

# 焼酎の伝播の検証と、その後に於ける 焼酎の技術的發展

小 泉 武 夫\*

(平成 21 年 10 月 19 日受付/平成 21 年 12 月 4 日受理)

要約: 今日, わが国に於いて焼酎は一大発展を遂げ, 今やその消費量や生産量は日本酒を大きく引き離している。ところがこの焼酎は, 一体どこから渡来してきたのかは明らかになっていない。大陸説, 中国説, 南方南洋説などさまざま論じられているが, 今から 400 年以上も前のことであるので正しい検証はされていない。つまり日本の焼酎の歴史の原点部は今もって明らかにされていないのである。そこで筆者は中国, そして東南アジアの諸国を 20 年近く調査してきて, そのルーツが中国雲南省に在り, それがメコン川を通して南方に渡り, シャム(今のタイ国)から琉球を経て薩摩に来たことを, 多くの文献や, 現地での証拠写真などから検証し, 証明した。

そしてその焼酎が日本に入ってきてから, 今度はこの国独自の知恵や発想によってさらに技術的發展を遂げ今日に至ったことを論じる。

キーワード: 焼酎, 伝播, 製造技術の發展

## 1. 蒸留技術はいつ, どこから来たのか

日本へ蒸留技術が伝播してきて, 日本の蒸留酒の歴史が開かれたこと, およびその後の發展などについてこれから述べることにする。

この点についてすでに出ている著書や文献では, ほとんどが二つの経路について, それを分けて述べている。すなわち, 一つは琉球の南蛮酒のことや泡盛のこと, いま一つは薩摩の焼酎のことである。確かに琉球と薩摩は地理的に離れており, また歴史的にも, さらに当時の対外貿易事情においても大いに異なった背景を持っていたのだから, 別個に論じることもよいのかも知れない。

しかし, 大陸から蒸留技術が伝播してきて, 蒸留酒の歴史が始まったこととそれ以後の發展を語る時, この両地域を全く別個に語ることは私には難しい。今のところ, 日本への伝来経路については, 朝鮮半島説と南方海上路説があるといわれているが, いずれにせよ, 焼酎に関する限り琉球と薩摩とは, その伝播経路上, 切っても切れない繋がりがあるからである。

したがってここでは, この両地域を絡め合わせた形で話を進めることにする。

『李朝実録』(朝鮮李朝の, 太祖から純宗に至る二七代にわたる実録)によれば, 応永一一年(一四〇四), 李朝太宗より対馬の宗貞茂に「火酒」が贈られたとあり, これがわ

が国における蒸留酒としての最初の明記だといわれている。しかし, その後のことを調べてみると, 対馬, それから約六〇キロ離れている奄岐で, 明治以前に焼酎が造られたという事跡は全くなく, おそらく焼酎が贈られたただけのことだったのだろう。

一方, 琉球国における蒸留酒の存在も古いだろうといわれている。琉球は一四二〇年に南蛮のシャム国(今のタイ)と交易が始まり, 蒸留酒(この場合, 「焼酎」という語はまだ出てこなく, 阿刺吉酒, 火酒, 焼酒, 南蛮酒などという名が出てくるので, ここでは蒸留酒とした)が入ってきた可能性が強いからである。というのは, それより以前に南海における蒸留酒の製造はすでにあつて, たとえば中国の元代(一二七一~一三六八)に書かれた忽思慧撰の『飲膳正要』(一三三〇)には, 蒸留酒に触れた部分があり, そこには「南蛮焼酒蕃名阿乞法」とある。「南蛮」とは, 古く中国でインドシナ(ベトナム, ラオス, タイ, ミャンマー, カンボジア)をはじめとする南方の諸国のことを指しており, このことから当時, その地域での蒸留酒の存在は明らかだからである。

ところで当時日本は, 中国(明), 朝鮮との交易も行っていたが, 一五世紀初め, 倭寇(当時, 朝鮮半島と中国本土沿岸での両国の貿易船を, 日本の船が妨害掠奪したことに對する呼称)を恐れて両国は日本の私貿易船の来航を全面的に禁じ, 以後はいわゆる「勘合貿易」(明が倭寇や私貿易を抑えるために, 室町幕府に与えた正式の便船の証を介した限定貿易)が始められた。しかし, 日本側は何らかの形で大陸との交易をもっと広めようとしたが難しい。ところ

\* 東京農業大学名誉教授

が、琉球国と明との交易は正常であった。日本の幕府がその琉球国に目をつけたのは当然で、そのうちに南海諸邦—明—琉球国—日本という中継貿易が登場することになった。

また『琉球歴代宝案』（一四世紀後半）によれば、当時琉球の商船隊は中国の福建を経てシャム、さらにスマトラ、カンボジア、安南（ベトナム）、マラッカ（マレーシア）、パータン（フィリピン）、スンダ列島（インドネシア）などの各港を訪れ、日本や明国産の物資を転売していた。また、当時の那覇港については、『成宗実録』（一四〇二～二四）の「尚真王」の項に「江南人及比南蛮国人皆来リテ商販シ、往来絶ヘズ、我等皆南蛮人目観シタリ」と録されているように、繁栄を極めていたと同時に、南海諸国の貿易船が絶えず寄港していたことを伝えている。後の泡盛の造法が琉球に伝えられたのは、おそらくこの中継貿易が盛んに行われていた一四世紀後半から一五世紀と見てよいだろう。

天文三年（一五三四）、明国の冊封使（中国の王が与えた称号の一つで、今の大使のような役）であった陳侃は、琉球に赴いた後に本国に報告書を書いて送っていた。その書物『陳侃使録』には「琉球国には南蛮酒と称し、凄烈にして芳、佳味なる酒を醸す、云ふ所に依れば、その造法は縁深き南蛮壺と共に暹羅より渡来せり」と記されている。暹羅とはシャムのこと、また当時の緑色の壺は、バンコクの国立博物館に今もあり、それが琉球に現存しているものと酷似しているの、交易によってシャムから伝来してきたことは間違いないだろう。

さらにこの「陳侃使録」には、次のような条も見える。「王奉酒勸、清而烈、来自暹羅者、其南蛮酒、則出自暹羅者、釀者中国之露酒」。この文中に「清而烈」や「露酒」とあるのは、間違いなく蒸留酒と解してよい。というのは、中国で蒸留酒の異名は「酒露」であり、その語源は「甑ヲ以テ蒸シ、其ノ滴露ヲ酒トス」である。「清而烈」は、よく中国の白酒を誉める言葉として登場してくる。前出の「成宗実録」にも「南蛮国酒、味如烧酒、甚猛烈、飲数鐘、則大酒」とある。とにかく、その他の交易に関する古文書などから見ても、総合すると、中世期に焼酎の前身ともいべき南蛮酒がシャムから琉球に渡来し、それが本邦への焼酎の足がかりになったとしてよいであろう。

## 2. 阿刺吉酒について

さて、さらに前に進めるに当たり、ここで一つ片づけておかねばならない酒の名がある。それは、徳川期を通じて南蛮渡りの蒸留酒のいまひとつの通称であった「阿刺吉酒」または「荒木酒」のことである。この「アラキ」という語源は、蒸留技術を最初に編みだしたアラビアの語の「汗」に当たる arrak とされる。

阿刺吉酒として日本に伝播する以前に中国大陸、東南アジア、インド亜大陸、南方の島島、その他の広大な地域にはそれぞれに「アラック」というアルコールの強い酒がすでにあつて、もちろん、それらの酒名はアラビア語の「汗」arrak が語源であり、酒の蒸留の際、留出して凝縮した露液が

