

御影郷古酒蔵群 第4次調査現地説明会資料

— 灘伝統の酒蔵跡の発掘調査成果の現地公開 —

はじめに

灘五郷酒造地のうち、神戸市域では、御影郷・魚崎郷・西郷の酒造地があり、平成10年度に周知の遺跡として神戸市埋蔵文化財分布図(図1の地図)に登録しています。

今回の発掘調査の成果をご報告いたします御影郷は、今回の発掘調査で4回目の調査となります。発掘調査では、江戸時代後期から近代までの酒蔵跡が発見されました。

灘の酒造りの歴史

灘の清酒造りが盛んに行われるようになったのは、江戸時代ごろからといわれています。灘で酒を樽に詰めて、樽廻船(たるかいせん)という酒専用の輸送船にのせて、江戸まで運んでいました。それまでの江戸での酒の名産地は、伊丹や池田などの酒造地でしたが、18世紀代(西暦1700年代)には、これらの名産地を追い越し、江戸での市場を独占するようになります。

灘の酒造り発展の要因はいくつかありますが、宮水の発見と水車の利用によって効率よく、質のよい酒米に加工することによって、すぐれた酒を造りだしたことや、海辺に酒蔵をもち樽廻船(たるかいせん)が利用できたことなどが考えられています。今日もなお「灘の生一本」と呼ばれるように日本酒の一大生産地の地位を保っています。

また、酒の質を良くし、安定した生産をするために酒を仕込む時期を冬季に集中させます(寒づくり)。そのため冬季の約100日間で酒造りの全工程を終了させる必要がありました。効率よく酒造りを行うため、蔵建物の構造や配置、酒造りの施設の改良を常に行っていることが今回の発掘調査で明らかになりました。

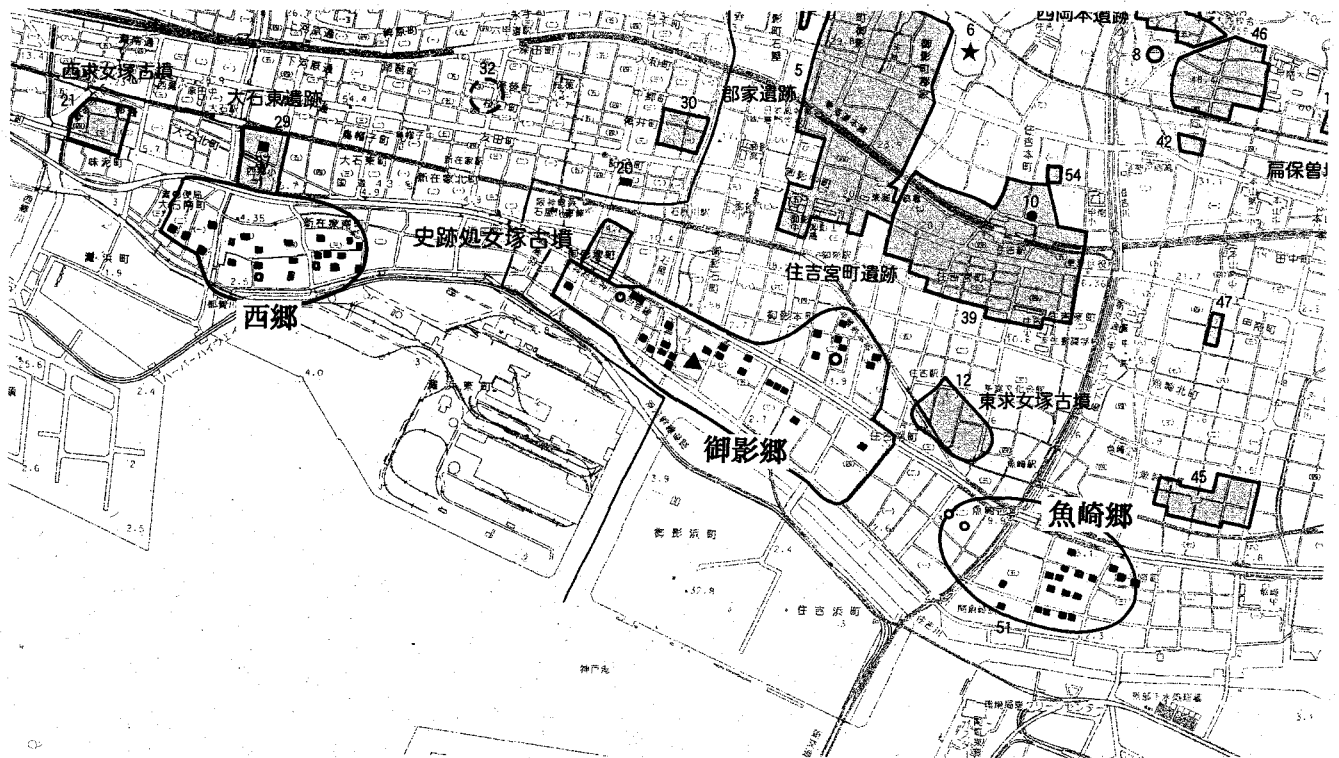
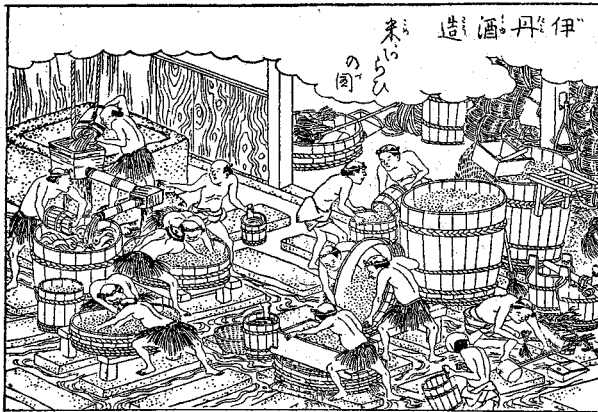


