

写真-1 神津大橋から猪名川と駄六川の合流点付近を撮影（平成 25 年 5 月）

### ■ 伊丹酒を積み出した駄六川・猪名川

上の写真- 1 は、神津大橋から猪名川と駄六川の合流点付近を撮ったもので、猪名川上流に架かる橋は、主要地方道 99 号伊丹豊中線の桑津橋です。支川・駄六川の左岸側には大型商業施設が、また右岸側には JR 福知山線の伊丹駅があり、駅の西には荒木村重の居城だった有岡城跡があります。

かつて伊丹は、灘や伏見が台頭するまで日本一の“酒造産業都市”として隆盛を極めていました。『伊丹市史・第二巻』によると、寛文 6（1666）年に 36 軒であった伊丹の造り酒屋は、正徳 5（1715）年には 72 軒と倍増。さらに、天保 12（1841）年には 86 軒に増え、それらの酒蔵が、「本町通り」（現・産業道路：主要地方道 13 号尼崎池田線）沿いに、ズラリと建ち並んでいたそうです。

当時、伊丹で醸造された清酒は、「丹醸（たんじょう）」（伊丹で醸された最上酒という意味）、あるいは「伊丹諸白<sup>※1</sup>」と呼ばれ、江戸で大人気を博します。伊丹の酒荷は、江戸時代前期から神崎（現・尼崎市）の馬借によって運送されていましたが、天明 4（1784）年に、京都・伏見船の元締である坪井喜六が出した通船願が認められ、下河原～戸之内（現・尼崎市）間の通船が始まります。伊丹の酒荷についても、文政 2（1819）年近衛家からの許可が下り、雲正坂下に船着場がつけられ、戸之内村の対岸である庄本村（現・尼崎市）へと積み下されることになりました。

※1 諸白（もろはく）：日本酒の醸造において、麴米と掛け米（蒸米）の両方に精白米を用いる製法名、または、その製法で造られた透明度の高い酒で、今日でいう清酒とほぼ同じ酒のこと。一方、麴米は玄米のまま、掛け米（蒸米）だけに精白米を用いる製法、またはその製法で造られた酒のことを片白（かたはく）という。



写真-2 神津大橋

## ■ 清酒発祥の地・伊丹

写真-3は、平成12(2000)年伊丹市鴻池に建立された「清酒発祥の地」碑です。碑の左横にある説明文には、下記のように記されています。

### 清酒発祥の地・鴻池

戦国時代の天正6年(1578)、尼子氏の家臣山中鹿之介の長男・新六幸元が遠縁を頼ってここ鴻池村に住みつき、酒造りを始めました。最初は濁り酒を造っていましたが、慶長5年(1600)に諸白澄酒(清酒)の製法を発見、この清酒を江戸へ運んで販売し、次第に財を貯え、後に分家を大坂に出して、酒販売・海運業・金融業でも成功を収めました。これが豪商・鴻池家※2の始まりです。(以下略)



写真-3 「清酒発祥の地」碑

現在の伊丹市鴻池で、叔父の山中信直に育てられた山中鹿之介の長男・新六幸元が諸白澄酒(もろはくすみざけ=清酒)の醸造に成功しますが、このことに関して下記のような伝説が残されています。

新六が酒造りに精を出していたある日、使用人が主人に叱られた腹いせに酒の貯蔵桶に灰を投げ込んだところ、濁り酒が一夜にして清く澄み、味も香りもまろやかな酒になったとか。

この真偽はともかく、信仰心の厚い新六はその年邸内に祠を建てて稲荷神を勧請(かんじょう)し、これを一族の守護神としています。後の天明4(1784)年頃に、新六の遺徳を称え一門の繁栄を願って、江戸中期の儒学者・中井積徳の撰文と筆による稲荷社碑が境内に建てられています。碑は、中国の古代貨幣「布貨(ふか)」の形をした砂岩製で、花崗岩の亀趺(きふ:亀形の台座)の上に建てられ、山中家の歴史が漢文で書かれています。

