

SEDIΛ
SYSTEM

銘酒を育む 奇跡の水

～兵庫・灘の酒造りを支え続ける「宮水」～

セディアグループ

水の働き

WATER WORKS
VOL.28 2023.08.01
www.waterworks.jp

「日本一の酒処」

「灘五郷」

それは、大いなる自然の恩恵を受け
生み出された至高の酒

今津郷」「西宮郷」「魚崎郷」「御影郷」「西郷」。

兵庫県灘一帯に位置し、

東西約12kmに酒蔵が集積する「灘五郷」は、

全国で流通する清酒の約4分の1を生産しています。

日本の酒造りの歴史は古く、1300年以上も昔から

米麹を使って「濁り酒」がつくられていたことが、奈良時代初期に編纂された

「播磨國風土記」に記されています。

室町時代以降に酒造技術が急速に進歩し、江戸時代中期には、

現在に通じる高品質な日本酒の製造技術が「灘五郷」を中心に確立されました。

そこには、至高の味を生み出す「宮水」をはじめ、革新的な生産と流通を可能にした

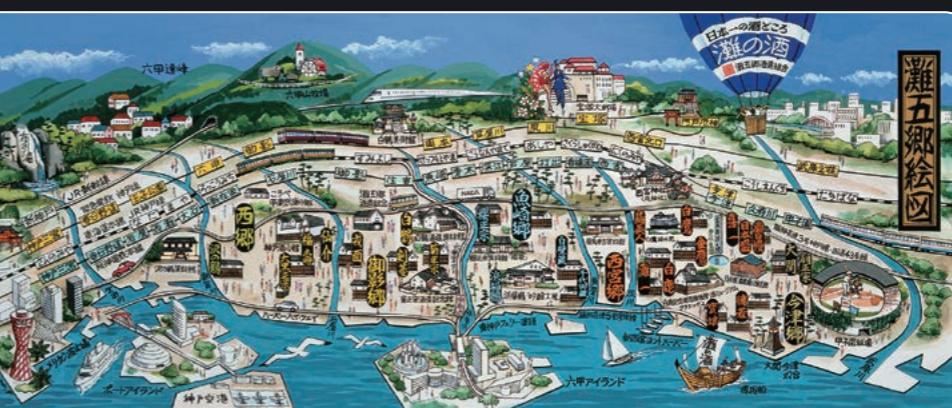
水の力がありました。

大いなる自然の恵みによって生み出された、

日本一の酒処「灘五郷」を訪ねました。



*灘五郷の醸造技術者が英知を結集し、兵庫県産米のみを使用して醸し上げた純米酒「灘の生一本」は「伊丹諸白(いたみもろはく)とともに、日本遺産に指定されています。



提供:灘五郷酒造組合

技 水 灘の酒 米



提供:辰馬本家酒造株式会社



酒造好適米の王様



「山田錦」の产地

酒米の王様として播州平野で育てられた原料米「山田錦」。大粒で柔らかく、「宮水」に馴染みやすいなど、酒造りの要件をすべて満たした性質で、永年にわたり灘の酒蔵と酒米の生産者が一体となり、品質向上と生産量の確保に取り組みました。

丹波杜氏の多くは農閑期の出稼ぎで生活の糧を得ていました。灘の酒造りが発展する中、現在の灘の銘酒をつくりあげただけではなく、全国の酒蔵に赴いて酒造りを指導して地方の酒の原型をつくるなど、日本酒の醸造技術の発展と伝承を担いました。

※「杜氏」とは、蔵人をまとめ酒造りを任される酒造のリーダー（頭司）のこと。い、丹波杜氏は「杜氏」を頂点とする酒造り集団のことをいいます。

日本三大杜氏のひとつ「丹波杜氏」

丹波杜氏の多くは農閑期の出稼ぎで生活の糧を得ていました。灘の酒造りが発展する中、現在の灘の銘酒をつくりあげただけではなく、全国の酒蔵に赴いて酒造りを指導して地方の酒の原型をつくるなど、日本酒の醸造技術の発展と伝承を担いました。

