

源氏物語に見える酒(2)

誌名	日本醸造協会誌 = Journal of the Brewing Society of Japan
ISSN	09147314
著者	加藤, 百一
巻/号	106巻4号
掲載ページ	p. 202-207
発行年月	2011年4月

農林水産省 農林水産技術会議事務局筑波産学連携支援センター
Tsukuba Business-Academia Cooperation Support Center, Agriculture, Forestry and Fisheries Research Council
Secretariat



源氏物語に見える酒 (2)

加藤 百一

2 源氏物語ころの酒

『源氏物語』ころの時代といえば、桓武天皇の延暦13年(794)10月に、山背国(山城国)乙訓郡長岡京から同国葛野郡平安京に遷都して以来、既に2世紀以上も経っていた。当時、王朝貴族によって私領化されていた諸国荘園からの収益は、昼夜を分かたぬ彼等の遊宴・行楽に消費されていたので、権門藤原氏だけでも、彼等一門が公私にわたって費やしていた酒量は膨大なものであったろう。一方また、農民を含めた一般庶民、それに役夫や雑工などが飲んでいたのは、どのような酒で、どんなにして造られていたのか、確証が無いので不明というほかはない。なお『源氏物語』といえば、酒はもちろんのこと、酒宴に関する記事は結構多いが、酒造り、つまり酒の醸造法については一言も語られていない。

ところで、藤原氏一門による政治的体制といえば、宮廷における季節ごとの儀式・儀礼を慣行通りに実施するだけに過ぎなかった。従って、醍醐天皇(897～930年)・村上天皇(946～967年)両帝の内政的努力は画期的なものとして、「延喜・天曆の治」と称して賞讃されたのも当然のことであろう。このような政治的・社会的情勢を背景にして、醍醐天皇の延長2年(924)11月左大臣藤原忠平らによって『延喜式』が撰修された。

「延喜式」とは、「弘仁式¹⁾」・「貞観式²⁾」の後を受けて編纂された「大宝律令³⁾」の、いわば施行細則、つまり当時宮廷や政庁で催行されていた年中行事や制度などを漢文で記載した事務規定である。この律令は、

醍醐天皇が延喜5年(905)8月、左大臣藤原時平・紀長谷雄・三善清行らに勅して、時平没後は藤原忠平が後を継ぎ作成させ、全50巻が撰修されたのは同天皇の延長5年(927)であり、それが頒布・施行されたのは冷泉天皇の康保4年(967)7月であった。従って、桓武天皇の平安遷都からは既に3/4世紀の歳月が流れていたことになる。

文献及び注記

- 1) 「弘仁式」とは、大宝元(701)～弘仁10(819)年までの律令の施行細則を集めたもので、40巻、弘仁格(法則)と同時に撰進させ、編者も弘仁格と同じく、藤原内麻呂・菅野真道らであった。同式は中世既に散逸したが、近世その一部が発見されたという。
- 2) 「貞観式」は「弘仁式」の補遺として、変更新設した条文だけを編纂して、貞観13年(871)10月に完成したもので、20巻、編纂者は藤原良相ら。今日、格式共に散逸する。
- 3) 「大宝律令」は、大宝元年(701)刑部親王・藤原不比等らにより編纂され、直ちに施行された律6巻、全11巻。天智朝(661～672)以来の法典編纂事業の大成で、孝謙天皇の天平勝宝9年(757)5月「養老律令」の実施まで、律令国家盛期の基本法典となった。ところが、古代末期に律令共に散逸し、今日では「養老律令」養老2(718)10巻から、その全貌を推測するに過ぎない。

2・1 延喜式の酒

「延喜式」とは既述したように、平安初期以来宮中における年中儀礼とか、或いは制度などを録した、いわば事務規定である。この「延喜式」巻第40「造酒司」の条には、宮中における酒造りに関してかなり詳細に記述されている。造酒司に関しては、昭和62年(1987)刊行の拙著『日本の酒5000年¹⁾』でも解説したように、宮中造酒司で醸造された酒類、その年間醸造高、原料米高、酒造時期、仕込配合、酒造方法、さらに酒造器具などについても詳述した。これらの酒造りが、当時の一般農民・庶民のそれと同じであったかどうかは確認しがたいが、古代の酒造り、即ち8～10世紀の奈良・平安時代における宮廷の、さらに貴族階級の酒造りを知るには、洵に貴重な資料であろう。

2・2 造酒司

造酒司(みきのつかさ)とは、淳和天皇の天長10年(833)2月右大臣清原夏野らに勅して、「養老律令²⁾」の解釈に定準を設けるために選述された「令義解³⁾(りょうのぎげ)」のなかに、宮内省の

