

## 地方都市の発酵醸造と観光

発酵ツーリズム研究会 編集 尾家 建生

### 序文

発酵ツーリズムとは、地方のまちの発酵事業と風景を訪ね、発酵を身近に感じ、発酵と共に生きる人々の話に耳を傾け、発酵の知恵を学び、発酵の味覚と暮らしにふれ、発酵を体験する観光である。「発酵ツーリズム研究会」は、発酵ツーリズムの研究を目的に2021年4月に発足した。1年半後の現在、これまでズーム開催により十数回の研究会を重ねてきた。研究会は研究発表と情報交換を主とし、その活動の成果のひとつが、この共同報告である。発酵ツーリズム研究というテーマを掲げたものの、未だ手探りの状況であり、本稿も論文というよりは報告書あるいは研究ノートというべき代物であるが、共同研究により、おぼろげながら道筋を付けることができたのではと感じている。発酵のまちを訪ね、発酵の風景を見て回り、発酵の関係者から発酵事業の現状を聞き取ることが会の活動の基盤ではないかと思っている。

発酵ツーリズムの原点のひとつには、昨年『伝統文化第2号』への投稿にも記したように、「発酵のまちづくり」が2010年代に入って全国的に提唱され、様々な試みがなされていることにある。その背景には、発酵サイエンス（生命分子学、遺伝子解析など）のこの20年の著しい進歩があり、その研究成果により発酵微生物と人体との関係が解明され、発酵に関わる微生物と健康の関係が次々と明らかになったことがある。発酵食品の摂取が健康や免疫に重要な役割を持つという発見が、世界的な発酵ブームをもたらし、日本、アジアと欧米に関わらず、発酵文化の普及が著しい。

発酵のまちづくりを掲げて、2008年に第1回大会が秋田県横手市において開催された「全国発酵食品サミット」はその後、全国の発酵のまちにおいて持ち回りで開催され、2022年10月に第12回大会が再び横手市で開催された。基調講演を全国発酵のまちづくりネットワーク協議会会長の小泉武夫先生が行い、演題は「緊急報告！麹菌のユネスコ無形文化遺産登録の経緯」というものであった。要旨は、ユネスコ無形文化遺産に「日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造り技術」が国からユネスコに推薦された経緯の話であったが、それは実に興味深い話であった。つまり、日本酒の伝統的な酒造りが検討される過程で、文化庁、農林水産省、国税庁、内閣府などの関連委員会の座長をされていた小泉先生から日本酒はすでに無形文化遺産の「和食の文化」に含まれているので日本酒では登録されないだろう、日本に独自の黄こうじ菌と黒こうじ菌こそが日本の発酵醸造の特徴であり、「日本の伝統的なこうじ菌」を前面に打ち出ささいと言うアドバイスにより、ユネスコへの登録申請においていわば「こうじ菌」が主人公になったということであった（注：基調講演の筆者の解釈）。最終的なユネスコへの申請書では、こうじを使用する伝統的な酒として日本酒、焼酎、泡盛、酢が対象となっている。ユネスコの審議会は2024年11月に行われる予定で、こうじ菌を使った日本の伝統的な酒づくりが世界無形文化遺産に登録される可能性は高い。日本酒の輸出がこの10年間飛躍的に増えている中、「こうじ菌」が無形文化遺産の主役になることによって、わが国の発酵食品・発酵文化への国際的な波及効果は計り知れないものになるだろう。

発酵ツーリズムの研究は、全国の発酵の風景と人と味覚を観光と結びつけ、地方の文化と産業をさらに豊かにすることにある。そのために、私たちは発酵のまちをより多く訪ねる必要がある。伝統こそが新しい発酵文化を創り出していく基盤である。

