

日本山海名産図会について

寛政11年(1799)大坂の人、木村孔恭(兼葭堂)によって著されました。兼葭堂は、酒造業をいとなむかたわら、詩文・書画・篆刻・本草学などをおさめるなど広く諸学芸に通じていました。また奇書珍籍・書画骨董を収集し、多くの知友をもっていました。

本書は全国の名産について解説し、生産のようすなどを絵で表したもので、全五巻のうちの第一巻をすべて伊丹酒にあてています。

1. 洗米—洗い場

洗米工程

米を洗い場で洗う。道具類もここで洗う。洗い場には内井戸があり、そのまわりには道具を置くための四角い敷石が敷いてあった。灘ではハネツルベで水をくんだが、伊丹は井戸が深いのでクルママキという滑車を使った。

早朝、クルママキで水をくみ、竹のトユで小判形のハス桶に流して水をためる。精白した米を斗桝または米計り桶で1斗ずつ計って踏桶に入れる。ハス桶からゴンプリで水をくみ、踏桶に入れて洗米する。まず、手でよくまぜ、白水を流す。次に踏桶に素足で入り、70回、50回、30回と3回に分けて踏んでは水を流して洗う。この時、唄で回数を数えた。

白水を流す時に米がこぼれるのを防ぐため、萩でつくったニギリホーキを踏桶の口にあてた。また、洗い場のすみにゴウという丸い穴が掘ってあり、そこにゴウイカキという籠を入れて、こぼれて流れてきた米を受けた。

洗い終わると最後に水を充分入れてもう1度まぜ、洗イセイロにあけ、セイロ台にのせて水を切る。次の踏桶の米を同様にして洗うと、水を切り終わった洗イセイロの米を漬桶に入れ、踏桶の米を洗イセイロにうつす。これをくりかえして米を漬桶に入れて十分水に浸す。

朝9時ごろ漬け、途中1回水を替え、夜8時ごろ桶の底の栓を抜いて水を切る。

◎道具名

クルママキ・ハス桶・斗桝・米計り桶・ゴンプリ・踏桶・ゴウイカキ・洗イセイロ・セイロ台・漬桶・ニギリホーキ



2. 蒸米—釜屋

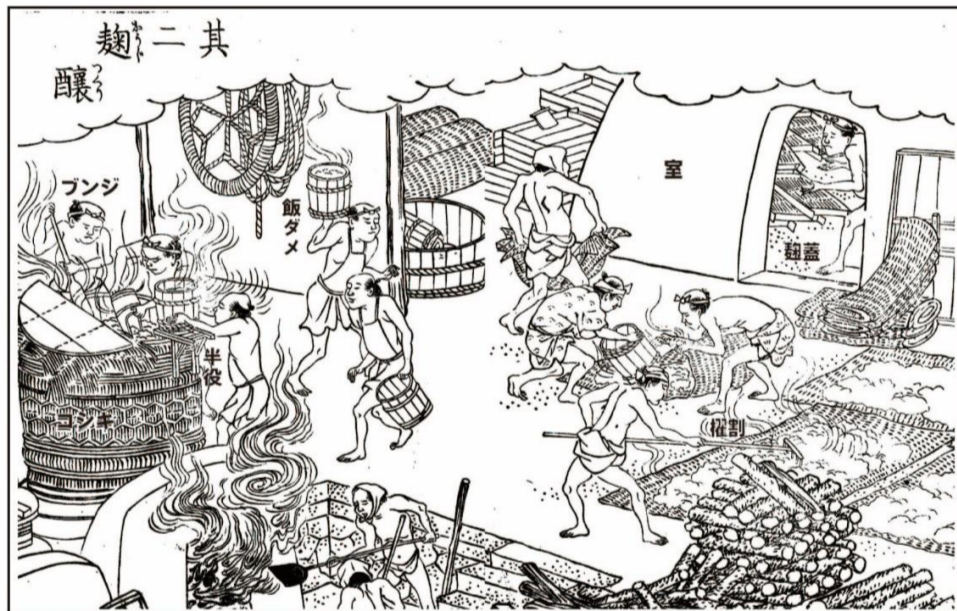
蒸米工程

夜中の12時ごろ、釜屋が起きて、カマドに火を入れる。1時間ほどして釜の湯が、沸騰してくるころ、全員が起床する(「総起き」)。前日の朝洗った漬桶の米をカキ桶でかき出し、タメ桶で運んでコシキに入れる。コシキの底には、穴から吹き出てくる蒸気を万遍なくまわすために穴の上にサルをおき、サルノベベをかぶせてある。1度に米を入れるとうまく蒸せないので、蒸米の上から蒸気が吹きあがるとそこに米を入れるというようにして米を少しずつ入れる。これを「抜け置」または「抜けがけ」という。こうしてコシキの最上部まで米を入れ終わったあと、蒸気が吹きあがることを「コシキが抜ける」といい、そこからさらに50～60分蒸す。

蒸しあがるころ、釜屋がブンジの上でヒネリモチをつくって杜氏にみせ、蒸し具合をみてもらう。蒸しあがると、釜屋と上人の2人がフンドシ1つでコシキ靴をはいて蒸米の上にあがり、ブンジで蒸米を切り出す。コシキにかけた半役に飯ダメをおき、そこに蒸米を入れると次々に肩にかついで大蔵に運んでいく。ムシロの上にあけ、權割でひろげてさます。重労働が多い酒造り作業の中でこの仕事は比較的らくで、油をうっているようにみえることから、權割のことを別名油棒ともいった。

◎道具名

カマド・釜・釜輪・コシキ・サル・サルノベベ・手袋・カキ桶・タメ桶・ブンジ・コシキ靴・コシキ布・手水桶・飯ダメ・ムシロ・權割(油棒)・休座・半役・ネコ



3. 麴仕込—室

麴仕込工程

麴は、高温高湿に保てるように特別につくった室という小さな部屋でつくる。壁や天井にモミガラやワラなどを断熱材として入れ、室内を炭火や湯で温めた。毎年、酒造り終了後にワラを2階にあげて乾燥させておき、蔵入後、モミガラを竹の棒でつき直し、乾いたワラをおいた。この部屋は特に雑菌が繁殖しやすいので注意が必要だった。

室の内部には部屋の中央に床、壁ぎわに棚と呼ばれる台がある。さました蒸米をまず床におき、2～3時間ののち種麴をふって「床もみ」し、1日おく。翌朝、切り返し、2時間後、盛桝で1斤2合ずつ麴蓋にこんもりと盛り、棚に6枚積にする。そして、2～3時間おきに「蓋打ち」・「仲仕事」・「積み替え」・「仕舞仕事」・「積み替え」・「最高積み替え」というように手を入れる。これは良い麴を均等に繁殖させるための作業で、室や麴の温度、麴の繁殖具合などをみながら調整する。室の中は暑いので、フンドシ1つで作業した。

室に入れてから3日目の朝、麴ができあがる。布に入れ、肩にかついで運び出す。できたての麴は熱をもっているのでムシロにひろげ、麴干しですじをひいて1日さます。

◎道具名

盛桝・麴蓋・麴干・カキ桶・ブンジ・ゴンボ・ムシロ

伊丹市民俗資料 第5集(改訂版)

伊丹の民具「伊丹の酒造り道具」より

伊丹市立博物館