

鉄の道クラブ NEWS

Vol. 1, No. 2 / 2012.07.31

—ローカル鉄道応援酒「鉄の道」ニュースレター 第2号—

発行/一般社団法人 洗楓座
所在地/千葉市中央区今井 2-12-1-303
Tel&Fax /043-261-8105
Email/kofuza@gmail.com
http://www.tetsunomichi.net



北東西南 (NEWS)
をつないで、
地方復権！
日本再生！

TOPICS

ローカル鉄道応援酒“鉄の道”フォーラムが 開催されました。

2012年6月30日／日本交通協会

“鉄の道”フォーラムが、洗楓座の主催、テックデザインの共催として東京・有楽町の日本交通協会で開催されました。当日は、土曜日で会場の新国際ビルのオフィス街は休日でしたが、9階の大会議室には、午後、約50名の有志が集いました。

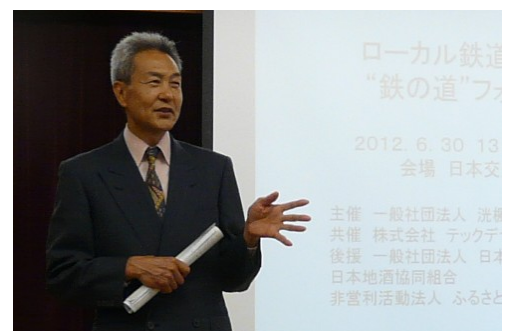
日本交通協会は、帝国鉄道協会がルーツの歴史ある団体で、日本初の鉄道が新橋～横浜に開業（1872年、明治5年10月14日）した26年後の1898年に、東京に誕生し、定款には「交通に関する諸事業の発展を促進し、広く社会に寄与すること、及び会員の親睦を図ることを目的とする。」と謳っています。ローカル鉄道を支援するこのフォーラムの開催には相応しい会場として、後援もお願いし、開催することが出来ました。

日本酒によるローカル鉄道の支援という側面からは、「日本地酒協同組合」にご相談し後援を頂き、講演もお願いすることができました。さらに、今回ご紹介しておきたいこととしては、都市と地方の交流を、人・もの・情報の往来として行うNPO「ふるさと往来クラブ」にも後援を頂き、さらに強力なmulti-winのフレームが出来たことです。

◇ オープニング ◇

開会は、千葉縣市原市の小湊鉄道沿線で20年近く無農薬で稲作を行っているフジTVの元アナウンサーの山川建夫（いくお）さんのトークで行われました。自然との関わり、自然に生きる喜び、そして自然の大切さなどを、機軸に自身の考えを織り交ぜて語られましたが、日焼けした顔が印象的でした。

引き続き、ローカル鉄道応援酒「鉄の道」による地域活性化スキームとしての「鉄の道プロジェクト」について発案者の洗楓座代表の佐藤建吉が、主旨を説明致しました。千葉県のいすみ鉄道と小湊鉄道を房総横断鉄道として、その沿線をエコミュージアムにする国交省のモデル事業として、平成21年12月に、いすみ鉄道の起点である大原にある木戸泉酒造から第1号の「鉄の道」が誕生、ついで水間鉄道応援酒、三陸鉄道北リアス線応援酒が発売されましたが、そのいきさつが紹介されました。今後、秩父鉄道応援酒、しなの鉄道応援酒、富山地方鉄道応援酒、明知鉄道応援酒なども誕生予定で、さらに今年度中には10路線に拡大したい計画をお話し致しました。



フジTV元アナの山川建夫さんによるトーク



水間鉄道社長の関西佳子さんによる事例紹介



大和川酒造の佐藤彌右衛門さんによる郷酒講演

◇ 「鐵の道」実践紹介 ◇

3人目の講演は、水間鉄道の社長をされている関西佳子さん。大阪府の貝塚から水間観音までの総路線距離5.5キロメートルの水間鉄道が、平成17年に会社更生法を適用し破産したのち、再生計画を策定し子会社として、翌年には会社更生を実現させたと述べられました。平成20年からは社長に就任した関西さんが、いろいろの経営企画を行っており地元大学との連携もその一つで、大阪商大からの紹介で洗楓座の「鉄の道」プロジェクトを知り、隣接する和泉佐野市の関係深い井坂酒造場に協力を願い、水間鉄道応援酒「鐵の道」が、関西さんの提案で完成した経緯を知ることが出来ました。「鐵の道」は、水間鉄道のイベントでの限定商品として、現在は人気商品となっていると、実践報告されました。

◇ 地酒は郷酒 ◇

「鉄の道プロジェクト」は、鉄道沿線の日本酒蔵がその地の地産品としての地酒を商品ツールとして展開するシステム（仕組み）です。したがって地酒が最も重要なエレメント（要素）である。4人目に登場して頂いたのは、地酒協同組合で専務理事として地酒の普及活動をされている佐藤彌右衛門さん。佐藤さん自身も会津の喜多方で、大和川酒造店を営む9代目当主であり、自然風土で醸した地酒を、自身は「郷酒（さとさけ）」と称するのを好んでいると語られた。「郷酒」は、月日を経て出来上がる日本酒の源である「水・米・酵母・蔵」、それらを包み育む「風土」としての「郷（さと）」の情景を直感として目に浮かべさせるような感じがする。ほかに日本酒と陶器の関わりをお話しされた。酒器は、日本酒を頂くために必須のもので、ともに日本の伝統の技が生きており、興味深く、奥が深いことを、改めて知ることが出来ました。

