

# 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

## a)演習の目的

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。

研究目的は、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こととした。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。

先行研究としては、日本におけるワイン・ツーリズムに関する研究（澤村.2019）や、酒蔵ツーリズムの成功事例を分析した研究（五嶋.2020）などが挙げられる。しかし、既存研究の多くは特定の酒類に焦点を当てたものにとどまっており、地域における酒類産業を横断的な視点から捉えた研究は必ずしも少ない。とりわけ、つくば市を対象として、日本酒・ワイン・ビールを横断的に整理・分析した研究は見られない。

そこで本研究では、「筑波山麓地域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こと」を目的とする。酒類産業の歴史的展開を横断的に分析することにより、その蓄積を踏まえた今後の筑波山麓地域における酒類産業の包括的な展開、加えて地域全体のまちづくりに対して、有益な示唆を得ることができると考えられ

る。

## b)作業のフレーム

研究方法について述べる。本研究では、歴史研究として、「事前調査」「文献調査」「現地調査」「将来提案」という四つの段階を設定し、段階的に研究を進めた。事前調査では、筑波山麓地域および同地域に立地する酒類業者を訪問し、写真撮影および現地観察を行った。次に、書籍やインターネット資料を用いて文献調査を実施した。例えば、『筑波町史』（1989）からは、筑波山麓地域における水利の変遷について把握することができた。これらの知見を踏まえ、文献調査による事実確認を行うとともに、文献調査のみでは明らかにできなかった点を補完するため、計5回にわたり、つくばワイナリー、Bee's Knees Vineyards、つくばブルワリーの3社に対して、直接インタビューを実施した。インタビューでは、歴史的背景と現状を把握し、将来提案の手がかりを得ることを目的として、「事業の概要」「つくばの強み」「現状と課題」「現在の取り組み」の4点に絞ってヒアリングを行った。最後に、これらの調査によって明らかになった歴史的背景および現状を踏まえ、将来に向けた提案の検討を行った。

対象地域については、つくば市内には多数の酒類業者が立地しているものの、本研究では、これまで十分に注目されてこなかった筑波山麓地域に焦点を当てた。本地域に製造所を置く酒類業者は、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社である。

本報告書の構成は、まず筑波の風土について触れながら、日本酒・ワイン・ビールに関して文献およびインターネット資料から得られた知見を整理する。次に、計5回の現地調査を通じて明らかになった内容をまとめ、最後にそれらを踏まえた将来提案へとつなげる構成としている。

## c)既存調査の収集と分析

### ・日本酒

江戸時代の日本酒づくりについては「筑波町史」に記載がある。また、つくば市の日本酒の現状についてまとめた既存のものは、つくば市公式サイト「Farm to Table」があり、日本酒製造者の大まかな歴史が紹介されている。

- ・ワイン

つくば市におけるワイン造りについての情報をまとめた既存のものは、つくば市公式サイトの「Farm to Table」があり、そこには各酒類製造者の大まかな歴史や強みが紹介されている。そこで、地質・歴史などとの関連を深掘りすることにより、「テロワール」その土地で育てる意義をより強調出来、つくばとメーカー両方の魅力を向上させられると考えた。

- ・ビール

つくば市のビールに関しても、つくば市公式サイト「Farm to Table」に各酒造業者の歴史や強みが紹介されている。

#### d)実態調査の実施とその分析

##### (1)歴史

- ・有史以前

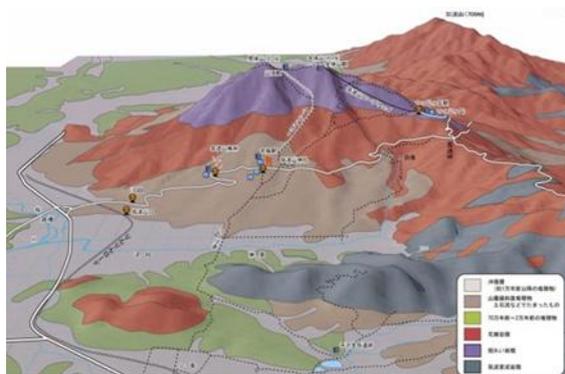


図1 筑波山の地質（赤色が花崗岩）

約 6000 万年から 8000 万年前、筑波山は時期の異なる二度の火山活動によって形成された。種類が異なる岩石を含んだ二度の火山活動は上部に斑レイ岩、下部に花崗岩という特殊な二重構造を形成した。水の浸透性について斑レイ岩は溶け込みにくく、

花崗岩は溶け込みやすいという性質を持つことによって筑波山下部の山麓地域に豊富な地下水が滞留することが分かった。さらに花崗岩層での滞留で溶け込むカルシウムイオンと重炭酸イオンは酒造用水として日本酒の品質を高める作用を持っている。

