

農

商

工

トレンド



株式会社伊江島物産センター

常務取締役 松本壮氏

南国の風薫る正統派ラム酒が誕生。
目指すは「伊江島」ブランドの確立。

連携パターン

商業者主導による商品開発

参入のきっかけ

地域産業の振興のため



蒸留所の試運転の様子。発酵させた原料(サトウキビ)をここで蒸留する。

■伊江島の名前を広めたい

伊江島物産センターは伊江島の第三セクターである。この度、その物産センターから伊江島サトウキビを原料とするラム酒が製造販売されることになった。「イエラム サンタマリア」と名付けられ、原料の生産はもちろん、圧搾から濃縮・発酵・蒸留・出荷までの全てを島内で行う純正の伊江島産だ。製品名は、伊江島に咲くテッポウユリがヨーロッパで聖母マリアの花として愛されていることに由来する。

このラム酒の製造・販売の中心となる方が、株式会社伊江島物産センター常務取締役の松本壮氏だ。広告代理店勤務、伊江島役場勤務と様々な職種を経て、今年の4月から物産センターに移った。これからは伊江島の特産品開発に力を注ぎたいと話す。

「伊江島の名を売ることは、一次産業に利益を還元し、島内に雇用を生み、ひいては産業を育てていくことになりま

す。島らっきょうや小麦、冬瓜など品質が良いと認められていても、“伊江島”の名前はなかなか広がらない。そこで付加価値をつけた商品を開発して、島のブランド価値をより高めていくことにしました。ラム酒も、380年の歴史を持つ伊江島のサトウキビをそのまま出荷するのではなく、形を変えた伊江島ブランドとして世界に向けて販売していきます」

「イエラム サンタマリア」はオーク樽で熟成させたゴールド、ステンレスタンクで熟成させたクリスタルの2種をサイズ違いで合計4種販売予定だ。さらに、通常より長く寝かせたビンテージブレンドラムも販売予定だという。販売は7月から、伊江島内、沖縄県内、県外の3つを視野に展開する予定だそうだ。

「ラム酒と一口に言っても作り方はいくつかありまして、イエラムは、サトウキビの搾り汁から砂糖をとった後に残る廃



「イエラム サンタマリア」。左がクリスタル、右がゴールド。女性向けを意識した上品なデザイン。

糖蜜を醗酵させて作るインダストリアルラムではなく、サトウキビの搾り汁をそのまま醗酵させてできたもろみを蒸留させるアグリコールラムです。酒作りのプロからきちんとした技術指導を受けて、サトウキビを贅沢に使って作る島の恵みたっぷりの酒です。美味しくないわけがありません」

■なぜ伊江島でラム酒だったのか

「イエラム サンタマリア」を生産する蒸留所は、アサヒビール、環境省等、伊江島の共同研究事業で2005年度から2009年度まで「バイオマスエタノールパイロットプラント」の実証実験を行

ったプラントを転用している。

村への施設譲渡は実験計画の段階で既に決まっており、有効な活用を模索した結果、伊江島のサトウキビからラム酒を作ることになった。原料の圧搾・発酵までの流れは既存のプラントで十分賄え、蒸留器などは村が新設する。国の沖縄離島振興特別対策事業を活用して、

昨年3月「伊江島蒸留所」として改修されたそうだ。酒製造に必要な技術はアサヒビールが提供し、定期的に指導が入る。酒作りに欠かせない杜氏は、沖縄県内で泡盛製造に携わった経験のある若者が偶然にも帰島していたため、彼に頼んだ。パッケージ作成や販売については、松本氏がこれまで培った人脈や経験を活かした。酒類製造免許を取るための苦労など難しい部分もあるが、松本氏を始めとする多くの人の努力でラム酒販売実現に至る。

「今後は生産量を上げて“伊江島”のイエラムとして売り込んでいきます。また、イエラムをベースに、イエソーダや島内のハイビスカスローゼルなどを混ぜたカクテルドリンクの販売も予定しています」

沖縄県の酒といえば泡盛一択だったが、今年の夏は伊江島のラム酒にトライしてみたいだろうか。