



# 「焼酎トレイル in 奄美大島・龍郷」 モニターツアー実施のご報告

株式会社しーま 橋本大輝  
2024年3月26日

# 「焼酎トレイル」に対する解釈

## 焼酎トレイルのすすめ

お知らせ

2023.10.10

焼酎の歴史と文化

2023.10.10

シェアする

ツイートする

LINEで送る

鹿児島県酒造組合では、2022年度から、焼酎トレイル事業を進めています。

焼酎トレイルとは、鹿児島本格焼酎の魅力である“多様性”に着目し、それらが造られる土地の歴史や風土などの観光資源と蔵元がつながりながら、県内各地で焼酎を軸とした地域づくりや情報発信に取り組むものです。

鹿児島県酒造組合「焼酎トレイルのすすめ」 <https://www.honkakushochu.or.jp/4945/>

### 「trail」とは・「trail」の意味

名詞：小道、跡、痕跡、手がかり

動詞：引きずる、たどる、追跡する

- 焼酎に関連するものごと
- 「つながり」を実感できる
- 「たどる」ことができる

# コンセプトとねらい



## 「農業」の実感

サトウキビ→奄美黒糖焼酎のプロセスをたどる

## 「焼酎づくり」の実感

蔵の仕事を経験し、オリジナルな体験とお土産を手に入れる

## 「酒の楽しみ方」の実感

地域の行事に参加しながら、オリジナルな体験を手に入れる

→これらが循環していることを実感し、龍郷を好きになる

# コンセプトとねらい



サトウキビの収穫  
黒糖の製糖



黒糖焼酎蔵の見学  
「ブレンド」体験



龍郷町大勝集落  
「大勝さくらまつり」への参加



知る → 手を動かす → 語る → 思い出になる → また来たいと思う

# ハードルと対策・工夫

## Q. 酒はブレンドしてよいのか？そのノウハウは？

- 若潮酒造様(志布志)で前例あり  
→教えを乞い、ノウハウを共有いただいた
- 酒税法上の取扱い  
→大島税務署と相談し、酒税法に抵触しない方法を模索した

### ブレンド体験

世界で一つだけのオリジナル焼酎を作ることができる【ブレンド体験】。職元スタッフと相談しながら、異なるタイプの焼酎をお好みでブレンドして、自分だけの焼酎を作ることができます。車でお越しの方やお子様でも、香水のように香りてブレンドをおこない、シールを貼ってオリジナルボトル制作を楽しむことができます。



<https://wakashio.com/distillery-tour>

# 参加者の募集



## 参加者

所属(順不同、敬称略)	業種
鹿児島県観光連盟	観光
南山物産	輸出入、メディア
日本航空	交通・運輸
中国東方航空	交通・運輸
Kura Master(フランス)	輸出入
香港駐東京経済貿易代表部	輸出入、観光
Clozette Group(東南アジア)	輸出入、メディア
有限会社前川酒店(奄美市)	酒販
龍郷町地域おこし協力隊	行政
合計	11名



つくろう、  
自分だけの  
奄美黒糖焼酎

奄美初の試み「焼酎のブレnding体験」で、自分オリジナルの黒糖焼酎を造れます。  
サトウキビの収穫体験や地元イベントへの参加も、見るだけでなく、体験し体感するツアーをご提案します。

**ツアー工程**

<b>9:00</b>	レセプション&オリエンテーション	奄美市街地 AiAi ひろば前
↓ 移動		
<b>9:30</b>	うぎはぎ体験	サトウキビ収穫(うぎはぎ)を実際に体験。製麹工場で出来たての黒糖を味わう。
↓ 移動		
<b>11:00</b>	製麹見学	
↓ 移動		
<b>12:00</b>	昼食・土産品購入・休憩	
↓		
<b>12:50</b>	焼酎学ぶブレンド	奄美初の「焼酎ブレンド体験」を行う。3つの蔵で自分だけのオリジナルブレンド焼酎を造る。
↓		
<b>17:15</b>	大膳振まつりに参加	龍郷町内で開催される地域イベント「大膳さくら祭り」に参加。リアルな奄美の夜に遊ぶ!
↓		
<b>20:00</b>	バス大膳出発、宿へ帰着	

**モニターツアー参加者募集**

焼酎トレイル

in 奄美大島・龍郷

2/4日 9:00 AM START

**参加条件**

- 奄美大島に來島でき、2024年2月4日(日)のツアーに終日参加できる方(奄美市街地発着)
- お酒を飲むことができる方
- ツアー終了後のアンケートに協力できる方

**ツアー協力謝礼金** 20,000円/名  
※奄美大島外からご参加の方に限りです

**定員** 先着10名 お申込みはこちろ

**申込期限** 2024年1月15日(月)

本企画の中で提供されるサービス(移動、体験、試飲等)に別して、参加費の方の費用負担はございません。奄美大島への交通費、食料宿舎への交通費等は各自が各自の責任で負担する必要があります。詳細な条件についてはお問い合わせください。申込内容変更の可能性があります。この場合はすみやかに事務局よりご連絡いたします。

