



「駿」を福岡で愛される酒にしたい

この矛盾に、造り手や社員みんなが違和感を持っていた。でも、だれもそれを口にできない。風通しの悪い空気が漂っていた。

この閉塞感を打ち破ったのが、次郎社長だった。『なんで、こんな素晴らしい酒を売らないんだろうね。駿こそ、売るべきだ。いそのさわの看板になる酒だよ。』

『駿を福岡で愛される、定番のお酒にしたい。』

これまで言えない想いを持ち続けた造り手や営業マンたちの瞳に光が宿る。熱意ある言葉が、社員の背中を押した。

「我々も社長と同じ想いです。」

「駿を、いそのさわを、福岡で愛される酒、蔵にいきましたよ

う……！」

いそのさわ酒蔵や、酒造りを愛する仲間として、再び同じ方向を向き、一致団結し始める。



福岡で一番酒造りを知る 杜氏が語る、深い想い



いそのさわの紆余曲折と、日本酒の歴史の両方を見続けた人物がいる。

「福岡と九州には杜氏組合があるんですよ。その中で自分が一番、年齢が高くなりましたよ。」

にこやかに答えるのが、いそのさわの杜氏、なべさんこと渡辺貞夫氏だ。二〇二四年で六十八歳。福岡で

一番経験の長い杜氏である。

九州の酒造りの最前線を、今も尚走り続ける。穏やかや微笑みの中に、

職人特有の精悍な鋭さが光る。この人に造れない酒はない、と言われるほどの腕を持つ、伝統を担う人だ。

「二十から酒造りの道に入っておよそ五十年。杜氏になった時は、当時でも日本で三番目に若かった。今となれば、杜氏自体がどんどん減っていますけどね。」

機械化が進む時代の中で、なべさんは手仕事での酒造りを、いそのさわの若手、宮崎さんに伝え続けていた。

湿度や外気で、また仕込む温度でも、日本酒の要となる麴の出来や香りが変わる。温度が上がると香りと香りが消えることもある。

原材料の米が新しいか古いか、米の銘柄でも、産地でも変わる。水でも変わる。それくらい、酒造りは繊細だ。口頭だけで伝わるものではない。

どんなに優れた製造設備が入っても、杜氏としての才覚を身につけず

に、伝統的な酒造り、美味しい酒造

りはできないのだ。「地に足をつけて、手を伸ばせ、ということですよ。」なべさんは微笑んだ。地域のこうした希少な存在が、日本文化を支えている。

杜氏としていそのさわを選んだ理由

「なべさんが、ずっと杜氏の道を歩み続けた理由はなんでしようかと尋ねてみた。」

「好きだからですよ。」とまっすぐな言葉が、やわらかな笑顔と共に返ってきた。職人の言葉はいつだってシンプルだ。

もうひとつ、聞いてみたくなった。これだけ酒造りに人生をかけた人が、なぜうきはの酒蔵、いそのさわを選んだのだろうか。

「うきはは水が違いました。質の高い湧き水で酒造りができるのは、ここしかないんじゃないでしょうかね。」なべさんの言葉ひとつひとつが粒立つ。

うきは市には、三百年かけ、街を豊かにするために生まれた水路がある。阿蘇山の一番ふもとに位置し、街中に湧き水が溢れる。

米と、麴と、水。酒造りには設計図があるのだと話すなべさんにとって、うきはの水は特別な魅力だった。