

本田財団レポート No. 157

第 132 回 本田財団懇談会（2014 年 12 月 2 日）

「酒と蕎麦から学ぶ先進ものづくり」

芝浦工業大学 大学院理工学研究科 特任教授

古川 修

公益財団法人 本田財団

講師略歴

古川 修 (ふるかわ よしみ)

芝浦工業大学 大学院理工学研究科 特任教授
(専門：制御工学、自動車工学、
ヒューマンエンジニアリング)



《略 歴》

- 1948年 東京都生まれ
- 1977年 東京大学大学院工学系研究科船用機械工学専攻修士課程単位取得退学
- 1977年 (株)本田技術研究所入社 人間型ロボット「ASIMO」や自動車の革新技術の研究開発責任者を歴任
- 2002年 芝浦工業大学システム工学科機械制御システム学科教授
- 2013年 現職

《主な受賞歴》

- 1991年 全国発明表彰・内閣総理大臣発明賞など多数

《主な著書・共編著》

- 2005年 『世界一旨い日本酒』 (光文社)
- 2007年 『クルマでわかる物理学』 (オーム社)
- 2011年 『蕎麦屋酒—ああ、「江戸前」の幸せ』 (光文社)
- 2012年 『ヒューマンエラーと機械・システム設計—事例で学ぶ事故防止策』
柚原 直弘、稲垣 敏之、古川 修 編集 (講談社)
- 2014年 『自動車オートパイロット開発最前線—要素技術開発から社会インフラ整備まで』 古川 修、鈴木 真二、駒田 悠一 共著 (エヌ・ティー・エス)

ほか多数

第132回本田財団懇談会
2014年12月2日

酒と蕎麦から学ぶ 先進ものづくり


+

=


芝浦工業大学
大学院理工学研究科
古川 修

概要

- 自己紹介
- 日本産業の国際競争力の現状
- 自然と共生する日本人の生活・文化
- 酒・食文化の歴史
- 日本の国際競争力の復権

皆さん、こんばんは、古川です。それでは今日は「酒と蕎麦から学ぶ先進ものづくり」という講演を行いたいと思います。こういうタイトルですと、皆さん、どんなものかと思われると思います。まず今日は自己紹介をして、それから日本産業の国際競争力の現状について簡単に触れる。そして自然と共生する日本人の生活・文化がどういうものであったのか。そういう観点を踏まえて、酒・食文化の歴史を少しひもとくことになっております。そうしますとそれをながめることによりまして、日本の国際競争力の復権が見えてくるということが今回の趣旨でございます。

自己紹介

経歴 東京大学工学部卒・同大学院工学研究科修了
1977年 (株)本田技術研究所入社
～革新技術の開発プロジェクト責任者を歴任

- ・4輪操舵システム
- ・人間型2足歩行ロボット
- ・自動運転自動車
- ・安全運転支援システム




2002年4月 芝浦工業大学システム理工学部教授に就任
・生活支援創造工学研究室で研究教育活動
～調理支援システム、パーソナルモビリティなど開発
自動車の安全運転支援システムの研究

- ・ISO/TC204/WG14国際議長
- ・国交省「先進安全自動車検討会」座員・分科会長など歴任

2013年4月 芝浦工業大学理工学研究科 特任教授

図－1

〈図－1〉 まず自己紹介です。私は 1977 年に本田技術研究所に入社して以来、前輪と一緒に後輪のタイヤの角度が曲がる 4 輪操舵システム、人間型の 2 足歩行ロボット、あるいは自動運転の自動車、それから安全運転支援システムという革新技術の開発プロジェクトをいろいろ手がけてまいりました。

2002 年 4 月に芝浦工業大学に移りまして、ここで研究室に生活支援創造工学研究室という名前をつけて研究教育活動を行ってまいりました。特に例えば調理支援システムという少し変わったシステム、これはプロの調理のデータをいろいろ取って、そのデータに沿ってガスの火

を自動的に調整してくれたり、どこで砂糖を入れるなどのナビのガイドをしてくれたりするものや、あるいは一人乗りのスケートボード型のパーソナルモビリティ、自動車の安全運転支援システムなどをいろいろ研究してまいりました。

それから国際標準の ITS という技術分野ですが、その国際標準化組織である ISO/TC204 という委員会のなかの走行制御分科会というワーキンググループ 14 の国際議長も 2 回ほどやらせていただいたこともあります。それから、国交省の先進安全自動車推進検討会の座員や分科会長などをやらせていただいております。2013 年 4 月にいちおう定年になりましたので、そのあと特任教授ということで大学で教育を行っている次第です。

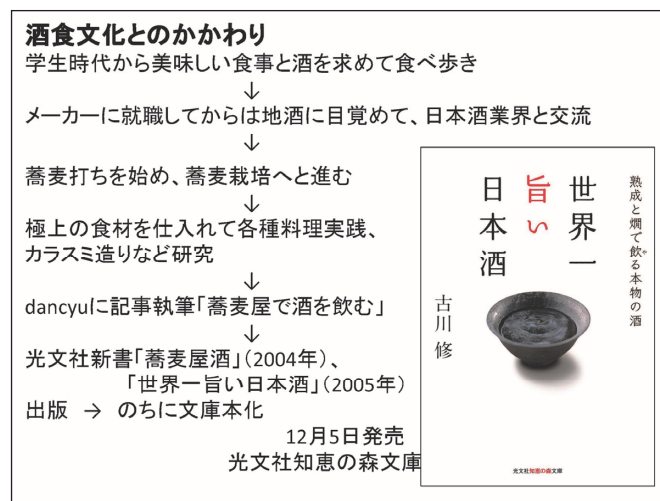


図-2

〈図-2〉 もう 1 つの紹介で、なぜ酒と蕎麦なのかと思われる方がいらっしゃると思います。私の酒・食文化とのかかわり合いについてご説明しますと、学生時代からけっこうおいしいものが好きで、彼女とデートがてらいろいろな店を食べ歩くなどということをよくやってまいりました。

本田に就職してからは地酒に目覚めまして、特に HONDA が埼玉県から栃木に新たに研究所をつくったときにわりと最初のうちに異動したのですが、そういうところの地酒をおいしいと思って飲んだりしているうちに、だんだん日本酒業界と交流するようになりました。最初は小売店に行きつつ、最後は蔵元といろいろ交流するようになった。

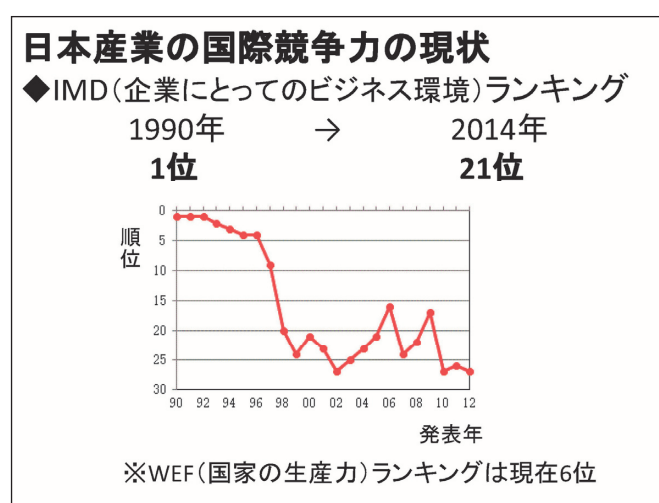
それからさらに、少し料理をやりたいと。うちの妻とのすみ分けがけっこう重要で、あまり女房のやっているものをそのまま横取りすると機嫌が悪くなるので、妻がやらないことをやろうということで蕎麦打ちを始めました。そうやっているうちに蕎麦栽培までやるようになった。それからいろいろと極上の食材を仕入れて料理をするのも好きになりました。特にカラスミのような珍味系も、今自分で手作りで作ったりしています。

そうやっているうちに『dancyu』という食の雑誌、「男子厨房に入れ」というような雑誌ですが、「蕎麦屋で酒を飲む」という記事を書いてくれという話が来ました。これを書いたのをきっかけに光文社の新書の編集部の方から、「じゃあ単行本にしましょう」という話もあり

た。それで 2004 年に『蕎麦屋酒』という本を新書で出して、翌年の 2005 年に『世界一旨い日本酒』という本を、やはり同じ新書で出しております。

これはそれぞれ後に光文社知恵の森文庫というところで文庫本になりました。特に『世界一旨い日本酒』という本は、ちょうど今週末の 12 月 5 日に新刊で発売することになっています。こんなことがありまして、けっこう食文化あるいは酒についていろいろ興味を持っている次第です。

■ 日本産業の国際競争力の現状



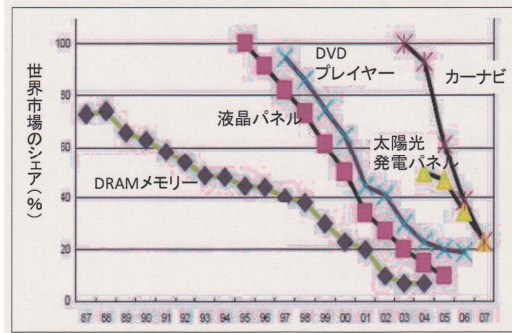
図－3

〈図－3〉 次に話はガラリと変わりまして、日本産業の国際競争力の現状がどうかという少しショッキングなお話をします。日本産業のランキング、いろいろな評価指標があるのですが、1つはIMD、企業にとってのビジネス環境がどれだけ整っているかというランキングです。1990年には日本は1位だったのです。ところが今はどんどん下がって、どうにか21位で止まっているという状況です。それから国家の生産力ランキング（WEF）という別の指標があるのですが、こちらは何とか現在6位ということです。

