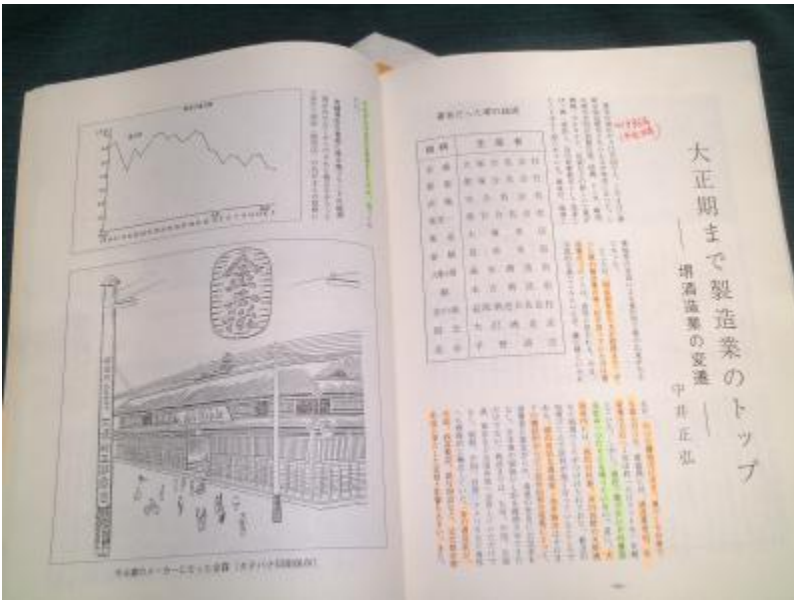


酒のうんちく「堺の酒造業の変遷」

1. 堺の“酒造り”ーその産業の興亡史¹⁾ → <http://www.for-you.co.jp/igaishi/18/igai-18.html>



1) : 中井正弘 ; “堺泉州”、64 頁、創刊号 (堺泉州出版会、1996 年) 吟醸酒 “にわだに” (西条合資会社)

堺の酒造業の始まりは、中世以来とも言われている(「蔭涼軒目録」1493 年)。江戸の初めには堺の商人が菱垣廻船を考案して、酒などを江戸へ運んだと言われているように、当時、京都、大坂、奈良、堺が全国的な酒の産地として聞えていた。

その頃の醸造石高は、53,000 石/年 (9,500kl : 約 180 リッター/石) で、1665 年の記録によれば、地元需要だけでなく、長崎を主として、松前 (北海道)、中国、四国、対馬など全国へ出荷している。

1794 年の資料によれば、江戸へは、大坂経由の菱垣廻船で約 12,000 樽を輸送しているが、灘 (約 20 万樽)、伊丹 (約 7 万樽) には及んでいない。それでも、堺は、“江戸積摂泉 1 2 郷” (* 1) の一つに数えられ、摂津の灘、西宮、伊丹、大坂などと江戸積みに関する統制を図っていた。

* 1 : “江戸積摂泉 1 2 郷”

- ・ 1792 年、江戸入津高の制限 (30~40 万樽) を目的とした “下り酒 1 1 ヶ国制” の 1 単位
山城、河内、和泉、摂津、播磨、丹波、伊勢、尾張、三河、美濃、紀伊の 1 1 ヶ国
- ・ 伊丹、池田、北庄、今津、西宮、上灘、下灘、兵庫、尼崎、伝法、大坂三郷、堺の摂津、和泉の 1 2 郷。1781 年以後、“摂泉” の 2 国からの江戸入津量は 80% を占めていた。

明治時代までは、5~6 万石/年 (全国シェア 1.5%、灘 : 5~10%)、酒造家 95 軒が生産していたが、明治末から大正にかけて下降し、昭和に入ると 2 万石台、24 軒 (昭和 8 年) に減少した。

堺の酒造業の最盛期は明治時代で、大正 3 年までの約 50 年近く堺の製造業の生産金額順位の 1 位を占め、以下、段通、醤油、レンガ、菜種絞油、刃物、線香、ハカリ、木綿織物等の産業が栄えていた。

