



須木庁舎だより 10月号

2013 NO. 75



まはつり九月二十一日(日)恒例の湯葉
開催され、約二千名(白)に、恒例の湯葉
県内から約二千名(白)に、恒例の湯葉
に訪れ、約二千名(白)に、恒例の湯葉
栗目玉、体験、トである、先着二百名の
す狩り、どの人、受ける、先着二百名の
工、開催、の、受ける、先着二百名の
つ、開催、の、受ける、先着二百名の
等、開催、の、受ける、先着二百名の
生長は、ペン、の、受ける、先着二百名の
と、開催、の、受ける、先着二百名の
べて、開催、の、受ける、先着二百名の

編集発行／小林市須木庁舎地域振興課 〒886-0192 小林市須木中原 1 7 5 7 番地
TEL. 0984-48-3130 FAX. 0984-48-2269 ホームページ P C <http://www.city.kobayashi.lg.jp>
携帯版 <http://www.city.kobayashi.lg.jp/i/>

『小林市地域活性化交付金』の事業を募集しています

『小林市地域活性化交付金』は、協働のまちづくりの推進を行い、地域の課題を須木地域自治区の住民の参画と協働によって解決し、地域の特性を活かした魅力ある須木地域自治区の形成と『協働のまちづくり』の礎を築くための地域づくりを支援する交付金です。

○交付金の対象事業
地域住民の創意により主体的に実施する事業とします。また、地域課題の改善・解決や地域の連帯をもって住み良い地域をつくるための事業です。

交付対象の活動団体は、地域協議会で対象団体としてふさわしいかを審議します。

○活動団体の一例
・自治会組織・NPO団体・ボランティア団体・教育、文化及びスポーツ振興に関する団体
・地域活性化を目的として設立された団体

○申請期限：随時（予算に限りがあります）

*こんな事は取り組めないか等の相談は、須木庁舎地域振興課（48-3130）までお問い合わせください。

『須木地区石油類』の対応（配達等）についてのお知らせ

須木管内給油所の休業により、住民の燃油取引に不便を生じている状況に、こばやし農業協同組合須木支所管内の4営農組合長からの要請を受け、JAこばやし北給油所が次のとおり対応していただく事になりましたので、周知いたします。

1. 配達対応油種 灯油・軽油
2. 配達日・配達量
水・土曜日の週2回。（但し、配達日前日までにご注文を頂いた方のみ対応）
3. 混合油について
混合油は携行缶で資材倉庫に在庫として置いてあります。必要量に応じて、携行缶を持参して自己取りをお願いします。
4. 配達対応日 平成25年8月24日（土）から配達しています。
5. ご連絡先 JAこばやし北給油所 TEL25-1045

須木分館
宮四八・二九五四

絵文 織茂 恭子



を冊実
めりの
ぐる温
るかい
人イ
々ラ
の、
話。お
すす
とめ
力キ

黒木清次&黒木国昭作品集



の木の
本清
を次
展さん
示と
して黒
いま木
す。国
昭
さん

須木分館の旬な情報や
話題をお届けします。

特集 すき酒造

ブランド焼酎の「森伊蔵」を超える評価
 プレミント社発行(全国版)の「Dancyu」掲載
すき酒造の焼酎が全国2位と3位に選出

すき酒造の芋焼酎が、プレジデント社発行雑誌「Dancyu」(ダンチュウ)編集部が開催した、焼酎 第三者委員会」に出品されました。ブランド焼酎の「森伊蔵」(村尾)、「山猪」(山猪)、「山美娘」(山美娘)が、この企画は、森伊蔵・村尾・佐藤を越える酒を探せ!」のタイトルに、各界から集まった気鋭のテイスター三十人が試飲し、ブランド焼酎に匹敵する銘柄を審査する目的で実施されました。全国の酒販店にアンケートを実施し、見事に推

山美娘 (やまびこ)

【軽快タイプ】 全国2位



山猪 (やまじ)

【重厚タイプ】 全国3位

須木を愛する「酒造り職人」
 須木の名を世に知ってもらいたい。



すき酒造 杜氏 内嶋 光雄 氏
 昭和34年9月26日 (54歳)

