

## 天草に乾杯! 天草で乾杯!

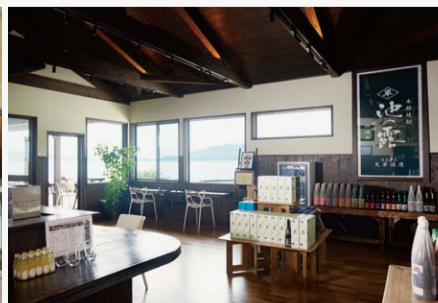
祝・オープン!! KANPAI AMAKUSA.天草の“きっかけの場”に、発信と交流の“ハブ”に。



不知火海と獅子島(鹿児島県)を臨むウッドデッキからの眺めは絶景。内海特有の凪の海が不思議と気持ちを落ち着かせてくれます。



[写真:上]「晴れた日は本当に気持ち良いので、ぜひ沢山の方に来ていただきたいです」と平下社長。[写真:下]眼下に海、背には山を抱える絶好のロケーション。



[写真:左]店内カウンターにて平下社長(左)とインタビュー小園(右) [写真:右]木の温もりを感じる店内。

去る5月、天草・新和町にオープンしたKANPAI AMAKUSA。天草酒造が長年作りたかったこの場への思いを、社長である平下に訊きました。

——オープンおめでとうございませう。この場をどんな思いで作ったのか、教えてください。

端的に言うとう「天草を盛り上げたい!」ですが、大きくは2つあります。まずは「きっかけづくり」です。ここに来た人が、天草に興味を持つたり、知っているつもりだった天草をさらに深く、あるいは新しく知ったり。そのきっかけにという事ですね。

2つめに「天草の魅力発信の拠点」としての機能。私たち天草酒造の焼酎だけでなく天草ならではの食品や飲料などの販売に加え、ランチやカフェメニュー、バル的なスタイルでの飲食のご提供もしていきます。また、季節の行事・催事も沢山企画しています。先月も希望者を募っての田植えイベントや、目の前の立海水浴場の海開きに合わせたイベントを行いました。そうした体験を通して人と人とが出会い・繋がり、新しいモノ・コトが生ま

れたり、発信・共感し合ったり。このKANPAI AMAKUSAがそのハブになっていければと思っています。「こういう事やりたいんだけど、どう?」って、企画持ち込みなんかも大歓迎です。

——焼酎蔵あるいは蔵人としてはいかがですか?

焼酎を飲んでくださる方のお顔を沢山見ることが出来るようになります。嬉しい限りです。蔵人もスタッフとして店に立ったりもしているので、焼酎の特徴や工程など、直接お伝えできるのも良いですね。アツく語りすぎちゃったりしたら、ご容赦ください(笑)。

——ロケーションが素晴らしいです。私たち天草酒造はこの風景とともに毎日焼酎造りをしています。仕込みの時期である秋冬には、夕暮れ時に太陽が水平線に沈むその位置の変化に、季節の移ろいを感じます。夏の朝焼けも格別綺麗です。蔵のみんなもそれぞれに好きな風景があるんじゃないかな。山を背に、眼下には海が広がる私たち自慢の風景です。「毎日の焼酎づくりを、こういう場所で、こうい

う人間がやっているんですよ」というのを、ここに来て、実感いただければと思っています。

——新型コロナウイルスでのオープンで、実感はいかがでしょう?

いわゆる飲食店としての側面もある店舗ですので、感染症対策には日々最大限の注意を払って営業しています。その分の設備投資もありましたので、当初よりコストも掛かりました(苦笑)。オープン記念企画ではランチ営業に地元の名店オーナーさんに入ってもらったり、新和町のマグロのご提供などを行い、いずれも好評でしたが、あまり大々的に広報して人が来過ぎてはいけない。準備期間にもそうした難しさがありました。結果、特にオープンからの数日は沢山の方が来ていただきました。久しぶりに人が賑わう様子を見ることができ、本当に嬉しかったですね。ランチ後から夕方にかけてゆくりお茶しに来られる方が多いようです。ひと月ほど経ちましたが、上々のスタートを切る事が出来たと思います。

まだまだ県境をまたいでの移動などに慎重な方も多いですし、やはり天草と周辺からのお客様が多いです。このコロナ禍が落ち着いてきた時に良い流れを作っていくべく、今は来ていただいたお客様にご満足いただけるよう、スタッフ一同少しずつお店のクオリティを上げていっているところです。

——さいごに、今後の話と読者の方に向けて一言お願いします。

これから本格的な夏を迎えますが、秋からはよいよ焼酎づくりのシーズンが始まります。私たち蔵人たちはお店に立つことが少し減ってはきますが、その代わりといいますが、季節のイベントや新商品の発売など、これからも続々と新しい企画が控えていますので、ご期待ください。このKANPAI AMAKUSAを基点に、天草の「これ良いね!」が沢山見つかって、シェアされ、その輪が大きくなっていく。少しずつかもしれませんが、そうして天草を盛り上げる事に貢献してまいります。ではさいごに、「天草に乾杯! 天草で乾杯!」あ、これ?個人的に流行らせたいやつです(笑)。



