

酒造業

●志太杜氏のふるさと

日本酒はわが国古来からの伝統的なアルコール飲料です。今のような米と米麴と水を原料とした清酒がで上がったのは約四五〇年前の文祿・慶長の頃と言われていますが、日本酒の起源をさかのぼると、太古の縄文時代から木の実やヤマブドウなどで酒をつくっていたことが、井戸尻遺跡（長野県諏訪郡）などの発掘品から分かっています。

米や米麴を原料とした酒がつくられるようになったのは、中国大陸から稲作文化が渡来してきた弥生時代のこと。酒はやがて農耕儀礼と結び付き、神酒として珍重

うです。

志太地域は大井川の豊富な伏流水に恵まれ、酒づくりに適した豊饒な土地でもありました。県内の他郡市と比べても醸造石高は常に第二位を占め、品質佳良であったと伝えられます。現役の志太杜氏は大井川町宗高の大塚正市さんただ一人になってしまいました。志太地区の蔵元は豊かな水を活かした新しい酒造技術を取り入れ、『量より質』をモットーに、時代に見合った酒づくりを進めています。

日本酒の歴史

●縄文時代の原始的な酒づくり

日本酒の源流は先にも述べたように、古

されるようになりました。

志太地域にも西暦六百〇七百年ごろから酒づくりの技を持った帰化人が定住するようになり、各地の神社の祭礼に神酒をお供えするために酒づくりが発達しました。中でも藤守八幡宮（現大井川町）では、度重なる大井川とその支流の氾濫を静める儀礼が盛んに執り行われ、この地に酒づくりを志す者を多く輩出しました。

江戸時代、清酒づくりが確立されるようになると酒づくり職人は蔵人、その長は杜氏と呼ばれました。大抵の場合、杜氏は新潟、東北など酒づくりが進んでいた地域から招かれ、地元職人の指導を行いました。が、やがて技を磨いた蔵人の中から『志太杜氏』が誕生しました。志太杜氏は志太地域をはじめ静岡県下全域の蔵元に招かれ、大正時代の最盛期には山梨県や、海を越えてアメリカまで出稼ぎに行った者もいたよ

く縄文時代にさかのぼることができます。

長野県諏訪郡富士見町の井戸尻遺跡では、縄文時代中期の土器などが多数発掘されましたが、その中にヤマブドウの種子が残っていました。このことから、縄文人はヤマブドウの液果類を容器に入れ、木棒や石器で実をつぶしてふたをし、液果酒を仕込んでいたことが分かったのです。この手法は今のブドウ酒づくりの原点ともいえるものでした。

井戸尻遺跡の近くにある曾利遺跡では、黒焦げになったパンのようなものが出土しました。原料となったでんぷんは木の実からとられたものと推測されますが、パンを作る技能がある以上、酒もつくっていただろうと想像できます。

縄文後期になると、木の実や穀類を口で飲んで容器にためて酒をつくる「口かみ酒」が登場しました。紋別、琉球、石垣島など