## 発酵とクラフトのまち・清澄白河 永田 美江子

### はじめに

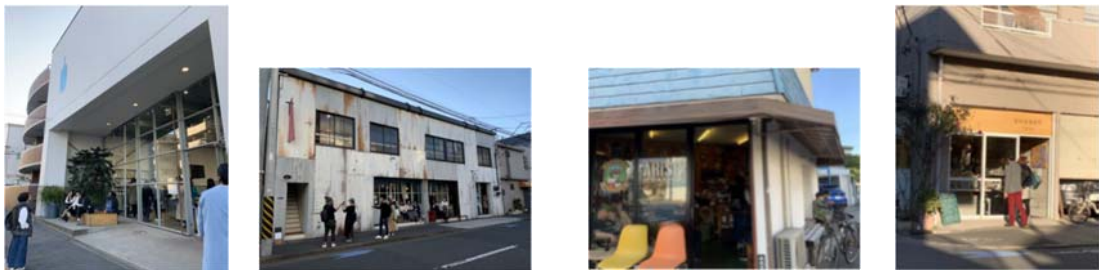
発酵ツーリズムは①発酵食品を動機づけとする観光、②フードツーリズム、ガストロノミーの一形態としてとらえる、③そこに行かなければ味わえない、④発酵ツーリズムは手段であり、取り組む地域の目的は「地域振興」(米田 2022) という 4 要素が含まれたツーリズムだといわれている。また、「発酵文化に関連する観光形態として、ニューツーリズムに属する産業観光とフードツーリズムをあげることができるが、現象的には産業観光のひとつとして現れたということが出来る」(尾家 2021) と指摘される。これらの指摘とともに発酵ツーリズムには、発酵と場所のつながりが重要であり“まちからの視点”が欠かせない。そこで本稿では、クラフトコーヒーやクラフトビールで注目のエリア東京清澄白河を事例に発酵とまちのつながりを考察する。

### 1 清澄白河について

清澄白河は、東京都江東区いわゆる深川に位置する。東京駅からは東京メトロ丸ノ内線「大手町」駅から東京メトロ半蔵門線に乗り換え、30 分ほどで「清澄白河」駅に到着する。隅田川沿いの昔のままの風情を残す下町情緒と、最新スタイルのカフェが軒を連ねる新旧が共存する街である。若者たちが散策する現在の清澄白河になる以前は、「東京都現代美術館」があることをのぞいては、寺と町工場が密集する下町であった。その東京の下町、清澄白河に 2015 年「ブルーボトルコーヒー・一号店」がオープンしたことをきっかけに、大小多数のコーヒーの店が立ち並びはじめ、こだわりの豆を使ったクラフトコーヒーが若者を中心に人気を博すようになった。また、クラフトビールの店やワインの醸造所、チーズの専門店、紅茶専門店なども点在し、賑わいを見せている。清澄白河の近くには、富岡八幡宮などを有する門前町として知られている門前仲町や江戸時代からの材木の町、木場などがある。

### 2 クラフトコーヒーのまち・清澄白河

清澄白河が注目されるようになったのは、2015 年「ブルーボトルコーヒー」の日本 1 号店出店がきっかけである。アメリカカリフォルニア州オークランドに創業した「ブルーボトルコーヒー」は、コーヒーの第 3 の潮流、サードウェーブコーヒーといわれる流れをけん引する。2019 年に「ブルーボトルコーヒー清澄白河フラッグシップカフェ」として再オープンした 1 号店は倉庫をリノベーションして作られたものだ。



写真左から：ブルーボトルコーヒー清澄白河フラッグシップカフェ(日本一店)、Fukadasocafe、アライズコーヒー、理科室蒸留所(リカジツ)

「ブルーボトルコーヒー」の出店以来、清澄白河は美味しいクラフトコーヒーが飲める場として知られるようになったのだ。「ブルーボトルコーヒー」の他にも、築 50 年のアパート兼倉庫だった「深田荘」をリノベーションして多目的カフェとして生まれ変わった「Fukadaso café」や、理化学研究用ガラスの卸問屋

関谷理化が運営する週に3日しかオープンしないドリンクスタンド「理科室蒸留所」、さらに、6坪の不思議な空間にアジアのコーヒー豆を中心に、世界中のコーヒー豆が並び、目の前で提供してくれる「アライズコーヒー」など。大小数多くの個性的なクラフトコーヒーの店が人々にぎわっている。

### 3 都市型ワイナリー

清澄白河は、クラフトコーヒーだけではなく、ワイン醸造所があることでも知られている。その中のひとつ、「フジマル醸造所」を紹介する。清澄白河の一角にあるマンションの2階が「フジマル醸造所・清澄白河」である。入り口のドアを開けるとオープンキッチンのカウンターとテーブル席がある。

