

お酒にまつわる四方山話

硯 水

けん
ずい

〔特別寄稿〕 税務署と酒類振興
〔特集〕 オリジナル日本酒 = 綺縁 =

MAGAZINE KENZUI 2022/2023



甲南大学

目次

[特別寄稿]

- p. 1-2 税務署と酒類振興 (西宮税務署 田原 英尚)

[一般記事]

- p. 3-7 栄枯盛衰 京都酒伝 (文学部 古川 葵)
p. 8-12 今昔新酒物語 -江戸と令和の新酒番船- (文学部 川村 美夢)
p. 13 コラム 室町の酒遊び (文学部 古川 葵)
p. 14-18 日本酒に想いをのせて (文学部 河野 有紀)

[特集記事] オリジナル日本酒 =綺縁=

- p. 19 綺縁フォトアルバム(I) (経済学部 岸本 光雅)
p. 20-23 『不思議な出会い』を繋ぐ日本酒プロジェクト (文学部 岡村 萌香)
p. 24-28 日本酒が広げる可能性、日本酒で広がる可能性
コラム 山月記の虎 -臆病な自尊心と尊大な羞恥心- (文学部 野崎 若菜)
p. 29-31 日本盛×硯水コラボレーションプロジェクト -製麴体験- (マネジメント創造学部 中島 由希帆)
p. 32 綺縁フォトアルバム(II) (経済学部 岸本 光雅)

表紙・裏表紙デザイン：河野 有紀 (文学部)

硯水とは：

お酒の異名。間水、建水とも。

【広辞苑】間食（けんし）の訛か（上方語）。定まった食事以外の飲食。特に、昼食と夕食との間に飲食する飯、酒、餅など。小昼（こびる）。おやつ。

KONANプレミア・プロジェクト「硯水(けんずい)」プロジェクト

情報誌『硯水』Vol. 4 特集「オリジナル日本酒 =綺縁=」の発行について

「硯水」プロジェクトは、甲南大学地域連携センター（KOREC）および共通教育センターの協力のもと、単位認定可能な学生プロジェクトです。学内のいろいろな学部の学生達が集まって活動を行っています。「御食国（みけつくに）＝神戸・兵庫」や「灘の酒文化」を国内外に発信するストーリーづくりを行い、日本酒文化や地域の発展に寄与していきたいと考えています。その一環として、日本酒に関わる多様な文化を伝える情報誌「硯水」の第4巻を刊行いたします。この第4巻は本来、2022年度末に発刊予定でしたが、日本酒醸造プロジェクトがスタートしたことから、その過程と成果の報告を盛り込み、2023年度との合併号として発刊させていただきます。プロジェクト参加者が、それぞれの経験や研究成果を掲載しておりますので、ご高覧いただけたら幸いです。今回、日本酒醸造プロジェクトにご協力頂いた日本盛株式会社の関係諸氏、特別寄稿を頂いた西宮税務署の関係諸氏に心より御礼申し上げます。

プロジェクト指導教員：

井野瀬久美恵（文学部）、永廣顕（経済学部）、西方敬人（フロンティアサイエンス学部）

税務署と酒類業振興



西宮税務署 酒類指導官付 総括上席国税調査官 田原 英尚

皆さん初めまして。西宮税務署でお酒に関する仕事をしている田原と申します。正確には、酒類指導官付職員として働いています。

「税務署って、お酒と何の関係があるの?」と思われる方もいらっしゃるかもしれませんが、一番身近なところで言いますと、普段あまり意識することはないと思いますが、酒類には、消費税のほかに、「酒税」も課せられており、その課税・徴収を担うのが税務署の役割の1つです。

酒類はタバコと並ぶ代表的な嗜好品であり、その消費は①各人の経済力等に応じて様々であること、②景気の影響を受けにくく、安定した税収が見込まれることを根拠¹⁾に諸外国においても古くから税が課されており、我が国における令和4年度の酒税収入は約1.1兆円となっています²⁾。



国税庁の任務に、「適正かつ公平な賦課及び徴収の実現」と並んで「酒類業の健全な発達」を掲げています。重要な財源である酒税を保全するために、酒類業者数を抑えて課税上の調査・検査を十分に行えるよう、酒類の製造・販売業には免許制度がとられており、酒類指導官は、この免許申請に関する相談・審査を行うほか、酒蔵やビール工場等に出向き、仕入・製造・出荷の全工程について検査を行い、酒税の適正かつ公平な賦課が実現されるよう指導しています。他方で、消費者利益の観点等から、酒類の品質・安全性、20歳未満の者の飲酒防止をはじめとする酒類の適正な販売管理の確保や適正なラベル表示の指導、公正な取引環境や輸出環境の整備など、酒類産業行政の担い手として、酒類業の健全な発達に努めています。

ここで簡単に酒類業界の現状について説明しますと、国内の需要は、高齢化やライフスタイルの変化や嗜好の多様化等により、中長期的に縮小しています。他方で、清酒は出荷金額の単価上昇がみられるなど、より高単価の商品が好まれる高付加価値化の動きもあります³⁾。



また、日本産酒類の輸出については、2012年以降、11年連続で過去最高を記録しており、中でも清酒の輸出については、13年連続で記録を更新しています(図)。

2023年は世界的な物価上昇等で鈍化は認められるものの、一方でインバウンド向けの免税売上は好調を見せるなど、海外における「和食ブーム」と相まって清酒の需要は堅調に推移しています。



このような状況の中、国税庁・局・税務署が一丸となって酒類業界の更なる振興、健全な発達に繋げるために、更なる商品の差別化・高付加価値化、輸入規制等の撤廃を含む輸出の促進施策や技術活用など、様々な施策に取り組んでいます。

いくつか例をあげますと、

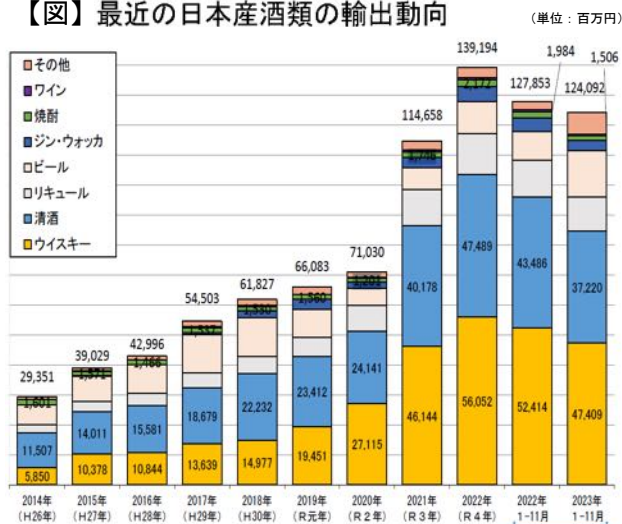
①酒類業者に対する補助金事業や、②一定の基準を満たした製品だけが、その産地名（「灘五郷」など）を独占的に名乗ることができる「地理的表示（GI）制度」の活用による差別化・高付加価値化、③「日本産酒類輸出促進コンソーシアム」による酒類製造業者等と輸出商社等とのビジネスマッチングや、④関税や輸入規制の撤廃等の国際交渉に

よる輸出促進、⑤伝統的な酒造り技術の保護・継承のための「日本酒、焼酎・泡盛等のユネスコ無形文化遺産登録」に向けた取組等を行っています。さらに、国内外における認知度向上のための情報発信として、⑥2025年に開催される大阪・関西万博を「近畿2府4県の酒類をPRする絶好のチャンス」と捉え、関係機関等と連携してPRのための機運醸成にも取り組んでいます。



六甲山の山頂付近より灘五郷の一部を望む

【図】最近の日本産酒類の輸出動向



出典：財務省貿易統計

まだまだ紹介しきれないのですが、今回は「税務署も酒類業界の振興に取り組んでいるんだ」ということを頭の片隅にでも置いていただけたら、そして「硯水」読者の皆さんとも一緒に酒類業界を振興していくきっかけとなれば幸いです。

【参考】

- 1) 税務大学校講本 「間接税法（基礎編）令和5年度版」
<https://www.nta.go.jp/about/organization/ntc/kohon/kansetu/pdf/all.pdf>
- 2) 国税庁 統計年報告 令和4年度
https://www.nta.go.jp/publication/statistics/kokuzeicho/sake2022/pdf/08_sokatsu_kazeijokyo.pdf
- 3) 国税庁 酒レポート 令和5年6月
<https://www.nta.go.jp/taxes/sake/shiori-gaikyo/shiori/2023/pdf/001.pdf>

栄枯盛衰 京都酒伝

文学部 日本文学科 古川葵

現在は「灘の男酒、伏見の女酒」と呼ばれるように、日本酒の名産地として有名な伏見であり、「京都の酒」＝「伏見の酒」といった見方も多いと思う。しかしこの稿では、洛中洛外と伏見を「京都」として捉え、京都酒の繁栄と衰退、そして伏見酒による再興という波乱万丈の歴史を紹介したい。

室町時代 繁栄の柳酒

京都酒の全盛期は、日本の酒造りが専門化して飛躍的に拡大した室町時代の十四世紀末から戦国時代末までの約 200 年間¹⁾。この頃、京都以外の酒は田舎酒と呼ばれ、やや軽蔑されていた²⁾。

室町時代に流行した狂言の「餅酒」には、「松の酒屋や梅壺の柳の酒こそすぐれたれ」という一節がある³⁾。これは年貢を納めにきた二人の百姓が、都の「柳酒」を褒め称えている歌であるとともに「松酒屋」や「梅酒屋」などの多くの酒屋があったことを示している。応永 32 (1425) 年の資料によると、洛中洛外に 342 軒の酒屋があったことが記載されている⁴⁾。「柳酒」とは「五条坊門西洞院」にあったとされる酒造業者・柳酒屋で造られた酒で、当時の京都でも一番旨いと称され、日本で最初に銘のついた酒だとも言われている¹⁾。

では、なぜ室町時代の京都は酒の一大産地になったのだろうか。ニコラ・ボーメール氏は『酒 日本に独特なもの』で、「製品の販売によって収益を上げる目的でなされる比類のない産業という意味では、酒の商いは何よりもまず都市と結びついた現象である」と述べている⁵⁾。鎌倉時代に移り、それまで朝廷でしか造られていなかった酒が荘園でも造られるようになる。荘園の領主は酒造りの技術を持った職人を雇い、職人たちも技術を高値で買ってくれる荘園に移っていった。14 世紀には貨幣経済が発達し、領地には城下町が生まれ、堺や兵庫のような商業都市も発展した。ボーメール氏は続けて、「定期市が開かれ、貨幣制度があり、顧客になれるだけの富裕民が相当数いるのは確かにこれら成長途上の都市なのである。中世初期、京都と鎌倉だけがその高みにまで到達していた」と述べている。京都にはもともと荘園領主が集まっていて酒米の確保がしやすかったことや⁶⁾、保存技術が未発達であったため酒の製造から販売までを消費地近くで行っていたことも京都が発展した一因とされている⁵⁾。

