



はじめまして、『け～な』です。け～などは、天草の方言で「おいで」という意味。
2021年5月、天草酒造が発行するコミュニケーション紙として生まれました。
天草唯一の酒蔵として、製造や農業など焼酎のことはもちろん、
つくり手のことや、さらには天草のさまざまな“おもしろさ”をお届けしていきます。

2020年春先に端を発した新型コロナウイルスとのたたかいても早1年。
いろんな事がめまぐるしく変わりゆく中で、私たちには確信したことがあります。
それは「乾杯はたのしい」というシンプルなこと。

たとえ少人数であろうが乾杯はたのしいし、オンラインだってそれはおなじ。
そもそもたのしくない乾杯なんて無いと思うんです。
そんな、焼酎をつくる酒蔵としてつくり手冥利に尽きるようなことをあらためて噛みしめ、
気持ちも新たに、未来へ向け一歩を踏み出したい。創刊の背景にはこうした思いもあります。

みなさんの乾杯をもっとたのしく、『け～な』がしていきます！（追伸：天草にもそのうちけ～なけ～な！）

発行人 平下 豊（天草酒造 代表）

5.1²⁰²¹ Sat. Start!

天草のおもしろいモノ・コト・ヒトが集まる場。
新和町・天草酒造向かいに誕生！ みんなけ～なけ～な！

OPEN記念イベント

4.25 日 プレ・オープン 網元旅館 浜屋による新和町産クロマグロ料理ご用意！

5.1 土 オープン 池の露 KANPAI AMAKUSA オープン記念 限定酒の発売

GW連休中(5月1日～5日)は
地元の地中海料理の名店
オーバーターンがランチ営業！



KANPAI
AMAKUSA



天気にも恵まれ、気持ちの良いまさに田植え日和。穏やかな春の陽気のもと、社員全員で気持ちよく汗をかきました。



[左]慣れたようすで黙々と作業を続けます。誰もカメラを意識していません(笑)。[右]田植えの数日前。蔵の向かいの桜がちょうど満開に。

ひびこれ さかぐら 日日是 酒蔵

「こ」天草の桜も散り始めた四月五日、小春日和の空のもと天草酒造では田植えを行いました。田植えは私たちにとって一年の始まりを告げるイベントです。ここから秋にかけては農業がしごとの中心。その後、秋から春にかけて本格的な焼酎造りのシーズンとなります。蔵のすぐ目の前、不知火海を臨む田んぼで植えるのは超早場米のコシヒカリ。池の露の麴米になります。「多くの場合、麴米には山田

錦に代表されるような酒造りに適した品種の米を用いますが、池の露の造りにはコシヒカリが適している。というのが現時点の私たちの答えです。天草酒造代表の平下はそう語ります。

天草酒造の周りは水源に恵まれている訳ではなく、地形条件としては厳しいです。川の上流からわざわざ田んぼ専用の水路を引いているように、決して田んぼをやりにくい環境ではありません。効率やコスト面を考えれば、原料はすべて農家さんから買うのが有意義で石なのかもしれません。

それでも自分たちでもやるのは『農業』を大事に考えているからです。その理由は農家さんへの理解と共感です。米も芋も麦も、原料あつての焼酎造り。原料づくりの苦労を知らずして、焼酎造りは出来ない。そう考えているから、たとえ多少非効率であっても、自分たちでやる事を大事にしています。

焼酎造りというのは、よくも悪くも自分たち次第。知識と経験からくる技量がものをいいます。農業の関してもそこは同じですが、農業には天気(広義には自然)という不可抗力がまた存在します。だから難しい。これって、やっぱりやってみないと本当の意味では分からない。そう考えています。

「でもやっぱり何だかんだ、おひさまの下、体動かして何かを作ると、シンプルに気持ちいいですよね」。そう言って自稱「晴れ男」の平下は笑うのでした。



みんなで昼食。早朝6時(!)から頑張ったので昼には終わりました。

天草人酒蔵

#1 外園さん
総務経理 / 20代

「仕事内容を教えてください。」
電話対応などお問い合わせ、注文への対応業務、出荷準備や在庫管理、売上の管理などの経理業務といった、事務方の仕事が多いです。焼酎づくりの業務状況によっては、瓶詰めや芋切りなど現場を手伝うこともありますね。



※天草弁「○○んじ」=「○○の人」の意

「天草酒造に入社した理由は？そして入社してどうでした？」
高校の先生に紹介していただいたのがきっかけです。天草に残りたいとは思っていませんが、正直その時点では、焼酎づくりそのものに興味があった訳ではないです(笑)。そんな中で受けた面接。蔵のそばの天草の海と田んぼを見渡すベンチに座って社長が放ったたひと言め「ほんでいつから来るのね？」。今でも印象に残っています。あれから早4年、すっかり酒蔵が私の居場所になっています(笑)。

