

酒関西



富田酒造・P7

向井酒造・P10

美吉野醸造・P13

伝統的な醸造法を守り続け、
日本酒本来の味を追求する蔵。
今、蔵元・杜氏を継いだ若い世代が
地域の力を再確認し、
新しいチャレンジに力を注いでいる。
中でも個性ある「付加価値」を持つ
関西の3蔵を紹介したい。

富田酒造

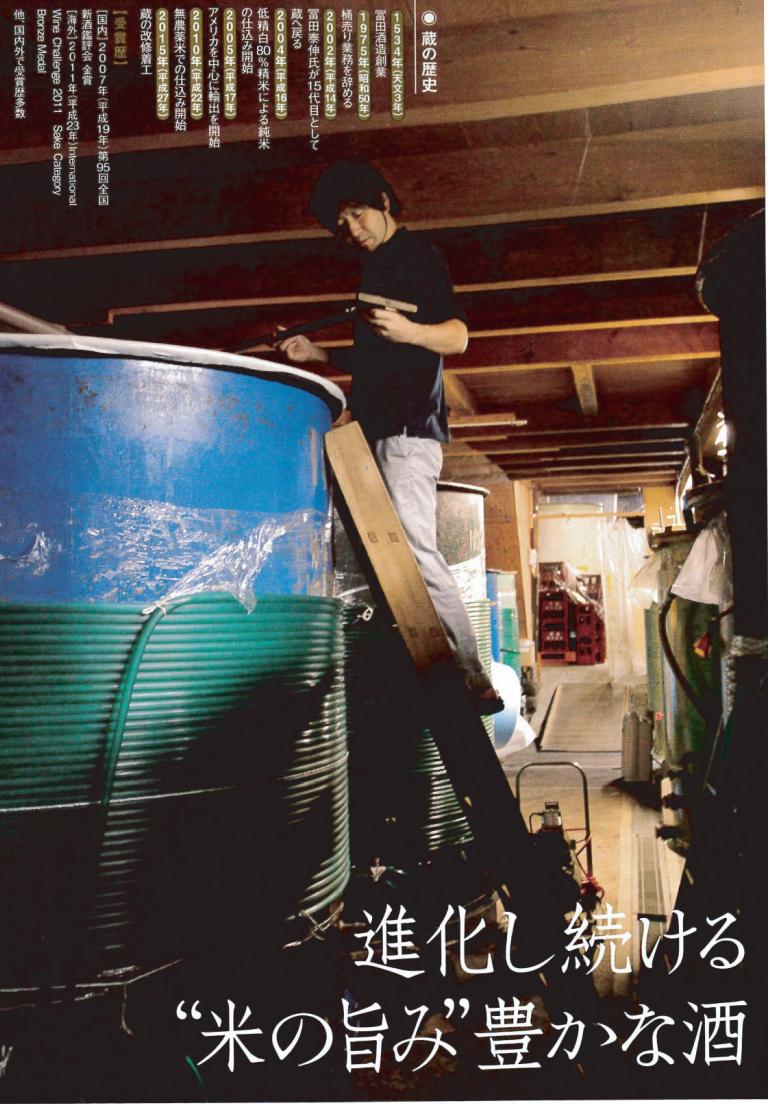
△滋賀△
とみ
しゆ
ぞう

0749-82-2013
滋賀県長浜市木之本町
木之本1107
見学不可

滋賀県は湖北地方に
蔵を構える天文年間創業の
富田酒造がアツい。野心溢れる
十五代目がもたらす酒造りは
地元をも巻き込み、
代表酒「七本鎗」ブランドは
着実に漫透してきている。

進化し続ける
“米の旨み”豊かな酒

能登社氏を中心に酒造りに取り組む富田酒造。小さな酒蔵だからこそ細部にまでしっかりと目を配り、徹底した品質管理に努めている。



木之本蔵の門前町、雪深い湖北の地で昔ながらの嚴寒仕込みに勤しみ、その地に根付いた地酒「七本鎗」が醸し出される。

1924年(大正3年)
富田酒造創業
1975年(昭和50年)
桶蒸り業務を始める
2002年(平成14年)
富田泰伸氏が15代として
蔵へ戻る
2004年(平成16年)
低精白80%精米による純米
の仕込み開始
2005年(平成17年)
アメリカを中心とした輸出を開始
無農薬米で仕込み開始
2006年(平成18年)
国内2007年平成19年第95回全国
新酒鑑評会金賞
[海外]2011年平成23年International
Wine Challenge 2011 Sake Category
Bronze Medal

