

和酒をめぐる / 山口県・長州酒造株式会社

ゼロから立ち上げられた酒蔵に誕生した

美しい新銘柄「天美」

和酒探訪家

池田 一郎



2020年秋、山口県下関市で誕生した新銘柄「天美（てんび）」というお酒があります。しかも、そのお酒を造るのは、ゼロから新しく立ち上げられた酒蔵。それについて、すでにしつかり日本酒ファン

のハートをつかんでいて、いま最も目の離せない蔵の一つと言ってもいいでしょう。

その酒蔵の名前は長州酒造。母体は太陽光発電システムなどを製造する長州産業株式会社。150年近い歴史を持ちながら15年ほど前から酒造りをやめ、廃業を考

えていた酒蔵・児玉酒造を事業承継して生まれた蔵です。長州産業は事業に必要な良質で豊富な水を探しており、そこで出会ったのが

美しい水が湧く児玉酒造。ですが、話を聞いた長州産業の岡本晋社長は、「この地が続いてきた日本酒の文化と伝統をなんとか守れないだろうか」と考えて事業承継を決断

します。2018年春、正式に手続きを完了。老朽化した酒蔵を解体し、更地にしてゼロから酒蔵造りをスタートします。とはいえ、問題は

造り手。紹介により声が掛かったのは現社氏である藤岡美樹さんでしたが、最初は即座に断ったとい

います。奈良や香川、三重の蔵で酒造りの経験や商品開発を重ねていた藤岡さん。それがいかに困難で

スクを伴うかを知ったことでしたが、岡本社長の「地に足をつけて

末永く続けていく」という不退転の決意を知り、プロジェクトに参加します。

品質を重視し、地域への貢献や食文化に寄り添い、長期的な目線で挑む酒造り。杜氏として酒造り

や設備設計に参画するばかりでなく、お酒を広めるための営業やブランディングにも関わっていくこ

とにもこだわりました。特に最初の数年間は商品イメージが作られる大事な期間。きちんと商品説明

できる専門店のみで販売することなどにも。

実際の造りにおいての蔵人たちの合言葉は「微差は大差」。一つひとつの作業に手抜きなく臨むこと。細やかな心配りを積み重ねる

ことです。そして藤岡さんが目指す酒質は「甘みと酸味のバランスのいい、キレのいいお酒。日本酒を飲み慣れない人にもするりと入っていくような味わい」。実際それはハツとするような透き通った味わいで、心地よく体に染みすすつとキレていきます。天美という名前の由来である「天の恵みでできた美しい酒」、まさしくそのまま。定番は白いラベルの純米吟醸生原酒（白天）と黒いラベルの特別純米生原酒（黒天）。ホームページには全国約70店の取扱店も載っています。ぜひご自身の舌でじっくり味わってみてはいかがでしょう。

【筆者紹介】

池田一郎（いけだ いちろう）
編集者・ライター。和酒については、日本酒や焼酎から泡盛、ワイン、ビール、ウイスキーまで：ジャンルや飲み方を問わず愛好。蔵元やブルユワリーめぐりを楽しんでいる。



法人会は会社経営の効率化のためにe-Taxの普及を支援しています。

さらに詳しくはWEBへ

イータックス

検索