

1. 足柄上地域の酒と食文化について

足柄上地域における酒や食にまつわる文化や伝承について、文献調査やインターネット調査、地域住民へのヒアリングによって得た内容を基に整理する。

(1) あしがら醸造物語

■ 「滝壺から流るる水が、下るほどに芳香を増し、酒を醸す」

・ 足柄上地域の酒造「瀬戸酒造」の前蔵元である瀬戸崎雄氏によると、足柄上地域に流れる“酒が匂い薫る河川”「酒匂川」には、河川が流れるにつれ日本酒を醸したという物語がある。

・ 滝壺の滝とは、山北町平山にある「洒水の滝」のことで、「名水百選」や「日本の滝百選」にも選ばれた名瀑であり、その滝の水が流れ込む「酒匂川」は富士山の東斜面を源に足柄平野まで約50 kmを流れ、小田原で相模湾に注ぐ河川である。

・ 「酒匂川」はかつて「酒匂川」と呼ばれていたとされる。永禄12年(1570)に編纂された『甲陽軍艦』では、「酒匂川」と記載されておりこれが初見だと言われている。

・ 酒匂川流域の大口土手として知られる文命堤の守り神である福沢神社(南足柄市)に現存する石碑にも、「酒匂川」と呼ばれていたことがはっきりと記されている。石碑に刻まれた年月は、「享保丙午夏五月」つまり1726年5月であり、足柄平野で酒造りが始まったのは1700年代からとされているが、少なくともこの時までには「酒匂川」と呼ばれていたことが伺える。

・ 「洒水の滝」もまた、天保12年(1841)に編纂された『新編相模園風土記稿』によると、「蛇水の滝」と記されており、別の文字が当てられていた。酒という字に横棒が一本足りない“酒”の字はこの時まで使われていなかったことが推測される。

【酒匂川】

・ 酒匂川のある丹沢山系は、東北の八甲田酸ヶ湯の水、養老山系の水、そして関東の丹沢山系の水を総じて、日本の三名水といわれている。

・ 名峰・富士山の東斜面を源に足柄平野まで約50 kmを流れ、小田原で相模湾に注ぐ二級河川である。

・ 足柄上地域の酒造場は丹沢山系を源とする酒匂川からの豊かな伏流水を仕込み水として利用しており、酒匂川に沿うように分布している。

・ 1708年(宝永5年)に富士山の噴火により、河川に火山灰等が蓄積し、暴れ川となって米処であった足柄平野一帯を度重なる洪水で悩ませてきた。

・ 酒匂川は、鎌倉時代には「丸子川、鞠子川、さかわ」などと呼ばれていたが、室町時代には「鞠子川」、戦国時代から「酒匂川」と文献に記されるようになった。

・ 江戸時代、当初「酒匂川」と「酒匂川」が混在したが、時代が下るにつれ「酒匂」が大勢を占めるようになった。

・ 名前の由来には諸説あり、「川沿いに酒匂という集落があったため、この名を取った」というもの、「大和武尊が東征に際して、この川へ神酒を注いで龍神に祈念したところ、その匂いがしばらく止まらなかったため」というのがある。

【洒水の滝】

- ・滝は、神奈川県山北町平山に位置し、一の滝60m、二の滝16m、三の滝29mと3段で構成され、100m以上の落差があり、古くは相模の国第一の滝と言われた。
- ・鎌倉時代には名僧文覚上人が100日間も滝に打たれる荒行を積んだとして知られている。
- ・「洒水」とは、密教用語で清浄を念じてそそぐ香水を指す。

■足柄地域の日本酒醸造のはじまり

- ・古文書によると、足柄地域の酒造りは、江戸時代中期（1684年前後）の5代将軍徳川綱吉公～8代将軍徳川吉宗公の時代に始まったと推測される。

■まとめ

- ・足柄地域の酒造りと酒匂川、洒水の滝の言い伝えをまとめると以下の表のようになる。

表 1 あしがら醸造物語に関する歴史まとめ

年代	概要
鎌倉時代（1185年—1333年）	「酒匂川」は「丸子川、鞠子川、さかわ」と表記
室町時代（1336年—1573年）	「丸子川、鞠子川、さかわ」から「鞠子川」に統一
戦国時代（1493年—1573年）	「鞠子川」から「酒匂川」へ変更
江戸時代（1603年—1868年）	「酒匂川」と「酒匂川」が混在
1684年前後	足柄平野の酒造りが開始
1726年以降	「酒匂川」から「酒匂川」へ変更
1841年以降	「蛇水の滝」から「洒水の滝」へ変更

