

SAKÉ PASSION

芸術の酒、情熱の蔵

vol.3

富田酒造

サケパッションによる「ファイン日本酒」プロジェクトの蔵元訪問第2弾。大河ドラマで沸く、滋賀県長浜市の富田酒造を訪ねた。3人の篤農家が丹精を込めて育てる、無農薬栽培の在来種「滋賀旭」から、珠玉の酒「七本鎗 在」が生まれる。

米

は滋賀県の在来種「滋賀旭」。水は伊吹山地の己高山から40年かけて蔵の井戸へとたどり着く伏流水。「七本鎗」の銘柄で知られる滋賀県長浜市の富田酒造が、地元・滋賀のテロワールにフォーカスし、サケパッションが進めるファイン日本酒プロジェクトのため特別に醸した酒が「在」だ。在は在来種の「在」であり、また「この土地での在り方」を自らに問うての「在」でもある。

琵琶湖の最北端、近畿と北陸を結ぶ北国街道の宿場町、木之本にある富田酒造。酒造りの歴史は古く、約500年前の室町時代、天文年間初期に遡るといふ。戦国期に北近江を支配していた浅井氏の居城、小谷城は酒蔵からわずか10キロ。織田信長の跡目をめぐり羽柴（豊臣）秀吉と柴田勝家が対峙した賤ヶ岳

も蔵の目と鼻の先に位置する。この戦いで武功を挙げたのが、後世に「賤ヶ岳の七本鎗」として伝わる福島正則、加藤清正ら秀吉配下の七将。銘柄の七本鎗はこれに因む。

地元の篤農家と二人三脚で酒米「滋賀旭」を無農薬栽培

さて、「在」を生み出したのは、富田酒造の15代目蔵元で杜氏を務める富田泰伸氏だ。京都の大学を卒業後、東京の酒造メーカーに就職し、ワインや焼酎の生産現場を経験。海外のワイナリーや蒸留所を巡り歩いた後2002年、木之本に戻り家業を継いだ。ところが当時の日本酒業界は暗黒期。富田氏は工業製品化する日本酒に危機感を抱き、七本鎗ならではの強い独自性を追い求めるにいたったという。「フランスのワイン生産者を訪

富田泰伸

富田酒造 15代目蔵元

無農薬栽培を実践する農家と取り組むテロワールが語りだす日本酒を醸す

Yasunobu Tomita

1974年滋賀県長浜市生まれ。京都の大学を卒業後、東京の酒造メーカーに就職。その後、フランスのワイナリーやスコットランドの蒸留所で知識を磨き、2002年に15代目の泰伸が蔵元氏になるべく蔵に戻った。

「お米の飲食」の代表、家畜敬和氏（写真右）が、酒米「五米」を無農薬栽培する田舎にて。背後に見えるのは小谷城址の跡に富田氏が建設した虎御前山だ。家畜家は数々の七本鎗のひとり。歴代蔵元の末裔という。

ねると、誰もが口にするのは土地のこと。つまりテロワールです。ワインは土地の個性を引き出すことで、独自性を発揮する。当時の日本酒の世界で忘れ去られた概念でした。

室町時代以来の地酒本来の姿、すなわちその土地ならではの独自性を持つ日本酒を造りたいと感じ、まずは県外産も用いていた酒米を滋賀県産に一本化。地元の志ある篤農家と手を組み、日本酒造りに適した地元酒米の探求に取り組んだ。「五米」「滋賀山田錦」「滋賀渡船」……。そしてついに滋賀ならではの品種、滋賀旭に出会った。

「品種改良種ではなく、もともと土地に根差していた在来種。滋賀の自然環境に適していたので、広く栽培されていました」。滋賀旭は大粒で食感豊か。米だが、背が高く倒れやすいこと、また、脱粒量が多い（子孫を残すために稲から種が外れやすい）などから、農業の大量生産時代にしだいに淘汰されていった。しかし数年前、地元農家がわずかに残る種から奇跡的に栽培を復活させた。「テクスチャーが硬めの滋賀旭なら、輪郭のはっきりした酒ができる」と考えた富田氏は、3軒の農家にこの在来種の無農薬栽培を依頼し、「在」に酒米として採用する

