

湯気とほのかな甘い香り

延岡

千徳酒造 新酒の仕込みが最盛期

真っ白な湯気が立ち込め、ほのかに甘い香りが漂う工場内―県内唯一の清酒専門メーカー、延岡市大瀬町の千徳酒造株式会社（田丸眞社長）で新酒の仕込み作業がピークを迎えている。

杜氏（とうじ）の門田

堅士さん（47）ら7人の蔵人（くらんど）が蒸し上がった米を手際よく冷却機へ。1日に米約10

00キ分も作業する。原料の米は、主に高千穂産の「はなかがら」と「山田錦」の2種類。「全国的な猛暑で出来を心配していたが、県外産に比べて良かった」と田丸社長。

11月から行われている仕込みは来年3月まで続き、10万本（1・8リットル）を生産する予定、蔵人たちは昼夜なく作業に追われている。

初蔵出しは10日であり、新酒の「一番搾り」が発売されており、21日から新酒第2弾の「蔵の真心」を発売する。清酒の販売出荷量は全国的に下降気味だが、同社の決算は好成績だったという。

問い合わせは、同酒造（☎延岡32・2024）、または各酒販店まで。



手際よく作業を行う蔵人（きょう午前中、千徳酒造、延岡市大瀬町）