「フジマル醸造所」のソムリエは、ブドウの形をしたソムリエバッジをつけているものの、そのいでたちは、ソムリエとしてイメージする黒のジャケットにネクタイ、黒の長い前掛けではない。カジュアルなシャツにエプロンという通常のイメージとは異なり、ソムリエ然としていない。それは現在のカジュアル志向の象徴のようであり、下町清澄白河を表現しているかのようでもある。この清澄白河にある「フジマル醸造所」は2号店で「ブルーボトルコーヒー1号店」と同じく2015年にオープンした。1号店はその2年前2013年に大阪市島之内で、「ワインをもっと日常に」をモットーとする世界でも数少ない都市型のワイナリーに併設されたレストランである。「フジマル醸造所」ができるきっかけは、高齢化や後継者不足で耕作を放置された大阪羽曳野市のブドウ畑を酒屋やソムリエ、一般のワイン愛好家が畑を手伝い、ワイン作りをするにいたったことがはじまりであった。収穫したぶどうからワインへの醸造は、大阪の島之内フジマル醸造所、東京の清澄白河にあるフジマル醸造所でおこなわれ、そこで醸造されたワインを併設のレストランで提供するという形をとっている。(写真は2022年11月6日に筆者撮影)



フジマル醸造所



ピットマンズ



チーズのこえ



紅茶専門店「テイボンド」

### 4 クラフトビール・チーズ・紅茶

クラフトビールも代表的な清澄白河の発酵に数えられる。清澄白河駅から通りを出ると、もとは製本所の倉庫を改装した「ドラゴンフライクラフトビヤホール」や隅田川を望みながらクラフトビールが飲める「ピットマンズ」がある。「ピットマンズ」では、「清洲橋醸造所」が併設され、季節に合ったビールが提供されている。

日本初の北海道ナチュラルチーズ専門店「チーズのこえ」のオーナー今野徹さんは、北海道出身で北海道庁農政部、農林水産省勤務という経歴を持っている。北海道ナチュラルチーズコンシェルジュを名乗り、北海道のチーズを首都圏の人々に紹介している。筆者が「チーズのこえ」を訪れて、インタビューをした際に「北海道のチーズの種類が多さ、味の奥深さをもっと知って欲しい。そのための場としてここに店舗を構えた」と語られていた(2022年11月6日)。

## 考察とまとめ

以上、清澄白河における発酵の事例を紹介していった。本稿で事例としてあげた発酵の店は一部であり、実際はクラフトコーヒーの店をはじめ、発酵の店は多い。清澄白河を筆者が調査に訪れた際には、深川資料館通りの近辺で醸造酢のマルシェが開催されていた。

では、「なぜ清澄白河にコーヒーやワイン、ビールなどの発酵の専門店が多く点在するのか？」を考察したい。前述したように清澄白河は町工場が集まる東京の下町である。町工場で働く職人のまち、モノづくりを生業とする人々のまちである。さらに、清澄白河に隣接する木場は、江戸時代から材木の町として知られている。江戸時代の日本の建築物はすべて材木が使われ、木場にはその材木を扱う職人が住んでいた。清澄白河は町工場の職人、木場町の材木職人など、伝統的に「クラフトマンシップ」と親和性が強い場なのである。事例で紹介した「アライズコーヒー」の店主は、学生時代から何かを作り出すのが好きで、「きれいな格好をしてお客さんの前に立つ仕事ではなく、川の上流で職人的な仕事がしたい」と就職したアパレル会社を退職後に、老舗コーヒー会社を経て、「アライズコーヒー」を立ち上げた人物である<sup>1</sup>。その他にもデザイナーの肩書をもつふたりが立ち上げたカフェ「ギフトラボガレージ」などもある。このように清澄白河がクラフトコーヒーをはじめ、発酵の注目エリアとなっているのは、発酵とクラフトとまちの特性が絡み合い、有機的に相乗効果を発揮して清澄白河を創り上げているからだ。こだわりをもつ職人氣質の人々が提供する様々な発酵、そのこだわりの発酵に関心を抱き、魅せられた人々が清澄白河に集まる。清澄白河はそんな発酵とクラフトのまちである。

### 【参考】

<https://toyokeizai.net/articles/-/61282?page=2> (2022年11月20日閲覧)

尾家建生 (2022) 「発酵文化の伝統と創造」『伝統文化』第2号 平安女学院大学伝統文化研究センター

米田 晶 (2022.11) 発酵ツーリズム研究会における報告にて

## 醤油の聖地—たつの市 尾家 建生

兵庫県たつの市の地名は、『風土記』の「播磨国風土記」に書かれている「立野」にちなむとされている。『風土記』の完成は和銅6年(713年)であったことから、たつのは古代が濃厚に残る地域であることが分かる。平成の大合併前までは龍野市と称したが、現在は「たつの市」である。現在の人口は7万人。戦国時代から醤油醸造、江戸時代後期から農業の副業としてのそうめんの製造が発展し、現在もそれらは主要産業である。さらに、江戸時代の龍野藩脇坂氏の城下町がそのまま残され、重伝建地区に登録されている市街地は「播磨の小京都」というよりも「播磨に龍野在り」と言う方がふさわしい。かつては、京都に持ち込まれる醤油の半分はこの龍野からであったという。揖保(いぼ)川から操縦のしやすい船底の平たい高瀬舟によって瀬戸内海、淀川を経て京の都に収められた。龍野の薄口しょうゆは京都の精進料理や懐石料理、あるいは持ち味を生かした大阪料理とともに栄えた。

