

特定非営利活動法人
多摩都市構想研究会

2025春季セミナー

「多摩散策コース」報告

多摩のお酒と川合玉堂画伯

日時：二〇二五年二月十三日

参加 会員十名、友人四名



「多摩散策コース」報告

多摩のお酒と川合玉堂画伯

第1章

ちよつと面白い
分かりやすいお酒の話

講師

(株)

小澤酒造
小澤順一郎会長

第2章

何故、玉堂画伯は狩野派
と円山派を融合できたか

第一章 ちょっと面白い

分かりやすいお酒の話

一 酒と飲料水の違い

お酒には、酒税法という法律があつてアルコール度数1.0%以上の飲料をお酒と言います。だから0.5%だとお酒じゃないんです。管轄が違つてお酒になると、監督官庁が国税局になる。お酒じゃないと厚生労働省、つまり、清涼飲料水かお酒かです。ですからうちには保健所は来ませんが、国税局はちよくちよく来ます。

二 酒の仕込み

アルコールは、一体どうやってできるかというと、ブドウ糖を酵母という微生物が食べて、アルコールと炭酸ガスにすることで生まれます。お酒の種類は色々あります



が、醸造酒でいうと、原料の葡萄糖が葡萄糖ジュースの場合はワイン、麦芽糖液の場合にはビール。日本酒の場合は原料がお米なので、これは葡萄糖ではなくて澱粉ですから、それを、麹菌を使って糖化させます。ご存知だと思いますけれども、麹はカビの一種で、糖化酵素を出して澱粉をぶどう糖に変えてくれます。それに酵母を入れて、つまり澱粉・ぶどう糖・アルコールという段階を経て発酵させる。

ワインやビールみたいに単純にぶどう酒をアルコールにするっていうよりは手がかかるというか、関わる人間の感性や努力が酒質に影響するとそういうことになります。

三 小澤酒造の蔵の場所

この辺は今は東京都青梅市沢井といつて、

生活圏としては奥多摩です。青梅以西は皆さんもご苦労されたと思いますけど、電車の本数は減るし、コンビニの数は減るし奥多摩だなと思います。青梅から向こうとは生活圏違うかなと思います。

江戸時代は武蔵国で、明治になって廃藩置県で神奈川県になります。神奈川県相模郡です。

その後今から一三〇年ぐらい前ですが、江戸時代から多摩川の水は江戸の人たちの飲料水だったので、よくよく考えてみるとこれが神奈川県ってまずいんじゃないのって、当時の東京府の人が思った。それで多摩川の源流まで全て東京都にして、根っこに小河内ダムを作って水利の安定供給を図ったということです。

今、川崎は神奈川県ですけど、それ以前

は東京だったんです。物々交換されたんですね、良かったか悪かったか。

四 蔵のアイデンティティ

お酒の原料は今申し上げました通り、米と水なんですけれども、お米というのは昔はお金と同じだったぐらいですから、移動と貯蔵が可能なのですね。

移動と貯蔵が可能ということは我々はこのでお酒を作っているけれども新潟のお米も使うし、兵庫県のお米も使うし、好きなお米を買うことができるので、それを日本中の酒屋がやっているわけですから、お米でアイデンティティを出すというのは実は難しい。

ということ、原料面からのアイデンティティはお水ということになります。奥多

摩のお水でお酒を作ってますというと、うちしかないだろうなというふうに思います。ですからこの環境というか、田舎というのはむしろ酒づくりには幸いしているかなと思います。

五 二つの井戸

井戸は実は二つあって、ここ(酒造の奥、写真)から採っている水がうちのオリジナルの水です。もう一つは多摩川の向こう側四キロぐらい引いてきた水を使っています。それぞれ「蔵の井戸」、「山の井戸」と呼んでいます。水ってみんな同じだと思いますけど、やっぱりそれぞれ性質や持ち味が違います。オリジナルの水は中硬水。つまりミネラル分が豊富ということです。水に溶けやすいということでカルシウムが多

いと思います。皆さん乗ってきた青梅線はもともと浅野セメントに石灰を運ぶための電車で、人間を乗せたのはそれから後です。石灰はカルシウムですから、蔵の井戸は硬水なわけです。軟水には軟水の良いところがあります。多摩川の向こう側から無理して引いてるのは、あれが軟水だからです。



