特集

佐賀ん酒を楽しもう

朝晩めっきり寒くなり、日本酒が恋しい季節になりました。「きょうは日本酒と熱々の鍋料理で温まろう」という方も多いことでしょう。佐賀は言わずと知れた酒どころ。豊かな大地で育まれた酒米、清水があり、職人たちが酒造りの伝統や文化を支えています。新酒の仕込みを控えた蔵元などを訪ね、佐賀ん酒の魅力や楽しみ方を聞きました。

福岡国税局・酒類鑑評会で最高賞

松尾酒造場

西松浦郡有田町

福岡国税局の酒類鑑評会・吟醸酒の部で最高賞（大賞）に輝いた純米大吟醸「宮の松」

江戸末期、佐賀藩十代藩主の鍋島直正（閑叟公）が藩財政立て直しのため、酒造りを推奨したことはよく知られていますが、佐賀ではそのずっと前から酒造りが盛んに行われてきたようです。全国に酒どころは多いですが、まったく引けを取らず、各種コンクールで県内の銘酒の入賞が続いています。10月に結果発表された福岡国税局主催の酒類鑑評会では、吟醸酒の部の最高賞（大賞）に松尾酒造場（西松浦郡有田町）の純米大吟醸「宮の松」が輝きました。同酒造場の杜氏を担って21年目になる井上満さん（71）に、酒造りの魅力やご苦労をお尋ねしました。

酒造りに情熱を注ぐ杜氏の井上満さん（右）＝松尾酒造場提供

酒類鑑評会での最高賞受賞おめでとうございます。今回、吟醸酒の部には北部九州3県から90点の出品があり、純米大吟醸「宮の松」は「リンゴやバナナ、ライチのような果実感と甘い綿あめのような香りの印象を中心に、ボリューム感のある華やかで豊かな香りに仕上がっている」と高い評価を受けました。杜氏ご自身は今回の受賞をどのように受け止められていますか。

――まずは単純明快にうれしいです。酒造りは杜氏一人ではできません。蔵人をはじめ、いろいろな方々の協力があってこそ。私以外のすべての人に感謝したいというのが率直な思いです。

松尾酒造場のことを教えてください。

――松尾酒造場がある有田町大木宿は、酒造りの「天恵の地」です。創業は江戸時代の宝暦年間（1751～64年）。大木宿は有田代官所が置かれたところで、今でも宿場町の風情が残っています。ここでは大きく三つのことが酒造りの特徴になっています。一つ目は自然環境。西は長崎県との境に国見連山があり、東には黒髪山と青螺山。典型的な盆地であるため、夏の昼間はキラキラと太陽が照り付けるものの、夜はひんやりとした肌寒さで、この気温差で酒造りに適しています。冬の酒造期には伊万里湾から冷たい北風が吹いてよく冷えます。二つ目は水です。「水源の森百選」「日本の名水百選」に選ばれた竜門峡があります。その清水は軟らかく、ほのかな甘みがあります。そのため穏やかな発酵になり、宮の松を試された方は「やさしい味だね」と言ってくださいます。三つ目は蔵人の存在です。地元の農家の方々は夏場に農業にいそしみ、農閑期の冬場には酒造りに来てくださいます。酒造りは水と米と温度の芸術です。それを可能にするのは蔵人たちの和であると考えます。小さな蔵ですが、蔵元とともに地元の皆様に愛される「宮の松」を合言葉に松尾酒造場の伝統と歴史を継承していきたいと思っています。

この冬、松尾酒造場で21年目の酒造りに挑む杜氏の井上満さん。「松尾酒造場の伝統と歴史を継承していきたい」と語る＝有田町大木宿の同酒造場

杜氏ご自身のことを教えてください。

――私は酒造りの世界に入って57年、杜氏になって37年。この冬は松尾酒造場に来て21年目の酒造りです。福岡国税局の酒類鑑評会では純米酒の部で2回最高賞をいただいていますが、吟醸酒の部では初めてです。杜氏は伝統を守っているだけではいけません。それでは落ちていくだけ。伝統と革新の二つが必要です。これで最高と思ったら努力しなくなります。今回の大賞について「何か特別なことをしたんだろう」と思われるかもしれません。でも、そんなことはないというのが私の結論です。月並みな言い方ですが、基本に忠実であること。酒造りは杜氏と蔵人だけでやるものではなく、多くの方々の協力を受けています。主人公は、目に見えない酵母菌や麹菌。味や香りをつくるのは微生物なのです。だから蔵人は酵母菌や麹菌と会話ができないといけない。一つの目標に向かう姿勢、蔵人の和が一番大事です。ここがうまくいったら、おのずといお酒ができるということです。

