

かみかわしゅぞう

神川酒造

島児鹿
市屋鹿

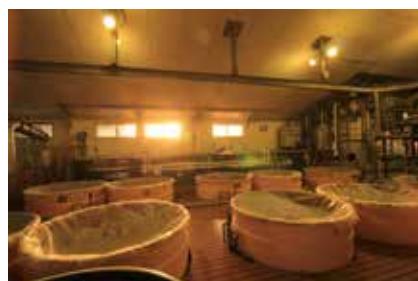
歴史、風土について

1963年10月、旧大根占町神川（現錦江町）に神川酒造は生まれた。西には海、すぐ近くには神ノ川が流れる場所。ここがルーツだ。

1990年現在の地、鹿児島県鹿屋市へと移転。ルーツの場所から北へ車で30分ほどの所。

鹿屋市のある大隅半島の北と南には多くの照葉樹林（原生林）が残っている。この照葉樹林には、ある程度の降水量と気温が必要となる。そして、この樹々たちは他に比べて根が深く地下水を形成しやすい。つまり、照葉樹林が天から受けた雨を育んでいるといって良いだろう。そんな豊富な美味しい水を蓄える大地の上に立つのが神川酒造である。

鹿屋市へ移転した初年度は100K-Lの製造を見込んで操業を開始した。その時の代表銘柄が白麹製の「照葉樹林」である。その後2001年黒麹製「灑とろ」の出荷が軌道に乗り、増産体制を整備現在に至る。



酒造りへの想い

まずは工場内外の清潔さを保つこと。美味しくて安全な焼酎を造る気持ちを持ち続けるには造る場所の清潔さを保つことが大事です。建物、設備は古くても、人の手で隅々まで大事に磨けば焼酎の味にもそれが伝わると思っています。造りにおいては、やはり原料の厳選です。サツマイモはグループ会社の管理下で仕込み日に合わせて植え付け、栽培、収穫された大隅半島のデンブン価の高い新鮮なサツマイモのみを使用しています。そして重要な米麹造り。厳選された米の水分、大きさ、浸漬する時間、水温、気温を計測。蒸氣の量、圧力、蒸し時間を調整し、外硬内軟の蒸米になるように造ります。昔と違い今は機械化もされていますが、できるだけ五感を頼りにできるよう半自動化のもとの焼酎造りにこだわっています。

蔵元からのメッセージ

大きいなる自然の恩恵を受けて私どもの作品は存在しています。太陽、水、大地、そして微生物。どれ一つが欠けても美味しい焼酎はできません。さらに我々が忘れてはならないのがお客様の存在です。お客様の笑顔です。

かないことには、私達の存在価値はありません。「人と自然」に優しい造り、この基本的な指針は忘れずに、そして皆様の笑顔を忘れずに、理想の焼酎を目指して今後も歩んで行きたいと思います。どうか温かく、時に厳しく、今後の神川酒造の成長をお見守りいただきますと幸い



杜氏 柚木 隆

現在の杜氏、柚木隆は2004年26歳で入社。ちょうど20年目を迎えたが、入社時は全くの素人であつた。当時唯一の経験者である社長に叱られることもしばしば、しかし持ち前の根性とやつてみなければ分からぬというチャレンジ精神で、誰にも負けない焼酎造りへの情熱と素直な心を持つて突き進む、世界で最も「灑とろ」を愛する漢でもある。

