



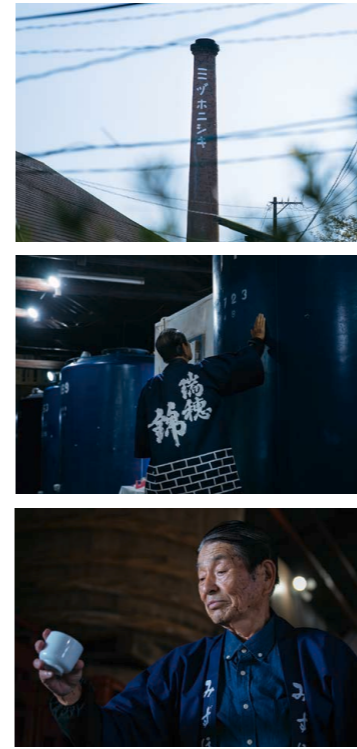
瑞穂錦酒造株式会社 代表取締役

津留崎雅俊



不屈の精神で
酒蔵を守り抜く
破天荒な暴れ馬

くるめ南部商工会



糸島産の山田錦と自社の「みずほ吟醸水」を使用した日本酒を製造。古代米を使った無添加甘酒も造っている。また、酒蔵を改装した、うなぎ料理「みずほ庵」を併設し、うなぎ料理のほか、各種定食や会席料理も提供している。

みずほ庵(瑞穂錦酒造敷地内)
☎ 0942-27-3055
住所/久留米市大善寺町藤吉940
営業時間/11:00~14:00 17:00~20:00
定休日/不定

「瑞穂錦酒造
株式会社」



Three Questions 匠人 たくみびと 3に聞く のこと

1 苦手な食べ物は？

「こしょう」です。辛いのはダメ。酒の本当の味がわからなくなるから。うどんでも、七味なんかをかけたら、舌が麻痺してしまって、おいしいのかわからなくなるから。

2 まちなかのお気に入りの場所は？

もちろん「玉垂宮」。三大火祭りの一つ、「鬼夜」のある素晴らしい場所。玄関に義弟の描いた火祭りの絵を飾ってるけん、ぜひ観てください。ちなみに、義弟は青木繁の弟子でした。

3 津留崎さんの宝物は？

人との出会いですよ。今日、あなたに会ったのもそう。私は誰に対しても「あなた」と言うが、偉い、偉くないは関係ない。100人いれば、100人それぞれに良さがあると思うけん。

うなぎは好物で、元気の源でもある。三食、おかずとして、欠かさず食べているそう。ただし、基本的には、お店で提供しているかば焼きの残り物。時には、しっぽや頭のこと。



「水は、よその土地と同じものは決してなか。そういうところに、先祖がめぐり合ってうちの酒を造ったとです」

少年時代から、馬車馬のように働いて

もうすぐ80歳を迎える津留崎さん。「取材なんかせんでよか」と頑なに拒んだ割には、たくさんのアルバムを準備して待っていてくれた。浅黒く灼けた顔に、うっすらと光を帯びた目。ギョロツとにらまれた気がして、緊張していたところ、「お茶でも飲んですか」と、自ら甲斐甲斐しくお茶を注ぐ。その姿に思わず頬が緩み、気持ちも溶けていく。180cmもあるうかという長身でスリムな体は、腰など曲がる気配もなく、実によく動く。

「小さか時は、川の土手に馬車が1台、2台、3台と来よった。こは水がよかけん、城島の酒屋がうちに水ばもらいに来よったとです」。その語気はまだまだ意気盛んな若者のよう。小学生の頃、よその酒屋の手伝いに明け暮れた話、メリケン粉で糊を作り、自転車で映画のポスター貼りに走り回った話など、次から次へと思い出話があふれ出る。戦後の苦しい時期に、「そげなこっは親がすっこっじゃなか」と、酒屋を再開できるよ、周りの大人に頭を下げて回った話も印象的だった。自転車で乗って駆け回り回るなか、人から石を投げられたこともあったという。

私が映画監督なら、津留崎少年を主人公にした戦後の物語を撮ってみたいと思うほど、興味深い話ばかりだ。実は、酒蔵の煙突も、自分たちで作ったとか。「レンガを削ったり、ロープを引っ張ったり、全部手作りしたい」。まさに、馬車馬のごとく、泥まみれになりながら、汗を流してきたのだ。