鎌倉時代に朝廷だけの特権ではなくなった酒だったが、このときにはまだ庶民の間で広く流通してはいなかった。その理由は、鎌倉武士が朝廷の文化を規範としながらも質実剛健、勤儉礼節を旨としていたことから、幕府が抑制的な酒造政策をとっていたからだ。沽酒の禁という酒の販売を禁止する布告もたびたび出され²⁾、酒は庶民の日々の楽しみでは

なく、村の祭りや武士たちの歓楽のために消費されていた⁵⁾。

酒の流通を制限していた鎌倉幕府に対して、財政基盤の脆弱性に悩んでいた室町幕府は酒屋から税金を取り立てることで重要な財源とした。幕府は酒壺の数に応じて税を徴収していたが、発掘調査で二百個もの甕を有する酒屋があったことも確認されている⁷⁾。中でも柳酒を造っていた柳屋は年間 720 貫もの税金を納めていて、一軒で幕府歳入の 10% 以上も占めていた²⁾。幕府が変わり、酒造りを禁止されなくなったことで、京都の酒屋は益々勢いづいていく。「餅酒」で百姓が柳酒の味を称えていることから、室町時代には都市の住民に向けて酒造りをしていたことがわかる。

◎文安の麴騒動

このようにして最盛期を迎えた京都酒屋は、今まで分業だった麴づくりにも着手し始めた¹⁾。これに抗議したのが、今まで麴を売っていた北野麴座だ。北野麴座からすり寄せられた幕府は応永 26 (1419) 年に北野麴座に麴の製造販売に関するすべての権利を与え、反発した酒屋の麴室を破壊するという措置を取った¹⁾。麴室を壊された酒屋は北野神社を傘下に置いていた比叡山延暦寺に相談する。自身の利益も減少することを懸念した延暦寺は北野天満宮に独占を止めるように求めたが、北野神社はこれを聞き入れず、酒屋と北野麴座の対立は延暦寺を巻き込み激化していく。

延暦寺は文安元 (1444) 年 4 月 7 日に政治的影響力が衰退していた幕府に圧力をかけ、北野麴座の独占権を廃止させた²⁾。北野麴座は当然反発し、北野神社に立てこもる。幕府は 4 月 13 日に北野神社に兵を差し向け、武力衝突に発展した²⁾。立てこもっていた北野麴座によって北野神社は焼かれ、40 人もの死者が出た末に、「文安の麴騒動」と呼ばれるこの事件は鎮圧された²⁾。これにより麴座は衰退し、麴づくりは酒屋によって行われるようになる¹⁾。幕府の力の弱まりを印象付けると同時に、応仁の乱が近づいていると予感させる事件だ。

◎田舎酒

応仁元 (1467) 年、ついに応仁の乱が勃発する。その影響で、これまで栄えていた洛中洛外の酒屋は壊滅的な被害を受ける。そこに流れ込んだのが、今まで馬鹿にされていた田舎酒だ¹⁾。洛中洛外の酒づくりは田舎酒との競合によりさらに衰退していく。慶長 3 (1598) 年に豊臣秀吉が主催した醍醐の花見に諸国の銘酒が出されているが、そこに京都の柳酒の名は無い⁴⁾。一世を風靡した柳酒も、時代と共に風化してしまった。まさに栄枯盛衰を映すものと言えよう。



戦国時代末に名を馳せた主な田舎酒
吉田元¹⁾ や山下勝、山下美智子⁴⁾ の
記述から地方にあった有名なお酒の名称をまとめた。

戦国時代 奈良の僧坊酒、伏見の台頭

16世紀半ば頃から、「諸白」と呼ばれる奈良で作られていた僧坊酒が台頭してくる。三段仕込みや火入れなどの新技術が用いられており、アルコール度数が高く、今までよりも長く貯蔵できる酒だったからだ⁴⁾。昔から酒造りを行ってきた故に、それ自体が祭祀として儀式化された神道に対し、酒を手放すべき渴愛の一つとしながら、中国やインドから知識を吸収する土台のあった仏教で酒造りの技術革新が起こったのは皮肉な因果因縁と言えるかも知れない⁵⁾。



菊正宗酒造記念館 水車小屋

慶長4(1599)年、伏見の酒屋は奈良の興福寺の諸塔頭、大和郡山の酒屋である「ヲカヤ」と共同生産を行っていた。『多聞院日記』には、その年にできた酒が上々の出来であったと書かれている⁸⁾。酒造り全盛期の奈良と新興地の伏見が共同開発を行ったのは、豊臣秀吉の伏見城建築や治水事業が関係している。伏見城は文禄3(1594)年に完成したが、文禄5(1596)年の慶長伏見地震で倒壊してしまう。その後、慶長2(1597)年に再建され²⁾、城下町として人が集まるようになった伏見で酒の需要が高まった。伏見城が完成した年、秀吉は伏見城周辺の川を整備すると共に、巨椋池の大改修にも着手した⁹⁾。これによって大きな船が大阪から直接入ることができるようになり、水運が発達。元和9(1623)年、伏見城が廃城となった後も、伏見は交通の要衝として宿場町に変身し、発展した⁹⁾。奈良から伏見への酒の技術移転は、宿場町の需要の高まりとともに起こったことだった。

江戸時代 「花の田舎」京都

江戸時代の京都は斜陽の都のイメージがついていた。京都に赴任してきた幕臣の二鐘亭半山が天明元1781年に書いた『見た京物語』には、「花の都は二百年前にて、今は花の田舎たり、田舎にしては花残れり」という一節が傍点付きで記されている¹⁰⁾。酒についても、『本朝食鑑』に「甘きに失して佳くない」、「和・撰にはなはだ近いという条件に頼って修造に力を尽くさぬ故であろうか」と書かれている¹¹⁾。辛口の灘酒が好まれる江戸では、京都の甘い酒は評価されなかった。

『本朝食鑑』の指摘通り、江戸時代の京都には目立った技術革新はほとんど見られなかった。技術革新が起こらなかったのは、干ばつで水車精米があまり普及しなかったことや、天明の大火などの災害も影響している²⁾。そこに灘や伊丹、池田などの新興地が現れた。技術革新も目覚ましく、海路で江戸に送りやすかったこれらの地域の酒は江戸で評価されるようになる。室町時代から小さな酒屋が多数あり、生産規模が小さい京都市中の酒は、

灘を始めとした新興地との競争に敗れて衰退の一途をたどることとなる²⁾。

一方で、伏見の酒屋も落ち目になっていた。幕府の酒造制限や他の地域の酒との競争に耐えられなかったからだ。幕府から与えられた酒株は 83 株あったが、ほとんどが休株で、実働しているのは 28 株にまで減少していた²⁾。市中に販路を見出そうとした伏見は既得特権を守ろうとする京都市中の酒屋と対立し¹²⁾、さらに幕末に起こった鳥羽・伏見の戦いで多くの酒蔵が焼失し、甚大な被害を受けた。

明治時代～現代 復活の京都酒

明治時代の伏見の酒屋は「場違い酒」からの脱却を目指していた。明治 16 (1883) 年に東京市場に進出したが、辛口の灘酒が人気だった東京では「場違い酒」と呼ばれ、あまり売れなかった²⁾。そこで取り入れたのが科学に基づいた酒造りだ。明治 42 (1909) 年に大倉恒吉商店 (現、月桂冠) や伏見酒造組合が醸造研究所を設立し、大学を卒業した技師を積極的に採用した²⁾。保守的だった酒造業界に先がけて近代的な酒造りを行ったのだ。この取り組みは実を結び、品評会でも評価されるようになり、明治 44 (1911) 年の全国清酒品評会では出品した 28 点中 23 点が入賞した²⁾。大正 2 (1913) 年には出品した 30 点すべてが入賞するなど、その後も順調に好成績を収め続けた²⁾。

鉄道の開通に伴い、陸路でも酒が流通するようになる⁶⁾。このことは伏見酒の販路拡大に繋がり、追い風となる。明治 39 (1906) 年には伏見の酒の生産量が京都市中の酒の生産量を上回り¹²⁾、京都市中にあった酒屋には伏見に移動するものも出てきた²⁾。昭和 6 (1931) 年に伏見区として京都市に編入される頃には、京都の酒と言えば伏見の酒を指すようになっていた⁷⁾。現在では、京都府の生産量は兵庫県に次ぐ 2 位となり、日本有数の酒どころとしてその名を轟かせているが、その多くは伏見の酒蔵の貢献である。



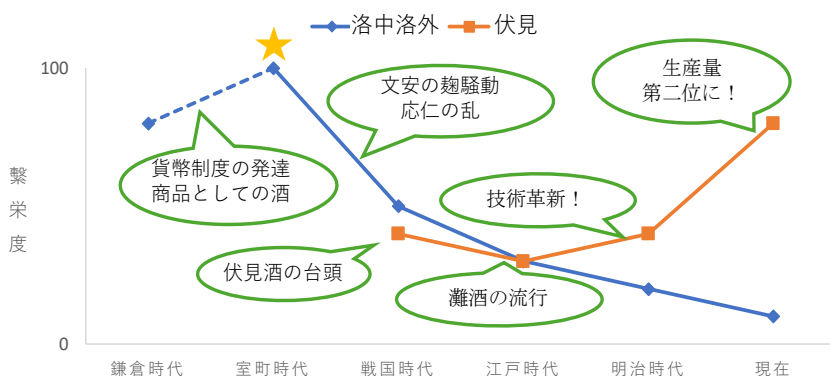
御香宮神社の御香水

終わりに

上述のように、現在では「京都の酒」と言えば「伏見」と認識されるのも故なきことではない。しかし、「京都の酒」の歴史を深掘りすれば、繁栄と衰退を繰り返しながらここまで続けてきたドラマが見えてくる。伏見でも、明治時代に枯れてしまった御香水が昭和 57 (1982) 年に復活してからは、伏見の酒文化は観光資源として PR されるようになった⁹⁾。御香水は「女酒」と呼ばれるまろやかさの要因となっている硬度の低い「軟水」の地下水だ^{注1)}。その他にも、辨財天長建寺の「関伽水」や鳥せい本店の「白菊水」など沢山の名水

が湧く^{注2)}。これらは、
 洛中洛外も含めた京都
 盆地の周囲の山々から
 流れ込み、地下深くに
 脈々と流れ続ける豊富
 な水量を誇る京都盆地
 水系と呼ばれる地下水
 でつながっている¹³⁾。
 地上の栄枯盛衰と地下
 で何千年も脈々と変わ
 らず流れ続ける地下水
 の恵み。日本酒の歴史
 を紐解けば、奥深い因
 果が見えてくる。なんとも味わい深いものではないだろうか。

