（第3種郵便物認可）　新聞定価（税込み）月ぎめ4,900円・1部売り（税込み）朝刊160円夕刊50円

市民なとてっくる。一なます
の郷RC―A」が2時間13
分9秒で2連覇した。

（上）
（下）

4キロ）蓮尾亮真（Genka
iアスリートクラブ）24分49
秒▽4区（3・4キロ）遠藤真

岡市博多区であった　服部
氏を推薦した自民、立憲民
主、国民民主、公明各党の

2025.2.3
2/3

かわすじ今日談

時代生き抜く蔵元に学ぶ

筑豊総局長　長田　周三

釜を覆う布をめくると勢いよく湯気が立ち上った。

「寒北斗になる酒米130キロが蒸し上がりましたよ」。1月下旬の午前9時、寒北斗酒造（嘉麻市大隈町）の杉田祐二社長（62）は、仕込み作業に目をやりながら説明してくれた。

蒸した米は手でかき混ぜて粗熱を取り、温度を38度に保った部屋に移して「種こうじ」を振りかけた。「洗米や蒸し、発酵などを経て、日本酒になるまで40日ほどかかります。昨年9月末から3月末まで、このサイクルを繰り返していくんです」

杉田さんに蔵の中を案内してもらった。国登録有形文化財の「仕込蔵」にはタンクがずらりと並んでいた。階段を上った2階部分にあるふたを開け、のぞき込むと〝日本酒の赤ちゃん〟がぶくぶくと泡立っていた。

「タンクの中で、米はこうじ、酵母の作用で発酵し続け、だんだんお酒に育っていきます」。杉田さんは、わが子を見守るように目を細めた＝写真。

◇

「日本一に輝いた日本酒の杜氏（とうじ）地元と伝統にこだわり」

前回筑豊総局に勤務していた2008年11月、こんな見出しの記事を書いた。秋季全国酒類コンクール（日本酒吟醸・大吟醸部門）で、県内初の1位に輝いた「寒北斗吟醸」と杜氏の杉田さんを紹介する内容だった。

記事には、北九州市の酒屋や酒卸問屋で16年間営業を経験した。

◇

「酒造りに興味を持つようになって、01年9月に今の蔵元に弟子入りした」とある。当時38歳。「とても遅い」転身だった。

「覚えていますよ」。杉田さんは懐かしそうに記事のコピーを手にした。「まだ徒弟制度が続いていて、最初の1年間、杜氏はまともに口も聞いてくれませんでした」。1729年創業の老舗には、福岡藩10代藩主の黒田斉清や測量家の伊能忠敬が滞在したとの記録も残る。

「自分がした苦労はさせたくないので、見よう見まねで盗んだ技を惜しみなく教えています」。蔵の裏には従業員用の個室寮も設けた。「酒造りの伝統は守りながら、時代とともに蔵元も変わっていっているんです」

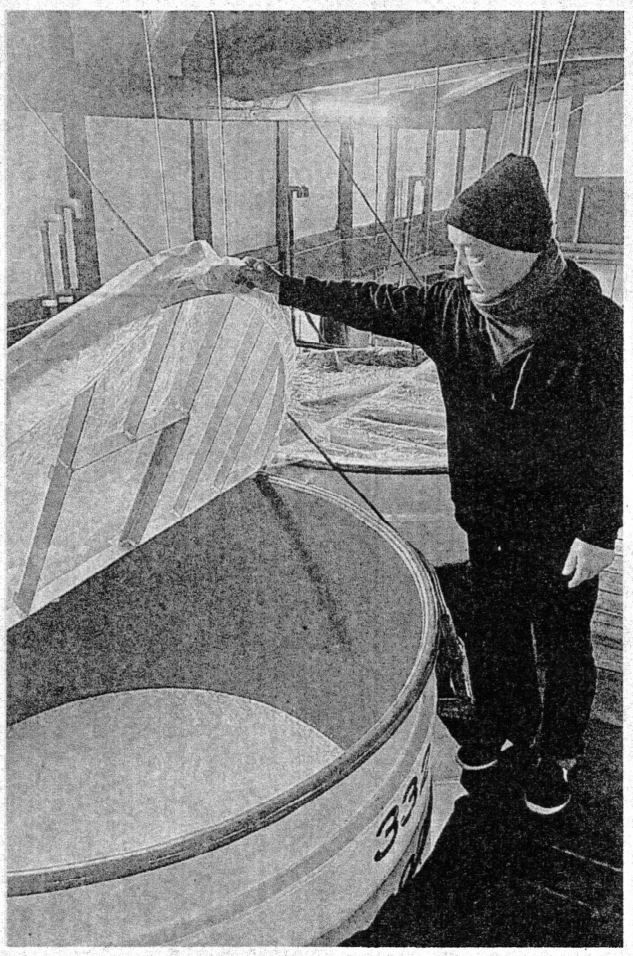
◇

「福岡を代表する酒を造ってほしい」。始まりは北九州市の酒店からの依頼だった。精米割合など工夫を重ね、1985年に誕生した寒北斗は一升瓶換算で600本。北九州市、福岡市の4店だけで売り出された。

あれから40年。今年は7万本の出荷を予定する。「昔からのファンも、そろそろ現役を引退します。『辛口、キレ、うまみ』の伝統は守りながら、若い社員の感性で若者のファンを増やしていきたいです」

販路も拡大し、アメリカ、中国、香港に輸出している。昨年には日本の「伝統的酒造り」が、国連教育科学文化機関（ユネスコ）の無形文化遺産に登録された。「小さな蔵ですが、もっと世界中の人に魅力を知ってもらうチャンスだと思います」

300年の歴史と伝統を守りながら、しなやかに時代を生き抜く。筑豊地区を代表する蔵元から多くを教わった。



寒北斗酒造　代表者　杉田祐二さん　登場

西日本新聞　2025年2月9日　掲載

県内各地の気温

2日の気温

あすのこよみ　4日

旧暦　1月7日

黄砂・PM2.5
福岡県内の飛来予測

福

▽得点者
竜3【兵
▽成年