

city & life

都市のしくみと暮らし

no.115

Nov-Feb 2014-2015

特集

酒とまちづくり



表紙——東京・阿佐ヶ谷、川端通りの夜
裏表紙——京都・伏見で「月の桂」を醸す、
増田徳兵衛商店
photo:坂本政十郎(関連記事:p2)

巻頭言

「酒の町」を味わう

国内には、清酒製造業を営む1500以上の酒蔵がある。だがそのほとんどが小規模で、生産量も少なく、限られた地域にしか流通していない。そこで近年、そうした酒蔵を巡り、その土地ならではの酒を味わい、その酒を生んだ土地の風情を楽しもうという「酒蔵ツーリズム」なる観光スタイルが盛り上がりを見せている。

もちろん日本酒だけに限らない。ワインでも焼酎でもウイスキーでも、そもそも酒造りは、地域の歴史や風土、文化と密接にかかわっている。原料となる農作物の栽培から醸造、販売、さらにさまざまなイベントと結びつけた活動は全国各地で盛んに行われている。

地場産業の活性化に伴う地域経済の振興や、地域に人を呼び込む観光業の発展を促すと共に、地域文化を掘り起こし、住民の、地元に対する愛着や誇りにもつながっていく。つまり「酒」は、まちづくりのキーワードになりつつあるのだ。そんな、酒を中心としたまちづくりに取り組む地域の事例を「エリアスタディ」として取り上げながら、「酒とまちづくり」の今をレポートする。

(編集部)

特集 酒とまちづくり

contents	エリアスタディ 酒と地域のライフデザイン	2
	山梨・甲州 ワインにまつわる遺産や風景を楽しみ、歩き、飲むのが勝沼流	
	京都・伏見 京都で生まれ育った酒米を、京都の水と技術で醸す	
	東京・阿佐ヶ谷 地域の「飲み屋文化」を活かした「阿佐ヶ谷飲み屋さん祭り」	
	ルポー① 地ビールづくりはまちづくり	16
	ルポー② 京都発、全国に広がる「乾杯条例」	22
	エッセイ 酒好きと酒と酒蔵と「町」または「ふるさと」 遠藤哲夫	26
	連載 スキマファイル⑥ ドンツキラビリンス、向島・京島に行く	30
	連載 子どもたちの「笑顔」に会いに行く⑥ 城山保育園上石原「〈いのち〉を見つめる〈城山ミュージアム〉」 天王寺駅前おおぞら保育園「屋上の〈ちいさなみんなの森〉で四季を味わう」	34
	back number・information	38

酒と地域の ライフデザイン

地域の歴史と文化に根付いた「酒」を改めて見つめ直し、原料である米の栽培から販売、流通までを含む第6次産業と位置づけ、地域活性化やまちづくりに活かす、あるいは、新たな観光資源として、町の魅力づくりに活かすといった活動が、全国各地に見られるようになってきた。一方、消費者側の酒を楽しむスタイルも変化している。蔵元やワイナリーなど、生産者との交流を重視したり、酒を飲む場所そのものを厳選したり。そしてこうした変化を、祭りやイベントを通じて、まちづくりに活かそうという取り組みもある。「酒」をテーマにしながらも、さまざまなスタイルでまちづくりに取り組む事例を、地域に焦点をあてながら見ていく。

山梨・甲州ワインにまつわる遺産や風景を 楽しみ、歩き、飲むのが勝沼流

取材・文:田井中麻都佳 photo:斎藤タ子

ぶどう狩りから 「ワインツーリズム」へ

山梨県甲州市勝沼町といえば、言わずと知れたワインの名産地である。明治初頭に日本初のワイン醸造会社「大日本山梨葡萄酒会社(通称・祝村葡萄酒会社)」が設立されて以来、130年以上の長きにわたってワイン醸造を手掛けてきた勝沼一帯には、現在、大小37社のワイナリーが点在。国産ワインの一大産地として発展を遂げてきた。とくにここ数年は、この地域で獲れた甲州ぶどう(以下、甲州)だけを原料とする甲州ワイン(白)が世界最大規模のワインコンクールで高く評価されるなど国際的に認知されるように

なり、勝沼ブランドの名を不動のものにしている。

一方で、甲州市はワインの原材料でもあるぶどうの産地としても名高い。そもそもこの地は甲州ワインの原料となる甲州発祥の地であり、ぶどう栽培の始まりは奈良時代、もしくは鎌倉時代にまで遡り、1300年以上もの歴史がある。そして現在では、甲州を始め、巨峰やデラウェア、近年人気のシャインマスカットなど、生食用のぶどうを中心に、ぶどうの収穫量は年間約4万2500t(2014年度)と、2位の長野県を大きく引き離して1位の座を保持している。

そうしたことから、ワインとぶどう



●甲州市観光交流課 企画宣伝担当 有賀博さん

は勝沼にとって、かねてよりまちづくりの重要な要素であり、観光資源にもなってきた。

先陣を切ったのはぶどう狩りブームだ。甲州市観光交流課 企画宣伝担当 有賀博さんはその歴史を次のように語



●甲州市観光交流課 交流イベント担当(ぶどうまつり担当) 佐藤克也さん

る。

「1960年代後半から、ぶどう狩りをメインにした大規模な観光農園が甲州街道沿いに立ち並ぶようになると、都心からクルマで1時間半程度という好立地もあって、モータリゼーションの進展に伴い、バスツアーの団体客を中心に、多くの観光客が押し寄せるようになりました。かつてほどの熱狂はないものの、今もぶどう狩りに代表されるフルーツ狩りは、地域の大きな観光収入源となっています」

続いて、1990年代以降、勝沼で脚光を浴びるようになったのが、「ワインツーリズム」である。観光の楽しみ方が団体旅行から個人旅行へとシフトし始めたのと時を同じくして、本格的な辛口ワイン普及の端となるワインブームが到来。その土地の風景とワインや食事、ワイン醸造家とのふれあいといった欧州発の「ワインツーリズム」が日本に紹介されると、行政も民間も、ワインとワインを育む風土や自然、歴史を観光資源とみなして、それらを活かす取り組みを始めたのである。

10万人の観光客で賑わうぶどう祭り

その勝沼のワインツーリズムの一つとして、ワインとぶどうの双方を楽し

めるイベントが、「甲州かつめまぶどうまつり」である。10月の第1週の土曜日(2015年は10月3日)に、勝沼中央公園広場で開催されるこの祭りは、会場をぶどう村、ワイン村、イベント村の3コーナーに分け、それぞれ趣向を凝らした催しにより人気を博している。たとえば、ぶどう村では2000kgの甲州ぶどうが無料でふるまわれ、ワイン村では1000円のグラスを購入するだけで、勝沼ワイン協会所属の23社のワインを心ゆくまで試飲でき、気に入れば購入もできる。さらに、イベント村ではプロの演奏家によるジャズライブや、市内の有志による演奏や踊りなどが楽しめる。祭りのクライマックスには、柏尾山麓の鳥居焼きと共に、花火も打ち上げられるという盛りだくさんな祭りだ。

ここ数年はワイン人気に加え、都市部の行政機関へのPR活動に力を入れてきたこともあって、年々、来場者の数を増やしており、2015年は過去最多で全国各地から10万人が訪れた。ワイン目当ての観光客が多いことから半数以上が電車での来場だが、リピーターも多く、遠くは福岡からクルマで訪れる強者もいるという。甲州市観光交流課 交流イベント担当(ぶどうまつり担当)佐藤克也さんは次のように語る。「このイベントはもともと、昭和初年にぶどう祭りとして始まり、1954年の旧勝沼町誕生以降は、町をあげて取り組み、現在まで続いてきました。今も地元の多大な支援で成り立っていて、市民や企業など約2498戸の寄付金、約700万円をベースに、市内のワイナリーやぶどう農家からワインやぶどうをご提供いただくことで開催しています。地元の協力体制により成立し

ているイベントだということが、最大の特徴と言えるでしょう」

ただし、課題もある。ぶどう祭り1日だけでも全国から10万人もの来場者があり、ぶどう狩りの季節にはさらに多くの観光客がこの地を訪れるにもかかわらず、市内にはほとんど宿泊施設がないのだ。

「新たに宿泊施設をつくるというよりは、近接する石和温泉郷と連携して、昼はワインとぶどう、夜は温泉といったかたちで楽しんでいただければなりません」(有賀さん)

「勝沼タイムトンネル100年構想」で甦った近代化産業遺産

しかし、季節限定のぶどう狩りや祭り、イベントだけでは、通年を通した集客は難しい。そこで、勝沼のワインツーリズムの一環としてスタートしたのが、勝沼町に点在する明治期のワイン醸造場やセラーなどの建造物、鉄道遺構など、近代化産業遺産の整備・修復、観光資源としての活用である。江戸期には甲州街道の宿場町(勝沼宿)として栄え、さらに明治期以降はぶどうとワイン産業の集積地として発展してきた勝沼には、国の登録文化財が5カ所、県指定の文化財が1カ所と、ワインやぶどうにまつわる歴史的価値のある建造物が数多く残されている。その町の資源を地域の活性化に活かそうと、2004年、「勝沼タイムトンネル100年構想」が打ち上げられた。その経緯を、甲州市観光交流課 整備・管理担当 保坂佳正さんは、次のように説明する。

「この計画は、旧勝沼町が隣接する塩山市と大和村と合併して甲州市となる



●甲州市交流観光課 整備・管理担当
保坂佳正さん

以前の2002年から、まちづくり事業の一環として検討が始まり、2004年に整備に着手しました。そして、翌2005年に甲州市が誕生すると、そのまま甲州市の事業として引き継がれたのです。地域の資源である近代化産業遺産を観光資源として再生することで、地域経済に貢献するだけでなく、住民の皆さんの地域に対する愛着や誇りを醸成したり、ワイン文化を学ぶ生涯学習に活用したりすることを目的としています」

具体的には、近代化産業遺産の残る区域をテーマごとに、①ぶどうの歴史、②ワインの歴史と味、③鉄道遺産の三つに分け、施設の修復などを手掛けると共に、周遊散策ルートを開発して、案内板を設置したり、パンフレットを制作したりしてきた。

たとえば、①のぶどうの歴史コースでは、砂防の堰堤やアーチ型橋梁などの土木遺産を始め、甲州ぶどう発祥伝説の言い伝えが残る大善寺(国宝、重文)や明治期の洋風建築である郵便電信舎(後の田中銀行)、甲斐源氏の勝沼氏館跡、近藤勇の古戦場などが対象となっている。また、②のワインの歴史と味コースは、明治期の醸造所である「宮光園」を始め、レンガづくりの

葡萄酒貯蔵庫などの歴史遺産と共に、周辺に点在するワイナリー巡りを楽しむルートを提案している。

とりわけ異色なのが、中央本線の旧トンネルを活かした遊歩道とワインセラーに代表される、③の鉄道遺産である。

「これは、1997年に線路の付け替えのために廃線となったトンネル区間をJRから譲り受け、活用した取り組みです。代表的なのは、1903年に開通し、2007年に遊歩道として整備された大日影トンネルで、全長約1.4kmのトンネル構内を9時から16時まで開放しています。歩きやすいように歩道を整備しましたが、レンガや石組み、レール、枕木、鉄道標識などは当時のままの姿を見ることができます。

また、大日影トンネルの東京寄りには、同時期に建設された長さ1.1kmの深沢トンネルがあり、こちらは2005年に勝沼トンネルワインカーブとして再生しました。レールと枕木を撤去して、床はコンクリート張りとなっていますが、壁面や入口のレンガ、花崗岩は当時の面影を残しています。トンネル内というのは、年間を通じて15℃前後とワイン貯蔵に最適な環境ということで、地場のメーカーや個人の方が活用しているようです」(保坂さん)



そもそも中央本線の八王子・甲府間は、1903年の開通以来、勝沼のぶどうやワインの輸送に革命的な影響を与えた重要なインフラとして機能してきた歴史がある。それまで、ぶどうやワインの輸送は馬に頼り、東京への出荷には3～6日かかっていたが、鉄道の開通により半日で大量に運ぶことが可能になったのだ(なお、勝沼駅の設置は1913年)。同時に、中央本線は勝沼への観光客の誘致においても重要な役割を果たしてきた。そうしたことからこれらの鉄道遺産は、勝沼のワインツーリズムに欠かすことのできない重要な近代産業遺産となっているのである。

「勝沼タイムトンネル100年構想」がスタートしてから10年を経て、勝沼地区の近代化産業遺産の整備が一段落ついた現在、甲州市は新たな課題に取り組んでいる。

「今後は、近代化産業遺産を、単なる観光資源として整備するのではなく、市の財産として、文化的な価値をより高める整備をしていけたらと考えています。たとえば、明治期の醸造家・宮崎光太郎の邸宅と醸造施設であり、現在、整備中の宮光園については、文化財登録を念頭においた修復・復元を進めています。文化財としての価値を高めるためには、予算の取り方から、整備の在り方まで、従来のやり方とは大



左●勝沼の近代化産業遺産の一つであり、遊歩道として甍った大日影トンネル

上●宮光園。宮崎光太郎が創業した宮崎葡萄酒醸造所と自宅を改修し、一般公開している

きく異なり、手間もかかります。ただ、そうすることで、勝沼の日本ワイン発祥の地としての価値をいっそう高めていくことができると考えています」(保坂さん)

今後は勝沼地区だけでなく、周辺の塩山地区、大和地区まで範囲を広げ、それぞれの土地の魅力を引き出す整備を進めていくという。さらに、広域な観光ルートの開発も視野に入れ、電動自転車の導入も検討している。塩山駅や勝沼支所などの主要ポイントで自転車を乗り捨てできるしくみづくりに着手し始めたところだ。

市民主体のフットパス開発と遺産ツアー

ところで、こうした整備の在り方、周遊散策ルートの開発、近代化遺産の活用方法において、計画当初から重要な役割を果たしてきたのが、「まちづくりプロジェクトチーム」という市民参画の組織である。その検討のなかで、英国発祥の「フットパス」というコンセプトが導き出されたことが、今や勝沼のワインツーリズムの最大の特長になっている。

フットパスとは、「歩くことを楽しむための散策路」のこと。農村地域を中心に、国内に網の目のように張り巡らされた公共道であり、イギリスでは、その地域の自然や歴史、風土を感じつつ、昔ながらの風景のなかを楽しみ歩くという観光スタイルが普及している。この観光スタイルを取り入れよう



上●甲州ワインの原料となる甲州種
右上●土屋龍恵ゆかりの葡萄酒貯蔵庫「龍恵セラー」
右下●シャトー・メルシャンの敷地内にあるボルドウ神社。葡萄園を襲ったウドンコ病、べト病対策としてフランスから輸入された農業ボルドー液に感謝するために建立された神社



と、2007年に、市民の有志が集まり「勝沼フットパスの会」が発足した。

自動車整備会社の経営の傍ら、フットパスの会の代表を務める小澤正光さんによれば、現在、会員は30名ほどで、市民だけでなく、東京町田市から通う勝沼ファンもいるという。会員が支払う年間1000円の会費や市の予算を活動資金のベースにし、メンバーで何度もフットパスを踏査して散策ルートを開発し、地図と施設の説明を記した小パンフレットを作成してきた。活動から8年を経て、テーマ別の小パンフレットは9冊を数え、今後も3冊の発行



上●フットパスの会代表の小澤正光さん
左●小澤さんから、このぶどう畑に挟まれた細い農道が旧鎌倉街道だと教えてもらった

を予定している。

また、毎年11月末に開催されるフットパス・ウエルカムツアーは、県内外から約80名が参加するなど、好評を博している。さらに、毎月第1日曜日には、シャトレゼベルフォーレワイナリー勝沼ワイナリーの駐車場において市内約200店舗が出店する朝市会場を起点に、季節ごとにルートを変えたフットパス・ツアーを開催、会員自らがガイド役を務めている。

ちなみに「かつぬま朝市」も、2003年に地元の有志4名で「地域の野菜をかき集めて」(小澤さん)開いたのが始まりだといい、勝沼の町おこしが、常に市民が原動力となって発展してきたことがわかる。

「勝沼フットパスの会は、市町村の合併の前に、自分たちの住んでいる土地を見直そうと、市民の有志数名で始めた勉強会が発端となっています。この地にずっと住んできて、ぶどうやものの畑ばかりで何もなかったところだと思っ

てきたのですが、有識者に話を聞いた
り、他の地域を視察したりするうちに、
自分たちが誇りに思える自然や風景、
歴史をまちづくりに活かせばいいんだ
と気づいたんですね。見方を変えると、
それこそがこの土地の財産なのだと思
えるようになりました」と、小澤さん
は語る。

その小澤さんの案内で、フットパス
の一部を歩くことにした。シャトー・
メルシャンやシャトレゼ勝沼ワイナ
リー、盛田甲州ワイナリーなど有名ワ
イナリーが集う日川沿いからスタート
し、ぶどう畑を進み、戦国時代、武田
勝頼一行が東へ落ちて行くときに立ち
寄ったとされる正宗寺の境内を抜け、
1902年創業の大泉葡萄酒株式会社に
立ち寄ると、デラウェア種の濁り酒と
アジロン種の甘く果実味豊かなワイン
を試飲させていただいた。さらに、日
本人として初めて、高野正誠(当時25
歳)と共に1877年に殖産興業施策と
して、フランスのポーヌへ派遣され、
ワインづくりを学んだ土屋龍憲(当時
19歳)がつくったとされる葡萄酒貯蔵
庫「龍憲セラー」を訪ねた。ここは、
先の大日影トンネル時代と同時期のレ
ンガで積まれたアーチ天井の半地下式
の葡萄酒貯蔵庫で、なかはひんやりと

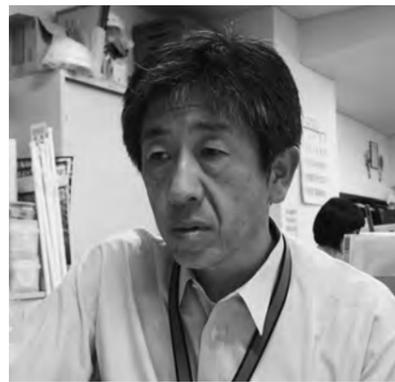
涼しい。現在では、上部にあったとさ
れる醸造所は残っていないが、ここが
勝沼の葡萄酒醸造発祥の地と聞き、感
慨深かった。

最後に、勝沼随一の規模を誇るシャ
トー・メルシャンと宮光園へ。その散
策の旅の最後、シャトー・メルシャン
の祝村ヴィンヤード(見本ぶどう園)
のどかな風景を望みながら、小澤さ
んが語った言葉が印象に残っている。
「変につくられていないところがいい
でしょう? 歴史や風土、そして現在
のこの地の営みをちゃんと見せること
を大事にしている、観光地化されてい
ないところが、勝沼の一番の良さだ
と思うんですよ」

甲州ワインの名を世界へ

こうして勝沼を歩いて見てみると、
すでに日本ワインの発祥の地としてブ
ランドを確立し、近代化産業遺産など
の観光資源にも恵まれて、ワインツー
リズムとして成功をおさめているよう
に思える。しかし、甲州市ではさらな
る高みを目指している。視野に入れる
のは、ワインの本場である欧州であり、
世界だ。2015年4月に、産業振興課
のなかに設置されたばかりのワイン振
興室(それまではワイン商工担当)町
田幸一さんは次のように語る。

