

京都伏見の日本酒製造業を中心とした技術・文化連関 Technical and Culture Linkage of Japanese Sake Industry in Kyoto Fushimi Area

藤本昌代¹・河口充勇²
FUJIMOTO Masayo¹・KAWAGUCHI Mitsuo²
¹同志社大学 学博・²同志社大学 学博
¹Doshisha University Ph.D.・²Doshisha University Ph.D.

日本酒クラスター，文化，連関
Japanese Sake Cluster, Culture, Linkage

1. はじめに

本研究は、“日本酒のまち”京都伏見における日本酒製造業を支える様々な業種の技術・文化的な有機的連関構造の解明を通して、伝統産業を取り巻く社会的環境と技術の関係について分析を行なおうとするものである。酒造技術については古くから多くの記述がみられてきたが、それを取り巻く社会的環境、産業連関に関する研究はほとんどみられてこなかった。技術の発展、品質の向上には技術革新のみならず、文化的・社会的背景も影響を及ぼしているのである。

2. 伏見地域・伏見酒造業の概要

京都の南部に位置する伏見は、周囲を丘陵、河川、湖沼に囲まれ、自然条件に恵まれた土地柄である。平安時代には風光明媚な景勝地として伏見は都の皇族・貴族に愛され、離宮や別荘が築かれた。安土桃山時代には豊臣秀吉によって絢爛豪華な伏見城が築かれ、城下町・伏見は全国有数の政治経済拠点となった。江戸時代には、京都・大阪間の淀川水運の発展にともない、港町・伏見は交通の要衝、物流の中継地点として大きな発展を遂げた。今日の伏見は京都市の一部であるが、元来、伏見は狭義の京都（洛中）と異なる歴史・文化を備える地域であるといえる。そうした伏見独自の歴史・文化を象徴する要素のひとつが、豊富な良質の地下水を用いて製造されてきた日本酒にほかならない。

伏見酒造業の歴史を簡単に振り返ると、江戸初期の伏見では80軒以上の酒蔵が軒をならべ、伏見の宿に逗留する旅人たちの舌を潤した。しかし、江戸末期になると、他の酒造地域との競争激化、さらに、戊辰戦争時の戦災といった事情を背景に、伏見酒造業は危機的状況下に置かれることとなった。明治に入ると、伏見では一部の酒造業者が近

代科学的な醸造技術を導入して技術革新に努めるとともに、関東方面への積極的進出により市場を大きく拡大した。このような経緯から、伏見は大正～昭和初期には全国有数の日本酒製造業集積地となった。その時期には、他地域（特に洛中）から伏見に移転する酒造業者が多くみられた。しかし、第二次世界大戦が始まると、原料米ならびに労働力の確保が困難となり、伏見における日本酒製成数量は激減した。戦後、伏見酒造業は、朝鮮特需によって復活のきっかけをつかみ、高度経済成長期には、月桂冠、宝酒造（松竹梅）黄桜酒造といった大手メーカーを中心に、右肩上がりの拡大発展を遂げることとなった。しかし、伏見の日本酒製成数量は、他の酒類との競争の激化、日本人の生活様式の変化などを背景に、1970年代半ばごろをピークとして頭打ちとなり、その後はなだらかな減少を示すこととなった。酒造業者の数もやはり減少傾向にある。

3. 伏見酒造業の特徴

伏見酒造業の発展軌跡を考える際、豊富な良質の地下水という条件は非常に重要であるが、しかし、水という要素だけで説明が完結するわけではない。伏見酒造業の特徴として興味深い点は、極論するなら、“水以外はすべて外来”ということである。伏見酒造業界では、明治以降に他地域（洛中のほか、大阪、和歌山など）から伏見へ移転してきた酒造業者が多く、そのため伏見の酒造業者は一枚岩ではない。伏見の酒造業者は、総じて伏見全体の協調性ということにあまり重きを置かず、大きな外圧でもないかぎり結束することがない。その一方で、この構造は高開放性という特徴をもち、企業間での情報交換（技術・ビジネスに関わるものからパーソナルなものまで）が、技術者のインフォーマルな関係を通して行なわれるという

