

本格焼酎ができるまで

—— 工場見学のご案内 ——

もっと多くの方々に、美味しい本格
焼酎を楽しんでいただきたい。

そして、焼酎造りのことをもっと
知っていただきたい……。

志比田増設工場は、そんな願い
から生まれた工場です。

美味しい本格焼酎誕生までの物語。

それでは、ごゆっくりご見学ください。

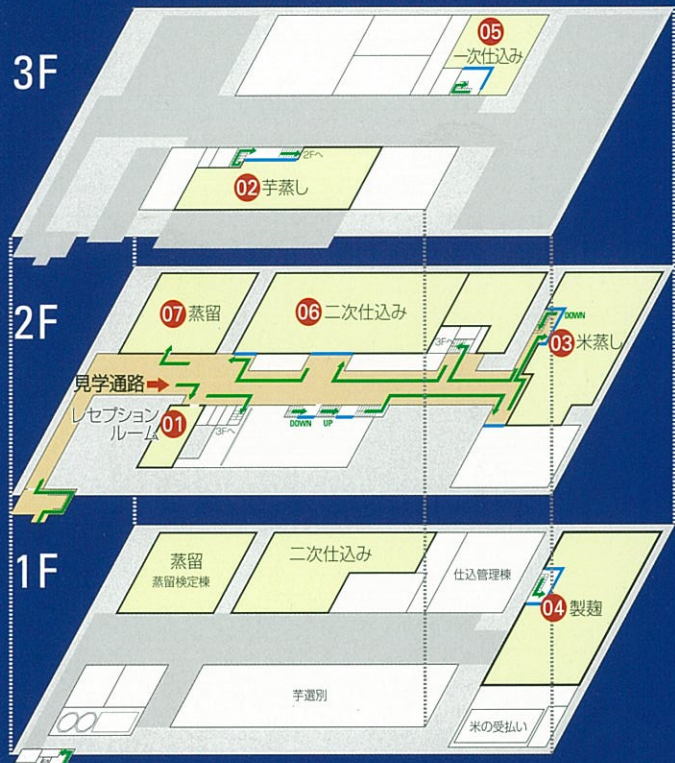


霧島

New Quality Wave
KIRISHIMA
CORPORATION

●志比田増設工場●

通路を広く取り、見学コーナーもガラス張りで衛生面に配慮するなど、より快適に見学いただけます。周辺環境との調和を目指し、外観は創業期の大正時代をイメージ。ボイラーの熱源にCO₂排出量の少ない天然ガスを採用し、照明には通常のもの半分の電力量で照度は2倍の水銀灯を採用するなど、エネルギー削減と作業環境の向上に取り組んでいます。また、熱交換のための冷媒は、環境負荷の少ないアンモニア冷媒を採用しています。



伝統の技と最新設備の融合。こだわりの本格焼酎造り。



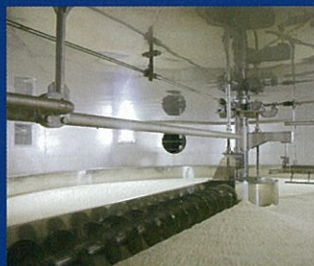
02 芋蒸し

原料のさつまいもは洗浄後、不良がないかチェックされます。不良の芋は酒質に影響を与えるため、悪い部分を切り落とします。選別工程を終えた芋は、連続芋蒸機で、芯温91度になるように約一時間かけて蒸しあげられます。



03 米蒸し

原料米を洗浄・浸漬・水切り後、一定の水分を含んだ米を連続米蒸機に入れ、「外硬内軟」(外側が硬くて内側がふっくら)の状態に仕上げます。蒸し加減は、麴づくりの良し悪しを左右するため、慎重に作業が進められます。蒸しあがった米は放冷機で、麴菌が生育しやすい温度まで冷やされます。



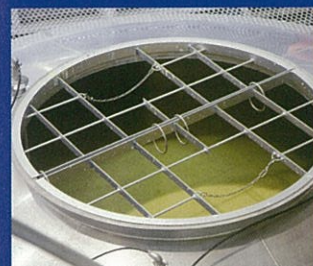
04 製 麴

焼酎造りにおいて製麴は、「一麴(いちこうじ)」「二配(にもと)」「三造り(さんつくり)」といわれるほど、酒質の良否を左右する重要な工程です。麴造りで一番大切なのは、麴菌に酵素をより多く出させることです。そのためには、温度・湿度管理が重要な要素となります。また、焼酎の麴は、クエン酸を生成する能力を持っているという特徴があります。回転円盤製麴機で約42時間かけて大切に育てられます。



05 一次仕込み

一次仕込みは、麴と霧島裂罅水を原料とし、これに純粋培養した酵母菌を添加して、酵母を大量に培養すること、二次仕込みに必要な酵素や、もろみの腐敗を防ぐクエン酸の溶出を目的としています。厳しい温度管理のもと5日間で、酒の母と書いて「酒母」ともいわれる一次もろみができあがります。