「汗」であった。中国では「阿刺吉酒」のほかに「阿里乞」がこれに当たる。今日でも南方の島々を中心とした地域にはさまざまな原料（トウモロコシ、シコクビエ、米、椰子、サトウキビなど）を使ってアラックという名の蒸留酒が存在するのはその伝承である。

また、「阿刺吉」の語源として、蒸留技術が開発されたアラビアの alambiq（アラビア語で蒸留という意味）だという説がある。これがオランダ・フランスでは alambic、ポルトガル・スペインの alambique、イタリアの a-ambico、イギリスの alembic、というようにヨーロッパに伝わったのが東方にも伝播し、日本では江戸時代の「蘭引」（小型の簡易蒸留器）がこれに当たるというものである。要するに、昔、アラビアで始められた蒸留技術を使った蒸留酒を総称して「アラック」または「アランビック」、さらには「アラキ」と呼んで、時には蒸留すること、または蒸留装置にまでこの名をつけたといったところである。古くは中国の元代の『飲膳正要』に「阿里乞酒（阿刺吉酒）は暹羅国から伝えられた焼酒なり」とあり、また同時代の書『居家必要事類全集』にも「阿里乞酒」という南蛮酒の製造法が記述されているので、阿刺吉酒はシャム渡来の酒であったことは間違いない。

日本でも貝原益軒の『大和本草』（一七〇九）に「阿刺吉酒本邦に古よりあらざる珍酒」とあり、さらに『倭訓栞』（谷川士清編、一七七七—一八八七）には「酒にあらきといふは蛮語なるべし」とある。加えて『和漢三才図会』（寺島良庵著、一七一二ごろ）にも「阿蘭陀の阿刺吉は未奇といふ。たまたま暹羅より来る。清烈にして、易く人を酔はしむ」とあり、阿蘭陀船によって舶来したシャム産のアラックだと記している。しかし、これらの文献が書かれた時代には、すでに日本では焼酎が造られていたので、阿刺吉や未奇は南方より輸入された蒸留酒のことを指している。

一方、明の李時珍の著である『本草綱目』（一五七八初稿、一五九六刊了）には「暹羅酒は焼酒を以て復焼すること二次、珍重異香を入れる」とあり、南蛮渡来の酒を二度蒸留してアルコール度数を高め、それに薬材（香料）を加えたことが触れられているが、わが国でも一六世紀以降の阿刺吉酒や荒木酒に関する文献では、薬用酒としての説明が非常に多くなっていく。たとえば『本朝食鑑』（平野必大著、一六九七）に「荒木酒能く疝積を治す」とか、『和漢三才図会』に「阿刺吉瘡を消す、積聚を抑へ、能く湿を防ぐ」というように漢方の妙薬のように記されている。さらに当時の他の多くの文献でも明らかに「阿刺吉酒」や「荒木酒」を、これから述べる「泡盛」や「焼酎」と一線を画して南蛮渡来の薬用蒸留酒としている。

これらのことを考え合わせると、江戸時代に登場する阿刺吉酒や荒木酒は、南蛮渡来の輸入蒸留酒か、またはそれに薬材が加えられた薬用酒であつて、これから述べる焼酎とは別のものとして区別し、以後は必要な場合を除き特別の取り扱いはいらないことにした。

## 3. 焼酎の伝播経路 ① 南蛮暹羅国→琉球→薩摩 そこで再び琉球の酒に戻る。

琉球は南海諸邦との貿易で活況を呈していたが、酒は南蛮（シャム）渡来の南蛮酒であった。少し前に述べたが、一五三四年の『陳侃使録』に「琉球国には南蛮酒というのがあって、清烈で芳醇、佳味な酒であり、その造法は暹羅より渡来した」とあり、すでにその時点で南蛮酒を醸し蒸留して酒を得ていたのは確かである。

しかし、まだ「泡盛」とか「焼酎」とはいわなかった。その「泡盛」の名が、本邦の文献に初めて現れるのは慶長期（一五九六～一六一五）以前であるとされる。琉球に渡ったと伝えられる僧、定西の『定西法師伝』（年代不詳、慶長以前ともいわれる）で、定西が琉球国に滞在している時の出来事である。一人の島娘が口腔を痛めて物を食べることができずに困っているのをみて、法師は「則ち薬を出し、足の裏に付ければ、明日過半和らぎけり、琉人手を打ちて感じけり、親悦び泡盛の酒、干猪、さまざまのものをしたためあぐる」とある。この『定西法師伝』というのは慶長以前というが一体いつごろのものなのか定かではなく、後代の偽作とする説もあって、その真实性には疑問が残る。

そして、まだ「泡盛」とはいわずに「琉球酒」としてわが国の公式記録に登場するのは『徳川実紀・駿河記』の慶長一七年（一六一二）の条で、その年も押しつまった一二月二六日「此日駿府に島津陸奥守家久琉球酒二壺献じ……」とある。しかし、「泡盛」という名での登場は、その後もまだしばらくない。琉球王から徳川将軍に酒が献上されたのは一六一二年が最初で、以後、酒名は一六一四年が琉球酒、一六三四年が焼酎、一六四四年も焼酎、一六四九年は焼酒、一六五三年も焼酒、そしてついに寛文一一年（一六七一）に「泡盛」として献上され、以後は「泡盛」で通している。

以上のように、琉球では南蛮酒の技術が導入された一五三〇年代から約一〇〇年以上もの間、琉球固有の「泡盛」という酒名は持たず、南蛮酒と称されていたようである。将軍への献上酒の名に途中、焼酎とか焼酒といった名前が登場するのは、徳川期を通じて琉球王からの献上品はすべて薩摩藩を通して行われ、献品の表文などもほとんど薩摩藩の祐筆の手で起草されていたためである。

琉球王がこのように徳川将軍家に献上品を貢がねばならなかったのは、薩摩藩の圧迫があった。その歴史的背景をさらに詳しく見てみると、琉球の蒸留酒が薩摩に伝播していった経緯というものが見えてくる。

薩摩藩の島津氏が琉球国との特殊関係を強化せんとする態度は天正期（一五七三～九二）に入って積極化した。そのため、薩摩の貿易商人は対琉球貿易をさらに強化し、琉球の酒が薩摩に入ってくる地盤を築き、その製造法が伝わりやすくなったと考えてよい。天正一六年（一五八八）八月、島津義久は豊臣秀吉の命を受けて琉球国に「遣使献貢を行う可し」の旨を伝えるや、翌一七年八月に琉球王尚寧は献貢の使を秀吉の許に送ってきた。しかし、中央政権に対する公式使節の派遣はこれ一度だけで、その後なんの音沙汰もなく、島津藩としての顔が立たない。面白くない。そんな背景があって島津藩は、慶長七年（一六〇二）に琉球国に対し、漂流船送還に謝意がないとの理由で咎めた

り、さらに同九年、豊臣氏に代わった徳川氏に聘礼を欠いたのを詰ったりしている。そして同一一年、島津義弘は徳川幕府の意を承けて、途中で跡絶えていた琉球中継による対明貿易の再開を促す旨の書状を送った。しかし、琉球国からは全く応答がないので、島津藩は徳川幕府の内諾を得て、ついに琉球派兵を決行した。時に慶長一四年三月四日、薩摩の将兵三千余は樺山権左衛門耐久高を大将として、百余艘に分乗して薩摩国指宿郡山川港を出船した。薩摩軍は一月で首里の王城を陥し、中山王尚寧以下重役三司官を俘虜としている。この遠征で、薩摩軍はおそらく琉球酒を飲んだと思われるが、残されている戦記に泡盛を含めて酒の名はない。とにかく、薩摩の出した条件、すなわち旧琉球領のうち奄美諸島は島津藩の直轄とすること、残余の王領に対しては今後一定の現物貢をするを琉球国は承服して薩摩藩の遠征は終わったのである。その約束に従って、前述のように貢納品の中に琉球酒が入っていたわけである。

