

フォトとちぎ



表紙写真 太平山からの眺望(栃木市)

読者プレゼントのお知らせ

とちぎ元氣グルメ選手権
グランプリ しもつけ丼(下野市)

シルズ

秋田街子さん(足利市)
ラクロスU22日本代表
田中裕久さん(小山市)

コンセールマロニーE3位

とちぎアーカイブ 養蚕主要県に躍進 73

とちぎの景勝百選

眺望

PHOTO SHOT 特集

本場結城紬伝統の技と美
ユネスコ無形文化遺産登録1周年

とちぎの地酒新時代
酒蔵の味を守り育てる下野杜氏

とちぎの地酒新時代

酒蔵の味を守り育てる下野杜氏

「今朝は寒くてなによりだね」。冷え込んだ朝の酒蔵でのあいさつ。寒いほど、うまい酒ができるのだといいます。清酒は、古くから「杜氏制度」と呼ばれる独特のシステムで造ら

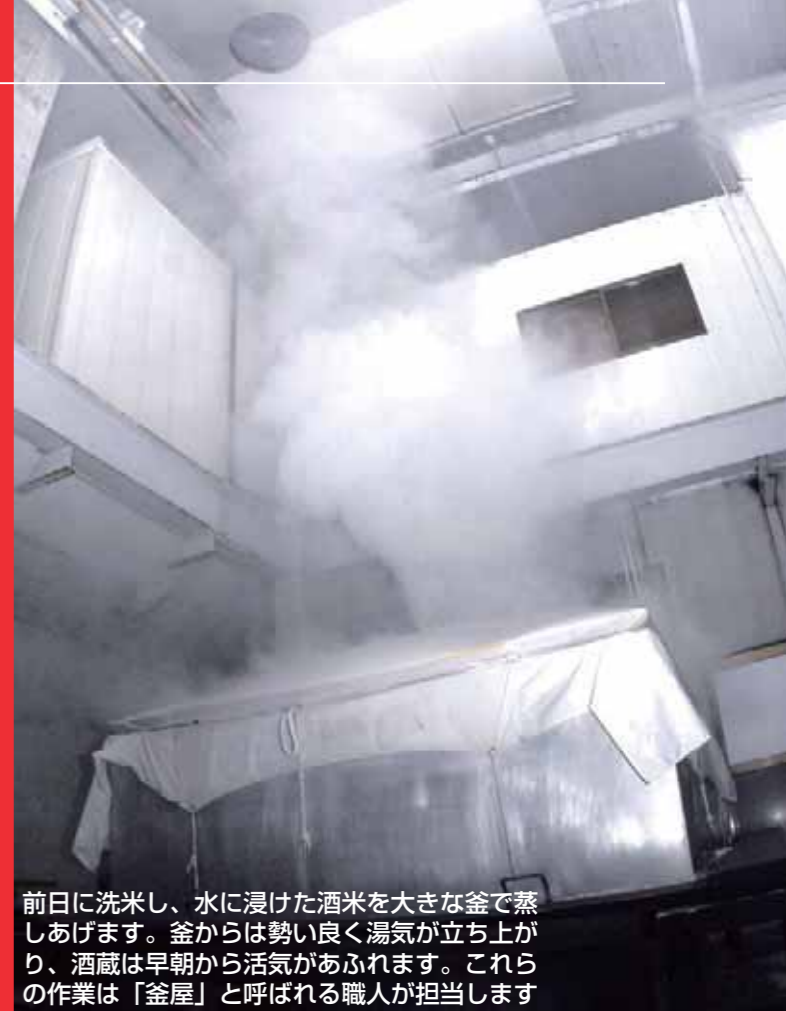
れてきました。一人の「杜氏」の統率のもと、数人の「蔵人」が分業で当たります。蔵人には、杜氏の補佐役「頭」、麹づくりを担当する「麹屋」、酒の元になる酒母を造る「もと屋」、酒米を蒸す「釜屋」など、部門別に工程を分擔します。全国にはたくさん杜氏グループがあり、なかでも岩手県の南部杜氏、新潟県の越後杜氏、兵庫県の丹波杜氏が日本の3大杜氏といわれています。栃木県内の酒蔵では、主に南部と、越後杜氏が、蔵元から仕事を請け負い、作業に当たっています。しかし、伝統の杜氏集団でも高齢化が進み、後継者が不足しています。優れた技術を持つ杜氏の確保は、年々困難になりつつあります。そこで栃木県酒造組合では、県産業技術センターと共同で「とちぎの地酒づくり」を担う後継者の養成をはじめました。優れた酒造技術者を育て、「下野杜氏」として認証する制度です。これまでに16人が認証されました。そこで今回は、とちぎの地酒づくりを担う、3人の若い下野杜氏のみなさんに話をうかがいました。



