

醸造

醸造業とは、発酵菌を使って酒、味噌、醤油、酢、みりんなどを製造する産業。

製造場所には、土地柄や気候風土のほか水質も深く関わる。

ひとの食物探求の旅は発酵と共にある。

photo:Akihiko Mizuno



column

愛知県 陶磁美術館

【谷口吉郎晩年の名作】

愛知県には、ここで紹介した建物以外にも、陶磁器関係の面白い建物がたくさんあります。とりわけ立派なのが瀬戸市にある愛知県陶磁美術館です。

設計は谷口吉郎。建築に詳しい人なら「おお!」となりますが、そうでない方のために紹介すると、博物館明治村を創った建築家です。明治村は谷口の呼びかけで始まりました。文化全般に造詣が深く、和風建築と近代建築の美学を独自の感覚で融合させた作風でも知られています。

愛知県陶磁美術館は、その谷口の晩年の名作です。緑の深い丘陵地にあるため、和風の屋根を薄くし、それらを重層させることで周囲の環境に馴染ませています。また、重層する屋根は望楼^{ぼうろう}でまとめられ、全体が響き合う美しいフォルムをつくりだしています。

館内に入ると、谷口の代表作のホテルオークラの内装でも使用されたオークラランタンが出迎えてくれます。ここでもおどかな空間に合わせた和風の意匠が美しいです。また、ぴったり収まっているタイルも見逃せません。谷口はボーダータイルを好み、その製造は瀬戸で行われていました。

現在では知る人ぞ知る名作といった趣ですが、ぜひ多くの方に訪れて欲しい建築です。

それ以外にタイルつながりで紹介したいのが、岐阜県多治見市笠原町のモザイクタイルミュージアムです。建築史家藤森照信が手がけた絵本に出てきそうな建物は、インスタ映えを狙って大勢の女性が詰めかける大人気スポットとなっています。





本社事務所外観。バシリカ式の建物が2つ並ぶ不思議な風景。真ん中の渡り廊下の向こうに中庭がある

八丁味噌本社事務所

観光名所になつ、2棟の不思議な建物



旧物置。応接室として利用されている

岡崎の名所

岡崎名物といえば八丁味噌を思い浮かべる人も多いでしょう。濃厚でキリッと引き締まった独特のkokのある味わいは、東海地方のみならず、全国にファンがいます。

その八丁味噌の老舗、カクキュー八丁味噌は、岡崎でもメジャーな観光スポットで、2棟の西洋建築風の建物が並ぶ本社事務所は、人気の撮影ポイントになっています。

本社事務所は、愛知で一番はじめに国登録有形文化財になった建築ですが、実は設計者もデザインの様式も定かではない、とても謎めいた建物です。



2階洋間。切断された格天井に注目

破格のデザイン

本社事務所が建てられたのは昭和2年。明治後期に最盛期を迎えたカクキューは、本蔵など大きな蔵を次々と構え、新しく事務所を建設します。

2棟は、外観のかたちがキリスト教の教会堂に似ていることから、バシリカ式と形容されています。バシリカ式とは、ミサなどを行う列柱の並んだ縦長の空間形式をいいますが、こちらの2棟は内部でつながり、中庭を中心にして各部屋を配しています。また、バシリカ式教会堂が2棟並ぶ姿は、ヨーロッパでもほば見られない、珍しい風景です。

建物にあしらわれた装飾についても大胆なアレンジが施されています。

外観を特徴づける太い柱型は柱頭で止まり、真ん中の一段高い棟には、本来あるはずの明かり採りの窓がありません。

それ以外にも、事務所奥の金庫室を飾る壁に埋まった



2年以上かけて熟成される八丁味噌（写真右）

オーダー風の漆喰細工や、2階洋間の途中で切断された格天井など、様式にとられない破調のデザインが館内の随所に見られ、とてもユニークな空間となっています。

これらのデザインは、明治の初期に登場した擬洋風建築を彷彿とさせます。こんな破格の建物だからこそ、他のどこにもない風景をつくり、長く親しまれているのかもしれない。

八丁味噌と同様に、街のシンボルとして愛され続ける名建築です。



本社蔵（史料館）も国登録有形文化財

1927年（昭和2年）木造2階建て
「設計」不明（三原氏と伝わる）
愛知県岡崎市八帖町字往還通69
http://www.kakukyu.co.jp/
※本社蔵（史料館）は見学可