◇ ラベルの題字揮毫 ◇

5番目の講演は、秩父農工科学高校の関根武先生。日本酒の銘柄は一般に書で揮毫され商品の顔になっているが、「鐵の道」の銘柄も書道家によって書かれている。秩父鉄道応援酒「鐵の道」（武甲酒造の純米酒）では、通学に利用する同高校の書道部の生徒に揮毫してもらうことを進めている。題字は、刻字として行うことにしており、関根さんは、篆刻（てんこく）について、その取組みについてお話しされたが、その商品化が待ち遠しい。

◇ 「鐵の道」の試飲と「鐵の道」プロジェクトに関する意見交換 ◇

講演の後、木戸泉酒造の純米酒・いすみ鉄道応援酒「鐵の道」、井坂酒造場の純米酒「鐵の道」、福来の特選純米酒・三陸鉄道北リアス線応援酒「鐵の道」の試飲の会と共に、「鐵の道」プロジェクトの取組みについての意見交換の会が、同時に行われました。「鐵の道」の鉄道を訪ねる観光ツアー、ローカル沿線の絵画、古民家の紹介とツアーなどが発表された。また、女流講談のフタバ子さんの応援の小断もあり、また木戸泉酒造の庄司社長のご挨拶も行われた。その後、フォーラムを記念して集合写真も撮られた。会場では、「鐵の道」と大和川酒造の「弥右衛門」の販売も行われ、手土産を持って帰路につかれた方も多かった。

このフォーラムは初回であったが恒例行事として、「鐵の道」プロジェクトをより実効化して行きたい。ご協力を宜しく願いしてご報告いたします。



秩父農工科学高校教諭の関根武さんによる講演



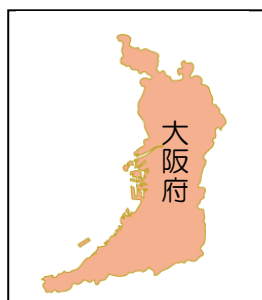
タナベフタバ子さんの講談小断



木戸泉の庄司文雄社長のあいさつ



鉄の道フォーラム参加者（一部）の記念写真 2012.6.30 日本交通協会（有楽町）



水間鉄道の車両（左：1005・1006 形、右：1007・1008 形）

水間鉄道（みずま鉄道、愛称・すいてつ）は、大阪府貝塚市内だけを走る 5.5km の短路線の私鉄です。貝塚駅から水間観音駅まで、全部で 10 駅しかありません。車両は 10 両で、全日 104 列車です。ほかにバス事業と貸切事業も行っています。水間鉄道は、天平 16 年（744 年）に行基菩薩が開山した龍谷山 水間寺の参詣で鉄道として開業しました。しかし 2005 年には会社更生法適用し破産し、グルメ枿屋の支援で、その子会社化により 2006 年に再興したという経緯をもっています。

2008 年（平成 20 年）からは、現社長の関西佳子が社長として、経営しています。大人初乗り 170 円で、全線では 280 円です。いろいろのイベントを企画し頑張っています。大阪の私鉄 6 社（能勢電鉄・阪堺電気軌道・北大阪急行・和泉北高速鉄道・水間鉄道・大阪モノレール）が共同きっぷを発売し、歴史再発見、寺社探訪などの観光誘発を行っています。

水間鉄道で 1989 年から 2009 年まで貝塚駅と水間観音駅で使われていた自動改札機は、世界初の日本製自動改札機（立石電機、現オムロン製）であったという逸話があります。この自動改札機は、現在、日本機械学会の認定機械遺産で、オムロンコミュニケーションプラザ（京都市）で保存公開されています。



水間鉄道の路線図

水間鉄道応援酒の「鐵の道」は、沿線から少し離れた和泉佐野市の井坂酒造場の純米酒です。代表ブランドは「三輪福」です。開業は、1818 年（文政元年）であり、200 年近くの歴史を持っています。

酒は日本酒／純米酒

酒の主成分は？と問われたら、答えは水。アルコールは 15、16 度で、つまり 15、16% で、残りの約 85% は水だからです。確かに、水は大きな割合で、重要です。ただ、前号で述べたように日本酒は、米、麴、そして水が、糖化と発酵という現象を、同じ槽で同時に起こすので複雑で、単純に水質がどうだからこうなるとはいえないとのことです。しかし、水は重要であることに変わりはありません。酒造りには、水は欠かせない原料で、酒造用水と言われますが、次のような分類があります。

