

中世から近代における琉球・沖縄の酒について

豊川哲也

中世から近代にかけて沖縄では多様な酒がたしなまれてきた。しかしながら、琉球処分以後、日本の政治体制に組み込まれる中でこれらの酒は消滅していった。今回、歴史資料および研究資料を調査し沖縄の酒について考察した。その結果、琉球・沖縄における酒の文化的・技術的な重層性・多様性が明らかとなった。

はじめに

琉球・沖縄の酒といえば蒸留酒の泡盛という認識が定着している。そのため、琉球・沖縄の酒の歴史も泡盛からの視点で描かれてきた^{1)~5)}。しかしながら、歴史資料を見ていくと中世琉球から近代沖縄県まで様々な酒が飲まれていたことが分かる。本稿では、これら歴史に埋もれてしまった酒に焦点をあて、沖縄の酒がいかに多様性を有していたかを検証することを目的とする。

世界各地の酒の歴史をたどると、

- ① 果実や蜂蜜等を原料とする果実酒等
- ② 発芽穀粒の糖化酵素を利用する穀芽酒
- ③ 穀物に黴を生やし黴の糖化酵素を利用する発黴酒
- ④ 唾液中の糖化酵素を利用する口噛み酒
- ⑤ ①~③いずれかの方法で醸した酒を蒸留し、アルコール度数を高めた蒸留酒
- ⑥ 蒸留酒に菓草などを漬け込んだリキュール類

以上の5から6段階の発達、変遷を経ている⁶⁾。琉球・沖縄における酒の変遷・発達も大筋でこれを踏襲している。しかしながら、現在沖縄で伝統的な酒と言えば「泡盛」一辺倒の認識である。その背景には、薩摩の琉球侵攻、琉球処分による日本体制への組み込み、第二次大戦後のアメリカ民政府の指示による官製醸造や、日本復帰後の酒税法適用など様々な要因が絡み合っている。本稿の構成は、年表的な時間軸によらず、前述の酒の発達段階毎に考察している。そのため、論旨の都合上、前後・重複することを了承されたい。

第一章 果実酒等について

果実酒等とは、はじめにでも述べたが果汁や蜂蜜など、酵母が直接アルコール発酵を行える、比較的低分子の糖類を原料とする酒である。古代オリエントではブドウ酒や蜂蜜酒であるミードなどが生産されていた²⁵⁾。中国の最古の史書（紀元前91年）である『史記』⁶⁾（巻一百二十三 大宛列傳 第六十三）で司馬遷は、中央アジアの大宛国、安息国匈奴では葡萄酒があると書き残している。また『後漢書』⁶⁾巻88（432年成立）では中国西方

に位置する栗戈國の項で「其土水美、故葡萄酒特有名焉」とあり、「(栗戈國の) 土水は非常に美しく、葡萄酒が特に有名である」と記録しており、葡萄酒も知られる存在であった。

一方、東南アジアに於けるこの種の酒の代表は椰子酒で、椰子の木の花序を切って容器に受け、環境中の酵母により自然発酵で出来上がる⁷⁾。七世紀中ごろに成立した『隋書』⁶⁾巻82 西域傳では、赤土国の項に「以甘蔗作酒、雜以紫瓜根。酒色黃赤、味亦香美。亦名椰漿為酒」とあり、「サトウキビで酒を造り紫瓜の根を混ぜ、酒の色は黄赤である。味はまた美味である。また椰子の樹液で酒を為す」と記録しており、東南アジアではサトウキビや椰子の樹液を原料にしていたことが伺える。

琉球・沖縄に関する記録では、1350年頃成立の『島夷誌略』⁶⁾琉球の項で「釀蔗漿為酒」とあり「サトウキビの汁で酒を醸す」と記載しているが、琉球は澎湖の近く（自澎湖望之甚近）としているので台湾のことと推察される。はっきりした記録は、1462年に琉球国王の正使として朝鮮に渡った普須古が天竺酒の説明⁸⁾で「枕榔樹漿燒成酒」と「クロツグの樹液（で醸した酒を）蒸留する」ことを説明しており、糖質原料が酒になることは知識として十分承知していたことが伺える。また、1400年代に成立した『星槎勝覽後集』⁶⁾に琉球国の記述があり、「釀甘蔗為酒」とあり「サトウキビ（甘蔗）で酒を造る」とある。ただし、この琉球国が台湾だとする説もあることを附言しておく。しかし、14世紀には琉球にサトウキビが伝来していたであろうこと、また1429年の『世宗実録』⁸⁾十一年十二月乙亥には、「甘蔗味甜美生食之 令人解飢渴 又煮為沙糖 琉球国 得干江南多種之」とあり、「甘蔗は味甜美にして、これを生食すれば飢渴を解かす。また煮て砂糖を作る。琉球国は（中国の）江南地方から甘蔗を得て多く植えている」と記載されていること等、台湾と類似環境の琉球弧で甘蔗酒が作られていたことは十分予想される。一方、1561年の冊封使である郭汝霖『重編使琉球録』⁶⁾は「甘蔗所釀亦非」と記録し「サトウキビで（酒を）醸すのではない」

としている。しかし、1606年の夏子陽『使琉球録』^{6),11)}では「百姓釀酒非甘蔗」とあり、「庶民はサトウキビで酒を醸さない」としているが、これを逆に読むと士族階級はサトウキビで酒を製造しているとも受け取れる記述である。近代製糖導入以前は白でキビを搗き砕きその汁を製糖に利用していたようである。確かにこうした製法では、酒を多量につくることは困難かもしれない。近代製糖は儀間真常の命により1623年に導入されたとされており¹¹⁾、1737年の『福建通史』⁹⁾卷六十四外島には、琉球国では「釀蔗為酒」とあり、「サトウキビで酒を醸す」と記述している。いずれにしても、甘蔗汁は非常に発酵しやすく、数時間置くだけでアルコール発酵が始まる。当時の人々がこれに気付かないはずがなく、記録上の有無はともかくサトウキビの導入と共に甘蔗酒は造られたとみるのが自然である。しかし、1609年の薩摩の侵攻後しばらくして砂糖が重要な換金作物になると、砂糖の原料となるサトウキビを酒にするなどということが出来なくなり、公文書上からは甘蔗酒の記録が途絶えたのではないだろうか。実際、廃藩置県後は甘蔗酒の記録はかなりあり、1923年の『琉球泡盛に就いて』¹²⁾では、「キビ酒に就いて」と項目だて「起源、沿革委細不明。甘蔗汁を以って製し、味強性にして主に業用に当てられて居た。製造者も希少にして、税も廉価で一戸に一貫千五文に過ぎなかった」と記録している。また、1941年東恩納寛淳著の『泡盛雑考』⁴²⁾では「琉球酒造家の談によると、甘蔗の汁を取って酒を造る事は近代まで行われてきたようで、それを甘蔗酒（をぎざけ）とよんで来たようである」とある。さらに、戦後には食用原料の米麦などに替えて、甘蔗汁での酒造りが行われた。沖縄戦が始まる直前の1945年、『沖縄新報』¹³⁾ (S20.2.16) では、「泡盛糖汁で造る」の見出しで、「本県特産の泡盛も原料米の関係で製造不能の状態になったが、県当局および業者側では早くも原料米不足の対策として甘蔗に白羽の矢が向けられ今後は糖汁で酒造をやることに決定」などの記事がみられる。

また、宮古島では甘蔗汁や糖蜜を用いて醸造がなされており、1946年6月4日の『宮古新報』¹³⁾では、「各酒造所にも糖蜜を配給」の見出しで、「沖縄製糖宮古工場所有の糖蜜が各酒造所に配給されることになり、（不足がちな米や芋の）食料品が酒造原料に廻されることがなくなり、さらに一升三十円の安い酒が豊富に出回り左党を喜ばすこととなった」と締めくくっている。さらに、1950年8月15日の『宮古時報新報』¹³⁾には、当時の宮古政府の具志堅知事が主張していた南西諸島間の酒移出が自由化となり、宮古酒（甘蔗酒、芋焼酎）移出による活性化の期待が伺える記事が掲載されている。

『歴代宝案』¹⁴⁾では1731年、国王尚敬が雍正八年の進貢・謝恩使への加賞に謝する奏で「五彩酒鐘四件、洋紅酒鐘四件（を受け取りました）」とあり、中国から五彩酒鐘および洋紅酒鐘を受け取っている。五彩酒鐘の中身は不明であるが、洋紅酒鐘はワイン壺であるから18世紀には琉球でもワインが飲まれていたかもしれない。

第二章 口噛み酒について（米奇、米肌）

米奇、米肌とかいてミキと読む。後代の神酒と同じものであり、1462年『世祖実録』⁸⁾には「但一日之酒則以十五歳処女 漱口咬飯釀之 其味甚甘」とあり「一日の酒は十五歳の処女を以って、口をそそがしめて飯を咬ましめ釀す 其味甚だ甘し」とあり口噛みの酒であることが分かる。『成宗実録』⁸⁾ (1479)に記載されている朝鮮の漂着民の琉球見分録では与那国島では「酒有濁而無清 漬米於水 使女嚼而為漿 釀之於木桶 不用麴蘖 多飲 然後微酔」と記述し、「酒は濁り酒があり澄んだ酒はない。米を水に漬けて 女に嚼しめてその漿を木桶に入れて醸す。麴および穀芽は用いない。多く飲んで少し酔う」としている。鄭開陽雑著『琉球図説』¹⁵⁾ (1561) 卷7では「婦人嚼米為酒」とあり1574年成立の『殊域周咨録』⁹⁾ 卷四では「造酒則以水漬米 越宿令婦人口嚼手搓取汁 為之名曰米奇」と同様の記述がある。冊封使の記録でも頻出し、1534年陳侃『使琉球録』^{6),16)}では「造酒即以水漬米越宿令婦人口嚼手搓取汁為之名曰米奇非甘蔗所釀亦非美姬含米所製」、1561年郭汝霖『重編使琉球録』⁹⁾では「造酒則以水漬米越宿令婦人口嚼手搓取汁為之名曰米奇」、1731年『中山伝信録』¹⁷⁾では「米肌如白酒稍淡」、李鼎元『使琉球記』¹⁸⁾ (1800)で「食単始見米肌狀如酪味少酸 徐録謂釀米經婦人口嚼而成名曰米肌 酒球人甚重之細詢作法実不用麴○而味不類酒始酪類也」と詳細に記述している。15世紀に口噛みの酒として神饌された米奇または米肌は、17世紀頃になると糖化酵素源に麴を用いるようになる。冊封使の夏子陽は『使琉球録』¹⁹⁾ (1606)で「惟以米舂爲末置水中仍用麴伏如米汁食之頗甜名曰米奇」として「米を搗いて粉末に為す。水中にしばらく麴と置くと米汁の様になる。之を食べると甚だ甘く名付けて米奇という。『琉球国由来記』²⁰⁾ (1713年)では神酒と米奇の両方の字をあて「其制、米粉煮、以水漬米、令婦人口嚼所煮米粉、手搓交、制其醱用。或不嚼、有以麴造」とあり、「その製造法は、米粉を煮る。水に漬けた米を女性に噛まして煮た米粉に手で混ぜ込み、其の汁を用いる。或いは噛むのではなく、麴を用いて造る」と麴を使う製法を記述している。新井白石著の『南島誌』^{6),21)} (1719年)でも「使琉球録又謂酒以水漬米越宿 婦人嚼以取汁 曰米奇甚非也 酒曰

米奇 即此間方言也」として「使琉球録では、酒は米を水に漬けて一晩おき、婦人に嚼しめてその汁を取ると記している。(しかし) 米奇はこのようなものでは全くない。ただ、酒を米奇というのであり、これは即ち単なる方言なのである。」と記述している。『琉球国由来記』²⁰⁾ (1713)では、「神酒 (米奇) 当国神酒、上古自神代始興 四季之祭祀 神前薦備也 且 婚礼・接対之礼 要用之也」として祭事の要であるといっている¹⁰⁰⁾。原料として米、粟、稷 (キビ)、麦でつくるとあり、由来記索引によると、その頻出度は米神酒 (9 件)、粟神酒 (29 件)、稷神酒 (2 件)、麦神酒 (55 件)、芋神酒 (37 件)、蕃薯神酒 (55 件)、糟神酒 (6 件) などとなっている。

口嚼み酒としての神酒は、現在では全くすたれてしまったが、宮古島や石垣島では現在でも砂糖、米を原料として神酒をつくっている^{22), 23)}。また大宜味村塩屋の海神祭 (うんじゃみ) では祭事の最終日にふるまわれているが、こちらは糖化酵素として、麴ではなくサツマイモの β アミラーゼを使用している²⁴⁾。

第三章 醸造酒

現在沖縄では、泡盛酒造所が 47 軒に対し清酒工場は一軒しかないため、醸造酒に関する関心・認識は低い。しかしながら、記録では醸造酒が頻出する。古くは『隋書』⁹⁾ 卷八十一列傳第四十六東夷流求國には、「釀米麥爲酒」とあり「米や麦で酒を醸す」との記載がある。但し、これも台湾説があり確実に沖縄の記述とはいえないようである。確実な史料としては、1462 年の『世祖実録』⁸⁾ で朝鮮の宣慰使永継孫は、前年に来朝した普須古らからのやり取りで「問造酒酢塩醬之法」として酒、酢、塩、醬の作り方を聞いており、それに対し普須古は「答曰浄洗米作飯和麴釀之」と答えている。つまり、「酒は米を洗浄した後飯にして、麴を和えて醸す」のであり、15 世紀中ごろには醸造酒が沖縄で製造されていたことになる。また、1461 年に琉球に漂着した肖得誠等の報告⁸⁾ では「於江邊築城 中置酒庫 房内排列大瓮酒醪盈溢 一二三年酒庫 分書其額」とあり、江辺に城を築き、中に酒庫を置く。房内には大甕が並べられ酒醪があふれている。一二三年酒庫があり、額が分けて書かれている」と記録されている。一般には、この酒醪は蒸留酒 (泡盛) を示し¹⁰¹⁾、一二三年酒庫は古酒を示していると解釈されている²⁵⁾。しかしながら、酒醪は字義のとおり解釈すると、澄んだ酒と濁り酒 (もしくは強い醸造酒) であり決して蒸留酒を示すものではない。酒醪の字義からは却って、醸造酒の意味合いが強くなるのではないだろうか。一二三年酒庫をもって蒸留酒だとする

解説もある。その根拠として醸造酒は高温多湿の沖縄では劣化してしまうので、これらの酒が醸造酒であったはずがないという論拠である。しかし、これは、あきらかな過ちである。酒を 60℃程度まで温める火入れという処理をした酒は、日本酒でもワインでも数年は十分保存可能である。1116 年成立の『北山酒径』^{6), 26)}では「煮酒」として火入れの方法が紹介されており、この頃には火入れが一般的に普及していたことが伺える。時代は 1700 年代に下るが、長期保存型の醸造酒として日本でもおなじみの紹興酒について、『兩般秋雨』²⁷⁾では品酒の項で「女兒酒者郷人干女子初生之年便釀此酒造出嫁自始開用」とあり、「女兒酒は郷人女子初生の年に於いて、乃ちこの酒を醸し、出嫁の時におよび始めてこれを開き用う」と記されている。1721 年に来琉した冊封使の徐葆光は『中山伝信録』^{6), 17)}で「黄酒國中所醞煮酒色黒醲少有油氣」として「黄酒 (醸造酒) は国内で醸している。煮酒の色は黒く濃く少々油気がある」と記述している。徐葆光が記した煮酒が火入れをした酒の意なのか、燗酒の意なのか明らかではないが、この酒が老酒のように長期間保存してアミノカルボニル反応などにより黒褐色になった酒とみて間違いないようである。さらに、同代の『浪跡續談』^{6), 27)}では紹興酒の項に「最佳者名女兒酒、相傳富家養女、初彌月、即開釀數壇、直至此女出門、即以此酒陪嫁」とあり、「最も佳な酒を名付けて女兒酒という。相伝して富家に女を養 (う) めば、初月に砂和紙数壇を開き醸す。ただ此の女の出門に至りて、即ちこの酒を以て嫁に陪す」とある。現在でも紹興酒は 10 年貯蔵程度の古酒はざらである事、日本でも安土桃山以前は古酒が好まれた時代²⁸⁾もあり、三年程度の古酒はそう珍しいものではなかった。写真 1 に、日本酒を沖縄で 6 年間室温にて陶器貯蔵した日本酒を示す。色調は黄みを帯びており、風味は新酒にはないまろやかな落ち着いた風味を示した。このことから、貯蔵酒が醸造酒である可能性は高いと考える。ただ、酒庫に関しては醸造酒のみならず後述の天竺酒や香花酒などの蒸留酒も当然保管されていたはずである。



