

## 港と日本酒に関する調査研究

港と社会研究会

### 1. はじめに

近年、政府は日本酒を焼酎とともに國酒と位置づけ、國酒プロジェクトとして海外へ売り込むなど輸出の促進を図っているほか、観光庁はニューツーリズムとして、各地の酒蔵を観光の対象とした酒蔵ツーリズムを推進している。一方、各地の港町にも多くの酒蔵と日本酒があり、これら資源を活かして港町の振興を図る取り組みも行われている。

みなと総研では、平成 26 年 11 月に「港と社会研究会」を設置し、自主調査研究として、港と文化や社会の関係を紐解き、情報発信することで、港湾の関係者だけでなく一般の方にもその関係の深さをよく知ってもらう取り組みを進めている。

同研究会の活動の一つとして、港と日本酒をテーマに、港に関係が深い日本酒を探し出し、酒蔵を探訪し、港と日本酒の歴史や文化を考察するとともに、港の酒蔵ツーリズムを提案しており、こうした取り組みが港町や地域の活性化につながることを目指している。以下にその調査研究成果を示す。

### 2. 日本酒を通して中世の港と水運が見える

#### (1) 灘・知多・江戸は日本酒のホットライン

江戸時代より、灘はミネラルを多く含む宮水に恵まれ、酒どころとして発展した。灘の酒は西宮から樽廻船で江戸へ輸送された。輸送の間に樽の中で熟成された日本酒は、樽の香りと芳香な風味が加わり、下り酒として江戸で重宝された。江戸時代の前半は、伊丹、池田の酒が優勢であったが、後半は港に近い立地を生かし灘が圧倒していった。

樽廻船は、それまでの主流であった菱垣廻船とほぼ同じ和船の一種であるが、日本酒を専門に取り扱うことで、積み込みの合理化を図り輸送時間の短縮を実現した。吉野杉で作られた樽は中身を含めて 80 kg 程度で、これを人力で荷役していた。



古き時代の灘の酒蔵（菊正宗記念館）

一方、知多半島の酒造りの歴史は古く、江戸初期には知多全体で 100 軒以上もの酒造家が創業していた。江戸時代中頃には廻船により江戸への出荷も始まり、知多が江戸と大阪の中間に位置することから「中国酒」として親しまれ、江戸に入る日本酒の 3 割を担うまでに成長した。半田は知多半島の最大の物資集積地で、海運業や醸造業で多くの人が集まり賑わいを見せていた。江戸時代の半田運河沿いには、黒板囲いの蔵が建ち並び、地元産の酒、酢、木綿などが江戸、大阪などに運ばれた。

灘からの下り酒は、江戸の品川沖で樽廻船から伝馬船に積み替えて、新川（現在の中央区新川）の酒問屋へ運び込まれた。新川には河岸が整備され、酒問屋が立ち並び、多くの人々でにぎわった。また半田からは、日本酒に加え酢が多く搬送され、江戸で寿司が普及する要因となった。

新川から日本橋川をさかのぼり、日本橋や日本銀行本社ビルを過ぎたあたりに、鎌倉河岸がある（千代田区内神田二丁目付近）。鎌倉河岸は江戸城築城の時に鎌倉から石材を荷揚げしたのでこの名前がついた。江戸時代にはこの河岸に豊島屋酒店があり、灘からの下り酒を安い料金で提供したため大変な人気があり、2月の雛祭りには白酒（しろざけ）も提供し、これを求めて多くの人が集まり、市をなしてにぎわった。この活況は江戸名所図会に描かれており、佐伯泰英はこの絵をもとに「鎌倉河岸捕物控」を著したと言われている。



右手ビル群が新川（中央区新川）で、江戸時代には河岸があった

## （2）瀬戸内海は中世の交通・産業の中心

中世から近代の瀬戸内海は海上交通の大動脈で、各地に潮待ち港が発展した。現在でも港湾や造船所の数が抜きん出ており、海の文化の中心であったことがうかがえる。また、温暖で降雨量が少ない気候を生かし、各地で塩田が発展した。

