

酒蔵行事と蔵元家の年中行事との交錯

——蔵人に向けられた感謝と継続的就労への期待を手掛かりとして——

丹 羽 英 二

NIWA Eiji

神奈川大学大学院歴史民俗資料学研究科 博士後期課程

【要旨】 日本酒造りには、並行複発酵と呼ばれる、糖化と発酵が同時に進行する複雑で繊細な生産技術が用いられ、醸造酒としては世界でも稀な高濃度アルコールの生成を実現している。この酒造技術確立には、日本酒造りを担う技術者集団が存在する。日本酒造りを職業とする人びとは総称して蔵人と呼ばれ、蔵人を統率して造る日本酒の製造責任を負っているのが杜氏である。杜氏と蔵人が一体となって仕込みを行う杜氏制度は、冬場に集中的に醸造作業を行う寒造りとともに近世末期に確立したとされるが、近現代においても、杜氏を中心に蓄積されてきた技術が日本酒造りの根幹にある。また、日本酒造りの場である酒蔵は、蔵元家の敷地内で行われる、職住近接の環境にあることが多い。

本研究は、神奈川県西部の日本酒醸造企業B社におけるフィールドワークの結果を基に、聞き取り可能な約30年の時間軸の中で、酒蔵行事と蔵元家の年中行事の変遷の経過と両者の交錯の実相を探ることを目的としている。現在の日本酒醸造業においては、蔵人の通年雇用が進展しているが、B社はいわゆる出稼ぎと呼ばれる、季節雇用形態で働く杜氏や蔵人により日本酒造りを行っている。調査の結果、以下のことが確認できた。①B社の酒蔵行事に伴う神事は簡略化されつつあること、②職住近接の関係にある蔵元家B家の年中行事とB社の酒蔵行事は、B社社長の方針で多くは切り離されて行われていること、③ただし、食事会を伴う一部の行事は、B社とB家が一体となって行われていること。特に③の食事会は、蔵人への感謝とともに、福利厚生制度の一環として、酒蔵とは直接的な関係のなく行われるB家の年中行事と接合することで継続されている。酒蔵行事と蔵元家の年中行事は、それぞれが置かれている環境に応じて、固定的ではない関係性の中にあるといえる。

The Rituals Associated with Sake Brewery Events and the Annual Events of Brewery Family

Abstract : Sake production uses a complex and delicate production technique called parallel multiple fermentation, in which saccharification and fermentation occur simultaneously. It can achieve the production of highly concentrated alcohol, which is rare in the world for brewed alcoholic beverages. People whose occupation is sake brewing are collectively called KURABITO. TOUJI 'a chief brewer' is responsible for leading the sake brewers and producing sake. Even in modern times, the techniques accumulated by Touji are at the core of sake brewing. The Touji system, in which the chief brewer and brewer work together to prepare sake, is said to have been established at the end of the early modern period, along with Kanzukuri, which concentrated brewing

work in the winter. In addition, sake breweries, which are the places where sake is made, are often located on the grounds of the brewer's family, with work and residence close to each other. Based on the results of fieldwork at sake brewing company B in western Kanagawa Prefecture, the purpose of this research is to examine the changes and intersects between sake brewery events and the annual events of the brewer's family and to explore the intersection over an audible time frame of approximately 30 years. In the current sake brewing industry, year-round employment of brewers is progressing, but Company B produces sake by employing so-called migrant workers, such as TOUJI and KURABITO, who work on seasonal contracts. As a result of this investigation, the following three phenomena are confirmed. (1) Rituals accompanying Company B's sake brewery events are being simplified. (2) The annual events of the B brewery family and the sake brewery events of Company B are often held separately due to the policy of the president of Company B. (3) Some events involving dinner parties are held jointly by Company B and Family B. The meal party described in (3) continues by being held at the same time as the B family's annual event as part of the welfare system with gratitude to KURABITO. Sake brewery events and the annual events of the brewer's family are thought to have a non-fixed relationship, depending on the environment in which they are each placed.

はじめに

米を主たる原料とする日本酒は、古くより豊穰祈願や収穫感謝の際に供されるなど、神事と緊密に関わってきた。一方で、現在でも祭礼や建物の地鎮祭における献酒に見られるように、日本酒を神仏に奉納する行為を目にすることは多い。日本酒の奉納を、生産や交換によって財貨を調達し、利用または消費するという経済行為から捉え直すと、酒米生産者他からの原材料の供給、酒蔵での生産、卸売小売による流通を経て消費者に至る供給からなる連鎖が成立し、その結果、消費者は奉納という消費行為を選択していることになる。生産、流通、消費は、それぞれが指向する目的に応じて、時間的・空間的特性、人的構成等の位相が異なっている。本稿では、日本酒造りの節目となる酒蔵行事とこれに伴う祭祀が行われる背景について、フィールドワークの結果を基に考察を行うとともに、職住近接している蔵元家としての年中行事と酒蔵行事とが接合して行われている事例についても検討したい。

日本酒造りには、並行複発酵と呼ばれる糖化と発酵が同時に進行する生産技術が用いられ、醸造酒としては世界でも稀な高濃度アルコールの生成を実現している。その工程は、水と酒米、麴を混ぜ合わせ、酵母を徐々に加えることで醪（もろみ）を生成し、その後、十分にアルコール発酵が進んだ段階で醪を上槽（じょうそう）するまでの、複雑で繊細なプロセスをたどっている。このような酒造技術確立の背景には、日本酒造りを担う技術者集団が存在していた。日本酒造りを職業としている人びとは総称して蔵人と呼ばれ、蔵人を統率して造る日本酒に製造責任を負っているのが杜氏である。杜氏と蔵人が一体となって仕込みを行う杜氏制度は、冬場に集中的に醸造作業を行う寒造りとともに、江戸時代末期に確立したとされている。また、「清酒製造業は、（中略）杜氏集団という高度な技能者組織を作り上げた。杜氏側も、独自に酒造講習会や鑑評会を開催するなどして技術をみがき、杜氏に引率された蔵人は、ほぼ同一の編成で同じ工場へ毎年出稼ぎして酒質の向上に貢献してきた」とさ

れ、近現代においても、杜氏を中心に蓄積されてきた技術が日本酒造りの根幹にあるといえる。業種区分から見ると、日本酒造りは日本標準産業分類では製造業⁽⁸⁾に分類され、そこで働く杜氏や蔵人は、日本標準職業分類において生産工程従事者⁽⁹⁾となっている。なお、本稿では、杜氏と蔵人を区別する必要がない場合は、総称して蔵人を用いる。

I 先行研究

主に近代までの職業に伴う信仰が強化される条件については、堀一郎が、「一般に技術伝承が複雑で、他の模倣を許さぬようなエクスクルーシブな技術集団ほどその祖神または守護神信仰とその儀礼は強固である。また一般の農民や漁民から差別され、あるいは畏怖、あるいは卑賤視された職能集団も集団の個別意義に応じて、祖神や集団樹立者への信仰は強く伝承されている。また危険の多い職業、不可抗力、たとえば天候とか気象、そのほかの条件に左右されるものも、守護神の意識や信仰は強いように思われる⁽¹⁰⁾」と、遺漏重複のない精到な指摘を行っている。高度な技術技能が伝承されていることに加え、仕込みの時期の天候が酒質に大きな影響を与えることや、麴、酵母のような微生物を扱うことによる不可抗力性の存在等がこの条件に合致していることから、酒蔵では現在でも篤い信仰が保持されていることを想定し、調査を開始した。

職業に伴う信仰について、松田睦彦は、山から石を切り出す砕石業に従事する石屋の祭祀の中心をなすと考えられてきた山の神に対する信仰が、同じく石屋の年中行事であるフイゴ祭りと比較して必ずしも熱心だとは言い難いものであることを導き出し、以下のように述べている。「石屋の仕事の特質は、堀一郎が示した生業にともなう信仰を強化する条件を満たすものである。しかしながら、石屋と山の神との関係で前提とされる両者の緊密性を一度解きほぐし、祭りの様相を当事者の語りに注目して整理した場合、決して篤い信仰と位置付けられることのできない実態が浮かびあがったのである⁽¹¹⁾」。形態論から離床し、高度経済成長期以降の時間軸の中での具体的な聞き書きに基づいた松田の考察は、日本酒醸造企業における酒蔵行事とこれに伴う祭祀を探るうえで、大きな手掛かりとなる。