写真 1 日本酒古酒

1479 年、朝鮮の漂着民金非衣らが帰朝した際の記録⁸⁾では、「島名伊羅夫之麼 (中略) 釀酒用米麴」とあり、伊良部島では米と麴で酒を醸すとある。琉球国 (沖縄本島) では「酒有清濁 盛以鉄瓶 酌以銀鍾 味如我

国」とあり、「酒は澄み酒と濁り酒があり、我が国の味と同じである」と記している。また、前出の酒醪についても記述されており「一家受五日糧米・酒醪・魚醢於官庁」とあり、酒醪や魚の塩辛を配給されたことが記されている。さらに、「又有南蛮国酒 色黄味如烧酒 甚猛烈 飲数鍾則大醉」とあり、南蛮国の酒があり、黄みがかかった焼酒で、甚だ強く数口飲んだだけで酔っ払う」としている。南蛮酒があると書いてあるので、酒有清濁や酒醪については醸造酒と考えるほうが素直ではないだろうか。また、1569年の『那覇市史』²⁹⁾資料篇第1巻2『琉球薩摩往復文書案』には薩摩への納品として「老酒一甕」の記述もみられ中国からの輸入をうかがわせる記録もある。琉球の官吏も留学した福建省の名酒、福建老酒も1700年代には成立³⁰⁾しており、彼らも黄酒を嗜んだはずである。その証拠に17世紀から18世紀ごろの歴史書である『中山世譜』⁶⁾³⁰⁾巻十では、中国側から黄酒や老酒の饗応を受けたことが記されている。『琉球国由来記』(1713)では行政機関の銭御蔵の説明として、「掌錢」つまり財産をつかさどる役所の説明で、その所掌範囲を焼酎・同古酒・酢・抹香等とならんで酒を挙げている。つまり、焼酎とは異なる酒が財産として管理されていたのである。これは明らかに醸造酒を指すものと考えられる。また、『沖縄県史料』³¹⁾巻8『首里王府仕置 (p290)』にも酒と焼酎が併記されており、この酒も醸造酒のことだと考えられる。時代は下って、1823年成立(明治6年)の『琉球新誌』³²⁾には、「又焼酎清濁酒酢醬油味噌の製、内地に同じ」とあり、明治初期まで清酒や濁酒が造られていたことが明記されている。

3-1 醴について

1711年成立の琉球語の古語辞典である『混効験集』

³²⁾には、「あまおさけ、醴の事」とあり醴という酒があったことが記されている。『琉球国由来記』²⁰⁾(1713)では、醴の製造法について「麴・炊飯、揉合、壺入、三〜四カ月経醴其汁用之也。元日・十五夜・冬至、朝覲之時用之也」とあり、麴と炊いた米を揉み合わせて壺に入れ、三四カ月を経たら汲みだしてその汁を醴樹(汲んで、しずくを垂らしきる)して用いる。元日・十五夜・冬至、朝覲の時これを用いる」としている。さらに、「国王即位之後、撰吉日良辰、例謁聖廟。時供沈香。蠟燭、焼酎、醴、糕連、灯油等物」とあり、国王即位御、辰の日の吉日を選んで、聖廟(孔子廟)に沈香、蠟燭、焼酎、醴、糕連、灯油等を供えたとある。『琉球国由来記』²⁰⁾索引で醴の出現頻度は17件であり、焼酒25件、泡盛1件であった。これらの記述からすると、醴は必ずしも焼酎の下位に位置するものではない。さらに、発酵期間が3から4カ月とすると、アルコール分は15%程度には到達していたであろう。1833年成立の御膳本草では、「じゅんしゅ」の項目で「じんしゅハ醴(れい)也。気味甘温微毒あり。五臓を補い大腸を利す。過し吞ハ腹はれ又すはらに吞ハ泄瀉する也」と記述している。発酵期間が長い事、醪を濾すことから醴は濁り酒のようなものだと推察される。また、固体発酵であることを考慮すると、醴はタイ北部に分布する甘酒の一種の「カオ・マーク」や、さらに発酵の進んだ「サトー」と同種のものであると考えられる。試みに筆者が、「麴・炊飯、揉合、壺入」と同法で、試醸した時の様子を写真2から4に示す。まず、飯を炊き、麴(今回は東南アジア地方の餅麴ではなく、日本式のバラ麴を用いた。)と混合した(写真2)。そこへ、酵母を添加して数日経過すると麴の作用によりデンプンが加水分解されて水が上がってくる(写真3)。この時点で、かなりのアルコール臭がす



写真2 炊いた米と麴、酵母を混合する



写真3 数日で液化が始まる



写真4 米の液化が進行し粥状になる

る。2週間もすると、米は完全に原型を失い（写真4）粥状になった。なお、アルコールは約15%であった。

3-2 薩摩から輸入した清酒

1682年に来琉した冊封使の汪楫は『冊封琉球使録』⁶⁾³³⁾で「有土喝喇酒醇醲不可多飲亦不易購王宴天使必以此」とあり、「土喝喇酒の醇があり、コクがあつて多く飲むことが出来ない。また手に入れるのも難しい。琉球王が天使をもてなすのに必ずこれを用いる」とある。醇は『説文解字』³⁴⁾によれば「不焼酒也」とある。また、天明期を代表する文人である大田南畝が1833年に記した『琉球年代記』³²⁾³⁵⁾では「上喇列よりいづ（酒）は味わい等しく甘くして淡し」との記述がある。1756年周煌は『琉球国史略』⁶⁾³⁶⁾で「醇酒出吐噶喇」と記録し、琉球留学生在が中国で学んだ國子監琉球官学の教官である播相が1764年に執筆した『琉球入学見聞録』³²⁾第2冊にも「土喝喇出醴酒」と同様な記述がある。上喇列よりい（出）ずとは、当時中国に琉球支配を知られたくない薩摩藩が、薩摩との通航を上喇列と言い換えるように命令したための表現である。これは、『異国人返答心得』²⁹⁾¹⁰⁶⁾にも「金銀出所相尋候ハ、琉球之儀金銀銅鉄一切生産無之候付簀調用等、中国・度佳喇島人ヨリ相求申事候」とあり、「金銀の出所は、中国・トカラから求めている」と答えるようにと令達している。つまり、薩摩をトカラと言い換える指示である。前項で考察したように、『琉球国由来記』²⁰⁾における「酒」は薩摩から輸入した清酒ではないかと推察される。1609年の薩摩侵攻により、琉球薩摩間には頻繁な交通があり、様々な物資が流通していた。このなかで、薩摩からの清酒ももたらされていたことは想像に難くない。『御膳本草』³⁷⁾³⁸⁾では、酒、醴、焼酎が区別して説明されている。焼酎や醴と区別されて記載されている酒とはなんだろうか。これも、清酒と考えれば納得がいくのではないだろうか。

3-3 その他の醸造酒

『琉球泡盛に就いて』¹²⁾ (1924) では、神酒について「今尚旧七月ノ盆ニ神酒ヲ作りテ神壇ニ供フル法ニシテ首里地方ニ残ッテイル。即チ餅米ヲヒキ之ニ麦芽粉ヲ加ヘテ発酵セシメタルモノニシテ、四—五日ヲヘレバ酒トナリ酒成分高シ」とあり、儀礼的な神酒というよりは致酔飲料的な要素が強くなっていることがうかがえる。また、糖化酵素原として麦芽を使っており、これは第七章で考察する中国系の酒造技術の名残であると考えられる。さらに、同書では蘇鉄酒として「数年前迄、大島、沖縄等ニテ製造サレテイタモノデ、ソノ方法ハ、蘇鉄茎の心（ママ）部ヲトリ水ニ晒シ乾燥シテ煮熟シ少量ノ水ヲ加

ヘテ直チニ醱酵セシムルモノニシテ成品の品質ハ下等ニ属ス」と蘇鉄酒なるものが記録されている。

1909年城辺町長への宮古税務署からの親展書類『秘第二三号、醱製者取締ニ関スル件』³⁹⁾では、「従来当地方ノ慣習トシテ各戸ニ甘藷製醱（甘藷ヲ粉碎シ、之ニ麦糲ヲ加ヘテ仕込ミ置キ压榨シテ其液汁ヲ飲料トスル俗にイモコージト称スルモノ及神酒ヲ製造致来候所酒造税法及酒母醱取締法実施ノ今日に於いては（後略））としてサツマイモの麴酒が広く飲まれていたことが分かる。これは、『琉球国由来記』²⁰⁾にいう芋神酒および蕃薯神酒をろ過したものである。

3-4 まとめ

琉球における醸造酒について検討された文献はほとんどない。しかし、これまで考察したように、醴、清酒、致酔飲料としての神酒、イモコージ（酒）など、多様な醸造酒が確認できた。そもそも、醸造酒を飛び越して一気に蒸留酒である泡盛へ移行したと考えるほうが不自然であろう。また、蒸留器などの機材の用意や、蒸留するための燃料費などを考えると醸造酒のほうが簡便で低コストであり、庶民には親しみやすい酒であったであろう。

第四章 輸入酒について

4-1 琉球の記録に残る最古の酒—淡栢仙酒

琉球側の文書で最も古い酒の記録は、『歴代宝案』¹⁴⁾に於ける「淡栢仙酒」である。『歴代宝案』¹⁴⁾とは、琉球王国の外交文書を集成した文書で、1431年「三仏斉国宝林邦の愚婦卑那智施氏大娘仔、百拝して書を琉球の王相尊候台前に上る」とあり、三仏斉国からの献上品として「淡栢仙酒 四埜」とある。淡栢仙酒も従来蒸留酒だと考えられてきたが、その根拠は脆弱であり改めて考察する。三仏斉国は『明史』⁶⁾巻324に出現するが、酒に関する記載はない。そこで、一時代前の1354年成立の『宋史』⁶⁾巻四百八十九外国伝を参照すると三仏斉国では「有花酒、椰子酒、檳榔酒、蜜酒、皆非曲蘖所醱、飲之亦酔」とあり、「花酒、椰子酒、檳榔酒、蜜酒がある。これらは皆麴を用いて作らない。これを飲んでまた酔う」とある。1222年成立の『諸番誌』²⁷⁾巻上にも同様の記述があるが、これらの酒はいずれも蒸留酒ではない。『宋史』⁶⁾は1345年の成立であるため『歴代宝案』¹⁴⁾とは約100年の開きがある。但し1330年成立の『飲膳正要』⁶⁾巻3には阿刺吉酒として「味甘辣、大熱、有大毒。主消冷堅積、去寒氣。用好酒蒸熬、取露成阿刺吉」とあり、「味は甘辛、大熱大毒あり。冷を消し消化を助ける。寒気を去る。酒を蒸して其の露を取ると阿刺吉になる」とあり、同時代成立の『居家必要事類』⁴⁰⁾⁴¹⁾巻

12にも南蛮焼酒法の項目で「瓶内酒沸其汗騰上空瓶中就空瓶中竹菅内○潘下所盛」と「瓶内で酒を沸かし、その湧き上がる湯気を上部の空瓶でうけ竹菅で蒸留器の外に導き盛る」とあり、蒸留技術は確立されていた。また、『歴代宝案校訂本』¹⁴⁾では、淡栢仙酒の解説として、「淡栢はマライ語の tapai で発酵性の飲料を意味するという。仙酒は、すぐれた酒の意」としており、ここでも蒸留酒との断定はない。今のところ、淡栢仙酒が蒸留酒か醸造酒かは不明である。

4-2 天竺酒

1461年『世祖実録』⁸⁾に「琉球国中山王、普須古・蔡璟等を遣わし」とあり天竺酒一罎を朝鮮王に送っている。ただし、この渡海の際は、天竺酒が入っているはずの甕を開けると手違いから砂糖がでてきて（普須古等 薫火開視即非酒 乃沙糖也）、実際には天竺酒は朝鮮側にはわたっていない。また、普須古は宣慰使永継孫に対して天竺酒を「統天竺酒法 答曰 桃榔樹漿燒成酒 其味香烈 飲二杯 終日而醉」と説明し、椰子酒を蒸留したものであると答えている。さて、普須古らは帰路朝鮮王から焼酒三十瓶を贈られているが、この焼酒（ソジュ）は米を原料として製造されたものであると考えられる。焼酎が製造されていた朝鮮でなぜ天竺酒が必要であったのだろうか。その解は1467年の朝鮮訪問に在りそうである。琉球国王は1467年に僧の同照を朝鮮に派遣し天竺酒等を献上¹⁴⁾している。ただし、献上した天竺酒に対し、「上謂宗宰曰 此非天竺酒也 天竺酒個不如是」とあり、「上（朝鮮王）は宰相に向かって、これは天竺酒ではない。天竺酒とはこのようなものではないのである」としており、朝鮮側が求める天竺酒とは違っていたようである。後述するように東南アジアからもたらされる酒は、様々な材料を漬けこんだ薬酒もあり、朝鮮はこうした薬効のある（若しくは漬け込む材料の異なる）天竺酒を望んでいたのかもしれない。同年文官を集めた酒宴で琉球王が献上した天竺酒を振舞ったところ「其味苦烈 人未易飲」とあり、苦みが強烈で飲みにくいと評している。苦いということは、天竺酒が薬酒であったことの傍証になるのではないだろうか。なお、1479年暴風で琉球に漂着した朝鮮民¹⁴⁾も「賜南蛮国薬酒」と、琉球国王から南蛮薬酒を振舞われている。1502年琉球国王尚真は正使梁広、副使梁椿を朝鮮に派遣し、天竺白花酒を贈っており、その風味を評して「味極香烈温醇」風味は強烈で混じりけがないとしている。花酒は次項に譲るが、これ以降天竺酒の記述は消滅する。

4-3 香花酒・密林檎白酒・香花紅酒

この頃の琉球は東南アジアとの活発な貿易のなかで酒の輸入をしており、『歴代宝案』¹⁴⁾（1467年）では暹羅（現在のタイ国あたり）から、香花紅酒、香花酒、香花酒上、密林檎白酒、紅酒等などが送られている。これらの酒に関しても、蒸留酒か醸造酒のどちらであるかは不明である。しかし、1517年成立の『本草綱目』^{6), 35), 40), 41)}では、暹羅での焼酒の作り方が記されており「暹羅酒以燒酒復燒二次，入珍寶異香，其壇每個以檀香十數斤燒煙熏令如漆」とあり、シャムの酒は焼酒を二回蒸留し、珍寶を入れて香りをつける。それぞれ檀香十数斤をいぶすので漆の様であるとしており、蒸留酒である可能性が高い。二回蒸留することでアルコール度数が非常に高い酒になったであろう。さらに入珍寶異香で香りをつけるのであるが、今日のジンのように一次蒸留液に珍寶を漬け込んで再蒸留するのか、再蒸留してアルコール度数を高くした酒に珍寶を漬け込んだのか興味あるところである。香花紅酒は、ウコンや桂皮などの色素が溶出して紅く見えたのかもしれない。

一方、これらの酒を醸造酒と考えることも出来る。香花酒は『本草綱目』^{6), 35), 40), 41)}に桃花、馬蘭花、脂麻花、菊花を醸造時に添加して醸造する逡巡酒の解説がある。また、『島夷誌略』⁹⁾の曼陀郎国の項では「以木犀花釀酒」として「木犀の花で酒を醸す」とあり、花から作る酒もあったようである。さらに、『宋史』⁹⁾外伝には閩婆（ジャワ）国では「其酒出於椰子及蝦蟇丹樹，蝦蟇丹樹華人未嘗見；或以桃榔、檳榔釀成，亦甚香美」とあり、「酒は椰子、ナツメヤシ、クロツグ、ビンロウで酒を作り、甚だ香美である。」と表現している。

蜜林檎白酒に関しては、『本草綱目』^{6), 35), 40), 41)}三十一卷果之二に林檎の類に金林檎、紅林檎、水林檎、蜜林檎、黒林檎があるとしており、特定の林檎種で醸した酒のことかもしれない。いずれにしても、香花酒、密林檎酒は資料が少なく推察の域をでない。

4-4 南蛮酒

1534年中国王朝の皇帝が、付庸国の国王に爵号を授けるために派遣する使節である冊封使である陳侃が来琉した。その記録である『使琉球録』¹⁶⁾には「酒清而烈来自暹羅者比之麵米春醞」とあり、「酒は清く而して烈、暹羅より来る。之麵（麦）と米で醸す」としている。また、1561年に来琉した郭汝霖⁹⁾は「南蛮酒則出自暹羅釀如中國之露酒也」として、「南蛮酒はすなわち暹羅より出。濃きこと中国の露酒の如し」と記録している。これらの記述から考えると、蒸留酒は16世紀中期ごろまでは暹羅などの東南アジア各国からの輸入に頼っており、自国での醸造は行っていないようである。南蛮酒の記録