ミネラル分が少ないと味が変わるといふより、どう違うかっていうと、硬水は酵母にとって元氣が出る水です。酵母は元氣が出ると餌を食べて自分の体を分裂させ自分を増やします。餌はブドウ糖だからブドウ糖の少ないお酒ができる。つまり辛口ができるという理屈です。

兵庫県の灘は、西宮の水って意味ですが、宮水と呼ばれる硬水でお酒を作ります。灘のお酒って、菊正にしる剣菱にしる、辛口で通っているのはそういうことです。

お隣、京都の伏見は軟水です。まあだからお茶が美味しいわけだけど、そうすると伏見のお酒は甘みのある柔らかいお酒になる。

酒は嗜好品だからどっちがいいという問題でもないんですが、江戸っ子みたいな、

まあなんていうかな、佃煮かじってガブって飲むわけですよ。そうすると辛口の方が美味しい。

一方、京料理みたいに出汁をきちんととって旨味っていうものがお料理の中にあると、ちよっと優しい甘めのお酒の方が美味しい。京都のお酒は京都で飲まれて、灘のお酒は江戸で飲まれてた。

そういうことで江戸時代、うちも最初この水で造ったっていうのは、そういう意味でいいお水だったっていうことだと思えます。

「腐造知らずの名水」と呼ばれたそうですが、硬水は雑菌が繁殖しにくい。酒は雑菌が繁殖するとお酢になってしまうのですが、酵母に元氣があるとそうなりにくい。それがいい水だったわけです。

しかし、今みたいに吟醸だとか大吟醸だとか発酵をコントロールしてお酒を作る時代になると、元氣が良い硬水より、大人しい軟水の方がやりやすいんですね。ですから吟醸、大吟醸になると軟水を使うし、生もとという伝統的な造りの酒の時は、硬水と使い分けをしています。でも一つの蔵で井戸二つ持ってて性質が違うなんていう蔵はないと思います。ラッキーですね。

山の井戸は多摩川対岸の山の湧水を4キロ引いてきています。そうまでしてと言われますが、表層の水は酒造りには使わないのです。

なんでかという、表層の水って雨が降ったりとか天候によって水質が変わってしまうので、水質の変わらない井戸の水が欲しいわけです。

澤乃井を造る ふたつの湧き水

澤乃井は、蔵の裏山にある通称「蔵の井戸」と、多摩川対岸の山深く20年ほど前発見された「山の井戸」のふたつの湧水を持っています。

いずれも「鉄分やマンガンといった不要な成分が少なく、有機物をほとんど含まない」という仕込水としての要件を高いレベルで満たしています。

性質の違うふたつの水によって広がる酒造りの可能性。いずれも奥多摩の自然からの贈り物です。



「蔵の井戸」

蔵裏の壁に蔵の裏に掘られた140mにも及ぶ縦井戸。ミネラル分が多い中硬水。



「山の井戸」

酒蔵から約4km離れた山奥にある井戸。明細の鉄わり明に見え、穏やかな軟水。

六 古酒

ここに並んでいるお酒は古いお酒です。

日本酒は、基本的に一年サイクルのお酒です。すから、こうやって長く置く概念はないんですけれども、どの蔵も道楽でどうなるかやってみたいくなるっていうのが理由ですね。

やってみると、色が茶色くなって味が濃くなって、お刺身には合わなくなってくるけど、うな重にはいいんじゃないみたいな感じになってきますね。

あまり一般的でないし、たくさん売れるものでもありませんが、こうやって並べておくと皆さんが興味を持ってくださるという効果はあります。

よくこうやってご案内をしていると、普通のお酒とこういうお酒と、どっちが美味



しいんですかっていうことをご質問でいた
だくんですけど、嗜好品だからもうしよ
うがないわけ、どっちが良いも悪いもない。
それでもどっちが美味しいんでしょうねっ
て言われるから、若い酒と熟した酒、両方
良いんです。ただ個性が違うんですってそ
ういう風にお話してます。

あの中に火落ち菌、お酢を作る菌が入っ
ちゃうとお酢になっちゃう。ワインにそれ
が入るとワインビネガー。だからあの中が
無菌でキャップが閉まっていれば、ある意味
缶詰ですから熟成はするけど飲めなくなる
ことはない。お酢になったって飲めるはず
ですけどまずいよね。

