而今　宇奈根

三重県 名張



SAKÉ PASSION & CIE

而今 / 木屋正酒造

―三重・名張の大自然、歴史、文化―

1．蔵の歴史と概要

名張の歴史的宿場町に200年の歴史をもつ名門。
天才杜氏が一代でかつての栄光を復活させた伝説蔵。



三重県名張市。歴史的な宿場町の面影を残す初瀬街道の古い街並みを歩くと、重厚な構えの木屋正酒造が姿を現す。
屋号の「木屋正」が示す通り、かつて材木商を営んでいた大西家が酒造業へと転じたのは江戸後期の1818年。以来200年余にわたり「高砂」を代表銘柄とする実直な酒造りを続けてきた。
名張は観阿弥が初めて能楽堂を創建した芸術芸能の発祥の地であり「高砂」という銘柄名は能楽に由来する。

大きな転機は2003年、六代目唯克氏が修業を終えて蔵に戻った時のこと。当時は地方の小規模蔵にとって冬の時代。「このままでは、この歴史を次世代へ繋げない」という強い危機感を抱き、当時は珍しかった蔵元自らが杜氏として陣頭指揮を執る決意を固めた。
そうして自らが杜氏として初めて造った酒が「而今」である。
2004年に発表された「而今」はいきなり全国鑑評会金賞となり、今や日本一入手困難な銘柄のひとつとなった。



SAKÉ PASSION 特別ブランド

而今　宇奈根　きもと純米大吟醸

今や伝説となった「而今」のリリース20周年を記念して醸された、特別な１本が「而今 宇奈根」である。

これまで而今の最上級品は、他県の山田錦や雄町を用いて世に送り出してきたが、古代には最上の米の銘産地だったという伝承を持つ地元・名張の酒米、最上質に挑戦するという想いから誕生した１本である。

かつて聖徳太子が優れた米の産地を探し求め、遠路飛鳥からこの名張の田圃を発見、太子自ら旗を立てたという伝承が残るのが「美旗」。その美旗の区画のみで篤農家と共に育てた「三重山田錦」で、最高品質に挑む１本が「宇奈根」なのである。

而今では例外的な生酛造りで、丁寧に時間をかけて醸されるこの酒は、年にわずかタンク１本分のみリリースされる。

「宇奈根」とは、元伊勢26社の筆頭格の１つである格式高き名張の古社「宇流冨志禰(うるふしね)神社」の主祭神・「宇奈根命(うなねのみこと)」から名前を載いたもの。
水と稲の守り神である宇奈根命の名を冠し、地元名張にかける想いを表現する、而今の新たな挑戦である。



宇奈根 きもと 純米大吟醸

※ファーストリリース24VTG（26年5月～）







2．人と哲学

木屋正酒造　６代目蔵元　大西唯克氏



上智大学理工学部を卒業後、大手メーカーで技術者として勤務していたが、2002年、廃業の危機にあった実家へ戻る。２年間但馬杜氏のもとで修業し、2004年に杜氏としてはじめて酒造りを行った。唯克氏の新しい酒のために、名張大西家を守ってきた母が付けてくれた名が「而今」であった。厳格すぎるまでの職人性と共に、常に暖かい笑顔をたずさえ、蔵人たちと固い絆で結ばれる優れた蔵元（経営者）という一面も持つ。

「而今」の名に宿る蔵の哲学



「而今(じこん)」は、鎌倉時代初期の禅僧・道元が唱えた「今、この一瞬」を指す仏教用語である。
過去・現在・未来という時間の輪廻の中で、ただ「現在(いま)のベスト」を尽くし、酒造りの一瞬一瞬に全霊を傾けるという大西氏の決意のもと名づけられた。
世界的な入手困難銘柄となった今日も、唯克氏は日々蔵で陣頭指揮をとり続け、今の「この時この瞬間」に一点の妥協も許すことなく誠実に酒を醸し続ける

