

将来は自らの稲田を持つこと
質の高さ、個性を磨く日本酒

「魯山人が愛した酒『七本鎗』」一つの
頃から、賤ヶ岳山麓北国街道沿いの
酒蔵にふさわしい銘柄に「富田酒造の富
田泰伸さんも時折思いを巡らす」と導
く「近くの賤ヶ岳は、禿岳を天下人へと導
くきっかけとなった古戦場。そして、そ
こで活躍した加藤清正らの7人を『七本
鎗』と呼んでいます。うちのお酒を飲
む時には、きつと戦国武将が頭に浮ぶ人
も多いと思うんですね。良いお酒を造
るのは当たり前で、うちのお酒が楽しめる
ように、銘柄のことも含めて、長浜市
木之本の地を意識した『地酒の原点』と
なる酒造りをするべきかなと思います」
富田さんは大卒卒業後、東京で会社勤
めをしていた。しかし、日本酒消費量が
減り酒蔵も減少する中「今を逃したら
もうない」と自身の原点である酒蔵の息
子として、15代目を継ぐ決心を固める。
それが13年前のこと。地元へ帰る前には、
N.Y.の日本酒バーやスコットランドの
基留所、フランスのワイナリーと約1カ
月半をかけて世界を旅した。

「サラリーマン時代は、新商品をとん
どん陳列してもらい、売れ残ったら投げ売
りして、また新商品を販売するという
どう売りさばくのか」という商売でし
たから、何年も熟成させるスコッチウイ
スキーや農家として葡萄づくりをするこ

日本酒新潮流3 郷土

滋賀県

富田酒造

富田泰伸さん

原点回帰をすれば自ずと日本酒は見えてくる



七本鎗の純米酒のための下準備は、2時から。最初は大きな釜で60%
精米の酒米を煮らした米を、7時へ運んである熱をとり、室に
入れる米麹用。そして、掛米用に分ける。富田さん曰く「米の蒸し上り
が酒の味に影響するので、必ず煮てみて蒸し具合を確かめます」
代々引き継がれた生産。酒樽のシクには、酒販店や飲食店の方々
が防れサインをしつていくのが恒例という。ラベルに書かれた「七本
鎗」の文字は、まだ稲田大蔵と名乗る若き日の北沢登山人がこの蔵
元で長逗留していた時に作成した。今も店頭に飾られる扁額による。



どれも、無農薬米や減農薬米を
使うのが基本。滋賀県独自の環
境こだわり農産物栽培基準もあり、
環境と体に優しい米を使用。
精米を80%に抑えた酒米玉栄に
よる「低精白純米酒」720ml
1350円、吟吹雪を使う「純米搾
りたて生原酒（限定）」720ml
1512円、幻の酒米といわれた
渡船を77%精米する「純米渡
船」720ml 1566円。



富田酒造

滋賀県長浜市木之本町木之本1107

☎0749-82-2013

創業は天文年間。北近江の地酒として知られる蔵
元は、江戸時代に建てた蔵を今も使用して酒造り
を行う。芯のある無骨な味わいに反して、海外展
開や日本酒オリジナルアイテムの製作など柔軟な
新しい価値観で日本酒をアピールする。

とから始まるワイナリーなど、長いスパンでモノづくりする人々を見て、これから自分が何をしたいか、いらないか必然的にわかった気がしました。酒の原点はその土地とにありと確信しました」
日本酒の最良酒米が兵庫県の「山田錦」という時代。あえて、滋賀のローカル酒米「玉栄」にシフトするために、将来のことも考えて同世代の信頼できる地元農家を探し、出会う。長浜市内産の「山田錦」、山田錦と玉栄による滋賀県独自の酒米「吟吹雪」、また、幻の酒米復刻版「渡船」と、地元酒米だけで酒造りを行う環境が整った。さらに、必ず酒米1種で仕上げるのも富田さんのこだわり。「米の特性を前面に出したいので、ブレンドはしない。麹米も掛米も同一米です。ワインでいえば、個性派のブルゴーニュのやり方です。それに、丹精込めて作られた酒米ですから、米の旨みを引き出した低精白純米80%〜75%精米の酒にも挑戦しています。そもそも水は、奥伊吹山の伏流水がある、だから米も良質なものが出来るはずだし、それがこで酒蔵を450年以上続けた理由。恵まれた土地環境が『七本鎗』を支えています」
これからの時代、地酒は個性があるほうがいい。「玉栄」にシフトしたのは、その理由もあつた。ガツンときて口の中で広がり消えゆく、飲み疲れしない個性派の日本酒。やはり戦国時代の七本鎗を彷彿とする味わいがある。