広島県の竹原は古くから製塩業で栄え、本川沿いの港町は塩の取引で賑わい、廻船業も活発であった。当時の町並みは、重要伝統的建造物群保存地区として、現在も保存されている。その港町のメインストリートには老舗の竹鶴酒造がある。製塩業は冬季になると生産が落ちることから、副業として酒蔵を営むことが多かったが、竹鶴酒造も製塩業から転じて、1733年に酒造を始めたとされている。またニッカウキスキー創業者竹鶴政孝の生家として有名で、多くの観光客で賑わっている。

広島県の三原市には酔心山根本店があり、もともと酒造りだけでなく、醤油味噌、塩田経営、廻船業も営んでいた。この他に呉、岩国など、瀬戸内海の港町には著名な酒蔵が存在する。



竹原の町並みの中でも存在感のある竹鶴酒造

### (3) 北前船による日本海水運の繁栄

日本海の水運は、江戸初期に河村瑞賢が西廻り航路により大阪と酒田を直結し、その後、北前船が酒田から蝦夷地に到達し最盛期を迎えた。また各河川に沿って物流拠点が立地するなど、河川舟運も発展した。繁栄は明治中期まで続いたが、鉄道等の台頭により水運は衰退していく。秋田、酒田、新潟、富山、境港など北前船で栄え、人と物資が集まった港町には、どこにも良い日本酒と酒蔵がある。

日本海の港町の酒蔵には、北前船により発展した廻船業から酒造りに転じたケースが見られる。秋田県にかほ市の飛良泉本舗は、創業500年の老舗酒蔵で、廻船問屋も営んでいた。戊辰戦争でいったん蔵は焼け落ちたが復興し、現在もよい酒造りを続けている。また、新潟県村上市の宮尾酒造（メ張鶴）、山形県酒田市の東北銘醸（初孫）なども廻船問屋から

の転向である。



風格がある飛良泉本舗の酒蔵



飛良泉本舗を一步出ると港が見える

富山港も北前船の寄港地として栄え、その中心地であった東岩瀬地区には多くの廻船問屋が立ち並んでいた。同地区に酒蔵を構える榊田酒造店(満寿泉)は、経営者が地元有志とともに「岩瀬まちづくり会社」を設立し、町屋景観の再生に取り組んでおり、北前船で栄えた当時の港町がよみがえっている。

#### (4) 河川舟運の湊町

明治時代になると、北海道開拓に歩調を合わせ、新潟港、酒田港、秋田港（土崎港）等から船で大量の米と日本酒が北海道に出荷されている。また輸送の利便性から、雄物川、最上川などの内陸河川沿いにも蔵が発達した。

秋田県の穀倉地帯である仙北平野にある大仙市は、古くから雄物川やその支流の玉川の水運が発達した。角館に近い大仙市長野二日町周辺は、玉川舟運の湊町として栄えた地で、清らかなせせらぎに囲まれた古い町並みがある。鉄道開通に伴う水運の衰退で地域は寂れたものの、古くより、風格のある鈴木酒造（秀よし）がここに蔵を構えている。



玉川舟運の湊町に立地する鈴木酒造

### 3. 平出淑恵さんの活動を通じて日本酒の世界を見る

平出淑恵さんは、日本航空キャビンアテンダント時代にワインのソムリエ資格を取得し、現在は日本酒造青年協議会の酒サムライコーディネーターとして、國酒プロジェクトである日本酒の海外売り込みや酒蔵ツーリズムを推進している。また平成26年からは、港と日本酒の調査研究への助言をいただくとともに、みなと総研広報紙にインタビュー記事を掲載させていただいた。ここでは平出さんの活動を通じて、日本酒を巡る各種取り組みを紹介する。

#### (1) 日本酒を世界へ売り込む

平出さんらの貢献で、ロンドンで開催される世界最大規模のワインコンテスト（インターナショナル・ワイン・チャレンジ）に、日本酒部門が設置された。日本酒部門には、各酒蔵が選りすぐった大吟醸酒を出品し、世界のワイン通に日本酒の魅力を発信している。

また日本酒を海外に売り込むため、海外の日本大使館では乾杯を日本酒で行うことになり、外務省の海外赴任前研修では、平出さんが講師となり日本酒の講義を行っている。なお、日本各地の酒どころでも、地方自治体により日本酒での乾杯条例が制定されるなど、日本酒の国内消費に向けた取り組みも進んでいる。

