

## 特集

### 杉戸宿の造り酒屋が見た風景

# 「壊す方がずっと簡単」

街道沿いにどっしりと門を構える関口酒造は、もともとの屋号を豊嶋屋としまつといいます。寛文10年に創業、造り酒屋として1822年に「関口酒造」を起し、現在で6代目といわれている老舗です。酒蔵のある風景とはどのようなものだったのか？この数十年で杉戸はどのように変わったのか？改築を終えたばかりの関口酒造で、関口さんにお話を伺いました。



改築前の関口酒造の外観

文/大吉さおり 写真/小塚 照美

昔、酒は国の財政を支える巨大な収入源だった。戦費の大半が酒税でまかなわれていた時代もある。そのため国にとって酒蔵のトランプルは一大事で、酒がダメになりそうだと聞くと国税庁が飛んできた。酒づくりは、年に一度、酒蔵が全財産をつぎ込む大仕事だったのだ。

酒の仕込みが始まるのは11月頃から。これには理由がある。「新米が取れる。空気が乾燥して雑菌が少ない。冬場、仕事のない職業の人たちが働ける。酒造りは失業対策事業でもあったんだよ」と関口さん。関口酒造にも、毎年この時期になると杜氏を含め7〜8人が集まった。関口さんには楽しみもあった。

「米の蒸し具合を、職人が手で確認するんだ。掴んだ米を素手でひねった『ひねり餅』っていうのがおいしくてね。忘れられないよ」  
— そんな幼少期の思い出とともに、関口酒造はずっと街道沿いに門を構えている。その場所は変わらないが、ここから見える風景は大きく変化したという。

「昔は、目の前に店がずらっと並んでいたね。床屋、八百屋、時計屋、自転車屋。今はうちだけだ」  
店が減り、道路が拡大する様子を見てきた関口さんは、杉戸の町づくりに思うことがある。

「車通りは広く、人が歩く道は狭く、するべき。駅前通りは道を狭めて、人と人、人と店との距離を縮めた方がいい。賑わいは人数じゃなく、密度なんだから」

町の活性を諦めているわけではない。その証拠に、関口酒造は昨年末に改築を終えたばかりだ。

「壊した方が簡単なんだけどね。ここで手入れをしておかないと、子どもたちが可哀そうじゃない。『古くてどうにもならないから取り壊そう』とならないよう、しっかり手を入れたから、あと100年はもつでしょう」

6年後、関口酒造は創業200年を迎える。大きな節目の年に、町の活性の片鱗は見えるだろうか。



## 関口博正さん

(せきぐち・ひろまさ)

関口酒造株式会社代表取締役。生まれも育ちも現在の関口邸。22歳のとき、酒蔵を継いだ。杉戸町商工会の前会長であり、現在は相談役を務める。