

「七本鎗」

しちほんやり 富田酒造(有)

滋賀県 木之本町

魯山人も愛した北近江の地酒は
歴史を刻んだ小さな酒蔵生まれ
五臓六腑に染みる七本鎗の切れ味

北国街道沿いに建つ 小さな酒蔵 少量生産で 酒本来の旨味を醸す

JR木之本駅から緩やかな坂道を登ると、正面に日本三大地蔵のひとつ木之本本地蔵院、そして醤油屋や造り酒屋が軒を連ね、宿場町

の面影を今に残す、北国街道に通じる。外気温3℃。11月に入ると奥伊吹山系から吹き下ろす冷たい風が訪れる木之本に、酒造りの仕込みの季節がやってくる。

雪深い琵琶湖の最北端、北国街道沿いに建つ「富田酒造」は、天文年間創業と、450年以上の歴史を持つ。一度焼失し、再建された



この日、冷たい風が吹き寒気が訪れた北国街道、木之本。



「研究心、向上心、情熱。そこから生まれる技術が酒造りを深める」と話す泰伸さん。

という今の屋敷と酒蔵は江戸中期の建造物だという。1754年に再建されたという古い蔵は奥に深く、やや傾斜している。蔵人は、重い酒袋を担ぎ、日に何度も細長い蔵内を往復するため、作業は重労働だ。「数年前から衛生面を重視して、新しい機械も使うようになりました」とは、次期蔵元の富田泰伸氏。古い道具や機械には味があるが、修理する職人さえ少なくなつたという現実もある。しかし、生酒などは今でも昔ながらの



豊臣秀吉の家臣、福島正則ら7人の武将「七本鎗」にちなんでつけられた。

酒蔵DATA

とみたしゅぞう

☎0749-82-2013

●住所 滋賀県伊香郡木之本町1107

●創業 天文年間(1532~54年)

●代表者名 富田起代子

●杜氏名 能登杜氏・中鎮夫

●蔵人数 3人

●主な出荷先 滋賀県

●取寄せ

1本から可能。電話連絡のうえ申し込み。重量により送料が別途必要

●蔵見学

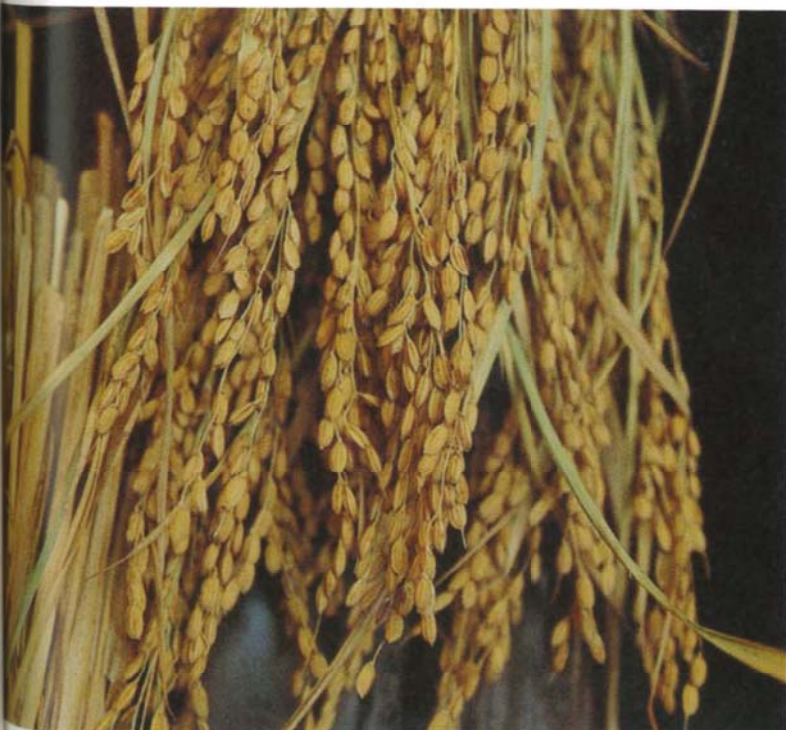
予約：要事前予約 期間：4月~10月

開放時間：応相談

定休日：木曜

木製の酒槽を使って搾る手作業に
徹し、タンク1本当たりの造りも
小さくして、きめ細やかな管理が
行き届くように変化してきた。徹

底した厳寒仕込み、能登杜氏と3
人の蔵人が、仕込みからラベル貼
り、瓶詰めまでを行う。大量生産
はしない。



店と蔵との出入口に束ねられた酒米の稲穂。良い水と良い技術と出会い、旨い酒を醸す。

歴史深い 北近江の酒蔵から 温故知新の 酒造りを目指す

すっと立つ深い香りと味わい深い辛口の酒(七本鎗)。その銘柄は、賤ヶ岳の合戦で武功を立てた加藤清正や福島正則ら7人の武将

「賤ヶ岳の七本鎗」にちなむ。その功績を讃え、「勝利の酒」あるいは「縁起の良い酒」として評判が高いという。

ラベルに使われている「七本鎗」の文字は、書道家・篆刻家・陶芸家であり、美食を極めたという北大路魯山人のもの。大正時代に同家に逗留し、書き残したという「七



湖北で有名な木之本本地蔵。お地蔵さんから富田酒蔵まではすぐ。

本鎗」の扁額が、酒蔵の店先に飾られている。その深くダイナミックな文字ながら、角がないまろやかな書体に、この酒に心酔した魯山人の心境が感じられる。「七本鎗 純米吟醸」は、その魯山人が好んで飲んだとされる酒を再現したという。現在では、地元農家による減農薬の契約栽培米の使用も始め、酒造米玉栄を用いての特別純米も考案中だ。また、赤米酒(花下遊葉)や黒米酒(艶)に用いる古代米も、地元の農家と一緒に作っている。

「奇をてらったものではなく、王道の日本酒を知ってもらいたい」と話す泰伸さん。酒文化の伝統を新しい切り口で、若い人を含めて幅広い世代に伝えたいという情熱。日々の旨い酒造り世代の担い手として大きな期待がかかる。



「七本鎗」という名にぴったりの辛口。近江では珍しい。



酒林が造り酒屋の目印。格子戸の向こうに店内を眺める。



北大路魯山人が彫った扁額が店内に飾られている。

七本鎗 純米吟醸

山田錦を50%まで磨き上げ、雑味を削り落とし、米の旨味を残した、逸好みの酒。

- 種別/純米吟醸酒
- 原料米/山田錦
- 精米歩合/50%
- 酵母/協会14号
- 日本酒度/プラス5
- アルコール度数/15.8
- 飲み口温度/冷やす・ぬる燗