七 ホウロウのタンクと酒税

ホウロウのタンクということは、内側が

グラスライニングつまりガラスになってい
るということです。

先ほど国税局の話をしましたけど、なん
で国税局が管轄かというと、お酒には酒税
が入っているからです。例えばこのタンク
いっぱいにお酒が入っていると、下から四
〇センチぐらいは酒税です。酒税は国税で
す。国民の財産、皆さんの一人一人のお金
がここから下にある。ここから上がうちの
ものです。

だからこのタンクは国の金庫です。我々
はお酒という形で国のお金をお預かりして
いるということだから、国税局は、ちゃん
と管理してねというわけです。

このタンクは、8101リッター、これ
は8109リッター入りますよ、という表
示です。

金庫ですからね、実際の容量です。そう
いうことで金庫の大きさが全部正確に測っ
て記入をされているということです。酒税
ですが日本酒の場合は1.8リットルで二
百円ちよつとです。間接税ですけど、同じ
間接税である消費税と違うのは価格に連動
しないということです。一升一万円のお酒
でも二百円ちよつと千円のお酒でも二百円
ちよつとですか
ら、高いお酒を
買った方がお得
ということにな
ります。



八 酒造りの手間

先ほどお酒のできる仕組みはお話をいたしました、仕込み水に蒸したお米を入れて米麴を入れた培地に、酵母を入れたものが酒母、酵母の塊です。

仕込み水、つまり本番ですが、仕込みタンクに水、米、米麴、酒母を入れて発酵させます。タンクの中でお米は麴によって糖化されて葡萄糖になります、それを片っ端から酵母が食べてアルコールにしていくということ、糖化発酵とアルコール発酵が同時進行していくわけですね。

ワインやビールは原料に酵母を入れたらばもうすることないですよ、（しているとは思いますが）、だけど、日本酒の場合、二つの発酵のバランスを人間が取ることで味を調整していくので、うまくもまず

くも人次第、人間の存在は大きいということですね。

ワインはぶどうを作るまでが勝負。いいぶどうが出来れば成功の確率が高い。ぶどうジュースのままぶどう糖がアルコールに変わるだけだから、そういうことになるわけだけど、日本酒とは良い酒になるポイントが違うということですね。

発酵後は要するにドブクロになるわけですが、これを搾って酒と酒粕に分けます。この窓の向こうが上槽室、お酒を搾る部屋です。

九 ろ過

本当はですね、濁酒で売りたいところ、面倒くさくないからですが、濁酒は売っちゃいけないんです。我々が国からいただい

ているお酒を造っていいという権利は「清酒製造免許」というんです。

清酒、清い酒というのは日本酒のことですけれども、もう一方で濁酒に対して清酒なんです。つまり、必ず搾ってから売らないとそういうことを言われていますから搾らないわけにはいかない。これも理屈としてはわかります。

国税局は、アルコールに税金かけてますから、濁酒というのは、今日はアルコール度数が十五度だけど、明日は十六度、明後日は十七度になっていくという代物ですから、つまり税金の元が変動するっていうのは、気持ちが悪いから必ず搾ってねっていうことです。

今日も蔵蔵会で皆さんに濁りが出てきますけど、搾る布のメッシュは言われてない

んで、濁り酒を造ることは可能なんです。

十 酒粕

槽（ふね…酒を絞る装置）で搾り終わると濾布に酒粕がくっついております。酒粕はこうやって剥がして酒粕として、また皆さんに買っていたかどうかということになります。

何年か前に酒粕がとても体にいいということが放映をされて酒粕の注文がいっぱい入りました。もっと造れと言われてね。それは無理です。副製品だから。なんで体にいいかというと、一つは麴の発酵食品としての栄養、それからもう一つは酵母の発酵食品としての栄養、つまり二つの発酵を経過した結果なんです。

それから、澱粉はアルコールになっちゃ

ってるわけだから、食物繊維が多いということ、とても体に良いですって言われたんです。

食物繊維はともかくとして酵母の発酵、麴の発酵によって生まれたアミノ酸とか有機酸とかは、お酒の中にも入っておりますので、なるべく液体で摂取していただくのがいい。固体じゃないから噛まなくていいし、酔っ払うし。

