



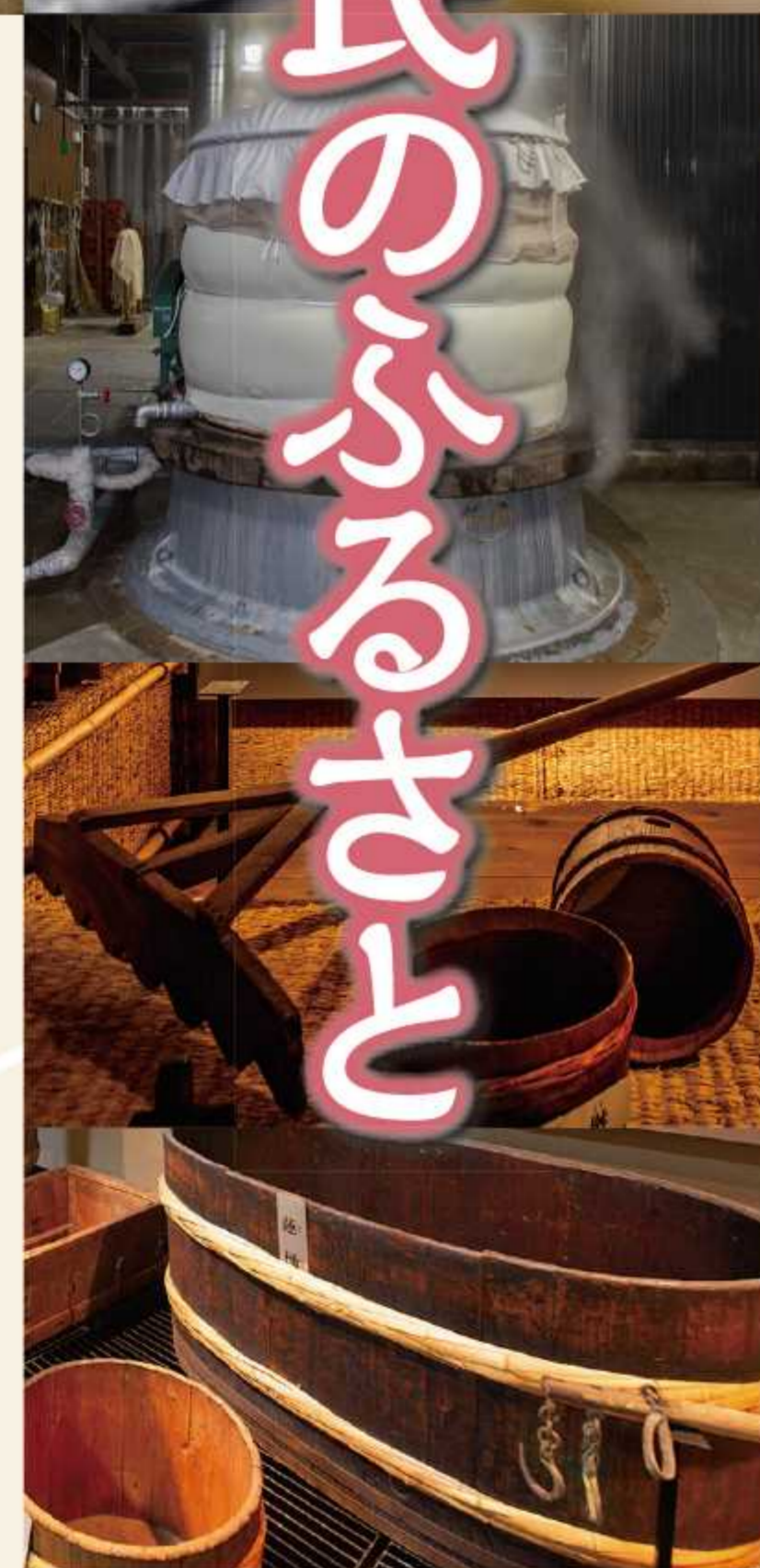
# ぶらり丹波路

BURARI-TAMBAJI



特集

## 丹波杜氏のふるさと



### 新しい酒米「Hyogo Sake 85」

「Hyogo Sake 85」は、病気に強く、地球温暖化による高温にも耐性がある品種として兵庫県が育成した酒米。県内酒造や杜氏からは「香りが高くなり、のどごしが良い」と高評価を得ており、今後、丹波地域では使用が広がる見込みです。品種名は、最近の日本酒の輸出促進を考慮するとともに、外国に酒どころ「兵庫」をアピールするため、英語表記にしました。