蔵人全員が高い誇りを持つ職人チーム

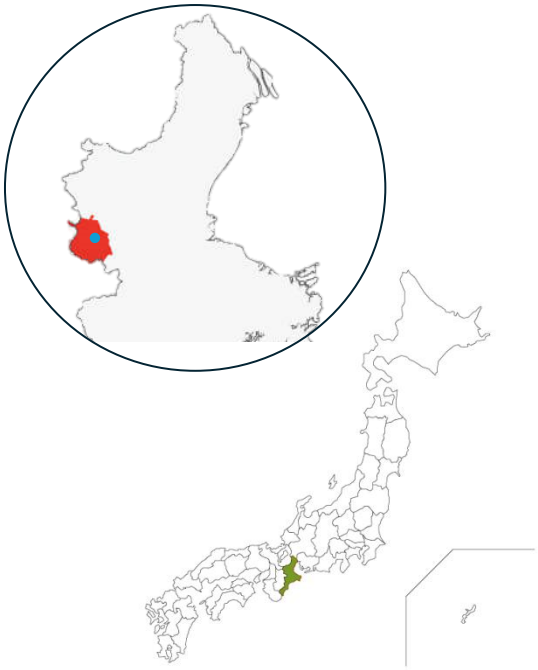


而今では、古典的な酒蔵のように「オーナー蔵元と季節雇用の杜氏や蔵人による分業制」の形態ではなく、蔵元杜氏として現場に立つ大西氏を中心に、正社員として籍を置く若き蔵人たちが１つのチームとなり、全員が「自分の酒だ」という強い意識をもって酒造りを行っている。
優れた酒は名杜氏だけでは作れない。細かく地道な１つ１つの工程に少しでも狂いがあれば、而今の緻密さと洗練は崩れる。
訪問を許された人が例外なく感動してしまう、理想郷のようなチームだからこそ、而今の酒質が実現されているのだ。

3．三重・名張の大自然・歴史・文化

名張：雄大な山河に抱かれた歴史ある宿場町

名張は、曽爾高原、香落渓、青蓮寺湖など、近隣を圧倒的なスケールの大自然に包まれた地である。
聖徳太子が奈良から出向き、「稲作栽培最上の地」として太子自ら旗を立てたという伝説に由来する「美旗」など、古くから優れた農業地として栄えてきた。
淀川や宇治川の最上流部として美しい水を持つことに加え、日本最大の湖「琵琶湖」が出現した地ゆえに古琵琶湖がもたらした豊富な有機物を含有する粘土土壌を持つことも太子の眼鏡に適った一因であろう。



そんな豊かな地ゆえに古くから人が住み着き、長い歴史と深い文化が根付く地となったことは自然である。
室町時代に観阿弥が最初の能楽堂を建立した文化的な街であり、江戸時代には築城の天才として名高く徳川将軍家の厚い信頼を得た名将・藤堂高虎を祖とする藤堂家の城下町として大いに栄えた。また京の都や大坂から伊勢神宮へと向かう旅人たちを迎える宿場町として経済文化両面が発展した。

木屋正酒造が暖簾を掲げる旧初瀬街道は、国の登録文化財「藤堂家邸跡」などの歴史的建造物が点在し、而今の酒蔵も文化財に登録されている。そのひっそりと静かな街の佇まいは、訪れる人を江戸時代に迷い込んだ感覚に誘う。





名張の総鎮守「宇流冨志禰神社(うるふしね)」、その主祭神「宇奈根命(うなねのみこと)」

天照大御神を祀る地を探した倭姫が２年も滞在した格式高き：元伊勢26社の最有力古社

木屋正酒造からほど近く、宇陀川と名張川が交わる地に、名張の総鎮守社「宇流冨志禰(うるふしね)神社」が鎮座する。
かつて天照大御神を祀るに相応しい地を求めて全国を巡った倭姫命が探し歩いた「元伊勢二十六社」の１社で、倭姫が最も長い２年もの時を過ごした古社と伝わる。
訪れる人は、西行法師が伊勢参拝で詠んだ「なにごとの おわしますかは知らねども かたじけなさに 涙こぼるる」という句を思い起こし、理屈を超えた畏怖と感動を覚えるであろう。

