1

会津の米と清酒

石田明夫

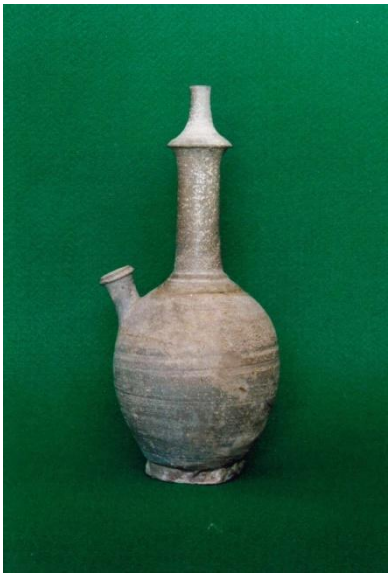
会津の酒の始まりと焼物

酒は、縄文時代から飲まれていたと考えられています。約二五〇〇年前の縄文時代晩期に、今の急須の形をした土器がたくさん作られ、水物を注ぐ容器と考えられています。

約一二〇〇年前の平安時代になると、ほぼ全域の家庭で酒が飲まれるようになります。

東日本最大の窯業地「会津・大戸古窯」は、会津若松市大戸町の石村から上三寄の香塩まで、南北四・五キロメートルの範囲に、約四〇〇基の古代から南北朝時代までの窯跡があります。その製品は、南は東京都日野市、北は岩手県まで運ばれています。なかでも、「長頸瓶」（ちょうけいへい）と呼ぶ、首の長い壺は、本来、寺院の仏前に備える花瓶ですが、一般庶民の竪穴住居からも必ず出土することから、酒瓶と考えられています。

アピオ出土・長頸瓶



真宮出土・浄瓶（じょうへい）

アピオにある屋敷遺跡からは、一二〇〇年前の墓が発見され、その真ん中から大戸窯で焼かれた須恵器（すえき）の長頸瓶が置かれていました。また、北会津町真宮からは、役所や寺院の儀式で使用する特殊な大戸窯産須恵器の浄瓶が出土しています。

本来は、金属で作られるものですが、東日本では、焼物の須恵器で多くが作られ、特に技術が優秀だった大戸窯の製品が普及し、宮城県の多賀城へ大量に運ばれています。

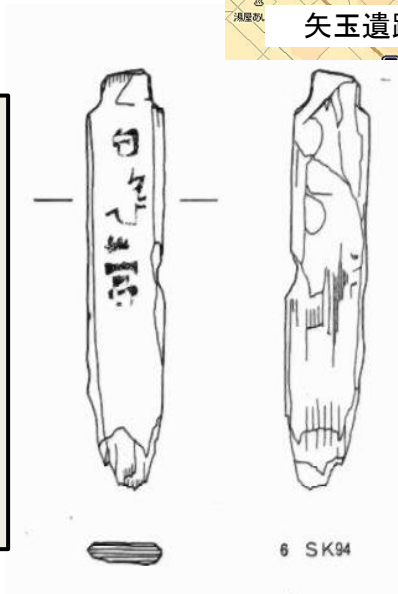
会津では、一般にどぶろくの酒が普及し『会津旧事雑考』に永禄五年（一五六二）九月に、葦名盛氏が禁酒令を出したほどです。

その後、永禄七年（一五六四）八月十五日にその命令は解除されています。なお、酒は米から作られるため、永禄五年は不作だったとも考えられます。

コシヒカリのルーツ

矢玉遺跡
会津若松市高野町大字柳川字下吉田

矢玉遺跡と米



「白和世種一石」

「足張種一石」

会津若松市高野町の矢玉遺跡出土木簡
一石（二・五俵）単位の種籾　九世紀前半

中稲種「足張」（すくはり）栖張
毛長種「長非子」（ながひこ）長彦
中稲種「荒木」（あらき）
早生種「白和世」（しろわせ）

平安時代前半約千二百年前の矢玉遺跡から出土した「種籾木簡」。五点あります。

「足張」は、和歌山県の一六八八～一七〇三年に書かれた『地方の聞書』に「すくはり」と書かれています。「白和世」は、会津若松市神指町幕内の佐瀬与次衛門が貞享元年（一六八四）に書いた『会津農書』に「早稲」、享保二十年（一七三五）の「八戸弾正知行所産物有者改帳」に「白わせ」として受継がれています。

