



## 日本酒の起源についての一考察

勝 田 英 紀

**要旨** 海外における日本酒の認識度の高まりに反して、日本国内での日本酒の人気は依然として下がっている。日本国内の認識において、日本酒は国内のみで生産・消費される安物の酒と考えている日本人が多い。特に若い女性は、ワイン特にシャンパンが良い酒で、日本酒はまずい安物の酒であるとする舶来信仰の人が非常に多い。海外では高い評価を受け始めている日本酒が、日本で評価されていないことから、日本酒とは何かを見直し、なぜ日本酒には魅力がないのかを検証することが本稿の研究目的である。結果として、日本酒が、国内で魅力がないのはPR不足であり、今後国内および海外に日本酒の良さをPRし続けることが大切であるとする。

**Abstract** Contrary to an increasing awareness of sake, a Japanese rice wine, outside Japan, it continues to lose popularity in Japan. Surprisingly, many Japanese people consider sake to be a local and cheap alcoholic drink that is produced and consumed only in Japan. In particular, so many young women strongly believe in imported products; they deem wine-especially champagne-to be a good drink, while considering sake to be a poor and cheap drink.

While enjoying a fair reputation among people outside Japan, sake is not valued in its home country, Japan. The study purpose in this paper is to review what sake is and examine whether sake has any appeal as liquor. The study results suggest that sake's failure to gain popularity in Japan is due to the lack of publicity activities. It is important to continue to showcase the charm of sake to people both inside and outside Japan.

**キーワード** 日本酒, 日本酒の歴史, 酒の種類, 並行複発酵法

**原稿受理日** 2018年11月12日

## はじめに

世界的な健康志向の高まりにより「和食」に世界中の注目が集まり始めた2013年に、「和食」がユネスコの無形文化遺産に登録されたことで、和食以外の料理を含めた「日本食」の大ブームがおこっている。訪日外国人客も大きく増加し、日本産の食材も高く評価され、日本産の食材である農産品、調味料、水産加工品等が多数輸出されている。

和食人気が日本酒も人気を呼び、2007年に70億円であった日本酒の輸出額が、2015年に140億円、2016年に155億円、2017年に186億円に増加し、2018年1-6月期は105億円に増加し、日本酒の輸出ブームとなっている。日本酒は現在日本国内のみでなく、アジアおよび欧米で生産されているが、日本酒の生産販売の動向を見てみると、韓国・中国・台湾・ブラジル・米国・カナダ・オーストラリア・タイ・ベトナム・ノルウェーでは、日本からの輸入量よりはるかに多量の日本酒を自国内で生産している。さらに、対日外国旅行客が急増し、2017年には2,869万人、2018年1-9月期には2,346万人となり、2018年の年間では3,000万人超が確実であり、2020年には4,000万人の来訪者を予測していることから、日本食および日本酒に対する意識も急速に高まっている。訪日外国人旅行客の増加にともない、海外で日本食のレストランの開業も増加しており、日本産食材の輸出も好調である。

海外における日本酒人気に反して、日本国内での日本酒の人気は依然として下がっている。日本国内の認識において、日本酒は国内のみで生産・消費されているローカルな安物の酒と考えている日本人が意外に多い。特に若い女性は、ワイン特にシャンパンが良い酒で、日本酒はまずい安物の酒であるとする舶来信仰の人が非常に多い。

このことには、酒販売店や飲食店で日本酒の取り扱いにも責任がある。高級料亭で、自らの料理に合う日本酒を紹介することができず、ワインを外国人に勧める店も多い。

このように、海外では高い評価を受け始めている日本酒が、日本で評価されていないことから、日本酒とは何かを見直し、なぜ日本酒には魅力がないのかを検証することが本稿の研究目的である。

## I 世界の酒の起源

### 1. 有史以前の酒（サル酒・ミード等）

酒は、有史（文字の歴史）以前から造られていると考えられており、数知れない種類の酒（アルコール飲料）が造られてきた。最初は、サルやリスや鳥などが木の実などを樹の幹にためていたものが雨にぬれ、天然の酵母により実が熟して、奇跡的に人にとって都合のいいように腐ったものが古代酒と考えられている。つまり、果実などの糖分に自然界の天然酵母がうまく付き、腐敗せずに発酵しアルコールができたものが酒の起源と考えられている<sup>(1)</sup>。

現存する最古の酒は、イギリス、ドイツ、リトアニア等で造られている蜂蜜酒（ミード：mead）であるといわれている。ミードは、狩人がクマなどに荒らされて破損した蜂の巣に溜まっている雨水を飲んだときにおいしい飲みものであると気づき、作り方が比較的簡単であったことから造り始められた、とする説が有力である<sup>(2)</sup>。

### 2. 歴史上世界最古の酒

歴史上世界最古の酒として科学的な証拠がある酒は、2004年12月に、中国で世界最古の酒の痕跡を発見したことから、中国で生産されたものと言われている。壊れた陶器の化学分析をしたところ、紀元前7000年には酒を飲んでいたことが判明した<sup>(3)</sup>。分析結果から、米、ハチミツ、フルーツを醸造したものであることが、陶器に酒石酸塩の痕跡があったことから判明した。

記録としては、紀元前8500年にシュメール文明で粘土板に楔形文字で描いたワイン造りの模様が記録されているとのことであるが、証拠は存在しない。その後の研究において、後述の紀元前5400年頃の遺跡からは、ワイン製造の証拠が見つかっている。

---

(1) 人の役にたつ腐り方をするものを「発酵」といい、別の言い方をすれば、微生物の性質を人が利用することが発酵である。「醸造」とは、発酵を利用して、日本酒、味噌、醤油等を生産することをいう。

(2) 古代・中世のヨーロッパにおいて、蜂蜜に強壮作用があると信じられ、ハチの多産にあやかるために新婚直後の新婦は住居から外出せずに1ヶ月間、蜂蜜酒を作り、新郎に飲ませて子作りに励んだ、とされている。また結婚のお祝いの宴会も一ヶ月間行われたとも云われ、「蜂蜜の一ヶ月」＝「蜜月」（ハニームーン）という言葉が生まれたといわれている。

(3) ANCIENTORIGINS : <https://www.ancient-origins.net/news-history-archaeology/archaeologists-discover-prehistoric-brewery-china-dating-back-5000-years-020848>

### 3. 古代のワインおよびビール

古代オリエント世界では、紀元前5400年頃のイラン北部ザグロス山脈のハッジ・フィルズ・テペ（英語読み）遺跡から出土した壺の中に、ワインの残滓が確認された。さらに、2017年11月15日のCNN ニュースによれば、ジョージアで発見された新石器時代の土器から世界最古の約8000年前（紀元前6000年ごろ）のワインの痕跡が見つかったと報道されている<sup>(4)</sup>。

