

I
原始から平安時代

人生に酒ありてこそ

『信州の酒の歴史』を書くために、長野県酒造組合の中で、私に一つの部屋があたえられた。かつては、常勤役員の部屋であったといわれるが、そこに、若山牧水の歌の篇額が掲げられており、まず私の目をひいた。

酒 歌

酔

牧 水

白珠の齒にしみとほる秋の夜の酒はしづかに飲むべかりけり

それほどにうまさかとひとの問いたらば何と答へんこの酒のあじ

時をおき朽木の雫おつるごと静けき酒は朝にこそあれ

人の世にたのしみおほし然れども酒なしにしてなにのたのしみ

さびしみて生ける命のただ一つの道づれとこそ酒をおもふに

牧水は島木赤彦や太田水穂のように、信濃の生まれではなかったが、この上もなく信濃の自然を愛し、人情にひかされていた。旅好きな彼は、生涯のかなりな部分を信濃で過ごしたが、この郷土での自然と人情の中で酌みかわす酒に、ひとしおの味わいを覚えたのである。蕩然として頭をあげれば、そこには、四季とりどりの山々がつらなっており、酔歩を林に運べば、春には新緑の唐松があり、秋にはからからと枯れ葉が舞っている。酒は環境にしたがって楽しみを増すし、そこでつくられる酒が都会に送られては、騒然の中にも、心静かな信濃のイメージを焚かせてくれる。

酒盃の中に詩があり、酒中に人生を見つめる心が動いたのは、今の世における牧水だけではない。唐の李白は、酒一斗にして即ち詩

百編、天子にまねかれても官途にはつかなかった。酒仙を任じて、詩を詠み、永遠の人生を見つめていたのである。そこに、東洋哲学の一つの断面があった。

この部屋に掲げられている牧水の額を見ながら、万葉の歌人たちを偲ばないわけにはいかなかった。千数百年の昔、大伴旅人もまた、全く同じように歌っていたからである。柿本人麿や山上憶良らが、奈良の都の歌壇の指導者ならば、大宰府長官として筑紫に赴任していた旅人は、地方歌壇の指導者であった。

大宰帥大伴卿、酒を讚むる歌

古いにしえの七の賢さかしき人ひとどもも欲ほりせしものは酒にてあるらし

なかなかに人とあらずば酒壺さかに成りにてしかも酒に染みなむ

あな魂みたま賢さかしらをすと酒飲まぬ人をよく見れば猿にかも似る

夜光る玉といふとも酒飲みて情こころをやるにあしに若かめやも

言はむすべせむすべ知らず極まりて貴きものは酒にしあるらし

旅人は、いにしえの賢人で酒を飲まないものはないし、賢人ぶっても酒を飲まない人を見れば、まるで猿のように見えるとあって、酒を讚美したのである。自分はいっそ、なまじな人間でいるよりも、酒の壺になってしまいたい。自分が死んだら、かまどのそばの土に埋めて欲しい、やがて、その土をもって誰れかが酒壺を焼いて呉れるであろうと、旅人は願うのであった。万葉時代の祖先たちが、生活の中のうるおいとして、どんなに酒を愛したのか、今も、しみじみと私たちに話しかけている。

しかも、なおそれだけではない。もっと遙かにさかのぼって、古代の神話の中にも、数多くの酒の歌が見られる。酒の中には、幾千年の歴史をつらぬいて、祖先の生活がにじみ出し、感情のうつろいが秘められている。それをたずねて、そこから出発して、この高原の郷土における酒造りの歴史をのぞいてみたいのが、この史書の願いである。

先住民たちの果実酒

信濃の高原に、いつ頃から人間が住むようになったか。学者たちは一万年の昔にさかのぼるであろうといい、事実、その遺跡もおびただしく発掘されている。いちばん初めには、生活の道具として、石をつかうことしか知らなかった連中が住み、その次には、石器だけでなく、土器をつくることを知っていた連中が住み、そこへ、こんどは、鉄器の文化を持つ連中が入ってきた。これが、日本人の祖先である。

いちばん初めの連中は、旧石器時代人と呼ばれているが、彼らは川上の溪谷や湖沼のほとりにほら穴をつくって住み、河湖に降りて魚貝をとったり、山に入って木の実を探したりして暮らした。そして、その限界で食べるものを採りつくせば、また、もっとたくさん獲れるところへ移っていくという、そんな流浪の生活であった。

彼らは簡単な石の道具しか造ることを知らなかったが、時には、鹿の角や獣の骨でさかなを刺したり、釣り針をつくることもあった。彼らの使った石器が、信濃路ではあちらこちらで発掘される。殊に、諏訪湖畔の手長丘や霧ヶ峰高原の湿地帯、蓼科山麓の佐久地方、八ヶ岳東部の野辺山につづく方面、或は松本平、奥信濃の飯山や千曲川支流の上源地帯、野尻湖畔などに色濃くその遺跡をとどめている。

さて、この連中が、酒造りを知っていたかどうかということだが、酒の始まりは猿に教えられたという説もあるほどだから、或は発酵による知恵は、人間本来の持ちものであったかも知れない。果実を噛んで、適当のところ吐き貯めておき、やがて、それを呑めば、ほろほろとした気分になるという、そんな本能を旧石器時代人たちも持っていたに違いない。

そのような旧石器の連中に次いで、この高原の郷土に入ってきたのは、いわゆる縄文時代人たちであった。彼らは、前の時代の連中と同じように石器を使っていたが、そのほかに土器を造ることも知っていた。彼らの土器には縄目の文様がついており、荒々しい手

法の豪快な飾りがあって、私たちの目をそばだたせたところから、縄文人と名づけられた。

石の道具しか造ることを知らなかった先住の、流浪の民族にくらべて、新しく入ってきた連中が、土器造りを知っているということ、正に革新的なことがらであった。すばらしい大きなカメを造って、それに食物を貯えることができたであろう。大勢が力を併せて、獲れる季節にせっせと採って、焼くなり乾すなりして、そのカメに貯えておけば、年中、食べるにはこまらないし、計画的な消費生活もできるのである。その上、身の廻りに数多くの土器がそろうと、むやみに移って歩くわけにもいかなかった。

こうして、一定の土地に定着しての、彼らの生活が始まった。きれいな清水が湧き出していて、しかも、川へ降りるにも山へ入るにも便利な環境をえらびあてると、おおぜいの仲間がそこへ集まってきた。縄文人たちの村づくりが始まったのであり、数千年にわたって、二、三世紀頃まで、彼らの部落がこの高原のいたるところに繁栄した。ある学者は、これを蝦夷と称し、或はアイヌ人の祖先と呼んだ。たとえば鳥居竜蔵博士は、伊那谷における縄文時代の研究の中で次のようにいっている。

△伊那谷の縄文時代▽ 由来、山岳地帯としての信州は、先史時代アイヌ人の遺跡や遺物の多数に存在するところである。中でもこの郡の遺物遺跡は、その数量において、もっとも多い地方であって、けだしアイヌ人先史時代のそれとしても冠たるものである。かくの如きは、これ、ひっきょうここに多数の部落のあったことを暗示するものである。

これは、本郡に、彼らの生活要件に大切な獣類の棲息場所たる森林が存在し、その鳥類や淡水魚や、自然の果実草根が豊かだったからである。日本海に注ぐ河川のように、サケはのぼってこなかったが、天竜川では鮎やナマズが豊富にとれたのである。

まだ稲を造ることを知らず、専ら河湖での魚貝や、山での鳥獣だけに頼って生活するこれらの狩猟民族にとって、天然資源が無限に存在するこの高原の郷土は、正に楽園であった。ところで、その先住民たちは、果して酒造りを知っていたかということだが、ここに一つの史料がある。

△日本書紀・応仁天皇の巻▽ 十九年十月、吉野宮に幸す。時に、くすのひとま国巢人來朝けり。こさけ醴酒を以て天皇にたてまつ献りて、歌詠みして曰く。
かじ櫃の生に う横臼を造り