鹿児島県酒造組合「焼酎トレイル」事業 受託・運営 (株)シーま 鹿児島県奄美市名瀬浦上町48-1-2F TEL.0997-69-4681 担当:橋本

参加者募集フライヤー

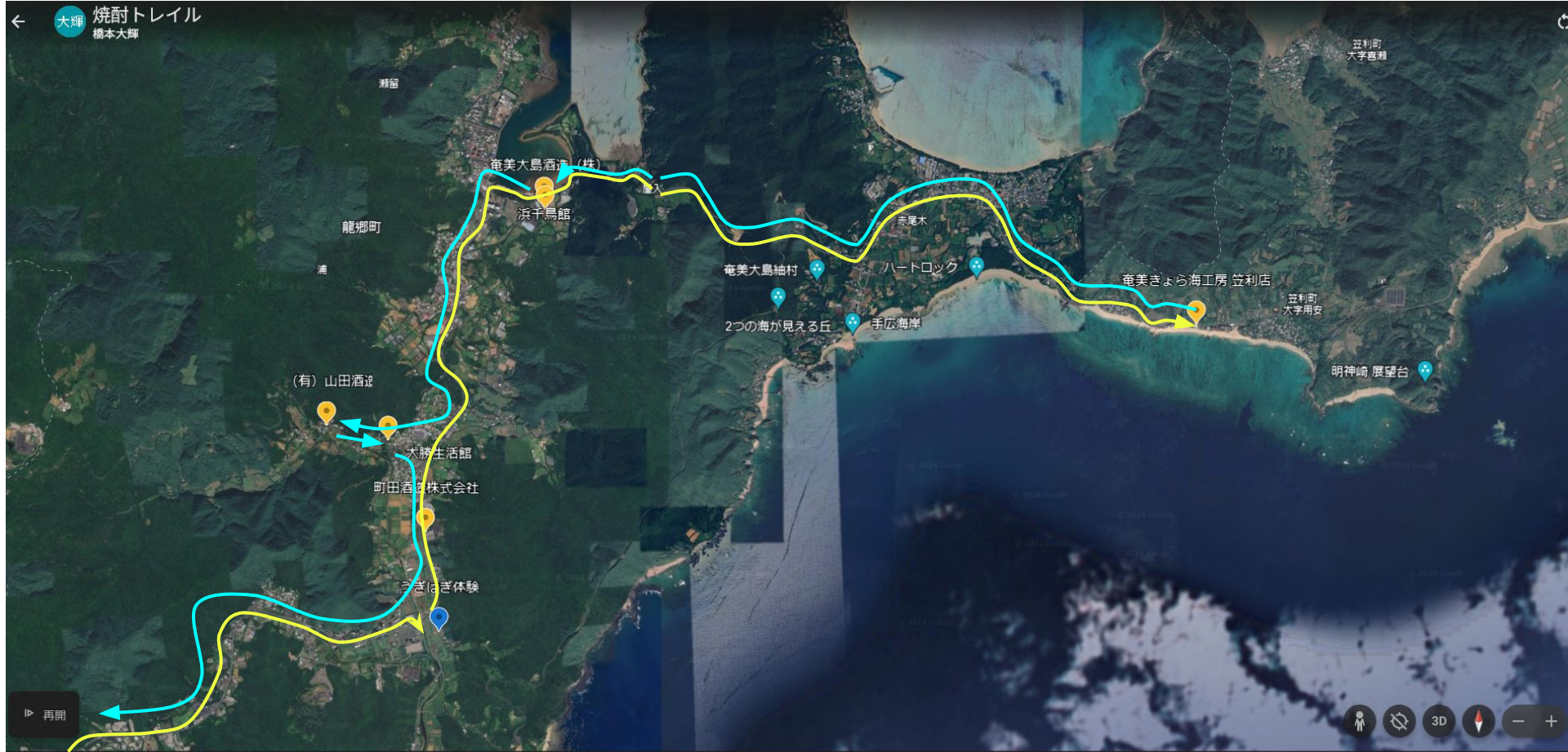
6



奄美市街地

龍郷町中心部

奄美空港





# 奄美市AiAiひろばに集合





うきはぎ(サトウキビ収穫)体験

9:30~10:15

▶ 再開

# うぎはぎ体験



# うぎはぎ体験



## うぎはぎ体験





製糖見学@美ら海工房  
10:30~11:00

▶ 再開

3D 100% データの隠蔽表示

1,000 m カメラ: 9,638 m 28°23'58"N 129°36'48"E 1 m

# 製糖見学



# 製糖見学





# 製糖見学



# 製糖見学





奄美大島酒造(株)