- ・「洒水の滝」「酒匂川」の文字が変わった時期と酒造りの年表が符号することから、「洒水の滝」「酒匂川」と名付けた人は「洒水の滝」を仕込み水に例え、河川を酒造りに例えて「洒水の滝から流れる水が河川を下るにつれて芳香を増し日本酒に代わる」というドラマを仕立てたかったのかもしれないことが推測される。



福沢神社に残る石碑

(2) 食文化

① オシツケ (アブラボウズ)

- ・足柄上地域では「オシツケ」を食べる習慣がある。「オシツケ」とは魚のアブラボウズのことで、スズキ目ギンダラ科の魚で、全長2m前後もある深海魚である。
- ・相模湾一帯で獲れ小田原に運ばれる。刺身や煮つけで食され、足柄や小田原の伝統食とされる。
- ・名前の由来は、「明治天皇が小田原に行幸なされた際、毒見係に『朕にこれを食えと申すか』とお戻しになられたから」や、「昔は全く売れず、関係者同士で押し付けあったから」と諸説ある。
- ・特徴は、脂を豊富に含んでいることで、頭部など脂の強い部分を煮ると、ものすごい量の脂がでる。この油はグリセリドという植物脂に近い物であり決して毒性はないが、体質的に脂に弱い人なども含め食べ過ぎには注意する必要がある。



オシツケ (アブラボウズ)

② イノシシ鍋、シカ鍋、イノシシ刺し、シカ刺し

- ・丹沢水系などの山間部の温泉地区では、現在でも野生のイノシシやシカを捕獲している。
- ・温泉旅館では冬の定番料理として、イノシシ鍋 (陣屋鍋、山窩鍋ともいう) やシカ鍋、イノシシ刺し、シカ刺しが提供されている。
- ・鍋は、肉をネギ、白菜、サトイモなど地元の季節の野菜とともに味噌味に仕上げる。
- ・足柄地区の祭りなどでは、各地区では大きな鍋でイノシシ鍋を作り、地域の人が互いに分け合うこともある。



イノシシ鍋

2. 足柄上商工会エリア及び神奈川県内の酒蔵業の傾向

(1) 足柄上商工会エリアの酒造業の傾向

- 4酒造うち1酒造は委託醸造で自家醸造を休止中である。
- 3酒造全てが、神奈川県酒造組合から酒米を購入しており、2酒造はその割合が9割以上を占めている。神奈川県酒造組合以外の調達先としては、契約農家、商社、自社田栽培である。
- 杜氏については、2酒造は季節労働型杜氏、1酒造は蔵元杜氏である。
- 酒造全てで酒蔵見学を実施しており、うち2酒造は英語での対応も可能である。残る1酒造は英語での対応をしていないものの、最近外国人客による酒蔵見学の申込が増えたことを実感している。
- 3酒造全てが酒粕を食品メーカーもしくは個人に販売しており、うち1酒造では商品加工（わさび漬け）をしている。

(2) 神奈川県全体の酒造業の傾向

- イベントを年間22回（平成26年度）と多数仕掛けており、いずれのイベントも神奈川県全ての13酒造が参加している。
- 近年は清酒の出荷量が増え、特に純米酒が人気傾向にある。県内でも純米酒のみの純米蔵が増加している。
- 清酒の出荷量増大に伴い、米の使用量も増え米単価が上がる傾向にある。今後は酒米不足になることが懸念される。
- 季節労働型杜氏を雇用しているのは13酒造中3酒造である。近年では蔵元杜氏が増加傾向にある。
- 中国人による日本酒の購入が増加している。彼らはいちどに大量（6～8本）に購入する傾向にある。
- 外国人を対象にした販促機会が増えており、英語と中国語での対応が必須であると感じる。
- 精米は外部に委託しているため、組合として醸造副産物である米糠の発生はない。

(3) 酒造業界と観光について

- ・足柄上地域の酒造では、委託醸造している瀬戸酒造を除くと全ての酒造で酒蔵の観光を行っている。
- ・井上酒造と中澤酒造では自社で英語ができる人材を確保しインバウンド対応を行っており、石井醸造では英語対応をしていないものの、近年では外国人客による酒蔵見学の申込があると回答している。
- ・インバウンド対応について、神奈川県酒造組合は、「羽田空港のVIPラウンジでの日本酒販売を通じて、外国人（中国人）の需要は大いにある。今後は、英語と中国語が話せないとだめだ」と回答した。
- ・特に中国人は、日本酒造りの工程・酒造のこだわり等のストーリーが好きであり、販売の

