



肥後のお国酒として親しまれた赤酒

～平安時代から受け継がれてきた伝統の製法～



講師:瑞鷹代表取締役専務
吉村 朋晃氏



瑞鷹

瑞鷹(慶応3年/1867年創業):明治22年元旦、酒蔵の中に舞い込んだ一羽の鷹。初代吉村太八は、「なんとめでたい瑞花」と大きな希望を感じ、瑞鷹の酒路が始まった。

※瑞花(ずいちょう):良い事が起こる前兆。逆は凶兆。

赤酒

赤酒は「灰持酒」と呼ばれ、平安時代の延喜式に記された儀式酒「黒酒(くろぎ)」の製法にルーツがある。

※延喜式(えんぎしき):平安時代編纂の三代格式(律令の施行細則)のひとつ。



お蔵(東肥大正蔵)の2階で講義
コクのある話に酔いしました!

赤酒とは

赤酒は酒税法上の「雑種」に分類され、米を原料に、清酒と同様の工程で仕込み「もろみ」の発酵終了後、木灰を加えて保存性を高めることから「灰持酒」と呼ばれる。

灰持酒のルーツ

灰持酒は平安時代の延喜式に記された宮中儀式酒「黒酒(黒貴)」の製法(白濁:白貴に久佐木灰を加える)にそのルーツを見ることができる。

灰持酒

酸敗(腐敗)防止に木灰を入れ、酒の酸を中和する製法の酒を灰持酒と呼び、気温の高い西日本の方が一般的で、「肥後の赤酒」「薩摩の地酒」「出雲の地伝酒」などが現在も残っています。

お料理に



戦後、板前さんのロコミから調味効果が全国的に注目された。すき焼き/煮魚/いくら/明太子の味付けなど素材の身をしめずふっくらと柔らかく仕上げ、上品でキレの良い甘みと豊富な旨みが料理の味に深みを与えます。

儀式の酒

熊本では赤酒こそが「地酒」で、お屠蘇や御神酒に用いるのが一般的です。

熊本の酒 赤酒

熊本では加藤清正の頃には庶民の酒として親しまれていたといわれます。江戸時代、肥後細川藩では赤酒が御酒として保護され、他国の酒は旅酒として流入を禁じられました。西南戦争以降、清酒需要が増え赤酒は衰退していったが、儀式酒としての需要は根強く残りました。



本伝 東肥赤酒ラベル

講座の仕上げは試飲会!

では、ちょっと一杯!



赤酒や清酒瑞鷹で喉を潤し話もはずんで、全員に赤酒1本お土産頂戴しました!



お帰り前にお土産を!

お蔵の1階は蔵元販売所。レトロな雰囲気がいいですね!異次元の空間で、試飲も楽しみ、お土産もいっぱい!



高い天井がイカしてる!

隣りのくまもと工芸会館から奥の通路をへて東肥蔵に入れます(まるでジブリの世界!)

特別編

熊本の魅力発見取材記!



川尻は水と伝統のまち。町並みをぶらり歩いて、その魅力を探してみました。

川尻さるく!! 美味しい町、伝統の町、歴史の町川尻

うなぎにお菓子おいしかったわ!史跡や伝統品もあって楽しい町よね

川尻の町をゆっくり巡ってみよう!

かわせりろっかしょう 開博世利六葉匠



熊本いちばん!
うなぎかは焼き



創業100年以上の老舗和菓子店



老舗200年以上和洋菓子店



くまもと工芸会館 木工/民芸品・刃物類 展示販売・体験学習可



船着場石敷階段(殿様がんざ)



薩軍本陣跡(登録文化財今村家住宅)

今回の講座は、瑞鷹(熊本市南区川尻) 東肥大正蔵2階で開催され、赤酒のコクのある話に加えて試飲やお土産も頂いて皆さんごきげんの様子でした。折角の機会でしたので川尻の町並みを歩いて見つけた魅力のいくつかを特別編として紹介させていただきました。いっしょにお楽しみ下さい。(くまもと県民カレッジ広報ボランティア HK作成)