横白に 醸める大御酒
美味らに きこし以ち飲せ

歌詠み既に終りて、即ち口を打ちて以て仰ぎて咲う。今、国巢土毛を献る日に、歌い終りて即ち口を撃ちて仰ぎ咲うは、盍し上古の遺則なり、それ国巢は、その人と為り淳朴なり。常に山の果を得とりて食う。また蝦蟇を煮て上味となす。

応神天皇といえ一、二世紀の頃である。吉野あたりに住んでいた先住民族が、横白を据えて醸した果実酒を天皇に献上し、口を叩いて、仰いで笑う仕草をして見せたというのである。そして「これが、私どもの祖先からの遺則です」とも説明した。この記事によって、先住民たちは、山野から採ってきた果物を噛んで横白に吐き貯めて酒を造り、蛙の煮たのを最上のご馳走として、楽しんでいた姿が想像できるのである。

こうした吉野の先住民と同じように、信濃あたりに住む蝦夷たちも、噛んでは、果実酒を造っていたに違いない。まだ米造りを知らない彼らにとって、山野の果実は主食となったが、その果物が信濃には格別豊富であった。杏、棗、姫くるみ、桑の実、梨などが幾らでも採れた。糖分を欲しいと思えば、いたるところに甘葛が生い繁っており、澱粉を欲しいと思えば、山の芋がその希望をかなえてくれた。

『延喜式』によると、信濃からは年々梨、姫くるみ、棗、甘葛などを朝廷に納めることが義務づけられており、平安貴族の書き残した日記の中に「今夕の宴、信濃の芋粥最も美味なりし」とか「食後の水菓子は信濃の梨に限る」といった記録がしばしば見られる。おい人口が増し、採取が激しくなった奈良、平安の頃にさえ、都の名物になる程に採れたのだから、先住民時代には、どんなに天然の果実が豊富であったことか。

この高原の蝦夷部落では、若者たちが弓矢をひっさげ、犬を連れて狩りに出かけ、年寄りたちが釣竿やヤスをかついで魚を採りにでていくと、女たちは子供をつれて山野に出かけ、せっせと果実を採り集めては帰り、土間の片隅におかれた大ガメに、香りの高い果実酒を造りためていた。そして、夜には、大きな煮蛙のご馳走で一家だんらんしたのである。

諏訪神社の最も古風な神事の中にも、吉野の国巢の仕草と同じように、酒造りの童子が口を叩く行事が伝えられており、元旦の喰い初めに、寒中の大麩をとらえて神に献ずる行事が残っている。吉野の国巢が果実酒を造り、煮蛙を最上の美味としていた姿と全く同じ

ように、信濃に住む先住民たちも、それを最上のご馳走にしていたことが、この諏訪神社の遺風によって偲ばれるのである。

この列島に米作り始まる

西暦紀元前後の頃になると、この列島にまた新しい民族が入ってきた。長い間、列島の各地に繁栄した縄文人は、北方から渡ってきた民族であるのに対し、こんどの連中は南の方からやってきたといわれる。しかし、同じ南方からの民族であっても、その経過地は違っていた。或る一群は、台湾方面から太平洋上の島々を渡り、或る一群は中国大陆の揚子江の河口あたりを経由してやってきた。更に他の一群は南朝鮮にいったん根をおろしてから渡来し、更にまた他の集団は北朝鮮を経てやって来たらしいともいわれる。したがって、それぞれに、この列島への漂着点も、その時期もちがっていた。

出雲の海岸に上陸したものは出雲族と呼ばれて、おいおい近畿から北陸方面に進出し、糸魚川あたりに流れついた連中は、古志族と呼ばれるようになって、上越地方一帯に勢力圏を築きあげた。出雲派は大国主命によって象徴され、古志派は女酋長の沼奈川姫命ぬなかわひめののみことによって象徴されている。大国主命が七日七夜を、沼奈川姫のところへ通いつめて生まれたのが、諏訪神社の建御名方命たそみかたのみことだという神話もある。

北九州に辿りついて、そこに一大勢力圏をつくりあげた連中もあり、海神族わたすみぞくもその一つであった。これはやがて安曇族と呼ばれるようになり、のちには信濃の高原に入ってきて、安曇郡を建てるほどの勢力者となった。大和朝廷がこの列島の制覇に向うとき、安曇族の連中はその先鋒部隊となって、前進基地の食糧開発にあたり、上小地方や川中島平にも大きな足跡を残している。

しかし、それら幾つかの南方渡来民族の中で、なんとといっても一番有力なのは天皇すめらみことを首長と仰ぐ一群であった。彼らは一たん北九州に勢力圏を築きあげたのち、瀬戸内海を東征し、大和地方に至って『朝廷』なるものを草創したのであるが、それから六、七世紀のあいだに、早くも、ほぼこの列島を制覇してしまった。先住の北方系縄文人たちも、先きに渡ってきていた南方系出雲派、古志派、或は



弥生時代に酒を造りためたカメ

その混血らしい諏訪族も、相次いで天皇族のもとにひれ伏し、混血し、同和し、おおかたは亡び去ったのである。

これらの、新らしく、南方から渡ってきた連中は、勿論、土器造りを知っていたが、それは前の連中のように豪放な、厚手のものではなかった。縄目の文様の代りに薄手の櫛目をつけ、家の形や船形の線画を飾ったものもあった。学者は、これに弥生式土器と名づけ、先住の縄文土器文化に対し弥生文化人と呼んだ。

ところで、天皇派はもとより、南方から渡ってきた連中は、まことに革命的な文明を持っていた。一つは銅鉄を以て道具を造る知識であり、もう一つは米造りの技術である。彼らの中の頭だった者が携えている青銅製の剣や鉄製の矛は、それをひらめかせて見せるだけで、先住民たちを威伏せしめるに充分であった。また、彼らは米造りを知っていることによって、もはや山海の天然だけに頼る生活を脱し、自らの手で、その食糧を生産することが出来たのである。

この有力な武器があったればこそ、忽ちにしてこの列島を制覇し、国造りの大業を成したとげ得たのであった。きらきらと輝く兵器は、時々、戦わずして敵を走らせたろうし、その占領地におろした彼らのモミ種は、年ごとに実りを豊かにして、村造りを定着させた。そして、村々には村主ができて政治がおこなわれ、それらの大きな集団は郡となり、更に大きなものは県となり、それが集って国となり、その最頂上に朝廷が君臨するようになっていったのである。

米造りを知っている連中は、ニワトリをつれてやってきた。先住民の部落には狩猟のための犬しかいなかったが、米造りの部落ではニワトリが関をつくって、晝を知らせていた。犬は先住狩猟民族の象徴であり、ニワトリは稲作民族の象徴だったのである。ここに一つ、面白い伝説がある。木崎湖畔の部落に伝わる伝承だが、そこに阿部渡という地名があり、犬とニワトリをいっしょに飼ってはいけないという言い伝えがある。このあたりには、平安朝の頃になってもなお、蝦夷が住んでいたらしい形跡のあることを思うと、アベットという如何にも日本語では解し難い地名も、実はアイヌ語のアベット、つまり「われらの神を祭るところ」の意味からおこ

っているのかも知れない。ここに住むアイヌたちの、祖神を祭る神社があったのであろう。

この部落では、なぜ犬とニワトリといっしょに飼ってはいけないのか、深い曰くがあるらしい。或は、犬だけしか飼っていなかった先住部落へ、ニワトリをつれて、稲造りの連中が侵入してきた、その頃に始まった伝承かも知れない。このあたりに繁栄していた先住民族が、その郷土を天皇族に攻めほろぼされていった、その日の哀れを犬とニワトリの偶話になぞらえて、語り伝えた悲話かも知れない。ともあれ、こうして、この列島の米造りが次第にひろまっていったのである。

古代の稲に『諏訪余穂』あり

この列島に米造りが始まったばかりの頃、祖先たちは、いったいどのような品種の稲を作っていたのであろうか。佐藤信淵は江戸時代の最も優れた農政学者の一人だが、神代には出雲種、古志種、日向種ひらが、そして古志種の分れの沼垂種ぬつたり、淳浪田種ぬなた、諏訪余穂などがあったといっている。

