

海洋国家薩摩

— 焼酎が語る鹿児島歴史と文化 —

松尾千歳

1. はじめに

鹿児島（薩摩）の地は、京都から遠く離れている。古代、薩摩（サ・ツマ）は吾妻（ア・ツマ）とともに、日本の端っこ（ツマ）で、王化にまつろわぬ人々が住む辺境の地と位置づけられていた。そのイメージが今も強く受け継がれている。さらに、武の国であるというイメージも強い。こうしたことが、鹿児島は後進地で、文化・技術水準も低い所というイメージを強く抱かせている。

だが、日本の端っこにあるということは、同時に異国と真っ先に接する所、海外交流の最前線ということでもある。鹿児島から奄美や琉球（沖縄）の島々を経て大陸へと延びる航路は、一般に「海の道」あるいは「海上の道」などと呼ばれているが、この「海の道」は、九州西北部から壱岐・対馬などを経て中国・朝鮮へと伸びた海上交易路と共に、日本と大陸とを結ぶ重要な役割を演じてきた。海に面したところは日本各地にあるが、海の先に島が連なり、その先に大陸があるのは西九州・南九州しかないのである。

この「海の道」を多くの船・人・物資が行き交った。鹿児島は、海外交易の拠点として栄え、海外の物資・情報・文化が真っ先に伝わってくる海洋国家であった。そして、先進的で異国情緒豊かな文化・技術が育まれていた。

鹿児島でいかに先進的で異国情緒あふれる文化が育まれていたか、鹿児島で広く飲まれている焼酎を例にみてみよう。

2. 特異な蒸留酒 —海外交流最前線—

酒は、大きく醸造酒・蒸留酒・混成酒に分けられる。醸造酒は、原料をそのまま、もしくは原料を糖化させたものを発酵させた酒で、日本酒・ビール・ワインなどがこれに含まれる。蒸留酒は、醸造酒を蒸留して造られた酒、ウイスキー・テキーラ・焼酎などである。混成酒は、醸造酒や蒸留酒を原料に植物の皮や果実、薬草、ハーブ、香辛料、甘味料、香料などの成分を配合したもので、果実酒（リキュール）や梅酒・屠蘇とそなどがこれに属する。

いま鹿兒島で広く飲まれているイモ焼酎は蒸留酒である。そもそも蒸留の技術は、数千年前に中近東で誕生したものとされている。いまでも中近東・北アフリカ辺りでは、ナツメヤシやブドウなど糖度の高い果実を醗酵させてから蒸留した酒、アラックが広く飲まれている。そして蒸留の技術は、中近東から東西へ広がり、西方ではウイスキー、ウォッカ、ジン、ブランデー、ラムなど、東方では中国の白酒（パイチュウ）、沖縄の泡盛、朝鮮の焼酎（ソジュ）、日本の焼酎など、それぞれの土地の気候・風土・文化の影響を受けながら、多種多様の蒸留酒を生み出していった。

その蒸留酒、アラック（60度前後）、ウイスキー（40度以上）、ウォッカ（40～98度）、ジン（40～60度前後）、ブランデー（40～50度前後）、ラム（40～70度前後）、白酒（38度以上）、泡盛あわもり（30～60度）、焼酎（ソジュ、20～40度）と一般にアルコール度数が高い。ところが焼酎は20～30度と低い。これは、焼酎がアルコール度数が低い醸造酒の日本酒の文化圏内で誕生したことを物語っている。また、アルコール度数の高い蒸留酒は、一般に食前酒として飲まれることが多いが、焼酎はお湯で割って、食事しながら飲むというの



焼酎を飲む武士
（『倭文麻環』より）

が基本形である。蒸留酒をお湯で割ることも特異で、これも食間に爛をした日本酒を飲むという日本酒文化が焼酎文化の根底にあることを示している。

次に、原材料を見てみよう。中世から近世にかけて南九州で広く飲まれていたのは、イモ焼酎ではなく米焼酎であった。蒸した米を原料にすることと、黄麴きこうじの利用など、日本酒醸造と共通する点が多い。

