

# 日本酒と日本文化

渡部 茂

ビール、ウィスキー、ブランデー、泡盛、焼酎、ジン、ウォッカ、テキーラ、等々、世界中に見られる酒の生成・発展が、多かれ少なかれ、その酒が生まれた土地の自然的・文化的条件と密接に結びついてきた、ということは容易に想像されることである。日本酒についても同じことがいえよう。本研究の主たる目的は、こうした視点に立って、原料から製法に至るまで日本独自の酒である日本酒がどのような自然的・文化的条件を背景として生まれ、発展してきたかを明らかにすることにある。そのためには、まず日本酒の基本的な製造工程を理解することから始めなければならない。なぜなら、それによって日本酒の原料となる米や米麹などの特異性、さらには製法についての日本酒の特殊性が明らかになるからである。さらに進んで、本研究では、日本酒がなぜこれほどまでに発展してきたかを探るため、他の酒類を含めた種々の酒の生成・発展についての歴史的経緯を概説するとともに、その経緯のなかで日本酒の発展を支えてきたと思われるいくつかの文化的要因について考究してみたい。

## 1、はじめに

一般的に「日本酒」と呼ばれているものは酒税法上では「清酒」と呼ばれており、酒税法第三条の七で次のように定義されている<sup>(1)</sup>。

アルコール度数22度未満で、

イ、米、米こうじ及び水を原料として発酵させて、こしたもの

ロ、米、米こうじ、水及び清酒かすその他政令で定める物品<sup>(2)</sup>(醸造アルコール、糖類、有機酸、アミノ酸塩などで、それらの重量の合計が米・米こうじの重量の100分の50を超えないもの)を原料として発酵させて、こしたもの

ハ、清酒に清酒かすを加えて、こしたもの

だが、このような税法上の呼び名の相違だけが両者の違いではない。厳密に言えば、日本酒はその原材料が日本国内産であり、その醸造場所が日本国内であるという地理的条件によって、「清酒」と区別されている。すなわち、日本酒という呼称は、日本酒が日本独特の自然的・文化的条件の中で育まれてきた日本の伝統的な飲料であり、地理的表示GI (Geographical Indication) 保護制度<sup>(3)</sup>によって、その価値を保全していきたいという狙いから生まれたもので、2015年12月25日に国税庁によって指定されたものである<sup>(4)</sup>。ちなみに、この地理的表示の海外版としては、例えばシャンパーニュ、ボルドーワイン、ブルゴーニュワイン、スコッチウィスキー、バーボンウィスキー、カナディアンウィスキー、等々が有名である。

こうしたことを踏まえたうえで、以下では両者を区別することなく、一般的に日本酒という呼

称を用いることにする。

まずはじめに、その製造工程を明らかにすることで、日本酒と日本文化の関係を探る足がかりとしたい<sup>(5)</sup>。

①日本酒造りは米を磨く（精米）ことから始まる。

米の外側にはタンパク質や脂肪が多く、それが日本酒の雑味を感じさせているからである。酒造りに使われる酒米は、食用米が使われることもあるが、今日では山田錦、五百万石、雄町、美山錦などに代表される酒造好適米あるいは醸造用玄米が一般的である。酒米は米の中心部にある「心白」が大きく、吸水性があり、麴が育ちやすく発酵しやすい。そのうえ、酒の味や香味にとって厄介なタンパク質や脂肪が少ないという特徴を備えている。

②次に、精米した米を洗う（洗米）、水に浸す（浸漬）、蒸す（蒸米）、冷ます（放冷）が必要である。

米は食用にするには炊くことになるが、日本酒造りには蒸すことが必要になる。炊くと必要以上にふっくらとしたモチモチ感が出て、日本酒造りでは容易に水に溶けやすくなり、雑味が出やすくなるからである。

こうして出来た蒸米は麴（こうじ）造り、酒母（しゅぼ）造り、醪（もろみ）造りに使われるが、それらに必ずしも同じ種類の米が使われるわけではない。また、一般的に全蒸米のおよそ2割が麴造りに、1割が酒母造りに、7割が醪造りに使用される。

③この蒸米を35度ほどの麴室で広げて、麴菌を付着させ、繁殖させたものが米麴であり、この麴が米のでんぶんを糖化させ、発酵のもととなるのである。

④さらに、この麴に水と蒸米、そして酵母と乳酸を加えて培養すると、一般的には2～4週間で酒母あるいは酏（もと）と呼ばれる大量の酵母が造り出される。

⑤この酒母の中に蒸米、麴、および水を加えて発酵させたものが日本酒の元となる醪である。この工程は全量を一度にではなく、通常3回に分けてゆっくりと発酵させる「三段仕込み」が用いられる。全量を一度に入れ発酵させると、酵母の力が弱くなり、アルコール発酵が進まなくなるからである。

麴による米の糖化と酵母によるアルコール発酵という2つの化学反応を同じタンク内で行う技術は「並行複発酵」と呼ばれ、高度な醸造技術で、他に類を見ない日本酒独特の製法である。

⑥次いで、こうして熟成した醪を搾って（压榨）、日本酒と酒粕に分ける上槽という作業が行われる。この酒を絞るタイミングは味を決めるうえで大事な要因であり、天候や日本酒の種類などをもとに各酒蔵によって決定される。

⑦搾られた後の日本酒には米や酵母などの滓（おり）と呼ばれる細かい粒子が残っており、この滓を除去するために滓引きという作業が必要であり、滓引きした日本酒をさらに濾過すると、滓や雑味がほぼ完全に除去された透明な日本酒が出来上がる。

