

## 醸造所が町のためにできること

— 清里焼酎を使った消毒用アルコールの製造 —

清里焼酎醸造所（清里町）



### 清里焼酎醸造所の新たな取り組み

「清里焼酎」の製造によってこれまで町を支えてきた清里焼酎醸造所ですが、「焼酎」という特殊な特産品のため、酒を好む人達や贈答用に購入する人達など、ニーズが限られていました。そこで、「町営の醸造施設として町民全体に対してできることはないか」と考え、新型コロナウイルス感染症の蔓延防止対策の一環として、清里焼酎を利用した消毒用アルコールの開発に着手しました。

#### 清里焼酎とは？

清里焼酎醸造所は清里町が運営する焼酎醸造施設で、昭和50年に事業が始まり、昭和54年から清里焼酎の販売を開始しました。斜里岳の湧水と清里産のじゃがいもを原料とし、一般的な芋や麦を用いた焼酎と比べ、やわらかな風味と甘さが特徴です。



清里焼酎醸造所

### 消毒用アルコール「清里ALCOHOL66%」開発秘話

清里焼酎は、原料となる醪(もろみ)を発酵させ、蒸留し熟成させることで完成します。特に蒸留工程では、1回ずつ蒸留を行う単式蒸留と呼ばれる方法を用いています。しかし、この方法で醸造される焼酎の度数は約40%で、消毒用アルコールに利用できる度数ではありませんでした。醸造所での消毒用アルコールの製造のためにはまず、より度数の高い焼酎を作る必要がありました。

単式蒸留では、蒸留してすぐ出てくる焼酎は70%以上の非常に高いアルコールを含んでおり、蒸留が進むにつれて徐々に度数が下がっていきます。清里焼酎醸造所ではこの特性を利用し、蒸留してすぐに出てくる度数の高い焼酎を消毒用アルコールに活用することにしました。蒸留の後半に出てくる焼酎の度数は30~40%にまで下がってしまうため、この部分は再度蒸留を行います。そしてまた最初に出てくる焼酎を取り出し、残りを再度蒸留します。それを繰り返すことで、度数の高い焼酎の醸造に成功し、清里焼酎を利用した消毒用アルコール「清里ALCOHOL66%」が完成しました。



#### ◀清里ALCOHOL66%

消毒用エタノールの代替品として、手指消毒等に使用することができます。  
500ml 1本 1,802円(税込)

#### ▶蒸留器（単式蒸留）

蒸留器で醪(もろみ)を熱し、その蒸気を冷やすことでアルコール度を高めることができます。



### これからも 清里町のために

こうして手間暇をかけ完成した「清里ALCOHOL 66%」は、最初は清里町内の公共施設へ配布し活用されました。その後、2021年1月には清里町内全戸へ配布することで、感染防止対策に役立ててきました。

所長の永野宏さん、主査の廣谷淳平さんは、「消毒用アルコールの製造は町営の醸造施設として焼酎の醸造だけでなく、ほかにも清里町のためにできることがないかと考えてできたこと。これからも清里町への貢献を第一に活動を続けていきたい」と話してくださいました。

2月には一般販売も開始され、現在ではオンライン販売や清里町の情報交流施設「きよ〜る」にて購入可能となっています。

手に降りかけると、アルコール特有のツンとしたにおいはなく、清里焼酎の香りがふわっと広がります。ぜひ試してみてください。

【清里焼酎醸造所ホームページ】

<https://www.kiyosato-shochu.com/index.html>  
(外部リンク)