

都市環境デザイン会議 2018 公募型プロジェクト

「魅力再発見！ 東北酒蔵プロジェクト」

報告書



2019 年 7 月

都市環境デザイン会議
東北ブロック＋北陸ブロック

目 次

1. プロジェクトの概要.....	1
1-1. プロジェクトの主旨.....	1
1-2. 活動の視点.....	1
1-3. プロジェクト参加メンバー（敬称略）.....	2
1-4. プロジェクト全体工程表.....	2
1-5. プロジェクト活動の対象地.....	3
2. 福島 ^{からくちこおり} の酒蔵を訪ねて.....	4
2-1. 桑折町「辛口桑折を楽しむ夕べ」の概要.....	4
2-2. 桑折町の酒造りの取組み.....	5
2-3. 桑折町の酒づくりとまちづくり.....	7
2-4. 喜多方市「大和川酒造」の酒づくり.....	9
2-5. 醸会「辛口桑折」を中心とした文化的コモンズ.....	11
3. 鶴岡市の酒蔵を訪ねて.....	13
3-1. 大山地区「新酒・酒蔵まつり」の概要.....	13
3-2. 大山地区の酒蔵めぐり.....	14
3-3. 大山地区のまちめぐり.....	15
3-4. 「大山酒」を創った独自の酒造り集団「大山杜氏」.....	16
3-5. キーパーソンヒアリング.....	18
3-6. 羽黒山の宿坊を訪ねて.....	23
3-7. 鶴岡の文化的コモンズ.....	24
4. 終わりに.....	26

1. プロジェクトの概要

1-1. プロジェクトの主旨

酒造りは、地域の資源を活用した世界に誇れる「日本の食文化」のひとつである。近年、日本酒は世界的に注目を集め、海外のコンクールでも高い評価を得ている。また、若い醸造家の進出や多様な観点による商品開発等によって、全体的には売り上げも上昇傾向にある。

東北の酒蔵の多くは小規模な生産体制であり、厳選された材料（水、米、粃）や製造方法にこだわることにより、蔵ごとに個性のある酒を生み出している。酒造りの要となる麹菌は蔵に住み着くために、一般の人の立ち入りを許さない聖域のような印象を持つ。しかし、近年は酒蔵見学を開催し醸造所をオープンにするところも増えている。

酒造りという文化は、本来、地域に存在する多くの要素との関係の上に成立するものである。このプロジェクトでは、酒蔵を地域の文化的ネットワークを形成する重要なノード（節点）と考え、酒造りに関わる人と地域の関係を紐解くことに取り組む。

1-2. 活動の視点

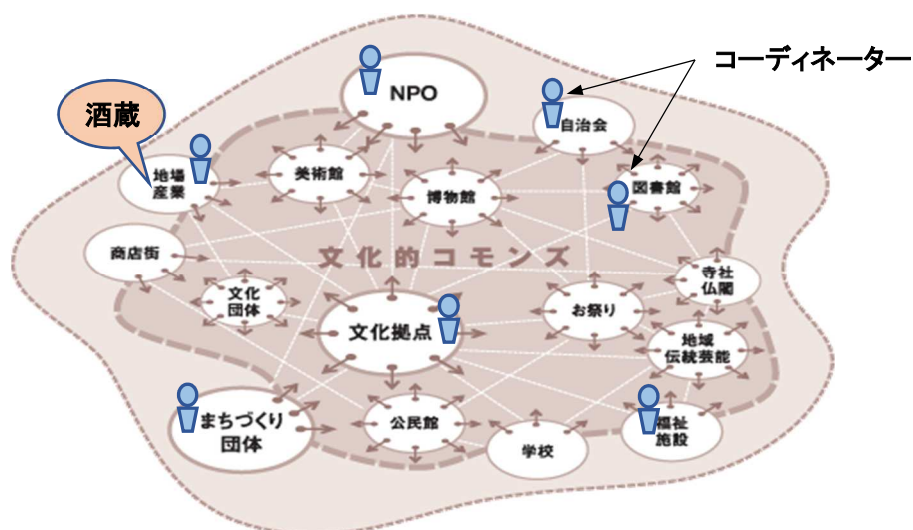
このプロジェクトにおいては、文化的コモンズ※に着目した活動を展開する。（※地域共同体の誰もが自由に参加できる文化的営みの総体を文化的コモンズと呼ぶ。）

文化的コモンズは、地域の活力の創出に極めて重要な役割を果たすものである。地域のアイデンティティの確保、地域における自治の基盤を行政と住民がともに形成するものとして、理解や共感が広がっている。また、社会の複雑化に伴い、文化活動そのものだけでなく、教育と文化、福祉と文化、観光と文化、産業と文化など、広範な連携により多様な文化的コモンズが形成され、それが地方の活力を生み出している。

特に、東日本大震災を契機として、地域の共同体のアイデンティティを形成するものとして、なくてはならないものと認識されるようになっていく。

また、高齢化の進行に伴う高齢者介護の問題や、近年、関心を高めている子どもの貧困といった社会的課題に対して、文化・芸術による新しい貢献のあり方に期待が寄せられている。

文化的コモンズを形成するには、それを担う人材が必要不可欠である。各々の組織内をつなぎ、また組織外とをつなぐ「コーディネーター」の存在が重要である。



文化的コモンズのイメージ

1-3. プロジェクト参加メンバー（敬称略）

（１）東北ブロック

齊藤 浩治（マインド・ジェイ） ※プロジェクトリーダー
 伊藤 登（プランニング・ネットワーク）
 栗原 裕（ユー・プラネット）
 高谷 時彦（東北公益文科大学特任教授 設計計画高谷時彦事務所）

（２）北陸ブロック

水野 一郎（金沢工業大学）
 埴 正弘（日本海コンサルタント）
 上坂 達朗（東洋設計）
 高永 智恵（日本海コンサルタント）

（３）支援メンバー

小川 隆典（太平洋プレコン） 関東ブロック
 工藤 勉（YS ポール） 関西ブロック

（４）現地コーディネーター

〔福島県桑折町〕

伊藤 登（JUDI 東北ブロック（株）プランニング・ネットワーク）
 渋谷 浩一（桑折商工会会長）

〔山形県鶴岡市〕

高谷 時彦（東北公益文科大学特任教授 設計計画高谷時彦事務所）
 國井 美保（庄内価値創造研究所）
 池田 智子（東北公益文科大学大学院）

1-4. プロジェクト全体工程表

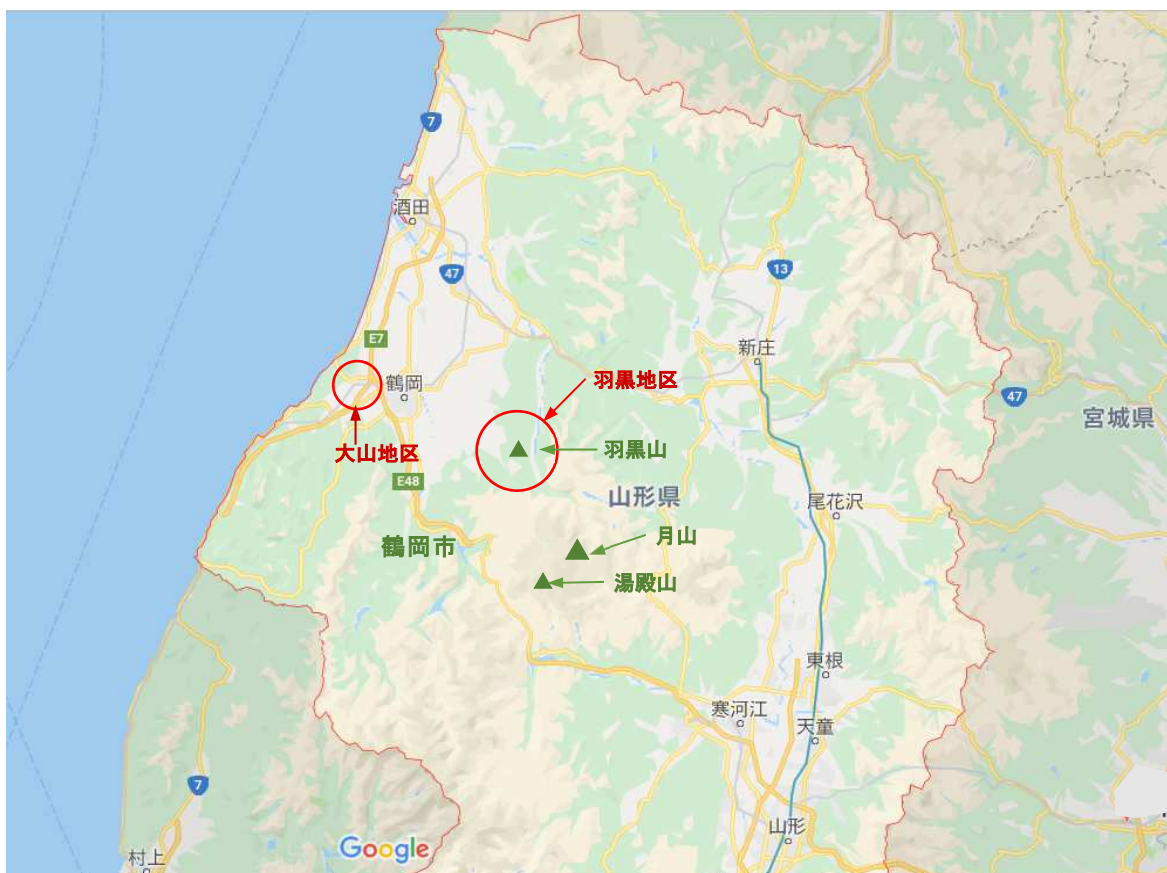
年 月	2018 年	2019 年	備考
	7 8 9 10 11 12	1 2 3 4 5 6	
調整会議	◆ 7/11	6/6 ◆	
現地調査	12/15-16 ● ・辛口桑折を楽しむタベ ・喜多方の街並み調査	2/9-10 ● ・大山新酒まつり ・羽黒地区街並み調査 ●4/20-21 ・鶴岡キーパーソン ヒアリング	
報告書作成		■ ■ ■	