#### ・奈良～戦国時代

筑波山麓地域の稲作地帯では付近を流れる桜川から灌漑用水が取水された。亜楊柳地域での堰の建設により上流の村では水害が頻発し、下流地域の村とたびたび紛争が起こった。これは現在まで続く北条（上流地域）と小田（下流地域）との対立の起源の一つと考えられる。稲作に用いる灌漑用水を巡る争いはこの地域における米の生産量と生産効率の向上を促進させた。それを裏付けるものとして1582年に行われた太閤検地から現在に至るまでに水田面積がほとんど増加していないという記録が残されている。戦国時代末期には既に安定した米の生産体制が確立されていたと考えられる。



図2 多氣太郎の墓

#### ・江戸時代

江戸時代では全国的な新田開発と農業技術の発展により、米の生産量が需要量を上回るようになった。この余剰米の活用先として、酒造りが日本全国で盛んになった。筑波山麓地域も例外ではなく、江戸時代を通して複数の酒造記録が残っている。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人の酒造人が筑波山麓地域にて確認されている。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。醸造高の違いから、清酒は近隣の町や村々に出荷されていた一方、濁酒は村内でのみ消費されたと考えられる。

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
藤平	君島	濁酒	10

図3 慶応4年の酒造業者一覧

## (2)現代

- ・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。11~12月は酒造りの繁忙期であるという理由でヒアリングができなかったため、インターネットのインタビュー記事などを基に調査を行った。

稲葉酒造は江戸末期の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(責任者)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く、女性は酒蔵に入れないという慣習により茨城県産業イノベーションセンターで日本酒を一から習得するなど、酒造りには困難が伴ったが、寝る間も惜しんで酒造りに没頭した結果、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。また観光・集客への取り組みとして、酒蔵に併設した酒蔵カフェを運営しているほか、実家の宿泊施設化も構想しているとのことだった。

## ・ワイン

### >つくばワイナリー



図5 つくばワイナリー（班員撮影）

ホームページやWebサイトのインタビュー記事からの情報と、実際につくばワイナリーの大塚勝さんにヒアリングを行うことで実態調査を行った。それらにより、設立の経緯、つくばワイナリーの強み、筑波山麓がワイン造りに適する理由、ワイン造りにかける思い、観光集客の取り組みの現状と課題について知ることが出来た。

つくばワイナリーの所在地は、つくば市北条であり筑波山麓に位置している。これは、2010年程に茨城県住宅供給公社の経営が傾き、それに伴い、北条における住宅団地建設の

計画が中止になったことにより、使われなくなった土地を一括購入したことに由来する。これにより、広大な土地を得ることが出来たので、ワインを醸造する場所のすぐ隣にワイン畑を作ることができている。醸造する場所と畑を行き来することが容易なため、ブドウ作りの管理が容易になる。また、筑波山麓であることもメリットだ。発表時には土壌についての説明で紹介されたが、真砂土という土がブドウ作りに適している。これは、筑波山を形成する花崗岩の風化したものであり、目が粗いため水はけが良い。そのため、苗木が栄養を求めて根を張ることにより、良いブドウが作られるのだ。このようにブドウ作りに適している筑波山麓の土壌に対して、山梨県の醸造家から「この土地はワイン造りに適している」と言われ、苗を貰う。この苗は、ヨーロッパのものと日本の山葡萄とを組み合わせたものであり、日本において育ちやすいものである。この点は、同じく筑波山麓でワイン造りを営む一方で、ヨーロッパの品種を使っている「ビーズニーズヴィンヤーズ」とは異なる点だ。

醸造に関しては、2013年に山梨県の醸造所に委託することから開始し、2019年につくば市において醸造を開始した。

ヒアリングを通し、ワイナリーの方としては「目の前にある畑と筑波山を見ながら飲んで欲しい」「筑波山麓に来て欲しい」という思いがあることを知った。このためには、観光客は公共交通機関を利用して来訪する必要がある。しかし、「現状としては自動車利用が多く、バスを利用して訪問する人は少ない。そのため、多くの人はお土産として買っていく。バスで来て、実際に筑波山麓で飲んでから帰ると言う人は少ない。」と聞いた。このことを解決するために、提案に繋がった。

また、訪問先に関しては、ワイナリーのみを目的に来る人もいる一方で、筑波山周辺と併せて訪問する人が多くいる。故に、バスなどの交通機関を考えるのであれば、筑波山周辺と組み合わせるなどにより効果的な提案が出来ると思う。

>ビーズニーズヴィンヤーズ



図6 Bee's Knees Vineyards (今村さん提供)

