七本鎗 在

滋賀県 長浜　木之本



SAKÉ PASSION & CIE

七本鎗 / 冨田酒造

―七本鎗の蔵を育む滋賀県長浜木之本の大自然、歴史、文化―

1．蔵の歴史と概要

現存する日本最古の蔵のひとつ。室町以来480年の歴史と伝統を守り抜く15代目
地域農家と共にある、伝統スタイル日本酒の頂点



滋賀県長浜市の小さな町、木之本。この地で室町以来480年余にわたって、伝統的酒造りを実践する蔵が、現存する最古の蔵の１つ冨田酒造である。

この地域は東海道と北陸を結ぶ重要な立地にあり、また琵琶湖の恵みによる豊かな農業や漁業を有するため、織田信長、浅井長政、豊臣秀吉、石田三成など、天下に轟く時の権力者達が常に逗留してきた歴史を持つ。
それゆえ、天皇を戴く京の都と共に、その時代最上の食や酒の文化が究極形にまで発展してきた地でもある。
江戸時代の木之本は、参勤交代の諸大名や旅人が行き交った北国街道の主要な宿場町として栄え、冨田酒造は町の中心地にある酒蔵として地域の商業や農業はもちろん政治や文化など、地域の人々の営みに強い影響を与え続けてきた地域の名士にして名門である。



近代に入ると、この琵琶湖「湖北地域」持つ偉大な歴史に根ざした最上の美食と地域を代表する「七本鎗」の銘酒は多くの文化人を惹きつけた。
美食家にして陶芸家の北大路魯山人が同地に長逗留した際には、同家が魯山人を強く支援した縁から「七本鎗」の看板を残したが、今日「七本鎗」のラベルに刻まれる文字も魯山人によるものである。





科学が発展した現代、ワインのような華やかな香りや、ボリュームのある甘みを持つモダンスタイルの酒が主流を占める。
しかし大正の時代まで数百年、日本が誇る「驚くべき職人芸」である酒造りで、伝統的なクラシックスタイルの酒しか存在しなかった。
各時代に最高とされた幾百人もの酒造り職人達が、夢見て挑んだ「伝統スタイルの日本酒の「究極形」それは、和の伝統的美食に寄り添う米本来の旨味や複雑性を持ちながら、雑味なくバランスのとれた美しく綺麗な酒質を共存させた１本であろう。

2002年、15代目となる泰伸氏が蔵に戻り「本来の日本酒の究極系」を追い求めて始めてから20年余り、今や伝統クラシックスタイル日本酒のナンバー１蔵として不動の地位を確立した。



七本鎗　在

SAKÉ PASSION 特別ブランド

七本鎗「在」は、琵琶湖北部地域＝「湖北」の米と水のみを用い、

「地域文化を表現する地酒の究極形」

「室町以来の伝統の技のみによる、クラッシックスタイル酒の究極形」

を目指して醸す、15代目泰伸氏が世に問う１本である。

湖北地域は、豊かな日照、朝晩と真冬の大きな寒暖差、水源最上流部ゆえに清く澄みミネラル豊かな水、という絶好の条件を併せ持つ、歴史的な稲作最上の地。
「七本鎗 在」は、湖北の農業を牽引する３軒の若き篤農家たちが、無農薬あるいは厳しい減農薬で手間暇をかけて育てあげた、エネルギーと滋味に満ちた古代米（在来米）「滋賀旭」のみを用いて醸される。

地域最上の原料を、歴史的・伝統的な醸造技法のみで醸し、地域の個性を圧倒的なまでに表現せんとすることで、室町以来の本来の「地酒の在り方」を模索する。15代目泰伸氏が、伝統回帰に向かう「新しい」挑戦が「在」である。

「在」の名は、15代目泰伸氏が文化的に傾倒する茶道の精神と作法に由来するが、他にも同氏が「在」の酒造りに込めた多くの意味を含有する。
１つは酒米に「滋賀旭」のみを用いることに由来する。「東の亀の尾、西の旭」と言われる、酒米と食用米の祖にあたる古代品種＝「在来種」からの「在」。
もう１つは、湖北の地に古くから存在する蔵として、また農家はじめ地域の人々との共同体としてこの地で逞しく生きる“在り方”からの「在」。