1-5. プロジェクト活動の対象地

(1) 福島県伊達郡桑折町および喜多方市



(2) 山形県鶴岡市大山地区および羽黒地区



2. 福島酒蔵を訪ねて

2-1. 桑折町「^{からくちこおり}辛口桑折を楽しむタベ」の概要

桑折町は、福島県最北の伊達郡に位置し、江戸時代以前から奥州街道と羽州街道が交わる要所として栄えた。江戸時代には半田銀山が隆盛を極め、長く幕府直営の御直山として経営された。明治以降は産業振興と教育に力を入れ、人材輩出の町として存在感を高めてきた。

この歴史ある桑折町において、火入れ前の新酒「^{からくちこおり}辛口桑折」を楽しむ貴重な機会に参加することができた。「辛口桑折」は地元有志の「^{かもすかい}醸会」が企画し、桑折町で作る酒米「夢の香」と、地元の湧水「金剛水」を使った桑折町の日本酒であるが、醸造は喜多方市の蔵元「大和川酒造」に委託醸造している。（詳細は、2-2 を参照されたい。）

この催しは「辛口桑折」の関係者並びに桑折町住民のための新酒発表であり、参加者も約 60 名に限定される。今回は「^{かもすかい}醸会」のリーダーである渋谷氏の特別な計らいにより、JUDI メンバー 9 名が参加することができた。

◇日時：2018 年 12 月 15 日（土） ◇場所：割烹 仙台屋

◇参加者：〔東北ブロック〕 斉藤浩治、伊藤登、栗原裕

〔北陸ブロック〕 水野一郎、埒正浩、上坂達朗、高永智恵

〔関西ブロック〕 工藤勉 〔関東ブロック〕 小川隆典



桑折町商店街マップ（部分）



「辛口桑折を楽しむタベ」の様子

2-2. 桑折町の酒造りの取組み

東北ブロック 伊藤 登

江戸時代の桑折には、酒蔵が6軒ほどあったと言われている。最後の酒蔵が10年ほど前に閉じてから、地元の老舗酒店を営む佐藤克美さんらが中心となって、平成25年2月に有志10名による「^{かもすかい}醸会」を結成し、自分たちが飲めるおいしい酒をつくる活動が始まった。最初は、どこの誰に米をつくってもらうところから企画し、値段決めなども行った。

実際の酒造りは、桑折町出身で福島県の喜多方建設事務所長であった沼田さんからの紹介で喜多方の大和川酒造の佐藤弥右衛門さん(先代社長)から、酒をつくってみたいかと言われたのが契機となった。

米づくりは、地元農家の蓬田さんが品種の選定からはじめ、福島県が開発した酒造好適米「夢の香」を選定し、蓬田さんが低農薬の特別栽培米として育てている。当初は、苗をもらうこと自体が大変で、県北地域でははじめての契約栽培農家となった。それまでの県北地域の酒造好適米の生産は、山田錦30.6%、五百万石28.9%、美山錦8.2%、出羽燦々2.5%、雄町2.1%であった。

また、仕込み水は桑折町で地下60mの岩盤の下から湧出する「金剛水(一度も空気に触れていない。水質はミネラル分を多く含む中硬水 硬度118.65mg/l、ph 7.4)」を用いることとしたが、当初は中硬水では酒造りは難しいと言われたという。こうして酒造りは、桑折産の「夢の香」と「金剛水」を「醸会」の有志が喜多方まで運ぶことから始まった。現在、米は1.5haを作付けして大和川酒造と直接取引、金剛水は、「醸会」が大和川酒造に提供しており、今年は10リットルタンクで350個分を運んだ。

平成25年に最初の酒、「辛口 桑折」は、720mm換算で2,500本を製造、1週間で完売となった。翌年には5,000本、その後7,500本、10,000本と増産し、6年目の今年は12,500本を製造している。地域おこしの一環でつくっている酒で、これほど成功している例は少ない。最初に製造した年の酒から「福島県産酒を楽しむタベ」で1位をとるなど、味にも定評がある。日本酒度(辛さの度合い)は、これまで+7で製造していたが、今年はより万人に好まれるように+6に酒蔵調整した。日本酒度は、本醸造が5.2、吟醸が4.5、純米が4.2、普通酒が3.9あたりが平均とされている。また、好適米には等級があるが、1等より上はなかなかできない。これまでの経験では、特等よりも1等米の方が良いという結果を得ている。

「醸会」の会費は年1万円であり、現在では20名ほどに会員が増えた。また、地元の割烹料理店である仙台屋さんが主催する新酒発表会も年々盛況となってきている。製造元の大和川酒造では、40,000本造ることを進めるが、3~4万本となるとライバルが出てくるため、酒づくりは一度の失敗が命取りになるので、地域おこしの一環としては適当との判断があるようだ。

人気を博している「辛口 桑折」であるが、そのラベルにあるように「醸会」は企画、製造元は合資会社大和川酒造店というところにも特徴がある。毎年12月に新酒の生酒、2月に火入れ、そして9月に「ひやおろし」が発売される。

【^{かもすかい}醸会の主要メンバーからの聞き取り】2018年12月15日

◆桑折町の位置図

現在の桑折町には酒蔵がなく、喜多方市の大和川酒造に醸造を委託している。



◆【醸会の主要メンバーから聞き取り】2018年12月15日（土）

- ・渋谷 浩一 桑折商工会会長
 - ・蓬田 定雄 株式会社蓬田 代表取締役
 - ・鈴木 清幸 仙台屋
 - ・日沼 治 有限会社香村工芸 取締役
 - ・藤倉 実 株式会社ふるさとエール桑折 取締役
 - ・佐藤 克美 リカーショップ 旭屋
- (敬称 略)

JUDI メンバー

斉藤 浩治	水野 一郎
伊藤 登	埴 正浩
栗原 裕	上坂 達朗
工藤 勉	高永 智恵
小川 隆典	



醸会メンバーからの聞き取り

2-3. 桑折町の酒づくりとまちづくり

北陸ブロック 上坂達朗

(1) 桑折町の酒造り

① 酒づくりへの「こだわり」

桑折町の酒造りは、営利を目的としない取り組みのおもしろさがある。地域住民の「企画」による地酒づくりを通して、地域住民の交流と活性化が図られているだけでなく、地域ブランドとして成長している極めて珍しく、愉快で先進的な地域づくりである。

