

三百年の伝統を今に伝える、今井町での酒造り

河合酒造株式会社 奈良県橿原市

■歴史と立地が育んだ酒蔵

河合酒造株式会社は、今井町に残る約300年前の古文書に存在が記されている長い歴史を持つ酒蔵である。屋号を上品寺屋といい、現在は第16代にあたる西川暁子氏が当主を務め、江戸時代から続く蔵元の伝統を守り続けている。

現在は自社銘柄「出世男」を中心に製造販売しているが、かつては他社向け受託製造である桶売りを中心に、酒造りを行っていた。

同社のある今井町は重要伝統的建造物群保存地区として、多くの観光客が訪れる一方、母屋は重要文化財「河合家住宅」であるため、増改築は原則として認められない。さらに、酒蔵と隣家との距離が非常に近いため、早朝の作業には騒音防止に細心の注意を払っているほか、深夜稼働も停止せざるを得ない状況にある。こうした制約の中、歴史ある建物を守りながら、日々の酒造りが行われている。

■昔ながらの手法で全力で取り組む酒造り

西川氏が酒造りにおいて最も大切にしていることは、「決して手を抜かない」ということである。少しでも妥協すれば酒の出来に影響が出るため、「ここまでやってダメなら仕方ない」と思えるところまでやり切ることを、自身の酒造りの信条としている。



歴史ある酒蔵「河合家住宅」

また、製造手法については、近代的な効率重視ではなく、長年受け継がれてきた工程や作業内容をほぼ変えることなく守り継ぐことに価値を置いた酒造りを行っている。

こうした昔ながらの酒造りの手法は、令和6年12月に「伝統的酒造り」としてユネスコ無形文化遺産に登録され、今まで自分たちが続けてきた酒造りが価値あるものとして認められたことに、誇りを感じているという。

このようなこだわりのもとで造られる同蔵の酒は、近年市場で人気を集めている軽快で甘口の日本酒とは異なり、味わいは重厚で、アルコール度数もやや高く、飲み応えのある酒質が特徴である。流行に迎合するのではなく、日本酒本来の力強さを大切にしていた酒造りによって、日本酒好きがじっくりと向き合い、とことん楽しめる一本に仕上げられている。



代表銘柄「出世男」

■10年後も地域とのつながりを大切に

「酒蔵は、地域があってこそ存在できるもの。酒造りを続けることで、少しでも地域に良い影響を与え、共に生きていきたい」と西川社長は語る。

10年後も地域から必要とされる酒蔵であり続けることが、西川社長の思い描く未来像となっている。

(藤岡奨太)

河合酒造株式会社

〒634-0812
奈良県橿原市今井町1丁目7-8
TEL: 0744-22-2154
FAX: 0744-24-1061
URL: <https://www.facebook.com/syusseotoko>



西川 社長