

5—4. 富田の酒

1) 清鶴酒造【清鶴】(富田町6丁目)

富田は、優良米の産地で育成された良質の酒米と、石灰層を通過して湧き出る阿武山山系の清水で醸し上げられたのが富田酒です。この地に酒造りが興ったのは1471年(文明3年)。当時創建された永照寺の縁起の中に、酒造を生業とする好田宗信が檀家として尽力したとする記載があります。

時を下り、豊臣・徳川の世には、酒造を生業とする蔵方十人衆と呼ばれる町衆組織が勢力を持ちます。中でも紅屋清水氏は、大阪

の陣の功により家康から千八百石もの酒造株が与えられた程。『香味勝て宜し』と賞せられる富田の酒は、淀・阿武山の清水や米処としての地の利に加え、豊かな町衆文化に切磋琢磨されたもの。清鶴はその流れを汲む酒造り酒屋です。

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。

創釀 1856年(安政3年)石井清兵衛が創釀。富田の酒造りを支えた富田蔵方十人衆の一人紅屋・清水市郎右衛門の流れを汲みます。

現在最も古い歴史を持つ富田酒の醸造元となります。

清鶴酒造は、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みせず、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。

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……これこそが清鶴酒造の変わらない理念であり、高い評価を得ています。

(清鶴のパフレットより)

