

泡盛今昔

萩尾俊章 著



昭和30年代の県外出荷用泡盛

泡盛今昔—泡盛をめぐる社会文化史—

沖縄民俗遺産研究所 萩尾 俊章

1 泡盛の由来と歴史

- (1) 「泡盛」の特徴
- (2) 「泡盛」名称の語源
 - 「泡」由来説
 - 「粟」由来説
 - 薩摩命名説
 - 「泡を盛る」意味
- (3) 泡盛以前の酒「口嘯み酒」と泡盛の誕生
- (4) 蒸留酒の伝来ルート
 - タイ(シャム)と中国(福建)—
- (5) 琉球王国における泡盛の広がり
と薩摩への伝来
- (6) 近代泡盛産業の成立と発展

2 泡盛の生産地と酒造所の変遷

- (1) 泡盛製造の中心地—首里三箇—
- (2) 酒屋と酒粕と豚のこと
- (3) 泡盛酒造所の変遷
 - 首里から地方への再生—
 - 今なき泡盛酒造所の生い立ち
 - 首里の酒造所から地方への再生

3 泡盛の原料米・銘柄・容器をめぐる

- (1) 泡盛の原料米
 - 地元産米・粟とタイ米の関係—
- (2) 泡盛広告宣伝と銘柄・ラベルの誕生
- (3) 泡盛ビン詰めのはじまりと容器
 - 3合瓶と600ml容器—

4 古酒、飲酒慣行と食文化

- (1) 古酒(ケース)の伝統
- (2) 飲酒の日常化と禁酒
- (3) 宮古のオトーリと飲酒の伝統作法
- (4) 泡盛と食文化
 - にんにく漬け・にんにく酒
 - コーレーグス(唐辛子の香味料)
 - 酒粕の料理
 - 馬肉の味噌煮
 - 味噌作りと泡盛
 - 豆腐よう

1 泡盛の由来と歴史

沖縄の名酒「泡盛」は今では国内でも広く知られ、県外の地方都市にある居酒屋などで泡盛を見かけることもある。ただし、県外の人たちの泡盛のイメージは度数が強いとか、匂いがきついというような話を聞くことがある。泡盛は日本復帰前は安酒とか労働者の酒などと揶揄された頃もあったが、復帰後は酵母菌の改良などもあり酒質は大きく変化し、マイルドな泡盛に変貌してきた。老若男女に受け入れられ、若者から女性にも親しまれるようになってきた。

現在、沖縄県内には48の酒造所があり、泡盛等の製造を行っており、北は伊平屋島から南は波照間島、西は与那国島まで広範囲に泡盛生産地がある。この泡盛の由来や歴史をひもといておきたい。

(1) 「泡盛」の特徴

蒸留酒である泡盛は従来の酒税法では「焼酎乙類」に分類されていたが、2006年5月1日の酒税法改正により、それまでは連続式蒸留機・アルコール36度以下のものを「焼酎甲類」、単式蒸留機・アルコール45度以下のものを「焼酎乙類」としていたものを、前者を「連続式蒸留焼酎」、後者を「単式蒸留焼酎」として分類するようになった。泡盛はこのうち「単式蒸留焼酎」の分類に該当する。

泡盛は原料にタイ米を利用し、米麴と水をもとに発酵させた蒸留酒である。泡盛製造の特色は黒麹菌を使用していること、全麹仕込みという点にある。なかでも泡盛の大きな特性は何とんでも黒麹菌にある。黒麹菌は泡盛醸造に用いられる麹菌で、胞子の色が黒褐色をしていることからこう呼ばれる。沖縄以外の地域ではほとんどみられないことから、沖縄の気候・風土に育まれた麹菌である。黒麹菌は生澱粉の分解力に優れ、香りがよいことなどが知られているが、最大の特徴はクエン酸をよく生成することである。これはもろみ段階での雑菌の繁殖を防ぐ効果をもっており、温暖な沖縄での酒造りに最適の麹菌である。

泡盛はかつて強くて匂いがきついなどの印象がもたれていたが、1979～80年に沖縄国税事務所鑑定官室「泡盛酵母一号」の開発に成功した。これによりライトな味わいの泡盛が誕生し、この頃から泡盛が県内で徐々にブームになっていくが、一方ではそれまでの個性の強い泡盛が姿を消していったのは残念なことである。

泡盛は1983年(昭和58)、施行規則改正にともない沖縄が本場であることを表す「本場泡盛」の表示が認められた。泡盛酒造所の各ラベルには「琉球泡盛」や「本場泡盛」が混在している状況にあった。そこで、県酒造組合連

合会は2004年12月には産地表示を「琉球泡盛」に意思統一することを正式に決定した。「琉球泡盛」と同じく地理的表示が認められているのは、「壱岐焼酎」「球磨焼酎」に限られている。

酒税法では、泡盛のアルコール度数は45度以下と定められている。それを超えると、スピリッツ類や原料用アルコールとして別の分類になる。泡盛の中には有名な与那国島の「花酒」がある。これは泡盛の蒸留の際、初めに垂れてくるアルコール分の高い部分をいう。今では「花酒」は与那国島だけの特産になっているが、伝統的には初溜の酒を「アームル」「アームリ」などと呼んでおり、かつては各地で花酒は製造されていた。花酒は酒税法上では泡盛に分類されず、アルコール度数が45度を超えるため、市販製品は「スピリッツ類原料用アルコール」と表示されている。

泡盛は長い年月を経て育成されてきた蒸留酒である。泡盛はいつ頃に沖縄で誕生したのか、泡盛の元になる蒸留酒は起源はどこでどのようなルートで沖縄に伝来したのか、泡盛以前にはどのような酒が存在したのか、泡盛の古くからの醸造地はどこで、どのように県内に広まったのかなど、基本的な事項も含めながら、以下に概説しておく。

「琉球泡盛」表示



「スピリッツ類」ラベル表示

(2) 「泡盛」名称の語源

沖縄の人々は伝統的には泡盛のことを一般に“サキ(酒)”として呼び慣らわし、親しんできた。正式な名称としては泡盛であるが、歴史的には様々な名称や表記が使用されてきた。古くは渡来酒にちなんで「南蛮酒」と称されていたこともある。その後、江戸幕府への献上品目録で初期は「焼酒」とか「焼酎」と表記されていたが、1671年、尚貞王から4代将軍徳川家綱への献上目録に「泡盛」という名称が登場する。これが琉球からの献上品としては「泡盛」という名称の初見である。なお、島津氏側の記録では、1660年(万治3)島津光久から将軍家綱への献上品に「泡盛」があり、こちらの方が記録としてはさらに古いことになる。⁽¹⁾

1719年に琉球へ来た徐葆光はその記録『中山伝信録』において、琉球の酒のことを「サキ」と表記している。⁽²⁾また19世紀にはイギリス、フランス、アメリカなど欧米の艦船が琉球に来航するようになるが、彼らの訪問記の中でも泡盛のことは「サキ」(酒：泡盛)と表記されている。⁽³⁾こうした欧米人のみだ泡盛で注目されるのは、いずれもが泡盛酒を「サキ」(酒)と表記している点である。当時においても、泡盛の一般的な呼び方は“サキ”であって、“あわもり”という呼び方が日常的な用語でなかったことを示している。

(1) 宮城栄昌「琉球王府の外交用泡盛」『南島文化 特集：泡盛の総合的研究』第4号 沖縄国際大学南島文化研究所 1982年 12頁。

(2) 原田禹雄訳注『徐葆光中山伝信録』言叢社 1982年 383頁。

(3) 例えばベイジル・ホール著(春名徹訳)『朝鮮・琉球航海記』岩波書店 1986年、136・253頁、ならびに神田精輝著訳『ペリリ提督琉球訪問記』国書刊行会 1997年、90頁などを参照。

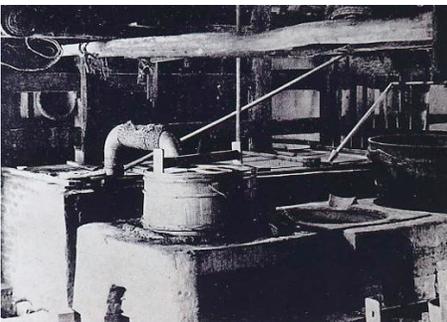
(4) 東恩納寛惇「泡盛雑考」『東恩納寛惇全集 第3巻』第一書房 1979年、330～335頁。

(5) 西谷尚道「沖縄における泡盛の現状」『日本醸造協会誌』Vol.66No.5 1971年、448頁。

(6) 戸部良瀬「大島筆記」『日本庶民生活史料集成 第1巻 探検・紀行・地誌・南島篇』三一書房 1972年、364頁。

(7) 国分直一・恵良宏校注『南島雑話1 幕末奄美民俗誌 名越左源太』平凡社 1984年、102頁。

「泡を盛る」
『南島雑話』



戦前の直釜式蒸留器

蒸留した酒を「あわもり（泡盛）」と呼称・表記するようになったのはどのような理由によるのであろうか。よく紹介されるようにいくつかの説があるので、最初に取り上げておきたい。

■「泡」由来説

一番有力な説は、蒸留のしたては泡がさかんに盛り上がる様子から、「泡盛」となったとする「泡」由来説がよく知られている。

「泡」由来説に立ったのは琉球史研究の泰斗・東恩納寛惇であった。泡盛はアルコールの度数が高いほど蒸留の際に泡立ちが多かったという。八重山石垣島や黒島の酒造経験者によれば、蒸留後に出てくる最初の1～2升の度数の強い酒を“アームリ”とか“アームル”と呼んでいた。つまり「泡盛」の意味である。昔は、酒屋が泡盛の度数を見るのに蒸留後の酒を茶碗から茶碗に移したり、酒を柄杓ですくいとり、上から甕や猪口にこぼし、その泡立ち具合を見て、その時の泡立ちでアルコール分の強さを計ったという。泡はアルコール分が高ければ高いほど泡が長くもち消えにくかったといい、泡立ち具合は度数判断の目安にもなっていた。この計り方の“アームイ”つまり「泡を盛らせてみる」が、転じて「泡盛」となったとする見解である。⁽⁴⁾「泡」

立ちが大きな決め手になっており、酒造の技法としてとても興味深い。

このように酒の泡立ちを利用してアルコール度数の目安とする方法は、かつてアルコール度数計がなかった時代に採用された手法であった。まず茶碗に一定少量の水を入れておき、それに測定使用とする焼酎を一定量注ぎ入れる。この時泡が立つ。次に別の茶碗に一定量の水を入れておき、先の泡の立った焼酎をこれに注ぎ入れて泡の立ち具合をみる。このような操作を繰り返して、最後に泡が立たなくなった時に、使用した水の量を初回から累計して、水の多寡により焼酎のアルコール度数を求める手法があった。こうした泡立ちを利用して焼酎の強さを決める方法は中国では古くから酒の取引に用いられたという。⁽⁵⁾

「泡」由来説泡に関連して、この盛らせてみる技法は、古くは土佐において漂流した琉球船の乗組員から聞き書きした『大島筆記』（1763年）に「泡盛とは焼酎の中、至って宜きは蒸して落ちる露微細なる泡、盛り高になる、それを上とする故なり」と記されたように、微細な泡が盛り上がる酒が最上の泡盛とされた。⁽⁶⁾ このことを端的に示す絵図が『南島雑話』に描かれている「泡盛焼酎を猪口に次て泡を盛らす図」（「猪口に泡を盛らせたる図」）である。⁽⁷⁾ この図には焼酎入れのカラカラから猪口に泡盛を注いで、猪口から泡が盛り上がる様子が描かれている。この泡を盛

る技法は、奄美から沖縄にかけて広く知られた伝統的な蒸留酒造りの技法なのである。

民間の酒造り伝承においても同様の技法が確認できる。西表島祖納の豊年祭では、アームリ（泡盛）勝負といって、各系統の家が蒸留器で垂れて造った泡盛について、泡をたてて見定める勝負があった。これは神役ツカサの前でおこなわれ、まさに初留の泡盛ならではの利用の仕方であった。黒島では、結願祭でツカサが盃に泡を盛ったり、旧暦九月のクンガチ祝いではツカサが泡を盛った盃を廻したという。

泡盛の酒造所においては既述のように、アルコール度数を判断する目安として泡を立てて見る技法が採用されていた。しかしながら、1989～90年にかけて改良型のいわゆる「泡なし酵母菌」が開発されたことから、醗の段階での泡立ちは抑制され、蒸留後の泡の見立ても出来なくなった。その普及にともなって、現酒造業界ではこうした酒造技法はもはや過去のこととなり、しかも南西諸島における伝統的の酒造民俗の伝承者は少なくなり、今では聞き書きでやっと跡づけできる民俗事象である。

■「粟」由來說

「泡」由來說と双璧をなすのが、この「粟」由來說である。「粟」由來說とくに支持したのが、沖縄研究のバイオニアである伊波普猷である。伊波は東恩納が酒を壺から酒器に移す時に泡の盛り立つことから来たことに異議を唱えた。現在でこそ泡盛はすべて米（タイ碎米）によって造られているが、元々は泡盛を造るのに原料として粟を用いていた。伊波は「もり」自体が酒の古語とし、古くは主として粟が酒の原料であったために「粟もり」と言っていたものが、語源意識が薄れて「泡盛」の宛字が使用されるに及んで、民間語源説が生じたと言っている。国頭郡羽地村の神唄には「粟真もりも、米真もりも」という唄があり、この中の「真もり」は「真みき」と同構造の用語で、「もり」は酒の古語と考えた。「粟真もり」の対句に「米真もり」があるのは注意すべきで、酒の意味の原義が失われていない頃の造語と解釈している。⁽⁸⁾

このように粟で焼酎を造ったので「あわもり（粟盛り）」といい、それが「泡盛」に転化したもので、名称の元は「粟」に由来するとの説である。

琉球王国時代は、泡盛製造は王府の監督下にあつて、泡盛を製造する焼酎職には王府から泡盛の原料として米（地元の米）と粟が支給されていた。島津重豪（1745～1833）の命により編纂された『成形図説』には泡盛は原料に粟を使用したので「粟盛」という名が生まれたとする説が紹介されている。⁽⁹⁾

時代を下つて、大正時代の報告書にも、米と粟の仕込みが普通で、米と粟を半々に混ぜて仕込むか、あるいは粟の仕込みが多かったと記されている。⁽¹⁰⁾

このように泡盛の製造に粟は欠かせない原料であったことがわかることから、有力な説となっていた。

(8) 伊波普猷「沖縄考」『伊波普猷全集 第4巻』平凡社 1974年 361～365頁。

(9) 曾榮他（編）『成形図説』巻19 1804年（文化元年）、9～10頁。国立国会図書館デジタルコレクションを参照した。

(10) 田中愛穂『琉球泡盛二就イテ』（1924年）永田社 1978年復刻版、252頁。

■薩摩命名説

薩摩藩が九州の焼酎と区別するために名付けたとする薩摩命名説がある。薩摩の島津氏による琉球侵攻後、既述のように、琉球から薩摩を通して献上される品目にも泡盛がでてくるが、この目録はすべて薩摩側で書かれたり、修正されたりしていた。当時、江戸では酒粕でつくった焼酎がしだいに知られるようになる。そこで、薩摩藩が琉球の焼酎を特に強調し、商品としての価値を高めるため「泡盛」と命名したというものである。