醸造には、西欧では麦芽ばくがが利用されている。それが東洋では麴こうじである。ただ、麴こうじでも、中国や韓国は米や麦などを粉にして麴菌を繁殖させた餅麴もちこうじ、日本酒・焼酎では米一粒ごとに麴を生やしたバラ麴が使われる。日本の麴菌は黄麴であった。また沖縄の泡盛は米麴だけから造り、麴も黒麴で、米麴と米などを混ぜ合わせる日本酒・焼酎と製造法も異なる。この点も、焼酎は海外の蒸留酒文化をそのまま移入したのではなく、日本酒文化と海外から伝わってきた蒸留技術が融合されて生み出されたことを示している。

南九州では温暖すぎる気候のため、日本酒の製造が困難であった。そのハンディーが蒸留技術によって克服され、米焼酎が生み出されたのである。それが可能だったのは、南九州が海外交易の拠点であったからでもある。

前述のように、帆船の時代、南九州から奄美や沖縄の島々を経て中国大陸へと至る海上交易路「海の道」は、日本と諸外国を結ぶ大動脈となっていた。「海の道」を多くの船が行き交い、南九州の港は海外交易でにぎわい、各地に外国人居留地もできていた。唐湊とぞ（鹿児島市）、当房とうぼう（唐坊、南さつま市）、唐仁原とうじんぼる（南さつま市）、唐仁とうじん（霧島市国分中央・東串良町・いちき串木野市湊町など）といった外国人居留地にちなむ地名も南九州各地に残されている。このような状況であったため、海外の物資・情報・文化が真っ先にもたらされていた。蒸留技術もそうしたものの一つだったのである。

3. 最古の記録はヨーロッパに一南九州、日本と西欧が出会った場所一

焼酎がいつ頃から飲まれるようになったか、残念ながら分からない。日本にある焼酎のもっとも古い記録は、大口おおぐち（現伊佐市大口大田）にある郡山八幡宮本殿こおりやま（重要文化財）の落書きである。本殿は、室町時代の

建造で、昭和29（1954）年解体修理がおこなわれた際、普段、目に触れない頭貫かしらぬきの裏側に

永禄二歳八月十一日

作次郎

鶴田助太郎

その時座主は大きなこすてをちやりて一度も焼酎を下されず候、何ともめいわくな事かなと書かれるのが発見された。

永禄2（1559）年に書かれた落書きで、こすいというのは、ケチという意味の方言である。座主ざす（神官）がドケチで、焼酎を一度も飲ませてくれず、迷惑だと書かれている。解体しなければ気づかないような所に書かれており、作次郎や鶴田助太郎は、大工だったのではといわれている。



郡山八幡宮本殿

る。また、作次郎らが、焼酎を飲ませてもらえなかったことに立腹して座主の悪口を落書きしたということは、焼酎を振る舞うことが一般的であったことを示している。つまり、すでに庶民も口にすることが出来るほど広まっていたということである。

さらにこれより古い記録が、海外、それもヨーロッパに残されている。ザビエルに日本布教を勧めたポルトガル商人ジョルジェ・アルバレスが、ザビエルの求めに応じて日本がどのような国か解説した『日本報告』で、

彼ら（日本人）は米から作るオラーカ（orraqua・蒸留酒）と、老いも若きも、一般的に誰もが飲むもう一方の飲み物（茶）を飲む。そこで私は正体を失った酔っぱらいを一人も見なかった。それは彼らが酔うと気づくと、すぐに横になり寝てしまうからである。この土地には多数の居酒屋や旅籠があり、そこでは飲食物や宿泊が提供されている。

とある。これは1547年に著されたもので、来日経験がある西欧人が最初に著した見聞記である。『日本報告』とあるが、日本の主要な港として、facata（博多）、amgune（阿久根あくね）、quemdemavyn（京泊きょうどまり・現薩摩川内せんだい）