photo:Hitoshi Kumamoto / Akihiko Mizuno

6尺桶の並ぶ味噌蔵の風景。麹菌の棲む木造の空間は、光が差し込むことで金色に輝く

中定商店味噌蔵

武豊線沿線にたつ、神秘の味噌蔵

中定商店と宝山味噌

木造の醸造蔵と木桶には、そこで育まれた麹菌が棲み、味噌などの食物を発酵させています。静かな蔵内に一筋の光が差し込んだ時、それらの棲む空間が、神々しい雰囲気を感じることがあります。

中定商店の味噌蔵は、そんな瞬間に出会える建物です。

J R 武豊駅から200メートルほど北へ、



昭二蔵（左）と昭三蔵（右）外観

線路と並行して走る国道247号線沿いに、黒塗りの大蔵が建ち並び一角があります。明治12年に創業し、味噌とたまり醤油を製造する中定商店です。



蔵の屋根が広がる風景

小道を入った先に、看板を掲げてこちらを出迎えてくれるのは、昭和3年に建てられた昭三蔵と、同じく昭和2年に建てられた昭二蔵です。

現在、昭三蔵は内部を改築し、味噌づくりのワークショップやジャズライブなどのイベントに使用されています。また昭二蔵は、中定商店の店舗として、名物の宝山味噌やたまり醤油などを販売しています。

どちらの蔵も洋小屋（キングポストロース）を架けて、大型の仕込桶をたくさん並べられるように、無柱空間となっているのが特徴です。

武豊港と醸造業の発達

明治になり、武豊に港と駅が開かれることを知った初代中川定平は、知多半島の温暖な気候と良質の水の得られるこの地で醸造業を

開始します。そして定平の予見通り、明治19年に港と付随する停留所が建設されると、商売は繁盛し、また二代目定平の努力で品質も向上。規模を拡大します。昭和7年には、創業者の名前をとって中定商店と改名。現在も変わらぬ製法で、味噌とたまり醤油をつくり続けています。

蔵に棲むものたち

中定商店には、現在13棟の蔵があります。大きな蔵が藁を並べる風景は圧巻です。面白いのは蔵の名前で、建設年をもじってつけられています。先に紹介した昭二蔵や昭三蔵をはじめ、伝承館として改築された大五蔵は、大正5年に建てられました。

蔵には黒いタールの塗られた押板が張られ、その下は土壁になっています。また建設年が近いため、和小屋から洋小屋へ変遷する蔵の歴史を辿れるのも特徴です。

他にも、昭和9年に建てられた新蔵には、外装に半割の板が張られ、蔵前に積まれた味噌の重石の庭とあわ



名物・宝山味噌

せて、まるで現代建築の美術館のような佇まいとなっています。

とりわけ印象深いのが、味噌とたまり醤油を醸造している大十蔵です。小さな窓から差し込んだ僅かな光が、100年以上使用されている6尺桶を金色に染める瞬間、その神々しい姿には、ただ息を呑むばかりです。

食前に手を合わせ、食べ物に感謝を捧げる日本人の美徳を改めて教えられるような、そんな尊い空間です。



新蔵。手前に積まれているのは味噌の重石

大五蔵／大正5年、昭二蔵／昭和2年、昭三蔵／昭和3年
愛知県知多郡武豊町字小迎51
http://www.ho-zan.jp
※醸造「伝承館」(大五蔵)は見学可。要予約



