

くまもと面白漫遊記

～山本広報特別委員のおすすめのこの町・この人～

No.25

熊本地区

熊本の酒文化探訪・瑞鷹 酒蔵資料館

～熊本だけの酒文化を川尻町で発見！～

川尻町にある熊本最古の酒蔵「瑞鷹酒造」。
まさに熊本の酒文化の歴史を開いた酒蔵は、130有余年、
祭や宴、町を興しつつ、酒と熊本、酒と人間を見守ってきた。

港町として栄えた藩政時代の面影を偲ばせる川尻の一角に
熊本の酒文化の歴史を紐解く資料館がある。
瑞鷹酒造の足跡はもとより、酒と熊本の関わりを発見できる
貴重な資料が並べられ、中には、暮らしの中で見失ってきた
伝統や習慣と出会えるものもある。

酒文化の変遷から見えてくる「熊本」に会いに行く…。



瑞鷹 酒蔵資料館

熊本独自の酒文化発見！ 瑞鷹 酒蔵資料館で酒よもやま

藩政時代には藩の軍港として栄え、また、年貢米の積み出し港、薩摩街道の要衝としても栄えた歴史をもつ川尻町。御蔵跡や御船手渡し場の跡、古い商家など、繁栄をしのばせる史跡が町に溶け込んでいて、独特の雰囲気漂わせている。今も刃物や木工、和菓子など職人町として息づく川尻には、熊本の歴史を刻んできたという毅然とした姿と風情が残り、訪れる人に数百年の旅を楽しませてくれる。

しかし、レトロというのは時に時代の急展開から取り残されかねない。その危機感を払拭するため、商店街をはじめ町の若手をリーダーに取り組んだ川尻の町づくりは、全国の町づくり事業の中でも先駆的な取り組みとして評価され、その結束力や行動力は川尻の名を広く知らしめることになった。

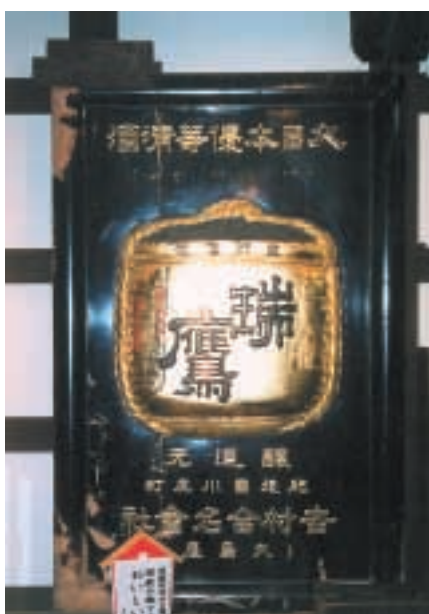
そんな川尻に熊本の「酒文化」を開いた酒蔵がある。瑞鷹株式会社は、1867年（慶応3年）創業、熊本の酒がほとんど赤酒であった当時、「熊本を代表する、熊本で



吉村圭四郎さん



後方がレンガ堀



創業者 吉村太八氏

初めての清酒をつくろう」と創業者・吉村太八氏がいち早く清酒の製造に取り組んで以来、130有余年、瑞鷹のブランドは熊本県民に広く親しまれ、熊本を代表する酒銘として全国にその名を轟かせている。熊本の酒文化の礎（いしずえ）を築き、また、その代表であり続ける瑞鷹の足跡をたどることは、すなはち、熊本の酒文化の歴史を紐解くことでもある。

趣のある長い商家づくりの瑞鷹の本社工場を向かいの小路を入ったところに「瑞鷹 酒蔵資料館」がある。3年前にオープンしたこの資料館は、瑞鷹に残る膨大な資料が展示され、無料開放されている。蔵を改装した静かでレトロな空間の中に足を一步踏み入れると、どこか癒される心地よさがある。

写真、文献、酒器などなどその資料は大小様々、瑞鷹の歴史はもちろん、庶民に浸透していた酒の風習や暮らしぶりがかげえる。

案内をして頂いたのは、この資料館開館の中心となった吉村圭四郎さん（瑞鷹株式会社 専務取締役）。吉村さんの目に映った資料の数々、新しい発見など、熊本の酒文化にまつわるお話をうかがった。