浜千鳥館

蔵見学@奄美大島酒造

11:30~12:00

昼食@浜千鳥館

12:00~13:00

焼酎ブレンド体験@奄美大島酒造

13:00~14:10

# 蔵見学



# 蔵見学



# 蔵見学





# ブレンド体験



# ブレンド体験のイメージ





記録にも残したい！

# 「シマ帳」



<https://icchiba.com/c/zakka/shimashiru/AAA60003>

# 「シマ帳」に押すスタンプ




  
**TASTING NOTES**

**蔵・銘柄 / Bland & Distillery**

-----

-----

**原材料・製法 / Ingredients & Methods**

-----

-----

**コメント / Comment**

-----

-----

-----




  
**TASTING NOTES**

味  
 重厚  
 ↑  
 ↓  
 軽快  
 味

香 穏やか ←-----→ 華やか 香

**コメント / Comment**

-----

-----


  
**BLENDED PLAN**

**名 / Name of blend** -----

-----

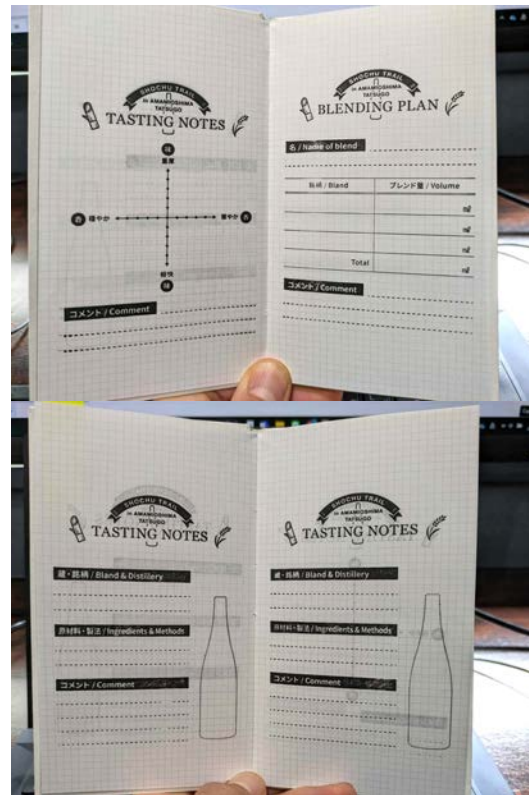
銘柄 / Bland	ブレンド量 / Volume
	ml
	ml
	ml
Total	ml

**コメント / Comment** -----

-----

-----

# スタンプを押したシマ帳

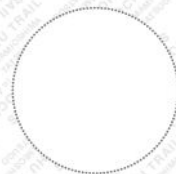
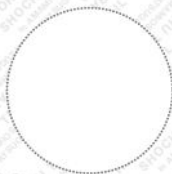
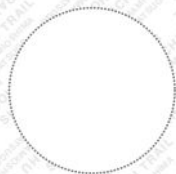


# ブレンド体験@奄美大島酒造





## 奄美大島酒造



奄美の結

度数  
25  
度

主原料の黒糖はすべて奄美大島産を使用。当社初の黒麹仕込みの商品。黒麹ならではのコクとまろやかさが特徴です。甘みの奥に少し辛味があり、全体のバランスが良い。後味も切れが良く快い酔い心地。



JOUGO

度数  
25  
度

主原料の黒糖は100%奄美大島産の黒糖を使用し、天然の地下水で丁寧に醸し、減圧蒸留で仕上げました。やわらかい飲み口とフルーティーな香りが特徴的。TWSC2022 BEST OF THE BEST 2022 鹿児島県酒類鑑評会 総裁賞受賞。



やんご

度数  
25  
度

JOUGOをオーク樽で熟成させました。見た目は金色に色づいていて、口当たりはやわらかく、なめらかで程の香りと黒糖の香りがよくマッチしています。奄美大島限定販売。

# ブレンド体験@奄美大島酒造





# ブレンド体験@奄美大島酒造



# ブレンド体験@奄美大島酒造



ブレンド体験を終えて@奄美大島酒造



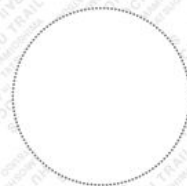
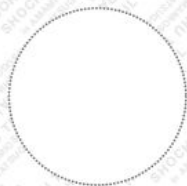
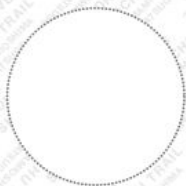


# ブレンド体験@町田酒造





## 町田酒造



長期貯蔵 里の曙

度数

25

度

黒糖焼酎業界初の減圧蒸留製造により、従来の黒糖焼酎の重厚なイメージを一新。3年以上長期貯蔵することで、さわやかさはそのままに、黒糖由来の芳醇な香りとまろやかさを一層引き出しました。2022・2023年東京ウイスキー&スピリッツコンペティション2年連続 金賞受賞酒。



龍郷

度数

25

度

常圧蒸留特有の深みのある香りと、厚みのある旨味。奄美の風土と共に龍郷の地に受け継がれた伝統の味わいをご賞味ください。



一村

度数

25

度

黒糖焼酎を樽押で長期貯蔵し、絶妙なバランスでブレンドしました。町田酒造独自の醸造技術の集大成。蔵人たちの精魂を込めて生み出された新しい逸品をご賞味ください。

# ブレンド体験@町田酒造



ブレンド体験を終えて@町田酒造





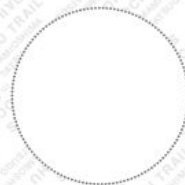
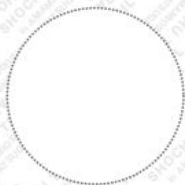
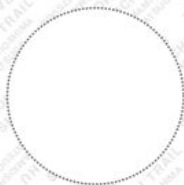


