

歴史ある島酒の秘密

八丈島の焼酎の世界

2022.01.28 @zoom

主催：はじまり商店街

協力：東京宝島事業運営事務局

Vol.1

お酒の現在・来歴

1994年

お酒の販売はピーク時に比べて…

2割ほど減少

日本酒は注目され始めているものの

酒造は過去10年15%減

／飲んで守っていききたい！／

生産者の顔が見えるような交流会を企画



焼酎ブーム

- 1976年 第1次 さつま白波が市場開拓
- 1980年 第2次 いいちこ、二階堂がブレイク
- 2000年 第3次 森伊蔵、黒霧島、佐藤などの本格焼酎の需要上昇

焼酎を楽しむKEYは…

多様性と包容力

東京島酒のあれこれ

八丈島の文化

潮の道とも言える2つの力による独自の文化

黒潮 流人

伊豆七島に

9箇所の蔵元

八丈島には

4つの蔵

青ヶ島でしか飲めない

初垂れ 度数70度！

下北沢など都内でも味わえる！

東京島酒の聖地

芋焼酎

1605年 さつまいもが琉球に伝来

1705年 鹿児島にさつまいもに上陸

1811年 種芋が八丈島に 1975年の台風被害で芋から麦への転換

1853年 東京島酒の歴史がスタート！

現在、東京島酒年号169年！

焼酎作りの過程

1日目

- 回転ドラムで麦のぬかを落とす
- 蒸気で蒸す
- 白麹を振りかける
- ドラムを回す

2日目

- 高温高湿で菌を活発化 菌が死んでしまう
- 発酵して発熱→送風で温度を下げる

3日目

- 水に合わせてもろみ作り 4日置く

後日…

- 蒸した麦ともろみを合わせる

14日後

- 蒸留機にかける 今は小さな蒸留機をいくつも持ってブレンドする蔵が多い！

- こつり 蒸気を直接入れて100度まであげて気発させる、冷やしてアルコールのみ抽出
- さっぱり 減圧機で気圧を下げて、65度まで沸点を下げる

guest



八丈島で焼酎作り / 小宮山さん

昭和22年創業 八丈興発株式会社 社長



大学で目覚めて焼酎を探求

町田さん

飲んで応援のメッセージを伝えたい！

八丈興発の焼酎

情け嶋

「情け深い島」という意味

瓶の蓋 / 火山が噴火したときに焼酎を担いで逃げる

鬼の絵

