

<「知るっば!久留米」 令和3年1月7日(木) 12:30~放送分>

城島の日本酒 ～第1回～ 「城島酒造りの歴史」

<ゲスト：比翼鶴酒造 取締役社長 ニノ宮 啓克さん>

坂本 MC (以下「坂本」)

「知るっば久留米」ナビゲーターの坂本豊信です。

新年あけましておめでとうございます。今年もよろしくお願いします。

日本のお正月といえば、やっぱりお酒、日本酒ですよ。

今月は、日本でも有数の酒どころである『城島の日本酒』をテーマにお送りしていきます。

ゲストはこの方です。

ゲスト:比翼鶴酒造 取締役社長 ニノ宮啓克さん(以下「ニノ宮」)

城島で酒造りをしております、比翼鶴酒造のニノ宮です。

よろしくお願いします。

坂本 ニノ宮さんは取締役社長ということで、今日は最高責任者をお呼びしております。

第1回目の今回は、『城島酒造りの歴史』をテーマにお話をうかがいたいと思います。

まずは、ニノ宮さんのプロフィールや比翼鶴酒造について教えてください。

ニノ宮 会社の創業は、明治28(1895)年だったと記録があります。

坂本 なかなか由緒正しい会社、まさに老舗ですよ。

ニノ宮 そんなことないですが、今日までに126年ばかり経っているようですね。

坂本 すごいですね。1世紀以上ということですよ。

ニノ宮 そうですね。ただ、城島の酒蔵さんは、どこも1世紀以上されていますね。

坂本 城島の酒蔵は、明治に創業したところが多いんですかね？

ニノ宮 そうですね。

私が酒造りの仕事に入ったのは、昭和39年で、初めて東京オリンピックがあった年なんですよ。

それから50数年経って、もうすぐ酒造りとしての還暦を迎えるところです。

坂本 その間、色々なご苦勞もあつたでしょう。
何か具体的なエピソードを教えてください。

二ノ宮 仕事上の苦勞というのは、どこでも付き物ですから色々あるんですけども、
私どもは清酒製造業だったのですが、一時は焼酎がブームになりましたよね。昭和50年代かな。
ちなみに、本格焼酎は税法上は焼酎乙類、ホワイトリカーを甲類っていうんですよ。
それで、乙類の免許を取って清酒と焼酎を始めたんです。
今ではリキュールも造っておりますので、全部で3種類のお酒を造っております。

坂本 生き残りをかけて、多様な商品展開をしていらっしゃるということですね。
会社やお酒の比翼鶴という名前は、お店やテレビでよく見るんですけど、比翼鶴ってどういった
意味があつて付けられた名前なんですか？

二ノ宮 比翼鶴のいわれは、基本的には家紋から取っているんです。
比翼連理（ひよくれんり）ってことわざをご存知だと思つたのですが、比翼連理に基づいた
非常にめでたい銘柄ということで、ずっと使っております。

坂本 いわゆる比翼の鶴、羽が繋がつていて、繁栄の象徴みたいな感じですかね？

二ノ宮 幸せな男女の固い契りを表す鳥ですね。

坂本 羽が繋がっていますよね。
テレビのCMなどで、小さいころからよく耳にした記憶があります。
今は色々なお酒を造っている比翼鶴酒造さんですが、二ノ宮さんがよくお飲みになる
お酒はありますか？

二ノ宮 そうですね・・・、やっぱり清酒が一番多いですね。
餅は餅屋じゃないですが、焼酎は焼酎専門の酒造もあるからですね。

坂本 比翼鶴酒造さんもある久留米の城島地域は、日本有数の酒どころとして有名で、
久留米市としてもプッシュプッシュでPRさせてもらっているのですが、
その起源はいつ頃になるのでしょうか？

二ノ宮 城島地区でお酒造りが始まつたのは、どうも江戸時代の中期だといわれています。
城島がお酒で有名になつたきっかけは、明治10年に起こつた西南戦争ですね。
あれがきっかけになつたといわれています。

坂本 まるで大河ドラマのお話みたいですね。

二ノ宮 それと、城島は酒造りの立地条件が良かったものですからね。

筑後平野のど真ん中で、筑後川が流れていますよね。

それと気候の問題で、これはあまり知られていないのですが、筑後川の気候変化が、極寒地のようなんですね。

2月から3月までの1番寒いとき、午前3時から7時ぐらいまでのちょうど仕込みをする時間、急激に気温が下がるという気象上の特徴があるんです。

これが、非常に酒造りの役に立ったというわけですね。

今は空調機器があるから温度のコントロールができるけど、当時は自然に任せて仕事をしていたものですから。

坂本 その低温が、城島のお酒を美味しくするんですね？

二ノ宮 そういうことですね。酒造りの環境が、良かったということでしょうね。

米は豊富にあるし、水も豊かにある。その水も改良改善されて、今に至っているんです。

そういう要素が集まって、城島が九州の名醸地として有名になったという経緯があります。

坂本 水っていうのは、筑後川の水ですか？

二ノ宮 そうです。筑後川の水を汲み上げるわけですね。

坂本 今は違いますけど、当時は筑後川の水もきれいだったんですね。

二ノ宮 そうですね。今と違って、産業がそこまで発展していませんでしたからね。

それと、筑後川が流れ込む有明海は、世界最大の干満差がある海で、河川の逆流がありますよね。塩水と淡水が混じったところを「汽水域」というのですが、そこで逆流が起きるんですね。

その時、比重の関係で、真水より海水のほうが重たいので、きれいな水を押し上げてくる。

それが俗にいうアオ（淡水）ですが、この水が農業の灌漑（かんがい）や酒造りに利用されていたんですね。

坂本 重い海水が下の方にいき、表面にはきれいな淡水が押し上げられてくるということですね。

その上の方のきれいな水を汲むわけですね。

その水が、米作りにも使えるし、酒造りにも使えるということですね。

筑後川の恵みが、酒造りのベースになっているんですね。

そういえば、さっき西南戦争がきっかけってお話でしたが、戦争に行った人がお酒を買ったんですか？

二ノ宮 政府軍と薩摩軍が戦っていたので、兵士の士気を上げるためにお酒を飲ませたわけですよ。

それで、お酒の需要が増えたというわけですね。

坂本 兵隊さんたちの飲み会があったわけですね。

二ノ宮 まあ、そんな楽しいもんじゃないでしょうけど(笑)

坂本 確かに、確かに(笑)

要は、久留米が交通の要所だったからですね。

山地があるなか、久留米は数少ない平野で、そこをって行くからですね。

二ノ宮 戦争を称賛するわけではないけど、それがひとつのきっかけだったということですね。

坂本 様々な歴史的なきっかけや自然条件等が重なり合って、この城島で酒造りが盛んになったという結論ですかね。

そんな城島の酒造りなんですけど、これからも順次詳しくお聞きしていきたいと思いますので、来週以降もよろしくお願ひしいます。

次回は、『日本酒の造り方』について、より詳しくお話をうかがいたいと思います。

お楽しみに。