

花美蔵通信 Vol.2

はなみくらつうしん

白扇酒造株式会社

事業本部 〒505-0303 岐阜県加茂郡八百津町伊岐津志208-3
 蔵元 〒509-0304 岐阜県加茂郡川辺町中川辺28番地
 URL <http://www.hakusenshuzou.jp/>
 E-mail info@hakusenshuzou.jp

こんにちは加藤祐基です。本格的な寒さに向かう季節となりました。皆様がお酒とお供に笑顔で食卓を囲んで下さっていたら…との思いを胸に日々酒造りに励んでおります。

師走に向けて何かとご多忙のことと思います。今年一年を温かい気持ちで締めくくって頂けるよう少しでも弊社が皆様のおカ添えが出来れば幸いです。

日に日に増す寒さ、くれぐれもお体ご自愛下さい。

アメブロやっています!
<http://ameblo.jp/hanamikura/>



白扇酒造株式会社
加藤祐基



花美蔵子が行く! 潜入取材 in 花美蔵



八百津事業本部でお電話による受注業務を担当している林です。秋になり、芋焼酎の仕込みが始まりました。いつもは室内での仕事と酒造りには疎いのですが、今回、芋焼酎について取材をしたいと思います。祐基さん、芋焼酎を始めたきっかけは何でしょうか?



中田久保教授
 東京農工大学
 酒類学研究室教授

今は大きな事を考えず、地元でコツコツやらなければいけません。地酒屋さんをもっと地元と関係を持ちなさい。地元を盛り上げる事、休耕畑を動かして農家さんと仲良くするところから始めなくちゃいけない。地産で原料の安全性を自分の目で確認し、岐阜でも美味しい芋焼酎ができるということを伝えていかなさい。

はい。私は東京農工大学の酒類学研究室出身です。そこで焼酎研究の第一人者の中田久保教授と知り合いました。大変可愛がって頂き色々な教えを学びました。



近くに芋作ってる人いないのか? いないなら畑借りて自分で作りなさい。芋焼酎の製造は指導してやる。独自性を出すための酵母はあげるし麴の作り方も教えてやるから、後は自分の力で地元とうまく共存してきなさい。



そういう経緯があったのですね。さつまいもにもいくつか種類がありますが、現在当蔵ではベニアズマを中心に製造していますね。それには何か理由がありますか? またその特徴を教えてください。

私もその通りだと思い帰ったら地元の芋で美味しい芋焼酎を造りたいと、焼酎にカズ入れている酒蔵さんに修行に行くことになりました。



この地域の土地に適している専食で美味しい事から(ベニアズマ)を栽培している方が多いので(ベニアズマ)を選択しました。

皮色は美しい濃紅色、内色は鮮やかな黄色。甘みが強く、ホクホクして食べてとても美味しいです。

焼酎を割ったときの香りを思わせるやわらかい香り。口はいいに広がる甘さで調和のとれた焼酎です。



芋農家のみなさん



地域に密着したモノ造り。地元農家の方々にお手伝いいただき、感謝の心を忘れず社員も加わった芋作り。原料の安全性を造り手が確認できることはとてもよいことですね。おいしい芋焼酎ができるのが楽しみです。

社員一丸となって芋焼酎の仕込み準備をしています。数日の芋を洗って、切って蒸して…大変な作業が続きます。

ポトリンがせれ、お客様にお届けできる日が待ち遠しいです。



白扇酒造蔵元

