

筑波山麓・酒ものがたり

班員：小川諒 小越優太郎 岡本みもり 古曳正哉 柴田晴生 多賀大起 中川智也 中津蒼太
担当教員：松原康介 担当 TA：根岸美空

○背景

本班は歴史班であるが、班員は当初つくばの歴史について詳しい知識を持っていたわけではなかった。そこでまずはつくばの中でも特に歴史が深い筑波山麓地域（北条・小田・平沢・沼田など）を訪れ、事前調査を行った。実際に地域を歩いてみると、筑波山の美しい景観や清らかな水といった自然の恵みを活かした、魅力ある集落が広がっていることが実感できた。中でも印象的だったのは、これらの地域にワイナリーや酒蔵が立地し、酒づくりが行われている点である。このような酒造業がどのような経緯でこの地域に根付き、発展してきたのかに興味を持ったことから、本班では筑波山麓地域におけるお酒の歴史を研究テーマとして設定した。

○研究目的

筑波における酒類産業の歴史的展開を明らかにし、その知見をもとに今後の展望を示す。地域の資源や環境条件が酒類産業をどのように支えてきたのか、また酒類産業がどのように発展してきたかを検証し、歴史的な背景や物語性を与えることで、つくばのお酒の認知度の向上とさらなる普及、さらには酒を活用した地域振興への展開が期待できる。また、本地域の酒の歴史を事業者の枠を超えて網羅的に扱った先行研究は存在せず、その点においても本研究には意義があるといえる。

○研究方法

事前調査(10/16)により旧集落と酒造業者を訪問した。その後、地域の風土形成と酒造産業の歴史と現状を理解するため、「筑波町史」などの書籍、各酒類業者 HP などの Web サイト、事前調査で入手した資料での文献調査を行った。さらに、文献調査の成果と実情を比較してさらに理解するため、計五回の酒類業社4社へのヒアリングを含む現地調査を行った。ヒアリングでは「業者の歴史」「つくばの強み」

「現状と課題」「取り組み」の4点に絞り質問した。

○対象地域

本研究の対象は筑波山麓地域と定めた。筑波山麓地域の範囲は複数あると思われるが、今回は北条・小田・沼田・筑波を中心とする一帯と定義する。本地域には現在4つの酒造業者：稲葉酒造、Bee's Knees Vineyards、つくばワイナリー、つくばブルワリーが立地する。

○筑波の酒ものがたり～歴史編～

・有史以前

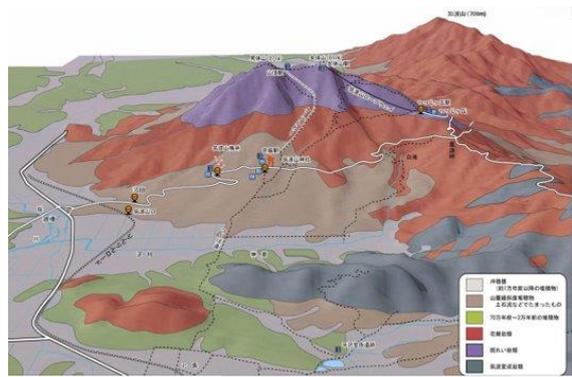


図1 筑波山の地質（赤色が花崗岩）

筑波山は8000~6000万年前に形成されたとされ、上部に斑れい岩、下部に花崗岩という二重構造である。斑れい岩は水が溶け込みにくい一方、花崗岩は水が溶け込みやすいという特性により、筑波山麓は湧き水が豊富な地域となった。筑波山では花崗岩を通して、酵母の発酵を助ける Ca^{2+} と、米を溶かしやすくする HCO_3^- が多く溶け込んでおり、これらのミネラルが溶け込む湧き水が、高品質な日本酒やビールをもたらす土台となった。また花崗岩は風化されると砂状（真砂土）に変化するという性質があるが、真砂土は目が粗いため水捌けがよい。その結果ミネラルを含んだ地下水は地盤深くに沈むので、苗木はより良い栄養を求めて根を深く伸ばそうとする。そのため筑波山麓ではワインに適した葡萄が収穫できる。

・奈良～戦国



図2 多気太郎の墓

奈良時代から戦国時代にかけて、筑波山麓では灌漑による稲作が行われるようになった。12世紀ごろに北条に水路を引いた人物である多気太郎は筑波山麓の農業史を語るうえで欠かせない人物であり、現在でも地域の伝説として語り継がれている。しかし灌漑農業は弊害ももたらした。上流の村では水害が多発した一方、下流の村では水不足が起こったのである。これにより村同士の対立が悪化し、特に人口の多い北条と小田の対立は現在まで続くものとなった。この対立には競争というポジティブな一面もあり、特に北条米と小田米は互いに競い合いながら、高品質なブランド米として知られるようになった。

一方、紛争回避のため各集落では米の生産効率向上が求められるようになったため、灌漑技術は早い技術で進展した。1582年の太閤検地後も水田面積の増加はわずかだったことから、筑波山麓では戦国時代に米作りが成熟していたと考えられる。