世界市場シェアは激減

図 1-2-15 世界市場のシェアの推移

H49



出典：産業構造審議会産業競争力部会報告書「産業構造ビジョン2010」

図－4

〈図－4〉 それから日本というのは、けっこう新しいものをどんどん世に出している。例えば DVD プレイヤーや液晶パネル、DRAM メモリー、カーナビなど、最初は 100% 近くシェアを持っていたのですが、これがどんどん減少して、今はこういうものはほとんど 0 に近づいているという現状があります。

なぜこのようになってきたか。これは経産省などもいろいろ分析をしているのですが、1 つには新興国の台頭で競争力が弱体化してくる。コスト競争では人件費の安いアジア諸国にはとてもかなわないわけです。さらに主要技術領域のシフトに追いついていないのではないかと思います。さらに知財で保護するものと、国際標準化するものの切り分けができていない。そして 4 番目には、新たな産業創出への社会的な仕組みができていない。例えば米国はデザイン思考で、ベンチャー発のイノベーションをいろいろ創出している。これがなかなか日本では難しいというような、いろいろな理由があります。

ところが少し昔をひもといてみますと、日本はけっこう多数のイノベーション技術・商品をいろいろ創り出しているわけです。例えば内視鏡はオリンパスが 1940 年代に実用化し、トランジスタラジオも 1950 年代にソニーが、さらにインスタントラーメンやマンガ・アニメ、新幹線、ウォークマン、少し手前味噌になりますが 4WS をはじめとする車両運動制御、カラオケ、さらにウォッシュレット、家庭用ゲーム機など、挙げるときりがありません。このように以前はかなりいろいろなイノベーションを日本は起こしていた。

つまり日本人は、けっこう社会ニーズに応じた新価値を提供する、新たなコンセプトの技術・商品を創る能力があると考えていいと思います。ところが 2000 年代になりますと、こういうイノベーションの数や質がどんどん低下してきております。考えられる要因としては、今の日本で必死になってやっているものづくりの方向性が、日本人あるいは日本社会の特性に合っていないのではないかと思います。このようにも考えられるわけです。

そのようなことで、では日本人の生活あるいは文化・社会を歴史的に考察して、そこで日本に合ったものづくりの方向性を見出してみようと考えたわけです。

■ 自然と共生する日本人の生活・文化



図－5

〈図－5〉 まず日本人の生活を見ますと、自然と共生することが非常に昔から行われているわけです。特に酒・食文化を中心に歴史的に考察してみます。例えば日本人にとって酒とはいったい何だろうということを考えると、花見や祭りで酒を飲むわけです。皆さん、なぜ花見や祭りで酒を飲むかわかる方はいらっしゃいますか。

正解を言いますと、実は花見というのはその年の農作物を、花がどれぐらいついたか、満開だったら豊作だろうというように占うのが起源だと言われているのです。それで豊作となるように神に祈るという儀式であったわけです。そうしますと神に近づかないといけないので、酒を飲むわけです。ですからこのようにお花見で酒を飲むというのは非常に神聖なことで、決してふしだらではないわけです。

日本と西洋の天地創造の考え方の違い
神道： 人間が神になる。人間は自然のなかの一部。
キリスト教： 神は唯一、絶対
人間は神のコピー、自然界の頂点。人間が自然を支配。

神道の起源
農耕儀礼を中心に各地で自然発生
7世紀頃 大和朝廷
各地の民族信仰をまとめ、国家を祀る宗教と位置づける

神道の特徴
単一の神、教祖、偶像、教典がない
◆八百万の神～山、川、雨、風、動物、芽生え、実りなどの**森羅万象**
崇拜対象 ～岩、巨木、鏡、剣、玉・・・

神社： 神と人が交流する場 祭り： 神々が来臨する場
→ 祭りで酒を飲むのは神と交流するため

図－6

〈図－6〉 さらに祭りを考えますと、日本は神道が昔からの伝統的な宗教です。神道とキリスト教を比較しますと、神道というのは人間が神になり、人間は自然の中の一部という考え方

です。ところがキリスト教は、神は唯一のもので絶対、人間は神のコピーであり自然界の頂点、人間が自然を支配している。そのような考え方の違いがあります。

神道の起源は農耕儀礼を中心に各地で自然発生して、7世紀ごろに大和朝廷で各地の民俗信仰をまとめ、国家を祀る宗教と位置づけるという歴史があります。神道の特徴としては、単一の神、教祖、偶像、経典がないわけです。八百万の神ということで、山、川、雨、風、動物、芽生え、実りなどの森羅万象が神になる。それで崇拝するのは岩や巨木、鏡、剣、玉などです。

神社というのは実は神と人が交流する場であり、祭りというのはその神社に神々が来臨する場であるわけです。したがって祭りで酒を飲むというのは、やはりまた神と交流するためなわけです。



図－7

〈図－7〉 さらに田舎に行きますと、里山というのは非常に癒されて美しいわけです。これも自然が美しいから里山が美しいというものでは実はなくて、人間が徐々にその地形を変えたり、木を植えたり草を刈ったりというように、自然を人間が変えてより暮らし易くしたわけで、ここにも人間と自然の共生という、生活に根づいた昔からの風習が日本にはあるわけです。そういう背景をもとに、これから酒・食文化の歴史をいろいろ振り返ってみたいと思います。

■日本酒の造りの特徴

最初に日本酒の造りの特徴は何か。醸造酒というのは日本酒やワイン、ビール、それから中国ですと黄酒と書いてホアンチュウと読みますが、老酒や紹興酒などと呼ばれているものです。この日本酒、ワイン、ビール、黄酒の造りの違いが何か、皆さんおわかりになるでしょうか。これはもちろん原材料は違うわけです。日本酒は米、ワインはブドウ、ビールは大麦、黄酒は米です。ここで例えばワインと日本酒を比べると、造りに決定的な差があるのです。

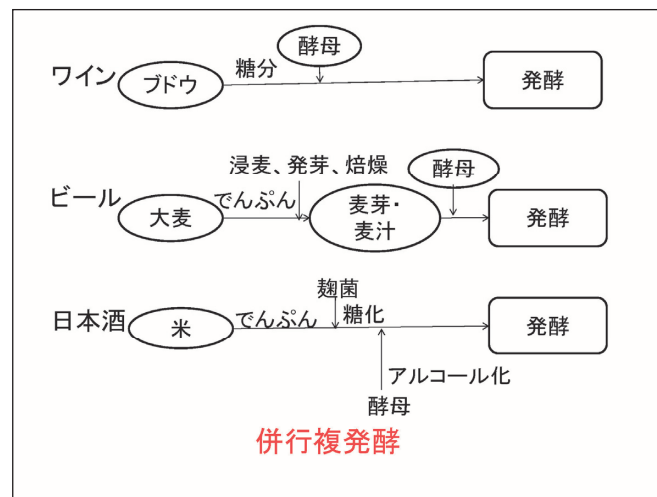
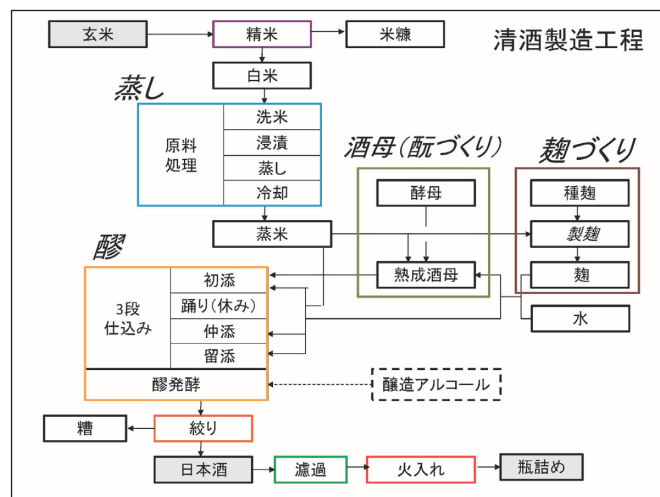


図-8

〈図-8〉 正解を申しますと、原材料のブドウと米の違いは、ブドウには糖分が含まれているわけです。発酵というのは糖分に酵母が作用して、糖分の長い鎖を切っていくとそれでアルコールになってくる。これが発酵です。ところが日本酒はでんぷんが主体で、でんぷんには糖分がありませんので、このでんぷんを糖分に変えないといけないわけです。何が糖分に変えるかと言うと、ここに麴のカビです。この麴がでんぷんを糖分に変えて、その糖分を今度は酵母が食べてアルコールにして発酵するというプロセスになっております。

ではビールとどう違うかと言いますと、ビールも大麦はやはりでんぷんが主体ですが、このでんぷんを糖化するのにモルティング（発芽）させて、それで麦汁をつくる。そうすると芽が出てくる穀物というのは、その芽を育てるために糖分を自ら出すのです。その糖分を使って、それに酵母を作用させて発酵させる。こういうプロセスになります。

そうすると日本酒とビールの違いは何かと言いますと、ビールはまず糖分をつくって、それに酵母を作用させて発酵させるというように直列のステップで進む。しかし日本酒は麴と酵母の作用が同時併行で進む。これが大きな特徴です。そのようなことで、この日本酒の発酵するプロセスのことを併行複発酵と呼んでおります。これが日本酒の大きな特徴です。中国の黄酒も日本酒にかなり近く、同じように併行複発酵を行っております。



図－9

〈図－9〉 さらに日本酒の造りのプロセスを大きく分けて説明しますと、まず米を蒸すところ。蒸す前には米を洗って、浸漬^{しんせき}といって水に漬けて、それを蒸して冷却するというのをやるわけです。そういう蒸しの工程。その前に精米をして米を磨くというプロセスが1つありますが、精米をして蒸す。蒸した米を蒸米^{じょうまい}と呼びますが、その蒸米を利用して酒母、あるいはこれは酴^{もと}とも呼びますが、酵母を育てるためのプロセスが1つあります。さらに今度は麴菌を育てるために麴づくりというプロセスがあります。

