

かごしまの食文化（焼酎）調査事業に係る調査報告書

（令和5年度追加調査）



鹿児島県教育委員会
令和6年3月

【表紙】

左：提重とスズカラ 【種子島開発総合センター鉄砲館所蔵】

右：提重とスズカラ 【屋久島町歴史民俗資料館所蔵】

下：黒塗開閉式六角提重 【沖縄県立博物館・美術館所蔵】

【裏表紙】

左：薩摩焼酎 【写真協力：鹿児島市】

右：奄美黒糖焼酎イメージ写真 【鹿児島県酒造組合提供】

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。焼酎を日常的に嗜むことが多いことから、鹿児島には“だれやめ”（だれる=疲れる、をやめる）という、“晩酌をして一日の疲れを取る”という考え方が県民に根付いています。

薩摩・大隅・種子島・屋久島地方では芋焼酎、奄美地方では黒糖焼酎という違いはあるものの、どちらも長い歴史の中、自然環境や政治状況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、習俗慣習や民俗芸能等のあらゆる場面で登場するなど、県民の生活に密接に関わり、本県の食文化や地域性を表す重要な要素となっています。

本県では、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、無形又は有形民俗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。

令和5年度は、令和4年度の調査結果を踏まえ、県内の地域や県外での調査を実施し、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、文化財指定や登録に向けた検討を行いました。

その中で、沖縄県での錫製酒器の使用状況、また「芋酒」に関する文献資料の確認などを行うことができ、かごしまの焼酎の歴史や文化がまた明らかになってきました。

この調査の成果により、本県が誇る焼酎の文化があらためて県民の方々、そして鹿児島を訪れる方々に十分理解していただけることを期待しております。

結びに、本調査の実施にあたって、御尽力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、調査に御協力いただいた蔵元の方々、御指導いただいた文化庁を始め様々な御意見をいただいた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

第1章 調査の趣旨及び経過.....	1
1 調査の目的.....	1
2 調査体制.....	1
3 調査経過.....	2
(1) 調査工程	
(2) かごしま焼酎文化ストーリー事業推進委員会	
(3) アンケート調査	
(4) 現地調査	
第2章 調査総括.....	41
1 まとめ.....	41
2 文化財としての価値付け.....	47
3 おわりに.....	47

例 言

- 1 本書は、令和5年度文化庁文化芸術振興補助金（食文化ストーリー創出・発信モデル事業）の交付を受け実施した「かごしまの食文化（焼酎）調査事業」の調査報告書である。
- 2 本事業の事務局は、鹿児島県教育庁文化財課が担当した。
- 3 調査事業の実施に当たり、かごしま焼酎文化ストーリー事業推進委員会の指導・助言を受けるとともに、委員等に調査を依頼した（かごしま焼酎文化ストーリー事業推進委員会の委員については、第1章－2調査体制に記載）。
- 4 執筆分担については次のとおりである。

第1章 調査の趣旨及び経過	事務局
第2章 調査総括	鮫島吉廣、事務局
- 5 本書の編集は、かごしま焼酎文化ストーリー事業推進委員会の指導・助言等を受けながら鹿児島県教育庁文化財課が担当した。
- 6 本調査の実施に当たっては、文化庁参事官（食文化担当）の指導・助言をいただいた。

第1章 調査の趣旨及び経過

1 調査の目的

本調査は、令和4年度及び5年度文化芸術振興費補助金「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業として、採択された事業であり、食文化の文化的価値を明確化し、文化財としての登録・指定等に資することを目的とする調査研究事業である。

令和4年度は、芋焼酎及び黒糖焼酎の歴史や製造技術等を調査し、その文化財的価値を明らかにするため、地理的環境や自然、風土との関係、また歴史的な過程とともに、製造工程及び技術の変遷等をまとめた。さらに、県下の資料館や蔵元等で、焼酎製造に係る道具や宴席に係る酒器等を調査し、その文化財的価値を明らかにするため、材質や残存状況、分布状況等をまとめた。

令和5年度は、令和4年度の調査成果を踏まえ、「芋焼酎の製造技術」や「黒糖焼酎の製造技術」(無形民俗文化財)、「焼酎製造に係る道具」や「宴席に係る道具」(有形民俗文化財)等の文化財登録に向けた調査・研究を行うとともに、他県の焼酎、また焼酎に関連する道具等の比較検討を行った。

2 調査体制

学識経験者、文化庁、協力団体及び関係部局・関係機関の協力を得て、調査体制を構築した。

かごしま焼酎文化ストーリー事業推進委員会

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

調査指導

大石 和男 文化庁参事官（食文化担当） 文化財調査官

協力団体

鹿児島県酒造組合

鹿児島県教育庁

教育長	地頭所 恵
副教育長	末吉 龍一郎
教育次長兼生徒指導総括監	黒木 誠
文化財課 課長	西小野 哲也
課長補佐兼企画助成係長	寶地 大介
指定文化財係長	切通 雅子
文化財主事	真鍋 雄一郎

関係部局

鹿児島県観光・文化スポーツ部 文化振興課
鹿児島県商工労働水産部 販路拡大・輸出促進課

関係機関
各市町村文化財保護行政主管課

事務局
鹿児島教育庁文化財課

3 調査経過

(1) 調査工程

かごしまの食文化(焼酎)調査事業スケジュール

令和5年度												
委員会等	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
第4回委員会 (年間計画、調査 及びシンポジウムの内容等)										かごしま焼酎 シンポジウム		第6回委員会 (調査及びシンポジウムの反省と 今後の展開)
アンケート							実施		結果分析			
調査						現地調査						
					文献調査					調査報告書作成 (PDFのみ)		
食文化ストーリー					素案作成			パンフレット作成		印刷・製本・校正		配付

(2) かごしま焼酎文化ストーリー事業推進委員会

かごしま焼酎文化ストーリー事業推進委員会において、調査方針、手法等を決定し、調査や調査報告書の内容等を確認した上で調査の総括を行った。

第1回 令和5年7月6日(木)

今年度の事業の概要について説明を行うとともに、かごしま焼酎シンポジウムやかごしまの食文化ストーリー、アンケート、調査計画等の内容についての検討を行い、基本的な方向性を決定した。

第2回 令和5年12月25日(月)

かごしま焼酎シンポジウムやかごしまの食文化ストーリーについて、実施内容等の確認を行った。またこれまでの現地調査の報告を行い、重点的に調査を行ってきた「芋焼酎の製造技術」や「黒糖焼酎の製造技術」、「焼酎製造に係る道具」や「宴席に係る道具」についての検討を行った。

第3回 令和6年3月15日(金)

かごしま焼酎シンポジウムの実施内容や、かごしまの食文化ストーリーについての総括を行うとともに、これまでの調査成果を踏まえて作成した調査報告書の内容についての検討を行った。

また、文化財への登録に向けて、令和6年度以降の作業内容についての確認を行った。

(3) アンケート調査

かごしまの焼酎やかごしまの焼酎文化等に関する興味や関心、認知度等を調査するため、県内外でアンケート調査を行った。

結果は以下のとおりである。

かごしまの焼酎文化に関するアンケートの結果(県内イベント)

令和5年8月29日(火) 文化財研修講座(黎明館)

令和5年12月2日(土) 日本遺産シンポジウム(蒲生公民館) 総数:74

○来場者情報

性別	男性(47) 女性(27)
年代	10代(0) 20代(1) 30代(7) 40代(10) 50代(16) 60代(13) 70代(19) 80代以上(8)
お住まい	鹿児島県(73) その他(1)

Q1 「かごしまの焼酎(芋・黒糖・麦など)」はご存知ですか。

はい(72) いいえ(0) よくわからない(2)

Q2 芋焼酎について興味があるのはどんなことですか。(複数回答可)

歴史(49) 製造方法(25) おいしい飲み方(35) 酒器(17) 銘柄(23)
原料(10) 蔵元(18) 水(19) おつまみ(17) 郷土料理(33) なんこなど酒席
の遊び(13) 特にない(1) その他(3) (うんちく、作法、材料)

Q3 黒糖焼酎について興味があるのはどんなことですか。(複数回答可)

歴史(44) 製造方法(31) おいしい飲み方(28) 酒器(13) 銘柄(14)
原料(11) 蔵元(13) 水(10) おつまみ(10) 郷土料理(23) なんこなど酒席
の遊び(5) 特にない(4) その他(2) (作法、材料)

Q4 かごしまの焼酎文化として思いつくものはなんですか。(複数回答可)

だれやめ(65) お湯割り(50) なんこ(32) 黒チヨカ(52) カラカラ(18) ツ
フロ(4) ススカラ(2) 焼酎杜氏(22) 麴(14) 特にない(1)
その他(2) (ロクヨン、のんかた、できた年代)

Q5 かごしまの焼酎文化をこれからも大切にしたいと思いますか。

はい(72) いいえ(0) よくわからない(2)

- ・ 焼酎が好きだから。 ・ 肌に合う飲み物。 ・ 全国的に有名である。
- ・ 郷土で伝えられてきた文化を後世にも伝えたい。 ・ 県特有のもの。
- ・ 地域活性化の起爆剤に焼酎を取り上げていく必要がある。 ・ 県民の誇り。
- ・ コミュニケーションの一つである。 ・ 焼酎県かごしまを発信したい。
- ・ 地域に根ざしている。 ・ 日本酒に匹敵するレベルだと思う。
- ・ 鹿児島の食文化に根ざしたものであるから。 ・ 元気のもの。
- ・ 芋と黒糖は鹿児島を特徴付けていると思うから。 ・ 農業の振興。

[かごしまの焼酎文化に関する意見等ありましたらご記入ください。]

- ・ 伝統を大切にしたい。 ・ 酒器がいろいろあると思うので、収集した方がよい。
- ・ 伝統文化である焼酎について、しっかりと調査をしてほしい。
- ・ 情報発信をしてほしい。 ・ さらに詳しい歴史的背景を知りたい。
- ・ 地域によりアルコール度数が違うなど地域性が出ていておもしろい。
- ・ 道具など現物を見る研修会をしてほしい。
- ・ 宮崎の旧薩摩藩領についても調査してほしい。
- ・ 県内外を問わず、多くの方に愛されている焼酎を誇りに思う。
- ・ 焼酎は消費者に「これはうまい。」と愛飲されなければ、生き残れません。創意工夫が大切です。味の研究を望みます。
- ・ 若者にも受け継がれていると思う。 ・ 鹿児島から焼酎はなくならないと思う。
- ・ 九州以外の居酒屋でも鹿児島や宮崎の焼酎が多く見られることをうれしく思います。
- ・ もっとおいしい焼酎をつくりていただきたい。

