

特集

久保田 ぶぶら

新型コロナ禍で基本的には不要不急の遠出は自粛が求められている。こういうときこそ、日ごろ生活している、わが町を歩いてみるのはどうだろう。今月の特集では、久保田町をぶらぶらしてみたい。佐賀市の端っこ、嘉瀬川沿いにある、この街には、昔ながらの史跡や、古いコミュニティ、ものづくりが残っている。まさに佐賀の原風景にふれる場所だった。

梅雨の晴れ間、青空に白い雲が幾重にもたなびいている。そんな散策日和、折りたたみ自転車で久保田町をぶらぶらしてみよう。森林公園の駐車場に車を停めて、自転車を走らしてみたら、なんとパンク…。出だしからつまづいてしまう。途方に暮れつつ、スマホで近くの自転車屋さんを探す。ヒットしたのは「船津丸自転車」。自転車を再び車に積み込み、店を目指す。10分ほどで到着。クリークのある昔ながらの集落だ。店の奥に声を掛けると、早めの昼食を食べていたご主人・船津丸幸男さんが出てきてくれる。事情を説明すると、ひとつひとつ確認しながら修理を始める。作業している間にちよつとだけ話を聞いた。幸男さんは定年退職後、この店を継いで約12年になるという。「主な仕事は、久保田町に住む中学生の自転車のメンテナンス。遠い子は往復8キロ通学しています」と幸男さん。奥さんが冷たい緑茶とキュウリの漬物を出してくれた。さっぱりして美味しい。数分で修理は完了。お礼を言ってスタート地点へ戻る。

■石州瓦が印象的

いよいよ、ぶらぶら旅スタート。ガイドは久保田公民館で入手した「思齊の郷歴史マップ」。まずは、史跡が多い北部に向かう。ペダルを漕ぐこと数分、国道207号と県道48号が交差する徳万の交差点へたどりつく。南へ伸びる県道沿いに「くぼた」という文字が刻まれている。

その向かい側には大きなスーパー。裏手にこんもりした森がある。行ってみると、「香椎神社」があった。どっしりした脚の肥前鳥居の先に、赤い石州瓦が印象的な四脚門が見える。同神社は平安

時代の終わりごろ、福岡市の香椎宮の分霊を祀ったのが起源とされている。境内に入ると、クスの木の巨木に囲まれるように本殿がある。清々しい空気が漂っている。

佐賀の原風景残る



遠くに天山がそびえる＝嘉瀬川の土手



船津丸自転車で修理



お茶と漬物が嬉しい



香椎神社の境内



三学寺



徳万交差点付近の「くぼた」

マップによると、香椎神社の前を東西に走る道が旧長崎街道だというので、ちよつと行ってみるが、あつという間に国道と合流。途中にあった、ねずみ色の鉾澤レンガの壁だけが、なんとなく昔の雰囲気を感じていた。せっかくなので、しばらく西に向かい、久保田町で一番古いとされる「三学寺」へ向かう。クリークを思わせる水路に囲まれて小さなお堂が見えてくる。平安時代初期の838年、全国的に疫病や天災が起こり、病死者や餓死者が続出。この災難を鎮めるため、太宰府の鎮守府将軍が僧・仁海に創建させたのが、このお寺だという。コロナの一刻も早い収束を祈った。

■貴重な酒樽製作所

一旦、町の北端である久保田駅へ向かう。国道をわたり、天山に向かって北上する。重機が置いてあったり、製紙工場

があったりと、ちょっと趣が変わってきた。駅に到着したら、すぐに県道を南下。気になる看板を見つけた。「原田製樽所」。樽を作っている工場みだ。中を覗くと作業はしていない様子。事務所で声を掛けると、代表の原田泰行さんと息子の博史さんが話を聞かせてくれた。

原田製樽所は大正元年創業。100年以上、酒樽を作り続けてきた。酒樽専門でやっているのは全国に10軒くらいだというから、非常に貴重な存在だ。同所では大手酒造メーカーからの注文をメインに、職人4人で年間5千個製作している。主に祝い事などのセレモニーで「鏡開き」用として使われる。

博史さんは6年前から工場に入り、昨年末、すべての作業を任されるようになったという。博史さんは「酒樽は杉の板材を籬と呼ばれる竹で編んだ輪で作ります。接着剤は一切使いません。シンプルだからこそ難しいですね」。この道40年の泰行さんは「大事なのは材料の見極め。少しでも悪い部分を使ってしまうと漏れてしまいます。一方で良い材料だけ使うとコストがかかる。そのバランスの見極めが難しい。自分も最初の数年は何度も失敗しました。その度に、漏れた酒樽を送り返してもらい、原因を見つめる。結局、たくさん失敗しないと理解できません」と振り返る。同所のだわりは酒樽の材料として最適な奈良県の吉野杉を使用すること。泰行さんは「お酒の味がまったく違います。良い酒樽に入れ