神社の名「うるふしね」は、この地を「潤す」豊かな「伏水(ふしみず)」が由来とされ、主祭神として祀られる宇奈根命(うなねのみこと)は、「穀物」と「水」を守護する存在。
酒造りの根幹をなす「米」と「水」という二つの要素の主祭神に、1000年以上もの時を超えて祈りを捧げてきた名張の人たちの歴史と悠久の時間の流れの中で、今日も「ただ今を全力で生きる＝而今」の精神で、酒造りが営まれる。




天照大御神

倭姫命



能楽発祥地・名張と、能楽の祖・観阿弥

能楽を大成させた観阿弥。この名張に日本で初めての猿楽座（後の観世座）を開き、やがて足利義満の庇護のもと「能楽」として京で開花し、伝統芸能の頂点となった。

名張に居を置く而今にも能楽の文化が強く宿る。
例えば、昔からの「高砂」という商標も能楽の由来。
また、木屋正酒造の敷地内には江戸時代に「栄寿堂」という寺子屋があり、地域で最も早く開かれた教育の場として子どもたちに学問を教えていたが、同時に、能楽発祥地における文化の担い手として譜や踊りも教え、その文化継承に重要な役割を果たした。



三重・名張　固有の風土（テロワール）

1．名張の風土（テロワールの個性）　～地形・気候条件・水の特徴～

近鉄名張駅に降り立つと一見､郊外のベッドタウンに見える。しかし名張は、聖徳太子が最上の田畑を発見し旗を立てたことに由来する「美旗を筆頭に、最上の稲作地であることはあまり知られていない。

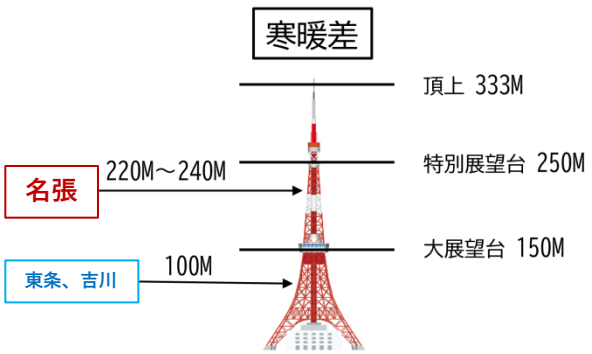
名張は220mほどの高い標高に位置し、周りを人の生活がほぼない山々に四方を囲まれた豊かな自然を持ち、又、盆地を流れる名張川は、京都の宇治川、大坂の淀川の最上流にあたる美しい水を携える。

高い標高と周りの山々ゆえに､農作物に重要な朝夕の大きな寒暖差を持ち､最上の酒米産地とされる兵庫の吉川や東条よりも緯度が低く(瀬戸内海程度)、日照量にも恵まれる。

更に古琵琶湖が出現した地ゆえに、栄養分の多い上質な粘土土壌をも持ち合せる。こうして兵庫特A地区に一切遜色ない多くの条件を全て備える地が名張であり、聖徳太子が遠くから来て旗を立てた伝承や、この地の氏神が水と米を司る宇奈根命であることに深く頷かされる。

朝夜の寒暖差を生む標高の高い盆地

名張南部は約1500万年前の激しい火山活動によって生まれた山々に囲まれる盆地であるが、200メートル超の標高に位置し（兵庫吉川:100m)、朝夕の寒暖差が非常に大きい。酒造りに適した気候であると同時に、優れた米の成育にも非常に優れた地である。



