



先人の故知に学ぶ

焼酎五〇〇年の歴史と、薩摩の文化

1 5 0 Y E A R S O F
H A M A D A

蒸

留酒が「南蛮酒」の名前で初めて日本に伝えられたのは室町時代半ば、ヨーロッパが大航海時代を迎える15世紀である。造船と航海術の発達で大海原のかなたにインド航路が発見され、世界地図が一気に縮まった。果たして西洋人の交易欲はアジアへ向かい、多くの異文化が東西相互にもたらされた。当初は錬金術や薬品の抽出に用いられていた西洋の蒸留器も、各地へ広まるなかで、やがて酒の精製に用いられるようになる。

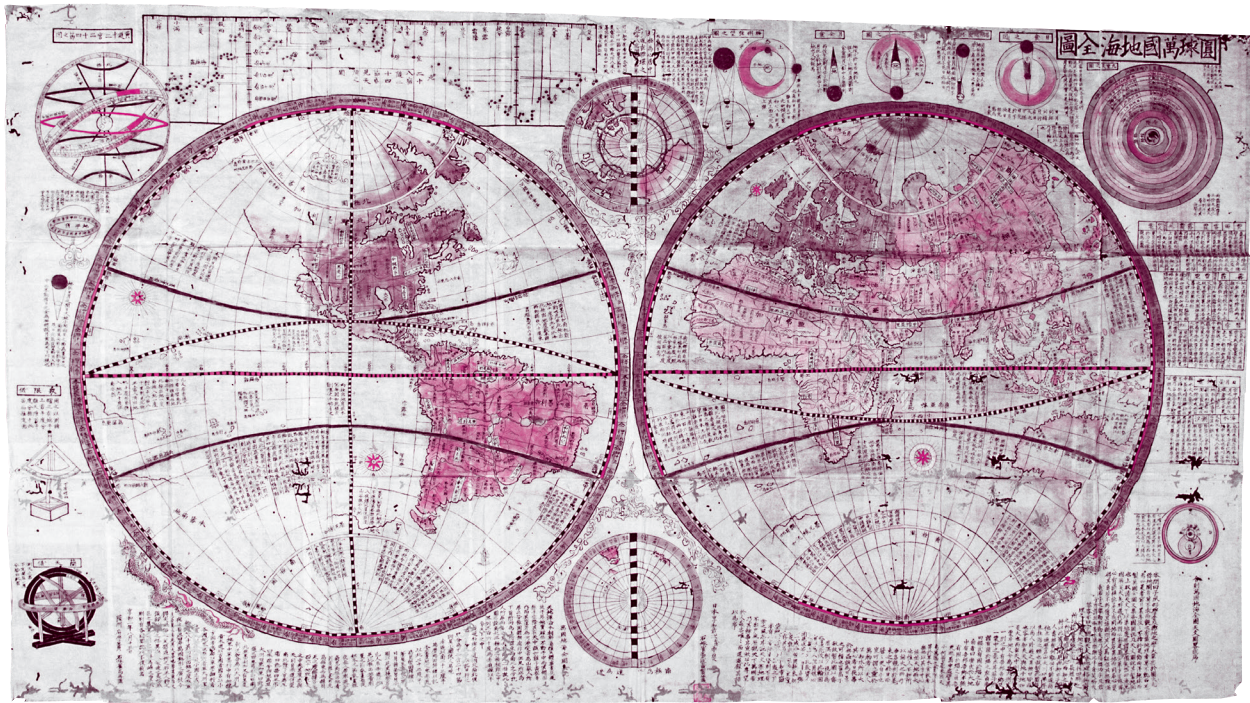
島国日本に焼酎が伝わった道筋として、大陸直輸入説、朝鮮経由説、琉球中継説の3説がある。大陸直輸入説は、中国との定期的な交易や、あるいは中国沿岸一帯に出没して物資の略奪を行っていた海賊・倭寇がもたらしたとするもの。朝鮮経由説は、15世紀の朝鮮に6000人近い日本人居留地があったという史実に基づく。琉球中継説は、南九州と中国とは奄美諸島から沖縄諸島、台湾へと連なる「琉球弧」で結ばれており、琉球を中継した文化伝播の歴史を背景にする。

酒の文化が定着するには、でんぷん質を含む穀類の生産が欠かせない。また発酵した醪

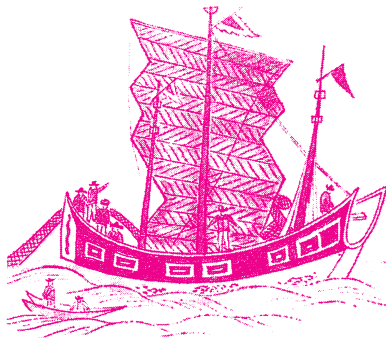
焼酎はどこから来たか？

からアルコールを抽出する何らかの蒸留装置が必要になる。研究者が九州に伝わったツブロ式蒸留器の源流をたどると、福建省の省都福州にたどり着いたという。そこは琉球王国の頃の指定交易港だったから、琉球中継説の信憑性がにわかに増すこととなった。

発酵する酒の品質保全是高温多湿な風土だと難しいが、加熱してアルコールを気化させて冷却精製すれば風味も安定してタフな蒸留酒になる。その保存性が米の収量に恵まれず台風襲来に泣かされてきた薩摩で、清酒をさしおいて自然に受容されたのは納得がいく。蒸留酒造りの伝来により、決して豊かとはいえなかった薩摩の農民や下級武士の暮らしが、どれほど元気を得たか想像に難くない。ひとつたび口にすれば「また飲みたい」と思う切なる味覚の記憶が、500年に及ぶ南九州の焼酎文化と、製法改良の原動力となったのである。



「円球万国地海全図」は、島津家25代当主・重豪（しげひで）が家臣に命じてつくらせた世界地図。「蘭癖大名」と呼ばれた重豪は海外の文化に強い関心をもち、薩摩藩の文化水準向上を目指してさまざまな開化政策を推進した。幕末の名君・斉彬はこの曾祖父に可愛がられて育った。所蔵=鹿児島県歴史資料センター黎明館



日本の最南端に位置する薩摩は古くから海外との交易が盛んで、漂着や難破を装った密貿易船も暗躍した。薩摩から琉球、中国へと至る「海の道」を通して、焼酎もまた日本に伝来したとされる。「漂着した唐船」『南島雑話』より。所蔵=国立国会図書館



オラーカと焼酎、最古の記録

15世紀に南九州に伝播したとされる蒸留酒。16世紀にはその蒸留酒を造り、折々に楽しむまでに定着していた。それを裏付ける最古の記録が、ポルトガルの貿易商ジョルジュ・アルヴァレスが1547年に書いた「日本報告」である。薩摩の山川港に半年間滞在したアルヴァレスは、後からやって来るフランシスコ・ザビエルのために日本人の風俗・生活を詳細にレポートした。飲酒についても触れ、彼らは《米から作るオラーカ(orraca)》を飲んでいと記した。オラーカとは蒸留酒のこと、すなわち米焼酎をさす。さらに、この地には多数の居酒屋があると書いており、焼酎がすでに南九州で造られ、庶民が日常的に飲んでいたことを物語っている。

この報告から12年後の1559年には、鹿児島県大口市(現・伊佐市)の郡山八幡神社の棟札に「焼酎」の文字が初めて登場する。昭和29年の解体修理の際に見つかったもので、ケチな住職が一度も焼酎を飲ませてくれな

かったという訴えを書いた落書だ。わざわざ棟札に書き、しかもこっそり隠すように残していたというから、焼酎への恨み骨髄いかにばかりだったか。この焼酎が米焼酎なのか、アワ、キビなどの雑穀から造ったものかは残念ながら不明。この頃、サツマイモはまだ日本に上陸しておらず、芋焼酎でないことだけは確かだ。

