



文化庁 文化庁『令和5年度「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業』

かごしまの焼酎文化ストーリー

～かごしまの焼酎をもっとおいしく飲むために～



鹿児島県教育委員会
令和6年3月



かごしまの焼酎文化ストーリー～かごしまの焼酎をもっとおいしく飲むために～

発行 鹿児島県教育委員会
〒890-8577
鹿児島市鴨池新町10番1号

発行日 令和6年3月

印 刷 株式会社 トライ社
鹿児島市南林寺町12番6号

はじめに

南北600キロメートルにわたって広がる豊かな自然、そして個性ある歴史と多彩な文化をもつ鹿児島県には、特色ある食文化が各地に伝えられています。

その中で代表的なものの一つが焼酎です。焼酎は県民生活になじんでおり、“焼酎で晩酌をして一日の疲れを取る”ことを意味する“だれやめ”（だれる=疲れる、をやめる）という言葉は広く一般化しているほどです。

薩摩・大隅・種子島・屋久島地方では、清酒造りに向かない温暖な気候や米の収穫量が少ないこと等の困難を乗り越え、江戸時代に伝來したさつまいもを使った芋焼酎、そしてそれに関連する文化が長い年月をかけて育まれてきました。

また現在、奄美地方では、江戸時代には薩摩藩の専売政策により使用することができなかつた黒糖を原料とする黒糖焼酎が製造されています。黒糖焼酎は、全国でも奄美地方だけで製造されており、まさに奄美地方を代表する特産品となっています。

芋焼酎も黒糖焼酎も、長い歴史の中で、自然環境や社会環境などさまざまな困難を乗り越えながら、地域で育まれてきた貴重な食文化です。また、習俗や慣習、民俗芸能等のあらゆる場面で登場するなど、県民の生活に深く関わり、本県の食文化や地域性を代表する重要な要素となっています。

県教育委員会では、令和4年度から令和5年度にかけて、文化庁の補助事業により、芋焼酎や黒糖焼酎の製造技術、また、製造や宴席に用いる道具などについて、文化財としての価値を明らかにするため、県内各地の蔵元や郷土資料館等での調査を実施してきました。

この調査の成果により、本県の誇る焼酎の文化について、改めて県民や本県を訪れる方々の理解が進むことを期待しております。

結びに、本調査の実施に御尽力をいただいたかごしま焼酎文化ストーリー事業推進委員会の皆様、御協力をいただいた蔵元の方々、御指導や御意見をいただいた文化庁を始め関係行政機関の皆様に厚く御礼申し上げます。

令和6年3月

鹿児島県教育委員会教育長

地頭所 恵

目 次

はじめに	1
目 次	2
1 かごしまの焼酎の歴史	3
2 芋焼酎の話	5
3 黒糖焼酎の話	7
4 焼酎造りに使われた道具	9
5 宴席で使われた道具	11
6 焼酎と錫の関係について	13
7 焼酎に関連する文献資料について	15
8 薩摩の武士と焼酎、そしてだれやめの話	17
9 焼酎のいろいろな飲み方	19
10 これからのかごしま焼酎文化ストーリー	21

【表紙】

①②『南島雑話』焼酎製法の図【奄美市立奄美博物館所蔵】、③④『徳之島事情』より引用【徳之島町郷土資料館所蔵】
⑤スズカラ【瀬戸内町郷土館所蔵】、⑥なんこを行っている様子【池田の柴祭り（錦江町）】、⑦ツブロ【瀬戸内町郷土館所蔵】

1 かごしまの焼酎の歴史

(1) 焼酎とは？

お酒には、醸造酒と蒸留酒があります。アルコール発酵させた液体（モロミ）をそのまま搾って、あるいは濾過してつくられるのが醸造酒で、清酒、ワイン、ビールなどです。

蒸留酒は蒸留器を使って造られたもので、蒸留釜の中にモロミを入れ、熱を加えて沸騰させると湯気が立ちのぼります。この湯気を冷却し液化して得られるのが蒸留酒で、鹿児島県で広く飲まれている芋焼酎や黒糖焼酎は蒸留酒です。

(2) 蒸留の技術はどこから？

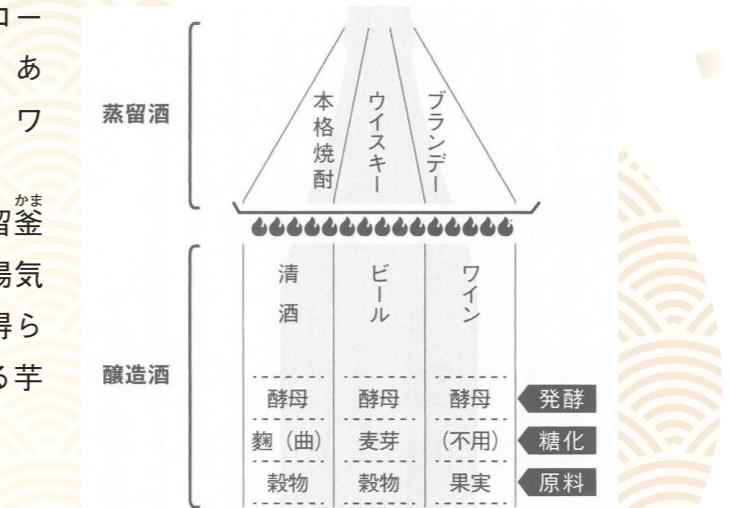
蒸留酒を造るための蒸留の技術は、数千年前に中近東で誕生したといわれています。そして中近東から東西へ広がり、西方ではウイスキー、ウォッカ、ジン、ブランデー、ラムなど、東方では中国の白酒（パイチュウ）、沖縄の泡盛、朝鮮の焼酎（ソジュ）、日本の焼酎など、それぞれの土地の気候・風土・文化の影響を受けながら、多種多様の蒸留酒を生み出してきました。芋焼酎も黒糖焼酎も、南九州や奄美群島の気候、風土・文化の影響を強く受けながら誕生したと考えられます。

(3) 蒸留技術がいち早く南九州に定着したのはなぜ？

蒸留技術がいち早く南九州に定着し、焼酎が生み出された背景には気候が温暖で日本酒造りに不向きであったことのほかに、南九州が海外交易の拠点であったという要因もあります。

帆船の時代、南九州から奄美や沖縄の島々を経て中国大陆へと至る海上交易路「海の道」は、日本と諸外国を結ぶ大動脈となっていました。「海の道」を多くの船が行き交い、南九州の港は海外交易でにぎわっていたそうです。唐湊（鹿児島市）、当房（唐坊、南さつま市）、唐仁原（南さつま市）、唐仁（霧島市など）といった外国人居留地にちなんだ地名も南九州各地に残されています。

