

あくがれ蒸留所

宮崎
日向市

歴史・風土

宮崎県北部、日向市東郷町

南国宮崎とは一線を画した、日本の原風景の残った霧深い山間の里そして、歌人「若山牧水」の生誕の地でもあります。

「牧水」と「焼酎」で、このふるさと発信ができないものだろうか。どうしても牧水の地で蔵を、と思うようになったのは、平成9年9月に牧水の第一人者である伊藤一彦先生の牧水についての講演を聞いた時のことでした。

建設業からの異業種参入ということもあり、まずは焼酎の製造免許を取得。長い間取ることができず困難を極めました。「いよいよダメかなあ」とあきらめかけていた時、平成15年2月に鹿児島県隼人町の富乃露酒造店から「営業譲渡してもいいですよ!」との話がありました。これが最後のチャンスだ!と思い、これに懸けてみることにしました。周りからは県境を越えての蔵移転は奇跡だとか無理だとか前例がないと言われました。

平成16年12月4日(土)、遂に初蔵出し

気がつくと宮崎県東郷町に蔵を誕生させるという結果になっていました。想いおこせば、いろんな人との出会いのお陰でこの蔵が誕生しています。あくがれの物語は、現在も夢途中です。



焼酎へのこだわり

できるだけ地元の原料を使用し、新しい焼酎を提案し続けています。特に使用する芋は、現地に出向き、農家さんとの作付けの交渉から始まり、苗付け、育成、収穫・納品に至るまで二人三脚で管理をし、でんぷん量が豊富な大型の芋を選別し使用しております。お米に関しては、全て国産米を使用。アイテムによって品種変えて使用しております。国産米使用はタイ米とは違い、高度な水分管理、製麹技術を要します。

水は平家落人で名高い椎葉が水源の耳川の伏流水を使用しております。水量多く、地元からは「いのこ(命の水)」と呼ばれ、文字通り蔵焼酎の命であります。また酵母、麹に関しても、外顧問制を導入し、研究、検証を重ね、社日々新しい物へ挑戦し続けております。



蔵元からのメッセージ

まだまだ歴史が浅い蔵です。だからこそ、型破りの奔放な発想、チャレンジ精神が大いに活かせるだろうと思います。もちろん、先人の教えには耳は傾ける真摯さも兼ね備えております! 気難しいことなく飲める酒、「なかなか、面白美味しい焼酎」を世に出してまいりますので、ご支援宜しくお願い申し上げます。



杜氏の山本豊文は、

30歳という若さで焼酎造りを任されています。杜氏を囲む蔵人のほとんどは年上ばかり。その中でも杜氏が中心となって麹造りから蒸留までの全工程、もろみの状態、品温の確認を行ないながら、製造時期は毎日休む事無く焼酎造りが進められていきます。若さ故に経験不足は否めませんが、それをカバーできる焼酎造りへの熱い心を持っています。杜氏の角のない人柄が、造る焼酎の丸みのある味に表れていると感じます。

	宮崎	あくがれ蒸留所	
	ひゅうが あくがれ しろこうじこみ 日向あくがれ白麹仕込み		
	原料/ 黄金千貫・米麹(白)		
	ALC度/ 25		蒸留方法/ 常圧
	Dコード	30065	30066
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 12
	1800ml / JAN	4560230130015	
	720ml / JAN	4560230130022	
仕込みには甕を用いた昔ならではの甕壺仕込み。仕込み水は蔵の真横を流れる耳川の伏流水を使用しております。原材料にコガネセンガンと国産米。また、白麹・平成宮崎酵母の力により、甘藷の甘い香りが強く、口の中に残らないスッキリとした飲み口が特徴です。			
備考			
	宮崎	あくがれ蒸留所	
	ひゅうが あくがれ しろこうじこみ 日向あくがれ黒麹仕込み		
	原料/ 黄金千貫・米麹(黒)		
	ALC度/ 25		蒸留方法/ 常圧
	Dコード	30063	30064
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 12
	1800ml / JAN	4560230130114	
	720ml / JAN	4560230130121	
熟成された芋焼酎ならではの深み、飲みごたえのある本格芋焼酎。濃厚なコク・香り・芋の甘みのハーモニーを三年以上の熟成期間が一つにまとめあげてくれます。黒麹仕込みならではの逸品です。			
備考			