

いも焼酎の歴史と文化

鹿児島大学農学部附属焼酎・
発酵学教育研究センター 教授

鮫島 吉廣

古文書にみる焼酎

薩摩は火山噴出物のシラスに覆われた痩せた台地で、台風常襲地帯とあって米作には適さない土地柄であり、米は他国よりずっと貴重なものだった。米がなければ清酒は造れない。米があったとしても南国の暑いところではおいしい清酒を造ることは困難である。江戸中期、天明2（1782）年から翌年にかけて九州を旅した京都の医者、橘南谿はその著「西遊記」の中で「彼国にてたまたま造る酒は、甚だ下品にして飲難し。夫ゆえに此焼酒を多く用ゆる事なり」、「国中七八分は皆この焼酒にて酒宴する事なり」と記している¹⁾。温暖な薩摩で造る酒は腐造しやすいことから、醪に灰を入れて発酵を止め、保存性を高めた灰汁酒（あくもちぎけ）であり、味醂のように甘い酒とならざるを得なかった。京都の清酒を飲んでいた橘南谿にとって薩摩の酒は下品で飲みづらいものだったようである。それで蒸留酒である焼酎が愛用されたと記している。

昭和29年、鹿児島県北部に位置する大口市（現、伊佐市）郡山八幡神社の解体修理が行われた際、貫と呼ばれる横柱の右側上端に釘付けした跡があり、釘を抜いてみると木片内部に次のような文字が隠されていた。「其時座主は大キナこすてをちやりて

一度も焼酎ヲ不被下候 何共めいわくな事哉 永禄二歳 八月十一日 作次郎 鶴田助太郎」。永禄2（1559）年に神社改修にあたった大工の棟梁と思われる助太郎と弟子の作次郎の二人が、依頼主である座主がケチで一度も焼酎を飲ませてくれなかった恨みつらみを、日付入り、署名入りで書きつらね、400年もの間、巧妙に隠し通したものであった²⁾。文面の面白さに加えて、この木片は当時最古の焼酎の記録であり、当初から「焼酎」という文字が使われていたことが判り、大きな話題を呼んだ(図1)。それまでは“しょうちゅう”は中国で蒸留酒を意味する“焼酒”を中国語読みで“シャオチュウ”と読むことから、“焼酒”の当て字とされていたのである。

現在、もっとも古い焼酎の記録はこの木片に先立つこと13年前のものである。天文15（1559）年、ポルトガルの貿易商人、ジョルジェ・アルバレスは半年間滞在した薩摩半島南端、揖宿郡山川地方の詳細な報告書をフランシスコ・ザビエルに書き送っている³⁾。この「日本報告」の中に「飲み物として米から作るオラーカ（焼酎）」があったことが記されている。このように、今から500年ほど前に南薩摩から北薩摩まで焼酎が広く飲まれていて、それは米焼酎であったことが明らかになったのである。ち

