



# 教材開発例2 「百試千改の夢」

〔小学校高学年 主題：郷土への思い 内容項目：4の(7)〕

人物の生き様から  
伝統文化へつなげ  
る工夫

## 素材—西条の酒造り—について

- 酒造りに適した地下水や酒米作りなどの自然条件や宿場町として栄えた歴史的条件により、江戸時代初期から酒造りが盛んに行われるようになった。
- 三浦仙三郎<sup>みうらせんざぶろう</sup>さんが考えた軟水醸造法の開発によって、腐りにくく、さらにおいしい酒造りが可能になり、一層発展する。
- 現在も酒造りの伝統と文化が継承され、全国的にも有名なまちである。毎年、10月に酒まつりが開催されている。

弘化4年	三津村の雑貨問屋清水屋の長男として誕生する。
明治9年	酒造業へ参入する。(30歳)
明治10年	初仕込みの酒が醸造に終わる。
明治13年	蔵を新築する。
明治16年	自ら蔵人として灘で修行をする。
明治19年	創業以来の杜氏を更迭し新しい杜氏を雇う。
明治26年	京都の酒造家大八木正太郎から硬水と軟水の違いを聞く。
明治31年	百試千改の努力の末、「改醸法実践録」が完成し、三津町長に就任する。
明治40年	第1回清酒品評会で広島酒が優等1位、2位を受賞する。
明治41年	町役場からの帰り道に倒れ、不帰の客となる。享年61歳。

資料化した部分

## 〈素材の選定、情報の収集のポイント〉

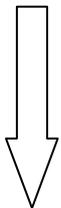
### 三浦仙三郎さんの経歴

Q & A	
Q 1 : 人類の文化的活動によって生み出された有形無形のものですか。	A 1 : 西条の酒造りは、現在も継承され、発展しています。
Q 2 : 祭りや地域行事等地域の方の参加・協力が得やすいですか。	A 2 : 多くの酒造会社がある。また、東広島市や西条酒造組合などが実行委員となり、毎年10月に酒祭りが開かれています。
Q 3 : メッセージ性がありますか。	A 3 : 西条の酒の特徴である軟水醸造法を生み出した三浦仙三郎さんを通して、継承され、発展している地域の伝統・文化について考えることができます。

## 〈資料「百試千改の夢」の作成〉

内容として、まず、三つを候補として考えて検討した。最終的には、生命尊重3の(1)で作成することとした。

勇気・努力 [1の(2)] 小学校高学年  
個性の伸長 [1の(5)] 小学校高学年  
郷土愛 [4の(7)] 小学校高学年



軟水醸造法を開発し、西条の酒づくりの発展に貢献した三浦仙三郎さんを取り上げるが、この分野では、三浦さんの生き方そのものではなく、生き方を通して地域の伝統と文化に焦点を当てようと考えた。

郷土愛 [4の(7)] 小学校高学年

第1稿

推敲の視点

構成チェック票⑤  
「適切な状況を設定しているか」

構成チェック票⑦  
「叙述によく具象性を与えているか」

構成チェック票⑥  
「子どもの多様な考えが引き出されるものであるか」

最終稿

### 〈課題点〉

三浦仙三郎さんを主人公として描いたが、どうしても、人物の生き方に焦点が当たり、ねらいが不明確になった。



### 〈改善点〉

児童と年齢が近い子どもを主人公とし、三浦仙三郎さんの姿を通して、地域の伝統と文化を見つめさせるように改善した。



### 〈課題点〉

人物の行為の羅列となってしまう、児童が、立ち止まって考える場面の設定が不十分であった。

### 〈改善点〉

「帰り際、もう一度、酒蔵の町並みを眺めてみた」等、主人公の行動から内面の心の動きを考えることができるような記述を加えた。

中心場面(山場)として、三浦仙三郎さんが醸造法を無料で配った場面を設定し、それが今の酒都西条の発展につながっていること、また、今でも継承され続けていることについて考えさせたいと考えた。





## ひやくしせんかい 百試千改の夢

ぼくの町には、白壁に囲まれた酒蔵がある。寒冷な気候、良質の米と豊かな軟水<sup>(1)</sup>のそろうこの町は、酒都西条として、日本三大名醸地<sup>(2)</sup>と言われている。ぼくたちは、今、自分の町について学習をしている。今日は、酒蔵の方にお話を聞きに来ているのだ。

「いつごろから酒造りが盛んだったのですか。」

「ずいぶん昔からだと聞いているよ。しかし、明治の初めには一時衰退していたらしいんだよ。」

「どうして、今のようにお酒が有名になったのですか。」

「それには、どうしても欠かせない一人の男がいるんだよ。」

ぼくは、その人のことが気になった。すると、酒蔵の方がゆっくりと話し始めた。

その人の名は、三浦仙三郎。彼は、弘化4（1847）年三津村（現在の東広島市安芸津町三津）に生まれた。

その頃は、仙三郎の生まれた三津村はもちろん、県内のどこでも灘の製法をまねて酒造りをしてきた。しかし、製法をまねただけではおいしい酒はできず、広島は、おいしい酒のないところと言われていた。それが、仙三郎が大人になる頃には交通の便が良くなり、灘<sup>(3)</sup>などの名酒が手軽に味わえるようになった。そのため、三津村の酒が、あまり売れなくなった。仙三郎が酒造りをはじめたのは、ちょうどこの頃だった。