下野杜氏



1時間ほどで1~2斗もの米が蒸しあげられます。大きなクレーンで持ち上げ、米を冷ます「放冷」の作業に移ります



前日に洗米し、水に浸けた酒米を大きな釜で蒸しあげます。釜からは勢い良く湯気が立ち上がり、酒蔵は早朝から活気があふれます。これらの作業は「釜屋」と呼ばれる職人が担当します



「放冷」の作業。ここでは蒸した米を適温に自然冷却



冷却した蒸米を素早くムロ（麹室）に運び入れます



ムロの中は34℃室外は8℃。「冬の北海道と真夏の沖縄を往復しているような思いです」と今井さん



今井昌平さんの父源一郎さんは、より良い酒米を求めて自ら酒米「五百万石」の栽培をはじめ、蔵元による酒米づくりの先駆けとなりました。現在同社では地元の農家とともに「柳田酒米研究会」を組織し、より良い酒米造りに取り組んでいます



宇都宮酒造では元気な優良酵母で仕込みをするため、酵母の自家培養を行っています



写真左から玉山さん、川村さん、今井さん

また飲みたいと思える酒を

宇都宮酒造(株) 今井昌平さん

宇都宮市東部にある宇都宮酒造(株)は、明治4年の創業。140年の歴史がある蔵元です。代々、岩手県の「南部杜氏」のもとで清酒を造り続けてきました。

毎年冬が近づくと南部杜氏の川村正二さんが気心の知れた3人の蔵人とともに訪れます。地元の蔵人とあわせて8~9人の編成で作業に当たります。その年に収穫した米での新酒の仕込みから、大吟醸酒をしばらく終える春先まで、住み込み

で蔵人たちを指揮します。川村さんは、栃木県内の酒蔵で20年以上杜氏を務めてきました。さらに、酒造技術者養成講座などで技術を指導し、多くの下野杜氏を誕生させました。09年には、高い酒造技術と後継者育成の活動が高く評価され「栃木県食品技術功労者」として表彰されています。

今井昌平さんは、四代目蔵元、故今井源一郎さんの長男。07年に下野杜氏に認証されました。子どもの頃

から父親の酒に対する情熱を感じ取りながら育ちました。東京農業大学で酒造りを専門的に学んだあと、熊本県の蔵元で3年間修行を積みました。現在は川村杜氏のもとで、主に「麹屋」として従事しています。「酒造りに従事して13年に

なりますが、まだまだ修行の身です。父の酒造りへの熱い思いを受け継ぎ、飲む人に造り手の熱い思いが伝わる酒を造りたい」と、今井さんは言います。また同社では「もと屋」の玉山和良さんも、新たに下野杜氏に認証されました。



四季桜

宇都宮酒造(株)
栃木県宇都宮市柳田町 248
☎ 028-661-0880

県外杜氏から社員下野杜氏へ

株せんきん 小林昭彦さん

栃木県さくら市にある株せんきんは、江戸時代後期の創業、200年の伝統を誇る老舗蔵元です。古くから南部杜氏のもと、酒造りを行ってきたですが、99年から県外の杜氏・蔵人制を廃止し、地元社員による酒造りに切り替えました。杜氏の高齢化と後継者不足にいち早く対応し、21世紀の新しい酒造りを展望しました。