かごしまの焼酎文化に関するアンケートの結果(県外イベント)

令和5年11月4~5日(土~日)

日本遺産フェスティバルin八王子(東京たま未来 メッセ)

総数: 140

○来場者情報

性別	男性(58) 女性(85) ※ 未回答あり
年代	20代(4) 30代(14) 40代(16) 50代(42) 60代(39) 70代(24) 80代以上(8) ※ 未回答あり
お住まい	東京都(118) 千葉県(1) 神奈川県(3) 山梨県(1) その他(2) ※ 未回答あり

Q1 「かごしまの焼酎(芋・黒糖など)」はご存知ですか。

はい(112) いいえ(18) よくわからない(10)

Q2 芋焼酎について興味があるのはどんなことですか。(複数回答可)

歴史(40) 製造方法(25) おいしい飲み方(76) 酒器(16) 銘柄(32) 原料(6) 蔵元(10) 水(7) おつまみ(12) 郷土料理(38) なんこなど酒席の遊び(0) 特にない(8) その他(3)(ラベル、地域)

Q3 黒糖焼酎について興味があるのはどんなことですか。(複数回答可)

歴史(32) 製造方法(32) おいしい飲み方(67) 酒器(8) 銘柄(15) 原料(9) 蔵元(4) 水(2) おつまみ(14) 郷土料理(32) なんこなど酒席の遊び(3) 特にない(6) その他(2)

Q4 かごしまの焼酎文化として思いつくものはなんですか。(複数回答可)

だれやめ(9) お湯割り(76) なんこ(6) 黒チョカ(18) カラカラ(4) ツブロ(0) ススカラ(0) 烧酎杜氏(16) 魁(10) 特にない(33) その他(2)(いも)

Q5 かごしまの焼酎文化に興味はありますか。

はい(105) いいえ(5) よくわからない(30)

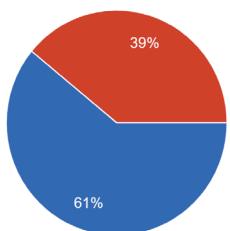
【かごしまの焼酎文化】に関する意見等ありましたらご記入ください。】

- ・ 他県の焼酎に負けないように頑張ってもらいたいです。
- ・ ゆっくり飲んでみたい。 ・ よりアピールしてほしい。
- ・ 冬はお湯割りがおいしいです。夏のおすすめの飲み方を知りたい。
- ・ 昔よりもとてもおいしくなって飲みやすくなった。
- ・ おいしいです。 ・ なつかしい。 ・ 現地に行って、焼酎文化を見てみたい。
- ・ かごしまは素敵なところです。 ・ また行ってみたい。
- ・ かごしまの焼酎は日本一です。 ・ 遠くてなじみがないから、もっと知りたい。

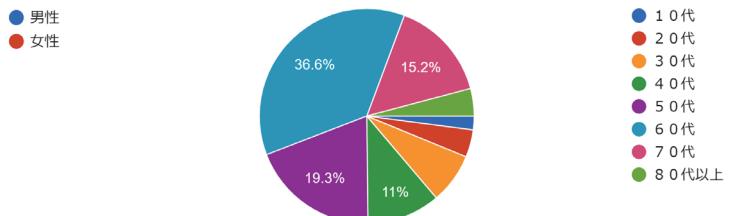
かごしまの焼酎文化に関するアンケートの結果（かごしま焼酎シンポジウム）

令和6年2月11日（日）かごしま焼酎シンポジウム（かごしま県民交流センター）総数：149

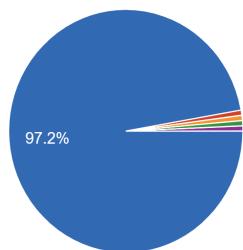
性別
146件の回答



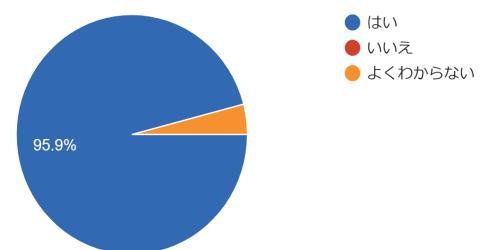
年代
145件の回答



お住まい
144件の回答

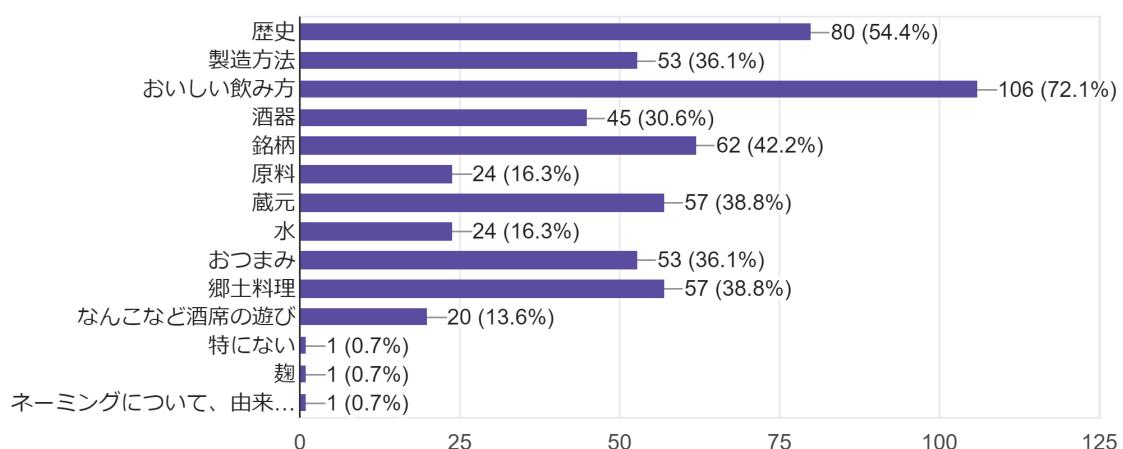


Q1 「かごしまの焼酎（芋・黒糖・麦など）はご存じですか。
147件の回答



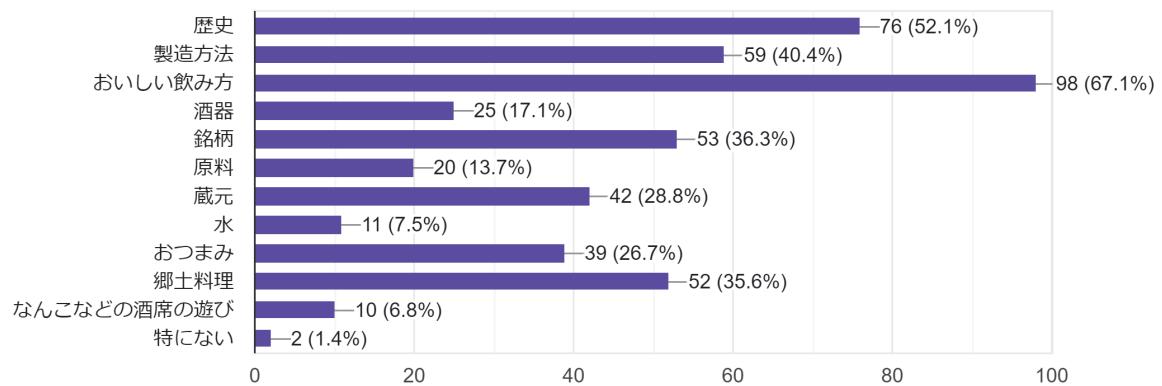
Q2 芋焼酎について興味があるのはどんなことですか。（複数回答可）

147件の回答



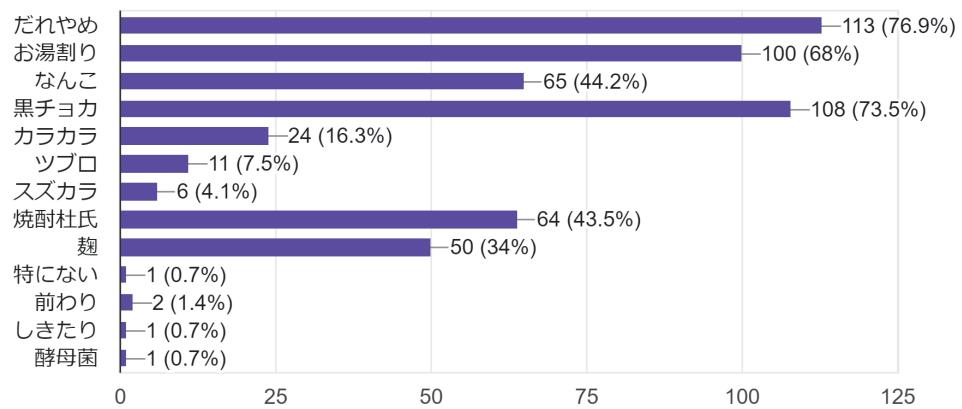
Q3 黒糖焼酎について興味があるのはどんなんことですか。 (複数回答可)

146 件の回答



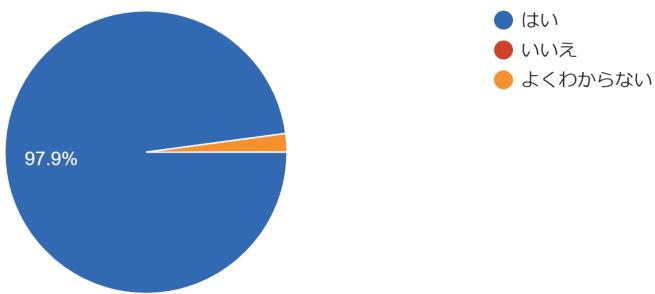
Q4 かごしまの焼酎文化として思いつくものはなんですか。 (複数回答可)

