

炭酸割り用 麦焼酎開発

川田 庸平さん (43)

地元産裸麦で差異化 ■ 求人目的にHP刷新



かわだ・ようへい 1981年、鹿児島市生まれ。崇城大学卒業。2003年に白金酒造に入社し、05年取締役。15年から代表取締役専務。

ムは焼酎造りを感じてもらえる施設。始良で地元焼酎に愛着を持ってもらうきっかけにもなる。ミュージアムには洋酒や他のメーカーの焼酎もそろえた売店（酒店）もあり、JR重富駅に近いなど立地の良さもあり売り上げが伸びている。この売店

や運営に関わる飲食店とのつながりから、商品開発のヒントを得ている」
一少子化が進み、あらゆる業界で人手不足が深刻だ。

「2022年にリニューアルしたホームページ（HP）には、求人の目的もある。焼酎会社で働きたい人に仕事の中身を知ってもらうために作った。従業員は現在24人おり、20～40代も満遍なくいる。酒造りは感性に頼らざるを得ない部分もあり、経験が必要になる。職人の技術を継承するには時間がかかり、世代ごとに核になる人材の確保が欠かせない」

（江口淳司）



にもなっている。

夜のテレビゲーム

夜寝る前にテレビゲームを楽しむのが日課。規則正しい生活を送るためのルーティンにしている。映画鑑賞や読書は、いつの間にか寝入ってしまうが、ゲームは眠くならないからいい。好きなのは物語性のあるシミュレーションゲームやロールプレイングゲーム。若い社員との共通話題

ドした。裸麦が入ることで、飲んだ後に麦らしさを感じられる」

一鹿児島は芋焼酎というイメージが根強い。

「鹿児島でお酒を飲むのであれば、県外客には鹿児島のメーカーがつくったものを低価格で飲んでほしい。芋でも麦でも、鹿児島の焼酎文化として焼酎ハイボールを定着させたい。大麦は原料として安定している。サツマイモ基腐（もとぐされ）病により、芋はこれまでのような価格で当たり前に入りに入る原料ではなくなった。運送や製造にかかるコストも上昇し、芋焼酎はもうかりにくくなっている」

一地元への浸透はどう図るか。登録文化財となっている石蔵のミュージアムは7年目に入った。

「始良の裸麦を使うことで地元農家に貢献できる上、他の麦焼酎とも同じ物にならない。石蔵ミュージア

一なぜ今、麦焼酎なのか。
「運営に関わる飲食店を見ると、ビール以外では圧倒的にハイボールが飲まれている。次がサワー、焼酎と続く。『ノマノマ』はハイボール市場に特化した炭酸割りに向く商品として開発した。今どきの居酒屋でお湯割りセットを楽しむ姿はほばない。まずは飲まれる商品をつくらなくてはいい。芋焼酎の売り上げを増やす努力を続けながら、当面は麦焼酎でプラス10%を目指したい」
一芋焼酎のハイボールもある。

「ウイスキーでつくるハイボールとは香りと甘みが違う。個人的には芋焼酎の炭酸割りは、香りと甘みが薄く感じる。飲んだ後に芋らしさを感じにくく、客を満足させるのは難しい。吟醸酵母仕込みによる清酒のような華やかな香りの麦焼酎に、地元始良の特産裸麦を使って石蔵で手づくりした甘みのある焼酎をブレ