



近代化遺産としての酒蔵研究 —大阪泉南地方における事例分析—

k98084 舩井亮輔

I : はじめに

I-1 研究の背景と目的

近年、明治以降の文化遺産をどのように文化財として保存・活用していくかが大きな問題となっている。わが国の明治以降は、いわば現代につながる近代化の過程であり、その間には各地でさまざまな産業が変化・発展・発生してきた。

産業建造物は生産のための機械や設備を覆うシェルターとして、あるいは装置として建設されたものであることから建造物だけではなく、その中にあった機械や設備も重要な遺産である。産業技術の発達においても単に技術そのものが発達したわけではなく、産業遺産は、本来、それを生み出した社会とその制度、文化と関わりをもちながら発達したのだ。

本研究では、さまざまな産業の中で伝統的な醸造技術を近代化した日本酒に着目し、酒造業の多い大阪泉南地方における酒蔵2棟について、実測調査・聞き取り調査・文献資料ならびに先行研究を参考に研究を進めていき、建造物を通して、技術・文化・社会の相互のかかわりを見出すことが目的である。

I-2 研究の方法

- ① 日本酒について近代における地域産業史および酒造の製造工程を文献等により、把握する。
- ② 調査対象である各酒蔵について実測調査、聞き取り調査、写真撮影を行い、現状平面・断面を把握、さらに創業当初の状況を復原する。
- ③ 各酒蔵について創業時から現在までの生産システムを理解し、それに伴う機械・設備等の導入・利用目的を把握する。
- ④ 前述③が建造物に及ぼした影響を明らかにする。
- ⑤ 建造物を通して、技術・社会・文化の相互のかかわりを見出し、産業遺産の一例として位置付けをはかる。

II : 酒造工程について

酒造工程を表1に示し、内容を以下にまとめる。

精米・蒸米

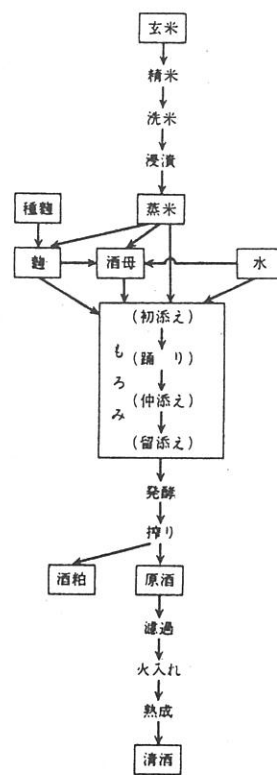
酒造りは、原料となる玄米を精米し、蒸すことから始まる。蒸米は麴造り、酒母、もろみの仕込みに使われる。

麴

蒸米に麴カビを植えて麴をつくる。麴は酒母、もろみにいれて米の澱粉を糖化する役割を果たす。

指導教員名 伊藤洋子教授

表1 酒造工程表



酒母 (もと)

酒母は蒸米、水、麴に酵母を加えたもので、もろみの発酵を促す酵母を大量に培養したもの。

段仕込み

ここで日本酒造りの特徴である三段階に分けて仕込みをする段仕込みが行われる。一日目は初添え。二日目は休んで、三日目に二回目の仕込み (仲添え)、四日目に三回目の仕込み (留添え) をして仕込みは完了。

清酒

発酵を終えたもろみは、圧搾機で搾られ、酒と酒粕に分けられる。搾りたての新酒は、ろ過、過熱を経て、貯蔵される。その後、調合し瓶詰めして製品となる。

III : 調査対象建築について

平成13年8月10日に義本家酒造有限公司 (泉南郡熊取町)、同年10月20日に井坂酒造場 (岸和田市稲葉町) の実測調査、聞き取り調査、写真撮影を行った。調査建築概要を以下に示す。

III-1 義本家酒造有限公司の酒蔵建築

義本家酒造の酒蔵では澄まし蔵、松尾蔵、仕込み蔵、麹室、事務所において実測調査を行った。

創業は万延元年 (1860)。最初に建てられたのは現在の澄まし蔵であり、嘉永年間 (1848~1854) である。当初全ての作業をここで行ってた。その後、建物は順次増築された。

