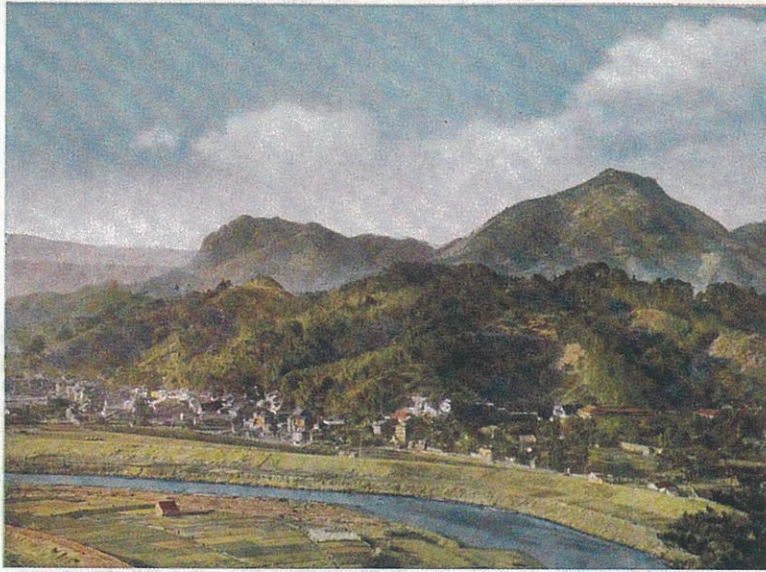


Vol.11
2024 年 10 月

伊豆の国市郷土資料館

資料館だより



(伊豆古奈温泉場全景) いでゆのひととき IZUKONA HOT SPRINGS.

伊豆の古奈温泉は実に千余年の古い歴史を有して居ります。富士の季峰天城の連山を一望に収め、貼の名産なる狩野川の清流に添い夏涼冬暖、幽邃閑雅な温泉郷であります。



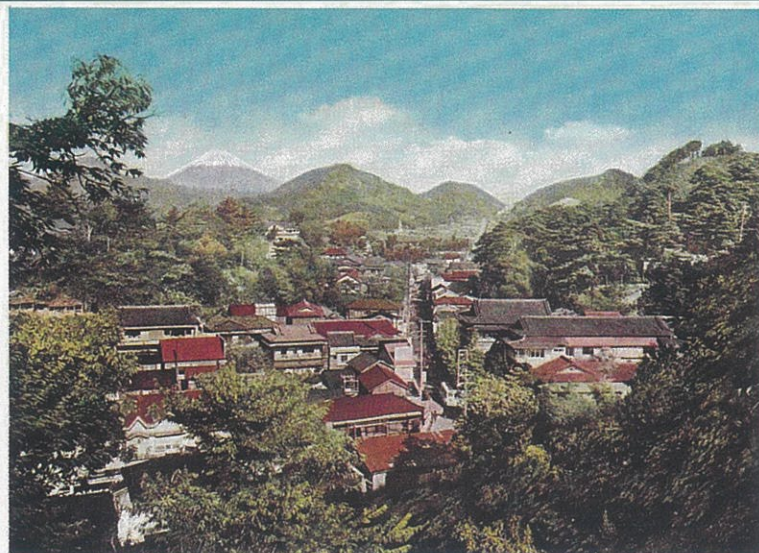
伊豆古奈温泉場全景 いでゆのひととき

(『いで湯の伊豆 長岡温泉風景』上田春耕社 昭和 36(1961) 年頃)

二枚の絵葉書は共に伊豆長岡温泉を写したガラス乾板写真がもとになっており、上田彦次郎が撮影したものです。上田彦次郎は、明治三十四(一九〇一)年に現在の伊豆市に生まれ、三島田町にあった大門堂写真館で写真術を学びました。大正九(一九二〇)年に上京して絵はがきの製造・販売を手掛ける日進社に入社し、全国の観光地の撮影をして絵はがきの注文を取って販売していたそうです。その後、大正十五(一九二六)年に独立し、上田春耕社を興しました。

目次

- 表紙 … (1)
- 企画展 … (2 ~ 3)
- 開催したイベント … (4)
- インフォメーション … (4)



(伊豆長岡温泉場全景) いで湯の里 IZUNAGAOKA HOT SPRINGS.

東海道線を三島で駿豆線に乗り換え、伊豆長岡駅より西へ二キロの所にあり。伊豆半島の玄関口にて富士の秀峰、天城の群峰を一望に収める温泉郷であります。温泉はアルカリ性無色透明の泉質であります。



伊豆長岡温泉場全景 いで湯の里

(『いで湯の伊豆 長岡温泉風景』上田春耕社 昭和 36(1961) 年頃)

企画展『伊豆長岡温泉』

資料館では四月二十七日～七月二十五日まで、伊豆長岡温泉の絵葉書を展示しました。温泉とは、地下から湧く温かい水というイメージがあると思いますが、「温泉」と認められる基準があります。

温泉は、一九四八年に制定された温泉法によって定義されています。①源泉温度が二十五℃以上、②特定の成分、またはそれらの総量うちの一つ以上規定値に達しているもの、①か②を満たすと「温泉」になります。そのため、温泉にはたくさんの種類があり、地域や源泉ごとに特徴があります。温度・液性（酸性・中性・アルカリ性）・化学成分などで分類し、それぞれの温泉で、源泉を測定・分析して温泉分析書として温泉施設に掲示しています。

