

# S sake

水と空気と  
人柄と。  
言うなれば  
(魅力が)日本一の  
酒どころです。

取材・文/天見真里子  
写真/衛藤キヨコ 渡邊一生



自社のお酒だけでなく、日本酒そのものをアピールすべく、

東奔西走する15代目蔵元。

やかで柔らかい風味の吟吹雪とい  
う米、また天地の唄という酒に使  
う米は、シャープでかつちりとし  
た味を醸し出す玉栄という品種。  
玉栄はお隣の余呉町で「田んぼ  
舎」を主宰する前田壯一郎さんと  
タッグを組み作っている。「いづれ  
は自社畑で米から作りたい」との  
野望も。滋賀発美味しい地酒造り  
への挑戦はまだまだこれから。

滋賀の日本酒は、今もその工程  
を手作業で行っている酒蔵が多  
く、その質の高さはファンサイト  
が存在するほど。中でもかの北大  
路魯山人が逗留し、愛飲したと  
いう銘酒・七本鎗を作るのが「富  
田酒造」。「この木之本には山が多  
く、綺麗な水が豊富で稲作も盛  
ん。冬の極寒も酒造りには最適」  
とは、15代目の富田泰伸さん。こ  
だわりは昔ながらの造り方だけ  
はなく、原材料の米にも。「地酒と  
いうからには、地元の米で、米の  
特徴を出した酒を作りたい」と、  
滋賀の品種に限定。七本鎗には穂

近江の米にこだわった  
ほんものの地酒造り。

## 富田酒造

木ノ本/map P6 D-4

創業450有余年。七本鎗は、賤ヶ岳の  
合戦で秀吉を天下へ導いた七人の武  
将「賤ヶ岳の七本鎗」に因んだもの。  
一升瓶が入るロゴ入りバッグ(1,575円  
〜)やTシャツといったオリジナルグ  
ッズも人気。同じ木之本の「菜匠 禄兵  
衛」(→P105)と日本酒を使った和菓  
子「くずどふ」を手掛けるなど新しい  
試みにも積極的。●伊香郡木之本町  
木之本1107 ☎0749-82-2013 9:  
00~18:00 火曜休 Pなし [http://  
www.7yari.co.jp](http://www.7yari.co.jp)

(左から)80%精米=米の旨みを引き  
出した辛口純米酒。ラベルは魯山人  
が[富田酒造]に逗留した時に残した  
扁額より。七本鎗 純米80%精米 火  
入れ1.8ℓ2,625円。袋吊りして重力で  
絞った、純米大吟醸しづく酒500ml  
2,940円。明治時代の幻の酒米を復  
刻させたバランスの良い辛口酒、純米  
大吟醸渡船1.8ℓ4,200円。顧客と一  
緒に田植えをした米を使用。無ろ過  
生原酒 天地の唄1.8ℓ2,940円。