は、『居家必要事類全書』^{40),41)}に「南蛮焼酒法」として「右件酸甜淡薄に拘らず一切不正の味の酒を、一瓶に八分ほど装す。瓶の上に空瓶を相対して据え付ける。上の瓶に穴を一つ穿ち竹管をいれ、管のもう一方は（別の）空瓶に入れる。二つの瓶の口は白磁偏碗碟片でかこみ、紙筋を石灰で搗いたもので厚く封じる。これを新たな缶に据え付け紙灰を充たして二-三斤熱い堅木の炭火に置くと、瓶内の酒が沸いて汗騰して竹管の中をとって空瓶の中に滴る。その色は甚だ白く清く水と変わらない。酸っぱい酒からは辛い酒が、甘い酒からは淡い酒がとれる。」とある。では、冊封使が南蛮酒を例えた露酒とはどのような酒であろうか。元代に記された『至正集』⁶⁾卷十六には「詠酒露（酒露を詠む）」として「世以水火鼎鍊酒取露氣烈（水を火の鼎にかけ練り酒の露（酒精）を取る。その気は烈しい）」とある。水を鼎（脚の着いた調理器具）にかけるとあることから、甑型の蒸留器でもろみは固体発酵であることが伺える。さらに、『草木子』⁶⁾卷之三下には「用器燒酒之精液取之。名曰哈刺基。酒極醲烈。其清如水。蓋酒露也」とあり、「焼酒は団扇を用いて酒の精液を取る。名付けて哈刺基（アラキ）という。清らかな事水の如し、蓋し酒露也」とある。16世紀、ポルトガル人であるトメ・レスが記した『東方諸国記』⁹⁹⁾ではレキオス人（琉球人）のことが記されており、「彼等（レキオス人）がマラカから自分たちの国へ持ち帰る商品」として「レキオ人たちの間では、マラカ産の酒が大変珍重される。彼らはブランデーに似たものを多量に積荷する」と記述している。ただし、トメ・ピレスの時代琉球とマラッカとの貿易は途絶えており、トメ・ピレス自身の見分でないのが残念である。

4-5 まとめ

第四章では、輸入酒について考察した。東南アジア各国からもたらされた酒は、琉球人の酒に対する認識を一変させたであろう。清にして烈な天竺酒、香り高い香花酒などとの出会いは、このような酒を自国で作りたいという強力なモチベーションとなったであろう。

第五章 泡盛

前出した天竺酒、南蛮酒は東南アジアの貿易でもたらされた酒であったが、16世紀中ごろ遂に琉球で蒸留酒が作られたと推察される文書が現れる。1569年の『琉球薩摩往復文書案』²⁹⁾は薩摩から物品の発注に琉球国とから納品した目録であるが、その中に「唐焼酎老甕、老酒一甕、焼酎老甕」とある。唐焼酎とは別に、わざわざ焼酎と記しているのはこれが琉球で製造された焼酎であるからであろう。この頃から、琉球では蒸留酒の製造

が開始されたと推察される。第五章では、琉球国内で生産された焼酎すなわち泡盛について考察する。

5-1 泡盛の名称について

泡盛の名称における最初の考察は、東恩納寛淳の『泡盛雑考』⁴²⁾であろう。この考察の中で泡盛の名称の由来は、粟で造るから泡（粟）盛であるという説、醸造時に泡が盛り上がるからだという説なども紹介しているが、薩摩が製作した新語であるという説を強く支持している。事実、泡盛という名称が文献に現れるのは薩摩の琉球侵攻後の17世紀初頭である。それ以前の記録では、『上井覚兼日記』⁴¹⁾卷五（天正13年卯月10日）に「琉球より之御酒」とあり、五月八日には「琉球国王御進物註文焼酒壺甕貳」と記述されている。また、歴代の冊封使は琉球語を採録しているが、酒は撒基（サキ）の音を当てている。また、1816年来琉したイギリス海ライラ号艦長の軍バジルホールが記した『Account of A Voyage of Discovery to The West Coast of Corea, and The Great Loo-Choo Island in The Japan Sea』⁴³⁾では「The old man brought a present for Captain Maxwell, (中略) and a jar of an ardent spirit called samchew.」とあり、「その老人がマックスウェル船長へプレゼントを持ってきた。それは壺に入ったサムチュウと呼ばれるアルコール度数の高いスピリッツであった。」とあり、琉球側では泡盛は呼称せず、単にサケまたはショウチュウと呼ばれていた。

泡盛の初出については、論文により数年の違いがあるため、今回なるべく多くの文献にあたり検証した。まず、1612年に『徳川実記』⁴⁴⁾（台徳院実記卷廿）および『史籍雑纂』⁴⁵⁾（駿府記慶長）では慶長17年12月廿六日で「廿六日 藤堂和泉守出御前、島津陸奥守献焼酒（ルビで、アハモリ）二壺（但し書きで、琉球酒）砂糖五桶（後略）」と、焼酒と書いてアハモリとルビをふっている。1619年の『大日本古記録（梅津政景日記）』⁴⁶⁾では「八月八日 嶋津薩摩守様より川上ア（ママ）と申人、為御使。御袴五つ、黒さたう五十斤入り拾桶、泡もりと申りうきう酒つほ壹ツ被進候、空曇ル」とある。1645年の松江重頼編集俳諧論書の『毛吹草』⁴⁷⁾卷四では「アワモリ酒（サケ） 此外琉球之名物」とある。金閣寺の住職であり後陽成天皇の従弟でもある鳳林承章の日記の『隔笈記』⁴⁸⁾にはたびたびアワモリが登場する。1643年（寛永二十年九月5日）の日記で「名酒淡盛之酒小壺被恵之」と記述し、1663年（寛文三年十二月十二日）には「自伊勢殿御局 為音信 葡萄酒壹壺、粟盛酒壹壺（後略）」、1664年（寛文四年九月二十六日）には「赴金地院（崇後） 相对 令打談 菓子出 粟盛酒酌之」とある。泡盛と漢字記述されるのは、1673年の

『通航一覽』³⁵⁾で「琉球国貢税之小船(中略)、泡盛酒三壺、(後略)」とあり、アハモリ、泡もり、アワモリ酒、淡盛、粟盛、泡盛と実に61年かけて変遷している。さらに、その間に日本側の史料では焼酒の記述が16件も頻出^{52-57), 102)}しており、泡盛の名称が定着するまでにかかりの時間を要したことが伺える。

日下部景衡が1712年に記した『定西法師伝』³⁷⁾には、定西法師なる人物が1620年ごろに来琉した際のエピソードとして「下司の娘年十二三計り此比口中を痛て且て食事絶船中に琉球の医も有は薬をあたへけれどもきかず(中略)、(法師が)薬を出し足の裏に付ければ明日過半和はらきけり琉球人手を打て感しけり(中略)、親泡盛の酒ほし肉やうの物をしたためおくる」としている。これが事実なら、泡盛なり名称が沖縄で使用されていたことになるが、しかしながら著者が1681年に聞いた話を1712年に記した伝聞資料であり、泡盛の名称成立年代の考証には不十分な資料であると考えられる。

一方、琉球側で泡盛と記した資料は極めて少ない。1713年成立の『琉球国由来記』²⁰⁾では焼酎の項を設け「米・粟・稷・麦を以て作る。月余にしてなる。泡盛という。この国の名酒也」と記しているが、他の文書では『翁長親方八重山島規模帳』⁴⁹⁾に酒造用賃米の項で「泡盛」の記載があるくらいである。琉球側の文書では一貫して焼酎、焼酒が使われている。『琉球国由来記』²⁰⁾の成立は島津侵攻後であり、薩摩側の意向もしくは琉球側の付度があったのかもしれない。以上の経緯を考えると、泡盛の名称が薩摩によって作出されたこと、もしくは強い関与があったことが推察される。

5-2 薩摩国名酒泡盛

1695年に成立した人見必大著の『本朝食鑑』³⁵⁾は中国の『本草綱目』^{6), 35), 40), 41)}に依拠しながら検討を加え、魚貝類など庶民の日常食糧について解説した書物である。12巻では「焼酒に最も澄清濃芳味ひ逾々辛烈なる者の俗に泡盛と称す。(中略)、泡盛は薩侯の家に多く出づ者を勝と為す。国主之を獻し之を餵る。又た火の酒という者の有り。前に出づ肥侯の家に其の辛烈燥猛亦泡盛よりも甚だし。(中略)薩之士民家多く泡盛を造りて而して常に之を飲する者の数十杯」とある。続いて「焼酒(前略)本邦の泡盛火の酒荒気酒の之の類の如き、亦た琉球南蛮之酒に而本邦の之人に可なら不る」と記述している。つまり澄んで濃い匂いの味わいが辛烈な焼酎を泡盛といい、泡盛は薩摩で造られるものが勝っている。薩摩の士民は泡盛を多く作り常に之を多量に飲んでいと記述している。また、1660年頃成立の『酒餅太平記』³⁵⁾には「さて国々の名酒には、わかさにおはまもろはくや、さ

つまにあわもりりゅうきゅう酒、はかたの練りさけ」とあり、「薩摩には泡盛と琉球酒」があると記載されている。17世紀後半から18世紀にかけて、泡盛の名称が定着するが、泡盛は薩摩で造られると記述する文献と、泡盛は琉球の産物であるという文献が入り混じって現れる。泡盛が琉球産であることを示す文献は、1688年成立の北条団水著の風俗記である『正月揃』³⁵⁾巻五に「花の下雪月の前、紅葉を焼てあたゝめ酒、(中略)、名酒は葱冬、阿羅泣酒、奈良酒、京酒、鎌倉酒、博多の練ざけ、宰府酒、琉球泡盛酒、(中略)あまたの名酒を酌かはし(後略)」とある。1695年成立の華夷通商考では琉球国土産(産物)の項目に「アハモリ酒」とあり、年の『南島誌』^{6), 21)}(1719)で「其俗名泡盛酒 相伝云 昔有外国人来曰 國居南海瘴霧之中 人必夭死 困授以避毒方 即露酒也」とある。薩摩に産するとする文献は、1709年に成立した貝原益軒著の『大和本草』³⁵⁾巻四で「薩州の粟盛古来之有」や「粟盛は薩州より出つ焼酒よりすみて香あり焼酒より味甚だ烈し。火ノ酒は肥前より出つ粟盛より猶はけし布紙にひたして火をつければ能もゆる事鹽消の如し。焼酒アハモリ火ノ酒皆大毒あり不可好飲」とある。さらに、1824年成立の江戸市内の買い物や飲食関連の商店約2600店を紹介するガイドブックである『江戸買物独案内』³⁵⁾では、薩州 あわもり一升二付代金百疋、琉球砂糖酒一升二付代廿匁」とある。『和漢三才図』^{35), 47)}では「阿蘭陀阿刺吉(アラキ)酒、琉球及薩摩之泡盛酒皆彼国焼酎」としており、琉球も薩摩も泡盛を製造していると記している。さらに、1877年出版の『日本枝折国つくし』^{32), 35)}では薩摩の項で「国産泡盛」、琉球の項で「土産、泡盛」とある。以上の事から、薩摩でも泡盛という焼酎を造っていたことが分かる。しかしながら、その泡盛は琉球製に比べてアルコール濃度が低く質が劣っていた。薩摩は、琉球製の焼酎も泡盛として将軍家や諸大名に献上していた。受け取る側としては、質の高い焼酎であれば薩摩製でも琉球製でも構わないため薩摩の名称の泡盛が琉球焼酎にも適用され定着したというのが泡盛の名称の由来としてもっともらしいのではないだろうか。その後、泡盛という名称は品質の高いもの、即ち琉球産のみ呼称されるようになったと推察される。薩摩藩士の毛利正直が1787年に記した『移居記』⁵⁰⁾では「幸右衛門が焼酎は、その辛きこと泡盛の如く、能く食滞を化し、癩癩を消す」とあり、1804年成立の島津重豪が編纂させた農書である『成形図説』^{35), 47)}では「沖縄蝦夷は地粟を以て焼酒をつくれり、沖縄にて粟盛といふ、気味酷烈此間の人多く飲めば、酔斃に至る」とある。19世紀前半には、薩摩国内でも泡盛と云えば琉球産のものを指すようになり、自国の酒は単に焼酎と呼

ぶようになっている。この頃江戸では、『俳諧柳多留』³⁵⁾にみられるように「泡盛で酒もりをする御殿山栗餅は横ぞつぼふをくわせる」や「肋で泡盛をのむ薩摩部屋しゃぶるお候」や、林子平著の風俗書である『三国通覧図説』^{35), 47)}に「琉球王より進献の物は太刀駿馬（中略）泡盛酒等々なり」、滑稽本の『妙竹林話七偏人』には「偕さて、今日彼様に御集会ともしら梅で一人つ九年酒といたして居りました故、誠に泡盛をくひまして何様どう紫蘇しそ酒しゆにも焼酎にも、寡やもめぐらしは手もまはらず」とあり庶民の間にも泡盛の名称が浸透していた様子うかがえる。1865年の『万物滑稽合戦記』³⁵⁾（太平記酒餅合戦、酔士仇名尽くし）では「扱名酒方のもの共には、さつまの守泡盛、味醂寺の保命坊、桑酒あられの介梅酒、おのゝ音にさく酒の陶とくりにし張し箔紙に己々か姓名を書ししてそはせ来る」とあるが、これは泡盛が薩摩経由でもたらされていることを示したものであろう。いずれにしても、薩摩にも泡盛という酒があり次第に琉球産の蒸留酒を泡盛と呼ぶようになったようである¹⁰⁵⁾。本項以降は、沖縄で製造された焼酎を泡盛と呼び、薩摩産の泡盛の場合のみ注記を加える。

5-3 薩摩の需要と要求

薩摩は琉球侵攻後貿易統制を実施し泡盛もその対象となった。当時、琉球の焼酎は島津藩への献上品であり¹⁰⁴⁾、勝手に他国に持ち出すことは禁じられていた。『薩摩旧記雑録』⁵⁵⁾後編4p815では1624年に「他国へ不出物定之事。一、上布之事。一、黒つく、赤つく并しゆるの皮之事。一、焼酒之事」とあり、焼酎を薩摩以外に輸出してはならないと令達している。つまり、17世紀には琉球の焼酎は薩摩の重要な外交用物品であったわけである。実際、1611年の『徳川実記』^{44), 35)}（台徳院殿御實紀巻一）では「十九日駿城に島津陸奥守家久并兵庫頭義弘入道惟新使奉り。家久染絹百匹。琉球酒二壺。」と島津家久から将軍家へ泡盛が届けられ、久保田藩の家老である梅津政景にも島津からアワモリ酒が届けられている。泡盛が薩摩の移出品として以下に重要であったかは、『明良洪範』⁵⁸⁾の以下のエピソードによく示されている。「泡盛酒は薩州にても造れど盃に盛り上り又板の上へこぼせば其板を貫き通すなどは琉球製には及ばず此泡盛貞享年中より公議へ献上并に諸役人へ進上物に成りければ琉球製のものは残りなく家中の者迄行届かざれば薩州製をまぜて配当せんと掛の人々評定しけるに久光聞てそは然るべからず此泡盛は宴会の用には非ず薬用の物なれば将軍家始諸家にて重宝せらるる也然るに効能薄き物を取りまぜて送る事栓なき事也品を減んじて少々宛配当するとも効能うすきを交て配当する事なかれと云れける。」

とある。また、1813年成立の『責而者艸』（せめてわぐさ）四編巻九にも同様の記述がある。江戸初期から中期には幕府や諸大名への献上品としての役割があったことが推察される。事実、前出の『隔莫記』⁴⁸⁾（1643年）には、金閣寺住職で後水尾天皇の従弟でもある鳳林承章のような京都貴族が「名酒淡盛」と呼び称えるほど泡盛は貴重であった。そして江戸後期には薩摩の輸出品として広く庶民へも行き渡る様になってきており、量的にも出回ってきたと想像される。明治政府が実施した琉球王朝時代の制度調査である『沖縄県史』⁵⁹⁾第21巻資料編11旧慣調査資料には、「密造者ノ取締ニ就いては（中略）恐荒ノ年ニアリテハ醸造諸機械ハ勿論家財ヲ引揚ケ本人ハ久米慶良間島へ流刑ニ処す」とあり琉球王府が泡盛製造政策を重要視していたことが伺える。こうした状況は薩摩への移出品として泡盛が重要視されていた現れであろう。当然、薩摩側からも泡盛の上納量や品質については注文があり、『琉球館文書』^{37), 29)}（1754、宝暦4年）では「右者琉球より当夏出物蔵へ相収候焼酎、座横目検者にて取調有之候処、右之通欠并濁悪焼酎有之（中略）、悪焼酎は決而無之積に候」とあり、「上納した焼酎瓶が欠けたり、酒が濁ったりしている。今後品質の悪い焼酎を積まないように」と令達を出している。さらに、薩摩は琉球が飢饉の折には米を運んでまで泡盛を製造させていた節がある。1784年には「去年米穀致不出来候上、当春ハ船頭共一切不積下付、跡々無之高値相成候故、焼酎作出候儀をも早速差留候得（中略）以来米穀積下候儀、御免許被仰付け」とあり、「去年は米穀が不作だったのに、今春は（薩摩からの）船頭が（米を）一切積んでこなかった。そのため米の値段が今までにないくらい高値になったので、焼酎の製造が出来ないでいる。（中略）、（薩摩からの）米穀を積んでくださるようお願いする」とある。また、尚泰王の側仕であった喜舎場朝賢が1847年に記した『琉球三冤録』⁶⁰⁾には「三司官座喜味の国政を執るや滴々薩商等か米穀を琉球に運び来れば特に醸酒禁止の令を發し米穀を売ることを得からしむ其の財貨を司る使役等をして禄資の利を失わしめ（後略）」とあり、「座喜味が三次官になり国政を担当するようになると、醸造禁止令を發し薩摩商人が米を運んで来て売るのが邪魔した。そのため、薩摩商人が利益をうる機を失った。」と薩摩商人が醸造用の米を運んでくるということをはっきりと記述している。鹿児島から米を運んで迄、泡盛を醸造させるほど泡盛販売は薩摩に利益をもたらしていたのであろう。