147 件の回答



Q5 カゴしまの焼酎文化をこれからも大切にしたいと思いますか。

141 件の回答



〈理由〉

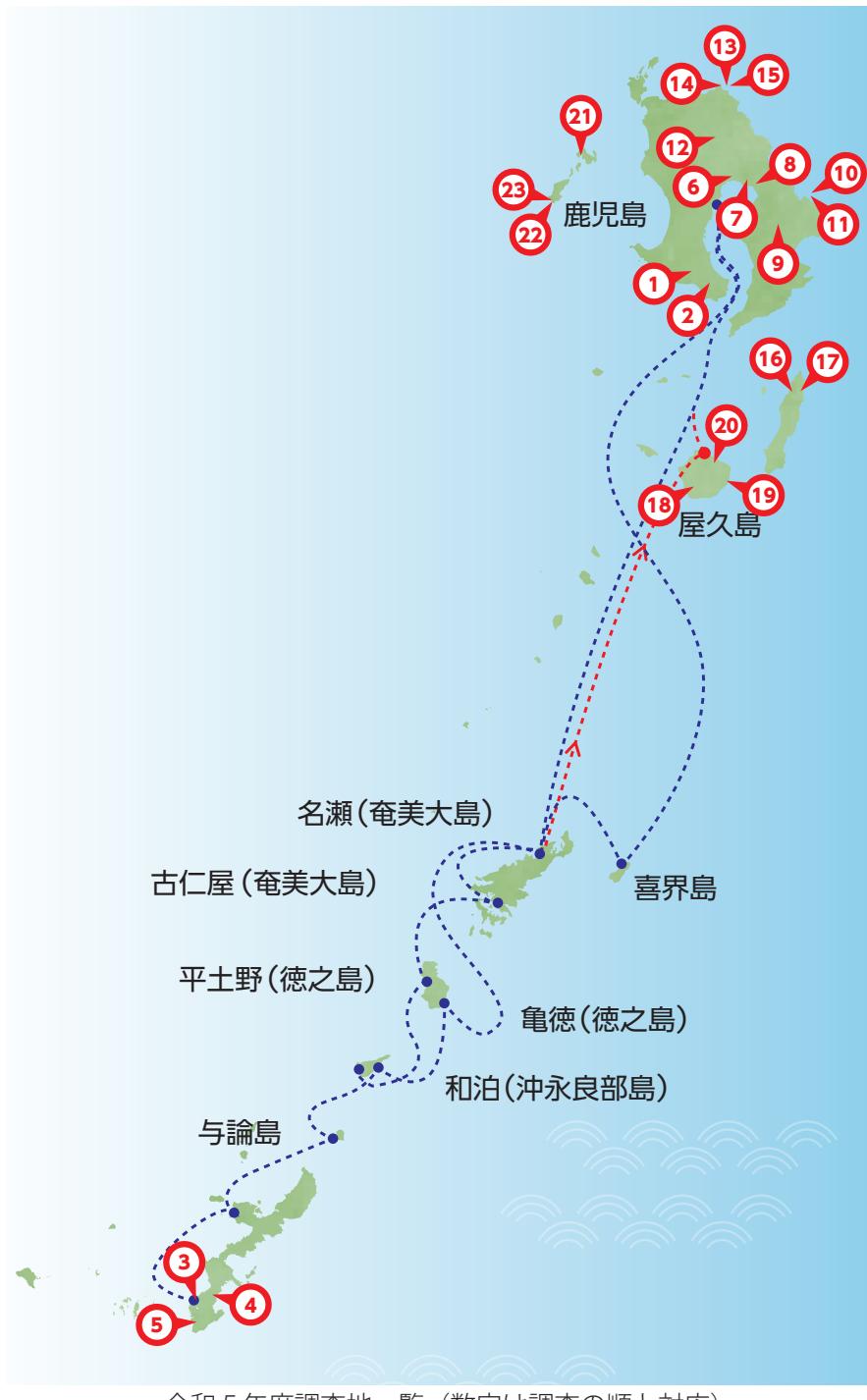
- ・焼酎のいろいろなおいしい飲み方を世界に発信して、地域おこしにもつなげてほしい。毎晩お湯割りを飲んでいますが、自分の好みに合わせた割合で飲めるのがいいですね。焼酎のつまみ、食文化の発信も必要。
- ・鹿児島の文化はできる限り維持すべきと思うから。ただ特に焼酎を飲まない若い世代の方々になるにつれて風習は廃れていくものだと思います。これからも続けてほしい。
- ・原料の生産農家の保護、郷土料理の継承のため。また鹿児島の伝統的遊び「なんこ」の継承や黒ぢょかなどの薩摩焼の伝承のため。
- ・鹿児島の歴史的文化遺産であり県民の代表的食材であり地元地域食材と共に今後も愛飲して多くの方々へ進めて参りたいですね！
- ・出身地であるため、郷土の文化を守っていきたいから。なにより美味しい焼酎を今後も飲み続けたいから！
- ・一日の終わりに、家族と飲み交わす習慣に焼酎はマストだと思っています。生活に密着した食・生活文化だと思います。
- ・鹿児島をイメージするものの一つであり、生活と切り離せないものである。
- ・地域に根付いた文化と思っているから。
- ・焼酎は鹿児島独特の地域性の高いものと考えるから。
- ・知れば知るほど鹿児島の食文化、生活とのものだから。
- ・麹を使った蒸留酒は貴重。
- ・鹿児島の誇れる文化。
- ・若い世代の人たちにもおいしさに気付いてほしい。
- ・長い伝統を持つ庶民の文化であるから。
- ・鹿児島が世界に誇ることが出来る文化なので大切にしたい。
- ・鹿児島の歴史が培った独特の文化だから。
- ・歴史のある食文化であり、郷土の誇りだから。
- ・鹿児島特有の酒であるから。
- ・世界に名だたる国酒焼酎の文化がすばらしい。もっと文化、歴史を追究してください。
- ・鹿児島の食文化に深く関係しているから。
- ・独特的な製法を生み出した先日の知恵を往生に。
- ・文化はアイデンティティとして大事。
- ・鹿児島のソウルフード（飲み物）。
- ・長い歴史があるから。
- ・基幹産業であり、大切な文化であるから山城、麓、焼酎、深めたいです。
- ・地元だけでなく、日本中・世界中に広まってほしいし、そのことを協力したい。
- ・郷土独特のものであり、全国に広め、守り続けてほしい。
- ・鹿児島の文化の源だから。
- ・昔から親しんできた飲み物。
- ・鹿児島が誇る焼酎文化をますます広めていきたい。
- ・飲んで交流していきたい。
- ・飲酒によって生きるコミュニケーションがある。
- ・鹿児島独特の文化であり、これからもずっと続けてほしいです。

Q 6 かごしまの焼酎文化に関する意見等ありましたらご記入ください。

- ・長いこと県の施策で「焼酎に合うレシピ作り」等、結果として根付かないものが多かったと認識している。違う切り口で、焼酎文化や焼酎の販路開拓等の実感できる取組みを官民一緒に進めるべきだと思う。
- ・鹿児島は地域毎に多種な焼酎がありますが、年間生産量は激減しております。県外への販売活路を見出さないところから先県内の酒造元は更に激減し焼酎文化も維持できなくなるとかんがえます。現代の趣向と世代に合う焼酎造りがこれからは重要と考えます。
- ・文化を知る機会がたくさんあると嬉しいです。
- ・観光立県、国際的鹿児島としましてはインバウンドでのおもてなしの体制としてまず外国人が鹿児島で居酒屋や焼酎蔵元イベントの際に英語表記がない！県PR課で一時期英語表記の焼酎蔵元パンフレットがありましたが今作っていないようです！居酒屋でも例えば原材料、特徴をメニュー表記すべきであり県、組合、蔵元、料飲店組合の連携してマニュアル化できればさらにおもてなしのボリュームが高まるのではないか！
- ・焼酎文化を知る機会になってよかったです。
- ・もっと若い女性の方々へ焼酎はいろんな飲み方があるので私自身も楽しみながらおすすめしたいですね！
- ・焼酎と料理の関係を知りたい。
- ・もっと全国の人に鹿児島の焼酎を認知してもらい人気が出るようおしゃれでスタイリッシュな見た目（ラベル・ボトルのデザイン）や広告の仕方を考えてほしい。（SNS発信など）海外へもさらに広めてほしい。
- ・このシンポジウムで、焼酎について知識を得ることができとてもよかったです。鹿児島の深みが増しそうです。
- ・もっと多くの県民に焼酎文化をPRしたい。
- ・お隣、宮崎県の方が有名な銘柄が多いので、九州の焼酎として、一緒に伸びていけたらいいと思う。そのためにも背景にある文化について県民に知ってもらうことが大事だと思う。
- ・私自身まだ、お酒を飲めない年齢であり焼酎に対しては、ほとんど知りませんが、報告に関して配布資料とともに非常に見やすいまとめ方でした。パワーポイント資料もわかりやすかったです。もう少し若い人向けの講演のようなものもあってもいいと思いました。来年やっとお酒が飲めるようになるので楽しみです。
- ・息子も鹿大で焼酎学を学び、恩恵をうけています。歴史共々学びとなりました。
- ・地元の人間がまず、文化歴史をよく知り、一人ひとりがPR大使になるような機会をこれから多く作ってもらいたい。原料のサツマイモ、サトウキビの育成にも合わせて尽力してほしい。
- ・若い人や女性が興味を持ってもらえるような焼酎の銘柄、企画があればいいなあと思います。
- ・鹿児島県の特産である黒糖焼酎の文化を守ってほしい。
- ・芋と食と文化のつながりがよくわかった。
- ・歴史を大切にこれからもたやさず進んでほしいです。
- ・今回のイベントをもっと若い世代に文化という見方で興味を持って参加してほしいので、周知方法の工夫も必要だと思う。今年8月サマーフォーラム in かごしまで全国から人が集まります。焼酎企画も入れました。一人でも多くの魅力を感じてほしいです。
- ・自分は飲まないが、お土産や地域の文化として親しみはある。ラベルだけではなく、もっと中身やコミュニケーション方法を新しくしていったら良いと思う。
- ・個々の個性に応じた酒器、つまみ、料理の明確化。

