ぶぎん地域経済研究所 調査事業部 主任研究員　佐久間　康弘

「埼玉産業歴史探訪」シリーズ第６回目は、「酒造り」を取り上げます。埼玉県の 2017（平成29）年度の清酒出荷量は、全国４位で「関東一の酒どころ」です。埼玉県の酒造りの歴史は古く、埼玉県の酒蔵の平均創業年数は約 180 年となっています。今号では、埼玉県の酒造りの歴史と「酒どころ埼玉」の地酒の品質・知名度向上に向けた取組みなどについて触れてみたいと思います。

Ⅰ．埼玉県の酒造りの歴史

■はじまり

埼玉県の酒造りの起源は明確ではありませんが、古来から比較的温暖な気候に恵まれた関東平野から生産される優良米を使って、利根川水系、荒川水系の清冽な水の供給によって、清酒を醸造したことにはじまります。

熊谷を中心とする県北地区では、寛永年間（1624～1643 年）から正徳年間（1711～1715 年）にかけて、既に十数軒の醸造元があったと伝えられます。当時の熊谷は大消費地の江戸に近い醸造地として知られ、利根川や荒川を利用して江戸に出荷していました。

埼玉県酒造組合に加盟する 34 酒蔵の平均創業年数は約 180 年で、古くは江戸時代前期創業の蔵元があります。

■江戸時代

埼玉県の酒造りが、現在の基盤を築いたのは江戸時代とされています。江戸時代のお酒は大変高価であり、人気の高かった灘の酒は江戸に運ばれ、「下り酒」として、武士階級に飲まれていました。江戸は 100 万人の大都市で、多くの庶民も嗜好し、関東平野で米の生産が盛んな現在の埼玉、栃木、茨城等で清酒が造られるようになり、「地回り酒」として発展しました。

埼玉県の酒造りの発展に関しては、近江商人と越後の酒造家の果たす役割が大きかったと言われています。とくに近江商人は、中山道における定宿とその商業資本の蓄積によって酒造株、醸造株を取得し、醸造業に従事する者が多かったとされ、飯能、大宮、久喜、忍（現行田市）、熊谷、深谷、本庄、寄居、秩父などの地域に及び、中山道を中心とした県北地域と県南の一部を支配しつつ、清酒醸造の地盤を形成していきました。

また、埼玉県では江戸幕府の酒税制度政策に対して、同業意識強化の必要性から、酒造仲間が結成され、酒造りの発展に果たした役割も大きかったとされています。

江戸時代、米は経済の根幹を成すものであり、米価の調節は幕府にとって重要な課題でした。そのため、大量の米を使用、加工する酒造業に対しては、厳しい統制が敷かれました。米の豊作と凶作によって、酒造りは奨励と規制が繰り返されました。

江戸時代後期に「勝手造り令」が出されると、酒造りへの新規参入が可能となりました。そのため、在郷で酒造りをする人が増加し村々に広まっていきました。酒造りに着手したのは主に地主層で、小作米の余剰分を使って酒造りを行っていました。

江戸時代、物資は主に船によって運ばれました。海がない埼玉県域では、もっぱら直接江戸に通じる河川が利用されました。舟運に用いられた新河岸川、利根川、荒川、古利根川、見沼代用水などの河岸には、物資の荷揚げ場である河岸場が発達し、近代になり鉄道などによる陸上の大量輸送が始まるまでは、作られた清酒は舟運によって大消費地の江戸へ運ばれました。

■明治時代以降

埼玉県は酒造業の大産地であったがゆえに、兵庫県の灘地域に対するライバル意識が強いものがありました。その理由は東京に隣接しているため、灘の白鶴、白鷹、日本盛、菊正宗、沢の鶴といったブランドと市場が競合していたからです。このため、埼玉県の酒造家は、1875（明治８）年に、いち早く酒造組合を結成しました。この酒造組合は、灘の酒に対抗するため、組合の規模を拡大させていき、東日本や全国規模の組合設立に向けて大きな役割を果たしました。

