

カンヌ国際映画祭公式の場 「CANNES GALA」とは

CANNES GALA は、フランスのカンヌで毎年5月に開催される「カンヌ国際映画祭」の期間中に行われる唯一の公式セレモニー。「誠実・高貴であれ」というテーマのもと、世界各国のリーダーや文化人が集い、次世代のコンテンツ産業（映画・音楽・芸術・ビジネスなど）の発展につなげることを目的としています。国や分野を越え、普段交わることのない特別な人々が意見を交わしあう、世界最高峰の社交の場です。

今年のカンヌ国際映画祭で日本が「開催名誉国」に選出されたことから、本セレモニーでも日本は大々的に取り上げられ、その文化が高く評価されました。



←世界的なアーティストや実業家が集う場

**伝統的で上質というだけで
存続できるとは限らない現実**

福智町出身の中山さんが「酒」の世界へ足を踏み入れる転機は、酒の席での会話の中にあつたといえます。「30歳でアメリカに駐在していた頃、成功を収めた各国の人たちと酒を酌み交わす機会がありました。皆が自国の酒文化を教養として深く語る中、私は日本酒のことを何一つ語れず、猛烈に恥をかきました。」

この経験から、自分と同じように日本酒の文化を日本人が知らないこ

とが少なくないのではないかと意識するようになったそうです。

帰国後、アマゾンジャパンに入社。食品飲料・酒類事業部を立ち上げ、全国の酒蔵を支援する中、その伝統の価値を知る一方で、衰退していく現実とのギャップに直面します。

「伝統を守り、自然の菌と共生して素晴らしい手仕事をしている酒蔵が、コンビニやスーパーの進出とともにどんどん潰れている。一方で、インターネットの先や海外には、そういう本物を熱心に探している人がいる。このギャップをどうにかした

かった。『1を100』にする仕事は散々やってきました。だからこそ、誰もやらない『ゼロから1』を、酒蔵の無い上野でやってみたかった。最初は『人が来るわけない』と言われました。でも、町が誘致事業を行うと知った時、使命感で体が動いていたんです。これはチャンスだと。やらずにはいられませんでした。」

**全力で走り続けた果てに
初めて省みた余白の時間**

天郷醸造所のブランド「在る宵」、

そして渦を巻くロゴマークには、中山さん自身の壮絶な挫折と、どん底からはい上がる時に得た哲学が込められています。

「若い頃は『自分には何も無い』という強迫観念から、いい企業、いいブランド、最先端の知識をと、必死に

「無い物ばかり求める心から離れ、
“在る”ことへの感謝に盃を傾ける。
そんな宵の間に寄り添う酒です」

『足し算、足し算』の人生を送っていました。本音に蓋をして戦い続けた結果、ついにメンタルが保てなくなりました。そこで初めて気づいたんです。支えてくれる人、家族、故郷の自然……。足りないものばかり探していたけれど、大切なものは最初からすべて自分の足元に在ったのだと。『在る宵』は、今そこにある幸せや周りへの感謝に気づくための、余白の時間に寄り添うお酒です。ただひっそりと、飲む人が自分を省みる時間に寄り添えればいい。そういうブランドなんです。」

同じ福智山の水と土から生まれた上野焼の器で、地元の素材を丸ごと醸した酒を飲む。これこそが、ヨーロッパでいう最高峰の「テロワール（風土の結晶）」であるとして、カンヌで注目を集めた天郷醸造所。これから酒単体に留まらず、素材や器など、さまざまな製品との結晶を世界へと広げていきます。

今年5月に、フランスのカンヌで開催された「カンヌ国際映画祭」の公認セレモニー「CANNES GALA」。

天郷醸造所 「在る宵 天郷—Amanosato—」

選り抜かれた招待者のみが参加できる特別な社交場で、天郷醸造所の「クラフトサケ」が振舞われました。



上野焼を添えた最上級モデル「在る宵・天郷」を手に「CANNES GALA (カンヌ ガラ)」のメインステージに立つ天郷醸造所社長の中山雄介さん。

これまでの歩みを凝縮

福智から世界へ 届けた一杯

2023年12月、町が公募した「クラフトサケ醸造所誘致事業」に名乗りを挙げ、発足した天郷醸造所。全国有数の酒蔵を抑え、なぜ新星の酒蔵が世界から見染められたのか。醸造所立ち上げからフランス「カンヌ」での披露へ至るまでの道のりに迫ります。