「職一・寮四・司十三ヲ管ル」

とある司の一つであって、皇室の御用に供する酒・醴^{あまざけ}・及び酢^すなどを醸造し、宮中の節会・儀式のさいに、酒を供奉することなどの仕事を司る役所であった。

造酒司の構成は、「令義解」によれば次のようであった。

造酒司 正一人
佑一人
令史一人
酒部六十人
使部十三人
直丁一人
酒戸百八十五戸(倭国九十戸・川内国七十戸、合セテ百六十戸ト定ム)
ソノ他、摂津国ノ「廿五戸、今十戸ヲ定メ、客饗時ノ役」

平安宮廷の宮内省造酒司には、総計76名の宮人が席を置いていた。造酒司の長官「造酒正」(みきのかみ)は、小国の守(長宮)、大国の介(次宮)と同じに格付けられていた。

なお、造酒司で実際に酒造り作業に当たっていたのは、

大和・河内・摂津諸国居住の185戸であった。

〔付記〕4世紀後半から5世紀になると、諸国においても、たとえば越前国でも、大和朝廷の支配組織の一環をなす「部」が設立された。同国江沼郡の「酒人部」などは、実際に酒造りに従事した部とされている⁴⁾。

平安宮造酒司における酒造りの原料米は、酢造り・製菓用分まで含めて、大宝枿⁵⁾で1,662石9斗(現行樹54.1t)であった。これら酒米からの酒造高は、大宝枿で624石7斗(現行枿45.0kl)とある。酒米には、諸国からの雑・庸米⁶⁾を当てたが、「御酒」の割当分については、畿内の正税稲・省営他稲米⁷⁾が当てられていた。

造酒司での酒造りは、新米の納入が終わる旧暦10月から始められた。醴酒は旧暦6～7月、御井酒は旧暦8～9月、汁糟は旧暦9月から翌年の旧暦5月まで造るように、一応定められていた。

なお造酒司といえば、8世紀平城京(奈良市)の内裏の東方にあつて、宮中で使われる酒の醸造を担当していたことが、奈良国立文化財研究所の調査で明白であることを付記しておく。

文献及び注記

- 1) 加藤百一：『日本の酒5000年』p. 96～106、技報堂出版(1987)
- 2) 「養老律令」は元正天皇の養老2年(718)右大臣藤原不比等らが勅命を受け、編纂を始め、孝謙天皇の天平勝宝9年(957)藤原仲麻呂の提案で実施された。この律令は、律・令各10巻の法典で、文武天皇の大宝元年(701)8月にできた「大宝律令」と殆ど同文である。律は中世に大半散逸したが、今では唐の「律」からその内容は推測できる。「令」は大半が「令義解」の注釈書の本文として残る。
- 3) 「令義解」は「養老令」の注釈書。10巻。清原夏野を総裁とし、小野篁・菅原清公らが勅令によって撰進、従来の諸説を取捨して、「令」の解釈を統一した。淳和天皇の天長10年(833)2月選上された。施行されたのは、仁明天皇の承和元年(834)12月であった。
- 4) 志田諱一：「継体登場」(『古代の日本(6)中部』p. 183～184、角川書店(昭和43年))
- 5) 大宝枿とは、大宝元年(701)施行された「大宝律令」に規定された液体・粉状物・粒状物な

どの分量を計る器。

- 6) 租とは律令制の現物納租税の一。口分田（班田法に基づいて、凡ての人民に割り当てられた田）・位田（5位以上の位階に及じて給与した田地）・職田（官職に応じて支給した田）などの私的用途を許した田から、収穫の一部を現物納させたもの。
庸とは律令制の現物納租税の一。大化改新では、仕丁・采女の夜食用として、一戸につき布12尺・米5斗。大宝律令制定後は、毎年10日間の歳役の代償物として、成年男子1人につき布26尺、または米6斗。奈良・平安時代を通じては、布14尺または米3斗が一般的であったようである。
- 7) 正税稲とは正税に同じ。律令制の官稲の一で、国郡の倉庫に蓄積した租で、毎年出挙して利稲を国郡の諸経費に充当した。
省営田稲米とは、内閣各省が経営・管理する米をいう。

2・3 造酒司の酒類

造酒司で造られていた酒類といえば、

- 1) 御酒槽 御酒 御井酒 醴酒 三種槽 搗糟
- 2) 雑給酒 頓酒 熟酒 汁糟 搗糟 粉酒 齋酒
- 3) 新嘗会二酒料 白酒 黒酒
- 4) 积奠料 醴酒 醴斎