・震災復興としての取り組み

…地域の食（米と水）の安全安心をアピールする

・地域住民が集まり酒造りを企画する「桑折醸会」を発足（H25.2月設立）

・高望みはしない、自分たちが楽しめる酒造り

…新酒発表会「楽しむタベ」を毎年開催。地域住民が集う交流の場となっている



「銘酒弥右衛門と新酒辛口桑折を楽しむタベ」

なによりも酒造りへの「こだわり」が面白い。仕込み水は桑折の地に育まれた地下水、その水は延命水と口伝えに伝わる中硬水の「香村金剛水」である。酒米は福島県が誇る「夢の香」を採用。しかも、銀山で栄えた半田山の麓、米作りに適した寒暖に差がある地で、地元農家に栽培を依頼。これらの材料を喜多方市大和川酒造へ運搬し酒造りを行っている。

たとえ輸送費がかかろうとも地域の水と米にこだわった酒造りと、桑折醸会の人たちの熱い思いが美味しい「辛口桑折」を生み出したと言える。

福島県内 33 蔵による品評会で、醸造初年度から 3 年連続で 1 位を獲得するなど、一躍銘酒の仲間入りを果たすとともに、販売即完売という幻の酒とも言われるようになったのも驚きである。販売本数をさらに増やせばという意見もあるなか、背伸びせず、身の丈に合った酒造り・地域づくりを進めている。



金剛水運搬の様子



酒米「夢の香」

② 歴史ある町・桑折の可能性

桑折町は、奥州街道・羽州街道の追分の宿場として栄え、半田銀山で賑わった。町内には、かつての賑わいが感じられる歴史資源が散在し、数々の歴史秘話が潜んでいる。

その歴史秘話をベースとした桑折ヒストリーに、桑折ブランドの酒・水・桃などの食をうまく結びつけることができれば、ますます魅力あふれる町へと発展させていくことができるのではないだろうか。



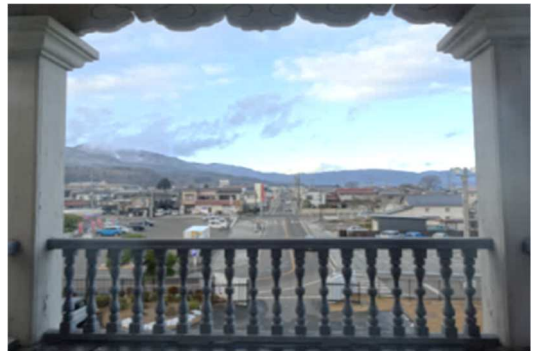
奥州街道・羽州街道追分



無能寺 御蔭廼松



旧伊達郡役所



旧伊達郡役所2階テラスからの眺望
左に見えるのが銀鉾山があった半田山

③ こだわりの酒造りからこだわりの街づくりへ

「銘酒弥右衛門と新酒辛口桑折を楽しむ夕べ」では、辛口桑折の醸造を請け負っている大和川酒造会長から桑折町に酒蔵を復活させてはどうかとの意見が飛び出し会場を賑わしていたが、桑折醸会をはじめとする桑折の人たちが「辛口桑折」同様に、こだわりを持った街づくりを今後も展開されることを期待したい。



「銘酒弥右衛門と新酒辛口桑折を楽しむ夕べ」

2-4. 喜多方市「大和川酒造」の酒づくり

翌日（2018年12月16日）は、「辛口桑折」を醸造している大和川酒造を訪ねて、蔵の中を案内していただいた。大和川酒造の概要は下記の通りである。

- ・寛政二年（1790）創業。
- ・見世蔵、座敷蔵など江戸、大正、昭和に造られた蔵が連なる。
- ・現在は、H2に建設した「飯豊蔵」（鉄骨造延床450坪）の最新鋭醸造蔵で製造。
- ・飯豊山の伏流水（軟水）を仕込み水に使用。
- ・喜多方は軟水で女酒、会津若松は硬水で男酒と呼ばれている。
- ・自社田や契約栽培農家で収穫された無農薬、減農薬無化学肥料の良質な米を使用。
- ・原料米の品種は酒造好適米「夢の香」や「山田錦」など。
- ・平成19年に立ち上げた農業法人「大和川ファーム」による自社栽培。「田んぼからの酒造り」を実践。
- ・台湾、香港、米国、カナダ、英国、オーストラリア、ブラジルなどの海外にも進出。



北方風土館



飯豊館

① 地域に開かれた酒蔵（北方風土館）

かつての醸造蔵だった江戸蔵、大正蔵を資料館として活用。昭和蔵は音響環境が良くコンサートや講演のほかレコーディングも行われている。また、昭和蔵に併設の建屋2階では披露宴会場としても利用されるなど、地域のコンベンション施設として活用されている。



大正蔵



江戸蔵



江戸蔵内の展示



コンサート等が行われる昭和蔵



一升瓶を使った手摺り



各種催しに使用されるホール

② 蔵の町・喜多方の発祥は酒蔵

蔵が多く建てられた理由には以下のことがあげられている。

- ・物資の貯えに必要だった
- ・醸造業や漆器業に最適だった
- ・明治13年の大火でその耐火性が見直された
- ・蔵を建てることは男の一生の夢だった
- ・蔵造りの名工が数多くいた

酒蔵見学の説明では、明治13年の大火の時、酒蔵が燃えずに残ったことが、町の人たちが耐火性を見直す要因となり蔵造りが増えたという。だとすれば、今に残る喜多方の景観づくりを先導したのは「酒蔵」だったと言えるのではないだろうか。



国の重要伝統的建造物群保存地区(種別：在郷町・醸造町)
として選定された小田付地区 (H30.8.17)



喜多方市中心部における蔵の分布 (部分)
(出展：喜多方観光ぶらりんマップ)

2-5. 醸会「辛口桑折」を中心とした文化的コモンズ

東北ブロック 伊藤 登

桑折の地名は、現在も残る地名である「^{かみごおり}上郡、^{しもごおり}下郡」がもとと言われ、その起源は古代の役所を意味する「郡家（こおりや、ぐんけ）」と言われる。中世には常陸国から国替えした伊達家が西山城（国指定史跡）を築き、その後 15 代に渡ってこの地を納めた。江戸時代には、米沢の上杉領となり、藩財政立て直しの一環として新田開発のために西根堰（選奨土木遺産）が開削されたほか、奥州・羽州街道の宿場の整備、半田銀山の再開発、養蚕技術の改良など、桑折繁栄の礎を築いた。半田銀山や養蚕などの重要産業があったために、その後桑折は幕府直轄領となり、代官による統治が行われることとなった。

半田銀山の隆盛は、代官所や半田銀山の役人の転勤、商人の出入りによる人の交流を促し、奥州街道を通じて江戸や京、大坂をはじめとして全国の情報や文化をこの地にもたらしこととなった。和歌や俳諧、国学や和算などの文化や学問、雛人形や家具調度品などの民芸品や工芸品、養蚕と製絹糸の技術、土木建築技術、繭相場など、小さな地域にあっても文化と経済は江戸並みに盛んであった。当時は、造り酒屋も 6 軒あったと言われている。

