

# 特集 蔵元極みの滴

宇佐市は広大な穀倉地帯を有し、宇佐平野で作られる米と麦、さらに豊富な水源があったことで、昔から酒造りが盛んに行われてきました。現在、市内には7つの酒蔵があり、その数は県内一を誇ります。今回の特集では、宇佐での酒造りに心血を注ぐ7つの酒蔵をご紹介します。



宇佐神宮の境内に並んでる  
こもだる と並ぶ菰樽と一斗瓶。これらは各酒蔵が宇佐神宮に奉納したお酒です。

神社では神に仕える酒を総称して神酒（みき、しんしゅ）と呼びます。「お神酒上がらぬ神はなし」という言葉もあるほど、お酒は祭礼や神棚などにおいて神様へのお供えには欠かせないものです。祭典の最後に行う直会（なおらい）という儀式では、祭典に奉仕した者がお供えされた神酒を拝戴（はいたい）します。これは神様が召し上がったものを同様に飲食することで、神々の恩頼（みたまのふゆ）を頂くことができるという「神人共食」（じんじんきつ）という考え方です。

八幡大神様のご神威を大切にされる酒造家さんでは、新酒の仕込みをする時期に醸造の安全を願い神事を行います。神々の力を頂き、自然の恵みである発酵ができるよう祈念するためです。醸造を終えた際には、報恩感謝の祭典も行われています。

- ①矢部の田園風景。  
②大分生まれの酒米・大分三井を栽培する永岩さん（左）と、その米で酒造りをする同級生の小松さん（右）。③三和酒類にある見学用の地下水源「集水洞」。

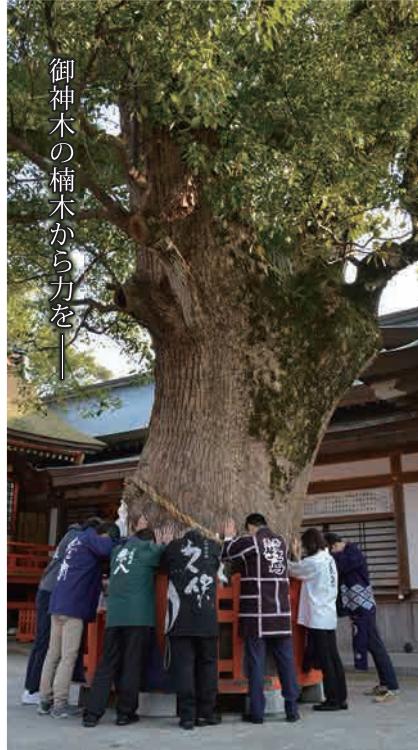


神様と  
私たちを  
つなぐお酒

伝統行事や神事、結婚式や正月など特別な日に欠かせないお酒。その役割とは――



▲新酒ができたことを知らせる杉玉。最初は青々としているが、やがて茶色になる。その変化は酒の熟成具合をも物語る。本来は酒の神様に感謝を捧げるものと言われている。



令和元年5月開催「第3回宇佐で角打ち酒蔵まつり」での鏡開き

### まち歩きでめぐる、お酒に関するスポット



▲長洲地区に酒蔵が集中した理由は、酒造りに適した冬の季節風がふき、漁業を営む住民が多く祭りなどが盛んに行われ、酒の振る舞いについても豪快であったからと言われている。

酒蔵に煙突があるのは米を蒸す工程があるため。現在、市内の酒蔵では使われていないが、象徴として根元のみ保存している蔵もある。写真は久保酒蔵の煙突▶



▲縣屋酒造の壁面。酒造りや酒を振る舞う様子が、安心院ならではの漫絵で描かれている。



平成29年、市内の蔵が集結し団体を設立。各酒蔵の頭文字をとって J Y O K K A S と命名されました。ジョッカスは宇佐で造られる日本酒・焼酎に関する情報発信や酒文化の振興、そして地域振興のために活動しています。



**社史** 清酒蔵として寛政元年（1789年）創業。現社長就任の平成19年より焼酎造りを開始しました。現在、原料に宇佐産・愛媛県産はだか麦を中心に使用し、製造しています。

### 一押し 麦焼酎【長洲蒸留蔵 久保 白麹】

宇佐産はだか麦トヨノカゼを使用し、昔ながらの手造り常圧蒸留で仕上げています。水割りやお湯割りで飲むのがおすすめで、油をスッキリと流してくれるため、焼き鳥や地鶏の炭火焼きと相性抜群です。

**今後は…** 地元宇佐の原料を使った焼酎にこだわり、年明けには今までにない焼酎造りに挑戦したいと思っています。期間限定で蔵見学も受け付けていますので、ぜひお問い合わせください。

久保酒蔵 株式会社

大字長洲 3581-1

☎ 38-0109 (直売有り)