同社製造部長の小林昭彦さんは、18年前に入社しました。南部杜氏の指導を受けながら、蔵人として修行を積みました。そして10年前、南部杜氏が引退し、小林さんが最高責任者となって酒造りを行う新体制がスタートしました。

小林さんは07年、下野杜氏の2期生として認証され

ています。下野杜氏は「とちぎの地酒」造りを担う人材を養成するため、栃木県酒造組合などが行う資格認証制度です。小林さんをはじめとする若い蔵人たちが会社の枠を超えて交流し、技術や品質の向上をめざそうと立ち上がりました。

「蔵元は互いにライバル会社ですが、栃木県の蔵元はとも仲がいいんです。はじめは若手の親睦団体でした。『澤姫』の井上裕史さん（下野杜氏1期生）と話し合って発足させました。次に後継者育成や技術の向上、販売促進などにも取り組み、酒造組合や県産業技術センターなど多くの人たちとの協力で、現在のような資格認証制度になりました」と小林さんは言います。



仙禽
株せんきん
栃木県さくら市馬場 106
☎ 028-681-0011



冷ました蒸し米は、麹菌を振りかけ、手作業で混ぜ合わせます



清酒づくりは温度管理がとても重要です。毎日定期的に発酵状況やアルコール濃度などきめ細かく計測し、記録します

大型機械による「放冷」の作業



せんきんでは、いち早く古い杜氏制度を廃止し新しい体制を取り入れましたが、一方で伝統も大切にしています。多くの酒蔵から姿を消してしまった「木桶」による仕込みを復活させました



天鷹
天鷹酒造(株)
栃木県大田原市蛭畑 2166
☎ 0287-98-2107

大田原市蛭畑にある天鷹酒造(株)では、若い女性が蔵人として活躍しています。綱川佳名子さんと但馬有紀さん。ともに11年春に入社しました。2人とも大学時代に微生物に興味を持ち、酵母菌を扱う酒造りの仕事を選んだといえます。天鷹酒造では古くから南部杜氏の直町昊悦ちかひのあきよしさんが酒造りを指揮しています。08年には竹之内博司さんが下野杜氏に認証。綱川さんと但馬さんは、直町さんと竹之内さ

前列左から綱川さん、但馬さん。後列左から竹之内さん直町さん



んの指導のもと、この冬初めて蔵人として酒造りに従事しました。2人は「力仕事もあって大変ですが、下野杜氏をめざして頑張りたい」と、意欲的です。

下野杜氏めざす若い女性蔵人 綱川さんと但馬さん

朝から米を蒸す湯気が勢いよく立ち上がっています



杉の葉を束ねて球状にした「酒林」。新酒ができたときに新しい杉の葉で造った酒林に取り替えます



新酒を仕込む相澤晶子さん

老舗酒蔵で活躍する女性杜氏 相澤酒造(株) 相澤晶子さん
酒造りの仕事は、これまで「男の世界」といわれてきました。しかし近年では、女性の進出が増え、後継者不足に悩む酒造業界に明るい兆しが見えはじめました。栃木県佐野市にある相澤酒造は江戸時代末期の創業。栃木県で初めて純米醸造を手がけた老舗の蔵元として知られています。相澤晶子さんは、全国でも数少ない女性杜氏として活躍しています。相澤さんが杜氏になったのは10年ほ



愛乃澤
相澤酒造(株)
栃木県佐野市堀米町 3954-1
☎ 0283-22-0423

ど前、それまで務めていた越後杜氏が高齢のため引退し、相澤さんが杜氏を受け継ぎました。相澤さんは東京で事務の仕事をしていました。家の事情で家業を継ぐことになり、先代杜氏からの指導や研修施設での修行、県産業技術センターの研修会に参加するなどして研さんを重ねました。09年に下野杜氏に認証。栃木県清酒鑑評会では連続5回、栃木県知事賞を受賞しています。

左から天満屋さん、玉山さん、高山さん。左から2番目は審査委員長の花田康行さん(栃木県産業技術センター所長)



