

特集

醸す、 建築。

歴史と伝統を伝える「酒」のための建築

かつて、酒は特別な飲み物だったという。神にささげる神聖な日本酒。時を経て、新たな息吹が吹き込まれる築二〇〇年の酒蔵。一〇〇歳を迎えた国産ウイスキーの殿堂となった蒸溜所。その芳醇な味わいと豊かな時間を醸し出す建物を守り、後世に伝える、匠たちの志と技が静かに光っている。



上／木と煉瓦の折衷になっている辰馬本家酒造・旧新田蔵
下／1892（明治25）年築の煉瓦造の旧辰馬喜十郎内蔵
（上下ともに現存せず。提供：白鹿記念酒造博物館）

く。きちんと調べて記録として残さなければなりません。そうした目的意識をもって全国の醸造所を訪ね、研究を続けてきました。

建築史的にも重要な 木造酒蔵

—受け継がれてきた木造の酒蔵が姿を消している現状は残念です。造り酒屋の醸造家は地域の中心的な存在で、地主を兼ねていること



左／川島氏の生家は、高齢者向けの施設として活用されている。右／鞆の浦は生葉を含む保命酒が名産で、路地を散策すると年季の入った保命酒屋の看板を発見できる

かつては日本全国にあった酒蔵が、需要の激減と老朽化によって姿を消そうとしている。一方で、その地域の街並みや文化を伝える象徴として、これら施設を傳承しようとする試みもなされている。その意義はどこにあるのか。長年にわたって「醸造建築」を研究されてきた神戸情報大学院大学の川島智生客員教授にお話を伺った。

—先生は近代建築史の観点から、主に全国の小学校、酒蔵などの歴史的な建築物を研究されています。特に酒造施設を対象とされた経緯について、お聞かせいただけますか？

私は広島県福山市の鞆の浦で、醸造元であった母の実家に生まれました。古い港町です。江戸期から続く街並みに、保命酒やお酢の蔵が軒を連ねていて、そうした街路や酒蔵が子どもの頃の遊び場で、それがまさに私の原風景になっています。育ったのは大阪の千里ニュータウンですが、鞆の浦には祖父母たち縁者も多く、よく足を運んでいました。高校生の頃に生家の一角にある酒蔵の風景に、ふと心を掴まれるよう

な気分になりました。普段は見慣れた景色でありながらも、この時は門楼という裏口から蔵の中庭に入ったことで、江戸期からつながる空間を再発見することとなり、改めて驚かされました。それが歴史的建築との最初の出合いです。半世紀前のことですが、今もはっきりと覚えています。居住するモダンな団地からなるニュータウンの雰囲気とのギャップが大きかったのだと思います。大学で近代建築を専攻しましたが、歴史のある酒蔵はその当時から研究対象としていて、今となってはライフ



灘五郷にあった江戸期最後の木造の酒蔵。戦災や震災にも耐え、2013年まで稼働したが、経営難を理由に解体された

常が高い。二〇年ほど前に能登半島で大きな地震があった際に、ある酒蔵を取材したことがあります。蔵はひどく損壊していたが、主である杜氏とみられていましたが、主である杜氏は、「酒は神にささげる命の水。それを造ることは尊い行為で、止めるわけにはいかない」と。不断の努力を続け、復興を果たしました。

—神前式の結婚式での三三九度や、神様にお供えする御神酒というお酒もあります。

建築現場でも地鎮祭や起工式に際して奉獻酒を供えますよね。今やお酒は日常的なものです。江戸時代までは特別、お祭りの時にしか飲めないとても貴重なものだったんです。現代の人々はお手軽に飲みすぎなのかもしれませんね（笑）。それでも、現在も価値のある旨い酒を求める人々が多い。私もその一人です。が、それに応えようとする酒蔵も頑張っている。優れた酒を提供する蔵元を探して味わう、そんな飲み方をしたいものです。