「2009年に甲州市及び山梨県内の
ワイナリーと共にKOJ(Koshu of
Japan)という団体を設立して、世界
のワインマーケットの中心地であるイ
ギリスでプロモーション活動を行って
います。今後はさらに海外への売り込
みを強化していきたい。また、市では
ワインの味や品質を保証する甲州市ワ
イン品質審査会を設置し、合格した商
品にのみ推奨シールを貼付することを



●甲州市ワイン振興室 町田幸一さん

許可している他、原産地呼称ワイン認
証制度を設け、原産地が保証されたワ
インに認証マークを交付しています。
こうした取り組みにより、より高品質
で安心して飲めるワインを消費者に届
けたいと考えているのです」

しかし、甲州ワイン普及にも課題が
ある。一番はワイン原料用ぶどうの確
保だ。甲州市の農業従事者の平均耕作
面積は50~60a。ワイン原料用ぶ
どうだけでは農業経営が成り立たない
のが現状であり、いかにしてワイン原料
用のぶどうを確保するかが大きな課題
となっている。今後はワイン原料用ぶ
どう栽培支援体制を構築し、新規就農
者なども積極的に受け入れていきたい
と、町田さんは語る。

取材の終わりに、シャトー・メルシ
ャンのビジター・センターのバルで、
ワインの飲み比べをした。甲州を原料
とする白ワインはいずれもすっきりと
して、それでいてたおやかなやさしい
味わいのワインで、洋食だけでなく日
本食にもよく合う。昨今の世界の日本
食ブームを背景に、甲州ワインが高く
評価されるのも頷ける。それにしても、
平日にもかかわらず、ランチタイムを
過ぎてても多くの観光客で賑わい、テ
ーブルに多くの空のワイングラスが並ぶ
さまは圧巻だった。シャトー・メルシ

ャンでかつてワイナリーの工場長も務
め、現在はビジター・センターに在籍
する上野昇さんは、次のように言う。
「中近東に始まるワインの歴史は
8000年前まで遡ることができます
が、日本のワインの歴史はわずか130
年程度です。その歴史に太刀打ちでき
るはずもなく、やはり日本で獲れたぶ
どうで、日本のワインをつくっていく
ことが私たちの原点だと思います。ご
存じのように、最初、市場に普及し
たのは日本風にアレンジされた甘味葡
萄酒で、その後、本格的な辛口ワイン
が受け入れられたのは、1975年以降
のこと。それでも、先人たちの努力によ
って、ようやく世界のワインに追いつ

くところまでできました。いよいよこ
れからが世界市場における甲州ワイン
の正念場です。この地でワインづくり
を営む企業として、他のワイナリーと
も連携し、地域と共に学び、ワインづ
くりを励んでいきたいと思っています」
産地を知ることで、より身近に感じ



上●シャトー・メルシャンにて甲州ワインを飲み比べ
右●シャトー・メルシャンの上野昇さん

られるようになった甲州ワイン。今後
は積極的に甲州ワインを、さらには国
産ワインを飲んでみたいと思った。そ
う感じるからこそがワインツーリズム
の一番の成果であることを実感しつ
つ、シャトー・メルシャンで購入した
ワイン瓶を抱えて帰途についた。



京都・伏見 京都で生まれ育った酒米を、 京都の水と技術で醸す

取材・文: 杉山衛 photo: 坂本政十郎、佐藤真(*)

水を守ることは酒づくりを守ること

京都・伏見。日本酒と聞いて真っ先
に思い浮かぶ産地といえば、兵庫県神
戸市の灘と、この京都の「伏見」だろう。
灘を擁する兵庫県の日本酒の生産量が
年間約12万klに対し、伏見を擁する
京都府が約8.7万klと、生産量では全
国1位の座を譲るものの(ちなみに3
位は新潟県の3.7万kl。いずれも国税
庁の2013年度調査分による)、京都
の南の玄関口にあたり、大阪との交通
の要衝に位置する伏見は、灘より古い
歴史をもつ、日本を代表する酒づくり
の町だ。

「ぼくの小さい頃には40軒以上あ
った酒造家も今では半減しました。そ
れでも伏見は、今も約2km四方に24軒

が集まる一大集積地です。それはやは
り、水が良かったからでしょうね」

そう語るのは、京都府伏見区で創業
340年を誇る老舗の蔵元「清酒・月の
桂 増田徳兵衛商店」の第14代当主に
して、地元集積する24の酒造家が
組織する「伏見酒造組合」の理事長で
もある増田徳兵衛さん。多くの酒造家
を引きつけてきた伏見の魅力、それが
「伏見の水」なのだ。

一升の酒をつくるのに八升の水が必
要だといわれる酒づくりには、豊富で
良質な水が欠かせない。伏見は、その
昔は「伏水」とも書かれたように、京都
・東山に連なる桃山丘陵をくぐる伏流水
が水脈となり、その山麓に位置する伏
見に湧き出ている。



●増田徳兵衛商店第14代当主で、伏見酒造組合
の理事を務める増田徳兵衛さん

その水質は、カリウム、カルシウム
などをバランスよく含んだ中硬水であ
り、ミネラル分が豊富な硬水である灘
の「宮水」とは対照的な水だといわれ
る。この水の違いから、柔らかで上品
な口当たりの伏見の酒を「女酒」、辛



●蔵を案内していただいた岸田年弘さん。利酒師とワインアドバイザーの資格をもつ醸造酒のエキスパートだ

口でキレのある灘の酒を「男酒」と呼ぶようにもなったようだ。

酒づくりの歴史を背景に、伏見の町では、これまで水に配慮した環境づくりが先進的に進められてきた。その中心を担ってきたのが、現在では増田さんが理事長を務めている伏見酒造組合だ。1875年に設立された「伏見酒造

家集会所」を前身とするこの組合は、1928年、桃山丘陵に地下鉄を通す計画がもちあがった際には、京都帝国大学(現・京都大学)の地質学の教授に大規模な地下水脈の調査を依頼した。そして「醸造に用いられている地下水に枯渇の恐れがある」という結果報告を得て、当時の大蔵省や陸軍省、電鉄会社などへ熱心な陳述を展開した結果、地下鉄が高架軌道に変更されたという実績もっている。

さらに高度成長期に至り次々と高層建築が建設される時代にも大規模な調査を行い、その結果を踏まえて、1978年に「伏見地下水保存委員会」を発足させている。その2年後の1980年には、伏見区内での地下工事を伴う建設工事を行う場合は、必ず伏見酒造組合と相談するよう指導することを盛り込んだ要望書を京都市に提出。それ以後

の地下工事では、実施者はもちろん、設計者、施工者も交えた協議を行い、必要であれば工法の変更を要請するなど、その取り組みは「伏見の清酒」を醸す水を守ることにとどまらず、地域の水資源を守ることに大きな貢献をしてきた。

「原料となる米はよそから買ってくることはできませんから、清酒におけるテロワールというか、その地域ならではの個性の要です。ですから私たちは、ずっとこの水を大切に守ってきました」と、増田さん。

京都産酒米「祝」の復活

そんな伏見酒造組合が現在取り組んでいるのが、「祝」という京都独自の酒米で醸す、生粋の京都ブランドの日本酒づくりだ。

この祝という米は、1931年、新しい酒造好適米として京都府立農事試験丹後分場(現・京都府丹後農業研究所)で生まれた。開発当初は良質の酒米として高い評価を得たものの、穂丈が高く倒れやすかったため機械化に対応できず、1960年代には栽培が途絶えていた品種だった。

「じつは祝は、農作物としては非常に作り勝手の難しい品種なんです。しかも精米では割れやすく、水を吸いやすいし溶けやすい。酒をつくる作り勝手も山田錦よりも技術を要するかもしれませんが、手間のかかる米なんです」と、増田さんは笑う。そうまでしてなぜ、あえて祝を使うのか。

「ぼくはドイツやフランスでワインづくりを見たり学んだりしたことがありますが、彼らはブドウづくりから始めて、自分たちのブドウで自分たちの



上●先代が始めた古酒の貯蔵甕。古いものでは49年前の酒が、磁器の甕の中で穏やかに呼吸しながら眠りにについている
右●自家栽培の祝米を使った「月の桂」の純米大吟醸にごり酒(左)と磨きを80%に抑えて米自体のうまみを引き出したお米たっぷり純米酒

ワインをつくっている。あぜ道一つ隔てると、もうまったく違うワインです。ところが日本の清酒の多くが、よその土地でできた(山田錦)を買ってきて、そこから酒づくりをスタートさせています。現在では、清酒の品評会で入賞する清酒の99%以上が、(山田錦)を使っているといわれています。地産地消でなければ、あアカンだろう、と思ったわけです」

もとより、そこには、日本人の酒の嗜好の多様化や若者のアルコール離れなどにより年々減少する、清酒の国内需要に対する危機感も強く感じられる。

現在増田さんが当主を務める増田徳兵衛商店は、年間約1000ℓの清酒を生産しているが、蔵の規模に比べて銘柄が多いように感じられる。江戸時代の後期にある公卿からその銘をいただいたというブランド「月の桂」をメインに、とくに先代は元祖「にごり酒」や「古酒」の生産、増田さんの代では「低アルコール酒」を始めるなど、そのバリエーションは今では20種類にもなる。

「銘柄が多いのでつくる杜氏は大変ですが、各々の季節感と個性をもつ商品



がなければ、ぼくが子どもの頃から今までになくなった半分の酒蔵と同じように、増田徳兵衛商店は今ここにはなかったと思います」と増田さん。そうした経験と危機感が、育てるにも酒を仕込むにも難しい祝という酒米にあえて挑戦する原動力ともなっているようだ。

もちろんそれだけではない。「ワインの場合はブドウの良し悪しがほとんど酒の善し悪しに直結しています。けれども日本酒の場合は、そうした農作物の出来不出来をカバーして、高い品質を保つ技術を培ってきました。米にも出来不出来はありますし、祝のようにつくりにくい米もある。山田錦を使う以上に労力をかけ、勘所を押さえる必要のある、手間のかけ甲斐のあることが祝の魅力です」と、増田さんがにこやかに語るように、高い技術をもつ日本の酒造家としての矜持が、そこには感じられる。

伏見の組合で復活させた「祝」だが、増田さんも同年から農家と共に独自に祝の復活に取り組んでいた。現在では京都市街の蔵元も含めた一部の酒造家も、この祝米を使った酒づくりに取り組むようになっているという。

「米と水、この清酒にとってのテロワールの魅力を発揮しながら、まずは地産地消を大切に考えたい。そしてさらに国内で認めてもらうのはもちろんですが、まだまったく知られていない海外にいきなり持って行って、世界を驚かせるというのもいいかもしれませんね。その時は京都はもちろんですが、(伏見)が絶対のブランドになれば嬉しいですね」。全国組織である「日本酒造組合中央会」で海外戦略委員長も務める増田さんの目は、すでに広く世界に向けられているようだ。

「伏水・蔵まち懇話会」の取り組み

では、実際の祝米の生産の状況はどうだろうか。伏見地区を含む京都市東南部の農業を管轄する「京都市東部農業振興センター」を訪ねた。対応にいただいた担い手支援係長の須浦央さんは、「祝の生産農家と酒造家との関係は、増田徳兵衛商店のように特定の農家と直接提携する場合や、農協を通して売買するなどさまざまなケースがあるのです」としながらも、生産が難しく一般には流通しない銘柄だけに、生産農家と酒造家との緊密な関係が不可欠だと語る。

この後、実際に祝を育てている水田を拝見させていただいたのだが、周囲の飯米(食用米)とは明らかに違う。



●京都市東部農業振興センターの須浦央さん(右)と田中優さん

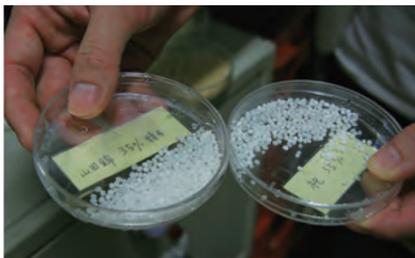
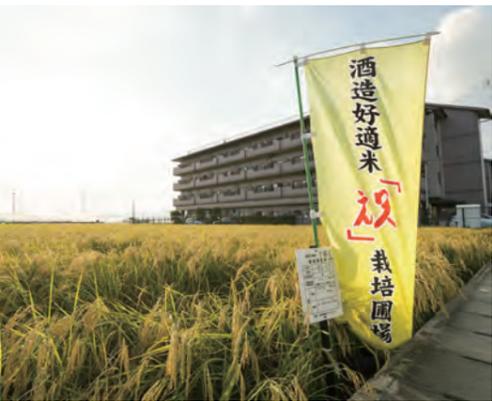


左上●京都と大阪を結ぶ鳥羽街道沿いに位置する1675年創業の「増田徳兵衛商店」の酒蔵。一帯は「鳥羽伏見の戦い(1868年)」の戦火に焼け、この蔵はその後再建された

左下●升があしらわれた増田徳兵衛商店ののれん。公家・姉小路有長卿から「月の桂」の名を贈られる以前は「増徳」という銘柄だったという

上●杉玉がさがる増田徳兵衛商店の玄関。杉玉は11月頃には新しいものに替えられ、新酒ができたことを知らせる





左●「祝」がつけられている伏見南部の水田。刈り入れを待つばかりに穂っていた
右●仕込みに使われる酒米。左は35%まで磨いた「山田錦」、右は55%まで磨いた「祝」。祝の方が白っぽく見える（*）

収穫期を迎えて穂を実らせているものの、背丈が高いせいかでんでばらばらな方向に傾いていて、見るからに収穫しづらそうな印象を受ける。その密度も周囲の飯米に比べると隙間があいた植え方で、単位面積あたりの収量が低いこともよくわかる。「価格は普通の飯米に比べて高いので、買い手さえあれば十分採算性はあります。そのためにも生産農家と酒造家のマッチングは重要ですね」と、所員の田中優さん。

センターではこの祝米の復活プロジェクトを一つのきっかけとして、2年前の2013年から、京都大学大学院農学研究科（現・龍谷大学農学部教授）の伏木亨教授を座長に迎え、さまざまな領域の学識経験者や酒造家、生産農家などからなる「伏水・蔵まち懇話会」をスタートさせている。伏見をあえて「伏水」と表記しているところに、メンバーたちの水へのこだわりが感じられる。その成果が、「伏水がつなぐ酒蔵のあるまちづくり提言」としてまとまった。

提言は四つ。提言1は「オール伏見のブランド酒づくり」として、市民参加型のイベントも含めて、祝米の栽培などを通して伏見の清酒を地域全体で盛り上げていこうというもの。提言2は「日本酒と京野菜のマッチング」。

飲食店の参加を募り、伏見の清酒と京野菜を合わせて楽しめる場をつくることで、京都の食を文化として発信しようというもの。提言3は「竹・木を利用したまちづくり」。伏見の伏流水と森とのつながりを彷彿とさせるような、竹や木材を有効に使った町の景観づくり。そして提言4は、「伏見の名水をキーワードとして、豊かな資源や産業を活かしたまちづくり」。

伏見が長い歴史のなかで培ってきた酒づくりに、酒米づくりという工程を新たに加えたことで、酒造家やその組合だけではなく、農家や飲食店、そこに暮らす人々を巻き込んで、地域的な広がりを獲得していくような印象を受ける。

「〈京都で生まれ京都で育った祝で伏



上●現在も仕込みに使用される井戸水。店先があり、災害時の用水はもちろんのこと、普段からも一般に開放されている（*）
右上●京都市街のマンションの1階にある1726年創業の「松井酒造」（創業地は兵庫県）。約6年前に現在の設備で再スタート。店舗の奥には近代的な設備の酒蔵がある（*）
右下●ステンレスのタンクが並ぶ松井酒造の酒蔵。二重構造で内部温度が管理され、ここで使用される電力の一部はマンション屋上の太陽光発電でまかなわれている（*）

見のお酒をつくる）は、とても良いキーワードとなりました。伏見ではこれまでもさまざまなまちづくりの試みが行われてきましたが、それらが交流したり連携したりする際のきっかけづくりの場となるような、プラットフォームとして機能してくれるといいと考えています」と田中さんは期待する。

また須蒲さんは、市街地に隣接する水田が多い京都の都市型農業にとって、酒造家との連携により確実に納入できる酒造米の生産は有効だと考えている。祝は麹菌を繁殖させて米麹にするための「麴米」として使われるが、こうしてつくられたもろみに直接仕込まれる「掛米」にはこれまで京都独自の品種がなかった。しかし2003年にはそれに応える「京の輝き」という品種も開発され、文字通りオール京都の酒も生まれつつあるという。

オール京都でアピールする「酒どころ」

京都の盛り場を歩いていると、時折「伏見の清酒」と墨書された白い大きな提灯を下げた居酒屋を目にする。こうした店には伏見でつくられたさまざまな銘柄が揃い、お気に入りを見つけ



●自ら杜氏も務める松井酒造の専務取締役、松井成樹さん（*）

ることもできる。また伏見酒造組合では毎年10月から翌1月にかけて、京都市街の各所に設置した特設の店舗でさまざまな銘柄を飲み比べられる「京都伏見SAKEZO'S BAR」を開催している。

一見すると伏見酒造組合の活動が目立っているが、京都市街地には現在3軒の酒造家があり、その3軒により「京都酒造組合」が組織されている。その一つ、京阪電鉄の出町柳駅にほど近い「松井酒造」を訪ねた。もともと酒蔵のあった敷地には大きなマンションが

建ち、松井酒造はその1階に店舗、その奥に酒蔵をもつ。銀色に輝くステンレスのタンクは厳密に温度管理ができ、ここで消費される膨大な電力の一部は、マンションの屋上に設置されたソーラパネルで賄われているという、近代的な酒蔵だ。タンクには4日前に仕込んだというもろみが、高い香りを放ちながら、プチプチとはじけていた。

松井酒造のメインとなる銘柄は「五紋神蔵」。その純米酒に、祝を使った商品がある。「祝は水に溶けやすく、その分技術的には難しいのですが、京都の柔らかい水によく合う、いいお酒が作れる酒米だと思います」と、専務取締役であり杜氏も務める松井成樹さんは語る。

「ただ最近では、大原など比較的市街地に近い農家の方々からも、祝を始めとする酒米をつくりたいという話をいただくようになりました。私たちは、ずっとこの土地で酒づくりに携わっていきたくて考えていますから、祝という京都のお米を使って、より個性のあ

るお酒をつくっていくことができた、と考えています」と松井さん。

京都酒造組合と伏見酒造組合。同じ京都市内に二つの酒造組合があることは、とくに伏見が京都近郊にありながらも、かつては伏見市として独立（1929～31年。現在は京都市伏見区）した時期があり、また交通の要衝として、早くから自律的な都市化が進んだという歴史的な経緯によっている。しかしその伏見も、多くの酒造家は、広い敷地を求めて京都市街などから集まってきたといい、伏見の清酒の生産量が京都市市街（旧京都市内）の生産量を上回ったのは、ようやく1906年のことだとも伝えられている。

