

## II. 概況調査

### 1 序論

#### ○ 日本における酒文化の始まり

日本列島における酒の発祥としては、6000年ほど前の縄文中期の遺跡から出土した土器の底にヤマブドウの種子が残っていたことから、その頃には果実酒が存在していたものと推定されている（一島 2017）。

また、縄文晩期から弥生前期（3～4世紀）には大陸の水稲技術が伝来し、祭りの時にはコメと並んで酒は神前に供えられるものとなったとされている（一島 2017）。

米とこうじで造る日本酒の原型（こうじ酒）がわが国でいつ頃登場したのかについては、正確なところは分かっていないが、3世紀頃の日本（邪馬台国）について記されている中国の『魏志倭人伝』においては、倭人は「人性酒ヲ嗜ム」とあり、葬送の習俗として「喪主哭泣シ他人就ヒテ歌舞飲酒ス」と書かれていることから、この時代にすでに酒がかなり普及していたことは確かめられる（小泉 2000）。なお、『魏志倭人伝』とは西暦 200 年代当時、日本列島に住む倭人（原日本人）の習俗や地理などについて書かれている書物であり、弔問客が「歌舞飲酒」をする風習があることも記されている（加藤）。

酒造りは縄文時代後期に大陸、あるいは南方から渡来した水田稲作により収穫された米を原料として、こうじを使うどぶろくのような酒から始まったとされている。その類の酒とは、米を口に入れ噛んだものを一度容器に移し、その米を発酵させて造っているものともされており、この方法で造られたお酒を「口噛み[の]酒（くちかみ[の]さけ）」という（小泉 2000）。

また、酒造りは巫女の仕事として始まり、口噛みの作業を行うのは、巫女のみに限られていたと推定できる。それを含めて、古く酒造りは神がなす術、とされていた。神功皇后や三輪神社の掌酒活日（さかひといくび）の歌に「この御酒はわが御酒ならず（何々の神の醸し神酒）」とあるがごとくである。

なお、『日本書紀』（「崇神記」）8年4月16日の条に、「高橋邑の人活日（いくひ）を以て、大神の掌酒（さかびと）とす」とある。高橋邑は現在の奈良県天理市櫛本町あたりとされており、大神神社の供饌酒を管掌する大役を任ぜられた活日は、杜氏の祖として、大神神社の摂社活日神社に祀られている（加藤）。

神話に残る「日本で最初に造られた酒」としては、スサノオノミコトが八岐大蛇（やまたのおろち）を倒すために造らせた酒とされており、この神話に出てくるのが「八塩折之酒（やしおりのさけ）」である。この八塩折之酒については諸説があり、神話の地での伝承例もあるが、判明には至っていない。

ちなみに、『日本書紀』では、「八醞（やしほをり）の酒」、『古事記』では「八塩折の

酒」と記されている。『日本書紀』の注釈によると、「醞」は、説文に「釀也」とある。また、重ねてかもす意。」と記されている。「八醞の酒」は幾回も繰り返して醸したよい酒のこととされている（一島 2007）。

さらに『古事記』（上卷仲哀天皇の段、氣比の大神と酒楽の歌）においては、「この御酒を醸みける人は、その鼓臼に立てて 歌ひつつ醸みけれかもくちか舞ひつつ 口競（くちか）みけれかも この御酒の あやにうた楽し ささ」とある。この歌の一節に「口釀（競）みけれかも」とあることに注目したい（小泉 1984）。

これは、米を嚼むことにより、米のデンプンに唾液中の消化酵素（この場合は糖化酵素）が作用してぶどう糖が生じ、これを壺の中に吐きためておくと、空気中に浮遊している発酵力のある酵母が自然にこれに侵入し、ぶどう糖をアルコールへ変換するという原理である（小泉 1984）。口噛み酒は、古代に東南アジアから雲南地方を経由して、稲作文化とともに日本に伝わったと推定されている。そして、比較的最近まで、沖縄地方や北海道の紋別地区で造られていた記録がある（北本）。現在でも東南アジアの島嶼部や南米のアマゾン川流域の少数民族社会には、その伝承例が確認できる。

#### ○ 酒と神事との関り

日本の神事の多くは、農耕生活と深いつながりをもっており、人々に崇められてきた八百万の神々も、本来は水稻耕作に密着していた。そして、庶民社会での信仰を広げていった。酒の神もまたこの範疇に含まれていた（加藤）。

