

鳥せい本店

鳥せい本店は伏見酒造地区の中心にある築 150 年の酒蔵にあるレストランである。新鮮な日本酒と一緒に、日本料理、特に有名な焼き鳥を提供している。建物は元々隣の山本本家醸造所の一部であり、「白菊の水」を意味する天然の湧き水、白菊井の隣にある。山本本家はこの井戸水を日本酒に使用している。

井戸は、白い菊を愛情込めて育てていた翁の伝説から命名されたと記されている。翁は早害で、稲が枯れかかったとき、彼の菊の花びらの一枚からしたたり落ちる滴から清水が湧き出て、収穫ができるよう祈った。彼の祈りは叶い、地面から水が湧き出したと言われている。

鳥せいで提供される山本本家の酒は、日本酒の世界で知られている「量り売りの原酒」、文字通り「量で売られている原酒」として酒樽から注がれるものである。鳥せい本店への旅では、文字通りの訳ではわからない日本酒の新鮮さを試すまれな機会である。

白菊井の水は、レストランの入り口にある蛇口から自由に流れ、好きなだけ飲むことができる。

伏見のやわらかい湧き水は、日本酒造りだけでなく、京都御所（794～1868）が好む繊細な京料理の調理にも適していると考えられた、女性らしい品質を持っていると言われている。