京都酒の歴史 イメージ図



まとめ：京都の酒の栄枯盛衰イメージ 本文で記載した洛中洛外と伏見の「繁栄度」を著者の主観で評価し、グラフ化してみた。

注 1. WHO の基準では硬度 60 mg/L 以下は軟水、120 mg/L 以上が硬水、その中間は中程度の硬度という扱いだ。御香水は、40 mg/L 程度と軟水ではあるが、日本の地下水の平均的な硬度が 50 mg/L 程度なので、「中硬水」と呼ばれることもある。

注 2. 伏見の井戸の多くは深い。御香水の井戸は 150 m のボーリングで掘り当てられた¹⁴⁾。

参考文献

1. 吉田元『ものと人間の文化史 172・酒』法政大学 2015 年
2. 吉田元『京の酒学』臨川書店 2016 年
3. 古川久 校註 ほか『狂言集』上、朝日新聞社 1953 年。
 国立国会図書館デジタルコレクション <https://dl.ndl.go.jp/pid/1353421>
4. 山下勝、山下美智子『高木家文書「酒銘」による京都酒造業についての考察 その II』酒史研究 3, (酒史学会編) 1985 年
5. N. ボーメール『酒 日本に独特なもの』晃洋書房 2022 年
6. 新潟大学日本酒学センター『日本酒学講義』ミネルヴァ書房 2022 年
7. 横田弘幸『ほろ酔いばなし 酒の日本文化史』敬文舎 2019 年
8. 英俊 著 ほか『多聞院日記』第 5 巻、角川書店 1967 年
 国立国会図書館デジタルコレクション <https://dl.ndl.go.jp/pid/2973955>
9. 松浦すみれ『日本酒ガールの関西 ほろ酔い 蔵さんぽ』株式会社コトコト 2015 年
10. 日本随筆大成編集部 編『日本随筆大成』第 3 期 第 4 巻、日本随筆大成刊行会 1929 年
 国立国会図書館デジタルコレクション <https://dl.ndl.go.jp/pid/1243376>
11. 人見必大『本朝食鑑』(1 巻、穀部之二) 1697 年
12. 吉川道郎『日本酒の近現代史 酒造地の誕生』吉川弘文館 2015 年
13. 田中幸夫、城戸由能、中北英一『京都盆地水系を対象とした地下水流動および水質解析』京都大学防災研究所年報 52B, 607-324, 2009 年
14. 島野繁雄、永井繁『日本水紀行 (7) 近畿地域の名水』地質ニュース 476, 33-44, 1994 年

今昔新酒物語 — 江戸と令和の新酒番船

文学部社会学科 川村 美夢

11月の肌寒い時期に地元のスーパーで「新酒」という垂れ幕を見た。横にあるショーケースを覗くと、そこには瓶に詰められた日本酒がある。法被を着た店員の元気な声掛けによってあっという間に周りには人だかりができ、若い男性や50代くらいの女性が吟味しながら瓶を手にとっていた。集まった人は皆、「新酒」の虜になっているようだ。

二代目歌川広重による『新酒番船江戸新川入津図』の中に、江戸の新川に何十艘もの船が入り、橋の上から多くの江戸っ子が見物している一枚がある(図1)。これは、「新酒番船」という江戸が最も華やかだった寛政時代(1789~1801)の年中行事の一つであり、彼らが今か今かと釘付けになっているのも、また「新酒」だ。

江戸時代のごく初期まで、酒は牛や馬を使った陸運で輸送されていた。上方から江戸への初めての大きな海上輸送は、1619年紀州富田浦の船を借り受けた泉州堺の商人が酒・木綿・油・醤油などを積んで運んだのが最初とされている¹⁾。これが「菱垣廻船(ひがきかいせん)」の始まりと言われている。一方、1645年頃には大阪の伝法あたりの「小早」と称された小ぶりで船足が早い船でも江戸への酒の運搬が始まっており、これが「樽廻船(たるかいせん)」の始まりとされている。さらに1671年から1672年にかけて、河村瑞賢(かわむら

ずいけん)は幕命により東廻り・西廻りの海運航路を整備し²⁾、これらの海運によってより早く、より多くの酒が運ばれるようになり、17世紀後半に爆増していく江戸の人口

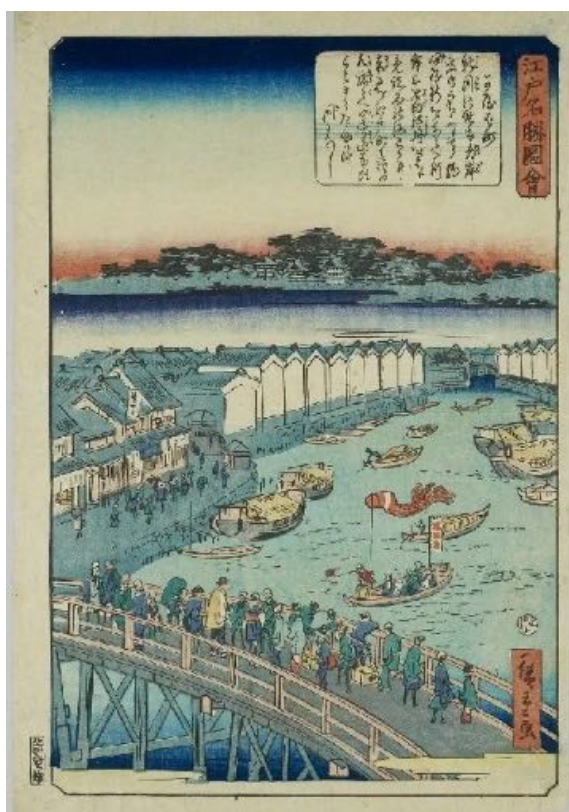


図1 「新酒番船江戸新川入津図」
(二代目歌川広重「江戸名所図会」より関西学院大学
図書館所蔵)

に対応した酒の供給を担っていくことになる¹⁾。しかし菱垣廻船では、酒樽は重量物であったことから積荷作業では最初に搬入され、荷下ろしでは最後にされることで余分な日数を要する。さらに、共同海損の処理や船頭や水夫による積荷の窃盗や打荷を偽装した詐取なども横行するようになり。これらを理由に1730年、酒問屋が十組問屋^{注1)}から分離し、その際に酒樽を樽廻船でのみ運ぶことが宣言され樽廻船の繁栄が始まった¹⁾。樽廻船による「新酒番船」は、この後すぐに始められたとされている。スピード重視の樽廻船は、菱垣廻船と比べて運送費が安く江戸にも早く着くため次第に酒以外にも運ぶようになる。樽廻船は多い時で年間100万樽もの酒を運ぶほど盛り上がる一方、積荷を樽廻船に取られた菱垣廻船の売り上げは苦しくなっていくものの、両廻船組織は天保改革期の株仲間解散令（1841）で十組問屋などともに解散を命じられるまで江戸時代の海運を担っていく。

話を戻そう。丁度関ヶ原の合戦の頃、伊丹の鴻池にあった山中酒店が陸路で江戸に清酒を運び人気を得たことに端を発し、伊丹や大阪、灘の酒は、上方から生産され江戸に運ばれた酒として「下り酒(くだりざけ)」と呼ばれ大評判になっていた。西宮市内の限られた場所で湧き上がる「宮水」は、酒造りに適したミネラル分が豊富な“硬水”でありながら、鉄分が少ない奇跡の水と呼ばれている^{3,4)}。このような名水を使って作られたその年初めの新酒を、江戸まで競い合うようにして運ぶ当時の海上レースが「新酒番船」だった。

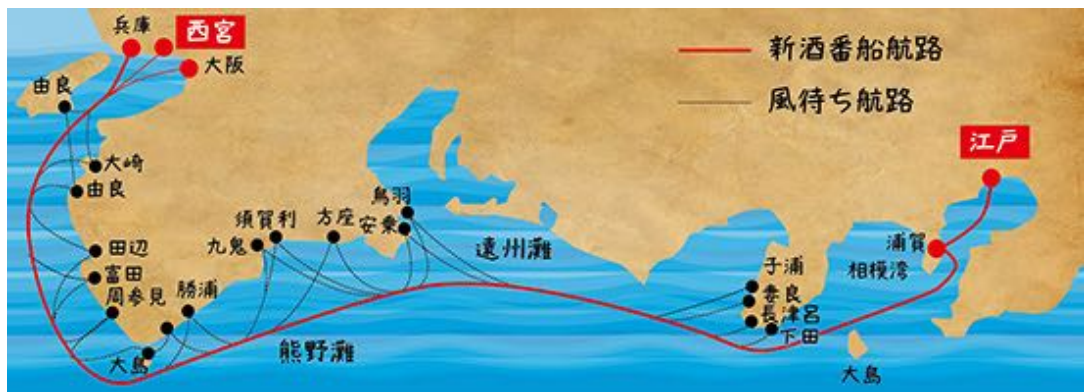


図2 新酒番船の航路（にしのみや観光協会 HP より引用）

大坂、西宮から同時に出発し、江戸へ到着した1番船には「惣一番」の称号が与えられた。「惣一番」の船は一年間優先的に荷役ができ、金一封の祝儀と高値で取引される権利が与えられる⁵⁾。またこの時にその年の酒相場が決まるため、酒造関係者にとっても家業を掛けた重大な行事となり、「初物（はつもの）」を好む江戸っ子の気質にマッチして人々を熱中させていた。

『日本酒の歴史』と『日本文化史点描』の記述を参考に多くの江戸っ子を虜にさせた新酒番船の一部始終を記していく。1790年に記録されている当時の情景を思い浮かべながら、新酒の行く末を見届けていこう。

吹く風が寒い11月6日に出帆が決まり、船は西宮から3艘、大坂から4艘が集まる。この船はそれぞれの樽廻船問屋が1艘ずつ仕立て、それぞれ取引の新酒を積んで西宮浜先からの出帆^{注2)}のため集まっていた。

大行司^{注3)}の旗を合図に、船名と船頭の名などが書かれた切手を持った水主（船員）は砂浜を走り、伝馬船^{注4)}に乗って船頭のいる本船への一番乗りを争う⁵⁾。切手を受け取った船頭は、錨を引き揚げ、帆を上げて出発する。こうして西宮から出帆する番船たちは、囃子太鼓や鐘によって見送られていった。廻船問屋はそれを見送った後、早飛脚を建て江戸の間屋へと知らせる。出発した船主の家では前祝の宴が行われ、華やかな半纏を着た100人ほどの列が「惣一番じゃ」と鐘を打ち鳴らしながら市中を練り回った⁶⁾。

新酒を乗せた番船は、広い海原を風に任せて走る。通常、海路での江戸への到着は1週間から2週間前後だったが、新酒番船の場合は早くて3、4日で江戸に到着する⁵⁾。

先に江戸へ着いた早飛脚によって新酒の出発を知らされた江戸の間屋たちは、その到着を今か今かと待っていた。酒問屋が最も集まる新川の間屋では、番船の船主の名が壁に張り出され、「大和屋（西宮の樽廻船問屋の1つ）の船は速い」などと噂をしている。

