

1-4) 地域の味、醸造業にみる歴史的風致

□はじめに

背後の山々から豊かな清流が湧く内子町では古くから各地で酒や醤油が作られてきた。在郷町として街道沿いにまちが整ってきたころ、それは「酒造業」「醸造業」として生業となっていった。

まちの発展とともに親しまれ、活気に欠かせないものとなり、「地域の味」となっていった。醸造業においては「菌」が味を左右する。まさにこの土地の風土が、長らく使い続けられる建物が、関わる人が味をつくり、そして現在まで受け継がれてきている。

1 関連する建造物

(1) 酒造りに関連する建造物

①酒六酒造

大正9年(1920)、内子、五十崎、立川、柳沢(現大洲市)の8つの造り酒屋が合同で設立した喜多酒造株式会社を前身とする。昭和16年(1941)、八幡浜出身の酒井繁一郎氏が買い取り、社名を酒六酒造株式会社として現在に至る。

現在の建物は喜多酒造株式会社創業時のものと考えられ、切妻造、木造2階建てで、L字型に2棟の酒蔵が並ぶ。現在もこの蔵を使って酒造りが続いている。当初使われていたレンガ煙突は本来の役割を終えた今でも蔵と合わせて地域のランドマークとして存在感を放っている。

② 岡森神社

五十崎天神地区(大字平岡)にある神社で、江戸期にふもとに亀岡酒造が創業した。祭神は酒の神様といわれる少彦名命。天保9年(1838)に失火によって社殿が全焼しているため一切の記録が消失しているが、その後、現



昭和30年代の酒六酒造と内子小学校



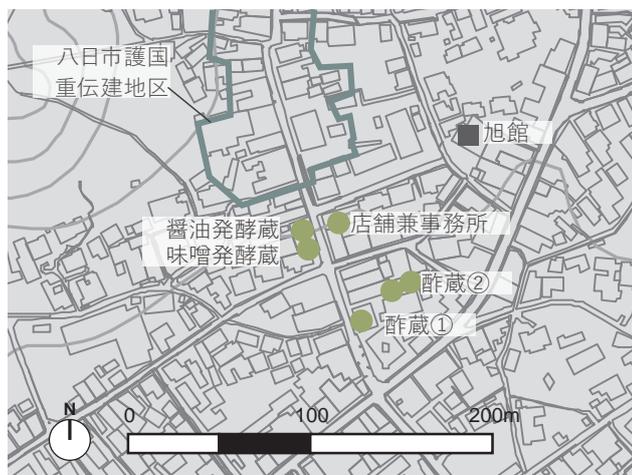
酒六酒造



岡森神社



森文醸造の店舗兼事務所



森文醸造位置図

在地に社殿が造営され、菅原道真公とともに奉斎されている。社殿への階段に明治26年(1893)と刻まれていることからその頃にはこの地に築造されていたと考えられる。

灯笼には亀岡酒造の亀岡久平氏等の銘があり、両者には深い関わりがある。

(2) 酢・味噌・醤油造りに関連する建造物

① 森文醸造

明治26年(1893)に森文太郎が創業した食酢・醤油・味噌などを手がける醸造業者。現在の醸造蔵は八日市護国の重伝建地区と同じ通り沿いにあり、設備の投入などを繰り返しながら現在も操業を続けている。現在は通り沿いに6軒の建物をもち、そこで醤油、味噌などを製造、販売している。

●店舗兼事務所：もとは町家主屋。登り梁の形式や2階梁の煤け具合から江戸末期から明治初期の建築と推定。昭和33年(1958)に購入したと伝わる。

●醤油発酵蔵、味噌発酵蔵：痕跡から分かるかつての正面の形式や明治10年(1877)の『建家調帳』に記載される建物の規模とほぼ一致すること等から江戸後期から末期の建築と推定。大正6年(1917)に味噌の醸造を始めるため隣接するこの2棟を購入したと伝わる。

●酢蔵①：現在は商品倉庫として使用。もとは町家主屋。登り梁の形式や復元調査からわかる正面の形式、『建家調帳』記載の建物の規模とほぼ一致すること等から江戸時代後期の町家と考えられる。昭和33年(1958)に購入。