新たに3人を認証

栃木県酒造組合と下野杜氏資格認証委員会は、昨年10月に県産業技術センターで「平成23年度下野杜氏資格認証試験」を実施しました。この結果、玉山和良さん(宇都宮酒造)、天満屋徳さん(虎屋本店)、高山範之さん(外池酒造)の3人が合格し、同11月25日に下野杜氏に認証されました。今回の認証により下野杜氏はあわせて16人になりました。

また、栃木県酒造組合は毎年春に東京都内で「新世代とちぎの酒 下野杜氏新酒発表会」を開催しています。昨年は5月11日に「シアター1010(足立区)」で開催しました。この日は「日本酒セミナー」と「栃木の酒を楽しむタベ」が開かれ、あわせて600人がとちぎの新酒を味わいました。2012年は4月18日に開催予定です。

毎年春に東京都内で開催している「新世代とちぎの酒下野杜氏新酒発表会」。今年は4月18日開催予定



ユネスコ無形文化遺産登録から1周年

本場結城紬 伝統の技と美

「本場結城紬」は、栃木県と茨城県にまたがる鬼怒川沿いの地域で生産される絹織物。「糸つむぎ」「緋くくり」「機織り」など、全ての工程が伝統の手作業で、日本最古の織物の技法を現在も守り続けている。1956年に国の重要無形文化財、2010年には「ユネスコ無形文化遺産」の代表的な「一覧表」に記載。その技術と文化は世界も認めた。袖を通すことに、身体になじむ最高級の絹織物。軽くてやわらかい、温かいと、高い評価を得ている。伝統の技に裏打ちされた本場結城紬の美は、今も多くの人たちを魅了し続ける。



本場結城紬のユネスコ文化遺産登録 1周年を記念したイベントが昨年12月4日に小山市内で行われた。記念式典のあと「ファッションショー」が開かれ、本場結城紬の美をアピールした

拵くりを体験する地元絹中学校の生徒たち（細織物技術支援センター）



機織りの技術を学ぶ細織物技術支援センターの伝習生



栃木県は、結城紬の原料となる「糸つむぎ糸」を製造する後継者を養成するため、伝統工芸士による「糸つむぎ講習会」を開いている。今年度は小山市の会場では第1水曜日、下野市の会場（写真）では第3木曜日に開かれている

栃木県産業技術センター
細織物技術支援センター
栃木県小山市福良 2358
☎ 0285-49-0009

細織物技術支援センター 検索



糸つむぎを指導する伝統工芸士の塚原アイさん（右）



結城紬 100 亀甲総柄。茶系の地色に伝統的な「雪輪」を配している（細織物支援センター蔵）

本場結城紬は、和服だけでなく洋服素材への利用も試みられている



織上がった反物は厳しい検査を受け「本場結城紬」として販売される

PHOTO SHOT

高級織物

小山市東部の鬼怒川沿いに、かつて「桑村」「絹村」と呼ばれていた地域がある。たくさんさんの桑を栽培して蚕を飼い、繭を生産していた。もともとは、生糸として売り物にならない繭を真綿まわたにして、糸を紡いで織物にしていた。庶民の知恵の結晶ともいえる結城紬は、軽くて温かくて丈夫な織物として愛用されてきた。大正から昭和にかけて、細工物さいくものと呼ばれる細かい拵模様かすりもようが競って作られた。現在では、誰もが認める高級織物として市場で取引されている。

養成

本場結城紬は、伝統的な技法を守り全ての工程が手作業で作られている。「糸つむぎ」「染色」、拵の柄を付けるための「拵くり」。それに、最も原始的な織り機といわれる「地機」で柄を合わせながらの「機織り」など、それぞれの工程で高度な専門技術が必要になる。1500年以上も受け継がれてきた技術だが、高齢化などにより技術者の数は年々減っている。こうしたなか栃木県は、結城紬の試験・研究、支援を行うほか後継者の養成に力を入れている。



