

# 関西

## 滋賀

琵琶湖畔に点在する  
隠れた銘酒の数々

「松の司」(松瀬酒造)、「喜楽長」(喜多酒造)、「七本鎗」(富田酒造)、「不老泉」(上原酒造)など、琵琶湖の周りに蔵が点在している滋賀。古くから能登杜氏による造りが多く、全般的には中庸な旨口の酒が主流だ。

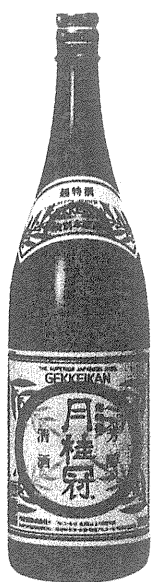
「滋賀地酒の祭典2007」で最高評価の知事賞を受賞した、湖東の「薄桜純米吟醸原酒」を造る増本藤兵衛酒造場ほか、全国区で通用する蔵が目白押し。銘醸地の認識はまだ浸透していないが、今後、注目を浴びることは必至。「酒造好適米『滋賀渡船6号』の使用に、県内の蔵が一丸となって取り組んでいる」(酒のさかえや・宮川さん)など、未来を切り拓くエネルギーが感じられる。



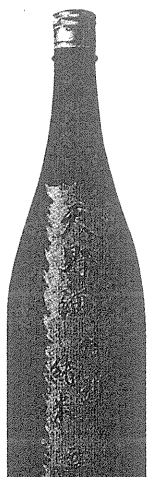
生かした「女酒」と言われるやさしいはんなりした味わいが特徴だ。

これに対し、丹後、丹波もまた、京都の酒処として欠かすことのできない存在。伏見より少々、濃いめの旨さを含んでいて、口にすれば明確な違いがわかる。丹後で最近、熱い視線が注がれているのが、「玉川 自然仕込山廃純米 無濾過生原酒」などが人気を博す木下酒造。イギリス人杜氏として知られるフイリップ・ハーパーさんが酒造りに加わって以来、「年々、ワインでいうテロワールを感じさせる、風土性の強い酒を醸している」(名酒館タキモト・滝本さん)とのこと。伏見、丹波の酒と比較してみれば、京都全体の魅力が一層見えてくるはずだ。

洗練された香りと軽快なキレで人気の「月桂冠」



たが、「秋鹿」(秋鹿酒造)をはじめ、「(真春酒造)」、「利休梅」(大門酒造)などの日本酒ファンを和ませる蔵の力は全般的な味わいとしては、関西のほか比べてすっきりと軽い飲み口の酒が大きな動きがあまりなく、安定した感大阪で「久々に応援したいと思える酒」だった。生酒らしいポリウム感。酸も「エエ感じ」と白菊屋の藤本さんが推す。若手の蔵人が「ウチの蔵で搾った旨い酒を、少量でもいいから無濾過生」と社長に掛け合い、蔵仕事の合い間に詰めるようになったのが「天野純米 無濾過生原酒」だ。情熱あふれる大阪の日本酒界を活性化する。



生酒らしいポリウム感が魅力の「天野

## 奈良

古からの酒の伝承と  
若い力の融合が生む明日

古郡奈良では室町時代からすでに、