

伏見と日本酒

何百年もの間、伏見の地下深くから自然の水が湧き出てきていた。湧き出る水はまろやかで鉄分が少なく、日本酒造りに最適であった。17世紀以来、伏見は日本酒によって恵まれた土地となり、日本酒造りはその文化と歴史から切り離せないものとなった。

5世紀に、おそらくは朝鮮半島や中国本土からの移民によって、清酒の技術が西日本に伝えられたことが記されている。8世紀までに、日本列島全体に日本酒の生産が広がり、1426年の文書には、古都京都と古都周辺には300人以上の登録酒造業者がいたことが示されている。

武将豊臣秀吉（1537-1598）の支配下で、伏見の富は見事に開花した。伏見城は彼の命令で1594年に完成し、その周りには洗練された武家屋敷が出現した。秀吉はまた、伏見を経由するように宇治川の商業水路を変え、同時に城下町を守る保護堀と市の運命に革命をもたらした内陸港をつくった。

新しい水路は伏見を経由して京都と大阪を結んだ。米は船で簡単に市内に運ばれ、醸造者は日本酒を船で京都に送ることができるようになった。伏見の日本酒は、港の周りに発達した旅館や宿屋、そして急速に栄えていった中書島の歓楽街で提供された。1599年には、伏見は「日本酒の町」として全国的な評判を得るようになり、1657年には、伏見だけで83の登録醸造所があった。庶民は伏見に群がり、町は数万人の人口を誇り、京都、大阪、堺の大都市に匹敵するほどになった。