

# ふさわしい酒

## - 泡盛・花酒・ミリントウ、与那国社会における酒の格 -

山本 雄大

北九州大学文学部人間関係学科

### 要旨

沖縄県には、沖縄文化を代表する 2 種類の酒「泡盛」と「ミキ」がある。泡盛は一般的に沖縄の酒として知られる蒸留酒、ミキは全国的にはあまり知られていない、儀礼に際してのみ作られる粥状の醸造酒である。泡盛が商業的な商品であるのに対して、ミキは非商業的な密造酒であるように、2つの酒は対照的な存在である。沖縄を旅するうち、泡盛とそれを飲む人々に興味を持った私は、二本最西端の与那国島にある 1 軒の酒造所で働きながら、約 5 ヶ月間の調査を行った。

与那国島では、泡盛とミキに加えて「花酒」というアルコール度数 60 度の酒が作られている。花酒は、酒税法上の特例で与那国島のみ製造を許可された酒で、沖縄県でもあまり知られていない。また調査するうち、与那国島には島外ではほとんど知られていない「ミリントウ」という密造酒が飲まれていることを発見した。与那国島では、ミキ・泡盛・花酒・ミリントウという 4 種類の酒が作られているのである。

これらの酒が飲まれる様子を見ると、それぞれの酒が場面ごとに使い分けられていることが分かる。ミキは神に対してささげられる酒だが、泡盛・花酒・ミリントウは人に対して振舞われる酒であった。与那国島の 3 つの人に対する酒は、場に対するふさわしさによってそれぞれ格付けされ、使い分けられているのである。

これらの酒について詳しく調査を進めるうち、与那国島だけ特殊だと思われていた花酒が、実は戦前まで沖縄県各地で作られていたことが判明する。さらに、ミリントウもまた、戦前まで日本全国で飲まれていた味醂酒が、かろうじて残っている物である可能性が強まった。これらの酒は、人々に忘れられてしまったのだ。

花酒とミリントウは与那国だけで昔から作られてきた酒ではなく、与那国以外では作ることがなくなってしまった酒であった。この原因には、酒税法の画一的な規制や、商業的なコストの問題などが挙げられる。ではなぜ、与那国島だけが作るのをやめなかったのだろうか。その理由こそが、与那国島社会での酒の格付けである。現在、花酒が法的に特例で認められているのも、この格付けの存在が理由となっている。しかし、残っているからこそ、酒が格付けされているのだともいえる。残っていることと格付けされていることは、互いに絡み合いながら、与那国社会のある断面を覗かせているのである。

### 目次

はじめに	第三節 葬送儀礼
第一章 与那国島について	第四節 その他の儀礼
第二章 沖縄を代表する酒	第五節 宴会
第一節 酒造技術の分類	第六節 カミの酒、ヒトの酒
第二節 ミキとは	第四章 考察
第三節 泡盛・花酒の製法	第一節 忘れられた酒
第四節 泡盛の歴史	第二節 飲む味醂
第三章 与那国島の場と酒	第五章 結論
第一節 神が主役となる儀礼・神事	引用・参考文献一覧
第二節 婚姻儀礼	資料

はじめに

日本の最西端に位置し、晴れた日には遙か海上に台湾を望む沖縄県の与那国島には、「花酒」という名のアルコール度数60度の蒸留酒がある。小さな猪口に注がれた花酒は、口元に運んだだけで揮発したアルコールが目にしみ唇に冷気を感じ、口からのどを通る際には灼けるような熱さとかうばしい香りを感じさせる。1999年の8月、初めて与那国島を訪れた際の私の印象である。

現在、花酒は45度以上の飲用酒を禁じた酒税法の特例として与那国島のみ認められ、島の重要な特産品として販売されている。だが、島の人々はふだん、この酒を飲まないという。結婚式や葬式など特別な機会にのみ振舞われる、特別な酒なのだ。

私はこの花酒と与那国島の人々に興味を持ち、詳しく調査してみようと考えた。そこで、与那国島の酒造所3軒のうち1軒で、住み込みとして働かせてもらいながら調査をおこなうことにした。与那国島での調査期間は、2000年4月29日から9月15日までの約4ヵ月半であった。酒造所では、完成した酒を製品化する仕事を主にしていた。具体的には回収瓶の洗浄・酒の瓶詰め・キャップ閉め・ラベル貼り・箱詰めなどである。そのかたわら、原料の準備や製造途中での移し替え、掃除といった酒造りの補助的な仕事もおこなった。また、那覇へ行く輸送船への積み込み・島内の商店への配達・酒造所での販売・電話対応・見学客の案内など

