

○日本の伝統的なこうじ菌を使った酒類の主な事項の年表

西暦	和暦	時代	事項
縄文晩期～ 弥生前期	—	—	水稲技術の伝来 ～ 米を原料とした酒造りのはじまり（推定）
3世紀頃			『魏志倭人伝』に、倭人は「人性酒ヲ嗜（たしな）ム」とあり、葬送の習俗として「喪主哭泣（こっきゅう）シ他人就ヒテ歌舞飲酒ス」との記載
5世紀末頃			億計王（おけおう）の「室寿歌（むろほぎのうた）」の一節に「旨酒 餌香（えか）の市に 値（あた）い 以て買はぬ」との記載があり、酒類取引の初見とされる（『日本書紀』）
646	大化2	飛鳥	日本で最初の禁酒令である「薄葬（はくそう）の詔」が發布される
716	壺亀2	奈良	米こうじを利用した酒造りの最初の記載 「大神の御糧（みかれい） 沽（ぬ）れて糴（かび）生えき、すなわち酒を醸さしめて、庭酒（にわき）を献りて宴しき」（『播磨国風土記』）
717	養老元		美濃国より貢献した醴泉で、醴酒（れいしゅ）を造る（『続日本紀』）
729～749	天平年間		各地で編纂された「正税帳」などに、清酒（すみさけ）、濁酒（だくしゅ）、白酒（しろざけ）、粉酒（こなざけ）、辛酒（からざけ）等が記載
748	天平20		『万葉集』に能登国熊来（くまき）の酒屋と詠われ、酒屋の初見とされる
752	天平勝宝4		『万葉集』に「天地と 久しきまでに 万代に 仕へまつらむ 黒酒白酒を」と詠まれ、酒に木灰を使用した最初の記載とされる
770～780	宝亀年間		讃岐国美貴郡の官人の妻が酒に水を加えて販売していた説話が記述（『日本霊異記』）
806	大同元	平安	洪水による京中の米価の高騰を防ぐため、酒造りが禁止される（『日本後記』）
927	延長5		905年（延喜5年）に編さんが始まった『延喜式』（全50巻）が成立 巻40「造酒司（みきのつかさ・さけのつかさ）」の条に、古代の宮中で造られた「御酒（ごしゅ）」「醴酒（あまざけ）」「白酒（しろき）」「黒酒（くろき）」などの酒の造り方、道具類、必要な酒の量などについて記述
13世紀前期	—	鎌倉	大和国で「こうじ座」が成立し、以後各地で多くの「こうじ座」が成立
1219	承久元		京都の北野神社の神人が、鎌倉幕府から「酒麴役」という税金を免除される（『北野文書』）
1234	天福2		寺院で酒造りが行われていたとの記事（『金剛寺文書』） 多数の民間の酒屋が繁盛していた様子が記載される（『明月記』）
1246	寛元4		京都の石清水八幡宮領内の刀禰が、こうじの専売権を幕府から許可される
1252	建長4		鎌倉幕府が「沽酒（こしゅ）の禁」として、鎌倉の民家の醸造・保管用の甕3万個超を破棄させる
1329	元徳元		京の造り酒屋が繁栄していた様子が記載される（『東寺執行日記』）
1362～1368	貞治年間		室町幕府が幕府認可のこうじ商人に「酒麴役」という税を賦課
1404	応永11		李氏朝鮮から対馬の宗貞茂に返礼品として焼酒が贈られる（『朝鮮実録』）