市)、aquyeme^{あきめ} (秋目・現南さつま市)、Boo (坊・同前)、amamgoao^{やまがわ いぶすき} (山川・現指宿市)、quamguasuma (鹿児島)、neguyme^{ねじめ} (根占・現南大隅町)、mynato (ミナト)、tanora^{とのうち} (外浦・現宮崎県南郷町)、doxyrna (ドジマ・細島か?)、firynga (日向)、bumguo (豊後)、xaquenou (シャケノウ)と、九州、特に南九州が多く挙げられていること、さらに「(日本では)潮が引いている朝方、あなたが1パルモ(約22cm)掘れば、生温かい湯を感じるであろう。そこにたいていの貧乏人や年寄りが穴を掘り、朝夕、日の出や日没の、潮が満ちてくる時、約2時間ほど身体を横にして入浴している」と、指宿辺りを連想させるような記述などから、主に南九州の状況が書かれているといえる。

このように、焼酎に関するもっとも古い記録がヨーロッパにあること、また、その他の記述の多くが南九州に関するものであるということは、南九州が海外交易の拠点、日本と西欧が出会った場所だったことを示している。

16世紀、ヨーロッパ人たちは東南アジア・中国南部から「海の道」を北上して日本に到達した。1543年のポルトガル人の種子島漂着(鉄砲伝来・西欧人の日本発見、1542年とも)や1549年のキリスト教伝来(ザビエルの鹿児島上陸)といった、日本と西欧との関係において重要な出来事が相次いで南九州で起こったのは、決して偶然ではなく、ヨーロッパ人たちが「海の道」を北上してきた結果に過ぎない。そして、その後も大勢のヨーロッパ人たちが「海の道」を伝って日本にやってきた。南九州・鹿児島は、ヨーロッパ人にとって文字通り「南の玄関口」だったのである。

4. サツマイモの登場 —鎖国体制からはみ出た薩摩—

17世紀、焼酎の新たな原料が登場した。サツマイモである。そのサツマイモ伝来の様子を中神織右衛門(1738~1794)という薩摩藩士が『^{からいもしゅっせらいゆき}唐芋出世来由記』(『新薩藩叢書』四収録)に

福州の港より出帆の纜を解き、八重の潮路に漕出れば、瘴海(毒気の多い海)の気凄しく(略)順風に帆を上れば、難なく琉球運天の港に着岸し(略)道の鳥迄一廻り、民百姓を憐れみて、飯粥だご餅、并に童すかしのあぶり芋、八方美人といはれても、田舎ものゝくせ

として、焼酎ににられては、臭がくさいと笑はれて、御公家向には
なられどもごち割大根のしをけには、よつ程似合た土びんのあぶり
かんりやく（略）

と、おもしろおかしく書いている。

「福州」は、琉球王府の出先機関「琉球館」が置かれていた中国の港
湾都市で、中国大陸の、台湾に向かい合った辺りに位置する。そこから
東シナ海の荒波を乗り越えて琉球の運天^{うんてん}に、そして鹿児島に着き、庶民
に広く食されるようになり、そしてイモ焼酎も造られるようになったと
いうのである。

そもそもサツマイモは南米原産の作物で、まず東南アジア・中国（唐）
に伝えられた。そして中国から琉球へ、琉球から鹿児島へと伝わってきた。
このため鹿児島では、サツマイモのことを「カライモ（唐芋）」「ト
イモ（唐芋）」という。伝来の時期については、慶長^{けいちょう}16（1611）年琉球
から帰還する薩摩の武士が持ち帰ったとか、慶長・元和^{げんな}（1596～1624）
の頃、元禄^{げんろく}年間（1688～1704）、あるいは、宝永^{ほうえい}2（1705）年に山川の
前田利右衛門が琉球から持ち帰ったなど諸説がある。ただ17世紀初頭に
伝わったとしても、栽培方法や越冬技術が不備であったため普及はしな
かった。南九州に定着し、広く栽培されるようになったのは18世紀初期
のことである。

日本各地に広まったのは、享保^{きょうほう}17（1732）年の飢饉の際、全国各地で
多くの餓死者が出る中、サツマイモが広く栽培されていた薩摩藩領で餓
死者がでなかったことに、8代將軍徳川吉宗^{よしむね}が注目^{あおきこんよう}。青木昆陽に命じて
薩摩からサツマイモの苗を取り寄せさせて栽培させてからである。これ
を機に関東地方でも広く栽培されるようになり、薩摩藩から伝えられた
というので「サツマイモ」の名が定着した。