こうして薩摩は琉球を臣従させながら、一方では対明貿易を円滑に進めるために琉球国を独立国の形にしておいた。そしてこの遠征を機に、琉球の「清而烈」な酒は薩摩経由で本邦にもたらされたのである。当然、一六〇〇年頃には薩摩でも琉球方式による蒸留酒造りが行われたであろうが、実は薩摩の「焼酎」はそれより半世紀も早いものであることが、近年になってわかったのである。それは鹿児島県大口市にある神社の改修工事での発見であった。同市にある大口郡山八幡神社は一八九四年に建立された古い神社で、その後三六五年を経た永禄二年（一五五九）に社殿の改築が行われた。その時、工事にかり出された地元の大工と思われる作次郎と助太郎という人が、棟を上げる時に木板に次のような落書を書いて神社の屋根裏にはめ込んだ。

永禄二歳八月十一日 作次郎

鶴田助太郎

其時座主は大キナこすじをち

やりて一度も焼酎を不被下候

何共めいわくな事哉

（日頃からけちな座主は〈神社改修の間〉一度も焼酎をふるまわなかった。なんとも迷惑なことである）

この落書は昭和三四年に同神社が改修された時、偶然に発見されたもので、その後しばらく話題にならなかったが、昭和四五年頃、醸造学者や郷土史研究者らの手によって、この落書がわが国の酒の歴史上、「焼酎」という字の初見であり、大変に貴重なものであることがわかった。一五五九年の時点で、すでに焼酎が、ふるまい酒として大工あるいは施主などに一般化していたとすれば、その伝来は木札に落書した日付の一五五九年をさらに遡ることになる。この年の一年後は桶狭間の戦いがあり、鉄砲伝来から一七年目にあたる。ヨーロッパや中国では盛んに蒸留技術が行われていた時代でもある。一般に、日本に蒸留技術が持ち込まれたのは、『紅毛流油製法図記』や檜林鎮山の『油之

書』が書かれた一六七二年頃ときれてきたが、それよりも一〇〇年以上も前のことになる。作次郎と助太郎の落書から、おそらく当時すでに焼酎は、ふるまい酒にされるほど普及していたのではないかと私も見ている。輸入した南蛮酒や阿刺吉酒であったら、それは高価なものであり、大工や雇われ人の立腹する領域ではないからだ。なお、『言継卿記』には著者の山科言継が永禄六年（一五六三）に焼酎を賞味している記録も残っている。

薩摩の焼酎が一五五九年にはすでに広く普及していた事実と、琉球国から南蛮酒あるいは琉球酒が薩摩に伝播したこととの間には、因果関係があったのだろうか。琉球経由で南蛮酒が薩摩に渡り始めたのは、室町幕府が薩摩を中継して琉球国を使い、対明貿易を行っていたいわゆる勘合貿易以降のことで、年代にすれば一四〇四年から一五四七年の間である。この間、おそらく最初は暹羅国から南蛮酒が緑深き南蛮壺に入れられて琉球国に入り、その一部は薩摩まで運ばれていったのであろう。しばらくして製法も入ってきて、まず琉球国で蒸留酒が造られ、そう時間を置かずに薩摩にも製法が渡ったのではないだろうか。前述したように、一五三四年の「陳侃使録」には「琉球国には南蛮酒と称し、清烈にして芳、佳味なる酒を醸す、云ふ所に依れば、その造法は緑深き南蛮壺と共に暹羅より渡来せり」とあり、この記述どおりに解釈すれば、少なくとも記録された一五三四年より前に琉球で南蛮酒が造られていたことになる。そして、この時点で、当時、南海諸邦の情報収集にやっきとなっていた薩摩藩には、当然その製法は渡っていただろうし、すでに飲まれていたのではあるまいか。

そう見ると、作次郎と助太郎の落書の一件は説明できる。

#### 4. 伝播経路② 中国→薩摩

さて、これまで述べた蒸留酒の本邦渡来経路を整理してみると、そのルートは南海諸国、特にシャム-琉球国-日本（薩摩）という伝播である。このルートをなぜ辿ったかという、残されている多くの古文書を追って行くと、おのずとこの線が出てくるためだからだ。

では、これ以外の経路は考えなくてよいのだろうか。たとえば、中国本土からの直接経路や朝鮮半島からの経路、南蛮国あるいは西洋諸国からの直接の経路である。実は、これらの経路を抜いて語ることは、本邦への蒸留酒の伝播ルートをあまりに一方的に決めつけてしまう恐れもあるので、さらに論考することにした。

まず、中国本土からの直接の経路について考えてみよう。

中国における蒸留酒の起源は、すでに記述したように宋の時代にまで遡り、どうやら元の時代には確実に中国で蒸留酒は造られていた。元の初めの一二七一年といえば、その一〇月にフビライ（忽必烈。元の世祖。蒙古帝国第五代皇帝。ジンギス汗の孫）の使者が国書を携えて日本へ入貢を迫った年で、鎌倉幕府はこれに応じなかったために、文永十一年（一二七四）一〇月、大挙来襲してきたのである。

いわゆる元寇で、この一大事件以来、大陸との交通は全く跡絶え、むしろわが国は琉球を中継とする南方貿易が盛んになった。ただ、大陸と全く交易がなかったわけではなく、大陸との交通が跡絶えたが、逆にこちらから進出して貿易の利を得ようとした武装商船隊が現れた。それが倭寇である。倭寇は瀬戸内海や北九州の海賊が中心で、中国や朝鮮沿岸で武装しての掠奪貿易が、一六世紀末に豊臣秀吉の禁寇令まで実に三世紀半にわたって続いたのである。ところが、この倭寇の史料や資料にも焼酎に関する手がかりは全くなく、また他の当時の文献にも中国大陸に絡む焼酎や蒸留酒に関する記載は見当たらない。むしろ、この当時の記録としては琉球交易に関する文献が多く、そこには南蛮酒とか火酒といった記載が頻繁に出てくることから総合すると、中国本土から直接蒸留酒や焼酎が本邦に伝来したという考えは捨ててよいのではあるまいか。

#### 5. 伝播経路③ 朝鮮半島→北九州

次に朝鮮半島との関わりである。中世紀における対朝鮮貿易は、対明貿易とほとんど並走してきた形であったので、その時期の多くの文献を調べてみても、焼酎の伝来を語るものは全くない。元寇から約一世紀を経た天授元年（一三七五）に、高麗から倭寇禁止を請う使者が来朝し、次いで元中九年（一三九二）には、足利義満が倭寇が掠奪した朝鮮人やその所持品を送還したことを契機にして、対朝鮮貿易は再開された。距離的に近いこと、さらに九州探題の今川了俊（貞世）、薩摩の島津氏、周防の大内氏、肥前の松浦氏、筑前の少弐氏、博多の貿易商であった宗金一族、神谷一族といった実力者たちが対朝鮮貿易に着手したこともあって、大いに繁栄し、文禄元年（一五九二）と慶長元年（一五九六）の二度にわたる豊臣秀吉の朝鮮出兵まで実に二〇〇年も続いた。交易品の主なものは朝鮮からは木綿、紬といった繊維もの、日本からは銅や銀、硫黄等の鉱物や雑貨であったが、この輸入品の中に蒸留酒または焼酎の手がかりとなるものは、全く記録されていない。さらにこの二〇〇年間に、もし朝鮮からそのような酒が入っていたとすれば、筑前、博多、肥前周辺は焼酎伝来の地として注目されて、おそらくその後には一大焼酎生産地帯となっていただろうが、その欠片すらないばかりか、この地は日本酒の名産地になっている。