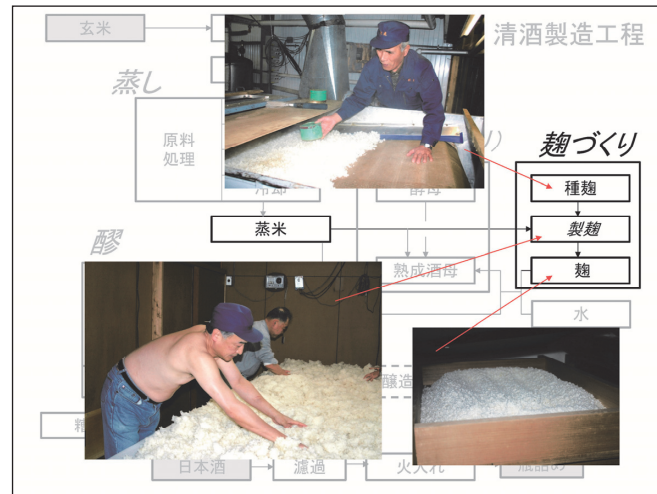
これをやりつつ、酒母、麴がうまくできてきたら、それを醪^{もろみ}タンクに入れて、それでさらに蒸した米、蒸米を入れるという、醪の発酵のプロセスとなります。それをさらに絞って日本酒ができて、濾過して火入れ（殺菌）をして瓶詰めするということになるわけです。

まずは前処理の玄米を精米して、精米したものは白い白米と米糠に分かれる。米糠のほうは別な利用をして、お菓子にしたりします。今度は白米を使って、これを洗って浸漬し、蒸して冷却して蒸米をつくる。



図－10

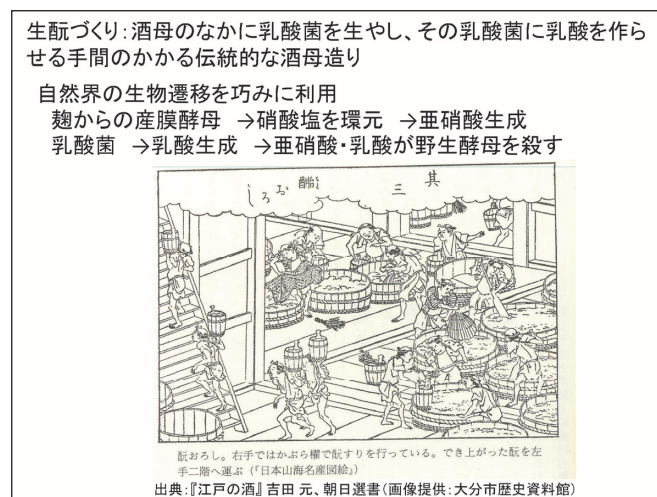
〈図－10〉 この辺りはすでに江戸の酒造りで確立しています。それで麴づくりをします。



図－11

〈図－11〉 麹づくりというのは種麹、「もやし」と呼んでいるのですが、フワフワしたカビの種です。これを蒸した米の上に振りかける。そうすると麹菌がだんだん米の中心に向かって、「はぜる」というのですが、触手を伸ばしてくるように入っていきます。そうすると麹の酵素によりまして、その米がだんだん甘くなっていく、糖化されるというプロセスです。江戸の頃にもそういうことをやっていた。

それでさらに酒母、酛づくりというのは、酵母を育てるための環境を整える。特に酵母は乳酸の環境があると育ちやすくなるのです。乳酸の環境はさらにほかの雑菌を駆除するということがありますので、この酒母づくり、酛づくりは、いかに乳酸の環境をつくるかが1つのポイントになります。そこでたくましい酵母菌をたくさん育ててどんどん増やしていく。そういうプロセスになります。

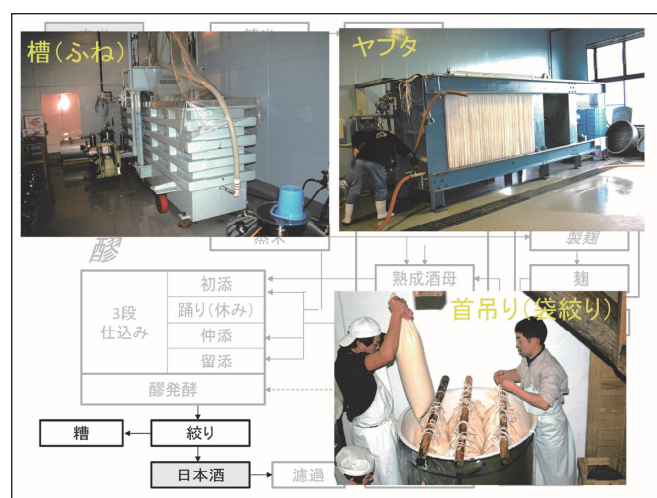


図－12

〈図－12〉 特にこの酒母をつくる中で、^{きもと}生酛づくりという日本独特の伝統的な酛づくりがあります。これは酒母の中に乳酸菌を自然界から取り込み、その乳酸菌に乳酸をつくらせるという手間のかかった、伝統的な酒母づくりです。

麴から産膜酵母が出てきて、これが硝酸塩を還元して亜硝酸を生成する。同時に乳酸菌が乳酸を生成して、この亜硝酸と乳酸が野生酵母を殺すというような少し面倒くさいプロセスです。そうしているうちに、それぞれのものがだんだん遷移して行って、自らなくなっていくたりして、最後に優良酵母だけが残るという自然に任せた酲造りです。今でもこれを行っている蔵もわずかですがいくつかあります。NHK の朝ドラ『マッサン』で、最初のうちに歌を歌いながら酲^{もとす}摺りというのをやっていたのはこのプロセスです。

そしてそのようにできた酒母と麴米、それに蒸米を合わせて、それを 3 段造りといって酲タンクの中に最初は少し入れて、少し発酵させながら酵母も増やしつつ、それを 3 段階行いうことで、酲発酵は 3 段仕込みと呼ばれています。

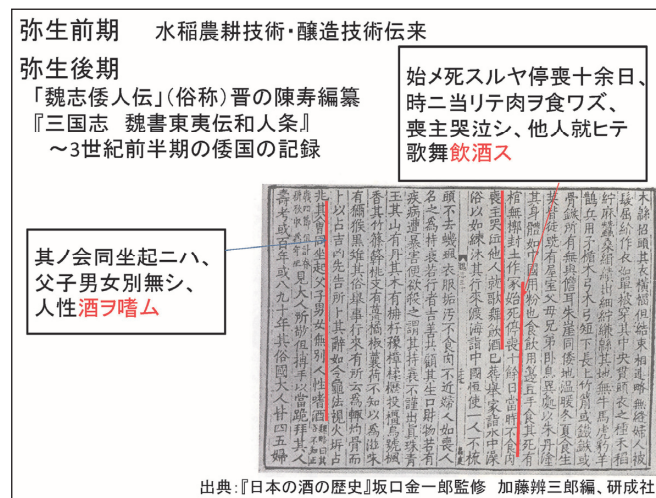


図－13

〈図－13〉 最後にはその発酵があるところまで進みますと、止めて絞るわけです。絞る方法も 3 種類あります。1 つは酲タンクの酲を麻の袋に入れて、この袋を積み上げて上から重石を載せて絞るやり方で、これは槽（ふね）と呼んでいます。槽という装置で絞るわけです。それから最近の効率のいい絞り方はヤブタという方法です。これはそういう酲の入った袋を上から並べて吊るして、そこを板ではさんで、その板に横から今度は圧力をかける。圧力のかけ方が上からか横からかで違う。こちらのほうが大量に一気に絞りができますので、たいていの蔵元はヤブタを主体にしているところが多い。昔からのやり方は槽の方法です。

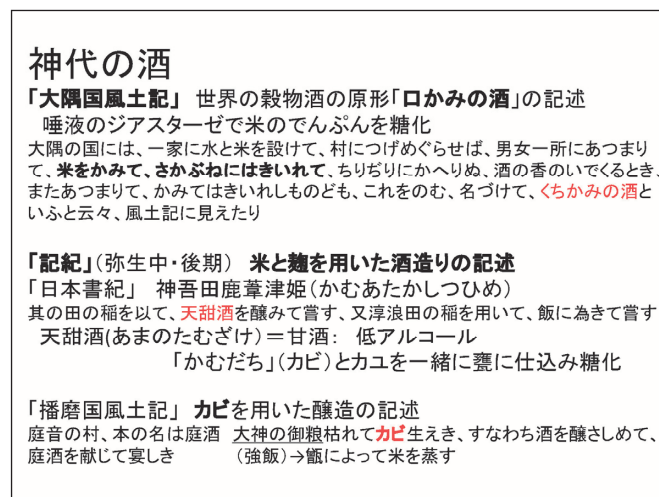
さらに吟醸酒の特殊なものと、首吊りといいまして、酲を袋に入れて、これを竹竿のようなものから一つひとつ首吊りをして、それで袋の下から自然にポタポタと酒が滴り落ちるのを集めるという特別なやり方もあります。

■ 日本の酒・食文化の歴史



図－14

〈図－14〉 次に歴史的に考えて、日本人はいつぐらいから酒を飲んでいたという資料があるのかというお話をします。『魏志倭人伝』に日本人が酒を飲んだという記述が出ています。『魏志倭人伝』というのは実は俗称で、われわれが歴史で習ったときは『魏志倭人伝』と習ったのですが、これは本当は『三国志』の中の「魏書東夷伝和人条」という部分です。これは3世紀前半の倭国の記録が書いてあります。ここで、人が死んだときにいろいろ泣いたりしながら踊ったりして酒を飲んでいたという記述や、親子、男女の別もなくみんな酒を飲んでいたという記述があります。こういう弥生の後期から飲んでいたというのは事実であるようです。



