

## 境界文化考—焼酎杜氏の里—

豊田 謙二 (熊本学園大学教授)

### 序に代えて

この日本列島で島嶼を除けば、この地が日本列島の最西端に位置している。この地とは鹿児島県「<sup>かきさ</sup>笠沙」町である。その名は、『古事記』で称された「<sup>みさき</sup>笠沙の御崎」から採られている。

<sup>ここ</sup>此地は、<sup>からくに</sup>韓国に向ひ、<sup>かきさ みさき まきとほ</sup>笠沙の御前を真来通りて、朝日の<sup>たださ</sup>直刺す国、<sup>ゆふひ</sup>夕日の日照る国ぞ。故、<sup>ここ</sup>此地は、<sup>いとよ ところ</sup>甚吉き地。

(現代訳：ここは、朝鮮に相對し、笠沙の岬をまっすぐ通って来て、朝日のじかに射す国、夕日の照らす国である。それゆえ、ここはたいへんよい地だ)<sup>(1)</sup>

ニギノミコト (邇々芸命) が、その土地に現れ、コノハナノサクヤヒメ (木花之佐久夜姫) と出会い、二人の子どもが授かる。その一人はホデリノミコト (海幸彦)、またホオリノミコト (山幸彦) もその子である。やがて、山幸彦は豊玉姫と出会い、その子、<sup>はやと</sup>鷓鴣草葺不合尊 (うがやうきあえずのみこと) は玉依と結ばれ、その子が神武天皇だ、という神話的世界が語られる。後継争いに勝利し大和王朝を継ぐ山幸彦、その後継者は708年 (和銅元年) に、「<sup>はやと</sup>隼人」と化した海幸彦の後継者を壊滅させた<sup>(2)</sup>。その慰霊碑「隼人塚」は奈良時代に建立され、現在の隼人町に佇む。

(1)

笠沙の地は、薩摩半島の西端に突き出した野間半島を、東シナ海の潮流から引き止める地点にある。この北緯31度の地点から真西に向って進むと上海市近郊の江蘇省南東部、揚州などの町に突きあたる。753年10月、失明した鑑真が5度目に出港を挙行した港、それが揚州であった。一行は、笠沙の南の港、坊津の秋目に漂着したのが12月、八代海・大宰府政庁を経由して陸路で豊前へ、さらに海路にて瀬戸内海を抜けて奈良平城京へと向かったという。

鑑真一行は、秋目の港から6日間で大宰府政庁に入っている。6日間の日程で到着できたのだが、陸路では1日25～30キロメートルが速度の限界、徒歩ではとても無理。馬を走らせたら間に合う。だが、鑑真は健康体ではなく、それには耐えられない。とすれば、先に記したように海路を走るのが常道であろう。ただし、海路を安全に航行できるのか、それが課題だ。海の上で生活し、時に倭人という「海賊」にも変する海人が、船頭役を務めれば可能であろう。実際には実証の難しいことではあるが。

笠沙は海路の途上にあった、と言いたかったのである。さて、笠沙、現在では町村合併の結果として、南さつま市笠沙と変わった。笠沙のなかに、黒瀬という集落があり、その集落の名前を冠として、「黒瀬杜氏組合」が組織された。いわゆる、「黒瀬杜氏」は酒造工の組合員である。焼酎工場を訪ねると、「黒瀬杜氏」の教師像が浮かびあがる。ここで酒造とはいっても、清酒ではなく、焼酎、つまり蒸留酒醸造に関わる酒造工の組合のことである。

小論のテーマは、この焼酎杜氏に関わる始源・展開・衰退を念頭に置きつつ、その杜氏集団による焼酎の普及への貢献、それを支えた生活環境や社会環境との関係を浮き彫りしてみたい。テーマ自体が極めて専門的である。と言っても、高度という意味ではなく、一般的には関心を持ちにくいテーマということである。

ということで、この表題に関していまま少し説明を加えたい。「焼酎杜氏」は、焼酎の醸造における最高の責任者であり、焼酎蔵に雇用されると助手の蔵子くらこを連れて蔵入りする。焼酎杜氏は、清酒杜氏と同様に出嫁ぎ集団である。相違はその扱う対象の違いにある。つまり、清酒杜氏は醸造酒、焼酎杜氏は蒸留酒。具体的

には、日本での酒類の区分は、ワイン・ビール・清酒は醸造酒、焼酎が蒸留酒である。蒸留酒の仲間には、中国では白酒 (baijiu)、西欧ではウイスキー・ブランデー、アメリカではバーボン、というそれぞれで主原料を異にし、地域特産とされている。