＜ラインナップ＞

「真」 無農薬家倉米 生酛 木桶

「行」 無農薬二農家米 生酛

「草」 減農薬三農家米 速醸酛

※　「真」'25VTGは原料米である滋賀旭の脱粒が多かったため、リリースを見送ることとなりました。

茶道の精神に則り、「真」「行」「草」と名付けられるラインナップ

茶道の精神において普遍的な一期一会のおもてなしの心、その在り方を１本ずつに込めて。

「真」とは、最も隙のない正式で格調のある在り方

「行」とは、真を少し崩し柔らかさや動きも取り入れた中庸的な在り方

「草」とは、大きく崩した中に相手への真心を示す精神性＝「わび」の在り方。

湖北の歴史を彩る数々の武将の保護を受けた千利休は「草＝わび茶」を極め、確立させた第一人者。「草＝わび」においては、単に形を崩しただけのものは手抜きであり、あくまでも「真」の正統世界を理解するものが、敢えて「行」「草」として崩す、その「わび」に、相手への本当のもてなしの心の深みが宿るとされる。大切な相手の心に合わせ、その場に最もふさわしい格を選ぶ知性・教養・人間性を磨く、という茶道の価値観と哲学。
大切な方と過ごされるシーンで、「在」の各ラインナップをお楽しみ頂けたら、という造り手の想いを込めて。







2．人と哲学

15代目蔵元・冨田泰伸氏が守るもの



冨田家３人姉兄の末っ子に生まれる。京都の大学を卒業後、東京で就職し、焼酎やワインの販売活動を経験した。
欧米各地のワイナリーや蒸留所を巡り歩く武者修行の後、2002年に実家へ戻り、歴史ある家業を継承した。

誠実な農業をはじめとする地域文化の豊かさや、地元の伝統美食を含めた「湖北の文化への誇り」を、酒を通じて発信したいという強い信念をもって酒造りにあたる。

商業的には「現代的なモダンスタイルの酒」を造る方が500年近い歴史蔵の存続に有利と知りつつも、郷土の人と文化への熱い想いで伝統的酒造りを貫き続ける、無骨な「歴史と文化継承者」。

この地の文化は仏教や戦国武将の精神哲学が強く影響しており、同氏は、その精緻たる茶道にも深い造詣を持ち、新ブランドにはその精神哲学から「在」、「真・行・草」という名を与えた。



真の意味での「地」酒を追及し、挑戦し続ける

冨田氏は家業である酒蔵に戻るまえに、欧米のワイナリー等で地域文化を体現する醸造のあり方に触れたことを機に、酒造りを通じて地元の豊かさを伝える道を選んだ。
彼が定義する「真の地酒」とは、地元の「風土・歴史・文化」を表現した酒である。

１．地元原料へのこだわり

・滋賀県産米のみの使用、単一品種で仕込む
・地元の篤農家たちとの契約栽培
（“在”においては３農家に限定する）



2．伝統的醸造スタイル

・米を磨きすぎずに卓越した無農薬の地元米のもつ
豊かさの全てを活かす
・江戸時代以来のスタイルを貫き、
地元の食に合う味わいを目指す

3．伝統の継承のための挑戦

・生酛　木桶
・無農薬米
・契約田比率の向上
・熟成酒の取り組み



3．滋賀県・長浜の大自然・歴史・文化―

長浜：多くの有力武将が居を構えた、湖北地域の中心地
～天下人に献ずる最上の美食と美酒が栄えた地～



湖北地域は、古来より東海道と北陸を繋ぐ交通の要所であり、また恵まれた気候条件や琵琶湖の恵みによって屈指の農業生産力を誇ってきた。更に、琵琶湖の水運を活かした京の都や、その先の淀川による大坂への水運物流の要衝でもあった。

この地政学的な優位性を背景に、各時代において多くの有力者がこの湖北地域に拠点を構築してきた。

戦国時代に湖北地域を本拠として勢力を拡大した浅井氏、天下統一の過程でこの地の掌握を最優先事項とした織田信長の痕跡、豊臣秀吉が拠点にした長浜城、関ヶ原西軍の将・石田三成の生家等、数多くの歴史的人物の足跡が今も残される。



～天下人達をもてなす当時極上の美食の集積地・長浜～
琵琶湖の水運と北国街道を持つ「京の都の台所」



湖北地域は北陸と東海道を結び、京都大坂へ至る交通の要衝であり、琵琶湖の水運拠点でもある地理的特徴を背景に発展してきた。

また豊かな農業最適地として、良質な近江米をはじめ、湖の幸である小あゆ、もろこ、鴨、日本海から北国街道を通じて運ばれる海産物など、多様な食材が集まり、京の都や大坂の食を支える重要な役割を担った。

