

近江商人の知恵と理念を現代に生かす情報紙

さんぽう

三方よし

第28号

2006/3

CONTENTS

特集 近江商人と醸造業 2

第15回なるほど三方よし講座 湖北の酒蔵見学と食談義 6

特別講演会のご案内／書籍案内 8



商いの道具考 その③貸し徳利

古来酒造りは壺や甕を使って製造したにがり酒であったのですが、15世紀の半ばになって作られた清酒は、仕込み工程の道具として桶や樽が使われるようになりました。酒造りの道具には独特のものが多く、古い蔵元では今は使用しないものも展示し、その歴史を伝えてくれています。

写真左に並ぶ徳利は、貸し徳利、通い徳利といわれるもので、酒屋が小売用に貸し出した徳利で、陶磁器でつくられ、銘柄名、酒屋名、地名などが入っています。別名貧乏徳利ともいわれますがその語源は定かではありません。江戸時代後期頃、人々が日常的に飲酒するようになってから使われたもので、電話番号がはいったものもあり最近まで使われていたことをしめしています。

元来、飲酒は日常的な習慣ではなく、ハレの日に自らが醸造して神に供え、その後、神々のお相伴をして飲酒をするというもので、日常的に飲酒の習慣が生まれたのは、そんなに古いものではありません。やがてほとんどの清酒が瓶詰めとして販売され、今では紙容器も多く見られます。現在の容器が回収や処分に多くの問題が生じる中、古来からの貸し徳利はリユースの王者ともいえるのではないのでしょうか。

右写真は四斗樽のこも被りです。新年や結婚式など祝いの席で鏡開きに用いられます。樽は主に杉材を使って造られるので、独特のいい香りが残ります。ただし、写真のように高く積み重ねた場合、実は発砲スチロールということが実状です。

特集

近江商人と醸造業



諸国産物回しといわれる近江商人独特の商いの方法は現在の流通業の始まりといわれ、後に全国各地の物産を扱う近江商人は日本の主な商社の源流をなしていきました。一方、近江を本拠としながらも関東地方で、その土地の産業振興に尽力した近江商人も多く、とりわけ醸造業に係った近江商人が多数いました。本号では、現在に続く北関東での近江商人の醸造業を紹介します。

近江商人が醸造業に係ったその背景

近江は、温暖な気候に恵まれ、良質な水が豊富で、さらに米どころであったことから、麹菌を培養する技術が広く伝わっていました。おそらく大陸から伝播した技術でしょうが、発酵食品の王者「ふなずし」が千年以上も前にすでに盛んに食されていたことから、発酵の技術が進んでいたことと考えられます。

室町時代以前、日本酒は、朝廷や寺院を中心に造られ、近江では応仁の乱の始まる以前、東近江市（旧愛東町）の百済寺の僧房で造られた「百済寺樽」が室町幕府に献上されたり、また大津酒が京の都に脅威を与えたという記録が残ります。

しかしながら、醸造に関しては全国各地にでもその発祥の土地があり、また各地で独自の製法の発酵食品が存在しています。こうした中で現在に至るまで、甲信地方や北関東には近江商人が係ってきた醸造蔵が多く存在しているのです。

幕藩体制の時代には、酒の原料である米が経済の中心でしたから、各藩の統制の中で米の動向は管理されています。こうした状況の中、醸造業への新規参

入は容易なことではなかったことと思います。ところが、享保から寛政年間にかけて、日野商人が北関東において醸造業に参入してきたのです。

日野商人と酒造り

日野は蒲生氏の城下町として栄え、織田信長の下で都市経営政策を目的の当たりに学んだ蒲生氏郷は、城下に十二条の掟を下して楽市楽座を開くなど、商業振興政策を積極的に行いましたが、松坂、会津へと領地が変わっていききました。この領主の転封が日野商人発祥の大きな要因であったといわれます。近江の日野と会津を往復する途中の関東地方に、日野の千両店というネットワークが張り巡らされたのです。

日野商人は、塗り椀や売薬などの持ち下り商いからやがて関東各地に「三里四方釜で飯を炊くところ」に出店を出し、呉服・雑貨を販売し次第に資金が大きくなると、その資本運用として醸造業に参入していったものと考えられています。