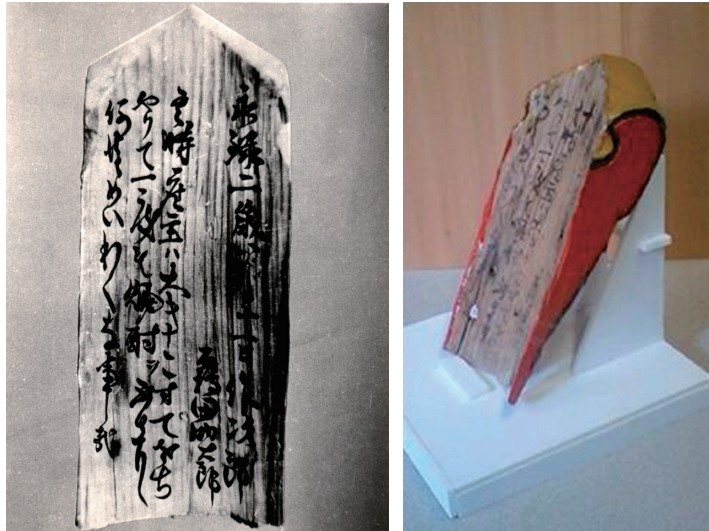


図1 郡山八幡神社の落書き

なみにこの頃、まださつまいもは日本に伝来していない。

さつまいもの伝来

中南米生まれのさつまいもは中国を経由して日本へ渡来することになるが、中国へは1594年、閩（現在の福建省）の陳振龍によってフィリピンのルソン島からもたらされた。このあと中国から琉球への伝播は驚くほど早い。琉球王尚寧の命を受けて中国へ渡った野國總管が閩から琉球へさつまいもを持ち帰ったのは中国への伝来からわずか10年ほど後の1605年のことである。その後、本土渡来の記録はあるものの、栽培法や越冬技術の不備のためか、定着することはなかった。

種子島では1698（元禄11）年、琉球中山王から送られたさつまいもを領主種子島久基が家老西村権右衛門に命じて領内へ広めさせたが、薩摩で広く普及するようになるのは1705（宝永2）年、南薩摩の額娃郡大山村（現指宿市山川町）の漁師、利右衛門

が琉球からさつまいもを持ち帰ってからのことである。

痩せた土地に適し、旱魃や台風にも強いさつまいもは、1732（享保17）年の享保の大飢饉で救荒作物としての評価を高め、享保から20年を過ぎた宝暦の頃、各地へ目覚ましい勢いで広がっていくことになる。このような状況の中、いも焼酎は1700年代の半ば頃誕生したものと考えられている。

明治時代の飲酒風俗

元来、酒の製法というのは土着の特定の産物のために、その風土や食文化を背景とした技術によって成り立っているもので、単に原料を置きかえれば済むというものではない。

初期のいも焼酎は主原料の米をさつまいもに置き換えただけのもので、酒質的にも満足のいくものでなかった。現在の製造法が確立する前の薩摩の飲酒風俗を明治時代の文献からみてみよう。

明治22年、新潟出身で、小学校教員とし

て薩摩に赴任した本富安四郎は当時の薩摩の状況を「薩摩見聞記」⁴⁾に克明に記録している。

当時、薩摩には4種の酒があった。単に“酒”といえは「色赤く味甘く、味酩のごときもの」で、現在は酒寿司などの郷土料理に使われ、地酒と呼ばれている。“泡盛”は「琉球より来る火酒の強きもの」で、薩摩で製造されたものではなく、「強くして飲み悪し」ものであったためあまり普及してはいなかった。“上酒(かんざけ)”は「普通の清酒・上方より来るもの」で、「多くは長く世間に出で居たるもの又は他境より来り居れる者の飲料」であり、価格が甚だ高く、また水で薄めて売られることが多く、

土地の人が飲むことは稀であった。地元にも清酒製造者が一、二場あったものの、「其法に熟せず下品」なものだった。そこで一般に広く飲まれたのが“焼酎”だった。価格も安かったために庶民の生活の酒として定着していた。

焼酎には米焼酎と芋焼酎の二種類があり、米焼酎が上品として扱われていた。米焼酎はアルコール度が高く、品質も安定していたのに対し、芋焼酎は「少々甘味あるが如く口当り悪からず」と味は好ましいものだったが、「発気甚だしく、少しく之を飲めば衣服悉く臭う」ものだったためである。それにもかかわらず、7割方は芋焼酎が飲まれていた。飲み方も「薩人男女老少