○日本の伝統的なこうじ菌を使った酒類の主な事項の年表

西暦	和暦	時代	事項
1420	応永27	室町	室町幕府が禅僧の飲酒を禁止するとともに、寺庵内への酒の持込みを禁止する (『後鑑(あとかがみ)』)
1425	応永32		洛中洛外の酒屋が342軒に達する (『洛中洛外酒屋名簿』)
1432	永享4		河内(大阪)の「天野酒」が初めて見られる (『看聞御記』)
1444	文安元		造り酒屋とこうじ屋の武力衝突である「文安の麴騒動」が勃発し、こうじ座の制度が崩壊する。 興福寺(大和)、菩提山正暦寺(大和)、百濟寺(近江)、天野山金剛寺(河内)、観心寺(河内)、豊原寺(越前)などの「僧坊酒」が台頭
1461	寛正2		朝鮮の肖徳誠らが琉球へ漂着し、「那覇の港には城があって、そこに酒を納める倉庫があり、三年間貯蔵した酒がある」ことを見聞する (『朝鮮実録』)
1466	寛正7		「筑前博多名酒を以て練貫と称すなり、古来其の名を聞く」と練貫(ねりぬき)酒の名が見られる (『蔭涼軒日録』)
1468	応仁2		「豊後の州香酒を出す、練貫酒と名付く」と練貫酒の名が見られる (『碧山日録』)
1474	文明6		宮中で嘲酒競技である十種酒が開催される (『親長卿記』)
1489	長享3		『御酒之日記』成立(1355年説など諸説ある) 天野山金剛寺で醸された「天野酒」や、菩提山正暦寺で醸された「菩提泉」などの製造法が記載され、酒母造りや火入れが行われていたことがわかる
15世紀	—		摂政・関白を務めた一条兼良の『尺素往来(せきそおうらい)』(成立年代不詳)に「兵庫、西宮、旨酒及び越州豊原、加州宮腰」と記載され、交通の要所で銘酒が発生していることがわかる
1534	天文3		明の冊封使として琉球へ派遣された陳侃(ちんかん)が「琉球国王が飲ませてくれた酒は透明で極めて強い。もとはシャムより来たようだが、製法は中国の蒸留酒と同じ」と記述 (『使琉球録』)
1546	天文15		ポルトガルの船長ジョルジュ・アルヴァレスが『日本の諸事に関する報告』で、日本で米焼酎が飲まれていると記述
1552	天文21		宣教師フランシスコ・ザビエルが「酒は米より造れるが、そのほかの酒はなく、その量はすくなくして価は高し」との報告をイエズス会に行う
1557~1566	弘治3~永禄9		中流公卿・山科言継(ときつぐ)の日記『言継卿記』に、伊豆の「江川酒」、河内の「平野酒」の名が見られる
1559	永禄2	大口市郡山八幡神社(鹿児島県)の落書きに「焼酎」の文字が書かれる	
1569	永禄12	「酒ニサセ了」との記載があり、酒の火入れ殺菌が行われていたことがわかる (『多門院日記』)	
1576	天正4	安土桃山	この年以降、こうじ米にも白米を使う「諸白(もろはく)」の名が見られる (『多門院日記』)
1581	天正9		宣教師ルイス・フロイスが「我々は酒を冷やすが、日本では酒を温める」などの日本酒等に関する報告を行う (『日欧文化比較』)
1582	天正10		大和(奈良)で十石入り酒桶が使われる (『多門院日記』)

○日本の伝統的なこうじ菌を使った酒類の主な事項の年表

西暦	和暦	時代	事項
1586～1592	天正14～20	安土桃山	博多の豪商神谷宗湛がまとめた茶会の記録である『宗湛日記』に「密林酒」の記述
1593	文禄2		豊臣家に関する日記である『駒井日記』に「蜜淋酎」の記述
1598	慶長3		豊臣秀吉が醍醐（京都）で花見の宴を催し、諸国の名酒を献上させる（『甫庵太閤記（ほあんだいこうき）』）
1609	慶長14	江戸	紀州（和歌山）で十六石入りの大桶が使われる（『林家文書』）
1612	慶長17		「駿府ニ島津陸奥守家久琉球酒二壺献シ」と記載（日本の公式記録に琉球酒が初めて記載）（『徳川実記』）
1614	慶長19		『鹿苑日録』（京都、相国寺の塔頭、鹿苑院の日記）に、「味醂」の文字が初めて見られる
1619	元和5		和泉国（大阪）堺の商人が、大坂から木綿・油・酢・醤油などと共に酒を積み込み江戸に回送（菱垣廻船の始まり）
1623	元和9		笑話集である『醒睡笑』（安楽庵策伝）に「爛」という字が初めて見られる
1624～1644	寛永年間		「杉玉」が造り酒屋の目印として使われるようになる
1644～1648	正保年間		大坂の廻船問屋が酒荷だけの積切りで回送（樽廻船の始まり）
1649	慶安2		『貞徳文集』（松永貞徳）に「美淋酎」の記述とともに、みりんは異国より伝来したものと記述
1657	明暦3		江戸幕府が初めて酒株（酒造株）を制定 酒株：酒造人を指定して酒を造る権利を保障するとともに、酒造りで消費する米の量の上限を定めるもの
1667	寛文7		江戸幕府が秋彼岸頃からの新酒造りを禁止し、寒造りへの移行を促す
1671	寛文11		徳川将軍家への献上品目の中に、初めて「泡盛」の名が記載される
1673	延宝元		江戸幕府が「各国村里にてことしも寒釀の外は一切酒つくるべからず」と、寒造り以外の酒造りを禁止する（『徳川実記』）
1687	貞享4		鴻池の酒造りを解説した『童蒙酒造記』が成立（成立年については諸説あり）
1697	元禄10		『本朝食鑑』（平野必大）にみりんの製造法が記載
1698	元禄11		江戸幕府の調査により全国の造酒屋は27,251を数える
1709	宝永6		貝原益軒が「粟盛は薩摩より出ず」と記述（『大和本草』）
1713	正徳3		『和漢三才図会』（寺島良庵）にみりんの製造法が記載
1719	享保4		新井白石が泡盛の製造法について詳細を記す（『南島志』）
1732	享保17		「酒は寒造りを専とす」との記載（『万金産業袋（ばんきんすざわいぶくろ）』）
1738	元文3		新酒一番船の江戸入津は積切り15艘限りとする

