

こうほう ショッキング

Vol,48

Kōhō shocking



いとう しゅうじ
伊藤 修二さん

●プロフィール

51歳。美津島町雞知出身、在住。大正8年創業の造り酒屋「河内酒造合名会社」二代目の二男として誕生。対馬高校卒業後、福岡の大学に進学し就職。26歳で帰郷し、家業の一つであったガソリンスタンドの経営に就く。平成22年から酒造会社に経営を絞り、兄：浩一郎さんとともに伝統の味を守りつつニーズに合わせた商品の開発に取り組む。前回ご出演の宇山さんは高校時代の野球部の先輩で、今も同じソフトボールチームに所属。練習はもとよりその後の飲み会で親睦を深めるのが楽しみとのこと。妻と1男1女との4人暮らし。

○対馬で造り酒屋を始められた経緯を教えてください。

河内酒造は、「対馬の水は酒造りに適している」と広島から移住してきた河内さんとうちの祖父との共同経営で大正8年に創業しました。当時から対馬は漁業が盛んで特にイカの漁獲量が多く、品質も良いと評判で、今後の発展が期待できた対馬に魅力を感じて移住してきた人も多くいたようです。

○仕込んでいらっしゃる酒類は？

昭和60年頃までは清酒「白嶽」のみ製造していましたが、焼酎ブームに合わせて「やまね」の製造を始めました。8年ほど前からは米焼酎「こっぽうもん」を、5年前から芋焼酎「伊藤」を、3年前からは対馬市農業振興公社が作った地元「孝行芋」を100%使った「やまねこ芋」を製造・販売しています。度数を20度に上げていますので、ロックでも楽しんでいただけます。

また活性清酒の「にがり酒」や吟醸古酒で造った梅酒、対馬の蜂蜜を使ったりキウール「蜜島」のほか、昨年からは神事継承のお手伝いになればと豆酸の赤米を使ったお酒も製造しています。ほのかな赤色で、フルーティーな口当たりですよ。

○地元の材料を生かした商品作りに取り組んでいらっしゃるね。

対馬唯一の造り酒屋として地元の方のニーズに合ったものを作りたいですし、地産品を使った商品を開発することで対馬ブランドとしての販路拡大を微力ながらお手伝いできれば、という思いからです。

○子どもの頃の思い出は？

酒造りには興味を持っていませんね。杜氏さんや蔵男が作業している様子を見たり、酒蔵の中で遊んだりしていました。子どもの頃、国税局の鑑定官が検査の際、口に含んで吐き出さずはうがいをし、味をきいていくのを見ていて、真似て吐き出さずに飲んで酔っ払ったというエピソードもあるようです(笑)。

○最近、若者のお酒離れも言われていますが？

そのうち若い人も、酒は美味い”と気づくようになるのでは、と期待をしています。対馬の食材は酒に合うと思いますよ。地元の良い美味しいものを食べながら美味しいお酒を飲んでほしいですね。

○3月には蔵開きも開催され賑わったそうですね。

蔵開きを一般の方へ向けて開

催するのは3回目でしたが、お酒が好きな方にはもちろん、飲めない方にもお酒に興味を持っていただければと思って始めました。酒造りの工程をご存じない方もいらっしゃるかと思いますが、催事以外の日でも事前にお電話くだされば見学も可能ですよ。

○今後の目標は？

昨年のとんちゃん部隊の活躍は、隊員皆さんの努力と結束力の表れでしたよね。励みになりましたし、その活躍に少しでも近づきたいと思っています。私たちが毎年、全国新酒品評会金賞目指して出展し続けています。平成16年に受賞して以来なかなか取れないのですが、今年の大吟醸の出来が良く、久しぶりに大吟醸の部で金賞が取ればと結果を待っているところです。蔵開きにもいろんな方が協力してくださいましたし、皆さんの期待に応えられるよう、お酒に関連した行事や商品開発などに協力していきたいと思っています。

毎回、登場して下さった方に次の方をご紹介いただくこのコーナー。次回は美津島町雞知にお住まいの波田正嗣さんです。お楽しみに。