

琉球の創造力(五)

——泡盛の創造と泡盛文化考——

一 創造の視点から泡盛文化をとらえる

古来、人が酒を嗜むのに三つやり方がある。

一つは《神酒》、いわゆる神と飲む酒、純粹に神とともにあつて飲む酒である。

二つには《社交酒》、宴の酒、いわゆる宴会や共同体の仲間同士で飲む酒である。

三つには《独酒》、いわゆる一人で飲む酒である。

この神酒と社交酒については、民俗学が詳しく記述し、古代より近代にいたるまで詳細な記録が残されている。独酒については、これから本稿で取り上げたい。

古来、人の住むところ酒あり。酒は人(人類)とともにありき。誰かが伝えたというのではないのに、いたるところに酒が生まれた。この《共時性》⁽¹⁾の出生の秘密は、不思議に満ちているが、しかし意外と酒が時を同じくどこでも生まれたということは、わりと単純なきっかけによるものである。発見が単純であつても、ひとたび生まれ落ちた酒の効力のすごさは説

明を要しない。

人は何のために酒を飲むのか、なぜこれほどまでに酒に酔うのか。山崎正和は「酔いの現象学」でこう語っている。

「悲しんで酔う。喜んで酔う。寂しく酔う。賑やかに酔う。恋をして酔う。恋を失って酔い、人に逢つて酔い、人に別れて酔う。酒の酔いのかたちは、人生のさまざまな場面に応じてその数だけあり、それぞれに違った感触を人に与える。酔いは、しらふで味わう現実の感情に伴つて体験され、その感情に陰影をそえると同時に、それに影響されることで百態の姿を現すのがつねであるように見える。」⁽²⁾

酒の酔いが、喜怒哀楽のこころを癒し、情熱に火をともし、発奮させるところに、ひらめき・発見・アイデアの噴出、創造がある。いい例が、中国の偉大なる詩人李白は、酒によつてあの壮大な漢詩を詠んだ。ひとたび酒に酔うと、たちどころに創造的作品を生んだ例は、枚挙にいとまがない。酒は、山崎の指摘する以外に、人はその不思議な魔力をかりて、新たな創造をなしとげるのである。発想の泉、アイデアの発火は、まさに創造の源である。

比 嘉 佑 典

人は創造のために酒を飲む。いや酒を飲んだら、酔いにまかせて創造が生まれたということが正しいだろう。本稿は、これら《創造の視点》から、あらためて酒・泡盛をとらえてみたいと思う。そして、酒・泡盛を飲酒文化の観点から、泡盛の《文化性》にも注目しつつ、そのことと琉球の創造力についてみてみたいと思う。

二 酒の起源と泡盛

(1) 世界唯一の黒麹菌から生まれた泡盛

黒麹菌。何か秘密がありそうだ。あいつは白だ、いや黒だというイメージが、黒につきまとう。何か隠している、秘密の臭いがする。その黒麹菌から産み落とされた泡盛には、何か出生の秘密がありそうだ。しかも、世界の酒類で黒麹菌を使用している酒はたった一つ《泡盛》だけだということから、なおさら疑いをかけたくなるのである。

筆者が感動し、そのことに創造的疑いをもったのも、「世界唯一」ということである。唯一は、つまり創造的にいえば「独創」「ユニーク」「オリジナル」ということであるからだ。唯一とは、独創性・創造性の魂みみたいなものである。

ということ、腕まくりをして最初に黒麹菌の正体明かしにとりかかった。いざしらみつぶしに文献を調べてみると、黒の正体は五里霧中。

少年のころ、よく瓶を集めて酒屋に売りに行った。いわゆる小遣い稼ぎである。そのときの印象は、酒屋の中の天井が真っ黒だったことである。黒くするのは暗くすることで、酒造りに適当なものだろうくらいにしか思っていなかった。第一、酒の臭さと黒色が一致して、子どもごころに、う

す汚いやな感じ・イメージを抱いていた。それに酒飲みの醜態も手伝っていたのである。

最近、山原島酒之会⁽³⁾の会長なるものをおおせつかったことから、泡盛に関心を寄せるようになり、はじめて酒屋の黒色は黒麹菌によってついた色だと知った。だから、酒屋は黒麹菌のすずでできているのである。こんな真っ黒なすずだらけなら、簡単に黒麹菌の正体はあばかれるだろうという筆者の感覚はすつかり麻痺してしまったのである。

文献あさりをして、やつとのことで見つけたのが「泡盛と黒麹菌」の化学論文である。それは、沖縄県工業試験場化学室主任研究員・照屋比呂子の論文である。化学者の論文に救いを見いだしたのであるが、一読して黒麹菌そのものについての正体は判明したが、この黒麹菌と泡盛との関係については、まったく謎であることが判明した。

⁽⁴⁾ 照屋によれば、泡盛の製造法は、温暖の地域の酒造に適した、世界に類をみない独特なものであったとし、その主要な特徴として、①麹に黒麹菌を使用すること、②もろみを全麹仕込とすること、③熟成で酒質を向上させること、などがあげられるが、なかでも泡盛の製造を最も特徴づけるのが黒麹菌の利用であるという。

「カビを穀類のデンプンを糖化する手段として酒造りに用いる東洋諸国の中で、日本の清酒は黄麹菌、中国、東南アジアの酒造りにはクモノスカビやケカビが利用されているのに、なぜ泡盛の醸造にだけ黒麹菌が使用されたのかナゾの一つである」といっている。つまり、謎なのである。

黒麹菌は、一九〇一年に乾環氏が泡盛麹より分離したことに始まるという。同年、宇佐見桂一郎（東京大学学術報告書、一九〇一年・東大工学部

紀要、一卷一号、明治三二年)もまた泡盛麴から分離に成功している。その黒麴菌の重要な特徴の一つは、その強力な生酸性であるという。泡盛の醸造の特徴となつてゐる独特のもろみ工程は、全麴仕込みにすること、この麴菌の生産した酸による腐造抑制の効果をさらに高めてゐるのだといふ。山下(醸協・一九一三年)の研究によると、黒麴菌の有機酸生成が大なることを認め、泡盛もろみが温暖の地で腐醸の少ない原因について多量の酸を含有していることであると指摘している。この黒麴菌の生産する有機酸はクエン酸であることも判明している。⁽⁵⁾この「黒麴菌は、クエン酸というオレレンジやみかんと同じく酸を造る力が大変強く、その酸のために雑菌が負かされて生えて来ないという特性があるので、酒造りの南方の温暖な地方で使うカビとしては、まことにうってつけの性格を備えている」と⁽⁶⁾いふのである。筆者はこの黒麴菌の特徴つまり、「腐造抑制」「腐醸」の効果を注目している。後にふれるが、素人でもできる古酒造りにおける熟成の秘術がかくされているからである。

さて、黒麴菌は菌の一種としてその特徴は判明したが、それがどのようなして造られたのかについてはさだかではない。ある人は、高温多湿な亜熱帯気候下だといふ。またある人は、三〇度前後の多湿気候が生んだといふ。ある年配者(酒屋)は、古い木の幹からとつたとか、ある時、突然に飛び込んだ黒麴菌があつて使つてみたら、今までよりよい泡盛ができたからだといふ。いずれにしても、黒麴菌に目をつけた人は、まさに一大発見である。坂口勤一郎によれば、「一体どういふわけで、また何時の時代に、このような大異変が発生したのであるうか。それはおそらく日本酒造りと同じような形式の麴造りが、いつの頃からか沖繩で行われてゐるうちに、

気候風土の影響で型式は同じでも内容はすっかり変わつて、自然に黒カビを打ち負かして優勢を占めたものであるか、あるいは沖繩の泡盛造りの人の中にたまたま黒麴菌の生えた麴のほうが、より良質の泡盛のできることを発見して、これを助長したのであるか。私は後者の方が主な力であつたらうと考へたいが、おそらくは両方の作用が結びあつた結果であると思つた方がよいかも⁽⁷⁾しれない」といつてゐる。ともあれ、まだ推測の域を脱していない。

しかし、はじめて黒麴菌で泡盛を造つたのは、世界でもたつた沖繩だけであつたこと、一大発見者に創造者としての地位を与えよう。発見は、偶然からおこる。偶然が大きく影響するものである。その偶然を見逃さないのが創造の眼である。意外なところに発見あり、誰も考へなかつたところに創造がある。沖繩人だけが思ひついたので。一大発見である。

黒麴菌の正体探しは、この辺で止めておこう。

(2) 口嘔み酒——その発想と起源

世界の酒の起源をたずねると、まずはじめに出会ふのが《嘔み酒》である。いわゆる「沖繩では祭事を迎えるにあつて、伝統的な『口嘔み酒』を造つていた。この口嘔み酒は、まず清水で身体を清めた娘たちが、生米を噛んだり、また塩できれいに歯を磨いてから、炊きたての米の飯を丹念に噛んで容器に吐き出すことから始まる。つぎにこの液体に少し水を加えて、石臼でひいてドロドロにし、麩(カーミ)に入れて発酵させて完成するのであつた。生米と炊いた飯を混合するのは、おそらくデンプンを唾液のアミラーゼで糖化するのに、過熱したアルファア化しておくと有利であつ

たことを体験として知っていたからであろう。⁽⁸⁾

祭事に使うので「神酒」である。また、「清水で身体を清めた娘」が神事とかかわる。それはどの国もほぼ同じである。何故に娘（処女）かという問いは興味をそそるが、そのことはさておいて、沖繩ではこの「神酒」をウンサク、ミキ、ミチ、宮古島ではミキ、ンク、ンキイ、八重山諸島ではミシヤ、ミシ、ミスなどと呼んでいた。