# ブレンド体験@山田酒造





# 山田酒造



## あまみ長雲

度数  
30  
度

当蔵の代表銘柄。沖縄産黒糖、麴米にはタイ米を使用。しっかりとした黒糖の風味の中にもキレがあり呑み飽きしない焼酎です。



## 長期熟成貯蔵 長雲 [2008年製造]

度数  
30  
度

長雲の原酒をタンクで15年貯蔵熟成させ瓶詰めしました。熟成による洋酒を思わせるような風味、度数を感じさせないやさしい口当たりです。



## 長雲 一番橋

度数  
30  
度

奄美大島・富国製糖の黒糖、タイ米を使用。より強く黒糖の風味を焼酎に閉じ込めました。黒糖をかじったような豊かな風味をお楽しみください。



ブレンド体験@山田酒造



# ブレンド体験@山田酒造



# ブレンド体験を終えて@山田酒造



# ブレンド体験後に完成したオリジナルブレンド





大勝さくらまつり

17:15~





大勝さくらまつり

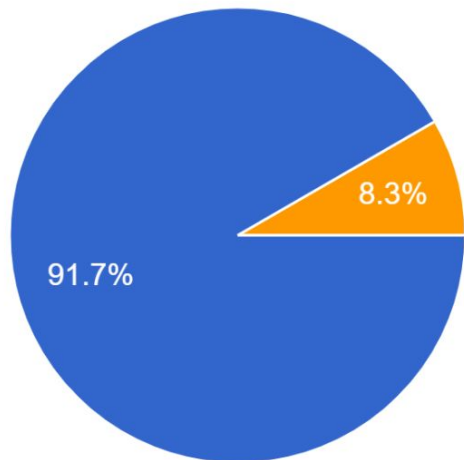
# 大勝さくらまつり





## ツアーに対する参加者の評価

# さとうきび収穫ツアーに対する評価



- 5 (非常に良い / excellent, superb)
- 4
- 3 (普通 / average, ordinary)
- 2
- 1 (悪い / not good)

## 印象に残った場面・改善点(抜粋)

The most impressive part is to participate in actual harvesting and reflecting on the efforts of the farmers in growing sugar cane. Of course, it was great to know they now have machinery to help nowadays.

大型の機械(ハーベスタ)を近くで見られた方が喜んでいらっしたこと。

実際に専用の道具を使って収穫をすることや地元の方との交流です。

改善すべき点としては、作業場が若干狭く刃物を扱う場としてはもう少し広く、万が一の事が起きないように刃物も本数をもう少し制限して順番に、監視の届く範囲で実施すべきと思います。

心に残ったのは、手でさとうきびを刈り取る作業を経験したあと、刈り取り機の動きを目の当たりにしたこと。実際に次のプロセスに使えるさとうきびについて知ったこと。

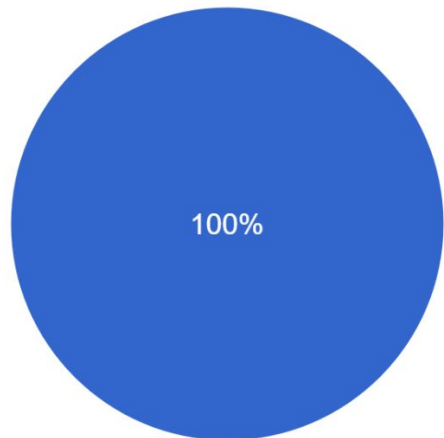
改善すべき点は、あえて言うなら、昔ながらの収穫が行われているエリアがあるか、また手作業の収穫で味が違うのか？など、特徴などをお聴きしたかったです。

収穫の体験(皮をはぐ、カットする)が出来たこと。搾りたてジュースの自然な甘さに感動。

実際のサトウキビ畑に足を踏み入れることができたこと、収穫を体験できたこと。リアルサトウキビを見たのは初めてでした。

# 美ら海工房での製糖体験に対する評価

## 印象に残った場面・改善点(抜粋)



- 5 (非常に良い / excellent, superb)
- 4
- 3 (普通 / average, ordinary)
- 2
- 1 (悪い / not good)

The taste of sugarcane juice and sugar crumbs present different intensity and flavor. Good to learn the making of black sugar too.

