



## 香芝の酒づくりと水のはなし

香芝市には昔から酒造りを営む酒屋さんが現在三軒あります。水になじみの深い伝統ある産業の酒造り。その酒造りを営むご主人たちにお酒や香芝の水にちなむ話をお聞きました。

水と同じように  
環境も大事なのです

五位堂の熊谷川の側に白い外観の蔵があります。ここは澤田酒造の工場や音楽堂がある所。音楽と酒蔵、この奇妙な二つの結び付きはなぜか、疑問に思われるでしょう。

「私どもの所はただ酒蔵が空いているから、そこでコンサートを行っているのではなく、もっと深い結び付きがあるのです。

一つには酒を造る酵母は生きていますから、その成育環境を良くするという事。もう一つには先代が音楽家だったので、その夢を果たそうとここに音楽院を併設したということです。

酒造りには四つの条件がいるといわれますね。良い米、良い水、気候風土、そして人の技術。酒は生きているのですから、良い環境も大事だということですね」と澤田定至入さん。

現在、澤田酒造では地下水、吉野川分水、そして金剛山からタンクローリーで運んでくる山の伏流水を用いているそうです。酒造りには水が大量に使われますが、それは洗米・浸漬、仕込み水、そして割り水に用いられます。そこで澤田酒造では用途に応じて、水を使い分けているとのことでした。



## かつては熊谷川の水を引いていた

鎌田の集落の中、ひときわ大きな蔵があり、その側を小さな流れが水音をたてています。懐かしい酒蔵のある風景です。無数の桶が建物の中に所せましと並び、向かいの瓶詰工場横には、引いて来た水を溜める池が白い砂の底を見せてます。

「二十年前まで川の水もきれいで、うちの蔵は熊谷川の上流から水を引いてきて、それを使っていました。引いてきた水は砂をためた池で濾過して、これをさらに二度濾過して使っていました。その頃は



## 暮らしてに欠かせない地下水です

熊谷川もきれいで、私らも魚をとったり水遊びなどしたものです。今は吉野川分水の水を同じように濾過して使っています。香芝市では地中の水が無理なんです。なぜかという、地下二十五メートルほどに岩盤があって、これより深くは掘れないんですね。その上を流れる水は金剛砂の関係もあるでしょうが、金気（鉄分などのこと）があって良くないですね。そこで谷水を使っていたというわけです。

昔は水をもっと大事にしたものですが、最近は簡単に水を使い過ぎるようですね。水をもっと大切に使用しなければと思えます」と大倉本家の大倉勝彦さんは話してくれました。

うっそうとした林を背後にした志都美神社。ここはかつて清水が湧き出でて、

それがこの神社の名前の由来といわれています。それだけに湧き水が豊富な土地柄だったのでしょう。この志都美神社のすぐ目の前に、井上酒造という一軒の造り酒屋があります。ご主人の井上正哲さんによると、この地は水が豊富で現在も二つの井戸があり、そのうちの一つを酒造りに用いているそうです。

裏庭にあるその大きな井戸は、のそい

て見ると地面からすぐ下まで水が来ています。蛇口からはほとぼしるように水が出て、口に含んでみるとすっきりした味がしました。井上さんの家では、酒造りはもちろん、普段使用する飲料水などすべてをこの地下水に頼っているそうです。

井上さんによれば香芝の地下水は金気が多くて、酒造りに適した条件をすべて備えてはいないということでした。「灘の宮水に負けないようにいろいろと実験してみたのですが、自然というのは良くてきたもので、科学成分を同じくすれば、同じ味ができるかという、それが同じにはならないですね。水には不思議な力があるようです」