

(6) 焼酎工場ではたらく人びとの仕事

黒島に地域おこしを目的として「みしま焼酎無垢の蔵」がつけられました。島のさつまいもと水を使って焼酎を作っています。

まず、原料となるさつまいものベニオトメは、老人会と農家が中心となりさいばいを行います。春の植えつけから秋のしゅうかく・選別までのいろいろな作業を、2005年から行ってきました。工場では、島の人びとや役場職員・地域おこし協力隊の人などが、みんなで仕事をしています。

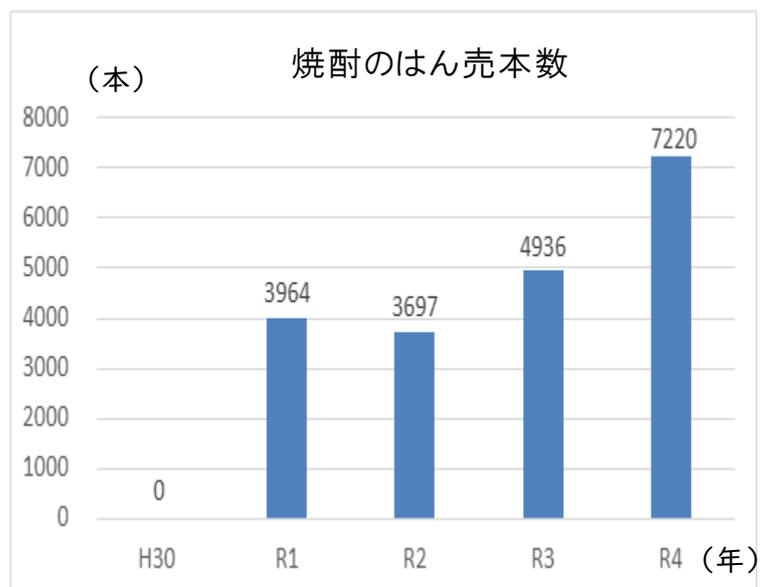
おいしい焼酎づくりにはよい水は欠かせません。古い火山島である黒島の水は「軟水」で、ミネラルがバランスよくとけこんでいるおいしい水です。この地球のめぐみをたっぷりとふくんだ水が、焼酎のあまみや香りを引き立てます。

たくさんの人の思いがこめられたみしま焼酎は、県内外の多くの人に親しまれています。



【みしま焼酎】

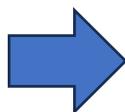
工場では、どんな順番で仕事をしているのだろう。



【焼酎蔵の仕事の順番】



むした米にこうじきんをはん
しょくさせる。



さつまいもをせんべつす
る。



二次しこみ



一次しこみ



アルコールを取り出す。



ろか・ちょぞう



どんなことに
気をつけて仕事
をしているのか
な。

【みしま村焼酎プロジェクト】



ボトリング