

特集

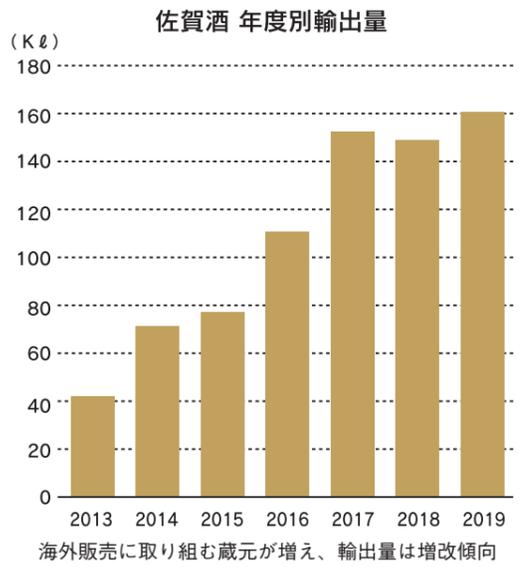
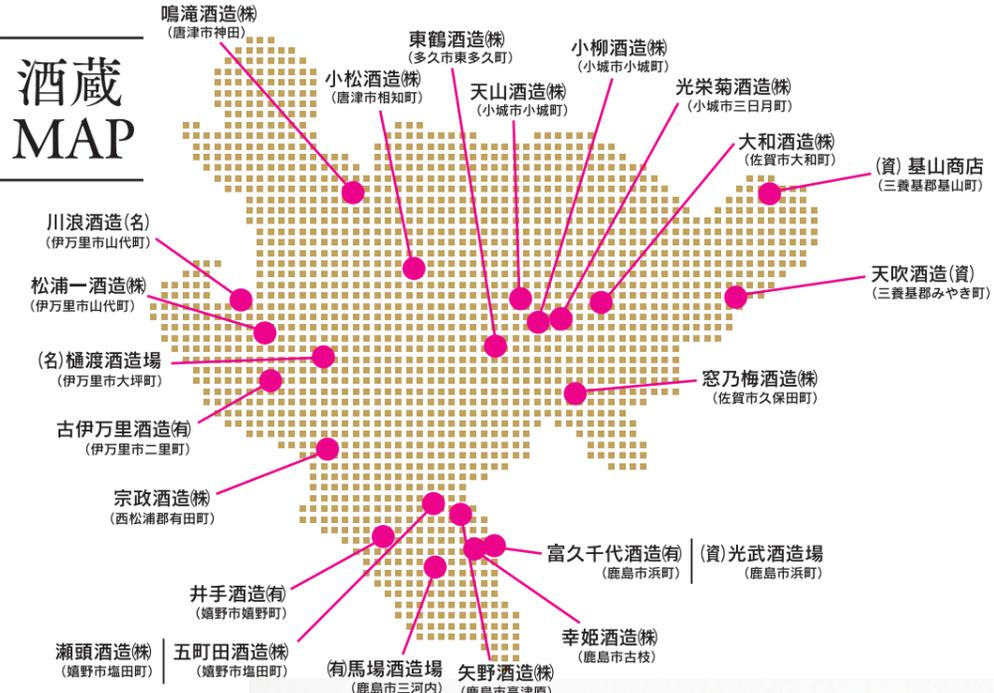
やっぱり さがんさけ 佐賀酒は うまい



佐賀の酒だけを取り扱う佐賀酒専門店「旭屋」。佐賀の酒の人気上昇に伴い、来店客も増加している。佐賀市鍋島町蛸久、蛸久天満宮南側



県産原料100%、県内蔵元で製造、厳格な官能審査合格の3つの条件をクリアした「純米酒」「本格焼酎」のみが「The SAGA 認定酒」に認定される



コンペティションでの主な受賞

開催年	銘柄	蔵元	内容
2011年	鍋島 大吟醸	富久千代酒造 (鹿島市)	IWC(インターナショナル・ワイン・チャレンジ) 2011「SAKE部門」で最高賞「チャンピオン・サケ」を受賞
2013年	古伊万里 前純米吟醸	古伊万里酒造 (伊万里市)	「全米日本酒飲評会 2013」の「吟醸酒部門」でグランプリ受賞
2014年	天山 純米吟醸 生スパークリング おりがらみ	天山酒造 (小城市)	IWC「SAKE部門」新設の「スパークリングの部」で最高となる「トロフィー」を受賞
2017年	七田 純米吟醸 雄町50	天山酒造 (小城市)	フランスで行われた日本酒コンクールで最優秀賞のプレジデント賞受賞
2019年	特別純米 脊振湧水	基山商店 (基山市)	「全米日本酒飲評会 2019」の「純米部門」でグランプリ受賞



