

## 『齊民要術』における酒の個性と枠組みに関する再検討

一一〇

廣居 健

筆者の関心は漢文的世界における「酒」の個性の由来にある。「個性の由来」とは、よりしろ」と言い換えてもよい。つまり【某某酒】などと銘打たれる各種の酒の区別の淵源と、それらによって酒に与えられる個性の展開の全体像とに関心がある。かかる立場に立ち、筆者はこれまでにふたつの点から考察した（後述）のだが、小稿ではそうした作業の原点到に相当するとも言うべき『齊民要術』における酒の個性について検討したい。但し結論から言うと、従来指摘されてきたことに照らして、基礎的な部分において目新しいことはない。ただ、その、従来言われてきたこと、を些かながら読み替えたいと考えた。敢えて言えば従来の成果を読み替えるだけで違ったことが見えてくると考えられた。そこで小稿をこれに充てることにした。

従来から漢文的世界の酒に対する検討はされてきた。古いところでは山崎百治氏の『東亜醱酵化学論攷』（以下「山崎『論攷』」）<sup>①</sup>があり、篠田統氏の一連の研究も<sup>②</sup>あり、更にこれを引き継ぐ石毛直道氏に代表される食文化研究群<sup>③</sup>のなかにも酒に対して言及するものがある。ただ、それらは何れもどちらかという醱酵化学という山崎氏以来の関心からするものが多く、文化（史）という関心を中心に展開されている研究は中村喬先生の『中国の酒書』に代表される一連の研究群<sup>④</sup>ぐらいという印象である。ここでいう「醱酵化学という関心からする」とは、漢文的世界の酒を

醱酵化学の立場で分析・検討・評価することに重きが置かれているという意味である。それはそれとして決して否定されるべきではない。寧ろ、酒について研究を進めようとするならば如何なる切り口を以てしようとも避け得ない現実を映すものであり、筆者もそれらの成果の恩恵を受ける。しかし筆者は、そのことは受けとめたうえで漢文的世界の酒を漢文的世界なりの論理の中で、つまり「漢文的世界の文化の中における酒」として整理し直してみたい。極論すれば、（化学的な評価を否定するものではないが、それはいったん措き）当時の人々の意識という視点から漢文的世界の酒の展開を整理したのである。そのような関心から筆者が目にしたのが酒の個性なのである。

但し、たとえ技術的には目を見張るべき方法であり、且つそれに由来する個性が生じたとしても、それが飲む側の人々に「個性」として認識されていなければただの蔵人の「技術」にすぎない。逆に、技術的には注目に値するものではなくとも飲む側の人々に認識されていれば個性である。而して、その個性なるものは往々にして酒名に体现される。そこで筆者は酒名によりつつ漢文的世界の酒の個性の歴史的展開の一斑を追ったのであった。具体的には【菊花酒】を例にその大要を示し、【葡萄酒】を例にその特異性を示した。しかし、まだまだ不十分である。

漢文的世界では元来「名」と「物」とが素直に対応せしめられる傾向にある。或いは「名」即ち称谓が「物」即ち実態を象徴して両者が比較

的に近い傾向にあり、例えば【某々酒】という時の「某々」が実態を表す場合が多い。とはいえ、単に【某々酒】などという酒の銘柄ばかりを見ていては見落とすこともある。例えば、【葡萄酒】という銘柄だけを追っているうちはその時その場における【葡萄酒】なるものの有無しか見いだせなくなり、実態的な「ブドウの酒」のひろがりを見誤り得る。加えて、漢文的世界にも実態を表さない称谓はある。例えば所謂「箔」をつけるべく故事や名産にこじつけて銘打つものも、売らむかなの発想でまことしやかに言うものもある。その為、こうした作業には酒の「名」のみならず「物」、即ち酒の「物」としての「素性」を知らせてくれる情報が必要である。その為には称谓を伝えるだけではなく酒造りという方向から点検できる史料であることが望ましい。この時、最も期待せられるのは所謂技術書の類である。また、これらについて化学的関心にも応えつつ翻訳・検討された前掲諸賢の業績は頗る有益である。しかし残念ながら、そもそもこの種の作業に堪える史料が多くはない。

そのような状況の中で、漢文的世界における酒の醸造法の比較的古いすがたを比較的具体的に伝えてくれる史料が『齊民要術』である。小稿が『齊民要術』を対象に、同書における酒に対する個性付与の方法的展開を整理する意図もここにある。但し、『齊民要術』の紹介するところは多岐に亘る。されば一度全ての項目に及ぶのは無理なので、小稿では準備的作業をするものとして、先ず大要を点検したい。具体的には、夙に中国酒の特徴とされる「薬酒」に関わる方面と、実は中国酒の特徴でありながらやや取扱いが小さかったと思われる「原料穀米」に関わる方面について、幾つかの例を以て管見を示す。

ところで、漢文的世界の酒造りの方法、就中小稿で取り扱う『齊民要術』の醸造方法についての解説並びに検討は前掲山崎『論攷』のほか、西

山武一・熊代幸雄両氏の訳注（『校訂訳注 齊民要術』以下「西山『訳校』」）が詳しい。<sup>⑥</sup>

それら先行研究の中でも指摘されるとおり、漢文的世界の酒の特徴は豊富な用材にある。特に「副材料」とでも言うべきもの、即ち、理論的には酒そのものを造る（醸造）際に必須の材料（主原料）とは言えないものを多く用いることが特徴である。また、それらを利用する際の具体的な方法が全体として多彩であることも目を引く。筆者の前2稿もこうしたことに関心をもったがゆえの作業であった。小稿もそれに続く。されば前2稿の成果は拙いながらも小稿の前提ともなる。そこで、小稿本論を起すに先立ち、上述の通り小稿が前提とする前2稿の成果の結論をあらかじめかいつまんで紹介しておく。以て小稿の導入とするとともに本論での作業の便を期す。（但し、【菊花酒】及び【葡萄酒】の2種の酒はあくまでも例として採り上げたに過ぎないことは言を俟たない。）

漢文的世界の「酒」の個性も、他の世界の酒のそれと同じく、先ずは

- 一、（主）原料そのものに求めるもの
- 二、細かな製法によるもの
- 三、個性の由来を直接添加、あるいは付加するもの、即ち副材料によるもの

が特に豊富であった。そこで筆者はその展開の例を追ったが、その際、文化史的観点からする副材料添加方法の整理の型式がなかった。そこで、文字通り便宜的にはあるがこれを用意した。やはり詳細は割愛して小稿の必要の範囲で結論のみ羅列すれば

- 1・醸法 醱酵工程前に主原料中に副材料を添加する

- 2…麴法 製麴中に副材料を練り込む
- 3…酸法 掛米とともに副材料を投じる
- 4…熟法 酸米後成品前に副材料を投じ、酒と一緒に寝かせ漬けて込む
- 5…漬法 成品後の出来合いの酒に副材料を添加する
- 6…添法 購入後の出来合いの酒に副材料を添加する
- 7…泛法 飲用の際に文字通り副材料を泛べる
- 8…懸法 出来合いの酒の上に副材料を懸けて気を移す
- 9…液法 副材料のもつ水分乃至それを用いた湯液を仕込み水とする
- 10…小麴法 副材料添加専用の麴(所謂小麴)を用意して添加する

とした。繰り返すとおりに便宜的なものだから今後これらを改編することもあり得る。現時点でも幾つかの課題を持っている。しかし、全体として大きな無理はないとも考えているので小稿でも差し当たってはこれを使用し、併せて、必要に応じて修正することにした。<sup>⑦</sup>

### 一、『齊民要術』について

『齊民要術』(以下『要術』)は北魏の賈思勰がまとめたもので、まとまったかたちで現存する最古の農書・家政書と位置付けられる。その価値についても、従来、先賢諸家の指摘するとおりである。また、本稿の目的である食文化史という関心からしてもまとまった記録としては現存最古のもので頗る有用なものがある。加えて、漢文的世界における知識の集積作業の通例に漏れず、それに先行する関係の記述を引いてくれるので、索引的史料集に準ずる価値も有する。

とはいえ、著者賈氏が北魏の人である以上、当時の『中国』の全ての

地域に関して網羅的に、且つ漏れなく、而も精査したうえでまとめあげたというほどのものでもないことは致し方がない。また、技術書の記録としてみた場合、つまりは技術史的観点からみた場合、当時、既に相当程度の高みにあつたと評価し得るとしても、記述乃至記録としてはまだまだ舌足らずなところがないでもない。もとより、現在の我々の目から見れば迷信に当たることなども含む。しかし、やはり当時としては比較的広範な内容をもつ農書であると同時に、少なくとも該地方における農業や食生活の一端を伝えてくれるものとしては充分に有用な書物である。付言すれば、その後の農書・家政書の基本型にもなったものでもある。その為、この方面の研究に際しては所謂古典的史料に相当するともにも原点とされることも多い。