醸造酒と蒸留酒との基本的な違いにふれておこう。具体的には、日本の清酒 (=日本酒) と焼酎 (=本格焼酎) との「酒税法」に基づく比較である。

表－1 清酒と焼酎

	(清酒)	(焼酎)
製造法	醸造	蒸留
主原料	米	さつまいも米・そば・小麦など
アルコール度数	12度	20・25度など45度以下
賞味期限	あり	なし

焼酎は「蒸留」という過程をもつ、というよりもその蒸留が焼酎に固有な特性を付与している。ところが、「蒸留」というテクノロジーは日本にはなかった。いわば、輸入テクノロジーの一つである。そのテクノロジーは紀元前のエジプトに生まれたとされるが、その恩恵を受けたのは世紀の美女クレオパトラであった、とも言う。彼女好みのバラの香料は蒸留によるバラのエキス蒸留で抽出された。その想念は楽しい。その後、錬金術としてイスラム文化に伝えられ、間もなく西欧と東アジアへと伝播したのである。日本には、「蒸留」というテクノロジーは、焼酎を介して受容されるのだが、その時期も新しいと思われる<sup>(3)</sup>。

さて、小論のねらいは焼酎文化と清酒文化との境界に焦点を宛て、それらの比較によって文化的特性の差異を検出することにある。ただ、焼酎文化と清酒文化との直接的な対比は蒸留と醸造との文化的差異を見失いがちであり、ここでは蒸留酒と醸造酒とを工程で対照化することで文化的境界を了解したいと思う。

(3)

## 第1章 海と陸

「黒瀬杜氏組合」という、焼酎杜氏たち酒造工の集まりについては、すでに名称だけは紹介している。その詳細に立ち入る前に、笠沙町の地形的特徴について少し説明を加えたい。鹿児島県の西部、薩摩半島が東中国海に突き出す、その先端、野間半島の付け根に笠沙町があり、それに抱え込まれるように「黒瀬」の集落がある。西に向かい岬に至ると、九州本土最西南端の野間岬がある。野間半島の北部・南部には漁港が点々と散りばめられている。東から、赤生木・黒瀬・小浦・仁王崎・片浦・ウシロ浜・野間池、という具合である。

さらに、野間半島の海岸線に沿って個々の入り江に名前が付けられているが、その名称が興味深い。以下に、その一部を羅列したい。

ベタ：ヒシカリベタ・オガンベタ・ナガセベタ  
ゼ・セ：ワキガセ・ウグルゼ・イゲゼ・オキガセ  
ロウ：マタゴロウ・マタシロウ・マサゴロウ

海と陸のあいだに海岸線が延びている。上記の、たとえば「ベタ」はその海をさらに分けて命名している。大野晋によるとその用語は古代語に由来している。

海を沖と<sup>おき</sup>辺<sup>へ</sup>に分けることがある。沖とは海の深いところであり、「へ」とは浜や岸に近い浅い所である<sup>(4)</sup>。

「へ」に「タ」という場所を表す言葉をつけると「ヘタ」となる。また、「へ」に「リ」を付けると「ヘリ」となり、たとえば畳のへり (=縁) の意となる。

岸近くの浅いところは「へた」だが、その「ヘタ」は、「浅薄未熟」という意味に通じ、人間の実践に関わる共通感覚が形成されてきた。以下の万葉の句にはそれがよく表われている。

あふみ 近江の 辺は人知る 沖つ波 君をおきては 知る人もなし (万葉集：3027)

(淡海に海のく私の気持ちの>浅い所は多くの人知っています。しかし、深い所、私の心の底は、あなた以外には誰も知る人はありません)<sup>(5)</sup>

古代語はこの地ではなお生きている。表層の襲の変質にとらわれず、深層の古語を表現することで、活かされている。いや、「笠沙」という地域のユニークさの一つを表しているようである。

この地の生業とは、と尋ねられると、誰しも漁業と答えるであろう。そう答えるほど、耕地面積は狭い。紺碧の海を視界に収めつつ海岸線をたどりながら野間半島を回遊するのであるが、1箇所だけ南北に半島を横切る通路がある。その道中に黒瀬の集落が、山の瀬に向かって斜面に張り付くように築かれている。その余地の斜面に水田が段々と下から上へとモザイク状の景観を成している。

この地区は、日本でも代表的な高温・多湿、だが、生活を水稻栽培に依存するには耕地が狭すぎる。半農半漁、さらに出稼ぎが就労の基本形となる。後に話題とするが、焼酎杜氏という仕事への誘因としては、この風土的要因が重要な要因の一つである。

