



酒場詩人・吉田類が長崎を歩く 麦焼酎の故郷、 壱岐を訪ねて

長崎県・壱岐は麦焼酎発祥の地。長崎で最も人気のある麦焼酎の一つ「壱岐スーパーゴールド22」で有名な玄海酒造を酒場詩人吉田類さんが訪ねた。



④スペインでシェリー酒の貯蔵に使われていた、榎の木の樽で熟成させることで独特の風味が生まれる



④仕事を忘れ(?)玄海酒造自慢の酒の数々を賞味する類さん



④山内昭人社長で6代目。「もろみは言葉が発してくれないので赤ちゃんを育てるようなもの」



④併設される資料館には昔の蒸留装置や農機具などが展示

僧に非ず 俗とも成れず 火酒のむ

吉田類



①「まずは一杯…効くね〜」とアルコール度数44度以上の蒸留されたばかりの原酒をいただく
②壱岐スーパーゴールド22 (720ml・1235円) ロックか水割りで飲まれることが多い万能型の焼酎



④壱岐スーパーゴールド22は地元の人にとっては「もらったら嬉しいお酒」なのだそうです



④「はあ、これは魅惑的な香りですよー」ともろみの香りを確かめる類さん

玄海酒造

創業明治33年の壱岐を代表する酒蔵。昭和36年頃からはじめた樽酒蔵はスペインでシェリー酒の貯蔵に使われていたホワイト・オークを使用し、独特の香りや色を生み出す。数ある商品の中でも通称「20度」と呼ばれる麦焼酎「壱岐」は現地の人から愛飲されている。



長崎県壱岐市郷ノ浦町志原西550-1番地
0920-47-0160
平日、土は8:00~17:00、日・祭は9:30~16:30に併設する資料館の見学と試飲ができる

吉田類が訪ねた 壱岐のおすすめスポット



トロル
ランチメニューの「いきづくし御膳」(1500円)は壱岐牛や壱岐の島豆腐「吉州豆腐」など壱岐の食材を楽しめる。長崎壱岐市郷ノ浦町本村526
0920-47-1233 9:30~22:00 (ランチ11:30~14:00) 個室



旅館 千石荘
壱岐の西部に位置する、子宝温泉の伝説を持つ温泉郷、壱岐・湯本温泉にある宿。茶褐色の食塩泉。
長崎壱岐市勝本町湯本浦58
0920-43-0004
立ち寄り湯/大人300



猿岩
壱岐の観光名所といえばこれ。類さんも思わず茶目っ気たっぷりのポーズ。「いやーホントに猿の形そっくりだね」と感心することしきり。
長崎壱岐市郷ノ浦町新田船890-2
見学自由 無料



壱岐へのアクセス
長崎から長崎空港(飛行機・約30分)~壱岐空港 [福岡から] JR博多駅(88番バス・約15分/タクシー・約10分)~博多港(フェリー・約130分/ジェットフォイル・約70分)~戸辺港/郷ノ浦港(玄海酒造へは郷ノ浦港)

戴の焼酎に「壱岐・スーパーゴールド」という銘柄がある。長崎あたりの飲み屋では定番のようだ。これはスペインのシェリー酒で使用したオーク(樽)の熟成によって得られる琥珀色とふくらみのあるコクが特徴。焼酎に馴染みが薄い酒飲みでも、十中八九、魅了されてしまう。また、蔵人が黄金率を誇る大麦三分の二、米麴三分の一なる原材料の配分は、確かにまろやかな旨味の決め手だ。一つの文化

の旅とうって変わって島内は穏やか。風光に恵まれ、半農半漁の閑散とした生活感が伝わってくる。麦焼酎発祥の地とされる壱岐は、大陸との海上航路の要衝にあり、中国から蒸留技術の伝えられたのが江戸時代より前という。これと時代を同じくして、沖繩の泡盛造りを經由し、熊本県の人吉では球磨焼酎と呼ばれる米焼酎造りが定着している。やはり、大陸から伝わった蒸留技術が応用された。平成7年、国税庁は、琉球泡盛、球磨焼酎そして壱岐焼酎の3地域に、地理的表示の産地指定をした。これは同時に、スコッチやバーボン、シャンパーニュ、コニャックなどと並ぶ、国際ブランドとなったことを意味する。後に、薩摩焼酎も産地指定を受けている。焼酎の知名度が世界的になるのは、それほど先のことじゃあなさそう。東西15キロ、南北17キロメートルと小さな島。壱岐に、7つの蔵元がある。その中のひとつ、玄海酒造は郷ノ浦港の町を抜けた丘の中腹に

のどかな丘陵の曲線にそって吹く春風が、島の入り江へ降りて白いイカ釣り船を揺らせて行く。およそ鷹の目線がゆっくりと展開する壱岐の姿は、ヨーロッパかどこかの離島風景と錯覚しそうになった。そんなテレビ映像を見た記憶も新たなうちに、壱岐の郷ノ浦港へと着いた。とは言え、波浪注意報の女界灘を乗り切った高速艇「ウィーナス」のシヨックから立ち直るのが先決だった。順調なら時速80キロを優に越す快適な船旅が約束されているもの、次々と巨大な向い波の洗礼を受けた。高速艇は、右へ左へとコースを変えてうねりから逃れるも、時折、船体ごと海面へ叩きつけられる。ガッガンと半ば金属的な衝撃音とともに大波を被れば、慣れぬ乗客からの悲鳴が上がる。隣席で高いびきの小平カメラマンもこの時ばかりは泡を食って目覚めたほどだ。しかし、荒れた船

が、花開くところには、必ず異文化との出会いがある。無論、侵略の歴史だっただけでなく、島の人々のプラス思考が壱岐麦焼酎を誕生させたに違いない。偶然、埠頭で出会った地元出身の浦川幸栄さんの案内を乞うて、ほろ酔いながらの島内巡りが叶った。壱岐には月読神社や弥生時代の「支国」を彷彿させる原の辻遺跡がある。猿岩を眺めて「あっ、オレに似てる」なんて悦に入っているだけじゃあ芸がない。何ゆえ、壱岐に長野県諏訪神社の大祭で使われる御柱が立っているのか。などなど、古代史への想像を逞しゅうする歴史の島。その意外性と、発見に驚かされるに違いない。そうだ、芭蕉の高弟・曾良が旅の終わりに果てたのは、島の北部の勝本だった。我々と細々ながらも俳句を志す身。襟を正すも、好きなお酒は止められない。せいぜい帰りの高速船で「火酒過ぎで亡者の船に揺られたら」(類)なんてことにならないよう、旅の心得とした。

【取材こぼれ話】 壱岐の飲食店をまわると、ボトルケースには大量の玄海酒造の麦焼酎「壱岐オリジナル20 (720ml、1087円)」が。壱岐の人には通称「20度」として親しまれているそうで、「壱岐の人は普段は「20度」を飲むけれど、もし人からもらえたらゴールドの方が嬉しい(笑)」とはトロルのオーナーシェフの中山さん

【取材こぼれ話】 壱岐取材当日、高速船乗り場で壱岐の地図を見ているところ、「壱岐はお仕事ですか?」と声をかけてこられた地元出身の浦川幸栄さん。高速船の中で意気投合し、そのまま一日中壱岐を車で案内していただきました。「壱岐は人があったかいねえ。取材で色んな場所へ行ったけど、こんな初めてだよ」と類さんも感動。