⑧こうして出来た日本酒を加熱し、殺菌と品質安定化を図る火入れという作業が行われる。日本酒にはいわば天敵となる火落ち菌という菌があり、それによって日本酒が白濁して臭みが出るのを防ぐために火入れが行われるのである。

⑨火入れをした後、半年以上貯蔵して熟成させると、まろやかな日本酒に変化する。さらに、熟成した日本酒を銘柄に応じて、酒質を整えるために調合し、仕込み水を加えてアルコール度数を調節（割水）することが必要となる。

⑩最後に、もう一度火入れをして、酒質を安定させたいうで、日本酒を瓶やパックに詰めて完成となる。

無論、いうまでもなく、これらは日本酒造りの基本的な工程であり、作業の時間や方法、工程の取捨、原材料の選定、添加物の有無や多寡など、いろいろなバリエーションがあり、今日では、製造技術の進化とも相まって、多種多様な味わいと風味の日本酒が作られている。

## II、日本酒の発展を支えてきた主要な文化的要因

いうまでもなく今日では多くの外国人にも愛飲されているが、そのことを別にしても、日本酒が日本の長い歴史の中でなぜこれほどまでに多くの日本人に愛され、飲まれてきたかを考えるとき、その背景にあると思われる日本文化との深い関係に言及しなければならない。その主要な要因を取りあげてみよう。

### 1. 稲作文化

すでに述べられたように、日本酒は米と米麴を主な原料として発酵させた「醪」（もろみ）を濾（こ）したものであり、その厳密な歴史は定かではないといえ、その主原料である米の生産とともに、すなわち稲作文化の発展とともに始まったと考えることに何ら不自然はない。ここで、日本の稲作文化の起源について詳細に検討することはできないが、大まかに次のように述べることができるかもしれない。すなわち、稲が畑で栽培されるいわゆる陸稲栽培は別として、従来の説では、今日一般に見られるような水田農耕が大陸から伝来したのは弥生時代とされてきたが、近年の研究によれば、約3000年前の縄文後期・晩期には、中国伝来の水田稲作がすでに始まっていた可能性が高い、ということである<sup>(6)</sup>。

#### ①稲作と日本の気候風土

ドイツの気候学者ウラジミール・ペーター・ケッペンは植生に着目して、気温と降水量の2変数から世界の気候を区分した。必ずしも厳密な意味での正確性はないかもしれないが、大雑把に気候と植生の相関を把握するには役立つだろう。それによると、日本は主に温暖湿潤気候区に属している<sup>(7)</sup>。その特徴としては、まず暑い夏と寒い冬、そしてその間をつなぐ春と秋という四つの季節がはっきりとしていて、雨の多いことが挙げられる。地域によって多少のずれがあるにせよ、5月末ごろから張り出す梅雨前線の影響による大量の雨は稲の成長を促し、高温多湿な夏は稲にとって最適な環境であり、収穫期を迎える秋は爽やかな絶好の季節となる。気候風土といった自然条件に大きく影響される農業にとって、こうした日本の気候風土は特に水稲耕作を主とする日本の稲作文化の発展に最適であったに違いない<sup>(8)</sup>。こうした背景に加え、米の収穫は、自然条件に左右されるとはいえ比較的安定しており、しかも、かなり長い期間保存がき

き、日本人の好みにも合っていたことから、米は次第に日本人の主食となっていったのである。

## ②酒の自然発生

稲作の発展によって日本酒が造り出されるようになったことは間違いのないとしても、稲作文化が持ち込まれるまで日本人は酒を飲んでいなかったのだろうか。勿論、ここでいう酒とはアルコールの一種であるエチルアルコール（エタノール）を含んだ飲料であり、通常、酵母によって原料の糖分を発酵させて作られるもので、日本酒やワインなどを含むアルコール飲料全体をさしている。

いくつかの証拠によれば、稲作文化以前の縄文時代中期にはすでに酒を造り、飲んでいたことがわかる。酒の仕込みに使ったと思われる土器やそこに付着した果物の種子が数多く発掘されたからである<sup>(9)</sup>。ただし、これらは証拠が出たからで、それ以前からも酒は飲まれていたと考えるほうが自然である。極端に言えば、人類誕生とともに酒は飲まれていたという推察も決して絵空事ではないだろう。自然条件さえ整えば、酒はいつでもできるからである。

日本に限らず言えば、古代社会にも自生していたと思われるヤマブドウ、キイチゴ、サルナシ、ヤマモモ、イチジク、ウメ、アンズ、スグリ、ナシ、ガマズミ、カキ、グミ、キウイなどの果実は、多かれ少なかれ糖分を含んでおり、その果汁をいれる容器さえあれば、多様な野生酵母の働きでアルコール発酵が起り、酒ができたはずである<sup>(10)</sup>。

無論、糖分を含んだものは果実に限らない。ヤシ、サトウキビ、リュウゼツラン、白樺などの樹液にも糖分が含まれているし、ラクダ、牛、馬などの動物の乳にも糖分があり、その乳糖を発酵させると乳酒が得られる。さらに、蜂蜜は糖度が高く、その発酵によって得られる蜂蜜酒（ミード）は有史以前からの最古の酒とされており、古代人がクマなどによって荒らされたハチの巣に溜まった雨水を飲んだのが始まりとされている。