収穫したて、しぼりたてのきびジュースを飲ませていただけたのはすごく貴重な体験黒砂糖へする際の大変な作業もみせていただけてよかった。

サトウキビから液体、そして黒糖への製造過程、一連の作業を見る事が出来て良かったです。搾りたてのサトウキビは予想と違い青臭くなく、とても美味しかったです。またその時に出来た黒糖をお客様それぞれへ(小袋でも良いので)お土産として付けたら喜ばれると思います。勿論、その分も参加費用に入れて計算して頂いて。

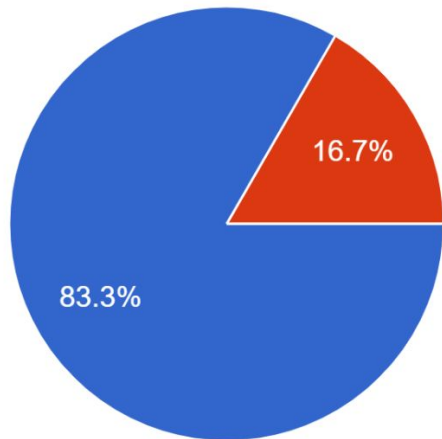
改善していただきたいところ： 今後、もう少しお時間をとれるようでしたら美しい奄美の海を眺めながら、黒糖菓子をいただけると、よりよいのではないかと思います。

改善点は、黒糖の仕上がりのタイミングに合えば、いつでも購入できるなど出来立て販売サービスがあると嬉しいです。

すばらしかったです。黒糖の価値が伝わりました。

# 奄美大島酒造での工場見学に対する評価

## 印象に残った場面・改善点(抜粋)



- 5 (非常に良い / excellent, superb)
- 4
- 3 (普通 / average, ordinary)
- 2
- 1 (悪い / not good)

清潔感あふれている所がものすごく印象的です。素晴らしい！

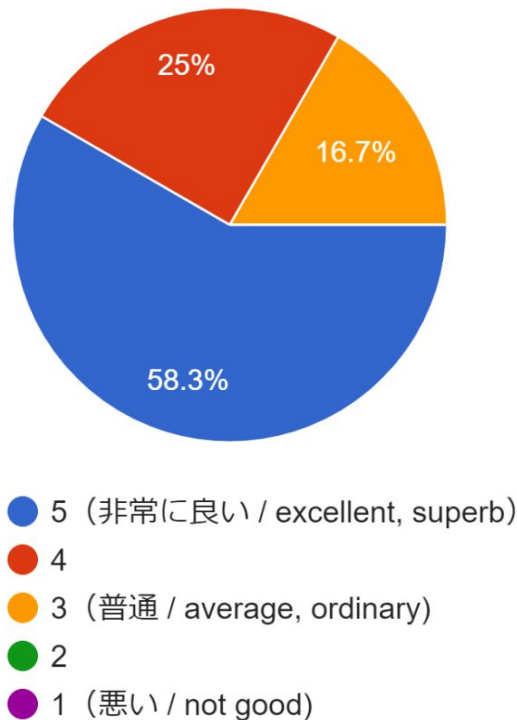
自社で栽培、製造された黒糖を使っでの焼酎造りということで、その黒糖素材そのものがこちらで流通している物とは違い、ほろっと柔らかで、優しい甘味で、原材料の良質さを知ることが出来た。ゾーンによって製造過程における香りの移り変わりも感じられ、工場見学の醍醐味体感した。また、数々の受賞が飾られている空間があり、黒糖焼酎に馴染の無い消費者もクオリティーの高さを知れて良い。

印象に残ったのは、黒砂糖をていねいに溶かす作業。発酵から蒸留のプロセスの見学。日本酒蔵の見学に比べ、外部からの雑菌の侵入(納豆を朝食べてないか、ヘアキャップをかぶるとか)にナーバスになることなく、近づけたので驚いた。黒糖焼酎の発行プロセスは日本酒より強いのかなと思いました。

奄美黒糖100%使用している点。  
改善点は特になし。団体向けの見学コースとして最適でした。

黒糖を溶かしている作業の見れたこと。

# 浜千鳥館での昼食に対する評価



## 印象に残った場面・改善点(抜粋)

It is very good to taste local delicacy.

鶏飯美味しかったです。特に改善すべき点はないと思います。少し黒糖焼酎飲めたらいいとか意見はありましたが、その後散々飲ませていただきましたので！

改善していただきたいところ：可能でしたら酒造メーカーの方もどなたか同席されましたら、限られた時間の中で、焼酎づくりの思いをお聞きすることもできるのではないかと思います。

お料理の説明が丁寧だった点、清潔感がある場所で美味しかった。

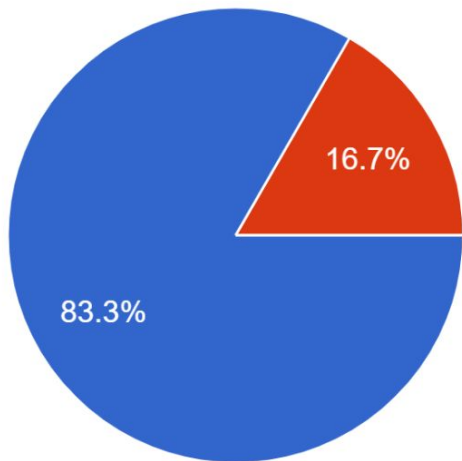
美味しくいただきました。

奄美のソウルフードが食べられて良かった。お酒のテイスティングも自由に出来良かった

奄美大島と言えば、鶏飯。それがいただけ嬉しく思いました。

# 「テイastingノート」についての評価

## 印象に残った場面・改善点(抜粋)



- 5 (非常に良い / excellent, superb)
- 4
- 3 (普通 / average, ordinary)
- 2
- 1 (悪い / not good)