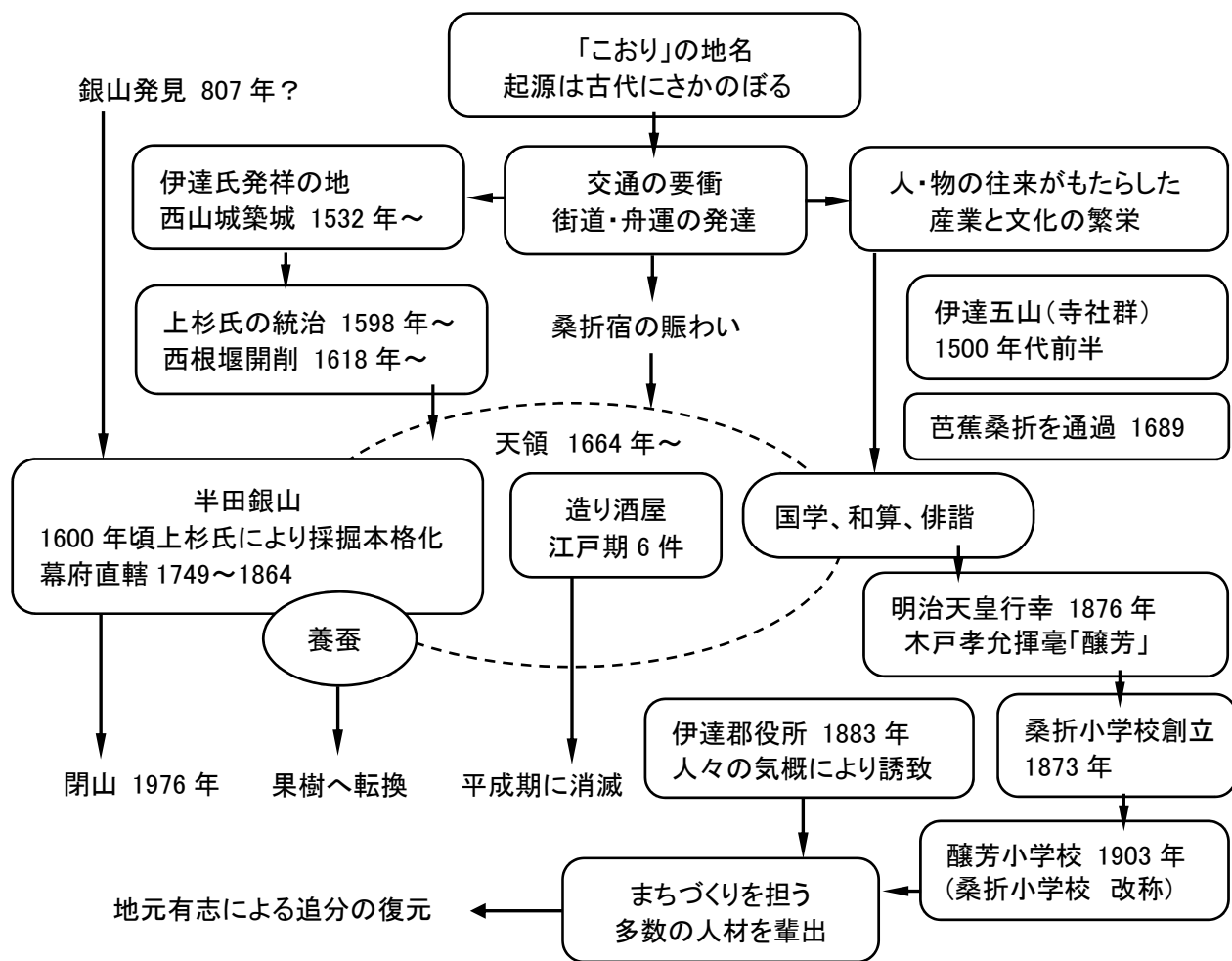
明治天皇の行幸に随行した木戸孝允は、揮毫「醸芳」をしたため、これがその後の小中学校名に受け継がれることとなる。福島県伊達郡の役所は、隣町の保原にあったが、老朽化が著しく、当時の福島県令三島通庸は改修のための寄付を保原町に募ったが集まらなかった。そこで、桑折の篤志家が働きかけ、町民の寄付も集めて、伊達郡役所を誘致、建設した。これが現在国重要文化財である旧伊達郡役所であり、桑折の町のシンボルとなっている。桑折町の桑折地区のこどもたちは、醸芳小学校、醸芳中学校に学ぶ。ここから、その後のまちづくりを担う多数の人材が輩出されることとなった。

奥州街道・羽州街道の追分の復元整備が成されたのは、地域の有志が探求してその姿を明らかにしたことが契機となった。また、「桑折御倉」の運営の中心を担ったのは、地元の桑折町女性団体連合会の方々であり、伝統的な食の発見と提供も行ってきた。しかし、東日本大震災がこれらのまちづくり活動を中止に追い込むことになってしまった。自らの生活再建は最優先事項である。

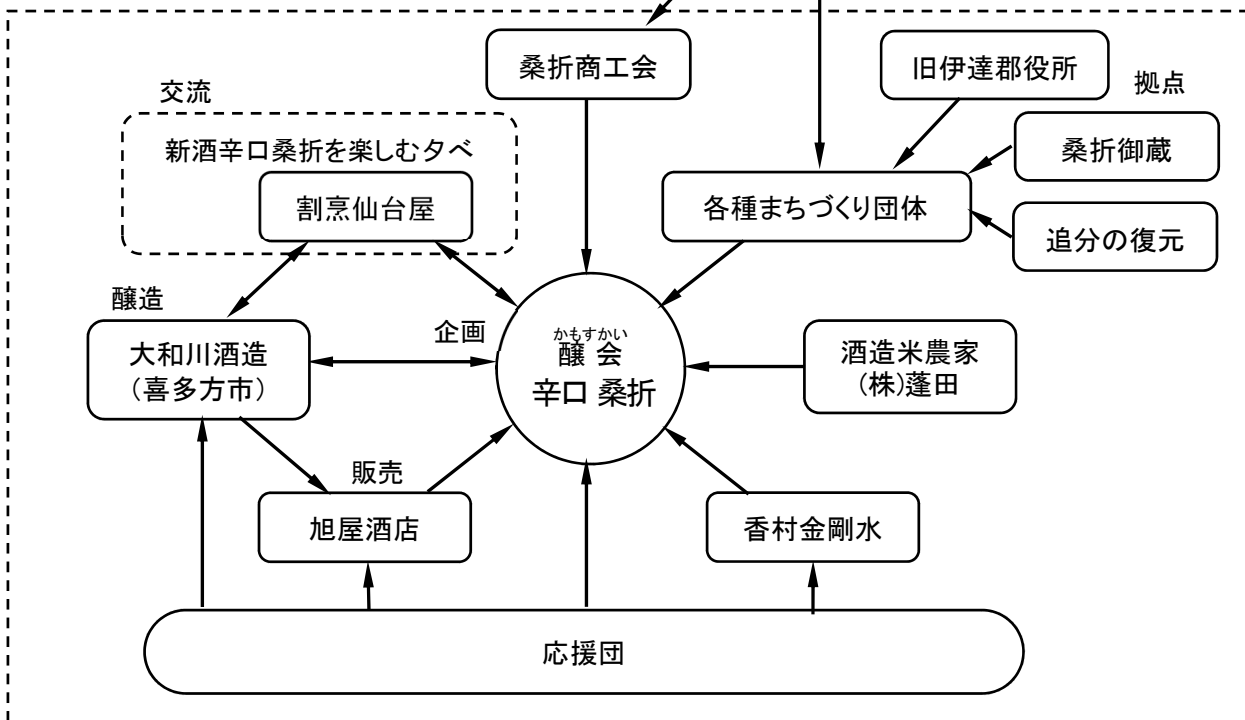
平成の間に 2 軒あった造り酒屋は、いずれもその営業を終えた。それを無念と思い、地域の酒を希求する声があがってきた。桑折「^{かみすかい}醸会」の誕生である。桑折の米を探求したのは、酒造米農家の蓬田さん、水を提供したのは地域では知らない者がいない金剛水を提供する日沼さん、それを地域で酒店を営む佐藤さんや料理屋を営む鈴木さん、そして藤倉さんや渋谷さんらが協力して、「^{かみすかい}醸会」が辛口桑折を世に送り出すこととなった。製造は会津の大和川酒造である。その前当主佐藤弥右衛門に「会津の酒は女らしい酒だが、桑折の水と米で造った酒は男らしいキリっとした酒に仕上がる」と言わしめた、きわめて良質な酒に仕上がった。

次図は、桑折町を形づくってきたであろう歴史的背景と今回研究の対象とした醸会「辛口桑折」を中心とした地域の文化的コモンズを表したものである。このように改めて整理してみると、桑折の文化的コモンズは、奥州街道等を軸に展開されたさまざまな情報・文化の交流が底辺にあり、伊達郡役所を誘致した町民の気概、そして、醸芳小学校、醸芳中学校が輩出した多くの人材によって、今日の町の文化的コモンズが形成されていることに気づかされる。都市環境デザイン会議の別事業である JUDI 北前船プロジェクトが 2018 から 2019 年度に桑折町において実施されているが、ここでは商工会を中心とした若手が新たなまちづくりに挑もうとしていることを知る機会を得た。桑折町を形づくってきた文化的基盤が、今日のまた将来のまちの文化的コモンズの持続・発展の基礎となっていることが読み取れる。

◆桑折町の文化を生んだ歴史的背景



◆醸会「辛口桑折」を中心に据えた文化的コモンズ



3. 鶴岡市の酒蔵を訪ねて

3-1. 大山地区「新酒・酒蔵まつり」の概要

山形県鶴岡市から車で15分。大山地区は良質の米と水に恵まれた古い歴史をもつ酒造りの街である。江戸時代には幕府の天領地として栄え、多いときには30数軒もの酒蔵が街に賑わいをもたらしていた。現在も4軒の酒蔵が名酒を造り続けている。