東アジアの酒の起源を調べた吉田集而は、口噛み酒についてこういつている。「東アジアには、口噛み酒が存在している。台湾の高砂族の例がもっとも有名であるが、沖繩、奄美、大隅半島まで分布しているし、アイヌにも口噛み酒があるとされている⁽⁹⁾」。吉田は酒の起源を調べるために、この口噛み酒について、かなりの時間と労力をさいているが、後にそのことのみを取り扱った「口噛み酒の恍惚剤起源説」の論文（石毛直道編『論集・酒と飲酒の文化』で詳細に論じている）。

筆者が創造力の観点で注目しているのは、吉田の「発想についての起源説」と「起源地が関わる起源説」であり、とりわけかれ独自の「恍惚剤起源説」である。

口噛み酒を造り出す発想については、次の六種があるといわれている。

①母親説——母親が幼児に噛んでものを与えるところからきており、一時に飯などを多く噛んでおいて、少しずつやっただとしたり、最後の方の飯は発酵していた、という説である。

②老人説——歯を失って噛むことが難しくなった老人のために、息子の女房らが噛んだという説。

③吐瀉説——嘔吐物からたまたま発見されたという説。

琉球の創造力（五）

④甘味保存説——口の中で穀物を噛んでいると甘くなる。その甘味をいっまでも使えるようにと、壺などに保存しておく酒ができるというもの。

⑤噛みシトギ説——アイヌでは、アワヤキビ、ユリ根を口で噛んでシトギを造り、口の中あるいは水でねってだんごを造り、熱湯に入れて食べていた。これがアイヌの酒造りの起源であるという説。

⑥薬物咀嚼説——米を噛んで薬を造り、病人に与えていたという説。⁽¹⁰⁾各説はともかくとして、共通していることは、酒は起源的には口から生まれたものである。くちの中で噛むという行為、その大きな役割をはたしたのが「唾液」である。ヒバロ族では、「唾は超自然的な力を強める」との考え方をもっているという。酒の根源は人の口である。ここでは、まず酒の起源が人自らの口にあることを指摘しておきたい。

さらに吉田の「起源地に関わる起源説」では、①カヴァ酒起源第一説（台湾、沖繩、大隅半島）、②カヴァ酒起源第二説（アイヌから満州）、③華北・東北起源説（台湾、沖繩、大隅半島、南太平洋、南アメリカのすべて一つの起源であるという）、④大陸伝播説、⑤満州起源説等である。⁽¹¹⁾

沖繩は、台湾と同様アジアの口噛み酒の起源地の中心だといつてよいだろう。別の言い方をすれば、沖繩はこの地域とも関わりをもつた中継地域である。そのことが伝播に都合がよいということになろう。

ところで吉田の仮説である「恍惚剤起源説」だが、筆者もこの仮説に別の意味で注目したい。つまり恍惚と創造の関係である。

私（吉田）の仮説は「一言でいえば、口噛み酒の恍惚剤起源説ということになるだろう。この恍惚剤というものは、幻覚剤と私たちが普通にいう

酒の前身として名付けたものである。人をトランス状態に導く飲み物や食べ物の総称である。そして、この恍惚剤から幻覚剤と私たちがいう酒が分化したという考え方である。⁽¹²⁾吉田は恍惚剤発見に先行するものとして、チューイングに注目する。つまり人は、さまざまなものを噛んでいた。恍惚剤もその中から生まれたものである。噛まれる幻覚剤として今に残る代表的なものが、タバコ・チューイングとココカ・チューイングである。マテ茶のようにチューイングからドリンクングへ変わった例を引きながら、噛む酒から飲む酒に変化していった、と指摘している。

恍惚剤を根拠にする一つに、吉田はシャーマニズムとの関係で説明する。このシャーマニズムはアニミズムを基礎としていて、アニミズムは呪術の基礎をなしている。世界中を見渡したとき、呪術やシャーマニズムは世界のいたるところに見られる。それは人種を越えて世界的なものであるとし、恍惚剤の発見もおそらく世界的なものであるという。魂を操作するシャーマニズムそのものは、トランスに入るために、太鼓を叩いたり、ガラガラを振ったり、踊ったりする方法や飢えや乾きに耐えたり、難行苦行に耐えたりする方法以外に、何らかの物質を食べたり飲んだりする方法を開発した。それが恍惚剤である。

おそらく、酒が「神酒」であったり、人を「酔わせる」ということは、人と神との出会い、そのために一時的に酔わせる、あるいは幻覚をみせる(麻薬の場合)役割をはたしたのであれば、酒の起源は《酔い》によってある程度トランス状態に入ることを可能にする飲み物である。原始社会では、シャーマンたちが恍惚剤を用いた。

その後、恍惚剤から普通の酒が分離され、飲む酒へと一般化・大衆化し

ていった。創造の世界では、この酒のもつ恍惚性を利用して自己を「覚醒状態」にすることによって、新たなものを生み出す起爆剤にもなっている。起爆剤の起爆剤たるゆえんは《酔うことによる覚醒》にある。かの有名な李白の詩は、こうした酒の恍惚・覚醒力によって生み出されたのである。この点については後でふれたいと思う。

(3) 再びカビ酒の起源について

酒の起源を調べるうちに、筆者はいつの間にか「謎解き」をしている気分になった。

黒麹菌もそのひとつの謎であるし、口噛み酒も種々の説があつてこれも謎である。起源地に関わる起源説についても同様に謎である。すべて謎だらけだ。

さらに、カビ(麹)酒についても、これまた謎である。日本人の学者の説、中国人学者の説といろいろあつて、どちらにもそれなりの言い分(根拠)があり、決定的な謎解きは見当たらない。日本では、神棚に供えたご飯を数日忘れたことから、カビがはえていて、捨てようとしたがちよつと匂いを嗅いでみると、ほのかに甘い香りがする。思いきつて食べてみると、わずかに甘味を感じた。酒は、このような偶然によって発見された偶然説である。日本側の説だが、まるでおとぎ話を聞いている感じである。

中国側の学者の見解は、酒も麹も中国が起源であり、穀物を雨に濡れたままで蔵にしまつておくとカビが生えたり、穀芽が生えたりする。それを発見して酒造りに用いたという偶然説である。つまり、いずれにおいても偶然説であり謎めいている。

創造は偶然から生まれる。突然アイデアは湧いてくるものである。偶然性、意外性は、創造につきものである。民俗学の謎解きはさておいて、創造学的にはカビ酒や口嚙み酒、黒麹菌の謎はともかく、それらの酒の創造（酒造り）が何によって創造されたのが問題である。創造の点からみれば、こと酒造りに関しては世界共通の発明・発見である。どこの国でも酒は創造されていることに驚く。各民族の言語がそうであるように、どの民俗にも酒がある。酒は人と共にありき、ことばも人と共にありき、そのいづれも口から生まれたもの（創造）である。

酒の発見は、それこそ創造の原像である。創造は、一見関連のない要素から新しいものを生み出す術だからである。穀物とカビとは腐敗関係である。しかし腐敗は発酵を促し、アルコール（酒）を生む。まったく新しい酒の創造である。穀物とカビ、敵対関係の中から酒が生まれた。人は酒を造ろうとして酒を造ったのではない。一見関連のないものの結合によって造られた物を、発見したにすぎない。ゆえに創造は偶然説である。

人がある目的で造ったものは、その起源も明確だ。しかし偶然の出来事から造られたものは、その起源もあいまいなものが多い。偶然にも発見という創造が、謎に満ちているのもそのためである。したがって、謎の多いものは「天からの授かり物」として崇め奉られた。それは、はじめから人の意志が入っていないからである。偶然の酒も神とともに「神酒」の位置にある。神秘の力を有しているのである。

三 琉球文化と泡盛文化

(1) 泡盛文化をとらえる視点

琉球の創造力(五)

沖縄に、富士山ほどの山があつたらいいなあ、とつくづく思うことがある。そこへ登れば、山からアジアの全域が見渡せるはずだ。太平洋の要石・キーストン、文化のキーストン、酒文化のキーストンである。

泡盛のルーツはどこか、その泡盛起源説ばかりを追い求めると、袋小路に入りかねない。木を見て森を見ず。アジア全域の中の泡盛の位置を、その全域との関連でものを考えることが重要であろう。なぜなら、沖縄は孤立した地域ではなく、むしろアジア地域と最も関係の深い地域・要石なのである。それから派生する文化的ネットワークは、チャンプル文化を生み出したのである。この視点は欠かせない。

沖縄の泡盛起源説は、まず東恩納寛惇の「ラオ・ロン説」が通説になっているが、その通説を越えてアジアの酒ロードに取り組んだ、泡盛浪漫特別企画班の著した『泡盛浪漫』の旅もそのルーツ捜しの旅であった。そこではいろいろな発見があつたが、そのルーツ捜しに反省の意も述べられている。ここにあげておこう。

「私たちの調査行は、その東恩納説を踏まえ、タイ国の伝統的な酒であるラオ・ロンの追跡から始めた。その中で、中国と東南アジアの国々を結ぶ実に豊かな『酒の道』との遭遇があつた。まさに感動的な出会いであったが、同時にそのことは『泡盛の道』を考える重要なキーワードともなつた。文化や文化の伝播を考える場合、とにかく私たちの発想は『ルーツを求めろ』傾向に導かれ、そこから物事を視てしまう習性を持つ。今回、調査行を通して痛切に思ったことは、ルーツだけを考えていたら、その周辺の物が視えてこないということであつた。泡盛にしてもしかり、中国やアジアの国々には数限り無い酒があり、蒸留酒があり、それこそ多様な酒文

