

# 舞

まちづくり  
ネットワーキングえひめ

# たうん

VOL. 88  
2006.4

特集

「酒文化と地域とのかかわり」



アンゲル	蔵はキーステーション	フリーライター／藤田 千恵子	……1
<b>特集</b>	<b>酒文化と地域とのかかわり</b>		
	愛媛の酒事情	愛媛県酒造組合 専務理事／中井 充	……2
	「伊方杜氏」何処から来たのか 何処へ行くのか	元西宇和郡杜氏協同組合事務局／榎田 佳明	……4
	造り酒屋と地域	梅錦山川株式会社 代表取締役社長／山川 浩一郎	……6
	酒蔵が町並みのシンボル	岩松町並み保存会／森田 浩二	……8
	愛媛の酒蔵マップ		……10
<b>トークナウ①</b>			
	いくこの酒造り	篠永酒造株式会社 杜氏／宇高 育子	……12
<b>キラリ光るまち</b>			
	島のこころに支えられて	株式会社グレイスラム 代表取締役／金城 祐子	……14
<b>論壇 一まちづくり</b>			
	五十崎藩 酒づくり哲学	五十崎藩よもだ塾々頭／亀岡 徹	……16
<b>若者とまちづくり</b>			
	第8回 石垣島の若者たち	人間牧場主／若松 進一	……18
<b>トークナウ②</b>			
	技を伝える	西予市職員／三田地 みさと	……20
<b>寄稿</b>	お酒のちから	元研究員／鷗野 大作	……21
<b>センター研修報告</b>			
	地域づくりコーディネーター育成研修 2005 始末記	研究員／清水 和繁	……22
<b>MY TOWN うおっちゃんぐ 歩キ目デス&amp;足テラス</b>			
	目玉の散歩コース～伊予市下吾川～	伊予市／岡崎 直司	……24
<b>研究員レポート</b>			
	ハイジの国から学ぶ理念 第2回	研究員／兵頭 利樹	……26
<b>BOOK INFORMATION</b>			……28
<b>センターからのお知らせ</b>			……29

**特集**

**酒文化と地域とのかかわり**

酒は人生の慶事になく  
てはならないもので、も  
とも御神酒として神に  
祀られ、やがて祭事の折  
に人々に飲まれるようにな  
った。産業の一形態とな  
った現在でも、地域や  
その文化とかがわりが深  
い◇かつては「一村一蔵」  
と言われ、「まちなみ」あ  
るところに酒蔵があった  
ものだったが、今や造り  
を続ける蔵は減ってい  
る。日本酒の低迷と、地  
域文化やコミュニティの  
衰退は無関係だろうか◇  
アルコールが苦手な読者  
からお叱りを受けそうな  
テーマだが、日本酒どこ  
ろ愛媛の地域づくり情報  
誌として、酒という産業  
を肴に地域文化とその活  
性化について考えてみた  
い◇読むだけだったら未  
成年者でも構いません。

(編集子 兵頭)

**表紙の言葉**

**小田町の都築酒店店舗**

(登録有形文化財)

小田町(現内子町)の  
想いに、随分昔の話です  
が、NHK「今日の料理」  
番組を小田深山から中継  
をしました。料理のアシ  
スタントを務めました。  
小田深山の紅葉は絶景  
の場。未だ最高の時には  
チャンスがない。

今回来て見たら雪景色  
に驚きました。スキー場  
の町だから不思議はない  
のです。

商店街には深山らしく  
木作りの椅子が、程好い  
所に置かれている。買い  
物客や老人が座り、話し  
声が聞こえそうな温もり  
を感じました。

柳原あや子



# 蔵はキーステーション



藤田 千恵子

1961年群馬県生まれ。出版社勤務を経てフリーライターに。日本酒と食をテーマに各地を取材。著書に「日本の大吟醸100」「杜氏という仕事」(新潮社)。近著に「贅沢なおやつ」(共著・マガジンハウス)。

仕事であれプライベートであれ、各地を旅している時に酒蔵のある場所にいきあたると、とても嬉しくなります。酒蔵は、単に「酒を造る」という単独の働きをしているだけの場所ではありません。地元の農家さんや料理屋さんとも深いつながりを持つ、旅のキーステーションとなってくれる場所でもあるのです。

旅先に蔵がある、ということは、つまり「地酒」と出会える喜びが生じるということです。ということとは、地酒と一緒に郷土料理を味わう楽しみも生まれます。これこそが旅の楽しみの大半をしめるものです。さらに贅沢を言うなら、地元の醤油、あるいは味噌、酢、みりんといった日本の伝統調

味料とも出会うことができたなら。地元ならではの新鮮な食材と地方色溢れる醗酵調味料、そして美味しい酒と同じ食卓に乗ってくれることほど豊かで楽しいことはありません。

各地の蔵元で醸し出される日本酒は、安くて美味しい郷土料理と組み合わせる時にこそ、その本領を発揮します。地元ならではの新鮮な魚や野菜の味を、地酒がさらに引き立てる。酒と食は、互いを生かし合うものであり、そして、その食の要となるのが、きちんと醸された醗酵調味料です。微生物の力を借りて醸し出される酒も調味料も生き物相手の仕事であり、それゆえ、手間暇かけた丁寧な手仕事が必要となつてき

ます。「早く安く大量に」出回る工業製品としての食料が、本当に私たちの心身にとって大切なものになってくれるでしょうか。飲み、食べる飲びを湧き上からせてくれるでしょうか。私たちが口に入れるものは、結局は私たちの身体そのものになっていくのです。

お酒も調味料も醗酵食品も、私たちの国の大切な食文化です。きちんと人の手をかけて造られたものは、酒であれ、食であれ、私たちの心にも身体にも良い働きかけをしてくれるはずです。



「杜氏という仕事」(新潮選書)

# 愛媛の酒事情

愛媛県

愛媛県酒造組合  
専務理事 中井 充



愛媛県酒造組合ホームページ

<http://www.ehime-iinet.or.jp/co/syuzou/>



## 愛媛の蔵元

海岸線が長く、山脈が縦に走る愛媛県は、数多くの村落が存在する県であり、交通網の整備がなされていない時代には、酒蔵もその村落毎に存在していたものです。手元に昭和三年のデータがありますが、当時愛媛県下には大小取り混ぜて三三三三軒の蔵元があったと記録があります。

この流れの中で、現在も清酒の蔵元五二社と焼酎の蔵元二社があります。愛媛の蔵元は三百石(注①)以下の小規模業者が七〇%を占めているため、情報の発信力が弱く、各蔵元の販路も地元中心で、大多数の蔵元は愛媛県下にさえもその銘柄が知られていないのが現状です。

## 「蔵元屋」の存在

この様なことから、せめて県下一の大消費地松山市で「各社の銘柄を知ってもらいたい」、「手作りの酒を飲んでみてもらいたい」という願いを込めて、蔵元二九社が集まり、アンテナショップ「蔵元屋」を出店しました。

「蔵元屋」では常時一三〇銘柄(注②)を一ショット(六〇cc)百円〜五百円で提供しています。また、小売もしており、全国への発送も承っております。

開店後一年間の実績は、のべ約一万人の

「蔵元屋」  
方々にご利用いただき、予想外ではありましたが、その約四〇%が女性のお客様でした。

この一年間の実績は、参加している各蔵元を勇気付け、

もつと自社の商品をアピールしようとの動機付けになっていくと評価しています。

事実松山市内では、「愛媛の酒」は有名銘柄は勿論、それ以外にも「おいしい酒」がたくさんあるとの評価をいただき、「愛媛の酒」をメニューに載せる店が確実に増えていると感じています。

今後は、「愛媛の酒」のPRの店としてもとより、県民の皆様とのコミュニケーションスポットとして、また観光スポットとしてご利用いただけるよう、運営に工夫を凝らしていきたいと思っております。

## 統一銘柄の開発

### ・第一次純米吟醸酒「媛の愛」

平成三年、愛媛の米「松山三井」を一〇〇%使用した純米吟醸酒を、県内の各蔵元が技を競って醸造し、一流デザイナー

いるところです。

## 県の支援

・優良酵母「E K 1」  
平成十年、愛媛県酒造組合が要望し、県工業技術センターの絶大な支援によって、優良酵母「E K 1」が誕生しました。

「E K 1」の優秀性は「全国新酒鑑評会」の金賞受賞の数に現れており、それまで受賞数二〜三社だったものが、三年連続で十社、十一社、十社という成績を収めるようになったのです。

三百石以下の蔵元が大手に伍して金賞を受賞する事となり、一躍業界では「愛媛」が「平成の酒どころ」として注目を集めることとなっております。

### ・「松山三井」の改良

県農業試験場においては、準酒造好適米「松山三井」の酒造適性を向上させるべく、三年前から「松山三井」の改良に取り組んでいただいております。過去二年間の試験醸造では好成績を残しており、今後の展開に期待しております。

一方、掛米(注③)に適した多収穫米の選定も検討していただいております。こちらも大いに期待しているところです。

## 地域と共に

前述のとおり、県下の蔵元は基本的に地

純米吟醸酒「媛の愛」



松井桂三氏デザインのユニークな四面非対称ボトルと共に、「媛の愛」と命名し発売しました。

現在も、主に贈答用として愛用していただいております。

### ・第二次吟醸酒「え」

パブル経済と共に高級指向がはじける中、「手ごろな価格で高品質の酒を清酒ビギナーにも楽しんでもらいたい」というコンセプトのもと、「媛の愛」で培った技術



吟醸酒「え」

力を背景に、県産米「愛のゆめ」、県酵母「E K 1」(後述)を使用した吟醸酒「え」を開発し、県民の皆様気軽に「愛媛の酒」を楽しんでいただい

元指向であり、「愛媛ブランド」の中で「愛媛の酒」を県民の皆様にも認めていただくため、地元の米と水と技術により「良い酒をリーズナブルな価格で」を合言葉に技術の研鑽に励んでいます。