そうした性質をもつ同書全十巻のうち、巻一から巻六が所謂農業そのものについて記す農書然たる内容の部分で、巻七と巻八に「醸造するもの」の製法を収める。もう少し踏み込めば、巻七が「酒」の醸造に関する記述、巻八が醱酵調味料を含む所謂食品加工に関する記述である。加えて巻九には調理など一般的な利用法が収められ、巻十では南方を中心とする「外国」の「特殊」な物産及びそれらの利用法を紹介している。

それらのうち本稿の目的に直結するのは、巻七に列挙される「造神麴並酒第六十四」以下「白醪麴第六十五」、「笨麴第六十六」、「法酒第六十七」の各章である。これらを言わば大項目として、その各章下に本稿で問題にする各個の具体的な「酒」の品種が配される。<sup>⑧</sup> 小稿はここに見える各種の酒の個性乃至は個性付与の方法の枠組みについての再検討を試みるわけである。

## 二、『齊民要術』の「薬酒」類について

かかる価値の故に『要術』に関しては幾つかの専著がある。また、同書に拠りつつそれぞれの方面に関する研究を進めたものまで含めれば関連研究文献は相当数に及ぶ。この際は紙幅の制約に鑑みて、まとまっていて且つ小稿の作業に直結する先行業績のみ拾えば、古くは石声漢氏の『齊民要術今譯』即ち現代中国語訳<sup>①</sup>があり、邦訳では前掲西山『訳校』のほか、最近では田中静一氏らの『齊民要術 現存する最古の料理書』（以下「田中『訳注』」<sup>②</sup>）がある。何れも詳細な検討が訳注のかたちで示されていて頗る貴重な成果である。但し全体として、やや科学技術的関心、就中、醸造関係について言えば醱酵化学的な関心が勝つ印象であることは冒頭にも言ったとおりである。

例えば西山『訳校』は下冊巻末に「齊民要術論攷 東アジア犁耕文化の形成」を建てた中で「五 餅麴による醸造の型式《穀米加工Ⅰ》麴蘖・造酒」を論じ、また、卷六十六「笨麴并酒」に収める「浸薬酒法」に対して訳注を付して「① 要術に於ける薬酒」及び「② 要術以後の酒薬による酒の分類」なる項を建てている。而してこの2箇論とも、斯方では古典的研究である前掲山崎『論攷』を引きつつ文字通り醱酵化学的な分析を中心に論ずるといった具合である。

とはいえ、そこに示される内容は、文化史的関心からする小稿の目的とは若干趣を異にするものの、「酒」というモノを取り扱う以上は最低限度理解しておくべき基本的ことから示して非常に有益である。もとより、小稿での作業にも前提になる。そこで、研究史の一斑の紹介旁々、些々長くすることを恐れず後者（「浸薬酒法」訳注）全文を引く。（特に②が分かり易く、且つ同書でも①は②の内容を踏まえてまとめられているので敢えて順序を入れ替え②を先に挙げる。また読みやすきをとって適宜改行等を施

し体裁を整えた。また「」内は廣居が補った）

## ② 要術以後の酒薬による酒の分類

山崎百治博士は『東亜醱酵化学論攷』（一九四五年、一七八～二四七項）に、中国前代の酒薬による醱酵酒類一〇七種の製法を表示する。この中で、『抱朴子』所出の一種を除く以外の一〇六種はみな要術以後のものである。即ち、

『北山酒經』一一、  
『遵生八牋』一八、  
『本草綱目』七〇、  
其他七種。

これを次のように分類している。一件数は酒品件数、引用者「西山氏」計算。

- |   |          |                              |      |
|---|----------|------------------------------|------|
| A | 純醱酵酒類。   | 醪・酒等に特に薬材を加えないもの             | 一五五件 |
| B | 薬酒類      |                              | 一五五件 |
| a | 醱酵薬酒類。   | 醪（浸麴及仕込み水）中に薬材を入れて一緒に醱酵させたもの | 一五五件 |
| b | 浸薬酒類。    | （調成）酒の中に薬材を入れて、或期間浸出させたもの    | 一四一件 |
| c | 加薬酒類。    | 薬材を単に酒に添える程度のもの              | 一七件  |
| ① | 要術に於ける薬酒 |                              |      |

要術の薬酒は未だ例が少ない。「浸薬酒法」以下の本編所出の十四

種の醱酵酒類を、山崎博士の所謂、酒薬による分類（次項「本稿では前項即ち前記②所出」によって分けると、

A 多くは上来所出の普通の純醱酵酒類であるが、

そのうち薬用が明示されるのは「愈瘧酒法」である。

B これに對する藥酒類のうち、

a 醱酵藥酒類は「作櫛酒法」「柯梅酒法」の二種、

b 浸藥酒類は「浸藥酒法」「博物志胡椒酒法」「作和酒法」の三種である。

後世の造酒法の特徴は、多種の薬材の利用による百餘種に及ぶ薬酒の出現であるが、要術にはこのように數は少ないが、既にその製法の定型がすべて打ち出されているわけである。

非常にすっきりとしていて、まさに簡にして要を得た体裁に仕上げられていて分かり易からう。ただ、醸造、就中、酒造法というやや一般的には理解を得にくい方面のことである。そこで中国的な酒の基本的性質を念頭に置きつつ少し補足しながら、ここで『要術』の酒の概要について適宜補足しつつ整理しておく。

即ち、『要術』を含めた漢文的世界の酒の大前提は、「麴による（複）醱酵酒である」ということである（純醱酵酒類）。但し、あまりにも自明のことゆえか、分類標目の名義に「麴」字は表されていない。また、中国酒ではこれと双壁をなすように、山崎氏をはじめ各氏が強調される如く薬材たる副材料を用いたものも多い（薬酒類）。更に、その薬材の添加の方法には「醪（浸麴及仕込み水）中に薬材を入れて一緒に醱酵させたもの」つまり酒の醱酵（醸造）前から醸造の作業中に添加するもの（醱酵薬酒類）と、単に「酒の中に薬材を入れて、或期間浸出させた」もの、つまり醱酵終了後から成品化といった時期に添加するもの（浸薬酒類）とが

ある。以上が『要術』の酒の概要である。更に西山氏らは、こうした『要術』所載の技術のなかに中国的「造酒法の特徴」が「數は少ないが、既にその製法の定型がすべて」みえている、とされているわけである。

但し細かな方法については、例えば薬材を「入れ」といつても「漬」けるのか「泛」べるのかといった具体的な方法については、少なくともここに挙げた標目の名義上は区別されない。また、当時の人々が既にかかる化学的思考を身につけていたことは意味しないことも言を俟たない。

### 三、添加する薬材による個性1「醱酵薬酒類」

さて、それでは前節で紹介した西山『訳校』の説に従いつつ、分かり易く個性をうたうものから点検しよう。先ずは西山『訳校』の注が「醱酵薬酒類」として挙げていた2種について検討する。

【櫛酒】（66-2-24）これは要するに薬材を含んだ水分を仕込み水にすると解されるものである。ただ、使用される薬材である櫛とのかかわりについては、

四月、櫛葉、花と合わせてこれを采りて、また即ち急ぎ甕中に抑著す。六七日にして悉く烏熟せしめばこれを曝し、煮すること三四沸にして去滓を去りて甕中にいれ、麴を下す<sup>①</sup>

というのみで詳細は言わない。ただし「烏熟せしめ…」とはいう。「烏熟」の「烏」とは「黒」の謂だから「烏熟」とは「烏梅」に同じく黒く変成させることと読める。そのうえで、これ煮出した汁を仕込み水とし

て醸造に取りかかるのだが、具体的な水分量は言わない。つまりここまでの記述は、「櫛酒」とは櫛の葉と花を甕の中で醱酵せしめたあと煮沸したものを仕込み水として醱酵させた酒である、と紹介するのみということになる。処方紹介としては気が利かないと言わざるを得ないが、しかしそのことが逆に、薬材についての処理もこれだけでよく、且つ、水分についても初期段階で既に必要量は用意して仕込み水はこれだけであろうことを示唆する。つまりこの酒は、結局のところ薬材を含んだ水分を仕込み水に充てるところに意味があるものと解される。されば、確かに「醱中に薬材を入れて一緒に醱酵させた」というかたちの「醱酵薬酒」ではある。