酒は神祭りの供物として、また直会での供応に欠かせないものであっただけに、酒造りは神事の一環としても行われた。なお、現在もそれを伝える神社が 50 数社ある。

微生物学的に高度の技術を要求される酒造りは、誰にもできるというのではなく、まさしく神の手を借りなければ「味酒（うまざけ）」とはなり得ないと考えられていた。清澄な湧水を汲み、「かむたち」（米こうじ）を造り、米粥とともに仕込んで、ぷつぷつと泡立ち始め、さらに熟成するまでは、酒の神だけが知るミクロの世界のものであるだけに、古代人が酒の神にその成果を祈ったのもきわめて自然の行為であった（加藤）。

東京農業大学名誉教授の小泉武夫氏は、酒造りと神事との関わりについて、次のとおり述べている。

「こうじを使った酒造りが始まると、その便利さのために瞬く間に広がっていくが、日本の当時は神様への信仰が大半であり、酒の原料は米であり、農耕と深く結びついていたため、酒の神は農業の神であり、収穫の神でもあって、そこから神と酒と民衆が一体となった収穫の神事も数多く伝承されてきたのである。日本の神々の多くは、農耕と深いつながりを持って崇められ、特に水稻耕作に密着しながらそれを基盤とした庶民の

強い信仰によって存立してきた神であるので、御神酒（おみき）を神前に欠かすなど考えられないことであった。

これを裏返してみると、酒造りは神事の神聖かつ重要な一部として位置づけられることになる。清らかな湧水を仕込み水として、強飯で加無太知（かむたち）を造り、それを甕に仕込んで酒が出来るのを待った。神に捧げるのであるから、腐ったような汚れた酒ではならず「味酒（うまざけ）」である必要があったから、農作物の豊穰を祈るのと同じく、神の手を借りて成果を期待したのである。神に供えるからばかりでなく、せっかく収穫した貴重な穀物が腐らないようにとの願いを込めて、丹念に酒を醸しつつ祈ったのであろうと考える。

こうした背景から日本各地に酒造りの神社ができたり、酒の神様が祭られたりするのである。」

全国の酒造家から崇拝される奈良県桜井市三輪町に所在する大神神社（おおみわじんじや）の祭神の一人、大物主命（おおものぬしのみこと）については『古事記』（「神代記」）に次のような説話が見られる。「大国主神（おおくにぬしのかみ）が国造りの最中に、協力者である少名毘古那神（すくなびこなのかみ）を失い思い悩んでいた時、たまたま「海（うなばら）を光して依り来る神」があり、自分を祭ってくれば国造りを援助しようと申し出た。そこでその神に祭る場所を尋ねると、「吾をば倭の青垣の山の上に斎（いつ）き奉れ」といわれたので早速大和国三輪山の磐座（いわくら）に奉斎した。」これが大神神社の起源神話である（加藤）。

大神神社の祭神である大物主命はまたの名を「倭大物主櫛瓊魂命（やまとおおものぬしくしみかたまのみこと）」とも言う。「大物主」は大地主の意味、「櫛」は「奇」＝くすり＝酒、「瓊」は「瓮（みか）」＝みわ＝酒の容器、転じて酒の意である。したがって、大物主神は農耕神であり、酒の神、「味酒三輪」の社の祭神に似つかわしい神と言える。

また、大神神社のもう一人の祭神、少名毘古那神は『古事記』（「仲哀記」）に見える「酒楽歌」に「酒の司常世に坐す石立たす少名（すくな）御神（かみ）の…」とあるので明らかに酒の神と言える（加藤）。

次に、出雲大社の祭神は、『古事記』（「神代記」）に、「大国主神、亦の名は大穴牟遲（おほなむちの）神と謂」とある大国主神である。『古事記』ではこの条より後段は、この神の「国作り・国譲り」など長大な物語が華々しく展開し、この伝承神話から、この神は大国主神、大穴牟遲神のほかに、葦原色許男（あしわらしこを）神、宇都志国玉（うつしくにたま）神、八千矛（やちほこ）神、さらに『日本書紀』では大物主神、大國玉神など7つの異称をもち、庶民には縁結びの神、福の神、農耕の神、酒造の神として崇拝されることになる。『出雲国風土記』では大穴持（おおなもち）命、さらに所造

天下（あめのしたつくらしし）大神という美称をつけて所造天下大神大穴持命（あめのしたつくらししおおなもちのみこと）と讃え、耕種、国巡り、国賞め、妻問いなどにからんだ地名発生説話にこの神が登場する（加藤）。

このようにこの神が多くの変名をもつことは、『古事記』の編者が各地の異質な説話をこの神の事績として一つにまとめたことによる。これら変名のうち、大穴牟遲は「おおなぬし」（大地主）の転化したもの、言い換えれば簸川平野の開墾の守護神「大地主神」を意味するが、これより古代の生産体系のなかに組み入れられた酒造りとともに古代出雲人がこの神に寄せた信仰の深さをあらわす尺度と見ることができる（加藤）。