また、我々酒造組合は、「愛媛FC」のサポーター宣言を行い、統一銘柄「え」の売上の一部を同クラブに贈呈して応援しており、「地域と共に」を実践しているところです。

現在のところ、愛媛県の地酒割合(注④)は三九%ですが、この割合を五〇%まで引き上げたいと、組合挙げて県民の皆様にもアピールしているところです。

今後とも、県民の皆様にも「愛媛の酒」を愛飲していただくとともに、友人、知人の皆様にも胸を張って「愛媛の酒」を推奨していただけるよう、「高品質でリーズナブルな価格」のお酒を提供していきたいと考えております。

## 【注】

- ① 三百石≒1,800ピル三万本
- ② 一部は三カ月毎に入替
- ③ 掛米：酒造工程で「もろみ」を増量していくときに使われる米。
- ④ 地酒割合≒愛媛県産酒の県下への販売数量÷県下の清酒消費数量

# 「伊方杜氏」何処から来たのか 何処へ行くのか



伊方町

元西宇和郡杜氏協同組合事務局  
梶田 佳明



## 伊方杜氏の組織化と活動

伊方町の伝統技能として酒造杜氏が存在する。杜氏とは、酒蔵の責任者であり、蔵人を含め、出稼ぎによる日本酒醸造の技術者集団を形成している。

伊方の酒造出稼ぎ自体は、江戸時代後期に見られており、集団形成までに発展したのが、明治期の自家醸造禁止による酒造場激増のころと考えられる。

伊方村(現伊方町)での杜氏の組織化は、明治四四年(一九一〇)とされ、近隣の日土村(現八幡浜市)、町見村(現伊方町)が大正二〇三年(一九一三)〜一九一四と考えられる。

西宇和郡酒造杜氏助業者組合として、郡レベルの組織化が行われたのが大正六年(一九一七)。そのころから、毎年休むこと



自醸酒品評会審査風景

なく「酒造講習会」「自醸酒品評会」などを開催。近年には平成四年に法人化、西宇和郡杜氏協同組合

となり、「酵母培養事業」「自醸酒販売事業」を開始。さらに、地元の大イベント「きなはいや伊方まつり」の一翼を担う「伊方杜氏の酒まつり」開催など、長期にわたる伝統的事業に、新しい事業を織り交せて活発な活動が展開されてきた。

これら一連の事業は、地域活性化の一環として、伊方町のバックアップにより展開されてきたものである。

## 酒造場と杜氏の減少

しかしながら、日本酒の需要が大手酒造場に集まり、大卒とコンピュータによつて造られる酒が量的に支配する時代となった。地酒の重要性が唱えられる一方で、地方の酒造場は減少の一途をたどっている。杜氏集団も後継者不足と相まって、消滅寸前の様相を呈している。

大正九年(一九二〇)には、二〇五人いた伊方杜氏は、平成一六年には一三人という激減ぶりである。

四国全体を見ても酒造杜氏組織は、高知県杜氏組合と伊方杜氏の西宇和郡杜氏協同組合の二組織となっている。

杜氏減少の原因は、普通酒の消費減退による酒造経営難を背景に、経営者自ら醸造を行う事例、酒造場が共同して醸造を行う事例、杜氏の確保ができなくて廃業する事例等々種々である。

## 「伊方杜氏」何処から来たのか

「日本の酒は、日本人が古い大昔から育て上げてきた一大芸術的創作であり、またこれを造る技術の方から見れば、古い社会における最大の化学工業の一つであるといえる。したがって古い時代の日本の科学も技術も、全部この中に打ちこまれているわけである。」これは、故坂口謹一郎氏がその著書『日本の酒』の冒頭で言われている言葉である。

このような古い伝統ある技術を伊方杜氏はどうやって獲得したのであろうか。蠟燭(ろうそく)の出稼ぎやイリコ(イリコ)の行商に行つた折に、酒蔵に臨時に雇われて技術を覚えたなどとの報告が公刊されているが、秘伝とされてきた酒造技術が、臨時に雇われたくらいで体得できるわけがない。これは昭和六二年(一九八七)に刊行された『伊方町誌』が指摘している問題提起でもある。



酒造安全祈願祭

ここに興味深いデータがある。寛文五年(二六六五)であるから江戸時代初期に当たる。宇和島藩の御免酒屋(注①)の内、八幡浜市を含む旧西宇和郡域の酒屋

規模が、その他の地域に比べて断トツに大きく、城下の酒屋規模と肩を並べているのである。(出典 西南四国歴史文化研究会刊 よど六号 拙稿)



きなはいや伊方まつりの樽神輿

この原因は、技術力の格差であり、当時の技術的課題であった夏を越す酒が造れたか否かにあったと私は考えている。城下の酒造場は、需要量、技術に係る情報力ともに優れていたであろう。しかし、旧西宇和郡域の酒造場がいかにして酒造技術を獲得したかは不明である。江戸時代初期の酒造技術であるから、江戸時代初期か、それ以前の織豊期(注②)か、もつと前の中世なのか見当もつかない。この地方で酒造技術獲得の機会があるとすれば、海運を背景とした情報力、荘園の経営戦略、戦国大名の国策等々いくつかが推理としては考えられるが、今のところ証拠となるものは見当たらない。

いずれにしても、気候温暖な南予地方において、開放環境での微生物相手の仕事である。誰でも容易にできる技術でなかった

ことは確かである。

私は、伊方杜氏の発祥について、旧西宇和郡域の酒造業が、秘伝を受け継ぐ杜氏を育て、その地杜氏が時代の流れに沿い、出稼ぎ型の杜氏集団に変化していったと考えている。

## 「伊方杜氏」何処へ行くのか

伊方町が地域活性化のため、伊方杜氏の組織を全面的にバックアップして、諸事業を展開してきたことは先に述べた。また、杜氏集団自体が消滅寸前であることも述べた。このままでは、伊方杜氏を維持することも、発展させることも不可能に思える。

地域活性化のため伊方杜氏を次なるステージに乗せたい。しかし、具体策がなく願望だけでは、単なる夢物語である。「杜氏の里」と言いながら、社には、伏見や灘で造られた神饌(注③)が並ぶ現実もある。長い歴史を誇る「伊方杜氏」は、もはや遺産として語り継がれるだけなのだろうか。

## 【注】

- ①御免酒屋：江戸時代、奉行の許可を得て営業していた酒屋。
- ②織豊時代：織田信長と豊臣秀吉の時代。近世初頭に当たる安土桃山時代。
- ③神饌：神祇に供える飲食物。供物。

# 造り酒屋と地域

四国中央市

梅錦山川株式会社

代表取締役社長 山川 浩一郎



梅錦山川株式会社ホームページ

<http://www.umenishiki.com/>



代表取締役社長

# 造り酒屋と地域

造り酒屋は深く地域と関わってきた。江戸時代は、酒造りは藩が認可した御用蔵だけのものだったが、明治四年（一八七二）に太政官令が改訂され、十円納めれば造り酒屋がはじめられるようになり、村々にできました。最も多い時には全国に五万軒もあったそうです。（注①）

私が造り酒屋と地域の文化を意識したのは昭和五〇年（一九七五）頃だと思えます。当時、「伸進会」という全国の中堅蔵一五〇社が集まった会の代表幹事の一人として、酒造業の政策やマーケティングを議論していました。造り酒屋は地域の文化センターの役割を果たしていたのだから、我々も地域文化に貢献する活動をするべきだ、そのことで地域に存在を認知される事が必要だと主張していました。

何故造り酒屋が地域の文化センターだと考えたのかと申しますと、各地の蔵元で座敷に通されますと、床の間に書や掛け軸があります。勿論私は書は読めませんが、画も分りませんが、礼儀として、誰の作ですかとお尋ねしました。中には世に有名な芸術家の書や画がありますし、その地方で知られた人のものもあります。それぞれに由来



酔心

があり、その蔵に逗留した人の作品であることも多々ありました。多くの蔵で話を聞いていると、地域との交流の実態を知るようになりました。



小鼓

戦中戦後、酒が不自由な時代に、酒が縁で横山大観と親しくなり、大観の絵のコレクションをした「酔心」（広島県）はよく知られた例です。私も酒評論家の稲垣真美先生のお供で拝見させて頂きました。

「小鼓」（兵庫県）は、二代に渡って「ホトトギス」（注②）の有力会員で、泊雲（先代）、小鼓子（先代）という俳号をお持ちでした。高浜虚子と親交があり、自宅で句会を催していたそうです。有名な俳人が逗留し、多数の貴重な短冊が残されているそうです。

また、「杜の蔵」（福岡県）には自宅に弓道場があり、主の森永良雄氏は弓道の指導者として、九四歳の今も元気で全国の弓道会の指導的役割を果たしています。

酒屋には文人墨客が逗留することが多かったため、その先生を囲んで指導を受けたり、宴席で親しく話をする機会に恵ま

ある年、「伸進会」の総会で朝永霧世さん（故人）から「三人の京おんな」という一人芝居を酒蔵でやろうとご提案があり、芝居の一部を実際に演じて見せてくれました。代表幹事として「私の蔵でやります。」と手を挙げました。

昭和五二年（一九七七）の「日本酒の日」（十月一日）の週の土曜日に、朝永霧世さんに来ていただいて、梅錦の酒蔵で一人芝居をやりました。見に来られたお客さんから、帰りに「浩ちゃん、良かったね、またやってね」と言われたのがきっかけで、年に一度の酒蔵公演として毎年十月に開催しました。早いもので、昨年までの二三年間に二八回の公演をいたしました。その後、も地域への梅錦ブランドのPRと地域との連帯を意識しながら、広告企画やイベントを催してきました。