いずれにせよ、こうした酒を飲んだ人々がどう反応したかは推察に過ぎないが、今日のワインや果実酒の興隆からすれば、より美味しいものが大量に生産されるように、原料、それを入れる容器、生産技術を進化させてきた、ということは想像に難くないだろう。

## ③口噛み酒の誕生と日本酒

無論、その進化はワインや果実酒だけでとどまることはなかった。当時の人々にとって、美味しいお酒をもっと多く手に入れるための模索の過程で、こうした果実や樹液などの甘さがお酒の元ではないかと感じるまでに時間はかからなかったろう。さまざまな食物を口にしているうちに気づいたのは、噛むことで甘くなるものがあるということである。これは唾液中にあるアミラーゼがその食物に含まれるデンプンを糖化させるからである。それを容器に吐き出してためておくと、野生酵母がその糖を発酵させて、アルコールが生成される。まさに「口噛み酒」の誕生である。その原料となったデンプン食物にはクリ、クルミ、ドングリ、トチの実、ソテツ、サゴヤシ、ニワトコ、リョクトウ、ソバ、カタクリ、キャッサバ、ワラビ、キクイモ、クズ、ユリの根、等々、実に多種多様なものが挙げられるだろう。

このような推測が成り立つとすれば、日本でも同じように稲作が行われる以前から酒を飲んでいたと思われる。だとすれば、稲作文化の発生とともに、デンプンを多量に含む米の口噛み酒の誕生は単なる時間の問題にすぎなかっただろう。こうして、稲作文化の誕生とともに米の酒が造られ、それが次第に全国各地に伝播していったと考えられる。

#### ④口噛み酒から麴酒へ

米で作る口噛み酒について、それを扱った文献に散見されるのは、口噛みの担い手は処女や巫女だけとする記述である。だが、それは神事や呪術などに限られたもの、と考えるほうが自然であろう。口噛みによってお酒ができるということが広く知れ渡りようになれば、少なくとも個人や仲間内で飲む酒に関しては、処女に限らず、歯を磨くなどして口内を清潔にした男女が口噛みの役を担った、というほうが理にかなっているだろう。例えば、『大隅国風土記』によれば、大隅国（おおすみのくに；現在の鹿児島県の一部）では、水と米を用意した家に村中の男女が集まり、米を噛んで酒器に入れたのちに、一旦散会し、酒の香がしたところに再び集まって、米を噛んで吐き出した者たちがそれを飲む、これを口噛みの酒と呼ぶ、とある<sup>(11)</sup>。これなどは、当時の諸事情などにより、あまり表面化しなかったかもしれない酒文化を端的に表現したものである。8世紀初頭に書かれた古事記や日本書紀に口噛み酒の記述があまり見られないのも、こうした酒文化があまり公にできない事情があったことを示しているのかもしれない<sup>(12)</sup>。

古くはトウモロコシを原料とするインカのチチャ、同じくトウモロコシを原料として口噛み酒を作った中南米、アマゾンではマニオクを、また東南アジアの国々では米やアワをそれぞれ原料として口噛み酒を作っていたことが知られており、口噛み酒は世界中いたるところにその痕跡を残してきた<sup>(13)</sup>が、今日では、ごく一部の地域を除いて、ほとんど見られなくなった。日本ではわずかに沖縄の西表島で大正末期まで作られてきたことが知られているだけである<sup>(14)</sup>。

このように口噛み酒が衰退したのは、その役割を担う画期的なものが発見されたからだということは容易に想像がつく。まさにそれが「麴」なのである。口噛みの辛い、きつい仕事を麴菌が解放してくれたのである。空気中に浮遊していたり、稲藁などに付いていたりするカビの一種である「麴菌」は、蒸した米や煮た米に付着すると、米の中で菌糸を伸ばしながら増殖していく。その過程で生み出されるアミラーゼが米のデンプンを糖化させ、酵母によるアルコール発酵の素地を作るのである。それだけではない。麴菌は他方で「タンパク質分解酵素」も持っており、アミノ酸を生成する。このアミノ酸が日本酒の旨味、コク、香りを引き出してくれるのである<sup>(15)</sup>。まさに画期的な発見であり、口噛みに比べ、より美味しい、より均質な日本酒を、より大量に生産する製法の発見であった。

無論、麴菌の利用は単に日本だけではなかった。中国、朝鮮半島、日本などの東アジアからタイ、フィリピンなどを含む東南アジア一帯、さらにはネパールやブータンなどにも及ぶ広いアジア地域で麴の酒が造られてきた。とはいえ、日本酒造りに使われる麴は他の麴酒文化圏で使われる麴とはまったく異なるタイプの麴である。中国やタイなど日本以外の麴酒文化圏では、生のままの穀物を粉碎して水で固めたものにクモノスカビやケカビなどを繁殖させて造る餅（モチ）麴

が用いられているのに対して、日本では、蒸した米にコウジカビを繁殖させて造る散（バラ）麴が用いられている<sup>(16)</sup>。

日本の食文化には欠かせないものとなっていったこの日本独特の麴菌、すなわち黄麴菌と称する「ニホンコウジカビ」(*Aspergillus oryzae*) は、2006年10月に日本醸造学会において国菌に認定された<sup>(17)</sup>。だが、原始的な酒造りの段階では、おそらく、用いられた麴に明確な地理的差異はなかったかもしれない。その差異が生まれたのは気候的・風土的条件の違いはもとより、主食となる穀物とその加工法や調理法など、その後に発展していった食文化の違いによるものであると考えるほうが論理的である<sup>(18)</sup>。