際にはそれらの話を織り交えることが効果的であるという。

- ・また、商品の見た目にも拘る傾向があり、金色を使ったラベル、形が珍しい瓶、綺麗なラベルや瓶を好む傾向にあるという。
- ・事前に銘柄を調べて購入する観光客は1割程度であり、残りの9割はラベルや瓶、ストーリーを聞いて購入していると言える。

(4) 醸造副産物について

- ・酒造組合では、酒米の精米を外部に委託しているため、米糠の排出はない。また、足柄上商工会エリア内の酒蔵も、米糠の排出はないと回答した。
- ・酒粕に関しては、蔵元の中には、年間排出量7.5 tに対し廃棄が3 tと、利活用が不十分な実態が浮き彫りとなった。

3. 酒造業界をとりまく環境

(1) 清酒製成数量の推移

- ・清酒の製成数量は、戦後の復興や米の増産とともに伸び、昭和50年前後をピークに135万k1あった。近年では飲酒人口の減少に加え、高齢化の進行、若者のアルコール離れ、発泡酒やリキュール等の台頭により、国内市場の減少が続き、平成23年には44万k1と最盛期の3分の1以下にまで落ち込んだ。
- ・清酒を取り巻く市場環境は依然厳しいものの、平成23年以降は製成数量の減少に歯止めがかかりつつある。

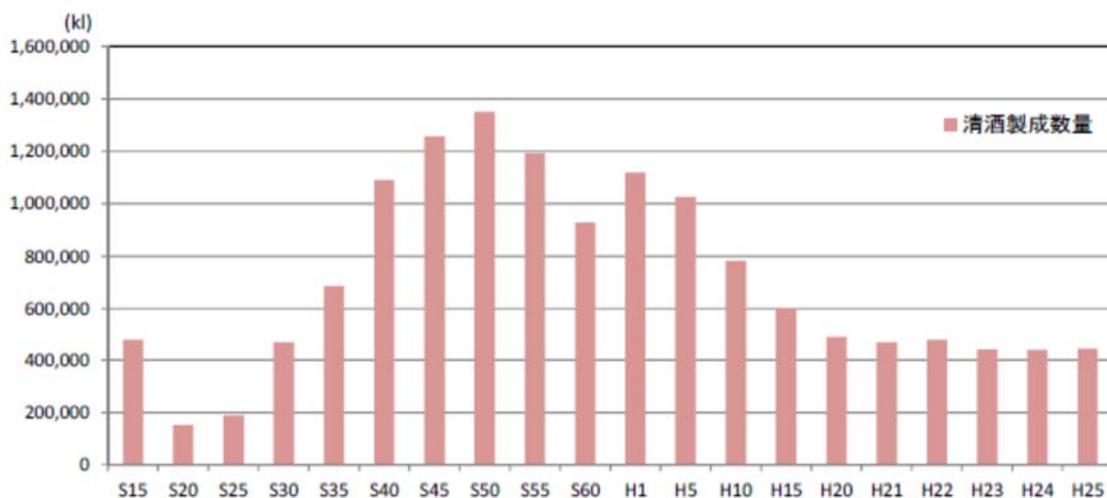


図 4 清酒製成数量の推移 (S15~H25)

出典：国税庁「酒のしおり」

(2) 1990年代後半から、蔵元発信の酒造りの時代へ

- ・バブル崩壊、ワインや焼酎の台頭、当時の高齢化等から変革を余儀なくされた日本酒業界は、若手を中心に蔵元杜氏という新しい在り方が生まれた。造り手が「本当に造りたい＝自分が飲みたい」酒を真摯に探る動きが現れた。その筆頭が「十四代」である。

