



写真-1 ぬくみの泉（平成26年10月撮影）

■ 日本酒発祥の地～庭田神社と「ぬくみ川」

某日、地下鉄西神山手線の県庁前駅を降りて県庁に向かう途中、「ひょうごお国自慢」のコーナーに展示されている「“日本酒発祥の地” 宍粟（しろう）」のフレーズが目にとまりました。見ると「宍粟一宮の庭田神社の裏手にある「ぬくみ川」が日本酒発祥の地で、これに因んで宍粟市は乾杯条例を制定…」といった趣旨のことが書かれていたので、早速宍粟市一宮町能倉（よくら）にある庭田神社に行ってきました。

国道29号を揖保川に沿って北上、道の駅「播磨いちのみや」の北、東市場交差点を右折し、主要地方道8号・加美宍粟線を3kmほど進むと庭田神社のこんもりとした社叢林が見えてきます。鳥居（写真-2）をくぐり参道を少し歩くと本殿、本殿を抜けてさらに進むと、境内を出たところに玉垣が見えます。



写真-2 庭田神社の鳥居

玉垣に囲まれて立つ石柱には「ぬくみ川」と刻まれていて（写真-3）、その石柱の足元付近に湧き出た水が、玉垣の下をくぐり幅90cmほどの水路を流れています。この水は、この先で堰き上げられて庭田神社の境内の方へ流れていきます。どうもこれが「ぬくみ川」のようです。



写真-3 「ぬくみ川」と刻まれた石柱

境内の掃除をしていた宮司さんに聞くと、「『ぬくみ川』というのは俗称で、『ぬくみの泉』という湧き水なんですよ。」とのこと。手を浸けてみると、ほどほどの冷たさで、水が清浄なせいか、湧出地付近には何と“水ワサビ”が自生していました。

では、この「ぬくみ川」はどこへ流れて行くのか、水の流れを追ってみました。

まずは、写真-5のように、道路の下を暗渠で抜けて庭田神社の境内に入っていきます。境内には、「ぬくみ川」の水を使って手洗い場(写真-7)が設けられていました。そこから境内を抜けて小水路に流れ込み、約60m下って揖保川の左支川・染河内(そめこうち)川に合流しています。右の写真-4が染河内川合流点付近の状況です。写真左手の社叢林の前に小さく鳥居が写っていて、社叢林の右手あたりが合流点です。