また、幕末には泡盛は酒精原料としても利用されていた。『斉彬公史料』⁶¹⁾第一巻では、1851年に「甘藷酒醸法研究スヘキ御内命」として、「銃砲必要ノ雷粉製

造ニハ、多クノ泡盛或ハ焼酎等ヲ費スカ故、甘蔗酒ヲ以テアルコールヲ製シ、而シテ雷粉製スヘキ旨、命セラル」とあり、泡盛が島津藩の軍備近代化の一翼を担っていたことが分かる。

このような、薩摩藩への献上品としての泡盛の重要性の高まりは確実に泡盛の製造法や品質を向上させたと考えられる。

5-4 中国酒系列技術と日本系列技術

前節では、薩摩側からの「高品質な泡盛を大量に」という要求が泡盛の製造法や品質の向上をもたらしたのではないかということを考察した。では、具体的にはどのような変化があったのであろうか。現代の泡盛製造技術は、散麴をつくり原料の 1.7 倍程度の水を添加してアルコール発酵を行う日本系列の酒造技術である⁶²⁾。ところが、『琉球国由来記』²⁰⁾では「焼酎、当国、其濫觴、洪武ノ初、中華二通ズ。此時伝授シ来テ、制之與。」とあり、焼酎製造法は明の時代に中国から伝授されたと記している。中国から伝授されたのであれば中国式製造法の餅又はレンガ麴で固体発酵法^{30),63),64)}であるはずである。また、1606 年の冊封使である夏子陽¹⁹⁾は「焼酒醸與中国同第氣烈則倍」とし「焼酒は中国と同様に醸す。ただしその気は倍も激しい」と記述している。さて、この「焼酒醸與中国同」とはどのような意味であろうか。本項では泡盛製造技術の中国と日本の影響について考察する。

前出した 1462 年朝鮮の宣慰使永継孫に普須古が答えた酒の作り方⁸⁾は、「答曰浄洗米作飯和麴醸之」であり「酒は米を洗淨した後飯にして、麴を和えて醸す」ので水を加えない。これが一概に省略とは言い難いことは、1719 年に新井白石の記した『南島志』^{6),21)}を参照すると解る。『南島志』^{6),21)}には「造酒不與暹羅酒同 蒸米和麴 各有分剂 不須下水 封醸而成 以甑蒸取 其露滴露如泡」とあり、「酒は暹羅酒と同じに造らない。米を蒸して麴と和え、それぞれに分けて調製し、水を須らく下さず 封をして醸す而してなる。甑で蒸して(酒精を)取る。其の滴りは露の様である」とある水を下さず(入れない)とあるので、即ち固体発酵である。固体発酵とは、中国の白酒(パイチュウ)やタイのラオロンの製造で用いられるアルコール発酵方法で水を一切添加しないで醪にする酒造法である。通常日本酒では、原料米の 1.2 倍から 1.4 倍程度の水を添加してもろみを調製する。そのため、醪はほぼ液状となるが、固体発酵では水を添加しないので、醪は粉がしっとりとした状態からペースト状の様相を呈す。固体発酵を示す記述は 1777 年成立の国語辞典である谷川清著の『和訓栞』に

「泡盛の儀、蒸米を麴に和し、水を下さず封じ醸じて、熟したる甑をもって蒸し、其の滴泡の如きを取りて、甑に盛りて密封し、七年の後用ふといふ。」とある。新井白石が『南島志』^{6),21)}を執筆するために聞き取りをしたのは、琉球王朝の高官であり、その中には高名な程順則含まれるため情報の信頼性は高く、当時の泡盛醸造法が固体発酵であった可能性は捨てきれない。

次に麴であるが、中世における泡盛麴製造法に関する文献はいまのところ認められない。『本朝食監』^{15),35)}の麴の項目では「本邦造麴酒造酢之麴者粳米也惟醬法自有大麦麴爾○如神麴紅麴者別有造法」とあり、「日本での酒や酢の製造ではただ粳米を使う。大麦の麴は醤油の製造で使うくらいである。また神麴や紅麴の作り方は別にある。」と記している。神麴とは中国最古の農事書である『齊民要術』^{6),65)}に記されており「造神麴法其麦蒸炊生三種齊等與前同(中略)七月上寅日造麴洩欲剛擣欲粉細熟餅用団鐵範令徑五寸厚一寸五分於平板上令壯士熟踏之(後略)とあり、「神麴の作り方は、麦を蒸す、炊く、生の三等分にして之を前と同様に処理する。(中略)七月の最初の寅の日に麴造りを始める。固めにこね、よく捏ね丁寧に搗く。これを直径五寸厚さ一寸五分の鉄枠で固め、平らな板の上で壯士によく踏ましめる」と記述している。つまり神麴とは餅麴であり、日本でも餅麴の存在は知られていた。泡盛の麴が餅麴であったかどうかは別として、大正中頃まで沖縄本島で造られていた芋焼酎の麴は餅麴であった。これは、『琉球泡盛に就いて』¹²⁾で芋酒の項目に記されており「大麦粥は焼物又は木製の適容量の容器に移し、之に予め砕きおきし粗穀粉を添加して十分に練り固む。然(しこう)するときには柔軟なる大麦粥はその硬度を増加して、固き団子様のものとなるべし。この団子の固さに適当度ありて硬度に粉粉末の添加量にて自由に加減せらるべきである。団子のカタサの適当なる度は、そのものを掌中に長楕円形に握り固め、この団子を水平に出せる手掌上に直立せしむるも、破壊せざる硬軟度とする。」とあり餅麴製造技術が沖縄に存在したことがはっきりと記されている。

また、戦前における製麴法も現在とはかなり違っていたようである。最大の違いが、麴が塊状であること、さらに製麴温度が高い事である。大正 15 年成立の『琉球泡盛に就いて』¹²⁾によると、蒸米をムシロに広げ種麴を散布するが、その温度が 42℃付近である。種付けした米を丘状に積んで 14 時間程度保持するがその麴温度は 46.5℃と現在よりも 5℃ほど高めである。3-4 時間後さらに崩して丘状に盛る。続いてムシロに広げて 28 時間内 40℃ほどで保持する。その次にアカデーメという作業があるが、それは麴を小さな饅頭にして積み上げる工

程である。そうして44~50℃で温度保持を行う。温度保持はモチネツおよびアトネセという処理である。モチネツは麴に穴をあけて温度を下げる方法、アトネセは麴塊の上下を入れ替えて温度調節を行う方法である。1936年『泡盛醸造調査』⁶⁶⁾ではこの操作をティーミとケースンと表記しており、「ティーミは麴塊を掌大に指頭を揃えて掴み分割しこの凹型は順序正しく並列せしむこと、ケースンは麴塊を裏返すこと」としている。さらに、戦後の1960年の『泡盛と焼酎-その比較醸造学的考察』⁷³⁾でも、ティーミとケースンの説明として、「ティーミは麴の表面に指で凸凹を作る操作、ケースンは「返す」で麴が縮まってから表裏を返す操作で、麴麴の転換に当たる。これは菌の繁殖を均一にするのにも役立つ」としており、戦後泡盛産業が機械化されるまで伝統的な技法がそのまま維持されていたことがうかがえる。他の報告でも、麴は団塊と記述^{67), 70), 75)}するか、出麴で麴を手で粉碎する⁷⁶⁾と記述している。製麴温度は、1936年『泡盛醸造調査』⁶⁶⁾で引込温度49-50℃、製麴温度35-49.5℃、1938年『泡盛の話』⁷⁷⁾で製麴温度47-48℃、1926年の『泡盛醸造視察記』⁶⁷⁾で35-49.5℃、1913年『泡盛醪の比較的腐造の少なき原因に就いて』⁶⁸⁾では、なんと引込温度80-90℃で製麴は46-47℃となっている。また、1935年『泡盛をみる』⁶⁹⁾では製麴温度47-78℃である。これら文献はいずれも、学会誌に掲載されたものであり信頼性は高い。また、『具志川市史』⁷⁴⁾によると明治30年生まれ酒屋生まれの女性からの採話で「麴が乾燥したら足で踏んで割るんだけど、麴の毛がプカプカして鼻に入ったり、体のあちこちにくっついて大変だった」と麴が塊だったことを証言している。また、麴が乾燥したらという点も中国の餅麴を思い起こさせる。学術文献では、出麴後すぐもろみに用いるという報告と、乾燥してもろみに仕込む報告⁶⁸⁾が混在する。これまで検証してきたとおり、戦前の麴は現在の散麴ではなく麴塊であり使用に際しては麴を粉碎して用いていた。これは、中国の餅麴および日本の散麴の特徴を併せ持った麴である。こうした塊状麴の特徴とはどのようなものであろうか。まず、塊状であるので外側は黒麴菌が増殖し麴菌の菌糸で覆われる。一方、内部は酸素の不足の上45℃以上の高温で麴菌の生育は望めない。そのため、内部は比較的熱に強いバチルス属や乳酸菌などが生育するようになる⁷⁸⁻⁸⁰⁾。こうしたバチルス属や乳酸菌は泡盛にどのような香味を与えたのであろうか。中国の白酒に用いる麴は、製麴中の最高温度により高・中・低温麴に分類される⁶³⁾。高温麴は、60℃~70℃までの製麴温度になる。例えば西鳳酒や茅台酒では60-63℃、四川省の郎酒では65-70℃である。一般的に製麴温度が高くなるに伴い酒質は

濃厚になり、茅台酒は醬香型白酒に分類される。醬香とはバニリンやグアヤコールの香りであり、白酒では麴のリグニンが熱分解によりバニリンなどのフェノール類となり、さらに高温菌のバチルスやストレプトマイセス等によりグアヤコールに変換されると考えられている。一方、中温麴とは最高温度が60℃までのもので濃香型大曲(麦麴)が含まれる。この麴を使った酒には、五粮液(56-60℃、四川省宜賓市)、劍南春(50℃、四川省綿竹市)、瀘州老窖特曲(53~60℃、四川省瀘州市)、全興大曲酒(55-60℃、四川省成都市)、河大曲(48-50℃、江蘇省泗陽県)、古井貢酒(50℃、安徽省亳州市)などがある。濃香型の特徴は熟成させる窖の独特な匂いが芳しく、濃く香り、甘くやわらかな味がよく調和し、後味がすっきりしており、飲んだあとも香りが残るのが特徴であるとされている。論文から推察するに、戦前の泡盛は現在よりもバニリンなどの古酒香が強いものであったかもしれない。

次に麴菌について考察する。泡盛は、麴菌に黒麴を用いて醸造される。黒麴菌の最大の特徴はそのクエン酸産製能にある。このクエン酸により醸造中に雑菌の繁殖が抑えられ腐造の危険が大きく低減される。前出の餅麴ではクモノスカビやバクテリアが優先的に生育するためクエン酸の生成は望めない。実は、黒麴に代わる役割を担う工程がかつて泡盛醸造には存在し、それをシー汁浸漬⁶²⁾という。1936年の『泡盛の調査研究』⁷⁰⁾によると「原料米の浸漬には乳酸水の浸漬を特長とす。即ち、原料米を洗米せずして直ちに水に投入浸漬するものにして、約十七時間以上経過せば之を終了す。其の浸漬時間は四季の気温と工場に依り異なるも、凡そ一五-二〇時間内外なり。而して浸漬中乳酸菌を培養し乳酸を生成せしめ、生成乳酸に依りて浸漬米の外表面を破壊し、粗面となし、麴菌の附着を良好ならしむるの目的なりと稱す」。これと同法が530年成立の『斉民要術』^{6), 65)}および1115年成立の『北山酒経』^{6), 26)}にある。即ち『斉民要術』^{6), 65)}では「釀白醪法取糯米一石冷水浄淘漉出著甕中作魚眼沸湯浸之一宿米欲絶酢」とあり、「白醪酒の造り方は、もち米を一石とり冷水でよく洗い、甕の中にいれ魚眼湯を加えて一晩置くととても酸っぱい液になる」とあり、『北山酒経』^{6), 26)}にも同様な方法が出ており「餘米偷酸全生於漿大法漿不酸即不可醞酒蓋造酒以漿為」とあり「餘米が酸を偷するのは全て漿に依るのであり、大法として漿の酸ならざれば即ち酒を醸すべからず。蓋し酒造は漿を以て為す」とある。現在の福建老酒の製造でも夏季6時間、冬季12-15時間米を乳酸の米漿水に浸漬している。以上、黒麴菌が定着する以前はシー汁浸漬法が腐造抑制の役割を担っていたのであろう。

中国系の技術として、もう一つ注目したいのは穀芽の利用である。穀芽は、現在ではビール醸造やウイスキー醸造に使われる技術で、穀物が発根・発芽する際に生産する澱粉分解酵素により酒造りを行う技術であり、中国では麩がそれにあたる。『本草綱目』^{6), 35), 40), 41)}では、「有粟、黍、谷、麥、豆諸，皆水浸脹，候生芽曝乾去須」とあり、「粟、黍、穀物、麦、豆などで作る。皆水に浸して膨張させる。芽が生じたならば太陽に曝して乾燥させる」とある。『琉球泡盛に就いて』¹²⁾では白酎製造時の麩の作り方に「大麦五合を一昼夜水に浸し、芭蕉の葉を敷いた竹籠にいれ、その上にまた芭蕉葉で覆い、七日間毎日一度水を撒く。芽が出たときに取り出して、五六日間乾燥して臼に入れて粉碎して麦粉五合を得る。また、精白糯（もち）五合を一時間ほど水に浸しおいて良く洗い、一日間日光にさらした後、粉碎して、五六日間箱に入れ、蓼（たで）三十斤をとって臼にいれ突き砕き、その汁を絞りとり、これに前の麦粉、糯粉に二品を投じ、捏ね合わせて八寸廻くらいの団子とする。箱の内に竹皮を敷いて、上に並列し、また竹皮で覆って六七日間放置すると白麩となる。取り出して塊がないように手で良く揉んで分離する。さらに、二三日間乾燥し、夜露を避ける。」とあり穀芽の利用が登場する。更に、注目すべき点は蓼の使用で、これは『本草綱目』^{6), 35), 40), 41)}における「造面曲法：三伏時，用白面五斤，綠豆五升，以蓼汁煮爛」や「又米曲法：用糯米粉一斗，自然蓼汁和作圓丸，楮葉包掛風處，七七日晒收」と同様の製麩法である。

5-5 中国系技術から日本系技術への転換

本章では、中近世の琉球における蒸留酒の流れについて概観して来た。16世紀後半から17世紀にかけて、琉球は蒸留酒を製造し始める。このころ、中国系の技術で蒸留酒製造を開始した可能性がある。その証左に、琉球国由来記での中国から酒造技術が伝来したとの記述、『南島誌』^{6), 21)}や『和訓栞』^{35), 47)}に記載された固体発酵法、中国系の技術である乳酸浸漬法（シー汁製法）、餅（レンガ）麩の存在などがある。その後、薩摩の需要にこたえるために製法が改良され同時に収得量や品質も向上した。それが、日本式の醸造法である散麩や液体もろみの導入だった可能性がある。さらに、散麩に変化することにより黒麹菌が生えるようになり製造の安定につながった。ただし、戦前までは塊麩でありバラ麩と餅麩の中間的な麩だった。

このように歴史的資料を俯瞰していくと、泡盛に関しては江戸中期から後期あたりで中国的技術から日本の技術への転換が起きた可能性がある。中国的な技術は、

官製酒である泡盛からは残滓のようなものしか残っていないが、後述する自家用酒である芋酒や密林酒、太平酒などには中国技術がはっきりと認められる。いままで、泡盛の歴史の中で中国系の技術に焦点があてられたことは殆どないが、歴史的な流れを考えると当然ありうべきことである。

