



写真-1 住吉川と白鶴美術館（平成23年6月撮影）

■ 急流を利用した水車産業が栄えた表六甲河川の一つ・住吉川

写真-1は、白鶴酒造七代目当主・嘉納治兵衛が蒐集した美術品を展示するために昭和9（1934）年に開館した白鶴美術館と、その東を流れる住吉川を撮ったもので、手前の砂防堰堤は昭和25（1950）年3月に竣工した「白鶴堰堤」（堤高6.0m、堤長60.0m）です。

六甲山麓を流れ下る河川では、近代に至るまでこの急な流れを利用した商業用の巨大水車が数多く稼働していました。とりわけ水量の豊かな住吉川上流の西谷・東谷には、江戸時代・享保（1716～1736年）の頃から大正時代の中頃まで多くの水車が稼働し、それぞれの時代の産業を支えていました。

油水車（「搾油水車」、「油車」）を使って菜種から油を搾る搾油業、精米用水車（「米踏水車」、「米車」）により精米した酒米を使う醸造業、粉車でひいてつくった小麦粉を使う製麺業などの水車産業が盛んになり大きな利益を上げました。

搾油業は、明治時代に入ると石油ランプの普及や菜種産地で興った搾油業におされて衰えていきましたが、一方で精米・製粉は活況を呈します。やがて、電動機による精米が普及してくると、運搬に不便な急な地形が災いして精米用水車の数は激減していきます。この地方で最後まで動いていたのは住吉川上流の線香用の粉挽（こなびき）水車でした。

写真-2は明治時代末期に撮られたもので、菊正宗酒造の住吉谷水車場において精米された酒米を牛車で運んでいるところです。水車を回した水は、右手の木樋（きどい）により次の水車場まで送られます。



写真-2 明治時代末期の住吉谷の水車場
（菊正宗酒造記念館提供）

■ 江戸時代の人々の生活を革命的に変えた菜種油

江戸時代の人々の生活に革命的变化をもたらしたものの、それは灯火です。人々は夜明けとともに起き、日没とともに床に就く生活を送っていました。そんな暗闇の夜に文字どおり光を灯したのが、菜種油などを用いた行燈（あんどん）でした。

燃料の油脂には菜種油や魚油などが用いられました。魚油は安価ですが燃やすと煙や悪臭が発生する欠点があり、屋内の灯火には不向きです。室町時代末期から江戸時代初期には、菜種から油を搾取する方法が考案され、菜種の生産や油搾りが盛んに行われるようになりました。



写真-3 淡路花さじきの菜の花

江戸時代の流通経済の中で、菜種油も大量に生産・消費されるようになります。菜種油の普及は、灯火具にもさまざまな変化をうながし、それまでの灯明皿に油を注ぎ、油をしみ込ませた灯心を皿の端に置いて、灯心の先端に火をつけただけのものから、行燈など目的にあった便利な道具がつくられていきました。

菜種油は、「種油」「水油」とも呼ばれ、綿実油（めんじつゆ）の「白油」とともに庶民の灯火油として広く普及しました。はじめは油そのものに点火していましたが、やがて綿やイグサからつくった灯心を用いて、毛細管現象を利用して効率よく灯することができるようになりました。

この菜種油を用いた行燈は、どの程度の明るさだったのでしょうか。推定ではおそらく豆電球程度の明るさだったと考えられています。しかし、たとえそうだとしても、あるのとないのとでは天と地ほどの違いがあります。「夜の時間」が誕生し、夜なべ仕事ができるようになりました。

元禄 11（1698）年、「天下の台所」大坂から京都、江戸など諸国への油積み出し高は合計 7 万 2 千石（1 石≒180ℓ）ほどでした。この代金（銀）は 1 万 6 千貫目で、内訳は菜種油 68%、綿実油 25%、ごま油 5%、荏油（じんゆ）2%でした。