つまり南九州は、海外交流が盛んで、海外の物資・情報・文化が真っ先にもたらされる所であり、蒸留技術もそうしたもの一つだったと考えられます。



『南島雜話』漂着した唐船【奄美市立奄美博物館所蔵】

(4) 焼酎のもっとも古い記録は？

焼酎のもっとも古い記録は、ヨーロッパに残されています。ザビエルに依頼されてポルトガル商人ジョルジエ・アルバレスが著した『日本報告』という史料に、次のような記述があります。「彼ら（日本人）は米から作るオラーカ（orraqua・蒸留酒）と、老いも若きも、一般的に誰もが飲むもう一方の飲み物（茶）を飲む。そこで私は正体を失った酔っぱらいを一人も見なかった。それは彼らが酔うと気づくと、すぐに横になり寝てしまうからである。この土地には多数の居酒屋や旅籠があり、そこでは飲食物や宿泊が提供されている。」

この『日本報告』は天文15（1546）年、山川港に滞在したときのことを記したもので、来日経験がある西欧人が最初に著した日本見聞記です。

(5) 焼酎の落書き

日本にある焼酎のもっとも古い記録は、伊佐市にある郡山八幡神社本殿（国重要文化財）の落書き（県指定文化財）です。室町時代の建造で、昭和29（1954）年に解体修理が行われた際、普段、目に触れない柱貫の割れた内部に書かれ、巧妙に隠されていたのが発見されました。

【大口郡山八幡神社本殿柱貫落書き】

永禄二歳八月十一日 作次郎
鶴田助太郎

その時座主は大きなこすをちやりて一度も焼酎を下されず候、何共めいわくな事かな

これは、永禄2（1559）年に書かれた落書きで、「こす」というのは、「ケチ」という意味の方言です。「座主（神官）がケチで、焼酎を一度も飲ませてくれず、迷惑だ」という内容で、普段目に触れない所に書かれていることから、作次郎や鶴田助太郎は、大工だったのではといわれています。また、作次郎らが、焼酎を飲ませてもらえなかったことに立腹して、座主の悪口を落書きしたということは、焼酎を振る舞うことが一般的であったことを示しています。つまり、当時、庶民も口にすることできたということです。

これらの記録から、16世紀半ばには焼酎が広く薩摩で普及していたことがわかります。



郡山八幡神社所蔵の「焼酎」
文字記載墨書き木片
【右は昭和29年発見時】



2 芋焼酎の話

(1) さつまいもの登場！

江戸時代、米不足の国であった薩摩に天の恵みとして伝来したのがさつまいもです。さつまいもは南米原産の作物で、まず東南アジア・中国（唐）に伝えられ、そして中国から琉球へ、琉球から鹿児島へと伝わってきました。このため鹿児島では、さつまいものことを「カライモ（唐芋）」または「トイモ（唐芋）」といいます。

伝来の時期については、慶長 16 (1611) 年に琉球から帰還する薩摩の武士が持ち帰ったとか、慶長・元和 (1596 ~ 1624) の頃、元禄年間 (1688 ~ 1704)、あるいは、宝永 2 (1705) 年に山川の前田利右衛門が琉球から持ち帰ったなど諸説があります。

さつまいもは瘦せた土地でよく生育し、温暖な気候に適しており、焼酎の原料としてもさつまいもが使われるようになったのは自然な流れですが、痛みやすく蒸すと甘くなるさつまいもは酒造原料としては厄介な性質をもっていました。



『成形図説』卷 20 より【ライデン大学図書館蔵】

(2) 飲みやすい芋焼酎へ！～二次仕込法と黒麹菌～

幕末の名君、島津斉彬は軍需物資として必要なアルコールを得るために芋焼酎の量産を命じていますが、それとともに飲みやすい芋焼酎の研究も指示しています。その答えは、明治時代、鹿児島で生みだされた二次仕込法でした。

二次仕込法とは、まず米麹だけを発酵させ（一次モロミ）、酵母が順調に増殖した後、蒸したさつまいもを加えると大量に増殖した酵母がさつまいもの糖分を一気にアルコールに代え（二次モロミ）、発酵終了後蒸留するという、それまでの米麹と蒸米を同時に加える清酒の製法に倣ったドンブリ仕込みと呼ばれる製法から、麹と主原料を切り離してつくる革新的な焼酎特有の製法です。

そしてこの二次仕込法に強力な助っ人が加わります。それが沖縄の泡盛で使われてきた黒麹菌です。それまで使われていたのは清酒と同じ黄麹菌でしたが、この黒麹菌はクエン酸を生産する性質を持ち、発酵中のモロミは強い酸性となり、焼酎酵母菌以外の雑菌の増殖を抑え、より安全に発酵させることができます。都合のよいことに、このクエン酸は全く蒸発しないで焼



島津斉彬公の肖像画
【尚古集成館蔵】

酎は酸っぱくなりません。

このさつまいもから生まれた二次仕込法は、鹿児島の温暖な気候の下、安全な発酵を可能にした製法で、さつまいもという原料の厄介さと南国の温暖な気候を克服しました。それはさつまいもの原料特性と焼酎特有の微生物（麹菌、酵母）と蒸留との融合の上に確立しました。

どんぶり仕込法



清酒式二段仕込法



二次仕込法



焼酎製造方法の変遷【『焼酎の科学』より引用】

(3) かごしまと芋焼酎～日本古来の技術と海外伝来の技術の融合！～

二次仕込法は、台風常襲地帯でシラス台地という稲作に適さない土地で、また温暖な南国の気候が清酒造りに適さないそのハンディを逆にとて、南国の暑さに強く、台風にも強いサツマイモを焼酎にする過程で生まれた独創的なものでした。そしてそこには、海外に開けた薩摩の地理的要因が大きく貢献しました。さつまいも、蒸留技術、黒麹などは海の向こうから持ち込まれたものであり、薩摩焼酎の製法は日本古来の酒造りの技術と海外伝来の技術の融合の上に成立したものだったのです。古来から、中国、琉球などの海外と交流を図ってきた薩摩の歴史的背景があったからこそで、芋焼酎には薩摩でなければ生まれなかつた必然性が感じられます。

(4) 薩摩焼酎

「薩摩焼酎」は、平成 17 年 12 月 22 日に国税庁から地理的表示基準の産地指定の認可を受けました。薩摩焼酎は、鹿児島県内（奄美市・大島郡を除く。）のさつまいも、水を原料として、鹿児島県内において、単式蒸留機で蒸留し容器詰めされた本格焼酎で、その伝統を守りながら、さらに進化を続けています。

なお「薩摩焼酎」は、鹿児島県内で製造される芋焼酎のこと、奄美群島の特産品である黒糖焼酎は含みません。



SATSUMA
SHOCHU
地理的表示薩摩



3 黒糖焼酎の話

(1)奄美の焼酎の歴史

奄美群島でいつ頃から焼酎がつくられていたかは定かではありませんが、元和9（1623）年に薩摩藩が制定した道之島（奄美諸島）統治の大綱を定めた“大嶋置目之条々”の中に“諸百姓なるへき程しやうちうを作り相納むべきこと”との記載があります。「焼酎を造って薩摩藩に納めよ」とあることから、当時、奄美群島では焼酎を造っていただけなく、産地としても知られていたことが分かります。

