

ゑびす蔵通信

第31号 2023年11月 発行



明治十八年創業
ゑびす酒造株式会社

TEL 0946-62-0102

FAX 0946-62-2702

https://www.ranbiki.com

さとうきび畑から Vol.3



11月中旬、気持ちがいい秋晴れのもとで上池田コミュニティ「きびきび畑」の砂糖作りが始まりました。サトウキビを1本ずつ手で刈り取り、専用のカマで葉を落としていく作業は重労働で、地域親睦の一環として始まった砂糖作り事業を十数年引っ張ってこられた会長からは「みんな年いったし、いつまで続けられるやら…」といった言葉もありますが、和気あいあいとした作業風景を見ているといつまでも続いてほしいとの想いが強まります。今年も雨が少なかつたせいか茎が細かったものの、糖度が例年より高く、美味しい砂糖と糖蜜が仕上がったようです。今年、ゑびす酒造は「きびきび畑」の約1/3をお借りした他、合計5箇所畑で栽培しました。畑ごとの生育状況の違いを肌で感じ、サトウキビにとっての良い環境作りに向けて経験を積むことができました。



さとうきび汁を煮詰める釜炊き作業

2年目のラム醸造は12月からスタートし、仕込み量は今年の約2倍の予定です。まだまだ試行錯誤は続きますが、経験を活かして、ひと味進化させたいと思います。



そして、銘柄名は「RURU RUM」に決定しました。「RURU」は途切れずに長く続くという意味の「縷々」。地域のサトウキビ栽培がこれからも続いていくように。また、長い年月熟成していくことで深まる味わいなどラムの成長を願って銘しました。1年目のテスト醸造分「RURU RUM 2023」は、半数以上を樽貯蔵し、残るはごく限られた数量のため、一般販売は行わず、NFT(非代替性トークン)によるクラウドファンディングを実施することになりました。下記サイト内にもこれからのラム事業の取組み、想いなどを綴っておりますので、ぜひご一読ください。よろしくお願いいたします。

NFTクラウドファンディング MikoSea

https://mikosea.io/project/20

受賞のお知らせ

第11回福岡県酒類鑑評会

麦焼酎長期貯蔵の部

福岡県知事賞

「芳云ゑびす蔵」



コラム 麴の酵素

ラム造りでは、サトウキビ汁に含まれる糖分(ショ糖)を直に酵母がアルコール発酵するため、麴菌のお世話になることはありませんが、米や麦などは、デンプン質を糖(ブドウ糖)に分解してもらうため麴菌が出すアミラーゼという酵素の力を借ります。また、タンパク質にはプロテアーゼが働きアミノ酸に、脂質はリパーゼによって分解されます。黒、白、黄など麴菌の種類によって



得意とする酵素の種類が変わってきますので、糖化を優先させるか、旨味を出すのか、など目的別で麴菌を選びます。焼酎造りの種麴でお世話になっている河内源一郎商店さんからは肉や魚などのタンパク質を旨味成分(アミノ酸)に分解するなど、麴の酵素の力を食卓で体感できる「河内菌強力黄麴」も販売されています。

河内菌本舗 www.kawauchi.co.jp

編集後記

農業に携わるようになって土がだんだんと身近に、そして重要に感じるようになってきました。焼酎造りで最後に残る液(焼酎粕)を肥料の代わりにできればと考えたり出来るだけ循環型の農業を目指したいと思っておりますが、世の中には肥料や農薬を全く施さず立派に作物を育てている方々がいることを知り愕然としました。そのような自然農法の達人には生き方から考えさせられますが、こと土については「菌」の働きが大事ということを教えてくれています。酒造りに「菌」、農作物にも「菌」。菌との共生を念頭に置きながら様々な施策を試していきたいと思っております。



ゑびす酒造 5代目 田中健太郎