

考古学からみた酒造り

奈良文化財研究所 玉田 芳英

1. はじめに

酒の醸造は長い歴史があり、日本文化の基層をなす一つの要素である。今回は遺跡の発掘調査で得られた知見を中心に、古代の酒造りについて考察してみよう。

2. 古代の都における造酒司

造酒司（酒造りの役所）は宮内省の所管で、宮中で消費する酒作りを担当する。平城宮（奈良市：710～784）と平安宮（京都市：794～）、藤原宮（橿原市：684～710）、長岡宮（向日市、京都市、長岡京市など：784～794）での研究の現状は、以下の通りである。

平城宮造酒司 上屋を伴う大規模な井戸（図1の左側）を中心とし、周辺に建物を配し、井戸からは排水溝が続く。出土した木簡（木の板に文字を書いた文書）には「造酒司符」、「造酒司解」という役所名や、「酒米」、「赤春米」の酒の原料、「酒」、「酢」の製品を記したものがある。

造酒司の建物には、内部に酒甕を据え付けた痕跡が規則的に並ぶものもある（図2）。また、麴室でないかと推定している小さな竪穴もある。

平安宮造酒司 後世の破壊が著しく、平城宮造酒司と比べて残りは悪い。酒米を保管した倉庫を見つけたが、井戸はまだ検出していない。水を貯める穴が3基あり、水を浄化するための施設とも考えられている。

藤原宮造酒司 藤原宮では造酒司の位置を決定する段階には至っていない。一方、「造酒司」と記した木簡が宮の東側から出土している。

長岡宮造酒司 造酒司の存在場所を知る手がかりはまだ少ない。

3. 甕据付建物の実例と性格

2002年段階で、平城宮29棟、平城京55棟をはじめ、計115棟の甕据付建物を確認している。平城宮造酒司から「二條六甕三石五斗九升」、「三條七甕水四石五斗九升」と記した木簡が出土していることから、これらの甕には個別に番付をしていた場合があったことがわかる。また、長岡京からは甕に米を入れたことを示す木簡が出土しているが、これは酒造米であるとの見解が近年示されている。

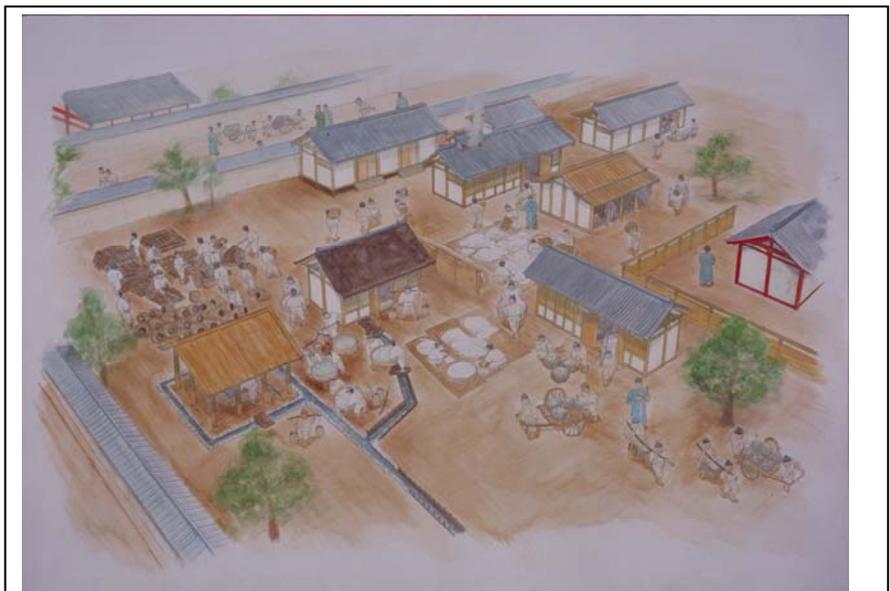


図1 平城宮造酒司の復原 イラスト 早川和子

平城宮造酒司 AI・II期とB期の3期にわたる変遷がある。AI期には4棟の甕据付建物があり、AII期は6棟となる。B期には大型の甕据付建物6棟を整然と配置する。各期ともに建物は全て規模が大きく、内部に多くの甕を設置している。甕据付穴の間隔は1.5m程度であり、据えた甕の大きさを物語る。

平城京右京二条三坊四坪 平城宮のすぐ西にあたる。奈良時代末のC期には整然とした配置をとる6棟の甕据付建物がある。

一般的な傾向として、大規模な甕据付建物はほぼ宮内に限られ、京ではほとんど見られない。また、甕据付穴の配置は、平城宮では建物内に多数の甕を据えるタイプが多い。甕の間隔は宮では広く、京では狭い。

甕据付建物と遺跡の性格 甕据付建物の機能は、大きくは酒の醸造用と、液体や穀物などの貯蔵用に分けられる。平城宮造酒司の例から、建物規模が大きく、複数の甕据付建物が並び、井戸を伴う場合は、それらは酒の醸造用の施設である可能性が高い。一方、それ以外の大多数の例は、建物規模が小さく甕据付穴も少数であり、貯蔵用の機能が想定される。



