



**排水の浄化処理と成分チェック**  
 焼酎を作る際に大量に必要となる水。環境に負荷を与えないために、使った水を浄化タンクを通してきれいな状態で排水しています。また、定期的に排水の成分を検査することで、浄化機能のチェックも行っています。



**品質へのこだわり**  
 おいしい焼酎のために  
 ココロに注目!!  
 弊社の強みは何といっても「芋焼酎へのこだわり」です。焼酎の原料である芋は契約農家から直接契約することで品質を確保しており、植え付け作業等の農作業に従業員が手伝うなど、農家との信頼関係も大事にしています。また、夏から秋の製造期間



**まちのおしごと**  
 ヤッてみたい仕事が見つける!  
 VOL.19

**大海酒造 株式会社**

**地域に密着した焼酎造りで地域貢献を**

弊社は昭和50年に9つの酒蔵が出資し、大海酒造協業組合として創業。平成24年に大海酒造株式会社社名を変更し、現在まで営業しています。鹿屋市の温暖な気候と芋の生産量を生かして、主に芋焼酎の生産・販売を行っており、現在30種類以上の銘柄を取り扱っています。  
 代表的な銘柄である「さつま大海」や今年の1月に発売した「大海冬の華」などは九州規模の品評会でも賞を受賞しているほか、かのやばら園で栽培されたバラを使った焼酎「薔薇の贈りもの」、鹿屋市漁業協同組合と共同開発した「カンパチノ」の販売なども発信しています。  
 従業員が長く生き生きと働くことができるよう、健康増進にも力を入れており、年に1回の体力測定や鹿屋体育大学から講師を招いて運動に関するセミナーも実施しています。



大海酒造株式会社 河野直正 代表取締役

かつてはコロナ禍で会食の機会が激減し、お酒の販売も落ち込みましたが、現在は人もモノも動き出している段階。これからは「地域に根差したお酒」として地元の飲食店を中心に焼酎を楽しんでいただいで、地域の飲み文化の継承や地域貢献ができればと考えています。  
 焼酎の良さは、色んな割り方で楽しむことができる柔軟さにあるので、自分好みにアレンジして焼酎を楽しんでほしいです。今後は、自信をもっておすすめする弊社の焼酎を、SNSを活用したPRに力を入れて、若い世代に発信していきます。



▲芋洗いの様子。芋焼酎の風味を良くするために芋のサイズを揃え、病害や傷みのある部分を取り除く重要な作業です。

中は蔵人が蔵に泊まり込んで24時間体制で仕込み作業を行うなど、良質な芋と造り手の技術と経験を生かしながら焼酎を製造しています。  
 弊社の大牟禮良行※杜氏は、県内の焼酎杜氏では4人目となる令和3年度厚生労働大臣表彰「現代の名工」を受賞しています。現在は焼酎製造の管理と指導を行いつつ、次世代の杜氏育成に力を注いでいます。  
 ※杜氏：酒造りの最高責任者



大海酒造 株式会社

- 住所 鹿屋市白崎町 21-1
- 電話 0994-44-2190
- 設立 昭和50年 ○代表者 河野 直正
- 従業員数 23人 (社員・パート等含む)
- 平均年齢 47.8歳 ○勤務時間 8時間
- 採用実績 1人 (令和4年度)
- 福利厚生 各種保険 (雇用、介護、健康、厚生年金、労災)、酒造企業年金



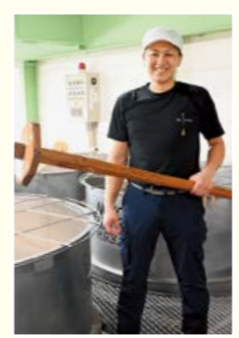
やきとり西都

〒893-0004  
 鹿屋市朝日町 3-5  
 ☎0994-42-2158  
 店休日 年中無休  
 営業時間 18:00～24:00



《おすすめスポット》

製造部 山下 翔 さん (33歳/入社9年目)  
 高須町出身。4児の父で、子どもは全員女の子。地域行事に子どもと一緒に積極的に参加しながら騒がしくも楽しい日々を送っている。趣味はソフトボール。



ソフトボールの仲間たちといつも行くお店が「やきとり西都」です。看板メニューの「地鶏モモ炭火焼」がおいしく入りで、炭の香りと絶妙な焼き加減で、地鶏の味を最大限引き出した料理です。種類が豊富な焼き鳥のほか、チキン南蛮もいつも頼んでしまうほど大好きです。  
 店内の雰囲気も良く、従業員さんも明るく対応してくれ、焼き鳥と焼酎の相性も良く、ついつい飲み過ぎてしまいます。鳥料理が好きな人はぜひ、訪れてみてはいかがでしょうか。

《私の仕事》

私は焼酎のもとになる「一次もろみ」の温度や衛生等の管理全般を担当しています。一次もろみは雑菌に弱く、雑菌が入った場合はお酒の風味が損なわれたり、下手をすると一次もろみを捨ててしまう場合もあり、気を遣う大事な仕事です。  
 職場は焼酎造りについて分からないことがあれば、先輩にそのつど聞くことができるので、働きやすいと感じています。  
 同じ製造部の前田直樹部長を目標にしながら、毎日の焼酎造りに奮闘しています。将来は、周りに認められるような焼酎杜氏になれるよう、一つひとつ経験を積み上げながら頑張りたいと思います。