南米原産のサツマイモは、1492年のコロンブスの新大陸発見によってスペインからヨーロッパに広まり、インド、東南アジア、中国を経て日本に伝来した。1605年に琉球、1705年に薩摩、1734年に関東地方に伝わったというのが史料に基づく定説だが、琉球と薩摩の伝来年差が100年もあり、疑問視する声も多い。なぜなら、島津家久が出兵して琉球の尚王朝を薩摩藩の支配下に置いたのが1609年。それまで以上に物資・情報の往来が活発化したわけで、もっと早い時期に薩摩でもサツマイモ栽培が普及していたとする説も否定できない。

スペイン、ポルトガルとの交易の様子を描いた南蛮屏風。左隻には、帆を広げて異国の港を出発する南蛮船と、見送りの人々が描かれている。狩野内膳筆「南蛮屏風」(部分)16世紀末期~17世紀初期。所蔵=神戸市立博物館・Kobe City Museum/DNP artcom

古

くは平安時代から公用旅行の役人のために、伝馬5頭を常に飼育する「駅」として旅人を迎えてきた、交通の要の市来宿。

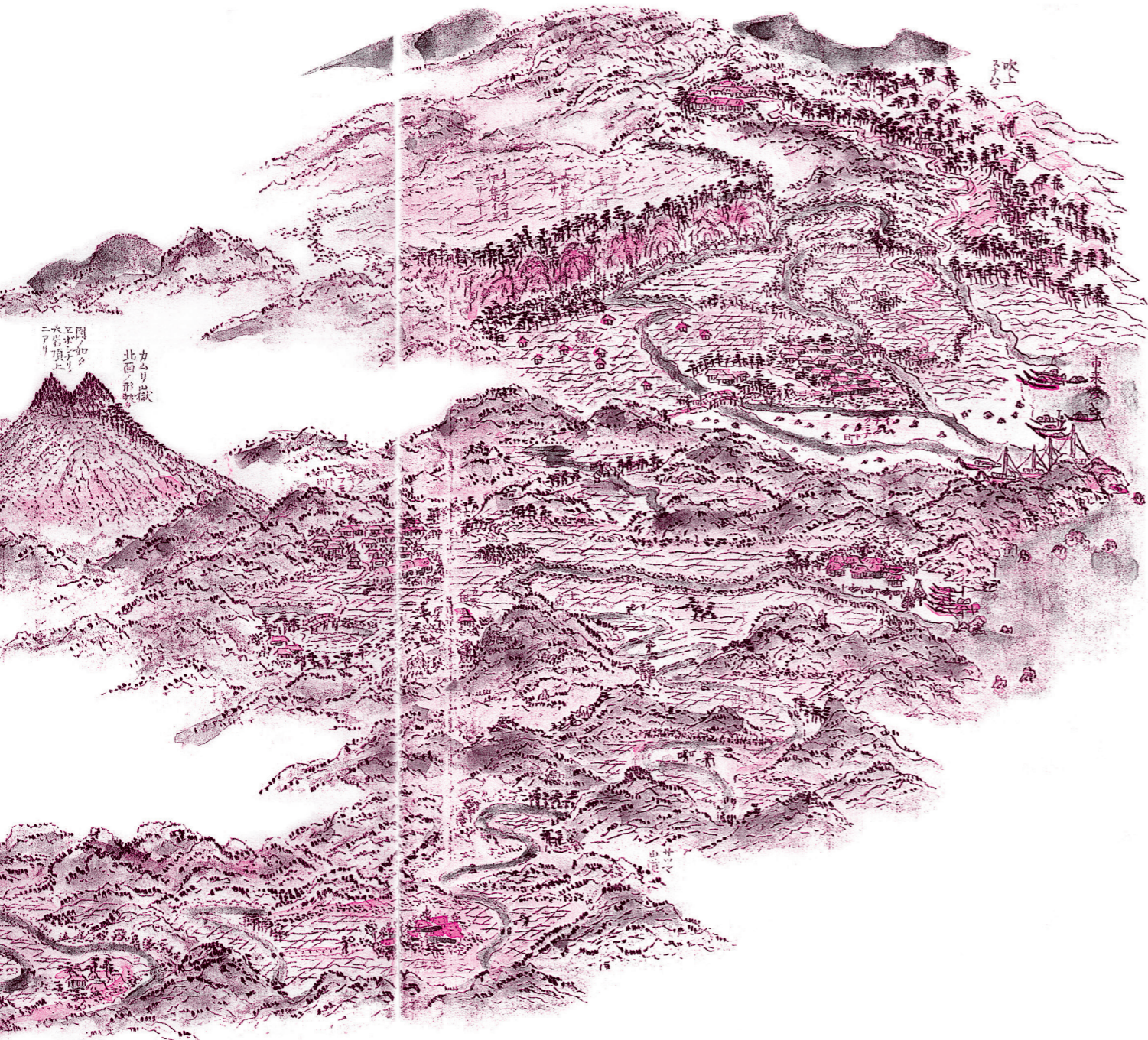
薩摩藩士らが鶴丸城を出立して江戸に参勤交代へ向かう折も、伊集院で一休みした後の大名行列の第一宿場町として、市来湊は足軽を含む総勢400人近い武士たちを迎え入れた。東西を流れる八房川と大里川の下流域に形成された、二つの三角州に広大な水田と畑を確保でき、腹を満たす食と喉を潤す酒と泊まれる場所を備えていたからに他ならない。一行は翌朝発つと阿久根まで歩き、そこから船で不知火海を北上することが多かった。東シナ海に面した市来湊の入り江は今よりずっと水深が深く、漁船ばかりでなく大坂や琉球から来た商用の帆船が停泊して小港も栄えた。近所には船の出入りを監視する藩の番所や、通訳を兼ねた居着き唐人らが暮らす唐人街まであり、琉球産の唐芋や泡盛も船荷に含まれ、おそらくそこで味を覚えた者も多かったにちがいない。また少し離れた串木野金山は、領内の山ヶ野や大口と並ぶ産金量を誇った。幕府直轄の佐渡金山は江戸期を通じて黄

交易と金山で潤う
市来湊

金を計41トンほど得たが、山ヶ野金山(県北の霧島町)はひと頃それに匹敵した。財政逼迫に長く苦しめられてきた外様大名の島津藩が、幕末に日本一豊かな藩に起死回生できたのは、琉球を中継する中国との密貿易と、含有率に恵まれた産金に負うところが大きい。

当地で早くから地場産の菜種油を製油する種子油屋として、濱田酒造の前身である濱田屋は財を成した。油屋開業には藩の免許が必要で、1724(享保9)年段階で市来湊に2軒あった。製油で成した蓄財をもとに主人・濱田伝兵衛は明治元年から本格的な酒造に乗り出し、後の濱田酒造として「市来焼酎」の仲間入りを果たす。交易によって多様な文化がもたらされた薩摩の縮図とも言うべき市来湊一帯が、江戸後期の資本の蓄積とともに愛飲家を増やし、今日まで焼酎蔵元6軒が共存共生してきたのである。

大坂の豪商・高木善助は、江戸時代後期に薩摩を何度も訪れ、紀行文『薩陽往返記事』とスケッチ集『西陲画帖』を著した。この『西陲画帖』には、当時の市来湊の様子が鳥瞰図でみごとに描かれている。右上に「吹上スナハマ」、その下に「市来湊」の文字があり、湾に停泊する船や集落が見える。左端の山は「カムリ嶽(冠岳)」。高木善助は、家老・調所広郷(ずしよ・ひろさと)による藩政改革に協力して資金調達しており、藩の賓客として厚遇されたという。1855(安政2)年。所蔵=鹿児島県立図書館



前

述したポルトガルの貿易商ジョルジ・エ・アルヴァレスが山川港に滞在していた頃、大隅国に生まれたのが戦国時代の武将・上井覚兼(1545〜1589)である。覚兼は島津家中興の祖・貴久に仕え、貴久の死後はその子・義久の老中として、島津家代々の悲願だった三州統一(大隅・薩摩・日向)を成し遂げた。優れた教養人でもあり、彼が著した『上井覚兼日記』は、戦国武将の動向や生活を知る一級史料として著名だ。その中には、飲酒に関する記述も頻出する。

