

歴史息づく一献

みどりいち

吉田酒造「緑一」

江戸時代前期、池田が全国有数の酒どころとして栄えていたことをご存知だろうか。徳川家康の恩恵を受け、良質の日本酒として江戸で名を馳せた「池田酒」。時代の流れの中で池田での酒造業は衰退したが、現在も2つの地酒が残る。そのひとつ、「緑一」を製造する『吉田酒造株式会社』に話を聞いた。



歴史の流れを物語る建築と
守られる「緑一」の味

2つの杉玉が下がる同社の玄関をくぐると、ひんやりとした空気に満ちていた。酒造りが盛んだった当時の面影を残す主屋は、1878年(明治11年)頃、江戸時代の様式で立てられたもの。塀とともに国指定の有形文化財に登録されている。池田酒苦難の時代も、戦中戦後の混乱



「緑一」の名が入った藍染の前掛け。50年ほど前まで蔵人たちが使っていたという



も乗り越えた同社。しかし1995年の阪神・淡路大震災で大打撃を受けた。「怖かったよ。酒造場だった蔵がまるごとダーツとつぶれて、道具や、タンクも50本ほど壊れてね」と吉田さん。その後、原酒の製造拠点を兵庫県加西市の歴史ある蔵元に移すことになった。小さな蔵を建て直し、濾過や瓶詰め、ラベル貼りなどの作業を今も自蔵で続ける。吉田さんは小学2年生で先代の養子と

栄枯盛衰の時代を超え
今なお残る池田の酒

水や米、風土に恵まれ、酒造りの地として発展した池田のまち。1614年(慶長19年)の大坂冬の陣では、地元酒造家が徳川家康に酒を献上し、御朱印を授かった逸話が残っている。最盛期の池田には38戸もの蔵元が栄え、その味は江戸人に愛された。江戸に運びこまれる酒の8〜9%が池田酒だったそう。しかし江戸時代後期以降、水質や輸送性に優れていた兵庫県灘地域の酒が台頭。池田の酒造業は徐々に衰退していった。近年は海外で日本酒ブームの兆しがあるものの、国内消費量は減少しており、地域に根ざす酒造会社にとっては厳しい状況だ。池田市には現在も2つの酒造会社がある。

◆緑一 吟醸酒

▼お祝いや贈り物に。すっきりとした辛口。冷酒や常温がおススメ



◆緑一 原酒

▲味を知るにはまずは原酒から。度数が高いため燗(かん)よりも冷酒やロックで

◆緑一 呉服

▶池田の織姫伝説にちなみ、「呉服」「綾羽」を冠する商品も。どちらも冷酒や燗で



◆緑一 綾羽

◀「綾羽」には特別本醸造の「緑一」をブレンド。じっくり味わいたい人に

なり、幼い頃から同社の酒造りを間近に見てきた。そして酒造技能士だった先代から酒造を学び、ともに働いてきた。大震災のわずか4年後に先代が急逝して以降、材料や製法、味を知り抜く吉田さんの存在が「緑一」を支えている。



吉田酒造株式会社 代表取締役 吉田昌弘 さん
「日本酒は大抵のものと同じ。ただ、油ものは互いの味がわかりにくくなるかもしれません」

楽しく、心地よく酔う
現代に続く恵み

お酒は嗜好品。飲み方は人それぞれだが、やはりおススメの飲み方はある。たとえば、絞ったまま何も加えない「緑一原酒」は冷やすと喉越しが良く、「緑一」の個性が味わえる。一方、燗は温めることでアルコール分が強く感じられるので不向きだ。日本酒独特の香りが苦手な人は、ライ



明治時代のものと思われるラベル。変体仮名で「ただ君のめぐみかな」と書かれている

ムを少し垂らすと飲みやすくなる。おつまみは、新鮮なお刺身など、あっさりとしたものがおススメだ。「安くて酔えればそれでいい」「値段が高いから美味しいはず」という飲み方ではやっぱりつまらない。気持ちよく飲まないと、少量でいいから良い酒を味わってほしい」と吉田さん。

「ただ君のめぐみかな。明治時代、「緑一」のラベルに書かれた言葉は、現在の商品の一部にも記されている。「君」とは、美味しく飲んでくれるみなさん。「一緒に飲む人、作る人。みんなの恵みだ」という意味じゃないでしょうか」と吉田さんは語った。

お店で飲む

「緑一」にぴったりのメニューを紹介！

▼豪華海鮮盛り「はたご」
1人前 1,080円(税込)



全席振りごたつでゆっくりくつろげる「はたごや」。新鮮な地魚と旬の素材にこだわのお店らしく、槍烏賊姿造りをはじめ、数種類の魚や貝を豪快に盛り付けた自慢の一品だ。香り豊かな優しい味わいの「緑一原酒」とは相性ぴったり。同店おすすめの飲み方はキリリとした喉越しの冷酒。ぜひ試してみてください。

はたごや 阪急池田駅前店
住/池田市満寿美町2-10 ☎072-750-3321
営/11:30~15:00(L.O.14:00)、17:00~23:00(L.O.22:00、ドリンクL.O.22:30)
※ディナータイムは別途サービス料5%要
休/無 ※1/1は休 駐車場/無
http://www.hr-corp.jp/

▼愛知直送 活うなぎの
白焼き・たれ焼き
1人前 1,600円(税込)



約40年の歴史を持ち、和牛や寿司、鍋物など和食中心の「清澄庵」。わさび醤油をつけた白焼きが特におススメで、うなぎの風味と「緑一原酒」の香りがお互いを引き立てる。飲み方は冷酒が人気だ。12月30日(土)まで、「クレハを見た」と「緑一」を注文するとうなぎの小鉢をサービス！※1組につき1回1つ限り

美食道 酒処 清澄庵
住/池田市石橋1-15-33 ☎072-762-3465
営/11:30~14:00、17:00~24:00
休/日(予約の場合は営業)、1/1~1/2
※12/31は梅鯛引き渡しのみ
駐車場/無
https://sites.google.com/site/seicyoan/

家で飲む

年末年始を「緑一」と迎えるなら

- ダイエー 池田駅前店(東館1F 食品のフロア)
住/池田市満寿美町2-2 ☎072-753-4147
営/9:00~22:30 休/無 駐車場/有
- 株式会社池田名店街 リカーショップ
(阪急池田プランマルシェ2階)
住/池田市栄町1-1 ☎072-751-7212
営/10:00~21:00 休/第1・3水 ※12月は無休
- 倉田酒店
住/池田市榎本町6-4 ☎072-751-2435
営/11:00~18:00 休/日・月 ※12/31~1/4
※「緑一原酒」以外の種類は事前に確認を

取材協力

吉田酒造株式会社

【住所】池田市栄本町 7-10
【TEL】072-751-2063
※直接購入も9:00~17:00ごろまで可能
※1/1~1/4は休