東恩納寛惇は、八重山におけるアムリという語は近世の移入語と考え、アワモリが「泡が盛り上がる」形状に由来すると主張しながらも、このような特徴は専門に取り扱った人でなければ気づかず、また「アワモリ」という語が琉球的でないとして、薩摩の酒造家が命名したと唱えた。⁽¹¹⁾ 同氏の見解にも首肯できないところもある。「アワモリ」という語が琉球的でないという点は根拠が明確でないのでひとまず外しておきたい。「泡が盛り上がる」形状は専門に取り扱った人でないと気づかないとするが、それならばなおさらのこと、薩摩の焼酎造りには当時黒麹菌は使用されていないことから、こうした製法にともなう「泡が盛り上がる」形状は知られておらず、琉球において直接に製造に携わっている者でしか知らない事実である。したがって、薩摩の酒造家が命名したという指摘は的を得ているとは言い難い。

琉球使節江戸上りの献上品物のうち泡盛について、興味深いのが酒の名称である。1634年から1653年までは「焼酎」「焼酒」と表わされているが、1671年以後「泡盛」という名称が用いられている点である。⁽¹²⁾ 記録上で、琉球の「泡盛」がでてくるのは元禄年間(1688～1703年)以後という。それ以前は、沖縄の酒だけでなく、南九州でつくられた酒も「泡盛」と呼んでいたようである。南九州では、琉球から伝わった蒸留の技術を利用して、焼酎づくりがさかんにおこなわれていた。そのような中、琉球の酒が「泡盛」「琉球酒」「焼酎」「焼酒」と様々な呼び方をされていたものが、元禄年間以後、琉球産のものが「泡盛」の名に定着し、焼酎との区別が明確になったと考えられる。

最後に、言葉の類似性のみによるものであるが、古代インドの文語であるサンスクリット語で、酒のことを意味する「アムリ (awamuri)」に由来するという説もある。⁽¹³⁾ これは言語上の音韻の一致によるもので、周辺諸地域との言語上の対応関係であれば見出せる事例も多いが、「アムリ」自体は古代インドの文語であり、時代幅もかなりあり、地理的にも遠く離れていること、さらにどのようにして琉球に伝わったのかなど伝来の経緯や根拠は不明であり、説として取り上げるには無理があると思われる。

■「泡を盛る」意味

中国は雲南省西双版纳において、タイ族の曼回村の酒造りを調査する機会

(11) 東恩納寛惇「泡盛雑考」334頁。

(12) 同上「泡盛雑考」325頁。

(13) 菅間誠之助『焼酎のはなし』技報堂出版 1984年、118頁。

があった。⁽¹⁴⁾ 当地では蒸留酒のことをラオ・ハオという。ラオは酒、ハオは米の意で、つまり「米酒」の意味である。蒸留器は上部に冷却用の鍋をセットするタイプで竈が地下に埋め込まれ、冷却用水を排出する管がある。

蒸留された酒は滴となって竹製の筒から準備された壺に垂れ始めた。壺が三つ準備され、初留・中留・後留の順に分けて取られた。つまり、アルコール度数の強・中・弱の順で三種類に分別されたのである。蒸留の作業が終わると、強い酒と弱い酒を混ぜ合わせて、泡を立てて見ているのだ。この混ぜることをツイカオ（兌酒）と呼んでいた。酒はアルコール度数が強すぎると泡は立たず、また弱すぎても泡は立たないという。泡が立ちすぎる場合は弱い酒を加え、逆に強い酒を加えて調整する。いずれにしても適度に泡が立つ酒が良い酒なのであり、泡の立ち具合が判断の基準になっているのである。

『南島雑話』の絵図を手がかりに、民俗調査を踏まえ南西諸島だけの分布と考えられてきた「泡を盛る」技法が雲南省のタイ族にも伝承されていることが判明した。また、福建省福州市徐家村や同省羅源県においても、蒸留の際の泡の量の大きさと多さが酒のよしあしの基準となっていた。酒の泡が大きく立つ状態を「ジュファ（酒花）」といい、泡が多く立ちしかもその泡が長く続く酒が良い酒の証なのだという。

さらに、東南アジアの調査では、肝心のタイで有力な情報が得られていないが、宮城昌保の報告（『民族調査にみる泡盛の道』）によれば、ラオスのピエンチャン近郊の村やルアンパバーン近郊の村、ベトナムのハノイ近郊のヴァン村、さらにミャンマーのインダー族の村などでも、泡で度数を知る方法を用いていた。⁽¹⁵⁾ インダー族では度数を計る方法として水を混ぜて泡立てており、ベトナムのヴァン村では、碗に入れた酒を細い筒で吸い込み、その酒を碗に戻す際に酒を高いところから注いで泡立たせたというのである。

その後、鹿児島島の南日本新聞チームによる 1995～96 年の調査報告では、タイ族では「泡を盛る」技法とともに、「酒をなめる」方法が別の村で伝承されており、ヴァリエーションがあることを予想させた。

坂口謹一郎によると、「沖縄では古来酒に水を混ぜて茶碗と茶碗との間で注ぎ交わすことを繰り返して、泡の立たなくなるに至る水の量で、アルコールの強さを計ることが行われた」と記録している。このことは沖縄に限らず、アルコールに定量法のなかった昔、中国の酒の取り引きにも広く用いられていたとされる。⁽¹⁶⁾

以上のことからすれば、東恩納寛惇がアームリという語は近世の移入語で、薩摩の酒造家が「泡盛」と命名したという論点は首肯できない。蒸留酒の製造プロセスの中で、酒の度数やよしあしの判断基準を知る方法として「泡を盛

(14) 萩尾俊章「西南中国の酒と泡盛をつなぐ道」『泡盛浪漫—アジアの酒ロードを行く』ボーダーインク 1996年、127～130頁。

(15) 宮城昌保「民族調査にみる泡盛の道」『泡盛浪漫—アジアの酒ロードを行く』ボーダーインク 1996年、159～161頁。

(16) 坂口謹一郎「君知るや名酒泡盛」『古酒新酒』講談社 1974年、227頁。なお、坂口謹一郎は引き続き文章で「たまたまこれを見た薩州人がこれによってつけたかも知れない」とも記している。

「泡を盛る」
(中国福建省福州市)



「泡を盛る」(中国雲南省西双版纳)

る」技法があり、これは何も薩摩にまで命名のルーツを求めるまでもなく、沖縄の酒造家でも容易に知り得ていた技法なのであり、泡盛の語源は南島地域の伝統的な酒造法に由来すると考えられる。

いずれにしても、アワモリ命名の根源は東恩納の主張のように「泡を盛る」にあるとするのが妥当である。この「泡を盛る」文化圏は、奄美・沖縄のみならず、東南及び西南中国からインドシナ半島にかけて大きな広がりをもつものであり、泡盛の生い立ち考える場合、タイのみならず東南及び西南中国をはじめとする諸地域を射程に入れておくことが必要であろう。

(3) 泡盛以前の酒「口噛み酒」と泡盛の誕生

沖縄に蒸留技術が伝わり普及する以前は、口噛み酒が一般的だった。祭りやお祝いには、そのまま発酵させたミキ（神酒）やドロクのような酒が飲まれていた。方言でいうウンサク、ミキなどがそれにあたる。

口噛み酒の化学作用は次のようである。人が穀類を口で噛んだりして容器にためておく。こうしておく、澱粉が糖分に分解され、発酵して酒になる。唾液中に含まれる酵素のアミラーゼは澱粉を糖に変える働きがあり、この唾液を利用したものである。ある意味で原初的な単純な酒の作り方である。

沖縄での口噛み酒に関する記録の初見は『朝鮮王朝実録』である。1477年の済州島漂流民金非衣らの見聞録にみえる。⁽¹⁷⁾

与那国島「酒類には濁酒があって清酒がない。米を水につけておいて、女に噛ませて粥となし、これを木桶に醸すのだが、麴を用いない。だからいくら飲んでも、ちょっとしか酔わない。飲むときには大方一瓢を持ちながら、ちびりちびりと適宜にやって献酬の礼がない。好きな人になると爵(さかずき)を添えておく。この酒は非常に軽い。醸してから三、四日で熟するが、長くおいて置くと、饅(す)えて飲めなくなる。」

この記録からすれば、当時の与那国島には清酒はなく、濁酒のみがあった。その濁酒は「口噛み酒」であり、麴を使用せず、長く保存がきかない酒であったことがわかる。

(17) 「李朝実録抄」『日本庶民生活史料集成 第27巻 三国交流史』三一書房 1981年、584～588頁

表-1 朝鮮漂流民の記録にみられる穀物と酒

島名	与那国	西表の祖納	波照間	新城	竹富	多良間	伊良部	宮古
穀物	稲粟	稲粟	黍粟 牟麦	黍粟 牟麦	黍粟 麦	黍粟 牟麦	黍粟 牟麦 稲	稲 黍粟 牟麦
酒	濁酒	—	—	—	—	—	米麴酒	米麴酒
備考			米購入 (西表)	米購入 (西表)	米購入 (西表)			

(注) 表中の—の記号は記載されていないことを示す。

彼らはその後、島づたいに送り届けられる。その順路は、与那国島→西表島の祖納→波照間島→新城島→竹富島→多良間島→伊良部島→宮古島→琉球国となっている。それぞれの島でみられた穀物と酒について整理したのが表-1である。

この表から言えることは先島地方では当時稲作がおこなわれていたのは与那国、西表、宮古であり、伊良部島ではごくわずかに収穫されていた。したがって、酒造りは各島の原料となる穀物に制約を受けつつおこなわれ、米による酒ばかりではなかった。

その中で注目されるのは、伊良部島と宮古島については米麴で醸した酒があるといい、八重山地方と多良間島とは違い、麴造りの技術がすでにあったことである。

彼らは琉球国の中心の首里・那覇へ辿り着くが、そこで初めて清酒の記述がみえる。「酒には清濁酒二種ある。鑑瓶に盛って、銀さかずきにつぐ。味は朝鮮のものに似ている。また、南蛮国の酒もある。色は黄で、焼酒に似て非常にきつい。数杯傾けると酔っぱらってしまう。」とあり、当時の首里・那覇には「清酒」や「南蛮酒」、つまり蒸留酒がすでに存在していたと考えられる。この記述が15世紀後半には泡盛（=蒸留酒）が造られる状況にあったことを示している。その後16世紀前半には琉球から薩摩へ焼酎が献上されており、15世紀後半が泡盛誕生の時期と推察できる。

さて、王府が編纂した『琉球国由来記』（1713年）には「神酒」の項目がみえる。⁽¹⁸⁾「当国の神酒は上古神代より始まる。四季の祭祀の時、神前に供える。且つ、婚礼・接待の礼式に必ずこれを用いる。その作り方は、米粉を煮て、米を水に漬ける。米粉を煮たものを婦女子に口で咀嚼させる。手でかき混ぜ、その上ずみにできるうすい酒を用いる。或いは、噛まないで麴を利用して作るものもある。米・粟・稗・麦をもってこれを作る」とある。

年中祭祀や婚礼、接待など各種行事にあたっては、女子が口で噛んだ酒が醸されて、上澄みの酒を用いていたことがわかる。一方ではこの時代には麴を利用して醸した酒もあった。原料は米の他に、粟・稗・麦が用いられていたことも見てとれる。

王府のお膝元以外の地方ではどうであったのであろうか。例えば、宮古島の『宮古島旧記』（18世紀）によると、「三度刈り生えの稲で神酒をつくる」「角皿で神酒を酌み交わす」などの記述とともに、米や粟を水で洗い女性が身を清めて口で噛んで造った「口噛み酒」があることが記されている。⁽¹⁹⁾

また、『宮古島与世山親方規模帳』（1768年）には「諸役人ら、神酒が必要な時、村中の女たちに頼んで手間賃を払わずに作立てさせている。宜しくないの以後、手間賃を払って頼むべきこと」とあり、女性が神酒造

(18) 外間守善・波照間永吉編著『定本 琉球国由来記』角川書店 1997年、95～96頁。

(19) 平良市史編さん室「宮古島旧記類」『平良市史 第3巻資料編1』平良市役所 1981年、29～127頁。

琉球王国時代の
貿易倉庫御物城（那覇港内）



(20) 沖縄県史料編集所「与世山親方宮古島規模帳」『沖縄県史料前近代1 首里王府仕置』沖縄県教育委員会 1981年、115～116頁。

(21) 原田禹雄註『陳侃使琉球録』榕樹社 1995年、46・74頁。

(22) 那覇市史編集室「夏子陽 使琉球録」『那覇市史一冊封使関係資料一 資料篇第1巻3』 1977年、39頁。

(23) 那覇市史編集室「周煌琉球国志略」『那覇市史一冊封使関係資料一 資料篇第1巻3』 1977年、238頁。

りにあたっていることがみえる。また「島尻村の件について、女たちのうち神女と称して神の真似をし、毎年十月より十二月まで月毎に日を選び物籠もりをしている。その祭料は村中から出した米でみき作りを行っている。宜しくないので以後止めさせるべきこと」とあり、神女たちが祭事に神酒を造ることが記されている。⁽²⁰⁾ この史料は為政者側の視点によるものであるため、後段の事項は祭事に米をあてていることを否定的に捉えているが、当時の実態はよくうかがえる。神酒の製法については触れていないが、『宮古島旧記』等の史料からすると口噛み酒であったと考えられる。

さて、歴代冊封使の記録をみると、様々な酒がふるまわれた様子がみとれる。陳侃(ちんかん)の『使琉球録』(1534年)には、シャム伝来の蒸留酒をふるまわれことがみえる。他に、酒造法として、米を水に漬けておいてから、婦人がこれを口で噛み、汁をとって発酵させて醸造する方法的な酒、すなわち口噛み酒を記録している。⁽²¹⁾ 冊封使が記録したということは、後述の記録からしても、口噛み酒が冊封使の接待用に供されたことがわかる。

夏子陽の冊封使録(1606年)によれば、ミキは米を搗いて粉にしたものを水に漬け、麴を用いて発酵させているとし、この時には麴によるミキ造りがみられたことを記述している。かといって口噛み酒がないのではなく、必ず初めて醸造するときには婦人が口で噛んで発酵させたと記している。⁽²²⁾ この記述は重要な点を示しており、祭事などにあたり最初に醸す酒は儀礼的に女性があたり、口噛み酒を供物とすることが定式とされていたのであろう。沖縄の祭祀儀礼には女性が重要な役割を担っており、重要な供物であるミキ(神酒)は女性の関与が必須であったといえる。

さらに時代は下るが、周煌の『琉球国志略』(1756年)によれば、口噛み酒が接待用に供され、この酒が女子が口で噛んで造ったものであることがわかると、中国人はさすがに飲もうとしなかったという。その傍ら、琉球人は好んで飲んでいたことが記されている。また、口噛み酒を土中に埋め、年を経てから取り出し、これを蒸留して造る焼酎は、他に比べるものがないと絶賛している。⁽²³⁾ こうした点からすると、冊封使には口噛み酒を含め、様々な種類の酒がふるまわれていたことがわかる。

口噛み酒は琉球王国が解体し、明治以降の近代になっても民間ではよく造られていた。こうした点は民俗の聞き取り調査でも数多く採集され、宮古・八重山諸島では戦後もしばらくの時期まで祭事に際して醸されていたのである。