化の中で、また泡盛も熟成の歴史を重ねてきたに過ぎないということである。⁽¹⁴⁾

ルーツさがしは重要であるが、筆者はその外に泡盛研究には、六つの観点が必要だと思う。

一つは、アジアの酒のネットワークの視点である。

それは泡盛のアジア・マップ、つまり《泡盛地図・泡盛地理》のネットワークであり、沖繩を起点として泡盛がどういう広がりをもせたか、そのネットワークの研究である。その観点から見ると、泡盛の社交性・国際性がみえてくる。

二つには、泡盛の熟成酒の歴史的視点である。

人には、生い立ちがある。泡盛にも生い立ちがある。つまり熟成の歴史である。泡盛が、口噛み酒から蒸留酒をへて泡盛独特の味をもつようになった、泡盛が古酒として造られる熟成の研究である。これは、美味しい泡盛の生命性・独創性の研究でもある。

三つには、泡盛の外交文化の視点である。

泡盛は、国と国との外交儀礼に欠かせない。国賓をもてなす宴会には、酒はつきものである。泡盛はいわゆる《宴会文化》であり、それがもたらす外交上の文化研究である。

四つには、泡盛によって生み出された、詩酒・酒歌の視点である。

自らの感動を詩に、歌に託す《酒詩・酒歌の創作文化》の研究である。あらゆる芸術のなかで、最も酒と直結しているものは、詩または歌である。李白に言わせると「詩は酒とともにありき」である。詩や歌は、身体性（触覚、感動的）と直結している。直感的でありインスピレーションを必

要とする。酒は、先にもふれたように、人を活性化・覚醒化するはたらきがある。覚醒によるインスピレーションから、詩や歌が生まれた。その意味で、泡盛と琉球創作の研究は、広い裾野をもっている。

五つには、泡盛を育てる器の視点である。

それには二つある。一つは、泡盛を育てる甕の研究である。二つには、飲酒用の器の研究である。泡盛がどのような器で飲まれているのかということである。両者は焼き物の研究である。

六つには、祭礼文化である。

神酒と祭祀儀礼の研究である。この研究は民俗学が詳しく記述・記録しているので、本稿では割愛する。

(2) 泡盛の外交文化

沖繩が琉球王国として存在していたことは、外交の拠点として一国をなすものである。国と国との外交ルートは、そのことを通して政治と文化を運ぶ道でもあった。琉球はアジアの地域と盛んに交易をした。つまり大交易の時代のさなかにあつて、繁栄するとともに、また諸外国も琉球と関わりをもち、交渉するようになった。

中国との関係は最も深く、明の時代に久米村（現在の那覇市）に久米三六姓（主に福建省の人）が移住し、琉球の発展に大きな影響を与えたことから、その関係の深さをうかがい知ることができる。

中でも、中国の「冊封使」という政治的外交関係は最たるものである。

冊封使は、琉球国王が王位につく時に、中国から来て冠を授けるための使者のことをいうのだが、その人数約四百人〜五百人。半年以上滞在し、非

表1 江戸上りでの将軍献上泡盛一覧
(宮城栄昌1982「琉球王府の外交用泡盛」南島文化4)

①1634 (寛永11)、	謝恩使、	焼酎5壺 (国王)、	焼酎3壺 (正使)
②1644 (正保元)、	謝恩使、	焼酎5壺 (国王)、	焼酎5壺 (正使)
		焼酎10壺 (国王)、	焼酎4壺 (正使)
③1649 (慶安2)、	謝恩使、	焼酎5壺 (国王)、	焼酎2壺 (正使)
		焼酎3壺 (国王)、	焼酎3壺 (正使)
④1653 (慶応2)、	慶賀使、	焼酎5壺 (国王)、	焼酎2壺 (正使)
⑤1671 (寛文11)、	謝恩使、	泡盛酒10壺 (国王)、	泡盛酒2壺 (正使)
⑥1682 (天和2)、	慶賀使、	泡盛酒10壺 (国王)、	泡盛酒2壺 (正使)
		泡盛酒10壺 (国王)、	泡盛酒2壺 (正使)
⑦1710 (宝永7)、	慶賀使、	泡盛酒10壺 (国王)、	泡盛酒2壺 (正使)
		あはもり酒5壺 (国王)	
	謝恩使、	泡盛酒5壺 (国王)、	泡盛酒2壺 (正使)
		あはもり酒3壺 (国王)	
⑧1714 (正徳4)、	慶賀使、	泡盛酒10壺 (国王)、	泡盛酒2壺 (正使)
		泡盛酒5壺 (国王)	
		泡盛酒3壺 (国王)	
	謝恩使、	泡盛酒5壺 (国王)	
		泡盛酒3壺 (国王)	
		泡盛酒2壺 (国王)	
⑨1718 (享保3)、	慶賀使、	泡盛酒10壺 (国王)、	泡盛酒2壺 (正使)
⑩1748 (寛延元)、	慶賀使、	泡盛酒10壺 (国王)、	泡盛酒2壺 (正使)
		泡盛酒5壺 (国王)、	泡盛酒2壺 (正使)
		泡盛酒5壺 (国王)、	泡盛酒2壺 (正使)
⑪1752 (宝暦2)、	謝恩使、	泡盛酒5壺 (国王)、	泡盛酒2壺 (正使)
⑫1764 (明和元)、	慶賀使、	泡盛酒10壺 (国王)、	泡盛酒2壺 (正使)
		泡盛酒5壺 (国王)、	泡盛酒2壺 (正使)
		あはもり酒 (国王)	
⑬1790 (寛政2)、	慶賀使、	泡盛酒10壺 (国王)、	泡盛酒2壺 (正使)
		あはもり酒 (国王)	
⑭1796 (寛政8)、	謝恩使、	焼酎5壺 (国王)、	焼酎2壺 (正使)
		泡盛酒3壺 (国王)、	泡盛酒2壺 (正使)
		泡盛酒 (国王)	
⑮1806 (文化3)、	謝恩使、	泡盛酒5壺 (国王)、	泡盛酒2壺 (正使)
		阿滑黙利酒3壺 (国王)	
		阿滑黙利酒3壺 (国王)	
⑯1832 (天保3)、	謝恩使、	泡盛酒5壺 (国王)、	泡盛酒6壺 (正使)
		泡盛酒3壺 (国王)	
		泡盛酒3壺 (国王)	
⑰1841 (天保13)、	慶賀使、	泡盛酒10壺 (国王)、	泡盛酒2壺 (正使)
⑱1850 (嘉永3)、	謝恩使、	泡盛酒5壺 (国王)、	泡盛酒2壺 (正使)

江戸上りの献上品は、中国から進貢船で持ち帰った中国産物と琉球産物の泡盛や芭蕉布等であった。泡盛はここでも織物に次ぐ重宝な献上品であった。表1は、江戸上りでの将軍献上泡盛一覧である。江戸上りに選ばれた琉球人は、教養豊かな人物が多く、江戸の公卿・大名・文人に琉球文化を紹介したり、また多くの日本文化、芸能などを学び、琉球文化に少なからぬ影響を与えたといわれている。

江戸上りの献上品は、中国から進貢船で持ち帰った中国産物と琉球産物の泡盛や芭蕉布等であった。泡盛はここでも織物に次ぐ重宝な献上品であった。表1は、江戸上りに選ばれた琉球人は、教養豊かな人物が多く、江戸の公卿・大名・文人に琉球文化を紹介したり、また多くの日本文化、芸能などを学び、琉球文化に少なからぬ影響を与えたといわれている。

常に歓待されたとある。「冊封使の歓待」⁽¹⁵⁾によれば、七宴という国王の正式な招待が七回催され、歌舞、演劇、竜船競争や御冠船に乗船して、国劇つまり御冠船踊を催したのである。

七宴、つまり国を上げての大宴会である。宴会とくれば酒はつきもの、酒がなければ席をなさず。冊封使の飲んだ泡盛の量は、それはたいへんな量であった。沖縄県立博物館友の会発行の『あわもり』によれば、「ある推定によると、半年間の滞在で泡盛二四六石八斗二升(約四万四〇〇リットル)一升瓶にて二万四六八二本)も与えられている。一人あたりにすると、五斗七升(二〇二六リットル)一升瓶五七本分)になる。」とある。

冊封使は泡盛の強さにかぶとを脱ぎ、泡盛の風味について「味醇無比」(風味は比べようがない)と絶賛している。

次に関係の深いのは、薩摩および江戸幕府である。

一六〇九年、薩摩は琉球の進攻を開始した。琉球を制圧した薩摩は、与論、奄美諸島を直轄地にするとともに、琉球は従前どおり琉球王府として、島津の支配を強化した。

このような政治の情勢下で、江戸幕府との関係をもつようになった。つまり、琉球の江戸上がりである。「琉球国王の尚寧らは翌年の一六一〇年(慶長一六)、駿府の徳川家康と江戸城の徳川秀忠に会見させられ、幕藩体制に組み込まれていくことになる。こうして薩摩藩従属国になった琉球は、徳川幕府への忠誠を要求され、将軍の代替わりのたびに『慶賀使』を、中山王が代わるときは『謝恩使』を派遣する義務が与えられた。これが『江戸上がり』といわれる公式行事であった。⁽¹⁶⁾