もおこなっていた。調査を進めるうち、与那国島では4種類の酒が作られていることがわかった。花酒と泡盛、ミティ(ミキ)、ミリントウである。

泡盛は、沖縄県では酒といえばこの酒を指すほどに一般的な酒である。ふだんから沖縄の人々に飲まれるのに加え、贈答品としても使われ、観光客へのお土産としても販売される、まさに沖縄文化を代表する酒となっている。またミキも、祭りなどの儀礼用の酒として、泡盛と対をなすように沖縄文化を代表している。泡盛とミキは、沖縄では知らぬ者がいないほどに一般的な酒である。しかし、花酒とミリントウは県内でもほとんど知られていない。花酒については、沖縄の本土復帰後に商品化されて以来の約30年間で、徐々に一部の酒好きに知られるようになってきた。航空輸送や広告などのメディアの発達によって、沖縄県内に限らず全国的に知られ始めたのである。一方のミリントウは、私にとってまったく未知の酒であった。茶褐色でとろみのある甘い液体は、ちょうど中国の紹興酒を連想させる。ただ、その甘さが亜熱帯の沖縄の気候にそぐわないのでは、と初めてミリントウを飲んだ私は記録している。この酒が八重山地方のいくつかの島に細々と伝えられている味醂酒の一種であることを知ったのは、与那国での調査を終えたあとのことであった。

与那国島では、これら4種類の酒が様々な場面に登場する。ただ、場面によ

って使われる酒が選択されているようなのである。私はこのことから、それぞれの酒に場面ごとのふさわしさが格付けされているのではないかという仮説を立てた。本論では、これらの酒の持つ意味を、事例と証言をもとに検討していきたい。

## 第1章 与那国島について

日本の最西端に位置する与那国島の行政区分は、沖縄県八重山郡に与那国町である。周囲 27,49 キロメートル、面積 28,52 平方キロメートルのこの島は、北緯 24 度 27 分、東経 123 度 00 分に位置し、八重山郡の中心である石垣島から約 120 キロメートル、沖縄本島的那覇から約 520 キロメートル、北九州から約 1200 キロメートルの距離にある(図 1)(与那国町教育委員会、1988、2)。島は黒潮の影響を直に受ける位置にあり、潮の流れ、波風が強い。与那国島の言葉で島は「ドゥナン」と呼ばれており、渡航の困難さから「渡難」という字を当てられることもある。晴れた日には台湾が肉眼で見えることもある、いわば最果ての島である。

与那国島への交通には、空路と海路がある。空路は、石垣島との間に 1 日 1 往復約 30 分の飛行であり、那覇との間には週 3 往復 1 時間 30 分かかって島に着く。海路は石垣とのフェリーの往復便が週に 2 日(現在は 1 日)出ており、片道 4 時間かかる。空路、海路とも天候の影響を受けやすく、台風の多い時期などは 1 週間以上行き来できなくなることも稀ではない。

島は東西に細長い形をしている。沖縄

の他の島と比べてサンゴ礁は狭く、海は岸からすぐに深くなる。地形は、東西に貫く隆起サンゴ礁の山地を中心に変化に富み、海岸線の大部分が断崖状である。現在人々は、島内では限られた海辺の低地に、3 つの集落を作っている(図 2)。島の北側中央に位置し行政などで中心的集落「祖納(ソナイ)」、南側中央にあり最も歴史が古いとされている「比川(ヒガワ)」、島の西にあり天然の良港を抱える比較的新しい漁業の集落「久部良(クブラ)」である。与那国島の酒造所は、3 軒とも祖納にある。

現在の与那国島の人口は約 1800 人である。島には 3 つの小学校と 2 つの中学校があるが高校はないため、子供たちは高校進学と同時に、石垣島や本島に出て行ってしまふ。またその際、島での収入では仕送りができない親たちは、子供と共に島外に出て仕事を見つけ、そのまま帰らないこともある。しかし、近年ではスキューバダイビングをはじめとした観光産業が増え、再び島に戻って来る者や内地(沖縄県外)から移り住む者もいる。

かつて与那国島には文字がなかったため、明治以前の文章による島の記録は残っていない。島民によれば、島内で最も古いとされる家の伝承に、祖先がタイから海を越えて来たというものがあるという。また、与那国町教育委員会が祖納に立てた石碑には、「現在の島の位置に岩を発見した南方の島の男が、のちに再び岩のあった場所に来てみると島ができていて、移り住んで来た」という内容の伝承が記されている。最も古い与那国島に

関する記録は、李氏朝鮮の歴史をまとめた『李朝実録』の中に見られる。1477年、済州島の漁民が漂着し、約半年間滞在した際の様子を記している。当時から琉球王朝による支配時代を経て明治に入るまで、人々は島の内陸部に10余りの小さな村を作り暮らしていたようだ。現在の3集落は明治以降、行政の指導により移住させられた結果である。

