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
夏のおすすめギフト JG-30N

1.8ℓ　5,000円（税別）
720㎖　2,160円（税別）
純米吟醸 喜多屋 雄町 720㎖
吟醸酒 喜多屋 720㎖
1,440㎖ 3,000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

企画・制作／西日本新聞社広告局

【喜多屋トップは語る】
日本酒と和食の装い
～福岡が誇る酒と料理～

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 ・ 漫画家 うえやま とち さん

地域性こそが世界で輝く

おいしい幸福を描き続けたい

福岡ならではの豊かな食文化が源

国際的に権威のあるワイン品評会「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、漫画「クッキングパパ」の作者うえやまとちさんが、喜多屋の日本酒や同社の酒かすを使ったメニューを提供している「博多割烹 水音」へ。福岡の食文化と日本酒のおいしい関係などについて語り合った。

1962年福岡県八女市生まれ。東京大学農学部卒業後、酒造メーカーに就職。92年に喜多屋に入社。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。

1954年福岡市生まれ。漫画雑誌「モーニング」（講談社）の企画で「クッキングパパ」が入賞し85年5月から連載開始。今年連載30周年。単行本は現在まで132巻。毎回福岡をはじめ九州にゆかりのある料理がレシピ付きで登場し、その数は1300を超える。今年第39回講談社漫画賞・特別賞受賞。他の代表作に「大字・字・ぱさら駐在所」。福岡県櫛津市在住。

オール福岡の酒だから世界にアピールできた

うえやま　「大吟醸 極醸 喜多屋」のＩＷＣ「チャンピオン・サケ」受賞、おめでとうございます。芳醇でありながら透明感のある味わいが特徴の絶品ですね。

木下　ありがとうございます。「クッキングパパ」の連載30周年、その偉業をたたえた講談社漫画賞・特別賞の受賞、おめでとうございます。毎回心温まるストーリーのこの作品は大好きで、愛読させていただいております。現在、北九州市漫画ミュージアムで開催中の連載30周年記念特別展「クッキングパパと九州・福岡の仲間たち」（7月5日まで）も拝見しました。原画が230点も展示されていて感動しました。

うえやま　ありがとうございます。この作品には毎回、創作料理を登場させていますが、元来料理が大好きなので、楽しみながら連載を続けています。実は今、少し晩酌制限をしているので蒸留酒の方が望ましいのですが、おいしい和食をいただくとやっぱり「日本酒ください！」となってしまって（笑）。

木下　日本酒は基本的に食中酒で、われわれは「1＋1」が3以上になるような料理と日本酒の関係を目指して酒造りに励んでいます。「大吟醸 極醸 喜多屋」は糸島産の山田錦と矢部川の伏流水を使い、造り手も全て福岡県人。同じような郷土食で育った人間たちが「福岡の食と響き合うこんな酒を造ろう」という思いを共有して造り上げたものです。

うえやま　バックにある福岡の食文化が世界チャンピオンを取ったようなところがありますね。「クッキングパパ」の舞台が福岡なのは、おいしいものが多いのに加え、人情味があるまちだからという部分も大きいんです。