十一 酒造好適米

さて酒造りの秘密についていくつかあります、当然お米にもあります。

これはコシヒカリ、つまり飯米、食べるお米ですね。こちらは山田錦、酒造好適米というお酒の専用米です。これも品種改良されてこうなっていくんですけれども、そ

の間に食べたらいまいかまずいかということとは一切考慮されていないのでお米屋さんには並ぶことはありません。全量酒屋にきまず。他にもいろんな酒造好適米があります。

こうやって見ると、粒が大きいのは一つの特徴ですけど、粒が大きいっていうことは、お米をたくさん磨いても平気だよっていうことです。小さいお米をたくさん削るとゴミになっちゃうけど、大きいお米だと削ってもこうやって芯が残る。そういう意味です。大吟醸用のお米は粒が大きい。

十二 大吟醸と吟醸の違い

なんでお米を小さく磨くかというとお米というのは中心部ほど澱粉の割合が高く、外側に行くほどタンパク質が多くなる。タンパク質は、最終的にはアミノ酸だ

から旨味です。旨味の少ないつまり大吟醸を造ろうと思うとお米を小さくするし、逆に旨味があつていいということならあまり削らなくてもいい。

削れば当然大吟醸になって手間もかかるしコストもかかるから値段は高くなる。だけれどお米を小さく磨いた方が上等だ、磨けば磨くほどいいんだということではなくて、あるタイプを作りたいんで何パーセント磨こうかなっていうことです。

例えば、私は大吟醸より吟醸ぐらいの方が好きなんですけど、それは大吟醸よりも旨味が多少あるので、お料理なんか食べてるときは大吟醸より吟醸の方が美味しく食べられる。そういうことです。さて食べるお米でも当然精米はしますが食べるお米はぬかを大体八〜九%。茶色い赤ぬかと呼ばれ

る部分を摂って白くなったら機械を止めます。ぬかは実はお米で一番栄養があるところなんです。栄養って何かっていうと、ビタミンとミネラルです。これを削って白くなったものはほとんど澱粉です。

澱粉は太るだけですから、本当はこれを食べると白いところは食べても食べなくても



いいぐらいなんだけど、美味しい方がいいから削っているということです。

でも、ぬかも無駄になっていくわけではなくて、だいたい豚の餌です。豚はこれを食べて八ヶ月、九ヶ月ぐらいで、出荷され我々の口に入るから、遅かれ早かれ人間が食べています。ぬかで食べるか、お肉で食べるかですね。それはお肉で食べたほうがいいよね。

十三 ぬかの使い道

お酒を作る場合は、赤ぬかが終わってお米が白くなっても磨いていますので、白いぬかが出ます。これはお米の粉だから、豚にやるのではなく、じゃあ、我々が食べましょうということですね。成分的には上新粉だけど、実は上新粉ではありません

ん。どこが違うかというと、上新粉はお米を砕いて作ってるから粒子が大きい。ということは、水分を与えると食感が出たりとかお団子を作ることができるんですが、これはお米を磨いた粉だから目つぶって触ると分かんないぐらいに細かいんです。ということはお団子じゃなくて糊になってしまいうので、これ単体で何かにするっていうのはなかなか難しい。

でもこれを混ぜることで、例えばおせんべいの食感が変わるとか、そういうことで補助澱粉として使われているようです。コロナの時に、お酒が売れなくてみんなお酒を作るのすごい絞った年があるんですけど、その時に当然この粉が出なくておせんべい屋さんが困ったという話がありました。