た樽酒は、ほのかに杉の香りがします。吉野杉はお酒を最も美味しくしてくれます。た、どんなに良い杉を使っても接着剤を使うと台無しになります。だからこそ杉と竹だけで漏れない酒樽作りにこだわっています」と語る。大手メーカーの「樽酒」の中には、原田さんが作った酒樽で寝かせた酒を瓶詰めして販売しているものもあるという。「樽も新品では香りが強すぎる。二、三度目の方がバランスは良いですね。酒造会社はブレンドして、ちょうど良い香りを出しています」と泰行さん。樽酒も奥が深い。

文が激減しています。例年、5月は年末に並ぶ書き入れ時なんです。今年は注文ゼロ。工場での作業を週2日に減らして対応しています」と語る。泰行さんは「職人人生でこんな経験は初めて。でもこういう時だからこそ、出来ることがあります。籬の耐久性を上げる工夫をしたり、一般向けの商品を考えてみたり。時間を無駄にしないようにしています」と笑った。

■教育熱心な土壌

再び徳方交差点に戻り、さらに県道を南下。しばらく行くと「思齋館跡」という案内板があったので右折する。住宅街の小さな道を抜けると、水田やハウスが広がっている。クリーク沿いの水利施設からは、滝のように水が落ちている。涼を感じながらちょっと休憩。それらしき史跡はなかった。引き返してみると、鬱蒼とした緑の中に大きな石碑があった。



原田製樽所代表の泰行さん(右)と息子の博史さん

思齋館での授業はとても厳しいものだったが、優秀な生徒は授業料が免除されたり、月1回の試験で成績が良かった生徒はご褒美が与えられたという。現在でも、「思齋」という名前は小中一貫校「思齋館」に受け継がれている。

県道に戻りさらに南下。左手に大きな屋根が見えたので目指してみる。数分で寶琳寺に到着。古風な山門が印象的だ。同寺は奈良時代の名僧・行基が治水工事のために当地を訪れた際、川上より流れてきた仏像を得て祀ったのが始まり。1400年代、伊万里の円通寺より仙翁竹大和尚を迎え臨濟宗寺院として開山。境内には読売新聞創設者の一人で2代目社長・本野盛享夫妻の墓があるという。中に入ると、お寺の方が金魚鉢の世話をしていた。涼みがてら話を聞くと、読売新聞だけでなく、日経新聞関連会社の社長の実家の菩提寺でもあるという。メディア大手の2グループのトップと縁がある久保田町。先ほどの思齋館に代表される教育熱心な精神的土壌が、多くの逸材を生んだのだろう。

■橋のたもとに船着場跡

寶琳寺の由来にあるように、久保田と嘉瀬川は切っても切り離せない。今度は嘉瀬川の土手を南下してみる。森林公園の横にある堰を過ぎると、川は原初の姿を取り戻す。河川敷には青々とした葦が茂り、濁土が堆積している。道の先にはかすかに雲仙岳が見える。土手脇の田んぼでは、田植えの作業が始まっている。水を入れた圃場には刈入れたばかりの麦が浮かぶ。トラクターを避けるかのように、白いサギが少し遠くへ飛ぶ。大きな青空の下、のどかな風景が続く。

川の流れに沿って大きく湾曲した土手を進むと、下に船着場らしきものが見えてきた。ここから河川敷に降りる。久保田橋をくぐり、少し先にいくと石でできた護岸のようなものがあらわれた。後に調べたところ、ここは江戸時代、久保田領主・村田家に入出入りする御用船の船着場だったらしい。領内の米の蔵出しや他藩への交易に使われており、それを監視するための役人の駐屯所「御番所」があったという。ちょっ



思齋館跡の石碑



滝のような水利施設



土手から見た久保田町



寶琳寺



嘉瀬川の対岸から見る。お寺の屋根が印象的

と先にはノリ漁で使用される網が干してある。心なしか潮の香りが漂っている。炎天下に、自転車を走らせること数十分。日焼けした腕が真っ赤だ。ドリンクもなかった。これ以上の南下を諦め、引き返すことに。

■かつてはアオで仕込む

とりあえず水分補給だ。久保田橋まで戻り、近くの集落に下りるとすぐに自動販売機があった。トマトジュースを買って一気に飲む。自転車屋さんでお茶と漬物をもらっていなかつたら、と思うとゾッとする。ちよつと落ち着いたので周りを見ると、窓乃梅酒造だった。せつかなので訪ねてみることに。

