

# 長崎だより

長崎の情報を  
お届けします

FFG調査月報の姉妹誌「ながさき経済」を発刊している、ふくおかフィナンシャルグループの長崎経済研究所。長崎の旬な情報を提供するコーナー「長崎だより」の今月号は、合資会社 吉田屋 代表社員 吉田 嘉明様から「創業百年、これからの100年」と題し寄稿していただきました。

## 長崎経済研究所による「ながさき経済web」随時更新中!



当研究所が発信する最新の情報をメールでお届けします。

メールマガジンの登録はこちら▶



ながさき経済web画面

## お問い合わせ

### 株式会社長崎経済研究所

長崎市銅座町1番11号  
十八親和銀行本店内  
TEL095-828-8859



### 長崎経済研究所とは

長崎県の経済・社会・産業動向などに関する調査研究及び企業経営や県民の生活のお役に立つ情報をご提供するとともに、各種経済・文化団体の事務局活動等を通じて、地域社会に貢献することを目指しております。



# 創業百年、これからの100年

寄稿 吉田 嘉明

吉田屋の伝統と歴史  
今年、吉田屋は創業106年を  
迎えました

吉田家には十二代前までの家系図が残っております。先祖代々の歴史が刻まれた家系図で、1688年(元禄元年)からの記録です。

本家八代目(別家三代目)の吉田幸須計こうすけの記録によると、1863年(文久3年)に蟬せみ絞り方を始め、1874年(明治7年)まで蟬商せみあらいの方をしていました。その後酒造りをお願い立ち暫く酒造りを続けますが、1888年(明治21年)より煙草製造を始め、1905年(明治38年)煙草製造が政府の専売となったことから煙草製造は廃業。以降、有家銀行(後の十八銀行に統合)の開設などを経て、九代目吉田千代吉ちよきよが再び1917年(大正6年)に酒造業を開始しました。ここから今年106年となります。



大正6年造り酒屋創業当時は創業者千代吉とさく夫妻の名前から酒の銘柄を「千代菊」としていたそうですが、他に商標登録されていたため後に「萬勝」に変更されました。大正11年1月「萬勝」を商標登録する。



Profile

合資会社 吉田屋

よしだ よしあき  
代表社員 吉田 嘉明



長崎県の南島原市で酒造りをしております吉田嘉明と申します。

大正6年より続く日本酒蔵元「吉田屋」の長男として生まれ、昭和59年東京農業大学卒業後に入社。平成18年より酒蔵四代目(吉田家十二代目)として日々酒造りに挑んで参りました。



## 伝統技法「撥ね木搾り」による工法

吉田屋では、昔ながらの撥ね木搾りの槽が、そのまま残っていました。今から25年ほど前に修復して再び使い始め今では仕込んだ醪(もろみ)発酵したお酒のもと(全てをこの撥ね木の槽で搾っています)。

巨大な一本の木(約8メートル)である撥ね木を使って、梃子(てこ)の原理によつて微妙な圧力をかけて丁寧に搾り上げるのですが、まず酒袋にもろみをつめて、大きな枠である槽の中に敷き並べます。その上から蓋をして

撥ね木を使って圧力を掛けて搾り出します。

この撥ね木をうまくコントロールしながらろみを搾りだしていく作業には大きな阿弥陀車(あみだぐるま)を使いますが、この作業も当然ながら手作業。圧力のかかり具合をじっくり見ながら少しずつ調整します。

機械やコンピューターなど一切使いませんから、職人としても最も緊張する瞬間でもあります。さらに1トンもの重石(おもし)を乗せ、じっくりと搾り出される原酒は独特な味わいとなつていきます。

吉田屋では昔からのこの撥ね木搾

りを守り続けています。この方法によつて作られる日本酒は、機械による搾りとは違い、とてもまろやかな、そしてふくよかな味わいになります。昔から伝わる伝統と技術をこれからも守り続け伝えていきたいと思

います。2017年には、百周年を記念してクラウドファンディングで、オリジナルブランド「萬勝」(ばんしょう)を登録した当時のラベルを復刻し、地元長崎の山田錦を用いた純米吟醸酒を数量限定で造りました。

