

特集

目覚めから10年 本格焼酎「岡垣」の軌跡

町の名を冠した本格芋焼酎「岡垣」。平成19年の販売開始から今年で10周年を迎えた。現在では町のお土産として、また家庭での一杯として、多くの人に親しまれている。今回の特集では「岡垣」の誕生から今日に至るまでの取り組みを取材。また販売開始10周年を記念して限定販売される「岡垣 原酒」の全貌を一挙公開。一杯に込められた物語を、あなたに。

3つのコンセプトを基に
平成19年、「岡垣」誕生

遊休農地の利活用

×

良質な地下水のPR

×

町を挙げての特産品づくり

||

本格焼酎「岡垣」

岡垣町は、古くから農業を基幹産業としている。しかし、減反や農産物の輸入自由化、後継者不足などから遊休農地が拡大。その遊休農地でサツマイモを栽培し、自慢の地下水で焼酎を造ろう、そしてみんなの手で造った焼酎で、岡垣町をPRしよう、という思いか

ら平成18年、焼酎造りがスタート。翌年の平成19年8月4日、特産品を育てる会を運営元とし、本格焼酎「岡垣」が誕生、販売を開始した。華やかな香りと風味。女性や芋焼酎が苦手な人にも飲みやすい、繊細な口当たりが特徴だ。

岡垣の大地で育った
「黄金千貫」

「岡垣」の原料となるサツマイモの品種は黄金千貫。でんぷん質が豊富で、焼酎の原料として最適な品種と言われている。5月に苗を植え付け、11月に収穫。農業のスペシャリスト「認定・志向農業者連絡会」が中心になり、多くのボランティアと力を合わせて育て上げている。夏場はつる上げや雑草の除去。遊休農地とあって、容易ではないほ場づくり。「いいイモを杜氏に届け、最高の焼酎を造ってもらいたい」。みんなのその

焼酎造りで、心ひとつに。
生まれる深み、広がる和



思いが、岡垣産黄金千貫の大きな魅力だ。

自慢の地下水を割水に使用

響灘や三里松原、四塚連山に彩られる自然豊かな岡垣町。そのすそ野に広がる緑の大地からは、豊富な地下水がくみ上げられている。平成28年度に町と九州大学などが行った共同研究によると、水源の地下水は約100年前に地表に降り注いだ雨水で、水質はカルシウムとマグネシウムを多く含む硬水。おいしい水や健康に良いとされる指標の基準を上回る良質な水ということが判明した(左の図)。

「岡垣」には、私たちの生活水としても使われているこの自慢の地下水を、焼酎造りに欠かせない「割水」として使用している。割水とは、アルコール度数を調整するために加える水のことだ。

■地下水の成分表(浄水場内井戸)

| 項目 | 数値 |
|------------|------------|
| おいしい水指標※1 | 2.6 |
| 健康に良い水指標※2 | 18 mg / l |
| 総硬度※3 | 141 mg / l |
| マグネシウム硬度 | 87 mg / l |
| カルシウム硬度 | 54 mg / l |

※1 2.0以上が良好
 ※2 5.2 mg / l以上が良好
 ※3 世界保健機構の基準は 120 mg / l以上が硬水

造り手は「現代の名工」 黒瀬安光総杜氏

「岡垣」の製造は、鹿児島県阿久根市にある鹿児島酒造株式会社にお願している。そこで陣頭指揮を執るのは、黒瀬安光総杜氏。杜氏といわれる酒造りの職人の中でも、いにしへの焼酎造りを体得する、数少ない人物だ。

15歳から焼酎造りに携わり、12種類の原料と数多くの麴もろみを使いこなす。その技術は高く評価され、卓越した技術を持つ人に贈られる厚生労働省の「現代の名工」のほか、他の模範となるような技術や実績を持つ人に贈られる内閣府の「黄綬褒章」など、数多くの章を受章されている。

広がる販路

今や福岡県のお土産として

「岡垣」はもともと町内の酒販店でのみ販売されていた。平成25年、販路拡大と町のPR強化を目的に、町外での販売を開始。多くの営業活動の結果、現在では遠賀郡・北九州市を中心に県内の59店舗で購入することができる。

