

富田酒 清鶴酒造(株)

江戸時代、大阪は天下一の酒どころといわれ、摂津・河内・和泉の三州から江戸に向けて大量のお酒が運び込まれ「下り酒」としてもてはやされました。その三州の一つ摂津の国「富田郷」 淀の流れのほとり 高山右近で知られる高槻の西に富田があります。元禄期のグルメ本「本朝食鑑」に伊丹、池田と並んで江戸への下り酒の産地として名声をはせ、江戸の酒徒から「純で濁らず、香りの良さとコクが身上」と称えられたとあります。又 儒学者 貝原益軒は、著書で「酒家多し、紅屋(清水氏)とて大百姓あり、富田酒 香味勝て宜し」と賞揚しています。紅屋清水氏については、元 関西学院大学学長 柚木学先生が著書「酒造りの歴史」の中で代表的由緒株として清水株について詳しく取り上げておられます。 富田は寺内町で、町人の町でもあり、天正十三年(1585)には、代官である羽柴小吉秀勝(信長の第四子)が「武士之家停止事」と言う掟を定めたほどでした。

我が家の歴史は、過去帳によりますと江戸時代前期からで 武家ではなく町家であったようです。 お酒造りは江戸時代末期の安政三年(1856)からで、私で5代目になります。代々当主は名前の一字に「清」の字が入るのが不文律となっています(養子さんを除く)、ちなみに息子は清祐、孫は清裕(二歳)・・・5月に鯉のぼりを揚げるのが楽しみです。

関西学院同窓会のある支部の総会で院長のグルーベル先生と名刺を交換させて頂いた時先生から「日本文化の担い手ですね」といわれました・・・ 眼から鱗 感動いたしました。 日本酒は日本の国の文化です、1800年とも2000年とも言われる歴史があります、守っていかねばとの思いを痛感いたしました。

我がふるさと 富田酒の伝統を守り いたずらに量産を図ることなく、五感を駆使し、手間暇惜しまず、我が子を慈しむように、醸し出します。 目指すところは「甘」・「酸」・「苦」・「渋」・「辛」(カン サン ク ジュウ シン) 五味の調和そのものです。 口に含んで喉ごしよく、さらに香り高く、後味にふくよかな余韻が残る・・・これが「清鶴」の理念です。

全国新酒鑑評会では、金賞の栄誉にも輝きました。 これからも お酒造り一筋に情熱を捧げてまいります。