などを挙げることができよう。これらの酒類については、拙著『日本の酒5000年』で詳述しているので、ここでは略記するに留める。

(1) 御酒（ごしゅ；みき）

御酒または御御酒（おみき）と称して、天皇への供御酒、それに五節句^り以外にも、1月7日の白馬、正月14、15日の踏歌、11月中の辰の日の豊明、さらには大臣大饗などの節会にも供用された。

天皇が出御されて、酒饗を群臣に賜わった節日のさいの節会酒は、年に121石（現行枡8.7kl）ほど造られていた。これは造酒司の全酒造高の約9%に当たる。

御酒造りは当時の酒造りの基本型「酒八斗法」で、その仕込配合は表2・1に表示した通りである。

この酒造法は、まず蒸米・麩（米麩）・水を仕込む。仕込後10日ほど経つと、もろみが醸成するので濾す。次に濾した酒を汲水代りにして、その中に蒸米・麩を仕込み、もろみが醸成するのを待って濾過する。同式に、

「醸造、旬ヲ経テ醞（しおり）ト為ス」

とあるのは、こうした手順を繰り返して行う「醞」（絞る・濾す）法のことである。醞は10日ごとに行い、その回数は4回に限るとあるので、御酒は最大限40日で出来上ることになる。

御酒はその醸造法からみて、酸はさほど多くはなく、

表2・1 御酒槽・雑給酒などの仕込配合及び各種歩合

	原料 (合)					製成酒 (合)	歩合		
	米	よねのちやし 麩	小麦 萌	汲水	酒		麩 / 総米 (石 / 石)	汲水 (酒) / 総米 (石 / 石)	製成酒 / 総米 (石 / 石)
御酒	1,000	400		900		800	0.286	6.4	0.571
御井酒	1,000	400		600		400	0.286	4.3	0.286
醴酒		20			30	90	0.333	5.0	1.500
三種槽	一種料	500	100	100		500	0.86	7.1	0.719
	一種料	糯米	500	100		500	0.86	7.1	0.714
	一種料	精梁米	500	100		500	0.86	7.1	0.714
搗糟	1,000	700		1,700		1,000	0.412	10.0	0.588
頓酒	1,000	400		900		800	0.286	6.4	0.571
熟酒	1,000	400		1,170		1,400	0.286	8.4	1.000
汁糟	1,000	400		900		1,000	0.286	6.4	0.714
粉酒	1,000	400		900		1,000	0.286	6.4	0.714
新嘗祭 白黒二酒料	714	286		500		357	0.425	5.0	0.357

また、甘口系の澄み酒であったろうから、『源氏物語』の紫式部ばかりか、この物語に登場する後宮の藤壺とか紫の上など、平安宮廷の才媛たちにも、殿上人と共に愛飲されたことであろう。

なお「御酒」といえば、今から約35年程前に、佐藤ら²⁾が開発した「御酒」造りを応用した新タイプの清酒「貴醸酒」のことが、故人と共に懐かしく思い出される。

(2) 御井酒 (ごゐしゅ)

旧暦8～9月以降に造る御井酒は、汲水歩合を50%と極端に汲水を詰めているのが特色で、濃厚・甘口型の澄み酒であった。従って、宮中の才媛・女官らには、前述(1)の「御酒」共々に愛飲されたことであろう。

(3) 醴酒 (れいしゅ)

醴酒は(1)の御酒、(2)の御井酒と異なって、汲水代りに酒を使用したこと、^{よのちやし}麴(米麴)の使用量、つまり麴歩合が高いこと、それに酒の甘味を増すために高温糖化法が利用されていたことなど、極めて合理的・進歩的な味醂系の再成酒であった。なお醴酒は、朱雀天皇の承平年間(931～938)に撰進された『和名抄³⁾』にみられる「和名古佐介」とか、「一夜酒⁴⁾」とある醴などと共に、今日の甘酒とは明らかに類型を異にした酒類であった。

醴酒は盛夏造りの酒で、天皇をはじめ後宮においては、^{もとりのつかさ}主水司⁵⁾所管の氷室から運ばれてきた氷を加へた「水酒」、今いう on the rock は、宮廷人にとってはまたとない恰好の暑気払いとなった。従って、醍醐天皇(891～930)・朱雀天皇(930～946)ころの後宮勤めの女官らに大いに愛飲されると共に、彼女らの大好物でもあったろう。それ故、醴酒もまた紫式部ばかりか、宮廷の女性らにとっては随分好まれたであろうことが想像されよう。

