



小京都と呼ばれる  
小城市小城町。  
自然豊かなこの町で、  
今年もおいしい日本酒が  
生まれた。



## 自然に抱かれて 小京都・小城に育まれた 酒文化

佐賀の自然の恵みから  
生まれた佐賀の酒

季節の移ろいとともに姿を変える  
自然。小城の自然も、四季折々の風  
情を楽しませてくれる。

春は小城公園の桜が咲き、初夏に  
は清らかな流れの祇園川に源氏螢が  
乱舞する。秋には江里山の棚田に赤  
いじゅうたんが敷きつめられたように  
彼岸花が咲き、冬には雪の冠をかぶら  
れた天山が山水画のようなたたずまい  
を見せる。この豊かな小城の自然環  
境が育んだものの一つに、日本酒を  
造る酒文化がある。

佐賀県のほぼ中央に位置する天山  
山系に源を発する祇園川流域、その  
景観の美しさとともに、螢が舞う清  
流の里と呼ばれている。

そんな恵まれた場所で、酒づくり  
に精を出しているのが天山酒造だ。こ  
の酒蔵では、新米が採れた11月初め  
から翌年の4月初めまで、酒づくり  
が行われている。

### 和醸良酒の精神に こだわって

おいしい日本酒づくりに必要なも  
の。それは上質な水と高品質な米  
だ。天山酒造は、代々天山山系の水  
を使って酒を造ってきた。

ミネラルが豊富な水質が、良い酵  
母の増殖を促し、それが天山酒造な  
らではの男性的な辛口の酒に仕上  
げている。

この清らかな水を利用し、契約農  
家に酒専用の米を栽培してもらって  
いるが、最近では、蔵元も参加し、高  
品質な米づくりに取り組んでいる。

これら、小城ならではの良い素材  
を生かし、「和醸良酒の精神」で酒づ  
くりをしていると、言うのは七田謙介  
常務。酒の作り手の良いチームワーク  
すなわち和を保つことが良い酒を醸  
す。さらにおいしい酒をお客様に提  
供することでお客様との和を醸す。  
それが和醸良酒の精神だと教えて  
くれた。

その精神のもとに、去年の11月初  
旬、例年通り酒の仕込みを始め、今  
年もおいしい新酒を私たちに提供



七田 謙介さん  
天山酒造  
佐賀県小城市小城町岩蔵1520  
☎0952-73-3141

最近では日本酒づくりにとまら  
ず、地元の素材を使った日本酒ベー  
スの梅酒などのリキユールづくりにも  
取り組んでいるとか。昔ならではの  
酒文化を現代風にアレンジし、新し  
い日本酒を提案している。  
日本の原風景のような美しい地で  
生まれる酒。土地に根づいたその酒  
は、和を醸す酒である。



1.新酒が出来上がったことを知らせる「酒林(さかばやし)」。杉の木の葉で作られている/2.蔵の2階の穴  
から、下の階にある仕込みタンクの膠(もろみ)をかき混ぜる。/3.仕込みの時期には、酒蔵の白壁に米を  
蒸す湯気が立ち上る/4.蒸しあがった酒米を放冷機に移す作業。酒気と湯気が消える

1.秋には彼岸花の赤で彩られる江里山地区の棚田/2.螢の名所、初夏の祇園川/  
3.春の小城公園は桜の名所として有名/4.雄大な雪景色を見せる冬天山