

特集

信州中野の酒



信州中野には
故郷の原風景と歴史と文化
そして
『旨い酒』があります

江戸時代の年貢制度

江戸時代には「年貢制度」、今でいう「税制度」が存在しました。周辺を山に囲まれた信濃国では、江戸や大坂などに米を移送することが困難であったため、幕府領では江戸時代の初期から、年貢は米などの現物納ではなく、現金を納める金納（石代納）としていました。幕府領であった中野地域も例外ではなく、年貢を納めるためには、米などを売って現金にする必要がありました。また、飯山藩領であった豊田地域も、納入された年貢米の多くは地元で売り払われていました。

酒造りが行われた背景

江戸にある山田家などの地主・豪農層は、こうした米を買い入れて飯米として販売するほか、大量に米を消費する酒造を行いました。凶作の年は米をつぶす酒造は厳しく制限されましたが、豊作の年は酒造株を持たなくても勝手造りが許されるなど、米が経済の基軸であった江戸時代において、北信地域の酒造は地域経済の循環に欠かせない産業でした。

コミュニティの成立と酒文化の繁栄

江戸時代後期になると、先祖の祭祀、婚儀など「家」にまつわる儀式が重みを増し、儀式の際には、酒宴が行われました。また、村の寄合や村



祭りなどが盛んになり、中野地域では、元禄10年(1697年)から天明8年(1788年)までの約90年間で酒造量が倍増しています。酒の消費量が増えるにつれ、消費者の動向を見込んだ本格的な酒造業が展開されるようになりました。

山田家の資料によると、市内では数カ村ごとに小規模な酒造りが行われており、中野地域では、夜間瀬川扇状地一帯に、多くの酒造家が活動を展開し、明治元年(1868年)には16軒が酒造りを行っていたとの記録が残っています。また、豊田地域では、天明8年(1788年)に3軒が酒造りを行っていたとの記録が残っています。

信州中野と酒

明治時代に入ると、交通網が整備されました。都市圏への流通が可能になると、酒造りも企業化されるようになり、市内で酒造業を営む者も減少していきました。

現在、市内では4つの酒蔵と1つのワイナリーが、中野の気候風土を生かし、伝統と品質にこだわった酒造りを行っています。各社の特徴は違っても、共通しているのは『旨い酒を造る』こと。そのために日夜、研究と努力を重ねています。

「人が集まって酒を飲む」これは江戸時代から続く中野の文化とも言えるのではないのでしょうか。今夜は歴史に想いをはせながら、『信州中野の酒』でグラスを傾けてみませんか。

※この特集は、飲酒を推奨するものではありません。また、20歳未満の方の飲酒は法律で禁じられています。