（4）現地調査

令和4年度の調査成果を踏まえ、芋焼酎及び黒糖焼酎の歴史的背景や製造技術、また焼酎製造に係る道具や宴席に係る道具、文献等の調査を行った。



〈第1回〉

- 期日：令和5年7月14日（金）
○ 場所：ミュージアム知覧（南九州市）
○ 調査参加者：鮫島委員長、牧島委員、事務局職員

＜調査の概要＞

- ツブロ、錫蛇管、スズカラ、提重等の確認及び実測を行った。ツブロと蛇管はいずれも錫製であった。急須型のスズカラや錫製の杯の底面には、刻印等があり、写真8は「薩摩純正錫山崎製」、写真10は「サツマ山崎作正錫」であることを確認した。



写真1 ツブロ（正面）



写真2 ツブロ（下面）



写真3 錫蛇管（正面）



写真4 錫蛇管（上面）



写真5 提重



写真6 スズカラ（角縦長タイプ）



写真7 スズカラ（急須タイプ）



写真8 スズカラ（急須タイプ）の底面



写真9 スズカラ（急須タイプ）と錫製の杯



写真10 錫製の杯の底面



写真11 燗つけ



写真12 錫製の徳利

<第2回>

- 期日：令和5年7月14日（金）
- 場所：大山甚七商店（指宿市）
- 調査参加者：鮫島委員長、牧島委員、事務局職員

<調査の概要>

- 工場視察及び提重とスズカラ、錫蛇管等の確認及び実測を行った。甚七伝承蔵と呼ばれる展示室には、たくさんの提重とスズカラが展示されていた。大山会長によると、近くに宮ヶ浜港があったため、琉球からいろいろなものが入ってきており、提重とスズカラもその一つではないかとのことであった。



写真13 提重とスズカラなど



写真14 提重とスズカラ



写真15 スズカラ（角縦長タイプ）



写真16 スズカラ
(角平型タイプ)



写真 17 錫蛇管



写真 18 ステンレス製の蛇管



写真 19 蒸留器



写真 20 仕込み用甕
かめ

<第3回>

- 期日：令和5年9月12日（火）
- 場所：沖縄県立博物館・美術館（沖縄県那覇市）
- 調査参加者：鮫島委員長、牧島委員、事務局職員

<調査の概要>

- 提重とスズカラ、錫製酒器等の確認及び実測を行った。写真21の黒塗開閉式六角提重の中には、菱形の容器やスズカラが収納されていた。琉球漆器で色鮮やかなものである。写真25の提重には錫製の徳利が収納されており、徳利の底面に「さつま〇〇」と刻印されていた。



写真21 黒塗開閉式六角提重(1)

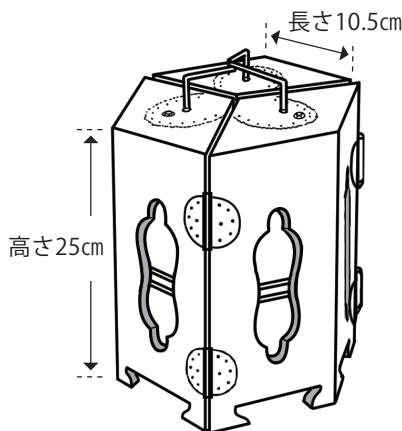


図1 黒塗開閉式六角提重の
模式図(1) (正面)
※牧島知子氏作図

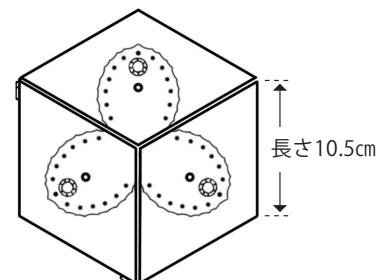


図2 黒塗開閉式六角提重の
模式図(2) (上面)
※牧島知子氏作図



写真22 黒塗開閉式六角提重(2)

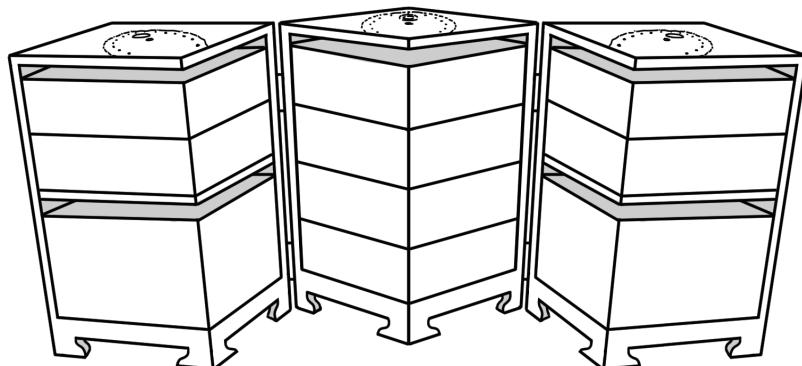


図3 黒塗開閉式六角提重の模式図(3) ※牧島知子氏作図



写真 23 黒塗開閉式六角提重 (スズカラ)

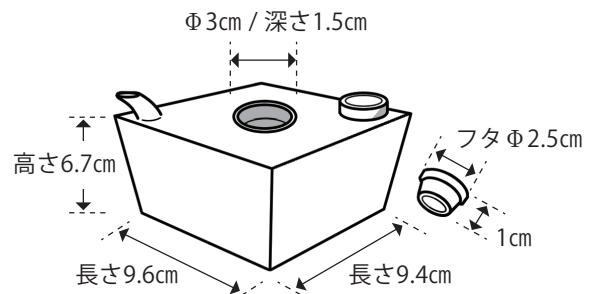


写真 24 提重

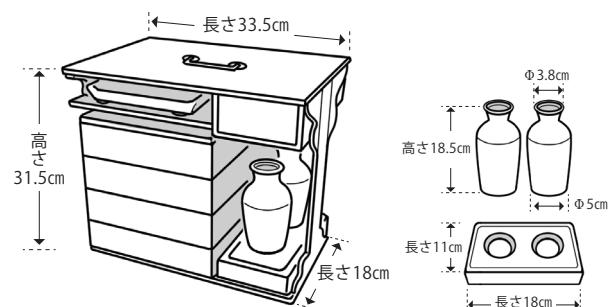


写真 25 錫製の徳利



写真 26 錫製の徳利 (底面)



写真 27 提重 (正面)



写真 28 提重 (上面)

<第4回>

- 期日：令和5年9月13日（水）
- 場所：浦添市美術館（沖縄県浦添市）
- 調査参加者：鮫島委員長、牧島委員、事務局職員

<調査の概要>

- 提重とスズカラ、錫製酒器等の確認及び実測を行った。写真32の提重の中にあるスズカラの裏面には「太保境宋○○」と刻まれていた。（写真34参照）太保境は、中国の福建省福州市にある地名である。



写真29 朱漆山水楼閣箔繪提重（1）



写真30 朱漆山水楼閣箔繪提重（2）



写真31 朱漆山水
楼閣箔繪提重の
スズカラの底面



写真32 朱漆牡丹唐草七宝繁箔繪提重
(1)



写真33 朱漆牡丹唐草七宝繁箔繪の
スズカラ（2）

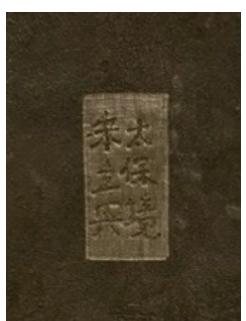


写真34
スズカラの底面



写真35 黒漆山水楼閣螺鈿提重



写真36 朱漆牡丹唐草沈金提重



写真 37 朱透漆楼閣山水人物漆繪密陀繪沈金提重



写真 38 朱漆鳳凰文沈金提重



写真 39 緑地巴紋御玉貫



写真 40 朱漆琴棋書画箔繪湯庫



写真 41 白檀塗楼閣山水箔繪湯庫



写真 42 朱漆山水楼閣堆錦湯庫

<第5回>

- 期日：令和5年9月13日（水）
- 場所：まさひろ酒造株式会社（沖縄県糸満市）
- 調査参加者：鮫島委員長、牧島委員、事務局職員

<調査の概要>

- まさひろギャラリーの視察を行い、提重とスズカラ、酒器等の確認及び実測を行った。写真48のスズカラには、船の絵や漢詩のようなものが刻まれていた。また写真55のようなランビキや、写真57のようなやしの実を使った「ヤーシグワー」と呼ばれる酒器を確認した。



写真 43 提重 (1)



写真 44 提重 (2)



写真 45 提重 (3)



写真 46 提重 (3) のスズカラ



写真 47 提重 (3) のスズカラ



写真 48 スズカラ (正面)



写真 49 スズカラ (側面)



写真 50 スズカラ (底面)



写真 51 湯庫

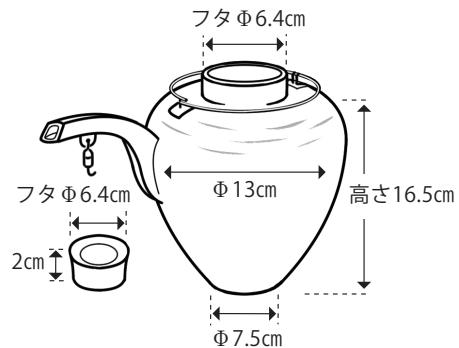


図6 湯庫の模式図
※牧島知子氏作図



写真 52 ジョーゴ



写真 53 カブト釜式蒸留器



写真 54 南蛮甕



写真 55 ランビキ



写真 56 カラカラ



写真 57 ヤーシグワー

<第6回>

- 期日：令和5年9月26日（火）
- 場所：バレルバレープラハ& GEN（霧島市）
- 調査参加者：鮫島委員長、大石調査官（文化庁）、事務局職員

<調査の概要>

- 展示施設や工場の視察等を行った。カブト釜式蒸留器を使用した焼酎の製造を行っていた。



写真 58 カブト釜式蒸留器



写真 59 仕込み甕



写真 60 河内式自動製麹装置（初期タイプ）



写真 61 河内菌白麹と黒麹（発壳当时）



写真 62 熟成甕

<第7回>

- 期日：令和5年9月26日（火）
- 場所：中村酒造場（霧島市）
- 調査参加者：鮫島委員長、大石調査官（文化庁）、事務局職員

<調査の概要>

- 工場の視察等を行った。工場の一部はレンガ造りで、以前の施設をそのまま利用しているとのことであった。また、製麹については、現在も手作業で行っているとのことであった。