毎年2月はじめに開催される大山新酒・酒蔵祭りでは、その4蔵と出羽商工会が中心となって「大山新酒・酒蔵祭り実行委員会」を組織、地域ボランティアの支援を得て、酒蔵巡りと新酒飲み比べなど多彩な人気イベントが行われる。

普段は停車しないJR特急「いなほ」もこの日だけは大山駅に臨時停車し、関東、甲信越など各地から愛酒家が訪れて、街はおおいなる賑わいを見せる。

◇日時：2019年2月9日（土）

◇参加者：〔東北ブロック〕 齊藤浩治、高谷時彦、栗原裕 〔関西ブロック〕 工藤勉
〔北陸ブロック〕 上坂達朗



大山地区の酒蔵位置図



大山地区の酒造4蔵

3-2. 大山地区の酒蔵めぐり

北陸ブロック 上坂達朗

J R 大山駅に降り立つと、まず出迎えてくれたのが祭りのはっぴを羽織った実行委員会のスタッフである。イベント会場のある街中心部まで無料送迎バスに揺られると、数分で「どまんなか商店街」に到着。ちょうどお昼時でもあり、まちなかは愛酒家であふれている。

まず向かった酒蔵は「大山」の銘柄で知られる「加藤嘉八郎酒造」(明治5年-1872 創業)。既に長蛇の列が待ち受けている。新酒ができる今は2月。時折舞う雪に身体を震わせ待っているとスタッフが一升瓶を抱えて振る舞い酒をサービスしてくれる。しかも熱燗という心配りに感激しながら、2, 3杯頂き気分は高まる。ようやく酒蔵に入ると数種類の酒を飲み比べできる。やはり新酒はどれも美味しく、どれを買おうか迷っているうちに行列に押されて次の蔵へ。



羽根田酒造待ちの列



熱燗の振る舞い酒



加藤嘉八郎酒造の酒蔵内の様子

次は、酒蔵が軒を連ねたころの佇まいを色濃く残す「富士酒造」(安永7年-1778 創業)。たたみ上げの大屋根切妻にぶら下がるスギ玉の青さが、新酒が醸し出されたことを告げている。趣深い建物内に入ると昔ながらの帳場を通り抜け広い作業場の土間へ。ここでも数種を試飲。さらに気分は高まる。



趣のある富士酒造

続いて尋ねたのは「羽根田酒造」(文禄元年-1592 創業)。大山で最も古い酒蔵。こちらも古い佇まいで街の歴史を肌で感じる。

最後に訪れたのが「渡會本店」(元和年間-1615~23 創業)。新酒祭りも佳境を迎え、時間までにできるだけ多くの酒を試飲しようと列は途絶えない。蔵に入ると日本酒記念館のような展示物の多さに圧倒されながら、数種類をしっかりと試飲。少し飲み足りない感じがお土産にお酒を買って帰る気持ちにさせてくれる。



羽根田酒造待ちの列

今回、大山新酒・酒蔵祭りに参加して、まず驚くべきは参加者の年代が若いことである。今や日本酒は年代、性別を問わず愛されるようになってきたことがわかる。

外来客の多くは鶴岡や酒田、新潟で宿泊か、東京方面へ帰るだろう。きっと祭りのあとは、嵐が去ったような静けさになるに違いない。



日本酒記念館のような渡會本店内部

3-3. 大山地区のまちめぐり

今回、地元大山の名士・國井美保さんに酒蔵巡り・まち巡りを案内して頂いた。まちの歴史に触れながらの酒蔵巡りは贅沢なツアーである。

(1) 松倉山馬頭観音

本尊は馬頭観音といわれているが、聖観音とのこと。正面の額は源忠良（酒井家十六代）の書である。ご祈祷を業としていたが明治に入って廃寺となり、農耕馬、徴兵馬等の信仰が厚く、馬車曳連の記録もある。地元の方が、毎月御堂に集まり御詠歌を上げ、敬虔なお祈りを百年以上にわたり続けているという。

観音堂の階段の下に石造りの厨子があり小さな地蔵さまが祀られている。子供の夜泣きに御利益があり、子を持つ親の厚い信仰をうけているとのこと。お詣りする人はその姿を人に見られないと御利益があるそう。

(2) 安良町公民館（旧鶴岡警察署大山分署）

明治期を代表する擬洋風建造物で、「分署」と呼ばれて親しまれている。町内の人々の努力で公民館として保存活用され、平成9年に地域住民の資金と市の助成により修復されたとのこと。

酒蔵祭りでは、来街者の休憩場所として開放されている。

(3) 新民館（旧大山小学校）

明治35年大山尋常高等小学校として建てられた校舎の一部で、新潟地震の被害などにより取り壊しの話もあったが、「新民館保存会」などの地域住民の協賛と市の援助により、昭和46年に移築保存された。その後再発足された小学校同窓会により維持管理されており、酒蔵祭りの際には同窓生が集まり、新民館を開放し来外客を暖かくもてなしてくれる。

いずれを見ても、大山の人たちが古くから守り育んできた歴史文化が今もなお色濃く残るまちであると強く感じさせるものである。



松倉山馬頭観音



仁王門



安良町公民館



新民館（旧大山小学校）

3-4.「大山酒」を創った独自の酒造り集団「大山杜氏」

東北ブロック 斉藤浩治

(1)「大山酒」を支えた独自の酒造り集団

鶴岡市街から車で15分ほどのところにある大山地区は、古くから続く酒造りの町である。江戸時代には天領(幕府直轄地)として、初期頃から本格的な酒造りが始まった。明暦3(1657)年には酒株制度が制定され、大山村50本の記述が認められる。(株高は一株あたり二石七斗余に過ぎない)しかし、そこには「大山杜氏」と呼ばれた独自の酒造り工集団がおり、東北各地に出向いて酒造りを教えたり、逆に東北各地や越後の人々が修業にやって来ていたという。

ところが、大山を庄内藩の管轄にする幕府の命令が下り、これに反対する「大山騒動」が、弘化元(1844)年に発生した。当時の大山酒の発展は、地売市場においても私領酒を圧迫しており、これは私領酒と幕領の大山酒の対立が最も大きな形で現れた政治闘争だった。だが、この騒動は、住民側の敗北に終わる。

しかし、これを機に大山酒は従来の鶴岡への売り込みだけでなく、秋田、津軽海峡を越えて松前、西廻り航路を通して江戸や新潟、さらには長州、加賀、長崎にまで販路の拡大に努めていった。これが、大山酒を全国に知らしめることになる。大山の造石数の変遷を見てみると、寛文元(1661)年は、1,146石に過ぎなかったが、天保13(1842)年には8,905石、明治元(1868)年は10,872石、明治15(1882)年には15,000石と、最盛期を迎えていく。

この廻船は、嵐で樽が海に沈んだり、江戸の酒問屋の反対を受けたりと、大損失を残して失敗する。しかし、このような不利な条件にもかかわらず、これを契機に沖出しは度々行われるようになり、結果、大山酒は独自の販路を開拓し、全国に進出していく。

幕藩体制の崩壊期にあたり、不利な条件を克服しながら、特権的な流通機構の合間を縫って進出する大山の酒蔵たちの意気やたくましいエネルギーを感じるエピソードだ。

(2)「殆ど上国(かみがた)の佳釀に譲らず」と、一世を風靡した大山の酒

安政の頃に書かれた『新斥富史(にいがたふし)』には、『酒は羽州大山より来る物を善しと為す、殆ど上国の佳釀に譲らず』と書かれ、その時代、新潟や函館では「大山」が良い酒の代名詞のように使われていたと言う。また、明治8年発行の、全国各地の名産品を紹介した『日本物産地引』には、羽前国の名産として大山酒が四方に輸出され、その味は東北一だと書かれている。

ところが、大山酒の造石数は明治20年に入ると数千石に減少する。その原因は、明治17年にあった大火の打撃であると一般的には考えられているが、それよりも、明治14年の不況、酒造税の増徴、そして、東北本線の開通に伴う北海道市場への輸送上の不利などの、経済的・社会的条件が重なったと見る方が適切だ。

こういった中で酒屋も軒数を減らしてしまったが、現在は、羽根田酒造株式会社、株式会社渡會本店、富士酒造株式会社、加藤嘉八郎酒造株式会社の4軒の酒蔵だけが残り、少数ながらも高い品質を守る酒造りが続いている。

