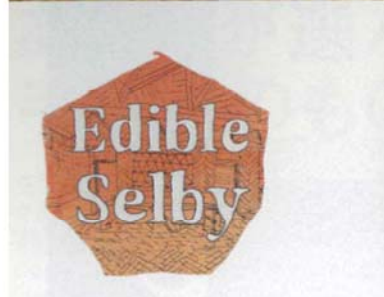




4 築数百年という蔵の奥には大きな神棚が。酒造の神として知られる京都の松尾大社を祀る。
 5 富田酒造の外観。江戸時代には北国街道の宿場町として栄えた木之本にある。6 空き瓶のラベルをはがし、熱消毒するリサイクル機。7《七本鎗》には海外のファンも多い。国内外から多くの人々が蔵を訪れる。サインの残されたタンク。8 酒を瓶詰めする。機械を使う工程でも、完全に機械に任せきりにすることはほとんどない。9 酒粕。泰伸さんはこの酒粕を用いたジェラートも開発した。セルビーもビッグスマイルの美味。

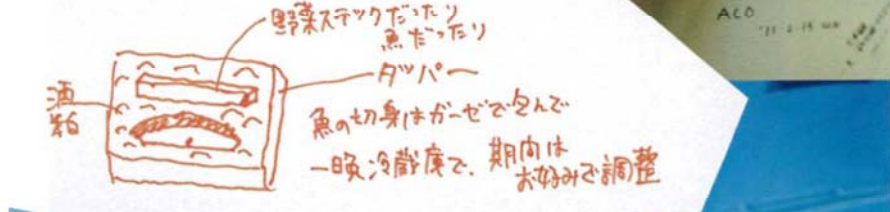


富田酒造 清酒《七本鎗》の生原酒、純米、純米吟醸、大吟醸など20を超える種類の酒を作る。生産量が限られており、なかには入手困難なものも。蔵では日本酒に合う酒器なども販売している。●滋賀県長浜市木之本町木之本1107 ☎0749-82-2013。9時～18時。火曜休。



how do I make usazuke?

酒粕を使った「浅漬け」の作り方を教えてください。(下ごしらえとして食材に塩をふる)



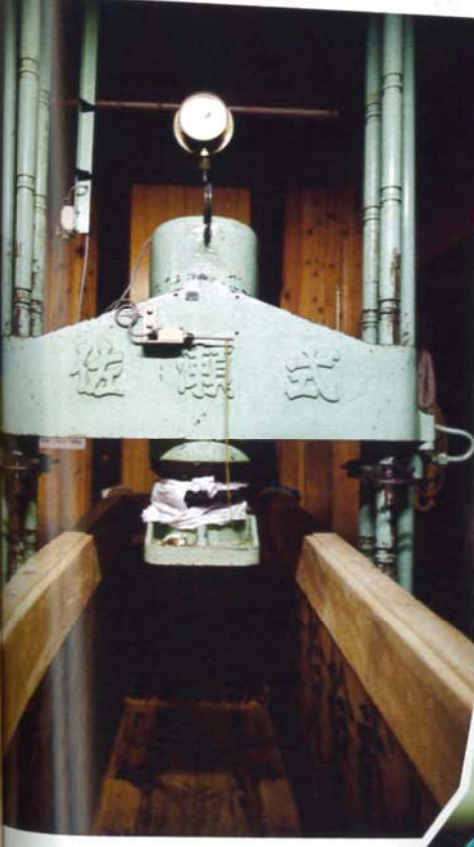
Yasunobu Tomita
 富田酒造15代目。1974年五賢塾生まれ。京都産業大学卒業後、東京の医薬品メーカーに勤務。その後、酒造りの修業を始める。その後スコットランドの蒸留所やフランスのワイナリーなどを視察。05年、08年全国造り手会賞受賞。

タンクの中の酒を測っているところ。中央にあるスケールを一目だけ水面につけて引き上げ、その目盛りから量を割り出す。

Hi Tomita-san,
 what is the best part about being a brewer?
 ハイ、トミタさん！ 杜氏という職業のいちばんの魅力はなんですか？
 米から酒へ 全ての過程を見て感じ、それを設計できること

■日本酒
富田酒造 | 富田泰伸

伝統を気負わず引き受け、新しさを恐れない杜氏。



1 樽（フネ）と呼ばれる木製の圧搾機。もろみを入れた酒袋を並べ、少しずつ圧力をかけて酒を搾り出す。現在ではステンレス製が大半。木製のものを直す職人の数も減っている。2 主力製品の《七本鎗純米80%精米》。
 3 大吟醸斗瓶取り。ふくよかであるみのある味わい。

創 業460余年。聞いただけで気が遠くなるほどの時間である。琵琶湖の北端、かつては宿場町として栄えた小さな町に続く《富田酒造》。彼らの清酒《七本鎗》の看板を、かつてこの酒を愛した魯山人が記したと聞けば、その伝統の重さは推して知るべしだ。富田泰伸さんが、その重荷を引き受けて15代目となることを決意してから約10年。この間、「歴史にばかり拘泥しては飲み手が育たず、日本酒全体が頭打ちになってしまふ」と、精力的に動き回ってきた。「伝統的な製法を捨てるという意味ではないんです。ただ、固定概念にはとらわれなくなかった」と富田さん。いい酒を作る米山田錦という認識で、よその土地から米を仕入れてきた従来のやり方から一転、地元の水で仕込む酒を増やしたのには、「フランスのワイナリーなどを見学して、目の前の畑でとれたブドウでワインを作るといった環境に憧れた」から。「地元の水と水、地元の人の手で作るのはごく自然なこと。すべて地元でできたものこそ、世界に誇れる酒になると思うんです」。

人気の高かったすっきりした味の酒ばかりではなく、米の風味をより残した酒も送り出し、古くからの飲み手はもちろん、新しいファンも増えつつある。「伝統を更新することを恐れないのが素晴らしい」とセルビー。飲み手とともに成長を続けていく酒蔵だ。