5-6 原料の変遷

『琉球国由来記』²⁰⁾には泡盛の原料として「米・粟・稷・麦以制作之」とあり、米・粟・稷（黍）・麦が原料であると記述している。

このうち、黍については1853年ペリーが来沖した際その経緯についてまとめた『琉球王国評定所文書』⁸¹⁾（巫人一件書類）には「泊村黍酒垂方三ヶ所有之（中略）頃日巫水主共毎日人家江踏入焼酎相探制方不罷成候（後略）」とあり、「泊村には黍酒製造所が三ヶ所ある。日中はアメリカ水兵らが人家に押し入り焼酎を探し之をやめさせられない」とあり、さらに『沖縄県史』⁵⁹⁾第21巻資料編11慣調査資料（1894）では「其用方たる薬用に属せし」とあり「飲用というよりも薬用の焼酎である」としている。実際、税金も安く『沖縄県租税制概略』『県史13巻（1887）』では、「焼酎税は増石高に關せず米粟を以て醸造するものは毎戸一カ月銅錢百貫文（金二円）黍を以て醸造するものは同銅錢一貫八百七十五文（金三錢八厘）を徴収するの例なり」とある。『那覇市史、沖縄視察談』²⁹⁾（1904）には「また宮古には黍焼酎の産あり。」として明治期までは黍焼酎が生産されていたことが伺える。

麦に関する資料は非常に少ない。『沖縄県旧慣租税制度』^{35), 37), 59)}（1894、焼酎税）において「旧藩中では本島地方にて米、麦、粟を原料として醸造するは首里各村に限り許してきたる」や、『琉球国由来記』²⁰⁾「米・粟・稷・麦を以て作る」程度で、これ以外の文献は見当たらず、麦は泡盛製造では巫流的存在だったようである。

粟については、『近世地方史料』^{35), 82)}十巻の1757年の文書で「粟之儀、（中略）、又は御蔵方御入用の焼酎作方（後略）」とあり、粟について「（中略）御蔵が必要な焼酎を造るために（後略）」と記述しており、さらに1863年の安室親雲上からの通達で「焼酎垂方之儀、米は当分通被召留焼酎蔵一軒に一日に付粟式壹俵不過様（後略）」とあり、「焼酎製造に關して米は当分の間支給できないので、粟壹俵を一軒壹日あたり支給する」とある。『琉球土産泡盛ノ説』⁷⁶⁾（1887）では「精米或ハ精粟九斗ヲ一昼夜清水二浸し（後略）」とある、また、『沖縄県旧慣租税制度』^{35), 37), 59)}（1893）によると「目下米のみを以て醸造するもの実に希にして大概米粟平分にもち

ゆる」とあり、この頃までは米と粟を原料として用いたようである。ところが、『泡盛酒醸造研究報告』⁷²⁾(1901)では「泡盛酒醸造法は唐米を以て麴を製し之れを以て醪を製し蒸留をなして泡盛酒を得るにあり四季之を醸すと雖ども夏を以て最も盛なりとす。」とあり、粟での製造には触れていない。この時期の事情を記述したものに、1909年1月3日の『琉球新報』の記事があり

「本県泡盛業は原料品たる袋米の価額の高まるにつれ、朝鮮粟などに乗り換えつつあり、其の結果製品の品質下劣に陥りつつある」とある、また、『泡盛醪の比較的腐造少なき原因に就いて』⁶⁸⁾(1913)では、「泡盛麴の原料は何であらうといふに、多くの人はその名の「アワモリ」と謂ふ處より直ちに粟を聯想するが事實は必ずしも左様でない、尤も粟も精白したものを盛んに原料として居るが、時の相場の變動に依つて唐産碎白米の方を多く使用することがある。搗粟と碑白米とを比ぶれば勿論米が高いに極つて居るが、其の代り粟の方は米よりも焼酎の垂れ歩合が少いので算盤を取つて見て何方でも勘定の可い方の原料を購入するのである。今迄の處では此の二種黙外の原料は全く使用せられて居らぬ。尤も近年引続き右の原料が籐程騰貴して来たので、何か之に代用せらるゝ他の廉價な原料はないかと當局者間に於ても目下研究中である。」とある。このように明治末期は原料価格と収得量の関係で粟や米の価格次第で原料を切り替えていたようであるが、大正初期にはほぼ米に置き換わったようである。

米に関しては、前項で考察したように1913年(大正2年)には、ほぼ粟から米に置き換わった。その経緯については、酒造税の適用が挙げられる。廃藩置県により沖縄県となり、明治初期のころこそ酒税は低く抑えられていたものの、1908年に本土並みの酒造税が課せられるようになると、価格が低くアルコール収得量のよい外国産米が原料の主流になっていく。この辺の事情について『沖縄県史』⁵⁹⁾巻14の沖縄見聞雑記(1888)に記述されており、「沖縄に出港税が課せられて増税になったので薩摩の酒屋が喜ぶ一方、鹿児島島の米屋が頭を抱えている」として「元来鹿児島島の米は概子之を沖縄に輸出して以つて泡盛を醸造するの資材に供することなりしが沖縄にては右出港税の一件よりして大いに泡盛の醸造高を減したるより米の需要に著しく減却を帰し終に鹿児島島の米屋の頭痛となるにいたれり」とあり鹿児島島産の米も泡盛醸造に使用していたことを述べている。『琉球泡盛に就いて』(1923)では原料米について「粉碎されたる外米、シャム白米、台湾米、本県産米、内地米等を使用する様になった。中で最も普通に用ひらるゝのはシャム米、ラングー米の碎米である。」とあり、『泡盛醸造視察記』⁶⁷⁾

(1926)によると「現今にては暹羅碎米を使用している」とあり、昭和の初期には経済性の観点からシャム碎米に収斂したようである。

また、副原料として『泡盛と焼酎』⁷³⁾(1960)では、砂糖もしくは黒糖が使用されると記述している。

5-7 もろみについて

現在、泡盛のもろみの造り方は全麴仕込みといい、麴に水と酵母を添加する手法で製造される。日本酒では、麴は蒸し米を消化するための酵素剤の意味合いが強いが、泡盛は蒸し米を用いず麴のみで発酵を行うため、麴は酵素剤であるとともに原料でもある。全麴仕込みは泡盛製造の特徴の一つであり、明治期からの文献も概ね全麴仕込みを記述している。しかしながら、『泡盛醸造調査』⁶⁶⁾では、日本酒と同様本仕込みとして、蒸し米0.1斗、麴米1.8斗、汲水1.9斗、種醪2合の仕込み割合が記述されており、掛け米が使用されている。また、『泡盛を見る』⁶⁹⁾では、二次仕込みは一軒のみで他は全麴仕込みであると記述している。

また、明治期から戦前までのもろみは現在よりも組み水歩合が少なく、『泡盛を見る』⁶⁹⁾(1935)では蒸米四斗五升からの出麴と11水、『泡盛醸造視察記』⁶⁷⁾

(1926)では一石八斗の麴に一石六升の汲み水、『琉球泡盛に就いて』(1924)は汲み水10~11水、『泡盛醪の比較的腐造の少なき原因に就いて』⁶⁸⁾(1913)では米一石八斗に汲水一石九斗八升、『沖縄土産泡盛の説』⁷⁶⁾(1887)では、蒸米四斗五升の麴を甕に入れ麴の上三寸まで水を入れるとある。1938年『泡盛の話』⁷⁷⁾で「麴九升、汲み水七斗八升を適当トス」であるが、これは麴9斗の誤記ではないだろうか。

5-8 泡盛の流通について

江戸期、泡盛は薩摩への献上品であり薩摩藩を通じて諸国へ流通した。前出の『隔莫記』⁴⁸⁾(1643年)には、金閣寺住職で後水尾天皇の従弟でもある鳳林承章のような京都貴族が名酒淡盛と呼び称えるほど泡盛は貴重であった。その後、薩摩の要望に応じて生産量も上がっていったであろう。そして、江戸後期には『江戸買物独案内』³⁵⁾(1824年)のように一般庶民の間でも流通するようになる。当然ながら、薩摩藩でも泡盛は消費され1898年成立の『薩摩見聞記』³⁵⁾では「泡盛、琉球より来る火酒の強き者」とあり「酒精最も強く多く之を飲みたる時煙草を吸へば口中火を呼ぶよし。また或時は酔いて蠟燭を取りたるに其火風に靡きて手に移り全身焦げて死せし者あり」と大げさな表現をしている。明治20年に出版された内務省文書『征西戦記稿附表』⁸³⁾の付録『軍団

糧食諸品受払代価概計表』には1877年の西南戦争で泡盛五瓶が1.5（円か）で購入されたことが記入されている。また、日清戦争で泡盛が台湾や朝鮮に送られている。『陸軍書類満密1323号』⁸³⁾(1894)では『二十七年戦役の残品たる焼酎泡盛』とあり、さらに『陸軍書類臨着1415号』⁸³⁾(1895)では「陸軍大臣西郷従道 参謀総長熾仁親王宛 今回の戦役中酒若くは泡盛以下9品を遠征団隊へ加給の件照会の趣承認」とある。1895年は日清戦争の終結した年であり遠征団隊とは朝鮮半島へ出兵した部隊の事であろう。

1910年（明治43年）外務省通商局長より『南清輸出本邦産泡盛販路に関する件』⁸³⁾として沖縄県知事に宛ての文書類がある。一連の文書では、泡盛の南清への輸出の可能性について検討しており広東省仙頭の領事館において、当地での取引相場や経費、風味その他品位品質に対する批評、商標、輸出手続きなどについてマーケットリサーチを行っている。この調査で泡盛輸出の見込みが出てきたことから、1912年にはホノルルおよび福建省でも同様の調査を行っている。之をうけて実際に泡盛が輸出されたかどうかは、資料がなく不明である。

5-9 古酒および仕次について

蒸留酒で、古い酒を尊ぶのは洋の東西を問わずおなじであるが、泡盛には古酒を仕込む仕次と呼ぶ独特の技法がある^{3), 12), 42)}。仕次とは、若い泡盛を古酒につぎ足して熟成させる沖縄の伝統技法で3~5個の甕を用意、古いものが減ったら次に古いものを順繰りに継ぎ足していく手法である。戦前は二百年もの長きにわたって継ぎ足された酒もあったとされる。

この古酒および仕次法であるが、意外なほど文献が少ない。古酒に関しては、新井白石の『南島誌』^{6), 21)}は蒸留して「七年の後用ふ」としており、『琉球新誌』³²⁾(1873)でも「蒸留して円長陶壺に密封し（中略）数年の後用ゆ」としている。しかし、琉球王朝側で古酒については記述しているのは、『琉球国由来記』²⁰⁾(1713)中の政府部署である銭御蔵の説明部分で「官爵位階職之事焼酎・同古酒」とあるのと、『琉球王国評定所文書』⁸¹⁾の第六巻年中各月日記（咸豊6年、1856年）に、「古酒老済 右来五日諏訪数馬様を始め御役リ衆大里王子より夜御嘶招請被致候付、入用御座候間所望可被下候」とあり、薩摩側の役人をもてなすために古酒を払い出した記録ぐらいである。仕次は大正期に文献が現れ『琉球泡盛に就いて』¹²⁾(1923年)、『泡盛醸造視察記』⁶⁷⁾(1926年)仕次の方法が紹介されている。また、1938年の『月間琉球』で最後の琉球国王の次男尚順が書いたエッセイ『古酒の話』で大正・明治期の仕次の様子が記され

ている。それ以外には、『混効験集』³⁷⁾(1711)で「もりつぎ、次酒の事。王府御双紙にて各盞にておやし、もり次はせん御酒よりと有」とあり仕次酒のようにも読める。しかし、『琉球古語辞典「混効験集の研究』』⁸⁵⁾で著者の池宮は、せんの意味を饌としており、せん御酒はお供えの酒であると解釈している。これ以外は、仕次に言及した文献は見当たらない。また、鹿児島では今年できた芋焼酎の新酒に前年の酒を継ぎ足すことを「しつぎ」と称している。「しつぎ」という呼称も沖縄口らしくない表現であり、薩摩の「しつぎ」と何らかの関連がありそうである。さらに、1636の開聞神社の古文書⁸⁶⁾には「此の神事に用いる酒は古来年々醸し次て絶えず。故に千年酒と唱える」とあり、仕次らしい表現がみられる。1909年5月12日の沖縄毎日新聞の広告で當山酒造の広告で「一、泡盛（新古）酒アリ」の記述がありこちらは泡盛の古酒を指すようにも思えるが、同時に「（新古）酒粕、水肥アリ」となっており蒸留粕の新古とは意味がよくわからない。いずれにしても、古酒という価値観や仕次という手法は意外と新しいものかもしれない。東恩納寛淳は『泡盛雑考』⁴²⁾で、古酒の成立過程は17世紀前半に琉球の名宰相である蔡温が酒造制限を敷いたことに由来しているとして「政治上の取締りから酒造高が減少したと云う事が酒を愛蔵するに至った直接の原因かと思はれる。この原因動機から出発して、後世古酒の為に古酒を育成するようになり、技能的にも発達したものであろう」と述べている。余談であるが、蔡温自体は酒造制限には反対で逆に重商主義者であった。実際に蔡温は酒税免税で商業の発達を促しており、『球陽』^{6), 37)}、⁸⁷⁾1721年の事項に「始めて首里・久米村・那覇・泊等の職人の税錢を免す。往昔の時より首里・久米村・那覇・泊等の人、恒に産業を為し其の市に出でて以って売買を為すもの男女老弱を論ぜず皆納税を致。是の年に至り居民日に増し多く、穀食日に増し貴く、以って日度し難し。況や女人多く其の業を為し、以って軫念に堪ふるをや。是に由りて其の出税を許免す。」とあり、さらに『独物語』^{37), 88)}では「御政道本法の儀は穀物沢山作りださせ候為に焼酎商売仕候儀は差免（中略）、弐拾年以前は少々の飢饉にも焼酎麵類豆腐作出し致商売候儀、折々禁制申付候に付、國中米粟稗麦豆都合五万石余地中に相籠り却て國中の存亡罷なり候得共、此段存付候人罷居不申候」として、政治の本道は穀物をたくさん作りださせる為に焼酎造りを免税していた。（中略）、二十年前以前は少々の飢饉でも焼酎・麵類・豆腐を作らせて商売をさせていた。（不作の）折々で（焼酎などを造る事を）禁止した為、米、稗、麦、豆、都合五万石あまりも収穫されずに、かえって損失になった。当時は誰もそれにつ

いて気づかなかった。」とあり、蔡温自身は酒造禁止を批判している。

5-10 まとめ

第五章では泡盛について考察した。泡盛は当初幕府や諸大名への献上品として非常に貴重なものであった。それが、江戸後期になると庶民にも手の届く範囲の酒になり、明治・大正期をとおして沖縄の主要な産物として成長していった。皮肉なことであるが、泡盛の品質や製造工程の高度化などその原動力は薩摩藩の要求であったと考えられる。現在、泡盛産業は再び冬の時代に突入しつつある。泡盛再発展の視点として過去に目をむけるのも一つの方法かもしれない。

第六章 芋酒

6-1 庶民の酒「芋酒」

泡盛は、薩摩藩への上納品として非常に重要な物品であった。こうした泡盛を頻繁に飲めるのは上流階級であったことは疑いない。また、その製造移出に関しては琉球王朝および薩摩藩の重要な管理下にあったことは前述した。醸造者は限定され、密造した場合は厳罰の処せられた。1894年の『沖縄県史』⁵⁹⁾ 第21巻資料編11旧慣調査資料、焼酎税では「旧藩中は本地方にて米、麦、粟を原料として醸造するは首里各村に限り許してきたるものにして製造人は古来継続せる者三十人あり之を本職と称し後更に二十人を増やして製造することを許可しこの株を計書するものを重職(かさみ)と称せり。此れ等の製造人は皆旧藩の御用酒造場の側ら営業を為し来たれるものにして焼酎職という。御用酒は藩庁錢蔵より原料を下附して醸造せしめたる」とあり、泡盛製造所は50軒に限られた。密造については、「(密造)する者は家財欠取にて流刑被仰付与中の者も之に準じ沙汰すべく云々」とあり、家財没収の上さらに流罪にされたからかなりの重罰である。