あらためて酒造りへの思いをお聞かせください。

――私たちの世界で「酒造りの神様」といわれる方がいらっしゃいます。東京大学農学部名誉教授の坂口謹一郎博士（故人）です。先生は著書の中に「優れた民族は、その国の主食を原料とした麗しい酒を持つ」と書かれています。つまり日本には日本酒があるということなんです。私たち日本人は脈々と米で造った日本酒を飲んできているのです。

お酒を一滴も飲めないという人がいます。東洋民族にはお酒を飲めない人が半数いるのです。一方、欧州の人はほぼ100％、お酒が飲めるようです。そういう違いはあります。

いまや日本酒は世界で一番おいしいという位置付けです。その認識が急速に広がっています。世界の富豪たちは和食を食べています。そこでの酒は日本酒。相性がいいのは当たり前のことです。日本酒は厳しい時代を乗り越えてきました。国内での消費量は、酒類の中で最下位で信じられないんですけど、これが現実。ただ、必ずしもつらいことばかりではありませんでした。いま日本酒の品質は以前より大きく上がっています。

酒造りの天恵の地 伝統、文化を後世へ

日本酒初心者の方、あまりなじみがないという方にメッセージをお願いします。

――なぜ日本酒を飲まないのか。アンケートなどを見ると、日本酒は「残る」「重い」「ダサい」「おいしくない」と言われています。でも、それはいまならすべて覆すことができます。華やかな香りがあり、実にいろいろな味が楽しめます。だから「論より証拠」。まずは日本酒に触れてみてください。それとお酒の飲み方もあるんです。ビールやウイスキーの水割りはアルコール度数が低い。だからグイッと飲めます。焼酎も割って飲まれています。だから悪酔いしないし、長時間の宴会にも堪えられる。一方、日本酒は希釈すると水崩れしてしまいます。だから別に「和らぎ水」を用意し、一緒に別々に飲んでください。そうすると2、3時間の宴会でも大丈夫です。日本酒のアルコール度数は15、16度。この度数を体の中に入れるというのは世界中でも珍しい。日本酒にも新たな流れが来ると思います。

松尾酒造場

江戸時代に創業。
製造銘柄は「宮の松」

住所／西松浦郡有田町大木宿乙617
電話／0955-25-8427

近くには宿場町だった江戸時代の雰囲気も残る＝有田町大木宿

やはり味わってみないことには、その魅力を語ることはできません。佐賀ん酒のおいしさを体感すべく、鹿島市の肥前浜駅にある日本酒バー「HAMA BAR」と、11月13日にミニ蔵開きを実施した唐津市相知町の小松酒造を訪ねました。

観光列車の乗客に人気の飲み比べセット。1,000円で大吟醸、純米吟醸、純米の３種類のお酒におつまみも付く

小松酒造
唐津市相知町

秋のミニ蔵開きで熟成酒など堪能

蔵開きは、杜氏や蔵人から直接話を聞きながら日本酒を味わうチャンスです。新酒の披露を兼ねて春に開催するところが多いですが、11月13日、小松酒造（唐津市相知町）で秋のミニ蔵開きがあると聞き、早速訪ねました。

小松酒造は江戸時代創業の老舗で、ずっと酒造りを行ってきましたが、平成に入って蔵の伝統が途切れそうになった時期があったそうです。上京中だった長男の小松大祐さんが脱サラして帰郷。苦労の末、平成10年に蔵元兼杜氏として酒造りを再開された「復活の酒蔵」として知られています。

