

## 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。

琵琶湖東に位置する東近江市で醸す「薄桜」



## 京都

伏見、丹波、丹後。  
地域ごとに特徴が際立つ

京都の酒と言えば、まず思い浮かぶのは伏見。全国区の「月桂冠」をはじめ、中硬水

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パ・ハーバーさんが酒造りに加わって以来、「年々、ワインと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」



今、日本酒業界で注目度が高くなり「玉川」



## 大阪

定番銘酒が揃う大阪を  
静かに騒がす新顔登場

かつては、日本有数の酒処だった大阪。現在では稼働している蔵が少なくなつてしまっ

の日本酒ファンを和ませる蔵の力は大きい。全般的な味わいとしては、関西のほかの地域に比べてすっきりと軽い飲み口の酒が多い。

大きな動きがあまりなく、安定した感のある大阪で「久々に応援したいと思える酒と出会った。生酒らしいポリウム感。酸もキレもエエ感じ」と白菊屋の藤本さんが推す蔵が西條。若手の蔵人が「ウチの蔵で搾った本当に旨い酒を、少量でもいいから無濾過生原酒で」と社長に掛け合い、蔵仕事の合間に作業をして詰めるようになったのが「天野酒 特別純米 無濾過生原酒」だ。情熱あふれる一本が、大阪の日本酒界を活性化させる。

生酒らしいポリウム感が魅力の「天野酒」



## 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、大陸から伝わった技術をもとにした酒造りが行なわれていたのだとか。梅乃宿(梅乃宿酒造)、「風の森」(油長酒造)など、当たりがやわらかで、ぼつちやりと丸みのある酒が多い。世代交代が進み、自ら造りに携わるオーナー杜氏が増えてきたという。最近の成長株は、「野性味を感じさせる」花巴 太古の滴 菩提もと純米原酒」などを造る御芳野商店。「3年前から蔵元の息子が酒造りの中心となり、山廃や酸のしつかりした幅のある酒に取り組んでいる」(酒

暦寺で行なわれていた、製造う、現代では珍しい醸造法。清酒の始まりだとも考えられておける、生酛の原型でもある。年の今年、美酒を傾けつつその振り返っていただきたい。

菩提飯で野性味を感じさせる味の



## 和歌山

パワフルでダイナミック。  
梅酒にも注目を

温暖な気候の影響もあるため、肉厚なボディでしつかり強い。えるのが和歌山の酒。「黒牛」(タ「雑賀」(九重雑賀)、「羅生門」)どがすでにその魅力を全国に広げ、新たに頭角を現しつつあるのが造った「南方」。酒名からお察蔵元は細菌学から民俗学まで幅広い南方熊楠の実家だ。和歌山らしい旨味が立ちつつ後口すっきりりの豪放磊落だった熊楠のようで面白和歌山と言えは、梅酒も忘れては「梅の生産量が全国1位の和歌山、日本酒ベースで梅酒を造る蔵元」(翁酒倶楽部エシユリー・湯川さしつかりした旨味が立ち、後口すっきり