—バブル期に日本酒ブームがあり、造り酒屋も注目されたように思います。木造の酒蔵は今も健在なので



神戸情報大学院大学
客員教授・大手前大学 客員研究員
（前 京都華頂大学 教授）

川島 智生 Tomoo Kawashima

ワークの一つになっています。
—確かに木造の酒蔵には独特の佇まいがあります。

しかし、木造の蔵は台風や地震の度に傷んでしまう。日常的にメンテナンスが必要で、費用もかかりますから徐々に姿を消していきます。特に関西エリアでとどめを刺したのが、阪神・淡路大震災でした。以前から酒造業界は四季醸造、つまり年間を通してお酒を大量生産できる「酒造工場」が主流となり、木造の「酒蔵」は昭和三十年代にRC造の「倉庫」のような工場に置き換わっていきました。

その工場化された醸造所も、昭和四十年代をピークに退潮期を迎えます。お酒の市場が縮小したんですね。木造の酒蔵に加え、RC造の醸造所も時を経ることに失われてい

しょうか？

残念ながら、小規模な木造の造り酒屋はとも少なくなくなっています。それでも阪神間沿い一帯の灘五郷と呼ばれる日本有数の酒どころで

1659年に建てられた酒蔵を1960年に移築して記念館とした旧酒造記念館。阪神・淡路大震災によって倒壊したが、全面建て替え工事を経て、がれきから拾い出した収蔵品とともに「菊正宗酒造記念館」として復興オープンを果たした。年間10万人以上の来館者に、酒造りの歴史を伝え続けている（©一般財団法人神戸観光局）





上／惜しくも2014年に解体された月桂冠北蔵の明治期蔵。下／右手奥が月桂冠の鉄筋コンクリート造貯蔵庫

それ以前の大正期から戦前に建設された酒蔵には、歴史的な美意識が残されているものがあります。その装飾から若き建築家たちのヨーロッパ建築に対する憧憬の残滓とプライドが感じられる。元醸造所を美術館として再生した青森県の「弘前れんが倉庫美術館」（旧吉野町煉瓦倉庫）などにその名残を見ることが

できます。
— RC造の醸造所も竣工から七〇年以上を経て、その役割を変えながらも酒造りの伝統を伝えているということですね。
伝統や構造ばかりではなく、その建物からは当時の経営環境や社会経済の痕跡も読み解くことができます。昭和四十年代頃までは、R

は、現在どのような状況にあるのでしょうか？
RC造の醸造所は、木造の酒蔵に比しておよそ十倍の生産能力を持っています。経済的に圧倒的に有利でしたから、前述したとおりRC造の醸造所が盛んに建設されました。しかし老朽化は否めません。木造から煉瓦造へ、そしてRC造へと変遷した建物はカタチを変えて受け継がれていくことになります。

木造の場合は二階建てが主流ですが、RC造になると四階建てが多い。一階分が二層の吹き抜けになっているので、実質的には八階建てに近い構造になります。酒造りは基本的に重力落下式で行われます。大まかに言うとう、原料となる米を最上階に運び、下層階に至る過程で製品としての清酒が出来上がっていく。重量のあるタン

— RC造の醸造所には高度成長期の記憶が刻まれているということですか？
その時代の背景や地域ならではの文化が、酒蔵や醸造所には刻まれている。建物を残さない限り、その記憶をつないでいくことはできません。記憶をつなぐということは、価値を伝えていくことでもあります。せめてファサードだけでも残せないか。あるいは映像やデータを使って記録する、そうした努力はとても大切です。

歴史のある小学校の校舎や酒蔵は、本来の役割を終えたとしても地域の核として存在し続ける可能性が高い。名もなき棟梁、大工の仕事は洗練されているとは言い難い面もあります。その意匠や構造は、時間とともに磨かれてきました。そうした建築物が、地域のコミュニティスペースや資料館、観光スポットとしても残されていくことは望ましいことです。

