



# 高時川が生む 湧き水と酒

豊かに実る米と湧き出る水……。高時川下流の低地には、日本酒づくりに欠かせないものがそろっています。かつて、この辺りには二十軒近い造り酒屋があったといひます。

## 日本酒は

### 世界的にも珍しい酒

世界にある酒のほとんどは、酵母の発酵によって、糖分からアルコールをつくりだしています。ぶどうを使うワインなどは、原料に糖分があるため、酵母を作用させるだけで酒ができますが、米や麦を原料とする酒は、酵母を使った発酵の前に、デンプンを糖に変える段階を踏みます。

ところが、日本酒は、米のデンプンを麹で糖に分解すると、酵母で酒を造りだすの二つのタンクの中で行う、「並行複発酵」という世界的にも珍しいつくり方をします。

時々に応じて、冷酒、燗など様々な温度で味わうことができるのも、他の酒にはない特徴です。



様々な温度で味わえる日本酒

## 湖北平野の米と水

米がおいしく育つには、適度な養分を含んだ土が必要ですが、昼と夜の気温の差が大きいことや、稲が育つ前から夏の時期に、適度な雨が降ることも必要とされています。

湖北の平野は、山地から流れてくる川が、土砂と一緒に養分を運んできたため、米づくりに適した土地が広がっています。そして、周囲が山に囲まれ



自噴する井戸の水を使った三槽式の洗い場  
たかとき川vol.40より

豊かに実る米と湧き出る水、高時川下流の低地には、日本酒づくりに欠かせない材料がそろっています。



高時川低地の地下水の流れ

高月町西阿閉で日本酒の醸造をしている山岡仁藏さんに、酒づくりと水のかかわりや、お酒の美味しい味わい方などをうかがいました。

## 高時川低地での酒づくり

戦前は、高時川周辺の低地に、大小あわせて二十軒近い酒造り酒屋がありました。この辺りは、地下水が豊富にあり、良い米にも恵まれているので、自然と酒づくりが行われるようになったのでしよう。

戦後の食料難をきっかけに廃業が進み、近頃の日本酒はなれに後継者問題も加わって、このあたりの酒造り酒屋は、数える程になってしまいました。

酒づくりは、良い水なしにはできません。私のところでは、深さ約五十メートルの地下水を使っています。この水は、高時川やその背後の山地で浸みこんだ水だと思ひます。すぐ西側にある「山本山」の根（地下の岩盤）で琵琶



タンクの中で「並行複発酵」が進んでいく。<もろみの仕込み>



発酵タンク(奥)と貯蔵タンク(手前)



しぼる直前の醸造タンクの中<熟成したもろみ>

湖への流れがさえぎられるため、ここに溜まっているようです。良い水に恵まれているおかげで、今まで酒づくりを続けてくることができました。

昔は、竹筒を打ち込むと、水が湧いてくるほどだったのですが、今は水位が下がり、ポンプを使っています。生活様式の変化で水の使い方が変わったことなど、様々な影響が水の動きを変えたのでしよう。そのかわり、ありがたことに、水に含まれる鉄分が少なくなり、さらにおいしい酒がつけられるようになりました。

今は、小品目を大量生産する時代ではなくなりました。いろいろな好みに合わせて、何種もの酒をつくっています。飲んだ人においしいと言っていたら、高月町に行けばあの味があるという酒をつくりたいと思ひます。もちろん、米はこの辺りの農家で収穫したものを使うようになっています。

## 日本酒は

### 会話を楽しんで飲むもの

日本酒は、味や香り、会話を楽しみながらゆつたりと飲むのが良いと思ひます。お年寄りや、家の畳にすわって飲むのも楽しいものです。程よい酒は、伝統文化や歴史など色々な話を弾ませ、尽きることがありません。

酒の肴としては、琵琶湖や川の魚がよく合います。友人が釣ってきた四季折々の魚で酒を飲むのも、また格別ですよ。

『この地の米と水で造った酒』と『この地の食べ物』を味わいながら、楽しく語り合う…。贅沢だとは思ひませんか。

お話をうかがった方



山岡酒造有限公司  
山岡 仁藏 さん  
高月町西阿閉在住