日清戦争により、日本が台湾を領有してからは、この島は新たな海上航路の重要な中継基地になり、一時的に人口が3万人以上まで増加した。戦禍を直接受けなかったため、この人口増加は戦後すぐの引揚者の受け入れ時代まで続いた。また同時に密貿易による好景気時代を迎えるが、米軍の介入によって1年程で好景気時代は去り人口も減少する。その後、大きな人口の変化はなく、現在に至っている。

## 第2章 沖縄を代表する酒

日本の端、与那国島の酒について語る前に、沖縄の酒について説明しなければならぬだろう。この章では、ミキと泡盛という沖縄を代表する2種類の酒を見ていくことにする。

### 第1節 酒造技術の分類

世界中で作られている多くの酒は、酵母と呼ばれる一群の菌類の力を利用して作られている。酵母は、糖類の中でも分子量が小さいブドウ糖（グルコース）や麦芽糖（マルトース）を、発酵によってアルコールに変える働きを持っているの

である。また、酵母は他の細菌に比べて酸・アルコール・低温に強く、条件を整えれば他の雑菌の繁殖を防ぎながら純粹培養ができる。酵母には多くの種類があり、アルコールを作る量・先の性質の強弱・繁殖の速度などがそれぞれに異なる。これらは酒造りがおこなわれる環境や、目標とする酒の質によって使い分けられている。現在、泡盛造りにはこうした酵母のうち1種類の変異体（101泡盛酵母）だけが使用されている。

原料を酵母によって発酵させて作る濁った酒、またはそれを澄ませた酒のことを「醸造酒」と呼んでいる。醸造酒は、その原料から大きく2つのタイプに分けることができる。1つは、果汁・はちみつ・サトウキビの汁など、初めから分子量の小さな糖類を含んだものを原料とする酒である。もう1つは、分子量の大きい糖類（多糖類）を含む穀類や芋類などを原料とする酒である。後者の酒を作るには、原料の持つ糖類を酵母が発酵できる分子量まで分解する「糖化」という作業をおこなう必要がある。すなわち醸造酒は、糖化が必要か否かで分けることができるのである。

一般的に糖化には、「唾液」「モルト」「カビ」の3つを利用する方法が古くから使われてきた。

唾液による糖化は、人の唾液に含まれる、アミラーゼという酵素の力を利用した方法である。アミラーゼには、でんぷんなどの分子量の大きな多糖類を、分子量が小さい麦芽糖に分解する働きがある。穀物を噛んでいると甘みが出てくる現象

は自然に発見しやすいため、3つの糖化方法の中で最も起源が古いと考えられる。他の糖化技術が発達する以前から、人が穀物や多糖類を含む植物の根などを噛んで吐き出したものを発酵させた酒が、日本を含む太平洋の広い地域で作られていた。

モルトによる糖化とは、植物の種子が発芽する際に作られるアミラーゼを利用した方法である。この方法は、主にヨーロッパ世界で用いられている。いまや世界中で飲まれているビールは、麦を発芽させたモルトを原料にした醸造酒の代表である。

カビによる糖化は、アミラーゼを出す特殊なカビを利用する方法である。こうした働きをもつカビは100種類以上あり、東アジア・東南アジアを中心に用いられている。多糖類の原料にこのカビを生やしたものを「麹(コウジ)」と呼び、これに水を加えてアルコール発酵をおこなう。

この中で泡盛は、カビによる糖化方法を用いている。泡盛造りに使われるカビは「黒コウジカビ(*aspergillus awamori*)」である。

このような醸造酒を蒸留し、アルコール度を高めた酒を「蒸留酒」と呼ぶ。アルコールの沸点が水よりも低いことを利用し、醸造酒を熱した際に出る蒸気を集めた酒であり、泡盛も蒸留酒に含まれる。この蒸留方法は、2種類に分けることができる。「単式蒸留法」と「連続式蒸留法」である。

単式蒸留法とは、醸造酒を温めその蒸気を冷却する作業を、一度だけおこなう

方法である。この方法は世界中で用いられており、醸造酒の状態や冷却方法によって蒸留器の形状は異なる。単式蒸留法の特徴は、温める醸造酒に由来する揮発成分が、蒸留した酒に含まれる点である。このため、元となる酒の原料によって味に特色が出る。また、この方法で作られる蒸留酒は、アルコール度数が40度前後になることが多い。蒸留器から初めに出てくる酒は80度前後だが、次第に度数が下がっていき、最後にはほとんどアルコールを含まない液体が出てくるようになる。製品としてまとまった量を採ろうとすると、どうしても40度前後になるのである。

連続式蒸留法は、上記の蒸留を繰り返しておこなう方法である。この方法では、単式蒸留法よりもアルコール度数の高い酒が得られる。その反面、原料に由来する風味が失われる。18世紀のヨーロッパで機械化が始まり、現在の連続式蒸留機ではアルコール分99.9パーセントまで抽出できる。原料由来の成分の多くは、不純物として除かれている。