■ 灘目地方における水車利用の歴史

油を搾る方法は時代や地域で異なりますが、18 世紀になって水車が出現し驚くほど生産性が向上しました。天保 7（1836）年に大蔵永常が著した『製油録』では、水車を利用すると 5 人で 1 日当たり 3 石 6 斗（人力の 3 倍）搾れたと記されています。

水車利用で急速に搾油量を伸ばしたのは西摂津でした。六甲山麓を流れ下る河川の水を利用して、灘目（なだめ）と呼ばれる地方に多くの水車がつくられました。この水車を利用して酒米の精米、素麺の原料にする小麦の製粉などとともに、菜種・綿実の搾りも行われました。

灘目地方につくられた水車は、今でいう工場のような設備を有していて、水車を覆う建屋は、長さ 20～30m、幅 70～80m もあり、ここへ木樋で水を導き入れます。水の落下の速度を回転運動に変える回転軸は複数あり、回転運動を上下の圧力に変える杭は回転軸から無数に延び、搾油作業を行います。

注目すべきは、搾油作業のすべての工程が、この建屋の中の設備により行われる点です。つまり、この水車工場（「納屋」と呼ばれた）は搾油の一貫した生産工場なのです。

人力で搾るのに比べ 3 倍もの高い生産性があるため、灘目地方はたちまちのうちに一大搾油業地帯へと飛躍し、天保 4（1833）年には、江戸市場へ出荷された約 11 万樽の油のうち、灘目地方は 3 万 1 千樽を占めるまでになりました。

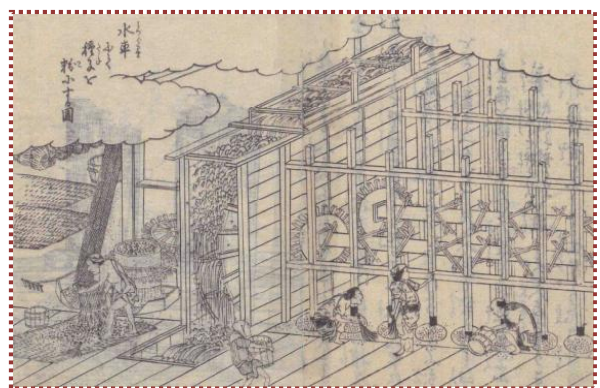


写真-4 『製油録・上』「水車にて種子を粉にする図」
（国立国会図書館デジタルコレクションから）

明治時代に入って、搾油業の衰退に伴い搾油水車は粉挽水車に転用されます。製粉された小麦粉を利用してつくられた素麺は、明治時代における当地区の名産品「灘目素麺（なだもくそうめん）」と呼ばれて、明治 33（1900）年のパリ万国博覧会に出品され金賞を受賞したそうです。

しかし、素麺づくりのために播州地方から出稼ぎに来ていた人たちが地元で素麺を製造するようになった（これが「播州そうめん」の起源）ため、灘目地方の素麺づくりは衰退していきました。

一方、酒造りは明治～大正時代にかけて生産のピークを迎え、六甲山麓の多数の水車が酒米の精米のためにフル稼働していました。しかし、第一次世界大戦（1914～1918 年）後に小型電動機が普及し、これが精米機に應用されるに及んで精米用水車はお役御免となり姿を消していきます。

昭和 9（1934）年9月の室戸台風や昭和 13（1938）年 7 月に起きた阪神大水害によって六甲山麓に残っていた水車場の多くが被災しましたが、復旧されることはありませんでした。

太平洋戦争（1941～1945 年）後まで残っていた水車も、アルミニウムやコルクの粉など、特殊な製粉を細々で行っていましたが、これらも昭和 42（1967）年 7 月豪雨で大きな被害を受け、復旧されることなく廃絶しました。

■ 他河川を圧倒する住吉川の水車群

住吉川沿いに広がる住吉村（現・神戸市東灘区および灘区）には、落合で住吉川から取り入れた 2 本の幹線水路が幾筋にも枝分かれして村内を流れ、農業用水や水車を回す水として利用されていました。

