



## 芋焼酎とともに

大口酒造株式会社

取締役研究室長 神渡 巧

昭和45年8月、伊佐市の焼酎製造会社11事業所（10法人1個人）が、酒質の向上、市場の安定、県外出荷をテーマに、製造から販売までを一貫して行なう事業体として大口酒造協業組合は発足し、銘柄を伊佐錦として発売しました。平成19年12月には株式会社へと組織変更を行い、今日に至っています。主力商品の「黒伊佐錦」は、昭和62年に発売を開始したもので現在の黒麹ブームの火付け役となった製品です。特に製品コンセプトとネーミングは秀逸で、他社が黒麹製の焼酎に「黒〇〇」と名付けるなど、芋焼酎業界の手本となった商品であり、県内で最も愛飲されている芋焼酎であると自負しています。

当社は、環境に配慮した「エコアクション21活動」や職場の改善運動である「益々繁盛活動」、社員の労働安全や衛生に関する「安全委員会」等を通じて製品の品質向上、社員のモラル向上、地域への社会貢献を行っています。このような活動が認められ、平成20年には環境大臣表彰を受賞しました。今後もさらに環境活動の定着、向上を目指して取り組みを行っていきます。

工業技術センターとの繋がりは、平成2年の選抜甘藷試験に遡ります。この選抜甘藷試験は、当時の食品工業部長である浜崎幸男先生らの発案により始められたもので、工業技術センターと県内5つの焼酎製造会社および九州農業試験場による壮大な事業であり、約10年間に渡りサツマイモの品種と芋焼酎の酒質を検討しました。現在では、従来の芋焼酎と差別化を行うために、コガネセンガン以外のサツマイモを用いた製品が販売されていますが、これらは選抜甘藷試験が基盤となっていると理解しています。

今から20年ほど前の芋焼酎は、ほぼ県内のみで愛飲されており、県外からの評判は芋の匂いが強くて飲みにくいというものでした。そこで、工業技術センターの特許酵母を用い芋焼酎特有の香

りを抑える共同研究に取り組み、平成7年に新銘柄「伊佐舞」を商品化しました。

先ほどの選抜甘藷試験では、サツマイモの品種ごとに製品の香味に変化が生じることが分かりましたが、その香味に関与する成分などは不明なまま課題として残されました。これは浜崎先生から与えられた宿題のようなものです。この課題を解決するために平成10年ごろより食品工業部と共同で研究を開始し、芋焼酎の香りに関して多数の研究論文をまとめることができました。またこれらが評価されて平成19年には、当社と工業技術センターによる「芋焼酎の香気特性に関する研究」が日本醸造協会技術賞を受賞しました。さらに、この研究を発展させ、花のような甘い香りを持つ「伊佐小町」を平成24年に上市することができました。

芋焼酎は、ようやく国内で広く愛飲されるようになりましたが、これからは国際化へ向けて研究開発をする必要性を感じています。



「黒伊佐錦」



「伊佐舞」



「伊佐小町」



第二蒸溜所風景