

城島酒蔵

久留米大学留学生別科

けやき組 222BD13

鐘欣欣

1. はじめに

私は父の影響でお酒が好きだ。成人になり、父と一緒にたくさんのお酒を試飲したことがある。お酒に興味を持ったことから、お酒の作り方や様々な酒類などを知りたいと思った。そして、友達と一緒に食事に行った時、初めて日本酒を飲んだ。中国のお酒と比べて、日本のお酒のほうが口あたりがよく、飲みやすい。城島は、東の灘、西の城島、神戸の灘と共に酒どころとして並び称される銘醸地であると聞いた。そこで、なぜ久留米でお酒が作られているのか、どのようにして作るのか、どのような歴史があるのかを深く知るために、このテーマを選んだ。

2. 背景

久留米観光コンベンション国際交流協会のサイトの「久留米物語」によると明治期に制定された旧漕郡、つまり久留米南西部から大川市にかけての地域で酒は盛んに造られてきた。これらが一つの酒造組合に属していたことから、酒造業界において城島町・三漕町を中心とする一帯が一つの圏域で、城島と呼ばれる。肥沃な平野は農産物が豊富で、筑後川は清浄な水流と舟運の便利さがあるため、酒造をはじめ諸産業に好適の立地である。そして、酒蔵は一年で最も寒い時期にお酒を造る特徴がある。二月、三月の早春、新酒が楽しめる「酒蔵開き」が菜の花も満開、ツクシも顔をのぞかせている頃に酒蔵が毎年開放されているということだ。

3. インタビュー

質問1：一年のうち二月から三月まで一番寒い時に低温でお酒を作るとホームページで見ま

したが、作らない時期は何をしているのですか。

答え1：実は日本酒作りは十一月から三月ぐらいまでです。それ以外、夏の時期に焼酒、あるいは、六月の梅が取れる時期は梅酒を作ります。日本酒は冬に作りますが、他の時期は焼酒や梅酒を作ります。

質問2：お酒を作るのに適切な温度は何度ですか。

答え2：5度から大体10度、15度までの間です。一番お酒を作ってくれる「酵母」という小さい生き物がありますが、その生き物がうまくお酒を作るのに働いてくれる温度が大体そのぐらいです。

質問3：お酒を作るのにたくさん工程がありますが、どの部分が一番難しいですか。

答え3：一般的に言われるのはお酒を作る時に、中国のお酒も使いますが、「麴」というものを作る工程が一番難しいと思います。



日本酒づくり—純米酒の製造工程—

「杜の蔵」では純米酒のみを製造しておりますので、
純米酒（純米吟醸酒）づくりをご紹介します。

1. 原料米 福岡県産の「山田錦」と「夢一献」

「杜の蔵」で使うのは高品質「山田錦」と三浦産「夢一献」。いずれも福岡県内で契約栽培をお願いしている酒米です。契約畑に足を運んだり自田での試験栽培に取り組みたりして栽培法や酒質との関連性も研究しています。

2. 米を磨く 大切な酒米を丁寧に自社内で精米

「杜の蔵」では大切な酒米を自分たちの手で丁寧に磨くとともにその年の米質特性を把握することを目標に自社で精米しています。食米は玄米の大きさに対して90～92%程度なのに対し、当社の酒米は40～65%程度になるまで磨きます。米の外層ほどタンパク質やミネラル等が多く、これらが多すぎるとお酒になった時に雑味になりやすいのがその理由ですが、米を小さく磨くことだけが重要なことではないのでそれぞれ日替りとする酒質にあわせて精米配合を決定します。

3. 米を洗う・水に浸ける 時間を計って限定吸水

磨いた酒米を一定期間おいて米の温度と水分を安定させた後、赤早くつかいにくい洗って軸を強めます。米の吸水率は水に漬ける時間によるので、この作業ではストップウォッチを使い秒単位で時間を計ります。米の品種や結果率合、蒸した後の用途などによって最適な吸水率とします。

4. 米を蒸す 目指すは“外硬内軟”の良い蒸し米

洗米の発酵に酒米を蒸します。蒸すことによって米のデンプン質をα化させて、後の工程で麹菌や酵母が働きやすくなるのが一つの目的です。理想的な蒸し米とは“外硬内軟”（一しっかり蒸せていて程良い弾力があり、表面はべとつかない）の状態です。