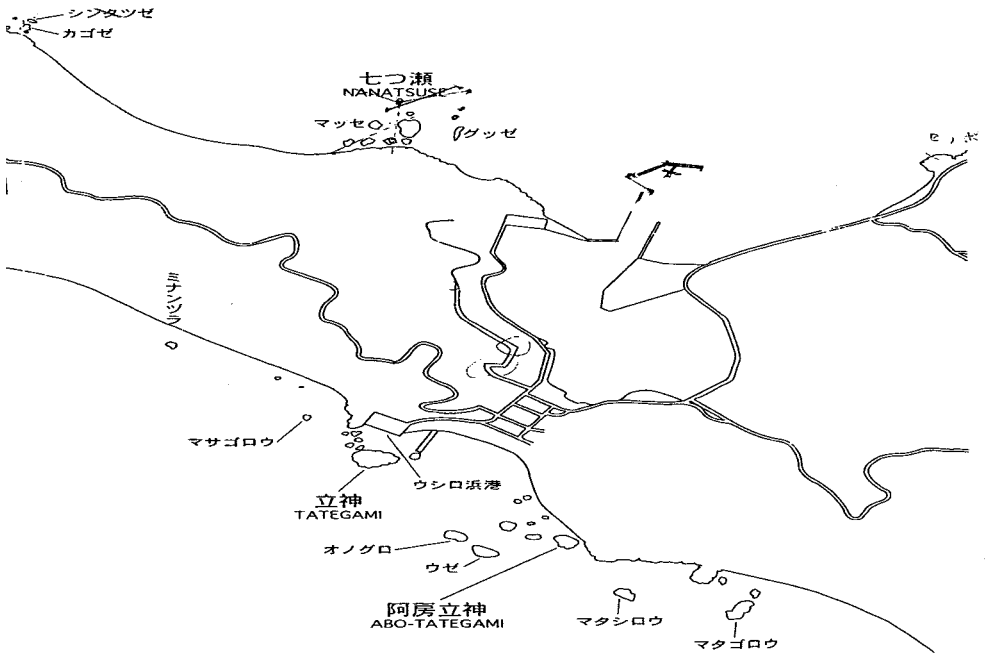
笠沙地区の西・南・北は海洋に面し、東面だけが陸路として加世田の町に連絡している。加世田は加世田島津の城下町であり、名君と讃えられた島津日新斎は、教学の範として「いろは歌」を遺した。とくに島津藩は、青少年の教育に重点を置いたが、それは誠に質実な藩の基本精神で示されている。

城をもって守りとなさず、人をもって守りとなす<sup>(6)</sup>

この島津流の教育手法は倒幕への参加のなかから明治維新の人材を輩出した。だが、笠沙地区は陸路においても加世田までは片道30余キロ、事実上の孤塁に等しい。しかも笠沙地区を含めて、薩摩半島は耕地が狭く人口が多い、さらに相続



図-1 野間半島地図 (続き)



出所：図-1に同じ

された土地だけで生計は成り立たない。その窮屈な耕地事情は明治維新後でも変わらない。薩摩半島の地区から比較的耕地の広く未開拓な大隅・都城方面への出稼ぎが、「庄内行き」として定着していたほどである。出稼ぎにふれたのは、焼酎杜氏の職工がこの出稼ぎ者をもとに構成されたからである。

陸路に対して、海路がもう一つの生活の通路である。その一つ、漁業については漁港の多さを地形的にすでに示した。海路は漁業だけではなかった。琉球との交易がある。藩が、幕府の禁止した密貿易で巨富を手にしてしたが、幕府の隠密に暴かれ、「天保の改革」推進の財政責任者、調所笑左衛門広郷は、江戸藩邸で自殺した。1848年(嘉永元年)12月のことであった。

この密貿易事件、実は薩摩焼酎にも深く関係している。1853年(嘉永6年)に、鹿児島県の北薩、阿久根の港を舞台とする密貿易が発覚して、河南源兵衛は1年余りの刑、義弟の丹宋庄右衛門は伊豆の八丈島に島流しとなり、およそ15年を島で暮らした。その間に、島民にさつまいもの造りかた、そしていも焼酎の醸造を伝えた。今日、八丈島にイモ焼酎が製造されているのは、密貿易に絡む出来事が発端である<sup>(7)</sup>。

前述の河南源兵衛は明の人、中国名は藍会榮<sup>らんかいえい</sup>といい琉球経由で亡命し、藩の唐通詞<sup>とうつうじ</sup>を勤めていた。焼酎造りの方は、伊兵衛が担当したのだが、琉球の貿易商であった。彼は源兵衛に勧められて阿久根に移住し、粟焼酎<sup>あわ</sup>づくりに成功した。その焼酎は「阿久根諸白<sup>あくねもろはく</sup>」として、名酒の誉れ高き焼酎であった。

薩摩藩内において、17世紀の半ば粟焼酎が製造されたこと、江戸ではこの焼酎は清酒よりも数倍高い価格で取引されたこと、そして琉球をはさんで明との交流が頻繁であったことが伺われるのである。私は海の彼方へ、さらに遠くへと視線を伸ばす必要があると思うのである。



## 第2章 蒸留酒と焼酎杜氏

### 醸造酒と蒸留酒

清酒，いわゆる日本酒の始まりは、「口嚙酒」であつた。米や粟，<sup>あわ</sup>稗を若き女性が嚙み，これを壺に吐きためて入れ，温かい場所で保管するとアルコール発酵によって「酒」が生まれる。その口嚙酒は古代日本から近世まで造られていた。

その後，口嚙みから<sup>こうじ</sup>麹カビを活用した酒造りが始まる。その時期は，弥生時代後期でないかという。小泉武夫は，この手法は大陸からの輸入ではなく，「米麹を使った日本酒は，わが国に独自に発生した民族酒」<sup>(8)</sup>の特性という。