当時の焼酎の原料については不明ですが、『名瀬市誌』によると、さとうきびやさつまいもが伝来していない近世以前の奄美大島では、水田が広がり、米作が行われていたとあるので、米焼酎の可能性が高いのではないかと考えられます。

(2)さとうきびの伝来！

黒糖焼酎の原料となるさとうきびの伝来については、慶長年間（1596～1615）に大和浜の直川智が、琉球渡航の際、台風にあって中国の福建省に漂着し、この地からさとうきび栽培及び製糖法等を習得して、さとうきびの苗を持ち帰り、大和浜で栽培したことに始まる一般的に伝えられています。それは奄美大島が薩摩藩に属することになった翌年の慶長15（1610）年といわれていますが、直川智以前に奄美大島にさとうきびがあったという説もあり、詳細については不明です。

(3)黒糖焼酎はいつからつくられていた？

幕末の嘉永2（1849）年、薩摩藩のお家騒動に連座して奄美大島に流された薩摩藩士名越左源太は、当時の奄美の自然や生活の状況を『南島雑話』に詳細に記しています。そこには焼酎が島民の生活といかに密接に結びついていたか、そして焼酎を造るために悪戦苦闘していたかが記されています。その当時の焼酎原料として使われたのは“百合の根、木いちご、桑の実、カボチャ、ソテツ、椎の実、あわ、麦”などで、さつまいもは大豊作でなければ焼酎に使えず、米も同様でした。ここに黒糖の名前はありませんが、さとうきびを絞った汁を使う「留汁焼酎」の記述があり、ここに黒糖焼酎の原形を見ることができます。ただし、黒糖は薩摩藩の重要な財源となっていたため、焼酎の原料に使うことは固く禁じられていました。黒糖の製造期間中はコシキ（蒸留器）に封をして、焼酎造りができないようにされ、違反者は厳しく罰せられました。



奄美黒糖焼酎イメージ写真
【鹿児島県酒造組合提供】

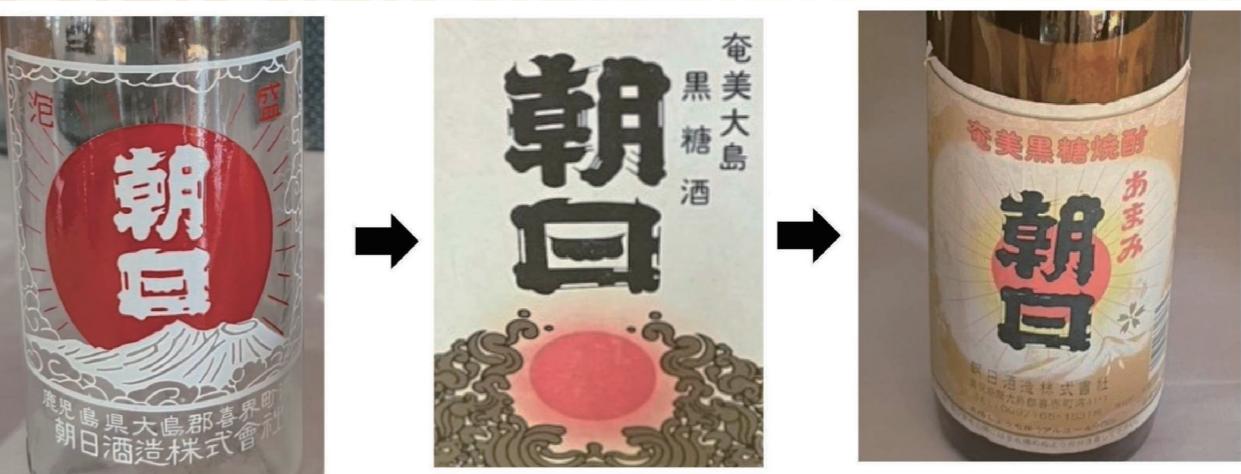
黒糖焼酎の製造が正式に認められ、本格化するのは昭和21（1946）年、米軍統治下になつてからのことです。この年、本土では禁止されていた自家醸造が許可されます。使われた主な原料は黒糖とソテツデンプンでした。

奄美群島は、昭和28（1953）年に本土復帰しますが、酒税法上、日本では黒糖を原料とした蒸留酒はラム（酒税法ではスピリット）に分類され、焼酎よりも高い酒税が課せられることになっていました。そこで、本土の焼酎並みの酒税を求めて陳情を行った結果、“鹿児島県大島税務署（奄美群島区）の管轄区域内において製造する場合で、黒糖と米麹を併用するときに限り認める”という特例が設けられたのです。



(4)えっ、泡盛だった？

黒糖を使用した焼酎ですが、黒糖焼酎という名称は当時使用していませんでした。徳之島・天川酒造の乾氏によると、昭和30年代後半頃までは「泡盛」、昭和40年代後半頃までは「黒糖酒」として販売されており、昭和50年頃から「黒糖焼酎」という名称が使われるようになったようです。喜界島・朝日酒造の外内氏も、使用されていた年代ははっきりしないものの、「泡盛」→「黒糖酒」→「黒糖焼酎」という名称変更があったと話しており、黒糖焼酎が泡盛として販売されていた時期があったことは事実のようです。



黒糖焼酎の名称の変遷【朝日酒造所蔵】

4 焼酎造りに使われた道具

○古式蒸留器

焼酎の古式蒸留器には2つのタイプがあります。カブト釜式とツブロ式です。

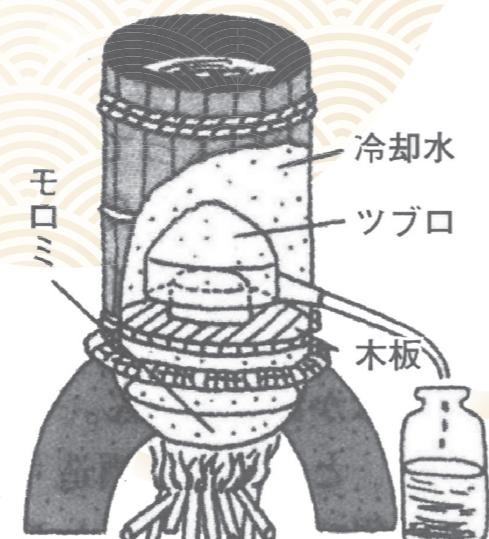
カブト釜式はコシキ（甑）上部に水を入れた冷却鍋を置き、蒸発してくる湯気が冷却鍋に触れて凝縮し、したたり落ちてくる液を受桶で受け、外へ導く方式です。このタイプはアジアに広く分布しています。

