



## 自然と人の共生、そのあわいの酒造り

大分県宇佐市は、県内随一の「酒どころ」。九重山系にも通じる森林ではぐくまれた栄養豊富な水は、大分県一の穀倉地帯 宇佐平野を潤し、良質な米と麦をはぐくみます。その恵まれた自然の連なりを凝縮して造られるのが、宇佐の日本酒と焼酎です。

先代たちは、宇佐神宮の神酒として供え、変わらぬ自然のめぐみを祈願してきました。豊かな海の恩恵にあずかる漁師たちは、酒の振る舞いが豪快で、多くの酒蔵が栄えたといえます。

人々の暮らしのハレとケとともに、宇佐の酒文化もまた豊かに発展し、自然と人の共生、その間に、酒蔵の存在がありました。想いとしなやかさをたずさえ、今日まで酒造りの文化を継承する「うさ七蔵」の酒をじっくり味わってください。

### 常徳屋



飲み手、造り手、地域、「三方よし」の焼酎造り

1907年に清酒蔵として創業。3社での協業体制へ移行すると同時に、焼酎蔵となる。2003年に独立後、婿養子で四代目となった中園誠さんは杜氏と2人で再スタートし、焼酎ブランド「常徳屋」を発売。清酒蔵時代の技術も活かしながら、「宇佐出身ではないからこそ気づける良さを見出し、地域貢献したい」という想いで、気候や風土・原料・水・人にこだわった酒造りをしている。飲み手だけでなく、造り手が新鮮な気持ちで忘れないように、季節商品や県産の柑橋類を使ったりキウールなども積極的に開発。地域資源を活かし、醸造を楽しむ蔵元の雰囲気や飲み手にも伝わる「三方よし」の酒造りに励んでいる。

#### 宇佐ぼうず 道中 焙煎薫蒸醸し 25 度

生産量の少ない宇佐産ハダカ麦をゆっくり焙煎。二次仕込みで使用し、発酵させて常圧蒸留で醸し上げた。貯蔵熟成した後、焙煎麦のほのかな香りが花開き、深くもキレがある“焙煎”と“熟成”が掛け合わされた味わいに仕上がっている。

代表取締役の中園誠さん



data

有限会社常徳屋酒造場  
大分県宇佐市大字四日市 1205-2  
☎ 0978-32-0011  
直売所 11:00 ~ 17:00 休/日・祝  
酒蔵見学 5日前までに要予約



### 三焼耐屋 四ッ谷 酒造



麦の幅を広げた「創造と挑戦」が生み出す味わい

1919年創業。創業者は、漁師町として栄えた長洲地区の魚市場経営者。商いで全国各地を訪れた際に味わった焼酎を自ら再現しようと、副業として焼酎を造ったのが始まりだという。五代目の四ッ谷岳昭さんは、「ワインのように、もっと風土を打ち出したい」と、当時のすっきりした焼酎の潮流から離れ、麦の味わいや香りが強い特徴的な焼酎造りに挑戦。従来の焼酎ファンではなかった層にも受け入れられ、全国的な人気を得るようになった。品質を保つために、製造量は15年近く一定を維持しており、ほどよい限定感も魅力だ。伝承された技を継承しながら、初心を忘れずに「創造と挑戦」をモットーに焼酎造りを行っている。

#### 兼八

既存の麦焼酎とは一線を画す香ばしい麦の香りと深みある味が楽しめる本格派麦焼酎。赤身の魚やからあげなどしっかりした味付けの料理と相性が良い。「水割りではもちろん、炭酸で割って飲むのもおすすめ。麦の香りがたって喉越しが良いので、軽快に飲めます」(四ッ谷さん)

代表取締役の四ッ谷岳昭さん



data

四ッ谷酒造有限公司  
大分県宇佐市長洲 4130  
☎ 0978-38-0148  
直売所 なし  
酒蔵見学 なし



### 久保酒蔵株式会社

大分の焼酎に魅せられ、手作り常圧蒸留にこだわり



1789年に清酒蔵として創業。需要の先細りによって約40年前に酒造りを辞めたが、2007年、「大分の焼酎は、味の幅が広くておもしろい」と興味をもった十代目の久保雅彦さんが、焼酎蔵として復活させた。答えがないなかで始めた酒造り。「自分たちらしい焼酎とは?」と、10年かけて考え、追求してできあがったのが代表銘柄「久保」だ。機械化はせず、すべて昔ながらの手作りの常圧蒸留にこだわって丁寧に醸造。少量生産のため、専門店を中心に販売している。「久保」は白麹のほかにも、芋焼酎や泡盛に使われる麴で製麹した「黒麹」、白麹を椀樽で寝かせた「長期貯蔵」、季節限定の「全麹」なども展開する。

#### 長洲蒸留蔵 久保 白麹

宇佐産ハダカ麦トヨノカゼを使用した、麦の甘さを感じられる心地よい味わい。水割りではすっきりとお酒割りで香ばしさが際立つ。「いろいろ飲み比べて、たどり着く人も多い」(久保さん)という。「第2回酒蔵が選ぶ焼酎大賞(2023年)」の麦焼酎部門で優秀賞にも選ばれ、県内でもじわじわとファン層を拡大中。

代表取締役の久保雅彦さん



data

久保酒蔵株式会社  
大分県宇佐市長洲 3581-1  
☎ 0978-38-0109  
直売所 8:00 ~ 17:00 休/日・祝  
酒蔵見学 要事前予約



### 小松酒造場

宇佐の風土が備える力と価値を伝える純米酒



1868年創業。1988年に一度は自社製造を休業するも、滋賀や高知の酒蔵で修行していた六代目小松潤平さんが、2008年に新ブランド「豊潤」とともに酒造りを再開した。生産が途絶えていた大分県の固有米「大分三井」を知人の農家に掛け合って復活させ、酒米として利用している。蔵内にある井戸水は、ミネラルが豊富な硬水で、さわやかな辛口をもたらし、この酒蔵の味わい特徴づけている。こうして宇佐の気候風土やもたらされる素材の価値に目を向け、自然環境の継承も理念に、酒造りに向き合っている。季節商品を含めると年間12種類程度をリリースしており、それぞれに根強いファンも。

#### 豊潤 大分三井白麹仕込み

白麹由来の甘酸っぱさが感じられる純米酒。「大分三井」を全量使用することで、さっぱりと切れの良い後味に仕上げた。日本酒が苦手な人や若い人など、ライト層に向けたお酒として2019年に発売。今では定番商品の一つとなった。近年は、フランスへも出荷し、生牡蠣などの海鮮と合わせて楽しませているそう。

代表取締役の小松潤平さん



data

株式会社小松酒造場  
大分県宇佐市長洲 3341  
☎ 0978-38-0036  
直売所 8:00 ~ 18:00 休/元旦  
酒蔵見学 要事前予約