図1 御影郷・魚崎郷・西郷の位置 (『神戸市埋蔵文化財分布図』より)

江戸時代の酒造りの工程と酒造りの施設

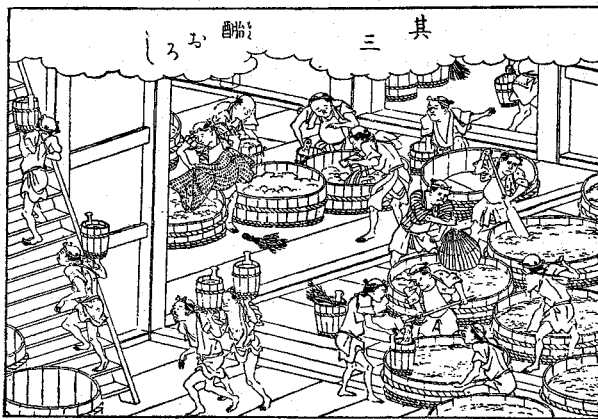
下の図は『日本山海名産図会』という江戸時代（寛政10年・1798）の伊丹での酒造りの工程を紹介した書物の一部です。遺跡となった酒蔵跡に、酒造りのどの工程のどのような施設が遺構として残されるのかを現地見学で発見してください。



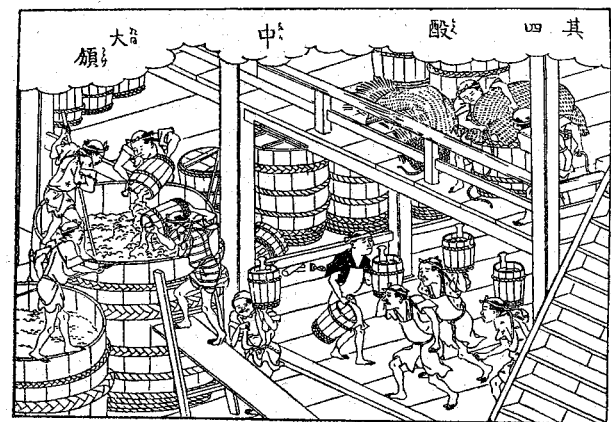
その一 酒米を洗う
井戸水を汲み上げて洗い場での酒米を洗う。
洗い桶（おけ）に水をはり、酒米を手で洗っている。



