

匠の技術にふれたくて知っているようで知らないものづくりの現場を訪ねました。

# 大人の社会見学

## 284年以上の歴史を誇る 但馬杜氏の酒造り

伝統の技が造り出す**甘露の雫**  
日本**三大杜氏**に数えられている  
但馬杜氏の里に息づく酒造り



昔から「一穗、二もと、三造り」といわれるように、もと造りは酒造りの要となる。最近では、酒造りも機械化されてきたが、味に関わってくる部分は全て手作業。



香住館では一般の酒造見学も可能で、観光酒造としての地域貢献が評価され、但馬初の「ふるさと企業人賞(総務人臣賞)」を11月に受賞した。

### DATA

■香住鶴株式会社 \*香美町香住区小原600-2  
\*9~17時(酒造見学は10~15時半、要予約)  
1月1日休 TEL.0796-36-0029

杜氏とは酒造りの最高責任者のこと。但馬では、冬季の働き場所を求め、出稼ぎとして全国各地へ酒造りに出かけていた。酒造りは杜氏・蔵人のグループが、新米の刈り入れの終わる10月頃から翌年の春まで、家を離れ、酒造会社の蔵元に泊まり込んで行われる。但馬杜氏を持つ粘り強い精神力と確かな技術は、全国でも高く評価されている。

午前5時に出勤して作業を始める。酒造りには冬の朝の寒さがとても大切。麹造りでは、洗った米を蒸し、蒸し上がった米を冷まし…といった、工程によって温度差が激しい作業が多い。そして、この麹造りには二昼夜の時間を要し、寝ずの番が続く。自分の体を管理することも蔵人の仕事。健康面はもちろん、普段の食事も気を付けなければならない。

「蔵人は冬になると納豆やヨーグルトは食べないですよ」と、香住鶴福壽蔵の店長・福本澄子さんは教えてくれた。麹菌より強い納豆菌や乳酸菌が、蒸米や麹に混ざると酒造りが台無しになってしまうため、冬はこれらをできるだけ口にしないそうだ。「前の杜氏さんは『酒造りは毎年が一年生だ』と話していました」と、店長の福本さん。温度、米、水との複雑な自然の原理が影響する酒造りは、数値や理論だけでは成立しない。杜氏歴50年以上のベテランでさえ、毎年の酒造りには神経を使う。また、後継者不足により但馬杜氏の数も減少している現在、香住鶴では社員杜氏の育成に力を入れている。「杜氏には香住鶴の味を守っていく責任がある。味と品質を落とさないようにしなければ」と話すのは香住鶴の社員杜氏・松本幸也さん。昨年、初めて杜氏を務め、今年で2年目の蔵入りとなる。

香住鶴 2009 秋・冬謝恩キャンペーン

## 毎月液晶テレビが5台当たる!

11月 12月 1月 2月 の4回抽選で総計20台

応募締切 2010年 2月28日(日)

当日締切

応募シール3枚 集めよう!

香住鶴を買って

山麩仕込但馬の自信  
山麩仕込但馬の誇り (1.8Lビン・バック共)  
生酛からくち (1.8Lビン)  
生酛純米 (1.8Lビン)

詳細は酒販店様設置の専用応募ハガキをご覧ください。

キャンペーン対象地域 但馬・丹波・京都府北部・鳥取県

はずれてもさらに **Wダブルチャンス!**

抽選にもれた方の中から再度抽選!

無濾過原酒 しぼりたて生酒

100名様

SHARP AQUOS 26型

ブルーレイDVD対応

地デジ・BS・CS110度 デジタルハイビジョン



# 但馬アーカイブ

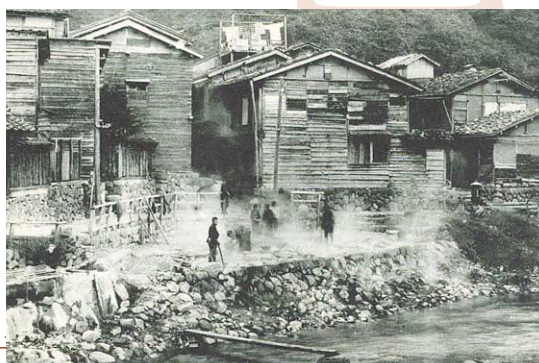
2枚の写真から過去・現在・未来を探る

## あらゆ 荒湯

(新温泉町湯村温泉)



荒湯前の本町通は木造3階建ての旅館が多く並んでおり、その地下には「乾燥場」という部屋があったそう。地熱を使って干物や椎茸を干したり、洗った浴衣を乾かすのに利用していた。現在では利用方法が変わり、サウナなどに活用している。また、冷暖房に温泉の熱を利用しているところもある。温泉をうまく利用する姿勢は、今でも変わらない。



温泉橋より荒湯全景を望む。人正時代の荒湯。

### 荒湯を中心に発展した、門前町ならぬ「温前町」 人と人とのふれあいは温泉から生まれた

今からおよそ1150年前に慈覚

大師が発見したといわれている湯村温泉は、新温泉町にある山陰の名湯。温泉街のシンボルである荒湯では、98度の高熱泉が毎分470リットルも絶え間なく湧き出している。

「子供の頃は近づいたら駄目だといわれていた。毎年、湯に落ちて亡くなる人がいたな」と、荒湯近くで呉服店を営む森田善郎さんは話す。時代はちよど右上の写真の頃。「生活の一部だった」という荒湯には現在のような柵がなく、「腰から下までつかると命がない」とまでいわれていたそうだ。

昭和30年代、三種の神器と呼ばれていた、白黒テレビ、洗濯機、冷蔵庫。「子供の頃、湯村では洗濯機だけが普及が遅れていたんです」と、振り返るのは湯村温泉旅館飲料組合長の朝野泰昌さん。その理由は荒湯に洗濯場があったため。そこは温泉が川の水に混ざり冬でも暖かく、洗濯物も温泉の成分で白くフワつと仕上がる。また荒湯は、家事をする女性たちの

井戸端会議の場所でもあった。洗濯のついでに茹で野菜を作り、

薬師湯の帰りにゆたんぼを持って帰る。当時は、生活のほとんどが荒湯を中心に成り立っていた。

そんな中、旅館だけでなく各家庭にも温泉が配湯されるようになり、家庭でも温泉が使えるようになったのだ。荒湯まで行く必要がなくなったのだ。昭和60年代になると、洗濯をする姿はほとんど見られなくなりました。

「湯村の町は散策にちよどいい面積なんです」と、朝野さん。ぶらりと当てもなく歩ける範囲が、広すぎない湯村の町に合っているそう。その中心にある荒湯は、今も昔と変わらず、コミュニティの場として根付いている。

「温泉」というキーワードは、旧町名にもなっていたほど、先人がこだわっていた大切なものだった。荒湯は湯村の人々にとって空気のような存在。最近では、昔から旅行客への「おもてなし」として利用していた荒湯ゆたんぼが復活した。温泉の学術的な効能を地元の人が知ってもらおうと講座も行われている。今も昔も湯村では、荒湯から人々の輪が広がっている。

協力：朝野泰昌さん・森田善郎さん

特別天然記念物 コウノトリ

## 豊かな未来へ

地域のために、あなたと共に

 但馬信用金庫

本店／豊岡市中央町17-8 TEL0796(23)1200



<http://www.tanshin.co.jp/>