また、加藤紫識は、「同業神という概念を設定することにより、同業者集団という経済的な集団⁽¹²⁾のなかでその信仰対象や信仰的側面がどのような時に必要とされ、どのように顕在化するのか⁽¹²⁾」について詳細に調査した結果、現代の都市における同業神信仰の祭祀集団の構成は、現役の同業者だけでなく、元職人や地元住民などから成り立っていること、そして、祈願内容も、業界の安全や繁栄、結束力に加えて、構成員の多様化とともにその家族の安全や地域の活性化などが現在では祈念されるようになってきた実相を、趣意書や聞き書きを基に明らかにしている。また、金物商や薬種商の同業者集団という、組織を束ねる組織という観点から、「都市における同業神信仰は今なお、確認することができるが、その意義や信仰のあり方は時代に応じて変化している⁽¹³⁾」とする指摘は、時間軸に基づく分析を行っている点で、示唆に富んでいる。

明治期において最先端の科学技術を駆使する近代産業であった蚕糸産業に対して、原料である繭を提供する養蚕農家の労働が、均一化機械化され得ず、女性を中心とした養蚕従事者の経験知に依拠した身体感覚と技術によっていたことを、主に近世の養蚕指南書や明治政府による公文書等の多様な一次資料から明らかにしたのは沢辺満智子である。沢辺はさらに、蚕神を祀る神社の由来書や現代の養

蚕農家への技術に関する聞き書き、自身のフィールドワークによる養蚕体験を踏まえて、民俗的想像力と科学技術の進歩を基底とした近代化論との接合を試みている。

生業信仰に関しては、小林公子が織物業、やきもの業、菓業を取り上げ、文献資料と主に形態に関する聞き書きから、「生業信仰は古代に萌芽をみ、技の上達を願う信仰から同業組織の団結強化への信仰へと発展し、現在では信仰の底辺を拡大して一般大衆にまで視野を広げている。業の主体が人間で、社会の情勢の変化に対応し容易に変容できる信仰であるから、そうした変化に対応し時代時代の人びとに安らぎを与えている⁽¹⁴⁾」としている。

及川高は、民俗信仰を、「古くから使用されてきた民間信仰を継承しながら、仏教や成立宗教／新宗教との関連、あるいは都市民、さらには在日外国人の信仰まで拡大した内容を含み、民俗学の立場を強調した用語⁽¹⁵⁾」とする宮本袈裟雄の論稿を基に、「経済性」という基準を民俗信仰理解に用いるべきことを述べている。及川は、奄美・沖縄に点在する南西諸島の民間宗教者であるユタについて調査した結果、ユタが指示する判示には低コストな相談の段階でくだされるものと高コストな儀礼実施の段階でくだされるものがあり、判示に対してクライアントがどれだけのコストを投下するかは、コストパフォーマンスの判断から無関係ではないとしている。ユタを頼る人びとは常に経済的に行動しており、「現前する民俗信仰において、そもそも近代化とは何であり、かつそれらの奇妙な信仰はこれからさきどうなっていくのか」と自ら発した問いに、「ここで本章が提起したいのが経済性という視点である⁽¹⁶⁾」と自答し、「経済性という視点を持ち込むことで、民俗信仰の研究は合理的で世俗的なものとしてのわれわれのリアリティと地続きの場所に、宗教的リアリティを捉えることを可能とする⁽¹⁷⁾」と論じている。宗教社会学者の山中弘は、「消費社会における現代宗教の変容」において、「消費」を「俗」とし「宗教」をその対極の「聖」におくという伝統的な聖俗の二項対立図式は「宗教の世俗化」というお決まりの回答しか引き出せず、いわば聖俗が入れ子状になりながら相互に浸透するという今日の状況を上手くとらえることは出来ないのである⁽¹⁸⁾」としたうえで、宗教性についてマーケット論からアプローチすることの必要性を説いている。本稿では、職業に伴う祭祀について、堀の主潮的な捉え方に対する松田の現在に重点を置いた時間軸の中での論稿を踏まえたうえで、及川、山中が指摘する経済性についての具体的な分析の糸口を検討したい。

企業における祭祀について、中牧弘允や日置弘一郎は、経営人類学の立場から分析している。中牧は、会社が祭祀母体となって祀る神社を「会社神社」とし、その神を「会社神」ないしは「企業神」と総称したうえで、「会社神」のタイプを、①業者ないし創業家の信仰する神、②会社や工場が立地する地元の神、③業種に関係の深い祭神、④国家の祭祀に結び付いた神、⑤人を神と祀る場合、と分類し、「会社神」を祀る理由として、「組織の結束を図り、一方では経済活動の繁栄を、他方では災厄の回避、ならびに社員の健康と安全を祈願する⁽¹⁹⁾」としている。対象企業への具体的な調査に基づく興味深い論説であるが、考察の対象となる事象が、広報部門等本社機構による説明や単発的な観察の結果によっていると思われる。そこで、本稿では、経営層、管理職／製造責任者、担当者それぞれが職務に応じて働く中で日々どう考えているか、および企業の対外的な発表とは必ずしも一致しない現場の息遣いを反映する意見に接近するために、終日作業に従事する参与観察と職務別のインタビューからなるフィールドワークを行うこととし、対象は組合や同業集団より小さな単位である企業単体の経営者と実際に日本酒造りに携わっている杜氏と蔵人である。

日本酒造りの各工程の節目において行われている酒蔵行事について、杜氏の立場から書かれた『南部杜氏』⁽²⁰⁾や『越後杜氏と酒蔵生活』⁽²¹⁾で概要が確認できる。蔵元家の観点からは、『酒蔵の四季 東京・小山酒造の暮らし』⁽²²⁾、『私の酒造り唄』⁽²³⁾等がある。また、『醸造の事典』⁽²⁴⁾、『灘の酒用語集』⁽²⁵⁾のような用語解説書においても記述がある。しかしながら、具体的な期間を設定したうえで、酒蔵行事の変遷を可視化した資料は確認できない。ここでは、聞き取り可能であった約30年間という時間軸の中での酒蔵行事の変化についての報告とする。

II 調査企業概要

調査先であるB社は、神奈川県西部の足柄上郡大井町にある。大井町は、東京都心から約70キロメートル、横浜駅から約45キロメートルに位置している。同町の統計要覧⁽²⁶⁾の地勢の項には、

本町は、西部が開けて平地をなし、酒匂川を隔てて箱根連山に取り囲まれ、東部は丘陵が起伏して大磯地塊を背後に受け、北部は松田町を経て丹沢山塊に、南部は小田原市を隔てて相模湾に達している。そのため、気流は複雑な様相を呈するが、寒冷な北風はほぼ防がれ、冬季においても温暖な南風が平野をおおっている。この結果、年間を通じて寒暖の差が少なく、地域全体が良好な気象条件に恵まれている。気温、雨量共に全域的にわたり少なく、各種作物、果樹等の栽培に適している

と記載されている。産業としては、町の6割を占める丘陵地で畑作、みかん等を中心とした農業が営まれ、残り4割の平坦地は、酒匂川沿いに水田地帯があり、稲作を中心に梨・イチジクなどの栽培が行われている。また、製菓・マルチメディア・自動車関連などの企業も操業している。産業別就業人口の構成比は、第一次産業（農業など）が4%、第二次産業（製造業など）が27%、第三次産業（サービス業など）が69%となっている。