而してそのあとの手順はといえば、これも

五斗の米を炊き、日中にして燥なるべくし、手もて一兩これを押し、一宿せしめ、復た五斗米を炊きこれを毆すれば便ち熟す。

というのみで、「薬材の醱酵の加減をみよ」などといった薬材、就中、薬材の醱酵に関わる指示はない。すると、薬材は醸造工程中に投入されたまま作業の進行にまかされていることになる。即ち、使用する薬材のためにあらかじめ「烏熟」・「煮沸」という下ごしらえはしたものの薬材への関心はそれきりで、あとは酒造りそのものに関心が移るのである。してみれば、この「櫛酒」は上述の意味では確かに「醱酵薬酒」ではあるが、正確には、成分をあらかじめ醱酵させるなどの下処理をしたものを仕込み水として使用するという意味の「醱酵薬を用いたところに意味のある酒」というのが限度であって「薬材と一緒に醱酵させるところに意味がある酒」とは言い難い。少なくとも薬材を醱酵させることに関心を有しているものとは読めない。

また、櫛を用いることと酒造りそのものとの関連も直接にはいわないままである。されば、仮に櫛を用いることにながしかの意図があったとしても、かなりおおづかみなものと解さねばなるまい。つまりこの点からも、櫛を用いることは細かな作業上の意図やそれに応じた注意喚起が必要になるような類のものではなく、おおまかに酒造り全体に寄与するなにかを期待してのことと読むべきであろう。

この時、本条の要を本条結論の部分にいう「一宿せしめ」て更に一毆しただけで「便ち熟す」ところにあるとすると、櫛を用いることに一応の理屈が立つ。つまり、櫛を用いること以外の本条の方法の特徴は何かといえば、それこそが「一宿せしめ」ただけで「便ち熟す」ところであるとする、本条は、この仕込み水を用いる方法によれば「ひとよごし」で出来るぞ、という、妙法の紹介とみるべきなのではないかと考えるのである。換言すれば、本条は一種の簡便法あるいは速醸法の紹介という意識であったと解するのべきなのかもしれないと考えるのである。併せて櫛について薬効も具体的な技術的利点も言わぬことも、そもそも櫛を用いることは特殊な（或いは簡便な）醸造法を可能ならしめるものであるところのみ意味があると読めば領けよう。

更に「櫛」そのものについての先賢の考察もこの読み方を補強する。

「櫛」そのものについては、西山『訳校』では「椀棗」「さねぶとなつめ」と暫解す」といい、田中『訳注』でもこれを承ける。而して両氏も指摘するとおり、ナツメ類の種実生薬（所謂漢方）として使用することもあるが、葉のほうは（少なくとも『要術』の段階で）薬用に供する例はない。それゆえ、本条が「櫛」を使用する意図も「烏熟」せしめる明確な意図も分からなかったのだが、ただ西山『訳校』は訳注で「恐らく浸出の單寧が醱酵液を清澄化し、樹脂成分が雑菌を抑制すること、ビールに於けるホップと同様効果あるものと思う。殊にこの酒は高温で醸す故で

あろう」という。これによれば、醱酵化学的に分析すれば一応の理由めいたものは看取できないこともないということになるのみならず、本条は単に簡便法か速醸法の紹介であるとともに高温醸造法の紹介であるとも解せられるであろう。とすれば、いよいよ「斯く々々するとうまくいく(らしい)」なる技術の紹介ということも有り得ることになろう。

些か心許ない結論ではある。

しかしとにかく、仮に今、掲げた先賢の解釈が当を得ていたとすると、本条で薬効を言わぬことまでも納得が出来る。即ち、そもそも本条における「榊」は薬効を期待されて(つまりは薬としての効能に由来する個性を求めて使用されているのではなく、「ビールに於けるホップ」のような技術的要求で使用されていることを示唆するからである。但し、当時乃至『要術』の中で「榊葉(の烏熟汁)」にかかる効果あると意識されていたのか否かは判らない。また、当時既に「醱酵液を清澄化し、樹脂成分が雑菌を抑制する」ことを希求して試行錯誤を繰り返すうち、或いは実験のような作業を繰り返した結果「榊葉(の烏熟汁)」にその効果があることにたどりついたといった可能性までも否定するわけにはいかないが、少なくともかかる内容を含む明確な記録などない。しかし寧ろ、そのようなものは期待すべくもないことからすれば、逆に、理由や事情はどうあれうまく出来る方法であるという結論のみは知っていたのでこれを紹介したと考えてみたい。

如上とりまとめ得られるこの酒の個性は、「榊」そのものではなく「二宿…日中…便ち熟す」の部分、つまり一種の速醸法また高温醸造法であるところにある、と考えたい。

【柯榊酒】(66-2-25) これも文字だけを追うと些か詳細がつかみづらい酒である。「柯榊酒法」条下には

二月二日取水し、三月三日これを煎て、先ず麴を中水に攪す。一宿して乃ち秬米飯を炊ぐ。(これを醱じて) 日中これを曝さば、酒、成るなり。<sup>⑬</sup>

というのみで、具体的な手順を示す中に肝腎の「柯榊」の文字が見えないのである。ただ、石氏『今譯』も西山『訳校』も前後から補いつつ「二月二日、水を取り、三月三日これを煮る」というところの「これ」が柯榊を指すとみる。筆者もかく解さざるを得ないと思う。すると、そのあとの「先ず麴を攪き水をいれ」(または「先ず麴水中に攪し…」)の「水」(乃至「麴水」がこの煮汁(または煮汁を含む仕込み水)であると解される。そして、この醱(麴水)をひと晩おいたあとで更に、そこに「炊いた「秬米飯」を醱じて日にさらせば酒が完成するものと解される。してみればこれも、前段「榊酒」法に似て、結果的には薬材も醱酵工程の中にあるものの、この薬材を醸造工程中で醱酵せしめるところに要があるのか否か疑問である。一方、麴を準備してからひと晩、更に醱米してから一日で酒ができるというところに要をみれば、これも一種の簡便法か速醸の妙法の意識と読む方が素直に思える。

また、「取水」が二月二日、「煎之」が三月三日なる指定に注目すれば時期に要があるとも解し得る。この種の日時の指示自体は、『要術』は言うに及ばず、その他の古い農書にもよく見受けられるまじないのようなもので化学的にはさしたる意味は認め得ないことは言うまでもない。ただ、大雑把に醸造の時期をみることは出来る。つまり、この【柯榊酒】を含めて「笨麴并酒」に収められる各種の酒の基本型である【春酒】では正月晦日に河水を取って作業が開始されるとみえることに照らすと、この【柯榊酒】はやや時期をずらしても造ることが出来ると示していることにはなる。敢えて言えば、本条の特別な内容は前段のこの日取りの

指示の他は「一宿：日中：酒成也」しかない。するとこの一条は、前段の速醸法の紹介の他、その際（即ち時期をずらしてもちゃんと造るため）の妙法として「柯施」を斯く使え、との意図とも解される。

また、「柯施」についても素性がよくわからないが、西山『訳校』では「枸杞（クコ）ではないかと疑う」といい、田中『訳注』はこれも踏襲する。クコとは強壯などを期待して一般に利用される有名な薬材であることは言うまでもない。しかし、酒の醸造に対する効果があるとは言われていない。少なくとも『要術』の中ではとりたてて触れられてはいない。ということ、仮に西山『訳校』及び田中『訳注』のクコであるという解釈が当たっているとすれば、このクコは単に強壯効果という薬効を期待して使用されたかと思えなくもない。しかし、クコを単に薬効目的とすると、本条が全体として「すぐできる」と結ばれていることの意味が弱まってしまふようにも思える。また、単に薬効のみを求めるとしても、なぜいちいち煮出さねばならぬのかも伝わらない。従って、前条に続いて化学的には荒唐無稽に近く心許ない結論であるかもしれないが、やはり技術的要求（と信じて利用されたもの）とみておきたい。即ち、この「柯施酒」も「榿酒」同様、薬材の持つ薬効そのものに期待する純粋な薬酒としての個性付与の方法の紹介というよりも、速醸という技術的要求による薬材の使用法の紹介が眼目で、仮に所謂薬酒としての個性を認め得るとしても、あくまでも結果として派生した個性とみたい。

#### 四、添加する薬材による個性2「浸薬酒類」

次に「薬酒類」のうちで「浸薬酒類」と分類されたものに移る。先ずは「浸薬酒」である。

【浸薬酒】（66-2-13）この酒は読んで字の如く「浸」された「薬」の「益」や「神効」に期待して造られるもので、その薬効を有することに由来する個性を求めるものである。ただ、結論から言うと、この酒は「此の酒を以て五茄木皮及び一切の薬を浸せば、皆な益神効有り」と説き起こして、特に何某なる薬材を指定しない。つまり本条そのものは、言わば薬酒用の酒たる「此の酒」なるものの一般的なカタチを示している」と読める。