冨田酒造は、北国街道沿いに発展した宿場町「木之本」に位置し、長年最高・最新の食文化の恩恵を受けてきた。同感が洗練された伝統的クラッシク酒、つまり最上の伝統和食に最も寄り添う酒を志向する源である。

賤ケ岳の戦い：天下取りの決定的な分岐点
～ 秀吉軍最大の功労者・七本鎗 ～



長浜市の賤ヶ岳で行われた「賤ヶ岳の戦い」（1583年）は、本能寺の変後の織田後継争いにおける「決定的な合戦」である。
日本の歴史を「戦国時代」から「豊臣政権（天下統一）」へ大きく転換させた、歴史の分岐点の舞台であり、その結果が逆に振れていれば、日本の歴史も今の日本の姿も全く違ったものになっていただろう。
秀吉の勝利を支えた福島正則、加藤清正ら７人の武者が 「七本槍」としてその功を称えられたが、誉も高きこの名が冨田酒造の銘柄として冠されている。
この合戦は冨田家がこの地で酒造りを始めた49年後の出来事であり、現存する最古の歴史蔵の1つゆえに許された商標である。

琵琶湖の恵みと気候が生んだ、長浜独自の発酵食文化
～ 七本槍「在」の酒質が寄り添う伝統的和の旨味文化 ～



琵琶湖の恵み、そして豪雪地帯ならではの保存食の知恵が重なり、湖北地方、特に長浜では独自の「発酵食文化」が育まれた。
加えて、北国街道の宿場町として人や物が絶え間なく行き交い、各地の有力者や豪商が最先端の情報と技術をもたらし、そして、伝統的な美食を強く求めるこの地の天下人達や京の都の有力者からの旺盛な需要が、究極の域に発達した旨味文化、発酵食文化に寄与した。

若き時代の魯山人が食客として滞在し、食の学びと創作活動に没頭した「才能開花の地」・長浜
～ 冨田家が強く支援、額書を寄贈された歴史 ～







長浜は、歴史的に多くの有力者・豪商たちが居を構えていた。
地元の有力者・河路家や安藤家に逗留し、安藤家の離れ「小蘭亭」に長い間逗留したのが無名時代の北大路魯山人である。
同地で創作活動に励みつつ、湖北の美食に魅せられて食の第一人者としての歩みを始めた地が湖北・長浜である。
冨田酒造の先代も魯山人の才能に魅せられ強く支援し、そのご縁で魯山人が納めた「七本鎗」額書が、今も蔵に飾られる。

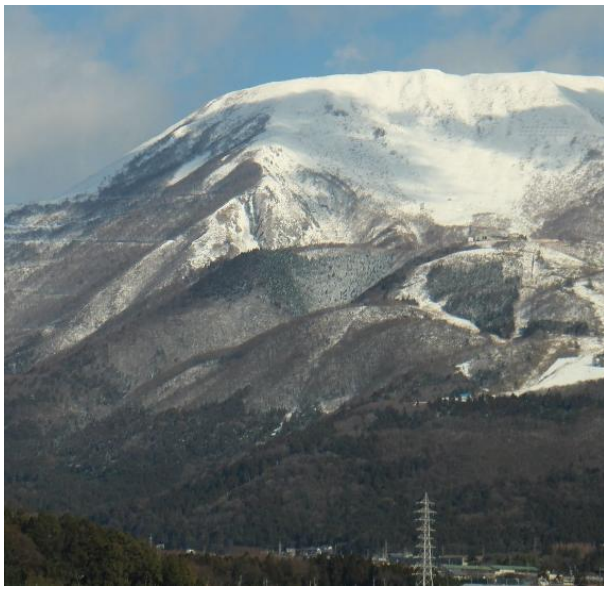
滋賀県長浜　固有の風土（テロワール）

1．長浜の風土（テロワールの個性）　～地形・気候条件・水の特徴～

滋賀県最北端に位置する長浜は、歴史深い城下町である一方、琵琶湖に流れ込む河川による肥沃な土壌と、世界有数の積雪による雪解け水の恩恵を受け、農業が非常に盛んな稲作最適地である。

