

竹原市竹原地区
重要伝統的建造物群
保存地区選定
30周年

記念事業

日時 12月2日(日) 13時～15時
場所 ホテル大広苑

内容

○講演
・文化庁文化財部参事官(建造物担当) 付伝統的建造物群部門文化財調査官
梅津 章子さん

演題 「竹原の町並みの魅力について」

・NPO法人 尾道空き家再生プロジェクト代表理事
豊田 雅子さん

演題 「尾道スタイルの小さなまちづくり」

○音楽劇

「竹原塩物語」

(竹原小学校の6年生の児童)

たけはらの町並み展

一般募集した町並みの風景が描かれた版画などの作品を展示します。(所蔵品展「池田コレクション」も開催します。)

開催期間 12月9日(日)まで
(休館日 月曜日)

場所 たけはら美術館
開館時間 9時～17時

※入館は16時30分まで。
入館料 19歳以上200円、18歳以下無料

問い合わせ
たけはら美術館
☎ 22-3558

町並みの歴史展

町並み保存地区と町並み発展の礎となった製塩業や、塩の荷積港となった本川沿いの写真などを展示します。

開催期間 11月29日(木)まで

場所 市役所1階ロビー



▲「道の駅たけはら」近くの本川沿い(昭和25年)

語ろう 記憶

残そう 記録

町並み保存地区
昔話座談会



「本川では権伝馬の競漕をしょったね」「この裏には塩田があったのう」と、みなさん思わず笑顔♪

町並みの歴史・文化を後世に伝えるため、毎月1回、町並み保存センターで、「昔話座談会」を開催しています。

記録として残した後、返却します。
問い合わせ
町並み保存センター
☎ 22-1473

参加者の声

みんなで昔の話をするのはなつかしいし、楽しいですよ。住吉まつりで歌った歌や、お菓子をもらいながら歩いた「ほこら祭り」も、良い思い出。後世に伝えていく努力が必要ですね。



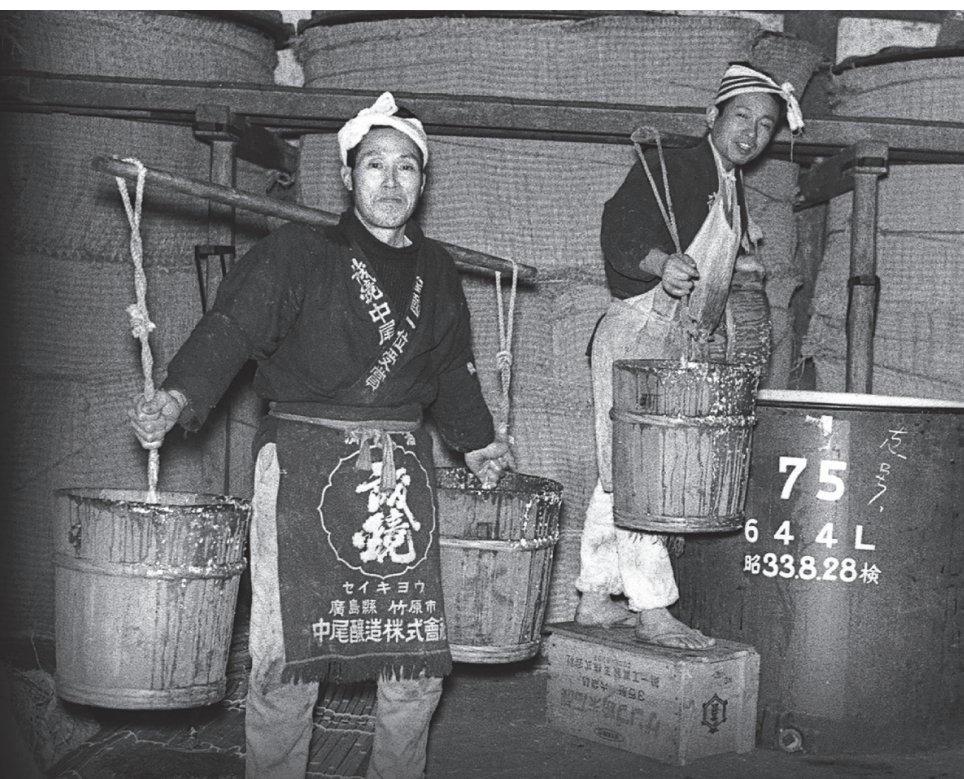
大島 勝作さん
(本町)