これらのことを総合的に勘案すれば、朝鮮から直接蒸留酒が対朝鮮貿易の中心地ともなった筑前博多あたりに渡来したと考えるのは難しいとした次第である。

#### 6. 伝播経路④ 南海諸国から直接

さらに、南海諸国から直接もたらされたという点についても考えてみた。

わが国と南海諸国との交渉は、後龜山天皇の御代の元中五年（一三八八）に、シャムの使節が来朝したことに始まる。その後、応永十三年（一四〇六）に、咬留吧（ジャカルタの古称）国（インドネシア）の使者が博多に上陸、同一五年にバレンバンの使節が若狭国小浜に着くなどの足跡はあるものの、実際には明国の海外渡航禁止の強化策とか

倭寇の襲撃などにわざわざされて、貿易としての形がとれだしたのは一六世紀に入ってからである。

一六世紀にはすでに、薩摩で焼酎が造られていたことは大分郡山八幡神社での作次郎と助太郎の落書でわかるのであるから、この伝播経路にも難がある。

## 7. 伝播経路 ⑤ 西欧から直接

西欧諸国からの直接流入はどうだろうか。

一五世紀末、パソロミュー・ディアスの希望峰到達（一四八八年）、コロンブスのアメリカ大陸到達（一四九二年）、バアスコ・ダ・ガマのインド航路発見（一四九八年）、カブラルのブラジル到達（一五〇〇年）、マゼランの世界周航（一五一九～二一年）と、西から東へ突然のように航路が開けたおかげで、ポルトガルやオランダ、スペイン、イギリスなどは雪崩を打つように東洋貿易に進出してきた。

ポルトガル人が種子島に漂着して鉄砲を伝えたのは天文一二年（一五四三）。この年、スペイン人も肥前国平戸に寄航しており、また六年後の天文一八年にはフランシスコ・ザビエルが薩摩に上陸している。織田信長は続いて来た宣教師オルガンチノに保護を与えて優遇し、フロイスには京都居住を許す（一五六九年）など西欧の異文化に理解を示し、また宣教師も日本国内で布教活動に従事している。

この宣教師の布教活動と日本への蒸留酒の伝播には重要な関係があった、と考える人もいる。江戸時代の寛永二年（一六二五）に書かれた小瀬甫庵の『甫庵太閤記』に、布教活動の一つの手段として焼酎が使われたことが書いてあるというのだ。

その節所には「きりしたんの法を、しらざる国々へひろめ初めて（中略）浅からぬ音信をひそかにはこび、能きやうにこしらへ侍る段、殊の外上手也。若し一町の所へ見物の人来りしかば、上戸には、ちんだ、ぶどう酒、ろうげ、かねぶ、みりんちう、下戸にはかすていら、ぼうる、かるぬひる、あるへい糖、こんべい糖などをもてなし、我が宗門に引入る事、尤もふかかりしなり」とある。つまり宣教師たちはキリシタン布教の一手段として、上戸にはちんだという酒やぶどう酒、ろうげ、かねぶ、みりんちゅうといった酒、下戸にはカステラや金平糖といった菓子を与えて住民を懐柔して入信させていた、といった状況の描写である。

ここに出てくる酒の周辺については、『大和本草』に、「南蛮より来る酒にちんだ、ぶどう酒、はあさ、につば、阿刺吉、まさきなど云、本邦に古よりいまだあらざる珍酒也。ちんだはぶどうにて作る、葡萄酒と一類也、はあさもぶどうと、せうちうにて作ると云、につばと云は、焼きかへしの消酎のよし、阿刺吉、まさきは、焼酎に鶏砂糖など入れ、料理して用ゆと云」とあり、さらに「ろうげ」と「かねぶ」という酒も「はあさ」や「につば」と同じく蒸留酒（焼酒）だとしている。

確かにそうなのかも知れない。しかしそれらの酒は、彼らが布教活動するために本国から持って来た南蛮渡来の焼酒であって、このことから、本邦における焼酎製法の伝播を語ることは非常に難があるように思える。というのは、

宣教師たちによる布教活動は一五五〇年になってからのことであり、薩摩で焼酎が普通にふるまわれていたのは一五五九年のことである。このわずか九年の間に、果たして日本人たちは西欧の蒸留酒の製法を完全にマスターし、飛躍的なスピードで生産力を増大させたのであろうか。作次郎と助太郎の落書は一五五九年であるが、大工や施主などに知られるほど一般化していたとすれば、その伝来は木札の日付の一五五九年よりさらにさかのぼることにもなるはずである。

また、前出の『甫庵太閤記』の記述を採用したとした場合、その中に出てくる「みりんちう」に注目してみると、どうも話の辻褄が合わなくなる。「みりんちう」は「味琳耐」のことで、その初見は『言経卿記』であり、慶長六年（一六〇一）五月一日の条に筆者の山科言経「ミリンチュウをもらふ」というところである。ところが、この『甫庵太閤記』というのは秀吉の一代記であり、そのころにはまだミリンチュウは世に出ていない。その上、豊臣秀吉は天正一五年（一五八七）六月に「伴天連追放令」を發布、日本でのキリスト教の布教を禁止している。キリシタンたちはその時点で潜伏による布教維持を図ったが、徳川家康も秀吉の禁教政策を踏襲した。したがって、布教活動がまだ堂々として行われて、その布教の一手段として上戸に「みりんちう」を飲ませたとの記述は、味琳の誕生の時期ともあわせて考えるとどうも信憑性に乏しくなる。

## 8. “南方から”が妥当か

以上、さまざまな角度から本邦への蒸留酒製造法の伝播経路について検証してきたが、結論的に述べれば、南海諸邦、とりわけシャムから琉球国を経由して薩摩に伝わってきたというのが無理のない経路であろう。その後、薩摩で造られた焼酎は、試行錯誤を繰り返しながら肥後や日向、豊後などへと伝わっていったのだろう。

ただ、シャムを中心とする南海諸邦は熱帯であって、暑いにもかかわらず、どうして南蛮酒といったアルコール度数の高い酒が造られるようになったのだろうか。これには理由がある。蒸留酒というのは、だいたいが寒い地方と暑い地方の両端で多量に愛飲される傾向にあって、たとえば北方ではスコットランドやアイルランド、カナダなどのウイスキー、オランダのジン、ノルウェー、スウェーデンのアクアヴィット（じゃが芋の蒸留酒）、フランス（緯度は北海道より北）のブランデー、ロシアのウォッカなど、南方ではメキシコのテキーラ、ジャマイカやキューバ、西インド諸島のラム、東南アジア（主としてタイ、ベトナム、ラオス、カンボジア）の一連の米原料蒸留酒、フィリピンのランパノフ（椰子酒の蒸留酒）などである。日本でも九州に焼酎会社が多く、北海道にはウイスキーや焼酎（じゃが芋、トウモロコシなどが原料）工場が目立つ。