現象を生み出した。また、酒造労働の担い手も元来は圧倒的多数が様々な地域から来る季節労働者であり（近年では季節労働者の高齢化・減少を背景に年中雇用労働者が増えているが）原料米もやはりそのほとんどが昔も今も地元産ではなく、様々な地域から運ばれてきたもので占められている。そのように、労働力も原料も地元のものでないという条件は一見すると伏見酒造業の弱みであるように映るが、しかし、このことは伏見酒造業のひとつの強みとなってきたともいえる。労働力と原料という外せない要素を、様々な地域から受け入れるということは、受け入れ側においては比較と選択の余地があるということをし、逆に、送り出し側においては競争を余儀なくされるということをしを意味する。このような事情を鑑みれば、労働力も原料も地元のものでないことは伏見の酒造業者にとって必ずしもマイナス条件ではない。

4. 酒造業を中心とした技術・文化連関

伏見に限ったことではないが、伏見酒造業は、様々な関連業者（原料米生産者、種麹業者、柿渋など副材料専門業者、醸造機械・用品業者、容器業者、包装業者、副産物加工業者、流通業者、運搬業者、広告業者など）と有機的に連関しながらひとつの産業クラスター（日本酒クラスター）を形づくってきた。そうした様々なアクターのなかには、酒造業者・関連業者間の、あるいは酒造業者間のインターフェースの役割を果たす業者もみられ（特に目立つのが種麹業者ならびに醸造機械・用品業者）そうしたインターフェースを通して、技術情報、ビジネス情報だけでなく、就職・転職情報、さらには縁談情報までを含む様々な情報が行き交ってきた。そうした酒造業を取り巻く産業・社会的連関のなかで、醸造技術、ひいては酒造業者の経営理念、酒造技術者のものづくりエートスが長期にわたって伝承されてきた。もちろん、伝承される技術・文化が不変であり続けるわけではなく、時代時代の社会的要請に即して変容してきた。伏見での調査を通して、我々は、伏見の酒造りが時代変遷に逆らって変わろうとしてこなかったから持続し得てきたというより、むしろ時代変遷のなかで柔軟に、敏捷に変わろうとしてきたからこそ持続し得てきた（「動的持続性 dynamic sustainability」）という逆転の発想にたどりつくことになった。近年、伏見酒造業は量的

には縮小傾向にあるが、しかし、そのことだけをもって衰退とみなすのは早計であり、急激な環境変化のなかで柔軟に、敏捷に伝来の技術、文化を変えようと努めている酒造業者・関連業者を多く認めることができる。

5. おわりに

京都伏見にみられる日本酒クラスターは、技術やビジネスのつながりだけでなく、ヒトや文化のつながりをも内包している。そうした産業クラスターの文化的付加価値は、伏見における地域振興（文化遺産観光・教育のプロモーション）にとって非常に重要な意味をもつ。そうした地域振興を企図するうえで、伏見の酒造業者が一枚岩ではないことは一見するとマイナス条件であるように映るが、しかし、多様な構成はそれだけ多彩な物語が備わっているということをしを意味しており、必ずしもマイナス条件ではない。

“日本酒のまち”伏見は、地域振興に役立ち得る未開拓の産業・文化的資源を多く備えている。伏見のケースは、産業クラスターの文化的付加価値創出に基づく地域振興のひとつのモデルケースになりえると期待できる。

参考文献

- 今井敬潤，2003，『ものと人間の分化史 115 柿渋』法政大学出版局．
- 伏見酒造組合一二五年史編纂委員会，2001，『伏見酒造組合一二五年史』伏見酒造組合．
- 月桂冠三百六十年史編纂委員会，1999，『月桂冠三百六十年史』月桂冠株式会社．
- 岸康彦，1996，『食と農の戦後史』日本経済新聞社．
- 京都市，1991，『資料京都の歴史第 16 巻伏見区』平凡社．
- 栗山一秀，1999，「水とともに生きる伏見のまち」『伏見学ことはじめ』思文閣出版．
- 栗山一秀，2003，「京の名水と酒づくり」『水と暮らしの環境文化』植田劭・喜田由紀子編，昭和堂．
- 楠見晴重，2002，「京都水盆」『京都千年の水脈』（アジア古都物語）NHK 出版．
- 聖母女学院短期大学伏見学研究会，1999，『伏見学ことはじめ』思文閣出版．
- 安岡重明編，1998，『京都企業家の伝統と革新』同文館出版．