

4. 酏仕込一酏場

酏仕込工程（生酏仕込）

酏仕込の日、1週間も前から水を張って木をふくらませておいた半切を、ササラ、ゴンドウ、ポイマワシなどできれいに洗い、熱湯消毒する。

午後1時、「昼寝起き目さまし」といって、蔵人全員が階段に並び、半切を手送りで2階にあげ2列にならべる。杜氏と頭が麴と米を半切に計り分ける。次に、水桶から、竜ノロで水量を調整しつつ大半切に水を入れ、グリ柵でくみあげ、1斗ずつタメ桶でかついで半切に入れる。これは重労働だった。

「手酏」

蒸米・麴・水を半切に仕込んだあと2時間ごとに木製のツメで混ぜる。

「荒權（酏踏み）」

翌朝1時、半切1枚に2人で10分間ずつ、酏權（カブラ權）や棒權ですりあわせる。

時々へら權で半切の隅の米をかき出す。蒸米がまだ固いため、この作業は重労働で、寒中でも汗をかくほどだったという。大正5～6年ごろから足で踏むようになった。

「酏すり」

朝食後、半切1枚を2人ずつ、酏權でする。山卸唄を何回唄うと半切1枚がすり上がるというように、唄で時間を計った。

「酏寄せ」

午後3時、半切2枚分の酏を1枚の半切にあわせる。

「酏掻き」

夜、発酵してしだいにあがってきた酏の温度を夜間の冷気を利用して冷やすため、へら權で3～4時間ごとにかきまぜる。ねむくてつらい作業なので酏掻き唄を唄った。

「打明け」

翌朝2時、半切の酏を酏卸桶に打ちあける。半切の底に残った酏はカリカリで落す。

「うたせ」

打明け後、時々酏權で「權入れ」をしてかきまぜながら、2～3日おく。

「暖氣入れ」

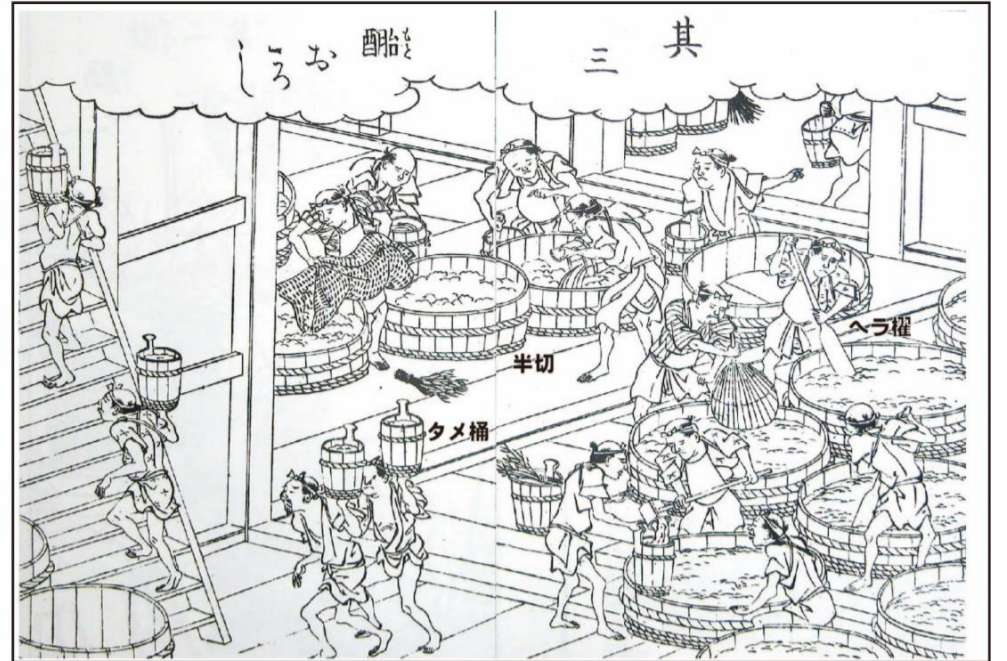
打明けの2～3日後、暖氣樽に熱湯を入れて酏卸樽に入れ、大きくまわす。毎日午前と午後の2回、暖氣入れを行う。