※「杜氏」とは、蔵人をまとめ酒造りを任される酒造のリーダー（頭司）のこと。い、丹波杜氏は「杜氏」を頂点とする酒造り集団のことをいいます。

Interview

宮水保存調査会
副会長兼調査委員会委員長
農学博士 家村 芳次さん



家村さんは京都伏見の出身で、大学卒業後に灘の酒造メーカーを経て、独立行政法人酒類総合研究所の理事長を勤め上げた「日本酒のプロフェッショナル」。45年にわたって「宮水」の保存や調査に尽力されています。

【プロフィール】

1976年、京都大学農学部食品工学科卒業後、菊正宗酒造株式会社に入社。
2013年に退職後、独立行政法人酒類総合研究所理事に就任。翌年、同研究所理事長に就任し、2016年に退任。
2016年からは、宮水保存調査会の副会長に就任し、現在に至る。

提供:白鷹禄水苑

灘五郷 (なだごう)

今津郷(いまづごう)、西宮郷(にしみやごう)、魚崎郷(うおさきごう)、御影郷(みかげごう)、西郷(にしごう)からなる兵庫県の灘一帯にある5つの酒造地を灘五郷といいます。灘五郷が日本一の酒処に発展した理由は、なんといっても「宮水」に恵まれたことですが、他にも酒造りに適した諸条件が揃っていたことも見逃すことはできません。灘五郷は大阪湾に面しており、廻船に便利であったこと、そして六甲おろしの寒気と丹波杜氏の優れた技量、さらに播州の米と吉野杉の香りなどが渾然一体となって灘酒をつくりあげました。

日本一の美酒をつくる

3つの伏流水のブレンド水



提供:白鷹桜水苑

発見は江戸時代末期

江戸時代末期、「櫻正宗」の当主の山邑太左衛門は西宮郷と魚崎郷の両方で酒を醸造していました。西宮郷の酒の品質が常に優れていることに着目し、精査を重ねた結果、味の違いは仕込み水に使う西宮の井戸水に原因があることを突き止めました。そこから、本格的に西宮の井戸水「宮水」を魚崎に輸送して使用し、その味が江戸でも評判となつたことから、灘や他地方の酒造家も競つて「宮水」を使うようになりました。当時はまだ「宮水」がなぜ日本酒をおいしくするのか、という根拠は不明のまま使用されました。その後「宮水」の成分が分析され「宮水」が日本酒をおいしくする根拠が科学的に証明されたのは、昭和時代に入つてからでした。

硬水ならではの辛口でキレがある「男酒」

ミネラル豊富な硬水は、酵母の増殖を助け、日本酒の品質を安定させます。そのため、かつては硬水での酒造りが基本でした。現在も、仕込み水に適した水は、「宮水」の成分に近いものが推奨されていますが、近年は、醸造技術の向上によって軟水での酒造りも広がっています。

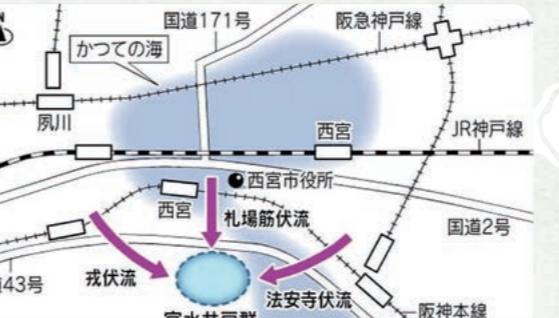
今も「宮水」を使用する「灘五郷」の日本酒は、「男酒」とも言われる硬水ならではの辛口でキレがある味わいが特徴。当時の江戸では爛酒が人気で、「灘五郷」では今も多くの酒蔵が爛にこだわった酒造りを続けています。

