



北近江ならではの酒造りに光を見だし、
日本酒文化を守り革新する

富田酒造 十五代蔵元 富田泰伸

琵琶湖の最北端、賤ヶ岳山麓の旧街道沿いに立つ
460年余の歴史ある富田酒造。

戦国時代、この地で勇猛な戦いを繰り広げた
7人の若武者“七本鎗”を銘柄に冠した地酒を守りつつ、
日本酒の心と文化を伝えるべく奔走する。



三人兄弟の末っ子ながら蔵元を継ぐ決意をした富田泰伸さん。「社会人になって東京へ出た頃は、日本酒の売り上げの急降下が始まった時期で、実家は遠くにいて思うものじゃないけど、段々と心配になってきた。兄が継ぐ気配もないし、雇われ仕事より自分で何かをしたいというのも昔からあって。会社を辞めてからすぐには継がず、世界のお酒を知る旅に出ました。日本酒の蔵は実家に帰ったらいくらでも見れるだろうから(笑)。フランスのワイナリー、スコットランドの蒸留所、ビール工場など、半年間かけて巡りましたね。ブルゴーニュの小さな村のワイナリーで、一家が蔵のそばで育てたブドウで造ったワインを“この土地から生まれたワインだ”と誇りを持って話してくれたことが印象に残っていて。うちはどうかと見直したときに、水こそ代々変わらない井戸に湧く奥伊吹山系の伏流水だったけれど、主原料の米は県外産中心。特性も謳わず、ただ酒にしていた。たとえ製造量が減っても、地域の水と米だけを使った“地”を意識した地酒を造ろうと思いました」

この海外での体験が新たな富田酒造のコンセプトとなる。改めて地元目を向けたとき、同世代の篤農家の存在に気づいたという。「無農薬の米作りに挑戦する若手農家に会って、彼らの米で酒を仕込みたかったんです。世の伝統産業と同じく、彼らも衰退の危機を感じながらも真剣。この先何十年も一緒に仕事ができる頼もしい仲間が存在に背中を押されました」。そうして湖北の契約農家の玉栄、吟吹雪など滋賀の品種限定、ブレンドなしの単一米を使った新生「七本鎗」が誕生。さらに完全無農薬米のお酒も造り始めた。「滋賀に暮らす僕らは、琵琶湖という大きな水がめを抱えている。農薬も排水もすべてが湖につながるんです。たくさんの人に興味を持ってもらう酒造りをしながらも、地元の自然を残すこと。それが僕らの仕事だ」と思いがありますね」

そして、次なる舞台は海外。「憧れがあったというのが正直なところですが(笑)。今ではヨーロッパやアジアなど7カ国のホテルやレストランへ卸しています。でも、ただ置いてもらうだけでは、こだわりや思いまでは伝わらない。なので、現地へ行ってサーバーに直接説明することもあります。すると彼らは僕たちの思いとともにお客さんに薦めてくれる。日本酒を飲んだことがない人へのアプローチは、きっと道を開く」

また、酒米の田んぼの土で作った酒器や、一升瓶をリサイクルしたグラス、地元の和ろうそく作家とイベントを開催したりと、日本酒のイメージの変革にも力を注いでいる。



1. 老舗の風格漂う店内にて。富田泰伸氏。2. 配合や工程にこだわったさまざまな七本鎗。かつて北大路魯山人が逗留した際に愛飲したとか。勝利の酒、縁起のいい酒として喜ばれている。3. 江戸末期の蔵にて丹念に仕込まれる。4. 日本酒をおいしく楽しむための器も提案。一升瓶を溶かして作ったグラスは同世代の作家とのコラボレーションによるもの。5. 1744年建造、築260年余の風格漂う家屋。

家業の沿革

室町時代後期の1534年頃の創業。現存する江戸期の旧家屋は、明治天皇北陸巡幸の際、岩倉具視の宿となった歴史ある建物。酒瓶ラベルに描かれた「七本鎗」の文字は十二代蔵元と交流があった福田大観(後の北大路魯山人)によるもの。2005年に海外輸出開始、10年、完全無農薬米による酒造りに取り組む。

富田酒造 滋賀県長浜市木之本町木之本1107 ☎0749-82-2013
www.7yari.co.jp