

NFCタグを活用した
より深い、体験を



天郷醸造所のボトルには、NFCタグを搭載しています。スマートフォンをかざすだけで、専用のウェブページにアクセスでき、本商品に込められた想いや、使用している福智町の恵みについて詳しく知ることができます。どのような想いで酒造りが行われているのか、より深く知りながら楽しむことができます。

Interview



製造・営業 本村雄斗さん

「地域創生へ踏み出す挑戦を」

天郷醸造所の求人募集をインターネットで見かけ、福智町が行っている「クラフトサケ醸造所誘致事業」と中山さんの情熱に満ちた挑戦に魅力を感じ、応募しました。今年の9月から福智町へ移住しお酒の製造と営業を行っています。原料はすべて福智町の恵まれた資源を使い、町の魅力が詰まったお酒となっています。私たちの挑戦が福智町の未来を切り拓く一歩となつてほしいです。



製造責任者 上田竜志さん

「町の魅力を引き立てるお酒を」

昔から食に関して興味があり、特にお酒は好きでした。大学卒業後は、旭酒造と永山本家酒造で8年間、お酒の製造を行っていました。中山さんとはこのプロジェクトがきっかけで出会い、目指す方向やお酒への想いに共感し、ともに挑戦することを決意。製造責任者としてプレッシャーはありますが、町の魅力を引き立てるお酒を作り、天郷醸造所のお酒を待っている人たちに届けたいです。

町の魅力をお酒に込めて 未来を見据えた挑戦

1 福智山が見える自然豊かな農地に酒米の稲を植える伝農舎 今永明德さん(上野)。
2 太田政孝さん(弁城)の田んぼで慣れた手つきで稲刈りをする本村さん。
3 蒸し米に黄麹菌を植えるため温度を調整。
4 酒母に水と麹、酒米を入れ初添えをする上田さん。



↑町内で酒米を無農薬で作っている農家さんのもとで中山さんは自ら田植えを行い、福智町の恵みを五感で体感。

「今回、私の挑戦に共感したかたがたくさん集まってくれたことは本当にありがたいこと。この繋がりををもっと広め、福智町の魅力を多くのかたに届けていきたいです」と熱を込めて語る中山さん。

今後は、「町内の飲食店などに天郷醸造所のお酒を置いてもらう予定。また、お酒をもっと身近に感じてもらうために醸造所の隣に宿泊できる施設や飲食店などを作っていきたいです」と中山さんは今後の展望に目を輝かせていました。福智町の未来とユネスコ無形文化遺産にも登録された日本の伝統的な酒造りを守り、繋いでいくため、中山さんはさまざまな挑戦を続けていきます。↓

誇る文化で地域創生の起点へ

日本が誇る伝統文化と町の魅力を世界に発信する

天郷醸造所

あまのさとじょうぞうじょ



←ブランド名の「在る宵」は私たちのすでに在る幸せなどを見つめ直してほしいという意味が込められています。

福智町の魅力とお酒で地域創生を目指す「クラフトサケ醸造所誘致事業」。

愛する故郷とともに未来を切り拓く醸造所の挑戦と今後の目標をご紹介します。

天郷醸造所のお酒「在る宵」を世界に発信

「香港インターナショナル・ワイン&スピリッツフェア 2025」が11月6日～8日に香港で行われ、中山さんたちはその展示会で自社商品「在る宵」をPRしました。今後は、香港の飲食店でもお酒を卸す予定。3日間で約200人のかたが試飲し、日本が誇る「お酒」と福智ブランドを世界へ発信しました。



←世界各国から8千人以上が来場したアジア最大級の酒類展示会。

Column

福智町にたくさんある魅力を「お酒」という一つの日本文化にカタチを変え、まちづくりの起点になろうとしている天郷醸造所。今後の挑戦に期待が膨らみます。

夢見た故郷での酒づくり

上野焼や町内の特産物を酒造りと掛け合わせて地域活性化を目指すべく、福智町は独自に「福智町クラフトサケ醸造所誘致事業」を実施。町とともに未来を切り拓く挑戦に手を挙げたのが、福智町伊方出身で今回「天郷醸造所」を開業した中山雄介さんでした。「以前はお酒をマーケティングする仕事を10年以上経験し、いつかは故郷である福智町で酒造りをしたいとの想いを抱き続けてきました。そんな中、このプロジェクトのことを知り、運命を感じて、この挑戦に手を挙げさせていただきました」と中山さんは夢でもあった醸造所を上野の地にオープンさせました。

「福智町は、上野レモンや赤池梨、いちご、お米、水源の森百選にも選ばれた福智山の水源林から湧き出る水などの資源に恵まれています。これらの地域産品の価値を上げるため、お酒に使う材料などはすべて町内のもので、農作物もすべて無農薬のものを使用しています」と語る中山さんは、日本の伝統文化であるお酒を軸として、福智町の魅力を世界へと広める第一歩を踏み出しました。↑