図2 甕を据えた建物

4. 平城宮造酒司における酒造り

古代の酒 関根真隆氏によれば、奈良時代の酒には清酒、浄酒、濁酒・糟交酒、新酒・古酒・旧酒、粉酒、醴、白酒、辛酒、厨酒、和佐々酒、白紀黒紀酒、糟湯酒がある¹。木簡には須弥酒（飛鳥京）、清酒（平城宮、平城京）、古（御）酒（平城宮）、白酒（平城宮）、粉酒（長岡宮）、難酒（藤原宮、平城宮）、度酒（平城京）、古滓、櫟（平城宮造酒司）が見える。また、醸造研究家の柳生健吉氏²と加藤百一氏³は、奈良時代の酒と平安時代の文献である『延喜造酒式』記載の御酒、御井酒、醴酒、三種糟、擣糟、頓酒、熟酒、汁糟、搗糟、粉酒、壺酒、白黒二酒について、どの様なものであったか推定している。以下、3氏の考証に基づいて古代の酒を概観してみよう。清酒、浄酒、須弥酒は原酒の上澄みか布様のもので濾したもので、濁酒・糟交酒、粉酒、白酒はドロクの類である。醴は麴を多く用いて造った速成の甘酒、辛酒はアルコール分の高い酒、三種糟は麦芽を加え、水の代わりに酒を用いて醸造した再成酒となる。擣糟は、麴を多く用いて糖分発酵を進めたもろみが熟成した頃に再度水を加えてかき混ぜ、再発酵させた酒と考えられる。頓酒は短期間で造った速成酒、熟酒は発酵を十分に進めて熟成させた濃厚な辛口の酒。新酒、和佐々酒はその年に作った酒、古酒、旧酒は1年以上経過した酒。糟湯酒は酒粕を湯で溶いたもので、古滓は粕酒の一種である。櫟はイチイの実を用いて造った果実酒。厨酒、汁糟、搗糟は調味酒、壺酒は酢や醬を加えた調味酒である。黒紀（貴）酒はドロクに久佐木灰を入れたもので、白紀（貴）酒は入れない酒となる。難酒、度酒については不明である。このうち、清酒、新酒は上質の酒で、古酒・旧酒、粉酒、白酒、辛酒はやや質の落ちる酒である。『延喜造酒式』では御酒～擣糟までが高品質の御酒糟、頓酒～壺酒が低品質の雑給酒と規定されている。三種糟は正月三節会用、擣糟は諸節会用、白紀黒紀酒は新嘗祭用の酒である。

古代の酒は概して甘口系であったらしく、辛酒、熟酒のみが辛口系と考えられる。当時は製品としての糖は存在せず、糖分は貴重なものであったため、酒は酒精度をあまり高めない甘口のものだった

のであろう。とかく酒というと、たびたび発布された禁酒令からも「酔う」ためのものと捉えがちだが、柳生氏は「菓分の酒」としての面を重視し、特に夏季における糖分補給の効用に言及している。

それぞれの酒の具体的な醸造法について知ることはなかなか困難だが、表に『延喜造酒式』と「長屋王家木簡」から知られる酒の種類と、それぞれの米 1 石あたりの醸造量、副原料の量を示した。御井酒は加える水と得られる酒の量が最も少なく、甘口で濃厚な最高級のものであろう。醴酒、三種糟は原料に水の代わりに酒を用い、速成で醸造した甘酒の類である。醸造の時期は、酒は 10 月に仕込む。醴酒は 6 月 1 日に開始し、7 月 30 日に完成、御井酒は 7 月下旬に仕込み、8 月 1 日に初めて供するとある。白紀黒紀酒は 10 月初旬の吉日を選んで醸造し、10 日で終わる。

種類	醸造量	米	麴	小麦萌	水	酒・その他
酒	8斗	1石	4斗		9斗	
御井酒	4斗	1石	4斗		6斗	
醴酒	1石5斗	1石	5斗			酒7斗5升
三種糟①	1石	1石	2斗	2斗		酒1石
三種糟②	1石	1石*	2斗	2斗		酒1石
三種糟③	1石	1石**	2斗	2斗		酒1石
携糟	1石	1石	7斗		1石7升	
碩酒	8斗	1石	4斗		9斗	
熱酒	1石4斗	1石	4斗		1石1斗7升	
汁糟・携糟	1石2斗5升	1石	4斗		9斗	
粉酒	1石2斗5升	1石	4斗		9斗	
白貴酒	4斗9升	1石	4斗		7斗	
黒貴酒	4斗9升	1石	4斗		7斗	久佐木灰8升4合
長屋王邸①	1石程度か	1石	5斗		1石1斗	
長屋王邸②	1石程度か	1石	4斗		1石5升	
酢	1石4斗9升	1石	5斗9升		1石7斗4升	

