

# 経済学者の恩返し

島々への提言

叶 芳和

ラム酒は奄美黒糖焼酎と兄弟であるが、「酒類の中でも成長が最も期待できるジャンル」とみられている。

房総半島でサトウキビを植え、ラム酒を造り始めた。サトウキビは通常、種子島以南の南西諸島(琉球列島)の作物であるが、房総の沖を流れる黒潮の影響で、南房総は無霜地帯になっている。7月

中旬、外房線に乗った。元は観光お花畑の耕作放棄地に、4月植え(株出し)のサトウキビは青々と伸び、まだ茎の節はよく雑草と競争している。

ペナシユール房総(房総大井倉蒸溜所)CEO青木大成氏、49歳。半島の英語はペンシユラ(Penninsula)であるが、ペナシユールと仏語表記しているのはフランス系の製法でアグリコールラムを造っているからだ。青木氏は大学卒業後(法学部)、東京に出た。

## 南房総できびびラム酒

音楽活動の傍ら新宿、青山、荻窪、赤坂でバーテンダーとして働いていたが、実家の寿司屋を継ぐことになり、32歳のときにUターンした。

青木氏の本業は「寿司屋」だ。店内にバーカウンターがあり、お客さんと「地元」のサトウキビでラム酒を造ったら面白い」と話したら、高齢者

を中心に話が盛り上がり、耕作放棄地を廻らせたいと思っている高齢者たちの力を借り、2019年にサトウキビ栽培が始まった。22年、ラム製

フラッグシップとする蒸溜所だ。蒸溜機には2基の蒸留器があった。一つはハイブリッド型(容量500リットル)、安いインダストリアルラムを一回の蒸留でつくる。もう一つは単式(300リットル)で、アグリコールラムをアグリコールをつくる時

目指している。パーテナリーの経験からの選択だ。カリブ海に浮かぶ仏海外県マルティニク島(ラム「J. BALEY」)のラム「J. BALEY」が目標と言う(「パリ」はアグリコールラムの創始者、コニヤックの生産に似ている。樽で熟成させる)。ラムの製法は、サトウ

キビの搾り汁100%が造る「アグリコール」。製糖の副産物である廃糖蜜から造る「インダストリアル」、サトウキビ搾り汁を加熱濃縮したシロップから造る「ハイテストモラセス」の3つがある。(製造工程はサトウキビ搾り汁を発酵↓蒸留↓樽熟成↓瓶詰)。

山中にある大井倉蒸溜所を訪ねた(南房総市千倉町南朝夷)。搾りたてのサトウキビジュースをそのまま発酵させて製造するアグリコールラムを言う。

銘柄は、▽BOSSOラム・アグリコール・ソレイユ(太陽)▽BOSSOラム・フラン・フラ(花▽マル(海)がある。合併前の伯千倉町のシンボルが「太陽と花と海」だからだ。

出荷先は、現状は地元洋菓子向けが主流で、飲むラムより多いというのが青木氏の出発点だ。そのための技術選

「地域を元気にしたい」というのが青木氏の出発点だ。そのための技術選

「地域を元気にしたい」というのが青木氏の出発点だ。そのための技術選

### 宮城 能彦

奄美・沖繩の人なら誰でも「台風思い出」というのがあると思う。

子ども頃は不謹慎にも「学校が休みになる」というそれだけのことで台風が来るとワクワクしたという人も多かった。私もその中の一人だ。

40年前の大学生の時に私は週末に小学校の警備のバイトをしていた。現在と違って当時は市町村の非常勤職員としての採用である。

午前5時頃に職員室の電話が鳴る。「今日は学校の授業はありますか?」という保護者からの問い合わせだったが、学校にはまだ私一人。「私は警備員なのでわかりません。校長先生に電話して確認するので後でも一度かけてもらえますか」と言っ、私は受話器を置いて電話を切り、校長先生のお宅へ電話をかけた。ところが、受話器を置いた瞬間に電話が鳴る。別の保護者からの同じ問



ハイブリッド型連続式蒸留器(房総大井倉蒸溜所(南房総市千倉町))