

馬上酒造場 134年余りの歴史に幕

問政策企画課 ☎820-5634

一幻の地酒「大號令」一

明治26年の創業から134年余り、酒蔵として親しまれてきた馬上酒造場が、令和8年9月30日をもってその長い歴史に幕を下ろされました。銘柄は「大號令」。長年、地元のみなさんに愛され続けてきたお酒です。代表の馬上日出男さんにお話を聞きました。



◇これまでの歩みと苦難

かつて筆産業で栄えたこの町には、最盛期には町内に3つの酒蔵が存在した時代もあったそうです。その中で唯一、残っていた造り酒屋が馬上酒造場でした。大手のような大量生産のための酒造りではなく、できるだけ機械を使わず、木の道具を使い、人の手と技で酒を仕込む。裏の高山(城山)から湧き出る地下水を仕込み水とし、その年の気候や気温、米の出来を見極めながら、長年の経験に基づく職人の技を加える。昔ながらの製法を続けてこられました。このこだわりによって、毎年変わらぬ味わいのお酒を届けてこられました。表からは見えない、並々ならぬ苦労があったことと思います。

先代の時代には、仕込みから搾りの時期にかけて、8人以上の蔵人さんを迎え、半年ほど住み込みで酒造りをしてもらっていた時代もあったそうです。当時、大勢の蔵人さんたちの食事を作るのに使われた、2升炊きの大きな羽釜が、今も蔵に残っているといいます。



数十年前、馬上さんご自身も杜氏の資格を取り、一人杜氏として酒造りを始められました。忙しい時期には、ご家族や親戚の手を借りながら、毎年、酒と向き合っただけで済んだそうです。「酒は生きもの。その生きものと毎日接しながら、わが子のように育て、酒屋へ送り出すことが1番の幸せだった」と、これまでを振り返っておられます。ただ酒を造るのではなく、この地の風土と米に感謝し、郷土への愛情と誇りを持って、長年造り続けてこられました。

その歩みは、決して平坦ではありませんでした。平成13年の芸予地震では、長いレンガ造りの煙突が折れて倒壊。コロナ禍では飲食店が相次いで休業し1年間酒造りをお休みされたこともあったそうです。若い頃は営業で酒販売店を回っても、大手の日本酒しか置いてもらえない苦しい時代もあったといいます。それでもやがて地酒ブームの追い風もあり、量産できないからこそ「地元でしか買えない幻の酒」として、大號令を好んで呑んでくださる方が、少しずつ増えていったそうです。数々の苦しい出来事を経験し、そのたびに馬上さんは奥様と力を合わせて乗り越えてこられました。

◇酒蔵を閉じる決意と理由

馬上酒造場の子として生まれた馬上さんですが、1度は町外の企業に勤められました。

しかし、ある時期に実家へ戻り、家業を継ぐ決意をされました。これは馬上さんの人生における1つの大きな分岐点だったのではないのでしょうか。

そして今回、長く続いた家業を自らの代で終わらせる決断をしたことも、新たな分岐点となりました。ご本人は「悔いはない」と話しておられます。

酒蔵を閉じる決断した理由は、老朽化した設備を維持し続けるための経費が今後さらに膨らんでいくこと。加えて日本酒離れが進む時代の流れ。

こうした事情の中で、「自分がまだ動けるうちに、この酒蔵を閉じておきたい。」という思いから、今回の決断に至ったそうです。閉蔵するのも大変な労力を伴いますが、「自分が今できるうちにしておきたい」という言葉には、馬上さんらしい優しさと覚悟が感じられます。



◇「大號令」の今後

町の歴史と魅力に育まれた酒蔵が、静かに幕を閉じようとしています。長い年月をかけて築かれてきた酒蔵の存在は、単にお酒を造る場所というだけでなく、この町の風景や暮らしの記憶そのものでもありました。それでも、銘柄「大號令」(商標)の名は、これからも大切に守り続けられ、いつかまた、あの美味しい地酒がこの地に復活する日が来ることを、多くの町民が心待ちにしていることでしょう。

酒造りは終わりますが、今後も「大號令」の酒銘を守りながら、クラフトビールなどお酒の販売は引き続きこの地で続けられるとのことですので、馬上さんご夫妻の温かな語り口と笑顔は、これからも変わらずこの地に残ります。

134年余りという長きにわたり、この町の風土と米に真摯に向き合い、地元の誇りである地酒「大號令」を守り、育て、届け続けてくださった馬上酒造場。地元の方はもちろん、多くの人に支えられながら歩んでこられたその道のりに、心からの敬意を表します。

ありがとうございました。

(取材: 広報担当者)