一八四四年と一八四六年にフランス、イギリスの来航。一八五三年のペリーが率いるアメリカの来航。「琉球には古来から海の向こうからやってくる客は、自分たちに幸福をもたらすという『ニライカナイ』の思想が貫かれていた。王府はこうした遠来のフランス、イギリス、アメリカの使節に対して、客を大切にする伝統から各種の歓迎祝賀パーティーを開催し、その席では『泡盛』が振る舞われている。当時の欧米人が残した数々の『琉球訪問記』には、琉球人との宴会の様子、酒に関する記述が記載されている。⁽¹⁷⁾

このように、泡盛は外交上大きな役割をはたしたのである。

四 詩酒の文化と泡盛

(1) 中国の詩酒の文化

いささかなりとも詩に親しみ、また四時^{よすが} 觴^{さかづき}を把^ととることを愉しむとする者にとつて、「詩酒」という味わい豊かな言葉に集約される詩と酒との交わりほど興味深いものはない。事実、ともに太初より人類とともにあり、その起源さえ詳らかにし得ない酒と詩との交わりは、実に深くまた長きにわたるものがある。「古来聖賢ハ皆寂寞タリ、惟^{ただ} 歎^{なげ}者ノ其名^{そのな}ヲ留ムル有リ」とは「酒中の仙」李白のなんとも喜ばしいことばだが、飲者にして詩徒たる者、すなわち酒客にして詩客を兼ねた「詩酒徒」としてその名を千古に留めたる人々も少なくない。

古今東西の詩をざっと眺めわたしたただけでも、酒を愛しこれを詠じ、それによつて詩名を得た名高い詩人たちの名がたちどころにいくつか浮かんでくる。東に「篇々酒アリ」の五柳先生陶淵明、「醉吟先生」

白楽天、「酒中の仙」李白をはじめとする数々の中国の詩酒徒たち、ペルシアのオマル・ハイヤーム、ハーフィズ、アラブのアブー・ヌワースあれば、西にギリシャの酒仙アナクレオンにアルカイオス、中世のゴリアルドたちあり、といった具合である。

ともあれ、古来洋の東西を問わず、詩人たちは嬉しいにつけ悲しいにつけ酒杯を把り、酒という「百薬の長」とも「禍泉^{かせん}」ともなるかの不思議な液体にさまざまな感慨を託し、これを詠ってきたのであった。⁽¹⁸⁾

いささか長い引用であるが、なんとも味わい深い、沓掛良彦の『讃酒詩話』の一説である。

世界いたるところ酒仙あり、その酒の聖人・賢人・達人たちの詠まれた詩酒の壮大さに圧倒される。中でも、中国の詩酒は圧巻である。沖繩の西隣り、最も影響を受けたこの国の詩酒と文化を取り上げておこう。

まずは「酒中の仙」である。この語は、酒を飲んでこの世のことを忘れて、酒の酔いに楽しむ者のことをいうが、唐の大詩人李白の故事より出たものである。杜甫の「飲中八僊歌」の詩中で李白のことを次のように歌っている。

李白一斗詩百篇

李白は一斗詩百篇

長安市上酒家眠

長安市上酒家に眠る

天子呼來不上船

天子呼び来れども船に上らず

自称臣是酒中仙

自ら称す臣は是れ酒中の仙と⁽¹⁹⁾

詩仙といわれた李白は、一斗の酒を飲むとその酔の勢いに乗じて、詩百篇を作ることができたという。

阿部正次郎の『中国の詩酒話』には、詩酒の広大無辺の世界が語られている。さすがに五千年の歴史、言うことも、その内容も大袈裟をはるかに越えている。

願わくは泰山を挙げて肉とし、東海を傾けて酒とし、雲夢（沢）の竹を切つて笛とし、泗水の岸梓を切つて箏とし、大きな谷を埋めるほどに食べ、底のない杯にそそぐが如く飲まんことを。その楽しみの大いなることもとより測りがたく、これこそひとかどの男の楽しみではなからうか！（呉質に与うる書）⁽²⁰⁾

ざつとこんな調子である。

酒と文人たちといえば、まず思い浮かぶのが「竹林の七賢」⁽²¹⁾である。

七賢のうち命よりも酒が好きだったのが劉伶である。彼は「生まれながらの酒好きで、思う存分気ままに振る舞い、つねに手押しの一輪車に乗り、酒壺を携帯し、下僕に鉄鍬を担いで後をついてこさせ、『わしがどこで死んでも、死んだところに葬ってくれ』と言いついて聞かせていた。寡黙で、あまりしゃべらないが、『ひとたび鳴くや人を驚かす』ことができた。あるとき、酒を飲んで酔い始めたとき、身に着けているものを脱ぎ、素っ裸になつたが、人がそれを見て嘲笑すると、『わしは天地を家とし、家を衣服としてゐるのに、あんたたちはなぜわしの禪のなかに入つてきたのか』⁽²²⁾と言ひ、逆にその人を辱めた。』

酒がこれほどまでに人の意識を拡大し、泉のごとく詩が湧き出てくるのは何ゆえか。ひとたび酒が入ると、人は精神が興奮し、意識が朦朧とし、異界（幻想・夢）にいる気分になる。先にも述べたように、酒は恍惚剤、つまり興奮剤と麻酔剤のはたらきをする。酔つ払つて、詩を創造するのは、

この恍惚剤・アルコールのはたらきである。酒と詩の創造、つまり「酔いと詩の創造」のからくりは、そこに起因している。

創造とは、異質のもの新たな結合である。まったく異なったものをかけ合わせて新しいものを創り出すことである。世界的に有名な創造的なコンサルタント会社であるシネクティクス社のシネクティクス（Synetics）の意味は、ギリシヤ語からきたもので「異なつたそして一見関連のない要素を結びつける」という意味である。つまり、異質結合による新しいものの創造である。その実践的メカニズムは、感情移入、没入、遊び、離脱、関連のないものの利用といった、人間の心理状態をうまく利用して創造に導くメカニズムであり、その方法として、「異質馴化」（見慣れないものを見慣れたものにする）と、「馴質異化」（見慣れたものを見慣れないものにする）を用いることによつて行われるが、そのときに、類推・類比を使用する。つまり、擬人的類比、直接的類比、象徴的類比、空想的類比などを活用するのである。そのことを通して新しいアイデア・新しいものの創造が行われるのである。⁽²³⁾

現在、世界でナンバーワンの創造開発技法として活用されている技法に、ブレインストーミング法がある。ブレインストーム（Brainstorm）突然の精神の錯乱）は、精神の発作を表す医学的用語であるが、人を一時的に精神を錯乱状態にして、そこからいろいろ発想することによつて、新しいアイデアを思いつくというやり方である。アイデア開発では世界的に利用されている。それは、A・F・オズボーン（アメリカ大手の広告会社）が開発した技法である。⁽²⁴⁾

人に酒（興奮剤・麻酔剤）を飲ませたらどうなるか。ブレインストーム

状態になる。シネクティクスの心理的状态になる。そのような状態から、詩人は新たな詩を創造する。

酒の麻酔や覚醒については、山崎正和の「酔いの現象学」がみごとに説明している。ここでは割愛するが、酔いによって生ずる人間の心理状態の変化が現象学的に述べられている。そこから「詩酒」が生み出されるのである。

その意味で、酒は創造の起爆剤である。酒の中から多くの詩が生まれた。酒の起源の不可思議さ、神秘の謎は、酒に創造主の魂が入っているのだろうか。フランスの文豪ヴィクトル・ユーゴのことはに曰く、

「酒は人をつくった。人は酒をつくった」とある。

ところで、中国の詩酒を語ったついでに、中国の「酒令」について述べておこう。

数年前に筆者は『中国酒令大観』⁽²⁶⁾の著書である麻国鈞氏に会う機会があった。麻氏は『中国遊戯大全』の著者でもあって、中国の遊戯に関して意見をかわしたときに、麻氏からいただいた著書が『中国酒令大観』という八二六頁にのぼる大著であった。彼は民族演劇研究者であるが、演劇に出てくる「酒宴」の演劇場面の研究から、酒令の研究をまとめたというのである。遊戯に関しても、演劇にでてくる遊戯場面の研究の必要から生まれたものだという。

酒令は、中国の酒文化でもっとも特徴のあるものの一つである。酒令は、酒の相手をつとめる活気に満ちた情緒豊かな方式である。酒を勧める方式ともいわれているが、しかし酒令よって、人びとは知恵くらべをやり、人をおもしろがらせ、無限の楽しみを味わうもので、飲酒の過程はすでに文

化活動になっており、文化の優良な伝統も飲酒によって発展・向上したといわれている。

麻氏は、『中国酒令三百種』の「酒令の概述」で酒令について次のように見解を述べている。

酒令という、心身の健康に有益で、文化的内容に富む飲酒の遊戯を継承して、今日の生活に役立てるべきである。清代の周長森は酒令について、「仲がよくなり、老若ともに楽しめ、獨創性を發揮し、古語が飛び交うので、歳時の宴会に宜しいし、酒杯と酒籌が交錯し、左右が秩序立ち、酒が気持ち結び付け、いいことしか口にしないので、幕僚の宴会に宜しいし、高峰や流水や泉水に幽美な景勝を探し求め、友達を呼び集め、たがいに秘策を練り合って意表を衝くので、山水の遊に宜しいし、雨がやんで空気が晴れわたり、美しい花が芳香を漂わせ、同調して快適であり、諧謔がのどかにするので、花や月の鑑賞に宜しい」と「四宜」に総括している。・・・酒令は、人に学習を促すいい方法と見なすことができるし、遊戯中に佳釀を飲むので快活かつ愉快になるし、たがいに学び合うので知識を増やすことができる。どうして楽しみながら酒令をしないのであろうか。⁽²⁷⁾