その理由は、北の地方は何といっても寒いので、体を早く温めるためにはアルコール濃度の高い蒸留酒が必要であることと、寒く清涼な気候は蒸留酒の熟成にとつて大切な条件となっているためである。また、南方に蒸留酒のある理由は、暑さの中で、キュッと爽やかなそれを飲むことに

より発汗作用は一段と高まり、新陳代謝が活発となるからである。暑いインドやその周辺にカレーがあったり、南アメリカやアフリカに強烈なスパイスがあるのと同じ理由なのである。さらに、暖かい地方では、蒸留しない酒は腐敗や変質が起こりやすく、これを蒸留すれば、長い間貯えのきく酒が得られるので、必然的にこのような酒が多くなったのであろう。

蒸留酒のなかった時代の地球のとあるところで、酒を煮て、蒸発した湯気が冷えて露になった酒が、全く異質の強烈なものとなることを発見したのは、人々が食物を調理した最初と同じように、きわめて自然に成立したのかも知れない。そして今日、この蒸留という手法で生まれた蒸留酒は、人類の創った偉大な酒の文化の中で中枢的役割を担っているのである。

わが国への蒸留酒の伝播経路を私なりの考えと調査によってまとめてみたが、ではそもそも、その蒸留酒の発生地は一体どこだったのだろうかという難問は残る。有力な説の一つに遊牧の民、蒙古族が大汗帝国を建設した際に火酒を諸国に伝え、それが南方のアラック系・南蛮酒系、西欧のウイスキー、ブランデー系、北欧のアクアヴィット・ウォッカ系へと伝播していったというのがある。しかし、日本へ伝播してきた経路を考証しただけでも、暹羅—琉球国—日本、中国—日本—朝鮮半島—日本、南海諸国—日本、西欧諸国—日本というような、さまざまな経路が考えられたのであるから、その先にある発生地の特定となると、さらに複雑になるのは当然のことである。

## 9. 焼酎にみる蒸留器の工夫

一四、一五世紀にかけて南蛮の蒸留酒の製造技術は琉球国に伝播し、泡盛に発展していった。また、一五〇〇年代半ばには薩摩で焼酎が普及し、それが肥後・日向へと伝播していったが、その後の焼酎製造技術は、この民族の知恵の探さもあって、伝わってきた時とは大きく様相を変えながら、独自の蒸留酒造りへと発展していった。

たとえば琉球の泡盛は、伝播した時の原料は米と粟であったのが、いつの間にか黒麹菌による麴のみを原料とする特有の蒸留酒になったし、薩摩の焼酎も、伝播した時点では米を原料とした蒸留酒であったが、いつの間にか芋を原料とするようになった。そもそも日本人は、流入してきた異国の文化というものを自分たちに合った形につくり変えてしまう特技の持ち主で、焼酎に限らずこのような例はいくらでも見られる。

まず蒸留器の工夫があげられる。図1にその変遷について概略を示したが、(1)は中国の元朝（一三世紀末）に使われた最も原始的なもので、それが周辺に伝播していった(2)のように東南アジアや琉球、日本で一五～一六世紀に使われた形になる。(3)に示したのは台湾の里山の人たちのもので、大正六年（一九一七）にスケッチしたものである。

ところが(4)は江戸末期の泡盛製造の際の蒸留器、やはり麴（発酵を終えて蒸留する前のもの）を加熱する大釜に木製の「酒取り甑」をはめ、その上に冷却水を入れた鍋を載せた、いわゆる「蘭引」スタイルの蒸留器になっている

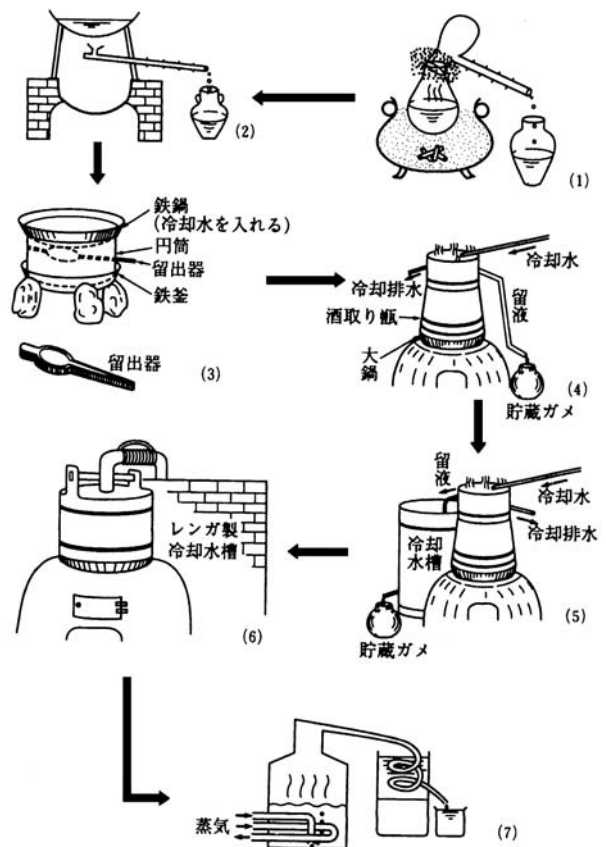


図1 蒸留器の変遷（『食の科学』および『日本酒の歴史』を参考とした）

が、ここで大きな工夫がみられるのは、冷却水を絶えず流している点である。

これが明治時代に入ると(5)となって、揮発蒸気の管が冷却水槽の中を通るようになり、じっくりと蒸気を冷やし、蒸留液のロスを少なくする努力がみられる。そして大正期の(6)になると、蒸気中のアルコールや香気成分を逃すまいとして、甑と冷却部とを直結し、レンガ製の冷却水槽を通すといった装置となってくる。そして今日では、蒸留釜を直接火で加熱するのではなく、蒸気を送って熟することにより、<sup>もろみ</sup> 醪を焦がすということもない(7)のような、実に効率がよくスマートなスタイルになっている。

## 10. 南蛮渡来のランビキ

焼酎の蒸留といえ、ポルトガル語の *alambique* の転じたもので、ランビキという蒸留器具が江戸時代にあった。「蘭引」と書いた。陶製の深い鍋の上に醪を入れ、その上に冷水を入れた鍋を蓋とし、これを熱すれば下の釜から蒸気が昇って、蓋の鍋底の表面で冷えて露となって焼酎が流れ出てくるというものである。図1の(2)や(3)に示したのがその原理となった「かぶと釜」式である。

写真1に示したのは実際に江戸時代に使われた蘭引で、「羅弁比岐」とも書かれた。元禄時代にすでに銅製の醪缶（もろみを入れるところ）や導管のついた蒸留器があったことは『本朝食鑑』に「今は銅を以て甑をつくる、七八寸許りの銅甑を以て……」とあるのでわかる。『本朝食鑑』に

は続いて「本とは南蛮の器にして……」とあるように、南蛮あるいはその伝播中継地の琉球あたりから蒸留酒とともに渡来したものを模造したのだらうと思われる。

写真1とともに載せた図2は、江戸期から明治末期まで使用された八丈島の「だんびき」（「らんびき」の八丈島方言）の内部を示したものである。当時、八丈島でも焼酎造りが盛んであった（後述）が、その内部は写真にある「蘭引」と全く同じ構造で、写真（家庭用、医者用）と図（酒造用）の違いは大きさだけである。写真の「蘭引」は、医者が消毒用に焼酎を自家製造するために作ったものだが、小さくて持ち運びできるため、風流人などは酒席に持ち込んで、この蘭引を仕掛けて焼酎を採ってみせて、「南蛮渡来の妙酒ですぞ」などと得意がっていたのである。このようなミニチュアサイズの蘭引の木桶（こしき 甑）には酒粕を入れて粕取焼酎を採ることが多かったが、図のような酒造用の場合には、木桶の底に麻布や芭蕉布など蒸気の通りやすい布を何枚か重ねて敷き、その上に焼酎醪（粕を含む）を載せて蒸留していた。