このように、泡盛は官製酒として厳しく管理された。一方、下級士族や庶民はどのような酒を嗜んでいたのだろうか。一つは、醸造酒としての神酒である。もう一つが、表題の芋酒である。芋酒とは、その名が示す通りサツマイモを主原料とした蒸留酒である。芋酒は『琉球泡盛に就いて』¹²⁾に記述された次のエピソードが良く表している。「琉球政府の役人奉行は相当の高位高官にある身乍ら、米焼酎たる泡盛を常用せず、芋酒は泡盛よりも美味なるとして、之を用ひてきた。当時の人は之を又珍しいものにして居た。故に彼等奉行連は絶えず、良質なる芋酒をさがし求めていた。而して、某なる村に芋酒の逸品醸造されんと聞けば、直ちにその村の長をして、

その逸品を上納するよう命じて飲用するを習慣としてきた。しかも、この上納命令を受けたる当人は勿論村全体も之を無上の光栄と心得誇ったと言う。芋酒が、その実質に於いて如何にいかにか上下に愛せられたかが分ん。」

このように、芋酒は庶民の酒であったから、文献類も逸話的で親しみやすいものが多い。例えば『読谷村史』⁸⁹⁾には、明治生まれの古老の明治32年の記憶として家を新築する際に大工に芋酒を振舞った話があり、「私達な一、此ぬ家ぐわー造いんりち、国吉から毎日、夕方ないね一、大工ぬ待遇すんり、昔ぬ芋酒(シムザキ)て一、焼酎、一升瓶んかい、かんし担(カタ)みてい歩っちえーぐとうよ一。(中略)、二人さーに、棒ぐわーんかい、かんし貫ちやーに一升瓶担(カタ)みていよ一、めーなちやぐとう、記憶んかい覚(ウビ)と一るば一よ一。」と思い出を語っている。また、『具志川市史』⁹⁰⁾巻一では明治25年生の女性からの採話で「首里酒は高くて買えなかったから、どの家でも芋酒をつくりよった。満産やに一びちなどのお祝いや正月にね。作り方は大豆や碗豆、麦などでこうじをつくり、それにシムニー。キビの汁、水を混ぜて二週間くらいおくとムルン(醪)が出来上がる。このムルンをシンメーナービに移し、そしてナービの中のムルンにクシチ(甑)をたてて火を燃やすとクシチーの官を通して芋酒が出てくるわけ。(中略)、この芋酒を造って売ると罰されよったから、自分の家で使う分だけ造ってよそには売らなかつた。でも友達同志(ママ)だと売ってわけよった」と語っている。

1908年から1911年には伊是名島に於ける芋酒に関する新聞記事類がある。1909年の『琉球新報』によると、泡盛の飲みすぎで島の経済が困窮しているのは酒を移入しているからだとして飲酒禁止の決議をしている。ところが、その内容をみると「伊是名島青年会は茲に見るところあり、昨年八月臨時評議会に於て「泡盛の飲用および酒類の贈物を一切禁止す。但し、芋酒を呑むはこの限りにあらず。」との決議をなし、全島民の承諾を得たる後、協議員夜間各戸を巡り泡盛飲用者を取締り、十数人の違背者を既定の処罰をなしたる結果、泡盛飲用者絶え、各戸とも従来より強度の芋酒を醸造し飲用するに至り申し候」と、泡盛の消費はなくなったが芋酒はかえってジャンジャン飲むようになってしまった。さらに、1910年の『沖縄毎日新聞』では豊漁を祈る祭祀で「琉球式の四拝が済むと酒宴が始まる(無論芋酒である)。」とあり、1911年の『琉球新報』では「青年会による泡盛取締も拘束時代より示範時代に移り申し候。苟も人民の福利を思い民力疲弊の現状を目撃せるの士は誰とて泡盛を口にしたる無く、毎年学校にて開かるゝ三大節、証書授与式等の公会に於ける、或いは各字に於ける青年会、同窓会

の宴会に於ける亦は四五人打集いての懇親会に於ける酒宴の如き、悉く芋酒を用い、一人の芳烈なる泡盛を持参することも無く候。時々来島の出張員が、那覇にては美酒佳肴に厭きたるの口を以て「ウン」酒は芋酒に限る、幾らでも持って来い、持って来いといふ調子。(後略)」とあり、伊是名島では全島民あげて芋酒に夢中になった様子うかがえる。

6-2 芋酒と泡盛

芋酒の初出は1839年の見積大工下向旅程日記で「芋焼酎壺沸二合御次はいし」とある。これは、伊是名牛助の『伊江島考察史』中の出典文書であり、原典は残念ながら沖縄戦で焼失したとのことである。確認できたのは、琉球在蕃で薩摩藩士の伊地知貞馨著が1877年に記した沖縄の歴史・地誌を記した『沖縄志』^{15), 37), 35), 32)}巻二で物産の部で「蕃薯酎、民間は盡く之を用ふ」とある。泡盛は、薩摩への献上品として管理されたが、芋酒は主に自家用であるためほとんど規制はなかった。1893年『沖縄県旧慣租税制度』^{35), 37), 59)}によると、「米若しくは粟を以てて製造スル焼酎は、前項の焼酎職にあらざれば之を製造スル能わずと雖も甘藷を以てて製造する所謂芋焼酎なるものは、何人も之を製造することを得るものにして、之に対しては別に課税セラレタルコトナシ。只

時に焼酎製造停止の場合に於いて共に停止せられたることあるのみとす。」として、泡盛の場合と異なり芋焼酎の製造に於いて特段の規制はなかったとしている。1897年の『沖縄県史』⁵⁹⁾巻21「沖縄県税制改正の急務なる理由」では、「芋を原料として醸造するものは広く営業の目的以てするも、全く無税たることなり(中略)、自家用料に付いて何等の制限なきことなり(中略)、芋を以てて醸造することは旧藩以来自由に許したるものにして近来人民の生計の程度進むに従い其醸造学も亦著しく増加するに至りたるは事実なり」とあり、販売に関しても規制がないことが述べられている。このような免許、課税の無制限は、1908年の酒造税の適用までつづいた。これは、芋酒がおもに自家用であり、醸造高も非常に少なかったためだと推察される。芋酒および泡盛の製造高を図1に示す。『沖縄県統計』⁹²⁾では芋焼酎の統計が1893年から取られるが1900年までの七年間は統計の数値が一貫しないためこの間の数値は採用しなかった。

廃藩置県以後、沖縄では本土とは異なる税制がひかれた⁷⁶⁾。酒に関しては、旧藩時代の慣習が引き継がれ、焼酎税という免許税のみが課せられた。これは、製造高にかかわらず米粟を原料として用いる酒造所は二円、黍を用いる酒造所は三銭八厘を支払うのみであった。そのため、沖縄県における酒造高は1886年の2533石から翌

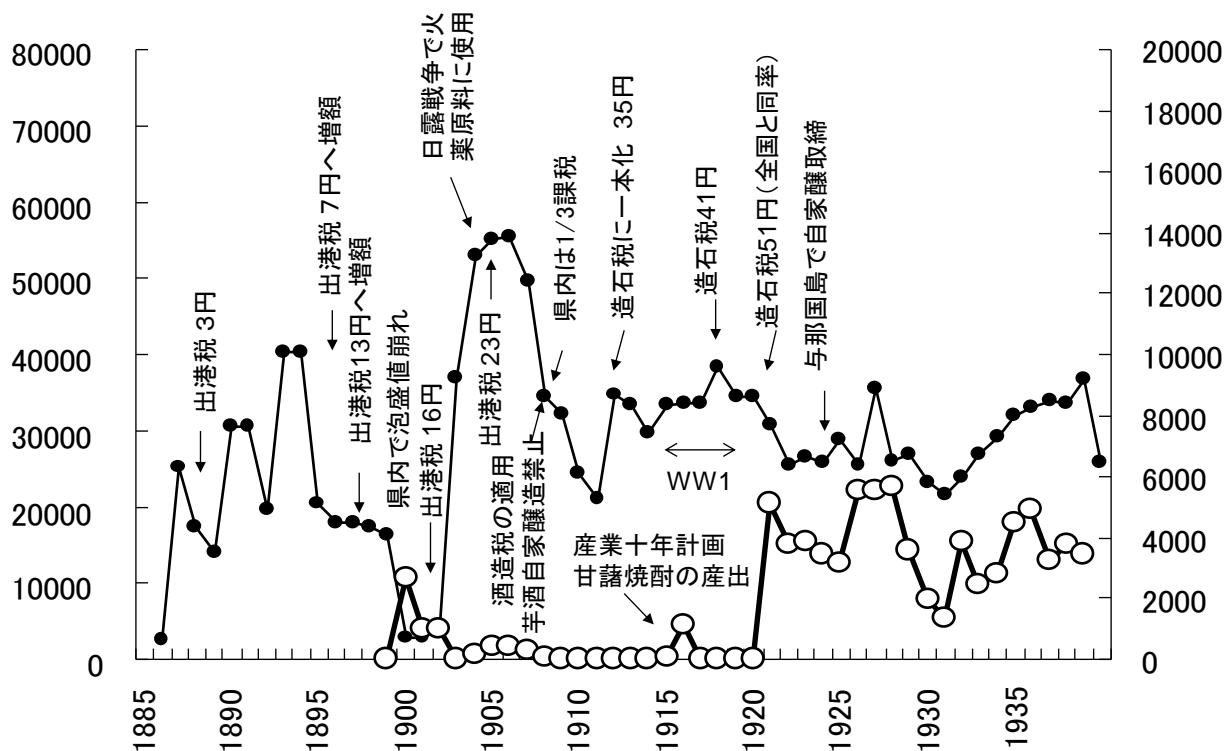


図1 泡盛および芋酒の製造高

●：泡盛製造高（石、左目盛り）、○：芋酒製造高（石、右目盛り）

年の1887年には2,5192石と10倍の伸びを見せた。しかし、他県とくに鹿児島との税制の差が問題となり、1896年には他県に移出する際の税金として3円の出港税が課せられるようになった。それでも他県と比較すると非常に安い値段であったため、泡盛は順調に製造高および移出高が伸びていく。しかし、この出港税は1896年に7円、1898年には13円と1901年には16円と大幅に引き上げられた。1908年に酒造税が適用されると泡盛の製造量はさらに低下していく。さらに、1912年に出港税が廃止となり、造石税に一本化されると税額は泡盛一国当たり35円と大幅増額となった。ただし、この時は、県内向け泡盛の造石税は1/3であった。さらに、1918年に41円と増税、1920年には51円へ増税となるとともに、県内向け泡盛の減免措置もなくなり泡盛業者は苦しい時代を迎えることになる。このように税制と泡盛価格および製造量は連動しており、その影響を芋酒も受けることになる。例えば、出港税が7円から13円に増税された1901年の『琉球新報』(明34.12.15)には、「此れ迄芋と云えば第一に同間切を以って指を屈する位の処にて、尤も同所の芋酒も名産と呼ばれし程なりしが、本年は暴風后非常に損害を蒙り、目下芋一斤の相場九厘迄騰貴し、迺も芋酒などは来年頃にならざれば醸造すること能わざるが、併し今日通り泡盛の下落し居れば芋酒は醸造するに及ばざるべし。」とあり、出港税の増額で県外向けの泡盛の移出が停滞し、県内に安い泡盛があふれたので芋酒はわざわざ造らないという記事が載っている。また、1915年の『沖縄毎日新聞』(T4.6.12)には県内向け泡盛の課税が安いことに触れ「県内にて製造して県内にて消費する酒には他県の三分の一しか課税せられざるが故に県の経済上より見ても亦本県の多くの好酒家が安い酒で酔欲を満足せしめる点より言ふても実に有難きことなり然れ共当業者の立場より考ふるときは寧ろ他県同様に税金全部を賦課され出港税を免除されて県外輸出の盛んなるを望む」と述べている。芋酒は、泡盛製製造が急減したのをうけて、2,000石ほど製造される。しかしながら、その後暫時減少し1920年頃まで統計上は殆ど生産されていない。しかしながら、自家用としてはかなり醸造されていたようで、1906年の『琉球新報』(M39.10.3)には「国頭、大宜味、久志、金武、恩納の大部分は大抵首里那覇の酒屋より輸入するのみならず自作の芋酒をもって需要を充たせるものすくなかざるより」とある。また、造石税の施行された1908年9月23日の『琉球新報』の記事「田舎巡り」では、「芋焼酎の醸造禁止、密造取締の為農家自家用の芋焼酎醸造は本月初旬より堅く禁せられしより代価も随って騰貴せり」とあり芋酒が自家用といたつとも流通していたことが分かる。

1913年の『沖縄毎日新聞』(T2.12.26)には、「伊平屋村は煙草、食塩は自家用醸製を許されている。芋酒も各戸醸造しているが、泡盛の輸入も多いようである」とあり造石税による芋酒の取り締まりは、まだ伊平屋島には及んでいない。また、前述した伊平屋村の泡盛の飲用に替えて芋酒を呑もうというキャンペーンもこの時期のものである。

沖縄は、平野が少なく台風の常襲地域であるため米作には向かない地域である。そのため、泡盛原料米も海外からの輸入となり割高となる。また、輸入米の価格も年代と共に上がっていったよう泡盛製造所の経営は厳しかったようである。そのため、沖縄県では甘藷焼酎の製造を検討する。1915年の『沖縄毎日新聞』(T4.7.2)には「県当局は産業十年計画に於いて、畜産の増加、甘藷焼酎の産出を期しつつあるがゆえに、之と相照応して甘藷の改良増収を必要とするは勿論、寧ろ甘藷問題の解決を以て其先決問題とせざる可らず。」と甘藷焼酎増産を検討している。またこの時期以降、国内産米も高騰しいわゆる米騒動が起こる。国内産米の価格であるが、米の価格と芋酒の生産量をみると、図2のとおり米の価格と芋酒の生産はある程度連動している様子がうかがえる。

第二次世界大戦直前の年『沖縄県史料』³¹⁾知事事務引き継ぎ書(1943)では、「甘藷は昭和十三年以来工業原料として年々之が供出数量は倍化の情勢にあり(中略)、其の供出の内訳を示せば次の如く、酒精用1,011,560貫、澱粉用878,135貫、食用1,439,300貫、酒用582,460貫、(後略)」とあり、工業用原料の酒精として芋焼酎まで用いられていたことが分かる。

6-3 製造法

泡盛は、いわゆる官製酒であり製造法はルールに則って製造された。そのため、製造法のバリエーションはそ

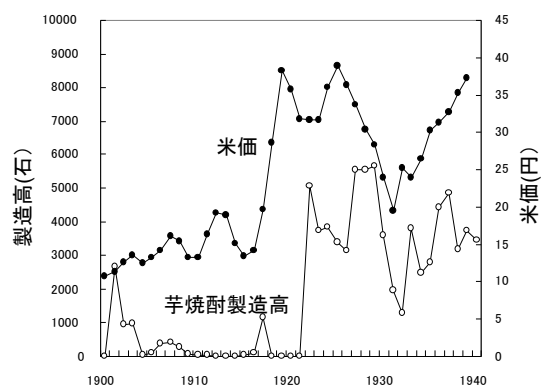


図2 米価と芋酒の製造量の関係

れほど多くない。一方、芋酒は一般庶民の酒であり、味噌などと同様、一家の主婦が自家用に作る酒であった。そのため、様々なバリエーションがあったはずであるが、逆に文献には残っていない。今回、様々な資料を当たったが製造法に関する文献は5例ほどしかなかった。以下に4例を紹介する。何れも、麴には粟、麦、豌豆などの雑穀を用いている。さらに、4例中3例は甘蔗汁や黒糖を加えており、芋焼酎と黒糖焼酎の中間的な製造法である。注目に値する製造法として、『琉球泡盛に就いて』¹²⁾に記されている餅麴と固体発酵という中国式の醸造法がある。この技法については、第五章の「中国酒系列技術と日本系列技術」で詳しく検討したので、ここでは割愛する。さらに、『琉球新報』「本県の酒類」(明治37,10.11)では国頭郡羽地間切での製造方法で、米麴で一次醪をたてたのち、蒸煮芋を添加する二次仕込み法が記されている。これは、現在の芋焼酎の製造法と全く同じである。二次仕込み法⁹³⁾は、1914年(大正3年)に鹿児島で開発され1940年頃に全国に広まった¹⁰⁷⁾とされており、鹿児島で開発される以前に沖縄で二次仕込み法が行われていたことになる。黒麴も同時期に鹿児島の醸造界に普及されていることから、二次仕込み法も黒麴と共に沖縄から技術移入されたと考えられるのがちすぎであらうか。

本県の酒類(『琉球新報』、明治37,10.11)

<前略>

是より本県下における焼酎醸造の方法に就き、少しく卑見を述べんとす。

先般来、各地に於ける焼酎醸造を視察するに、一般に各地とも自家飲料用として醸造するに過ぎずして、其醸石高も少なく製法も不完全なれば、今少しく注意ありたきものなり。然(さ)すれば一事業として営利的に醸造することを得、従って産額も増加する事容易なるべし。

