

生産者さんに



KITEMITA Vol.1.9

◎伊仙中学校の学生が取材・編集しました

販売中止から

約半世紀の時を経て

復活した焼酎、マルシカ

返礼品：黒糖焼酎とリキュールのマルシカ

黒糖焼酎は黒糖焼酎の風味の豊かさを演出します。シークニンリキュールはシークニンの強い酸味、グアバ茶リキュールは薬草のような香り高いお茶の香りが楽しめます

### Q1.生産するうえでのこだわりを教えてください。

黒糖焼酎は12月～2月に作ります、松永酒造ではおばあちゃんの世代から代々、女性が杜氏をしています。朝晩や休日に限らず、焼酎のお世話をします。これは母親から、子育てするのと同じように焼酎を作ると教わったからです。

黒糖焼酎の酒造会社の中で女性の杜氏は珍しいです。女性が杜氏をすることで、松永酒造では、細かいところまで気配りすることができ、丁寧でおいしい焼酎を作ることができると思っています。



お話して下さった、松永晶子さん

### Q2.大変なことや、課題はありますか。

焼酎を作ると、朝晩や休日や祝日に限らず、焼酎のお世話をしなければならぬため、休みがありません。その上、1日450kgの米を運ぶ力仕事もあるので、大変です。

また、マルシカリキュールは果物を使うので、渋味や苦味が変わってしまいます。安定した味を出すのが今後の課題ですが、ワインのように、その年々の味の変化も楽しんでもらえると思います。



焼酎を作る工場の一部

### Q3.今後、挑戦したいことはなんですか。

徳之島の色々な生産者の方と繋がり、他の果物など、マルシカの味の種類を増やしていきたいと思っています。特に、普段は廃棄されているものをつかって商品を開発し、生産者さんの収入に繋がる活動が出来ると嬉しいです。



優しい味わいのマルシカ