なお、造り酒屋の目印として有名な「杉玉（すぎだま）」は、『和漢三才図会』の「家飾具」には、酒屋の看板として、「近世、倭（やまと）に用ひるところの望子（ぼうし）は、多くは杉の葉を束ねて元をつくる。形は鼓（つつみ）の如し。凡そ酒の性たる杉を喜ぶ。杉材を用ひて酒桶を造り、杉のコケラ（削り屑）を酒中に投ずる類、亦然るなり。自ら醸（つく）らずして酒を沽る（うる）家には看板をだして識（しるし）となす」とあるように、江戸前期の寛永年間（1624～1644年）頃から酒屋の目印として用いられていた（小泉 1992）。

杉玉は、杉の葉を束ねて直径 40 cmほどの球形にまとめたもので、「酒林（さかばやし）」とも呼ばれているが、なぜ杉が使われているのかという点については、前述の大神神社の御神木が杉であり、同神社に古くから伝わる「杉の舞」を行う際には御酒を献げ、杉の枝を手にした御巫子（みかんのこ）が舞い、その時、杜氏（とうじ）の祖神といわれる活日命（いくひのみこと）が酒の献上歌を歌うことから、杉を酒神の聖なる御神体の一部と崇め、その御霊（みたま）として杉玉を高い処に飾ったものという解釈がある（小泉 1992）。この解釈によれば、現在でも全国の酒屋において、酒神の御神体の一部が崇められ続けているものと言える。

#### ○ 酒の流通は海運から

酒造りが大きく発達するのは、江戸時代になってからであり、いわゆる「三段仕込み」が広まり、杜氏制度からなる酒造業が企業化していく。

それは、海運を伴った発達であった。とくに、摂津地方（兵庫県、大阪府）で、それがいち早く発達した。

江戸時代に摂津を中心に醸造されて江戸に運ばれた酒のことを「下り酒」と呼ぶ。江戸は酒の一大消費地であり、江戸時代を通じて、下り酒が大量に送られていた。初期の頃は池田、伊丹、鴻池などが江戸向け酒の代表的な生産地だったが、18世紀後半あたりからは灘酒が急激に台頭している（小泉 2000）。

江戸の人びとは、酒に限らず醤油や菓子なども、上方から送られてくるものを「下(くだ)りもの」と呼び、高級品としてもてはやした。これに対して、江戸周辺の産物は「地廻(じまわ)り」と呼んだが、酒の場合は、美濃、尾張、三河といった東海道筋で造られた酒も含めて地廻りと呼ばれた(小泉 2000)。

幕末ごろの江戸の風俗の記録である『守貞漫稿(もりさだまんこう)』には、下り酒は灘の酒が最上とした上で、尾張、三河などは中国者、その他の国の酒は下品という、とある(小泉 2000)。余談ながら、「下らない」という言葉は、下り酒に非ずという意味から生じた。

当初は、江戸に送る酒は、樽に詰められ馬を使って宿場伝いに陸送された。その酒を初めて江戸へ出荷したのは、伊丹近郊の鴻池村の酒造家で、1599年(慶長4年)のことと伝えられている。『守貞漫稿』によれば、四斗樽二丁を馬の背に振り分けに積んで一駄とし、一回に数十駄ずつ東海道を下ったとされている(小泉 2000)。

やがて、江戸の人口が急増し、それに伴って酒の需要も大幅に増加するようになると、そのような陸上輸送ではとても間に合わなくなり、17世紀後半からは、醤油、酢、油、和紙、布などの各種下り品も混載して江戸・大坂間を往復する菱垣廻船による海上輸送に変わったが、さらに1730年(享保15年)以降は、酒樽荷専用の樽廻船が就航した(小泉 2000)。

江戸では、下り酒と地廻りの双方が消費されていたが、圧倒的に評価が高く人気があったのは下り酒で、下り酒は常時、江戸での酒の全消費量の7割以上を占めていた。樽廻船の全盛時には、江戸に運び込まれた伊丹、灘、西宮などの下り酒は、年間100万樽(四斗樽)にも及んだとされている(小泉 2000)。

大坂(または西宮)・江戸間の海上輸送に要する期間は次第に短縮され、元禄年間(1688~1704年)には平均30日も要したのが、江戸時代後期には1週間から10日になっている。とくに樽廻船になってからは、初冬にその年の新酒を江戸までいかに早く運ぶかを競う「番船競争」が行われ、1790年(寛政2年)の記録では、一着の船はわずか5日で帆走したとされている(小泉 2000)。

