

JA全農えひめ情報

みらいへど

2018

2 - Mar.
Feb. 3

■特集

JAえひめフレッシュフーズ(株)の取り組み



愛媛の酒蔵めぐり



桜うづまき酒造を両輪で支える社長の成昌さん(左)と専務の靖典さんは仲の良い兄弟社長が手にする「はだか麦」は愛媛県産を使用し、深いコクと濃厚な味わい

桜うづまき酒造株式会社

創業者 1871年(明治4年)
 代表者 代表取締役 篠原 成昌
 住所 松山市八反地甲71
 TEL 089-992-1011

- (右)「百点まんてん」(黒ラベル) 原料は愛媛県産はだか麦100%。芳しい麦の香とコクがありながらも飲みやすい
- (中)「松山城40度ゴールド」 原料は米。木樽で寝かせた琥珀色の焼酎
- (左)「麦焼酎25度三年熟成」 大麦を原料に、3年の熟成を経て丸みのある味に仕上がった需要の多い焼酎

明治4年創業の桜うづまき酒造の焼酎造りは昭和34年にさかのぼります。清酒の出荷量が減る夏場にも荷物を確保するため、乙種焼酎の製造免許を取得。当時は焼酎の酒税が安く、比較的安価で流通していたため、造れば需要がある時代だったようです。先々代の先見の明には感服です。

約60年の歴史ある焼酎造りは本場九州に負けない自負があります。熟成タンクは用途に応じて、ステンレス、ホウロウ、素焼きの木樽と使い分け、通常の焼酎造りは白麹ですが、華やかな香を出す日本酒用の黄麹にもチャレンジ。種類も多岐にわたり、大麦、はだか麦、米、里芋、つぐね芋、サツマイモ、白芋、ジャガイモ、レンコン、蚕豆、かぼちゃなど。特に「百点まんてん」(黒ラベル)は愛媛県産はだか麦を減圧蒸留方式で、柔らかくまるやかな味にするために1年以上熟成。すっきり、飲みやすい逸品です。

焼酎造りを一手に引き受ける専務の篠原靖典さんは、「同じ酒ながらも、五感を頼りに微調整しながらゆつくり発酵、搾りまで気が抜けない日本酒とは全く別物。早い段階でしっかり醗酵させて、^{もろみ}醗で少し熟成させるような感覚で造っています。焼酎の面白さは、蒸留器により違いや個性が出る未解明の不思議な化学反応。まるで玉手箱です!」と楽しそうに話します。きっとそこには「桜うづまき酒造」の化学反応も加わっていることでしょう。

※醗: 焼酎を蒸留釜で蒸留する前のドロドロとした状態の液体。蒸留で抽出されたものが焼酎の原液となり、蒸留釜に残ったものが焼酎粕(焼酎廃液)となる。

