



Toyomura Shuzou

国重要文化財指定（有形文化財／建造物）

豊村酒造 旧醸造場施設

豊盛



<https://toyomura.or.jp>

近代に隆盛した日本酒製造会社の大規模醸造施設群

豊村酒造旧醸造場施設は、「津屋崎千軒」と称された津屋崎地区の中心部に位置します。明治期に九州で最大級の醸造量を誇り、かつ明治から大正にかけて整備された一連の醸造施設が良く残されており、酒造りの工程を知ることができる点において価値の高いものです。

また主屋は、取次の間を吹き放ちとして二階に高欄を回し神棚を配する点、土間に曲がった丸太を縦横に何段も重ねた梁組を見せる点等、福岡市近郊の町屋に見られる特徴をよく残しており、かつ、最大級の規模を誇ります。これらの建物の特徴が評価されて、令和6年1月19日国の重要文化財に指定されました。

豊村酒造の歴史

初代 豊村喜三郎は、酒造業と海産物問屋を営む豊村家の次男として生まれました。明治7年に分家して物流の集散地として栄えていた津屋崎を酒類の販売に有望と見込み、豊村酒造を創業しました。明治25年には、豊村酒造は年間4000石を仕込む規模に成長し、明治28年には全国酒造番付で九州唯一の「幕内」に選ばれるなど、名声を博しました。

清酒「豊盛」は、北九州や筑豊、別府などの地域に広く販路を広げ、大正時代には酒蔵の拡充とともに第二工場も建設されるなど、事業は急速に発展しました。また、昭和の初めには、昭和天皇御大典の献上酒に選ばれています。

現在でも「豊盛」は地域の人々に親しまれており、宮地嶽神社のお神酒としても奉納され続けています。



主屋土間の梁組

二階上部に曲がった丸太の梁を縦横に四段積んで豪壮な梁組をみせ、その上に和小屋を組み、表側は登梁を入れている。



煙突遠景



作業庭及び桶干場



主屋概観

建造物の特徴

豊村酒造の酒蔵は、九州北部において明治期に最も多かったとされる「作業庭中心の配置型」が採用されています。作業庭が中心となり、周囲に蔵や建物が配置される形です。作業庭は、製造過程で使用される大きな器具や設備を置くスペースとして、また蔵人たちが作業を行う場として重要な役割を果たします。このような配置により、酒造りの各工程が効率よく行われ、また従業員が作業しやすい環境が整えられました。

一方で豊村酒造は津屋崎千軒の中心部に当たる町場に創業した為、当初から土地の確保に苦労したようで、建物を総二階建てにすることで、より多くの設備や作業場を配置する工夫を行っていました。具体的には、各所に滑車が配置されて桶を二階に吊り上げ、補強された底部分を桶干場として利用するなど土地の有効活用を図っていました。

主屋は明治20年に博多の棟梁大工によって建築された大型の町屋です。大正6年に建築された本座敷棟には、あえて座敷に向かう門を作らず、主屋入り口の勇壮な梁組を見せながら客人を奥に通すという、喜三郎の梁に込めた思いが伝わります。土間と内を仕切る建具は、取り外しができるような組み立て方式となっており、梅雨明けに取り外し、秋に組み立てるという作業は、130年以上年中行事として続けられています。取次には、山崎朝雲作の神棚が祭られ、また天井から吊り下げられた歳徳神を祭る神棚は、毎年恵方に向きが変えられています。このように、其処に付随し続けられてきた伝統の行事もこの建物の価値を高めるものだと思います。



指定文化財の概要

- 1 物件名称 豊村酒造旧醸造場施設
- 2 指定年月日 令和6（2024）年1月19日
- 3 員数 12棟（主屋、本座敷、納戸蔵、廻室、酒庫、釜場、仕込庫及び瓶取場、糟倉、古酒倉（南）、古酒倉（北）、試験室、作業場）
附煙突1基、附塀1棟、附家相図1枚、
附図面1枚、附資産台帳1冊

見学案内

【見学時間】 10：00～16：00

※現在、主屋のみが見学可能です
※団体の場合は要相談

【アクセス】

- ・九州自動車道古賀ICから車で約25分
- ・JR福岡駅みやじ口福岡駅前バス停より1-1番または1-2番
- ・津屋崎行き西鉄バスで「津屋崎千軒なごみ前」下車、徒歩約5分

【お問合せ先】 一般財団法人 津屋崎豊村喜三郎記念財団

福岡県福津市津屋崎4-14-18

TEL 0940-52-0001



編集・発行：一般財団法人 津屋崎豊村喜三郎記念財団

発行日：令和7（2025）年1月31日

図・写真提供：福津市教育委員会

20250131

豊村酒造の酒づくり

【醸造体制と原料】

醸造を統括する杜氏、現場を指揮する蔵一、醸造作業を担当する蔵子からなり、総勢30~40名で醸造を実施していました。杜氏は丹波から、蔵子は糸島から招いていました。

酒米は地元米、仕込みには在自の伏流水を使いました。伏流水は在自から豊村酒造まで竹管を敷設して導水していました。



当時の瓶詰の様子



8 槽蔵(ふなぐら)