6月13日、梅雨の合間の晴れた日曜に、天草酒造では今年2回目の田植えを行いました。前号の『け～な』でもご紹介したのが1回目の田植えで、これはそこでもご紹介した通り、焼酎の麴米になるものでした。今回植えたお米は主にKANPAI AMAKUSAで提供されるお料理や、来てくださったお客様にふるまったり、蔵のみんなでいただくための『食べる』が主目的のものでした。

この日は田植えイベントとして、一般の方からも参加希望者を募り、老若男女入り交じって、みんなで一緒に昔ながらの手植えで行いました(※感染症対策を徹底した上で行いました)。横一線に並び、もくもくと植える人、腰を伸ばしては談笑する人、ベースは人それぞれ。普段なら泥まみれになるのは子どもたちですが、この日に限っては大人の方が俄然泥まみれです。土まみれの手、泥に深く入り込む足。どこからともなく現れる力エールに、時折目の前を横切る沢ガニ。そこかしこから笑みがこぼれるあつという間の時間でした。

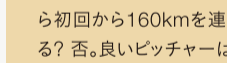
AMAKUSAに移動し、天草酒造の隠れ名物、美智代さん(会長のお奥さん)謹製のおむすびを振る舞いました。(※これを「ご存知の方」はかなりの天草酒造通です。笑)。お米はもちろん、この田んぼで植えたもの。一緒にお出した手料理にも天草の食材をふんだんに使っています。ご参加いただいた皆さまに感謝しつつ、このKANPAI AMAKUSAでこうしたおもてなしが出来るようになり、我々もまた嬉しい限りなのでした。



[上段]手植えのベースは人それぞれ。五感で自然を感じながら、もくもくと植えていきます。[中段・左]前号でご紹介した麴米用の稲(5月植)。朝露がキレイでした。[中段・右]さすが工場長、田んぼでも様(?)になっています。[下段・左]腰伸ばして～(大事です!) [下段・中]件の芋畑も順調に成育中。[下段・右]良い汗をかいた後のおむすびは格別!

## サウナと焼酎と私 vol.2

サウナと焼酎と私 vol.2 水戸黄門 平下豊



前の当コラムを読んでくださった皆さんには「あんなに色々話してたら、次回あたりで終わってしまうのでは?」と思われるかも知れない。事実、知り合いの著名なライターさんからも「面白かったけど、あんなに話して大丈夫? ネタが続かないのでは?」とご心配をいただいた。そう思われるもの無理はないと自分でも思う。例えば、今季ついに覚醒した感のある、かの大谷選手なら初回から160kmを連続投する? スプリットを多投する? 否。良いピッチャーは、初回は相手の様子を見る。そして回を重ねる毎に尻上りに調子を上げ、勝負所や最終回にこそ最高のストレートを投げられるのだ。連載もそうでなくちゃいけない。段々と面白くなっていき、最終回に大輪の花を咲かすのだ。お笑いだってそうだろう。出オチが一番良くない。がしかし、悲しいかな私にはベース配分ができないのだ(頭では分かっているのだが)。160kmを投げるつもりで全力投球せねば、そもそもベースまで届かなかつたりするのだ。

さて、すっかり前置きが長くなったが、そんな訳で第2回の原稿をどうしようものかと、行きつけのサウナで考えることにした。私にとってサウナは思考の場でもある。今日も原稿を考えに来たし、天草酒造の方針や、家族のことなど大事なことは全部、サウナで思索にふけり、サウナで答えを出してきた。

世の中にはあるものだ。誰も居なくなったのを見計らい、ミヤネ屋にチャンネルを変えておく。フフフ。このさりげなさ、我ながら達者である。別にミヤネ屋好きという訳ではないが、消去法だ。ほどなくして、水風呂のタイミングに。外気浴で心を落ち着かせリラックスしていると、原稿の素案がまとまりそうな感覚を覚えた。よし、良い感じ、この調子だ。

考えをまとめるべくサウナへ戻ると、ミヤネ屋は、あっさり水戸黄門へと変えられていた。水戸黄門だけはチャンネルを変えられない。変えようものならオジサンたちの白い目が、黄門様の紋所となり私を跪(ひざまず)かせるだろう。しかし、毎回毎回展開が大体分かっているというのに…。あれは何だろう。幼児が同じ絵本を何度でも見たい気持ちと同じなのだろうか? 忸怩たる思いで里見浩太郎を見つめる私。原稿のズレを考える作業に戻る。私だってこれしきではめけてはいられないのだ。ビジネス的に言うと「レジリエンス(回復力)」というやつである。

ようやく原稿の大筋がまとまりかけたその時、常連のオジサンが話しかけてくる。「よい! なんで池の露はクロキリよりあんなに高いんだ?」。良い質問だと思う。本来なら事細く丁寧にお答えするところだが、おいオジサン。その質問には昨日も答えたはずだ。説明は昨日の3割程度に端折ってやった。やれやれと再び水風呂へ向かう。「もつと丁寧に説明すれば良かった」という自責の念と、「昨日も説明したやん」が引っ張り合い、私を引き裂く。

