

五葉松で有名な
多胡本家酒造場(橋)



津山の酒蔵



出雲街道の町家に溶け込む
刈田酒造(勝間町)



中山神社のお膝元
宮川治の難波酒造(一宮)

純米酒を“地産地消”のシンボルに

津山酒造協同組合
理事長 多胡 幸郎 さん
(合資会社 多胡本家酒造場代表社員)



津山の酒の特徴は？
ここ数年日本全国で辛口がはやっているようですが、元来この地域の酒は甘口です。寒い気候のためか、食事全体に味が濃く、それに合わせて濃厚な味の酒が好まれていたようです。もっとも、昔はすべて純米酒でアルコール分も高かったので、甘く濃い風味だったのでしょう。

最近の日本酒業界は厳しい状況のようです。

300年以上の歴史を持つ津山の日本酒業界は、昭和40年代後半から50年代前半にかけて全盛となりました。津山酒造組合の組合員になっていた酒造場の数も24軒と今の6倍。酒と言えば「日本酒」だった時代ですね。その後、等級制度や酒の販売自由化、そしてビールやワイン、焼酎など消費者の嗜好は多様化し、日本酒業界にとって厳しい時代になりました。でも食の安全安心や地産地消への人々の関心も手伝って、最近では純米酒を中心に酒が見直され始めています。事実、純米酒の

売り上げは伸びているんですよ。

「地産地消」と日本酒、なかでも純米酒のかかわりは？

昔からこの地域では、原料となる酒米がよく採れました。「日本晴」や「山田錦」「中生新千本」などの品種がそれで、米の外殻が硬くしつかりとした米です。その原料が地元で採れ(地産)、醸造し、地元の人に飲んでもらえる(地消)。ほかの国・地域へ原料を依存することのない日本酒は「地産地消」の優等生とも言えます。この身近さゆえに、関心が遠のいていたのかも知れません。特に純米酒はほかに比べて米を使用する量が多いため、地元産の米を使うと地産地消への貢献は高いんです。

この純米酒ブームに乗って今後何か動きがあるのでしょうか？

つやま新産業開発推進機構



つて造られます。その意味で酒造りは人づくりであり、ひいては地域づくりであり、まちづくりだと思っています。これからの地域に根差した産業として津山の人に親しんでもらえる酒造りをめざしていきたいです。

城下町津山の酒事情

神事するときや一部の人しか口にすることのできなかった酒も江戸時代には、津山でも庶民の嗜好品として愛されるようになっていきました。

「ハレ」の日、特に人々が情熱を注いだ祭りに酒は欠かせませんでした。だんじりやみこしの引き手や担ぎ手が酔っ払って暴れたり、騒ぎを起こしたりと、その酔狂乱舞が文献に残されています。

一方、酒造りは江戸幕府によって統制されていきました。造り酒屋や小売店の株制、農村での酒造りの禁止、造酒量の制限などその実権は幕府が握っていたのです。「米」を



▲約200年前、酒を買って帰ることは親孝行の一例として描かれた(『美作孝民記』より)



▲つい一昔前はこんな酒樽から通いとおくりに入れて量り売りされていました(津山弥生の里文化財センター)



▲時代をさかのぼると…古墳時代の人が酒を入れたと思われる須恵器(津山弥生の里文化財センター)



▲津山藩が発行した株の手形(刈田酒造)

津山松平家の酒の肴

森家に代わって松平家が津山に入ったとき、美作の百姓や庄屋は様々な品物を献上しました。藩はそのお返しとして彼らを宴席に招き、ごちそうを振る舞いました(1700年ごろ)。下記のように山海の幸がふんだんに使われ、手の込んだ豪華な料理であったことが文献に記されています。

- 刺身 子持ちコイ、クラゲ、クネンボ(相橘類)、ワサビと煎酒※1
- 汁 カモ、カワゴボウ、ナメススキ(エノキタケ)、メウド(ウドの若芽)
- 白米飯
- 鯛の濃漿※2
- 鱈、昆布の味噌汁 香物としてなら漬け、なす、大根
- 鯉の焼き物
- 温かいほうれん草、人参、黒胡麻
- 吸物 タイラギ(大型三枚貝)
- 海苔、鮑のわたあえ
- 蛸の桜煮 タコの足を薄く輪切りにし、たれ味噌またはみりんしょうゆで煮た料理
- 雄の焼き物と蒲鉾

※1 酒にしょうゆ、酢、かつお節、焼き塩などを加えて煮詰めた刺身の調味料
※2 よく煮込んだ濃い味噌汁

あなたも酒造りで“地産地消”!

「美し国 濁酒特区」 オリジナルの酒造りに挑戦!

通常、酒を製造するには最低年間6kℓの生産量が必要ですが、津山市はこの制限のない特区として認定されました。ほかの地域ではできない津山だけの酒を造ってみませんか?

対象者 農業のかたわら、民宿や飲食店、レストランなどを営む人

製造できる酒の種類 自ら生産した米または麦、とうもろこしなどの雑穀を原料として発酵させたもので、こさないもの

製造場所 本人所有の市内の酒類製造場
※製造にあたっては税務署長から製造免許を受ける必要があります

問い合わせ先 農業振興課 ☎32-2079