しっかりした作りのノートを使用していたこと、奄美カスタマイズ版で特別感がよかった。

びっくりです。ここまでやるから楽しめる！自分でスタンプ押すのも良かったですよ。

既存の「シマ帳」を利用、それに合わせてスタンプを作成、押印していくアイデア素晴らしいですし、また焼酎ラベルのシールまで用意して下さっているとは思わなかったもので、用意周到さに感服でした。私達は一日の焼酎体験ツアーでしたが、今後は奄美滞在長い方もいらっしゃると思います。ノートの一ページ目にシールでも良いので、島の地図があったらより良いかなと思いました。

ちゃんと項目を分けて記載できるので書きやすかったです！大きさも◎

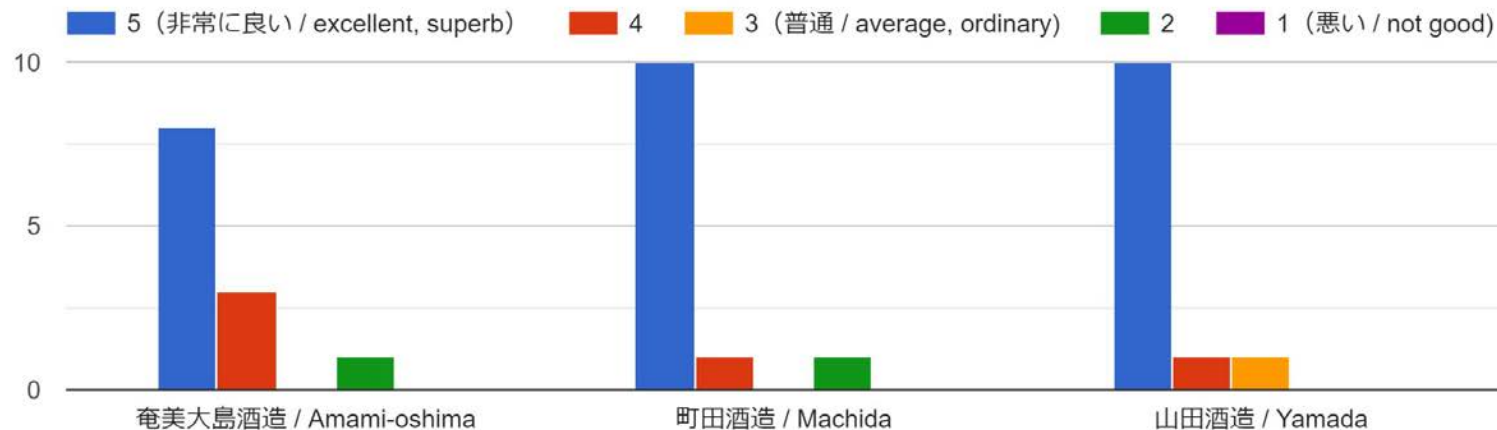
ノートそのものがデザイン、使い勝手等良いスタンプやシールなど細々用意頂きありがとうございました！シールは、はがしにくかったので改善の余地ありか。

オリジナルスタンプを作成されたこと、ノートも奄美らしく、楽し自分なりのテイastingを記録し保管できるアイデアは素晴らしいです。ぜひ、酒蔵さんと連携されて、このマイブランドのシステムを商品化し、奄美黒糖焼酎「マイブレンド」帳化してもらいたいです！御朱印帳みたいなイメージ！

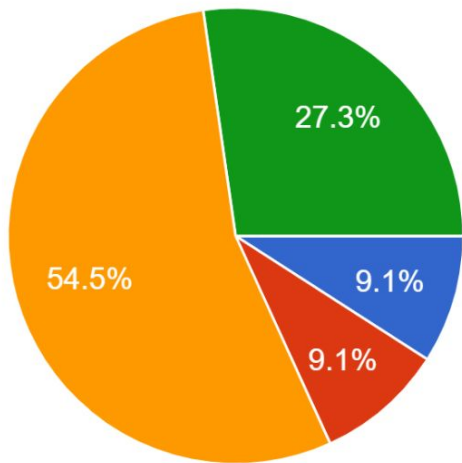


# 「ブレンド体験」について、蔵別の評価

各蔵でのブレンド体験について、蔵別に評価してください。 / Please rate blending experiences we had in 3 different distilleries during the tour.



