



琵琶湖の水による精練風景

琵琶湖が生んだ 最高級「浜ちりめん」。

わが国でも屈指の最高級絹織物といわれる「浜ちりめん」。約250年の歴史を誇る浜ちりめんは、いまも産地である滋賀県長浜市の自然環境を活かした伝統的な方法で生産されています。

絹織物の原料となる生糸は、本来、かこの口からはき出されたままの状態では、ゴヨロとした黄土色の糸です。これは、かこの糸を保護するために、セリシンといつ二万ワ質の動物性蛋白質をふくんだ唾液といしよに糸をはき出すからです。そのゴヨロいたままの状態の生糸を使って反物を織ります。そして、織り上がった反物を湯釜で炊き上げ、表面の二万ワ質を溶かすようにしてセリシンを抜きます。

この工程を精練といい、精練をおえた反物は、ここで初めて美しい光沢をもった純白の絹織物となります。



精練された浜ちりめん
(浜縮緬工業協同組合)



「軟水アルシウムマグネシウムなどの塩類をほとんど含まない水

名水と近江米が はぐくむ滋賀の酒。

59の蔵元を擁し、各地域の気候風土や文化のちがいによって、多彩な個性を發揮する近江の地酒。なかでも、鈴鹿山系を源とする愛知川の伏流水を使って昔ながらの酒つくりをつづける



藤居鐵也さん(彦根酒造組合理事長)

蔵元 藤居本家の藤居鐵也さん彦根酒造組合理事長に、酒つくりと水の関係についておたずねしました。

「滋賀は地下水の宝庫ですね。川の水もさることながら、伏流水が驚くほど豊かです。そんな素晴らしい水が湧き出すところに、いくつもの酒蔵が立つたわけです。

酒の味を決めるのは、何としても水ですね。私どもでは、愛知川の伏流水を使わせていただいています。鉄分を含まず、きめの細かいやさしい味わいの軟水で、これが酒の基本をつくっています。

さらに、お米についても、昼夜の寒暖の差のある山の水を引いた田んぼで丹精込めて育てられた近江の米を使います。そんな自然の恵みに、先人が築いた発酵の技を重ねてつくるのが、昔ながらの酒つくりです。暑い夏と梅雨がしかりとしたお米をつくり、冬の厳しい寒さが雑菌を抑え、酒つくりに必要な

な菌だけをうまく育ててくれるのです。

このように地酒というのは、地域の自然や文化、人間の営みすべてを凝縮して生まれるものです。酒蔵だけがお酒をつくりだしているのではなく、その土地とそこに暮らす人々がゆるゆると育ててこられたものなんですね。

だからこそ、酒つくりの基本となる水を、昔ながらのおいしい水のままに守らなければならぬ。酒つくりにとって何よりも大切なことは、自然への畏怖の念や感謝の気持ちをいつまでも持ち続けることができませんね。」

