

SAKE BREWERY TOUR  
MIHARA  
酔心山根本店

- 実施日 月～金曜（祝日は除く）
- 時間 9時30分～16時30分
- 所要時間 約60分 ※要望に合わせて調整可
- 人数 1～50人
- 費用 無料
- 申込方法 WEBサイトの問い合わせフォームまたは電話で3日前までに要予約

作っているお酒

純米吟醸 酔心稲穂1568円(左)、純米大吟醸生地 名譽酔心2750円(右)など



船の進水式など、祝い事で使用されている酒樽



酔心酒ケーキは入口のほりが立っている時のみ販売しています



支配人の坂井邦雄さん



**B** 大正時代の写真と比べながら説明してくれるのでわかりやすい



立体的で美しいなまこ壁。ここまで漆喰が盛り上がった壁は貴重！

沼田工場から運ばれてきた原酒を「火入れ」と呼ばれる低温殺菌をして、瓶に詰めていく



**C** 昔の地図や酔心を愛する著名人の写真などを展示



酒やオリジナルグッズを販売するサロン。酔心酒ケーキはここでしか買えない



酒樽に菰(こも)と呼ばれる太い縄を巻く作業。運が良ければ見られることも

トントントン……



酒蔵の真ん中にそびえる煙突は酔心のシンボル。夜はライトアップされる

三原

すいしん  
酔心山根本店



古い町並みの残る旧山陽道(西国街道)沿いに立つ

歴史情緒を感じる  
三原市唯一の酒蔵へ

酒蔵の見学は、裏口からスタート(写真A)。丁寧かつユニークなガイドが評判の支配人の坂井さんが、見学する人に合わせて内容を変えながら酒蔵を案内してくれる。「酒好きの方には酒要素多め、歴史好きな方には歴史要素多めでお話しするようにしています」。酒造りの工程や酒蔵の成り立ちだけでなく、その背景となる三原市の歴史や文化を交えながらの熱いトークに思わず聞き入ってしまう。

1860年に創業した酔心山根本店。現在は、沼田東にある沼田工場での製造を行っているため、酒蔵見学で見ることが出来るのは、瓶詰めから出荷までの作業になる。機械で瓶詰めされる様子を見た後は、製品置き場として使用されている建物(写真B)。この建物は酔心山

根本店が創業する前、別の酒蔵だった頃からあり、200年以上の歴史がある。昭和30年頃までは木の樽を置き、酒を仕込んでいたそう。奥には、写真や地図などの資料を展示したスペースがあり、酔心を生涯愛飲したと言われる日本画の巨匠・横山大観画伯とのつながりについても知ることが出来る(写真C)。

「酔心がめざすのは、飲み飽きしない酒。鷹の巣山から湧き出る硬度14の超軟水で仕込み、芳醇な香りとふくよかな旨みの特徴です」と坂井さん。ぜひお土産に買って、遙かな歴史に思いを馳せながら味わってみよう。