# ブレンド体験の時間の長さに関する評価



- とても長く感じた / too long
- 長く感じた / long
- 適正だった / adequate
- 短く感じた / short
- とても短く感じた / very short

## 印象に残った場面・改善点(抜粋)

やはり3蔵でブレンドするよりも1蔵~2蔵に絞っても良いかも知れません。

ブレンドしながら黒糖も楽しめたので楽しかったです。またブレンドするにつれて参加者の皆さまとの交流もできたのが良かったです。もっとメーカーの皆さまとお話していればより各メーカーさんとの距離も近くなり今後の購買行動に繋がるのでしょね。

という事で工夫する点としてはメーカーさんも同様にブレンドしてみて参加者に入り込むより会話が盛り上がると思います。

一軒目はノートの使い方やブレンド等の要領を得ていないので時間を要したが、二軒目以降少しずつ時間を短縮しても良い。

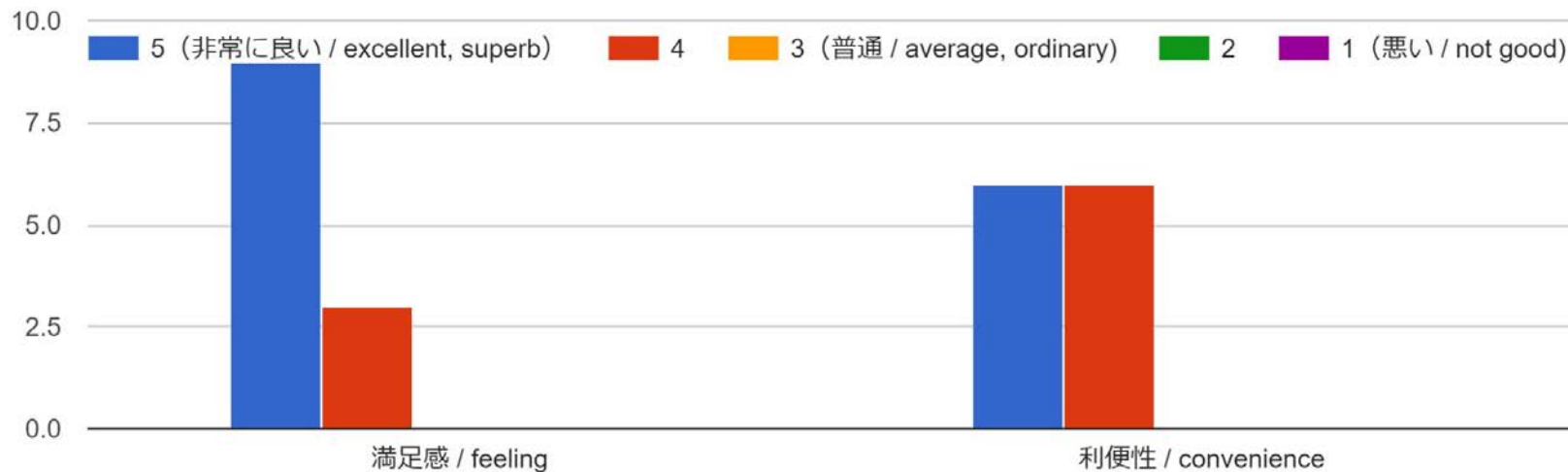
各蔵元のブレンド後、みんなで一番美味しいブレンドを決めるようなプチコンクールしたら、もっと面白かったでしょうか？

事前リハーサルもされていたので、よく準備されていたと思います。この経験、ノウハウを今後の取り組みに活かせるといいのではないかと思います。

3蔵の焼酎をブレンド体験するには適切な配分だったと思う。例えば蔵のみに次回はし、長く配分を取り、他蔵も見学が行っても良いかもしれない。

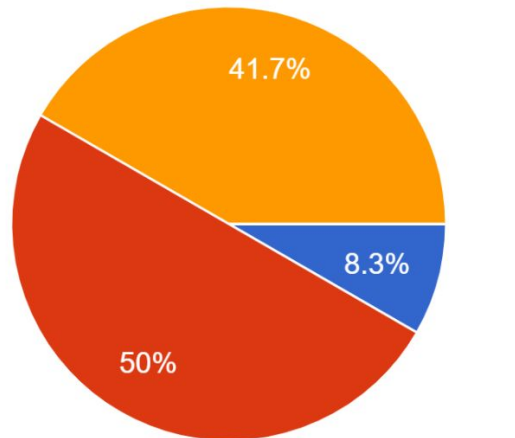
・自分が焼酎においてまだまだ素人だからか、各蔵の完成された立派な焼酎をブレンドすることに少し抵抗がありました。

# ブレンド酒が3本完成したことに対する評価



# 「大勝さくらまつり」への参加に対する評価

## 印象に残った場面・改善点(抜粋)



- 5 (非常に良い / excellent, superb)
- 4
- 3 (普通 / average, ordinary)
- 2
- 1 (悪い / not good)

It is good to mingle with locals and feel the joy of island living!