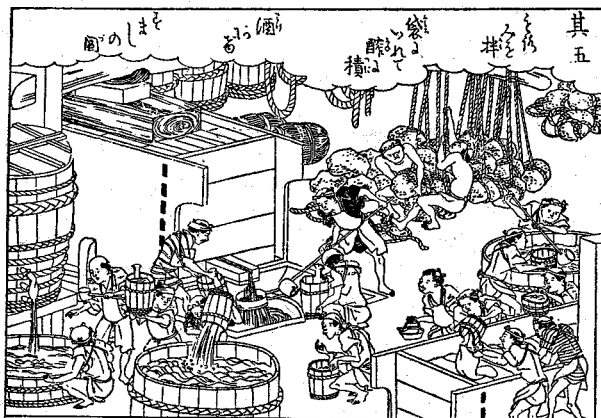
その二 酒米を蒸し、麹（こうじ）つくる
酒米を甑（こしき）という蒸し器に入れ、湯を沸かした大釜にのせて蒸気で蒸す。



その三 醪（もと・酒のもと）を仕込む
こうじと水、蒸米を桶（おけ）に入れてすり潰す作業。
酒のもとをつくる。できたもとは二階へ運んでいる。



その四 もろみを仕込む
できた醪（もと）にこうじと水、蒸し米を樽（たる）に入れ醪酵（はっこう）させる作業。



その五 酒しぼり
できたもろみを袋に入れ、槽（ふね）と呼ばれるしぼり器に入れる。槽の横に立てられた柱から伸びた横木におもりの石を吊るしてその圧力で酒を搾る。

酒蔵の発掘調査では、井戸・米洗い場・釜場（かまば）・酒しぼりの槽場（ふなば）・蔵建物の基礎などが発見されています。

灘の酒蔵の場合、槽場（ふなば）は地下に作られ、蔵の床面と地下に置いた酒槽（さかぶね）とに段差をつけて楽な姿勢で作業をしやすくする工夫がなされています。

※酒槽（さかぶね）：原酒のもと・もろみの入った酒袋を重ねて並べ、上からの圧力でしぼる舟の形に似た木製の器。

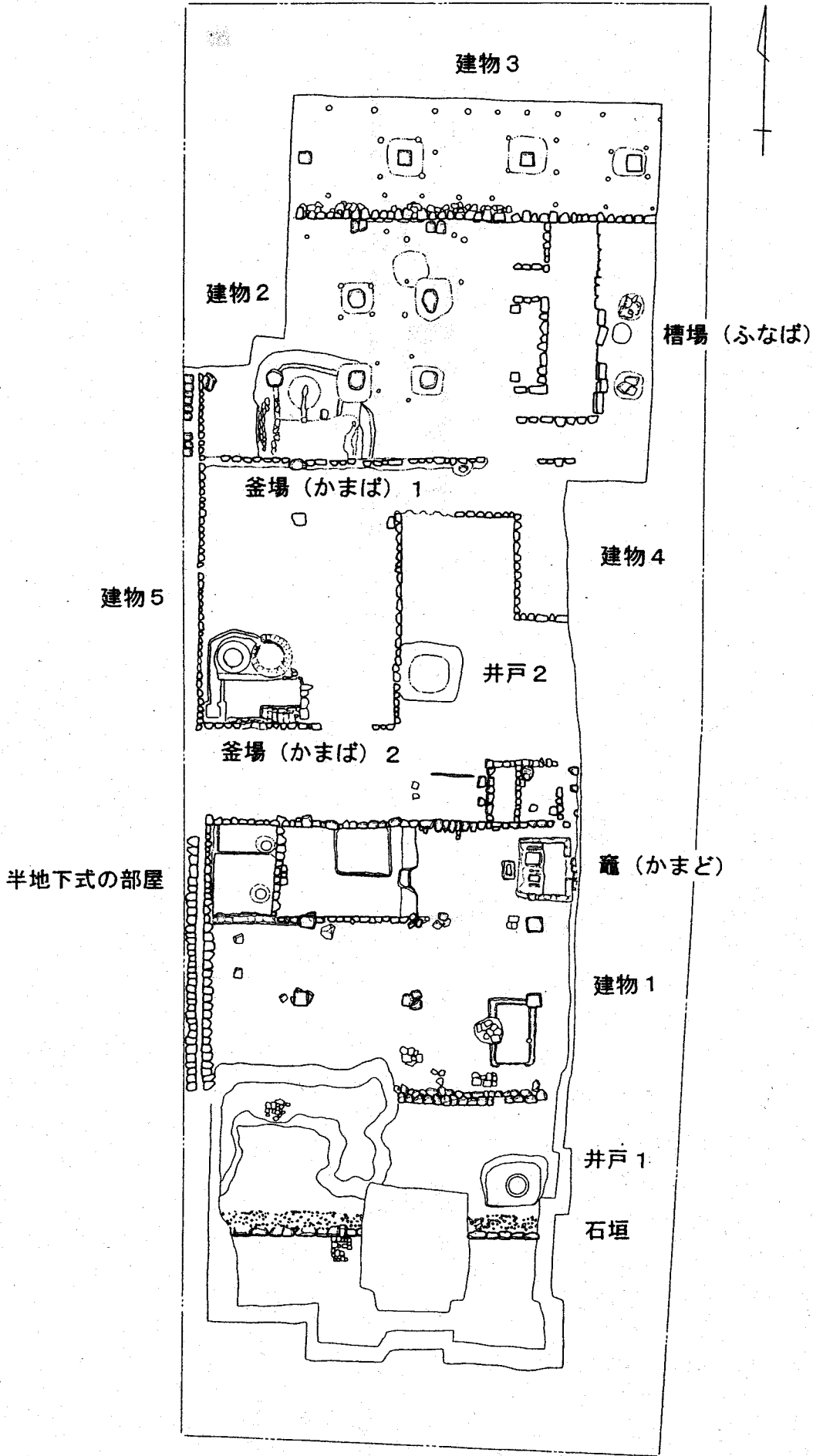


