〝日本酒銘醸〟熊本

3蔵一斉、蔵開き等イベント

【熊本】熊本酵母の発見実用など吟醸酒造りの礎が築かれた熊本県は、球磨焼酎など本格焼酎とともに國酒・日本酒の銘醸地。熊本酒造組合に加盟する10者＝▽香露▽瑞鷹▽通潤▽花の香▽千代の園▽美少年▽れいざん▽七歩蛇▽亀萬▽和田志ら露＝により醸され、令和6年1～12月課税移出数量は982㎘（約5千石）。日本の伝統的酒造りのユネスコ無形文化遺産登録の際には、蔵元関係者らが夜中に組合会館に集まり登録の瞬間に乾杯し喜びと誇りを強烈に発信した。3月9日（日）には県内3蔵が一斉に蔵開き等イベントを開催し〝日本酒銘醸〟熊本がアピールされた。

「千代の園」多彩な日本酒チケット制で

■「千代の園」千代の園酒造（山鹿市、本田雅晴社長）■温泉でも有名な山鹿（やまが）。歌舞伎や芝居がかかる国指定重要文化財「八千代座」が近くにある。山鹿市内には同社に加え、ワイナリー、ジャパニーズウイスキー蒸留所、クラフトビール醸造所が揃う美酒のメッカとしても注目され、巡るツアーの実施など4酒造と地域が連携し魅力発信するプロジェクトが始動している。

木村県知事の発声で乾杯

千代の園酒造の創業は明治29年（1896）。普通酒全盛の昭和43年（1968）、純米酒醸造に取り組んだ先駆けとしても知られる。特約酒販店が販売する銘酒「泰斗」醸造元。スタンディングで醸出酒が楽しめる「酒蔵の片隅で 角打ち」も人気スポットとなっている。

『新酒まつり』10時～14時30分には約3500人が来場した。

「1コインでお得に飲める」飲み比べコーナーはチケット制、3枚綴り税込500円。5種から選び1杯約100㎖を、2枚で香り華やか「純米大吟醸 朱盃（しゅはい）」、ほか4種＝▽冬限定「純米しぼりたて生原酒」▽うすにごり生酒「純米吟醸あらばしり」▽料理と好相性「純米吟醸 朱盃 翼（よく）」▽アルコール度数13％「吟醸酒 昊（そら）」＝は1枚で試してもらった。

販売した「限定新酒」は熊本尽くし。県産華錦を使い熊本酵母で醸した純米酒「独特の若々しい酸味や果実味が感じられる」。生酒は大きめのグラスに六分目程度注いでご賞味を、とのアドバイスも。「グラスの上の空間が風味を味わうのに役立つ」。

開幕にあたり本田社長が「この冬は非常に寒くいいお酒が出来ている。新酒をはじめ大吟醸とか色んなお酒が飲めるように工夫しているので存分に、千代の園のお酒、地元の飲食店の食も一緒に楽しんでいただきたい」とあいさつした。同社の赤酒を使った味噌角煮うまみポークなども販売された。

「瑞鷹」賑わい極める新酒蔵出し市

■「瑞鷹（ずいよう）」瑞鷹（熊本市、吉村朋晃社長）■慶応3年（1867）創業。屠蘇酒や調理に使う伝統酒「東肥赤酒」も醸造。明治の初め、熊本の酒がほとんど赤酒だった時代に、創業者吉村太八氏がいち早く清酒の醸造に挑んだ蔵元でもある。

蔵元はJR川尻駅近く。川尻の春の風物詩「川尻蔵前通り祭 瑞鷹新酒蔵出し市」11時～14時30分には約2500人が来場した。

同祭は実行委（川尻商店街連合会・瑞鷹・出店各社）主催。川尻の賑わい増幅を目指し、瑞鷹新酒蔵出し市をはじめ、開懐世利六菓匠（かわせりろっかしょう）「和菓子ふれあい絵巻」、川尻各寺「お寺 de フェスタ」などが同日開催されている。