数々の人気焼酎を造りだす、本坊酒造の屋久島工場から、2006年秋に、故郷の宮崎県小林市に戻り、すき酒造の杜氏に就任した、内嶋光雄氏。

黒麹芋焼酎をはじめ手がけた杜氏として、全国でも有名であり、本坊酒造の屋久島工場に勤めていた平成11年には、熊本国税局開催の酒類鑑評会で鹿児島県123店舗ある酒造工場の中で頂点に立ち、賞を受賞したほどの凄腕杜氏です。

すき酒造が焼酎製造を一任する内嶋杜氏は、「黒瀬杜氏」※(注1)の技法を受け継ぐ数少ない杜氏の一人です。確かな「技」と「経験」、研ぎ澄まされた「感性」で造る焼酎は妥協を許さず、徹底して真摯に焼酎と向き合い、本物の焼酎造りにこだわっています。

内嶋杜氏は、何人もの杜氏に技法※(注2)を教わっていることで、様々な焼酎を造りだすことが出来ます。しかし、型にとらわれず、柔軟に、独自の焼酎観を持ちながら造るのが特徴です。

「最近では、パソコン管理による技法の杜氏が増え大量生産型がメインとなってきている。自分のように昔づくりの技法を伝承した杜氏は少なくなってきた。大量生産よりも、手作りで味の整った商品を今後も造りたい。」と内嶋杜氏は語ります。

また、内嶋杜氏は須木を愛する一人で、須木という場所、地名を世の人に知らしめたいと、商品名にも須木にちなんだ銘柄の焼酎を多数造っています。

※(注1) 黒瀬杜氏

薩摩半島の南西部の端、南さつま市笠沙町に「黒瀬」という集落があり、そこから輩出された焼酎職人集団。

明治時代に「焼酎造り」を学ぶため、琉球に渡り技を磨き、そこで確立した技を九州各地に伝え、焼酎造りの核となった。

一子相伝とも言われるその卓越した技を受け継いだ後継者も現在では数名となっている。

※(注2) 杜氏の技法は一子相伝と言われるほど、極めるのが大変な技術。



平成22年に、手造り麹と総甕壺仕込みを目指して総木造の新蔵を新築(すき酒造)

ま厚査う満わとれに困幻員のにとしそとら
 した員なない甘次をに出難のこのから厚高織た。の味ない選
 タか爽芋と味に超品な酒のからもみ評細。平均わい出
 イらやの評の、えさなとパー大香りがあされいよされた
 プ高か甘価あるイン評て伊言わにはが華や山な味は焼
 で価後とれ、パ価い蔵わは、際か美味は、純粋な香りが
 第を味、たゴクのた、れ、だつ」と蒸かし芋
 3う「フル猪ジの2です、が、一入には
 位けてこれッ、スる。が、一入には
 にて、れものなコク
 選ばれ重審よ豊味ク
 手は

いさ低さ仕手ら作使丁り念成造きとしのが■
 芋に温ら込芋法こ取り米用寧へにさ原り仕経、蔵の自、この
 焼更でにみ焼がの穫、麴さに夕洗れ料上込験杜の信、費、山美娘」は、
 酎に発二に耐用米ま合は、てを傷、芋は、珠とに、が三質の極み」と称すほど
 に磨醇次米造り栽培で鴨、をむを一切つ黄金常のぼ丹三質の極み」と称すほど
 仕きさ仕麴りら培を農杜いむを一切つ黄金常のぼ丹三質の極み」と称すほど
 上をせ込をでれに手法に自す。落つ千貫りもです。手法で、磨術
 がかるみ使は、けよら、磨と人貫りもです。手法で、磨術
 つけこで用、い、杜まら、が、磨と人貫りもです。手法で、磨術
 て、と黄し通ます。杜氏した。田植。苗か
 い味、麴ま常す。独自の。えか
 まわ、をすは。独自の。えか
 す。深麗え、次



■この「山猪」は、超豪華芋
 焼酎として、昔懐かしい芋の香り
 と、濃厚で重みのある限定焼酎
 を持つ、造られた。由来は、
 として造られた。由来は、
 抜群の山猪の銘柄の由来は、
 い、豪傑の香りと、味は力強
 耐の、に、須木を感じさせる奥深
 ない山々を駆巡る、勇猛果敢
 猪」と名付けられた。山



本庄川流域から湧き出る水は、焼酎造りに最適と言われています。

