

四谷一丁目遺跡

遺跡発掘だよりその四

こうじむろ - 麹室のはなし-

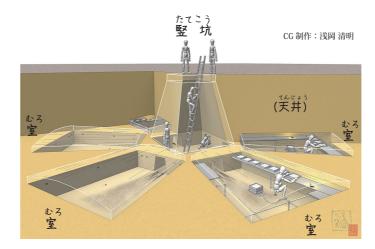
現在は、旧四谷第三小学校の跡地を中心に発掘調査を進めています。

6月の遺跡見学会でもご覧いただいた江戸時代の "麹室"が、小学校跡地からも発見! 現時点で「15群57室」もの麴室が、旧四谷塩町一丁目と麹町十一丁目町屋の地中深くにほぼ完全な状態で残っていました。

約300年前には麹町十一丁目に"麹屋"がいたことが江戸時代の書物に見られますが、詳しくはわかっていませんでした。遺跡の発見はこの記述より半世紀以上も古く、江戸初期(350~400年前)から、麹を扱う商人が辺り一帯で大規模な生産活動を行っていたことがわかってきました。

(1) **麹室**:酒や味噌を作る麹菌を培養する施設。江戸東京では地下に多い





麹室の構造 (イメージ)

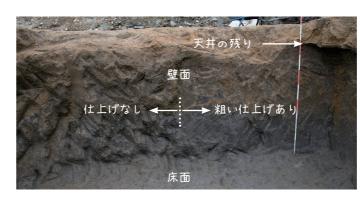
地下約3~4 mまで垂直の竪坑 (出入口)の底から横に掘られたトンネルで室部につながる構造。室の天井までの高さは約90センチとかがまないと歩けないほど。壁に並ぶ小さな横穴から、竹材などで棚を組んでいたと考えられます。



灯火を点して麹づくり

暗い地下で作業を行いやすいように、壁に灯り を置く棚が設けられた室もありました。

* 灯 明 皿を置いて使用時のイメージを再現してみました。



堀りかけの麹室?

壁面を平らに仕上げてあるのがふつうですが、 この室は仕上げ成形の途中の状態。 麹室として は使われなかったのも?



旧小学校体育館から発見された麹室群

となりあって造られた2つの麹室群。天井を取り去った状態の写真です。



発見! 麹づくりの道具

整坑の床面に木製の麹蓋(培養用の浅い箱)が完全な状態で保存されていました。江戸遺跡では初めての発見です!