この酒 歴史 ふと 造り方

酒はいつ頃からあったか

日本では縄文時代からあったとも言われるが、スサノオノミコトが八つのカメに酒を入れて八岐の大蛇を酔わせて退治した有名な話など、日本書紀やらも事記などの神話にも出てくるように、ハッキリしたことはわからないらしい。

〝さけ〟ということばも、飲んで気持よくなって騒ぎ出すホーホケキョというのがなまって〝さけ〟となったといわれている。

奈良時代には酒造りの役所（酒造司）があり、これらはたいがい朝鮮から来た人々によって天皇が政治を学んでいた。沖野岩加奈さんの〝酒跡漫歩〟に出てくる酒跡に朝鮮関係の話が多いのもこのころのはなしだろう。

そしてだんだん酒造りが広まると、神に供える物として神社が造り出していくようになり、神社の財源にもなっていく。酒の神社としては、京都の松尾神社（右京区宮前町）が有名だが、ここも、近くに酒造りに適した霊泉があったらしい。

これが室町時代になると、奈良の菩提酛が有名だった。

昔の酒は腐敗若湯ともいいわるが、ハニニャとは、仏語で生き生き出、事物の真相を見抜く本当の知恵〟という意味で、その湯が酒となるとなんとも結構楽しんだらしい。

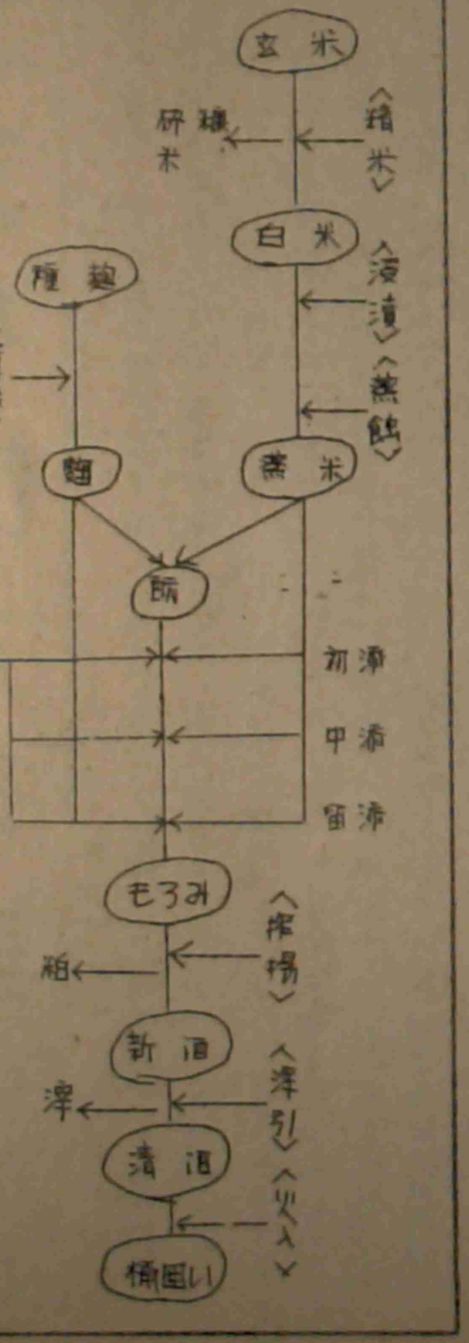
この頃から、今の日本酒の造り方が確立してきたらしいが、今の様に進んだ酒は江戸時代に入ってから出きたらしい。それまでは湯り酒が主だった。

江戸時代に入ってから、灘の宮水が発見され、いわゆる灘五郷の酒が天下を支配するようになっていった。

昔のつくり方

〝君がため醸す御酒の野に出でて飲まむ友無しにして〟（大伴旅人、万葉集）という歌がある。これは、米を酒にするため口でかんだことをおられているそうだ。口ではかんで唾液とまぜておいておくと、糖化して、そのうち泡がブクブクと立って発酵してきたらしい。昔は女性の方が偉かったから、こうした酒造りは女性の仕事だった。

昔は春、夏、秋、冬と一年中酒を造ってたらしい。夏は発酵しやすいから早く酒ができるがくさりやすい。冬は逆にくさりにくいが、発酵しにくく時間がかかる。だが、秋に出来た新米をつかうのがうまい酒ができる。

発酵技術の進化と共に、酒造りは冬中心となった。そのため、冬だけの季節工として出稼農民一門波杜氏が生まれた。

<日本酒の出来るまで>