「『型がなければ形無し』。どんなにウイスキー造りの経験を積んでも、伝統的な製法を守り続けます。」（宇戸田社長）

「ウイスキーを造りたい」

九州の屋根といわれる「くじゅう連山」に囲まれた大分県竹田市久住町。この地に2021年に誕生した「久住蒸溜所」は、大正時代に醤油蔵として創業し、酒販業を営んできた津崎商事が、新たに挑んだウイスキー蒸留所です。

社長の宇戸田祥自さんは大学時代、ウイスキーの奥深さに心を奪われ、家業に入社後はウイスキーの販売や啓蒙活動に精力的に取り組みました。「バーでウイスキーと出会い、幾層にも重なる香りの世界に魅了され通い詰めました。当時はワインブームで誰もウイスキーに見向きもしない時代。いまでは出会えないような貴重なアイテムを味わえた黄金期でした。30歳で酒屋を継ぎましたが、胸の奥底ではずっと『自分で造りたい』という想いが灯り続けていたんです。」（宇戸田社長）

平成元年まで操業した酒蔵の跡地を取得。改修工事で一部増築し、新たに蒸留所として生まれ変わりました。

久住で生まれる味わい

蒸留所設立に向け、準備を進める中、理想の土地に出会いました。

「廃業した日本酒蔵『小早川酒造』の跡地です。名水百選にも選ばれた阿蘇山系の伏流水が豊富に湧き出る土地で、蒸留所に適した場所でした。」（宇戸田社長）

ブレンダーに武石裕氏が加わり、いよいよスコットランド フォーサイス社の蒸留機を設置する段階で、予期せぬ事態が発生。「コロナ禍でスコットランドの技師が来日できなくなったのです。急遽、大分の焼酎メーカーの設備を手掛ける工務店に依頼し、図面とオンラインでの指示を頼りに、半年間通い詰めて見事に仕上げてもらいました。本当に助けられました。」（宇戸田社長）

数々の困難を乗り越え、2021年に蒸留所が完成。翌年「久住 Zero Born」を発表したところ、WWAヤングスピリッツ部門で受賞するなど、久住蒸溜所は瞬く間にウイスキーファンの間で高い注目を集める存在となりました。

新たな可能性への挑戦

今回の機内販売商品は、ブレンダーの武石氏が「新たな可能性に挑戦した」と語る2種の原酒を調和させたダブルカスク。「新樽とファーストフィルのバーボン樽の個性が重なり、柑橘を思わせる爽やかな香りが多層的に広がります。」（武石氏）「久住の自然を象徴する"緑のフレーバー"を感じられるのが私たちのウイスキーの特徴。日本航空とのコラボ商品をお届けすることで、久住の自然が育んだウイスキーが、皆さまの旅に彩りを添えるエッセンスとなれば幸いです。」と宇戸田社長。「目指すゴールは、百年後もこの地でウイスキーが造られていること」と語り、その挑戦は続きます。

蒸留棟の窓から見えるポットスチル。夜はライトアップで美しく輝く。

保温性と乳酸菌による香気成分の発生を重視し、発酵槽は全て木製に。

トラス構造が美しい全4棟からなる木造ダンネージ式の第3熟成庫。

緑のパノラマが広がる久住高原。冷涼な気候と豊かな水に恵まれた環境。

澄んだ空気と豊富な湧き水、ウイスキーの理想郷「久住蒸溜所」

久住の息吹が宿るウイスキー

長年胸に抱き続けたウイスキーへの情熱を原動力に、酒の売り手から蒸留の世界へ。
久住蒸溜所が生み出す大自然の恵みをまとったウイスキーが、
この度JAL限定商品として登場。

 This article can also be read in English. See P.14

有限会社 津崎商事
取締役社長
宇戸田 祥自（写真右）

1969年 大分県生まれ。宮崎大学大学院農学研究科修士課程修了。食品会社を経て1999年（有）津崎商事に入社。2014年、蒸留所の設立へ向け始動。2021年、製造免許を取得し蒸留を開始。

有限会社 津崎商事
製造責任者 兼 ブレンダー
武石 裕（写真左）

1991年 大分県生まれ。琉球大学大学院人文社会学部修士課程修了後、IT企業を経て2018年（有）津崎商事入社。本坊酒造、秩父蒸溜所での研修の後、久住蒸溜所設立時より製造を担当。

シングルモルト久住
JAL EXCLUSIVE 2026 700ML／200ML

ファーストフィルバーボンバレルの原酒とバージンアメリカンオーク樽の原酒をバッティング。
どちらもノンピートで3年熟成。
バーボンバレルの原酒の個性と、新樽のウッディな香りが噛み合い、オレンジのような果実感や甘い香りを感じます。

詳しくはP.122・123へ

JAPANESE WHISKY

KUJU

揺るぎない
情熱で蒸留所を設立
ウイスキーに
人生を託して