



町人吉。この町の焼酎づくりの歴史は古い。旧相良藩の南蛮貿易輸入説、朝鮮半島経由の渡来説などいろいろの伝説があるが、そのルーツは五百年前とも七百年前とも言われる。もともとは、自分たちのために自家用として酒造されたものだ



言葉聞いて育ったのが、現社長の正博さん。先代治助さんの助さんの「築いた伝統と精神を大切に守りながら、現代人の舌に合う新しい焼酎づくりに取り組んでいる。焼酎の持つ本質的な味を生かしながら、若い人の嗜好にも合うものを、と開発した新製品もお陰さまで大変な人気です」と嬉しそうに話す正博さん。

# スコッチに追いつけ、追い越せ。

## 人吉市

堤 治助さん(70歳) 正博さん(42歳) 博邦さん(12歳)



お湯割り。酎ハイ。オン・ザ・ロック。自然食ブーム、健康ブームの中、酔いごこちがよく、酔い醒めがさわやかなお酒としてすっかり脚光を浴びた焼酎。その中でも、上質の水と米だけで造られる純粋醸造の球磨焼酎は、熊本が誇る特産品のひとつだ。豊かな自然と温泉、そして清流の



つたが、戦後、これを広く球磨以外の地方へ広めた人たちがいた。その中の一人に焼酎を造り続けて八十年の露酒造の現会長堤治助さんがいる。当時、往復十時間もかかった熊

治助さん 本・球磨間の道のりを、焼酎ファン

の笑顔だけを支えに通つたという治助さん。「常に人より一歩先んずることが大事。先取りするためには人の倍勉強しなければ」というパイオニア精神はさすがだ。

言葉を聞いて育ったのが、現社長の正博さん。先代治助さんの助さんの「築いた伝統と精神を大切に守りながら、現代人の舌に合う新しい焼酎づくりに取り組んでいる。焼酎の持つ本質的な味を生かしながら、若い人の嗜好にも合うものを、と開発した新製品もお陰さまで大変な人気です」と嬉しそうに話す正博さん。



正博さん

動や品質の向上に努めながら、一方では他地域との競争に打ち勝つため、統一の名柄で知名度を高めるなど、組合レベルの努力も続けている。近代化された焼酎づくりが進むなかで、かめや蒸留釜など昔の道具を集めた「焼酎会館」をつくり、その精神を後世に残していくことも、ぜひ必要だ、と語る堤さん親子。常に原点を見つめ、その心を大切にすることが、もつと喜ばれるおいしい焼酎づくりにつながる。

今後取り組んでいきたい焼酎は二タイプ。ひとつは、口当たりよく、飲みやすく、時代に合った大衆的なおいしい焼酎。そして、もうひとつは、たっぷり時間をかけた、独特の味と香りをもつ、個性ある焼酎づくりだ。「しかし、焼酎の原点、米と水だけからつくる本来の姿だけは絶対に守り続けていきたい」と八十年の伝統と誇りがその言葉にもしつかりと貫かれている。

そして、次の時代を担うのが、三代目というにはまだ若い博邦くん。おじいさんの代に球磨から熊本へ、そして今、日本中へと広まった球磨焼酎をぼくらの時代には日本を代表する世界の醸造酒へ...と中学一年生の夢はふくらむ。

現在、球磨焼酎の製造メーカーは全部で三十二社。それぞれ、生産活

