

「大和のモノづくり～お酒にちなむアレコレ～」

令和 7 年（2025）8 月 9 日～9 月 21 日

於：香芝市二上山博物館

令和 6 年 12 月、日本の「伝統的酒造り」は、ユネスコ無形文化遺産に登録決定しました。伝統的酒造りは、米や麦を蒸しして麴をつくり、もろみを発酵させて醸造しますが、500 年以上前に原形が確立したと言われています。日本の気候や風土と深く関わりながら各地で発展を遂げてきた世界に誇れる技術です。

本市でも、奈良県酒造組合に加入する酒蔵、今も伝統的な酒造りを続けています。

スポット展では、市内の酒造会社に受け継がれている道具をはじめ、県内の酒造りや、お酒にちなんだ道具などを展示します。

お酒の記録は木簡や「古事記」「日本書紀」に多く記され、飛鳥宮跡から「須美酒」や「造酒司解伴造廿六人」と読める木簡が出土している。

吉野の樽丸製作

お酒を入れる容器（酒樽）の材料（吉野杉）を加工したものを樽丸と言ひ、それを作る職人を樽丸職人といいます。なお、樽自体は専門の職人（樽屋さん）が作ります。樽丸作りは、灘や伊丹のお酒を江戸に運ぶために、江戸時代中期に始まったとされています。「吉野林業全書」（明治 31 年刊）によれば、樽丸の発祥は享保年間（1716-1736）で堺の商人が芸州（広島県）の職人を奈良県黒滝村鳥住に連れてきて技術を教えたことが始まりとされています。

最盛期には、樽丸に加工するために最適な木材を生産し、吉野の林業は「樽丸林業」とも呼ばれた。「吉野の樽丸製作技術」は平成 20 年に国の重要無形民俗文化財に認定された。



大塔村辻堂 樽丸作業

写真提供：吉野木材振興協議会



吉野貯木場樽丸倉庫

写真提供：成瀬匡章氏