- ・それ以降、いきいきした香りとみずみずしい味わいの芳醇旨口つまり香りの高さや口に含んだときのインパクトにおいて強い特徴をもった酒が注目されるようになった。
- ・一方で純米酒の「旨さ」に立ち返るブームメントも高まった。特に山廃や生、精米歩合70%前後の低精白純米酒などが市場を賑わすようになり、現代的な爛に向く酒としての酒質がクローズアップされるようになった。
- ・海外ではアメリカやヨーロッパを中心に空前の和食ブームとなり、海外を見据えたブランディングをする「獺祭」「醸し人久平次」などの日本酒も次々に登場した。
- ・現地の人たちによるSAKEのミニブリュワリーも登場した。
- ・フレンチもイタリアンも日常となった日本人の食生活の多様化を受け止める一つの答えとして、「酸」の効いた酒質が現れた。
- ・一方で「日本酒の原点は、米と水と米麴からなる純米酒」という考えの元、全量純米酒に踏み切る蔵も増えてきた。

4. 政府の取り組み

- ・観光庁では「日本経済再生に向けた緊急経済対策（2013年1月11日閣議決定）」において、地域活性化策の一つとして、「酒」をテーマに地域の観光資源となる取り組みを促進し、地域の活性化に結びつける「酒蔵ツーリズム推進協議会」を発足した。
- ・酒蔵ツーリズムについては、これまで佐賀県鹿島市や兵庫県神戸市など各地で様々な取り組みが行われており、酒蔵開放や仕込体験などを行い、消費者に酒の知識や良さを伝える努力をしてきた。
- ・蔵の一部を増改築しギャラリーや飲食店などにすることで蔵を公開し、観光客や地域住民が楽しめる空間をつくり、通年の観光に結びつけようとする動きもある。
- ・認知度の低さや地域内での広がりにつながらないなどの課題が指摘されていたため、推進協議会の発足は酒蔵見学の契機となった。
- ・2013年12月4日には「和食」がユネスコの無形文化遺産に登録され、日本酒人気の追い風となった。

5. 輸出を視野に入れた販路拡大

- ・清酒の海外輸出は近年増加傾向にある。平成26年の主な輸出先国は、米国（41億円）、香港（18億円）、大韓民国（13億円）、中華人民共和国（7億円）、台湾（6億円）、シンガポール（5億円）、カナダ（3億円）である。
- ・フランスのワイン輸出が1兆円近い規模であることと比較すると、我が国の清酒輸出額は100億円弱とごくわずかであるが、それだけに今後の成長が期待されている。
- ・少子高齢化による飲酒人口の減少などで国内需要が縮小基調にあるなか、海外市場に活路を見出そうとする酒造業者も少なくない。

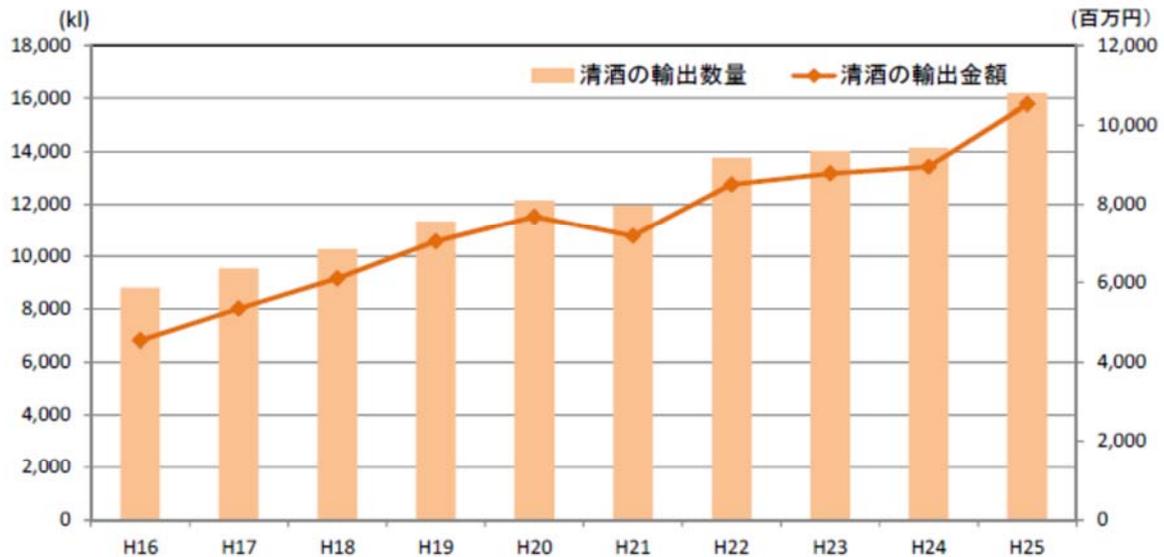


図 6 清酒の輸出金額・数量の推移

出典：国税庁「酒のしおり」

・世界で最も影響力があり世界最大規模のワイン・コンペティションとして知られる IWC（インターナショナル・ワイン・チャレンジ）に、2007 年より清酒を対象とした「SAKE 部門」が設立された。2014 年には、実に261 蔵から725 銘柄の清酒が出品され、ここでの受賞銘柄は国内外から注目を集めている。