かつての酒蔵資料館などはお酒が飲み放題で、いささかマナーが良くないところもありましたが、現在は文化的に、真摯に酒文化を伝えようとする方向に変わってきました。ただ、展示については、更に建物を鑑賞できるような方策を施す余地が、まだまだあると思います。
取材で訪れた酒造、醸造所やワイナリーでお酒をいただくことも多いのですが、同行者たちと語らいながら杯を交わす空間と、時間に醸されたお酒の味わいには特別なものがあります。そうしたお酒の文化や地域の歴史を、建築物としての酒蔵が後世に伝え続けていくことを切に願っています。



©Naoya Hatakeyama



©Naoya Hatakeyama



©Naoya Hatakeyama

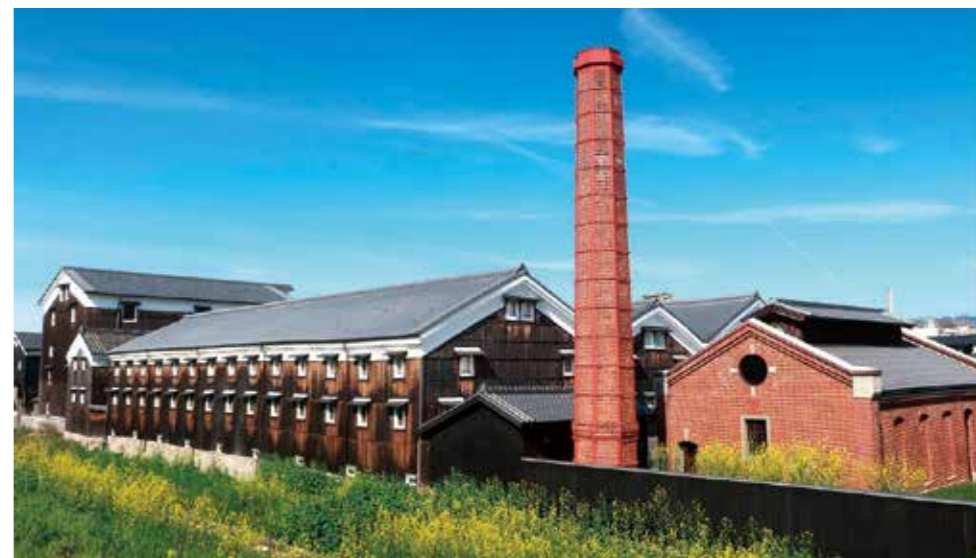


撮影：小山田邦哉

大正中期に酒造工場として建てられ、戦後は国内初の大きなシードル(りんご酒)製造工場として活躍した旧吉野町煉瓦倉庫。2020年に「弘前れんが倉庫美術館」として生まれ変わった

は大手の酒蔵が木造酒蔵を記念館や資料館として再現、公開しています。「菊正宗酒造記念館」や「白鹿記念酒造博物館」では、往時の木造酒蔵の面影を感じることができません。木造の酒蔵を活用して、酒文化を後世に伝えようとする試みは、灘五郷だけではなく全国に広がっています。そうした施設は観光的な要素もありますが、歴史的に貴重な建築物と言えます。
**木造から鉄筋コンクリートへ
変遷する酒蔵**
—戦後に隆盛するRC造の醸造所

戦後にかけて建てられた酒蔵の多くは、効率と機性能が重視され、その後のモダニズム建築の影響もあつて箱型の建物が多いのですが、クなどが上層階に配置されているので、建築物としてはとても頑丈に造られています。
戦後にかけて建てられた酒蔵の多くは、効率と機性能が重視され、その後のモダニズム建築の影響もあつて箱型の建物が多いのですが、