古代のビールについては、原料となる麦が、コーカサス地方からメソポタミアにかけて1万5千年ぐらい前から栽培が始まったとされている。大麦は、中央アジア原産で、世界でもっとも古くから栽培されていた作物の一つで、小麦よりも低温や乾燥に強いので、ライ麦と共に小麦の生産が困難な地方において多く栽培されている。

世界最古のビールは、イランのゴディン・テペ遺跡で発見されたビールの痕跡である。この遺跡は、5000年前のもので、世界最古のものであるという証拠が、1992年11月5日発行の『Nature』誌に掲載されていた<sup>(5)</sup>。メソポタミアは、世界最初の農耕が行われた地域であるといわれている。さらに、レタスやキャベツなどの緑黄色野菜や大麦、小麦の原産地でもあるといわれる豊かな地域であった。

エジプトでは、少なくとも紀元前2700年頃までにはワインやビールが広く飲まれていた。遺跡の壁画からピラミッド工事の労働者たちにはビールが支給されていたらしいと、考えられている。オリエント世界ではブドウの育つ場所が限られるので、ワインは高級な飲み物であり、ビールはより庶民的な飲み物だったと考えられている。

ビールのホップは<sup>(6)</sup>、紀元前6世紀頃には、メソポタミア地方の新バビロニア王国やカフカス山脈付近のカフカス民族がビールに野生ホップを使用していたと考えられてる。8

(4) CNN, Odd News, 2017年11月15日, 「世界最古のワイン, 8千年前の痕跡見つかる ジョージア」, <https://www.cnn.co.jp/photo/1/795371.html>

(5) WIRED, 201年8月1日, 「世界最古のビール: 1992年に5000年前の壺より発見されていた」: <https://wired.jp/2013/08/01/nature-5000-year-beer/>

キリンビール大学, 「ビール史上最古をさがせ! Vol.1 イランで発見! 5000年前のビールとは?」, <https://www.kirin.co.jp/entertainment/daigaku/HST/hst/no159/>

ペンシルヴェニア大学考古学人類学博物館の分子考古学者パトリック・マクガヴァンは、1961年にイランのゴディン・テペ遺跡 (Godin Tepe) で発見された壺を1992年に調査し、壺の破片に付着した「残留物」からビールの痕跡を発見した。「残留物」を分析した結果、紀元前3500~3100年、約5000年前に、六条大麦を使った醸造過程で生まれた「炭素のカス」であることを突き止め、これが最古のビールであると記録されている。

(6) サッポロビール, 「サッポロビール物語」: <http://www.sapporobeer.jp/story/1872/index.html>

日本でも北海道の一部に自生している。明治時代に、開拓使のお雇い外国人トーマス・アンチセルは1872年 (明治5年)、北海道内の地質などの調査時に、現在の岩内町で野生ホップを発見した。アンチセルは日本でも将来ビール産業が盛んになるという予見のもと、開拓使にホップ栽培を建言した。北海道の気候であれば自国用はもちろん輸出できるほどホップの収穫が可能だとみていた。

世紀になるとドイツでホップの使用・栽培が始まり、11世紀後半に入ってホップの使用によりビールの品質が飛躍的に向上することが認知され、ホップの使用が徐々に広まり、13世紀には修道院で造られていたグルートビールと都市部のホップビールの間で激しい競争が巻き起こるようになった。15世紀に入ると、都市の発展と共にギルド制が定着し、ビール醸造も修道院から市民の手に移るようになり、醸造技術に更に様々な改良が加えられ、ビールの品質が向上した。

15世紀から16世紀頃には、ボヘミアを経由して、バイエルンで発展した低温で発酵・貯蔵する下面発酵ビール（＝ラガー；「貯蔵する」の意）が、9月から4月の気温の低い時期に醸造されるようになり、1516年にバイエルン王のヴィルヘルム4世がビール醸造業者に対して有名な「ビール純粹令」を布告してから、ドイツ地方では、ビールは大麦、ホップ、水（後に酵母も含む）だけを用いて醸造されるようになった。

## II 酒 の 種 類

### 1. 酒の種類

酒は大きく醸造酒、蒸留酒、混生酒の3種類に分類される。醸造酒とは、穀物や果実を原料として酵母を利用して、アルコール発酵させて作った酒であり、蒸留酒とは、醸造酒にさらに熱を加えて、アルコール分を取り出して作った酒であり、混生酒とは、醸造酒や蒸留酒に、ウメなどの果実や香料や糖分などを加えた再生酒のことである。これらの3種類に分類される酒の代表的なものを以下に示す。

世界の主要な酒の分類

- ① 醸造酒：日本酒、紹興酒、ワイン、ビール等
- ② 蒸留酒：焼酎、老酒、ウイスキー、ブランデー、ウォッカ、ジン、ラム等
- ③ 混成酒：梅酒、かりん酒、カンパリ、コアントロー等のリキュール類

### 2. 醸造酒

#### (1) ワイン

ブドウのみを原料として、ブドウに含まれている糖分をそのままアルコール発酵させる「単発酵」で造られている。前述のごとく8000年前のメソポタミアが発祥の地と言われている。

図1 ワイン蔵



出所：NAVER まとめ、  
<https://matome.naver.jp/odai/2138951904351717401>

(2) ビール

水と麦芽を原料として、麦芽に含まれるデンプンを①糖化（麦芽の酵素）した後，②アルコール発酵（ビール酵母）させる「単行複発酵」で造られる。麦原料は主に大麦，小麦，ライムギであるが，麦芽以外の原料（穀物）を用いたものもある。5000年前のメソポタミアが発祥の地と言われている。