表－2 清酒と焼酎

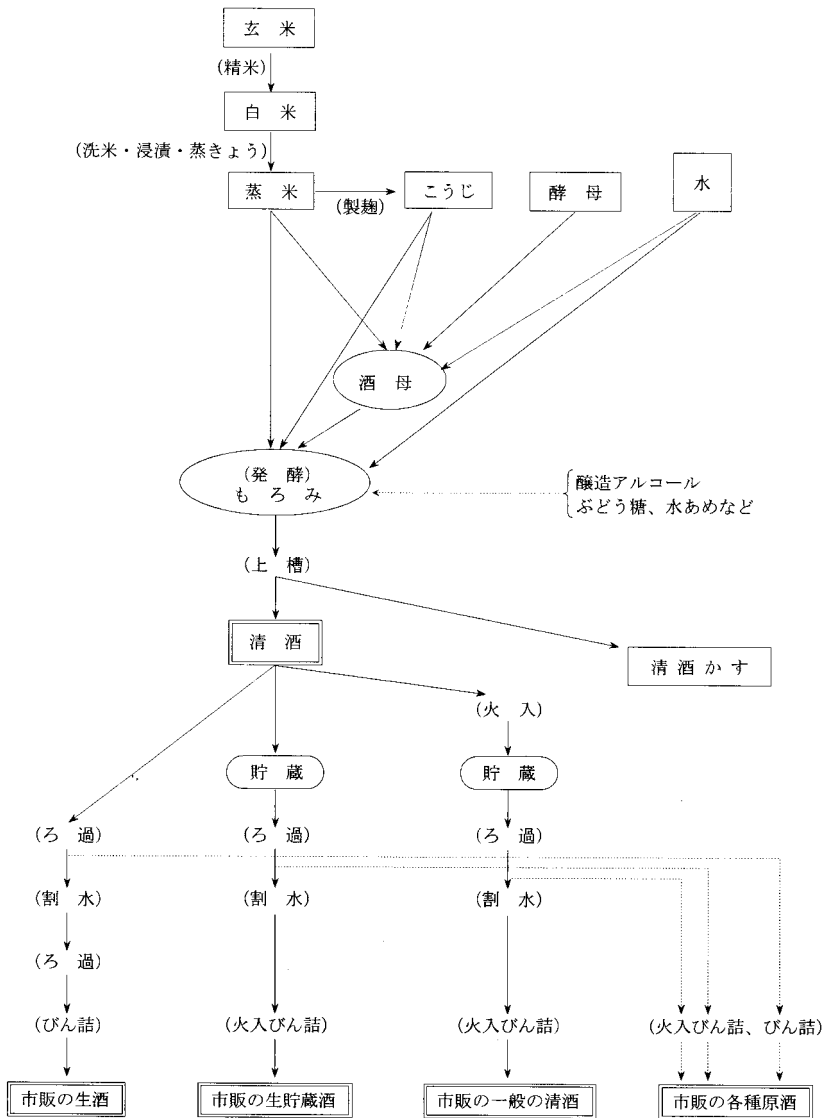
清酒 (Sake)	醸	粳米	酵母， <sup>こうじ</sup> 麹カビ，稀に乳酸菌	日本	15～23	菌の生成した糖化酵素と，アルコール発酵を行う酵母とで糖化と発酵が併行して行われる。世界の醸造酒のなかで最もアルコール度数が高い酒
焼酎	蒸	米，麦，そば，甘藷，トウモロコシ，馬鈴薯，酒粕，黒糖など多種	<sup>こうじ</sup> 麹カビ，酵母	日本	20～45	甲類と乙類があり，甲は連続式蒸留機で，乙は単式蒸留機で蒸留した酒。沖縄県の泡盛も焼酎の一種

出所：小泉武夫『発酵』中公新書，1989年，106頁

さて，次は蒸留酒であるが，日本では古くから，「焼酎」「焼酒」と表現されてきた。前者は日本古来の表現，後者は中国の用語法である。中国では元の時代（1271～1368年）に「焼酒」と呼ばれる蒸留酒が製造されていた。日本では，焼酎の文字現れるのは，1500年以降であり，その時代格差は大きい<sup>(9)</sup>。

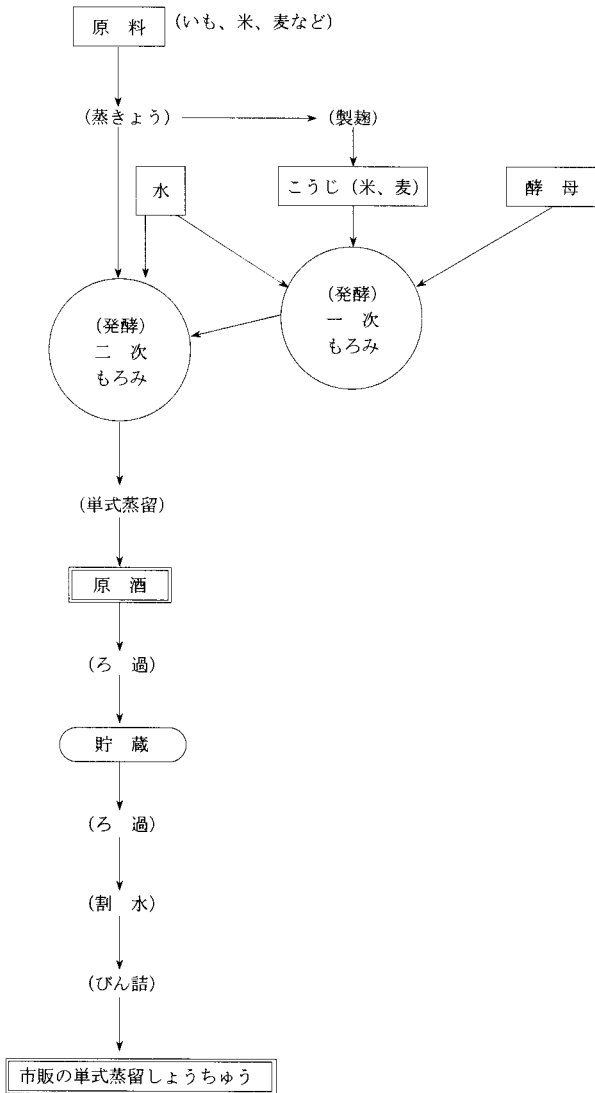
醸造酒と蒸留酒とは，その性格において根本的に異なる。それは，前者では「発酵」のみを基本とするのに対して。後者は蒸留・貯蔵の過程も有している。蒸留酒にとっては，とりわけ「貯蔵」の意義が大きいのである。なぜなら，蒸留によ

