

大宇宙の営みに学びながら  
人びとの健康の維持・増進に役立つ焼酎づくりを目指して

本町菱田で焼酎製造業を営む天星酒造にお邪魔しました。

同社は、『老松酒造』として長年地域に親しまれてきた社名を平成23年に『天星酒造』と変更されました。

前身となる老松酒造は、明治34年に松永貞信氏が創業を開始し、三代目松永貞雄氏により昭和29年に株式会社として創設されました。

3代目の松永貞雄氏は、麴醸造技術に非常に関心が高く、日本初となるドラム式製麴機の考案者と

しても知られています。

現在、天星酒造を率いるのは4代目松永信代表取締役です。

新しい社名には、「天に輝く星のようにいつまでもキラキラと輝いていたい」という思いが込められており、今まで培った醸造技術を更に高めた商品開発を行い、新たな挑戦を始めています。

今回取材を対応くださったのは、企画開発推進室長の牧野導萬さんです。牧野室長によるとかつて菱田地区は、20を超える酒蔵で酒造りが盛んに

行われていたそうです。

この地に酒蔵が集中した背景には、豊富で良質の水脈の存在です。シラス台地の地層フィルターを通ったミネラルたっぷりの地下水は、天星酒造が目指す“のど越し”に最適な水なのだそう。

天星の酒造りに重点を置くのは、原料の選択です。芋焼酎の原料となるさつま芋は、主に黄金千貫。肥料とさつま芋の香り成分について研究を重ね、肥料づくりと土質づくり、低農薬にこだわり、常に芋焼酎に適した原料芋を求

めて挑戦しています。

また、麴米は、地元産にこだわり常に低農薬を目指しています。

完成した焼酎は、一定の期間貯蔵され、味わいが落ち着いて風味豊かになったころによりやく出荷されるのです。

最後に「天星酒造では、醸造を通じて人々の健康の維持・増進に役立つこと。そして高品質で高品位にこだわり、常飲者に喜んでもらえる焼酎を開発・製造し、提供していきます。ぜひご賞味ください。」とPRいただきました。



会社概要

事業内容

○焼酎製造業

創業 明治34年

代表者 代表取締役 松永 信

従業員数 15名



▲代表取締役の松永信さん



▲新たに販売を開始した天星シリーズ



▲芋焼酎の醸造には、原料芋・米・麴菌・酵母菌・水、以外には何も使いません。天星酒造では、常飲者の健康を第一に、濾過助剤も何も使わず、完全な無添加で芋焼酎を造っています。