もう一つがツブロ式と呼ばれる蒸留器です。ツブロとは薩摩の古語で「頭」を意味しています。釜に液体モロミを入れ、上にコシキをかぶせます。錫製の帽子状の冷却器（ツブロ）がコシキの底板に埋め込まれているユニークなものです。ツブロ上部のコシキ内には水を張り、モロミを加熱すると、蒸発したアルコールがツブロ内部へ上昇し、コシキの水で冷却されてツブロの溝に流れ落ち、外へ管で取り出す仕組みです。

このツブロ式蒸留器は、鹿児島県内や宮崎県南部（旧薩摩藩領）では本土でも離島でも確認することができますが、その他の地域ではほとんど見つかっておらず、極めて地域性の強い道具であると考えられます。



カブト釜式蒸留器



ツブロ式蒸留器

※鮫島吉廣氏作図

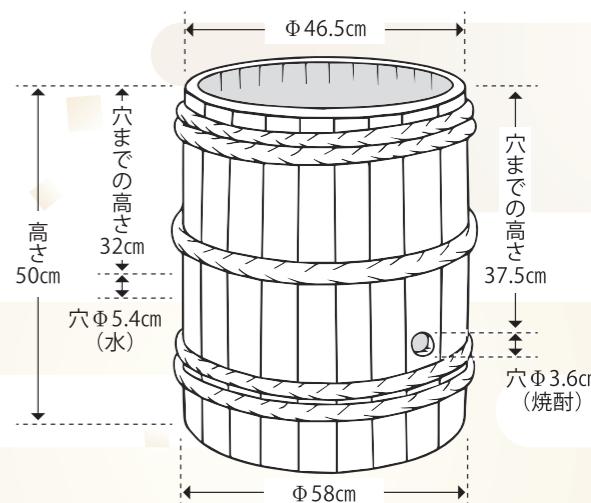
ツブロの材質は錫製が多いですが、銅製のものや戦時中の航空機などの機材の転用などもあります。

中国・福建省の福州市でツブロによく似た蒸留器が見つかっています。江戸時代に薩摩藩の支配下に置かれた琉球は、一方で中国王朝に朝貢品を贈り、その見返りに下賜品をもらう朝貢貿易を行っており、その一行の滞在施設が福建省の福州市にあったとされます。

これらのことから、福建省のツブロが琉球を通じて薩摩に伝わり、錫の産地であった薩摩に定着した可能性もあります。



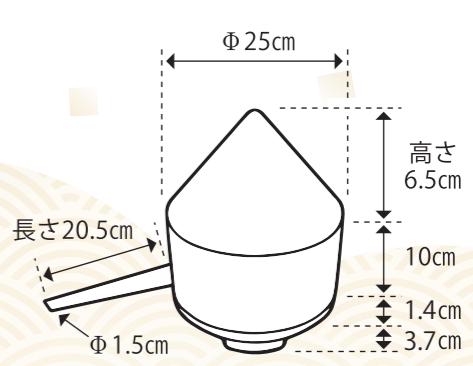
コシキ
【鹿児島県歴史・美術センター黎明館所蔵】



コシキの模式図
※牧島知子氏作図



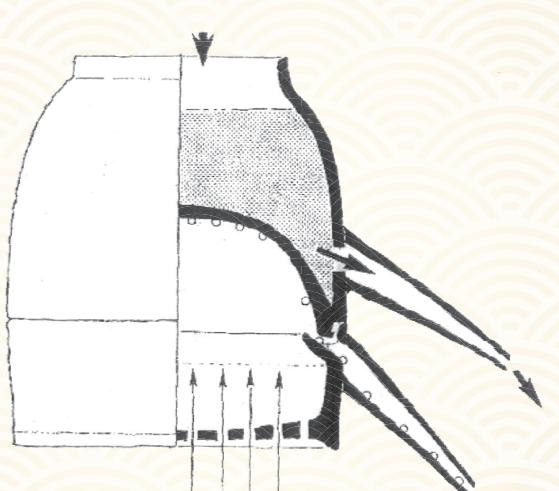
ツブロ
【和泊町歴史民俗資料館所蔵】



ツブロの模式図
※牧島知子氏作図



ランビキ
【姶良市歴史民俗資料館所蔵】



ランビキの模式図
※鹿児島陶磁器研究会『からから』No4より引用

ツブロ式蒸留器と同様の仕組みで、ランビキ（またはツブロ）とよばれる陶器製蒸留器もあります。錫製のものと比較して小型のものが多く、焼酎だけでなく、薬品や香水、化粧水などを蒸留した可能性が高いです。ランビキはポルトガル語の *alambique* が転化したものと考えられます。

5 憧れの道具

(1)茶家 (チヨカ)

茶家 (チヨカ) は鹿児島の方言で、土瓶のことです。焼酎などを入れて囲炉裏やカマドなどで五徳に乗せたりして温める (燗をつける) ため、底に釉薬をかけていません。火にかけられるために持ち手をつける耳が上につき、底は小さな瓜足が3個ついています。

茶家 (チヨカ) はその用途によって、茶チヨカ、焼酎チヨカ、薬チヨカなどと呼ばれます。

チヨカの由来については、朝鮮で最も一般的酒注 (銚子) の酒煎子 (チャチ) が訛ったものではないかともいわれています。

焼酎チヨカの中で、黒薩摩のものを黒チヨカといいます。鉄分の多い粗い胎土に黒釉を施していますが、直接火にかけても卓上を汚さない三つ足がついており、底部には釉薬をかけず、持ち手として葛などのつるをかけます。素朴な形状と使用の便利さは、用と美を兼ね備えたもので、民謡や旅行記にもよく登場します。



黒チヨカ【写真提供：鷲島吉廣氏】



白チヨカ【加治木郷土館所蔵】

(2)カラカラ

鹿児島・沖縄地方で愛用されている酒器で、小型の徳利に細口がついたものです。産地により形状、大きさなど様々です。名称の由来は「唐から」渡来したとも、古い製品には小さな陶片が入っていて、振ると「カラカラ」と音が鳴ることからともいわれますが、定説はありません。

黒チヨカは囲炉裏端やくだけた席に登場しますが、「カラカラ」は改まつた場で使われることが多いと言われています。



苗代川製カラカラ
【加治木郷土館所蔵】



龍門司製カラカラ
【加治木郷土館所蔵】



カラカラ
【加治木郷土館所蔵】

(3)スズカラ (シジ)

スズカラは錫製の酒器 (カラカラ) のことで、地域によってはシジともいいます。

スズカラは大きく分けて、角平型タイプと角縦長タイプ、急須タイプの3種類があります。

角平型タイプは上から見ると、正方形で、高さは比較的低いものです。中央に焼酎等を注ぎ入れるための穴があるものが多く、この穴は蓋がされていますが、蓋をあけると、中に焼酎を