各地とも原料は小米、麦、粳穀、豌豆(えんどう)豆、蚕(そら)豆、黍、小豆等を麴の原料とし、甘蔗、芋粕、甘蔗、黒砂糖(中には製糖器具の洗滌水を使用するものあり)等を仕込、発酵せしめ蒸溜す。而して、其製麴する麴室の如き設備なきを一般とす。又、発酵中、醪(注・ろう、にごりぎけ、どぶろく)の攪拌其他諸種の注意をなすことなく天然の成熟を待つあるのみ。

而して、其蒸留方法としては、古式の蒸留器、即ち、首里区に於て使用せるのカプト式釜を用い、其蒸留方法も亦拙くして流出し来る。焼酎は余の実見にあれば、撰氏七十度の者もあり、故に其垂歩合の如きも至りて少量なり。

此等は大に改良す可き者なりとす。而して、其仕込み

方法は麴と甘蔗を密和し一週間位其儘と為す。後ち甘蔗汁又は砂糖及び水を混和するもの多く、又た、麴、甘蔗及甘蔗汁(汁の代わりに砂糖を用ふるときは水は汁と同量)を同時に加へ発酵せしむる者と、甘蔗汁及砂糖を用いずして水のみとする者等にして、国頭郡羽地間切に行はるる方法は、首里区に於て普通行はるる如く小米麴を水に浸し、其醪酵するに至りて初めて甘蔗又は甘蔗汁を加へ発酵せしむ。されば、其醪の取扱は、他地方は皆攪拌する方法を知らず、独り国頭郡名護間切に於て行ふ所の方法を以て第一とす(比較的)。即ち、醪の状態に注意し右の如く時々攪拌する方法なりとす。

今、其一例として一釜分量の割合を示さん(具志川間切のもの)麴三桝、甘蔗四十斤(各地共大同小異にして三十斤より四十斤を普通とす)、甘蔗汁一斗(砂糖ならば二斤乃至十斤位に水二斗混入す)にして、其焼酎垂歩合は五桝乃至八桝位にして酒精分の分量は十四ないし三十度位なり。

各地の垂歩合の分析の結果より算出するに、甘蔗より生成すべき主成分位を消失する割合にして、単に砂糖汁のみより焼酎を得たこととなり居り。是れ然るべき理由あり、彼の小豆、蚕豆及び豌豆の如きは腐敗し易き物質を多く含有するに由るものして、殊に玉城間切にては蚕豆のみを麴の原料として使用すれども其結果宜しからず。

芋酒『具志川市史』⁷⁴⁾

首里酒は高く買えなかったから、どの家でも芋酒をつくりよった。満産やに一びちなどのお祝いや正月にね。作り方は大豆や碗豆、麦などでこうじをつくり、それにシムニー。キビの汁、水を混ぜて二週間くらいおくとムルンが出来上がる。このムルンをシンメーナービに移し、そしてな一びの中のムルンにクシチをたてて火を燃やすとクシチーの官を通して芋酒が出てくるわけ。最初にでてくるのをハナ酒というが、強くてね、マッチの火を近づけると燃えよったよ。だからコップ一杯で酔っぱらったよ。

芋酒をつくる時は、蒸気が逃げないようにクシチーのまわりを芋でおおいをよった。クシチーは高いからお金持ちの家だけであって、一つの村に一つ位しかなかった。栄野比ではストウ(村頭)の家であって、そこから借りて使いよった。

この芋酒を造って売ると罰されよったから、自分の家で使う分だけ造ってよそには売らなかった。でも友達同士だと売ってわけよった。

(栄野比生まれ、明治二十八年生)

『沖縄県史』沖縄県旧慣行調査 諸港津巡視 自家醸造

の概略 (1894年)

芋五十斤を蒸し之に米又は粟麴三升程を容れ之を搗き混ぜ暖気漸く去るを待つて壺中に密封すること七八日間にして発酵す。この時甘蔗の絞り汁若しくは砂糖の溶解水凡そ二三升と水一斗程を混入して蒸留するという。之方法により焼酎凡そ一斗を得ると云えり。而して蒸留器の如きは数戸共同して一個を備ふるか如く毎村何れも七八個を所持するという。亦盛んなりと云うべし

『琉球泡盛に就いて』¹²⁾

同著における芋酒製造法のスキームを図3に示す。

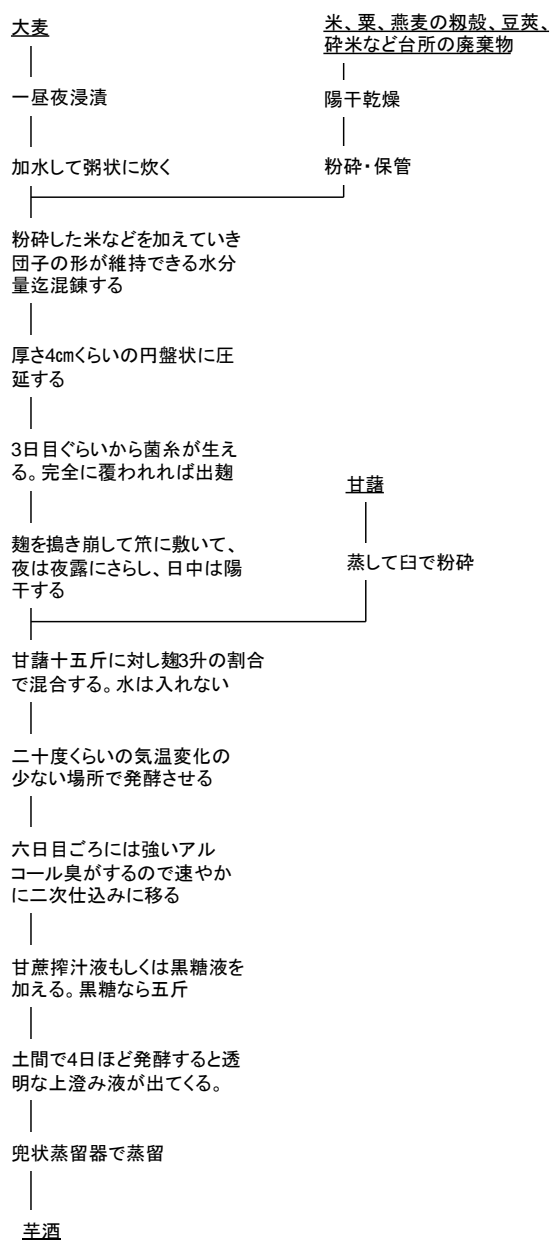


図3 芋酒製造スキーム

6-4 芋酒の起源

酒はその土地の風土、歴史に大きく左右される。沖縄、鹿児島ともに台風来襲地帯であり水に乏しく米作りには適さない土地である。また、せっかく実った米も年貢として大半が持っていかれる。そのため、両地域ともに食料の確保には苦勞してきた地域である。そこへ、ルソン、中国、琉球、薩摩の順にサツマイモがもたらされ重要な食料となった。食料に余裕ができると、嗜好品としての酒の需要が増大する。そうすると、サツマイモを原料とした酒が醸されるのは自然な流れであろう。薩摩に芋焼酎の記録が現れるのは『西遊記』¹⁵⁾ (1795) であり「琉球芋も酒に造る、味甚だ美なり、その外、民家にては黍、粟、稗の類も皆焼酒に造るよりなり」や「元来薩摩には四種の飲物あり、酒 色赤く味甘く味酩の如きもの、焼酎 他国の焼酎より少々弱きもの、泡盛 琉球より来る火酒の弱きもの、上酒、普通の清酒 上方よりくるもの」との記載がある。薩摩ではサツマイモの酒を作るのに、「色赤く味甘く味酩の如き酒 (灰持酒)」の日本酒系の技術でもろみが作られ、「黍、粟、稗の類も皆焼酒に造る」技術で蒸留されたのであろう。江戸から明治中期までの芋焼酎の仕込みは、米麴、水、サツマイモを同時に仕込むドンブリ仕込みや、清酒式二段仕込みであることが知られている。

一方、沖縄の芋酒の場合はどうであろう。芋酒の起源に関しては、中国系技術の影響が認められることから、中国から直接もたらされたか、泡盛が日本式の製法に代わる前の中国式技術を受け継いで独自発生したと推察される。そこで、中国のサツマイモ酒について見てみると、明代の曆数学者・徐光啓によってまとめられた農書である『農政全書』^{6), 27, 35)} 卷27 (1639) の甘薯甘蔗の項で「可以釀酒」と記しており、「造酒法」酒を造る方法で「諸根不拘多少、寸截斷、曬晾半乾、上甑炊熟、取出揉爛、入甑中、用酒藥研細搜和按實、中間作小坎、候漿到看老嫩如法下水、用絹袋濾過、或生或煮熟任用、其入缸寒 暖酒藥、分兩下水升斗、或用麴藥或加藥物、悉與米酒同法。」と醸造酒の方法を紹介している。即ち「サツマイモ根塊の大小に拘らず、3寸位に裁断する。半乾きになる迄乾燥させて甑で蒸煮する。甑に入れ薬酒用の薬研で細かく押しつぶす。老嫩ぐらいの漿加減になる様に水を入れながらろ過する。(濾した澱粉) は生でも煮てもよい。醪は寒いときは温める。適当な量の水を入れ、麴や穀芽および薬草などを入れて、米酒と同様に酒に造る。」と述べている。さらに、もし焼酒にするならと続けて「若造焼酒、即用諸酒入鍋、蓋以鍋兜蒸熬煮滴槽成頭子焼酒、或用諸糟、造成常用焼酒」と記述している。すなわち「若し焼酒に造るときは、諸酒を用いる。鍋で

兜のように蓋(縁があり底の丸い鍋)に蓋をして蒸煮すると焼酒になる。また、醪粕を用いてもよい。通常の焼酒のように作る。また、廣東新語^{6), 27), 35), 47)}(1678)巻14食語の項では火酒の項で「番蕉焼, 尤為酒之賤品」とあり、「芋焼酎は、酒の中でも最も安酒だ」と言っている。『廣羣芳譜』^{6), 35)}巻16甘藷の項では「酒にするなら」として「造酒。藷根不拘多少, 寸截斷, 曬半乾, 甌炊熟, 取出揉爛, 入甌中。用酒藥研細, 搜和按實, 中作小坎, 候漿到看老嫩, 如法下水, 用絹袋濾過, 或生或煮熟任用。其入甌寒暖, 酒藥分兩, 下水升斗, 或用麴藥, 或加藥物, 悉與米酒同法。若造燒酒, 即用藷酒入鍋, 如法滴槽成頭子燒酒, 或用藷槽造常用燒酒, 亦與酒槽造燒酒同」の記述がある。

1683年に来琉した冊封正使の汪楫はサツマイモ好きであったようで、『使琉球雜録』³³⁾に琉球側からの饗応にサツマイモが含まれていないので、外に頻繁にサツマイモを買いにやらせていると書き残している。また、同書中で福建の産物や風土を記した『閩小紀』^{6), 27)}

(1640年頃)中の「朱薯頌」中の「可以粉, 可以為酒(粉にしてもよし、酒にしてもよし)」というフレーズを紹介している。『格致鏡原』^{6), 27), 35), 47)}(1735)100巻では、サツマイモの十二の有用性について述べており、その七番目が「也可釀酒」と記している。清代の南越筆記(李調元1802年没)では、「根可釀酒」と記し、嘉庆郴州总志(1817)にも紅薯の項目に「可以釀酒」とあり、『臺灣通志』⁶⁾物産/五穀類/黍之屬(1895年)で地瓜の説明で、「生熟皆可食, 亦可釀酒」とあり、「生でも煮ても食べることができる。また、酒に醸すのも可能である。」とある。また、『澎湖紀略』^{6), 27)}巻之七(1769)では「以薯釀酒, 名曰地瓜燒。人家有宴客, 俱樂部飲此」とある。

中華科技史學會學刊第20期⁹⁴⁾によると、1618年成立の『甘薯疏中』に『農政全書』^{6), 27), 35)}とほぼ同様な記述がされているようである。さらに、民代成立の宜章县志著、『食貨志』に「说紅薯酒“性酷烈, 不中飲”」とあるようであるが、これらの原典に当たることが出来ず、芋焼酎の起源で確認できたのは『農政全書』^{6), 27), 35)}の1639年が最古である。時代は下って、1912年の福建省副領事から外務大臣に宛てた「沖縄県産泡盛販路調査報告書の件」⁸³⁾という公文書がある。そこには、福州で売られている酒に「寧波燒酒、福州燒酒」とならんで「茹燒酒(芋ヨリ製ス)、桔燒酒(蜜柑ヨリ製ス)」とあり、福建省でも芋焼酎が飲用されていたことが分かる。余談になるが、蜜柑から作った桔燒酒とはいかなるものだろうか。柑橘類にはリモネンという酵母の増殖を抑制する成分が含まれるため、発酵原料には向かない。リモネ

ン少ない品種の蜜柑で製造したのか、リモネン耐性酵母を使用したのか、またはリモネンを除去する前処理法があったのか実に興味深い所である。

6-5 まとめ

第六章では、芋酒について考察した。芋酒は、主に自家醸造用であったため、様々な身近で雑多な材料を用いて醸造していた。奄美大島の風俗を描写した名越左源太著1842年成立の『南島雜話』¹⁰³⁾には、椎の実、蘇鉄の実、木苺、南瓜などの原料を用いて焼酎を製造することが記されている。元来、庶民の酒はこうしたものであるであろう。

一方、驚くべきは芋酒醸造に於いて、中国の醸造技術の影響が認められることである。麴では、原料を加熱せず大麦粥で捏ね上げ餅状にして製麴している。さらに、醪は加水せず固体発酵を行っている。これは、明らかに中国の醸造技術が琉球に存在したことを示している。泡盛も以前は中国式の醸造技術で製造していた可能性があり、琉球の醸造技術の変遷が伺える資料であり非常に興味深い。また、現代の芋焼酎の製造法である二次仕込みを羽地間切で行っており、琉球・薩摩間の酒の技術交流を考えるうえで興味深い。

第七章 太平酒、密林酒

太平酒および密林酒ともに、味醂(みりん)の範疇に分類される酒である。味醂は今日では調味料の扱いであるが、僅か数十年前までは酒精飲料としても取り扱われていた^{95), 96)}。味醂は、蒸留酒に麴をくわえ麴の糖分やアミノ酸を溶出させたものであり、酒税法上はリキュールなどと同じ混成酒に分類される。つまり、焼酎がなければ味醂は造れないので文献に現れるのも18世紀となってからである。1756年の冊封使周煌の記録である『琉球国志略』^{6), 36)}巻十四に「紅酒, 太平山出者, 名太平酒; 八重山出者, 名密林酒」とあり、「紅酒は太平山(宮古島)より出づ、名付けて太平酒といい、八重山より出を密林酒となづく」と記述している。また、1764年の『琉球入学見聞録』^{37), 47)}巻二にも「太平山出紅酒名太平酒、八重山出者名密林酒」と同様な記述がある。日本側の記録では1896年の『沖縄風俗図絵』^{32), 35), 37)}に「琉球国の属島太平山より出るを「だひんしう(太平酒)」といふ。紅酒なり。いろ朱のごとくして清し、之を神前にたてまつる、八重山より出るものを「みりんしう(密林酒)」といふ、(中略)、薩州にて砂糖あわりというものは是なり」とあり、さらに「あかきんぼうは紅酒にてあかき酒の事太平山にてつくる酒」と紹介している。赤い酒の由来であるが、太平酒および密林酒を長期



写真5 白酎(左)と密林酒(右)

間おくと、麴の糖分とアミノ酸類が結合し褐色のメラノイジンが生じ、写真5に示す通り赤褐色の色調を呈する。この色合いから、紅酒とよばれるようになったのであろう。1894年の『沖縄県史』巻21 船税乃焼酎税書類では、先島の焼酎製造として「両先島に於いて製造スル焼酎は（或人曰く宮古島製造の焼酎を味酎と云い八重山製造を白酒（パーチュウ）と云うと）共に無税にしてその島内に於いては互いに売買し得るも沖縄本島へは只藩王その他へ進献するものの外輸入するを得ず」とある。1825年来琉した George Peard の『To the Pacific and Arctic with Beechey』⁴³⁾には「The entertainment commenced with smoking, and the introduction of two kind of liquor, one is a sort of Arrack, the other a deleterious bitter sweet sprit.」とあり、bitter sweet sprit.とはこれら味酎のことではないかと推察される。また、『沖縄県史料』³¹⁾「首里王府仕置 8」の「巫人來着ニ付日記」では正月八日に、ペリー一向に白酒一桶が送られているが、ペリー側の記録⁹⁷⁾には確認できなかった。また、面白い所では清朝期の小説『鏡花縁』^{6), 27)} (1818) の第九十六回「秉忠誠部下起雄兵施邪術關前擺毒陣」で「琉球白酎酒 琉球蜜林酎酒」が記述されていることである。琉球白酎酒は泡盛であろうか。琉球蜜林酎酒は密林酒のことであり、中国にも輸出されたのかどうか気になる所である。