関係者の地道な取り組みにより、阪神港における清酒の輸出は、2015年には数量金額ともに過去最高を記録した。（ワイン輸入実績の5分の1程度に達した）

#### (2) 酒蔵ツーリズムによる地域振興

観光庁等が推進している酒蔵ツーリズムは、酒蔵を観光資源と捉えて人々を地域に集める観光振興の取り組みだ。インターナショナル・ワイン・チャレンジの日本酒部門でチャンピオンになった鍋島大吟醸を生産する富久千代酒造は、佐賀県鹿島市の港町の酒蔵だ。人口3万人の小さな港町からのチャンピオン選出を契機に、「鹿島酒蔵ツーリズム」という蔵開きイベントが開催され、人口と同じ3万人もの人々が集まった。平出さんはこの経験を全国に普及しており、例えば最近では、東北経済産業局による東北酒蔵街道プロジェクト、中部運輸局と北陸信越運輸局による昇龍道日本銘酒街道などにも関与している。

また、日本酒と交通機関のコラボレーションも進んでおり、エアライン国際線での大吟醸酒の提供、由利高原鉄道などの地方鉄道と酒蔵の連携による蔵開きイベント、さらには日本酒をテーマとしたクルーズ企画など、多くの分野で取り組みが進展している。



観光客で賑わう鹿島酒蔵ツーリズム

#### 4. これから追求したいこと

##### (1) 港町や海辺の酒蔵の探求

これまでの調査で、港町の古い町並みと一体となった伝統ある酒蔵や、地方の港や海辺にある酒蔵の中には、生産規模は大きくはないが評判の良い日本酒を世に出し、個性的で輝きを放つ酒蔵が存在することがわかってきた。例えば、和歌山県海南市黒江の名手酒造（黒牛）、島根県大田市温泉津（ユツ）町の若林酒造（開春）、石川県能登町宇出津（ウツ）の数馬酒造（竹葉）などである。

これからは、このような珠玉の「港の日本酒と酒蔵」を見つけ出し、情報発信やネットワーク化により、港町や地域の振興につなげることを検討したい。



奥能登の数馬酒造 窓の外には港（宇出津港）が見える

##### (2) 地方の海辺の日本酒を世界に発信

新潟県の佐渡島には尾畑酒造（真野鶴）をはじめとした複数の酒蔵があり、多くは海辺に立地している。佐渡島南部の赤泊港は対岸の長岡市寺泊とフェリーで結ばれているが、この小さな海辺の集落に北雪酒造がある。この離島の酒蔵からは、ニューヨークの著名なレストラン NOBU に日本酒を出品し、評判を得ており、国際市場で日本酒の価値を高めている。

一方、イギリス・ハイランド地方の南西部に位置するアイラ島はスコッチウイスキーの

島だ。アイラ島の面積は佐渡島とほぼ同じであるが、人口はわずか 3500 人程度で、美しい海岸線にはラフロイグ、ボウモア、アードベックなど、スコッチウイスキーの名門蒸溜所が並び、観光地として国際的な評価を得ている。この辺境の地の素朴な自然や食とスコッチの組み合わせが、海外からの旅行者を魅了している。

日本でも、例えば佐渡島の自然と、岩牡蠣と、極上の吟醸酒を求めて、海外からのインバウンド旅客が集まるような取り組みを進められないものか。

## 5. おわりに

当研究会では、これまで港町の日本酒と酒蔵の情報を集め、港と日本酒の歴史や文化面の考察を行ってきた。また、もう一つの取り組みとして、郵船クルーズと連携して、クルーズ客船飛鳥Ⅱの寄港時における酒蔵めぐりのオプションツアーを金沢港や秋田港を舞台に検討し、既に金沢港においては実現した。後者の取り組みについては別途報告する。

最後に、港と社会研究会では今後も港と日本酒を初めとし、港町と地方創生、港と水運の歴史的考察などについて幅広く検討を進めることとしている。

(文責：みなと総研 首席研究員 三上圭一)