飲むためのものと考えられる杯が収納されているもの、また蓋が杯になっているものもあります。釣り手 (ツル) は2本で構成されており、上下に動かすことができます。

角縦長タイプは角平型タイプと比較すると、比較的高さがある直方体状のものです。角平型タイプと同様に、中央に焼酎等を注ぎ入れるための穴があり、蓋がされています。注ぎ口は角にあり、釣り手等はありません。小さな杯が付いているものもあります。

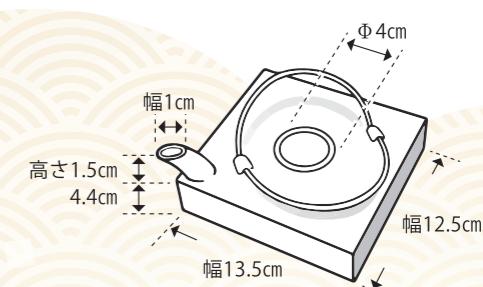
角平型タイプと角縦長タイプは、屋外で宴会をする際に料理などを入れていく弁当箱 (提重) に収納されていることがあります。提重は重箱とそれを入れて運ぶ道具を一体化したもので、中に銘々皿や錫製か磁器製の酒器を組み合わせて納めて持ち運べるように工夫された道具です。

急須タイプは、形態は様々ですが、丸みを帯びた形で、他のタイプと比べて注ぎ口が長いのが特徴です。釣り手は1本で構成されており、注ぎ口側に2か所、その反対側に耳が1か所あることが多く、焼酎等を入れるための穴が急須と同様に中央にあり、蓋にはつまみがついています。底に三つ足がついているものもあり、模様が刻まれたものや透かし彫りが施されたものもあります。お祝い事などで室内で使用されたと考えられます。

〈角平型タイプ〉



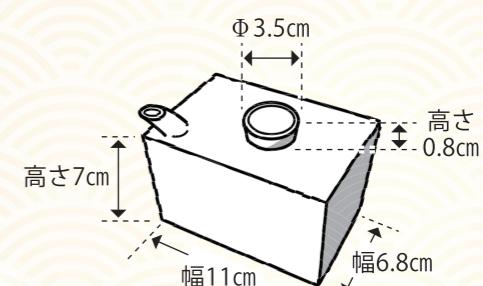
【鹿児島県歴史・美術センター黎明館所蔵】スズカラの模式図 ※牧島知子氏作図



〈角縦長タイプ〉



【瀬戸内町立郷土館所蔵】スズカラの模式図 ※牧島知子氏作図



〈急須タイプ〉



【奄美市立奄美博物館所蔵】スズカラの模式図 ※牧島知子氏作図



6 焼酎と錫の関係について

鹿児島では焼酎の製造に係る道具や宴席に係る道具に、錫が原料として使われていることが多いです。その理由として、錫は熱伝導率が高いため、冷却器の材質として優れていること、薩摩藩は錫の産地であったことなどが考えられます。今回の調査では、主に3つの道具が挙げられます。

(1)ツブロ

焼酎の古式蒸留器にはツブロ式とカブト釜式がありますが、鹿児島で使われていた古式蒸留器は、鹿児島本土並びに奄美群島区のほとんどがツブロ式蒸留器であったことが確認されました。このツブロの材質は、錫製のものが多いです。

中国・福建省の福州市では、ツブロにきわめて類似した錫製の蒸留器が見つかっています。福建省も錫が豊富で、錫加工の盛んな場所でした。福建省のツブロが琉球を通じて薩摩に伝わり、錫の産地であった薩摩に定着した可能性もあります。



ツブロ【奄美市立奄美博物館所蔵】

(2)冷却器

錫製の道具として、冷却器の一つである錫蛇管をいくつかの蔵元等で確認することができました。錫には不純物を吸着させる性質があり、錫蛇管を使った原酒は、雑味の少ない、まろやかな風味に仕上がるといわれていますが、形状から大きさに限度があるため、現在も錫蛇管を使っている蔵元は一部に限られています。

錫蛇管は、上の部分は太く、下にいくにつれて細くなっているのが特徴です。これは、上部では蒸気の体積が大きいためであり、気体が冷えてだんだん液体に変わり、体積が小さくなっていくにつれ細くすることで、冷気がじわじわと全体に、効率よく伝わるようにしています。

熱が伝わりやすいため、熱の収縮で曲がってしまい、5~6年で使えなくなることが多いですが、使ったものは溶かされ、再び錫蛇管となるそうです。



錫蛇管【神酒造所蔵】

(3)スズカラ (シジ)

前述のとおりスズカラは大きく分けて、角平型タイプと角縦長タイプ、急須タイプの3種類があります。このうち角平型タイプと角縦長タイプは、屋外で宴会をする際に料理などを入れていく弁当箱（提重）に収納されていることが多いです。提重は重箱とそれを入れて運ぶ道具を一体化したもので、中に銘々皿や錫製または磁器製の酒器を組み合わせて、納めて持ち運ぶもののことです。

『徳之島事情』では、この弁当箱を持って屋外へ宴会に出かける姿や宴会でスズカラと考えられる酒器を使っている姿が描かれています。『徳之島事情』には近世後期から大正初期までの徳之島の生活等について記載されており、その頃にはスズカラが製造され、使用されていたことが分かります。

このスズカラがどこで製造されたかは不明ですが、『鹿児島の諸職一民俗文化財緊急調査報告書一』（昭和59・60年度 鹿児島県教育委員会）によると、日用品を製作するようになったのは明治の初め頃からとされています。戦前は鹿児島市を中心に錫器製造業者が15~16軒あったといわれており、明治以降、当地にて製造された可能性もありますが、詳細は不明です。

『南島雑話』にはスズカラではありませんが、婚具の説明の中で「錫ヲ以テ作ル是モビンクワアト云祝事ニ用ル琉球製ナリ」との記載があります。これは錫製の徳利を説明していることから、錫製品が琉球から入ってきた可能性を示唆しています。

今回の調査では、下の写真のような六角形の提重を沖縄で確認することができました。この中にはひし形のスズカラが2個入っていました。

スズカラがどこで製造され、どのような経路で奄美群島や種子島・屋久島、そして薩摩に伝わってきたかについては、今後継続して調査を行う必要があります。



スズカラと提重
【瀬戸内町立郷土館所蔵】



徳之島事情
【徳之島町郷土資料館所蔵】



南島雑話
【奄美市立奄美博物館所蔵】



黒塗開閉式六角提重【沖縄県立博物館・美術館所蔵】



7 焼酎に関する文献資料について

鹿児島には焼酎に関する文献資料が数多く残されています。焼酎が昔から人々の生活と密接に結びついていたことがわかります。ここでは代表的な5つの文献資料を紹介します。

(1) 『唐芋出世来由記』 中神織右衛門

(原文)

