

竹野酒造

たけのしゅぞう

京都
京丹後市

歴史

竹野酒造は、昭和22年企業整理で休業していた竹野郡内の4軒の蔵が行待歌蔵の呼びかけにより、行待酒造場の地で設立、再始動し、近隣の蔵より600石の酒造権を譲り受け昭和23年より製造を再開。

丹後半島の中央に位置する金剛童子山は、全国各地を修行した役行者が入ったとされる行者山である、その山から渾々と湧き出る伏流水は、上質の清酒を育む軟水となり、竹野酒造の地下を脈々と流れ、仕込水となり、清酒弥栄鶴へとつながっています。



酒造りへの想い

平成に入り、需要が低迷し旧来のアルコール添加酒がどんどん落ち込む中、酒造りの原点に返り、酒造りの基の米にこだわり、地元農家の方との造りの連携を図りました。同時に芦田行雄氏を通し、「亀の尾」と出会い、蔵舞(くらぶぶ)の誕生につながりました。

米の旨味をいかに出せるか、品種の特徴をどう生かすか、蔵の真骨頂である純米酒に心血を注いでいます。



杜氏

前杜氏で、但馬杜氏の日下部重雄は、米の旨味を出す純米酒造りに長け、永年弥栄鶴の味を作り上げてきました。但馬杜氏組合の品評会の純米酒の部に長年、上位の成績を残してきましたが、平成20年に病気のため急逝しました。

酒造りをどうしていくのか？偶然かどうか数年前より蔵元の長男が学校卒業後、能登杜氏の下でお世話になっており、急遽、蔵に戻り、1年日下部杜氏の下でも指導を受けることとなりました。次代を受け継ぐには修行より実践であるとの判断から、25歳で杜氏を受け継ぎ、その年に手掛けた亀の尾蔵舞が全国酒類コンクール純米酒部門で1位となる。以後、米は、祝、旭、祭り晴、山田錦などの純米、純米吟醸、山廃を手掛けています。

蔵元からのメッセージ

竹野酒造では京都産の米のみを使用しています。(ただし、京都発祥の旭米は滋賀県草津市の田淵農園の旭を使用。)農家、農地にこだわり、土、水、人のこだわりと酒造りへの探求を常に心がけています。現状より常によりよいもの、消費者に分かり易く説明でき、納得してもらえるものを中心にしています。どんなこともはっきり答えられることをモットーに誠実な造りに励んでいます。