京都にある松本酒造の蔵。一番奥は昭和に建てられた鉄筋コンクリートの貯蔵庫。中央左の2階建蔵は仕込みの酒蔵。右端の煉瓦の建物は倉庫として活用されている

宿場町の酒蔵再興から始まる 地方創生の新しいカタチ

奈良井宿古民家群再生プロジェクト



BYAKU Naraiの外観



旧中山道の宿場町として多くの観光客が訪れる

宿場町の酒蔵を核に まちを再生する

長野県塩尻市の奈良井宿。江戸時代の面影を色濃く残す街並みは、重要伝統的建造物群保存地区に選定され、国内外から訪れる多くの旅行者を魅了する。中山道のちょうど中間地点に位置する日本最長のかつての宿場町。そのまま時代劇の舞台になろうかという風情は、同市の貴重な観光資源だ。

一方で、その景観を形成する古民家が空き家となる傾向が顕著になり、住民の減少と相まってまちの活段階でしたが、方向転換して酒造りを構成要素として取り入れて、施設のプランを練り直すことにしました。

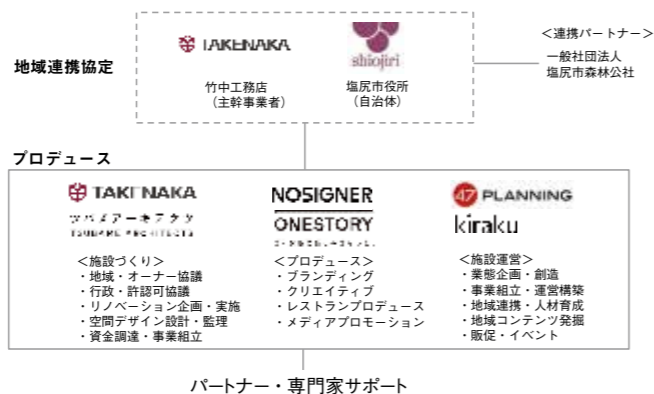
Kirakuは事業アドバイザーとしてプロジェクトに参画、温浴施設として活用する予定だった酒蔵の一部を改修して、日本酒のマイクロブルワリーを開設することになった。同社のクリエイティブディレクターである山野恭稔氏に経緯を伺った。「日本の伝統的な建物や文化をいかに継承し、資産として活用していくか、それが私たちの想いです。これまでは主に文化建築を宿泊施設に再生するプロジェクトを進めてきましたが、今回のお話を機に酒蔵という商品づくりを伴う事業にも挑戦したいと。独自の酒造りで奈良井宿の更なる活性化に寄与すべく、参加を決めました」。

酒蔵は少人数でも丁寧な仕事ができるよう、かつての三分の一の面積とし、年間を通じて供給できる四季醸造方式を導入した。来館者はダイニング越しに、いつでも酒造りの工程を見ることが出来る。この「suginomori brewer

性が課題となっている。歴史に磨かれ、連綿と受け継がれてきたこの美しい街並みを損なうことなく、奈良井宿の賑わいを取り戻す。そこで動き始めたのが塩尻市と(株)竹中工務店の連携による古民家群再生プロジェクトだ。同社は地域が有する有形無形の資源を活用しながら、多様な社会課題に向けたソリューションを日本各地で展開し、数々の実績を残している。奈良井宿におけるプロジェクトで舵取りを担った、まちづくり戦略室の高浜洋平氏にその経緯を伺った。「奈良井宿に初めて足を踏み入れたのは、二〇一七年の秋頃でした。その際に塩尻市から、美しいまちだが空き家が増えて困っている。特に古民家群の中央に位置する中心的な建物である『杉の森酒造』という造り酒屋を活用する手立てはないかと相談をいただいたのが始まりでした」。

木造の酒蔵を持つ杉の森酒造は二〇一二年に休眠していたが、その母屋にはオーナーが暫定的に居住していた。相談したところ、大切に扱うことを条件としてこの古民家の活用に同意を得ることができた。

プロジェクト体制図



株式会社竹中工務店
まちづくり戦略室
高浜 洋平 Yohei Takahama

竹中工務店と塩尻市は合弁会社を設立し、オーナーと借地契約を締結。改修したうえでホテルとレストランを擁する小規模複合施設とする運営プランが固まり、二〇二〇年一月、公式に古民家群再生プロジェクトが始動した。