福州の港より出帆の纜を解き、八重の潮路に漕出れば、療海（毒氣の多い海）の氣凄しく（略）順風に帆を上れば、難なく琉球運天の港に着岸し（略）道の島迄一廻り、民百姓を憐れみて、飯粥だご餅、並に童すかしのあぶり芋、八方美人といはれても、田舎ものゝくせとして、焼酎ににられては、臭がくさいと笑はれて、御公家向にはなられどもごち割大根のしをけには、よつ程似合た土びんのあぶりかん（略）

(説明)

「福州」は、琉球王府の出先機関「琉球館」が置かれていた中国の港湾都市で、中国大陆の、台湾に向かい合った辺りに位置しています。唐芋は、そこから東シナ海の荒波を乗り越えて琉球の運天に、そして鹿児島に着き、庶民に広く食されるようになりました。そして芋焼酎も造られるようになったと書かれています。また、臭いがくさく、上流階級向けにはならないとも書かれています。

(2) 『鹿児島ぶり』 伊東凌舎

(原文)

唐芋にて焼酎を作る。百姓の類、多く是をのむ。下品なり。則、唐芋の香ぬけず有なり。多く香もの必足のはるる病を得ると云。

ヲイモ、アマリカラ芋焼酎ノミ申テ、コシコ、足ガフトナリ申タ、ヲイモ、モトハ、タンニヤマ（谷山）ノ郷士デグザル

(説明)

イモ焼酎が広く飲まれ、飲み過ぎて体を悪くした者もいると書かれています。また、「下品」、「唐芋の香りぬけず」とも記されています。

(3) 『西遊記』 橘南谿

(原文)

薩州には焼酎とて琉球の泡盛ようの酒あり。京都の焼酎（粕取り焼酎）のように強からず。國中七分は皆この焼酎にて酒宴する事なり。（略）常の酒は祝儀事などの贈り物、或いは儀式の

宴会などに用ゆ。是はみな、京・大坂（大阪）辺より積下す酒にてその価もっとも高直なり、かの国にてたまたま造る酒ははなはだ下品にして飲がたし。それゆへに、この焼酎を多く用ゆる事也。琉球芋（サツマイモ）も酒に造る。味ははなはだ美なり。そのほか、民家にてはキビ・アワ・ヒエの類も皆酒に造りてよし。是ら皆、そのしやうちうに造るものなり。予もその法を伝へ、かの地にてその道具を求め帰りて、今に至り我家の飲料を造る。その時々、三升にても五升にても、入用程づつ造る事なればはなはだ自由にて、かつまた、風流のものなれば、大に賓客をもてなすに足る。他国にこの法なきはいかなるゆへにや。

(説明)

地酒は下品で飲みにくいと書かれていますが、芋焼酎については、「琉球芋も酒に造る」「味ははなはだ美なり」とあり、南谿はお気に入りだったかもしれません。当時はまだ臭く酸っぱい芋焼酎が多い中で、中にはおいしい芋焼酎があったことがわかります。「予もその法を伝へ、かの地にてその道具を求め帰りて、今に至り我家の飲料を造る。」ともあることから、焼酎を造る道具を買って帰り、家でも造っていたようです。どのような蒸留器を持ち帰ったのか大変興味深いところです。

(4) 『南島雑話』 名越左源太

幕末の嘉永2（1849）年、薩摩藩のお家騒動に連座して奄美大島に流された薩摩藩士名越左源太は当時の奄美の自然や生活の状況を『南島雑話』に詳細に記しています。そこには焼酎が島民の生活といかに密接に結びついていたか、そして焼酎を造るために悪戦苦闘していたかが記されています。

製糖期間中は、役所から焼酎を造ることを禁止され、コシキ（蒸留器）に封ががあるので、島中で焼酎を造ることができないため、その時は三日酛をつくって飲んでいたようです。その造り方は、「米を水にひたし、よくふやけたとき臼でひくか、すり鉢でするかして徳利に入れいりにすえておくと、一昼夜もたたないうちにわき上がって焼酎に似たものができます」あります。「毎日の生活が苦しいので焼酎を飲まないではいられない。」との記載もあることから、焼酎が島民の生活にとっていかに大切なものであるかを推察することができます。



『南島雑話』【奄美市立奄美博物館所蔵】

(5) 『徳之島事情』

近世後期から大正初期までの徳之島の生活等について記載された『徳之島事情』には当時の宴会の様子が描かれており、その中にスズカラと想定される酒器やそれが入っていると考えられる弁当箱（提重）が確認できます。



『徳之島事情』【徳之島町郷土資料館所蔵】

8 薩摩の武士と焼酎，そしてだれやめの話

鹿児島県唯一の日本遺産「薩摩の武士が生きた町～武家屋敷群「麓」を歩く～」。このストーリーを構成する文化財に焼酎も含まれています。鹿児島は武士の割合が他藩に比べて高かったため、武士の多くが半農半士であったといわれます。武士としての仕事だけでなく、農業や漁業、人形や傘などの製作にも関わっていた薩摩の武士たちの楽しみの一つはだれやめではなかったでしょうか。「焼酎で晩酌をして一日の疲れを取る。」ことを意味する「だれやめ」(だれるニ疲れる、をやめる)という言葉は、鹿児島では広く一般化しています。

○だれやめ文化の歴史

『薩摩見聞記』は明治20年頃の鹿児島の風俗を書き記している資料です。著者は本富安四郎。元長岡藩（新潟県）の出身で、鹿児島県宮之城（現さつま町）の小学校へ赴任し、翌年校長になった人物です。だれやめや宴会、焼酎等のことで詳しく記載があります。

（原文）

およそ薩摩ほど多く酒を飲む国はなし。かの地にては家々毎夜「おだいやめ」となえ晩酌をなす。家族も皆主人の相手として一、二盃を傾く。したがって、婦人、小児にても相応に酒を飲むもの多し。ここに酒の事につきては少しく説明を要することあり。元来薩摩には四種の飲料あり。

酒	色赤く味甘く味啉のごときもの
焼酎	他国焼酎よりやや弱きもの
泡盛	琉球より来る火酒の強きもの
上酒	普通の清酒、上方より来るもの

是れなり。去れば薩摩にて酒と云ふは誠に狭き意味にて、単に味啉に似たる一種類を指すに過ぎず。宴会等の節、最初の一、二盃は此酒を飲む。只儀式上の用のみなり。下戸には口当たり宜しき様なれども、酔ふときは強く頭痛し、長く醒めざる如し。泡盛は強くして飲み悪し。（略）価の安くして一般に最も廣く用ひらるる者は焼酎なり。去れば薩摩にては常に「酒を飲む」と言わざして、「焼酎を飲む」といふなり。（略）発氣甚しく、少しく之を飲めば衣服悉くにはふ。薩人男女老少となく皆之を用ひ、往々二、三升を飲む者あり。五合位は誰にても飲むなり。（略）