創業時には自家精米から瓶詰めまでを杜氏はじめ12,3人の手作業で行ってきた。酒造りも戦後から昭和40年代までには燃料が石炭から重油に代わったことによるバーナー、ボイラーの出現等機械の発達、尺貫法廃止によるタンク導入、従業員の高齢化による杜氏のいない酒造りなど大きく変化した。

また機械・設備等の導入においては蔵の柱を外す処置を行うなど、建物の改造も判明した。

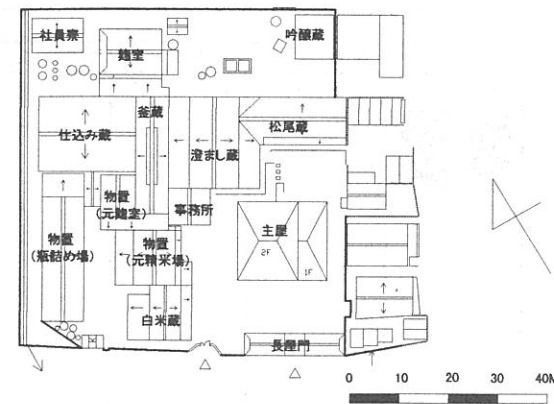


図1 義本家現状配置図

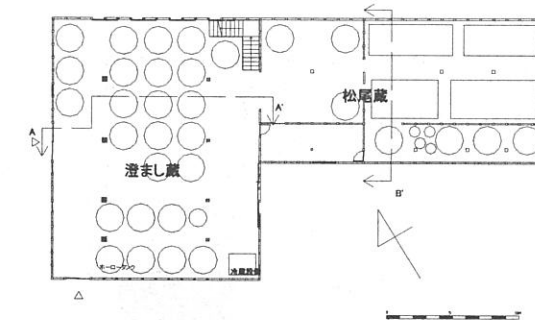


図2 義本家酒蔵澄まし蔵・松尾蔵1階平面図

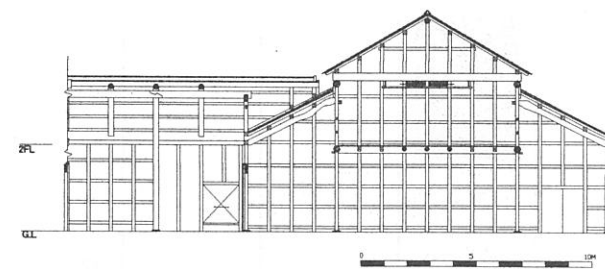


図3 義本家酒蔵澄まし蔵 A-A' B-B' 断面図



写真1 仕込みに使われていた木桶

III-2 井坂酒造場の酒蔵建築

井坂酒造場では釜蔵において実測調査を行った。

創業は文政元年 (1817)。図にある釜蔵では洗米後から蒸米を経てコンベアで運び出されるまでの生産システムが設置設備から伺える。

創業時から設置され現在も大切に使われている蒸釜があり、その天井は沸きあがる蒸気を考慮している。また、現在使用されていないが煉瓦造りの煙突の姿もある。これらは建造物と一体化しており、建物全体が産業遺産であると考えられることができる。

