

★ ★ ★  
Made in Kushima  
逸品ストーリー

# 優しく甘い本格芋焼酎「ひむか寿 赤芋仕込み」。

じゅかい  
寿海酒造株式会社



工場は秋から年末までが最盛期。発酵の香りがする中、焼酎造りに取り組んでいる。



厚手のグラスにお湯、そして本格芋焼酎「ひむか寿 赤芋仕込み」を注ぐ。直後にふんわりと立ち上がる甘い香り。その味わいは優しく、赤芋ならではの芳醇さが広がる。

「市の特産である青果用の宮崎紅を原料にしています。甘みと香りが特に女性に人気なんですよ」と熱心に語っていただいたのは寿海酒造株式会社・代表取締役の石上昭夫さん。もともと5つの焼酎蔵が県初の協業組合として1985年に創立。以降、自然湧水を使用し、原料の厳選はもちろん、トレーサビリティ（生産履歴）の活用など品質管理にこだわり抜いた焼酎を送り出してきました。ほかにも麦焼酎に力をいれており、最近では梅酒が人気です。県内はもとより、県外にも販路を広げています。

「焼酎を造る過程でどうしても発生するのが焼酎粕。今までは廃棄するしかありませんでしたが、十数年前からこれを肉用牛の飼料として使っています」と石上さん。経済的であり資源を循環させるという環境への取り組みを実践しています。

秋も終わり寒さが増してくるこの季節。石上さんもおすすすめだというお湯割りで焼酎を楽しんでみてはいかがでしょうか？