

## 第 49 回(2011. 2. 4 配信)

## 雲竹齋先生の歴史文化講座 - 「日本酒」

飲みものと言えば、「おれは左党だからお茶とかコーヒーよりアルコールだ」などと言う人も多い。そこで酒の話に移ろう。日本酒の生産量はビールの約 700 万キロリットルに比べて、清酒は約 100 万キロリットル、焼酎にいたっては約 70 万キロリットルくらいだろう。清酒がもっとも多く生産されるのは「灘の生一本」として有名な兵庫県で、一人当たり最も多く消費するのは新潟県である。新潟県は杜氏(とじ、各地の清酒を醸造するプロフェッショナル)を多く輩出する県としても有名である。昔は「酒」といえば日本酒のことを指す言葉だったが、近年は「甘ったるい」あるいは「おやじの飲み物」というイメージが若者の中に流行し、ビールやワインなどの手軽なアルコールが主流になってきた。また、中高年にいたっては焼酎は身体にいいと言ってよく飲むが、焼酎は米、麦、トウモロコシやサツマイモなどから造った麹(こうじ)を発酵させて蒸留したものである。今では米を使うが、昔は粟(あわ)を使ったのが沖縄特産の泡盛である。日本酒はアルコール度数が 20 度以下で、それ以上にするには焼酎や泡盛のように蒸留酒にしなければならない。焼酎も日本酒と同じアルコールだから、日本酒より焼酎の方が身体にいいというのは屁理屈であると医者は笑う。そんなこんなで、この 10 年間に日本酒の消費量は半分に減少したと嘆くメーカーもある。宴会でも「とりあえずはビールで」という言葉が流行しているのも、日本酒をよく知らない者が増えてきた結果であり、そこをビールメーカーの宣伝人にうまく利用されたのだろう。安キャバレーや場末のバーなどで、本来は味も香りも高尚なスコッチを「ウイスキーの水割り」などと言って、味もそっけもなくなったウイスキーを飲まされて喜んでいる輩(やから)と同じで、悲しい現象である、と嘆いている人も多い。好きな酒を好きなように飲むのがどこが悪い！と開き直る気持ちもわからないわけではないが

とは言え、レストランなどでも昼食時にビールやワイン、日本酒などを飲んでいる人がけっこういる。こういった人を、甘いものが好きな人「甘党」に対して「辛党」と言うように「左党」とも言う。語源は、江戸時代に大工とか鉦山の鉦夫などは左手に鑿(のみ)を持ち、右手に槌(つち)持っていたことから、シャレで鑿(のみ)を飲み(のみ)という語呂合わせをしたことからきている。また、酒飲みの人を「上戸(じょうご)」と言うが、奈良平安の律令国家では、戸籍の単位を表す言葉だったことから、酒が飲める人は裕福だったということで「上戸」、「下戸」と言ったのだという説もある。

泥酔という言葉がある。泥虫という水をかけるとグニャグニャになる空想上の虫がいるが、そこから泥虫のような酔い方だという意味で「泥酔」と言う。また、酔っ払ってクダを撒く人をトラと呼ぶが、酒のことを洒落て「ササ」と言うので、笹の絵には虎がつきものだから、酒に酔った人をトラと呼ぶのである。酔っばらいいは、もはや人間ではなく虫ケラか絵に描いたトラなのだから、大きな口をたたいたり偉そうなことを言うてはいけない。

## 唾液で発酵させる酒(日本酒の起源)

日本酒はかなり大昔からあったようだ。日本酒の起源については、野生の猿が樹木の穴や岩の窪みに木の実などを入れておいたのが発酵して自然の酒が出来たが、これを猿酒といって日本酒の始まりだと主張する人がいる。そこで、米がなかった大昔の酒は果実酒だったとの説もある。たしかに猿酒は果実酒だろうと思うが、古代人の場合は自生の蕎麦とか稗、粟などを使った食べ物があったので、古代人も置き忘れた食物が自然発酵して酒になったことはあったはずで、絶対に猿酒が起源だとは言えないし、また果実酒だけとは思えない。しかし、気候や食物の種類などかなり条件などが整わなければ発酵しないから、自然の酒は滅多になかったのではないかと思うが、古代人の知恵には驚かされることが多いので、大昔から人間による酒造りがあったに違いな

