

多久のホットな観光情報をお届けします!!

多久の観光 **ホット**なう

6代目の挑戦!

東鶴酒造株式会社

◀ 6代目野中保斉さん



多久市で唯一の蔵元「東鶴酒造」。約15年の休止から平成21年に酒造りを再開。今月号では本格的に再開された「東鶴酒造株式会社」について紹介します。

記録が残っているところで、天保元年(1830年)創業と歴史は古く、現在は6代目となる野中保斉さんが杜氏を務めています。実は野中さん、日本酒は好きな方ではなかったのですが、唐津市の蔵元で飲んだ日本酒がきっかけで、平成19年に5代目の跡を継ぐ決心。帰郷し多久での酒造りに取り組みました。

多久で美味しい酒を造る!

跡を継ぐといっても約15年もの間休止状態でしたから、設備以外は一からのスタート。お酒の造り方から学びました。まずは、唐津市の蔵元で手ほどきを受け、技術の習得のため東京にある酒類総合研究所で研修。その後、山口県の蔵元に住み込みで修行をしました。この山口県の蔵元「株式会社永山本家酒造場」での修行は、押し掛け修行でした。野中さんは「お金がなかったんで、ホテルなどから通う余裕がなく、住み込みをお願いしたところ、快く了解していただき、今でもいいお付き合いをさせてもらっています」と当時を振り返りました。

こだわりの純米酒造り!

日本酒といっても「一般酒」といわれる、米と水、糖類、蒸留アルコールでできた合成酒と、米と水だけで作る「純米酒」があり、コストを抑え味の均一化を図るには「一般酒」が向いています。が、美味しい酒を造るという信念で、「純米酒」を選びました。

酒の味や香りは、米、水、酵母菌のバランスで決まります。米は佐賀産の酒蔵用米「さかの華」といくつかの種類の酒蔵米を使用し、水は井戸水、佐賀酵母で造ります。佐賀の酒は味が濃くて甘口が主流。野中さんは「佐賀らしい上品な甘口のお酒を造ることを心がけています」と語られ、目標は、多久市の特産品になること。企業としても多久市に貢献したいとの思いで取り組みられています。また、「将来は多久産の米で美味しいお酒を作って行きたい」と多久での酒造りについて語られました。

この東鶴の純米酒は、9月28日(土)にJR九州と沿線自治体で企画されている、「利き酒」の旅でも出品されます。また、今月号9ページ掲載のゆい工房「めざせ! オシャレ日本酒女子」(9月21日(土))でもレクチャーを受けながら味わうことができます。関東や関西で高い評価を受けている東鶴の純米酒をこの機会にいかがですか?



▶ 東鶴酒造のラインナップ

第27回軽トラ市多久

カスタムシ相撲大会を行いました

8月11日(日)の軽トラ市多久にて、夏休みイベント第2弾として『カスタムシ相撲大会』が行われました。当日は、厳しい暑さの中、会場には、市内外から約50人の子どもたちが参加し大会を盛り上げました。子どもたちは、2回行える対戦チケットをもらい、事前に準備されたカスタムシの中から、それぞれお気に入りのカスタムシを選び、約30センチの土俵の上で対戦しました。



行司の「はっけよーい! のこった」の声で取り組みが始まると、子どもたちが自分のカスタムシに声援を送り、技が決まるたびに歓声が沸き起こり大会を盛り上げました。

「利き酒」の旅 佐賀の銘酒と器と食を満喫ください

開催日限定で、唐津線の特急「九州横断特急」の車両で運行します。停車駅の駅前広場や蔵元などで、県内の9蔵元(佐賀市、多久市、小城市、唐津市)の銘酒をお楽しみ頂けます。

★参加者への特典★

唐津焼「ぐい呑み」(袋付き)をプレゼント

■日時

9月28日(土)

■集合場所

佐賀駅改札口(9時30分集合)

■旅行代金

6500円

■募集人員

110人(最少催行人員100人)

※募集人員に達し次第、締め切りとします。

■問い合わせ

JR佐賀駅
JR九州旅行佐賀支店

☎ 24-4029
☎ 24-0773