

# イズム さがらISM

第21号

令和5年1月  
発行 相良酒造(株)

鹿児島市街地で、焼酎をつくっています。

今月のテーマ：2023年に向けて。

皆様新年をお迎えのことと思います。昨年8月から始まった製造も12月に無事に終わりました。なんとか原料の芋も確保出来、今期の製造もほぼ予定通り行うことが出来ました。農家の皆様や業者の方、アルバイト、社員他多くの方々に支えられて製造が出来たことを深く感謝しております。



今年もお世話になっている方への感謝の気持ちを忘れず、皆さまに喜んでいただけるような美味しい焼酎を造っていききたいと思います。2023年は3月5日に鹿児島マラソン、10月はおごしま国体が予定されています。鹿児島の美しい景観、温泉、美味しい食事などを多くの方に楽しんでいただきたいと思います。

## ① 2023 発売予定の限定焼酎について

例年通り3月には白麹・荒ろ過仕上げの「復刻版兵六」5月には黒麹・有機芋仕込みの「運鈍根」7月には3年熟成・サツママサリ芋仕込みの「相良十代目更なる進化」11月には「相良お多福2024」の販売を予定しております。

また、9月頃には数量限定で5年熟成の焼酎を発売予定です！チューイングガムのような少しフルーティーな甘い香りがする焼酎となっております。6~7月頃にはご案内出来るよう考案中です。



3月発売



5月発売



7月発売



9月発売予定

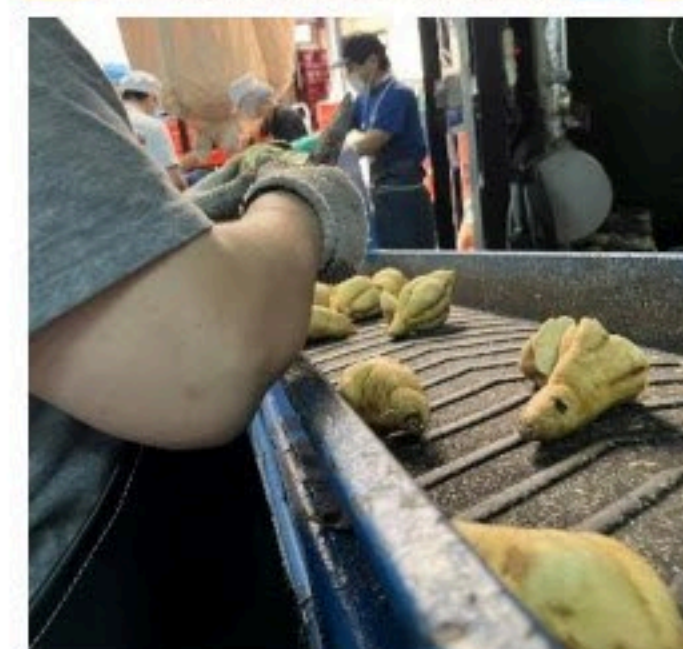
楽しみに  
お待ち  
下さい♪

## ② 2022年の製造（芋選別～蒸留・貯蔵まで）

今回は芋選別・2次仕込みから焼酎が出来上がるまでをご説明いたします。

### 1. 芋選別、芋を蒸す

洗い芋が南九州市頰娃町(薩摩半島の南部)から運ばれてきます。傷みやひげを手作業で取っていきます。きれいに選別した後、蒸し機で50分~60分ほど蒸します。



### 2. 一次仕込みのもろみと混ぜ合わせる

蒸し芋を送風で冷やした後、1次もろみに水を加え粉碎した芋と混ぜ合わせます。櫓棒で混ぜる作業は力仕事で紅系の芋は特に粘りがあり重く大変です。



### 3. タンクの移動

芋と混ぜ合わせた翌日に2次仕込み用タンクへ移動します。毎日温度管理と混ぜの作業があります。始めはフツツと元気よく発酵していますが、だんだん落ち着いてきます。



### 4. 蒸留

2次もろみを単式蒸留機に入れて蒸留します。液体を沸騰させるとアルコールが蒸気となりその蒸気を冷却すると液体(焼酎の原酒)が出来ます。



### 5. 貯蔵

蒸留後は原料・麹の種類ごとにタンクに移動し6ヶ月程熟成させます。また上部に上がってくる不純物などを取り除き1、2月の寒い時期を越えると熟成が進み味もまろやかさを増し香りも変わってきます。

※『復刻版兵六』は2022年秋製造の荒ろ過タイプの焼酎になります。当蔵の限定商品の中でも特に人気で毎年楽しみにされている方々も多い商品です。表面に浮いてくる油のみを手作業ですくい布でこすため、旨味成分がたっぷり残った焼酎となっております。

※1月16日締切

★復刻版兵六はただ今、注文受付中です!!

