

<令和3年度助成>

地域社会における酒造りを通じた酒の意義の解明

畑 有紀・岸 保行・渡辺 英雄

(新潟大学 日本酒学センター)

本研究は、新潟県内2か所における酒造りを取り上げ、地域社会における酒と酒造りの意義を検討するものである。酒造りや酒そのものが、過去から現在に至るまで、どのような地域性を背景に発展してきたのか、文化史、経営学、そして地域研究を専門とする異分野の研究者が調査、考察を行った。

新潟県内には現在89の酒蔵があり、その数は日本の都道府県の中で最も多い。本研究では、東蒲原郡阿賀町と、新潟市西区内野町を調査対象として、各地の近世以前からの歴史をめぐる文献調査、現地の酒蔵および関係者へのインタビュー調査等を行った。この2か所は、いずれも500メートル以内の至近距離に2つの酒蔵が存在する、非常に珍しい土地でもある(図1)。本稿では特に、麒麟山酒造(天保14年〔1842〕創業)と樋木酒造(天保3年〔1832〕創業)の事例から、原材料の調達や製品の流通といったサプライチェーンの各段階に見える、それぞれの酒蔵が所在する地域の歴史的特徴との関わりについて述べたい。

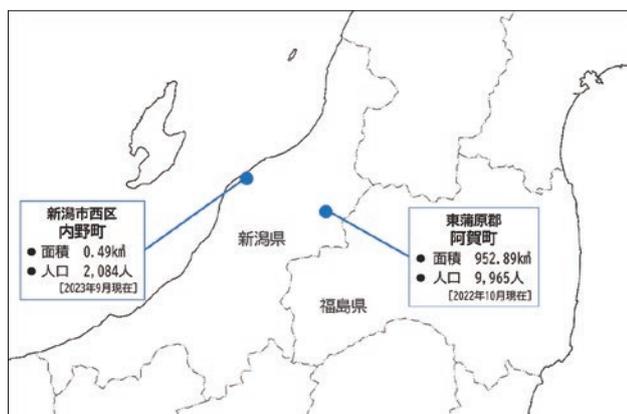


図1 東蒲原郡阿賀町と新潟市西区内野町の位置

新潟県全体の酒造の歴史

近世以前の新潟の酒造の歴史について簡単に述べる。1980年代の地酒ブームを牽引し、今や全国的な知名度を誇る新潟県の酒であるが、その歴史には不明な部分が多い。特に近世以前の酒造関係資料は、『新潟県酒造史』(1961年)掲載の文書類が知られ、個々の酒造家の製造法や帳簿類が載るが、地域の中での酒造の在り方について検討されていない。

県下で酒造業が興った時期は明らかでないが、産業として成立したのは近世に入ってから、さらに、越後の酒が名産品として認知されるようになったのは、近代以降と考えられる。殊に江戸では寛政4年〔1792〕以降、山城、河内など11か国の下り酒の入津のみが許されたため(柚木学『酒造りの歴史』、雄山閣、2018年、123頁)、一般に、越後の酒は流通していないと言える。また、越後でも酒の産地としての意識は希薄だった可能性がある。越後の名産品番付「産物見立取組」(元治元年〔1864〕刊『越後土産初編』所収)には「米」、「妻有あいさび縮」などの中、酒は「片貝 酒」(現・小千谷市)とあるのみである(図2)。

ただし、当時の越後に酒造が少なかったのではない。『越後醸酒家一覧』(慶應3年〔1867〕)には804軒の酒造家の名が見え、明治4年〔1871〕の清酒生産高は12万石(約21,600 kL)で全国4位と酒造はさかんであった(『酒造関係史料集Ⅱ』、税務大学校、2010年、379頁)。



図2 『越後土産初編』「産物見立取組」(架蔵)

阿賀町の事例

東蒲原郡阿賀町は、平成 17 年〔2005〕に津川町、鹿瀬町、上川村、三川村が合併してできた町で、遡って明治 19 年〔1886〕までは若松県に、近世期には会津藩に属していた。津川地区が現在の町の中心で、麒麟山酒造も同地区にある。この地区は、阿賀野川と常浪川が合流する山間地である。新発田街道の宿駅であり、旅行案内書である安政 2 年〔1855〕の『東講商人鑑』に、町の地図の中に「毎日出舟あり。また筏にて乗り合有べし」と、常浪川に数隻の船が描かれているように、川湊として栄えた(図 3)。

