

ゆっくりとゆったりと生きる。

slowly slowly

Topic

森の水。海の酵母。木挽ブルー。



宮崎県のほぼ中央に位置し、総面積 9,519ha のうち約 80% が森林で占められています。人口は約 7,000 人前後。西部・北部・南西部ともに険しい九州中央山地に連なり、東部が開けて宮崎平野に続いています。綾北川・綾南川に囲まれた地域は、日本有数の照葉樹林帯が広がる地域であり、鳥獣や魚類の棲息・植物の生育地となっています。

宮崎の雨は長い。梅雨の時期は朝から晩までとにかく降る。この雨は一体どこへいくのか。どんなに降つても雨はすっと地面に吸い込まれていく。

町の8割を占める綾の森は、冬でも落葉しないシイやカシといった照葉樹林の森だ。この広大な森に雨が降ると照葉樹特有の光沢のある葉が雨を受け止め、幹をつたい、ゆつくりと大地に浸透していく。枯葉層を始めいくつも

の地層を抜け地中を移動する中で、リンやチッ素など富栄養化の原因となる物質は土壤中に。逆に土壤中のミネラル成分は水の中に溶け出し美しい水と

醪を蒸留することで出来る。主原料が芋なら芋焼酎。そばならそば焼酎となる。麹がデンプンを糖に変え、酵母が糖をアルコールに変える。酵母は実は自然界のあらゆるものに生息していて、木挽ブルーに使用する酵母は長い年月をかけ宮崎の海から採取した雲海酒造独自の「日向灘黒潮酵母」を使用している。この酵母の力で、木挽ブルーはスッキリとキレのある今までにない芋焼酎となっている。

麹も酵母も自然の恵だ。ふくふくと弾ける元気な醪。それを蒸留し生まれる澄んだ零は、まさに美しい自然の結晶と言えるだろう。

大きな森と二つの川に挟まれ古くから
ら水の利の良いところとして知られて
きたこの町は、時に猛威を震われつづ
きも様々な恩恵を受けってきた。稻作。農業。
物資の運搬。染め物に養殖。そして、
酒造り。酒蔵の近くには必ずと言つて
いいほど水質の優れた河川や地下水脈
が存在している。綾の森が生み出す水
も「綾川湧水群」と呼ばれ日本の名水
百選に選ばれている。

木挽ブルーを見かけたら、綾の森と宮崎の海を思い浮かべてほしい。
蔵と自然を味わうこと。

青く高い空と黄金色の稲穂。暑さが
少しこづぎ、涼つゝ風も吹き台の

社 紘
有限公司
開発を
酌「雲
」「高岡
る「綾
カ一売
いている
竹大字南
782
設され



続きを読む [note](#) で

note 宮崎県綾町役場公式



雲海酒造株式会社 綾蔵
1967年11月、五ヶ瀬酒造有限会社として創立。とうきび焼酎の開発を経て1973年、日本初のそば焼酎「雲海」を発売。1985年「五ヶ瀬蔵」「高岡蔵」に続き県内3箇所目となる「綾蔵」を設立。2021年の焼酎メーカー売上高ランクイングでは4位に輝いている。

〒880-1303 宮崎県東諸県郡綾町大字南俣字豆
新開 1800-5 TEL 0985-77-2782
www.unkai.co.jp

や「酒泉の杜」も併設され
所となっています。

PICK UP!

おすすめの商品をご紹介

祝！4大会連続内閣総理大臣賞受賞！/

宮崎牛しゃぶしゃぶ・すき焼き 食べ比べ 3ヶ月コース

MIYAZAKI GYU TABEKURABE 3 MONTHS



全国和牛共進会で4大会連続最高賞受賞の宮崎牛のしゃぶしゃぶ・すき焼き用スライスを3ヶ月コースで！

【1ヶ月目】ウデ、バラ(各400g)【2ヶ月目】クラシタ、リブロース(各400g)【3ヶ月目】もも、バラ(各400g)と様々な部位の宮崎牛をご堪能ください！ [36-62]

綾のいいもの毎月届く！

あやチョイス

AYA CHOICE



月に1度、1年間、綾の特産品の中からチョイス！採れたて旬のお野菜や加工品、日向夏、鶏のささみ燻製、綾ぶどう豚詰合せ、綾牛、綾の地ビールセット、鮎の詰合せにお米などなど綾の魅力がギュッと詰まった人気の返礼品です。 [26-01]

