

표류민의 등록(漂流民の記録)

옛날 기록에는 표류민의 이야기가 자주 나옵니다. 그들의 견문을 한 중에서는 술에 대한 이야기도 나옵니다.

1462년,조선의 초득성등 8명이 유구에 표착하였습니다. 그들이 견문한 것은 조선이조의 역사를 기록한 「조선왕조실록(조선실록)」의 1462년의 조에 나와 있습니다.

【삼남만 15~16세기】

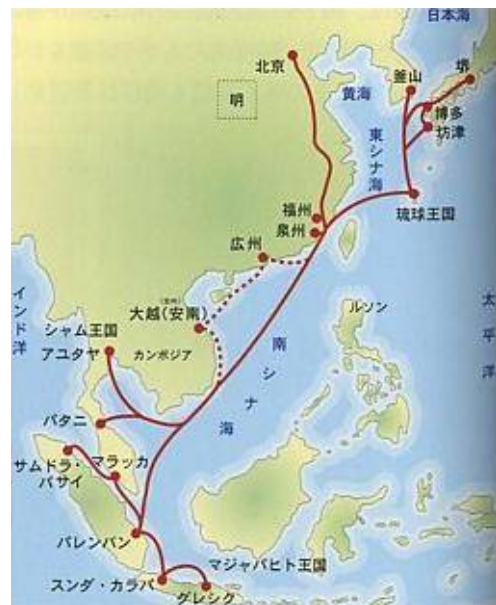
그것에 따르면, 나하항 안에 성이 있어서 그곳에 술을 넣어두는 창고가 있고,맑고 탁한 술이 큰 항아리에 넘치도록 있었습니다. 이 「청」은 증류시켜 놔둔 술이고,「탁」은 하얗게 탁한 술이지만, 「청」술은 유구에서 만들어진 아와모리인지,아니면 남만에서 수입된 술 인지 확실하지 않습니다.



또, 같은 조에, 창고는 1년 술창고,2년 술창고,3년 술창고로 나뉘져 있었습니다. 즉, 이쯤에는 오키나와에서도 3년간 술을 놔둔 관습이 있었던 것도 알 수 있습니다.

쇼신왕 대의 1477년에는, 조선 제주도의 어민 김비의 등 3명이 야에야마의 요나쿠니섬에 표착했습니다. 그들의 기록에 따르면, 요나쿠니섬의 술은 청주말고 탁주만 있었다는 것입니다.이 탁술은 쌀을 물에 담가 두고 여자가 깨물어 죽으로 만든 후에 나무통에다 발효한 술입니다. 그래서 많이 마셔도 조금만 취한다고 합니다.이 술은 3~4일 정도 숙성시키지만 장시간 숙성시키면 시큼해져서 못 마시게 됩니다.즉, 보존에는 맞지 않았습니다.

그 이후,그들은 섬을 따라서 유구왕국의 중심지의 슈리,나하에 보내졌습니다.그곳에는 세 종류의 술이 있었습니다. 탁주와 청주, 그리고 남만국의 술입니다. 청주의 맛은 조선의 술과 비슷했지만 아마 오키나와에서 증류된 술이라고 생각되어집니다. 한편, 남만국의 술은 노란색으로 맛은 소주랑 비슷하고 맛이 강해,몇 잔 마시면 취했다고 합니다.



15세기의 유구에서는 남쪽의 나라들이나 중국과 활발히 무역을 하고 있었습니다.그 중에서, 남만의 증류수가 초래되어, 증류기술이나 도구도 전해졌다고 합니다.

【중세 오키나와 교역지도】

오키나와에서 증류수(아와모리)가 만들어지게 된 것도 아마 이 시대라고 추측 됩니다.