

伏見の酒蔵町

第三十三弾 源兵衛さんの「伏見・十一代目の酒蔵」編

京都市伏見区上油掛町。
伏見・大手筋界限には多くの酒蔵が並ぶ。
数々の銘酒を今も世に送りつつける姿には、
「酒は伏見」の自負と誇りがうかがえる。
その中で、およそ四〇〇年の歴史をもつある酒造メーカーを訪れる機会を得た…。



さて、何かからお話ししましうか。

私のことを聞きたい、というのですが、あまり人様にお聞かせするような話題は持ち合わせていないのです。結果して雑誌の取材に間に合いますかどうか……

とりあえず家のことを申し上げますと、私の家は十一代つづいていますが、徳川家が四代目の将軍をたてたとき、すでにこの町で酒づくりをしていたと聞いています。その頃は、味噌や塩も商っていたそうです。

え？名前ですか？
この源兵衛というのは、世襲名です。

これは、昔から家に伝わる名でして、父が他界してから襲名しました。今から三年ほど前のことです。山本太郎、というのがもともとの名です。

同志社大学を卒業して東京の高島屋に二年ほど、それから大蔵省の醸造試験所にも一年ほど在籍していました。それ以降は、ずっと家業に従事しています。まあ、個人的なことはさておき、歴史的なことをお話してみよう。

伏見の酒というのは、確かに昔から有名でした。でも、今のようにはメーカーが大きくなったのはそれほど前のことではありません。東海道線(鉄道)が出来てからです。つまり、伏見の酒の販路が、鉄道によって大きく広がったわけです。ご存知かどうかはわかりませんが、昔、東海道線は伏見を通

香蘭の前には、山本社長



こんな街灯が、上田町にはまだ残っている

っていたのですよ。東山のトンネルができるまでのことですが、ですから非常に運搬の面で便利になったわけですね。

かつて、江戸の町では灘の酒の方が有名だったはずですが、それは灘の酒はすぐ船積みできる(港に近い)ため、出荷しやすいという利点をもっていたからです。しかし、鉄道網が整備されてから伏見の酒がもっと便利に輸送できるようになったのです。

それが、伏見の酒を大きく発展させたので、ついでに云いますと、この伏見で、酒造



メーカーの数が現在のように増えたのも戦後のことです。歴史で云えば三〇年、四〇年くらいの会社が多いのですよ。逆に江戸時代からつづいているメーカーと云えば、六社くらいではないでしょうか。

なぜ伏見は酒どころになったのか、についてですか？日本酒は水の善し悪しで、一〇%左右されると云っても過言ではありません。そして、伏見は非常によい水の出る町なのです。

昔は伏見を「伏水」と書いたこともあったくらいです。普通、井戸はポンプで汲み上

げますが、私の小さい頃は水がひどりでに湧きあがるものもたくさんありました。もちろん今でも地下水は豊富です。現在は地下一〇〇m以上のところから汲み上げた水を、酒づくりに利用しています。浅い処にも水脈はあるのですが、さすがに汚染が怖いので、それに比べてこの酒造メーカーもすごい量の水を使いますから、絶対量を確保するために深い水源を確保しています。

今、宇治川の上流には天瀬ダムがありますね。これも余談になりますが、あの天瀬ダムができる前に小さなダムがあったのですよ。天瀬ダムができて埋まってしまったのです。そしてまたダムも何も無かった頃は、この辺りの町屋の軒下に小舟が吊つてあったそうです。つまり、川が増水するとそのあたりまで水位があがった、というわけなんです。そのくらい、水がつきやすい場所だったのですよ。

それで……町の景観ですか？これは、ずっと変わっていません。もうお気づきだと思いますが、この油掛町の周辺はほとんど酒蔵ばかりです。私のところもそうですが、隣接している大蔵酒造さんのところも四〇〇年近い歴史があります。このふたつだけでもかなりの面積を占めています。他の酒蔵もみな古いものが多いですからね。私は昭和二十六年生まれですが、少なくとも私の子どもの頃から、大きな変化はありません。ただ歴史はあっても建物そのものは一〇〇年ちょっとの物しか残ってはいません。鳥羽伏見の戦で、この町はすべて燃え尽きてしまいましたから。

マンションが周囲に建ちはじめましたので、酒蔵の二階や三階から見る眺めは、すこしかわりました。以前は、連なる酒蔵の屋根々々と、煉瓦づくりの煙突だけしか見えなかった。それから、子ども時代にどんな遊びをした

