



＜松尾神社の石碑（石鳥谷町好地）＞



＜松尾神社の社殿＞

●石鳥谷町好地の松尾神社は、醸造の神として、酒造家から崇敬されている。写真の石碑には、近代南部杜氏の先覚者と伝えられる稲村徳助とその門弟の名が刻まれている。

南部杜氏の発祥

盛岡を城下とする南部落の清酒醸造技術は、近江商人によって導入されたといわれています。

近江商人は、慶長年間（1596～1615年）の末ごろから盛岡領内に居住し、その多くは酒造を本業としていました。

現在の紫波町上平沢にあった「近江屋（村井家）」では、延宝6（1678）年に大阪から杜氏を招いて酒造りに当たったといわれています。これにより新たな醸造技術が持ち込まれ、濁り酒中心の製造から、清酒の製造も行うようになった。

こうして、関西流の醸造技術が伝わり、やがて年月が経過すると、

関西から来た杜氏に代わり地元住民が杜氏として酒造りを総括するようになりました。

一方、これとは別の流れでも地元杜氏が誕生しています。引酒屋と呼ばれる下請け酒屋の杜氏です。引酒屋は、近江屋などから酒造りを委託された地元農家のことで、その家の主人が副業として杜氏を務め、酒造りをしていました。近江屋は、酒の品質を統一する必要があるので、専属の杜氏をそれぞれの引酒屋に巡回させ、技術指導に当たる方法をとりました。

こうして、農村にも醸造技術が定着し、やがてその技術は、その家の子孫にまで及ぶようになりました。

南部杜氏 技と心の伝承

本市石鳥谷地域およびその周辺は、南部杜氏発祥の地として知られ、今なお多くの南部杜氏が全国各地の酒蔵で活躍しています。本特集では、発祥から今に至るまで、その足跡をたどります。



酒造りの最初の工程「蒸米（むしまい）」
※写真は合資会社川村酒造店（平成25年11月撮影）

酒造りの頭領 杜氏

杜氏とは、酒蔵で働く酒造従業員の最上級の職名であり、酒造りの最高責任者のことをいいます。日本酒造りは、繊細かつ複雑な工程と高度な技術が必要であり、杜氏の存在が酒の出来栄に大きな影響を与えます。

杜氏は、南部杜氏に限らず全国各地に存在し、さらにその下で酒造りの技を磨き、杜氏を目指している人が多くいます。

南部杜氏は、越後杜氏、丹波杜氏と並ぶ日本三大杜氏の一つとして知られています。

■酒造従業員の主な職階

名称	職務内容
杜氏（とうじ）	酒造従業員の頭領、酒造の全責任者
頭（かしら）	杜氏の補佐役、酒造作業の直接的指揮者
麹師（こうじし）	麹（こうじ）づくりの責任者
酛師（もとし）	酛（もと）づくりの責任者
槽頭（せんだう）	醪（もろみ）を搾る責任者
蒸番（じょうばん）	蒸米（むしまい）の責任者
精米係（せいまいかかり）	酒造米精白の責任者
働（はたらき）	雑役手

「酒は我が子と思って」 先人の教え胸に酒造り

両磐酒造（株）「関山」
杜氏 高橋 康さん
（石鳥谷町新堀）

酒造りに携わってから47年、杜氏としては26年になります。

酒造りは原料の選定はもちろん、酒造工程での水の量や温度管理など、あらゆる面に気を配らなければなりません。その中で、酒が出来上がるまでのおよそ2カ月間、毎日わずかな変化も見逃さず記録を続けます。

「酒は我が子と思って育てよ」という先人の言葉を、先輩杜氏から教わったことがあります。まさに日本酒は育て上

げるものであり、この言葉を胸にこれまで酒造りに励んできました。長年続けてきた酒造りですが、酒が立派に育ち世に出ていく姿を見ると、いつも大きな喜びがあり、やりがいを感じます。

また、杜氏として大切にしてきたことに「蔵内の親和」があります。南部杜氏協会の酒造従業員心得にも掲げられている言葉です。

蔵内の良好な人間関係が無ければ、いい酒は造れません。杜氏として職場環境に気を配るのも大切な仕事の一つです。



今後、さらなる技術の向上を目指すとともに、先人が築き上げた酒造技術と酒造りに懸ける思いを、次の世代に引き継いでいきたいと思っています。