・江戸時代

筑波山麓に現存する日本酒の製造業者は慶応3(1867)年創業の「稲葉酒造」(沼田地区)のみだが、同社の創業以前にも酒造の記録が存在する。「筑波町史」によると、江戸時代の筑波地域では農家の余剰米の活用先として自家酒造が行われており、延宝8(1680)年には太田の年貢米が北条・平沢に酒造用として払い下げられたとの記録があるほか、享保期(1720~30年代)には9軒、天保5(1834)年には8人の酒造人が確認されている。また慶応4(1868)年に新政府が行った調査では、北条の野沢惣兵衛と泉の清右衛門という2つの大規模な清酒造と10石の小規模な濁酒造11人が筑波山麓地域で確認されている。

名前	村	種別	醸造高(石)
惣兵衛	北条	清酒	350
清右衛門	泉	清酒	300
久左衛門	北条	濁酒	10
盛治郎	北条	濁酒	10
金兵衛	北条	濁酒	10
徳右衛門	北条	濁酒	10
源右衛門	北条	濁酒	10
?	北条	濁酒	10
平左衛門	小田	濁酒	10
太郎左衛門	小田	濁酒	10
文左衛門	大形	濁酒	10
定吉	泉	濁酒	10
勝平	君島	濁酒	10

図3 慶応4年の酒造業者一

覧

○酒ものがたり～歴史編～

有史以前、異なる種類の岩石を含んだ特殊な二重構造を持つ筑波山が形成された。この地質構造により筑波山麓地域には酒造りに適した湧水が豊富に集積するようになった。奈良時代以降には河川に堰が建設され、灌漑農業が行われた。しかし堰の建設により上流と下流の村で利害が対立し、村同士で紛争が発生した。筑波山麓地域では紛争を回避するために米の生産効率向上が求められ、生産技術は早い段階で発展していくこととなった。したがって、筑波山麓では安定したコメの生産体制が確立されていった。

○酒ものがたり～現代編～

前述の通り現在の筑波山麓にある酒造業者は、稲葉酒造、つくばワイナリー、Bee's Knees Vineyards、つくばブルワリーの4社であり、このうち稲葉酒造を除く3社にヒアリングを行った。

・日本酒



図4 稲葉酒造(班員撮影)

稲葉酒造は筑波山麓において日本酒の醸造を行う唯一の事業者である。江戸末期の1867(慶応3)年に創業し、1999年に現職の6代目が後を継いだ。

6代目杜氏の稲葉伸子さんは酒蔵の家に生まれたが、酒造が衰退していた世相もあって家業を継ぐ予定はなく、地元の百貨店に就職した。しかし次第に酒蔵の今後に危機感を抱くようになり、1999年に百貨

店を辞め酒造りの道に進んだ。女性の杜氏は全国的にも珍しかったため酒造りには困難が伴ったが、2018年に純米大吟醸「すてら」が全国品種鑑評会で金賞を受賞するなど、近年は高い評価を得ている。

稲葉酒造の強みは、敷地内からわき出る湧水と、筑波の湧水で育った米である。酒米は当初外部に頼っていたが、2019年に「筑波山麓日本酒プロジェクト」を立ち上げ、地元農家と共同での酒米づくりに乗り出した。通常の水田ではなくミネラル豊富な湧水が注ぐ棚田を使うことで特徴ある美味しい米をめざすだけでなく、単価の高い酒米への転換により農家の収入増加も見込む。

・ワイン

筑波山麓には、つくばワイナリーと Bee's Knees Vineyards の2つのワイナリーがある。



図5 つくばワイナリー（班員撮影）

つくばワイナリーは2010年北条の住宅団地建設計画廃止に伴い土地を購入し、2011年に山梨県の志村葡萄研究所から苗をもらい、つくばにて葡萄の栽培を開始。2013年に山梨県にて委託醸造、2019年につくばにて醸造を開始。葡萄の品種については、志村葡萄研究所の志村さんの考えから、日本の風土気候に合ったものを使おうと、日本の山葡萄と欧州の品種を交配したものを使用している。また葡萄栽培をワイナリーの側で行うことで手厚い管理を実現している。ただ訪問方法に関しては、自動車利用が多く、バス等公共交通機関の利用は少数派だ。運転手は飲酒不可のため「筑波山と畑を見ながら飲んでほしい」という願いが十分実現出来ていない課題がある。



図6 Bee's Knees Vineyards（今村さん提供）

Bee's Knees Vineyards は筑波山麓の六所に位置し、現代表者である今村ことよさんが2013年に製菓会社を退職後、長野県の醸造所で研修を受けたのちに、2015年に開園した。その後は2017年にぶどうの初出荷にこぎつけ、牛久醸造所で委託醸造を開始し、2023年に自社ワイナリーが設立され、自家醸造が開始された。代表者である今村ことよさんは筑波大学で生物学の博士号を取得している経歴を持つ。そのため、学者としての視点を生かし、一から葡萄造りをご自身で行っており、非常に質の高いワインを製造している。また、インタビューからワイン造りに対する熱意と多くの人にワインを身近に楽しんでほしいという思いを知ることができた。