赤い標の町
 神屋の町



年代モノの大型金庫。もちろん今も現役。



山本酒造の主力ブランド「カサリ」



思わすおんじしじまいまつたあはれ、直江日本酒の台所。



数百年を脈脈と流れつづける伏見の水の中で垂ひらく。

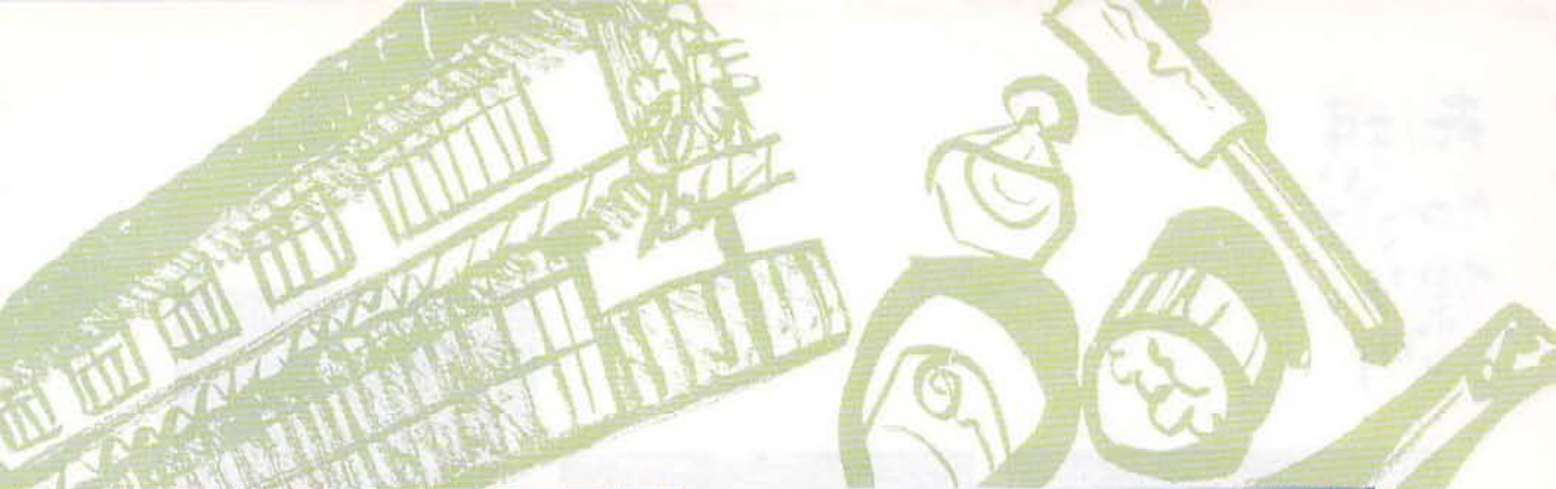
月のひかりにも似た余韻は

それらすべての、

淡々として麗なる口あたり。

きめ細かく、ふくよかな香り。

酒は、水で決まる。



工場全貌



工場三層から見た、町の風景。



だが、酒を見つめるまなざしは、今も昔のままである。

コンピュータ制御のラインの中で働いている。

大きな木樽と格闘した男たちも

かつては、ふんどしひとつで、

それは、いつまでも変わらぬ伏見の慣例である。

蔵人は、遠く越前や丹波から山を越え、京の酒蔵にやってくる。



すばや 未だの 標の町

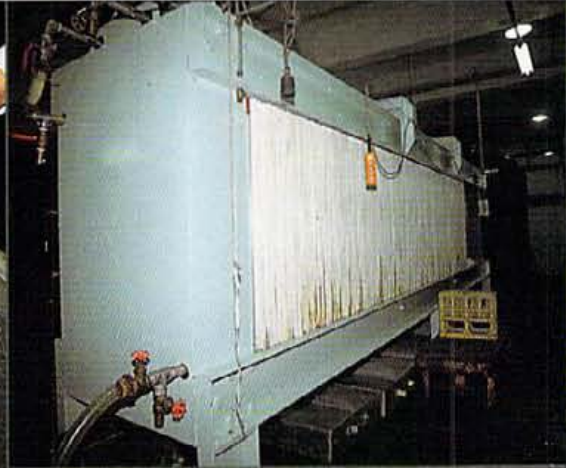
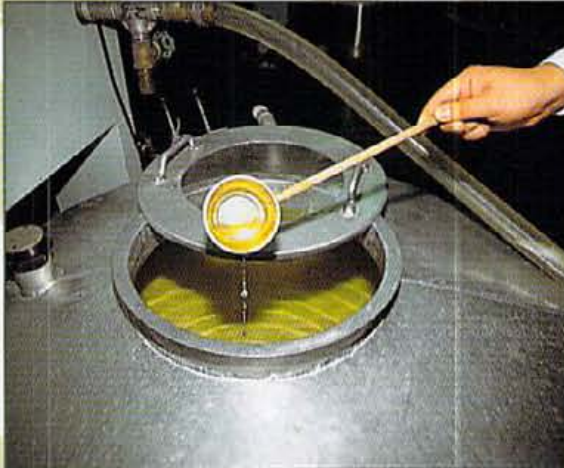


のか。うーん。これは弱りました。実は、私は近所の子どもたちとはあまり遊ばなかったのですよ。京都教育大付属に効

権園から小学校まで通いましたし、中学からは同志社です。友だちや遊び場も別でした。

それにこの辺りは公園ありません。多くの子どもたちは、路地でメンコやビー玉なんかで遊んでいたと思います。