(参考) 日本酒の製造過程

1 仕込み 仕込み水に蒸したお米と米麴を入れます。これが発酵の「培地」となります。

2 発酵 培地に酵母をいれて発酵させます。2つの発酵が同時に進行します…
(1) 糖化…お米がデンプン分解酵素によって葡萄糖になる。

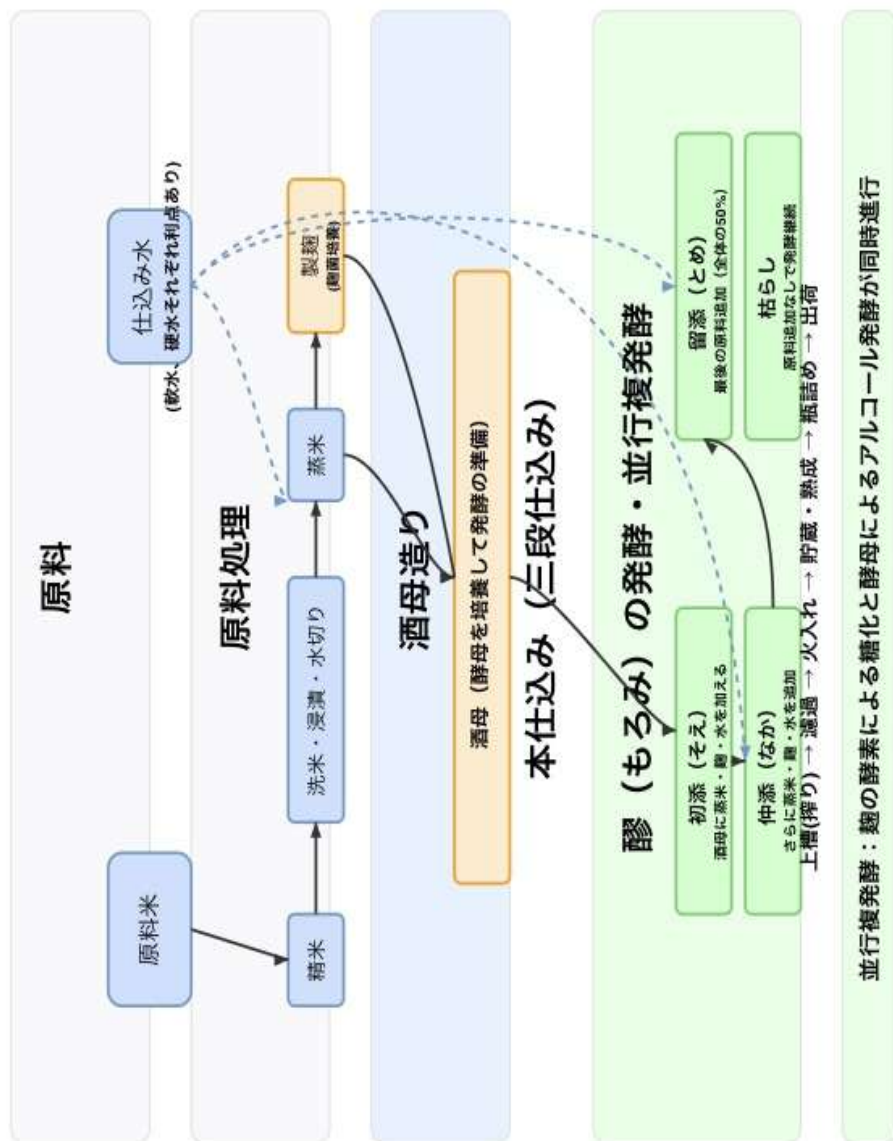
(2) アルコール発酵…葡萄糖が酵母によってアルコールに変わる。

杜氏など酒造りの職人がこの2つの発酵のバランスを調整します。

3 濾過 発酵が進むと濁酒(どぶろく)

になります。この濁酒を濾過することで清酒が完成します。

この工程は、「並行複発酵」と呼ばれる日本酒特有の製法で、デンプンからアルコールへの変換が並行して行われるのが特徴です。



十四 酵母はクローン

ついでにちよつと酵母の話をしましよう。酵母は単細胞でブドウ糖を食べてアルコールに変える仕事をするということを言いましたが、単細胞ですから、お父さんとお母さんがいて、子供ができて、お父さんとお母さんとそれぞれ多少似てるけど違うのが動物の世界じゃないですか。単細胞ってクローン作って増えるんですよ。だから私が一匹の酵母だとすると、ブドウ糖を食べて翌日私が二人になっている。それを延々と繰り返すわけだから私ばかりになります。こういうお酒を作りたい、主に香りですけど、こういう香りを出すお酒を作りたいと思つたら、そういう香りを出す酵母を入れて、他の酵母を入れなければ完全にその酵母の作品としてのお酒ができるわけで、

