

薩摩焼酎の伝統と革新を巡る ～鹿児島県いちき串木野市文化体験レポート～

2025年2月17日、鹿児島県いちき串木野市で「伝統をまもり海を介して躍進を続ける薩摩の地が醸す本格焼酎」と題した文化体験プログラムが開催された。本ツアーは、文化庁が主催し、日本の伝統的酒造りのひとつ、焼酎について、土地の風土を生かした地域の人々の営みを実際に体験し、焼酎造りの背景にある文化や想いを深く知る機会として企画された。

火山噴火時の灰や小石が堆積してできたシラス台地。保水性低く稲作には不向きとされるが、サツマイモ等の特有の食物を育むなど、気候風土がこの地の食文化に大きな影響を与えている。

いちき串木野市は、鹿児島県西部に位置し、古くから「東シナ海の玄関口」として栄えてきた港町。江戸時代から続く本格焼酎の生産地としても知られ、伝統的な焼酎造りの技が受け継がれている。鎖国の時代にヨーロッパへと渡った「薩摩スチューデント」が旅立った地であり、海を介した外との関わりは綿々と続いている。カクテル用焼酎の開発など新たな文化も生まれており、「伝統×革新」のバランスが取れた魅力的な地域だ。

本ツアーには、メディア関係者9名が参加。酒蔵巡りや貴重な熟成焼酎の試飲、焼酎と食文化のペアリング体験を通して、薩摩の地が醸す本格焼酎の奥深さを学ぶ1日となった。

薩摩焼酎の聖地へ 3つの酒蔵を巡る

今回訪れた3つの蔵は、いちき串木野で蓋麹法という伝統的な手作業によるこうじ造りを行っている。徒歩5分圏内に立地する蔵は、お互いの酒造りをリスペクトし、かつお互い良質なこだわりのある焼酎造りへの取組みに余念がない。

同じ地域にありながら、異なる焼酎を手掛ける3つの蔵を訪問した。

濱田酒造 伝兵衛蔵 伝統を受け継ぐ焼酎造り

最初に訪れたのは、濱田酒造の伝兵衛蔵。

明治元年創業のこの蔵は、伝統的な木桶仕込みや甕(かめ)貯蔵の手法を守りながら、最新技術を取り入れた焼酎造りにも挑戦している。

館内はまるで焼酎の歴史博物館。見学では、濱田酒造の酒造りの歴史や、蔵人(くらびと)による焼酎の仕込み工程の説明を受けながら、発酵の香りが立ち込める蔵の中を巡った。

濱田酒造では、現代の技術で本格焼酎を広げ、本格焼酎を量産化、現代の日常につないでいる一方で、新しい焼酎の開発にも余念がなく、ブレンドによる品質の維持向上にも努めている。

参加者は、焼酎の原料である薩摩芋の種類や発酵の違いによって生まれる味の変化について熱心にメモを取っていた。



濱田酒造の歴史を物語る多数の展示に圧倒



濱田酒造伝兵衛蔵の杜氏 原健二郎氏。「DAIYAME」の基礎研究に携わる



伝兵衛蔵で現在も使用される木桶蒸留器



かめでの貯蔵、熟成。中には10年超の熟成も

大和桜酒造 少量生産にこだわる職人の蔵

次に訪れたのは、大和桜酒造。

少量生産にこだわるこの蔵では、手作りによる焼酎造りが特徴で、一つ一つの工程を丁寧に仕上げている。

米麴には国産米を使用し、麴蓋を用いて一つ一つ手づくり、サツマイモ洗いなどのハードな作業を、同社社長で杜氏である若松徹幹氏ご自身でおこなうとのこと。

「焼酎造りは、大量生産ではなく、一本一本に魂を込める仕事」と語る、若松徹幹氏の言葉が印象的だった。

伝統の技術とこだわりが詰まった焼酎を、実際に試飲しながらその違いを体感した。



大和桜酒造の杜氏 若松徹幹氏。伝統的な製法を踏襲しながら、斬新な商品企画を展開



伝統の手づくり麴、醗発酵の全量甕仕込みを解説

白石酒造 地域とともに歩む焼酎造り

3つ目に訪れたのは、白石酒造。

ここでは、地元農家と密接に連携し、芋の栽培から焼酎の仕込みまでを一貫して行うスタイルを貫いている。杜氏の白石貴史氏の個性、こだわりがとにかく常識を超えている。原料のサツマイモ栽培に取り組むだけでなく、2024年の造りから新たに芋麴造りに取り組んでいる。サツマイモへの愛情が異常なほどに強いのが印象的だった。