△佐藤信淵、神代の稲の品種について▽ 大國主命、天下の蒼生のために農事を耕じ、衣食を豊かにするの大業を開きたり。

その時より伝来する稲種ありて、これを出雲種と称す。北国にもまた神代より伝わるという稲種ありて、これを古志種という。出雲種に黒梗、黒糯、赤糯、赤梗の四種あり、この四種の稲をすべて大國種と称せしを、今はこれを大黒種と呼ぶ。また古志種の稲は、沼垂、淳浪田、諏訪余穂の三種あり、然れどもあまた年を経るの間に、種、形状変化して濫名おびただしく生じ、今は容易に弁別すべからざるに至れり。

出雲種、古志種はぬくみの水たまりなる沼田湖田など、泥深き下田に植えるときはみな能く豊熟すれども、高かみの真土なる浅田に作るときは繁栄すること能わず。且つ下田に植えたるときはおびただしく豊熟すれども最も下品の米なり。これについて按ずる

に、大國主命の時代は実に国土の初めに於て、人民なお少く、田地開發などの仕方なおいまだ精しからず、故に大低人力を以て墾したるは少く、唯自然の窪地なる沼田湖田など深田のみ多かりしことを知る。

その後ホノニギノミコト天降り給いたる頃に及びては、人民ますます蕃殖し漸く農事に熟達して、土地高隆なる処にも地勢を考へ河水を引き揚げて、陸田をも水田となせしおもむきなり。その証となすべきは、天皇の持ち來たる稲ありて、やにわ齊庭種ともなま笠狭種とも稱し、今は日向と呼ぶものこれなり。日向種は肥良の真土なる高田に植うるときは、みな能く豊熟すれども、ぬかるみの泥深き下田に作るときは繁茂すること能わず。以て証とすべし。

天孫天降り以後、人民蕃息すること益々盛んにして、深田のみにて作生するところの米穀を以て、天下の全民を養うに足らざるが故に、おいおい陸地に水を揚げて水田を開くことの始まれるなり。

神代の品種には出雲族の持ってきた出雲種と、古志族の持ってきた古志種と、もう一つ、天皇族の持ってきた日向種とがなり、上越地方に發生した古志種が沼垂種、淳浪田種、諏訪余種に分れていったのである。そして、出雲や古志は自然の湿地や窪溜りにモミをおろして作ったのに対し、日向は、むしろ高隆な土地柄に水をひいて作ったとも説いている。いって見れば、出雲や古志の種は専ら自然に依存したのに対し、日向種は人工的に開田して作ったのである。

そこで、古志種の分れとして工夫された諏訪余穂とは、いったいどんな品種だろうか。敢て余穂といっているところを見ると、種そのものの交配か、或は耕作技術の變革から生まれ出た品種らしいことを物語っているが、ここに、それを偲ぼせる一つの史料がある。諏訪神社の神事、つまり諏訪民族の發生を示唆する『諏訪明神繪詞』の一節を見よう。

△諏訪明神繪詞▽ 六月晦日、田植。藤島の社の前にしてこの儀あり。大祝の外神官、男女衣服を改めてこれにのぞむ。雅楽農具を帶して田かえず。五官を行事とし巫女をさうとめとす。職掌ら鼓を取り拍子をうち、笛を吹き、ささらをとって歌舞す。大ぬさ流す川辺の溝には、さま変りたる今日の神事いと珍らなり。卅日を経て熟稲となつて八月一日神供にそなう。当社奇特のその一なり。そもそもこの藤島の明神と申すは、本神垂跡の昔、洩矢の悪賊神居を妨げんとせし時、洩矢は鉄輪を持ってあらそい、明神は藤の技をとりてこれを伏し給う。ついに邪輪を降して正法を興す。明神誓を發して藤枝を投げ給いしかば、則ち根をさして枝葉をさか

え、花あざやかにして、戦場のしるしを万代に残す。藤島の明神と号するゆえんなり。

この中で「川辺の溝には、さま変りたる今日の神事いと珍らなり」といつているのは、この田植が天然の水溜りにおろすのではなく、川辺から溝をひいた田であることを物語り、更に「戦場のしるしを万代に残す藤島の明神」といつているところは、この開田が戦後の占領地であることを物語っている。諏訪族の持っていた品種は、元来、古志族の持っていた自然依存の、水溜り式耕作向きの種であったが、諏訪族はそれを、天皇派の技術を学んで開いた溝ひき式の高隆田におろしたのである。その時までは、自然の湿地でなければと思われていた古志種が、高隆の開田で美事に実ったのであり、これは正に革新的な工夫の成功であった。かくて、諏訪族の手に依り、古志種を以て、天皇族方式の開田での耕作が始まった。このことから、諏訪余穂の名が起ったのであろうか。

娘たちの造る『口噛み酒』

米ができるようになると、果実酒などよりは遙かに上等な米の酒が造れることになった。しかし、米ができてからも当分は、矢っ張り米を噛んで造っていたらしい。そして、それは美しい娘たちの仕事であった。コノハナサクヤ姫が米噛みの甜酒うまさけを造って、神々に進上したという神話もあるし、隋の書『鞮鞢伝』にも「美女ら米を噛んで酒となす。これを飲めばまた酔う」などと書かれており、『日本書紀』にも「景行天皇の御代、熊襲の娘家に帰りて、以て大いに醇酒からみさけを設け、己が父に飲ましむ」と書いている。口噛み酒はすべて娘たちの仕事であった。

たとえ噛んで造ったにしても、米が変れば味も違う。神功皇后の命をうけて、武内宿称に伴われ、敦賀の筥飯神社けいいに参拝した皇太子が無事に帰ってきたとき、それを迎えた喜びの宴の模様を見よう。

△古事記・神功皇后の巻▽ ここに還ります時に、その御祖息長帯日売命、待酒を醸み奉りき。ここにその御祖、御歌よみし給いき。

この御酒は わが御酒ならず

酒の長 常世にいます

石立たす 少名御神の

神寿ぎ 寿ぎ狂ほし

豊寿ぎ 寿ぎともほし

献り来し 御酒ぞ

乾さず飲せ ささ

かく歌いまして、大御酒献りき。ここに武内宿称命、御子のために答えて、歌いして曰いしく。

この御酒を醸みけん人

その鼓 白に立て

歌いつつ 醸みけんかも

舞いしつつ 醸みけんかも

この酒の 御酒の

あやにうた樂し ささ

こは酒樂の歌なり。

皇后が「太子よ、この酒は自分が造ったものではない、出雲国のスクナヒコナノミコトが、特に祝って造ってくれた酒です。ささ、盃を乾さずに飲みなさい」といえば、宿称が「歌いっつゝ、醸した酒、舞いながら造った酒、なんとおいしく、楽しいことか」と歌い返したのである。朝廷が造らせている日向種の米酒よりも、出雲米で造った酒の方がうまかったらしい。

日向米の酒もあっし、出雲米の酒もあつたとすれば、古志米の酒もあつた筈である。佐藤信淵が『農政本論』の中で「越後国奴奈川

姫社の古記にいう。奴奇宣波比売命、沼垂田の稲をとりて甜酒を醸し、淳浪田の稲をとりて飯となし、大国主命とともに嘗む」と書いている。ともに甜酒を汲みかわしながら、沼垂米と出雲米の酒の比較なども楽しく語り合ったのである。

神功皇后の歌の中で「常世にいます酒の長」と歌っているところを見ると、その頃は既に酒造りの長官などもいたのであろう。日本書紀には「崇神天皇八年夏、高橋村の人活目を以て、大神の掌酒になし給う」とも書かれている。大神神社には、専ら酒造りに奉仕するための部民もおかれたのであった。こうして、日本の酒造りは朝廷や神社用の、供物とするところから発祥したのである。大和の大神神社は今日でも酒造の神とされて、その裏山の杉の葉が、大正時代までは、玉に丸めて、各地の酒屋の軒先に新酒売り出しの都度飾られたものである。

