



ほんものを たべよう

Alter Weekly Order Catalogue

2015.6月2週号

提出日	6/	火	水	木	金
	2	3	4	5	
配達日	6/	火	水	木	金
	9	10	11	12	
翌々週分配達日	6/	火	水	木	金
	16	17	18	19	

オルターの提案

本当に安全な食べものを手渡すために

- 「だれが・どこで・どのようにつくったか」の情報を日本一公開します。
- 「国産」「無農薬」にこだわり、日本の伝統食を守ります。
- 原料段階・飼育段階からポストハーベスト農薬、遺伝子組み換え、放射能汚染、トランス脂肪酸、食品添加物などを徹底的に追放します。
- プラスチック容器・レトルト食品を追放します。

焼酎 SHŌCHŪ

有機米100% 球磨焼酎、豊永蔵

やわらかな香り、ふくよかな旨みの際立った米焼酎。

合名会社 豊永酒造

文責 西川 榮郎(NPO 安全な食べ物のネットワーク オルター 代表)

この焼酎を飲むとほかの焼酎が飲めない

球磨焼酎は熊本県人吉・球磨地方で作られる米100%の高級な米焼酎として有名です。合名会社豊永酒造の豊永 史郎代表は、自社田や仲間の球磨自然農法研究会6名の作った農薬や化学肥料を使わない有機米を使って、球磨焼酎を造っています。

原料米だけでなく、伝統的な醸造工程にもこだわって、私の焼酎好きの友人をして「この焼酎を飲んだら、ほかの焼酎が飲めない」と言わしめる、おいしい米焼酎を造っています。

創業121年の蔵

豊永酒造は明治27年(1894年)に初代豊永 鶴松が現在の地、熊本県球磨郡湯前に創業しました。当時から自社田を持ち、自分たちで作った米で仕込んだ焼酎「都鶴」を造っていました。豊永 史郎代表は4代目当主です。

当主自ら杜氏になって

史郎代表は、若い頃はこの田舎が嫌でたまりませんでした。田舎から逃れるように京都の同志社大学へ入学。卒業後は大阪の広告代理店に勤め、都会生活を謳歌しました。史郎代表のお父様は3代目当主でしたが、町長を務め、焼酎造りは杜氏任せにしていたこともあって、そんな勝手を許してきていました。

しかし、結局はサラリーマン生活を辞め、27才で蔵に戻りました。初めての担当は営業でした。小さな蔵の売り上げは少なく、飛び込みで得意先を回る毎日でした。蔵に戻ってわずか3カ月後に、経営を主導していた専務が急逝し、実質的な経営者となり、4代目を継ぐこと



豊永 史郎代表(写真左)

となりました。史郎代表が29才のとき、今度は杜氏が辞めることとなり、自ら杜氏も兼務しました。

球磨の風土米と水を楽しんで

有機という世界に出会ったきっかけは27才、1986年頃、売り先を探して歩く中で、片山の片山雄介代表との出会いでした。原料を無農薬にする時代が来ていると気づかされました。片山雄介代表とはオルターでも大木代吉本店の料理酒「蔵の素」などで提携しています。

史郎代表は球磨焼酎500年の歴史の中で、自分の存在意義を求めると、本格焼酎のルーツを調査し、雨が多く豊かな水に恵まれた、昼夜の寒暖差の大きい球磨の風土を活かす大切さにたどり着きました。

米は地元の米、それも有機の米で仕込まないと、と考えました。そして、父の町長時代の助役、那須 辰郎さんと出会いました。那須さんはEM農法で農薬を使わない米作りをしていました。大凶作の年でも那須さんの田んぼでは米が豊かに実っていて感動したこともあります。

平成2年(1990年)には那須さんの無農薬米2トンで初めての無農薬米焼酎を造りました。造った焼酎はすぐに完売し、これをきっかけに、今では、有機米の生産者は那須さんを含め、6名となりました。

コンクールで1位から3位まで独占

豊永酒造は2014年秋季全国酒類コンクール、米焼酎部門において「豊永蔵」が第1位、「常圧豊永蔵」が第2位、「華吟」が第3位となりました。また麦焼酎部門でも「麦汁」が第1位となりました。

代表ブランドは「豊永蔵」

豊永酒造の代表ブランド「豊永蔵」は地元有機米100%を使用し、築100年の石室で造られた、キレとまろやかさのある上品な飲みやすい焼酎です。オンザロックがおすすめで、食中酒として日本料理にはもちろん、イタリアンやフレンチにも合います。

梅酒に最適「常圧豊永蔵 35度」

減圧蒸留の「豊永蔵」に対して、「常圧豊永蔵」は伝統の常圧蒸留をしているため、米焼酎独特の甘みと香りが引き立つ、温かみのある味わいが特徴です。他の米焼酎では味わえないコクがあります。お湯割り、直火燗におすすめです。とくに安全安心の梅酒造りには「常圧豊永蔵 35度」が最適です。コクのある梅酒が楽しめます。

ウイスキーのような「豊永蔵完がこい」

もうひとつ有機米100%で仕込んだ焼酎「豊永蔵完がこい」があります。「豊永蔵」をシェリー樽に貯蔵することで、琥珀色と熟成した甘味が楽しめます。まるでウイスキーのようなマイルドでふくよかな味わいです。ストレートやオンザロックがおすすめです。炭酸水で割ってハイボール感覚でも使えます。柑橘類と合わせるのもおすすめ。

「華吟」はJAくまの地元産の米を使っていますが、有機米ではありません。

オルターへの豊永酒造のご紹介は、精進料理の第一人者である藤井まりオルター顧問からでした。藤井まり顧問は自然派ワイングループのワイン試飲会で史郎代表と知り合い、現地へも何度か訪れています。

豊永酒造の 球磨焼酎

●原料

「豊永蔵」「常圧豊永蔵」「豊永蔵完がこい」

有機米(熊本県球磨地方産)★★

品種……………酒米(吟のさと)

自社田・栽培者…球磨自然農法研究会
(那須辰郎・桑原庄之進・入江康男・河内弘毅・永田博・川辺敬二)
有機JAS認証(NPO法人鹿児島県有機農業協会認定)

肥料……………EMぼかし(米ぬか、蔗糖蜜、EM菌)
カニガラ微粉末、濃縮海藻エキス、菜種粕、木片チップ、間伐材、
竹粉、鶏糞、有機石灰、ステビアパウダーなど使用

米麹(種麹)…河内源一郎商店 国産米使用
熊本酵母…KF3



●製造工程

「豊永蔵」

- 1 洗米
- 2 米浸漬
- 3 米蒸し
- 4 製麹
- 5 一次仕込み
- 6 掛け米蒸し
- 7 二次仕込み
- 8 蒸留(減圧)
- 9 濾過
- 10 貯蔵(カメ、ホーロー使用)
- 11 割水(アルコール分調整)
- 12 瓶詰め



「常圧豊永蔵」

「豊永蔵」の製造工程
⑧蒸留が常圧蒸留

「豊永蔵完がこい」

「豊永蔵」の製造工程
⑩貯蔵が樽貯蔵
(5年以上)



市販の米焼酎の 問題点

一般では農薬、化学肥料を使った慣行栽培の米が使用されています。さらにコストを下げるため、多用途米、クズ米、タイ米などが使われ、事故米までが使われたことがあります。