地域と共に生きることがテーマの地酒屋は、それぞれの方法で地域とコミュニケーションしました。地酒屋と地域文化との間で一番かわかりが深いのは、その地方の食べ物でしょう。造り酒屋は良い酒を造る事に精魂を傾けてきましたが、近隣の人の評価を受けながら、受け入れられる酒を造ってきたのです。酒が地域と深い関係を持つ由縁は、意識していなくとも、酒造りそのものが地域に育てられたからなのです。

私は、昭和五四年（一九七九）から始め

ておりました。こうした活動は道楽であり、好事家だ、物好きだと言われ、身近の者からは嫌がられたようですが、地域へ文化を広げる重要な役割を果たしたことも事実です。蔵元には文化人も趣味人も沢山いましたし、有名な芸術家や文化人を多数輩出しています。申し添えますと政治家も沢山います。

しかし、戦後食料が逼迫した時代には、文化活動をする余裕は、蔵元にも周囲の人たちにも無かったと思います。私が蔵に帰ったのが昭和四七年（一九七二）で、高度成長の結果、生活にも余裕ができ、企業の文化的な活動が目立ってきた時期でした。また、造り酒屋も原料米の絶対不足が解消し、生産量に余力ができてお酒を買っていただくことが大切になり、田舎の酒屋は地域と一緒に生きていく事が一番だと考えられ始めた時期でもありました。この頃からメセナとか地域貢献という言葉が使われ始めました。



杜の蔵



杜の蔵

食の洋風化の中で、どんな品質のどんな容器のものが必要とされているかを見極め、日本酒を次の世代に引き継いでゆく、今はそんな曲がり角に来ていると考えています。

【注】

①現在は、酒を實際に造っている蔵は二〇〇〇社を切っています。

②明治三〇年（一八九七）に柳原極堂が松山市で創刊した俳句雑誌。

# 酒蔵が町並みのシンボル —岩松物語序章—



宇和島市

岩松町並み保存会  
森田 浩二

「それは山々の屏風で、大切そうに囲われた陽に輝く盆地であった。一筋の川が野の中を迂り、河下に二本の橋があり、その片側に銀の鱗を並べたように人家の屋根が連なっていた。いかにもそれは別天地であった。あの険しい長い峠を防壁にして安全と幸福を求める人々がその昔ここに伊居を下した。」

獅子文六が小説「てんやわんや」でこう表現した岩松は、かつて酒屋として宇和島から進出し、津島郷で藩から庄屋の格と御用商人の職をうけた小西家が、干拓などの新田開発や、山間地域で生産される木炭ハゼ、繭などの集散と交易のための港を求めた地である。以来、津島町（現宇和島市津島町）内の海山の村々を束ねる町として、幕末から明治・大正期にかけて隆盛を極めた。

その岩松はかつて「萬葉」（東小西酒造）、「金丸」（西村酒造）、「三壽」（阿部酒造）という三つの蔵元が軒を連ねる「酒どころ」でもあったことはあまり知られていない。米の集積地だったことと豊富な水があったことで、最盛期にはおそらく、三つの蔵を合わせて五千石以上（注①）の酒が造られたと思われる。しかし昭和五〜五二年ごろ三軒が立て続けに造りをやめ、岩松から酒造業が絶えた。その後、東小西酒造は昭和六〇年に取り壊され、現在は商店街の



駐車場になり、阿部酒造の酒蔵は建材店や居酒屋などの店舗に様変わりしている。しかし、西村酒造の酒蔵だけは当時のまま残り、それが町並み保存のきっかけとなった。そして今、まちづくりのシンボルとして活用したいと取り組んでいる。

三〇年以上も前にその使命を終えたかのように岩松の中心に佇む西村酒造場は、岩松に残る最大の木造建造物群だ。平成一七年四月、その酒蔵を含む酒造関連部分を、所有者の方から旧津島町に寄付していただいた。（注②）この酒蔵では、平成二年の「酒蔵クラシックコンサート」（津島若者塾主催）を開催して以来、年に一〜二度

お借りして、コンサートだけでなく落語、ワークショップ、会議、映画、展示などさまざまな催しを行ってきた。重厚な木造でセピア色の空間は、ここだからこそ味わえる独特の雰囲気醸し出し、どの催しも引立たせた。作家の森まゆみさんは、「そのままにしておきたい。なにもしないほうがいいよ。」といわれた。

建物だけでなく、酒造りのための道具も残っている。数こそ少なくはなっているが、桶、樽、半切り、じょうご、勺など、職人の手で作られ、職人が修理して使い続けていたものが、当時のままそこにある。杜氏が生活するための用具や民具もある。

そんな酒蔵に寄せる岩松の皆さんの期待は大きい。これまでも集会施設、文化施設、喫茶や飲食のできるところなど様々な意見や要望もあった。活用方法のアイデア



アは無限に広がっていた。しかしここに来て、「やはりここは酒蔵であって、酒蔵は酒を造る蔵として使うことが一番自然だ。酒蔵のまま保存し、活



用したい。」という意見にまとまりつつある。少量でもいい、できれば酒を造りたい。子どもたちも含め、地域のみんなで楽しみながら酒を造り、岩松らしい酒造りを学ぶことができれば…。そして蔵の一室でその酒を酌み交わしながら、語り合ったり、いい音楽を聞いたり、きれいな写真や絵を見たり、おいしいものが味わえたら…。だんだんみんなの夢が一つになってきた。

今、蔵の中の道具を調査している。酒造りへの第一歩。民具調査と同じ方法でデータベースを作り、その数や名前、特徴や足らないものを探る。基礎的な整理や掃除も含め、みんなで手にとって確認している。みんなが道具の名前や酒造りの工程を知ることができればいい。展示することも可能だし、使用するためにも必要なことだ。道具調査を基にこれから活用の基本計画策定へと進めていきたい。

現在実施している「伝統的建造物群保存

対策調査」においても酒蔵は重要だ。まだまだ調べておきたいことは沢山ある。三軒もあつた岩松の蔵元で造られた酒は、一体どれだけの量をどこで売っていたのか、どが分かれれば、それを頼りに岩松地区の経済圏も経済規模も推測できる。経済史を語る上で資料の少ない岩松にとって「酒」が大きな手がかりになるかもしれない。

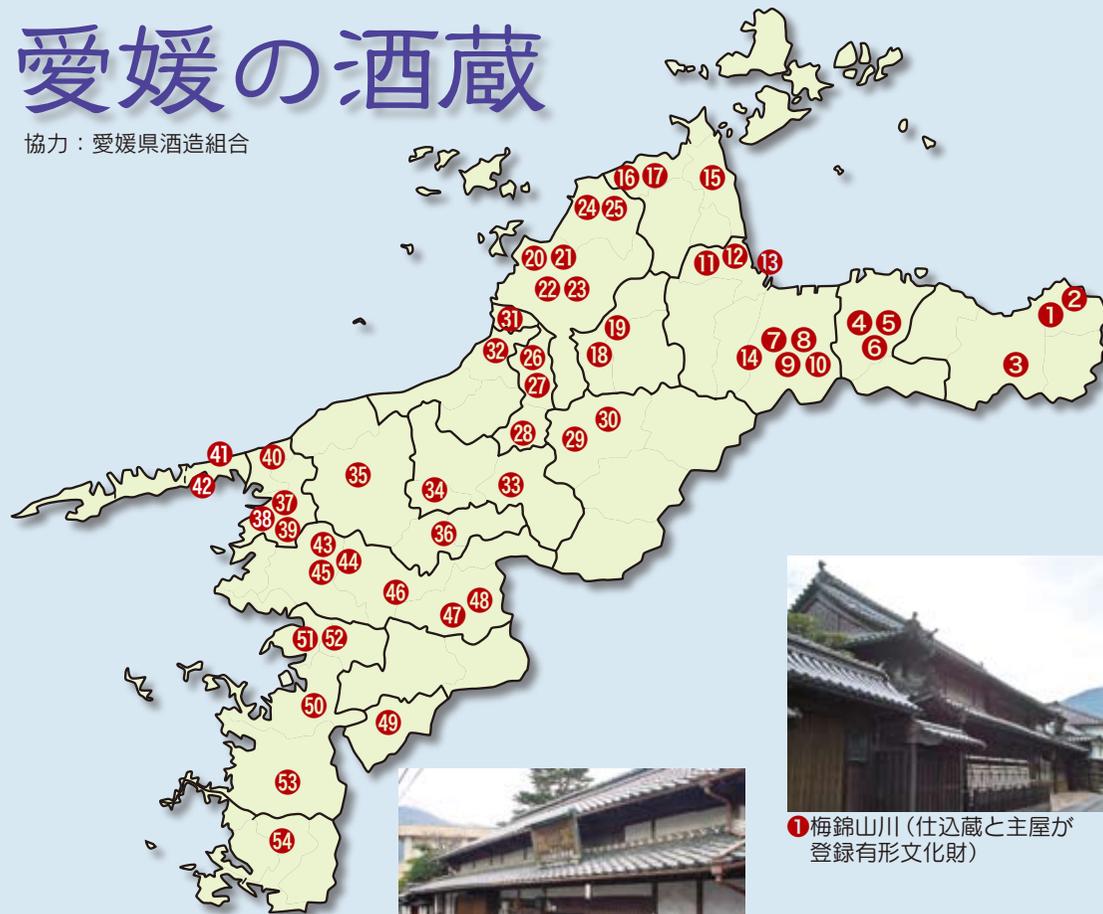
とは言え、日に日に酒蔵群の建物は老朽化している。雨漏りもひどい。猶予はない。そのうえ、屋根、瓦の葺き替えだけでも五百坪は広すぎる。しかし多額の補修費の確保もさることながら、本来の裏口が入り口になっている現状や、隣接する所有者宅のプライバシーの確保など問題は多く、ハードルは高い。これまでの「岩松」なら、ここで終わったかもしれない。しかし「何とかしたい！」「何とかしなければ！」と町並み保存の道を進み始めた我々は「ひよっとしてなんとかなるかも？」と感じ始めた今、たとえ何年かかろうと、少しずつ階段を上り、きつと「酒蔵」を自分たちのものにできると信じている。