此の酒を以て五茄木皮及び一切の薬を浸せば皆な益、神効有り。春酒麴及び笨麴を用い、神麴は用いず。糠とまじるはこれを埋藏し、六畜をして食らはしむ勿かれ。

治麴法は：（後略）<sup>⑧</sup>

而してその先の記述内容とはいえば、果たせるかな「薬」のことは言わず、「酒」は斯く造れ、と「酒」の製法を言うのみである。まして、「浸薬酒」とうたいながら「浸」し方については標題に「浸」という以外に具体的な方法も注意事項も言っていない。例えば醸造工程中のどの時期に如何なる方法で「浸」すのかという指示はない。してみるとやはり、何れの薬材を用いるにせよとにかく「浸」すのであるが、ただ「酒」のほうは斯く造れという体裁の記述であると読める。

それではその「酒」そのものの方はいえ、治麴法からはじめて色々指示があるものの、こちらも結局のところ特に目立った指示はしていない。冒頭の「春酒麴及び笨麴を用い、神麴を用いず」の「春酒麴」・「笨麴」・「神麴」はそれぞれ【浸薬酒】を載せる「笨麴并酒第六十六」の「笨麴」及び「造神麴并酒第六十四」の「神麴」また「法酒第六十七」に見える「春酒麴」のことである。それぞれの違いについてここで解説す



る余裕はないが、田中『訊校』の要約を拝借すれば「神麴の『神』は、力が強いことを意味し、ていねいに作られるため酵素力が強い。これに対し、通常の麴は粗麴と称される」（神麴第六十五・章頭解説）ということであり、また「粗麴は：神麴にくらべて作りかたは簡単であり酵素力は落ちる：」（粗麴第六十六・章頭解説）というものであるという。つまり「神麴」は手が込むがその分効果が高い特別な麴であり、「春酒麴」や「笨麴」はこれに比すれば効果は低いが簡便な麴であるということになる。そしてみればこの「浸薬酒法」にいう「神麴は使わず、春酒麴か笨麴を使え」とは「特別な麴でなく普通の麴でよい」といつているのと同じことである<sup>⑤</sup>。

更に、最後の「春秋、冬夏、皆な作るを得」というところまで含めて工程とそのそれぞれの作業手順を点検すれば、例えば麴に関する手順を示したあとに「多く作るには此れに依りて之れに加ふ」といつてみたり、酸米には「醸すには黍を用い」と指定はしても「用米にも亦た定方無く、麴勢の強弱を量るに準ず」といつてみたりする。また、酸米に指定された黍もこの【浸薬酒】の収められる「笨麴法」の「造酒法」でも指定されるものであって、特別なものではなく寧ろ基本型である。ということ、この【浸薬酒】はここ（酸米の種類）でも『普通』に造ればよいと言っているようなものである。但し、雑でいい加減な造りなのではなく、現実的な技術的の紹介とみるべきであろう。とすると、この酒こそ文字どおり使用する薬材に由来する薬効に期待する薬酒であるといえる。

【胡椒酒】（6-2-14） ついで挙げられていたのは「博物志胡椒酒法」であった。この酒は、称谓による限りは「胡椒」に要があると思われる。具体的には

乾薑一兩、胡椒七十枚もて皆な擣き末とし、好美の安石榴五枚は押し汁を取る。皆な薑、椒末及び安石榴汁を以て悉く酒中に内著す<sup>⑥</sup>。

といったものであるという。つまり、ヒネ生薑と胡椒の粉を安石榴の絞り汁に溶かしこんだうえで、酒の中に加えている。また「生薑や胡椒の量は適宜加減してもよい」ともいう。いよいよここに本条の要が見える。而して、その受け皿になる酒そのもののほうはいえ「よき春酒」と指定するのみである。体裁で言うと、冒頭でいきなり「好き春酒五升を以て」と切り出していて、「あらかじめ用意した春酒に：」の謂であると読める。つまりは酒そのものに特段の指示はないことになる。また「春酒」とは『要術』には頻繁に登場するもので、前にも確認したとおり春正月から造る普通の酒の謂である。それゆえ「よき春酒」というだけならば、これも細かな指定がないに等しい。畢竟、【胡椒酒】を造る場合の酒は出来合せ或いはあり合わせの酒でよい、という程度のことであろう。そしてそこに生薑と胡椒の粉末を溶かし込んだ安石榴の絞り汁を注げばよいわけである。

なお、最後にわざわざ「若し飲みて盡くさざるも、數日はとどむべし。」というところ、異物を（かかるかたちで）和雜した酒を数日置いておくことは当時の意識からしても些か奇異であったようだ。もし本当にそれが可能ならばこれも充分に特記するに値する個性であろう。

但し、そもそも本条は『博物志』の「胡椒酒」であり末尾に「胡人の所謂【華撥酒】なり」というもので、要するに伝聞を多分に含むことを前提にせねばならない記述である。而して、漢文的世界におけるこの種の「紹介」は、間々、見てきたように言うことがある。（例えば【葡萄酒】など好例である。知識としても成品としての実物は相当程度古くから見知っていたが、「真の葡萄酒」に辿り着いたのはずっと時代が降って、漢族よりも一層、現

実の葡萄酒に触れていた元朝に至る征服王朝を介した明代であった) だから本  
当に実証済みか否か、些かあやしいと言わざるを得まい。

【和酒】(66-2-22) これらとともに西山『訳校』の注で「浸薬酒類」  
として示されていた「作和酒法」も、酒そのものについては「酒一斗当  
たり」と分量を謂うのみで「和」という称謂の素性を直接には説かな  
い。而してその法をみれば、

胡椒六十枚、乾薑一分、雞舌香一分、華撥六枚、篋に下して絹囊に  
いれ、酒中に入る。

という。これだけであればこれら各種の薬材を(袋詰めにしたうえで)出  
来合いの酒に漬け込むところに個性の由来があるものと読める。また、  
これを探るだけでも一応「和」していることにはなり得る。しかし、袋  
詰めにして(薬材そのものの混和を防いで)いるのでこれだけでは和雜の  
「和」と読むのは些か気が引けてしまう。ところが、この時本条を読み進  
めると、最後に

…一宿して蜜一升もてこれに和す

といている。このことは示唆深い。上記4種の他に明確に、乃至意図  
的に和雜したものがあることになるからである。また、そもそも本条下  
で「和」字が登場するのはここだけである。これを勘案すると【和酒】  
の「和」は蜜を「混和」するの和の謂であろうかと解するのが無難に思わ  
れる(田中『訳注』も同じく解す)。

但しその場合は、さきに袋詰めにして漬け込まれた4種の薬材には如

『齊民要術』における酒の個性と粹組みに関する再検討

何なる意味があるのかということがやや不分明になる。そもそも全ての  
材料等を名義に反映する必要はないとしても、「和」とは何を「和」した  
と言いたいのか。4種は言わば下味付けなのであろうか。あるいは、何  
れにせよ、この酒の個性の要は「胡椒」以下の4種の薬材ではなく「蜜」  
のほうにあると解すべきか。更に言えば、各種薬材(の精)も蜜そのもの  
も全てくるめて「和」するのであって、胡椒その他を先に加えるのは単  
に手順の問題に過ぎない、と解すべきか。何れにせよ、個性の由来はそ  
れらの薬材にあり、それらそのものを飲用に供する直前の段階で添加す  
るものであることに変わりはない。

以上、西山『訳校』で「醃酵薬酒類」及び「浸薬酒類」として列挙さ  
れていた5種について検討してきたところをまとめれば

#### 酒名

【榼酒法】	榼	醃酵	浸出液	添加
【柯施酒】	柯施	醃酵	煮出し汁	添加
【浸薬酒】	(諸薬)			浸?
【胡椒酒】	胡椒	粉末	生薑・安石榴汁と合和	添加
【和酒】	胡椒、乾薑、 雞舌香、華撥		絹囊に入れて漬け込む 更に蜜を添加	

といったところになる。これを筆者の分類に配すれば

【榼酒法】	液法
【柯施酒】	液法
【浸薬酒】	漬法? 泛法?