### ダムのトンネルで日本酒を貯蔵・熟成



竹田川源流の一つ、三宝ダム(丹波市)の管理トンネル内は、温度が15度と酒の熟成に最適。同水系の水を使用する三酒造(山名酒造、西山酒造場、鴨庄酒造)と兵庫県丹波県民局が連携し、「Hyogo Sake 85」等を原料とした日本酒などを貯蔵・熟成させます。令和3年秋の蔵出し時にイベントを予定するなど、今後、丹波地域の「三三」として付加価値を持たせてPRしていきます。



### 鴨庄酒造

1867(慶応3)年、丹波・鴨庄村で創業。1989(平成元)年から杜氏を務める荻野信人社長は酒造りへの思いをことうります。「昔の酒はコメの質が悪かったのかも知れないが、飲んで行くうちに、喉に引っかかるようなクセがあった。また翌日もしんどい。だから自分とはにかく「飲みやすいお酒をつくらう」と。いまは息子さんと二人三脚で、酒造りに取り組んでいます。

○純米酒「百人一酒」/地産産コシヒカリ100%で仕込んだお酒。コメが余って困っているという農家さんの話がきっかけ。百人(大勢)で一つのお酒を造るの意味を込めて命名。

○「花鳥末廣」/「末廣」の名称で販売していたものを、1958(昭和33)年「全国清酒品評会」での受賞を機に改名。



丹波市市島町上牧661-1  
TEL. 0795-85-0488  
◆営業情報/平日 9:00~16:00  
◆定休日/土・日・祝(予約時は対応)  
◆駐車場/有  
◆アクセス/舞鶴若狹自動車道「春日IC」から約10分。  
※訪問の際は事前連絡を。



### 櫻酒造

1956(昭和31)年に山口県で創業。1972(昭和47)年に現在地で工場の稼働を開始し、1985(昭和60)年に本社を移転しました。今年2月には63年ぶりの新銘柄「丹波櫻 特別純米」を発売。蔵人自らが丹波篠山で育てた酒米を仕込んで作ったお酒。杜氏の藤本章文さんは酒造りにかける思いを、「先人たちの技を受け継ぎ、時代の変化に対応しながら、次世代へとつないでいきたい」と語ります。

○丹波櫻(720ml)/グループ会社が開発した酒米「白鶴錦」を100%使用。雑味がなくすっきりとしたながらもコクのある辛口酒に仕上がりました。※季節・数量限定販売

○櫻一文字(1,800ml)/コクがある豊かな味わいとキレが特長の純米酒。



丹波篠山市井ノ上字長屋ノ坪182番1  
TEL.079-556-3158  
<https://sakuraichimonzi.com/>  
◆営業情報/平日 8:30~17:00(不定休)  
◆駐車場/有  
◆アクセス/舞鶴若狹自動車道「丹波篠山IC」から約20分。



### 黄桜 丹波工場

1974(昭和49)年から新たな製造拠点として、丹波杜氏の故郷でもあるこの地で工場の稼働を開始。「全国でも有数の大規模な工場ですが、品質の向上にも常に取り組んでいます」と杜氏の岡 幹起さん。全国新酒鑑評会では在任12年の間、全て入賞以上で、金賞受賞も7回に及びます。

○辛口一献/清酒酵母の発酵を高める五段仕込を採用したキレのある辛口酒。香りがよくすっきりとした後口。

○呑/食事の美味しさをより一段と引き立てるため、2種類の麹を使い、米の旨味を十分に引き出しました。すっきりとしたさわやかな酸味と、コクと巾のある味わいを生み出します。



丹波篠山市今田町本荘堂ヶ谷1-19  
TEL.079-597-3161  
<https://www.kizakura.co.jp/>  
※丹波工場では見学や販売等を行っていません。