この麴による酒造りが日本でいつ頃から始まったのだろうか。いろいろな説があるが、有力な説として一般に引用されるのが『播磨国風土記』{713年（和銅6年）～715年（霊亀元年）}の記述である。要約すると「神様にお供えする強飯が濡れてカビが生えたので、それを醸したらお酒ができて、酒宴を行った」ということである<sup>(19)</sup>。これがカビ（麴）を利用した日本酒の起源とされている記述である。ただ、こうした証左がないからといって、それより以前に麴酒がなかったということとはできないだろう。この記述に登場する強飯とは蒸した米のことであり、それが雨にでも濡れれば、自然界にいるカビが着床して麴ができて、それに何らかの偶然によって水が加われば、糖化が生じ、酵母の働きで発酵が起こり、酒ができる、ということを考えれば、稲作の始まりと共に、麴酒のようなものが発生していたとしても不思議はない。それが伝播し、多少なりとも広く知れ渡るようになるまでには今日と違って相当な時間を要しただろう。ましてや、それが文字に表現されるようになるにはさらに多くの時間が必要であったということは想像に難くない。こうして先の口嚙み酒の歴史を考え合わせると、世界でも日本でも、その比重は大きく変化してきたとはいえ、口嚙み酒と麴酒との共存は長く続いてきたといえるだろう。

## 2. 和の文化

以上のことから、稲作文化の発展によって、米が日本人の主食となり、また日本酒の原料となった歴史的・技術的経緯はある程度理解できるようにしても、日本酒が少なくとも今日までなぜこれほどまでに発展してきたのかについては、稲作文化との関係性だけでは十分に説明することができない。日本人が日本酒と接する機会の多さ、あるいはその必然性を明らかにする必要があるだろう。その一つに和を大事にし、儀式や社交を大切にしている日本人の「和の文化」が挙げられる。それは日本酒文化が定着するうえで極めて重要な要因である。

### ①寛容な信仰心

日本人の多くは、日本人自身も思うことながら、外国人からも、無宗教であるとか、宗教心に薄いと思われている。確かに、宗教というものを仏教、キリスト教、イスラム教、ユダヤ教など特定の宗教を信仰するという意味で捉えるならば、日本人の多くは無宗教であると言えるかもしれない。しかし、特定の宗教を信仰しないということが特定の宗教を拒否するということにはならない。それどころか、日本人の多くは、実際に跪いたり、十字を切ったりしないかもしれない

が、どの宗教も認め、受け容れる寛容な信仰心をもっている。

それだけではない。日本人の多くは、太陽、月、星、海、山、各種の動物や植物、その他あらゆる自然の事物や事象、あるいは神話に登場する人物などに、人知の及ばない力が潜んでいると感じており、そうした力をもつものとして、神に崇敬の念を抱き、日常的に手を合わせ、頭をたれてきた。まさに、生活のすみずみにまで溶け込んでいるという意味で、八百万の神の文化が日本人の生活に欠かせないものとなってきたのである<sup>(20)</sup>。こうした自然を崇め奉る、あるいは自然に生まれた宗教は、あまりにも生活の一部となっているために、日本人にとって意識して宗教とは言えないかもしれない、いわば民族宗教となっている。

この民族宗教を神道というかどうかは別として、日本人の年中行事や祭祀・儀礼の多くがこうした神々をまつる神社を通して行われてきたことは確かである。例えば、初詣、七草、節分、雛祭り、端午の節句、七夕、彼岸、酉の市、七五三、除夜などの年中行事はもとより、初宮詣、成人式、厄年、年祝い、神前結婚式、地鎮祭、上棟式、さらには神田祭、祇園祭、天神祭などのお祭り、等々、数多くの儀礼や祭祀が神社を中心に行われてきた<sup>(21)</sup>。

稲作文化の誕生以来、こうした神々を崇め、その怒りを鎮め、さらには五穀豊穡や無病息災など、様々な願い事をするために神前に供えられたものの中心にあったのが、主食である米とそれから作られたお酒である<sup>(22)</sup>、ということは容易に想像がつくだろう（今日でも、神社に限らず、お寺でも、瓶詰めあるいは樽詰めされた日本酒が常に供えられている）。

実際、「お神酒の上がらぬ神はなし」といわれるほど、酒は御神饌（ごしんせん）のなかでもっとも重要視されてきた<sup>(23)</sup>。その原料である米にまつわる神社の祭祀には、五穀豊穡を祈る祈年祭（きねんさい）、田の神を祀る御田植神事（おたうえしんじ）、新穀の収穫を感謝する新嘗祭（いになめさい）などがあり、日本人は古くから自然の恵みに感謝し、豊穡を祈ってきた。日本神話に登場する天照大神は地上に降臨する孫の邇邇芸命（ニニギノミコト）に稲穂を託したとされており、神から授けられた神聖なものとして描かれているお米には稲魂（いなだま）という御神霊が宿っており、それを原料とするお酒は「お神酒」と呼ばれ、神様にささげられる最高のご馳走とされてきた。こうして神前に供えられ、霊力が宿ったお神酒はやがて祭祀が終わると参列していた人々に下げ与えられる（直会）。まさに、この直会（なおらい）はお神酒を通じて神様と一体となる大切な儀式なのである<sup>(24)</sup>。

このように神様と接し、一体となる機会は年中行事や祭祀・儀礼を通して設けられ、そのたびごとにお酒を飲むという習慣が次第に定着していったと思われる。日本酒文化はこうした日本人の寛容な信仰文化によって支えられ、さらに発展していったといえるだろう<sup>(25)</sup>。