取材班 Q：この資料館は雰囲気がありますね？

吉村さん A：元々は倉庫だったんですよ。煉瓦塀は、旧加瀬川が旧緑川に合流する河口に面して建っていたものを移築したんです。

川尻町を探訪される方の休憩所になればと思って、建てたんです。

取材班 Q：膨大な資料、これは瑞鷹に残っていたものですか？

吉村さん A：そうです。何でも残す有名な番頭さんがいましてね（笑）。

本、写真からガラクタまで、沢山残っているんです。

これで全部ではありません。まだまだあります。

一番古いのは明治13年のものから、昭和初期までのものを展示しています。

これまで熊本の酒造史に関しては調査した人がいなかったこともあり、貴重な資料となっているものもあります。

中でも、酒造の請願書や県内の組織をま



とめて、組合規約を作っているものなど、創業当時、熊本の酒誕生の経緯がわかります。組織がまとまったのは明治25年ということが書かれています。

創業者・吉村太八氏は、明治10年代からいち早く清酒の製造に着手、明治20年、兵庫県より丹波杜氏を招いて製造技術の研究・改良に努める。藩政時代から熊本は赤酒が主流で、しかも、清酒技術がないため、清酒づくりが困難だったことから、いかに瑞鷹が先駆的な役割を果たしていたかがわかる。

太八氏は数十年に及ぶ苦勞の末、熊本で優れた清酒の製造に成功する。

「瑞鷹」の酒銘は、明治22年の元旦の朝、太八氏が酒蔵の戸を開けた時、雀を追って舞い込んだ鷹にちなんで名付けられた。

取材班 Q：熊本では赤酒が主流だったんですか？

吉村さん A：熊本では、工程の中で木灰を使うので、赤酒は「灰持（あくもち）」と呼ばれていました。

それに対し、清酒は火を入れるので「火持（ひもち)」。清酒が熊本で飲まれるようになったのは明治10年の西南の役からで、県外から清酒が入ってきてからのことです。

今でも熊本ではお正月は赤酒という家が多いようですが屠蘇に赤酒が合うんですよ。



大正時代の値段表

取材班 Q：熊本の酒文化は、独特なのでしょうか？

吉村さん A：赤酒主体というのは、他の地域にはないことです。

熊本は関西文化圏だと思います。

特に川尻は商家が多かったので、年中行事も大阪の伝統的な習慣が残っていますよね。

たとえば熊本の「引き盃」。これは冷で飲む盃。赤酒時代の名残でしょう。清酒のオーソドックスな飲み方は御燗ですから「立ち盃」になります。素焼きのものが多いですよね。

また、冷や酒用の「お抱子（ちょうし）」。
これも熊本独特です。



右：引き盃 左：立ち盃

取材班 Q：これは家にあります。これが熊本独特だったとは知りませんでした。

吉村さん A：ただ問題は、これらの熊本独自の酒文化が消滅しようとしていることです。酒文化を誰も教えようとしないう受け継がれないとしたら、消えてゆくのではないのでしょうか。

取材班 Q：酒文化、あるいは清酒製造はこれから？

吉村さん A：明治から昭和初期にかけて、400社の醸造元が県内にありました。「酒造家推移表」にも書かれています。



お抱子

現在は12社です。

清酒製造の業界の変遷の激しさがわかります。

今、有名ブランドも廃業する時代、これから酒造メーカーが増えることはないと思います。酒に関しては、価値観が変わってしまい、安いか高いかになっていったんです。マスコミの過激なあおり過ぎもあるでしょう。つまり、大衆は「本当においしい酒」と出会えていないんです。

おいしい酒に出会い、清酒の定着を考えていくことでしょう。



「瑞鷹 酒蔵資料館」は、熊本の酒文化の黎明期から、私たちが受け継いだ暮らしの中の伝統を発見できる場所でもあります。吉村さんのつぶやきは、独自の酒文化の衰退に象徴される価値観の変化、時代が壊してしまいそうな酒文化への憂いに他なりません。

私たちが「あたりまえ」だったことが熊本だけのものだった…その感動はまさにオンリーワ

ン！他にないオンリーワンはこのまま消滅させてはならないことではないだろうか。

■瑞鷹 酒蔵資料館

熊本市川尻町 瑞鷹本社すぐ近く

開館時間：11：00～16：00

休館日：毎週月曜日 年末年始 お盆時期

問合せ先：TEL 096-357-9671

入場無料