真綿（まわた）から糸を取る「糸つむぎ」の作業。つばをつけながらひねりを加え糸の太さを整える。撚りをかけないことで本場結城紬の独特の風合いが生まれる（伝統工芸士の山口美佐緒さん）

眺望

唐沢山からの眺望 (佐野市)

佐野市北東部にある唐沢山は標高 240m、山頂からの眺望は「関八州随一」といわれ、すばらしい景色です。一帯は県立自然公園に指定され自然の宝庫でもあります。山頂付近には唐沢山神社があり、「むかで退治」の伝説で知られる藤原秀郷が祀られています。社務所の近くからは関東平野が一望でき、遠く東京の高層ビルやスカイツリーを見ることができます。



鎌倉山からの眺望 (茂木町)
那珂川を見下ろすようにそびえ立つ標高216mの鎌倉山。ここから眺める雲海は、冬の風物詩、とくに朝日が昇る風景は絶景です。雲海が見られなくても、展望台からの眺望はとも見応えがあります。眼下には清流が大きく蛇行し、那珂川を挟んで長閑な田園風景が広がります。その先には山々が連なり、いつまで見ても飽きないパノラマです。また、鎌倉山の麓には「そばの里まぎの」があり、地粉を使ったおいしいそばが味わえます。



馬頭温泉郷からの眺望 (那珂川町)

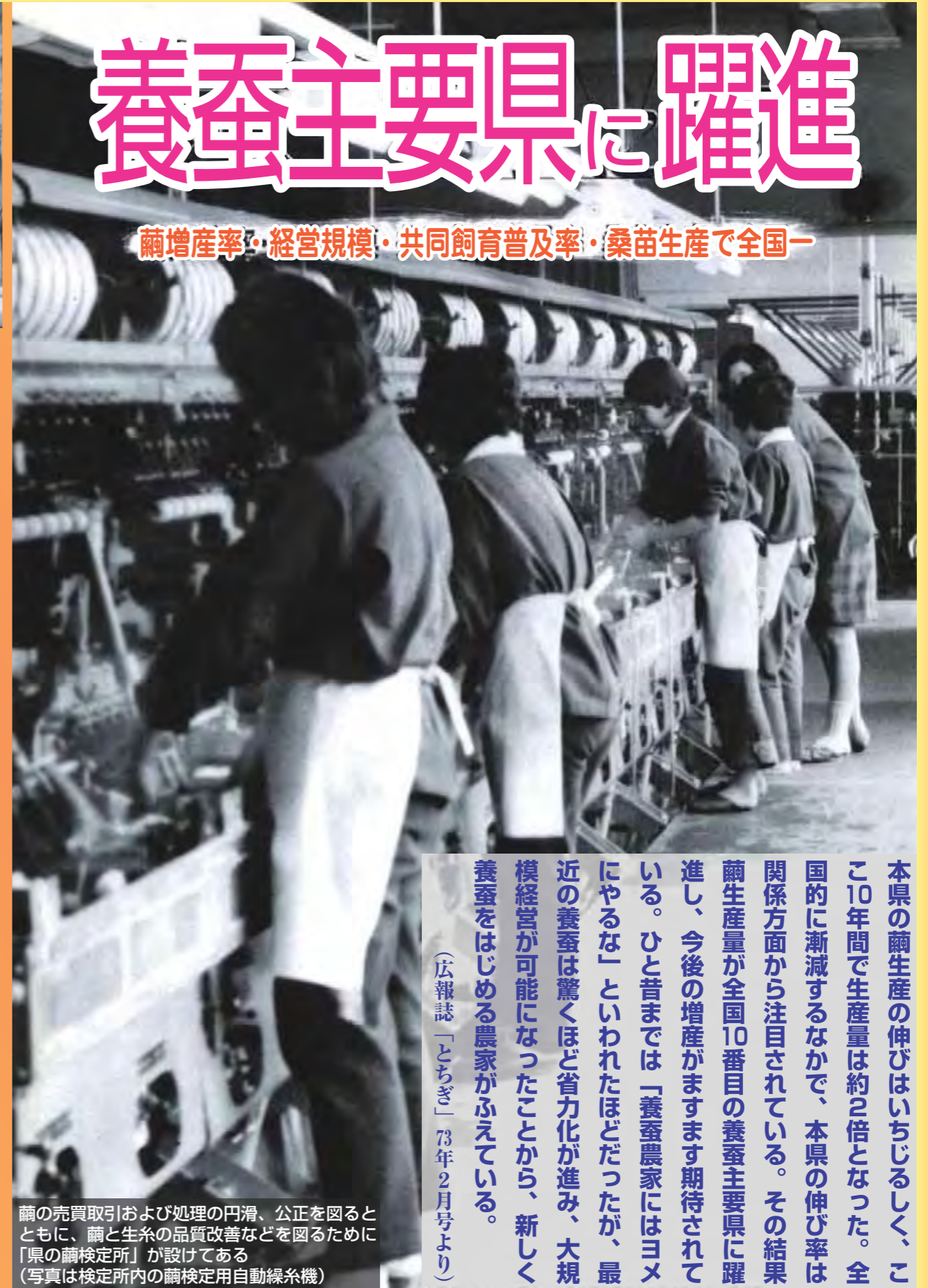
馬頭温泉郷は、那珂川の東側にあります。高台からは那須や日光の連山が一望でき、とくに夕日がきれいです。馬頭温泉郷の近くには馬頭院や唐の御所、また茨城県境近くには鷲子山神社とりのこさんがあり、名所巡りも楽しめます。