また、座談会で使用する古写真を募集しています。家に眠っている古写真があれば、町並み保存センターへお寄せください。写真は

今年、竹原地区が重要伝統的建造物群保存地区に選定されて30年です。守り続けた30年間の歴史のページには、どんなことが記されているのでしょうか。そして、これから私たちはどんな1ページを、次世代に引き継いでいくのでしょうか。

問い合わせ 文化生涯学習室 ☎ 22-7757

酒



町並み保存地区を形成する基盤となった、塩づくりと酒づくり。30周年を契機に、今も受け継がれている酒づくりについて、ご紹介します。

かつて竹原の酒は、名醸地と言われた灘には到底及ばない品質でした。しかし、軟水醸造法の開発と職人の努力により、竹原の酒は日本一の品質に駆け上がったのです。

全国が酔いしれた銘酒 塩田が基盤となった酒づくり

竹原の酒造業は、製塩業で財を成した浜旦那が始めたと言われていますが、酒造関係者の間では、製塩技術が伝えられる20年程前から酒造場があったと言われています。

事実、竹原は、三原、尾道とともに広島の名醸地に挙げられていました。早くから土地に根づいていた酒造業が、製塩業という経済基盤により、勢いを増したと考えられます。

一変する酒づくり

「井の中の蛙」

江戸時代の広島藩のお酒は、当時の名醸地である灘や伊丹に比べると品質が劣るため、広島では、酒造家を保護するために、県外の酒の流入や新たな酒造業者の参入が禁止されていました。

しかし、明治時代に入ると一変。県外の酒の流入や新規参入に押され、広島酒の消費が大きく落ち込みました。政策によって守られた酒は、「井の中の蛙」だったので。

品質改良に向け軟水との葛藤 三浦仙三郎「軟水醸造法」

灘の酒と広島酒の違いは、仕込みに使う「水」でした。灘の「中硬水」に比べ、広島酒の「軟水」は、米の糖分をアルコールに変える働きをする酵母の栄養分が不足していました。そのため、米の糖分が残ったままの酒となり、喉をすつと通る爽やかな灘の酒にはほど遠い品質でした。

酒造家はなんとか現状を打破しようと、広島県酒造組合を結成し、品評会や講演会を開いたり、優れた杜氏を表彰したりするなど、広島酒の品質と酒造技術の発展に力を注ぎました。

こうした中、広島酒の品質向上に大きく影響を与えたのが、安芸津出身の三浦仙三郎が確立した軟水醸造法でした。仙三郎は、軟水の弱点であるアルコール発酵を行う酵母に必要な栄養分の不足を補うため、数々の実験を重ねました。その成果が実り、ついに「動きの活発な若い麹菌を使い、低温で時間をかけてゆっくり発酵させる」軟水醸造法を発見し、今までにない柔らかい口あたりの酒を完成させました。

名醸地として知れ渡る

仙三郎は苦難の末に編み出した軟水醸造法を公開しました。竹原の酒造家は、仙三郎の酒造場を訪れては、技術の向上と知識の習得に励みました。こうして酒の品質は、みるみる改善し、成果として形になってきました。

それが、明治40年に行われた第1回全国清酒品評会でした。全国の杜氏たちが腕を競い合う酒造会最大の行事。全国各地から集まった酒の中で、日本一を勝ち取ったのは竹原の酒。これを契機に、竹原の酒は全国に知れ渡りました。