三百種をこえる酒令、さすがは中国である。中国文化の底力の奥に、酒文化のエネルギーを感じることができる。

(2) 泡盛と歌と三線と

振り返って沖縄に目を向けると、国柄は大陸中国と比較にならないほどちっぽけな島国である。太平洋上に首だけちょこっと出した国なのである。

しかし、このちっぽけな体に、ひとたび泡盛を入れると、たちまちにして「琉歌」の世界が開けてくる。

首里の造り酒屋に生まれ、明治・大正・昭和・平成と泡盛人生を歩んできた、左久本政敦の著書『泡盛とともに』²⁸のくだりにこんな記事がある。

渡嘉敷親方という非常に有名な沖繩の歴史的人物がいて、その親方はトーチが得意であり、ある時王様から尋ねられた。

「この世の中で一番の薬は何か」 「泡盛でございます」

「では毒は何か」 「泡盛でございます」

「なんだお前は、薬も泡盛、毒も泡盛というのは何事か」

「イヤ、飲みようによつては毒にも薬にもなります」

「なるほど」

一番の薬、つまりヌチクスイ（命の薬）である。ひいては、長寿の薬としてよく「琉歌」に詠まれている。

心して飲めば しわ事を忘れて 酒や命ぬぶる薬いやしが（与那原親方）

（泡盛を心して飲めば、心配事も忘れてしまふし、酒は長寿の薬ですよ）

首里王府の宴会では、泡盛琉歌がおおいに詠まれた。

また、もつと昔、おもろの時代にも、酒が詠まれた。わが山原島酒之会の比嘉久は、『おもろさうし』²⁹に見る酒』について取り上げているが、

『おもろさうし』にみる酒を表す言葉として、いくつかみてみると、「さ

けハ酒▽」「みーきハ神酒・御酒▽」「せんハ酒▽」「みーしゃくハ神酒▽」

「しけーちハ神酒▽」「しけーちーかめハ神酒壺▽」の表現がある。

『おもろさうし』には、とりわけ、酒の豊かさをもって土地や城や人物を讚える場合がしばしば出てくるという。そこで「酒をもって讚えられた場所」についていくつかあげておこう。

「おゑすとよみくに」上江洲というその土地は、酒が泉のごとく湧き出るところ。

「きこゑぐしかみ」具志頭というところは、酒の香り高い国だと讚えている。

「うらおそいやうらおそいや」浦添のことで、そこは夏冬問わず、酒盛りと神遊びをするところ。

「きこゑみやきぜん」今帰仁の城のこと、この城は「大神酒が満ち揚がる」ほど豊かである。

「きこゑくになおり」嘉手納町国直のことで、酒を出す国。

「しよりあつるみやがり」首里城のひろば、そこは神酒を持ち寄るところ。

「きこゑ大ぐすく」大里城のこと、大里を「神酒国」だと讚えている。

「くめの中くすく」久米の南城、現在の久米島の宇江城で、その城は「月の数」夏冬問わず酒盛りをするほど豊かなところとして讚えられている。

沖繩の万葉集ともいわれる『おもろさうし』には、お酒を讚える歌が詠

われている。

酒飲^{さか}でん八十 飲^ぬまんてん八十 飲^ぬでぬ八十や ましやあらに

（酒を飲んでも八十、飲まなくても八十、飲んだ八十のほうがいいや）

ないの)

よく言われていることは、泡盛の島の泡盛愛好歌である。

泡盛が庶民に普及するやいなや、たちまち庶民も琉歌を詠み始めた。筆者の「琉球の創造力(三)」⁽³⁰⁾でもふれたように、酒の座で琉歌が盛んに詠まれたのである。その琉歌の一句、一句に皆の衆は拍手を送っていた。あの酒座は、即興詩人たちの集いである。歌の出来不出来はともかくも、感動・感激を即座に即興で歌う酔っぱらい集団こそ、実のところ琉歌集団、つまり文化集団である。

酒を飲むと精神の高揚がある。心が大きくなる。それは酒を飲む者誰でもが、経験することである。誰でもが酒の力をかりて、即興詩人・歌人になれるのである。

泡盛を飲めば、気分は空高く、思いは海深く、ほとぼしる情熱は千里を駆ける。その感激の瞬間に、人は詩人となる。歌人となる。琉歌の世界が創造される。

中国の詩聖のようにはいれないが、こと中国より優れているのは、庶民自らが即興歌人になれるということである。漢詩は主に、詩人たちに詠まれることが多い。しかし酒歌と庶民の関係でいえば、庶民の酒歌は、沖繩の得意技であり庶民文化である。沖繩が、歌の宝庫といわれるゆえんはここにある。

泡盛が入って、そこに三線(蛇皮線)が加われば、それはもう最高の酒宴文化である。日本の三味線文化のルーツは沖繩であり、堺を通って江戸から津軽へと発展していった。もともと三味線のルーツは、中国からである。その辺の事情は、王耀華著、金城厚監訳『中国と琉球の三弦音楽』

(第一書房 一九九八年)にゆずろう。

ともあれ、三線は、沖繩の家庭の床の間にかざられており、お祝いときや酒宴の席で盛んに活用された。庶民が、日常生活の中で楽器を所持しているのは、歌の島・踊りの島だからこそである。

酒は三線とともにありき、三線は酒による高揚を一層引き立てる。酒と三線は、苦楽をともに庶民とともに歩んできた。島の「情」を歌いつつ、《情けの文化》を育ててきたのである。

日常的には何ともない身体だが、ひとたび酒を飲むと、心身の深層に眠っていた沖繩の魂が蘇る。体内に宿していた太古からの文化性、先祖の血・DNAが、目をさますのである。三線の音色に引き立てられながら、

沖繩海人、泡盛の海の盃をほし、心を天に遊ばせ、三線の音色を枕に、太古の夢に身をまかせる、これぞ海洋の酒仙なり。

五 酒器の文化と泡盛

(1) 泡盛をめぐる酒器文化

酒の出現、つまり酒造りの起源は太古の昔。人類が土器を作り出した時以来、酒造りと土器とは深い関係にある。酒つまり液体であるがゆえに、その入れ物には工夫をこらしたにちがいない。液体を入れる器、器の発達を特徴づけるのは液体(水)である。水が器を作らせたといっても過言ではない。

酒という液体は、揮発性が高い。蒸発の危険性があるため、それを入れる器は特にそのことも考慮して作らねばならない。酒器は一種独特の形をしているのも、酒の性質ゆえにである。

表2 酒甕（酒器）の歴史

時代	日本	時代	琉球（沖縄）
原始	縄文土器 (前10000~300) 有孔罎付土器 (前3000) (酒甕?) 注口土器 (前1000~300) (酒土瓶?) 弥生土器	貝塚時代 前期 後期	先史土器 (前5000~) 縄文土器搬入 (前4000) 縄文土器搬入 (前1000) 弥生土器搬入 (前300)
古代	土師器・須恵器 酒器セット定着	古琉球 グスク	1429 第一 尚氏 1470 第二 尚氏前期 喜名・知花・湧田窯 琉球製荒焼陶器誕生 (酒甕用御用窯)
中世	酒入れは「甕」 (六古窯陶器) シヤム南蛮・ルソン壺 伝来 (南蛮・島物)	1429 第一 尚氏 1470 第二 尚氏前期	江戶上り用酒甕 (1634~) (中型カーミ) 壺屋焼誕生 (1682) カラカラ、徳利、 カーミ (中型品)
近世	酒入れに「桶」 (樽廻船輸送) 陶器・磁器製酒器 徳利、猪口 壺屋焼荒焼徳利入り泡盛 販売 (京坂・江戶) コンプラ瓶 (輸出用) (長崎製、明治20まで) ガラス製酒器・ビン詰酒 琉球南蛮大量移入開始 (軍隊・労働者用泡盛)	1870 近代 近代 現代	琉球南蛮大量生産 (移出用泡盛酒甕) 泡盛ビン詰移出開始 (昭和33から) 沖縄戦 アメリカ統治 現代
現代前	明治 大正 昭和 平成	近代 現代	琉球南蛮大量移入開始 (軍隊・労働者用泡盛)

琉球の創造力(五)

酒器には、二つの種類がある。一つは、酒そのものを保存する甕類である。二つには、酒を飲む器類である。この両者は、酒器類としてともに発展してきた。そこに、酒器の陶器としての文化が発達した。酒器は、酒から生まれた器の文化である。

古来、酒器の文化はいろいろ変容して今日の形におさまっている。その歴史をみてみると、表2のとおりである。図1は、沖縄の酒器の絵である。

次に、沖縄の泡盛酒器と中国の酒器を絵を通して比較してみたい。

図2は、山東省で出土した土製の酒器である。酒という同じ液体でも、その入れ物の器の形がこんなにも異なっていると驚きである。それ

ぞれの器をみると、その形態からどんな注ぎ方をしたのか、そしてどんな飲み方をしたのか、おおよそ見当がつく。そのことが、飲酒の文化を形作っているのである。

殷代の青銅製酒器にいたっては、酒器のこり方は一様ではない。琉球に青銅製酒器がないので、比較のしようがないが、中国の青銅製酒器は、見るからに本格的、かつ芸術的、象徴的な器である。多分、何も言わずに見せられたら、酒器とは思わないだろう。たとえ酒器だと分かって、どのような飲み方をするのか首をかしげなくなる。青銅製酒器は、中国五千年の象徴のような感じである。

