



- Explore the regions -
CHUGOKU・SHIKOKU

文＝井上英樹
text: Hidaki Inoue
写真＝斉藤有美
photographs: Yumi Saito

手みやげにしたい酒

旅先の酒はいいみやげになる。あげ
る相手と共に飲み交わせば、みやげ話
にも花が咲くことだろう。

山口県宇部市を流れる厚東川沿い
に、明治時代に創業した永山本家酒造
場がある。蔵元杜氏の永山貴博さんが
造る「貴」は、すっきりとした飲み口
ながらも、ほんのりと米の旨みが浮き
上がる。いまや、山口県を代表する人
気の酒になった。

永山さんが迎えてくれた。「まずは
蔵を案内しましょう」と、蔵の中で酒
造りを語ってくれた。働く人は若い人
が多く、蔵に活気がある。永山さんは
健全な地域があつてこそ、いい酒が生
まれると語る。この考え方は日本酒造
りの新しい担い手たちと訪れたフラン

スのワイン造りから学んだ。「フラン
スで刺激を受けました。彼らは、おい
しいだけではなく、テロワール（土地）
を感じさせるワインを造ります。日本
酒に、地酒があります。水、空気、米、
人。それらを通して土地を感じられる
酒が本当の地酒だと思ふんです」。永
山さんは酒米作りも始めたそうです。「地
域の農家が蔵と共に夢を思い描けるよ
うな酒造りがしたい。僕たちがおもし
ろそうに酒を造っていたら、若い人が
故郷に戻ってくるはず」。永山さんは
酒と共に地域をつくっている。

山口県の中央部には、日本最大のカル
スト台地である秋吉台が広がっている。
ここを源流とし、ミネラルを含ん
だ厚東川水系の中硬水を仕込み水に
使った「貴」は、鋭いキレの中にも
深い優しさがある。酒造りに真摯に取
り組む永山さんの人柄がにじみ出てい
るようだ。水、土地、米、そして人。「貴」
は、山口県の土地そのものを手みやげ
にできる、地元の酒だ。

Tastes of JAPAN by ANA

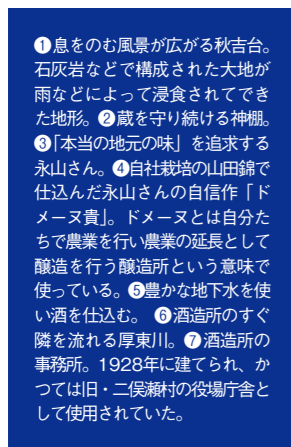
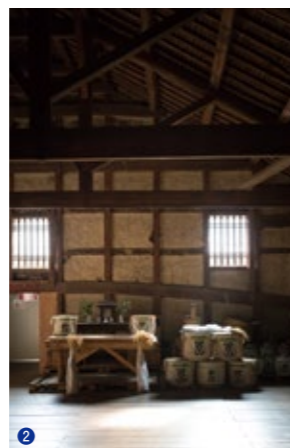
ANAは、地域とともにまだ知らない日本の
魅力を発見し、国内外に広くお届けし
ます。機内・ラウンジでは中国・四国各県
が誇る食・酒・スイーツ・文化をサービス
のさまざまな場面でお届けします。



"Tastes of JAPAN by ANA"
専用サイト

宇部市への翼

東京(羽田)他からANA便で山口宇部空港へ。空
港からクルマで約10分。



①息をのむ風景が広がる秋吉台。石灰岩などで構成された大地が雨などによって浸食されてできた地形。②蔵を守り続ける神棚。③「本当の地元の味」を追求する永山さん。④自社栽培の山田錦で仕込んだ永山さんの自信作「ドメーヌ貴」。ドメーヌとは自分たちで農業を行い農業の延長として醸造を行う醸造所という意味で使っている。⑤豊かな地下水を使い酒を仕込む。⑥酒造所のすぐ隣を流れる厚東川。⑦酒造所の事務所。1928年に建てられ、かつては旧・二俣瀬村の役場庁舎として使用されていた。

永山本家酒造場 tel.0836-62-0088

山口県 日本酒