泡盛造りには、単式蒸留器が使われている。この2つの蒸留法は、どちらも沸点の違いを利用して任意の成分を抽出する点で同じである。「焼酎 東回り西回り」(玉村豊男、1999、23)によれば、この原理と器具は、紀元前3500年頃にメソポタミアで発見されたとされている。メソポタミアは、現在のイラク周辺にあたる。この中東の一箇所から東西に、蒸留技術は伝わっていったと考えられている。

このように、泡盛造りには原料の持つ

糖類を小さくする「糖化」と、それを発酵させてできた醸造酒のアルコールを濃縮する「蒸留」の2つの技術が使われているのである。「コウジカビ (*aspergillus*) 属」のカビの使用は日本の酒造の特徴である。沖縄には泡盛以前にカビを使う酒はなかったといわれている。泡盛が作られ始めるまでは、「ミキ(ミチ・ミシ・ウンサクなど方言多数)」と呼ばれる酒しかなかった(平敷、1973)。これがもうひとつの沖縄を代表する酒であり、米などの穀類を主原料にした醸造酒である。

## 第2節 ミキについて

沖縄には、ここまで紹介した泡盛のほかにもう1つ、「ミキ」と呼ばれる酒がある。泡盛とミキは双方とも沖縄を代表する酒といえる。

ミキとは、アルコール度数が5度に満たない、白色から乳白色の甘酸っぱい粥状の醸造酒である。この酒は、酒税法の枠の外で作られている密造酒に当たる。ミキは祭り・神事などに際して共同体の中で作られる酒である。現在一般的な作り方は、村で金を出し合い購入した市販の米を炊き、一晩から二晩甕やバケツなどで密閉して醸すというものである(平敷、1973)。手間を省くため、でんぶんの糖化をおこなわずに砂糖を加えることが多い。この製法ではほとんどアルコール発酵が起きないため、酒にならないこともある。また、共同体で作られるほかには個人で作る場合もあり、八重山のある島では、現在も日常的な酒として飲まれている。

この酒は、古代から沖縄で女性が咀嚼することによって作られていた「クチカミの酒」が、明治以降に変化したものである(平敷、1973)。これは、前章で紹介した唾液の糖化作用を利用していた。クチカミの酒は日本本土でも作られていたが、大陸からカビによる糖化技術が伝わると作られなくなった。しかし、沖縄ではカビによる糖化をおこなう泡盛が作られるようになってからも、19世紀まで作られ続けていた。原料は主に米だが、地域によっては粟や麦、芋なども使われ、名称も多様であった。乳白色でドロドロとしており、甘みと酸味が強く、アルコール度数は低めだったようだ。また保存性が悪く、製造から3日以上が経過すると酸味が強まり飲めなくなった(平敷、1973)。

明治以降、この酒は沖縄本島から次第に作られなくなり、戦後には、離島でもほとんど作られなくなる。だが、それでもミキのもつ役割は失われず、人々は「クチカミの酒に代わる酒」を作り、儀礼の中で用いるようになった(平敷、1973)。これが、現在も作られているミキである。この「代用の酒」は元々作られていたクチカミの酒よりも多様な製法があり、いくつかのパターンに分類できるという。これらの代用の酒はクチカミの酒に比べて、作る機会が減り作り手も女性に限られなくなり、全体的に工程が短く簡略化されている(平敷、1973)。それでも、ミキは沖縄の儀礼に欠かせない酒として現在も作り続けられ、泡盛と並んで沖縄を代表する酒となっている。

### 第3節 泡盛の製法

ここで泡盛と花酒がどのように作られているのかを、私が働いていた酒造所での事例をもとに説明していこう。

現在、泡盛と花酒の原料はタイ米である。これはタイから直接「沖縄県酒造協同組合(以下組合)」が一括して輸入しており、県内47の酒造所に販売している。つまり、一部の特殊な原料米を使用した銘柄を除いて、すべて同じ米が使用されているのである。

ただ、この米には2種類の状態がある。細長いタイ米の形そのままの「丸米(マルマイ)」と、粗く砕いた「砕米(サイマイ)」の2つである。そもそも砕かれた米を使うようになったのは、輸入規制によるものだった。日本政府は、国内の米農家を保護するため、海外からの丸米輸入を許さず、原料として加工された米のみ輸入を許可していた。

日本酒の造りでは、米は球体に近いほうが良いとされ、砕けた米などは原料として考えられない。それは、かつての沖縄でも同じであったと思われる。しかし砕米のほうが、体積当たりの表面積が大きいためカビが多くつき、また一粒が小さく溶けやすい。このことから、酒造りの際に扱いやすく、味が濃く、アルコールの収量も多いといわれるようになった。丸米の輸入が自由化された現在でも、与那国島を含め、私が訪ねた酒造所の半数以上で砕米が使われている。