フィールドワーク先のB社は、明治初期の創業で創立約150年、現社長のB-a氏⁽²⁸⁾で6代目である。株式会社としての売上高はコロナ禍前で約1億円を計上しており、生産量は約400石（72キロリットル）。従業員は10名で、内訳は、社長のB-a氏の他、杜氏1名（B-b氏）⁽²⁹⁾、蔵人4名（B-c氏）⁽³⁰⁾、事務系業務担当4名である。この規模は、中小企業基本法の小規模企業者に該当する。大まかな役割分担としては、B-a氏は経営執行を担い、日本酒造りの直接的な責任はB-b氏が負っているが、B-a氏（社長）はおり引き、瓶詰め、ラベル張り等の蔵仕事や配送業務も担当している。なお、杜氏と3名の蔵人は、季節的業務に従事するいわゆる出稼ぎと呼ばれる酒造従業員（残りの1名は年間雇用）で、南部杜氏協会に所属しており、例年11月から3月にかけて、居住地である岩手県花巻市を離れて、B社内にある宿泊施設で生活を共にしている。

III 酒蔵行事について

酒蔵行事について、あらためてここで用語の整理を行いたい。この用語についての学術的な定義は

管見の限り存在せず、酒蔵歳時記、蔵元の年中行事、酒蔵暦等、様々に呼称されている。本稿では、酒蔵で作業を行っている蔵人とのインタビューや参与観察の合間の会話の中で、彼らの認識に最も近いと筆者が判断したことから、酒蔵行事を日本酒造りの節目を指す用語として用いることとする。その形態や内容、実施時期は、酒蔵の歴史、蔵元や杜氏の指向、地域特性、時代区分等により一様ではなく、また、後述するように、祭祀を伴う儀礼や催事を行うこともあれば、特に祭祀等は伴わず、酒造工程の一つのプロセスとしてのみ認識されることもある。

本節では、前出の参考文献等を基に、寒造りの節目である酒蔵行事の主な目的や内容を、酒造年度の始まりである7月からまとめる。

酒造閑期である夏に、道具類を洗い、天日干しする土用洗いと呼ばれている作業が行われる。かつては、木製の桶や櫓棒等に防腐効果のある柿渋を塗り天日で乾かしていたが、現在では、珓瑯（ほうろう）またはプラスチック製の酒造用具の手入れを行うことを指す。秋口になって、酒米を蒸すための大型蒸籠である甑（こしき）⁽³²⁾ [写真1] を据え付けて、蒸米づくりを始めることを甑立てと呼ぶ。本格的な日本酒造りの始まりを告げる作業であり、酒蔵によっては神職を聘して祭祀を行い、夜に小宴が設けられることもある。その後、ひと冬の間を通して仕込みを行うことになるが、3月あるいは4月頃に当該期の所定量の蒸米を終える甑倒しを迎えることになる。この甑倒しは、甑立てと対になる行事である。甑倒しから約一か月後に、仕込んだ醪を全て搾り終え、「皆、造り終えた」ことを意味する皆造（かいぞう）を迎えることになる。搾られた日本酒はタンクに貯蔵されるが、タンクの呑穴（のみあな）⁽³³⁾ [写真2] から少量のサンプルを採取して健全に貯蔵されているか否かを検査したり、香味の変化を調べたりするために呑切り（のみきり）といわれる作業が定期的に行われる。6月頃にその年初めて呑切りを行うことを、特に初呑切りと呼んでいる。



写真1 酒米を蒸す甑（2021年2月9日）



写真2 タンク下部にある呑穴（2021年2月23日）

この酒蔵行事のB社における実施状況について、社長であるB-a氏と杜氏のB-b氏、蔵人のB-c氏にインタビューを行った結果を、以下にまとめ、実行主体についても整理を行いたい。

なお、小見出しのついているインタビュー実施日時は、B-a氏（社長）：2021年3月17日、B-b氏（杜氏）：2021年3月18日、B-c氏（蔵人）：2021年3月18日である。小見出しのついていない

ものは筆者のフィールドノートによる。

IV B社の酒蔵行事

(1) 土用洗い

B-a氏（社長）：「土用洗いは、酒蔵行事としてほとんど意識していません。タンクや桶などは気が付いたときに掃除するようにしていますね。通年雇用の社員が定期的に見てくれます。私がここに勤め始めた頃からも変わっていないと思います」

B-b氏（杜氏）：「私が蔵に入った頃（筆者注：1960年）には、特別な行事ではなかったと思います。まあ、蔵によってそれぞれですけど。ここでは、7月は私は石鳥谷（同注：B-b氏の居住地である岩手県花巻市石鳥谷地区）に帰っているのでよくわかりませんが、たぶんやっていないと思います」

B-c氏（蔵人）：「土用洗いの時は家にいるので、あまり気にしたことはないですね」

道具類の洗浄は、不定期な保守点検作業として行われており、B社では土用洗いは、酒蔵行事として設定されていないことがわかった。

(2) 甕立て

B-a氏（社長）：「11月10日頃に杜氏さんたちには蔵入りしてもらいます。本当はもう少し早く来てほしいのですが、皆さん米の収穫作業が忙しいので前倒しはできません。甕立てより少し遅れて、11月20日頃にB家では恵比須講のお祝いがあります。その時に、甕立ても兼ねてちょっとしたお膳を出しています。外の店に行くのではなくて、家の座敷です。私が蔵に入った頃は、甕立ての日に神主さんに来てもらい、その後に皆で食事会をやったこともありました。今は神事はやっていません。ウチの氏神の神主さんが高校の先生で、平日はなかなか合わないのようになってるのかな。酒造りの作業が本格的に始まるので、今年も宜しくという気持ちと事故なく仲良くやってほしいという気持ちからの食事会ですね」

B-b氏（杜氏）：「蔵に来て、道具の掃除や仕込み量の確認とかをしてから甕立ての日になります。前の蔵では神主さんに来てもらうこともあったけど、ここではなかったと思います。その年によって食事会の日はまちまち」

B-c氏（蔵人）：「蔵に入ってからすぐに酒造りができるわけではないので、その準備が大変。バタバタしている中で、恵比須講に呼んでもらっています」

食事会の形態については、以下の通りであった。

B-b氏（杜氏）：「甕立てというか、お酒の造り始めの顔合わせは、だいたい恵比寿講の時です。この蔵に来てから（同注：約10年前）は、社長さんの家で、朝食を一緒にいただきます。相模湾の刺身と大きな鰯で、おいしいです。恵比須さんの神棚に社長から順に手を合わせて、その後、朝ごはん。席順は、社長、杜氏だから私。それからは、特に決まっていなかった。普通に膳を囲んで座ってます。社長からの挨

撈は、おはようございますといつもありがとうございます、ご苦労様ですという
感じです。神主さんが来た記憶はないですね」

B-a氏は、甕立てを日本酒を造り始める節目として認識したうえで、ひと冬続く酒造労働に対する感謝と従業員の結束を期待して懇親会を準備している。蔵人たちが食事会と呼び、甕倒しに併せて行われる懇親会は、恵比須講の日に合わせて実施されている。B-b氏のコメントから、普段より良い内容の食事を楽しみにしていることがわかり、B-c氏は、作業の忙しさと、B家に招かれていることを述べている。約30年前まで行われていた神事は取り止められ、B家の年中行事である恵比須講と重ね合わせて、食事会が実施されている。甕立ての作業としての実行主体は杜氏や蔵人にあるが、催し物としては、経営者であるB-a氏が感謝と結束を期待しながら主催している。

(3) 甕倒し

B-a氏（社長）：「年によっても違いますが、特にコロナ禍では造る量を抑えているので早くなっています。例年は3月の終わり頃が甕倒しですね。これも、甕立てと同じ気持ちで食事会をやっています。寒い時期にいろんな作業をしてもらってありがとうございましたということです。もう少し酒造りは続くので、続けて頑張ってもらうための食事会です。ずっと同じメンバーが同じ建物の中で寝起きしていると色々あるので、気晴らしも必要ですよ。来年も気持ちよく来てもらわなければいけないし。実際、B-bさん他皆さん、八重畑ではびっくりするくらい大きな家に住まれているんですよ。こちらの狭いところで我慢してもらうのが申し訳なくて。せめてもの意味合いですね」