旧城下町には、醤油蔵の他、麴屋、古民家カフェ、手延べそうめんの店、観光施設である大正ロマン館、童謡「赤とんぼ」の作詞家三木露風の生家などがあり、まちなか散策だけでも楽しめるが、最大の見どころはやはり「うすくち龍野醤油資料館」である。元は昭和7年(1932)に菊一醤油の本社ビルとして建てられた洋館は、浅井醤油との合併後、龍野醤油となり、のちにヒガシマル醤油と改称した後も本社ビルであったが、そのヒガシマル醤油が昭和54年(1979)に全国初の醤油資料館として開館した。

入場料1人百円を納めて資料館に入ると、左手の廻路に従って井戸地下水、地釜、原料処理場、麴室、仕込蔵、樽造場、压榨場、帳場などの実物の陳列品は目を見張るばかりである。最後(入り口の右手でもある

のだが)のライブラリーのフローには、「揖保川」と播磨の山々の風景を映したビデオが放映され、龍野の薄口しょうゆ文化を余すところなく伝えてくれる。

本資料館が開館した1979年と言えば日本が経済大国へひた走る時代で、前時代の醤油製造機器がころろじて残されていたことが幸いしたのであろうか。資料館の人がこう説明してくれた。(筆者注:東日本の醤油産業の雄である)キッコーマン醤油の人が訪れた時、「うちではもうここまでは残っていない」とうらやんだのがうなずけるほどの充実したミュージアムである。「醤油の町たつの」は関西では広く知られているが、全国的にはどうなのであろうか。龍野のしずかな通りに出た時、ああ、この龍野こそは「醤油の聖地」ではないかと思わずにはおれなかった。

ついでに言えば、発酵のまちには、たいてい「酒蔵」もあるのだが、龍野には日本酒の醸造所は一軒もなかった。播磨は灘と並ぶ酒どころとして知られ、事実、龍野の周辺の姫路市や加古川市、宍粟市などには計21軒の酒蔵があり、「はりま酒文化ツーリズム」のプロモーションを行っているほどだが、たつの市には酒蔵がないのである。不思議に思って、観光協会の人に聞くと、揖保川流域の水には鉄分が含まれて酒造りには向いてなく、一方、他の地域の河川には鉄分が少ないので酒造りに向いているとのことであった。

たつのへのゲートウェイは、公共交通機関ではJR姫新線「本龍野」駅やJR山陽本線「龍野」、山陽電車「網干」などがあるが、いずれもたつの市の中心部に入るにはさらに徒歩やタクシーとなり、便利とは言えない。しかし、そうした距離感も又、江戸時代から昭和にかけての風景の残る町へのアプローチとしては許されよう。

(現地視察:2022年9月16日)

【参考文献】「ランド・ジャポニカ」(1988、小学館)

## 発酵まちづくり新潟県長岡市摂田屋 長岡市日本酒16蔵の中心—日本酒乾杯条例都市 近藤 政幸

### 1 醸造のまち長岡市摂田屋(せつたや)の歴史

JR長岡駅から一駅、宮内駅を10分も歩くと醸造のまち独特の伝統的工場、摂田屋の景観がみえてくる。戦時中の長岡空襲から免れたことで摂田屋一帯は歴史的伝統建築が残る。とりわけ一代で薬酒王になった旧機那サフラン酒本舗の建築(鏝絵)は異彩をはなっている。

長岡市摂田屋地区は江戸時代に天領に組み込まれ、その規制の緩さから醸造を始めることが容易だったため、醸造業の集積地として発展した。現在も日本酒(2社)、味噌・醤油(3社)、機那サフラン酒からなる醸造のまちを形成している。

日本酒、味噌、醤油、薬用酒サフラン酒と異業種発酵企業が混在するという特色のあるまちである。ちなみに同じ町内に越後戊辰戦争の長岡藩決起集会所が開かれた光福寺も残る。摂田屋の地名は、旧三国街道の旅人の無料休憩所があった”接待“に由来する。