しかしながら、増加傾向ではあるものの、お酒を利用したツアーの少なさや公共交通の不便といった課題が挙げられた。

・ビール

つくばブルワリーは筑波山麓において、クラフトビールの醸造・販売を行っている唯一の事業者であり、筑波山麓のビール文化の現在は、つくばブルワリーそのものの現在と言い換えられる。



図7 つくばブルワリーのビール

<創業の背景> つくばブルワリーの創業者である延時崇幸さんは、2010年につくば市で映像制作会社を立ち上げたが、取材活動を通じて、つくばの衣食住に携わりたいという思いが芽生え始めた。日本酒やワインはつくば産の事例が存在する一方、ビールは大手メーカー産のものに限られている実状を知り、つくばという地域に根ざした「地ビール」の生産に舵を切り、2020年につくばブルワリーを開業した。

<素材へのこだわり> 可能な限り、つくば産のものを使用する方針をとっている。とりわけ水に関しては、筑波山麓の天然水が中硬水でミネラル豊富

ある点に着目し、自社でのくみ上げを行っている。

<延時さんから見たつくば市>インタビューの中で、つくばの魅力として、転勤族・大学生などの一時的な滞在者が多いこと、外国人居住者が多くビール文化が浸透しやすいこと、さらに想像以上に歴史ある街であることなどが挙げられていた。

<取り組み>こうした特性を生かし、ノンアルコールビールの開発を通じた幅広い層へのアプローチや、商品ロゴ・ラベルへの地域の名所の名前の明示による地域ブランド化が行われている。

一方で若者・大学生の認知の弱さ、店舗までの交通アクセスが悪さといった課題も指摘されていた。

・イベント

つくば市のお酒にまつわるイベントとして、3つを取り上げた。1つ目の「筑波山麓酒遊バス」はつくばブルワリーが主催し、筑波山麓の酒造業者(稲葉酒造、Bee's Knees Vineyards 等)を巡る企画である。2つ目の「つくばのおさけで乾杯！」は「つくばのおさけ推進協議会」が運営し、つくば駅周辺でイベントを行うほか、まつりつくば等の大規模なイベントにもブースを出し、「つくばのおさけ」の販売、提供、PRを行っている。3つ目は、筑波大学学園祭で実施された「樽酒振る舞い」で、協賛を受けた茨城県の地酒を20歳以上の来場者に無償で提供を行う企画だ。

○酒ものがたり～未来編～

・現状の調査

筑波山麓地域周辺へのアクセスを把握するため、路線バスやタクシー等の公共交通機関の実態を整理した。また、現地調査で得られた意見を集約し、現状の課題を整理した。

・提案：筑波山麓酒巡りツアー

「筑波山麓酒遊バス」の成功を踏まえ、酒造業者が抱えている課題の解決策として「筑波山麓酒巡りツアー」を提案する。本ツアーは、つくばセンターを出発地点とし、筑波山麓の酒造業者を小型バスで巡るものである。バスには、各酒造業者のお酒・地域の歴史を紹介できるガイドが同乗し、詳細な解説を行うことでツアーとしての体験の質の向上を計る。また、1-2ヶ月に1回ほどの頻度で定期開催し、「つくばのおさけ」の認知度向上を目指す。試飲はチケット制とし、乗客は乗車前に任意の枚数を事前購入する、所要時間は3-4時間、料金は3000円+チケット

代とする。本提案により、酒造業者に向かうまでの交通課題の改善に加え、お酒の歴史的背景、周辺地域の歴史を詳細に説明することで付加価値を提供することが可能であると考えられる。



図8 酒巡りツアーのルート案

・まとめ

本調査により、筑波山麓地域における酒類の歴史が明らかになった。現状の課題を発見し、今後の展望として上記の提案を示すことが出来た。

・謝辞

本調査にあたり、ヒアリングにご協力いただいた以下の方々に感謝申し上げます。

- ・大塚 勝様 (つくばワイナリー)
- ・今村 ことよ様 (Bee's Knees Vineyards)
- ・延時 梨絵様 (つくばブルワリー)

○参考文献

- ・ TSUKUBA BREWERY ホームページ
<http://pebbles-tsukuba.com/>
- ・ つくば市公式ウェブサイト つくばクラフトライフ
https://www.city.tsukuba.lg.jp/iju_teiju/sake/tsukubabrewery/index.html
- ・ Farm ton Table つくば (つくば市)
<https://tsukuba.ibanavi.net/>
- ・ Tsukuba Craft Life (つくば市)
https://www.city.tsukuba.lg.jp/iju_teiju/
- ・ つくばのおさけ推進協議会/つくば市公式ウェブサイト
https://www.city.tsukuba.lg.jp/iju_teiju/sake/kyogikai/index.html
- ・ 筑波山麓酒遊バス/筑波山麓秋祭り <https://akifes29836.com/fes2025/tsukuba/>
- ・ 茨城県ハイヤー・タクシー協会
http://www.ibaraki-hire-taxi.org/about-taxi/price/unchin_futsu/
- ・ 樽酒振る舞い
<https://sohosai.com/committee/taruzake/>
- ・ 代行ナビ
<https://daikonavi.com/ibaraki/c000429/>