

# 泡盛の歴史と文化

—シンポジウム・沖縄民俗遺産とその活用—

萩尾 俊章

## 酒のはじまりと民話

雀酒屋

(読谷村儀間 町田宗進 大正5年生)

「雀がね、雀が木に、古い腐れかけた枝のある木のまたに巣を作り、巣を見てはいつも止まり、そこで餌を食べ羽をひと休みさせていた。

ある日、(雀が) フラフラ、ヨレヨレしながら木から降りてきた。不思議なことだと思い行ってみると、毎日ついばんでいた物、米やその他の穀物の食べのこしが集まり、それがまた、雨が降ってたまり水に浸かって、発酵してもろみになっていたわけよ。

そこはいつも餌を食べているところなので、餌をついばもうとしたら、いつの間にか 酔ってしまい木から落ちてしまったらしい。珍しいこともあるものだ、あの雀が落ちる なんてと、人間は感づいた。いつも飛び回っている鳥が落ちてくることに疑問を抱き、そこへ行って調べてみると、なんとその木の上では、すでにもろみになっていたそうだ。もろみがもう酒と同じになっているもんだなあ、酒はこのようにして作るものかと、もろみを最初に作ってから、炊いて蒸留水になり酒ができた。そんな話だよ。(人々は) 初め「ムルン」というものを知らなかったので、雀からその作り方を教わったということです。」

阿波根初美・上田加代子採集『儀間の民話 読谷村民話資料集5』昭和52年

## 泡盛以前～口かみ酒

- 『朝鮮王朝実録(李朝実録)』⇒1477年 濟州島漂流民金非衣らの見聞録  
与那国島「酒類には濁酒があつて清酒がない。米を水につけておいて、女に嘔ませて粥となし、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。」



16世紀パナマ地方での酒づくりの図。中央の女性はトウモロコシを噛んで、吐き出している  
[Benzoni 1565] (山本紀夫氏提供)

口かみ酒  
(16世紀のパナマ)

○ミス（神酒）造り伝承……………石垣市登野城在(話者：崎山文さん)

ミスとは噛み酒のことで、造り方は①固めに炊いたご飯4升7合位と生のまま水につけた米3合位を準備し、塩できれいに歯を磨いた娘たちが、頭にウツパイ（風呂敷）を被り、着物の袖はスデンカシラ（たすき）をして、トーニー（木を掘り抜いて作った桶）のまわりに座り、②炊いたご飯と生米をとを交互に噛み、③それをトーニーに吐き出す作業を繰り返す（2人でおよそ3時間位、全部終えたら、それに④水を2升位注ぎ入れてかきまぜ、動かして下に沈殿しているものは石臼でさらに挽き、細かくした後、⑤適当に水を加えて二斗甕に流し込み、ケーズ（マルバチシャ）の葉を重ねて、しっかり蓋をしておいた。

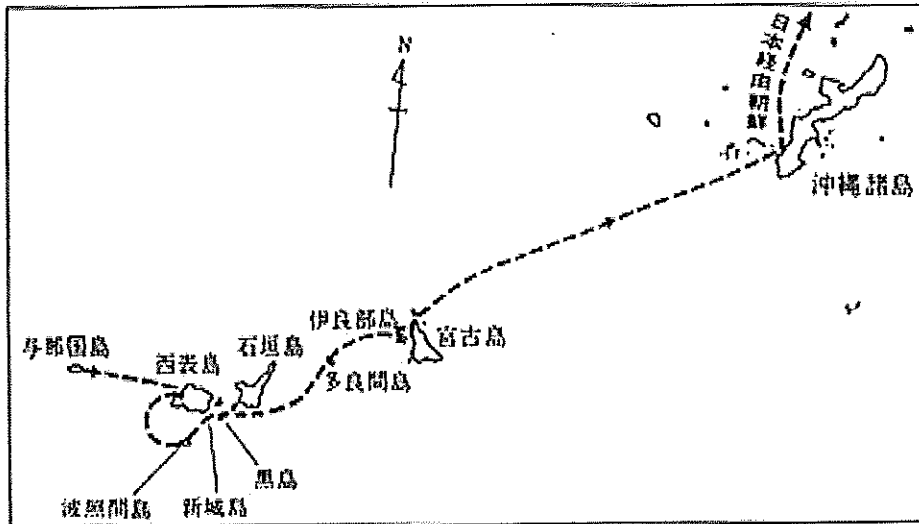
数日後、唾液で発酵したミスは、農作業などの折に飲み物代用となり、またひとつの栄養剤としても重宝がられた。「結い—共同作業」をした主婦たちは、それもひとつの親睦であり、「今日は誰々の家のミス作りだ」といいながら良く歯を磨いて出かけたものである。当時としては一種の誇りもあったように思われる。健康で丈夫な歯の者たちの特権であったようである。

