

1（2）多様な対象者のための学習講座

① 民具説明会（6）
「酒造りの道具展」

令和2年2月12日～3月8日の内の26日間

於：砺波民具展示室

冬期のため解説はDVDを視聴して実施

○「酒造りの道具展」展示写真



季節の展示の2月は酒造りを取り上げた。1年のうちで一番寒い2月に造られるお酒は、「寒造り」と呼ばれ、キメ細やかな味わいのお酒に仕上がると言われる。

現在は砺波地方の酒蔵は6蔵になったが、昭和30年頃は20を越える地酒があり、酒造りの盛んな地域であった。それは庄川や小矢部川からもたらされた良質で豊富な地下水があったからです。また砺波平野では、五百万石や山田錦などの酒米が生産され、この酒米と良質米を使って酒が生産されていた。この酒造りのまつわる道具を展示した。

○来館者の感想

- ・昔は、各町にも大きな村にもいくつも酒蔵があり、いろいろな酒があった。砺波地方は甘い酒が多かったといわれるが、今残っている酒蔵は辛い酒が多い。いろいろな味がある砺波は豊かな地方なのですね。
- ・今と違い温度管理ができない昔は、酒造りはばくちだったと教えてもらって、砺波の酒蔵が減ったのは仕方がないことだ。
- ・砺波の東保にも酒を造っていたのは、豊かなおいしい地下水が豊富だったからだろう。今も飲料メーカーがあるのは同じ理由ですね。

冬期のため、学芸員の「豊かな砺波の酒」の解説はビデオに収録し、それを視聴してもらった。



○評価と課題（主催者側の感想）

- ・冬期のため来館者は少なく、後半は新型コロナで少数になった。入館は52人。
- ・これまで知らなかった砺波のを知る機会になり大変よかった。20年前にも同じ展示があって20年の間になくなった酒蔵があり時代の変化を感じる。などいろいろな感想をもらった。4、50才台の方が多く年代を考えて企画する大切さを感じた。また同様の企画を定期的に繰り返すことも小企画展示では必要だと思われる。次年度の企画計画に生かし

ていきたい。

<https://1073shoso.jp/www/museum/detail.jsp?id=19699>