【注】

- ①五千石＝1.8とびん五〇万本
- ②現在は宇和島市の所有。

# 愛媛の酒蔵

協力：愛媛県酒造組合



① 梅錦山川 (仕込蔵と主屋が登録有形文化財)

③ 篠永酒造 (主屋、土蔵、東酒蔵、南米蔵、門が登録有形文化財)



④ 佐々木本店



⑦ 梅美人酒造 (釜場及び煙突、事務所、住宅主屋、醸造場、精米所が登録有形文化財)



市町名※カッコ内は合併前の市町村名	社名	代表銘柄
四国中央市 (川之江市)	① 梅錦山川株式会社 (写真)	梅錦
四国中央市 (川之江市)	② 今村酒造合資会社	豊稔
四国中央市 (伊予三島市)	③ 篠永酒造株式会社 (写真)	森の翠
新居浜市	④ 近藤酒造株式会社	ひめさくら
新居浜市	⑤ 株式会社石川酒造場	狸々
新居浜市	⑥ 東陽酒造株式会社	京美人
西条市	⑦ 石鎚酒造株式会社	石鎚
西条市	⑧ 有限会社堀の井酒造場	金泉堀の井
西条市	⑨ 蔵元屋本店	行光
西条市	⑩ 堀池楽次郎酒造場	民芸里香 (焼酎)
西条市 (東予市)	⑪ 成龍酒造株式会社	御代栄、愛燦々
西条市 (東予市)	⑫ 秋川酒造株式会社	御国鶴
西条市 (東予市)	⑬ 武田酒造株式会社	日本心
西条市 (小松町)	⑭ 首藤酒造株式会社	寿喜心
今治市	⑮ 株式会社八木酒造部	山丹正宗
今治市 (菊間町)	⑯ 水田酒造合資会社	みかど菊水
今治市 (菊間町)	⑰ 森松酒造場	菊間美人
東温市 (重信町)	⑱ 島田酒造株式会社	小富士
東温市 (重信町)	⑲ 横河酒造株式会社	男花
松山市	⑳ 水口酒造株式会社	仁喜多津
松山市	㉑ 岡酒造合名会社	かちとき
松山市	㉒ 栄光酒造株式会社	酒仙栄光
松山市	㉓ 後藤酒造株式会社	久米の井
松山市 (北条市)	㉔ 桜うづまき酒造株式会社	桜うづまき
松山市 (北条市)	㉕ 雪雀酒造株式会社	雪雀
砥部町	㉖ かち鶴酒造株式会社	かち鶴一
砥部町	㉗ 協和酒造株式会社	初雪盃
砥部町 (広田村)	㉘ 佐々木酒造合名会社	八重菊
久万高原町 (久万町)	㉙ 雪娘酒造株式会社	雪娘
久万高原町 (久万町)	㉚ お茂ご酒造株式会社	お茂ご
松前町	㉛ 合名会社武智酒店	武士心
伊予市	㉜ 徳本酒造合名会社	初鷹
内子町	㉝ 酒六酒造株式会社	京ひな、吹毛剣
内子町 (五十崎町)	㉞ 亀岡酒造株式会社	千代の亀、銀河鉄道
大洲市	㉟ 後藤酒造合名会社	喜多美人
大洲市 (脇川町)	㊱ 養老酒造株式会社	養老
八幡浜市	㊲ 梅美人酒造株式会社 (写真)	梅美人
八幡浜市	㊳ 小泉酒造株式会社	鯉の勢
八幡浜市	㊴ 川亀酒造合資会社	川亀
八幡浜市 (保内町)	㊵ 桐万長酒造株式会社	桐万長
伊方町	㊶ 松田酒造株式会社	宮の舞
伊方町	㊷ 株式会社佐々木本店 (写真)	黒松日々の力
西予市 (宇和町)	㊸ 株式会社元見屋酒店	開明
西予市 (宇和町)	㊹ 最進酒造合名会社	玉川
西予市 (宇和町)	㊺ 宇都宮酒造株式会社	千鳥
西予市 (野村町)	㊻ 緒方酒造株式会社	東洋一
西予市 (城川町)	㊼ 中城本家酒造合名会社	城川郷
西予市 (城川町)	㊽ 株式会社媛雛子	栗媛雛子 (焼酎)
松野町	㊾ 有限会社正木正光酒造場	野武士
宇和島市	㊿ 名門サカイ株式会社	名門
宇和島市 (吉田町)	① 濱田酒造合名会社	寿
宇和島市 (三間町)	② 西本酒造株式会社	虎の尾、大番
宇和島市 (津島町)	③ 赤松本家酒造株式会社	泰山
愛南町 (城辺町)	④ 合資会社小西酒造場	誠心

※平成 18 年 3 月現在の情報です。

※写真以外にも、登録有形文化財の要件を満たす建造物を有する蔵元はあります。

# いくこの酒造り

四国中央市

篠永酒造株式会社 杜氏 宇高 育子

森の翠 いくこの蔵便り

<http://www.tany-net.com/cgi/mo/mota/motamain.html>

平成16年秋のこと。30年近く「森の翠<sup>もりみどり</sup>」を造り続けてきた“おやっさん”が会社の都合で来て頂くことができなくなりました。蔵で“おやっさん”と呼ばれ、みんなから慕われていた佐藤静雄さんは岩手県花巻市出身の南部杜氏。私にとっては尊敬する師であり、愛媛の父のような存在でした。来られなくなった理由は、はっきりとは書けないのですが“日本酒の需要の減少”とでも書いたらわかって頂けるでしょうか。私自身それから一ヶ月近く、本当に葛藤しました。突然のことでかなりのショックでした。7年前、他蔵を辞めた私を受け入れてくれたのは「森の翠」の佐藤杜氏だったからです。「女性が蔵に入るのなんてもう普通だよ」と、さらりと言ってくれたのを覚えています。そして「森の翠」を吟醸酒も造れる蔵にしたのは佐藤杜氏です。会社としては日本酒の部門をやめるかどうか迷っているようでした。私は一従業員ですし「みんなで造ってみませんか？」という責任の重い言葉が、なかなか言えませんでした。「森の翠」を辞めて、また他の蔵に行こうかな…結婚もしたし日本酒業界辞めちゃうかなと思ったのも本当です。でも1年でも蔵をやめてしまったら「森の翠」は二度

と復活できない！私は今まで何してきたんだろうっていう、くやしさが勝ったようです。

そういうようなことを伝えると、社長もひとこと「やってみなさい」と言ってくれました。蔵の人数の補強はありません。篠永専務と番頭の篠原さんと私の3人です。仕込みの本数を減らし、松山三井を中心に1本ずつ丁寧にやってみようと思いました。

おやっさんは、麴<sup>こうじ</sup>も酒母<sup>しゅぼ</sup>もモロミもすべて五感で覚えることを教えてくれました。教科書に載っているような数字を言うとよく怒られたものです。今になると、それが少しでも自信につながったような気がします。ああ、でもまだまだおやっさんと一緒に酒造りをして教えていただきたかった…！

やると決めたからには、あとはひたすらやるのみです。酒造計画を立てて（私にとってはこれもひと苦労）蔵の準備をしてもドキドキして逃げ出したい気分でした。毎日試行錯誤の連続。まず麴<sup>こうじ</sup>ができて「やったー！」、酒母のぶくぶくの泡をみて「やったー！」、モロミ管理ははっきり言って未知との遭遇でした。おやっさんがいない蔵での酒造り、本当にすごかったです。何がすごかったって涙なしで

は語れませんわ、うっうっうっ。あれやこれやの失敗の数々…あんまり書くとイメージダウンになるかしら？

新米杜氏のくせに「山廃仕込<sup>やまはいじこみ</sup>」(注①)なんかに挑戦してしまったばかりに顔色の悪い日が続きました。私はおやっさんが造った「山廃仕込」の酒のおいしさに感動してこの蔵に入ったので、何が何でも造りたかったのです。

平成17年5月20日、全国新酒鑑評会の発表の日でした。な、なんと、その「山廃仕込純米大吟醸<sup>とびん</sup>」の斗瓶<sup>とびん</sup>どり(注②)が入賞酒に選ばれました！（金賞ではありません、銀賞みたいなもんです。）

杜氏として初めて出向いた鑑評会は、やっぱり今までと感覚が違いましたよー。自分の造った酒があるのかと思うとうれしいようなドキドキするようなカンジです。

全国からの出品酒のなかでも、ほとんどの蔵が山田錦(注③)で出品してるんですが、この年、愛媛県産の松山三井(それも精米50%!)で出品して入賞をいただけたというのは、今までの私の酒造りに対する既成概念



を新しい視点でみれるきっかけになるでしょう。

現在杜氏2年目の

私は、足にしもやけをつくりつつ酒造りにはげんでおります。これからも「おいしい！」と言ってもらえるお酒を、お客さまにお届けできるようみんなで努力していきたいと思いますので、よろしくお祈りします。まだまだがんばらなきゃ。

