

博物館だより

No.220

令和7年3月1日

みやこ町歴史民俗博物館発行 福岡県京都郡みやこ町豊津 1122-13 TEL 0930-33-4666 FAX 0930-33-4667

博物館休館日カレンダー 2025年3月. Table with columns for days of the week and dates, indicating closed days (休館日).

◆博物館NEWS 令和6年度第39回作品公募文化事業 三重塔まつり少年少女俳句大会の結果について

― 大会概要と今期入賞作品の紹介 ―

毎年この時期に、豊前国分寺跡公園にふるさとを愛する皆さんが集う「みやこ町三重塔まつり」。京都平野に春の訪れを告げる名物行事として親しまれていますが、これを記念する「少年少女俳句大会」も、今年で39回目を迎えました。コロナ禍でも中断することなく続いたこの大会、今年も多くの中中学校から応募をいただき、次のような成果をおさめることができました。

- ・応募総数：七三二八句 (参加児童生徒総数：二九七七句)
・内訳 小学校：三九九一句 中学校：三三三七句

(うち入賞・入選句：九〇句)
ご協力頂きました児童生徒の皆さんをはじめ、学校・保護者や協力機関等関係各位に厚くお礼を申し上げます。なお、大会の結果ですが、例年ご協力頂いています豊津俳句会(岩井小夜子代表)の皆さんによる審査の結果、以下の作品が最優秀評価となる特選句に選ばれました。

● 小学校の部

- ・特選「小宮豊隆賞」
ふゆのそら
フクロウがとぶこくぶんじ
豊津小一年 植村 麻央

- ・特選「三四郎賞」
校ていに空いっばいのひつじ雲
行橋小三年 福田 美さと

- ・特選「蓬里雨賞」
見上げれば入道雲の船がゆく
黒田小六年 山田 愛奈

● 中学校の部

- ・特選「小宮豊隆賞」
カッコウや奇跡の第九大合唱
育徳館中三年 上田 優衣

- ・特選「三四郎賞」
山越えてトンネル抜けて雪景色
仲津中一年 佐伯 颯介

- ・特選「蓬里雨賞」
雨の中進み続けるかたつむり
今元中二年 能見 瑛太

以上の句をはじめ入選賞句(教育委員会賞・秀逸計36句)は短冊様の木札に記し、豊前国分寺跡公園内の梅の木に吊り下げしていますので、梅見を兼ねてぜひご覧下さい。



▲公園内の梅の木に下げられた特選句を記す短冊様の木札。木札は選者・岩井小夜子様に染筆いただきました

◆講座・教室・催し物ガイド 3月の歴史講座

- 【漢詩紀行講座】
3月1日(土) 9時30分〜
【古文書講座】
3月8日(土) 10時〜
【古典かな講座】
3月15日(土) 9時30分〜
【みやこ学講座】
3月22日(土) 10時〜

博物館で「楽習」始めませんか?



▲ボランティア・ガード編の様子。DIYが得意な方に永沼家住宅の小修理にチャレンジしてもらいました

博物館は郷土資料と学芸員らのサポートによる知と学びの拠点です。以下の会や講座を利用して楽しく学びませんか?詳しくは博物館へお問合せ下さい!

★博物館友の会

バスハイク・歴史たんけんウォーク等の学びの旅やイベントに参加できます。
★文化遺産ボランティア(豊み隊) 養成講座
町の宝を三つのアクション①ガイド(案内)②ガード(管理)③ワー

2月の業務日誌から

2月6日(木)、この冬一番の寒波襲来に伴い、思わぬ副産物がありました。この週の前半は大雪に見舞われましたが、その雪がご覧の通りの大つらら(最大約80cm)に変身、やっぱり自然はスゴイ!

2月13日(木)、博物館で防火訓練を行いました。数多くの文化遺産を収蔵する博物館の火事は本来起きてはならないことですが、万が一発生した場合にどう対処すべきか、職員間でしっかり確認しました。



▲この日は消防署の監督下で、模擬消火訓練も行いました



▲このつらら、豊前方言では「もうがんこ」と呼ばれます

みやこの歴史発見伝 174
みやこの遺跡から探る
「お酒の歴史」

京築地域で唯一の造り酒屋である「林龍平酒造場」(みやこ町犀川崎山)で今年も恒例の「蔵開き」が行われます(3月2日予定)。今川水系の名水から造られる銘酒「九州菊」は町内外で広く愛されている日本酒として知られています。昨年12月5日、日本酒や本格焼酎、泡盛などの「伝統的酒造り」が国連教育科学文化機関(ユネスコ)の無形文化遺産に登録されました。「伝統的酒造り」とは、米などの原料に麴菌を用いて発酵させる日本古来の酒造技術で、同じ容器の中で、でんぶんの糖化と糖のアールコール発酵を進める「並行複発酵」による酒造法は世界的にみても珍しい事例とみられます。この製法はアールコール度数が高くなる特徴があり、杜氏など酒造に携わる人々が経験を蓄積しながら500年以上にわたる歴史の中で磨き上げた大変高度な技術によって培われたものです。その登録にあたり、酒造りの技術が「個人、地域、国」の3つのレベルで伝承されており、また酒が日本の祭りや冠婚葬祭などの行事に深く関係するなど多くの文化的意味をもつことがユネスコの関係者により評価されました。沖縄の泡盛も黒麴菌を用いて造られる「日本最古の蒸留酒」です。