フルーツ多めの12ヶ月定期便

綾collection

AYA COLLECTION



同じ12ヶ月定期便でもコチラはフルーツ多め。金柑・マンゴー・日向夏。鮎の塩焼きに鰻の蒲焼き！蒟蒻・無農薬きのこセッタに旬のお野菜とコチラも魅力満載です！ [04-42]

J.A.綾町から直送！年に4回のフルーツ定期便

いつでも綾フルーツ

ITSUDEMO AYA FRUITS



生産者的一番身近な存在であるJA綾町から、1番美味しい時期にお届け！【2月】きんかん「たまたま」

1kg【3月】種無し日向夏 2.5kg【6月】完熟マンゴー1玉、【12月】スイートスピングル 5kg 綾町の旬の美味しいフルーツをお楽しみください！ [14-34]



日向灘 黒潮酵母

酵母は糖をアルコールと炭酸ガスに分解する微生物。自然界のあらゆるものに生息していますが、木挽ブルーは雲海酒造独自の宮崎の海から採取した「日向灘黒潮酵母」を使用しています。スッキリとキレのある今までにない芋焼酎に仕上がってます。



海の酵母。



森の水。



日本最大級の照葉樹林の森が磨いた水

日本有数の降水量を誇る宮崎県。綾町の日本最大級の照葉樹林に降り注いだ雨は枯葉層などいくつもの地層を通り注いだ長い時間をかけ清らかな水になります。綾蔵では、仕込み水や割り水にも綾の森が磨いた名水を使用しています。



主原料の芋は南九州産の「黄金千貫(こがねせんがん)」。適度な糖度とでんぶんの含有量、焼酎にした時の芳醇な香り。その名の通り黄金色の皮が特徴。



収穫された芋はすぐに土を落とされ、職人の手で内部の傷みまでひとつひとつ手作業で取り除かれます。

木挽BLUE 20度

900ml×5本セット

宮崎のお店にぎらりと並ぶのはコレ！木挽BLUEの20度！ロックやソーダで楽しんでくださいね。 [02-76]

木挽BLUE 青角

720ml×3本セット

宮崎の美しい海を思わせるブルーの瓶の青角は25度限定商品。箱入りなので贈り物にも喜ばれます。 [02-73]



いかがですか！どーセならとことん！とことん！木挽BLUE！1.8ℓの紙パックを3本、6本、9本、12本、18本、30本まで！！！ご用意します！ [02-85]

教えて！綾の木挽事情。

「綾人はじょちゅくれが多いかいね～」と教えてくれたのは綾で「社交Bar思惟」を営むSHIORIさん。「白・黒はおんじょ(おじさん)が飲むけど、ブルーは若い人や女性に人気です！」飲み方はロック、ソーダで芋の味を楽しんで。あえて割って飲むとしたら綾ちゃんストレートと木挽ブルーがオススメですね！

あえて割るなら…「綾ちゃん100%」
綾の日向夏100%使用！毎年限定生産の「綾ちゃん100%」はブルーで割っても美味しい！こちらも毎年売り切れ必至の返礼品です。

※じょちゅくれ：焼酎が好きな人のこと

ちょっと飲み比べよりどり七本の焼酎侍

雲海酒造を代表する芋焼酎3種、そば焼酎1種、麦焼酎3種、計7種類の焼酎をちょっとずつ飲み比べ！違いを楽しめる楽しい返礼品です。 [02-41]

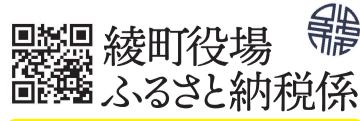


今年は、「VISIT AYA YEAR 2022」で頑張ってきました。町制施行90周年記念・ユネスコエコパーク登録10周年記念イベントも無事終了し、しばらく落ち着いて公務に励んでいます。来年のキャッチフレーズを何にしようか検討中です。

100年に向けて新たな一步を踏み出します。

ひんだれる。るーるーるるる。

ひんだれた



11月18日に九州を直撃した台風14号。綾町では大きな災害は起きたものの停電や断水が長引いた地区があったり出たばかりの野菜の芽が飛ばされたりメールやSNSで温かなお声掛けをいただきました皆様、本当にありがとうございました。



かかりチョー
強面だがハートは熱く
頼りになる係長。演技力には定評がある。



しゅーと
綾町の若きエース。一見
クール。だけど中身は熱
い。お生まれました。



だーよし
最初から最後までビール派
ですが糖質気になるので
ショウジョウになりました。



ホーリー
4人目のふるさと納税係
誕生！ビジュアル〇演技力〇面白さ〇です。

綾
言
葉

しつちよ
あ？

⑩