B-b氏（杜氏）：「日にちは、社長や皆の都合で一定ではなかったと思います。お膳はちょっといいもので、お刺身やすき焼きなんか。社長からは、長い間ありがとうございましたと言われたと思います」

B-c氏（蔵人）：「日差しが和らいできて、ホッとする頃です。ひと山超えた感があって、あと少し。やっぱり、こういう生活をしていると食事が一番の楽しみですから、ご馳走はうれしいです」

甕倒しも甕立てと同様に、作業としての実行主体は杜氏、蔵人にあるが、催し物としては、経営者であるB-a氏が感謝やコミュニケーション円滑化、翌年度の日本酒造りへの参画を期待し、B家での食事会を実施している。B-b氏は、B-a氏の感謝の言葉を記憶しており、B-c氏は食事会を楽しみにしていることがわかる。

(4) 皆造

B-a氏（社長）：「皆造の日は、以前は生産量の現地検定があったんですが、今は⁽³⁵⁾e-taxで申告しています。この日も食事会を行っていますね。酒造りがいよいよ終わるタイミングなので、少し豪華な食事を出してるかな。この後、杜氏さんたちが帰省する前にも、やはりありがとうございましたの気持ちで食事会を行っています。どちらも神事は行っていません」

B-b 氏（杜氏）：「造りの確認を社長とやります。そして、帰る前の食事にお呼ばれしています。趣向を変えて、プロ野球観戦の時もありました」

B-c 氏（蔵人）：「数量のチェックは社長と B-b さんが中心ですが、僕らはその準備。ようやく終わった解放感がある。社長からは、食事会の時にいつもありがとうと言ってもらえている」

B 社における皆造では、醸造した日本酒の数量を所管官庁に申告する手続きを主に社長と杜氏で行っている。その後、帰省を前にした従業員への感謝の意を表する食事会が行われている。蔵人側も社長からの感謝の意を感じ取っている。

（5）呑切り

B-a 氏（社長）：「以前は、梅雨の頃、監査官が来て品質をチェックしていましたが、いまは酒造組合に出して、他の蔵も一緒にまとめて見てもらっています。造ったお酒のおいしさを見る⁽³⁶⁾というよりは、火落ちが発生していないかどうかの品質検査が主目的です。味を見る鑑評会は別にあります」

B-b 氏（杜氏）：「呑切りの時期は家に帰っています。昔はその時に蔵に出向くこともあったが、ここに来てからは来ていません。どこも簡素化してきているんじゃないかな」

現在では貯蔵技術が向上し、火落ちが発生することはほとんど見られなくなったが、気温が上昇して酒質変化の危険性が高まる時期に品質検査が行われている。酒蔵行事として認識はあまり強くない。

筆者は B 社においてフィールドワークを、2021 年 2 月から 3 月にかけて計 18 日間、2022 年 1 月に計 9 日間および同年 12 月に計 6 日間の総計 33 日間行った。そこでは、蔵人とともに洗米〔写真 3〕、蒸米放冷〔写真 4〕、蒸米ほぐし、醗袋洗浄〔写真 5〕、麴蓋干し〔写真 6〕やタンク洗浄等の蔵

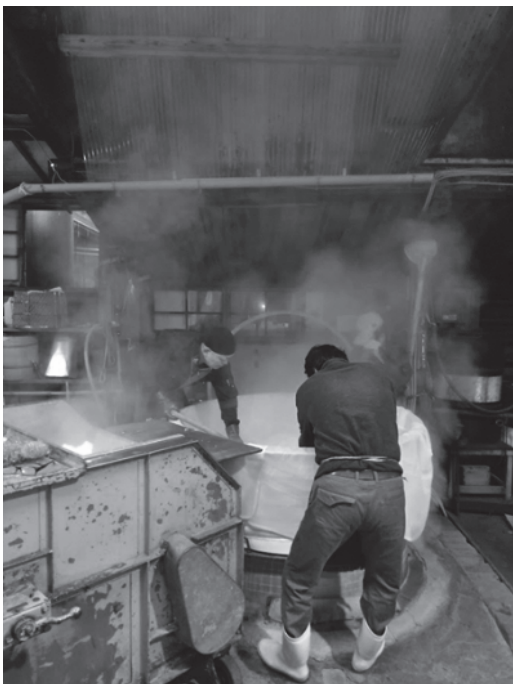


写真 3 洗米（2022 年 1 月 4 日）



写真 4 蒸米放冷（2022 年 1 月 11 日）

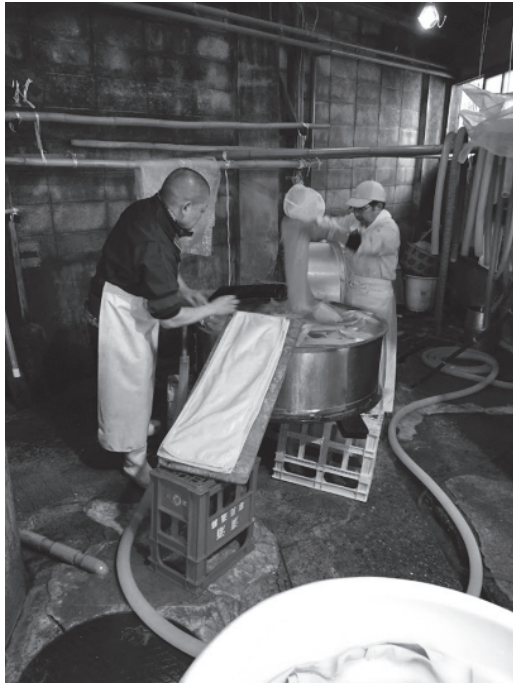


写真5 醪袋洗浄（2021年2月9日）



写真6 麴蓋干し（2021年2月24日）

⁽³⁷⁾ 仕事に従事することによる参与観察と、休憩時間を利用して蔵人へのインタビューを実施している。

この参与観察の中で、2021年2月11日に甕倒しの日を迎えた。この年はコロナ禍の影響でB社は生産量を大幅に削減したため、例年では3月末あるいは4月初旬に設定される甕倒しが、1か月以上前倒しされていた。当日は、午前8時から蒸米ほぐしおよび放冷を行った後、午前10時頃から鑑評会出品用の大吟醸の瓶詰めを行った。午後1時からは酒蔵2階の道具部屋の掃除を行い、午後4時頃甕に熱湯をかけて洗浄を行った。甕倒しとして、特に普段と異なる催しは行われていないことが、当日の作業を通して確認できた。この点を、あらためて杜氏のB-b氏に聞くと、「酒造りに入った頃は、神主さんに来てもらって拝んだりすることもありましたが、私が杜氏になってからは、甕倒しといっても特別なことはしていません。いつもよりいい食事を出してもらっていますが」とのことであった。また蔵人のB-c氏も、「酒造りの節目ではあるけれど、他の日と特に変わらないかな。食事会も、皆の都合を調整して、必ずしも甕倒しの日に厳密にやっていないですよ。ガス抜きというか、ストレス発散ですね。同じ人と顔を突き合わせて、同じ場所で生活しているので。これでまた気分を変えてやっていきます。造りの期間は長いのでいろんなことがありますよ、正直なところ」と述べている。

後日、社長のB-a氏にこの食事会の背景や意図について再度伺うと、「神奈川県内の酒蔵で、通年雇用の社員杜氏、社員蔵人でなく、出稼ぎで来てもらっているのはウチくらいなんです。秋に来てもらえなかったらお酒を造れなくなるので、少しでも待遇をよくしたいというか、感謝と来年も続けて働いてもらいたいという気持ちですね」との回答であった。

以上をまとめると、土用洗いはほとんど意識されていないが、甕立て、甕倒し、皆造、呑切りについては、現在でも酒蔵行事として認識されている。そのうち、甕立て、甕倒し、皆造の際には、当日あるいはその前後の時期に、従業員への慰労や感謝とひと冬続く蔵仕事を継続する労働意欲維持や労

