

農業情報総合研究所／酒蔵レポート「上田酒造」（生駒市） 「奈良県最古の酒蔵による奈良県産の酒米と酵母を使ったお酒」

奈良県生駒市にある上田酒造は 1558 年創業です。奈良県最古の酒蔵です。ブランド名は「嬉長」と「生長」です。酒蔵見学と試飲をさせていただきました（2024年9月14日）。

酒蔵見学では、仕込み水の試飲をさせていただきました。地下水です。軟水というとおりのやわらかい飲み口でした。お米は釜で蒸します。昭和47年製でした。今はボイラーですが、昔は薪を使っていました。建物の構造にその名残がありました。

試飲では10種類以上いただくことができました。ほぼ手作業というたいへんな手間をかけられている純米大吟醸は香りを楽しむことができました。ひやおろしの純米や無濾過生原酒はうまみを堪能できました。有機肥料を使用し完全無農薬で造られたお米「イセヒカリ」を使った純米吟醸、古酒の3年物、5年物もいただくことができました。

その中でも、「山乃かみ嬉長 純米酒」は辛口とうまみのバランスが素晴らしかったです。露葉風という奈良県の酒造好適米を使い、お酒の神様「大神神社」のササユリからとった「山乃かみ酵母」を使っています。

生駒の名水と、奈良県のお米と酵母、そして、昔ながらの酒造りの技を感じる「唯一無二」のお酒をいただくことができました。