琉球から献上された酒として「唐焼酎」「老酒」「焼酎」の名があり、武将のあいだで贈答用として珍重されたのが日本酒の「京酒」「堺酒」「加賀酒」であった。珍しい酒が手に入ると、決して一人では飲まず、皆で寄り合って飲んでゐる。戦陣から帰還の際も、宿泊地で必ず酒宴が催され、帰ってからも寺社や百姓などが酒を持参し、ほとんど連日「深更まで酒宴なり」(『酒を賞翫つかまつり候』の文字が続く。戦乱に明け暮れる中でも酒を楽しみ、酒宴のあいだに和歌や囲碁、茶の湯、狂言など武士の嗜みも忘れない。後世のような、ど

郷土と鳥獣食と 焼酎

んちゃん騒ぎの酒では決してなかったのである。

そして、武芸の鍛錬の場が狩りであった。低山が連なり、起伏に富んだ地形を広葉樹林が覆う薩摩の国は、野生動物の宝庫である。イノシシ、シカ、ウサギ、タヌキ、キツネ、ウズラ、キジなどを弓や網で捕らえ、貴重なたんばく源として食用にした。鳥獣食に対する仏教的禁忌は一部の僧侶や貴族などの上流階級に限られており、武士や百姓にまで及んでいない。とくに薩摩では半農半士の「郷土」を戦国時代から多く抱えており、「一日耕し、一日は侍で、ときどき獵師」というスタイルが郷土にとっても都合良かったのだろう。身近に得られた鳥獣肉の食習慣と、切れ味のよい蒸留酒との組み合わせこそ、まさに南九州の食文化の豊かさの真骨頂と言っていいたろう。



キツネの子を捕まえて、囲炉裏の火で肉を炙りながら焼酎を傾ける農夫。農民はもちろん、半農半士の郷土たちも狩猟で得た鳥獣肉が貴重なたんばく源で、焼酎のよき肴ともなった。「山崎三右衛門、狐の穴を鑿る」『倭文麻環』(しずのおだまき)巻4より。1908(明治41)年。所蔵=鹿児島県立図書館



18世紀頃の鹿児島では、農家や郷土の家の大半は貧しく、自給自足のつましい生活を送っていた。そこで儉約好きな女房

たちは味噌や醤油を仕込むのと同様、自家製焼酎造りに腕をふるうようになった。薩摩藩は民の酒造りに課税しなかったからである。この地では家人や身内だけでこっそり飲酒を楽しむ風は薄い。どちらかといえば知人や部下をもてなす歓待の酒が多く、出来栄えがよければ巷で評判を呼び、かかどん(奥方)の株も大いに上がる。女同士は造り方のコツを互

かかどんの 焼酎自慢

いに伝授し合い、家々で工夫を凝らして個性を競ったという。

これといった大げさな蒸留装置があるわけでもない。炊事具の羽釜に木製の蒸留筒を載せて、そこに別の羽釜をひっくり返して被せた、誰にでも扱えるしくみが多かった。やがてサツマイモ栽培が南九州で盛んになると、

屑イモを用いた芋焼酎をこしらえるようになる。生のサツマイモを蒸して砕き、水の中に入れて数日間静置すると、乳酸菌が自然に繁殖する。この乳酸は雑菌繁殖を抑える働きがあり、そこへ手製の麴を加えれば醪となる。

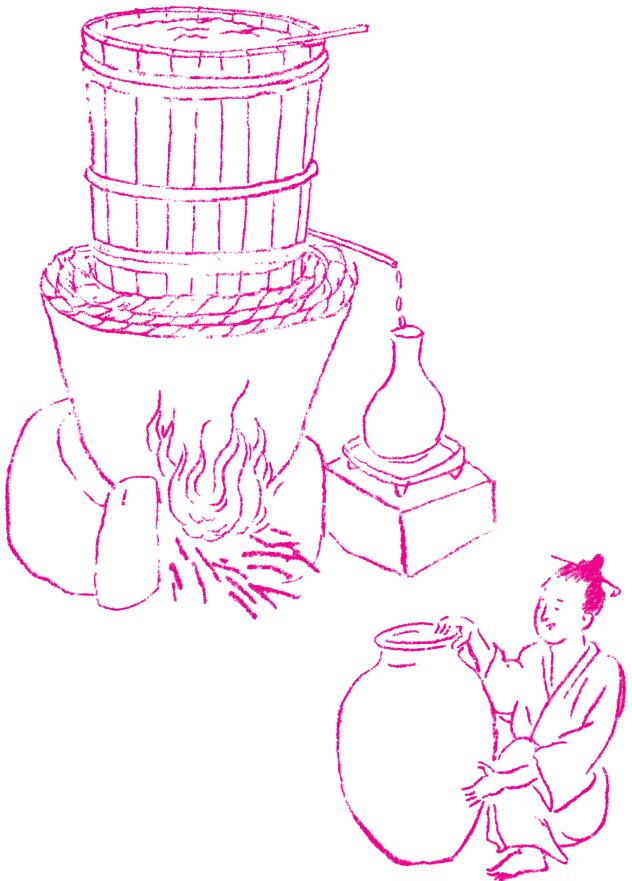
それを羽釜に入れて加熱すると、アルコール分が気化して、蓋にした羽釜を冷やせば酒精の露がチンタラと滴り落ちて完成だ。ときには醪を焦がしたり腐らせたりして、異臭に悔しさを味わったにちがいない。

ところが明治時代に入ると、新たに酒税法が施行され、自家用酒造りは禁止となった。

その結果、かえって密造酒造りがはびこることになったが、山林が深くて谷間の多い北薩摩では、さすがに取り締まる側も骨が折れたらしい。

そんな密造酒をアメリカでは MOON SHINE と呼ぶ。人里離れた森の中で月明かりを頼りに、こっそり製造するので、与えられた俗称だとか。自家用酒時代の素朴な蒸留器を資料館などで見かけると、晩秋の月夜にサツマイモで「禁じられた遊び」に励む、かかどんたちの健気で頼もしい姿が目に見えよ。

自家用の焼酎は、身近な台所道具を使って煮た(蒸留した)。「焼酎を煮て垂る図」『南島雑話』より。
所蔵=国立国会図書館



薩

摩藩の家来のほぼ9割を占めた郷士は、日々とても忙しい。田畑を耕すほかに養豚や養鶏や養蚕まで営み、薪割りと魚捕りまで自給自足でこなさねばいけない。大仕事の田植えを5月に終えて麦刈りや茶摘みが済むと「すったい、だれもしたさ」(へたびれた!)から、ちっと一杯「だいやめ」となる。鹿児島弁の「だいやめ」を直訳すれば、疲れ休め。「晩酌で疲労回復しましょう」という農民たちの合言葉だ。

そんな農繁期にとっておきの自家用酒が出る番を迎える。前年の晩秋に、麴に雑穀や屑モノなどの原料を加えて発酵させた醪(もろみ)を、焼酎炊き(蒸留)すると半分量の原酒となる。焼酎を煮るのは主婦の仕事であったが、当人だってもちろん飲みたい。余力がなくて自家用酒を造れなくとも、江戸中頃には寄合焼酎屋が集落にぼつぼつ現れて量り売りをしており、暮らしの中に晩酌の風習が浸透していった。

ところが明治維新後は、いささか風向きも変わる。廃藩置県で俸禄をはむ武家社会の特権が失われ、城下に住む侍ばかりか妻や娘たちまで何かしら職を身につけ、家計を切り盛り

りせざるを得ない。大工や鍛冶や石工や紙漉き、なかには教員や医者となる男たちもいた。移動の自由を得た女性たちは旅の機会がおおずと増えて元気になり、「からいもん焼酎」もいちだんと愛飲される。当時の米焼酎の売値が1斗平均70銭なのに比べ、芋焼酎はほぼ半分の35銭と安く済んだ。