図-2 清酒の工程



出所：国税局HP，2012年

図－3 焼酎の工程



出所：国税局HP，2012年

てエキスを抽出しても油性が多く飲めない。そこで貯蔵という工程が不可欠であり、それによって濃度の濃い、しかもさわやかな食感の焼酎が誕生する。蒸留・貯蔵は蒸留酒特有の個性であり、醸造酒とを分かつものである。蒸留酒は「輸入テクノロジー」だ、と私がいうのは蒸留・貯蔵のテクノロジーが輸入文化だからである。

### 焼酎杜氏の誕生

醸造・蒸留・貯蔵というテクノロジーの組み合わせは、蒸留酒、つまり焼酎の特性を表現するものであるが、同時に、その特性こそが醸造酒との境界を示すものである。その蒸留酒に強い親近感を覚える人びとがいた。すでに紹介した黒瀬集落の人である。醸造酒たる「日本酒」の絶対的優位の時代においてである。

少し先走るが、「杜氏」という用語について説明をしておきたい。杜氏とは、酒造りの責任者であるが、2～3人の下働きの人(=蔵子)を連れて酒蔵所に入る。8月に早生米の刈り入れ後、盆の祝いを終えて「蔵入り」する。仕事は翌年の3月、田植えの前までである。清酒の場合も「杜氏」というが、いずれも出稼ぎの、季節雇用者である。

さて、黒瀬の人と蒸留酒との接点に関して、資料を参照したい。

明治35年ごろ鹿児島中馬ドンの焼酎屋に黒瀬から黒瀬常一さん、片平なんとかさん、それにもう一人の三人で下男にいった。そこは沖縄の焼酎づくりの技手を雇っちょって、三人はその技手の下働きをして焼酎造りを習いおった。そのうち加世田の下野焼酎屋がこの技手を引き抜いたもんで、三人はうまいこといって中馬ドンから暇をもらい、加世田にいる沖縄の技手の下働きを続けた<sup>(10)</sup>。

上記は、町助役16年間を勤めた宿里与之への記者のインタビュー記録である。これ以上、焼酎杜氏の古きを尋ねることは、今日では不可能である。文献もほと

んど失われている。そのなかで比較的信頼にたる情報は、上記にも記載された「琉球との接点」に関することである。まず、黒瀬集落の数人は琉球「泡盛」の製造に関わり、泡盛は焼酎の一種だが、その技法を習得したようである。

蒸留酒と言えば、江戸藩政期では「泡盛」の名声高く、次いで「阿久根<sup>もろはく</sup>諸白」が江戸で高値売買されていた。だから、鹿児島地域では焼酎は飲むことであり、造ることもあった。それが薩摩・鹿児島の食文化の伝統である。ただし、「飲むこと」から、職業的に「造ること」へ、その転回は容易ではない。つまり、一般的には、「飲むこと」をもって食文化と自称するからである。

黒瀬集落の人は「造る」ことに向かった。多くの人は「飲むこと」に止まるのに、「造る」ことへと誘われた。その不思議さを解いてみたい。その解を求めるには、琉球文化との関わりを探ることにある、と推測するのである。この問いはひとまず保留し、第3章で立ち返ることにしたい。

### 第3章 焼酎杜氏と焼酎産業

日本では、自家用のための酒類を造ることができない。ドイツ人の友人が自己庭園のプラムの焼酎をプレゼントしてくれた。ドイツでは販売しない限り醸造は可能である。日本で禁止された根拠は、1899年（明治32年）の「自家用酒造法」の廃止である。1938年（昭和13年）には、酒類販売業が免許制度となる。酒類の醸造・販売はすべて国税庁の管理下に置かれ、酒税増収政策に左右されている。

#### 自家用と販売用

その自家用醸造の禁止は、鹿児島県内での主婦（＝刀自とうじ）による長い伝統的焼酎づくりを廃棄させた。県内には10万余人の醸造家がいたという。また、そのことは販売を目的とする焼酎づくりの起業化を促す契機ともなった。その時節、焼酎産業の育成こそが税務当局の重大な関心事であった。つまり、酒税の増収である。

