

# 富田酒造 15代目の

# 挑戦

原料の一つひとつにまで真摯に対峙し、高い志をもって銘酒「七本鎗」を育てている小さな蔵、富田酒造。酒は北近江の風土を映し、醸した人の志を映す。そんな北近江の酒が海を渡り、新しいステージで挑戦しようとしている。



もろみを混ぜる蔵人の池島幸太郎さん。サワサワとざわめくような音とともに発酵が進む



富田酒造

江戸時代、北国街道の宿場町として賑わった木之本にある富田酒造は、450余年の歴史を持つ蔵元。銘酒「七本鎗」は霊水と名高い奥伊吹山系の伏流水と地元篤農家が育てる酒米を使い、昔ながらの厳寒仕込みに徹して醸造。銘柄の「七本鎗」は賤ヶ岳の合戦で武功を立て秀吉を天下人へ導いた加藤清正・福島正則・片桐且元・脇坂安治・加藤嘉明・平野長泰・糟屋武則の若武者「賤ヶ岳七本鎗」に因んだもの。勝利の酒。縁起の良い酒として人気がある。ラベルの「七本鎗」の文字は富田酒造に逗留した北大路魯山人の手による篆刻(てんこく)を使用。「槍」の字に酒の器も意味する「鎗」の字を用いている。蔵には「七本鎗」の扁額が掛る。



富田酒造有限会社  
☎0749-82-2013  
長浜市木之本町木之本1107  
http://www.7yari.co.jp

## 「地の米で地の酒を醸し、世界に発信していききたい」

酒で疲れを癒し  
酒で楽しみ  
酒で喜び  
酒で祝い  
酒で出会い  
酒で広がり  
酒でたまに泣くけど  
酒っていいもんです

—— 泰伸さんブログから

さる11月30日、富田酒造の軒下に青々とした杉玉(酒林)が吊るされた。直径約70cm、重さ40kgの杉玉は「新酒ができました」「搾りを始めました」という合図で、造り手の心意気を感じさせるが、元々は酒の神様に感謝を捧げるものであったという。

杉玉が吊るされる3週間ほど前の11月7日、能登杜氏の中鎮夫さん(56)が蔵入りした。中さんと富田綾子さん、15代蔵元の富田泰伸専務ら5人の蔵人たちの140日に及ぶ蔵の中の闘いが始まったのだ。見学者たちのサインがいつぱい書かれた貯蔵タンクの横で、杜氏の中さんに話を聞く。すでに新酒1本目

を利き酒した中さんは「キレのある、いい酒に仕上がりました」と目を細めた。富田酒造の杜氏として18年目となる中さん。「15代は15代の酒を創ろうと努力されている。酒造りに対する考え方が前向きで色々挑戦されていて頼もしいですね」と話した。

15代の泰伸さんは東京の酒類総合研究所で酒造りの修業をしたあと、単身海外に飛んだ。ニューヨークでは日本酒バーに足を運び、フランスではワイナリーを、スコットランドではウイスキーの蒸留所を見学した。とりわけ、泰伸さんはフランスの小さなワイナリーに刺激を受け

る。自分の畑でブドウを栽培して、自分の手で育てたワインに誇りを持つていること、規模は小さくても世界に挑戦できるというワイナリーオーナーの言葉を胸の奥にとどめ帰国する。

蔵に戻ってきた泰伸さんは、本来の地酒とはどうあるべきか。「米」という原点に立ち返り、自らの立ち位置を模索。本物の「地の酒」を創ろうと決心する。現在、吟醸酒造りに「山田錦」を使っているが、「玉栄」「吟吹雪」といった減農薬栽培した地元産酒米が98%に達した。将来的にはフランスのワイナリーのように「自分の田んぼで育てた米で酒

造りをし、北近江の風土と蔵人の技で醸した酒を世界に発信していきたい」(泰伸さん)という。

泰伸さんは生産量を従来の250石から300石へ増やした。300石は、1石が180ℓだから一升(1・8ℓ)びんにして3万本。販路も開拓し、海外はニューヨーク、都市部では東京や大阪、京都にも売り先を拡大している。近い将来生産量を400石に増やし、そのために、蔵内に新しい洗米機を導入したり生酒をマイナス保存できる冷蔵庫を増設したり着々と製造ライン等の改革を進めている。15代目の飽くなき挑戦はまだ続く。



ワイナリーのような酒造りをしたいという15代蔵元の泰伸さん(魯山人作の扁額の下で)

富田酒造18年目の能登杜氏、中さん。14代蔵元富田光彦さんのころから富田酒造の蔵でこだわりの酒を仕込んでいる

蔵内の棚に並ぶ「七本鎗」ラインナップ

酒とアート系、伝統産業の人たちとコラボしたいという泰伸さん。蔵内には米の和ろうそく作品や酒米をつくる田んぼの土でつくったおちょこ作品などが展示販売されている