堺の有名な酒造家・鳥井駒吉は、それまでの樽詰からビン詰出荷の発案によって、消費者に重宝がられ、清酒の普及に大改革をなし、日本酒の根強い嗜好を維持させてきてだけでなく、国内はもとより、朝鮮、中国、台湾、アメリカなど海外へも積極的に輸出した。

300年以上も続いた堺の酒造りは、明治以降、近代工業がいち早く勃興してくると、地下水の汲み上げが多くなり、限られた水源が枯渇、水質の低下をきたした。そのために、灘から“宮水”を購入した。

堺の酒は、いわゆる“地酒”として現地消費を主体とする商品としてではなく、対象市場を、早くから、全国及び海外に求めた“市場流通商品”として商われた為、事業の絶えざる拡大が大きな課題であった。

そして、流通、醸造水、酒米、杜氏、拡張用地など流通コストと生産要素の点から、堺では、経済原則に則しきれず、いずれにおいても有利な“灘”へ生産拠点の移動をせざるを得なくなり、堺の“酒造り”が衰退の道をたどり、1970年頃には、堺市内から完全に酒蔵は姿を消すこととなった。

- 1) 酒の輸送コスト（高高商品の酒には、海上輸送拠点神戸と陸送拠点大坂に近い灘が有利が有利)
- 2) “宮水”の輸送コスト（水源地：西宮)
- 3) 原料酒米の輸送コスト（上神谷米は、量が少なく、摂津、播磨米など近畿各地から購入していた)
- 4) 杜氏の出身地（播州、丹波出身者が74%）
- 5) 広大な酒蔵増築用地の割高（堺の市街地化）

2. 堺の酒蔵の面影

1) 最後の銘酒 “金露”（金露酒造株式会社）

- ・創業：1806年（文化3年）堺にて創業、平成9年1月廃業。
 - ・1907年（明治40年）に灘に進出。一時は、堺と灘で生産していたが、その後、灘に統合
 - ・吟醸酒の産直商品、プライベート・ラベルの対応など、高級酒の分野で販売戦略を差別化
- 明治後期には、アメリカへの輸出開始。牛肉料理向け清酒“ビーフソサイエティ”発売

2) 蘇った吟醸酒 “にわだに”（西条合資会社：“天野酒”の蔵元）

原料名米（堺産・山田錦一〇〇％使用）
米麴、醸造アルコール
アルコール分：15.0～16.0％

天野酒
吟醸

にわだに

堺・上神谷（にわだに）の地に半世紀の刻を経て復活した山田錦。その高級の酒米を用い、河内長野・小深（こふか）の清麗な湧き水と

仕込み水に杜氏が精魂を傾けて醸し上げた（にわだに）。
緑のミュージアム「ハーベストの丘」の開園を期に蘇った幻の「堺の酒」です。

清酒 720ml

西条合資会社
大阪府河内長野市長野町十二十八

“上神谷”は、堺の南部に位置する中間山間地（現泉北ニュータウン南部の谷あい地域）で、朝夕は冷え込むが、日中の気温は高くなる内陸的気候であり、日較差が大きい為、大粒で心白が大きい酒米作りに適した土地柄であった。江戸時代から、上質の酒米を栽培し、酒造業者に供給していたが、堺からの撤退につれて生産を止めていった。

堺市農政部では、昭和54年（1979年）に着手した中山間部（上神谷地区）の圃場整備の一環として、堺の酒米の産地だった上神谷(にわだに)地区に農業公園“ハーベストの丘”が出来るのをきっかけに、平成8年（1996年）に同地区の鉢ヶ峰と長峰の両営農組合に“酒米”の試験生産の協力を求めてきた。

酒米は原則として肥料や農薬を使わずに栽培する為、同一面積当たりの収穫量は普通米の3分の2程度にとどまり、さらに、稲の背丈が高いため育成管理に手間がかかるなど、採算上の課題が大きい。

このため、鉢ヶ峰営農組合は平成12年春に酒米の栽培を中止する方針を決定したが、長峰営農組合は堺市の要請を受けて、栽培面積を増加し、幻の“堺の酒”造りの見通しが立った。