山の恵みと奈良井の原風景を 再現する新しい酒を

プロジェクトは、動き始めた直後に(株)Kirakuとの出会いによってリスタートすることになる。同社は古民家宿泊施設のリノベーションや地域再生事業で豊富な有効事例を有する。高浜氏はこう回想する。「酒蔵と酒造りの伝統をなくしてしまふのは何とも惜しいと考えていましたが、酒造りは私たちだけでは難しい。そこにKirakuさんが酒造りに挑戦したいと手を挙げてくださった。基本設計が進みつつある



株式会社Kiraku
クリエイティブディレクター
山野 恭稔 Takatoshi Yamano



株式会社竹中工務店 設計部 長谷川 裕馬 Yuma Hasegawa

杉の森酒造は約二〇〇年前に建てられた酒蔵だ。ここに新たな醸造所を再整備し、宿泊施設やレストランとして再生する。その設計はこの木造建築物との「対話」から始まったという。担当した竹中工務店設計部の長谷川裕馬氏はこう振り返る。「古民家を改修した宿泊施設の事例では、新しい要素を取り入れて今昔の対比を見せるなど多彩な手法が試みられています。今回は設えを含めた建物自体の魅力を最大限に生かすことに重きを置きました」。調査の際に明治期の図面が

きる「BYAKU Narai」は二〇二二年八月にオープンした。酒蔵がもつ 本来の魅力を残す

造りを尊重しながらも新たなことにも挑戦する姿勢をもち、今後は酒蔵に挑戦したいと考える人々にとって、一つの良い事例になれるような存在になりたいと考えています」と山野氏は語る。 酒蔵の再興は奈良井の住民からも期待の声が寄せられた。この宿

改修後の平面図



BYAKU本館から歩いて3分のところに、宿泊棟「はなれ」がある



かつて酒蔵だったレストラン端(くら)。元・仕込蔵の客席の奥には、ガラス越しに新たな酒造りの場が見える

見つけた。昭和期に改修した痕跡もある。これを精査し酒蔵の歴史と文化を受け継ぎ、可能な限り原型を残すことに腐心したとこう言葉をつなぐ。「古い手書きの図面からは、建築物としての祖型、根本的な形は読み取ることができた。そのうえで、設えや架構と対話をするように過去を読み解き、再解釈して空間を構築する姿勢を大切にしています」。断熱性や遮音性、耐震性といった施設性能を担保したうえで、無自覚に新しい要素を付与することは極力避けたという。 酒蔵だったエリアと改装された

場町に酒蔵があるという潜在的な誇りがあつたと高浜氏はみている。「日本酒はその地域の神事などもかわりが深い。奈良井においても例外ではありません。神様に奉納し、まちの人の口と心を潤すといった習慣が根付いています。その要である酒蔵が失われてしまうと、奈良井の文化そのものの喪失につながってしまう。ただ単にお酒の製造拠点がなくなるということではないんです」。



正面の壁面に解体前の酒蔵の写真が貼られている

ブランディングを担当する吉田有紗氏はこう話す。「naraiというブランドを通して、この地の豊かさを知っていただきたいという強い思いがあります。海外にも力を入れていて、出荷の半分あまりは海外向け。奈良井宿の名をご存じの外国の方も少なくありません」。日本の原風景の一つとして、奈良井宿は海外でも一定の認知がなされている。今はその市場を更に拡大していくという。 地元の米と水にこだわった酒は「木曾の豊かな自然」を感じさせる味わいを目指したという。山野氏は「この芳醇なお酒を是非一度味わっていただきたい。奈良井の風景、山の恵を感じていただければ嬉しいです」と期待を寄せる。 高浜氏もまちの暮らしと切って