もともと深いつながりをもつ京都と伏見。京都では今、全国に先駆けて京都市が制定した「乾杯条例」（22ページで紹介）など、伝統産業と位置づけられる清酒づくりを全面的にバックアップする機運も高まっている。京都生まれで京都市育ち。生粋の京都ブランド清酒の、これからの展開が楽しみだ。

東京・阿佐ヶ谷地域の「飲み屋文化」を活かした「阿佐ヶ谷飲み屋さん祭り」

取材・文 齋藤夕子
photo:坂本政十郎

プライベートの延長としての「地元」

酒文化研究所がまとめたレポートによれば、世帯主年齢層別の「酒類消費支出の推移」（総務省・家計調査に基づく）は、2000年から2013年までの間に、20代～70代以上の各世代で概ね1割程度、酒類の購入金額が減少傾向にあるという。とくに20代では、2000年に年間約3万円だったものが、

2013年には2万円以下。「最近の若者は酒を飲まない」とは、印象論としてよく聞かすが、このデータはそれを裏付けているようだ。

ただし、上記データは外食費を含まない。つまり「家飲み」のための酒といえる。最近では、家族や仲間と、あるいは一人での「家飲み」が増加しているというが、総量としてみれば、じつ

はそうでもないようだ。しかも一方で、居酒屋やバーでの「外飲み」を含む外食費の減少はリーマンショックの頃から言われており、消費税が8%になったことも受け、その後もほとんど回復してはいない。また「外飲み」の減少は、そうした経済的な理由だけでもない。2013年に製薬会社の第一三共ヘルスケアがサラリーマンを対象に行った

「会社の飲み会」に関するアンケート調査によれば、20代の若手社員の56%がこれを「嫌い」と答え、うえ、上司世代である40代でも60%が「嫌い」と答えている。その理由で目立つのは20代では「プライベートを優先したい」、40代では「自社の飲み会は愚痴になるので嫌い」。こうしたサラリーマンの「飲み会嫌い」は、当然、「外飲み」の減少というマスメディアに影響しているはずだ。

ただ「プライベートを優先したい」人々が、必ずしも「家飲み」をするわけではない。先の酒文化研究所のレポートでは、じつは、外食費のなかの飲酒代は20代がもっとも高額で、最低は70代以上であることを示している。したがってレポートでは、高齢化が進めば「外飲みは縮小を免れないと予想」しているのだが、では、若い世代はどこで「外飲み」をしているのだろうか。そう、それはプライベートな活動エリアともいえる「地元」である。たとえば、阿佐ヶ谷のような。

はしご酒を楽しむ 「阿佐ヶ谷飲み屋さん祭り」

東京都杉並区、JR中央線で荻窪と



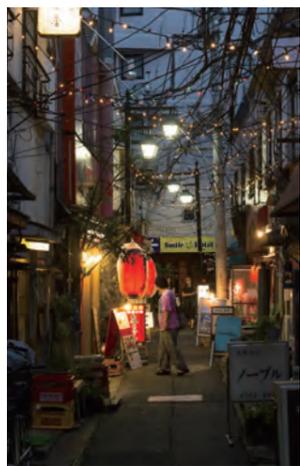
●阿佐ヶ谷飲み屋さん祭り実行委員長を務める森口剛行さん。かつて自身が経営していた「MAD HOG KITCHEN」改め「サンダルキッチン」にて



左●阿佐ヶ谷駅、南口の駅前から700mにわたって延びる「パールセンター商店街」。地域住民の生活拠点だ



中●北口のスターロード。夕暮れが近づくと、赤提灯や看板に灯りがともり、町が活気づいてくる



右●居酒屋にバー、ワインバルに多国籍料理と、さまざまな「飲み屋さん」が集積する川端通り

高円寺の間にある阿佐ヶ谷。個人的にはさほどなじみのある町ではないが、これまで何度か訪れた印象として、駅周辺に、居酒屋やバーなどの飲食店が多いことは認識していた。しかし今回改めてこの町を訪ね、これほどまでに、いわゆる「飲み屋さん」が多いことには驚いた。

その中心は、駅南口の川端通りと北口のスターロード。だがこれ以外にも、南口方面では、全長700mに及ぶパールセンター商店街と、これに続くずらん通りエリア一帯、北口の松山通り沿い、東側の高円寺に至る線路沿いに広がる一番街エリアと、いわば町全体に、和風居酒屋に焼き鳥屋、ワインバル、エスニックなどなど、あらゆるタイプの飲み屋が軒を連ねている。路面店はもとより、雑居ビルの2階、3階にも、大小さまざまな飲み屋がある。

そんな、飲み屋が集積するこの町で「阿佐ヶ谷飲み屋さん祭り」なるイベントが開催されている。開催日は原則的に5月と11月の平日の3日間。前売り券で1日3500円、当日券で1日4000円のチケットを購入した人々

が、祭りに参加するすべての店で1杯無料の酒を飲み歩く、というもの。2011年11月に第1回目がスタートし（この時は、25、26日の2日間で金・土）、今年の11月10、11、12日の開催で第9回目を数える。

「前回の第8回目は5月12、13、14日。飲み屋さんは101店、お客さん（参加者）は3日間で1500名ほどが参加してくれました。ここ数回は、だいたいそれくらいで安定しています」

そう教えてくれるのは「飲み屋さん祭り」を主催する森口剛行さんだ。昨年まで、川端通りにあるビルの2階で「MAD HOG KITCHEN」を営んでいたが、現在は開店当初からのスタッフに店を譲り、同店は「サンダルキッチン」として営業が続けられている。森口さん自身は阿佐ヶ谷に暮らしつつ、家業である建設業を継ぎ、今は飲食店業からは退いているという。

「飲み屋さん祭りを始めたきっかけは、自分の店に少しでもたくさんのお客さん呼びたい、ということが一番の理由。今は店を営んでいないので、祭りをやっても僕自身にはあまり関係

はないんですが……僕が始めたし、僕しかやる人間がないので、続けていきます」と苦笑する。

祭りのポスターやパンフレットに掲示された主催者は「阿佐ヶ谷飲み屋さん祭り実行委員会」と「阿佐ヶ谷の飲み屋さん」となっている。だが、じつは実行委員会は基本的に森口さん1人。あとは、その都度時間のある友人や仲間を手伝ってもらいながら、準備から運営までを担っている。しかも、チケット代などの祭りの収支は、パンフレットやポスター作成などにかかる実費を差し引いた残りから、各店が無料提供した杯数を集計し、その分をそれぞれにキャッシュバックしているというが、それも森口さんが責任をもって行っている。つまりこの祭りには、行政はもとより、商店街組合などの組織は何も関係していない。基本的には個人経営の、店の立地も、ジャンルも、客層も異なる飲み屋さんが、森口さんがつくった企画に賛同し、自主的に参加しているだけなのだ。それが約100店。考えてみれば、驚きである。

「自分の居場所」としての 「飲み屋さん」

想像しただけで大変そうな運営であるにもかかわらず、今でも森口さんが続けているのには、そもそも店を始めた動機としてあった「居場所づくりがしたい」ということと関係している。

「たとえば、コンビニやスーパーで総菜と缶ビールを買って帰り、家で一人で飲むくらいなら、飲み屋さんに行ってお店の人と話したり、お客さんと仲良くなったりした方が楽しいんじゃないか。そうすれば、町に自分の居場所ができると思うんです」

実際、森口さん自身にそういう実感がある。じつは森口さんが阿佐ヶ谷に暮らすようになったのは、ここで店を始めることになってから。漠然と「店をやってみよう」と思っていた森口さんが7年前、知人が経営していた店を譲り受けて以来のことだ。とくに知り合いのいない町ではあったが、飲み屋さんに行けば、自然と町の人と知り合い、交流が広がっていった。

「じつは、店をやってみようとは思っていても、飲食に興味があったわけではありません。僕はそれほど酒好きでもないし、料理がつくれるわけでもない。ただ、飲み屋さんなら知らない人同士でも交流しやすい。居場所づくりと考えると、これはこれでよかったかな、と」

森口さんの前職はシステムエンジニア(SE)で、飲食業ともサービス業ともまったく無縁。しかも「店を始めた頃は、完全に文化祭ノリで、1年間は完全に赤字」というだけに、SEの仕事もフリーランスとして続けたまま、その収入を店に注ぎ込みながら維持してきたという。また仕事もあり、毎日店に立つ時間もなかったため、「お店をやってみようという知人、友人らに声をかけて〈日替わり店長制〉というかたちにして、毎日違う人がそれぞれ得意なジャンルの料理を出すといった感じ」の営業スタイルをとった。ただこのことは「MAD HOG KITCHEN」の面白さとして注目され、知る人ぞ知る人気店に。「サンダルキッチン」になった現在は、少しスタイルは変わったようだが、雰囲気はそのままに、以前からの常連さんからも愛され続けているらしい。

さて、そんな森口さんが「飲み屋さ



●「串カツ屋エベス」オーナーの川名洋彦さん

ん祭り」の企画を思いついたのは、店を始めてから2年目のこと。最初は、オーナーと面識のある飲み屋さんに、お客さんの少ない時間を見計らって飲みに行きつつ、祭りの企画を説明して歩いた。そして開催された第1回目では飲み屋さん約40店に、参加者は2日間で約200名。今と比べれば規模は小さいが、この時のことを、後で話を聞きに行った「串カツ屋エベス」オーナーの川名洋彦さんは「ウチは2回目からの参加ですが、1回目の時から、町がいつもとはちょっと違った賑わいを見せて、なんだか楽しそうなことが始まったな、と思いました」と教えてくれた。参加していない店にも、「何か新しいことが始まった」と感じさせるのに十分なインパクトがあったということだ。

それにしても、なにしろ、お酒を飲むことが目的のお祭りだ。極端に言えば、チケットさえもっていれば、100店回って100杯の酒を飲むことだって可能なのだ。飲むだけ飲んで酔っぱらい、店や他の客との間でトラブルが起きてもおかしくないだろう。

「でも、これまで大きな問題が起きたことはありません。お客さんも、たとえば新宿や渋谷ではない、阿佐ヶ谷と

いう町での飲み方を心得ている人が多いのかもしれないし、店側にも、トラブルを回避させるスキルや雰囲気があるんだと思います。それに、参加者の満足度も高いんですよ。過去にアンケート調査をしたんですが、満足度は10点満点中9.3点でした」

ちなみにこの時のアンケートでは、参加者がどこに暮らしているのかを、「阿佐ヶ谷」「阿佐ヶ谷以外の杉並区」「その他」という3択での回答してもらったが、おおよそ、1対1対1だったそうだ。つまり近隣の杉並区在住者が6～7割程度。やはり、こうしたイベントを開催する目的は、この日をきっかけに、いかに普段も来店してくれるお客さんを増やせるかだ。区民が多いとすれば、祭り以外の日にも、来店する可能性は高いだろう。また、参加者は2名単位、年齢層は30～40代が中心だそうだ。

日常を楽しむ 「阿佐ヶ谷おかえりごはん」

そんな「飲み屋さん祭り」も、スタートから丸4年目が経ち、阿佐ヶ谷で開催されている「七夕まつり」(8月)や「ジャズストリート」(10月)と並ぶ……とまでは言えないにしても、それなりに定着してきた感がある。しかし、「居場所づくり」を志してお店を始めた森口さんには、気になっていることもあった。「夜の阿佐ヶ谷なら、知り合いはたくさんいるけれど、昼間は、見知った顔がほとんどない」ということだ。

「阿佐ヶ谷って、確かに飲み屋さんがたくさんあるけれど、僕らはマイノリティだな、という感じがあった。やっぱり飲み屋さんって、町のなかでは軽く見られているところがある。確かに、店の入れ替わりも激しいので、たとえば商店街からすれば(あんなたち、ど

うせすぐに居なくなっちゃうでしょ)という感じで、あまり相手にされない。だからもう少し町の人たちにもちゃんと認めてもらいたいという思いがあります」

このため、飲み屋さん祭りの前売り券は、酒店、カフェ、パン屋さんや美容室、古書店など、屋間に営業している異業種の店に販売してもらうことにした。こうした店には普段、飲み屋さんを利用しない人も訪れるため、町の人に広く知ってもらうことができる。また、杉並区からも後援というかたちで支援を受けるようになった。金銭的な助成はないが、駅前にポスターを貼り出すことが可能になる他、区報を通じた広報もしてくれているという。

こうして、町とつながる工夫を意識的に取り入れてきたことで、最近では屋間の商店街でも、「飲み屋さん祭り、賑わっていたね」「今度いつやるの?」など、声をかけられるようになってきた。ただ、森口さんにはもう一つ、気になることが残っていた。飲み屋さん祭りでは、お酒が飲めない人を巻き込めないということだ。そこで、2015年7月、新たな試みとして「阿佐ヶ谷おかえりごはん」をスタート。こちらは、飲み屋さん祭りのようなイベントではなく、「よるごはん券」3枚と「のみもの券」1枚がついて2500円のチケットを購入すれば、参加店として名を連ねた30店で夕食が食べられる、というもの。第1回目は7月1日から9月30日まで(基本的には3カ月ごとに店舗の入れ替えや仕組みの変更を行う予定だが、10月1日からも同じ店舗・仕組みで12月31日まで延長された)と期間は区切っているものの、期間中、参加店の営業時間内ならいつでもチケ

ットを利用できる。

「飲み屋さん祭りも、単にその日だけ盛り上がっておしまいでなく、店とお客さん、お客さん同士など、人と人、町と人との交流が一番の目的。おかえりごはんもコンセプトは同じ。ただ僕としては、飲み屋さん祭りよりももっと地元に着した、日常的な交流をつくれるという意味で、より深化した試みだと思っています」と森口さん。

なお、こちらのチケットは話を聞いた9月半ばの段階で、300枚程売れているとのこと。期間中に3回分の食事券を利用できるのは、基本的には阿佐ヶ谷在住者に限られるとすれば、なかなかいい数字ではないだろうか。飲み屋さん祭りの盛況を考えれば、「おかえりごはん」も、今後ますます利用者が増えていくと想像できる。

「夜の町」によるまちづくり

それにしても、最初にも言ったように、阿佐ヶ谷には本当に「飲み屋さん」が多い。祭りに参加している店以外にも、まだまだたくさんあるのだ。そのことは、私のような町の外の人から見れば、まさに阿佐ヶ谷の特徴だ。だが、森口さんが「軽く見られている」と感じたように、恐らく、これまで阿佐ヶ谷という町の内側では、飲み屋さんが多いことを、町の個性、町の魅力だとして、とくに強調してこなかったのではないだろうか。

一般に「まちづくり」という時、それは「屋の町」を見ている印象がある。いわば町の「表の顔」。そのなかで、「夜の町」(対比的に言うなら「裏の顔」)を形成する飲み屋さんは町とは切り離された存在で、また飲み屋さん自身も、とくに「屋の町」とつながることなど、



●青梅街道に近いビルの1階に、2014年7月末にオープンした、立ち飲み焼肉店「タチニク」。オーナーの成澤豪之さんは、高円寺では焼き鳥店を2店経営しているが、阿佐ヶ谷には初出店。「初めての町なので、飲み屋さん祭りのようなイベントは、店を知ってもらうのに効果があると思って」、昨年11月の祭りから参加している。「近所の飲み屋に行ったら、こういう祭りがあるから参加してみないかって誘われて。そりゃあもう(ぜひ!)と」。森口さんによれば、参加店が増加していく経緯は、こうして、飲み屋さん同士が紹介しあってということが多いそうだ

考えてこなかったのではないだろうか。もっと言えば、飲み屋さんに集まるお客さんだって、そんな町の裏側だからこそ、少し猥雑で、どこか力の抜けた雰囲気を楽しみたいがためにやってくるのだ。わざわざ表に出て行く必然性はない。

しかし阿佐ヶ谷では、たとえこれまでは誰も表立って言っていなかったとしても、じつは町の人々自身が、「飲み屋さん」の存在こそ阿佐ヶ谷の個性や魅力だと感じてきたはずだ。先にも登場した「串カツ屋エベス」の川名さんは「阿佐ヶ谷の飲み屋さんは常連さんを抱えている店が多い。その常連さんにも(ここは俺が認めた飲み屋だ)というプライドがあるんです」と、笑いながら教えてくれたが、そういう、地元の人がプライドをもてることこそ、町の文化なのだから。

だからこそ、森口さんによって「飲み屋さん祭り」が企画された時、阿佐

ヶ谷の文化の担い手は自分たちだとばかりに飲み屋さんたちが結集し、町の人々もこれを支持した。いわば、もともとあった文化的な素地が「飲み屋さん祭り」というきっかけを得て顕在化したのだ。

つまり、主催者である森口さん自身は、「自分のやっていることが(まちづくり)だと思ったことはありません」と言うものの、「飲み屋さん祭り」というイベントと、さらにこれを日常に広げた「おかえりごはん」は、「夜の町」が主役を張った、新しいタイプの「まちづくり」なのである。

「外飲み」では気疲れし、「家飲み」では物足りない。プライベートの延長のように、リラックスした気分で程よく人とつながることができる「地元飲み」。そして、これを楽しむことこそ、町を知り、町に愛着をもち、町の魅力を高める「酒とまちづくり」への第一歩に違いない。



●「串カツ屋エベス」は、すすらん通りにある路面店。川名さんがここで店を始めて17年。ただ、数年前までは串カツではなく、焼き鳥を中心とした居酒屋だったそう。

また川名さんは、南阿佐谷すすらん商店街振興組理事長も務める。「飲み屋さん祭り」という、商店街を飛び越えた企画に乗ることが、何か問題にはならなかったかとたずねると「そんなの全然関係ないですよ」と笑う。「お店はそれぞれですから。新しく出店してきたところには、祭りに参加するように勧めているくらい」なのだとか。森口さんにとって川名さんは「なんでも相談できる」頼りになる兄貴分



地ビールづくりはまちづくり

1994年にビール製造免許の緩和、いわゆる「地ビール解禁」となって以来20年が過ぎた。今や、全国各地、およそ180~200に及ぶ小規模なブルワリー(ビール醸造所)によって個性豊かなビールが続々とリリースされている。その土地の風土や歴史を重視してつくりあげる「地ビール」は、存在そのものがまちづくりだ。また最近では、「クラフトビール」と呼ばれ、専門でこれを扱う飲食店が誕生するほど、人気を集めている。だが、「クラフトビール」と称するに至った背景には、「地ビール」という言葉を否定する動きもあった。では「地ビール」と「クラフトビール」は何が違うのか。そして「地ビール」は本当に「まちづくり」に貢献できるのか、ビールの専門家、醸造家らを訪ね、「地ビール」と「まちづくり」の可能性を考える。

取材・文: 斎藤夕子 Photo: 佐藤真

好き嫌いにかかわらず、もっとも身近なアルコール飲料といえばビールだろう。居酒屋でもレストランでも、そして家でも「とりあえずビール」。私自身、今までどれほどビールを飲んできたかわからない。しかし、ビールのことをどれくらい知っているかと考えると、はなはだ心もとない。そもそもビールには、どれくらい種類があるのか。

