

酒蔵 美富久酒造 を尋ねて

幹事 副会長 神崎純一

日時 平成16年2月28日(土)
酒蔵 美富久(みふく)酒造
場所 滋賀県甲賀郡水口町
西林口3-2

参加者 9名
浅田、内田、大林、神崎
竹原、中川、中山、西尾
増谷



ぽかぽか陽気の2月28日(日)、
大阪より、JR東海道線 滋賀県草津駅 經由
貴生川駅にて、滋賀県唯一の私鉄近江鉄道に
乗り換え、地元女子学生は「ガチャコンで行くの」とバ
カにする、その一両編成のローカル電車は、のろま
でガタコンガタコン田園を走って、「水口城南駅」に
着く、ここで下車した一行9名は、東海道50番目
宿場町の風情を残す、その町並みを楽しみながら、
美富久酒造へ。

土塀の蔵、昔のまんまの酒蔵へ入ると、プーンとた
まらない香りが漂う。

杜氏師の懇切な説明「玄米→精米→水洗→蒸米
→酒母」で出来た麴、お言葉に甘えて「つまみ食
い」。ガキの頃、お袋が作った甘酒用麴を思い出
しながら、「甘い」「甘い」と、セイロに並べられた「麴の
つまみ食い」が続く。

仕込み、いよいよ最終工程のにごり酒の原酒釜、
杜氏師の説明を聞きながら、何時しか、大きな手シャ
クを持っている私、

「ちょっと、……」

「仕方ないな……」の素振り
の杜氏師。その好意で、これ
まで味わったことのない原酒
樽から、利き酒の手シャクが
メンバーからメンバーへ渡っ
ていく。



社長様の御配慮で、酒蔵の2階で即席の宴席。
天井には大きな鴨居が露出し、年代物の木の樽蓋
を反対にした大きなお膳に、秘蔵のラベルのない
銘酒。

社長様の説明での利
き酒が、何時しか、「う
まい」「うまい」とおか
わりが続く。

でも酒が飲めない発
酵の専門家、酒には
少しうるさい自称「酒
通」、ただ酒であれば
良いというノンペー達
の好奇心を満たして下さった社長様・杜氏師の長
いお時間を頂いての御説明。



皆、それぞれの想いで、ここのお酒はおいしいと、
みやげを手にして、水口城跡公園へと座を移す。

途中仕入れた一人前650円の田舎寿司で、社長様
のお心で利き酒の残りを頂きながら、研友会の人
生講義が始まる。門限となり、追い出され、城入口
の太鼓橋へ移っても、「男は如何に生きるべきか」
ではなく、「俺は、俺は、……」と男の哲学が続く。

日が西に傾く頃、真っ青な太いモウソウ竹を担ぐ二
人の友。大阪の遠来の客を迎えるとかで、地元の
女性社員のお嬢様が、歓迎のため、ヤブツバキを
活けて下さったものを、地元の私が口ききして、い
ただいたもの。

今回は古びた男一色の集まりで、これほど専門の
異なるメンバーが満たされ、生あることの幸せを感
じさせていただけただけのも、酒蔵のお二人の女性
のお心によるところ、地元の私としても、この上ない幸
せな一日でした。

今夕もMIFUKUさんの地酒を飲んで、研友会仲間
の想いにひたり、原稿を書きました。皆さん有難う。

滋賀在住 大林 久