(注) * 糯米 ** 清梁米

設置していた甕 奈良時代の須恵器甕のうち大型のものをみか甕と呼び、建物に据えていたのはこの甕であろう。甕はさらに大甕、次甕、小甕に分かれ、木簡によって順に 5 石以上、4 石 1 斗 8 升、2 石 4 斗 5 升程度であったことが判明している。当時の計量単位は現在とは違っており、1 升=829.89cc であった。現在の単位に当てはめると、大甕は 415 ㍓以上、次甕は約 347 ㍓、小甕は約 203 ㍓の容量であることがわかる。大甕が口径 55~60cm、胴部最大径が 100cm、次甕が口径 50cm、胴部最大径が 90cm、小甕が口径 45cm、胴部最大径が 80cm 程度の大きさのものとなる。

造酒司の酒造り 平城宮造酒司の甕据付建物は、甕が 1~3 行並ぶものと 4 行の 2 つがある。3 行以下の建物には大甕、4 行の建物には次甕を据えていたと推定する。また、建物の廂や間仕切りなどの構造の差は、作業場と仕込み場を分けていたと見られる。造酒司内においても 16 種にも及ぶそれぞれ特色のある酒と酢を醸造していた。規模や甕据付穴に様々なパターンを持つ各甕据付建物は、こうした各種の酒を醸造する目的に応じて使い分けられていたと推定される。

醸造量の推定 これまでの分析にしたがって、1 回の醸造量を推定してみよう。各時期に据えていた甕の概数は、A I 期は大甕が 31 個、次甕が 83 個で、A II 期は大甕が 64 個、次甕が 83 個である。B 期は大甕が 141 個、次甕が 88 個となる。実際の醸造に際しては、麴を仕込んで発酵が進んでいく段階で泡を生じるため、酒の生成量は甕の容積の半分程度ということである。そうすると、A I 期が 14400 ㍓、A II 期は 27800 ㍓、B 期は 44700 ㍓という、1 回でのおよその醸造量が復原できる。これは、現在の 1 斗樽にすると、A I 期が 800 個、A II 期は 1540 個、B 期は 2480 個程度の量である。A I 期に比べ、A II 期は 2 倍、B 期は 3 倍の醸造量となり、奈良時代を通じて増加していった様子が良くわかる。この試算は最も少なく見積もった場合のものであり、年間に複数回の醸造を行えば、生産量はさらに増加する。

平城京内の酒造り 同様の方法で、右京二条三坊四坪の事例を分析すると、据えていた甕は、B 期に次甕が 18 個、C 1 期は大甕が 82 個で次甕が 13 個、C 2 期には大甕が 95 個、次甕が 17 個と復原できる。これをもとに醸造量を推定すると、B 期は 6300 ㍓、C 1 期が 19300 ㍓、C 2 期が 22700 ㍓で、それぞれ 1 斗樽 175 個、1070 個、1260 個にあたる。年代が下がるごとに生産量は増大しており、平城宮造酒司と同様の傾向を示し、興味深い。この坪の施設の性格は、官が管理する公的な施設であったと考えられる。京内に設置した役所の一種として、造酒司の現業部門を置いていたのかも知れない。一

方、『延喜造酒式』には縣釀酒の規定があり、畿内各国（山城、大和、河内、和泉、摂津）は地元で釀造した酒を進上していた。その利用法については記録が残っていないが、造酒司で釀造した酒がもっぱら宮中での消費用であったのに対し、縣釀酒はその他の饗宴等に使用したと考えることもできよう。右京二条三坊四坪はこうした縣釀酒にあたる酒を釀造していた場所の可能性もある。

5. 南都と酒造り

以上、奈良時代の酒造りを概観してきたが、都が京都に移った後も、奈良（南都）では酒造りが連続と続く。奈良時代後半の765年に称徳天皇が建立した西大寺は、東大寺と並ぶ大寺院で、広大な伽藍を有していた。その一角の食堂院で、平安時代初期に廃絶した井戸と甕据付建物を検出した。甕据付建物は甕が多数並ぶ大規模なもので、酒の釀造用とみられる。この様に、長岡・平安京遷都後も奈良にとどまった寺院には、平城京時代の伝統が残り、様々な技術の一つとして発酵：酒造の技術も伝えられていった。

先に記した様に、天皇が収穫を神に感謝する新嘗祭には「白紀黒紀酒」の二種を釀造した。春日大社の酒殿では、春日祭で神に供える「社釀酒（濁酒）」と「清酒」を現在も造っている。これは「白紀黒紀酒」の流れをくむものと考えられるが、その内容は若干異なる。平安時代の儀式の様子を記した文献には「一宿酒^{ひとよさけ}」、「社釀酒」の名がある。一宿酒は祭礼までの1ヶ月で醸す酒（新酒）で、社釀酒は3ヶ月かけて醸す酒（古酒）ということがわかった。実際の酒としては、一宿酒が甘口、社釀酒が辛口の酒となる。

この様に、都としての地位を失った後も南都では酒造りが盛んに行われ、13～14世紀には正暦寺で清酒を生み出し、火入れ殺菌の技術もまた開発された。この「菩提泉」は、天下第一の名酒として名声を博し、南都の酒の評判を高めたのである。

¹ 関根真隆 1969『奈良朝食生活の研究』吉川弘文館

² 柳生健吉 1970『酒づくり談義』酒づくり談義刊行会

³ 加藤百一 1987『日本の酒 5000年』技報堂出版