(※この文章はブログ「いくこの蔵便り」を再編集したものです。)

## 【注】

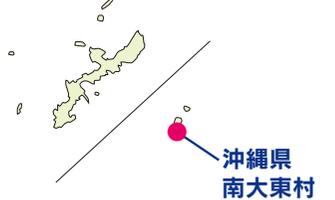
- ① 現在はもろみの育成過程で乳酸を添加するのが一般的だが、乳酸を人為的に加えず空気中から取り込ませる方法。時間がかかるうえに野生酵母に汚染されやすいが、旨味の強い酒になる。
- ② もろみを搾る際、人工的に圧力を加えて搾るのではなく、酒袋にもろみを入れ、自然に滴り落ちるしずくを斗瓶(一升瓶+本分)に詰め、低温で貯蔵し熟成した酒。
- ③ 酒造好適米の中でも特に秀逸と言われ、吟醸酒づくりに欠かせない品種。因みに、松山三井は準酒造好適米だが、近年酒造適正の向上を目指して改良に取り組んでいる。

# 島のこころに支えられて

## 村のサトウキビで ラム酒を造って島おこし



株式会社グレイスラム  
代表取締役 **金城祐子**



沖縄県  
南大東村

グレイスラムHP <http://www.rum.co.jp/>



「ラム酒の原料ってサトウキビなの!?!」この言葉がすべての始まりでした。〇〇時代の二〇〇一年冬、お酒好きな私は、今日もまた友人が経営するバーのカウンターに座っていました。ボトルラックを眺めていたら、海賊のイラストが印象的でおしゃれなボトルが目にとまり、背中のラベルを読んでみたら「サトウキビが原料のラム酒は甘味を伴うお酒です」と書いてあるのです。これは私にとって新発見でした!

「ラム酒の原料ってサトウキビなの!?!」この言葉がすべての始まりでした。〇〇時代の二〇〇一年冬、お酒好きな私は、今日もまた友人が経営するバーのカウンターに座っていました。ボトルラックを眺めていたら、海賊のイラストが印象的でおしゃれなボトルが目にとまり、背中のラベルを読んでみたら「サトウキビが原料のラム酒は甘味を伴うお酒です」と書いてあるのです。これは私にとって新発見でした!



リッツ(開拓精神)はしっかりと受け継がれています。一農家平均八ヘクターのサトウキビ畑を保有する南大東島の人々は、島の歴史と文化を守り続け、そして常に開拓を試みているのです。ラム酒事業の受入れ態勢こそが「開拓精神の証」でした。



実は、社内ベンチャー制度へ応募した当初、私はまだ一度も南大東島へ行ったことがありませんでした。かねてより私がイメージする「サトウキビの島・南大東島」と「インターネットで収集した南大東島」で応募用紙を埋め尽くした訳ですが、インターネットからの情報のひとつに、島の商工会が中心となり、特産品開発の一環で「我が島のサトウキビを原料にラム酒ができないものか」と検討されたことがあった、ということを知りました。その情報を頼りに島へ渡り、南大東島とのふれあいが始まったのです。



の人々は大きな心で受け入れてくれました。「金城さん、是非この島にラム酒工場を造ってください。そして島の特産品としてラム酒を全国に発信してください。全面協力します!」村長の照屋林明氏からいただいたこのメッセージは「やる気の源」になり、「少しでもこの島のためになることがしたい!」という気持ちに変わっていったのでした。

止めてくれました。酒類製造免許取得、物流コスト、工場建設費や場所の問題等、ひとつひとつを一緒に解決してくれたのです。特に、工場建設については、資金的に余裕のないベンチャービジネスですから、なんとか遊休施設を使わせてもらえないかと相談したところ、快く島のシンボリック建物である旧空港ターミナルを無償貸与してくださるようになったのです。様々な島の支援、協力を取り付け「原材料一〇〇%南大東島産のラム酒を南大東島で造る」という事業計画は、約二年かけて社内ベンチャー審査委員会を通過し、二〇〇四年三月、(株)グレイスラムは南大東島の酒造所として産声を上げました。

### 【(株)グレイスラム】

資本金一〇〇万円(沖縄電力(株)五二%、金城祐子三四%、南大東村一〇%、伊藤麻由子五%)。現在のところ月産五〇〇〇本程度。初回出荷分は四十五分で完売したという。広い販路で早期の単年度黒字化を目指す。



①小田川は五十崎の心 ②河原の榎は五十崎のシンボル ③イベント「水辺の散歩」で水生生物観察 ④御祓地区の棚田 ⑤みそぎのおにぎりパーティ ⑥⑦酒造り ⑧暮らしの中の手仕事展 ⑨五十崎商工会のエネルギー研修

論談 — まちづくり —

# 五十崎藩 酒づくり哲学

五十崎藩よもだ塾々頭  
亀岡 徹

亀岡酒造株式会社 一千代の亀—  
<http://www.chiyonokame.com/>



はじめに

ややこしいテーマを頂いてしまいました。気楽に引き受けてしまいました。さて、酒文化です。

言葉の確認から入りましょう。酒は道具であり、文明です。従って造り酒屋も道具であり、文明です。米も棚田も同じです。

これら道具を使って酒造りを始めた時、営みが生れます。それは営みであり、文化ではありません。なぜなら、虫にも生きる営みがありますが、文化たり得ないのと同じです。

酒づくりが文化と呼ばれる為には

【No.1】

先述の通り、只酒を造るだけならば、営みであり文化ではない、只の作業である。では、酒づくりに目標を持たせてはどうか。

- おいしい酒づくり
  - 儲かる酒づくり
  - 売れる酒づくり
- 目標が設定されると、只の作業に方向

性が出て来ます。しかし、蟻の集団をよく観察しますと、一糸乱れず、方向性を持って活動しています。それは、そのシステムを維持する為の方法論であり、都合と云うことになるでしょう。それも文化と呼び得ません。強いて言えば事業活動と呼ばれるものです。時として迷い道や、ケモノ道となる事が、多々あります。

結び

五十崎藩商品開発手順書

- 一、目的を確認する。
  - 二、目標を定める。
  - 三、方法論に移る。
- 順序をまちがえると、迷い道に入り込み、くたびれてしまいます。藩づくりも、酒づくりも、ブランド作りも、豆腐づくりも、同じことです。さあ、ものづくりに励みませう。

【注】

日本師連盟は、医師、教師、山師、詐欺師、等々全ての師を含みます。地上二五〇億の中空にありますので、ひとかどの者しか入門出来ません。

大仰な話で恐縮ですが、只の損得の話です。仮に、人類が生存し続けることが「善」であると仮定した場合、その「善」の補完活動を目的とする、その為の米づくり、酒づくり、河づくり、和紙づくり、企業づくり、等等…。つまり、未来の子ども達にとって、損か得かのセンサー及び測定器が組み込まれて初めて、「ものづくり文化」と呼び得るのでしょうか。

例えばこうです。ある企業が、すてき

# 石垣島の若者たち

人間牧場主 若松 進一

今年の「地域づくり団体全国研修交流会」は二月に沖縄県で行われた。多くの離島を有する土地柄だけあって、那覇市での全体会のあと十七もの分科会場に散り、それぞれのテーマに沿った研究や交流が行われた。私は葉草で島おこしを目論む石垣島を、「島おこし発祥の地」への期待感もあって選んだ。

石垣島のある八重山諸島はサトウキビと伝統文化の島であるが、昭和四十年代に相次ぐ台風の襲来で基幹産業のサトウキビが打撃を受け、加えてリゾートブームで土地が買い占められ、若者は東京を目指すという急激な過疎化に見舞われた。そこで登場したのが特産品・地酒・太鼓（伝統文化）の三点セットを中心に据えながら青年の手によって始まった島おこし運動であった。その運動は大分県の一村一品、北海道池田町のワインなどに代表

される村おこし運動となって瞬く間に日本全土に広まっていった。結果的には過疎や高齢化、産業不振、嫁不足という田舎の社会的現象を止めることはできなかったが、その運動は今も地域づくりとして広く受け継がれている。

あれから三十五年余りの歳月が流れた中で八重山諸島の石垣島訪問であったが、豊かな自然とスローライフへの憧れもあって最近では若者の流入が見られ、少しずつ人口が増えているという。

そんな石垣島で青年会の幹部から面白い事例発表を聞いた。島の若者たちは伝統文化の伝承と新しい文化の創造という二つをテーマに活動しているが、中でも「雪が降るのを見たい」という島の子どもの夢を実現させようと降雪イベントを企画したのである。子どもたちの夢は限りなく広がって楽しい。「お菓子の家に住みたい」とか「気球に乗って空を飛びたい」とか突拍子もないことを思いつくものだ。彼らにとつてその夢は難題な夢であったが、夢を叶えようと神戸からスノーマシンを取り寄せ、たくさん氷を使ってもその見事に雪を降らせたのである。降雪コーナー、かまくらコーナー、滑り台コーナーには一万人を超える親子連れが列を



なし大盛況であったという。

私は子どもの頃、映画館で加東大介主演の「南の島に雪が降る」(注①)という映画を見たことを思い出した。戦争で負傷した余命いくばくもない兵隊さんが、自分のふるさとに降る雪を思い出し、「もう一度雪を見て死にたい」と言う。仲間たちは紙を集めて細かく切り、演劇の中で紙吹雪を降らせて「雪だ。雪だ。」と言い聞かせ、その雪を見た兵隊さんが息を引き取るシーンは涙を誘ったものである。この

映画を思い出せる私はもう古いが、よく似た話だと深い感動を覚えた。

市民からは今年も是非という話もあったが、青年たちは豪雪で被害に遭った東北や北陸地方の人々を気遣い、雪を遊びに使うことを戒めて豪雪見舞金を募り送金したという。何という優しさであろうか。