株式会社Kiraku 吉田 有紗 Alisa Yoshida

資源を掘り起こし ハードルを越える 古民家を生かした奈良井宿の活性化事業は現在進行形だ。現在BYAKU Naraiは、旧杉の森酒造の母屋とレストランやフロントを集約した本館と、徒歩三分ほどのところにあるかつての民宿「豊飯豊衣」を改装したはなれ(宿泊棟)で構成されているが、今後は周囲の空き家を有効活用して拡張する計画がある。suginomori breweryも、元々酒蔵の資材を保管していた倉庫を有効活用し、角打ちスタイルで日本酒を楽しめる「sagyo bar」もスタートした。 奈良井宿は酒蔵を核としたプロジェクトで、着実に成果をあげつつある。一方でこのスキームは、どの

地域においても短期間で劇的なまの活性化を約束するものではない。それでも高浜氏は、資源は掘り起こせば必ずあるとこう展望する。「眠っている豊かな資源を工夫と柔軟性でどれだけ生かすことができるかが、地方が生き残るカギになります。そのためにも行政は、衛生や建築にかかわる制度設計をもっとしなやかに対応できるように見直す必要があるのではないのでしょうか。正直なところ、地方創生の推進と法規制の間で矛盾を感じることもあります」。酒蔵は長い年月を経るなかで増改築を繰り返して巨大化した建物が多い。これに手を加えようとする際には、越えなければならぬ法的なハードルがある。大浴場に入浴した後に外路を経て客室に戻る動線も、衛生上規制されることもあるという。「引き続き酒蔵、BYAKU Naraiを中心に、奈良井宿のネットワーク化を展開します。地方創生に一石を投じる事業になるよう、様々な課題と対峙し、挑戦を続けていきます」と高浜氏は抱負を語ってくれた。奈良井宿は次のステージへと歩みを進めている。



上/ BYAKU Naraiの客室 下/大浴場

も切れない山の水を使って新たな商品を提供していくことに意義深いものを感じている。「かつての杉の森酒造のお酒はどこを探しても見つかりませんでした。その味を懐かしむ声もありますが、Kirakuと相談し、奈良井宿ならではの新たな魅力をもったお酒を生み出す挑戦をすることにしました。多少高価ではありますが、正当な評価がなされれば地元からも、海外からも受け入れてもらえるはずですよ」。 ※計一二室の客室、レストラン、温浴施設とギャラリー、そして新しい酒蔵で醸された日本酒を堪能で

一〇〇年の時を超えて ウイスキーの伝統を未来につなぐ

サントリー山崎蒸溜所リニューアル



形状が異なるポットスチル(蒸溜釜)が並ぶ蒸溜室。釜の使い分けで、多種多様な原酒が生み出される



左/創業当時の山崎蒸溜所。右/国産初のウイスキー白札



らしめるための拠点でもある。今回の改修工事はその機能を一層強化するものだ。山崎蒸溜所ではエント

ランスや展示施設である山崎ウイスキー館、ここでしか味わえない原酒を堪能できるテイスティングラウンジなどのリニューアルを行った。

この改修工事を担ったのが大阪市に本社を置く三和建設(株)だ。創業は一九四七年。その当時から山崎蒸溜所の整備、メンテナンスにかわり、今日までサントリーの力強いパートナーとして、この施設を支えてきた。今回の改修事業について、荒木治男所長にお話を伺った。「サントリーさんは、今回の一〇〇周年事業をものづくりの品質向上に加えて、見せるための改修とも位

置付けておられました。来場者の皆さんに、これまでも増してウイスキーを体感していただけるよう、リニューアルするというコンセプトです」。

エントランスや展示館の改修にとどまらず、見学者がウイスキーづくりの工程を追うルートの整備など、蒸溜所とウイスキーの魅力之余すことなく伝える工夫を随所に凝らしたという。「エントランスの門は銅製ですが、これは古い蒸溜釜の材料を再利用しました。歴史が感じられるものはそのまま残しながら、この施設の空間をより深く味わっていただき、ウイスキーの魅力をより明確にお伝えすることを第一義として施工を進めました」。