明治の末期から大正元年、焼酎を巡るさまざまな動きが、職業的「焼酎づくり」

へとゆるやかに転回しつつあった。その旗手が焼酎杜氏の活動である。ただし、泡盛の酒造工房で学んだ黒瀬集落の人は、自己を焼酎杜氏と自覚していた形跡はない。それは出稼ぎ職種の一つに過ぎなかった。

自家用の焼酎と販売用の焼酎とは自ずと質が異なる。泡盛は当時、消費する人を念頭に置き醸造していた。売れる焼酎を造る、そのためには泡盛の歴史に学ぶことは利に適うのである。まず、当時自家用では清酒の酵母、「黄麴」を使用していた。黒瀬杜氏は泡盛の醸造に使用する「黒麴」を使用することにした。だが、醸造過程においては、琉球と鹿児島では気候が異なる。さらに、醸造の研修が不可欠であった。

当時、焼酎の起業化が始まっていた。売れる焼酎のためには、「温度管理」が重要だが、黒瀬杜氏に、醸造の依頼が掛けられたと思われる。焼酎杜氏は蔵入りに当たっては、近隣の親族の若者を同伴したと伝えられている。焼酎造りの試行錯誤、それがこの時期の特徴であろう。

大きな転機が訪れる。1924年(大正13年)である。この年、まず「加世田杜氏組合」が結成された。これが一つ。次いで、鹿児島県工業試験場に「醸造部」が開設された。最後に、鹿児島県酒造組合連合会評議委員会と連合会総会が合同で開催された。それぞれが偶然にはあるが、相互に関連しつつ立ち上げられた。順に説明したい<sup>(11)</sup>。

## 加世田杜氏組合

出稼ぎという括りでは、焼酎づくりは酒造工と呼ばれるが、その酒造工が結集したのが「加世田杜氏組合」である。「加世田」は土地名、すでに小論の冒頭で紹介した笠沙の隣町である。その後、阿多地区の酒造工が独立して「阿多村酒造杜氏組合」を結成、黒瀬地区は「黒瀬杜氏組合」を組織したという。「阿多村酒造杜氏組合」だけは「阿多村酒造杜氏組合規約」(以下、「組合規約」と略称)が遺されているが、その他の事項は伝承に基づいている<sup>(12)</sup>。

その杜氏組合結成の意義について、「組合規約」を基に掻い摘んで説明を加え

たい。杜氏組合は今日で言えば労働組合に当たるが、「労働組合」に馴染みにくい過疎の地において、当時このような先進的な組合結成と規約を作成できたのは奇観というべきである。その特徴も記したい。

- ① クローズドショップ的性格の組合である。つまり、この組合員のみが、焼酎蔵との雇用契約を提携できる。したがって、焼酎蔵との関係は、この組合を通じてのみ確保できるのである。

第九条 阿多村内ノ者ニシテ醸造業ニ従事スルモノハ本組合ニ加入  
スル事ヲ得

第十九条 組合員以外ノ者ハ雇口周旋スル事ヲ得ス

- ② 組合は「酒類醸造ノ改善ト技術ノ向上発展を図り」、組合員に研修を課す。すでに、杜氏は蔵子を連れて蔵入りする、と述べた。評価の高い杜氏は焼酎蔵を渡り、蔵子も杜氏に連れられて移動する。蔵を変えることが醸造技能の向上の鍵、と杜氏はいふ。蔵ごとに自然環境や蔵の構造が異なる、その差異のなかで応用能力が求められるわけである。今日、職場を変えつつ能力を育てる、いわば、日本型OJT社内教育の先駆である。

- ③ 杜氏は醸造に関する権限と責任を有する。つまり、その権限や責任を担う能力、それは何を指しているのだろうか。まず、焼酎を造る能力、一般的には醸造能力である。次いで、蔵子を集め指揮して、職務を担う、つまり人事能力である。もう一つ、国税局への報告が必要であり、記録・記帳能力が求められる。

### 鹿児島県工業試験場醸造部

「醸造部」の設置目的は、「主として酒、焼酎、醤油の鑑定分析試験を行い当該業者の指導に資すること」、と新聞紙上で報道された。醸造部開設とともに、この試験場に神戸健輔かんべけんすけが福岡県産業技師から転任した。神戸は当時の大阪高等工業

学校（現在の大阪大学工学部）の8歳先輩、河内源一郎と鹿児島で合流し、両者がともに、酒造工の研修・育成、さらに薩摩焼酎の企業化・ブランド化に貢献するのである。

河内は神戸に先行して、1910年（明治43年）にすでに税務監督局鑑定官として鹿児島に着任していた。

### 鹿児島県酒造組合連合会

焼酎事業者の組織化が進行した。鹿児島県酒造組合連合会が1913年（大正2年）に設立された。その前年、1912年に「鹿児島酒造組合」が結成され、県下八つの酒造組合のそろい踏みである。酒税当局との対峙こそが課題であった。焼酎蔵は、1910年の4,096場から1911年の1,946場へと整理され、1911年の酒税改正は、地租と二極化を何う増税であった。