つい最近までも、蔵びと達は、精進潔斎して酒造りのことに当り、神への祈りを忘れなかった。こういう作業ぶりは、ほかの産業にはない。酒造りというものが、神聖なる朝廷に奉仕し、神社に捧げるところから始まったことの証拠である。

酔わせて、天皇族の酒作戦

果実酒などにくらべると、米の酒は全く気持ちよく、酔いの廻り方も早やかかった。まことに不思議なものである。最も古い時代、酒はクスと呼ばれたが、奇しきもの哉の、クシから来たのか、それとも菓のクスから始まったのか、江戸時代になってからは、酒の神様として、松尾神社が大いにハバをきかせたが、もっと以前は大国主命や少彦名命が酒の神とされ、それを祀る大和の大神神社が信奉されていた。オオクニヌシもスクナヒコナも、酒の神であると同時に菓の神でもあったのである。

ところで、これほどに、奇しき限りの効き目のある薬であったから、頭のいい天皇派の連中は、これを先住民征伐のための、武器として使うことを思いついた。スサノオノミコトの出雲征伐から始まって、古事記や日本書紀には酒作戦の記事が実に多い。幾つかの例を拾ってみよう。

△古事記・武田祐吉博士訳註▽ かれ、出雲の国の肥の川上、名は鳥髪という地に降りましき。この時に、箸のその河上より流れ下りき。ここにスサノオノミコト、その河上に人ありとおもほして、上りいでまししかば、老夫老女と二人ありて、童女の中に置きて泣く。ここに「汝たちは誰ぞ」と問いたまひき。その老女、答へて言さく「僕は国ツ神大山津見の子なり。僕が名は足名椎といひ妻が名は手名椎といひ、女が名は櫛名田比賣といふ」とまをしき。また、「汝の哭く故は何ぞ」と問ひたまひしかば、答へ白さく「我が女はもとより八稚女ありき。ここに高志の八俣の大蛇、年ごとに来て喫ふ。今その来べき時なれば泣く」とまをしき。ここに「その形はいかに」と問ひたまひしかば、「そが目は赤かがちの如くにして身一つに八つの頭八つの尾あり。またその身に蘿また檜櫛生ひ、その長谷八谷峽八尾を度りて、その腹を見れば、悉に常に血垂り爛れたり」とまをしき。ここに赤かがちと云へるは今の酸醬なり。ここに速須佐の男の命、その老夫に詔りたまはく、「これ汝が女ならば、吾に奉らむや」と詔りたまひしかば、「恐れれど御名を知らず」と答へまをしき。ここに答へて詔りたまはく、「吾は天照らす大御神の弟なり。かれ今天より降りましつ」とのりたまひき。ここに足名椎手名椎の神、「然まさば恐し、奉らむ」とまをしき。ここに速須佐の男の命、その童女を湯津爪櫛に取らして、御髻に刺して、その足名椎の神に告りたまはく、「汝等、八塩折の酒を醸み、また垣を作り廻し、その垣に八つの門を作り、門ごとに八つの仮肢を結びその仮肢ごとに酒船を置きて、船ごとにその八塩折の酒を盛りて待たさね」とのりたまひき。かれ告りたまへるまにまにして、かく設け備へて待つ時に、その八俣の大蛇、信に言ひしがごと来つ。すなはち船ごとに己が頭を乗り入れてその酒を飲みき。ここに飲み酔ひて留まり伏し寝たり。ここに速須佐の男の命、その御佩の十拳の剣を抜きて、その蛇を切り散りたまひしかば、肥の河血に変わりて流れき。かれその中の尾を切りたまふ時に、御刀の刃毀けき。ここに怪しと思ほして、御刀の前もちて刺し割きて見そなはししかば、都牟羽の大刀あり。かれこの大刀を取らして、異しき物ぞと思ほして、天照らす大御神に白し上げたまひき。こは草薙の大刀なり。

神武天皇が、大和地方にばん居する先住民をつぎつぎ平定していくときにも、しばしば酔わせて討ちとる酒作戦を用いたが、景行天皇の熊襲征伐もこの手で成功したのであった。一族八十人も首長をいただいて蓄えんしている熊襲の徹底的な弾圧のためには、天皇も頭を痛めなければならなかった。兵力が少くは、とても勝てる相手ではなかったし、さりとて多くの兵を動かすならば、百姓の大

きな損害を免れ得なかつたからである。多くの兵を失うことなく、また地域住民の苦しみを大きからしむることなく、血ぬらずして勝利を期する道、その作戦に頭を痛めたのであったが、謀議のすえ、酒作戦によって、その目的を達することができたのである。

△日本書紀・黒板勝美博士編▽ 景行天皇十二年十一月、日向国に到りて、熊襲を討たんことを議す。天皇群卿に詔して曰く。熊襲の衆類甚だ多し。これを八十梟帥やそたけらという。少く師を興さば則ち賊を滅ぼすを得ず。多く兵を動かさばこれ百姓の害なり。いかでかつわものの威を仮らずして、居ながらにその国を平げん。時に一の臣進みて曰く。熊襲梟帥くまそたけらに二女あり、市乾鹿文いちかかや、市鹿文いちかやという。容貌端正、心かつ雄したけ。よろしく麾下に召入れ、因りて以てその消息あらかたを伺い給い、不意の処を犯さば、則ち刃を血ぬらずして賊必ず敗れんと申す。

天皇則ち市乾鹿文いちかかやを通して、いつわりて寵めみたまう。時に市乾鹿文天皇に奏して曰く。熊襲の従わぬことを愁うれいたまいそ。妾良謀あり。即ち一二の兵を己に従まわしめたまえと。而して家に返り以て多に醇酒からまけを設けて、己が父に飲のみましむ。即ち酔よいて寝ぬ。市乾鹿文密かに父の弦ゆづるを断ち、従兵一人進みて熊襲梟帥くまそたけらを殺しつ。

△日本書紀・黒板勝美博士編▽ 景行天皇、十二月、日本武尊を遣して熊襲を撃たしめ給う。時に年十六。熊襲の国に到ります。因りて以てその消息及び地形の險易を伺い給う。時に熊襲に魁帥ひとこのかみ者あり、名は取石鹿文とりしかや、亦川上梟帥かかみのたけらと曰ふ。悉やからに親族を集あつめて宴にひむらうせむと欲ふ。是に日本武尊髪を解ときて童女をとめの姿を作り、以て密に川上梟帥の宴うたげの時を伺ふ。仍りて劔やを衣みその裏に佩ひきたまひて、川上梟帥の宴うたげの室やに入る、女人をむなもの中に居ます。川上梟帥其の童女をとめの容姿かほに感めでて、則ち手を携とりて席しきを同じくして、杯さかづきを挙あげて飲のみせつつ戯たはれ弄まさく。時に更深よふけ人う闌らぎぬ。川上梟帥且た被酒ふひぬ。是に日本武尊衣みその中の劔やを抽ぬきて、川上梟帥の胸を刺さしたまふ。

こうして、飲のみませて、酔よいつぶれさせて、つぎつぎと討ち滅めぼすことに成功したのであった。米をもって造られる天皇族の酒は、先住民たちの果実酒などにくらべると、彼らを酔よわせ、正体なく眠ねらせてしまうために、比較にならないほどの効力を持つ、すばらしい武器であった。

『口噛み酒』から『カビの酒』へ

娘たちが噛んで醸した酒から、いつ頃、こんにち的なカビの酒へと進歩していったのか。本居宣長は「上代には、飯を水に漬けたるを臼に入れて舂きただらし、醸せしなり。或る人は、上代の酒は一夜酒とて、米を一昼夜ひたして、臼にてつきたるものなりといえるが、そは誤りにて、米に非ず、めしをひたしたるなり」（古事記伝）といている。蒸米を臼でついて、発酵させたのである。

さらに、緑川敬、桜井宏はその共著『清酒業の経営と経済』の中で「糶に依る酒造りは、一般に帰化人たちの教えたものといわれているが、幡摩風土記に、大神に供えておいた飯が枯れて、カビを生じたので、それを以て酒を造ったと書かれているのを見ると、或は帰化人たちの入ってくる以前、既にカビに依る酒造りがあったであろう」といっている。