図－15

〈図－15〉 どういう造りの酒を飲んでいたかが出てくるのはもう少しあとの神代の酒ということで、『大隅国風土記』に「口かみの酒」という表現が出てきます。これは米を噛んでいまずと、唾液のジアスターゼで米のでんぷんが糖化される。米を噛んで壺にペッと吐く。それを集めて放っておくと、空気中の酵母がこの糖化されたものをアルコール発酵させる。これが口かみの酒というものであります。

それから記紀（『古事記』『日本書紀』）にも酒の造り方が出ていて、これは米と麴を用いた酒造りの記述があります。例えば『日本書紀』の神吾田鹿葦津姫（かむあたかしつひめ）というお姫様のところですが、天甜酒（あまのたむざけ）という言葉が出てきます。天甜酒は甘酒、つまり糖分があまり発酵していない状態で残っているということで、低アルコールなわけですね。

それで「かむだち」という言葉がまた出てくるのですが、これはカビです。この「かむだち」とカユと一緒に甕に仕込んで糖化したというようなことがあります。それから『播磨国風土記』にもカビを用いた醸造の記述が出てきます。このようになかなか前の頃からカビを使っていた。

『古事記』の中にはさらに八塩折（やしおり）の酒というものが、大蛇退治の神話で出てきます。これは『日本書紀』にも、少し字が違いますが、やはり同じように八醞（やしおり）^{やまたのおろち}の酒というのが出てきます。これは八岐大蛇を退治するのに、先ほどの甘酒ではちょっと酔わない。もっと発酵を繰り返さないと酔っぱらわせることができないということで、8回仕込むことを繰り返した。それで八醞ということで、現代の3段仕込みに近い醸造方法と言えるわけです。

ということで、この頃からおそらく麴カビを使って醱発酵、濾過を繰り返すという部分の造りの技法はできていたのではないかと推察されます。

万葉の時代（飛鳥～奈良後期 130年間）

「新来（あらき）の人」大陸から渡来。
水稻耕作技術・酒造り技術が画期的に進歩。
酒は広く飲まれるようになっている。
→ 宮中 上級官吏、下級官吏、農民

農民 豊作を祈願して飲むことが原点
→ 神への信仰、市の酒や官からの給酒で普段の生活でも酒を飲む

「魚酒禁止令」官から、農耕を怠ること憂いて、しばしば発令。

「清酒」「浄酒」（すみざけ）濾過または上澄 ～ 上流階級
「濁酒」「古酒」「粉酒」濁った酒 ～ 下級役人、庶民

図－16

〈図－16〉 万葉の時代（飛鳥～奈良後期）になりますと、大陸から新来（あらき）の人が渡来しまして、水稻耕作技術や酒造り技術が画期的に進歩します。酒は広く飲まれるようになり、宮中でも上級官吏、下級官吏、それから農民も飲む。農民は先ほど申しましたように豊作を祈願して飲むことが原点だったのですが、だんだん神への信仰から普段の生活で飲むというように変わってきたわけです。

お上のほうも魚酒禁止令ということで、しばしば酒を飲んで^{みことのり}はだめだという詔を発令しています。この頃は浄酒（すみざけ）という、濾過して澄んだ酒あるいは上澄みの酒が上流階級に流布し、濁酒、古酒、粉酒といった濁った酒を下級役人や庶民が飲んでいたと言われております。

奈良時代後半～平安時代 = 宮中の酒造りが確立。

「延喜式」(大宝律令の施行細則)

905年編さん開始、927年 全五十巻完成

造酒司(さけのかみ)で酒造り 76名(実際の酒造りは酒部60名)

宮内省の管轄下: 酒ヲ醸シ、醴・酢ノ事ヲ掌握シ運営

◆「御酒」の造り方(延喜式 巻第四十・造酒司)

蒸米、麴、水を仕込む。

十日ほどたつてもろみが熟成すると**濾過**。

濾過した酒を汲水代わりにして、蒸米、麴をそのなかに仕込む。

このもろみが熟成するとさらに濾過し、そこに蒸米、麴を加えて

仕込むことを4回を限度に繰り返す。

現代の酒造と比較して、大陸系色彩が濃い

・**種麴は友麴**

・**酛造りをしない**

燗酒の記述も延喜式に出ている

図－17

〈図－17〉 それで奈良時代の後半から平安の頃で宮中の酒造りが確立してきます。この辺りの話は『延喜式』という資料、これは大宝律令の施行の細則ですが、造酒司（さけのかみ）という酒造りをする部署があります。ここでスタッフ 76 名、実際のエンジニアは 60 名ということで宮内省の管轄で酒造りをしていた。

造り方としては蒸米と麴と水を仕込んで、10 日ほどたつて醪が熟成すると濾過。それを 4 回を限度に繰り返すという記述があります。この頃の酒造りというのは、現在と比べると大陸系の色彩が濃く、種麴は友麴を使い、酛造りはまだしていないということです。さらにこの『延喜式』に「酒を温めて飲む」という記述もあり、この頃からお燗をして飲む風習はどうもあったようです。

さらに酒から離れて料理の起源ということで、日本料理がどのように発展してきたかということに簡単に触れます。

最古の料理記録は 792 年ぐらいだろうとされている、『高橋氏文』という資料があり、この頃に堅魚や白蛤を膾にしたり煮たり焼いたりして供したということが書いてあります。律令国家の宮内省には、内膳司という天皇が食べる食事を担当したところ、あるいは大膳職という宮廷の食膳を扱っていたところがすでに確立していたようです。

大饗(だいきょう)料理

貴族の豪華宴会～任大臣大饗など祝の宴

- ・尊者： 天皇家の親王などの正客が招かれる
- ・主人は酒飯を整えてもてなす
- ・主客は決められた座(椅子)についてから、机(身分により朱塗と黒塗)が置かれる



図1 大饗大宴(『年中行事絵巻』より)

出典:『日本料理の歴史』熊倉功夫 著、吉川弘文館

藤原頼長が内大臣に命ぜられたときの大饗

◇一献(初献)

- ・酒と肴が運ばれる
- ・主人は盃をとり、飲み始める(三杯)
- ・盃を巡らして公家たちが飲む(三杯)

◇二献

- ・主人は飲まず盃を巡らす

◇三献

- ・主人から飲んで流巡

→のちの**式三献** →三々九度

現在: かけつけ三杯、献立など

図－18

〈図－18〉 平安から室町に至るようなとき、だんだんと宴会のやり方が決まってくる。特に大饗料理は豪華大宴会という意味です。これは例えば誰か貴族が大臣に任命されたとなると一族郎党、家来だけでなく、ゲストとして皇族なども呼んですごい宴会をやるわけです。そうすると主人は酒飯を整えてもてなさないといけない。ゲストは決められた座(椅子)に座るわけですが、その椅子のところにある机が身分によって、朱色の塗り物、黒の塗り物と分かれていたりする。身分によって座る場所が決まっているわけです。

そこでどのように料理が来るかと言うと、最初にまず一献(初献)が来ます。これで酒と肴が運ばれます。主人(ホスト)は盃をとって飲み始めます。これは3杯飲む。それでこの盃を巡らせていって、公家たちあるいはゲストたちがどんどん一人ずつ飲んでいく。1人3杯ずつ飲みます。

この一献が終わると、二献としてまた別な料理が運ばれてきます。今度は主人は飲まずに盃を巡らせる。次の三献目はまた主人から飲んで盃を回す。ということで一献、二献、三献というので、これは後になってから式三献と呼ばれるようになります。3杯ずつ飲んで3回なので、これが三々九度の儀式に今でも残っているということです。

それからわれわれも宴会をすると、遅れてきた人に対して「かけつけ三杯」というのですが、この3杯も、ここで一献、二献、三献のときに3杯飲んでいたということからそう呼んでいるわけです。

さらにこの一献、二献、三献でどのように料理を配置するか。これを献立と呼んでいるわけです。献を立てる。ですから献立というのは実はこういうコース料理の造り方で、よく居酒屋に行くとメニューのところに「献立」と書いて、「〇〇いくら」と書いてあるのですが、あのようなアラカルトは実は献立と呼んではいけないわけです。そういう呼び方を知らない料理屋が非常に多いのですが、そのようにアラカルトは「お品書き」と実は書かないといけないわけです。

大饗の食卓はどのようなものが出たかと言うと、それぞれの料理は味つけされていなくて、いちばん手前に塩や酢、酒などの調味料を置いて、そこにつけて食べる。その後は汁や羹(あつもの)料理が提供されて、また四献から六献まで酒を飲んでいく。そのようにだいたい酒と

食事がセットになっているわけです。

そういうところが終わりますと、今度は穩座と呼んでいるのですが、2 次会が始まります。この2 次会は椅子から床に座り変えて飲み直すわけです。雰囲気もくだけで、料理が運ばれるのですが、みんな琵琶や鼓など楽器を持ってきていて、それで芸能を開始するわけです。賑やかに合奏するというので、今にして、現代では要するに正式な宴会が終わったらカラオケに行く。これに非常に近いことを昔から日本人はやっていたわけです。

宴会

①酒礼 式三献 → 上下関係の社会秩序を確認

- ・主君と家臣の間を盃が巡り、一献ごとに着があらためられる(献立)
- ・一献で三杯飲む → 三三九度、かけつけ三杯

②饗膳: 飯と汁を中心とした食事。酒は控えるが、後に出すようになる

③酒宴: 吸い物、肴が運ばれて、芸能が演じられる(穩座) → 酒宴で秩序の崩壊の無礼講

庶民の食卓

- ・一汁三菜
- 箸が使われている
- 膳: 折敷

Q: 何故、ご飯は左、汁は右か?