写真-4 庭田神社付近を流れる染河内川



写真-5 ぬくみ川の流れ、神社に向かう



写真-6 庭田神社境内を流れるぬくみ川



写真-7 ぬくみ川に設けられた手洗い場

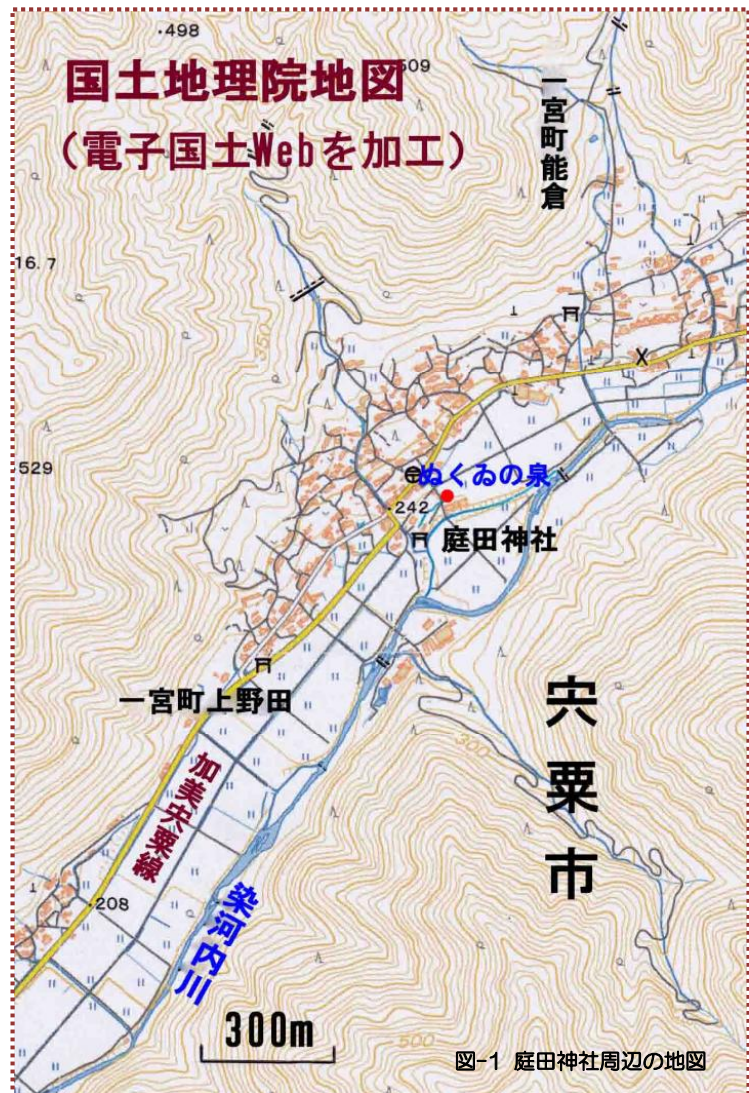


図-1 庭田神社周辺の地図

■ 庭田神社や『ぬくみ川』が日本酒発祥の地といわれるのはなぜ？

この庭田神社や「ぬくみ川」が日本酒発祥の地といわれるのはなぜでしょうか。宮司さんが書かれたリーフレット「庭田神社と日本酒発祥のぬくみの泉について」には下記のようなことが書かれています。

「古伝『播磨国風土記』に出雲の国の大国主大神が国造りの大業をなされ、伊和の地で最後の交渉を終えられた時、「オウ(終)」と告げ給いて草原の景色麗しい清水湧き出るぬくみの水辺を選ばれ、大業に係わられた諸神(もろかみ)を招集(めしつど)いて祖霊祭(みたままつり)と併せて持成(もてなし)の宴を成し給えりと伝う。其の時持参された干飯(かひい)を、ぬくみの水で戻した時に一部の飯にカビが生え、酒成分が生じて酒の発見となった事が文献に見られます。後に云う庭酒(俄酒:にわかさけ)で、現在の米飯を材料にして造った日本酒であります。歴史を振り返って此の地の当時は想像してみると、雑木林に囲まれた原野に清水湧き出る程よい場所であったので、儀式的候補地に選ばれたと思われます。(以下略)」

■ 『播磨風土記』 宍粟郡の条に「庭音村」という地名の起源が記されている

では、日本酒発祥の地の根拠となった『播磨国風土記』にはどのように書かれているのでしょうか。

そもそも「風土記」は、奈良時代に①郡郷の名（好字^{*1}を用いて）、②産物、③土地の肥沃の状態、④地名の起源、⑤伝えられている旧聞異事を国ごとに記録編纂して、天皇に献上させた報告書のことで、

全国を統一した朝廷は、律令制度を整備するとともに、各国の事情を知るために「風土記」を編纂させ、地方統治の指針としました。和銅6（713）年5月に元明天皇が出された詔（みことり）により、各令制国^{*2}（りょうせいく）の国庁が編纂し、主に漢文体で書かれています。写本として5つが現存し、『出雲国風土記』がほぼ完本、『播磨国風土記』、『肥前国風土記』、『常陸国風土記』、『豊後国風土記』が一部欠損して残っています。

『播磨国風土記』は、奈良時代初期に編纂され、平安時代末期に書写された写本が国宝に指定されています。その『播磨国風土記』の中の宍粟郡（しさをのこり）の条に、「庭音（にわた）村」という地名の起源として右の記述があり、これが米で造った酒（日本酒^{*3}）に関する最も古い記述であり、日本酒発祥の地といわれる根拠となっています。