6. 醸造副産物の活用法

(1) 米糠

① 概要

- ・米糠とは、玄米を精白するときに出る外皮や胚の粉であり、清酒を作る過程において酒米を精米する（削る）際に産出される。
- ・米糠は精米程度により4 種類程度に分類され、玄米の表皮側から中心に向かって「赤糠（あかぬか/精米歩合約90%以下）」、「中糠（ちゅうぬか/同約85%以下）」、「白糠（しろぬか/同75%以下）」、「特白糠（とくしろぬか・上白糠/じょうしろぬかなどともいう/同60%以下）」となり、白い部分の糠は米粉とも呼ばれる。
- ・2014 年の年初にNHK の朝の連続ドラマ「ごちそうさん」と情報番組「あさいチ」で糠漬けが取り上げられて以降、話題となり、ぬか関連売り上げが2 倍近く伸長したメーカーもある。
- ・最近では本物志向からぬか付きの漬物が売れ始めていることや、和食がユネスコ無形文化遺産に登録されたことで、和食文化の輸出拡大、日本の発酵文化が見直されるなど、いりぬか、ぬかみそカテゴリーの伸びしろは大きいと考えられる。

② 栄養価

- ・米糠にはタンパク質、脂肪、食物繊維のほかビタミンB1、ビタミンB2、ナイアシン、パントテン酸、葉酸、ビタミンE、ミネラルとして鉄、マグネシウム、カリウム等も多量に含まれる。

③ 効能

■血清コレステロール濃度の上昇の抑制

- ・米糠の繊維が血清コレステロール濃度の上昇を抑制するかどうかについて研究されている。

■虚血性心疾患の予防

- ・米糠に含まれるマグネシウム、カリウムは、小麦ふすまより多い。マグネシウムは、虚血性心疾患の予防に有効であるとともに成人病予防上重要なミネラルであり、不足すると集中力欠加、記憶力障害、心臓不整脈、食欲減退などが知られている。

■高血圧予防

- ・カリウムは、ナトリウムとの相関々係が強く高血圧予防に重要であり、細胞の種々の生理活性に重要な割合を果たしている。

■脚気（かっけ）の治療

- ・米糠にはビタミンB1 が多く含まれており、米糠からB1 を分離して脚気の治療に用いられていた。

※穀類にはミネラルの吸収を妨害するフィチン酸が多く含まれている。ミネラルの吸収をよくするためには、必須アミノ酸の存在が不可欠であるため、動物性食品と共に調理することが望ましい。

出典：著書「米糠を食べる がんを防ぐ料理と調理法 日本の食生活」

④ 活用、商品化

- ・一般的に、赤糠は漬物に使われるほか、上質の飼料や肥料となる。中糠は主に飼料や肥料、白糠は菓子や飼料、特白糠は団子などの和菓子に使われることもあり米焼酎の原料にもなる。
- ・「日本食糧新聞社「食品トレンド 総合編・産業編」」によると、傾向として、100 円代のいりぬかが主力で利幅が小さい商材といわれている。
- ・食品原料としては、パンが米の消費を上回ったことからぬかの発生も減少している。精米かすと精麦かす由来の入り糠市場は、平成23 年（リーマンショック）を除いてここ数年、微減傾向で推移している。
- ・花火産業が盛んな秋田県では、芯となる火薬をクラフト紙で包む際の糊としても使われている。

(2) 酒粕

① 概要

- ・酒粕とは、日本酒などのもろみを圧搾した後に残る白色の固形物のことである。
- ・原料は日本酒と同じ米、米麴、酵母と水だが、発酵により酒粕には多種多様な物質が生まれる。
- ・酒粕に含まれる物質の数は実は正確にはわかっておらず、500 種とも600 種ともいわれ、現在特定されていない成分を多く含んでおり、それらがどのような機能性を発揮するのか、まだまだ研究の余地が残されている
- ・2010 年11 月にNHK の情報番組「ためしてガッテン」で酒粕が取り上げられて以降、その効能効果が注目され、蔵元に問い合わせが殺到しているという記事もある。

