中世にも酒造好適米があった！

筆者は農業技術史の文献の中から、中世後期には既に「酒造りに適した品種」の考えがあったことを突きとめた。酒造好適米の概念が鎌倉一室町時代にまで遡ることになる。この探求は既にあったばかりであるが、今後の進展を期待して一読をお勧めする。

伊藤 善資

はじめに

私は、以前に篠田次郎氏が主編する吟醸寺子屋・湯島酒堂の第３期講座で「中世の酒造り」に関する講義をしたことがある。それを契機に、その後も広く日本中世史、中世酒造史、中世技術史をいろいろ調べている。最近、そのうちの数冊の文献によって中世にはすでに「酒造好適米」があったということを知った。

ここでは、これらの文献を引用しながら、「中世の酒造」について考察したい。

1. 酒造に用いられる上質米「こひすみ早稲」

黒田日出男著『日本中世開発史の研究』（校倉書房、1984）では、中世初期から戦国期における農業開発の流れを詳細に分析しているが、その第1章開発・農業技術と中世農民、第4節中世農業技術伝播の特徴一むすびにかえて一には次のような記述がある。

「中世において、格別農業技術上の改良と伝播が聞きざましかったのは、稲の品種改良であった。既に平安時代には早稲、晩稲のほか中稲が区別されるようになり、「ぼうしこ（法師子）」「ちもとこ（千本子）」などのように栽培技術に特徴が照合された品種名も見られるようになった。鎌倉時代に入ると、酒造にもちいられる上質米の「こひすみ早稲」という稲や、「しやうかひけ」と呼ばれる品種などが現れてくる。」

残念ながら、酒造上質米である「こひすみ早稲」が、どのような特徴をもたらした品種なのか、その後どうなったのかについては述べられてはいない。また、酒造米に関する記述は、ここ以外には出てこない。また、ここに記載される品種は不明であるが、この箇所の（注）として、2つの文献が紹介されている。1つは古島敏雄著『日本農業技術史』、(古島敏雄著作集第6巻、東京大学出版会、1975)、他は宝月由俊著『封建時代以前の産業経済』（新日本史講座）である。古島氏は、この第4章中世後期の農業技術、第3節中世後期の水田耕作、3稲に「酒造米」を登場させている。古島氏は、この中世後期を「鎌倉幕府の成立以後、室町期を経て戦国の世において時代」と定義したうえで、『酒の品種』としては、前方に法師子・ちもとこ・袖の子等の名が知られているが、当代に入るとさらにその名が加わる。早稲に「こひすみわせし」、晩稲に中国地方で作られており「しょうがひげ」がある。前者は優良品種として酒米に供されたのであろう。「酒を造ろうこひすみの早稲」などと呼ばれるとされる。なお、ちもとこ・法師子等は当代の資料にも現れるのである。

前著と同じく「こひすみわせし」が登場するのは、この1カ所のみであるが、「酒を造ろうこひすみの早稲」といわれている、とあるが、これもまた資料からの引用なのか、原典は明らかにされていない。ただし、この後の記録に「このこひすみわせし」には多種性のものとして「節くろ」「めぐろ」等の名が出てくるとあるので、田植草紙における記述なのかもしれないが、私は田植草紙を未だ読んでいない。また、「こひすみわせし」がいつごろ登場したのか、鎌倉時代なのか、室町に入ってからかも明らかにされていない、「当代の資料」についても、特に（注）がなく、その他の引用もない。この2冊からは、これ以上の情報を引き出すことができない。

Suitable Rice for Sake Brewing Had already Existed in the Medieval Ages. Yoshisuke Ito (Editor, Jitsugyo no Nihon Sha, Ltd.)