ホームページや Web サイトのインタビュー記事からの情報と、実際に代表者の今村ことよさんにヒアリングを行うことで実態調査を行った。インターネット上の情報とヒアリングからビーズニーズヴィンヤーズの概要と設立の経緯、つくばの地理的な強み、今村さんのワインにかける思い、現状の課題について知見を得ることができた。

まず、本会社の所在地は筑波山の麓の白井という場所である。ここは周りを山と畑で囲まれており意外性のある場所にお店を構えたと今村さんは語っていた。ビーズニーズヴィンヤーズは筑波大学で生物学の博士号を取得した今村さんが設立したワイナリーであり、2015年に開園した。2017年には葡萄の初出荷を行い、牛久醸造場で委託醸造を始めた。2023年には自社ワイナリーを設立し、自家醸造を開始した。

次に、つくばの地理的な強みについてワイン製造者からの視点で得た知見を示す。今村さんへのヒアリングから、つくば山周辺の土地が花こう岩の地層を持ち水はけがよい点でブドウ作りに有利であるとのことであった。さらに、都心からのアクセスの良さが挙げられており、人が集まりやすいこともつくばの地理的な利点と捉えていた。また、つくば市は研究学園都市として知られ、多くの研究所や企業が集まっており、そういった機関に所属する人は所得が高く、ワインに慣れ親しんだ人が多いことを今村さんは強調していた。また、今村さんは先ほど述べたように生物学の博士号を取得しており、そういった背景から葡萄作りからワインの醸造までの工程をほぼ自身でこなされるなどのこだわりをもってワイン造りを行っていた。海外の論文や研究を参考にし実際に畑で実践してみたり、ワインのパッケージやお店の内装に気を配ったりなどの気持ちの強さがうかがえた。そのほかにも観光集客への取り組みについて今村さんからうかがうことができた。実際に筑波山麓でのお祭りやつくば駅でのお酒イベント、酒造ツアーに参加しており、お酒の観光需要を実感しているとのことだった。また、お酒を飲めない人向けにワインに使いなかつた葡萄でジュースをつくったり、新たにワイン造りを始めようとする人へのコンサル活動やブドウの収穫ボランティアを募ることでワイン造りに興味のある人の輪をつなげたりする活動

を行っている。しかしながら、今村さんは現状の課題についてお酒関連ツアーが少ないことや公共交通の不便さを上げていた。

小括として、ビーズニーズヴィンヤーズは研究者としての背景を持つ今村さんのこだわりの詰まったワインを提供している。つくば山麓周辺では日本酒のようにお酒造りの歴史があり、ワイン造りはそのお酒造りの流れと花こう岩の地層を持つ土地という特殊性から生じた事業である。そして、研究者の集まる都市であるつくばではワインに親しみのある人が多いという特徴がある。しかしながら、酒造業者主体でお酒イベントやツアーを開催することは難しく、旅行会社などの力が必要でありそういった点でツアーなどがまだ少ないことが課題として挙げられた。さらに、バスの路線や本数が少ないといった公共交通機関の不便さも課題として挙げられるだろう。

#### ・ビール



図7 つくばブルワリーのビール

つくばブルワリーは、筑波山麓においてビールの醸造を行っている唯一の酒造業者であるため、筑波山麓におけるビールの歴史はつくばブルワリーそのものの設立、運営の経緯であると認識して研究を進めた。

つくばワイナリーや、ビーズニーズヴィンヤーズ同様に、事前調査としてホームページやWebサイトのインタビュー記事の内容をもとに文献調査を行い、創業者延時崇幸さんの妻である延時梨絵さんにヒアリングを行うことで実態調査を実施した。ヒアリングの内容は、つくばブルワリーの概要、延時さんから見た筑波の強み、観光・集客へ現状行われている取り組み、そこで生じている課題についてであり、それに付随する情報を事前調査の内容から補った。

<概要>つくばブルワリーは、洞峰公園前のボトルショップと筑波山麓の醸造所の2か所を拠点として、クラフトビールの醸造、酒類販売、飲食店運営を行っている。

<歴史>つくばブルワリーは2020年に開業し、最初に洞峰公園前のボトルショップがオープンした。ここで延時さんが開業に至るまでの経緯について説明しておく。延時さんは山口県生まれ水戸育ちであり、2010年につくば市に拠点を移し、同時に映像制作会社ペブルスを立ち上げる。映像製作に関連する取材活動をするメル中で、「つくばの衣食住に生産者として関わりたい」という思いが芽生え、お酒に活路を見出す。2017年につくば市がワイン・フルーツ特区に認定されたのを機に、つくばワインヤードの高橋さんのもとで畑を手伝うようになる。作業後にさまざまなお酒をたしなむ機会があり、日本酒やワインにはつくばで醸造されたものがあるのに対し、ビールは大手産のものしかないことに気が付き、クラフトビールの醸造に舵を取り、先述した通り、2020年の創業に至る。

