



第14回「国際博物館の日」記念  
第194回くらしの植物苑観察会 2015年5月23日(土)

-酒銘にみる植物-

青木 隆浩(当館民俗研究系 准教授)

酒類, その中でも清酒は, 古くから儀礼や行事から花見や正月といった特定の季節, そして日常といった幅広い場面で用いられてきたため, その銘柄には様々な意味を持たせているものが多い。具体的には, 清酒を製造するための豊かな自然を示す地形や地質, 水に関するもの, 酒をしばしば用いる目出たい時や祈りの場などの信仰に関わるもの, 富や繁栄を示すもの, 酒が百薬の長であることを背景とした長寿や養老を示すものなどがある。そして, 数多くの清酒の銘柄の中でも, 数と種類の多いのが植物に関するものである。

なぜなら, 清酒は多様な植物と関わり合いながら造られ, かつ消費されているからである。原料である米や稲, 穂はもちろんのこと, 酒造道具に用いられる杉, 清酒を入れる瓢箪, 清酒を必要とする祝い事では不可欠な松・竹・梅, 春に清酒を飲みながら満喫する桜, その様子を表現する満開や爛漫などは, 清酒の銘柄に数多く用いられている。一方で, 銀杏やいばら, 金時(小豆), 柴, ダリヤ, 蔦, ツツジ, 萩, フキ, 藤といった清酒との因果関係がよくわからない植物が, 清酒の銘柄に使われていることもある。



このように, 清酒の銘柄には植物に関する言葉が多用されているが, 中でも群を抜いて多いのが「菊」の入った銘柄である。具体的には菊正宗, 菊水, 菊泉などがあるが, 菊と水に関連した字句が銘柄に用いられているのは, 中世において菊の滴を集めて醸した酒が最高級とされていたことや, 「菊慈童」という能楽で菊の葉から滴る露が不老長寿の水であったこと, 近世の加賀藩で菊川の水に菊花のエキスを煮出して酒造りに用いたことなどに由来する。実際にも, 菊から採取した水を意味する「菊水」やそれを別の漢字に変換した「喜久水」という銘柄は数多い。また, 「菊慈童」については, その他の能楽の曲目である「松風」や「高砂」などが酒銘としてしばしば用いられていることから, 古典文学に依拠する銘柄が少なからず選択されてきたことを示す。そして, 菊は酒造りの中で極めて重要な位置を示す植物とされ, 製造工程の根幹である麴造りを「製麴(せいぎく)」と呼ばれるに至った。

他にも, 清酒と植物の関わりは大きい。1970年代に一部の評論家とジャーナリズムの影響によって純米酒ブームが起こってから, 伝統的な清酒はアルコールや添加物を一切使用せず, 米と米麴, 水で造るものだという理想形が示されたが, 実際のところ, 清酒は近世からすでに様々な植物エキスをブレンドした雑酒であった。これは, おもに当時の技術的な制約による。

近世においては, 米を水車によって搗いていたため, その精白歩合は1割以下に過ぎなかった。そのような原料米で造られた清酒はヌカ臭く, 濃厚であったと推察される。また,

ヌカの成分を多く含んだ酒は、アルコール以外の余分なエキスが多いため、変質しやすかったと思われる。そして、そのような臭いや味の変化を和らげる植物が酒の製造や直しに用いられた。純米酒を伝統的な酒とみなす一般的な見解と異なり、近世では、雑酒が多かったのである。

実際にも、例えば米と米麴、水を混合した醪の劣化を直すために、草木の灰や柿渋、粟、生姜などが投入されていた。また、清酒の劣化を直すためには、ニッキや杏、昆布などが加えられていた。以上のように、臭いを消して、旨みを加える植物は、酒の直しに重宝されていたのである。

ところが、明治時代になってから、酒税法の関係で清酒の原料が米と米麴、水に限定されると、その他の植物を加えた酒はすべて雑酒の扱いを受けることになった。さらに、明治 40 年頃から酒造技術が飛躍的に向上すると、製造・保存の過程で変敗することも少なくなっていた。そして、清酒は様々な植物から独立していったのである。

.....

**次回予告** 第195回くらしの植物苑観察会 2015年6月27日(土)

「-日本の植物文化を語る -穀物と出会った縄文・弥生人」藤尾慎一郎(当館考古研究系・教授)

13:30~15:30(予定) 苑内休憩所集合 申込不要