さて、サツマイモ伝来の際、琉球がひじょうに大きな役割を果たして
いる。実はこの琉球、明治5（1872）年以前は、琉球国王が統治する異
国であった。これを薩摩藩が支配下におさめていたのである。

慶長14（1609）年、薩摩藩は琉球王国に武力侵攻して支配下に収めた。
その目的は、領土支配ではなかった。当時、琉球は中国の冊封^{さくほう}体制に組
み込まれていた。琉球国王という位は、中国皇帝から授けられるもので
あった。家臣である琉球国王は主の皇帝に定期的に貢ぎ物を献げ

(進貢^{しんこう})、皇帝からは莫大な返礼品が授けられていた(回賜^{かいし})。これが朝貢貿易^{ちようこう}である。この利益を確保するための出兵であった。

朝貢貿易を維持するには、琉球王国を存続させる必要があった。日本の一領主にすぎない薩摩藩主が、琉球国王に取って代わることはできなかったのである。また琉球王国に独立を保たせる必要もあり、琉球独自の文化は維持された。薩摩藩は異国である琉球王国を間接的に支配する形態を採らざるを得なかったのである。



異国を支配していた藩など他になかった。そして、その琉球王国では、幕府が外国との交易を厳しく制限するようになった後も、幕府承認のもと中国との交易が続けられていた。さらに、この琉球口貿易を隠れ蓑とした抜け荷も盛んにおこなわれていた。鎖国体制から一歩はみ出たような状態になっていたのである。

サツマイモも、こうした朝貢貿易の中で中国から琉球へ、そして琉球から鹿児島へと伝えられてきた。サツマイモは、薩摩藩が異国を支配し、また鎖国体制から外れていたことを物語る作物なのである。

5. 黒船とイモ焼酎 一軍需物資だったイモ焼酎一

『唐芋出世来由記』に記されたように、サツマイモが鹿児島に伝わりと共にイモ焼酎も造られるようになった。天保6(1835)年薩摩世子島津斉彬^{なりあきら}に連れられて鹿児島を訪れた江戸の講釈師、伊東凌舎^{りょうしゃ}もその著『鹿児島ぶり』に

唐芋にて焼酎を作る。百姓の類、多く是をのむ。下品なり。則、唐芋の香ぬけず有なり。多く呑もの必足のはるる病を得ると云。

ライモ、アマリカラ芋焼酎ノミ申テ、コシコ、足ガフトナリ申テ、ライモ、モトハ、タンニヤマ(谷山)ノ郷土デガザル

と、イモ焼酎が広く飲まれ、飲み過ぎて体を悪くした者もいると書き残している。また、「下品」、「唐芋の香りぬけず」とも記している。先の『唐

芋出世来由記』にも「臭がくさいと笑はれて、御公家向にはなれども」と臭いがくさく、上流階級向けにはならないと書かれている。

実は、サツマイモは焼酎造りに不向きな作物であった。食物繊維が豊富で栄養豊かであったため、蒸すと黒カビや青カビなど雑菌が広がりやすかった。さらに焼酎造りに使われていた黄麹は、寒いところを好む菌で、鹿児島のような温暖な地域では能力をじゅうぶん発揮できなかった。このためサツマイモを原料に黄麹を使って焼酎を仕込むと、腐造しやすく、臭いがひどく酸っぱい味の焼酎になりがちだったのである。いま我々が飲んでいるイモ焼酎とは別物といって良いほど、臭いがきついものだった。

このため、サツマイモが伝わりイモ焼酎が造られるようになっても、米焼酎が主流であり続けた。その状況が天明2（1782）年から翌3年にかけて鹿児島を旅した京都の医師（伊勢出身）橋南谿が著した『西遊記』に記されている。

