

高粱の 近代化遺産 11

酒蔵を歩く

中国の史書『魏志倭人伝』は「倭人は酒を嗜む」と記し、『古事記』には八咫の大蛇を退治するために須佐之男命が八咫折之酒を造らせた件が登場します。三世紀には自家醸造されていたとされる清酒は、神に供えられた後、皆で飲まれました。醸造技術は中世に確立され、近世初期にかけて広く普及。酒造業



白菊酒造の創業は明治19年。本物の日本酒にこだわる蔵では、備中杜氏の後継者づくりに最新の機械技術を導入。酒の心を守ります。

の発達をみました。酒造業の近代化は、明治四年の太政官布達「清酒濁酒醬油鑑札収与並ニ収税方法規則」の制定以降。免許制が導入

されてからです。

防腐剤や冷蔵保存が発達する以前、年間を通じて温暖で湿度の高いわが国では、酒を仕込む季節を冬場としました。これは南九州や沖縄に清酒業が普及しなかったことからも頷けます。農閑期となる冬場は、酒で神を祝う行事が集中する季節であると同時に、出稼ぎの時期でもありました。つまり、酒造業は農家などにとっては貴重な出稼ぎ先であったのです。

古人の 飲へしたる吉備の酒

丹生女王は、大伴旅人から吉備の酒を贈

られたのでしよう。遠い太宰府の長官となつてから久しく会っていない贈主を思つてついでに飲みすぎたようです。万葉集には旅人の歌七十八首が納められ、うち十三首は酒を謳ったものだそうです。平安期に旅人や丹生女王が嗜んだ吉備の酒は、岡山城を築いた宇喜多直家により、天正期に專業化されました。元禄期には、現在の笠岡市大島の浅野弥次兵衛が灘の酒蔵で高い醸造技術を身につけ故郷に伝搬しました。浅野は回船業の出身。農業従事者ではありませんでしたが、その技術は農閑期の備中に定着。全国的に名を馳せた備中杜氏誕生の礎を築きました。

の三つの条件を兼ね備えた備中は、伏見や灘、西条と並ぶ銘酒の里となりました。

備中神楽には、須佐之男命の大蛇退治や、酒づくりの守護神、松尾明神が登場します。江戸後期まで神事色の濃かった神楽に、『記紀』などに基づいた演劇風の神話劇を取り入れたのは、成羽町出身の国学者、西林国橋です。西林の故郷で酒づくりを続ける「白菊酒造」と有漢町の「芳烈酒造」の蔵は、綿々と続く酒と人の歴史を今に伝えていきます。備中町の赤木酒造、川上町の浅野酒造と渡辺酒造、成羽町の柳井酒造、川面町の大島酒造、南町の鯉正酒造の蔵や建物も、高粱の酒造業を彩ってきた近代化遺産であるといえるでしょう。

(文・吉備国際大学社会学部ビジネスコミュニケーション学科准教授・小西伸彦さん)



かつて有漢町には3軒の蔵があったといいますが、今では芳烈酒造1軒のみ。「ちょっと色気のある大人の女性のような味」を追い求め続けています。