バナナ様の香りを出す酵母とか、リンゴ様の香りを出す酵母がありますので、酵母は選んで使うということになります。

十五 旨味は麴

一方で、じゃあ旨味って何が出すのっていうと、旨味は麴です。麴はうちで作ってるかっていうと、米麴はうちで作ってるけど、その元の種麴を作ってるのは日本に数社しかないんですよ。

日本中の味噌や醤油や酒屋はいずれその数社から種麴と呼ばれる、あれはカビですから、胞子を買って麴室の中で蒸したお米にふりかけて、米麴にしてお酒造りに使います。その間の技術が酒造会社の技術ということですね。

麴がお酒の旨味を作ってくれる。酵母が

香りとアルコールを作ってくれる。そういう感じですよ。

十六 明治蔵と平成蔵

ここは明治蔵といって、百四十年ぐらい前の建物です。お酒は、実はこの後ろに平成蔵という蔵があつて、そちらで作っているんですけれども、平成蔵ができるまではこの明治蔵でお酒を作っていました。現在は出来上がったお酒の貯蔵庫になっています。このタンクもですから昔は発酵タンクだったんですけど、今は貯蔵タンクです。

十七 越後杜氏

なんで平成蔵ができたかというところ。うちを含めて関東はほとんどが越後杜氏でした。新潟の職人さんがお酒を作ってたんですね。

なんで新潟の人が多いかというと、関東に引つ張つて来やすかったから、杜氏さん、蔵人さんはお米農家の人たち。春から秋までお米を作つて十一月の半ば頃、蔵に来て酒作りをして、三月いっぱい帰るということをしてた。

雪が三メートルも四メートルも降るところだから、冬場は仕事がないんですね。それで今放送禁止用語になりましたけど、出稼ぎでいろんなところに行つて仕事をして、また春に帰る。そういうことです。

日本では年度があつて三月と四月が年度の境ですけど、これはですね出稼ぎが返っちゃうから。公共工事もそれまでに終わらせないといけない。酒造りもそういう日本の特殊事情で三月まででした。元々冬だけの仕事だったんで都合がよかったわけです。

だから、酒造りは十一月の半ばぐらいから三月いっぱいです。酒造りを毎日毎日やって、お正月は一回国に帰るけど、ほとんど休みなしで仕事をします。稼ぎは良かったと思いますが、家族と離れて暮らすのは辛かったと思います。

十八 後継者難

ある時、新潟は田中角栄という人が県会議員に立候補当選をいたします。

角栄さんの公約が「新潟から出稼ぎをなくす」だったんです。毎朝の除雪とか工場の誘致とか、新幹線とか高速道路とか。そういうことをやっていって、だんだん冬場村を離れなくても地元の仕事があるという状況が生まれてくる。

そうすると、酒蔵に行った方がお金には

なるけど、家族と何ヶ月も離れて暮らすのは寂しいから、地元で仕事しようという人がだんだん多くなった。杜氏は後継者難になっていきます。酒蔵は、そうすると、社員を募集して社員がお酒を作るという形に変わっていきます。

社員がお酒を作るようになると、十一月の半ばから三月いっぱい休みなしで作るということはできません。九月、新米の入荷と同時に酒造りが始まって、うちの場合は五月の連休前に最低、蒸しを終えるというタイミングが変わっていきます。

今まで休みなしでやってたのが、週に二日はお休み入れていかないと労働基準監督署に怒られる。そういうふうに酒造りのやってくることは変わらんんだけど、労働環境システムが変わりました。

工程によっては、春と秋は除湿が必要になつたり空調が必要になつたりして平成蔵ができた、そういうことです。

田中角栄さんのことは石原慎太郎さんが「天才」っていう本で彼のことをいろいろ書きましたけど、私も天才だと思いました。他の政治家って新幹線を俺は引くって言うて、新幹線引くわけでしょ。田中角栄さんは出稼ぎをなくすために何をするかっていうことを考えた結果の新幹線だから、視点がやっぱりちよつと違う。でもそのおかげで酒蔵は苦勞したという話です。

十九 タンク

昔は杉の桶です。うちは今でも木桶仕込みをやっているけど、メインの発酵タンクはステンです。貯蔵タンクはホウロウです。

ね。

酒質的にはガラス、つまりホーローがベストです。でも、温度管理はステンレスの方がいいということでも使い分けれます。ステンはぶつかっても割れないですが、ホーローは台車みたいなものをぶつけると、内側のガラスが割れてしまいます。