酒の専門店はもちろん、百貨店や生活用品店、インターネットショップなど、販売の形態はさまざま。福岡空港や北九州空港、JR博多駅でも販売され、今や福岡県のお土産として期待が高まっている。

■「岡垣」出荷量と取扱店舗数

| 年度 | 出荷量 (Q) | 取扱店舗数 |
|----|---------|-------|
| 19 | 4,525 | 18 |
| 20 | 9,868 | 19 |
| 21 | 9,973 | 20 |
| 22 | 8,915 | 19 |
| 23 | 6,623 | 18 |
| 24 | 6,629 | 17 |
| 25 | 7,962 | 31 |
| 26 | 7,908 | 42 |
| 27 | 8,124 | 56 |
| 28 | 6,970 | 59 |



- ①「岡垣」。今や町を代表する産品に
- ②黒瀬総杜氏。全国で活躍中
- ③「岡垣」の風味を確認する弓場杜氏
- ④芋の収穫。毎年多くのボランティアの皆さんが協力してくれている
- ⑤岡垣の山々に降り注いだ雨が良質な地下水になり「岡垣」の割水に使われている
- ⑥「人手不足の現状はあるが、先輩たちから受け継いだ『岡垣』を守り続けたい」と岡垣町認定・志向農業者連絡会の廣渡智章会長
- ⑦福岡空港 SOLAE 南到着店に並び「岡垣」。福岡県のお土産として、今後も期待

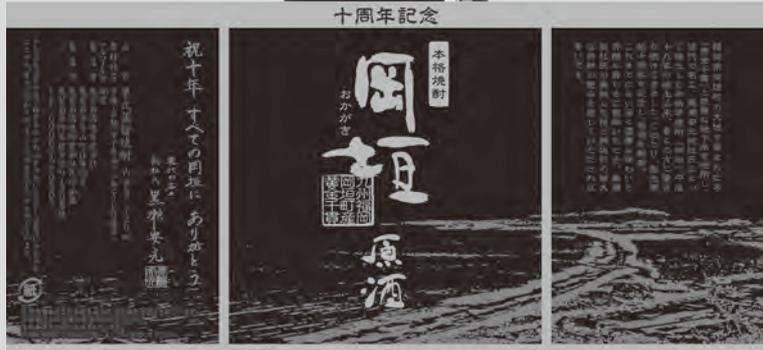
本格焼酎「岡垣」販売開始10周年記念

本格焼酎

「岡垣原酒」



11月11日(土) 販売開始



10年の思いを、
この一本に――。

三千本を限定販売
売り切れ次第終了

このたび、岡垣町の特産品を育てる会が「岡垣」販売開始10周年を記念して「岡垣 原酒」を3千本、限定販売する。特別生産のため、そのすべてが特別仕様。まつり岡垣での試飲会、取扱店での予約を経て、11月11日(土)、販売開始となる。

うまみを凝縮。
濃厚な味わいと芳醇な香り

芋焼酎は、サツマイモともろみを混ぜ、発酵・蒸留し、割水でアルコール度数を調整して完成する。原酒とは、割水を行う前のもの、つまり水を加えていない状態のものを言う。

現在販売中の「岡垣」は、岡垣町の地下水を割水に、度数を25度に調整している。今回限定販売する原酒は、一切水を加えていない36度。言うなればうまみをぎゅっと凝縮したものになっている。これまでになく、深く濃厚な味わいと芳醇な香りに魅了されること間違いなしの1本だ。

限定
3,000本

試飲会：10月15日(日) まつり岡垣内
予約：10月16日(月)～27日(金) 取扱酒販店

多くの支えに感謝。岡垣の結晶をぜひ

岡垣町の特産品を育てる会会長 花田修さん

なんとかこの日を迎えることができました。これもひとえに多くの皆様のご協力のおかげです。

今回販売する原酒は、10年の取り組みの集大成。口の中でのインパクトと鼻に抜ける香りが抜群です。黒瀬総杜氏の技と岡垣の結晶が織りなす特別なその味を、ぜひ楽しんでいただければと思います。

