

ぶらり  
散策

# 有 ありえ 家

# 蔵めぐり

町巡り

めぐり



【そろばん恵比須】

## ぶらり散策マップ

古くから商人の町として栄えた有家は、神社や古寺などの名刹、キリシタン文化といろんな顔があり、町歩きにもってこい。風情ある蔵も町の名所の存在です。

### 道を歩けばお地蔵さま

町を歩くと、あちこちにお地蔵さま。特に、化粧お地蔵さまと呼ばれている「堤の地蔵尊」は、毎年9月になると、化粧直しをして、地元の方がお祭りを開きます。ちょっと地味な印象のお地蔵さまが多い中で、こちらの地蔵さまは完璧?なメイクでお出迎え。



### 浦川酒造

### 喜代屋商店

### ヤマコメ醸造

### 鬼瓦いろいろ

有家のお宅、どこも立派な瓦です。鯉、鬼の瓦が一般的ですが、有家では恵比須さまも鎮座。商人の町の名残でしょうか、とにかく豪華。



### セミナーヨ跡

キリシタン文化が栄えた天正から文禄の間、地理学、天文学、ラテン語など、最先端の教育が行われていたセミナーヨ(神学校)。隣には県指定史跡の申須川キリシタン墓碑があります。

### キリシタン史跡公園

約400年前の天正年間、当地に教会があったことから、町内各所にあった墓碑を1か所にまとめて合祀。白い十字架が墓碑を飾りに見守っています。



### 温泉神社(四面宮)

地元人から「お四面(しめん)さん」と親しまれている神社。建立はなんと大宝元年(701年)にまでさかのぼります。境内には神仏混淆を物語る梵字入りの宝篋印塔や五輪塔があり、時代の流れを感じさせます。



### 大谷山専念寺

寛永16年(1639年)、東本願寺の布教所として創設。寛延2年(1749年)に本寺が焼失しましたが、宝暦6年(1756年)に再建し、現在に至ります。樹齢350年余りの楡の巨木が圧巻です。



楡の木は、「島原の乱」後、藩主だった高力公が、万代の繁栄を願って手植えしたと言われている。



### 旧島原鉄道南目(みなみめ)線



2008年3月に閉じられつつ終了した島原鉄道の通称・南目線。レールの溝は埋められましたが、まだ記憶に新しい存在です。

### 吉田屋

## ありえ五つの蔵めぐり

### 一之蔵 吉田屋

大正6年に創業した酒蔵。店頭の大樽と人気商品「はねき搾り」のノボリが目印です。奥座敷では週末営業の八千代喫茶店があります。(1~3月は休み)



### 二之蔵 浦川酒造

表通りの小川は「鮎淵の滝」の支流。明治、大正、昭和と年代を追って建てられた酒蔵には日本の古き良き時代のの光景を見るかのようです。



### 三之蔵 喜代屋商店

表の看板は商いを初めた会長が書いた文字をもとに作ったとか。味噌・醤油の蔵ですが、ちょっと変わったソフトクリームもありますよ。



### 四之蔵 ヤマコメ醸造

大黒柱の材木は檜、中庭には立派な梅の木と贅を尽くした日本家屋は、古民家好きにはたまらないかも。お城のような立派な堀も魅力です。



### 五之蔵 島原一橋村ふるせ

そうめんの大層な看板と、美しい白壁の建物。骨董好きな社長らしく、国道沿いの売店前には水車が、訪れた人々をほっとさせます。



### 蔵と蔵との所要時間(めやす)

- ◎吉田屋⇄浦川酒造 徒歩約12分
- ◎浦川酒造⇄喜代屋商店 徒歩約1分
- ◎喜代屋商店⇄ヤマコメ醸造 徒歩約6分
- ◎ヤマコメ醸造⇄ふるせ 車で約3分
- ◎吉田屋⇄ふるせ 車で約3分

### そろばん恵比須

島原湾を望む小川港。ここにはなんともユニークなそろばん恵比須が。鯛の魚ではなく、そろばんを持っている全国的にも珍しい恵比須さまです。



●そろばん恵比須

◆交通アクセス



- 車の場合  
 ●雲仙市小浜町雲仙から約30分  
 ●島原市街地から約30分  
 公共交通機関利用の場合  
 ●JR諫早駅から島鉄バス諫早⇨有家線で下町下車約1時間40分  
 ●船本フェリーから島原港下船、島鉄バス島原駅⇨有家⇨加津佐線または藤原線で約30分  
 ●島鉄バス雲仙⇨有家線有家下車約30分



◆蔵DATA

- 吉田屋 ※蔵見学OK .....南島原市有家町山川785 ☎0957-82-2032  
 [営]9時~19時 [休]火曜 [P]あり [URL] bansho.info/
- 浦川酒造 .....南島原市有家町山川1123 ☎0957-82-2030  
 [営]9時~17時 [休]なし [P]あり [URL] www.sake-ikkaku.co.jp/
- 喜代屋商店 ※蔵見学OK .....南島原市有家町山川1122 ☎0957-82-2054  
 [営]8時~19時 [休]第2・4土曜、日曜、祝日 [P]あり
- ヤマコメ醸造 ※蔵見学OK .....南島原市有家町中須川9 ☎0957-82-2016  
 [営]8時~18時 [休]日曜 [P]あり
- 島原一揆村 ふるせ ※蔵見学・体験OK(要予約)  
 .....南島原市有家町蒲河341 ☎0957-82-2394  
 [営]8時~18時 [休]日曜 [P]あり [URL] www.nagasaki-nomen.com