図2 世界のビール 長寿蔵



出所：ビアクルーズ  
<http://beer-cruise.net/beer/081126.htm>

(3) 日本酒

水と米を原料として、米に含まれるデンプンをコウジカビが糖分に変える糖化と酵母によるアルコール発酵を同時に行う「並行複発酵」法で造られている。

図3 小西酒造 白雪

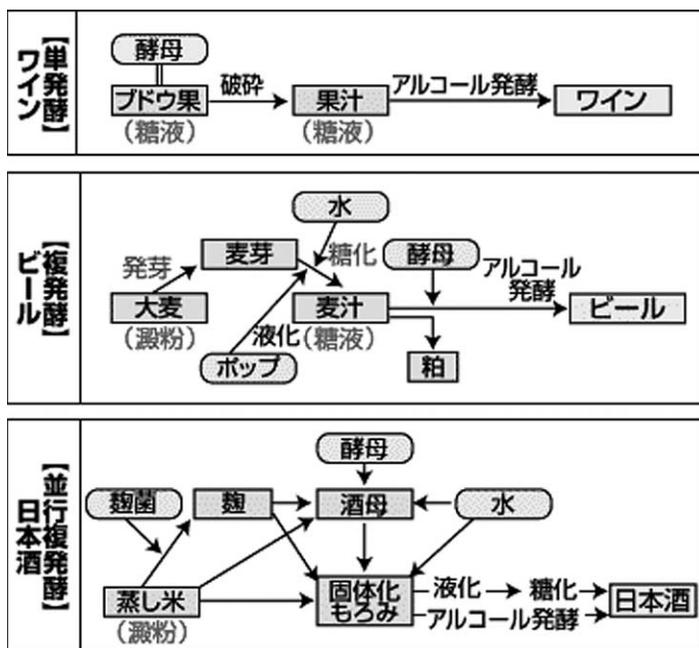


出所：ビアクルーズ  
<http://beer-cruise.net/beer/081126.html>

(4) 醸造酒とは

アルコールの醸造は前述のごとく、非常に古くからおこなわれており、古代シュメールや古代エジプトで使われていたことが明らかになっている。醸造法にはワインのように果汁に酵母を添加して発酵・熟成させる直接醸造法と、日本酒やビールのように原料となる

図4 ワイン・ビール・日本酒の醸造方法



出所：月桂冠ホームページ  
<http://www.gekkeikan.co.jp/enjoy/industry/world/world03.html>

米や麦芽を一度糖化させてから発酵させる糖化醸造法がある。以下にワイン、ビールおよび日本酒の醸造法を示す。

醸造は、酒造り以外にも、醸造調味料として醤油・味噌などを造るときにも使われる。醤油や味噌、あるいは魚醤などは、醸造過程で蛋白質を分解させて風味を決定するアミノ酸を得るが、こういった発酵食品は、発祥が不明なほどに古くから経験的に造られてきた。

### 3. 蒸留酒

蒸留酒とは、醸造酒を加熱して、アルコール分を取り出したものであり、大雑把に言えば、ホップを使わずに大麦等を使って作ったビールを蒸留したものが、ウイスキーであり、ワインを蒸留したものがブランデーであり、清酒（日本酒）を蒸留したものが米焼酎である。基本的にはアルコール度数が高いものの、蒸留後に加水した場合でも蒸留酒とされるので、アルコール度数を大きく落とすことも可能である。世界各地に、地域に応じた様々な蒸留酒が存在する。

紀元前4世紀から3世紀にかけてのメソポタミアの北部で簡単な蒸留器が出土している。そして紀元前1300年頃のエジプトでは、ナツメヤシの蒸留酒が売られていた。中世の錬金術師によって蒸留酒の技術は確立され、その蒸留酒はアクアヴィテ（生命の水）と呼ばれた。

タイ米に、黒麹菌を繁殖させた麹を使って造られた泡盛は日本最古の蒸留酒だといわれる。

表1 蒸留酒の種類

国及び地域	有名な酒（原料）
イギリス、米国	ウイスキー（大麦、ライ麦、トウモロコシ等）
フランス	ブランデー（ぶどう等）
ロシア・北欧	ウォッカ（小麦、大麦、ライ麦、ジャガイモ等）
オランダ・イギリス	ジン（大麦、ライ麦、ジャガイモ、ジュニパーベリー（Juniper berry, 主にセイヨウネズの球果））
北・中南米	ラム（砂糖の搾りかす；モラセス）
ブラジル	カシャッサ（砂糖）
メキシコ	テキーラ（リュウゼツラン）
韓国	焼酎（米、ジャガイモ、コムギ、オオムギ、サツマイモ、タピオカ等を混合した原料）
中国	白酒（パイチュウ）；茅台酒（カオリャン、蜀黍（シヨクシヨ；モロコシ）、トウモロコシ）
沖縄	泡盛（タイ米）
九州その他の日本各地	焼酎（さつま芋、米、麦、そば、粟、ジャガイモ、黒糖、シソ等）

出所：各種の酒に関する書籍及び料理本をまとめた。

#### 4. 混生酒

混生酒とは、醸造酒や蒸留酒に、ウメなどの果実や香料や糖分などを加えた再生酒なので、あくまでカクテル的な、醸造酒や蒸留酒に味付けした酒である。梅酒、カリン酒などの果実酒、カンパリやコアントローやベルモット等のリキュール、薬酒などがある。混生酒のアルコール度数は、元となる醸造酒や蒸留酒のアルコール度数により異なるので、一概には言えない。

### Ⅲ. 日本酒とは<sup>7)</sup>

#### 1. 古代の日本酒

3世紀末の中国の史書『魏志倭人伝』に「人性酒を嗜む」「歌舞飲酒す」と書かれている酒、あるいは日本最古の書『古事記』（712年）や『日本書紀』（720年）に出てくる「八塩折の酒」（やしおおりのさけ）「天の甜酒」（あまのたむぎけ）などが記録に残る古代の日本酒であるが、どのような酒であったかは明確にされていない。

「播磨風土記」（713年）には、「大神に供えた神饈（みけ）にかびが生えたので酒を造った」と書かれている。さらに『万葉集』（630～760年）をはじめとした古代の記録には、「清酒」（すみさけ）とか「糟」（かす）ということばがしばしば出てくる。何らかの方法で発酵したもろみを濾し、「糟」（かす）を分けた「浄酒」（すみさけ）もすでにつくられていたことはたしかであるが、具体的内容は不明である。ただし、古代庶民の酒はあくまでも「濁酒」（だくしゅ；にごりざけ）<sup>8)</sup>であり、そのつくり方は、今日の清酒醸造法とは類型を異にするものである。

濁酒の原型は口嚼ノ酒（くちかみのさけ）あるいはカビの酒と推察されるが、前述の『日本書紀』に佐之男命（すさのおのみこと）が八岐大蛇（やまたのおろち）を退治するために、八塩折之酒（やしおおりのさけ）という八度にわたって醸す酒というものを造らせる記述がでてくるが、現代風に言えば、八段仕込みに相当する非常に甘い濁酒であろうと推察する<sup>9)</sup>。

7) 第3章の第1節から第5節までを月桂冠、「日本酒造史」をベースにしてまとめた。http://www.gekkeikan.co.jp/enjoy/industry/history/history02.html

8) 濁酒（どぶろく）とは、発酵させただけの白く濁った酒であり、炊いた米に、米麴や酒粕に残る酵母などを加えて発酵させることによって造られる、古代の日本酒である。

9) 仕込み回数を増やせば増やすほど甘みが増すので、大関酒造の「十段仕込み」に近い白酒の甘い酒ではないかと推察する。

古代の酒のうち、濁酒ではないが、福岡県の博多や島根県の出雲に現在も残る練酒（ねりざけ）<sup>10)</sup>のような甘口のペースト状でねっとりとしたものは、もち米を使って造る（ただし麴は麦麴ではなく、日本麴である）ので、古くは中国から伝わった製法で造られた酒であるかもしれない。

