

IWC 2013

INTERNATIONAL WINE CHALLENGE

No.1 "CHAMPION SAKE"

Dai-Ginjo GOKUJYO KITAYA



大吟醸 極醸
喜多屋
30th
INTERNATIONAL WINE CHALLENGE

IWC 2014

FUKUOKA TROPHY Honjyozo SOUDEN



IWCは1984年に設立され、世界のワイン・ジャーナリズムをリードする世界最大規模・最高権威に評価されるコンペティションで、SAKE部門は2007年に創設されました。「大吟醸 極醸 喜多屋」は2013年のSAKE部門583銘柄の中から、第1位の「チャンピオン・サケ」を受賞しました。「本醸造 蒼田」は2014年の「トロフィー」を受賞。トロフィーは全出品数725銘柄の中から17銘柄に与えられた、チャンピオン・サケに次ぐ賞です。

「喜多屋 酒蔵開放」のご案内

- 日時：3月7日(土)8日(日) 10:00~16:00(受付は~15:40)
- 会場：株式会社 喜多屋
- 入場料：無料

(主なイベント)

酒蔵の中で味わう「新酒」や「たる酒」・酒蔵見学

きき当て大会・お酒の即売・粕汁の振る舞い

空くじなしの100円スピードくじ

※IWC2013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】

日本人と伝承

前編

~先人の技と思い、文化をつなぐ~



喜多屋 代表取締役社長 木下 宏太郎さん

太宰府天満宮 宮司 西高辻 信良さん

先人たちの教えを、いつも心に



受け継いだ技と心。

伝統にプラス1点して次世代へ



昭和37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、平成4年に喜多屋入社。同年4月から平成6年6月まで酒造技術開発所にて研修。平成7年1月から同社専務取締役。平成11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。

太宰府天満宮第39代宮司。昭和29年福岡県太宰府市生まれ。慶應義塾大学文学部卒。国學院大学にて神職資格を取得。太宰府天満宮権宮司、同兼任役員を経て、昭和58年同宮司に就任。平成27年2月、神職の最高位である「特級」に昇任した。福岡県神社庁長や神社本庁理事、九州国立博物館評議員なども兼任。

世界的に権威があるワイン品評会「IWCインターナショナルワインチャレンジ」でチャンピオン・サケを受賞するなど、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。同社の木下宏太郎社長と、太宰府天満宮の西高辻信良宮司が、酒造りや伝統に対する思いを語り合った。

磨き上げて未来へ

造ったお酒が世界で一番だと評価される福岡県八女市として誇らしく思っています。西高辻 香りが芳醇(ほうじゅん)で、ワインのようにさらさらしていて、ちゅんと口もあまる。トータルバランスがいいですね。機会があれば人にお薦めしています。皆さん、あまりのおいしさをぜひ味わってください。そして、あつという間になくなってしまいます(笑)。

木下 審査員からも、宮司と同じようなコメントをいただきました。芳醇で、軽やかさと透明感があり、和食だけでなく西洋の料理と合わせても口ワイに負けないアライシが楽しめる。私たちはチャイビスを目指して酒造り

酒造りに懸ける思いが海を渡って世界に響いた。西高辻 IWC「チャンピオン・サケ」の受賞、おめでとうございました。福岡の日本酒が世界で評価され、大変感激しました。「すー」の一言です。私も何度か飲ませていただきましたが、それまで飲んだお酒とは線を画したおいしさで、日本酒がさとうこのレベルに達したのかと驚きました(笑)。

木下 うれしいお言葉をありがとうございます。このお酒は、福岡の味覚が育ったものだと思っています。糸島産の山田錦、久保川の伏流水、そして八女焼酎の生、まれば川杜氏(とうじ)や蔵人(くらひ)たち。福岡の味覚と心を磨き上げて

(あんど) 感を感じています。祖父として孫にしてやれるのは、背中を見せることでしょうか。私自身も、祖父の背中から学んだことは少なからずあります。権宮司が神職というものを意識したのも、3歳の秋祭りで祖父の膝に抱かたかと思えます。

木下 宮司の熱い思いは、言葉以上に孫さんに伝わると思います。私も、よくよちよち歩きのことから祖父に手を引かれて、毎日のように盛の中に入っていました。その手のぬくもりを通して、祖父の酒造りに対する情熱や真摯(しんしん)な思いを幼心に感じ取っていました。「自分

がこの歳を待たずに酒造りをするんだ」と心に誓ったのは、その祖父が亡くなったときのこと。私はまだ小学生で、そのときも祖父と共に過ごした数年間、魂と魂が共鳴するよう原形を残したように思います。

西高辻 これから3代で一緒にお酒を造ることも、同じ空間で同じ体験をすることも、私や先代が歩んできた時間や歴史を子や孫と共有することになるのでしょうか。

木下 ますます責任が重くなられますね。1100年という太宰府天満宮の歴史に比べると、私どもの蔵はまだ200年

にすぎませんが、喜多屋という屋号には「たくさの喜びをつくる蔵」という思いが込められています。初代が残した主人酒造るべし」という家訓は、単に酒を造れ」ということではなく、「前線に立つ」という意味だと受け止めています。その教えを代々受け継いできたことが、今の品質につながっているものと確信しています。

西高辻 酒造りは生き物が相手ですから、お休みななる暇がないでしょう。木下 子どもの成長を常に祈るような思いで酒造りをしています。休みの日も、杖(つえ)を運ばずにはいられないというのが、杜氏の心持です。

西高辻 トップというのは、誰よりも自分の仕事に対して誇りや責任を持ち、なおかつ徹底的に好きでやると覚悟すること。西高辻 私たちが、ご奉仕をしているという仕事をしなさい」という神様が声を聞かれます。神様が仕向られた仕事をさせていただきます。神様もその務めだと感じています。(3月中旬後編予定)

満開の梅の下で、 貴族文化を体感

平安時代の風俗文化を再現する「曲水の宴」が、3月1日(日)正午から太宰府天満宮で行われる。水路に酒杯を浮かべ、衣冠束帯(いかんそくたい)や十二単(ひとえ)の装束をまとった若者が、自分の前に杯がやってくるまでに、歌を作る。見学者も満開の梅の下で、貴族文化を味わえる。問い合わせは同天満宮 ☎092-922-8225へ。