

新品種の芋で焼酎、人気

合志の新たな特産品にしよう
と、自ら栽培している新品種の
芋を原料とする芋焼酎「竹迫城」
を売り出した。銘柄は同じだが、
「すいおう」「ジョイホワイト」
「ムラサキマサリ」の品種ごと
に製造しており、県内外から注
文が相次ぐほどの人気ぶりだ。
約半世紀にわたって旧合志町
で農業を営んできた。一帯は米
や麦、野菜など何でも豊富に採
れるが、特產品をつくることが
長年の悲願だった。

2004年、九州沖縄農業研
究センター（合志市須屋）の元
所長で、『芋博士』と呼ばれる山
川理氏と出会ったことが転機と
なった。「芋の新品種で焼酎を

農業法人「山渡会」代表 渡辺直哉さん 81



造ろう」。意気投合し、人吉市の酒造会社にかけあつてできたのが「竹迫城」だ。

商品化にあたり、消費者目線を取り入れようと、05年、異業種の人たちで「山渡会」を設立。アイデアを出し合ってラベルを考案したり、販路を拡大したりした。今では東京の百貨店にも納入している。

現在の夢は、「自分たちの手で竹迫城を醸造すること」。80歳を超えた今も情熱は衰えない。

竹迫城は720ミリ・税入り1680円（税込み）。注文は山渡会（096・248・5032）へ。