



麹造り

魂込める作業工程の一部

蒸したお米に麹菌を植えるため、36℃まで冷まします。その後、麹を作る部屋の「麹室」へ。麹室の中は室温34℃、湿度60%で管理。そこで麹菌のもとである「種麹」を振り掛け、米を一塊にして保温。麹菌が生えてくるのを待ちます。



段仕込み

酵母に「米」「水」「米麹」を3回に分けて入れて混ぜる「初添え」「仲添え」「留添え」の「三段仕込み」という手法を用います。「留添え」が終わった段階で仕込み終了。温度を管理しながら2～3週間程度、時間をかけてゆっくりと発酵させます。

あまのさと
特集 天郷、カンヌへ。

「誰にも縛られず、誰にも意見されずに、自分のやりたい酒を作っていた」。そう話すのは、製造責任者の上田竜志さん。広島県出身、大学で酵母の研究に励む中、美味しい日本酒に出会った事がきっかけとなり、以後、日本酒一筋で歩んできたといいます。世界的に有名な日本酒ブランド「獺祭」の蔵元へ新卒で入社し、修行を積んできました。

「いつか自分の酒を」と考えるようになり始めたころ、役場の紹介で中山社長と出会います。新天地で第一歩を踏み出し、日々製造責任者として、素材や味の研究を重ねています。

「酒造りには多くの行程がありますが、肝心なのは洗米。僕の主観ですが、これが上手くいくと良い酒になると信じています。用途に応じた水を吸わせることが大切ですね」。

料理を邪魔せず調和する、くどさのないキレを表現するために最も重要な洗米。夜通しの作業にも真摯に向き合います。この実直な手仕事に、まちの恵みと生産者の想いが詰まった素材が呼応して、唯一無二のお酒が生まれるのです。

「町にはこだわりの持つ若い農家さんが多く、非常に刺激的です。今後も地元の素材を使った新商品のリリースを予定しています。これから飲む人の心に寄り添う一杯を届けたいです」。



まちの素材を醸し出す

福智産品の調和

日本酒の原料は「米」「米麹」「水」「酵母」がメイン。ただし、そこにハーブやフルーツを加えているのが天郷醸造所のお酒の最大の特徴。通常の日本酒では表現できない味の幅を表現できるのです。

こだわり抜いた素材から
紡ぐ良質な一滴

日本の「酒」を通じて、日本の文化や精神を次世代へつなげることを使命としている天郷醸造所。その酒造りを支えているのは、地元である福智町への深い愛情と、素材への徹底したこだわりです。

醸造されるお酒には、水や米をはじめ、各フレイバーに使用する果実まで「福智町産」の素材を採用。土地そのものを「味」として表現しています。そして、原料一つひとつと向き合い、まちの豊かな自然が育んだ恵みを最大限に生かしながら、それぞれの素材が持つ個性を丁寧に引き出し、理想の味わいを追い求めています。

品質はもちろん、生産者の想いに共感しながら酒を「醸し」ていく。それは「酒は単なる嗜好品ではなく、その背景にある時間や記憶までも含めて味わってもらうもの」という精神が根底にあつてこそ。こうして丁寧な酒造りの先に生まれた一杯のお酒、一滴一滴には、生産者の想いや福智町の風土、そして地域の魅力を未来へつなぎたいという願いが込められています。素材に宿る想いが、天郷醸造所ならではの酒造りを支えています。

ふくちの息吹を凝縮した、こだわりのラインナップ。



【在る小暖】

春の訪れを感じる限定酒。瓶を開けるとあまおうの華やかな香りが広がる。淡いピンク色で、見た目も彩る。一杯の中で移り変わる味わいが楽しめる。

【在る寒夜】

レモンの爽やかな香りと軽やかな酸味が口いっぱいに広がりながらも、主張しすぎず料理と寄り添う。冷でも、温燗でも上品な味わいを楽しめる。

【在る宵－緒奏－】

緒奏の「緒」は「糸口」という意味があり、物事を始めるきっかけの際に、そっと寄り添うとの意味が込められている。ミントが香るすっきりとした味わい。

【在る宵－天郷－】

カンヌ国際映画祭関連イベントで提供された最上級モデル。米の複雑な旨味とレモンの酸味が見事に調和する。豊かな香りとキレのある口当たりが特徴。



【清らかな水】

福智山の豊かな自然が長い時間をかけて育んだ伏流水を使用。ミネラルを程よく含んだ清らかな天然水が、酵母の動きを支え、奥行きのある味わいをもたらします。



【爽やかな檸檬】

農薬も化学肥料も使わない。手間暇かけて育てられた福智町産のレモンを使用。香りが詰まった「皮」まで使えるのは、無農薬であることにこだわっているからこそ。



【ふくよかな米】

日本酒の「核」となる米は、合鴨農法で育てられた福智町産の無農薬米を使用。力強さの中にふくよかな甘みが込められていて、米本来のコクがしっかりと感じられます。



【瑞々しい苺】

福智町の農園で育てられた「あまおう」を贅沢に使用。完熟したみずみずしい果実を丁寧にピューレにし、苺本来の甘みと豊かな香りをそのまま酒に閉じ込めました。