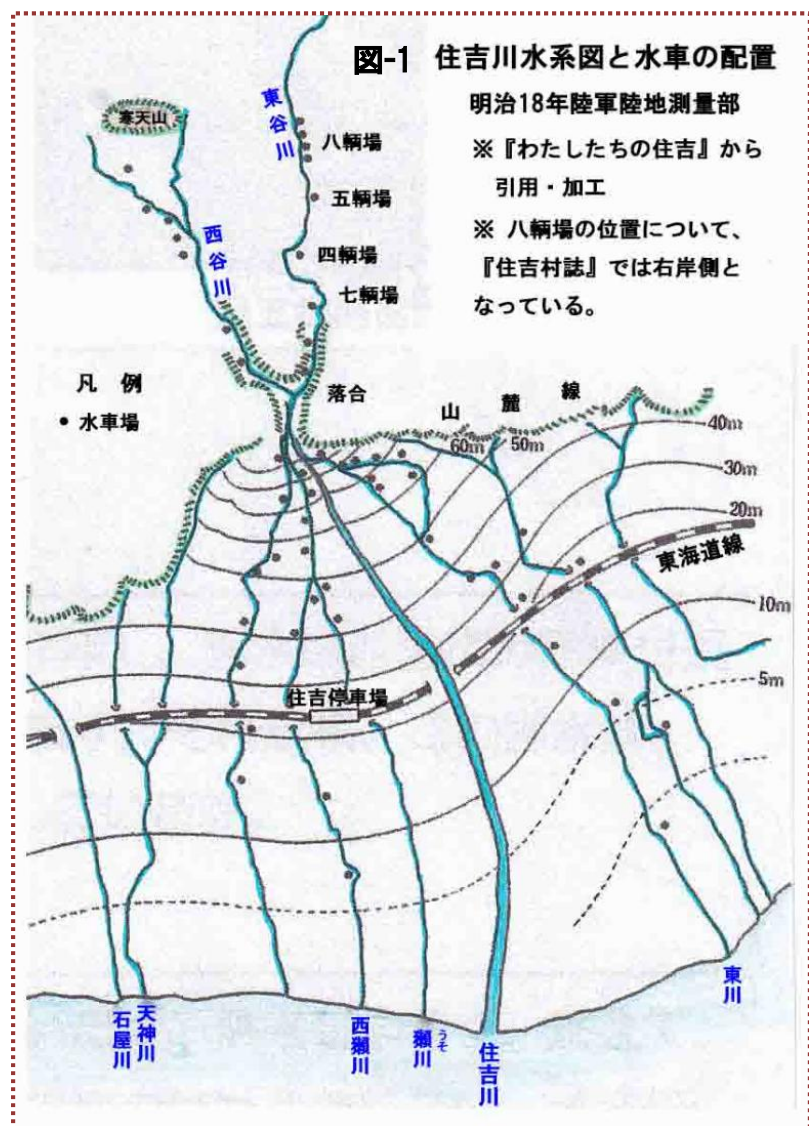
寛政 11（1799）年に作成された「住吉村差出明細帳」（村が大坂谷町の代官所に提出する「村勢要覧」のようなもの）を見ると、住吉村では、栽培した菜種や綿実を水車で搾油していて、その水車数は 55 輦と記されています。

六甲山麓から流れ出る都賀川、石屋川、芦屋川などと比べて住吉川の水車台数は圧倒的に多く、油の大量生産で他を大きくリードしていました。油の原料となる菜種や綿実も住吉村産にとどまらず、西国一帯から集荷される大量の菜種・綿実を搾っていたようです。

明治時代に入ると搾油業が衰え、そのうちに製粉業も陰りが見えてきますが、酒処・灘の精米が活況を呈するようになります。

大正時代初期の全盛期には、住吉川流域だけで 88 棟もの水車場があり、約 1 万基の精米用石臼が据えられて、酒造りのための精米に使われていました。水車で精米した酒米でつくった酒は、「灘目酒」ともてはやされました。