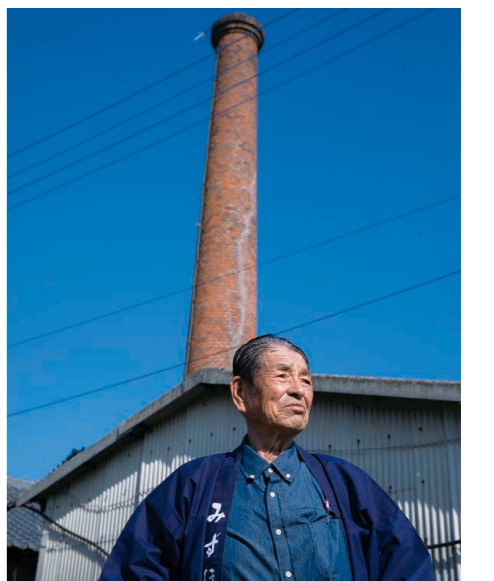
「生きるも死ぬも贅沢よ」

津留崎さんの1日は、午前3時に始まる。家屋や酒蔵などに全部で7カ所ある仏壇や神棚の清掃をし、花の水を替え、お茶を供えるうち、あつという間に6時を迎える。朝の3時間で、5000歩も歩くというから、これが健康の秘訣に違いない。「私がここにあつとは、ご先祖さんのおかげ。縁があつてここに生まれて、ここまで生きてきた人たちの苦勞ば考えたら、自分が生きているというだけで贅沢なこと。生きるも死ぬも贅沢よ」と、名言が出た。

曾祖父は、酒造りのための水を求めて、4度も井戸を掘り、今の場所にとどりついたという。「酒はまず水。水は、よその土地と同じものは決してなか。そういうところに、先祖がめぐり合っつて、うちの酒を造ったとです」。そう胸を張る津留

崎さんだが、一時は廃業を考えたこともあつたとか。しかし、「ここまでするのにな、どがしこ苦勞したね。そげんするなら、私はここで死ぬばい」という母の言葉が胸に刺さり、「酒屋は絶対にやめん」と断言。津留崎さんの男気に満ちた言葉に、心が揺さぶられる。

酒屋を守るため、新しい事業を始めようと開業したが、うなぎ料理を提供する「みずほ庵」だ。現在、「みずほ庵」の実務は息子さんに任せているが、津留崎さんはしよちゅう口を出すそでで、「そういうことをすつと、こげんなると、やーやー言う。私の性分からしたら変えられんやん。息子にしては腹かくのは当たり前と思うこともある。でも、私は



Profile 津留崎 雅俊さん

昭和17年、大善寺町に生まれる。戦後の混乱と重なり、家業の[瑞穂錦酒造]が休業のなか、幼少期を過ごす。学生時代は、瑞穂錦酒造の再建のために力を注いだ。36歳で社長に就任。酒造りを続ける一方、昭和50年にうなぎ料理を提供する「みずほ庵」を開業した。

「自分で勘取らんと、酒屋のおやじとは言えんばい」

「酒はなからんといかん。酒飲んで、腹を割って話して、自分をさらけ出す。そうして一晩寝たら、おしまい。人間はかっこつけとつても、みんな同じよ」と、豪快に笑う。ハチャメチャな言葉も、津留崎さんが言うとしっくりくるから不思議だ。しかし、当の本人は、最近お酒を飲まなくなったそう。「飲んだ方がよかばつて

んが、年もとつてきたし、感覚が鈍ると、体を張って仕事できません。酒の良し悪しは、目で見て、匂いを嗅いで、舌でころがして、自分で勘取らんと」。そう言っつて、お酒の澄み具合をじーっと見るしぐさをしてみせる。「まだ濁つとる、色々な形が残つとるなあ」と。よく見ると、その日は少年のように澄んでいる。津留崎さんを知る人は、こんなことを言う。「津留崎さんは、雑味だらけ。でも、とことん話すと、最後はなぜかスッキリするつちゃんね」。言い得て妙なり。まさにご本人のお酒づくりそのものである。

口を挟むすきもないほど、饒舌に語り続ける津留崎さんに、こんな質問をぶつてみた。「自分を動物に例えたら？」。すると、「なんが、わからん。なか、なか」と、くしゃっと笑つた後、「私は牛年生まれたい。体が大きかばつてん、優しかたい。馬は貢献しとるよ。競馬で人を儲けさせることもできつし。同じもん食わされて、走らされて。それでも、人にたくさんの良いことを与えてくれる。動物のなかでは、馬が一番よか」。意外な答えだったが、そうだ、津留崎さんを象徴する動物は「馬」、しかも「暴れ馬」たい!

思いは一気に昭和20年代へタイムスリップ。川の土手で馬と遊ぶ、無邪気な少年の姿が浮かんで見えた気がした。