2021年  
3月  
発行

兵庫丹波観光ネットワーク推進委員会



兵庫丹波地域の観光ポータルサイト  
ぶらり丹波路  
BURARI-TAMBAJI



本誌ライター前畑夫妻の取材後記やここで紹介できなかった写真もご覧いただけます

お問い合わせ 兵庫丹波観光ネットワーク推進委員会(兵庫県丹波県民局地域振興課内) TEL(0795)73-3782  
丹波県民局ホームページ <https://web.pref.hyogo.lg.jp/area/tanba/index.html> 土・日曜日、祝日、年末年始  
※注意:掲載している情報は、令和3年3月1日現在の内容です。発行後、変更になることもありますのでご了承ください。詳細は各施設へお問い合わせください。



丹波杜氏(とじ)は日本三大杜氏の一つに数えられ、日本有数の酒どころ、灘五郷を300年以上にわたって支えてきたことで知られる酒造技術集団。その起源は、「百日縁ぎ」といわれる丹波地域の村々の冬期の出稼ぎと言われています。杜氏とは、酒蔵で働く蔵人たちの長であり、蔵元から酒造りの全責任を任せられた監督のような存在。

# 丹波杜氏のふるさと

丹波杜氏は灘のみならず全国に指導に出かけ、その地方の酒の原型を作りました。今なお先人の精神を受け継ぎ、酒造りに情熱を注ぐ人々が各地の酒蔵で活躍しておられ、良質な酒米、まろやかな風味を醸す軟水、そして伝統に育まれた匠の技、これらが現在の丹波地域の名酒を生み出しています。その姿を、ウェブ「ぶらり丹波路」に写真を掲載されているフォトライター・前畑夫妻がレポートします。



## まずは一緒に酒造りを行う仲間。

日本酒といえば男性的なイメージを持つ方も多しはす。若者や女性、海外の方にも知ってもらいたいという思いから、積極的に女性や海外の方を採用。今ではおよそ半分が女性で若い方が中心となっています。また、通常であれば杜氏が味の最終判断を行うことが多いのですが、ここでは「みんなで造ってみんなで売る」を念頭に置き、出荷前には社員全員で利き酒をして評価。全員が認めたお酒のみを販売しています。若い職人の発案を積極的に採用し、全員が一丸となって作り上げる体制も整っており、そうして造られた丹波名産の物のみが原材料の「小鼓 モンテオエステ シン」は令和元年度の丹波すくれもの大賞を受賞しました。さらに今年度、「丹波小鼓 美白醸酒」が受賞しています。



「小鼓 モンテオエステ シン」

「丹波小鼓 美白醸酒」



## 次にお酒以外の商品開発。

お酒が飲めない方にも日本酒を知ってもらいたいと、子どもも飲める甘酒ヨーグルトから、地元の名産品である丹波栗と黒豆を使い、焼き上げてから焼酎に浸したスイーツ、甘酒粕エキスを配合したフェイシャルマスクなど多岐に渡ります。「どれも、自分が欲しいものを造ったんです。」女将の「欲しい」を徹底的に追求して造った商品たちは、思わず手に取ってみたいくなるものばかり。次はどんな商品が生まれるのか、酒蔵に吹き続ける新しい風は楽しみを運び続けます。



# 西山酒造場

「伝統を守るためには、チャレンジし続けることが大切なんです。」



そう話すのは女将の西山桃子さん。西山酒造場は1849(嘉永2)年に創業を開始した歴史ある酒蔵。山と川、田んぼに囲まれた自然豊かな立地で、創業当時から蔵付近を流れる清流竹田川の伏流水を使用し、酒造りを行っています。「自分が女将をやるからには、楽しみながらどんどん新しいことをしていきたい。」



酒蔵内には仕込水に使用する水が出る井戸があります。12~13メートルの深さがあり、水質は軟水。酒造りに最も適しているそう。漫画「美味しんぼ」にもこの水が登場するくらい名水なんだとか。



酒蔵入り口には「処是解憂境」の文字が刻まれた石碑がお出迎えてくれます。

### 施設情報

丹波市市島町中竹田1171 TEL.0795-86-0331  
http://www.kotsuzumi.co.jp/officialweb/

- ◆営業情報/9:00~17:30(土・日・祝は10:00~16:00)
- ◆駐車場/有
- ◆アクセス/JR福知山線「丹波竹田駅」から徒歩約10分。舞鶴若狭自動車道「春日IC」から約15分。