そこでまず基本の基本。ビールには大きくわけて二つのスタイルがある。上面発酵の「エール」と、下面発酵の「ラガー」だ。上面・下面とは酵母の違いで、上面発酵は、18~25度(15~25度ともされる)で活動する酵母を使ってつくられるビール、下面発酵は、6~15度(4~10度とも)の低温で活動する酵母を使ってつくるビールのこと。一般に、前者は「華やかな香り」が、後者は「すっきりとしたキレの良さ」

が特徴とされる。なお、日本の大手メーカーがつくるビールは伝統的に後者が主流だ。

だが世界各国には、この二つのスタイルをベースに、100種類を超えるビールがあるという。とてもではないが、「とりあえず……」と注文できるほど、単一的なものではないのだ。

「クラフトビール」が拓く、日本のビールの新潮流

「世界各国のブルワー(ビール醸造家)が集い、ビールの世界一を決める(ワールド・ビアカップ)では、エントリーするビールのカテゴリだけで140くらいはあります。そのなかで、日本で日頃消費されている大手メーカーのビールは(ジャーマン・ピルスナー)か(インターナショナルスタイル・ピルスナー)というカテゴリに属するものがほ



●一般社団法人日本ビアジャーナリスト協会代表理事の藤原ヒロユキさん

とんど。それが戦前からずっと続く日本のビールです。したがってそこからはずれると、多くの日本人は「こんなのビールじゃない」と感じてしまうんですね」

そう教えてくれるのは、一般社団法人日本ビアジャーナリスト協会代表理事の藤原ヒロユキさんだ。ただし「それがこの2~3年で、だいぶ変わって

きた」とも。「アメリカから良質のクラフトビールが入ってくるようになったおかげで、日本の消費者にも、ビールに種類があるということがわかってきたんですね」。

「クラフトビール」とは、直訳すれば「工芸ビール」だ。発祥は1960年代のアメリカで、その定義は「小規模であること」「独立していること」「伝統的なつくり方であること」とされているが、日本では一般に「小規模醸造でつくられるビール」と認識されており、とくに定義はない。つまり日本においては、1994年にビール製造免許の条件が緩和され、年間の最低醸造量が2000klから60kl(発泡酒免許なら年間6kl)以上に引き下げられたことで誕生した、いわゆる「地ビール」が、この「クラフトビール」とほぼイコールだ。

だが「地ビール」と聞いて、どんなイメージをもつだろう。あまり良い印象がないというのが、正直なところではないだろうか。規制緩和以降、「地ビール」は主に地域の新たな特産品としてつくられ、それらは「珍しさ」を理由に「ブーム」となったが、結局「普段飲むなら大手メーカーのビールが旨い」、しかも「値段が高い」との評価を受けてしまった。実際、なかには安易にブームに乗って味より話題性を重視してつくられた、クオリティの低いビールも少なくはなかったのだ。おかげで、熱心に研究し、本格的なビールづくりを志したブルワリーも十把一絡げに「地ビール」の名で括られ、その全体イメージが悪化。2000年をピークに、次々と姿を消していったという経緯がある。

それがここ2、3年の間に「日本産の

クラフトビール」として、再び注目を集めるようになってきた。その理由には、藤原さんが指摘するように、一般の消費者にも、ビールにも多様な味わいがあるという認識が広がったことが一つ。また規制緩和から20年が経ち、熱心な研究と技術の研鑽を積んだブルワリーから、本当にクオリティの高いビールがつくり出されるようになったこともある。さらにブームが去った後、本当に自分が好きな、美味しいビールをつくりたいという理由から、新たにブルワリーを立ちあげる事業者も増えてきた。現在、そうした小規模なブルワリーは180~200社に及ぶという。

では、それらはもはや「地ビール」と呼ぶべきものではなくなったのだろうか。地域経済を活性化し、産する町の魅力をPRするような、「まちづくり」の要素とは、なり得ないのだろうか。

「小江戸」から「COEDO」へ……コエドブルワリー

江戸時代から商業の町として繁栄し、その賑わいから「小江戸」と称されてきた埼玉県川越市。明治期に築かれた、蔵づくりの商家が連なる町並みから「蔵の町」としても知られる。この町の、重層する歴史的な風情を楽しむに訪れる観光客は年間約600万人にも及ぶ。

そしてこの町に産するビールが、日本のクラフトビール界を牽引する一つ「COEDO」だ。1996年に誕生した、当地の名産であるサツマイモを原料に加えた地ビール「小江戸ビール」がその前身だが、2006年にブランドイメージを一新。本格的なクラフトビールとして誕生したのが「COEDO」ブランドである。以降、「COEDO」は海



●株式会社協同商事コエドブルワリー代表取締役社長で「ビール伝道士」とも称する朝霧重治さん

外の品評会に積極的に出品され、ヨーロッパ最大の食品品評会「iTQiコンテスト」での最高位、クリスタルテイストアワードの受賞や「ワールド・ビアカップ」での銀賞受賞の他、いくつもの世界的なタイトルを獲得している。

「2006年以降は、メッセージとして〈これはクラフトビールだ〉と強く言ってきました。〈地ビール〉と呼ばれることを、ことごとく否定してきたのです。それはある意味、自己否定でもありましたが、そういうことが必要な時期があったのです」

そう語るのは、株式会社協同商事コエドブルワリー代表取締役社長の朝霧重治さんだ。1998年に協同商事に入社、2003年、同社代表取締役副社長就任と同時に、ビール事業の再構築に着手、現在の「COEDO」ブランドをつくりあげてきた。

だが、朝霧さんが「自己否定」というのは、それまでの「小江戸ビール」のクオリティにも自信があったからだ。そもそも、サツマイモを使った地ビールづくりに取り組んだのも、決してブームに乗ったからではない。協同商事はもともと、有機栽培、無農薬・減農薬栽培でつくられた農作物の生産



上●「COEDO Craft Beer 1000 Labo」と、併設された
チャイニーズ・レストラン「香麦 (xianmai)」
中●「COEDO Craft Beer 1000 Labo」の店内。奥に
見えるのが、1000lの実験的なビールを醸造するタンク
下●チャイニーズ・レストラン「香麦」。「本格的なク
ラフトビール」を「本格的な料理」とのペアリングで楽
しむことが、この施設の最大のコンセプトだ (photo提
供：コエドブルワリー、3点共)

を支援し、生産者と共に「産地直送」で販売するという流通形態をつくりあげてきた商社だ。そのなかで、川越の特産品でありながら、規格外品として廃棄されるサツマイモと、連作障害対策で緑肥として栽培されてきた大麦の高付加価値加工体系の模索として、じつは1980年代には、ビールづくりの検討を始めていたのだ。だが実際にこれに取り組むには醸造免許や酒税法の壁があり、具体的に動き出したのは1994年の規制緩和後。サツマイモを特別な方法で加工し、ビール製造に

使うという新技術を世界で初めて開発し、この製法特許も取得した。

そうして1996年、市街地から少し離れた場所に、小江戸ビールの製造所にドイツ料理のビアホールを併設させた「小江戸ブルワリー」をオープン。ビール自体は市内の酒屋や土産物を扱う店でも販売され、なかなかの人気を博した。1997年にはビールの本場ドイツから技術者を招き、以後、5年間にわたって本格的なビールづくりを学び、知識と技術に磨きをかけていった。「〈地ビール〉といっても、ビールの主原料となるモルト(麦芽)やホップは、基本的には輸入品に頼らざるを得ません。その点からも、地元の産物であるサツマイモを原料として加えた小江戸ビールは、本当の意味での〈地ビール〉でした。川越の新しい特産品となり得るクオリティもあったと考えて

います」

ところが、それまでの好評を得て、大規模工場をつくり量産体制を築いて間もなく「地ビールブーム」に陰りが出てきた。しかも、ちょうどその頃大手ビールメーカーから「発泡酒」が発売され、その「〈安かろう、悪かろう〉というイメージも影響しました」と、朝霧さんは言う。それというのも、ビールは酒税上、使う原料とその分量が定められている。したがって、サツマイモを利用した小江戸ビールは、酒税上は「発泡酒」に分類されるのだ。ただし、現在のクラフトビールも、その年間醸造量に伴う規模的な面や、個性的な味の追求といった目的のために、発泡酒としてつくられているものは多い。そもそも、ビールにかかる酒税より発泡酒にかかる酒税の方が安いことから、低価格指向で誕生した大手ビールメーカーの「発泡酒」と、クラフトビールの「発泡酒」では考え方が異なる。だが、そこまで理解する消費者は当時も今も、少ない。

いずれにせよ、地ビールブームの衰退と発泡酒のイメージ悪化は、ダブルパンチとなって小江戸ブルワリーを襲った。そうして、朝霧さんが副社長に就任した2003年頃には、協同商事としてビール事業を継続するのか、撤退するのか、極めてシビアな選択を迫られる状態になっていたという。

「ただ、私自身は、若い時にバックパッカーとして世界各国を回り、各地にはそれぞれ趣向を凝らしたさまざまなビールがあって、それを楽しむ文化があることを知っていましたし、そのことを面白いと思っていました。ですから、本当に良質なビールをつくれれば、それは受け入れられるはずだという確

信があったのです。そこで、従来のビール事業の反省点を徹底的に洗い出すと共に、いったん、サツマイモ以外の副原料を使ったビールづくりをやめ、オーソドックスで良質なビールを追求することにしました。それからです、〈地ビール〉という呼称を一切使わなくなったのは、社内でも〈地ビール〉という言葉を使わないよう徹底しました。では、私たちがつくっているビールをなんと呼ぶかといった時に、アメリカから入ってきた〈クラフトビール〉という呼称がすんなりと腑に落ちた。以来、私たちがつくっているのはクラフトビールです、技術を磨いた職人がつくった本格的なビールです、ということ、強くプレゼンテーションしてきたのです」

その後の「COEDO」ブランドの躍進は先述した通りだ。だが、これまであえて「地ビール」を封印してきた朝霧さんは、最近「改めて、〈地ビール〉に戻る」ことを意識し始めているという。

2015年6月、かつて、ドイツ料理のビアホールとしての「小江戸ブルワリー」があった場所に「COEDO Craft Beer 1000 Labo」を開設した。そのコンセプトは、1000 lの小さなタンクで、実験的なビールを一つずつ、



●与謝野町は京都府北部の、日本三景「天橋立」にも近い海辺の町。そのホップ農園で、今年の夏に実った穂花 (photo提供：日本ビアジャーナリスト協会)

1000種類になるまで製造していこうというもの。そして、この1000 lのタンクでつくられたビールは併設されたチャイニーズ・レストラン「香麦 (xianmai)」を中心に、限られた場所でしか飲むことができない「限定ビール」として提供される。

「1000 Laboのコンセプトは、別に、川越ではなくても実現できます。ですが私たちはもともと、川越の農業とのつながりのなかで仕事をしてきた会社ですから、川越にあるブルワリーとして農業とのつながり、地域とのつながりを考えていくのは自然なこと。そして、〈川越に、旨いビールがある〉と地域の人が自慢に思ってくれる。それが本当の意味での〈地ビール〉なんだと思います。ですからこの1000 Laboは、ここにすれば、ここでしか飲めない旨いクラフトビールと旨い料理が楽しめる、そんな川越の名所のような場所になればいいと考えています」

朝霧さんが、今再び、「COEDO」を「地ビール」だと言えるのは、そのクオリティに対する、自信の現れに他ならない。また、そんな生産者のプライドを、自分たちが暮らす川越という町の誇りと感じる地域の人々がいると



いう確信が、朝霧さんの言う「地ビール」という表現には、含まれているようだった。

国産ホップ栽培の「心意気」…… 与謝野クラフトビール醸造事業

「やはりつくり手としては、ブルワリーのある土地に自分たちがつくるビールの根拠を求め、テロワールのようなことを意識したいというのが、自然だと思います」と言うのは、先の藤原さんだ。

「ですがビールの原料はほぼ100%輸入です。すると何で地域性を出すのかといったら、副原料ですよ。ただ〈地ビールブーム〉の時には、特産品づくりだ、町おこしだといって、安易にそれに頼りすぎていた。それがまずかった」

しかし規制緩和から20年、ブームの終焉から10年以上経ったなかで、それとは異なる方法で、地域とのつながりを得ようとする試みが出てきている。その一つが、2015年1月、京都府北部の与謝野町でスタートした国産のホップづくりだ。与謝野町ではこれを「与謝野クラフトビール醸造事業」と位置づけ、今後は、原料の栽培から流通までを行い、将来的には第6次産業として発展させることも視野に入れているという。そして藤原さんはアドバイザーとして、このプロジェクトを牽引している。

ところで最近、キリンビールでは、国内のホップ農場での摘み取り作業をCMとして流している。それなのになぜ、ほぼ100%輸入に頼らなければならなかったかといえば、こうした国内の農場は、各ビールメーカーが専属契約をしており、小さなブルワリーがこ

ここで栽培されたホップを入手することはまず不可能だからだ。藤原さんによれば、「キリンならキリンの、アサヒならアサヒの専属農場があって、それぞれの農場ではほとんど交流もない。栽培方法も企業秘密という場合もある」のだとか。ただ、ポップの苗さえ入手できれば、栽培できないわけではない。実際、ホップを自家栽培しているブルワリーも出てきているようだ。

「今まで、日本にはフリーランスのホップ農家はなく、使いたければ自分でつくるしかなかった。そこを、与謝野町で初めてホップ栽培を試みようというのが、今回のプロジェクトです。とくに原料にこだわりをもつブルワリーでは、やはり、国産のホップを使いたいという意向がある。このプロジェクトに対しては、すでにいくつものブルワリーから問い合わせがきています」

1月に試験栽培を開始したホップは、米国種、英国種を中心とする29種類。どの種類のホップが与謝野町の風土に向いているのかを判断するため、あえてたくさんの種類を植えた。栽培方法に関する情報も限られているため、そもそも何年で芽が出るのか、ちゃんと**毬花**(=ホップ)がつくのか、**毬花**がついたとしても使い物になるのかということもわからないまま、手探りで栽培だったという。

「それでも今年の8月、無事に**毬花**の摘み取りを行うことができました。米国種のうち五つの品種に**毬花**が付き、それがなかなか成績がよかった。来年度からは、その成績がよかったものを栽培していくことになります」

だが、まだ課題はあると藤原さんはいふ。今回は、試験栽培として2軒の農家に協力してもらい、**毬花**の摘み取

りも手作業で行ったが、これを本格的に栽培し、流通させていくためには、大規模な摘果機や摘み取り後の乾燥機などの導入が必要である他、安定的な供給ができるような体制を築く必要がある。しかも、一般の農作物なら、人気が出れば農地を広げて多く栽培してもいいが、ホップを購入するのは「特定少数」のクラフトビール関係者だけだ。たくさんつくれば売れるというものでもない。どれくらいの生産者がこれに参入してくるかも未知数だ。

「その辺りをどう見極めていくかが、難しいところだと思います。ただ、国産ホップへの関心が高いことは確か。とにかく1年目としては、ホップの栽培が可能だということがわかったことが成果だったと思います」

その成果が未知数でも、栽培に挑戦しようというその心意気、それが、「工芸」としてのビールづくりにも通じる。そしてこの「心意気」こそ、日本のビールが「とりあえず……」といわれる飲み物から脱却しつつあることの証なのだろう。

小規模生産だからこそ、まちづくり に効く……羽田ブルワリー

一方、端的に「クラフトビールは、町おこし・まちづくりに効果があります」と断言するのは、2014年12月、大田区に「羽田ブルワリー」を設立した鈴木祐一郎さんだ。社会保険労務士、行政書士であり、今回、自身で醸造免許(発泡酒)を取得した鈴木さんは、飲食店の起業サポートやコンサルティング業などを行うピーエルジャパン株式会社の代表でもある。このことから「羽田ブルワリー」は、自社ブランドのビールをつくるだけでなく、他社ブ



●ピーエルジャパン株式会社・羽田ブルワリー代表の鈴木祐一郎さん

ランドの委託醸造(OEM(Original Equipment Manufacturing)生産)を行う他、発泡酒免許の取得を目指す人の研修の場としても位置づけられている。

ただし、羽田ブルワリーが町おこしのためのクラフトビールづくりに特化して支援しているわけではない。ブルワリーの利用者には、それぞれ町おこしに活用するのか、自分の店で提供するためのクラフトビールをつくるのか、あるいは、自分でブルワリーをつくるのかなど、さまざまな目的がある。そのうえで「結果的に、クラフトビールは町おこしとの相性がいい」と、鈴木さんは言うのだ。

じつは、ブルワリー開設からまだ1年に満たないにもかかわらず、すでに「まちおこしとしてのクラフトビール」をキッチフレーズとした「沼垂ビール」が、この羽田ブルワリーでの研修を経て起業している。沼垂とは、新潟市中央区にある地区。東京で中小企業診断士として活動する高野善松さんが、2015年2月、自身の故郷である沼垂に「沼垂ビール株式会社」を設立したのだ。沼垂ビールでは、まだ独自のブルワリーをもたないため、羽田ブルワリーで高野さん自ら醸造したビールを

樽で地元へ運び、地域内の2軒の飲食店で生ビールとして提供を初めているという。

そして鈴木さんは、この沼垂ビールのようなケースが「まちおこしとしてのクラフトビール」になり得る理由を、次のように教えてくれる。

「うちでは樽でしかビールの販売をしていません。ですからフレッシュな生ビールを地元の飲食店で提供するしかない。つまりその店に足を運んでくれた人だけに提供することになります。ビールの人気が出れば、遠方から飲みに来る人もいるかもしれないので、町への集客につながる。また、その町にクラフトビールという新たな産業ができれば、雇用もできるし、税金も町に落ちる。当然、地元のビールだからと愛着をもって飲んでくれる地域の人も増えれば、それらは結果として、地域活性化につながるわけです」

また、樽でしか販売しないため、瓶やラベルにかかる費用が抑えられる、少量生産で販売地は近場であることが限定されるため自分で運ぶことが可能で、流通コストもかからない。樽はリターナブルで何度でも使えるのでサステイナブルでもある。商圏は狭まるが「狭まれば、狭まるほど、町おこしの



左●「羽田ブルワリー」のビール工場内。この日は、川口市でビアパブの起業を目指す人が研修を行っていた

右●羽田ブルワリーの商品としてつくられているビールはヴァイツェン、ペールエール、IPA(インディア・ペールエール)の3種類。この樽の中で、3週間~1カ月、熟成・発酵されたものが出荷される

な要素が高くなる、という関係にあるわけです」とも語る。

だが、町おこしを視野にクラフトビールをつくるのはいいが、生産量も少なく、商圏も狭いなかで、果たして採算が合うのだろうか。これに関しても、鈴木さんのプランは明快だ。