工程はまず、このタイ米を水洗いし、水に浸して水分を吸わせることから始ま

る。その後、この米を蒸し器で蒸す。次に、蒸し終えた米をすぐに摂氏40度前後まで冷まし、黒コウジカビを全体に混ぜ入れる。そのまま約2日間にわたって、かたまった米をほぐしながら温度を40度前後に保ち、原料米の全てを「米麹」に変える。

私のいた酒造所では、ここまでの洗米・蒸し・製麹をひとつの機械(図3)でおこなっていた。しかし現在では、カビを混ぜた米を温度調節のための機械(図4)に移して麹を作る酒造所が多い。

出来上がった麹は、水と培養した酵母菌が入った発酵タンクに移される。このタンクの中身が「もろみ」である。発酵開始直後は酵母菌が少なく腐敗菌が入りやすいため、冷水を通して温度を約18~22度まで下げるようにしておく。するともろみは半日から1日で激しく発酵し始め、2・3日で落ち着く。その後2週間から20日で、アルコール度数約18度まで熟成する。

ここまでが、いわば泡盛用の醸造酒の製法である。泡盛造りで特徴的なのが、前述の黒コウジカビの使用である。黒コウジカビは、糖化の副産物として「クエン酸」を作る性質を持っている。この酸がもろみ中に溶け出し、酸性を強くして腐敗菌が増えるのを抑えている。酸によってもろみを守る方法は、日本酒での乳酸など他の酒の醸造でも使われているが、それらの酸に比べてクエン酸は強く、沖縄という暖かい地域での安定した醸造を可能にしている。

最後の工程が蒸留である。使われてい

た蒸留器は、2つの円筒をつなげた形のものであった(図5)。一方の円筒にもろみを入れ温め、出てくる蒸気が上方のパイプを通りもう一方へ送られる。そちらのタンクには冷却用の水が満たしてあり、その中をパイプが渦を巻いている。蒸気はここを通る間に液体に戻り蒸留酒となる。

与那国島の酒造所では、流出する液体を前後2つに分けて集めている。初めのうちの液体を、全体がアルコール度数70度前後になるまで集める。その後、残りの液体を別のタンクに全体が45度前後になるまで集める。前者が花酒の原酒であり、後者が泡盛の原酒である。ここで初めて、花酒と泡盛は区別される。言い換えれば、2つの酒の製法上の違いはこれだけなのである。一方他島の酒造所では、流出する全ての液体をひとつにまとめ、50度前後の泡盛の原酒を作る。

原酒には、味としてマイナスとなるような臭気や油分などが含まれている。そのため、3ヶ月から1年以上の貯蔵によって臭気を飛ばし、ろ過によって揮発性油分を除く。アルコール度数の調整は、瓶詰め直前におこなわれる。花酒は泡盛の原酒によって、泡盛は水によって、それぞれの商品の度数まで薄められる。

#### 第4節 泡盛の歴史

泡盛はその製法から、沖縄で自然に生まれたものではなく、海外から伝わった酒であると考えられる。しかし、その伝来時期がはっきりとしていない。過去の研究をもとに総合的に泡盛を紹介してい

る『泡盛 その歴史と文化』(沖縄県立博物館友の会、1992)では、前述の『李朝実録』をもとにして次のように記述している。

「その後、彼らは島づたいに琉球王国の中心地の首里、那覇へ送りどけられます。そこでは三種類の酒がありました。濁酒と清酒、それに南蛮国からの酒です。清酒の味は朝鮮の酒に似ていたということですから、おそらくは沖縄で蒸留された酒と思われます。」(沖縄県立博物館友の会、1992、32)

この冊子では、15世紀の琉球における南蛮・中国との盛んな貿易や、沖縄に蒸留する以外に澄んだ清酒を作る習慣がないこと、南蛮へ蒸留技術が伝わった年代などから、琉球で蒸留すなわち泡盛が作られ始めたのは15世紀末ごろであると推定している。これが現在、泡盛が作られ始めた時期として最も有力な説である。また、南蛮と呼ばれた東南アジアの国の中でも特にタイとの交流が深く、タイの蒸留酒と使用する器具の形状などが似通っていることから、タイから伝来したとする説が一般的である。ただし、これは蒸留技術に限った伝来時期で、カビによる糖化技術が伝わった時期ではない。糖化と蒸留を組み合わせた現在と同じ工程で泡盛が作られるようになった時期は不明である。