要するに、大国主大神が食糧の御糧（みかれい：古代の携行食で、熱湯につけて戻して食べる）をぬくみ川に浸して軟らかくなるのを待っているとカビが生え、この飯から酒を醸されて酒宴を開いたということのようです。「ぬくみの泉」の傍らに立つ説明板には、「庭田神社のぬくみの泉と造酒」と題して以下のような説明があります。

庭音村（本名庭酒）大神御糧枯而生黴。即令醸酒以獻庭酒而宴之。故曰庭酒村。今人云庭音村

庭田神社のぬくみの泉と造酒

庭田神社は、平安時代の延長（えんちょう）五年（九二七）に成立した「延喜式」神名帳（じんみょうちょう）の宍粟郡七座のうちに数えられる古社で、古代・中世には播磨国一宮伊和神社と深い繋がりがありました。現在、神社の背後に玉垣をめぐらした清らかな湧き水「ぬくみの泉」がありますが、かつて庭田神社の氏子には、宵宮祭の当日早朝に家々で醸（かも）した白酒を神前に供え、五穀豊穡を祈る風習があったそうです。和銅六年（七一三）五月に編纂の命令が下り、平成二十七年（二〇一五）に編纂完了から千三百年を迎える『播磨国風土記』には、造酒に関わるおもしろい伝承が多く記載されています。

なかでも、宍粟郡比治里庭音村（しさをのこりひぢのさとにわたのむら）の条には、次のとおり記されています。

庭音（にはと）村本の名は庭酒（にはき）なり。「大神の御糧（みかれい）枯れて黴生（かむた）ちき。即ち、酒を醸（か）まして庭酒（にはき）を献（たてまつ）りて宴（うたげ）しき。故（かれ）、庭酒の村と曰ふ。今の人、庭音村と云ふ。」
 『播磨国風土記』 山川出版社

「大神の糧（ほしいい・糲）に黴（こうじ・糲）が生えたので、酒を醸造し、神酒として大神に奉ったので、庭酒の村といったが、今の人は庭音の村という。（現代語訳）」

また、郡末（ぐんまつ）の伊和村条（いわのむらじょう）には、次のとおり記されています。

伊和村。「本の名は神酒なり。「大神、酒を此の村に醸（か）みたまひき。故（かれ）、神酒村と曰ふ。又、於和（おわ）村と云う。大神、国作詔（くにつくりのお）へたまひて以後（のち）に云ひたまひしへ、「おわ、我がみきに等し」といひたまひき。」
 『播磨国風土記』 山川出版社

「大神が酒をこの村で醸造したので神酒の村という。一説には於和村というが、それは（伊和）大神が国づくりを終えられ、「国づくりは」終わった。私の神酒と同じくらいよくできた」とおっしゃった。（現代語訳）」

というふうなお話です。（以下省略）

※ 「ぬくみの泉」の傍らに立つ説明板「庭田神社のぬくみの泉と造酒」について

※1 好字（こうじ）：人名や地名などに多く使われる縁起のよい文字。律令制の規範とした唐にならって、「国、郡、郷」名には二文字の漢字をあてる法令、いわゆる『好字二字化令』（713）が公布され、これにより地名表記が大幅に変化している。

この法令は、風土記作成の詔勅に含まれた「郡（こり）、郷（さと）」名に対するものであり、国名は（倭・大倭→大和）や（紀→紀伊）など、『飛鳥浄御原律令（あすかきよみはらりつりょう）』（689）前後にすでに二字化されていた。

※2 令制国：律令制に基づいて設置された日本の地方行政区分である。律令国（りつりょうこく）ともいう。奈良時代から明治初期まで、日本の地理的区分の基本単位だった。令制国の行政機関を国衙（くにが）または国庁といい、国衙の所在地や国衙を中心とする都市域を

国府といった。また、国府は府中と呼ばれることもあった。
ちなみに、兵庫県には摂津国・播磨国・但馬国・丹波国・淡路国の五つの令制国があった。

※3 日本酒：日本酒は使用できる原料が決められており、必ず米を使うこと、そして「濾(こ)す」という工程を必ず入れなければならないことが特徴で、酒税法第3条第7号において以下のように規定されている。

