



お酒の歴史

メモ) 鉄本 2023.07.25

須恵器は水やお酒など貯蔵用容器ですが、お酒はいつ頃から造られていたのでしょうか。お酒は、その製法により、①原料をアルコール発酵させて得る**醸造酒**(ワイン、ビール、日本酒など)、②醸造されたお酒を蒸留させて得る**蒸留酒**(ウイスキー、ブランデーなど)、③醸造酒や蒸留酒に香料や糖を加えてつくる酒(梅酒、リキュールなど)に大別されます。アルコール発酵は、糖がエタノールに変化するプロセスです。果実には糖が含まれているため、ワインは自然発酵によって歴史上早い時期に登場しています。一方、ビールや日本酒は、原料である炭水化物を、酵素で一度**糖化させるプロセス**が必要なため歴史上少し遅れて登場します。

年代	日本	中国・朝鮮	世界
紀元前7000年頃		河南省で発酵酒残留物が付着した陶器の出土	
紀元前5000年頃		黄酒(紹興酒)が登場。	
紀元前4000年頃			メソポタミア・シュメール人の中でワインの飲酒。 文献としては、紀元前2000年の『ギルガメッシュ叙事詩』。
紀元前3000年頃 縄文中期	山ブドウが縄文土器の中で発見され、発酵した痕跡のあるものが見つっている。 長野県富士見町新道遺跡から出土した 有孔鏝付土器  図1参照 土器から山ぶどうの種子が見つっている。		シュメール人の粘土板にビールの製法の記録。 エジプトの象形文字「ヘクト」(ビールの意)  図2参照
紀元前1100年頃		殷王朝にて麴菌による醸造。 杜氏の元祖・杜康 が酒造。	
紀元前500年～ 200年頃	稲作が伝来し、米による醸造が始まる。 『魏志倭人伝』の記述: 「人性嗜酒」とあり、「 倭人は酒を嗜む 」ことが判る。 但し、その酒が米の酒かどうかは不明。		メソポタミアで香料抽出用の簡易蒸留器が出土。アレクサンドリアにアランビック(蒸留器)登場。
3世紀頃以降	酒造りが広がる。		
5世紀 仲哀期	『古事記』の記述: 「還上坐時、其御祖息長帯日賣命、釀待酒以獻」。建内宿禰と太子一行が無事に帰還した時、太子の母である息長帯日売命が醸しておいた酒を献じたことが判る。「醸す」を「 口噛み酒 (くちかみざけ)」と解釈する説もある。 原料を口で噛む人間として巫女や処女が選ばれ神事として行われた。		

5世紀 応神期	『古事記』の記述：「亦名須須許理等、參渡來也。故是須須許理、釀大御酒以獻」とあり、百済の酒造りが渡来し、大御酒を醸して献上したことが判る。 『日本書紀』の記述：「幸吉野宮。時國樸人來朝之、因以醴酒獻于天皇而歌之曰」とあり、応神天皇が吉野への行幸の際、地元の氏族である国主(国樸・くず)が醴酒(こざけ)を献上した、との記載があり、地方でも醸造が行われていたことが判る。 【醴酒とは】 糯米の粥に麴を加え加熱して出来た甘酒(一夜酒ともいう)		
7世紀	前半、部民の1つとして酒部が置かれる。 後半、律令制の下、宮内省に造酒司が置かれ、公用の酒を醸造。		
8世紀頃	日本酒の製造法が確立。お酒は祭事に限定。 中国から麴が伝来し、麴による醸造。 『播磨風土記』(716年)の記述：「大神の御糧(みかれひ)沾(ぬ)れて 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(うたげ)しき」とあり、麴黴による日本酒の醸造が示されている。		古代ペルシャの錬金術師によりアランビック(蒸留器)が使用される。 ☞図3参照
10世紀初頃	『延喜式』に朝廷での酒造りの記録。 宮内省に造酒司(さけのつかさ)が置かれる。人員は全体で76名、そのうち実際に酒を造る酒部は60名であった。ここで造られた酒は宮中行事に使われた。 ☞図4参照		
11世紀初頃			南イタリアで医療用アルコールが登場。
12世紀	戦乱による国の混乱により造酒司の技術者が分散し、市中の造り酒屋、寺社でも酒造りが行われる。		アイルランドで蒸留酒造り(ウイスキー)
13世紀	貨幣経済の発展と共に、酒が米と同等の経済価値を持つ商品となり、酒が庶民にも普及する。	中国・元で焼酎の記録。	
15世紀	琉球に焼酎(泡盛)が伝来。 戦国時代を背景に、地方色ある酒が造られる。代表的なものとして、「西宮の旨酒」、「加賀の菊酒」、「河内の平野酒」など。		
16世紀中頃	ワインが伝来。1549年ザイビエルが来日し、薩摩の守護大名島津貴久に「赤き酒」を献上。(ロドリゲスの『日本教会史』)		
17世紀初頃	江戸幕府によって酒造業に対する統制が行われ、免許制、酒税が導入された。(米を大量消費するため統制が必要であった。)		

