

続・ふるさと こぼれ話

明治の酒造場番付

明治12年の芳賀郡酒造場番付が手に入った。当時の芳賀郡内酒造業者は61人である。

番付の行事は、田村直七(真岡)、土門新十郎(祖母井)、年寄は橋本傳四郎(谷田貝)、備前屋小八郎(茂木)、勸進元は辻善平(真岡、675石)、東32酒造場(西28酒造場、勸進元を含めて61業者が掲載されている)。

当時の芳賀町の酒造業者は、東に5酒造場、西に4酒造場の9業者が掲載されている。
東前頭9枚目に吉永誠一郎(稲毛田、99石)、前頭15枚目に大山芳三郎(西水沼、65石)、前頭17枚目に水沼重三郎(東高橋、51

石)、前頭20枚目に金子數太(稲毛田、42石)、前頭24枚目に綱川利一郎(東高橋、25石)の5業者があり、5業者の石高は282石となる。

西は関脇に竹村八郎平(祖母井、420石)、小結に竹村長平(芳志戸、340石)、前頭筆頭に手塚重兵衛(西水沼、232石)、前頭19枚目に齊藤十三郎(東水沼、40石)の4業者があり、4酒造場の石高は1,318石。9酒造場の合計が1,324石、1升ビンに換算して131、400本が当時の町内で造られていた。

関脇の竹村酒造場は平成

第41回

生涯学習課総合情報館推進係
☎028(677)2525

▶ 明治12年芳賀郡酒造場番付

10年ごろまで「稲の実」を造っていたが、現在は栃木県営住宅になっている。市貝町上根の惣普酒造の名はなく、石川八郎(上根、185石)の名が確認できる。

現在、町内に酒造場はないが、明治時代はこんなにあったとは…。すばらしいことだ。ちなみに1石は10斗、1斗は10升、1升は1.8リットルである。

編集後記

□心を込めて作った料理と、そうでない料理は同じ作り方をしても味が違うといわれます。

□写真も「ここ一番の勝負!!」と気合を入れて撮ったものと「とりあえず撮っておくか…」という気持ちで撮ったものでは、やはり何かが違うような気がします。それは私の写真を撮る姿勢にも現れて、気合が入っているときは「被写体にどれだけ近づくんのだ!」と周りを心配させるくらい近づいたりします。

■最近、そんな自分がちよつと恥ずかしかったり、好きだったりします。

(サ)



Sterna albifrons
(白い額のアジサシ類)



魚のアジをくちばしで刺すように捕獲することから名前が付けられた。河川に沿って内陸へと進入するのはコアジサシだけで、他は旅鳥で海洋性である。北陸、信越、東北地方では繁殖地のヒナに遡上中の鮎を捕獲して与えるので「鮎鷹」とも呼ばれている。

全長約25cmで特に体の下面が白く、翼から肩中にかけて灰色。翼の先の部分と頭は黒く、くちばしは黄色で先端が黒い。尾羽の形は、深い燕尾(結婚式等で着用のえんぴ服の形)で白く長い。脚は燈黄色であるが冬羽に変わるとくちばしと共に黒くなる。キリッ、キリッと鳴く。

繁殖地は河川の中州や川原で、宇都宮市桑島の鬼怒ふれあいビーチの集団繁殖地が有名である。ここではコアジサシ以外にコチドリなども繁殖している。メスが抱卵している姿は、遠くから見ると玉石のように見えるが、これは外敵から守る擬似である。町内では唐桶の溜・ロマンの湯西側の五行川から高根沢町境の両郡橋の下流で夏季に見られる。

- 編集 芳賀町広報広聴委員会
☎028(677)6032 ✉kouhou@town.haga.tochigi.jp
- 発行 芳賀町企画課
栃木県芳賀郡芳賀町大字祖母井1020番地
- 芳賀町ホームページアドレス
http://www.town.haga.tochigi.jp

☎芳賀町の携帯サイトはコチラから➔



この印刷物は、ESPAのゴールド基準に適合した地球環境にやさしい印刷方法で作成されています
ESPA: 環境保護印刷推進協議会
http://www.e3pa.com