(4) 三種糟 (さんしゅそう)

正月節会用としての三種糟は、米(うるちのよね)・糯米(もちのよね)・精梁米(あわのうるちね)の3種の原料を別々に仕込んで造った酒のことをいう。

糟とは中国語の tuwo (酒)、もろみ・濁り酒の意である。なお糟(粕)とは、酒を醸し液汁を濾して残っ

た残渣、いわば酒の滓、液体の底に沈んだ^{をり}澱、または「おどみ」(沈澱物)のことである。

三種糟の特色を挙げれば、

1) 酒の甘味を増すために、米麴と麦芽(大麦を発芽させて^は干したもの)の併用

2) 汲水代りに酒を使用

3) 高温糖化法の利用

などが挙げられるが、三種糟は醴酒と同じく再成酒である。なお、米を主原料とし、米麴利用の酒造りに終始したわが国では、このように麦芽使用の酒は殊の外珍らしく、特記に値するであろう。

(5) 搗糟 (すりそう)

「搗」とは、突(ツク)・打(ウツ)・叩(タタク)、即ち物と物とを力をこめて^す搗り碎くとか、突き碎くの意であるから、酒もろみがある程度熟成したところで、臼で搗り碎き、水を加えて濾過した甘口型の酒である。汲水歩合が120%と高いのもそのためである。

以上(1)～(5)の酒類を「御酒糟」と称した。

(6) 頓酒 (とんしゅ)

頓酒の「頓」は^{にお}俄かの意であるから、短期間に造った酒の意であろう。なお頓酒は御酒と仕込配合など同一であるから、速醸型の御酒と推測してもよいであろう。

(7) 熟酒 (じゅくしゅ)

熟酒は汲水歩合が100%と高く、しかも糖化・醱酵を充分に進めて熟成させた酒で、アルコール分がよくのった濃厚・辛口酒で、歩留りは120%もあった。

(8) 汁糟 (じゅうそう)

汁糟は旧暦6～8月の夏期を除いて、主上の食事に供進するところの御厨子^{こづし}府⁶⁾と内膳司^{うちのかしわでのつかさ}の⁷⁾進物所^{しんもつどころ}などに納入された調味酒であった。

(9) 搗糟 (つきそう)

旧暦6～8月の夏期に、汁糟に代って使われたのが、搗糟という調味液の一種であった。

(10) 粉酒 (こな)

粉酒は「酒8斗法」に準じて造られた。原料は米粉

で仕込み、十分溶解・糖化させ、発酵させた酒であった。奈良時代の諸国「正税帳」に、司工・唐工・木工・雑工・役夫らに支給したことが見えるが、これは濁酒系の酒類であったから、庶民にも親しみ深かったのであろう。この粉酒が、造酒司の粉酒と同一種類の酒類であったかどうかは定かではない。何れにしろ、粉酒は奈良朝以降庶民らに親しまれた酒類であったようである。

(11) 壺酒 (あえざけ)

壺酒といえは、和えものとか、^{なます}膽 (鱈) 用の酒、或いはまた酢とか、^{ひしお}醬を混ぜ合せた酒のことであるから、いわば一種の調味酒或いは料理酒のことである。この壺酒は造酒司で調整されて、毎月内膳司へ納入された。この酒の造法は、「延喜式」(巻第40, 造酒司)の項には記載されていないので、不詳というほかはない。

以上(6)～(11)の6種の酒類を「雑給酒」と称した。これらに続いて、更に次の酒類が造られていた。

新嘗会二酒料：^{しろき}白酒・^{くろき}黒酒
 積奠料：^{れいし}醴齋・^{おうし}醢齋

(12) 白酒 (しろき)・黒酒 (くろき)

古代から陰暦11月の中の卯の日に、宮中で催行された新嘗会^{にいなめ}の節会酒として、古代に則って白酒・黒酒2種の酒が造られていた。「延喜式」によれば、初めに酒造担当者を卜定し、次に予定地の地鎮祭の後に、酒殿(仕込蔵)・白殿(精米所)・麴室などが建られたとある。

実際の酒造りは、旧暦10月上旬の吉日を選んで行われた。白酒・黒酒の仕込配合は表2・1に掲げたように、麴歩合は「御酒」と同じく29%であるが、汲水歩合は60%と詰っているので、製成歩合は43%と低い。酒質は濃厚・甘口型であった。