なお、精米用水車の稼働は、もっぱら農業用水が不要な秋の彼岸から翌年の春の彼岸までとされていました。



ところが、第一次世界大戦後に電動機による精米が盛んになり、以降水車産業は衰退の一途をたどり水車の数は激減します。住吉川水系西谷川沿いの字焼ヶ原（住吉山手9丁目）に線香粉車として稼働していた唯一の水車「小松崎車」も、心ない通行人の捨てタバコが原因の火事で、昭和 54（1979）年早春に焼失してしまいました。

■ 灘五郷の酒造りにも大きく貢献

住吉川の水車群は、前述のとおり酒造りにおいても大活躍しています（写真-2 参照）。江戸時代中期、灘の酒造りに使用する酒米は、足踏精米から六甲山麓の急流を利用した水車精米に切り替わっていきます。水車精米は、足踏精米に比べて精米能力および精白度が数段優れています。

折から、享保期の米価暴落が原因で、宝暦 4（1754）年に酒造制限が撤廃されると、海運などの利便性（伊丹酒のように小型船から大型船に積み替える必要がない）などもあって、以降、新興の灘五郷（西宮から神戸にいたる地方）は急速に頭角を現します。

その後、宮水の発見もあって、廉価で良質の酒造りに成功した「灘の生一本」は、江戸時代後期には他地域の醸造酒を完全に追い越してしまいます。

■ 石臼に利用された御影石

住吉川の上流、五助谷との合流点に昭和 32（1957）年に築造された六甲山系最大の砂防堰堤・五助堰堤（堤高 30m、堤長 78m）から西の六甲山上に至る山道を「石切り道」といいます。五助堰堤の南に位置する荒神山には、花崗岩の石切り場がありました。ここで採れる花崗岩は、早くから良質の石材として知られ、「御影石」の名で全国的にも有名です。住吉が主産地ですが、これを御影の浜から積み出していたため、その名の方が知れることとなってこの名が付いたとか。

荒神山からの石材の産出は、江戸時代中期の享保の頃が全盛期だったようで、石屋川沿いの石屋村も石工の村として活況を呈していました。ちょうどその頃、本格化した水車産業に使われる石臼にこの御影石が利用され、石と水車で精米歩合が向上するといった相乗効果をもたらしました。

当時は荒神山から切り出した御影石を牛車に載せて、住吉川沿いに下っていく風景が日常化していましたが、大正年間にセメントが普及したことで御影石の切り出しは減少していきました。

現在、荒神山は宅地開発により「住吉台」と名を変えて、県営住宅などの高層アパートが建ち並んでいます。



写真-5 五助場の山道脇にあった石臼

水車産業が盛んだった当時、牛が御影石や酒米などを積んだ重い荷車を引いていましたが、急勾配の谷筋の細い道でときに重荷に足をとられて谷底へ転落し、哀れな最期を遂げた牛もありました。

これらの牛の霊を慰めるために荒神山墓地に「丑供養塚」が建てられました。現在、住吉霊園の無縁墓塔に残っているそうです（写真-6）。

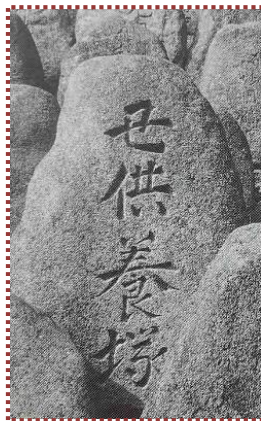


写真-6 丑供養塚



写真-7 『摂津名所図会』に描かれた御影石の運び出し
（写真-6・7 はいずれも『東灘歴史散歩』から引用）

右の絵（写真-7）は、『摂津名所図会七巻』（菟原郡）の中の「御影石運搬の牛車の挿絵」です。

御影石を積んだ重い荷車を牛が引いていますが、きつそうに見えます。絵の右肩には、「武庫山より多く石を切り出し御影村より諸国へ商ふ。牛車のちからをもって日々運ぶこと多し、云々。」とあります。