・温度

温泉の温度は湧き出し口で測定され、温度により冷鉱泉、低温泉、温泉、高温泉の四つに分類されます。

・液性

液性は「pH」の数値で示し、酸性からアルカリ性を〇～十四に区分します。〇～六が酸性、七が中性、八～十四がアルカリ性です。

・化学成分

温泉一キログラムに対して硫黄など各化学物質の溶けている量、もしくはそれらの総量で泉質を表します。温泉水一キログラムに対して化学成分が一〇〇ミリグラムに満たない温泉を「単純泉」、一〇〇ミリグラム以上ある温泉は療養泉と言います。

療養泉は含まれる成分により「塩化物泉」、「硫黄泉」、「酸性泉」、「放射能泉」などに分類されます。

伊豆長岡温泉の泉質は、「pH」が九、どの化学成分も一〇〇ミリグラム以下なので、アルカリ性単純温泉です。関節痛の緩和のほか、不眠等にも効果があるとされています。



現在の古奈の元湯 (2024.5.10)

温泉ができるには、①地下に水があること、②化学成分が溶け込むこと、③熱源があることが必要です。

温泉の主な熱源は火山と地層です。火山の場合はほとんどがマグマによって温められます。マグマの周囲の割れ目などに水が溜まると温泉になります。地層の場合、地中深くなるほど温度は高くなり、一〇〇mにつき二～三℃温度が上昇します。

温泉は地下資源の一つです。そのため、地震や火山・火山活動などの地殻変動に大きな影響を受けま

す。これらの活動により温泉が湧出したり出なくなったり、温度や化学成分の濃淡に変化が現れることがあります。近年では二〇一一年の東日本大震災で東北に限らず広域的に温泉の様子が変わり、二〇一六年の熊本地震でも各地の温泉に異変が起きました。

温泉の定義は緩く、地下から出る水はほとんどが「温泉」にあてはまるので、開発がしやすいものです。そのため、温泉法には温泉湧出のための掘削と源泉からの採集許可、温泉資源保護のための汲み上げ量の規制、温泉採取の際に出る可燃性ガスの災害防止等が定められています。

温泉は現在の技術では埋蔵量を測定することができず、どのくらいの埋蔵量があるのかわかりません。したがって、温泉の枯渇について予測することが出来ないのです。温泉資源を保護しながら利用していくことが大切です。温泉の汲み上げ過ぎは源泉枯渇を早め、近年では湧出量が減少している温泉もあります。また、適正量を超えて温泉を汲み上げると地盤が沈下する恐れがあります。地盤沈下が起こると温泉に海水が混ざることがあり、これまでの泉質から変化してしまいます。

対策として、各温泉にそれぞれある使用適正量を守る必要があります。また、温泉のモニタリングを行い季節や経年、気候による変動が把握できると温泉の枯渇を防ぐことに役立ちます。

他にも、硫化水素など有害成分が出る場合があります、中毒事故に注意が必要です。また、水質や土壌を汚染しないために、使用済み排水の処理にも環境基準が定められています。



企画展『郷土資料館の収蔵品』

この企画展では、当資料館に収蔵している資料の展示・紹介をしています。今回紹介している中に東洋醸造株式会社があります。大仁地区にあった酒造会社で、明治時代からあった脇田酒店が、株式会社として大正九（一九二〇）年に創業し、その後平成四（一九九二）年に旭化成株式会社と合併しました。東洋醸造株式会社では、創業以降、合成酒の製造・販売を営業目的に加えて生産を開始しました。主な生産品は合成酒でしたが、酒造の他に薬品も製造していました。

合成酒は米不足をきっかけに開発されたといわれており、糖蜜やイモなどから作ったアルコールに糖類などを混ぜ清酒の風味にしたお酒です。

大正七（一九一八）年七月に、シベリア出兵を見越した地主などの米の買占めにより、米価が急激に上昇し、米騒動が起こります。この時、第一次世界大戦の最中で、日本では著しい経済成長に対して物価が高騰し、民衆は深刻な食糧危機に陥っていました。また、大正十一（一九二二）年の新聞記事によると、清酒の原料としての米の消費量は約四〇〇万石（約六〇万トン）で、米の年間生産量の七～八%を占めていたそうです。米を使わない合成酒の開発は食料事情を改善する試みの一つでした。東洋醸造株式会社の他にも、理化学研究所でも合成酒の開発が行われていました。

日本において、お酒の原料はほとんどが米ですが、米以外の原料でもお酒は作られています。比較的簡単にできるお酒は、ブドウ糖や果糖などをアルコール発酵させたもので、ぶどうなどの果実やハチミツなどが原料になります。他に米やイモ、麦などが原料になるでんぷんのお酒があります。でんぷんのお酒の場合、そのままではアルコール発酵が出来ないため、必ず「糖化」させる必要があります。糖化させるには、①口で噛み唾液で糖化させる方法、②穀物の種子が暗い場所で発芽する際に生成する酵素を使う方法、③カビの酵素を使う方法があります。日本酒は③のコウジカビを使用する方法で作られています。

お酒の原料になるものは様々ですが、日本で米が普及したのにはいくつか理由があります。

①果実酒：ぶどうが一番お酒になりやすいが、日本は温暖多雨なので、ぶどうの糖度が高くなりにくく、糖を加えなければアルコール発酵されない。

②イモ酒：一部地域にはあるが、アルコール度数が低く腐りやすい。蒸留する焼酎などに使われることが多い。

③麦酒：麦は脱穀・精白が大変で、糖化させるにはひき割や押麦にするなど加工が必要のため、手間がかかる。

④雑穀酒：粟や稗などがお酒の原料になる。ただし穀粒が小さく脱穀などが面倒なため、米が入手困難な場合にお酒の原料になった。

このように、日本では米が一番原料に適していました。



仕込み桶



芋洗い機

東洋醸造株式会社で使用されていた展示中の道具

