

# ほろにかが

令和5年7月14日  
全国卸売酒販組合中央会

## 『鹿児島県産焼酎へのおもい』

九州南部卸酒販組合

副理事長 迫 利幸

(全国卸売酒販組合中央会 総合企画委員会委員)

令和3年7月に奄美大島、徳之島が沖縄島北部・西表島と共に世界自然遺産に登録されました。そして今年12月屋久島が世界自然遺産に登録されて30周年を迎えます。

鹿児島県は南北600キロにわたる県土に111社(今年6月時点)の焼酎蔵元があります。111社の蔵元は県内各地に分布しており、夫々の酒質や味わいに個性があり、各地の消費者に支持されています。ひと山越えれば飲まれる銘柄が変わる、これが「鹿児島ならではの」強みだと思っています。上位数社の銘柄に特化して拡販していくことは効率的なのかもしれませんが、それは「鹿児島ならではの」を活かすことにはならないと考えています。

平成26年から令和2年まで7回にわたり毎年九州の大消費地である福岡市のホテルで鹿児島県産焼酎の情報発信を目的とした大試飲会を開催してきました。毎回80社を超える蔵元の参加があり、福岡の多くの消費者に各蔵元の自慢の焼酎の魅力を堪能していただきました。その大試飲会では鹿児島県出身の父親が愛飲していた焼酎を探しに来られた娘さんがいて、その焼酎が見つかりすごく喜ばれたことがありました。とても小さな蔵元ですから福岡で出会うことがなかったのでしょう。小さなエリアで息づき確かに愛されている焼酎があるのです。大試飲会はそういった人と焼酎の出会いの場にもなりました。これからも人と焼酎との接点を広げる活動に取り組んでいきたいと考えています。

過去にも日本酒、ウイスキー、ワイン、焼酎とブームが変化した経緯がありますが、今後も鹿児島焼酎が持つ特性や多様性に期待を寄せています。

パック入りの伸長により数量ではある意味の寡占化が進むと思いますが、今後夫々の地域に根差した個性ある味わい、テロワール、気候や風土、芋の品種や麴、酵母、造り手そのものの技術やこだわりの訴求が不可欠と思っています。スコッチウイスキーと言えばスコットランドの風景を連想するように、鹿児島の焼酎もそのような情緒的な価値も訴求していきたいと思っています。薩摩酒造さんの「枕崎からの便り」の葉書に書いてあるイラストとキャッチコピー（5パターンあります）からその土地の風土や造り手の思いが感じられてとても気に入っています。焼酎は日本酒と同じく「麴菌を使った日本の伝統的な酒造り」として登録無形文化財に認定されました。価格競争に巻き込まれない味わいの違いと品質での競争になれば、自信をもって世界へ発信できると確信しています。

今年も鹿児島大学が主催する「かごしまルネッサンスアカデミー焼酎マスター養成コース」が開講しました。社会人を対象に焼酎を通じて鹿児島の魅力を発信する人を養成する目的で、焼酎学の基礎から製造の実際、商品知識、文化論、マーケティング、検定の6つの科目について体系的に学ぶもので、5月から12月の期間で66コマ99時間の講座となっています。今年で12期を迎えますが、昨年までに400人を超えるマスターを送り出しています。66コマの内1コマ1.5時間の「流通からみた焼酎の魅力」というテーマをいただき、一昨年より講演をさせていただいております。今年も11月に時間をいただいております。今後もクラフト的な111社の蔵元が造る個性ある豊かな味わいの焼酎の魅力を発信していきたいと思っています。