

# 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。



	京都	竹野酒造		
	やさかつる じゅんまい いわいくらぶ			
	弥栄鶴 純米 祝蔵舞 2021			
	使用米/	京都府産祝		
	精米歩合/	74%	ALC度/	15~16
	酸度/	2	日本酒度/	-1.8
	Dコード	22089		
	容量/入数	720ml	/	12
	小売価格	1350		
	720ml /JAN	4941361997591		

青リンゴを思わせるシャープな香りと京丹後の大地の恵みであるミネラル感が口中に広がり旨味となります。後口に爽やかさを感じる無濾過原酒。

備考

	京都	竹野酒造		
	やさかつる じゅんまいぎんじょう あさひくらぶ			
	弥栄鶴 純米吟醸 旭蔵舞 2021			
	使用米/	無農薬栽培 滋賀県産旭		
	精米歩合/	60%	ALC度/	14~15
	酸度/	2	日本酒度/	-4
	Dコード	22088		
	容量/入数	720ml	/	12
	小売価格	1850		
	720ml /JAN	4941361997607		

無農薬米滋賀旭100%純米吟醸酒。フレッシュでやさしい香りから始まり、ライチやパイナップルを思わせながらミルキーで穏やかな味わいが広がります。

備考

	京都	竹野酒造		
	やさかつる じゅんまいだいぎんじょう えがおひやくやく			
	弥栄鶴 純米大吟醸 笑顔百葉 2021			
	使用米/	合鴨農法米 祭り晴		
	精米歩合/	50%	ALC度/	14~15
	酸度/	2.2	日本酒度/	-19.9
	Dコード	22085		
	容量/入数	720ml	/	12
	小売価格	2400		
	720ml /JAN	4941361997652		

合鴨農法による祭り晴を100%使用。メロン様のノーズで始まり、すこぶる甘美な味わいの中にもシナモン様のほろ苦さが見え隠れし、程よく口の中に消えていきます。

備考

	京都	竹野酒造		
	やさかつる じゅんまいぎんじょう かめのおくらぶ			
	弥栄鶴 純米吟醸 亀の尾蔵舞 2022			
	使用米/	京都府産亀の尾		
	精米歩合/	60%	ALC度/	15~16
	酸度/	1.7	日本酒度/	-10
	Dコード	22129		
	容量/入数	720ml	/	12
	小売価格	1800		
	720ml /JAN	4941361997324		

純米酒の蔵舞シリーズで一番の甘口、旨口すっきり純米吟醸。白桃を思わせる香りが口中に広がり、やんわりと包み込み、ややビターな発泡感で舌先を刺激しながら穏やかな酸味がのどを通過するときには、至福の味わいに感動することでしょう。

備考

	京都	竹野酒造		
	やさかつる じゅんまいだいぎんじょう にしきくらぶ			
	弥栄鶴 純米大吟醸 錦蔵舞 2020			
	使用米/	京都府産山田錦		
	精米歩合/	50%	ALC度/	15.6
	酸度/	1.9	日本酒度/	+2.3
	Dコード	22062		
	容量/入数	720ml	/	12
	小売価格	2500		
	720ml /JAN	4941361998109		

やや辛口で、新鮮で炭酸の軽やかさを感じます。新鮮さが消える2~3年後、すばらしいやわらかで旨口の味わいが楽しめる純米大吟醸です。ワイングラスで飲むのがおすすめです。食中酒として肉料理に向いていて、脂濃いものの旨味を倍化させてくれます。

備考