

# 2016年11月小玉醸造へ行く

焼酎造り最盛期中、宮崎県日南市食肥(おび)に蔵を構える小玉醸造様訪問。宮崎市内から約一時間、九州の小京都といわれる食肥藩の城下町武家屋敷の街並み整備された大通り沿いに蔵があります。先づは、金丸社長、社長の金丸潤平さんに挨拶。こまごまの蔵が出来る経緯を伺いました。

蔵内の案内は、蔵長の工藤様が案内してくださいました。旧日計画的に造りをやられているので、大方の造りの工程を短時間に見学出来る事が出来ました。

先づ驚いたのは、麹造りが**全量手造り**だった事。(ほとんどの蔵は製麹機)つきで蒸された米を冷却し麻布に受け2階の室(おろ)へリフトで運びます。(日本酒蔵に来たのかな?と一瞬思いました。)笑  
蔵員全員のスピーディーな作業。手回りのつかが決まっておお...  
いい場面を見せて頂けました。



一次室で麹菌を種付け。麻布を切り返しをして繁殖を促していきます。(体力勝負です)  
二次室では箱に小分けして一晩おきます。  
焼酎造りは麹造りが何よりも大切と仰られています。  
手造り焼酎蔵の毎年の味わいを楽しんでお。

お昼は日南ご当地グルメ「日南(本約)りかつお多り重」を頂きました。  
「刺身で... 多り... 最後にお茶漬けて... 三度楽しめます。又、行きたい  
以降からは芋洗いの見学 (御馳走に御礼です。)



食用の**芋洗機**を使用。  
ローラーから回りきれた芋が出てきます。  
工藤さんがやりました。  
(シャワーをかける作業)



「杜氏潤平 手造り芋の系工芋毒で洗います。食用の芋です。」

**焼酎** 大浦酒造 (宮崎) **数量限定**  
36号 芋焼酎  
36号タンクに貯蔵してある焼酎をそのま商品名にしています。  
麹品種「ときまさり」  
玄米焼酎をブレンド  
ときまさりと玄米 7:3ブレンド  
\*やわらかく甘い香りの味わい。  
1.8L: ¥2,222+(税)

**焼酎** 本坊酒造 屋久島  
「屋久島 大自然林 香焼酎」  
屋久島の豊かな水の恵  
鹿児島の大土地で育つられた大麦  
麦麹本来の香ばしさ  
カカオや蜜のような味わい。  
手造りかめ壺仕込 常圧 25°  
1.8L: ¥2,770+(税)

**日本酒** 元坂酒造 (三重)  
酒屋 28BY  
八兵衛  
純米吟醸酒 (BA100日頃入荷予定)  
使用米: 伊勢錦 (三重県産)  
全量使用五割精米  
1.8L: ¥3,048+(税)  
720ml: ¥1,524+(税)

**日本酒** 竹内酒造 (滋賀)  
TADATADA - autumn edition -  
使用米: 五百萬石  
・60% 精米・酒度: 2.3  
・pH: 酒度: 1.4  
・日本酒度: +5  
8月上旬入荷予定  
1.8L: ¥2,500+(税)  
720ml: ¥1,250+(税)

ラベルもGOOD!!

**日本酒** (11月新酒造) (山口)  
Q月日 解茶 雁木  
かき 雁木 ひやおろし  
純米無濾過原酒  
香み切り報告  
食中酒として幅広く色んな料理に馴染み易。只今熟成中  
1.8L: ¥2,600+(税)  
720ml: ¥1,300+(税)

**日本酒** 五泉堂酒造 (山形)  
酒豊泉 純吟山田錦  
使用米: 兵庫県 東条町 特A地区 山田錦 50%  
Q月日頃入荷予定  
(味わい、心地よい香り)  
1.8L: ¥3,500+(税)  
720ml: ¥1,750+(税)

**日本酒** 朝日酒造 (新潟)  
得月 (とくげつ) Q月5日頃入荷予定  
中秋の名月と共に  
楽しむお酒  
一樽は10月4日(木)が中秋の名月  
原料米: ゆきの精 28% 精米  
720ml: ¥4,370+(税)

**日本酒** 西平魚京酒造 (高知)  
西平魚京 純米吟醸 吟醸米あがり  
原料米: 松山三井  
精米: 50% 日本酒度: +6.8  
しつかりとした旨みとキレの良い後味  
1.8L: ¥2,670+(税)