九州・沖縄では日本酒は2000以上、焼酎・泡盛は400以上の蔵元がみられます。特に本格焼酎の生産量は全国の9割以上を占めるなど「伝統的酒造り」の技術は地域の産業を支える基盤となっています。また「伝統的酒造り」で重要な役割を果たすのが麴菌です。「伝統的酒造り」では酵母菌のアールコール発酵に欠かせないもので、各地の風土に合った麴菌が独自に開発され、数多くの銘酒が誕生しました。また、お酒以外にも麴菌を使って味噌、みりん、醤油など和食に不可欠な数多くの発酵食品が造られてきましたが、日本の食文化を構築する礎を担ってきた二ホンコウジカビなど3種の麴菌は、平成18年(2006)に「国菌」に指定されています。

今回は「伝統的酒造り」につながる原始・古代のお酒の歴史について、みやこ町内にみられる遺跡の出土品から探ってみたいと思います。

「はじまりはワインから?」
お酒は液体なので、酒造には土器などの容器が不可欠です。お酒の歴史は古く、中国では約7000年前の遺跡から出土した土器の破片に米や果実などで作られた醸造酒の成分が検出されています。日本では、長野県の遺跡から出土した約5500年前の特殊な壺からヤマブドウの種が発見され、この土器がワイン造りに使用された可能性が示唆されています。みやこ町節丸の節丸西遺跡から約3500年前のヤカン形の土器が出土していますが、念入りの装飾やその形状から、前述のワインのような果実で作られた酒を注ぐ酒器とする研究者の見解もみられます。米を用いた酒造法はアジア諸国から稲作とともに伝えられたとみられますが、勝山の黒田エノヲ遺跡や犀川小学校校庭遺跡では約2200年前の米粒が出土しており、みやこ町でもこの頃から米を使った酒が造られた可能性も考えられています。糖分を含んだ果実とは異なり穀物を糖化させるためには酵素が不可欠であることから、この当時のお酒は、炊いた米飯を口に含んで噛み、唾液中の酵素を含ませて糖化する「口噛み酒」であった可能性が考えられます。この「口噛み酒」については、和銅5年(712)の「古事記」にもみられ、醸造の「醸す」という言葉は、この「噛む」行為に由来するといわれています。また、犀川の大熊条里遺跡では約2200年前の遺構からヒョウタン形の土器が出土しています。ヒョウタンは後世まで酒を入れる容器として用いられ、またこの土器の表面



注ぎ口が付いた約3500年前の壺(節丸)

には見事な装飾と赤い彩色が施されていたことから、特別な儀式のために造られた酒を入れる土器であったと推察されています。

「伝統的酒造り」のルーツ
国内最古の麴を用いた酒造りの史料は「播磨国風土記」で、また各地の遺跡から出土した遺物などから、今から約1450年前には、麴菌を用いた酒造りが行われたという研究者の見解がみられます。この頃に築造された犀川花熊の三ツ塚古墳や勝山黒田の橘塚古墳では、巨大な甕が破片の状態で検出されました。この大甕は、古墳に葬られた死者に対する別れの儀式に用いるための酒を満たした甕とみられ、儀式が終了した後、死者との縁を絶つことを目的として故意に叩き割り、撒き散らした跡と考えられ、この当時も酒が葬祭など重要な儀式に欠かせないものであったことを物語る遺物として注目されます。その後、麴菌を用いた「伝統的酒造り」は各時代、地域毎にさらなる発展を遂げ、これが日本各地で現在も愛される銘酒の誕生へ繋がっていきます。



約2200年前のヒョウタン形壺(犀川大熊)

世界が認めた酒造技術
コロナ禍によるアールコール離れや、酒類の多様化などの影響を受け、現在、日本酒の国内消費量は減少し、その出荷量もピーク時の昭和48年(1973)と比べ、4分の1以下まで減少しています。この傾向に対して、先に無形文化遺産に登録されている「和食」への関心の高さから日本酒の海外出荷量は10年前と比較して約4倍に拡大しています。「伝統的酒造り」がユネスコの無形文化遺産に登録されたことは、日本の酒造文化が世界から認められたことを意味しており、これをきっかけに国内外から「伝統的酒造り」の技法によって造られた日本酒などのお酒が注目されることが期待されます。本年は、無形文化遺産登録後、はじめての蔵開きとなります。祝賀ムードと併せてその味も格別に感じるかもしれません。くれぐれも飲みすぎにはご注意ください。(井上信隆)



約1450年ぶりに復元された大甕(犀川花熊)