桜祭りの会場に行く前にお花見をしても良いかと思いました。実際に祭り会場へ行ってからお花見に行くということもありました。

地元の方々が楽しんでいらっしゃるところに、我々のような外の者がお邪魔するので、あまり無理・贅沢なことは申し上げられないが、もう少し奄美らしい食事と音楽に触れたかった。

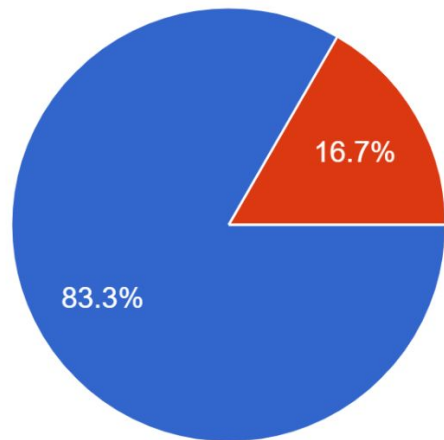
今後工夫していただきたいこと：飲食は自由にさせていただきましたが、できましたら、モニターツアー参加者の席を予め確保していただくと戸惑いなく、楽しめたのではないかと思います。その席に、地元の集落の方々も同席されると、なおいいと思います。

集落散策も合わせ、シマの良さを知る良い機会になるお祭りでした。工夫とすれば、島外から来た人からすると、もっと島唄聞きたい、と思いました。でも、若者のバンド演奏など、反対に集落からすれば必要な余興プログラムですね。

地元を感じられて楽しかったです。桜をもう少しじっくり見たかったかな。

# ツアー全体に対する評価

## 印象に残った場面・改善点(抜粋)



- 5 (非常に良い / excellent, superb)
- 4
- 3 (普通 / average, ordinary)
- 2
- 1 (悪い / not good)

As for myself, the tour was most impressive. It is the beginning of my understanding of Kagoshima island culture and I would like to come back to explore many other islands around the area.

とても濃く、とても印象的でたのしいツアーでした。いろんな方面PRしてたくさんの方が奄美の魅力を知ってほしいと思いました。ありがとうございました。

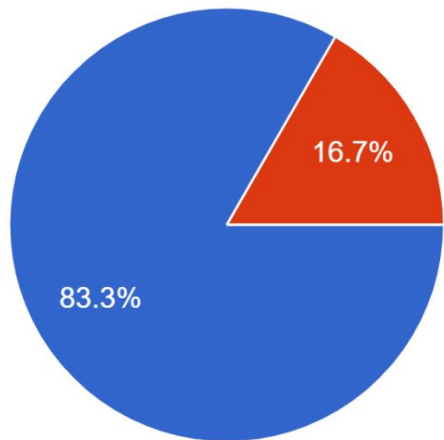
各酒造さんに用意されていた道具や瓶も素敵でした。ブレンド体験で使用するお酒の詳細が書かれている用紙やその紙質も凄く良かったです。

参加させていただき非常に勉強になりました。このツアー絶対一般販売できる内容に育て上げたい。

全国にいる黒糖焼酎フリークの方々も参加したいようなツアーだったと思うので、2回目、3回目と開催があれば嬉しいです。本当にありがとうございました！

サトウキビ畑から焼酎が出来るまで、一連の流れを愉しんで体験できるように全体のプログラムがとても考えられていたと思いました。  
観光面からみれば、人に触れる機会も多く、益々奄美が好きになりました。旅の人にはとても印象に残ると思います。楽しい企画をありがとうございました。

# ツアー全体に対する評価



- 5 (非常に良い / excellent, superb)
- 4
- 3 (普通 / average, ordinary)
- 2
- 1 (悪い / not good)

## ツアー内容を販売するとした場合の価格設定

It is a very fruitful tour. I would like to introduce to Hong Kong people as they would be so interested in the culture and living of Amami Island people

6000円

22,000円

全体で3万くらいでしょうか。記載した金額は日本人向けの価格設定です。

25,000JPY

9,000円

6,000円

36,000円

7,000円~10,000円

18000円~20000円

22000円

# まとめ

## 「農業」の実感

- サトウキビの収穫からツアーを開始したことで、黒糖焼酎づくりが農業から始まっていることを、手を動かしながら体験・理解することができた。
- 美ら海工房での製糖見学では、説明を受けながら試飲・試食したことで、最大限新鮮なサトウキビや黒糖を、生産者のこだわりをききながら味わう、贅沢な体験となった。

## 課題・改善点

- 継続開催する場合の依頼先の確保
- サトウキビ収穫の際の安全管理
- より余裕を持った時間配分、ゆっくりとした時間の演出



## まとめ

### 「焼酎づくり」の実感

- 蔵見学を1か所に絞ったことで、ダレることなくツアーを進行することができた。
- 概念としては既存のブレンド体験に、「シマ帳」+ オリジナルスタンプという新たなツールを持ち込むことで、「記録に残る」体験として昇華させることができた。

### 課題・改善点

- ブレンド技術に関する知見の集積、シェア
- メーカースタッフのブレンド参加等、より深い体験の検討
- メーカーにとってのメリットが見える化





## まとめ

### 「酒の楽しみ方」の実感

- 大勝さくら祭りに参加することで、地域の人々との交流が生まれた。その地での楽しみ方を体験したことで、龍郷への愛着が生まれたのではないだろうか。

### 課題・改善点

- より「その土地らしい」イベント、内容の検討
- ツアーの「締めり」を感じさせる儀式的なもの、トークの場が必要