富田酒造

初代・富田高保が武士の身分を捨て、北近江の木之本で酒造りを始めたのは室町末期、いわゆる戦国時代にあたる天文年間（1532～1555年）初期と伝わる。江戸時代には京の都と北陸を結ぶ北国街道の宿場町として木之本と富田酒造は栄えた。大正期になって、12代目の八郎が「七本鎗」を商標登録。文化人でもあった八郎はこの地に長逗留していた北大路魯山人とも交流を深めた。酒造りは長らく能登杜氏に現場を任せていたが、2002年に15代目の泰伸が蔵元杜氏として酒造りを行い、昔ながらの地元米とその土地の水のみで醸す本来の地酒の姿に挑んでいる。



1 60%磨いた状態の「滋賀旭」。米の個性を引きだすため磨き過ぎは禁物。2 木桶は廃業を決めた桶屋に駆けこみで作ってもらったもの。3 「七本鎗」のシンボルマークを模ったステンドグラス。4 「みたて農園」の立見茂氏（写真右）は、富田氏の依頼で2011年から自然米作りで協力する。ひとりではできない仕事のほうが自分に合うと脱サラして農家に転身した。5 「くさおか農園」の田中真由美氏（写真左）。在来種に挑戦したいと思い、20年から滋賀旭を栽培。右に見えるのが「アイガモロボ」。6 北大路魯山人が富田家に逗留中に制作した七本鎗の彫刻。7 富田酒造は現存する最古の蔵のひとつ。1744年に再建された主屋は、国の登録有形文化財に指定されている。



無農薬で栽培する。田圃を泳ぐ愛らしい「アイガモロボ」は、「人と違って疲れ知れず。スマホで操縦、運行のプログラムが可能」と田中氏は現代っ子らしく笑うが、水を濁らせることで水中雑草の光合成を妨げてくれる優れものだ。「在」の圧倒的な品質は、彼ら篤農家たちが食用米の何倍もの手間暇をかけて育て上げる無農薬米、滋賀旭なくして存在しないのだ。

特級シャンベルタンのごとき 力強さとボリューム感

「在」には「真」「行」「草」というカテゴリーがある。真・行・草とはもともと書道における漢字書体を指し、中世以降は茶道や華道など日本のさまざまな芸道にも広まった概念である。真が最も格式高く、草は干利休の説いた「わび茶」の世界観に通じる自由度の高い崩し。行はその中間となる。「在」における「真」は単一農家の酒米のみ用い、生酛仕込み、木桶発酵なのに対し、「草」は3農家の米をブレンドし、酒母づくりは速酛酛、タンク発酵。「行」は2農家の酒米で生酛仕込み、タンク発酵だ。

七本鎗 在

真 SHIN 行 GYO 草 SO

米は交配による改良品種ではなく、滋賀の土地に根ざした在来種「滋賀旭」を気心の知れた3軒の農家が無農薬栽培。伊吹山地、己高山の伏流水を仕込み水に、「この土地での在り方」を問うたファイン日本酒「在」「真」「行」「草」の3種を揃え、「草」は速酛酛でタンク発酵、「行」は生酛でタンク発酵、「真」は単一農家の米を用い、生酛、木桶発酵と、それぞれ異なる造り。ベーシックな「草」でも十分なインパクトがあり、「真」はマチエールの複雑さに驚かされる。すべて720ml オープン価格

定させた代わりに酒を均一化させました。木桶は放っておけばカビるし漏れるし、日々の手入れが大変です。しかし、桶ひとつひとつに蔵独自の微生物が多様に生息し、桶ごとに異なる味わいの酒ができあがります。伝統的な造りを行うためには、高度な調整能力が求められ、昔は人が五感を駆使して酒造りをしていました。現代の酒造りも同様だと思いましたが、求められる感性の次元がまったく違いましたね」

「在」をワインに例えるならジュヴレ・シャンベルタン。「草」がヴィラージュ(村名)、「行」が1級のクロ・サン・ジャック、「真」は特級のシャンベルタンだ。とりわけトップキュヴェの「真」は力強さとボリューム感、複雑なマチエールに圧倒される。そしてこの「真」、数年寝かせるとレイヤーが増し、一段と風格ある味わいに変化するのである。G

滋賀県の在来種・滋賀旭を酒米に
北近江の土地での在り方を問う逸品