山間にある東蒲原郡一帯は、近世期から林業や木炭製造がさかんで、水田は少なかった。享和 3 年から文化 6 年〔1803～09〕に編纂された地誌『新編会津風土記』巻九十九「小川庄」の項に「田圃多からず。苧野畑とて山間の草木を焼き、其跡に粟稗蕎麦麻等を植える」とある(会津藩地誌局編『新編会津風土記』11、万翠堂、1896 年、1 丁表)。また、明治 13 年〔1880〕の『福島県治統計表』によれば、県内各郡の米の生産量は平均 1 斗 5 升だが、東蒲原

郡は最少の 8 石 5 升 9 合だった(『明治十三年福島県治統計表』、福島県、1883 年)。

現在の阿賀町は、約 1 万人の人口のほぼ半数が 65 歳以上と(令和 4 年〔2022〕10 月、阿賀町ウェブサイト「国勢調査」による)、高齢化や若年人口の流出に伴い、農業の担い手不足が課題とされる。麒麟山酒造は、特に原材料の生産面で地域に根ざした酒造りを行い、地域社会の維持と発展への貢献を試みている。ここでは特徴的な取り組み 3 点を挙げる。

- (1) 原料米地元産 100% を目指した取り組み
同社は平成 7 年〔1995〕、地域の農家と共に良質な酒米をつくるため、「奥阿賀酒米研究会」を設立、平成 23 年〔2011〕には、社内に酒米の生産を専門とする「アグリ事業部」を設置した。酒造自ら原料米の栽培に取り組むことで製品の品質向上を図るほか、若手社員が安定した収入を得ながら地元農業に携わることを可能にするものである。
- (2) 地域に根差した販売戦略
平成 13 年〔2001〕、地元の小売店が集まり「は

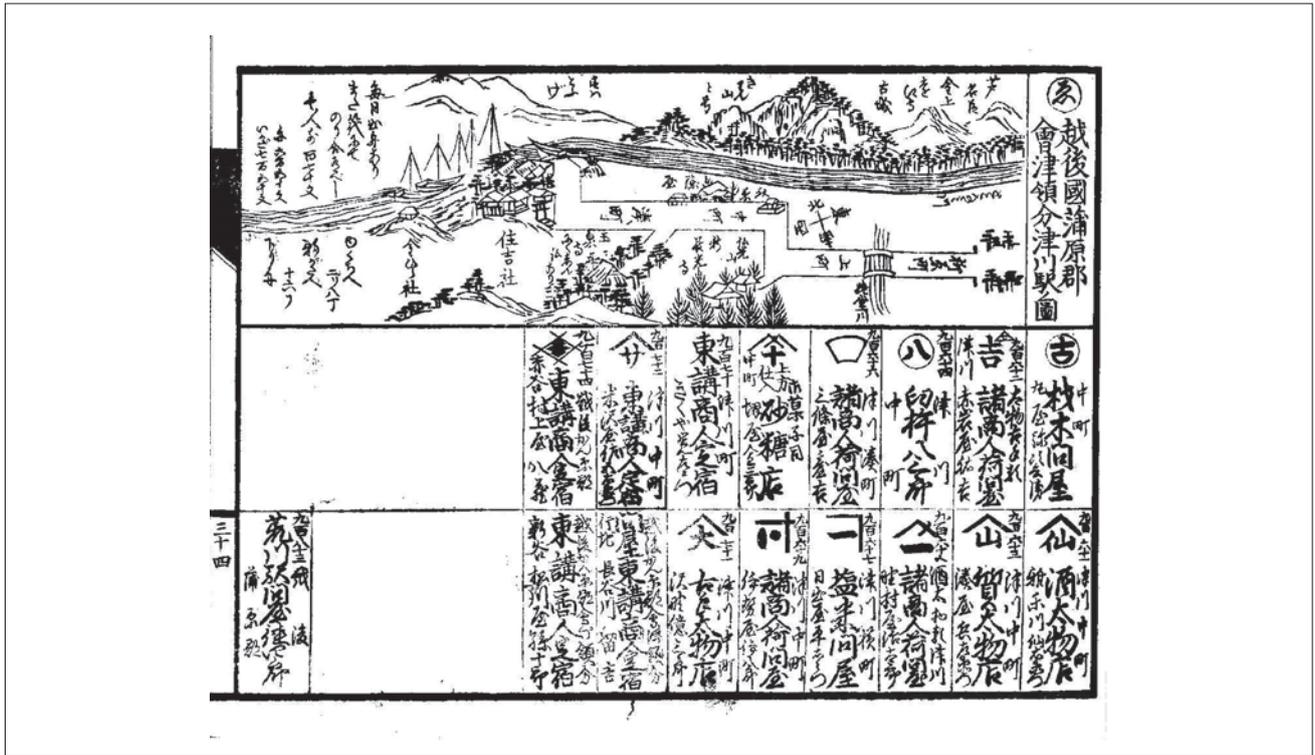


図3 『東講商人鑑』津川駅ノ図 (国文学研究資料館所蔵)

