

連載「ジオと喜界島」

第4回「ジオとお酒」(前編)

喜界島サンゴ礁科学研究所: 梶島賢斗

今回は喜界島の大地(ジオ)とお酒の繋がりを学ぶため、喜界島酒造の上園田さん、朝日酒造の喜禎さんの両社長にお話を伺いました。

—喜界島でのお酒造りについて教えてください。—

喜禎: お酒造りで大切なのが水。黒糖焼酎は奄美でしか造ることが許されていませんが、その中でも喜界島はサンゴの島ということで個性があるように感じています。

上園田: 島も違えば水も違います。奄美群島で造られる黒糖焼酎は、他の種類の焼酎よりも味や癖のバリエーションが豊富なところが魅力ですね。

喜界島の特徴は、水が特殊で極端な硬水です。硬水は仕込み水としては良いのですが、割り水としては向いていません。原酒は40度くらいですが、商品は25度くらいで出すので水でうすめています。だからこそ水の味って非常に大切なんです。硬水を軟水に変えるという一苦勞があり、この島のお酒造りは水に気を使わざるを得ません。その分、味が安定しているというのもこの島のお酒の特徴です。

喜禎: 逆に、仕込み水としては喜界島の水は向いています。硬水に含まれる

ミネラルが酵母菌を活発にし、硬水のおかげで造られる味というのがあります。そういった意味では硬水から仕込みが始まる喜界島は面白く、素敵な環境でお酒が造られているんだなというのは実感しますね。

上園田:またその水が、サンゴ由来だというのが面白い。まさに喜界島の大地(ジオ)をくぐってこないと出てこないものなので、この島では水そのものがサンゴの大きな恵みだと言えますね。割り水に向かないなどの苦労もありますが、その苦労があっておいしいお酒と品質管理に繋がっています。

喜禎:自然の中でお酒造りをしているので、サンゴからくる硬水をうまく利用している今の造り方を崩さずやっていきたいですね。

—この島の大地(ジオ)の恵みがあって、今日もこの島のおいしいお酒が人と人を繋いでいるんですね。—(後編に続く)

※硬水と軟水…水に含まれるカルシウムなどの硬度で味や口当たりが変わる。