

父から子へ受け継がれる熟練の技



すき酒造株式会社 副杜氏 内嶋 一仁 さん (37 歳)

西小林出身の 37 歳。22 歳の時に福岡から小林に帰郷後、すき酒造株式会社に務め、現在は副杜氏として活躍する。父と 2 人で焼酎づくりを行い、「熊本国税局の 2025 酒類鑑評会」で、「伝須木」が優等賞を受賞した。

「最後まで諦めず、勝つまで挑戦し続けることが大切」と力強く話すのは、すき酒造株式会社が副杜氏を務める内嶋一仁さん。

焼酎の世界に入ったのは、22 歳の時だった。きっかけは、同社で杜氏を務める父光雄さんからの誘い。

「昔から多くの賞を受賞していた」と語り、一仁さんは、黒麹仕込みの芋焼酎を商品化したことでも有名な杜氏。幼い頃から、焼酎づくりに対する熱意を常に見てきたからこそ、父の誘いに迷いなく決心した。

当初は、父からの厳しい指導や、「すき酒造はあまり売れない」など厳しい声も受け、苦い思いもたくさんしてきた。そのたびに、持ち前の負けん気の強さと地道な努力で乗り越え、焼酎づくりも今年で 16 年目を迎えた。

主に焼酎づくりを行う 9 月から 12 月は、父と交互に寝泊まりし、昼夜問わず、菌の温度管理を徹底。常においしい焼酎づくりに心血を注ぐ。

それほどまでに焼酎づくりを続けられるのは、県内外から応援してくれるお客さんと家族の支えがあるからと感謝する一仁さん。

父の光雄さんは、「今まで教えてきた中で、一番勘がいい。いつでもすき酒造を任せられる」と一仁さんを高く評価する。

今では、市内外の飲食店でも人気があるすき酒造。会社と共に育ってきた一仁さんは、今後の目標をこう語る。

「良い焼酎を今後も作り上げ、焼酎業界の中ですき酒造の名を確立していきたい。そして、この素晴らしい技術を後世に残していきたい」。

全国でも希少な和がめを使う蔵。「和がめは、現在、作られておらず、替えがきかないので、丁寧に仕事に取り組んでいる」と一仁さんは語る



蔵人全員でブランド化した「伝須木」が優等賞を受賞したことを市長に報告。「次は、自分が受け継いだ技術で受賞したい」と意気込む



小林
こばやしびと
Vol.128