観光カリスマ百選に選ばれている石垣市長(注②)と私を交えたその夜の意見交換会は、若者たちのハッスルで何時になく盛り上がった。降雪イベントへのアイデアを求められ、「北の札幌に雪祭りがある。南の石垣島に雪祭りがあれば凄い情報発信になるかも知れない」という私のアドバイスに同調した若者たちとの観

光夢語りは深夜にまで及んだ。

私は、今年の成人の日に国際通りで酒を飲み羽織袴で暴れた那覇の若者のことを思い出した。石垣島に雪を降らせた行動も那覇の若者の暴走も、私たち大人から考えれば真似のできない非常識な行動といわざるを得ない。しかし同じ非常識な行動でも、仮に十年後まで彼らの行動が続くなら、いや続かずにここで終わっても、那覇の若者の暴走は非常識な行動として一笑に付されるが、石垣島の若者の行動は常識として認知され、多くの人々の賞賛を得ることであろう。

青年団や青年会という組織は、若者の高学歴化や価値観の多様化によって急激に減り続け、今やその実態すらなく「青年団」という言葉が死語に近くなつた地域もある。集まらないのか、集められないのか、集まらないが、若者の実態さえも掴めぬま

ふるさとの特徴を売ることは一枚の名刺でも、一枚のハガキでも出来ると話したことが石垣青年会の皆さんの心を捉えたようだ



葉が死語に近くなつた地域もある。集まらないのか、集められないのか、集まらないが、若者の実態さえも掴めぬま

まに、若者問題はフリーターやニートといった新たな社会的悩みの解決をテーマに動き出している。石垣島の若者のように地域とともに歩もうとしている事例の裏には、「金は出すが口は出さない」行政の支援と、日ごろから培ったアウトリーダー(注③)との深い信頼関係が存在することを忘れてはいけない。

「若者と地域」という言葉はまちづくりの現場でいつも議論され、その方策が模索されるも、決定的な解決方法が分からぬまま時が過ぎて行く。それはこれまでの議論が余りにも若者を除外した大人社会からの「こうあるべきだ」論に終始しているからかも知れない。大人が若者の輪の中に入り、共に考え共に行動する参画と協働こそが必要なのだ、今回の旅で石垣島の若者たちから教えられた。

【注】

- ①昭和三六年・東宝配給
- ②石垣市長の大濱長照氏は、「住んでよし、訪れてよし」の地域づくりを実践するカリスマ。因みに「私」こと筆者は、真似しない、真似できないアイデアで地域力を作り上げるカリスマ。
- ③インリーダーが青年団の役員を指すのに対して、アウトリーダーとは青年団の組織外のリーダーを指す。例えば教育委員会の社会教育主事など。



寄稿

## お酒のちから

元研究員 鵜野 大作

今号のテーマは「酒文化と地域とのかかわり」だとか。断っておきますが、私は下戸です。そんな私が酒について語ろうなんて笑止の至りと一蹴されそうですが、そこは呑んで忘れてもらえれば幸いです。

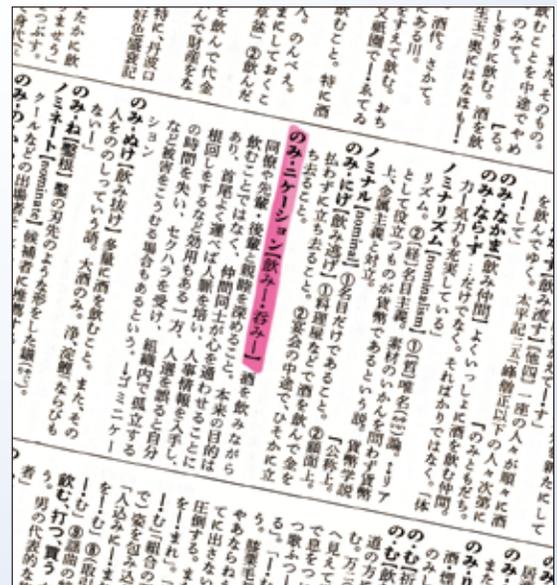
さて、「下戸と化け物は無い」（世の中に化け物などいないのと同じように全く酒の飲めない人もいない）と言われるように、かくいう私も1滴の酒も受け付けない体質というわけではなく、体調にもよりますが、ビールであればおおむね中ジョッキ2杯で動悸がバクバクいつもより激しくなり、目や頬が見事な桜色になっている程度です。（救急車のお世話になった前科あり。）

そんな私ではありますが、まちづくりに取り組む方たちと飲む機会には恵まれています。普段の緊張した空気から開放される飲み会の席では、定型のインタビューでは語られることのないようなまちづくり人の夢や苦勞など、心に響く話をたくさん聞くことができます。そこからその人のまちづくり観や人となりが見えて、私だけがそのような濃密な時間を過ごしていると思うと、とても贅沢な気分になります。おかげで酒に酔ったのか、話にのめり込んだのか分

からなくなることもしばしば。どうやらお酒には、普段と違うコミュニケーションをもたらしてくれる効果があるようです。

ところで、みなさんは「コミュニケーションは飲みニケーション」という言葉を一度は聞いたことがあるでしょう。もちろんそんな言葉は広辞苑を調べてもあるはずはなく、「飲み会」+「コミュニケーション」のおやじギャグ的造語です。酒のちからを借りてコミュニケーションなんてキョウビの若者には理解されにくい営みのようですが、大きな役割を果たしていることは確かです。特にまちづくりにおける飲み会の席では、地位や肩書き、上戸も下戸も関係なく自分たちのまちはどうあるべきなのか、なにをすべきなのか、ただひたむきにコミュニケーションを図れる公平な雰囲気があります。

まちの姿は、そこに住む人、そこで活動する人、ヒト・ひと・人によって変化していきます。だからこそ「まちづくりは人づくり」と言われ、その「人づくり」のためにコミュニケーションを取ろうとすることは「まちづくり」という終わりなき目標に近づくための第一歩のような気がします。下戸の私が口はばつたいことを言いますが、そこで酌み交わすお酒は、もちろんまちにとってもしっかり美味しいお酒なのではないでしょうか？



# 技を伝える 西予市

—三瓶の朝日文楽—

西予市職員 三田地 みさと



薄暗い会場の中はざわめきに溢れ、あちらこちらから弁当や湯茶を使う音や男衆が酒を啣る音が聞こえてくる。舞台を見上げると、右手の燭台に照らされたほの暗い辺りの大きな文机の前に袴姿のお侍さんが座っている。そして舞台では「父様の名は阿波の十郎兵衛…」という科白と共に幼子の人形が現れる。

これは、私が3歳～4歳位。恐らくいちばん幼い時分の記憶である。今となれば、祖母に連れられ朝日文楽の「傾城阿波鳴門」を観に行ったのだと判るのだが、その頃は袴姿のお侍さんが肩衣を着た太夫で浄瑠璃を語っていたとは理解のしようがない。そんな思い出を、心の奥深くにしまいこんだまま、16年ぶりに東京から故郷三瓶町（現西予市）に帰郷してきた私を待っていたのは、思いがけず「朝日文楽の太夫への道」だった。

まず、驚いたことは太夫の「しきたり」の厳しさである。浄瑠璃本の扱い方。舞台での仕度。衣装の揃え方。そして何よりも難しいのは、浄瑠璃の語り方である。三味線の「ひろい」の音を聞きながら、うまく「息」を使って語る。いや、ただ台詞を語るだけではない。詞と地合との語り分け。それも情を込めて語り、太夫と三味線と人形が三位一体となって舞台を完成しなければならないのだ。初代義大夫の言葉に「口伝は師匠にあり。稽古は花鳥風月にあり」というのがある。正にその通り



で、師匠から教えてもらったことを忠実に守りながら、その上で自分の人生で経験したあらゆる喜怒哀楽を重ね合わせて、情を語ら

なければならぬ。これは本当に奥深い世界で、まだ30数年の若い私にとって習得は長い道程である。

ところで三瓶町には、朝日文楽の他に「子供朝日文楽クラブ」と「三瓶高校文楽部」があり、朝日文楽の会員が小中高生に人形の遣い方の技術を教えている。長い子供になると9年間も人形を遣い、舞台では大人顔負けのテクニックを見せてくれる。私は、朝日文楽の古老達が、子供達に人形の指導をしているのを見るのが大好きだ。子供たちは目を輝かせて、「おっちゃん！こどうやるん？」と聞き、指導を素直に真似る。ただでさえ3世代間の交流が少なくなった今、地域ぐるみで古い世代から若い世代へ伝統芸能が受け継がれていく現場を目の当たりにできる事は素晴らしく、感動さえ覚える。私が、文楽の魅力に魅かれる原因の一つはここにもあるのだ。しかしそのような人材も、産業の乏しい地であるが故に、高校卒業と同時にこの三瓶を離れていく。

早いもので私が太夫を始めてもうすぐ3年が経とうとしている。持ち前の悪声とのんびり屋が災いしてか、なかなか上達はしないが、実はそんなに焦ってはいない。あの幼い日に聴いた「父様の名は…」の外題を語れるのが今の幸せであり、またこれから20年、30年と人生を重ねて、奥深い浄瑠璃を語っていくという密やかな楽しみもあるからだ。

さて、舞台の片づけが終わると、自然に皆が車座になり宴会が始まる。この朝日文楽の会長は地元の魚屋さん。イキのいい魚が皿鉢に並び、各地の銘酒が酌み交わされる。自然に座も砕け、三味線にあわせて懐かしい唄も響き始める。伝統の空間の中で繰り広げられるこの光景は、何物にも代えがたい私の大切な宝物である。

