

## 事前リサーチ

酒蔵の空間の特性や直面している問題を探るべく、4都道府県5地域を巡り、いくつかの酒蔵に見学を訪れリサーチを行った。地域や時代による違いや共通点なき様々な発見があった。また、現在製造を休止している酒蔵Bを移転する酒蔵として設定させていただくこととした。

### ① 銚子

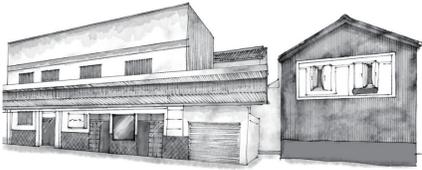


銚子市は全国屈指の漁獲量を誇る漁港と醤油醸造の町。入り口は狭いけれど、中に入れば広い地形になることから、酒器の「銚子」が地名の由来になったと言われている。そんな銚子には3つの酒蔵が残っていた(現在は1つのみ)船運が盛だった利根川沿いには川岸には回漕店、汽船会社、旅館、米穀肥料商、八百屋、菓子たばこ店、川魚店、酒屋、醤油の製造屋等々が軒を連ねていた。



塀と樹々に囲まれ閉鎖的な印象を受ける外観。正面も重たい雰囲気。老朽化が目に見えて分かる。「冬はまだ寒いが夏の温度管理が大変。大型の冷蔵庫を設置せざるを得なかった。電気代の負担が増大して大変。」とのことだった。

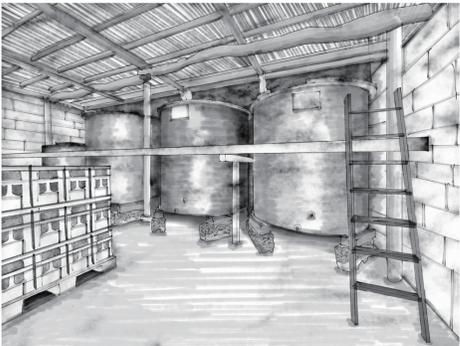
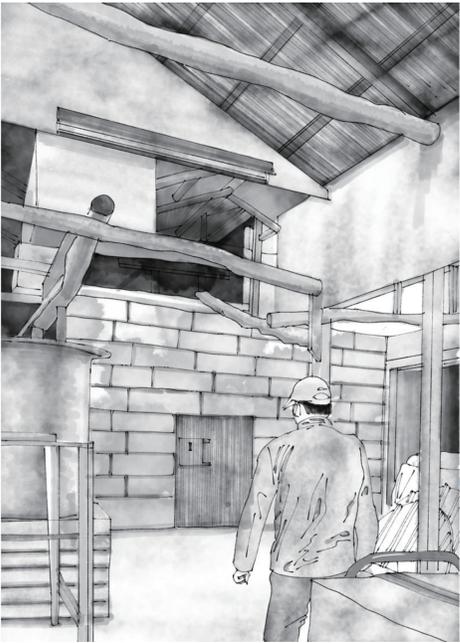
### ○酒蔵C



海付近の市街地にある酒蔵。明治時代のやり方を忠実に再現した石蔵での酒造りが評価され登録有形文化財に指定されている。



- ・孔を多く含む大谷石による蔵によって外気の影響を受けにくいため影響を最小限に抑えられている
- ・麹室の床、壁、天井の木材の裏に米のみみからを敷き詰めることで余分な湿気をとり外気の影響を受けにくくしている
- ・温度管理は膠に水の中に入れたステンレスパイプを入れて冷やす中からの冷却と、タンクに水が流れるホースを巻き付ける外からの冷却の二つによって行っている
- ・流通は銚子が8割、朝・神橋が1割、通販(ネットではない)が1割であり、話をし、客との心のつながりを大切にしながら販売している
- ・工程ごとに建物が分かれており中と外を行き来するような構成になっている
- ・煙突は今使っていないうえ倒れたら危ないので撤去した。