▲上川端商店街の中にある「博多割烹 水音」の前でツーショット

木下　美味なる料理や日本酒を食したときも、ほのぼのとした「クッキングパパ」を読んだときも、幸せな気分になるというのは共通ですね。

郷土の新鮮な魚介類を日本酒が引き立てて

木下　福岡の食材や料理は世界に誇れるものだと自負していますが、特に玄界灘、有明海、豊前海があり、新鮮で多彩な魚介類に恵まれていることは大きな魅力です。

うえやま　日本酒に合うものといえばまず刺し身が思い浮かびます。福岡の海の幸を挙げたらきりがありませんが、「つまさば」や「炙り締めさば」もたまりませんね。

木下　有明海の魚も個性的で味わい深い。子どものころ、よく薄味に煮たシャコをばりばりと豪快に食べていたなあ。矢部川や筑後川上流のアユも最高です。

うえやま　アユのうるかも、日本酒がうま味をいっそう引き立ててくれますね。

木下　唐泊や豊前のカキも素晴らしくて。すっきりとした日本酒とカキの組み合わせは、カキと白ワインをはるかに超える相性の良さです。

うえやま　水炊きやもつ鍋もありますし、福岡には、よそから来た人にぜひ食べてもらいたいものが多過ぎていつも悩みます。

木下　「クッキングパパ」でも福岡の食材や料理にちなんだものがたくさん出てきますね。

うえやま　がめ煮をアレンジしたがめカレーをはじめ、数多く登場します。福岡の豊かな食を多くの人に知ってほしい気持ちも強いです。

木下　弊社の酒もさらに世界に発信していきたいと思っています。現在、製品の8％以上が海外向けで、伸び率からして間もなく10％になる見込みです。いわば福岡県民の食文化が結晶となり誕生した弊社の酒を飲んだ世界中の人が、いつか福岡を訪れていろんなものを味わい、福岡だからこその酒が生まれた背景を分かってくれたらと願っています。

酒造りの一番の目的はお客さまの「うまかぁ」

木下　C型肝炎を患い、12年間断酒を余儀なくされていたことがあります。回復して12年ぶりに口にした日本酒といったら、もう。脳細胞から指の先、五臓六腑にうまさが染みて、自分は生き返ったという感じ。ああ、日本酒ってこんなにおいしいんだ、この仕事を続けてきて良かったと心から感じました。

うえやま　酒造りに携わる中でそんなことがあったんですね。日本酒にまつわる私の一番の思い出といえば、昔、浮羽町「現うきは市」に住んでいたときの出来事。近所の人と酒を酌み交わすのが日常茶飯事でしたが、ある時、楽し過ぎていつい飲み過ぎ、三日酔いに。あれはかなりきつかった。そのころ、日本酒は「特級」「1級」「2級」の時代でした。

木下　1992年に日本酒の級別制度がなくなり、その後、大吟醸やいろんな地酒が表舞台に出てくるようになって日本酒の多彩さや付加価値に拍車が掛かっていきました。

うえやま　そんな中で「大吟醸 極醸 喜多屋」も生まれたのですね。

木下　世界チャンピオンを頂きましたが、それは最終ゴールではなく、あくまでも通過点。お客さまの「おいしいお酒を飲みたい」に終わりはありません。これからも、お客さまのさらなる「うまかぁ」のために酒造りにまい進していきます。

うえやま　ありがたいことに読者の方に「クッキングパパ」に終わりはないですからね」と言われます。そろそろゆっくりしようかなとも思っていたのですが、最終回など考えず連載を続けていきます。

連載30周年記念特別展
クッキングパパと九州・福岡の仲間たち
7月5日(日)まで

「クッキングパパ」の連載30周年を記念した特別展が、北九州市漫画ミュージアム（北九州市小倉北区）で5日（日）まで開かれています。貴重な生原稿や、主人公である荒岩一家と周囲の人々の歴史などを展示。作品に登場する実在の人物やお店、作品をサポートしてきた人々も紹介しています。一般500円、中高生300円、小学生150円。問い合わせは、同ミュージアム＝093(512)5077へ。

今回、対談したお店

博多割烹 水音（みずね）
福岡市博多区上川端町5-17
☎092-291-2100
営／11:30～15:00　17:00～23:00
日曜休

▲「落ち着いた空間でゆっくり食事を楽しめます」と「博多割烹 水音」の料理長 生山貴也さん

対談中に似顔絵を描くワンカットも

◀「社長の元気な部分をフィーチャーしました」とうえやまさん。「私は元気なのが取り柄。最高です！ありがとうございます」と木下社長

▲木下社長の似顔絵をさらにさらと描くうえやまとちさん