## 2. 中世の日本酒

10世紀、酒は宮中に設けられた「造酒司」（みきのつかさ）で、四季折々にいろいろな酒がつけられ、貴族たちの中で飲まれていた。『延喜式』（905～927年、平安期、宮中での儀式や制度の規定書）には朝廷における酒造法が詳しく記されている。たとえば、いったん発酵の終了したもろみを濾した酒に、さらに蒸米と米麴を入れて再発酵させ、再び濾すという「シオリ」法でつくられる「御酒」（ごしゅ）、あるいは水の代わりに酒を用い、こうじの量を多くし、甘味を強くした「醴酒」（れいしゅ、ひとよざけ）が造られていた。

毎年、秋の新嘗祭（になめさい）の節会酒として、水を少なくし、濃厚甘口とした「白酒」（しろざけ）、さらに白酒に久佐木（くさぎ）の灰を加えた「黒酒」（くろき）や、麦芽も併用した「三種槽」（さんしゅそう）、もろみを臼で磨った「すり槽」など、10種類にも及ぶ多種類の酒およびそれらの製法が記されている。

13世紀にはいると、それまで「ハレの日」（いわゆる冠婚葬祭のような特別な行事のある日）だけにしか飲めなかった酒が、「ケの日」（行事のない通常の日）にも飲まれるよう変っていった。これは大寺院で僧侶によってつくられる僧坊酒や、町で酒をつかって売る酒屋が出現し、大量に酒が市中に出回るようになったためである。

幕府が酒屋を財源として重要視し援助したこともあり、造り酒屋が京を中心として発展していった。多くは「土倉酒屋」（どそうさかや）と呼ばれ、金融業者（土倉）が酒屋を兼業する、あるいは酒造業者が富を蓄えて土倉を兼ねるようになった。

中世頃には、今日の酒造りのもとになる手法が見られるようになる。麴米にも仕込み用の掛米にも精米した白米を使う「諸白造り」<sup>11)</sup>（もろはくづくり）、本仕込みに入る前に酔

<sup>10)</sup> 練酒（ねりざけ）は日本酒の一種であり、古代酒の原型を最も留めている酒であるといわれる。室町時代、1466年（寛正7年）の『蔭涼軒目録』に「筑前博多の練緯酒（ねりぬきざけ）」として、1468年（応仁2年）の『碧山目録』に「豊後の練貫酒（ねりぬきざけ）」として記述があり、当時、京都で珍重され、西国からの土産物や贈り物として、大変人気が高かったと言われる。

練酒は、甘酒ほどではないが、練り絹のような照りを持ち、ペースト状でねっとりした、もしくは粥のような形状をしており、比重や日本酒度も高く甘口酒の範疇に入る。

ウィキペディア、「練酒」：<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E7%B7%B4%E9%85%92>

<sup>11)</sup> 精米が困難であった時代には玄米を用いて酒造りが行われていたが、「諸白（もろはく）造り」は、現在の清酒と同様に精米を使う手法である。室町時代（1338～1573）までは麴米には玄米、

母をあらかじめ培養する「酒母」（しゅぼ）、何度も分けて仕込む「トウ法」という、現代でいう「三段仕込み」の原型ができた。さらに、もろみを压榨して酒粕を分離することによる清酒づくりの普及、低温で加熱殺菌する「火入れ」、壺やかめが使われていたのに代って、杉で造った4斗樽（72リットル）が普及していき大量生産・大量流通など、企業化につながる革新が見られるようになった。特筆すべきは、フランスの生化学者、ルイ・パスツールによる低温殺菌法の開発（1876年）より300年も前に、火入れによる加熱殺菌の技術が日本の酒造りに取り入れられていたことである。

### 3. 江戸期の日本酒

江戸期には、冬季だけの半季奉公によって酒をつくる技能集団「杜氏制度」が発生し、以後杜氏たちの積み重ねた経験とカンから、精微な技が生み出され、数多くの流儀が形成されていった。まだ温度計も顕微鏡も知らなかった杜氏たちは、発酵状態の微妙な変化を、香味の移り変わり、肌に感じる温度変化などを、とぎすまされた官能によつて的確に把握し、複雑な手法を次々とあみ出してきた。

年間を通じて造られていた酒（四季醸造）であったが、酒をある程度腐らさずに貯蔵出来るようになったため、多くの酒蔵が、1年で最も寒い12月から2月頃を中心とする冬場に酒を造る「寒造り」にかわっていった。さらに、米の凶作を理由に減醸令（酒造制限）や飲酒抑制などの政策が実施されたこともあり、酒造りは冬季に集中し、寒造りの技法が確立された。

### 4. 明治期以降の日本酒

明治になって西洋の技術を導入し、日本酒の醸造法は科学的に解析され始めました。とくに「生もと」（きもと）と呼ばれる酵母の自然的純粋培養法などは、最近の研究成果によって、ようやくその合理性が解明され、世界中を驚かせました。また、「酒母」（しゅぼ）のつくり方を簡略化した「山廃もと」が考案され、同時期に乳酸を添加して短時間に「酒母」を増殖させる「速醸もと」も発明されました。

しかし、明治になっても製造途中で、腐る（腐造）、貯蔵中に腐敗（火落ち）することもしばしばで、このため倒産し、没落の憂目をみる蔵元はあとをたたないという有様でし

---

＼掛米には白米を用いた片白（かたはく）と呼ばれる濁り酒が一般的であったが、室町時代に奈良の寺院において、麴米・掛米とも白米を用いる南都諸白が考案された。諸白が日本中に広まったのは江戸時代初期（1600年代前半）であり、酒造りの技法開発とともに麴米・掛米とも白米を用いる伊丹諸白が製法として確立され、酸味の少ない酒が造られ好評を博した。

た。室町時代から始まった酒税も、当時は国庫収入の3分の1を占めるに至っていただけに酒の腐敗は国家にとっても無視できぬ事態であった。

このため、1904年（明治37年）、明治政府は国立の醸造試験所（現在の独立行政法人・酒類総合研究所）を設立、その「設立趣意書」に「清酒の醸造を安全にし、腐敗の憂なからしむこと」「適当なる清酒貯蔵法を研究すること」の2項目を掲げた。その後、周辺技術の急速な進歩もあって、火落ちは次第に減少、1969年（昭和44年）以後、日本酒は一切防腐剤を入れなくても、火落ちはしなくなり、酒造業の安定化はほぼ達成されました。