写真 63 レンガ造りの工場

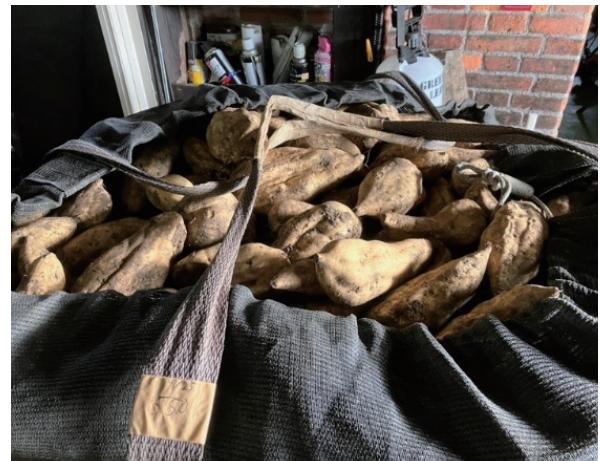


写真 64 焼酎の原料となるコガネセンガン



写真 65 仕込み甕 (1)



写真 66 仕込み甕 (2)



写真 67 製麹の様子



写真 68 以前使用していたひしゃくなど

<第8回>

- 期日：令和5年9月27日（水）
- 場所：坂元のくろず「壺畠」情報館（霧島市）
- 調査参加者：鮫島委員長、牧島委員、大石調査官（文化庁）、事務局職員

<調査の概要>

- 壺造り黒酢仕込の様子について、視察を行い、それぞれの工程についての説明を受けた。焼酎の仕込との相違点についても話を伺うことができた。熟成の期間によって、酢の色や味がかなり異なっていた。



写真 69 仕込の様子 (1)



写真 70 仕込の様子 (2)



写真 71 仕込の様子 (3)



写真 72 仕込の様子 (4)



写真 73 仕込後の様子



写真 74 熟成による色の違い
(左：3年、中：1年、右：半年)

<第9回>

- 期日：令和5年9月27日（水）
- 場所：津留木樽工房（曾於市）
- 調査参加者：鮫島委員長、牧島委員、大石調査官（文化庁）、事務局職員

<調査の概要>

- 作業場の視察を行った。ほぼすべての工程を津留氏一人で行っているため、木樽の製作にはかなり時間がかかるとのことであった。木樽の側面の部材など、微妙に削りながら組んでいく必要があるため、削るための道具が何種類も準備されていた。道具はすべて手作りであるとのことであった。



写真 75 津留氏が製作した木樽
(濱田酒造株式会社)



写真 76 津留氏が製作した木樽



写真 77 木樽の製作工程（1）



写真 78 木樽の製作工程（2）



写真 79 木樽の製作工程（3）



写真 80 木樽製作に使用する
道具（1）



写真 81 木樽製作に使用する
道具（2）



写真 82 木樽製作に使用する
道具（3）

<第10回>

- 期日：令和5年9月28日（木）
- 場所：霧島酒造株式会社（宮崎県都城市）
- 調査参加者：鮫島委員長、牧島委員、大石調査官（文化庁）、事務局職員

<調査の概要>

- 工場の視察等を行った。広大な敷地の中にいくつかの工場が建設されており、ほぼすべての工程がオートメーション化されていた。また敷地内には焼酎神社や市民が活用できる水くみ場、広場などもあった。



写真 83 敷地内の様子



写真 84 工場の外観



写真 85 リサイクル工場の外観



写真 86 亀型酒器セット



写真 87 焼酎神社



写真 88 水くみ場

<第11回>

- 期日：令和5年9月28日（木）
- 場所：都城市教育委員会（宮崎県都城市）
- 調査参加者：鮫島委員長、牧島委員、大石調査官（文化庁）、事務局職員

<調査の概要>

- 提重とスズカラ、ツブロ、錫製酒器等の確認及び実測を行った。写真89の提重の裏面には、「明治十三年」のほか「鹿児島県加世田大崎 中村森兵衛」と墨書されていた。また写真93のツブロは、木樽ではなくブリキ製の円筒状の容器に設置されていた。



写真 89 提重



写真 90 提重の内部



写真 91 スズカラ

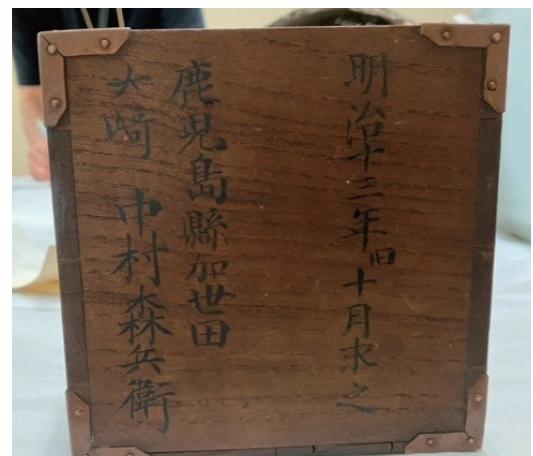


写真 92 提重の底面



写真 93 ツブロ (正面)



写真 94 ツブロ (上面)



写真 95 ツブロ (下面)



写真 96 スズカラ(急須タイプ)と錫製の杯など



写真 97 錫製の杯の底面

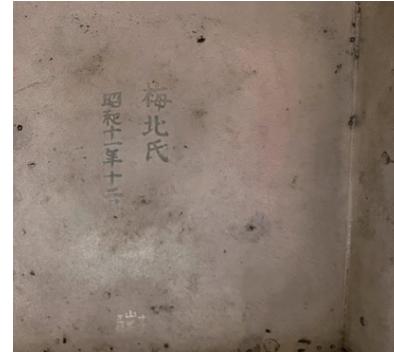


写真 98 錫製の脚台(裏面)



写真 99 スズカラ(急須型)(正面)



写真 100 スズカラ(急須タイプ)(裏面)



写真 101 スズカラ(急須タイプ)の蓋(裏面)



写真 102 酒樽



写真 103 なんこ



写真 104 からから

<第12回>

- 期日：令和6年1月17日（水）
- 場所：大口酒造株式会社（伊佐市）
- 調査参加者：鮫島委員長、瀬戸委員、事務局職員

<調査の概要>

- 工場の視察等を行った。展示室や収蔵庫には、古い看板や道具、法被などが保管されており、記録等を行った。写真107の道具は、仕込の際に深さを測るための道具であり、目盛りがついていた。

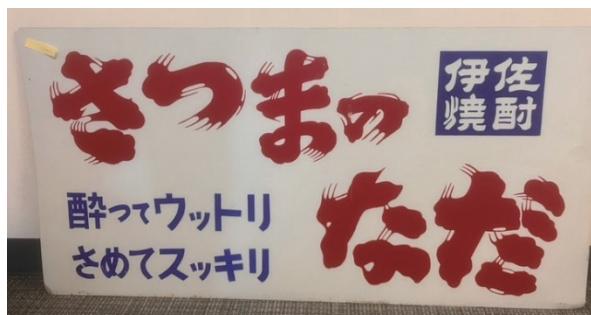


写真 105 昔の看板 (1)



写真 106 昔の看板 (2)



写真 107 昔の道具



写真 108 昔の道具 (法被・表)



写真 109 昔の道具 (法被・裏)



写真 110 一次仕込タンク



写真 111 二次仕込タンク



写真 112 蒸留器

<第13回>

- 期日：令和6年1月17日（水）
- 場所：白岳伝承蔵（高橋酒造株式会社）（熊本県人吉市）
- 調査参加者：鮫島委員長、瀬戸委員、事務局職員

<調査の概要>

- 球磨焼酎や高橋酒造の歴史等の聞き取りを行うとともに、白岳伝承蔵の観察等を行った。白岳伝承蔵には、実際に使われていた道具等を使って、昔の焼酎造りを説明する展示があった。またカブト釜式蒸留器の展示もあった。なお鹿児島でカラカラと呼ばれている酒器については「ガラ」、ちょこは「チョク」と表記されていた。



写真 113 製麹の様子



写真 114 仕込みの様子



写真 115 カブト釜式蒸留器



写真 116 量り売りの様子



写真 117 球磨焼酎のロゴマーク



写真 118 ガラとチョク

<第14回>

- 期日：令和6年1月18日（木）
- 場所：大和一酒造株式会社（熊本県人吉市）
- 調査参加者：鮫島委員長、瀬戸委員、事務局職員

<調査の概要>

- 球磨焼酎や大和一酒造等の聞き取りを行うとともに、工場の視察等を行った。工場内には現在も使っている麹室（写真120）と以前使われていた煙突（写真125）、また手作りのカブト釜式蒸留器（写真123）などがあった。



写真 119 蒸溜器



写真 120 現在も使っている麹室



写真 121 蛇管

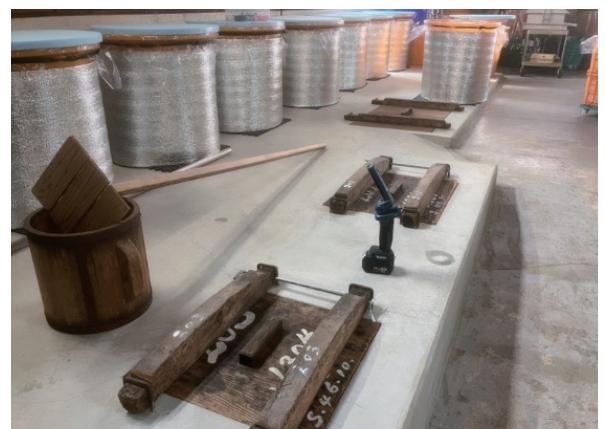


写真 122 検定タンクとして使われてきた地下タンク



写真 123 カブト釜式蒸留器



写真 124 ガラとチョク



写真 125 以前使われていた煙突

<第15回>

- 期日：令和6年1月18日（木）
- 場所：稻留氏宅（熊本県人吉市）
- 調査参加者：鮫島委員長、瀬戸委員、事務局職員

<調査の概要>

- 年始の儀式で使用している錫製の酒器（写真127）を確認した。年始の挨拶をしながら、錫製の酒器に入れた赤酒を飲むことである。稻留氏の曾祖母が鹿児島の出身で、人吉に来る際（明治時代の頃）に婚礼の道具として持ってきたのではないかとのことであった。以前は杯も錫製であったようである。