一体、これらの蒸留器でどれぐらいの焼酎が得られたかという、江戸末期の『万金産業袋』に、「いかにもはかどらず、間違きもの也」とあるように、なかなか大変だったようで、同じころの『簡堂叢書』に「酒を一斗（一八リットル）焼して二合（三八〇ミリリットル）を得、再焼して四勺（七二ミリリットル）」とあるように、その効率はよくなかったようだ。ただし、この『簡堂叢書』の記述は余りにも少ない収量なので、蒸留する前の醪のアルコール発酵

は果たして十分であつたのかどうか疑問である。また、『万金産業袋』に粕取焼酎のことも記述されており、「粕拾貫目（三七・五キログラム）よりしょうちゅうのいずる所、四升（七・二リットル）余五升には足らず」とある。得られた粕取焼酎のアルコール度数がわからないので収量の良し悪しは決めにくい、アルコール度二五パーセントだとしたら、やはり効率はあまりよくない。

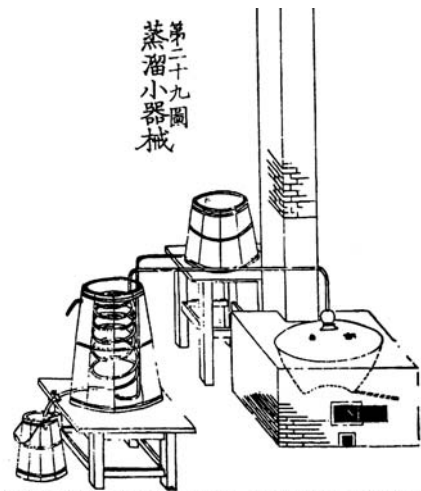
蘭引はまた、焼酎造りのほかに、海水から真水を採るための道具として船乗りの間で使われていたことが『廻船安乗録』（八丈島官船船頭、服部義高著、江戸末期）でわかる。なお、蘭引には、写真1に示した陶製のほか「比伊登呂」（ガラス）製のものもあった。このような蒸留機は、その原理を残しながら、日本では図3に示した工場的大型化が進んでいった。

### 11. 焼酎を造る固有の微生物

日本の焼酎の独自性の中で、ひときわ際立っているのは発酵で活躍する微生物たちである。酒造りと気候風土というのはきわめて重要な関係にあつて、それができあがった酒の風味を決定する重要な要因となるのは、微生物の特徴が大きく出るからである。中国の白酒が、老窖の中の酵母によって得られる酒の風味が決定されるのと同じである。



写真1及び図2 上はランビキ（かぶと 甑）式焼酎蒸留器で、江戸時代末期に九州球磨地方の家庭で使用されたもの。下から蒸煮器、蒸留器、冷却器の三段重ねである。下の図は江戸時代の八丈島の「だんびき」で、原理はランビキとまったく同じである。



明治・大正時代に使われたブランデー用の蒸留装置。日本の独自性も随所にみられる（『葡萄酒栽培法』より）。

論の圖し抑  
陸發他のア  
結をに止ル  
御質超くマ  
注地越酒コ  
文にすより  
下施は製さ  
してはなる  
以て爰上此  
關以辨四便  
へ其有十五利  
益すに發益  
知及上明な  
りば實は世  
五予諸該間  
少其功賞  
功不

筒井寅松

右一斗入  
合之以外一  
斗金七十五  
以斗上り金  
出来仕候十  
四増し何斗  
なり何石成  
共其割

五斗入 金二十五  
一斗入 金七十五  
三斗入 金五十  
四斗入 金五十

蒸留器発売の新聞広告（明治14年）。

図3 明治、大正時代の工場的蒸留器

また、年間を通じた乾湿や降雨量、気温などによって、自然界に生息する微生物は特定され、それによって酒もおのずと造り分けられるものである。西欧やアフリカ、アメリカ大陸などにカビ酒が全くなく、それが湿度の高い東アジアや東南アジアに集中しているのがその例である。古く琉球や薩摩に伝播してきた当初は、南蛮渡来の方法で醸され始めたのであるが、そのうちに、年々この国の気候風土と相まって、製造法の改良や優良微生物の選択といったことが繰り返されながら、焼酎は今日へと発展してきたのである。

ここでは、今日の焼酎の代表として、鹿児島県の芋（甘藷）焼酎（薩摩焼酎）と沖縄県の泡盛を例に取りあげ、その独自の製法や発酵微生物の特殊性、そしてそれらの背景に潜む驚くべき知恵について語ることにする。

まず、芋焼酎の製造工程の概略を図4に示した。芋焼酎でも米焼酎でも麦焼酎でも、仕込みは一次仕込みと二次仕込みの二段階で行われる。これらの焼酎の場合、一次仕込み（一次醪は共通で、米麹と水と酵母で造る。米麹と水を容器に入れて混合し、それに酵母または種醪（健全な、できあがった一次醪）を加えてセ氏二五度で発酵させると、翌日には発酵を開始して、炭酸ガスを発生させながら湧き始める。三、四日後には発酵温度が三二度に達し、七日間発酵させてから二次醪に使用する。この一次醪の目的は、麹からの酵素の溶出（二次醪での原料の溶解と糖化のため）と、純粹で強健な焼酎酵母の育成にある。

芋（甘藷）焼酎仕込み配合の1例

原料	1次	2次	計
麹 (kg)	200		200
甘藷 (kg)		1,000	1,000
水 (l)	240	540	780

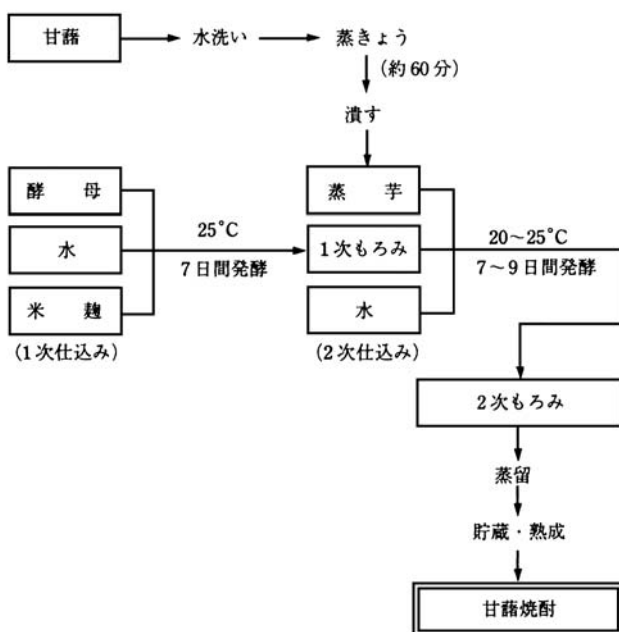


図4 芋（甘藷）焼酎の製造工程

できあがった一次醪のアルコール度数は一三～一五度、そして酸度は何と二〇～二五ミリリットルにも達する。実は、ここに日本の焼酎の、世界に冠たる凄いと発想、そして独自性が潜んでいるのである。酸度二〇～二五ミリリットルというと、ちょうど梅干をなめた時のように非常に酸っぱくて、ブルルと身が震えるほどである。日本酒の酸度が一・五ミリリットル、中国の紹興酒で六ミリリットル、そしてあの酸味の強いワインでさえ、その酸度は五～七ミリリットルくらいだというのに、焼酎の一次醪の酸度は実に二〇ミリリットルを超すのである。では、なぜこのように酸度が必要なのであろうか。また、その酸は一体、どこから来るのだろうか。