旧機那サフラン酒本舗は、明治20年(1887年)創業、薬酒が大ヒットし全国を席捲した。大正から昭和にかけて薬用酒として東日本市場を主な顧客市場としていた。日清戦争の戦勝を記念し発売された「銃印葡萄酒」は同本舗に巨万の富をもたらした。

年間6千石販売実績があった。当時の1石とは一升瓶100本にあたり、年間延べで一升瓶60万本の製造と販売をおこなっていた。ワインと薬用酒造りの利益の一部で小作農から土地を購入した。そのため保管用米蔵が必要となり、屋敷街の米蔵も建造された。この米蔵が今日の発酵都市、長岡市16酒蔵及び味噌・醤油4蔵他の発酵まちづくり会社となった。

## 2 発酵まちづくりの決断とミライ発酵本舗株の設立

2004年10月23日発生の中越地震により撰田屋6社の蔵元建物が大損壊被害を受けた。翌2005年、撰田屋地区の醸造を中心とする伝統的景観の保全と活用を目的とするNPO法人「醸造のまち撰田屋まちおこしの会」が設立された。これを機にこれまで交流の少なかった異業種の醸造業が結集し、地域・大学・市民も加わり撰田屋地区の景観保存とまちづくりが始まった。当時のJR長岡駅長や行政もアドバイザーとして参加した。

国土交通省の「町並み景観整備事業」にも採択されて蔵元の景観整備が進んだ。NPO法人設立後、酒蔵内のイベント等を通じて公開することになった。以後市民に撰田屋を知ってもらおう目的で蔵元を開放するイベント「おっここ撰田屋市」が開催される。同整備事業では中越地震で大被害を受けた撰田屋公園と当該地域の道路に面した住宅の外壁等の修復事業などが挙げられる。前記以外にJR東日本鉄道文化財団の助成で6蔵元の建物案内標識の設置や長岡駅構内の観光案内標識の整備と宮内駅前の誘導サイン設置、小冊子出版と旧機那サフラン酒大看板修復事業であった。2007年～2008年、3年間の支援を得て伝統建築の修景、まちあるき案内地図の看板整備をおこなう。

旧機那サフラン酒本舗の清掃活動等のボランティア活動は2009年から始まる。地元企業、住民と大学生が多数参加している。最初は荒れ果てたジャングルになっていた庭園の草取りから始まり、同本舗の建物や庭園の姿が見えてきた時、目的を達成のために市民に見てもらうことが重要と考え、同発酵本舗一般公開を実施した。

2013年には「機那サフラン酒本舗保存を願う市民の会」を設立し、保存の輪を広げ、2018年に長岡市は同本舗の土地を取得し、建物は吉沢家（創業家）が市に寄贈し保存が決る。この機会を経て長岡が誇る薬酒王、旧機那サフラン酒本舗の建築物、庭園の価値が注目された。2010年以降、旧機那サフラン酒の邸宅13棟のうち、玄関棟や母屋の内部調査が初めておこなわれた。長岡造形大学の推薦もあり、登録有形文化財となる。長岡市は旧機那サフラン酒本舗整備のため設計のプロポーザルを実施すると共に、整備後の管理運営をおこなう会社としてミライ発酵本舗株を設立、プロポーザルを経て管理運営を受託した。同社のおもな目的は、発酵醸造蔵6社を核とする撰田屋発酵ブランドをもって長岡ブランドの一翼を担い、発酵都市をめざす交流人口の拡大と4大学1高専、農業高校、市内事業所ネットワーク構築しながら発酵技術を基盤にした研究成果の支援をすることとなる。

## 3 撰田屋発酵メソッド

2022年7月、ミライ発酵本舗株より“長岡撰田屋メソッド”の発表説明があった。“撰田屋メソッド”とは、長岡市撰田屋発酵事業6社を核とする同地区の歴史文化、食文化資源をもちいた地域づくり計画のことをいう。事例として次の事業計画および関係事項について発表された。

### (1) JR東日本とのMaaS計画

JR長岡駅から宮内駅、醸造のまち、撰田屋までの2次交通含めた計画である。宮内駅から雁木通り商店街（徒歩10分）を経由して、撰田屋の発酵・醸造会社6社の見学、食事、買物、酒ミュージアムなどをICT技術で移動計画あらかじめスマホ端末等で事前手配予約・決済までするシステムの開発計画をしている。

### (2) 2022年4月以降、撰田屋ポテンシャルマップ制作の進行

前出のMaaS計画と連動して「醸造の町撰田屋」における朝マルシェ、空家空き地の利活用を促進する計画である。2022年7月現在、同候補地の示すポテンシャルマップを制作中である。