図2 発掘調査地全体平面図 2期・3期の酒蔵跡 (S=1:300)

発掘された酒造りの施設

仕込蔵（しこみぐら）【酒造りの作業をし、酒を仕込むための蔵】

敷地の最も北側に作られた東西に長い蔵建物で、建物2と建物3が棟続きの構造となっています。建物3（大蔵）は平坦な床面に対し、建物2（前蔵）は半地下式の酒をしぼる施設である槽場（ふなば）と蒸米を造る釜場（かまば）を築造しています。

建物2では、蔵の建て替えと酒造りの施設の配置換えをしているようです。また、巨石を使った礎石（そせき）や、建物の骨組みを組み立てる際の足場と考えられる柱穴が発見されました。礎石に残された柱の痕跡から一辺約40cmの角材が使用されていることなどから2階建ての建物であったことが推測されます。

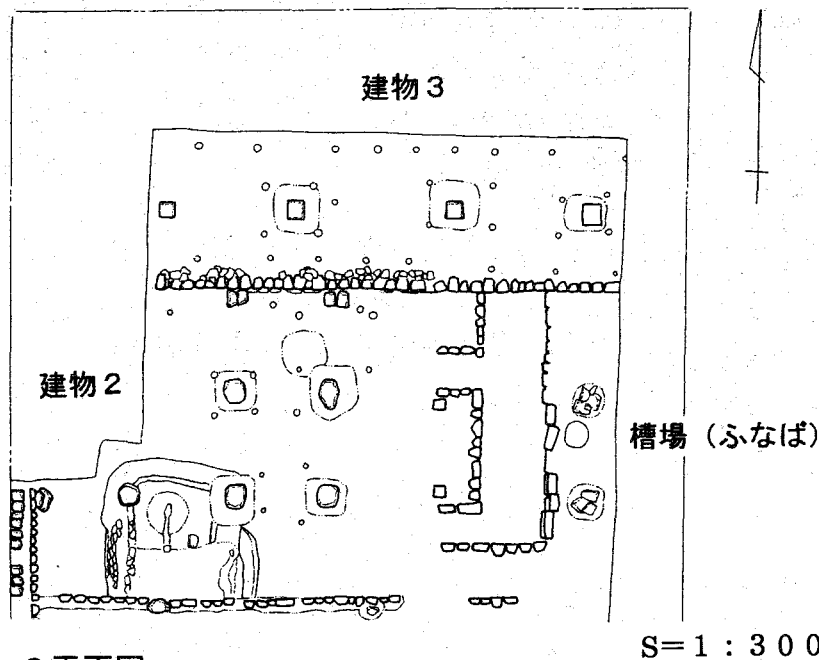


図3 建物2・3平面図

井戸と洗い場【酒米を洗い・道具などを洗う／酒を仕込む準備】

酒の仕込みには不要な米ぬかを丁寧に洗い落とす必要があります。発掘調査では2基の井戸が発見されましたが、米を洗った明確な施設は発見されませんでした。敷地中央にある井戸の周辺、建物5のあたりでは、排水溝を4回にわたり改修しており、このあたりで酒米を洗っていた可能性が考えられます。