【胡椒酒】 漬法／液法？ ↓ 混和法（新設）

【和酒】 漬法／液法？ ↓ 混和法（同）

となる。【浸薬酒】については文言中に直接には方法を言わないので詳細は不明であったが、とにかく「出来合いの酒を…」と説き起こしていた論法を採って「漬法」あるいは「泛法」としておく。また【胡椒酒】は、方法の実態を象徴すべく表現するならば液法というべきであろうし、【和酒】も蜜の添加を重視するならば液法であるが、筆者が前稿で建てた液法は（副）材料（前稿の例では葡萄）の絞り汁を仕込み水とするものを想定していたので区別を要する。そこでこの【胡椒酒】及び【和酒（蜜）】の方法はあらためて「混和法」と名付けておく。現在、「混和酒」といえば所謂「雞尾酒」即ち「カクテル」を指すのに準じ、その意を採った次第ではある。但し、この【胡椒酒】の要はあくまでも「胡椒」であって「安石榴汁」にはない。

なお、西山『訳校』が「普通の純醗酵酒類であるが、そのうち薬用が明示されるのは愈瘡酒法である。」とした【愈瘡酒】（66-2-20）は薬材を用いない。従って、筆者の個性付与の方法の分類のどこにも当たらない。されば新たに一項を建てる必要も生じないが、特段の用材が見られない以上「酒法」とでもせねばなるまい。とはいえ、それ以前にこの酒の効能が分からない。「愈瘡」というのだから「瘡」を「愈」おすといいたいのであろうと思われるが、それが何によってもたらされる効果なのか分からない。そのような中、敢えて個性を見出すとすれば各氏も注目するとおり「酸漿」を用いた速醸法であることぐらいである。しかし酸漿が所謂瘡を癒すのか否かは分からないし、少なくとも当時或いは『要術』<sup>18</sup>では癒すと信じられていたのか否かも分からない。今は懸案としておく。

## 五、原料による個性の類別

次に「原料穀米による個性」の展開について検討する。これには大きく2種、細かくみれば更に1種加えて3種の個性の由来を設定し得る。詳細は後述するのでここでは項目のみを挙げると

- ・ 麴に由来する個性
- ・ 酸米（に使用する穀米）に由来する個性
- ・ 両者の組み合わせの結果としての個性

の3種である。いずれの点についてもこれまでの各節と同じく既に先賢諸氏に考察があり、且つ、ここで特段の訂正項目を主張したいわけでもない。しかし、やはり文化史の視点で読み直したいと考えるところがあると同時に、小稿の目的にも前提的な部分を構成するのでこれも取り扱う。ただ、これまでの各節と較べると概括的で分かりにくくなる。そこで、後段との重複を敢えて恐れず、あらかじめ簡単に概要をまとめることから始める。

「原料による個性」とは、端的には所謂主原料とする穀米に由来する個性をいう。しかし、そもそも原料米なるものは銘柄の個性以前の本質的なものとされるのが一般的で、通常、直接には個性の由来として問題にもならない。例えば所謂日本酒では糶も掛米も1種類の粳米を用いて他の穀米は用いないのが普通であった。つまり、差し当たっては「日本酒は粳米の酒である」といえばそれで完結するものであった。それゆえ日本酒では原料に由来する個性など基本的には問題にされなかった。そのような日本酒で原料穀米が問題にされるのは、例えば使用する穀米の細かな品種が問題にされる場合、即ち同じ粳米ではあるが品種が違う場合であるが、そうした個性に関心をもつようになるのは（猿酒や口噛み酒に

まで遡って計算するのは無理があるとしても）酒の歴史から言えば随分と後代のことである。

ところが、漢文的世界の酒では麴用の原料穀米と酸米とする原料穀米が違うことが多い。正確に言えば、漢文的世界の酒は麴と酸米が単一の原料米に抛らないことが寧ろ一般的である。従って、如何なる麴で如何なる穀米を醸すのかという「原料穀米の組み合わせの結果としての個性」が発生する。

しかも麴に用いる穀米も1種類ではない。加えて細かい技術的な展開も見せた。総じて使用する原料穀米の違い、原料穀米の事前加工・下処理の違い、また製麴方法の違いなど、麴そのものにかかわる個性と、薬材を混和した結果生ずる個性及び意図的に薬材を混和して付与された個性とが含まれる。厳密に言えば、前者は「醸造技術による個性」であり、後者は「薬材に由来する個性」ではある。しかしこの段階で、少なくとも理屈の上では「麴に由来する個性」が発生する。（『要術』はまさにこの体裁で章・条が建てられている。）

また、酸米のほうでも使用する穀米の種類自体が問題になった。つまり、仮に麴を数ある中から1種類に固定しても酸米のほうに違いがあり得た。すると麴のみならず「酸米に由来する個性」もあることになる。

かくして「原料穀米に由来する個性」には大きく「組み合わせの結果としての個性」と「麴に由来する個性」と「酸米に由来する個性」との3種が含まれ得ることになる。もつとも、何れの個性にしても、前節までにとりあげた「薬材を添加することによる個性」に較べればあからさまにうたわれない限り分かりづらい個性ではある。しかし、そうしたことが意識された時には個性になる。されば、如何なる麴を使う（使った）のかということも、如何なる穀米を使う（使った）のかということも、また如何なる麴で如何なる穀米を醸す（醸した）のかということも、何れも

個性と認識され得るのである。

さて、『要術』の場合も、少なくとも著者である賈氏、即ち体裁に従えば技術者側にあつては既にこのことは意識されていた。そのため、西山『訳校』にも詳細な考察がある。小稿もこれによりつつ先に進む<sup>⑧</sup>。

そもそも『要術』巻七に列挙されるところの各種の酒を収める醸造類の章は

造神麴并酒 第六十四

白醪麴 第六十五

笨麴并酒 第六十六

法酒 第六十七

の4箇章であつた。このうち「造神麴并酒」・「白醪麴」・「笨麴并酒」は読んで字の如くそれぞれの「麴」とそれによる「酒」の章である。而して第六十七の「法酒」も標題下に「法酒を醸すには、皆な春酒麴を用う」と注しているから、第六十七の指すところは実は「春酒麴并酒」であると知られる。ということとは、巻七の醸造類に収められるところは全て「麴」を以て分類されていることになり、同時にそれらの麴がそれぞれ【神麴酒】・【白醪酒】・【笨麴酒】・【法酒】の個性の由来になることを示す。ひいては『要術』に載せる酒の基本的個性は「麴」によって生じるものであることを示唆する。つまり『要術』には「麴に由来する個性」が認められ得る。

ただし、第六十七「法酒」のみならず、第六十六「笨麴并酒」も「作秦州春酒麴」から説き起すので、実態は「春酒麴」によるものである。しかも「法酒」とは、「法」字の所以については不分明なところはあっても、そもそも量規定のもとで造られた濃厚で特別な【春酒】であると

される。してみれば第六十六「笨麴」と第六十七「法酒」は大きく言え  
ばともに【春酒】であり、その区別は「原料穀米に由来する個性」では  
なく醸造技術上の違いに基づくものであるということになる。しかし「原  
料穀米に由来する個性」の存在そのものを否定するには至らないうえ、  
また、後段、別に取り扱うところもあるので、差し当たってはここに挙  
げておく。<sup>②</sup>

而して、これら4箇大分類の各項の冒頭に載せるそれぞれの麴を使用  
した酒の基本型と思しきものの麴と穀米の組み合わせは以下のとおりで  
ある。やはり煩を避け、この際、それぞれの別法として紹介される各種  
の方法で利用される穀米も挙げておく。

#### 麴

基本型穀米

別法穀米

造神麴・神麴酒 (小) 麦 各種(黍・稭・糯) 全て黍

白醪麴・白醪酒 小麦 糯 (別法なし)

笨麴・酒 小麦 黍 稻 梁 稌 粟

春酒麴・法酒 (小) 麦 黍 稭

穀(粟)々々 (大州白麴墮方餅法のみ)

もともと同じ「春酒麴」を使う「笨麴」と「法酒」が原料穀米を見ても  
同じ小麦の麴であることは言うまでもないとしても、「神麴」も「白醪  
麴」も麴用の原料穀米は小麦で略々一本化されている。というよりも、  
もともと『要術』では小麦以外の穀米を用いた麴は「法酒」章下に配さ  
れた「大州白麴墮方餅法」<sup>②</sup>の1種しかなく、麴は小麦で造るものである  
ことが前提のようである。とはいえ、1種類であっても小麦以外の原料  
穀米による麴があることは事実であるのだから、この段階で「麴に由来  
する個性(原料穀米)」が認められることになる。

而して、そこに技術的展開が加わって細かな品種が造られた結果が今  
問題にしている各章各条の麴なのだが、それ自体は技術的な問題であっ

て、今、問題にしている「原料穀米による個性」ではない。ただ、別法  
の穀米を見ても某麴を使うならば某穀米と決まっていはいないし、逆に某  
穀米を醸す場合は某麴を使わねばならぬと決まってもいないことが知ら  
れる。前節までの例と同じく、ただ、某酒を造るならば麴は何某麴、穀  
米は何某穀と指定があるのみである。