みたいなこともいわれます。が、私はそうは思いません。私の処にも多くの蔵人がいます。昔、米を蒸して、麹を発酵させる作業は「彩すの番」と呼ばれたものです。しかし大量の酒づくりを行わなければならない現在、設備など機械化を抜きに品質の維持管理は語れなくなっています。また、昔は「火落ちする」と云って、一晩で酒が駄目になってしまうこともよくあったのです。酒蔵を経営することはバクチだと云われた由縁です。



■写真右上：おは酒を仕る機械。アムアイオンの様に伸び縮みして、酒を仕る。■写真右：醸造用巨大タンクの醸上機。ほんのり黄金色を帯びている。■写真左下：醸造用の巨大タンク。大きさは25m以上もある。

ただ、昔、酒は木樽でつくっていたのですが、どの酒蔵にも必ず木樽を乾かす空き地がありました。そこには大きな樽がゴロゴロ転がっているわけですが、そこでオニッコやかくれんぼをして遊んだ覚えがあります。それくらいでしょうか。ああ、駐菓子屋さんにはよく行きました。近所の子どもたちの、ちよつとした社交場みたいな、そんな雰囲気もありましたね。クジ付きのお菓子や、ちよつとしたオモチャなんかは夢中になりました。あの品数の多さや種類の豊富さは、大人になった今思い出しても、感心してしまいますね。

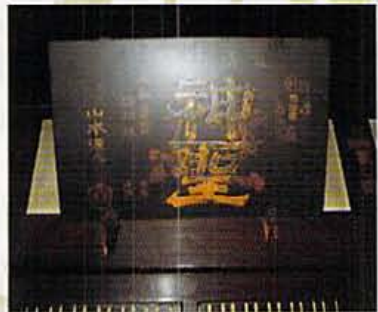
今もそれらしきお店は近所に残っているようですが、当時と同じ店はもうありません。置いてあるお菓子もいわゆるNB(ナショナル・ブランド)の、洒落たものばかりですよ。何といえはいいか、ちよつとウサンクサイのような、そんな雰囲気の商品が、逆に何とも言えない魅力を感じ出すのですけれどね。ほんとうに、そういうものはなくなりました。なんだかとりとめのないお話になってしまいました。最後に酒にまつわる考えをお伝えしましょう。

