

月ごとに 見る月なれど この月の  
今宵の月に 似る月ぞなし

村上天皇 『続古今和歌集』

季節は、夏から秋へのシフトチェンジ。

真昼の残暑はそのまま、朝夕はひんやりとした気配を肌を感じる。

空気が澄み、月の光が一際さやけさを増す。

古来、月をもって秋とするのが日本人の美意識。

陰暦八月十五日の満月を“中秋の名月”として愛でるようになったのは、平安時代。

中国の中秋節を模してのことだと伝えられる。

また、日本では陰暦九月十三日の“十三夜の月”も“後の月”として鑑賞し、

片方だけしか見ないことを“片身月”といって嫌う地方もあるという。

十五夜の月に加えて少し欠けた十三夜の月を愛でる風情は、如何にも日本人らしいところ。

秋草のさやぎの中、虫の声が澄み、月見酒を味わう。

月に寄せる風流の心を重ね合わせ、月見の宴を楽しむ。

ふるさとの風 秋の候

平成二十八年 長月

## — 酒 —

s a k e

～神・人・酒～

月の夜、雪の朝、花の本にても、心長閑に物語りして  
盃出したる、万の興をそふるわざなり

『徒然草』 第七十五段 吉田兼好

(月の夜、雪の朝、また桜の花の下でも、心ものびのびと物語して、  
杯を取り出しているのは、何かにつけて感興をそえることである。)

風流なものを好むのは、いつの時代も同じ。

秋の月見酒、冬の雪見酒、春の花見酒、それぞれの季節を五感で感じ酒肴を楽しむ。

雪月花の風雅と酒の嗜みは、絶妙の取り合わせ。酒と雪月花はきっても切り離せない関係である。

室町時代の仮名草子のひとつ『浮世物語』にも、「…月・雪・花・紅葉にうちむかひ、哥をうたひ酒のみ…」とある。また、平安時代には紫式部も雪見酒を楽しんだと伝えられる。

万葉歌人の大伴旅人はこよなく酒を愛した。

大宰府長官として九州に赴任していた時代に詠まれた「太宰師大伴卿、酒を讚むる歌十三首」が『万葉集』巻三に収録されている。

～ 験なき物を思はずは一杯の濁れる酒を飲むべくあるらし ～ 三三八

(くだらない物思いをするくらいなら一杯の濁った酒を飲むべきであろう)

～ なかなか人にあらずは酒壺に成りにてしかも酒に染みなむ ～ 三四三

(なまじっか人間でいるよりは酒壺になってしまいたい そして酒にどっぷり浸ろう)

### —酒は百薬の長—

“酒は百薬の長”とは、適度の酒はどんな薬にもまさる効果があるという意。

中国の歴史書『漢書』の食貨志から出た言葉で、次のように書かれている。

「夫塩食肴之将、酒百薬之長、嘉会之好、…」(塩は食物に最も大切なもので、酒は多くの薬のなかでも最もすぐれており、めでたい会合で嗜むよきものである)

日本でも、狂言『餅酒』に、「そもそも酒は百薬の長として、寿命を延ぶ」とあり、古くから使われていた言葉であると想像できる。

また、吉田兼好の『徒然草』百七十五段には、「百薬の長とはいへど、万の病は酒よりこそおこれ」(百薬の長だというのが、すべての病気は酒から起こるものだ)とも説かれている。

酒の功罪はいつの時代も人間にとって課題のひとつであったことが窺われる。

### —はじまりの酒—

酒の歴史は古い。

人間にとって“はじまりの酒”は、果実酒だったのではないかとされている。

原料の有力な候補としては、ヤマブドウやキイチゴ、コケモモ、ガマズミなどの実が挙げられる。これらを壺に入れておくと実自体の糖分で自然発酵し、比較的容易に液果酒が出来上がる。

古代の人々と酒との出会いは、貴重な糖質源であった果物から偶然アルコール含有物が出来上がり、その後、意識的に酒造りを行うようになっていったことが想像できる。

井戸尻遺跡(長野県諏訪郡富士見町)は縄文時代中期を中心とする集落遺跡である。

この遺跡から出土した土器は、有孔罎付土器といわれ、形や容量から貯蔵容器と考えられていた。ところが、それらの内側にヤマブドウの種子が付着しているのが発見されたことから、酒の仕込みに使われたのではないかと推測されている。

日本人と酒の関わりについて、文献上では『魏志倭人伝』のなかに初めて見出すことができる。それによると、「死に始づき、喪を停むること十余日。…喪主哭泣し、他の人は就りて歌舞飲酒す。」とあり、葬儀の際に歌舞飲酒の風習があったことや、「人の性、酒を嗜む。」と述べ、倭人が酒を好んだことを指摘している。