明治20年代の鹿児島島の風俗を記録した『薩摩見聞記』には、『薩人男女老少となく皆之を用ひ、往々二、三升を飲む者あり。五合位は誰れにても飲むなり。各戸皆自家用料の届けを為して焼酎を製す』とある。男女を問わず5合くらいは誰でも飲んでいたのである。やがて宴席に慣れ親しむご婦人方は、太鼓を打ち鳴らして三味線を奏するので余計に盛り上がる。そのつど、焼酎を「チンと」「ちびちびと」飲む。時代がさらに進むと、外出先の宿屋や湯治場、観劇の途中でもちびりちびりと昼に焼酎を楽しむ。「ずんだれんように」(だらしなくならんように)と、緩急巧みに気合を入れるおおらかな薩摩女。そんなバイタリテイ溢れる当時の女たちの飲酒を「チンと飲み」と称した。

「だいやめ」と「チンと飲み」



疲れ休めと称した小宴会の一杯で、明日への英気を養う。徳之島の民俗や衣食住、歴史などをまとめた『徳之島事情』より。1895(明治28)年。所蔵=国立国会図書館



農家の男女夜もより
ら田畑のて葉を磨き
ら(扇車)と籾
ひの穂通しと飾ひ笑
まてり

酒はた
飲ぬはまの
浦さか
過まん
波風と
たつ

年貢米の収納をする蔵役が来ると、「酒よ、肴よ」とご機嫌取りのもてなし。農民たちの苦しみを尻目に、陰で甘い汁を吸う者を諷める逸話が『倭文麻環』(しずのおだまき)巻8の「阿蘇の鬼火」。『倭文麻環』は島津重豪が編纂させたという説話集で、薩摩の歴史・伝承・民俗にまつわる60話を収める。所蔵=鹿児島県立図書館



焼酎プロデューサー！ 斉彬公の遺産

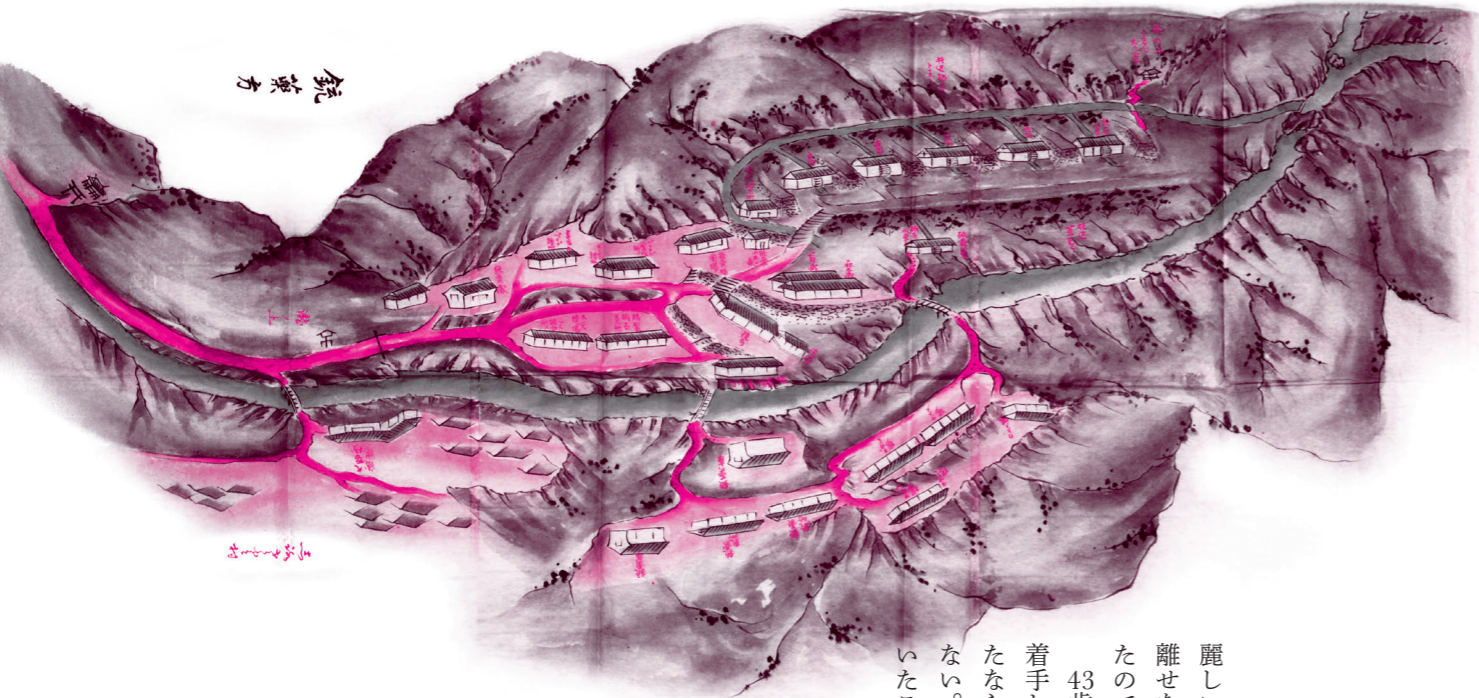
8 代目藩主の島津重豪は「蘭癖大名」と呼ばれるほど、西洋世界の文化に並々ならぬ関心を示した。中国語やオランダ語に通じて、オランダ商館長とも親交を深めた。しかし藩の財政状況はすこぶる厳しく、長男斉宣の代になっても破綻した状態が続く。そこへ助っ人として現れた家老が調所広郷であり、対琉球貿易のみごとな手腕で窮地を脱した。

そんな曾祖父の重豪に溺愛されたのが文武両道の島津斉彬である。西洋列強の日本侵略を危惧した開明な斉彬は、富国強兵を図るために洋書の翻訳に取りかかり、産業と軍事を絡めて科学分野の劣勢を挽回しようとした。集成館はそれを具現化するいわばミニ工業団地であり、数あるプロジェクトで斉彬が最優先したのは大砲製造に欠かせない反射炉の研究だった。また洋式銃の量産とそれに使う雷管づくりは、意外な副産物をもたらした。雷管に詰める雷酸第2水銀は、水銀を硝酸で溶かしてエチルアルコールに反応させてつくる。当初は米焼酎のアルコールを転用しようと考えたが、米だとコストが膨らみ、民の生活に影響を及ぼす。斉彬は芋焼酎から抽出することを命じ、きわめて純度の高いアルコールが得られる蒸留技術を開発。結果的にこの技術が臭みのない焼酎を造りだす基礎力となる。また劇薬を保管する耐酸性の薬品用ガラス瓶をつくるうち、工芸品としての薩摩切子を創案、



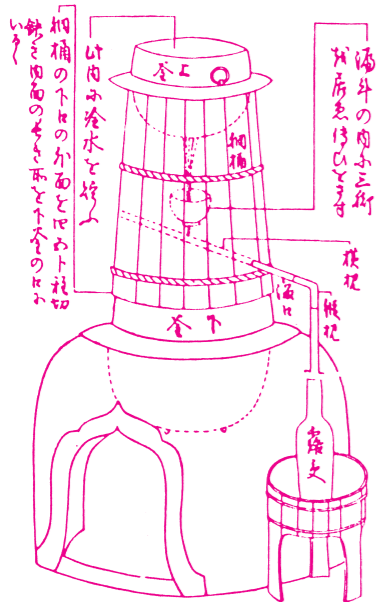
右！島津斉彬公の肖像画。開明派の藩主として幕末に活躍した斉彬は科学技術にも明るく、洋式銃の起爆薬をつくるため芋焼酎から純度の高いアルコールを抽出する装置をつくったが、戦火で焼失したと推定される。所蔵=尚古集成館

左！薩摩藩、城下北部にあった滝之上（たきのかみ）火薬製造所。当時、日本最大の火薬製造所で、島津斉彬は火薬製造とともに、洋式銃の量産とその起爆薬の雷汞（らいこう）づくりも推し進めた。「滝之上火薬製造所図」武雄鍋島家資料「薩州見取絵図」より。所蔵=武雄市図書館・歴史資料館



麗しい酒瓶やグラス類を量産するまでになった。鹿児島島の風土と切り離せない朴訥な焼酎文化に、嗜好品としての思いがけない好機を授けたのである。

43歳で藩主となって江戸の黒船騒動にも慌てず、さまざまな改革に着手した冷静な斉彬公が、もしも50歳で急逝することなく長命であったなら、薩摩はさらなる近代化を遂げて黄金期を迎えていたにちがいない。焼酎もまた日本の國酒として、西洋諸国から早くに認められていたことだろう。