此焼酎には二種あり。一はこめにてつくり、「こめん焼酎」と云ふ。之を上品とし、一は甘藷にて作り「からいもん焼酎」と云ふ。薩人甘藷を「からいも」と云ふ故なり。此方は味稍々劣り少しく臭氣あり。之を下品とす。

薩人性急なれば饗應の節杯も客の揃うを待たず、用意調へば直に先来の客より先ず吸物を出し、食し終れば膳を引き酒を出し、順次に種々の肴を出す。吸物は迅速に食ふ習ひにて、更に箸を休めず。一度に食し終り、然る後始めて酒を飲む。肴は、刺身・鶏・豚・蝦・卵・菌（きのこ）等欠くことなし。客定まればすりぶた（現在でいうオードブルのようなもの）を出し、種々の料理をその内に盛り、常盤木の枝等を植つ。盃を人に指す度にその中の一品を箸にて挟み添へて勧むること。（略）手のひら受け紙に載せ置きその場にて食ふもあり。（略）

（青年たちは）酔えば箸戦（なんこ）をなし、稚児歌を歌ひ、琵琶歌を歌ふて快楽を尽くし、大声「チェストー」を呼ぶ。



『薩摩見聞記』に描かれた「なんこ」の様子
【国立国会図書館所蔵】

（説明）

鹿児島では温暖な気候のため、日本酒造りが困難でした。造っても酒の変質を防ぐため、殺菌・防菌の役割を果たす木灰汁を醪の段階で交ぜて造りました。このため独特の甘みと香りを持つ、琥珀色をした灰持酒しか造れなかったということです。本富が「色赤く味甘く味啉のごときもの」と記している地酒のことです。地酒は正月の屠蘇や神事や祝い事に供えられ、郷土料理にも調味料としてよく使われます。また日本酒は関西方面から当時移入されていたようで、鹿児島では今でも飲む機会が多くはありません。

泡盛は琉球で造られる蒸留酒で、日本酒文化が根底にないため、他の蒸留酒同様アルコール度数が高くなっています。そして焼酎が一般的な飲み物で「薩摩ほど多く酒を飲む国はなし」と最初にあるほどよく飲まれていたようです。また「往々二、三升を飲む者あり。五合位は誰にでも飲む」とあるが、これは当時の芋焼酎のアルコール度数が低かったことも理由として考えられます。

本富は「こめん焼酎」と「からいもん焼酎」があり、「こめん焼酎」が上品で、「からいもん焼酎」は「味稍々劣り少しく臭氣あり」下品だと記しています。そしてこの頃すでに「おだいやめ」と称して晩酌が日常的に行われていたことがわかります。また宴席となると、かなりにぎやかだったようです。

9 焼酎のいろいろな飲み方

芋焼酎は、さつまいもを主原料に造られる本格焼酎です。芋の品種や生産地、黒麹や白麹、黄麹といった種麹の種類、仕込みや蒸溜方法の違いなど、さまざまな要素により風味や香りが変化しますが、芳醇でコクのある味わいが楽しめるのが魅力です。また、黒糖焼酎は、その名の通りサトウキビから造られる黒糖を原料とする本格焼酎で、黒糖由来のコクのある甘味と独特な旨味、やさしい香りが特徴です。もちろんストレートでも楽しむことができますが、お湯で割ったり、水で割ったりして自分好みの味わいを作れるのも焼酎の魅力の一つです。芋焼酎も黒糖焼酎もいろいろな飲み方がありますので、ぜひ自分にあった飲み方を見つけてみてください。

(1)お湯割り

焼酎造りが盛んな鹿児島や熊本では、暑い真夏でもお湯割りの焼酎を飲みます。温めると雑味が抑えられ、うまさが引き立ちます。以前は「ロクヨン」(焼酎6:お湯4)が主流でしたが、近年は「ゴーゴー」(焼酎5:お湯5)や比較的薄いのを好む人も増えています。



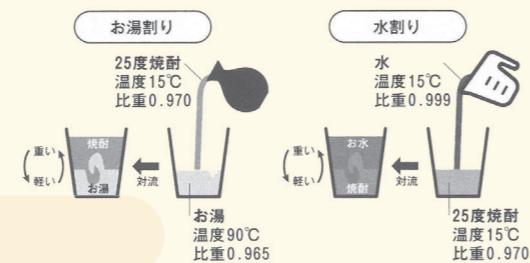
コラム①「焼酎が先か、お湯が先か？」

焼酎はアルコールが入っていて水よりも軽いので、まず焼酎を入れて後からお湯を入れるべきだという人がいます。焼酎と水が同じ温度であれば、当然水が重たいので、先に焼酎を入れてから水を加えるとよく混ざります。

これが90°Cのお湯と15°Cの25度の焼酎のお湯割りとなると、実は比重はほとんど変わらなくなります。(右図参照)

冷たい焼酎を先に、お湯を後から入れると、コップの上は温かく、下は冷たい状態のままで、混ざり合うことはありません。

お湯を先に、焼酎を後から注ぐと、コップがまづ温まるので対流が起き、上下の温度差がほとんどなくなります。また、お湯を先に入れると、コップが熱をほどよく奪ってくれて、お湯の温度を下げるのも期待できるので、お湯を先に入れる人が多いようです。



お湯が先か焼酎が先か【『焼酎の科学』より引用】

(2)前割り

数日前に焼酎を水で割っておいて、飲む直前にお燶をして飲むものです。事前に水で割って時間を置いておいた方が、味がまろやかになると言われています。その理由は割水をして数日置いておくと、エチルアルコールの周りを水が取り囲み、アルコールの刺激を和らげてくれるので、マイルドな味わいになるためと考えられています。