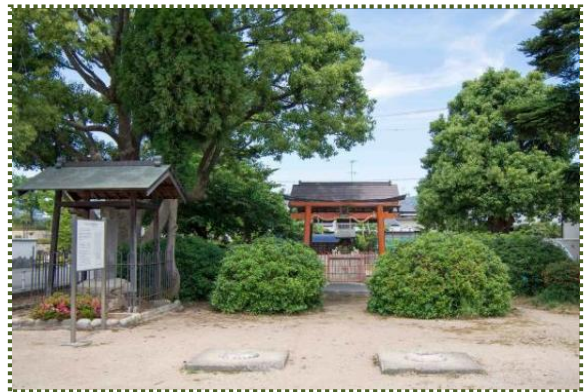


写真-4 鴻池稲荷神社

また、寛政6(1794)年に鴻池新右衛門(新六の七男・元英の子孫)が大坂町奉行の下問に答えた文書のなかに、「私酒造之儀は、御江戸へ積下之元祖にて、往古は世上濁酒・片白に御座候処、私先祖澄酒を造始め、是を生諸白と申候…(以下略)」とあり、鴻池家が生諸白(澄酒)の元祖であるとしています。



写真-5 鴻池稲荷祠碑

このことについては異論もあるようですが、少なくとも伊丹や池田を中心とする摂津川辺郡において近世初頭に銘醸地が形成されていたのは間違いないようです。

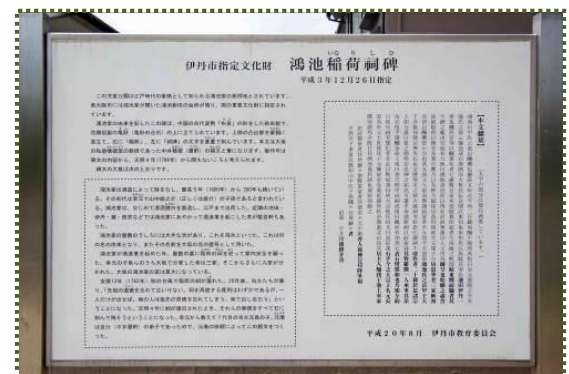


写真-6 鴻池稲荷祠碑の説明板

※2 鴻池家: 戦国時代の武将で尼子十勇士のひとり、山中鹿之介の長男・新六幸元が始祖。新六は、慶長5(1600)年ごろ、清酒の醸造に成功、酒樽を馬で江戸に輸送し、いわゆる“駄送り”の元祖といわれた。江戸時代の始まりと相俟って事業は発展拡張した。商号は創業地の地名をとって鴻池屋と号した。元和年間(1615~1624)に次男以下と共に大坂に進出して酒造業を拡大し、寛永年間(1624~1645)には九条島が開発されるやここに拠って海運業を起すと、まもなく参勤交代の制度ができ、西国大名の運送を請け負って成長し、後の鴻池家繁栄の基礎を築いた。新六の八男・善右衛門は両替商として成功し、現在の東大阪・鴻池に新田を開発するなどして大坂鴻池本家の始祖となり、両替商からやがて鴻池財閥が誕生、後の三和銀行(現・三菱UFJ銀行)につながる。

