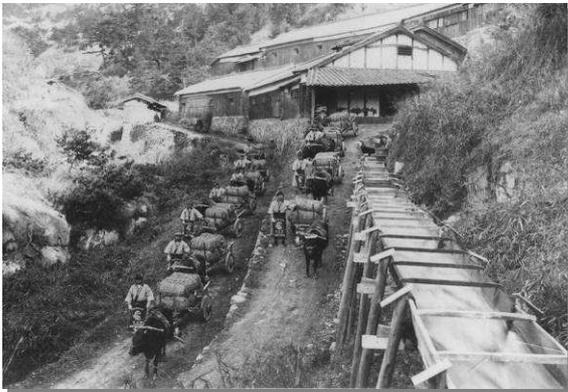


六甲山魅力再発見市民セミナー

市民セミナーVol. 98
酒造りと水車/
村田 祥
2011年5月発行



住吉谷の水車場とごらた

実施日：平成23年5月21日（土）
午後1時～3時20分
場 所：六甲山自然保護センター

第98回テーマ： 酒造りと水車

講演内容

- 灘の酒づくりの歴史
- 昔の水車精米
- 精米の意義



講師：村田 祥
プロフィール

1951(昭和25)年、大阪府出身60歳。昭和49年大阪府立大学農学部農芸化学科卒業、菊正宗酒造(株)入社、平成2年総合研究所味覚研究室室長、以降新規事業部長・営業支援室長を歴任。平成21年酒造記念館館長、博物館学芸員として現在に至る。

霧の六甲山

朝の六甲山は曇り空で、春の花シーズンは終わっていましたが、自然保護センターへの階段横で御衣黄(ぎょいこう)桜が咲いていました。午前中はレクチャールームで平成23年度総会を開催しました。午後からの第98回市民セミナーには20名が参加しました。後半になると霧が出て、梅雨が近づく風情に一変しました。下山時は視界が数十メートルで、車の運転に慎重になりました。

村田さんは酒造りと酒文化を伝導

菊正宗酒造記念館の村田館長は、酒造りから新規事業・営業支援など多様な部門を経験されており、「日本酒指導師範」という日本酒通です。和食普及研究会や日本酒道研究会にも携わって、日本料理(日本酒)に精通しておられます。今回はアカデミックに「水車精米」



桜満開の酒造記念館

をご説明いただきました。講演の終盤は、軽妙な「宮水の話」も加え、落語調の語り口に参加者一同が抱腹絶倒しました。

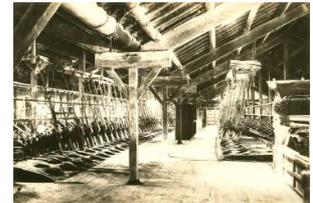
貴重な産業水車を目にしました

講演の冒頭は「精米の意義」で、酒造りには米と水が味の決め手になること、「米を削らなうまい米はできん」と、酒米の心白までの精米を説明されました。菊正宗の大吟醸は精米歩合が40%とのことです。

続いて、灘の酒造りの歴史を語られました。2000年前に始まった米麴による酒造り、後醍醐天皇から菊正宗の社長のご先祖が「嘉納」の姓を賜ったいわれも知りました。天文19年伊丹白雪が創業、万治2年に菊正宗の創業、18世紀には江戸に入る酒の4割は灘の酒になりました。大量生産のために足踏み精米から水車精米に移行し、灘は繁盛しました。次は昔の水車精米の話で、摩耶山の灯明のごま油絞りの

水車が都賀川上流で始まり水車新田ができ、菜種絞りに移りました。18世紀には六甲山麓の河川に水車が広まり、圧倒的に多いのは住吉川でした。水を無駄にしないために、長いトコで水車場に配水したのは世界的にも珍しい。昭和4年に電気式臼が稼働して水車場は姿を消しました。

講演の圧巻は昭和初期の動画の放映で、皆さんが身を乗り出して鑑賞し感激しました。



住吉第一精米所(昭和4年)

JR住吉駅沿いにも水車のパネル

100年足らず前には、六甲山の自然資源を上手く活用した水車精米が発達していました。今は住吉駅の南側線路沿いにパネル展示はありますが、今回は往時の姿を垣間見ました。産業遺産を伝承する大切さを実感しました。

※詳しくは、1・2ページをお読みください。

参加の感想 秋田 耕治さん

ごく最近、伊丹における精米について調べる必要があり、周りに精米場の遺物が沢山残っていることに気づき、興味を持ちました。色々調べているうち技術屋的な疑問に突き当たり、モヤモヤしていたところに、この講演を伊丹市の教育委員会の方から紹介され、参加させていただきました。百聞は一見に如かずと申しますが、最後に見せていただいた実際に稼働している映像による疑似体験は、どんな発掘資料よりも価値のあるものであると感じました。近いうちに菊正宗酒造記念館に伺い、是非もう一度見せていただきたく思います。