「最後に天草のPRをお願いします！」
海が綺麗。人がやさしい。そして、とにかく食べものが美味しいです。天草大王や晩柑など色々ありますが、特に海の幸！もちろん、そのお供には天草酒造の焼酎を、ぜひ！(笑)

子どもがイヤイヤ期に入ったりで慌ただしい日々ですが、新しいことにもチャレンジでき、刺激的な毎日です。
天草酒造ではだいたい年上の方に囲まれてのお仕事かと思いますが、難しさはないですか？
ないですね。年の離れた兄弟がいることもあってか、年上と接するのが苦じゃないというか、むしろラクかもしれません(笑)。

「子どもが生まれ、育児という大きなミッションも増えましたが、楽しく働いています。今度新しくできたKANPAI AMAKUSAの店舗の決済関係の業務を任せてもらったり、

サウナと焼酎と私

Vol.01
サウナとは焼酎である
平下豊

突然だが私の人生、旨い焼酎を飲む事に命がけである。いきなり何だ？そもそも誰？…失敬失敬。私は通りすがりのサウナーである。たまたま焼酎蔵に生まれた。生業として、つくり手として、焼酎と向き合っているMY LIFEな訳だが、基本的には、自分が飲んで「めっちゃ旨い！」と思うものをつくっている。至ってシンプルな話である。

この道に終わりは無い。焼酎ではない。サウナの話だ。(もちろん、焼酎の道にも終わりは無いと思っている)ん？まだサウナの話は早い？初回なんだから酒蔵らしい事をまずは語れ？…それもそうか。
閑話休題。では旨い焼酎とは？これには焼酎好きの誰しもが一言あるのではなからうか。味や香り、素材や製法…枚挙にいとまが無いと思うが、ひとつ忘れがちなのが「誰と飲むか」だ。これも旨い焼酎を飲むための必須条件である。いくら一等旨い焼酎でも、話のグドいおっさんとは飲みたくない。その点、私の周りにいる人達は面白い。トーク技術どうこうとかではなく、信念があるのだ。だから一緒に飲んでいて飽きない。何時ま

でもいける。いけてしまう。当然、酒量も増える…。私の日常は二日酔いと戦いだ。そこで、サウナである。どんなに美味しい焼酎と料理があっても、その時間を共有してくれる仲間がいても、体調が整っていないければその幸せは半減してしまう。だから、私は体調を整えることにさえプロフェッショナルでありたい。そのためには、サウナなのだ。…ええ。何か？
無論、旨い焼酎を飲む為だったら何だってする。手段はいとわない。出かける前にグラスも焼酎も炭酸水もちゃんと冷やすし、必要とあらば嫁の機嫌だってとる。がしかし、何と言っても最後の仕上げはサウナなのである。もはやサウナという「道」だ。決して娯楽ではない。最高の一杯を飲むための戦い。
2時間が試合時間の目安だ。その位入っていたらば、私の勝ちである。無論、熱い。毎回毎回、あとどれ位であの至極の一杯が体験出来るのかと自問自答する。もうダメだと思った時には、スガシカオの「Progress」が脳内を駆け巡る。「♪あと一分だけ、前に〜進もう〜♪」…その繰り返した。
この道に終わりは無い。サウナで考えていても、時々旨い焼酎のためのサウナなのか、サウナのための焼酎づくりなのか、自分でも分からなくなる事がある。きつとどちらも正しいのだろう。おっと、もう2時間か。楽しい時間はあっという間だ。さあ、サウナ仲間のオヤジ達の安いゴシップネタを手土産に、今日は誰と乾杯しよう。

け～な

Volume.1 2021年5月号(隔月刊/偶数月28日発行)
発行:合名会社 天草酒造/発行人:平下 豊
Creative Direction, Design, Writing & Edit:小園勝之
撮影:外園あみ(天草酒造)/illustration:大嶋奈都子

次号予告:祝・オープン! KANPAI AMAKUSA
その他、新コンテンツ絶賛企画中! ご期待ください!

池の露

今回の記念酒は、池の露の造りを再開して三年目の平成二〇年醸造の黒麹・黄金千貫の焼酎。当時、再開を意気込み必死で取り組むにはみだもの手造りの焼酎製造は本場に難しく、一二年目は、なかなか納得いく造りが出来ず販売にまで至りませんでした。しかし、三年目になるとようやく思っていたような造りが実現できるようになりました。原料にも恵まれ、初めてつくることのできた本場に納得のいく焼酎です。

この池の露が貯蔵でどんな焼酎になるのか?期待して寝かせること一三年。今回お届けできるのを本当に嬉しく思っています。私達の思いが存分に詰まった焼酎、ぜひご賞味ください!

商品紹介

池の露 [限定酒]

KANPAI AMAKUSA 開店記念 (芋/720ml)
○通常:30度(限定1600本)
○源(原酒):39度(限定400本)
※KANPAI AMAKUSA 限定販売