お膳は神から観た舞台

- ・ご飯=主役: 上手
- ・汁=脇役: 下手



出典:『病草子』(東京国立博物館所蔵)

図-19

〈図-19〉 これを社会的に見るとどうかと言うと、最初にまず酒礼の式三献があります。これは封建時代の上下関係です。この社会秩序を確認するというので、主人から酒杯がだんだん偉い順に回る。その次に饗膳といって、飯と汁を中心とした食事になって、最後に酒宴となって今の穩座が行われるわけですが、これは無礼講です。最初は上下関係を確認しても、最後の2 次会では無礼講で、「とは言ってもおれたちは仲間なんだ」とやるということで、非常に現代に近いことを昔からやっているわけです。

庶民の食卓も、一汁三菜でこの頃からすでに箸が使われています。お膳は板を敷いたような折敷と呼ばれているものの上にご飯、汁を置いたわけです。この頃から、ご飯は左で汁は右に置くのです。皆さん、なぜご飯が左で汁が右かおわかりになりますか。これはかなり難易度の高いクイズです。

正解を申し上げますと、実はお膳というのは何かと言いますと、向こう側から神様が見ています。われわれは酒も飲んでいいますので、神様も一緒になっている。そうすると神様はそのお膳を舞台と見立てているわけで、その舞台の神から観て上手、つまり食べ手から見ると左側は上手になって、主役のご飯が上手に来る。逆側の下手のほうは脇役の汁が来るという仕組みになっています。これを知っている料理屋は非常に少ないので、どこかでうんちくで言うと非常に尊敬されると思います。

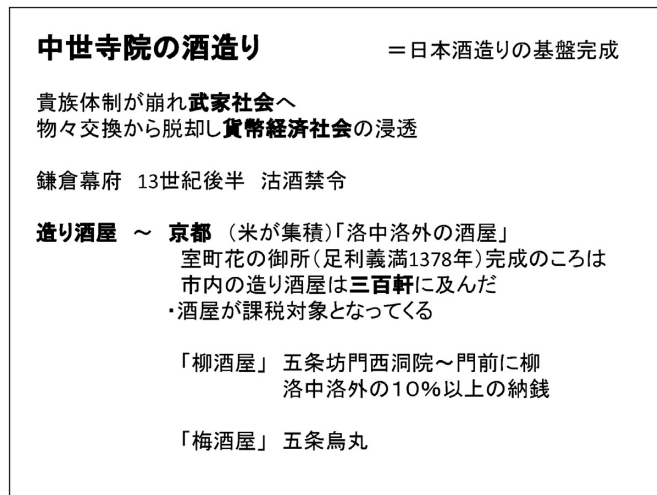


図-20

〈図-20〉 お酒に戻ります。中世になってくると、日本酒造りの基盤が完成してきます。貴族体制が崩れて武家社会になって、物々交換から貨幣経済社会へだんだん変わってきたということで、造り酒屋がこの頃京都に集中してきます。京都というのは米が集積するところだったわけで、足利義満の1378年の頃には市内の造り酒屋が300軒に及んだという記録があります。そうとうな数の造り酒屋が京都にできてきたわけです。この頃からすでに酒屋は課税対象になっていて、これが今日まで続いていますので、お酒を管理するのは大蔵省（現財務省国税局）となってくるわけです。

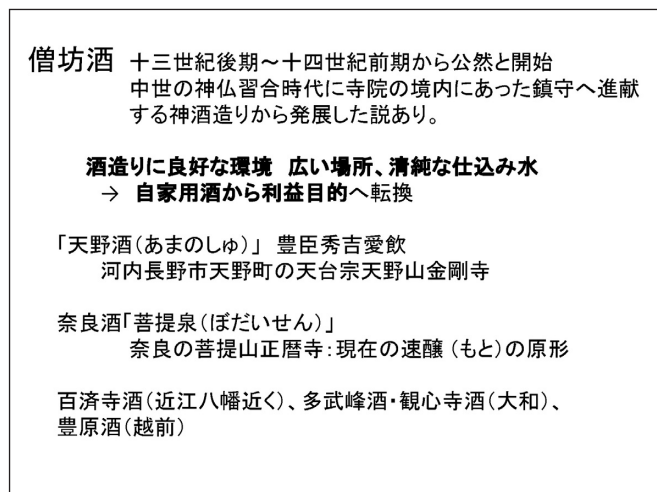


図-21

〈図-21〉 この頃から、特にお寺で酒を造り始めます。これは神仏習合時代に寺院の境内の中に鎮守様が祀られて、ここにお酒を進献したという説もあるのですが、特にお寺というのは広い場所、それから水がきれいということで、すごくいい環境の酒造りの場だったわけです。

それでまずお坊さんたちが自ら飲んでいたわけですが、それをだんだん売ようになってきて、利益目的へ転換していきます。有名なのは天野酒で、これは豊臣秀吉が愛飲していたものです。天台宗の天野山金剛寺というところで造っている。それから奈良の菩提山正暦寺^{しょうりやくじ}

というところの菩提泉。これは先ほどの酒母の醗造りの1つの種類ですが、現代の速醸醗の原型と考えています。このようにお寺でいい酒を造るようになってきた。

中世の酒造技術

我が国独特の米を基幹材料とした酒造りが確定

- ・麴の座 ～麴製造業者が酒屋から独立
- ・御酒の造り 1. 酒母育成 2. もろみ造り(添)
絞り・濾過をしない酸方式 ～今日の三段掛法の原型
- ・天野酒の造り 添を二回に分ける二段掛法
- ・菩提泉の造り 乳酸発酵を確実に営ませる
白米一斗を水が澄むまでよく洗う。
そのうち一升をとって「おたい(飯)」にする。
その飯を冷やしてから笹に入れ、残りの九升の米が浸漬してある中に埋めてやる。
～乳酸菌の繁殖に必要な養分が溶け出す
.....
- ・火入れ殺菌: 「左門院日記」の元亀元年(1570年)の条に記述あり
パスツール(1860年代)より3百年早い

図－22

〈図－22〉 中世の酒造技術は米を基幹材料とした酒造りが確定してきて、麴の座と呼んで麴を造る業者が酒屋から独立したりしてきます。それで特にここで酒母、醗を造ることがどんどん行われるようになってきて、これによって現代の造りとかなり近くなってきます。さらに火入れ殺菌、加熱して殺菌する方法が1570年ごろにはすでにあったと資料で確認できます。これは西洋のパスツールが1860年代に確立したと言われているのですが、それよりも300年早く日本酒ではその技法をやっていたということです。

戦国時代 中央集権が破綻

- ・城下町中心に商品流通が活発化、畿内の港湾町、門前町の都市化
→ 「西宮の旨酒」「河内酒」「天津酒」などの地方酒が京都へ進出
→ 洛中酒屋と市場勢力争い
「摂津西宮の旨酒」、「加賀宮越の菊酒」、「博多の練貫」、
「伊豆の江川酒」、「伏見の酒」、「近江坂本の酒」、「備前児島の酒」、
「備後尾道」、「三原の酒」、「豊前小倉の酒」
- ・酒造り精緻化～酒質は多いに向上
運搬容器大型化、仕込みも大型容器を使って大量に造る
- ・「諸白酒」(もろはくしゅ) 大和菩提山正暦寺
～ 麴米、掛米ともに精白米 →「天野酒」を圧倒し天下一の評判
- ・焼酎、味りんの出現
- ・寒造り、三段掛け の現在の造りの基本が確立

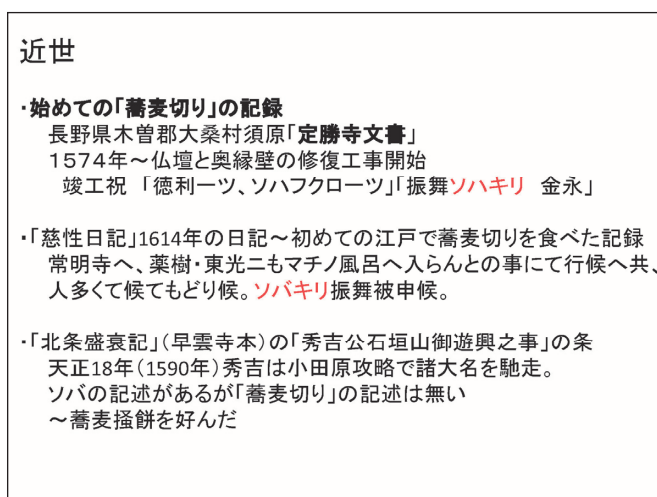
図－23

〈図－23〉 ということで酒母造り、麴造りがこの頃から確立してきて、それで戦国時代へと移ります。戦国の頃には中央集権が破綻して、いろいろな城下町が発展してきます。そうするとその城下町でそれぞれ造り酒屋が増えてくる。そういう地方の酒が京都へ進出してきて、京

都の洛中の酒屋との市場勢力争いが起こります。

さらに酒造りは精緻化してきて、酒質は大いに向上、さらに運搬容器も大型化して、仕込みも大型容器を使って大量に造るようになります。ここで寒造り三段掛けという現在の造りの基本が確立したと考えられます。

