

## 播磨・龍野 ブランド素麺の創生 地場の素材の活用、落ち着き安定した不動産環境

東京藝術大学美術学部建築科 講師 博士(工学) 河村 茂

### 1. 全国ブランドを生み出す環境

「たつの市」は、兵庫県の西南部に位置、出雲街道が走る交通の要衝で、寛文12年(1672)に信州飯田から脇坂安政(五万三千石)が入府、これに伴い、この地特有の「質素儉約」の気風が、次第に形成されていく。龍野は**播磨の小京都**といわれ、小山が続き緑に囲まれ落ち着いた佇まいのまちで、市の中心部に**揖保川の清流**が流れる。

城下町は北に鶏籠山、南西に白鷺山の山並みを背負い、東の揖保川に向け扇の形に開け、城の正面より南北に伸びる大手筋を境に、西側には武家屋敷、東側には町屋が広がる。この町割りは江戸時代そのままに今も残り、下霞城の武家屋敷は落ち着いた雰囲気醸し、中霞城の武家屋敷には白壁の土塀が続き昔日の面影を留める。その東は如来寺周辺の寺町で、大手筋を南に下り本町に入ると、本瓦葺で白壁造り虫籠窓に煙出しの付いた商家の建物群が道路の両側に姿を現わす。

また、下川原商店街には200年以上も続く老舗の商家等が建ち並び、日本最古の土蔵といわれる妻入り三階建ての小林家(17世紀中期の建築、市文化財)もある。下川原商店街の北の端には伝統的な古い町並みが連なり、醤油醸造工場のレンガ造りの煙突が立ち、「うすくち龍野醤油資料館」がある。この地の**醤油生産**は16世紀に始まり、今日、**世界三大生産地**と称されている。この地で醤油生産が盛んになったのは、**良質な大豆、小麦、塩**が手近に得られたこと、また**揖保川水系の良質な水**に恵まれたことがある。天正年間(1580年頃)創業のヒガシマル醤油の工場は、今も川のほとりにそびえ伝統産業として**関西風淡口醤油・発祥の地**となっている。



たつの市の位置



龍野城



旧脇坂屋敷周辺



龍野のまち



如来寺周辺寺町



現存日本最古の土蔵、小林家



醤油蔵



モノクロームの景観

「地方創生」支援プロジェクト



## 2. 美味と高品質を維持する仕組み

### ・揖保乃糸の起源

さて、この地には醤油と並び、土地の素材を活かし製造される全国ブランドの素麺がある。生産量全国一を誇る手延素麺「揖保乃糸」は、瀬戸内地方の良質な小麦粉と揖保川を中心とする播磨地方の清流、そして赤穂の塩を主な原料とし、熟練した職人が丹精を込め、伝統製法で熟成を重ね作り上げる逸品である。この地の素麺生産の歴史は古く 15 世紀の古文書に記録が認められる。だが、素麺づくりが本格化するのは江戸の安永期（1771 年～1780 年）で、龍野藩の育成策により文化期（1804 年～1818 年）を迎えると、今日につながる揖保乃糸が産地化される。

### ・地場の原材料、伝統製法へのこだわり

「揖保乃糸」は、腰があって舌触りのよい美味しい素麺である。この素麺が全国ブランドにまでなった秘密は、**組合規約**に従い伝統製法に則った徹底した品質管理にある。素麺の製法には手延べと機械による方式があるが、揖保乃糸は撻りをかけ延ばし寝かせ熟成させたのち、また延ばすという、11 もの工程を一つ一つ丹念にふんで作られる。強力粉を使えば早くに粘りがでるため、工程を減らし製造時間を縮めることも可能であるが、伝統の味と品質を保つため、昔からの原料・製法にこだわり素麺づくりが行われている。

### ・品質の安定へ協同組合方式の導入

この素麺の生産と販売の中心は兵庫県手延素麺協同組合、この組合には約 500 もの生産者が加盟している。昔は、それぞれに原料を調達し、独自の製法で素麺を製造していたため、製品の品質にばらつきがあった。この状態では、他の素麺産地との競争に勝てないことから、1962 年に皆が力を合わせ組合による**原料の一括購入、配給方式**に変更になった。従って、「揖保乃糸」と名乗る素麺をつくるには、組合で調達した原料を使わなくてはいけない。

