

酒造りに生きる人びと

06H2080 根深友希

1. 研究の目的と方法

日本の醸造文化の産物ともよばれる日本酒は、非常に複雑な過程を経て醸される。この世界に例を見ない卓越した醸造技術は、全国各地に散在する杜氏・蔵人集団によって継承されてきた。しかし田崎（2008）によると、全国的に日本酒メーカーを取り巻く社会環境は現在転換期にあると言われている。杜氏・蔵人たちの減少及び高齢化によりこの杜氏制度の維持が困難になり、特に近年、日本酒の名産地である伏見においては大半の日本酒メーカーが社員技術者による酒造体制へ移行しているというのである。また、日本酒の消費量も年々減少しており、杜氏・蔵人を含め日本酒メーカー全体としても頭を抱える問題が山積している。弘前市においても例外ではなく、1952年の酒造組合設立当時には17軒の酒造が営業していたが、現在は7軒まで減少している。このような現状のなか、弘前市の酒造で働く人びとは、どのようにして酒造業という職業を選んだのか。また、様々な分野において機械化が進むいま、酒造業界ではどのような技術の伝達がされているのだろうか。

本研究の目的は、弘前市の日本酒醸造業はどのような人びとによって営まれてきたのかということ、酒造りの技術がどのように変化し、現在はどのように習得されているのかということ、業界の仕組みの変化や技術の変化、またそれに伴う働き手の変化に着目しながら、その職業に携わる人びとの経験を通して明らかにすることである。ここでは、その論考の一部を紹介していく。

また、本研究では、酒造業に関する統計調査・文献調査、資料検索、聞き取り調査、酒造見学、観察を行った。聞き取り調査では、弘前市の酒造業に携わる人びとを対象に、これまでの経験や仕事の様子について話をうかがった。弘前に現存する酒造3軒と閉業した酒造1軒より、6名の対象者から協力を得ることができた。対象者はすべて男性であり、現在酒造で酒造りに携わっている人5名と、かつて弘前で酒造を経営していた人1名である。

2. 技術の習得と手作業が残る場所

古来、酒造りは手作業によって行われてきたが、時代とともに分業制が整い、機械化が進むこととなった。藤原（1999）によれば明治10年代から20年頃までは酒造改良の黎明期であり、技術の改良に関して様々な議論がなされた時期であった。丹波地方の大酒造などではこれまでの伝統的な主要生産工程を科学の論理によって解明し、現在までの技術を科学で代替することによって短縮し、技術の統一を図った。この動きを「学理応用」（藤原、1999）とよぶ。しかし「学理応用」を受容できたのは一部の大規模な酒造のみで、小規模の酒造にまでは至らなかった。しかし灘の酒が地方へと市場を広げ、地方の酒造を圧迫していた。圧迫

された地方の酒造の課題は大量生産よりも酒質の向上であり、必然的に丹波杜氏から技術を学ぶこととなった。こうして徐々にではあるが機械化の波が地方へも広がってきたのである。現在はほとんどの工程が機械化され、作業の効率化、大量生産が可能となった。酒造見学の際、C酒造では米は精米からその後ずっとベルトコンベアーで運ばれる機械の様子を観察することができた。このようなことから、機械化により体力的な負担も減ることとなり、作業が効率化されているといえる。写真1は昔使用されていた道具、写真2は機械化された瓶詰めの様子である。以下では、機械化が進むなかでの技術習得と、手作業として残されている工程について、代表的な語りをみていく。



写真1. 昔使用されていた道具



写真2. 機械化された瓶詰めの様子

1) 技術の習得 「一緒にやったような感じ」

現在、C酒造で杜氏として働いているdさんの事例を紹介する。

<今覚える技術っていうのは、南部杜氏さんから教えてもらって？>

dさん「んだね。」

<見て覚えろっていうか>

dさん「うーん。まあ見て覚えろっていうよりも、一緒にやったような感じだね。そんな職人氣質で見て覚えろ、なんてそういう感じではない人であったんで。結局ほら、後ろついて歩いていく感じで。ほら、やるかって。それ見ながらやったり。」

dさんは、「一緒にやったような感じ」と語っており、同じ時間に同じ作業をすることで、技術を習得していったようである。

福島（2001）は、このように特定のタスクに関してのみ半ば制度化した、あるいは半ば即興的である習得の仕方を、「即興の徒弟制」とした。現在の酒造における酒造りの技術は、この「即興の徒弟制」によって習得されているといえる。また別の事例では、「機械の操作」の仕方を学んでいるということから、現在の酒造りには「機械を道具と同じように使いこなす技能」（福島、2001：88）が必要であり、プロセスは変わっても、道具の使い方を学ぶ、という点で共通していると考えられる。福島はこの概念を、紙コップの生産を事例に説明して