5. 麹をつくる 米に麹菌をつける“最重要工程”

適温まで冷ました蒸し米を麹室（30度前後に設定）に引き込み麹菌を付着させた後、こまめな作業で温度管理をしながらおよそ45～50時間かけて米の表面や内部に麹菌を繁殖させます。ここでは米に麹菌をつけてデンプン質をブドウ糖に分解するための酵素をつくらせるのが目的です。酒づくりは「一麹、二造り（酒母）、三造り（醗）」と言われるほど大事なのがこの製麹で、体力も神経も非常に使うところです。

6. 酒母（瓶）をつくる 酵母を増やして仕込みの土台をつくる

発酵の土台である酵母を麹から大量に培養して仕込みの土台となる酒母をつくらせます。米麹・水と蒸し米を仕込んだタンクの中で成分と温度の管理をしながら「デンプンの糖化」と「酵母の増殖」のバランスをとり、およそ2週間前後かけて健全な酒母を育てています。

7. 醗を育てる 三段仕込みと温度管理が酒質の決め手

原仕込み・伸仕込み・留仕込みと3回に分けて米麹・水・蒸し米をタンクに仕込みます。三段仕込みにする理由は酵母が増殖する速度に合わせて醗の規模を徐々に大きくすることで安全に発酵を進めるためです。また、一つの醗の中で糖化と発酵が同時に行われるのが日本酒の特徴（兼行発酵）で、そのおかげで醸造酒の中では異例の高アルコール度数になるまで発酵が進みます。醗の成分変化や温度を細かく管理しながら、およそ1ヶ月かけて醗を育て上げます。

8. 上槽（じょうそう）する 醗を搾って酒と酒粕に分ける

発酵を終えた醗を搾って酒と酒粕に分ける工程で、醗を搾る装置のことを「槽（ふね）」と呼ぶことから上槽（じょうそう）と言います。搾り方には大別して2つの方法があります。醗を酒筒に入れて槽に詰め重なりたてで搾る方法と、大型の圧搾機に醗を送り込み圧力をかけて搾る方法です。ちなみに「穿酒」というのは醗を入れた酒筒を吊るして垂れてきたお酒。また「舟桶搾り」というのはこのような垂直な酒を1瓶、1りの瓶に取り分けたお酒のことです。

9. 濾過・火入れ・貯蔵・割り水 酒づくりの仕上げ

搾りたての原酒は、必要に応じて濾過や火入れ（酵母の働きを止めて品質を安定させるための加熱殺菌）を行います。ちなみに濾過をしないのが無濾過、火入れをしないのが生酒、水を加えてアルコール度数の調整をしないのが原酒です。これらの工程はいわば最後の仕上げです。商品化のために非常に重要であり、かつ気を遣わなければならぬことはいくらでもありません。「杜の蔵」ではフレッシュなまま出荷する商品もありますが、大部分は品質設計に合わせてそれぞれに適した期間と温度で貯蔵熟成させた後、商品として皆様ののもとへお届けします。

図1 日本酒作り—純米酒の製造工程

（出典：杜の蔵ホームページ）

質問4：このお酒はアルコールが低くても、日本酒らしいと聞きましたが、他の特徴は何ですか。

答え4：杜の蔵の純米酒はお米とお水からだけで作るお酒です。お酒によっては、醸造アルコールなどいろいろ書いてあるものがありますが、杜の蔵はその水と米だけで作る

米麴水でつくっています。それだけで作っているのは九州でもおそらくそれほどないと思います。

質問 5 : 現在城島には、「花の露」「有薫」「比翼鶴」「筑紫の誉」の四つの醸所があり、これらのお酒はそれぞれ個性がありますが、今後、新しいお酒の味を作る予定がありますか。

答え 5 : 城島というのは、昔の地域でいうと、三瀨町、城島町、大川の広い地域の地帯です。城島町には現在 4 か所とありますが、実は有薫さんはありません。廃業してしまいました。おそらく 3 つだと思います。お客様から「こういうお酒を飲みたい」といったご要望やニーズがあったら、もちろん作ります。今、具体的に新しいお酒を作る予定はありません。