単なる完成度ではなく
文化的価値を問う場だった

「いきなり、ボンと電話がかかってきたんです。最初は『なぜうちなんだ』と実感が湧きませんでした。」

世界最高峰の社交場からの招待は唐突だったと社長の中山雄介さんは語ります。審査員であることを隠した要人が天郷醸造所のお酒を口に

し、白羽の矢を立てたのだそうです。「今年のカンヌの裏テーマは『AI時代における人間性とは何か』だったんです。数年のうちに多くの仕事は

AIに替わるかもしれない。そんな時代に、伸びるものと廃れるものの差はどこにあるのか。AIは課題を与えれば最短で答えを出しますが、できないこともある。それが人間の『つまり、挫折、悩み、歯を食いしばる泥臭さ』です。効率を極めた『文明』の対極にあるものが『文化』であり芸術。だから、すでに効率化されている大手の酒蔵ではダメだった。ゼロから立ち上がったうちの蔵の付まいそのものが、今の世界に必要なメッセージだったんです」とカンヌでの得難い瞬間を振り返りました。

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りたいかった」。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いたい」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、酵母の働きを支え、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。





6月に福岡市のワン・フクオカ・ビルディングで開かれた「凱旋報告会」。天郷の最上級モデルを「CANNES GALA」で提供した活況と興奮を約100人に報告。

福智町で、だからこそ叶った。 支えていただき「今」がある。

中山雄介さんの姉で、天郷醸造所の総務を務める城後佳代さん。酒造を立ち上げてから順調とは程遠い日々でした。今回のカンヌへの商品提供を心から喜びながらも、その過程には華やかさだけでなく、何度も窮地に立たされる瞬間があったといいます。

「ゼロからのスタートで、これがダメだったら終わる、というターニングポイントがいくつもありました。成功の確率からすると無謀にも感じましたし、やめたほうがいいと何度も思いました。でも『弟が本気でやるなら』と身内全員で助け合ってきました。度重なるトラブルの中で、どうしようかと迷った時もありましたが、『採算が取れなくても故郷のために、町に帰ってきて頑張るなら力になりたい』と協力してくださった地域の方々のおかげで、今があります。私や弟も含めて、この町だからこそできたこと。違う場所だったら、決してうまくはいかなかった。有難いご縁に助けられた分、今度は恩返しできるようにになりたい。今もお世話になるばかりですが、少しづつ返していければと思います」。



天郷醸造所
城後佳代さん

「もうダメかな」って思うことの連続でした。



いち早く町内で天郷醸造所のお酒を提供している「寿司・和食 たちばな」「炭火・鉄板焼ステーキ&ハンバーグ くずはら」「ピストロ みな川」。地元有名店の華やかな食を、天郷のお酒がキレのある口当たりで、和洋問わずキリッと引き立てます。

材はできるだけ良いものを取り入りたい。見た目に美しい器は、私たちの感性を育んでくれます。
天郷醸造所のお酒は、まちの産品を贅沢に使用して作られています。そんなお酒と、料理と、器。互いが互いを引き立てる、まさに「三味」一体なまちの結晶です。



い、現代に響く新たな価値を生み出す必要があります。
同じ土地の恵みを受けるお酒と器のコラボレーションは、海外でも高く評価されました。産品単体の魅力にとどまることなく、それぞれが持つ魅力を組み合わせた先に生まれる相乗効果は、まだ見ぬ無限の可能性を秘めています。

まちの誇りと伝統の炎を絶やさな
いために、
上野焼の存在をより多くのひとに
知ってもら



江戸時代初期、かつて藩主が御用窯として用い、茶の道具である茶陶として発展してきた上野焼。何年、何代にも渡って磨き続け、一切の妥協も許さず守り、継承してきた「本物」の御業がここに 있습니다。



食べる、飲む、味わう… 毎日の営みだからこそ 地元ならではの贅沢を

酒 単体で楽しむもよし。ですが、最大限に楽しむうえで欠かせないのが「食」。生きることは食べることであるからこそ、充実した時間にしたもの。ほんの少しの間や工夫次第で、日常に在る幸せと郷土の恵みを感じることもできます。食材をいつもより多く福智町産の物を選んだり、いつもの食事の器を上野焼に変えてみたり…といっ

町 が誇る国指定伝統工芸品「上野焼」。土と水と炎によって、匠の手から生まれる器はすべて一点もの。長く使えば色に変化し、表情を変える上野焼は、料理を盛っても、酒を注いでも、いつも違った美しい表情を見せてくれます。職人の技が宿る異なる風合いや手触りは、器を手取る人に400年以上の重厚な歴史を感じさせる一品です。

使えば使うほど寄り添い 自分だけの手に馴染む 共に生き、育てる器



天郷のお酒と相性の良い逸品「たちばな」の「胡麻カンパチ」と「黒毛和牛ローストビーフ」。

その魅力を引き立たせる 食と器の相乗

福智の水と土が育んだ酒と器に、食の彩りを加える。
風土の結晶(テロワール)を五感の全てで感じるひと時。



420年を超える伝統を今に受け継ぐ上野焼の工房。時代に挑む創意が作品に宿る。