(4) 蒸留酒の伝来ルート—タイ(シャム)と中国(福建)—

沖縄の酒「泡盛」の元になる蒸留酒や蒸留酒製造の技術がどこから伝わってきたのかについては、大きく分けてタイ(シャム)ルート説や中国(福建)ルート説の2つがある。

かつて琉球と中国は公式には1372年以来冊封・進貢関係にあり、歴史的に交流が深い国だったことはいまでもない。とくに福建省の福州（1468年までは泉州）には琉球館が所在し、歴史的交流の拠点となった。諸記録から、中国の宋代にはすでに蒸留酒と蒸留の技術が存在したことが判明している。したがって、琉球との交流の窓口となった福建の泉州や福州にも、14～15世紀には蒸留酒や蒸留の技術が伝わっていたと考えられる。

琉球王国時代の外交文書記録である『歴代宝案』（1424～1876）によると、15世紀には、東南アジア諸国から「南蛮酒」「香花紅酒」「香花白酒」などの蒸留酒が琉球に伝来したことがわかっている。中には、「蜜林檎香花白酒」や「蜜林檎香花紅酒」、また「内に椰子香花酒あり」と記されていることから、蜜林檎や椰子などの果実を蒸留して造った酒であることがわかる。⁽²⁴⁾ 泡盛の誕生もこの時代の15世紀後半とされている。この『歴代宝案』には中国の蒸留酒が琉球にもたらされたという記録はない。しかし、時代は下るが、琉球王府が編纂した『琉球国由来記』（1713年）には、焼酎は中国との交流でもたらされたと記され、泡盛の伝来について中国起源説を明記している。⁽²⁵⁾

さて、沖縄の名酒・泡盛というと、タイの蒸留酒「ラオ・ロン」とのつながりがよく引き合いに出される。先に触れたように、1534年に来琉した中国の冊封使・陳侃はシャム伝来とされる蒸留酒をふるまわれていた。また、東南アジアからの蒸留酒伝来の記録もあり、泡盛は東南アジア、とくにシャム（タイ）との関係性が注目されてきた。

一躍脚光を浴びようになったのは、琉球史研究の泰斗である東恩納寛惇が「泡盛雑考」を著したのがきっかけである。⁽²⁶⁾ 彼は1933年に東南アジア各国を歴訪し、当時のシャムで、ラオ・ロンを賞味する機会があった。「泡盛は香気・風味ともにラオ・ロンと全く同一であることに感慨を受けた」とその第一印象を記している。根拠の詳細は省略するが、以後シャム（タイ）のラオ・ロン起源説が定説的となった。

泡盛の語源の一つとして「泡を盛る」という技法がある。これは醸造のモロミ段階で泡が盛り上がることや、また蒸留後に猪口から盃に酒を注ぐと泡が盛りあがる形状をさしている。後者の微細な泡は最上の泡盛とされた。こうした「泡を盛る」習俗は沖縄に固有の酒造技法と考えられていた。しかし、私たちの調査の結果、福建をはじめとする東南中国から西南中国にかけて、沖縄と同じく「泡を盛る」習俗が存在した。タイのラオ・ロンをはじめとする蒸留酒には、現段階ではこの習俗は見い出せないのに対し、福建の福州地区には「泡を盛る」技法が一般に認められている。

また、新井白石の『南島志』（1719年）には「陳侃は泡盛がシャムから伝わったというが、その製法は同じではない。米を蒸して麴を加え、水を加えず封をして発酵させていた。甑を以て蒸して、

(24) 財団法人沖縄県文化振興会公文書管理部史料編集室『歴代宝案 訳注本第2冊（第1集巻23～43）』沖縄県教育委員会 1997年、354～359頁。巻39～12、14、16、17の文書にみえる。

(25) 『琉球国由来記』96頁。

(26) 東恩納寛惇「泡盛雑考」338～341頁。

タイのラオロン酒





中国での貿易拠点となった
琉球館（福建省福州市）

(27) 坂口謹一郎「君知るや名酒泡盛」202～204頁。原田禹雄訳注『新井白石 南島志現代語訳』（榕樹社 1996年 179～180頁）では「不須下水」を未詳とし、現在の作り方ならい、水の中に入れる、すなわち水を加えるとしている。

(28) 菅間誠之助『見なおされる第三の酒 “本格焼酎”の徹底的研究』朝日ソノラマ 1975年、75頁。

その滴露をとる」とある。⁽²⁷⁾ この米麴に水を加えず封をして発酵させる製造法は中国の固体醱酵に通じるものである。中国の伝統的な高粱酒は、蒸した高粱と餅麴のみを混ぜ、水を加えず密封し、半固形のまま発酵させ、その後蒸留して造る。18世紀に泡盛の製法に水を加えない工程があったと仮定すると、中国の製法が導入されていた可能性もある。

さらに、蒸留時に酒を類別化する方法は沖縄の伝統技法とも対応する。西南中国とはいっても、酒の原料や蒸留器にも変差があり注意を要するが、蒸留した酒を度数

別に初留、中留、後留の三種類に分別する技法は、福建省や雲南省など東南及び西南中国との共通性がきわめて高いのである。

琉球王国は1372年以降、中国と進貢貿易を開始するにともなって、琉球国内には福建の閩（びん）人が漸次那覇に居住し、久米村を形成するようになったこと、その一方で進貢貿易のため多くの琉球人が中国に渡ったことなどを考え合わせれば、福建からの泡盛の道を想像するにたかくない。泡盛の伝来を考える場合、タイを中心とする東南アジアルートとともに、中国の福建ルートも大いに射程におく必要があるといえるだろう。

(5) 琉球王国における泡盛の広がり と 薩摩への伝来

15世紀の琉球国において、南蛮酒・天竺酒などの蒸留酒が南方との交易の中で知られ、あわせて蒸溜の技術や道具なども伝わったと考えられる。琉球国内、とくに首里城を中心とする首里では泡盛製造の基盤整備が15世紀後半から16世紀前半にかけて進められていったと推定される。1534年に中国から来た冊封使の陳侃は、国王からすすめられた酒はシャム伝来の酒で、清くてとても強烈であったと記している。外交使節である冊封使の接待において、蒸留酒の酒（泡盛）が提供されていたことが判明する。賓客をもてなすレベルにまで泡盛の品質が定まっていたといえる。

泡盛は琉球経由で薩摩へ伝わったとされるが、その経緯をみておきたい。薩摩の港は室町時代、中国や琉球との貿易の中継基地としてにぎわい、初めて琉球から薩摩へ交易船が派遣されたのは1478年のことである。島津氏側の記録には当時の進物品のことが記され、1575年琉球の使者は60年前の進物品にしたがって贈答品を整えてきたと記している。その贈答品の中には「唐焼酎一甕、老酒一甕、焼酎一甕」も含まれていた。⁽²⁸⁾ 唐焼酎、老酒ともに中国の酒であることは間違いなく、「焼酎」こそは琉球の泡盛だったと考えられる。したがって、1575年の60年前、つまり1515年には泡盛が薩摩へもたらされていたことになる。

薩摩の焼酎についての最初の記録はポルトガル人によって残されている。

1546年に薩摩半島の山川港を訪れたポルトガル船の船長アルバレスは、ザビエルあての詳細な日本報告の中で、南薩摩に「飲み物として、米から造るオラーカ（米焼酎）」があることを記している。⁽²⁹⁾これは日本本土では一番古い焼酎の見聞記録である。また、1559年にはかの有名な大口市郡山八幡神社の棟木札が残されており、神社の社殿が改築された際、宮大工の両人が焼酎を振る舞ってくれなかった座主に不平を述べた落書きである。⁽³⁰⁾この落書きは一般の職人が記した焼酎所望の実態であり、薩摩においては支配層のみならず、庶民層まで焼酎が知れ渡っていたことを示している。このように、16世紀前半には薩摩で焼酎が造られ、一般にも普及していくことが見て取れる。

日本の蒸留酒は琉球を経由して薩摩を経て日本へ広まったと推測される一方、肥後の球磨焼酎は、16世紀に朝鮮から伝わったともされている。いずれにしても、16世紀には九州地方にも蒸留酒の製法が伝えられ、焼酎が製造され始めるのである。

さて、近世になると、琉球王府は首里三箇の酒屋において泡盛製造を統制管理し、外交用にも重用され、泡盛は対外的にも周知されるようになる。泡盛はすでに触れたように中国からの冊封使の接待に用いられた。

島津氏の琉球侵攻後は琉球使節が江戸に赴いた際には、泡盛は將軍をはじめ、御三家や幕府の要人へも進呈された。当時の献上品の目録が残っているが、既述のように最初の頃は「焼酎」「焼酒」と書かれていたものが、1671年以後は「泡盛」という名が登場する。これ以後、焼酎と泡盛がしだいに区別されていく。それ以前は、『本朝食鑑』にみえる「肥薩の泡盛」の呼称のように、沖縄の酒だけでなく、南九州で造られた酒も「泡盛」と呼んでいた。元禄年間以後、「泡盛」の名に定着し、焼酎との区別が明確になっていったと考えられる。こうして、泡盛は琉球の名酒として徐々に日本に知れわたるようになる。江戸においては琉球の泡盛は上質で、薬効があるとされ、貴重品として人気があったことが諸記録にみえる。

琉球王国時代の18～19世紀には泡盛造りは沖縄本島の首里三箇に限られ、その他の地域では泡盛造りは禁止されていた。つまり、王府は泡盛の製造をその統制下に置き管理していた。泡盛の生産は、首里城下の赤田・崎山・鳥堀の三つのムラ（三箇）で行われ、首里三箇のみに泡盛の製造が認められていたのは、王府のすぐ近くで監督しやすかったこと、また酒造りに必要な水が豊富にあったことが理由としてあげられる。泡盛を造る酒屋は40戸が認められ、これらの酒屋は王府の役所を通して原料の米や粟を支給されていた。

首里王府の泡盛製造をその統制下に置こうとしたが、その実態はどのような状況だったのだろうか。酒は庶民にとっては必要不可欠なものであった。祭礼で用いられたり、お祝いの席に供される重要な飲み物であった。したがって、王府の思惑とは裏腹に、例えば1768年頃の宮古では、焼酎（泡盛）は広く造られていた。酒は沖縄本島から運ばれてくる泡盛とともに、宮古で造

(29) 菅間誠之助『焼酎のはなし』技報堂出版 1984年、69頁。

(30) 同上書69～70頁。

られる焼酎（泡盛）が飲まれていた。また、18世紀末から19世紀初めには、泡盛の密売や密造が各地で盛んにおこなわれていて、王府がひどく手を焼いていた。さらに、19世紀前半の史料によると、沖縄本島周辺の久米島、慶良諸島、宮古や八重山の島々などでも盛んに泡盛や焼酎が造られていた。

このような状況に対し、18世紀半ばには王府は政策の変更とも受け取れる指示を行なう。今後は宮古の五箇ムラでは五軒につき1軒、八重山や慶良間についてはムラごとに1軒の「酒屋」を置くという内容であった。この酒屋とは、現在のような商売を目的とした固定した酒屋ではなく、酒造のための道具一式をもつ家で、1～2年で交替する仕組みであった。王府が酒屋を首里三箇のみに許可し、泡盛を御用酒として独占しようとした政策は時が経つにつれ、変更をせまられていったといえる。⁽³¹⁾

泡盛を飲んだのは琉球や大和、中国の人々ばかりではなかった。王国時代末期には異国船の来航が頻繁になる。1853年に来航したアメリカのペリー一行も、泡盛を賞味した。首里の摂政邸の晩餐会では、テーブルの中央に酒を満たした陶器の瓶があり、その酒はフランスのリキュール酒の味がたと表現している。⁽³²⁾ 宴で供された泡盛は、長期に貯蔵・熟成した古酒だったことを物語っている。

(31) 仲地哲夫「幕末の泡盛事情」『地域と文化』第6・7合併号 南西印刷出版部 1981年、17～20頁、ならびに高良倉吉「泡盛に関する史料探訪（その4）」『地域と文化』第9号 南西印刷出版部 1981年、13～16頁。

(32) 神田精輝著訳『ペリリ提督琉球訪問記』国書刊行会 1997年、90頁。

(6) 近代泡盛産業の成立と発展

近代になり琉球王国が解体すると、王府による泡盛の統制はなくなる。琉球藩設置後の明治8～9年からは、酒造の特許的な制度がゆるめられ、民間でも酒造りが行われる。当時、米・麦・粟を原料とする焼酎（泡盛）の免許料が「2円」というのは、王府時代に焼酎職が納めていた額を踏襲したものである。⁽³³⁾ つまり、免許料は変えられることなくそのまま受け継がれたことになる。この額は他県と比較すると、とても低額であった。この理由は、当時の明治政府が沖縄県に対し、「旧慣温存」ということで、急激な近代化

(33) 琉球政府『沖縄県史第21巻資料編11 旧慣調査資料』琉球政府 1968年、262～263頁。



「泡盛を運搬する」『沖縄風俗図絵』



「市場の泡盛売り」『沖縄風俗図絵』

をひかえる政策をとっていたからでもある。

このような税の軽さもあいまって、酒屋はたちまち増えていき、市場は県内外に広がり、泡盛は沖縄県の主要な産業として発達していった。明治期の小学校地理教科書にも沖縄の特産の酒として泡盛が芭蕉布などとともに紹介されるようになる。

『沖縄県統計書』によると、1893年(明治26)には県下の泡盛製造業者は447戸にまで増えている。沖縄本島の酒造業者は107戸、しかもその中の102戸は首里の酒屋であった。したがって、沖縄本島では首里の酒屋が圧倒的なシェアをもっていたことがわかる。また、宮古では101戸の製造者があったが、生産量は全体で首里の酒屋の10分の1程度であり、販売目的というよりもむしろ自家消費的な生産だったようである。それにこの酒は米を原料にした泡盛ではなく、甘藷を原料にした芋焼酎であった。地方の酒屋では似たような状況で、甘藷や黍(きび)、粟などを原料にした焼酎が造られ、米を原料にした泡盛は地域によりかなり限定され生産されていた。このように、沖縄本島では首里の酒屋が泡盛の生産のほとんどを占め、地方では芋・きびなどを原料とした焼酎が自家用として盛んに製造されていた。

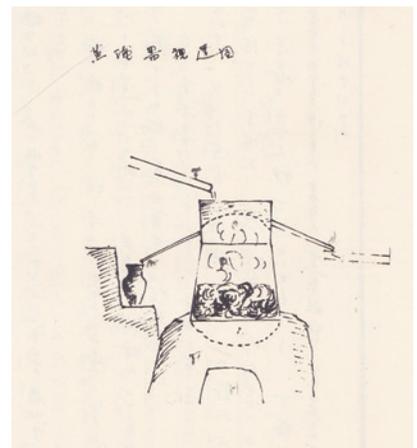
一方、八重山では、1890年(明治23)の『沖縄県統計書』によると、当時154の焼酎製造者がいて、163石の醸造高であった。この業者数と製造高からみれば、自家消費的な傾向をもつ酒屋であったことは明らかである。1894年(明治27)には、八重山の泡盛製造業者は石垣間切35、大浜間切62、宮良間切24、与那国島11の合計136戸で、製造高は240石であった。その一方で、「甘藷焼酎」も生産されていた。製造戸数は不明であるが、製造高は約105石程度であった。

さて、泡盛の生産は順調ののび、業界は景気のよい状態が続いた。県外への移出は1898年(明治31)まで全体としては伸びをみせる。しかし、泡盛に関連した「出港税」は法律の改正の度に重くなり、1896年(明治29)と1898年(明治31)の改正で、税額は各々約2倍近く引き上げられている。これは泡盛業界にとっては大きな負担であった。このような増税に憤慨した首里の酒造家たちは上京して、反対運動を展開するまでに至った。

