

平成の薩長同盟から生まれた焼酎『薩摩熱徒』

～薩長同盟焼酎プロジェクト実行委員会～

維新150年記念山口×鹿児島プロジェクト

山口市役所の岡村萬利雄観光交流課長（当時：現交流創造部次長）は、明治維新150年の記念企画を考えていた。「武器購入のため長州から薩摩へ米が送られた史実から、山口県産酒米を鹿児島で栽培して山口の酒蔵で日本酒を作ろうと思いつきました」。2016年9月にMBC開発の陶山賢治社長（山口県出身）を訪ねる。「山口の日本酒に対し、鹿児島は焼酎。鹿児島大学、山口大学も巻き込んで一緒に酒造りするアイデアを話しました」（陶山氏）。

幕末、薩摩藩と長州藩は留学生をロンドンに密航させた。五代友厚、森有礼ら薩摩の留学生と井上馨、伊藤博文ら長州留学生は共に学び交流を深める。「同様に学生同士の交流が生まれる契機になると期待しました」と陶山氏。

岡村氏は山口大学農学部へアプローチ、荒木英樹教授に声が掛かる。「山口の酒米育成技術を鹿児島で実践するため、研究仲間の下田代先生に連絡しました（荒木氏）」。

翌1月に陶山氏と岡村氏は鹿児島大学に下田代智英准教授を訪問、プロジェクトが動き始めた。

山口市からの依頼で、いぶすき農業協同組合（以下JAいぶすき）が鹿児島での酒米（山田錦）の栽培を受託した。JAいぶすきは大学ブランド焼酎の販売も行うと決定、日本酒と焼酎

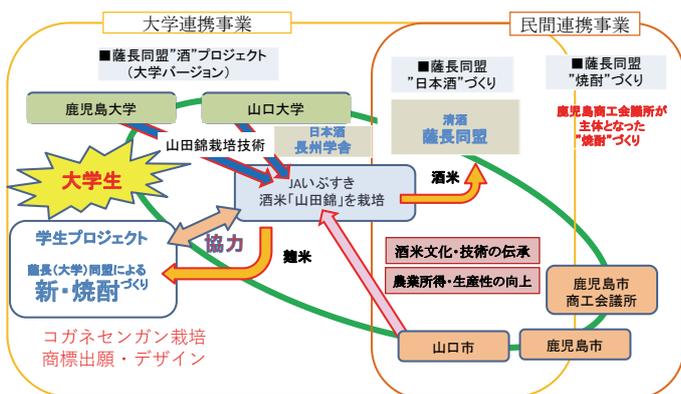
造りが始まる。「研究室の学生中心に10数人の有志が参加する学生プロジェクトを立ち上げました」と下田代氏。米や芋の植え付け、収穫作業には鹿大、山大双方から学生と教員が参加、地域の方や小学生も集まった。

学生達は原料生産から商品化まで携わる

鹿児島市と山口市の間でも「食・農業・観光」をキーワードに連携企画が進む。鹿児島市観光プロモーション課の奥真一課長は、「大学同士の交流による酒造りプロジェクトは明治維新150年の記念企画にうってつけでした」と語る。2017年6月には鹿児島市、山口市に両商工会議所や両大を交えた明治維新150周年企画会議を鹿児島大学で行った。

酒米は3度の台風に遭いながら、特等米山田錦930kgを収穫、焼酎の原料サツマイモも約1トンのコガネセンガンを収穫した。「暖地、鹿児島での酒米栽培は施肥の管理が難しく予想以上に苦労しました」（荒木氏）。「JAいぶすきとの共同研究でイモの一部は開発中の技術を試しました」（下田代氏）。荒木氏と山大の学生は5回に渡り鹿児島を訪問、実践的な研究成果と共に、両大の交流も深まった。2018年には指宿

●薩長同盟酒プロジェクトの概要



岡村萬利雄氏



陶山賢治氏



下田代智英氏



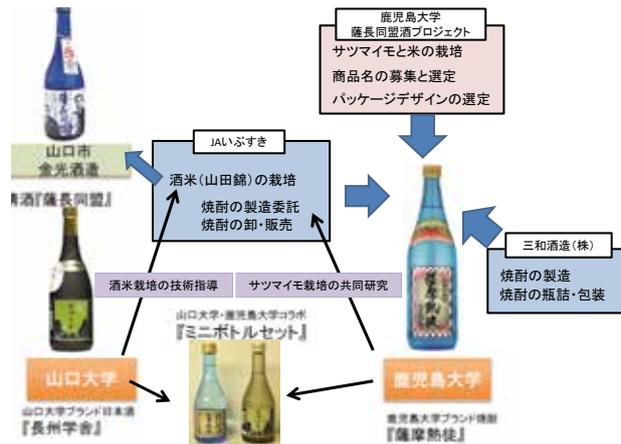
奥真一氏



酒米とイモの植え付けと収穫は両大の学生有志に地域の方も加わるイベントになった。「農家の方の手際の良さに驚きました」と梶山さん。

で合同研修を行う。「山口と鹿児島では生産する農作物が大きく違う。学生同士の意見交換は得難い経験でした」（荒木氏）。

作物生産に続き、プロジェクトの学生達は新焼酎の製品化にも取り組む。商品名はチラシを作り大学全体に公募した。ラベルやパッケージは焼酎学の授業課題として受講生が取り組んだ。決定会議には大学教員、陶山氏、奥氏、JAいぶすき代表者らとともに学生も参加。「立場による意見の違いに驚いたけど、一番いい形に落ち着いたと思います」と農学部4年の佐々木香菜子さん。下田代氏も「学生が主体的に会議をリード、意見をまとめる姿が頼もしかった」と振り返る。「若い人や女性に飲んでほしい」という学