写真126 錫製の酒器と杯



写真127 錫製の酒器



写真128 赤酒

<第16回>

- 期日：令和6年2月16日（金）
- 場所：種子島開発総合センター鉄砲館（西之表市）
- 調査参加者：鮫島委員長、渡辺委員、事務局職員

<調査の概要>

- ツブロ、提重及びスズカラ、ランビキ、湯庫等の確認及び実測を行った。写真129の提重には、裏面に「安政三年辰四月廿八日」の墨書きがあった。また、日本甘藷栽培初地の碑や甘藷栽培を行った大瀬休左衛門夫婦の墓の視察を行った。



写真 129 提重（正面）



写真 130 提重とスズカラ



写真 131 提重（裏面）



写真 132 湯庫（正面）



写真 133 湯庫（上面）



写真 134 湯庫（錫製）



写真 135 ツブロ（正面）



写真 136 ツブロ（上面）



写真 137 ツブロ（下面）



写真 138 ランビキ（正面）



写真 139 ランビキ（上面）



写真 140 ランビキ（底面）



写真 141 スズカラ
(急須タイプ)



写真 142 酒入れ



写真 143 升



写真 144 升（側面）



写真 145 カラカラ



写真 146 カラカラ（下面）



写真 147 日本甘藷栽培初地の碑



写真 148 大瀬休左衛門夫婦の墓

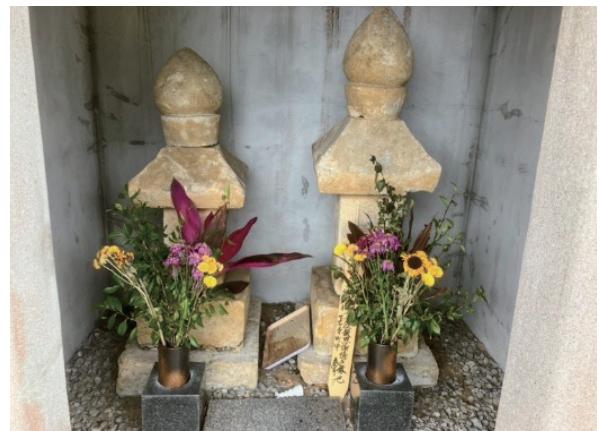


写真 149 大瀬休左衛門夫婦の墓（内部）

<第17回>

- 期日：令和6年2月16日（金）
- 場所：高崎酒造株式会社（西之表市）
- 調査参加者：鮫島委員長、渡辺委員、事務局職員

<調査の概要>

- 高崎酒造の歴史等について聞き取りを行うとともに、工場の視察等を行った。



<第18回>

- 期日：令和6年2月17日（土）
- 場所：平内民具倉庫（屋久島町）
- 調査参加者：鮫島委員長、渡辺委員、事務局職員

<調査の概要>

- ツブロ、提重及びスズカラ、アルコール度数計等の確認及び実測を行った。写真161のツブロは銅製で、緑青で緑色になっていた。また、アルコール度数計や焼酎用温度計は、個人からの寄贈であることから、焼酎の密造に関連したものである可能性が高い。



写真 156 提重とスズカラ



写真 157 提重とスズカラ (内部)



写真 158 黒ヂョカ



写真 159 アルコール度数計



写真 160 焼酎用温度計



写真 161 ツブロ (正面)



写真 162 ツブロ (裏面)

〈第19回〉

- 期日：令和6年2月17日（土）
 - 場所：三岳酒造株式会社（屋久島町）
 - 調査参加者：鮫島委員長、渡辺委員、事務局職員

＜調査の概要＞

- 工場の視察及び焼酎製造に係る道具等の調査を行うとともに、蔵元の歴史等についての聞き取り調査を行った。



写真 163 さつまいもの選別作業



写真 164 仕込みの様子



写真 165 仕込みタンク



写真 166 蒸溜器

<第20回>

- 期日：令和6年2月17日（土）
- 場所：屋久島町歴史民俗資料館（屋久島町）
- 調査参加者：鮫島委員長、渡辺委員、事務局職員

<調査の概要>

- 提重及びスズカラ、また陶器製の角型酒器等の確認及び実測を行った。スズカラが入った提重が10以上あった。写真167の提重とスズカラは重箱に料理を入れた形で展示されていた。またスズカラの裏面には「永田村 本田百助」と刻まれているのを確認した。また、写真175の提重の蓋と裏面には「神宮司半之丞」と墨書があるのを確認した。台帳によると神宮司半之丞氏は明治13年生まれとのことであった。





写真 175 提重 (5)



写真 176 提重 (5) の蓋



写真 177 提重 (5) の裏面



写真 178 陶器製の角型酒器(正面)



写真 179 陶器製の角型酒器(側面)



写真 180 陶器製の角型酒器(上面)

<第21回>

- 期日：令和6年3月7日（木）
- 場所：上甑郷土館（薩摩川内市）
- 調査参加者：鮫島委員長、西委員、事務局職員

<調査の概要>

- 焼酎桶、黒ヂョカ、提重、徳利、杯などを確認した。写真181の焼酎桶は、「焼酎入れの器取出し栓つき」と表記されていたが、用途等、詳細については不明である。提重の中に、スズカラがあるものは確認できなかった。



写真 181 焼酎桶（正面）



写真 182 焼酎桶（側面）



写真 183 焼酎桶（上面）



写真 184 提重



写真 185 徳利



写真 186 徳利とチョコ



写真 187 カラカラ



写真 188 黒ヂョカ

<第22回>

- 期日：令和6年3月7日（木）
- 場所：下甑郷土館（薩摩川内市）
- 調査参加者：鮫島委員長、西委員、事務局職員

<調査の概要>

- 提重や徳利、カラカラ、チョコなどを確認した。提重のほとんどは重箱のみであったが、一つだけスズカラが入っているものがあった（写真192）。提重の蓋には「八松 七」の墨書があり、スズカラには小さな錫製の杯がセットになっていた。写真189の徳利には、「薩摩手打 吉永商店」と記載されていた。



写真 189 徳利



写真 190 徳利



写真 191 提重 (大正四年の墨書)



写真 192 提重



写真 193 提重の蓋



写真 194 提重とスズカラ



写真 195 スズカラ



写真 196 高膳



写真 197 ハカリマス

<第23回>

- 期日：令和6年3月7日（木）
- 場所：吉永酒造株式会社（薩摩川内市）
- 調査参加者：鮫島委員長、西委員、事務局職員

<調査の概要>

- 工場の視察及び焼酎製造に係る道具等の調査を行うとともに、蔵元の歴史等についての聞き取り調査を行った。



写真 198 麴室屋



写真 199 以前の麹室屋



写真 200 仕込み甕



写真 201 貯蔵用甕



写真 202 蒸溜器

第2章 調査総括

1 まとめ

令和5年度は、令和4年度の調査成果を踏まえ、「芋焼酎の製造技術」や「黒糖焼酎の製造技術」(無形民俗文化財)、「焼酎製造に係る道具」や「宴席に係る道具」(有形民俗文化財)等の文化財登録に向けて、昨年度調査を実施できなかった地域や県外の調査を行い、他県の焼酎、また焼酎に関する道具等の比較検討を行った。これらの調査成果を踏まえ、以下のとおり総括する。

(1) 芋焼酎の製造技術について

沖縄県の調査において、『調査研究 琉球泡盛に就いて - 焼酎麹の原点 -』(田中愛穂)を確認した。その中に「芋酒」について起源や製法について記載されており、この「芋酒」がさつまいもを原料とした焼酎であることが分かった。また、その製造方法については、鹿児島県の芋焼酎とは少し異なることも分かった。

『調査研究 琉球泡盛に就いて - 焼酎麹の原点 - (現代語版)』(下巻)第三編「芋酒について」では、以下のような記載がある。

芋酒の製造法が、以前より行われていた泡盛製造法を参考に、県民自ら独創したものか、支那、南洋辺りから教示されたものか、もしくは鹿児島辺りの酒類醸造から暗示を受けて始めたのか全く不明である。

あらためて芋酒について記述してみると、芋酒は慶長10年以降(甘譜伝来以後)初めて製造された甘譜原料の焼酎であり、その由来は明かでないと言うことが出来る。

この酒の沿革は次の通りである。

一旦芋酒の醸造が本県で行われてからは、泡盛に求められない味、香りおよび安価な原料と醸造方法の簡便なことから、時を経ず、この酒は全県を風靡し、芋酒より古くから製造されていた泡盛を圧倒する觀があった。こうして芋酒は維新まで、本県の日常アルコール飲料として唯一のものであった。泡盛が上流階級一部の飲料であれば、芋酒は中流以下ほとんど全県民の飲料となっていた。

これに関する挿話を記載する。

琉球政府の役人、奉行は相当な高位高官の地位であったが、米焼酎である泡盛を常用せず、芋酒は泡盛より美味しいものであるとして、芋酒を飲用していた。(当時の人々はこれを珍しがっていた。)したがって、彼ら奉行達はたえず良質な芋酒を探し求めており、ある村に逸品な芋酒が醸造されたと聞くと、直ちにその村の村長にその芋酒を上納するように命じ、これを飲用することを習慣としていた。しかもこの上納命令を受けた当人はもちろん、村全体も非常に光栄なことと心得、誇っていたという。芋酒が実質的に、いかに上下の身分を問わず愛されていたかが分かる。(略)

このように、上下一般に広く愛好されてきた芋酒も、明治41年1月県内消費の酒にも一様に、酒税法の適用を受けることになった結果、自由醸造は禁止され、農家所有の蒸留器は全て撤去されてしまった。当時官吏が各戸を厳密に点検し、器具の全てを没収、あるいは破壊した為、今では芋酒はもちろん、これに用いた器具の片鱗も見ることができない。

こうして、永年の間沖縄全県で常用されていた芋酒は、全く廃滅してしまった。

これによると、以前の沖縄県では芋酒といわれる甘譜原料の焼酎が飲まれており、古くから製造されていた泡盛を圧倒するほどであったことがわかる。また、これだけ盛んであった芋酒の製造が明治41年以降、全く造られることなく、使用した器具も全く残っていないとのことである。

