

唐津の酒造業の変遷

～郷土文化として現代に引き継がれた唐津の地酒～

「米どころ佐賀」の名にふさわしく、佐賀県の地酒の歴史は古い。すでに鎌倉時代には「肥前酒」の名で、幕府へ献上されていたと伝えられています。商業的な酒造りが本格的に始まったのは江戸時代初期、唐津地方を中心に数多くの地酒屋が創業し、今日の酒造業の基礎を築いたとされています。

明治34年の資料によれば、唐津地区には当時30の酒造場が存在、歴史の変遷の中でその数を増減し昭和14年段階でも21の存在が確認できますが、近年の消費嗜好の変化の中、徐々にその数を減らしていきました。平成5年段階で5場、そして現在は鳴滝酒造、小松酒造の2つの酒造場のみが唐津の地酒の伝統を今に引き継いでいます。

鳴滝酒造は昭和49年企業合同により、九州有数の近代的な大規模酒造場として成立します。その中心となった太閤酒造は、1705年には酒造りを行っていたとの記録を持っています。代表銘柄は「聚楽太閤（じゅらくたいこう）」。柔らかな仕込水で醸されるその酒は唐津伝統のふくらみのある地酒の味を忠実に現代に伝える一方、日本の酒造界で最も権威あるものとして知られる鑑評会、全国新酒鑑評会において平成以降、6年連続を含む11回の最高賞・金賞を受賞している銘酒蔵として広く知られています。平成以降のこの受賞回数は全国でも有数、九州ではトップの成績です。

小松酒造の創業は江戸時代末期。壁には大正から昭和にかけての新酒鑑評会の賞状がずらりと並ぶ老舗です。第二次大戦中は海軍御用達の清酒「宣揚」を造り、前線基地で兵士たちに愛飲された歴史を有します。代表銘柄は「万齢（まんれい）」。清酒の消費不況の中で平成2年には自社製造を休止するも、8年間の時を経て製造を再開した復活の酒蔵としても広く知られています。全国新酒鑑評会では平成12・14・22年に金賞を受賞。少量高品質な酒造りをモットーとし、福岡や東京でも徐々に人気を博すなど着実な歩みをたどっています。

譜代大名の赴任地という歴史、開放的な土地柄ゆえか、かつては全国規模の銘柄が強く「地酒2割」とも言われた唐津。しかし近年、郷土の伝統文化の見直しや地産地消の気運の高まり、そして何より地酒のめまぐるしい品質の向上により、現在では逆に全国有数の地酒の消費率の高い地域となっています。郷土文化として現代に引き継がれた唐津の地酒は伝統の郷土料理と相まって多くの市民の舌を潤し、これからも観光唐津の大きな魅力の一つとなっていく事でしょう。

◎エピソード・伝承・うんちく など

鳴滝酒造の平成以降の全国鑑評会「金賞」受賞回数は、全国有数、九州ではトップ。小松酒造は、現当主が8年の休造期間を乗り越え製造を再開した「復活の酒蔵」として知られる。

分野

産業

◎地図・写真・統計資料など



聚楽太閤
(鳴滝酒造HPより)



万齢
(小松酒造HPより)

◎引用・参考文献（出典）

- ◆『佐賀県酒造史』佐賀県酒造組合
- ◆『佐賀の酒ー美酒・銘酒を求めてー』（佐賀新聞社）

◎もっと詳しく知りたい方は

唐津市近代図書館へ
お問い合わせください。

■電話：0955-72-3467

■ホームページ：
http://tosyokan.karatsu-city.jp/hp/cnts_lib/index.html