実は気温が高いと、酒を腐敗させる腐敗菌や有害な雑菌が活発に活動するので、日本酒造りはそれらの微生物があまり活動しない冬の間だけ行われる。いわゆる「寒仕込み」である。ところが焼酎造りは、一年中気温が高く、暑い沖縄や九州南部の地方で、年間を通じて行われている。なぜそんなことができるのであろうか。それは、今述べた、非常に高い醪の酸度がそうさせているのである。

## 12. クエン酸—黒麹菌の特異な作用

そのメカニズムは、一次仕込みの原料である焼酎麹に含まれている多量のクエン酸の防腐効果に関係しているのである。焼酎用麹菌は、世界中でこの日本の焼酎製造にしかみられない特殊な性質を持っていて、蒸した米に繁殖して米麹をつくる際、多量のクエン酸を生産し、それを米麹に置いていくのである。日本酒の麹菌はこの性質がないので、日本酒用の米麹を口に含むと大変に甘く、甘酒などという美味な飲料も造れるが、焼酎麹を口に含むと、そのあまりの酸っぱさにびっくりする。

一次仕込みの際、容器に水と米麹を入れると、麹中からクエン酸が溶出してきて酸度が二〇～二五ミリリットルにもなり、pH（水素イオン指数）も三・一～三・三という強い酸性状態を示す。ところが、自然界に生息していて空气中を浮遊している有害な腐敗菌は、pHが四・〇以下になると増殖が困難となり、生育できない。その上、都合のいいことに焼酎用酵母は、そんな低いpH領域でも純粹・健強に生育することができる特性を持つので、雑菌侵入の心配もなく、アルコール発酵を営む焼酎酵母だけを純粹に発酵させることができるのである。

さらに驚くことは、焼酎用麹菌のみが有する糖化酵素の性質である。糖化酵素は、麹菌が蒸米で繁殖して米麹を造り上げていくときに、生体内で生産して米麹に置いていってくれる酵素である。この酵素の作用のために原料中の米デンプンが分解されてブドウ糖になり、そのブドウ糖に酵母が作用してアルコールが生産されるわけである。通常の麹菌の糖化酵素の作用は、pHによって影響を受け、pH三・五以下ではほとんど作用しない。ところが何と都合のいい話だろうか。焼酎用麹菌の糖化酵素だけは、pH二・八になっても作用するのである。

このような、焼酎造りにとって願ってもないほど都合のよい性質を有する焼酎用麹菌や焼酎用酵母は、長い焼酎製



造の歴史の中において、日本人が選択し、応用してきたすばらしい知恵である。沖縄の泡盛はクエン酸を生産する黒麹菌を昔から使った（気候特性上、沖縄には黒麹菌が自然界に多く生育しているの、自然にそうなった）が、鹿児島や宮崎県を中心とする日本本土の焼酎製造では日本酒用種麹である黄麹菌（クエン酸を生成しない）が使われていた。そのため、醪のpHは下がらず、腐敗も珍しくなかった。これではいけないと、明治四〇年（一九〇七）に沖縄の泡盛に使用している黒麹菌を導入したため、醪の安全性は一挙に高まり、品質の向上にもつながることになったのである。

こうなると、さらにその上の知恵も導入した。これらの黒麹菌は、いずれも多量のクエン酸を生成し、酸性下で活性の高い酵素を生産してくれる理想の菌であったが、その反面、胞子が黒色であるために、その胞子が作業員の身体や着衣、機械、蔵内の壁や床などに付着して、汚す欠点があった。それを解消しようとして取り組んだのが河内源一郎という人で、彼は明治四四年（一九一〇）、黒麹菌の中に稀に白い胞子をつくる菌叢があることに注目し、その胞子を分離して純粋培養し、それを種麹にして米麹を造ってみた。できあがった麹は黒色ではなく真っ白い色となり、クエン酸も多量に存在していて酵素の力も強く、従来の黒麹菌に比べて遜色のないすばらしいものが得られた。そのため、以後は南九州一帯の焼酎醸造場はこの白麹菌に切り替えられたのであった（写真2）。

その後の研究の結果、この白麹菌は黒麹菌の自然界における突然変異種であることがわかり、発見者の名前をとってアスペルギルス・カワチ (*Aspergillus kawachii*A) と命名された。今日では、沖縄の泡盛が黒麹菌系のアスペルギルス・アワモリ (*Aspergillus awamori*) を使っているのを除き、ほとんどの焼酎造りにこの白麹菌が使われている。なお、醪中に多量のクエン酸があっても、このクエン酸は不揮発性であり、蒸留しても粕の方に残るから、製品の焼酎に酸味がつく心配はない。

### 13. 熟成・ブレンドの独自性

日本の焼酎は熟成や古酒のブレンド技法などにユニークもさを持っている。焼酎はウイスキーやブランデーなどと同様に、熟成させることによって品質は向上する。

泡盛などは、その熟成期間によって「古酒」の名称が与えられるほどで、その古酒としての資格は「三年以上の熟

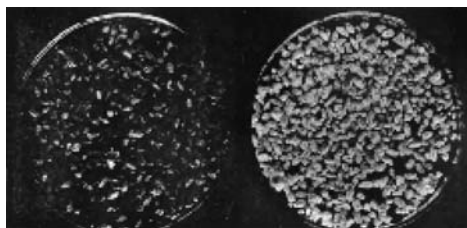


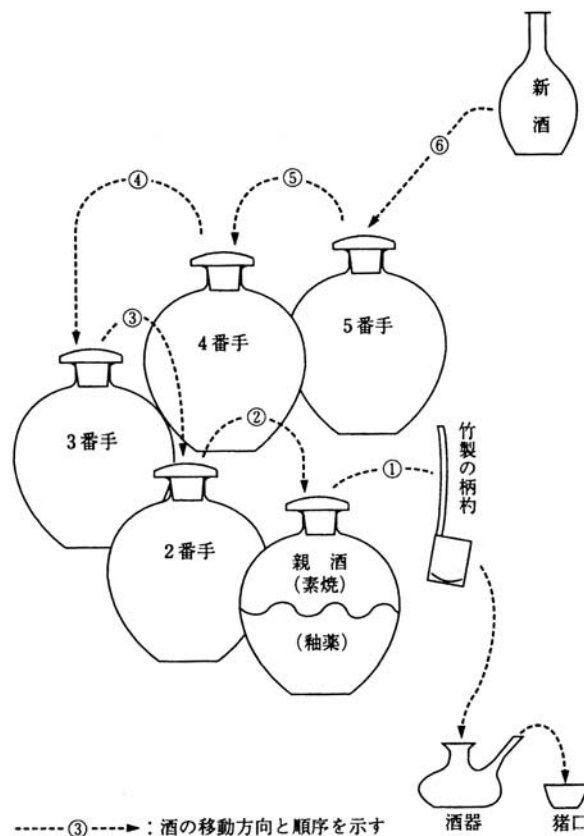
写真2 白麹(右)と黒麹(左)。黒麹にはたっぷりクエン酸が蓄積されており、気温の高い地方でも腐造しないおいしい酒ができる。