薩州には焼酎とて琉球の泡盛よりの酒あり。京都の焼酎（粕取り焼酎）のように強からず。國中七分は皆この焼酎にて酒宴する事なり。薩摩領ばかりにてもこの焼酎に造る米、およそ三十万石余に及べるといふ。その多き事しるべし、常の酒は祝儀事などの贈り物、或いは儀式の宴会などに用ゆ。是はみな、京・大坂（大阪）辺より積下す酒にてその価もつとも高直なり、かの国にてたまたま造る酒ははなはだ下品にして飲がたし。それゆへに、この焼酎を多く用ゆる事也。琉球芋（サツマイモ）も酒に造る。味はなはだ美なり。そのほか、民家にてはキビ・アワ・ヒエの類も皆酒に造りてよし。是ら皆、そのしやうちうに造るものなり。予もその法を伝へ、かの地にてその道具を求め帰りて、今に至り我家の飲料を造る。その時々、三升にても五升にても、入用程づつ造る事なればはなはだ自由にて、かつまた、風流のものなれば、大に賓客をもてなすに足る。他国にこの法なきはいかなるゆへにや。

というものである。「焼酎に造る米、三十万石余」、薩摩藩の石高が七十二万八千石余りで、その半分近くが焼酎造りに費やされるとは大げさすぎるが、これは市中に大量の米焼酎が出まわっていたことを示している。イモ焼酎は「琉球芋も酒に造る」と米焼酎の付録みたいな扱いで

ある。これがサツマイモが鹿児島に定着して百年ほど後の状況である。

また、薩摩藩主島津斉彬の指示を、側近の堅山武兵衛が書き残した『公用控』（『斉彬公史料』四収録）、その安政元（1854）年10月25日の条に

当年新酒造入方につき、去年通り惣石六千五百石、内四千石御城下、式千五百石諸郷私領へ造入御免仰せ付けられ、かつまた御府内焼酎屋八拾五軒、壺軒につき六拾石づつ米高五千百石、諸郷私領焼酎屋百七拾八軒、壺軒につき五拾石ツ、米高八千九百石、惣高壺万四千石造入御免、左候て十二月限り仕舞候よう仰せ付けられ候

とある。鹿児島城下に焼酎屋が85軒、領内各地に178軒あり、これらの焼酎屋で、14,000石（2,100トン）もの米を焼酎造りに費やしてよいという許可が出されているのである。また「去年通り」とあり、例年、同量の米が焼酎造りに費やされていたと思われる。この記録は、「唐芋にて焼酎を作る。百姓の類、多く是をのむ」と記した伊東凌谷が鹿児島を訪れてから20年ほど後のもので、幕末まで米焼酎が主流であったことを示している。

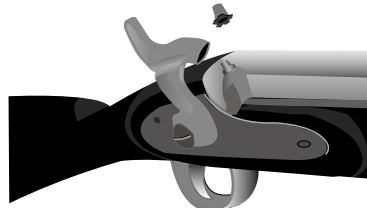
この様な状況下、藩主島津斉彬がイモ焼酎の量産を命じた。それは飲むためではなく、軍需物資として必要になったからであった。

1840年代、薩摩藩は日本の他地域より早く、軍事力をちらつかせながら通商を求める西欧列強の激しい外圧にさらされた。19世紀、イギリスやフランスなどの西欧列強が植民地を求めてアジアに進出してきた。その進出コースは16世紀のポルトガル人たち同様、アフリカ大陸をまわってアラビア・インド・東南アジアを経て中国・日本を目指すというもので、日本の南端を支配する薩摩藩はその矢面に立たされた。そして、強大な西欧列強の軍事力に対抗するため、西欧の科学技術を導入して近代化・工業化を図るようになったのである。

日本の近代化・工業化は、長崎防衛を担う佐賀藩と、いち早く外圧にさらされた薩摩藩がリードする形ではじまった。その日本の近代化・工業化の中で最も力を注がれたのが軍備の近代化で、銃もそれまでの火縄銃から、火打ち石を用いて点火する燧石銃^{すいせきじゅう}、さらに1850年代には衝撃で爆発する雷汞（雷酸第二水銀）を用いた雷管銃^{らいかんじゅう}が利用されるようになっていった。雷管銃は戊辰戦争時、薩摩藩兵が装備していた銃であ

る。火を使わず衝撃で爆発する薬品で点火するため雨の日でも銃の使用が容易になった。

さて、雷汞は水銀を硝酸で溶かし、これをエチルアルコールと反応させて造る。薩摩藩では焼酎からアルコールを抽出した。薩摩藩主島津齐彬は、民需を圧迫しないため、またコストダウンのためイモ焼酎の量産と、製造法の改良を命じたのである。