県内23酒蔵の銘柄=佐賀県提供

古くから酒造りが行われ、鎌倉時代には「肥前酒」として幕府に献上されたとも伝えられる佐賀の日本酒。最近では世界的なコンペティションでの受賞が相次ぎ、さらに評価を高めた。世界に認められた、そんな美酒を一口飲めば、幸せな気分になって思わずひと言。「あーっ、やっぱり佐賀酒はうまい!!」

鎌倉幕府に献上

新米の収穫が終わる、県内の酒蔵でも新酒造りのシーズンを迎えている。そんな酒蔵の歴史をさかのぼると、鎌倉時代に幕府に献上されたという伝説については先に触れたが、1600年代には多くの地酒屋が創業し始めた。さらに江戸時代後期には藩財政が厳しかったことから、産業の一つとして酒造りが推奨されたともいわれている。明治期には700もの酒造場があったとも。

「米どころ」としての米の品質の良さ、脊振山系、天山山系、多良岳山系からの清冽で豊富な水が酒造りを支えてきた。2011年に世界で最も影響力のあるコンペティションとして知られるIWC(インターナショナル・ワイン・チャレンジ)2011「SAKE部門」で「鍋島大吟醸」(鹿島市・富久千代酒造)が最高賞「チャンピオン・サケ」を受賞。以降、コンペティションでの受賞が相次ぎ、さらに評価を高めている。

世界各国へ輸出

佐賀県によると、県産日本酒の出荷量(※課税移出数量)は2014年度(酒造年度)7月〜翌年6月の1年間の約3270kℓから2019年度約2690kℓへと、全国の傾向と同じく約2割減少。背景には若者の日本酒離れも一因とみられている。さらに今年には新型コロナウイルスによる飲食店の休業や大人数での宴会の自粛などの影響で減少している。

こうした国内市場の縮小を受けて、近年、県内の蔵元たちが視野に入れているのが世界的な和食ブームを追い風にした海外への販売。世界的なコンペティションでの受賞で評価や認知度も上がっており、輸出力は2014年度の約70kℓから2019年度の約160kℓへと増加傾向にある。

さらに県広報聴課は若者に県産日本酒の魅力PRしようと、10月から11月にかけて、人気セレクトショップとコラボレーションしたオリジナルグッズを、佐賀酒とセットで予約販売する取り組みを行った。佐賀酒のPRを担う県流通・貿易課は「佐賀酒は飲んだら必ず好きになる。飲んでもらう機会をつくり、佐賀酒ファンを全国的に増やしていきたい」と話している。

日本酒で乾杯条例

佐賀県産日本酒での乾杯の習慣を広めることで、酒造業の発展と郷土愛の醸成を図り、日本酒の普及と日本文化への理解を促そうと2013年、都道府県レベルとしては初めて、佐賀県で制定された。県と佐賀県酒造組合では、条例制定を受けてさまざまなイベントや広報を行っている。

※課税移出数量：酒類製造者の事業所(酒蔵)から1年間に出荷された酒類の数量

山本洋子さん Interview

佐賀の酒 東京で知名度アップ

佐賀の酒は個性派ぞろいが多いですね。東京でも佐賀の酒はおいしいと認知されています。

転機は2011年にIWC（インターナショナル・ワイン・チャレンジ）の「SAKE部門」で「鍋島 大吟醸」（鹿島市・富久千代酒造）が最高賞を獲得したこと。すると、他の酒蔵が「鍋島」はみんなの宝だと讃え、翌年から鹿島酒蔵ツーリズムというイベントを始めた。そんなノリは日本酒の世界にはありません。佐賀県だけです。しかも、昨年は観光客が9万9千人も訪れたそうじゃないですか。

東京では佐賀県庁のみならずが頑張られていて、有名ホテルで佐賀の酒の会を開いたり、期間限定で表参道に佐賀酒のバーをオープンさせたりしています。佐賀県酒造組合のPR動画は蔵元・杜氏や奥さんたちが出演、その一致団結ぶりは本当にすごいです。今後はさらにPRに工夫されてはいいかがでしょうか。例えば、ワインは原料のブドウの性質が色と味、香りにはっきり現

さらにPRに工夫を 酒米の田んぼに名前を付けてみては



れますから、有名なワインは品種や畑の位置、土壌まで語られます。では、日本酒はどうでしょうか？ 透明な液体からは米、田んぼの姿が見えてきません。ワイン同様、コメの品種、産地の差は明確にありますが、ワインと違って醸造方法が複雑なため、原料が注目されてきません。佐賀も酒米の産地名を入れて売り出すようなことを考えたら面白いかもしれません。田んぼに女性の名前をつけたりしてもいいんじゃないかしら。何かかわい名前を田んぼにつける。それだけでも買いたくなりますもの。