大蔵の全景。石垣の上にそびえる姿に圧倒される。白い窓がアクセントになり、美しい外観をつくっている

九重味淋大蔵

江戸創業の老舗みりん店にそびえる、最古の大蔵



大蔵の内部

碧南の醸造業

藤井達吉現代美術館のすぐ側、西方寺太鼓堂の脇を下る石垣と漆喰壁に囲われた路地に、九重味淋本社工場があります。
昔はこの路地の先は海で、その海に向かって、黒塗りの立派な大蔵が石垣から迫り出すようにそびえていました。石垣には木で組まれた船着用のへこみの跡が残っています。
知多湾と衣浦港に挟まれた碧南には、大浜や鷺塚といった古い港があり、江戸時代にはそこに廻船が停泊しました。その先の岡崎には川船を使って、矢作川を遡上しました。
九重味淋の創業もその頃で、250年近く前にさかのぼります。海運業で財を成した石



蔵前の風景

川家は、知多半島や大浜近郊で製造された酒粕を利用して、みりんの醸造を始めます。
当時は砂糖が非常に高価だったため、甘味はみりんで付けられ、また甘いお酒としても重宝されました。

移築と増築された大蔵

黒い大蔵には面白い経歴があります。蔵はもともと、鳴海（名古屋市緑区）で1706年に

おしゃれなレストランで屋敷を

2018年、敷地内にある母屋を改装して、おしゃれなショップとレストランが開業しました。既存の建物をリノベーションしたきれいな店内には、みりんの熟成のようすが美しくレイアウトされ、名産品の九重櫻をはじめ、みりん



母屋をリノベーションしたショップ

やその粕を使ってつくったお菓子やアイスクリームなどが販売されています。またレストランでは、みりんを使用したおいしい食事やスイーツが味わえます。
藤井達吉現代美術館でアートを楽しんだ後は、大蔵のある風景を散策し、絶品グルメを味わってみてはいかがでしょうか。

1706年建設／1787年移築・増築
木造2階建て
愛知県碧南市浜寺町2丁目11番地
<https://kokonoemirin.jp/>
※九重味淋時代館の見学は要予約



蟹江川に映る本社屋。奥行きが浅いため、向こうの窓ごしに空が透けて見える

甘強味淋本社事務所

蟹江川に浮かぶ、レトロなタイルのシンボル建築



入り口周りのテラコッタ

蟹江川の目立つ看板

江戸時代に整備された蟹江川の法面に、ひととき目を惹くタイルの建物がたっています。甘強酒造の本社事務所は、かつて街の商業の中心だった運河沿いに、看板の役割も兼ねて、鉄筋コンクリートで建設されました。この建物の背後には、住宅や蔵の建ち並ぶ敷地が広がっています。

甘強酒造の創業は江戸後期。初代の山田平八が、みりんを醸造する店を開いたといわれています。蟹江はその頃、日光川と合流する河口付近に蟹江港が開かれていて、伊勢湾とつながる海上交通の要所として栄えていまし

蔵や作業場などが建ち並んでいます。

蟹江の風景

かつての物流の中心は蟹江川でしたが、現在は道路に変わり、水上を行き来する船も見ることはなくなりました。

運河沿いには蟹江神明社や西光寺があり、静かな水面にレトロな本社事務所が映り込む姿は、なんともいえない郷愁心をくすぐります。曲がりくねった道には古めかしいお店が残り、歴史的な景観の風情があります。もち米と米麴、焼酎からつくられる、甘味が強くてコクの深い本みりんの美味しさは、今もそんな風景の中で醸造されているのです。



住宅と蔵も国登録有形文化財

た。また、伊勢湾をつうじて桑名などにみりんを卸していたため、販路はもっぱら関西方面だったといえます。



2階会議室

軽やかな事務所ビル

黄色いスクラッチタイルの本社事務所は、現在も甘強酒造の事務所ビルとして使用されています。運河の堤防とダイレクトに直結し、建物も法面に建てられているため、とても不思議な見え掛かりをしているのも特徴です。

外観は、縦長の大きな窓が1階、2階と違う間隔で開けられ、楽しい表情をつくっています。また、奥行きが狭いこともあって、反対側の窓の向こうに空が見え、看板のような佇まいがとても軽やかです。

