

西本酒造(株)

名酒「虎の尾」を生み出す、市内唯一の造り酒屋

三間町宮野下にある西本酒造(株)は、市内に唯一残る造り酒屋です。蔵元杜氏として酒造りを行ってきた2代目の西本 勝さんは現在89歳。娘婿で3代目となる仲谷 一郎さんに代替わりをしながら酒造りを続けています。

ときの上酒屋「桑名屋」に生を受け、200年以上を経て受け継がれている代表銘柄「虎の尾」は、最高峰の酒米とされる兵庫県産山田錦の特等米を38%まで削って造る贅沢なお酒です。西本さんは、この質でこの価格のものはなかなか無いと言います。少量生産のため流通量が多い訳ではありません

んが、全国各地にファンを持っていて全国新酒品評会でも何度も金賞を受賞しています。

しかし、昨今の日本酒離れに加え新型コロナウイルスの影響もあり、売上げは落ちているそうです。そんな中でも西本さんは、「少量でもいいのでどこに出しても恥ずかしくない酒造りを続けて、地域に根ざした酒としてこれからも守り続けたい」と力強く語ってくれました。

時代の流れに合わせながら丁寧な酒造りを行ってきた西本酒造の今年の新酒は、1月末ごろから出荷予定です。



西本 勝さん(右)と仲谷 一郎さん(左)



虎の尾のほかに大番などの銘柄があります



今では希少な酒を搾る機械