

テロワールを生かすワイナリーのようなラム造り

サトウキビからラム酒 房総大井倉蒸溜所

房総半島でサトウキビを植え、ラム酒を造り始めた。サトウキビは通常、種子島以南の南西諸島（琉球列島）の作物であるが、房総の沖を流れる黒潮の影響で、南房総は無霜地帯になっている。南房総の緯度は島根県松江市、京都市と同じ北緯35度だが、海流の力は大きい。サトウキビは海岸沿いの霜の降りない地区の耕作放棄地を借りて栽培、蒸溜所は車で10分の山中にある。

ペナシユール房総(株)房総大井倉蒸溜所（青木大成 CEO、50歳）。半島の英語はペニンシユラ（peninsula）であるが、ペナシユールと仏語表記しているのはフランス系の製法でアグリコールラムを造っているからだ。

青木氏は大学卒業後（法学部）、東京に出た。音楽活動と、一方、新宿、青山、荻窪、赤坂でバーテンダーとして働いていたが、実家の寿司屋を継ぐことになり、Uターンした。

青木氏の本業は「寿司屋」だ。店内にバーカウンターがあり、お客さんと「地元のサトウキビでラム酒を造ったら面白い」と話したら、高齢者を中心に話が盛り上がり、耕作放棄地（元は観光花畑）を甦らせたいと思っている高齢者たちの力を借り、2019年にサトウキビ栽培が始まった。22年ラム製造開始。

ワイナリー（Domaine）のようにサトウキビからラム酒までを地域で一貫生産することにより、南房総のテロワールや滋味を凝縮したアグリコールラムを目指している。仏海外県マルティニーク島のラム「J.BALLY アンプレ」が目標と言う（Jバリーはアグリコールラムの創始者、コニャックの生産に倣いオーク樽で熟成させる）。

山中にある大井倉蒸溜所を訪ねた。搾りたてのサトウキビジュースをそのまま発酵させて製造するアグリコールラムをフラッグシップとする蒸溜所だ。蒸溜棟には2基の蒸溜器があった。一つは

ハイブリッド型（容量500ℓ）で単式と連続式の切り替えが出来るもので、インダストリアルを1回の蒸溜で造る。もう一基は単式（300ℓ）でアグリコールを造る時使う。まずハイブリッド型のポットスチールで蒸溜し（アルコール度数30%）、仕上げ（2回目）を単式で蒸溜し65%にする。設備投資額7000万円。クラウドファンディングで1400万円集めた（支援者数243人）。

サトウキビ搾り汁→発酵→蒸溜→樽熟成→瓶詰

生産能力は年間2万ℓ（度数65°）。去年実績はアグリコールラム5000ℓ、インダストリアル等7000ℓ。瓶不足で発売が延期され、初リリースは今年8月予定。「BOSO ラム」の価格（税別）は700ml、アグリコール（59°）7000円、インダストリアル（40°）3600円。アグリコールラムは国産ものは珍しいので、圧倒的に欲しがられていると言う。出荷先は現状、地元県内の洋菓子向けが飲むラムより多いようだ。

銘柄はBOSO ラム・アグリコール・ソレイユ（太陽）、同フラ（花）、同マール（海）がある。地元千倉町のシンボルが太陽・花・海だからだ。

サトウキビ畑は、現在2ha（25筆）で、地代は10a当たり1万円。株出し栽培。無農薬無肥料で反収5t。肥料投入すれば反収は上昇するが、お酒はオーガニックが好まれるので、自然栽培である。収穫は全て手刈り（11月～2月）。東京からボランティアが延べ数百人も来る。ジュースを舐めるのが目的のようだ（植付けや草刈りには来ない）。

品種は農林22号、32号が主である。これらは早期高糖に優れた品種で、11月を過ぎると寒が入り、糖度もミネラル分も一気に高くなる。ブrix糖度18%位から収穫を始めるが、ピークは21～22%と高い（種子島は15%）。霜が降りない程度の温かさが最適なのだ。

地域を元気にしたい、というのが青木氏の出発点だ。そのための技術選択がアグリコールラムである。地域資源を一番活かせるからだ。サトウキビは耕作放棄地を有効活用する。搾りたてのジュースを使えば、南房総のテロワールを詰め込んだラム酒を造れる。

青木氏の夢は、南房総の自然から醸したBOSOラムが世界を駆け巡り、美味しいラム酒の代名詞になることだ。

ラムの製法と特徴

製法	原料	特徴
トラディショナル（インダストリアル）	糖蜜（モラセス）	年間通して製造可能。ラムの9割以上を占める。
アグリコール	サトウキビ搾り汁100%	テロワールがしっかり表現され香り豊か。仏海外県やハイチ等。収穫期・産地限定製造。
ハイテストモラセス	サトウキビ搾り汁を加熱濃縮したシロップ	発酵が規則的、洗練された風味。冷蔵保存可能なシロップを使うので、年間を通じて製造可。