ともあれ、こうして、口噛み酒から糶の酒へと変ってきたのであるが、それに一段と大きな進歩をもたらしたのは、朝鮮からの帰化人であった。優れた糶造りの技術を持ち来り、天皇に奉仕したのである。

△古事記・応神天皇の巻▽ 百済の人仁番帰化す。仁番よく酒を醸し、これを帝に献ず。帝これを飲みて大いに喜び、酔いに乗じて遊幸し、杖を以て鉅石を打つ。石、手に応じて転ず。時人語って曰く、石、酔人を避くと。

△姓氏録▽ 仁徳帝のとき、人あり三韓より帰化す。兄を曾保利、弟を曾々保利という。みなよく酒を醸す。酒部の麻呂これを帝に進む。帝、二人をして酒をつくらしむ。麻呂および妻の山鹿比売、そのことを司る。よって号を酒看郎子、酒看娘女と賜う。上世、もとより酒あり。その後、韓人帰化して、醸法はじめて精し。

応神天皇の時代といい、仁徳天皇の時代といい、凡そ二、三世紀の頃である。曾々保利兄弟は須々許理とも呼ばれ、松尾様が酒の神

として登場してくるまでは、むしろ、この方が酒の神とされていたほどに、彼らが日本の醸造法を飛躍的に進歩させ、こんにちの酒造りのみなもをつくったのである。

ところで、上代には「飯を水に漬けて、臼にて搗きただらした」というが、その臼はどのようなものだったのか。神功皇后も「石立たす、少名御神の醸せし御酒」と歌っているところを見ると、石臼の大きなものであったらしい。奈良県には、その頃の酒造りを伝える遺跡があり、史蹟に指定されている。

〔富山房・歴史辞典〕 奈良県高市郡高市村大字岡に、今も酒船石と呼ばれるものが残っている。丘陵地の上の畑の傍にあって、長さ五呎、厚さ一呎、幅の広いところが二呎半ぐらいの、花崗岩の表面の平らな部分に加工した、極めて珍奇なものである。古来、酒船石と称されているが、表面の沈澱した部分や、それにつらなる溝を見ると、確かに酒造器であったと推察され、江戸時代、本居宣長もこれを見物している。今は、奈良県の史蹟に指定されているが、これに類似した石造遺跡が、大正五年に飛鳥川沿岸の水田の地下にも発掘されたという。

上代人たちは、こうして、天然の巨石に加工した大石臼をめぐって男女が立ちならび、力を合わせて、楽しく高らかに酒楽の歌などをうたいながら、或は舞いながら、せせと蒸米の搗きただらしにいそしんだのであるうか。このことについては、諏訪神社の古風な神事の中にも、それを偲ばせるものが伝えられているが、そのことはあとに触れよう。

古事記や日本書紀を見ると、崇神天皇の頃に「高橋村の人活目を以て、大神神社の掌酒になし給う」とか、仁徳天皇の頃には「酒部の麻呂、帝に酒を進む」とかいった記事が、しばしば出て来る。醸造の技術が進歩するにしたがって、朝廷や大きな神社には、専ら酒造りのことを司る長官や、それに属して造酒の作業にあたる部民がおかれるようになったのである。

天皇を首長と仰ぐ民族集団が、先住民族をつぎつぎに征服して、大和朝廷に拠る政権を拡大し、確立すると、彼らは部民制度を組み立てた。馬飼部、鞍作部、鍛冶部、陶部、衣縫部、服部、錦織部、膳部などがそれであり。天皇の名において、それぞれの組織に組みこまれた職業部民が、適当な地方に配置され、或は朝廷や神社の直属となった。

部民の生活を支えるためには、それぞれに、私民としての農奴が与えられたので、農奴や土地を管理して、自活の道を営みながら、



諏訪神社の酒室の社

毎年きまった部民としての製造物を朝廷や神社に納めたり、交代制で、その部の役所や仕事場に勤務したのである。酒部も、その一つであって、酒部には、天皇の流れを汲むものの中から選ばれたものもあり、土着の豪族の中から任命されるものもあったが、総じて高い地位が与えられた。帰化人たちの中から、その技術を買われて、特に酒部に組み込まれた連中は、朝廷の信任も厚く、すぐれた指導者となって、急速に新技術による酒造りを押し進めていったのである。

諏訪神社に見る酒の歴史

諏訪神社が、古来、れんめんと伝えている神事の中には、先住民族時代をも偲ばせるような遺風を数多くとどめている。室町時代に書かれた『諏訪明神絵詞』は、足利尊氏の奥書があったりして、重要文化財になっているが、その中から、酒に関する史料の幾つかを拾ってみよう。

諏訪神社には、酒室さむろの社があって、酒造りの太夫がおかれ、年々七月二六日に礼祭が行われた。神田でつくられるお初穂は、本殿に供えるときにも必ず酒室の社の神前にも供えられ、諏訪大社の数々の神事や、神官、氏人たちが消費する酒は、すべて酒室神主の手によって造られるのであった。諏訪大社の御狩りの神事は、古来、最も有名なものであり、諏訪民族が、この地に来てきた頃の生活のありさまを伝承しているが、狩り場の山へ登るには、まず酒室での神事を行ってから、群れをなして出発するのが例であった。

△諏訪明神絵詞▽

大祝以下神官、神使、氏人少々、神殿の酒倉に入り

て、萩をもちて鹿の折骨を焼きて肴となす。神使六人歌をうたい、帰路に高石上において、塩水を注ぎて人を清む。

△諏訪明神絵詞▽ 十二月晦日、神長、火光を酒井に見すれば、神主御手幣、御酒、御こくを池に入申す。

酒室の社には、酒水を得るための池もあったのだが、特に興味深いのは、この神事の中の「神使六人歌をうたい、帰路に高石上において、塩水を注ぎて人を清む」の行事である。神主たちがおおぜい集まって、高石の上に立ち、歌い、そして塩水を注ぐという、この遺風は、そのようにして、蒸米を搗いた日の習わしの伝承にはかなるまい。前項で見た奈良県高市郡高市村の酒船石の、その上で、歌いながら、舞いながら、酒造りにいそしんだ上代人の姿が、ここにもあったのである。奈良県の高市村や飛鳥川沿岸で、酒船石が発掘されたのと、ちょうど同じように、諏訪神社かいわいでも、いつの日か、そんな遺跡が発掘されるかも知れない。

日本の酒造業は、朝廷や神社の供物としての酒造りから始まったといわれるが、甚だ古い郷土の諏訪地方には、それについても史香の高い伝承を持っている。茅野市の坂室区は、諏訪神族の根拠地諏訪上社につながる一連の郷土であるが、そこに酒トギの神を祀る酒室神社があり、それに続いて御座石神社というのがある。

この神社の祭神は、諏訪社の祭神建御名方命の母高志沼川姫（こしのぬなかわひめ）であり、姫がその子をこの地に迎えたとき、ここで酒を造って与えたという伝説がある。本殿の前の路傍にクツ石と呼ばれるものがあり、表面二尺に三尺の大きさを持つ三角形の石で、五寸ほどが地上に現れ、姫が初めてこの地に来たとき、乗っていた鹿の足跡と伝える印石である。この石、実は古代の酒臼に関係があるのではなからうか。そして、この御座石神社におけるドロブク造りの神事（口絵参照）は、まことに古いものであり、古代の酒造り発祥の頃をしのばせている。日本中でも異例な神事として、税務署でもそれを公認し、年々立会っているのである。

