



仕込み作業に汗を流す杜氏の甲斐さん（左）と白石さん（16日、延岡市祝子町）

芋焼酎の仕込み始まる

来秋に新酒 新銘柄の全国展開も

延岡市祝子町

延岡市祝子町の佐藤焼酎製造場（山岸逸人社長）で、今季の芋焼酎の仕込みが始まった。レギュラー商品の「延岡城下町」「亮天」に加え、「クラフ」の仕込みも始まった。今季の芋焼酎の仕込みは、11月と2回にわたって行う。

地域から調達した黄金千貫を使用。その量は昨年の倍となる約20トになるという。午前中は屋外に設置されたテントで、社員とアルバイトが芋を洗って傷を取り除く作業などを繰り返す。そして、午後からは蒸して粉砕された芋

を米麹（こうじ）と、祝子川の地下深層水を使った仕込み水とを合わせて発酵用のタンクに送る。発酵室では、杜氏（とうじ）の甲斐智さん（39）と酒造部主任の白石将太さん（28）が、均等に発

酵が進むようタンクをかき混ぜる作業に汗を流している。今季の芋は大きめで実が詰まったものが多く、品質も上々。古賀隆雄専務（39）は「原料は安心安全の県産にこだわっている。全国展開の計画も進めており、高品質でおいしい焼酎を造りたい」と話していた。

今季仕込み分の芋焼酎は1・8リットル瓶で約1万本。来年の秋口に新酒として販売される。