



## 芋焼酎 = 本格焼酎の概念を超えた製品開発

天星酒造株式会社

営業課長兼企画開発担当 高屋総一郎

天星酒造は2011年にスタートを切った、県内でも比較的新しい酒造場です。

しかし元々の歴史は古く、1901年に「老松酒造」の屋号で現在の地大崎町菱田で創業し、2011年の屋号改称を経て現在に至ります。

菱田の地は、軟水で良質な水が豊富に得られる場として名高く、文献によると明治時代には30もの酒造場が密集していたそうです。弊社代表銘柄である芋焼酎「呑酔楽(てんすいらく)」は、その水の良さを最大限に活かしたまろやかで飲みやすい焼酎として、1993年5月の発売以来、全国の根強いファンに支えられてきました。また、2022年11月からはウスキー事業「菱田蒸溜所」を場内に併設し、悪戦苦闘しながらも活気に満ちた日々を送っています。

焼酎製造においては老松酒造時代より継承される伝統的な製法も踏襲しながら、仕込み水に海水を用い、原料に独自加工したものをを用いる等新たな味わいを求めて、様々に研究を重ねてきました。その一つの成果として今年3月に芋焼酎「Kesen to Haruka(けせんとはるか)」を新発売。過去に例を見ない程の大反響があり、蔵人皆で驚いたことは記憶に新しいです。

この商品の着想のきっかけは、私の大学時代に遡ります。私は鹿児島大学農学研究科焼酎学講座(現:焼酎・発酵学教育研究センター)在学中、芋焼酎が含有するオレンジやレモン、バラ、ラベンダーといった特徴香を持つ微量香気成分について研究をしていました。そして、お菓子作りからヒントを得て、これらの香りは総じてシナモンと相性が良いことに着目。この要素を芋焼酎に盛り込むことにより、新たな風味が生まれるのではと考えました。

また、より鹿児島らしさを出すためにシナモンによく似た香気を発する「けせんの木」を使用し、鹿児島県工業技術センターご指導の元、芋焼酎もろみ

にけせんの香りを纏わせる手法を確立し、けせんと芋の風味が絶妙に調和した個性ある焼酎に仕上げました。酵母に鹿児島香り酵母1号を使用させて頂いたことも、特徴香をより高めるのに一役買ってくれたと思います。

こうして生まれた「Kesen to Haruka」は、原料として使用したけせんの木が国税庁の定める「本格焼酎」の定義に当てはまらないため、「単式蒸留焼酎」という品目で製品化致しました(詳細は省きますが、単式蒸留焼酎という大枠の中に本格焼酎というカテゴリーがあるというイメージです)。賛否両論あるかとは思いますが、私は焼酎の裾野を広げて行くためにはこの本格焼酎という一つの”縛り”に囚われず、焼酎メーカーが製造を許可されている”単式蒸留焼酎”という範囲で製品開発を進めることも、一つの手段と考えています。制約がある中でメーカーによって様々な風味を生み出し続けていることは、一人の焼酎ファンとして各メーカーに尊敬の念を抱かずにはいられません。年月をかけてブランディングを確立した本格焼酎という定義は尊重しながらも、それに囚われない自由な発想で商品開発し、飲み手の皆様に感動頂ける商品造りを続けて行きたいと思います。



ウスキー用新規蒸留機 「Kesen to Haruka」