



芋焼酎にはまだまだ先がある

農業法人 八千代伝酒造株式会社
代表取締役社長 八木 健太郎

2004年、弊社三代目社長の八木栄壽が焼酎蔵を30年ぶりに復活させました。以来、ドラマチックでバイタリティにあふれた日々を走り抜け、15年経ちました。蔵立ち上げ当時の杜氏 吉行正巳氏は、工業技術センターと共同で様々な取り組みを行いました。その一つが黄麹の使い方であり、もろみ酸のコントロール法を勉強することができました。また、現在杜氏である弟の八木大次郎は、蔵立ち上げ前に工業技術センターで3ヶ月間の醸造研修を受けさせていただいており、同センターは、現在ある弊社の酒質に大きく貢献してくださったものと考えております。

その後、酒質をより磨くため、弊社は焼酎業界として意識されていなかった原料面の追求へと舵を切ります。2009年からサツマイモの自社栽培を開始し、2018年にはサツマイモのほぼ全量を自社栽培で完結させる体制を整えました。バイオ苗の苗床ハウスを持ち、10町歩60枚の畑で栽培しています。現在では、弊社はすべての仕込みを「当日収穫・当日仕込み」に切り替えました。その日に必要なサツマイモのみを収穫し仕込むのです。結果、サツマイモは不良部を取り除く芋切作業を必要としない品質となり、芋表皮下やヘタに存在する香味成分をほぼ100%活かすことができるようになりました。さらに、芋切の人件費・時間圧縮にも繋がりました。



自社芋畑

世界的に見てみると、ほとんどの酒類は穀類から造られています。ワインと芋焼酎は穀類ではなく、鮮度が品質に強く影響を与える「生」の作物を原料としています。私は、「サツマイモ＝ブドウ」を強く認識し、デザートワインのような芋焼酎を造れるのではないかと考えました。そこで、2013年から4年かけて研究を重ね、生芋で2ヶ月もの熟成を経ても、全く腐敗しない糖蜜熟成芋の製造技術を確立し、2つの製法特許を取得しました。この技術を使い、貴腐ワインをイメージし、サツマイモを吊るして糖蜜熟成させる「つるし八千代伝」とアイスワインをイメージし、-3℃の氷結温度で糖蜜熟成させる「Crioクリオ」を商品化しました。

また、今年から麴用米の稲作も開始しました。自分でやってみなければ分からないとの思いがあり、まだ認識されていない米の可能性があると考えています。

弊社では、農業をベースにした事業転換によって仕事量は大幅に増えました。しかし、従業員に負担が行かぬよう、労働環境や雇用面の改革を行うなど、多岐に渡る変革を農業拡張と並行して進めてきました。

芋焼酎にはまだまだ先があります。その部分を明確に捉え、単なる企画に終わらない恒久的な価値を構築していく必要があると考えています。



つるし八千代伝, Crioクリオ