# 地域づくり コーディネーター育成研修 2005

## 始末記

研究員 清水 和繁



第5回講座（八幡浜市梅美人酒造）

の一幕もありました。ここで研修生の岩井仁茂さんが、後に恒例となる一句ご披露。  
**「古里はNO村でなくYES野村」**  
 十月は地域資源の活用をテーマに酒蔵講座。えひめ地域づくり研究会議事務局長の岡崎直司氏が、在るを知るといことがなければ地域づくりは始まらない、歴史の中に未来への判断材料があり、現在だけを見て判断すると失敗することが多いと講義。近代化遺産である梅美人酒造（八幡浜市）の酒蔵でのワークショップは、臨場感あふれ圧巻でした。恒例の岩井さんの一句。



グループワークも板について



第4回講座（西予市野村町）

今年の研修生は十七名。行政マンあり、元農協マンあり、一級建築士、学生、中国まで出かけるコンサルありと多種多様な人たちが集まり、若くは二十一歳から、上は六十歳という年齢をものともせず、人生のルツボのような楽しく愉快な講座でした。（有邑都計画研究所の前田眞氏を導師として、六回の課題別専門講座と研修生の自主研究など新たな講座がスタート。  
 第一回講座は「まちづくり総論」。えひめ地域づくり研究会議代表運営委員の若松進一氏が「地域おこしはふるさとを想う心」と題して講義。文化とは人間が

よりよく生きるために考えを形にするこ  
 と、そこにしかないもの、そこにあるものを考えて発展させることが大切だと、  
 コーディネーターとしての心構えを伝授。続いて、当センターが実施している「まちづくり活動アシスト事業」成果を六団体が発表。地域づくりの先輩達の話に耳を傾け、その熱い思いに触れるとともに実践することの難しさを学びました。  
 「ワークショップ講座」では、前田導師が意味と位置づけを明確にすること、一人一人の意見が言える雰囲気づくり、読みたくなる&使える議事録の作成が必要などなど、前田流ワークショップ道の奥義を伝授。演習では、研修生が①足軽探検隊、②氷結物語りの二チームに分かれ、チーム毎にファシリテーター・書記を決めてロープウェイ街、大街道・銀天街を歩き、ワークショップを体験しました。  
 九月は西予市で研修生自らがワークショップを開催。テーマは「自然と環境」。研修生の井上・河野両氏の議事提案で、ミルクとシルクの町といわれる西予市野村町の一次産業の活性化の方法について議論を展開。地元から「山の新資源研究会・山奥組」の皆さんやOB研修生などが現地サポーターとして参加。なかなか議論がまとまらないため、前田導師がワークショップの手順を再確認するなど

福祉・コミュニティ講座は、松山市西垣生の「託老所あんき」が舞台。地域の古い民家を利用した建物と、古いけれどお年寄りが住み慣れた環境でアットホームな一日を過ごしているのを見て、参加者全員がカルチャーショック！講義では中矢暁美代表が、介護施設など福祉の現場に日本の文化の特徴が反映されていない、介護される人の住み慣れた環境をくずさないことが大切と熱く語ってくださいました。研修生の皆さんのワークショップも板につき、KJ法もバッチリ！岩井さんから飛び出しました一句は、  
**「愛なく愛があると愛媛県」**



オンライン交流会は毎回欠かさず

研修の締めくくりは、研修生一人ひとりが、研修を通じて取り組んだ「地域づくり自主研究」の研究発表会。OB研修生も熱心に聞き入っていました。今年も、チーム毎に月替わりでファシリテーター及び書記を務め、全員がワークショップを主宰。研修生の皆さんの提案で「梅美人フォトコンテスト」をインターネットで開催するなど全員参加型の研修でした。なんととってもオフライン交流会が毎回できたこと、皆勤された方が数名いらっしゃったことが良かったですね。  
 研修生の皆さん「いっコーディネートNET」でお会いしましょう。  
 オフ会も忘れずに！

“MY TOWN”ウォッチング  
 歩キ目デス&足ラテス  
 第35弾  
 「目玉の散歩コース  
 ~伊予市下吾川~」



まちなみ探偵団  
 岡崎直司

「goo」ブログ岡崎直司の岡目八目  
<http://blog.goo.ne.jp/eye345/>

某月某日の朝、伊予市下吾川地区をブラリ一歩きしてみた。別段どうってことのない筆者が住むエリア内での散歩コースである。最近では新築住宅やマンションで随分と建て込んできたが、それでも市の近郊、まだ農村的雰囲気が残っている。車がやつと通る位の道をわざと選びながら歩く。それも、直線ではなく不規則に蛇行する道が狙い目。郊外の古い道は必ず曲がっている。

「おやつー」早速目に入ったのは、農家と思しき民家の軒先。何かが墨書きされている。(写真①)よく見れば「鳳凰」のデザインらしい。時々通るコースなのに、どうやら見落としていたようだ。フムフム、軒先両サイドと妻側にも、何箇所かに程よいアクセントで描かれている。



写真① 見事な鳳凰

折りしも、運良く家の方がゴミ出しの為か外に出てこられた。こういう時は不躰けだがお聞きするに限る。幸い見知らぬ者の唐突な質問にも快く教えて下さった。

家は、築一二〇年の農家で、数年前に屋根葺き替えの際、地元の左官さんが座敷の欄間彫刻を見て、それを写して描いたものとのこと。余程その意匠が気に入ったに違いない。昨今は何事もタイムイズマネーで、ゆとりの感じられない請け仕事が多い中で、こういう職人仕事を目にして嬉しくなる。天気の良い朝、早起きは三文の得、モチロン見事な鳳凰を誉めちぎっておきました。



写真② 民家の石垣



写真④ ガンプキ瓦

交互に積むに花崗岩を使い、法勾配を強調している。かつて神社に寄進が集まった頃の賜だ。洋風建築で言うところのコーナー

れたり残骸と化すより余程マシ。見上げながらエールを送った。

ここは本瓦葺きの長屋門、松山平野のシンボル。(写真⑤)と言っても、ピンと来ない御仁には暖簾に腕押し。が、しかしオタチアイ、この平野をザツと見渡すとその数約三百棟の長屋門。そんな地域は全国広しと云えども我が松山平野ぐらしいもの。双海の夕日ではないが、何故コレを日本一と叫ばないっ！無関心とはツレないものである。捉え方の問題として、ネガティブに見れば松山の保守的風土と言えなくもないが、あろうことか今でも時おり新築物件としての長屋門を見



写真③ 神社の石垣

かける場合もあるから、これはタダごとではない。ここまでくれば、田舎を小バカにしたような名作「坊ちゃん」のリフレインイメージより、余程アップレではないか。と、筆者一人が叫んでおります。

今回は、ちよいと朝の散歩のつもりが、ランニング・ハイの成せる技か、テニション高めの見て歩き。目玉の散歩、四歩、五歩、皆様におかれては、くれぐれも穏やかなウォッチング・ウォークをお楽しみください。

ストーンでもある。

続きましては、妙な形の棟瓦が頭上に。(写真④)「水」と刻まれたのは防火のまじないとして、問題は形。これは、「ガンプキ瓦」といって、本来は茅葺き民家の棟にカマボコ状に並べられる。松山平野の茅葺屋根には、どの家にももつぱらコレが乗っていた。南予では見かけない。残念ながら、現在ではナマ茅葺きは、平野全体でも十棟あるだろうか。殆ど絶滅危惧種Aランクで、仮に残ってたとしてもトタン張り。しかし、解体時に廃棄するには惜しい大きな瓦で、物にもよるが幅一坪程もあり、この家の場合は、こうして納屋のテッペンで余生を過ごすことになったと見える。ちとバランスは悪いが、地面に打ち捨てら



写真⑤ 松山平野のシンボル「長屋門」

P.S. 愛読者の方に「案内」。「goo」ブログ岡崎直司の岡目八目」がスタートしました。ウォッチングネタがお好きの向きは、どっぞ覗いてみてください。

# ハイジの国から 学ぶ理念

研究員 兵頭 利樹

第2回  
『近自然学』の手法・事例あれこれ



「多自然型川づくり」と呼ばれる河川工法がある。従来のコンクリートブロックによる護岸ではなく、植物や石を使ってより自然に近い方法で流れの勢いをコントロールし、生態系にも配慮する工法だ。平成二年に当時の建設省より「多自然型川づくりの推進について」の通達が出され、平成九年には河川法が改正されて、すべての川が「多自然型川づくり」の対象になった。治水だけが目的ではなく、川の美しい景観と環境に配慮した工事が行われるようになってきている。もともとヨーロッパの手法を参考にしていたのだが、別頁でものづくりの理念を書いておられる五十崎町（現内子町）の亀岡

徹氏は、高知県の福留脩文氏（株式会社科学技術研究所）とともに、そのベースとなる「近自然学」の考え方を日本にもたらした張本人だといわれている。さて、「近自然学」の考え方は河川補修の技術だけの話ではない、ということには前回述べた。川も道路も街も、あらゆる分野において人間の豊かさの持続と自然環境との共存を目指す理念なのだ。道の例で言えば、通常、道路は広くて真っ直ぐで見通しが良いのが走り易いと思われており、実際にそうした道路の造り方がなされているところが多い。しかし、走り易い道は、いくら速度制限をしても人間の心理としてスピードが出てしまう。スピードを出せば、燃費も悪くなり、騒音も大きく、事故の確率が高くなり、