のどかな田園の正月風景は、たこあげ遊びで幕をあげた（氏家町=さくら市=狭間田地内） ●広報誌「とちぎ」1973年1月号より

養蚕主要県に躍進

繭増産率・経営規模・共同飼育普及率・桑苗生産で全国一



繭の売買取引および処理の円滑、公正を図るとともに、繭と生糸の品質改善などを図るために「県の繭検定所」が設けてある
(写真は検定所内の繭検定用自動繰糸機)

本県の繭生産の伸びはいちじるしく、ここ10年間で生産量は約2倍となった。全国的に漸減するなかで、本県の伸び率は関係方面から注目されている。その結果繭生産量が全国10番目の養蚕主要県に躍進し、今後の増産がますます期待されている。ひと昔までは「養蚕農家にはヨメにやるな」といわれたほどだったが、最近の養蚕は驚くほど省力化が進み、大規模経営が可能になったことから、新しく養蚕をはじめめる農家がふえている。

(広報誌「とちぎ」73年2月号より)



桑の枝を切る作業(写真左)や飼育管理(写真上)も、従来の10分の1ほどに省力化されている

盛り上げよう 小さな親切運動

街の横断歩道で、お年寄りに手をさしのべたり、バスや電車の中で席を譲る若者たちの小さな親切は数多い



小さな親切運動は「一人のまごころが、多くの人を動かし」いまや、次第に大きな輪となって広まっている。そこでこの運動を盛り上げるためにも、あなたも主役になって、明るく住みよい郷土の建設に務めましょう。

(広報誌「とちぎ」74年2月号より)



宇都宮商業高校の青少年赤十字団は、同市内の一人暮らしのお年寄りを慰問している。慰問には、毎週土曜日を当て5～6人が1組となって交互に80歳のおばあちゃん宅を訪問しては話し相手などを続けているが、おばあちゃんと生徒たちはすっかり「祖母と孫」との関係で一種の親近感にも似た交流を続けている

学生日本一をめざして

ラクロス U22 日本代表

獨協大学ラクロス部主将 田中 裕久さん (小山市)

ラクロスの国際大会「第5回アジアパシフィック選手権大会」が昨年夏にニュージージーランドで開かれました。日本からは22歳以下部門に男女チームが出場し、ともに優勝しました。日本代表、男子チームのリーダー、田中裕久さんは小山市在住。県立石橋高校卒業後、獨協大学ラクロス部に入部しました。ラクロスは、金属製のクロスでボールをパスしながら、相手のゴールをめざし



