



大海 便り

SATSUMA TAIKAI LETTER



大海酒造生産
組合の皆さん

約20年前に数軒の芋農家で発足し、現在は14軒の農家が鹿屋市大始良地区を中心に大海酒造の芋を栽培。仲買業者を介さず、直接やり取りすることで、メイドイン鹿屋の新鮮な芋が大海酒造の工場に直接届けられている。

大海酒造の契約芋農家の皆さんが
3月の植え付けから水と土の良い芋畑で
丹念に育てた“メイドイン鹿屋の芋”と、
“満面の笑顔”が今年も大豊作です！

おいしい芋焼酎を作るために大切な高品質で新鮮なさつま芋。大海酒造では、なるべく前日採りの新鮮な芋で焼酎が造れるように、約20年前から仲買業者を介さず、直接やり取りすることができる「大海酒造生産組合」を数軒の芋農家で発足させました。現在は鹿屋市大始良地区を中心に14軒の農家が参加し、毎年切磋琢磨して高品質なさつま芋を栽培しています。

この芋畑で育てられた5種類のさつま芋を、今回は製造責任者の前田さんに、その特徴や使われている大海焼酎の銘柄などを教えていただきました。農家の皆さんの笑顔を思い浮かべながら焼酎を飲むと、より一層美味しく感じられるかもしれません。



Profile

大海酒造 製造責任者
前田 直樹
Naoki Maeda

昭和55(1980)年生まれ。2001年、大海酒造入社以来製造一筋18年。大牟禮杜氏の後を引き継ぐ杜氏見習いとして製造責任者の立場で現在様々な経験を積んでいます。



アヤムラサキ

一般的なさつま芋と比べ紫色の色素成分アントシアニンが多く、加熱しても濃い紫色が残ります。この色素を活用し、焼酎をはじめ様々な酒類や各種飲料が造られています。

使用されている主な銘柄
●くじらのボトル 綾紫 白麹
●くじらのボトル 綾紫 黒麹



ベニハルカ

加熱するとしっとりとした食感になり、焼いた時の甘さは安納芋とも比較されるほどで、非常に甘く美味しい焼き芋の資質をそなえている芋です。

使用されている主な銘柄
●大海お茶娘
●美山錦と紅はるか



ジョイホワイト

平成6年に焼酎専用が開発された品種。でんぷん量は豊富ですが糖化酵素がないため、加熱によってでんぷんが糖化しない、つまり甘くないという特徴があります。食用には不向きですが焼酎造りには最適な芋です。

使用されている主な銘柄
●特選黒麹 ●海王



ベニオトメ

見た目は紅色で美しく、なだらかな紡錘形で形も揃い焼き芋など食用に適しています。平成2年鹿児島県の奨励品種に指定されました。

使用されている主な銘柄
●大海蒼々 ●一番甲
●海



コガネセンガン

昭和41年に誕生し、芋焼酎原料の主流となっています。味が良く、でんぷん量も豊富なため、焼酎だけでなく幅広く利用されています。鹿児島県では栽培面積の約半分近くで栽培されています。

使用されている主な銘柄
●さつま大海 ●大海黒麹
●くじらのボトル

大海の焼酎は
みんなの笑顔で
育まれています。



大海酒造

www.taikai.or.jp

お酒は20歳になってから。

飲酒運転は法律で禁止されています。
妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に
悪影響を与えるおそれがあります。