主要銘柄

■ 久保

■ 酔っちょくれ

■ やばの古城



**社史** 昭和33年に宇佐にあった造り酒屋、赤松本家酒造・熊埜御堂酒造場・和田酒造場・西酒造場の4社が手をとりあい生めたのが三和酒類株式会社です。

### 一押し 日本酒【純米 福貴野】

地元宇佐産のヒノヒカリを原料に使用し、華やかな香りが特徴の自社開発の酵母を使って丹念に醸したお酒です。すっきりとした味わいが料理に寄り添い、味を引き立てます。おすすめの肴はねぎしゃぶ、ねぎ焼きです。

**今後は…** 三和酒類の酒造りの原点である日本酒が地域に愛されることを目指して造りを続けています。地元産の米にこだわり、おいしいひとときをお届けできるように取り組んでいきます。

三和酒類 株式会社

大字山本 2231-1

☎ 32-1431 (直売なし)

主要銘柄

■ いいちこ

■ 西の星

■ 和香牡丹



# 宇佐の7つの酒蔵 - ジョッカス -

## JYOKKAS∞

常德屋酒造場  
四ッ谷酒造  
久保酒蔵  
小松酒造場  
縣屋酒造  
三和酒類  
民潮酒舗



**社史** 大正11年創業。旧柳ヶ浦村中須賀の津島屋酒造の分家。太平洋戦時下は宇佐海軍航空隊に海軍御用達として酒類を納入し、戦後は宇佐神宮御用達を頂き御神酒を納めています。

### 一押し 日本酒【清酒 民潮 純米酒】

酒造好適米と仕込み水、米麹で醸した純米酒は日本酒本来の伝統的な醸造法による発酵飲料です。濃厚芳醇、旨口な純米酒はハモしゃぶなど地元産の魚料理に最適です。料理に応じて変化が楽しめるので、脂っこい料理でも熱燗ならば、すっと口中を洗い流して食を進めます。

**今後は…** 店舗にて、つまみを食べながらの立ち飲みスタイル「昭和的角打ち」の復活を検討しています。

株式会社 民潮酒舗

大字江須賀 2846-6

☎ 38-0808 (直売有り)

主要銘柄

■ 民潮

※純米酒や大吟醸があります。





**社史** 明治40年創業。昭和59年に宇佐市・郡の酒造メーカー2社と大分銘醸を設立し、同時に焼酎蔵へと生まれ変わります。平成15年に協業を解消し、常徳屋酒造場として第2の創業の再スタートを切りました。

### 一押し 麦焼酎【 為、ためしてん 】

宇佐産はだか麦を全量使用し、常圧蒸留で仕上げたのち最低2年は熟成させています。香り高い濃醇でありながらキレのよい喉越しが特徴で、ジューシーな宇佐からあげとも相性抜群です。

**今後は…** 「焼酎は食中酒」一過性の流れにない為にも、もう一度踏み込んで飲み方の提案をするとともに、特に熟成などに注視していきたいと思っています。

有限会社 常徳屋酒造場

大字四日市 1205-2

☎ 32-0011 (直売有り)

主要銘柄

● 酒 常徳屋

● 酒 宇佐ぼうず 道中

● 酒 正直の誉



**社史** 四ッ谷兼八により大正8年に創業。当時、兼八は魚市場を経営し、九州各地に商いを広げ、その際各地で口にした焼酎の旨さが忘れられず、自らの手でうまい焼酎造りを目指したと伝聞しています。

### 一押し 麦焼酎【 兼八 】

麦本来の香りと味を最大限に引き出し、既存の麦焼酎とは一線を画す香ばしさと深みが楽しめる本格派麦焼酎です。食中酒としてはもちろん、アーモンドチョコをあてに飲むのもおすすめです。

**今後は…** 現在は5代目が、創業当時から受け継がれてきた技と志で焼酎造りに専念しています。伝承された技を守りながら「創造と挑戦」をモットーに造りを続けていきたいと思います。

四ッ谷酒造 有限会社

大字長洲 4130

☎ 38-0148 (直売なし)

主要銘柄

● 酒 兼八

● 酒 宇佐むぎ

● 酒 極み香



**社史** 明治元年創業。昭和63年に製造を休止するも平成20年、6代目の帰省を機に製造を再開。新たに「豊潤」ブランドを立ち上げました。

### 一押し 日本酒【 豊潤 特別純米 辛口 】

市内矢部で契約栽培された酒造好適米「吟のさと」を100%使用した辛口酒です。冷酒からぬる燶まで幅広い温度帯でお楽しみ頂けます。豊潤な味わいながら後切れがよく、豊幸がに、かちえびなど魚介類との相性は抜群です。

**今後は…** 洋食や中華など幅広い料理との相性を考え、食生活の変化に合わせた酒造りを追求していきます。お米作りも含めて、宇佐の気候・風土を生かし、ここでしか造れないお酒を造っていきたいと思います。

株式会社 小松酒造場

大字長洲 3341

☎ 38-0036 (直売有り)