「酏卸ろし」

できた酏を荷ナイ桶でになって1階の三尺桶に運ぶ。

◎道具名

半切・ササラ・ゴンドウ・ポイマワシ・水桶・竜ノロ・大半切・グリ柵・タメ桶・酏權・へら權・棒權・酏卸桶・カリカリ・暖氣樽・荷ナイ桶・ツメ・カエル・三尺桶（枝桶）



5. 醪仕込一大蔵

醪仕込工程

醪はふつつ毎日1桶ずつ仕込む（日仕舞）。留添え終了後、5日目と7日目に枝桶（三尺桶）の醪を1つずつ造り桶（大桶）に集める。（「枝打ち」）。留添え後16日で酒槽掛けとなる。

初添え後2日目ごろから泡がたちはじめ、発酵が進むにつれ、すじ泡・水泡・岩泡・高泡・落泡・玉泡と変わる。最後は地となる。4日目から7日目くらいの高泡の時期は泡が盛りあがるので、桶ノカサをつけ、泡当番が1晩中泡消シで泡を消した。泡の高さは、泡サシで測った。

仕込み後は発酵調整のため權入れを行う。造り桶では桶の縁に立ち、大權でかきまぜた。

醪ができると、休座に立ち、クミダメで醪をくみ、大神楽にあけて、下においた荷ナイ桶に入れ、小出桶に運んだ。底の醪は中に入ってカスリでとった。作業台としてウドンヤ、アユミ板、タイコ、ネコ、カエルなどが使われた。

◎道具名

造り桶（大桶）、枝桶（三尺桶）・桶ノクツ・三尺權・大權・地蔵屋根・泡消シ・泡サシ・桶ノカサ・半役・休座・カエル・ネコ・タイコ・ウドンヤ・馬・アユミ板・クミダメ・大神楽・荷ナイ桶・テレ半切・小出桶・カスリ・桶バシゴ

しぼり工程

醪は白くドロドロしたものである。三味線と呼ばれる杓で小出桶からくみ出し、キツネに入れる。狐の顔のような形をした桶で、とがった先から渋袋に醪を流し込む。渋袋はタテ77cm、ヨコ23cmの四角い木綿の袋で、柿渋をぬってある。醪を入れた渋袋の口を折り、酒槽の中に積んでいく。酒槽の内側には竹簧をたてかけ、底にゲス板を敷いて、酒が垂口に流れやすいようにしてある。弱い力で荒しぼりする「揚ゲ酒槽」と、強い力でしぼり切る「攻メ酒槽」とが並んでおり、それぞれに1日ずつかける。積み方如何によってしぼり具合が変わり、くずれず、しかも、しぼった酒がうまく流れるように積むのはかなりの技術と熟練を要するため、おもに三役が行なった。