当時は、水樽に汲んで蔵元まで運搬

「宮水」が湧くエリアは周囲500m程度のため、当時は「宮水」を水樽に汲み、西宮港で積み出して、「灘五郷」のそれぞれの蔵元まで運搬されていました。現在はタンクローリーで運ばれています。



「宮水」は発見当初、「西宮の水」と呼ばれていましたが、後に略されて「宮水」と呼ばれるようになりました。発祥の地とされる場所には現在、「宮水発祥之地」の記念碑が建てられています。井戸のすぐ脇に大きな梅の木があることから、「梅の木井戸」とも呼ばれ、現在も大切に保存されています。



「宮水」は日本では珍しい硬水で、ミネラル分が多く、酵母の増殖や発酵を促進します。また鉄分が少なく、酒の香りや風味を損なうことがないため、「宮水」は日本酒の仕込みに最適な水質となっています。硬水で、かつ鉄分が少ない、その水質は3つの伏流水がブレンドされることで、奇跡的に生まれ出されています。かつて海だらうエリアからの「札場筋伏流」と「法案寺伏流」は硬水でミネラル豊富な方、鉄分も多い水質。もうひとつの「戎伏流」は鉄分が少ない軟水で溶存酸素が多い水質。この3つが混ざり合うことで、「札場筋伏流」と「法案寺伏流」の鉄分が、「戎伏流」の溶存酸素によつて酸化鉄となり、地下の砂層で濾過、除去されます。

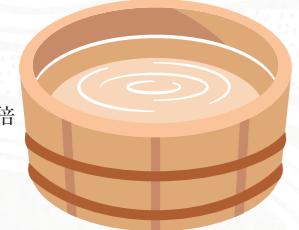
「宮水」は3つの伏流水の絶妙なバランスで成り立つおり、少しでも流れのバランスが変わると、仕込み水に適さなくなつてしまします。

家村さんにお話を伺いました!

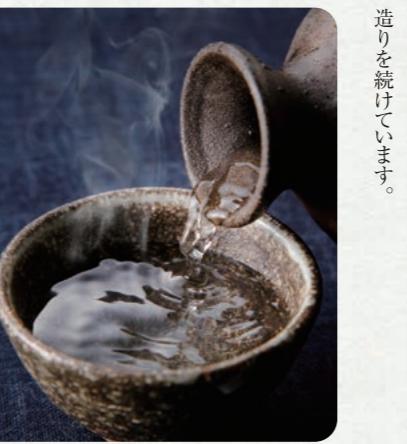
「酒造りでは、製品の約20倍の水が必要です」

「宮水」は3つの地下水脈が生み出した奇跡の水ですが、時期や季節によってバランスが異なり、また、井戸によっても成分が変わってきます。そのため、それぞれの井戸水の成分を分析しながら、都度、どの井戸から「宮水」を汲むかを常に調整しています。

また仕込み水に使う「宮水」以外でも、酒造りでは多くの水を使用します。出荷前にアルコール度数を調整する「割水」、洗米や浸漬に使う水、道具や酒瓶、容器などを洗う水など、キレイな水が欠かせません。日本酒をつくるのに製品の約20倍もの良質な水が必要なのです。大量の水を運ぶことは困難です。そのため酒処には必ずといつていいほど良質な地下水が存在しています。



20倍



「宮水」だけではない

「灘五郷」を発展させた

「宮水」が発見される以前、実は「灘五郷」を日本一の酒処へと発展させた大きな「水のチカラ」があります。それは、水車を使った精米技術と、水運による流通の発達です。これにより、質の高い日本酒がつくられ、日本酒の鮮度を保つたまま江戸へ運ばれるようになつたのです。

水運



提供:「日本酒の歴史」袖木 学 著(雄山閣出版)