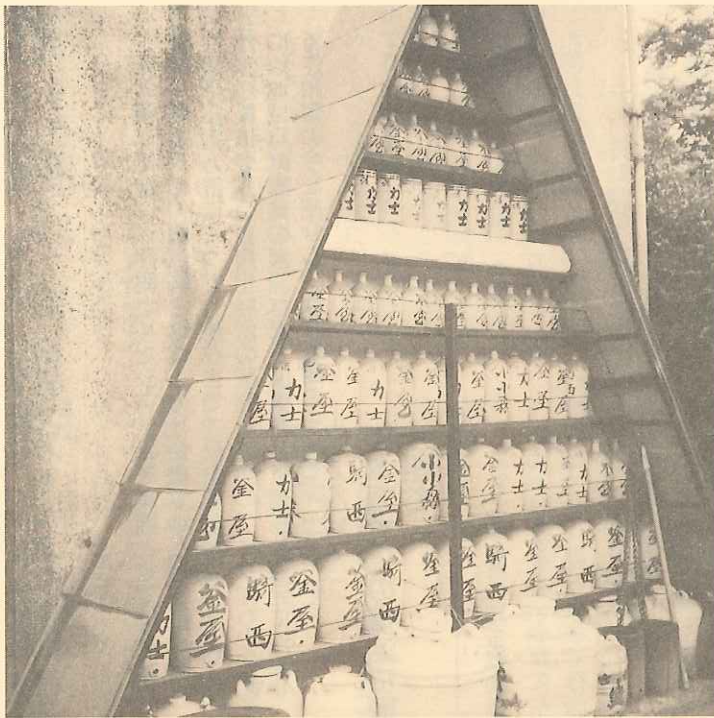
近江屋喜兵衛こと矢野新右衛門は桐生の糸び寿屋清次郎から酒造株を譲りうけて桐生で醸造を始めていますが、多くは貸借関係の不決済の結果、酒造経営

の一切を引き受けてやむを得ず酒造蔵を持つことになったことが要因であるとされます。一方、出店した各地で日野商人の経営の確実性が大きな信用を得て、農民が米を担保に資金を融通してもらおうようになり、こうして集まった米の処分として醸造業に参入するにいたることもあったのです。

明治三十九年の「日野商人の営業種別出店数調査」の結果では、日野から全国への総出店数は二五二店、そのうちの三分の一が酒醸造業、さらには醤油を加えると全体の五分の三に達します。そしてその分布は、埼玉、群馬、栃木に集約しているのです。

当時の関東の酒造業を取り巻く状況は、上方からの攻勢が活発で、地酒の蔵が振るわず、また不況と凶作にたびたび見舞われる中、狭い商圏で営業していた北関東の地酒蔵にとっては凶作の打撃が大きかったのです。さらに販売戦略に問題がありました。幕府や各藩にとって酒造業は大きな財源でしたので、容易に生産を中止することなく継続して運営できる有能な経営者を求めていたのです。

さらに、醸造業のなかでも特に酒の場合は、生産に関する技



金屋に並び貸し徳利のいろいろ 地名、銘柄、屋号がみえる

術は杜氏が持ち、商人は仕入と販売を受け持つという生産体制で進んでいます。つまり近江商人の経営的手腕の評判が高まってきたことから、酒造蔵の経営がゆだねられるようになってきたようです。

江戸時代「酒造り」の状況

平安時代から始まったといわれる酒の生産は、初期には朝廷の行事の中で用いられるためのものであり、応永三十二年（一四二五）には洛中洛外で三四二

軒の酒屋がありました。また、現在でも日本最大の酒造処の灘では室町時代から酒造りが始まり、天保十一年（一八四〇）に宮水の発見によって一層、良質な酒が造られるようになり、江戸時代に上方で生産された酒は、やがて菱垣回船や樽廻船によって大消費地の江戸に運び込まれました。上方から江戸に入った酒は「下り酒」といわれ、味も品質もよいことから、江戸では評判となりました。