## 5. 第2次世界大戦後の日本酒

日本酒はもともと、神祭りなどが行われるたびに、年間を通じて造られていたが、前述のごとく江戸期のなかば頃より、米不足による酒造制限や、農閑期の出稼ぎによる杜氏制度の定着もあり、寒造りへの集中化が進み、現在でも冬場の酒造りが主流となった。

日本酒の寒造りの場合は、一年のうちに3から4カ月ほどしか操業されないが、四季醸造システムでは常に温度や湿度が一定になるよう調整することで、年間を通して精緻な酒造りが可能となる。日本の冬は、日によって気温の上下があり、暖冬が続くこともある点でも、気象に左右されずに酒造りができる四季醸造システムは有利である。

現在でも多くの酒蔵が寒造りを行っているが、「獺祭」の旭酒造のように年間を通して造る酒蔵もある。四季醸造によって、季節や催事に合わせた酒の供給もできるようになり、夏場にも、しぼりたての生酒を冷やして楽しむことが可能になった。

## 6. 清酒の起源

清酒（せいしゅ）は、菩提泉<sup>12)</sup>に代表されるような平安時代以降の寺社で造られる僧坊酒にその技術が結集されていくことになる。この菩提泉をもって日本最初の清酒とする説もあり、それを醸した奈良正暦寺には「日本清酒発祥之地」の碑が建っている<sup>13)</sup>。兵庫県

(12) 菩提泉（ぼだいせん）とは、平安時代中期から室町時代末期にかけて、もっとも上質で高級であったとされる酒とされる銘柄である。奈良菩提山（ぼだいせん）正暦寺（しょうりやくじ）で、境内を流れる菩提仙川の水と、菩提醗という酒母・製法を用いて造られた僧坊酒である。

(13) 正暦寺では、清酒発祥の地に関して、「本来、寺院での酒造りは禁止されていましたが、神仏習合の形態をとる中で、鎮守や天部の仏へ献上するお酒として、荘園からあがる米を用いて寺院で自家製造されていました。このように荘園で造られた米から僧侶が醸造するお酒を「僧坊酒」と呼んでいます。正暦寺は創建当初は86坊、多い時には120坊を抱え、大量の「僧坊酒」を作る筆頭格の大寺院でありました。当時の正暦寺では、仕込みを3回に分けて行う「三段仕込み」や麴と掛米の両方に白米を使用する「諸白（もろはく）造り」、酒母の原型である「菩提醗（ぼだいいもと）造り」、さらには腐敗を防ぐための火入れ作業行うなど、近代醸造法の基礎となる酒造技術が確立されていました。これらの酒造技術は室町時代を代表する革新的酒造法として、室町

伊丹市鴻池には、「清酒発祥の地」の石碑および後述の鴻池稲荷祠碑（このいけいなりしひ）が建っている。

図5 日本酒発祥の地の碑



奈良 正暦寺「日本清酒発祥之地」の碑

伊丹 清酒発祥の地の石碑

出所：大本山正暦寺：<http://shoryakuji.jp/sake-birthplace.html>  
伊丹市観光物産協会，伊丹遊覧：<http://itami-kankou.com/itami>

僧坊酒である菩提泉は織田信長や豊臣秀吉に愛された酒であったが、織田信長や豊臣秀吉らは、それまでさまざまな意味で強い力を持っていた寺院勢力を恐れ、執拗に殲滅していった。これによって平安時代中期から培われた僧坊酒の伝統は衰滅していき、のちに寺そのものが再建されても、もはや醸造技術が寺院に復活することはなかった。一方、鴻池流や奈良流など各地の造り酒屋や杜氏の流派が、僧坊酒の技術に改良を加えながらこれを承継していった。

## 7. 伊丹酒（いたみざけ）：丹醸（たんじょう）

伊丹は、同じ川沿いの池田・鴻池（現在の伊丹市西部）、さらに武庫川上流の小浜（こはま（小浜宿）、現在の宝塚市）・大鹿（現在の伊丹市東部）などの郷とともに、室町時代中期から他所酒（よそざけ：京都以外で生産される酒）を生産し始めていた<sup>(4)</sup>。日本酒の

∟時代の古文書『御酒之日記』や江戸時代初期の『童蒙酒造記』にも記されています。このように正暦寺での酒造技術は非常に高く、天下第一と評される「南都諸白なんともろはく」に受け継がれました。そしてこの「諸白」こそが、現代において行われている清酒製法の祖とされています。このことから、現在の清酒造りの原点を正暦寺に求めることができます。以上のような歴史的背景は、正暦寺が日本清酒発祥の地であると言われる所以であります。」と説明している。

(4) 伊丹は、摂津十二郷（せつせんじゅうにごう）の一つである。江戸への下り酒を造り出荷した、摂津国の中で酒蔵の集中していた上方の11の地域、すなわち大坂・伝法・北在・池田・伊丹・尼崎・西宮・今津・兵庫・上灘・下灘に、和泉国の堺を加えたものをいう。北在郷（ほくざいごう）

趨勢として、戦国時代に僧坊酒が衰退すると、これらの酒郷は奈良流の製法を吸収し、当時の日本の酒市場で一挙に台頭してきた。

1600年（慶長5年）に鴻池善右衛門が、室町時代からあった段仕込みを改良し、麴米・蒸米・水を3回に分ける「三段仕込み」として、効率的に清酒を大量生産する製法を開発したことが、清酒が本格的に一般大衆にも流通するきっかけとなった。このことをもって日本の清酒の発祥とみなす立場もあり、伊丹市鴻池には「清酒発祥の地」の伝説を示す石碑「鴻池稲荷祠碑」（このいけいなしひ）が残っている<sup>15)</sup>。

図6に示す、伊丹市鴻池6丁目にある市指定文化財「鴻池稲荷祠碑」（江戸時代後期）には、1600年（慶長5年）、山中新六幸元がこの地で初めて双白澄酒（もろはくすみぎけ＝清酒）を造り、大いに売ったという趣旨の文章（漢文）が刻まれている。それまでの濁り酒（どぶろく）から清酒を大量に醸造する技術を開発したということであり、いわば日本酒の産業革命でした。伊丹市は、これをもって「清酒発祥の地」を標榜している。

図6の左のポスター中の人物である山中新六幸元は、戦国時代から安土桃山時代にかけて勇名を馳せた“山陰の麒麟児”山中鹿介（しかのすけ）の長男であり、摂津国鴻池村にいた大叔父を頼って落ち延びたあと、武士の身分を捨て醸造家に転身、江戸に清酒を出荷して財を成したと言われている。その子孫は大阪に出て豪商・鴻池家に発展したとされている。

濁り酒から清酒を作り出す技術は、すでに16世紀の大和国（奈良）の寺院で開発されていたと言われているが、鴻池をはじめとする摂津国の猪名川上流の村々では、その技術を改良し、清酒を効率的に大量生産するようになった。