中国がそうであるのにくらべ、古代モンゴルの大草原の民はどうかという、「頭骨杯」で「馬酒」を酌み交わしていた。遊牧騎馬民族は羊の乳でできた酒（羊酪）と馬の乳でできた酒（馬酪）を飲んでいる。多分、大草原を遊牧する民族には、定住型の酒器を作る焼釜などはないはずである。藤原稜三著『馬酒と骨盃』⁽³¹⁾は、モンゴル騎馬民族の酒の文化を知ることができる。頭骨杯というその器も異様だが、馬や羊の乳で酒を造ることもまた不思議である。酒、いかなる民族も必ず造った。

(2) 泡盛熟成古酒造りと甕

酒の文化のメッカ中国に、三つの秘蔵酒あり。一つは、千日酒。一度飲むと、千日もの間その酔い

図 1



⑨ フチュクルビン



⑪ 対瓶



⑫ 渡名喜瓶



⑥ 盃



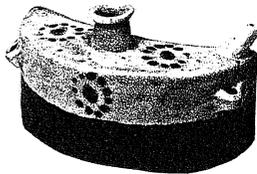
⑤ カラカラ



④ 徳利



⑦ 嘉瓶



⑧ 抱瓶

② 酒壺



③ 升瓶

(『那覇市壺屋博物館常設展示ガイドブック』を改編)

がさめないということから名づけられた。摩訶不思議な酒である。

二つには、不死の酒。「中国の最大の湖である洞庭湖の中に君山という山がある。この山は、『山海経』⁽³²⁾という神話伝説の宝庫といわれている書によれば、上古の理想的な聖王とされている堯帝に湘夫人という令女がいて、この山に遊んだということから君山という名がつけられたということである。この君山の頂上に、数斗の美酒が秘蔵されていて、その酒を手に入れて飲んだ者は、永遠に死からまぬがれると伝えられている。」⁽³³⁾

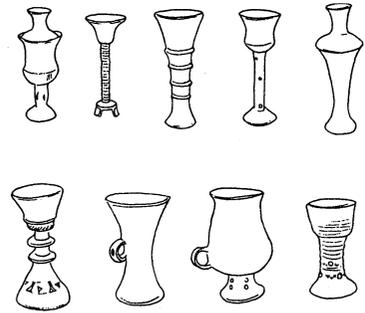
三つには、美酒斗十千である。それは、高価な美酒という意味である。斗十千とは、一斗の値段が十千ということ、十千は一万銭という高価なものである。

いやはや、昔の中国人の考え方はとてつもなくつかい。空想力抜群である。なにゆえこの話を出すかというと、美酒つまり銘酒造りについては、泡盛と同じであるからである。中国とまではいかにないにしても、長寿の酒、美酒造りは、沖縄と同じである。

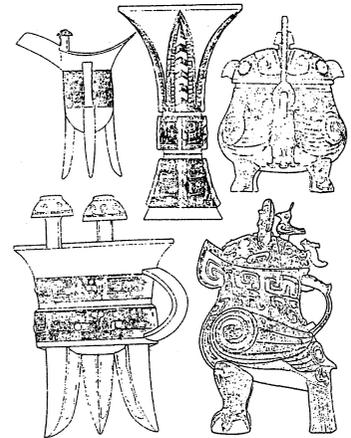
琉球・沖縄の美酒は《古酒の香り》にある。古酒の香りというのは、一種独特で、壺の蓋を開けると、香りが部屋いっぱいにはびかる。その香りこそが泡盛の泡盛たる所以である。その香りを「白梅香」といって、花の香りの系統で、持続性のある甘い香りが出て、口あたりがまろやかで、飲み干して二、三時間後でもなお甘い、いい香りが残る酒であるという。

尚順(松山王子)の書かれた古酒の話の中に、こういう話があると。昔、御殿、殿内(貴族)の方々がお互い古酒自慢をして「あんな

図 2



大汶口文化の土製酒器 (山東省鄒城市で出土)



殷代の青銅製酒器—爵、觚、白、罍、尊

のものは、まだ白梅香がでていない」などと言ひ合い吟味し合いながら楽しんでんだという。白梅香の古酒泡盛が、最高の美酒である。

この白梅香の古酒は、どうしたらできるのか。その方法は、泡盛を《熟成》させることである。熟成とは、一般に蒸留酒のできたては、刺激的な匂いと荒々しい味を有し非常に飲みにくい。そこで、蒸留酒をある期間寝かせて保存することにより、風味の欠点をとり、まろやかな風味のお酒に変化させることである。

熟成の起源は、やはり中国である。「焼酎の熟成技術は大陸を経て沖繩に伝来された。そのため沖繩には現在でも古酒を貴ぶ習慣がある。古来、沖繩ではどのくらいの間熟成させた泡盛を古酒といったのであろうか。それには七年間という説と三年間という説があつてはつきりしない。新井白石の著書『南島誌』によると泡盛は「蒸留してカメに詰めて密封することと七年にして初めて用いる」との記録から七年説が生まれたようであるが、これには次のような背景があつた。すなわち当時の琉球王(尚敬王)が即

位して七年目に中国から冊封使が来朝し、一行を歓待するために出す泡盛は当然のことながら手持ちの泡盛の中で最も熟成させた古酒、すなわち尚敬王が即位した年に熟成を開始した七年古酒を献じたことに由来している。一方、焼酎が沖繩でつくられはじめた一五世紀中葉に成立した中山王(尚巴志王)は、即位後三年目に中国から冊封使が訪れたので、三年古酒を献上したことに因んで三年説が生まれた。⁽³⁴⁾

今日では、熟成五年もの、一〇年もの、二〇年ものが美味しい古酒だといろいろ言われているが、ただ年数をつめばいいというものでもない。熟成させる《容器》によつて、その度合いが異なってくるのである。

熟成用容器は、現在では甕以外に瓶やステンレス容器、木の樽などがある。中でも甕による熟成が最もよいとされている。ステンレス製の密閉容器と甕の容器の比較研究の結果では、甕の方がよいとされている。甕は通気性を有するうえに、熟成過程で甕から金属成分が溶出して、種々の化学反応を起こして酒によい変化をもたらすという。甕に含まれる成分は、鉄、マンガン、銅、亜鉛、鉛、カルシウム、マグネシウム等である。

これらの甕で熟成させた、泡盛の利点をあげると次の通りである。

①熟成変化のための呼吸作用に必要な通風性が良好である。すなわち通気は甕肌からだけでなく木ぶたからも行われ、そのためふた材として木の荒い梯椽の幹材が使用されている。

②甕から溶出するカルシウム及びマグネシウムは、焼酎の酸を中和してペーハーを中性に近づけ、不飽和脂肪酸類の分解を促進する。

表3 蒸留酒の呼び名の変遷

() 主に典年代表

年代 世紀	呼称	西・東南アジア	琉球	中国	日本
9	南蛮酒時代	天竺酒 (インド)		中国	焼酒
11		アラック (ペルシャ)		白酒	
12		シヤム酒		(宋代, 960~1279)	南蛮焼酒 (阿里乞)・アラキ
13				(元代, 1271~1368)	焼酒、火酒、阿里乞
14		南蛮酒		(明代, 1368~1644)	
15	焼酒・焼酎時代	阿刺吉、火酒、焼酒、南蛮酒 (1420~)			朝鮮 火酒 (1404)
16		天竺酒 (1467) 香花紅酒 (1480) 香花酒・椰子香花酒 (1481)			薩摩 焼酎 (1559)
17		露酒・南蕃酒 (1534)			
17		琉球 焼酎 (1575)			琉球酒(1612)
18	サキ・泡盛時代	唐焼酎・老酒・焼酎 (1575)			
		江戸上り ①焼酎 (1634) ②焼酒 (1644) ③④焼酎 (1649・53)			泡盛(1660)
		⑤泡盛酒 (1671)	火酒 (1683)		荒木酒(1679) 焼酒(1695) 阿刺吉酒・ 薩摩粟盛 (1709)
		⑥⑦泡盛酒 (1681・1710) あはもり酒 ⑧~⑯ (1714~1850) 泡盛酒 あはもり酒			泡盛 (1752)
19	泡盛時代	太平酒 (宮古島)・ 密林酒 (石垣島) (1719)			薩摩 からんいも焼酎 (1783)
		焼酒 (1800) サキ (欧米人) (1816, 1827, 1853)			焼酎 (徳之島) (1823)
		焼酎乙類・本場泡盛 (明治)			江戸 焼酎 (八丈島) (1853~1869)

琉球の創造力(五)

③甕から溶出する鉄などの金属は熟成変化を促進的に触媒する。⁽³⁵⁾
 このような甕の熟成法は、大陸の製法と異なり、沖縄独自の熟成法として確立したもので、それは経験的・伝統的に培われたものである。また泡盛という酒のもつ特殊性が熟成方法を開発させた一面も否定できない。
 熟成用の甕としては、南蛮甕、沖縄甕(琉球南蛮)、肥前甕などの容器があるが、南蛮甕が熟成が早いといわれている。その南蛮甕で泡盛を長期熟成させると、鮮やかなコハク色の古酒になる。なんとも妙なる秘術である。

沖縄の美酒造りは、歴史的に独自の熟成方法をあみだし、今日に至って

いるのである。

六 新たな熟成古酒造りをめざして

(1) 今ふたたび古酒造りブーム

その昔、王朝時代、首里城に古酒を寝かせた蔵があり、

金庫の鍵は下男に預けても、古酒蔵の鍵は必ず主人が持っている。

といわれたそうである。金にも優る、貴重品古酒泡盛を語ることばとしておもしろい。琉球の人々は、それほどまでに古酒を愛し、大事にしつづけたのである。まさに、古酒は、ヌチグスイ(命ちの妙薬)である。