神代の話、『記・紀』には、酒の話が随所に見られる。

代表的なものとしては、須佐之男命が八岐大蛇を退治するために飲ませて酔わせた際に登場する酒で、これが文献に見える我が国最古の酒という説もある。

この酒は、『古事記』では、足名稚神・手名稚神に命じて造らせた「八塩折之酒」、『日本書紀』では、「八醞酒」と「毒酒」である。「八」は多くの数を表し、「塩」は強く舌に感じさせる味のこと、「折」は繰り返し仕込むことで、「八塩折之酒」とは「何度も繰り返し仕込んだ味の濃い酒」のことである。また、「醞」とは「重ねて醸す」の意で、「八醞酒」も強い酒であったことが想像できる。

『日本書紀』一書には、神吾田鹿葦津姫（木花咲耶姫神）が天孫瓊杵尊命の御子を出産した際に、狭名田（神聖な稲田）で収穫した稲で「天甜酒」を噛んで造り、天地の神々に捧げたと書かれている。「天」とは“神”、“甜”とは“甘くて美味い”の意で「天甜酒」とは神に捧げる天上界の美酒のことである。

“噛んで造り”とは、“醸して作る”という意味で、古代には酒を造ることを“醸”の字をあてて“カミ”“カム”といった。また、麴は『倭名類聚鈔』に加無太知（加無はカビの意、太知は立つの意）と記され、カムダチ→カウダチ→カムヂ→コウヂ→コウジと変化した。米麴を利用したと想定される「天甜酒」は、今日の甘酒の元祖と考えられている。

また、神吾田鹿葦津姫（木花咲耶姫神）の父神の大山祇神（大山津見神）は、山を司る神。山から湧き出る水を引いた水田で稲を育み、酒の原料である農耕物を収穫させる農耕神でもあった。

神吾田鹿葦津姫（木花咲耶姫神）と大山祇神（大山津見神）は、酒造りの祖神、酒解子、酒解神として京都市右京区の梅宮大社に祀られており酒造家の信仰も厚い。

## —御神酒—

～お神酒あがらぬ神はなし～

神酒は神に捧げる酒である。

古来、酒は神聖なものとして儀礼に用いられてきた。

日本酒の原料は、神饌の中で最も重要な米である。酒を供えることは米を供えることと同義であり、酒もまた欠かせない大切な神饌なのである。

「…古くから神事に酒は欠かせない存在であった。これは神事、即ちまつりの起源が収穫祭であったことを物語っている。固有の信仰を持つ民族に多く見られることで、収穫物—我が国では古来より一貫して米—を以って酒を醸し、それを神に供えて収穫を感謝し、また自らもそれを飲んで収穫を祝う、これが祭りの原点であった。」

（『白黒醴清—神宮の酒—』瑞垣 159 石垣仁久／著）

“みき”とは酒の美称で、一般には、“御”をつけて“おみき”という。また、神酒（みわ）は神酒（みき）の古名である。

伊勢神宮の祭典に供えられる御神酒は、白酒、黒酒、醴酒、清酒の四種類で、「白黒醴清」と呼び習わしている。

白酒とは、粃と蒸した米と水で作ったもろみ醪を醸造した濁酒のこと、黒酒はこれに秘伝の植物の枝を灰にして加え、灰色に着色したものである。醴酒は一夜酒ともいわれ、蒸し米に米粃を加えて一晚寝かせた甘酒の素のようなものである。また、古くはほなしのきよさけ火無淨酒とも称し、これは他の酒と比べて醴酒は火を一切使わないところからきている。

三節祭（十月の神嘗祭、六月・十二月の月次祭）の由貴大御饌には、四種類すべての御神酒が、その他の諸祭には醴酒と清酒、日別朝夕大御饌祭には清酒のみが供えられる。御神酒はすべていづれも三献ずつ、酒壺から三寸土器という小さな器に注がれ、酒台に載せられ神饌の最後に供えられる。

現在、清酒だけは篤志家から献納されたものを用いているが、白酒、黒酒、醴酒は、内宮の忌火屋殿で調進される。この三種類の御神酒は、神宮神田で収穫されて御稻御倉（内宮所管社）に納められていた米と、外宮の上御井神社（外宮所管社）の御水を用いて造られる。上御井神社の創祀は外宮の鎮座当時に遡り、高天原の“天忍穂井”からこの井戸に御水が移されたと伝わる。

出来上がった御神酒は必ず御酒殿に奉納してから三節祭の大御饌祭に供えられる。御酒殿は、御酒殿神を祀る内宮の所管社で、神楽殿の東、五丈殿の後方に位置し、古くはここで酒作物忌が奉仕して御神酒を醸造を行っていた。

毎年六月、十月、十二月（三節祭の月）の一日には、内宮の御酒殿で“御酒殿祭”が行われる。まず、醸造に用いる粃を御酒殿神に供え御加護を祈り、あわせて全国の酒造業界の発展を祈願する、そしてこの日から十日間かけて忌火屋殿で担当の神職により、御神酒が醸造される。完成した御神酒は外宮の御酒殿にも奉納され、三節祭の前日に忌火屋殿に移され、大御饌として供えられる。

