

随想

酒 今昔

——佐伯の地酒を女つかしむ——

會員 泥谷 捨夫

酒——それは大昔からあり、魏志倭人伝にも、「人の性酒を嗜む」とあり、神話時代素盞鳴尊の大蛇退治や、日本武尊の熊襲征伐、さては大江山の酒吞童子物語等々。我が國ばかりでなく、中國の有名詩人自樂天は、斗酒も辞せずだつたと伝えられています。

もの本によれば、室町時代以前、おそろく平安朝頃から、我が國では酒屋は勿論、各家庭で、「水もと」または「辰だいもと」といわれる、簡單で安全な醸造法で、春夏秋冬、随時随所で濁酒が作られ、また粟・稗・甘藷等の雜穀^{雑穀}の、焼酎作りも盛んだつた様であります。清酒は濁酒を澄ましたもので、明治維新の頃までは、家庭での酒類作りは禁止され、アル中連を困らしたとのことであります。

江戸時代の初めごろ、従来の醸造法を改良して、「生もと法」と呼ぶ、手のこんだ醸造法が生まれ、冬期に適した方法故に「寒作り」と呼ばれ、その代表的なものに、兵庫^{兵庫}灘地方のものがあり、大いに暢ききかせておりました。

明治四十年頃、大蔵省醸造試験所で、「生もと法」を合理化改良した、「速醸生もと法」が發明され、以来灘

流と大蔵流の二流が、大戦前までつづきました。佐伯地方は後者だつた模様で、この外に京流、伏見流等もあり、関東・東北地方にも冬、土地流があり、酒屋万流と言われていました。

灘流は多少のくせはありますが、こくがあり、うま味が深く、大蔵流は風味淡麗で、さわやかさに勝り、人の好みもあり、甲乙つけがたいのが実情で、灘地方ものに対し、佐伯地方ものは一般に地酒と呼び、銘板により辛口・時^時・蒸^蒸・蒸^蒸の、淡口に分れ、地元消費者の好みに合せ、杜氏(酒造り責任者)は苦心しました。

穀の量を増し甘味を出すとか、原料米の精白度を高めて香気を強めるとか、仕込に氷の硬軟、糶の量、仕込む時むし飯の温度、和水分れ時期、糶・蒸・留のむし飯の混合時期、醗^醗やもろみの発酵状態の違ふぐあい等々、如何にして良質の酒を作るかに、杜氏は工夫に工夫を重ねて研究したものです。

戦前の酒は、酵母菌の発酵により醸製された、アルコール分約四十度の原酒は、適宜良質の水を加え、約八十度の温度で加熱し、約十五、六度のアルコール分の外、こく・ひき・たれ・のび・辛・甘・香など、微妙な風味をもち、佐伯地方からも、全国品評会入賞の良質地酒が、数銘柄作られていました。

大戦前までは佐伯地区に、次のような清酒の銘板・醸造元がありました。

銘板	醸造元	代表者	醸造高
月世衆	宇間町小野	小椋	四百石
鶴城	本匠村波寄	狩生	三百石
番匠川	弥生所谷口	河野富太郎	五百石
自鶴	弥生所烟木	原田	二百石

銘	瓶	醸	造	元	代	表	者	醸	造	高
南	高	山	直	川	村	横	川	高	野	(朝)
尺	間	嶽	弥	生	新	床	水	河	野	(勝)
瑞	鳳	佐	伯	市	久	部		大	地	
都	株	佐	伯	市	仲	町		高	野	(新)
								二	百	石
								三	百	石
								二	百	石

石数は各醸造元では秘密で、外部へは発表せず、店員さえ正確な石数は知らぬくらいです。前掲の石数は古来の推定で、これより増減もあり、不正確な数字であることをお知らせします。

昭和十二年九月、北支に端を築いた日支事業は、大東亜戦争へとエスカレートし、食用米も意に任せぬ時代となり、酒造米もどしどし削られ、中小醸造元は酒造りも中止され、一部のメーカーが細々と、全盛時の何十分の一を醸造する状態となりました。

終戦後佐伯地方は、ニミの小酒屋を醸し、大部分の醸造元は合併し、「南海酒造有限公司」と創立しました。そして床木の、元の河野(勝)醸造所を主工場に、銘板も「尺間嶽」の外に、「南鶴」と銘打って、新築し、それが今日にまで反響しています。

戦時中「窮すれば通ず」のことわざの通り、全世界に類のない、合成日本酒」というものをつくり出しました。それはアルコール・水・アミノ酸・コハク酸・グルコン酸・酢酸、外微量の各種薬品を混合し、酒みないな飲みものさ考之出し、アル中運を狂喜させました。何分アルコールに、メチールという猛毒を混入した、航空機燃料を平気で飲み、失明したり、命まで落とす日本国民でありました。