島津斉彬が火薬銃の雷汞づくりを進めていたのはほぼ同時期、尾張藩の侍医・蘭学者の吉雄常三（よしお・じょうさん）も雷汞を使用する雷管銃を開発中だった。図は常三が描いた、雷汞をつくるのに必要なアルコール蒸留器。常三は不幸にも、雷管銃製作中に雷汞の爆発によって死亡した。『粉砲考』より（1842年頃）。所蔵=国立国会図書館

黒ヂョカ物語

黒 ヂョカとは、焼酎の
燗をするのに用いら
れる酒器のこと。チョカは



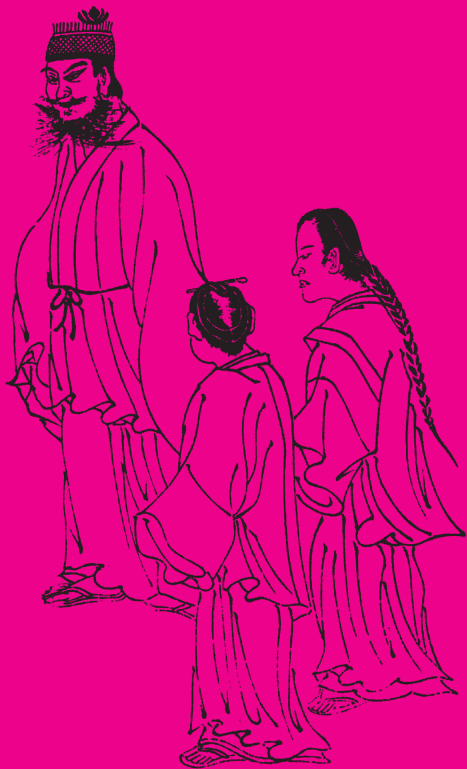
「茶家」とも「茶加」とも書く。黒い釉薬をかけた素朴な土瓶で、そろばん玉のような扁平な形が、酒を効率よく温めるのに適している。囲炉裏などの直火で温めて飲む焼酎は、まるやかさが増して格別な味わいだと言われ、愛飲家たちは口を揃えて言う。

この黒ヂョカを生み出したのは、秀吉の朝鮮出兵に従軍した島津義弘が、帰国時に連れ帰った朝鮮人陶工たちである。彼らは藩内各地に窯を開き、なかでも陶工・金海が開いた堅野焼、朴平意や沈当吉が開いた苗代川焼は藩窯の中心となり、唐津、有田と並んで九州を代表する薩摩焼を創出した。

薩摩焼には大きく分けて「白薩摩」と「黒薩摩」の2種がある。「白もん」と呼ばれる白薩摩は、艶やかな白生地に絢爛豪華な色絵金彩を施したもので、島津家御用のみに用いられた。慶応3（1867）年のパリ万博に出品して絶賛され、ヨーロッパにジャポニスム・ブーム

を巻き起こすと同時に、「SATSUMA」は日本の焼きものの代名詞にまでなった。

一方、「黒もん」と呼ばれる黒薩摩は、鉄分が多い土壌の土に黒釉薬をかけた日常の雑器で、素朴で頑丈な仕上がりが長く庶民に愛された。朝鮮陶工がやって来る以前、作陶技術が未熟だった薩摩では、庶民の食器はほとんど木製の椀だった。そこに登場した黒光りのする陶製食器の有難さは、いかばかりだったか。それが日々の「だいやめ」の酒器ともなれば、なおさらだろう。



上 | 沈壽官窯でつくられた現代の黒ヂョカ。個人蔵。

下 | 苗代川焼は、秀吉の朝鮮出兵後、島津義弘が連れ帰った朝鮮人陶工たちによって始められた。そのいきさつは司馬遼太郎『故郷忘じがたく候』に詳しい。「苗代川帰化朝鮮人図」『三国名勝図会』より。所蔵=国立国会図書館

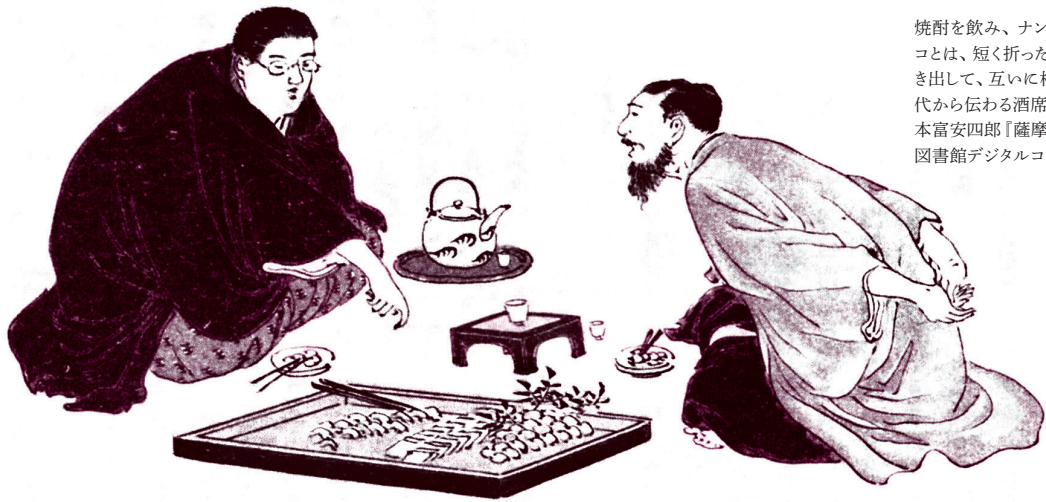
「黒もん」を最初につくったのは、苗代川の陶工だった。串木野の海辺の島平に上陸した彼らは、やがて故郷の里山風景によく似た苗代川に移り住んで窯を開き、異国の中で作陶技術も暮らしぶりも高麗からの伝統を

400年以上守り続けた。近くの山に古朝鮮の王を祀る玉山宮を創建し、遥かに東シナ海を望みながら、故郷への忘れがたい想いを日々祈りに託したのであった。

苗代川焼の工房風景。大きな甕から日常雑器までつくっていたことがわかる。薩摩・大隅・日向の三国の自然・寺社・物産をまとめた『三国名勝図会』（明治38年、原本は江戸時代末期）より。所蔵=国立国会図書館



焼酎を飲み、ナンコ遊びに熱中する男たち。ナンコとは、短く折った杉箸などを隠し握り、合図で突き出して、互いに相手の数を当てる遊戯。江戸時代から伝わる酒席の遊びで、今も愛好者が多い。本富安四郎『薩摩見聞記』より。所蔵=国立国会図書館デジタルコレクション



京都人と越後人の カルチャーショック

薩摩の風土が生んだ独自の蒸留酒「焼酎」。江戸時代半ばには、身分の上下を問わず日常的に楽しむ酒として南九州一帯に定着したが、その飲酒文化や風俗を、清酒文化圏の人々はどう見ていたのだろうか。

江戸中期の京都の医者・文人の橘南谿たちばななげい（1753～1805）は、医学修業のためと称して全国を漫遊、紀行文『東西遊記』を著した。この中で、薩摩の焼酎は京都の粕取焼酎ほど強くはなく、この国の7～8割が焼酎で酒宴を開いていると記す。《サツマイモからも焼酎を造るが、これは味が甚だよい》と絶賛。焼酎の蒸留器を持ち帰り、自分で焼酎を造るほどに入れ込んだ。この蒸留器は、蘭方医が薬などを蒸留する「蘭引びき」に似たものだったと思われる。南谿は解剖の執刀を手がけるなど蘭学にも通じており、蘭引の使用も手慣れたものだったにちがいない。もう一人、薩摩の飲酒風俗を克明に描いたのが、本富安四郎ほんぶやすしろう（1865～1912）の『薩摩見聞記』だ。長岡藩士の家に生まれた安四郎は明治22年、25歳の時に新潟県から小学校の教員として鹿児島に赴任。翌年には校長となり、役目柄接待も多かったのだろう。酒宴の様子をきわめて冷静に観察している。

