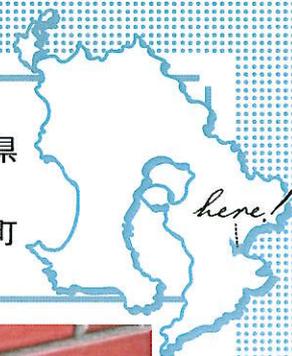


店主のパワフルさが光る 町の小さな酒屋さん

児玉酒店

【こだまさてん】

鹿児島県
肝属郡
東串良町



Higashikushira Town

焼酎と切っても切り離せない 「町の魅力を語ること」

東串良町の港町・柏原地区にひっそりと佇む(児玉酒店)。明治43年頃から酒や醤油・味噌の醸造を手掛けていた中で、昭和42年に焼酎部門を独立させ小売店として酒屋を開業したのがはじまりです。初代からの創業は100年を超え、酒屋としてこの地に店舗を構えて50年以上。「私もこの店も、地域の人に育ててもらってここまでやって来れました。地元の焼酎の魅力を語る時、自ずと町の魅力も語ってしまう。それくらい、私にとっては

昇三さんの手づくりの看板がお出迎え。お店を訪れる際は、看板と甕壺を目印にどうぞ。

焼酎と町のことは切っても切り離せない関係なんです」と語るのは二代目の児玉昇三さん。酒造会社と密にコミュニケーションを図ったり町の商工会との関わりを持ち続けたりと、人とのつながりを大切にしながら息子の憲介さんとともにお店を切り盛りしています。小さな町でキラリと輝く昇三さんのパワフルさ。この町の発展の立役者としてますます磨きがかかっていきそうです。

児玉酒店

鹿児島生まれの焼酎酒器
“黒千代香(くろぢよか)”で嗜む
焼酎は格別な味わい。



選りすぐりの焼酎がずらり

こじんまりとした店内には

店内に一歩足を踏み入れると、壁いっぱい焼酎がずらり。地元で愛され続ける定番の焼酎の他に、昇三さんや憲介さんオススメの銘柄を取り揃えています。生活に欠かせない調味料も地域のブランドにこだわり、町を盛り上げたい！という気持ちが表れる唯一無二のラインナップです。



焼酎の素材となる芋や米の

生産者とも交流を図る



大隅を代表する酒造会社(小鹿酒造)がつくる“小鹿の郷(こじかのさと)”は、豊かな香りとコク深い味わいが特徴。地元産早期米の新米を麴米として使用し、地域の契約農家からなる生産組合の新鮮な黄金千貫で仕込んだ逸品です。「酒造会社と生産者とのパイプ役になれば」と、農家さんとも定期的に交流を図っています。

児玉酒店

〒893-1615

鹿児島県肝属郡東串良町川東3916

TEL/ 0994-63-8276

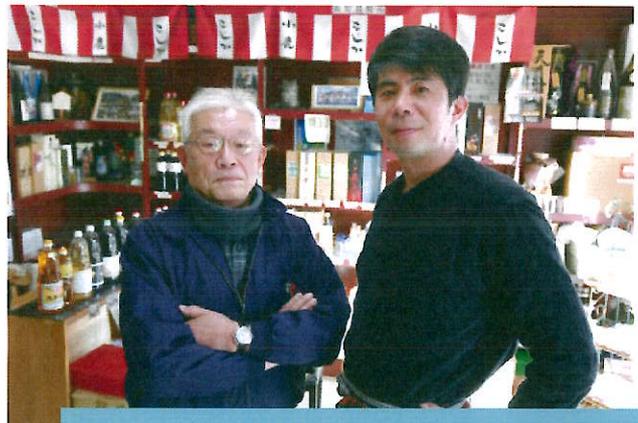


オンラインショップ

発行:東串良町役場 企画課 ふるさと納税担当

〒893-1693 鹿児島県肝属郡東串良町川西1543

TEL/0994-63-2630 FAX/0994-63-3138



左/児玉 昇三さん・右/児玉 憲介さん

「酒造メーカーに勤めていたこともあり、つくり手の想いを語るのには強みかかと思えますね」と話す憲介さん。情熱的なお二人だからこそ時には衝突もあるそうですが、お互いに尊敬の念をもって接している姿が印象的でした。