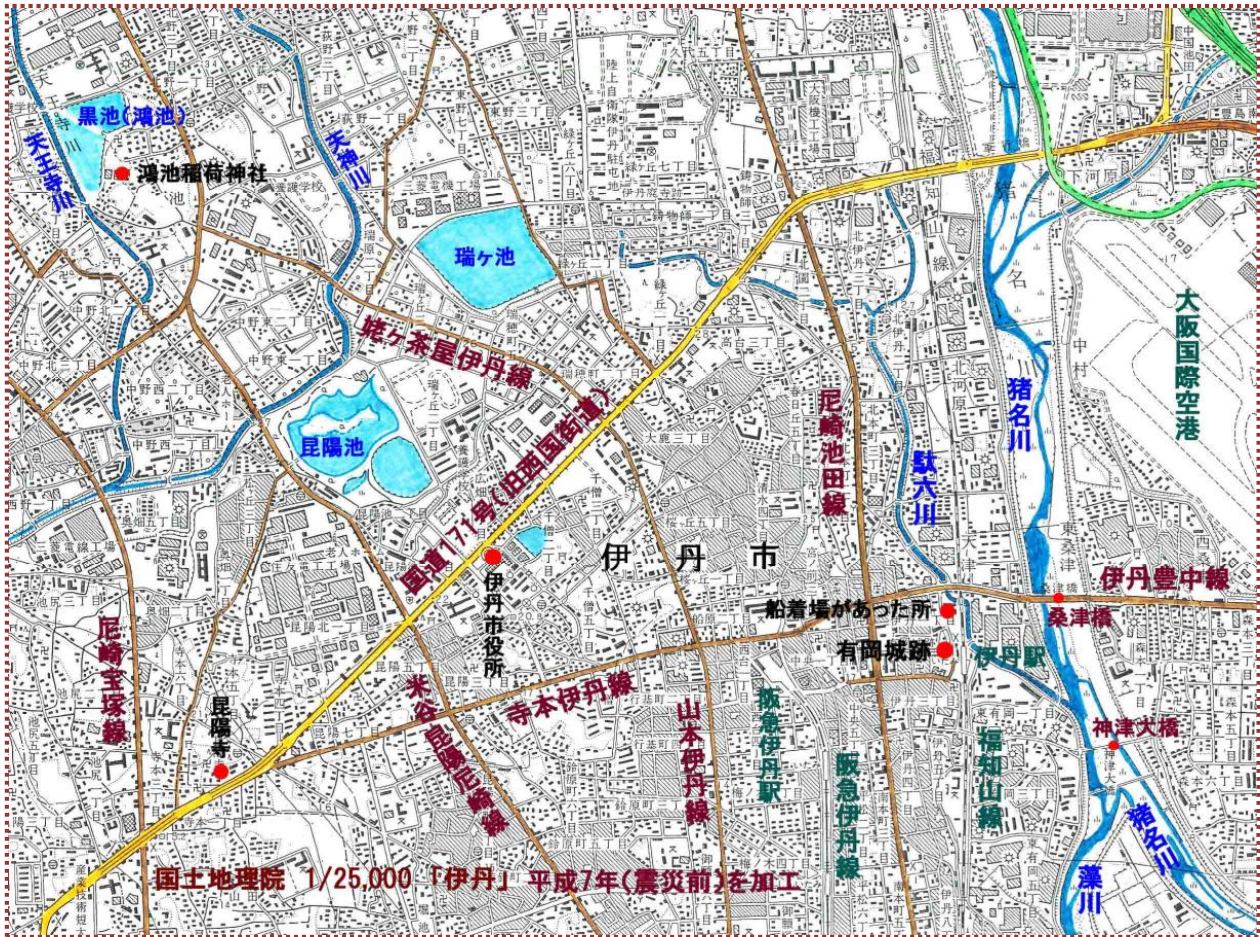


図-1 伊丹の酒関連地図

## ■ 伊丹の酒を醸した地下水

伊丹酒の醸造に使用した仕込み水は、井戸から汲み上げた地下水を使用しています。伊丹郷町（ごうちょう）の旧町名に「泉町」や「井筒町」があり、多くの井戸から地下水を汲み上げていたことが想像できます。

『伊丹市史・第一巻』によると、伊丹市域の大部分を占める伊丹台地は厚さ5～10mの伊丹礫層上にあり、伊丹礫層の下には薄い伊丹粘土層がほぼ並行に張り付いています。そして、その下には川西礫層が分布しています。台地を構成する礫層の東側は古生層や流紋岩の礫が多く、西側は花崗岩の礫が多くなっています。つまり、東側は猪名川が運んできた礫、西側は武庫川が運んできた礫と推定されます。礫層は、北東から南西方向に緩やかに傾動していて、南端は大阪湾の海底下に延びています。

伊丹台地における伊丹礫層は、伊丹粘土層の上であって良好な帯水層を形成していると考えられますが、伊丹郷町にある旧岡田家酒蔵の洗米用水を汲み上げた井戸の深さが20mということから、地下水は伊丹礫層ではなく川西礫層以深から汲み上げていたと考えられます。

多くの人が水汲みに並んでいる老松酒造の『老松丹水』（写真-9）は、地下95mから汲み上げているので、川西礫層よりもさらに深いところからと思われる（数年前に掘ったもの）。

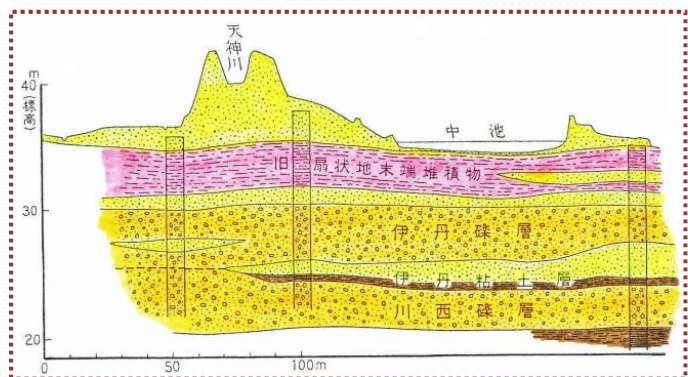


図-2 中国道に沿う山本面の断面図（『伊丹市史・第一巻』から引用・加工）

なお、伊丹礫層は西宮市南部地域にまで延びていて、深度15～20mのところには玉石混じりの砂礫からなる伊丹礫層がありますが、この礫層は透水係数の高い被圧帯水層で、宮水帯水層より厚く水量も豊富ですが、鉄の含有量が高いため酒造りには適さないとか。