伊吹山と琵琶湖の恵み

～年間を通して尽きぬ水が、豊かな農業を支える～



世界の山岳観測史上 歴代１位の積雪量というギネス記録をもつ伊吹山は、岐阜県との県境にそびえる標高1,377m級の山である。シベリアからの冷風が日本海で水蒸気を含んで雪雲になり、伊吹山にぶつかってたくさんの雪を降らせる。積もった雪はゆっくりと地層に浸透し、平野部を潤す地下水となる。

湖北では22年をかけた水利事業が成され、琵琶湖の水を賤ケ岳の向こう側にある余呉湖に組み上げて貯水湖として活用し、湖北全体の農業用水として使えるようにした。
農業用水はまた琵琶湖に流れ込むため、地域の人々の水質保全の意識は非常に高く、農薬・化学肥料を５割以上削減する「環境こだわり農業」が推進されている。

稲作最上の肥沃な土壌　琵琶湖に流れ込む40余河川の恵み

長浜・湖北エリアの広大な平野は、琵琶湖へと流れ込む40余りの河川によって形成された。
プランクトンや川魚などの生物活動が活発な河川水がもたらした土壌は有機物を豊富に含んでおり、農業特に稲作に極めて適しており、実際に、滋賀県の農地面積に占める水田の割合は92%と全国第2位を誇る。
この地の住民や農家たちは、琵琶湖の水質を守る意識が非常に高く、全域で環境保全型農業の取り組みに力を入れている。



豊かな日照と日本海の冷風がもたらす寒暖差

湖北地域は福井そして日本海に程近く、日本屈指の豪雪地帯であるが、緯度で見ると東京よりも南、横浜くらいに位置し、年間日照時間は約1,900時間と、豊かな日照の恩恵を受ける。
一方で、日本海側からの冷たい風が吹き込むことで昼夜と夏冬の大きな寒暖差を生み出している。
さらに山々に守られ台風被害の少ない環境でもある。

これらの条件が揃うことで、湖北地域は古来より屈指の農業王国であり続けてきたのだ。

2．七本鎗・酒米の特徴



地元農家と共に歩む

泰伸氏の信念である“真の地酒造り”のためには地元で育った米が必要不可欠である。2002年に蔵に戻った氏は、2010年から地元の篤農家たちとタッグを組み、酒米の栽培に自らも関わって共同で最上の酒米を追求してきた。

地元在来種の米の復興や、無農薬栽培などへの挑戦も行っており、たとえ不安定な収量であっても持続可能な形で酒米を買い上げる契約を行い、湖北の「正しい農業」を農家と共に守り抜く。

七本鎗を支える地元篤農家たち

～七本鎗の酒米の自然栽培を行い、
酒造りを支える５軒の地元篤農家たち～

- お米の家倉　家倉 敬和氏　小谷丁野町
- くさおか農園　田中 真由美氏　余呉町国安
- 百匠屋　清水 大輔氏　三田町
- みたて農園　立見 茂氏　高月町馬上
- もりかわ農場　森川 匠氏　高月町東柳野
  （+ 長浜農業高校）



“在”の滋賀旭を栽培する篤農家さんたち


お米の家倉
家倉敬和氏


くさおか農園
田中真由美氏


みたて農園
立見茂氏

地元米へのこだわり（滋賀県産100%を実現）

滋賀旭

滋賀の在来種。かつては「東の亀の尾、西の旭」と呼ばれた、広く栽培されていた。戦後、効率の高い新たな改良品種の普及により一時はほぼ姿を消していたが、地域の生産者により復刻栽培が進められた。

その他、蔵が用いる主要な酒米

- 玉栄
- 滋賀山田錦
- 滋賀渡船



3．水の特徴　伊吹山系からの希有なミネラルを含む澄んだ水

日本海側/太平洋側の分水嶺、最上流の澄みきる水源

滋賀県最北部の湖北地域は、雨水が太平洋あるいは日本海へ向かう分水嶺となる最上流地であり、この地域の山々から福井・敦賀方面を経て日本海側に流れ込む川と、琵琶湖・京都を経て大阪湾へ流れ込む川に分かれる。

蔵の仕込水は、太平洋に南下する水の流れの最上流部に位置する「最も水が美しい場所」のもの。

蔵は背後の山の斜面下部に位置しており、その上流部には小さな山間農村の営みがある以外、殆ど人の生活がない絶好の立地にある。
まさに「銘酒あるところに、銘水あり」である。