いる。紙コップ製造において、非熟練工と分類される工員にも絶え間ない微調整が求められ、機械を道具として使いこなすことが必要とされているのである。

このようなことから、これまでの生産活動は「道具」という点で機械によって代替され、即興の徒弟制によって部分的な技術の習得が行われている。

2) 手作業がのこる場所 「簡単には入れられない」

現在、B酒造で蔵人として働いているcさんの事例を紹介する。

<工程さまざまあると思うんですけど、ここだけは極めたいなっていうのはありますか。>
cさん「麴ですね。室に入ります。あそこはこう、完全に無菌室ですんで。」
<やっぱりこう、一種の聖域みたいなのはこうありますか。なかなか簡単には入れないみたいな>
cさん「簡単には入れられないです。今やっとたまに入れれるかな。」
<そうなんですか。もっとう、熟練の方たちがいてやってるんですか。>
cさん「ええ。」
<目指すところはやはり>
cさん「麴。おいしい酒を造っていきたいなつて。」

cさんは、麴づくりの工程で使用される麴室（こうじむろ）について、簡単には入れないと語っている。この語りから、麴室は蔵人たちにとって聖域としてとらえられ、目指される場所となっていることがわかる。



写真3. C酒造の麴室

また、写真3はC酒造の麴室である。この麴室はすべて手作業で行われる部屋であり、ベルトコンベアーで運ばれてきた米がここで初めて手で触れられる。分業と機械化が進むなか、この肯定だけが手作業によって残されてきたのである。また、この工程を残すために全国の各組合では技術習得の講習会が行われている。これらの講習会は「若い人がたくさんいて知り合いができる」場として参加者からもとらえられており、また、「dさんのような杜氏にな

りたい」という語りも得られ、人的交流と同時に、「杜氏らしさ」を目指す場として有効に機能している。このようなことから、青森県における講習会は知識・技術の習得、実践の共有、「杜氏らしさ」としてのアイデンティティの形成という観点から、実践コミュニティとして機能しているといえ、技術の伝達方法に大きく影響しているのである。

3. 杜氏・蔵人にとっての酒造り

近代化に伴い諸産業において生産技術が発展し、その生産活動は機械によって代替されたと考えていたが、酒造業においては、機械を道具と同じように使いこなす技能が求められるようになったのではないかと考えられる。このことは酒造業だけではなく、機械化が進む諸産業にも同様に考えられることであり、道具の現代化が起こっているということを指摘しておく。

また、様々な環境が変化するなかで、酒造りの中核となる工程は手作業で存在しており、作り手にとっての聖域とも捉えられている。このことより、この工程は杜氏・蔵人たちにとって目指すべき場所となり、同時に酒造りそのものへの魅力と直結していると考えられる。杜氏・蔵人たちを酒造りへ留めておく力は、まさにこの手作業の工程に濃縮されているのではないだろうか。

このように、道具の現代化や仕組みの変化などが起こるなかで、手作業の工程は「杜氏・蔵人らしさ」を残すために有効に機能しており、職人としての技術や意識を次世代へ伝えるための重要なツールとなっていると考えられる。杜氏・蔵人たちにとって酒造りは仕事であり、職人としての自分自身の楽しみでもあり、目指すべき場所となっているといえよう。本研究で、時代が変わり技術や環境が変わっても、杜氏・蔵人に確かに受け継がれているものがあるということがいえるのではないだろうか。現代の杜氏・蔵人たちもまた、自らが酒造りに向き合うことによってよりよいものを目指す技術者であり、職人なのである。

[参考・引用文献、資料一覧]

- 伊賀光屋 (2005) 「職業コミュニティへと取り込まれる過程—杜氏になる—」『新潟大学教育人間科学部紀要』第8巻第2号、pp. 171-182
- 外池良三 (1975) 『酒の事典』東京堂出版
- 田崎俊之 (2008) 「実践コミュニティにおける多重成員性の問題—京都・伏見の日本酒製造業を事例に」第81回日本社会学会研究報告レジュメ
- 福島真人 (2001) 『暗黙知の解剖—認知と社会のインターフェイス—』金子書房
- 藤田千恵子 (2004) 『杜氏という仕事』新潮社
- 『南部杜氏』編纂委員会 (1983) 『南部杜氏』石鳥谷町
- Lave, J&E. Wenger 著・佐伯胖訳 (1991) 『状況に埋め込まれた学習—正統的周辺参加—』産業図書

HP

国税庁 HP お酒に関する情報 総則 (2010/01/09 最終アクセス)

<http://www.nta.go.jp/shiraberu/senmonjoho/sake/qa/01/01.htm>

月桂冠HP (2010/01/09 最終アクセス)

<http://www.gekkeikan.co.jp/>