

がんばれ！若者！！

日本酒の

未来を担う

注目 若手杜氏たち

高齢化が進む杜氏の中で、「自分はこんな日本酒を造りたい」「誰も造ったことがないような美酒を醸したい」と信念を持ち、挑戦し続けている若者たちを紹介します。

滋賀県

富田酒造

地元の若者同士
手を取り合って地酒を造る

しっかりとした地酒を
造れば生き残れる

富田酒造の次男として生まれた富田泰伸さん。家に戻る前は、日本酒造りとは全く関係ない医薬品会社のサラリーマンだったが、落ち込む日本酒業界を見て、消費量が減り酒蔵も減っていく中で、「生き残るなら今やるしかない」と立ち上がり、酒蔵を継ぐことにした。

富田さんは生き残るためには大手メーカーと同じことをしていてもダメで、個性が必要だと考えていた。また、サラリーマンをやめた後にフランスのワイナリーをめぐり、ワインは地域によってそれぞれ味わいの特徴が豊かなのを感じて、自分が造る酒は「地酒」に徹しようと決意したという。

米は家倉敬和さんを始めた地元の農家と契約栽培している。出会は家業を継いだ駆け出し若手が集まる勉強会。「どちらも業界の高齢化が進む中、何十年も付き合っている農家があるのは本当にうれしいことだ」と富田さんは語る。

富田酒造では「玉栄」という県産米を中心に使用している。玉栄は少しかたい米だが、酒にすると味の輪郭がはっきりしていてパンチ力があり、キレよく仕上がるので、食中酒に向く酒を造りやすい。

代表銘柄の「七本鎗・純米」も玉栄を使用している。しっかりとした味わいがあるので、刺身などより焼

なく、イベントなどたくさんの方が日本酒と出会う場を作りたいという。富田さんはいつでも攻めの姿勢だ。

江戸時代に建てた蔵が今でも現存しており、使用している。木造の天井や壁、レンガの煙突など趣がある。



七本鎗 純米

米：玉栄
精米歩合：60%
アルコール度数：15.5%
価格：2,520円/1800ml、
1,260円/720ml

酒蔵DATA
富田酒造
住所：滋賀県長浜市木之本町木之本1107
TEL：0749-82-2013
http://www.7yari.co.jp



十五代目富田泰伸さん（右）と農家の家倉敬和さん



麹の状態を見ている富田さん。日本酒造りは米の状態とのらめっこだ。