その後起こった大正の恐慌で、全国の酒造高が急激に減少していく中、竹原の酒は品格を保ち、名醸地の名を揺るぎないものになりました。



▲懸命に酒づくりに取り組む杜氏

竹原の酒づくり 三種三様の酒を磨く



江戸時代から受け継がれる、竹原の伝統産業「酒づくり」。今も先人の酒づくりを受け継ぎ、竹原の酒を守り、磨いている三蔵のみなさんにお話を伺いました。

「そもそも、竹原で酒づくりが盛んになったのは、どのような背景があったからでしょうか。」

竹鶴 1650年(慶安3年)から、潮の干満を利用した塩づくりが始まり、船で全国に塩が運ばれていました。潮が引いて船が出られない間、酒を楽しんでいたようですね。

また、製塩業の発展により商人が集まり、交流を深めるために酒が必要となってきたとも考えられます。

藤井 そのようですね。それと、夏は塩づくり、冬は酒づくりと、年間を通して安定して働けますし、塩で得た財を基盤に酒づくりを始めた、と私は想像します。

中尾 もともと、塩づくりと酒づくりでは、酒づくりの方が10年くらい早かったようです。物流面など、環境が適していたこともあり、約20年の間に16件まで酒屋が増えたみたいですよ。今では3軒で頑張っています。今では3軒で頑張っているような形になっていたのではないかと思います。

「酒づくりが盛んになった背景には、塩づくりが深く関係しているんですね。では、どのような思いで酒づくりを受

け継いでこられたか、蔵の歴史とともに教えてください。」

竹鶴 私の蔵は、もともと塩を作っていました。1733年(享保18年)に酒づくりを始め、私の祖父の代で酒屋専業に切り替えました。自然の恵みをいただくという姿勢で酒づくりを続けています。

藤井 うちの歴史は、江戸時代の末期からで、創業当時は2つの蔵で酒を造っていたようです。

竹鶴 大きいなあ。

藤井 ええ。当時はかなり大きな規模でやっていたみたいです。

中尾 三蔵の中では、竹鶴さんが一番歴史のある蔵ですね。

竹鶴 来年で、ちょうど280年です。

中尾 うちが1番若い蔵で、今年で141年目になります。4代目の「清磨」が「高温糖化酒母」という新しい醸造法を確立しました。それを実用できるようになるまでに20年かかってまして。

竹鶴 清磨さんの開発は画期的だった。私は、清磨さんに大変可愛がってもらってね。小学生の時、「竹鶴くん、見てみて」って、顕微鏡を覗いて酵母を見せてもらっていましたよ。

中尾 清磨は、大変な研究肌で。彼の研究成果を形にしたのが5代目、私の父ですね。父は営業肌だったもので、ユニークな商品開発と営業によって、赤字だった蔵を何年かのうちに黒字にしたという経緯があります。

「では、竹原の酒の特徴は、どういった点でしょうか。」

藤井 実は、20年以上前、竹鶴さんと中尾さんのお父さんと私の3人で、竹原のお酒について語り合ったことがあるんです。「竹原らしい個性をみんなで出していかにやいかん」、「やっぱりこれからは純米酒じゃないか」という話が出ましたね。現在、おそらく日本で

1番純米酒の比率の高い地になっているのではないのでしょうか。20年前の約束が、非常に大きいなと感じています。

竹鶴 たしかに。竹原のお酒は、しっかりとした味がある。瀬戸内の魚を食べながら飲む酒は、こうした味のある酒ではないとね。

藤井 そうですね。同じ米、水を使っても、味が違うんです。どの蔵の酒か、飲めばだいたい想像ができるくらい、はつきり違いますよね。同じ

純米酒でも、それぞれ個性があつて三種三様。これが非常に面白いと、いろんな飲み手からの評価をいただいています。竹原の酒を飲みたいという人が増えてきているのは非常にありがたいですね。