■ 蕎麦の歴史



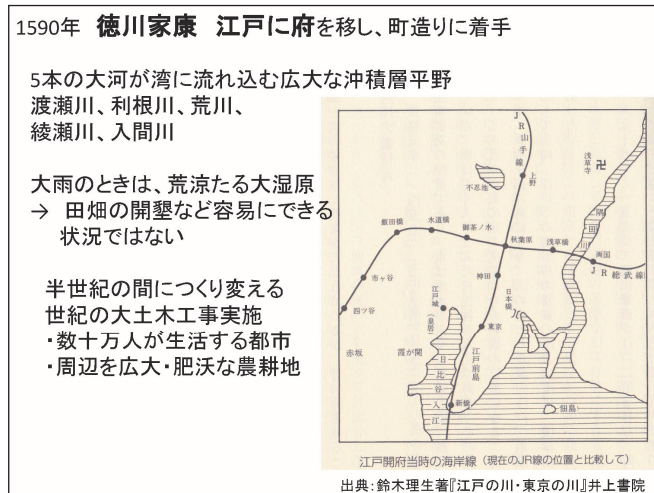
図－24

〈図－24〉 次に蕎麦の話に移りたいと思います。いつから蕎麦を麺として食べていたか。この辺りの文献を探すのが、蕎麦の歴史を語る人たちにとっての1つのブームというかトピックになっております。今現存する、現在わかっている中で最も古い資料は、1574年に長野県木曾郡の定勝寺というお寺の『定勝寺文書』に、お寺の修復工事で坊主が蕎麦切りを提供したという記述があります。これが今のところ最古の記録です。もっと古いのが現れればもっと昔からということになります。

あるいは1614年の『慈性日記』にも「江戸の蕎麦切りを食べた」という記録もあります。一方『北条盛衰記』で、豊臣秀吉が蕎麦を諸大名にご馳走したという記述があるのですが、これは蕎麦切りという記述はなくて、おそらくは蕎麦搔餅のようにして提供したのではないかとされておりま。

この頃の蕎麦切りの食べ方は、少量の味噌を加えて、鰹粉と葱蒜（ソウキウ）、ニンニクでしょうか、これを入れた大根のしぼり汁で蕎麦を食べる。味噌を加えるということで、今でも蕎麦屋へ行くと焼き味噌というのがつまみで出るのですが、これはこの頃の名残です。

それから少したって江戸の1600年代後半ぐらいから、蒸した蕎麦がはやり始める。これは蒸籠を使うので菓子屋が参入したりして、現在、蕎麦を蒸籠に盛り付けるのはこの頃の名残です。



図－25

〈図－25〉 江戸はどのようにできてきたかと言うと、1457年に太田道灌が築城したわけです。当時は日比谷の入江の奥の大地に城を構築した。この辺りは海がかなり江戸城に迫っていたようなところですよ。1590年に徳川家康が江戸に府を移して、町造りに着手をします。

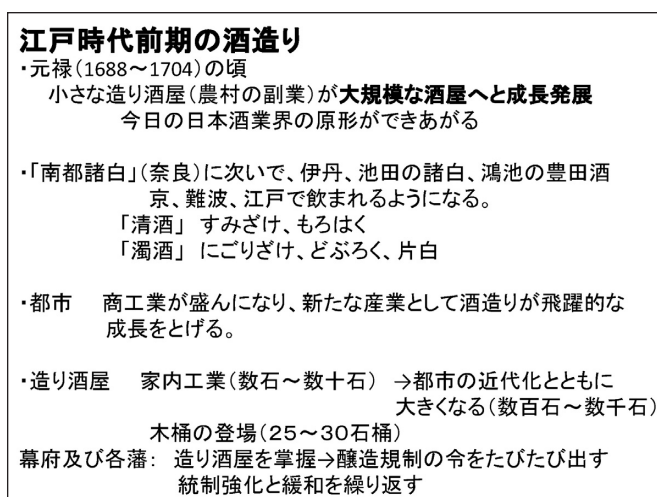
ところが渡瀬川、利根川、荒川、綾瀬川、入間川という5本の大河が湾に流れ込む広大な沖積層の平野で、そうすると大雨のときは水がどんどん下のほうに来て大湿原になってしまうのです。これではとても田畑の開墾などできないということで、これを半世紀の間に作り変える世紀の大土木工事を実施しています。



図－26

〈図－26〉 ということで河の瀬替えをやって、特に利根川です。利根川は今現在太平洋に注いでいますが、昔は東京湾に注いでいて、これを太平洋のほうに移す。これはそうとうな土木の技術が必要であります。なぜかと言いますと、地形の高低差を考えながら結んでいかないといけないということで、日本の土木技術がその頃からかなり高かったということが言えると思います。

そうして治水・土木工事をしながら、あるいは神田上水のような上水道を造ったり、水路を整備して塩を輸送したりと。塩田から江戸に運ぶわけです。それから日比谷を埋め立てたりして、結果として江戸周辺は大きな穀倉地帯を形成して、河川を利用する物資輸送が促進した。これで江戸の町と江戸前の海が密接なかかわりを持つようになりました。当時江戸はパリやニューヨークをしのぐ世界最大の都市だったのです。100～120 万人が生活していた。これがきちんと地域循環型社会を当時から形成していたということです。



図－27

〈図－27〉 その江戸時代前期の酒造りというのは、小さい造り酒屋が大規模な酒屋へとどんどん成長発展をしていきます。木桶が登場したりして、数石から数十石だった家内工業が数百から数千石になるということです。それで特に酒造りを寒造りに集中し、そうすると寒い時期ですので、農家の人たちが季節労働者として酒造りに参加するようになります。ということで杜氏を頂点とした頭や麴屋、酛屋、釜屋という専門技術者の役割分担が定まって、工場制手工業方式が確立します。つまり日本酒の造りを行う組織は、日本で最初のメーカーと言ってもいいわけです。

この頃から生酛造りが開発されています。さらに足踏みの精米機ということで、精米することも行われるようになっていきます。

江戸時代後期 =灘酒の隆盛

新興酒造りの地、「灘郷」が主産地 → 「下り酒」

灘郷の名 享保九年(1828年)に登場

宝暦四年(1754年)に酒造株制が廃止 → 「勝手造り」

伊丹・池田の衰退を横目で見ながら、**隆盛を迎える。**

安永・天明年間(1772～1789年) 上方出荷連合組織の主翼

文化文政年間(1804～1830年) 江戸期最高の発展期

灘酒隆盛の要因

立地的優位さ: 六甲おろしの寒風、海上交通の要点、

勤勉な丹波杜氏の労働力確保

原材料のよさ: 宮水の湧き出し発見、優良な播州米の入手

経営方針 : 原料米の経済購入、大量生産など、
灘全体で協力と自由競争を巧みに行う

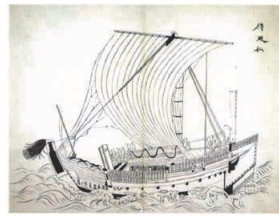
図－28

〈図－28〉 江戸の後期になると、今度は新興地として灘の酒がどんどん隆盛を迎えていきます。灘というのは酒造技術の改良にいろいろ努力をして、例えば宮水という水ですが、山邑太郎という桜正宗の創始者が、西宮と魚崎の2つの蔵でどうも質が違うと。蔵人を交代させたりしてもまたほとんど同じように違う。最後に西宮の水を魚崎で用いてやっと同質の酒になったということで、これは水が原因だということがわかった。こういう実験を繰り返すことによって、水がすごく適しているということがわかります。

樽廻船：酒樽運搬



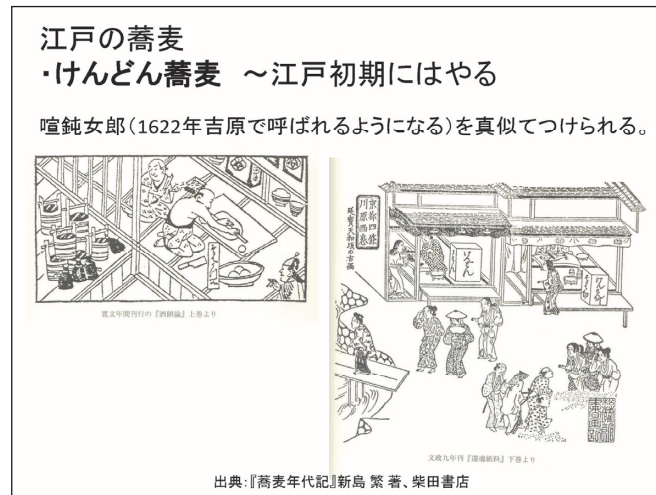
菱垣廻船：一般雑貨運搬



出典: 菱垣廻船積荷図「東京諸問屋沿革誌付図」(東京都公文書館所蔵)

図－29

〈図－29〉 さらに六甲山の急流を利用して、水車を使って50時間も精米を続けて85%の精米、つまり15%をカスとしてとっている。これがさらに天保年間になると、75～65%という現代の純米酒とほとんど遜色ないような精米ができるようになります。一方、足踏みの精米機では92%程度が限度だったので、いかにこの精米技術が優れていたかがわかります。それで寒造りに集中して高品質化して、これを樽廻船というもので上方から江戸に運ぶ。ということで下り酒と呼ばれていたわけです。こうではない関東の酒は下りでないので、「下らない」という言葉が生まれた。



図－30

〈図－30〉 さらに江戸の蕎麦ですが、江戸の初期にはけんどん蕎麦という喧鈍女郎を真似るような蕎麦屋が出てきたり、夜鷹蕎麦という夜売る蕎麦や、風鈴蕎麦は屋台に風鈴をつけてチリチリ鳴らすわけです。アイデアとしてはよかったのですが、すぐ何日かたったらほかの蕎麦屋もみんな風鈴をつけてしまって、結局イノベーションが無駄になったという話があります。



図－31

〈図－31〉 さらに江戸の頃には寺院の蕎麦というのが進みます。浅草の道光庵というところの庵主が当代随一の蕎麦打ちの達人で、お客や、いろいろお寺に来ていた人たちに提供して、すごく繁盛した。ところが繁盛しすぎて、普通のお寺でやるべきことを怠ったということで、これのさらに上の称往院というところから「おまえは蕎麦を打ってはだめだ」ということで、すぐ禁止になります。今「〇〇庵」という「いおり」がつく蕎麦屋が多いのは、この道光庵にあやかって、みんなつけているわけです。