写真-7 旧岡田家住宅（日本最古の現存酒蔵）



写真-8 老松酒造



写真-9 「老松丹水」の水汲み場

### ■ “丹釀” 伊丹酒の隆盛

江戸幕府開設以降、江戸の人口は年々増加の一途をたどり、やがて一大消費地を形成します。当時「濁り酒」が主流の日本酒の中にあつて、伊丹の透明な酒は上質の清酒の醸造地として名を馳せるとともに、寒づくりの辛口が江戸で大評判となりました。大量の「丹釀」が江戸に下り、剣菱・男山・老松・白雪などが元禄期における銘酒としての地位を確立していきました。

伊丹酒造業発展の要因として、酒質のよさはもちろんですが、寛文元（1661）年に領主となった近衛家の手厚い酒の保護政策があります。五摂家筆頭・近衛家の御用酒の特権を得て、「近衛殿御家領・摂州川辺郡伊丹郷」の肩書きのついた伊丹酒は、高級酒、極上酒の名をほしいままにしたとか。近衛家の庇護の下酒造業は栄え、その経済力は多くの文人墨客を集め、東の芭蕉、西の鬼貫といわれる俳人・上島鬼貫を生んでいます。

### ■ 阪神淡路大震災で酒蔵も被災

伊丹の酒造業は 18 世紀中頃から灘や伏見の台頭により衰退していきます。時が流れて、戦時下の昭和 18（1943）年に、政府方針「戦力増強企業整備要綱」の下、多くの企業が整理統合を強いられ、伊丹の酒造家も 3 社に合併統合されました。小西酒造株式会社（銘柄・白雪）、伊丹三共酒造株式会社（後の伊丹老松酒造、武内利平ほか 3 酒造業者、統一銘柄・老松）、伊丹酒類興業有限公司（後の大手柄酒造、岡田利兵衛ほか 5 酒造業者、統一銘柄・大手柄）の 3 社です。

そして、平成 7（1995）年の阪神・淡路大震災では 3 社とも酒蔵が被災し大打撃を受けました。天文 19（1550）年創業の歴史を誇る業界きっての老舗の小西酒造と、幕府の「官用酒」である「御免酒」の中でも最も格式が高く、宮中奉納酒として、また将軍の御膳酒として用いられた銘酒「老松」を有する老松酒造は復興を遂げていますが、大手柄酒造は震災の影響もあって平成 18（2006）年 3 月廃業し、「大手柄」のブランドは小西酒造に引き継がれているそうです。



写真-10 復興後の伊丹郷町



写真-11 白雪ブルワリービレッジ長寿蔵

### ■ もうひとつの“清酒発祥の地” 奈良

奈良市東南の郊外にある正暦寺（しょうりやくじ；写真-12）には、「日本清酒発祥之地」の石碑が建てられています（写真-13）。平成 12（2000）年 10 月に建立されたもので、碑の背面には「…正暦寺において創釀され、その高度な醸造技術は、近代醸造法の基礎となりました」とあります。

どぶろくのような酒から「澄み酒」ともいわれる清酒が造られるようになるのは、酒造りが朝廷から寺院に移る室町時代。寺院の酒は僧坊酒と呼ばれ、正暦寺では 15 世紀半ば、醸造した清酒「菩提泉（ぼだいせん）」が販売されていた記録が残っているそうです。

「御酒之日記」という古文書に、生米、蒸し米、麴の配合の割合、乳酸菌入りの「上の澄みたる水」の造り方と投入の時期、寝かせる日数等その造り方が詳細に記されています。今でいう酒造りマニュアルで、安定した品質の酒が造れるようになりました。正暦寺では酒母に蒸し米などを 3 回に分けて加える「三段仕込み」や、腐敗を防ぐ「火入れ」など今も使われている技術も確立されていたとか。

「南都諸白（なんともろはく）」と呼ばれ、南北朝時代から江戸時代初期にかけて、日本一の銘酒の座を不動のものにした諸白酒もここから生まれたそうで、奈良の僧侶たちが醸したその酒が清酒の始まりといわれています。