でっぱの会」が結成された。麒麟山酒造は同会と協同で地域限定商品「はでっぱの香」を開発、販売している。こうした地元消費に力を入れた営業戦略が功を奏し、新潟市から阿賀町までの商圈で、出荷量に占める消費量の割合が非常に大きい。

(3) 山を守る植林活動

平成23年から麒麟山酒造は、自然環境の保護、山の水源涵養機能を維持するため、荒れた山林にブナ・スギの植林を行っている。

特筆すべきは、(1)により令和元年〔2019〕、地元産米100%での全製品製造が実現した点である。これに伴い、阿賀町の米の約2割が酒造りに使用される結果となったことは、酒造と地域社会の関わりにおいて全国的にも珍しい事例である。同社がいかに阿賀町の農業に大きく関与しているかがわかる。

加えて、通年での酒蔵見学のほか、創業180周年にあたる令和5年〔2023〕には、記念事業として特別蔵見学と料理の会の実施など、観光客の誘致にも積極的に取り組んでいる。今後も高齢化、人口減

少が懸念される阿賀町で、同社は地域の活性化にも寄与している。

内野町の事例

新潟市西部に位置する内野町は、令和5年〔2023〕9月現在、2,000人あまりが暮らす商業・住宅地である(新潟市ウェブサイト「町名別住民基本台帳人口」による)。昭和35年〔1960〕に新潟市に合併するまでは内野町内野、昭和3年〔1928〕までは内野村内野として、町村の中心地であった。

当地の歴史的特徴として挙げられるのは、三潟(金潟・田潟・大潟)を始めとする沼や低湿地の多い、洪水地帯であった点である。十返舎一九の旅行記『滑稽旅賀羅寿』初篇(文政3年〔1820〕刊)に、「鎧潟といへる大沼の御普請あり(略)その近辺にわかに酒屋・料理茶屋・旅籠屋・茶店など追々店出して、その所の繁昌言ふばかりなく」と記録されるように、当地は文化15年から文政3年〔1818～1820〕の掘割工事で新川が生まれるまで、水害に悩まされてきた。大正2年〔1913〕に水路橋が完成

するまで、関係工事は続いた。

先の引用の通り、近代以降の当地の経済活動にも料理屋や宿屋の影響は大きい。大正7年〔1918〕の『内野村是』に商業者214軒（『内野の今昔』5、1987年、130頁）、昭和35年〔1960〕の『内野町誌』には、商業者230軒のうち36軒がサービス業と記録される（『内野町誌』、内野町、1960年、87頁）。小料理屋、料理屋の類は、時代によって前後するものの、20数軒があったとの記録があり（朝妻充「内野の料理屋の盛衰」、『内野の今昔』10、1992年、61～64頁）、現在も数軒の割烹が残る。

酒造業もまた、当地の産業の重要な地位を占めてきた。前掲『内野村是』によれば、大正7年には、酒2,740石（約493.2kL）が産出され、売上高で最大の工業製品であった（前掲『内野の今昔』、112～153頁）。当時は4蔵が営業しており、樋木酒造、塩川酒造のほか、浜倉酒造、伊藤酒造（いずれも2000年代以降に廃業）があった。『新潟日報』昭和54年〔1979〕11月25日版には、4軒の酒蔵が密集する背景として井戸水の美味しさが特集されている。

この内野町における樋木酒造の取り組みは、地域での消費・販売を重視したものと言える。その特徴的な取り組みを、以下に2点挙げる。

(1) 徹底した地元での消費・販売の重視

「各地を訪ねて、その地域の酒を飲むのがよい」という先代の考えに基づき、「地酒」であることに重きを置いている。新潟県だけでなく、日本全体でも日本酒の海外輸出量が増加し続けている中、樋木酒造では海外輸出を行っておらず、製品のほとんどが新潟県内で消費され、さらにその大半が新潟市内で消費されている。オンライン販売を含め、蔵元での直売は行っていない。この方針の背景には、1980年代の地酒ブームまで、その販売を担ってきた地元小売店を大事にしたいとの考えがある。