元禄年間（一六八八〜一七〇四）には江戸、大坂間を三十日の日数を要した船便も、幕末近くには平均十日と短縮され下り酒が江戸市中の消費を押し上げるようになりまし。輸送費がかかる下り物に頼っていると江戸市中の消費者物価が高騰することを好ましく思わなかった幕府は、江戸への入荷の制限を設けるなど下り酒への規制を強める一方、幕府直轄地が多い関八州の産業収益力を盛り上げるために下り酒に負けない酒造りを計画し、関東の川沿いの豪商などに酒米を貸与して酒造りを試みたのでした。ところが、この御免関東上酒や地元で造られた地廻り酒は、江戸市場で下り酒に対抗できるものではありませんでした。

下り酒の生産現場の上方でも江戸市場への売込み合戦が激化し、江戸時代前期には伊丹、池田の酒が勢力を持っていました。やがて後発の灘の酒が市場を席巻してきたのです。

「江州蔵」の戦略

近江商人の商業資本が投入されて酒造りが行われた酒蔵のことを「江州蔵」といわれます。灘や伏見のようにメジャーではないものの、独自のシステムと堅実な経営方針で明治まで引き継がれてきたことが評価されて

江戸の酒の消費量

江戸時代中期以前の江戸の酒の年間の消費量は、4斗樽で50万〜80万樽でしたが、最盛期の文化文政期には180万樽になり、その後豊作、凶作で前後するものの概ね100万樽を消費し、江戸の人口を100万人とすると、一人が1年に1樽、1日1合の酒を飲んでいたこととなり、大都市江戸の酒の消費量は半端ではなかったのです。これらの多くは、樽廻船で大坂、天満、堺、伊丹、池田、尼崎などから江戸に運ばれ、江戸では下り酒を受け入れる「酒問屋仲間」が霊岸島や新川に軒をならべ、その盛況のようすは『江戸名所図会』にも描かれています。現在も続く、加島屋、山星金星、大星岡村、久星、今田らの問屋のうち、山星金星、大星岡村、久星が近江商人です。

〈久星〉矢尾喜兵衛家に奉公していた小林庄兵衛が、元治元年（1864）に酒屋を開業。大正時代には新川に酒店を出し、その後、東京と灘に酒造工場を建て、大正8年に久星酒造（株）を設立、昭和28年には生産を灘に集約して、昭和59年に国冠酒造に社名変更。酒銘は日本酒の正統派という意味だそうです。

〈山星金星〉日野出身の鈴木忠右衛門が、天明9年（1789）に熊谷と千葉に醸造所を持ったのが始まりで、山星鈴木商店、金星鈴木商店が合併して山星金星株式会社となった。

います。行商に出かけた土地の優位性に着眼して出店を繰り返してきた日野商人の嗅覚が、関東での醸造業発展の大きな要素であったのでしょうか。さらに前述のような理由で酒造蔵を引き受けたものの、さらに日常的な味噌や醤油の醸造に転換した場合が少なくはなく、ここでも堅実な経営の姿勢がみられます。

さまざまなる理由で、酒造蔵を引き受けた後も、近江商人は、従来からの商いを投げ打って酒造に参入することなく呉服などの販売や質店などを兼務しながら、なお新規醸造業に参加したことが永続的に今日に至る原因であったのではないのでしょうか。

近江商人が創業した関東の蔵元

大規模ではないが確固としたシステムを基盤としている江州蔵は、同郷人の仲間意識と地域への社会貢献など近江商人的な共通の経営方針によって、現在までの歴史を刻んでいます。新たな産業に参入し多角化経営の展開、独自のワイン作り、さらには地域貢献事業の展開など、関東各地で現在も活発に活動する江州蔵の今を紹介し、販売戦略の一端を探ってみます。

日本酒文化の復活に取り組む

釜屋

埼玉県北埼玉郡騎西町

初代・釜屋新八（小森久左衛門）は、十六歳の若さで行商の旅に出て、中山道沿いに十数年働いて資金を貯め、寛延元年（二七四八）、酒造株を買い中山道の宿場町武蔵の国・騎西町で酒造りを始めました。ここは、武蔵野の優秀な酒米と近くを流れる利根川の豊富な伏流水があること、また中山道と日光街道という主要な街道で、大商圏江戸が近いという地の利が酒造業に適するという思いで創業したのです。

