IWC 2013

INTERNATIONAL WINE CHALLENGE

No.1 "CHAMPION SAKE"

Dai-Ginjyo GOKUJYO KITAYA

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。

純米大吟醸 寒山水 45%磨き

1.8ℓ 5,000円(税別)

720mℓ 2,160円(税別)

特別純米酒 喜多屋 プレミアム

《 新発売 》

1.8ℓ 2,600円(税別)

720mℓ 1,430円(税別)

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 後編

～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(きのした こうたろう)さん × 太宰府天満宮 宮司 西高辻 信良(にしたかつじ のぶよし)さん

飲む人を笑顔にする酒造りを

革新を続けてこそ、

勇気と元気をもたらす神社に

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月まで国税庁醸造試験所で研修、平成7年1月から同社専務取締役に。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28年福岡県太宰府市生まれ。慶應義塾大学文学部卒。國學院大學にて神職資格を取得。太宰府天満宮権宮司、同責任役員を経て、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。福岡県神社庁庁長や神社本庁理事、九州国立博物館評議員なども兼任。

本物の伝統に

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、伝統や文化を継承することへの思いを語り合った。

九州国立博物館は100年越しの悲願

木下 九州国立博物館が今年、開館10周年を迎えますね。福岡における文化の礎として、今後ますますの発展が期待されますが、それにも増して感動するのが、開館に至るまでの長い長い道のりです。太宰府天満宮や西高辻家の方々が、何世代にもわたって誘致を願い続けられたたまものですからね。

西高辻 私の先々代である36代宮司の西高辻信厳が「九州に博物館を」と提唱したのが1893年のことです。明治維新が起こり、九州の古いものが東京や京都に吸い上げられていくのを見て、「九州のものは九州に残し、未来の人たちの財産にしなければ」との思いを抱いたと伝え聞いています。それから百余年の歳月を経て2005年に九州国立博物館が完成し、ようやく4代にわたる夢が実現しました。夢は諦めなければかなうのだということを、他ならぬ私自身が教えられました。

木下 博物館が立つ広大な丘陵地は、太宰府天満宮が寄付されたものだそうですね。

西高辻 誘致できるかどうかも分からない1971年に、先代が福岡県に5万坪の境内地をお譲りしました。もし私だったら、そのような英断ができたかどうか…。

木下 開館以来、年間100万人を超える人が訪れているとか。それが今後も100年、200年と機能していくわけですから、何という偉業であろうかと、心から尊敬します。

西高辻 展示内容の素晴らしさはもとより、保存修復に関わる一流の研究員や技術者までが福岡に来たことも、大変意義深いことだと感じています。

世界への思いを磨き育てて50年

西高辻 こうして世代を超えて夢を追い続けられるのは、代々続く仕事に携わる醍醐味(だいごみ)かもしれませんね。

木下 文化に関わる仕事は特に、一代では成し得ないことの方が多いように思います。日本酒という文化を海外に広める活動も、私の代から始めたことではありません。先代が63年に欧米を視察した際に、ワインやブランデーなどの文化的・芸術的な価値に圧倒され、世界に出せる日本酒造りを心に誓ったのが始まりです。父の代では実現しませんでしたが、その思いを幼いころから空気のように吸って育った私が、世界を目指す夢を受け継ぎました。IWC「チャンピオン・サケ」の受賞はその成果であり、父のまいた種が50年かけて芽を出したものだといえます。

西高辻 お互い、時間スパンの長い仕事をしていますね。自分の代で実現できなくても、次の代が夢をつないで、50年後、100年後に芽が出ることもあるわけですから。

木下 先代から受け継いだものを磨き育てて、より良い形で次の世代に引き渡したときに、先祖から「おまえ、いい仕事したな」と言ってもらえるのではないでしょうか。

たゆまぬ革新が伝統をつくる

西高辻 私は、伝統というのは革新を続けることだと思っています。「昔はこうだった」ではなく、ベストなものをつくるために必死で変えていかないと、伝統は続いていきません。100年たって振り返ったら変わっていなかった。それが本物の伝統だと思います。

木下 まったく同感です。より良くするためには、守るのではなく、常に磨き続け、何かを変えようとしなければ。酒造りの基本的な形は江戸時代の元禄(げんろく)期にできていますが、先人たちはさまざまな試行錯誤をし、たゆまぬ努力で前向きな改革を続けてきたはず。その中で、「これが一番」というものが残っているのだと思います。

西高辻 神社も、文化財にしては駄目なんです。参拝においでになった方が勇気と元気をもらって、「明日から頑張ろう」という気持ちになって帰られる。そんな、生活の中に生きる存在でなければならないと、自分にも職員にも言い聞かせています。

木下 日本酒にはいろんな要素があります。古くは神様にささげることに始まり、今の時代においては、心地よく酔って疲れを癒やしたり、人間関係の潤滑油になったり。突き詰めていけば、文化的・芸術的な領域にまで達します。私が何よりうれしく思うのは、酔うために飲むというよりも、お酒そのものの味わいを楽しむ人が増えてきたことです。ちょうどヨーロッパにおけるワインのように、日本人がそういう形で日本酒を楽しみだしたからこそ、世界的に評価されるようになったのだとも感じています。

西高辻 今の日本酒は本当に素晴らしいと思います。優秀な人材が、おいしい日本酒を支えている。これからどんどん海外に出て、世界中の人から愛され尊敬される日本酒になると思いますよ。

木下 喜多屋は、チャンピオン・サケを受賞してやっとスタートラインに立ったところです。日本人の誇りとして、それぞれの地方で磨き上げられた味覚として、日本酒をもっと世界に広めていきたい。この思いを後の世代にもつないでいき、50年後、100年後に大きな花を咲かせたいと願っています。

満開の桜を味わいながらお礼参りや合格祈願を

太宰府天満宮では、3月下旬から4月中旬にかけて、約500本の桜が咲き誇ります。竜門(かまど)神社は、桜の名所として県内でも有数のスポットになっています。桜に加え、ツツジやヤマブキ、藤などの花も堪能できます。

春のひとときに、お礼参りや合格祈願に出掛けてみてはいかがでしょうか。問い合わせは同天満宮☎092-922-8225へ。

企画・制作／西日本新聞社広告局