

シリーズ

埼玉の隠れた銘品百選

⑤9

志木織々純米酒 (有限会社大坂屋本店)

埼玉は瑞々しい川の国。それは川越、川口など「川」の字がつく都市が多いことからわかる。県南部に位置する志木市も、柳瀬川、新河岸川、荒川の三つの川、さらに野火止用水など、水とともに歴史を刻んできたまちである。豊かな水源と舟運の利を活かし、かつて多くの酒蔵があったという。

今回紹介する「志木織々純米酒」は、川によって栄えた往時の当地へのオマージュである。作ったのは老舗酒屋の「有限会社 大坂屋本店」。明治3年(1870年)の創業以来、150年余にわたってまちの移り変わりを見てきた。五代目当主の飯田彰太さんは先代の次男。大学を出て広告代理店に入り、クライアントの店づくりを支援していたが、「いずれは家業を継ぎ、納得のいく店を作りたい」と思っていたこともあって、2018年に志木に戻った。

そんな飯田さんの発案で生まれたオリジナルブランド、「志木織々」。水は志木水道庁舎の地下200メートルから汲み上げた深井戸水、米は100%市内産のコシヒカリ。醸造を「天覧山」で知られる五十嵐酒造(飯能市)に託した。口に含むと、まず米の甘味を感じ、次第にピリッと締まった辛さが前に出てくる。料理の味にも寄り添う旨口^{うまぐち}であるため、食中酒にも適する。

涼やかなラベルのデザインは、志木を流れる三本の川を表しており、これは市内在住のデザイナー、俵周作氏に依頼して作成した。その名のとおり、まさに志木の恵みのすべてを織り込んだ一品である。



志木産コシヒカリ



酒母づくり



■ 有限会社 大坂屋本店

代表取締役 飯田 彰太

〒353-0004 志木市本町 1-6-57

<https://www.osakayahonten.co.jp>

(武蔵野銀行 志木支店取引先)



大坂屋本店・飯田彰太社長(右)と
五十嵐酒造・五十嵐正則社長(左)