V.G槻輪（きりん）だより

会　報　　第　６４　号
発行日　平成22年1月31日
発行・編集　V・G　槻　輪
代表者　大岡成一
http://web1.ibj.co.jp/~kirin

わが町紹介

富田の伝統の酒蔵見学・・清鶴酒造

日時：平成22年1月30日
目的：酒蔵見学

小寺池図書館から順路に従って清鶴酒蔵まで散策しながら歩きました。参加者には、「“わがまち学ぼう”史跡めぐり伝統の酒造りと寺内町のまち“富田”」を配布しました。

江戸時代の初めに、富田の酒造りは隆盛をきわめ、最盛期には24軒もの造り酒屋があったと伝えられています。幕末には7～8軒となり、現在は壽酒造と清鶴酒造の2軒のみとなりましたが酒造りの伝統を継承して富田の地酒を守り続けておられます。

富田のお酒が、屈指の「下り酒」として江戸の酒徒にもてはやされたのは、ひとえに『純で濁らず、香りの良さとコクが身上』であると讃えられ、ずば抜けて美味であったからに違いありません。

創醸１８５６年（安政3年）の清鶴酒造は、現在最も古い歴史を持つ富田酒の醸造元となります。

清鶴は、富田酒の伝統をかたくなに守り、いたずらに量産を図ることなく、手づくりによる酒造りを地道に続けられています。繊細にして大胆。昔ながらの職人気質で有名な但馬杜氏が、五感を駆使して手間暇惜しまず、我が子を慈しむように醸し出します。その技が目指すものは『甘』『酸』『苦』『渋』『辛』五味の調和そのものです。

杜氏の山本さんが、口に含んで喉ごし良く、さらに香り高く、後味にふくよかな余韻がのこる・・・・・これこそが私たちの変わらない理念であり、皆様から高い評価を頂く『清鶴』の持ち味です。・・・と言われます。

見学後、幾種類ものお酒の説明と味の違いなどを説明もして頂き試飲をさせて頂きました。

帰りには、おみやげとして、「本醸造“香酔”（新酒しぼりたて）、酒粕（槽での絞り酒粕）、試飲のグラス」を頂いて帰りました。

有り難う御座いました。

Ｓ・Ｏ

見て歩記

当日は、お天気も良く、小寺池図書館に集合。池のほとりの「紅梅」「白梅」「かるがも」を眺めながら、昔美人、紳士たちは賑やかに、延命地蔵を経て「清鶴酒造」へと進んで行きました。

「清鶴酒造」では、お母様似の息子さんの挨拶と簡単な歴史等の説明をうけたあと蔵に入り、米麹の香りの中、酒造りの丁寧で分かりやい説明に皆の評判は良かったです。

井戸は初めて見せていただきました。

試飲会ではお母様が「美味しいお酒のおつまみは何が一番か」の問いかけに、おつまみを請求されたと勘違いされ、持ってきて下さったのには、恐縮しました。

おいしいお酒にすっかり酔いが回り、和やかに話もはずみ楽しい午後をすごさせていただきました。

Ｈ・Ｎ

石井さん代々の伝統を守る正直さ、人柄の良さ、技術を研究していかれる姿勢とそれを育てていく地域のプライドが感じられました。

企業秘密のようなところまで見せていただき感謝します。

清鶴ブランドのどのお酒も口当たりがよく、美味しかったです。

私は沢山飲めませんが口に含んだときのふくよかな香りが好きです。

酒作りの伝統は我が国の無形・有形文化財だと思います。

Ｓ・Ｕ

２月度行事予定

“わがまち学ぼう事業”
「学習＆ボランティアの実践」
～高山右近や永井直清が治めた高槻城周辺をめぐる～

日　　時：平成22年2月10日(水)9:30～13:00（小雨決行）
受　　付：9:00 から(雨天の場合は2月17日(水))
集合場所：高槻現代劇場前(高槻市野見町2-33)
順路予定：先着順に組分し出発する予定です。永井神社⇒～城跡歴史館

３月度行事予定

“わが町紹介”
「高槻市市庁舎：桃園町」

月　　日：平成22年3月18日(木)
時　　間：13:30～15:30（予定）
集合場所：高槻市総合センター1階エントランスホール
（テレビの所）　13時までに集合ください。
そ の 他：1)市役所の全般及び市議会について
2)議場などの見学