現在、酒といえど、一級酒にはみんな飛びつき、また

かもし一級酒は優美な酒と思いきんで、愛飲されているが、ほんとうの日本酒の味、バラエティに富んだ風味を持つのは、二級酒の地酒にあるのです。

何故なら、一級酒は全銘柄の中から選抜された優秀な酒ではなく、一級酒として売りたいメーカーが、審査会に出品し、舌でなめて見る審査員が

淡黄色で、異臭なく、
 やや芳醇な香気と、心くのある、
 アルコール分 十六度

の酒、これが審査規準であります。

一級酒は、売値が約四〇%が税金です。徴税の都合上、以前より上酒・並酒のかわりに、一級酒・二級酒と区分されたもので、一級酒はアルコール分十六度、二級酒十五度ときめられ、全メーカーの六〇・七〇%は、審査会に出品せぬ無審査酒が、自動的に二級酒として売られ、税も少なく値も安い無級酒、これが二級酒であります。

ただアルコール度で一級酒・二級酒と決められた時を境に、日本酒は死んだと言っても過言ではなく、戦前までは米一升に約一升五合ぐらいの割合で出来て居ましたが、現在では、もろみの熟するのを待って、アルコールと水を加え、四升以上の酒が出来る由です。醸造所近くへ、二月ごろ新酒をしまし、戻る時發行って見ると、アルコール入りのドラム罐が、山と積まれてあります。

し友がって現在の酒は、「アル添酒」、「三増酒」、いや「アル添三増酒」と呼ぶのがほんとうです。大分県内には、大小約八十の酒造屋があり、県内消費は昨年度で二四・八%で、大部分の醸造元は桶売りとし、二十石入りの桶のまま、無級酒を卸し売りし、大メーカーのタンク車で運び去っており、買った方はこれを何級酒で売り出しているのか、筆者も調査であります。

化粧箱にデンと綴まり、金ピカのラベルで、「一級酒標」と喜んで買ったのが、前記の持ち去られた地元の安酒かと疑うのは、私の心が狭いでしょうか。

戦前の酒は、開封後二週間もすればボツボツ変質していたのに、現在のは二、三か月は平気です。これは米へ澱粉分より各種化学製品（薬品分）が多い証拠です。

こころ、二年日本酒の消費は頭打ちで、ビールの伸びが目立ち、次が焼酎、ウイスキーも伸びの由であります。

いささか左党の筆者、愚考するに、日本酒の伸びなれぬは、一級酒、二級酒制度となり、アルコール分十六度あれば一級酒でございと、値段ばかり高く、銘柄々々独特の持味はなく、進歩した薬品を使いせいか、みんな同じ味、あの日本酒独特の味がないからでしょう。

聞くところによれば、佐伯地方の酒は、地元消費の外宮崎県北部で大量に消費されておられ、好評の由であります。（資料―業界紙・百科辞典・古巻談等による）

前記稿の後、次の酒の販売価格表を発見しおしたので、追記して皆さんのご参考に使います。酒一升の値段で、弥生町床木、一ノ瀬部落の「お日待講控帳」から拾いあげたものです。（明治三十四年から昭和十三年までの記録に二十か所書かれていて、後面の欄で一部省略した。一係）

明治三十四年	二十八元	昭和十五年	一円八十五元
〃 四十一年	四十元	〃 十九年	三円二十五元
大正二年	五十五元	〃 二十二年	三十四元
〃 七年	六十元	〃 二十八年	五十三元
〃 十二年	四元	〃 三十年	四十八元
昭和十三年	一円十元	〃 四十三年	五百五十四元

遺書

ふる里の地名あれこれ

―最近誰かと話を交した中から― (羽柴)

小半（おなから―半庄村） 女からは長衣の文字を添えて、姓に關係があるとなつて見た。こゝからなら小半の字を添えて二合半のことだそうなの。且つは寒村であつた小半の地名は、こゝから来たのではないか。

深島（ふかしま―蒲江町） 島のまわりの海にふかか多いうので深島といふことか耳に入つた。漁師の生活体験からきた呼び名。

市水（いちぎ―弥生町） 今の新校場、川沿いにある村名、川向のちある（橋原）村と共に今はなくなつた村名。お世蔵さんで有名な市水はどこか。ご披露をお願いします。いちぎはくぬぎ（櫛）のこと。

自水（しづみ―香五鉄橋の下手、しるぎの自井といふ） 蒲江でよく知らぬおちの幹が甘いのでしるぎと呼ぶ、してみると昔、おんおちのくすかおちの巨大なのがあつたのか。

抽の原（くのぼる―直川村仁田原） 抽（ぬす）の木が生えていた原（はる）であつたから左ろ。ゆすと呼んでゆす、といひる。梅の酢だからゆす。

竹野浦（たけのうら―米水津村、蒲江町にある） 海岸近くになつた竹村があつたからである。

換寄（かひよせ―鶴見町） 大入島の日向泊は神武神話に濃原ではないが、船のかじを寄せること、この名が生まれ左か。梅牟礼（とがむれ―佐伯市と弥生町の境） 中世の古城址、牟礼は朝辭證からきたもので山の意、梅（とが）の木が生い茂つていたのである。

戸穴（ひおな―佐伯市八幡地区） 同所宇戸の山奥にある洞穴からきた呼び名か。戸（ひ）はへと呼び人家、住居を指す。その洞戸は人が住んでいたのである。

名護屋（なごや―蒲江町） 敷小屋を岬にへくつていたことから。

(おわり)