

伝統から紐解く清酒の品質変化を穏やかにする発酵技術

茨城県産業技術イノベーションセンター 主任研究員

博士（農学） 飛 田 啓 輔

1. はじめに

茨城県は、関東地方の北東部に位置し、総面積は6,097平方キロメートルと全国第24位であり、国土の約1.6%を占める。また、中央部から南部にかけての平野部には霞ヶ浦や利根川のような比較的大きな湖沼や河川が広がるが、それらを除く可住地面積は県全体で3,888平方キロメートルと全国第4位の広さを誇る¹⁾。さらに、茨城県の気候は太平洋側気候に属し、冬は晴天が多く湿度も低い、梅雨期や秋霖期の雨量は多いという特徴がある。このように、茨城県は平坦で適度な雨量を確保できるとともに、温暖な気候の地域であることから農業が盛んであり、耕地面積割合が28.5%と全国1位、農業産出額全国3位の農業県である。また、様々な農産物の栽培において南限と北限が重なった地域となっており、多種多様な農産物が生産されている。さらに、これらの豊富な農産物を活用することで、納豆、漬物、清酒、味噌、醤油など、発酵食品の生産が盛んに行われてきた。

西暦700年代の書物である「常陸国風土記」には、“筑波の雅曲を唱ひ、久慈の味酒を飲む”と記述があるように、明治維新以前には常陸国と呼ばれていた茨城県では発酵食品である酒を嗜む文化が定着していたことが垣間見れる。温暖な気候や広大な平地に加え、久慈川水系、那珂川水系、筑波山水系、鬼怒川水系、利根川水系と称する豊かな5つの水系に恵まれた茨城県は稲作にも適しており、歴史的にも酒造りが古くから営まれてきた要因と言える。現在も、県内には笠間市の須藤本家株式会社をはじめ、



創業から400年以上が経過している酒蔵が複数存在している²⁾。

一方、江戸時代における江戸の酒消費量は、最盛期の文化文政期で180万樽と言われ、以降はおおむね100万樽とされる。すなわち、江戸の人口を100万人とした場合、一人が1年間で1樽、1日約1合を飲んでいただことになる。江戸時代では、現在でも日本最大の酒処である灘において良質な酒が造られ、その多くが江戸に運ばれ、下り酒と称されて人気を博していた。ところが、江戸時代後期になると輸送費がかかる下り酒は、消費者物価の高騰を危惧する幕府によって入荷が規制されるようになった³⁾。また、幕府は管轄地が多い関八州の産業を盛り上げるため、下り酒に負けない酒造りを目指し、関八州の川沿いの豪商に酒米を貸与して酒造りを試みた。江戸への流通拠点として地の利があり、良質な米と水が豊富にあることで酒造りに適していた常陸国では、南西部を中心に多くの近江商人が商業資本を投入して酒造りを行うようになった³⁾。現在の滋賀県にあった近江国を本拠地としていた近江商人は、商品の需要や地域ごとの価格差を見極め、天秤棒一本で全国各地に商売を拡大したと言われていた。近江は、温暖な気候に恵まれ、良質な水が豊富に湧くことから米処として知られていた。また、近江ではふなずしに代表される伝統的発酵食品も古くから食されてきた。ふなずしは、塩漬にしたフナに炊いた米を詰めて乳酸発酵させた保存食である。古来より、近江の人々は乳酸菌による乳酸発酵を巧みに用いることで、保存性向上をはじめとする優れた発酵技術を確認していたことが伺える。これらの