みやま市 Press Release　令和8(2026)年11月9日

報道機関各位

商工観光課 商工観光係
担当　堤
TEL　0944-64-1523

第30回「つきなみ旅」を開催

～蔵見学と酒粕剥がしで伝統の手仕事に触れる～

古くから酒造りに適した土地として栄えてきたみやま市。矢部川水系の水と南筑後平野で育まれた米に恵まれ、かつては瀬高地域に多くの酒蔵が軒を連ねていました。

今回のつきなみ旅の舞台となるのは、享保 20 年(1735 年)創業、約 300 年の歴史を誇る菊美人酒造。今回のプログラムでは、蔵人の案内のもと、昔ながらの酒袋を用いた酒造りの工程で生まれるできたての酒粕を一枚ずつ剥がす作業を体験し、伝統の手仕事に触れていただきます。そのほか、日本酒の試飲や酒粕漬の試食、酒粕のお土産もご用意しています。

約 300 年受け継がれてきた酒造りの歴史と、冬の酒蔵ならではの雰囲気を五感で楽しめる特別な体験です。

■期　日　令和9年2月23日(火・祝)　10:00　プログラム開始
■定　員　20 名
■参加費　4,500 円
■開催場所　菊美人酒造(みやま市瀬高町上庄 183)　駐車場あり
■主　催　みやまブランディング推進委員会
■協　力　菊美人酒造株式会社
■問い合わせ　みやまブランディング推進委員会
TEL:64-1523　商工観光課内
■申し込み　Web フォーム ➡

※「つきなみ」とは元来、月々おこなわれる「嘗(なめ)＝収穫を祝いながら自然の神々との供食・食事会」のことであり、旧暦の時代に大切にされていた月のリズム(月波)を意味しています。

くらし調う、みやま有明。
KURASHI TOTONOU



つきなみ旅エクスカーションプログラム

つきなみ旅

2027
2/23 火祝
10:00 スタート
受付開始
9:30－

約三百年続く酒造りを訪ねる

蔵見学と酒粕剥がし



冬の蔵でうまれる、もうひとつの米の姿に触れる体験

享保二十年創業、約三百年の歴史を重ねる菊美人酒造。一般的な機械搾りだけに頼らず、酒袋を用いる昔ながらの酒造りを、蔵人の案内で辿ります。搾りの工程で生まれたできたての酒粕を一枚ずつ剥がし、冬の蔵に息づく手仕事の温度を、その手で感じます。

プログラム内容

- 酒蔵見学と酒粕剥がし
- お酒の試飲と酒粕漬の試食
- 酒粕のお土産つき

注意 日によっては仕込みの作業が少ないことがございます。その場合も、設備をご覧いただきながら工程をご説明いたします。

参加費 4,500円

開催場所 菊美人酒造
福岡県みやま市瀬高町上庄183（駐車場あり）

ご協力 菊美人酒造株式会社



主催 お問合せ
みやまブランディング推進委員会
〒835-8601 みやま市瀬高町小川5
（みやま市商工観光課）
TEL 0944-64-1523

申込方法
右記のQRコード読み込み
又は上記へお電話ください
（電話受付時間　平日 9:00-16:30）

moon wave travel

くらし調う、みやま有明。

「約三百年続く酒造りを訪ねる蔵見学と酒粕剥がし」

矢部川水系の水と、南筑後平野で育まれる米に恵まれたみやまは、古くから酒造りに適した土地として栄えてきました。市内には今も複数の酒蔵があり、それぞれの蔵がこの地の水と米、人の技を酒へと映しています。そのひとつ、菊美人酒造は享保二十年（一七三五）、柳川藩主の命を受け、現在の地で酒造りを始めたと伝えられています。菊美人酒造では、米を洗い、蒸し、麹をつくり、搾るまで、多くの工程に人の手をかけています。雫しぼりや槽しぼりによって、澄んだ味わいの中に米の旨みを引き出す酒造り。約三百年を経た今も続く酒造りの現場で、立ちのぼる香り、蔵に響く音、手仕事の温度を、五感で受け取ってみませんか。

プログラム

9時30分　受付開始
10時00分　プログラム開始
- 酒蔵見学と酒粕剥がし
- お酒の試飲と酒粕漬の試食
- 酒粕のお土産つき

開催日　令和9年2月23日（火・祝）
時間　開始時間 10時00分（受付開始 9時30分）
開催場所　菊美人酒造
福岡県みやま市瀬高町上庄183（駐車場あり）
参加料金　4500円
定員　定員20名（最少催行人数 6名）

米のお酒と酒粕の起源

つきなみ旅連載コラム

稲作は、約１万年前に長江流域で始まったとされていますが、どうやらその頃から米による酒造りもおこなわれていたようです。それは、中国の長江流域、上山遺跡から１万年前に遡る紅麹による「発酵米酒」の痕跡が一昨年発見されたことからの推定です。また、今年の９月、秦の時代２千３百年前に穀物を並行複発酵で醸した酒が3.7リットルも飲める状態で発見されました。また、長江文明の遺跡（約３千年前）からは、素焼きの濾過器も出土しており、澄んだお酒と酒粕ができていたことも明らかとなっています。このことと、西北九州有明文化圏で３千年前には稲作（菜畑遺跡など）が始まっていたことから、山門の邪馬臺国（やまとこく）の時代には酒造りもされていた可能性が高まってきました。

そして、この米の酒や酒粕には人体では合成できない必須アミノ酸９種類が含まれていて、当時から身体を調える上でとても重要な飲食物でありました。古くから八百万の神々に捧げられたお酒が、くらしには、切っても切れない役割を担ってきたのです。

ブランディングアドバイザー
福井 隆
元東京農工大学大学院客員教授
地域生存支援 LLP代表
「地域で生きる、希望をつくる」
事業化支援ファシリテーター

誇り高き地域の歴史と伝統

みやまの酒歴史

みやま市瀬高町がかつて酒の一大生産地だったことは、過去のコラムで触れましたが、その最大の理由は優れた港を持っていたことでした。江戸末期、各藩は外貨を獲得する為に、米以外にも清酒・製茶・製紙・精蝋などの輸出に力をいれます。当然、列車や車のない時代ですので運搬は船です。そして船が大型化するにつれ水深が重要となります。柳川藩の場合、海岸は干潟であり大きな船の接岸は厳しく、今の瀬高橋付近に川湊（港）が築かれました。さらに、有明海には反時計回りの特有な海流があり、それを利用すれば、長崎まで約２時間でたどり着ける利点がありました。かつて、唯一外国に開かれていた長崎は、お酒の大消費地ではあったものの、坂が多く水田が少なかったために造り酒屋は無く、瀬高の酒はその多くを供給する役割を担いました。その結果、ピーク時の江戸末期には 40 もの酒蔵が瀬高橋両岸にひしめき合います。その後、時代のうねりの中で酒蔵は減っていきましたが、当時から今日に至るまで、瀬高の酒造りを守りぬいた菊美人酒造は、みやまを代表する伝統の酒蔵です。

