

7 山路酒造



天文元年(1532年)創業。
日本で5番目に古い酒蔵。
銘酒「北国街道」と、全国でも珍しい「桑酒」を醸している。古より街道に立ち寄る旅人たちの疲れを癒してきた桑酒。その起源は488年前に遡り、糸産業が盛んであった湖北では、街道沿いに養蚕のための桑畑が続いていたという。
木之本町木之本990 ☎ 0749-82-3037 不定休

8 おかん



駅の玄関口でお出迎えする木之本の特産品市場。
春には山菜、秋には栗や銀杏、地元の採れたて旬野菜に、お醤油や地酒、鮎ずしや鮎の甘露煮など、木之本ならではの逸品が揃います。
木之本町木之本1472 ☎ 0749-82-5020 年中無休(年末年始は休業)



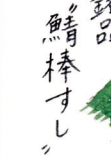
企画・イラスト制作 松浦すみれ
協力 K-ZOHN運営協議会
…ルポ&イラストレーター。木之本在住。著書「日本酒ガールの関西ほろ酔い蔵さんば」(コトコト刊)。「オカンのツボ」byツボのソコ

1 ダイコウ醤油



嘉永五年(1852年)創業。伊吹山系の伏流水に育まれ、麴づくりから諸味の発酵、搾りに至るまで伝統製法を今に受け継いでいる。大樽で2年半から3年かけてゆっくりと発酵・熟成させた諸味で造る、濃口の「あまいろ」と「はいざくら」が人気。
木之本町木之本1137 ☎ 0749-82-2012 不定休

6 料亭すし慶



大正元年創業。
伝統の味を守る名物「鯖の棒すし」と湖北の旬料理を味わえる料亭。「金目鯛あぶりすし」、「焼き鯖すし」もお土産に人気。邸内の歴史ある蔵ギャラリーは見学も可能。
木之本町木之本988 ☎ 0749-82-2115 水曜定休(水曜祝日の場合は営業)

2 岩根醤油醸造店



明治の後期より醤油業を始める。店頭には、現役で使われている木桶が並ぶ。お店イチオシは「ヤマジユウ醤油」金ラベル。糀入りの「醤油糀」や「げんちゃんみそ」(期間限定)も人気。
木之本町木之本910 ☎ 0749-82-5091 年中無休(※日休み)

5 富田酒造



創業470年余り。
現15代目に至り、雪深い湖北での伝統の酒造りに革新をもって挑み続けている。銘柄「七本鎗」は、賤ヶ岳の戦いに功績を残した7人の若武者に由来する。伊吹山系の伏流水、地元産の酒米を使って醸される、力強さを宿した味わいが魅力。
木之本町木之本1107 ☎ 0749-82-2013 不定休

4 白木屋醤油店



江戸時代後期、天保年間(1830年代)創業。店は当時に建てられた建物で、かつては木之本宿で旅籠を営んでいた。商標「ヤマク醤油」は、屋号「白木屋九郎左衛門」に由来する。おススメは一番搾りの濃口「寿」ラベル。
木之本町木之本932 ☎ 0749-82-2048 年中無休

3 いわね書店



湖国の郷土食「えび豆」が売られている本屋さん。琵琶湖の小エビ、湖北産の大豆や醤油を使った、オカンのふみ子さんお手製の逸品。「にしんと大根のこうじ漬け」は地元で代々伝わる発酵食。
木之本町木之本1115 ☎ 0749-82-2226 日曜定休