

## 花の香誕生物語

これは、かつて遠江國土方村にあった蔵元「かごのはな」で明治初期まで造られ、遠州一円に名を馳せたと伝わる幻の美酒『花の香』の復活物語。  
この幻の美酒を、たくさんの仲間たちと130年の時を越えて復活させていこうというのが「花の香楽会」です。

2006年の春、「かごのはな」の末裔のひとりがこうつぶやきました。「懐かしい明治期の地酒を復活させる事ができたら楽しいだろうなあ」と。どこで聞きつけたのか、それとも土地柄か、このつぶやきは、自称「世話人」と名乗る幾人かの『おだっくい』の遊び心と酒へのこだわりとで、とんとん拍子で実現に向かって進みはじめたではありませんか。

新たな仲間を300人ほど巻き込み、酒米の田植から稲刈り、ぐい呑み造りなどの「モノづくり」体験と宴を重ねつつ。そこに、全国的に著名な『小貫土井酒造場』の全面的な技術支援という鬼に金棒的な助っ人も加わったのです。

これで、単なる物好き連中の酒づくりごっこが、本物の銘酒づくりへと化けました。静岡県が新たに開発した酒米『誉富士』と地元産コシヒカリの掛け米を使っていることも併せ、郷土愛と熱意たっぷりの古くて新しいお酒、平成版『花の香』ここに堂々の完成です。

「花の香楽会 世話人一同」

「酒暦」

### 第一楽章 田植えと花の香楽会発足の宴

5月28日(日)10:00～ 高天神城入口、谷本の田んぼでコシヒカリの田植え  
主宰の鷺山学長から発足の発声。  
宴は「かごのはな」にて、地元の野趣たっぷり旬菜をご馳走に参加者自ら料理。

### 第二楽章 陶の森物語 vol.1 「薪割り」

8月6日(日)～9月10日(日)までの毎週土・日曜日 袋井市「樂土舎」  
真夏の太陽の下、心地よい汗をかきました。

### 第三楽章 稲刈りと味覚の秋を究極の旬菜で至高の贅を味わう集い

9月24日(日) 高天神城入口、谷本の田んぼで稲刈り後、炊きたての新米を味わいました。おなじみ、地元の旬菜もいただきました。

### 第四楽章 陶の森物語 vol.2 「作 陶」

10月15日(日)～12月17日(日)までの毎週土・日曜日 袋井市「樂土舎」  
地元の土や自宅の土など、土練りとマイ猪口・マイぐい呑づくり

### 第五楽章 陶の森物語 vol.3 「窯焚き」

12月30日(土)から1月3日(水)袋井市「樂土舎」  
樂土舎「弍の窯」・「参乃窯」の窯焚き、澄みきった満天の夜空の中、暖かな炎のぬくもりと、作品の出来を、わくわく・どきどきしながら薪を焚く楽しさ。

### 第六楽章 陶の森物語 vol.4 「窯出しと新春の宴」

1月14日(日)袋井市「樂土舎」  
待ちに待った感動の瞬間！窯から出される「ぐい呑み」の出来栄を楽しみました。

### 最終楽章 花の香の蔵出しと新酒を味わう「陶酔の宴」

3月18日(日)、蔵元 土井酒造にて待ちに待った新酒蔵出し。  
しばったばかりの花の香、マイぐい呑で飲む新酒は陶酔のごとく夢見心地。  
2月8日に仕込み、「少し辛口でコクのあるさらりとした味の酒」誕生

古代、お酒は乙女が咀嚼した米を発酵させて造られました。以来、酒は連綿と日本文化の縦糸を紡いできました。近代、郷土の水が清らかだったこともあり、数多くの造り酒屋が数知れず「郷土の酒」を育んできたのです。  
しかし、工業的に大メーカーが大衆酒を造り出してから、これら郷土の酒造業は、潮が退くように姿を消していきました。  
そんな幻と消え去った地元酒のひとつが、東京学芸大学鷺山学長のご先祖が「かごのはな」という蔵で造っていた「花の香」という銘柄の純米酒でした。

## 花の香誕生物語

うつろいゆく時の中、明治の初期にその姿を消した銘酒「花の香」。

当時、遠州（静岡県西部地域）一匹に名を馳せたと伝わるこの幻の酒を現代に甦らせることはできないものか。

そう思い立ったのは、かつての蔵元「かごのはな」の末裔である東京学芸大学の鷲山恭彦学長であった。

その呼び掛けは、地元を中心とした自称「世話人たちのこだわりと遊び心」によって「花の香楽会」発足へと歩みを進めた。

初夏の「花の香楽会・第一楽章」で地元農家の協力により酒の原料となる米の田植えを楽しむことに始まり、我のぐい呑み造りや稲刈りなど汗と笑いを織り交ぜながら季節とともに楽章を重ねていった。

その間に仲間の数も三百を数えるまでに至った。

やがて迎えた仕込みの時期。例年になく暖かい冬。それでも朝の空気は冷たい。当初より全面的な協力を取り付けていた地元小貫の土井酒造場で、高天神城跡より湧き出ずる水を豊富に使い、静岡県が新たに開発した酒米「誉富士」とみんなで作ったコシヒカリを原料とした純米酒造りが、早朝の凜とした空気の中で始められた。

目指す味わいは、少し辛口でさらっとしているがコクのある味わい。

そこはペテラン杜氏の波瀬正吉さんの冴え渡る伝統技と銘酒造り頑固一筋の蔵元にすべてを託した。

一方では、もうひとつの仕上げ作業にも取りかかっていた。酒の顔づくりだ。ラベルのデザインや文字、瓶の色や形などについて喧々諤々の話し合いが何度も行われた。

「幻の酒復活」に相応しく、蔵の中から出てきた昔の引札（チラシ）の絵柄を使い、彩り豊かで懐かしい雰囲気を出す美しい顔になるようにと想いをまとめた。また、限定版（原酒・生酒）には、袋井の書家・大杉弘子さんの書を採用させていたのだ。

こうして約一年間の月日を経て、郷土愛と熱意たっぷりの古くて新しい酒、平成版の『開運花の香』がようやく完成した。

一銘柄の酒を復活させることだけで、さまざまなたちが巻き込まれながら新たな結びつきを喜び、歴史や文化、農、食を通じて地域を楽しく見つめ直すことができたのではないだろうか。

酒と人、この素晴らしい出会いに乾杯！



## 花の香 誕生物語

これは、かつて遠江國土方村にあつた蔵元「かごのはな」で明治初期まで造られ、遠州一円に名を馳せたと伝わる幻の美酒「花の香」の復活物語り。たくさんの仲間たちが、酒米の田植えや稲刈り、蔵での仕込みのお手伝いなどに楽しく取り組み、高天神城跡より湧きいづる水を使った銘酒づくり、頑固一筋の土井酒造場と能登杜氏波瀬正吉氏の冴え渡る伝統技の協力によって仕上げられました。

ラベルの書は花の香楽会主宰 鸞山恭彦東京学芸大学学長によるものです。

「花の香楽会 世話人一同」



原酒ラベルの刷新と裏ラベルの花の香誕生物語  
平成二十一年二月（二〇〇九年）