二十 低温殺菌法

搾ったお酒を濾過して、この中にマイナス温度の冷蔵庫ですけど、ここに貯蔵してあるお酒が生酒と呼ばれるタイプです。冷たいまま皆さんにお届けします。一方、これはプレートヒーターといって熱交換器です。

火入れといいますけれども、お酒を一旦六十五度ぐらいにしてタンクの中に入れて

密閉して急冷して貯蔵します。あの辺のタンクの中にお酒が入ってますけれども、全部火入れされておりタンクの中は無菌なんです。それで徐々に熟成はするけれども、腐敗はせずに、味が乗ってちょうどいい頃に皆さんにお渡しをしています。



なんで六十五度っていう温度になったかなと思いますけど、建前は六十度三十分。これを発見したのはフランスのパスツール（1822〜1895 細菌学者）という人で、彼はワインの熱処理を顕微鏡を見ながらやっていて、それで六十度でいいじゃんということを発見して、それを学会に発表します。

ノーベル賞を取った彼の理論は、低温殺菌法（パスチャライゼーション・細菌繁殖防止システム）といえますけど、必要最低限の温度×時間、無駄な熱を与えないことで栄養とか風味を残すという考え方で、なるべく低い温度で殺菌するという目的を達成するとそういう考え方ですね。

日本では、室町時代以来のお酒造りの本に既に「火入れ」という言葉が出てくるの

で、出来上がったお酒を熱処理すると長期間保存することが可能だということを日本人はもう知っていました。もちろん顕微鏡もないし、学術的な理論もなしでやっていたので、ノーベル賞は全然引っかけりもしないわけだけどやることはやってた。

二十一 仕込み

酒を仕込んでいく中で、麹菌は糖化酵素を出します。我々は麹が出す糖化酵素が欲しいわけで、麹が欲しいわけではありません。お米をふかして一回乾燥させて俗に干飯(ほしいい米)というものを原料にお酒を造ります。干飯は外側は乾燥してるけど、中は湿ってます。それで米麹を作ります。麹菌はカビなので湿ってるのが好きです。米の中に入っていくんですよ。お酒を造

る過程で米麹がだんだん溶けて小さくなっていきますが、芯まで麹菌が入っているのが糖化酵素は、最後の最後まで供給され続けます。麹菌は生きている限り最後の最後まで糖化酵素を供給し続けます。

二十二 元禄蔵

元禄時代の建物かというのと、それは実はよくわからないんですけれども、うちが創業が元禄十五(千七百二)年なので、元禄蔵と言っております。ここも今はもっぱら貯蔵用の蔵ですね。だんだん向こうに移っていくって感じかな。

昔はここでお酒を造ってて、それから明治蔵で造るようになって、それから平成蔵で造るようになって徐々に西に押していったというか、そういう感じがいたします。

酒蔵という言葉がありますけれども、お酒を造る工場のことです。

何故、酒蔵というかという、土蔵の蔵でお酒を造っていたので酒蔵になりますね。なんで土蔵の蔵でお酒を作るかというと、大変厚い土壁で覆われているので、建物自体の質量が大きいから外部の温度変化がなかなか伝わらないというか、温度が安定しているので発酵とか貯蔵に向いていた。そういうことですね。

上に白いへりがありますけど、その上に屋根が乗っているんですけど、屋根はね、蓋のように乗っているだけです。普通は屋根をくっつけるじゃないですか。乗っているだけ、上も全部土で覆われている。土の箱を作って屋根をポコッと乗せてある構造です。だからこの間は風がスースー通りま

す。そこも光が見えますけど、あの部分は空間なんです。



二十三 酒林

そこに今風で揺れておりますけども、酒林(さかばやし)が下がっております。これは杉の葉っぱを束ねて丸くしたもので、作り酒屋のシンボルですね。もともとは、奈良県の三輪大社というお酒の神様の神社のお神木の杉の枝を神棚に上げたのが最初と言われています。

