

覧古考新

岡谷市史編さん室だより『覧古考新』No.25

2025(令和7)年 1月

岡谷市教育委員会生涯学習課

岡谷市史編さん室 編集・発行

岡谷市中央町1-11-1 イルプラザ3F

TEL 0266-78-8455

WEBはこちら



覧古考新：古い事柄を顧みて、新しい問題を考察すること

～岡谷の歴史を深く思い、岡谷の今を重ね、岡谷の未来が拓けるような新しい市史をめざして～

明けまして
おめでとうございます

調査レポート ～ 『酒造り』 ～



「伝統的酒造り」が無形文化遺産に
祝！ ユネスコが登録を決定！！

「伝統的酒造り」の価値

- ◆「伝統的酒造り」とは、こうじ菌を用い、日本酒や焼酎、泡盛などを造る技術
- ◆500年以上前に原型が確立し、各地の気候風土に応じて発展。杜氏や蔵人らが製造した酒は、儀式や祭礼行事など日本文化の中で不可欠な役割を果たしている（文化庁）
- ◆食料安全保障、環境の持続可能性、持続可能な消費と生産、平和と社会的結束に貢献する（ユネスコ政府間委員会）

無形文化遺産とは……

民俗文化財、フオークロア、口承伝統などの無形文化財を保護対象とした、国際連合教育科学文化機関（ユネスコ）の事業の一つ。2003年の第32回ユネスコ総会で採択され、2006年に発効した、無形文化遺産の保護に関する条約（無形文化遺産条約）に基づく。

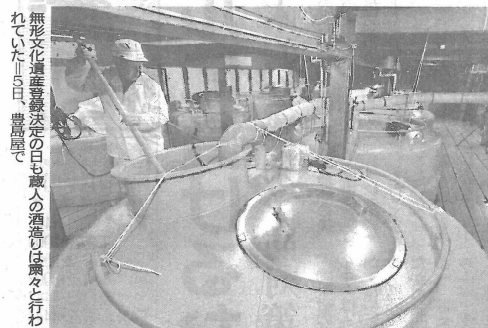
各国の音楽、舞踏、祭り、儀式のほか、インドのヨーガ（2016年）、日本の和紙（2014年）、和食（2013年）、風流踊（2022年）など伝統習慣、工芸など多岐にわたる。

参考：フリー百科事典『ウィキペディア（Wikipedia）』等

新聞記事出典：「岡谷市民新聞」令和6年12月6日発行 第2面 ㈱岡谷市民新聞社提供 →

5日、日本酒や焼酎といった「伝統的酒造り」がユネスコの無形文化遺産に登録された一とのニュースが駆け巡り、酒所の信州からも喜びの声が上がった。県酒造組合の宮坂直孝会長（諏訪市、宮坂醸造社長）はこの日、「私共の長年の夢が実現し、『やっと認められた』という非常にうれしい気持ち」などとするコメントを発表。「酒造りは、人間の持つ豊かな感性で微生物を育む『幸せな仕事』と表現し、登録を機に世界で更に存在感が高まっていくことに期待感を示した。

諏訪・上伊那の業者からも喜びの声



無形文化遺産登録決定の日も蔵人酒造りは黙々と行われていた。5日、豊島町で

「伝統的酒造り」
無形文化遺産登録

「やっと認められた」

日本の酒造りは、「並行複発酵」というこうじ菌と酵母の力を巧みに操る唯一無二の複雑で繊細な技法を用いる。試行錯誤を重ねながら技術が確立された一方、近年は消費量が落ち込み、日本酒で見るような1973年には70万リットルの国内出荷があったが、2023年には39万リットルまで減少している（農林水産省「日本酒をめぐる状況」）。

それだけに多くの酒蔵がある本紙関係の諏訪、上伊那地域からは喜びとともに、「これを話せば飲む機にもつながっていくはず」と期待する声も聞かれた。「神渡」醸造元の豊島屋

「夜明け前、蔵元の小野酒造店（諏訪市小野）の野能正社長も「昔からのこうじを使った酒造りが国際的に評価され、うれしい」と語り、「海外市場で日本酒を知ってもらう弾みになる。いい追い風になると思っています」。

（岡谷市本町）は、酒造りの歴史を辿っており、くしくもこの日は「神渡 純米新酒無濾過（ろく）生原酒」の蔵出しと重なった。林慎太郎常務は「官民挙げてPRいただいたおかげで感謝ですね」と受け止めた。