年間を通して冷水が豊富に湧く地

あまり知られていないが、近接する伊吹山の積雪量は「世界の山岳観測史上歴代１位」の記録を保持しているが、これは湖北地域から北にわずか30km足らずの、福井県から日本海の湿った寒冷気が狭いV字谷を抜けて南下し、伊吹山に当たって豪雪を降らせるためである。

その膨大な量の雪解け水が山中に大量に浸透することで、この地は１年中枯れることのない豊富な地下水を蓄える。この豊かな地下水と、琵琶湖が蓄える膨大な水量によって、湖北地域は太古の昔から豊かな農産地として大いに栄え、近世においても数々の有力な戦国武将や天下人たちが常に居を構え続ける地となったのである。

雪解け水が主のため、１年中10～12度という低い水温の水が供給されることが、冬に大量にもたらされる雪を夏にも保存活用する雪室（ゆきむろ）も含め、冷蔵庫等のない時代から美食や美酒の文化が発展した大きな要因の１つとなってきた。



カルシウムとマグネシウムの両方を含む希有な水質

日本の水は大多数がミネラルの少ない軟水か、火山系山岳からもたらされるマグネシウム中心の鉱物系ミネラルを持つ中硬水が大多数でフランス等ヨーロッパの銘ワイン産地に多く見られるカルシウム系の水質は非常に少ない。

しかし、七本鎗の地下水は両方が混じる希有な水質を誇る。

鉱物系ミネラルの強い水を持つ産地としては“男酒”として知られる「灘」があり、数少ないカルシウム系ミネラルの水を持つ産地としては“女酒”として知られる「伏見」がある。前者は心地良い苦味も伴う力強い味わい。後者はデリケートな丸みをもつ味わいをもたらすが、七本鎗の水は、その両者の長所を併せ持つ希少な水質である。



手前：杉野川　やや青みがかった水質（マグネシウム他）
奥：高時川　　やや乳白色をした水質（カルシウム他）

蔵の仕込水

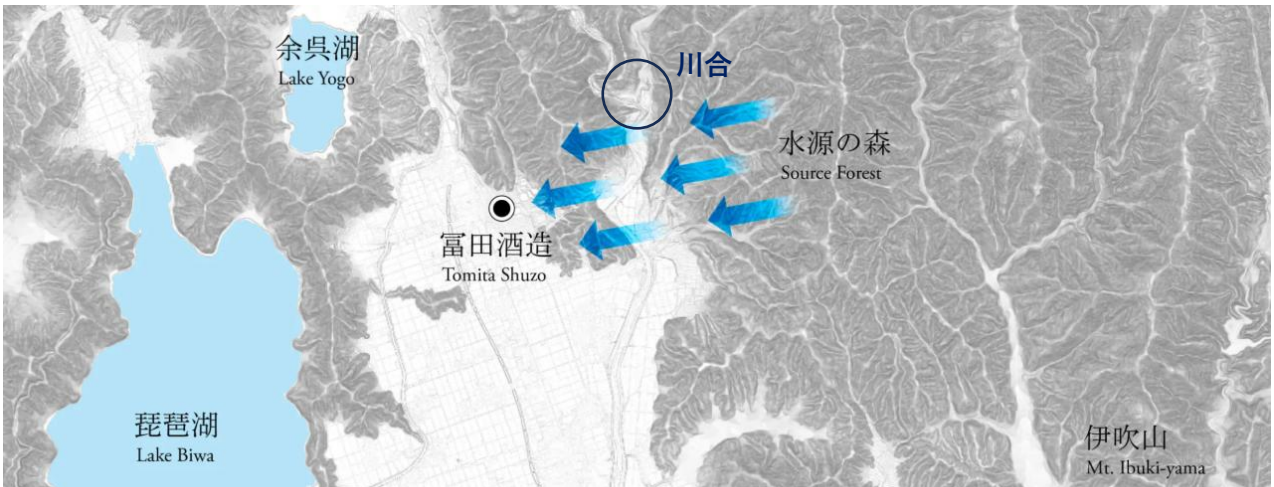
蔵の北東部５kmの山中に、川合という小さな村があり、ここではその名の通り２つの川（杉野川/高時川）が合流する。訪れる人を驚かせるのは、２つの川が異なる色味をもつ事。これはそれぞれが含有するミネラル分の違いによって生じる。