雷管銃

6. 鹿兒島の焼酎から日本の焼酎へ

薩摩藩主島津齐彬の側近だった市来四郎が、雷汞製造のためイモ焼酎の量産を命じた齐彬の言葉を書きとめている。「甘藷酒製造改良スベキ旨御沙汰ノ事」(『齐彬公御言行録』収録)である。

鉄砲必要ノ雷粉製造ニハ、多クノ酒・泡盛或ハ焼酎等ヲ費スガ故ニ、甘藷酒(芋焼酎)ヲ以テ「アルコール」ヲ製シ、而テ雷粉ヲ製スベキ旨、御沙汰拝承仕リ、試製スルニ、基ヨリ其理穀酒ニ異ナラザレバ、効同ジク且ツ廉価ナリ、其時分ノ御沙汰ニ、雷粉ハ軍事欠クベカラザル要品ナリ、数千万ヲ製スル者ナレバ之ニ費ス「アルコール」モ亦夥シキコトナリ、其為メ米穀ヲ耗スルコト少々ナラザルベシ、殊ニ米穀不足ノ国柄、夏分ニハ毎年他国ヨリ数万石ヲ買入ルコトナレバ、酒焼酎ノ醸造モ差止ムルコトニシテ、気ノ毒ナル次第ナリ、然ニ又軍用雷粉製造ニ費ヤスコトナリテハ一層不足ヲ生ズル訳ナレバ、甘藷酒ノ醸造ハ経済ノ要トナレリ、仍テソノ醸法ヲ研究シ、尚ホ良法ヲ發明シ、臭気ナク飲用宜シキ様ニ製シ、或ハ雷粉ノ製造、又ハ医薬等ニモ、皆之レヲ用ル法ヲ開クベシ、亦甘藷ハ当国(薩摩藩)ノ名物ナレドモ、他邦ニ産物トスルニ至ラズ、之レヲ変化シ、酒トシ或ハ医薬トシ、或ハ軍備ノ諸事ニ用ユルトキハ、産物ノ大イナル者トナルベシ、然ルトキハ米穀ヲ費ヤスコトヲ減ジ、田畑ヲ開キタルニ同ジキコトトナルベシ、之レハ小事ノ様ニシテ大イナル国益ナリトノ趣キ拝承仕リ候事、

齐彬は、まず雷汞製造に必要なアルコールを得るため、大量の酒・泡

盛・焼酎が必要だと言っている。その生産にやはり大量の米が必要だが、薩摩は米がもともと不足勝ちで他藩から毎年数万石もの米を購入している状態で、さらに軍用に酒・泡盛・焼酎に使うとなれば庶民生活に多大な影響を与える。だから薩摩で豊富に採れるサツマイモを使ってイモ焼酎を造り、それを雷汞製造に用いるよう指示している。

すでにイモ焼酎を造る技術はあった。だから簡単に製造できたし、またコストも削減できた。軍用で、飲むためのものではなかったので腐造は問題にならなかったのである。

斉彬はさらにその腐造の解決、臭いをとる研究をするように指示している。サツマイモは他地域へ販売できる状態になっていないが、飲みやすいイモ焼酎が製造できれば薩摩の大いなる産物となり、田畑を開いたのと同じ効果だと言っているのである。

斉彬が生存中、どれだけイモ焼酎が製造されたか定かではない。やや後の資料だが、明治4（1871）年、鹿児島藩の工場群「しゅうせいかん集成館」で1日1万発位の雷管が製造されており（『鹿児島県史』三）、大量の焼酎が消費されていたであろうことは想像に難くない。

ただ製造法の研究は進展しなかった。明治時代半ば、明治22（1889）年から25年までみやのじょう宮之城（現さつま町）のえいしん盈進高等尋常小学校で教鞭をとった新潟県長岡出身のほんぶやすしろう本富安四郎が著した『薩摩見聞記』に、鹿児島の飲酒の状況が次のように記されている。