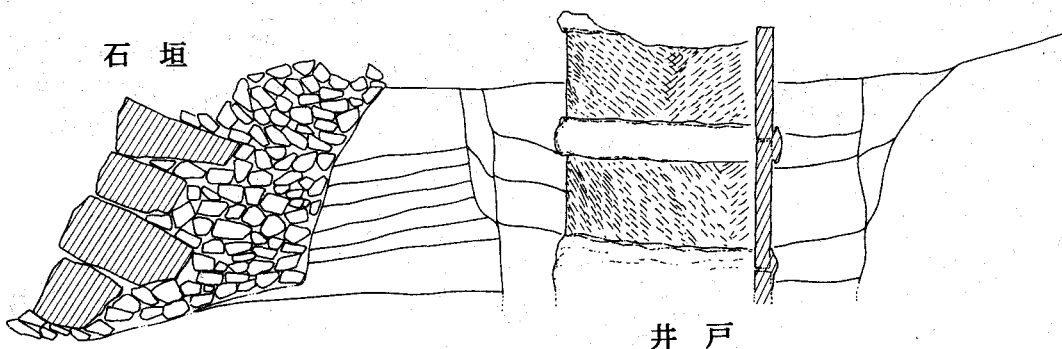


図4 敷地の南端に造られた井戸の断面図

左側の石積みは、敷地境の石垣でこの南側は浜で、防波堤の役割もしていたようです。

釜場（かまば）【酒米を蒸す／こうじづくりや酒の仕込みに使う蒸し米を造る施設】

酒の良し悪しを左右する蒸米を造る重要な施設で、時代により改良が行われています。釜場は、2箇所発見されました。

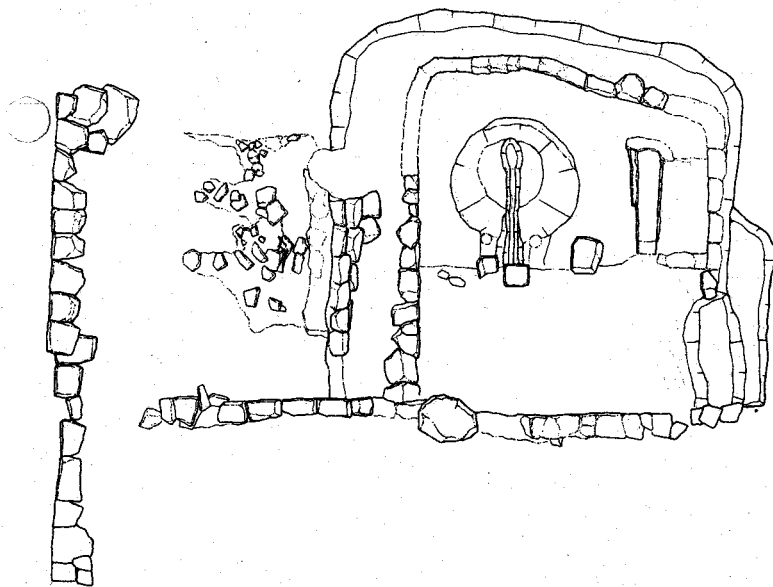
江戸時代の釜場

左下の図は、建物2内で発見された江戸時代後期から幕末期に使用されていた釜場で、石組みと粘土で構築されています。煙を建物の外に出すための煙道（えんどう）がありません。北半部が釜（かま）をすえる部分で粘土が火を受け固くなり、周囲の土が赤く変色しています。南側半分は、燃料の薪（まき）を投入する作業場で、かき出した灰や炭が堆積しています。