## ②和を尊ぶ日本人

聖徳太子が作ったとされる17条の憲法は、その第一条の冒頭で「『以和為貴、...』（和を以って貴しと為し、...）」<sup>(26)</sup>（この典拠とされたのが『論語』の第一篇である）としているが、この和の精神が日本の政治思想や日本人の思想形成に大きな影響力を及ぼしてきた、ということは否めないであろう<sup>(27)</sup>。この精神こそ、日本人が寛容な信仰心によって神や自然とのつながりを大切

にしてきただけでなく、人と人とのつながりを大事にしてきた要因の一つなのである。まさに、自然と共に生き、人と共に生きることである<sup>(28)</sup>。だからといって、一般的に、日本人は他者と考えや行動を異にすることを良しとせず、むしろ同調することを望み、対立を好まない傾向がある、などと結論付けることは早計であろう。結果的にそうなるということは言っても、最初からそう行動するとは言えない。むしろ、日本人は異なる考えや行動を認めたくえて話し合いによって妥協点を見つけようとする傾向がある、というほうが適切である<sup>(29)</sup>。

こうした和を尊ぶ心は先の17条の憲法のいたるところで説かれている。第1条と第17条で、考えの相違を克服し道理に沿った結論を得るために「議論」の必要性が強調され、第10条で異なる意見を聞き入れて「協調」することの大切さが唱えられている。さらに、第4条で「礼」の重要性が、また第9条で「信」の大切さが説かれており、いずれも和の精神を支えるものとなっている。

古来、日本は倭(わ)という表記を自称に用いていたが、7世紀ごろから国号を「日本」と改め<sup>(30)</sup>、旧来の「わ」の漢字表記として和が用いられ、日本=和と捉えられるようになったのも、17条の憲法に説かれているこの「和の精神」が反映された結果であろう<sup>(31)</sup>。

先述したように、酒は神と人をつなぐ大切な飲み物であるだけでなく、他方で、人と人の縁をつなぐものでもある。一般的に、あまり強い自己主張をもたない、どちらかという控えめで、恥ずかしがりやといえる多くの日本人にとって、このように和を尊び、人と人とのつながりを大事にするうえで、「酒」はきわめて重要な役割を担ってきた。人との出会いやコミュニケーションを円滑にする手段として、酒は大きな役割を担ってきた。また、引越しの挨拶、上司や仲人や先生への挨拶、冠婚葬祭、時候の挨拶などで使われる贈答品には、今でこそ多種多様な品物が見られるが、古くから中心的な役割を演じてきたのは酒である。無論、こうした挨拶品や贈答品としての酒だけでなく、さらに多くの社交の場で慣例的に酒が飲まれてきた。今日でいえば、新入社員や退職社員の歓送迎会、友人同士や職場内での仕事帰りの一杯、サークルやゼミでのコンパ、結婚式などはその一例であり、人と人や家と家を結びつけるうえで、とりわけ日本酒は欠かせないツールなのである。

### 3. 地場産業としての造り酒屋の発展

すでに述べてきたように、口嘯み酒であれ、麴酒であれ、米を原料とするという意味での日本酒造りの歴史は、文献や出土品での明確な証左は困難なものの、いくつかの証拠から類推すると、きわめて古いものである、ということが想像される。当初はごく内輪での儀式や祭祀で造られていたものが、庶民の間でも宮中でも頻繁に飲まれるようになるのに時間はかからなかったであろう。

酒がこうして人々の間で日常的に飲まれるようになったということを証拠立てるものとして、逆説的ではあるが、禁酒令や飲酒規制令を挙げることができる。酒を適度に楽しんでいる程度ならば、問題は起こらず、酒を禁止する必要などないであろう。酒が頻繁に、しかも群飲されたことで、風紀が乱れたり、トラブルが続出したため、禁酒令などが出されたと考えるほうが自然で



ある。日本で初めて禁酒例が出されたのは飛鳥時代の大化二年（646年）（『日本書紀』）である。その後、主なものだけでも691年（『日本書紀』）、奈良時代の722年（『続日本記』）、732年（『続日本記』）、737年（『続日本記』）、746年（『続日本記』）、749年（『続日本記』）、758年（『続日本記』）、770年（『続日本記』）、790年（「太政官符」）、平安時代の811年（『日本後記』）、824年（「太政官符」）、900年（「太政官符」）と何度も発布されている<sup>(32)</sup>。何度も出されているということは、それらの禁酒令が絶対的な厳しいものではなく、届け出制などの緩い規制であったということや、神事や祭祀などという大義名分がまかり通っていたということに他ならない。

さらに、鎌倉時代になると、幕府は禁欲的な酒造政策に乗り出し、特に1252年（建長4年）に発布した「沽酒（こしゅ）の禁」、すなわち酒の売買の禁止（自分用に造るには甕一個分だけ許された）、によって破壊された民間の甕（2升～4升と推定される）の数は鎌倉市中だけで37274個に上り、その後、各地で1264年、1284年、1290年にも「沽酒の禁」が出された<sup>(33)</sup>。とはいえ、抑圧的な政策には限界があり、また財源確保という点からも、こうした禁止策を徹底することの困難さは容易に想像できるだろう。実際、室町時代になると、幕府の方針は一転して、造り酒屋が有力な財源になると判断し、むしろ酒造りを奨励し、特権的な地位を与えたほどであった。

