生産現場に触れる

量り売り「焼酎玄人」初の現地研修会を実施

こだわりの焼酎量り売りで異彩を放つ酒販店グループ「焼酎玄人」（システム開発本部・㈱グッチートレーディング＝大阪府東大阪市）の加盟店が10月18、19日の2日間、商品供給元のメーカーを現地鹿児島、宮崎両県に訪ね交流を深める現地研修会を実施した。

初の実施となった研修会には、大阪、兵庫、香川、富山、東京、千葉、長野から約30人が参加。初日18日は、鹿児島県知覧町の本坊酒造知覧工場（有村政喜工場長）を訪ねた。同工場は薩摩半島の原料芋産地に立地。昨年6月に全面リニューアルした新鋭の基幹工場で、参加者はまず工場近くの原料芋生産畑を訪問。工場に入ると、大型の芋蒸し機や製麹機などを目の当たりに、仕込み工程の全容をつぶさに見学した。原酒の味見もし、芋焼酎造りの現場を体感した。

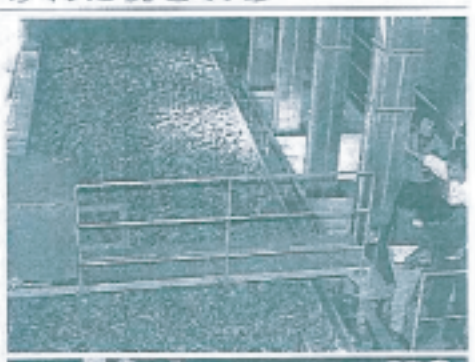
夕刻には、同社本坊和人専務らも臨席の懇親会が開かれ交流を深めた。主催者のグッチートレーディング川口社長は謝辞のなかで、「わくわくして最高の日だった。芋の生産農家と蔵にコミュニケーションをとり、いい芋作りに努力する。本坊酒造がただ単にモノを造る蔵ではないとあらためて実感した。また、あれだけ大規模であればどきれいな蔵はない。いい焼酎造りを目指す姿勢がにじみ出ている。われわれは単に仕入れて売るだけではなく、しっかり勉強しどう伝えどうファンになっていただくのかに取り組んでいくことが大切だ」と述べ、加盟店が果たすべき役割も訴えた。

参加者代表のドリーム21チェーン本部井上克行社長も、「われわれに本物を売るだけの資格があるのか、提案ができているのか」と語り、一層の努力を約束した。

2日目に訪問した寿海酒造（宮崎県串間市、国府光朗理事長）は、地元串間特産の食用甘藷（寿赤芋）を原料に使った「赤芋仕込み・ひむか寿」が有名な蔵元。芋、麦焼酎など現在3万3000石を製造する工場内を、若手社員・渡辺浩次さんの案内で回り、かい入れ作業も体験。参加者は2次仕込みタンク内で、おう盛に発酵する醪に興味が尽きないようだった。寿芋農家も訪ね、貯蔵のためにシラス土壌に掘った窖も見学。農家の熱意と苦労に触れた。

最終訪問先の落合酒造場（宮崎市）では、落合一平副代表が案内。3石甕に入ったオレンジ色の醪は、ジェイレッドというサツマイモを仕込んだものだ。チャレンジ精神おう盛な落合さんは、紫優（ムラサキマサリ）などの品種で仕込んだ芋焼酎もすでに商品化。「芋彩に屋開。量り売り用のたなおもしろさに触れた」（参加者）。同社は製造1700石の小規模蔵ながら、「あらゆるレパートリーの食事に対応できるよう」（落合さん）、よも芽やビーマンを使った焼酎も市販中で、一行はそれらの試飲も楽しんだ。

◇　◇　◇

「焼酎玄人」加盟店は現在36店。本格焼酎を中心に、約10社20種の商品を18ℓや36ℓの小甕で多ボトルは布貼りで彩られ、パーソナルギフト用にも意を注ぐ。「商品は安さではなく、トレーサビリティーを重視。（メーカー、加盟店とは）価値観を共有して一緒にやる」（川口社長）基本スタンスを貫く。低コストの特注キットを開発し、10坪程度の酒販店の導入にも対応。加盟金なども含め初期投資80万円程度から事業展開（月一万5000円定額の費用必要）が可能だという。

原料芋の生産者も訪ねた