新酒ができた時に新しいものに付け替えるので、新酒を待つてる皆さんに、新酒ができたぞっていうことをお知らせをする効果があります。

うちの場合は、蔵開きを十月の二十何日にやるんですけど、その時に新しいものに付け替えてお客様と新酒の誕生をお祝いします。



第二章 川合玉堂画伯
なぜ狩野派と円山派を融合できたか。



(写真はホームページ)

本日は、玉堂美術館と小澤酒造の見学とお話を聞く会ということで催しをしました。が、残念ながら強風による交通混乱によりまして玉堂美術館には行くことはできませんでした。しかし、酒造の見学をたつぷりあまり普段見られない酒造と、それからさらに含蓄のあるお話を伺いまして、大変楽しい時間を過ごさせていただきました。

これからは小澤酒造株式会社の小澤会長さんからのお話を伺いながら、お酒と料理を十分堪能して、ゆっくりと懇談しながら楽しい時間を過ごしていきたいと思ひますのでよろしくお願ひします。

ほぼ一時間近く蔵の中をご案内いただき、納得のいくお話をいただきました。引き続き川合玉堂画伯のことをお話をいただきましたと思ひます。よろしくお願ひします。

一 玉堂の生い立ち

先ほど蔵のご案内をお付き合ひいただき、大変ありがとうございました。美術館は行っていただけなかったんですけども、玉堂については、図録を家にあったのを持ってきましたので、お話しします。

玉堂は愛知県で生まれて、それからちょっと面白い話なんです、お父さんが年をいったからの一人っ子でしたので、玉堂を溺愛するわけです。

溺愛するとだいたいダメになっちゃうんですが、玉堂の場合、うまくいった例ということになります。こいつはどうも頭が出来が良さそうだから、都に出そうって言って、岐阜の親戚を頼って家ごと引っ越してしまします。そこで絵の才能を見出されて京都に行くわけです。

二 狩野派と円山派の融合

京都で望月玉泉、続いて幸野栞嶺に師事。京都の円山四条派（江戸中期。円山応挙が開いた円山派と呉春が興した四条派の総称）という、当時、日本では一番京都が絵の世界は進んでたんですけれどもそこで学ぶわけです。

その後、幸野栞嶺が亡くなり、どうしようかなと思っている時に東京画壇の橋本雅邦の画に衝撃を受け上京します。

橋本雅邦つまり東京画壇は、実は京都と画風が全く違って、京都はお客様はお公家さん。東京に來るとお武家さんなんです。

京都の円山四条は上品で繊細ですが、狩野派は非常に力強く構図も大胆です。

玉堂はその両方を習ってそれを融合させます。玉堂の世界という一つの世界を構

築することができたわけです。

玉堂の偉かったのは京都での円山四条派のホープ、約束された未来を捨てて東京に行ったというところが玉堂の偉いというか運の良いところで、その結果二つの流派の融合を成し遂げることが出来たということになります。

三 それぞれの特徴

これ見ていただくとやっぱり優しい精細なタッチなものとグイグイって筆でこうやってね。岩のところなんか力強く描いてある。大胆な描き方は狩野派ですよ。それからこれなんかは初期のもんですけれど、この辺が言うなれば円山四条派です。まさしく自由自在ですね。

今日玉堂美術館に行くと、ちょうど春で

すから、この紅白梅図っていうのが展示されていたはずなんですけど、残念ながら、これはちょっと見るできませんでした。



四 落款と樂觀

これにも「出船」っていう絶筆の絵が載ってますけど、玉堂は最後、御岳の家の布団の上で「出船」を描いて最後に落款印を押そうとします。つまり印を押して、それで絵が完成するんですけど、もう起き上がることができなかった。

弟子と看護師さんがこうやってよいしょって体を起こしてそれで落款印を押すんですが、その時に主治医の先生がそこに参りまして、「落款なんてとんでもない。絶対安静です」と言ったら、玉堂が「落款(樂觀)できないとは私も長くないな」って言ったそうです。落款できない、樂觀できない。つまり病状が悪い状況とこの落款、絵に押す印ですけど、それをかけた冗談を言っ、主治医を苦笑させたそうです。死ぬ



直前まで冗談を言えたという。なかなか大した人でした。
これは後でお配りをしますが、お配りというか三冊だから回していただくことになりますが、よろしくお願いいたします。