【酒税法第3条第7号】清酒 次に掲げる酒類でアルコール分が22度未満のものをいう。

- イ) 米、米こうじ、水を原料として発酵させて濾したもの
- ロ) 米、米こうじ、水及び清酒かすその他政令で定める物品を原料として発酵させて濾したもの
(その原料中当該政令で定める物品の重量の合計が米(米こうじを含む。)の重量の100分の50を超えないものに限る。)
- ハ) 清酒に清酒かすを加えて濾したもの



写真-8 「ぬくみの泉」周辺も含めて撮影

■ 庭田神社の由緒

鳥居をくぐるとすぐ右手に、「式内庭田神社由緒記」の説明板があり、その中の「伝記」には以下のように記されています。

「古伝(播磨風土記)によると大国主命が天乃日槍命と国土経営を争い給いし時伊和の地に於て最後の交渉を終えられ、大事業達成に力を合せられた諸神々を招集へて酒を醸し山河の清庭の地(当社所在地)を選びて慰労のため饗宴をなし給えり。この地が即ち庭酒の里、現在の庭田神社奉祀の霊地なるにより、社殿を造営その御魂を鎮祭れりと云う。(以下略)」



写真-9 庭田神社本殿

■ 宍粟市が『日本酒で乾杯条例』を制定

京都市の「清酒で乾杯条例」制定をきっかけにして、全国で清酒の普及を目的とした「乾杯条例」が次々と制定される中、「清酒発祥の地」伊丹市が平成25(2013)年9月に「清酒乾杯条例」を制定、一方、同じく清酒発祥の地のルーツを持つ奈良市も、同年12月に「日本酒で乾杯条例」を制定しました。そして、「日本酒発祥の地」宍粟市も同年12月に『日本酒で乾杯条例』を制定しています。

この乾杯条例は、全国有数の清酒(日本酒)の産地・京都市が、平成24(2012)年12月に全国で初めて「京都市清酒の普及の促進に関する条例」を制定、これを皮切りに、北は北海道の「旭川市地酒の普及の促進に関する条例」(平成25年12月制定)、「富良野市まずはふらのワインで乾杯条例」(平成25年12月制定)から、南は九州の「いちき串木野市本格焼酎による乾杯を推進する条例」(平成25年6月制定)、「奄美市黒糖焼酎による乾杯を推進する条例」(平成25年10月)まで、「地酒での乾杯を勧める条例」が平成26(2014)年11月時点で約60件も制定されています。

因みに、兵庫県における「乾杯条例」の施行状況は以下の通りです。

- ① 加東市：「加東市日本酒による乾杯を推進する条例」(平成25年6月6日施行)
- ② 三木市：「三木市日本酒による乾杯を推進する条例」(平成25年6月24日施行)
- ③ 西宮市：「西宮市清酒の普及の促進に関する条例」(平成25年10月1日施行)
- ④ 新温泉町：「新温泉町日本酒の普及の促進に関する条例」(平成25年10月1日施行)
- ⑤ 明石市：「明石市の伝統産業である清酒による乾杯の普及の促進に関する条例」(平成25年11月1日施行)
- ⑥ 伊丹市：「清酒発祥の地 伊丹の清酒の普及の促進に関する条例」(平成25年10月1日施行)
- ⑦ 姫路市：「姫路市日本酒の振興及び日本酒を活用した地域観光の促進による地域の活性化に関する条例」(平成25年10月4日施行)
- ⑧ 宍粟市：「日本酒発祥の地 宍粟市日本酒文化の普及の促進に関する条例」(平成26年1月1日施行)
- ⑨ 香美町：「香美町今日の良き日、日本酒で乾杯条例」(平成26年1月1日施行)
- ⑩ 丹波篠山市：「丹波篠山ふるさとに乾杯条例」(平成26年1月1日施行)
- ⑪ 加西市：「加西の酒で乾杯を推進する条例」(平成26年4月1日施行)
- ⑫ 加西市：「加西の酒で乾杯を推進する条例」(平成26年4月1日施行)
- ⑬ 神戸市：「神戸灘の酒による乾杯を推進する条例」(平成26年11月1日施行)
- ⑭ 神河町：「神河町ゆず酒による乾杯及び普及に関する条例」(平成27年3月26日施行)