珍らしいのは黒酒の造り方で、10日ほどでもろみが熟成すると、久佐木灰^{くさきばい}¹⁰⁾を添加することであった。大宝枿で1斗8升(現行枿で13ℓ)の酒に対して、^{あしぎぬ}純(粗製絹布)篩でふるい分けした久佐木灰3升(現行枿で2.2ℓ)を加えて混和してから、^{おほふるい}純の大篩で濾過する。これが黒酒である。久佐木灰を加えないものを白酒と称した。

(13) 醴齋・醢齋 (れいし・おうし)

律令時代には大学寮は、令制で式部省に属し、紀伝¹¹⁾・明経¹²⁾・明法¹³⁾・算道¹⁴⁾を教授し、兼ねてこれに関する事務一切を掌った。なお、春秋2回「^{しやくてん}釈奠¹⁵⁾」の典礼が開催された。このさいの供御酒として奉獻されるのが、醴齋・醢齋であった。なお醴齋は濾過した酒、醢齋は濁り酒であったが、何れも再製酒であった。

文献及び注記

- 1) 五節句とは毎年催行される5度の節句・人日(正月7日)・上巳(3月3日)・端午(5月5日)・七夕(7月7日)・重陽(9月9日)の称。
- 2) 佐藤信・蓼沼誠・大場俊輝・高橋康治郎：「清酒を原料とした新しいタイプの清酒(いわゆる貴醸酒)について」醸協71巻, 6号, P. 467(昭和51年)
- 3) 『和名鈔』はわが国最初の分類体の漢和辞典、『和名類聚鈔』の略称。本鈔は源順著, 10巻本と20巻本とがある。20巻本では、漢語を32部247門に類聚・標出し、音(おん)・意義を漢字で注し、万葉仮名で和訓を加へ、文字の出所を考証・注釈されている。朱雀天皇の承平年間(931～938)に、醍醐天皇の皇女勤子内親王の命によって撰進された。
- 4) 一夜酒(ひとよざけ)は一夜の間に熟す酒、甘酒・醴をいう。
- 5) 主水司(もいとりのつかさ; しゆすいし)は、令制で宮内省の被官。水・粥・氷室(ひむろ)などのことを掌る役所。
- 6) 御厨子所とは、内膳司に属し、内裏後涼殿の西廂(にしひさし)にあつて、食事を整えた所。また清所(きよどころ)ともいった。
- 7) 内膳司(うちのかしわでのつかさ; ないぜんし)は令制で宮内省に属し、天皇の食事のことを掌った役所であった。長官を内膳正(いぜんのかみ; ないぜんしょう)といて、高橋・安曇(あづみ)両氏のもののがこれに任ぜられる時は、特に内膳奉膳(ぶぜん; うちのかしわでのつかさ)と称した。
- 8) 進物所とは平安朝以降宮内省内膳司に属し、供御の調達を司った所。また、貴人の家で膳部を調達するところのこと。
- 9) 新嘗会とは、天皇が新穀を天神・地祇にすゝめ、

また天皇御自ら親しく食する祭儀。天皇即位後初めて行うのが大嘗祭という。現制では、この日を勤労感謝の日として、国民の祝日に加えられている。

- 10) くさぎ (久佐木；奥木) はクマツヅラ科の落葉灌木。奥牡母樹・海州常山ともい、学名は *clerodendron tricotomum* という。高さ約 3m、葉は大きく広卵形。茎などに悪臭あり、果実は古くから染料に使われ、若葉は食用になる。
- 11) 「紀伝」(きでん) は古代の大学の四道の一。「史記」・「漢書」・「後漢書」などの歴史や文選などの文学を学び、作文を習う。奈良中期から平安初めころ大いに盛んになった。9 世紀半ばころ、明経・明法・算道の諸道と並んで紀伝道と呼ばれた。
- 12) 「明経」(みょうぎょう) は律令制の大学で修学

した経書・論語・孝経のほかに、周易・尚書・三礼・詩経・左伝などがあつた。

- 13) 「明法」(みやうほう) は古代の法律学の称である。律令・格式の学であつた。奈良中期に明経科から独立したが、平安以降衰微した。
- 14) 「算道」は平安時代の大学寮の四科(紀法・明経・明法・算道)の1つであつた。数を計算する法。算法・算術の意。
- 15) 「釈奠」(せきてん) とは孔子を祭る典礼で、旧暦 2 月・8 月の上の丁(ひのと)の日に行った。古代中国では先聖先師の祭の総称。後漢以降孔子を祭る大典の特称となつた。日本では大宝元年(701) 2 月丁巳に行われたのが最初で、皇室の衰微と共に廃絶。後に江戸時代幕府・諸藩が再興し、湯島聖堂では今日も続けられている。