かかる事情が分かり易いのは「黍酒」であろう。「黍酒」は基本型と思  
しきものの中だけでも「神麴」と「笨麴」とに見える。「神麴」も「笨  
麴」も、上表のとおり何れも小麦の麴であることに違いはないが、技術  
的には区別される別物の麴である。それゆえ『要術』は同じ「黍酒」で  
も、【神麴酒】は「神麴」下に配し、【笨麴酒】は「笨麴」の項目下に配  
した。これに応じつつ「原料穀米に由来する個性」という観点から評価  
すれば、【神麴酒】も【笨麴酒】もともに「黍を小麦で醸した酒」である  
が、やはり別物と位置付けざるを得ない。ということとは、ここから「黍  
の酒」と言っても1種類ではないということ、即ちこの段階で既に、単  
に「黍酒」といっただけでは個性を特定できないということが知られる。  
而して、その所以が麴にあるのだから、つまりはここでも「麴に由来す  
る個性」が認められることになる。

また「神麴」では基本型と思しきものを紹介する中ですら各種の穀米  
を穀米に使っている。記述の次第からして基本中の基本は黍を用いるも  
のであることをうかがわせるが、多少の注意事項とともに「稭」や「糯  
米」の【神麴酒】も紹介する。すると今度は、【神麴酒】といえは必ずし  
も「黍」を用いねばならないと決まったものではなく、同じく神麴を用  
いた「稭」の【神麴酒】もあれば「糯米」の【神麴酒】もある、という  
ことになる。従って、ここから「穀米に由来する個性」があることが知  
られる。

これらを要すれば「黍酒」には

・「神麴」を用いた酒のなかの「黍酒」（仮に「黍神麴酒」としておく）  
 ・「笨麴」で造った黍の「春酒」（「笨麴黍春酒」）  
 もあるうえに、醸造技術上に由来する個性とはいへ

・「法麴法」で造った黍の「春酒」（「法黍春酒」）  
 が加わるということになる。すると『要術』では各章基本型のものだけで3種の「黍酒」があったことになる。

## 六 原料穀米に由来する個性の再検討

ところが、その3種各条が麴の準備を終えて本格的な醸造工程に入る部分をみると以下のとおりである。（繁を避け一括して挙げておく）

【神麴黍酒】 若し麴一斗を浸さば五升の水を与ふ。浸麴三日にして魚眼湯の如く沸かば酸米せよ。其の米は絶えて精細ならしめよ。淘米すること二十遍たるべし。酒飯、人狗もて噉わしめざれ。淘米及び炊釜中の水、酒之具と爲すに洗流する所の者有れば、悉く用河水をもちいて佳なり。…<sup>23</sup>

【笨麴黍春酒】 おおよそ、一斗麴もて米七斗をこなす。水四斗を用ふも、率これを以てこれを加減せよ。十七石甕なれば惟だ十石米を醸すを得るのみにして、多かれば則ち溢き出でん。作甕の大小に随い、法に依りて加減せよ。浸麴は七八日、始めて發すれば便ち下釀せよ。たとひ甕に十石米のを受くる者も、初めは炊米の兩石、再甕黍につくりたるを以て下せ。黍熟さば、淨席を以て薄攤して冷ならしめ、塊の大なる者は擘破し、然る後にこれを下せ。水に没せしむのみにして更々撓勞すなかれ。…<sup>24</sup>

【法春黍酒】 浸麴すること七日を經れば麴發し、細泡起る。然る後に黍米三斗三升を取り、すべての酒米を淨淘す。皆な極めて淨なるを欲す。水、清なれば乃ち止む。…<sup>24</sup>

などという。一部には「酒飯は人や犬に食べさせてはいけない」などと迷信じみた部分もあるものの、「神麴」（「作三斛麥麴法」64-1）の条の「水を汲む時には童子に青い服を着せ…」なる指示や、「麴王を置いて…呪文を唱え…」<sup>25</sup>だのと頻繁に迷信乃至は呪術的なことを繰り返すというほどのことはなく、何れも専ら技術的な指示に終始している。長文になるので挙例は割愛するが、更に手順を追っても通常の酒造りを前提に進めつつ「この場合は斯くせよ」などと指示が細かいだけで、まさに技術書の面目躍如たるところである。同時に、前掲田中『訳注』の言（四一【浸薬酒】の項）を想起すれば、「神麴」なるものは特別な麴で「笨麴」は普通の麴なのであった。してみれば、「神麴」の条は『要術』の中心的相关内容であるところの特別な麴を用いた言わば「妙法」の紹介であるのに対し、「笨麴」の各種の酒造りに関する部分こそが『要術』における各種醸造技術中の「普通」の方法に関わる部分なのであろう。

而して、それらの中で言われていることは「若し麴一斗を浸さば五升の水を与ふ」（「神麴黍酒」）や「水四斗を用ふも…」（「笨麴黍酒」）といった水分量や、「浸麴三日にして魚眼湯の如く沸かば酸米せよ」（「神麴黍酒」）、「浸麴すること七日を經れば麴發し、細泡起る。」（「法春黍酒」）といった浸麴の日数、また酸米の次第と分量など、要するに酸米に応じた麴の使い方と酸米の方法である。

そのうえで、例えば「作春酒法」（66-1「作秦州春酒麴」1-b）は（麴の）勢、盛んなれども（酸米を）加えずんば、便ち失候たり。

といい、続けて

(麴) 勢弱ければ(酸米を) 減ぜずんば、剛強にして消えず。加減の間、必ず意をのこすべし。

などという。この「候」を西山『訳校』は「しお」即ち「しおどき」と解し、田中『訳注』は「機」と表現する。要するに醗酵の進行の程度などの「頃合い」を見極めて酸米せよということであろう。してみればここは麴と酸米用の穀米との相性等に鑑みつつ酸米作業の頃合いを見極めて麴の効力を正しく引き出せ、と注意してしているのである。また同条は

淘米には必ず極めて浄なるべし。常に手を洗い甲をけずり、勿令手をして鹹氣有らしむべからず。(有れば) 則ち酒をして動かしめ、夏を過ごすを得ず。

と結ぶ。「酸米を研ぐ際には手をきれいにしておき……」云々は作業に従事するうえで注意だが、それも含めたここまでの細かい諸注意は、結果として例えば「夏を過ごすを得」るように安全に酒を造ることに目的がある体裁である。

斯く点検すると、ここに挙げた各条ともに記述の主眼は麴による個性を引き出すことにあるのではなく、麴を使って酸米をうまく醸すことにあるように読まねばなるまい。つまり、この記述は某麴を使って某種の酸米の如何なる個性を引き出すかということに関心があるわけではなかった。また、某麴に由来する個性を引き出すこともなかった。繰り返されたのは某麴を使って某種の酸米を如何に醸すかという技術的な関心であった。換言すれば、これらの酒における原料穀米由来の個性についてはその穀米を酸米に使うという初期的などところで完結していると考えねばならない。無論、実際には結果としてそれぞれに酸米用の穀米に由来する個性を有する酒に仕上がるではあろう。使用した麴に由来する

個性も生じ得るであろう。而して、化学的にもそれらは実証できるであろう。しかし意識的には、例えば麴に由来する個性をもつ酒であっても、そこに大きな関心はないとみるべきであるようにみえるということである。思い切つてこれを要すれば、化学的には麴による個性を有してはいても、現実には酸米による個性のみが意識されていたようにみえるということである。

こうした読み方は『要術』がそもそも麴を軸に据えてまとめられていることに沿わない読み方であるように思われる。また、先賢諸氏が麴に注目してその技術的展開の豊かさを強調されたこととも合わないように思われよう。しかし、如上の記述に見える各種の麴に関する様々な技術的展開は、その麴を確実に造り、また有効に使い分けつつ、結果として安全、確実に出来上がりの酒を造り上げるためのもの、と考えてみることに無理があるであろうか。つまり『要術』の眼目は小稿の出発点であるような銘柄的な個性を求めるものではなく、各種の原料穀米に由来する個性を前提に各種の麴を如何に使い分けつつ如何に酒にするかという本質的な個性を求めるものと読めると考えるのである。

#### まとめにかえて

『要術』の酒は、これまで専ら技術的な関心でとらえられ、論じられてきた。それら先賢の業績によつて示された内容自体に問題があるとは思われない。しかし実際の関心はやや異なり、実のところ言わばもう少し素直な部分、例えば「神麴」を使った「黍酒」や「笨麴」を使った「黍酒」を造ること、而も安全に、確実に造ることにあったことをもう少し強調すべきではなからうか。つまり、『要術』の関係部分全体を総括すると、要するに「同じ「黍の酒」にも様々な作り方があつた」ということ

