



こまき かずのり  
小牧 一徳さん(49)

小牧醸造(株)代表取締役社長。2006年7月の豪雨で酒蔵が大きな被害を受け、弟とともに復興する。「19歳の焼酎プロジェクト」など、人や世代をつなぐ地域活動も行っている。



◀インタビュー全文  
を掲載



## お酒造り × 小牧一徳

▼時吉にある1909年創業の蔵元、小牧醸造株式会社。幾度もの自然災害に見舞われながらも家族や蔵人、地域や関係者と支え合い再建を成し遂げてきました。伝統を守りつつ革新へと挑戦する姿に、味はもちろん、酒蔵のたたずまいや洗練されたデザインなど、細部にわたるこだわりとお酒造りの息吹を感じます。

▼「お酒の元となるのはお水なんですよ」と語る小牧一徳さん。酒蔵の脇を流れる河川には、天然記念物のカワゴケソウが生息しているそう。水質のきれいな急流しか繁殖せず、日本でも数か所にしか生息していない珍しい植物で、自然体系が維持された環境から湧き出る天然水と、その土地で育まれた作物との相性が味となり、全国で愛される蔵元の一つとなっています。

▼そんな小牧醸造では、数年前から「19歳の焼酎プロジェクト」というお酒造りを通じた地域活動を行っています。19歳の若者たちと一緒に、故郷の文化である芋焼酎造りをイモ掘りから一緒に体験し、成人式でお披露目。自分たちの手で造った焼酎で祝杯を挙げてもらおうという活動です。小牧さんは「19歳の焼酎プロジェクトは、そもそも焼酎を造るこ

とが目的ではなく、町おこしとか、この町をより良くしたいという想いが集まって、少しずつ輪が広がっていったんです」と経緯を話しました。

▼当初はイモ掘りからお酒造りまでの計画でしたが、初回に参加した子どもたちから「次の19歳の子たちのために、自分たちがイモの苗植えをしたい」という提案があったそうです。小牧さんは「その年代の子たちが、次の子たちにたすきを渡すみたいな感じで、僕らが表現したかったことがまたつながって行って、物語になっていくみたいだと思いました」と笑顔を見せます。

▼今年度のプロジェクトは11月13日にイモ掘りが行われます。19歳の若者がたすきをつなぐ味をぜひお楽しみに。



「19歳の焼酎プロジェクト」への参加者を募集しています。



取材 地域プロジェクトディレクター 青奇