○日本の伝統的なこうじ菌を使った酒類の主な事項の年表

西暦	和暦	時代	事項	
1772～1780	安永年間	江戸	『倭訓栞』（谷川士清）に「泡盛は薩摩より出ず。・・焼酎より烈し」と記述 『類聚名物考』（山岡浚明）に「せうちうは栄酒の転音なり」と記述	
1782	天明 2		伊丹の酒造家の記録である『酒屋永代覚帳』に「柱焼酎」の語が記載 『西遊記』（橘南谿（たちばななんけい））に「琉球芋も酒に造る。味甚だ美なり」と記述	
1789	寛政元		江戸幕府が酒造制限を定める	
1794	寛政 6		江戸幕府が酒造制限を解除し、酒株に記載されている米の量の醸造を認める	
1795	寛政 7		芋焼酎の製造法を記した最も古い記録である『金薯録』（佐藤成裕）が刊行	
1799	寛政11		季節に応じて新酒（しんしゅ）・間酒（あいしゅ）・寒前酒（かんまえざけ）・寒酒（かんしゅ）・春酒（はるざけ）などの酒造りが行われることが記述されるとともに、みりんの製造法が記載（『日本山海名産図会』）	
1802	享和 2		江戸幕府が出水による米価の騰貴を理由に酒造高を半減させる	
1806	文化 3		江戸幕府が米価の下落により酒造制限を解除し勝手造りを許可	
1823	文政 6		芋焼酎の製造法を記した『蕃薯考（ばんしょこう）』（池田武紀）刊行	
1837～1867	天保 8～慶応 2		諸国の風俗を描いた『守貞慢稿』（喜多川守貞）に、関東で鰻のかば焼きやそばつゆにみりんが使われた、との記述	
1840	天保11		灘の酒造家・山邑太左衛門が「宮水」を発見（1837年説もある）	
1850～1855	嘉永 3～安政 2		薩摩藩士・名越左源太が著した奄美大島の記録である『南島雑話』に口嚙み酒の記録	
1853	嘉永 6		八丈島に流された薩摩の商人・丹宗庄右衛門が、同島に芋焼酎の製法を伝え、以後「当今はサツマイモのシャウチウ流行ルナル」と記載（『八丈実記』（近藤富蔵））	
1859	安政 6		備前国（岡山）の岸本甚造が酒造好適米「雄町」を発見	
1867	慶応 3		パリ万国博覧会に薩摩藩が焼酎を出品	
1872	明治 5		明治	オーストリア博覧会へ出品するため、日本酒が初めてヨーロッパへ輸出される
1884	明治17			東京医学校の御雇教師H・アールブルグが命名したコウジカビの学名「 <i>Eurotium oryzae</i> 」を、御雇教師F・コーンが「 <i>Aspergillus oryzae</i> 」と改める
1894	明治27			新潟県の酒造家・岸五郎が著した『酒造のともしび』において、「吟醸」という言葉が初めて見られる
1895	明治28	矢部規矩治博士が清酒醪から清酒酵母を初めて分離する		
1898	明治31	広島酒造家・三浦仙三郎が、広島流軟水醸造法を記載した『改醸法実践録』を刊行		
1899	明治32	大蔵省税務管理局に鑑定課が設置		