また、泡盛という名前の由来にも定説はない。10以上の説があるが、有力なのが「原料起源説」「泡由来説」「薩摩命名説」の3つである。

原料起源説は、現在は米のみで作られ



ている泡盛が、かつては「粟」を主な原料として作られていた可能性があることに由来している(沖縄県立博物館友の会、1992、18)。

泡由来説は、科学的なアルコール度数計がなかったころ、酒屋でアルコール度数を測るために使われた方法を根拠にしている。それは2つの茶碗の間で移し替えたり、甕からひしゃくですくい上からこぼしたりして、そのとき立つ泡の量で測るというものである。蒸留酒はアルコール分が高いほど粘り気が強く、泡立ちが良く、かつ泡が消えにくい。その性質を利用した方法である。この動作のことを沖縄の言葉で「アームイ」、つまり泡を盛ると呼び、これが転じて酒の名前＝泡盛となったとする説である(沖縄県立博物館友の会、1992、18)。

泡由来説にはもう1つある。それは、もろみが発酵する際に激しく泡立ち盛り上がることから、泡盛と呼ばれ始めたとするものである。

薩摩命名説は、薩摩藩が九州の焼酎と区別するためにつけたとする説である。薩摩藩は1609年の琉球侵攻後、沖縄産の焼酎も江戸幕府への献上品の中に加えるようになる。ところが、九州の他藩でも焼酎が作られ献上されていた。そこで薩摩が、九州の焼酎と沖縄の焼酎の差別化をはかるため、泡盛という名称を作ったというのである。(沖縄県立博物館友の会、1992、18)

もっとも、沖縄の話し言葉の中では、泡盛という呼び名は使われていない。酒をあらわす「サキ」という言葉が一般的

である。

前掲の『泡盛 その歴史と文化』(沖縄県立博物館友の会、1992)によれば、泡盛は作られ始めた当初、製法を王府によって管理される高価な酒であった。17世紀には首里城周辺の三箇(サンカ)と呼ばれる赤田・崎山・鳥堀の3つの村だけに製造が許されており、原料が支給されるかわり製造に失敗すれば流刑に処されたという。また、三箇以外で密造した者は死刑に処されるなど、厳しく取り締まられていた。作られた酒は王府の役所が管理し、年毎に分けて保管されていた。この酒は主に外交に用いられ、外国からの使者へ振舞われたり、貢ぎ物や輸出品となっていた。

したがって、一般の人々にとって泡盛は、非常に手に入りにくい酒であった。王府の専売品であった泡盛は、祭りなどの特別な機会に村単位で共同購入したり、有力者によって寄付されるものであったようだ(平敷、1973)。人々は泡盛に特別の価値を置き、18世紀までに神前への供え物の1つに加えたのである。ただし神供としての泡盛は、酒ではなく貴重品であった薬が転化したと思われる「五水・御五水(クシ・ウグシイ)」と呼ばれ、それまでであったミキとは区別された。

王府による厳しい取り締まりにもかかわらず、やがて蒸留技術は民間へ流出する。18世紀には宮古でも焼酎が盛んに作られ、年貢として納める穀物が不足したという記録がある(沖縄県立博物館友の会、1992、44)。民間では米だけでなく、芋や雑穀も原料として使われていた。こ

の頃から、泡盛がふだんの生活の中で、嗜好品として消費されるようになる。また、伝染病の予防や解熱に効果があると信じられ、薬としても消費されていた。19世紀になると、増え続ける密造に対して専売制は意味をなさなくなり、王府は免許制を導入する。それでも三箇への特権的扱いは続けられた。

明治維新の琉球処分により琉球が沖縄県になると、日本の酒造免許制が導入され、泡盛は公に商業的な酒として作られるようになる。当初日本政府は、沖縄県内に限り法的な規制を緩やかにしていた。酒造免許が比較的簡単に交付され、県内に限り酒税も安かったのである。しかし、こうして急増した業者の数も、戦前までの規制強化と全国的な不景気により次第に減って行った。ただこの頃になると、科学的な技術研究が始まり、現在の泡盛の製法に近づいていく。戦後、沖縄県酒造連合組合が発足し、現在には沖縄を代表する酒として知られるようになった。

泡盛とミキにはいくつかの対照的な部分がある。まず、その製法から見ても明らかのように、泡盛は蒸留酒であるが、ミキは醸造酒である。また、泡盛は売られるために作られる商業的な酒であるのに対して、ミキは個人的な消費が基本である。歴史的に見ても、泡盛は当初から王朝が専売するものであり、専売制が崩壊した後も商品となり、現在も公に認められた酒である。しかし、ミキは古くから民間で作られ、民間で消費されるものであり、現在も酒としては公認されていない密造酒なのだ。

