

阪急沿線 ちよい駅散歩
58駅目

とんだ
富田
TONDA

← そうじじ SOJIZI たかつきし TAKATSUKI-SHI →

江戸時代は約20軒もの酒蔵が並んだという酒造りの街・富田。駅から少し歩くと、2軒のみだが今も酒蔵が残る。地元の人いわく「富田は京都と大阪の間でゆる〜く人を受け入れ歴史を重ねた土地」なんだとか。そんな街で生まれた“こだわりの品”を訪ねて歩いてみよう。



富田駅 | 所在地/高槻市富田町 設置/1928年1月16日

酒蔵残る街で生まれたこだわり名品

酒造りの神様として親しまれる神社

富田の酒造りには欠かせない存在として親しまれているのが同社。富田のある高槻市はもとも、奈良・平安時代に政治の中枢にいて、藤原氏の礎を築いた中臣鎌足が一時、隠居していたと言われ、同社も創建当初は藤原氏を始祖とする春日社を祀っていた。その後、酒造りが盛んになると、酒の神様として有名な奈良の大神神社の大三輪神が勧請され、以降500年、地元の酒造家から篤い信仰を受けている。

三輪神社 ●境内自由/☎072・696・0203



はる遊食堂
自家製タルタルソースが自慢!

BGMは60年代のアメリカンロック、インテリアは和骨董に淡水魚が泳ぐ水槽と、一見ちぐはぐなもの同士が不思議になじみ合うここは、地元でも評判のご飯処。一番の人気メニュー「海老フライ」1本250円(バラ売りは夜のみ)には野菜をふんだんに使ってさっぱり仕上げた自家製タルタルソースがたっぷり。タルタルソースはあまりの人気ぶりに近々、プライベートブランドとして発売予定で心待ちにしているファンも多いそう。

●ランチ11:30~14:00頃LO、ディナー17:30~21:00頃LO/火曜休(祝日の場合は翌日休) / ☎072・696・8632

寿酒造
地ビールに焼酎、挑戦続ける名酒蔵

文政5(1822)年の創業当時から、米独特の甘味を生かした酒造りを続ける老舗。「甘口、辛口に限らず米のうまみを感じられる酒造りをしています」と話すのは杜氏の富田さん。暑くなるこれからの季節は苦みと麦芽のうまみにこだわった同蔵ならではのビールと、スイスイ飲めてしまう軽さが特長の吟醸生貯蔵酒をぜひ! また、清酒酵母で仕込んだビールや酒粕を蒸留して作った焼酎など、日本酒をベースにしたご当地商品も歴史ある酒蔵の力を感ずる一品。

●9:00~17:00(土・日曜・祝日は休) / ☎072・696・0003



KAKURA
“和の美”をデザインした雑貨

日本の“手仕事”や“意匠”の美しさをコンセプトに、デザイナー・石原さんが設立した雑貨ブランド。工房兼ショップでは陶芸やレザーの制作体験や教室も行われている。紙をこよなく愛する石原さんの代表作「竹綴じカレンダー」は、昔のエアメールに使われたシャリ感のあるオニオン紙を竹でとし、紙の丁合いや祝日を表す赤丸を判子で1つずつ手押しするなど、細やかな手作業が生きた作品。暮らしを彩るデザイン雑貨の世界を心行くまで楽しんで。

●11:00~19:00/日曜・祝日は休 / ☎072・694・6441