



3



2



4 1



- ①もうもうと上がる白い湯気の中、蒸した米をほぐす蔵人たち
 ②(写真右から)「吟醸原酒」、「僧房酒」、「奥河内古代米酒玄理」。
 僧房酒は月50本の限定販売で毎月抽選になるほどの人気商品
 ③第10代蔵主の西條陽三さん ④タンクでの仕込み作業の様子

地酒「天野酒」を醸造・販売する市内唯一の酒蔵「西條合資会社」。高品質米・山田錦を自家精米し、南部杜氏が匠の技で醸し上げる――。画一化・機械化が進む業界にあって、同社は伝統的な手法で地酒の醍醐味である個性を守り続けています。

「新しい技術も大切ですが、酒造りの根本は変わりません。変わっていくのが普通だからこそ『変わらない』のが『新しい』。続けていくことで人の心に残り、それが文化になります。私たちも食の文化遺産の一つを担っていければ」。蔵主の西條陽三さん

かわちながの ものづくり探訪

Made in Kawachinagano

作

4

創

伝統守る まちづくりの製造業 西條合資会社



西條合資会社

1718年創業。酒蔵の前には高野街道が通り、古い建物も残る。

営業時間 平日午前9時～午後5時(土日祝日午前10時～)

※酒蔵見学は1月下旬～3月中旬の土曜日(要予約▷有料)。

長野町 12-18 ☎ 55-1101

<http://www.amanosake.com/>

の言葉にも力がこもります。

天野酒の始まりは古くにさかのぼります。かつて同酒を造っていたのは天野山金剛寺で、1234年に酒造りが行われていたとされる文献の記録が。天野酒の名が登場するのはその後で、中世の僧侶の日記などには「天野比類無し」「美酒言語に絶す」とたたえる言葉がしたためられています。戦国時代にも名だたる武将が好んだことで知られ、なかでも豊臣秀吉は同寺に良酒醸造に専念することを命じたほど。しかし、時の流れとともに寺での酒造りは廃れることとなりました。

平成6年には文献をもとに当時の製法を再現した「僧房酒」を復活させたほか、市内産の古代米を原料に府立大学と共同開発した「奥河内古代米酒玄理」は同24年、市ブランド產品の一つに。また、酒造りの過程で出た米粉や酒粕で、パウムクーヘンや焼きねぎ味噌などの商品も手掛けています。

近年は、酒造り以外にも、ホテルと景観を守るプロジェクトや、新酒ができたことを知らせる杉玉づくりなどに地域住民と共に取り組む同社。2018年に創業300年の節目を迎える老舗は、この地域ならではの「唯一性」を大切にしながら、地元で愛される「まちづくりの製造業」として、これからも歴史を重ねていきます。

※市ブランド產品「近里賛品かわちながの」の認定申請を随時受け付けています。条件など詳しくは産業政策課へ問い合わせを。