○日本の伝統的なこうじ菌を使った酒類の主な事項の年表

西暦	和暦	時代	事項
1901	明治34	明治	乾環が泡盛黒こうじ菌を「 <i>Aspergillus luchuensis</i> 」と命名
1903	明治36		鹿児島県の芋焼酎に鹿児島式二次仕込法が登場
1904	明治37		大蔵省醸造試験所（現独立行政法人酒類総合研究所）が現在の東京都北区滝野川に設立
1906	明治39		醸造協会（現公益財団法人日本醸造協会）から純粹培養酵母が「甲種清酒酵母」として頒布される
1907	明治40		醸造協会が第一回全国清酒品評会を開催
1909	明治42		大蔵省醸造試験所の技師である嘉儀金一郎が「山卸廃止酏（山廃酏）」を考案
1910	明治43		大蔵省醸造試験所の技師である江田鎌治郎が、市販の乳酸を酏に加え、乳酸酸性下で酏をつくる「速醸酏」を考案
1911	明治44		大蔵省醸造試験所が第一回全国新酒鑑評会を開催
1912	明治45		長崎県大村の上野弥助がボイラーの蒸気を用いた吹込み式蒸留機を考案
1912	大正元		大正
1913	大正2	熊本税務監督局の技師・山下筆吉が黒こうじが生酸菌であることを発表	
1914	大正3	大蔵省醸造試験所の技師・善田猶蔵が、泡盛黒こうじ菌はクエン酸を造り、生産性、酒質良好なため、黄こうじ菌の代わりに使用することを焼酎製造者に推奨	
1924	大正13	熊本税務監督局の技師・河内源一郎が白こうじ菌を発見 田中愛穂の調査研究である『琉球泡盛ニ就イテ』が刊行	
1923	昭和8	昭和	竪型精米機が現れる
1936	昭和11		1923年（大正12年）に兵庫県農業試験場で「山田穂」を母、「短棹渡船」を父として交配された品種が、「山田錦」と命名される
1940	昭和15		球磨（熊本県）で黒こうじ菌の使用定着
1953	昭和28		日本酒造組合中央会が設立
1957	昭和32		1938年（昭和13年）に新潟県農業試験場で「菊水」を母、「新200号」を父として交配された品種が、「五百万石」と命名される
1971～1973	昭和46～48		村上英也博士（元国税庁醸造試験所所長）が、「 <i>Aspergillus oryzae</i> 」は、発ガン性物質アフラトキシンを生産する「 <i>Aspergillus flavus</i> 」ではないことを証明
1978	昭和53		長野県農業試験場で「たかね錦」にγ（ガンマ）線照射処理を行った結果、「美山錦」が誕生
1979	昭和54		沖縄国税事務所鑑定官室が「泡盛一号酵母」の開発に成功
2005	平成17	平成	こうじ菌（ <i>Aspergillus oryzae</i> ）のゲノム解析が完了
2006	平成18		日本醸造学会が、黄こうじ菌、黒こうじ菌、白こうじ菌を国菌に認定

○日本の伝統的なこうじ菌を使った酒類の主な事項の年表

西暦	和暦	時代	事項
2013	平成25年	平成	黒こうじ菌の学名が、従来の「 <i>Aspergillus awamori</i> 」などから「 <i>Aspergillus luchuensis</i> 」に統一 「日本人の伝統的食文化」として「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録
2021	令和3	令和	「伝統的酒造り」が登録無形文化財に登録

【参考文献】

- 小泉武夫『麹カビと麹の話』光琳、1984年
 小泉武夫『日本酒百味百題』柴田書店、2000年
 小林彰夫（総監修）『本みりんの科学 世界の科学シリーズ20』財団法人科学技術教育協会、1986年
 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
 鮫島吉廣『焼酎の履歴書』イカロス出版、2020年
 酒類総合研究所『お酒のはなし（清酒1）』2014年
 萩尾俊章『泡盛の文化誌－沖縄の酒をめぐる歴史と民俗』ボーダーインク、2004年
 村上英也『アスペルギルス・オリゼーの発見－コウジカビの独立性－』日本醸造協会雑誌66（2）、117-121、1971年
 柚木学『酒造りの歴史』雄山閣出版、1987年
 吉田元『近代日本の酒造り－美酒探求の技術史』岩波書店、2013年
 吉田元『酒 ものと人間の文化史172』法政大学出版局、2015年