働力確保を意識して食事会を催している。甌立ては、B家の恵比須講に合わせたの食事会となっている。経営者であるB-a氏の認識は、これらの食事会が、継続的な就労に直接つながるものではないが、現実的に可能な範囲で対応しているというものであることが確認できた。⁽³⁸⁾

これらを、B社において日本酒造りを行ううえで組織のメンバーにどのように働いてもらうかという、人的資源管理の観点から考察を試みる。

経営学者の山本寛は、『人材定着のマネジメント 経営組織のリテンション研究』において、「リテンション (retention) とは、一般に「保持」「保留」「継続」「引き留め」等を指す。(中略) マーケティング論では顧客を維持するという意味で使われるが、経営学的には従業員を組織内に確保することを意味し (employee retention)⁽³⁹⁾」とし、リテンションを従業員を組織内に確保する (引き留める) ことと規定したうえで、リテンション・マネジメントを「高業績を挙げる (または挙げるのが期待される) 従業員が、長時間組織にとどまってその能力を発揮できるようにするための、人的資源管理施策全体」と定義付けている。そこでは人的資源管理を次の9領域に分け、領域ごとに個別施策とリテンションとの関係について検討している。領域は、①雇用管理：勤労者が組織に入ってから辞めるまでの一連の過程の管理、②報酬管理：賃金を中心とした、組織が従業員に供与する報酬の管理、③業績管理：人事考課に代表されるように、組織の存続と発展に対し、各従業員の貢献度を明らかにすること、④能力開発管理、⑤労働時間管理、⑥従業員参加：従業員が上司とともに職場での意思決定に有効に参加すること、⑦福利厚生：健康保険、年金保険、雇用保険、労災保険等からなる法定内福利厚生と慶弔見舞金、保養施設、持ち家補助、レクリエーション等からなる法定外福利厚生、⑧職務設計：従業員の能力を活かしモチベーションを高めていくために、各人の職務内容を設計すること、⑨キャリア開発：従業員の長期的なキャリア発達のための施策、となっている。そのうえで、⑦の福利厚生については、(財)生命保険文化センターが実施した質問票調査の結果を基に、福利厚生制度導入数が長い勤続期間に寄与し、主観的リテンションを促進していることを明らかにしている。⁽⁴⁰⁾

さらに、企業福祉論の立場から西久保浩二は、福利厚生制度は単一の制度ではなく企業により導入形態は異なるとしたうえで、その効果の体系を『戦略的福利厚生——経営的效果とその戦略貢献性の検証——』において、「福利厚生制度のもたらす経営的效果は、「現物給付性」という特性からくる「直接的な問題解決性」や「メッセージ性の強さ (企業から従業員へのメッセージを直接表現できる点)」によって、他の賃金や退職給付などの報酬とは代替性・代償性が決して高くないユニークな価値あるもの」とその特徴を示し、「企業の福利厚生制度の充実度 (実施数) と自発的退職率との間に負の因果関係が確認できること、すなわち、福利厚生制度を数多く導入し充実させている企業ほど、従業員の自発的退職率は低く、賃金水準などの効果と並んで従業員の定着性に対して有効であり、離職・転職を抑制する効果の可能性を確認することができる」と、福利厚生効果が人材定着にも及ぶことを示している。また、「同一組織内にあって多くの従業員が長時間、共存関係を良好に維持するためには、集団内における様々なコンフリクトの解消、相互の密接なコミュニケーションなど、共同体維持のための施策が必要になる」とし、「集団主義的な組織特性を醸成・維持するために、様々なレクリエーション施設、全社的なイベント、スポーツ活動などが法定外福利厚生として展開され、有効に機能したとみられる」としている。⁽⁴¹⁾ 実際、B社の食事会の費用は、高額でないことや全員参加機会が担保されていること等を踏まえ、損金算入が可能な福利厚生費として経費処理されていたことを確

認した。

経営者、製造責任を負う杜氏、実務をこなす蔵人に対して行ったインタビューの結果から、酒蔵行事に併せて行われていた食事会は、法定外福利厚生の一環として、企業活動におけるリテンション・マネジメントに組み込まれていることが指摘できる。

株式会社であるB社は法人組織として事業を行っているが、B家と同じ敷地内にあり、かつ創業以来B家の代表が社長を務めている。このことを踏まえ、次節では、B家の年中心事について、聞き取り可能な時間の範囲の変遷を明らかにし、B社の酒蔵行事との関係性について検討する。B家の年中心事については、B-a氏の母親であるB-h氏⁽⁴⁴⁾とB-a氏の妻であるB-i氏⁽⁴⁵⁾へ行ったインタビュー結果も踏まえてまとめている。なお、B家はB-a氏の長男、長女は独立しており、現在は、B-a氏⁽⁴⁶⁾（社長）、B-h氏（母）とB-i氏（妻）の3人暮らしである。

V B家の年中心事

(1) 1月

□元旦

- 早朝に、B家内に八つある屋敷神に、B-h氏（母）とB-i氏（妻）が、切り餅二つとお雑煮をお供えし、その際に火打石でお清めを行う。
- B家における八つの屋敷神とは、B-h氏によると、①お大神宮様、②年神様、③厄除けの神様、④恵比須様、⑤大黒様、⑥お荒神様、⑦松尾様、⑧お稲荷様のことである。なお、①お大神宮様と②年神様、③厄除けの神様は居間の同じ神棚〔写真7〕に祀られている。また、④恵比須様と⑤大黒様は、B社店舗横の神棚〔写真8〕に祀られている。⑦松尾様は酒蔵内〔写真9〕にあり、⑧お稲



写真7 お大神宮様 年神様 厄除けの神
(2023年2月7日撮影)



写真8 恵比須様 大黒様
(2023年2月7日撮影)



写真 9 酒蔵内の松尾様（2023 年 2 月 7 日撮影）



写真 10 お稲荷様（2023 年 2 月 7 日撮影）

荷様は B 家の庭内「写真 10」にある。

- 屋敷神に続いて、仏壇にもお雑煮とおせち料理をお供えする。
- 現在は、12 月 31 日から 1 月 5 日までは、日本酒の新規の仕込みは中断して、蔵人が過ごしやすいようにしている（ただし、既に仕込み済の醪の検温や搾入れ等の定時作業は実施）。
- 三が日の朝夕は、B 家家族と蔵人が一緒におせち料理をいただく。

□初掃除

- 1 月 2 日に、B-h 氏と B-i 氏が 2 人 1 組になって、玄関を「掃き込め掃き込め、掃き込む掃き込む」と声を掛け合いながら掃除する。最後に「おめでとうございます」と挨拶をする。

□七草粥

- 前日に①お大神宮様の下で、包丁やしゃもじ等の調理器具を並べ、「ナンナン七草 唐土の鳥が日本の土地へ 渡らぬ先に 合わせて バッタバタ バッタバタ バッタバタ バッタバタ」と⁽⁴⁷⁾唄う。
- 1 月 7 日の朝に、七草粥を、八つの屋敷神と仏壇に供える。

□どんど焼き

- 1 月 15 日の小正月の前に、くぬぎの枝に団子を七つ刺し、八つの屋敷神と仏壇に供える。それを、道祖神の前で、どんど焼きとして焚き上げていた。10 年程前までは、子供会の泊まり行事として催していたこともあったが、現在では少子化で子供会が維持できず、簡易的に少量の藁を燃やすことで、どんど焼きとしている。

□月忌参り

- 1 月 25 日に、菩提寺の住職による月忌参りの供養が行われる。以後、毎月 25 日に同様に行われている。

(2) 2月

☐節分

- B-h 氏と B-i 氏が、①お大神宮様に豆を供えてから、家内にまく。

☐初午

- ⑧お稲荷様に、日本酒、洗米、塩、赤飯、けんちん汁、腹合わせにした2匹の金目鯛を供え、B家の家族で拝礼する。初午の前日に手隙の蔵人に、⑧お稲荷様の周辺掃除を依頼しているが、蔵人は拝礼に参加していない。