以上のように兵庫県では、県下 29 市 12 町のうち 11 市 3 町が“乾杯条例”を制定し、酒米の王者「山田錦」の産地や但馬・丹波社氏の郷、日本酒の一大生産地をアピールするとともに日本酒の普及促進に努めています。

※ 前回の発刊時（平成 27 年 1 月）に比べて、乾杯条例を施行している市町が 2 増えて 14 市町になっています。

■ 島根も日本酒発祥の地？

島根も“日本酒発祥の地”といわれているそうです。根拠としているのは、天平 5（733）年に完成したといわれている『出雲国風土記』で、楯縫（たてぬい）郡佐香郷（さかごう）の地名の由来として下記のような記述があります。

「佐香の河内に百八十（ももやそ）の神等集ひ坐（ま）して、御厨（みくりや）建て給ひて、酒醸（かも）さしめ給ひき。即ち百八十日（ももやそか）喜燕（さかみづ）きして解散（あら）け坐しき。故、佐香（さか）と云う」とあります。

これを現代語に訳すと「佐香川の近くに百八十の神々がお集まりになり、煮炊きをする調理場を建てられ、そこでお酒を造られました。そして百八十日間の酒宴を楽しまれた後、お別れになりました。これにより、この地を佐香と云うようになりました。」

佐香河内、百八十神等集坐、御厨立給而、令醸酒給之。即百八十日、喜燕解散坐。故云佐香。

「佐香」は「酒」の古名であり、この地が日本酒発祥の地だというわけです。出雲市小境町には酒造りの神である久斯之神（くすのかみ）を祀る佐香神社（松尾神社）があります。この神社では酒造が許可されており、毎年 10 月に行われる濁り酒祭では、仕込まれた濁り酒を神前にお供えして 1 年の酒造祈願をするとか。

ただ、この酒が“日本酒”なのかというと、上の文章だけでは原料が米と書かれていないため判断できません。

『古事記』や『日本書紀』の中で最初に出てくる酒が、スサノオノミコトが天（あめ）より降（くだ）りて出雲国・斐伊川の上流に至り、そこで八岐大蛇（ヤマタノオロチ）を退治したときにオロチに飲ませたという「八塩折之酒（やしおりのさけ）」です。この酒は、いったん酒を造り、粕を取り除いた搾り汁にまた原料を入れて酒を造り、また粕を取り除き、その搾り汁にさらに原料を入れ、……といったことを何度も繰り返して造った酒です。ではその原料は何だったか。

『日本書紀』巻第一の第八段に、自分の娘 8 人をオロチに吞まれ、さらに 9 人目の娘（クシナダヒメ）も近いうちに吞まれると悲嘆にくれている娘の父親アシナツチにスサノオノミコトが「汝（いまし）、衆（あまた）の菓（このみ）を以ちて、酒、八鹽（やはち）を醸（か）むべし。」と命じます。この場合、酒の原料は米ではなく、「衆菓」すなわち諸々の木の実だったので、この酒はいわゆる“日本酒”ではなく「果実酒」だったと考えられます。

だからといって、「佐香」で醸された酒が果実酒とはいえず、“原料が米”との記述がない以上日本酒とすることもできません。いずれにしろ、「記紀伝承の世界」の話なので、あまり深く追求せずに『風土記』つながりで、お互いに連携して“日本酒発祥の地”として PR していけばいいのではないのでしょうか。

■ モノローグ

今年の正月は、「乾杯条例」の趣旨を踏まえて、県内産の日本酒で新年を祝った方も多かったのではないのでしょうか。それにしても、こんなにたくさんの「乾杯条例」があるとはびっくり！！全国的に見ても、兵庫県における乾杯条例の数は群を抜いています。酒米の王者「山田錦」の全国生産量の 8 割を兵庫県産が占め、丹波・但馬社氏（とじ・とうじ）の郷、「宮水」に代表される良質の水の三拍子そろった兵庫県だからこそ……ではありますが、裏を返すとそれほど日本酒の消費が低迷しているということ。焼酎やワイン、ビール、発泡酒、ウィスキー等々アルコール類が多様化し、相対的に日本酒の消費量が減少、食生活も和食から洋食中心に変化して日本酒が合わなくなってきているのかも。

