

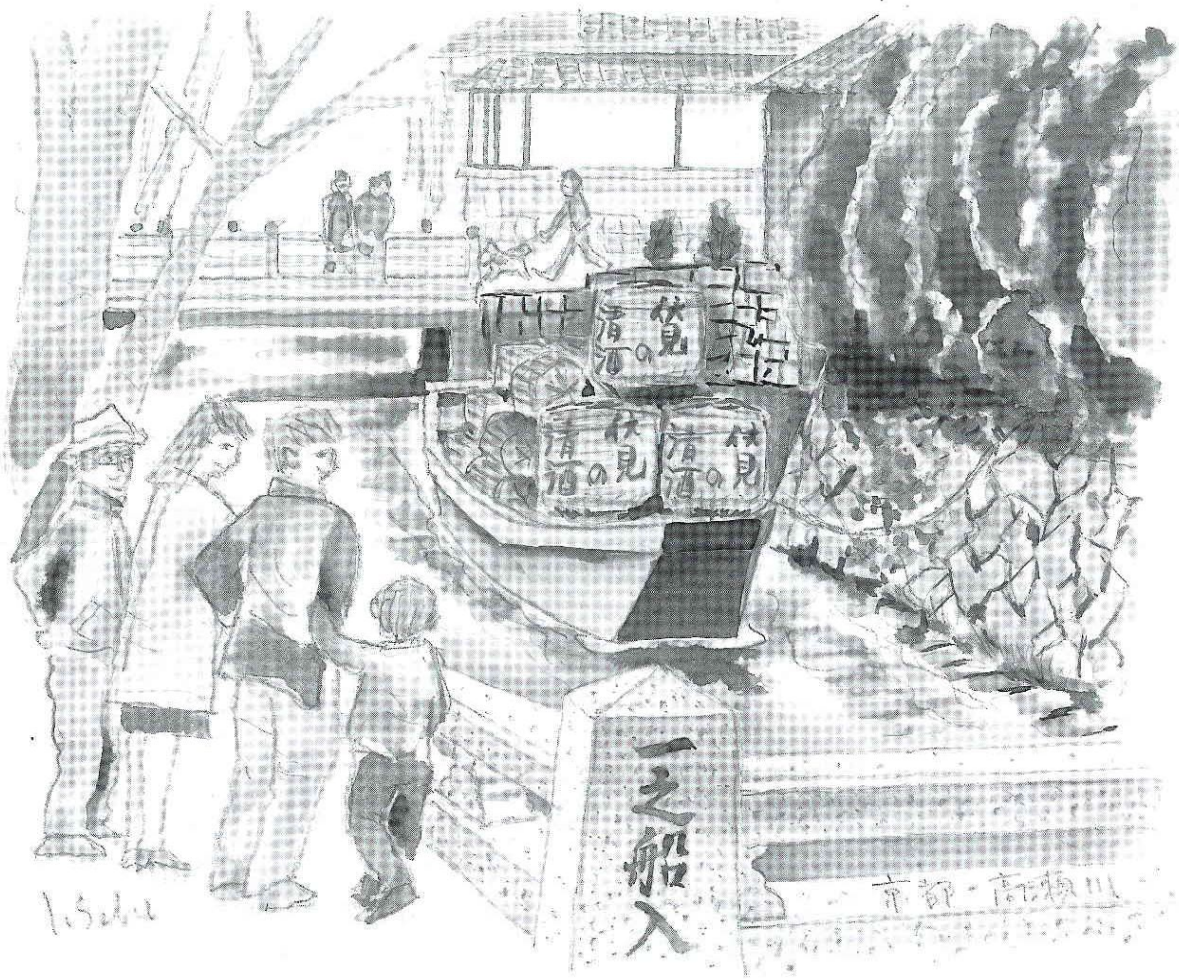
会 報

河川文化

第 50 号

平成 22 年 6 月

人と川との新時代へ



Contents

巻頭言

酒と私

松田 芳夫

川と酒特集

「シリーズ／河川文化を語る⑧」

新潟の酒

平田 大六

酒どころ京都・伏見

川がとりもつ人と酒の縁

田中 伸治

照葉樹林の町「綾」と共生する「自然感」を目指して
綾南川と「酒泉の杜」の活動

福田 清治

酒呑童子と二瀬川

村上 政市

養老の瀧が酒になった！

村上 圭二

加治川水系酒談議

若月 学

タイの河川と泡盛の深い関係

長嶺 哲成

灘五郷と川

芥川 要

日本酒の銘柄と川の関係

会員の声

米坂線と荒川、水郡線と久慈川、回遊券の旅

山口 高志

川の本

水利と土木・解説

雑誌「水利と土木」

記事閲覧サービスから見える治水の歴史

「河水統制事業の実務を担った土木技術官(その1)」

安井 雅彦

市民の活動紹介

平成 21 年度 彰の川研究会 秋の研修会報告

榎本 康雄

八ツ場ダム・めがね橋・安盛寺・元小山川

会員の活動紹介

早瀬川ファンクラブの紹介

福富洋一郎

「都筑には遊べる川がある」

山田 倫子

伊勢神宮と五十鈴川

「水の現場を歩く」

ジャーナリストの研究会「活動報告(その6)」

協会の活動日誌

加治川水系酒談議

若月 学

特定非営利活動法人 加治川ネット21

この度、会報誌「河川文化」の特集「川と酒」へ寄稿させていただくにあたり与えられた題材は「新発田川や加治川等の「川と酒」の関わり」。これは、私を自他ともに認める「呑んべえ」と見込んでの依頼かと意気込んでみたところ、なんと、そのきっかけはホームページに掲載された小さなイベント記事にあったらしい。

そのイベントとは「新発田川探訪～川と酒と歌の集い～」確かに今回のテーマにピッタリのタイトルである。とはいうものの折角いただいたこの機会、皆様には好みの酒を片手に「呑んべえ」の四方山話にしばしお付き合いをいただければ幸である。



初夏の加治川 (写真提供: 菊水酒造)

おいしい水とうまい酒