豊かな日照量と
常に吹き降ろす風による寒暖差

名張は、かの有名な兵庫県の東条/吉川地区よりも低い緯度にあり、概ね瀬戸内海と同緯度レベルの豊富な日照を誇る。

いわゆる晩稲(おくて)と呼ばれる偉大な酒米（山田錦/雄町 等）は、背が高く豊富な日照量を必要とするが、名張は十分な日照量を持ちつつ、四方を山に囲まれ常に風が吹き下ろすことで、優れた酒米の成育に欠かせない大きな寒暖差を持ち、同時に、病害や虫害が発生しにくい絶好の環境となっている。



古琵琶湖が残した豊かな土壌

名張は、世界で３番目に古く日本最大の湖「琵琶湖」出現の地としても知られ、約四百万年前の湖底が遺した栄養分（有機分）が豊かな粘土質土壌を持つ。

湖底に溜まった粒子の細かい粘土ゆえに、背が高く倒れやすい晩稲の酒米の成育にも適す。



（左）古琵琶湖の移動の変遷

（下）「美旗」の栄養分豊かな重い粘土土壌
古琵琶湖の湖底で形成



2．而今・酒米の特徴

地元名張の農家と共に田植えから取り組む

而今では、地元の契約篤農家の協力の下、大西氏はじめ蔵人も田植えから米造りに携わっている。
「而今・宇奈根」「而今・名張」に用いる「名張・山田錦」は、地域最上とされ聖徳太子の伝承をもつ美旗地区の力強いボリュームと深い味の米を産む区画。

「而今・三重山田錦」には、滝川地区の水がやや冷たく、粘土に砂地が混じってライトボディでエレガントな味わいの酒米を産む区画。
それぞれ篤農家と共に、ナチュラルな農法で栽培を行っている。



而今は地元名張の山田錦以外は各品種の最上地の酒米を用いる。広島の八反錦・千本錦、岡山の雄町、兵庫の山田錦（東条秋津、吉川）、山形の酒未来等。特筆すべきは、日本全国で而今と十四代しか手に入らない特上/特等の雄町（岡山県）

最上の酒米を生む“美旗地区”　宇奈根の山田錦・契約田

名張最上の酒米を生む「美旗」地区は、４～６世紀の古墳群が多数存在する美しい田園風景が広がる。
特別に豊かな地で古くから人々が農業に勤しんだ歴史が刻まれる地である。
実際に古代大和朝廷が直轄地としていた地であり、聖徳太子自身がこの地に旗を立てたという伝承を持つ。

かつては琵琶湖の湖底であったことから上質な粘土土壌をもち、米の生育に必要な栄養と水をしっかり保持する。また、湖底に堆積した粒子の細かい粘土ゆえ、背の高い晩稲酒米の稲を倒れにくく支える。

田圃上部の山上には風車が立ち並ぶほど風の強いエリアで、朝夕の寒暖差がデンプンの蓄積を促進する他、病害や虫害が大きく減少させる利点も持つ。
豊かな日照、220m高地の冷涼さ、近畿圏河川の最上流部の美しい水、といった条件も合わせて、兵庫県の特A地区に劣らぬ最上の稲作環境をもつ「美旗」の山田錦は、而今が挑戦する「地元名張の酒米による最上質酒」にふさわしいポテンシャルを備える。





