

南さつまサロン化 プロジェクト

～「通う場所・集う場所」～

Part2. 2023年2月
続編

あの大学生達が帰ってきた!



～南さつま七蔵編～

2023年3月号の市報でお知らせした、「南さつま七蔵焼酎取材編」をお送りします!
2人の学生が七蔵を周り、取材をしてきました。地域のおいしい焼酎を皆で楽しもう!

七蔵 って?

平成27年5月に「南さつま地場焼酎普及推進協議会」を設立し、これら7つの蔵を通称、「七蔵」として、地場産業の発展・地産地消を推進し、さらなる地域経済活動の活性化と焼酎業界全体の発展を目指している。

杜氏の里笠沙

創業：平成5年
住所：笠沙町赤生木 6762

こだわり
昔ながらの全て“人の手”で造り上げる焼酎を製造。瓶詰め、ラベル貼りもすべて人の手で行う。蒸留器の木樽の素材は杉を使用し、まるやかな焼酎を造っている。

今後の展望
焼酎は「人と人をつなぐ飲み物」である。機械化の流れに負けず、焼酎文化遺産登録に向けて、焼酎文化を継承していきたい。

萬世酒造

創業：明治32年
住所：加世田高橋 1940-2

こだわり
発壺を使いまるやかな焼酎造りを行っている。芋に麹菌をつける全量芋仕込みを採用し、イモ感の強い鹿児島産の良質な「薩摩焼酎」を造っている。

今後の展望
焼酎の良さ(低カロリー、好きな濃さで飲める等)をため、焼酎人口を増やし、フーダー系の焼酎に挑戦したい!

宇都酒造

創業：明治36年
住所：加世田益山 2431

こだわり
「時代に合わせて、変わらないために変わる」の考えを軸とし、小さな変化を加えながら消費者のニーズを意識した焼酎造りを行っている。

今後の展望
地域の果物を使ったリキュールなど、芋焼酎ではなくとも買いたくなるような焼酎を作り、芋焼酎に還元したい。

東酒造

創業：大正4年
住所：金峰町池辺 2446-1

こだわり
良質な水に拘り、風土・開発力・技術力といった、フレンドを行っている。焼酎の貯蔵タンクでは珍しい「横向き」があり、対流を促しやすくなり、まるやかなる。

今後の展望
「何事も自然が一番」芯の強さで、他にない唯一の味わいを出し、回数を重ねてもおいしいと思ってもらえる焼酎を作ること。

本坊酒造

創業：明治5年
住所：加世田津貫 6594

こだわり
「三石和寛(さんごくわがめ)」を200年以上使用し、皮付きの生の芋をすりつぶす「新鮮仕込み」を採用し、芋本来の青っぽい風味を大切にしている。

今後の展望
受け継いできた蔵の伝統を大切にしながら、新しい飲み方や商品を提案していきたい。また焼酎フォームが来て欲しい!

櫻井酒造

創業：明治38年
住所：金峰町池辺 295

こだわり
原材料にこだわった焼酎。芋は、端や皮を納甕に取り除くことで焼酎の旨みを削り、甘みのある仕上がり。自分が納得する焼酎を造るのが一番大事。

今後の展望
今まで受け継いできたやり方を変えず、今後も昔ながらの造り方を続けていきたい。

吹上焼酎

創業：明治29年
住所：加世田宮原 1806

こだわり
薩摩藩の躍進を支えた「小松帯刀」をコンセプトにし、シンプルに「おいしい」といわれる焼酎を造っている。肖像画入りラベルにこだわり、外国にも人気。

今後の展望
芋の原料や焼酎瓶の高橋が続いているが、手に取っていただいたお客様に「おいしい」と言われ続ける商品を造り続けたい。

まだまだ紹介できていない「七蔵」の魅力が沢山あり、このページだけでは表現きれませんでした。。。各蔵の杜氏さんや、スタッフの方の焼酎に懸ける想いをとても感じたのと同時に、もっといろんな人に届いて欲しいなと思いました。南さつまの文化として、これからも地域から大切にしていきたいと思います。

もっと詳しく
知りたい方は⇒⇒

MINAMISATSUMA_SALON