サントリーも「ものづくりツアール」と「ものづくりツアープレス



三和建設株式会社
荒木 治男 Haruo Araki



名水が湧き出る天王山の麓に建つ山崎蒸溜所

蒸溜所を見せる ウイスキーを魅せる

日本の国産ウイスキーの歴史は、大阪府三島郡島本町のサントリー山崎蒸溜所から始まった。サントリー(株)の前身である「寿屋」の創業者・島井信治郎が一九二三年に、日本初となる本格モルトウイスキーの蒸溜所の建設に着手、翌年に完成する。その後、一九二九年に国産初の本格ウイスキー「白札」を発売、一九三七年には「角瓶」が発売された。現在に至るまで、この「角瓶」の人気は揺るぎないものとなっている。

二〇二三年、山崎蒸溜所は一〇〇年の節目を迎えた。周年事業として山梨県北杜市の白州蒸溜所と合わせ、約一〇〇億円を投じて改修工事を実施し、工事のために休止していた見学ツアーを同年の十一月に再開した。

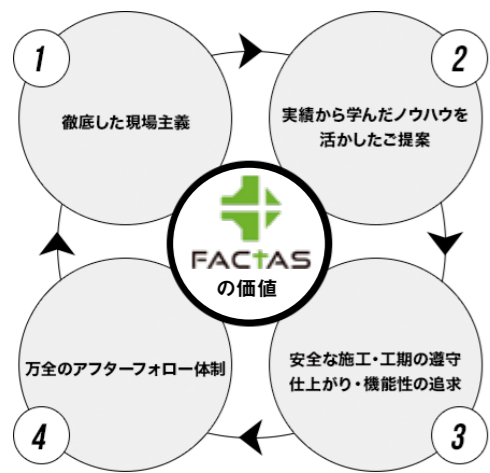
山崎蒸溜所は単なる原酒の蒸溜工場ではない。本格・本物のウイスキーづくりを目指す研究開発施設も敷地内に有しているが、加えてウイスキー文化とその魅力を広く知

「テージ」の二コースの見学ツアー内容を刷新。プレスツアーでは発酵槽の内部をのぞき込んだり、およそ二、〇〇〇樽が並ぶ貯蔵庫の中でウイスキー樽を開栓してサンプルを取り出す工程を見ることができ、今年の品評会で世界最高の評価を受けた「山崎12年」のテイスティングも楽しめる。

竣工後に見学ツアーに参加した荒木所長は、これまでの見学ツアーとは明らかに違ったとその時の印象をこう話す。「設備の下の床を一部ガラス張りにして、内部の構造を



山崎の「杜」の入口に構える門を抜けると、ウイスキー館が見えてくる



(提供：三和建设株)

られた高い知識と経験を集積した「FACTAS®」という食品工場の特長を展示している。施設設計・施工はもちろんのこと、製品の供給体制整備や衛生的な製造環境の構築、メンテナンス計画にいたるまで多岐にわたる、戦略的なサポートを継続する。それも画一的な施策、提案ではなく、知見をベースとしてそれぞれのクライアントニーズを熟慮したオーダーメイド型の事業展開だという。「食品工場」ごとに多様な課題があり、その解決に向けた独自のソリューションを提案しています。試行錯誤も含め、お客さまとともに学び合ってきた感覚があります。過去

香りを命とするウイスキーだ。主に原酒のブレンドが行われるブレンダー室という施設周辺での作業も「神経の使いどころ」が通常の食品工場とは全く異なると荒木所長は話す。「床の張替えのために接着剤や、シーリング材を扱う時は、臭気が残らないよう風向きや空気の流れを徹底的に検討します。作業を吸気口付近に限定したり、休業日の土



左／発酵室の床の一部をガラス張りに改修。右／施工中のテイastingラウンジ(提供：三和建设株)