蔵元コンサート



「酒蔵は音の響きがいい」とアーティストも納得。浦川酒造と吉田屋では不定期ですが、蔵でコンサートが開かれます。音楽のジャンルはクラシック、洋楽、民謡、はたまたロックまで幅広い。美酒に酔いしれながら生の音を聴く……酒蔵ならではの演出が素敵です。開催日は未定ですので、お問い合わせを。

ありえ蔵めぐり



蔵を中心とした町を巡るイベント。蔵巡りスタンプラリーやお店自慢の商品が店頭に並べられ、賑わいを見せます。開催はひなまつりシーズンの2月中旬と、5月・10月の行楽期。写真の吉田屋の「押し絵びな」は2~3月、浦川酒造の「梅壺の掛け軸」は5月~10月の御開帳となります。一見の価値あり。

◆問い合わせ先

ありえ蔵のまち保存会 ☎0957-82-2032 (吉田屋内)

昔ながらの技法・はねぎ搾りを今に伝える



◀まるで昇り龍を見るかのようなはねぎ。自然の圧力で搾るので、雑味がなく、すっきりとした味わいに仕上がります。  
 ▼はねぎ搾りは純米吟醸酒と純米酒の2タイプ。純米吟醸酒は糠子酵母、純米酒はつる菌酵母と異なる酵母を使用しています。



吉田屋 よしだや

全国でも数少ない「はねぎのふね」を復活させ、お酒を搾った「はねぎ搾り」は、フルーティーな味わいのお酒です。また、吉田屋には金・土・日曜営業の「八千代喫茶店(1~3月休み)」もあり、こちらも人気。売店には銘酒・萬勝(ばんしょう)のほか、和雑貨や手作りの小物も置き、旅のお土産にもってこいです。



あのTVでも紹介されたバイクTV「開運! なんでも鑑定団」で登場して話題となったイギリスのバイクトライアンフ。大正13年に購入した名機は、今でももちろん動きます。

斬新なアイディアで時代の先端を行く



◀島原納豆味噌・おなめちゃんを詰め、味噌の響りが辺り一面に広がっています。  
 ▼熟成した米と豆を合わせた「みそ五郎の合わせみそ」と「おなめちゃん」; おなめちゃんはお酒のおつまみでも、ご飯にかけても美味しい。ゆず入りもあります。



喜代屋商店 きよや しょうてん

「みそ五郎の蔵」として有名な蔵。雲仙山麓の美味しい天然水で味噌・醤油・島原納豆味噌を、大正7年より3代に渡り作り続けています。味噌はもちろんです、その技術を活かしてオリジナルの化粧品や名物のしょうゆソフトクリームを生み出すといった新しい展開が斬新です。



しょうゆソフトは必食。見た目はパノラアイスですが、味はキャラメルのような不思議な美味しさ。しょうゆソフトクリームは、年中いつでも。

五つの蔵 有家町 紹介



せわしい世の中、有家に来てふらり散策すると、心がほんのりと暖かくなります。五つの蔵は、歴史も古く、その竹まいにも味があります。時を経た美しさはちょっとほかでは真似できない。のんびり歩いて蔵にお邪魔してみませんか。

創業は江戸時代。由緒ある酒蔵が作り出す至極の「蔵」



◀入り口には、昔使っていた室の空気感が残っています。杉の木を使用しており、ふしがなく斜めにそびえ立つ姿は美しい一言。  
 ▼奥やがな口端だけの「清酒一鶴(いつかく)」と、アンティークボトルが魅力の「時代の酒」。この2つが主力商品。



浦川酒造 うらかわしやぞう

江戸時代の文化文政の頃から酒造りを始めていた歴史ある浦川酒造。雲仙山系の清らかな伏流水を仕込み水として用い、昔ながらの技で鍛錬に作り上げています。また、原料の米は島原半島の地元米を、酵母も長崎県産とここでしかできないお酒づくりにこだわっています。



見事な中庭を拝観。中庭を造るためだけに、はるばる長崎から匠師を呼び、匠師たちが泊まり込んで造ったという質沢なエピソードが残る見事な中庭です。

食べる度に焼きあごの豊かな風味が活きる逸品



◀工場は昭和38年、天草の小学校の校舎を解体した廃材で作られています。当時の鉄骨は貴重なもので、今で言うリサイクル。手前の大豆を煎る機五つくりの機械は、しっかりと現役です。

あごたし500ml



ヤマコメ醸造 じょうぞう

ご主人自ら作るあごだしがヤマコメの自信作。保存料を使用せず、焼きあご本来の風味を活かしたあごだしは、地元のお食事処も「ココが一番!」と太鼓判を押すほど。島原納豆味噌の「おかわりさん」、醤油を入れて簡単おグシを完成させる「つかって味亭(みてい)」など面白ネーミングの商品もご注目を。



職人技が光る瓶。ヤマコメ醸造の外瓶は、「切込みはぎ」という、接合面をびったりと密着させるように石を加工したもので、実はこの下にも罫が埋まっているんです。

現代の技術と伝統の技を融合させた麺づくり



▲麺づくりは時間との勝負。作る時の温度や湿度を考えながら、小豆が染まった美しい白色の麺に仕上げます。▶ただし染まり出し中の五穀、黒米、あわ、きびなどの雑穀を混ぜ、もちもち感をアップさせています。



島原一揆村 ふるせ

島原半島は製麺会社が数多く点在する麺王国。370年余り前より伝えられた技を受け継ぎつつ作るそうめんは、白くて細い上品な姿ながら、コシが強いと評判です。朝から作り、乾燥させて1日ねかす。また1日かけて選別作業をし、3日目でようやく製包。この丁寧な工程が箱を開けた時、わかるはず。



売店が骨董ワールド! 売店には、ご主人が集めた骨董品がずらりと並びます。額を購入しなから、店内を見回すと、甲冑や五重塔のオブジェ、和菓など、お宝づくし。