伊吹山山系は鉱物系ミネラルを多く含む花崗岩が主体だが、伊吹山の約半分と、その山系の数多くの場所に太古の昔に海底であったカルシウムを含む石灰岩が残留しており、北東から流れてくる杉野川はマグネシウムを多く含みややブルー色をした水であるのに対し、北西から流れてくる高時川はカルシウムを含み、やや乳白色の水となっている。

この２つの川が合わさった水が地中に浸透して伏流水となり、蔵の背後の山にある保水力の高いブナ林を抜け、35-40年の歳月をかけて、七本鎗の蔵の井戸に湧き出す仕込水となる。

長い歳月をかけた天然のフィルター効果による有機物の少ない透明感をもつ澄んだ中硬水－

この希有な仕込水こそが、この蔵の個性を特徴づける大きな要素の１つなのだ。



4．七本鎗　在の造りと技

前工程（精米/洗米/浸漬/蒸し）









精米は地元の専門業者に委託する。
多くの最上の蔵と同様に、丁寧かつ緻密な浸漬が七本鎗の麹づくりの源。
滋賀旭は硬めに蒸し上がる性質ゆえ、他の品種よりも平均２％程多く吸収させることが重要な鍵である。

こうじ造り









麹造りは、旨味を生かす酒質とすべく、やや総破精寄りに菌を育てる。
滋賀旭は、やや老化の早い米ゆえ、菌糸が早めに成育するように、温度・湿度を丁寧にコントロールすることが鍵となる。

酛だて









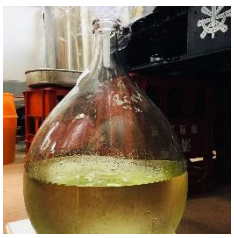
滋賀旭は、硬めに蒸し上がる米ゆえ、生酛仕込みの酛すりでは、綺麗なお粥状におり上げるのに時間がかかる。よって、雑菌汚染を避けるため、亜硝酸反応をしっかり確認しながら仕込みを行う等、大きな手間暇と注意を要する。

そして１本の作品へ（もろみ管理/搾り/瓶詰/火入れ）









蔵の最上級品や、「在」の真では木桶で、それ以外は温度管理のできる小さなタンクで仕込む。木桶は酒質に多くの要素を与えてくれるが、外気温の低い２月末までには仕込まないと雑味が出やすいため、工程管理も重要である。
搾りは、最上品は手間暇をかけた槽搾りを、残りは衛生管理的に美しい酒質を保ちやすいヤブタ式を用いる。

七本鎗「在」　ポートフォリオ

単一農家
単一区画
無農薬滋賀旭
生酛
木桶

※　「真」は原料米である滋賀旭の脱粒が多かったため、リリースを見送ることとなりました。

「真－SHIN」

生酛木桶　滋賀旭

～ 無農薬「単一農家米」～



OPEN価格（10,000~13,000円）

’24 MP：16,000円

24ＶＴＧは家倉米

二農家
二区画ブレンド
無農薬滋賀旭
生酛
タンク

※　VTGにより一部木桶仕込酒もブレンドする。

「行－GYO」

生酛　滋賀旭

～ 無農薬「二農家米」～



OPEN価格（5,800~7,600円）

’24 MP：9,800円

三農家
三区画ブレンド
減農薬滋賀旭
速醸酛
タンク

※　VTGにより無農薬米も0～100％使用。又、一部木桶/生酛仕込酒もブレンドする。

「草－SO」

滋賀旭

～ 減農薬「三農家米」～



OPEN価格（4,200~5,500円）

’24 MP：6,700円

24・25ＶＴＧは無農薬米（二農家）生酛を３分の１ブレンドした特別品

※ MP＝ **M**arket **P**rice



＜参考＞七本鎗　既存ポートフォリオ

	玉栄	その他品種 （山田錦、吟吹雪、渡船）
定番品	 低精白純米  スパークリング　awaibuki  純米14度原酒火入  純米大吟醸  純米	 山田錦 純米大吟醸雫取り  吟吹雪 純米吟醸  渡船 純米大吟醸  山田錦 純米大吟醸  渡船 純米77%精米
特別品	 無農薬純米 無有  無農薬純米 無有 熟成2015  無農薬純米 無有 生酛  木ノ環  木ノ環生酛  純米 シェリー樽熟成  琥刻	
季節商品	 しぼりたて 生原酒  にごり酒  活性にごり酒	 山田錦 ひやおろし  吟吹雪 夏純  山田錦 うすにごり生原酒  吟吹雪 搾りたて生原酒



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