<強み>素材とヒトの二つの観点から、延時さんからみた筑波山麓の強みを語っていただいた。まず、素材に関しては、地元の素材を生かした「地ビール」の醸造を目指す延時さんにとって、原材料、副原料ともに、県産のものを生かしやすいとおっしゃっていた。中でも原料の水は、筑波山麓特有の土壌から生み出される中硬水でミネラルを多く含むという特性を持ち合わせており、ビールにキレのある味をもたらしているそうだ。ヒトに関しては、一時滞在者やビール文化をもつ外国人留学生・研究者が多く、「地ビール」の浸透、クラフトビールの地域ブランド化の可能性を見出すことができることをヒトの特性の強みとして挙げてくださった。

<取り組み>観光集客への取り組みとしては、①ノンアルコールビールの醸造、②ビールラベルを通じた地域発信が挙げられる。①に関しては、筑波山麓の醸造所は、つくば市街からは遠く、さらに自転車専用ロードリンロードに隣接しているため、車のドライバーや自転車利用客が多く、ノンアルコールビールの需要が高い。また、親子連れも多く、親と一緒に飲酒の疑似体験を積むことで、成人した際に本物のお酒を嗜むという楽しみを提供できる。②に関しては、ビールのラベルの名前の一部に「月水石」「陸奥」など筑波ゆかりの地名を入れることで、地元の人や観光に音連れた人に親しみやすさを提供でき、つくばブルワリーのクラフトビールをより「地ビール」たらしめる所以となっている。

<課題>今後の課題として、以下のようなことをおっしゃっていた。第1に、「ここでしか飲めない価値」の提供をいかに行うかという事。第2に、交通アクセスが悪く、筑波山麓地域がもつポテンシャルを十分に生かせない状況。第3に若者、学生への認知が柔いこと。

#### e)現状の取り組みと提案

##### ・現状のイベントについて

つくば市のお酒にまつわるイベントとして、3つのイベントを取り上げた。1つ目の「筑波山麓酒遊バス」は、筑波山麓秋祭りにて行われた、つくばブルワリーが主催したイベントであり、筑波山麓付近の酒類業者（稲葉酒造、つくばブルワリー、Bee's Knees Vineyards）をバスで巡り現地にてお酒を嗜む内容となっている。2つ目の「つくばのおさけで乾杯！」は、つくば市内の酒類業者8社が加盟している「つくばのおさけ推進協議会」が運営しており、つくば駅周辺で市内の飲食店などと協力し、お酒のPR・販売などを行うほか、「まつりつくば」等の大規模なイベントにもブースを出店するなど、様々な形で市内のお酒のPR・販売・提供を行っている。3つ目は、筑波大学学園祭で実施されている「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である。

##### ・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など公共交通機関の実体を整理した。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

上記で紹介した「筑波山麓酒遊バス」が実際に酒類業者の方々からの評判がよく、多くの参加者が集まった成功を踏まえ、酒造業者が抱えている課題の解決案として、「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、各酒造業者のお酒や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体験の質の向上を図る。本ツアーは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。試飲は会計時の混雑を緩和するためチケット制とし、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3,000円+チケット代とする。本提案によって、各酒類業者の希望として挙げられていた「筑波山麓の景色とともに」つくば市のお酒を嗜むことが可能となる。さらに、酒造業者に向かうまでの交通課題を改善するとともに、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、歴史によって新たに価値を付与することが期待できる。



図8 酒巡りツアーのルート案

#### f)まとめ・謝辞

##### ・まとめ

本調査により、筑波山麓地域における酒類産業の歴史が明らかになった。また、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、インタビュー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 一文献一

筑波町史編纂専門委員会.(1989). 筑波町史上巻. p668-669, p695-697

筑波町史編纂専門委員会.(1989). 筑波町史史料集第七篇. p122-172

筑波町史編纂専門委員会. (1989).筑波町史史料集第九篇. p31-87

澤村明. (2019). 日本におけるワイン・ツーリズム研究の展望と課題および酒ツーリズムに

ついて. 新潟大学経済論集, 106, 51-58.

五嶋俊彦, & ゴトウトシヒコ. (2020). 酒蔵ツーリズムの成功事例-播磨型酒蔵ツーリズムを全国へ広げるには. 大阪観光大学紀要, (20), 28-40.

- 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](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/](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](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://aki-fes29836.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/](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/>
- つくタク web  
<https://tsuku-taku.com/>