今回も飲む気満々でJRで行きました。唐津線の相知駅から徒歩で5分ほど。お昼前の到着で、すでにたくさんの方が試飲を楽しまれていました。「春の蔵開きでは新酒をお披露目しますが、まだ酒造りの最中で蔵の中を見てもらうのに制約もあります。それで秋にもう1回と思い立ちました」と小松さん。日本酒は「搾りたてがおいしい」とのイメージがありますが、ひと夏越えて1年、2年…とたった熟成酒のおいしさを知ってもらうのも狙いです。秋は今回15回目で、春は23回継続。来場者は県内が7割で、福岡など県外からが3割だそうです。

来場者の中には、つまみ持ち込みのスペースに陣取り、仲間や家族とお気に入りの日本酒を味わっている方も大勢いらっしゃいます。私も取材を兼ねて早速試飲に〝参戦〟です。「どうぞ」と勧められ、看板銘柄「万齢」の大吟醸からいただきました。飲み口はびっくりするほどすっきりです。続いて純米の生酒や超辛口も。蔵人から酒の特徴を聞き、いろんな銘柄を飲んでいると、日本酒のことが分かったような気になるから不思議です。量は少しずつですが、続けていただき大満足です。

8年もの、19年ものの熟成酒もいただきました。独特のうま味、深みがあり、熟爛でいただくと、ことのほかおいしく感じられました。蔵人イチ押しの純米の生酒と超辛口の2本をお土産に買いました。蔵人に聞いた話を家族に自慢しようと思いました。

来場者と日本酒談議に花を咲かせる蔵元兼杜氏の小松大祐さん＝唐津市相知町の小松酒造

復活の酒蔵として知られる小松酒造＝唐津市相知町

小松酒造の主力銘柄「万齢」。（右から）「特別純米 超辛口」「大吟醸」「純米吟醸」「ニャン齢」

小松酒造

江戸時代に創業。
製造銘柄は「万齢」など

住所／唐津市相知町千束 1489
電話／ 0955-62-2408

HAMA BAR
鹿島市浜町

「鹿島の地酒を味わいに HAMA BARに来てください」と話す中村雄一郎さん

HAMA BAR

住所／鹿島市浜町933（肥前浜駅内）
電話／ 0954-60-4160
営業時間
月～木　11：30～16：30
金～日　11：30～16：30
　　18：00～21：00
詳しくは HAMA BAR のインスタグラムをご覧ください

鹿島市内の５蔵元の地酒が飲み比べで味わえる

観光列車「ふたつ星 4047」

鹿島の地酒をおいしく飲み比べ

「HAMA（ハマ） BAR（バー）」は2021年1月、肥前浜駅（鹿島市浜町）にオープンした全国初の駅ホーム直結型の日本酒バーで、鹿島の地酒を気軽においしく飲み比べできるお店です。佐賀県が地域振興の一環で駅舎内を改装し、運営は地元のNPO法人「肥前浜宿水とまちなみの会」が担っています。メンバーの皆さんは地元を盛り上げたいと日々奮闘されています。

お訪ねした日は、定期運行しているJR九州の新しい観光列車「ふたつ星4047」を迎えるため、その準備に奔走されていました。午前11時すぎ、予定より少し遅れてふたつ星が到着すると、乗客の皆さんがホームに出て来られて日本酒コーナーも大にぎわいに。1000円の鹿島の酒3種飲み比べセットは大吟醸、純米吟醸、純米の3種類におつまみのクリームチーズの粕漬が付きます。乗客の皆さんは好みの銘柄をスタッフに伝え、飲み比べセットを大事そうに抱えてふたつ星に戻っていかれました。連休を利用して三重県から訪れた男性は「これで1000円は安すぎですね」と感激されていました。

「おかげさまで観光列車の皆様に好評いただいています。9月23日の西九州新幹線の開業効果もあり、長崎から諫早経由で来られる方もいらっしゃいます」と事務局長の中村雄一郎さん。

旅を満喫しながら銘酒を飲み比べしているのがうらやましく、自分も同じ飲み比べセットをいただくことにしました。「鹿島に限ったことではありませんが、佐賀のお酒は芳醇甘口が主流。どこの酒蔵もフルーティーな香りやうま味にこだわっておられます」と中村さん。続けて「純米酒はお米そのものの味が楽しめます」と教えてくれました。口に含み、ゆっくり飲むと確かにそうです。一方、純米吟醸、大吟醸は飲み口が柔らかで、さっと体にしみ込んでいく感じでした。浜宿とお酒に精通した中村さんらの話を聞き、稲刈りを終えた田んぼの風景を眺めながらお酒を味わっていると、とてもいい気分になってきました。福岡などから定期的に列車で訪れ、ゆっくり過ごす方がいらっしゃるというのも頷けます。「車窓からの景色もいいだろうな。今度は観光列車で」と思いました。