### ・時を選び、熟成

素麺の製造には適したシーズンがある。揖保乃糸は、**生産期間**を秋 10 月頃から翌春 5 月までに**限定**しており、生産された**素麺は組合が一括購入**し、その指導員の品質検査を経て、製品の等級を決めている。この検査において基準に達しないものは、素麺としては出荷できず、飼料や肥料に回される。一方、買い上げた製品は、夏の消費シーズンに向け熟成させるため、組合が**全量を 24 の専用倉庫に保管**し製品管理を行う。

### ・厳格な品質管理

販売は全国約 110 の**特約店**を通じ行われるが、安全安心の面から**トレーサビリティ・システム**を導入、生産から流通そして最終消費に至るまで全過程を、追跡可能な状態にしている。具体には、素麺を巻く帯に組合員番号、また素麺を入れる木箱に生産者、製造年月日、等級などを付し、製造者等の責任を明確にしている。このように生産者が、消費者マインドをもって力を合わせ協同組合組織をつくり、そこに権限と資金を付与し、その指導監督の下に生産・流通・販売・消費の各段階で、厳格に品質管理することで、トップブランドとしての地位が維持されている。

「地方創生」支援プロジェクト



## ・落ち着いた安定した不動産環境

龍野では醤油も素麺も地場の良質な素材を用い、これに発酵、熟成という自然現象、伝統的な知恵や技術を加え製造している。ものづくりにはそれに適した環境が必要である。高品質な製品を造り出すには精神を集中できる環境が必要である。龍野のモノクロームな町並みは、ブランド製品を生み出すに相応しい気風、環境の形成に寄与している。本竜野駅は、神戸から約1時間、姫路から15分の所にある。バブル期を含むここ30年間ほど人口は約8万人、地価は約5.5万円/㎡で推移しており、空家率も全国平均の13.5%に対し11.3%と低い。とにかくこの地は落ち着いた安定している。この龍野の町並み1990年に県の都市景観形成地区に指定され、順次、修復保全を基調に町並み整備が進められてきている。この価値ある龍野の町並みは、現在、地元の建築士会が中心となって、重要伝統的建造物群保存地区の指定をめざし活動が展開されている。

## ○牧歌的風情

龍野城付近の白壁と板壁のコントラストが美しい町並み、また田園地帯の農家の伝統的な板張り外壁が醸す景観は、古き良き日本を留めどこか懐かしさが漂う。そんなところから、この地は映画『男はつらいよ』の舞台に選ばれた。龍野は子供の頃、誰もが口ずさんだ童謡「赤とんぼ(作曲、山田耕筰)」(夕焼小焼の赤とんぼ負われて見たのはいつの日か)の作詩者で詩人・三木露風の生誕地でもある。どこからか童謡・赤とんぼが聞こえてきそうな牧歌的風情の中、この地の淡口醤油でいただく特産のブランド素麺「揖保乃糸」の味わいは、これまた格別なものがある。



揖保の糸



手延べ素麺



揖保川



伝統誇るヒガシマル醤油

## 参考資料

佐々木一成(2011)「地域ブランドと魅力あるまちづくり」学芸出版社

兵庫県手延素麺協同組合「揖保の糸ホームページ」 <http://search.jword.jp/>

うすくち龍野醤油資料館ホームページ <http://www.higashimaru.co.jp/enjoy/oshiete/history.html>

## 掲載写真等

たつの市の位置

<http://www.city.tatsuno.lg.jp/kouhohisho/matinaminyusho25.html>

龍野城、旧脇坂屋敷周辺、如来寺周辺寺町

<http://www.city.tatsuno.lg.jp/shoukoukanko/rekishi.html>

「地方創生」支援プロジェクト



現存日本最古の土蔵、小林家

<http://ja.wikipedia.org/wiki/土蔵>

醤油蔵、モノクロームの景観

<http://image.search.yahoo.co.jp/>

揖保の糸

<http://www.eonet.ne.jp/~gotousyouten/1-4-0600.html>

手延べ素麺

<http://www.hyogo-bussan.or.jp/node/2810>

揖保川

[http://www.geocities.jp/toko88\\_88toko/kawa.html](http://www.geocities.jp/toko88_88toko/kawa.html)

伝統誇るヒガシマル醤油

<http://ja.wikipedia.org/wiki/>

「地方創生」支援プロジェクト