1924年（大正13年）には、焼酎造りの役者の揃い踏みである。職業的杜氏集団、税務監督局の河内源一郎・工業試験場の神戸健輔が技手として着任、使用者団体としての酒造組合連合会が組織された。だが、国際的な政治・経済的状况は逼迫。1922年ソヴィエト社会主義共和国連邦成立、中国では1925年孫文・広東国民政府樹立、1922年4月株価暴落、不況の慢性化。そして、1929年のニューヨーク株大暴落・世界大恐慌への序曲が始まっている、そういう時代の焼酎産業の始まりであった<sup>(13)</sup>。

醸造業者の組織化は、戦時体制の強化されるなかで、県酒造組合連合会は全国組織の「酒造組合中央会」の指揮下に入ることを意味した。戦後は、鹿児島県酒造協会が1948年（昭和23年）に設立される。対政府あるいは対中央官庁対策への布置である。

## 第4章 死と生

2007年（平成19年）、本格焼酎（イモ・麦・米・そばなど）の消費総額が清酒のそれを超えた。酒類消費の歩みのなかで画期的なことであった。笠沙杜氏組合



の結成が1924年（大正13年）であったから、その後83年の年が経過した。1899年の自家用酒類の製造禁止からは、約100年のあゆみである。焼酎の消費額が清酒のそれに並び、さらに超えていくことは、1980年代の「売れない」焼酎を思い起こせば、予想のできないことである。

焼酎消費額が清酒消費額を超えたとしても、何が、どのように変わったのであろうか。変わったのは、消費者の焼酎への評価が高くなったことである。繰り返すが、焼酎は輸入テクノロジーである。清酒は古来より日本を代表する酒である。その焼酎が清酒と肩を並べることが画期的なのである。つまり、日本型蒸留酒文化が認められたのである。その焼酎の産業化過程における、焼酎の質向上に向けた焼酎杜氏の貢献を、私は高く評価したい。

## 琉球の彼方へ

黒瀬集落の人が焼酎を飲むだけでなく、造ることに向かってきたこと、そこに何か彼らに固有な親和性がある、と仮説をたててみたい。それが「泡盛」を生んだ琉球文化である、と推測する。とは言え、その仮説を立証する物証に乏しい。もっぱら状況証拠と推測に頼らざるを得ない。

焼酎造りには、発酵過程での醗ぶりに麹菌が必要である。琉球「泡盛」では黒麹菌を使う。鹿兒島の伝統的な家庭・自家醸造では清酒の黄麹菌が使用されていた。鹿兒島の風土では黄麹は腐敗を招く難しい菌である。黒瀬杜氏は蔵では黒麹菌を採用したという。南国の多湿・モンスーン気候であっても、黒麹菌の活用で焼酎造りのリスクを回避できる。

だが、黒麹菌をだれが提供できたのか、という疑問が生ずる。当時、笠沙と加世田のあいだに、「<sup>ちょうじや</sup>丁字屋」があった。この丁字屋、今日も現役だが、当時は黒麹菌を扱っていた。おもな事業は琉球と江戸との交易であったという。創業1735年（享保20年）、島津藩御用商人、覚兵衛が廻船問屋を興した。中世以来、<sup>まのせ</sup>万之瀬川河口の立地を活かして海運業を営んでいた。海運業は琉球と大阪を結び、大阪の昆布を琉球に琉球の砂糖を大阪に、あるいは江戸へも運んだ。「もの」

を運び、「人」をつなぎ、個々の地域文化を介した。

丁字屋の話題はここで終わらない。丁字屋の屋号が面白い。「丁字」とは油の一種類であり、南島で採取される丁字の木の油である。びんを固めたり、葉にも転用できたという。この丁字屋は、なんと、阿久根焼酎と親族の関係で結ばれていたのである。第1章でふれた、密貿易によって八丈島流しの刑に服し、「いも焼酎」を遺した丹宋庄右衛門の縁戚という、丁字屋は琉球の出身ということである。丁字屋が泡盛の麴菌、「黒麴菌」を扱っていたのは当然のことである。このことを、2012年の夏、丁字屋を尋ねて確認できたのである。

### 蛭子と恵比須

もう一度、笠沙半島に戻りたい。黒瀬集落の山間合いからのくねくねした山道を野間岳、標高591mを登り詰める辺りに、野間神社が鎮座する。社殿のみの素朴な佇まいながら、「媽祖神女」の女神と「ニニギノミコト」「コノハナノサクヤヒメ」の神々が祀られている。前者は海の安全を司る中国福建省由来の神、後者は笠沙を「甚吉き地」と讃えた神話の神。一つの社殿のなかに、由来の異なる神々、まことに「国際的」関係の神々が併置されている。

笠沙は三方向が海に取り込まれている。海岸の浦々には「恵比寿様」が建立され、その面は海の彼方へと向けられている。

焼酎を飲むときも、釣り糸をたれるときも、「えべっさあ」と声をかける<sup>(14)</sup>。

「えべっさあ」の声かけは、遺体やいるか・くじらなどの漂流物は「えびす」であり、それを引き上げるときにも自然に発声する、とは地元の人の談である。「えびす」では、「えびす宮総本社 西宮神社」が思い起こされる。『西宮神社史話』<sup>(15)</sup>によると、室町時代にこの「戎(えびす)社」を「海社」と称していた、という。つまり、神霊は海の彼方から出現したのである。そこで、「外<sup>と</sup>つ国」の神、したがって、古代中国の表現にならって「戎」という漢字を充てた。その表現に