成を行ったもの」という定義がある。

「三年」と決めたのには理由があり、三年を経ると味は丸くなり、風格は堂々として強いが厚醇で、優雅な香りが出てくるためである。特に香気は蒸留酒の生命のようなものであるが、三年を経ると、蒸留直後の気になる匂い(油臭やアルデヒド臭)が消えて、泡盛独特の「古酒香」が全体に出てくるのである。さらに泡盛の場合、この古酒の誕生には独特の貯蔵技術も関わっている。

まず「親酒」とするため、古酒向けのすばらしい新酒を選び、それを大きな南蛮甕に満たして密封し、首から下を土中に埋める（今は多くは地下貯蔵室を持っているので埋めるところは少なくなった）。沖縄は大気温の高いところであるが、土中は大気よりずっと低く、しかも年中一定であることに注目したからである。以下、こうしてすばらしい古酒に育つと見込んだ新酒を毎年一本ずつ埋めていくのである。五番手までの酒が埋められ、六年経った時に、その親酒だけが掘り出されて、蔵内で厳しい喇酒を行って、それを通れば古酒として商品化されるのである。

また、貯蔵中に泡盛が甕にしみ込んで減少するが、減った分は決して新しい酒では補充しない。親酒の場合は必ず二番手の酒を加えて、いつも甕が満杯になった状態にしておくのである。もちろん、二番手の減った分は三番手から補い、こうして順次補充していき、最後の五番手は新酒で補充することになっている。このような方法を「仕次ぎ」といい(図5)、いかに熟成の重要さを考えているかがうかがえる技法である。



-----③-----: 酒の移動方向と順序を示す

図5 仕次ぎ法による古酒の造り方

この熟成の方法はスペインのシェリー酒（ワインの一種）にもあって、その偶然に驚かされる。シェリーの入った樽を三段四段と重ね、最下段のシェリーを引き出すと、順次すぐ上の段から補充していき、最上段には新しいシェリーを入れておく、「ソレラ・システム」というブレンド熟成法である。約一万キロメートルも離れた日本の沖縄とスペインで同じように行われているこの手法は、常に最良の酒を求めたいという人間の欲求がいかに共通で強いものであるかを示すものといえよう。

沖縄以外の九州一帯、さらに全国に点在している焼酎を造る酒造家が、この「仕次ぎ」に似たさまざまな貯蔵方法やブレンド法を独自に編み出して、それをノウハウにしていることはいうに及ばない。

#### 14. 甲類焼酎と乙類焼酎

他国の蒸留酒に比べてさまざまな点で違いを見せている日本の焼酎は、原料の違いからくる種類の多さでも世界に類例のない一大酒様式を持っている。

中国の白酒はその原料を高梁とし、時に麦類も使うが他の原料はほとんど顧みない。また、スコッチ・ウイスキーは昔から大麦、バーボン原料の主体が必ずトウモロコシでなければならず、ブランデーはぶどう、ウォッカはライ麦、ラムは黒糖と決まっている。

ところが焼酎は、甲類（後述）の原料には粗製ラム、蔗糖蜜、甘藷が、本格焼酎である乙類の原料には米、麦、甘藷、粟、蕎麦、トウモロコシ、じゃが芋、黒糖、粟、稗、酒粕などが使われているのである。したがって、米で醸せば米焼酎、芋で造れば芋焼酎、蕎麦なら蕎麦焼酎という名前がつけられ、それぞれ固有の香味を持っている。また、泡盛は麴だけ原料にした焼酎であるのに対し、他の焼酎は麴にさまざまな主原料を合わせて仕込んだ焼酎なので、さしずめ泡盛はスコッチ・ウイスキーにおけるシングルモルト・ウイスキー（麦芽のみで造るウイスキーに相当し、他の焼酎はアイリッシュ・ウイスキー（麦芽に他の穀類を合わせて仕込むウイスキー）に当たるといって、面白い関係も持っている。

焼酎は今日、二つの大きな種類に分けられている。甲類

焼酎と乙類焼酎で、前者は連続式蒸留機で、後者は単式蒸留器で蒸留した酒である。ここで、「蒸留機」と「蒸留器」に区別して記述したが、連続式蒸留機は精密な蒸留を行って、エチルアルコールだけを分別蒸留するのに開発された精密分留機なので「機」とし、一方、単式蒸留器は、エチルアルコールのほかさまざまな香気成分も蒸留する、古くから伝わってきた手造り感覚の蒸留装置なので「器」を使ったのである。

甲類焼酎は「ホワイトリカー」ともいって、梅酒の漬け込みや食品工業に使われたりしている。フィリピンの製糖会社から出る蔗糖蜜を現地でアルコール発酵させ、それを簡単に蒸留して得た粗アルコールや、タイ、ベトナムで米を原料として得た蒸留酒などを日本に海上輸送し、アルコール供給会社の連続蒸留機で再蒸留して甲類焼酎を得ている。エチルアルコール以外は含んでおらず、これを水で割ってアルコール度数二五度や三五度といった濃度にして市販されている。

この甲類焼酎に対し、本書で主に述べているのが本格焼酎と呼ばれる乙類焼酎で、前述したように非常に種類が多い。日本の至るところに乙類焼酎を造る酒造家があるが、このように蒸留法の違いによって甲と乙に分けられているのはフランスのブランデーに似ている。コニャックは玉ネギ形の単式蒸留器で二回蒸留したブランデーであるのに対し、アロマニャックの方は多段式の半連続蒸留機で一回だけ蒸留したブランデーだからだ。

#### 15. 魅力あふれる各地の本格焼酎

今から五〇〇年近くも前に、この島国に渡来してきた焼酎は、以後日本人の喜怒哀れとともに、いつの世も愛されながら育てられてきた。神に供えられ、祭に飲まれ、冠婚葬祭にふるまわれ、親父の晩酌の友になり、日本人の喜びや悲しみをずっと見てきた。各地にお国自慢の焼酎があって、それを自慢に嬉しく酔ってきた族もいる。

沖縄県の泡盛から全国に点在する粕取焼酎まで、それぞれの焼酎には愛されるだけの魅力があり、国民はそれに浪漫を持って接しているのである。

# The Verification of the Introduction and Spread of ‘*Sho-chu*’ as Japanese Traditional Spirits to Japan and its Technological Development in Japan

By

Takeo KOIZUMI\*

(Received October 19, 2009/Accepted December 4, 2009)

**Summary** : The traditional Japanese spirit, known as ‘*Sho-chu*’ is one of the popular alcoholic beverages in Japan. The consumption and production of ‘*Sho-chu*’ has been used more than that of *Sake* as Japanese rice wine. However, it is unclear how ‘*Sho-chu*’ was introduced to Japan. Until now, scholars have proposed many theories on the introduction of this spirit to Japan whether it be from the Eurasian Continent, China or the South Sea islands. The theories of what occurred 400 years ago have not been verified with certainty. Namely, the historical origin of *Sho-chu* in Japan has not yet been identified.

Therefore, the author who has been researching food culture in China and many countries in Asia for more than 20 years, has verified and proven the origins of *Sho-chu* through literature and photographs. It is found that the origin of *Sho-chu* as a traditional spirit was in Yunnan, China and the techniques were introduced to south Asia from Yunnan through the Mekong River and that Satsuma (Kagoshima) was introduced in Japan via Ryukyu (Okinawa) from Siam (Thailand) in south Asia. It is reported in this paper that *Sho-chu* further developed through Japanese wisdom and technological methods.

**Key words** : *Sho-chu*, introduction, technological development

---

\* Professor Emeritus, Tokyo University of Agriculture