相良酒造から徒歩約 7~17分

## 鹿児島のお薦めスポットNO. 13 上町五社参り

鹿児島の新年の行事、五社参りをご紹介します。五社参りとは鹿児島市の上町(かんまち)地区に鎮座する五つの神社を詣でます。その神社は、南方神社・八坂神社・稲荷神社・春日神社・若宮神社の五社です。今年もおみくじが楽しみです。

★「南方神社」

住所 鹿児島市清水町12

★「八坂神社」

住所 鹿児島市清水町26-1

★「稲荷神社」

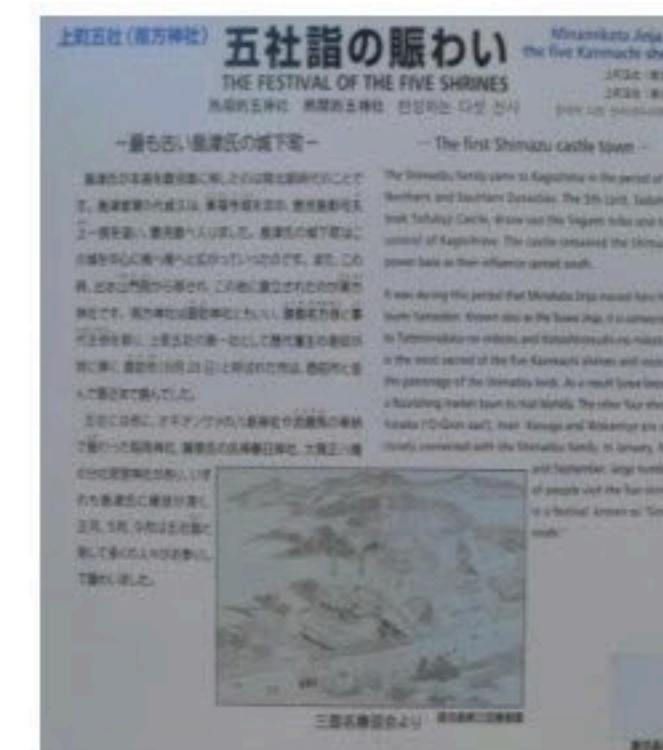
住所 鹿児島市稲荷町34-15

★「春日神社」

住所 鹿児島市春日町4-3

★「若宮神社」

住所 鹿児島市鹿児島市池之上町7-30

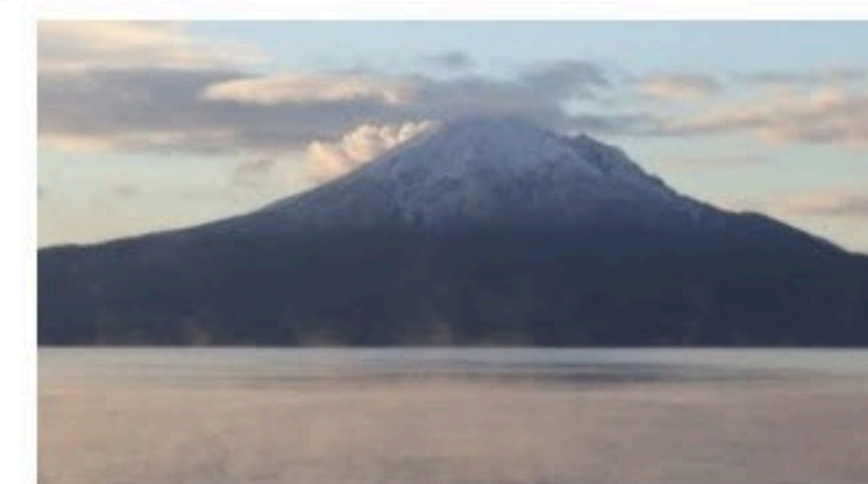


## 由美子の近況報告♪

今年の製造も何とか無事終了いたしました。お盆明けの8月16日から始まり、毎日びっくりするような暑さで汗をかきながらの作業でした。その為、温度管理も難しかったです。

今年もポンプの故障、ドラム温度グラフの不調、後半からの芋不足で製造計画変更などいろいろありましたが、その都度業者の方、蔵人他多くの方に助けていただき大きなトラブルもなく無事製造を続けることができました。アルバイトの方々も芋切りや芋混ぜなど一生懸命行っただき、私も教えることで学ぶことが多かったです。毎年始まる前は不安の方が大きいのですが、製造の工程が順々に1次仕込みより終わっていき、最後に蒸留が終わると安堵感と寂しさもあります。今後は皆さまに今年の焼酎もおいしく飲んでいただけるように焼酎の管理をしっかりしていきたいと思ひます。12月中旬から急に寒さが厳しくなりました。蔵内はいま、製造で使ったタンクや、機械、ホースなどの清掃、整備と焼酎のろ過や油取りなどに追われています。

また2023年も楽しいお知らせがたくさんできるようにこつこつ頑張っていきたいと思います。どうぞよろしくお願ひ致します。重富海岸からの桜島の初冠雪写真です。→



Facebook  
週1で  
更新中♪

さがら  
相良酒造株式会社

〒892-0819

鹿児島県鹿児島市柳町5番6号

電話 099-222-0534

FAX 099-227-1157



Instagram  
随時  
更新中!