



KANOSUKE®

NEXT
GENERATION
JAPANESE
WHISKY
FROM
KAGOSHIMA'S
MELLOW
COAST

嘉之助蒸溜所

2024年12月吉日

小正嘉之助蒸溜所株式会社

【イベントレポート】KANOSUKEが生まれる美しい夕陽の町・日置で

不要なものが新たに生まれ変わる

環境保全のモニターツアー「未来につながるサステナブルな旅」を開催。

「MELLOW LAND, MELLOW WHISKY」をコンセプトに掲げ、KANOSUKEとしてウイスキー製造を行う小正嘉之助蒸溜所株式会社（蒸溜所名：嘉之助蒸溜所、所在地：鹿児島県日置市、代表取締役：小正芳嗣）は、「不要なものが新たに生まれ変わる」をテーマに、モニターツアー『美しい夕陽の町・日置で「Reborn」体験～未来につながるサステナブルな旅～』を2024年11月30日（土）に開催しました。本ツアーは、観光庁が実施する「地域観光新発見事業/新創出型」の一環として企画され、全国から集まったウイスキーファンを含む12人の参加者が、地域の魅力と課題を深く学ぶ貴重な時間となりました。ツアーでは、嘉之助蒸溜所近くの日置市・吹上浜でのビーチクリーン活動を実施。参加者は、専門家による講義を通じて、地域の豊かな自然環境を体感しながら、環境保全の重要性や、喫緊の課題について学び、自らの視点で考える時間を過ごしました。また、規格外の地元素材を使ったランチや、嘉之助蒸溜所のSDGsの取り組みを紹介し、最後は夕日が楽しめる「THE MELLOW BAR」でのウイスキー試飲を行いました。参加者からは、「サステナブルな社会の実現に向けた行動を始めるきっかけとなる有意義な体験だった」という声が多く寄せられました。嘉之助蒸溜所に隣接し、日本三大砂丘の一つでアカウミガメの産卵地としても知られる吹上浜をはじめ、地域の自然を守り、次世代に継承することは、私たちのウイスキー造りにおいて欠かせない使命です。今回のツアーを通じて得られた参加者の声や学びをもとに、日置市や地元住民、環境活動の専門家、大学研究機関と連携し、環境保全活動や教育イベントの企画を積極的に展開してまいります。嘉之助蒸溜所では美しい自然と人々の暮らしが調和する未来を守り育てるため、環境に配慮したサステナブルな製造を続け、次世代へと受け継ぐべき豊かな自然をと共存し、持続可能な社会の実現に向けた取り組みをさらに加速いたします。



嘉之助蒸溜所は吹上浜から徒歩1分の場所に立つ。製造するウイスキーの味わいも、吹き付ける潮風や夏・冬の寒暖差の激しさから深い影響を受けている。この浜には例年、アカウミガメが産卵に訪れる手つかずの自然であるが「漂着ゴミ」も目立つ。

モニターツアーについて

『美しい夕陽の町・日置で「Reborn」体験～未来につながるサステナブルな旅～』は、「不要なものが新たに生まれ変わる」をコンセプトに、アカウミガメの産卵地として知られる嘉之助蒸溜所の目の前に広がる自然豊かな吹上浜に、この先もずっと産卵に訪れてくれるよう、今私たちにできるアクションは何かを考え、テーマに沿って深く体験していただけるモニターツアーとして開催しました。

ツアーでは、日本三大砂丘の一つ・吹上浜の一部、入来浜でのビーチクリーンを皮切りに、嘉之助蒸溜所の母体・小正醸造株式会社が、日置市から地域活性化のため買い受けた廃校を再利用した施設「日日nova」にて、地元食材の「アップサイクルメニューを楽しむランチ」、池田龍介氏による「環境セミナー」、カズヒロハカタ氏の「漂着ゴミや産業廃棄物を活用したアート体験」を経て、ハカタ氏が取り組む「ゴミコレプロジェクト」のパネル展を見学。ツアーの最後には、吹上浜が眼前に広がる嘉之助蒸溜所を訪れ、工場内での、SDGs活動にまつわる作業や取り組みを見学した後、夕日を望むバー「THE MELLOW BAR」においてKANOSUKEのテイスティングを実施しました。嘉之助蒸溜所とその周辺の美しい自然が育むクラフト・ジャパニーズウイスキーの魅力を経験する中で、改めて環境問題について深く考えていただき、参加者からは「豊かな自然が育んだ恩恵を忘れず、環境保全についてこれからも取り組んでいきたい」「今まではゴミとして捨てていたものをまた使えるものに変える考え方をこれからの生活に生かしていきたい」など環境保全の大切さを改めて認識し、行動に移したいという声が多く寄せられました。