(3)オンザロック、水割り

氷(市販のロック用の氷が溶けにくくておすすめです)をグラスいっぱいに入れます。グラスの半分を目安に静かに焼酎を注ぎ、マドラーで7~8回ゆっくり混ぜます。

水割りは、この上に焼酎の2~3割の水を加えます。

あとは好みの濃さになるように味見をしながら水を注ぎます(水はミネラルウォーターなど良質の水がおすすめです)。



(4)炭酸割り

グラスはあらかじめ氷をたっぷり入れ、マドラーでかき回しながら冷やしておきます(溶けた氷は捨てておきます)。

グラスの3分の1まで、焼酎を氷に当てながら静かに注ぎ、かき混ぜます。炭酸ガスは氷に凸凹があると泡だってしまうので、焼酎を氷に当てて滑らかにしておきます。

よく冷やした炭酸水を、氷に当てないようにグラスに沿ってゆっくり注ぎます。焼酎1に対して炭酸水2が基本です。

軽く1回混ぜるか、バースpoonでグラスの底の氷をゆっくり持ち上げ、ゆっくり戻すと出来上がりです。混ぜすぎると炭酸ガスが逃げてしまうので注意しましょう。



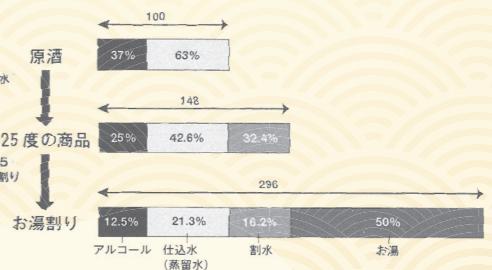
コラム②「焼酎と水」

焼酎をおいしく飲むために気をつけなければいけないことは、最終的にお湯割りなどに使う水です。

右図は焼酎と水の関係を示したものです。

これを見るとお湯割りなどで最終的に加える水がもっと大きく影響することになります。

硬度の高い水や温泉水など自分の好みの水を使うのも焼酎の楽しみ方の一つです。焼酎の最後の味わいは、飲む人が作るのです。



焼酎と水【『焼酎の科学』より引用】

10 これからのかごしま焼酎文化ストーリー

鹿児島を代表する芋焼酎と黒糖焼酎が生まれてきた背景には、どちらもそれぞれ異なる自然環境や歴史的な要因が大きく関わっています。

清酒造りからの試行錯誤を経て製造技術が確立した芋焼酎は、清酒造りには向かない南九州の温暖な気候、米作りには向かないシラス台地の地形、焼酎原料としては厄介なさつまいもの特性などの課題を人々の力で乗り越えてできた産物です。

沖縄の泡盛造りと関連が深い黒糖焼酎は、米麹あわもりを使って、これに江戸時代は原料とすることできなかった黒糖を加える製造技術です。米麹に黒糖を加える技術は、世界的に見ても特有のもので、米軍統治下の自家醸造の認可や本土復帰の際の酒税問題などを、やはり人々の力で乗り越えてできた産物です。

2つの焼酎が生まれてきた背景は異なるものの、地域の特産物を生かしておいしい焼酎をつくって飲みたいという人々の思いは変わりません。沖永良部島に伝わる「サイサイ節」には「酒飲でいむ八十 飲まだなむ八十 酒飲でいぬ八十 ましやあらに」（酒を飲んでも80才 飲まないでも80才まで生きるとしたら 酒を飲んで生きた80才がましではないでしょうか）という歌詞があります。酒は、いつの時代も人々の生活と切っても切れないものであったに違いありません。

今回の調査では、焼酎の製造に係る道具や宴席に係る道具についても、地域特有のものを確認することができました。その代表がツブロ式蒸留器とスズカラ（シジ）です。

カブト釜式蒸留器は熊本県の球磨焼酎や長崎県の壱岐焼酎でも見られ、アジア一帯に広く分布していますが、このツブロ式蒸留器は、旧薩摩藩領（鹿児島県と宮崎県の一部）以外ではほとんど見つかっていません。

またスズカラ（シジ）は奄美群島の島々や種子島・屋久島地方、薩摩半島の一部のほか沖縄でも確認することができました。いずれも屋外での宴席等に使用されたと考えられます。スズカラがなぜ県内に多く見られるのか、また製造場所はどこなのかなど、まだ不明な点も多く、今後引き続き調査を行っていく必要があります。

また、この2つの道具は、どちらも鹿児島の特産物であった錫を主な材料としていることも大変興味深いところです。

鹿児島は昔から海外交流が盛んで、海外の物資・情報・文化が真っ先にもたらされるところでした。江戸時代に鹿児島に伝わった「からいも」が、「さつまいも」という名前で全国に広がっていったように、芋焼酎や黒糖焼酎も「かごしまの本格焼酎」として全国に広がり続けています。

今後も「かごしまが誇る食文化」である焼酎のストーリーについて、魅力をさらに深め、歴史的・文化財的価値とともに国内外へ発信していくことが重要です。

〈参考文献〉 (書名五十音)

- 天城町 『天城町誌』 1978年
「奄美黒糖焼酎」宣伝・販路拡大委員会／鹿児島県酒造組合奄美支部 『奄美黒糖焼酎』
恵原義盛 『奄美生活誌』 木耳社 1972年
吉田元 『奄美諸島の発酵食品（1）』 酿協第95巻第10号 2000年
山本一哉 『奄美の黒糖焼酎産業について（2）－原料糖問題－』
奄美ニュースレター No.18 2005年
伊仙町 『伊仙町誌』 2022年
宇検部落郷土誌編集委員会 『宇検部落郷土誌』 1996年
名瀬市役所 『改訂名瀬市誌1巻 歴史編』 1996年
名瀬市役所 『改訂名瀬市誌3巻 民俗編』 1996年
松尾千歳 『海洋国家薩摩－焼酎が語る鹿児島の歴史と文化－』 想林第4号
鹿児島純心女子短期大学 2013年
鹿児島県 『鹿児島県史』三 1941年
南日本新聞社 『鹿児島大百科事典』 1981年
鹿児島県教育委員会 『かごしまの食文化（焼酎）調査事業に係る調査報告書』 2023年
鹿児島県教育委員会 『鹿児島の諸職－民俗文化財緊急調査報告書－』 1984年, 1985年
伊東凌舎 『鹿児島ぶり』 3巻3冊 1838年
中神織右衛門 『唐芋出世来由記』（『新薩藩叢書』四収録）
鹿児島陶磁器研究会 『からから』No4
『喜界島誌』（鹿児島県立図書館蔵）
濱田酒造株式会社 『敬天愛人 濱田酒造一五〇年 敬一先人の故知に学ぶ』 2019年
片牧静江 『郡山八幡神社』 1990年
本富安四郎 『薩摩見聞記』 東陽堂支店 1898年
鮫島吉廣・高峯和則 『焼酎の科学』 講談社 2022年
鮫島吉廣 『焼酎の履歴書』 イカラス出版 2020年
先田光演 『仲為日記－大田布一揆を記した唯一の文書、薩摩藩砂糖政策の第一級史料－』
株式会社南方新社 2015年
吉満義志信 『徳之島事情復刻版』 徳之島の先人を偲ぶ会 1997年
今村規子 『名越左源太の見た幕末奄美の食と菓子』 南方新社 2010年
市来四郎 『斎彬公御言行録』
名越左源太著（国分直一, 恵良宏）『南島雑話1：幕末奄美民俗誌』 平凡社 1984年
岸野久 『日本歴史368』 吉川弘文館 1979年
和泊町 『和泊町誌（民俗編）』 1984年

〈かごしま焼酎文化ストーリー事業推進委員会〉

令和4年度～5年度

委員長 鮫島 吉廣 鹿児島大学客員教授
委 員 小平田史穂 尚古集成館学芸員
委 員 瀬戸 房子 鹿児島大学教育学部教授
委 員 西 みやび 西みやび事務所代表
委 員 牧島 知子 県文化財保護審議会委員
委 員 渡辺 芳郎 鹿児島大学法文学部教授

〈協力団体〉
鹿児島県酒造組合