

有家蔵めぐり

ICHINOKURA

# 吉田屋蔵

壺之蔵「吉田屋」

巨大な撥ね木で搾りだす至福の一滴

雲仙山系の水の恵みを受け、島原半島では、40軒以上の造り酒屋があった時代がありました。吉田屋が創業した大正6年はまさに絶頂期。しかし時代の趨勢とともに数が激減します。吉田屋4代目を継いだ吉田嘉明は考えました。「蔵に残された巨大な撥ね木を使って一度は途絶えた製法『撥ね木搾り』を復活できないうらうか。量産できない、そのうえ操作が難しい撥ね木搾りを行う酒蔵は全国でも数えるほど。噂は広まり、今や「はねぎ搾り」は吉田屋の看板商品に。「時代遅れと言われても手作りにこだわりたい」。挑戦は続きます。



# 志之蔵

有家蔵めぐり

ICHINOKURA

## はねぎ搾り

酒蔵の暗がり、「おお！」と声を上げるほどの存在感、それが全長8mの「撥ね木」。作業はまず、もろみを詰めた酒袋を槽いっぱい敷き詰めることから始まります。梁に据えられた阿弥陀車を使い、てこの原理を応用しながら手作業でバランスをとった撥ね木に、さらに1トンの重しを加えてもろみを搾りだすと、やがて蔵いっぱいに華やかな香りが広がります。気温や湿度の微妙な変化でもろみの状態も違うので、撥ね木の縄をたぐる作業も真剣勝負。搾り出された新酒はタンクの中で一定期間熟成され、まろやかに仕上がります。



雲仙普賢岳からの伏流水が湧き出る自家井戸の水を使い、昔ながらの「撥ね木の槽」で搾る吉田屋のお酒。もう1つの大きな特色は、種類の違う花酵母を使うこと。アベリアの花酵母は果実酒のようなフルーティな香りで後味の切れも良く『清泉石上流の純米大吟醸・大吟醸』に使っています。また撫子の花酵母は洋ナシのような香りとふよやかな味わいで『はねぎ搾り・純米吟醸』に使用。そのほか、つるバラは『はねぎ搾り・純米酒』に、日々草は『萬勝』に。それぞれの味と香りの違いは飲み比べればきつと感じていただけるでしょう。試飲コーナーもあるので、お好みのお酒との巡り合いをお楽しみください。



一角には、庭園が眺められる「八千代喫茶店」。水出し珈琲をお銚子でどうぞ。(金・土・日曜営業、1~3月はお休み)