この醸造法が、河内を経て摂津に至り、伊丹の地で量産化（壺や甕から杉桶による仕込み、酒樽の出現）され、その上質で辛口の酒を一大消費地となった江戸へ大量に積み出し、その後の伊丹酒の隆盛につながったということのようです。

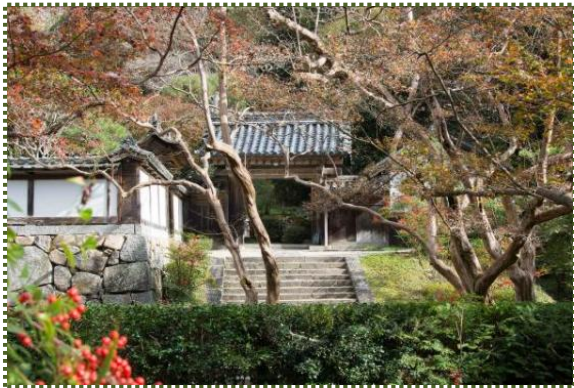


写真-12 奈良・正暦寺の門



写真-13 奈良・正暦寺にある「日本清酒発祥之地」碑

## ■ モノローグ

10月1日が「日本酒の日」というをご存知でしょうか。「酒」という漢字のツクリ「酉（とり）」は酒壺を表す象形文字で、その昔、酒を熟成させるために用いた酒壺の形のようにみえます。もとは「酉」だけで酒を意味していましたが、後に液体を表す“サズイ”がついて今の酒という字になったとか。

この“酉”は、十二支の中の10番目の“酉”としても使われています。酉の月は新穀の実る10月、穫り入れた新穀を使い、酒造りを一斉に始めた月なので「酒の月」ともされました。以前は、10月から翌年の9月までを酒造年度<sup>※3</sup>としていたそうで、酒造元日である10月1日が「日本酒の日」となったそうです。

酒好きの方は、造り始める時期よりも新酒を飲む時期の方が「酒の日」にぴったりすると思いますが…。

写真-14は、伊丹郷町「長寿蔵ショップ」の店先に立つ若山牧水の歌碑です。

手にとらば 消えなむ白雪 はしけやし

この白雪は わがこころ焼く

「はしけやし」は、「いとおいしい」という意味です。旅を愛し酒を愛した牧水は、特に銘酒「白雪」を好み、歌の中にその銘を詠みこんでいます。“わがこころ焼く”とありますが、焼いたのはどうも肝臓のようで、牧水は肝硬変を患い、昭和3（1928）年9月、43歳の若さで他界しています。

一日一升もの酒を飲んでいたといわれ、とりわけ深夜の独酌を愛し、下記のような有名な歌も詠んでいます。

白玉の 齒にしみとほる 秋の夜の

酒はしづかに 飲むべかりけり

皆さん、酒の飲みすぎには注意しましょう。

※3 酒造年度：明治29（1896）年の「酒造税法」（現在の酒税法）では、「酒税収入の基本となる酒類の製造数量を把握する」のを目的として、「毎年10月1日から翌年9月30日」を酒造年度と定めていた。昭和40（1965）年の国税庁通達により、原料米の割り当てを計画する都合上等から、酒造年度を7月から6月までとすることに改められた。



写真-14 若山牧水の歌碑

**【参考資料】**

- 1 『伊丹市史・第一巻』 伊丹市 昭和46年
- 2 『伊丹市史・第二巻』 伊丹市 昭和44年8月
- 3 『伊丹の歴史～江戸時代の村・下河原一猪名川の渡しと高瀬舟』 市立伊丹ミュージアムHP  
<https://itami-im.jp/imonline/history/village/%e4%b8%8b%e6%b2%b3%e5%8e%9f%e6%9d%91/>
- 4 『伊丹歴史探訪』 FujiyamaNET 小西酒造株式会社  
<http://www.konishi.co.jp/html/fujiyama/itaminorekishi/index.html>
- 5 『伊丹郷町物語』 真鍋禎男 伊丹市 平成2年11月
- 6 『伊丹礫層』 Web版尼崎地域史事典『apedia』
- 7 『諸白、山中鹿之介、若山牧水』 フリー百科事典『ウィキペディア (Wikipedia)』

※発行：平成27(2015)年10月 『ひょうご水百景』No.53

改訂：令和8(2026)年4月 『ひょうご水百景』No.53