

～笑い飯哲夫さんとともに～ 桜井市のものづくりを巡ろう



市内の酒蔵を巡りました。



ひとくちメモ 知っておきたい酒造りの流れ

日本酒の原料は、米・水・^{こうじ}麹。洗って蒸した米に^{こうじ}麹菌を加え、酵母の力でじっくり発酵させます。できた^{もろみ}醪を搾ることで、日本酒が出来上がります。気温や湿度など、蔵の環境も味わいを左右する大切な要素です。



今西酒造株式会社

万治3（1660）年創業の老舗が手がける新しい酒蔵「三輪伝承蔵」を訪れました。

三輪の歴史・文化・風土・技を傳承し、まちを醸す

令和7年4月、大神神社参道にオープンした三輪伝承蔵。今西酒造株式会社が、醸造哲学「清く正しい酒造り」を、多くの人に体感してもらうために手がけました。



「This is 三輪」の味わい

「清酒発祥の地」とされている奈良県。三輪山は^{みもろやま}三諸山とも呼ばれ、その名は酒のもとを意味する「^{みむろ}実醪」に由来するとされています。古来から酒の神様として信仰を集める地で酒造りができることを「とてもありがたい」と話すのは、28歳で蔵を継いだ14代目蔵主・今西将之さん。



- この蔵での酒造りには、
- 全量菩提酏（^{ほだいもと}伝統的醸造手法）で醸す
 - 全量吉野杉の木桶仕込み
 - 全量奈良県産米を使用
- と、同社のこだわりが詰まっているといいます。



三輪伝承蔵では、醸造の様子が間近に感じられる空間で、その味を楽しむことができます。



入口の太鼓橋や伝統的な建築技法で建てられた酒蔵も、全て吉野杉。見る楽しみにも溢れた空間です。



三輪を酒の聖地に

「三輪を、世界中の酒ファンが集まるような場所にしたい」と将来への思いを語る今西さん。三輪の魅力に改めて触れた哲夫さんも、話に花を咲かせていました。



■店舗情報

- ▶営業時間 10:00～17:00
- ▶定休日 不定休
- ▶場所 大字三輪 552
- ▶問い合わせ先 ☎42-6022



今西酒造株式会社
社ホームページ▲

西内酒造

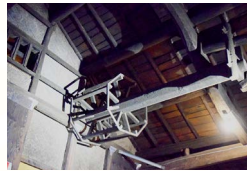
明治10(1877)年の創業以来、多武峰の麓で酒造りを続ける蔵元を訪れました。



伝統を感じさせる昔ながらの道具の数々

杜氏の隆允さんが酒蔵の扉を開けた瞬間、ふわりと広がる日本酒の香り。哲夫さんも「良い香りですねえ」と思わず笑みもれます。さらに進むと、蔵の中には酒造りに使われてきた道具が数多く並び、これまでの歩みを感じることができます。

ユネスコの無形文化遺産にも登録されている「伝統的酒造り」。その職人の技が光る作業に、哲夫さんは感心した様子でした。



▲搾る工程で使っていた阿弥陀車



▲酒の量を測る「トンボ」



日本酒の新しい味を探求

酒造りのこだわりを聞いた後は、いよいよその味わいを確かめます。特製の酒かすムースと共にいただくのは、仕込み水の代わりに清酒を使用した「談山 貴醸酒」と、同じく貴醸酒を使用した「談山 累醸酒」。ともに世界のコンテストで金メダルを獲得したこともある同社の看板商品で、大和さくらいブランドにも認定されています。

哲夫さんは、独特の醸造方法や貯蔵によって褐色に変化した見た目に驚きつつ、口に含むと広がるとろりと濃厚な甘みと深い味わいを楽しんでいました。



搾りたての原酒もいただきました。香り成分がいちごと同じと聞いて飲んでみると、鼻に抜ける香りが同じで驚きました。



■店舗情報

- ▶営業時間 9:00～17:00
- ▶定休日 不定休
- ▶場所 大字下3
- ▶問い合わせ先 ☎42-2284



西内酒造
ホームページ▲

笑い飯哲夫のちょっとひとこと

おいしいお酒をいただきまして、ありがとうございました。地元でこんなにおいしいものをいただけるなんて、本当に誇り高き故郷だなあと感じます。次の日に残る酒というのは人それぞれあると思いますが、桜井市で生まれ育ったからなのか、桜井市出身の「三諸杉」や「談山」をいただくと、次の日も爽快でいられます。

大神神社の境内に、活日神社という場所があります。そちらでは、高橋活日命という方がお祀りされています。この高橋活日命が、一番古い杜氏

とされています。崇神天皇の時代に疫病がはやっただそうです。天皇が頭を抱えておられますと、大神神社の主祭神である大物主命から、夢でお酒を奉納するようお願いをされたそうです。そこで崇神天皇からお酒をつくるよう発注を受けたのが高橋活日命で、たった一夜でお酒をつくり、できたお酒を奉納すると疫病が治ったそうです。

「酒は百薬の長」という言葉はしばしば嘘のレッテルを貼られますが、疫病を治した飲み物だと考えると、やはり嘘ではないのかもしれない。