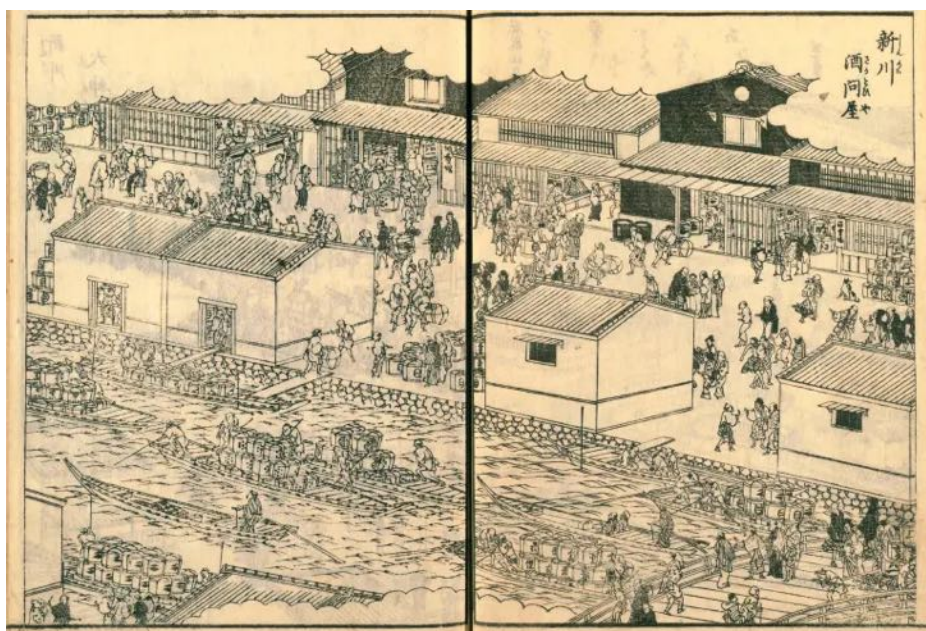


図3 「新川酒問屋」（二代目歌川広重「江戸名所図会」より新川大神宮 HP 引用）

ついに品川沖へと辿り着いた番船は西宮での出帆の逆の流れで、すぐさま伝馬船を出し、切手を持った水主が決勝点である大川（隅田川）端の間屋を全力で漕いで目指し、最後は立ち会いの酒問屋や樽廻船引受問屋などの待つゴールに走って飛び込む⁷⁾。立会人は、1番から3番までの船に着順の札を渡し⁸⁾、その着順を江戸大行司が審判し、早飛脚によって大坂に知らせた⁹⁾。このときの1番は大和屋三郎船（大坂の樽廻船問屋）、2番は総屋十次郎船（西宮の樽廻船問屋）であった。1番船の大和屋三郎船の船頭は盛大な出迎えを受けながら赤襦袢1枚で踊り、祝酒を飲んで金一封をさずかった。番船が全て出揃うと、江戸の間屋では行司^{注5)}や年寄^{注6)}が酎酒をして御膳酒^{注7)}を選び、問屋の主人は、酒の初相場を決めるために深川の料亭「平清」^{注8)}で寄合を開く⁹⁾。

荷揚げの段になると、「大茶船^{注9)}」という旗を立てた瀬取船を番船に横付けし、荷分けを行いながら瀬取船に積み替えていく。しかし陸揚げは今しばらくお預けとなる。各問屋の準備完了を確認して旗が降ろされると一斉に陸揚げが始まる。新川のそこかしこに並べられた歩み板^{注10)}（図3参照）に、瀬取船から手慣れた動きで酒樽を転がし、その早さを競い酒庫へ入れられる。新酒樽の庫入れ（くらいれ）も一つの見世物で、新酒の入った蔵には間屋が青い旗を立て江戸っ子に新酒をアピールしていく。他にも赤い法被を着た一番船の乗組員たちは「惣一番」と書かれた旗を持ち、太鼓を叩きながら踊るように町を練り歩いた（図4）。

そんな賑やかな町の中で、問屋は初相場を決めた新酒を得意の酒店へ1~2日かけて配り、酒店は出入りの屋敷や町家に「配り酒^{注11)}」を行う⁹⁾。新堀川や新川にある酒庫からは、中に積まれた下り酒の香りが窓から漏れ、これがまた江戸っ子の心を掴んでいた。



図4 「新酒番船入津繁栄図」一部抜粋
（落合芳幾 西宮市立郷土資料館所蔵）

こうして新酒は今か今かと待ちわびる江戸っ子の元へと届けられる。この光景は、番船競争の最も盛んだった寛政時代（1789～1801）を含み、幕末まで 100 年以上続く恒例行事となった⁸⁾。

令和の年になり、現在、日本酒はトラックで運ばれている。誰が速く届けられるかトラック同士が速さを競い合うことは無いが、新酒の持つ魅力は今も健在だ。

目を惹く赤い「新酒」の垂れ幕に、酒蔵の名前が書かれた法被を着ている店員の元気な声、そしてショーケースに入った新酒を手に取りまじまじと瓶を見つめるお客さん。

地元のスーパーで見つけたその光景は、江戸の時代と比べると規模も形式も異なるが、思わず目を惹かれたその熱気は間違いなく令和の新酒番船だった。

注釈

- 1) 大坂・江戸間の海運での不正を防ぐために、江戸商人の大坂屋伊兵衛を中心に菱垣廻船の持ち主・荷主が集まり 1694 年に結成した
- 2) 1804 年以降は西宮から同時に出帆するようになったが、それまでは大阪船問屋は安治川から、西宮問屋は西宮からと出帆の場所が違っていたり、その中間の今津港から出帆したりと一定してはいなかった
- 3) 十組問屋の仲間全体を束ねる存在
- 4) 本船と岸との間で荷物の積み下ろしに使われる小舟
- 5) 商人や町内の組合などを代表して事務をとった人
- 6) 町や村の行政にあたる長身の人物。江戸時代の町では町役人のことを呼んでいた
- 7) 将軍や大名のために醸造・納品される酒
- 8) 江戸深川にあった高級な料理屋の一つで接待や会合などに使われる場として、設備の豪華さや料理の質の高さが有名
- 9) 淀川の「くらわんか船」などに代表される、港湾や河川の船の乗組員に飲食物を提供した小舟のことで、江戸では薪炭、木材、米穀などを運送した中型の荷船のこと
- 10) 荷物を運ぶために船と岸の間を渡す板のこと
- 11) 酒店が 1 升、2 升の新酒を配り歩く慣わしで、1808 年に中止となった

参考文献

- 1) 松本武一郎『酒を運んだ紀州廻船・菱垣廻船と樽廻船』日本醸造協会雑誌 77(7), p450-453, 1982-07
- 2) 酒田市 HP『河村瑞賢～西廻り航路を開拓したプロジェクトリーダー～』
https://www.city.sakata.lg.jp/sangyo/kanko/zuiken_sakata.html
- 3) 日本経済新聞「灘の酒キレの秘密は 3 伏流水奇跡のブレンド」2014 年 3 月 11 日 夕刊
- 4) 川村美夢「コラム：西宮市にある名水」甲南大学プレミアプロジェクト 雑誌「硯水」vol.3, p19 2021.
- 5) 柚木学『日本酒の歴史』雄山閣, 1975 年
- 6) 西宮市 HP『酒都西宮と新酒番船』
<https://www.nishi.or.jp/bunka/rekishitobunkazai/mukashipfoto/shinshubansen.html>
- 7) 博物館探訪 HP『菱垣廻船と樽廻船』http://museum.starfree.jp/213_bezai/371bezai2.html
- 8) 西村眞次『日本文化史点描』東京堂, 1937 年
- 9) 高山恵太郎『日本橋トポグラフィ事典』たる出版, 2007 年

コラム 室町酒遊び

文学部 日本文学科 古川葵

室町時代には京都の酒屋の発展に伴い、独自の酒遊び文化も形成された。文化といっても固いものではなく、飲み会でのゲームのようなものだ。

チーム制早飲み対決「十度飲（とたびのみ）」

- ・10人ずつの2チームに分かれる。
- ・チームごとに円になって座り、真ん中に10個の盃を置く。
- ・1人が盃に酒を注いで飲むのを10個分繰り返す。
- ・これを10人全員が行い、早かったチームの勝ちである。



10杯の酒を飲んでいては喋ったり、口元を拭いたりしてはいけないというルールもある。ルール違反は、「咎落（とがおとし）」として罰盃を受ける。これらの盃には決められたものがあり、十度飲の盃には酒を入れる目印の線も書かれていた。

個人早飲み対決「鶯飲」

- ・10杯の酒を2つずつ5枚の梅の花弁になぞらえて配置する。
- ・他の参加者よりも早く飲んだ人の勝ち。

鶯飲は十度飲と違い、使う盃に決まりはない。鶯飲の由来については、古今和歌集の「心から花のしづくにほそちつつくひすとなみ鳥の鳴くらむ」という和歌から、立て続けに10杯の酒を飲むことの過酷さをかけたものだという説がある。



チーム制利き酒対決「十種酒」

- ・10人ずつの2チームに分かれる。
- ・参加者は利き酒が始まる前に3種類の酒を記憶しておく。
- ・3種類の酒を各3杯、客と呼ばれる事前に飲んでいない酒を1杯の計10杯がランダムに提供される。このとき、注がれた酒は飲み干さなければならない。
- ・参加者は酒を注がれる度に、どの酒が出されたかを紙に書く。
- ・合計正解数が多かったチームの勝ち。



どの競技でも1人10杯飲んでいて、当時の宴会での酒の消費量が多かったことが伺える。『実隆公記』の文明8（1476）年4月5日には、「有鶯飲、十度飲等、大飲及暁天退出之處已天明也、沈酔過法者也」とあり、これらの遊びを夜通し行っていたのだから、酔い潰れる者が出るのは当然だろう。翌日の6日には二日酔いを意味する「餘酣」という言葉もある。応仁の乱の最中にも、二日酔いになるほどの大宴会が開かれているのも面白い。

また、「十種酒」という競技があったことから、利き酒が楽しめるほど多数の酒蔵や銘酒が存在したこともわかる。宴会でゲームのように楽しんでいたのも、様々な味の酒が大量に作られていたからだろう。酒が戦乱の時代の慰みになっていたのかもしれない。

