



西 海市の大島では昔から盛んに紅芋が作られ、高級焼き芋の原料として出荷されていた。この甘くて美味しい紅芋を使って、まちの特産品が出来ないものか…と、試行錯誤の末、生まれたのが芋焼酎だ。

大島酒造を訪ねると、二年前に新しく建てたという蔵へと案内された。中にはタンクや機械がずらりと並び、社長の長岡祐一さんは「酒造りに対して鉄は大敵。味が苦くなります。そのためすべてステンレスにしました」と話す。最新の機械を導入することで、作業の効率は格段に上がり、時間の短縮は原料の酸化防止にもつながったという。ただ、機械化で焼酎造

りに最適な環境を整備しても、やはり人の力は不可欠。「いくらコンピュータ制御といえども、原料の出来をはじめ気候や気温、湿度などは毎年変わりますから、それぞれの条件に合わせて、蒸し時間や温風を当てる時間などを人間が調整しなければなりません。機械は人間が決めたことを忠実にやるだけです」。



大島酒造のこだわりを熱く語る長岡祐一社長。

蔵のすぐそばにある研究室では、数人の男性たちが焼酎の香りをかぐ姿が見られた。数年前の商品の品質を確認し、今年はどうな味に仕上げようかと話し合いをしているのだという。男性たちは「美味しい焼酎ができた時は、たまりませんね」と目を細めた。長岡さんは「働く人たちが原料や発酵、蒸留といった酒造りに真剣に向き合うことが大切です。当社では、自社畑で紅芋栽培にも取り組んでいます。焼酎造りは非常に人間的なんですよ」と話す。

コール度数は二十三度。ぜひロックで楽しんでいただきたいですね」と長岡さん。敷地内には試飲・販売スペースがあり、「磨き大島」をはじめ、様々な種類の焼酎に出会うことができる。



大島酒造では様々な種類の焼酎を製造している。長崎にちなんだネーミングのものも多い。

芋焼酎 × 伊勢海老

芋焼酎 磨き大島

爽やかな甘さとツウキリとしたのどししが人気の一本。大島酒造の看板商品だ。

Delicious Sake and Seafood of Nagasaki

焼酎を造ることは夢をつくること。

長崎の美味し酒と海の幸
大島 × 崎戸



研究室では日々、焼酎に向き合う姿が見られる。

木樽の中では、長期熟成の原酒が眠る。

