



「見たり、聞いたり、探ったり」No.317

通算 No.468

青 木 行 雄

鹿児島、「森伊蔵」 「^{かめつぼ}甕壺仕込み」の焼酎、酒蔵を訪ねて

2026年7月、鹿児島へ行く事になり、「森伊蔵」酒蔵を訪ねた。

JAL飛行中、JAL機内誌7月号「スカイワード」誌に写真入りで、「イッピンに宿る物語」として「森伊蔵」のページを見つけた。

お酒を少々たしなむ方には芋焼酎「^{もりいぞう}森伊蔵」の名前を知らない人はいないのではと思われる。それ程までに全国にその名を轟^{とどろ}かせる「森伊蔵」だが、私も鹿児島に行ったら、一度はこの酒造を訪ね、現当主と話をうかがいたいと何年も前から思っていた。その願望が今回実現した。しかも、飛行中に機内誌に出会ったのも何かの縁かも知れないと思った。

ある親しくしている方のご紹介ではあったが、大変歓待を受け恐縮する程だった。

おなじ「うし年」の生れであり、未っ子である所の環境も合って当主と話も合い、初めてなのに1時間30分も話が出来た事、木に囲まれた木造の内装、当主宅から大きな額縁を見るような錦江湾と桜島、熱い思いで酒造りに情熱をもやしている熱意がつたわって来た。

創業は明治18年(1885)、それ以来使い続けているという和がめで「かめ壺仕込み」をするなど、昔ながらの手間ひまかけた丁寧な焼酎造りを行って来た。四代当主の名を冠する芋焼酎「森伊蔵」の名で初めて蔵出しされたのは昭和63年(1988)12月15日だったという。生みの親である五代当主森覚志さんの話によると、本人はもともと若い頃はお酒が飲めず、芋焼酎も独特の芋臭さが嫌いだった。いろいろ事情があっ



森当主の名刺である「五代当主^{もり}森^{かくし}覚志」。



「森伊蔵」の焼酎 25°、4合ビンのビン入り。東京亀戸に大きな酒屋があって、一升ビンの売価を聞いたたら、かなりの値であった。

て末っ子の覚志さんが家業を継ぐ事になった。本人も含めて、芋焼酎が苦手な女性や馴染みのない若い方々にもおいしく飲んでいただけるような味わいの焼酎を一から造ろうと思い立ったと話す。それから試行錯誤すること7年、昔ながらの芋焼酎のコクや旨みは残しながらも、クリアで香り高く飲みやすい、そして何よりおいしい焼酎が完成したという。この間の苦労は並の苦労ではなかったようで銀行や売先の関係等もお話をお聞きした。そんな事で今の「森伊蔵」は最高の焼酎界を維持している。

薩摩の自然の恵みと先祖代々の伝統を堅持する焼酎界の最高峰。と私は思っている。

「森伊蔵」が生まれる酒蔵があるのは鹿児島県大隅半島の錦江湾沿い、海の向こうに雄大な桜島を望む海拔わずか2m程の場所であった。蔵の背後には高隈山系^{たかくま}の山々が控えている。山に降った雨が、シラス台地に染み込み、約半世紀かけて伏流水となるのだが、シラス台地はいわば天然のろ過装置、ですから、この水は驚くほどまろやかでやさしい軟水だという。これを仕込み水にも、仕上げの割り水にも使っていると当主は自信を持って話す。

たしかに出していただいた水とお茶も大変おいしく賞味した。

原料の芋は契約農家から入荷する。これもまた火山灰土壌の恵ともいえるサツマイモ「黄金千貫」^{こがねせんがん}。こ



当主宅から見る、桜島の風景である。毎日この景色を見ながら、仕事をする当主、すばらしい。



手みやげにもらった品々。手みやげにも繁栄の姿を感じたが、感謝の品々である赤のれんと赤紙袋の「森伊蔵」はすべて同じ書体。



酒蔵の近くの車中で写した芋畑。延々と続く焼酎の原料の芋。



当主室でいただいたもてなしの茶菓子、おぼんは、奥様の関係で作られたと言う木のおぼんと品々。

の皮を一つ一つ手作業できれいにむいてむし上げた後に、鹿児島県産の米で造った米麴(白麴)とあわせ、もろみを発酵させる。この際に使用するのが、創業当初から先祖代々使い続けてきた「かめ壺」である。

昔は和がめで仕込むしかなかった、かめを地中に埋めることで温度が一定に保たれ、またかめ自体が呼吸することで蔵付き酵母(微生物)を活性化させ、発酵をより促しているそうである。

歴史ある風格を漂わせながらも、掃除のゆき届いた清潔な木造蔵の広さは150坪ほどの広さだが、ここには潮風に強い長年の元気な酵母が宿着、棲み着いている。また従業員は森当主も含めて20名程で頑張っている、したがって生産量にも限度があり、なかなか求めにくい。

そこで森当主はこんな風に話しを進めた。

『お求めくださるお客さまに、なかなかお届けすることができず心苦しい限りです。しかしこの蔵で、この水で、このかめ壺でないと、「森伊蔵」にはならないんです』

このようにこよなく伝統とかめ壺にこだわり、量産することなく、意志と信念を守り続ける「森伊蔵」の酒蔵に乾杯したい思いでいっぱいである。



酒蔵の入口でお見送りに出られた当主と奥様。娘さんに、娘さんの主人。



近道の奥から出る30m程の路地にお見送りを受けた私達、最後に見えなくなるまで手をふってくれた。森さんの方々。



お客様用の玄関口、赤いのれんが目立つ。入口は2ヶ所あります。



お別れのワンショット。左から、岩田氏、東氏、青木、森当主、木下さん。伊集院氏。2度とないすばらしい赤のれんの下で。

※森当主の話の中でこんな話を思い出したので追記して終りにしたい。

「私が蔵を引き受けてから、ほんとうに良く働いた。朝早くから、夜おそくまで、仕込みの時は特に家内と頑張った事を思い出す。

いろいろ部材を仕入して酒が出来るまで、かなりの資金も必要になり、金融機関へお願いに廻ったが、どこもことわれ、途方にくれた事もあった。その時信用組合で一社、金利は少々高いが、おかししようと言ってくれた組合があった。私はお世話になった昔からの何社かを今でも大事に長いおつき合をしていると苦労と感謝の話をした当主の笑顔に感動を感じた。

今この「かめ壺仕込み」の焼酎造りは鹿児島で「森伊蔵」のみになったと言う。

森伊蔵では広告や宣伝はほとんどやっていないが、店にこられるお客様には感謝をわすれないと話していた。

もちろん、蔵を訪ねても「森伊蔵」は買えない。特別なルート販売にかぎるようである。

鹿児島の酒蔵は100社を過えるがそれぞれ特徴があって、それぞれ独自に頑張っている様子が良くわかっての鹿児島旅行でした。

東京アサヒ会では、鹿児島の焼酎を毎月一回、会を重ねて今年で550回になった。来年から年一回「森伊蔵」を楽しむ会を開催する事にしたい。

記 令和8年8月20日