“しとぎ”と古代の酒（その3）

—全国の神社での“しとぎ”分布—

前報までに古代の酒の変遷について、しとぎ（米粉を固めて造る餅）に着目して解説されたが、今回は現在における全国の神社でのしとぎの分布を調査し、その地域的特徴等からわが国古代史や日本人の起源との関わりに至る部分まで解説して頂いた。

上田 誠之助

はじめに

しとぎ（粢）とは神前に供える餅の名で、古くは米の粉を清水でこね、長卵形にしたものを称したが、後世では、糯米（もちごめ）を蒸し、少し搗いて餅とし、楕円形にして神に供えた。前者をナマシトギ、後者をニシトギという。又、ニシトギの場合、餃子（ぎょうざ）のように整形したものを餠鮎（ブト）、細長く引き伸ばしたものを三重に折り、中央を麻苧（あさと）などのひもでしばったものを糰餅（マガリ）という。ブトとマガリは人間の性器を模したもので、人類の繁栄を祈念する神饌と考えられている。

一方、神社本庁では、平成天皇の即位を記念して、全国の神社（本社）の神饌の種類が調べられた¹⁾。その結果、全国で765社において、しとぎが特殊神饌として使用されていることが明らかにされた。

そこで、私共は、しとぎを神饌として使用している神社で、どのような種類のしとぎが神前に供されているか、さらに、神社で、しとぎで神酒（ミキ）をつくっていたという言い伝えが残っているかを調べた。

（1）各種しとぎの全国分布の調査

問い合わせた神社765社のうち、その約44%にあたる339社の神社から返事がいただけた。

第1表から明らかなように、しとぎの種類としては、60%以上の神社で、ナマシトギが神前に供されていて、

なかでも、北方では、北海道および宮城、岩手、青森、山形、秋田、新潟、石川の東北地方の諸県、又、南方では、長崎、福岡、佐賀、宮崎、鹿児島、九州地方の諸県に、ナマシトギを神饌とする神社が多いことを知った。

埴原和郎博士の日本人の二重構造説²⁾によると、約1万年前、縄文人（南方モンゴロイド）が沖縄を經由して本土に移住し、北海道から沖縄まで分布し、縄文時代を過ごしてきた。この時代の人々が日本人の土台となり、ついで、弥生時代となって、紀元前2世紀ころ、弥生人（北方モンゴロイド）が日本列島の西部に上陸し、やがて日本の中で小国家をつくりながら、だんだん勢力を伸ばして、ついに日本の国家が形成され、北方系の弥生人が関西を中心に濃く分布し、日本人の第2層を形成していると述べている。それ故、東北地方と九州地方には縄文人（南方モンゴロイド）の伝統が色濃く残っているといわれている。

私共は前報³⁾で示したように、縄文人はナマシトギで口嚙酒をつくり、神酒としたわけで、今回の調査でも、縄文人とナマシトギのかかわりが現代も続いていることが知らされた。

ついで、しとぎから神酒づくりの言い伝えの有無について調べた。

Shitogi (uncooked rice cake as an offering to the god) and Ancient Sake Brewing (Part 3)

—Distribution of Shitogi through Japan—

Seinosuke UEDA (Department of Applied Microbial Technology, Kumamoto Institute of Technology)