昭和六年（一七六九）には九七八石、大正初期には三千石を、そして一時は二万四千石を醸造販売していたこともあったのですが、手間をかけた良酒を販売したいという考えで、現在は七千石にまで醸造量を減らし、良質な酒造りを行っています。銘酒「力士」は釜屋二代目・

久左衛門が「磁器造りの名陶工」「力士」作の杯で飲む酒はこの上なく旨い。私はこの杯と生死を共にしたいくらいだ」という名陶工「力士」の名前を引用し酒銘にしました。毎年、二月第二土曜日に、町の人たちと共同で、酒蔵を開放し、盛りだくさんな行事を行うほか、地元の小学生の見学、中学生の体験労働も受けるなど地域社会との多くの接点を持っています。

郷土の名前を冠する

麻原酒造

埼玉県入間郡毛呂山町

「近江やに名高き松の一本木先から先へと開くさざ浪」真面目に努力し人に喜ばれる酒造りをしていれば自ずと人から人へとさざ浪の如く、大浪となつて世界中に浸透していくだろう、ということ、初代麻原善次郎が後世の子孫に残すべく詠んだ歌で麻原酒造では銘酒「琵琶のさ、波」を造っています。

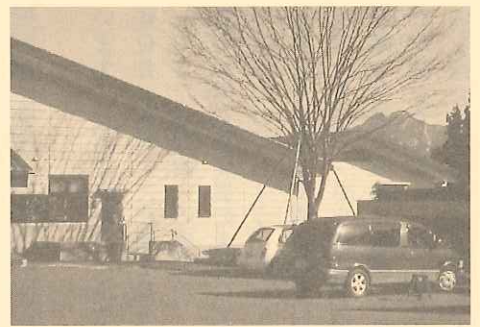
麻原善次郎は琵琶湖畔に生まれ、九歳で東京青梅の酒蔵へ奉公後、二十九歳の時、現在の地毛呂山にて開業。純米酒にこだわり、アルコールや糖類を入れるのは酒を壊すような気がするとの考えからすべて搾りたての

「酒づくりの森」は新しい地域観光スポット

矢尾本店

埼玉県秩父市大字別所

美しい森に囲まれた、地酒「秩父錦」の醸造工場に酒蔵資料館、観光物産館を併設した観光酒蔵が「酒づくりの森」です。酒造り二百五十年余の歴史を伝える五百点を超える史料や伝統と技術を伝える木桶を使つての仕込みのジオラマは圧巻です。矢尾本店は、矢野家に奉公していた喜兵衛が独立して寛延二年（一七四九）に創業。酒造りのほか百貨店や量販店など地域に密着した多角経営を展開しています。秩父事件で襲撃を受けなかつた背景には、「積善積徳」「陰徳を積み」の姿勢があった例として有名です。（矢尾本店については「三方よし」第26号に詳述）



秩父 酒づくりの森

高井作右衛門と十一屋

元禄十二年（一六九九）日

野の松尾に生まれた高井作右衛門は、十八歳のとき麻布を天秤棒に担って関東へ行商に出て、天文元年（一七三六）三十八歳の時、銘酒・蔵の醸造をはじめ、栃木県藤岡に出店を開きました。屋号を「十一屋」として、日野商人の例に違わず、質物取扱、醤油醸造、荒物類販売などさまざまな商いを行っています。初代は、「我業は勤に精しく嬉に荒む」を座右の銘とし、子孫代々が飢饉には多額の見舞金や復興資材の提供に努めました。そのため「町内積立講金設定の事」という積立制度を整え災害に備えていました。「十一屋」の由来は、商人は物を売るのが得意であるから「売」の字の上部をとつてつけたものといわれます。また、商いとは買値の十倍で売ることだともいいます。その証拠に「買」の字の上の士を書き加えると「賣」になります。こんなほろい儲けはない。これではあまり儲けすぎて永続することは難しい。それでせめて十の割を儲ければよいとして十一屋にしたそうです。また、十（満杯）をもう一つ超すということから付けたいといわれます。