大山の杜氏集団はその昔、現在の宮城県大崎市古川や、秋田県の湯沢市の方に、酒造りの指導をしに行ったという歴史がある。また、秋田の湯沢や、福島の会津若松の末廣という酒蔵には、向こうから指導を依頼されて足を運んだと伝わっている。南部杜氏や山内杜氏から酒造り

を学んで大山杜氏が生まれたのではなく、大山杜氏が後の彼らに酒造りを教えたということは驚くべきことだ。

（３）人、地理、そして幕領の恩恵を受けた大山の酒

酒造りのまち大山は「職人のまち」でもあった。かつては大工や左官、鍛冶屋など、職人町のようにそれぞれの職業ごとに集まって暮らしていた。大山には、職人たちが互いに情報や技術を伝えあって磨き合う気風があり、町全体で「大山酒」という統一的な名称で酒造し、「大山酒」の信頼を基盤として、情報と技術を高いレベルで共有していた。

また、大山の水は鉄分が少なく酒造に適していたが、どこでもその水を汲み上げられたわけではなかったため、蔵人は質と量を求め、大山川を越えたり、加茂まで水を汲みに行ったりしていました。

また、大山川の水運によって、酒造米の入手や酒の輸送が比較的簡単だったことも、理由の一つとして挙げられる。さらには、大山は幕領ということで酒税も優遇されており、幕府の権威によって、庄内藩の自領酒擁護政策との紛争解決が非常に有利だった。こういった人的、地理的、そして経済的な要因が、大山という一地方の酒造業を発達させたと言える。

（４）古の製法と新しい試みで受け継がれる大山酒造り

「出羽ノ雪」、「和田来」などの代表銘柄で知られる「渡會（わたらい）本店」は、庄内の土地の利を活かし、「温故知新・不易流行」をキーワードにした酒造りを、17代にわたって行っている。

創業は1615年（江戸時代元和年間）。大山の地に創業し、400年余。飲む人により深い感動を与えることを目指して醸される酒は、全国新酒鑑評会において連続で金賞を受賞するなど、輝かしい賞を多数獲得し、その酒質の高さがうかがえる。

（５）伝統の生酛造りと、現代の純米吟醸造りの融合

仕込み水には、月山・朝日山系の豊富で良質な伏流水を独自に精製して使い、原料米は庄内で栽培された高品質の酒造好適米や特別栽培米を、平均約60パーセント以下にまで磨き込む。また、自社酵母を培養するための設備や研究体制が整っているのも特徴だ。特定名称酒の麹は蓋麹を使い、最新の洗米機を使って酒米を限定吸水させるなど、酒質向上のため、手間暇を惜しまない手造りを続けてきた。

さらに、伝統的な生酛（きもと）造りにも力を入れており、多様な原酒のブレンドによって味の広がりを引き出すのを得意としている。大山地区の酒蔵で生酛造りを行っているのは本蔵のみであり、仕込み水に純米酒を使った貴醸酒造りも同様だ。「不易」であるところの生酛造りと、「流行」であるところのを吟醸酒づくりを織り交ぜ、新たな日本酒の価値を創造している。

参考資料：gatta! web 2018年4月号(162号)

3-5. キーパーソンヒアリング

北陸ブロック 上坂達朗

鶴岡市のまちづくりに深い関わりがある3人のキーパーソンに聞き取り調査を行った。この貴重な機会は、地元の人材を良く知る下記の2名の方にコーディネートしていただいた。

◇コーディネーター（敬称略）

- ・ 國井美保 株式会社庄内価値創造研究所 理事
- ・ 池田智子 東北公益文科大学大学院 高谷研究室 研究補助員

（1）粕谷典海氏（出羽三山神社責任役員・理事・^{はふり}祝部）

- ・ 訪問日時：2019年4月20日（土）13：30～
- ・ 訪問場所：宿坊「三光院」院主（鶴岡市羽黒町手向）
- ・ 訪問者：國井美保、高谷時彦、栗原裕、斉藤浩治、工藤勉、上坂達朗

【聞き取り内容】

- ・ 現在の宿坊は30件。三光院のある「桜小路」に5～6件。昔から桜並木があった（昭和40年頃まで）ことからこの名前が付けられた。
- ・ 宿坊は羽黒町時代に復活。
- ・ 積雪は例年2mほどで、冬は厳しい。
- ・ 冬期間は宿坊は休業し、檀家周りをしている。千葉県を始め茨城など関東周辺や福島、宮城を回っている。これらの地域にも信仰は残っている。暦やお札を持ってPRしている。
- ・ 春から秋にかけて、宿坊は忙しいが、宿坊だけでは生計が難しく、後継者も不足している。
- ・ 以前の盛んな頃は、観光バス3台連ねて団体客が押し寄せ、160人ほどが雑魚寝状態で寝泊まりしたこともあった。
- ・ 最近は観光として訪れる人が多く、外国人も増えている。そのため英語表記やWiFiを整備している。
- ・ 街並み保存活動により最近は徐々に雰囲気良くなっている。桜小路は昔の雰囲気をよく残しているエリアである。
- ・ 江戸時代からの建物も部分的に残っており、明治の廃仏毀釈の時に羽黒山から移築したものもある。
- ・ 宿坊の玄関先にある冠木門（抜き差し門）は、その宿坊の格式を示している。横物があるのが最も格式が高く、次いで柱のみ、全くないところもある。長屋門があるのは1件のみで別格である。



手向地区桜小路のまちなみ



宿坊 三光院

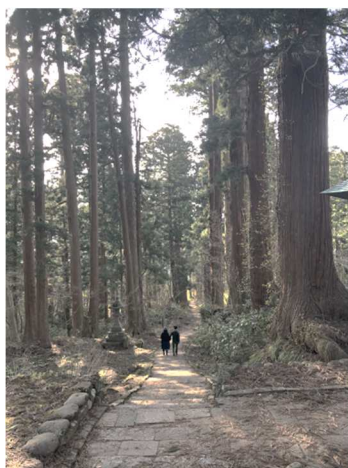


出羽三山の入り口に立つ鳥居

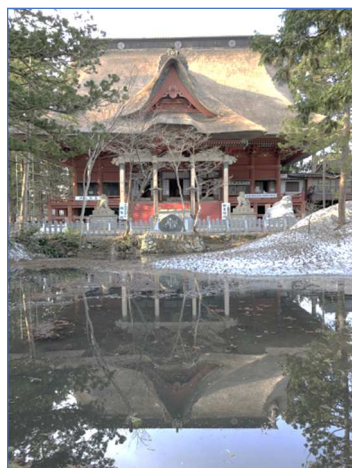
- ・「三光院」のピーク時は約25人／日。宿泊せず食事だけの場合もある。(1泊2食で8000円程度)
- ・全国から集まる修験者の修行は、8月26日～9月1日の1週間。羽黒山内の吹越竈堂を中心に、飲まず食わずの行で、夜は寝させてもらえず、護摩炊きで唐辛子などをくべて寝られないようする。厳しい行に耐えかねて途中リタイヤする人もいる。



随心門 廃仏毀釈の際、2体の仁王像は他所へ持ち出された



随心門から本殿まで約2km、2,446段の羽黒山参道
両脇は国天然記念物の羽黒山スギ並木



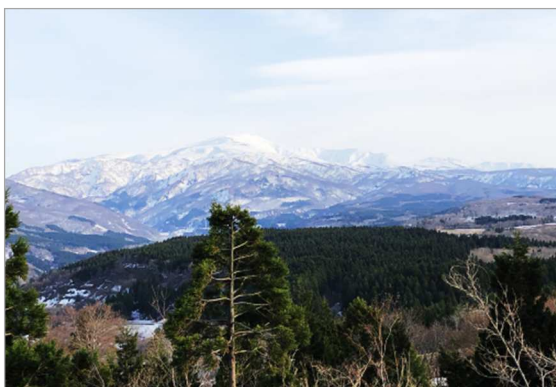
重文 羽黒山三神合祭殿と鏡池



重文 羽黒山三神合祭殿



鏡池の周囲に設けられた玉垣に
地元酒蔵が寄進



羽黒山頂上付近から見る月山の雄姿



東北一の大鳥居

(2) 渡^{わたらい}會^{わたり}俊正 (株式会社 渡^{わたらい}會^{わたり}本店 代表取締役)