日本酒の寿命は短命である。泡盛は長命で、ゆうに百年はもつ。いわゆる長寿なのである。そこがまた、泡盛の最大の特徴である。百年古酒、このお宝は泡盛のもつ命である。それゆえに、熟成させることによって古酒を造る技術が発達した。

太平洋戦争以前、沖縄には三〇〇年も寝かせたクース(古酒)があったといわれている。戦前、首里の尚家には尚穆王時代の二百年という古酒があった。古酒にかける、沖縄の人々の気概が感じられる。大戦によって、これらの古酒はことごとく破壊されたが、その戦火をくぐりぬけてわずかに生き延びた古酒がある。それは、識名家に保存されている一四〇年クース(古酒)である。識名謙氏の家は戦前「識名酒造場」を営んでいたが、沖縄が地上戦になったときに、家を捨てて逃げる際に、父親が三本の甕を

地中に埋めたという、そのおかげで戦後も古酒は今に生き残ったのである。⁽³⁶⁾

戦後、熟成による古酒造りは、「古酒を自宅で作る」ことを可能した。

これが、古酒造りブームのきっかけになったのである。戦後、クース愛好家のなかでは、個々人による泡盛の古酒造りが行われていたが、それらが大きなブームを呼ぶのは近年のことである。

一九九七年二月二十七日、泡盛百年古酒発足式が、県内糸満市の「まさひろ(資)比嘉酒造」において挙行された。沖繩の夢・古酒復興運動の先駆けである。仕掛け人は、泡盛古酒飲み屋「うりずん」の主人・土屋實幸氏を中心とする泡盛古酒愛好家たちである。その意気込みは、「クース(古酒)の鳥をつくる」勢いである。彼らの古酒にかける情熱は、『泡盛百年古酒の夢』(河出書房新社)に満載されている。

また、空前の古酒ブームを特集した『Coralway』(日本トランスオーシャン航空機内誌)は「古酒夢幻行」⁽³⁷⁾で、沖繩の古酒泡盛のブームについて紹介しながら、それらの情報を伝えている。

こうしたことが火付け役となって、ふたたび泡盛古酒ブームがやって来たといつてよいだろう。最近では、いたるところで「古酒造り」が話題になり、「古酒造りと村おこし」の運動にまで発展している例もある。

歴史的・伝統的には、全沖繩の泡盛酒造所の底力が背景になっている。『泡盛とともに』(瑞泉酒造)⁽³⁸⁾の著者、左久本政敦氏らの泡盛造りの人生にその一端をみる事ができる。筆者の「山原島酒之会」の発足と運動も、このような先輩たちの熱意に負うところ甚大である。筆者も現在、村おこしと熟成古酒造り運動を展開している最中である。先頃(二〇〇一年一

月一七日)東京の東洋大学アジア・アフリカ文化研究所で「酒と文化」について、シンポジウムを開催したばかりである。

(2) 謝花良政と古酒命泉泡盛——新たな美酒の創造

沖繩古酒造りナンバーワンの謝花良政氏、本人は松山大学(山学校)出身だと言っているが、筆者に言わせれば、琉球王国の古酒白梅香造りの尚順・松山王子の子孫というところである。彼の創造した熟成古酒は、極上の美酒泡盛である。

われわれ山原島酒之会が、いち早く目をつけたのが謝花氏の「古酒・命泉泡盛」である。香り貴く、舌もとろけるまろやかさ、舌から喉元に落ちるとき何ともいいような極上の美味しさ。これに取り憑かれたわれわれは、たちまちクース(古酒)造りのとりこになったのである。

謝花氏の古酒は、一九五六年(昭和三十一年)もの。その年に南蛮甕に入れて熟成させたものである。人間にして四五歳である。自ら経営する自動車整備工場の設立(一九五六年)を機会に、古酒造りを始めたという。その古酒づくりの動機もおもしろい。村のおじいさんたちが労働で疲れたあとに、古酒を飲んだときの「幸せそうな顔」が印象的で古酒を造り始めたというからごく自然であり、生活の喜びがにじんでいる。一儲けをたくらむわけでもなく、ただ美酒をお客にたしなませることを喜びとするところに、謝花氏の純粹な美酒・古酒造りの態度、自然の姿がある。

それに、自動車修理工場の経営と古酒造りという取り合わせは、どうみてもピンとこない。普通古酒造りは、酒造所や飲み屋関係の人が造りそうだと先入観があるからである。したがって、商売柄ではない古酒造り

から、あのような美味しい古酒ができたのである。ほんとに美味しい古酒を造りたいという願望と、深い思いと熱意と、忍耐強さから誕生したのが謝花古酒・命泉泡盛である。酒造所の酒造りのベテランも舌をまいたそうである。

甕の収集家でも知られる謝花氏は、古酒造りにも甕にこだわる。「シヤム南蛮甕は気密性が高い。何十年たっても、中に入れた味噌や水が腐らない。穀物を入れておくと、何百年たっても発芽する。古酒づくりで一番大切なことは、甕の選び方です。次に、いい原酒を入れること。今は、どのメーカーも競争して良質の泡盛をつくっているので、自分がよく飲む酒、好きな酒でつくればいい。沖縄や本土の甕とシヤム南蛮が一番違うところは、焼かれた土の成分です。シヤム南蛮には、鉄分、マンガン、砂金、錫がかなり入っていて、酒と触れ合うことでこれらの成分が溶けだして、まろやかさと奥行き、幅、そして芳香をつくりだす。ですから内側に糊葉が掛かっていない素焼きがいいです」という³⁹。

筆者も、謝花氏からシヤム南蛮の甕をゆずってもらい、沖縄尚学院高等学校が高校野球全国甲子園大会で優勝した四月四日に泡盛を詰め込んだ。

その後、半年たつて移動の際に移し替えたのだが、原酒がほのかに黄色く色ずんでいたのである。これは、いい甕だとおほめいただいた。前述したように、南蛮甕はその成分のせいで、泡盛を寝かせると黄色く色づくことがよくわかった。

謝花氏の古酒造りは、従来の古酒造りの常識からはずれている。つまり、創造的なのである。そこに美酒造りの秘密が隠されていそうである。

第一に、保管の仕方である。それは、沖縄の自然の状態に置くこと。一

般常識では、暗い床下だが、謝花氏の保管は、少し涼しい場所(床の間、階段の下、押入)普通の暑さ、寒さを与えてあげるといことである。カビがたかってもそのままに古めかして置いた方が古酒だという考え方に對し、謝花方式ではカビは禁物である。常に清潔にすることだという。

第二は、古酒を床下や土の中や蔵の中で、静かに寝かせることが一般常識とされていたが、謝花氏は「私の自論は、寝た子を時々起こしてやる」ことだという。起こして、軽い振動を与えることによって、酒と甕とが触れ合つて絶妙な熟成作用が起こるといこと。

第三は、「泡盛は甕の中で呼吸して育つ」という一般常識に反し、謝花氏は、南蛮甕の高い気密性は呼吸とは無縁であること、「泡盛古酒の熟成は、南蛮甕の成分がゆるやかに溶け出すことと、水の分子とアルコール分子が結合することのふたつです」といことである。

第四は、酒はある程度成熟すると、それが止まるので、生き物ですから老が始まる。そこで新しい酒を入れることで活性化させること。「年配の人が、若い彼女をつくると元気がますますよね。色っぽくて粋なおじいさんでいられる」と似ているとか。

第五は、「仕次ぎの方法」である。謝花氏の仕次ぎの方法は、長年の経験と実験に裏打ちされた方法である。

謝花氏が古酒造りの名人といわれるのは、彼のこうした常識をひっくり返して発想した、彼独特の《獨創性》によるものである。その獨創性こそが、新しい美酒の創造である。

創造は「意外性」が付きものである。意外なところから創造が生まれる。美酒が謝花氏から生まれたのも、創造的である。本来ならば、酒造りの専

門家から創造されるのが常識であるが、専門家ではない自動車修理工場の経営者の手によって創造されたのも、創造性の特徴であり不思議な妙技である。

創意工夫によって、もっと美味しい古酒ができることを強調する謝花氏は、「まさに、酒は生き物です。人間と同じです。堯が違つとひとつひとつ味も香も違う。そして、酒も焼きものも最終的に確実にこういう形になるという保証はない。そこが面白い。人生先が見えたと面白くないでしょう」⁽⁴⁰⁾

古酒造りには、終わりはない。個性的な古酒造りは無限に広がる。常に創造される無限の可能性が潜んでいる。新たな古酒造りは永遠である。

七 《美ら酒 美ら酔い》をめざして

琉歌にこんな歌がある。

酒や肝の門の鍵の子がやゆら

飲めば飲むごとに開き行くちゆる（瑞慶覧親方）

（酒は心の扉を開くカギであろうか、飲めば飲むほどに心の門が開かれ、広くなつていく、心の扉が開かれて、結ばれた心もすっかり解きほぐされたような楽しい気持ちになる、という意味である）