古代米の酒造りに挑戦する

横田酒蔵

埼玉県行田市桜町

文化二年(一八〇五)横田庄右衛門が、行田の地で酒造りを創業、長野に湧きいずる忍の名水(福寿泉)と全国の好適米を集め、南部杜氏三代の心意気と技で磨き上げた芳醇な手造りの酒が銘酒「日本橋」「浮城」です。また、埼玉古墳群に近いことから古代浪漫の郷にふさわしく古代米を使った酒造りを行い、無肥料、無農薬の赤米は契約栽培しています。

深層水で酒づくり

西岡本店

茨城県真壁郡真壁町

天明二年(一七八二)初代西岡半右衛門が常陸の国真壁郷にて酒屋質蔵「近江屋」を創業。二二〇年の歴史ある銘酒「花の井」は、蔵に近いところの清らかな豊富な水量を持つ井戸の傍にある大きな桜の木に由来しています。伝統の「花の井」に加え、平成十三年四月から、三浦沖海洋深層水を使用した「海世紀」の販売をスタートしています。三浦沖で深層水を特別な方法で脱塩し、厳選された高精白酒造高適米と熟練の杜氏の技でまろやかな日本酒になっています。

個性的なワインが人気

鳳鸞酒造

栃木県大田原市住吉町

中井家に奉公していた脇村宗吉が中井家没後、清酒造りを志し、明治十四年(一八八一)に栃木県北部大田原市住吉町で創業。酒名を「琵琶湖」としてふるさとの名前を残しています。二〇〇〇年にワイン製造を始め、大田原市の本社に「那須の原ワイナリー」というワイン醸造所を併設し、一般的なブドウの赤、白、ロゼと県産イチゴのワインの製造からはじめ、その後、ブルーベリー、ナシ、と種類を拡大してきました。

需要が減退している本業の清酒を補うために始めたワインづくりでしたが、個性的な味が人気を呼んで、ワイン部門の売り上げは毎年七〜八%伸びています。巨峰のロゼワインには地元産の巨峰を幅広く売り込むことを目指しています。

名水百選のひとつ「日本水」を仕込み水に

藤崎惣兵衛商店

埼玉県大里郡寄居町

初代藤崎惣兵衛は日野の谷田家に奉公の後、独立。享保十三年(一七二八)に埼玉県鬼石町で創業。その後、交通の要衝の寄居に移転し「白扇」の銘柄を用いて酒造を行う一方で、創業地では従来

の酒造を継続し、その後、高崎や埼玉県熊谷で醤油製造業をはじめています。寄居には、日本の名水百選のひとつ「日本水」があり、これを仕込み水に用いています。

十年古酒「白扇大吟醸秘伝酒」は注目を集め、清酒のほか焼酎の醸造にも参入し、多角的な醸造製造を展開しています。駅弁当に登場する奈良漬の市場も当社の大切な商品になっています。現社長の藤崎英夫氏は第十二代当主です。

新しい市場を開発する 文楽(旧北西酒造)

埼玉県上尾市上町

日野商人の中では比較的历史が浅い株式会社文楽は明治二十七年の創業で、創業者北西亀吉が静岡の山中家で修行した後、上尾で創業。現在は、清酒製造販売のほか、酒類飲料調味料卸小売を行い、埼玉地区の酒類問屋としても確固たる地位を築いています。積極的な経営方針を持つ同社は昭和四十一年には灘工場を建設し、地元剣菱と業務提供を行ったのですが、地酒ブームの到来を予期し、すぐに閉鎖。その後毎年のように全国清酒鑑評会で金・銀賞を受賞。平成九年には社名を株式会社文楽に変更しています。新しいことに常に前進する進取の気性が感じられる老舗蔵元の今後が注目されます。

近代化遺産「有鄰館」と矢野本店



う故事から引用した言葉で、かつて矢野商店が製造していた醤油と酒の商品名でもあり、今もこの言葉は矢野本店の社訓となっています。

天保十四年(一八四三)の古い建物をはじめ、敷地内には合計十一棟あり、うち五棟が桐生市指定重要文化財。町並み保存の拠点として煉瓦造建物の間仕切りや床の張替え等の改造を行われていますが、南側入口に設けられたアーチ状の石組や、木造の和小屋組は当初のままです。その他の蔵も異なる景観を持ち、独特の空間を演出し、コンサートや舞台、ギャラリーなど様々な活用されています。