瑞鷹吉村社長㊨と木村熊本県知事

瑞鷹酒蔵資料館も開放。熊本酒造史を感じてもらった。「有名な吟醸酵母である九号酵母の開発で今日全国に知られる株式会社熊本県酒造研究所は、川尻町下町の弊社（大嶋屋）敷地を提供して明治四十一年に設立されました…」

「れいざん」ふるさとの味 新酒樽酒映え

■「れいざん」山村酒造（阿蘇郡高森町、山村唯夫社長）■阿蘇五岳のひとつ根子岳の南側、標高550mにある蔵元で、宝暦12年（1762）創業。現在の酒蔵は万延元年（1860）建造。清涼の夏、極寒の冬、清冽な伏流水と酒造環境に恵まれている。

酒蔵がある阿蘇郡高森町の町交流センターで地域連携で催す『新酒とふるさとの味まつり』（実行委主催、事務局・山村酒造内）のメインイベントがあった。2月8日～3月9日開催同まつりのフィナーレ。

当日は瑞鷹前の川尻蔵前通りが歩行者天国となり、模擬店やキッチンカーの出店で日本酒に合う馳走も満載のなか賑わいを極めた。

「瑞鷹 本醸造 しぼりたて生新酒」（740㎖瓶詰）が販売され、杯売りを求める列も途切れることがなかった。

当日は膨大な酒造関連資料を収蔵する瑞鷹酒蔵資料館も開放された。

好天にも恵まれ例年以上の来場。吉村社長は「まだ、新酒を初めて飲まれてその美味しさに驚かれる方がいらっしゃる」と語り、時々の日本酒の魅力に触れてもらう機会を地道につくっていく考え。熟成酒も楽しんでもらおうと秋季イベントも行っている。

酌みに酌んだ霊山新酒樽酒。枡からの〝こぼれ〟に笑顔㊤

「阿蘇高森には阿蘇外輪山が生み出す柔らかで清らかな山水と、雄大な自然により生み出される素朴でありながら美味しい食文化が根付いている」。1カ月にわたるロングランのまつり期間中は、町内の飲食店や宿泊施設などで「霊山（れいざん）新酒」と、高森ならではの旬食美食が提供される。「新酒は非加熱の大変デリケートな生酒。町外持ち出しやお持ち帰りのための販売はしない」。

3月9日11～15時、一帯は約4500人の来場でごった返した。バスツアーで訪れる一行も年々増加。熊本市内の酒販店は毎年ツアーを企画し、お客さんに最高の体験を提供している。ハンドルキーパーを伴い福岡から初参加の女性は「蔵のことは知っていたけれど、交通の便とかでなかなか実現しなかった。なかなか来れない、それだけに特別でワクワクしている」と話した。

この日は、新漬高菜・ふ菜やき・あか牛串焼き・馬すじ煮込み・油あげ・竹の子天ぷら・ヤマメ塩焼き・揚げ蒲鉾・山菜おこわ、ホルモン鉄板焼・豚汁・唐揚げ・鶏炭火焼・肉巻きおにぎり・ホットドッグ・ビーフオーバーライス・饅頭…と馳走も果てしない。ふ菜やきは阿蘇高菜を油で炒め薄い小麦粉生地で包み焼きしたクレープのよう。

日本酒は霊山新酒樽酒のみ。木枡付き1杯500円、追加1杯300円。他所では見られないのが、枡をタッパーに入れ樽から汲まれる酒を待つ風景。こぼれても大丈夫、むしろこぼしてという願いから、そうしている。中には枡の高さを超える大型タッパーの人も。枡が酒の中に沈むようなところまでのこぼれはないのに、そこまで貪欲だ。枡からのあふれに満足な表情。同社蔵人に感謝の言葉が重ねに重ねられた。