最初に仕込んだ桶<sup>おけ</sup>から、かぐわしい酒の香りがただよはずの時期なのに、それどころかすっぱい嫌な臭いがする。失敗であった。仙三郎の初めての酒造りは、情けない腐<sup>くさ</sup>り酒から始まった。

仙三郎は、酒造りを再開したが、なかなか質の良い酒ができない。醸造法<sup>(4)</sup>の改良を試しても、造った酒が腐ってしまう年が続いた。酒造業にとって失敗は三年続けばお金持ちでも資金が尽きるといわれるほど、最悪なことだった。（失敗するには何か理由があるはずだ。）挫折感の中で仙三郎は考えた。事業をやめるという方法もあったが、仙三郎は原因を追及し、本格的な醸造法の改良をめざした。仙三郎は自ら従業員を指揮して、失敗の原因となるものを探した。全財産をつぎ込んで酒蔵の全てを新しくしたり、灘の酒造家を訪ね、自ら蔵人<sup>(5)</sup>となって酒造法を学んだり、自分の指揮に従う杜氏<sup>(6)</sup>を雇い直したりとあらゆる手を尽くした。

次に雇った杜氏は、若く経験は乏しい代わりに、仙三郎と心をひとつにして新しい酒造りに挑もうという研究心に燃えていた。若い杜氏とともに一からやり直すうちにようやく改良の糸口が見えてきた。

明治26年の秋、仙三郎があ然とする衝撃の事実が判明した。それは、酒造りに関する講演会でのことだった。

「酒造の第一の問題は水である。広島の水と灘の水は違っている。水質が違っているのに同じ醸造法ではいい酒ができるわけがない。」

早速、地元の水を調査し、灘は発酵<sup>(7)</sup>作用が高い硬水<sup>(8)</sup>、三津村は発酵しにくい軟水であり、二つの水は全く性質の違うことが分かった。灘に学ぶことはできない。仙三郎は、軟水に適する方法を求め、原料配合の加減など一から実験を繰り返した。そして、ついに「軟水による改良醸造法」を完成させたのである。醸造法の改良に取り組んでから20年以上が経っていた。仙三郎の酒蔵では、この方法によりおいしい酒ができるようになった。



「長い年月をかけて、ようやく完成させたんですね。」

「『百試千改』という言葉を知っているかい。百回試して、千回改める。仙三郎さんの言葉だよ。」

「それだけの思いを込めた醸造法なのですね。」

「そして、明治40年の第1回清酒品評会<sup>(9)</sup>で出品数2138点中、5点しか選ばれない優等<sup>ゆうとう</sup>のうち、1位と2位に仙三郎の考えた醸造法で造られた広島<sup>ひろしま</sup>の酒が選ばれたんだ。」

「仙三郎さんの苦労は、ようやく実を結んだということですね。」

「でも、選ばれた広島<sup>ひろしま</sup>の酒は、仙三郎さんの蔵の酒ではないんだ。」

「えっ。」

「仙三郎さんは、自分が考えた造り方を一切かくさなかったんだ。詳しく本にまとめて、地元の三津だけでなく、西条、さらには県内各地の酒蔵に無料で配ったんだよ。」

(どうして、無料で配ったりしたんだろう?)

ぼくは、仙三郎さんに思いをめぐらせた。

「仙三郎さんのおかげで、今があるんだよ。」

酒蔵の方がぼつりと言われた。



ぼくは、酒蔵の方にお礼を言い、酒蔵をあとにした。帰り際、もう一度、酒蔵の町並みを眺めてみた。

「今日も豊富<sup>わ</sup>に湧き出る軟水でおいしい酒が造られている……。そうか……。」

ぼくは、無料で配った仙三郎さんの思いが伝わってくるような気がした。赤いレンガの煙突から立ち上る煙を見ながら、ぼくは自分の住むこの町のこの見慣れた景色が新鮮に映り、こんなことを考えながら、軽い足取りで家路へとついた。

(明治の初めに誕生した仙三郎さんの新しい酒は、100年の時を越え、現在も酒都西条の酒として生きている。)

### 【注】

- (1) 水に含まれている成分としてのカリウムやカルシウムが多い水。硬水で仕込めば辛口のお酒になりやすい。
- (2) 酒造りの名立たる産地。兵庫の灘、京都の伏見、広島<sup>ひろしま</sup>の西条が日本三大名醸地と言われている。
- (3) 清酒の主産地である神戸市東部から西宮市今津に至る大阪湾に面した約12kmに及ぶ沿岸地帯。
- (4) 発酵・熟成などの作用によって、酒・みそ・しょうゆなどをつくるやり方。
- (5) 杜氏の指揮のもと、酒造りに従事する酒造りの職人。
- (6) 酒造りにおける現場の最高責任者。蔵の管理、帳簿管理、醪<sup>もろみ</sup>の仕込と管理などを行う。
- (7) 酵母や細菌などの微生物がエネルギーを得るために有機化合物を分解して、アルコール類・有機酸類・二酸化炭素などを生成していく過程。
- (8) 水に含まれている成分としてのカリウムやカルシウムが少ない水。軟水で仕込めば甘口のお酒になりやすい。
- (9) 日本酒のよしあしを決める会。(日本酒のことを酒税法上では清酒と言う。)明治40年から昭和25年まで1年おきの秋に開催された。

### 【参考文献】

池田明子・秋山裕一(2001)「吟醸酒を創った男『百試千改』の記録」時事通信社

日本電信電話ユーザ協会 広島支部 Web サイト (<http://www.hiroshima.jtua.or.jp>)

「ひと風土記 第十二回 三浦仙三郎」