有鄰館

桐生市本町6-32

桐生近代化遺産矢野倉庫群

享保二年(一七二七)、初代矢野久左衛門が桐生で創業、二代目久左衛門が寛延二年(一七四九)に現店舗を構え、酒・醤油・味噌などの醸造業が営まれていたころの建物群が「有鄰館」です。孔子の「徳狐ならず必ず鄰あり」とい

矢野本店

矢野本店は、二代目が群馬県桐生市本二丁目到店舗を開き、清酒醸造と質商を開業し、商号を近江屋喜兵衛と称していました。以後荒物商、味噌醤油醸造、呉服太物商と業務を拡張し、店舗数は5店に及びましたが、明治初年に、荒物業部門を独立し近江屋矢野支店に、薬種・染料の販売、味噌醤油醸造、酒類販売部門を矢野本店としています。現在、酒造は行っていません。

第十五回なるほど三方よし講座

湖北の酒蔵見学と食談義

女性きき酒師

家鴨 あひる 氏

平成十八年二月十八日、賤ヶ岳に近い木之本町の「七本槍」蔵元、富田酒造さんの見学と新酒のきき酒会を開催しました。当日は冷え込んだ湖北地方でしたが、講師の富田酒造専務の富田泰伸さんと、「近江の酒蔵―うまい地酒と小さな旅―」の著者家鴨あひるさんの日本酒トークで、心も体もぼかぼか気分浸れたものでした。



「無ろ過生原酒」にであって

昨年、この『近江の酒蔵』の本を出版することができましたが、この本をつくるきっかけは、無ろ過生原酒にであったことに始まります。あまり手を加えていない、加熱もしていないし、水も加えていないという無ろ過生原酒を生まれて初めて飲んで、とてもびっくりしました。パンチがあつて目が覚めるような味だったので。

おいしく感じたと同時に味の違いを不思議に思い、蔵巡りを始めたのです。さらに「きき酒師」という資格を取ると、その謎が解けるのではないかと資格を取ってみました。今でも謎は謎のままですが、自分自身が蔵巡りをして感じたのが、情報がないことでした。そこで、出版を決定した次第です。一方で、^{はなむ}酔醸会という、お酒好きの人のサークルみたいな応援団も同時に実施しています。

地酒のこと

どこでも流通しているブランド以外に、地元を対象に造られ、地元だけで流通し、地元で飲んでもらうためのお酒というのが「地酒」だとされていたのですが、最近では地酒も全国で

手に入るようになり、定義がややふやになっています。ところで、「きき酒師」というのは日本酒のソムリエです。ワインとお食事の調和を的確な判断をして勧めてくれる人がソムリエで、その日本酒版がきき酒師という資格ですが、資格を取っただけでは、いきなりプロにはなれません。資格がなくてもその道のプロは多く「きき酒師です」と胸を張って言うのは、ちょっとしたなかなか難しいものがあります。

日本酒の謎

日本酒の味わいには、甘い、酸っぱい、うま味、苦いという味があります。塩辛さ以外の四つの味が全部揃っているのですが、この味は、原料の米と米コウジと水だけで作られます。先ほど麴を食べさせてもらいましたが、ほんのり甘く、お酒のきりっとした甘さとか、酸っぱさとかは全くありませんでした。この原料をおいしいお酒にするのは全部微生物の力で、それをコントロールしているのは人間なのです。吟醸酒は、フルーツの香りがしたりしますが、お米にはない香りや味を、微生物を選んで、世話をしているのです。微生物のほかに、コウ



酒造 富田さん 酒を汲み取る垂壺の槽場

ジカビと酵母がつくるアミノ酸がお酒にはたっぷり含まれています。どういうところで造られたかわからないアミノ酸よりは酵母がつくった天然のアミノ酸を飲んで、健康に美しくなりたいと思います。

