



蒸した米にまんべんなく麹菌を付着させる

黒瀬 道也<sup>みちや</sup>さん (48)

[杜氏の里笠沙 工場長]



全てが手作業による仕込み

清潔に保たれた仕込み場

南さつま 縁人 VOL.43  
MINAMISATSUMA ENGINE

本市が『焼酎杜氏のふるさと』であることをご存知でしょうか。杜氏とは、酒蔵で酒造りを行う人たち(蔵子)の最高責任者のことで、酒造りのエキスパートです。日本酒杜氏は国内各地に多くの流派がありますが、焼酎杜氏は主に笠沙町黒瀬の、黒瀬杜氏と金峰町阿多の、阿多杜氏の二大流派と言われています。焼酎独自の製法である二次仕込法や黒麹菌などを使いこなし、温暖な地域でも腐造させず効率良く酒造りを行えるその技術は確かなもので、かつて技術者集団として形成された黒瀬・阿多集落からは、季節になると九州各地の焼酎蔵におもむき、杜氏・蔵子として腕を振るい、現代の本格焼酎の礎を築きました。今では設備の大型化や自動化が進み、この地から焼酎造りに赴くことはほとんど見られなくなりましたが、焼酎づくりの伝承展示館「杜氏の里笠沙」では、黒瀬杜氏の伝統技術を文化遺産として後継者を育成しながら保存継承を図る目的で、手作りによる

焼酎造りを続けています。同館4代目の杜氏である寺内章造さんのもと、工場長として働く黒瀬さんは「歴代の杜氏から教わった技術で、皆様から美味いと言ってもらえる焼酎造りを続けたい」と話します。黒瀬さんは、焼酎造りに携わって18年目。父親や親戚が黒瀬杜氏ということもあり、同館の従業員募集への応募を勧められたことがきっかけだったそうです。例年、8月の盆明けから12月いっぱい製造期間は交代で泊まり込み、夜中の2時に一度起きて米麴の温度管理や權入れ(醪の攪拌)を行い、明け方5時から夕方まで製造作業を行うという生活ですが、この製造期間は慌ただしくも楽しいと言います。「焼酎作りは自然が相手。麹菌に適した清潔な環境作りと、こまめな温度管理が特に重要。これまで学んだ技術を忠実に守り、変わらない味を守り続けたい」と、次の杜氏候補として伝統技術の継承を見据えています。

※写真撮影時のみマスクを外しています。

南さつま市に住む人、働く人、生き生きと活動している人を、南さつま市の輝く原動力(エンジン)としてご紹介します。