3．而今　宇奈根の水

近畿の河川群の最上流部、清らかでミネラルに富む水

名張盆地一帯を潤すのは、名張川、青蓮寺川、宇陀川の三河川が主体。

その上流部に人間の営みはほぼ存在せず、「美しい綺麗な水」が名張盆地へと流れ込む。

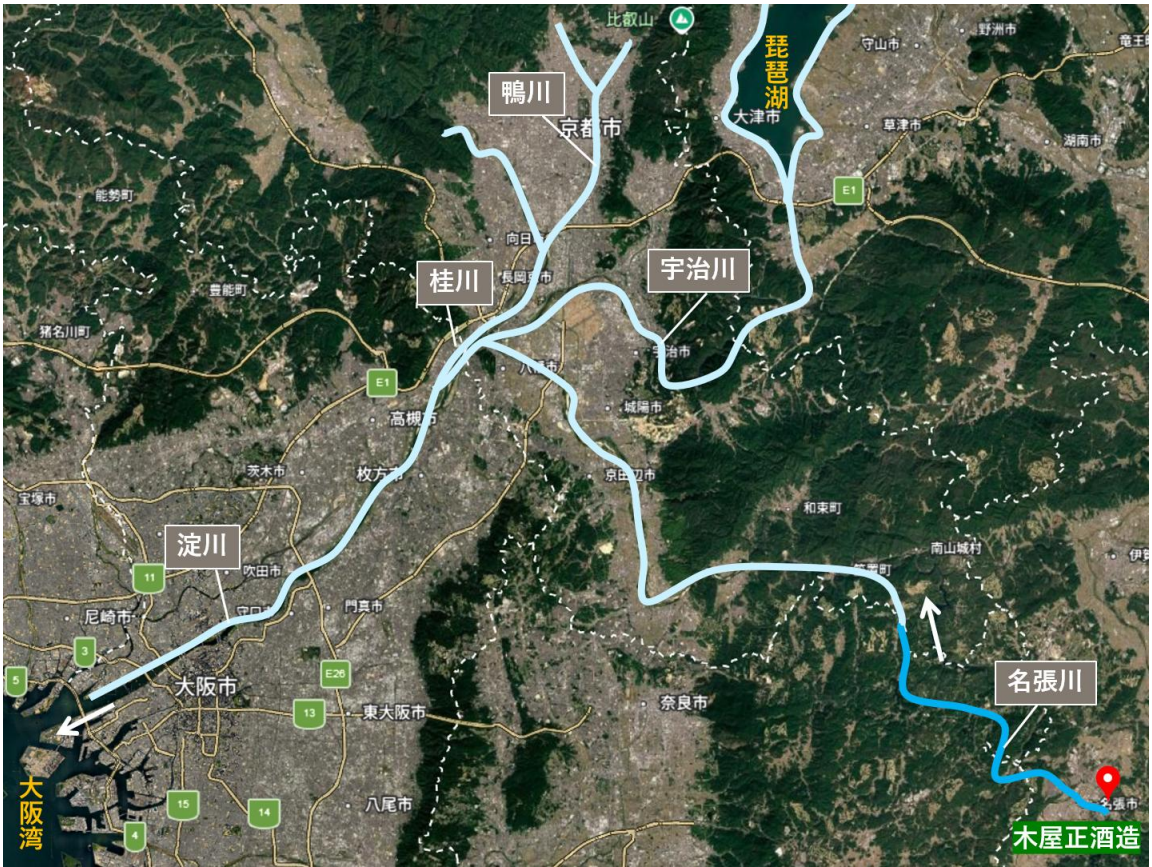
巨大噴火により紀伊半島を覆った火砕流が積み重なり形成された柱状節理の花崗岩層と、太古の昔に海底だった凝灰岩層を長い時間をかけて浸透した雨水は、ミネラルを含む水となって盆地平地部へと届く。

盆地平地部は主に中生代白亜紀～古第三紀にかけて形成された領家花崗岩類が広く分布し、天然の土壌フィルターを通った水は、有機物が少ない純度と透明度の高いピュアな水として蔵に届く。



香落谷　花崗岩　柱状節理

盆地を貫く名張川は、北上して京都で宇治川に合流し、最終的に淀川となって大阪湾へ流れ込む。つまり近畿圏河川群の最上流部に位置するのが名張なのだ。



カルシウム主体の稀有な仕込水

而今で用いられる仕込水は、日本では珍しいカルシウム分を多く持ち、かつマグネシウムの約７倍という稀有な水質。火山活動で形成された名張盆地一帯はマグネシウム等の鉱物系ミネラルが豊富だが、盆地の周りの山々の一部が海底由来の凝灰岩層を持つこと、かつて琵琶湖の底であった層の一部に石灰系土壌があることで、稀有なカルシウム分を保持する仕込水となる。