●大学連携酒造りの概要

生の意見を反映し、明治時代に一般的だった黄麴と鹿大が分離した篤姫酵母を使用。『薩摩熱徒』はフルーティーな味わいに仕上がっている。

共同の制作発表会が山口、鹿児島で大反響

鹿児島で収穫した酒米は山口の酒造メーカーで醸造し清酒『薩長同盟』と名付けられた。2018年2月、山口大学で制作発表会が開催される。山口市、山大の関係者に加えて、鹿児島市から奥氏、鹿大農学部長と下田代氏等も参加して、それぞれの立場からプロジェクトを紹介した。マスコミ各社が駆け付け、広く報道される。『薩長同盟』は4月に発売、鹿児島市のイベントでも販売された。

続いて6月には『薩摩熱徒』の制作発表会を鹿児島大学で開催した。山口市からも岡村氏、山大農学部長と荒木氏が参加、命名とデザイン



清酒『薩長同盟』制作発表会(上)。荒木氏と鹿児島でも活動した山大生(左)。山口大学長と両大農学部長(右中)。岡村氏自ら販売した山形屋のイベントは即日完売(右下)。



学生プロジェクトが全学に配布した焼酎名募集のチラシ(左)。授業課題で制作された薩摩熱徒のデザイン案(右)。



鹿児島大学長、両大農学部長と関係者が出席した『薩摩熱徒』制作発表会(上)。プロジェクトの梶山さん、佐々木さんによる発表(左下)と命名者の表彰式(右下)。

に選ばれた学生の表彰式も行われ、プロジェクトの学生も登壇した。こちらも多くメディアに報道されて大反響、「新聞で見たよ、と周りの人に言われてびっくりしました」と佐々木さんは語る。同月、両大がロンドンで共同開催した「維新150年記念国際シンポジウム」でも、『薩摩熱徒』『長州学舎』^注『薩長同盟』が披露された。

『薩摩熱徒』を地域で支援する目的で、鹿児島の関係者による「薩長同盟焼酎プロジェクト実行委員会」が設立される。「大学と地域の連携による『薩摩熱徒』が県内外の方に広く愛される焼酎に育ってほしい」と奥氏。陶山氏も「山大と鹿大の学生達の中に将来につながるものが残していけたら」とエールを贈る。JAいぶすきの福吉秀一代表理事組合長は「大学や鹿児島市等と連携することで、業務に広がり生まれたと感じています」と語る。

「作物生産の学生が製品化まで見届ける素晴らしい教材になりました」と下田代氏。農学部4年の梶山萌さんは、「活動を通じて、商品

●薩長同盟焼酎プロジェクト実行委員会の概要

鹿児島大学
農学部

薩長同盟による焼酎『薩摩熱徒』の製造に関する技術ノウハウ提供。学生参加のプロジェクト推進。

MBC開発(株)

『薩摩熱徒』の販促材料制作等PR活動に関わる事業。

鹿児島市

『薩摩熱徒』を活用した観光振興を図るための本プロジェクトの推進。県内外イベント等での紹介。

いぶすき農業協同組合
(JAいぶすき)

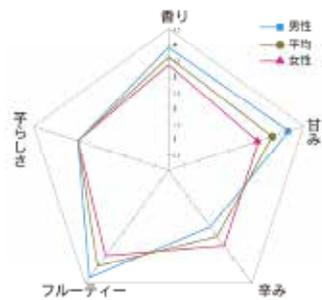
『薩摩熱徒』の材料であるコガネセガン等の生産。関連会社による『薩摩熱徒』の販売。

オブザーバー
三和酒造(株)

『薩摩熱徒』の製造、製品化に関わる事業



東京のイベント会場で200名に試飲アンケートした結果。「ワインみたいと好評な一方、芋焼酎好きには物足りないなど焼酎造りは難しいと痛感」(佐々木さん)。



企画の楽しさと難しさを学びました」と菓子メーカーへの就職を決めた。「学生さんが開発に懸けた想いを販売に繋げたい」と福吉氏。今年はネット販売にも注力、コラボセットは山陽新幹線車内販売に採用された。山口と鹿児島、地域と大学が連携した令和の薩長同盟の味を是非ご賞味いただきたい。

(国立大学法人鹿児島大学 産学・地域共創センター
特任専門員 平原 彰子)



2本セット 各300ml
2,200円(税込) 540セット限定
山陽新幹線車内販売400、山口大学生協等90、鹿児島大学インフォメーションセンター50

薩摩熱徒 720ml 2,000円(税込) 800本限定
鹿児島大学インフォメーションセンター、ネットショップ「焼酎屋かごしま」、おいどん市場・Aコープ主要店舗、かごしま遊楽館(東京・有楽町)等で販売。

薩摩熱徒のサイト<https://satumanetto.info/> ネットショップ「焼酎屋かごしま」<http://osakenet.tv/sotsuya/>

注)山口大学の農場で学生が栽培した山口県独自の酒米「西都の雫」を原料とした、山口大学ブランドの日本酒。