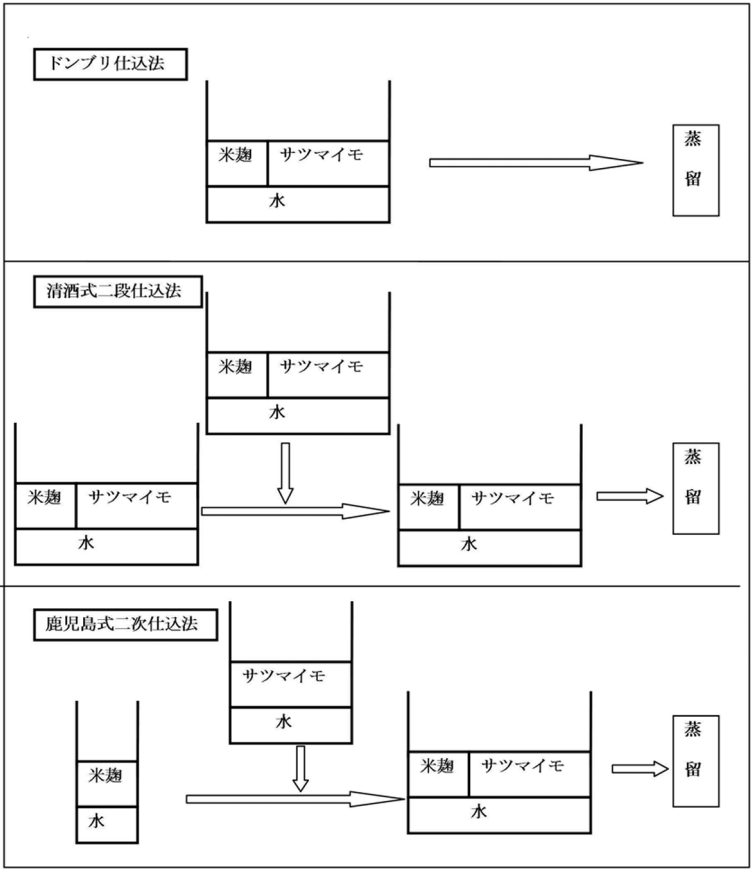


図2 芋焼酎仕込方法の変遷

となく皆之を用ひ、往々二、三升を飲む者あり。五合位は誰にても飲む」というから凄い。酒どころ新潟から来た本富安四郎であるが「凡そ薩摩程多く酒を飲む国はなし」、「人来れば何はなくとも先ず焼酎を出すことにて、年中絶えず痛飲す」と呆れている。薩摩では「焼酎を強ゆるを馳走」とする風潮があり、「客人下戸にて百万之を辞退するも決して許さず。辞すれば左右より手を取り盃を口に当てて之を強ゆ。是れ極めて客を歓待する意なり。故に客飲まざれば主人楽しまず、客大酔すれば一家内大悦びなり。若し途中にて倒れ或いは人に扶けられて帰る等のことは、主人の最も満足するところなり」という凄まじさである。「斯る風俗なるに喧嘩口論等の甚だ稀なるは妙というべし」とあることから、焼酎が生活の潤滑油として欠かせない小道具の役割を担っていたことが伺われる。

飲み方にも作法があった。「公式の席においては料理はじめ婦人をして為さしめず。男子袴を着けて給仕を為す」と男社会の薩摩が明治までは生き残っていたようである。そして「自分より盃を人に指すは大なる無礼として決して之を為すものなし。必ず我より盃を請ふなり」と、薩摩では今で言う“お流れ頂戴”が正式な飲酒作法だった。

激動の時代に生まれた二次仕込法

米焼酎より格下に位置づけられていた芋焼酎だが、現在、薩摩で飲まれるのはほとんどが芋焼酎である。サツマイモが米を駆逐したように思える現在の状況はどのような過程で生まれたのだろうか。

明治の終わりまで芋焼酎はどんぶり仕込

みと呼ばれる製法で造られていた。米焼酎であれば米麴に蒸米を同時に加えて発酵させ、これを蒸留していた。米麴に蒸米を加えて発酵させるのは清酒の第一段階である酒母造りに相当する。この蒸米をサツマイモに代えて芋焼酎を造っていたのである。わずかの米麴と蒸したサツマイモを同時に仕込み、発酵させ蒸留するという至って簡単な方法だが、この製法は米焼酎にはともかく、芋焼酎には適さない方法であった。サツマイモは酒造原料として厄介な性質をいくつも持っている。澱粉含量が低く、貯蔵性が悪く、傷に弱く、蒸して仕込めばどろどろになる。とりわけ厄介なのが蒸せば甘くなる性質で、30℃近い高温で発酵させる南国の酒造りでは腐造の危険が常につきまとっていたのである。