あと深大寺蕎麦というのは有名で今でも続いていますけれども、深大寺は道光庵と比較しますと長続きをしている。これは寺全体で取り組んでいる。道光庵はワンマンのパフォーマンス

だけだったわけですが、深大寺はさらに上流階級からも支持されて、蕎麦の栽培までしていたということで続いているわけです。

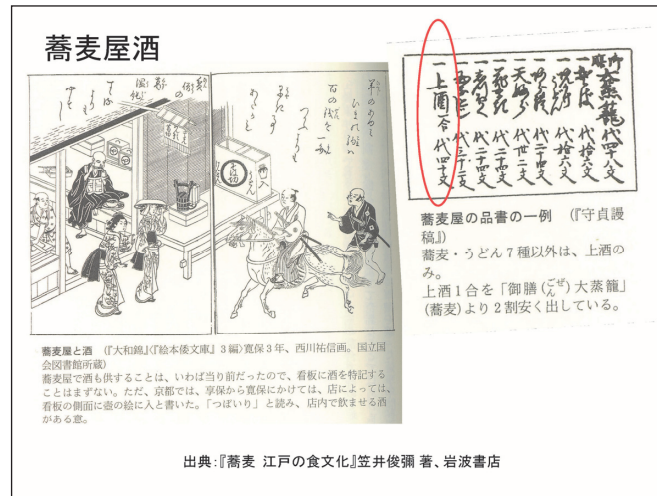
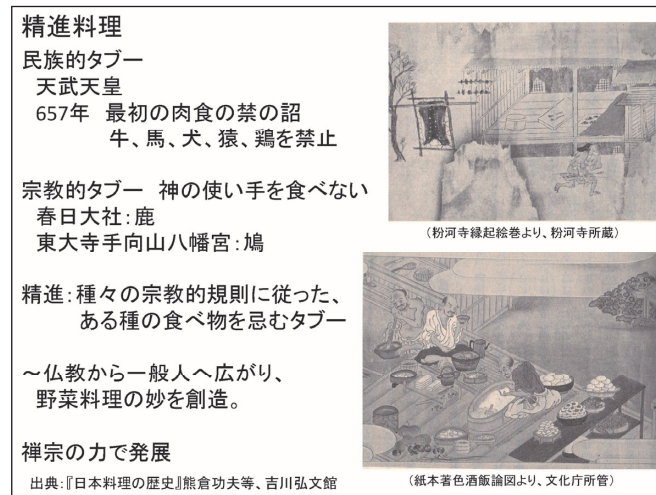


図-32

〈図-32〉 蕎麦屋で酒を飲むということで、けっこうこの頃は蕎麦が 16 文だったときに、酒代は 40 文もとっている。これはいい酒を出していたわけです。これを蕎麦屋酒と呼んでいます。なぜ酒を飲むようになったかと言いますと、江戸の頃は蕎麦屋はいい酒を飲むところで、江戸は職人が多いわけですから、仕事先から帰宅する途中で寄る憩いの場所なわけです。種物の種をささっと提供して酒肴にして、蕎麦屋はいい酒を出すという噂を広げて、ほかの店との差別化を図っています。それで酒のことを蕎麦前とも呼んでいます。

『守貞謄稿』という今でも読める侍の日記があり、江戸の末期には 1 町に 1 戸、繁盛していない地域でも 4、5 町に 1 戸の蕎麦屋があるというように記述しています。1 町はだいたい 100m ですので、100m に 1 軒ずつ。現代よりもさらにたくさん蕎麦屋があったわけです。

さらに食べ物の記述もこの日記に出ています。江戸の食生活では日本橋に魚河岸があって、これがそのうち築地に移るわけです。江戸では、昔は漁獲量が 16 万トンぐらい獲れていたのが、今はどんどん減っています。江戸の漁師は家康が佃村から呼び寄せて、そういう漁師がいるところが佃島と呼ばれるようになった。シラウオ、ブリ、イワシ、タコ、クジラまでいた。シジミ、アカエイ、ナマコなどですね。このように江戸前のものを庶民は食べていた。



図－33

〈図－33〉 さらに料理では精進料理というのが途中で出てきます。これは民族的タブーや宗教的タブーで獣を食べないというのですが、精進料理が出た背景には、実は日本人は獣を食べていたということで、けっこうそういう資料はたくさんあります。

そのあとに出てきたのは本膳料理です。本膳料理というのは、先ほどの大饗の宴のところの一献、二献、三献にかなり近くて、いろいろ豪華な料理が並んだものを、一の膳から七の膳ぐらいまでどんどん運ぶ。それをもっと簡略化したものというか、茶の湯を原点としてできたものが懐石料理です。

懐石も、懐の石というのはよく、坊主が修行しておなかが空いたら温かい石を入れて飢えをしのいだという説がありますが、それは間違いだそうです。昔は懐の石というのは文献には出ていなくて、会う席のほうの会席がほとんどだそうです。懐石の特徴は膳が一つに限られて、食べ終わってから次の料理が提供されるので、十分温かいものが食べられる。さらに季節感、わび、さびのメッセージ性があるというようなことが言えます。

それで幕末から明治維新になり、いろいろな列強が大航海時代で、アジア、アフリカはほとんど植民地化になります。そういうときにペリーが、クジラの漁をする船員たちに水や食料を与えるために日本に開港しろと迫って、文明開化につながるわけです。

明治の酒造り 酒造りを科学として捉えることの重要性が認識 → 海外の醸造研究者を日本の大学に召集 アトキンソン(英国) 明治7年 東京開成学校に御願教師 世界で最初に清酒造りの調査研究 分析→清酒醸造のメカニズムが次第に明らかにされていく 明治37年 国立の醸造試験所が開設 清酒の酸敗を防止・安定して品質のよい酒造りのための醸造研究 各地の造り酒屋を指導 成果 明治42年 山廃酀、速酀を開発 → 安定した酒造り方法が確立 昭和初期 米国より堅型精米機が導入 硝子瓶による流通 酒造機器の近代化 → 安定した酒造りと流通
--

図－34

〈図－34〉 明治になると酒造りを科学として捉えるということで、海外の醸造研究者を日本の大学に召集します。東京開成学校にアトキンソンという英国の研究者が来て、これで清酒醸造のメカニズムが次第に明らかになる。あるいは明治 37 年には今の酒類研究所の醸造試験所が開設され、これにより山廃酀や速酀などが出てきます。

これがまた太平洋戦争になると米不足で、アルコールを添加したり、それからブドウ糖や乳酸、コハク酸、グルタミン酸ソーダなどの調味液を入れる三増酒が出てくる。これは平成 18 年の酒税法改正で、三増までは行かず二増を超えてはいけないと改定されますが、まだこういう糖類添加は行われているわけです。

■ 日本酒業界・蕎麦業界の現状

- 日本酒業界の現状
- ・ほとんどの日本酒は普通酒
→ 日本酒はまずいという誤解のもとになっている
 - ・若者が最初に行く安い居酒屋には、いい酒は置いていない
→ 若者は本当に旨い日本酒の味を知らない
 - ・日本酒造りの歴史を踏まえた、本物の造りから逸脱しつつある
 - ・吟醸酒ブームや淡麗辛口ブームによる誤解
→ いい酒は冷でという間違った常識が業界でも蔓延している
→ やわい新酒を有難がっている
- 日本酒の復権の方向性
- ・しっかりと(完全発酵)造られた純米酒を燗で飲む
 - ・濾過も火入れも加水もしない生まれたままのスッピンの酒
 - ・熟成させればなお旨くなる

図－35

- 日本酒業界が蘇るには・・・
- ・現在の日本酒業界 ～ 方向を定められずに低空飛行
淡麗辛口、吟醸、綺麗な酒、芳醇、幻、マスコミ受け
 - ・**本来の造りにもどる = 伝統を革新で守る**
 - ・**いい造りとは・・・**
いい米を使い
しっかりと蒸して
麴造りをしっかりと行い
酒母造りを手間隙かけ
酵母の意のままに醸す
素顔のままの酒が綺麗で味わい深い
熟成してどんどんよくなる

図－36

〈図－35、36〉 日本酒業界の現状としては、ほとんどの日本酒は普通酒で、これが日本酒はまずいという誤解のもとになっている。特に若者が最初に行く安い居酒屋はいい酒を置いていない。だから若者は本当に旨い日本酒の味を知らない。それは日本酒の歴史を踏まえた本物の造りから逸脱している。さらに吟醸酒や淡麗辛口ブームで、香りの高い酒がいい酒だというような誤解がある。あるいは「酒は冷でないとおいしくない」という誤解が出ている。

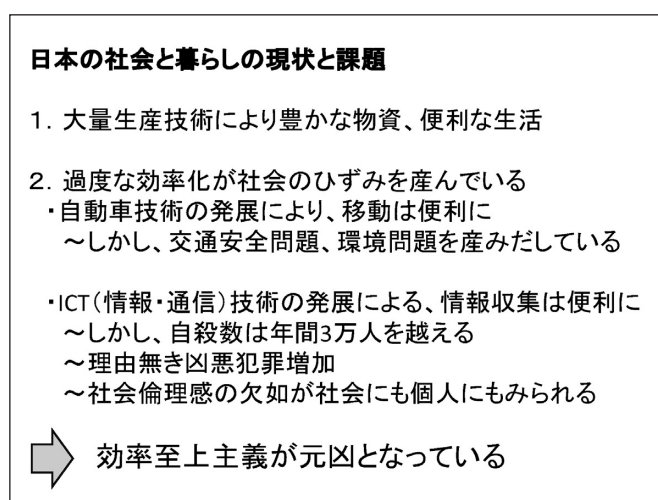
やわい新酒を有難がっているので、復権の方向性としては、昔からの伝統的な造り、しっかりと完全発酵して造った純米酒を燗で飲む。できれば生のままのスッピンの酒を飲んでほしい。これが熟成するとさらに旨くなります。

