

## 醸造協会



10月の行事にも色々ありますが、2018年10月21日は旧暦の9月13日で「十三夜（じゅうさんや）」の月を愛でる日です。十五夜の約1ヶ月後の月で、平安時代の宇多天皇（919年）に始まった行事だそうです。十三夜といえば、樋口一葉が明治28年（1895年）に十三夜という小説を発表しています。また、1895年は、矢部規矩治先生が清酒酵母をサッカロマイセス・ヤベとして発表した年でもあります。

さて、今年の夏は大変な猛暑の上に、7月の西日本の豪雨、9月4日の台風21号の近畿地方横断、9月6日の北海道胆振東部地震と自然災害が続きました。被災された皆様には、心よりお見舞いを申し上げますとともに、一日も早い復旧を祈念いたします。こんな状況の中で、清酒の原料の米の出来はどのようなのでしょうか。農林水産省発表の平成30年産水稻の8月15日現在の作柄概況では、東日本はやや良か平年並みで、北海道のみ6月下旬から7月下旬の低温・日照不足により不良となっています。西日本はやや良が少なく、平年並みのところが多いとされています。全体としては、平年作かやや良いといったところです。量は足りたとして、酒造りにとって質の面はどうでしょう。夏の高温や日照時間が長いことなどは、一言で言えば米の溶けに影響するとされています。今年の感じでは米が硬く溶けにくい気がしますが、酒類総合研究所や酒米研究会の分析結果が待たれます。

ところで、当発表データには、水稻（子実用）の年次別推移のデータも有り、平成20年産では作付面積1624千ha、収穫量8815千トン、平成29年産では1465千ha、7822千トンとなっています。10年で、作付面積は159千ha（9.8%減）、収穫量は993千トン（11.3%減）も減っています。この傾向は、1985年の収穫量11832千トンを基準にしても、平成29年は経過時間33年で4010千トン（年平均約12万トン減少）の減少です。農林水産省では平成30年産から新たな米政策「①行政による生産数量目標の配分をなくし、農業者（産地）は主体的に需要に応じた生産・販売を行う必要があります。」「②国は引き続き、きめ細かな情報提供や水田フル活用に向けた支援を講じます。」を開始するようです。この政策によって、清酒の原料の米の購入にどのような影響があるのか気になります。プラスになることを期待しています。

暑い夏でしたが、群馬県の高崎を見に来ました。場所は、高崎市保渡田町です。ここに大きな3つの前方後円墳があり、かみつけの里博物館もあります。古墳は約1500年前の豪族の首長のものだそうです。近くには、豪族の館である三ツ寺I遺跡が発掘されています（現在は新幹線の高架下に埋め戻されている）。豪族は、井野川地域の指導者と考えられ、稲作に必須の水を管理し、祭祀を行っていたとされています。稲作は、同時期に同様の作業を行うので、共同作業を行っていたと思われます。写真の古墳は、保渡田八幡塚古墳といい、時間的に3つの古墳の内の2番目に造られたもので、十分な調査により復元され、葺石に覆われた古墳となっています。

当時の地域の人々は田んぼをしながら古墳を見ていたのかもしれませんが。

日本醸造協会では、昨年に続き、赤煉瓦酒造工場の東京都文化財ウィーク2018に参加の予定です。10月末から11月初めのウィークデーに赤煉瓦酒造工場を公開します。お時間のある方はぜひおいで下さいませ。



保渡田 八幡塚古墳(群馬県高崎市) 手前が前方部