「ひと」をつくり、未来に引き継ぐ。数々の食品関連施設を手掛けてきた三和建设は、その実績から得た曜日（日曜日に一日かけて換気をしたり、工場全体の状況を把握したうえで現場に臨む必要がある）を最後にこう語ってくれた。「若手には『そんなことをするとこんな結果になるよ』と私自身の失敗経験をもとに指導しています。小さな失敗は将来の財産になりますし、自覚があれば同じ失敗は二度と繰り返さない。お客さまから『三和建设に頼めば何とかしてくれるのだから』と言われる続ける人材をつくらなければ。その努力が、この古き良き蒸溜所を最良の状態に未来に引き継いでいくのだと考えています」。



大盛況の見学ツアーの予約は抽選制となっている

文化を、感動とともに広げていくことになる。山崎蒸溜所とは、衛生面や安全性にかかわる高度なノウハウが求められる。三和建设は創業当時から多くの食品工場の設計・施工を担ってきた。山崎蒸溜所は、同社の原点ともいえる仕事だ。荒木所長はこう話す。「山崎蒸溜所は一〇〇歳を迎えました。弊社は八〇年近い歴史を二〇歳ほど年上のこの工場とともに歩んできたことになりました。創業当時の図面を見ると、山崎蒸溜所は今よりもずっと小規模で、木造の建物が発祥だったことがわかります。それが時を経て機械化・大型化されて現在の姿がある。その過程にずっとかわらせていただいた。その来歴は、当社の大きな財産となつていきます」。

「ひと」をつくり、未来に引き継ぐ。数々の食品関連施設を手掛けてきた三和建设は、その実績から得た曜日（日曜日に一日かけて換気をしたり、工場全体の状況を把握したうえで現場に臨む必要がある）を最後にこう語ってくれた。「若手には『そんなことをするとこんな結果になるよ』と私自身の失敗経験をもとに指導しています。小さな失敗は将来の財産になりますし、自覚があれば同じ失敗は二度と繰り返さない。お客さまから『三和建设に頼めば何とかしてくれるのだから』と言われる続ける人材をつくらなければ。その努力が、この古き良き蒸溜所を最良の状態に未来に引き継いでいくのだと考えています」。



山崎ウイスキー館 テイastingラウンジ。再溜釜のポットスチルを再利用したバーカウンターが目を引く

見えていただけのようにしました。外気から遮断された貯蔵庫の外でガイドさんから説明を聞いて、その直後、貯蔵庫内に足を踏み入れた瞬間に、ウイスキーの芳醇な香りに包まれる。そうした動線の工夫や演出は、お客さまに大きな感動を与えることになるでしょう」。

山崎蒸溜所は食品工場である。その施設管理・運営には、衛生面や安全性にかかわる高度なノウハウが求められる。三和建设は創業当時から多くの食品工場の設計・施工を担ってきた。山崎蒸溜所は、同社の原点ともいえる仕事だ。荒木所長はこう話す。「山崎蒸溜所は一〇〇歳を迎えました。弊社は八〇年近い歴史を二〇歳ほど年上のこの工場とともに歩んできたことになりました。創業当時の図面を見ると、山崎蒸溜所は今よりもずっと小規模で、木造の建物が発祥だったことがわかります。それが時を経て機械化・大型化されて現在の姿がある。その過程にずっとかわらせていただいた。その来歴は、当社の大きな財産となつていきます」。

山崎蒸溜所事務所は、設備に関する日々の修繕から、中長期的なメンテナンス計画までを一手に引き受けている。自然災害による損傷など、日々何らかの事象が発生するため、即時対応が必要になるが、常駐の目的はそれだけではない。メンテナンスは中長期計画に基づいている。その着実な実施に向けて、サントリーとの日常的な連携は不可欠だ。荒木所長はこう説明する。「どこをどのタイミングでメンテナンスするか、細部の経年劣化の状況や、施設全体と設備の状況を見極めながら、合理的で経済的な計画を立案し実施します。一年から十年のスパンで中長期計画を検討しますが、それはおよそ七〇年先をも見越した修繕計画になる。緻密な計画に沿って歴史のある蒸溜所を使い続けられるようにすること、それが我々の仕事だと肝に銘じています」。