い。

米の栽培がはじまるようになると、神に捧げるために神社の巫女さんたちがご飯を噛み、唾液と共に壺に吐き出して発酵させた酒が、日本酒の起源だ、との話がある。これを口醸酒(くちかみしゅ)というが、南米やアフリカでは今でもその風習が残っている。アフリカで、爺さんや婆さんが口の中でくちやくちやく、ぺっと吐いて発酵させた酒を飲まされる状況を想像して欲しい。アフリカに滞在していた時には勇気を出して飲んだこの雲竹斎は偉い。日本では、奈良平安のころの酒は白く濁った濁酒(どぶろく)のようなものだったが、これも神社の巫女さんたちが噛んで壺に吐いて造ったといわれている。今は年末年始やお祭りなどの時には、清浄無垢とはとうてい言えないような、すれっからしの女性がアルバイトで巫女さんを務めるご時世だが、大昔は清浄無垢な乙女であると相場が決まっていたから、それなら雲竹斎は喜んで飲む。そばに座って差しつ差されつ、お酌でもしてもらえればなおよろしい。

### 日本人は偉かった(加熱殺菌法)

清酒はビールやワインと同じ醸造酒の一種である。原料の米に麹と水とを混ぜて発酵させ、米のでんぷんをブドウ糖に変えるのだが、麹とは蒸した米にコウジカビを振りかけて育てたもので、米のでんぷんをブドウ糖に変える作用がある。しかし、同じ醸造酒であっても、ワインはブドウの果汁にブドウ糖が含まれているからその必要がない。コウジカビは、種類により赤、黒、白、黄色などの色をした麹があるが、日本酒の場合は味噌やしょう油、みりんなどと同じ黄麹(カビ)を使う。ちなみに泡盛には黒麹、焼酎には黒、白、黄色の麹が用いられ、紹興酒には赤麹が使われている。また、よく知られている「どぶろく」は「濁り酒」などとも呼ばれるが、清酒を造った際の酒粕に残った酵母などを加えて作るため、比較的簡単に造られる。したがって一般家庭でも造ることができるが、当局の許可無く造ると罰せられる。合成清酒とはアルコールに糖分、有機酸、アミノ酸などを加えて作るアルコール飲料である。また日本料理にもよく使われているが、日本料理には清酒より合成清酒の方がいいらしい。しかし、わが家の料理には普通の清酒を使っている。雲竹斎は自分が飲むためにいつも清酒を買ってくるのだが、毎回のように家内に取り上げられてしまい、家内はもったいないからと言って料理に使ってしまうのだ。

話を本題に戻すと、これらの醸造酒を造る際には、ある程度発酵させたら、「火入れ」という独特の作業が行われるが、これは酵母菌などを殺して発酵を止め、これにより酒の質の変化を防ぎ、長期間の保存に耐えられるようにしたものである。この殺菌処理法は平安時代には行われていたようで、加熱殺菌法を発見したのは 1862 年にフランスの細菌学者ルイ・パスツールによってだとされているが、それより 500 年も前から加熱殺菌法を日本人が発明していたことになる。昔の日本人は偉かった。

### 今ふたたび純米酒(清酒の種類)

原料や製造法が基準を満たした清酒は「普通酒」と「特定名称酒」に分けられる。特定名称種は大まかには「純米酒」、「吟醸酒」、「本醸造酒」に分類される。「普通酒」は一般に食用として流通している米を使い、米や麹のほかに醸造アルコール、調味料などを若干加えることを許されている。ただし、それらの混入物は米や麹の量を超えない範囲と定められている。「純米酒」は米と麹と水だけで醸造した酒で、米麹の量が白米の 15% 以上加えたものという決まりがある。日本酒は本来純米酒だった。太平洋戦争後の米不足から、アルコール添加の清酒が出回り、アルコールなど添加した吟醸酒などが主流となった。近年は本来の純米酒が、戦後生まれの日本人に新鮮な感じで迎えられ、出回るようになってきた。

「吟醸酒」は、精米歩合が 60% 以下の白米を使い、米麹や水を吟味して造った清酒である。吟味するのは造る人の判断だから、何をもち「吟味した」と言えるのか知らないが、低温で長時間かけて発酵させるため、香りが非常にいいのが特長である。白米 1 トンに対して 120 リットル以下の醸造アルコールを添加しているが、この醸造アルコールを添加していない吟醸酒を「純米吟醸酒」

と呼ぶ。

「本醸造酒」は、精米歩合を 70%以下の米を使い、米麴、醸造アルコールで造られる。その際に、吟醸酒同様に、白米 1トンに対して 120リットル以下のアルコールを添加していいことになっているので、アルコール度数が高い。だから水で薄めてある場合も多く、したがって一般的にはすっきりした味わいの酒になる。

昔の日本酒は濁り酒だったが、慶長年間のはじめに(1600年代)、ある酒造りが自棄になって灰を入れたら、その灰汁で清酒になったという話がある。それで大儲けした鴻池が大財閥を興したと言うが、その酒造りはヤケ酒を飲んで首をくったかどうか、そんなことまでは知らない。