### ① 朝廷の酒

酒がこのような各種の禁止令にもかかわらず、広く一般に飲まれるようになるにつれ、酒造りも、それを専門とする役所、あるいは大きな神社・寺院、さらには地域の造り酒屋でも行われるようになってきた。無論、朝廷においても酒造りが行われていた。飛鳥時代の689年には飛鳥浄御原令（あすかきよみはらりょう）に基づいて宮内省の造酒司（さけのつかさ：みきのつかさ）に酒部（さかべ）という部署が設けられ、朝廷のための酒造り体制が整えられていった。この飛鳥浄御原令の不備を補って制定された大宝律令（701年成立）とその改訂版である養老律令（ようろうりつりょう、757年施行）の施行細則である延喜式（えんぎしき、927年完成）には、宮中での酒造りの詳細が述べられている。例えば、原料米の使用高、酒造の時期、酒造高、使用用具、酒の種類、その製法などが事細かに並べ立てられており、当時の酒造りが現代のその原点になっていることを知る上で貴重な資料である。また、養老律令の注釈書である令集解（りょうのしゅうげ、868年頃編纂）の職員令によると、酒、醴（あまざけ）、酢の醸造を司る造酒司は造酒正（さけのかみ）をトップに、佐（じょう）1人、令史（さかん）1人、酒部（さかべ）60人、使部（つかいべ）12人、直丁（あたり）1人の76人の官人からなる組織であった。その他に、造酒司に属し、実際に酒造りの作業にあたったのは酒戸（しゅこ）と呼ばれる家で、大和国90戸と河内国70戸、他に饗宴の際に従事する摂津国25戸の計185戸が存在した<sup>(34)</sup>。

### ② 僧坊酒

朝廷による酒造りの技術は、やがて武家政権による統治が始まる鎌倉時代（1185－1333年）になると、広く民間に伝播していった。物々交換経済から貨幣経済が行き渡るにつれ、酒もお米

と同様の価値をもつ商品として流通するようになっていくのである。幕府や有力な寺社が寺院の僧侶や市中の造り酒屋や座（商工業者などによる同業者組合）に酒造りの特権や保護を与え、その代償として酒の現物や金銭を取り上げるようになった<sup>(35)</sup>。平安時代から大寺院で造られていた僧坊酒（そうぼうしゅ）の中でも、奈良の寺院が作った酒で、1576年の『多聞院日記』<sup>(36)</sup>に散見される諸白（もろはく）<sup>(37)</sup>で造られた僧坊酒の総称である「南都諸白」は、当時としては画期的な段仕込み、上槽、さらには火入れといった現代の清酒の原点ともいべき製法を用いて作られたものであり、最も上質な酒として長く名声を博してきた<sup>(38)</sup>。具体的には菩提山正曆寺（しょうりゃくじ）<sup>(39)</sup>で造られた「菩提泉（ぼだいせん）」を筆頭に「山樽（やまだる）」、「大和多武峯（やまとたふのみねざけ）」などが挙げられる。その他、奈良以外の僧坊酒として、大阪河内の「観心寺酒」や「天野酒」、近江の「百済寺樽（ひゃくさいじたる）」、越前の「豊原（ほうげん）酒」などが名高い<sup>(40)</sup>。また、こうした僧坊酒の高度な醸造技術は先の『多聞院日記』の他にも、室町時代に書かれた『御酒之日記』に詳しく述べられている。

### ③造り酒屋と地場産業

平安後期になり、商業経済が活発になるにつれ、こうした朝廷や寺院による酒造りと相まって、商人的酒屋が出現するのに時間はかからなかった。まず京都や伏見などの都市を中心に、規模はともかく、酒の製造から販売までを商う専門業者である造り酒屋が登場し、次第に地方に伝播していった。当時の造り酒屋には資本力のある金融業者を兼ねた土倉（どそう）と呼ばれる酒屋が多く、なかでも五条西洞院（ごじょうにしのとういん）にあった柳酒屋（やなぎざかや）は規模や酒質などの点で室町時代の京都を代表する酒屋であった<sup>(41)</sup>。やがて造り酒屋は京都以外の各地にも広がり、今日の北野神社に保管されている『酒屋名簿』によれば、1425年には洛中・洛外に342件の酒屋がひしめき合うという事態になっていた<sup>(42)</sup>。京都駅近くでの近年の発掘調査によれば、その中には300石、54000ℓもの酒を造る大規模な酒屋もあった。また並べられた甕は大きいもので、高さ80センチ、胴回りの直径が80センチになり、約250ℓのお酒が入るものがあつた<sup>(43)</sup>。

他方、京都以外の土地で造られた、安くてうまい酒が京都に出回るようになるにつれ、京都の酒屋は自分たちの酒が売れなくなることに危機感を覚え、それらの酒を「他所酒」（よそざけ）と呼んで排除しようとした。朝廷や幕府の奉行所への販売差し止めの陳情は室町時代から江戸時代まで続いたのである。

だが、このような事態こそが酒造技術の発展や各地の地場産業としての酒造りの発展を物語っていることになる。競争が激しくなり、安くておいしいお酒が造られるようになるのは酒造技術の向上を表しているし、商業的造り酒屋は各地の地場産業の興隆を予見するものである。事実、酒造りの技術はその後飛躍的に発展し、とりわけ戦国の世は群雄割拠の時代であり、各地域の地方文化が栄えた時代でもあつた。酒造りも各地の自然的・文化的条件に応じた地酒が数多く出回るようになった。まさに、地方文化を反映した、あるいは地方文化に支えられた地場産業としての酒造業の発展である。その代表的なものとしては、博多の「練緯酒（ねりぬぎざけ）」、豊後の練