焼酎には米から造る「こめん焼酎」と甘藷から造る「からいもん焼酎」の2種があり、芋焼酎は《発気甚だしく、少しくこれを飲めば衣服ごとごとく臭う》と、芋焼酎の個性的な香りに戸惑っている。また《焼酎を強ゆるを馳走》とする風習があり、辞退すると左右から盃を口に当てて無理に飲ませる。《客飲まざれば主人業しまず、客大酔すれば一家内大悦びなり》。下戸だった安四郎の実体験が反映されているかのようなりアルな描写である。

長岡生まれの安四郎にとって、薩摩は戊辰戦争の仇敵である。しかし、子供たちの中に息づく尚武の気風、薩摩伝統の郷中教育を知り、教育者として少なからぬ影響を受けたと後に述懐している。

縁側の酒肴

東シナ海に夕陽が沈む頃、開放的な佇まいの家で主人が「だいやめ」を楽しむ。

まずは胃を労ろうと素麺の吸い物をすすり、黒デヨカに焼酎を注ぐ。そこへ知り合いが通りかかれば、「寄っいかんな」と引き止めて縁側に腰掛けてもらう。供されるのはもちろん焼酎のお湯割りだ。夏でも体の芯を冷やさず発汗を促す、この体に優しい飲み方は大正初

めに生まれた習俗である。客人は「そげん、おかめえやすな」と、遠慮しつつも台所の音に耳を澄ます。市来湊のような海沿いの町なら、酔味噌で食べるキビナゴの手開きもさっそく膳に上ろう。ふだん、村人たちは「だいやめ」の肴として何を食していたのだろうか。

明治・大正期の農村の暮らしを描いた『作人五郎日記』によれば、田植え後は生の豆腐

一丁や、筍と昆布と切り干し大根の入った煮しめを肴に飲む。救荒作物の大豆も調理され、めでたければ地卵の焦がし焼き、苦瓜の炒めあげ、焼き茄子、胡瓜のなますなどが並ぶ。薩摩独特の肴といえばハスイモ（トイモガラのなますだろう。サトイモ科の太い茎の部分を薄く切り、シャリシャリとした食感を三杯酢で味わう。川端の家なら鰻や川魚を焼き、ハレの日は庭先で軍鶏を漬した。金が無くとも食は豊かで、旬の作物が調理されて酒肴として並び、自己主張の控えめな焼酎のお湯割り、山野をめぐる季節の味を引き立てた。現金収入の乏しい農村では、大正の頃まで物々交換が続いていた。酒屋での量り売りで



焼酎を買っていた客は、店名の記されたり合や5合サイズの通い徳利（別名・貧乏徳利）を持参し、焼酎とサツマイモを交換という場面も珍しくなかったという。市来焼酎の焼酎蔵6軒のうち、芋焼酎の営業用醸造を明治42年にいち早く軌道に乗せたのは、松崎酒造の創業者・松崎吉次郎だった。それは濱田酒造の初代・濱田伝兵衛が76歳でこの世を去り、宇吉が二代目を継いだ7年後のこと。販売用に仕込む焼酎の主原料が、高級な米から大衆的なサツマイモへと移り変わる過渡期のことであった。

本富安四郎『薩摩見聞記』にも鹿児島独特の食材が登場する。最も珍しいのはへちま（イトワリ）とレイシ（ゴーヤ）で、竹林が多いので多彩なタケノコが長期間楽しめると書かれている。薩摩は山野・川・海の豊かな食材に恵まれた土地であった。『薩摩見聞記』より。所蔵＝国立国会図書館デジタルコレクション

島

津斉彬の急死で最大の後ろ盾を失った西郷隆盛は、奄美大島に流された。このとき33歳。いずれ内地に戻らねばならぬ身ながら、島の娘・愛加那との間に子をもうけた。当時、知己に宛てて手紙をしたためた。《昨日は斬姦（桜田門外事変）の一回忌にて、早天より焼酎呑み方にて、終日酔い居り申し候》と、薩摩浪人も加わった暗殺事件の短慮を憂えた。後に無血開城を果たして新政府の重鎮となるが、納得のいかない政争に巻き込まれて下野し、鹿児島で私学校を開いた。

明治10年1月29日の寒夜、私学校党の20数人が酩酊のあげくに陸軍火薬局を襲い、大量の小銃弾薬を略奪した。さらに1000人規模の若者が翌日に同所を破壊。もはや後戻りできなくなり、これが西南戦争の引き金となった。私学校に集ったのは西郷隆盛を崇拜する文武両道の城下士、すなわち鹿児島士族のエリートたちである。しかも彼らは同郷の郷士たちに差別意識を抱いていた。やがて薩摩人同士が反目し、敵味方に分かれた。初代警視総監として活躍する川路利良も郷士出身で、彼や大久保利通が送り込んだ政府側密偵

西南戦争と焼酎

の多くは、そんなエリートたちに蔑まれた郷士の出で、通行人を「おいコラー」とやたらとがめる巡査であった。やむなく内戦を指揮することになる西郷だが、薩軍の勇士たちは官軍の動向を正確に掴めぬまま、九州の山地で転戦を重ねてさまよう。彼らは戦陣にあっても戦のない夜は、酒や焼酎を調達して酒宴を開き英気を養った。某自伝には《余ら弾薬ほとんど尽き応戦することあたわず。深川の民家より太鼓・三味線や酒など持ち来り、これを叩き、これを弾じ側ら酒を飲みこれに和し》とある。彼らは勝っても負けても飲む。

こうして薩軍は明治10年9月1日鹿児島市街に舞い戻り、内戦は最終局面を迎えた。薩軍400人弱が堡塁を築いて城山に立てこもるが、同月23日夜半、包囲する官軍5万人は砲撃をいったん中止。西郷は決別の宴を催し、酒が全員に振る舞われた。かたや官軍も火花を打ち上げ、酒宴を催したという。そして払暁とともに、激しい雨の中を官軍は総攻撃を決行し、西郷が非業の死を遂げるのである。



西南戦争中、西郷側の薩軍は酒や焼酎を調達して酒宴を開き、英気を養ったという。図は、最大の激戦地となった田原坂の戦い。この戦いが勝敗を決する分水嶺となった。「田原坂激戦之図」小林永濯『西南戦争錦絵』より。所蔵=鹿児島県立図書館

CHAPTER 12

自家用と商用と酒税

明 治政府の二大財源は、地租と酒税だった。酒税は製造販売する者に課せられ、自家用は税が免除されたので、江戸時代に引き続き、各家庭では年に一度の焼酎造りを楽しむことができた。しかし、明治10年の西南戦争後のインフレをきっかけに増税が繰り返され、自家用にも厳しい締め付けがやってくる。明治13年に自家用は年に1石（180ℓ）以内と制限され、15年には免許鑑札料1年当たり80銭が徴収された。80銭といえば、田舎では焼酎1斗（18ℓ）に相当するから貧しい者は払えない。結果、密造酒がはびこることになった。

さらに明治27〜28年の日清戦争の莫大な戦費で、国の財政が逼迫。明治32年には、なんと酒税が地租を抜いて35・5%と、国税収入のトップに躍り出る。国家財政の3分の1以上が酒税で賄われていたのである。そして同じ32年、密造酒の防止を狙って、自家醸造の禁止令が出た。家庭で焼酎が造れなくなったので、酒屋で買わなければならない。しか

し需要を満たすほど酒屋の数も販売量も十分でなく、しかも売っていたのは主に米焼酎だった。芋焼酎は家庭で造るもの、上等な米焼酎は専門業者が造るもの、という棲み分けができていたのだろう。市販用の芋焼酎が初めて造られたのは明治33年頃、と記録にある。自家醸造禁止のありを受けてのことであった。

自家醸造の代わりに集落ごとに免許を与え、共同蔵で造って分配するというシステムになったが、うまく機能せず、かえって密造酒がはびこる結果となった。また、これを機に販売用の焼酎製造に乗り出す者も続出し、明治末には蔵が4000を超え、販売競争が激化。企業整理に乗り出した鹿児島税務監督局長の勝正憲は強引な手法で整理し、わずか2年で蔵数485にまで激減させた。この大整理で生き残った蔵は割当量が増え、規模も大きくなり、設備革新など近代化が進んでいく。