やまもと・ようこ 鳥取県境港市出身。雑誌編集長を務めた後、独立。日本酒と食文化のジャーナリストとして全国を飛び回っている。「1日1本の純米酒を飲んで、日本の農業、地域の産業を守ろう」と提唱している。週刊ダイヤモンドでコラム「新日本酒紀行 地域を醸すもの」を連載中。



「おとなの甘酒」。美肌効果など期待できるスティックタイプへの売り込み強化している



住所：唐津市相知町千束 1489
JR唐津線相知駅から徒歩6分
☎ 0955 (62) 2408

復活の美酒「万齢」 甘酒、みりんにも挑戦

「コロナでネット販売に力を入れる酒蔵もあるけど、やっぱり人と人がつながっていることが大事。まずは酒販店さんを信じて、どんどん構えておこうと思っています」

最初に訪ねたのは、唐津市相知町の小松酒造。東京の大手証券マンだった、現・蔵元兼杜氏の小松大祐さん(53)が帰郷して、実家の酒蔵を復活させた話は有名だ。伝統の手造りで醸した日本酒の柱は「万齢 特別純米 超辛口」「純米吟醸 万齢」など4つ。今後は甘酒や「飲む、みりん」造りにも力を入れていく。山本さんとの対話は新型コロナの影響にも及び、小松さんは「うちがは県内消費が65%。東京からの注文は大幅に減ったが、大きな影響を受けるまでには至っていない。県内の方に飲んでもらっていることのありがたさを改めて感じている」と感謝を口にしている。

小松酒造



〈唐津市相知町〉



日本酒と食のジャーナリスト 山本洋子さん
県内酒蔵・酒店巡り同行記

古伊万里酒造



〈伊万里市〉

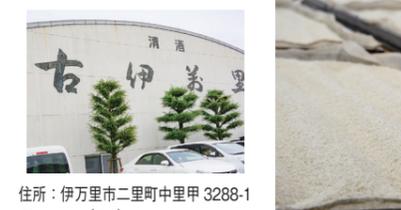
日本酒と食のジャーナリストとして活躍する山本洋子さん(東京)が、佐賀新聞社が主催する唐津政経懇話会の講師として11月上旬に来佐。唐津市での講演翌日から県内の酒蔵、酒店を巡らされた。モテモテ編集部もその酒蔵・酒店巡りに同行、その一部をもよおを紹介いたします。



新酒が仕込まれている



酒造りについて意見交換する山本さん(右)と前田さん夫妻



住所：伊万里市二里町中里甲 3288-1
☎ 0955 (23) 2516

夫妻の思い込めた「前」 歴史に負けないブランドに

酒の1割は韓国、中国、香港、英、仏など7カ国へ輸出もしている。江戸時代、伊万里港から輸出された焼き物「古伊万里」は世界を魅了した。夫妻は豊かな歴史を背景に「名前負けしない、いい酒を造って日本中、世界中の人に飲んでもらいたい」と語った。

午後は伊万里市の古伊万里酒造へ。出迎えたのは古伊万里酒造の前田くみ子社長と悟専務(49)の夫妻。前田家は江戸時代、伊万里の港で呉服店を営んでいたが、明治42(1909)年に酒蔵に転身。1971年、先代が清酒古伊万里を発売し、社名も前田酒造から古伊万里酒造へ変更。さらに「前田の「前」と、さらに「前進していく」という夫妻の思いを込めて2009年から「古伊万里」を発売。ブランド化に成功した。

佐賀酒専門店「旭屋」



店内には佐賀の酒がずらり。福岡からわざわざ買いに来る佐賀酒ファンも増えた



旭屋酒店の前身は昭和36(1961)年まで酒を造っていた元造り酒屋。今は佐賀の酒を広く知ってもらおうと佐賀酒のみを販売する専門小売店に

蔵造りのセレクトショップ 福岡からの来店客増加



住所：佐賀市鍋島町大字蛸久 1185 (蛸久天満宮前)
営業：8時～19時(日曜休み)
☎ 0952 (20) 2234

すでに外は真っ暗になつた午後6時ごろ、佐賀市鍋島町大字蛸久(かきひさ)の、蛸久天満宮のすぐ南側にある、佐賀のお酒だけを販売している酒店「旭屋」に着いた。どつしりとした門構えの奥に、ほのかな明かりが漏れていて、歴史情緒あふれるたずまいが一日の疲れをいやしてくる。店主の田中修さん(71)によると、2006年、佐賀大学本庄キャンパス前から、この実家に店を移したのを機に、佐賀酒専門店に切り替えた。実家は江戸時代後期、天保4(1833)年ごろに酒造りを始めた元造り酒屋という。旧家を守ってきた修さんは「佐賀の酒が有名になるにつれて、特に福岡からのお客様が増えた。若い人も多いよ」と、佐賀の酒が勢いを増していることを喜ぶように話した。