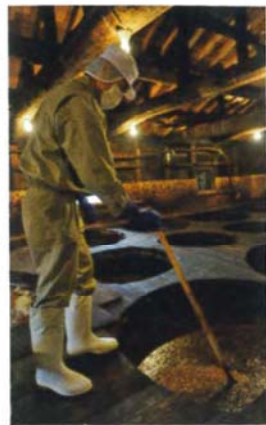




古い街並みに旅気分がUP!

左から、復刻米の純米大吟醸「渡船」720ml・2,100円、[お米の家倉]の山田錦を使った新作。純米無濾過生原酒720ml・1,575円、純米と特別純米のしみわたるセット2本各180ml・1,300円。



店奥にあるもろみの部屋では日々の權入れが欠かせない。3年熟成の「あまいろ」520円、濃い口の定番「はいざくら」420円、ゆずぼんず525円は帆布製の配達ふくろ1,750円〜に入れてお土産に。



「地酒道」を邁進する老舗酒蔵。

富田酒造

map P20 E-7

銘柄は賤ヶ岳の戦いで活躍した7人の若武者にちなんだ「七本鎗」。小さな蔵だからできることを信条に、木樽搾りに代表される伝統的な造りを代々継承する酒蔵だ。一方で、地元の若手米農家の酒米を取り入れるといった挑戦も果敢に。富田氏も「ゆくゆくは滋賀の酒米だけで造りたい」と目を輝かせる。溢れんばかりの地元愛。真の地酒がここに！ ●長浜市木之本町木之本1107 ☎0749-82-2013 9:00~18:00 火曜休(祝日の場合は営業) Pなし



歴史に裏打ちされた、情熱の醤油。

ダイコウ醤油

map P20 E-7

「徳山鮮」の徳山氏も「地元の醤油ということもあって、余呉湖の魚との相性は抜群ですよ」と太鼓判。創業はなんと黒船来航の前の年(1852年)。ステンレスタンクでの醸造が主流の中、今でも代々伝わる杉樽での仕込みにこだわる。さらには店の心臓部であるもろみの部屋で、もろみたちの声に耳を澄ませながら寝かすこと2年半以上。まろやかで深みのある味に、醤油職人の熱意を感じる。●長浜市木之本町木之本1137 ☎0749-82-2012 9:00~20:00 不定休 Pなし



電車/JR北陸本線・木ノ本駅or余呉駅を利用(徳山鮮は余呉駅から要予約で送迎車あり)車/北陸道・木之本ICを利用

名物みやげはココで!

つるやパン map P20 E-7

誕生から50年、今や全国区の知名度を誇るサラダパン。話題の理由であるフィリングにはなんと、たくあん(こちらも発酵食品)の特製マヨネーズ和えを使用。刻まれたたくあんの歯ごたえも面白く、ネタのつもりが(!? )気付けばファンに。●長浜市木之本町木之本1105 ☎0749-82-3162 8:00~20:00(日曜9:00~17:00) 無休 Pなし



サラダパン130円。なんとTシャツまで大人用1,800円、子ども用1,600円(80・90・100cm)。



「徳山鮮」の店内にて。左から「ダイコウ醤油」の大杉憲輔さん、「徳山鮮」の徳山浩明さん、「富田酒造」の富田泰輔さん。窓の外には夕刻の余呉湖が広がる。

湖北 もうひとつの湖と発酵の里。

取材・文/吉田志帆 写真/大島拓也



熟鮓はもちろん、湖北の旬味が満喫できるコースは昼夜共におまかせで5,250円〜。左はフルーティーな酸味が広がる、鮓の熟鮓。右上の鮓の熟鮓はトマトソースとチーズで。濃厚なチーズを思わせる、豆腐の熟鮓も。



余呉湖の自然と共に。風土に根付く発酵食。

穏やかで時に神秘的な余呉湖を見下ろす、料理旅館。その一室に集まったのは旅館のご主人、地元で醤油屋、そして造り酒屋を営むお三方。業種はバラバラだが、彼らの仕事には微生物の営み、発酵の力が欠かせない。余呉湖畔の里、木之本はかつて醸造業で栄えた土地。数こそ減ったが、その技術は今も脈々と受け継がれている。湖北名物の熟鮓(なれずし)も然り、この地に発酵文化が定着した理由について尋ねてみると、返ってきたのは異口同音に「水と風土」という答え。地下を流れる伊吹山の伏流水。それは仕込みに使用されるだけでなく、湖に流れ込み、命を育む。発酵由来の芳醇な香りと味わいの源は、目の前に広がる湖北の素晴らしい自然に他ならないのだ。

鮓を極めた、湖畔のオーベルジュ。

徳山鮮

map P20 D-6

寿司は寿司でも、熟鮓(なれずし)の「鮓」。京都の名店で腕を磨いた徳山さんが発酵の可能性に開眼し、地元余呉に料理旅館を構えて7年。卵を持ったニゴロブナが一般的だが、ここでは魚以外も熟鮓に。飽くなき研究と菌が醸す芳香と味わいには、ただただ感嘆。食事のみの利用も可。初夏〜秋は棧敷での食事も楽しめる。●長浜市余呉町川並1408 ☎0749-86-4045(要予約) 12:00~14:30(LO) 18:00~21:00(LO) 不定休 P5台 一泊二食18,900円〜。