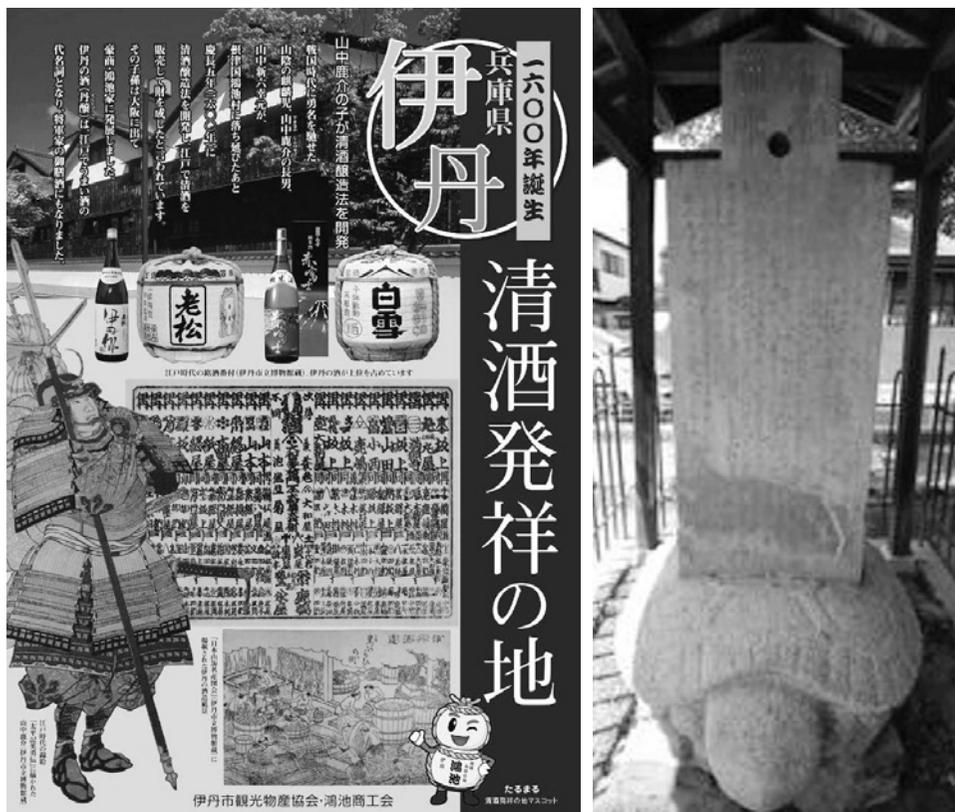
江戸幕府による酒造業への統制は厳しく、多くの酒造産地が衰退・消滅したが、有岡城の城下町だった伊丹は1666年（寛文6年）から領主となった近衛家による酒造業の保護育成と品質の良さから生き残りに成功し、日本一の酒造産地に発展していった。「伊丹は日本上酒の始めとも言うべし」と、1799年（寛政11年）に大阪で発行された「日本山海名産図会」は記載されており、全5巻のうち1巻すべてを伊丹の酒造の紹介に充てている。

高品質であった伊丹の酒は、江戸で「丹釀（たんじょう）」と呼ばれ、うまい酒の代名詞になっていった。図6の中の銘酒番付でも伊丹の酒20酒中19酒を占めていた。

15) は、川辺郡を中心として島下郡・豊島郡・武庫郡・有馬郡と比較的広い範囲に散在した酒蔵を包摂したときの地域名である。

16) 江戸時代の酒造統制の逆風のなかでも伊丹だけは、領主の公家の近衛家が醸造業を保護育成したこともあって生き残りに成功し、その優れた酒質が評価されて、1740年（元文5年）には伊丹酒の『剣菱』が将軍の御膳酒に指定されていた。

図6 清酒発祥の地 伊丹



伊丹市指定文化財「鴻池稲荷祠碑」

出所：伊丹市観光物産協会，伊丹遊覧 <http://itami-kankou.com/itami>

## 8. 伊丹から灘へ

隆盛を極めた伊丹の酒造業は、江戸後期になると、海に面していて海運に適しており、宮水の発見で品質が向上した灘の酒造業者に江戸での販売シェアを奪われ始め、幕末から明治にかけて大きく衰退することとなった。

灘が酒郷として最初に文献に登場するのは1716年（正徳6年）であるが、はっきりと江戸の酒市場で伊丹酒を追い上げる新興勢力として確認されるのは、1724年（享保9年）江戸の下り酒問屋の調査で酒の生産地として灘目三郷の名が公に報告書に記載されたときである。これが、江戸時代後期の灘五郷<sup>(6)</sup>である。

(6) 灘五郷（なだ ごごう）は、日本を代表する酒どころの一つで、西郷、御影郷、魚崎郷、西宮郷、今津郷の総称である。2018年6月に国税庁より灘五郷がGI（Geographical Indication：地理的表示）認定された。

伊丹酒は江戸末期から明治時代にかけて、大きく衰滅していき、天下に名をとどろかせた『剣菱』（現在灘）、『男山』（現在北海道）、『松竹梅』（現在京都府）などの伊丹発祥の酒銘の多くは、灘などに移転するか、他の地域の蔵元を買収されていった。

『白雪』『老松（現在は委託醸造）』『大手柄（2006年3月廃業したが、ブランドは2009年に小西酒造が復活させている）』が、伊丹で往年の伝統を伝えている。

図7 伊丹の酒造風景



出所：「日本山海名産図会」（伊丹市立博物館蔵）に掲載された伊丹の酒造風景  
<http://itami-kankou.com/itami>

## 9. 伝統的な酒蔵

日本には創業100年以上の企業が約5万2,000社あり、創業200年を超える長寿企業も2012年現在3,937社あり、これは世界の半数近くで、2位ドイツの1,850社の2倍以上にあたる企業数である。日本酒製造も非常に古い時代から行われており、17世紀までに創業した清酒メーカーは100社以上残っている。現存する蔵元で、明治時代より前に創業している蔵元は、500軒以上あるといわれている。

## IV. 日本酒の起源

### 1. アジアの麴菌

世界の酒の中で、日本を含む東アジア一帯は「麴の酒」圏と位置付けられている。同じ「麴の酒」の圏内でも、地域により麴の形状や麴菌の菌種が異なる。前述の中国のクモノスカビや毛カビをはじめ様々な種類の微生物が混在して繁殖した「餅麴」（もちこうじ：麦麴）が、タイ、ベトナム、フィリピン等の東南アジアで用いられている。

日本では、前述のニホンコウジカビのみを選択的に繁殖させた「ばら麴」（黄麴菌；ニホンコウジカビ）を用いている。室町時代より「よいニホンコウジカビ」を純粹培養し、改良を加えたものが販売されている。