724 酔協 (2003)
2. 農業技術の飛躍的高まりのなかで誕生

豊田武蔵『体系日本史講義 10 産業史 1』（山川出版社第2版 5刷 1976）の第4章中世の農業第4節農作物稲の品種には次のような記述がある。

「鎌倉時代に入ると、酒造米ともなる上質の「こいすみ早稲」や、東寺領領中国新見荘では「しやうかひげ」とよばれる品種があった（宝月圭吾前掲書）」とある。この前掲書は判然としないが、文書に「宝月圭「農業史」や「宝月圭「開発時代前期の産業経済」宝月圭「中世の産業と技術」があり、そのいずれかであろうと思われる。

2番目掲げたものは、前述の黒田氏の注に挙げられていたものであるが、いずれにせよどのような情報に基づく記述であるのか、詳細不明である。しかし、以上の3冊の記述をまとめるとき、中世（鎌倉時代から室町時代にかけて）米の品種が新たに多数出現し、酒造のための品種「こいすみ早稲」が誕生していた、ということになる。中世には、肥料の知識格段に高まり、品種により様々な施肥が行われていたことが明らかである。そのような農業技術の飛躍的な発展の中で、酒造好適米「こいすみ早稲」が生まれたのである。おそらく多肥のため、今という「千粒重」が他品種より、かなり重かったのではなかろうかと推察される。

3. 酒造史にはその名は出てこない！?

ところで、加藤百一『日本の酒 5000 年』技報堂出版1987、や同氏著『酒は諸白』平凡社1989、柚木学著『酒造りの歴史』雄山閣1987など日本酒造史の各書籍には、中世に酒造米が存在していたという記述は見つからず、また坂口譲一郎先生著の「日本の酒」（岩波新書版）にも特に記載はない。もとより、あらゆる酒造史関連資料を検索したわけではないので、結論は避けるが、現在のところ、以上のとおりである。ちなみに前掲3冊には、江戸期の酒米に関する記述は多いのが、いずれにもご津米、播磨米などといった地域産米名しか出てこず、品種名は一切登場しない。

さらに、菅原洋著『稲一品種改良の成績 ものと人間の文化史 86』、法政大学出版会1998にも「ちもとこ」「袖のこ」「ほうしみ」「ちくし」の品種名の出てくるが、こいすみ早稲は記載されていない。江戸期になって、酒造好適米の品種名が消滅したのではあるだろう。稲に関する著作は数多く出版されており、今後、少しずつ、探索していくつもりである。

4. 吟醸種のルーツ「南都諸白」に使われていたのでは

冒頭に記した清州酒造の講座では、中世寺院で誕生した美酒、「南都諸白」にふれたが、それまでの片白（掛け米のみ精白）から一步一步で、麹米も精白し（諸白）、大型の木桶（当時、容器革命が起こっていた）で大量に仕込み（すでに3段仕込みが行われていた）、出来た酒は京都に運ばれ、当地の貴醸を、その極上の味わいで魅了したのであるろう。おそらく、諸白に使用されていた酒米は「こいすみ早稲」か、その流れを汲む優良な酒造好適米だったのであろうが、その証拠は今のところ全くなく、単なる推測にすぎない。

南都諸白の酒造りを事業として営んでいたのは、奈良の興福寺（大和の守護的存在）の塔頭や、末寺その他の。彼ら寺社勢力は、畿内・中国圏などに広大な茨園を所有していたが、そうした茨園で財力にものをかわせ、価値な肥料をふんだんに使用して、「こいすみ早稲」、あるいはその後継品種を酒造専用に大量に栽培し、当時はそれは驚くほどの美酒を醸していったのではないだろうか。これもまったくの推測であるが、あからさまに見当はずれともいえないであろう。先に紹介した『産業史 1』の記述を再度検討すると、「東寺領領中国新見荘では「しやうかひけ」とよく分られる品種があった」との記述がある。

「しやうかひけ」自体は酒造米かどうか、先に挙げた3冊では確認できないが、晚稲の優良品種であったことは間違いないようである。この新見荘は、中世の研究者にとっては、非常に有名な地名で、茨園領主が京都・東寺だったこともあり、当時の資料が豊富に残されており、中世史研究に対する貢献度は大きい。それはさておき、ここで強調したいのは、ほんとにつり寺社勢力の著名茨園で、優良品種が栽培されていたという事実である。

当然、興福寺一覚も同じようなことを、より大規模に行っていたであろうと想像するほどが、より自然である。余談ではあるが、興福寺は藤原氏の寺。中世に入っても、藤原氏の血を受け継ぐ五個家のうち二家がついに寺を支配していた。彼らの有形・無形のパックアップもあって、公家貴族階級や武士たちに絶賛さ