### (3) 発酵シェフズテーブル計画（日本酒蔵元・吉乃川、長岡造形大学）

日本酒に合うレシピ（蘇生型）と発酵トリップ（発酵体験イベント）の開発中である。計画によれば「大手

食品会社による大量生産と販売による日本人の食文化」への微妙な嗜好変化を受けて、本来の土地の味覚と料理飲食文化（テロワール）が分断されている、といわれる。世界的には、健康と美容の源泉はその土地の食材による発酵食にその源泉があることが認められている。とくに2013年和食が世界無形文化遺産に登録されて以来、味噌、醤油、日本酒の効能効果が注目されている。この背景下にあつて、撰田屋では、“日本酒にあう”料理と食文化の開発が進められている。突破口として2022年10月30日に同地で発酵イベント HAKKO Tripが開催された。

#### 4 発酵トリップス（イベント）：HAKKOtrips2022

主 催：長岡の発酵ミーティング共催：長岡市地域の企業、団体と市民の協力で実施

開催日：2022年10月30日（日）10時～15時

会 場：長岡市撰田屋地区、発酵醸造企業6社とまちづくり会社が集積する街区（JR宮内駅から徒歩10分、旧三国街道沿い）

メイン会場撰田屋エリアサテライト会場：長岡駅前エリア

イベント内容：発酵食の飲食・販売、子ども向け体験

同時開催：宮内撰田屋・蔵JAZZ

臨時の発酵飲食店：24店

協 力：スノーフード長岡ブランド協議会、多世代交流館になニーナ、長岡技術科学大学  
長岡工業高等専門学校、長岡造形大学、長岡大学、長岡農業高校、越後と発酵、  
ミライ発酵本舗株、上組小学校（手作り行燈）、宮内撰田屋method

見所体験所：①機那サフラン酒本舗の館機那サフラン酒饅絵（蔵屋敷）、離れ屋敷貴賓館（初公開）西口清三郎滋養酒試飲、機那サフラン酒ガイドが貴賓館館内の案内。②吉乃川酒造の醸蔵（吉乃川酒造の日本酒製造パネル展示館）、③日本酒製造の長谷川（展示販売）、④星野本店（星長商店）の長谷川酒造との1日限りコラボ商品“粕味噌”、⑤江口だんご肴豆味噌だんご：長岡農業高校、中野忠雄教諭、製造味噌と肴豆の連携商品（肴豆とは、晩生の枝豆9～10月の甘味強いのが特長、これに味噌とコラボした江口団子が販売。長岡と長岡農業高校共同企画開発の“肴豆味噌の江口だんご”）、⑥SUZUDELI発酵カレー：味噌星六と越のむらさき醤油、長岡農業高校製造の味噌とSUZUDELIカレーに山古志の和牛が入ったカレーライス 特長：スノーフード長岡X長岡農業高校共同開発の肴豆味噌を使用したメニュー、⑦星六味噌と割烹わたの“醸すおでん”

HAKKO Tripを契機に開発された発酵事業が撰田屋のレストラン開業や名産品につながってきている。

#### 南砺市の寺のお齋・サバ寿し 森田 由樹子・米田 晶

##### はじめに

富山県南砺市井波にある寺院、浄土真宗大谷派井波別院瑞泉寺（以下、瑞泉寺）と本願寺井波西別院（以下、西別院）、さらに南砺市城端にある城端別院善徳寺（以下、善徳寺）では、毎年5月に、「鯖ずし」を作っている。この鯖ずしは、塩鯖を麹などで漬け込んで作る発酵食品で、「馴れずし」と呼ばれる種類のものである。どの寺でも5月末ごろに仕込み、約2か月漬け込んだのち、7月の法要で「お齋料理」として訪れた人にふるまっている。本章では、とくに井波の瑞泉寺、西別院の2寺の例から、鯖ずしがどのようにつくられ、どのような位置づけで伝わっているのかを考察する。

## 1 南砺市の鯖ずし

(1) 瑞泉寺 瑞泉寺は、1390年(明德元年)、本願寺5代・綽如上人によって開かれた寺で、北陸の浄土真宗の拠点として栄えた寺である。寺では、1710年ごろから、7月下旬に、聖徳太子の一生が描かれている絵巻を絵解きする説教と「聖徳太子二才像」のご開扉が行わる「太子伝会」が始まったとされている。この行事の際に、参拝者に鯖ずしがふるまわれる。太子伝会は約300年も伝わっているが、鯖ずしがいつからお齋としてふるまわれているのか、正確には不明だが、昭和初期にはすでに始まっていたと思われる。さば寿司を作るのは5月下旬。寺の行事等を世話する「同行」(どうぎょう)と呼ばれる4、5人の男性がその役を担っている。使う鯖は約600匹。塩鯖を3枚におろして樽に並べ、その上にごはん、米麴、塩、山椒の葉、唐辛子、日本酒と重ねる。一段終わったらまた鯖から順に重ねて漬けていく。こうした作り方は、同行さんから同行さんへ製法が伝えられているという。約2か月漬け込んだものが、7月の太子伝会の際に、弁当箱に鯖ずしを3切ほどと、ごはん、車麴、ナスの煮物を入れ、販売される。