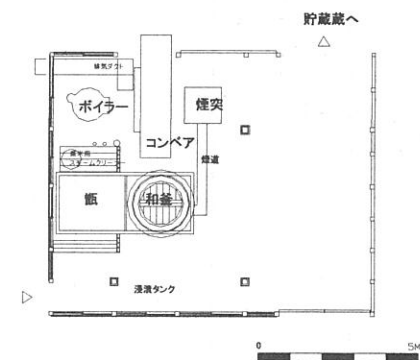


図4 井坂酒造場釜蔵平面図

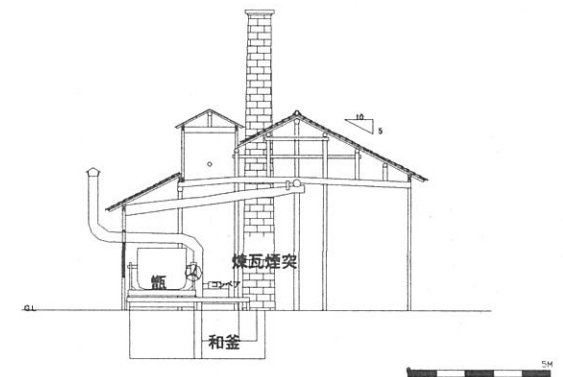


図5 井坂酒造場釜蔵断面



写真2 煉瓦煙突

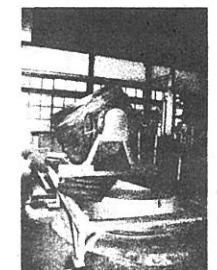
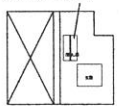
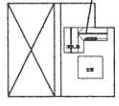
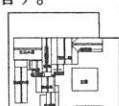
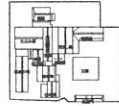
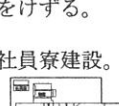
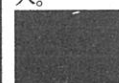
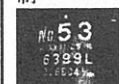
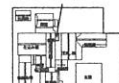


写真3 備え付けの蒸釜

IV : 酒蔵建築とその設備における技術・文化・社会との関連についての分析

義本家のデータを中心とし、井坂家のデータを補足的に用いることによって酒蔵建築とその設備における技術・文化・社会との関連を表2にまとめる。

表2 酒蔵建築とその設備における技術・文化・社会との関連年表

年表	建物の変化	技術面（機械・設備等）							
		精米	洗米	蒸米	麹	仕込み	搾り	火入れ	瓶詰め
1848～ 1854 (嘉永 年間) 1868 (明1)	義本本家 酒造業開始。 1860 (万延元年) 澄まし蔵 	石臼	手洗い			木桶 	石をぶら下 げる	鍋での火入 れ	手詰め
1912 (大1)	明治中期頃ま では増築。 松尾蔵底部  明治から大正 にかけて敷地 増す。 	(明中期) 7～8m 離れ た場所で水 車精米 大量生産が 可能に		煉瓦基礎の 鉄製煙突		(大正末) ホーロータ ンク開発。			
1926 (昭1)	昭和初期麹室 建て替え。  1万リットル タンク入れる ために仕込み 蔵の北の開口 をけずる。	(昭初期) 精米機 導入 1933 (昭8) 堅型精米機 開発される	ハンドルで まわす洗米 機	石炭			(昭初期頃) ジャッキで 搾る	(昭初期) 蛇管 	
1950 (昭25)	社員寮建設。 	(戦後) 精米機向上		重油 (バーナー)		1941 (昭16) 1万リット ルのホーロ ー製タンク 初めて導 入。 			
1951～ 1952 (昭26 ～27)	事務所を洋間 風に改装。					(昭30年代) 造船不況の ためホーロ ータンク導 入急速に進 む (昭33) 尺貫法によ りリットル 制へ 			(昭40頃) 瓶詰め機を 5年かけて 180ml,300m l,720ml, 1800mlを1 セットにし た
1965 (昭40)	仕込み蔵の北 の開口傷み、柱 2本かえる。		(昭40頃) 専門洗米機 導入	(昭55頃) 石油ボイラ ー導入。煙 突消える。 			(昭40) 自動で搾る (昭49) 藪田の自動 搾り機(自 動圧搾機) 		
1974 (昭49)	搾り機導入の ため釜蔵と仕 込み蔵との間 の柱を1本抜 く。 搾り機 			現在 従来の蒸し 器は甌と和 釜を使用。 現在は吟醸 酒以外連続 式蒸米機 	(昭62当時) 吟醸酒以外 は簡易製麹 機を使用				
1989 (平1)		自家精米を やめ、専任 業者に委託						現在 プレートヒ ーター 	
1991 (平3)	吟醸蔵建設。現 在に至る。 								