麴の形状は食文化と関係していると考えられ、中国では麦や雑穀類を粉にして常食されるようになり、それが東南アジア各地に伝わったと考えられている。日本では加熱した米粒をそのまま常食することが早くから定着したことなどの影響によると考えられている。

原料の米（うち約2割の麴用の米を含む）の総量を100とすると、120%にあたる仕込水を加えて発酵させる。水を十分加えて仕込むが、日本では、分単位の浸水であるが、中国の黄酒（紹興酒；醸造酒）では、20日程度の長期の浸水を行うことが大きく異なる。加えた水は一昼夜で全て蒸米に吸収されて膨潤し、全体が一様に固体状となる。蒸米は溶解と発酵が進むにつれて次第に液状化していく。液状化の過程では、米のデンプンの糖への分解（糖化；麴菌）と、糖のアルコールへの発酵（酵母菌）が同時に進行することから並行複発酵と呼ばれている。

### 2. 中国の黄酒（紹興酒）と日本酒

紹興酒とは、黄酒の中でも長い歴史を持つ中国銘酒である。鮮やかな黄金色とほのかな香りをもつ酒で、やわらかな酸味とかすかな渋みが特徴である。紹興酒は、浙江省紹興市で造られる老酒だけに与えられる酒の名称である。

紹興酒が銘酒とされるのは、主原料に糯米（もち米）と麦麴、そして辣蓼草（からだて）、陳皮（みかんの皮）、肉桂、甘草などで作られた薬酒を用い、名水と称される鑿湖の清水で仕込むことにある。紹興市政府の調査によると、鑿湖の湖水には、他ではみられないモリブデンが含まれており、これが鑿湖の水の特徴であるとしている。紹興酒には「浙江省紹興市の鑿湖の湧き水を使い、製造後3年以上の貯蔵熟成期間を経て製品化したもの」

という定義がある<sup>7)</sup>。

同じ並行複発酵法という醸造方法を基本とする紹興酒と日本酒の製造は、大きな違いが存在している。まず原料について、日本酒ではうるち米（その中の酒造好適米）を使用するが、紹興酒等の中国酒では糯米（もち米）を使用していることである。もち米とうち米では、出来上がりの酒の甘みが大きく異なる。もち米を使うとかなり甘い酒が出来上がり、うるち米（酒造好適米）を使うと甘みが少ない酒ができる。また、紹興酒は長期保存を行う酒であり、日本酒はフレッシュさを求める清酒であることが大きく異なる。要するに酒造りのコンセプトが大きく異なる。また、使用される麴のかびが異なり、酵母も大きく異なることから、見た目の色および味わいも大きく異なる。さらに、湿気が多い日本の風土を考えれば、たとえアルコールが20度程度にまで上がったとしても、甕に入れた程度の保存状態では、長期保存は難しい。このことから、中国酒を造ろうとする日本の蔵はほとんどない。キリンビールのグループ会社となった東京に本社を置く株式会社永昌源のみが、中国酒を製造販売している。清の時代まで日本にとり中国は先進国であったが、紹興酒に対する尊敬・願望の記録が過去の文献に出てこず、さらに、紹興酒のみならず、他の中国酒を含め、幾度となく土産物等としても輸入されてきたはずであるにもかかわらず、中国酒にあこがれる日本人はほとんどいない。しかし、中国の製法を明らかに導入したと考えられる焼酎の場合には、麦麴を使うものがある。1951年の「麦の統制廃止」後から大分県で造られ始めた麦焼酎である。

### 3. ユネスコの無形文化遺産「和食」を利用した今後の日本酒のマーケティング

2013年（平成25年）12月4日に「和食」が、ユネスコの無形文化遺産に登録された。

世界的な健康志向の高まりから、日本食ブームがおこり、海外では日本産の食材が高く評価され、輸出されるようになってきている。日本は地形が南北に長く亜熱帯から亜寒帯と多様な自然があり、温帯地域では四季が明確で、各地で生まれた食文化もまた、多彩である。

このような多様な気質に基づいた「食」に関する「習わし」を、「和食；日本人の伝統的な食文化」と題して、ユネスコ無形文化遺産に登録された。

和食への全世界的な関心の高まりにより、日本産食材の輸出が盛んに行われるようになり、その輸出量および輸出金額が着実に増加している。日本産米は、米のおいしさ及び品

<sup>7)</sup> 恋する中国、「紹興酒とは」, <http://www.togenkyo.net/modules/liquor/190.html>

質の高さも評価されはじめ、米を主食とする台湾、香港、中国、シンガポールなどアジア諸国の他、お寿司の人気の高まっているアメリカなどにも、輸出されている。

米加工品では、日本酒の伸びが著しく、2017年は186億7,918万円、2018年上期は105億円になっている。日本酒に対しては、パリやニューヨーク等の重点市場でのイベント事業やセミナー等を通じて、日本酒の良さをPRし、海外で生産されている日本酒および清酒との差別化を進めてゆくことが大切である。

日本酒の海外マーケティングを通じて、海外で生産される日本酒および清酒との差別化を図ることは、非常に重要なことである。このような日本酒マーケティングを進めてゆくことで、一部でいわれている紹興酒が日本酒のオリジナルであるといわれていることを覆してゆく工程にもプラスとなる。

さらには、ユネスコの無形文化遺産「和食」を国内でも利用してPRしてゆけるというチャンスであるにも関わらず、酒造メーカーのテレビコマーシャルからは、依然として年配者を対象とした宣伝が目立つので、変えてゆく必要がある。日本酒とワインの販売に関しては、紅茶と日本茶の宣伝に似ている。もっと若い女性を対象とした広告宣伝活動が必要であると考ええる。

酒造メーカーの無策を別にして、東京を中心として、女性受けするような、入りやすく小粋なBARタイプの日本酒専門店が2010年代よりでき始め、純米酒・吟醸酒等の高級日本酒を目にする機会が増え、若い女性の日本酒に対する意識が徐々に変わってきている。それゆえ、販売額に占める高級酒の比率が上がってきている。TV番組の中でも高級感のある日本酒BARが出てきたり、日本酒をテーマとする書籍が多く出版されたり、日本酒BARで、高級グラスに注いだ日本酒を飲むというようなイメージアップした姿を目にする機会をもっと増やせば、国内でも販売が戻ると考える。

私見であるが、飲み方について、いちいち上から目線で宣伝することはやめるべきである。どの書籍でも「燗」をつけることが非常に良いように書いてる。特に、「純米酒は燗するのがいい」などということを出版する書籍にまで掲載する必要は全くなく、冷蔵庫で冷やしたり、ロックにしたり、ソーダ割すればおいしいと宣伝するほうがいいと考える。何冊もの書籍の中に同じように、「燗」をつけないとおなか冷えるなどと書くことは、何を考えているのかわからない。もっとスマートな広告宣伝が必要であると考ええる。