△平沢茅邨著、茅野市と観光▽ 沼川姫命はこの石の上にて御履をはきかえられたるなりと云う。この社は女神なれば、古より御柱は建てず御柱年毎に古代の鳥居を建てかえる例になっている。其の式は松の丸太柱である。以前は皮のままであったが、近來腐朽を除く為に表皮だけはぎて用うることになっている。其奥の台輪鳥居は曾つて郷社に昇格に当りて初めて建てたもので、本郡内には南大塩の白山神社のものと三基あるだけである。神事は毎年四月二十七日に執り行い矢ガ崎祭と称す。又は独活祭（ウド）とも称え、火は必ず火切臼（檜の板）に火切杵（三年生の卯の木）より発火せしめしものを用い、濁酒を醸造し、又必ず独活を用い、濁酒の粕

にて和えて神前に供す。鹿肉を神前に供し参拜者にもわかつ。当番の行事は冬期間予め鹿肉一貫五百匁を二升五合の塩にて漬ける事、四月十五日濁酒の作り込み米二俵コウジ二斗を用う。二十四日濁酒開き、新に作りたる酒の出来加減を見る。当日朝より神宮氏子総代及組の人等年番の家に集りて準備をなし、午前十一時迄に塚原の大歳社に向う。神前には鹿肉塩モミ水濁活のヌカあえ濁酒一斗等で、区長社司神徒総代にて挙式後濁酒を開いて飲む。其の際近隣の人々もらいに来る故濁酒を分与する。其の時青松葉をたぎてのろしを揚げる。行く時は本通り、帰りは犬射神社にもうで新道を通る。昔は此犬射原で犬追物をなし軍陣発向の儀式を盛んに行つたものである。大歳祭事終了後一同御座石社に帰参、拳村社前に集合、濁酒を酌み交わして豊年を禱るのである。

諏訪神社の神使が、領内の末社参神に出発するときには、「神使、馬に乗って立つ。この時、神長、酒を馬上に捧ぐ。柏の葉を閉じて盃となす。神使、各四度これを受く。その後、門を出る」(諏訪明神絵詞)のが、古来の例になっていた。この神事もまた、古事記の「応神天皇、髪長比売かみながひめに大御酒の柏をとらしめて、その太子に賜いき」という記事と通うものがある。興味深いところである。家の中で飲むときには、土器の盃を用いたが、表で飲むときには、柏の葉をくるんで、盃代りにしたのである。今でも、古風な農山民の中には、山にのぼったり、畑に出かけたりして働く折、適当な清水を発見すると、そのあたりに生えている蔭の葉や柏の葉を採って、上手に丸めて、汲んで呑む知恵が持ち続けられている。

朝廷のための酒蔵始まる

奈良朝から平安朝には、朝廷に直属する酒蔵、酒造所が設けられた。造酒司まけつつかさと呼ばれる作業場で、正長官一人、副長官一人、書記一人、酒部三〇人、使い走りの使部二人を以て組織し、年々一二〇余石の酒を造るのであるが、仕込み季節には、地方に住む酒部の民も動員された。

造酒司には白殿、大炊殿、麴室、酒殿などが施設され、三〇石ぐらゐも入る大ガメ、小ガメが地上に二寸ほど頭を出して、埋め並べ

られた。白殿は勿論精米所で、米搗ぎの仕事は造酒童とか大酒波、大多米酒波とか呼ばれる、比較的上流家庭から選り出された娘たちの担当であった。酒殿には、こんにちの松尾様とはちがって、帰化人で、新らしい麴造りの技術を伝えたといわれる酒看郎子、酒看郎女夫婦が祀られていた。

酒ガメにも、酒甕神が祀られていて、大ガメの神を大邑刀自といい、小さい方を小邑刀自と呼んだ。古語で、刀自というのは総じて婦人のことであり、お勝手のまかないを司ることを意味していた。その意味から、酒ガメの神を刀自と呼んだのだろうか。口噛み酒の時代にも、米を噛むのには美しい純潔な娘たちが選ばれたが、この時代になっても、酒造りには女性があがめられたのである。こんにちの杜氏の名は、その頃の刀自の神から始まったという説もある。いつ頃から、女は不浄として、酒蔵をしめ出されてしまったのか。

さて、この造酒司によって、朝廷や、それをめぐる貴族たちの、神に捧げ、或は自分たちの飲む酒が造られるのであるが、その造り方を『延喜式』によって、また最も神聖であるべき大嘗会に使う黒酒、白酒を仕込むときの儀式については、佐伯有義博士の『大日本神祇史』によって見てみよう。

△延喜式▽ 酒をつくるには米一石、二斗八升六合を以て麴となし、七斗一升四合を以て飯となす。水五升を合せ、分つて二甕となし、甕、酒一斗七升八合五勺を得。熟するのち久佐木の灰三升を以て、これを和す。これを黒酒といい、和せざるを白酒と称す。造酒司、一歳に造るところ御酒二百十二石九斗三升六合五勺。御井酒十九石五斗、醴酒三石六斗。御酒用畿内米を用い、その余は諸国米を用ゆ。

△大日本神祇史▽ 大嘗会の行事のうち、最も重要なものは御飯と白酒、黒酒作りである。齊田にてとりたる御稻、齊場の南門に至れば塩湯を御稻にそそぎ、終りて仮殿に納む。造酒童女まず鎌をとりて地を払い、齊場の四角に柱の穴を掘るに始まり、やがて大多米院を建つ。つぎに酒甕の穴を掘り、黒酒殿、白酒殿、麴室、大炊屋、白殿その他を建て始む。白酒殿のみ白木を用ゆるのほかは皆黒木なり。

国司、称宣、造酒童女ら野に向い、野神を祀り終って、酒造童女まず鎌をとり萱を刈り、帰り来って麴室を鎮め終る。始めて麴の料の米を納む。その翌日、白黒酒ならびに大多米三酒の麴の料の米を炊ぎ、つぎに御酒料の甕を掘り据え、カマド神以下六神を祀り、次にまた酒料の甕を掘り据え、次に御井を掘る。つぎに初めて御稻をつく。つぎに小斎院の御酒を醸し、中旬、大多米院の酒を

前記の『廷喜式』によると、白酒、黒酒、御井酒、醴酒を造ったというが、緑川敬、桜井宏共著『清酒業の経営と経済』にしたがえば、このほかにもからかす擣糟、三種酒、頓酒、熟酒などさまざまな酒が造られており、それぞれに造り方がちがっていたという。

△清酒業の経営と経済▽ 廷喜式や令集解に記載されている酒は、伝統的にうけつがれてきた『朝廷の酒』のつくり方であるが、それとは異った民衆の酒『糟湯酒』と呼ばれるものもあったらしい。白酒、黒酒は米七斗一升四合、米のバラ麴二斗八升八合、水五斗を二つのカメにわけて、一〇月上旬に仕込み、十日間で熟成する。製成量が仕込水の量にくらべて遙かに少いところを見ると、圧力を加えてしぼったのではなく、一種のザルのようなイカキのシタミを用い、酒船の上で荒ごしをし、モロミから粗大な糟をとり去ったもので、うす濁りの酒だったのではないか（住江博士説）と推察される。

御井酒は七月下旬に仕込み、八月一日にできあがるが、一般の酒は十月に仕込み始め、十日目ごとに米と麴を加えて、今の四段掛法で造っていた。醴酒は仕込水のかわりに酒を使って仕込み、かたかす沔過しない酒で、モロミのまま飲用したものである。擣糟は沔過した酒であり、麴が多いため、甘い酒であったらしい。三種酒は仕込水のかわりに酒を用い、麴のほかに小麦の麦芽を加えてつくった。頓酒、熟酒は汲水歩合が多く、うすい酒であり、下々の役人が飲用したようである。なお濃い酒を造るために三段仕込、四段掛をおこなっているが、発酵したモロミを袋に入れて、しぼったことは明らかである。

御井酒、醴酒、頓酒、擣糟などでは酒のでき高が割合少いので、モロミを袋に入れて酒をたらした程度かと思われ、三種酒はややしぼり、熟酒は更に強く圧さくしたらしく、垂歩合が高い。擣糟、三種酒はザルなどで尻糟をのぞいた濁酒であったかも知れない。いずれにしても、朝廷における酒造りは白酒、黒酒のような単純な酒造りではなく、米と麴を何回かに分けて仕込む三段掛、四段掛をおこなうなどして、かなりの進歩を示しているとともに、日本酒の造り方の特長をはっきり打出している。