また、この芋酒の製造方法については、以下のような記載がある。

醪を造るには、第1次仕込と第2次仕込との2段階を経なければならない。

第1次仕込は蒸した甘藷と麹とを混合して発酵させる操作である。第2次仕込は、第1次仕込の内容物の発酵が始まったときに、黒糖製造の糖液を添加して共に発酵させる方法である。(略)

第2次仕込は第1次仕込の6～7日目に行なう。第2次仕込の操作は甘藷デンプンが糖化され、且つ発酵作用が旺盛となったときに、これに糖液を追加して前者と共に発酵させる操作である。このときに使用する糖液は次の3種類がある。

1. 黒糖製造に使用した鍋の洗浄液
2. 砂糖きび圧搾汁
3. 黒糖液

上のうち、普通は1番を使用するが、2番を使用する場合も少なくない。3番の黒糖液は特別な場合、すなわち製糖期ではなくて、1番もしくは2番の原料を得ることが出来ないときに使用する。

これによると、第1次仕込は鹿児島で明治30年代頃まで行われていたドンブリ仕込と同様であるが、第2次仕込で糖液を追加することに特徴がある。『南島雑話』では、さとうきびを絞った汁をつかう「留汁焼酎」の記述があるが、このように黒糖製造に係る糖液等を焼酎の仕込に使用する方法が琉球や奄美地方にはあった可能性が高い。

いずれにせよ、さつまいもを原料とした焼酎は、以前の沖縄では盛んに製造されていたものの、明治41年以降、製造されなくなってしまい、器具や記録もほとんど残っていないとのことである。

沖縄では芋焼酎が密造とみなされ、消えてしまったが、鹿児島では独自の製造方法を確立し、世界的にみても稀なサツマイモの蒸留酒を作り出したことは特筆に値する。

(2) 黒糖焼酎の製造技術について

黒糖焼酎の歴史については、文献資料が残っておらず、江戸時代、製糖期間中は、役所から焼酎を造ることを禁止され、甕に封がされるなどの記載から、禁止されていた黒糖を使った焼酎造りが実際は行われていた可能性が高いとされてきた。

ところが、黒糖焼酎が江戸時代に実際に販売されていた記録が確認された。

『旧式焼酎に関する研究』(加藤百一)によると、1824年(文政7年)に出された「江戸買物独案内」という冊子に江戸表で黒糖焼酎が取引されていた記録が見られる。これは今までいう商品仕込み手引書に相当するもので、江戸府内の有名店で取り扱っている商品とその値段が記載されている。

そこには清酒の名酒と並んで、「琉球 砂糖酒 一升につき 代二十文」、「薩州 焼酎 一升につき代五百文」、「砂糖 あわもり 一升につき 代二十匁」、「砂糖 しょうちゅう 一升につき代十匁」、「薩州 あわもり 一升につき代金百疋」などと記載されている。

また「江戸町中喰物重宝記」という買物案内には「さとう栗もり 代15匁」、「しょうちゅう 代七匁五分」、「あわもり 代十二匁」などとある。

これらは薩摩藩を通じて今でいう黒糖焼酎が江戸市中で販売されていたことを示すものであり、当時、奄美群島での黒糖焼酎生産は厳に禁じられていたことから、この黒糖焼酎(さとうあわもり)は沖縄産のものであると思われる。

米軍統治下時代、奄美群島の黒糖焼酎は泡盛のモロミに黒糖を加える形で造られ、これを奄美では「泡盛」と呼んでいたとのことである。本土復帰の際、奄美の黒糖焼酎が「焼酎」とし

て認められたのは麹を使う製造法であったためである。

ただ、沖縄には泡盛があったために沖縄の黒糖焼酎は「焼酎」として認められなかった。先述のとおり、沖縄ではかつて、泡盛を凌駕する勢い庶民の酒として芋焼酎が飲まれていたが、明治後年の酒税法適用で密造酒としてみなされ、姿を消してしまった（田中愛穂著「琉球泡盛ニ就イテ」）。沖縄の黒糖焼酎も同じ運命をたどったのである。

だが、黒糖焼酎造りの伝統は奄美群島区の黒糖焼酎として受け継がれ、奄美を代表する酒としての独自の展開を見せてきた。黒糖焼酎はうずもれかかっていた貴重な酒が奄美において奇跡的に受け継がれてきたもので、黒糖焼酎の歴史は遅くとも文政7年の二百年前にさかのぼるものである。

(3) 製造に係る道具について

今回の調査で、県内では南九州市、西之表市、屋久島町でツブロを確認することができた。このうち、南九州市と西之表市、都城市は錫製、屋久島町は銅製であった。

県外では、宮崎県都城市の調査で、ブリキ製の円筒状の容器に設置されたツブロを確認した。都城市も元々は薩摩藩領であったため、ツブロ式蒸留器を使用する文化があったと考えられる。

熊本県人吉市では、カブト釜式蒸留器を使用していたとの記録が残っており、実際にその記録をもとにカブト釜式蒸留器を製作し、焼酎を造っている蔵元もあった。ツブロ式蒸留器は確認できなかった。

沖縄県ではツブロ式蒸留器は確認できなかったものの、『調査研究 琉球泡盛に就いて - 焼酎麹の原点 -』（田中愛穂）には芋酒の蒸留について、以下の記載があった。

蒸留器は、非常に簡単で不完全なものである。窯の上に4枚鍋（4枚鍋あるいは5枚鍋などとは、大きさを表す言葉、黒糖製造に使用する鉄製の平鍋）を置き、鍋上には木製円筒形の甑をのせ、その上方に鍋器冠状冷却器を安置する。

冠状冷却器は図に示す通り、下部内面は丸天井となっていて、甑より立ちのぼるアルコール蒸気が凝縮に便利な形をしている。天井に凝縮液化したアルコールは、小管に導かれて受器に集まる。天井の外側は、すなわち冷却器の上部には冷却用冷水の貯留所で、樋を使って冷水をこの中に入れ、管を用いて温水を外に出すようにする。鍋と甑の間、甑と冷却器の間隔など蒸気の漏れる可能性がある所には、乾燥した芭蕉の葉を巻いた後、煮甘藷または粘土を塗る。下図の蒸留器は八重山でも使用されていた。その後、本島では、少し進歩した形として、一旦冠状冷却器で凝縮させた蒸留液を再び蛇管式冷却器に通して冷却し、受器に集めるように工夫したものもあった。勿論、冠状冷却器に通したくらでは、多少蒸気状態のアルコールがあると考えられるからであった。

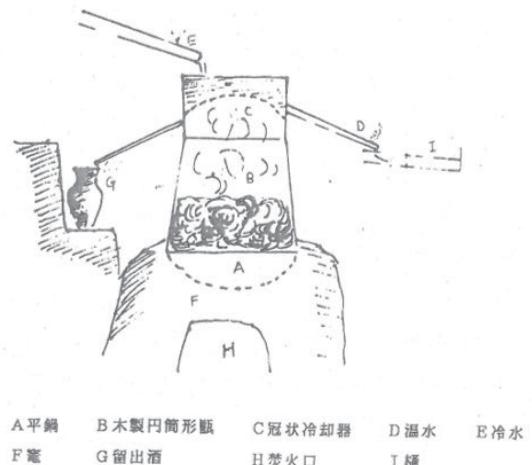


図1 蒸留器【『琉球泡盛に就いて』より引用】

この説明や図を見ると、芋酒の蒸留器はツブロ式蒸留器に類似しており、冠状冷却器がツブロに相当するのではないかと考えられる。残念ながら先述のとおり、明治41年に器具については没収あるいは破壊されたとされるため、現存しているものを確認することはできなかった。

沖縄の各家庭で盛んに芋酒造りが行われていたとのことであるので、ツブロ式蒸留器に類似

したものが、かなりたくさん使用されていたことが推察できる。

中国・福建省の福州市でツブロにきわめて類似した蒸留器が見つかっていること、沖縄でもツブロ式蒸留器に類似したものを使用していたことなどから、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が高い。

＜表1 ツブロ式蒸留器保存状況一覧＞ ※並びは調査順。

	市町村名	保管場所	数量 (単位:個)	保存状況	備 考
1	鹿児島市	鹿児島県歴史・美術センター黎明館	7	展示及び収蔵庫保管	錫製・転用
2	姶良市	姶良市歴史民俗資料館	1	展示	白薩摩
3	姶良市	加治木郷土資料館	4	展示	陶器製
4	霧島市	隼人歴史民俗資料館	1	展示	錫製
5	和泊町	和泊町歴史民俗資料館	1	展示	錫製
6	喜界町	喜界町歴史民俗資料館	1	展示	錫製
7	鹿屋市	輝北歴史民俗資料室	2	展示	錫製
8	薩摩川内市	田苑酒造株式会社	1	展示	陶器製
9	枕崎市	薩摩酒造株式会社	1	展示	錫製
10	奄美市	奄美市歴史民俗資料館	2	展示及び収蔵庫保管	錫製・転用
11	奄美市	奄美市博物館	2	展示及び収蔵庫保管	錫製
12	宇検村	宇検村歴史民俗資料室	1	展示	錫製
13	瀬戸内町	瀬戸内町立郷土館	2	展示	錫製・陶器製
14	西之表市	種子島開発総合センター 「鉄砲館」	1	収蔵庫保管	錫製
15	西之表市	上妻家住宅	1	保管	陶器製
16	中種子町	中種子町立歴史民俗資料館	1	展示	錫製
17	南九州市	ミュージアム知覧	1	収蔵庫保管	錫製
18	屋久島町	平内民具倉庫	1	展示	銅製
19	長島町	長島町歴史民俗資料館	1	展示	錫製
20	与論町	与論民俗村	3	展示及び収蔵庫保管	錫製
21	宮崎県都城市	都城市教育委員会	1	収蔵庫保管	錫製

※ ランビキと呼ばれる陶器製蒸留器を含む。

(4) 宴席に係る道具について

令和4年度、奄美地方での確認が多かったスズカラであるが、今回の調査で県内では、南九州市、指宿市、西之表市、屋久島町、薩摩川内市（甑島）でも確認することができた。

特に屋久島町では、まとまった数の提重及びスズカラを確認することができた。

また、指宿市の大山甚七商店で展示されていた提重及びスズカラについては、近くに宮ヶ浜

港があり、貿易船が往来していたことから、琉球から入ってきたものではないかとのことであった。

県外の調査では沖縄県で、まとまった数の提重及びスズカラを確認することができた。

沖縄県で確認した提重の特徴として、奄美地方や種子島・屋久島地方等県内で確認した提重よりも華美なつくりのものが多いことが挙げられる。(写真1, 写真2参照)



