

多久の自然が育んだ、旨い酒

〜若き杜氏の挑戦〜

一滴に込めた 多久の恵み

『麴づくり』
蒸した米に麴菌を均一に
ふりかけ、混ぜ合わせます。

江戸時代から脈々と酒造りを行ってきた「東鶴」。

時代の影響を受け、一時生産が途絶えていましたが、

若き杜氏が美味しい酒を造りたいと再開し、

多久の美味しい水や厳しい寒さなど、

地元の特色を生かした美味しいお酒が出来上がりました。

今回は、多久の魅力をお酒で広めようとする取り組みをご紹介します。

しんと冷えた蔵の中で、早朝か

ら酒の仕込みを行っているのは

東鶴酒造6代目である、杜氏の

野中保斉さん。こだわりの酒で、

故郷・多久を盛り上げようと奮闘さ

れています。

1830年に創業した東鶴は地域に根差

し、地元の人たちに愛されるお酒を造って

きました。以前、市内には5〜6軒の酒蔵

がありました。時代と共に減っていき、

現在は東鶴のみ。東鶴でも日本酒の需要の

減少の影響を受け、平成元年ごろからはあ

まり造られなくなっていました。

「若い頃は日本酒が美味しいと思えず、酒

造りを継ぐ気もありませんでした。しかし

ある時、勧められて飲んだ酒に感動し、こ

んなに美味しいなら造ってみようと思っ

たんです」と話す野中さん。

家族の協力を得て、20年途絶えていた酒

造りを平成21年から再開しました。それか

ら約10年、修行と試行錯誤を重ね造り続け

「私が理想とするのは、飲んだ時に米の優し

東多久と陽が登る
方角の「東」と、
めでたい「鶴」を冠した屋号

東鶴酒造株式会社

のなか やすなり

野中 保斉 代表取締役

