

鈴鹿山系の水、
繊細さと迫力。

北島 生酛純米 無濾過生原酒

鈴鹿山系の伏流水で仕込む、湖南市の〔北島酒造〕。甘みがしっかり出る雄町を用いた酒。代表銘柄「御代米」は甘口だが、北島は香りもしっかり、きめ細かくも迫力あり。



蔵付の酵母と
木桶の香り。

不老泉 山廃純米 大吟醸 無濾過生原酒

高島市の〔上原酒造〕。その蔵に付いている天然の酵母で造られる山廃仕込み。管理の難しい木桶で仕込まれ、ほんのりと樽香がある。旨み、酸味の幅が群を抜いて強い。



甘く香る、
だけじゃない。

ヨキトギ 純米吟醸生 しぼりたて直汲み

高島市マキノの湖畔にある蔵元〔吉田酒造〕。県産吟醸雪100%で、鮮烈軽快なしぼりたてが、じっくり落ち着きを見せ、止まらない味わい。甘さと果実香、キレもいい。



ノンストレスで
華あり、深みあり。
浅茅生 吟醸
無圧搾り

JR大津駅近くの商店街内に構える〔平井酒造〕。小ロットで次々と変わった酒を造り続ける。無圧ゆへの自然でふくよかな味わいと山田錦の華やかな風味が特色。



奥伊吹山系と
地元農家の米。

七本鎗 純米吟醸 玉栄 垂れ口 直汲生原酒

仕込み水にキレを感じる〔富田酒造〕(P53)。県産・もりかわ農場の酒米・玉栄100%で、直汲ゆへの炭酸のフレッシュ感、酸味もほどよく、広がる旨みにファン多し。



地酒に酔いしれる。

滋賀は、米どころ、水どころ、で酒どころ。
近江米に周辺の山々からの伏流水が豊富。
つまりはお酒にとっていい環境完備。

取材・文／曾東政昭 写真／田村和成



写真左から、大津市堅田の〔かしわの川中〕から仕入れる地鶏の塩焼き700円。さっぱりとしたおいしさが酒を誘う。蒸し鶏のわさび酢あえ650円。鶏レバーのパテ650円は、ワインにもいけそうだが、大葉と合わせると一気に日本酒向きに。酒は半合450〜500円、1合750〜850円。



よつじのついで
四ツ辻の辻一
〔三井寺〕 map P12 A-1
●大津市長等3-3-12
☎077-522-8932
17:30〜24:00
日曜休&祝日不定休
Pなし

バランス良く
飲み続けたい味。
一博
純米吟醸
生酒

東近江の五個荘〔中澤酒造〕。町内の〔畑酒造〕でタンク借りして仕込むレア酒。県内の酒好きに強い支持を得ているのは、ずーっと飲める味の乗った酒質。上品な甘み。



飲めば飲むほど、
米の旨みにハマる。
近江藤兵衛
無濾過生原酒
純米吟醸

もともと上品な薄桜を造る能登川の〔増本酒造場〕。その良さを残しつつ、甘みも酸味もキレもしっかり。一杯目よりも飲み進むうちに、山田錦の旨みに引き込まれていく。



野太さと共に、
米の旨さあり。
初桜
中汲み
特別純米 玉栄

甲賀土山の蔵元〔安井酒造場〕。七本鎗をさらに野太くしたような味わい。生酒はまだ未完成と言うが、無骨な中にも確実に米の旨さと中汲みのバランスの良さが光る。



山田錦の母米、
和三盆の甘み。
萩乃露
純米吟醸

高島市の〔福井弥平商店〕の酒。和三盆に例えられる上品な甘みと香りが、晴れやかに広がる山田錦の味。無濾過生原酒のまったりした深みで、米の旨みをしかと感じる。



古い旅館だった実家を改装し、店を構える、辻 一義さん。旨いアテと「ゆっくりに飲んで語れる場所として使ってください」のひと言に長居の予感。の〔四ツ辻の辻一〕は、専用冷蔵庫に滋賀県産だけで18蔵の酒を揃える。その中から、おすすめの9本を辻さんのコメント付きで厳選。



古民家のビーガンカフェで
すべて手作りの優しい味を。

農と厩

map P16 C-4

祖父が残した古民家でカフェを始めた大澤祐介さん。フランスの片田舎で見た素朴な暮らしに影響され、地元に戻ってからは自ら畑を耕し、ビーガン料理を追求するように。フードはランチプレートとハンバーガープレートの2種。強弱のある味付けは、ビーガン料理のイメージを一新してくれそう。あんどーナツなどのおやつメニューもある。

●長浜市余呉町中之郷1764
☎0749-86-2796
11:00~17:00(夜の営業は要予約)
火~木曜休 P4台



築200年の古民家にわずか10席のカフェ。本日のランチプレート800円は大豆で作ったファラフェルに自家製野菜を添えて。マスタードやシナモンを使った味のメリハリが肉食系にもウケている。



たおやかな味わいの酒、
湖北の魅力と共に発信。

富田酒造

map P16 D-5

奥伊吹山系の伏流水、地元契約農家の酒米で仕込む、湖北の代表銘柄。途絶えていた酒米の復活など、近江の自然もひっそりめ、その魅力ごと発信している。酒は、移りゆく流行と昔からの味わいとの間をゆくスタンス。夏のにがりなど、現地ならではの季節限定モノも、あれば逃さず。

●長浜市木之本町木之本1107
☎0749-82-2013
9:00~18:00
火曜休 Pなし

15代蔵元の富田泰伸さん。純米にごり1,500円、無濾過生純米玉栄1,400円(各税別)。酒粕入り菓子や、前掛け、Tシャツなどグッズも多数。



自然と暮らす 湖北の里山。

取材・文 曾東政昭 古部真由美 写真 田村和成 木村正史 内藤貞保

地域と季節感を大切にした、
湖北の田舎料理に浸る。

想古亭 源内

map P16 C-5

古戦場・賤ヶ岳の麓で17代続く料理宿。遡ること431年前、合戦当時、集落にあった24の農家の一軒であったという。鮎や鰻、鴨、フナ、モロコなど、山湖の幸を盛り込んだ料理には「季節感のない食べ物を使わない」と明言。天然の鰻やビワマス、野菜など、「地」を大切にしたおいしさは、その風景や歴史と共に、舌に記憶に深く刻まれること間違いなし。

●長浜市木之本町大音1529-1
☎0749-82-4127
11:00~ 17:00~(食事のみ6,700円~)
1泊2食付き20,390円~(税・サ込) P10台



左上から時計回り、先付けは海老豆、手長海老、ウグイの子の有馬煮、フナ味噌、小鮎佃煮、地の空豆。焼き物は、天然鰻蒲焼きとダシ巻き玉子。脂しつりのビワマスの造りと、噛めばプリッと踊る天然鰻の落とし、自家製モギコンニャク。マグロの赤身に見えるのは、味噌漬けたトマト。



昔ながらの風土と生活を留める重要な文化的景観に、関西で最も多く登録される滋賀。その土地柄を一番感じると言われるのが湖北エリアだ。木之本から余呉に向かう街道筋は昔話のよう

な雰囲気。一帯には400年以上続く蔵元の看板が上がり、湖側へ足を延ばせば隠れ家風の料理宿も。2013年オープン。のんびりライフに開眼しよう。