竹鶴 やはり、三蔵が自分達の個性を磨いて、どの酒もそれぞれに面白いという評価をしてもらえれば、酒どころと言えるのだろうね。

中尾 徒歩で行ける中で、こういう酒屋が集まっているところ、あまりないですよ。

竹鶴 そうですね。情報発信をしていけば、「竹原は酒どころ」というのを理解してもらえ、竹原を訪ねてみたいという人も増えてくると思います。

藤井 酒を楽しむに全国の酒屋を回っている人は結構いますよ。私たち三軒の蔵に関連して、竹原に来られるという人もたくさんいますし。

竹鶴 そういった意味では、我々は責任重大ですよ。竹原に来てもらって、酒とともに、竹原の文化も知ってもらおう。これは、ものすごく大事なことじゃないかと思えます。

中尾 そうですね。あと、蔵見

学のはしごも多いですよ。藤井 そうそう、はしご。竹鶴 うちへ、『まぼろし』ありますか？」って。

藤井 うちには『竹鶴』ありますか？」って来ますよ。

3人 (笑)

海外の人も来られることはあります。

竹鶴 結構多いですよ。「日本酒、うまい」と、喜んで飲まれます。

中尾 米から香りが出るのが不思議みたいです。海外の人は、僕ら以上にいろんな文化に興味があつて、日本のことを好きな人が多いんですよ。日本酒は、これから、海外でまだまだ伸びると思います。それに、ワインは大猿の組み合わせのようなものがあるけれど、日本酒というのは決定的に合わないものがないですよ。

竹鶴 極端に言うのと、ご飯のようなお酒なんです。

藤井 ふくらみがあつてね。日本酒は、料理することができるとすよね。たとえば、冷や、常温、お燗、ロック、割り水など。特に竹原のお酒はしっかりとした味があるから、幅広く応用できる。そこ

は魅力だと思いますね。今後、「こんな酒づくりがしたい」という思いがあれば、教えてください。

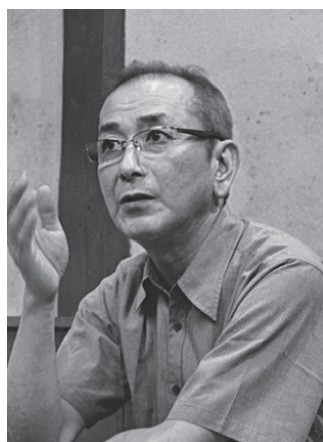
竹鶴 私は、酒を通じて、作り手の気持ちを伝えるということに夢にしています。理念というか、哲学というか。それが伝わる酒づくりをしたいなと思います。

藤井 今、「酒のジュース化」が進んでいます。良い材料を使いながらも、酒を早い回転で造って、売るといふ。竹原の酒はそうではなくて、ヴィンテージのワインに匹敵するような品格がある。奥行きがあつて、飲み手をもっと楽しませる要素をいっぱい含んだ酒を造っているのです。我々三軒が、さらに切磋琢磨していけば、もっと面白い将来があると思います。

中尾 私は、工場の酒ではなく、家業の酒として、それぞれその旬にベストな飲み方で酒を売っていくことが目標です。野菜のように、旬なものを旬な時期に出すということですね。
藤井 ほら、これが面白いんですよ。実は3人も、全部違うことを言っている。三軒の個性が、やっぱり出てくるんですね。



中尾 強志さん (49)
1871年(明治4年)創業の「中尾醸造(株)」第6代目の蔵元。清酒「誠鏡」、吟醸酒「幻」などを製造する他、米焼酎、ワインの醸造も行っている。屋号は「ひろしまや廣島屋」。



藤井 善文さん (58)
1863年(文久3年)創業の「藤井酒造(株)」第5代目の蔵元。創業銘柄「龍勢」は、第一回全国清酒品評会(明治40年)で日本一に輝く。屋号は「かねせ番」。



竹鶴 壽夫さん (71)
1733年(享保18年)創業の「竹鶴酒造(株)」第13代目の蔵元。ニッカウヰスキーの祖、竹鶴政孝氏の生家としても有名。屋号は「おさきや小笹屋」。

※屋号…家に付けられる称号のこと。