

店舗名：溝上酒造

産品名：日本酒



↑ 白壁が印象的。北九州市で 2 軒しかない酒蔵のひとつ

万人に愛される味を追求して 170 余年

8 代目の情熱と北九州の自然が息づく「溝上酒造」

大分県中津市で産声をあげ、170 年以上の歴史を有する溝上酒造。全国新酒鑑評会で 4 度の金賞に輝くなど、これまでに数多くの賞を獲得している名蔵だ。代表銘柄の「天心」は、果実を彷彿とさせる芳醇な香りとまろやかな口当たりが特徴。8 代目の酒造りにかける想いと、北九州の豊かな自然に育まれた一本だ。

酒造りに最適な環境を求めて

北九州・皿倉山の麓へ

創業は江戸時代の弘化元年（1844 年）。当初は大分県中津市に蔵を構えていたが、北九州市の皿倉山の麓に、酒造りの要ともいえる清らかな湧き水を発見。谷間で気温が低く「寒造り」に適していることもあり、昭和 6 年（1931 年）に現在の場所に蔵を移した。



↑移転を機に、銘柄を「鶴天心」から「天心」へと改めた

現在、杜氏を務めるのは8代目当主の溝上智彦さん。1996年に代を継いだ頃は日本酒の知識がなく、溝上さんは「よい酒を作るというよりも、作れるのか」という気持ちが強かった」と当時を振り返る。今でも忘れられないと語るのが、代を継いで間もない頃に起きた、ある試飲会での出来事。他社の大吟醸を口にした瞬間、「同じ原料で作っているのになぜこんなにも味が違うのか」と、自社製品との違いにがく然としたという。この経験を機に、酵母を変えたり吸水率を調整したりと試行錯誤。こうして生み出した「天心 特別限定大吟醸」は、2003～2005年と2007年に全国新酒鑑評会で金賞を受賞し、その他の銘柄も福岡県の鑑評会で金賞、優等賞に輝いている。



8代目当主・杜氏の溝上智彦さん。独学で酒造りの知識を身につけた

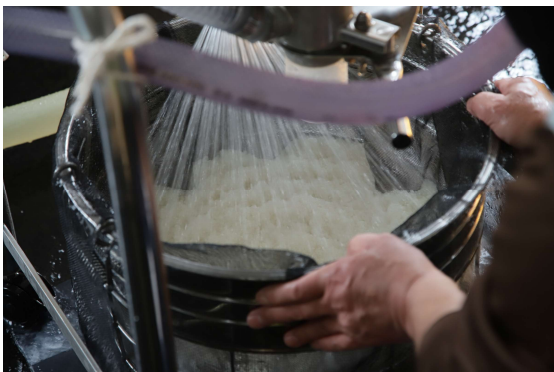
日本酒が好きな方だけでなく
誰もが「うまい」と言える酒造りを

使用する酒米は、「夢一献」「吟のさと」「山田錦」など、ほとんどが北九州産。福岡県でしか作られていない「夢一献」を使った「天の宙（純米吟醸）」は、くせがなく食中酒としてもおすすめだ。溝上さんは、「北九州の酒蔵として、少しでも多くの地元の素材を使っていきたい」と地産地消へのこだわりをみせる。



↑「天の宙(純米吟醸) ¥1,404／720ml～」,「天心 純米吟醸 ¥1,512／720ml～」。

いずれも地元の酒米を使用



↑ 精米した酒米を 10kg ずつ洗いにかけ、残った米ぬかを取り除く

「例えば蒸米を作るにしても、その年の米や気温によって吸水率はかなり変わってきます。マニュアルはあってないようなものですよ」と語る溝上さん。これまでに培った経験と勘を頼りに、今日も酒造りに向き合っている。目指すのは、20～30代の若い層や初めて日本酒を飲む方が「うまい」と言えるような酒造り。「いくら賞を獲っても、みんなが喜ぶ酒を作らないと意味がありませんから」。170年以上の伝統を守りつつも革新の精神を胸に、8代目の挑戦はこれからも続く。



↑ 現在、6人ほどの蔵人が酒造りに従事。仕込みと出荷が重なる12月に作業のピークを迎える



麴の爽やかな甘い香りが漂う仕込み蔵。ここで発酵させた醪を絞り、ろ過すると日本酒が完成

なお代表銘柄の「天心」は、蔵に併設された直売所やオフィシャルのホームページ、北九州市内を中心とした酒販店などで販売。毎年 3 月の蔵開きでは出来たてを試飲できるので、溝上さん入魂の一杯を吟味してみよう。



↑アルコール発酵に欠かせない酵母を育てる酒母室



↑発酵中の醪。10 度ほどの温度で 30 日間発酵させる



↑ 麴室（こうじむろ）と呼ばれる温室で麴を寝かす

DATA

住所：福岡県北九州市八幡東区景勝町 1-10

電話：093-652-0289

時間：9:00～19:00（直売所）

休み：日曜、祝日

駐車場：なし

交通：西鉄バス勝山バス停より徒歩約 3 分

HP：<http://www.sake-tenshin.co.jp/>

（取材日：2018 年 1 月 24 日）