参考文献

加藤百一「室町期における公家・武家衆の酒宴（3）」日本醸造協会誌第98巻12号2003年

横田弘幸『ほろ酔いばなし 酒の日本文化史』敬文舎2019年

吉田元『京の酒学』臨川書店2016年

三条西実隆 著ほか『実隆公記』巻一 大洋社1931年

国立国会図書館デジタルコレクション <https://dl.ndl.go.jp/pid/1918548>

JapanKnowledge「日本の言葉遊び しやれで付けた名前」

<https://japanknowledge.com/articles/asobi/15.html>

日本酒に想いをのせて

文学部英語英米文学科 河野 有紀

留学生へのお土産

先日、甲南大学の外国人留学生と共に日本酒を飲むことを通して日本の酒文化を体験してもらうイベントを実施した。その経緯や企画、成果などを報告する。

これまで私は、所属学科の関連から、留学生達と関わるが多かった。そのなかで、留学生達が京都や奈良には足繁く通うのに、神戸、それも大学周辺の地域を見過ごしてきた点を残念に思っていた。私の地元が神戸ということも大きい。日本酒文化は留学生達にそれぞれの国に帰って語ってもらいたい日本の誇れる技術と伝統であると思っているからである。日本酒生産量日本一を誇る灘五郷は大学から徒歩で行くことが可能な距離にあるにもかかわらず、その大学周辺の誇れる地域性を留学生が見逃してしまっていること、そしてその魅力が伝わっていないことを私はとても勿体ないと思っていた。そこで、灘五郷の日本酒を通して留学生に灘の風土について知ってもらい、留学生活の思い出と共に日本酒文化に触れる経験を持って帰ってもらいたいと思った。

そんな気持ちから、丁度コロナ禍で留学生の受け入れが止まった頃であったが、コロナ後に来日する留学生に向けて英語の日本酒パンフレットを友人と共に作成した。パンフレットには灘五郷の酒の特性、日本酒の種類、温度による味わいの変化、日本酒と外国料理のオススメのペアリング、大学近くの日本酒を用いたケーキ、飲食店等を紹介している。作成するにあたり、私自身日本酒を飲む経験が乏しかったため、日本酒の種類別の味の違いや酒造りの工程を一から学ぶことから始まった。その他パンフレットの作



全員で記念撮影



作成したパンフレット表紙

成にこだわった点として、持ち運びがしやすく、手の平に収まる A6 サイズ。また、学生が好むポップなイラストで表紙を飾り、パンフレット内にもイラストを散りばめた。完成後は甲南大学キャンパスの留学生が集まる場所や灘五郷の酒造資料館等に配布した。

その後コロナ禍が一段落し、留学生が再びキャンパスに戻ってきた。パンフレットに対する彼らの反応は良かったものの、私には本来の目的である日本酒の魅力や、灘の地域性が留学生に伝わった感触がしなかった。そこで、日本酒の味や香り、蔵人達の想いなどを伝えたくて、白鶴酒造様にもお願いし、英語でのセミナーと利き酒のイベントを企画した。だが、コロナの規制が緩和されてきたとは言え、諸方面への配慮から規模の大きな飲食を含むイベントの実施はためらわれ、プライベートなイベントとして留学生と日本人数名での会とした。

今回お邪魔したお店は、「灘五郷酒所（なだごごうさけどころ）」。御影郷にある剣菱酒蔵の酒蔵だったところを改装し、日本酒文化と灘五郷の魅力を広めたいと、2022 年 4 月にオープンし、灘五郷 26 蔵すべての日本酒と発酵

食品をふんだんに取り入れた料理を味わうことができるユニークなお店だ。店内は、ピンクやオレンジ色の丸い照明が木製の長いカウンターを照らすお洒落な立ち飲みスタイル。カウンターの奥には昔、剣菱が使用していた巨大な酒の貯蔵用タンクが見える。飲み会の前半は、親しみやすい人柄の坂野店長が留学生に異なる温度による日本酒の味の違いをデモンストレーションし、留学生たちを魅了した。私は留学生たちに日本酒の味の多様さと灘五郷が五つの地域から成り立っていること、それぞれの蔵の蔵人達の努力などを説明した。留学生達は興味津々な様子

で灘五郷の味比べをし、その味の違いに驚いていた。そして、真剣な面持ちで私や坂野店長の話を聞いていた。初めて樽酒を飲んだ留学生は、酒から樽の香りがすること、さらにその味については「木の味」がすると言って驚いていた。ちょうど留学生たちが



お燗の温度を計測中



客全員から巨大盃に酒（？）を注いでもらう坂野さん

日本酒の飲み比べに夢中になっていた時、坂野店長のパフォーマンスが始まった。彼は、お客さんから巨大な盃に酌をしてもらい、一気に飲み干すパフォーマンスをし、実は水だったことを明かして店内を盛り上げた。彼のトークとパフォーマンス、そしてお酒が客の孤立感を溶かすかのように、客同士を結び付けたようにみえた。最後には互いの距離感が近くなったように感じたのは私だけでは無かったようで、「飲みニケーション」という和製英語を留学生達も即座に理解した。



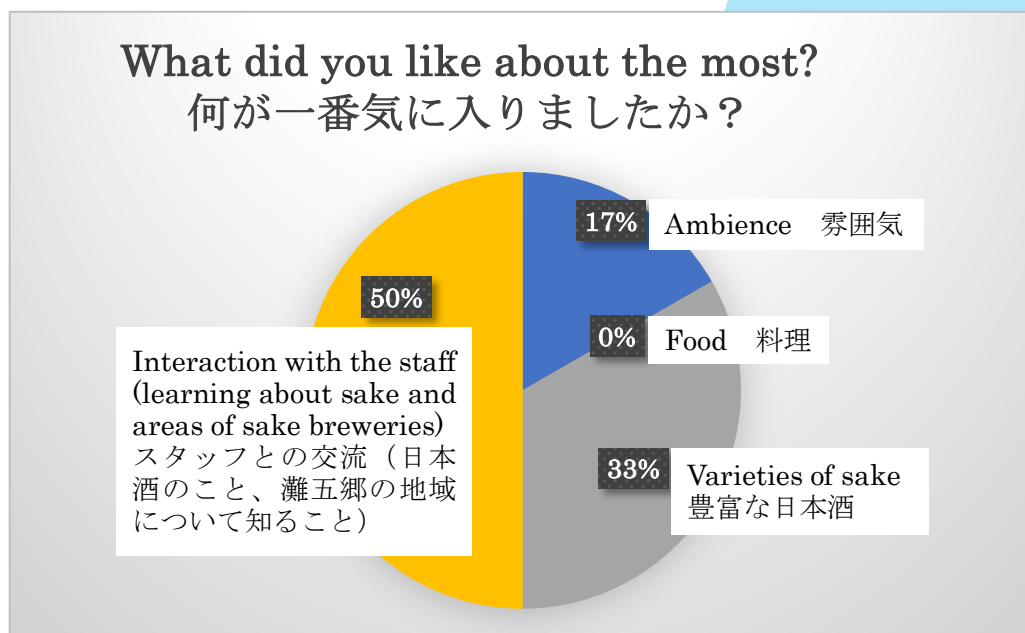
お店の奥の貯蔵用タンク

留学生の声



灘五郷酒所で飲んで一番良かったことは何？

参加した留学生に灘五郷酒所で日本酒を飲んだ体験についてアンケートをとった。その良かった点について留学生に4つの選択肢のうち一つを選んでもらった（グラフ1）。



グラフ 1

「スタッフとの交流（酒のこと、灘五郷の地域について知ること）」を選んだ留学生は次のように言っている。“I liked a lot learning about different type of sake. I also liked to be able to warm up sake in the hot water. Before this experience I also didn't know that sake is also often fermented in wooden barrel like wine.”（異なる日本酒の種類について知れてとても良

かった。日本酒を温めることが出来る点も気に入った。日本酒がワインのように樽に入れて熟成されているとは知らなかった)。もう一人は“Having local sake. Interacting with everyone (including staff and strangers).” (地酒が飲める点良かった。スタッフや知らない人とも交流できる点良かった) と答えている。彼らの意見から気づいた点がある。一つは日本酒の知識を深めながら飲むと、たくさんある日本酒の中から自分に合うものや、飲み方が見つけやすいこと。次に、その土地の人と交流しながら、その土地独自のことを体験すると、その地域に対する特別さが増すということだ。



辛口の飲み比べて満面の笑み

2 番目に回答が多かった「豊富な日本酒」を選んだ留学生の意見の一例をみえる。この回答を選んだ留学生たちは酒を飲み慣れている酒好きな人たちという印象を受けた。そのせいか、日本酒の味を繊細に感じ取れていることが感想からわかる。“Japanese sake has a very unique mouthfeel and flavor compared to other alcohols. It’s very smooth relative to alcohol content and the flavor notes are very unique. Typically, I’ll get some fruity notes and depending on dryness some other woody or earthy notes come through.” (日本酒は他のお酒と比べてとても独特な口当たりと風味がある。アルコール度数の割に味わいが滑らかで風味がすごく独特。はじめはフルーティーな味がして、辛さによって木や大地の味がする)。彼の味の表現と分析から日本酒はやはり日本独自の風味であることがわかる。彼が細かく日本酒の味を感じることができたのには、日本酒が初めての味で新鮮だったためだろう。

日本酒と他のお酒との違いは？

次に留学生に日本酒が他のお酒と比べてどのように味が異なるのかを聞いてみた。

The taste is quite unique because of the rice.” (米から作られているから味が独特)
“Japanese sake has a very strong taste compared to beer.” (ビールと比べて日本酒は味が強い)。やはり留学生達にはこれまで馴染みの無い味のようなだ。

日本酒の飲み方に関しても他のお酒との違いがあることが彼らの意見からわかった。“I also don’t know a lot of alcohol that can be both drinks as hot or cold drink.” (温めても、



熱燗を注ぐ留学生

冷やしても飲めるお酒はあまり知らない)。“It was quite “warm” compared to French wine.” (フランスのワインと比べると日本酒は結構温かった)。お酒を温めて飲む習慣はどうやら珍しく、日本酒ならではのようだ。そして、“Smaller quantities. (少量で飲む点)。「お猪口」という我々には馴染みのある酒器やお銚子からチョコチョコ「注ぎつ注がれつ」する習慣も新しい感覚のようであった。

多様さという魅力

留学生と日本酒を飲んで、彼らの日本酒への気づきや感想が日本人の私には新たな日本酒の魅力の発見となった。日本人の多くは日本酒に対して、「大人の男性が飲むもの」、言葉を選ばなければ「おじさんの飲み物」といったイメージを持っているだろう。しかし、私自身美味しいと思える沢山の日本酒に出会えたし、留学生でもおいしく飲めることがわかった。その大きな要因となったのは日本酒の「多様さ」という魅力だろう。温度によって異なる味わいが生まれる点や、様々な種類が存在する日本酒の豊富さは、日本酒独自の魅力だと気づいた。その多様性を楽しむこと、そしてその中から自分好みを見つけることが日本酒の楽しみ方だと思う。辛口がタイプであれば、辛口の異なるお酒の味比べをするのも面白いだろう。また、何を飲んで良いかわからなくても、灘五郷酒所のようなスタッフが自分に合いそうなお酒を勧めてくれるような場所で飲む点も日本酒を楽しむポイントだ。日本酒初心者には是非、色んな種類の味比べをして日本酒の「多様さ」を知ることから始めてみてはどうだろうか。