同時に明治31年からは酒の自家醸造は禁止となった。このため、地方の農村や離島では共同の酒屋が生まれた。琉球王国時代にはムラ毎の酒屋が定められていたが、この伝統が活かされたと推定される。八重山諸島の離島では自家醸造が大正期まで認められ、自家消費的な酒造が行われた。

1904年(明治37)には酒税のかけ方が変わり、アルコールの度数により税額に差が設けられた。度数が高くなるにしたがい税の負担が重くなるしくみで、まさに泡盛ねらいうちの税の改正といえるものであった。泡盛業界にとっては大幅な増税にな

芋焼酎の蒸留器
『琉球泡盛二就イテ』



り、大きな打撃となったのである。当時の新聞をみると、県内に酒税改正に対する反対の世論がうずまいていたことがわかる。

出港税の相次ぐ増税により、一方で密輸が増加した。首里の泡盛酒は、那覇港や沖縄本島東海岸の港（与那原港・平安座港など）を通じて、国頭地方のみならず、与論島や徳之島・沖永良部島など、いわゆる「道の島」へ輸出されていた。那覇港以外の輸出酒類は正規の手続きを経たものはごくわずかだったといわれ、密移出の泡盛は年間数千石にもものぼったという。⁽³⁴⁾ 明治30年代の酒税改正による大幅な増税は酒造業界にとって大きな打撃となった。その後、泡盛の移出は不振に陥り、酒造所数も激減していく。

泡盛業界にとって一つ救いだったのは、日露戦争（1904～05）の関係で、泡盛は軍用品やアルコール原料として需要が多くあり、生産・移出量ともにピークを迎えていた。しかし、そのブームが去ると、泡盛業界は戦争の世紀を迎え厳しい「冬の時代」を歩むことになる。

沖縄戦により人命も、遺産も多くのものが失われた。泡盛製造の中心地であった首里も大きな戦災を受け、工場や蒸留機などの施設・設備も破壊された。しかしながら、人々の生活にとって酒は欠くことはできないものである。戦後の復興は「ヤミ酒」で始まり、各地で酒の密造が盛んに行われた。

アメリカ民政府はこのような事態に対処するため、1946年4月「酒類を製造し、民間に配給するよう」に指令を出した。県下に官営の5酒造廠が設立され、戦後の泡盛復興が始まった。⁽³⁵⁾

戦後に泡盛を復興する際にネックとなったのが黒麹菌の入手であった。工場跡に埋もれていた酒造で用いるニクブク（蕁性のむしろ）があって、そこに付着していた黒麹菌を採集することを思いついた。ニクブクの繊維や藁の茎をもみほぐして、蒸米に落としてみると、24時間後にはなんと黒色の黒麹が繁殖していたという。これはよく語られる泡盛復興の有名な話であるが、いま一つ別の逸話がある。これは泡盛製造業の佐久本政良代表の話として紹介されている。戦後に自分の家に帰ってきて、再び泡盛製造を始める時に種麹がなかったことだった。そこで米を蒸して放置し、いろんなカビが生えた中で黒くなったところだけをまた次の蒸米に移し、これを繰り返して種麹を作ったという。⁽³⁶⁾ このことは沖縄の自然界に他の麹菌とともに黒麹菌が数多く存在していることを示している。黒麹菌は沖縄の気候風土に適応しつつ共存している麹菌なのである。

このようにして泡盛製造のベースは整っていった。1949年には酒造の民営化が許可され、沖縄本島地区で79名、宮古63名、八重山44名の免許交付があった。翌年には酒造組合連合会が結成され、以後、泡盛の生産はしだいに持ち直し、1952年からは県外への移出が急速な伸びをみせはじめる。日本復帰前の泡盛を取り巻く状況は割愛するが、様々な苦境を乗り越えながら、復帰の日を迎えた。

1972年、日本に復帰すると、復帰特別措置により酒税や原料米の負担は

(34) 『旧慣資料調査』456～457頁、465～470頁参照のこと。

(35) 大城将保「近現代の泡盛」『沖縄県酒造協同組合10周年記念誌 紺碧とともに』沖縄県酒造協同組合1988年、166頁。

(36) 野白喜久雄「沖縄見聞記」『日本醸造協会誌』1960年、355頁。

軽減され、国税事務所では鑑定官をおき泡盛の品質の向上に力をいれ、県工業試験場でも泡盛の研究が進んだ。一方、酒造業界では「沖縄県酒造協同組合」が設立され、原料米を共同で購入、泡盛の共同貯蔵や県外販売などの事業に成果をおさめるようになったのである。

2 泡盛の生産地と酒造所の変遷

(1) 泡盛製造の中心地—首里三箇—

琉球王国時代、泡盛製造の中心地は既述のように首里三箇であった。佐久本政敦氏による話として、首里地方の歌に「鳥堀、赤田、崎山、三村のにせた（若者たち）、すりーとーてい（集まって）、酒（サキ）垂りばなし（酒造り話）、麴出来らしよ、元かんじゆん（麴をうまくつくれよ、元も子もなくなるぞ）」という歌が紹介されている。首里三箇が泡盛酒の醸造地として盛んだったことをうかがわせる歌である。⁽³⁷⁾

御用酒の製造はある特定の人たちに行わせていたと考えられるが、いつの頃からか首里の三箇が本場となっていった。18～19世紀には泡盛造りは沖縄本島の首里三箇に限られていた。首里三箇のみに泡盛の製造が認められていたのは、王府のすぐ近くで監督しやすかったことに加え、酒造りに必要な水が豊富にあったことが理由としてあげられる。首里城の北側に位置することから、「ニシカタ（北方）」と呼ばれた。ここは高台でありながら、盆地となっており、水が豊富で、豊かな水田が広がる田園地帯であった。現在でこそ首里の三箇一帯は住宅が密集し、その面影を伝えるものはないが、わずかに各地に残る湧泉が水が豊富であったことを伝えている。

王府では往昔から酒造の権利を有してきた酒屋30人を本職といい、後に重職（カサミ）と称される10人を追加して許可した。この40人が焼酎職であったという。ただ、東恩納寛惇の「泡盛の話」には、「焼酎職という職別があって三箇の業者48軒にこれを命じ、焼酎職48職と唱え」とあり、焼酎職の詳細については不明なところがある。⁽³⁸⁾

王府の役所の中には、泡盛の製造と関係が深いものに、賦方と銭蔵があった。前者は首里三箇のみに泡盛の生産を管理する役所で、後者は王府御用の泡盛の出

(37) 同上、351頁。

(38) 東恩納寛惇「泡盛の話」『東恩納寛惇全集 第5巻』第一書房 1978年、359頁。

戦前の首里三箇



現在の首里三箇付近

(39) 高良倉吉「名酒泡盛をめぐる社会史」『続おきなわ歴史物語』ひるぎ社 1986年、123～136頁。

(40)『琉球国由来記』62頁。

(41) 池宮正治『沖繩ことばの散歩道』ひるぎ社 1993年、59頁。

(42) 崎原恒新「沖繩市知花の民俗断片(二)―鳥袋盛保・大宜見トミの話から―」『あやみや 沖繩市立郷土博物館紀要第十六号』2008年、25頁。

納を担当する役所である。⁽³⁹⁾酒ができると役所に届けさせ、検分してから銭蔵に保管したといい、また、「垂鍋甑」と称された蒸留器は下賜されたもので、蒸留が終われば検分の上銭蔵で保管されたという。

「銭御蔵」は王府行政機関の一つで、首里にあって、夫役銭・浮得銭、麦・大豆代請銭など官銭の収入及び差し引き計算を行うとともに、御用酒の出納を司った役所である。⁽⁴⁰⁾「銭」と酒の関係であるが、沖繩の古謡を編纂した『おもろさうし』(16世紀)には、「せに」、「せん」、「せの」という言葉がみえるが、実はこれは酒を意味する言葉であった。首里城には、一番下の層に酒蔵があり、そこに酒を貯蔵していたが、この蔵を「ぜにぐら」と呼んでいた。後には「銭蔵」という字をあてて、お金の蔵のように受け取られるが、本来は酒蔵であった。喜界島では“ジングラ”といえは泡盛を指すようで、この「ぜにぐら」の名残といわれている。⁽⁴¹⁾

先に示した酒屋は王府の役所(銭御蔵)を通して原料の米や粟を支給されていた。3俵(9斗)に対して4斗の割合で御用酒を上納した。実際には4斗5升から4斗8升の泡盛ができて、酒屋は上納した分を差し引いて、残りを市販し、売上金の一部をさらに上納する仕組みであった。

(2) 酒屋と酒粕と豚のこと

戦前、泡盛の酒造所である酒屋と養豚業はセットであった。意外に思われるかも知れないが、首里三箇の酒屋でも泡盛造りとともに養豚業も営んでいた。理由は泡盛造りの工程で出てくる酒粕のカシゼーが残滓として生ずる。その後の泡盛造りでは必要とされず、廃棄されるべきものであった。しかしながら、このカシゼーは栄養価に富んでおり、豚の飼料としては最適のものであった。首里の酒屋の中には養豚業を営むところも多く、そのため畑作も行ってたという伝承はよく聞ける。

この点は戦前の新聞でも確認することができる。大正期になるが、『琉球新報』1916年(大正5)5月19日1面には「酒造販売業 泡盛醸造 種豚販売 那覇区垣花町一丁目 ◇新名醸造店」という広告が掲載されている。類似の広告が同紙同年5月27日4面にも掲載されている。また、八重山の『海南時報』1937年(昭和12)7月2日4面にも、石垣の玉那覇酒屋が「種子豚分譲 パークシャ種牝」との広告を出しており、酒屋が種豚を販売していたことを知ることができる。

また、各地の民俗伝承でもこれを跡付けられ、事例をいくつか挙げておきたい。豚を飼うときは歩いて首里に行った。道々「ウーコーヤピラ」(豚を買います)といいつつ歩くと、家から出て来て声を掛けるので、その家の豚を見てみるというやり方である。宇崎山で買った。⁽⁴²⁾

登川・池原・知花あたりの話では、豚は首里の酒屋から4～5人で購入することが多かった。各農家では1頭ずつ飼育され、12月になると親戚の

人が助けあってウワークルシー（豚殺し）をした。脂類は1カ年分の脂としてアンダガーミー（脂甕）に貯蔵され、肉その他は、お正月用また節句用として、スーチカー（塩漬け）として保存した。それから取り出して、塩抜きをして肉を食べた。この日は普段より肉が沢山食べられるので1年中で何より楽しみであった。豚を1頭飼うことができない農家は、2～3戸で集まって1頭をつぶし分けあった。⁽⁴³⁾

こうした蒸留した際に出る残滓を利用する豚の飼育は1960年（昭和35）頃には市街地では禁止されていて、郊外の酒造所でないと見ることができないと報告されている。⁽⁴⁴⁾その後、地方においても徐々に酒造所での豚の飼育も姿を消していったと思われる。

(43) 中部農業改良普及所『農業と生活』昭和58年（1983）21頁。

(44) 野白喜久雄「沖縄見聞記」、354頁。

(3) 泡盛酒造所の変遷—首里から地方への再生—

■今なき泡盛酒造所の生い立ち

沖縄県酒造組合連合会が所有する1962年（昭和37）の酒造組合名簿・商標一覧によると、当時は全部で106カ所の酒造所があった。現在は47の酒造所を数えるので、59の酒造所がなくなった勘定になる。これらを見ると、昔懐かしい酒造所や銘柄を想い出す方も多と思われる。以下では泡盛酒造所の変遷について、いくつかの地域を事例としてながら記しておきたい。元となる資料は沖縄県酒造組合HPの「泡盛百科」の各酒造所紹介ならびに、酒造所のHP、泡盛関係出版物の酒造所紹介記事などを参考としつつ、著者の酒造所への聞き取り調査なども加えて記述した。

北部では国頭村や大宜味村、宜野座村にも戦後一時期、酒造所があったのである。中部では具志川村にかつて3つの酒造所があり、嘉手納・美里村・与那城村・勝連村他にも泡盛酒造所が存在した。南部では糸満に3酒造所、与那原町や具志頭村にもあったことがわかる。また、宮古や八重山地域においても多くの酒造所があって、それぞれ地元の酒需要を満たしていたことが理解できる。

これらの酒造所のいくつかについて若干付記しておきたい。泡盛の酒造免許は新たに取得するのは法的な制約があってとても難しいとされているため、タイミングがあれば酒造免許が第三者へと引き継がれることもある。

大宜味村の大城酒造所は1975年（昭和50）前後に廃業するが、泡盛の酒造免許は名護市許田のヘリオス酒造所（1961年の創業）が譲り受けたといわれる。

読谷村には戦前3カ所の酒造場があった。一つは6カ部落共同の酒造場であった。高志保、宇座、長浜、儀間、渡慶次、瀬名波の各部落で、部落の有志が経営に参画していた。「読谷南部酒造所」と呼んでいたようである。この共同の酒屋はその後、高志保部落の有志が6～7名で所有する「高志保酒造所」になる。泡盛製造はその後出資者の一人であった現在の比嘉酒造に引き継がれた。戦後、高志保・波平部落の天久源吉氏及び大木部落にも

かつての銘柄ラベル
〔「若松」石垣島・浦添酒造所〕



復刻された銘柄
〔「天川」嘉手納町〕

酒屋があったが、いずれの酒造場も営業期間は長くなかったという。

与那国島では小さいながらも酒造所は複雑な変遷をしている。戦前に酒造りをしているところは祖納に10軒ちかくはあったという。1895年(明治28)の『沖縄県統計書』には泡盛製造業者は11戸とある。小型の蒸留釜(錫製)を持ち、自家用にあてたり売ったりしていた。大正14年に自家用の酒造りが禁止された後は、酒屋としては祖納に久部良酒屋、池間家の酒屋、久部良に仲里酒屋、長浜、久部良家の酒屋があった。久部良酒造所は1927年(昭和2)に17人の共同で設立されたようである。比川部落に酒屋があったかどうかはわからないという。戦後になると久部良・比川部落に酒屋はなかった。入波平酒造所は1957年(昭和32)頃に、入波平信保(代表)、入波平信三、金城信浩、我那覇尚の4名が申請し免許を取得して新設された酒造所で、その後国泉泡盛と名称が変わる。1962年の組合員名簿では、久部良酒造所、長浜酒造所、入波平酒造所の3酒造所であった。長浜酒造所はその後廃業した。久部良酒造所は1975年から1982年にかけて久元泡盛合名会社となり、ある時期に崎元酒造所として引き継がれた。⁽⁴⁵⁾現在の入波平酒造は、1988年(昭

和63)にその国泉泡盛から独立して設立された。

このように泡盛の酒造所や銘柄は時代を追って変化し、盛衰はありながらも、その伝統的な製造技術は関係者の手によって連綿として受け継がれてきたのである。

■首里の酒造所から地方への再生

首里は久しく泡盛の伝統的な醸造地で、戦前は100余の酒造場を数えたが、現在において、いわゆる首里三箇には咲元酒造・瑞泉酒造・識名酒造の3社のみが酒造業を営んでいる。戦前から戦後にかけて廃業した酒屋が多いが、他地区の酒造所の中には、もとは首里三箇の酒屋に系譜を持つという酒造所や、首里は城下町としての性格上、同地での工場の拡大や展開は厳しいため、広い工場敷地を求めて郊外や他市町村へ移転した酒造所もある。