第1表 各種しとぎの全国分布

府県名	返事数	ナマシトギ	ニシトギ	マガリ・プト	存否不明	しとぎから 神酒
東 京	1/6					
神奈川	0/5					
埼 玉	12/52	2	8		2	
群 馬	2/2	2				
千 葉	4/17	1	1		2	
茨 城	11/14	2	8		2	1
栃 木	3/18	2			1	
山 梨	2/8	1			1	
北海道	4/17	4				
宮 城	4/11	4				
福 島	7/8	2	6			1
岩 手	9/19	9				
青 森	8/13	5	2	1		
山 形	19/33	18	1	1		
秋 田	8/19	7	1			
三 重	2/7	1			1	
愛 知	11/18	5	2		4	
静 岡	4/10	2			2	
岐 阜	5/12	3	1		1	
長 野	2/2	2				
新 潟	24/53	13	2		10	
福 井	5/8	1			4	
石 川	10/26	6	1		3	1
富 山	1/2				1	
京 都	12/20	4	3	3	4	
大 阪	1/4			1		
兵 庫	9/13	2	5	1	2	
奈 良	6/12	2	1		3	2
滋 賀	22/40	12	6	2	5	1
和歌山	2/4	1			1	
鳥 取	1/7	1			1	
島 根	9/14	4	2	1	4	2
岡 山	3/4	1		1	2	
広 島	4/5	3			1	
山 口	6/8	1	3		2	2
徳 島	1/4	1				
香 川	2/4		1	1		
愛 媛	1/5				1	
高 知	0/1					
長 崎	25/47	21	1	1	2	3
福 岡	27/52	22			5	3
大 分	3/6	2	1			
佐 賀	8/14	8				
熊 本	9/23	4	3		2	
宮 崎	7/13	5			2	
鹿児島	13/85	11			2	4

神社1社で2種類のしとぎをつくる場合がある。

(2) しとぎから神酒つくりの言い伝えの存在の有無の調査

第2表に示されるように、約20社の神社で、しとぎで神酒をつくっていたらしいことが報告された。そのうち、12社では神酒づくりの方法は不明とのことであった。

石川県の稲荷神社、福岡県の嘯吹八幡神社では、しとぎで口嚙酒をつくり神酒にしたとの口伝があるとのことであった。奈良県の大將軍神社では米粉を酒で練って神酒にするといわれ、滋賀県の三吉神社では、熱湯にしとぎと酒を入れて神酒にするあり、これらは前報⁴⁾で報じたように、奈良県の浄見原神社で昔はしとぎで口嚙酒をつくり神酒(醴酒)にしていたが、現在は、しとぎ(米汁)と酒と砂糖を温めて神酒(醴酒)にされていることから、上記2神社の神酒は遠い昔はしとぎからの口嚙酒であった可能性が考えられる。

ついで、次の3社 島根県の横田神社、長崎県の今山神社、福岡県の玉垂神社では、しとぎと稲わらで麴をつくり、神酒をつくっていたらしいとの事で、今山神社と玉垂神社に調査に出向いた。稲わらが麴菌の源であることは両神社で一致したが、しとぎの大きさ、ナマシトギかニシトギかなどについては不明で、麴が

つくりにくく、明治の頃は甘酒麴が使用されていたらしい。このことから、昔は餅麴があった可能性が考えられる。多分、弥生人によるものではなかろうか⁵⁾。

山口県の出雲神社の米粉と米麴での酒づくりは現代の酒づくりに近い時代からのものであろう。島根県の鎌倉神社の酒づくり製法は今の所、不明である。

以上のように、しとぎを用いた古代の酒づくりは、報告例は少ないが、口嚙酒の製法に近いものが多いようである。

又、餅麴によるらしい酒づくりが3例見出されたが、稲わらが種麴の役をしていることが共通していた。

(3) 末社や氏神(様)でのしとぎつくりの調査

今回の神社(本社)でのしとぎを調査している中で、本社ではしとぎを供えていないのに、末社とか氏神様でしとぎが神前に供えられる例があることを知った。

宮崎県では日向國一の宮の都農(つ)神社では管轄下の氏神様による水神様の祭(新穀に感謝、ひいては新穀をつくるための馬、牛、水、土に感謝)があって、“駄祈念(だきねん)”として、しとぎが神前に供えられる。日向国二の宮の都万(つま)神社は米を原料にした酒づくりの最古の伝承のある神社だが、本社で祭のとき、餅と甘酒を供えるが、氏神様の祭のとき、昔はしとぎ、甘酒、赤飯が供えられ、現在は赤飯だけのことであった。綾地方の綾神社、中川神社、三ヶ月神社では、祭の時、赤飯の上に丸餅状のナマシトギを供えるが、時には、その上に、焼酎や甘酒をかけることがあるとの事で、往時は口嚙酒をかけたのではないかと推測された。