【MENU】○ 鹿島の酒３種飲み比べ　純米、純米吟醸、大吟醸／ 900円（おつまみなし）
○ 鹿島５蔵の酒飲み比べ　純米～大吟醸 ／ 600円～ 1,200円
○ 鹿島のおつまみ各種・小鉢 ／ 200円～ 500円
※その他、ビール、コーヒーなども扱っています

日本酒はどんな料理にも合いますが、やはり鍋料理と相性抜群です。県内蔵元の銘酒もそろえている佐賀市の鍋料理の名店を紹介します。

食べ応え十分 豪華牛タンのしゃぶしゃぶ

大皿に花のようにきれいに盛られた赤色の牛タンがテーブルに届き、「今からこれが味わえるんだ」と思うと、心ウキウキでちょっと感動です。ＪＲ佐賀駅から徒歩 15 分。料理屋きりん（佐賀市大財）は県内では珍しい本格的な牛タンのしゃぶしゃぶが味わえるお店です。

一番人気は、店の代名詞になっている「タンしゃぶコース」5,000 円。飲み放題を付けると 6,300 円です。牛タンは信頼を寄せるお店から上質なものを仕入れています。さっとスープにくぐらせて、ほんのりピンク色になったら、シャキシャキの白髪ネギと一緒に。特製のポン酢に薬味の大根おろしと小ネギを入れていただけば、何枚でもいけそうです。「鮮度抜群の牛タンは歯ごたえが違います。忘年会や新年会にも最適です」とご主人の新ヶ江利征さん(44)。シメはちゃんぽん麺になります。旬の海鮮も自慢です。素材の良さをより楽しんでもらうため、刺し身や焼き、炙りで提供しています。店主お勧めの佐賀のお酒も充実。「鍋島」は純米酒から大吟醸まで 10 銘柄ほどそろえています。メニュー以外にも季節の酒など準備しています。お気に入りを探してください。ＪＲ佐賀駅南口から徒歩 15 分。掘りごたつ完全個室あり。各種宴会や２名～40名まで対応可能です。

タンしゃぶコース 5,000 円。牛タンはほんのりピンク色でいただくのがお勧め

料理屋 きりん

住所／佐賀市大財 1-6-8
営業時間／ 18：00 ～ 22：00
定休日／不定休
電話／ 0952-24-1606

ピリ辛の明太なべ シメには濃厚なチーズリゾットを

佐賀市の中央大通りから白山名店街のアーケードに入ってすぐのところに、活き造りと明太なべ「小僧」があります。その名の通り、魚の活き造りと明太なべが二枚看板です。2018 年４月にオープンして４年半あまり、熱烈なファンが足しげく通ってこられます。

明太なべの出汁は、昆布出汁に明太子が溶かされていて、きれいなピンク色です。具材は肉質の良い鹿児島産の豚肉や、みつせ鶏のつみれ、豆腐など。キャベツや水菜、白ネギなど新鮮な季節の野菜も加わります。出汁のうま味に加えて明太子のピリ辛がアクセントになって箸が進み、日本酒にも手が伸びます。シメは雑炊、チーズリゾット、うどんの中から選べますが、半数以上の人がチョイスされるのがチーズリゾット。お店で仕上げてくださいますが、素材のうま味があふれる出汁に濃厚なチーズが加わって至福の味わいです。

「やはり明太子とご飯の相性は抜群ですから」と店主の田久保裕貴さん(36)。福岡の料亭で10年修業して独立開業しましたが、「(福岡にある明太なべが）佐賀にはないな」と思ったのがメニュー導入のきっかけだそうです。活き造りは本カワハギ、アジ、ヒラメ、アナゴなど。夏場はヤリイカが人気で、いまの時期は前もって頼めばサバも味わえます。手羽先の唐揚げ、肉詰めトマトの揚げ出し、自家製マヨネーズを使ったエビマヨなど一品料理も美味です。佐賀のお酒は「鍋島」「七田」などを取りそろえています。

