

伏見與清酒

數百年來，一直有泉水從伏見的地下深處湧出。伏見的地下泉水，口感溫順且含鐵量少，最適合釀造清酒。17 世紀以來，伏見因清酒而興盛，釀造清酒成為其文化和歷史不可分割的一部分。

據記載，釀酒技術可能由來自朝鮮半島和中國大陸的移民於 5 世紀傳入西日本。到了 8 世紀，釀酒事業已遍佈整個日本列島。根據 1426 年的典籍記載，古都京都及其週邊就有 300 多家註冊的釀酒業者。

在武將豐臣秀吉（1537–1598）的命令下，伏見城於 1594 年建成，周圍高雅的武士宅邸也隨之出現。他還下令施工宇治川改道伏見，並開掘護城河保護城下町，建造內陸港發展商貿。在他的治理下，伏見異常繁榮。

新河道從伏見流過，連接京都和大阪。稻米可藉由船隻輕鬆運入城內，釀酒業者也可將清酒以船隻運至京都。港口周圍雨後春筍般林立的旅館、客棧，以及中書島迅速發展起來的花街柳巷，都供應伏見清酒。1599 年，伏見獲得全國「清酒之鄉」的美譽，到 1657 年，伏見一地註冊的釀酒業者就有 83 家。平民先後遷移此地，伏見進而發展成為一個擁有幾萬人口，足以與京都、大阪和堺等大都市媲美的城市。