

## 「佐賀のお酒」でタッグ！ 世界に届け、日本のお酒！！

300年の歴史を持つ「天吹酒造 合資会社」。  
11代目蔵元の木下さんに、お酒造りや今後のことについて伺いました。

創業1688年  
天吹酒造 合資会社  
十一代目蔵元  
木下 杜太郎さん

【profile】  
趣味は全国の鮎屋巡り。先代の「外へ外へ、遠くへ遠くへ」の方針のもと、子どもの頃の家族旅行はアフリカのサバンナの旅へ。

天吹酒造合資会社  
TEL.0942-89-2001

佐賀県三養基郡みやき町東尾2894  
見学時間:平日9:00~10:30、13:30~15:30  
amabukishuzo\_official



「座右の銘」  
温故創新（おんこそうしん）

天吹が天吹であるために  
天吹として進化していく

### 自分で開拓していくしかない！

それから飲食店さん向けのお酒造りを始めました。大学時代の友人はお酒関係の息子も多く、お酒が美味しい飲食店でよく飲み会をしてました。それがとても参考になりました。2000年から本格的に新たなお酒造りに取り組みました。天然の花から分離した花の酵母を使ってお酒造りをはじめたのです。そしてようやく、香り華やかな今までにない風味を持ったお酒ができたのです！これを持って47都道府県をひたすらまわり5年間かけて営業しました。東京の修行時代に知り合ったところなど、とにかく足をつけてきました。「自分たちが丹精込めて造ったお酒が海外の人たちにどこまで通用するかチャレンジしたい！」と、2007年海外進出にチャレンジしました。なかなか海外での流通の情報が入らないなか、これはもう自分で開拓していくしかない！と、まずはニューヨークにある老舗の日本酒バーやレストランをまわり飛び込み営業をはじめました。そういった活動を地道にしていき、今では海外26カ国に、天吹酒造のお酒があります。

### 佐賀のお酒のことをたくさんの人に知って欲しい

もっとたくさんの人に広めたいし飲んでもらいたい、そしてそれが「日本の伝統を守る！佐賀の農家さんを守る！」ということにつながると思っています。昔は佐賀の酒造組合は44歳だったのが今では23歳です。昔はライバル同士だったそうですが、今では「佐賀のお酒」としてタッグ組んでみなでやっています。佐賀の蔵は、みんなが『仲間』になったのです。佐賀のお酒のことをたくさんの人に知ってほしいです。日々プレッシャーしかありませんが、喜んでもらえることが私の原動力。これからも天吹酒造は進化していきます。

# 天吹

### 跡を継ぐという意識

私が11代目を継ぐということは、小学生の頃から意識していました。親から「後継ぎだから」とか、従業員さんたちからもよく「大きくなったら一緒にお酒造りしよう」と言われていましたね。私はそれがとても嬉しかったです。蔵の目の前には、みやき町立北茂安小学校があり、皆が社会科見学に来たり、図工の授業ではスケッチで蔵が描かれたりしていて、小さい頃から蔵の存在を意識していました。そして小学校の頃のアダ名はなんと『社長』でした(笑) 高校生になると、親の方針で県外に出されました。高校は福岡、大学は東京農業大学へいきました。卒業後、3年間、流通の勉強をするために東京の間屋さんで働きました。親の世代は、他の日本酒の蔵で修行するのが普通でしたが、自分たちの世代は、流通の勉強をするため間屋さんで働く人が多くなっていました。

### 飲んだ時に美味しいと思われるようなお酒造り

25歳で天吹酒造に戻ってきてから、8年くらい蔵に入りました。そこで蔵の現状も知りました。佐賀県内の売り上げ95%、九州内で5%、九州以外の売り上げ0%…。県内の売り上げがほとんどでした。これは、もう変えていかないといけない!!と思ったのです。九州以外に目を向けていかなくてはいけない、と。当時は、時代的に普通酒を家においている時代でした。佐賀の人の味覚にあったお酒を造ってきた私たちのお酒は、県外では「田舎くさい」、「甘すぎて料理に合わない」と言われていました。家ではたくさん飲むので飲みあきしない味が好まれる、でも、飲食店さんでは一杯のインパクトが大事になってくる、まず1杯飲んだ時に「美味しい!!」と思われるようなお酒を造りたいと思いました。そして、自分の代では、純米酒や特定名称酒などを主流にしていきたい!!と思ったのです。

### 天吹のこだわり

#### 歴史に裏打ちされた技

元禄年間の創業以来、300年の歴史を持つ天吹酒造。酒造好適米、雄町、山田錦や佐賀県産米を中心に背振山系のまろやかな伏流水を原料としています。永い歴史の中で蓄積された技を引き継いだ蔵人達が、自然界の力に魅せられて、真摯に美酒造りを追求しています。

#### 個性豊かな花酵母

お酒造りに欠かせない酵母。通常は清酒もろみから分離された菌株から培養した清酒酵母を利用しますが、天吹では花の中から分離された花酵母を使います。花酵母は、フルーティでキラのあるアベリアや、上品な香りとしっかりとした味わいでお燗にぴったりのマリーゴールドなどそれぞれ味わいや香りにはっきりとした違いがあり、個性が豊かです。柔らかく華やかな香りのものから力強く味わい深いものまで多種多様な顔を持つ花酵母は、天吹を鮮やかに彩り飲む人の心を和ませてくれます。



IWC トロフィー受賞酒  
天吹純米大吟醸

天吹 純米吟醸  
いちご酵母

天吹 純米吟醸  
ひまわり酵母

### 酒蔵見学受付中

※酒蔵見学は平日のみの実施となります。  
※酒蔵見学のお申込みは1週間以上事前にお願いします。