瑞穂酒造は首里鳥堀で1848年(嘉永1)に創業した酒屋の老舗であるが、1969年(昭和44)に首里末吉町に新工場を設立し移転した。

また、「まさひろ」の比嘉酒造所は明治16年に創業した首里の酒屋である。泡盛造りは王府から許可をもらった者にしか製造が認められておらず、創業者・比嘉昌文は料理人職の腕前を評価された父・昌統が王より授かった「ホ

(45) 崎元酒造所の創設には1971年(昭和46)と1983年(昭和58)の二つの記載があり、正式な確認がとれていないため、ここでは明記していない。

ウチュウヒガ」の屋号と泡盛製造免許のもと、泡盛製造を始めたという。首里の地で泡盛業を長らく営んでいたが、戦後は復興の中、3代目である昌廣は本島南部の与那原に工場を移し、再スタートした。その後、昭和42年には設備の近代化の為、首里の石嶺に工場を移転した。さらには平成3年には、創業100周年を記念して、糸満市の西崎工場を落成し、製造場所を糸満市に移した。

酒造所にはギャラリーが併設され、座間味宗徳コレクションの泡盛を収集展示した「泡盛まさひろギャラリー」を開設したことは注目される。泡盛についての資料を取り揃え、工場見学も充実している。

なお、1918年(大正7)に首里城近くの赤田町で創業した識名酒造は、戦後には那覇市三原に一時工場を移していたが、昭和59年に首里赤田の地へ帰ってきた経緯を持つ。

首里三箇の流れを汲む石川酒造場は王府時代から酒造業を営んでいたと伝えられ、戦後は1949年(昭和24)に首里寒川で再興した。長らく同地で生産をしていたが、1990年(平成2)に工場を沖縄本島中部、西原町小那覇に移転した。

また、北谷町の玉那覇酒造工場は祖先は首里赤田の酒屋を営み、赤田町で酒造りを営んでいた本家から暖簾分けし、北谷の地で1894年に創業。2006年に玉那覇酒造工場から北谷長老酒造へと名称変更している。

神村酒造は創業1882年とされ、歴史ある老舗の酒造所である。那覇市大道で酒造所を営んでいたが、1999年(平成11)に現在の沖縄本島中部うるま市石川に移設している。

さらに、沖縄市にある新里酒造は、もともとは1846年(弘化3)に首里赤田で創業した沖縄で老舗の酒屋である。こちらは、大正初期に那覇市若狭に移転し、戦後は那覇市牧志で再興し、敷地の事情のため昭和63年に現在地へ工場を移転してきた。

金武町の崎山酒造廠は1905年(明治38)に首里赤田で創業し、戦後はアメリカ民政府の要請により、官営の酒造所として伊芸酒造廠を設立・再出発したものである。

伊平屋島では今でこそ地元の酒造所である伊平屋酒造所がある。伊平屋酒造所は1949年創業で、当時、首里から職人を迎えて泡盛造りを始めたと言われる。戦前は伊平屋島に酒屋はなかったので、それまでは首里で造られた酒が入ってきた。国頭地方へ出す酒と伊平屋島向けの酒が区別されたという。国頭向けをクンザン酒といい、純粋酒であった。それに対し、伊平屋島向けの酒は蒸留酒をつくるさい最後に出てくる度数の弱いマーサー酒を混合してあるので、味が落ちたという話も伝わっている。⁽⁴⁶⁾

宮古での酒造場創業は、1924年(大正13)に平良市西里に創業した野村酒造場を嚆矢としている。⁽⁴⁷⁾ 宮古における泡盛の製造販売が本格的に始められた。創業者の野村安重は首里の生まれで、最初は首里の酒屋10軒の帳簿をつける事務仕事をしていた。後に、鳥堀の酒屋に見込まれて同家の娘を嫁にも

(46) 上江洲均『伊平屋島民俗散歩』ひるぎ社 1986年、50頁。

(47) 萩尾俊章「宮古・八重山諸島における〈酒〉の歴史的変遷」『沖縄県立博物館紀要』第17号 1991年、26～28頁。

らった。同人は宮古に泡盛がないと聞いて、明治の終わり頃から五斗入れの壺に酒を詰めて伝馬船で宮古に運びはじめた。宮古で酒がよく売れるので平良で酒屋を始めるようになった。なお、1909年(明治42)12月5日付の『沖縄毎日新聞』には、宮古の輸入品中で最も多額なのは泡盛との記事がでている。

石垣市の玉那覇酒造は明治末期から大正初期の創業といわれる。初代の玉那覇有和は首里から酒造りのために来島した。当時は新垣酒屋があるのみで、他に酒屋はなかった。有和は次男でヤーワカイ(家分かれの意味で分家)であった。当地での酒造業が成功したので、本家の玉那覇を呼び寄せた。父玉那覇加眞(蒲)が其の人であった。父は那覇の泉崎で酒屋を営んでいた。したがって、石垣には石垣工場の玉那覇と登野城工場の玉那覇の二つの玉那覇酒屋ができた。前者をイールスタナファ(西の玉那覇)、後者をアールスタナファ(東の玉那覇)と呼んで区別していた。昭和10年前後には「玉の露」という銘柄が祖父の有和によって命名されたが、一般には土地の人々はアラカキヌサキ(新垣の酒)、タンナファヌサキ(玉那覇の酒)などと呼び慣わしていた。昭和14年頃は新垣、浦添、西の玉那覇、東の玉那覇の4つの酒屋があるのみで、毎月持ち回りで月例会を開いたり、忘年会を共同で行なうなどその繋がりは強固なものがあった。⁽⁴⁸⁾

(48) 萩尾俊章『泡盛の文化誌』ポーターインク 2004年、112頁。

3 泡盛の原料米・銘柄・容器をめぐる

(1) 泡盛の原料米—地元産米・粟とタイ米の関係—

泡盛の原料米に関して、現在はタイ米を使用していることがよく知られているが、一般の人びとの間では古くからタイ米を使用していたと勘違いする向きも多い。古くからタイ米を使用していたのではなく、元々は沖縄の地元の米や粟を泡盛製造の原料に用いていたことは誤解がないように、しっかり確認しておくべきである。

琉球王国時代、王府が公認した泡盛製造は既述のように首里三箇に限られ、王府の役所から米や粟の原料が支給されていた。1879年(明治12)の琉球王国の解体とともに、近代以降は泡盛の原料は首里の製造業者といえども自前による調達が必須となった。

『旧慣調査資料』中の「焼酎製造営業人検査」では、1893年(明治26)頃の醸造場の概況や醸造方法、蒸留器などについての記述がみえる。⁽⁴⁹⁾原料は米と粟を用いるとし、粟のみを用いることはないという。米価が高騰したときには米と粟を同じ割合で混交し仕込んでいた。原料の米は唐米(朝鮮米もしくは支那米)と先島の粟を用いた。唐米は那覇商人により輸入されていた。また、先島の粟は蔵所や宮古宿の公売品を現金で買い取っていたという。

(49) 琉球政府『沖縄県史第21巻資料編11 旧慣調査資料』琉球政府 1968年、265～270頁。

この点からすれば、この明治 20 年代半ばにはすでに焼酎の原料として地元の米に頼らずに、唐米を輸入していたことになる。

1901 年（明治 34）1 月 1 日付『琉球新報』「明治三十三年本県事略」には重要輸入として、「唐□米」ということで、一文字不明な文字があるが、この時期も同様に他府県を經由して唐米の類を輸入していたようである。これが泡盛の原料に用いられたかどうかは新聞には記述はないが、『旧慣調査資料』の記載からすると原料米としていた可能性は高い。

明治 30～40 年代の新聞資料には、泡盛の原料米そのものという記述ではないが、市場では輸入米が販売されたり、米の輸入等を示す記事も比較的散見される。那覇あたりの市場には東京米や外国産の米がもたらされていた。国外からは中国の唐米（支那米）や南京米、蘭国米、西貢米、シャム米などがみえる。この中で蘭国米は別の那覇小売相場新聞記事には「蘭国米」とあり、一方では那覇卸売相場新聞記事には「ランゲン米」とあることから、現ミャンマーのランゲン米と想定される。西貢米はサイゴン米である。このように、シャム米など東南アジア地域の米が多く流通していたことが判明する。

一方、泡盛の原料米としては唐米や朝鮮産の粟が流通していた。ただし、こうした泡盛の外国産原料のあり方は首里・那覇を中心とした泡盛製造業者にかかわる問題であり、首里・那覇など以外の地方にある製造業者では様相を異にしていた。

1914 年（大正 3）5 月 9 日付『沖縄毎日新聞』「産業の琉球（二）」には、粟は宮古、八重山を主とし、宮古では甘藷と共に常食に供されていた。品種は早生種に赤粟、晩生種に黒粟、米粟、赤粟があり、一般に栽植されているものは赤粟、黒粟の二種といい、米とともに泡盛の醸造に供せられていた。大正期においても、宮古や八重山の泡盛業者は地元の米とともに粟を原料として利用していたことがわかる。

また、1914 年（大正 3）5 月 11 日付『沖縄毎日新聞』「産業の琉球（四）」には、琉球泡盛の名は人に熟知されていて、一名を芋焼酎というが、原料に甘藷を用いることは少量で、従来は粟を用い、近時は外国碎米を用いると記している。

さて、こうした泡盛の原料米の外国への依存過程はどのような理由によるのかというと、1909 年（明治 42）1 月 3 日付『琉球新報』の「泡盛業の盛衰と県下利害の関係大要」には、本県泡盛醸造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へつつあることが指摘され、米価高騰が外国産米への転換に影響していることが示されている。課税による泡盛価格の上昇ならびに米価等の高騰にあった。

また、1912 年（明治 45）1 月 28 日付『琉球新報』「泡盛騰貴の原因」にも、酒造業者では近年、米価が騰貴していることから粟を原料として醸造していたが、在庫が少なくなり、ほとんど品切れの状態になり、営業不振となっている。そのため、泡盛の価格を高くしたとしても均衡を保つことが難しい状況にあることが記述され、安南暹羅等より新米輸入、満州等より新粟輸入が

なされてもおお原料の騰貴がされるかもしれないとしている。酒造組合創立以後、廃業をしたものが10戸、現在休業が2戸あることも報告されている。なお、1912年(明治45)7月4日付『琉球新報』の「泡盛製造原料騰貴」には、原料である粟・米の高騰により泡盛の販売価格が引き上げられていることが報じられている。このように、米価の高騰は泡盛価格を高騰させ、庶民の消費行動にも影響を与えていたのである。

鹿児島県出身の田中愛穂は1923年(大正12)に沖縄県立農林学校の教師として赴任し、当時の泡盛製造の実態を調査し、1924年(大正13)に『琉球泡盛二就イテ』を著した。同書においても、原料に古くは粟を用いていたが、当時は粟を使用することはほとんどなく、外米のシャム白米や台湾米、県産米、内地米などを使用していたと記録している。⁽⁵⁰⁾

(50) 田中愛穂『琉球泡盛二就イテ』(1924年)永田社1978年復刻版、252頁。

以上のような新聞資料やその他の記録資料から推察すると、明治20年代以降から大正期にかけて、米価の高騰などの要因もありながら、首里・那覇を中心とした泡盛業者はしだいに中国やランゲーン、シャム等の外国米に大きく依存していく状況が指摘できる。

酒造組合連合会関係の記録によれば、種々の米を試した結果、シャム(タイ)米が泡盛製造に一番適した米であることが判明し、酒造組合連合会が一括購入を始める1928年(昭和3)以降に定着したようである。⁽⁵¹⁾ その理由としては、タイ米は麴やモロミの工程で温度の管理がしやすいこと、麴として扱うにもサラサラして作業がしやすいこと、さらにはアルコールの収量が多いことなどが選定理由としてあったとされる。

(51) 沖縄県酒造組合連合会『沖縄県酒造組合連合会誌』1977年、65～73頁。

(2) 泡盛広告宣伝と銘柄・ラベルの誕生

かつては各地でよく見られた光景と思われるが、沖縄本島北部のやんばるでは、サキ(泡盛)は必要に応じて雑貨店で一合二合と量り買いをしていた。夜に来客がある時には、子どもたちは暗い道を酒を買いに、2合瓶を持って走らされることもたびたびであったという。⁽⁵²⁾ このように、泡盛は瓶類などの容器が普及する以前は店での量り売りが一般的であった。したがって、当時は瓶に表示される銘柄ラベルは必要なかったのである。泡盛の宣伝用に銘柄が登場するのはいつ頃のことであろうか。マスメディアの媒体として当時有効なツールは新聞と広告チラシである。ここではそれらの点を主に新聞資料から抽出し、確認しておきたい。⁽⁵³⁾

(52) 『日本の食生活全集47聞き書 沖縄の食事』192頁。

泡盛そのものを強調して宣伝広告しているものとしては、『沖縄朝日新聞』1921年(大正10)1月24日4面の「広告 泡盛 風味佳良 度数確實 大勉強 那覇区西新町二丁目四十六番地山川橋四ツ角側 ◇金城豊一商店」が初期の広告である。宣伝文句は少ないが、泡盛の風味や度数の品質等在前面に出している。ここでは単に「泡盛」と表記され、他にも「琉球泡盛」があるだけで、まだ個々の酒造所の銘柄などは登場していない。

(53) 以下の内容は、萩尾俊章「近代沖縄の新聞広告等に見る新たな酒類の登場と泡盛(予備的考察)」『沖縄史料編集紀要』第37号(沖縄県教育委員会2014年)論考から要約した。

泡盛の銘柄が登場するのは次の広告である。『沖縄朝日新聞』1920年(大正9)9月21日3面には「秋季ノ飲料ニハ 改良泡盛 浦島酒 芳香美味 南陽焼酎 大得用ニシテ心気爽快ニナリマス／那覇区外小禄 ◇南陽造酒株式会社 電話二七一 私書函一七／渡地前ノ濱 出張所販売部」とある。本広告の「改良泡盛 浦島酒」が泡盛のどのような改良酒なのかが不詳であるが、銘柄として「浦島酒」がお目見えしている。

また、もう一つの銘柄「南陽焼酎」との違いも、原料等の相違によるものか気にかかるところである。銘柄の登場としては初期のものとはいえるが、初出か否かはすべての新聞広告等を詳細に調べないと判断できないため、ここでは留保しておきたい。この南陽造酒株式会社は平尾商店を営む平尾喜三郎が社長でもあり、南陽自転車や南陽薬品なども幅広く経営し、沖縄経済界の重鎮でもあり、沖縄県酒造組合長にも就任している。

『沖縄日日新聞』1921年(大正10)2月2日4面、同2月13日3面、同2月19日3面にも、所在地が「小禄村」との違いはあるが、これと類似した広告が掲載されている。こちらの広告では少々気になる広告文がある。

「近來当社浦島酒及ビ焼酎ノ売出シニ付キ区内各商店ニ於テハ内地ヨリ輸入シタル芋焼酎又ハ似品ヲ以テ浦島及ビ南陽焼酎トシテ販売致サレ居ル由ナレハ世ノ愛飲諸氏ノ御試飲ヲ希ノト共ニ多少共御買上御引立アラン事ヲ願フ」とあり、九州の鹿児島あたりからもたらされた焼酎が泡盛の類似品として出回っていた様子がうかがえる。ある意味では泡盛が好評価の対象となっていたという解釈ができるかもしれない。