「発泡酒免許なら年間6000ℓ以上醸造すればいいわけですから、月の生産量は最低500ℓ。提供する飲食店が月に25日稼働して、お客さんが、1回の来店で1人1ℓ飲むと仮定すれば、1日20人が飲めば捌けます。そう考えれば、それほど無理な数字ではない」。さらに「屋台のようなビアパブなら、初期投資に200万円もあれば実現可能です。それくらいの規模なら、たとえば、商店街の空き店舗を利用して、まちづくりに貢献できる店を開くこともできるのではないのでしょうか。今、自治体では地域活性化への貢献事業だと認められれば、補助金を出してくれるところもありますから」とも提案する。

そう聞くと、あまりにシンプルで机上の空論ではないかと疑いたくもなるが、それは、自身の実践としても実証中でもある。今年の夏には、東急蒲田駅の屋上にある遊園地「かまたえん」内で、期間限定の屋上ビアガーデンとして「大田区の地ビール」と銘打ち、羽田ブルワリーのビールを提供した。小さなワゴン車にサーバを置き、簡単



なつまみと共に販売するくらいだったが、大田区唯一の「地ビール」ということもウリとなり、なかなか好評だったという。また実際に、大田区内の商店街にある空き店舗に、直営店を出す準備も進めているという。

ただし、ここでもっとも重要なことは、クラフトビールが「本物」であり、何より「美味しい」ということだ。いくら低コストで起業できるとしても、ビールのクオリティをないがしろにしたのでは、「地ビール」と同様、「クラフトビール」全体に「やっぱりまずい」というレッテルが貼られ、一過性のブームとして衰退しかねない。

ビアジャーナリストとして、いわば消費者代表として、日本のクラフトビール界を見てきた藤原さんも、「気軽にビールづくりを初めて、まずいビールを世に出されるのが、一番困る」と苦言を呈する。ただその呼び名に関しては、「地ビールでも、クラフトビールでも、旨いビールでありさえすればどっちでもいいんです」と語る。実際、それ以上のことはないのだろう。

したがって、本稿のテーマである「地ビールづくりはまちづくり」というためには、まちづくり側もこれを安易に捉えず、本気で、町の魅力を伝えるメディアとして「地ビール/クラフトビール」をつくり、提供していく必要がある。決して、今まで売れなかった「地ビール」を、「クラフトビール」というラベルに張り替えただけで成立するものではないのだ。だからこそ、今再び「地ビール」と、言葉のイメージにとらわれずに胸を張れるビールこそ、まちづくりの優良なコンテンツとして、地域と共に、その魅力を発信していけるはずだ。

京都発、全国に広がる「乾杯条例」

全国で、「乾杯条例」の施行が広がっている。これは「とりあえずビール」に象徴される「乾杯」には「まず、ビール」という習慣を改め、地域の特産品である清酒や焼酎、ワインを、飲み会や会合の最初の一杯、「乾杯」に使うことで、その普及を進めようというものだ。

では、実際に、「乾杯条例」にはどのような効果があるのだろうか。なぜ、これほどの広がりを見せているのだろうか。「日本酒条例サミット in 京都」取材し、「乾杯条例」普及の背景と現状、今後の展望を探った。

取材・文：杉山衛 Photo：編集部

「日本酒条例サミット in 京都」という、ちょっとしたものしい名称の催しが、2015年9月22日、京都・平安神宮近くの「みやこめっせ」3階の大ホールを舞台に開催された。

じつはこの催し、全国から蔵元が集結する日本酒の祭典で、今年が2度目の開催となる。午前11時30分開場と午後3時開場の2部制で、それぞれ2時間半、入場の際にチケットとして手渡されたおちょこを手に、さまざまな銘柄を飲み比べることができる。今回は地元の京都・伏見を中心に、90以上にも及ぶ蔵元が開設する44の日本酒のブースと、日本酒条例に賛同する全国16の自治体のブース、京都の名店から日本酒に合うおいしいものを集めた20の食べ物ブースが出店し、入場者数は4600人にのぼったという。

広大なホールにはブースがずらりと並び、おちょこを差し出せば一杯ずついつでももらえるという具合だ。同じ銘柄の大吟醸と純米酒を飲み比べること

もできるし、各地域の異なる味わいを楽しむこともできる。ちなみにわが取材班は、今回取材した京都生まれの酒米「祝」を使った京都と伏見の銘柄を飲み比べてみた(祝については7ページ参照)。

会場の一角には特設のステージが設置され京都市長や市議代表などが参加するセレモニーが行われた「日本酒条例サミット in 京都」。しかし、そもそも「日本酒条例」とは何だろうか。サミットに先立って、実行委員会と共に主催に名を連ねる京都市にうかがった。担当部署は日本酒に古い歴史をもつ京都らしく、「京都市産業観光局 商工部 伝統産業課」だという。

「乾杯条例」で日本酒離れにストップを!

この「日本酒条例」、正式名称は「京都市清酒の普及の促進に関する条例」といい、2013年1月に京都市の条例として施行された。短い条例なのでそ

の全文を紹介しておこう。

京都市清酒の普及の促進に関する条例
第1条 (目的) この条例は、本市の伝統産業である清酒(以下「清酒」という。)による乾杯の習慣を広めることにより、清酒の普及を通じた日本文化への理解の促進に寄与することを目的とする。

第2条 (本市の役割) 本市は、清酒の普及の促進に必要な措置を講じるよう努めるものとする。

第3条 (事業者の役割) 清酒の生産を業として行う者は、清酒の普及を促進するために主体的に取り組むとともに、本市及び他の事業者と相互に協力するよう努めるものとする。

第4条 (市民の協力) 市民は、本市及び事業者が行う清酒の普及の促進に関する取組に協力するよう努めるものとする。

以上のように、京都での乾杯はビー



●9月22日に京都「みやこめっせ」3階で開催された「日本酒条例サミット in 京都」のエントランスに飾られたシンボルオブジェ



●セレモニーの舞台であいさつに立つ京都市長・門川大作さん



●日本酒条例を施行する自治体の取り組みを発表・審査するトークセッション。審査にはサミットの実行委員長・増田徳兵衛さん、ミス日本酒(一般社団法人ミス日本酒認定)、お笑いタレントの木村祐一さんが参加した



●会場にはイスとテーブルが用意された飲食ブースも設置され、くつろぎながら酒と料理が楽しめるように工夫されている

ルやワインではなく、地元でつくられた清酒でやりましょうという内容で、その趣旨から「乾杯条例」とも呼ばれている。もちろんこのような条例は、全国でも京都市が初めて制定・施行したものだ。

「京都には、私たちが対象とするだけでも74種類の伝統産業があり、(清酒)もその一つです。市の条例ですから、特定の業種を利する内容を盛り込むことはなかなか難しかったのですが、議員提案というかたちで提起され、結果的には全会一致で可決されました」と、

伝統産業課の担当者は語る。そこには、京都市南部に位置する日本を代表する酒どころ伏見の、酒造メーカー24社による「伏見酒造組合」の強い働きかけがあったという。

その背景にあるのは日本酒の国内消費量の低迷だ。1975年には約170万klあった国内消費量は年々低下し、近年では約60万klと、ピーク時の約3分の1にまで減り、それにつれて酒造メーカーも約3200から約1700と半減した。確かに改まった式典などには壇上に樽酒が用意され、「鏡開き」から「乾杯」へという作法がまだ息づいているとはいえ、一般の人がそのような場面に遭遇する機会は少なく、乾杯といえば、もっぱらビール、あるいはシャンパンやワインが主流だろう。

伏見酒造組合では条例制定以前から、京都市内のホテルなどへ乾杯用の清酒を無料で提供するなどの活動を行ってきたが、条例が制定されて以降は、日本酒の消費量が前年より2割ほど伸びたというホテルもあるようで、乾杯酒の無料提供を続けるのが難しくなるくらいの効果があったという。

地域おこしとしての「乾杯条例」

酒づくりに長い歴史をもつ京都だからこそ、伝統産業=地域の財産として認められ、全面的にバックアップするこうした条例が成立したことは理解できる。しかし「なぜ日本酒だけが?」と、制定に反対する声も根強くあったという。それを説得したのが、考えられる

大きな「経済的波及効果」だった。伏見酒造組合の理事長で、「日本酒条例サミット」を主催する実行委員会の委員長を務め、自らも「月の桂」という銘柄で知られる、創業350年の歴史ある酒蔵「増田徳兵衛商店」の第14代当主でもある増田徳兵衛さんは、乾杯条例に込められた思いを次のように語る。

「日本酒の国内消費が落ち込んでいるから、日本酒を売ろうということではダメなんです。日本酒は単独で味わいを楽しむというよりも、肴や料理を食べながら飲む、いわば料理を支える飲み方をするお酒です。僕は昨年実現された、和食のユネスコ無形文化遺産登録の運動にも参加していましたが、日本酒はそうした和食とも連携しつつ、文化として語ることでできる、独自のガストロノミーをつくっていく必要があると考えています」

とりわけ京都には素材となる「京野菜」を始め、「おばんざい(家庭料理)」から「京懐石」に至るまで、繊細な味わいや細やかな季節感を盛り込んだ独自の食文化が育まれてきた。そこには食を彩る器もあり、京都でいえば京焼・清水焼などが注目されることにもなる。「乾杯は日本酒で」という条例を掲げるだけではなく、日本酒につながる食や器などさまざまな産業の活性化にもつながる。そして、「和」の文化が見直されれば、和を代表する都市である京都の大きな底上げにつながる、と考えられるのだ。こうした波及効果が、こ



●サミットの実行委員長を務める増田さんが切り盛りする伏見の蔵元「増田徳兵衛商店」のブース。メインの銘柄「月の桂」を中心に、にぎりざけなどが用意された



●会場には日本酒条例に賛同するさまざまな自治体のブースも並ぶ

の奇抜ともいえる「条例」の制定を「市議会全会一致」で可決させる原動力となったようだ。

「日本酒条例サミット」のセレモニーでは、主催者を代表してあいさつした門川大作京都市長が、この条例を「文化条例である」と紹介したうえで、培われてきた和の文化を次世代につなげていくと共に、世界にも広く発信した



●会場には京焼・清水焼の「マイ猪口」の展示即売や参加自治体の特産品のコーナーの他、約20店の京都のおいしいものが並ぶ飲食ブースも設置された。日本酒にとどまらない条例の効果を感じさせる

いとその抱負を語った。さらに、パレタインデーにはチョコレートではなく猪口を贈ろう、と呼びかける。これは京焼・清水焼の「マイちょこ」を西陣織の袋に包んで贈ることで愛を育み、ホワイトデーでは二人で乾杯という、門川市長ならではの「ほろ酔い婚活」構想であるが、乾杯条例を巡って誘発されたアイデアの一つといえるだろう。

この他にも条例が制定された2013年度には、日本酒を炭酸で割るという新しい飲み方を提案した「酒スプリッツァーキャンペーン2013」や、二人一組で腕を組む「キズナ杯」での乾杯で世界記録をめざした「ギネス世界記録™町おこしニッポン キズナ杯 in 伏見大手筋商店街」、京阪電車とコラボした「京都日本酒電車」など、さまざまな試みが行われた。その後も京都の台所・錦市場とのコラボや着物での飲酒会、酒米づくりの農業体験ができるイベントなど、その裾野を広げる企画も数多く開催されている。

「乾杯条例」、またたく間に全国へ

「条例」と聞くとものものしく感じられるが、この乾杯条例には、もちろん罰則はない。強制力もなく、ただ「乾杯は清酒で」と謳っているだけだ。しかしあえて「条例」としたことでさまざまな活動を誘発し、大きな波及効果を生む。この事実が地域の活性化を模索する多くの地方自治体に注目され、2013年1月に京都で施行されると、同年3月には佐賀県鹿島市が「日本酒で

乾杯を推進する条例」を施行、6月には福島や石川、兵庫などの日本酒の産地でも次々と制定・施行されていった。

面白いのは日本酒以外の乾杯条例だ。とくに九州では同年6月の、鹿児島県いちき串本市の「本格焼酎による乾杯を推進する条例」を皮切りに、日南市(宮崎県)、多良木町(熊本県)、杵岐市(長崎県)が相次いで地元の特産である焼酎での乾杯条例を制定。また富良野市(北海道)では、12月に「まずはふらのワインで乾杯条例」を制定。さらに翌2014年には3月に福岡県うきは市が「お開きは、うきはの茶で乾杯条例」を、4月に北海道中標津町が「牛乳消費拡大応援条例(通称:牛乳で乾杯条例)」をといった具合に、その枠組みは酒を超えて、さまざまな地元の特産品へと拡張されてきている。

さらに陶器で知られる愛知県常滑市や長崎県佐賀市が、それぞれ地元の器を使った乾杯条例を制定(共に2013年9月)。和歌山県田辺市は「紀州梅酒による乾杯及び梅干しの普及に関する条例」(同12月)など、酒に隣接する産業の活性化にも、この条例は積極的に活用されるようになっていく。「日本酒条例サミット」のセレモニーでは、9月1日現在でこの種の条例を施行する自治体は、全国で109にのぼると発表された。

このステージでは、各自治体はその取り組みを紹介するトークセッションも開催され、笠間焼きで知られる茨城県笠間市は、自分の猪口を持ち歩く「マ

イ猪口倶楽部」や、条例制定一周年を記念した一斉乾杯などの活動を紹介。同じく茨城県の水戸市は、水戸の語呂合わせの「310」を冠した独自の酵母の開発や、310人での一斉乾杯などのイベントを、また昨年8月に条例が制定されたという福井県大野市は、それを記念して行った4日間4万人の乾杯イベントなど、条例にまつわるさまざまな取り組みが紹介されていた。

さらに著名な酒米である山田錦の産地・兵庫県姫路市は、姫路市を含む旧播磨国にあたる13市9町が参加する「はりま酒文化ツーリズム」を紹介。「播磨は日本酒のふるさと」をキャッチフレーズとして、酒蔵を始め、山田錦の田園、地域の食や文化財をめぐるツーリズムの開催を紹介したが、このように酒蔵や地域資源を積極的に開放したイベントの企画も、全国的に広がりつつあるようだ。

セレモニーでは、この条例の提案者である寺田一博京都市会議員が、「日本酒にとどまらず、各自治体がそれぞれに合った条例にアレンジしたことで、可能性を広げてくれた。それが地方議会のあり方や、ローカルルールである〈条例〉のありかたを改めて考える、良い機会となった」と述べた。この乾杯条例ブーム、いささか過熱気味で、条例の乱発を招いている印象も否めないが、これをきっかけに、それぞれの風土や文化、歴史や産業の総合としての「地域性(テロワール)」が見いだされることが期待される。

えんどう・てつお—1943年新潟県生まれ。フリーライター。著書に『大衆めし 激動の戦後史』（ちくま新書、2013）、『大衆食堂パラダイス!』（ちくま文庫、2011）、『汁かけめし快食學』（ちくま文庫、2004）他。

エッセイ

遠藤哲夫

「町」または「ふるさと」 酒好きと酒と酒蔵と

いきなり私事だが、私が生まれ育ったのは新潟県南魚沼市だ。現在、「八海山」の八海醸造、「鶴齢」の青木酒造、「巻機」「たかちよ」の高千代酒造という、銘酒で評判の三つの酒蔵がある。魚沼コシヒカリの産地であり、また雪深いことで知られる。山々に囲まれた盆地の中央を、雪融け水を集めながら信濃川に注ぐ魚野川が、南から北へ流れ下る。その中心部、かつては南魚沼郡六日町であった町中で、高校を卒業するまで過ごした。

その頃は、上越線六日町駅の正面から、駅前通りが真っすぐのびた先は、大きな建物に突き当たった。町で唯一の三階建ての、酒蔵だった。私が生まれる前からあり、私は小さい頃から、三階のテッペンと煙突を、何度仰ぎ見たことだろう。酒蔵は町の中心にあって、町のシンボルであり、町の歴史が語られる時には、必ずここが登場した。

私はトウゼン酒を飲んでよい年齢ではなかったが、土地柄もあり、少しは酒と親しくしていた。わが家では、「酒」といえば「日本酒」「清酒」だった。ビールやウイスキーは盆や正月や祭り、特別の日のことだった。そして、「酒」は、この酒蔵の清酒や、同じ魚沼地方の清酒だった。ついでに、本稿では、「酒」は「日本酒」「清酒」のことにしていただく。

1962年春、高校を卒業して上京したのだが、その頃から、灘や伏見の酒の全国化が勢いを増す一方だった。テレビの普及や1964年の東京オリンピック前後に全国交通網の整備が進んだことが関係あるだろう。やがて、六日町の中心にあった酒蔵は看板を下ろし、その後しばらくして大きな建物も姿を消し、敷地の大部分は新しい

道路に吸収されたが、その歴史を惜しむように、「八海山」を売る小さな酒店が建った。もう、そこに酒蔵があったことも知らない人たちが増えているだろうし、とうの昔に私の実家も無くなったけど、この酒蔵の記憶と生き残っている三つの酒蔵が、私とふるさとをつないでいる。

ふるさとをめぐっては、いろいろなことがある。いいことばかりではない。だけど、つながりを更新し生き活きたものにしていく力を、酒と酒好きはもっているようだ。それは、町の財産でもある場所の記憶の発掘と活性化になっていると思う。

私が「地酒」なるものを意識するようになったのは、70年代だ。初頭から、当時の国鉄による「ディスカバージャパン」キャンペーンが始まり、「レジャーブーム」がいわれた。山とスキーに熱中していた私は、行った先々の民宿などで地元の酒を飲み、土産に買うようになった。同じような人たちと、「地酒」が話題になった。

たとえば、長野の「白馬錦」は、そうして知った。これを飲むのが楽しみで、スキーシーズン以外にも、民宿へ何度も行くようになった。ある冬の夜、そのオヤジさんは、私が酒好きだと知ると、集落の男たちの寄り合いに連れて行ってくれた。冬の間中たいしてやることのない年寄りたちが中心の飲み会だった。酒好き同士ならではか、初めての余所者なのに、「よく来た」と仲間に入れてもらった。このオープンな「よく来た」精神が、うれしかった。

じつは、ふるさとの「八海山」の味を知ったのも、ふるさとの山へ登るために泊った登山口の民宿だった。そ

れまで名前は知っていたが、飲んだことはなかった。民宿の囲炉裏でオシャベリしながら飲む「八海山」は格別で、週末に何度も足を運ぶことになった。

その頃の私にとって、地酒を飲むというのは、その土地へ行き、その土地の人たちと飲むことだった。酒だけでなく、土地の人たちの、何度でも会いたくなる人柄の存在も大きい。それで、私の「地酒愛」が目覚めたといってよいだろう。それは「ふるさと喪失」がいわれた時代の、「ふるさと喪失者」による「ふるさと再発見」だったのかもしれない。私は友人知人を誘っては、無くなった実家に帰るように、ふるさとへ通った。その「ふるさと」は、自分の生まれ育った場所だけではない。

70年代以後の地酒ブームは、レジャーや旅行が活発になったのと同関係ではないと思う。旅する酒好きの増殖。そして、「地酒」という言葉もだが、その味覚には「ふるさと栄養分」が多く含まれていたような気がする。