新潟の酒の“うまさ”は酒造りに適した気候にあるとよく言われるが、その本質は「清らかな水」、「良質な酒米」、三大杜氏のひとつにも数えられる「越後杜氏の技」がそろったればこそその賜物である。

では、そう断じる理由を加治川流域の蔵元を中心にほんの少しだけ紹介させていただきたい。

加治川は新潟県の北部、山形県と福島県との県境・飯豊山系に源流を持つ2級河川であるが、現在の新発田市を貫通するように流れる加治川の流域内には、加治川の左岸(旧新発田市)に3軒、右岸(旧紫雲寺町)に1軒の蔵元が現存する。

昔から新発田近郊は良質な井戸水が少なく川水の飲用を常としたとも言うが、これらの蔵元では良質な伏流水



麹づくりの様子 (写真提供: 菊水酒造)

(新潟で酒造りに用いられている水のほとんどは良質な軟水) が手に入り、それを酒造りに使用することができた。酒造工程全体で大量の水を使用し、清酒成分の8割以上を水が占めていることから、良質な水は酒造りに欠かすことのできない要素であり、新潟県酒造組合では「清らかな水」を産み出す水資源の保全、水質の向上を目的として自然環境の保全活動にも取り組んでいる。

1984年、新潟に全国唯一の県立研究機関「新潟県醸造試験場」が創設され、以来、新潟では数多くの酒造好適米の新品種が生み出されてきた。「良質な酒米」として加治川流域の蔵元では「菊水」を母にもつ「五百万石」という品種が多く用いられている。

また、新潟は全国に先駆けて新潟清酒学校を設立し若手酒造技術者の育成と技術の伝承にも力を入れてきた。このように恵まれた環境で良質な原料を使用し、卓越した技術を持つ越後杜氏によって醸された酒が“うまい”のは云うまでもあるまい。

加治川流域の酒蔵と銘柄

さて、書き出して紹介した「新発田川探訪～川と酒と歌の集い～」これがどんなイベントだったかといえば、まち中を流れる新発田川が城下町新発田の歴史と発展に大きな関わりを持ち、その風情を今に伝える貴重な財産であるということを知った地域の方々にもっと広く知ってもらいたいと、新発田川沿いを歩きながらその歴史を学び、その風情を楽しんだあと、新発田川に沿って建つ「金升酒造」(かつて新発田藩の御薬園であった場所)で唄を肴