沖縄本島の新聞ではこの「浦島酒」が初期の銘柄として指摘できるが、現在につながるような銘柄を現段階では確認することができない。戦前の泡盛は小売店での量り売りであったので、容器用の銘柄ラベルの必要はなかった。県外への出荷やお土産には焼物の壺が利用され、壺には「琉球泡盛」「泡盛」等の名称ラベルで、特定の個々の銘柄ラベルはなかった。県内での通常の販売は量り売りであり、容器詰めめの瓶に泡盛を入れて売り出したのは戦後のことである。瓶に入れて売るために銘柄を考える必要性が出てきたといえる。戦後、瓶に銘柄を入れた泡盛を販売したのは首里の識名酒造(銘柄「時雨」)が最初といわれる。時期は1950年代の初めの1953年とされる。瓶に銘柄のラベルを貼って売り出したという意味では銘柄「時雨」が一番早く古いといえる。⁽⁵⁴⁾

ただし、店の量り売りの場合には銘柄を表示していなかったが、どここの酒ということと呼称による言及は必要なことから、

(54) 識名酒造への聞き取り調査ならびに仲村征幸『仲村征幸の泡盛よやま話』釀界飲料新聞 2009年、14頁による。

改良泡盛「浦島酒」新聞広告
(『沖縄朝日新聞』)



ビール瓶に詰められた泡盛
(識名酒造の「時雨」)

(55) 佐久本政敦『泡盛とともに』瑞泉酒造株式会社 1998年 57～58頁及び115頁。

「佐久本の酒」というように名前や屋号、銘柄的な命名はあったという。例えば、首里の「瑞泉」は瓶詰めに「瑞泉」のラベルを貼って売り出したのは1958年（昭和33）頃といわれるが、「瑞泉」の名称自体はそれより前の先代の時代にも使っていたと語られる。⁽⁵⁵⁾

泡盛の一般的な銘柄が登場するのは前述のように戦後のことであるが、八重山では戦前の昭和10年代には新聞広告に酒造所の個々の銘柄が頻出している。『先島朝日新聞』1937年（昭和12）の広告には「玉の露泡盛製造元 玉那覇有和」とか「泡盛鷺の鳥 崎山醸造所吟醸」など、戦後の泡盛銘柄につながる銘柄を表記した広告が登場する。この点は沖縄本島と八重山では銘柄の取扱に大きな違いがみられ、八重山が先行して銘柄を表示しはじめていたといえる。

以上のように、新聞広告では大正から昭和前期頃に一部銘柄が登場しており、容器に貼られる銘柄は戦後からであり、新聞広告はいち早く展開していたことがわかる。

(3) 泡盛ビン詰めのはじまりと容器—3合瓶と600ml容器—

戦前、泡盛の量り売りの場合は、醸造元で「トゥータン」と呼ばれるトタン製の泡盛樽に入れられて、各地の小売店に運ばれた。このトゥータンは戦後もビン詰めが普及するまではよく使用されていた。酒造所が小売店にある2斗甕に泡盛を量って入れ、その分の代金をもらう仕組みだった。したがって、当時は既述のように銘柄のラベルは必要なかった。ラベルが必要といえれば、年一回開催される国税局鑑定部主催の鑑評会に出品する時くらいであったという。

しかし、酒造が民営化された後には、泡盛が1斗入りの水罐でバラ売りされるようになり、1950年代の初めに瓶詰めの泡盛が発売されると、飛ぶように売れたという。このようなことを契機にして、量り売りだった泡盛は、ビン詰めで販売されるようになる。当初は泡盛専用の瓶がないため、ビール瓶やソース瓶、醤油の瓶を再利用して詰めて売られたこともあった。空き瓶回収業の人たちから調達したが、その数を確保するのも大変だったという話もある。その上、集めた瓶を手作業で一本、一本ブラシで洗う作業があり、苦勞のほどがうかがえる。もちろん瓶詰めも手作業で、王冠はコーラのそれを集めてきて、整形して使用された。

最初に瓶詰めの泡盛を製作したのは識名酒造とされる。識名酒造には当時の泡盛瓶が残されている。瓶詰めの始まりは、前項で記した瓶詰めの銘柄とも関連するが、1953年に識名酒造が使用したソース瓶が初とされる。⁽⁵⁶⁾ 泡盛の専用ボトルが本格的に造られるようになるのは復帰後のことである。

ところで、本来、昭和末までは、ほとんど2合瓶、3合瓶、1升瓶で出回り、特に手頃感のある3合瓶に人気があった。2合瓶、3合瓶とも、1升瓶をや

(56) 仲村征幸『泡盛よもやま話』14頁。

や寸詰まりにした形である。瓶も蓋も全銘柄共通で使われ、1 升瓶と同じ柄のラベルが貼られていた。

参考に泡盛の課税高の出荷量を容器単位で表示した資料があるので、次に掲げておきたい。表をみればわかるように、各年度を通じて最もウエイトが大きいのは、633ml 瓶（ビール大瓶）である。これがビール瓶を転用した3合瓶といえるものであった。

表-2 課税移出数量の容器別構成比(昭和42・43・46年度)

容器区分	42年度	43年度	46年度
360ml 瓶 (2 合瓶)	22.2%	21.7%	17.1%
633ml 瓶 (ビール大瓶)	53.9%	53.8 %	49.6%
1800ml 瓶 (1 升瓶)	18.8%	19.9 %	28.8%
その他	5.1%	4.6 %	4.5 %

現在の泡盛容器において「3合瓶」と称されてはいるが、この3合瓶の容量は600mlである。本来540mlである3合瓶が600mlになっているのには理由がある。泡盛の容器としてはビール瓶がよく再利用された。米軍が不要となり放出したビール瓶やウイスキー瓶を再利用していたことから、これらの瓶に泡盛を詰めて販売したため、現在でもその当時の名残として容量600mlが踏襲されている。

こうした中、泡盛の主力製品容器であるビールの空瓶利用は、泡盛がビールのお古を使う低級な酒であるとのイメージを強めているように思われるので、県内向けのものであっても泡盛に適合した独自の専用容器の開発が必要と思われるような指摘もなされた。その後、泡盛用のボトルの開発も進み、現在では、様々な形の瓶やそのまま寝かせるための甕、記念品や土産として琉球ガラスや陶器に詰められた泡盛も流通しており、デザインを凝らした多種多様なボトルを目にすることができる。

こうした泡瓶詰め泡盛の動きは必然的に銘柄のラベルの制作も促した。1955年頃から泡盛メーカーによっては各々銘柄の思案をはじめることになる。1962年の酒造組合加盟酒造所の商標一覧をみると、当時の銘柄の特徴を見ることができる。銘柄で多いのは「泡盛」の名称に「中」「大」「高」などの符号を冠するもので、なかには良泉にちなんだ「瑞泉」「龍泉」、地名と関連した「久米仙」等があり、重複した名称の銘柄もあったり、まだ商標を定めていない酒造所もあった。なお、泡盛ではないが、酒造所によっては米国統治時代を反映して、「ゴールデンウイスキー」「タカラソフトワイン」「Rumsweet」「スロージン」「コーラルド

お土産用泡盛ラベル



ライ」などカタカナや英語名による銘柄も発売されていた。このように、泡盛等のラベルは当時の世相や時代背景を物語り、反映していることが理解できる。

4 古酒、飲酒慣行と食文化

(1) 古酒(ケース)の伝統

泡盛の特性といえば古酒である。首里城には泡盛最上の古酒として「康熙年間」の古酒があったと伝えられる。康熙年間とは中国の年号で、西暦の1662～1722年にあたる。東恩納寛惇は古酒を論ずるなかで、「康熙年間」から酒を貯蔵する風が始まったと推察した。その理由としては、この時代は蔡温が国政において緊縮政策をとった時期で、飲酒の弊害を説き、造酒にも制限を加えた。穀物が高値になるのは、焼酎・麴類・豆腐などを無制限に造るからであり、これらを禁止する方策がみえる。政治上の取り締まりにより酒造高が減少したことから、酒を愛蔵するに至ったことが原因と分析している。⁽⁵⁷⁾

(57) 東恩納寛惇「泡盛雑考」
346頁。

『琉球国由来記』(1713年)には「焼酎」の項目に、「當国、その始まり(濫觴)は洪武年間の初め、中華と通交し、伝授してきたことに由来する。米・粟・稗・麦をもって作る。月余で出来上がる。泡盛という。この国の名酒なり。壺に入れ、之を貯蔵する。年数を経て、いよいよ気味香る」とある。⁽⁵⁸⁾ 18世紀初頭の編纂記録では、泡盛は名酒であり、壺に入れて貯蔵することで、年数を経て香気がかおることを明確に示している。「古酒」という言葉は使用していないが、泡盛古酒の特性がみえる。

(58) 『琉球国由来記』96頁。

また、同書には「錢御蔵」の項目がある。錢御蔵は首里王府行政機関の一つで、夫役銭・浮得銭、麦・大豆代請銭など官銭の収入及び差し引き計算、また御用酒の出納を司る役所であった。具体的に取り扱う内容は「錢・焼酎・同古酒・酒・酢・コバノ葉・棕櫚皮・棕櫚小繩・藁・藁小繩・黒小繩・唐芋・寄糸・備後筵・割蘭筵・定規・上布・天井張・錫沸・南蛮壺・今焼壺・鹿皮・錦羊角・同皮」などが記録されている。⁽⁵⁹⁾ ここでは所掌の内容に「焼酎」「酒」「酢」とともに、「古酒」と明記されている点が注目される。また、南蛮壺は酒・古酒の入れ物と推察され、棕櫚小繩・藁・藁小繩などは壺類に巻いて運搬の際に保護目的利用も考えられ、いずれも酒・古酒に関連する物品と思慮される。役所では錢蔵の事務を処理する大屋子2人、貨幣その他金属の鑑定を司る金見1人、上役の指揮のもとに庶務に従事する筆者1人、加勢筆者4人等の職員が従事していた。1733年(尚敬21)に金御蔵を錢御蔵に改称している。

(59) 同上書62頁。

ところで、江戸時代には江戸などでも泡盛のことはよく知られていた。新

井白石の『南島志』(1719年)には「(前略)甕で蒸留して、その滴露を採取すると泡のようである。これを甕中にもり、密封すること七年、これを用いる。首里で醸造したものが最上品といわれている」と紹介している。⁽⁶⁰⁾ 密封すること七年とは、琉球では七年古酒を嗜んでいたということになろうか。やはり首里の泡盛が最高級品として位置づけられていたことがわかる。

泡盛の古酒を育てる容器としては“ナンバンガーミ”と呼ばれる「本南蛮」「シャム南蛮」「南蛮壺」の四つ耳の釉薬のかかった大きな壺が重宝された。戦前、各家庭で古酒の貯蔵用に使われていた。昔は泡盛古酒の貯蔵はこうした「本南蛮」にかぎるとさえいわれた。ただ、南蛮甕の中でも、早く熟成してケース(古酒)になる甕と熟成の遅い甕があることも古酒愛好家の間で話題にあがる。

東恩納寛惇は「南蛮壺は水洗いしないことになっている」と指摘した。それは酵母を棄てないためとされる。シャム酒の容器は檀香をもって薫染して漆のようにならしめるといい、この点からもこの種の壺を洗ってはならぬ慣習ができたと推察している。南蛮酒に甘蔗の成分があったとすると、その残渣が壺底に遺留して古酒を育てることに役立ったかもしれない。徳川中期頃に砂糖を混和して火気を和らげて売られていたことも興味深い。また糖蜜を混和したシャムの「ラオロン」に古酒の風味があるということも何らかのヒントを与えるように思われると記した。⁽⁶¹⁾

首里城で「康熙年間」と伝えられた古酒は南蛮壺で長期熟成されたものであろう。王国時代の末期に来航したペリーに同行した秘書官テイラーは、王城の酒宴で供された泡盛の古酒に言及している。

「小さな盃につがれた酒が出されたが、この酒はこれまでこの島で味わったものにくらべて、はるかに芳醇なものであった。醸造が古くて、まるやかに熟しており、きつくて甘味のあるドロツとした舌ざわりで、いくらかフランス製のリキュール酒に似ていた。」⁽⁶²⁾

この記述はとても印象的であり、宴でだされた泡盛は、長年にわたり貯蔵された古酒であったことをはっきりと物語っている。古酒は外交用の酒として大きな役割を担っていたのである。

大崎正雄『泡盛醸造視察記』(昭和元年)には「泡盛酒の最も古きものは二百年、百五十年は希にあらず」と記述され、⁽⁶³⁾ 首里の旧家には長き年月を経た古酒が数多く蓄えられていたことがわかる。旧家の主人は錢蔵の鍵は家扶に預けても、古酒蔵の鍵はいつも自分で保管していたと伝えられるほど、古酒は貴重なものであったというのは有名な話である。首里や那覇の旧家にはそれぞれ秘蔵の古酒があった。その古酒はどどこ何家の古酒として一定評価の値段で販売されたということで、個々に売買されたりもしていた。⁽⁶⁴⁾ 戦前、首里・那覇の上流家庭では南蛮甕を数個備えこれに泡盛を貯蔵しておいて、来客があれば宴の最後にとって置きを披露する習慣であったといわれる。

(60) 原田禹雄訳注『新井白石 南島志 現代語訳』榕樹社 1996年 179～180頁。

(61) 東恩納寛惇「泡盛雑考」347頁。

(62) 沖縄県立博物館「あわもりーその歴史と文化ー」1991年、46頁。

(63) 大崎正雄「泡盛醸造視察記」『醸造学雑誌』4巻3号 1926年、252～258頁。

(64) 尚順「古酒の話」『松山御殿物語』ポーターインク 2002年 31～35頁。



古酒を汲み出す

首里末吉家における古酒のたしなみについて紹介しておきたい。⁽⁶⁵⁾ 古酒のことは「クーシュ」と呼んでいた。「店小(マチャグラー)で酒などお客に出す。そんな不行儀なことがあるか」と言われた。70年ほど前まではこんなことがまだ首里には残っていたようである。末吉家にも納戸に古酒が確保されていた。自家の父は古酒を汲み取らせて晩酌したので、ときどき手伝いに使われた。仏間の裏の三畳敷の部屋には納戸があって、南蛮甕が3個あった。奥に位置したものは大きくて1斗

ほどもあった。中のものがその半分ほどで、一番小さな甕から汲み取った。小学校3年の頃からこの仕事は手がけていたので随分慣れた。甕の蓋を取って柄杓でポンとたたくと、フーゼル油が周囲に散るので、その際に汲み上げて容器に移すのである。フーゼル油まで飲むと、おとなは頭がくらくら痛いといった。

(65) 末吉安久(編)『首里の日』首里奨学母の会、昭和53年 97～98頁。

古酒というのはチビリチビリ嗜む人のもので、酔いを好む人には無用なものといわれ、自家の古酒も父の代までで消え、長兄の安恭の代までは続かなかったという。

こうしたところに首里の人々の古酒に対する考え方がうかがえる。末吉麦門冬こと末吉安恭は「天水甕(ゲーム)えぼんぼんそうしが、わったあ南蛮からがーき甕」と詠んだが、古酒に未練があったような印象を受ける一句である。

かつて首里・那覇の旧家には長期に保存・育成された古酒が保管されていたが、残念にも去る沖縄戦でこれらのほとんどすべてが失われた。古酒は一朝一夕に造り上げられるものではないため、先人の貴重な文化遺産を消失したことになる。

戦後はこうした経緯をよく知る泡盛愛好家の手により古酒造りの伝統が復活した。個人や様々なグループが結成され、試行錯誤を繰り返しながら、今や40年、50年もの古酒が生まれつつある。泡盛の古酒は世界に誇れる貴重な文化遺産であり、大きな伝統性をもつ付加価値の高い品であることを認識する必要がある。