日本酒の種類

私が、無ろ過生原酒と普通のお酒を比べて飲んで、その味の差にびっくりしたように、何種類かを比べて飲んでいただく、そのお酒の特徴がつかみやすくなります。

三種類ぐらいのお酒を比べていただく、比べたときにそのお酒の特徴がわかりやすくなり

ます。こうして好きなお酒を見つけたら、これはいつも飲んでいるのより重めだとか、香りが高いなというのが、わかりやすくなるのです。

地酒の魅力は、味がいいのは当然ですが、誰がどういうところ、どんなお米を使っているのか、そのように造っているのか、そのお米や水は、どこから？ ということがまた、おいしさの条件になっているのではな

変化する酒—保管と味わい方

お酒の瓶は、茶色や緑色の瓶で、紫外線を通さないようにしています。光を当てるとすぐく

色が変わりやすく、急激な温度変化があるとところとか、飲みかけにしてずっと放っておくと、空気にさらされて劣化してしまうということがあります。

味わいかたでもお酒は随分と異なります。同じお酒をこの三つの種類の杯に入れて、飲んでの違いの感想を言ってもらったことがあります。すると、この平らの杯で飲むと「香りが違う。アップしますね」という感想でした。香りはもちろんですが、

味わいもこの三つで変わります。筒形で口が狭いものと、少し低くてお茶わんを少し小さくし、口はもうちょっと広がっているもの、そして口がかなり広くて浅い杯を用意しました。

平たく浅い杯が違くと答えられたのは、舌の構造がその理由だそうです。舌の味を感じるところは、一番先が甘さ、苦味は奥のほうにあり、甘味の両脇が塩辛い感覚、その奥の両脇が酸っぱさという感じで、飲むときにふっと口をすぼめる杯の場合、舌がお酒を迎えに行く感じ、一番先が最初にお酒を感じます。ですから一番甘みが強調されます。一方、この広い杯は、逆に口を開いて飲みますので、脇から全部入りますから四つの味が、全部平等に感じられると

いうかたちなのです。

「世界でも希な爛する酒」

日本酒の味が一番ダイナミックに変わるといえば温度でしょう。その温度を体感していただくために、爛をするための「ミニかんすけ」というものを持ってきました。この道具は、あちこちで随分と評判になり、温度管理も大切なので、てんぷら用の温度計を使っています。

チロリは錫でできているので熱伝導がとてもよく、味がまるやかにになります。冷やしてもいいです。

今日は、富田さんをお願いをして、新酒と、一年たったお酒の味を比べていただきます。日本酒は冷やして飲むことから、熱々の熱燗用の五十度ぐらいまで、それだけ幅広いあいだで飲むお酒ですが、これは世界でも珍しいそうです。このお酒を先ほど飲んでいただいたのは、できたてのお酒で水を加えていないので、アルコール度が二十度ぐらいです。普通は十四度ですから、お酒というのは原酒にお水を混ぜて飲むのが一般的な飲み方で、江戸時代には原酒を割り水にして売っていたという歴史もあるそうで、家で水を足していただけでもかまわないの

です。

お酒というのは、本当にその酒ごとに全然違うので、一つのお酒がこうだったからあととは全部同じだとは思わないでください。新酒がおいしいお酒もあれば、十年後がおいしいお酒もあって、冷やで飲んだときよりも、やはり爛がおいしいお酒もあれば、爛でバランスが崩れるお酒もあるし、いろいろなのです。いろいろなお酒があるので、比べてみてください。飲み方には、割り水で割るのもいいですが、おなかの中で水で割っていたら、くというの、一つの飲み方です。洋酒のきついお酒を飲むときにチエーサーと一緒に飲むように、お水を飲みながら日本酒を飲むと、とても酔いざめがいいです。それを酒造組合のほうでは、「和らぎ水」とおっしゃっています。

割り水には、やはり仕込み水がおいしいです。仕込み水は地下水なので年中同じ温度で、三日経っても、口の中に入れたら弾力性があり、生きが違うのです。お酒と仕込み水は本来親子ですから、よさがわかる組み合わせではないかと思えます。それではお後はゆっくりと召し上がってください。