コラム　■酒造統制

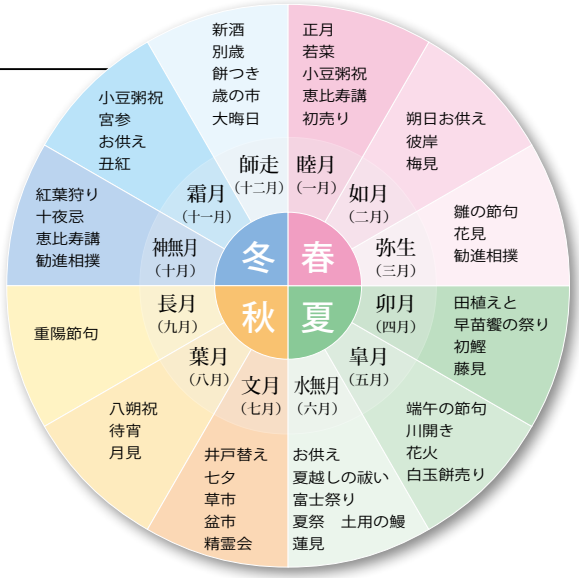
酒造りに関する幕府の方針は度々変わりましたが、主な要因は米の出来高によるもので、豊作で余剰米ができる年には奨励し、不作の年は厳しく制限しました。幕府にとっては、酒造りよりも米の供給と価格の安定が優先されました。

【制限令】
寒造り以外の禁、減醸令、酒株の設定
【奨励令】
勝手造り令、藩造酒の許可

記録によると、明治 20 年代の酒造業者数は 440 あり、約 10 万石の清酒を生産していたとされています。その後、大正、昭和と進むにつれて、業者の数はだんだん減ってきましたが、生産高そのものは維持していました。しかし、太平洋戦争とともに、業者数、生産高とも激減、1944（昭和 19）年には、政府の企業整備計画により、県内の酒造場は 72 業者、2 万 7200 石にまで大きく減少、戦前のレベルに回復したのは、1970(昭和 45) 年頃のことになります。

江戸時代の年中行事

四季の変化がはっきりしている日本では、豊かな自然の風物に恵まれ、節句や盆正月などの年中行事を大切にし、それらの行事の中で、季節を生かした料理とともに、お酒を楽しんでいました。



さいたま市立博物館発行「さいたまの酒造り」をもとに当研究所作成

埼玉県の酒蔵

■埼玉 34 酒蔵（埼玉県酒造組合加盟）

銘　柄	醸　造　元	創　業	銘　柄	醸　造　元	創　業
1 秩父小次郎	秩父菊水酒造所	1625（寛永 2 年）	18 直実	権田酒造	1850（嘉永 3 年）
2 晴菊	東亜酒造	1625（寛永 2 年）	19 帝松	松岡醸造	1851（嘉永 4 年）
3 長瀞	藤﨑摠兵衛商店	1728（享保 13 年）	20 清龍	清龍酒造	1858（安政 5 年）
4 力士	釜屋	1748（寛延元年）	21 桝川	川端酒造	1860（安政 7 年）
5 秩父錦	矢尾本店	1749（寛延 2 年）	22 花陽浴	南陽醸造	1860（安政 7 年）
6 武甲正宗	武甲酒造	1753（宝暦 3 年）	23 菊泉	滝澤酒造	1863（文久 3 年）
7 旭正宗	内木酒造	1775（安永 4 年）	24 万両	鈴木酒造	1871（明治 4 年）
8 日本橋	横田酒造	1805（文化 2 年）	25 金大星正宗	丸山酒造	1873（明治 6 年）
9 金紋世界鷹	小山本家酒造	1808（文化 5 年）	26 亀甲花菱	清水酒造	1874（明治 7 年）
10 武蔵鶴	武蔵鶴酒造	1819（文政 2 年）	27 天仁	横関酒造店	1880（明治 13 年）
11 寒梅	寒梅酒造	1821（文政 4 年）	28 琵琶のささ浪	麻原酒造	1882（明治 15 年）
12 杉戸宿	関口酒造	1822（文政 5 年）	29 九重桜	大瀧酒造	1884（明治 17 年）
13 豊明	石井酒造	1840（天保 11 年）	30 文楽	北西酒造	1894（明治 27 年）
14 越生梅林	佐藤酒造店	1844（弘化元年）	31 天覧山	五十嵐酒造	1897（明治 30 年）
15 高麗王	長澤酒造	1844（弘化元年）	32 円満家族鬼ころし	キング醸造	1900（明治 33 年）
16 神亀	神亀酒造	1848（嘉永元年）	33 晴雲	晴雲酒造	1902（明治 35 年）
17 東白菊	藤橋藤三郎商店	1848（嘉永元年）	34 鏡山	小江戸鏡山酒造	2007（平成 19 年）