酒米の種類としては、“雄町”より育成管理が易しい代表的な酒米である“山田錦”が選択されている。

当初、酒造りを金露株式会社に委託することで始まったが、平成9年1月金露（株）の廃業のため、急遽、西条合資会社（河内長野市）に依頼し、酒米産地としてのPRを込めて、吟醸“にわだに”と命名し、幻の“堺ブランド”酒の蘇りを実現した。

- ・堺市経済局農政部農水産課、大阪府泉州農と緑の総合事務所・農業改良普及センター（堺分室）
- ・朝日新聞、平成12年5月9日〈火〉“堺泉州”号

吟醸“にわだに”は、軽い飲み口とすっとした香りの持ち味をイメージして、ビンの色を青色にするなど、愛好家の嗜好を掻き立てる工夫をする商品戦略を施した。

しかし、上神谷地区の営農家の努力にもかかわらず、地質、水、気候など管理すべき諸条件に加えて、人手を要する上神谷の酒米の品質の向上は、望むらくも無く、蘇りの酒「堺ブランド」を維持する為には、実質的に産地米を多く混用せざるを得ない状況を脱することが困難となり、やむなく、平成14年に「堺ブランド」の吟醸酒“にわだに”は醸造を中止することとなった。

3) “泉州”に伝わる酒蔵 → <http://www.for-you.co.jp/jizake/>

“泉州”。なんとではなく“清水”に関わる土地の気配がする地域である。

和泉葛城山脈に囲まれて大阪湾に臨む泉州は、文字どおり昔ながら良質の湧き水に恵まれた“和泉の国”といわれて来た。

和泉葛城山脈の貝殻層を経て、海に近い酒蔵の井戸に湧き出る伏流水は、灘の宮水と同じく“中硬水”で、酒造りには最適の“清水”と言われていた。

弘法大師ゆかりの“清水庵”（阪南市尾崎）の境内には、今も、コンコンと清水が湧き出て、その名残を伝えている。

堺では、阪堺線の西側、旧市街の極く限られた地域に東部洪積台地の伏流水が湧き出て多くの酒蔵が建ち並び、酒造用水として汲み上げられ活用されていた。

- ・“浪花酒造（有）（阪南市尾崎）” 浪花正宗 “寛政年間創醸以来、210年。自家井戸水使用。
- ・“義本本家酒造（泉南市熊取町）” “一等国” 江戸時代創醸以来、350年。宮中献上実績の蔵。
- ・“北庄司酒造店（泉佐野市日根野）” “荘の郷” 大正10年創醸以来、80年。深いまろみが特徴。

- ・井坂酒造場（岸和田市稲葉） “三輪福” 文政元年創醸以来、180年。三輪神社に因む銘柄。
- ・西条合資会社（河内長野市長野） “天野酒” 1718年創醸。天野山金剛寺僧坊酒復活（1971年）。

3. “酒” – “味わいの文化” → <http://www.kikumasamune.co.jp/toshokan/index.html> <http://www.sawanotsuru.co.jp>

“ソムリエの使命”とは、「ワインを通して、食事を、そして食卓を囲む人と人とのコミュニケーションを楽しんでもらう為のアシスタント役であり、コーディネーター役である。」（田崎真也；“ソムリエを楽しむ”、講談社、1996）。

“ソムリエ”といったほど気取ったものではないが、“酒”の文化を切り口として、人の心にささやかな“潤い”を注ぐことが出来ればと願っている。

1) 酒は百薬の長 → <http://www.gekkeikan.co.jp/databank/data/00104.html>)

中国古代の史書『漢書』から出た言葉だが、酒の個々に適した温度で、香りとコクを楽しみつつ、ゆったりとした気分で飲めば、ストレスを解消し、心を安らかにし、明日への活力を養ってくれる。

酒を「百薬の長」とするためには、脂肪の少ない肉、魚、豆腐など、肝臓に活力を与える高タンパク、高ビタミンの“サカナ”をとりながら飲むことを心がけ、肝臓への負担を少なくし、疲れさせないことが大切だ。

