

醸造協会



3月号をお届けします。3月も中旬となり桜の開花が待ち遠しい季節となりました。今年の冬は記録的な暖冬でしたが、執筆時点での気象協会による東京の桜の開花は平年より5日早い3月21日と予想されています。中には3月15日という予想もでており、本誌発行のころにはすでに桜が開花している可能性もあります。赤煉瓦酒造工場の敷地内には多数のソメイヨシノがあり、例年桜の開花に合わせて敷地の開放を行っていますが、今年は例年より早くなるかもしれません。

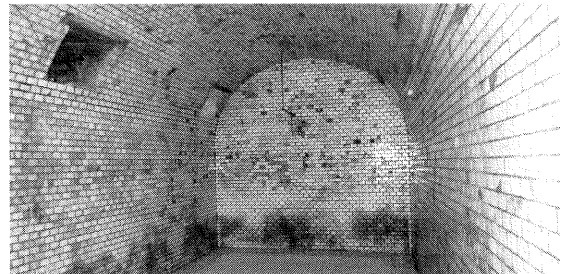
醸造協会は国重要文化財である旧醸造試験所第一工場（赤煉瓦酒造工場）の管理団体として、その管理と保全を行っています。最近のトピックスとしては、本稿執筆直前の2月上旬に旧製麴室の美装化工事が行われました。旧製麴室はめずらしい白色施釉煉瓦が使用されており、このような煉瓦が使用されている建物としては日本銀行の地下室に次いで2番目に古い可能性があるそうです。施釉煉瓦とは煉瓦の表面に釉薬を塗って焼いたもので、水分が浸透しない性質があります。製麴室として使用するためには、温度と湿度を調節できることが必要ですが、ふつうの煉瓦では湿度を保つことが難しいために、施釉煉瓦が使用されたようです。しかし、実際に製麴室として使用してみると、内部の湿度が高くなりすぎて製麴には不向きであったため、別の場所から従来型の本製の麴室を作り、そこで製麴が行われました。白色施釉煉瓦の製麴室はその後、温湿度を保持しやすい性質を利用して低温倉庫として利用されました。その過程で、保温のため内壁の白煉瓦の上にコールタール様の黒い塗料が塗られアルミ箔が張られました。赤煉瓦酒造工場を利活用していくうえで、独特の趣のある旧製麴室は貴重な空間ですので、今回、国の補助金に寄付金を加えて白煉瓦表面からアルミ箔と黒い塗料の汚れを取り除く作業が行われました。復元工事ではありませんので創建当時の白さになったわけではありませんが、余分な汚れやゴミがとれて、歴史を伝える本来の姿となったように感じられます。今後、醸造協会では室内の照明や空調も整備し、有効に利用していきたいと考えております。

旧製麴室を含む赤煉瓦酒造工場では、2月8日（土）～9日（日）に日本観光振興協会と日本酒蔵ツーリズム推進協議会の主催による「晴れの酒、花の宴」という日本酒のイベントが行われ、大勢のお客さんがいらっしゃいました。当日は、原料処理室の部分を使って、日本酒の試飲や日本酒に合うチーズの販売が行われました。また、特別プログラムとして、ボサノバ歌手の小野リサさん、落語家のダイアン吉日さん、琴奏者の渡邊香澄さんによるミニライブ、日本酒スタイリストの手島麻記子さんによる日本酒と国産チーズのペアリングに関するセミナーなどが行われました。新装になりました旧製麴室ではプロジェクトマッピングの演出が行われました。

赤煉瓦酒造工場を利用する際の問題点として、トイレを使用する際に履物を脱がなくてはならないことが挙げられますが、これについても皆様方からの寄付金を使用して本年中に整備していく予定です。会員の皆様におかれましては、東京で開催するイベント等の候補地として、ぜひご検討いただきたいと思います。



旧製麴室・工事前



旧製麴室・工事後