製法の見直しは、日露戦争（明治37～38年）の勝利により経済界が活況を呈する中、焼酎業界も造石に次ぐ造石の時代になるが、好景気も長くは続かず過剰生産となり、販売競争が激化し、市場は極度の混乱に陥り、ついに「斯くては何等かの対策を講じ業界の革新を断行するに非らざれば竟に百年の悔を胎すの虞あり（鹿児島税務監督局長、勝正憲）」⁵⁾として大規模の企業整理が断行されるという時代背景の中で、また「其の濫觴遠く数百年前に発するにかかわらず、従来徒に旧慣を墨守し操作の陋劣にして品質の劣悪なるものその多くを占め、嗜好は単に地方にのみ限局せらるるの業態」⁶⁾を改善する必要性の中で行われた。

まずは明治37年頃清酒の二段仕込法が導入された。明治新政府になって財源確保のために酒の腐造を防止する製造技術開発の必要があり、明治後年、急速に進展しつつ

あった清酒の製造技術を基に製法の見直しが図られたのである。清酒の造りは米麴と蒸米がセットでこれを数次にわけて段階的に増やしていく方法で、最後に圧搾して清酒を得る。清酒式の二段仕込法は米麴と蒸米をそれぞれ半分にして二段階で加え、最後に蒸留する方法である。最初の仕込みの量を少なくすることで、より安全に発酵させることができる。この方法は、米焼酎ではうまくいくものの、芋焼酎では仕込量を半減したとしても、仕込時に大量の糖分を持ち込まれるのに加え、粘性が高く流動性がないため攪拌が困難で、かつ酒母も用いないために、なお腐造の危険を解消することは出来なかったのである（図2）。

そこで試行の末に開発されたのが二次仕

込法と呼ばれる芋焼酎用の製造法である（図3）。これはサツマイモと米麴の工程を切り離し、まず、米麴だけで酒母（一次醪）をつくり酵母を大量に培養したのち、そこにサツマイモを加え（二次醪）安全に発酵させるもので、サツマイモの糖分を一気にアルコールに変換することができ、サツマイモの酒造原料としての問題点を克服するとともに、サツマイモの醸造適性を引き出し、柔らかで上品な自然の甘さを持つ芋焼酎造りを可能にした製造法である。さらに特筆すべきは、明治41年頃、クエン酸の生成能を持つ泡盛黒麹菌の導入である。それまで焼酎で使われていた麹菌は清酒と同じ黄麹菌であった。黒麹菌はクエン酸を生産するという黄麹菌にない性質を持ってい