泡盛のはじまり

- 『朝鮮王朝実録（李朝実録）』⇒ 1462年の条 朝鮮漂流民肖得誠らの見聞録「那覇の港には城（御物城）があつて、そこに酒を納める倉庫があり、清（清くすんだ酒）・濁（白く濁った酒）の酒が大きな甕にみちあふれていた。庫は一年・二年・三年の酒庫に分けられていた。」
- 『朝鮮王朝実録（李朝実録）』⇒ 1477年 濟州島漂流民金非衣らの見聞録伊良部島「黍・粟・麦・稻あり。稻は麦の十分の一程度である。酒を醸するに麴を用いる。飲食は大方、与那国島と同じである。」

宮古島「稲・黍・粟・麦がある。酒を醸すこと、伊良部島と同じ。」  
 琉球国「酒には清濁酒二種ある。鐵瓶に盛って、銀さかずきにつぐ。味は朝鮮のに似ている。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。」

金非衣らの経由した島々



- 『歴代宝案』(1424~1867) ※琉球王国時代の外交文書記録  
 15世紀に東南アジア諸国から「南蛮酒」「香花紅酒」「香花白酒」「香花酒」など各種蒸留酒の伝来の記録あり
- 1515年 琉球から薩摩へ唐酒・老酒・焼酎等の蒸留酒贈答  
 ↓↓↓
- 15世紀後半には琉球で泡盛が製造されるようになったと推測できる

**酒造りと女性 - とうじ・刀自・杜氏 -**

沖縄の方言 主婦・妻を指す方言……トウジ(刀自)の由来は?  
 国語辞典「刀自」: 中年以上の婦人をさす尊敬語

- 平安京の「造酒司(みきのつかさ)」(10世紀)……『延喜式』  
 宮中の造酒司は舎人女(トネリメ)、すなわち刀自と呼ばれる女性が担当。酒部という専門の家柄の人々が上納された各地の米を使い醸造を担当した。白殿で仕女が米をつき、移動式の韓かまどで米を蒸し、麴殿で麴をつくり、酒殿でもろみを仕込んだ。酒殿には大刀自・小刀自・次刀自という三つの酒壺があった。祭られる神の名も刀自と呼ばれた。



●酒は家の刀自が造るもので、その分配もまた家々の刀自の主管であった。

○「刀自」から「杜氏」へ

中世には上流階層や武家、僧侶をも顧客とする造酒業が各地におこり、天野・奈良・吉野はとくに評価され、近世には灘や伊丹、池田の銘酒が高値で売られるに至った。酒を醸す役は家の刀自が負った。その因縁で中世以降酒造職人のかしらをもトジと称し、杜氏の文字をあてた。杜氏は刀自から転化した宛字である。その後、刀自という語の意味が不明になった結果、仕事も名称も男性に代わってしまった。

(柳田国男「刀自の職業」『女性と民間伝承』)

○伝統的造酒り……………石垣市川平の事例(話者：南風成ヲナリさん)

酒屋のことをサキタリヤーといった。戦前、川平には特定のサキタリヤーはなく、サキタリのための道具を持っている家が2～3箇所あった。

道具は銅製か錫製のシンメーナービ(5升は入るもの)、それに木製のこしきを載せ、鍋をかぶせる。鍋には水を張っておく。これは冷却水になるもので、熱くなってきたら随時取り替える。原料の米は地元の米を使用していた。蒸留器具を有するのは資力のある家でニシガキ(西垣)やミヤラ(宮良)などであった。正月や豊年祭にあたって、ムラの人がモロミを持ち寄ってその道具を借りて蒸留した。薪も持参した。これは女性の共同作業で行った。