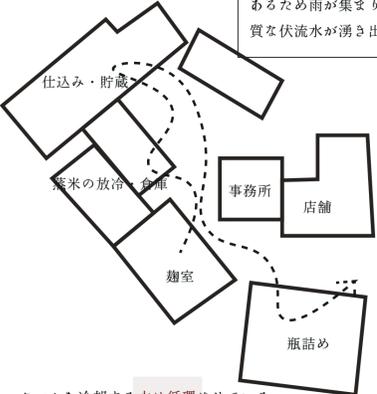
### ② 知多半島



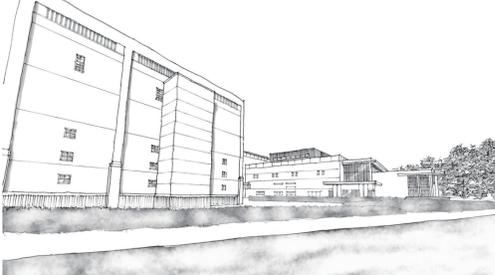
#### ○酒蔵D



屋根が複雑に連なる。周囲に川はないが谷地形であるため雨が集まり、良質な伏流水が湧き出る。



- ・タンクを冷却する水は循環させている
- ・跡継ぎがいなくて不安に感じている
- ・作業空間のほとんどに窓がなく中は暗い
- ・工程ごとに建物が分かれており中と外を行き来するような構成
- ・煙突は撤去した



- 作業空間が垂直に展開していくビル型の工場。5階建て以上のものが多く、平面的な規模も大きいため非日常感はあるものの親しみやすさは欠ける。
- ・階段の上り下りが大変
  - ・天井高の高さを生かしホールとして地域に開放している
  - ・廊下に窓がない
  - ・万が一作業工程の中で酒に悪影響を及ぼす菌が発生した場合の被害を最小に抑えるため、工程ごとに室を隔てている

愛知県の知多半島は海運の便が良く古くから醸造業が盛んな土地柄。最盛期には200以上の酒蔵に加えて、味噌、酢、たまり醤油といった醸造蔵が並んでいた。数こそ激減したものの、今でも伝統製法にこだわる蔵が残っている。



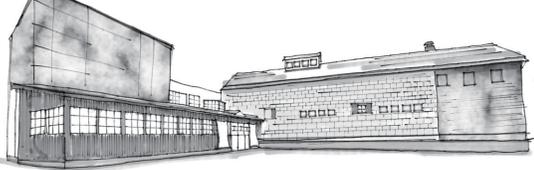
伊勢湾台風で以前の蔵が流された後(60年前前)に建てられたため、耐久性を考えたRC造でつくられた酒蔵。



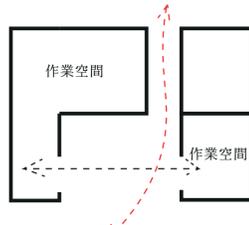
- ・RC造がゆえに夏は暑く冬は寒い
- ・「酒蔵はただ酒をつくっているというだけの場ではなく文化である」
- ・麹室のみ木造で壁にもみ殻を敷き詰めており、定期的にもみ殻の入れ替えを行っていたため取り外しがしやすいつくりとなっている
- ・煙突は使用しないため撤去している

麹室へ続く廊下。菌を隔てる空間であり、製麹前に気持ちを整える空間でもある。

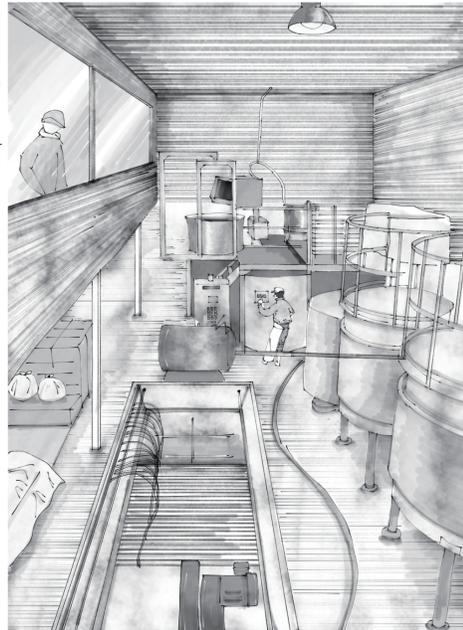
### ③ 小樽



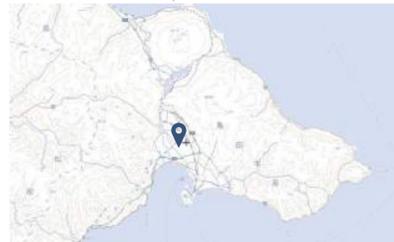
- 自由に見学ができる蔵。海外の人が多く見られた。
- ・四季醸造のため一度に造る量が少なく済み、省スペースにできる(ただし一年中機械を稼働させなければならない)
  - ・石造りのため温度コントロールがしにくく困っている(冬一度冷える冬温まりにくく夏は冷えにくい)
  - ・かつて輸送手段の中心だった船による交通の便の良さから海の近くに造られた
  - ・外部の人の動線と作業動線が混ざってしまった