2度目の外気浴も終わり「そろそろ黄門様が紋所を出す頃か」と見計らい、再びサウナに戻る。軽い戦慄が私を襲う。オジサン方がなんと、また水戸黄門を初めから観ているではないか。一瞬混乱…。ハッ! そうか、BS長崎の電波も拾ってしまうのだ。嗚呼、我が天草…。無論、天草にも水戸黄門にも罪は無い。が、このままでは水戸黄門を嫌いになってしまう。さらにはそんな自分さえも嫌いになってしまおう。それは避けたい。仕方ないから今日のところはここまでにして、原稿のまとめはまた明日サウナでやるとしよう。

「仕事内容を教えてください。」  
天草酒造の蔵人は全員、製麹(こうじ)仕込み(かき)蒸留まで焼酎造りの工程を一通り行います。田植え・芋作りといった農業から、ラベル貼りなどの出荷直前の作業も行いますので、本当に焼酎づくりの0から10までやりますね。

「入社までの経歴を教えてください。」  
社会に出て10年ほどはレストランなどで調理をしていました。料理にやりがいを感じてはいましたが、30歳を節目に天草にUターン。林業の仕事に就きました。その後、同級生だった天草酒造・平下社長から「イベントの手伝いをしてほしい」と声を掛けてもらったのをきっかけに焼酎づくりに興味をもち、入社に至りました。

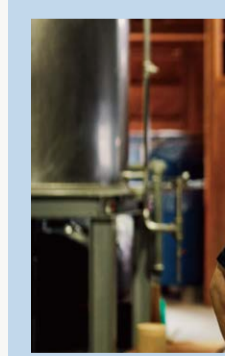
「料理人と焼酎づくり。何か共通点は?」  
どちらも、ものづくりという所で通じていると思います。その先にお客様がいることをよく意識して、その人たちにどう届くかを考えるというところが共通点だと思います。そこは料理も焼酎づくりも同じだと思います。

「私たちが天草酒造は、一年を通してこの風景とともに焼酎造りを行っています。海を眺めながらゆっくり焼酎で乾杯、手前味噌かもですが最高ですよ(笑)。」

「天草のオススメを教えてください。」  
やっぱり何と言ってもこの沢山の島々が連なる海沿いの風景ですね。ぜひドライブして楽しんでほしいです。そしてこのKANPAI AMAKUSAのテラスからの眺めもぜひ一度見に来てください。

「KANPAI AMAKUSAが5月にオープンしました。この場所への思いなどお聞かせください。」  
熊本・天草の人たちが誇れるような場所にしてほしいです。「熊本に、天草に、おいしい焼酎がある。」ここに来たらそれに出会える」というような。都会に出ている熊本の人たちにとってもそれは同じで、彼らが人に教えたくなるような場所に! という思いです。私たち蔵人もお客様の顔を想像して焼酎づくりをしているので、ここでお客様に会えることが本当に嬉しいですね。

「天草のオススメを教えてください。」  
やっぱり何と言ってもこの沢山の島々が連なる海沿いの風景ですね。ぜひドライブして楽しんでほしいです。そしてこのKANPAI AMAKUSAのテラスからの眺めもぜひ一度見に来てください。



「天草のオススメを教えてください。」  
やっぱり何と言ってもこの沢山の島々が連なる海沿いの風景ですね。ぜひドライブして楽しんでほしいです。そしてこのKANPAI AMAKUSAのテラスからの眺めもぜひ一度見に来てください。

「天草のオススメを教えてください。」  
やっぱり何と言ってもこの沢山の島々が連なる海沿いの風景ですね。ぜひドライブして楽しんでほしいです。そしてこのKANPAI AMAKUSAのテラスからの眺めもぜひ一度見に来てください。



## 天草酒蔵人

#2 濱本さん 蔵人/40代



- 趣味: ロードバイク(自転車)とその後の一杯
- 好きな焼酎: 天草(純米焼酎)
- 天草のおすすめ: 海岸線をドライブ

け～な Volume.2 2021年7月号(隔月刊/偶数月28日発行)

[次号予告(8月末発行予定)]

稲刈り・KANPAI AMAKUSAイベント

その他、新コンテンツ絶賛企画! ご期待ください!

麦麴のかがやき。

今回ご紹介するのは、「池の露」豊醸。天草酒造の看板焼酎「池の露」から、シリーズ3つめ通年銘柄として新登場の商品です。

何と云っても一番の特徴は手造りの麦麴仕込み。麴の甘みと表らしい香ばしさがバランス良く調和し、飲み口は長期貯蔵で角のない仕上がり。「豊醸」の名に負けない、まさに豊かな醸造になったと自負しております。パッケージは、丸くぷっくりとした麦麴をラベル全体に模した、印象的なデザインを採用しました。

この自信作を通年で皆さまへお届けできる事を全職員、本当に嬉しく思っています。オススメはお湯割り。香りが一層引き立ちます。

8月、新発売!

池の露 豊醸

池の露 豊醸

商品紹介

池の露 豊醸

(芋/720ml・1800ml)

アルコール分:25度