

もっと知りたい！日本酒。
酒蔵を訪ねて。蔵元に聞く、
酒造りと日本酒の“今”と“これから”。

SATURDAY



Let's Study!



撮影／伊藤信 取材・文／植田唯起子 (カンパネラ)



富田酒造有限会社

長浜

☎0749-82-2013

室町時代に創業して470余年来、酒造りに取り組む酒蔵。戦国時代、賤ヶ岳の戦いで知られる余呉湖畔の賤ヶ岳が程近くにあり、合戦で活躍した鎗使い名手の7人衆にちなんで『七本鎗』の銘で日本酒をリリースしている。無農薬米使用の自然派、精米歩合を80%に落とした酒米で仕込むワイルドかつ分厚い味わいの純米酒など、注目アイテムが続々。

滋賀県長浜市木之本町木之本1107
9:00～18:00
火曜休



かつて参勤交代の経路として賑わった北国街道に面する富田酒造。宿場街だった界隈には、酒蔵の他にしょうゆ蔵も構えていた。



目指すのはテロワールの表現
ここでしか造れない味のザ・日本酒

滋賀県の湖北、北国街道に構えて470余年の歴史を有する酒蔵、富田酒造。この地にあつて、伊吹山からのミネラル豊富にして澄んだ水と、琵琶湖畔の肥沃な大地に育まれた米から造られる酒が、注目を集めている。十五代目蔵元の富田泰伸さんを訪ね、お話を聞いた。

かつては当蔵でも、県外から有名な酒造好適米を仕入れ、杜氏を招聘して酒造りを行っていました。しかし私自身、フランスのワインやスコットランドのスコッチの醸造家を訪ね、酒造りの現場を見せてもらい、発想を転換しました。例えばワイン醸造家なら、自家栽培したブドウを収穫して仕込み、瓶詰めして出荷まですべてを自らの手で行っている。日本酒造りもかくあるべき。そう触発されて取り組んだのが、地元産米を使い、私たちが自身の手で仕込む酒造りです。今、地元の篤農家とタッグを組み、当蔵のための酒米を作ってもらっています。2004年には山田錦の親系統で、幻の酒米と言われていた「渡船」を復活。これを使った酒造りにも取り組んでいます。長い歴史の中で積み重ねた経験と知恵を受け継ぎながら、目指すのは滋賀のこの地でしか造れない、土地の味のする日本酒造りです。



富田泰伸さん
富田酒造有限会社の十五代目蔵元。大学卒業後のメーカー勤務時代にフランスやイギリスの酒造りの現場を回り、造り手の取り組みを目の当たりに。テロワールの表現に自覚め、退職して家業を継承。地元の米農家らと共に酒造りに取り組む。

無垢材を合わせ、クギを使わずに組み上げた木槽の紋り器。酒蔵ではその形を表して、木舟と呼ぶそう。すでに製造職人がおらず、現役の木舟を有する酒蔵は稀少となっている。



酒造りの道具、仕込みや熟成のための大きなタンクが整然と並ぶ酒蔵。江戸期に建てた蔵に隣接して、今、カーブを併設した新蔵を増設中。



伊吹山の岩盤に研かれたミネラル豊富な仕込み水は、酒蔵の地下から汲み上げた中軟水。地元産のお米のうまみを引き出し、この土地だけの味を生み出す。