およそ薩摩ほど多く酒を飲む国はなし。かの地にて家々毎夜「おだいやめ」ととなえ晩酌をなす。家族も皆主人の相手として一、二盃を傾く。したがって、婦人、小児にても相応に飲むもの多し。ここに酒の事につきては少しく説明を要することあり。元來薩摩には四種の飲料あり。

酒 色赤く味味醂のごときもの
焼酎 他国の焼酎よりやや弱きもの
泡盛 琉球より来る火酒の強きもの
上酒 普通の清酒上方より来るもの

是れなり。去れば薩摩にて酒と云うは誠に狭き意味にて、単に味醂に似たる一種類を指すに過ぎず、宴会等の節、最初の一、二盃丈は此酒を飲む。只儀式上の用のみなり。下戸には口当り宜しき様なれ

ど、酔ふときは強く頭痛し長く醒めざる如し。泡盛は強くして飲み悪し。殊に土地にて製造せざれば其用広からず。此泡盛は大なる甕に入れ周囲を縄にて隙間なく纏ひ、琉球より送り来る。之を売り出すまでは数年間土中に埋め置くと云ふ。酒精最も強く之を飲みたる時煙草を吸えば口中火を呼ぶ由。又或時之に酔ひて手に蠟燭を取りたるに、其火風に靡きて手に移り全身焦げて死せしものありと云ふ。上酒は皆大阪地方より来る者なり。(略) 上酒は人によりては好むものあれど、土着の人は飲む人少なし。多くは長く世間に出て居たるもの又は他郷より来り居る者の飲料なり。鹿児島にて自由に購ひ得れども、城外にては之を商ふ者極めて稀にして、其味をも知らざる者多し。且つ価も甚だ高き上に水を交えたるが多し。価の安くして一般に最も用ひらるる者は焼酎なり。去れば薩摩にては常に「酒を飲む」と言わずして、「焼酎を飲む」といふなり。(略) 発気甚しく、少しく之を飲めば衣服悉くにほふ。薩人男女老少となく皆之を用ひ、往々二三升を飲む者あり。五合位は誰にても飲むなり。(略) 此焼酎には二種類あり。一は「こめん焼酎」と云ふ。之を上品とし、一は甘藷にて作り「からいもん焼酎」と云ふ。薩人甘藷を「からいも」と云ふ故なり。此方は味稍劣り少しく臭気あり。之を下品とす。

鹿児島では温暖な気候のため、日本酒造りが困難であった。造っても酒の変質を防ぐため、殺菌・防菌の役割を果たす木灰汁を醪もろみの段階で交ぜて造った。このため独特の甘みと香りを持つ、琥珀色をした灰持酒しか造れなかった。本富が「色赤く味味みりん麴のごときもの」と記している地酒である。地酒は今でも、正月の屠蘇や神事や祝い事に供えられ、郷土料理にも調味料としてよく使われる。また日本酒は関西方面から移入され、鹿児島では今でも飲む機会が少ない。

泡盛は最初に触れたように、琉球で造られる蒸留酒で、日本酒文化が根底にないため、他の蒸留酒同様アルコール度数が高い。

そして焼酎がポピュラーな飲み物で「薩摩ほど多く酒を飲む国はなし」と最初にあるほどよく飲まれていたのである。また「往々二三升を飲む者あり。五合位は誰にても飲む」とあるが、これはお湯で割ったちの量であろう。日本酒の文化圏で生まれ育った本富にはお湯で割ると



いうのも驚きだったはずである。

さて、その焼酎、本富は「こめん焼酎」と「からいもん焼酎」があり、「こめん焼酎」が上品で、「からいもん焼酎」は「味稍劣り少しく臭気あり」下品だと記している。まだ米焼酎が主流だったのである。ただ、橋南谿の『西遊記』に「琉球芋も酒に造る」と付録のような書き方をされているのにくらべると、肩を並べたような書き方である。シェアが広がっていたのであろうか。