写真1 朱漆山水楼閣箔絵提重【浦添市美術館所蔵】



写真2 提重【屋久島町歴史民俗資料館所蔵】

『沖縄の金工品関係資料調査報告書』(2008年 沖縄県教育委員会)には、スズカラを角型酒注として掲載しており、そのほとんどの製作地を「琉球」もしくは「琉球か」としている。また錫製の徳利についても、瓶子として掲載し、やはり製作地については「琉球」もしくは「琉球か」としている。

沖縄県立博物館・美術館の学芸員によると、「琉球には錫製品を製作する専門家集団がいて、いわゆるスズカラや錫製の徳利などを製作していた。」とのことであった。

このことから、令和4年度及び今年度、確認したスズカラなど錫製製品については、琉球で製作された可能性が高いと考えられる。

また今回の調査で、裏面に「太保境宋〇〇」と刻印されたスズカラを確認した。(写真3参照)「太保境」は中国の福建省福州市にある地名である。福州市は錫の産地であり、ツブロによく似た蒸留器が確認されたところもある。

これらのことから、スズカラやツブロについては、中国、そして琉球を経由して、奄美や鹿児島に伝わっていった可能性が高いと考えられるが、今後さらに調査を続けていく必要があろう。

なお、醸造酒用の酒器は洗浄できることが前提になっているが、蒸留酒用は洗浄が不可欠ではなく、洗うことのできない酒器は蒸留酒用のものである。

また、盃の大きさはアルコール度の高さを表すものである。スズカラや黒ヂョカ、薩摩の竹筒などは中を洗浄できない形状である。盃も泡盛用、スズカラ用、球磨のチョクなども小型のもので高濃度の酒をストレートで飲むのに適している。

特筆すべきは薩摩の酒器である。茶家(土瓶、黒ヂョカなど)や竹筒など素朴な形状のものが多く用いられる。アルコール度も低く、盃も醸造酒である清酒と同じくらい大きい。茶碗で飲むことも多かった。現在では、25度程度のアルコール度のものをさらにお湯や水で半分に薄め、直接燶をして飲まれることが多い。

琉球経由で奄美に伝わったと考えられるスズカラも奄美止まりで薩摩で定着はしなかった。薩摩でも一部散見されるが、これは米焼酎用に使われた可能性が高い。球磨焼酎は陶器製であり、スズカラが薩摩を超えて人吉に伝わることはなかった。



写真3 スズカラの裏面
【浦添市美術館所蔵】

錫製の酒器は錫の生産地であった薩摩の影響下にあった琉球や奄美で定着したものと思われるが、鹿児島本土ではあまり普及しなかった。これは芋焼酎が低濃度で飲まれる酒であることと、錫が薩摩藩にとって貴重な金属材料であったことも影響した可能性がある。

<表2 スズカラ（シジ）保存状況一覧> ※並びは調査順。

	市町村名	保管場所	数量	保存状況	備 考
1	鹿児島市	鹿児島県歴史・美術センター黎明館	○	展示及び収蔵庫保管	平型
2	奄美市	奄美市歴史民俗資料館	◎	展示及び収蔵庫保管	平型・縦長・急須
3	奄美市	奄美市博物館	○	展示	平型・急須
4	宇検村	宇検村歴史民俗資料室	△	展示	
5	瀬戸内町	瀬戸内町立郷土館	○	展示及び収蔵庫保管	平型・縦長・急須
6	天城町	天城町立ユイの館	○	展示及び収蔵庫保管	平型
7	徳之島町	徳之島町郷土資料館	○	展示及び収蔵庫保管	平型・縦長・急須
8	伊仙町	伊仙町歴史民俗資料館	○	展示及び収蔵庫保管	平型・縦長・急須
9	和泊町	和泊町歴史民俗資料館	◎	展示及び収蔵庫保管	平型・縦長・急須
10	喜界町	喜界町歴史民俗資料室	◎	展示及び収蔵庫保管	平型・縦長・急須
11	いちき串木野市	濱田酒造株式会社	◎	展示	縦長 (材質不明)
12	指宿市	大山甚七商店	○	展示	平型・縦長
13	西之表市	種子島開発総合センター 「鉄砲館」	△	展示	平型
14	南九州市	ミュージアム知覧	△	収蔵庫保管	縦長・急須
15	沖縄県那覇市	沖縄県立博物館・美術館	○	収蔵庫保管	平型・菱形
16	沖縄県浦添市	浦添市美術館	△	収蔵庫保管	縦長
17	沖縄県糸満市	まさひろミュージアム	○	展示	縦長
18	宮崎県都城市	都城市教育委員会	△	収蔵庫保管	縦長・急須
19	屋久島町	平内民具館	△	展示	縦長
20	屋久島町	屋久島町郷土資料館	◎	展示及び収蔵庫保管	縦長・急須
21	薩摩川内市	下甑郷土館	△	展示	縦長

※数量については以下のとおり

△・・・1から3点程度

○・・・4から9点程度

◎・・・10点以上

2 文化財としての価値付け

文化庁によると、「民俗文化財とは衣食住、生業、信仰、年中行事等に関する風俗慣習、民俗芸能、民俗技術及びこれらに用いられる衣服、器具、家屋、その他の物件など人々が日常生活の中で生み出し、継承してきた有形・無形の伝承で人々の生活の推移を示すものである。」と定義されている。

また、国の指定・登録・選択の制度については、「国は、有形、無形の民俗文化財のうち、特に重要なものを「重要有形民俗文化財」、「重要無形民俗文化財」に指定し、その保存と継承を図っている。また、重要有形民俗文化財及び重要無形民俗文化財以外の有形・無形の民俗文化財のうち、保存及び活用のための措置が特に必要とされるものを「登録有形民俗文化財」、「登録無形民俗文化財」に登録している。その他に、重要無形民俗文化財及び登録無形民俗文化財以外の無形の民俗文化財のうち、特に必要のあるものを「記録作成等の措置を講すべき無形の民俗文化財」に選択している。」としている。

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ある。

また、沖縄の泡盛造りと関連が深い黒糖焼酎は、米麹を使って、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ある。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ある。

芋焼酎や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おり、その製造技術は民俗技術としての文化財的価値は高いと考えられる。

機械化された工程もあるものの、手作業で行っている工程も残っている。今後はそのような作業を抽出し、「芋焼酎の製造技術」、「黒糖焼酎の製造技術」の文化財登録に向けて調査を進めていく必要がある。

また、焼酎の製造に係る道具や宴席に係る道具についても、ツブロやスズカラなど地域特有のものを確認することができた。芋焼酎や黒糖焼酎の製造や宴席に用いられる道具として、これらの文化財的価値も高いと考えられる。

今後は製造から宴席に至るまでの道具等をリスト化し、一連の流れが分かるようにするなどして、文化財登録に向けた調査を進めていく必要がある。

3 おわりに

薩摩の芋焼酎はシラス台地と海に開けた海外文化の入り口という風土的要因に支えられ独自の発展を遂げ、世界的に見ても特筆すべき低濃度で食中酒としての性格をもつ蒸留酒の新しい姿を作り上げてきた。鹿児島の芋焼酎文化は動かすことのできない風土が支えているのである。

奄美群島の黒糖焼酎は、造ろうとしても許されなかった制約のもとにありながら、ややもすれば埋もれかねなかつた黒糖焼酎を、世界的に見ても珍しい麹を使う黒糖焼酎としてよみがえらせた。奄美の黒糖焼酎は、沖縄と奄美が一体であった時代の延長線上に見るべきである。

すなわち、沖縄と奄美のサトウキビは、沖縄では黒糖と焼酎の原料となり、奄美のサトウキビは薩摩藩の収奪の対象となり焼酎の製造が許されなかつたが、その製法は細々ながら奄美に受けつがれ、奄美本土復帰の際、奄美群島だけに特例として認められた。沖縄出身者が始めたとされる奄美の焼酎づくりの製造技術は、奄美における新たな黒糖焼酎造りに生かされ、黒糖焼酎の伝統は奄美によって息を吹きこまれ二百年もの命脈を保つたのである。

この薩摩焼酎と奄美黒糖焼酎はこの地でなければ生まれえなかつたものであり、独自の製法と地域と一体となった蒸留酒文化を作り上げてきた。

そこから生まれた焼酎文化は、今や日本全国に普及し、焼酎を国酒と呼ばれるまでに普及させ、

海外からも東洋の不思議な蒸留酒として注目を集めつつある。

今回の調査で、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、歴史的・文化財的な価値を改めて確認することができた。今後、文化財への登録を進めるとともに、「かごしま焼酎文化ストーリー」を国内外へ発信していくことが重要であると考える。

＜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』

惠原義盛 『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 卷第 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－』

奄美ニューズレター No.18 2005 年

伊仙町 『伊仙町誌』 2022 年

『宇検部落郷土誌』 宇検部落郷土誌編集委員会 1996 年

名瀬市役所 『改訂名瀬市誌 1 卷 歴史編』 1996 年

名瀬市役所 『改訂名瀬市誌 3 卷 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

『鹿児島県史』三 鹿児島県 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

『鹿児島の諸職－民俗文化財緊急調査報告書－』 鹿児島県教育委員会 1984 年, 1985 年

伊東凌舎 『鹿児島ぶり』 3 卷 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）

加藤百一 『旧式焼酎に関する研究』 1962 年

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』 イカロス出版 2020 年

先田光演 『仲為日記－犬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

田中愛穂 『調査研究琉球泡盛に就いて（上巻）－焼酎麹の原点－現代語訳版』 沖縄県酒造組合連合会 1992 年

田中愛穂 『調査研究琉球泡盛に就いて（下巻）－焼酎麹の原点－現代語訳版』 沖縄県酒造組合連合会 1994 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

沖縄県教育委員会 『沖縄の金工品関係資料調査報告書』 2008 年

かごしまの食文化（焼酎）調査事業に係る調査報告書（令和5年度追加調査）



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



SATSUMA
SHOCHU
地理的表示薩摩



奄美黒糖焼酎