スイスの小川

人間にも環境にも良くない。しかも山を削って動物の住処を荒らしてしまう。だから、逆説的な言い方になるのだけれど、狭くて曲がって見通しが悪くて：



見通しは悪いが、結果として安全な道

という道が、スピードが出せない安全な道ということになる。地形に沿って建設すれば環境負荷も少ない。スイスではロータリーが多用され、わざと木を植えて見通し悪くしている。その結果、ドライバーが無意識に速度を緩めて円滑な通行が保たれる。また、信号機は赤青の間隔が非常に短く、赤になってもイライラせずに待つ事ができて、結果として信号無視がなくなるという効果もあるようだ。チューリッヒ市はスイスの中では大都会ではあるけれども、道路幅は日本のそれと比較すると狭く感じる。車道と自転車道が分離もなく並行しており心配になるが、自動車が（心理的に）スピードを出さないような道の造り方になっているので見事に共存している。また、夜間はトラックの通行が禁止されているため街がとても静かだ。

そのほかにも、アイドリング禁止とか、目に付くところにフトンを干してはダメだとか、悪臭（例えば魚を焼く匂い！）を出してはいけないだとか、日本では考えられないようなことにまでスイスでは規制が及ぶという。



道の真中に自転車のマーク見えますか？

講師の山脇正俊氏は、「ランドシャフト」を重視することを強調された。ランドシャフトは通常、「景色・景観」などと訳されるが、正しくは「農地を含めた自然環境を保護・保全していく」「地域」という空間を意味するのだそう。特に、景観的な気持ちの良さ、動物的に感じる印象としての生き延び易さなどを表現するフレーズとして「気持ちの良いランドシャフト」という言い方をされた。スイスでは気持ちの良いランドシャフトは公共の財産であるという意識の共有がなされており、特定の個人がそれを汚すことは許されない。

それは自由とはいわないのである。むしろ、ランドシャフト自体が、ひとつの人格というか生命体であるような捕らえ方をされている。

エネルギーについても「近自然学」的発想はあり、化石エネルギーの代わりに



エコホテルの太陽熱温水設備

太陽エネルギーを利用するというのがそれだ。しかもやたらに発電するのではなく、熱なら熱、光なら光を変換せずにそのまま利用するのが望ましいと。変換にはそのための余計なエネルギーが要求されるうえにロスがあるからだ。太陽光発電によってお湯を沸かすよりは、太陽熱温水器のほうが効率が良いという理屈である。

また、対策は分散させるのが望ましいとも言う。例えば大規模浄化施設を建設するよりも、小規模な浄化槽を分散させたほうが環境には負荷が少ないのである。人間が環境を省みずに豊かさの追求を続けることは、結局は自らの豊かさを放棄してゆくことにつながる。自然環境と共生することで守られる豊かさがあるのだ。それは、心の豊かさだけでなく、自分たちの安全や、環境が維持されることで保たれる農林資源や水産資源、景観が維持されることによる観光資源など、経済の循環につながるのだ。人間の手の届かない自然はそのままにするしかないが、人間の周辺にある自然は、人間の手によって活力を与えることで持続され、人間に対する付加価値をも生んでくれるのである。

静かなのは他にも理由があり、騒音に閉じてさまざまな規制があるそうだ。窓を開けてテレビ・ラジオの視聴をしてはいけないのだという。駅の構内も電車の中も静まり返っている。日本のような駅や電車内のアナウンスはほとんどない。日本では、駅名の告知に始まり乗り換えの案内から足元の注意を促すものまで、ひっきりなしにけたたましい放送が続くが、スイスではせいぜい次の駅名を静かに告げるのみである。

## 平成18年度 地域づくりリーダー育成研修会 受講生募集

（財）えひめ地域政策研究センターでは、地域づくりの活動者や行政職員等の中から地域づくり活動のリーダーを育成するお手伝いをし、愛媛のふるさとづくりの更なる活性化を目指します。

### ◆研修期間

平成18年6月から平成19年1月までの間で、年間6回程度の開講を予定しています。

### ◆内容

各テーマ毎に県下各地に赴き、地域の実態に触れ、テーマに沿ったエキスパートの指導を受けます。地域の現状を学ぶと同時に、現場に即した問題解決能力の向上を目指して、ワークショップなどの実践的な研修を実施します。さらに、研修を通じて県内各地の実践活動家との交流を図り、研修終了後の活動にも生かせるネットワークをつくります。※受講料は無料ですが、研修会場までの旅費は自己負担となります。

### ◆募集人員及び応募資格

- 20名程度
- 県内の地域づくり活動者、各種団体関係者、行政職員、学生、その他まちづくりに関心のある人

### ◆応募方法と締切

- 直接または市町・関係者を通じて当センターまでお申し込みください。
- 5月19日（金）

#### 【お問い合わせ・お申し込み先】

（財）えひめ地域政策研究センター  
まちづくり活動部門  
Tel : 089-932-7750  
Fax : 089-932-7760

## 平成18年度 まちづくり活動アシスト事業について

（財）えひめ地域政策研究センターでは、まちづくり活動の活性化、地域の活性化を促進するために、県内で地域づくりのためのワークショップやイベントの開催、広報資料の作成などの活動を行っているまちづくりグループに対して、活動費の一部を助成する事業を行っております。

### ◆対象事業

まちづくりに関する学習会・シンポジウム・ワークショップ等、地域を活性化するためのイベント開催、広報紙の発行、チラシ・リーフレット等の印刷、掲示板の設置、その他の具体的な活動。

### ◆応募資格

上記の対象事業を実施しているまちづくりグループで、10人以上の構成員がいること、政治・宗教・営利を目的とする団体でないこと、過去に同事業を利用したことがないこと、などが条件となります。

### ◆応募方法等

詳細は直接お問い合わせください。応募要領・申込用紙を送付いたします。

#### 【お問い合わせ】

（財）えひめ地域政策研究センター  
まちづくり活動部門  
Tel : 089-932-7750  
Fax : 089-932-7760

## BOOK INFORMATION



- 『知れば知るほど新発県 なるほど地図帳 愛媛』  
昭文社 2,310円（税込）

『なるほど地図帳』シリーズは、歴史・文化、自然、食、産業、人物など都道府県単位であらゆる事象を取り上げて、それらをマップやグラフ、写真、イラストなどで「見て、わくわく楽しめる、理解できる」情報本です。誌面は前半の特集と後半の地図という構成で、特集・地図の双方から愛媛県のいまの姿をはじめ、過去・未来を紹介しています。



- 『いなかのせんきょ』  
藤谷治著 祥伝社 1,890円（税込）

「全国1億の有権者に贈る、これぞ日本の清く正しき選挙小説!？」という文字が帯に躍る。市町村合併の混乱と借金まみれの地方行政、地域への思いなど、フィクションとは言えよくできた本です。このところ桂 望実著『県庁の星』がベストセラーになっておりますが、いやいやどうして、この本だって面白くも考えさせられます。必読。



- 『奇跡を起こした村のはなし』  
吉岡忍著 ちくまプリマー新書 798円（税込）

豪雪、大水害、過疎という苦境を乗り越え、農業と観光が一体化した元気な姿に生まれ変わった新潟県黒川村。高度経済成長の清濁を見極め、村長をはじめとする村役場職員の不断の努力とアイデアをつづったノンフィクション。小さな町や村が生き残るための知恵を教えてくれる一冊。

# 『伊方杜氏資料館』 (伊方町生涯学習センター内)

平成17年8月にオープンした伊方町生涯学習センターの4階にできた展示施設。

伊方杜氏の功績や歴史を町内外へ紹介するとともに、後世へ語り継ぐために整備されたものです。貴重な道具類とともに酒造行程が分かり易く展示されているので、すでに日本酒愛のみなさまはもちろん、これから日本酒を飲もうとする方も蘊蓄を仕入れに寄ってみたいはいかがでしょうか。実際に酒造りに携わる伊方杜氏のインタビュー映像も見ることができます。



《開館時間》9:30 ~ 16:00

《休館日》月曜日 (祝日の場合はその翌日)・祝日  
・年末年始 (12/29 ~ 1/3)

《入館料》無料

《お問合せ》伊方町中央公民館 ☎0894-38-1020



後列 左から 研究員 兵頭利樹 (宇和島市) 研究員 脇田弘樹 (愛南町) 研究員 清水和繁 (全農愛媛県本部) 主任研究員 井石憲雄  
前列 左から 事務員 濱田悦子 専務・所長 青野泰彦 常務・総括部長 丹羽由一

## —春は異動の季節です—

平成18年度、えひめ地域政策研究センターのまちづくり活動部門は左記のスタッフで活動します。

この3月までの2年間、当センターで勤務した鶴野研究員は4月から派遣元の四国中央市で勤務することになりました。今後とも客員研究員としてよろしくお願ひします。

アメリカの文豪マーク・トウェイン曰く『わたしの書は/水だ/偉大なる天才の書は/酒だ/誰もが飲むもの/それは/水だ』と。ユーモアと風刺に満ちた彼らしい言葉だと思っ◇日本酒は水と米と麹からできている。誰もが口にする水と米で醸した偉大なる天才の書を、たまにはじっくり味わうのもいいだろう。その先には単なる酩酊だけでなく、先人の知恵と地域の文化が垣間見えるのだ◇蔵の軒先に杉玉が下がり、もうすっかり新酒が出回っています。

(兵頭)

\*\*\*\*\*  
内容についてのご意見やまちづくり活動のトピックなどありましたら、お気軽に『舞たうん』編集係までお寄せください。

〒79010003

松山市三番町四丁目十番地一

愛媛県三番町ビル二階

（助）えひめ地域政策研究センター

まちづくり活動部門

TEL089(932)7750

FAX089(932)7760

発行/平成十八年四月七日

（助）えひめ地域政策

研究センター

印刷/岡田印刷株式会社