本富が鹿児島を離れてから10年程して、それまでのドンブリ仕込(麴・サツマイモ・水を一度に仕込む)にかわって、二段仕込(まず麴と水を仕込み、数日後サツマイモと水を加えて仕込む)が普及した。さらに10年ほど経つと、焼酎の麴が、日本酒と同じ黄麴から沖縄の泡盛造りに使われていた黒麴へ代えられ、河内源一郎が黒麴菌の中から、より焼酎造りに適した白麴菌を発見した。醸造法の改良、使用麴の変更によって芋焼酎の品質は飛躍的に向上し、ついには米焼酎から薩摩焼酎の王座を奪い取った。

そして、今、イモ焼酎は南九州だけでなく全国各地で飲まれるようになってきている。私は福岡生まれの福岡育ちだが、昭和54年、鹿児島に来た頃、まだ福岡辺りでは主に日本酒が飲まれていた。焼酎といえば、日本酒の絞りかすから造られる粕取り焼酎が主流で、イモ焼酎なども粕取り

焼酎と同類とみなされ、飲むなというような雰囲気であった。

それが今では福岡でもイモ焼酎が盛んに飲まれている。福岡だけではない、昨年、東京や広島・北海道等に行ったが、ここでも居酒屋などでイモ焼酎が飲まれている風景をしばしば目の当たりにした。かつて島津斉彬が望んだように、イモ焼酎は薩摩の大なる産物となり、鹿児島焼酎文化が日本各地へと広まっている。鹿児島の焼酎が日本の焼酎へと代わりつつあるのである。

おわりに

『想林』創刊号で触れたように、鹿児島の歴史・文化を調査・研究すればするほどうまく伝わっていないと感じる。鹿児島は京都や江戸・大阪から遠く離れた辺境、中央で生まれた文化が最後に伝わってくる後進地で、文化水準も技術水準も低く貧しいところというイメージを抱かれがちである。

鉄砲やキリスト教がまず鹿児島に伝わり、それが日本各地へと広まったことはよく知られている。これらは例外的なものとみなされがちだが、そうではない。いま見てきたように焼酎の歴史を振り返ってみても、鹿児島の歴史・文化が異国情緒にあふれ先進的なものであったことがうかがえる。他にも、武士道の精神的な支柱となった学問・朱子学。中国で生まれた学問だが、15世紀末に桂庵玄樹けいあんげんじゆが薩南学派さつなんを開いて日本で最初に根をおろし、それから100年ほどして藤原惺窩ふじわらせいかが京都で京学派を興して日本中に広まった。幕末の近代化・工業化をリードしたのも鹿児島であり、島津斉彬が唱えた富国強兵策は明治政府のスローガンとなり、名もなき鹿児島ゆかりの技術者が全国各地へ散らばり、鹿児島の経験・知識を伝え、技術立国日本の礎を築いている。さらに、焼酎の歴史でふれたサツマイモをはじめ、サツマアゲや孟宗竹なども鹿児島から各地へ広まった。ブタ肉食も江戸時代は鹿児島独特の食文化であったし、それが今では日本各地で食されている。鹿児島が時代の先端を行っていたとも言える。このように鹿児島から日本各地へ広まったものは枚挙に暇がないほどたくさんあるのである。

それから水準の高さを示す物も多い。江戸時代初期、薩摩藩が幕府に提出した国絵図は他藩が提出したものとは比較にならないほど精度が高

い。有名な伊能図と遜色ないような地図を、伊能忠敬が活躍する100年以上も前に作製しているのである。また、鹿児島城下の甲突川には4連・5連の石橋が架かっていたが、これほどの橋が架かっていた地域は他にない。石造の港湾施設も江戸や大坂（大阪）のものより遙かに立派であった。江戸や大坂等、他地域の港では千石船のような大型船は陸地に接岸できなかったが、鹿児島の港湾施設は大型船が接岸できたのである。しかも18世紀にはこうした港湾施設ができていた。このように技術水準も他地域を凌駕するものが多いのである。



新波止
江戸時代の港湾施設の一つ。

鹿児島には、日本のどこにもひけをとらないようなすばらしい歴史・文化がある。そしてそのストーリーは、日本から海外へ一歩足を踏み出したような雄大なスケールで語れるものである。そのすばらしさを鹿児島の人たちは見失ってしまっているように思えてならない。

(尚古集成館副館長)