●酢蔵②：明治23年(1890)に土地を購入し、創業の場所となった建造物。東西2棟からなる。東棟は同26年(1893)の創業時に、西棟は事業規模を拡大した大正期前後の建築と考えられる。現在は商品倉庫および作酢工場の一部として使用。

※建造物については平成22年(2010)の『内子町伝統的建造物群保存地区見直し調査報告書』による。



酒瓶配与箱（サケハイヨバコ・重要有形民俗文化財）

明治期、上芳我家では製蠟業の仕事仕舞いの際に、雇人たちの労をねぎらって酒を振る舞った。2合徳利をこの箱に入れて当主が配って回っていた。



内子座での鏡開きも地酒で

2 関連する活動

(1) 酒造りに関連する活動

弘化4年(1847)までのことが記録された『六日市永久録』には「酒家4軒」との記録があり、内子町における酒造りの歴史は少なくとも江戸期に遡る。中でも五百木村の庄屋であった高橋家は酒造業で財をなし、藩政を支えるまでの規模になっていた。高橋家に限らず酒造を営んだ家は非常に豊かであり、江戸後期に頻発した百姓一揆の標的にもなった。

明治時代に藩の統制が解かれたことにより酒造が増え、明治28年(1895)の『愛媛商工亀鑑』収録の『内子町諸会計医師商工人名』には、内子地区だけで芳我数衛、高岡善三郎をはじめとする6軒、同31年(1898)の『全国商工人名録(二版)』には7軒が掲載されている。大正3年(1914)の『全国商工人名録(五版)』には、現在の内子町の範囲において15軒の酒造が記載されている。町内で製蠟業が盛んであった明治20年代には製蠟業と酒造業の両方を手がけた商家も見られる。

また、『喜多郡の華』には、明治29年(1896)に喜多酒造家同盟連合会が成立、同38年(1905)に酒造組合法の発布とともに喜多郡酒造組合となったこと、設立当時の組合員数は58人で、造石高は清酒1万3000石、焼酎300～400石の間であったこと、またこの頃に全国博覧会に

おいて喜多郡の酒が灘の酒を凌駕し一等賞を獲得するまでになり、交通利便が増すに従って県外輸出がなされていることが記されている。

そのほか古老の話として当時、酒造りには町内の地主の貢米が使用されており、中でも沖田で採れた米が珍重されたと伝わっている。この証言を裏付けるように『上芳我家文書』には貢米を高岡善三郎ほか酒店に売り払った記録が残っている。

古くから物資の集積地、人の往来の盛んな商業地として栄えた内子・五十崎地区の中心部には近代以降多くの飲食店や旅館が存在し、大量の酒を消費した。商売繁盛と酒造は切っても切り離せない関係であった。現在も操業を続ける酒六酒造と千代の亀酒造は地元で愛され続けており、その歴史を受け継いでいる。

①酒六酒造

大正9年(1920)、内子地区の高岡、芳我をはじめとする4つの酒造、五十崎地区の大野・河内、立川地区の岡本、柳沢地区(現大洲市)の安宮の8つの酒造が合同し、経費の節約、品質の向上を目指して喜多酒造株式会社が設立された。酒六酒造はこの喜多酒造株式会社を前身とする近代以降の内子の酒造りを受け継ぐ酒造である。



酒六酒造の安全祈願祭



味を決める麴室での作業

昭和16年(1941)に酒六酒造となった後、同52年(1977)には伊方杜氏を迎え入れ、間もなく純米吟醸酒を造り始めた。当時愛媛県では珍しかった淡麗辛口の純米酒や大吟醸を次々と手掛けた。喜多酒造株式会社創業当時から代表銘柄は「京雛」(現在は「京ひな」)。人気は大吟醸の「吹毛剣^{すいもうけん}」だが、当主の地元の人に飲んでもらってこそとの思いから、近年は普通酒「上撰」の質の向上に取り組むなど、酒本来の質のよさを追求した酒造りを行っている。さらに常温やぬる燗でも楽しめる食中酒や味乗りのよい熟成酒などの研究も進めている。