(2) 飲酒の日常化と禁酒

日本本土における飲酒の大衆化・日常化は、江戸時代の中期以後に始まったといわれる。酒屋の出現とともに、いつでもふんだんに独りでも飲めるようになり、家庭でも晩酌をたしなめるようになっていった。いわゆる「独酌」の様式が生まれたのである。独酌は近代の明治から大正時代にかけて町方を中心に広まっていった。⁽⁶⁶⁾

ところで、明治時代になると、西欧のビール醸造が伝来するとともに、日

(66) 柳田国男「明治大正史世相篇」『日本の名著50 柳田国男』中央公論社 1974年、212～225頁、及び窪寺紘一『酒の民俗文化誌』世界聖典刊行協会 1998年、160～161頁。

本の酒造業界へも技術の見直しを含め大きな影響を与えた。酒造技術の改良や酒質の向上を目的に国立の醸造試験所が創設され、酒造の近代化が政策的に取り組みられた。日清戦争〔1894年（明治27）〕や日露戦争〔1904年（明治37）〕により、兵士の出征や凱旋の際に祝宴を催す機会が増えるとともに、戦地での戦勝は必ず兵士の飲酒につながり、飲酒習慣を身につけた者が故郷に帰るといった新しい慣習が地方に広まった。⁽⁶⁷⁾ こうした風潮の中で、一般庶民の間でも独酌や晩酌などの習慣が始まったといわれる。

資本主義の発達は都市的生活の拡大をもたらし、街には酒屋、飲食店が増えていく。祝いや見舞い、慶弔事に酒を贈ることは当然の礼儀とされ、お中元やお歳暮に酒を贈ることも人気を博すようになった。日本国内において地域によっても差はあるが、一般の人々が普段から酒を買って飲む習慣が広まるのは明治の中頃からであり、思いのほか新しいスタイルなのである。

沖縄における一般庶民の飲酒慣行の普及については、先行研究や調査資料があまりないため、不確かな面が多い。やはり地域により変差があるとはいえ、文献資料や民俗事例などからすると、沖縄でも一般の飲酒慣行は明治中期以降に徐々に広まっていったと考えられる。

まずはじめに、首里の伝統文化に詳しい宮里朝光筆による首里旧士族層における飲酒のありようをみておきたい。⁽⁶⁸⁾ 例えば、御生年の宴会では酒は本膳料理とともに出され、男の接待は男の給仕が、女の接待は女の給仕が担当した。泡盛は45度位あって、水で割ることもなく、そのまま飲んだという。酒は嗜むためと酔うためのものとがある。晩酌などは嗜むもので、食前酒であるが、生年祝いのように祝いの酒は酔うためのものであるから、当たらないように腹ごしらえをしてから飲む食後酒である。そのため、本膳（一の膳）は食膳といえるものであった。祝いの宴では酒を飲めない者にも無理強いするので、ティーサージ（手布）を懐にしおぼせて飲む真似をして手布にこぼしたという。

酒の座では乱れるので酒瓶が倒れないように、上流では錫製のカクビン（角瓶）やサキジューカー（酒急須）を用い、庶民の間ではカラカラーを用いた。庶民は料理が少ないので、あらかじめ家庭でトーフヌカシタシヤーを食べて腹ごしらえをしていた。

なお、酒の座ではサミ（本拳）・虫拳（ブーサー）・ナンク（何個）などの罰杯は、負けた者に酒を飲ますものであった。チョーバン（一升枡）に酒を満たし中央に盃を浮かべ、二人が対角から酒を飲み、どちらに吸い寄せるか勝負するガーヌーという酒飲み勝負もあったという。

沖縄県となっししばらくした頃の明治期、泡盛を飲んだ兵士の様子を記した事例があるので、ここに紹介しておきたい。医師・古川榮の「沖縄土産泡盛ノ説」には、1887年（明治20）の5月8日のこと、首里の沖縄県歩兵分遣隊の兵士24名が同盟し、泡盛4升を携帯して、近郊の原野にて酌むこと4時間ばかりにして、1名の兵士がアルコールのため斃れたという。当該兵

(67) 朝治武「飲酒の社会史」『酒の文化誌』大阪人権歴史資料館 1989年、44頁。

(68) 宮里朝光「琉球の料理(三)」自家版資料、2頁。

(69) 古川榮「沖縄土産泡盛ノ説」『薬學雑誌』NO.68 日本薬学会 1887年、390頁。

(70) 沖縄県史料編集所『沖縄県史料 近代4 上杉県令沖縄関係資料』沖縄県教育委員会 1983年、175～1177頁及び191～192頁。

士が飲用した泡盛の量がどれくらいだったのか類推すると、1人平均1合7勺弱の量で、2人分を飲んだとしても3合4勺弱なのであえて大量と言えなかったようである。ただこれを水で希釈することなく少時間で飲み尽くしたら身体の安危にかかわるとしている。⁽⁶⁹⁾ おそらくは泡盛を飲み慣れていない県外出身の兵士だった可能性もあり、泡盛の飲み方に慣れていなかったことが原因かもしれない。

上杉県令が1882年(明治15)に沖縄本島を巡回した際に地元の住民にいろいろな質問をしているが、その中に飲酒の有無を聞いた箇所がある。沖縄本島中部の北谷間切(現:北谷町)では長寿92歳の老人は酒は好物であるが、多量には飲まないこと、農夫の身分であることから毎日の飲酒はなく、快気のために時に少し飲むことを答えている。また、大宜味間切では長寿90歳の老婦人は酒は好物で、自ら盃を取り飲んで、上杉公にもすすめたことが記されている。⁽⁷⁰⁾ このように地方にも飲酒の慣行が浸透していることがみてとれる。

1901年(明治34)1月25日付『琉球新報』の「芋の葉露(田舎生活)」には、当時の宴会の様子が記されている。人々はムラの事務所に集まり、豚豆腐などの煮しめを肴とし、泡盛を飲んで楽しむまで、三味線を弾き、鼓をたたくようなことはなく、カラカラに泡盛を容れ、四方盆と称する杯台に小さき杯を乗せて出していた。上席のものより、飲み順序に廻らすもので、各手酌にて飲む。村落において男子不可欠なものは携帯用に便利な椰子の実の酒器であった。小さいもので1～2合が入り、大きいものは6～7合入るとありこれらが重宝された。都市部を離れたムラにおける一般的な宴会の様子が記されている。酒器であるカラカラを上席から順に酒の座を廻す輪環作法は宮古のオートーリと起源を共通にする民俗である。泡盛の入れ物に椰子の実の酒器が重宝されている点も興味深い。

ムラにおけるこうしたある一定のルールをもった行事や祭事における飲酒と位置づけられるものとは別に、日常的な退廃的飲酒行為といえるような記事も目に止まるようになる。「風俗談片」〔『琉球新報』1899年(明治32)11月21日付〕には、金武間切(現在の金武町)の様子が記述されている。同間切の人間ほど酒を好むものは県下中にも稀であるとし、朝起きると茶湯を飲まずして酒を飲む風習があり、土地割などの協議では朝から晩まで酒を飲み遂に口論を惹き起こすといひ、女の戸主などは泥酔して路傍に倒れ家族の厄介となるもの多いというような記事があり、飲酒が無秩序な状態で蔓延する様子がみえる。

また、引き続き「風俗談片」〔『琉球新報』1899年(明治32)11月27日付〕にも「土地割換と飲酒田舎の風習として些細なること、雖も飲酒せざれば協議が纏まらざる由なるが去る五六月より各地方とも土地割換を始めにし毎日飲酒に耽り今に至る迄協議一定せざる処ありと云ふ斯くの如き風習は今に改良せざれば後に悔むこと多々あるべし」とあり、地方での日常的な飲酒行為

の広まりが指摘されている。

一方、都市地区における飲酒の様子も新聞記事から垣間見える。1901年(明治34)8月27日付『琉球新報』「他府県人の沖縄観(続)」には、徹夜の酒宴で歌ふやら騒ぐやら、酔ばらって喧嘩するやらで、安眠妨害の近所迷惑になる事なども当地の警察の眼には何とも映せざる様子であった。

また同年8月29日『琉球新報』「他府県人の沖縄観(続)」には、芝居見物人は勝手に泡盛に酔ばらって、高声に管を巻き、山芋を掘り人の鼻先を無遠慮に下駄を踏鳴らして通り、傍若無人に人の席を犯すなど腹の立つ事、深山有之場内は丸て蜂の巣に石を投じた如く役者の口跡などは逆も聞取れへくも候はずとあり、様々な場面で飲酒する機会が増えていることが看取できる。

大正から昭和初めの頃的那覇の食に関する聞き書きよると、家で酒客をもてなすときは、大和人(内地の人)から教わったかしわのすき焼きをしたり、2~3日かけてつくったラフテー(豚の角煮)や、自慢の自家製の豆腐ようを出す。酒は泡盛で、酒造元から一升びんを10本ずつとり寄せてある。床下に埋めてある大きな甕に酒を移して、古酒もつくる。甕から酒を汲むときは汲んだ分だけ足しておく。夫は毎日晩酌をし、酒器は壺屋焼のカラカラであると語られている。⁽⁷¹⁾

以上のように個人の飲酒慣行が広がりを見せるとともに、泡盛以外の様々な酒類が市場にも現れてくる。1901年(明治34)10月17日『琉球新報』「他府県人の沖縄観(二)」には、酒は思いのほか普及していて、片田舎にて麦酒葡萄酒正宗あり、ただし地元の人々が好んで飲むものは泡盛酒で、一合代一銭二三厘より一銭七八厘計なりとある。ビールやブドウ酒、清酒などが流通していたことがわかる。しかし、地元の人々は好んで泡盛を飲んでいることが紹介されている。

こうした飲酒慣行の普及とは裏腹の現象も登場してくる。興味深いのは広告の中に個人による「禁酒」広告が存在することである。「自今禁酒 上の蔵 ○○○○(氏名)」「『琉球新報』1900年(明治33)11月5日4面」として明確な理由はなかったり、「私儀病気に付自今全快に到る迄禁酒仕候 明治三三年十月一九日 ○○○○(氏名)」「『琉球新報』1900年(明治33)10月25日4面」と病気が理由であったり、「酒は私に取つて尤も大きな敵である事を知りながらも、つい今日迄彼と妥協 握手して来たのであります、處□彼は矢張何処迄も悪魔であつて絶へず私の内にある生命を亡ぼそうとして居る事を痛感□せられました……爰に一寸禁酒の理由を申述べて置きます 一月五日 ○○○○(氏名)」「『沖縄タイムス』1923年(大正12)1月9日3面」などと長々と理由を述べて告知しているものもある。すべての新聞紙面をチェックしていないので、掲載数の頻度は明確ではないが、当時様々な酒の流通と普及がありながら、飲酒が日常化して種々の弊害が起こっていたことに起因するものと考えられる。⁽⁷²⁾

(71)「日本の食生活全集沖縄」編集委員会『日本の食生活全集47 聞き書 沖縄の食事』社団法人農山漁村文化協会、昭和63年、31頁。

(72)この項については、萩尾俊章「近代沖縄の新聞広告等に見る新たな酒類の登場と泡盛(予備的考察)」『沖縄史料編集紀要』第37号の内容を一部転載した。

(3) 宮古のオトリーと飲酒の伝統作法

宮古の「オトリー」については拙著『泡盛の文化誌』において概説したことがあるが、その後オトリーに関する出版物が出たり、参考となる伝承記録も刊行されたので、このオトリーについて若干付記しておきたい。

「オトリー」の語源は、前出の本で記したように、首里城の正月儀礼では所定の朝拝が終わると、南殿で国王の出御のもと、列席者の世子・世孫、王子衆、三司官などが着座し、国王からは金耳盃により泡盛の御流れがあり、これを「御通り」または「大通り」と称していたといい、宮古の酒宴での「オトリー」の名はここにも淵源を求めることができると考えられる。⁽⁷³⁾

沖縄本島でもかつては一つの盃で口上を述べながら酒を飲み廻す慣習は存在した。年配者の話としても確認できる。比嘉春潮の「沖縄の民俗」には、「祝宴または人の集まりで酒の出る時、特異の作法があった。酒はカラカラに入れ、盃は小さい四足のついた四方盆に載せて出す。主人が上客に会釈して盃を渡し、次にカラカラを渡すと、客みずから注いで飲み、カラカラと盃を左側の客に廻す。その客はこれを受けて飲み、次にまわす。こうしてカラカラと盃が客をめぐる。明治の中期から客一人々々に盃が配られるようになってこの習俗は消えた」とある。⁽⁷⁴⁾

さらに具体的な例は佐喜真興英（1893～1925）が書いた『シマの話』（大正14年＝1925年）の中には、現在の宜野湾市新城での酒を飲む時の様子や作法がみられる。⁽⁷⁵⁾

当時の新城では、みんなが一個の盃と焼酎入れを次々にまわして飲んでいった。最初のまわし飲みでは、各自がお祝いの言葉を言って、盃をあげてから飲んだという。盃の受け渡しは、使う言葉やお辞儀など様々な約束事があり、面倒なところもあった。いずれにしても、一つの盃でまわし飲みにするというのは、シマの人々の触れあいを感じさせ、その結びつきを強くしていったように思われる。

盃の受け渡しで興味深いのは、相手が男性である場合はからの盃を受け渡すのが作法であるが、女性に対する場合、あるいは女性から受ける場合はいずれもなみなみと酒を注いで盃をすすめたという。相手が、男性と女性では盃のさしかたも違っていただけである。

鳥袋源一郎の『新版 沖縄案内』（昭和7年）には、次のようなことが記されている。⁽⁷⁶⁾ 当時でも宴会は純日本式に変わったけれども、以前は男の席で一組か二組の酒入れと台付の酒盃を円座に廻していた。まず酒盃台から左の方へ差し出すと、左座の人はこれを受けて互いに一礼し、次に酒家を送って又互いに一礼する。好きな人は飲むし、飲めない人はそのまま左に廻す。女の人が一座を廻って酒盛りをしたという。その順序は各自の家から持って来た酒瓶を提げ、自ら酒杯を持って注いでは客に勧めて廻る。そして、円座

(73) 池宮正治「首里城と酒」『首里城復元期成会会報』第18号 1999年、45頁。

(74) 比嘉春潮「沖縄の民俗」『比嘉春潮全集 第3巻 文化・民俗篇』沖縄タイムス社 1971年、71頁。

(75) 佐喜真興英「シマの話」『日本民俗誌大系 沖縄』角川書店 1925年、154～155頁。

(76) 鳥袋源一郎『新版 沖縄案内』沖縄書籍株式会社 1932年、308～309頁。

の人々に酒を勧め、挨拶を述べ一人の女性はまた御重を持って御肴を配って廻る。飲めない人は頭を下げて挨拶だけを述べる。酒を持った女性が御重の主なものであるという。

このように酒の座において酒杯を廻す作法はそれぞれの地域でしっかりと受け継がれていたもので、沖縄本島においても広く行われていた飲酒作法といえる。一通り盃を廻すことに重きを置いていたといえよう。

さて、宮古の旧上野村議会でオトリー廃止決議がなされたのは1983年1月14日であった。高校生によるオトリーに絡んだ飲酒運転の交通死亡事故により、大量に酒を飲んだり、オトリーを強要することに批判が集まり、全会一致で可決されたものである。しかしながら、その後もしばしば話題に上がるように、オトリーの慣行はなくなり、宮古の伝統的な酒文化として肯定する意見がある一方、健康を害するとして改善を促す意見も根強い。