ブルゴーニュやシャンパーニュの水質として有名なカルシウム系（石灰岩系）ミネラルは、酒の味わいに鮮やかで凛としたストラクチャーを与えながらも、余韻では包み込むような柔らかさと優しさをもたらす。

而今の仕込水

カルシウム（Ca）　：14 mg/L
マグネシウム（Mg）：2.8 mg/L
総硬度（Ca+Mg）　：46 mg/L



森を守ること＝美しい水を守ること

而今・大西家の元材木商「木屋正商店」というルーツは、今も山林の保全活動という形で継承されている。
５万平米の森林（東京ドーム約1.2個分相当）を保有し、酒造りと共に、植林や間伐といった山林管理を行う。
良質な米を育む田圃を守るためには､美しく豊かな水が必要であり､良質な酒を造るためにも美しく豊かな水が必要である。そして、その水を守るためには、健全な森が不可欠となる。

森が死ねば、美しく豊かな水の供給も止まってしまう。
近年、宅地開発などで削られた山地エリアでは、短期間の豪雨でも鉄砲水や地すべりなどが発生し、下流部の人の暮らしや農業に甚大な被害をもたらしている。
山林が備える保水能力は人工ダムの３倍から４倍にも及び、同様の保水機能を持つ田圃と共に、地域の治水環境を支えているのだ。

大西家では、屋号においても「木屋正」の名を守り続け、材木商のルーツを大切にし、実際に「大西山」という名の森を守り続けている。







而今“宇奈根”　造りと技

前工程（精米/洗米/浸漬/蒸し）

精米は地元の信頼する専門業者に委託する。
洗米と浸漬は、2025年の鍛治町蔵完成と共に導入した、日本に30台しかない最新鋭の設備によって、僅かな糠も残らない洗米を行い、吸水も0.1%単位で管理する。



一方、而今の味を決定づける麹用の米については、10kgというごく少量で手間暇をかけた完璧な手洗いを実行。
又、浸漬も手作業で都度計りにかけて吸水量を0.1%単位で管理するが、その日の気温、温度、気圧、米の質等にあわせて人間の五感も駆使、ベストの吸水量となるよう微調整を行っている。



こうじ造り

而今を而今たらしめるのは、前工程も含めた緻密な麹造りにあると言っても過言ではない。
突き破精とした麹菌の成育と共に生成する発酵熱のコントロールにその極意の1つがある。
麹が発した熱がたんぱく質を分解しアミノ酸を生成する36-40度帯をなるべく早く自然な形で通過させる一方、でんぷんを分解して糖を生成する40-45度帯のうち40-42度を保つよう、慎重に温度をコントロールしながら菌糸をじっくりと育て上げる。
麹の温度、湿度のコントロールを主体としつつ、その年の米の質（でんぷんやたんぱく質の組成等）や麹米の手触り、菌系の成長過程の目視など、人間のもつ五感もフルに活かして緻密な微調整を行う職人技も、“而今らしさ”を体現する重要なファクターとなっている。







酛だて

而今のような「美しい香りを持ち、僅かな雑味もなく、薄い絹布が幾重にも重なったような緻密かつ繊細な味わいを持つ酒質」を実現するためには、生酛よりも微生物的に衛生的かつ酸化を極力抑えられる速醸酛が必須であり、実際、而今の酒のほぼ全てが速醸で造られる。