主要銘柄

● 酒 豊潤

※純米酒や純米大吟醸があります。



**社史** 正徳2年(1712年)創業。300年以上の歴史を誇る県内最古の酒蔵です。

### 一押し 麦焼酎【 高精白 安心院藏 】

通常の麦焼酎はおよそ70%精麦(30%削った麦)で仕込みますが、高精白安心院藏は大麦の精麦としては最高の50%削った麦を使用します。ゆっくりと長めに低温発酵させる吟醸系の管理法を取り入れ、華やかな甘みと軽快さで飲み飽きない大分麦焼酎に仕上げています。ロック・水割り・ソーダ割りなどでお楽しみ頂けます。おすすめの肴はどじょうの唐揚げです。

**今後は…** 地域資源を活用した商品づくりをしていきたいと思います。この土地ならでは“大分らしいもの”が造れたらと考えています。

あがたや 縿屋酒造 株式会社

安心院町折敷田 130

☎ 44-0022 (直売有り)

主要銘柄

● 酒 安心院藏

● 酒 むぎ大将

● 酒 双葉山



# お酒の作り方

## 日本酒造り【主原料：米、米麹、水】

①原料処理  
(精米・洗米・蒸し)



蒸し

②麹作り(製麹)



製麹

③酒母作り



もろみ作り

④もろみ作り



搾り

⑤搾り

⑥火入れ

⑦貯蔵

⑧瓶詰め・ラベル貼り

## 麦焼酎造り【主原料：麦、麦麹、水】

①原料処理(洗麦・蒸し)



製麹

②麹作り(製麹)



一次もろみ

③一次もろみ  
(麹に酵母、水を加える)



蒸留

④二次もろみ  
(麦、水を加える)



蒸留

⑤蒸留(原酒)

⑥熟成

⑦ろ過

⑧瓶詰め・ラベル貼り

## 温度で変わる、お酒の奥深さ

日本酒は5°C～55°Cという幅広い温度で楽しむことができ、温度によって呼び名が変わります。5°C雪冷え、10°C花冷え、15°C涼冷え、20°C冷や、30°C日向燗、35°C人肌燗、40°Cぬる燗、45°C上燗、50°C熱燗、55°C飛び切り燗と、5°C刻みで名称が変わります。一般的に、冷やすと味がシャープになり、温めるとまろやかになります。

まずはラベルに書かれているおすすめの温度で味わってみましょう。



〔ロック〕氷と焼酎を入れる飲み方で、焼酎本来の味を感じることができます。氷の溶け具合で風味の変化を楽しめます。〔水割り〕グラスに焼酎を入れ、水は後から入れましょう。対流が起こるので、焼酎とよくなじみます。〔お湯割り〕人肌より少し高めの40～45°Cで飲むとおいしいとされています。そのためお湯の温度は80°Cくらいが好ましいでしょう。



## お酒の可能性が広がる

小松酒造場 × セ・デュ・ナナン  
純米酒「豊潤」使用



### 【豊潤どら焼き】

もちもちの米粉の生地の中には、豊潤の風味が程よくきいた餡がたっぷり。

[セ・デュ・ナナン … 大字上高 1454-2、☎ 25-7769]

## 市内企業のコラボ商品

縣屋酒造 × 株ドリームファーマーズ JAPAN  
道 黒麹「道」使用

### 【ドライコンポート】

干しシャインマスカットと干しみかんの2種。果物の甘みの奥に麦の香りがほのかに広がる。



[株ドリームファーマーズ JAPAN … 安心院町下毛 1090、☎ 58-3534]

「7蔵のお酒を  
味わってみよう！」



## 宇佐で角打ち 酒蔵まつり



日時 / 12月20日(日) 13:00 ~ 16:00 場所 / 長洲漁港

宇佐の7蔵と地元の食材が集結！受付にてスターターセット（1,000円でコイン7枚とオリジナルタオル1枚）を購入後、各蔵元ブースにてコイン1枚～3枚で日本酒・焼酎1杯を提供します。

問合せ / JYOKKAS∞ 小松 (☎ 090-9397-0263)



ジョッカスHP



## 宇佐の地酒 で乾杯



参加店舗など詳細

抽選で7名様に  
4合瓶1本  
7蔵一押しのお酒プレゼント！



はがきに住所・氏名・年齢・電話番号を明記し、12月15日(火)までに郵送してください。フォームからもご応募できます。当選者発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます。

注意：20歳以上の方が対象です。銘柄は選べません。応募は1人1回までです。

〒879-0492

宇佐市大字上田 1030-1

宇佐市役所 秘書広報課

広報 12月号お酒プレゼント係



応募フォーム

## 蔵元が一滴に込める思い

自然の恵みに感謝し、素材を最大限に生かしながら、知恵と工夫を凝らす蔵元たち。その蔵元が酒造りを通して常に想像するのは、飲み手の笑顔です。JYOKKAS∞代表の四ツ谷さんは「これから続々と新酒が出来上がります。ぜひ楽しみにしていてください」と語っていました。ぜひ、酒処・宇佐で生まれた蔵元たち渾身の「極みの滴」で乾杯しましよう。