私は出郷してから実家が無くなったこともあるが六日町とは疎遠になっていた。十数年前、六日町に在住の酒好きの小中学校の同期の友人に誘われ、ふるさとの酒蔵のイベントに初めて参加した。あらためてその酒と酒蔵と町を見直すことになった。ふるさとの酒を飲みに戻郷することが増えた。友人と「南魚沼の営業マンをやろう」と、何かと機会があるたびに、私の周囲に酒と酒蔵と町を宣伝し売り込んだ。

それだけでなく、行き当たりばったりの旅に出て地方の町をウロウロし、泊ったり酒場に寄ったりして土地の酒を飲んだ。気になる酒と人に出あうと、同じ酒場や酒蔵を何回も訪ねた。その様子や感じたことをブログに書

いた。酒好きの知り合いが増えた。「ふるさと」について、新しい発見もあり、さらに酒が味わい深くなった。しかし、せっかく知りあったのに残念なことになった酒蔵や酒場もある。そんな時「なぜ」を考える。

どこでも余所者である私は、実際に町に暮らす人たちはちがう目で、酒や酒蔵や町を見ていることがある、お互い関心がちがう、そう思うことがしばしばだった。酒好きの、酒と酒蔵とふるさとへの思い入れの強いことも、実感した。しかし、このような「ふるさと栄養分」を消化する酒と酒蔵と酒好きの関係はいまでもあるが、私のように高齢化しているようでもあるし、「ふるさと」という観念が硬直化しているようでもある。古い酒好きとしては、そこをどうするかだろうと考えるが、その意味では別の新たな動きも感じる。

60年代までは、貴重品であった全国区のものでありがたがり、それを得ることで充足してきた消費が、70年代は地方区つまり産地を意識するようになった。そんな状況を促進するような大きな変化があった。1969年の米の自主流通制度の発足だ。「標準米」しか知らなかった消費者は、「宮城のササニシキ」や「新潟のコシヒカリ」など、米の産地とブランドの選択を知るようになった。普通の日常の生活、スーパーの店頭などで産地とブランドを選択する消費に拍車がかかった。さらに輸入ワインのブームも一役買った。70年代後半に始まるワインブームは、産地とワイナリー（酒蔵）と味覚の選択を合わせて消費する楽しさを「啓蒙」した。さらに同じような選択を楽しむ「焼酎ブーム」が続いた。

近頃の「日本酒ブーム」といわれる「純米酒ブーム」には、かつてはワインのほうばかり向いて酒のほうには振り向きもしなかった人たちの参加がある。酒場で、私よりはるかに若い人たちの純米酒の楽しみ方を見ていると、ワインと同じ感覚のようだ。テイスティングのように飲み、産地と酒蔵と製法と味覚の関係を知識として楽しむ。ワインのラベルを集めるように酒のラベルを集める。それは、私の「ふるさと栄養分」のような「地酒愛」とはちがう。

まずは酒の味覚ありきであり、正解の気もするが、純米酒崇拜と裏返しの普通酒蔑視が同居すると、その酒の楽しみ方は大丈夫かとも思うし、「純米酒ブーム」の危うさを感じるのだが、とりあえず酒好きが増えるのはうれしい。

また、まずは酒の味覚ありきは、「ふるさと栄養分」とちがい、ダイレクトに酒蔵、さらに酒蔵の「誰れさん」に関心が向かう。私の周囲の酒好き女子の行動力たるや、情報を集め、コノ酒を造るコノ酒蔵の「誰れさん」に会いに行くというぐあいだ。造っている人に関心をもつのも当然と思うが、ともすると、それだけであり、町には興味がない。もっともこの傾向は酒に限ったことではなく、自分の「好き」だけを求める、近頃のマニアックな旅であるが。とくにインターネットもあって、酒と酒蔵と酒好きのあいだも、個と個の関係が強まっていくのかもしれないし、こうした新しい酒好きが触媒になり、新たな視点から町や酒蔵に集積する記憶が活性化される可能性もありそうだ。それは、いま地図の上で考える「町」や「ふるさと」とはちがうイメージになる気がする。



筆者（右）近影

私の住まいは、埼玉県さいたま市の北の端にある。7年前に、この町の駅近くに開店した酒場は、「もっと日本酒のよさを知ってほしい」という姿勢で、純米酒中心の営業をしてきた。各駅停車しか停まらない、満足な商店街もなくショッピングのフリの客などは期待できないベッドタウンだ。よくやるなあと思いながら応援した。いまのような「純米酒ブーム」はまだであったが、町の酒好きが集まった。しかし、経営は厳しかったようで、店長が替わり移転して続けた。そしてブームが来た。いまでは大いに賑わっている。

カウンターに陣取ると、目の前で酒好きで酒に詳しい板長が料理をしている。注文をとるのは客席を担当する店長で、これまた酒好きで酒に詳しい。純米酒は管理が大事だが、それもしっかりしている。しかも、店長も板長も昔からの地元の住人だ。客にも古くからの地元の住民が少なくない。もちろん、客には比較的古い余所者と比較的新しい余所者も多い。彼らは、一日の仕事の疲れを癒しながら、カウンターで交わる。さまざまな記憶が発掘され交ざり合う。町の機微にふれる。ああ町ってこうして生きているのだと思う。ここで知り合った客たちは、この店以外でも一緒にこの町で飲むし、遊びやスポーツと一緒に楽しむ。私は、この酒場が出来た頃引越してきたのだが、「この町の住人」を、ここで実感することが多い。

おもしろいことに、「埼玉都民」という言葉があるほど、東京圏に埋没している埼玉だが、酒のことになると俄然ちがう。そのことに気づいたのも、この酒場だった。な

にしろ埼玉には40弱の酒蔵がある。東京とは決定的にちがう。客たちは、県の酒造組合主催の試飲会にも誘いあって行った。酒蔵についても詳しい、一つひとつ思い入れがある。カウンターで、あの酒蔵は兄弟2人でやっている小さな酒蔵だけど、兄弟でやるようになってからいい酒を造るようになったなどと話し合いながら、その酒を飲み、「いいねえ」「わが町の酒」という感じだ。そこには地図の境界とはちがう、酒と酒蔵と酒場の関係者も含めた酒好きによる「わが町」が存在するようだ。酒には「共生促進栄養分」があるらしい。

町は人によってつくられるし、酒の向こうには人がいる。酒を飲むのも人だし、造るのも人だ。アタリマエのことだけど、とかく酒という「商品」だけを飲む。同じ人が造るのに、純米酒は「いい酒」、普通酒は「悪い酒」となるのは、そういうことだろう。

東日本大震災では、酒蔵も大きな被害を受けた。再起不能かと思われる被害もあった。震災直後は震災前に出荷された酒が酒場にあった。純米酒か普通酒か関係なかった。それを飲みながら、酒蔵は大丈夫かと心配し合った。その人たちを心配したのだ。そしていま、宮城や岩手や青森などの酒に、特別の思いをはせながら飲む。

近頃の酒場のメニューには、酒の銘柄、種類や製法と共に、産地が明記されていることが多い。つまり産地を意識しながら酒を注文する機会が増えている。産地には産地の人びとの暮らしがある。その暮らしが成り立つ町があって、その酒が飲める。そのあたりに思いをめぐらしながら飲む酒好きでありたいと、私は思っている。

スキマファイル no.06

高層ビルが背丈を競い合っている今日この頃、ふと、足元を見れば、隙間がじわじわと増殖中だ。都市の空洞化を嘆く御仁には、隙間は負の象徴に見えるのだろうが、断じてそんなことはない。隙間にこそ、都市の未来が隠れているからだ。「都市には隙間が良く似合う」とは誰の言葉だったか。この言葉の意味を探るべく、都市にスキマを探しに行く。スキマ探検隊、いざ出陣!!

ドンツキラビリンス、向島・京島に行く

今回探検した場所 東京墨田区の向島・京島周辺

ゲスト 齋藤佳さん どんつき協会会長 フジシロヤスシさん どんつき協会理事
石津修之さん 第一生命財団

構成・写真:スキマ探検隊 イラストマップ:小夜小町

ドンツキを形状で分類すると...

ドンツキ協会は、東京・向島に数多く存在する袋小路「ドンツキ」を町の個性として肯定的に捉え、観察・研究とその地位向上を目指す団体です。そこで、このドンツキを都市のスキマと捉え、ドンツキ協会会長・齋藤佳さん、同じく理事・フジシロヤスシさんの案内で、向島周辺を石津修之さんと巡ります。

齋藤—明治通りの南側、東武スカイツリー線を挟んで、便宜的に西側を東向島エリア、東側を京島エリアと呼んで



●墨田区内のほぼすべてのドンツキをゼンリン住宅地図にマーキング。ドンツキがまるでラビリンス(迷宮)のように広がっている様子が確認できる

いますが、まず、東向島エリアから歩きましょうか。

墨田区は、現在向島(京島含む)といわれる北部と本所といわれる南に分けられます。ドンツキに関していえば、圧倒的に北部である向島の方が多い。向島・京島あわせると合計で2000ぐらいドンツキがあります。

スキマ探検隊(以後探検隊と表記)—では今回はイラストマップを頼りにドンツキ巡りをスタート。

まずはイラストマップ★から!

齋藤—最初にご紹介するのは、ぼくたちがマタドール型ドンツキと呼んでいるもの。一見通り抜けられないように見えるんですが、道を進んでいくと通り抜けられてしまう。そういうドンツキを、スペインの闘牛士にたとえて、マタドール型、つまり股通る型と名付けました。

……鳩の町商店街を抜ける。

齋藤—ここはもともと遊郭のあった場所。ここにあるドンツキは、協会では先折れ型と呼んでいるもの。向島ドン

スキマ探検隊とは、サッチン、ユウコ、オマチマン、サヨちゃんを中心に編成されたスキマ愛好家グループ

●路面にチョークでいたずら書き。齋藤さん、思わずドヤ顔で「ほら、こんな風に子どもたちが安心して遊べるのがドンツキの魅力」



★料亭「花の里」の真裏はこんな感じ。典型的な丁字型ドンツキ



●料亭「花の里」の玄関。かつて墨堤通り沿いには、料亭や割烹が軒を連ねていたが、今も営業している店はわずかになってしまった



●墨田区の史跡「櫻本武揚旧居跡」の説明板を食い入るように見る石津さん

ツキの特徴は「この先行き止まり」という看板がほとんどないことなんです。探検隊—都市に開かれている感じがして、共感できますね。



★ドンツキの重要アイテム、植木・水槽がそろって並ぶ歴史的ドンツキ。ドンツキ遺産第1号(勝手に認定しました)は、間違いなくここ。向島のドンツキの西の横綱



★「なんかモヤモヤするんだな」と会長さん。だから墨気楼型ドンツキ。なんと秀逸な表現!



左●向島には、アーティストやクリエイターが住みついて創作活動をしているが、コーヒーミル(挽機)付き自転車も現代美術の作品

中●ドンツキ側から見る世界。スカイツリーもなんだかいつもと違って見えるゾ

右●ビールケースひっくり返せば進入禁止!

イラストマップ★

齋藤—これは協会では、丁字型と呼んでいるもの。突き当たりで左右両側にトンカチ状にドンツキが分かれるタイプ。この建物じつは料亭で、その裏側。ずいぶん大きいでしょ。表へ回ってみると、こんな感じ。この店の周辺は、向島料亭街といわれるほど料亭がずらっと並んでいました。

イラストマップ★

齋藤—もしもドンツキ遺産というものがあるとすれば、間違いなく第一号に指定したいと思っているドンツキがここ。



●町工場の奥もドンツキ



●手押しポンプの井戸をシンボルに公園に生まれ変わったドンツキ空間



左★植木、木製物干し、ペットボトルにビールケース。あとネコがいればドンツキ100%!

右●向島・京島ではほとんどみかけることのない「この先行き止まり」の看板。「タモリ倶楽部」放映後につけられたということは……

イラストマップ★

フジシロ—この一角はどうですか、ここを通り抜ける時、なんか感じるんですよね。なんというか、圧倒的な威圧感のような……。

探検隊—うーん、確かに圧を感じます。

フジシロ—ぼくたちはドンツキのカリスマと呼んで珍重しています。

齋藤—次に京島エリアへ向かいます。

イラストマップ★

……金網越しのドンツキ側からみるドンツキを見て。

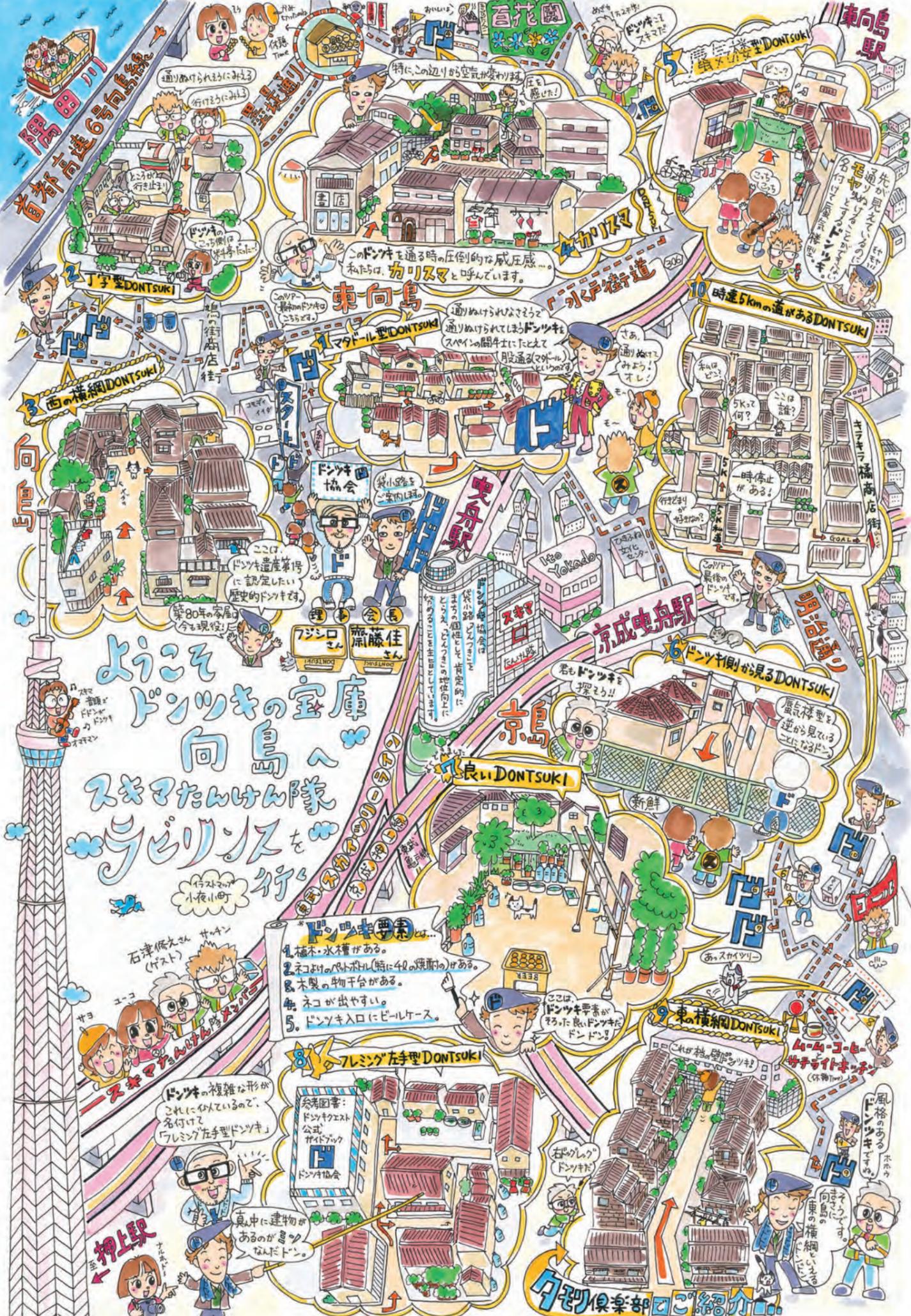
フジシロ—これは蜃気楼型ドンツキ(イラストマップ★も)。通路の先に道が見えているのに、通り抜けることができないので、ぼくたちはこう呼んでるんです。

イラストマップ★

齋藤—協会では、ドンツキ要素として、1.植木・水槽がある、2.ネコよけのペットボトル(とくに4ℓの焼酎)がある、3.木製の物干し台がある、4.ネコが出やすい、5.ドンツキ入り口にビールケースでもあればなおけこうとしますが、ここはすべて満たしています。

イラストマップ★

齋藤—ここは、フレミング左手型のドンツキと呼んでいるところ。街区の中



★思わず壁ドンがしたくなる壁ドンツキ。昨今語られる「壁ドン」と「壁ドンツキ」は別モノなのでご注意ください!

先に建物があることでできたドンツキですが、最初に建物があってそこへ行くために道ができて結果的にドンツキになったケース。

探検隊一住人はどう思っているかはわかりませんが、少なくともドンツキを研究する者にとっては、フレミングの左手のような、ちょっと複雑なドンツキの方が面白い。

イラストマップ★

齋藤一タモリ倶楽部(2014年2月収録3月オンエア)で紹介されたのが数軒続きの長屋にはさまれた直進型ドンツキ。しかも、右側にちょっと曲がっているのが特徴です。

石津一(ゴルフのポーズで)いうなれば、右ドッグレッグドンツキ。

探検隊一石津さん、ナイスショット!



上★ドンツキの複雑な形状が、学校で習った「フレミング左手型」にそっくり。小夜ちゃん、ただいま実証中! ちなみに、フレミング左手の法則とは、磁場内において電流が流れる導体に力が発生する現象を左手の親指で導体にかかる力を、人差し指で、次回の方向を、中指で電流の流れる方向を示したもの。右★駆け足はスピード違反? 向島・京島の人たち、なんて律儀なんですよ

イラストマップ★

齋藤一そして最後が速度制限5kmの道路があるドンツキ。

探検隊——時停止もあって面白すぎ!

ドンツキの源流は関西?!

石津一齋藤さんに、ぜひ本日のドンツキのベスト3(ランキング)をうかがいたい。

齋藤一歩きながら、西の横綱(★)、東の横綱(★)と紹介したドンツキがあったでしょ、あれがやはり二大巨頭ですかね、やっぱり。

石津一絶滅危惧種のメダカのいたドンツキと、右ドッグレッグです!