願い

イベントを開催できて留学生のリアルな反応が見られた時は嬉しかった。また、日本酒や灘五郷について説明をしながら飲むことで、その魅力が留学生に伝わっているのを目前にした時はイベントをやって良かったと思った。私の小さな願いは彼らが自国で日本酒を見た時に、ただのお酒ではなく、甲南大学や灘の地域、日本への留学の思い出が頭をよぎることだ。そしてその話題が異国の地で新しい誰かに伝わり、日本酒文化を通して新たな日本理解を広げていく種となるようであれば著者の望外の喜びである。

今回のイベント実施にあたり、初期の段階からご協力頂いた灘五郷酒所の皆さま、企画立案にご協力頂いた剣菱酒造および白鶴酒造の方々、資金面を含め常に学生に寄り添って下さった DSPR 社の方々、そしてイベント当日に留学生達と「飲みニケーション」してくださった灘五郷酒所のお客様の皆さまに深く感謝申し上げます。

日頃の硯水の活動から「日本酒文化を活性化するには、若者にも年配の方にも、誰にでも美味しいと思ってもらえるようなお酒が必要」という想いが生まれていました。それが不思議なご縁で実現し、これまでの日本酒にはない新しい酒質のお酒ができました。この貴重な経験は、学生の我々にとってとても有意義でしたし、蔵人の皆さんにもいろいろな気づきがあったとおっしゃっていただきました。そして何より楽しかった！その様子を醸造工程の紹介も含めながらフォトアルバムとしてまとめました。

綺縁フォトアルバム (I)

経済学部 岸本 光雅



スタートはこんな感じ。硯水の定例MTGを重ね、日本盛の方々を交えてのブレインストーミングから始まりました。不思議なご縁や硯水の想いは、岡村と野崎の稿をご参照ください。

蒸米から製麹



精米、洗米、浸漬の済んだお米を疑似米を敷き、大きな袋をセットした甑に入れて平らに広げます。



つまみ食いではありません。蒸米の状態をチェック。



蒸し上がった米は冷却器に流していきます！



放冷機で冷やされ、ほぐされた蒸米を麹室へ運びます。



麹室の作業台に広げられた蒸米に種麹を均等に振りかけていきます。麹室は厚いので、Tシャツと手拭い姿に変わります。詳しくは中島の稿をご参照ください。



コレが種麹（もやし）です。濃い緑色の芽胞とその温床となった米粒が見えます。可愛いですね。。。？

『不思議な出会い』を繋ぐ日本酒プロジェクト

文学部日本文学科 岡村 萌香

人との「縁」は様々なものを繋ぎ、「不思議な出会い」を生み出してくれる。そんな偶然の出会いによって、私たち「硯水」(注1)と日本盛が共にオリジナルの日本酒を一から造るというプロジェクトが2023年1月、本格的にスタートした。このプロジェクトによってまた新しい出会いがあるのではないかな。そして、完成したオリジナルの日本酒も「縁」を繋ぎ、誰かと誰かの「不思議な出会い」を結ぶきっかけになるのではないかな。そんな期待に胸を膨らませている。

プロジェクトについて

まず「硯水」とは、甲南大学で行われている「プレミアム・プロジェクト」の内の1つである(コラム参照)。そして今回硯水は、活動の1つとして日本盛と共にオリジナル日本酒を造るプロジェクトを始めた。「日本盛」は、「日本盛はよいお酒〜♪」というCMが有名な西宮に本社を置く創業130余年の酒造メーカーである。

そんな日本盛と硯水のプロジェクトでは、「どんな日本酒を造るのか」というコンセプトから学生である我々が中心となって考える。そして米作りをお手伝いし、酒蔵で造り、最終的に法被を着て直接販売をする予定だ。

先日、特別に日本盛の酒蔵を見学させていただき、酒造りの工程を間近で見た。案内していただいた際、本プロジェクトの日本酒を造るだろう場所



「硯水」の酒蔵見学

を拝見し、そこで作業する私たちを想像してとてもワクワクした。現在はコンセプトを考えている最中だが、雑誌『硯水』の基本方針の1つでもある「既存の真似をするのではなく Originality を重視する」ことにこだわって案を出し合っている。私個人としては、このプロジェクトが始まったきっかけでもある「不思議な出会い」を多くの方へ届けられるような日本酒を造りたいと考えている。

硯水と「不思議な出会い」

私はこのオリジナル日本酒を造るプロジェクトから硯水に参加し始めた。元々メンバーだった友人(古川)に「日本酒が好きだ」という話を偶然したことがきっかけだ。この時硯水について聞き、後にメンバーとなった。私が日本酒の話をしなければ硯水を知ることすらなかったはずで、「不思議な」縁を感じる出会いだった。さらに「不思議な出会い」は続くもので、硯水の他のメンバーを知らずに初めて MTG に参加すると、もう1人友人(川村)がいたのだ。彼女とは別のプロジェクトで古川に紹介されて知り合っ

た。さらにその後、もう一人共通の友人（野崎）がひょんなことから硯水に参加することになる。図らずも別プロジェクトで知り合った友人と、「不思議な」再会を果たしたのだ。そもそも、このオリジナル日本酒プロジェクトが始まったのも、甲南大学の「日本酒研究会」による「不思議な」縁がきっかけだったりする（「日本酒研究会」については、本雑誌の野崎の記事を読んでほしい）。

私は、普通に過ごしていたら出会わなかったような方々と、縁あって知り合えた。また、元々の友人とも思いがけず再会してさらに親しくなれた。自分が「日本酒が好き」という言葉を発していなければ、これだけ様々な人との「不思議な出会い」はなかったはずだ。そう考えると、この出会いは日本酒が提供してくれたものとも言えるのではないだろうか。私は、プロジェクト自体もちろん楽しみだが、日本酒がもたらしてくれる「不思議な出会い」にも非常に「ワクワク」している。

日本酒と「不思議な出会い」

硯水に入ったメンバーが当初から日本酒に興味を持っていたかというそうではない。硯水の主な活動の1つは本雑誌を刊行することである。そのため、「雑誌を作成する」という部分に惹かれて入った者が多かった。その中には、今回2年目の参加となるメンバーもいる。彼らにその面白さを聞いてみると、そこに日本酒との「不思議な出会い」が隠されていた。硯水参加1年目である昨年、記事を書くにあたって日本酒について色々調べたそうだ。日本酒のことを学んでいく中で、日本酒一つとっても、その背景に大きな歴史があることを知ったと言う。さらに、実際に見学で酒蔵を訪れたとき、そこに「人間」を、人が歩んできた道を感じたのだと教えてくれた。そこへ至るまでに関わってきた人々を、知識としてではなく、肌で感じたのではないだろうか。最初こそ雑誌作成が興味の大半を占めていたが、記事を書くにつれて日本酒そのものの魅力に気付いたのである。



私の場合には、先に書いたメンバーとは違い、元々日本酒が好きでこのプロジェクトに参加している。日本酒に惹きこまれたのは、アルバイト先が日本酒を扱っていたことがきっかけだった。賄いのお造りと一緒に飲ませていただいたのだが、日本酒が美味しかったのはもちろん、お造りがさらに美味しく感じられて、非常に衝撃を受けたのだ。これが、私が日本酒を好きになった決定的瞬間である。

このように、私たちには日本酒の魅力を知るきっかけがあった。さらにそのきっかけは、雑誌作成に興味を持ったことやアルバイト先などで、どれも偶然の重なり合いによるものだ。まさに縁あって日本酒と「不思議な出会い」を果たしたと言えるだろう。

世代を超えた「不思議な出会い」

硯水のメンバーである私たちは、皆日本酒が好きである。それは、日本酒へ自ら積極的に触れに行った結果ではなく、偶然が生み出したきっかけのおかげだった。つまり逆に言い換えると、不思議な縁やきっかけが無ければ、日本酒の魅力に気付くことはなか

ったということである。実際、「若者」と呼ばれる年代の中では、日本酒が好きな私たちは珍しい方だろう。

若者のお酒離れ、特に日本酒離れが進んでいることは、2021年発行の『硯水』にある「若者と酒の距離感：若者対象のアンケート結果」という記事からよくわかる。同記事では、「(日本酒に)『興味がある』という回答は全体で66.7%。さらに、日本酒を定期的に飲まない層だけに限定してみても60%近くあった。普段はあまり日本酒を飲まないが、興味はある。つまり、日本酒の潜在的ファン層がそれだけ居るということである」とある。ここから分かるように、きっかけさえあれば、我々と同年代の若者にも日本酒の魅力は十分伝えられるはずだ。今回のプロジェクトがそのきっかけとなしてほしい。

一方、既に日本酒が好きな(敢えて「若者」と対になる言葉を使うとすれば)「年配」の方々にも、本プロジェクトは喜んでもらいたい。私たちが行うプロジェクトを通して、「ワクワク感」というものをお届けしたいのだ。

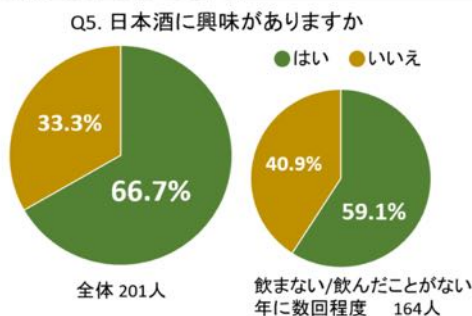
つまり、年齢や日本酒をすでに好きかどうかを問わず、多くの人をターゲットとしてオリジナルの日本酒を造りたい。その理由は、世代を超えた「不思議な出会い」を、日本酒を通して提供したいからだ。このプロジェクト自体、日本酒によって結ばれた「不思議な出会い」から始まったものである。私も先に述べた通り「日本酒」をきっかけに多くの「不思議な出会い」があり、その偶然の繋がりに「ワクワク」している。だからこそ、今度は私たちが「不思議な出会い」を提供するきっかけになりたいのだ。

始まったばかりの本プロジェクトはここからまだまだ新しい物語を生み出すだろう。日本酒で繋がった偶然の縁をこのプロジェクトで深めることで、その先に新たな「不思議な出会い」を届けたい。人と人とを繋いだり、日本酒そのものとの出会いを結んだり、そんな「不思議な出会い」を象徴する日本酒を造り上げたい。そして1人でも多くの人に日本酒の面白さや楽しさ、いわゆる「ワクワク感」を伝えるきっかけとしたい。

私たち自身も日本酒のもたらす「不思議な出会い」や「ワクワク感」を含めてこの貴重な機会を目一杯楽しみたいと思っている。

【注】

- 1) 「硯水」とはお酒の異名。(広辞苑)間食(けんしい)の訛か。(上方語)定まった食事以外の飲食。特に、昼食と夕食との間の飲食。おやつ。



硯水 vol. 3 (2021)の記事より。



【参考文献】

- 1) 甲南大学 ch.「KONAN プレミア・プロジェクト」 <https://ch.konan-u.ac.jp/about/premier.html>
- 2) 日本盛 HP「JAPAN SODA（日本酒ソーダ）」 <https://www.nihonsakari.co.jp/japansoda/>
- 3) 『硯水』 Vol. 3, p. 2-p. 4 (2022)