- 海浜緑地のすぐそばの酒蔵。煙突も残る。
- ・仕込みは6、7、8月以外の時期全てで行う
    - もとは天然酒造の蔵であったものを盛田 金しゃち酒造に譲渡し、昔は蔵人が休みなく仕込んでいたのが12年前から社員による造りとなったため、1週間にできる酒の本数が3分の1となり、仕込み期間も3倍となった。
    - 夏の暑い期間も仕込みを行うため暑さとの戦い。
  - ・夏の醸造期間に温度が上がすぎないように冷却するが、仕事が少ない時期なのに電気代がかかるのが精神的にくる
  - ・温度管理では、建物の老朽化によりエアコンが効かず、チラーを用いている
  - ・煙突は2本あるもののせちからも使用していない。シンボリックな存在であること、解体するのにもお金がかかるため残している。



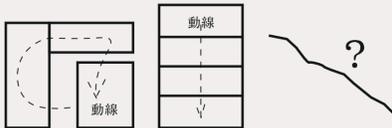
### ⑤ 函館



- ・ショップの運営も含めて5人の蔵人で行っており、杜氏は置いていない
- ・蒸米の放冷に外気を取り入れている他、精米した米を取り入れる所が外気と通じており、そこから空気が侵入し、-10℃を下回った日は作業場が凍ってしまった
- ・麹室と酒母タンクの置き場がガラスで隔てられており、断熱性が足りずに結露してしまい、少しずつ断熱材を増やしていった
- ・外気の影響を抑えるために特別な工夫をしているというわけではない
- ・蒸米をタンクに入れた後急冷させる際は氷を用いている
- ・自由に見学ができるようにガラス張りになっている
- ・見学スペースには道南杉が用いられており、材のあたたかみを感じてもらいたいとの思いから靴を脱いで上るようになっている

## 分析

### ① 垂直展開と水平展開



昔ながらの水平に展開されるタイプと、時代の流れと共に生まれた垂直に展開されるビル型のタイプがある。水平の場合、作業ごとに分棟となっていることが多く内外を行き来する動線が生まれるのに対し、垂直の場合の動線は上下方向が中心となり、階段での移動が多くなる。垂直の場合酒を重力に従って落としていくことができ無駄な攪拌を減らすことができる。斜面なら双方の良いところを取り入れられないだろうか。

### ② 働き方の変化



家族単位で経営している酒蔵と企業が経営している酒蔵とがある。企業が経営しており社員が造りを行っている酒蔵では昔のように休みなしで働くというわけにもいかず規定の休日を取らなければならないため、一週間に造られる酒の量が減り、一年のうちに稼働しなければならない期間が長くなってしまふという。それは温暖な時期にも製造を行う必要があることである。

### ③ 温暖地と寒冷地

酒づくりに関しては、発酵によって生じる熱が影響するため寒冷地でも冷却は必要になるためあまり大きな差は見られなかったものの、温暖な地域になればなるほど夏場の冷房にかかる負担は大きくなっていることが、会話を通して感じられた。寒冷地は寒冷地の苦惱があり、寒すぎて床が凍ることがあるという。凍るほどの寒さを酒造りに生かせないだろうか。

### ④ 煙突の有無



米を蒸す際に使われていたが、ボイラーが生まれたことで使われなくなった煙突。その有無は酒蔵によって異なっていたが、酒蔵のシンボルだから残しているという声が多く見られた。

### ⑤ 四季醸造

本来、日本酒は冬の寒い時期に造られるのが常であったが、現代では機械による温度管理が可能になったことで四季醸造を行う蔵が増えている。四季醸造の場合、一度に造るべき量が少なくなり、規模が小さく済むというメリットがある。しかし、外気の温度に従って製造を行うという日本ならではの有り方には反するもののように感じた。広大な土地と寒冷な気候をもつ北海道においては寒造りを続けていくのも良いのではないだろうか。

### ⑥ 地域への開き方

建設された年代が最近になるにつれて、地域に対してせう開かかを意識した酒蔵が増えているように感じた。長く愛される酒蔵になるためには酒の味だけでなく地域住民との関わり方も重要である。しかし、開くにあたって、作業動線と来館者の動線が変わってしまった。製造を行うという日本ならではの有り方には反するもののように感じた。広大な土地と寒冷な気候をもつ北海道においては寒造りを続けていくのも良いのではないだろうか。