また、本文には「名産御影石：武庫の山中より多く出づる。御影村の石工、山に入りて切り出し、云々。昔より切り出すに山中広くして際限なし。」と記されています。

■ モノローグ

日本酒の精米歩合とは「玄米を削ったあと、残ったお米の割合」です。精米歩合が60%であれば、玄米の状態から40%削られたことを意味します。江戸時代、足踏精米では精米歩合が92%程度だったのが、水車精米では75～80%まで削ることができ、端麗で辛口の酒は「灘の男酒」として高く評価されたとか。

今では、精米技術の発達により精米歩合は驚くほど向上しています。菊正宗酒造記念館で売られていた純米大吟醸の精米歩合は40%弱です。

ただ、下戸の筆者が気になるのは、精米歩合の低い日本酒の味ではなく、削られた60%強の米ぬかや米粉の利用法です。菊正宗酒造記念館の方に聞くと、米ぬかは動物の飼料や植物油の原料になり、米粉は煎餅や餅に使われ、最近では技術の進歩によりパンやクッキーに使われるなど、無駄なく利用されているそうです。

ヤマブキ (山吹)

バラ科ヤマブキ属の落葉低木。古くは「山振(やまぶり)」と書かれ、これが転訛したものとされる。山振の由来は、細くしなやかな枝が風に振られて揺れ動く姿に因む。黄金色に近い黄色の花をつける。低山の渓流沿いや山の斜面、やや湿り気のある明るい林の木陰などに群生する。古くから親しまれた花で、庭にもよく植えられる。ヤマブキは実をつけないといわれているが、一重の基本種には立派に実がつく。園芸種やエヤマブキの場合は雌しべが退化し、雄しべが変化して花弁になっているため、実を結ぶことがない。日本で昔から栽培されてきたヤマブキの多くが八重咲き種であったため、ヤマブキは実をつけないと言われるようになった。

七重八重花は咲けども山吹の
実のひとつだになきぞかなしき



写真-8 園芸種のエヤマブキ (八重山吹)
(五輪場の山道沿いに咲いていた)

【参考資料】

- 1 『わたしたちの住吉』 住吉歴史資料館 内田雅夫編 平成30年8月
- 2 『常設展示～油を燃やした灯火具』 公益財団法人 日本のあかり博物館 HP
https://nihonnoakari.or.jp/exhibition/permanent/light-tool_oil/
- 3 『近世日本の地域づくり 200 のテーマ』 会田雄次、大石慎三郎、林英夫監修 平成12年10月
- 4 『六甲山の地理～その自然と暮らし～』 田中眞吾編著 昭和63年7月
- 5 『芦屋川水車場跡と城山古墳群第20号墳の発掘調査成果』 芦屋市教育委員会 平成18年4月
<https://www.gensetsu.com/O60430asiya/doc1.htm>
- 6 『住吉村誌』 谷田盛太郎編 武庫郡住吉村発行 昭和21年12月
- 7 『灘五郷：歴史』 灘五郷酒造組合 HP
<https://www.nadagogo.ne.jp/history/2.html>
- 8 『摂津名所図会七巻』 秋里籙庵編・竹原春朝斎絵 寛政8年～寛政10年
- 9 『摂津名所図会・挿絵の旅～御影石運搬の牛車』 「神戸・昼から散歩」ブログ 平成30年8月
<https://hirukarasanpo.blog.fc2.com/blog-entry-2280.html>
- 10 『精米後の米ぬか米粉』 浪花酒造有限会社 HP 令和3年5月
<https://naniwamasamune.com/nbnews/article31/>
- 11 『六甲山中の巨大水車の大工業地帯』 月刊風まかせ HP 令和5年2月
<https://kazemakase.jp/2023/02/rokko-suisha/>
- 12 『東灘歴史散歩』 田辺真人 平成10年6月新訂第2版
- 13 『白鶴美術館、行燈、五助堰堤、ヤマブキ』 フリー百科事典『ウィキペディア (Wikipedia)』

※発行：令和6(2024)年6月 『ひょうご水百景』 No.198

改訂：令和8(2026)年8月 『ひょうご水百景』 No.198