



# ひとり酒

日本最大の湖、琵琶湖の最北端、木之本町には長い歴史を誇る造り酒屋や醤油屋、宿場町の面影を残す商家などが建ち並ぶ。その木之本に、北大路魯山人が愛した酒がある。富田酒造の「七本鎗」だ。

富田酒造には、魯山人が同家に逗留した際に書き残した「七本鎗」の扁額が飾られている。自由闊達、ダイナミックな文字……。ラベルに描かれる「七本鎗」の書体も、もちろん、魯山人である。

魯山人が残した書はこれだけではない。

「酒尚兵の如し」

「酒は戦国の世でいう兵のようなもの。いつもそばに置いていないと気が休まらない」という意味である。魯山人が、いかに「七本鎗」に心酔していたのか、その姿がうかがわれる書だ。

味わいは極めて押し強い辛口。滋賀県の酒は、伏見の影響を強く受けているため比較的甘口の銘柄が多い。そのなかにあって、どつしりとした辛口。その存在感たるや、並ではない。



「酒は辛口でないと飲んだ気がしない、というのが私の持論。自分でいうのもなんですが、特に「純米吟醸 七本鎗生原酒」はキリッと冷やして、冷やでやると最高ですよ」と、14代当主の富田光彦さん。創業約450年、特に現当主に代わりした際、「七本鎗」は大きく変わったという。

「富田酒造の酒造りは極めて不経済」

富田さんは笑う。雑味を出さないために、酵母が死滅するかもしれない状態を保ち、酵母を痛めつけるのだという。

酒米は、委託栽培している無農薬米。手を掛ければ掛けるほど大規模な酒造りではできなくなるが、量ではなく質の良い酒を造るべきと、蔵を継いだときに酒造りの方向性を切り替え

ただという。

「酒造りは芸術。工夫すればするほど良いものが生まれる。日本は大陸から渡ってきた文化の終着点。それに恥じない良い酒を造るんだ、という気概でやっています」

富田さんの酒造り文化の香りを醸しながら果てしなく広がる。

甘、辛、渋、苦、酸の五味が調和した後口のよい「七本鎗」。そのキリリとした飲み口は、「時代に迎合しない、ただ一人立つ男の酒」といったところか。これほどに凛々しい酒も少なくなかった。

今宵の宿、「想古亭げんない」の囲炉裏端で一人酒といこう。男の一人酒はやっぱり辛口に限る……。

【想古亭げんない】1 茅葺き屋根の本館と宿泊棟からなる、1日4組のみの宿。夕食は囲炉裏で囲んで、琵琶湖で獲れる魚介類を使ったお膳に舌鼓。げんないの主人は、寝ヶ岳合戦の語りや代々受け継ぐ語り部。七本鎗にまつわる合戦の話に耳を傾けながら銘酒「七本鎗」がいただける。「七本鎗は、川魚などクセのある料理との相性がいい。しっかりとした味わいなのに、料理の邪魔にならない良いお酒です」（げんない主人・林源栄さん談）。「純米吟醸 七本鎗生原酒」は2合1,800円。なお、川魚が苦手であれば肉料理に代えることもできるので事前に連絡を。2 げんないの名物料理、「鮒のみそむし」。甘辛い味噌の風味と、柔らかい白身がマッチして美味しい。「七本鎗」の冷やとの相性もピッタリ。3 「琵琶マスの冷製」。酢醤油でさっぱりと仕上げている。4 「鯉の唐揚げ松茸あん」。香ばしい鯉に香りの良い松茸あんを絡めて。5 「鮒すしのきのご蒸し」。ワサビが利いて食が進む一品。6 「子持ち鮎の甘煮」。もちろん、料理はすべて自家製だ。

【富田酒造】7 「七本鎗」とは、秀吉と勝家が後継争いをした寝ヶ岳の戦いで功績をおげた7人の若武者を「寝ヶ岳の七本鎗」と讃えたことに由来する。この寝ヶ岳の戦を機に秀吉は勝利を収め、大坂で名を挙げたことから「勝利の酒」「縁起のよい酒」ともいわれ、創業から450年にわたり地元の人々に愛されてきた。8 書家、美食家として知られる魯山人が同家に逗留した際に書き残した扁額。ラベルにもこの文字が刻まれている。



——こんな小さな酒蔵に魯山人の愛した酒がありました。

## 押しの強い亭主関白な酒は やっぱり手酌が似合います。

七本鎗 (富田酒造) + 想古亭げんない [滋賀県木之本町]

**3,000本限定生産**  
読者取り置き分 100本  
**純米吟醸七本鎗生原酒**  
価格 720ml 1,650円 300ml 700円  
入手困難度 ★★★★★  
日本酒度/ +4.5 酒米/ 玉栄  
精米歩合/ 玉栄45%  
使用酵母/ 14号 酸度/ 1.5

720mlは2,000本、300mlは1,000本生産。香りあまり出ない酵母を使ったキレのある辛口の酒。押し立てを軽く濾過した、軽やかで若々しい味わい。この「生原酒」は温度管理が難しいため、小売店では一切販売していない。購入は蔵元へ連絡を。

家で作る酒者

### げんない流 鮒のみそむし

1 フナのウロコを取り、流水できれいに洗い流す。さらに、背開きにしてエラとワタを取り除き、また流水で洗う。

2 味噌、生姜、卵、砂糖、みりんを混ぜて、甘辛い味噌だれを作る。味噌だれをフナの開いた部分にたっぷり絡める。

3 あらかじめ温めておいた蒸し器で約30分蒸してできあがり。フナが手に入らなければ、アジや小鯛でもOK。

**富田酒造**  
住所 滋賀県伊香郡木之本町木之本1107  
電話 0749-82-2013  
見学 1週間前までに電話で予約を。年末年始は見学不可。見学時の香水は不可  
入手方法 約20銘柄のほとんどが県下の酒販店のみ取り扱い。「生原酒」は直接蔵元へ連絡を。地方発送も可なし  
URL なし

**想古亭げんない**  
料金 1泊2食 15,000円〜 離れ18,000円〜。1人旅15,000円〜 (休前日も同料金)  
日帰り 5,000円〜 食事だけの利用も可。昼は5,000円〜、夜は7,000円〜 (予約時に詳細を連絡)

住所 滋賀県伊香郡木之本町大音1529-1  
電話 0749-82-4127  
食事 夕食/和食(食事処)、朝食/和食(食事処)  
施設 和4室、貸し切り風呂2(人工温泉)  
チェックイン 15:00/アウト 特に設定せず  
URL なし

富田酒造へはJR北陸本線木之本駅より北国街道へ。想古亭げんないへはJR木之本駅より送迎あり(要事前連絡)。(車)蔵へは北陸自動車道木之本ICより木之本駅方面へ約4分。宿へは同ICから国道8号線を左に。大音交差点右折。川沿い1分、3つ目の橋を渡り約1分