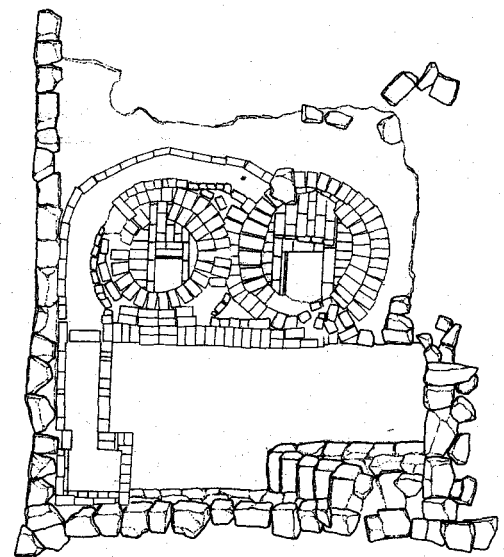
明治時代の釜場

右下の釜場は、煉瓦（れんが）と石積みで造られた明治時代から使用されていた釜場です。かまどを煉瓦で作成し、燃料を投入する作業場は石を組んで造っています。図は真上から見た図ですが、かまどの右側の直径が大きく、左側は小さく造っています。通常、大きな方が大釜（おおがま）と呼ばれ米を蒸すのに使い、小さい方が脇釜（わきがま）で湯を沸かすのに使われます。

燃料は石炭で南東端に堆積していました。燃料を投入したり、灰をかき出すための窓が大釜と脇釜にそれぞれ上下2ヶ所ついています。このかまどには煙道が作られており、釜の背後を逆時計周りでもわり、燃料投入作業場の南西隅に煙突があり、ここから建物の外に煙を出していました。



S=1:100



S=1:100

図5 建物2内の江戸時代の釜場

図6 建物5内の明治時代の釜場

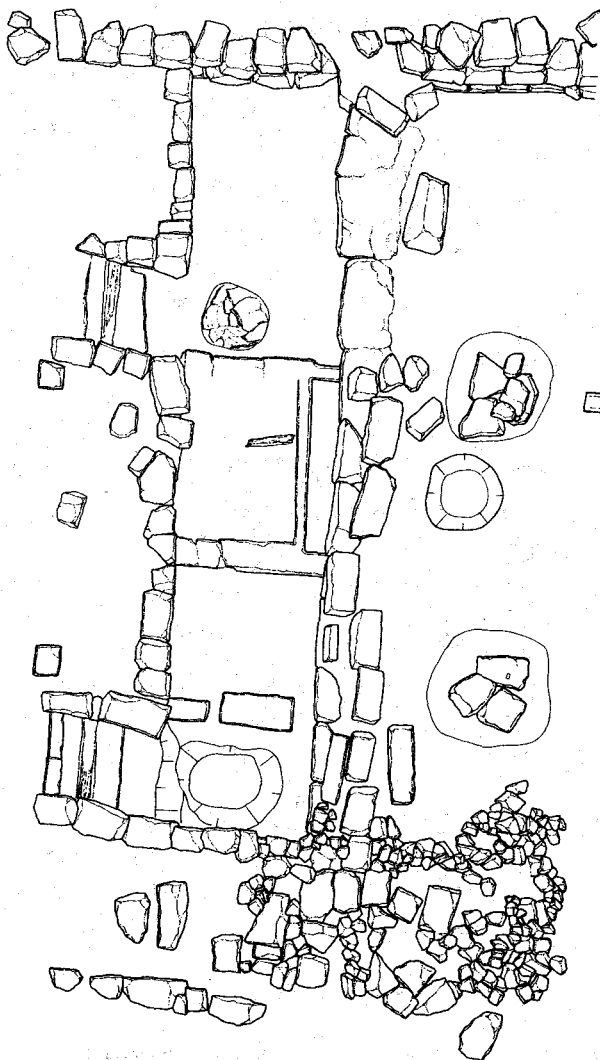
槽場（ふなば）【熟成した酒のもとをしぼり、酒と酒かすに分ける／酒しぼりの作業】

熟成（じゅくせい）した原酒の溶液であるもろみを圧搾（あっさく）して、酒と酒かすに分ける作業をする施設です。灘の酒蔵の場合、この施設を地下に造り、蔵の床面と地下室の床面に置かれた酒槽（さかぶね）に段差をつけることによって作業をしやすくする工夫がなされています。