最初に蒸溜される1升目の強度の酒を「アームル」(泡盛)と呼んだ。度数は50～60度位あった。これは祝事によく出されたという。2升目の酒は「ジョーシュー」(上酒の意か)と呼び、30度前後の度数があった。この酒が普段よく飲まれた酒だった。蒸溜して最後の方に出てくる3升目は「スーダリ(末垂れ)」といい、五度前後の酒であった。スーダリ(末垂れ)はみんなで分けあった。家主もスーダリをもらった。このスーダリは酢造りに用いられた。蒸留器具は年に2～3回しか使用しないので、終わったらすぐに片づけた。



高嶺酒造所(高嶺善伸代表)で描かれた

酒造りの風景(石垣市川平)

# 首里の酒造業と古酒の文化

## 首里の酒造業

### ○琉球王国時代における首里の酒屋

⇒王府により焼酎職（首里三箇：鳥堀・赤田・崎山）が認可され、地方での焼酎製造や密売は厳しい取締まりがおこなわれた。

王府では往昔から酒造の権利を有してきた酒屋三〇人を本職といい、後に重職（カサミ）と称される一〇人を許可した。この四〇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つて三箇の業者四十八軒にこれを命じ、焼酎職四十八職と唱え」とあり、焼酎職の詳細については不明などところがある。これらの酒屋は王府の役所（御用酒御蔵）を通して原料の米や粟を支給されていた。三俵（九斗）に対して四斗の割合で御用酒を上納した。実際には四斗五升から四斗八升の泡盛ができて、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。

### ○「江戸上り」における献上品……1671年以後「泡盛」の表記固定（『通航一覽』）

新井白石『南島志』（1719）

泡盛の製法ははじめ外国より伝わり、色味は清くして淡かったので、人を酔わしやすいため、その伝統が長く続いた。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。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。

### ○明治以降の泡盛製造 ⇒ 首里の産業として発達

◇ 1910（明治43）年 酒造業者156戸

内訳：那覇23戸、首里93戸、島尻郡15戸、中頭郡7戸

◇ 1922（大正11）年 泡盛製造業者94戸中、74戸が首里地域

醸造量2万5,500石の内、2万1,1150石が首里生産

### ○酒税法改正と首里酒の流通

◇ 1908（明治41）年……造石税実施

◇ 1904（明治37）年以降、芋焼酎製造戸数の激減

◇ 1911（明治44）年～1924（大正13）年……名護港への泡盛移入量増加

↓↓↓

## 首里の泡盛酒流通

### ○地方の自家醸造酒と飲酒

佐喜真興英『シマの話』（大正 14・1925 年） 一宜野湾新城一

島人は概して酒好きであった。酒には首里で買ってきた米製の焼酎と、島で出来る芋製のものと二種あった。島で出来る酒を全部飲み尽くし後、首里で出来る焼酎を飲んだ。

酒を多勢で飲むには、各自で盃を持っていて飲むのではなく、一個の盃を焼酎容れと共に順番に廻して飲んだ。初回は各自ある祝言をのべ盃を挙げ、しかる後にこれを飲んだ。

祝言の一例をあげると、"Utootu cha yikutu bikaai arachi utabimishoori"（あな尊、常によきことばかりあらせ給えや）といったような類である。

酒器の授受は儀式的にはやや面倒であった。酒器を渡そうとするものが先ず盃の台に載せた盃をサリといって渡し、しかる後お辞儀をすると、受ける者はウといってこれをうけ答礼した。すると渡す者はこれと同じ方法で酒容器を渡し、受ける者これを受け相互にお辞儀しあつた。男子の場合には空盃をさすのであるが、女子に対する場合、女子から受ける場合は、いずれもなみなみと酒を注いで盃をさした。

