

滋賀県・木之本町。  
北国街道沿いの  
小さな酒屋さんから  
輝く粒立ちが  
生まれています！

15代目  
蔵元  
富田泰伸です！



特集  
地元のごはん/  
最新  
ケータリング・ガイド  
Real Local Food

地元の恵みで酒造り。

# 挑戦し続ける、『富田酒造』。

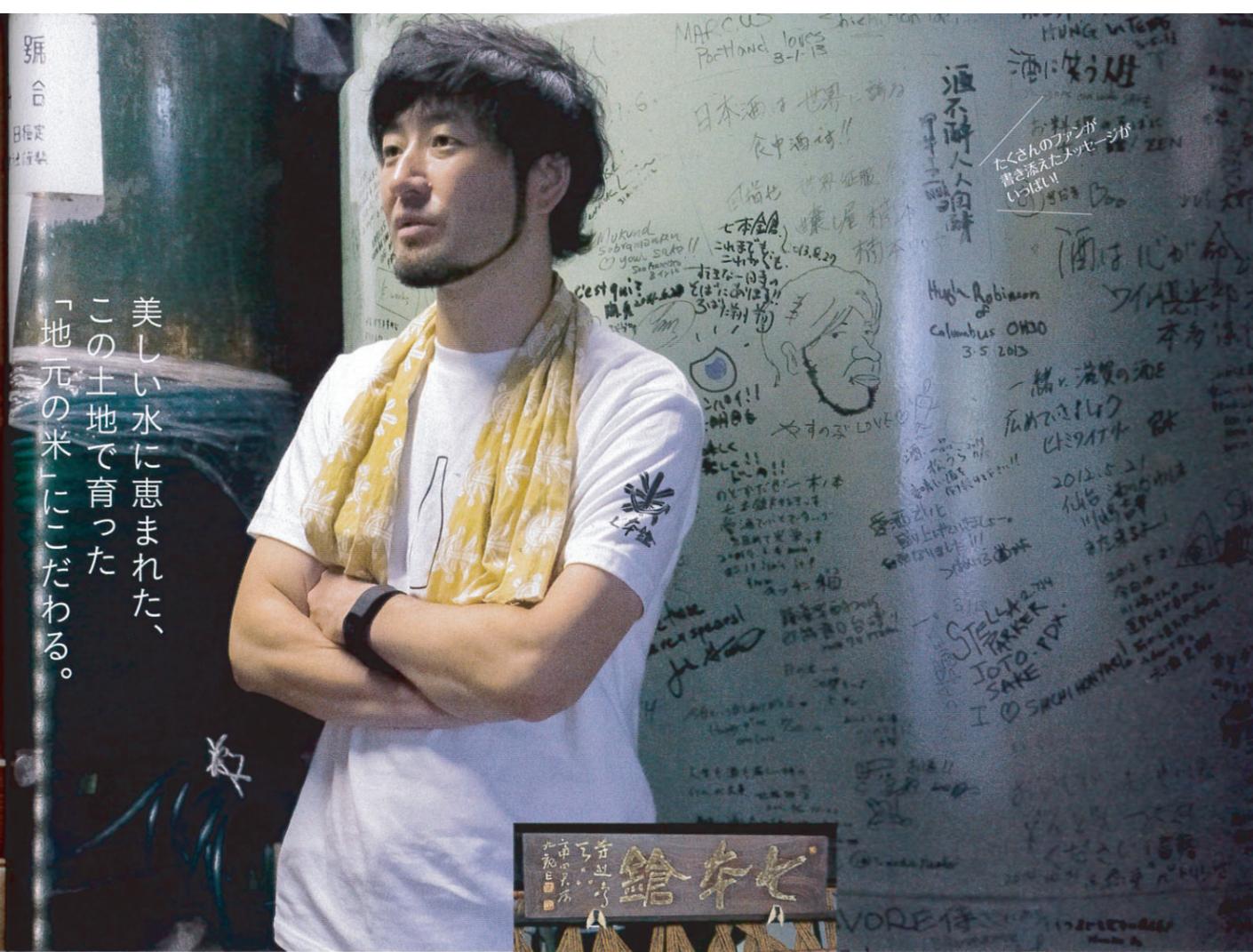
今年、滋賀県で470年続く酒造りに新しい蔵が誕生しました。  
蔵元、建築家、農家、そして地元の人たちが一緒になって、次の世代に向け、  
これからもおいしいお酒を造り続けます。