齋藤一ところで、ネットでドンツキって入れると、まず最初にひっかかるのが、滋賀県の彦根。ドンツキという言葉の発祥の地である関西地方だけあって、かなり歴史のあるドンツキが発見できたのが、ぼくたちにとって収穫でした。

探検隊一うわっすご〜い。百聞は一見に如かずですね。齋藤一ドンツキの突き当たりに厄除をおくという習わしがありますよね。沖縄には石敢當(文字が刻まれた魔除け



の石)というのがあります。市中を徘徊する魔物(マジムン)は直進する性質をもっていますが、丁字路や三叉路などの突き当たりにぶつかると向かいの家に入ってしまうと信じられていて、そのため、丁字路や三叉路などの突き当たりに石敢當を設け、魔物の侵入を防ぐわけです。

探検隊一バリ島やマレーシアにも同じような魔除けがあるようです。おそらくルーツはアジアで、みんな一緒だと思う。

齋藤一あ〜そうかも。というのも、以前、ドンツキ巡りのツアーに参加された方が、ヨーロッパ人の知人にドンツキの魔除け効果について話をしたら、まったく理解されなかったと言っていました。

探検隊一ヨーロッパの都市形成にとって、道路は人やモノが行き交う通路なわけで、そういう機能をもっていない道路や道は、意味がないものと思われていた。つまり、通路でない道はそもそも彼らの眼中にはないもので、それをドンツキとって面白がること自体がわからないんだと思いますよ。彼らにとって、先に行けない道は道に非ずですから。もともと、日本人ならみんなドンツキに興味をもっているかといえば、やはりそんなことはなくて、ドンツキ協会とぼくたちぐらいかもしれないですけどね(苦笑)。

いずれにしても、ドンツキがあると町は確実に楽しくなります。今度は、ぜひ一緒にスキマ=ドンツキを探しに西へ、次いでにアジアへも足を伸ばしましょう。

(※写真では★~★すべてのドンツキをフォローしていません。悪しからず……)

子どもたちの「笑顔」に会いに行く

一般財団法人第一生命財団による、第2回目の「待機児童対策・保育所等助成事業」。第1回目と比較すると、各保育所等が助成での購入を希望する備品は絵本や紙芝居などが増加したという。そこには、園庭を始め広いスペースの確保が困難なため、大型遊具を導入できないという背景があるようだ。そんななか、限られた空間でも植物・生物と豊かにふれあい、命の大切さを実感できる設備を導入し活用している、調布市と大阪市の保育園を訪ねた。

取材・文・photo: 斎藤夕子

東京都調布市 城山保育園上石原 「いのち」を見つめる「城山ミュージアム」

自然を感じる温もりある園舎

閑静な住宅街に2013年7月に開園した城山保育園上石原。0～5歳児まで、定員120名、現状では126名が通う保育園だ。

床はもちろん天井にも、木目の鮮やかな木の質感を活かした木造2階建ての園舎。その背後には市立公園が広がっていることもあり、大きな窓からは柔らかな日差しと共に緑豊かな自然の気配が浸透し、明るく伸びやかな雰囲気漂っている。また、子どもたちはみんな裸足で、フロアに敷き詰められた木の温もりを存分に満喫しているようだ。城所理恵園長は「園舎を木造にすることは、とても重視しました」と

教えてくれる。

「木造だと2階の足音などは鉄骨建築よりも響きますが、気配が伝わってくるので、それはメリットだと考えています。一方で声の反響はそれほど大きくはありませんし、声の伝わり方がどこか優しく感じられます。あまりに騒がしいのは困りますが、静かすぎても子どもたちは安心してくつろげませんので、落ち着いて過ごせる保育環境になったかな、とは思っています」

そんな園舎の登降口を入ってすぐ、絵本コーナーを設えたミニホールのような空間がある。ここに今回、城山保育園が待機児童対策・保育所等助成事業によって導入した「いのちのキューブ」が3台、設置されていた。

ちいさな空間に自然を再現する 「城山ミュージアム」

「いのちのキューブ」とは、魚やエビなどの水生生物や、コオロギやカブトムシなどの昆虫を飼育し、観察するための知育教材だ。ちょうど子どもたちの目線にある覗き窓が凹型になってい



●木の温もりを活かした室内。子どもたちはみんな裸足で、その質感を満喫



●園庭と、背後に広がる市立公園の豊かな自然がパノラマで広がるランチルーム。窓はすべて開け放つことができ、半屋外のような爽快感を味わうこともできる

たり、昆虫の入った飼育箱と魚が入った水槽を並べて設置することができたりと、自然と覗いてみたくするような工夫が施されている。

「絵本コーナーのあるこの空間は、子どもたちみんなが自由に利用するサロ



●「いのちのキューブ」3台が設置された「城山ミュージアム」

ンのようなスペースです。また、お迎えの時間には保護者の方々にもここで子どもと一緒に絵本を読んだり（いのちのキューブ）を見てもらったりしています。ちなみに、（いのちのキューブ）を置いたこの小さなコーナーは、自然と友だちになることをテーマにした（城山ミュージアム）と位置づけています」

城山保育園では「いのちのキューブ」3台のうち2台には、それぞれ色鮮やかな熱帯魚を飼育し、もう1台は2層に分け、メダカやドジョウの入った水槽と、カブトムシなどの昆虫を入れた飼育箱として並べ、水陸両方の、身近な自然を観察できるようにしている。

「私たちの保育園では、先生たちでプロジェクトチームをつくって年間の保育計画をたてており、そのなかで、子どもたちに命の大切さを伝えるため、生物の飼育系設備が欲しいとの発案がありました。ただ、単に魚や昆虫を飼って（鑑賞）するだけでは、（命の大切



●城所理恵園長



左●凹型になった覗き窓は、子どもたちに一番人気
中●キューブの中に再現された小さな自然は、子どもたちの好奇心を刺激し続けているようだ
右上●左手にある絵本コーナーと一体となり、サロンのような空間
右下●絵本コーナー。貸し出しもしており、降園時には保護者もここに来て子どもと一緒に本を選んで帰るそうだ



さ）までは子どもたちに伝わりづらいつたのではないかと。それで、生き物を飼育しながら、その生死までをきちんと（観察）できるツールとして（いのちのキューブ）の購入を考えたのです。ですが、なにも新設の保育園なので、なかなか設備を充実させることはできませんでした。そんな時、調布市役所から今回の助成に関する案内を受け、応募させていただいたのです」

そうして無事に助成が決まり、2014年12月、さっそくこれを設置してみると、子どもたちの反応は「期待以上でした」と城所園長。

「水槽や飼育箱の中で起きるさまざまな出来事に、一番気づくのはいつも子どもたちです。メダカの卵が藻に産みつけられているのを教えてくれたり、赤ちゃんが生まれたことを発見したり。本当に細かいところまでよく見えていて、子どもたちの観察力の凄さを改めて実感しました」

基本的に、水槽や飼育箱の掃除などの管理は職員が行っているが、水槽が汚れてきたことを指摘するのも子どもたちなのだ、城所園長は苦笑しながら教えてくれる。また、設置当初は「最初はみんな一番に覗きたがって、ケンカになるほど」だったそうだが、今では順番にゆずりあいながら、覗き込む

ようになっているという。

「熱帯魚の水槽には小さなエビも入っていて、そのエビが魚の屍骸を食べてしまうこともあります。ですが、そういう生き物の生死も含め、全部子どもたちと一緒に観察しています」

子どもたちの「知りたい」に応えるために

「ここにはドジョウがいるんだよ!」「カブトムシは寝ているみたい」「この水槽はヘッコンでいるから、覗くと面白いよ!」……と、「いのちのキューブ」を覗いていると、子どもたちがたくさん集まってきて、いろいろと教えてくれた。今日は魚が元気だとか、ちょっと元気がないとか、数が増えたとか減ったとか、毎日、何回も覗いては観察をするのが、多くの子どもの習慣になっているそうだ。

さらに、絵本コーナーに隣接して設置したことも、子どもたちの興味をいっそう育むことに功を奏した。水槽で飼っている魚の種類、飼育箱の昆虫などについて、絵本コーナーにある図鑑で改めて調べてみるという流れが自然と定着したのだという。

「今では、子どもたちが私たちに、こ

●間口が広く、ゆったりとした木造2階建ての「城山保育園上石原」

.....

れはなんていう名前のお魚だとか、こんな仲間がいるとか、図鑑を持ってきては教えてくれるほど。絵本コーナーには、もともといくつか図鑑がありました。〈いのちのキューブ〉を置い

て以来、さらに魚や昆虫の図鑑を充実させたという経緯もあります。本当にこれをきっかけに、子どもたちの生き物に対する興味が広がっていると実感しています」

「いのちのキューブ」は大きな設備ではない。だが、生物の生死までを含む命の連鎖を子どもたちに伝えるというその役割は、決して小さいものではないようだ。



ことに驚き、花びらが落ちたら実が育ってくる様子を興味深く見守った。しかも、実が育ってきて、地面に接するとそこから痛んでしまうことを知り、土につかないようにナイロンネットを張って工夫をして、一つずつを大切に育てた。おかげでイチゴはたくさん実り、収穫後には4、5歳児のクラスでジャムをつくって全園児と職員みんなで、クラッカーにのせて食べたという。

またこの春、ミカンの木にはアゲハチョウの幼虫がついた。これを虫かごに入れて室内で飼い、さなぎになり、立派なアゲハチョウに羽化するまでを観察した。そして最後には、外に飛ばしてお別れをしたそうだ。

「〈みんなの森〉では、野菜や果物を育てて食べるだけでなく、トマトが嫌いな子を思いやりたり、一人にいる子に声をかけて手をつないであげたりと、子どもたちのじつにさまざまな姿を見ることが出来ます。また虫を見つけたり、植えていないはずのキノコを見つけたり、昨日は咲いていなかった花を見つけたりと、あの狭いスペースで、毎日、いろんな発見もしています。そんなワクワク・ドキドキするような経験は、子どもたちの心を成長させてくれます。ですから〈みんなの森〉をそんな場にしていきたいし、なっけてきていると思います」

何より、今後はミカンの実りと収穫が控えている。「みんなの森」にとって、それは一番のイベントになるに違いない。ミカンの木の生長と共にますます充実していくであろう「みんなの森」は、これからもっと、子どもたちがワクワク・ドキドキできる豊かな体験を与えてくれるはずだ。



左●4、5歳児のクラスみんなで夏野菜の収穫中●大きいトマトはハサミを使って右●「テントウムシ見つけた!」

を見ながら作業をするので、責任感が芽生えます。こうした試みは、子どもたちの心身の成長につながっていると実感しています」

森のなかに散らばった子どもたちは、とたんに「大きい〜!」「これ、採ってもいい?」「ピーマンもなっているよ!」「あ、テントウムシだ!」と、楽しい声を響かせる。先生から借りたハサミを上手に使用して、大きなトマトを収穫した子は、誇らしげに掲げてみせてくれた。結果、この日の収穫はミニトマトを中心に全部で37個。せっかくだから食べてみましょうと、水で洗ったミニトマトをみんなで手に持ち「いただきます!」。すると、「おいしい〜!」「ちょっと酸っぱい!」と言い合うなか、困った顔をした男の子も。聞くと「トマト、嫌いやねん……」と小さくつぶやく。ただ、じつはそのことは、先生も、クラスのみんも知っている。だから、「がんばって!」「おいしいよ!」と励まして、彼がやっと食べ終えると拍手喝采。トマト嫌いの子は、やっぱり困ったような、照れたような顔をしていたが、まんざらでもない様子の自信につながっているようだった。

子どもたちの ワクワク・ドキドキを育む場

「みんなの森」を整備して、最初に子どもたちが植えたのがイチゴだった。子どもたちは、赤いイチゴの花が白い



左●「これ、もう採っていい?」上●声をあわせて、今日の収穫をみんなで数える



●採ったばかりのミニトマトを試食。苦手な子もがんばる。暑い日差しに照らされていたトマトは温かかったけれど、甘くて美味しい

た。それにしても、この日照りでは毎日の水やりがさぞ大変だろうと想像するが、子どもたちの熱心な手入れのおかげで、真っ赤なトマト、大きなナスが、生き活きと実っていた。

「通常、毎日の水やりは2〜5歳児さんを縦割りにしたグループで行っています。小さな子どもたちはお兄さん、お姉さんの作業を見て、自分もやってみたいという意欲をもちます。また4、5歳児さんは小さい子どもたちの面倒



●上谷秀子園長

大阪府大阪市 天王寺駅前おおぞら保育園 屋上の「ちいさなみんなの森」で四季を味わう

大都市・大阪の都市型保育園

2014年3月、日本一の高さを誇る超高層ビルとして誕生した「あべのハルカス」。大都市・大阪を象徴する摩天楼のすぐ近くに、同年4月「天王寺駅前おおぞら保育園」は開園した。0〜5歳児まで、定員60名を預かるその園舎は、隣の建物とも軒を連ねる4階建て。園庭はその屋上だ。

「天王寺の駅もすぐそこですし、周囲にはビルが立ち並ぶ、完全に都市型の保育園です。近くには、子どもたちが自然に親しめるような場所がどうしても少ない。そこで屋上の一角に、ミカンの木や野菜を植えて、子どもたちが、植物や昆虫など、豊かな生命にふれあうことができる、〈ちいさなみんなの森〉をつくりたいと思ったのです」

そう教えてくれるのは、上谷秀子園長だ。「畑」や「菜園」ではなく、あえて「森」と命名したところに、子ども

たちに、より豊かな自然を感じて欲しいという「想い」が現れている。

屋上のちいさな森

今回、待機児童対策・保育所等助成事業を活用し、天王寺駅前おおぞら保育園が導入したのが、その「みんなの森」を構成する、菜園用プランターやコーナーユニット、ベンチ・テーブルセットなどの設備及び、ミカンの木を始め、果物、野菜の苗などの一式だ。これらを、屋上の園庭175㎡の内、約1/3のスペースに整備した。

「私が以前務めていた保育園では、毎年、堺市にある果樹園でのミカン狩りを定例としていて、子どもたちにとっても豊かな体験を与えてくれました。ミカンは低木なので、子どもたちが直接触って、実を採って、食べることができます。昆虫も来るし、鳥も来る。小さな木でも、野菜や草花とはまた違った、生命のつながりを感じることができます。また比較的簡単に育てられるとも聞いていたので、この新しい保育園に、どうしてもミカンの木を植えたいと思っていました。それで今回、助成をいただくことができたので、ミカンの木を3本植えました。他に、ブルーベリーやイチゴ、野菜類やサツマイ



●日本一の超高層ビル「あべのハルカス」にも近い、都市型の「天王寺駅前おおぞら保育園」

もも植えて、みんなで世話をしています」

訪ねたのは夏真っ盛りの7月末。ちょうどトマトやナス、ピーマンなどの夏野菜が最盛期で、毎日のようにたくさん収穫があるという。さっそく、4、5歳児の子どもたちと「森」に行き、手入れの様子などを見せてもらうことにした。

さえぎるもののない屋上には、強い日差しが照りつけている。さすがに「みんなの森」の上には、黒い遮光ネットで屋根がつくられていた。また、最近やっと小さな実がつき始めたというミカンの木にも、大切な実を守るため、遮光ネットがすっぽりとかぶせてあ



●ビルに囲まれた屋上のオアシスにも見える「ちいさなみんなの森」

今号と関連する特集号をPick Up
(その他は特集タイトルのみ)

No.1	特集「都市の幹線道路」	(1984.2) 在庫切れ
No.2	特集「都市公園」	(1984.5) 在庫切れ
No.3	特集「都市と河川」	(1984.12)
No.4	特集「子どものための都市計画」	(1985.6) 在庫切れ
No.5	特集「都市と盛り場」	(1985.12)
No.6	特集「都市生活と神社仏閣」	(1986.5)
No.7	特集「住宅地の道路と家並み」	(1986.9)
No.8	特集「都市とヒューマンスケール」	(1987.3)
No.9	特集「都市と水辺」	(1987.7) 在庫切れ
No.10	特集「都市の景観」	(1987.12) 在庫切れ
No.11	特集「都市と防火」	(1988.7) 在庫切れ
No.12	特集「都市とアメニティ」	(1988.12) 在庫切れ
No.13	特集「都市と運河」	(1989.8)
No.14	特集「都市再開発とアーバンデザイン」	(1989.12)
No.15	特集「アミューズメントと都市」	(1990.3)
No.16	特集「高齢化社会と都市」	(1990.6) 在庫切れ
No.17	特集「私鉄と歩んだ都市」	(1990.9)
No.18	特集「都市とホール」	(1990.12)
No.19	特集「エコロジー都市」	(1991.3)
No.20	特集「新・集合住宅論」	(1991.6)
No.21	特集「新・リゾート論」	(1991.9)
No.22	特集「都市と商業空間」	(1991.12)
No.23	特集「都市の民俗誌」	(1992.3)
No.24	特集「都市と緑化」	(1992.6)
No.25	特集「公共建築のデザイン」	(1992.9)
No.26	特集「都市と高層ビル」	(1992.12)
No.27	特集「住宅の間取り」	(1993.3)
No.28	特集「都市と広告」	(1993.6)
No.29	特集「都市の上水道」	(1993.9)
No.30	特集「都市の保存」	(1993.12)
No.31	特集「ミュージアムと都市」	(1994.3)
No.32	特集「プレハブ住宅」	(1994.6)
No.33	特集「都市の色彩」	(1994.9)

No.34	特集「観光都市の条件」	(1994.12)
No.35	特集「都市と下水道」	(1995.3)
No.36	特集「マンションのメンテナンス」	(1995.6)
No.37	特集「都市と歩道空間」	(1995.9)
No.38	特集「ゴミとリサイクル」	(1995.12)
No.39	特集「住宅の水まわり」	(1996.3)
No.40	特集「都市の駐車空間」	(1996.6)
No.41	特集「橋のデザイン」	(1996.9)
No.42	特集「建築と木材」	(1996.12)
No.43	特集「輸入住宅」	(1997.3)
No.44	特集「都市と学校」	(1997.6)
No.45	特集「環境共生型まちづくり」	(1997.9)
No.46	特集「都市と情報化」	(1997.12)
No.47	特集「老いない住宅」	(1998.3)
No.48	特集「都市と駅舎」	(1998.6)
No.49	特集「住宅のコスト」	(1998.9)
No.50	特集「路面電車ルネサンス」	(1998.12)
No.51	特集「ヒトが集まる、まちがにぎわう—集客都市へ」	(1999.3)
No.52	特集「シルバー・ハウジング」	(1999.6)
No.53	特集「NPOとまちづくり」	(1999.9)
No.54	特集「地域のノード、公共施設の新潮流」	(1999.12)
No.55	特集「都市公園の未来」	(2000.3)
No.56	特集「まちづくりの新しいパラダイム」	(2000.6)
No.57	特集「島のまちづくりに学ぶ 沖縄編」	(2000.9)
No.58	特集「地域に開く大学」	(2000.12)
No.59	特集「危機管理のまちづくり」	(2001.3)
No.60	特集「保存—都市と建築、過去と未来をつなぐもの」	(2001.6)
No.61	特集「30代建築家の都市イメージ」	(2001.9)
No.62	特集「使う建築、使うまち—都市のストック活用法 国内編」	(2001.12)
No.63	特集「LETS的まちづくり」	(2002.3)
No.64	特集「「都心居住」のまちづくり」	(2002.6)
No.65	特集「都市はアートで刺激される」	(2002.9)
No.66	特集「ランドスケープ・デザインの新展開—地形を活かしたまちづくり」	(2002.12)
No.67	特集「スローライフとまちづくり」	(2003.3)
●座談会 スローライフは都市を元気にする 陣内秀信+辻信一+長尾智子		
●インタビュー 地産地消、新しい自立の形		
●ルポ ニッポン、スローライフ・シティ		
●ルポ 「スローライフ的」東京「癒し・くつろぎ・なごみ」スポット		
●ルポ スローライフへの憧れと、グリーンツーリズムが出合う町—大分県安心院町グリーンツーリズム研究会		
No.68	特集「サステナブルな都市“成長”政策—都市計画と長期ビジョン」	(2003.6)
No.69	特集「吉祥寺—住みたい町ナンバー1の理由」	(2003.9)
No.70	特集「緑の建物づくり」	(2003.12)