2) APPELLATION BEAUJOLAIS-VILLAGES COTROLEE

ワインのラベルは、そのワインの品質保証書であると言われている。

「BEAUJOLAIS 村の、2003年に収穫されたぶどうを原料とした“BEAUJOLAIS VILLAGES NOUVEAU 2003”というブランドのワインで、BEAUJOLAIS 村がこのワインの品質を保証しております。」と表されている。買う人はそれを確かめながら自分の好みに合わせて選ぶ。

品質保証者の部分は、“国→県→村→個人”と言うように、その主体が、単体として具体的になるほど、信頼性が高まると言われてもいる。つまり“地酒の文化”の自己主張が評価される。

近年、日本でも、酒、焼酎など酒蔵独自の風味を売る気風が現れ、酒の文化の楽しみが増えた。

3) 日本酒の分類²⁾

名称	精米歩合*2	アルコール添加	原料表示	
特定名称 清酒	純米大吟醸	50%以下	なし	米、麴
	純米吟醸	60%以下	なし	米、麴
	大吟醸	50%以下	10%以下*3	米、米麴、醸造アルコール
	吟醸	60%以下	10%以下*3	米、米麴、醸造アルコール
	特別純米	60%以下	なし	米、米麴
	純米	70%以下	なし	米、米麴
	特別本醸造	60%以下	10%以下	米、米麴、醸造アルコール
	本醸造	70%以下	10%以下	米、米麴、醸造アルコール
一般清酒*4	71%以下	規定なし	米、米麴、醸造アルコール、糖類、酸味料、調味料（アミノ酸）	

2)：ピーアンドエス編；「この酒、この杜氏」（新紀元社、1996）

平成4年に等級制度が廃止され、日本酒は、原料や製法等によって価格が自由に決められ

<脚注>

- * 2 : 農産物検査法の 1, 2, 3 等米を使用
- * 3 : 原料米に対する 95% のアルコール換算。結果的に 25% 以下のアルコール増量となる。
- * 4 : 一部酒造メーカーでは、旧特級、一級、二級に準じて「特撰」、「上撰」、「佳撰」を用いる。

原料米の精米歩合により、“本醸造” → “吟醸” → “大吟醸” の呼称があり、アルコールを添加しないものを“純米酒”と呼ぶ。

添加するアルコールは、サトウキビなどの穀から醸造したアルコールである。

一般には、アルコール添加した酒は辛口になる。江戸時代以前から、辛口の酒を造るために添加アルコール（当時は、焼酎）が使われた。

4) 酒の楽しみ方

・季節の肴と酒の取り合わせ

季節	肴	酒の取り合わせ
春	タケノコの木の子の芽和え ⇒⇒⇒⇒⇒⇒⇒⇒	冷やした純米酒
夏	鮎の塩焼き、トコブシ ⇒⇒⇒⇒⇒⇒⇒⇒	キーンと冷やした樽酒
秋	海の幸、山の幸、里の実り ⇒⇒⇒⇒⇒⇒⇒⇒	本醸造の燗酒 (*5)
冬	鶏の水炊き、ぶたしゃぶ、牡蠣の土鍋 ⇒	熱燗

* 5 : 燗酒 徳利の中の温度 50℃前後、
但し、辛口はぬる燗 (40~45℃)、甘口は熱燗 (55~60℃)

・酒と上手に付き合うための心得

- ①酒席の前にヨーグルトを食べる (肝臓の働きを良くする)。
- ②肴は 3 品程度。野菜と海藻類を意識的に多く。肉・魚類は 1 品に。
- ③脂肪は青魚で摂取 (ビタミンが豊富)。
- ④酒席の始まりは酔の物、和え物で (酔の物が肝臓の働きを良くする)。
- ⑤激辛料理、揚げ物、甘味は控えめに。
- ⑥アサリの酒蒸しやシジミの味噌汁
(タウリンがコレステロールを減らし、血管を強くする)
- ⑦締めは、お茶漬けより“そば”で!
(“そば”は肝臓の働きを向上させるコリンを含んでいる)

以上