大正3(1914)年建築。もろみを圧搾して清酒を採取する工程を担った。圧搾機が現存する。



麴のきり返し



仕込の様子



9 古酒蔵

明治20年代の建築。初期に建築された建物。2階は蔵子の寝床として利用された。



10 試験室

昭和14(1939)年建築。酒精分やアルコール度の分析、きき酒等をするために使用された。



11 煙突

昭和5(1930)年再築された。高さ21.38m。津屋崎千軒地区のランドマークとなっている。



12 塀(腰板塀)

建築年代不詳。大正6(1917)年の本座敷新築に合わせて接地されたか。趣のある写真が撮影できるとして人気。



当時の釜場



1 主屋

明治20(1887)年建築。棟梁は博多榑田前町の山崎清蔵。写真は取次の間。良質な施工と仕上がりが意匠的な見せ場となっている。

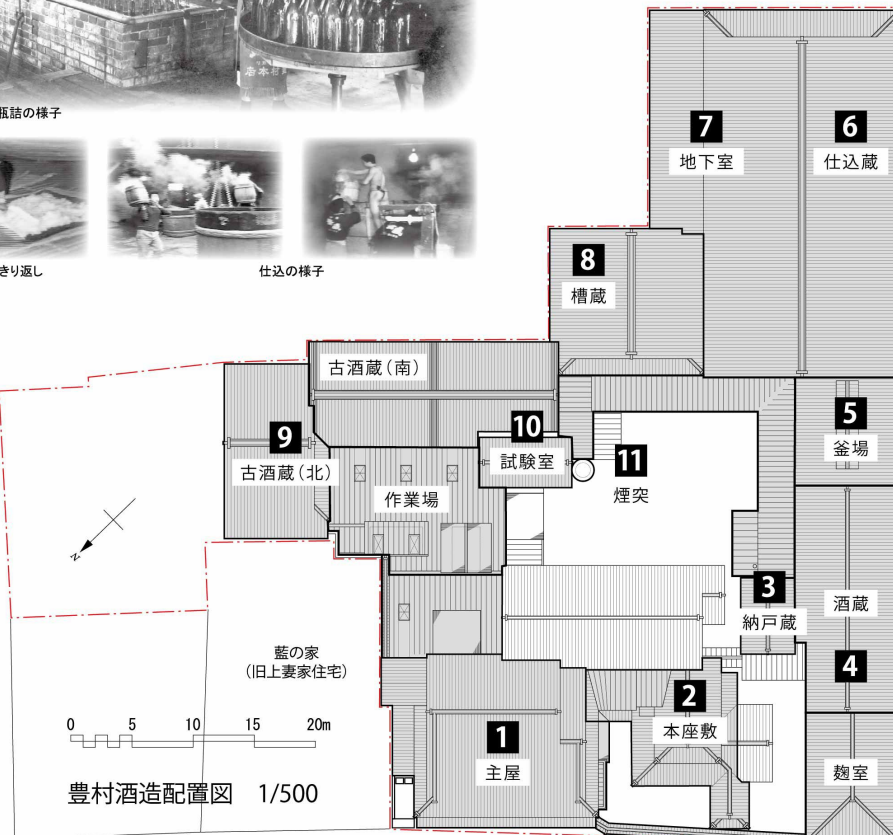


2 本座敷

大正6(1917)年建築。大工は吉村重兵衛。10畳2室続きの座敷で北側を主座敷とする。豊村酒造で最も格の高い座敷である。

旧醸造場施設の概要

豊村酒造旧醸造場施設では、明治中期から昭和前期にかけての日本酒醸造に関する一連の施設が大桶・酒槽・圧搾機等の酒造道具とともに良好な状態で保存されており、近代における酒造施設の発展過程や醸造工程を知ることができます。



藍の家(旧上妻家住宅)

豊村酒造配置図 1/500

塀(腰板塀)

12

仕込の様子

豊村酒造における昭和20~30年代の醸造工程



7 取取場(もととりば)

大正7(1918)年建築、酵母を育てる「甑」(酒母)を作る場所。昭和4(1929)年地下室増設。地下室は昭和天皇御大典の献上酒を貯蔵する目的で増設された。



6 仕込蔵

大正3(1914)年建築。1階で仕込み(段仕込み作業)を行った。2階は麹室としても使用された。



5 釜場

大正3(1914)年建築。2基の釜を配し、地中の煙道で煙突につながる。酒米を蒸し、出来上がった清酒の火入れをおこなう施設。



4 酒蔵・麹室(こうじむろ)

麹室は大正3(1914)年に古家を再利用して建築。蒸米から麹造りを行う施設。酒庫は明治43(1910)年建築。酒の貯蔵施設。



3 納戸蔵(なんどぐら)

明治27(1894)年建築、大正6(1917)年に現地に曳家。地下室は曳家時の後設。什器を納める蔵。