密造酒でありながら、ミキが現在も泡盛と並ぶ沖縄の酒として残っているのはなぜだろうか。この疑問を念頭、実際に与那国島で酒が飲まれている場面を見ていこう。

### 第3章 与那国島の儀礼と酒

与那国島ではミキは「ミティ」と呼ばれている。与那国島でクチカミの酒が作られていたことは『李朝実録』に記録されているが、このミティは平敷氏のいう代用の酒である。彼の分類によれば「米の飯に米粉または麦粉を混入したもの」にあたり、米粉を混ぜ入れ砂糖で甘みをつけてクチカミの酒に似せて作られている（平敷、1973）。2000年の調査時点でも、7月の豊年祭に使用するために作られていた。

沖縄の他の地方と同じように、与那国島にも泡盛とミティと呼ばれるミキがある。また、与那国島にはこれに加えて花酒がある。さらに、調査によって与那国島には、ほとんど記録に載せられていない「ミリントウ」と呼ばれる酒があることがわかった。つまり与那国島には、泡盛とミキ、さらに花酒とミリントウの4種類の酒があるのだ。花酒とミリントウは対立する泡盛とミキのどちらの性質に属するのだろうか。これら4つの酒が、どのような役割を持ちながら共存しているかを、事例をもとに見ていく。ここでは、与那国島で見聞きした酒の使われ方を場面ごとに記していくことにする。

#### 第1節 神が主役となる儀礼、神事

神が主役となる儀礼とは、神が宿るとされる御嶽（ウタキ・オンタケ）や聖域などに祭壇を作り拜むものである。具体的には、その年の豊作を神に感謝する豊年祭などがあげられる。この祭りは沖縄本島を中心におこなわれていたものだが、与那国島の人によると、明治以後に本島での習慣をならい始められたものである。豊年祭以外にも祭壇を作り神に祈る儀礼があるようだが、調査期間中には観察できなかった。このような、祭壇を作る儀礼での酒に関する言説をまとめると以下のようになる。

「豊年際などで作られる祭壇には、ミティと泡盛がのぼる。祭りの中では、泡盛よりもミティの方が重要である。どの祭りでも、祭壇に花酒をあげることはない。ミティは特別な祭りに際して作られるが、泡盛はほとんどの祭りやイベントに寄付される。」

これらの話はいずれも、与那国島出身の酒造関係者 A 氏（40 代男性）から聞いたものである。ここから、沖縄の他の島々と同じように、与那国島でもミキが神事に際して作られ、使われていることを読み取ることができる。また、ミキよりも泡盛の方が多く用いられていることも明らかである。さらに、花酒は神前に並ぶことがないことも読み取ることができる。

## 第 2 節 婚姻儀礼

与那国島の婚姻儀礼は日本本土と同じく「結納」「結婚式」「披露宴」の 3 つの段階に分かれている。中でも結納・結婚式の 2 つは新郎・新婦の両家の間だけで

おこなわれ、両家の人間しか立ち会わない。だが、静粛におこなわれる式とは対称的に、披露宴はにぎやかである。

与那国島出身である池間栄三・新里和盛両氏の共著『与那国島誌』（1957）には、日本本土の上代の風習が残る例の 1 つとして、結婚式に関して次のような記述がある。

「花嫁を迎えに行く時に持参する酒肴をトンダンボと称し、六〇％のアルコールを含有している與那国花酒、豚肉を主とする七品の肴、白米一斗分の菱形の餅等が、その内容である。」（池間・新里、1957、26）

これは、結婚式当日におこなわれる、花婿側の使者が花嫁を迎えに行く儀礼で使用される品々を記したものである。

また、A 氏からの婚姻に関する聞き取りをまとめると次のようになる。

「結婚の当事者の両家で交わされる結納品は定められており、その中に花酒が含まれている。また、本土での三々九度に当たる、結婚式での酒にも花酒を使うことが定められている。しかし、他家の多くの人々が招待される披露宴では泡盛が振舞われ、花酒が出されることはない。」

また、与那国島の酒造所では、見学に来る観光客に対して島での花酒の飲まれ方について紹介している。その中に婚姻儀礼に関するものがあつた。

「かつて花酒が商品となる以前には、アルコール度数 80 度近いハナサケが結婚式で三々九度の働きをしていた。非常にきつい酒であるため新郎新婦の中には倒

れてしまう者も出たが、人々はそれを楽しみにしていた。」

ある時、酒造所に花酒を買いに来た高齢のB氏(女性)は以下のように語った。「石垣島でおこなわれる、血縁の女性の結婚式にお土産として花酒を持っていく。与那国島以外の男性との結婚式では、花酒が使われることはない。それでも、お土産としては泡盛よりは花酒のほうが良い。」

与那国島での調査中、大規模な結婚披露宴がおこなわれた。その宴に手伝いとして参加した際、酒の出され方について以下のようなことが見て取れた。

「披露宴の運行を手伝う者には、食事・清涼飲料水・たばこ・ビール・泡盛などが振舞われるが、花酒が出されることはなかった。また、招待客が座る席には、島内3社の泡盛が同じ数だけ並べられ、ここでも花酒は出されなかった。」