「いちき串木野の風土が生み出す焼酎の味わいを、未来へつないでいきたい」という杜氏の言葉に、参加者も深く頷いていた。



白石酒造の杜氏白石貴史氏。自社栽培のサツマイモで新たな製法を探究



さまざまな種類のサツマイモを貯蔵。芋麴を使用した焼酎造りに取り組む

濱田酒造 金山蔵で体験する「幻の19年モノ焼酎」

次に訪れたのは、かつて金鉱として栄えた金山蔵。

当時の薩摩藩の栄華を支えた串木野金山に、薩摩の精神文化と本格焼酎のルーツを求め、日本の本格焼酎の歴史といにしえの文化を後世に語り継ぐ場所として誕生。

現在は坑道内の冷涼な環境を利用して焼酎を熟成させる独自の手法が特徴的な酒蔵だ。

坑道内をトロツコに乗って進むとそこには、明治以前の焼酎づくりをコンセプトに甕仕込みと甕貯蔵の蔵を構え、現在もそれが息づいていた。

坑内には、採掘で使用されたトロツコや滑車、貯蔵甕の他、なんと島津家当主の島津義弘公にゆかりのある開運神社や、金の観音像がまつられていた。

地上に戻ると、特別な体験として、開業当初から保管されている「幻の19年モノ焼酎」の試飲が実施された。現存するのはわずか1本という貴重な熟成焼酎。

その深みのある香りと丸みを帯びた味わいに、参加者からは感嘆の声が上がった。



坑内に向かってトロツコで出発



金山蔵の坑内での焼酎造り。200本以上の1000L甕で熟成貯蔵



「熟成と共に福来り」は未来へのギフトとして人気



兎釜蒸留機で作られた「熟成と共に福来り」の2006年モノを試飲

焼酎カクテルと薩摩の郷土料理を味わう「だれやめ」体験

ツアーの締めくくりは、「焼酎とお食事処 伝兵衛」にて、訪れた酒蔵の杜氏とバーテンダーとともに、焼酎の新しい楽しみ方を体験できるセッションが開催された。

鹿児島では、「だれやめ」（疲れを癒す晩酌のこと）という文化が根付いている。

ここでは、濱田酒造、大和桜酒造、白石酒造の代表的な焼酎を、焼酎ごとのおすすめの飲み方で提供された。ストレートだけでなく、お燗やソーダ割など、それぞれの焼酎の個性を楽しんだ。

近年はカクテルベースとしての焼酎の魅力が評価され、カクテル開発も盛んにおこなわれている。当日はバーテンダー長友修一氏によって、焼酎を使ったオリジナルカクテルが提供され、それぞれの個性が引き立つ新しい味わいを体験した。

また、だれやめにはかかせない、手作りのさつま揚げの食べ比べや、いちき串木野市で揚がるマグロの刺身など、地元料理とのペアリングをおこなった。

焼酎と地元料理の相性を知ることで、さらに焼酎の楽しみ方が広がった。



大和桜酒造 杜氏 若松徹幹氏



白石酒造 杜氏 白石貴史氏



濱田酒造伝兵衛蔵 杜氏 原健二郎氏



バーテンダー長友修一氏による3種類の焼酎カクテルを提供



自家製さつま揚げやマグロの刺身などの地元の食



最後にフォトセッション。終了間際まで参加者からの質問は続いた

薩摩の本格焼酎の未来を感じる旅

今回のツアーを通じて、鹿児島の焼酎が単なる地酒ではなく、歴史・文化・革新の融合した存在であることを実感した。江戸時代から続く伝統的な製法を守りながらも、新たな製品開発やカクテル文化の創造に挑戦する酒蔵の姿勢は、焼酎の未来をさらに明るいものにしている。薩摩焼酎は、これからも国内外の多くの人々に愛され続けるだろう。



「薩摩スチューデント」と呼ばれる
薩摩藩第一次英国留学生の像