詳しくはWEBへ



地図情報

## 三三三庵 (国指定登録有形文化財)

西山酒造場本社の隣である三三三庵(ささあん)は、1942(昭和17)年に建てられました。設計者は緑と共生した建物を数多く造ってきた、奈良県出身の赤松修氏。木造平屋で、室内には和室と洋間がある数奇屋風建築物。昭和初期には、蔵の屋号である「小鼓」の命名者である俳人高浜虚子をはじめとした平福百穂(ひらふくひやくすい)、小川芋銭(おがわうせん)などの文化人がサロンとして使用していました。現在は日本酒や食、田園風景等を楽しみながら滞在できる宿泊施設にリニューアル中。(夏頃オープン予定)



※現在、一般公開はされていません。

国の登録有形文化財に登録された主屋と塀。





### 山里料理 まえ川

築150年の町家を改修した店内は、時間がゆっくりと流れている感じ。



丹波篠山市立町93 TEL.090-2065-4595 <https://sasayama1983.jimdoofree.com/>  
 ◆営業情報 /【昼】11:30~14:00【夜】17:30~22:00 ◆定休日 / 月曜日 ◆駐車場 / 有  
 ◆アクセス / JR福知山線「篠山口駅」から神姫グリーンバス「下立町」下車、徒歩約3分。  
 舞鶴若狭自動車道「丹波篠山口IC」から約10分。



### 丹波篠山 高砂

酒器だけでなく食器の多くが丹波焼や丹波篠山在住の作家によるもの。



丹波篠山市二階町6 TEL.079-552-2158 <http://takasago-ryokan.net/>  
 ◆営業情報 /【昼】11:30~14:00【夜】17:30~21:30 ◆駐車場 / 有(4台)  
 ◆アクセス / JR福知山線「篠山口駅」から神姫グリーンバス「春日神社前」下車、徒歩約1分。  
 舞鶴若狭自動車道「丹波篠山口IC」から約10分。



### 丹波そば切り 花格子

丹波焼や王地山焼などの中から、気分に合わせてお猪口を選べるのも贅沢。



丹波篠山市河原町160 TEL.079-552-2808 <http://hanakoushi.jugem.jp/>  
 ◆営業情報 /【昼】11:30~14:00【夜】17:30~20:00  
 ◆定休日 / 月曜日(祝日の場合は翌日)、定休前日の夜 ◆駐車場 / 有(10台)  
 ◆アクセス / JR福知山線「篠山口駅」から神姫グリーンバス「本篠山」下車、徒歩約3分。  
 舞鶴若狭自動車道「丹波篠山口IC」から約10分。



### ガラス工房 るん

お酒を飲む時にこだわりたいのが酒器。素材や形状によって味が変わるとも言われています。その中でもおすすめは、ガラス製のもの。無味無臭なので、お酒本来の味をストレートに感じることができます。ここでは地元の名産品である黒豆の灰を原料に使った「黒豆硝子」の酒器を購入できます。4種類のカラー展開、同じデザインでも手作業のため、色合いや形がどれも微妙に違う一点物ばかり。お酒を入れるとふんわり広がる香りと共に、器のキラキラ光る様子が目で楽しめます。お酒の美味しさをより一層深めてくれる、お気に入りの一点を探してみてください。



丹波篠山市西谷1-5 TEL.079-506-1380 <http://www.glass-rung.com/>  
 ◆営業情報 / 10:00~17:00 土・日・月曜日営業(年末年始、展覧会期間中は休業)  
 ◆駐車場 / 有  
 ◆アクセス / 舞鶴若狭自動車道「丹波篠山口IC」から約10分。