醸造用水	洗米用水	米を洗い、浸しておく水。仕込みの前に米の中に吸収される水でもある。
	仕込み用水	醸造時に主原料として加える水。
	雑用水	洗浄やボイラーに用いられる水。
瓶詰用水	洗瓶用水	瓶を洗う水である。
	加水調整用水	アルコール度数を調整するために加える水。醸造後に酒にとりこまれる。
	雑用水	タンクやバケツの清掃に用いる水。

こうして使われる水は、白米重量の 30 から 50 倍にもなるという。雑用水であっても酒造用水には、次のように水質が制限されているという。

色沢	無色透明
臭・味	異常がないこと
pH	中性または微アルカリ性
鉄	0.02mg/ℓ以下
マンガン	0.02mg/ℓ以下
有機物(過マンガン酸カリウム消費量)	5ppm以下
亜硝酸性窒素	不検出
アンモニア性窒素	不検出
細菌酸度	2mℓ以下
生酸性菌群	不検出
大腸菌群	不検出

水に関する解説として、「酒の博士」として知られている坂口謹一郎氏の著書の『日本の酒』には、興味深い記述がありますのでご覧ください。私たちは、酒質を見分ける秀逸な臭味のセンサーを持っていることには驚くことです。

書の作品募集案内

【交通総合文化展 2012】

恒例の「鉄道の日」関連行事として、公益財団法人日本交通文化協会の主催で行われます。募集要項は次のとおりです。

○作 品 漢字・かな・調和体。創作または臨書。課題は自由ですが、本展は「鉄道の日」関連行事の書作品募集という独自性を生かしたく、鉄道・旅などに関する詩文・自詠を特に歓迎します。

○規 格 1名1点。大きさは半切二分の一（67cm×35cm）または半切三分の一（45cm×35cm）縦横自由。かな作品は半懐紙・全懐紙でも可。出品票に題名（臨書の場合は法帖名）、釈文、住所、氏名（雅号を使う場合も本名明記）、年齢、電話番号、職業などを明記して、作品左下に糊で貼付してください。

○賞 入選者の中から下記の賞が選ばれます。

日本交通文化協会会長賞	1名	賞金	10万円
一 席	2名	//	各7万円
二 席	3名	//	各5万円
三 席	4名	//	各3万円
入 選	若干名		

関連情報

【鉄道に関する情報】

●国交省の『鉄道いろいろ』というサイトは、鉄道ファンには便利です。http://www.mlit.go.jp/tetudo/nandemo/13_03e.html

メニューには、「日本の鉄道の歴史」「鉄道なんでも Q&A」「データ集」「鉄道フォトギャラリー」の4つがあります。

データ集には、「鉄の道」で対象としている「地方・中小民鉄」「地方・第3セクター」「地方・その他」「その他」の名称・路線名・キロ程がリストされています。ご覧ください。

●国交省の報道発表資料に、「英国高速鉄道プロジェクトの我が国企業による受注について」が掲載されました（平成24年7月25日）。

【醸造学講習】

●公益財団法人日本醸造協会では、醸造 WEB 講習（清酒編）を行なっています。

インターネットを利用したセミナー（講師の先生の講義を、テキストを見ながら聞き、学習する）です。第1回目は「清酒編・麴を学ぶ」のセミナーです。

<http://www.jozo.or.jp/elearning>

右欄のように全部で10の講義があり、受講料（テキスト〈172頁〉代を含む）は、会員価格：21,000円（税込）、非会員価格：25,200円（税込）で、受講可能期間はテキスト到着から30日間です。

【講義内容】

- 1 酒造用種麴について(107分)
- 2 酒造用麴の分析法について(59分)
- 3 麹菌と米・麴と酵母の相性(58分)
- 4 製麹条件が 麴の品質に与える影響(73分)
- 5 麴の造り方Ⅰ(97分)
- 6 特典映像・及川杜氏の酒造り(21分)
- 7 麴の造り方Ⅱ(53分)
- 8 麴の造り方Ⅲ(51分)
- 9 機械麹製造方法(56分)
- 10 アジアの伝統酒と麴(96分)

【編集後記】

#####

（文責：洗楓座事務局）

鉄の道フォーラムを開催し、その記録としての本号である。会場では、久しぶりの方のほか、このフォーラムを知ってご参加頂いた初めての方など、大変盛り上がった会でした。山川建夫さんは、いつもながら主旨を理解して、進行を進めていただいた。大阪からの関西佳子さん、会津からの佐藤彌右衛門さん、秩父からの関根武さん、お世話いただきました。『コロンブス』とふるさと往来クラブの古川猛さん、花澤治子さんにもお世話いただいた。参加者には、観光のプロの方、沿線写真のプロの方、評判づくりのプロの方、古民家再生の実践者、技術遺産を展開されている方、趣味の書家の方など、「鉄の道プロジェクト」を推進するアイデアをお持ちで、実際に行動されている方々が大勢いらっしゃり、今後、お世話になりそうである。そうした各論を今後は進めて行きたいと、洗楓座の中では話している。みなさまのご協働で、このプロジェクトを育てて頂きたい。