IWC 2013

INTERNATIONAL WINE CHALLENGE

No.1 “CHAMPION SAKE”

数量限定にて12月初旬より発売予定です。
詳しくは喜多屋までお問い合わせ下さい。

2013年

「喜多屋 新酒祭り」

のご案内

●日　時：11月10日（日）10:00～16:00
●会　場：喜多屋（八女市本町374番地）
●入場料：1000円　純米吟醸・純米酒の搾りたて生酒をお好きなだけお飲み頂けます！！

正面　裏面

IWC2013
チャンピオン・サケ
受賞記念 特製ぐい呑み付

※IWCチャンピオン・サケ「大吟醸 極醸 喜多屋」の新酒をショット販売致します（数量限定）

株式会社 喜多屋

http://www.kitaya.co.jp

福岡県八女市本町 374 番地

電話 0943-23-2154

【喜多屋トップは語る】❶

日本人と日本酒

～神への祈りと感謝～

喜多屋 代表取締役社長 木下 宏太郎（きのした こうたろう）さん ×

太宰府天満宮 権宮司 西高辻 信宏（にしたかつじ のぶひろ）さん

「喜多屋」の歴史と匠（たくみ）の技が織りなす酒の心

世界が認める日本酒と本格焼酎を手掛ける福岡県八女市の蔵元・喜多屋。世界的で最も権威あるワイン品評会「IWC（インターナショナル・ワイン・チャレンジ）2013」のチャンピオン・サケ受賞などでも話題となっている同社の木下宏太郎社長と、天神様を祀る神社の総本宮である太宰府天満宮の西高辻信宏権宮司が、神様からの授かり物といわれる日本酒について語り合った。

造り手の思いが酒を醸す

1962年福岡県八女市生まれ。東京大学農学部卒。酒造メーカーに就職後、92年に喜多屋入社。同年4月から94年6月まで国税庁醸造試験所で研修。95年1月から同社専務取締役に。99年、喜多屋7代目の代表取締役社長に就任。現在、福岡県酒造組合副会長、日本酒造組合中央会評議員、本格焼酎事業協同組合理事を務める。

祈りの心が酒に宿る

太宰府天満宮のご祭神 菅原道真公の末裔。1980年福岡県太宰府市生まれ。東京大学文学部卒。国學院大學にて修士（神道学）号並びに神職資格を取得。太宰府天満宮に奉職後、ハーバード大学ライシャワー研究所客員研究員として2年間留学。現在、太宰府天満宮権宮司、太宰府天満宮宝物殿館長、太宰府天満宮幼稚園主事などを務める。

海外での受賞を機に日本文化を世界に発信

西高辻　このたびは「IWCチャンピオン・サケ」の受賞、おめでとうございます。木下社長の酒造りに懸ける熱い思いをとれまでに何度か聞く機会があり、日本酒の奥深さや幅広さに感銘を受けておりましたので、受賞のニュースを聞いたときは心からうれしく思いました。

木下　ありがとうございます。政府が「國酒」と認める日本酒は、世界に誇れる日本民族の文化だと思っています。近年、日本食とともに少しずつ海外に広まりつつありますが、まだまだ知名度は低い。日本酒の素晴らしさを世界にアピールする狙いもあって、海外のコンペティションに挑戦し続けています。

西高辻　日本酒が「國酒」とされるゆえんは、原料が米であることに大きな関わりがあるように思います。

木下　まさに日本酒の出来は酒米の力に頼るところが大きく、今回受賞した「天吟醸 極醸 喜多屋」は、まず糸島産の山田錦が素晴らしかった。それに加えて、水は矢部川水系の伏流水、酒を造った蔵人たちは全て福岡県民と、純粋な福岡県産のお酒であったことも、個性の一つとして評価されたように思います。

西高辻　オール福岡の日本酒が世界一に輝いたとなると、福岡県民としての喜びと誇りもひとしおですね。

木下　非常にうれしかったのは、食中酒としてのトータルバランスを高く評価されたことです。これは私が日ごろから強く意識している点なので、思いが通じたという喜びがありました。とりわけ今年は、酒造りに携わった全員に「思い描いた酒ができた」という達成感があったので、その酒が世界に認められて本当にうれしかったですね。

革新の波に洗われながら伝統は過去から未来へ

西高辻　日本酒造りの記録は、平安時代の延喜式にたどることができ、日本酒は日本人にとってなくてはならない文化的な意味合いを持ってきたのではないかと感じます。

木下　弊社は江戸・文政年間に創業して約200年になります。『喜多屋』という屋号には、「お酒に関わる全ての人と、多くの喜びを共有できる酒蔵でありたい」という初代の思いが込められています。初代の二人自ら酒造るべし」という言葉を家憲とし、社長も蔵に入って酒を造るというスタイルも受け継いできました。

伝統を語るとき、とかく革新と対比されがちですが、私は連続線上にあるような気がしています。古いものが長い歴史の中で革新の波に洗われ、それを超えることができたものだけが伝統として生き残っているのではないかと。

西高辻　私どもが常々意識しているのは、少しずつ変わっているけれども、長い目で見れば変わらないように感じられるものが、伝統なのではないかということです。

喜多屋さんのお酒も、おそらく10年前と今は同じものではないと思いますが、長い目で見ると一つの形ができている。現在を生きる私たちが最善の努力をすることで初めて、伝統は過去から未来へとつながるのではないでしょうか。

酒造りに欠かせない技術と感性と祈り

西高辻　日本では古くから、神様へのお供えで最も大切なものが、お米であり、お米で造られたお酒でした。神様にお供えしたお酒や食べ物を頂くことで、神様のお力を頂くことが出来ると考えてきました。

父・西高辻信良が宮司を兼務する菅門神社は、今年で創建千三百五十年を迎えています。そのことを記念して、喜多屋さんから11月7日にお酒をご奉納いただけることになり、大変うれしく思っております。

木下　まずは受賞のご報告をして感謝の気持ちを伝え、今季の酒造りの安全と、今後も多くのお客さまに喜んでいただける酒造りができるよう祈願したいと思っています。私たちは理論やデータ、経験に基づいて酒造りをしていますが、全てをコントロールし尽くすことはできません。ある意味、畏れ敬うような気持ちで酒造りと向き合っています。

西高辻　技術は進んでも、酒造りにはどこか目に見えない部分が残っているような気がします。だからこそ神様に手を合わせたり、感謝の念を抱くのではないでしょうか。

木下　世界一の賞を頂いて感じているのは、「満足」ではなく「責任」です。大切なのは、お客さまに喜んでいただくこと。日本酒を通して、より多くの方と喜びを共有できるよう、これまで以上に高い意識で酒造りに取り組んでいこうと決意を新たにしています。

酒蔵で、今年仕込んだ酒を勧める木下社長。「なんともいえない香りがしますね」と西高辻権宮司

IWC（インターナショナル・ワイン・チャレンジ）とは

1984年に創設され、毎年英国ロンドンで開催される世界最大級のワイン品評会。世界各国から12,000銘柄を超えるワインが出品される。日本酒部門は2007年に新設され、今年は235蔵583銘柄の中から、「大吟醸 極醸 喜多屋」が第1位の「チャンピオン・サケ」に選ばれた。

「チャンピオン・サケ」のトロフィーを手にする木下社長

企画・制作／西日本新聞社広告局