色とりどりのプラスチックなど海洋ゴミを素材に創るドレスや着物でファッション制作を行うハカタ氏。蒸溜所内で期間限定で展示も行われた。



ウイスキー製造で出る蒸気の回収により、蒸溜所の使用電力の10%のコスト削減を達成する嘉之助蒸溜所（写真左）、工場の見学も「SDGs」の視点で開催（写真右）

モニターツアー概要

名称：美しい夕陽の町・日置で「Reborn」体験～未来につながるサステナブルな旅～モニターツアー
 日時：2024年11月30日（土）
 場所：鹿児島県・日置市（吹上浜、日日nova、日置蒸溜蔵、嘉之助蒸溜所）
 旅行企画実施：南国交通トラベルサービス

モニターツアー実施プログラムと当日の様子

■入来浜でのビーチクリーン

日本三大砂丘の吹上浜の一部である入来浜でビーチクリーンを実施。ビーチクリーンには特別講師の情熱家 カズヒロハカタ氏にもご参加いただき、午後の体験プログラム用の素材となる「漂着ゴミ」を収集しました。

参加者からは、「こんなにきれいな海なのに、想像以上にゴミが漂着していることに驚いた」「アカウミガメが来年も産卵に来れるようにしたい」などの声が上がりました。

■環境セミナー「海ゴミ×地域づくり」“拾うだけじゃ解決しない”海ゴミ問題への挑戦（講師：池田龍介氏）

「海ゴミ×地域づくり」をテーマに、自分自身で海洋ゴミを拾うだけでなく、地域の住民全体が海洋ゴミ削減に参加すること、訪れた人も自然と海洋ゴミを拾うような地域づくりを目指すことが大切と語り、社会全体の参加が重要であることを、セミナーを通じて参加者に伝えました。

■アップサイクルメニューのランチ

二股であったり曲がってしまった大根や、大きくなり過ぎたカブなど、日置の規格外の食材を活用したアップサイクルメニューのランチを楽しみながら、食を通じて持続可能な地域づくりを体感いただきました。使用した器も、土に還すことのできる環境にも配慮した紙皿のもので、参加者からは「アップサイクルメニューでこんなにすてきな食事ができるとは思わなかった」「普通に食べておいしいのに廃棄の可能性があるなんて信じられない」といった感想が寄せられ、日置の食材の魅力と、フードロス削減の重要性を知っていただきました。

■漂着ゴミや産業廃棄物を活用したアート体験（講師：情熱家 カズヒロハカタ氏）

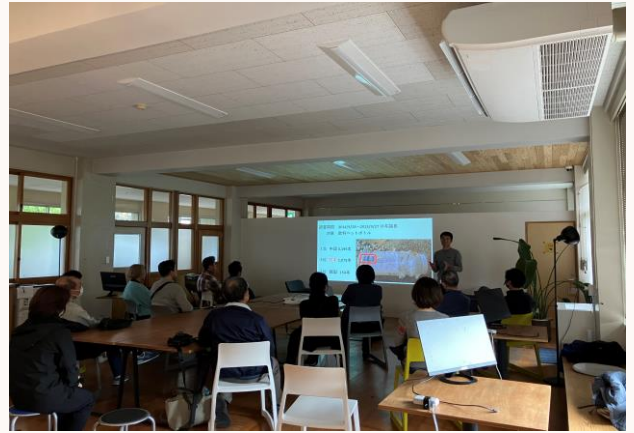
ツアー参加者が当日ビーチクリーンで拾った漂着ゴミを活用したアート制作に挑戦。廃材の新たな可能性を探る創作活動が行われ、多くの個性的な作品が制作されました。自らが制作した色とりどりの海の生き物を象った作品を前に、「自分で拾ったゴミでこのような作品ができるなんて感激」という声が上がりました。そして、講師のハカタ氏の「ゴミコレクション」パネル展やアート作品を見学し、さらにスケールの大きな作品に感嘆していました。