入り口はテラコッタで飾られ、表札もかたちづくられています。また玄関の査脱には鮮やかなモザイクタイルが張られていて、目を



玄関タイルと名物本みりん

1937年(昭和12年)
鉄筋コンクリート造2階建て
〔設計〕不明〔施工〕水谷工務所
愛知県海部郡蟹江町城4-1-1
https://www.kankyo-shuzo.co.jp/
※見学不可



photo: Akihiko Mizuno / Sayaka Ito

全景。かつては塔屋から手前に向かって醸造室とボイラー室があり、レンガの煙突が空に伸びていた

半田赤レンガ建物(旧カプトビール製造工場)

再生された、国内屈指のレンガ造工場

赤レンガとカプトビール

半田赤レンガ建物は、今や愛知県を代表する観光名所として知られています。

大きなレンガの壁は、装飾の少ない外観と相まってスケール感を増し、見るものに迫ってきます。ところどころ崩れた壁の切れ目には雑草が生え、遺跡のような趣も漂わせています。

観光客のお目当ては、創業当時の姿で復刻されたカプトビールです。カフェでは、地元産ソーセージなどと一緒に、ドイツ由来のコクの強い生カプトビールが堪能できます。

半田の醸造業とカプトビール工場

半田は、江戸時代から酒や酢などの製造が



壊れたレンガ壁の跡。遺跡のような雰囲気



企画展示室(旧貯蔵庫)。窓辺の壁の厚さに注目

盛んな土地で、カプトビールの前身となる丸三麦酒を設立した中笠又左衛門と盛田善平も醸造業を営んでいました。中笠はミツカンの四代目、盛田は敷島パンの創業者です。

明治31年、機械と工場の図面をドイツのゲルマニア機械製造所から購入し、あわせてドイツ人技師も招聘しました。

翻訳設計を行ったのは、内閣臨時建築局の妻木頼黄です。妻木は明治建築界のバイオニアのひとりで、優れた業績を残す一方、無類のビール好きとしても知られています。

カプトビールは明治33年、パリ万国博覧会で金賞を受賞するなど実績を残しましたが、その後幾多の変遷を経て、昭和18年、工場は



5層の腹壁

閉鎖されました。

半田赤レンガ建物の特徴は、前近代的な工場建築であることです。現在のような機械や設備が望めなかった当時は、地形や建物の高低差を利用して工場が計画されました。空気層を抱えた腹壁や、アーチを重層させた床は、断熱の機能を果たしました。

また、ハーフィンバーという、ドイツでポピュラーな木骨レンガ造の2層の建屋は、ビールを瓶に詰めてトロッコで出荷する場所でした。

この建物は工場であるため、いわゆる西洋建築的な装飾は控えられています。一方で近代建築は、無装飾の工場からデザインの発想を広げました。半田赤レンガ建物の私たちは、そんな変革期の建築の姿を現しています。

保存と再生の物語

昭和20年、中島飛行機の倉庫として使用されていた建物は、空襲を受けました。その時の機銃掃射の跡は、今も北側のレンガ壁に残っています。

戦後はコンスターチ工場に転用され、平成6年に同工場の移転に伴う敷地売却のため、翌年に取り壊しが開始されました。

そのときに立ち上がったのが、赤煉瓦倶楽部半田のメンバーや半田工業高校の教員ら地元の有志でした。彼らの努力と行政の協力で建物は残り、20年以上の時間をかけて、今の姿に辿り着いたのです。

カプトビールの重厚で力強い味わいは、そんな熱い想いが込められているからなかもしれません。



復刻されたカプトビール

1898年(明治31年)建設／2015年改築
レンガ造2階建て(塔屋5階)・一部木骨レンガ造2階
建て(改築に伴い鉄筋コンクリートで補強)
【設計】妻木頼黄(翻訳設計)
愛知県半田市榎下町8番地
<https://handa-akarenga.jp/>