明治8（1875）年に酒類税則が公布され、酒の製造販売は免許制となり、かつ高い税金を支払わなければならなかった。写真は、市来町6蔵のうちのひとつ、若松酒造に残されている貴重な「酒類製造営業免許鑑札」（明治13年）。所蔵=若松酒造

ア

アルコールは水よりも沸点が約20℃低い。この沸点の違いを応用して、醪もろみからアルコールを分離して取り出すのが「蒸留」のしくみだ。醪を加熱して85℃程度を超すとアルコール成分が気化し始める。それを冷やすと液体に戻り、香りと風味の立つ個性的な乙類焼酎に生まれ変わる。さらに蒸留機の気密性を高めて真空に近い状態で減圧蒸留を行うと、蒸気で加熱された醪は45℃程度で沸騰を始め、華やかで癖の少ない味の焼酎となる。

この単式蒸留から生まれる乙類焼酎の中で、製法にこだわったものを、「本格焼酎」と呼ぶ。あえて「本格」と謳うのは、自然の原料と麴、酵母を使い、昔ながらの製法による伝統的な造りを重んじているからである。

巨大なヤカンによく似た単式蒸留（ポットスタイル）が、ウイスキーの本場・英国で連続式蒸留（パテントスタイル）に改良されるのは19世紀初めのこと。醪塔と精留塔を並列させ、醪をパイプに通して上から自動的に塔内に注ぎ、下から高熱の水蒸気を吹き込んで揮発成分だけ分離する。それを隣の精留塔で冷まして、さらに

蒸留機の進化と
甲類・乙類

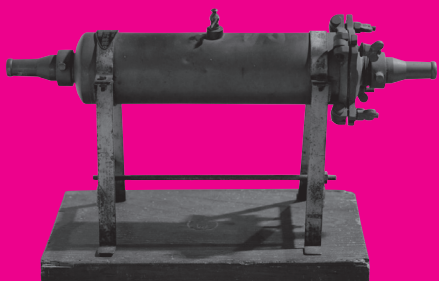
醪に含まれる中沸点成分を分離し、アルコールを凝縮するのだ。この方式だと蒸留が途切れなくでき、度数95度以上の蒸留酒を得られる。

こうした高純度エチルアルコールの工業的な大量生産がかなうと、透明で匂いのない廉価な焼酎が新式焼酎として大正期に商品化された。95度以上のアルコールを水で36度未満に薄めた製品群はやがて空前のブームを迎えて、雨後の筍のように甲類メーカー20数社が乱立。規模が大きくなるにつれてボイラーも大型化し、燃料は薪から石炭や重油に変わっていく。

戦後焼酎も甲類の生産が盛んで、従来の単式蒸留による風味豊かな旧式焼酎（乙類）は人氣に陰りをみせたものの、昭和46（1971）年から「本格焼酎」と表記されるようになり、乙類焼酎の地位回復を果たした。ちなみに甲類（新式）と乙類（旧式）という分類は酒税法に基づく。



蒸留の際に用いたボイラー。大正時代後期から昭和30年代初めに使われていたもので、外焚き横型煙管ボイラー。円筒の両サイドに開いている穴に煙管が通っており、ここに燃焼ガスを通して円筒内の水を熱し、水蒸気に変えた。所蔵=すべて瀬田酒造



濾過器。蒸留した焼酎を濾過する道具。内部に金属製の網があり、そこに布を巻いて濾過する。



台車付きの濾過器。濾過器にはさまざまな形のものがあり、昔の材質は銅製だったが、現在はステンレス製が主流になっている。

画期的な「鹿児島式二次仕込み」

明 治末までの焼酎は、「どんぶり仕込み」と呼ばれる製法で造られていた。主原料のサツマイモや米、米麴、水をすべて同時に加えて発酵させるといふ、きわめて原始的なやり方だ。それでも米焼酎の場合はまずまずの出来に仕上がるが、芋焼酎はなかなか難しい。研究者によれば、サツマイモは「じつに厄介」な性質のもち主だという。どんぶんの含有率は、米に比べて3分の1しかない。しかし、糖化酵素の働きにより、蒸すと甘みが増し、水分含有率が68%と高いため、糖質をエサとする雑菌が繁殖しやすい。

米やサツマイモなどから酒を造るには、まず原料中のでんぷん質をブドウ糖に変え糖化（発酵）、糖化と発酵の二つの工程が必要である（発酵）。糖化と発酵の二つの工程が必要で、糖化を担うのが麹菌、発酵を行うのが酵母だ。この二つを並行して行うには、どのような仕込み法が最適なのか。清酒造りに做った仕込み法が導入され、「サツマイモ+米麴+水」のセットを二度に分けて仕込んだが、

明治27年12月の酒造原品受払帳。米や麴などの仕入れ量や価格などを記したもの。

掛け売りの酒の台帳「酒之通」。販売した酒の量と料金を記しておき、後で集金した。

角樽（つのだる）。樽の上に2本の角のような柄をつけた酒樽で、祝儀の際に酒を入れる。とくに朱塗りのものは、婚礼や祭礼などおめでたい行事に使われる。

陶器の樽。大正頃まで店頭量り売りなどにも広く利用されていた。

浮標。出来上がった焼酎のアルコール度数を測る道具。水とアルコールの比重による浮力の違いを利用したもので、液面に浮かべて数値を読み取る。所蔵=すべて濱田酒造

暖気樽（だきだる）。中に熱湯を詰め、醪桶の中に入れて温度調節し、発酵を促す。取っ手に棒を通して、蓋のところまで醪桶に沈めて温める。

斗瓶（とびん）。輸送や販売に用いる1斗用の瓶。1斗とは10升、18ℓ。陶製で白と茶色の2種がある。

冷温器。醪（もろみ）の温度が上がすぎないように、この金属容器の中に水や冷水を入れ、醪桶の中に沈めて発酵を調整する。南九州という暖地ならではの醸造用具。

成果はいまひとつだった。試行錯誤を重ねてようやく開発されたのが、「鹿児島式二次仕込み」である。これは仕込みの際に米麴とサツマイモを切り離れた点が画期的で、まず米麴と水だけで一次仕込みをして酵母を大量に増やし、次に二次仕込みでサツマイモを加えて発酵を安全に進めるといふしくみである。サツマイモの厄介な性質に対応するため技術開発されたこの方式は、大正元年から鹿児島県全域に導入され、日本全国に普及。今では米焼酎も麦焼酎も、多くがこの方式を採用している。昭和50年代以降、焼酎の多様化が進み、蕎麦、粟、ニンジン、カボチャなどでも焼酎が造られるようになったのも、この二次仕込み法があったからこそである。水分や甘みの多いサツマイモの醸造研究が、どんな原料にも応用できたことが大きい。独自の仕込み法の確立によって、薩摩が芋焼酎王国になったことはまちがいない。

麴の神様・河内源一郎

明 治時代の焼酎造りはおよそ3割が米焼酎で、7割は芋焼酎だった。でんぷん質を多く含む穀物の米は品質も安定して造りやすく、水分の多いサツマイモはすぐに傷み、焼酎の味も常にはらついた。明治42年、そんな焼酎王国・鹿児島に大蔵省熊本稅務監督局技官として赴任したのが河内源一郎（1883〜1948）だった。広島味噌醤油屋に生まれ、大阪高等工業学校醸造科を出て間もない河内は発酵食品に詳しく、焼酎蔵の悩みを聞いて歩いた。すると当時の蔵の大半が、寒冷地向けの日本酒の黄麴菌を発酵に用いた末、**醗**を腐らせて失敗を繰り返していた。常夏の沖縄で造る泡盛が腐敗せず、安定した風味を保つのに着目した河内は、泡盛用の黒麴を鹿児島へ持ち帰って3年がかりで培養し、明治43（1910）年に「河内黒麴菌」に改良。黒麴にはクエン酸を増やして雑菌の繁殖を抑える働きがあるため腐らず、鹿児島焼酎の味は飛躍的に良くなった。さらに大正13（1924）年には、泡盛黒麴菌の変異株とし