江戸時代は国内の水運が発達していましたが、当初は主に混載で寄港しながら上方(大阪)→江戸間を行き来する「菱垣廻船」が運行していました。そのため、鮮度が高い日本酒を江戸に流通させることは困難でした。大阪湾に面した灘は水運に便利な立地で、「樽廻船問屋」ができたことで、西宮から江戸へ向かう酒樽専用江戸直便が開通しました。新酒ができる頃には、毎年「新酒番船」というレースが開催され、江戸の新川を目指しました。一番乗りの酒は高値で買い取られるため、番船はこそつて競い合い、4~5日程度で江戸に到着したと言われています。こうして灘の酒は、上方(大阪)から江戸への「くだり酒」として絶大な人気を誇りました。



提供:大関株式会社

水車精米

江戸時代初期の精米方法は、中国から輸入した「からうす(石臼)」による足踏み精米でした。精米歩合が92%程度の酒で、生産量も限界がありました。当時は、灘よりも伊丹の酒のシェアが高い状況でしたが、それを変えたのが「水車精米」です。灘では1770年頃以降、六甲山の急流を利用した水車精米を開始。生産量が格段に増加し、精米歩合も80%程度にまで達しました。これにより、上質な日本酒が灘で製造されるようになりました。六甲山に水車場が277棟、石臼が2万4647個あったと言われば、山中には多くの水車精米が稼働していました。



奇跡の水を守り、未来へつなぐために。

「宮水」は六甲山系から流れる地下水のため、周辺の土木工事や揚水量の増加などによる影響を受けやすく、これを守るために神戸地区では灘五郷酒造組合の「水資源委員会」、西宮地区では「宮水保存調査会」が活動をしています。両組織で調査研究を行い、土木工事などの地下水中への影響を最小限にとどめるための活動を行っています。また「西宮市宮水保全条例」として市が指定する地域での建設・解体などの土木工事は、事前に事業者と「宮水保存調査会」が協議することを定めています。

「宮水保存調査会」

大正13年に「宮水保護調査会」が結成された後、昭和29年に現在の「宮水保存調査会」が発足。会長は西宮市長が務め、宮水の井戸を保有している灘五郷酒造組合員が会員となり、その他、学識経験者が参加し、水質調査や保護の活動に取り組んでいます。



提供:白鷹禄水苑

街の至るところで

酒造りの伝統文化をPR

「灘五郷」のひとつ、「宮水」発祥の地となる「西宮郷」では、酒蔵をはじめ、酒造りの伝統文化をPRする建物や博物館が点在する他、街の至るところに「宮水」や酒造りについて解説する掲示板が設置されています。



【「宮水」を守るためのキーワード】
地下水の流れを
「止めない」、「汲まない」、「汚さない」。

家村さんにお話を伺いました!

「水の大切さを、あらためて認識したい」

「宮水」の保存活動に関わって約45年になります。これまで多くの先輩方が「宮水」の保存に取り組んでこられました。その中には「宮水」の保存に人生を捧げるよう懸命に取り組まれた方もいらっしゃいました。そういう方々のおかげで、そして、皆さまのご協力で「宮水」が守られ、未来に継承していくけると感謝しています。今、日本酒は世界各地で人気が高まり、海外でも醸造されるようになってきましたが、そこで一番の課題は、仕込み水をはじめ、キレイな水を確保することです。海外と比べると「日本は水に恵まれ過ぎている」と感じるほど、私たちの身の回りには当たり前のように、よい水があります。

酒造りだけでなく、私たちの生活に水は欠かすことができない大切なものです。あらためて水の大切さを認識していきたいと感じています。

農学博士
家村 芳次さん



水・住まい・農業の明日へ。

渡辺パイプ株式会社

〒104-0045 東京都中央区築地5-6-10 浜離宮パークサイドプレイス6F
TEL.03-3549-3111(代) FAX.03-5565-6361
www.sedia-system.co.jp

- 業務内容／管工機材、住宅設備機器、電設資材の販売、並びに温室の設計・施工、販売
- 創業／1953年12月8日
- 社員数／5,606名(2023年4月現在 グループ計)
- 年商／388,647百万円(2023年3月期 グループ計)



渡辺パイプは環境省が推進する
「Water Project」に賛同しています。