一般に速醸は、スピード速く酒が造れ、腐敗や酸化リスクが少ないため、大手がコストを抑え大量に酒を造ることを目的に活用するケースが多いが、而今のような「究極品質」を目指し、手造りの小さな蔵であり続けることを選択する者にとっての速醸は「180度異なる目的＝目指す酒質」のために用いられる。

一方、「而今らしい緻密・繊細な酒質」を実現したまま、生酛による美しい酸や複雑味のみを酒に与え、雑味や穀物感を与えぬように造ることは「二律背反的・トレードオフ的な要素を両立させる」という究極難易度の醸造となる。

そのため、「而今の名を冠して納得に値する生酛酒」は、年に数タンクしか造り得ない希少品となる。

而今らしさを保ったまま生酛の美点のみを活かすことに成功した酒は、大西氏の言う「極味（ごくみ）」＝「味覚を超えた何か」すら感じえる偉大な味わい。すなわち「ごく一部のブルゴーニュ等のようなアートの領域に達した特別な１本」へと昇華された至高の酒。

大西氏曰く「喉の奥にキラキラとした余韻が長く残る、幾多の菌が活動した生命力を感じる特別な味わい」



そして１本の作品へ（もろみ管理/搾り/瓶詰/火入れ）

搾りにおいては、低温室に設置したヤブタ式の圧搾機で、フレッシュさや繊細さを閉じ込める。

熱劣化を避けて品質を最上に保つため、全てを瓶火入れとする。

而今の知名度が上がり、経営に少しゆとりが出た頃、大西氏が高級外車数台分の投資をしたのが、最新鋭のオートマティック瓶火入れ機（パストライザー）。

品質のためとは言え、従業員には大変な重労働となる瓶火入れ作業の負担軽減のために、手作業と同等以上の効果を持つ高価な機械を導入したあたりに、経営者・大西氏のチーム愛を感じさせる。

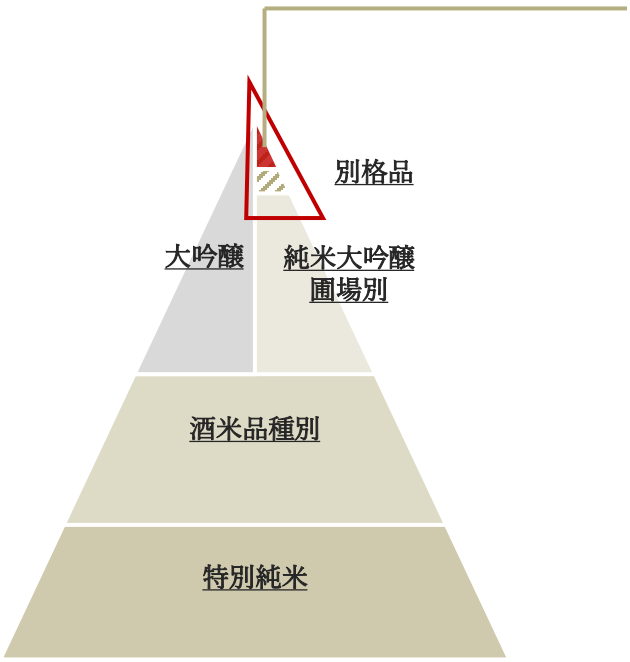




而今“宇奈根”　ポートフォリオ

きもと純米大吟醸　１アイテムのみ

年産わずかタンク１本のみ、
東条秋津や吉川にも比肩する
名張最上区画 “美旗”の山田錦
而今では希少な生酛仕込み
現行の而今ラインナップの最上品。





’25 OPEN価格（16,000~30,000円）

’24 MP：57,000円





※ MP＝ **M**arket **P**rice

而今　既存ポートフォリオ





総発売元

VIN PASSION & CIE

株式会社ヴァンパッシオン
東京都港区芝公園3-1-1 美濃富ビル 6F

総代理店

SAKÉ PASSION & CIE

株式会社ヴァンパッシオン
東京都港区芝公園3-1-1 美濃富ビル 2F