(3) 3月

☐彼岸

- 菩提寺の住職による彼岸参りの供養が行われる。食事の供応の後、お布施に加えてB社が製造した梅酒を納める。

(4) 4月

☐ひな祭り

- B-h 氏と B-i 氏がひな人形を飾りつけ、桜餅を供える。

(5) 5月

☐端午の節句

- B-h 氏と B-i 氏が五月人形を飾りつけ、桜餅（ママ）を供える。

(6) 8月

☐お盆

- 8月13日に、細竹で組んだ盆飾りであるおしょう様をB-a氏が組み立て、仏前に設置する。
- 併せて、菓子、果物、ナスとキュウリの精霊馬を供える。
- 夜に、冷麦、ナスの胡麻和え、黒豆、漬物の膳を供える。
- 家の前に盛り砂を作り、お香を焚く。
- 8月14日は、汁椀、煮物、黒豆、漬物に菓子を添えた膳を供える。
- 菩提寺より住職2名による誦経をいただく。お布施に加えて、B社製造の梅酒を納める。
- 8月15日は、赤飯を供える。

(7) 9月

☐彼岸

- 3月の彼岸と同様に、菩提寺の住職による彼岸参りの供養が行われる。食事の供応の後、お布施に加えてB社が製造した梅酒を納める。

(8) 11 月

□恵比須講

- B 家の奥の間に、赤飯、汁椀、煮物、焼き魚等の膳を準備する。また、別の大皿に金目鯛 2 匹を腹合わせにして盛る。
- B 家全員（現在は、B-a 氏、B-h 氏、B-i 氏）と蔵人で食事を共にする。
- 近隣に赤飯を配る。

(9) 12 月

□正月準備

- 12 月 30 日頃、蔵人が、母屋、酒蔵、店舗等に正月飾りを据え付ける。
- 12 月 31 日の夕食は B 家と蔵人で共にする。

B 家では、八つの屋敷神と仏壇への儀礼を現在でも維持しており、その主な担い手は、B-h 氏（母）と B-i 氏（妻）であることがわかった。この点について、B-a 氏は、「家の行事のことは、正直なところ、母親と妻に任せています。なかなか手が回らなくて。休みの時なんか、余裕がある時はやるようにはしているんですけどね」と語っている。B 家の年中行事について、B-h 氏（母）は、「このところ大きな変化はありません。私とお嫁さん（B-i 氏）でやっていますから。社長（B-a 氏）は忙しいので、時間がある時に、という感じです」と語り、この 30 年の間でも、B-h 氏（母）および B-i 氏（妻）により維持されているといえる。

形態の観点から、B 家の年中行事を整理すると、屋敷神については B 家家族で拝礼を行っており、神職を伴う祭祀は行われていない。また、年末年始や恵比須講等の際には、B 家と蔵人とが食事を共にしている。一方で、B 家の儀礼や年中行事の執行に懸かる蔵人の工数関与は確認できなかった。この点について B-a 氏は、「小さいながらも、うちも株式会社組織ですから、B 家のことと会社ことは区別して考えています。会社は会社、家は家が原則です。主人とうちの使用人というような驕った考えはないつもりです。私が蔵に入った時から、そうです」と語っている。蔵人である B-c 氏も、「B 家のことを言いつけられたりするようなことはまずないですね。恵比須講の時にご馳走をいただいています」と語っている。時代は異なるが、大正末期（1924 年）の『日本醸造協會雑誌』には、蔵元と蔵人の関係性の改善を訴える、広島県醸造試験場長による投稿文「酒造従業者の待遇改善を望む⁽⁴⁸⁾」が記載されている。そこには、「酒造業なるものが、家庭工業であるから、雇主は主人と呼ばれ、従業者は従僕のような取扱を受けて居るけれども、（中略）尚雇主の方では、依然として舊思想を離れず、自ら主人顔をし、旦那振をなし、彼らに對しては之を昔の僕婢扱をするといふ様な風があつたなら、即ち時代を理解せざるの甚だしきもので」と、当時の主従関係の実相が記されている。また、戦後 10 年以上を経ていわゆる高度経済成長期に入った昭和 35 年（1960 年）南部杜氏協会発行の機関誌『南部杜氏』第 6 号の論説でも⁽⁴⁹⁾、蔵元に対し、「未だに封建思想の抜けきれないお方もあって、葉書一枚で簡単に解雇される同志が今なお後を絶たないのが遺憾千万である」と、前近代的な主従関係を指摘している。現在の B 社では、経営層（社長）、製造責任者（杜氏）、担当者（蔵人）へのインタビューと参与観察の結果から、前近代的な関係性は廃されているといえることがわか

った。

年行事について、井之口章次は、⁽⁵⁰⁾「解説年行事」の中で、行事を行う人の立場に基づき、①属する範囲（家庭、一族、村、国）、②生業の種類（農、山、漁業者や商工業者）、③宗教（仏教、キリスト教、回教等）とその宗派、④社会の階層（地域で見ると本家筋の旧家と小作等）の観点から類別できるとしている。B家を井之口の類別に当てはめると、①属する範囲は家庭、②生業は日本酒醸造、③宗教は仏教と屋敷神祭祀、④階層は本家筋の旧家、が概ね該当する。また、この類別を受け、倉石和彦は、⁽⁵¹⁾「具体的な年行事においては、各類別が互いに相補的關係にある」と述べている。ここまでの検討から、職住近接の環境下においても、B家と一線を画したB-a氏のマネジメントのもとで、現在のB社の酒蔵行事は行われている。そのうえで、甕立て等一部の酒蔵行事は、上記の類別の①家庭と②生業である日本酒造りが接合し、B家の年行事に合わせて行われているといえる。

おわりに

これまで、日本酒醸造企業であるB社の酒蔵行事と蔵元B家の年行事について、参与観察とインタビューを基に、直接聞き取りが可能な約30年前と現在を比較してきた。形態面を中心に見るとその概略は〔図1〕になる。

		7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月										
		小暑	大暑	立秋	処暑	白露	秋分	寒露	霜降	立冬	小雪	大雪	冬至	小寒	大寒	立春	雨水	啓蟄	春分	清明	穀雨	立夏	小満
文献資料等に基づく一般的な酒蔵行事		▼土用洗い				▼甕立て				甕倒し▼				▼皆造				初呑切り▼					
B社の酒蔵行事	30年前					▼甕立て (祭祀、食事会)				甕倒し▼ (祭祀、食事会)				▼皆造 (生産量検定、食事会)				呑切り▼ (品質検査)					
	↓ 現在					▼甕立て (恵比須講での食事会)				甕倒し▼ (食事会)				▼皆造 (生産量報告、食事会)				呑切り▼ (品質検査)					
B家の年行事	30年前	▼盆行事 (盆飾り、献膳、自宅法要) 彼岸▼ (自宅法要)				▼恵比須講 (献膳、蔵人と共に食事)				▼元旦 (屋敷神と仏壇に献膳、蔵人と共に食事) ▼初掃除 ▼七草粥 ▼どんと焼き ▼初午 (供酒) 彼岸▼ (自宅法要)													
	↓ 現在	▼盆行事 (盆飾り、献膳、自宅法要) 彼岸▼ (自宅法要)				▼恵比須講 (献膳、蔵人と共に食事)				▼元旦 (屋敷神と仏壇に献膳、蔵人と共に食事) ▼初掃除 ▼七草粥 ▼どんと焼き ▼初午 (供酒) 彼岸▼ (自宅法要)													

図1 年間行事日程表（B社の酒蔵行事、B家の年間行事）

B社の酒蔵行事として、土用洗いは設定されていない。甕立て、甕倒しは約30年前には祭祀と食事会が行われていたが、現在では食事会のみとなっており、甕立ての時期は、B家の恵比須講に合わせて行われている。皆造は、酒造工程の節目として認識されており、食事会が現在も行われている。

呑切りは、品質検査を行う日程として設定されている。酒蔵行事に伴う食事は、蔵人への感謝や慰労とともに、労働意欲維持や労働力確保という蔵元側の意図を基に実施され、経費もそのように処理されている。これに対して、蔵人側も息抜きや慰労の機会と捉えている。ここでの食事は、企業活動におけるリテンション・マネジメントという法定外福利厚生として人的資源管理の機能に合致していることが指摘できる。