酒造りが急速に進歩し、朝廷が直営の造酒所を設けた頃には、地方の豪族の中にも酒部の民を抱えている者があり、殊に大きな神社や寺院では、酒殿、白殿を設けて盛んにつくっていた。ところで、初めは豪族や神社にれい属して、彼らに奉仕するための酒造りをや

っていた部民が、次第にそのれい属のきづなを絶ち、独立して、それぞれの地域社会における酒造業者へと変っていくのである。そして、彼らは酒部ではなく、酒戸とも呼ばれるようになった。

平安朝初期には「酒戸、倭国九十戸、川内国七十戸、津国二十五戸」というような記録も残っている。奈良朝から平安朝にかかる頃、みやこの付近には、既に相当数の酒屋ができており、聖武天皇の頃には、酒造所の目じるしに赤い旗を立てることも始まった。新しい酒造りの技術が、とうとうとして、地方へもひろがっていったのは当然である。

酒癖の悪い都びと、禁酒令頻り

酒造りは、神や貴人に供えるところから出発したとはいっても、もともとは飲み、酔い、そして楽しむものである。自分で造れない者は、買ってきて飲まなければならぬ。酒買いということは、いつ頃から始まったのか。日本書紀、顕宗天皇の巻に「出雲は新墾なり、新墾の十握の稲の穂を、浅甕に醸める酒を、美らに飲まん。旨酒を餌香の市に直以て買わず」と書かれている。「餌香の市で買わなくても、出雲の酒はこんな旨い」といっていると見ると、大化の改新頃には、もう頻りに酒の売買がおこなわれ、都では、市場にも出ていたのである。

貴族も庶民も、下級の役人たちも、そこから買ってきては晩酌の一杯を楽しんでいた。太宰府に勤めていた大伴旅人は「価無き宝というも、一杯の濁れる酒に豈に優れめや」と詠んでいるし、山上憶良も、貧しい農民や下級役人の飲みぶりについて、次のように歌っている。

△山上憶良の長歌▽ 風まじり雨の降る夜の、雨まじり雪の降る夜は、術もなく寒くしあれば、堅塩を取り嘸ろい、糟湯酒うち啜ろいて、咳ぶかい、鼻塞しびしに、確かとあらぬ。ひげ掻きたてて、吾れをおきて、人はあらじ。

頻りに、風まじりのみぞれが降る夜は、寒さを防ぐに格別の、せん術せんじゆつもないまま、かたい塩をなめなめ、濁酒を飲んでいる。初めのうちは咳が出たり、鼻がグスグスつまったり、どうにも浮かぬ思いだが、ひげを搔き立て搔き立て、飲んでいるうちには、ああやっぱり、いい気持ちになってきた。今はもう、吾れをおいて人はない―と、そういった情景なのである。万葉時代の貧しい人たちに、酒こそは、この上もない楽しみであった。

平安朝の貴族たちも、実に、よく酒を飲んだ。こんにち、私たちの生活の潤いとなっている遊びごと、カルタ、囲碁、スゴロクから月見、花見、寺社参り、菖蒲の湯、どれ一つを取りあげても、おおかたは平安朝の貴族たちが始めた習わしである。家々に「庖丁」と呼ぶ専門の料理人をおいて、台所というものを造り始めたのも平安貴族であった。遊びごとと仏事と、恋愛と宴遊とに明け暮れた殿上びとたちが、酒にひたつたのは当然である。中には酒で身を亡ぼすものもいたし、都大路に評判の立つような酒乱もいた。

△尊卑分脈▽ 藤原麻呂は不比尊の子なり。人となり才多きため人の推すところとなるも、琴酒に耽る。常にいう、上に聖主あり、下に賢臣あり、僕が如き何をかなさん。ただ琴酒をこととするのみ。

△本朝文粹▽ 醍醐帝延喜十一年六月、宇多法皇、参議藤原仲平、兵部大輔源嗣、近衛少将藤原兼以、藤原俊蔭、出羽守藤原経邦、兵部少輔良岑遠視、左兵衛佐藤原伊衡、散位平希世を召す。みなよく飲むを以てきこゆるものなり。勅して大杯二十を限り、杯内に墨を点じ、その痕際を定む。六、七巡に及び、希世伏して立つ能わず、伊平殿上に嘔吐し、その余皆酔って体を失い、言語錯乱す。ただ伊衡乱れず、法皇賞するに俊馬を以てす。然れども、僅かに十盃を尽すに過ぎず。

△続日本紀▽ 出雲権守文室の秋津、武芸あり、驍将を以てきこゆ。然るに酒飲みて悲しむ癖あり、飲んで三、四杯に至れば必ず涕泣す。

△古事談▽ 藤原の道隆甚だ酒を好み、常に藤原濟時、藤原の朝光を以て酒敵となす。三人常に車を同じくし、酒を載せて出ず。酔いに及べば、髪をふりみだし、衣を脱ぐを快とす。

いずれも平安京の酒飲み列伝であるが、豪勇を以て知られた大将が泣き上戸だったり、都大路を牛車に乗って走りながら、酔うと必

ず裸かになって道行く人を驚ろかしたり、時には、天皇の御前で小間屋をひろげたり、いつの世にも酒癖の悪い仁はいたものである。飲んで酔うのは、貴族や都びとだけではなく、その風は田舎へも及んでいった。貴族の泣き上戸や裸か癖などはまだいい方で、農村になると、酒の果ての喧嘩が絶えず、農事を怠り、さては命を失うものも少なくなかった。都会をはなれて、地方へ転動させられた役人たちは、さあといえば、集まって酒宴をひらき、揚句の果ては酒米の苛れん誅求となって、農民を泣かせ、政治の不信をも招くのであった。

こうなると、朝廷としても放っておくわけにはいかなかった。孝徳天皇大化二年（六四六）三月には、ついに「諸国の農人、農繁期に酒を飲み、肉を喰うべからず」の禁止令を出し、ついで孝謙天皇の天平宝字二年（七五八）三月には、更に具体的な取締り細則を發布して、宴会をひらくには官の許可をうけなければならぬことなどを決め、犯す者への罰則も制定した。しかし、効き目は殆んど見られず、貞観八年には、官紀の紊乱がいよいよ甚だしくなったため、改めてまた取締り強化の布令を発しなければならなかった。

△**続日本紀**▽ 孝謙天皇天平宝字二年二月、詔して曰く。近来、民間の宴ややもすれば違反あり。或は同悪相集つてみだりに聖化を非とし、或は酔乱節を失い鬪争をいたす。理に拠つてこれを論ずるに甚だ道理に背く。今より以後、王公以下、祭に供し患を療するのほか、酒を飲むを得ず。その朋友寮友相集つて宴する場合は、相訪ねる先に、官司に申立て、許しを乞うべし。もし違反するものあらば、五位以上は一年間封禄を停し、六位以下はその任を解き、なお以外は杖八十に決す。願わくば風俗を淳し、よく人の善をなして礼を習い、妨乱を未然に妨げ。

△**三代実録**▽ 貞観八年正月、諸有司ら奏言す。天平宝字二年、禁酒の令を發布以来すでに久し。然るにいまだ人を責めて飲を求め、時に臨んで群飲す。酔乱度をはづれ、主人は財をつくし、客は利を失う。ただ争論の萌芽となり、鬪乱の淵源を作る。望むらくは、勅文に准拠して、厳に禁止を加えられんことを。たとえ官許を得て集宴するといえども、十人を過ぐるべからず、飲酒鬪争に至るをゆるさず。もし違背あらば、親王以下五位以上は食封の禄を奪い、隠しおきて糺さざるものも同科に処す。

諸人、六月十二日に至れば、祓除神宴のことあって絃歌醉舞し、神霊を悦ばさんと欲す。しかれども、或は神言に託して、主人を恐喝し、群盗に異ならず。これを正さずして、何の国憲ぞや。望むらくは、厳に諸司に仰せて、一切を禁圧せられんことを。禁令に抗するものあり、そを抑えること難からば、すべからくその名を録し、諸司に進むべし。必ず、検非違使をしてとどめしめん。

