



一般社団法人  
南部杜氏協会 会長  
菅原 敬夫 さん  
(石鳥谷町大瀬川)

南部杜氏には、先輩杜氏から受け継ぎ、培ってきた酒造りの技術があります。南部杜氏協会は、この技術をさらに磨き、永く後世に伝えていくことを目指し、活動しています。毎年開催する酒造講習会や鑑評会もその活動の一つです。

### 南部杜氏の技術の継承が使命

近年、日本酒を含む酒類の消費量は減少傾向が続いています。このような中、昨年12月には、「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録され、これを機に、「國酒」としての日本酒を海外に売り込む動きが加速しています。これら活動で市場を広げるためには、やはり日本酒の出来そのものが重要であり、杜氏の確かな技術が必要です。設立から100年。当協会は、さらなる日本酒文化の発展のため、酒造り技術の向上と継承に努めています。

### 出稼ぎ杜氏の始まり

南部杜氏という名称は、「南部から来た杜氏」という意味で、他の地域の人々によって呼ばれるようになったものです。南部杜氏が出稼ぎの形態をとるようになった最大の理由は、千把扱(脱穀機)の普及といわれています。千把扱によって年内に農作業を終えるようになり、冬期間の出稼ぎが可能になりました。また、千把扱の導入によって冬場の収入を失った小規模農家が、出稼ぎの必要に迫られたという背景もあります。

出稼ぎを促した要因として、仙台藩の酒造量の急増も挙げられます。宝暦7(1757)年、仙台藩は酒造改革を実施し、酒造高を拡大。その後も規制緩和を行った結果、酒造業者の創業が集中的に増えました。これに伴い、杜氏に対する出稼ぎ需要が急激に高まることになりました。出稼ぎに際し地元酒屋の束縛を受けない、かつ高度な技術を備えている杜氏として注目されたのが、前述の引酒屋でした。こうして、出稼ぎ集団としての南部杜氏が形成されていき、今もなお、全国各地から、南部杜氏の銘酒が誕生しています。



・元 県醸造食品試験場 醸造部長  
・前 県地域活性化アドバイザー  
・現 岩手銘醸(株)顧問  
**大森 勝雄 さん**  
(石鳥谷町好地)

南部杜氏協会の「自醸清酒鑑評会」の審査員を50年以上務めています。

酒は嗜好品であり好まれる味には流行があります。南部杜氏は、使用する酵母や麹菌を変えるなど、この流行の変遷にうまく対応し、求められる酒を造り出してきました。

ことしの鑑評会でも、南部杜氏の酒の見本ともいえる、芳香があり、軽快できれいな甘みのある酒が多数出品されました。

杜氏は、臨機応変に対応するための経験と勤はもちろん、酒造に関する情報を自分のものとして身に付けていることが求められます。この点において、南部杜氏は優れているといえます。

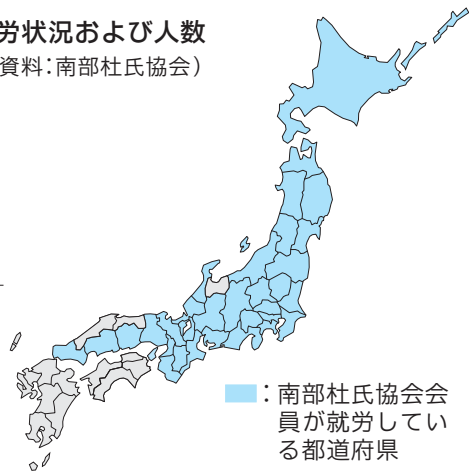


鑑評会の審査の様子

### ■南部杜氏 地域別就労状況および人数 (平成26年3月31日現在、資料：南部杜氏協会)

- ▷北海道 14人(6人)
- ▷東北 247人(61人)
- ▷関東 197人(62人)
- ▷中部 104人(34人)
- ▷近畿 102人(27人)
- ▷中国 7人(2人)
- ▷合計 671人(192人)

※カッコ内の数字は杜氏的人数



### 創立100周年 南部杜氏協会

大正時代に入ると、南部杜氏は自らの意識を次第に変革するようになり、組合設立の認識を強めるようになりました。酒造従業員の組合としては、明治36年に設立された「岩手県酒造組合」がありましたが、同組合は、酒税法のスムーズな運営が目的であり、一種の官製組合でした。いつまでも官に主導権を許して

いたのでは南部杜氏の自主性が損なわれ、伝統技術の衰退につながる。杜氏の間ではそのような危機感が広がっていました。このような機運の盛り上がりから、大正3(1914)年7月25日、組合員数220人によって、「南部杜氏組合」が設立されました。その後、終戦とともに組合の改編が叫ばれ、昭和23(1948)年8月に会員900人によって「南部杜氏協会」を設立。講習会や資格試験を受ける人数も年々増加し、同37(1962)年には会員数が3千人を超えました。酒造りの技術向上、酒造業界の繁栄などに大きな功績を残してきた南部杜氏協会は、ことし創立100周年を迎えます。

### 技と心の伝承

酒類の消費量の全国的な落ち込みとともに、酒造従業員の数も減少傾向にあります。しかし、今なお多くの南部杜氏が全国から請われ、活躍していることから明らかのように、先人の酒造りに懸ける情熱や魂は、確実に現代に受け継がれています。国内だけでなく海外からも注目を集めるようになった日本酒。その製造には、微妙で繊細な技が必要であり、杜氏がいなくては成り立ちません。確かな技術を受け継いだ南部杜氏の活躍の場はますます広がります。

※特集「南部杜氏 技と心の伝承」おわり

### 見て学ぶ 酒造りの技と心

◆南部杜氏伝承館 (☎45-6880)



酒造りの伝統文化を保存・伝承する施設。記録映画の上映もあります。

●場所 / 石鳥谷町中寺林(道の駅石鳥谷内)  
●開館時間 / 8:30~16:30 ●休館日 / 12月29日~1月1日

◆石鳥谷歴史民俗資料館 (☎45-4513)

国の重要有形民俗文化財の酒造用具1,788点などを展示しています。