### 試飲体験

特選コース(600円)。  
 他にも、吟醸コース(480円)、  
 パラエティーコース(380円)も。  
 いずれも税別



「ささやまサイダー」  
 ノンアルコールでほど良い  
 炭酸のシュワシュワ感、  
 爽やかなレモン味。

「王冠マグネット」  
 お酒の蓋を使ったマグネットは  
 一つひとつ手作り。

「御酒印帳」  
 神社仏閣を巡る  
 御朱印帳ではなく、  
 公認の酒蔵を巡って  
 お酒のラベルを  
 集めます。



「マロン・デ・キッス」は丹波栗を使ったワイン風リキュール。甘酸っぱく、栗の風味が感じられる逸品。アイスクリームにかけて食べるのもおすすめ。

### 施設情報

丹波篠山市呉服町46 TEL.079-552-6338  
<https://houmei.wixsite.com/houmeisyuzuu>

- ◆営業情報 / 9:30~17:00
- ◆定休日 / 火曜日 ◆専用駐車場 / なし
- ※車でお越しの場合は「丹波篠山市歴史美術館前駐車場」等をご利用ください。
- ◆アクセス / JR福知山線「篠山口駅」から神姫グリーンバス「篠山呉服町」下車、徒歩すぐ。舞鶴若狭自動車道「丹波篠山口IC」から約10分。



### 酒蔵見学



酒蔵内を見学していると、他では見ることのできない、とても珍しい音楽振動醸造装置を発見しました。1996(平成8)年から作られている音楽振動酒の醸造過程の一つで、トランスデューサーという音を振動に変える装置を使用。醸造しているタンクに取り付け、音楽の振動をお酒の酵母に与えることでお酒の分子が細かくなり、マイルドな味になります。聴かせている音楽は3曲で、モーツァルトの交響曲第40番、ベートーベンの交響曲第6番「田園」、そして丹波篠山の民謡「デカンシヨ節」です。相談役が音楽をされたアイデアだそうです。



茅葺き屋根の武家屋敷など、昔ながらの建物が数多く残されている情緒あふれる城下町。

## 鳳鳴酒造

丹波篠山市の城下町には、篠山城跡や茅葺き屋根の武家屋敷など、様々な歴史ある建物が立ち並んでいます。「鳳鳴酒造」ほろ酔い城下蔵もその一つで、1797(寛政9)年に創業した歴史ある酒蔵です。築200年を超える本社は、国登録文化財となっており、シヨップや見学施設として活用されています。実際の製造は市内の味蔵に統合されていますが、昔ながらの酒造りの道具や洗米場、麹室など古い現場がそのまま残されており、往時をしのびながら散策できるのが売りのひとつ。各道員や現場には説明が書かれており、どのように造られていたのかが一目でわかるので、初心者でも楽しめます。さらに、本社蔵と蔵元の西尾邸を改装、整備した建物なので、年季の入った壁や床、梁からは、長年お酒造りを行っていた空気感も感じられます。







## 丹波杜氏酒造記念館

お酒のことを深く知りたい方におすすめ。ここは古くから丹波地域の酒造りを支えてきた丹波杜氏の歴史や、昔ながらの醸造過程を見学することができます。かつての酒造りを支えた歴史の生き証人とも言える道具の数々が、工程順に展示されている他、今では歌われることのなくなった「酒造り唄」を聴くこともできます。時計がない時代、各工程の時間を測るために歌われた酒造り唄。いろんな唄を聴きながら展示を見ると、酒蔵の空気感まで伝わってきます。



丹波篠山市東新町1-5 TEL.079-552-0003(丹波篠山市役所内 丹波杜氏組合事務局)  
<https://www.toji.sasayama.jp/>  
 ◆営業情報/10:00~17:00(土・日・祝は16:00まで)  
 ◆休館日/11~3月の土・日・祝、12/28~1/4  
 ◆駐車場/有  
 ◆アクセス/JR福知山線「篠山駅」から神姫グリーンバス「春日神社前」下車、徒歩約3分。舞鶴若狹自動車道「丹波篠山IC」から約10分。