前述の先行研究の分析において、及川高は「現前する民俗信仰」がどうなっていくのかという問いに対して、経済性という視点を持ち込むことの必要性を提示していることや、山中弘が、宗教性についてマーケット論からアプローチすることの必要性を説いていることを整理したが、本稿では、これらの指摘を掘り下げ、具体的な背景を探るための補助線⁽⁵²⁾として、リテンション・マネジメントが親和性が高いことを検討してきた。民間信仰という概念に対して、変化や動態性を重視し、外来要素、成立宗教との混淆を正面から見据えようとして民俗宗教という概念が提出されたとする島村恭則は、⁽⁵³⁾「民俗学における民俗宗教研究とは、生活の総体の中で、「民俗宗教」をとらえるべき」としている。これを受けて門田岳久は、巡礼地四国への巡礼者を多く送り出してきた新潟県佐渡地方の調査事例を取り上げ、ツーリズム産業に取り込まれた巡礼（巡礼ツーリズム）への参加者が、廃れつつあった伝承的習俗の復活をもたらしたり、巡礼で得た知識や技術を個人的ネットワークを通じて広範囲に広げていく様相を分析したうえで、「生活を条件付ける産業、法、医療、教育、科学、福祉…など多岐に亘る様々なシステムと自らの研究主題との脈絡を見つけ出さなければならない」としている。⁽⁵⁴⁾本稿では、フィールドワークの結果から、酒蔵行事やこれに伴う信仰の背景としての経済性に着目し、リテンション・マネジメントを切り口に考察を行った。⁽⁵⁵⁾リテンション・マネジメント以外のテーマについては、今後の検討課題としたい。

註

- (1) 本稿では日本酒を用語として用いる。その理由は、①日本酒造組合中央会のウェブサイト (<https://japansake.or.jp/2023年8月11日閲覧>) の製造法による分類において、日本酒が醸造酒として位置付けられていることや、国税庁による調査報告「日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造り」 (<https://www.nta.go.jp/taxes/sake/koujikin//index.htm> 2023年8月11日閲覧) 等で用語として日本酒が使用されていること、②原料の米に日本産米を用い、日本国内で醸造した酒税法上の清酒を日本酒として国レベルの地理的表示(GI)として国税庁が指定したこと (<https://www.nta.go.jp/taxes/sake/hyoji/chiriteki.htm> 2023年8月11日閲覧)、③「日本酒に係る文化的・科学的な幅広い分野を網羅する学問分野「日本酒学」の構築について、国際的な拠点の形成とその発展に寄与することを目的」として、日本酒学センターが新潟大学に2018年より設立されていること (<https://sake.niigata-u.ac.jp/> 2023年8月11日閲覧) や日本酒学入門講座が神戸大学で2018年より開講されていること等、学術機関の研究対象として、日本酒が設定されていることによる。なお、酒税法では第三条に、清酒を、「米、米こうじ及び水を原料として発酵させて、こしたものと等」と定義付けている。
- (2) 酒蔵(brewery)は日本酒造りを行う生産場所あるいは生産工場を意味し、日本酒醸造企業(brewer)は日本酒の生産者を指すが、今回の調査先は、酒蔵を一か所のみ保有する小規模日本酒醸造企業であるため、本稿では日本酒醸造企業と酒蔵は同義とする。この認識は、B社の従業員の日常の会話に頻出する酒蔵のニュアンスにも合致している。
- (3) 註(2)にある日本酒醸造企業すなわち酒蔵の経営者を蔵元とし、蔵元の一部を蔵元家として表記する。

- (4) 醪：日本酒になる前段階の発酵中の液体のこと。酒母（酵母を培養した液体）、蒸米、麴、仕込水を一定の割合で配合されることで造られる。
- (5) 上槽：醪に圧力をかけて搾りながら過することで、酒と酒粕に分離する工程。
- (6) 北本勝ひこ他編 2021 『醸造の事典』 朝倉書店 456 頁他。
- (7) 野白喜久雄他編 1988 『醸造の事典』 朝倉書店 229 頁。
- (8) 日本標準産業分類：(大分類) E 製造業 — (中分類) 10 飲料・たばこ・飼料製造業 — (小分類) 酒類製造業 -1023 清酒製造業 [総務省]。
- (9) 日本標準職業分類：(大分類) H 生産工程従事者 — (中分類) 53 製品製造・加工処理従事者 (金属製品を除く) — (小分類) 534 飲料・たばこ製造従事者 [総務省]。
- (10) 堀一郎 1959 「職業の神」『信仰と民俗』第 8 巻 平凡社 98 頁。
- (11) 松田睦彦 2014 「石屋の祀る山の神・再考 祭祀の実態と篤い信仰への疑問」『国立歴史民俗博物館研究報告』第 183 集 204 頁。
- (12) 加藤紫識 2010 「都市における同業神信仰」『史潮』68 号 83 頁。
- (13) 加藤 前掲註(12) 98 頁。
- (14) 小林公子 2010 『生業信仰の形成と展開 — 技(わざ)の神から同業組織の神へ』 大河書房 285 頁。
- (15) 宮本袈裟雄 2009 『日本の民俗信仰』 八千代出版 2 頁。
- (16) 及川高 2018 「民俗信仰理解の基準としての経済性 — 沖縄県におけるユタの判示を事例として —」 古家信平編『現在民俗学のフィールド』 吉川弘文館 87~88 頁。
- (17) 及川高 2016 『「宗教」と「無宗教」の近代南島史 — 国民国家・学知・民衆』 森話社 89 頁。
- (18) 山中弘 2017 「消費社会における現代宗教の変容」『宗教研究』91 巻 2 輯 256 頁。
- (19) 中牧弘允 2006 『会社のカミ・ホトケ 経営と宗教の人類学』 講談社 42 頁。
- (20) 「南部杜氏」編纂委員会編 1983 『南部杜氏』 石鳥谷町 119 頁。
- (21) 中村豊次郎 1999 『越後杜氏と酒蔵生活』 新潟日報事業社 120 頁。
- (22) 小山織 1996 『酒蔵の四季 東京・小山酒造の暮らし』 東京書籍 78 頁他。
- (23) 秋山十三子 1987 『私の酒造り唄』 文化出版局 142 頁他。
- (24) 北本他 前掲註(6) 32 頁他。
- (25) 原昌道編 1997 『灘の酒用語集』 灘酒研究会 172 頁他。
- (26) 調査先の B 社からは学術論文に社名を記載することの許可を得ている。所在町と企業概要を記載しているため B 社は特定可能であるが、社名を放散することを第一義としていないことから、本稿では B 社と表記している。
- (27) 大井町令和四年度統計 (<https://www.town.oi.kanagawa.jp/site/oitoukei/toukei-04.html> 2023 年 8 月 25 日閲覧)
- (28) B-a 氏：男性、50 代、大学卒業の後に都市銀行勤務を経て B 社入社、家族構成は妻 (B 社社員) と母、先代社長は元大井町商工会長、B 家は菩提寺の 3 軒ある檀家総代の 1 軒。
- (29) B-b 氏：70 代、約 60 年前の 10 代の頃から日本酒造りに関わり、40 代で杜氏になっている。
- (30) B-c 氏：40 代、約 25 年の蔵人経験を持ち、現在は B-a 氏の補佐役を務めている。
- (31) 中小企業基本法第一章第二条第 5 項。
- (32) 以下、本稿の写真は全て筆者が撮影したものである。
- (33) タンクの下部にある酒を抽出するための取り出し口。
- (34) 岩手県花巻市石鳥谷町八重畑地区。石鳥谷町は南部杜氏を多く輩出する地域で、南部杜氏協会の事務局が置かれている。
- (35) 国税に関する各種の手続について、インターネット等を利用して電子的に手続が行えるシステム。所得税、法人税、酒税等にかかる申告や納税、申請・届出等が対象となっている。
- (36) 日本酒に火落ち菌といわれる特殊な乳酸菌が繁殖すること。これにより日本酒は白濁し、飲用できなく

