

造る

富士の湧き水と 良質なイモから造る 芋焼酎「幸浦」。



富士山のふもとに位置し、豊富な富士山からの湧き水で酒を造ります。

特色ある焼酎を造りたい

富士錦酒造では、日本酒を主に造っていますが、約5年前から本格的に、焼酎造りにも取り組み始めました。米焼酎・麦焼酎・芋焼酎というスタンダードなものを造りながら、何か特色のある焼酎を造ってみたいとずっと思っていました。

そんな矢先、袋井市から「浅羽南地区の荒廃農地を何とかしたい。荒廃農地を利用して作った黄金千貫と、静岡を代表する富士山からの湧き水で、芋焼酎はできないか」との相談がありました。

当時、他県産の黄金千貫を使った芋焼酎は造っていましたが、静岡県産というのは初めてでした。何か特

色のある焼酎を造りたいという思いから、とにかくやってみようと、焼酎造りを引き受けました。

可能性を秘める幸浦地域の農地

幸浦地域での黄金千貫の収穫に参加して思ったことは、荒廃農地として、たくさん農地が放置されているのは、とてももったいないということです。

砂地の農地は、貴重な土壌です。

日本全体の農作面積からみても珍しいと思いますし、静岡県内にもあるということを初めて知りました。

きれいに再生されれば、良質なイモがとれると思いますし、収穫されたイモをバイオ燃料として活用するようなシステムが将来確立できればとも思います。

また、「幸浦地域の荒廃農地でイモを育ててみませんか」というような募集を市外や県外に呼び掛け



清信一さん

富士錦酒造(株)代表取締役社長
収穫した「黄金千貫」から芋焼酎「幸浦」を製造している。





特集 新しい特産品作りへの挑戦

芋焼酎「幸浦」の醸造過程



収穫された「黄金千貫」をきれいに洗い、蒸してから細かくすりつぶします。



すりつぶしたイモに水と麹を加えて、もろみを作り、十分に発酵させます。



発酵が完了したもろみを減圧蒸留器に入れ、加熱。かまの中は、気圧が低いいため低温でも沸とつします。



沸とうして発生した蒸気を冷却し液化させてできた焼酎の原液。アルコール濃度を調整した後、ビン詰めすれば完成です。

たり、学校に貸し出して活用してもらったりすることもできると思います。

その第一歩として、芋焼酎「幸浦」を造ったというのは、大きな成果であるとともに、まだまだ幸浦の農地は可能性を秘めているということが証明されたと思います。

是非、後継者が増えて、農地を活用していつてほしいです。

新しい特産品芋焼酎「幸浦」

ラベルも浅羽海岸をモチーフにしたもので、美しく、他の焼酎にないものになっています。

現在は、販売する量が少ないため、販売するとすぐに完売してしまふという状況ですが、焼酎を熟成させることで違った味わいも楽

しめます。今は、出来立てのフレッシュな焼酎の味を楽しんでもらっていますが、貯蔵して熟成させて、出荷することができれば、皆さんにまろやかに変わった「幸浦」の味を楽しんでもらえるのではないかと思います。

多くの方に味わってほしい

販売する量が確保できれば、市内だけでなく、市外に向けて販売が可能になり、「なぜ袋井で芋焼酎なの？」という疑問も解けるはずですよ。

そのためには、まず一人でも多くの市民の皆さんに知ってもらい、味わってもらいたいと思います。

また、芋焼酎「幸浦」を鑑評会に出して、全国的に有名になってもらえればうれしいです。