明治時代には「白和世」が「亀の尾」につながり、さらに改良されて農林一号となります。「農林一号」と「農林二二号」の合わせが「コシヒカリ」（農林一〇〇号）、「ハツニシキ」と「ササシグレ」の合わせが「ササニシキ」（農林一五〇号）です。

「荒木」は、岐阜県揖斐郡池田町に宝暦六年（一七五六）に「あらき」、嘉永五年（一八五二）「赤あらき」として作られています。

矢玉遺跡は、会津盆地の中央、会津若松の高野町の磐越自動車道北側に位置する遺跡です。水田地帯で、湯川の東側にあたる遺跡で、川を利用した古代会津郡の物流基地でした。九世紀前半から十世紀かけての遺跡で、籾種を一石（一五〇キロ）単位に保管する倉庫や役人の住まいが発掘調査で発見されています。

磐越西線の三角地帯

酒槽・神指町東城戸

神指城と酒槽（さかふね）

その後、江戸時代を通して、会津では広くどぶろくが飲まれていました。

慶長五年（一六〇〇）、上杉景勝・直江兼続が、東日本の中心都市として途中まで工事をした神指城では、直江兼続が、神指町の柳橋の南西で、若松から毎日小舟に原酒を入れた酒槽を乗せて運び、人夫八万人から十二万人とされる人々に酒を振る舞っています。その場所は今でも「酒槽」と呼ばれています。その当時の若松の酒屋は、約一二〇軒ありました。

会津清酒の始まり

会津の酒は、寛政三年（一六二六）に家老の田中三郎兵衛玄宰（はるなか）が、酒の改良に乗り出すまでは、あまりおいしくありませんでした。

玄宰は、町奉行副役の伊与田安太郎の意見を取り入れ、灘の杜氏を呼び酒の改良を始めました。

杜氏、摂津国畑原村の茂兵衛、横谷村の庄七麹師、播州下山の下村清七ら三人を呼び、大坂醸造法の清酒を取り入れたのです。そして、城下の酒屋の指導と清酒に適した泉を探し、材木町の住吉川原（元測候所があったところ）の清水が酒に適するとして、五間×七〇間の酒蔵を会津藩で建てました。酒は「清美川」と名付けられました。酒は、江戸に運ばれ、評判となったのです。それが、現在の会津清酒につながります。

亀の尾」と「京の華」

末廣酒造に嘉永蔵というのがあります。それは、嘉永年間（一八四八～五四）に現在の日新町に移転し、新たに蔵を建てたことから嘉永蔵と呼ばれたもので、それまでは、中町のリオンドール駐車場西側角、タイガーパーキングの向いにありました。

明治時代の酒屋として二十九年から三十八年には、

星野嘉右衛門、星野常五郎、山中八次郎、宮森文次郎、高橋与五郎、齋藤佐吉、星野三郎治、宮森徳之助、松本忠四郎、河野善九郎、相田八四郎、宮森栄四郎岩倉外造、新城猪之吉

の名があります。

大正四年、市内高野町森台の小野成屋（なりや）氏は、酒米を研究し、十二月二十一日には、「亀の尾」「麻生坊主」という品種にたどり着き、末廣酒造で醸造を開始したのです。それが評判となり、全国に爆発的に広まったのです。今でも「亀の尾」を末廣酒造で作っています。

その後、小野氏は改良を加え、山形県の湯ノ目巳九郎の協力を得て、山形より種をもらい、改良を加え完成したのが「京の華」（辰泉）です。

森台の小野家は、「矢玉遺跡」のある会津若松市高野町大字柳川に今でもあります。高野町は全国に知られた会津を代表する米の産地です。

なお、会津で最もおいしい産地は、磐越西線の会津若松駅から北に行く三角地帯の高野町平塚・木流と河東町倉道・藤倉なのです。