酌みに酌み4斗樽12本、720㎖瓶換算約1200本分の新酒樽酒が空いた。

酌みに酌んだ霊山新酒樽酒。枡からの〝こぼれ〟に笑顔㊥

24歳、炭酸割り提案

倉松酒販『焼酎祭りin北九州』

【福岡】倉松酒販（倉松聰社長、北九州市）が3月2日、JR小倉駅近くのAIM（アジア太平洋インポートマート）ビルで『焼酎祭りin北九州』を開催した。初。焼酎の需要喚起の契機になればと企画。スタンド形式での試飲会で、炭酸割り（焼酎ハイボール）をメイン提案とした。

九州・沖縄の本格焼酎・泡盛の蔵元24社＝紅乙女酒造・研醸・壱岐の蔵酒造・八鹿酒造・高橋酒造・佐藤焼酎製造場・さつま無双・山元酒造・若潮酒造・出水酒造・知覧醸造・小鹿酒造・濵田酒造・霧島酒造・白露酒造・櫻の郷酒造・田苑酒造・ハイボールを飲み比べ大石酒造・大海酒造・大口酒造・天の川酒造・比嘉酒造＝が出展、約100種の商品を揃えた。

同日11～13時・14～16時の2部構成。前売チケット販売による完全予約制（1枚2000円）で一般客や飲食店関係者約300人が来場した。酒販店関係者に関しては無料、10～11時「優先入場」商談時間を設け、50人ほどが参加した。

出展蔵・酒販店とも「今や若い人たちへのアピールで炭酸割りは欠かせないだろう。飲食店への提案として一つのとっかかりにもなる。酒屋としては知っていただくだけではなく、売ってこそ。いわば明日からが始まり」と意欲を示した。

同社は地酒の品揃え、販売促進を誇る専門卸。北九州エリアは地酒販売・地酒愛飲の先進地として知られる。日本名門酒会支部卸でもありファンが集う会などを催す一方、取引先蔵元を一堂に紹介するイベントも積極的に開催している。

倉松社長は、焼酎市場は全体的には低迷していると指摘。「まだまだ知られていない銘柄が多く、試飲を通じそれぞれの蔵元の焼酎の魅力まで感じていただければ。再び焼酎を盛り上げたい」と語った。飲食店が新たな商材を見い出す契機になれば、とも。

イベントでは蔵元関係者がお客さんと対話を重ねることが欠かせない。北九州エリアの人たちは蔵元と知り合いになることを求め、そのことを自慢することで〝自分発信〟する人が多いのだという。

同社は今年5月18日（日）13～16時、サッカーJリーグの試合などが行われるミクニワールドスタジアム北九州（北九州市小倉北区、JR小倉駅から徒歩10分）で『全国蔵めぐりin北九州』を開催する予定。日本酒蔵をはじめ、日本ワイン、ワイナリー、ジャパニーズウイスキー蒸溜所なども出展のもよう。

AIもっと身近に！

熊本局が経営活性化支援研修　鹿児島酒造組合員対象

2月27日Zoomで経営活性化支援研修『AIをもっと身近に！～ChatGPT活用の第一歩～』があった。熊本国税局が主催したもので、鹿児島県酒造組合員を対象に実施。20社69人が参加した。

「世界中で生成AIが仕事の効率を劇的に変えている。そこでChatGPTの基本的な操作方法を習得し、ビジネス活用への可能性の理解を深めていただきたい」と企画。㈱CoCoDigi.代表取締役の富田貴子さんが講師を務めた。

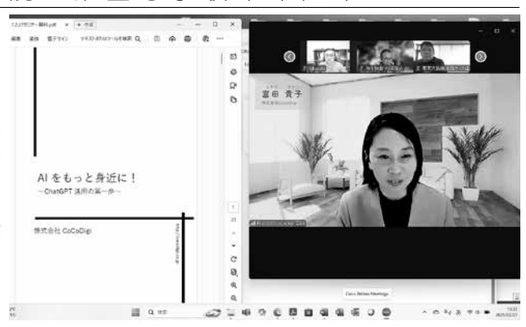
AIの開発は1950年に始まり、現在は第4次ブーム。対話形式でタスクを処理する対話型AIが主流となっている。「コンテンツの生成を目的として開発され、学習データセットからテキスト、画像、音楽、動画、プログラムコードなどを生成することが可能」。

