

# 人の絆で12年

## 「可也」という酒、育む

【福岡】三月十六日、清えを確かめ、蔵元と情報交換「繁樹（しげます）」醸換し、また懇親を深める場造元・高橋商店（八女市、で、今年で十二回目。「可高橋信郎社長）で、同社醸也」誕生から十二年の歳月造の酒「可也（かや）」をが流れたことになる。

扱う酒販店、原料米の生産「可也」醸造を発案したのは福岡市西区周船寺の酒農家、米作りにも参加する消費者らが集う会が開かれ、販店「きはら酒店」の木原た。会は「可也」の出来栄満一さん。立地が山田

錦の産地として名高い糸島ある、糸島郡可也山に由来・前原地区に近く、栽培が途絶えていた雄町を復活し、それで酒を造りたいとの思いが、事の始まりだった。平成元年に木原さんが雄町の種もみ入手。農家に協力を求めていく過程で出会ったのが前原市飯原の農家、波多江利光さんだった。今も波多江さんが中心の雄町栽培で、平成十四年度は一〇〇依程度を収穫。純米吟醸酒、純米酒など約四〇石の酒ができる見込みだ。「可也」の酒名は、雄町の栽培田がそのふもとに

ある、糸島郡可也山に由来するもので、現在、福岡県内一〇店の酒販店が販売にあたっている。醸造にあたる高橋商店は全製造量が二八〇〇石の蔵元。原料米の六割は酒造好適米で、平均精米歩合も五四〇と高い。池松敷杜氏を中心に一三人の体制、仕込み期間中は全員が蔵に泊り込む昔ながらのやり方で、より多くの手をかける造りを行っている。

酒販店の発案とはいえ、蔵元の協力がなければ「可也」は生まれなかった。同社は木原さんが二十日間泊り込んで、造り手の思いに触れた蔵元でもあった。高橋社長はその申し出を、有り難いことと快諾した。さまざま人の絆（きずな）が「可也」を育（はぐく）んできた。

当日の会には、農家の波多江さんはじめ約五〇人が出席。「可也」をきき酒し、蔵を見学した。参加者はふくらのみのある「可也」に満ちた様子。木原さんは、「お客さんは「可也」だけでなく「繁樹」のファンになっ



花酒

昔ののろけをちよ  
話上手のお菓子

お酒が出ないでお菓  
子になっちゃいまし  
た。御免なさい。

唄の背後に女性が見  
える。若くないけど  
……美しい。

女性の美しさは演技

ている。人と人の結び付きが何よりも大切なと実感している」と語る。高橋社長も「幼稚園児だった子が、今は中学生になって出席いただいている。一つのことを続け育っていくことほどても楽しいこと。本当に長い間お世話になっている」と感慨深げだった。