こんな酒の飲み方が、美ら酒である。

山里永吉の『壺中天地』（壺の中に仙境 楽天地を見る）の中で、喜舎場朝賢の「東汀随筆」の文章を引用した箇所にかういうくだりがある。

「国王（尚泰）しばしば崎山離宮に遊行せらる。遊行せらるる毎に酒宴をなし給う。（中略）御近習某申上げけるは、新酒を召し上がるは御身の

為にならず、大台所に南蛮焼の酒壺あり、之を取り寄せ、崎山離宮に御野酒して、古みさせて宜しかるべしと。王これを許し給ふ。」⁽⁴¹⁾尚泰王は、さぞかし気に入ったことであろう。美ら酒には、それをたしなむ「場」が必要である。先の「おもろさうし」の場にもあるように、酒にふさわしい場所がある。離宮は、最高の場所である。

平成一三年一月一日、わが山原島酒之会のメンバーは、東京都江東区の「清澄庭園」の水辺に浮かぶ離宮で、謝花氏の古酒をたしなんだ。あの気分は最高であり、同席した奥方たちも「美ら酒に美ら酔い」し、座敷は感動に包まれていた。その宴席で、会員の玉里信雄氏が、即興の琉歌を二首披露してくれた。この雰囲気は、さながら王朝時代の離宮の宴席を思わせた。美味しい古酒で「美ら酒 美ら酔い」を堪能したのである。その感動から、奥さんたちによる「山原島酒トジ（妻）の会」が即座に誕生したのである。こういう酒の飲み方なら、奥さん連中も百パーセントOKである。

酒が大衆化して、どこでも手軽に飲めるようになると飲み屋ができた。居酒屋、赤提灯、バーやスナック等が繁盛し、酒座つまり酒飲み場所はそういったところに落ち着いた。酒の飲まれ方も、大衆化することによってさまざま、美ら酒もあるが、悪酔いの酒もある。酒の弊害も多々言われるようになった。

山原島酒之会は、古酒造り運動を通して、「美ら酒 美ら酔い」を奨励することに心がけている。その「美ら酒 美ら酔い」から即興の歌が詠まれ、人と人とのコミュニケーションが豊かになり、文化としての酒の味わいを知ることが可能である。酒は最高の文化である。

そして、「酒は最高の芸術」である。かつて、琉球王朝時代、古酒を味わう場・宴席には、音楽(三線)、舞踊、酒器があり、即興の琉歌が詠まれ、酒令があった。それは、古酒・美酒の香り高い文化であり、その光景こそは、さながら最高の生きた芸術であり、心豊かな豪華絢爛たる究極の《芸酒》である。

古酒を、このようにたしなみたい。これが、われわれの会の目ざすところである。

山里永吉氏は、こういつている。「戦前、尚順家で、よく古酒の御馳走になったのだが、芳醇という文句は、古酒のためにつくられた言葉ではないかと思われるくらい佳味であった。それだけにそうやたらに杯をあげる訳にもいかなかったが、昔は、藍花小という指先ぐらいの盃に、なめるように味わったものだそうである。」⁽⁴¹⁾

その通りである。最も大事に育てた熟成古酒は、そうやたらとガブガブ飲めるものではない。もったいない話である。手づくりの古酒のいいところは、ガブ飲みしないところにある。つまり、古酒はチビリチビリ、味わい深くたしなむものであるからだ。だからこそ、「美ら酒美ら酔い」になるのである。

「古酒を通して沖縄の心を伝えたい」という、メンバーの玉里信雄氏は即興詩人である。彼の寄稿した文は、われわれ島酒之会 of の精神を伝えてくれる。

「昨今、すっかり島酒之会に関わってしまった私も、入会の動機は美に単純である。二年前の今ごろ、島袋正敏氏と比嘉佑典会長他数人を伴って、酒造所巡りに出かけた折り、たまたま好奇心が強い私が同行を願ひ出したの

がはじまりである。かねて、噂に聞いていた金武酒造所の鍾乳洞の見事な貯酒環境、施設、山と並べられた各種容器のすこさに驚き、感動すら覚えた。いまでも、あの日の出来事が脳裏に焼き付いている。それからというもの、定例のカーミムエー(甕を買う模合)の日が待ちどおしくなり、時間の許す限り、懇親と情報交換に努めている。いつのまにか、床の間のカーミも増え、時々、感触や香りを楽しんでいる。

古酒にうみはまで集めたるカーミ

やがて家庭(チネー)の宝なゆさ (玉里信雄 詠)⁽⁴²⁾

(古酒づくりにすっかりはまってしまう、その勢いで集めた甕は、やがてわが家の宝となろう。)

註

(1) 共時性…あることについて、ここで取り組んでいることが、お互いに相談し合ったこともまったくないのに、違う他の地域でも同様な取り組みをしていること。

(2) 山崎正和「酔いの現象学」山崎正和監修『酒の文明学』中央公論新社一九九九年 一八七頁

(3) 山原島酒之会は、一九八七年九月に発足。活動内容は次の通り。

・何世代も受け継いでいく古酒づくり運動をすすめる／沖縄県北部山原地域の全家庭の床の間に、何十年物の古酒を湛えた甕が鎮座する文化風景を創る運動

・酒造所まわり(年に二酒造所)

・古酒づくり講習会(年一回)

・談話会(会活動や古酒づくりについて)

・カーミムエー(毎月一回の頼母子講で積み立てて古酒用の甕を購入／既に三期目に入り、これまで約三五〇個の甕を広めた)

・会報発行

- (4) 照屋比呂子「泡盛と黒麹菌」地域と文化編集委員会編『地域と文化』第五号 ひるぎ社 一九八一年 九頁
- (5) 照屋比呂子「泡盛と黒麹菌」十頁
- (6) 坂口謹一郎「君知るや名酒泡盛」『青い海』第五卷第七号 一九七五年 二〇頁
- (7) 坂口謹一郎「君知るや名酒泡盛」一一〇頁
- (8) 小田静夫著「泡盛の考古学」勉誠新書 二〇〇〇年 三五～三六頁
- (9) 吉田集而著「東アジアの酒の起源」トメス出版 一九九三年 一一頁
- (10) 吉田集而「口噛み酒の恍惚剤起源説」石毛直道編『論集・酒と飲酒の文化』平凡社 一九九八年 九〇～九一頁
- (11) 吉田集而「口噛み酒の恍惚剤起源説」九一～九二頁
- (12) 吉田集而「口噛み酒の恍惚剤起源説」一一三頁
- (13) ラオ・ロン説は、東恩納寛惇の「泡盛雑考」(一九三七年)で、シヤム国産のラオ・ロン(焼酎すなわち蒸留酒の意)酒のことで、風味は沖縄の泡盛と同じであり、原料も米を用い、醸造法もよく似ていることから推測している。
- (14) 泡盛浪漫特別企画班編『泡盛浪漫』ポーターインク 一九九六年 六一～六二頁
- (15) 中山盛茂編著「琉球史辞典」文教図書 昭和五九年 三二九頁
- (16) 小田静夫著「泡盛の考古学」勉誠新書 八五～八六頁
- (17) 小田静夫著「泡盛の考古学」四四頁
- (18) 杓掛良彦著「讀酒詩話」岩波書店 一九九八年 三～四頁
- (19) 阿部正次郎著「中国の酒詩話」高文堂出版社 昭和五三年 三四頁
- (20) 王瑤著、石川忠久、他訳「中国の文人」大修館書店 一九九一年 一六〇頁
- (21) 「竹林の七賢」阮籍、嵇康、山濤、劉伶、阮咸、向秀、王戎の七人
- (22) 王仁湘著、鈴木博訳「中国の飲食文化」青土社 二〇〇一年 二六三頁
- (23) W・J・J・ゴードン著、大鹿讓、他訳「シネクティス―才能を組織シアイデアを開発する―」ラティス 昭和四〇年
- (24) A・F・オズボーン著、上野一郎訳「独創力を伸ばせ」ダイヤモンド社
- (25) 山崎正和監修「酒の文明学」「酔いの現象学」の項

- (26) 麻国鈞、麻淑云編著「中国酒令大観」北京出版社 一九九三年
- (27) 王仁湘著、鈴木博訳「中国の飲食文化」三〇五頁
- (28) 佐久本政敦著「泡盛とともに」瑞泉酒造(株) 一九九九年
- (29) 比嘉久「おもろさうし」に見る酒」山原島酒之会編『山原島酒之会会報』一一号 二〇〇一年 一六～一八頁
- (30) 比嘉佑典「琉球の創造力(三)」『東洋大学アジア・アフリカ研究所研究年報』一九九九年(第三四号)
- (31) 藤原稜三著「馬酒と骨盃」創造社 二〇〇一年
- (32) 高馬三良訳「山海経―中国古代の神話世界」平凡社 一九九八年
- (33) 阿部正次郎著「中国の酒詩話」九九～一〇〇頁
- (34) 名城敏「泡盛の科学」二五頁(日本醸造協会編 本格焼酎製造技術、第一―第IX章 一九九一年を参考に作成された資料)
- (35) 名城敏「泡盛の科学」三五頁
- (36) 大本幸子著「泡盛百年古酒の夢」河出書房新社 二〇〇一年
- (37) 日本トランスオーシャン航空機内誌「CORALWAY」新北風号 Number66 一九九七年
- (38) 佐久本政敦著「泡盛とともに」瑞泉酒造(株) 一九九九年
- (39) 大人の少年誌「ラピタ」No.31 小学館 一九九八年 七月号 九〇～九一頁
- (40) 「ラピタ」No.31 九二頁
- (41) 山里永吉著「壺中天地」琉球文庫 一九八一年 八一頁
- (42) 山里永吉著「壺中天地」一三九頁
- (43) 山原島酒之会編「山原島酒之会会報」一一号 二〇〇一年 一一頁