## VI. ま と め

海外における日本酒の認識度の高まり好感度に反して、日本国内での日本酒の人気は依然として下がっている。そこで、日本酒とは何かを見直し、なぜ日本酒には魅力がないのかを検証した。

酒造りは古く、記録に残るものでは、メソポタミアでのワイン造りが8000年前には行われており、また、中国では、7000年前に酒が飲まれていた痕跡が見つかっており、飲酒は古くから非常に魅力的なものとして、世界中で行われている行為と考えられる。

日本においても、古代より酒造りが行われており、その歴史は相当古く、3世紀末の中国の史書『魏志倭人伝』に「人性酒を嗜む」「歌舞飲酒す」と書かれている酒、あるいは日本最古の書『古事記』(712年)や『日本書紀』(720年)に出てくる「八塩折の酒」(やしおおりのさけ)「天の甜酒」(あまのたむざけ)などが記録に残る古代の日本酒であるが、どのような酒であったかは明確にされていない。

今日の日本酒造りのもとになる手法が見られるようになるのは、13世紀に入ってからである。麴米にも仕込み用の掛米にも精米した白米を使う「諸白造り」(もろはくづくり)、本仕込みに入る前に酵母をあらかじめ培養する「酒母」(しゅぼ)、何度にも分けて仕込む上述の「トウ法」という、現代でいう「三段仕込み」の原型ができた。さらに、もろみを圧搾して酒粕を分離することによる清酒づくりの普及、低温で加熱殺菌する「火入れ」、壺やかめが使われていたのに代って、杉で造った4斗樽(72リットル)が普及していき大量生産・大量流通など、企業化につながる革新が見られるようになった。特筆すべきは、フランスの生化学者、ルイ・パスツールによる低温殺菌法の開発(1876年)より300年も前に、火入れによる加熱殺菌の技術が日本の酒造りに取り入れられていたことである。

現在の日本酒とほぼ同じ「清酒」が造られるようになったのは、1600年(慶長5年)に鴻池善右衛門が、室町時代からあった段仕込みを改良し、麴米・蒸米・水を3回に分ける「三段仕込み」として、効率的に清酒を大量生産する製法を開発したことが、清酒を本格的に一般大衆にも流通するきっかけとなった。

この当時の製造方法は、基本的にはほぼ現在と同様であるが、その後、ニホンコウジカビを改良してきたこと、酵母も改良を加え、米も酒造好適米を開発してきたこと、このような改良の末、今日の清酒がある。

日本酒と同じ並行複発酵という醸造方法を基本とするものとして、中国の紹興酒がある

が、日本酒とは、大きな違いが存在している。紹興酒は、主原料に糯米（もち米）と麦麴、そして辣蓼草（からだて）、陳皮（みかんの皮）、肉桂、甘草などで作られた薬酒を用い、鹽湖の清水で仕込むことにある。

麴が異なり、酵母も異なることから、日本酒造りに中国の影響があると考えることには無理がある。さらに、酒造りのコンセプトが異なり、原料が異なり、麴も酵母以外にも、製造設備、製造方法、製造工程も異なるため、「並行複発酵」という部分のみが同じというだけで、紹興酒を日本酒のオリジナルと考えるのは問題がある。見た目の色、香り、味も全く異なり、大半の日本人にとり紹興酒の評価は高くない。

このような長い歴史と製品の改良を行ってきた日本酒（清酒）であるが、近年、特に人気がない。日本酒の海外マーケティングを通じて、海外で生産される日本酒および清酒との差別化を図ることは、国内マーケティングにも非常に重要なことである。

加えて、ユネスコの無形文化遺産「和食」を国内でもうまく利用して、酒造メーカーは広告宣伝を通じて PR してゆくことが重要であると考えられる。しかし、酒造メーカーのテレビコマーシャルからは、旧態依然として年配者を対象とした宣伝ばかりであるので、変えてゆく必要がある。日本酒とワインの販売に関しては、紅茶と日本茶の宣伝の關係に似ている。もっと若い女性を対象とした広告宣伝活動が必要である。

酒造メーカーの無策を別にして、東京を中心として、女性受けするような、入りやすく小粋な BAR タイプの日本酒専門店が2010年代よりでき始め、純米酒・吟醸酒等の高級日本酒を目にする機会が増え、若い女性の日本酒に対する意識が徐々に変わってきている。そのため、販売額に占める高級酒の比率が上がってきている。TV 番組の中でも高級感のある日本酒 BAR が出てきたり、日本酒をテーマとする書籍が多く出版されたり、日本酒 BAR で、高級グラスに注いだ日本酒を飲むというようなイメージアップした姿を目にする機会をもっと増やせば、国内でも販売が戻ると考える。

#### 参 考 文 献

- ANCIENTORIGINS : <https://www.ancient-origins.net/news-history-archaeology/archaeologists-discover-prehistoric-brewery-china-dating-back-5000-years-020848>  
CNN, Odd News, 2017年11月15日, 「世界最古のワイン, 8千年前の痕跡見つかる ジョージア」,  
<https://www.cnn.co.jp/photo/1/795371.html>  
WIRED, 201年8月1日, 「世界最古のビール: 1992年に5,000年前の壺より発見されていた」: <https://wired.jp/2013/08/01/nature-5000-year-beer/>  
キリンビール大学, 「ビール史上最古をさがせ! Vol.1 イランで発見! 5000年前のビールとは?」,

<https://www.kirin.co.jp/entertainment/daigaku/HST/hst/no159/>  
サッポロビール, 「サッポロビール物語」: <http://www.sapporobeer.jp/story/1872/index.html>  
NAVER まとめ: <https://matome.naver.jp/odai/2138951904351717401>  
ビアクルーズ: <http://beer-cruise.net/beer/081126.html>  
月桂冠, 「酒の産業を知る」: <http://www.gekkeikan.co.jp/enjoy/industry/world/world03.html>  
月桂冠, 「日本酒造史」: <http://www.gekkeikan.co.jp/enjoy/industry/history/history02.html>  
ウィキペディア, 「練酒」: <https://ja.wikipedia.org/wiki/%E7%B7%B4%E9%85%92>  
大本山正暦寺: <http://shoryakuji.jp/sake-birthplace.html>  
伊丹市観光物産協会, 伊丹遊覧: <http://itami-kankou.com/itami>  
「日本山海名産図会」(伊丹市立博物館蔵)に掲載された伊丹の酒造風景: <http://itami-kankou.com/itami>  
恋する中国, 「紹興酒とは」, <http://www.togenkyo.net/modules/liquor/190.html>