今でこそ海外への輸出もあるが、これまで続けられてきたのは「地元の方々の応援のおかげ」。それだけに「次の時代に技術を伝承する責任を改めて強く感じている」と語った。

コラム

「醸す」（かもす）にまつわる話

醸

字のなりたち
（「醸」の旧字）
「酒つぽに原料をつめこんで酒をかもす（造る）」を意味する漢字

広辞苑 【醸す】

（出典：「広辞苑 第7版 岩波書店」平成30年発行）

- ①穀類をこうじにし、水を加えて発酵させ、酒・醤油などをつくる。醸造する。かも。
- ②ある状態や雰囲気などをつくり出す。次第につくり出す。

古語辞典

（出典：「旺文社 古語辞典〔第十版 増補版〕」平成27年発行）

かも・す 【醸す】 穀物を発酵させて酒や醤油を造る。醸造する。

か・む 【醸む】 《上代語》（古くは米を噛んで酒を造ったことから）酒を醸造する。

「醸す」と「噛む」は別系統の語であるとする学説もあります。

- ◆最も原始的な酒は、米を口で噛んだものを吐き出して、それを一定期間貯蔵して造った。これは、唾液の酵素の働きを利用したもの。

- ◆酒造りの原理・・・「糖に酵母を入れるとアルコールと炭酸ガスができる」

これを、でんぷんの糖化とアルコール発酵が同じ容器の中で同時に進む「並行複発酵」という。

「アルコール発酵の化学反応」 ブドウ糖・果糖 → エチルアルコール + 炭酸ガス

反応式 $C_6H_{12}O_6 \rightarrow 2C_2H_5OH + 2CO_2$ （二酸化炭素）

高校の化学の授業を思い出しますよ・・・



こうてん
高天酒造（株）
岡谷市銀座2丁目2-17
代表 高橋 功さん

**岡谷市内酒造業者
2社に聞きました**

としまや
（株）豊島屋
岡谷市本町3丁目9-1
常務 林 慎太郎さん

世界中の人に日本酒を知ってもらいたい
機会となる。うれしいことですが、
‘遺産’にははいけないと・・・（笑）

**Q1 無形文化遺産登録を
受けて、今の思いと
今後への期待**

先人が築いたことを継承してきた蔵人と、地域の
人々の支えあつての受賞と感謝したい。さらに地元
や国内に日本酒が広まる機会になればと期待。



出荷先が地元諏訪地域だけ
で9割を扱う。
辛口中心に醸造し、切れの
いい味と評判

**Q2 貴社醸造日本酒の特長・
売りは？**

酒米は全て県内産で、7種
の酒造好適種を使用。
信州の地酒として醸造して
いる自負がある。



杜氏（妹さん）と決めた
「まるくて、すべらっこい酒」
=まるやかでのごしのいい酒
すべらっこい酒とは「諏訪地方の
方言で「するする飲める酒」

Q3 目指す酒は？

テーマ「笑顔の見えるこだわ
りの地酒」世代やニーズに対
応できる酒造り。伝統を守り
つつ、挑戦し続ける酒造り。



『個性豊かに生きる』
人と違うことがいい
という意味

Q4 「座右の銘」とその思い

『夢なき者に理想なし。理想なき者に計画なし。
計画なき者に成功なし。
故に、夢なき者に成功なし』

**Q5 貴社の「お宝」
1点だけあげるとすれば**

わが社の酒造りの歴史と、
それに携わってくれている
すべての人
清酒醸造部創業は明治24年



Q6 従業員へ一言

家族も含めて従業員みんなが一致団結して、
一つの「高天」を良い酒にしようと働いて
もらっている。張り合いで働いて、みんなが
幸せに生活している会社づくりがモットー

合い言葉『和醸良酒』
良い酒を造ろうと気持ちを一つにして
働いてくれていることに感謝しかない。

2社商標写真は許可を得て掲載

「酒造り」はここまで

写真4枚：令和6年12月取材にて市史編さん室撮影

今冬「御渡くみわたり」（御神渡りくおみわたり）」なるか？ ～人馬も渡った氷の諏訪湖～

2024年2月4日 諏訪湖の「明けの海」（御神渡りが出現しないこと）が宣言された。
前回出現の2018年から6年連続の明けの海は「自然が鳴らす警鐘」とも。今季こそ！との期待は高まっている。



歌枕「諏訪の海」として詠まれた和歌
（一例）
◆ 諏訪の海の 氷の上の通ひ路は 源顕仲
神の渡りて とくるなりけり
◆ 春を待つ 諏訪の渡りも あるものを
いつを限りに すべき氷柱ぞ 西行
◆ 心をぞ 氷と砕く 諏訪の海の
まだ解けそめぬ なかの通ひ路 兼好法師
◆ みづうみの 氷は解けて なほ寒し
三日月の影 波にうつろふ 島木赤彦
◆ こと成らぬ みだれ心の おもむきに
諏訪の湖 氷せぬ冬 与謝野晶子

江戸時代 全面結氷した諏訪湖を渡る人馬

画像出典：『木曾街道 塩尻嶺 諏訪ノ湖水眺望』
溪斎 英泉（けいさい えいせん）筆
フリー百科事典『ウィキペディア（Wikipedia）』（パブリックドメイン）

氷上への立入りに注意を促す看板と旗の先に、しびきを上げて
走るボート 令和6年12月 市史編さん室撮影

岡谷市史編さん室だより 『覧古考新』 おかげさまで25号発行

おかげさまで覧古考新は、25号という
一つの節目を迎えることができました。
これまでの調査や編集にご協力いただいた
各方面の皆様方に、深く感謝申し上げます。

今後ともご愛読いただけるよう、親し
みやすい紙面づくりに一層努めてまいり
ますので、どうぞよろしくお願い申し上げ
ます。



「覧古考新」ポスター 市史編さん室作成



画像出典：『広報おかげ』2018年3月号 表紙

表紙のコメント「5年ぶりに出現した「御神渡り」。
轟音とともに勢いよくせり上がった氷の筋が、うねる
ように走る光景は、まさに自然の神秘。神が渡る恋の
道ともいわれるこの自然現象・・・凍てつく寒さに、
神様も温もりが恋しくなったのかもしれないね。」