

唯一無二の蒸留機で創り出す、  
伝統の味。





麹造りの様子

「肉と焼酎のふるさと・都城」を代表する4つの焼酎の蔵元。その中で、「母智丘千本桜」や「青鹿毛」で有名な柳田酒造合名会社が、熊本国税局主催の平成30年酒類品評会で優等賞を受賞しました。この他にも、数々の賞を受賞し、国内外問わず高く評価されています。

柳田酒造は、明治35年に創業した都城で最も歴史ある焼酎蔵です。その5代目柳田正さんは「先代から引き継いだ焼酎の醸造法を、自分なりの解釈で時代に合わせて変化させ、

smiling faces of miyakonojo

# 人の風景

後世に残していくことで伝統が受け継がれる」と青鹿毛や赤鹿毛などの新しい麦焼酎を創っています。

柳田酒造を代表する芋焼酎の1つ「母智丘千本桜」は、柳田さんの父である4代目が、経営判断から一時製造を中止しています。「千本桜を復活させ、未来の6代目に継承したい」と思っていた。家業を継いで10年、万感の思いで父に作り方を習い、無事復活させることができた」という熱い思いが千本桜に込められています。復活から5年、千本桜は熊本国税局主催の平成30年酒類品評会で優等賞を受賞。「受賞した時は、さまざまな思いが込み上げ、感慨深いものがあつた」と当時を振り返ります。

柳田酒造の次男として生まれ、家業を継ぐことは考えていなかった柳田さんは、エンジニアとして一度就職。しかし、4代目の体調不良により、28歳のときに家業を継ぐこととなります。「焼酎造りは、酵母などの働きによって味が変わる繊細な部分も関わってくるので、エンジニアだった経験が生かせる」と目を輝かせます。柳田さんの手により蒸留機が改良され、他の蔵元には真似できないものとなっています。

「引退する時が、自分なりの焼酎の完成の時。それまではまだまだ勉強しなければいけない」と力を込める柳田さん。「ワインはボルドー産」と世界で言われるように、「焼酎は都城産」と言われるよう、焼酎に関わる全ての人の思いを胸に、世界に焼酎の良さを広めていきたい」と今後の展望を語ってくれました。

熊本国税局主催酒類品評会 優等賞  
イタリア鑑評会「THE WINE HUNTER」  
Platinum (最高ランク)  
松尾大社本格焼酎グランプリ 2位



柳田 正さん

(柳田酒造合名会社5代目代表)