- ・訪問日時：2019年4月21日（日）10：00～
- ・訪問場所：株式会社 渡^{わたらい}會^{わたり}本店（鶴岡市大山）
- ・訪問者：國井美保、池田智子、高谷時彦、栗原裕、斉藤浩治、工藤勉、上坂達朗

【聞き取り内容】

- ・大山は天領だったため無税の御料酒を庄内藩に売り込み、また新潟などへ沖出しされていた。
- ・最盛期には大山に34軒の酒蔵があったが、現在は4軒のみである。
- ・昭和初期に建設された小学校は鉄筋コンクリート造で、当時の町の財力を示している。
- ・良好な稲作と硬水のため酒造りに適していた。（当時の酒造技術や設備では、軟水の場合、腐造が起りやすく酒造りに適していなかった。灘と同様に硬水であったため酒は腐りにくく量産できた）
- ・昔は新潟よりも美味しいと評判だった。
- ・湯沢、喜多方にも杜氏は出かけて仕事をした。越後杜氏は大山で修行し誕生した。遠くロシアまで行ったという話もある。
- ・冬は農家や漁師も酒造りを手伝っていた。
- ・舟運路が良く、生産量の7割弱を北前船で遠方へ輸出していた。北海道松前藩のころから北前船による交易があり、大山の酒は「良い酒」として評価が高かった。
- ・酒米は庄内地内のものを使用。仕込み水は地下水だが、水脈の幅が狭く以前は竹の管で引いていた。
- ・大山の酒造りの衰退の原因は、明治維新後、天領としての好条件がなくなったこと、舟運から鉄道に代わったことと、他所でも酒造りが盛んになってきたこと、町の大火により多くの酒蔵が焼失したことなどが上げられる。
- ・大山は酒造りに適した地であったため、酒造りに関わる道具等の商売も多くあった。
- ・酒米造りなど、酒蔵が農家を指導していた。
- ・蔵人は農家や漁師が冬期間手伝ったとされる一方、酒蔵を中心に構成された職人町の職人衆が携わったとするむきが強く、大山は蔵を中心とした町衆によって酒造りを行っていた。
- ・そうしたコミュニティーが、この町の根底に今も根強く残っているものと思われる。



遠く羽黒山を望む大山のまち



渡會本店正面入り口



2月の新酒・酒蔵祭りの際の館内

・訪 問 者：國井美保、池田智子、高谷時彦、栗原裕、齊藤浩治、工藤勉、上坂達朗

(創業)

- ・安政五年(1858 年)に羽黒の地 猪俣新田で初代金野岩治によりブナ林を開墾し創業された。竹林に囲まれ美酒を醸す酒蔵はいつしか竹の露と呼ばれるようになったという。
- ・地理的には、今野川、赤川、笹川に囲まれた扇状地。上流には金峰山、母刈山を控える。

- ・酒米の「亀の尾」は、明治 26 年篤農家の阿部亀次が立谷沢川沿いの熊野神社付近で、低温に強い品種を発見しこれを育成した。現在の酒米の元となった品種である。これまで 120 にも及ぶ品種を民間で育苗してきた。江戸時代には庄内藩が指導し農民が協働で開発した。
- ・2000 年頃から地元米の改良を加える。優良酒米品評会、酒米研究会が改良振興し「美山錦」を開発、その後「出羽三山」、「出羽の星」、「雪女神」を開発した。
- ・「羽黒の美山錦」、「出羽きらり」、「出羽の里」、「京の華」など鶴岡は好適米の開発どころ。
- ・「出羽の里」は栽培がしやすい品種で芯白が大きい。
- ・蔵人は、夏は酒米耕作などをしており、冬期間に蔵仕事に携わる。現在の蔵人は 8 ～ 10 人である。



(仕込み水)

- ・地下 300mの石英層から汲み上げた地下水を使用している。汲み上げた直後は 21 度という暖かい伏流水のため、100 石タンク 6 本連結のクーリングタワーで白米温度まで天然冷却し、使用している。
- ・水質は超軟水でシリカなどミネラル分が高い。月山三山深層水の超軟水仕込みの酒となる。
- ・この仕込み水は、飲料用に供するための殺菌などは一切行わず使用できるよう苦心されており、生水を直接充填し販売できる日本で唯一の酒蔵である。

(地域との関係)

- ・松ヶ岡の新酒祭や、日本酒のイベントなどを地元関係者と協働している。
- ・山伏とのつながりが深く、羽黒三山の年中行事に使われる御神酒として醸造してきたのがはじまり。
- ・今も宿坊酒を「竹の露」と「亀の井」の二蔵が担当している。
- ・羽黒山随神門横にある宮本坊（宿坊）の酒蔵を現在地に移築。元々の羽黒山にあった 1～6 号蔵の内の 1 号蔵で「御神酒蔵」であった。この蔵にあった仕込み桶の醪（もろみ）が、天然の出羽三山御神酒酵母を育て竹の露の個性となっている。

(海外出品)

- ・地酒業界では初めて海外（ドイツ）への出品したのが当蔵と相沢氏は胸を張る。
- ・今では生産量の 10 %が輸出である。主な輸出国は、イギリス、フランス、ドイツ、オランダ、スウェーデンなど 14 カ国となっている。

(鶴岡市の高い文化性)

- ・鶴岡市はユネスコ「創造都市ネットワーク」食文化分野で国内唯一の加盟認定を受ける。
- ・2016 年に「出羽三山の自然を基にしたストーリー「生まれかわりの旅」が「日本遺産」に認定。
- ・鶴岡市の食と風土は「食と農の景勝地」として農林水産省から認定。松ヶ岡開墾場も含め、「サムライゆかりのシルク 日本近代化の原風景に出会うまち鶴岡へ」も日本遺産に認定されている。



竹の露酒造正面入り口



地下水貯留タンクと相沢氏



直接充填で販売されている「シリカ天然水」



宮本坊から移築された 1 号蔵



「サムライシルク」日本遺産認定証

3-6. 羽黒山の宿坊を訪ねて

東北ブロック 栗原 裕

「出羽三山」は、月山、羽黒山、湯殿山の総称であり、修験道の霊場として知られている。羽黒山の麓である羽黒町には現在でも約 30 軒の宿坊がある。昔は 300 軒を超える宿坊があったという。その宿坊の一つ「三光院」の粕谷典海氏（羽黒宿坊組合組合長）にお話を伺った。

宿坊は山伏が営んでおり、かつては修行者、参拝者の宿となっていたが、近年は観光客が増えたことから通常の旅館と同様の営業をしており、外国人も多いという。ただし、出される料理はすべて精進料理とのことである。

かつて修行者、参拝者は朝早く宿坊を出発し、徒歩で月山参りをしたというが、近年は途中でバスを利用している。出羽三山神社では8月26日から9月1日まで荒行（修行）を行っており、月山に登る修行の他、食べない、寝ないといった修行があり、一般の方も160人程度参加しているとのことである。なお、行の内容は他人に話してはいけないそうだ。

羽黒山は雪深い（積雪2m程度）ところである。冬の間、山伏は全国の檀家に宿泊しながら、お札や曆を配り歩く檀家回りをしているという。我々は2月10日に一面雪に覆われた宿坊街を訪れたが、街中にほとんど人影がなかったのはそのような理由だったのだと納得した。



羽黒山五重塔（国宝）



出羽三山神社の鳥居

宿坊街の景観形成、サインに関しては、東北ブロックの高谷時彦氏（東北公益文科大学特任教授）が指導している。



三光院と粕谷氏



宿坊街のサインと修景

3-7. 鶴岡の文化的コモンズ

東北ブロック 高谷時彦

羽黒と大山は鶴岡市内にありながら、城下町鶴岡とは一味違う独自の雰囲気と気風に富んでいる。羽黒は羽黒修験の本山としての長い歴史をもち、多くの宿坊で賑わった江戸時代においても、荘内藩酒井家との微妙な力関係のもとに独自の宗教的文化圏を築いてきた。大山も江戸の一時期を除いて天領であり、酒造業を中心に経済的にも政治的にも荘内藩からは独立した文化圏を形成していた。羽黒と大山という2つの文化圏を、酒蔵を中心とした文化的コモンズという観点から見取り図として整理したのが次ページの図である。

