

特別展「醸すー自然と技術が育んだ岡山のお酒ー」主な展示品

第1章 史資料から見る日本の酒造り

1 指上ケ申一札之事 延宝九年（天和元年(1681)） 矢掛・石井家文書



【解説】江戸時代、米を用いた酒造りは、幕府の法令に左右されました。そのため、幕府は造り酒屋がどれだけあって、どのくらい酒を造っていたかを知る必要がありました。本資料は、矢掛町の酒屋や役人たちから幕府の役人・都築長左衛門に提出した書類の控えです。酒米の数量や新しい酒屋について毎月調べて報告せよ、という旨を理解したと記されています。

第2章 道具から見る酒造り

2 六尺桶 大正～昭和初期 大月邸酒蔵民具館蔵



【解説】酒造りで、^{もろみ}醪仕込みに使う道具です。直径は約 175 cm、高さは支えの石を含めると約 190 cmにもなる大桶です。蔵人たちが2～3人この大桶の縁に乗り、酒造り唄を歌いながら櫂で醪をかき混ぜました。現代の大桶はホーローのタンクが主流ですが、昭和初期までは木桶で酒の仕込みを行っていました。

3 きつね 昭和初期 三宅酒造株式会社蔵



【解説】醪仕込みが終わると、しぼりの工程に入ります。きつねは、しぼり袋へ醪を入れる際に使います。桶の片側が細くとがり、醪が注ぎやすくなっています。「きつね」というネーミングの由来は、その形状から連想されたのか、あるいはしぼり槽（ふね）に置くとコンと音が鳴ったからなど諸説あります。昔の酒造道具には動物の名前を冠したものが多くありますので、ぜひ展示室を探してみてください。

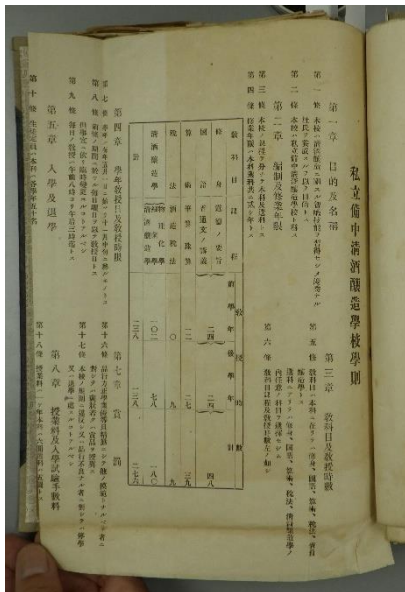
第3章 米と水と備中杜氏

4 備中杜氏自醸清酒品評会 最優等カップ 現代 備中杜氏組合蔵



【解説】備中杜氏自醸清酒品評会の最優等製造者に授与される銀のカップです。備中杜氏自醸清酒品評会は、明治42年（1909）に開催された浅口郡酒造杜氏自醸品評会に始まり、戦争による中断もありましたが、令和5年現在で第106回を数える全国でも有数の歴史を有します。付属のふさの数からもその歴史の重みを感じられます。

5 私立備中清酒醸造学校学則 大正末期～昭和初期 岡山県記録資料館蔵（初公開）



【解説】大正末期、日本酒の消費量が増え、酒造りが盛んになると、酒造りの技術者集団のリーダー、備中杜氏の需要も増え、希望者も多くなりました。そこで優れた備中杜氏の技術を伝え、優秀な杜氏を養成するため、おそらく全国で唯一の醸造学校が設立されました。経緯などは不明ですが、この私立備中清酒醸造学校は最初の学校だと思われます。毎日曜日の授業や8時から3時までの授業時間など、学校の細かな内容が記載されています。

第4章 暮らしから見る岡山のお酒

6 陶製樽（室戸台風被災資料） 昭和初期 岡山県立博物館蔵



【解説】昭和9年(1934)に室戸台風によって岡山県内各地は洪水などの被害に遭いました。これは被災資料の陶製樽で、「志保屋」は夏目漱石の最後の弟子で随筆家、映画「まあだだよ」のモデルともなった内田百閒の実家造り酒屋の号です。反対側には「一福」の酒銘も記されています。平成15年に現在のジップアリーナ建設の際に地中から見つかったものです。当時の人々の生活と災害とを結びつける資料であり、また岡山ゆかりの作家と酒との関連資料資料でもあります。

第5章 岡山ゆかりの酒器

7 備前三角徳利 金重陶陽作 昭和 個人蔵

志野さけのみ 北大路魯山人作 昭和 個人蔵



【解説】「備前焼中興の祖」である金重陶陽と、「美と食の巨人」と言われる北大路魯山人による酒器です。昭和を代表する陶芸家である二人は、お互いの窯場を行き来し、影響を与え合う関係にありました。

備前焼の徳利は胴部を三角形にし、表面を縦方向にそぎ落とします。志野の「さけのみ」は、口の部分を外側へゆるく反らせて、先端を丸く仕上げます。ともに、桃山時代の名品からヒントを得た上で、手取りや口あたりのよさなどを考えながら作られています。