

7 山路酒造

女将直伝  
桑酒モヒートモ  
大人気の  
ミント+レモン  
桑酒+ソーダ

蔵に咲く  
又紫のサレ

甘く  
優しい  
味わい

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

6 料亭すし慶

初代からの  
伝統の味  
を受け継ぐ

銘品  
鮮棒すし

賤ヶ岳合戦図  
大岩山砦の攻防  
邸内の蔵のギャラリーに  
常設展示されている

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)

5 富田酒造

江戸期に建てた蔵が  
現在も酒造りも  
している

大正時代初期  
長浜・湖北に  
逗留していた  
北大路徳山人  
による篆刻

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

8 おかん

駅の玄関口でお出迎え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。

地元の  
おかんたちが  
切った  
新鮮な  
野菜

木之本町木之本1472  
☎ 0749-82-5020  
年中無休(年末年始は休業)

ようこそ、発酵ワンダーランド♪ 木之本へ。  
歴史ある北国街道沿いには老舗酒蔵や醤油蔵をはじめ、木之本自慢の発酵食と出会うお店が点在します。そんな魅惑の“発酵スポット”をご案内します。

きのもと 発酵 まっぷ

北国街道

地蔵坂

酒蔵 醤油蔵  
お店 インフォメーション

企画・イラスト制作 松浦すみれ  
...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ぽ」(コトコト刊)。

協力 K-ZOHN運営協議会  
「オカンのツボ」byツボのソコ

4 白木屋醤油店

古い台帳  
昔の板看板

店先から奥まで  
ゆきやかな  
日作り坂になっている

江戸時代後期、天保年間(1830年代)創業。店は当時建てられた建物で、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

香ばしい  
ふまりせんの味

諸味蔵  
杉樽の中で  
醸される

搾り機で  
しゅくしゅくと  
搾る

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

玄米糀で作った  
おばあちゃんの味  
げんちゃんみそ

玄関は  
喜美子さんが  
育てた季節の花  
が飾る

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(※元日休み)

ふみ子さんが  
手塩にかけた  
発酵食

人気の  
えび豆

名物  
にしんと大根の  
こうじ漬け

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