以下などが出来ることだ。▽一般知識に基づき、幅広いトピックの質問に答える▽ブログ記事、メール、報告書などの執筆をサポート▽簡単な言語間の翻訳▽文章をより良くしたり、短くするなど▽創造的なアイデア出しをサポート。

一方出来ないことがある＝▽デバイスの操作や物理的なアクション▽医療や法的な専門アドバイス▽複雑な倫理的判断や意思決定▽物理的な体験や経験に基づく回答。また誤った情報を提供する可能性があったり、安全性に配慮しつつも全てが適切とは限らない。

メイン画面と機能を説明した。無料のものがあり、有料で画像や動画に及ぶなどアップグレードができる。

使いこなすには命令文（プロンプト）が重要。具体的なプロンプトだと回答も具体的になる。AIの力を最大限に引き出す技法「ひと言プロンプト」がある。①ステップバイステップで教えて②○○の専門家として答えて③例題を含めて説明して④○○字以内にして⑤要約して⑥添削して⑦構成して⑧○○語に翻訳して⑨○○のメリットとデメリットを教えて⑩リストアップして⑪箇条書きにして⑫テーブル（表）形式で出力して⑬よくある質問と回答を提供して。



回答の精度を上げるためのフレームワーク（枠組み）がある。深津式プロンプトだとこんな感じ。

「クレームへの返信メールを書きたい」場合、#命令＝あなたはクレーム対応スペシャリストです。クレームに対するお詫びの文面を前提や条件を考慮しつつ書いてください。#前提＝返金や交換、追加の手間は極力さけたいけれど、これは決して言及せずに#条件＝相手に寄り添って相手の気持ちが収まるよう丁寧に心を込めた内容で、ご不満やクレームという言葉は使用禁止です#クレーム内容＝ネットショップで購入した洋服のサイズ感や色がまったく違い、非常にがっかりです、返品・交換も送料自己負担でさらにげんなりです#出力方法＝メールで送るのでタイトルと文章を作ってほしい。

「WEBサイトなどでよく見かけるFAQ（よくある質問）も一瞬で作成できる」。焼酎に関するFAQを、#制約条件＝生徒の質問は小学生低学年の口調にしてください、焼酎博士の答えは子供がわかりやすい表現にしてください、博士はおじいちゃんです、口調はおじいちゃん博士らしく○○じゃ○○なのじゃにしてください、などで求めることもできる。

「情報収集や整理はAIの得意分野。任せれば時間短縮につながる」。#命令＝あなたは焼酎製造の商品企画課の社員です、新しい商品の企画を考えています。想定されるターゲットを予想してください#タイトル＝初めての焼酎デビュー#制約条件＝具体的な性別と年齢層の組み合わせを3つ想定してください。

「SNS運用、ターゲット分析、広告戦略の最適化など、焼酎の販促活動にChatGPTを活用できる。特に商品説明の自動生成や、ターゲット層ごとのマーケティング施策を考えるのに有効。新商品のコンセプト開発や、焼酎の飲み方の提案にも活用できる。観光・体験型イベントのサポートも」プロンプト例＝▽若者向けの芋焼酎をPRするためのキャッチコピーを5つ考えて▽芋焼酎の特徴を簡単に説明してください。お湯割りに合うことを強調してください▽女性向けの新しい焼酎のコンセプトを考えてください▽酒蔵見学ツアーの説明文を作成してください。

参加受講者が自身のスマホやパソコンで使ってみた。

「AIに入力した内容はシステムによっては学習に使われることがある」ので機密情報を入力しないよう注意した。正しそうに見えるけど間違った情報もある、とも付言した。