

## 連載「ジオと喜界島」

### 第5回「ジオとお酒」(後編)

喜界島サンゴ礁科学研究所 椛島賢斗

今回もジオ(大地)とお酒のお話の続き。島内の酒造会社の両社長にお話を伺いました。

—喜界島にはサトウキビ畑が一面に広がっていますよね?—

**上園田** : 喜界島にはハブがおらず、畑に入れる時間が長かったです。また、山深くなくて段丘の平らな土地も多く広がっています。その分、熱心に働くという文化が根付いており、環境にも恵まれていたと思います。

**喜禎** : サンゴ由来の土壌もサトウキビには適していると思います。そのため小さい島にもかかわらず収穫量は多く、出来上がる黒糖もおいしく感じます。

—文化という面では、喜界島の人にとって黒糖焼酎はどんなものなのでしょう?—

**喜禎** : 一日の疲れをとるためにも昔から飲み会が頻繁に行われていたと思います。そういう時にありがたくお酒が使われていたのではないのでしょうか。

**上園田**：小さい島で楽しみも少なかった時代には、お酒は人と人を繋ぐ大切なツールでした。また、その楽しみが仕事に励むモチベーションになっていたと思います。集落に湧水と豊かな土壌があるからこそ人が住めて、お酒を含めた文化が生まれているのです。

—喜界島のジオの恵みをお酒に載せてメッセージをください。—

**上園田**：島外からのお客さんに少しでも喜界島を知って、感じてもらいたい。そのためにこの土地で生まれる島唄や島酒でおもてなしをします。そういう意味でもこの土地をフル活用させてもらっています。

**喜禎**：この島のお酒に触れてもらって、喜界島っていいところだな、こんなところでお酒ができていいのかと感じてもらえたら嬉しいです。そうすればお酒ももっとおいしくなるはずですよ。お酒の味は飲めばわかることなので、そこにこの島でのお酒造りとジオの恵みがくっつく事によって、特別なものになると思うんです。小さな島ですがすごい深いものがあるということをお酒を通じて伝えたいですね。

**上園田**：恵まれた土地に住んでいるんだなという今の感触を、将来の世代にも渡していかないといけないですね。