「プレミア・プロジェクト」とは？

「硯水」とは、甲南大学で行われている「プレミア・プロジェクト」の内の1つである。そもそも「プレミア・プロジェクト」とは、甲南大学が100年にわたって培ってきた伝統を基に、甲南大学の「総合力・融合力・創造力を活かしたチャレンジングなアイディアを積極的に推進・展開」をするプロジェクトのことだ。「プレミア・プロジェクト」を推進力にして、革新を積み重ねることで、新たな伝統を創り上げている。

現在、「プレミア・プロジェクト」は以下の9つのプロジェクトと、68のサブプロジェクトが進行中である。



その中で「硯水」プロジェクトは、「灘の酒文化」を広く伝えていくための物語作りを行い、灘五郷や地域への発展に貢献するべく活動している。「硯水」プロジェクトの名前を冠した本雑誌『硯水』の発行も、その活動の一環だ。

【参考文献】

- 1) 甲南大学 ch.「KONAN プレミア・プロジェクト」 <https://ch.konan-u.ac.jp/about/premier.html>

日本酒が広げる可能性、日本酒で広がる可能性

文学部社会学科 野崎 若菜

硯水と日本盛が共同で学生オリジナルの日本酒を醸すプロジェクトが始動した。

このプロジェクトは創作する日本酒のコンセプトを決め、米を作り、それを使って酒蔵で醸し、ビン詰めや販売を行うまでが一連の流れとなっている。現時点ではターゲット層や味のイメージなど、プロジェクトの全体像について考案中であり、決めることも山積みだ。しかし、どのような日本酒が出来上がるのか、どんな人に届けられるのか、モノづくりの一端を感じられるこのプロジェクトに胸を躍らせている。

そして私は、このプロジェクトを通して、日本酒に今まで携わることがなかった若者たちには「日本酒の良さ」を、その良さを知るお年寄りには「今の若者の姿」を伝えていきたいと思っている。日本酒の良さにまだ気づいていない若者も、日本酒の良さを深く理解しているお年寄りも、全ての人が繋がるような日本酒を作りたいと思う。

甲南大学日本酒研究会の若者たち

このプロジェクト立ち上げの立役者は、「甲南大学日本酒研究会」だ。名前の通り日本酒を研究する…というわけではなく、純粹にお酒が好きな人たちがお酒を飲みあうのが主な活動という「ゆるい」感じの所謂サークルである。メンバーの1人は、コロナ禍にあってネットでサークルを探していた際、偶然この団体を見つけたのだという。元々実家では親戚などが集まる飲み会がよく行われており、お酒と近い環境にいたものの、参加当初は日本酒がさほど好きというわけではなかったそうだ。参加へのハードルの低さも「ゆるさ」を醸し出している。



しかし詳しく聞くと、単に「ゆるい」だけではなかった。設立の経緯は、学生の一人が「灘五郷という日本一の酒どころのほぼ中心に甲南大学があるのに甲南大生は日本酒のことをほとんど知らない」という状況を変えたいという明確な問題意識から 2020 年 1 月 31 日に設立したそう。前述の彼も、活動の中で飲ませてもらった個性的な日本酒の古酒に感動し、以降日本酒について調べるようになり、活動にのめり込むようになったという。

また活動としては、日本酒関連のイベントブースや酒販店の手伝いなども行っている。それらの活動では、提供する日本酒の選定やその価格設定など、企画のスタート時から参画し、一般参加者とは勿論、イベント運営側や他の参加企業の人々とも積極的に交流し、日本酒を広めようと真摯に取り組んでいる。彼らの「ゆるさ」の裏側には、「真面目さ」や「努力」が垣間見られた。

日本酒研究会のこういった活動は、「甲南大学の OB や関係者」や「知り合いの酒屋」、「過去のイベントでできた知人」から声をかけられることで始まるらしく、人と人との繋がりが重要だそう。今回のプロジェクトに関しても、日本酒研究会のメンバーの一人が日本盛の方と交流があったことが始まりだった。そしてそれが、日本酒研究会と繋がりのあった私たち「硯水」と結びつき、現在に至る。日本酒研究会のメンバーはこのプロジェクトに対して、「日本盛でこんなお酒が作れるんだ!」と思わせられる



ようなものにしたらいいいのではないかと話した。この言葉からも、彼がこのプロジェクトを学生たちの思い出づくりで終わらせるのではなく、企業とのコラボレーションを踏まえてお互いに利があるような製品にしなければならないと思っている「真面目さ」が伝わった。

日本酒研究会は、今の若者の在り様を表す典型例だと感じる。彼らのゆるさは一見「ちゃらんぼらん」に映る。しかし、彼らと共にイベントに出た人達は彼らの真面目さや努力に気づき、新たなイベント

トへの声かけをするのだ。ゆるさの内に秘める彼らなりの真面目さに気づくのは彼らに歩み寄り、深く関わった時である。現代の若者はそういった真面目さを、ゆるさという皮を被って隠していると私は感じる。そしてそのゆるさの皮を脱ぐのはお互いの歩み寄りと、相手への信頼があった時なのではないだろうか。

若者と山月記、SNS

その一方で、現代の若者は真面目さを「見せたくない」だけで「認められなくてい

い」と思っているわけではない。一定の承認欲求は持ち合わせている。見せることが恥だというプライドと周りから認められたいという承認欲求の狭間で生きる現代の若者は、山月記の李徴とよく似ていると感じる（コラム参照）。若者の「努力を見せない」行為はある種「臆病な自尊心」であり、「ゆるさ」の皮を被って人と距離を置こうとするのは「尊大な羞恥心」と通ずるものがあると考える。故に自分という「個」が見られない SNS の中でプライベートを明かし、「いいね！」をもらうことで、自分のプライドと承認欲求とに折り合いをつけているのだ。しかし、SNS は自分が映らないからこそ余計に人との距離を作り、臆病な自尊心を飼い太らせる結果を生むのではないかと考える。人と向き合い、失敗や恥をさらしながらも生きることが大切なのではないだろうか。李徴はそれが出来なかったから虎になったのである。

日本酒と若者の類似性・親和性

私は、日本酒と若者は似ているところがあると感じる。

日本酒は嗜好品であり、味や香り、飲むシーンや食べ物との相性など、様々な側面を持っており、実に多様な世界がある。また日本酒は、米農家、もやし（麴）屋、桶職人、蔵人に杜氏など様々な人の手が加わることで生み出されるが、その過程を詳しく知る人は少ない。醸造のノウハウとして秘匿されている一面もあるが、醸造の歴史や文化を背負った日本酒の「奥深さ」がその一因である。そしてその奥深さは、日本酒に関わる人々の中では「当たり前」であり、奥深さを極めるための努力も「当たり前」となり、それらはあまり多く語られない。嗜好品の酒は「たかが酒」で努力は見せたくない、ひ



けらかすのは恥だというプライドが垣間見える。その一方で、やはり「されど酒」。自分で調べ、見て、触れて、飲む中で、その奥深さに気づき日本酒の持つ多様な世界を知ることが出来る。

日本酒も現代の若者も、その本質に

ある「真面目さ」や「努力」は、それぞれ「奥深さ」や「ゆるさ」の内に秘められ、その本質や多様な側面、そしてその魅力は「歩み寄り」の中でしか見せないのだ。これだけの類似性があれば、その親和性も高いはずで、お互いに歩み寄り、知るきっかけさえあれば、互いに響き合う存在になれるのでは無いだろうかろうか。

日本酒が広げるつながり

現在、若者の日本酒離れが進み、日本酒は年寄りの飲み物とイメージされることが多い。上述のように、日本酒と若者が本質を近しくしているのであれば、この乖離は若者とお年寄りの距離になるのかもしれない。若者は「年寄りはずい」と言い、お年寄りは「今時の若いもんは」とボヤク。このジェネレーションギャップの中で、日本酒は彼らを繋ぐ架け橋になるのではと期待している。だからこそ私は、若者に日本酒の良さを知ってほしいと思うのだ。このプロジェクトで若者が日本酒に出会うきっかけを作り、「飲みニケーション」を通じて彼らがお互いに一歩踏み込んだ関係になってくれば、「俗物の間に伍することも潔しとしなかった」李徴のように虎になるのではなく、若者が本来持つ多様な姿が輝くようになるのではないだろうか。そして同時に、今のお年寄りに若者の本当の姿を知ってほしいとも思う。彼らが好む日本酒は、若者にも通ずるものがあるのだという事を伝えていきたい。そして「飲みニケーション」が若者とお年寄りとの歩み寄りを媒介できれば、それぞれの本質と良さを認め合えるようになるのではないかと期待している。



こんな大虎も困りものだが・・・

日本酒研究会のメンバーは「日本酒に嫌なイメージを持っている人にも飲んでもらえるような、どの年代にも受ける日本酒を作れたら」と笑っていた。私もそう思う。一見離れているように感じる「若者と日本酒」、「若者とお年寄り」がそれぞれお互いに歩み寄るきっかけをこのプロジェクトを通じて届けていきたい。横のつながりだけでなく縦のつながりも広げられるような、そんな日本酒を作りたい。

(文中のイラストは全て筆者のオリジナルです)

コ ラ ム

山月記の虎 — 「臆病な自尊心」と 「尊大な羞恥心」

中島敦の「山月記」＝この作品は、1942年に雑誌「文学界」に掲載された作品で、中島敦のデビュー作でもある。その後1951年には高校の教科書に掲載され、現代でも多くの教科書でこの作品が扱われている。山月記は、若くして科挙試験に合格した秀才、李徴を主人公とし、彼が「虎」に変貌した自身の運命を旧友である袁傜に語る物語だ。李徴は元々役人として働いていたが、自尊心の高さから俗悪な大官に屈することを良しとせず、役人を辞めて詩人として名を残そうと決意するも、詩業に半ば絶望し「虎」になってしまうのである。

この作品で特に有名な言葉は「臆病な自尊心」と「尊大な羞恥心」であろう。この言葉は李徴が虎になった理由を自省的に語った言葉である¹⁾。彼は詩業において「臆病な自尊心」故に自分に才能が無いと分かることを恐れ、「進んで師に就いたり、求めて詩友と交って切磋琢磨に努めたりすること」をせず、「尊大な羞恥心」故に半ば自分の才能を信じ、「俗物の間に伍することも潔しとしなかった」ことから世間から離れ、人々との交流を断ってしまった自分の性情から虎になったと。つまり、「臆病な自尊心」とは自意識の高さから失敗することを恐れる心であり、「尊大な羞恥心」とは失敗を恐れるあまり他人を見下し、遠ざけることである。

この作品は李徴の虎になる運命が袁傜との会話から明らかにされる構成となっており、山月記について研究した山下

(2018)²⁾は、「何かを志した青年が、その志が決定的に挫折したとき、どんなことを思うか、友達にどう嘆くか、ということ、そのナルシシズムも含めてリアルに描いている」と記している。本来非現実的な変身譚をリアルに感じるのは、「臆病な自尊心」と「尊大な羞恥心」がいろいろな時代のあらゆる人々にも当てはまる普遍性をもつからであろう。



【参考文献】

- 1) 中島敦「山月記」青空文庫,
https://www.aozora.gr.jp/cards/000119/files/624_14544.html
- 2) 山下真史「中島敦「山月記」を読む」, 中央大学文学部紀要 言語・文学・文化, 121: 119-138 (2018).