【助成金をいただいている機関】

大阪コミュニティファンド(東洋ゴムグループ環境保護基金)、イオン環境財団、コープこうべ環境保護基金

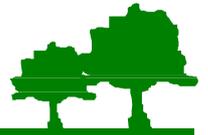
主催：六甲山を活用する会

協力：兵庫県立人と自然の博物館

後援：兵庫県神戸県民局、灘区役所、神戸市教育委員会



第98回テーマ：酒造りと水車



第98回市民セミナーの流れ

市民セミナー

1. あいさつ：13:05～13:15
2. 講演：13:15～14:30
3. 休憩：14:30～14:45
4. 質疑応答：14:45～15:20

講演

- 精米の意義
- 灘の酒造りの歴史
- 昔の水車精米



熱心な参加者から質問を受ける

講演の挨拶（村田 祥さん）

久しぶりに六甲山に上がってきました。菊正宗記念館でお客様を案内していますが、本来、酒の話やふざけた話が得意で、いつも通りと思っていたら、この会はアカデミックな話のようで、ちょっと真剣に準備しました。しかし、私本来の語り口で宮水の嘶もします。



村田さん

講演内容

1. 精米の意義

■ やっぱり、酒造りは米と水やな

酒は、玄米→精米→洗→浸せき→蒸す（蒸米）→麴。さらに、蒸米と麴を仕込み→発酵（酒母→もろみ）→絞り→ろ過→火入れ→貯蔵→びんづめ、という工程で造られる。米、水は酒の味を決め、精米、麴、発酵の工程が特に重要となる。工程は杜氏が管理していく。

■ 米を削らなうまい酒はできん

米の外側は脂肪、蛋白、ミネラルがたくさん含まれ、着色、雑味（苦み、渋味、エグ味）の原因になるので、外側を削ってしまう。酒米は中が白く（心白）澱粉だけで、ここまで削り取る。ここに水車が使われた。



酒米の心白

■ 山田錦さまさまや

精米で残す割合を精米歩合といい、一般の酒：75%、本醸造：70%、吟醸：60%、大吟醸：50%と分類される。菊正宗の大吟醸は40%である。これ以上削ると突然粉になってしまう。有名な山田錦は35%位までいけるとされる。

2. 灘の酒造りの歴史

■ 後醍醐天皇からおすみつきをもろたんや

2000年以上前、稲作伝来とともに米麴による酒造りが始まったという。以来、主に宮中で酒が造られてきた。

建武の時代（1250年頃）、後醍醐天皇が隠岐の島に流される途中、菊正宗の嘉納社長の先祖が天皇に自家製の酒をさし上げた。これを機に嘉納という姓を賜ったという言伝えがある。

■ 頭で考えんとうまい酒はできん

天文19年（1550）伊丹白雪が創業、万治2年（1659）魚崎で菊正宗が創業した。伊丹では足踏み精米だったが、伊丹から灘に移行する間に、元々、玄米で麴、蒸米を白米で作っていた（片白）のを、麴米も削る（諸白）ことになり、ほぼ今と同じ味の酒ができあがったという。



伊丹の足踏み精米
（摂津名所図会；寛政8年）

■ 「うんそうや」もただのシャレやないで

元来、関西の酒どころは伊丹、池田であったが、正徳6年（1716）、文献に灘の名前が出てきた。18世紀には大消費地・江戸が100万都市になるが、伊丹、池田は内陸で、運送の地の利がある西宮から神戸の海岸地帯に酒蔵がどんどん進出した。樽廻船で江戸に運び、天明5年（1785）には江戸に入る酒の4割、文化14年（1817）で5割超、幕末では6～7割が灘から運ばれた。

■ 水車精米やないと追いつかん

天明4年には「水車精米さかん」という言葉が出てきた。この頃から御影の酒造りが発展し、嘉納屋同族11人が酒蔵をもって繁栄した。天保年間（1835年頃）には水車で2～4割を搗いていた。

■ 仕込み水にも発明の苦勞があったんや

天保11年（1840）、6代目山邑太左衛門は西宮、魚崎に酒蔵を持っていた。西宮の酒がうまいので杜氏や蔵の道具を入れ換えたが、どうしても分からない。ある時、西宮の仕込み水を魚崎にもってきたら魚崎でもおいしい酒ができた。これが宮水の始まりである。

3. 昔の水車精米

■ 摩耶山で水車を回したんが始まりや

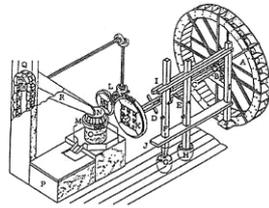
摩耶山天上寺で灯明用のゴマ油絞りをしたのが六甲山の水車の始まりだ。摩耶山麓の五毛（胡麻生）では文字通りゴマを植えていた。

その後、灯明には菜種油がよく、食用にもなったことで、菜種が植えられた。1777年、幕府は油絞りの株を発行し、都賀川上流に数基の水車を作って油絞りが始まった。そこに住居ができ水車新田の村となった。

