

創業百年、これからの100年



合資会社 吉田屋

代表社員 吉田 嘉明

長崎県の南島原市で酒造りをしております吉田嘉明と申します。大正六年より続く日本酒蔵元「吉田屋」の長男として生まれ、昭和59年東京農業大学卒業後に入社。平成18年より酒蔵四代目（吉田家十二代目）として日々酒造りに挑んで参りました。

吉田屋の伝統と歴史 今年、吉田屋は創業101年を迎えることができました

吉田家には十二代前までの家系図が残っております。先祖代々の歴史が刻まれた家系図で、1688年からの記録です。

本家八代目（別家三代目）の吉田幸須計の記録によると、文久3年に蠟絞り方を始め、明治7年まで蠟商い方をしていました。その後酒造りを思い立ち暫く酒造りを続けますが、明治21年より煙草製造を始め、明治38年煙草製造が政府の専売となったことから煙草製造は廃業。以降、有家銀行（後の十八銀行に統合）の開設などを経て、九代目吉田千代吉が再び大正6年に酒造業を開始しました。ここから今年101年となります。



▲大正6年造り酒屋創業当時は創業者千代吉と菊夫妻の名前から酒の銘柄を「千代菊」としていたそうですが、他に商標登録されていたため後に「萬勝」に変更されました。大正11年1月「萬勝」を商標登録する。



伝統技法「撥ね木搾り（はねぎしぼり）」による工法

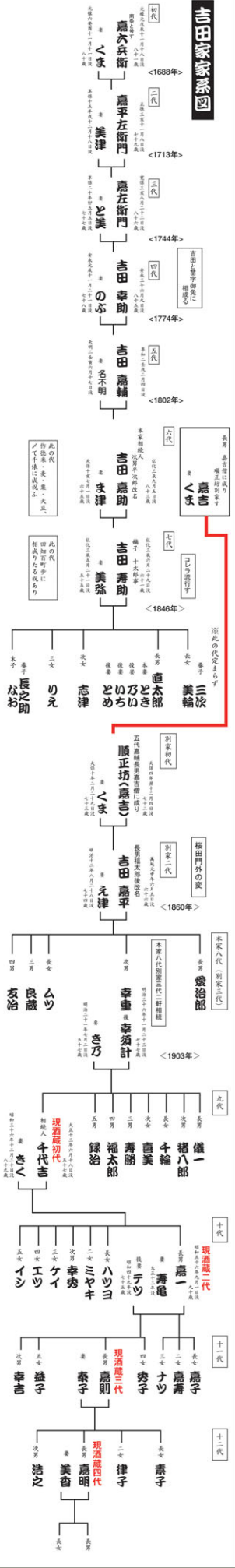
吉田屋では、昔ながらの撥ね木（はねぎ）搾りの槽（ふね）が、そのまま残っていました。今から20年ほど前に修復して再び使い始め今では仕込んだもろみ（発酵したお酒のもと）全てをこの撥ね木の槽で搾っています。

巨大な一本の木（約8メートル）である撥ね木を使って、梃子の原理によって微妙な圧力をかけて丁寧に搾り上げるのですが、まず酒袋にもろみをつめて、大きな枠である槽の中に敷き並べます。その上から蓋をし撥ね木を使って圧力を掛けて搾り出します。

この撥ね木をうまくコントロールしながらもろみを搾りだしていく作業には大きな阿弥陀車を使いますが、この作業も当然ながら手作業。圧力のかかり具合をじっくり見ながら少しずつ調整します。機械やコンピューターなど一切使いませんから、職人としても最も緊張する瞬間でもあります。さらに1トンもの重石を乗せ、じっくりと搾り出される原酒は独特な味わいとなっていきます。

吉田屋では昔からのこの『撥ね木搾り』を守り続けています。この方法によって作られる日本酒は、機械による搾りとは違い、とてもまろやかな、そしてふくよかな味わいになります。昔から伝わる伝統と技術をこれからも守り続け伝えていきたいと思ひます。

昨年、百周年を記念して長崎FAAVOさんを活用して、オリジナルブランド「萬勝」を登録した当時のラベルを復刻し、地元長崎の山田錦を用いた純米吟醸酒を数量限定で造りました。





▲この大きな木が撥ね木と呼ばれます



▲撥ね木をコントロールするのも手作業。ロープ一本で阿弥陀車を動かします

また、今年6月には「にっぽんの宝物JAPAN大会」が東京汐留で開催され、当蔵の「はねぎちゃんちの手作り甘酒」が新体験部門でグランプリを獲得しました。

この甘酒は、昔祖父が杜氏の造った酒造り用の麴の出来具合を見るために作っていた甘酒を商品化したもので、その甘酒の美味しさを再現するために他社の甘酒と違う造り方をしています。出来上がった麴を瓶1本1本に入れて水

を入れ、蓋をして釜の中でゆっくりと糖化させます。つまり「瓶内糖化」させるわけです。そのため、麴の米粒が潰れることなくそのまま残っているのが特徴です。プレゼンでは、その甘酒と珈琲をブレンドしてカフェオレ風にしたものや、甘酒・豆腐・酒粕・白ごまペーストを使ってアイスクリームを作って試食していただきました。審査委員からは「もはや別の飲み物で、甘酒の



《写真提供：にっぽんの宝物事務局》

概念が変わった」、またアイスクリームも「動物性のものを全く使っていない、しかもヘルシーと言われているものだけで作られたビーガンスイーツで、是非海外へ輸出して欲しい」などと高く評価していただきました。

そして、8月には「にっぽんの宝物世界大会2018 in シンガポール」に出場し、見事最優秀賞を受賞いたしました。



《写真提供：にっぽんの宝物事務局》

シンガポールのセントーサ島にあるシャングリラ・ラサセントーサ リゾート&スパで開催され、シャングリラホテルのシェフに我々の商品を食材として調理をしていただいて、

1. オリジナル商品：調理前の商品そのものの評価
2. ストーリー性：商品を作るにあたってのきっかけや「想い」「こだわり」
3. 人（プレゼン含む）：その人を応援したいか、ファンになるか
4. コラボ料理・味：オリジナル商品の素材を生かし、革新的で美味しいコラボ料理になったか
5. コラボ料理・見た目：コラボ料理の見た目の美しさ

の5項目で審査されました。

プレゼンでは、「伝統とは革新の連続である」をテーマに101年に渡る酒造りの伝統と甘酒を作るに至った経緯や想い、そして今後について話をさせていただきました。

シェフが作ってくださった料理は「焼ホタテ 甘酒とハーブのジュレとともに」というお料理でシェフ曰く「大地の恵みのお米を使った甘酒に海の物を合わせた料理を考えた」そうで、この甘酒を使ったソースが甘酒の甘味を残しつつ、焼ホタテや野菜のうまみを引き立たせるソースに仕上がっていて、審査委員からも「良い形で進化していて、全く新しいニューソースが生まれた」と評価されました。

今後、「にっぽんの宝物」は世界へと進出していく大きなきっかけとなっていくと思います。