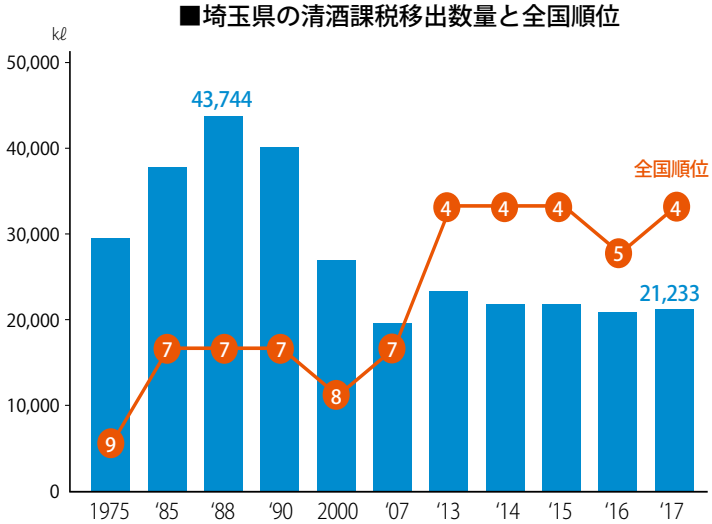
埼玉県酒造組合資料から当研究所作成

Ⅱ．関東一の酒どころ 埼玉県

■清酒の出荷量は全国４位

1970 年代以降の埼玉県における清酒の出荷量の推移をみると、1988(昭和 63) 年度に戦後ピークの 43,744 ｷﾛﾘｯﾄﾙを確保した後、減少傾向を続け、2007（平成 19）年度には２万ｷﾛﾘｯﾄﾙを下回りましたが、その後は２万ｷﾛﾘｯﾄﾙ台を維持しています。全国順位も、2000（平成 12）年度の８位から順位を上げ、2017（平成 29）年度は、出荷量 21,233 ｷﾛﾘｯﾄﾙ、全国４位と「関東一の酒どころ」の地位を確保しています。

■埼玉県の清酒課税移出数量と全国順位



埼玉県酒造組合資料から当研究所作成

埼玉県酒造組合に加盟する埼玉県内の酒蔵の数は、1963（昭和 38）年には戦後ピークの 78 蔵を数えましたが、消費量の減少とともに減少傾向を辿り、現在は 34 蔵となっています。

埼玉県酒造組合では、「酒どころ埼玉」の地酒の更なる品質向上・知名度の浸透を図るため、次代を担う若手杜氏の育成や、埼玉の地酒のＰＲや消費拡大に向けた様々な取組みに注力しています。

■彩の国の豊かな風土と技術に育てられた“彩の酒”

「彩の国酒造り学校」

次代を担う杜氏を育成するため埼玉県酒造組合は、2005（平成 17）年に「彩の国酒造り学校」を開校。埼玉県内の若手の酒造技術者を集め、醸造技術に関する講義や実技指導など数多くのプログラムを２年間かけて行い、県内酒造の醸造技術の向上に努めています。受講者は、２級酒造技能士の資格取得を目標に、酒造技術の向上に取り組み、これまで、約 100 名の卒業生が育ち、現在７期生が学んでいます。

「酒米・さけ武蔵」

埼玉県農林総合研究センターでは、酒造好適米の一つである「若水」を父に「改良八反流」を母に、12 年の歳月をかけて 2004（平成 16）年に、埼玉県で初の酒米「さけ武蔵」を開発。「さけ武蔵」は、大粒品種で、良質の麹を作ることができるため、酒造りに大変適しています。

「埼玉地酒応援団」

酒どころ埼玉の地酒の魅力を発信するため 2008 年に結成された「埼玉地酒応援団」では、県内の全酒蔵を盛り上げ、県産地酒の知名度向上や消費拡大を図ろうと、試飲会など多彩なイベントやＰＲ活動を行っており、埼玉の地酒の認知度向上に貢献しています。

コラム　■小江戸蔵里

川越市産業観光館「小江戸蔵里」は、1875(明治８) 年に創業した旧鏡山酒造の酒蔵を当時の面影を残しつつ改装し、2010 年 10 月に開業。2018 年３月にオープンした「ききざけ処 昭和蔵」では、埼玉県内 35 蔵（酒造組合加盟蔵は 34 蔵）の銘柄と、期間限定やオリジナル商品を含めた全 40 種類の地酒をおちょこを片手に有料試飲機で飲み比べができ、お気に入りの清酒が買えるお土産コーナーも充実している。