特別講演会のご案内

「近江商人誕生の背景を探る」

講師 成安造形大学学長 木村至宏氏

さまざまな不祥事が多発する中、300年以上も前にすでに企業の社会的責任を自覚した近江商人の経営理念や社会貢献事業などに注目が高まっています。こうした商人が誕生した近江の特異性は何であったか、また当時の社会背景はどうであったのでしょうか。平成18年度の「なるほど三方よし講座」では、近江商人輩出の時代背景をみつめてみたいと思います。下記のとおり本年のテーマに先駆けて、特別講演会を開催します。多数のご参加をお待ち申し上げております。

とき 平成18年5月13日 14時より
ところ 大津市打出浜2-1 コラボ滋賀21
どなたでも参加できます。

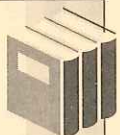
●お申し込み先
彦根市鳥居本町658番地
TEL: 0749-22-0627
FAX: 0749-23-7720
Eメール:
info@sunpoyoshi.org/
(お申し込みは5月10日まで)

●お申し込みはFAXまたはメールで「三方よし
研究所事務局」まで
●当日資料代300円をご負担ください。

「平成18年度 なるほど三方よし講座」のご案内は5月中旬頃ホームページに掲載いたします。

●定期購読ご希望のみなさまへ
情報紙「三方よし」の定期購読をご希望の方は、送料など手数料相当分800円分の切手を添えてお申し込みください。なお三方よし研究所会員および賛助会員のみなさまには無償で送付いたします。

●NPO法人三方よし研究所
近江商人の経営理念である「三方よし」が現代社会の中での生活規範となるよう様々な活動を行っています。詳細は下記事務局までお問い合わせ、またはホームページをご覧ください。情報紙「三方よし」の無償配布および各種講座への割引特典があります。
お問い合わせ先 ☎0749-22-0627



近江商人関連書籍のご案内

近江商人の金融活動と
滋賀金融小史

淵上清二著

近江商人の金融活動と
滋賀金融小史



B5判272頁 定価4200円(本体4000円)
現役バンカー、渾身の著作ついに完成。地元金融機関で長年業務の傍ら、近江商人研究を続けてきた著者が、古代から近世、現代に至る近江の貨幣経済の変遷を論証すると同時に、近江商人が係った金融機関の状況を詳述。

CSRの源流三方よし

『近江商人学入門』

末永國 紀著

B6判212頁 定価1260円(本体1200円)



北の幸を商品化した近江商人たち

『近江商人と北前船』

サンライズ出版編

B6判180頁 定価1260円(本体1200円)



『近江の商人屋敷と旧街道』

NPO法人三方よし研究所編

A5判128頁 定価1890円(本体1800円)



『近江商人に学ぶ』

サンライズ出版編

四六判158頁 定価1575円(本体1500円)



『近江商人の理念』

小倉 榮一郎著

A5判136頁 定価1260円(本体1200円)



●この欄で紹介した書籍は三方よし研究所でも販売しています
お申込は、事務局まで(TEL0749-22-0627)

てんびん棒

三方よし研究所の主たる事業が近江商人の経営理念の普及です。設立以来、毎年、商いの姿勢、取り扱い商品などテーマごとの講座を開催してきました。そして平成18年度は、近江商人が誕生した近江の土地のその時代をみつめてみることにしました。本年の大河ドラマは「功名が辻」です。ちょうど、関連した時代であることからご理解いただきやすいと考えます。ドラマもいよいよ佳境に入ってきました。舞台の多くが近江であることから目が離せません。
改革を連呼する小泉首相の理想は志半ばという状況ですが、志半ばで逝った信長は、短い人生であった中、楽市楽座の開設という商業振興策、地域活性化政策を断行しました。まさに当時、近江は商業先進地であったのです。当然、こうした状況が地域から商人が多く輩出する大きな要因であったことでしょう。そのほかにもさまざまな要因が近江にはありました。それがなにかを「なるほど講座」を通じて学んでいきたいと思っています。多数のご参加をお待ちしています。

★本紙は滋賀県よりの補助金を受けて発行しています。