photographs by MOTOKO text by Hideki Inoue



農家、蔵元、建築家など富田酒造に縁ある人たち。彼らが地元の酒を盛り上げている。

蔵を訪れた人のメッセージ。冬の仕込みの辛いとき、ふとこのメッセージに助けられるそう。



後の北大路魯山人が手がけた扁額。この文字が「七本鎗」のラベルに使用されている。

美しい水に恵まれた、この土地で育った「地元の米」にこだわる。

これが、富田さんのやさしく強い信条。



滋賀県・琵琶湖の最北端、賤ヶ岳山麓に位置する木之本町は北陸と近畿を結ぶ北国街道の宿場町として、かつては賑わいを見せた。

「街道沿いの商店街も菌抜け状態ですね」と、町を案内してくれた富田泰伸さんが整地された家の跡を見て寂しそうに言う。富田さんは木之本で創業から470年続く富田酒造の15代目。彼の醸す「七本鎗」は、国内外で広く注目されている酒だ。銘柄の由来は、賤ヶ岳の合戦で活躍した羽柴秀吉の家来たち「賤ヶ岳の七本槍」にちなんでいる。酒造りは地元の名士が担った地域を代表する仕事。富田さんも地域の担い手の一人として、町に対してごく自然と思いを馳せる。

大正時代、北大路魯山人がこの地に逗留し、12代目の八郎忠明とも交流があったという。「七本鎗」「酒猶兵」という力強い扁額が今も富田酒造を訪れる人を迎える。北国街道に面した表の商業空間を抜けて奥には居住空間、さらにその奥に酒蔵がある。町家造りの建物は縦に長く、しかも奥に向かって傾斜があるため、重いものを動かす時は注意が必要だ。現在の石高は800石（1石は180リットル）、外升瓶100本分。酒蔵に入ると、外の暑さが嘘のようにひんやりとする。富田さんは私たちを「足元に気をつけて」と、気遣ってくれる。増築を繰り返した蔵は動線がかなり入り組んでいる。冬の仕込み時期には一瞬たりとも気を抜けない危険な仕事なのだそう。もっと、安全に効率よく酒造りができないだろうか。蔵を継いだ14年前から富田さんは頭を悩ませ続けてきた。その思いが、今年一つの形となった。古い蔵を建て替

酒造りは1年に一度の真剣勝負。「結果がすぐに出ない仕事」と富田さん。



きりっと冷えた「七本鎗」。冷酒、常温、熱燗と日本酒は広く楽しめる。

日本酒を起点に、アイデアが膨らむ!

酒の副産物を利用した鮎やアイス、スイーツなども販売している。



「日本酒だけは飲めない」と言ったバーテンダーに飲ませるために仕込んだシェリー樽熟成酒。



酒造りの神様である松尾様。酒の出来、蔵人たちの安全を祈念する。



完成した新しい蔵。タンクを囲むように床を張り、作業をしやすく工夫した。



富田さんのお姉さんが手がけたスタンドグラス。「七本槍」をモチーフにしている。稲、土、水の配色が美しい。



奥伊吹山系の伏流水の仕込み水。中軟水でほのかな甘みを感じる。



地元や遠方からたくさんの人がこの『富田酒造』を訪れる。



「最高の万能調味料」と富田さんが絶賛する酒粕。これを自当てに木之本にやってくるお客さんも。



地元や遠方からたくさんの人がこの『富田酒造』を訪れる。



完成した新しい蔵。タンクを囲むように床を張り、作業をしやすく工夫した。

えたのだ。「七本鎗」は滋賀の米、滋賀の水で仕込む酒。建築家も建材も地元こだわった。古い蔵の雰囲気を残し、土壁は前蔵の土に有機米の糞を練り込んで再利用した。蔵を造ったのは地元の建築家たち。

「[ASTE]の平居晋さん、[MAFIS design]の佐野元昭さん、[a-cafe]の清水亨さんが「seven spears architects」という設計チームを結成し、3年かけて造り上げた。富田さんを含む4人は日本各地の酒蔵を



1 立見茂さんの田の近くの湧き水。きれいな水と寒暖差がうまい米を作る。2 立見茂さんの「玉栄」。「自分の作る米が形を変えて生まれ変わるのうれしいですね。」  
3 5人の農家の酒米が並んでいた。

富田さんは蔵に戻る前、東京で酒類メーカーに勤めていた。「とにかく酒を安く売る毎日でした」。会社勤めの後、東京の醸造研究所で酒造りの修業をした。その後、スコットランドの蒸留所、フランスのワイナリーを見て回った。「中でも影響を受けたのがブルゴーニュ地方の家族経営のワイナリー。ワイナリーの前に畑が広がっていた。日本では地酒と言いつつ、他県の山田錦一辺倒。その風景を見て、僕の酒造りは滋賀

十数か所視察し、酒造りも見学した。「前の蔵の持つ雰囲気と合理的な新しさ。その2つの要求が難しかった」と平居さん。清水さんは富田さんと高校時代、野球部で汗を流した仲だ。「高校時代、蔵を覗くとお母さんが、昔ながらの寒い環境で大変な作業をしていた。だからこそ、富田さんが作業性を第一に考えたのだと思う」と言う。女性でもお年寄りでも酒造りができる明快な動線の酒蔵が誕生し、本年度から稼働する。