また、宮崎神宮の管轄下の氏神様の祭では、帯状のしとぎを赤飯の入った重箱に垂れ、第1図のように、しとぎの表面に斜線で切きずをつけ、神前に供え、祭が終了したあと、小片の菱形のしとぎを信者に配ると

第1図 赤飯の入った重箱に帯状のナマシトギが置かれている

第2表 しとぎを用い神酒をつくったらしい神社

県名	神社名	神酒のつくり方
茨城	素鷲神社	不明
福島	伊佐須美神社	不明
石川	稲荷神社	口嚙
奈良	大將軍神社	米粉を酒で練る
奈良	高天彦神社	不明
滋賀	日吉神社	熱湯、しとぎ、酒
島根	横田神社	しとぎ、稲わら
島根	鎌倉神社	湯立の後、酒づくり
山口	出雲神社	米粉と米麴
山口	八城神社	不明
長崎	龜神社	不明
長崎	今山神社	しとぎ、稲わら
長崎	山之神社	不明
福岡	嘯吹八幡神社	口嚙
福岡	天野天満宮	不明
福岡	玉垂神社	しとぎ、稲わら
鹿児島	稲荷神社	不明
鹿児島	大年神社	不明
鹿児島	日枝神社	不明
鹿児島	伊勢神社	不明

のことであった。

鹿児島県の薩摩一の宮の枚聞（ひらきき）神社でも氏神様の祭の時、餅状のナマシトギが神前に供えられるとのことであった。

広島県の縄文人の人骨がよく発掘されている帝釈峡のある東城町の氏神様の祭では赤飯か白飯の入った重箱にしとぎ（米の汁）をかけたものを神前に供えるとの事で、隣の郡の鶴岡八幡神社では、宮司の赤木勇夫氏の話では、祭のとき、赤飯、又は白飯の入った重箱に清酒をかけて神前に供えているが、明治のはじめまでは、神田でとれた米で濁酒をつくり、赤飯や白飯にかけていて、昔は口嚙酒を赤飯にかけていたのかもしれないと言われていた。

私共が、さきに報告した秋田県の大平山三吉神社の終戦頃までの口嚙酒⁵⁾、山形県の八聖山金山神社のナマシトギ⁵⁾が神社本庁の調査でもれているが、三吉神社は終戦後、しとぎを神前に供えてないのであろうか。又、金山神社が本社でないので記載からもれたのかもしれない。

又、沖縄ではしとぎ神事は盛んだが、民間信仰であるので、神社本庁の報告には記載されていないものと思う。

（４） むすび

- 1) 神社本庁で調査ずみのしとぎを神饌とする神社（本社）のしとぎの種類を調べ、60%以上の神社でナマシトギが奉納されていた。しかも、ナマシトギは北海道、東北地方、九州地方に偏在していて、往時の縄文人の分布に似ている。
- 2) しとぎを用いて神酒づくりの調査で、少ない例の中からではあるが、口嚙酒らしいものが頻度よく見出された。また、しとぎ麴（3例）の種類が稲わらに由来するらしいことがわかった。
- 3) 神社（本社）だけでなく、末社、氏神様でも、しとぎが神饌になっていることを知った。

＜熊本工業大学＞

文 献

- 1) 神社本庁；祭祀祭礼総合調査祭特色検索（しとぎ）1-15（1997）
- 2) 埴原和郎編；日本人新起源論 54-55 角川書店（1990）
- 3) 上田誠之助；醸酵工学，**70**，133-137（1992）
- 4) 上田誠之助；醸協，**92**，725（1997）
- 5) 上田誠之助；醸協，**91**，499（1996）