

# 御食国 関西 自然と歴史が生んだ和の雫 ～知られざる日本酒の魅力～(25分)

総合監修：佐々木洋三(関西・大阪21世紀協会 専務理事)  
制作著作：ケイ・オプティコム 関西・大阪21世紀協会



**古**くから神に捧げられ「百薬の長」と崇められてきたお酒。日本酒は自然環境に磨かれ育まれてきた「國酒」であり、日本を代表する食文化です。日本酒の国内消費量は、1970年代に比べると68.3%も減少しました。一方、清酒の輸出量は海外での和食ブームもあって、40.8%も増加しています。当番組では、関西発祥とされる清酒の歴史を紐解くとともに、お酒をどう盛り上げていくか探ります。

日本最古の神社である大神神社(奈良県)は、「お酒の神様」として日本書紀に記述が残されており、お酒造りの神様として長らく信仰されてきました。また、菩提山正暦寺は、醸造技術を発展させ、それまでの「どぶろく」(濁り酒)から、澄んだ清酒を生み出しました。

一方、伊丹においては、お米と水を三回に分けて仕込む「三段仕込み」という洗練された製法を開発。酸度を保ち、雑菌の繁殖を抑え、さらに保存がきくように火入れを行い、容器を甕から木の樽に変えるなど大量生産を可能にしました。このように現代の酒造りに通じる醸造方法を編み出し、品質の高い清酒(澄み酒)を大量に造って江戸にも市場を拓きました。当時、江戸ではまだ濁り酒が主流であり、上質な上方の清酒が「樽廻船」で運ばれ、「下り酒」としてもはやされました。この下り酒が美味しかったことから、下り酒以外を「くだらない」ものと呼び、今日の「くだらない」の語源になったのです。また、最高の酒米として人気がある「山田錦」が後背地にあり、六甲山の急流を利用した水車による精米技術、酒造りに適した宮水により、灘五郷にも酒造りの拠点が移りました。このように関西は「清酒発祥の地」として、



て、確固たる地位を確立しました。

今日の海外での日本酒ブームについて、アメリカ人日本酒ジャーナリストであるジョン・ゴンドナー氏は、ワインのプロであるソムリエが日本酒に興味を示したことが背景にあり、日本酒はワインと違ってどんな料理にもあうため、食中酒として飲まれており、和食店だけではなくイタリア料理、フランス料理などでも提供されるようになったことが日本酒ブームのきっかけになったと見えています。

銘酒を提供するお店として名高い、大阪市中央区の料理店「かむなび」が全国各地の蔵元から厳選した銘酒を取り揃え、日本酒と和食の新たな楽しみを発信しています。

わが国でも日本酒ブームがよみがえる日は近いのではないのでしょうか。



樽廻船(沢の鶴資料館)



かむなび



ナビゲーター：仲みゆき

詳しくは当番組で!

奈良の大神神社から全国の蔵元へ届けられる杉玉※  
(※新酒ができたことを知らせるサインだった)



伊丹では「三段仕込み」という洗練された製法が開発された

灘で酒造りが発達したのは、宮水と酒米と海運の便



水の硬い灘は「男酒」、水の軟らかい伏見は「女酒」

関西・大阪21世紀協会は、動画「関西食探訪」をウェブサイトに掲載しています。

YouTube

関西食探訪



で検索

または、関西・大阪21世紀協会ウェブサイト「関西の魅力」にアップ中です。  
<http://www.osaka21.or.jp/movie/>