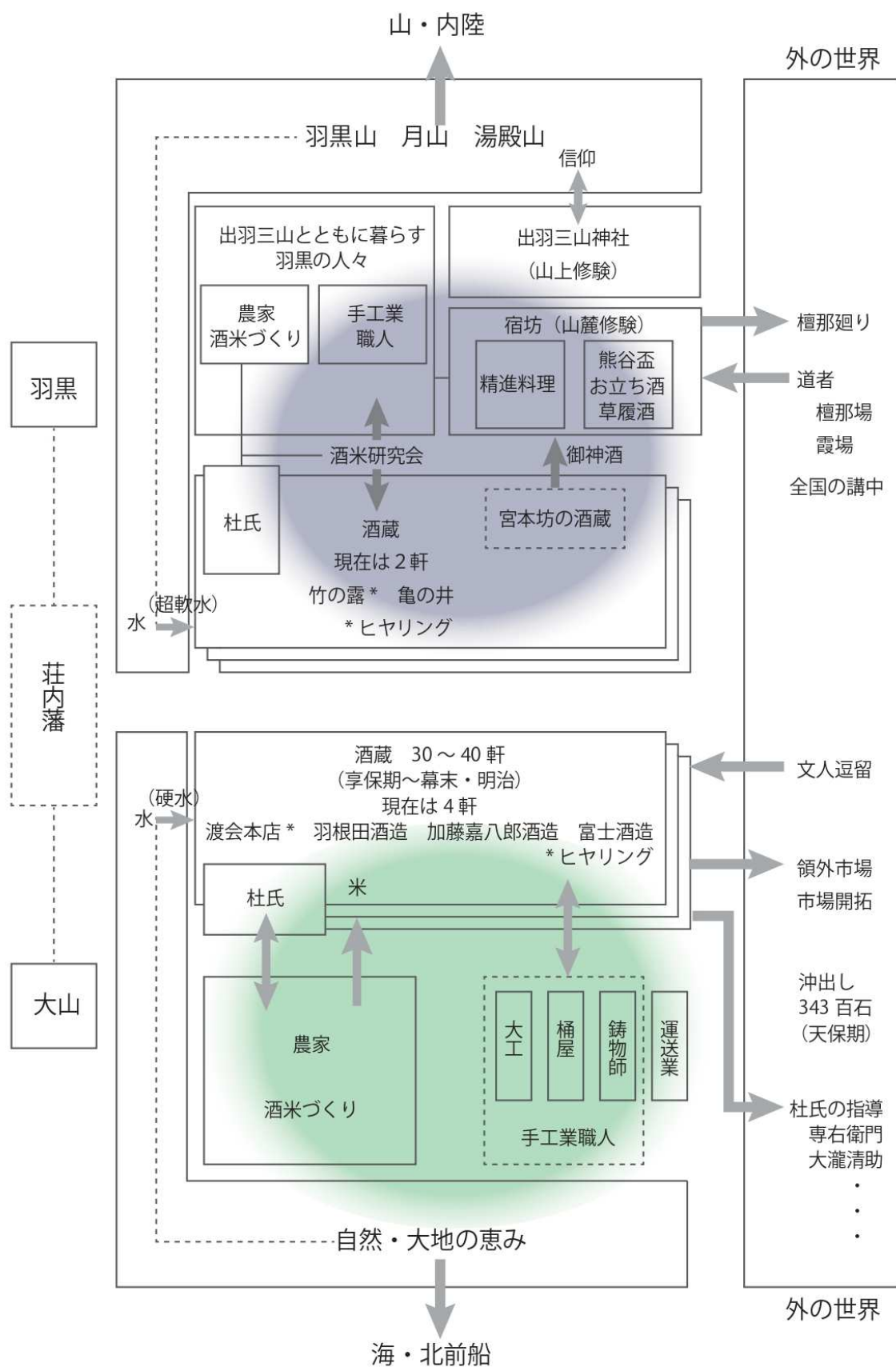
羽黒では海外に販路を広げる竹の露相沢社長からヒアリングしたが、相沢社長が第一に強調したのが地元羽黒の修験者（山伏）に供する御神酒のことである。基本的には神事に用いられるが、山伏の営む宿坊において、全国の講中から集まってくる道者（世俗の修行者）たちが、たしなむ熊谷盃などにも盛られたことと思われる（宿坊は基本的に飲み放題である）。その酒は、月山によりろ過された水を使い、地域の人々が品種改良を重ね育てた酒米をもとに、農家杜氏の手によって作られる。羽黒はまち全体で出羽三山信仰を支えているという誇り高い人々の住む場所であるが、その分かりやすい形が酒米の生産、杜氏の手作業、修験者への御神酒という流れの中に示されている。酒蔵および酒の生産流通のネットワークは精神的な意味で、地域の文化的コモンズをなしているといえよう。

大山もまた、誇り高い町である。酒蔵は地域経済連関の要であるだけでなく、当主は地域の人々からも信頼される存在であった。このことは、ヒアリングに応じてくださった出羽の雪・渡曾酒造の渡曾会長がまちの要職をこなし、また地域の文化を伝える資料館を運営していることから分かる。また大山のメインストリートである浜街道（酒田道）の伝統的なまち並みの芯になっているのは、18世紀に創業した富士酒造の町家造りの建物である。遠来の文人墨客も酒蔵の御当主を訪ねてこられたことと思われる。

大山の基幹産業は変わることなく酒造業である。樽を作る桶屋や大工などの職人集団、酒米をつくる農家などの要となってきた酒蔵は今も、地域の文化的コモンズとして人々が交流する場を提供している。

以上、文化的コモンズという視点で、羽黒と大山の酒造（業）を位置づけようと試みたが、今回の調査ではまだその一端に触れたに過ぎないことを痛感している。羽黒の場合は、酒を軸として、月山から始まる水や自然のこと、またその自然への崇拝の念を基底に持つ修験道とのかかわりなど、さらに十分な掘り下げが必要であろう。また大山にしても現代に続く祭りや地域の人々の高い文化意識との関係などまだまだ知りたいことが多く残った。酒蔵が地域の人々の物的にも精神的にも開かれた場として、どのように機能してきたのか、今後の大きな宿題をいただくこととなった。

◆鶴岡の文化的コモンズ 関係図



図版作成協力：池田智子（東北公益文科大学大学院高谷研究室）

4. 終わりに

プロジェクトリーダー 東北ブロック 斉藤浩治

このプロジェクトで訪れた福島県桑折町、山形県鶴岡市大山及び羽黒地区は、日常の風景だけを見れば穏やかな田舎の町であり、(失礼だが) お世辞にも活気のある町とは言えない佇まいである。

しかし、町中に足を踏み入れ、町の人の声を聴き、町の文化資源に触れるにつれて、その印象は大きく覆されることとなった。

そこで私が感じたものは、圧倒的な歴史の深さである。

これらの地域で、^{いにしえ}古より営まれた数多くの物語は、積み重なる歴史の地層の中に埋もれて、簡単にはその姿を見ることはできない。表層として見える今の姿の意味は、深い歴史の地層を掘り下げなければ、その意味を正しく理解することが難しい。記録としての出来事を知るだけでなく、そこに関わった人々の思いに触れ、それを現代の視点で再びつなぎ合わせる感性が必要である。

今回、お話を伺った桑折町の醸会メンバーや鶴岡市のキーパーソンの方々の方々の言葉の中に、地域の歴史を紡ぎ続ける誇りと熱意を充分に感じ取ることができた。

桑折町では、江戸時代に隆盛を極めた産業と文化の繁栄が、やがて人の教育につながり、今日まで優秀な人材を輩出し続けたことが、今の醸会につながっていることを知った。辛口桑折の取り組みは、更に大きな文化的コモンズを形成できる予感を感じるものであった。

大山地区では、酒造りを支える職人たちが互いに情報や技術を伝えあって磨き合う気風があったことを知ることができた。それが今日の町をあげての新酒まつりを続けている原動力であろう。まだ埋もれている価値を掘り起こし、次世代につながる進化に期待したい。

羽黒地区では、出羽三山信仰という独自の精神文化を支える地元の人々の誇りに触れることができた。やや大げさかも知れないが、その壮大な精神世界は、時間と空間、生と死を超えてつながる宇宙の真理を教えているように感じた。

この活動の視点とした「文化的コモンズ」は、古い時代の「入会地」と同義として説明されることが多いが、それとは全く異なる概念として定義すべきだと強く感じた。

「文化的コモンズ」は地域の記憶と資源を未来につなぎ、新しい時代の個性豊かな「地域」を創る重要な役割を果たす考え方である。今後、この活動を更に続けることによって、その意味をより確かなものとして具現化したいと考えている。

以上