■嘉之助蒸溜所SDGs学び体験

嘉之助蒸溜所では、工場内で行っている製造過程でのSGDsの実例を紹介しながら、KANOSUKEのウイスキー製造について学びました。製造工程で出る蒸気の回収や、麦汁回収後の大麦の再利用など、日置市の豊かな自然環境と共存しながら、これから先もずっと製造を続けていくために必要な取り組みとして紹介しました。

■「THE MELLOW BAR」にて、ウイスキー飲み比べ体験

嘉之助蒸溜所にある夕日が美しいバー「THE MELLOW BAR」では、テイスティングを実施し、美しい夕陽の町・日置で造られたクラフト・ジャパニーズウイスキーの味わいを存分に体験いただきました。廃棄樽をアップサイクルしたスモークチップを使用した「嘉之助スモークナッツ」を試飲の際に提供、参加者からは「蒸溜所の取り組みを学んだ後に味わったKANOSUKEは普段とは一味違うように感じる」「美しい夕日を眺めながら飲むKANOSUKEは絶品です」といった感激の言葉をいただきました。



（調理は、喫茶アカリトキ）



モニターツアー特別講師プロフィール

情熱家 カズヒロ ハカタ氏

1980年5月15日生まれ 鹿児島県出身

鹿児島県日置市吹上町で「芸術による地域振興・地域づくりの実践」を主旨としたプロジェクト「WANDER MAP PROJECT」を企画・運営。2019年から吹上浜に流れ着く海洋ゴミの素材としての魅力を追求する「ゴミコレプロジェクト」を新たにスタートさせ、海洋ゴミで創るファッションショーを通してアートと地域の関わり方やSDGsに対する模索を続けている。



池田 龍介氏 (いけだ りょうすけ)

1984年11月27日生まれ

鹿児島県の最南端、与論島でSUPガイドを行う傍ら、「一般社団法人 E-Yoron」の事務局長として環境教育にも取り組む。ゴミがあったら自然と手が伸びる人・地域を増やすことを目指し、「拾い箱」の普及、各地での講演活動を行う「ゴミ拾い文化のフロントライナー」。

2019年には『100人の一歩へ「拾い箱」プロジェクト』がアクション部門・日本財団賞を受賞。



会場として利用した「旧日吉小学校」について

今回のモニターツアーの会場となった、「旧日吉小学校」は、廃校となってしまった地元の小学校を嘉之助蒸溜所の母体となる小正醸造株式会社が買い取り、運営会社に委託して地元の皆さまにご利用いただける場所「日日nova」として再生している場所です。中でも旧小学校の体育館は、嘉之助蒸溜所の貯蔵庫として改築、今も1000樽以上を熟成させ、現役で活躍しています。先日行われた「日置・嘉之助 蒸溜祭2024」ではこの貯蔵庫のシャッターにライブペインティングで蒸溜所内の「THE MELLOW BAR」を題材に、地元のシャッターアートのアーティスト小牟田光四郎さんを迎えて参加者とともに仕上げるなど、今後もさまざまな活動で利用していきながら、地元の皆さまも集える、地域活動の拠点として徐々に再生させていく予定です。



KANOSUKEブランドについて

鹿児島から世界に挑む、次世代ジャパニーズウイスキー

KANOSUKEは、日本洋酒酒造組合が定めるジャパニーズウイスキーの定義に沿って造られた、鹿児島発のクラフト・ジャパニーズウイスキーです。鹿児島・日置で140年の焼酎造りで培った蒸留と熟成の技術を受け継ぐ小正醸造の4代目・小正芳嗣が主導し、祖父である2代目・小正嘉之助の名を冠して創業した嘉之助蒸溜所で造られています。小正家の世代を超えた挑戦の物語を背景に、全ての工程を鹿児島で行い、現代的な設備を使いながらも、伝統的な蒸留の技術を融合させています。加えて、複数の蒸留器や樽を駆使することで、優雅さと上品さを持つ芳醇な味わいを実現しています。蒸留と熟成の技術に、日本一長い砂浜からの潮風と、鹿児島・日置の豊かな自然環境が合わさることで、KANOSUKEならではのメロウな味わいを育んでいます。



【会社概要】

社名：小正嘉之助蒸溜所株式会社

蒸溜所名：嘉之助蒸溜所

本社所在地：鹿児島県日置市日吉町神之川845-3

代表取締役社長：小正芳嗣

事業内容：ウイスキー製造

設立：2017年

HP：<https://kanosuke.com/>

