

京都・滋賀 **今アツイのは京都街中ミナミ!**

2012年6月25日発行(毎月25日発行・発売) 第17巻第8号通巻203号
平成24年8月21日第3号郵便特認可

Kyoto & Shiga
Creative Life
Magazine
Monthly

Leaf

[リーフ]

京都街中 ミナミ07軒

SPECIAL
EDITION

8

August
2012

特別定価 480 yen

ヨコは四条通から京都駅前まで。
タテは西洞院から鴨川までのエリアが今アツイ。
オープンする店、こだわりのある店など、
ちょっと街中を下がれば新発見が続々!

湖の米

~滋賀の米どころを訪ねる~

夜を彩る

京都の花火大会

お肉が食べたい!

~こだわりが光るあのお店へ~

パーティースペース

お役立ちカタログ

女子に嬉しい

SWEET HOTEL

四条烏丸ちよいい下ル
四条河原町ちよいい下ル
京都駅前・寺町高辻・烏丸五条

地元の米と水にこだわった
昔ながらの酒造り
近江の若手蔵元たちは
更なる極みへ挑戦を続ける



日本には、鹿児島を除いた全都道府県に酒蔵があるが、最近では、すべてがその土地で作られたお米を使って酒造しているわけではない。もちろん地元のお米も使っている他、地域の酒蔵から「日本酒にいい」とお米を取り寄せてつくっているケースも多いという。

お酒の味は地域の食文化と強く結びついている。たとえば新鮮な魚がたくさんといれる日本海側では、お刺身に合うすっきりとした淡麗辛口のお酒ができてくる。逆に海がない近江では、蒸つけなどの濃い料理に合うすっきりとした旨みのある味がよく出る。

「だから、その土地の米と水を使った酒造りが地酒であり、そこに酒を飲む楽しみがある」と思っています。と穏やかな雰囲気です。これは、460年の歴史がある富田酒造の15代目店主、富田泰伸さん。彼は150年、店舗は江戸時代からのものをそのまま

使っていて、酒造りは仕込みから瓶詰めまですべて昔ながらの手作業。たくさんつくることができないので、こだわりを十分に理解してくれる酒屋さんや飲食店だけにお酒を限定流通させている。「いろいろな土地のお米を使って、最新の設備を導入すれば、もっと簡単にたくさんのお酒をつくることはできます。けれど、私は一度この土地を離れた経験から、滋賀の自然や古い町並みといった景色を大切に思っているので、単にお酒を造って売るのでなく、文化や景色も同時に未来に継承したいと思っています。」

今、滋賀県には30数箇所の酒蔵があり、一世代前はどんな酒造りをしていくか外に話すことはなかったが、世代が変わって、若手の蔵元たちは積極的に交流し、情報交換をすることで新しい発想がどんどん生まれてくるようになった。酒造りに最も重要な米をつくる農家とも連携し、滋賀でし

かつくことのできない地元の品種や、減農薬・無農薬の米を使った酒造りなどにも取り組む。「百斤屋」100ページの清水さんとも交流があり、イベントなども一緒にやっている。

「農薬をあまり使わないお酒は丸みがあってやさしい味がします。そんな美味しさはもちろんですが、環境にも人にもやさしいモノづくりは今の時代の流れですし、滋賀の蔵元や農家のなかでも、若手にならばどういった意識が強いと感じます。」

そういった郷土愛の強い農家や酒蔵の仲間達が「自分たちしかできないやり方で滋賀の食文化をほんの一部分でも支えていけたらうれしい」と活動している。「夢は、いつかこの場所で仲間と育てたお米を使って、この場所で造られたお酒が、全国そして海外にまでもっと飛び出していくこと。」最後の言葉は力強く酒蔵に響く、「きつと実現すると思います。」

富田酒造有限公司
☎ 0749-82-2013
長浜市木之本町木之本 1107
9:00～18:00
火曜休 P 無
http://www.7yari.co.jp/



富田酒造のお酒が飲める店
●五藏六蔵 / 守山市藤部1-16-4-101 ☎077-583-7029
●SAKE Cafe ハンパ / 京都市下京区西条木屋町下ル船場町203 ☎075-351-0705 (不定休)
●VULCAN / 京都市上京区出水町255-2 ☎075-231-1009
●+SAKE bar / 京都市東山区川端通四条上ル常盤町170 JAM ネスナル 1F ☎075-201-3374
●両川 / 京都市中京区神小路通室町西入る納屋跡町293 ☎075-222-1441



富田酒造の酒蔵におがケンクには、東郷一お米の出身上がりも種々の米を栽培や酒蔵さんからの「おかげさまで」といって言葉が聞かれています。「こんなに美味しいお酒をおいしく飲むから、様々な感謝のメッセージが込められています。」