- なる。
- (37) 蔵仕事とは、酒蔵内で行う日本酒造りに伴う作業全般を指す。ただし、熟練のノウハウが必要な洗米、蒸米放冷、蒸米ほぐし等においては、筆者は補助的な作業を中心に行った。醪袋洗浄、麴箱干しやタンク洗浄については、単独で実施した。なお、B社での参与観察は、午前8時から午後5時までフルタイムで参加した。
- (38) 日々の業務として、B-a氏は、経営マネジメントを行いながらも、ろ過作業や瓶詰め、ラベル貼りのような蔵仕事および得意先への配送作業も自身で行っていた。冗談交じりに「私のとこのような蔵は、プレイング・マネージャーというか、プレイング・社長、プレイング・経営者でないとやっていけないんです。まあ、小さい蔵はどこも同じだと思いますよ」と言われたこともあった。B-a氏は、経営者の立ち位置にありながらも、蔵人の作業感覚も一定程度感知しているといえる。
- (39) 山本寛 2009 『人材定着のマネジメント——経営組織のリテンション研究』 中央経済社 14頁。
- (40) 山本 前掲註(39) 178頁。
- (41) 西久保浩二 2004 『戦略的福利厚生——経営の効果とその戦略貢献性の検証——』 社会経済生産性本部生産性労働情報センター 212頁。
- (42) 西久保 前掲註(41) 20頁。
- (43) 西久保浩二 1998 『日本型福利厚生再構築——転換期の諸課題と将来展望』 社会経済生産性本部生産性労働情報センター 8頁。
- (44) B-h氏：80代。
- (45) B-i氏：50代、B社従業員。
- (46) 社長、母、妻等の属性は各節の初出箇所を中心に表記している。
- (47) 七草粥を調理する際のわらべ唄について、浅野建二は、「七草ばやしの本来の意味は、一種の鳥追いで、年の初めに作物の外敵である鳥を追って豊年の予祝を行う行事と見るのが正しいようである」(浅野建二 1988 『新講 わらべ唄風土記』 柳原書店 217頁)としている。町田嘉章他編による『わらべうた』においても、愛知、千葉、長野、福岡の事例を挙げ、同様の説明がなされている(町田嘉章 浅野建二編 1962 『わらべうた』 岩波書店 197頁)。また、小野寺節子 斎藤紀子による『埼玉神奈川のわらべ歌』では、同様の唄が、神奈川県逗子市小坪、神奈川県厚木市猿ヶ島でも七草粥を準備する際に唄われていたことが記述されている(小野寺節子 斎藤紀子 1981 『埼玉神奈川のわらべ歌』 日本のわらべ歌全集8 304頁)。
- (48) 橋爪陽 1924 「酒造従業者の待遇改善を望む」『日本醸造協会雑誌』19巻2号 14頁。
- (49) 吉田与惣治 「論説 清酒産業における現状と解決策」『南部杜氏』第6号 南部杜氏協会 3頁。
- (50) 井之口章次 1968 「解説年中行事」『日本民俗学会報』56号 51頁。
- (51) 倉石忠彦 2001 『年中行事と生活暦——民俗誌への接近——』 岩田書院 10頁。
- (52) 宗教と経営の関係について、宗教経営学の視点から論じている岩井洋は、「宗教と経営——宗教経営学の視点から——」において、宗教教団が、説教や法話、様々な儀礼等の実践を通して教義が信者に伝えることと、企業において、研修や朝礼様々な行事等を通して、経営理念の浸透がはかられていることを比較し、教祖と企業の創始者、教義と経営理念、聖典と社史、儀礼と行事という対応関係を示している。さらに、この考察を深めるための具体例として、「秘密のマネジメント」を挙げている。ここでの「秘密」とは、宗教における聖典に隠された秘密や、特定の個人のみが保有する知識や技能(霊能力など)を指し、多くの宗教においてこれを確保することで権威の正当化をする一方で、秘密を段階的に提示することで信者の修行に対するモチベーションを高めようとする述べている。そして、このプロセスは、日本企業が競争市場で生き残る戦略として、技術やノウハウを他社に公開するオープン領域と、自社の知的財産と特許を秘匿するクローズ領域に分割する戦略で、例として、アップル社がスマートフォンの製造プロセスをオープンにする一方で、スマートフォンの意匠権などのノウハウと技術を秘匿する例を挙げている。岩井の事例と本稿のB社では、規模の点で大きく異なるが、祭祀や年中儀礼が継続される背景を経済性やマーケット論から具体的に

検討するにあたっての参考になる。

- (53) 島村恭則 2002 「民俗宗教」 小松和彦他編『新しい民俗学へ 野の学問のためのレッスン 26』 せりか書房 236 頁。
- (54) 門田岳久 2010 「「宗教」の資源化・商品化・再日常化 巡礼ツーリズム、及びその地域的展開からみた「生活」論としての宗教研究試論」『国立歴史民俗博物館研究報告』第 156 集 237 頁。
- (55) 酒蔵内の毎朝の拝礼が、ワーク・エンゲイジメント（仕事への熱意、没頭、活力がそろった状態）の確認やチームビルディングを意識していること、あるいは、杜氏の経済的基盤に基づいた松尾大神の石碑建立等をテーマとして想定している。

参考文献

- 伊原亮司 2003 『トヨタの労働現場——ダイナミズムとコンテキスト』 桜井書店
- 岩井洋 2017 「宗教と経営——宗教経営学の視点から——」『宗教研究』91（2）
- 及川高 2016 『「宗教」と「無宗教」の近代南島史——国民国家・学知・民衆』 森話社
- 及川高 2018 「民俗信仰理解の基準としての経済性——沖縄県におけるユタの判示を事例として——」 古家信平編『現代民俗学のフィールド』 吉川弘文館
- 小川絃一 2014 『オープン&クローズ戦略——日本企業再興の条件』 翔泳社
- 加藤百一 1978 「1. 神の社の酒」『日本醸造協会雑誌』 73（9）
- 門田岳久 2010 「「宗教」の資源化・商品化・再日常化 巡礼ツーリズム、及びその地域的展開からみた「生活」論としての宗教研究試論」『国立歴史民俗博物館研究報告』156
- 国税庁課税部酒税課 2019 『酒のしおり』 国税庁
- 国税庁課税部酒税課 2021 『酒類製造業及び酒類卸売業の概況』（令和二年調査分） 国税庁
- 坂口謹一郎 2007（1964）『日本の酒』 岩波書店
- 沢辺満智子 2020 『養蚕と蚕神——近代産業に息づく民俗の想像力』 慶應義塾大学出版会
- 鈴木芳行 2015 『日本酒の近現代史 酒造地の誕生』 吉川弘文館
- 塚原伸治 2014 『老舗の伝統と〈近代〉 家業経営のエスノグラフィー』 吉川弘文館
- 寺田喜朗 2012 「書評と紹介」（中牧弘允、ウェンディ・スミス編『グローバル化するアジア宗教——経営とマーケティング——』 東方出版）『宗教研究』86（3）
- 寺田喜朗他編著 2016 『近現代日本の宗教変動 実証的宗教社会学の視座から』 ハーベスト社
- 中牧弘允 ウェンディ・スミス編 2012 『グローバル化するアジア宗教——経営とマーケティング——』 東方出版
- 中牧弘允、日置弘一郎編 1997 『経営人類学ことはじめ』 東方出版
- 日本政策投資銀行地域企画部 2013 『清酒業界の現状と成長戦略～「國酒」の未来～』 日本政策投資銀行
- 丹羽英二 2022 「保持・途絶・新出する宗教的習俗と経済的合理性の交錯——日本酒醸造企業における祭祀・儀礼を事例に——」『歴史民俗資料学研究』27 神奈川大学
- 宮本袈裟雄他編著 2009 『日本の民俗信仰』 八千代出版
- 山中弘 2017 「消費社会における現代宗教の変容」『宗教研究』91（2）
- 山本典正 2014 『ものづくりの理想郷』 インプレス