ちかころは、酒づくりの近代化について、ともすれば手抜き、

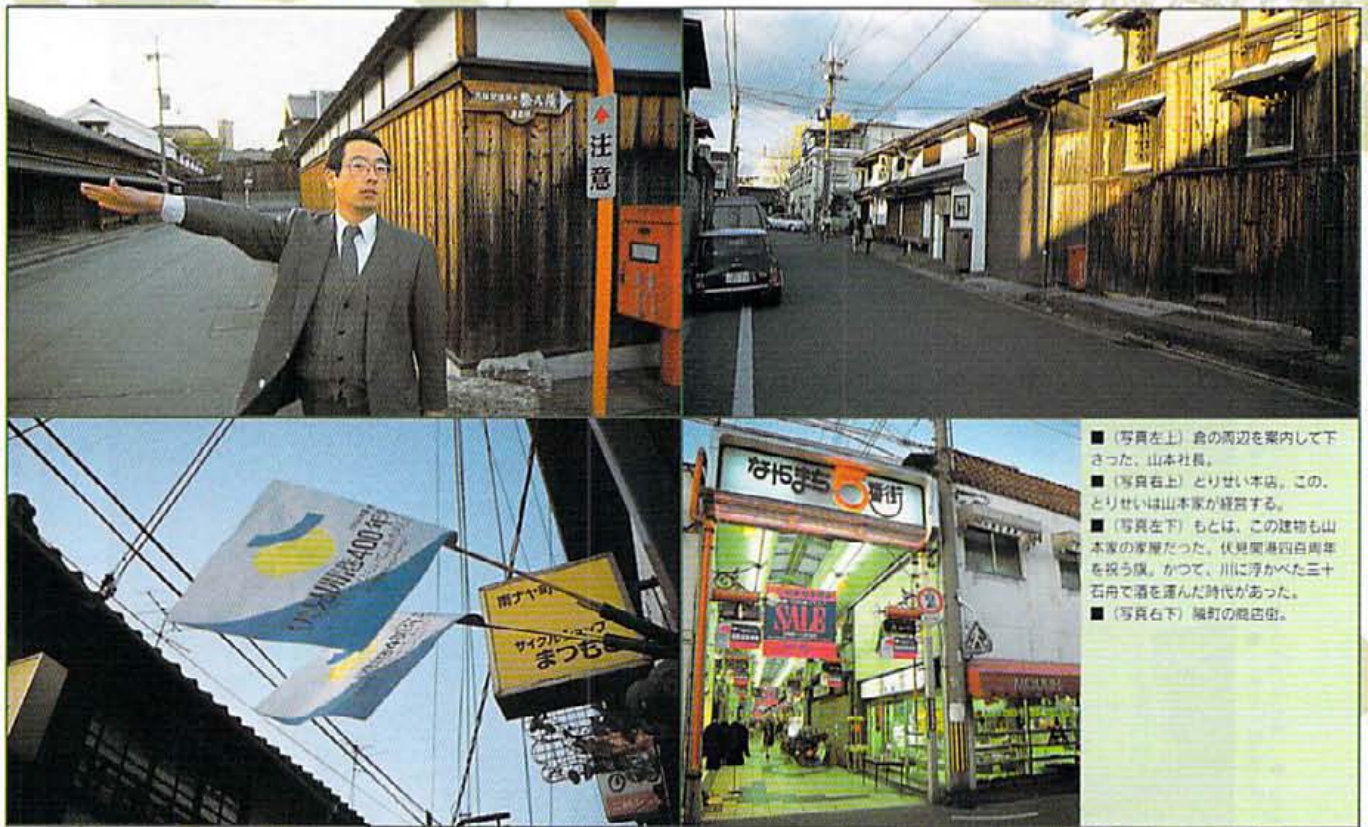
ただ、酒に対する姿勢、酒の見方は昔からの伝統を継承しています。それは、杜氏(ちなみに杜氏とは蔵人の中の「役職名」です)が過去数百年にわたって培ってきたものと同じです。

この町が酒づくりの町でありつづけるかぎり、私たちの伝統も減ることはありません。かたちや仕組みに変化はあっても、その精神はいつまでも生きつづけているのです。

ところで、酒蔵のそばに、「鳥せい」というお店がありましたでしょうか？あれ、先代がはじめたものなんです。よろしければみなさんも、ぜひ一度、お越しになってみて下さい。



すまいる
の
標
の
町



- (写真左上) 倉の周辺を案内して下さった、山本社長。
- (写真右上) とりせい本店。この、とりせいは山本家が経営する。
- (写真左下) もとは、この建物も山本家の家屋だった。伏見開港四百周年を祝う旗。かつて、川に浮かべた三十石舟で酒を運んだ時代があった。
- (写真右下) 偏町の商店街。



山本 源兵衛

プロフィール
酒造メーカー・株式会社山本本家取締役社長。
山本家十一代目の当主。清酒・神聖や、大吟醸酒・松の翠などを、京都の日本酒発にはお馴染みの銘酒づくりを指揮する、昭和二十七年生まれ。なお、現在の姓名は3年前に襲名。



取材・文 三村 湧
写真 大田 メグミ