北で南で各地で酒蔵開放大盛況

白秋ゆかりの蔵元

菊美人酒造　酒まんじゅう絶品

【福岡】北原白秋ゆかりの蔵、菊美人酒造（清酒「菊美人」醸造元、江崎和夫社長＝みやま市瀬高町）で2月21日、酒蔵開放のイベントがあり、約3000人の来場者でにぎわった。

江戸期、1735年創業の蔵元。先々代社長、江崎喜三郎氏の妻、加代さんが柳川の詩人・白秋の実姉にあたり、白秋による酒名「菊美人」の墨書をはじめ、直筆書画が一般公開された。

多くの酒蔵をめぐる人から絶品だといわれているのが、特製の酒まんじゅう。米を蒸す甑（こしき）を使って蒸し上げられるのを待つ人で長蛇の列ができた。甘酒の振る舞いも楽しみの一つ。

麹室の外壁はレンガ張り。すべての搾りを槽（ふね）で行う蔵元でもある。水槽（みずぶね）と責槽（せめぶね）を備えた昔ながらの槽場。来場者はその手仕事に見入った。

すべての搾りを槽（ふね）で行う

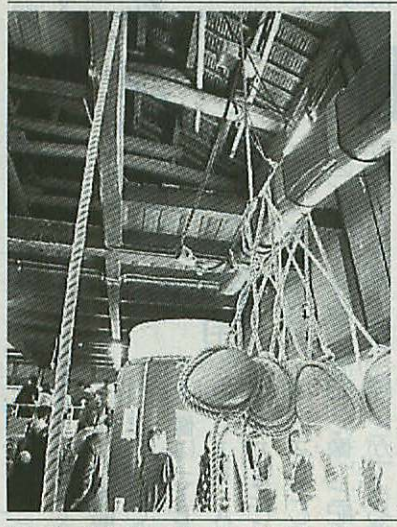
ハネ木、迫力満点

白糸酒造　2日で6千人来場

【福岡】蔵に入れば、たちまち圧倒される。大きな石がぶら下がり、それが酒を搾るものだと知る。ハネ木（跳木）だ。その道具の名を冠した蔵開きイベント「ハネ木まつり」が2月20・21日、蔵元の白糸酒造（清酒「白糸」醸造元、田中信彦代表＝糸島市）であった。〈第2弾を4月10・11日開催予定〉

来場者は両日で約6000人。新酒などの試飲はもとより、地元〝糸島育ち〟の物産、手づくりのハムやソーセージ、伊都のこんにゃく、おどり干し、焼きカキなど揃い、酒宴さながらごった返した。ハネ木搾り純米大吟醸・無濾過生原酒を開催日限定で販売したほか、大吟醸仕込み梅酒も新発売。特製酒種あんぱんも人気で、祝いのもちまきも大盛況だった。なお、試飲に際しては、ゴミ削減など環境へ配慮し、使い捨てコップからぐい呑み販売へ切り替えた。30年ほど前から続けてきた蔵開きは、「生の声が聞けて造りの人の励みにもなる」（田中代表）。

安政2年（1855年）創業の蔵元は、機械化を拒み酒の全量をハネ木で搾る。ハネ木は、最も古い搾り法で使う道具の一つで、しなりが利く樫が使われる。醪を酒袋に入れ槽（ふね）に並べ押蓋を置き、さん木・盤木と重ねる。そこを渡るように、ハネ木を頑強な柱の穴に差し込み、一方に掛石を釣る。「醪を搾りきれないため、雑味成分が出にくいメリットがある」（田中社長）という。



ロングラン企画

杉能舎・浜地酒造　カキ小屋も出現

【福岡】〝博多の地酒・地ビール〟醸造元、浜地酒造・杉能舎（すぎのや＝福岡市西区、浜地英人社長）の酒蔵開きは、約1カ月にわたるロングランで催された。1月30日から2月28日までの土日祝日に企画したもの。1週あたり来場は約2500人。期間を通じ、1万2000人以上が蔵元でのイベントを満喫したことになる。

清酒やリキュールの商品すべてが試飲できるのも魅力の一つ。新酒や酒蔵特製の粕汁が振る舞われ、あらばしりや中取り・無濾過生原酒などの販売も行われた。蔵の敷地内

なしじっくり

会員限定の蔵開き

【福岡】山口酒造場（清酒「庭のうぐいす」醸造元、山口哲生代表＝久留米市北野町）は2月20・21日、〝うぐいす倶楽部〟会員限定の蔵開き「新酒の会」を催した。――倶楽部は「庭のうぐいすのお酒が好きというのが入会条件（同士）で、見

母屋の座敷を舞台にコンサートも

企画を通じ、「会員同士、仲良くなってもらいたい」（山口代表）との思いが強い。「丁寧なもてなし」で、造り手が飲み手との絆を深める機会ともなる。会員同士の交流を目指す倶楽部（年会費2000円）は発足1

今回、参加者のなかには猪肉やカキ、あるいは白おにぎりや味噌を持ってきた人もあった。つまみを共に食し、交流を深める。久留米市内から友人3人で参加した男性は、「好きな肴を持ち込んで、家族の団らんのよ

景色の酒蔵で

32回「男山酒蔵開放」