でも、最近ではうまい日本酒も増えてきて、ボトルもおしゃれになって日本酒のイメージも昔とはすいぶん変わってきています。「和食」が世界遺産に登録されたこともあって、和食に合う日本酒の消費量はこれから増えるのでは。

ただ、飲み会に限って言えば、筆者の周りは相変わらず“とりあえず生”で始まっています。



写真-10 老松酒造（兵庫県山崎）



写真-11 山陽盃酒造（兵庫県山崎）

※ 兵庫県山崎町では、旧因幡街道に面して二軒の造り酒屋が…

水ワサビ（水山葵）

アブラナ科ワサビ属の多年生草本で、日本原産である。山地の溪流や湿地で生育し、春に4弁の白い小花を咲かせる。食欲増進作用のほか、抗菌作用がある。冷涼なところを好む性質で、栽培方法を大別すると、水栽培で溪流や湧水で育てられる通称水ワサビ(谷ワサビ、沢ワサビ)と、畑栽培で育てられる通称畑ワサビ(陸ワサビ)がある。水栽培は山間部の北斜面で、水が濁らない湧水地がよいとされる。水ワサビの生育には、豊富で綺麗な水温9～16℃の水と、砂地など透水性の良い土壌が必要で、強い日光を嫌う。肥料等は必要なく生育の手間もほとんど要らないが、豊富で綺麗な水のある場所に生育が限定されるため、栽培の難しい農作物である。「ぬくみの泉」の湧水地に自生していた。

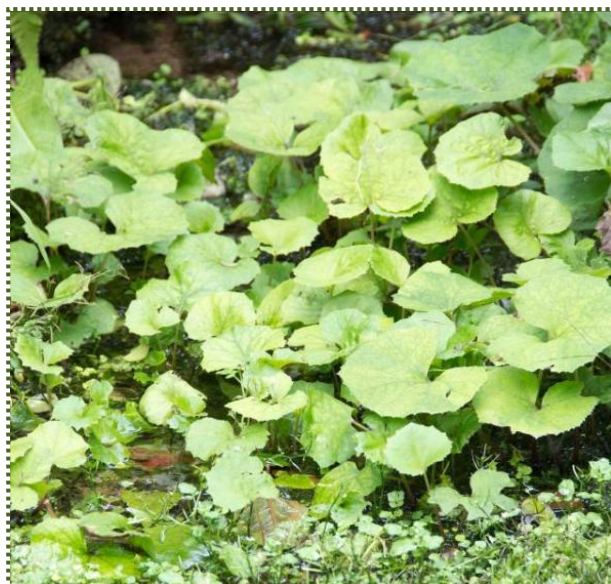


写真-12 湧水のある「ぬくみの泉」に自生していた水ワサビ

【参考資料】

- 1 『播磨国風土記新考』 井上通泰 昭和48年7月
- 2 『出雲国風土記』 天平五年(733)
- 3 『日本書紀』 奈良時代
- 4 『古代史癡祭(だっさい)』 ブログ <https://ameblo.jp/tOyan/entry-12484672477.html>
- 5 『しまねは日本酒発祥の地』 島根県酒造組合 <https://shimane-sake.or.jp/birthplace>
- 6 『ご存じですか？兵庫県における「地域のお酒で乾杯！条例」』 ツナグ行政書士事務所 HP 令和4年12月更新 <https://tsunagu-office.net/archives/4876>
- 7 『伊和神社、大国主、日本酒の歴史、ワサビ』 フリー百科事典『ウィキペディア (Wikipedia)』

※発行：平成27(2015)年1月 『ひょうご水百景』No.44

改訂：令和8(2026)年4月 『ひょうご水百景』No.44