また酒造りを始める11～12月頃には、敷地入り口にある酒の神様と地の神様の祠や酒蔵内にある20ほどの神棚において八幡神社^{はちまん}の宮司による安全祈願の神事を毎年行っている。付近には糶の匂いが漂い、酒蔵のあるまちの風情を今に伝えている。

②千代の亀酒造

享保元年(1716)創業の亀岡酒造を前身とし、五十崎の酒造りを受け継ぐ酒造。明治18年(1885)『伊予国農商家繁栄鑑』にも亀岡酒造(亀岡久平)の名があり、明治初期から資産家として知られていたことがわかる。また、大正3年(1914)の『日本全国商工人名録』や『喜多郡の華』にも酒造家として亀岡謙太郎の名が見える。

平成に入って、地元企業の久保興業株式会社の支援により「千代の亀酒造」として再スタートを切った。銘柄は亀岡酒造時代からの「千代の亀」。特徴的な酒は長期熟成の凍結酒「銀河鉄道」と「しづく酒^{ざけ}」。町内の米や小田川の水を使うことにもこだわっている。特に300年を記念してつくった銘柄「媛人(エンド)」は象徴的である。また「知ってほしい」という思いから酒蔵の見学や年2回の酒蔵前



千代の亀酒造の安全祈願祭



米作りから体験

でのイベントなども積極的に行っている。

亀岡酒造時代の酒蔵等は岡森神社のふもとに位置し、古くから亀岡氏が灯笼を寄進するなどつながりが深い。毎年、酒造りが始まる前の9月後半に行われる安全祈願祭は亀岡酒造時代から続く。千代の亀酒造となった今も、酒蔵前に祭壇を構え、岡森神社にて祓われた玉串等によって同神社宮司により執り行われている。



長年使い続けている樽に醤油を仕込む

(2) 酢・味噌・醤油造りに関する活動

『喜多郡の華』には森文太郎、鎌居音吉、浅野茂治郎、矢野甚太郎の4人の醸造業者の記載があるが、内子地区で当時から操業を続けているのは森文醸造1軒のみとなっている。



現代は減少傾向にある一升瓶の醤油

① 森文醸造

古くから多くの醸造業者は酒に加えて醤油や味噌などを手がけていたが、森文醸造は酢専門で明治26年(1893)に「森文商店」として創業。創業者である森文太郎が名古屋の丁稚先から持ち帰ってきた菌膜を現在まで使い続けている。明治28年(1895)の『愛媛商工亀鑑』に掲載されている『内子町諸会計医師商工人名』にも「生酢製造」として森文太郎の名が見える。

2代目の傳三郎は大正6年(1917)に味噌の醸造を、同9年(1920)に醤油の醸造を始め、そのころ「ヤツナミ、テンイチ」の商標を決定した。昭和24年(1949)には森文醸造株式

会社とした。

現在4代目が発酵や醸造の研究を続けながら地域に根付いた産業のあり方を追求している。酢や味噌、醤油はもとより、その加工品である「酢卵」(飲料)や麵つゆ、塩こうじ、甘酒の元など、約200種類、小規模多品種の商品を製造・販売している。仕込みや瓶詰などの際には蔵の前を通ると味噌や醤油の香りが漂ってくる。

大正15年(1926)建築の活動写真館「旭館」設立の際には傳三郎も出資。現在同館を森文醸造株式会社が所有している。

□まとめ

まちに「地酒がある」「地元の味噌・醤油がある」ということの誇らしさは内子町民の多くが感じている。それは一朝一夕にできたものでなく、先人たちが工夫や努力を重ね、地域になじむ味をつくってきたからこそ誇れるのである。またそれらをつくり出す建造物も、さまざまなものが染み込み、積み重ねられているからこそ歴史の重みを味わえる。内外を問わず好まれる内子町の酒や味噌・醤油造りは、歴史の流れや蓄積を味わうことのできる風致を形成している。