にこだわろうと思いましたが。帰国後、米、水、地元を中核に据えた酒造りが始まった。ちょうど、時は人の顔の見える物や食作りに移行し始めていた。しかし、「臭い」、「頭が痛くなる」、「日本酒以外ならお酒は好き」という人がたくさんいた。悪気はないのだろうが、屈辱的な言葉を日常的に浴びせられ続けた。世間には日本酒と名の付いた安からう悪かろうの液体があふれていたためだ。ていねいに酒を造る一方で、

「日本酒を知ってほしい」と日本酒に関連するデザイングッズを作った。背面に酒造りの工程を描いたTシャツを着ればメディアになる。小さなきっかけさえあれば、日本酒に目を向けてくれるのではないかと。少しでも、日本酒の悪いイメージを払拭したい。そんな思いの日々だった。

富田さんの代で「七本鎗」の味は変わった。他県産の五百万石に頼っていた酒米を、滋賀県産のみの酒米（玉栄、吟吹雪、渡船、山田錦）に切り替え、2010年に完全無農薬米での酒造りにも挑戦した。同世代の米農家・家倉敬和さんの無農薬米に出合っただけで刺激を受けたのだ。富田さんに理想の酒の味を訊ねると「しっかりとした味の中、上品さのある酒」と教えてくれた。上品さとは、まとまりだと言います。「昔は米味を出す一辺倒で、まとまりに欠けていた」。減農薬栽培の玉栄を使用した特別純米を飲むと、しっかりとした米味の中、昔の日本酒の持つ鋭さが同居する。歪も箸もすすむ。「親の世代は、たくさん造って間屋に入れたら、それで儲かっていた。そこで酒造りの仕事は終わり。

今の時代はそれではダメだと思う。富田さんの代になり、「七本鎗」は特約店だけに卸している。酒を知っている人に託し、思いと味を届けてもらうためだ。「特約店からお客さんの顔が見える。フィードバックをももらえるんです」。意見に耳を傾け、酒の多様性も疎かにはしない。受け継いだ味を軸として、スパークリングやシェリー樽熟成など新しい間口もつくり出している。これも前述

## 『富田酒造』と木之本町を盛り上げていく魅力的な人たち。



はしごに柿渋を塗る蔵人。通年雇用のため、仕込みのないときには、さまざまな仕事をこなす。

ひとりではできないことも、仲間が現れ、増えて、進む。



左から富田さん、清水大輔さん、家倉敬和さん、立見茂さん。立見茂さんの田んぼの前で。

いい酒米が香っているね!

今年はどうかなあ。

カエルが鳴いているね。

俺、そろそろ子どもが生まれるんだよ。

のとおり、「日本酒だけは飲めない」という人たちへの回答でもある。酒造りは、結果を出すのに時間がかかる。富田さんは酒造りを「見えない仕事」と言う。米が酵母、こうじ菌により発酵・糖化して酒になる、タンクの中の幸せな化学変化だけではなく、人間関係もまた酒造りだと富田さんは考える。「僕は普段から酒造りだけを見ないようにしている。人や物をシャットアウトしない。すべては、つながっているからこそおもしろい。インスピレーションは酒造り以外からくることのほうが多いですからね」。同世代の農家、クリエイター、建築家、ビジネスマン、料理人、地域おこし協力隊、地元の人たち。できるだけいろんな場所に顔を出し、交友関係を広げている。昔より、寂しい町並みになった木之本だが、最近になって北海道から陶芸家一家が移住してきたり、書店が誕生したり、地域おこし協力隊がやってくるなど、新しい風が吹き込んでいく。米、水、人、地域が醸す富田酒造。富田さんの行動は、地元に着した酒造りがその地の要となることを教えてくれた。



富田さんとは、高校の同級生です!



1 設計チームと富田さん。左から佐野さん、富田さん、平居さん、清水さん。2 北海道から移住した陶芸家の七尾佳洋さん、うた子さん。彼らが暮らす町家は元・時計店の建物。3 うた子さんは蔵書を町に開放。4 うた子さんの作品。5 佳洋さんの作品。6 芸術・文化活動で地域活性化を目的とした地域おこし協力隊の植田淳平さん、森屋結さん(ソプラノ歌手!)。7 清水千広さんは弁護士事務所から富田酒造に転職。「働くごとに新しい出会いがある。魅力的な人との出会いはありがたい収穫です。」

◎富田泰伸さんにとって、地元のごはなんて?

▲野菜は近所の人がかかります。こちらは酒粕をお返しにする。この地には、エンドレスの食の循環があります。