宿場町で栄えた湖北
木之本470余年の
歴史を誇る酒蔵

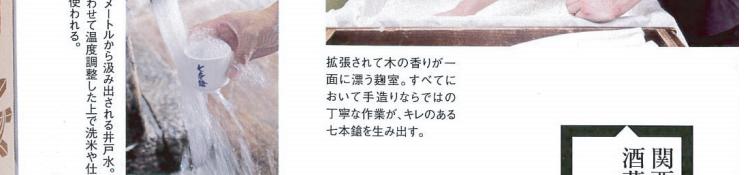
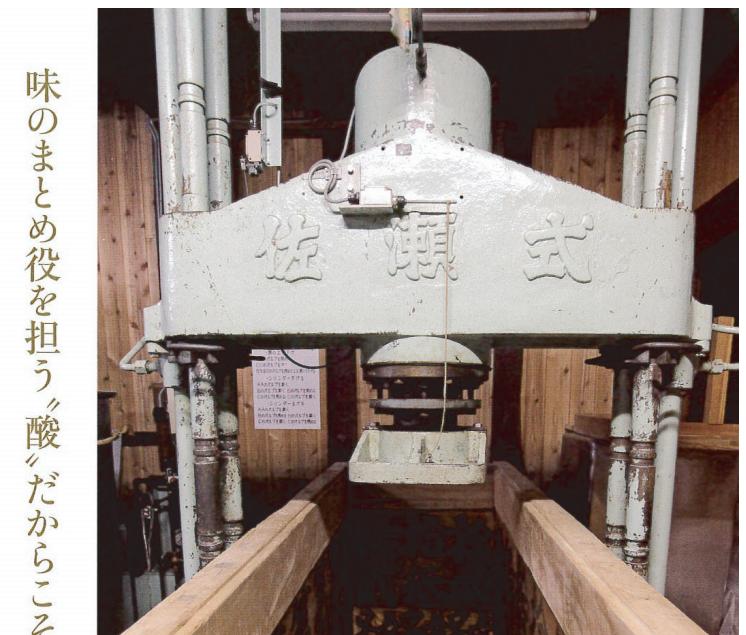
琵琶湖の北東端に位置する木之本。江戸時代には北国街道の宿場町として栄えたとあって、今も木之本地区蔵院周辺は風情あふれる古い町家が軒を連ねる。天文3年(1534年)創業の富田酒造も江戸期から

の蔵を受け継ぎながら、十五代目当主の富田泰伸氏を中心的に風土を大切にした酒造りに取り組んでいる。

代表銘柄の「七本鎗」は賤ヶ岳の合戦で豊臣秀吉を天下人へ導いた七人の若武者に由来する。かの北大路魯山人が長浜に逗留した際に七本鎗の篆刻を残しているが、いわゆる武器の「槍」ではなく、酒を入れる器の「鎗」としたのは、美食家・魯山人ならではの奥深さ。富田氏がこだわるのは、冷やでも燗でも米の旨みをしっかりと感じられるボディでありながら、飲み疲れることなく料理とともにどんどんすすむ酒。「おかげに白米が合うなら、米の旨みをつきつめた酒も料理に合うはず」という思いが根底にあり、そのため役として重要なキーワードとなるのが「酸」だという。

蔵ごとの味の違いはどこで生まれるのか?米選びからはじまるさまざまな工程、蔵ごとに1/100まで追求する数値的こだわり、そして、蔵のある地域の歴史や文化・食と風土など…。蔵人たちが聞わかる。すべてのことがその蔵の味に導いていく。それ程、日本酒造りの現場は繊細なものなのだ。





関西
酒蔵の今
滋賀

味のまとめ役を担う「酸」だからこそ初期工程にこだわる

富田酒造が使用する酒米は、キレのある辛口酒に適した地元滋賀の米「玉栄」をメインに、「渡船」「吟吹雪」「山田錦」の4種類で、水は奥伊吹山系の伏流水をひいた井戸水を使っている。「佐瀬式」と書かれた木槽で手搾りするところ古き良き製法をしっかりと伝承するかたわら、麹室を拡張するなど新たな空間づくりにも余念がない。酒造りの工程は数あれど、とりわけ富田酒造が大切にしているのが洗米、浸漬、蒸米といつ

た原料の初期処理である。例えは、硬質で溶けにくい「玉栄」なら約2時間かけてしっかり水分を吸わせ、高めの発酵温度で溶かしていくことで、味をまとめ役を担う絶妙な「酸」が醸し出せるのだ。コク酸でキレがある七本鎗は食中酒として最適で、魚だったらさっぱりとした白身より、少し炙って脂のりが感じられる赤身や青身との相性が抜群。当然、滋賀の郷土料理である「鮒寿司」にもぴったりだ。

「地」の酒造りを追究し、日本酒の可能性を発信



2002年より地元農家と酒米の契約栽培を開始。湖北地方の活性化も視野にした酒造りに取り組んでいる。



かの美食家・北大路魯山人による「七本鎗」の篆刻はラベルにも使われている



全国有数の米どころとして知られる滋賀県でも、特に美味と称されるのが湖北地方産。そんなお米を削るように磨いて残ったものを仕込みに使う。



様々な種類がある七本鎗。店頭では、お酒のほかにも精米ショーラート、前發酵、ストップゼリーオリジナルグレードも購入できる。



「北近江から日本全国、そして世界に発信したい」と抱負を語ってくれた富田氏。あまでも地元にこだわった酒造りは不变である。

きしめる辛口酒に適した「玉栄」をメインに、玉栄と山田錦のDNAを繋いだ吟吹雪「渡船」など、すべて地元産の酒米を使用。

種類別に温度を管理し、熟成させることで、スッとした酸味が最後まで残ります。定番から限定品まで四季を通して七本鎗を飲み比べてほしい。