日本盛×硯水コラボレーションプロジェクト



－ 製麴体験 －

マネジメント創造学部 中島 由希帆

製麴とは麴（こうじ）を作る工程であり、「せいぎく」と読む^{注1}。「一麴、二酛、三造り」と言われるように、日本酒造りの中で最も重要とされる工程である。麴はお酒造りの間じゅう、お米の中のデンプンを分解してグルコースに変えること（糖化）で酵母による発酵のエネルギー源を作り、タンパク質なども分解してお酒の風味などにも関わってくる。今回体験させて頂いた製麴方法は「箱麴」と呼ばれ、その作業は5日ほどかかる。

- 1日目：洗米し、その後、米を一定時間水に漬けて、お米に適切な量の水を吸わせる（浸漬）。
- 2日目：甑（こしき）でお米を蒸し（蒸米）、それを麴菌がダメージを受けない温度まで冷まし（放冷）、麴室に運び込む（引き込み）。薄く広げた蒸米の上に種麴（もやし）を均一に振りかけ（種切り）、さらにそれを蒸米一粒一粒に種麴が行き渡るように蒸米（以降、麴米と表記）を混ぜ（床もみ）、全体を大きな塊にして木綿の布にくるみ、温度と湿度を保ち麴菌の増殖を促す。
- 3日目：麴菌の増殖で温度が上がった麴米をほぐし、米粒一つ一つが離れて空気に触れられるようにし、全体を混ぜて温度と水分量を均一にする（切り返し）。その状態の麴米を一定の厚さになるように箱に入れ（盛り）、温度をモニターしながら麴菌の増殖をコントロールする。その後は仲仕事、仕舞仕事により、酸素の供給と温度調節をしながら徐々に箱いっぱい麴を広げて、目視も含め、お米の温度や乾き具合などを夜通し適切にコントロールして、均一で良い状態の麴米に仕上げていく。
- 4日目：種切りから約48時間後、麴米が出来上がると、麴箱の中で麴米をほぐし、薄く広げて冷やしていく。ここから、より乾燥させるため翌日まで、この状態にしておく（枯らし）。



蒸米中の甑。煙突のような排気口をもつ木綿の分厚いフタを押し上げるようにとうとう立ち上る蒸気は迫力があつた。

5 日目：適切な状態の麴米を麴室から出し（出麴）、酹造りや 3 段仕込みに使用する。

今回の「縁縁」では総米 600 kg を用いての酹造だが、酹用、初添用、仲添用、留添用に 4 回の製麴が行われた。私が体験させて頂いたのは最初の酹用で、全部で 44 kg のお米を用いた製麴 2 日目の作業であった。

蒸米

大きなステンレスの甑に疑似米を並べ、大きな袋を広げて、その上にお米を投入。甑の壁面に直接触れた部分のお米が、水滴や熱の伝わり方の違いのせいで蒸し上がりが柔らかくなってしまっ（甑肌と呼ばれる）、外硬内軟の理想的な蒸し上がりにならないのだそうだ。少し面倒にも思えたが、均一で綺麗な蒸し上がりを見て合理的で効果的な工夫なのだと実感した。



麴室の中の大きな作業台の上に蒸米を均一に広げていき（左）、その上に決められた量の種麴を均等に振りかけていく（右）。一発勝負だ。

広げる。その上に種麴をできるだけ均等に振りかけていくのだ。この作業は、杜氏を中心とした経験豊富な熟練者の仕事であり、一般の蔵人には任せないものなのだそうだ。その重要性がうかがい知れる。それを学生が行うというのは日本盛史上初めてとのことで、私も周りの者も緊張していた。

まず、杜氏の中根さんが我々にお手本を見せて下さった。その種麴を振る姿は、繊細かつ磨き上げられた職人技であった。種麴が自然と舞い、蒸米に落ちるように、一同が動きを止めて種麴を振る者を見守る。カラン、カラン、と種麴が入った缶を振るたびに鳴る音と、周りの静寂さの対比はある種の儀式のような神聖さを感じた。

種切り

蒸し上がったお米を冷まし、麴室に運び込む。麴室の中は麹菌が活発になるように 35℃前後になっており、作業中はこの暑さの中で神経を研ぎ澄まさないといけない。米粒の芯まで均一の温度になるように少し休ませ、その後、15 kg ほどに小分けして、作業台の上に均一に



杜氏の中根さんが種麴を振る姿はカッコ良かった！

1 分間の静止のあと、広げた蒸米の上下をひっくり返し、また均一に広げ直す。今度は先ほど種麴がかからなかった裏側に振るのである。私はこの段階で振らせていただいたが、これがなかなか難しかった。全体へできるだけ同量になるように種麴を振らなければいけないのだが、最初は勢いよく種麴が出てくる。しかし、振りすぎると終盤で種麴が足りなくなるため、最初はあまり力を入れすぎずに振らなければいけない。そして終盤は種麴が少なくなって出にくくなるため、手のスナップをより利かせて缶に残った種麴を出し切る。しかし、既に振り終わった種麴がまだ空中を舞っているため、力いっぱい振りすぎると風で空中の種麴が動いてしまい、本来振った場所の蒸米につかなくなる可能性がある。これらを実際に振りながら調整しなければならない。中根さんからは甘々の合格点を頂いたが、背の低い私には手の届きにくい場所もあり、またやはり最後に種麴を残してしまい、それを少なかった場所に振り直す作業が必要となった。

この作業を小分けにした蒸米すべてに対して繰り返し行っていく。そしてそれをひとまとめにし、布でくるみ、一晚麴室で寝かせて麴の発芽と菌糸の成長を待つのだ。

職人技

この我々が体験した製麴はもちろん、その他の工程でも日本酒造りには力仕事もあるが、それ以上に一朝一夕では身に付かない繊細さが至る所にある。職人仕事だとつくづく実感した。そのひとつは、手作業でありながら「均一」を求められること。麴と酵母という 2 種類の生き物を 1 ヶ月ほどの醸造期間を通して適切に管理するためには、その 1 匹 1 匹が全く同じように反応して欲しいのだ。そのために「ムラ」は禁物だ。そしてもうひとつは「正確」であること。米の量に対する種麴の量は正確に決められており、どちらの量も正確に計量されて作業に移る。そして何より、生き物が好む環境を保つために適切な温度と湿度が必要になる。そのため蒸米の温度を 0.5℃単位で正確に調整しながら作業していく。菌という身近には感じられない小さな生き物の活力を、最大限に引き出す「均一」で「正確」な手作業は「職人技」だと感じた。我々が何気なく飲んでいる日本酒に、このような妥協のない繊細な職人技やこだわりが至る所に宿っていると考えると、普段の晩酌がより感慨深く、より味わい深い時間になりそうだ。

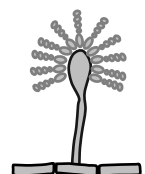


蒸米の上下を返す作業。両手で掬うように持ちひっくり返す。



種麴の量を化学天秤で正確に量る。

注 1. 国語辞典には「せいきく」とあるが、蔵人の多くは「せいぎく」と言っている。



製麹が終わると、醗立て。麴米と掛米、宮水、酵母を小ぶりのタンクに入れ、醗期間中しっかりと働いてくれる元気な酵母を育てます（酒母）。温度は細かくチェック！大事です。



ここから
仕込み（初添）。

良い状態に仕上がった酒母を少し大きなタンクに移し、宮水と掛米を入れます。



仕込み（仲添）。醗、宮水、掛米を正確に計量し、大きなサーマルタンクに移します。



中根杜氏のいい笑顔。



醗をしっかり混ぜます。
米をつぶさないように。
品温チェックも大事。



醗期間中は毎日、成分を分析します。



醗のろ過。成分が気になる～。浮標で日本酒度を測定します。醗の中の酵母の状態をチェック。

いよいよ上槽。
搾り袋（酒袋）に醗を入れて搾ります。



これから澱引きや火入れなどが続きますが、上槽でお酒造りは一段落。
みんないい笑顔！お疲れ様でした。

槽（ふね）に並べて上から圧をかけて、ぎゅーッ。

お酒好きにも若者にも、美味しいと思ってもらえる

綺縁 -KIEN-

それにまつわる諸々のこと

「醸造データ」

- ・もやし：2株使用
- ・酵母：カプロン酸エチル高生産酵母
酢酸イソアミル高生産酵母
(どちらも日本盛オリジナル酵母)
- ・酏二本立て
- ・麴米、掛米：吟風（北海道産）
- ・精米歩合：60%
- ・アルコール度数：15.0%以上16.0%未満
- ・日本酒度：-2.5
- ・酸度：1.5
- ・アミノ酸度：1.5



「ラベルに込めた想い」

若者にも年配の方にも色々な人に届く日本酒にしたいとの想いで、波紋の上にカラフルな和柄ちりばめました。いくつも考えたデザインの中から、「綺縁から広がる新たな出会いとそこから広がる新たな世界」のイメージは、硯水プロジェクトのメンバー全員が気に入ってくれました。



ラベルデザイン：甲南大学文学部 野崎若菜さん

「SAKARI Craft（サカリクラフト）」

2021年10月に、日本盛本蔵内に新設した小仕込み（少量生産）施設。大量生産のラインではなく、一から手造りで酒造りを行う。国内企業の周年行事用の祈念商品や海外からのオーダー商品なども手掛けるとともに、鑑評会用の特別な醸造も行う。令和4酒造年度全国新酒鑑評会にて金賞を受賞。



綺縁のお求めは、
サカリ・オンラインで 

2022
2023

けんずい

硯水

お酒にまつわる四方山話

特集：オリジナル日本酒醸し綺縁

編集・出版：甲南大学 硯水プロジェクト2023
住所：〒658-8501 神戸市東灘区岡本8丁目9番1号
発行日：2024年3月31日
(甲南大学プレミアムプロジェクト)

本誌編集にあたっての基本方針

- お酒の味を薦めるのではなく、ヒトや文化を伝える。
- 単なる情報誌ではなく、大学教育としての品格を保ち、研究成果報告とする。
- 既存の真似をするのではなく、Originalityを重視する。
- 自己満足にならず、協働互助・産学連携を意識する。
- 継続することにより、価値を創造していく。

 甲南大学