貫酒（ねりぬぎざけ）、「西宮の旨酒（うまざけ）」、「加賀の菊酒（きくざけ）」、「伊豆の江川酒（えがわざけ）」、「河内の平野酒（ひらのざけ）」などが挙げられる<sup>(44)</sup>。酒蔵も、日本でもっとも古い茨城県笠間市の須藤本家（1141年）をはじめとして、秋田県にかほ市の飛良泉本舗（1487年）、兵庫県神戸市の剣菱酒造（1505年）、滋賀県木ノ本町の山路酒造（1532年）新潟県長岡市の吉乃川酒造（1548年）、兵庫県伊丹市の小西酒造（1550年）というように、全国各地に広がっていった<sup>(45)</sup>。

酒造りは一定の土地を有し、その土地に定着し、さまざまな設備投資をし、さらに地元の雇用を創出するなど、相当程度の信用や資本力を必要とすることから、酒蔵の多くは地域の名士や素封家であった。同時に、日本酒造りに欠かせない米、米麴、水、酵母、食文化などは土地の自然的・文化的条件に大きく依存するとともに、その生産高は地域の雇用や収入に大きく関わってくることから、酒造業は地場産業としての性格を備えており、地域の発展を左右する重要な産業に成長していった。

情報、交通、通信などのインフラが整備されている今日でこそ、生産・販売活動の多くは地域的な性格をもたなくなってきたかもしれないが、酒造りの長い歴史において、地域の自然的・文化的条件は酒造りを左右する重要なファクターであった。なかでも日本酒造りに欠かせないものであり、また日本酒の風味や香りやコクを左右するものである米と水などの自然的・風土的条件は地域性をもってきたし、今なおもち続けている。その表れが先述した地理的表示（例えば白山、山形、灘五郷、はりま、萩、佐賀、新潟など）であり、この地理的表示こそ、地場産業としての誇りの表れでもある。逆に言えば、まさに日本酒はそれを造り出す地域を代表する文化なのである。

### III おわりに

以上のことから明らかなように、日本酒は日本のさまざまな文化から生まれたものであるが、同時に今や日本の文化そのものであり、世界に誇れる日本の文化遺産なのである。無論、文化遺産とはいえ、それが経済、社会、文化などに及ぼす影響力はきわめて大きなものである。しかしながら、これまでの日本の長い歴史の中でずっと発展を遂げてきた日本酒の消費量が第二次大戦以降ほぼ一貫して減少し続けてきた。消費者嗜好の多様化や日本酒以外の酒類製造・販売業者の企業努力など、さまざまな原因が考えられる<sup>(46)</sup>。だが、消費量の減少は国内現象であり、逆に海外への輸出量は近年大幅に増えている<sup>(47)</sup>。アニメなどの日本文化や日本食に対する人気の高まりとともに日本ブームが沸き起こっていることも一因ではあるが、日本酒そのものの評価が高まってきたことも確かである。改めて、われわれは日本の貴重な文化であり、特異な歴史をもつ日本酒を見直し、海外で高まりつつある日本酒の評価や国内での日本酒衰退の原因を探ることを通じて、日本の大切な文化遺産である日本酒を再認識・再評価しなければならないであろう。

## 注

- (1) <https://elaws.e-gov.go.jp/document?lawid=328AC000000006> (2022年12月12日閲覧)。さらに、佐藤淳『國酒の地域経済学』文眞堂、2021年、3頁；吉田元『近代日本の酒造り』岩波書店、2013年、2～3頁を参照せよ。
- (2) この物品は、酒税法施行令第二条に規定されている。
- (3) [https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi\\_act/](https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi_act/) (2022年12月8日閲覧)。
- (4) <https://www.nta.go.jp/taxes/sake/hyoji/minaosi/pdf/chiritekihyoji.pdf> (2022年12月8日閲覧)。
- (5) <https://www.sawanotsuru.co.jp/site/nihonshu-column/knowledge/process-how-to-make-nihonshu/> (2022年8月17日閲覧)。さらに詳しくは、日本醸造協会編『最新酒造講本』日本醸造協会、2015年を参照せよ。
- (6) 農林水産省『aff (あふ)』2016年1月号参照。
- (7) <https://www.agriweb.jp/column/1240.html> (2022年8月16日閲覧)。
- (8) 富山和子『日本の米』中公新書、1994年、20頁参照。また、同書は、稲作と日本文化との緊密な関係を詳細に検討しており、両者の関連性を知るうえで貴重な文献である。
- (9) 小泉武夫『日本酒ルネッサンス』中公新書、1992年、2-6頁参照。また、例えば三内丸山遺跡における果実酒の可能性については、<https://ourlocal-labo.com/alcohol01/> (2022年8月1日閲覧)、および「東京新聞」2022年5月8日朝刊が興味深い。
- (10) 古代日本における果実酒については、例えば、一島英治『麴 ものと人間の文化史138』法政大学出版局、2007年、29-30頁；吉田元『酒 ものと人間の文化史172』法政大学出版局、2015年、2-4頁、10-13頁を参照せよ。
- (11) 堀江修二『日本酒の来た道—歴史から見た日本酒製造法の変遷—』今井出版、2022年、56頁参照。
- (12) 例えば、<https://ja.wikipedia.org/wiki/口噛み酒> (2022年7月22日閲覧) を参照せよ。
- (13) 例えば、加藤百一『日本の酒5000年』技報堂出版、1987年；石毛直道『世界の食べ物』講談社、2013年を参照せよ。
- (14) [https://jp.sake-times.com/knowledge/word/sake\\_kuchikami](https://jp.sake-times.com/knowledge/word/sake_kuchikami) (2022年7月25日閲覧)。
- (15) <https://magazine.asahi-shuzo.co.jp/know/99> (2022年7月15日閲覧)。
- (16) 堀江修二、前掲書、83-85頁参照。さらに、このカビと麴については、上田誠之助『日本酒の起源』八坂書房、1999年が詳しい。
- (17) その後、麴菌の一つである黒麴菌の学名が*Aspergillus luchuensis*になったことに伴って、2013年にその認定内容の一部が改正された。詳細は<https://www.jozo.or.jp/koujikinnituite2.pdf> (2022年12月7日閲覧) を参照せよ。
- (18) この点については、特に岡崎直人「日本・中国・東南アジアの伝統的酒類と麴」『日本醸造協会誌』日本醸造協会、2009年、104巻12号、951-957頁を参照せよ。
- (19) 小泉武夫、前掲書、21頁参照。
- (20) 戸矢学『神道入門』河出書房新社、2016年、14-15頁参照。
- (21) 日々の暮らしの中の神道については、三橋健『神道の本』西東社、2019年、10章；戸矢学、前掲書、第3章が詳しい。
- (22) 井上順孝編著『図解雑学 神道』ナツメ社、2006年、110頁参照。
- (23) 「神前では、酒が不可欠な神饌である。祭りや行事は、酒なくしてはなりたつまい。」神崎宣武『酒の文化』角川文庫、2022年、12頁。
- (24) 日本における酒と神との関係性については、大浦春堂『神様が宿る御神酒』神宮館、2017年；神崎宣武、前掲書が詳しい。
- (25) 日本酒と日本の神道あるいは信仰文化との関係については、N. ポーメール『酒 日本に独特なもの』寺尾仁監訳、晃洋書房、2022年、第4章が興味深い。