	文化面（技術と関連）	社会面（制度史）
I 前近代 的 酒 造 期	1886(明19) 瓶詰め行われ始める。 1904(明37) 国立の醸造試験所設立。 1909(明42) 1升瓶が開発される。 1912(大1)	1875(明8) 旧幕時代からの諸雑税を廃止し、酒類税則などを定める。営業税、醸造税の2本建てとなる。 1880(明13) 酒造免許税、酒類造石税とし酒類を醸造税・蒸留酒・再製酒に分けて課税。(酒造業者の増税反対起こる) 1896(明29) 酒造税法、営業法など公布。 1899(明32) 自家用酒造法の廃止、酒造組合規則制定。
II 第一次 機 械 化 期		
III 戦 時 中	1939(昭14) 酒造場の統廃合始まり、生産量制限。 1942(昭17) 戦時中の米不足の解消策としてアルコール添加が行われる。 1945(昭20)	1939(昭14) 酒類の統制価格実施。 1941(昭16) 第二次世界大戦勃発。 1943(昭18) 酒類ごとに級別を設定。日本酒は第1級から第4級まで。 1944(昭19) 造石税を廃止し庫出税のみとなる。
IV 第二次 機 械 化 期	1949(昭24頃) 増醸法実施。 1950(昭25頃) 義本家培養酵母の使用。 1973(昭48) 義本家生原酒を売り出す。 1976(昭51) 義本家純米酒の製造始める。 1978(昭53) 義本家純米酒を市販し始める。 1982(昭57) 吟醸酒、生酒など人気を呼ぶ。 1989(平1)	1958(昭33) 尺貫法変更。 1962(昭37) 酒類は10種類に分類され、日本酒の級別は特、1、2級となる。 1975(昭50) 市販日本酒の製造年月、原材料、製造方法などの表示。(酒造組合中央会「表示に関する自主規制基準」) 1989(平1) 級別・従価税の廃止など。級別は廃止までの3年間は経過措置として2階級に税制改正。 1990(平2) 清酒の製法品質表示基準・未成年者の飲酒防止に関する表示基準制定。 1992(平4) 級別廃止。 1996(平8) 新食糧法。酒の売買が自由になる。
V 現 在	1993(平5) (杜氏の高齢化により) 若手社員の採用計画始まる。 1994(平6) 製造社員1名迎える。 1997(平9) 義本家夏仕込み始める。	

V：結論

V-1 技術面からみた変遷

創業時は大人数での人力による酒造りに頼っていた酒造業は、その後、用途別に機械化が進んだ。明治中期には水車を使用した精米工程は昭和初期に精米機を導入、明治から大正にかけて蒸米工程で煉瓦基礎の鉄製煙突を築造、その動力源は薪→石炭→重油と変化し、現在の石油ボイラーが導入され煙突が不要となったのは昭和55年頃である。搾り工程では昭和初期にジャッキを使用するようになり、昭和40年代自動絞り機を導入した。火入れ工程では昭和初期に蛇管を使用、現在プレートヒーターに変化し、瓶詰め工程でも手詰めから昭和40年頃自動化された。

以上の義本本家酒造の変化はこの地域の酒造業の歩みを代表するものであり、一方、井坂酒造場では現在使われていないが、煉瓦煙突が創業時から残されている。

V-2 文化面からみた変遷

昔は木樽や小壺に入れ量り売りをされていた酒も1升瓶を含め瓶詰めが開始されて、瓶詰め場が現れた。

その後、戦時中の生産量制限やアルコール添加の慣行を経たが、昭和50年代に本物志向や個性化を求める傾向が起こり、大手量産化と中小メーカーの少量多品種の2極分化が進んだ。この吟醸酒や純米酒の人気の中小メーカーの活性化につながる地酒ブームとなる。義本本家酒造では平成3年には吟醸蔵も新設し、またこれに伴って杜氏の高齢化により、若手だけの夏の酒造りを開始した。今まで蔵人の出稼ぎ時期の冬場に集中していた作業を分化させ、温度管理による酒造りを行うなど現代の労働条件も勘案して変化してきた。

V-3 社会面（制度・政策）からみた変遷

明治以降近代化を急ぐ政府によって酒税は国の重要な財源となっていたおり、戦費調達のため、酒造税の改正が行われた。昭和33年の尺貫法変更によりリットル表示に変わったことでホーロータンクの容器検定をやり直すことになり、現在義本本家酒造にはこの時の日付のついたタンクが多数置いてある。

昭和18年から続いた級別制度が平成4年に廃止され、平成8年新食糧法によって酒の売買が自由になったことで、各酒造メーカーの個性化を競うようになり、平成以降の蔵増築を促進したと考えられる。

参考文献

- ・日本産業遺産研究会+文化庁 歴史的建造物調査委員会 編著 「建物の見方・しらべ方 近代産業遺産」1998年 ぎょうせい
- ・秋山裕一 著「日本酒」1994年 岩波書店
- ・義本岳宏 著「職人芸の科学 杜氏の技」2001年 恒星出版
- ・伊東孝 著「日本の近代化遺産」2000年 岩波書店