宮古保健所では飲酒を抑制する方策として、2005年から「オトリーカード」を発行している。酒の勧めを断る意思表示のため、レッド(禁酒用)とイエロー(休肝日用)の二種のカード活用を呼びかけた。こうした節度ある飲酒の普及が試みられている。また、同年には宮古島市の観光協会がオトリーグラスが考案・発売した。グラスには宮古の方言で「やまかさ(たくさん)」や「ずみ(ちょうどよい)」、「なから(半分)」、「いびっちゃ(少し)」などの容量を示す言葉が記され、観光土産品としても人気を集めているという。自分の飲酒量に合わせた適量の泡盛を飲むことは大切なことであろう。

さて、宮古ではオトリーのことを方言では「ウトゥーイ」と呼んでいる。謝敷政市『ユナンダキズマ むかしの暮らし』によると次のようである。⁽⁷⁷⁾

昔のウトゥーイはおめでたい宴席でただ一回だけ廻すようになっていたとされる。乾坤祝い、赤ちゃんの誕生祝い、新築祝い、還暦の祝い、米寿の祝いなどで、宴席に出席したお客さんにカーリー(嘉例)をつけるために、一杯ずつ差し上げる酒であった。しかし、最近の酒の座ではどこでも、全員で何回も廻すようになり変化してきたという。

伝統的な形式でのウトゥーイを見ておきたい。例えば、結婚祝いの場合、主催者は前もって話し上手で酒にも強い、誰からも信頼される方を選んで、ウトゥーイの係に決めておいた。ウトゥーイの酒はお祝いの前日に、上酒(水の入らない酒)にお砂糖を入れて準備しておく。お祝いの当日、ウトゥーイを出すタイミングはお祝いの中頃、イヌという3番目の出し物(吸い物)のすぐ後にウトゥーイをすることに決まっていたという。

ウトゥーイを出すにもいろいろとしきたりがあった。ウトゥーイの係とサカナ(肴)を上げる係の2名で廻すもので、ウトゥーイの係はお盆に酒瓶一升と湯呑み茶碗一個を載せて、サカナの係はお盆に一口大に切ったごちそう(煮物のテンブラ・揚げ豆腐等)を盛って持ち、挨拶をしてからウトゥーイが始まる。ウトゥーイ係の初めの口上は「今日の日出度いお祝いを真心から祝福し、肝要なウトゥーイを一滴も残さないで、おあがり戴くためのお願いです」

(77) 謝敷政市『宮古島市史史料6 ユナンダキズマ むかしの暮らし』宮古島市教育委員会 2015年、47～50頁。

と話す。茶碗に酒をなみなみと注ぎ、私が模範をしめすので、このようにお召し上がり下さいと言って酒を飲み乾す。そして廻し始める。廻す順序は上座の方から下座へと出席者に廻していた。サカナの係は受けた側がウトウイを飲んだ後にすぐ2切れずつ上げていた。

全員がウトウイを飲み終わると、ウトウイの係がまた挨拶をします。挨拶の前に茶碗に酒をなみなみ入れる。この終了後の挨拶はウトウイに協力してもらった御礼の口上で、この茶碗の酒を飲み乾して「ありがとうございました」と一礼して、ウトウイが終了する。これが昔のウトウイの回り方であった。

ウトウイは本来は一回のみであったという指摘は別にも見られる。古老の話として、神事・祭事・祝事の座などで、神役のツカサや長老・座主にごく近い身内の者のみが座主に替わって、願い事や喜び、あるいは部落民の無病息災や五穀豊穡を祈念して、前口上を行い、寅の方角に座っている長老や身分の高い人から順に廻すことが許され、しかも一回しか廻すことができなかったという。⁽⁷⁸⁾

(78) 平良一男『おとーり 宮古の飲酒法』ぶからすゆの会 2005年、16頁。

宮古島市城辺の友利や砂川では「シンダチ」という飲み方があるという。祭事や祝事の宴会において前口上を述べ、願い事を酒器に託して自分から飲み、その後一人一人に酒を注いで廻し飲みをする方法で、これは何回でも廻すことができたという。⁽⁷⁹⁾

(79) 同上書、16～17頁。

宮古のオトーりは、本来は祭りの場での飲酒作法に基づいたもので一回きりとか何回も廻せるとかの違いは確認できるが、宮古圏域において飲酒の普及とともに宴席の場では何回でも廻す慣例となった経緯がうかがえる。

(4) 泡盛と食文化

泡盛と料理の関係性については拙著『泡盛の文化誌』において概説したことがある。ここでは同書では触れていない事項を中心にしながら、主に『日本の食生活全集47 聞き書 沖縄の食事』を素材としつつ、沖縄の食と泡盛の関わりを取り上げておきたい。

泡盛を利用した食品としてよく登場するのは「にんにく酒」である。沖縄本島南部の糸満では、にんにく酒はにんにくの実をほぐし、泡盛酒につけておいた。にんにく酒は3ヵ月以上たった方が飲みやすいといわれた。風邪ぎみやおできができた時に飲んだり、その予防薬としても飲んだ。肉汁に入れると精力がつくといいよってよく使ったという。⁽⁸⁰⁾

(80) 『日本の食生活全集47 聞き書 沖縄の食事』98頁。

■にんにく漬け・にんにく酒

沖縄本島中部の中頭地域では「にんにく漬」がある。にんにく漬は大きく分けると地漬、塩漬、泡盛漬の三種類がある。塩漬は4、5日あら漬けしたにんにくの上の皮をとり、新たに目分量で塩を入れて本漬けしたものである。

泡盛漬は、泡盛にんにくと黒砂糖を入れて漬けたもので、出来たにんにく酒は季節の変わり目に風邪をひかないように飲ませたという。また、泡盛に漬けたにんにくはお茶うけやおかずにして食べてもいた。⁽⁸¹⁾

(81) 同上書、143頁。

沖縄本島北部のやんばるでも「にんにく漬」がある。にんにくは黒砂糖で漬けたが、また少し乾燥させてから一つ一つ皮をむいて、サキ（泡盛）にも漬けておく。風邪をひいたり、傷口からばい菌が入ったときに薬用として飲んだ。⁽⁸²⁾

(82) 同上書、191頁。

宮古ではにんにく漬けとして黒砂糖と塩漬があるが、泡盛を利用する製法はみられない。なお、泡盛は卵酒にして飲んだりしたという。⁽⁸³⁾ 一方、八重山にもにんにく漬がある。当地ではにんにく5斤、塩3袋、泡盛と氷砂糖をたっぷり準備する。皮をむいたにんにくを丁寧洗って、からめの塩水に2～3日漬けてあくを抜く。塩が少ないと漬けている間に新芽を出すことがある。3日目くらいに取り出して氷砂糖を砕いて入れ、泡盛を注ぎ入れて仕上げとする。1年後、甘からい味になったときにお茶うけにする。氷砂糖のかわりに黒糖で漬けたものは、地漬にんにくといって、ふだんのお茶うけとした。⁽⁸⁴⁾

(83) 同上書、242～243頁。

(84) 同上書、288～289頁。

このようににんにく酒やにんにく漬けに泡盛を用いる地域が多くあり、宮古では泡盛を利用した製法はないものの、沖縄では珍しく漬け物としての地位を確立している。とくに風邪をひいたり、おできができた時、傷口からばい菌が入った時など薬用効果があるとして重宝されたことがわかる。

■コーレーグス（唐辛子の香味料）

香味料としては有名な「コーレーグス」「コーレーグース」と呼ばれる調味料があり、これに泡盛が利用されていることは多くの人が知るところである。伝統的な食生活の中ではどのようなものであったのだろうか。沖縄本島北部、やんばるのコーレーグスは、屋敷の隅に一本植えてあるので必要な時にとって使った。9月～10月頃に実が赤くなると、摘んできれいに水洗いして、1日か2日陰干しし、瓶に入れて泡盛漬けにする。10日くらいたつと、漬け汁が黄色みを帯びてくる。刺身やそうめん汁にその汁を入れたりして使用した。また、腹痛の時は卵に加えて卵焼きにして食べさせたりしたという。⁽⁸⁵⁾ 今でこそ、コーレーグスというと食堂において、沖縄そばとのセットの印象が強いが、普段の食事の香味に、また滋養強壯の薬味としても活用されていたことがわかる。

(85) 同上書、191頁。

■酒粕の料理

泡盛の製造過程で出る残渣の酒粕を利用した料理もある。酒粕には方言で「カシゼー」と呼んだ。酒粕は、濾してから汁気だけが使われるので、余分なものは捨てられた。通常は既述のように養豚の餌に使われたが、かつては食用と断れば特別にもらえたという。酒粕は田芋のずいきとか白魚の焼き身

(86)『首里の日日』112頁。

などをつぶして入れ、豆腐をもみつぶしてあえると美味しいあえものになった。方言でいう「カシゼーイェーイ」は、酒のかすのあえもののことをいい、昔はよく振る舞われたが、近頃の人には口に合わないらしい。⁽⁸⁶⁾

(87)『日本の食生活全集47
聞き書 沖縄の食事』297頁。

与那国の食としてはかじきのかちだいあえがある。与那国ではかじきまぐろがよくとれる。かじきは生でも、半干しものでもよく、カチダイ（泡盛の酒粕）、塩少々、グンナ（サクナ、長命草ともいう）の葉をせん切りにしてかじきの身をあえ、身とカチダイから出る汁を食べる。さっぱりとした味わいで、夏ばてもしないとされた。⁽⁸⁷⁾

(88) 同上書、243頁。

また、宮古でもタリカス（泡盛の酒粕）の味噌だれがある。酒屋からタリカスを一升買ってきて、味噌を少し入れて混ぜ、ゆでた野菜をしぼってつけて食べたり、焼き魚とにがな、もやし、トウナラ（のげし）などをあえて食べる。暑いときに一番おいしい食べ物であるという。⁽⁸⁸⁾

(89) 西原町史編纂委員会
／編『西原町史 西原の民俗
第4巻 資料編 3』西原町
役場 1989年、777頁。

なお、酒粕は民間の酢作りにも利用された。戦前、首里近郊の西原では一般には酢は与那原や首里の店から購入したが、首里の酒屋から酒粕をもらい、その搾り汁を甕に入れて、芭蕉の芯を入れ、4～5日置いておくと、酢ができたという。⁽⁸⁹⁾

■馬肉の味噌煮

(90)『日本の食生活全集47
聞き書 沖縄の食事』235頁

馬肉の味噌煮は宮古島の料理である。調理法は以下のものである。馬肉をきれいに洗い、固まりのまま包丁の背でたたいて適当な大きさに切り、味噌と酒でもんで半日くらいおく。馬肉一斤に水をお椀一杯加えて、厚手の鍋で、中火で汁がなくなるまでゆっくり煮たら出来上がりである。⁽⁹⁰⁾

■味噌作りと泡盛

(91)『西原町史 西原の
民俗 第4巻 資料編 3』
775頁。

料理への泡盛の利用ではないが、かつて民間の味噌作りに泡盛は一役かっていた。これは沖縄本島中部の西原町の事例である。味噌はどこ家庭でも自家製の味噌を保存していた。11月から12月の時期が味噌作りに適していて、4～5軒の主婦が集まって共同作業で味噌を作った。原料は豆類と麦、麴はソラマメ、インゲン、エンドウなどの豆類と麦を用い、ヌチ（混入材料のこと）には大豆を使用した。煮豆1斗に塩2～3合を加え、糠を混ぜあわせ、戸板にワラまたはカヤをのせ、その上に麻布を敷き、原料を広げる。ワラをかぶせ、2～3日すると、発酵する。麴が立つと、日干しにして、乾燥させ1～2週間保存する。ヌチは大豆を蒸煮して、杵で搗き、これに塩と水に浸した麴を加え、混合し甕に詰め密封する。上部にカビが生えないように泡盛をふりかけておいたという。⁽⁹¹⁾

■豆腐よう

最後に「豆腐よう」を取り上げておきたい。泡盛を利用した食品として代表的なものに「豆腐よう」があり、『泡盛の文化誌』において言及してはいるが、

新たな内容が確認できたので付記しておきたい。

『日本の食生活全集 47 聞き書 沖縄の食事』には那覇の食として豆腐ようの製法が紹介されている。豆腐ようは那覇や首里だけに伝わる食べ物で、豆腐を発酵させてつくる。珍味として、酒の肴に大変好まれる。しかし、作るのに半年位かかる上、年季があるので、どこの家でも作れるというわけではなかったとされる。⁽⁹²⁾ この製法に泡盛も一役かっていることは周知のことと思われる。

さて、現在の一般的な製法を掲げておくと、島豆腐を 2.5cm 位の角切りにし、陰干し水気をとって乾燥させる。紅麴と黄麴を配合したものに泡盛を加え漬け汁を作る。しばらく熟成させた漬け汁に乾燥した豆腐を漬け込む。適度な温度管理の下で 3～4 ヶ月間、豆腐を紅麴発酵させ熟成させると出来上がりである。

『聞き書 沖縄の食事』によると、伝統的な製法は以下のようであった。豆腐は指の一節ぐらいの厚さに平たく切り、塩をふって、ふきんをかぶせて陰干しにする。汁がとんだら、正方形に切り分け、表面が乾くまで陰干しする。これには 2、3 日かかる。あらかじめ仕込んだ麴(味噌と同じ黄麴)と泡盛、乾いた豆腐を混ぜて、口の広い瓶に入れてねかす。この時、口での味をごまかすために、唐辛子を入れる家庭もあったという。半年位はねかせると、ようやく食べられるようになる。においに癖はあるが、食べると口いっぱい香ばしさが広がり、とても美味しかったという。

むろん現在では紅麴を利用することがよく知られているが、この伝承でわかるように黄麴を使用していたことは留意される。料理研究家の新島正子によると、糯米麴を泡盛に漬けてどろどろの液を作り、それに塩・砂糖で調味し、これに豆腐を漬けて熟成させるとしており、中国産の紅麴を加えると、さらに美味になるとした。⁽⁹³⁾ こうしてみると、紅麴は必須ではなかったことも考えられる。

一方、首里では豆腐ようは次のような工程で作った。豆腐を軽い重しをかけて水を切り、塩を軽くまぶして八つに切り、風通し良い所で 4～5 日陰干しして発酵させると固くなる。表面はねばねばしているので、泡盛で丁寧洗い、シルハチ(掃り鉢)ですって、泡盛でのばした紅麴を付けて、瓶に詰め残った汁を掛けて熟成を待ったという。⁽⁹⁴⁾

この伝承では紅麴を使用したことが明記されている。那覇と首里の違いによるものか即断はできない。この紅麴の利用普及については今後の課題としておきたい。中国産の紅麴はもともとの種麴は輸入していたとされ、どこでも入手できるようなものではなかった。豆腐ようの製法には首里・那覇の家庭において少しずつ相違があったことが予想される。

(92) 『日本の食生活全集47 聞き書 沖縄の食事』 56～57頁。

(93) 新島正子「豆腐よう」『沖縄大百科事典 中巻』沖縄タイムス社 1983年、903頁

(94) 宮里朝光「琉球の料理(三)」自家版資料 5頁。



2016年3月31日 発行

発行所：沖縄民俗遺産研究所

〒215-0018 神奈川県川崎市麻生区王禅寺東5-43-15 TEL 090-6037-4516

<http://www.isc.senshu-u.ac.jp/~thb0309/OishiiOkinawa/indexOishiiOkinawa.html>