- (26) 永崎孝文『「憲法十七条」広義』奈良新聞社、2016年、77頁参照。
- (27) この点については、岡野守也『聖徳太子「十七条憲法」を読む』大法輪閣、2019年、序章及び第1章を参照せよ。
- (28) 永崎孝文、前掲書、68頁参照。
- (29) さらに一步進めて、この和の精神を、むしろ積極的な意味で、異質なものを調和させ、新たな想像力を生み出すものと捉える考え方として、長谷川權『和の思想』岩波現代文庫、2022年が興味深い。
- (30) 『日本書紀』天武3年(674年)3月丙辰条、、、によると、、、編纂者はもとにした資料に「倭国」とあったものに改定の手を加えなかった。、、、701年に、、、遣唐使が初めて中国に対し国号「日本」を名乗り、、、したがって、『日本』が国号として採用されたのは、、、674年から701年の間ということになる。689年に施行された飛鳥浄御原令(あすかきよみはらりょう)によって、旧来の倭国に代わり国号『日本』が制度化されたのではないかとみられる」遠山美津男『「日本」「天皇」の成立』荒野泰典他編『律令国家と東アジア』吉川弘文館、2011年、199頁。
- (31) この「和の精神」と「17条の憲法」との関係性については、特に永崎孝文、前掲書、序章の四を参照せよ。
- (32) <https://ameblo.jp/bergamot-organic/entry-12085957546.html> (2022年8月16日閲覧)。
- (33) 吉田元『酒、、、』、前掲書、88頁参照。
- (34) 詳細については、吉田元、同書、53頁；一島英治、前掲書、49頁；柚木学『酒造りの歴史』雄山閣、2018年、15-16頁を参照せよ。
- (35) 小泉武夫、前掲書、64頁参照。
- (36) 奈良の興福寺の僧侶たちが記した日記。
- (37) 麴米と掛米(蒸米)の両方に精白米を用いた醸造法。
- (38) 吉田元、『酒、、、』、前掲書、105-107頁参照。
- (39) 創建当初は86坊、多い時は120坊以上を抱える大寺院で、境内には「日本清酒発祥之地」という石碑が建てられている。
- (40) 例えば、<https://ja.wikipedia.org/wiki/日本酒の歴史> (2022年月18日閲覧)；[https://www.nta.go.jp/taxes/sake/koujikin/pdf/0021012-102\\_03.pdf](https://www.nta.go.jp/taxes/sake/koujikin/pdf/0021012-102_03.pdf) (2022年8月18日閲覧)を参照せよ。
- (41) 土倉酒屋については、酒匂由紀子『室町・戦国期の土倉と酒屋』吉川弘文館、2020年が詳しい。
- (42) 柚木学、前掲書、21-22頁参照。
- (43) <https://www.maboroshinosake.com/sake/rekisi2/> (2022年7月25日閲覧)。
- (44) 例えば、<https://www.japansake.or.jp/sake/what/history.html> (2022年8月19日閲覧)；柚木学、前掲書、24-25頁を参照せよ。
- (45) <https://allabout.co.jp/gm/gc/225336/> (2022年7月28日閲覧)。
- (46) この点については、渡部茂「清酒産業の現状に関する一考察」『経済論集』大東文化大学経済学会、第102号、27-38頁を参照せよ。
- (47) <https://www.nta.go.jp/taxes/sake/yushutsu/pdf/0021010-203.pdf> (2022年12月5日閲覧)。