(2) 伝統的な生産体制の維持

同社の銘柄は「鶴の友」のみで、「上白」、「別撰」、「純米酒」、「特撰」、「上々の諸白」の5種のライン

ナップ、そしてパッケージも、平成以前から変わらない。寒造り（10月～4月）による酒造りを続けており、自社に求められているのは昔ながらのおいしさであるとの考えから、酒質は基本的に変えていない。

非常に特徴的なのは、地域を重視した販売体制を採っている点である。現在では行われていないものの、平成7年〔1997〕にオープンした地元内野町の飲食店では、当時町内に存在した4蔵の製品をブレンドした酒を提供していたこともある（『エルネオス』2001年12月号、57頁）。「お金をつぎ込んで新商品を開発したり、大量生産に走ったりしても街の魅力は生まれない。今ある町の宝を生かしたかった」との当時の社長のインタビューが残る（『新潟日報』新潟版2010年2月27日、19頁）。

また、(1)(2)のいずれにも、必要以上の拡大を望まない方針が貫かれていると言える。これにより「鶴の友」は、新潟以外では購入（飲用）できないという希少性を生み、新たな付加価値創出に繋がっていることも指摘しておきたい。

まとめ

以上、東蒲原郡阿賀町における麒麟山酒造、新潟市西区内野町における樋木酒造の事例から、酒蔵と地域社会との関連について検討した。いずれの酒蔵も、数百年以上の歴史を有する地域の資源や伝統に、原材料の生産や流通、消費など、サプライチェーンの各段階が合致する点を活かした経営がなされていることがわかる。山間で、現在も農業人口の減少が危惧される阿賀町では原料の生産面、また、古くから人足の集まる、商業的な側面を有する内野町では、販売面での取り組みが特徴的である。また、これらは地域の環境や経済にも益をもたらしている。本稿で記述した取り組みは、いずれも地域の風土や歴史を活用することで、企業と地域とが互いに利益を享受できるものとなっており、両者を媒介するものとして酒が存在している点は重要である。

酒造業は伝統産業と分類されるが、地域で培われた歴史や伝統がいかに産業と結びついているかは、未だ研究が尽くされていない。本研究では新潟県を事例としたが、酒蔵数の少ない地域における地域との連関についても論じることで、広く日本の伝統文化である酒、そして伝統産業としての酒造業の意義について検討することが必要と考えられる。

※資料の引用にあたって、通読の便を図り、私に句読点を施し、表記を改めた箇所がある。

謝 辞

本研究の遂行にあたり、研究助成を賜りました公益財団法人 浦上食品・食文化振興財団に厚く御礼を申し上げます。

Importance of sake and sake brewing among local Japanese communities

Yuki HATA, Yasuyuki KISHI, and Hideo WATANABE

Sakeology Center, Niigata University

Niigata Prefecture has a total of 89 sake breweries, which is the most in Japan, and sake is an integral part of life there. However, no studies have explored sake's significance in the region, such as how it was nurtured considering the region's history and climate, and how it has evolved. Accordingly, this study examines the importance of sake, specifically sake brewing, among Japanese local communities, by examining the case of two areas in Niigata Prefecture: Aga-machi and Uchino-machi. Using literary survey and interview-based research, it investigates how sake brewing and sake have developed in the two areas, while considering their historical characteristics.

Aga-machi is a mountain town with few rice paddies, where forestry and charcoal production have been prevalent since early modern times. Today, it faces aging as well as a migration-induced labor shortage. Kirinzan Brewery Co., Ltd. in Aga-machi uses approximately 20% of all locally produced rice by collaborating with local farmers. This demonstrates the symbiotic relationship between a sake brewing company and the local community.

Uchino-machi is a residential and commercial area. Although it was flooded with swamps and low marshland in pre-modern times, the dug-out construction attracted laborers. Hiki Shuzo Co., Ltd. in Uchino-machi emphasizes sales through local liquor shops. While this is due to its management philosophy, it is also related to the town's history as a commercial area.

The findings reveal that both breweries use the area's resources, history, and traditions for producing, distributing, and consuming raw materials, and sake connects these companies' management with the local communities.