また、2018年6月には「にっぽ

んの宝物JAPAN大会」が東京汐

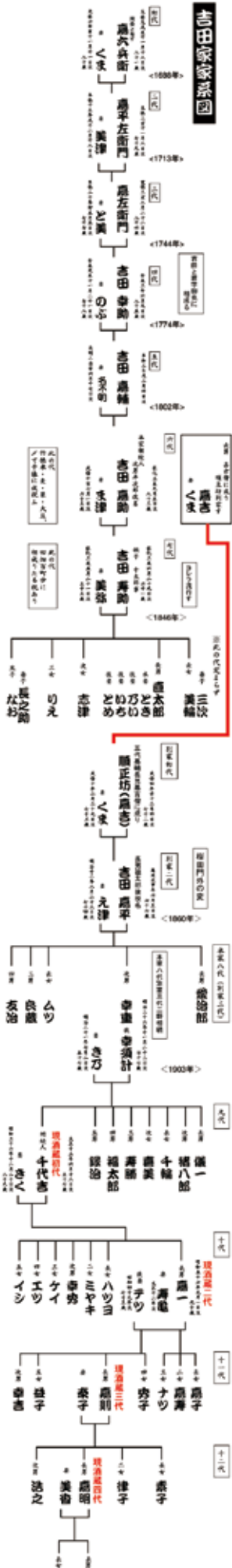
留で開催され、当蔵の「はねぎちゃんちの手作り甘酒」が新体験部門でグランプリを獲得しました。

そして、8月には「にっぽんの宝物」世界大会2018 in シンガポール」に出場し、見事最優秀賞を受賞いたしました。

シンガポールのセンターサ島にあるシャングリラ・ラサセンターサリゾート&スパで開催され、シャングリラホテルのシェフに我々の商品を食材として調理をしていただいて、

1. オリジナル商品: 調理前の商品そのものの評価

2. ストーリー性: 商品を作るにあ







撥ね木をコントロールするのも手作業。ロープ一本で阿弥陀車を動かします



この大きな木が撥ね木と呼ばれます

たつてのきつかけや「想い」「こだわり」  
 3. 人(プレゼン含む)：その人を応援  
 したいか、ファンになるか  
 4. コラボ料理・味：オリジナル商品  
 の素材を生かし、革新的で美味  
 しいコラボ料理になったか  
 5. コラボ料理・見た目：コラボ料理  
 の見た目の美しさ  
 の5項目で審査されました。

させていただきました。シェフが  
 作ってくださった料理は「焼ホタテ  
 甘酒とハーブのジュレとともに」で、  
 シェフ曰く「大地の恵みのお米を  
 使った甘酒に海の物を合わせた料  
 理を考えた」そうで、この甘酒を  
 使ったソースが甘酒の甘味を残し  
 つつ、焼ホタテや野菜のうまみを引  
 き立たせるソースに仕上がってい  
 て、審査委員からも「良い形で進化  
 していて、全く新しいニューソース  
 が生まれた」と評価されました。



写真提供: にっぽんの宝物事務局

大会終了後、「はねぎちゃんちの手作り甘酒」から「百年甘酒」と名称を変え順調に売り上げも上がって来ました。

昨年2021年夏に東京農大短期大学部醸造学科を卒業後、茨城にある来福酒造で3年間修業を積んだ息子が帰って来ました。昨年の仕込みで純米吟醸酒を1本自分の酒を仕込みそれが約3ヶ月で完売しました。酒銘は「BANG」、今年はさらに2種類、純米大吟醸と純米酒を加え、YouTubeやSNSを活用したPRにも精力的に取り組み、消費者と日本酒の距離を縮めていければと思っています。

「伝統とは革新の連続である」伝統を守りたいからこそ常に新しいチャレンジを続ける、革新し続けることで吉田屋の伝統をこれから100年守り続けていきたいと思えます。



写真提供: にっぽんの宝物事務局



焼ホタテ 甘酒とハーブのジュレとともに