製造方法

『沖縄土産泡盛の説』⁷¹⁾ (1887) に八重山で生産される白酒と、宮古島で製造される味酎の製造法が記載されている。名称は異なっているが、密林酒および太平酒と

みて間違いないであろう。以下口語訳して引用する。

白酎醸造の概略

大麦五合を一昼夜水に浸し、芭蕉の葉を敷いた竹籠にいれ、その上にまた芭蕉葉で覆い、七日間毎日一度水を撒く。芽が出たときに取り出して、五六日間乾燥して臼に入れて粉碎して麦粉五合を得る。また、精白糯（もちごめ）五合を一時間ほど水に浸しおいて良く洗い、一日間日光にさらした後、粉碎して、五六日間箱に入れ、蓼（たで）三十斤をとって臼にいれ突き砕き、その汁を絞りとり、これに前の麦粉、糯粉に二品を投じ、捏ね合わせて八寸廻くらいの団子とする。箱の内に竹皮を敷いて、上に並列し、また竹皮で覆って六七日間放置すると白麴となる。取り出して塊がないように手で良く揉んで分離する。さらに、煮三日感乾燥し、夜露を避ける。この麴一合に糯一升の割合、すなわち精白糯一斗を蒸して、この麴粉と混ぜ合わせ壺に入れて泡盛一斗五升を注入してのち、芭蕉の葉を焙ったもので壺口を覆って、六七十日間を経れば醸造が全て終わる。このとき、口を開き竹簍（すのこ）を差し入れて徐々に汲み取ると、九升五合の白酎が得られる。

味酎醸造の概略

精白糯麴一斗五升を壺に入れて、これに泡盛一斗五升を混和する。日数おおよそ七十日間放置したのちに、压榨しておおよそ八升の味酎が得られる。また、その残渣に泡盛五六升を加えて二十日ほど経てから、前の様に搾取する。これを二番味酎という。この残渣に天文冬（ナングククサスギカズラ(の根)のことか)またはウリ類を漬けると非常に良い。

ここで、特に注目されるのが白酎醸造において餅麴に仕立てる事、麦芽をつくる事、さらに蓼の使用である。餅麴については前述したので省略する。麦芽はビールやウイスキーで、糖化酵素の供給源として使用されることから、西洋式醸造法だと思われがちであるが、中国でも麴（ゲツ）の字をあてた穀芽の酒造法があった。『天工開物』^{6), 27)} 曲蘖第十七に酒母には「凡醸酒，必資麴蘖成信。無麴，即佳米珍黍，空造不成。古來麴造酒，蘖造醴，後世厭醴味薄，遂至失傳，則並蘖法亦亡若作酒醴之資曲蘖也」とあり、「酒を醸すのには必ず麴蘖を用いる。麴がなければ佳米珍黍があっても酒にはならない。古來、麴で酒を造り蘖で醴を造る。後世に醴の味薄いのを厭って遂に製造法が途絶えてしまった。并せて蘖法までも亡んでしまった」と記述している。また、『南方草木状』^{35), 47), 6), 27)} 卷上には「草麴、南海多美酒，不用麴蘖，但杵米粉，雜以眾草葉，治葛汁滲漉之。大如卵，置蓬蒿中，

蔭蔽之、経月而成」とあり、「南海には美酒が多い。これらは麴蘖を用いない。草麴を用いる。それは米を臼で搗いて粉にして草葉を多くいれ、葛汁米の研ぎ汁を加え、卵大に成形する。ヨモギの中に置いて陰干し数カ月で完成する。」としている。また、『本草綱目』^{6), 35), 40), 41)} 穀之四では「造面曲法：三伏時、用白面五斤、緑豆五升、以蓼汁煮爛（後略）」とあり、「麦麴を作る方法、三伏（夏の暑い時期）の時に、白麦五斤と緑豆五升を蓼汁で煮る」として蓼汁を用いている。また、紹興酒でも酒薬という酵母の種を兼ねた麴をもちいるが、これもヤナギ蓼をくわえて作成する。

まとめ

以上考察したように、中世琉球から近世沖縄では様々な酒が嗜まれてきた。また、酒造技術についても中国、日本、東南アジア各地の影響が認められる。本調査により、琉球・沖縄の酒文化に関する重層性、多様性が明らかとなった。特に、従来泡盛の視点から語られてきた史資料について再考の余地が出てきたことは重要であろう。今後、様々な視点から琉球・沖縄の酒が語られていくであろうが、本稿がその一助となれば幸いである。

謝辞

本稿を執筆するにあたり、終始適切なお助言をいただきました沖縄県立博物館美術館、主任学芸員、萩尾俊章氏に感謝の意を表します。

参考文献

- 1)泡盛の文化誌、萩尾俊章(2008)、(旬)ボーダーインク
- 2)泡盛の考古学、小田静夫(2000)、勉誠出版(株)
- 3)新酒古酒、坂口謹一郎(1978)、講談社文庫
- 4)泡盛読本、まぶい組(1987)、沖縄出版
- 5)泡盛はおいしい、富永麻子、岩波書店(2002)
- 6)基文庫-自由的図書館、
<https://zh.wikisource.org/wiki/Wikisource:%E9%A6%96%E9%A1%B5>
- 7)椰子酒の科学、濱屋悦次(2000)、批評社
- 8)朝鮮王朝実録琉球史料集成、池谷望子・内田晶子・高瀬恭子編(2005)、榕樹書店
- 9)重編使琉球録、郭汝霖、原田禹雄訳(2000)、榕樹書店
- 10)使琉球録、原田禹雄訳(2011)、榕樹書店
- 11)沖縄一千年史、眞境名安興(1923)、琉球新報社
- 12)調査研究琉球泡盛に就いて（復刻版）、田中愛穂、永田社
- 13)沖縄県立図書館蔵
- 14)歴代宝案校訂本、沖縄県教育委員会刊行(2017)
- 15)古典籍総合データベース
<http://www.wul.waseda.ac.jp/kotenseki/>
- 16)使琉球録、陳侃、原田禹雄訳(1995)、榕樹書店
- 17)中山伝信録、原田禹雄訳(1999)、榕樹書店
- 18)使琉球記、李鼎元、徐保光、原田禹雄訳(2007)、榕樹書店
- 19)使琉球録、夏子陽、原田禹雄訳(2001)、榕樹書店
- 20)定本 琉球国由来記、外間守善、波照間永吉(1997)、角川書店
- 21)南島志、新井白石著、原田禹雄訳(1996)、榕樹書店。訳で原田は泡盛の製造法について「水を入れ」と原文とは違う訳を行っている。
- 22)沖縄の神酒、平敷令治、沖縄国際大学文学部紀要(1973) 1(1): 38-51
- 23)沖縄における神酒と泡盛の諸相、萩尾俊章、沖縄県立博物館紀要 18(1992)
- 24)琉球地域の伝統飲料「ミキ（神酒）」の発酵に関わる微生物の特性、常盤他、沖縄県工業技術センター研究報告第12号(2009)
- 25) ハチミツ酒について、寺本祐司、日本醸造協会誌 Vol.96 (2001)
- 26)『北山酒経』の造酒法について、中村喬、東洋史研究 (1991)、50(3): 401-429
- 27)中国哲学書電子化計画、<https://ctext.org/zh>
- 28)江戸の酒、吉田元(2016)、岩波書店
- 29)那覇市史、「異人返答心得、資料篇 第1巻 12 近世資料補遺・雑纂(2004)」、「琉球薩摩往復文書案資料篇 第1巻 2 薩琉関係文書(1970)」、「琉球館文書、資料篇 第1巻 2 薩琉関係文書(1970)」、「沖縄視察談、資料篇 第2巻下(1967)」、那覇市史編集委員会
- 30)黄酒生产工艺与技术、何伏娟、林秀芳、童忠东 编(2017)、化学技術出版社
- 31)沖縄県史料、「巫人来着ニ付日記、巻8、首里王府仕置」、「昭和18年知事事務引継書類、近代1、(1978年)」、沖縄県立図書館史料編集室、沖縄県教育委員会
- 32)沖縄県立図書館貴重史料デジタル書庫、
<http://archive.library.pref.okinawa.jp/>
- 33)冊封琉球使録、汪楫、原田禹雄訳(1997)、榕樹書店
- 34)説文解字、姜軍主編、汕頭大学出版社(2014)
- 35)国会図書館デジタルコレクション、<http://dl.ndl.go.jp/>
- 36)琉球国志略、周煌、原田禹雄訳(2003)、榕樹書店
- 37)琉球・沖縄関係貴重史料デジタルアーカイブス、
<http://manwe.lib.u-ryukyuu.ac.jp/d-archive/s/>
- 38)琉球国食療書『御膳本草』、横山学、生活文化研究所年報第1輯、ノートルダム清心女子大学生活文化研究所(1987)

- 39)城辺町史、第1巻資料編(1985)、城辺町史編纂委員会編、城辺町
- 40)HathiTrust's digital library、<https://www.hathitrust.org/>
- 41)国文学研究資料館、<https://www.nijl.ac.jp>
- 42)泡盛雑考、東恩納寛淳全集(1979)、第一書房
- 43)To the Pacific and Arctic with Beechey; the journal of Lieutenant George Peard of H.M.S. Blossom, 1825-1828. Edited by Barry M. Gough (1973), Hakluyt Society at the University Press
- 44)徳川実記、経済雑誌社(1904)
- 45)史籍雑纂、第二、国書刊行会 編、国書刊行会
- 46)大日本古記録 梅津政景日記、東京大学史料編纂所編(1953)、岩波書店
- 47)古典籍総合データベース、
<http://www.wul.waseda.ac.jp/kotenseki/index.html>
- 48)隔莫記(2006)、思文閣出版
- 49)石垣市史叢書7、翁長親方八重山島規模帳(1994)、石垣市総務部市史編集室
- 50)移居記、新薩藩叢書、第2巻(1971)、歴史図書社
- 51)那覇市史、第1巻2 薩琉関係文書、御当国御高並諸上納里記
- 52)喜安日記「進物食籠五箇、芭蕉布、焼酎三壺」国立国会図書館デジタルコレクション、<http://dl.ndl.go.jp/>
- 53)徳川実記、駿府記慶長19年7月12日、寛永11年7月9日、正保2年九月十日、慶安2年九月1日、公議日記承応二年九月28日、御側日記寛文11年7月28日、国文学研究資料館、<https://www.nijl.ac.jp/>国文学研究資料館、<https://www.nijl.ac.jp/TA>
- 54)鹿児島県史巻2四編(1617):p679
- 55)薩摩旧記雑録後編4、p841~819、鹿児島県歴史資料センター黎明館
- 56)従琉球渡唐之進貢船積荷之覚、鹿児島県史巻2四編
- 57)通航一覧、慶安二年九月朔日、承應三甲午年十月廿三日
- 58)明良洪範、真田増誉(1912)、国書刊行会
- 59)沖縄県史、「旧慣調査資料、第21巻資料編11(1989)」、「沖縄見聞雑記、巻14(1965)」、沖縄県立図書館史料編集室編、琉球政府
- 60)琉球三冤録、喜舎場 朝賢、沖縄県立図書館蔵、マイクロ複製本(東恩納文庫)
- 61)斉彬公史料、鹿児島県維新史料編さん所編(1980)
- 62)本格焼酎製造技術、公益財団法人 日本醸造協会(1991)
- 63)白酒生産技術、肖冬光他(2016)、化学技術出版社
- 64)黄土に生まれた酒、花井四郎(1998)、東方書店
- 65)斉民要術、賈思勰、田中静一・太田泰弘・小島麗逸編訳、雄山閣出版(1997)
- 66)泡盛醸造調査、宮古税務署(1936)、沖縄県立図書館蔵
- 67)泡盛醸造視察記、大崎正雄、醸造学雑誌(1926)、4(3)
- 68)泡盛醪の比較的腐醸少き原因に就て、山下 筆吉、醸造協会雑誌(1913)、8(4):19-28、
- 69)泡盛を見る、森 貞信、日本醸造協会雑誌(1935)、30(8)、
- 70)泡盛の調査研究(第一報)、牛島 善人、日本醸造協会雑誌(1936)、31(7)
- 71)沖縄土産泡盛ノ説、古川 榮、薬学雑誌(1887)、68
- 72)泡盛酒醸造研究報告、宇佐美 桂一郎、工業化学雑誌(1901)、4(9)
- 73)泡盛と焼酎、野白 喜久雄、日本醸造協会雑誌(1960)、55(9)
- 74)具志川市史、巻1、具志川市史編さん委員会編、具志川市役所(1991)
- 75)琉球泡盛酒醱酵菌調査報告、官報第五三八〇号、明治三十四年六月十一日
- 76)明治大正期の泡盛と税制問題、西原文雄(1977)、沖縄史料編集所紀要
- 77)泡盛の話、瓢亭山人、日本醸造協会雑誌(1938)、33(4)
- 78)フィリピン産餅麴ブボッドおよび米酒の微生物相:アジアにおける穀類麴とその微生物に関する研究、小崎道雄、内村 泰、日本醸造協会誌(1990)85(11)、818-824、
- 79)ブータン産餅麴チャン・ポーにおける糖化菌の検討、内村 泰、小島 陽一、小崎 道雄、日本醸造協会誌(1990)、85(12)、881-887、
- 80)タイ国産食酢醸造に用いる餅麴ルクパンの微生物相:アジアにおける穀類麴とその微生物に関する研究、内村 泰、新村 洋一、小原 直弘、小崎 道雄、日本醸造協会誌(1991)、86(1):62-67、
- 81)琉球王国評定所文書、「年中各月日記、第六巻」、「重人一件書類、第7巻」、琉球王国評定所文書編集委員会編、浦添市教育委員会(1990)
- 82)近世地方経済史料、第十巻、小野武夫編、近世地方経済史料刊行会(1931)
- 83)アジア歴史資料センター、<https://www.jacar.go.jp/>
- 84)松山王子尚順全文集、金子豊編、榕樹書店(2013)
- 85)琉球古語辞典「混効験集の研究」、池宮 正治、南島文化叢書(1995)
- 86)鹿児島県史、旧記雑録後編3、甕藩名勝考(1982)
- 87)球陽 読み下し編、沖縄文化史料集成5、球陽研究会編、角川書店(1974)

- 88)蔡温全集、崎浜秀明編、本邦書籍、(1984)
- 89)読谷村史、第四巻資料編 3、読谷村史編集委員会編、読谷村役場発行
- 90)具志川市史、巻一、具志川市史編さん委員会編、具志川市役所(1991)
- 91)伊江島考察史、伊是名牛助、沖縄県立図書館蔵
- 92)沖縄県統計、沖縄県立図書館蔵
- 93)鹿児島の本格焼酎、鹿児島県本格焼酎技術研究会、春苑堂出版(2000)
- 94)中華科技史學會、<http://www.sciencehistory.url.tw/>
- 95)味醂酒造立史料と沖縄の味醂酒に関する一考察、沖縄史料編集紀要、沖縄県教育委員会 (2015)
- 96)味醂の系譜 (I)、山下勝、日本醸造協會雑誌(1974), 69(4)
- 97)Narrative of the expedition of an American squadron to the China seas and Japan、Internet Archive, <https://archive.org/>
- 98)酒の話、小泉武夫、講談社現代新書(1982)
- 99)東方諸国記、トメ・ピレス、生田他訳、岩波書店(1966)
- 100)沖縄における神酒と泡盛の諸相、萩尾俊夫、沖縄県立博物館紀要第(1992), 18 号
- 101)泡盛文化史抄、平敷令治、青い海(1975) No45
- 102)外務省外交史料琉球書類、献呈品の部、供应の部、品格の部、アジア歴史資料センター、<https://www.jacar.go.jp/>
- 103)南島雑話、名越左源太、平凡社(1984)
- 104)琉球王府の外交用泡盛、宮城栄昌、南島文化、沖縄国際大学南東文化研究所(1982)
- 105)薩摩国名酒考覚書、加藤百一、日本醸造協會雑誌(1958), 53(1)-53(12)
- 106)異国人江返答之心得、石垣市叢書 4、石垣市総務部市史編集室
- 107)本格焼酎の化学、高峯和則、化学と教育(2016)64 巻 9 号

編 集 沖縄県工業技術センター

発 行 沖縄県工業技術センター

〒904-2234 沖縄県うるま市字州崎 12 番 2

T E L (098)929-0111

F A X (098)929-0115

U R L <https://www.pref.okinawa.lg.jp/site/shoko/kogyo/>

著作物の一部および全部を転載・翻訳される場合は、当センターに

ご連絡ください。