酒造りの技術をひもといてみますと、大陸から伝来した手法を日本なりに消化して、独自に徐々に改良して伝承していった。だんだん日本全国に広がっていった、日本の手工業の技法を

集団で行うということで確立した。つまり長い歴史の中で、現場ベースで集団知を結集して伝統の延長に革新があり、徐々に進化してきたということです。というようなことで、伝統を再び守ろうということを私はよく日本酒業界に言っています。

それから蕎麦打ち。蕎麦も、戦後に GHQ が衛生指導で手打ちを自主規制したようなこともあり、一時機械打ちばかりになったのですが、これはまたごくわずかな蕎麦屋仲間が手打ちの伝統を維持したということで、今では手打ちそばが復権してブームにまで発展しているという状況です。

■ 伝統文化から学ぶ先進ものづくりの将来



図－37

〈図－37〉 最後に伝統分野から学ぶ先進ものづくりの将来ということで、日本産業の国際競争力の現状、ものづくりの強み、トップランナーに復権するための戦略・戦術を考えますと、現在は大量生産で豊かな物資、便利な生活を送っているのですが、過度な効率化で社会のひずみを生んでいます。

例えば自動車で言えば交通問題、環境問題、あるいは ICT 技術の発展で情報収集は便利になったのですが、自殺者数は年間 3 万人を超えていたり、理由なき凶悪犯罪が増加したりと。これは効率至上主義が元凶になっているのではないかと考えられます。

効率至上主義への変遷

1. 幕末の黒船来航～明治の文明開化
 - ・西洋から科学技術の取り込み
2. 敗戦～昭和の復興
 - ・米国を見習った大量生産
 - ・行きすぎた産業開発による環境破壊
3. バブル～崩壊～リーマンショック～BRICSの台頭
 - ・空洞化
 - ・ガラパゴス化

図－38

〈図－38〉 こういう効率至上主義への変遷がどうして行われたかと言うと、1つは文明開化、2番目が敗戦から昭和の復興で米国を見習った大量生産を取り入れた。さらにバブル崩壊やリーマンショック、BRICSの台頭。

日本のものづくりの強みを発揮するための方向性

1. 集団知、継承知の活用
 - ・すりあわせ開発
 - ・競争から共創へのシフト
 - ・伝統技術を重視した開発
2. 粋、風流、雅、わび・さび・・・遊び心あふれる創造
 - ・遊びとは、子供が外部環境を知るためのふらつき
→無意味、無秩序な行動から世界の意味、秩序を知る
 - ・わび・さび、曲水の宴、江戸の粋、京の風流
 - ・革新技術のなかにある遊び心
→ 技術開発を管理しすぎるとつまらない製品しかできない
3. きめ細かく手間暇かける心遣い
 - ・おもいやり設計、リーチングアウト開発

スロー・エンジニアリングによる
テクノ・ヒューマン・ハーモナイゼーションの実現

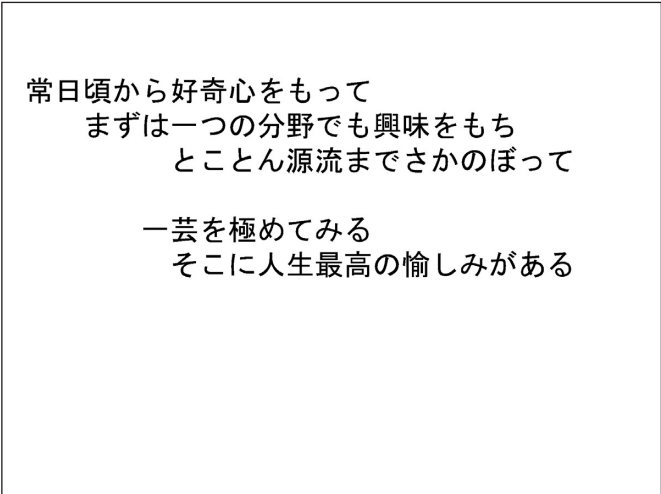
図－39

〈図－39〉 日本のものづくりの強みを発揮するためには、集団知、継承知を活用していった、さらにこの辺りが私はいちばん重要と考えているのですが、粋や風流、雅、わび、さびのような遊び心あふれる創造性というのが今なくなっているわけです。これは効率至上主義のためです。それでさらにきめ細かく手間暇かける心遣いをするのが重要ではないかと。そういう意味合いでスロー・エンジニアリングによるテクノ・ヒューマン・ハーモナイゼーションの実現ということを提言したいと思います。

特に遊び心をどうつくるかという、個人では好奇心を常に持つのが非常に重要です。好奇心は遊び心の原動力です。これに、よく HONDA で言っているのですが、源流主義、最後に何とかつじつまを合わせるのではなくて、いちばんもとをしっかりとやる。もとの原理に立ち返

って、さらに行動力・現場力・人間力を磨いていくことが必要ではないかということです。

こういう好奇心を磨くことを昔からやっているために、先ほど申しましたように蕎麦も蕎麦栽培をして単行本を出すようなことになった。酒につきましても、蔵元交流から酒造りの体験をして単行本を出す。さらに私は楽器演奏が大好きで、学生時代からバンドをたくさんやって、今は5つのバンドでみんな違う楽器を担当していろいろ楽しんでいます。将棋も昔から好きだったのですが、職団戦というのがあって、これでまだ HONDA の A クラスのチームの現役の選手で戦っています。平手でプロに勝ったこともあります。



常日頃から好奇心をもって
まずは一つの分野でも興味をもち
とことん源流までさかのぼって

一芸を極めてみる
そこに人生最高の楽しみがある

図－40

〈図－40〉 このように常日頃から好奇心を持って、1つの分野でも興味を持ってとことん源流までさかのぼってみる。一芸を極めてみる、そこに人生最高の楽しみがある。あるいはこういうことをみんなでやることによって、日本の国際競争力の復権につながるのではないかと考えております。ご清聴どうもありがとうございました。

【質疑応答】

田中： 田中といいます。面白いお話をありがとうございました。お話の中に日本酒の評価のページがありました。あの中にいろいろと誤解をされている造り方や味、飲み方などいろいろありました。最近日本で出回っているわれわれの身近なアルコール類、例えばワインやウイスキーなど、世界でも評価が上がってきているものができつつあるのですが、先ほどの日本酒の造り方といいますか、誤解のようなものを解く方向で、今本物の日本酒造りがどういう方向へ行っているのかが少し気になりましたので質問いたします。

古川： 今から 20 年ぐらい前に吟醸酒ブームというのがありました。米を磨いて香りを出して、醸造試験所で行われた全国のコンテストの結果でも、香りがいい酒は落とされるということがあったわけです。それで全国の蔵がわりとそのように、山田錦といういちばんいい米を使って、それを 35% ぐらいまで磨いて 65% をカスで落とすわけです。酵母も香りが出やすい酵母を使う。同じような一律的な、そういう香りを出すような造りをみんながするようにだんだんやってきた。

それで居酒屋や酒屋もそういう吟醸酒がいいものだということでブームになったわけですが、実際ワインと比べると、いいワインというのは冷やして飲むよりは常温で飲んで、それもある程度熟成させないと味が出てこない。これは実は日本酒もまったく同じです。新種で旨い酒というのは、熟成するとやわくてだんだん味がへたれてくるということがあります。日本酒はしっかりつくって熟成して、それを冷やさないで飲むということが本来の美味しさと私は考えています。

そういう造りをすべきだという本を今から 9 年前の 2005 年に出版しまして、その影響がどうかかわからないのですが、最近はいくらもした造りをする蔵元さんが増えてきました。居酒屋のほうも、昔は「お爛してくれ」と言うのと「この酒はいい酒だからお爛したらだめなんです」と断られたりしたのですが、今は非常にそういう味のしっかりした酒をお爛して飲ませるという文化がだんだん増えてきているということで、非常に好ましいのではないかと考えています。お答えになっているかどうかかわからないですが。

田中： ありがとうございます。

葉： ご講演ありがとうございました。私は葉（ヨウ）と申します。先ほどの蕎麦と一緒に日本酒を飲むという話ですが、私の場合、カラスミと一緒にお酒を飲んだほうが、感動が強いんです。ですから蕎麦と一緒に日本酒を飲むときの感動というのはどういうところなのでしょう。お願いします。

古川： 蕎麦というのはラーメンなどと違って、油をあまり使っていないんです。特に出汁との相性が非常にいい。それから、この出汁と日本酒の相性というのがまた非常にいい。先ほど申しましたように、蕎麦屋で酒を飲むときには、江戸はわりと気の短い職人が多いので、モタモタしていると帰られてしまう。その場でパッパッといいつまみを出さないといけないということで蕎麦屋が考えたのが、種物で

使っている種を加工してさっと出すといいのではないか。それで焼き味噌やかまぼこなど、蕎麦屋の定番のつまみが発展したわけです。

そういうものは種物になるので出汁との相性もよくて、蕎麦との相性もいいので、酒との相性もいいのです。ですからまずはそういう種物で酒を飲んで十分楽しんで、最後に蕎麦を手繰る。そういう楽しみ方をすると、カラスミのような珍味と一緒に食べるのとまた少し違ったお酒の味がするというように私は考えています。

■ このレポートは平成 26 年 12 月 2 日コートヤード・マリオット銀座東武ホテルにおいて行われた、第 132 回本田財団懇談会の講演の要旨をまとめたものです。本田財団のホームページにも掲載されております。

講演録を私的以外に使用される場合は、事前に当財団の許可を得て下さい。

発 行 所 公益財団法人 **本田財団**
104-0028 東京都中央区八重洲2-6-20ホンダ八重洲ビル
Tel.03-3274-5125 Fax.03-3274-5103
<http://www.hondafoundation.jp>
発 行 者 山 本 雅 貴