② 栄養価

・酒粕にはタンパク質、脂質、食物繊維のほかビタミンB1、ビタミンB2、ナイアシン、パントテン酸、葉酸、亜鉛、ビタミンE、ミネラルとして鉄、マグネシウム、カリウム等も多量に含まれる。

③ 効能

■コレステロールを下げる成分

・テレビで取り上げられて話題となったのが、肥満抑制効果としDL コレステロール低下作用がある「レジスタントプロテイン」である。「レジスタントプロテイン」は、プロテインという名前の通りたんぱく質の一種である。

・一般のたんぱく質は胃で分解され、腸で吸収されるが、レジスタントプロテインは胃で消化されずに腸で余分な脂を吸着して排出する。

・酒粕には同じような働きをする「プロラミン」というたんぱく質もあり、発酵することで壊れにくい性質を持ちコレステロールを吸収させずに排出する作用がある。

■高血圧予防

・ACE(アンジオテンシン変換酵素)と呼ばれる酵素の働きが強すぎると、血圧が上昇するが、酒粕由来のペプチドが ACE の働きを抑制することが証明されている。

■肝障害予防

・マウスを使った実験の結果、酒粕由来のペプチドを食べた群は、食べない群に比べて、肝障害を示す数値が4分の1に抑えられた。

■健忘症予防

・記憶能力に関わる物質・脳内パソプレッシンというホルモンが、PEP という酵素によって必要以上に分解されると痴ほうの発症につながるといわれている。そのPEP の働きを阻害するペプチドが、酒粕から発見されている。

■抗酸化作用・老化防止

・活性酸素は、強い酸化力で体を錆びさせ、老化を早めたり病気の原因を作ってしまうが、この活性酸素に対抗してくれるグルタチオンやフェルラ酸という抗酸化物質を含む。

■抗アレルギー作用・骨粗しょう症予防

・システインプロテアーゼという酵素は、各種の病気と関連が深いものが多いが、その中のカテプシンB という物質は、アレルギーの発症に、カテプシンL は骨粗しょう症に関与するとされている。

■肌のキメを整える

・アミノ酸は肌の乾燥や角質にうるおいをもたらし、正常な状態に戻す力があるとされている。

・酒粕は、そのアミノ酸20種類を含み、他にも、乳酸、コハク酸などの有機酸やグリセロール、糖類といった保湿成分がたっぷり含まれている。

■肌の美白効果

・酒粕中に含まれているビタミンE や遊離リノール酸などは、シミ、ソバカスの原因になるメラニンメラニンの生成に大きく関係する物質チロシナーゼの働きを抑える。

・美白化粧品にも配合されているアルブチンという物質も、酒粕の中に含まれている。

■料理の味付け

- ・酒粕の中にうま味成分の、グルタミン酸を中心とするアミノ酸類や、コハク酸や乳酸がバランスよく含まれている。
- ・酒粕に含まれているペプチドは料理のコクを豊かにする働きもある。酒粕自身、味噌やしょうゆといった他の調味料とも相性が良く、肉や魚など素材の味をうまく引き立てるという特徴があることから、たくさん調味料を使わなくても、シンプルな味付けでグンとおいしい料理ができるとされている。
- ・酒粕は、食材の雑菌が増えるのをくいとめ、保存力を高める作用がある。

出典：「月桂冠社員の酒粕レシピ」

出典：「料理をおいしく、体を元気に毎日使える酒粕のレシピ」

④ 活用、商品化

- ・純米大吟醸酒『獺祭』が人気の山口県の「旭酒造」では、それぞれの精米歩合ごとに分けた酒粕を販売し、酒粕で石けんなども作っている。
- ・秋田『秀よし』の「鈴木酒造店」では、搾った酒粕を半年ほど寝かせて再発酵させて販売している。漬物にも馴染みやすくなるという。
- ・『李白』の「李白酒造」では、酒粕から焼酎を造り、この「粕取り焼酎」からみりんを造っている。これらは本みりんと呼ばれ、みりん風調味料と区別され、酒と同じ扱いとなる。
- ・本みりんと言えば、人気の高い「白扇酒造」では、袋に吊るして絞った贅沢なみりん粕のほとんどが、守口漬けや魚を漬けるためなどに購入されるほか、甘くておいしいことから野菜のディップなどにと一般の人も購入するという。