

<「知るっば！久留米」 令和3年1月28日（木） 12：30～放送分>

## 城島の日本酒 ～第4回～ 「城島の日本酒の今」

<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。

最終回の今日は、日本でも有数の酒どころである『城島の日本酒の今』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。

引き続きよろしく申し上げます。

坂本 城島でお酒を造っていらっしゃいます、比翼鶴酒造のニノ宮社長さんです。

よろしく申し上げます。

今日で最終回、第4回目になります。

これまで、大変楽しい城島のお酒のお話、お酒の造り方のお話などをお聞きしてきました。

今日は、『城島の日本酒の今』ということで、お送りしていきます。

城島のお酒造りの現状がどうなっているのかなどか、

特に今年につきましては、新型コロナウイルスが非常に猛威を振るっておりまして、

お酒造りにも影響が出ているのかなと思っております。

そのあたり、どんな感じでしょう？

ニノ宮 今は、社会全体でコロナによる弊害があちこちで起きています。

だから、私たちの酒類の醸造業が特別ということはありません。

ただ、我々酒造業界では、もともと取り扱う対象が微生物だから、

日ごろから手洗いとかマスクは日常茶飯事のことです。

どちらかというと、営業部門が流通に出ていきますんで、問屋さん、小売り屋さん、料理屋さんなんか色々まわるんですけど、そちらの方が甚大な被害を受けております。

売り上げが半減したという話も聞いています。

坂本 やっぱり、飲食店なんか自粛とかされると、お酒の消費は減りますよね？

ニノ宮 相当減っていますよ。料理店さんの売上が減れば、そこに販売する小売店さんの売り上げが減り、そこに卸している問屋さんの売上也最終的に減りますね。

坂本 やっぱ ZOOM(ズーム) 飲み会とかじゃお店で飲むほどには追い付かないんでしょうね。

二ノ宮 でしょうね。日常茶飯事飲むのと、月に1回集まって飲むのは違いますよね。

やっぱり、「家飲み」なんていいですけど、家で適当に飲んでいただく方がありがたいわけですよ。

料理店さんはビジネスですからね、打撃が大きいですね。

どちらかというと、私たちは内部(製造側)より外部(販売側)の方が被害が大きいです。

造る方は、手袋やマスクしていつもどおりですので。

坂本 確かに、日頃からそういった衛生面とかに気をつけておられるみなさんには、

そんなに影響ないですね。

それこそ、食品製造とか病院とか理髪店とかのみなさんは、日ごろから清潔に保っておられますもんね。

二ノ宮 一般の方が、酒蔵見学等で蔵に入られるときには、必ず手洗いをしてもらいます。

それから、土足は厳禁で靴も変えてもらいます。

坂本 お酒に違う菌が入ったら大変ですよ。

二ノ宮 菌を使う仕事、つまり蔵の中で一番大事な仕事は、掃除なんですよ。

微生物が気持ちよくお酒造りに励めるような環境を作るのが、人間の仕事なんですよ。

酒造りで一番大事なことは、掃除をすることだね。

坂本 色々なものが入り込まないようにということですね。

考えたら食品製造ですからね。

二ノ宮 アルコールがあるからといって、適当なんてことは絶対にないです。

坂本 こういう社会情勢が大きく変化しているわけですけど、

二ノ宮社長の所は新しい取り組みとか手掛けられているものとかありますか？

二ノ宮 今はこういう自粛自粛の状態ですが、厳しい中でもなんとか頑張っています。

日本酒とか焼酎とかリキュールがどうだって話ですが、全体的に影響を被っていますね。

ただ、輸出の方には力を入れていますが、これまた外国も外国でコロナで困っているのでもうまいかないんですよ。

今はどうしようもありません。これが一番難しいテーマですね。

坂本 これからどうしていこうかということですね。

二ノ宮 そういうことですね。

坂本 でも海外展開は、各社ともかなり頑張っておられたような気もするんですけどね。

二ノ宮 ありがたいことに、日本酒の評価はかなり広がってきています。

だから、あちこちで再認識されて、世界各地で日本酒を自国の料理に取り入れていただいている動きはありますね。

ただ、今はコロナ禍で全てが抑えられているというのが現状です。

坂本 早く新型コロナが落ち着いて、色々なところで日本酒が楽しまれたり、お店で味わってもらえるといいですね。

二ノ宮 そうですね。とにかく、早く収束するのが一番の願いですね。

坂本 コロナが収束したらの話ですが、二ノ宮社長は、将来こんなことやってみたいとかありますか？

二ノ宮 そうですね、日本酒に関しては前回お話しましたが、やっぱり日本の伝統的な食品であり、飲み物なので、誇りを持ってやっていきたいです。

それに、日本酒は飲んでいただく方の美容と健康に非常に役に立つんです。

なぜかという、成分的に明らかになっているので、その事を業界としてもPRしていきたいし、使っていただきたいと思いますね。

坂本 やっぱり健康にいいんですか？酒は百薬の長と言いますよね。

適量のお酒は体調を非常に良くすると言いますよね。

二ノ宮 色々な医学的な実績があります。またこれも申し上げると時間がかかるんで…。

血圧が高いからお酒をやめるとするのは愚の骨頂で、

そこそこの量の日本酒を飲むということは、血管を広げるし血圧も下がります。

日本酒に対して誤解している方が結構いるので、我々の使命は、正しく知っていただき、適量をみなさん方に飲んでいただきたいというのが願いですね。

坂本 何事もほどほどが一番いいということですね。

ところで、今年の新酒のでき具合はどうでしょうか？

二ノ宮 今年は、米がよくできているんですよ。

先日調べたところ、一般米は昨年まで3等だった米が、今年は2等に上がっているんですね。

一般米って言うのは、みなさんが食べる飯米を我々は一般米と言うのですが、一般米のほうが使用量が多いもんですからね。

我々が酒造りに使う「酒造好適米(しゅぞうこうてきまい)」は、値段も高いし、粒も大きいし、技術者に言わせると作り方も難しいみたいです。

そういうわけで、全体的にお米の品質が上がってるようですね。

坂本 原料の出来が良いんですね。じゃあ期待できますね。

そういうことで、比翼鶴酒造の二ノ宮社長、4回にわたりまして、城島の日本酒についてお話をお伺いしてきました。

大変興味深い、そして面白いお話をありがとうございました。

城島のお酒は久留米の伝統産業であり、また日本の文化でもあるということを改めて感じました。

私も今年の新酒を楽しみにしています。

二ノ宮 どうぞよろしくお願いいたします。

坂本 どうもありがとうございました。