今回発見された槽場は、南北10m、東西2m、深さ1mの石組みの地下室で、西側に2ヶ所の階段が作られ、階段下に酒槽（さかぶね）からしぼり出された酒をためる垂壺（たれつぼ）を据えています。

南側の垂壺（たれつぼ）は、抜き取られていましたが、北側の垂壺は壊れた状態で残っていました。二石入り（にこく：360ℓ入り・一升瓶400本分）の大きな備前焼の甕が置かれています。

酒槽（さかぶね）を置くところには石が敷かれています。中央にはコンクリートに改修した土台が築かれています。東側の壁面の外側には大きな柱穴があり、中に石が入っていました。ここに柱を立て、横木を差込みその先に石のおもりを吊るし、その重みで酒槽に入ったもろみをしぼる構造となっていたと考えられます。（右下の復元図参照）



S=1:100

図7 槽場（ふなば）の平面図

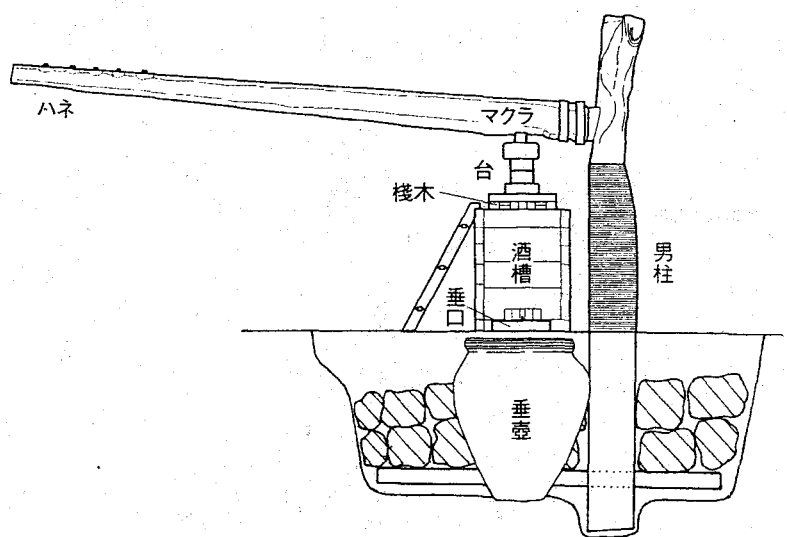


図8 槽場の復元図

（伊丹市「重要文化財 旧岡田家住宅保存修理工事報告書（災害復旧）」1999年より）

発掘調査の成果

酒蔵の改修と酒造施設の改良

下記の図は、今回の発掘調査で発見された江戸時代後期から近代までの建物配置と酒造施設の配置の変化を表したものです。1期については、現在調査中で詳細なことはわかりませんが、2期以降、効率よく質の良い酒を安定して造るために、酒蔵の建て替えや酒造りの施設の改良が行われています。

江戸時代後期から幕末期の2期には、酒造りの工程順に南から北へ、酒造りの施設（作業場）を配置した酒蔵となっています。また、敷地の南端に防波堤を築くなど、しっかりした敷地の整備をしています。この酒蔵を元に3期の明治時代には建物5の増設・改修、酒造施設の改良を行っています。今回の発掘調査では、日本酒生産の代表的な地位を築き上げた灘の酒蔵・酒造りの原点に近づく貴重な発見となりました。