なお、この当時の代表的な酒の産地としては、灘と知多が挙げられる(港と社会研究会)。

灘は、ミネラルを多く含む宮水に恵まれたことにより、江戸時代より酒どころとして発展した。灘の酒は西宮から樽廻船で江戸へ輸送されたが、輸送の間に樽の中で熟成された日本酒は、樽の香りと芳香な風味が加わることから、江戸で重宝された。なお、吉野杉で作られた酒樽は、中身を含めて80kg程度で、船積みまではこれを人力で荷役していた(港と社会研究会)。

江戸時代の前半は、伊丹、池田の酒が優勢であったが、後半は港に近い立地を活かし灘が市場を圧倒していった（港と社会研究会）。

一方、知多半島での酒造りの歴史は古く、江戸初期には知多全体で100軒以上もの酒造家が創業していた、という。江戸時代中頃には、廻船により江戸への出荷も始まり、知多が江戸と大坂の間に位置することから「中国酒」として親しまれ、江戸に入る日本酒の3割を担うまでに成長した（港と社会研究会）。

半田は、知多半島の最大の物資集積地で、海運業や醸造業で多くの人が集まり賑わいをみせていた。半田運河沿いには、黒板囲いの蔵が建ち並び、酒だけでなく、酢や木綿などが江戸、大坂などに運ばれた（港と社会研究会）。

灘からの下り酒は、江戸の品川沖で樽廻船から伝馬船に積み替えて、新川（現在の中央区新川）の酒問屋へ運び込まれた。新川には河岸が整備され、酒問屋が立ち並び、多くの人々でにぎわった（港と社会研究会）。

新川から日本橋川をさかのぼり、日本橋や日本銀行本店ビルを過ぎたあたりに、鎌倉河岸がある（千代田区内神田二丁目付近）。鎌倉河岸は江戸城築城の時に鎌倉から石材を荷揚げしたのでこの名前が付いたとされている（港と社会研究会）。

また知多からは、日本酒に加え酢が多く搬送されており、それが江戸で寿司が普及する要因ともなった（港と社会研究会）。

江戸時代にはこの河岸に、灘からの下り酒を安い料金で提供した酒屋もあったため多くの人を集めてにぎわった（港と社会研究会）。

また、日本海の水運については、江戸初期に河村瑞賢が西廻り航路により大阪と酒田の直結をはかり、「北前船」の就航が定着した。その後、北前船は酒田から蝦夷地に到達することになり最盛期を迎えた。また、各河川に沿って物流拠点が立地するなど、河川舟運も発展した（港と社会研究会）。

明治時代になると、大阪から新潟港、酒田港、秋田港（土崎港）、さらに北海道などに、日本酒が出荷されることとなる。また輸送の利便性から、雄物川、最上川などの内陸河川沿いにも蔵が発達した。秋田県の穀倉地帯である仙北平野にある大仙市は、古くから雄物川やその支流の玉川の水運が発達した。繁栄は明治中期まで続いたが、鉄道等の台頭により水運は衰退していく（港と社会研究会）。

その鉄道網は、明治の中期以降に全国的に拡大していった。特に日清・日露戦争に伴った富国強兵策にのってその拡大が加速した。日本酒も、内陸部にまで広く運ばれることになった。都市のみならず、農山漁村にまで飲酒習慣を広めていった、と言い換えてもよい。特に、出兵や凱旋での祝宴が不可避であったため、それが加速した。そのことは、日章旗や旭日章旗の絵付けをした酒器が大量に出回ったことから分かる。そして、

同時に全国各地に酒蔵が派生することにもなったのである。

以来、米を主原料とする日本酒は、焼酎は、古来の儀礼や行事にまつわって、また新たな日常生活の嗜好品としても、私たち日本人の暮らしのなかで発達を見た。

引用・参考文献（1 序論）

- 一島英治『麴（こうじ）ものと人間の文化史 138』法政大学出版局、2007年
- 一島英治『日本の国菌—コウジキンが支える社会と文化—』東北大学出版会、2017年
- 加藤百一「日本の酒造りの歩み」坂口謹一郎（監修）『日本の酒の歴史～酒造りの歩みと研究～』研成社、1977年
- 神崎宣武『酒の日本文化—日本酒の原点を求めて』角川書店、1991年
- 北本勝ひこ「6-18 口噛み酒」北本勝ひこら（編著）『醸造の事典』、440-441、朝倉書店、2021年
- 小泉武夫『麴カビと麴の話』光琳、1984年
- 小泉武夫『日本酒ルネッサンス—民族の酒の浪漫を求めて』中央公論社、1992年
- 小泉武夫『日本酒百味百題』柴田書店、2000年
- 中村啓信『新版古事記現代語訳付き』角川学芸出版、2009年
- 港と社会研究会「港と日本酒に関する調査研究」、2016年