2005年の新発田川探訪まちうちら散策(姿を変えた新発田川の川底には、かつての石罫りが現存しているのが確認できる)

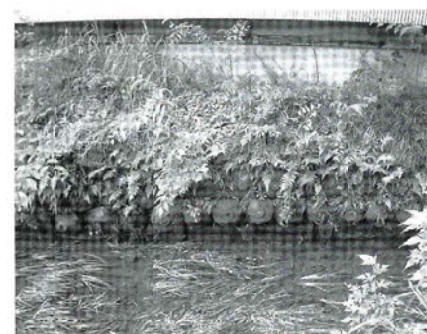
に一献傾けようというもの。

ところで、この「金升酒造」創業は文政5年(1822年)、その屋号「金升」は差し金と升を表し「正確に間違いなく正直に商売いたします」という心意気を表す。代表銘柄「初花」は、長堤十里日本一と謳われた加治川の桜並木の桜花になぞらえたもので、芳しく深い味わいとさわやかな後味が評判で、飲みやすく様々な料理に合うと地元的女性たちにも人気がある。また、金升酒造では「新潟県醸造試験場」で開発された「あかい酒」(麹菌菌を使用し醸造された赤い色の清酒)の製造も行っている。

新発田総領守「諏訪社」の門前に店を構える「市島酒造」の創業は「金升酒造」よりもなお古く、寛政年間(1790年代)に遡る。「市島酒造」は酒蔵の一部を酒造資料館として開放し、酒造りに使用していた道具類のほか、江戸時代中期のひな人形や花嫁衣装なども展示している。現在、市島酒造を代表する銘柄「王紋」は、大正末期四代目長松が欧州に留学したとき王室の紋章に魅せられてつくったものだという。

流域内の蔵元で最も若い「菊水酒造」の創業は明治14年。菊水のアルミ缶詰められた純生原酒「ふなぐち菊水一番しぼり」は「ふなぐち」の名の由来や生酒商品化へのエピソードとともに今ではすっかり看板商品となっているが、すっきりとしたのみ口と後に尾を引く味わいが印象的な「無冠帝」やにがり酒「五郎八」なども実に「うまい」酒である。

日本海を目前にする藤塚浜(旧紫雲寺町)の「ふじの井酒造」は、徳川末期頃、桶屋と船主と地主の3人衆が酒造りを始めたともいうが、明治19年の大火の際、初代政太郎が扉を閉め、隙間に味噌を塗り込み守り通したこの酒蔵を一号蔵と命名し、創業を明治19年に改めている。代表銘柄「ふじの井」は、波めども尽きせぬ井戸水を“不



新発田川護岸(金升酒造蔵の新発田川護岸には酒瓶が使用されている)(2004年撮影)

二の井戸”と称したことに由来し、北前船もこの井戸水を積みに立ち寄ったという。

酒の肴と酒の唄

最後に「呑んべえ」らしく酒につきものの肴と唄についてふれておきたい。

新潟で酒の肴と言えば「鮭」を想像するに難くはないが、加治川は「サケ」だけでなく「サクラマス」でも有名で、それらを使用した「酒浸し」は絶品である。

また、かつて酒席といえば民謡や松坂などが唄われてきたが今ではそういったことも廃れてしまった。書き出のイベントで歌われたのもフォークソングという流行歌である。しかしながら、今も変わらず唱われるものといえば、同郷のものが集ったときの「校歌」がある。

この度、これを機会に市内の校歌を集めてみたところ24校ある小学校のうち、加治川が13校、より地域に近い水辺(坂井川、福島湖、日本海など)が8校と、ほとんどの校歌に地域の水辺が登場する。地域の川をふるさとの母に譬えることが多いように、これは人々の生活と「水」との関わりを物語るものといえよう。

さて、そろそろ皆様の手元の酒も底が尽きたころだと思ふ。とりとめのない呑んべえの話はこころ刃でお開きとさせていただきますが、各蔵元の紹介ではそれぞれのホームページを参照した。文中写真をご提供いただいた「菊水酒造」高澤氏に改めて感謝申し上げます。

*新潟県新発田(しばた)の民謡で、祝い唄。曲名は唄い出しの文句からとったもの「越後松坂」など。