史上初めての酒造り禁止

平安朝時代、総じて、米は割合にたべなかった。農民は専ら雑穀を喰っていたし、貴族は二度しか食事をとらなかった。三度のめしをたべるようになったのは、武士の政権になり、さむらい衆が戦線をかけめぐるようになってからであって、それ以前の貴族や豪族たちは、朝飯が正午頃、夕方は早目に晩食をとるといふ風の二食がおおかったという。飯には米を蒸したコワイイと、やわらかく炊いたヒメイイがあり、旅行などにはコワイイを乾したホシイイを持って歩いた。

お膳の料理には、或る程度品々を飾ったが、食事は、めしそのものをたべるのが主眼ではなく、料理の一部としてのものであり、食事のあとには、菓子と称して、よく果物をたべた。その代り酒は欠かせないものであった。その頃、信濃国「新しの郷」に任んでいた物臭太郎の物語に、その領主が、領内の住民にむかって「太郎が訪ねていったら、めしと酒だけは必ず与えよ」と布令を出したことが書かれている。

冠婚葬祭の客呼びには、お客が到着すると、オツツキといって、まず赤飯と酒を出す習慣が今でも残っているが、オツツキは「落ちつき」であり、平安朝の昔に、既に始まった習わしである。それほどに、食事に酒は欠かせないものであったから、酒造りのために潰される米の量も多かった。

『類聚国史』が「大同元年九月、使いを派して、左京右京及び山崎津、難波津の酒家の甕を封ず。水旱、災をなし、穀米騰躍するを以てなり」と記録している。水害のため米不足を来たし、米価が暴騰したので、酒造りをおさえて、その騰勢を防ごうとしたのである。おそらくは、これが米価調節のための、酒造りを制限した歴史の始まりであろう。

奈良から平安朝にかけての流通経済は、原則的には米と布とが貨幣がわりにつかわれていた。和銅年間に「和銅開宝」と呼ばれるものがつくられたけれども、その後はまた造られなくなり、准米とか准布とか称して、給料も米や布で与えられ、物の売買にもそれがつ

かわれた。以前に造った和銅銭も通用していたし、大陸との貿易や留学生の交換が始まると、そこからのカネも渡来して、流通はしていたが、それは専ら貴族や上流階級でのことであって、一般的には、米と布とがカネがわりになっていたのである。

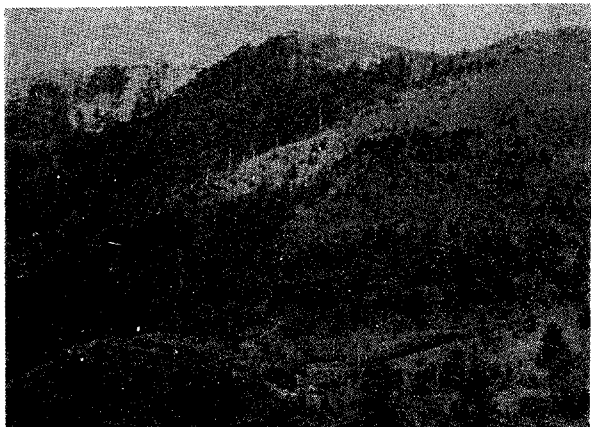
だから、その米が無闇に酒造りにつぶされたり、その値段がとめどもなく暴騰することは、国家の政治を危くすることになった。京都や大阪の酒屋の甕に封印をし、酒造りを禁止したのも当然でなければならぬ。

信濃衆『くるみ酒』で国守追放

平安朝時代、信濃は日本一の馬の産地であり、弓の産地であった。山野には薬草が幾らでも生えており、牧草も多かったから、国営の牛の放牧場もあったりして、ここの特産「蘇」が都人を喜ばせていた。蘇は今日のチーズのようなものである。それだけではない、千曲川や犀川は鮭の大漁場であって、楚割鮭すぢぎりとか氷頭ひづとか呼ばれるものに加工して、年々都に数万尾も送りこまれ、朝廷や貴族の食卓を飾っていた。

平安貴族の日記には、信濃産の梨や大棗や、くるみの味をほめたたえた記録も数多く書き残されている。殊に、信濃特産の「くるみ酒」は、都でも評判の高いものであったと見えて、宇治大納言藤原隆国が『今昔物語』で、つぎのように書いている。

△信濃守解けて失せる物語▽ 今は昔、腹中に寸白すぱく持ちたるが、人の妻となりて男子を生み、その子長じて信濃守となる。始めて信濃に下りけるに、国のものども多く集まって、坂向えの饗をなしたりければ、守、郎党を具してその饗につく。守、饗につきて見下すに、守の前の机より終りの机に至るまで、胡桃一種を以て悉く盛りたり。守、これを見るにせんかた無く侘しく思い、わが身をしぼるようにして、かく胡桃をば多く盛りしは何たることぞと申さる。されば国人申す「この国には、よろずの処に胡桃の木多く候なり。しかれば守の殿の御菜にも、上下の人にも、ただこの胡桃をよろず備えて候」と。守、いよいよ詮方なく身をしぼるようす。



国守を追放した御坂峠

これを見て、信濃国の介にてありける年老いて、よろずのこと物覚えけるもの、こは怪し、若しこの守は、寸白すぱくの人と成りて生まれたるならん。然れば試さんとて、旧酒に胡桃を濃く摺り入れて、ひさげにて熱く沸して、守に進む。酒の色白く濁れるを見て、守「この酒の常にも似ず白く濁りたるは何事ぞ」と問う。介曰く「この国は古来の習わしにて、守の下り給うに際し、坂向えとて、三年過ぎたる旧酒に胡桃を濃く摺り入れて、在庁の官人瓶子を取りて、守の御前に奉れば、守その酒を食すこと定まれる例なり」と。時に、守これをききて、気色いよいよ只変りに変って、ふるえること限り無し。然れども介が「定まりてこれを食すこと例なり」と責めければ、守ふるえる盃を引き寄するままに、実に寸白男なれば、さっと水になって流れ失せにけり。その体もなくなりぬ。郎党どもこれを見て、驚き騒ぎ「こは何たる怪しきことぞ」とおそるること限りなし。その時この介曰く「このことを知り給わずや、この人は寸白の人と成りて生まれたるなり。寸白は胡桃の酒に得堪えざるものなれば、かく流れ失せたり」と。介、みな国人を具して引きあげ、守の共のものどもも、詮なきことなれば、皆、京にかえりてのぼりけり。然れば、寸白も人に生まるるものかと、聞く人は笑いけり。

坂迎えというのは、都から信濃への入口、下伊那郡神の御坂峠のことである。その頃、新任の信濃国守がやってくるときには、この国の豪族たちが代表を送って御坂峠におもむき、そこで、信濃特産のくるみ酒をのんで、歓迎の宴を張るのが習わしになっていたのである。その宴で、無理強いに強いられたくるみ酒に酔い痴れて、新任の信濃守が流れ失せたため、部下の者どもが恐れをなして、都へ逃げ帰ってしまったという物語である。

この物語のあることよって、平安朝時代、この郷土の豪族たちは、三年酒を貴重なものとして、客を遇する折に御馳走し、時には、それにくるみなどを混ぜこんだ酒を造っていたこともわかるのである。なお、文章の中で「ひさげにて熱くわかし」といっているところを見ると、既に、その頃、酒をカンして飲んでいたこともわかり、また「常の酒にも似ず白く濁りて」といっているところを見ると、都びとたちが飲んでいた常の酒も、多少は濁っていたことがわかるのである。

それにしても、余りに濁り過ぎている信濃の地酒を見て、優雅な都育ちが「こんなものを飲めるかい」などと、大いに威勢を示したため、頭にきた信濃の豪族たちは「これがわれわれの酒だ、これが飲めぬならば、信濃の国守には迎え難い」とばかり、やいのやいのと、無理強いに飲ました揚句、ついに追い返えしてしまったのである。