延暦二十三年（804）成立の『皇太神宮儀式帳』の神嘗祭由貴大御饌の項には、神宮の酒造に関する最古の記録がある。マタサカトクノモノイミ、ツクリマツルシロキノミキ キヨサカトクノモノイミノ ツクリマツルクロキノミキ、ナラビニフタイロノミキ、オホミケニアヒソヘテツカヘマツリヲハル「亦酒作物忌乃白酒作奉、清酒作物忌・作奉黒酒、竝二色御酒毛大御饌相副供奉畢。」とあり、この時代には酒作物忌が白酒を、清酒作物忌が黒酒と醴酒、清酒を造っていたことがわかる。物忌という職は、神域内に住んで神に奉仕する清浄無垢な少女が務め、補佐役としてその父親が付き添った。この物忌の中で神酒に関わったのが、酒作物忌と清酒作物忌であった。その後、物忌は途絶えて、『建久年中行事記』には、酒作内人と清酒作内人、酒造内人と記載されている。近世になると、酒作内人と清酒作内人が六人ずつ、六位の権禰宜の中から補任されていた。内人は、物忌の絶えた後にその父が職掌を受け継いだといわれており、この職は明治維新直前まで続いた。現在、伊勢市内、特に黒瀬町に酒徳姓が多いのは、酒作物忌と清酒作物忌から出た家柄といわれる。

御神酒は、明治以降、宮内省から献進されていたが、戦後、宮内省の規模縮小に伴い、神宮での神酒の醸造の古儀が復活、清酒以外の白酒、黒酒、醴酒が造られている。清酒については、全国唯一「灘の白鷹本舗」（兵庫県西宮市）で謹製され、今日まで神宮への奉献が続けられている。伊勢神宮内宮神域を出たおはらい町にある「白鷹三宅商店」は、伊勢神宮の御料酒“白鷹”を取り扱う。

「酒は昔から人が造るのではなく神様が造られると信じられ、酒はカミの憑代<sup>よりしろ</sup>だとされてきた。なぜならその時、その時で出来ぐあいが異なり人の力ではいかんともすることができなかつたし、発酵という神秘の産物であったからである。今も神宮の神酒は御酒殿の神が造られると私どもは信仰しているのである。なお日本酒は米から造られるから、神酒を供えることは米をお供えすることと同義であることも忘れてはならない。」

（『伊勢神宮の衣食住』 矢野憲一／著）

酒は多くの民族が長い歴史の中で育てあげてきた  
人類の造った文化のひとつである。

いまや日本の酒は、  
「s a k e」として  
海外でも知られるようになった。

米・水・人が三位一体となって醸される「日本酒」は  
豊葦原瑞穂国が誇る稲作文化の結晶だといえる。

そして  
稲に魂が宿るのとおなじように  
酒にも魂が込められている。

収穫の秋、

伊勢神宮では神嘗祭の御料酒の  
醸造の成功を祈る御酒殿祭が  
10月1日行われる。

伊勢志摩サミットで三重の日本酒が脚光を浴び、  
和食ブームとともに日本酒の良さも見直されています。

今年の中秋の名月は9月15日

秋の夜長に名月と日本酒のマリアージュを…

— 酒 —  
sake

【参考文献】

- 「酒（ものと人間の文化史 172）」 吉田元／著 法政大学出版局 5885／ヨ
- 「麴（ものと人間の文化史 138）」 一島英治／著 法政大学出版局 5885／イ
- 「日本酒ルネッサンス」 小泉武夫／著 中央公論社 3838／コ
- 「万葉集にみる酒の文化」 一島英治／著 裳華房 3838／イ （小俣図書館所蔵）
- 「日本の技術 3 日本酒」 柚木学／著 第一法規出版 5021／ニ／3
- 「伊勢神宮の衣食住」 矢野憲一／著 東京書籍 L174／ヤ
- 「白黒醴清 —神宮の酒—」（瑞垣 159） 石垣仁久／著
- 「常若の思想 伊勢神宮と日本人」 河合真如／著 祥伝社 L174／カ
- 「フクハウチ其の2 伊勢」 扶桑社 L290／フ／2
- 「神道大系神宮編 1」 神道大系編纂会／編 神道大系編纂会 L170／シ／1
- 「新編日本古典文学全集 6」 万葉集 1 小学館 918／シ／6
- 「新編日本古典文学全集 44」 徒然草 小学館 918／シ／44
- 「新編日本古典文学全集 64」 浮世物語 小学館 918／シ／64
- 「新日本古典文学大系 56」 狂言歌謡 岩波書店 918／シ／56

図書館だより 9月号 No.175 増刊 ふるさとの風 長月 平成 28(2016)年 9月 20日 発行

(編集・発行) 伊勢市立伊勢図書館 指定管理者/株式会社 図書館流通センター (住所) 〒516-0076 伊勢市八日市場町 13-35  
(電話) 0596-21-0077 (FAX) 0596-21-0078 (ホームページ) <http://iselib.city.ise.mie.jp/>

© 2016 mami ishikura