葉の花や 摩耶を下れば 日の暮るる 蕪村

■水の勢いを使うとは考えたもんや

伊丹、池田は足踏で精米（米踏み）したが、遅いので灘では水の使用を考えた。最初はシシオドシ式だったが、水の勢い（落差）を利用する水車になった。一般的な米搗き水車は、カムで回転を

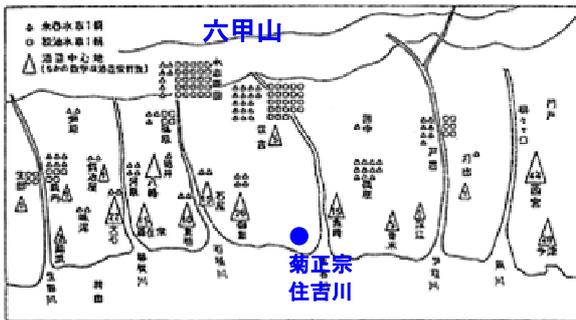


精米製粉用水車模式図

上下運動に変えて、臼と杵で米を搗き、万力（ギア）で力の角度を変え、ひき臼を回して粉をひく。力の一部で糠を取った米を持ち上げた。

■灘の酒は六甲の水があつてこそや

18世紀には、生田川、都賀川、石屋川、住吉川、芦屋川、夙川の川沿いの、脇浜、大石、新在家、東明、御影、魚崎、青木、深江、打出、西宮、今津に酒蔵が並ぶようになった。その上流に油絞り水車、米搗き水車が並んでいた。御影村文書（1788年）に、酒蔵、水車の様子が書かれている。水車が圧倒的に多いのは住吉川である。



天明8年（1788）の米踏水車の位置図

■トユで水を無駄にせんとはえらいもんや

水車小屋の外に水車はみえないが、長い建屋にトユが入っている。この真下に大きな水車があると思われる。1つの水車で、右で精米、左は粉ひき、水車は真中にあるスタイルだ。

川から離れた所でも平らな場所があればトユを引き水車小屋が建てられる。上流は300mちよつとの荒神山付近まで、下流は、二国を越え阪

神電車のあたりまで水車場があった。上流から順にトユをひいてきた。長いトユで水車場に配水したという水を無駄にしないやり方は世界的にも非常に珍しい。



住吉谷戒大黒岩付近の水車場
御影の郷写真集（丹波弥生軒）

■昭和になって水車は終わったんやな

昭和4年にはモーターでグラインダを回す電気式臼が稼働した。水車はその役割を終え、次第に姿を消して、近代的な精米工場が出現した。

質疑応答

■米の糠落としと米けずりは別の部屋では？：その通り。同室ではせつかく落としたり糠が再付着する。

■酒造りに嫌われるものは？：酸っぱいもの、低い声は、発酵で酒がわき上がる反対イメージなのでよくないが、気分的なものだ。ただ、納豆は麹室に納豆菌が入るのでダメ。

まとめ(村田さん)

灘の酒は播州の米と宮水も含めた六甲の水だどつくづく思います。菊正宗記念館ではなんやかんやと連れ回して案内するのが特徴で好評を得ています。興味のある方はぜひ立ち寄ってください。

事務局より

神戸を特徴づける灘の酒造りも水車という技術革新と物流革新の結果であるのがよく分かった。昭和初期の水車精米の動画を目にできたことには、皆さんが感動された。このような六甲山にまつわる昔の事実を発掘していきたいと思う。

◆参考・配布資料など

- ・レジメ：「灘酒の歴史」、「水車」
- ・パワーポイント：「水車」
- ・昭和初期の水車精米（動画）
- ・パンフ：菊正宗酒造記念館、「もとの酒造レポート」

村田 祥：むらた しょう

菊正宗酒造記念館・館長

〒658-0026 神戸市東灘区魚崎西町1-9-1

電話：078-854-1029 FAX：078-854-1004

e-mail:s-murata@kikukusamune.co.jp

◆参加者の声

- ・水車にまつわるアカデミックな歴史学から落語による日本酒の興味あふれるお話に至るまで聞かせて頂きました。（大上）
- ・お酒にまつわる連綿とつながった生活史が手に取るように理解できました。（大上）
- ・米俵や樽など非常に重いものを持っている。昔はかなりきついことをやっていた、大変な作業なのが分かった。
- ・菊正宗酒造記念館に是非お邪魔したいと思います。

◆参加者：20名（50音順・敬称略）

秋田 耕治	泉 美代子	大上 政雄	大津 陸郎
岡 敏明	岡井 敏博	岡谷 恒雄	岡本 正美
兼貞 力	久門田 充	田邊 征三	寺垣 耕平
渡海宗一郎	堂馬 英二	藤井宏一郎	前田 秀二
松井 光利	村上 定弘	村田 祥	山田 良雄