

ゑびす蔵通信

第29号 2022年11月 発行

明治十八年創業
ゑびす酒造株式会社

TEL 0946-62-0102

FAX 0946-62-2702

https://www.ranbiki.com

地元逸品紹介



三奈木砂糖

江戸時代、秋月藩の特産品として製造されており、三奈木村の祭礼帳(1856年)に記録が残されています。最盛期には搾汁用の水車が12か所もあったということです。砂糖の輸入が増すにつれて砂糖作りは徐々に衰退し、1965年頃には途絶えてしまいましたが、三奈木地区の有志達により何とか地域の伝統的な砂糖作りを再開しようという気運が盛り上がり、昭和57年に復興し現在に至っています。サトウキビの搾り汁だけを、長時間かけてじっくりと「のぼり窯」で煮詰めて作られる三奈木砂糖はミネラルや蛋白質が豊富に含まれ、特にカリウムとカルシウムが多い栄養食品でもあります。JA筑前あさくら 三奈木砂糖研究会 福岡県朝倉市甘木221-1

編集後記

農機具会社に勤務する高校の同級生T君との再会をきっかけに朝倉市の農業関係者の皆さんとの交流の輪が広がり、サトウキビ生産者の方々とのご縁に繋がりました。また、ある農家さんから譲り受けた1987年式のトラクターはT君の手で整備され、再び元気に畑を耕せるようになったのでした。以前からトラクター(特に旧型)に魅力を感じていましたが、ひよんなことから自分が操縦することになるとは、感慨深い出来事でした。想いと出会いが重なり物事が動き出す瞬間をいくつも感じられた半年間でした。



ゑびす酒造 5代目 田中健太郎

サトウキビ畑から



スピリッツ製造免許の取得により、これまでできなかったアルコール分45%を超えるものや、焼酎では認められていない原材料を使った蒸留酒を造ることが可能になりました。当蔵において、米と麦を原料に焼酎造りをしながら新たに取り組めるものづくりは限られていますが、この度、地元のサトウキビ生産者の皆さんとご縁があり、サトウキビの搾汁を原料としたスピリッツ「ラム酒」に挑戦できることになりました。

サトウキビといえば、沖縄県や鹿児島県の奄美地方が主産地であるように、生育には温暖な気候条件が必要な作物です。そんなサトウキビが福岡県で!?と意外に思われる方もいらっしゃるかもしれませんが、実は昔から作られてきた歴史があります。現在も筑後川流域では黒糖を製造する生産者組合や地域団体など数ヶ所で生産が受け継がれています。中でも、朝倉市三奈木地域で生産される黒糖は「三奈木砂糖」のブランド名で地域の特産品として県内外で知られています。この三奈木の生産者さんのところで、昨年末に製糖作業を体験させてもらったのですが、途中休憩はあるものの17時間ぶっ

通しでの作業からは黒糖造りの大変さを身をもって知ることができました。このこともあり、せっかく苦労して煮詰めた黒糖を再度溶かすのではなく、搾っただけのサトウキビ汁でラム酒を造れないだろうか?と考えるようになりました。世界中で造られるラム酒の90%は製糖過程で残った糖蜜を原料としたもので、搾汁を直に発酵させる「アグリコールラム」は稀少な存在です。経時変化しやすくデリケートな搾汁からアルコール発酵させることは容易いことではありませんが、アグリコール製法により、朝倉らしい特徴のあるラム酒に仕上げていく計画です。4月の植付けから5~9月の間にぐんぐんと成長してくれたサトウキビは、2度の台風襲来にも負けず、11月に入り順調に糖度が上昇。間もなく刈入れの季節を迎えます。焼酎の仕込みに入る前の約1か月間、限られた時間に可能となったラム酒造り。また一つあらたな大地の恵に感謝しながら初仕込みに挑みます。ラム酒造りの続報については次回

のゑびす蔵通信やホームページ、SNS等でお伝えしていきたいと思っておりますので、どうぞお楽しみに。

受賞のお知らせ

令和4年

福岡国税局管内酒類鑑評会

【本格焼酎の部】



金賞 ... 「古酒ゑびす蔵」