

10月1日で
臼杵の地酒による乾杯条例 10 周年！

臼杵人 インタビュー

No.6

株式会社久家本店 16 代目
代表取締役 兼
大分県酒造組合会長

『くげ さとぞう
久家 里三さん』

令和2年9月号より不定期での掲載を開始した「臼杵人インタビュー」。市内外のさまざまな分野で活躍する臼杵人を紹介しています。

10月1日に『臼杵の地酒による乾杯条例』が10周年を迎えます。条例制定に携わった久家里三さんに、インタビューをさせていただきます。インタビューは広報担当（大塚、佐々木）が行いました。（取材日令和7年9月）



※乾杯条例とは
地域の伝統産品である地元のお酒で乾杯する習慣を広め、地酒産業や関連産業の発展、市民の郷土愛育成を目的としています。飲み方は、臼杵市の伝統工芸品を代表する臼杵焼の器に、地酒を注いで乾杯することを推奨しています。

久家さんは、臼杵の町の中心部で生まれ育った生粋の「臼杵っ子」。高校まで臼杵の学校に通い、「山で虫を採ったり海岸で魚を捕るなど、自然豊かな環境に囲まれて活発に過ごしていました」と幼少期を振り返ってくれました。家業を継ぐ前は大手ゼネコンで14年間、日本国内や海外を飛び回っていた久家さん。酒造りとは無縁の道に進みましたが、お兄さんが病気を患ったことをきっかけに帰郷を決意。大企業の歯車の中で仕事をしてきたことに疑問を感じていたこともあと押しとなり、「自分の信念を持ち、それを発揮することができる仕事に就こう」と一念発揮し、新たな一歩を踏み出しました。

『臼杵の酒文化を盛り上げる 乾杯条例』の軌跡

2015年に制定された「乾杯条例」は、大分県初の試みでした。その制定のキーマンとして深く関わった久家さん。「当時は全国的にも珍しい取組で、京都の事例を参考に、地元の酒造会社4社が連携し、当時の市長や議長に陳情を重ねて実現にいたりました」と振り返ります。

臼杵焼で乾杯する理由を問うと、「一杯目ってだいたいビールとか大きめのグラスで乾杯すると思うんです。そこで小さな器を、臼杵焼を主宰する宇佐美さんにデザインしてもらいました。あのサイズの器で乾杯すると、飲むつもりがなかった方も、次も日本酒でいこうかな！と思っていただけるかもしれない。あの形にしたんです。そのおかげで臼杵の食文化と酒造りの関係がより深まったように感じます」と話してくれました。



▲2015年の乾杯条例制定記念の様子

大きな転機と新たな志

久家さんが52歳の頃、日本酒造組合の関連イベントでワインの一大産地として知られるフランスのボルドー市を訪れました。実はこのことが臼杵に酒蔵を構え、酒造りを通じていくものとして、今後を左右する

大きな決断と転機になったとい
ます。「その時に痛感したのが、
お酒の素晴らしさを伝えるには
ストーリーが必要だということ。

当時の日本の業界は原料の品種
などスペックを売りに商売をし
ていました。しかしフランス現
地のワイナリーは、ブドウがど
のような土壌で育ち、どのよう
な工程でワインとして醸造され
ているのかなど、その土地の「風
土」や「歴史」といったワイン
造りを行う上での『ストーリー』
を語る姿に感銘を受けたんです。
この経験から、目を引くためだ
けのネーミングやパッケージで
一時的なヒットを狙うのではなく、
地道に臼杵の風土や歴史、そし
て酒造りに携わる人々の想いと
いったバックグラウンド、つま
りストーリーを伝える酒造りを
すべきだと気づいたのです。そ
れが日本酒のおいしさを本当の
意味で伝えることができるかと確
信しました」と話してくれました。
久家さんのこういった経験の中
から臼杵オリジナルのお酒、器
でスタートする「乾杯条例」と
いう県内初の文化が生まれたの
ではないかとお話を聞きながら
感じる事ができました。



いわゆる おいしいお酒とは？

久家さんは、こうも言います。「お酒の
味は、これが正解だとか、こうじゃないと
いけないというのはないと思うんですよ。
人や土地などそれぞれ環境が異なること
によって、いろんな種類のお酒が生まれ
るから面白いし、そういうお酒を味わう
ことが楽しい」と純粋にお酒を好きな気
持ちが強く伝わってきました。また、酒
造りという仕事に誇りを持ちながら、「お
いしい料理と、おいしいお酒を囲んで楽
しい話をする」という、ごく当たり前で
豊かな時間を多くの人に提供したいと考
えていると話してくれました。

臼杵のお酒は臼杵の食文化に寄り添っ
たものであるといえます。九州のお酒は
「甘い」と言われがちですが、その理由
は地域の食文化に根ざしているからだ
と久家さんは力説します。特に、ふぐや鯛
といった淡白な魚料理が多い臼杵では、
しっかりした味の酒を合わせることで料
理の美味しさを引き立て、旨みの相乗効
果が生まれると教えてくれました。

臼杵ならではの物語

「伝統的・酒造り」がユネスコ無形文化
遺産に登録されました。また、臼杵市に
おいても「食文化創造都市」として、醸
造文化を含む食の魅力を発信しています。
久家さんは、今後市外の方や海外に向け
た発信について、「奇をてらわず、臼杵の

持つ本質を地道に伝え続けることが重要
だと考えています。臼杵の風土や歴史か
ら生まれた食文化を伝えること、それが
結果的に多くの方の心に響くのではない
かと思います。またお酒はスペックやプ
ランドで批評するのではなく、その土地
の環境、歴史が背景にあり、お酒を造っ
ている人々の努力や想いが詰まった『ス
トーリー』を感じながら味わうことが一
番の醍醐味なんです」と笑顔で語って
くれました。



今回のインタビューで、久家さんの想
いや臼杵のお酒について深く知ることが
でき、さらなる楽しみ方を学ぶことがで
きました。取材当日は緊張もありましたが、
久家さんの柔らかい人柄や話し方、お酒
への熱意の強さに引き込まれました。

久家さん、今回はご多忙の中インタビュ
ーを快諾いただきありがとうございます。
今後のさらなるご活躍を期待しています。

11月16日に臼杵の酒蔵4社合同で、臼杵の
地酒による乾杯条例 10 周年のイベントを行
います！ぜひ、皆さんもお立ち寄りください。



【と き】11月16日（日）13：00～17：00
【と ころ】サーラ・デ・うすき／八町大路
【内 容】14：00～ 来場者全員で一斉乾杯
幟市も同時開催！



【プロフィール】
氏 名：久家 里三さん
出 身：臼杵市 横町
年 齢：62 歳