海の彼方という意味が込められている。

西宮神社は、全国の「えびす宮」の総本社である。その第一殿に、「えびす大



写真－1 恵比寿



写真－2 西宮神社

神」,つまり、「<sup>ひるこ</sup>蛭児大神」が祭られている。ここに、もう一つの物語が腹蔵されている。「蛭児」のゆえんについてである。話題を『古事記』に戻さねばならない。イザナキとイザナミの兄妹との「ミトノマグハヒ」による、つまり「性交」による創世記神話である。

くみどに興して生める子は、<sup>ひるこ</sup>水蛭子。此の子は葦船に入れて  
流し去てき<sup>う</sup>(<sup>66</sup>)

「くみど」とは、「奇御戸」の意味に解しておきたいが、つまり「聖婚」である。ところが、「水蛭子」、「骨なしでぐにゃぐにゃした不具の子」を産む。その子「水蛭子」は<sup>あし</sup>葦の葉で拵えた船に乗せて川に流された。真に、現代では「嬰兒殺し」の罪なのだが、さて、『古事記』筆者の創作の意図はどこにあつたのだろうか。その詮索は専門研究者にゆだねるほかにないが、興味深いことは「水蛭子」が神として祀られたことにある。

「水蛭子」は神話的世界のことであるが、真偽を問う話ではない。全国津々浦における海の人は漂流遺体や死魚を「神」の領域に押し上げてきた。「水蛭子」も、こうした「神格化」の観念に取り込まれたのであろうか。「死」が神と化して、未来の時間を生きる人の支えとされる。死は時を失う、時間は未来を生きようとする人のものである。海を生業とする人には、海は生命であるが、船の底板の下は死である。それにしても、なぜ「葦」の葉の船なのか。「葦」は「<sup>あ</sup>悪し」の音に引き付けられると、「水蛭子」は「悪しき子」との解釈が通る。だが、西郷信綱が「アシという音だけにこだわりすぎるのは考えもの」<sup>(67)</sup>、と指摘する。その上で、西郷は「豊葦原水穂国」の語りを葦の水田の生態系がこわされずに、葦が稲に置き換えられた、と解釈する。

5年前、ドイツ・ミュンヘン市の上水道が地下水を基本としていること、など「水」をテーマとしたヴァイエレン州での調査の際に、とても興味深い「葦の水田」に案内された。農業地帯のなかに、家庭からの排水を集積させ、「葦の水田」

で浄化させて河川に放流していた。水質検査の結果、「葦」の浄化力が優れていたのだ。いま、そのことが思い出された<sup>18)</sup>。

「葦の船」のことだが、「水蛭子」は誕生とともに命を失ったのではなかったか、だから「葦」の船は「水蛭子」の死を浄めるために造られた。この解釈が妥当かの確信はない。「水蛭子」をえびす神として祀ってきた、その観念のありように引き付けられた解釈である。

## 注

- (1) 『古事記』（新編日本古典文学全集Ⅰ、校注・訳者：山口佳紀・神野志隆光、小学館、1997年、118頁）
- (2) 山下新治「笠沙路が誘う神話のロマンと謎」（「かごしま検定グランドマスター100の提言」鹿児島商工会議所、2009、12月）
- (3) たとえば、セルジュ・ユタン『錬金術』（有田忠郎訳、白水社、1972年）を参照。
- (4) 大野晋『日本語をさかのぼる』岩波新書、1974年、64頁
- (5) 『万葉集』（校注・訳者：小島憲之、木下正俊、東野治之、小学館、1995年、325頁、一部改訳）
- (6) 原口虎雄『鹿児島県の歴史』山川出版社、1984年、157頁
- (7) 原口虎雄「焼酎の歴史と文化」（鹿児島県酒造組合連合会）『鹿児島県酒造組合連合会史』、1986年、791-795頁）
- (8) 小泉武夫『発酵』中公新書、1989年、72頁
- (9) 蟹江松雄「薩摩における焼酎造り五百年」『鹿児島県酒造組合連合会史』前掲書、562頁
- (10) 『南日本新聞』1987年10月21日付
- (11) 拙著『南のくにの焼酎文化』高城書房、2005年、に詳しい。参照されたい。
- (12) 同上、巻末に「組規約」を収録している。
- (13) 同上、とくに焼酎産業形成期に関する記述を参照のこと。
- (14) 笠沙町「笠沙町案内之書」12頁
- (15) 西宮神社『西宮神社史話』1-5頁
- (16) 西郷信綱『古事記注釈』第1巻、平凡社、1989年、107頁
- (17) 西郷信綱『日本の古代語を探る一詩学への道』集英社新書、2005年、161頁
- (18) 「葦」はイネ科の多年草。茎は「すのこ」「すだれ」に加工され、根茎は漢方薬の材料とされた。英語で「reed」、ドイツ語で「das Schilf」と呼ぶ。