写真左：法要の時の鯖ずし食べ比べ (西別院)



写真右：西別院での鯖ずしづくりは、大量の山椒の葉をとってきてちぎることから始まる。

(2) 西別院 瑞泉寺のすぐ近くにある西別院は、1905年(明治38年)に開かれた。1602年に本願寺が分立したため、ほとんどの寺が東本願寺派(大谷派)となり、西本願寺派のお寺が無くなった。西本願寺の門徒の願いもあって開創された。

西別院の鯖ずしは、昭和に入ってからつくられるようになったという。こちらも5月末ごろに漬け込み、7月23日から27日の5日間の「特別永代経法要」の際にふるまわれる。時期的には太子伝会と同時期に開催される。

製造するのは寺の行事を手伝う「まかないさん」ら約10人で、女性が多い。鯖ずしづくりは2日間で行われるが、初日は近隣から大量の山椒を集めてきて、その葉を枝からちぎる作業をひたすら行う。10人くらいで行っても丸一日かかる作業だ。2日目に、塩鯖250匹分を切って洗い、樽に漬け込む。鯖、山椒、麴、酒、塩、唐辛子を順に重ねていく。これを10樽つくる。西別院の鯖ずしの特徴は、大量の山椒を使うことにある。1段まるまるたっぷりの山椒を入れ、最後に山椒で蓋をする。

## 2 鯖ずしとお齋

夏に行われる法要に、生魚を使うお齋がなぜ広まったのか。瑞泉寺輪番の常本哲生氏は、「暑い夏の盛りに多くの人が食べられるよう、あらかじめ準備できるものをふるまったのではないか」という。西別院では、「大量の山椒を使って保存性を高めている」といい、夏でも腐敗しないよう山椒と発酵食品を組み合わせている。

浄土真宗の寺にとって、一番の行事(法要)は、親鸞の命日にちなむ「報恩講」(11月または2月ごろ)



である。太子伝会は、寺の法要というよりも、町のお祭り行事としての色合いが強く、昭和初期からサーカスや見世物、出店などが並び、「信仰というよりレジャーの一つとして多くの人に来ていたのではないか」（瑞泉寺輪番 常本氏）という。瑞泉寺にも多くの布団などが用意され、訪れた人は宿泊して太子伝会を楽しんだという。(同)

### 3 さば寿司と観光

現在では、夏の「太子伝会」にかつてほど多くの人々が密集するほどではないが、それでも県内外から楽しみに集まる人は多い。井波の2寺の鯖ずしを食べ比べて街歩きをするツアーや、鯖ずしづくりを体験するツアーも行われているので、寺の行事を通して食文化を体験することも可能だ。いつどのようにして始まったのかなど今後も調査を継続したい。

#### 【参考文献】

- 中川 眸 (1974) 越中の古寺に継承されている鯖の馴れすしの食事史的研究 調理科学 vol.7-1 p.23-29  
月刊同朋 2019年6月号 (京都・東本願寺発行)  
月刊同朋 2019年7月号 (京都・東本願寺発行)  
朝日新聞 2016年6月17日掲載「北陸六味」サバ寿司で文化を体感 (森田由樹子)

### 竹田市の発酵文化の可能性 堀田 貴子

竹田市は大分県南西部に位置し、くじゅう連山、阿蘇外輪山、祖母山麓に囲まれた水と緑あふれる自然豊かな地域で、自然の恵みを活かした農業や観光が基幹産業となっています。令和4年3月末の人口は2万276人、高齢化率48.2%、後期高齢化率27.5%と少子高齢化・過疎化の進む小さな市です。