明太なべは１人前 1,500 円（１人前から注文可)。シメの雑炊、チーズリゾット、うどんはいずれも１人前250円の追加で味わえる

活き造りと明太なべ 小僧

住所／佐賀市白山２-４-10
営業時間／ 18：00 ～ 24：00
定休日／日曜
電話 0952-27-2301

人気断トツ うま味広がる絶品鴨鍋

鴨鍋コースは 3,300 円から。鴨肉は脂の質が素晴らしいロースにこだわっている

「お肉のうま味が口の中いっぱいに広がる鴨鍋が食べたい」―。そう思ったら、活魚料理・和食処「じんぎすかん」（佐賀市大財）がお勧めです。鍋の注文の９割を占めるという人気断トツの絶品鍋で、冬場はもちろん夏場も根強い人気です。相性のいい佐賀の銘酒も「鍋島」「岩の蔵」「前」など常時 10 銘柄ほどをそろえています。

鴨鍋コースは梅 3,300 円、桃 4,400 円、桜 5,500 円の三つが基本です。ランクが上がるにつれて料理の品数が増えます。昆布と鰹節の深みのある出汁がベースで、お肉は脂の質が素晴らしい合鴨のロースにこだわっています。「肉の脂、野菜のうま味が出汁に溶け出し、相乗効果でおいしさが増します」と店主の田中寛二さん(51)。常連さんから鴨肉や出汁の持ち帰りのオーダーを受けることがありますが、その時必ず伝えるのは「ゴボウは絶対に入れて」ということ。味にプラスアルファを与えてくれるそうです。シメはやはり雑炊。日本人でよかったとホッとする瞬間です。あっさり味が好みの人にはうどんもよく合います。コースには活き造りが付きますが、コロナ下の現状を考慮し、いまは大皿でなく一人ずつ盛り分けて提供しています。もう一つの看板、活魚料理の一番人気は、夏場のヤリイカで、冬場はミズイカ（アオリイカ）に切り替わります。カワハギやアジ、お客様のリクエストがあればサバも入荷して提供しています。

活魚料理・和食処 じんぎすかん

住所／佐賀市大財 1-3-7
営業時間／ 17：00 ～ 23：00
定休日／日曜、祝日
電話／ 0952-22-5076

うまさ際立つ 佐賀牛のすきやき

すきやきコースは３種類から選択。8,800 円のコースからはとろけるような味わいの佐賀牛が味わえる

JR佐賀駅南口より徒歩で 10 分ほど。鍋の名店として知られる「なべ家 きぶん」は佐賀市愛敬町にあります。厳選したお肉のすきやきや、しゃぶしゃぶを堪能できるお店として県内や県外の皆さんに愛されています。

すきやきは、何といっても肉質のよさが自慢です。取引しているお肉屋さん２社から毎朝、その日納品できるお肉の写真が送られてきますが、「主役の肉の目利きには妥協しません」と社長の下村光一郎さん(30)。最初に鉄鍋に牛脂を敷き、お肉を焼いてから割り下を注ぐと、ジュウジュウという音とおいしそうなにおいとともにお肉が躍ります。割り下は佐賀ならではの少し甘めの味付けです。刺し身などが付くすきやきコースは 6,600円、8,800円、11,000円の３種類があり、8,800円以上のコースはとろけるような味わいの佐賀牛です。1人鍋か大鍋かのいずれかをお客様の希望で選択できるようにしています。佐賀の銘酒も充実しています。

コロナ下であっても、至極の鍋をより多くの方に楽しんでいただきたいと、食材・出汁・調理の全てにこだわって開発した「ひとり冷凍鍋」も人気です。佐賀牛のしゃぶしゃぶや、すきやき、薬膳鍋など多彩で、食材や出汁はお店で提供しているものを使っています。ひとり分ずつを冷凍にしており購入しやすいと好評です。これからの季節、ちょっとしたご馳走や贈答用としてもお勧めです。

なべ家 きぶん

住所／佐賀市愛敬町 2-3
営業時間／
【昼の部】土、日、祝日 11：30 ～ 15：00
【夜の部】火～土　　18：00 ～ 22：00
定休日／日曜(夜の部)、月曜
電話／ 0952-26-3331