

あくがれ蒸留所

宮崎
日向市

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、もうみの

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



焼酎へのこだわり

「牧水」と「焼酎」で、「ふるさと発信」ができるものだろうか。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などもあり、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!と思いつれに懸けてみると、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

結果になつていきました。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。

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、ご支援宜しく願い申し上げます。



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、もうみの状態、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つています。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。

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」(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。

富崎県北部、日向市東郷町
南国富崎とは一線を画した、日本の原風景の残つた霧深い山間の里そして、歌人「若山牧水」の生誕の地もあります。

歴史・風土

