

米と水と酒文化

著者	梁井 宏
雑誌名	日本海の環境と石川の食文化, 講演要旨集
ページ	12-13
発行年	2005-02-27
URL	http://hdl.handle.net/2297/5582

米と水と酒文化



株式会社福光屋常務取締役
(上智大学非常勤講師)
梁井 宏

I 「酒」この不思議な飲み物

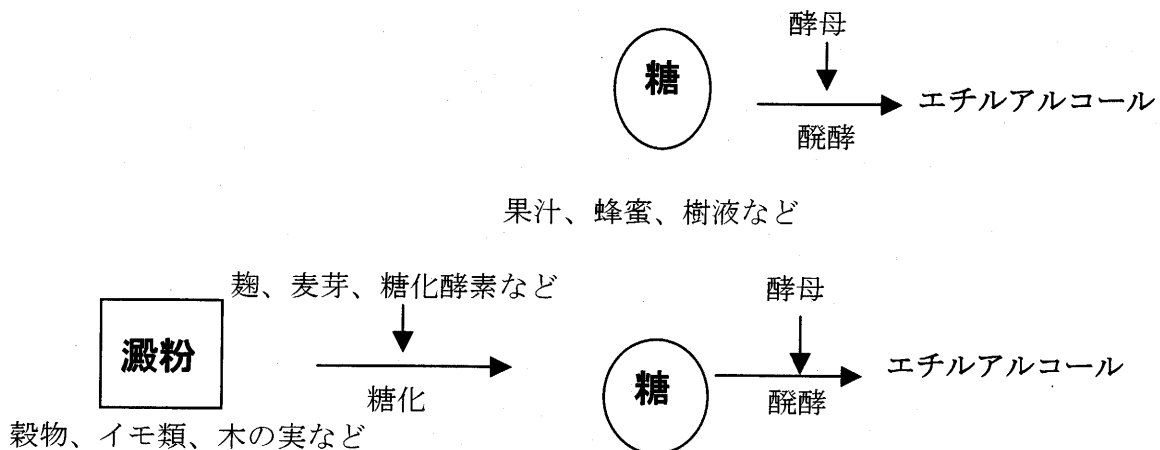
酒は最も美味しい薬
最も楽しい食品
最も価値ある飲み物

ヒポクラテス

1. 人類と酒の出会い

酒の主成分であるエチルアルコールは、潰れた果物などの自然醗酵によって人類がこの地球上に現れるはるか以前から存在した。人類は偶然にこの果物などを口にし、その美味しさと共に現れる不思議な高揚感を繰り返し体験する中で、自らこれらの果物を潰し、新しい飲み物を造り始めたと考えられる。この瞬間からエチルアルコールは「酒」として人々に欠かせない飲み物となった。

2. 酒つくりの原理



II 日本人と酒

1. 酒造りから始まる神祭り

古来日本人の神祭りは、酒造りに始まってその酒を飲み干すことによって終わった。

2. 豊葦原の瑞穂の国が生んだ米の酒

日本でも古くは山葡萄などで酒を造ったとされる遺跡が発掘されているが、古事記、日本書紀などに書かれる神話を始め、あらゆる文献に記載される酒はほぼ総てが「米の酒」である。日本人の米への強いこだわりが、米の酒しか許さなかったのだろう。

3. 環境を守った霊泉

古代人達は、酒造りに欠かせない水にも霊力を期待し、夏でも枯れない清冽な流水や湧き水が使われた。その水源地を聖なる場所とし、樹木の伐採や人間の侵入を厳しく禁じることでその環境を守ってきた。

Ⅲ 環境に優しい日本酒造り

1. 自然に逆らわない

日本酒造りでは、醗酵に関係する有用な菌だけを純粹に育てるのではなく、自然界の原理を応用して、一見無用、場合によっては有害と思われる微生物をも共棲させながら、純粹醗酵よりも優れた酒を造り出す。

2. 総てを生かす知恵

玄米を精米することから始まる酒造りは、どの行程からも廃棄物は発生せず、総てが副産物として生かされる。

Ⅳ 地酒王国・石川

1. 歴史に見る

- 万葉集 卷16—3879 (7世紀～8世紀) : 能登国の歌
梯立(はしたて)の 熊木酒屋に 眞罵(まぬ)らる奴 わし 誘(さす)ひ立て 率(ゐ)て来なましを 眞罵らる奴わし
- 加賀郡勝示札(ぼうじさつ)・平安時代前期(九世紀半ば)のお触れ札・賀茂遺跡一、禁制田夫任意喫魚酒状 (欲しいままに魚酒を飲食することを禁ずる)
- 二、可禁制里邑内故喫酒及戲逸百姓状 (農民が里邑で酒を飲んで、酔って遊び、過ちをおかすことを禁ずる)
- 室町後期の「三愛記」・加賀の菊酒
加賀臨川寺領として栄えた河北潟の河口、宮越で造られた。
白山比咩神社の鎮まる石川郡鶴来郷で造られた。
- 江戸後期の「周遊奇談」：鶴来の菊酒は手取川、「加賀国菊酒考」：加賀の菊酒は犀川、「奇談北国巡杖記」：金沢の菊酒は浅野川
- 「性に目覚める頃」 : 室生犀星
この朝ごとの時刻には向こう河岸では、酒屋の小者の水汲みが始まっていた。小者はみな裸体になってあふれるほど汲んだ二つの手桶を天びんにかついで、街の方へ行った。静かな朝など、桶からはみ出た水が光って、まるで白刃のように新しい朝日に輝いていた。私の故郷にはこの川の水からうまれた「菊水」という美しい味をたたえた上品なうまい酒がとれた。

2. 高品質の酒造り

- 恵まれた水
能登地方 : 豊富な湧き水。名水百選に選ばれた門前町の「古和秀水(こわしゅうど)」
加賀地方 : 豊富な地下水。 手取川水系 犀川大桑(おんま)水系
- 原料米
県内産米 : 五百万石、北陸12号
- 杜氏の里
能登の技術者集団
- データが示す高品質
平均精米歩合 : 61.4% (全国平均 67.2%)
特定名称酒(純米酒、吟醸酒、本醸造酒)比率 : 73.0% (全国平均 25.4%)
醸造用アルコール添加量 89.1 L/T (全国平均 200.7L/T)
酒造好適米比率 : 59.2% (全国平均 21.4%)

3. 県民が育てた県産酒