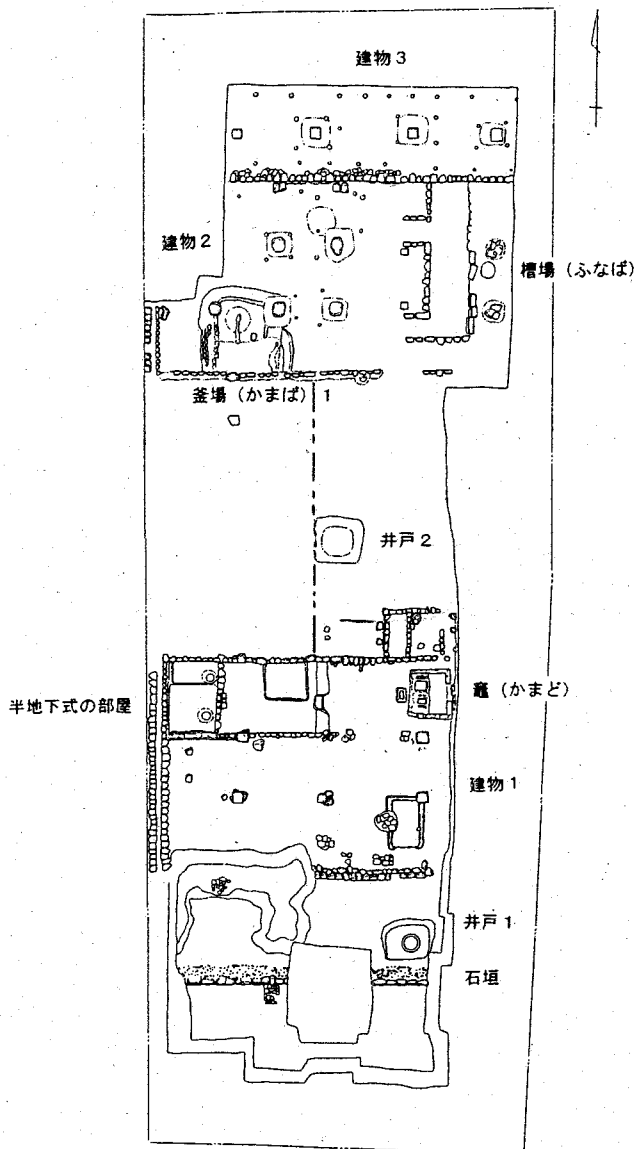


図9 2期の酒蔵配置図

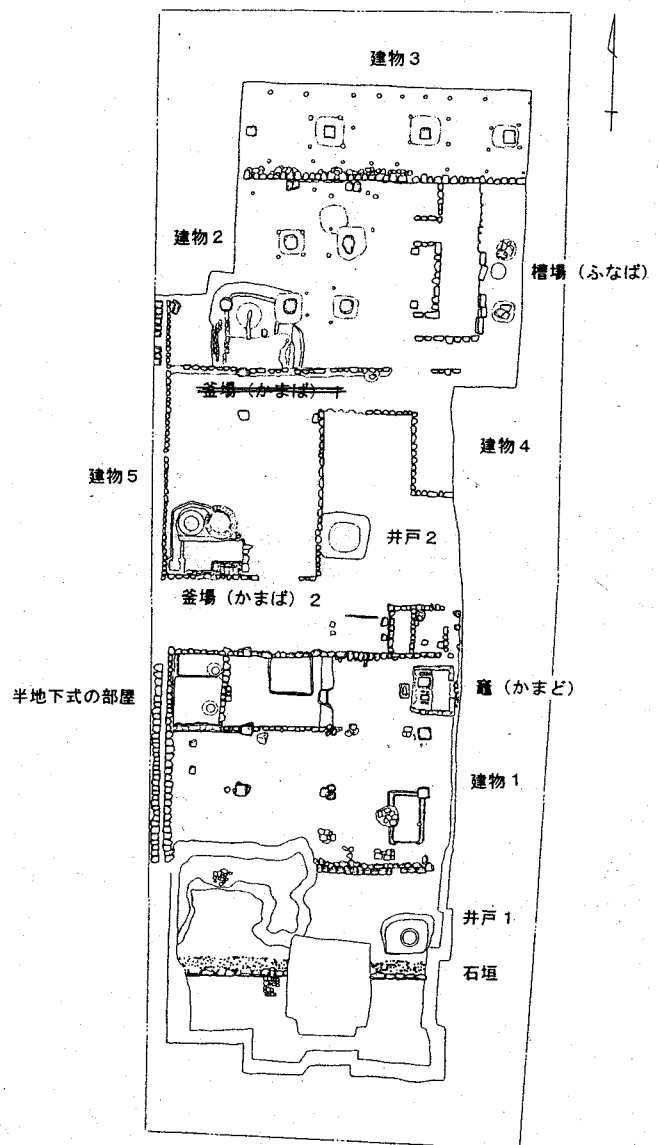


図10 3期の酒蔵配置図