ろに記述の要があると読めた。更に言えば、同じ「黍の酒」でも、例えば入念に造るならば「神麴」を用い、普通に造るならば「笨麴」でよく、濃い酒ならば「春酒麴」を用いたうえで「法酒法」による、と使い分けられているところに要があると読めた。同時に安全に造るためならば、必要はないはずの「櫛」や「柯施」などの薬物をも使用する。その場合、確かに麴によって個性も生じるであろう。薬物を使用すれば言わば副産物としての個性も生じる可能性はある。少なくとも『要術』はその幾ばくかを承知で使い分けている。しかし、それら作業の結果として何らかの個性は生ずるにしても、それは文字どおりの結果論に過ぎないのではなからうか。例えば「粟米酒法(66-219)」に

氣味と香美と黍米酒に減ぜず。貧薄の家、これを用うの宜しき所は、黍米貴くして得難きが故なり。

というとおり、あくまでも「黍の酒」は「黍の酒」なのではなからうか。

小稿の出発点は列挙される各種の酒を個性の発現とみたことにある。それ以前に、山崎『論攷』以来の諸氏もその個性の展開の多様性をうたった。しかし、小稿のような視点を以てすると実はさほどのことではなく、基本的には穀米のほうに由来する個性が勝るように思われた。

某酒を造るのには斯くすると确实であるとか安全であるといったことはいつの世の人にとっても大きな課題であった。まして単なる経験則しかなく化学的に裏打ちとなる知識のない当時にあつて酒造りは文字通り神懸かりとも言うべき妙術であり、それだけに多くの酒人たちには常に不安がつきまとつたであろう。漢文的世界の人々もその例に漏れない。また、元来「何故?」と問うことをしなかつた漢文的世界の人々にとつての関心は如何にすれば确实で安全かといった「結果」のほうに関心が高かつたであろう。この時、技術の紹介者に求められるのは原理の

説明ではなく、安全且つ确实に造ることの出来る方法の紹介であることはいうまでもない。逆から言えば、もつとも要求されていたのはもつとも不可解で、それだけに制御しにくい麴の使い方であり、更にたちかえつて麴の造り方であろう。さればこそ『要術』は麴の製法にこだわつた体裁になつた。そうは考えられまいか。要するに、漢文的世界の酒造りにあつて、麴はそれ自体が酒を安全、确实に造るための材料乃至は道具であつた、と筆者は読みたい。無論、この読み方を補強するためには更なる検証を要する。小稿は準備的作業のつもりで意図的に『要術』の枠組みにこだわつたゆえ、敢えて各種個々の酒に深入りしていない。また周辺の状況、即ち世評の類などにも触れていない。これらの点については今後の課題とする。

#### 注

\* 『齊民要術』卷七所載項目

注の冒頭にあたつて、小稿で採り上げる『齊民要術』卷七に収められる各種の酒を列挙しておく。但し、紙幅の制約に鑑み、原文は直接必要な部分のみ適宜引用して示すこととし、ここでは各種の酒に関わる標題のみ列挙するにとどめる。なお、番号等は廣居が便宜的に付した。

#### 造神麴并酒第六十四

1 a	作三斛麥麴法	1 b	造酒法	1 c	若作秬黍米酒
1 d	若作糯米酒				
2 a	又造神麴法	2 b	造神麴黍米酒方		
3 1 a	又神麴法	3 1 b	造酒法	3 1 2	神麴粳米醪法
4 a	又作神麴方	4 b	神麴酒方	4 c	漬麴法
5 a	河東神麴方	5 b	臥麴法	5 c	造酒法
白醪麴第六十五(皇甫吏部家法)					
1 a	作白醪麴法	1 b	釀白醪法		



## 笨麴并酒第六十六

- 1 a 作秦州春酒麴法 1 b 作春酒法  
 2-1-1 a 作頤麴法 2-1-1 b 作頤酒法 2-1-2 河東頤白酒法  
 2-1-3 笨麴桑落酒法 2-1-4 笨麴白醪酒法 2-1-5 蜀人作  
 醪酒法 2-1-6 梁米酒法 2-1-7 糴米耐法 2-1-8 黍米  
 耐法 2-1-9 粟米酒法 2-1-10 又造粟米酒法 2-1-11 作  
 粟米爐酒法 2-1-12 魏武帝上九醞法 2-1-13 浸藥酒法 2-1-  
 14 博物志胡椒酒法 2-1-15 食經作白醪酒法 2-1-16 作白醪酒法  
 2-1-17 冬米明酒法 2-1-18 夏米明酒法 2-1-19 朗陵何公夏封  
 清酒法 2-1-20 愈瘧酒法 2-1-21 作酈酒法 2-1-22 作和  
 酒法 2-1-23 作夏雞鳴酒法 2-1-24 作「木蜜」酒法 2-1-25  
 柯梅酒法

法酒 第六十七(釀法酒、皆用春酒麴。其米、糠、滓汁、饋、飯、皆不用人  
 及狗鼠食之。)

- 1-1-1 黍米酒法 1-1-2 作當梁酒法 1-1-3 秬米酒法 1  
 1-4 食經七月七日作法酒方 1-1-5 又法酒方 1-1-6 三九酒  
 法 1-1-7 治酒酢法  
 2-1-1 a 大州白墮麴方餅法 2-1-1 b 作酒之法 3-1-1 作  
 桑落酒法

- ① 山崎百治『東亜醱酵化学論攷』第一出版 1945. 3  
 ② 代表的なものとして『中国食物史』秋田書店1974. 6及び『中国食  
 物史の研究』八坂書房1978. 9  
 ③ 枚挙に暇がないが、やはり代表的且つ、その後の展開の礎になったもの  
 として『論集 東アジアの食文化』平凡社1985. 8  
 ④ まとまったものとしては『中国の酒書』平凡社1991. 1(東洋文庫  
 528)  
 ⑤ 西山武一 熊代幸雄『訳注校訂 齊民要術』アジア経済出版会1969  
 (第2版)  
 ⑥ これらの他に、小稿には直結しないものの時代が降った分だけ整った釀  
 造方法を伝える史料に『北山酒經』があり、その釀造方法の概要について

は恩師中村喬先生に『北山酒經』の造酒法について―北宋時代浙江の一  
 造酒法―(『東洋史研究』50-3)がある。

『北山酒經』は若干の関連情報を含むものの、記述の中心は北宋期の造  
 酒法を伝えるものであって、小稿で取り扱う『齊民要術』に対する注釈書  
 ではない。しかし所謂紹興酒の系統の旧来のすがたを伝えるものとして夙  
 に重視されるものではあるとともに、時代が降る分だけ発展している部分  
 を除けば前近代中国の造酒法のオーソドックスを示すものであるから充  
 分参考になる。加えて中村先生の論文は、論題にあるとおり「造酒法」に  
 特化して論じてあるから、寧ろ漢文的世界の釀造法の概要を把握するた  
 めにはこちらを先に読む方が分かり易い。

- ⑦ 拙稿「菊花酒に見る中国酒の個性」(『立命館文学』589 2007.  
 2)及び「葡萄酒」に見る中国酒の個性」(『立命館文学』608  
 2008. 12)

なお、漢文的世界の酒の個性には、本文に挙げた3種の他にも

四、故事その他、(化学的な意味では)酒の本質に関わらないもの  
 とでも位置付け得る酒も目立った。しかしこれは、文字通り酒そのものよ  
 りも故事の方に意味をもたせて銘打ったものであって、「酒の個性」とい  
 う関心を以てするならば厳密にはそれぞれの素性に依じて本文に挙げた  
 1-10の方法的展開の中に組み込むべきものである。もともと、仮にそれ  
 らに配したところで大きな意味をなさないこともある。何れにせよ、大き  
 く扱うのは躊躇されるのでここに注記するに止めた。

- ⑧ 『齊民要術』卷七所載の各種の酒  
 本注冒頭に「\*『齊民要術』卷七所載項目」として挙げた。  
 ⑨ 石声漢『齊民要術今譯』科學技術出版社 1958  
 ⑩ 田中静一ほか『齊民要術 現存する最古の料理書』雄山閣出版  
 1997. 10  
 ⑪ 「作穡酒法」  
 四月取穡葉、合花采之、還。即急抑著甕中。六七日、悉使烏熟、曝之、  
 煮三四沸、去滓、内甕中、下麴。炊五斗米、日中可燥、手一兩抑之。一  
 宿、復炊五斗米酸之、便熟。

