

県南で活動する人にインタビューしました

Person★Voice

vol. 24 パーソン★ボイス

久家里三さん

「ふるさとのエンジン～地域循環型社会を推進する酒造場」を目指し、地元社会への貢献を続けている。趣味の読書は歴史・紀行ものを好み、おすすめ本は司馬遼太郎『街道をゆく』。

株式会社 久家本店 TEL.0972-63-8000



地域の蔵元と力を合わせて 醸造の町・臼杵をさらに盛り上げる

大分県産農産物を使った 旨みがしっかり感じられる酒

臼杵市で江戸時代（1860年創業）より酒を造り続ける老舗酒造場・株式会社久家本店。大正8年（1919年）に誕生した清酒（一の井手）は、地域の誰もが知る同社の代表銘柄にまで成長しました。代表取締役の久家里三さんは、大分県産の農産物にこだわりながら商品を開発していると熱く語ります。「臼杵近海で獲れるアジ・サバ・フグは、どちらかというとあつさりした味わいの魚ですよ。その料理と相性のいい酒は、米や麦の旨みがしっかりと感じられるもの。春には県産焼酎専用麦「トヨノホシ」を使った麦焼酎を発表しました」

新商品（常蔵 Breze 40度）は同社が販売する人気焼酎（常蔵）のシリーズ。久家さんが推し進めるウスキボウルの材料として使われる麦焼酎で、そのなかでも Breze は専用の麹と酵母で低温発酵させた吟醸造りです。海外の酒愛好家にも嗜んでもらえる焼酎として開発を進めてきました。「日本独自の酒・日本酒の認知度が高まり、アジアのお客様は蔵元や商品にとっても興味を持ち始めています。海外向けの日本酒市場は活況ですよ。蒸留酒である焼酎も手にしていただくとうと、ウイスキーやブランデーのように食後に愉しむことを想定して商品化しました」

ボトルラベルとパッケージデザインには、日本文化や臼杵らしさを感じられるよう工夫を。容量は海外基準となる700mlにしました。国内の酒愛好家に向けては、ホームページで（常蔵 Breze 40度）をベースにしたカクテルのレシピを紹介しています。

新しい生活様式で試みる 「乾杯条例5周年」イベント

新型コロナウイルス感染症によって、酒造業も影響を受けています。けれど、そのような状況だからこそ生まれた企画と商品もあるようです。航空会社から依頼を受けて参加したのが、「自宅にいなながら、ご当地の食をいただく」取り寄せプロジェクト。同社は清酒・焼酎・リキールの飲み比べができる6本セットを詰め合わせました。また、消毒用エタノールの代替品（医薬品や医薬部外品ではない）として手指消毒に使えるスピリッツ（TSUNEZO ALCOHOL 77%）を発売。粕取焼酎（原料/酒粕）を数回蒸留して製造したアルコールで、保温効果が期待できるともいわれています。

新しい生活様式に沿ったイベントも考案中です。同社が中心となつて臼杵市に陳情した地酒による乾杯条例が定められてから今年で5周年を迎えます。秋には小人数の関係者が集まる臼杵

会場、臼杵出身者が集う東京・大阪会場をリモートで繋いで周年を祝う予定だといえます。その他、大分市を出発地とした「蔵巡りバスツアー」も実施予定。自社だけでなく地域の蔵元と協力し合い、これからも醸造の町を盛り上げます。



臼杵産酒造好適米100%使用の『特別純米 一の井手』は、秋あがりの熟成した味が愉しめます。無濾過生原酒『特別純米酒 USUKI』はロックでいただきます。



朝早いうちから、ひたむきに清酒を製造する蔵人たち。昔ながらの製法で、同社ならではの酒を造りだします。原料の旨みがあふれる高品質な商品を国内外の酒愛好家へと届けます。



どんぶり鉢を使って豪快に作るウスキボウル。氷・カボス・減圧蒸留＜常蔵＞を順に入れたら出来上がり。カボスは2～3mmにスライスしたものを果汁を搾らずにどうぞ。