## 丹波杜氏

杜氏の青木卓夫さん。高校時代は農芸化学科で酵母、麹菌の実験を行っていました。授業の一環で見学に行った酒蔵で出会った杜氏の「酵母は生き物。造る人の心が映し出される」という言葉に心動かされ、卒業後は酒造りの道へ。一から手作業で行う酒造りを学び、30歳という若さで杜氏に。灘の酒蔵などで勤務した後、2007(平成19)年から山名酒造りに入蔵。丹波杜氏として活躍しています。今回は青木さんに各工程を案内していただいたのですが、発酵の部分では「発酵中の桶からはブツブツと喋り声が聞こえてくる。その声で元気がどうか分かるんです」と、まるで我が子を見るような眼差しがあったのが印象的でした。「酵母は生き物」その言葉通り、一つ一つの工程に愛情を持ちながら、丁寧に造られたお酒。一口飲むと、確かに杜氏や蔵人の人柄が映し出されるような、心も体も暖かくなる豊かな味わいでした。



## 仕込みの様子 新酒

早期、山名酒造の酒蔵内に立ち込める蒸気。蔵人たちが、いまかいまかとタイミングを見計らっています。いよいよ蓋を外して蒸し上がった酒米をシヨベルでかき出し、放冷機に乗せていきます。しゃもじを使って均等に慣らすと、上からリズムカルに麹菌をかけていく。放冷機から出てきた酒米は麻布に包まれ、急いで麹室(こうじむろ)へ。麹室へ移動した酒米は、麹菌を付着させ、二昼夜かけて麹へと生まれ変わります。酒米の温度が均一になるように手で混ぜる力仕事で、経験と温度を感じ取る鋭い感覚が必要な作業。その後、2週間かけて酒母を造り、それをベースに4日かけて本仕込みを行い、酒母の上に蒸米、麹、水を足し、倍々へと量を増やしていきます。そうしてできたもろみを20日間かけてじっくりと発酵。ブツブツと気泡が弾ける音と共に青リンゴのような甘い香りが立ち込めてきます。発酵が完了したら次は搾り工程へ。大正時代から活躍する搾り機で2日かけて搾り、瓶に詰めてついに出荷。酒造りは時間と温度との戦い。蔵人たちはそれぞれの持ち場でテキパキと作業をこなしていきます。その様子を見守りながら、様々な調整を行っているのが酒造りの最高責任者である

## 山名酒造



## 狩場一酒造【秀月庵】

1991(平成3)年にオープンした直売所「秀月庵」では、常時10種類(季節限定品を加えると14種類)のお酒が購入できます。「スーパーやコンビニでもお酒は買えるけれど、自分の好みに合ったお酒を探すとなると難しい」と狩場一龍社長。「直売所なら「味の違い」や「飲み方」などを聞きながら、自分に合ったお酒と出会える」と語ります。生活スタイルの欧米化に伴い、日本酒が飲まれる場面も様変わりしています。狩場社長は酒造りを「伝統を守りながら、時代にに応じて変化を続けることが大切だ」と言われています。「おいしく飲んでもらうために」。



【銘柄紹介】  
 「秀月」1957(昭和32)年、三代自当主が蔵の上にかかる月に魅せられ商標を改名。「秀」は稲が長くのびるさまを表す。酒米はすべて60%まで精米して仕込み、貯蔵期間や濾過方法の違いなどもあわせて、大吟醸、特別純米酒、特別本醸造、普通酒の4タイプが生産されています。

丹波篠山市波賀野500 TEL. 079-595-0040  
<https://www.syuugetu.jp/>  
 ◆営業情報/10:00~18:30 ◆定休日/1月1日~3日 ◆駐車場/有  
 ◆アクセス/JR福知山線「古市駅」から徒歩約15分。  
 舞鶴若狹自動車道「丹波篠山IC」から約10分。



ずらりと並ぶ銘酒「奥丹波」。それぞれ違う種類のお酒なので、自分のお気に入りを探してみてください。



左は地元のゆずを手搾りし、その生果汁を使って造られた「奥丹波 ゆず」、右は紀州産の完熟南高梅を使い、3年間熟成された「奥丹波 うめ」。

## 施設情報

丹波市市島町上田211 TEL. 0795-85-0015  
<https://www.okutamba.co.jp/>  
 ◆営業情報/9:00~17:00 ◆駐車場/有  
 ◆定休日/年中無休(但し、1月1日・1月2日は休み)  
 ◆アクセス/JR福知山線「市島駅」から徒歩約10分。  
 舞鶴若狹自動車道「春日IC」から約10分。