⑫ 筆者も暫解を以てすることをお許し戴けるのならば、【菊花酒】に「花」のみならず「莖」や「葉」まで使用する例があったことを想起したい。この場合も、「菊花」をうたいながら「莖」や「葉」を使用する意味が解らなかつた。敢えて言えば「そのほうが効き目がありそうだ」と思われて一緒に用いられたに過ぎないと思われた。即ち、この酒の本来の要は「棗種実」のほうにあつて「葉」は、ついでであつたのではなからうか。

⑬ 「柯施酒法」  
二月二日取水、三月三日煎之、先攪麴中水。一宿、乃炊秬米飯。日中曝之、酒成也。

⑭ 「浸藥酒法」

以此酒浸五茄木皮、及一切藥、皆有益、神効。用春酒麴及笨麴、不用神麴。糠、瀝埋藏之、勿使六畜食。治麴法・須斫去四緣、四角、上下兩面、皆三分去一、孔中亦剝去。然後細剉、曝曝、末之。大率麴末一斗、用水一斗半。多作依此加之。釀用黍、必須細●（原欠）、淘欲極淨、水清乃止。用米亦無定方、準量麴勢強弱。然其米要須均分為七分、一日一酸、莫令空闕、闕即折麴勢力。七酸畢、便止。熟即押出之。春秋夏皆得作。

⑮ この部分には異解がある。即ち、原文

以此酒浸五茄木皮及一切藥皆有益神効用春酒麴及笨麴……

を「神効」と「用春麴」の間で切るとは同じだが、西山『訳校』はこの酒には、五茄の木皮はじめ一切の藥を浸す。みな強精の効がある。と読むのに対し、田中『訳注』ではこれを

この酒に使用するウコギの皮など、全ての藥材には神効がある。

と読む。つまり田中『訳注』は（文法・語法的に表現すれば）「浸」の目的語を「有益神効」までかけている。細かく言えば「皆」以下は「五茄木皮及一切藥」の修飾成分に扱おう。

確かに田中『訳注』のような読み下しは成り立ちうると思う。しかし、『要術』の体裁では先ず酒の素性を言うほうが素直である。つまり、ここは「藥」のことを言っているのではなく「此酒」の話しをしていると読んだほうが素直だと思う。それゆえ「皆有益神効」は（文法的にはどちらにもかかり得るが）「此の酒」を受ける述語と読みたい。即ち筆者は、本条は先ず冒頭で「此の（浸藥）酒」の要（五茄木皮及び一切の藥）を

用いること、また、その結果得られる「浸藥酒」は何れも益、神効があること）を明らかにし、次いでこれ以下、その「酒」の製法に及ぶと解す。）

⑯ 「博物志胡椒酒法」

以好春酒五升。乾薑一兩、胡椒七十枚、皆搗末。好美安石榴五枚、押取汁。皆以薑、椒末、及安石榴汁、悉内著酒中、火暖取温。亦可冷飲、亦可熱飲之。温中下氣。若病酒、苦覺體中不調、飲之、能者四五升、不能者可二三升從意。若欲增薑、椒亦可。若嫌多、欲減亦可。欲多作者、當以此為率。若飲不盡、可停數日。此胡人所謂羣撥酒也。

⑰ 「作和酒法」

酒一斗、胡椒六十枚、乾薑一分、雞舌香一分、羣撥六枚、下篋、絹囊盛、内酒中。一宿、蜜一升和之。

⑱ 「愈瘧酒法」

四月八日作。用米一石、麴一斤、搗作末、俱酸水中。須酢、煎一石、取七斗。以麴四斤、須漿冷、酸麴。一宿、上生白沫、起。炊秬一石、冷、酸中。三日酒成。

⑲ 前掲「東アジア犁耕文化の形成」五「餅麴による醸造の型式」《穀米加工》「麴蘖・造酒」特に一二「麴蘖類」及び一三「要術の飲用酒」詳細はそちらを御覧戴きたい。）

⑳ なお、田中『訳注』は第六十六の「春酒」の「春」字を「春」の衍字とみる。即ち麴をいったん粉に「春」いてから使用するの謂であるとす。確かにそのような可能性は否定できないが、小稿ではそのことまでをも検討する余裕がないばかりか、仮に田中『訳注』の解釈が当たっていたとしても、要するに醸造法上の手順による個性であつて、小稿の結論は変わらないので、ここでは通説の「春」に従つた。

㉑ 「大州白鹽麴方餅法」

穀三石。蒸兩石、生一石、別磴之令細、然後合和之也。桑葉、胡葉、艾、各二尺圍、長二尺許、合煮之使爛。去滓取汁、以冷水和之、如酒色、和麴。燥濕以意酌之。日中擣三千六百杵、訖、餅之。安置暖屋牀上。先布麥稽厚二寸、然後置麴、上亦與稽二寸覆之。閉戸勿使露見風日。一七日、冷水濕手拭之令遍、即翻之。至二十七日、一例側之。三七日、籠之。四七日、出置日中、曝令乾。

## ②② 「作三斛麥麴法」 「造酒法」

全餅麴、曬經五日許、日三過以炊帚刷治之、絕令使淨。若遇好日、可三日曬。然後細剉、布帨盛、高屋廚上曬經一日、莫使風土穢污。乃平量麴一斗、臼中擣令碎。若浸麴一斗、與五升水。浸麴三日、如魚眼湯沸、酸米。其米絕令精細。淘米可二十遍。酒飯、人狗不令噉。淘米及炊釜中水、為酒之具有所洗浣者、悉用河水佳也。

## ②③ 「作秦州春酒麴法」 「作春酒法」

治麴欲淨、剉麴欲細、曝麴欲乾。以正月晦日、多收河水。井水若鹹、不堪淘米、下饋亦不得。

大率一斗麴、殺米七斗、用水四斗、率以此加減之。十七石甕、惟得釀十石米、多則溢出。作甕隨大小、依法加減。浸麴七八日、始發、便下釀。假令甕受十石米者、初下以炊米兩石為再餽黍、黍熟、以淨席薄攤令冷、塊大者擘破、然後下之。沒水而已、勿更撓勞。待至明旦、以酒杷攪之。自然解散也。初下即搗者、酒喜厚濁。下黍訖、以席蓋之。

以後、間一日輒更酸、皆如初下法。第二酸用米一石七斗、第三酸用米一石四斗、第四酸用米一石一斗、第五酸用米一石、第六酸、第七酸各用米九斗。計滿九石、作三五日停。嘗看之、氣味足者乃罷。若猶少味者、更酸三四斗。數日復嘗、仍未足者、更酸三二斗。數日復嘗、麴勢壯、酒乃苦者、亦可過十石米、但取味足而已、不必要止十石。然必須看候、勿使米過、過則酒甜。其七酸以前、每欲酸時、酒薄霍者、是麴勢盛也、酸時宜加米、與次前酸等雖勢極盛、亦不得過次前一酸斛斗也。勢弱酒厚者、須減米三斗。勢盛不加、便為失候。勢弱不減、剛強不消。加減之間、必須存

意。

若多作五甕以上者、每炊熟、即須均分熟黍、令諸甕徧得。若偏酸一甕令足、則餘甕比候黍熟、已失酸矣。

酸、常令寒食前得再酸乃佳、過此便稍晚。若遲近不得早釀者、春水雖臭、仍自中用。

淘米必須極淨。常洗手剔甲、勿令手有鹹氣。則令酒動、不得過夏。

## ②④ 「黍米法酒」

預到麴、曝之令極燥。三月三日、秤麴三斤三兩、取水三斗三升浸麴。經七日、麴發、細泡起、然後取黍米三斗三升、淨淘凡酒米、皆欲極淨、水清乃止、法酒尤宜存意、淘米不得淨、則酒黑炊作再餽飯。攤使冷、著麴汁中、搗黍令散。兩重布蓋甕口。候米消盡、更炊四斗半米酸之。每酸皆搗令散。第三酸、炊米六斗。自此以後、每酸以漸加米。甕無大小、以滿為限。酒味醇美、宜合酷飲之。飲半、更炊米重酸如初、不著水、麴、唯以漸加米、還得滿甕。竟夏飲之。不能窮盡、所謂神異矣。以漸加米。

## ②⑤ 「作三斛麥麴法」

七月取中寅日、使童子著青衣、日未出時、面向殺地、汲水二十斛。勿令人潑水、水長亦可瀉却、莫令人用。：

## ②⑥ 同上

畫地為阡陌、周成四巷。作麴人、各置巷中、假置麴王、王者五人。麴餅隨阡陌比肩相布。：

## ②⑦ 氣味香美、不減黍米酒、貧薄之家、所宜用之、黍米貴而難得故也。

(本学言語教育センター 嘱託講師)