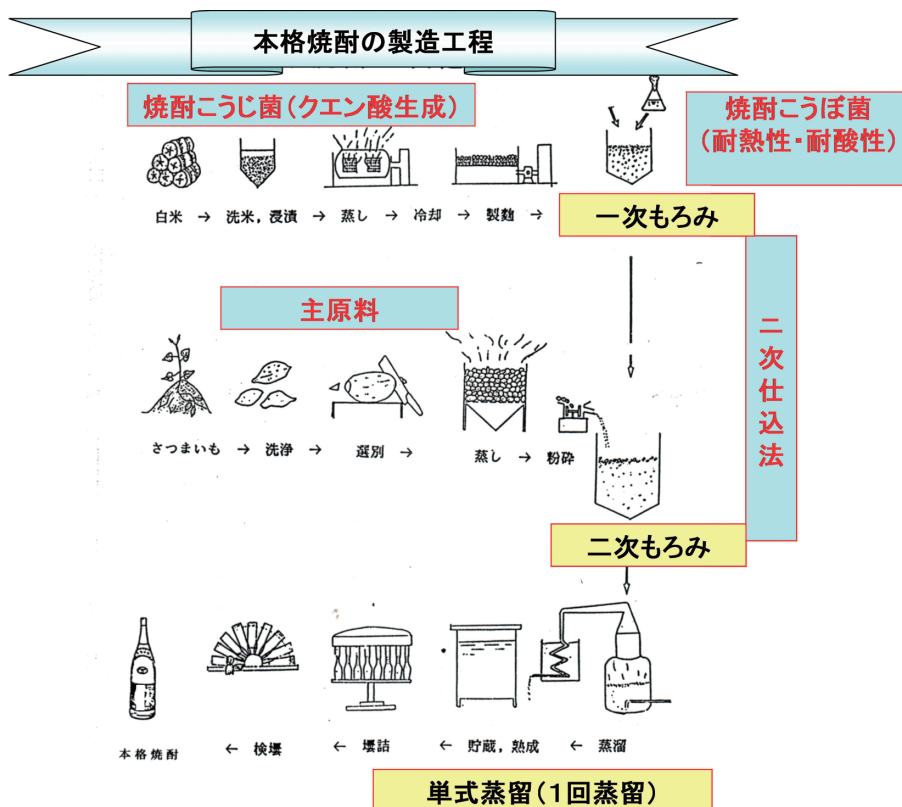


図3 芋焼酎二次仕込法

る。クエン酸はレモンや梅干の酸と同じで強い抗菌力を持っている。この麹菌を導入することで、発酵中は強い酸性条件になり、この酸に強い焼酎酵母が優先的に増殖し、雑菌による汚染を防ぐことが可能になったのである。都合のよいことにこのクエン酸はまったく蒸発しない酸であることから、蒸留酒である焼酎にはまったく含まれない。二次仕込法は大正元年頃鹿児島県の芋焼酎において定着するが、その後クエン酸生産能を持つ沖縄の泡盛黒麹菌が普及し大正12年頃には鹿児島県下全域が黒麹となり⁷⁾、現在の製法が確立することになる。この製造法により、発酵の安全性が大きく向上するとともに、品質が安定し、さらに設備の近代化が可能になった。また、この製法は澱粉質原料と糖質原料の両方の性質を持つサツマイモから生まれたために、サツマイモ以外の多彩な原料を焼酎にすることができるようになった。その後の焼酎ブームの源を築いた技術開発でもあった⁸⁾⁹⁾。

焼酎の代表的な飲み方である“お湯割り”は明治以前の資料には出てこない。古老の話などから大正時代以降、薩摩で生まれたと考えられている。

いも焼酎の特性

焼酎は食中酒であり、低濃度で飲まれ、お湯割りで味がひき立ち、新酒で飲むことができるなど、蒸留酒なのに醸造酒のように飲むことのできる特徴をもつ。このような性質は他の蒸留酒には見られないものである。また、新鮮な食材の食味を損なわない蒸留酒らしからぬ性質、油料理にも良く合い、好みに応じた濃さに自在に調整でき

るという蒸留酒の特性、この二つを兼ね備えたユニークな蒸留酒である。

これを可能にしたのが、南国の暑い気候やさつまいもの酒造原料としてのハンディを逆手にとり、醸造技術と特有の微生物、蒸留技術を巧みにからませることにより生まれた南国的でユニークないも焼酎造りの技術であった。ハンディの数だけ工夫が必要となり、工夫の数はオリジナリティにつながる。それが、食中酒、集飲の酒、そして低濃度の酒を長時間語らい飲むといった日本人の飲酒スタイルや日本人の体質に適応したきわめて日本的な蒸留酒の世界を作り出すことにつながった。いも焼酎は長い年月の間に育まれ、風土的、文化的色合いを濃くしみこませて、今ではその風土になくしてはならないものになっている。

参考文献

- 1) 橘南谿：東西遊記、平凡社東洋文庫
- 2) 片牧静江：郡山八幡神社、八幡神社(1992)
- 3) 岸野久：J・アルヴァレスの日本報告、日本歴史368号、98(1979)
- 4) 本富安四郎(1898)：薩摩見聞記、東洋堂支店、32
- 5) 薩摩焼酎の回顧、p24、鹿児島県酒造組合連合会(1940)
- 6) 石原饒(1914)：甘藷焼酎製造法、醸造雑誌、9(23)、24
- 7) 神戸健輔：醸協誌37、671(1942)
- 8) 鮫島吉廣：醸造協会誌、第84巻第11号、746-755(1989)
- 9) 鮫島吉廣：醸造協会誌、第84巻第12号、829-835(1989)