



おのみ



令和3年度 6月号
志布志市立尾野見小学校

◇尾野見から世界へ◇

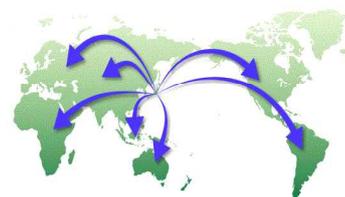
校長 宗岡克英

6月16日に3年生の社会科見学で尾野見に所在する太久保酒造を訪問しました。5月に開催された学校運営協議会の場で委員の方から紹介してもらった会社です。まず、統括本部長の岩切さんが子ども達に焼酎の製造工程を丁寧に説明してくれました。その後、焼酎製造の工程に沿って、焼酎を熟成させる貯蔵タンク、焼酎を瓶に自動で注ぐ機械、焼酎の入った瓶にラベルを貼る様子を見学しました。貯蔵タンクは高さが約5メートルあり、二階に上がりタンクに貯蔵されている焼酎を見させてもらいました。そして熟成中の焼酎の甘い香りをかぐことができました。



麴用の米は復元した古代米を用い、原料の芋は、尾野見で集荷した芋を使っているそうです。芋は普通は蒸して用いるそうですが、より甘みを引き出すために焼き芋を使っているとのこと。水も志布志と財部でくみ上げた天然水を使っていました。主力の商品は一瓶々丁寧に手でラベルを貼っていました。岩切さんの説明から、一つ一つの素材にこだわり、本当に美味しい焼酎を造りたいという意気込みが伝わってきました。最近では、ポートワインやバーボンウイスキーを貯蔵した木樽を用いて焼酎を熟成させ、世界で通用する新しい商品を開発し、中国・台湾・韓国でも販売しているとのこと。この尾野見の地で焼酎を製造し、世界に向けて商品売っていかうとするそのチャレンジ精神にとっても感動しました。これからのグローバル社会を生きていくための1つのヒントがあるような気がしました。地元にある素晴らしい物を掘り起こし、世界標準にするための工夫をし、世界に発信できる子ども達を育てる必要があると思いました。

麴用の米は復元した古代米を用い、原料の芋は、尾野見で集荷した芋を使っているそうです。芋は普通は蒸して用いるそうですが、より甘みを引き出すために焼き芋を使っているとのこと。水も志布志と財部でくみ上げた天然水を使っていました。主力の商品は一瓶々丁寧に手でラベルを貼っていました。岩切さんの説明から、一つ一つの素材にこだわり、本当に美味しい焼酎を造りたいという意気込みが伝わってきました。最近では、



また、この会社は、焼酎の他に新型コロナウイルス感染症予防対策のための消毒液を作り志布志市内の学校に無償で配布したそうです。社会科見学は、地元の会社の社会貢献活動を知る良い機会にもなりました。