発酵ブームよりも以前から、竹田市では発酵文化が根強く残っていました。しかし、その掘り起こしに寄与したのが平成11年4月(1999)、合併前の旧竹田市で立ち上がった「竹田研究所」という官民が一体となった組織でしょう。その中では「情報発信」、「城下町観光」、「農村型観光」、「食・特産品」、「研修」の5つの部会に分かれての活動・研究がなされていました。その起こりは、平成9年度(1997)に「竹田市観光振興計画(たけたエコツーリズム構想)」が策定され、ツーリズムの舞台として城下町と周辺部農村が掲げられ、単なる観光だけでなく、商業や農林業とともに三位一体ととらえ、その推進・研究組織として立ち上げられたとあります。特に「食・特産品」部会では、スローフードや竹田の食文化の研究の一つとして麴文化の掘り起こしを行っています。平成16年(2004)頃から「麴仲間の集い」を開催し、竹田に残る麴文化の素晴らしさについては、外部講師によりさらにその価値が見出されたと言えるでしょう。昔ながらの知恵を現在の食卓に活かす方法や郷土料理を紐解きながら、麴の食文化研究とともに麴料理の研究や麴の普及が行われました。平成16年度(2004)にはどぶろく特区の認定にも動いています。

今も残る麴屋は1軒「伊達屋」、しかし、以前は麴屋も数軒、酒蔵も数多くあり、人口も多く栄えていたといわれています。260年も続く「伊達屋」の周辺地域では、麴を活用した食文化が残っていて、甘酒を作る人が多いだけでなく、“ゆずごしょう”に麴を入れて作る方法や麴を活かした漬物、三五八漬(さごはちづけ)が伝わっています。もちろんどの地域も以前は醤油、味噌はもちろん、酒まんじゅうを作る日常がそこにありました。また、南画家、田能村竹田が愛したといわれる“田楽”には味噌は欠かせません。ただ、味噌については高度成長とともに購入する層が増えた現状に、これはもったいないと各地区でお味噌づくりを進め、平成17年度(2005)に「親子で体験!みそづくり教室」の開催を皮切りに地域で傳承しようという動きが始まり今は手作りする人が増えています。

さて、前に戻って平成22年(2010)に竹田研究所は様々な理由(大きくは市の予算)で活動を終えましたが、平成17年度(2005)の食育基本法制定後に食育への関心の高まりとともに、竹田食育ツーリズム事業へと移行して、そこでは麴を活かした竹田ならではの“ゆずごしょう”や“どぶろく”などの商品が誕生し、また伊達屋の麴も改めてクローズアップされました。

その後、平成28年度(2016)の地方創生「竹田食育”地域の宝”プロジェクト事業」の中で、「たけたの食べ方編集室」が立ち上がりました。その年に甘酒を活用したカスタードクリーム入りシュークリームなどの商品開発も行いましたが、さらに若者への伝承につなげようと、発酵デザイナーの小倉ヒラク氏を招いて発酵文化セミナーを行いました。コロナ禍の令和3年度(2020)は小規模でのセミナー開催となりましたが、野菜麴づくりのワークショップは、市外からも参加者があり賑わいを見せました。2023年1月には250人が集い、発酵文化セミナーが開催されました。

もうひとつの動きとして岡藩教育の源流ともいわれる藩士子弟教育のお手本とされた『冥加訓(みょうがくん)』を読み解く冥加訓の会が立ち上がりました。その中には医学的視点からの食の在り方も説かれています。俵約の精神とともに一汁一菜が食事の基本とされ、五斗味噌の製法が紹介されています。(岡藩時代の味噌汁の味噌がこの五斗味噌中心だったかは定かにはされていませんが)伝統的味噌の一つと言えるでしょう。そして何よりこの時代から、「発酵食で免疫性を高め、病気になる体づくり」が提唱されています。その考え方とともに五斗味噌の再現・普及にも力を入れています。

まだ研究途中ではありますが、このような発酵文化が根付く竹田市には、長期間滞在して市民と触れ合いながらここに残る発酵文化にゆっくり触れてもらうことで、知的好奇心をくすぐり、自然や発酵の恵みをいただいで、心身ともに健康になって帰るようなツーリズムの可能性を感じており、さらに探っていきたいと思います。



発酵文化セミナーの野菜麴づくりワークショップの様子



オンラインでつないでの講演会の様子

執筆者一覧  
(原稿受領順)

- |       |                   |
|-------|-------------------|
| 永田美江子 | 日本大学短期大学三島校舎教授    |
| 尾家 建生 | 平安女学院大学国際観光学部特任教授 |
| 近藤 政幸 | 新潟経営大学観光経営学部教授    |
| 森田由樹子 | 株式会社エコロの森         |
| 米田 晶  | 富山福祉短期大学国際観光学科准教授 |
| 堀田 貴子 | 大分県竹田市役所          |