## 古酒の文化

### ○最上の古酒＝「康熙年間」

かつては「康熙年間」の古酒があつたと伝えられる。康熙年間とは中国の年号で、西暦の 1662～1722 年にあたる。

⇒「康熙年間」から酒を貯蔵する風が始まったと推察

### ○大崎正雄『泡盛醸造視察記』（昭和元年）

「泡盛酒の最も古きものは二百年、百五十年は希にあらず」

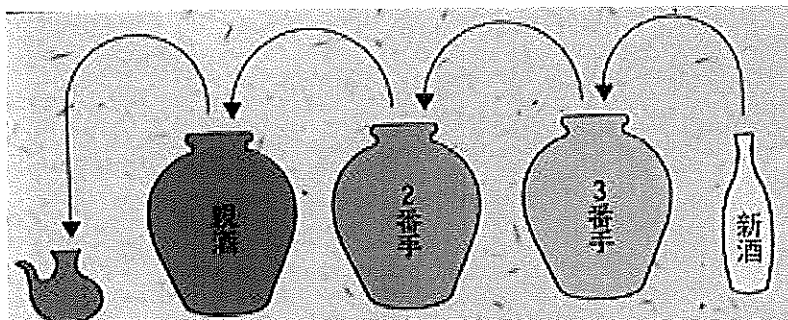
### ○尚順「古酒の話『月刊琉球』昭和 13 年」（『松山御殿物語』採録 2002 年）

◇「大きな祝儀（元服、婚礼、七十三歳、八十五歳、八十八歳などの生年祝い）や大焼香（二十五年忌、三十三年忌の法事）の場合は古酒をふるまうことが名家の誇りであつたと伝えられる。」

◇「首里や那覇の旧家にはそれぞれ秘蔵の古酒があつたといわれる。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つた。」

◇「(古酒の仕次ぎ)これはいくつかのかめ(甕)を用意して、年代順に酒を貯蔵する方法である。まずは一番に必要なのは良いかめを求め、かつ良いアヒャー(親酒)を求めることである。これが古酒の親酒になる。親酒はくみ出したり、自然に蒸発したりして目減りする。これに新しい酒を注いだら、もっとも良い親酒でもだいなしになるといわれる。そこで、二番手、三番手の酒を用意しておく。最も古い親酒をくみ出したら、これに次ぐ古い二番手の酒から補い、次に二番手の酒には三番手からと、順に次ぎたしをおこなっていく方法である。こうすることにより、親酒の古酒としての風味をそこなわないで、数百年にわたりたくわえておくことができるというのである。」

◇(古酒の香気)「古酒にはもともといろいろな香りができるもので、その香気には三種がある。第一は「白梅香カザ(におい)」で、鹿児島から入ってきていた鬢付油の匂い。第二に「トーフナビーカザ」といい、熟れた頬付きの匂いをさす。第三は「ウーヒジャーカザ」といい、雄山羊の匂いをさした。これらの香気がする古酒は旧家で貯蔵された自家用のものであった。」



古酒の仕次ぎ

【参考資料】

酒類の醸造 1896年（明治29年）

※生産高の単位は石

区間切島	泡盛		甘藷 焼酎	
	戸数	醸造高	戸数	醸造高
首里区	114	19,903	—	—
南風原間切	—	74	—	—
真和志間切	1	48	—	—
西原間切	2	192	—	—
宜野湾間切	—	—	115	11,50
中城間切	—	—	150	13,50
北谷間切	—	—	28	4,20
読谷山間切	—	—	120	18,00
越来間切	—	—	866	106,12
美里間切	—	—	—	—
具志川間切	—	—	1,057	106,70
與名城間切	—	—	35	7,00
勝連間切	—	—	15	150,00
名護間切	—	—	419	48,18
恩納間切	—	—	—	—
金武間切	—	—	712	143,70
久志間切	—	—	40	3,26
國頭間切	—	—	134	28,65
大宜味間切	—	—	458	57,16
羽地間切	1	31	780	187,35
今帰仁間切	—	—	1,727	363,72
本部間切	—	—	—	—
伊江島	—	—	636	300,00
仲里間切	18	35	—	—
具志川間切	—	—	213	55,00
平良間切	—	—	10	216,00
砂川間切	—	—	41	783,00
下地間切	—	—	1	9,00
多良間切	—	—	6	5,00
大濱間切	65	102,00	—	—
石垣間切	36	82,00	—	—
宮良間切	24	58,00	—	—
與那国島	11	28,00	—	—
伊平屋島	—	—	3	45
合計	272	20,553	20,566	2,617,49

（『沖縄県統計書』明治29年より作成）