第 98 巻 第 10 号 725
の酒造りが進められたのである。もちろん、寺には莫大な利益がもたらされたことはいうまでもない。
中世の“酒好き”的僧たちが、その財力と技術と情熱をもって、究極の美酒造りに精を傾けたのである。吟醸酒の遙かなるルツが、このあたりにあるとの念はますます深まるばかりである。吟醸酒の未来を考えるうえでも、過去をしっかり見据え、検証することが必要である。その歴史も中世時代どまりでは、はなはだ不十分である。
今後も中世酒造史を訪ねる楽しい旅を続けていきたいし、今なお不明となっている箇所についても、今後明らかにして報告したいと考えているが、諸賢のご意見ご批判を仰ぐ次第である。
＜実業之日本社＞

執行総裁（順不同・敬称略）

伊藤喜資＜Yoshisuke Ito＞
昭和26年1月4日生まれ＜勤務先とその所在地＞実業之日本社、〒104-8233中央区銀座1-3-9＜略歴＞昭和48年慶應義塾大学経済学部卒業、同年実業之日本社入社。経済雑誌編集記者、書籍編集長を経て、現在、出版部主幹。＜抱負＞中世の酒造史について研究を深めたい。＜趣味＞吟醸酒、作陶、古陶磁蒐集、絵画鑑賞、ボクシング観戦。

山本 綾＜Yutaka YAMAMOTO＞
昭和13年12月23日生まれ＜勤務先とその所在地＞新日本化学工業株式会社、〒446-0063愛知県安城市昭和町19-10＜略歴＞昭和36年宇都宮大学農学部農芸化学科卒、同年明治製糖株式会社研究所勤務、昭和44年マイルス・ラボラトリーズ日本支社入社、昭和49年協和マイルス株式会社へ出向。昭和62年新日本化学工業株式会社入社、平成9年同社社長 現在に至る。＜抱負＞酵素の用途拡大、市場拡大を願っている。＜趣味＞昔の街道を歩くことおよび高山講吉研究

岩崎 功＜Isao IWAZAKI＞
昭和48年9月15日生まれ＜勤務先とその所在地＞宝酒造株式会社、〒520-2193大津市瀬田3丁目4-1＜略歴＞平成10年長岡技術科学大学生物機能工学専攻修士課程修了、同年宝酒造株式会社入社、現在に至る。＜抱負＞皆さんの好きなお酒、もっと美味しいお酒を作りたい。＜趣味＞楽しむお酒を飲む、パイクツーリング、和太鼓演奏

山中寿夫＜Hisaki YAMANAKA＞
昭和45年8月28日生まれ＜勤務先とその所在地＞宝酒造株式会社、〒520-2193大津市瀬田3丁目4-1＜略歴＞昭和46年京都大学農学部農芸化学科卒、昭和50年同左修士課程修了、同年宝酒造株式会社入社、平成10年国税庁醸造研究所に派遣、平成13年帰社、現在に至る。＜抱負＞微生物のもてる力を世の中に有効に利用したい。また、お酒の中の象徴を化学のことばで解明したい。＜趣味＞音楽・映画鑑賞、読書、現在、熱帯魚・オオクワガタ飼育にあたっている。

伊東成起＜Naruki Ito＞
昭和39年2月25日生まれ＜勤務先とその所在地＞関西販売株式会社技術開発室、〒400-1515山梨県東八代郡富村高部1921-8＜略歴＞昭和46年山梨大学工学部発酵生産学科卒、同年武田食糧株式会社、現在に至る。＜抱負＞醸造乳酸菌の特殊な能力を醸造に生かしたい。＜趣味＞スキー

村松俊輔＜Shunsuke MURAMATSU＞
昭和17年5月20日生まれ＜勤務先とその所在地＞関西販売株式会社、〒400-1515山梨県東八代郡富村高部1921-8＜略歴＞平成11年山梨大学工学部発酵生産学科卒、昭和48年武田食品株式会社、現在に至る。＜抱負＞社会のアセイ化を実用化すること。＜趣味＞林とラフの中で歩くことのあるゴルフと史跡探訪を兼ねたドライブ。