

若戎酒造

伊賀で最も古い酒蔵の1つである若戎酒造は、1853年に酒造りに適した土地の利点を知った元宿屋の主人によって設立された。醸造所の名前は「若戎」である。戎（恵比寿）は七福神の一人で幸運をもたらす神である。醸造を開始から165年以上にわたり、若戎は高品質の酒を作り続けてきた。醸造所の内部には、小さな展示室があり、20世紀に製造工程が工業化される以前の日本酒を作る道具がたくさん展示されている。

若戎酒造は、最高の日本酒は、高品質の原料と訓練された従業員があつてこそできると信じている。清潔さは最重要であり、施設の滅菌を維持することに加えて、若戎酒造は毎年、醸造所周辺の清掃にも力を入れている。若戎酒造は伊賀の他の醸造所とは一線を画し、80種類の酵母株を使用し、慣習にとらわれない生産方法を採用している。彼らは、独自の米を精米し、異なる酵母をブレンドして独特の風味を作り出すことで、酒造りの現状に継続的に挑戦している。

若戎酒造の最も人気のある酒は、さまざまな酵母をブレンドして醸造され、19世紀の創業者重藤義左衛門にちなんで名付けられた「義左衛門」である。若戎酒造は、その歴史の始まりに感謝しつつ、未来に伝える酒造技術を利用し、伊賀の傑出した愛される日本酒メーカーであり続けることであろう。