「窓乃梅酒造は元禄元年（1688年）創業、佐賀県内最古の酒蔵です。佐賀鍋島藩より藩の余剰米の利用法として酒造りを命じられた初代古賀六右衛門により創業しました」と社長の古賀醸治さんは語る。先ほど見た御番所辺りで積み上げられた米が酒蔵に運ばれる様子を想像してしまう。「窓乃梅」は当初、「寒菊」という銘だったという。「安政七年（1860年）、仕込み桶に偶然、白梅の花びらが落ち、かつてない芳醇な香りが漂う酒がました。鍋島直正公に献上したところ、大変喜ばれ、『年々にさかえさかえて名さえ世に香りみちたる窓乃梅が香』と詠まれました。この歌から『窓乃梅』という名前を頂きました」。

酒造りそのものにおいても嘉瀬川は大きな役割を果たしたという。「かつては仕込み水として嘉瀬川のアオを使っていました」と古賀さんは教えてくれた。アオとは干満の差が大きい有明海特有の取水方法で、干潮のときに海水にのって沖合に運ばれた淡水が、満潮になると比重の重い海水の上ののったまま、陸地深くに押し戻される。その淡水を利用するのが「アオ取水」だ。「森林公園近くの堰のところまで水取り船を出し、表面の真水をすくっていたそうです。アオの水は、発酵を促進するリン酸カリなどの栄養を豊富に含んでおり、アルコール度数の高いお酒を作ることができたようです」。米と水、まさに嘉瀬川が生んだ銘酒だ。

古賀さんが見せてくれたのが、「窓乃梅」に改名した8代目文左衛門が書き残した「西之宮土産」。江戸末期にお酒づくりの先進地・西宮（兵庫県）で研修した際の記録である。「同書には大きな桶を半分に切った仕込み桶の図が掲載されていて、ハンギーと書かれています。佐賀平野のクリークで使われる菱の実採りの「ハンギー」はここから来ているんじゃないでしょうか」と古賀さん。当時、文左衛門は数え年60歳。当時としては高齢でありながら、はるばる関西まで最新知識を学びに行っている。その向学心にも久保田らしさを感じる。

コロナウイルスの影響は大きく、同社も5月は前年同期比70%減となってしまったという。厳しい現状だが、古賀社長は新しい挑戦を続ける。「濃厚甘口という佐賀らしい日本酒を守る一方、超辛口や現代的な



土手沿いの田んぼで田植え作業



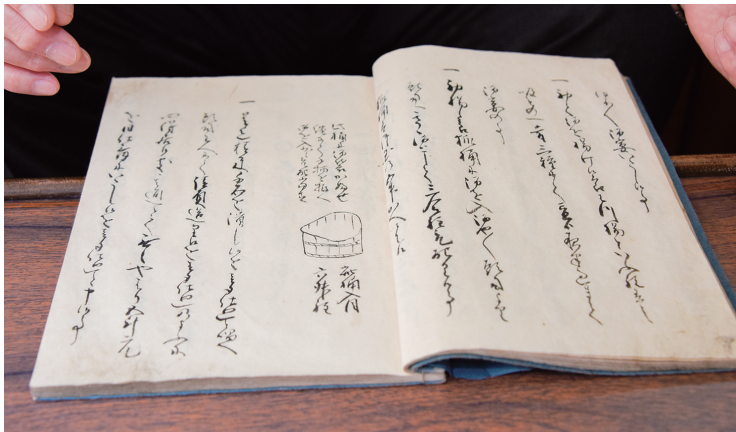
窓乃梅酒造社長の古賀醸治さん



酒容器？の壁



窓乃梅酒造前の道



「西之宮土産」の中のハンギーに関する記述

すっきりした呑み口の香りの良い酒も作っています。酒蔵は焼酎づくりの真つ最中だ。「佐賀の二条大麦を使った本格焼酎を仕込んでいます。麦焼酎はがくれはすつきりキレのある味わいが特長です」とオススメしてくれました。

「久保田は色彩豊かな町だと思っています。明け方、有明海の堤防に立つと、瑠璃色の静かな空が、日の出とともに茜色に変わり、干潟や海も染まっています。麦や稲が実った黄金色も美しい。また久保田は教育熱心と言われますが、教育関係者は「テストの成績は佐賀市中心部に比べて多少劣るが、気持ちのいい子が多い」と教えてくれます。知識だけではなく道徳中心の教育。努力家が多いのかもしれない。私は違いますが（笑）。新しい住宅地も増えていますが、昔ながらの集落が多く、住人のほとんどが顔見知りという濃厚な人間関係が残っています」と古賀さんは語る。

車なら数分で走り抜けてしまう久保田町。突然のお願いにもかかわらず快く取材を引き受けてくれる優しい人たちが、奈良時代から続く歴史をひっそり抱えた史跡、嘉瀬川の恵みを余すことなく使う知恵、道徳に重きを置く数百年続く教育方針、そして本当に大きな空。ぶらぶらしてみると「佐賀」らしいと感じる風土を色濃く残す街だった。



嘉瀬川川岸に下りる



久保田橋



御番所跡



風に揺れる漁網