て生じた白麴菌を発見。この「河内白麴菌」が酒造家の目に留まり始めると、彼は46歳で退官して焼酎業の発展に尽くそうと、鹿児島市内に河内源一郎商店を開業。さまざまな麴菌や装置を販売しながら研究に励んだ。だが昭和20年6月の鹿児島大空襲で家と工場と研究所を焼失。戦後間もなく全国的な活動を再開し、黄麴を改良した強力黄麴も世に出したが、昭和23年、玄関先で心臓麻痺を起こして帰らぬ人となった。

体にはいつも試験管が何本も巻きつけてあり、人肌で麴菌を培養するほど研究の虫であった。そんな微生物の時間軸へ気長に寄り添うバイオ事業は、焼酎から航空燃料を抽出する研究に携わっていた元・海軍少佐の山元政明に引き継がれ、現在は、三代目の山元正博が担う。ちなみに酒造業の根幹を支える種麴屋は通称「もやし屋」と呼ばれて、その数は全国に10軒余り。醸造用の種麴をすべてつくれるのはその中で、河内源一郎商店を含めて秋田と京都に3軒あるのみである。

CHAPTER 16

サ

ツマイモの品種改良は、常に国策と表裏一体の関係にあった。日中戦争を前に石油の輸入制限を受けた日本は、昭和12（1937）年、アルコール専売法を制定。航空機燃料を確保するため、酒精（アルコール）原料のサツマイモの増産と品種改良が重要国策となった。その結果、昭和17年に生まれたのが、高でんぷんを誇る大物品種の農林1号、2号である。食味も優れていたので戦中戦後の食糧難を救ったが、昭和24年には食糧事情が好転。以後、需要はでんぷん原料とブドウ糖工業用に転換され、さらなる高でんぷん品種が求められた。この研究を牽引したのが坂井健吉（1925〜）である。

昭和19年に京都帝国大学に入学した坂井は、すぐに応召。敗戦後、京大に復学して育種学を修め、農林省に入省して九州農業試験場に赴任した。得意とする統計遺伝学をもとに科学的な育種法を計画するが、「育種は経験と勘だ」と先輩諸氏にかなり馬鹿にされたという。サツマイモは近親交配を重ねると生命力が弱くなる。そこで世界中にメッセージを送って60余種の品種をもらい受け、遺伝的特性を

コガネセンガンと坂井健吉

解明して過酷な交配と選別を繰り返した。その苦労のかいあって誕生したのが、昭和41年に農林31号として登録されたコガネセンガンである。世界中から品種を集めただけに、コガネセンガンはいいとこ取りの国際派で、遺伝子の比率はアメリカが2分の1、インドネシアが4分の1、残りの4分の1が日本だ。高でんぷんはもちろんのこと、高収量、優れた食味と三拍子揃った優良品種のため急速に普及。でんぷん含有率が高いほどアルコールの生成量も高くなるため、焼酎にも最適で、今では芋焼酎用品種のおよそ9割を占める。「品種は芸術品である」という言葉を坂井は残している。品種改良は長い年月をかけて選抜を繰り返し淘汰していく。それがあたかも、名陶工が気に入らないものをすべて割って、名器のみを残すのに似ているというのである。自然を相手にした過酷な仕事に、謙虚に向き合ってきた人のみを知る境地なのであろう。

蒸留酒なのに 新酒がうまい

春

に作付けしたサツマイモは、台風シーズンを迎える9月から収穫期に入る。大きく育ちすぎても熱が通りにくく、蒸す前に断裁を要するため、植え付けから150日後を目安にして収穫される。サツマイモは蒸して粉碎し、米麴と水を発酵させた醪もろみに加えて二次仕込みし、蒸留すれば原酒となり、10月頃には新酒が出回り始める。蒸留酒の世界では一般的に、長く貯蔵されたものほど高評価を得やすい。ところが、華やいだ香りと甘い風味が特徴の芋焼酎だけは、醸造酒ワインのポジションと異なり、新酒の売り出しを心待ちにする愛好家が多い。

鹿児島では蒸留することを「煮る」と称し、蒸留直後の原酒を「煮立て」と呼ぶ。煮立ての新酒はわずかに白濁しており、そこに含まれる旨味成分の高級脂肪酸エチル類は、新酒にありがちな味の粗さを十分補ってくれる。

この高級脂肪酸エチル類は麦焼酎や米焼酎に

はほとんど含まれておらず、各社とも独自の調整によって个性的な芋焼酎を造ろうと競う。また濾過により香味バランスを微調整し、目的の酒質とするためにブレンドを行う。しかし、せっかくの味わい成分（高級脂肪酸エチル類）は酸化すると不快に感じる油臭となるため、その反応を促進してしまう直射日光に晒される環境や高温の環境は避ける必要がある。原酒の保存は基本的にアルコール度数が高いままタンクを満たす貯酒方法が酒質も安定する。こうした原酒に水を加えて、製品に見合う度数まで下げて瓶詰めする。

その年のサツマイモで出来たばかりの新酒は、芳醇な風味を醸し出す。瀧田酒造をはじめ複数の焼酎蔵は、10月下旬頃からこの新酒を、地元限定で提供する「新酒祭り」を開催している。

地元・串木野漁港は昭和40年代半ばまで遠洋マグロ延縄漁基地として賑わい、乗組員が帰港する盆暮れには瀧田酒造の「薩摩富士」も飛ぶように売れた。



参考文献

- 『焼酎文化図譜 川越政則著 鹿児島民芸館 1987』
『鹿児島の本格焼酎』鹿児島県本格焼酎技術研究会
醸界タイムズ社 2004
『焼酎一酔千楽』鮫島吉廣著 南方新社 2013
『鹿児島における焼酎造り五百年の歩み』蟹江松雄・岡崎信一著
『鹿児島県酒造組合連合会史』浦島正兵衛編
鹿児島県酒造組合連合会 1986
『海洋国家薩摩 海が育んだ薩摩文化』尚古集成館 2010
『市来町郷土誌』鹿児島県日置郡市来町郷土誌編集委員会
市来町役場 1982
『島津家おもしろ歴史館2』尚古集成館 2000
『図録薩摩のモノづくり 島津斉彬の集成館事業』尚古集成館
2003
『集成館事業 島津斉彬の挑戦』尚古集成館 2003
『故郷忘しがたく候』司馬遼太郎著 文春文庫 2004
『日本の食生活全集46 聞き書き 鹿児島の食事』
農山漁村文化協会 1989
『西郷隆盛』南洲翁遺訓』先崎彰容著 NHK出版 2018
『未元の西郷隆盛 日本人はなぜ論じ続けるのか』先崎彰容著
新潮社 2017
『西南役伝説』石牟礼道子著 朝日新聞社 1988
『奮闘・さつま焼酎』鮫島吉廣著 興南会 2003
『本格焼酎製造方法の成立過程に関する考察』鮫島吉廣著
『日本醸造協会誌』1989
『さつまいも』坂井健吉著 法政大学出版局 1999
『さつまいもでん粉人列伝 坂井健吉とコガネンガ』
『でんぶん情報』農畜産業振興機構 2010-02
『品種改良の日本史 作物と日本人の歴史物語』悠書館
2013
『世界有用植物事典』平凡社 1996

敬天愛人 濱田酒造一五〇年 敬——先人の故知に学ぶ

発行所——『敬天愛人 濱田酒造一五〇年』編纂委員会
鹿児島県いちき串木野市湊町4丁目1番地
濱田酒造株式会社
tel 0996-36-5771
<http://hamadasyuzou.co.jp>

発行人——濱田雄一郎
発行日——2019年2月10日

企画・編集・原稿——瀬戸山玄＋住友和子＋石本君代
アート・ディレクション——西川圭＋大串幸子
デザイン——大串幸子
撮影——瀬戸山玄(特記以外すべて)
校閲——中尾哲則

印刷・製本・製函——協業組合ユニカラー

無断転載・複写を禁じます
©2019 by Hamadasyuzou corporation,
printed in Japan