18世紀初頃	ビールが伝来。1724年オランダ商館長・ヨハネス・テイデンスー一行が江戸を訪問し、宿舎の「長崎屋」で阿蘭陀通詞の今村市兵衛と名村五兵衛にビールがふるまわれた。(今村市兵衛・名村五兵衛編集の『和蘭問答』)		
--------	---	--	--

【図1】 有孔罎付土器(縄文中期)



【図2】 エジプトの象形文字



hkt(「ヘクト」=ビール)
キリン HP より

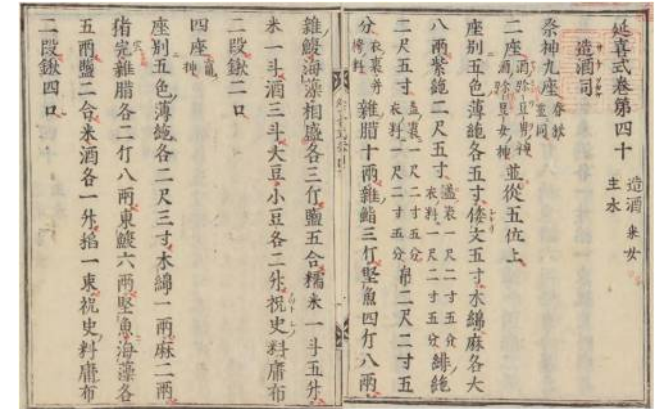
富士見町新道遺跡出土
諏訪市博物館

【図3】 アランビック(蒸留器)



Wikipedia より

【図4】『延喜式』造酒司 醸造等の記録



【参考文献】

- ・論考『延喜式の酒』 松本武一郎 日本醸造協会雑誌 第76巻 第7号 1981
- ・論考『考古学からみ日本の醸造食品』 桜井清彦 日本醸造協会雑誌 第68巻 第4号 1973
- ・論考『日本酒の歴史』 調査報告「日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造り」 国税庁 2021
- ・月桂冠 HP: <https://www.gekkeikan.co.jp/enjoy/industry/world/world02.html>
- ・サントリーHP: <https://www.suntory.co.jp/arp/history/>
- ・アサヒビール HP: <https://www.asahibeer.co.jp/csr/tekisei/health/make.html>
- ・キリン HP: <https://www.kirin.co.jp/alcohol/beer/daigaku/genre/hst/>

【参考】 有孔罎付土器について

口縁部から頸部にかかる部分に輪状の帯(罎)がめぐらされている。この帯には、土器の内部に貫通する小孔が多数開けられている。この穴が、果実の発酵によって発生するガスを抜くためのものという仮説(酒造具説)がある。

(早稲田大学桜井清彦教授の論考より)

一方で、土製太鼓説もある。この説では小穴を太鼓の膜を張るための栓を嵌め込むためのものとする。

* 有孔罎付土器の出土は東日本に偏重している。