06 二次仕込み

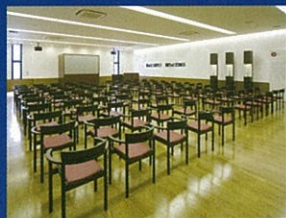
酒母を二次もろみタンクに移し、蒸したさつまいもと霧島裂罅水を加えます。この工程では、盛んに酵母がアルコールを造り出し、その活動で生じた二酸化炭素がもろみの表面で泡を立てます。もろみの中では、デンプンの糖化とアルコール発酵が同時に起こるため、並行複発酵と言われています。8日間ほど経過すると、アルコールのほのかな香りを漂わせた二次もろみができあがります。



07 蒸 留

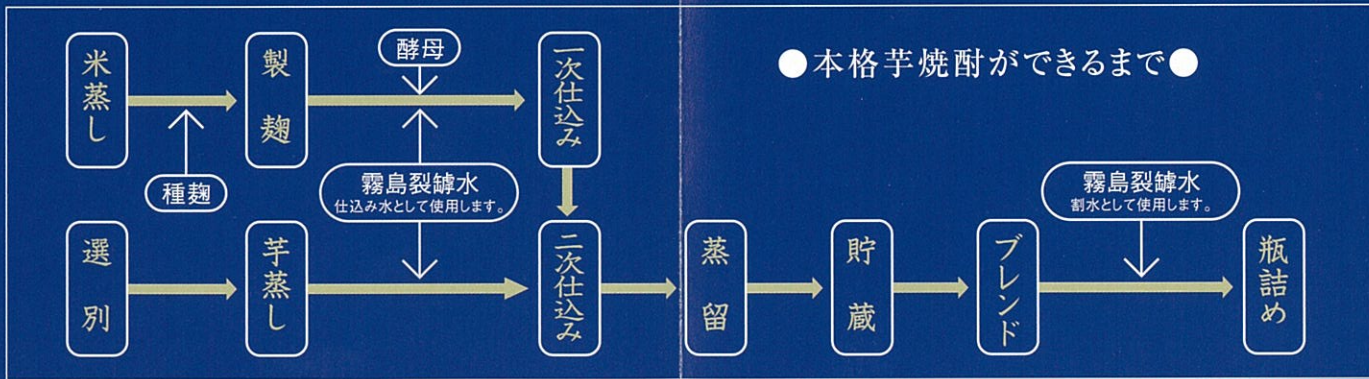
二次仕込みができあがったもろみを蒸留機に移し、蒸気を吹き込みながら攪拌すると、アルコールと水が蒸発します。これを冷して集めた液体が焼酎です。蒸留の初期に溜出してくる焼酎のアルコールは高濃度ですが、最終的にアルコール度数約37度の原酒ができあがります。このなかには数百種の微量成分が含まれ、これらの相互作用によって「いも焼酎」の深い味わいが醸し出されます。

見学者入口



01 レセプションルーム

団体様向けの特別ルーム。大型スクリーンにて、霧島酒造のご紹介をご覧いただけます。



●本格芋焼酎ができるまで●

もっと知りたい本格焼酎のこと

●焼酎の語源

焼酎の「焼」は、モロミを加熱、沸騰させてつくるといふ蒸留酒の基本的な作業のことで、「酎」は濃い酒という意味。アルコール発酵したもろみを、蒸留して作られるもので、ウイスキーやウォッカ、ブランデーなどと同じ蒸留酒。日本では、18世紀ごろから「焼酎」という表現が定着したとされています。

●様々な原料による焼酎

「いも焼酎」「こめ焼酎」「むぎ焼酎」「そば焼酎」など、本格焼酎にはさまざまな種類があります。南九州では、気候が温暖で、もろみが腐敗しないような酒造りをしてきました。麹と水だけで仕込む一次仕込みと、主原料を発酵させるといふ二次仕込みという画期的な開発によって、その土地の風土にあった原料を利用する焼酎造りが可能になったのです。

●本格焼酎の由来

「本格焼酎」の名付け親は当社二代目社長・江夏順吉です。もともと焼酎には「甲類・乙類」という酒税法上の分類呼称しかありませんでした。この呼称は等級の違いのようで紛らわしいため、昭和32年、順吉は九州旧式焼酎協議会において、「本格焼酎」という呼び方を提案。昭和37年の大蔵省令により法的にも表示が認められ、他社銘柄にも「本格焼酎」と表示されるようになりました。



本格芋焼酎「白霧島」「黒霧島」



■アクセス

- ◎福岡市・天神より高速バスで約3時間20分
(都城北バス停まで)
- ◎えびのJCTより約1時間 ◎都城インターより約15分
- ◎末吉財部インターより約25分
- ◎JR日豊本線都城駅より車で約10分



■工場見学のご案内

11:00～、13:30～の1日2回(所要時間 約30分)

事前にお電話にてご予約ください。
団体様でのご利用につきましては、お問い合わせください。

工場見学後、ご希望の方のみ「霧の蔵ミュージアム」をご見学いただけます。

<ご予約・お問い合わせ>

うまいもの発見ダイニング
霧の蔵ブルワリー
霧島酒造直営

宮崎県都城市志比田町5480 〒885-0093

TEL.0986-21-8111

FAX.0986-21-8112

霧島酒造株式会社