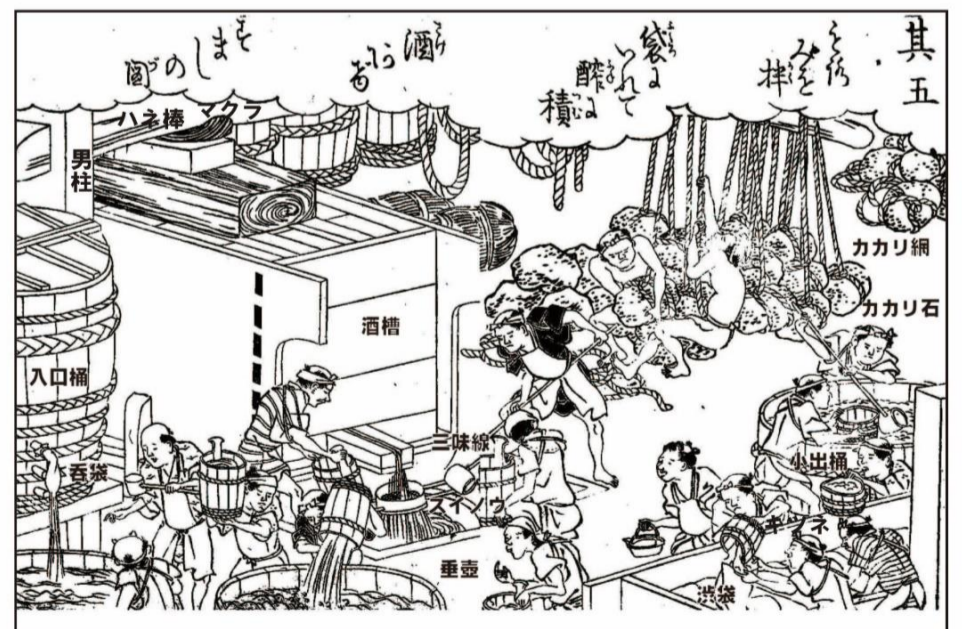
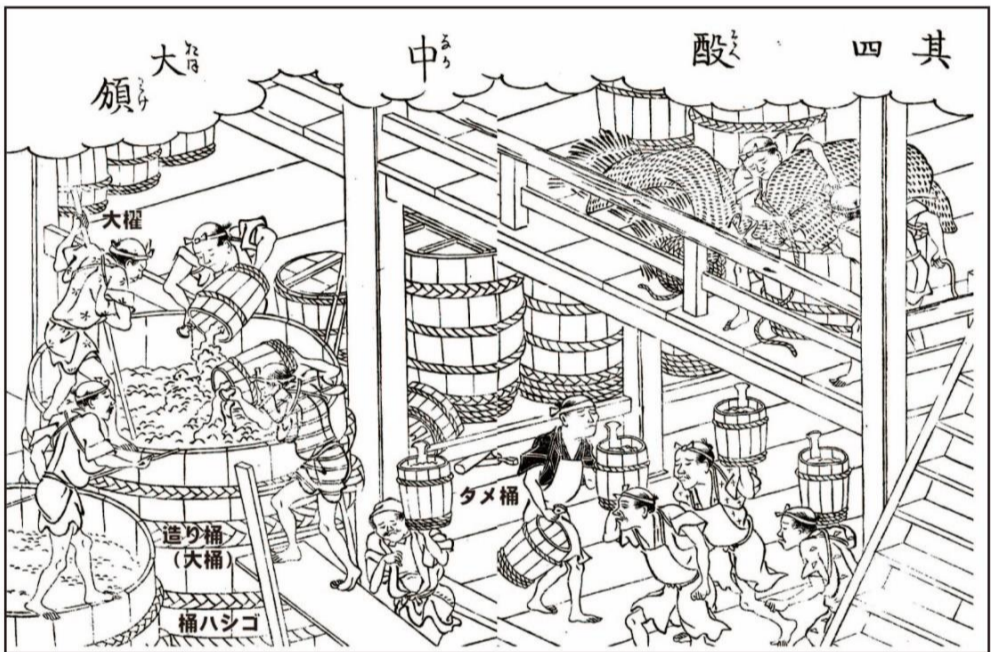
袋の上に棧木をのせ、台とマクラをおく。アミダであげてあつたハネ棒をマクラにのせ、ハネ棒の先にカカリ石をぶらさげる。ハネ棒のもう一方の端は、ふたかかえもある太い男柱にしっかりと固定されているため、テコの原理で酒がしぼれるのである。

渋袋の布目からしみ出た酒は、袋と袋のすきまをとって垂口から流れ出て、垂口の下に埋めてある丹波立杭焼の垂壺にたまる。垂口には酒がこぼれないようヨグレカケがかけてある。また、不純物をこすスイノウもつけてある。

朝早く、前日しぼった粕離しの作業と酒槽掛け作業を平行して行ない、垂壺にたまった酒は随時入口桶に移す。

◎道具名

三味線・小出桶・キツネ・渋袋・酒槽（揚ゲ酒槽と攻メ酒槽）・酒槽ノカサ・棧木・マクラ・ハネ棒・アミダ・カカリ綱・カカリ石・男柱・垂壺・スイノウ・ヨグレカケ・入口桶・台



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