ラクロス U22 日本代表に選ばれた田中裕久さん

ます。早い選手のシユートは時速160キロを超え、地上最速の格闘技とも。「投げる、走るなど、さまざま要素が含まれる激しいスポーツなので、熱いプレーが見られますよ」と、ラクロスの魅力を語ります。同部は発足20年。田中さんは昨年、記念すべき第20期の主将に就任しました。「険しい道ですが、力を合わせ、勝てる集団」を作り、今年、学生日本一をめざします」と田中さん。



学生日本一をめざして練習に励む田中裕久さん (左)



ピアノリサイタル (東京都内) で演奏する秋田街子さん

交響楽団とのコンチェルトを

第16回コンセール・マロニエ21 ピアノ部門3位

ピアニスト 秋田 街子さん (足利市)



コンセール・マロニエ21 で3位の秋田街子さん

第16回コンセール・マロニエ21のピアノ部門で、足利市の秋田街子さんが3位に入賞しました。同コンクールは、21世紀に飛躍するクラシック音楽界の有望な新進音楽家の発掘などを目的に(財)とちぎ未来づくり財団が毎年主催しています。今回は、ピアノと金管部門をあわせて146人が応募。ピアノ部門での本県出身の入賞者は6人目です。「とてもレベルの高いコンクールなので、あえて難しい曲で挑戦しました。演奏

に集中できたことが良かったと思います」と秋田さん。本選での演奏曲はシユーマン作曲の「交響的練習曲作品13」でした。秋田さんは桐朋学園大学卒業。同大学付属「子供のための音楽教室」でピアノ講師を務めながら、全国各地で演奏活動を行っています。「これまでではソロのリサイタルが中心でしたが、大きな交響楽団とのコンチェルトが夢。ぜひ実現したいです」と秋田さんは言います。



「とちぎ元気グルメ選手権」グランプリ

しもつけ丼



本気家 **源天** 道の駅店
栃木県下野市薬師寺 41
道の駅しもつけ内
☎ 0285-37-7357

こだわりの鶏肉をベースに、ご飯の上にネギなどの新鮮野菜をのせ、塩味で仕上げた「しもつけ丼」。鶏は、昔ながらの自然に近い飼育方法で育てた地鶏。米は土づくりときれいな水にこだわり、有機栽培のコシヒカリ。素材はすべて地元下野市産。地産地消にこだわりました。味は塩味（写真）のほか、照り焼き、ごま味の3種類があります。柔らかい鶏肉と、しゃきっとした白髪ネギとの相性が抜群。子どもからお年寄りまで幅広い人たちに好評で、同店の一番人気のメニューです。みそ汁とお新香が付いて850円。この「しもつけ丼」は、昨年11月に開かれた「とちぎ元気グルメ選手権」で、予選を通過した40グルメの中から54000人の来場者による人気投票の結果、1位に輝きました。

読者プレゼントのお知らせ



- 「暮らしの歳時記」
黒田杏子さん著
(岩波書店)
合計 10 人様
広報誌「とちぎ」に連載
した「とちぎ歳時記」を
1冊にまとめた黒田杏子
さんの著書です。

- 栃木県マスコットキャラクター
とちまるくん缶バッジ
(2 個セット)
合計 10 人様



(応募方法)

ハガキに希望の品を記入の上、①郵便番号②住所③氏名
④年齢⑤電話番号⑥フォトとちぎへのご意見ご感想を記
入の上、下記の住所宛てご応募ください。

- (締め切り) 第1回 平成 24 年 1 月 31 日 (火)
第2回 平成 24 年 2 月 29 日 (水)
各回とも 5 人

(宛て先) 〒 320-8501 栃木県宇都宮市塙田 1-1-20

栃木県広報協会 ☎ 028-623-2191



栃木県マスコットキャラクター「とちまるくん」

フォトとちぎ 2012 冬号

2012年1月1日発行 発行責任 栃木県広報課 編集発行 栃木県広報協会
〒320-8501 栃木県宇都宮市塙田 1-1-20 ☎ 028 (623) 2191