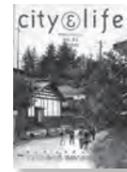


●座談会 | スローライフは都市を元気にする | 陣内秀信+辻信一+長尾智子
●インタビュー | 地産地消、新しい自立の形
●ルポ | ニッポン、スローライフ・シティ
●ルポ | 「スローライフ的」東京「癒し・くつろぎ・なごみ」スポット
●ルポ | スローライフへの憧れと、グリーンツーリズムが出合う町—大分県安心院町グリーンツーリズム研究会

No.71	特集「都市と観光、新たな視点」	(2004.3)
No.72	特集「構造改革特区とまちづくり」	(2004.6)
No.73	特集「マルチプル／モビリティ コンパクトシティの条件」(2004.9)	
No.74	特集「都市の言説を巡る旅—10のキーワードから探る都市[論]の現在」	(2004.12)
No.75	特集「マルチモーダルが都市を楽しむ [ヨーロッパ編]」	(2005.3)
No.76	特集「路地・横丁空間からの都市再生」	(2005.6)
No.77	特集「公共空間、新たな視点」	(2005.9)
No.78	特集「小さな町の豊かな暮らし」	(2005.12)
No.79	特集「都市の「良質な」居住環境」	(2006.3)
No.80	特集「エリア・スタディ・シリーズ—わが町流まちづくりのすすめ①」	(2006.6)
●長崎県佐世保市—人との交流と、そこで生まれる「感動」が町を変える／ソウルフード—佐世保バーガー		
●福岡県久留米市—「モノ」ではなく、「時間」を楽しむ商店街に／ソウルフード—焼き鳥		
●香川県高松市—自分たちの手で新しいやり方で、町を活性化させる／ソウルフード—さぬきうどん		
●千葉県佐原市(現・香取市)—時計の針を100年前に巻き戻し、活性化させた町／ソウルフード—いかだ焼き		
●長野県長野市—「ハレ」の気分を楽しめる、華やかな中心市街地の創造／ソウルフード—おやき		
●福島県会津若松市—埋もれた伝統を掘り起こし活性化の資源に／ソウルフード—ソースカツ丼		
No.81	特集「「安全・安心のまちづくり」を考える」	(2006.9)
No.82	特集「エリア・スタディ・シリーズ—「ロハス」時代の、「素顔のまま」でまちづくり」	(2006.12)
●新潟県村上市—市民、商店、行政が一体となった活動で、町への愛着と誇りを育む 風土's foods—村上の「鮭」と「酒」のマリアージュを堪能する		
●山形県金山町—「街並みづくり100年運動」で林業の振興と新たな観光の姿を打ち出す 風土's foods—金山といえばラーメン!?		
●秋田県仙北市—今あるものをそのまま活かす観光で、スローライフなまちづくり 風土's foods—秋田、地のものを喰らう		
●エッセイ 「秋田」には海がない—角館・西木村調査の10年を振り返って 秋山綾		
No.83	特集「ジェイン・ジェイコブスの宿題」	(2007.3) 重版
No.84	特集「サイクリング・シティの可能性」	(2007.6)
No.85	特集「地図とまち—見る・歩く・つくる」	(2007.9)
No.86	特集「エリア・スタディ・シリーズ—わが町流まちづくりのすすめ②」	(2007.12)
●青森県弘前市—「洋館とフランス料理の街」のまちづくり 風土's foods—フランス料理で知る弘前の「風土」		
●群馬県桐生市—近代化遺産の「再発見」で、他のどこにもないまちづくりを 風土's foods—うどんは働くお母さんのファストフードだった?		
●富山県富山市八尾町—培われてきた文化を受け継ぐために、町全体を美術館にする試み 風土's foods—田舎風と京風が共存するところ		
●付録 弘前・桐生・越中八尾のお散歩マップ&ブック		
No.87	特集「「美味し国」の景観論—フランス、都市景観の新たな創造」	(2008.3)
No.88	特集「美味しいまちづくり」	(2008.6)
●鼎談 ガストロノミーが町を魅力的にする 松永安光+陣内秀信+島村菜津		
●ケーススタディ 「食」が主役の元気な町 静岡県富士宮市—「ヤキノバの町」から「食の町」へ。市民発の活動が、町を動かす／青森県八戸市—「B級ご当地グルメ」でまちづくり／岩手県—関市—建物を活かし地産を活かす「食」のまちづくり／愛媛県今治市—畑から食卓へ。顔の見える関係が育む、美味しい「食育先進都市」		
●アルバム 「美味しい町」の風景		



●長崎県佐世保市—人との交流と、そこで生まれる「感動」が町を変える／ソウルフード—佐世保バーガー
●福岡県久留米市—「モノ」ではなく、「時間」を楽しむ商店街に／ソウルフード—焼き鳥
●香川県高松市—自分たちの手で新しいやり方で、町を活性化させる／ソウルフード—さぬきうどん
●千葉県佐原市(現・香取市)—時計の針を100年前に巻き戻し、活性化させた町／ソウルフード—いかだ焼き
●長野県長野市—「ハレ」の気分を楽しめる、華やかな中心市街地の創造／ソウルフード—おやき
●福島県会津若松市—埋もれた伝統を掘り起こし活性化の資源に／ソウルフード—ソースカツ丼



●新潟県村上市—市民、商店、行政が一体となった活動で、町への愛着と誇りを育む | 風土's foods—村上の「鮭」と「酒」のマリアージュを堪能する
●山形県金山町—「街並みづくり100年運動」で林業の振興と新たな観光の姿を打ち出す | 風土's foods—金山といえばラーメン!?
●秋田県仙北市—今あるものをそのまま活かす観光で、スローライフなまちづくり | 風土's foods—秋田、地のものを喰らう
●エッセイ | 「秋田」には海がない—角館・西木村調査の10年を振り返って | 秋山綾

No.89	特集「都市を楽しむいくつかの方法」	(2008.9)
No.90	特集「シュリンキング・シティ—縮小する都市の新たなイメージ」	(2008.12)
No.91	特集「都市彩譜—まちのいろどりのふ」	(2009.3)
No.92	特集「fun town—たのしい・かわいい・やさしいまちづくり」	(2009.6)
No.93	特集「マチとムラの幸福のレシピ」	(2009.9)
●インタビュー なりわい興して、新しい「マチ」と「ムラ」の関係をつくろう 佐藤誠		
●ルポ 「日本で最も美しい村」—地域に生きる幸せを求めて 遠藤哲夫		
●ルポ 「美の条例」が守り育む、「暮らし」の景観—神奈川県真鶴町の試み		
●イタリアのスローシティ—美しい村の暮らし 島村菜津		
●「農山村」と「都市」の関係を考える 橋口卓也		
No.94	特集「創造のまちづくり」	(2009.12)
No.95	特集「団地ルネサンス」	(2010.3)
No.96	特集「風と土のインダストリー—地場産業の未来」	(2010.6)
No.97	特集「新しい公共交通—生活支援ネットワークへ—」	(2010.9)
No.98	特集「下北沢から「都市」を考える」	(2010.12) 在庫切れ
No.99	特集「「学校」からのまちづくり」	(2011.3)
No.100	特集「21世紀のまちづくり—「情報革命が、都市をどう変えようとしているのか」」	(2011.6)
No.101	特集「震災後の地域・コミュニティ・住まい—再生・復興への視点」	(2011.9)
No.102	特集「交流住宅—新しい暮らしのかたち」	(2011.12)
No.103	特集「時間に暮らす」	(2012.3)
No.104	特集「エリア・スタディ・シリーズ—地産地消エネルギーのまちづくり」	(2012.6)
No.105	特集「「町おこし」新潮流—地域に埋もれたコンテンツを発信する」	(2012.9)
No.106	特集「子どもの空間とまちづくり」	(2012.12) 在庫切れ
No.107	特集「シティホール—市庁舎の新潮流」	(2013.3)
No.108	特集「都市の〈隙間〉に集い、憩い、賑わう」	(2013.7)
No.109	特集「瀬戸内文化の再生—爺さま、婆さまを元気にする芸術祭」	(2013.11)
No.110	特集「都市とサイン」	(2014.3)
No.111	特集「自由が丘—暮らしやすさの秘密を探る」	(2014.7)
No.112	特集「新しいパートナーシップ—PPP>PFI> コンセプション方式」	(2014.11)
No.113	特集「新しい図書館」	(2015.3)
No.114	特集「空き家—家と暮らしと地域のこれから」	(2015.7)
●連続インタビュー 日本の空き家、現状と課題 1・制度の隘路に生じる「空き家問題」 浅見泰司 / 2・日本の空き家と住宅市場 米山秀隆 / 3・世代間継承がうまくいけば空き家問題は解決する 山下祐介		
●ケーススタディ 「空き家」からの地域再生 神奈川県横須賀市—軍港をのぞむ、傾斜地の空き家対策 / 長野県佐久市—累積成約数全国1位を誇る「空き家バンク」 / 東京都世田谷区—空き家・空き部屋を、人と地域をつなぐ、まちづくり拠点に		
●ルポ 遠くの空き家を見守り、管理する		
●連載 スキマファイル・5 歴史のある町にスキマあり!		
●連載 子どもたちの「笑顔」に会いに行く・5 青山すきご保育園「芝生でのんびり、畑ですくすく」 / はとぼっ保育園「災害時に子どもたちの命を守るお散歩車」		
●岩手県立高田高等学校新校舎落成記念式典「高田高校再建、岩手県の復興シンボルに」		

待機児童対策・保育所等助成事業 第3回(2015年度)助成施設のお知らせ

この度、第3回の助成施設を決定しましたので、お知らせします。待機児童数が多い地域において、開園して間もない保育園および認定こども園から、301件の応募をいただきました。厳正なる選考の結果、下表のとおり42件、助成総額2,996万円(申請額)の助成を決定しました。

都道府県市区町村	施設区分	施設名称	保育テーマ	購入希望品(抜粋)
北海道旭川市	小規模保育	ミニ保育園つくしの家	お散歩を通じてさまざまな体験を保障するとともに、万が一の時の避難を安全・迅速に行う	お出かけ避難車
岩手県滝沢市	認可保育所	りんごの森保育園	巧技台を使った運動遊びを通して、年齢に応じた運動能力をのばし、心身の健康な発達を実現する。	巧技台、平均台
宮城県仙台市	認可保育所	ろりぼっふ泉中央南園	飼育活動がもたらす「子どもの学び」	ビオトープ
	小規模保育	小羊園	のびのび遊べるお庭づくり	園庭整備費(土壌整理・フェンス設置)
登米市	小規模保育	杉の子幼児園	子供達の成長と豊かな成長の為に…	おでかけワゴン、ままごとキッチン
	小規模保育	たんぼぼ保育園	めざせ! スプーン名人 めざせ! 体力もりもり元気っ子	指先あそびセット、ボール入れ バスケット、トンネル、鉄棒、巧技台他
埼玉県さいたま市	認可保育所	いちご南保育園	豊かな創造性を育てる体験「みんなでオーケストラ! ~心と体を育む0歳からの音楽遊び」	ピアノ、ドラム、打楽器、平均台、跳び箱、マット、プレイロック
	認定こども園	ひかり認定こども園	みんなでリズムを楽しもう	キーボード一式、スピーカー
草加市	認可保育所	草加にじいろ保育園	「遊び」は「学び」の宝箱	バランスストーン、平均台、入退場門アーチ、積木、かるた他
千葉県船橋市	認可保育所	シーガル保育園	おはなし だいすき!! ~子どもの心を育む 絵本・紙芝居の世界~	絵本、紙芝居、図鑑
東京都板橋区	小規模保育	志村一丁目小規模保育園(しむらみんなの保育園)	雨の日も体をたくさん動かして楽しい遊びをしたい	ウレタン製ブロック、積木
大田区	小規模保育	はぐはぐキッズ洗足池	園庭がなくとも大丈夫! 室内で育む乳幼児の運動遊び	元気っ子ジム バランスランド
北区	認可保育所	明日香保育園	天使たちのおうち	木製複合遊具
杉並区	小規模保育	ハーモニー・キッズ	「子どもが育てる子どもの社会性のために」子どもは遊びの天才だったはず! 「安心して過ごせる環境のために」	大型ブロック、平均台、日除けシェード、ベビーカー
世田谷区	認可保育所	代沢みこころ保育園	子どもたちが考え作る、手作りの園庭	砂場、ブランコ
中央区	認可保育所	アンジェリカ月島保育園	和太鼓を通して心を育み、地域への繋がりを持つ	平太鼓、締太鼓
豊島区	小規模保育	わくわく保育園	リズムを刻み、音を奏で、みんなで音楽を楽しもう	マラカス、すず、タンブリン、木琴、カスタネット、太鼓他
小平市	認可保育所	てんじん保育園	遊びという教室(フィールド)で学べ!! ~人生で必要なことはすべて保育園の庭で学ぼう~	チャレンジまるた(クライミング)、ロッキング遊具
西東京市	認可保育所	田無ひまわり保育園	子どもが子どもらしく、ひとりひとりが輝く保育環境の整備	ままごと、バギー、紅白玉入れ、紙芝居、人形、楽器、他
神奈川県横浜市	認可保育所	キッズポケット保育園	多様な遊びの環境のもと意欲的に体を使って遊ぶ	園庭用テーブル・ベンチ、トンネル、ブロック、タンブリン、鉄棒、他
	小規模保育	Luce陽だまりの家 保育園綱島	とことん遊びこめる、自由自在のお部屋	柵、マット、はしご、ベビーボール、ガラガラ、木製の丘、絵本他
川崎市	認可保育所	上小田中保育園	パパと遊ぼう会	巧技台、ボールプール
	認可保育所	西有馬おひさま保育園	安全・安心・心地よい保育環境	おひるねベッド、敷布団、ワンタッチテント他
	認可保育所	ひよし保育園	園庭で遊ぼう 遊具で遊ぼう 稲とメダカを育てよう	木造遊具、ビオトープ、図鑑、飼育セット他
相模原市	小規模保育	オアシスみくり保育園	0・1・2歳児の身体と心を育てるサーキット遊び	マット、トンネル、跳び箱、太鼓橋、組替えジム
大和市	認可保育所	もこもこ保育園	小さな異年齢集団で家族のように育ち合う	大型ソフトクッション、ベビーカー、椅子、机、ロッカー、ベッド
	認定こども園	幼保連携型認定こども園/高座みどり幼稚園	「水と命」…小川とビオトープから自然を感じ・知り・愛し、そして、自然が育む命の大切を知る。	小川とビオトープ、井戸掘り、手押しポンプ
静岡県静岡市	認可保育所	あい保育園みずほ	母なる大地で、子ども達が心身共に健やかに育つ為には…	植樹、花壇、藤棚
	認可保育所	つくしんぼ保育園	仲間が集う楽しい園庭に	丸太小屋、木製ベンチ・椅子
	小規模保育	がーであ保育園	砂場で創造力! 絵本で想像力を身につけよう!	木製ベンチ付砂場、本棚、絵本

愛知県名古屋市	認可保育所	小幡もりの風保育園	好奇心を育て、知を獲得する原動力となる	ビオトープ
	認可保育所	リーゴ正保保育園	園庭づくり~子どもたちの運動体験を保障する~	みどりのトンネル、築山、植栽
	小規模保育	道徳たけの子保育室	ひとりひとりの子どもに合った感性と身体を育ちを豊かにはぐくむ	積木、サーキットブロック
大阪府大阪市	小規模保育	大阪市小規模保育園キッズパレス	保育園大好き! 心も身体も元気いっぱい! おともだちと仲良く、笑顔いっぱい!! たくさん遊ぼう~	平均台、とびばこ、鉄棒、ボール、プレイランド、ロディ
	小規模保育	みゆきっこ保育園	おもわず遊びたくなる保育環境をめざして	積木セット
吹田市	小規模保育	蓮美幼児学園五月が丘プリメール	思い思いの遊びを楽しむ「コーナーあそび」	絵本棚、画用紙整理ケース、ゲートセット、ままごと、人形他
高槻市	小規模保育	小規模保育施設 大塚いきいき園	ねらいを持ったおもちゃを使って最高の保育環境づくりで生活を豊かに。	ニックスロープ、ポストボックス、絵本、流し台、鉄棒、ストーンズ他
兵庫県神戸市	認可保育所	ABCみかげ保育園	みんなの遊びに夢中・創造・無限を求めて	ジャンボプラネット
	小規模保育	ちっちゃなこども園ふたば	「障害や生まれつきの病気があってもなくても、みんなで一緒に育ち合おう」の共生保育を広げる	木製子どもテーブル、チェア、バギー、屋根付玩具棚ドーム
福岡県久留米市	認可保育所	金丸ぶらす保育園	手を貸して! 力を合わせて登ったら、気持ちいい風が吹くよ~	大型木製遊具
熊本県上益城郡	認可保育所	空港保育園	毎週一回幼児体育指導者による運動を、保育計画の中に位置づけ、保育士も同時に学び、日々の保育の中で実践していく。他	巧技台、スクーター、テント、マット、タイニートット、アンプ
沖縄県那覇市	認可保育所	オレンジ第2保育園	毎日の運動遊びは強い体作り	跳び箱、うんてい棒、鉄棒、クライミングウォール、トンネル、マット他

第一生命財団について

第一生命財団は、第一生命保険相互会社(現第一生命保険株式会社)からの拠出金をもとに設立された都市のしくみとくらし研究所、地域社会研究所および姿勢研究所が、平成25年4月1日付で合併し発足した一般財団法人です。

当財団は、豊かな次世代社会の創造に寄与することを目的として、少子高齢化社会において、健康で住みやすい社会の実現に向けた調査研究ならびに提案、助成等を行っています。具体的には、これまで取り組んできた「都市とくらし」「コミュニティ」「姿勢と健康」に関する調査研究と啓発活動に加え、社会的に喫緊の課題である「待機児童対策」の一助となるべく、新設の保育所(認定こども園を含む)に対する助成事業に取り組んでいます。

●ホームページ <http://group.dai-ichi-life.co.jp/dai-ichi-life-foundation/>

city@life no.115 Nov-Feb 2015-2016

2015年11月発行

企画委員	日端康雄(慶應義塾大学名誉教授) 陣内秀信(法政大学教授) 林 泰義(特定非営利活動法人玉川まちづくりハウス運営委員) 大村謙二郎(筑波大学名誉教授) 小泉秀樹(東京大学教授) 森田弘志(当財団専務理事) 佐藤 真(株式会社アルシーヴ社)
編集・発行	一般財団法人 第一生命財団 東京都千代田区平河町1丁目2番10号平河町第一生命ビル2階 電話03-3239-2312
編集協力	株式会社アルシーヴ社 斎藤夕子
デザイン・レイアウト	生沼伸子
印刷	株式会社恒陽社印刷所 頒価500円・送料215円