当会ではこれを機に「岡垣」の取り組みをさらに強化して、町のPRに努めていきたいと考えています。



すべての岡垣に、ありがとう

鹿児島酒造株式会社 黒瀬安光 総社氏



雄大な自然、心温かい人々・・・
 岡垣町と交流を深めること10年。
 目を閉じると、これまでのあゆみが
 鮮明に思い出されます。販売開始
 10年を迎えられたことは私たち製
 造者にとっても喜ばしい限りです。
 ここにあらためて岡垣町との出会い
 に感謝するとともに、岡垣町の今後
 ますますの発展をお祈りいたします。

■「岡垣 原酒」概要

| 項目 | 内容 |
|---------|-----------------------------|
| 商品名 | 岡垣 原酒 |
| 製造者 | 鹿児島酒造株式会社 |
| 原材料 | 甘藷(岡垣町産黄金千貫) 米麴(白麴、タイ産米) |
| アルコール度数 | 36度 |
| 販売本数 | 3,000本 |
| 販売開始日 | 11月11日(土) |
| 販売店舗 | 本格焼酎「岡垣 原酒」特約店 |
| 容量 | 720ml |
| 希望小売価格 | 2,500円(税込) |
| 付属品 | スパンボンド・化粧箱 |

■「岡垣 原酒」町内の取扱店

| 店名 | 電話番号 | 店名 | 電話番号 | 店名 | 電話番号 |
|----------------|----------|--------------|----------|------------------------------|----------|
| イオンスーパーセンター岡垣店 | 281-3600 | セブンイレブン岡垣山田店 | 282-1116 | ハローデイ岡垣店 | 281-1031 |
| 岡垣醤油本舗 | 283-3639 | セブンイレブン岡垣吉木店 | 283-1628 | 深川酒店 | 282-1050 |
| 神屋酒店 | 282-0282 | 竹井酒店 | 282-0076 | ポプラ岡垣芹田店 | 282-4222 |
| セブンイレブン岡垣海老津店 | 282-1103 | 武内酒店 | 282-7575 | 八幡屋満海酒店 | 282-0069 |
| セブンイレブン岡垣ぬか塚店 | 282-0338 | 野々庵 | 282-2231 | Yショップ岡垣うらべ店 | 283-3342 |
| セブンイレブン岡垣野間店 | 282-3021 | はまだ酒店 | 282-0187 | ※町外の取扱店は町公式ホームページを見て ください | |

10月15日(日)に催されるまつり岡垣では、黒瀬総社氏が来場しての試飲会が開かれる。焼酎造りの貴重な話とともに、記念すべき特別な一杯を、ぜひ味わってほしい。問い合わせ 岡垣町の特産品を育てる会(産業振興課)

記念すべき特別なその味を、まずはまつり岡垣で

原酒の取扱店は町内17店舗、町外14店舗の計31店舗。現行「岡垣」の取扱店のうち、一部の店舗のみの販売となるため、注意が必要だ。

町内外31店舗で販売

付属の化粧箱も黒と金であしられ、裏面は町章などを縦に配列したデザインとなっている。購入時は、スパンボンド(不織布酒袋)で包装されたビンが化粧箱に入った状態で販売される。

容量は720ミリリットル(4合)で、ビンの形状はこれまでの4合瓶と違い、長めのものを使用。ラベルは現行のイメージを壊さずにデザイン。黒と金の絶妙なバランスは健在で、ビンをぐるっと一周巻くタイプを採用。製造者である黒瀬安光総社氏からの直筆メッセージ入りだ。

こだわりの外観。不織布・専用箱付き

特別な一本。大切に味わいたい

岡垣町長 宮内實生

特産品を育てる会の皆さんの10年の取り組みに、感謝と敬意を表します。「岡垣」は平成19年の誕生以来、多くの人に愛されています。私も出張先への手土産や家庭での一杯として利用しています。

今回の原酒は、記念すべき一本として、また焼酎造りに携わった人たちの思いのこもった一本として、特別な意味を持っていると思います。私もその味を楽しみにしていますし、飲むときは一杯一杯、大切に味わいたいと思います。