質問 6 : 海外にも輸出しているとホームページに書いてありましたが、初めて海外に向けて輸出したのは何年ですか。

答え 6 : 2002 年に台湾の方に輸出しました。今は香港やヨーロッパなどにも輸出しています。

質問 7 : いつごろから海外輸出を考えたのですか、どうしてそうしようと思ったのですか。

答え 7 : 2000 年ぐらいで、「日本食」という和食や日本のお酒の味も広がってほしいということです。

質問 8 : 海外に輸出した三瀨町の中で一番人気があるお酒の名前は何ですか。

答え 8 : 会社と同じ名前の日本酒「杜の蔵」ですが、そのお酒が一番人気があります。あとは、梅酒も海外で人気があります。

質問 9 : コロナの時、多くの問題があったと思いますが、お酒を作る上で大変なことや苦労したことがありますか。

答え9：これは、コロナで売り上げの問題だけではなく、蔵人とスタッフの人たちの健康管理に非常に気をつかいました。一人がコロナにかかって蔵人たち皆にかかってしまうとお酒を作る醪が生き物なので、それを手入れできる人がいなくなり腐ったり使えなくなったりしてしまいます。そのため、作っている人たちの検温や健康管理を確認しました。つまり、コロナにかからないように苦労しました。

4. 考察および提案

城島酒蔵は久留米で歴史が長く、蔵ごとに知れ渡っていて、多くの人々に知られている。今回のインタビューを通じて、お酒を作るには、適切な温度やお酒を作るための欠かせない酵母が必要だということが分かった。また、2002年から中国の台湾に輸出したことも分かった。コロナでお酒を作るのに苦労しても、厳格な管理制度ができていたため、コロナの期間中にコロナ感染した人がいなかった。そして、今、「花の露」「比翼鶴」「筑紫の誉」の3つの醸所しかないことも分かった。

くるめ酒蔵 mapによると、現在「若竹屋」「紅乙女」といった酒蔵が15カ所ある。そして、久留米のお酒が買えるところが4つある。「道の駅くるめ」「地場産くるめ」「久留米物産館」「酒乃竹屋」である。しかし、コンビニやスーパーなど販売しておらず、なかなか購入する機会がない。私は購入できるところを増やし、SNSや動画配信サイトなど若者がよく使うアプリで宣伝することが必要だと思う。また、近隣の学校と協力し、見学のようなイベントをたくさん行ったほうがいいのではないだろうか。

5. まとめ

日本酒は和食だけでなくどんな料理にも合う。現在「SAKE文化」となり、世界に名をとどろかせている。今後、城島酒蔵は日本酒の「SAKE文化」中で非常に重要な役割を担うと思う。

中国にも日本と同じようにコミュニケーションを円滑にするためのツールとして、お酒が用いられることがたくさんある。中国語で言えば「酒桌文化」である。酒は国境の区別がな

く、どの国においても「文化」や「コミュニケーション」のツールとなっている。今後、城島のお酒を日本人だけでなく、中国にいる友人や家族にも紹介したい。久留米はラーメンや焼鳥だけではなく、酒も歴史が長く、有名であることから、日本文化と中国文化の違いや共通点について考えていきたい。

参考文献

[1] 公益財団法人久留米観光コンベンション国際交流協会 | 久留米物語

https://welcome-kurume.com/knows/story/kurume_story06.html (2023年12月27日閲覧)

[2] 西鉄グループ | THE RAIL KITCHEN CHIKUGO | 城島の酒

<https://www.hellolocal.jp/contents/koto/476/> (2023年12月27日閲覧)

[3] 文部科学省所管の国立研究開発法人科学技術振興機構 | 城島の酒造り

https://www.jstage.jst.go.jp/article/jbrewsocjapan1915/82/5/82_5_354/_pdf

(2023年12月27日閲覧)

[4] 株式会社ツクリテ | 母なる筑後川のもとで育まれた故郷の味

<https://cocomi.cotton-time.jp/features/22.html> (2023年12月27日閲覧)



写真1 杜の蔵で作られた酒（令和6年1月12日）

撮影の許可あり



写真2 杜の蔵店内にある酒樽（令和6年1月12日）

撮影の許可あり