これらの事例から、与那国島の婚姻儀礼には、泡盛・花酒だけが使われていることがわかる。さらに与那国島では、この2つの酒が場面によって使い分けられている。結納・結婚式で使われるのは花酒と決まっているが、披露宴に花酒が出ることはない。

### 第3節 葬送儀礼

与那国島の葬送儀礼は、大きく「葬式」「洗骨」「焼香」に分けることができる。この葬送儀礼の手順も、豊年祭と同じように明治以後に沖縄本島からならったものである。それ以前には、鳥葬や風葬がおこなわれていたという。与那国島の葬

送儀礼には、日本本土や沖縄本島では簡略化された手順が残されている。日本本土では約3回までに省略されている回忌法要に当たる焼香が、1人につき10回以上おこなわれ、その度に死者の仏壇のある家に人々が集まる。また、与那国島には今も火葬をおこなう習慣がなく、遺体はそのまま墓に納められる。墓は「亀甲墓」と呼ばれ、門構えがあり何体も遺体が並べられるような大きなものもある。遺体が納められると入り口がコンクリートでふさがれ、別の不幸がない限り3年後の洗骨の時まで開けられることはない。

『民俗文化の現在 - 沖縄・与那国島の「民俗」へのまなざし』(原、2000)には、与那国島の葬送儀礼のうち、死者が出てから墓に納められるまでの葬式の手順が詳しく記録されている。それによると、仏壇に対して泡盛や死者が生前好んだ酒が供えられることはあるが、これらの酒は特に必要と定められたものではない。ただ、式の最後に遺体を墓に納めたあと、酒が登場する。

「ムヌチの拝みがすむと遺族の代表が野辺送りの参列者にお礼の言葉を述べる。同時に、参列者にはハナダギ(花酒。もろみを直釜で直火蒸留するさい、最初に得られるアルコール度数の高い泡盛)やニディントウ(泡盛の中に餅をいれて長年ねかせてつくる酒)がふるまわれる。これが参列者と故人との別れの盃となる(戦前は、一斗入りの酒甕にハナダギを満たして、墓地まで運んで参列者にふるまったという)。(原、2000、127)

引用文中の「ニディントウ」とはミリ

ントウのことである。酒造所で語られる葬送儀礼での花酒の利用法には、次のようなものがある。

「納墓の際、遺体と定められた品物と共に、花酒入りのつぼも入れておくことがある。この花酒は、洗骨のときまで密閉された墓の中で古酒として熟成する。これを洗骨の参列者に対して振舞うと、花酒の古酒は同じ期間寝かせた泡盛の古酒よりもおいしいとされているため非常に喜ばれる。こうした花酒は1度に全てが飲まれるわけではないので、古い墓の中には戦前の花酒が寝かせてある可能性もある。」

また、D氏は洗骨に関して以下のようにも語った。

「墓の中で寝かされた花酒は、洗骨の際に骨を洗うための液体としても使われる。花酒で洗骨をおこなうと、遺骨は桃色に染まるため縁起が良いとされている。」

また、C氏(30代女性)は焼香について以下のように語った。

「焼香に泡盛を持って行くことはあっても、花酒を持って行くことはない。与那国島では焼香の回数が多いため、毎回値段の高い花酒を持っていってはいは破産してしまう。」

これらの事例から、与那国島の葬送儀礼では泡盛・花酒・ミリントウの3種類の酒が使われていることがわかる。葬送儀礼でも、酒は場面によって使い分けられている。特に、花酒は振舞われる酒として登場している。花酒が婚姻儀礼だけでなく葬送儀礼にも使われることは、単

に縁起かつぎやめでたい酒というわけではなく、特別な酒として扱われていることを示している。また、ミリントウは花酒と並列して出てくることから、花酒と同様の価値を持っている可能性がある。

#### 第4節 その他の儀礼

ここでは、年間行事に付随する儀礼として正月と盆を取り上げる。

与那国島の正月は、他の沖縄の島々と同じく旧正月である。与那国島の人々は、花酒が飲まれる例として正月をあげることが多い。日本本土の正月に飲まれる屠蘇にあたる酒が、与那国島では花酒であるという。

このことから、花酒がふだんの酒と区別されているといえる。

また沖縄では、盆の日も旧暦によって決められる。与那国島でも旧盆に合わせて祖先を迎える。旧盆には「エイサー」と呼ばれる踊りが、家ごとの仏壇に奉納される。これは本来沖縄本島の習慣であるが、豊年祭よりも近い時代に取り入れられたものである。与那国島のエイサーは「祖納・比川青年会」と「久部良青年会」の2グループによって、踊りの美しさ・参加者の数・踊った家の数・御祝儀の額などで競い合うようにしておこなわれることに特徴がある。調査期間中、これに参加した際に観察された酒に関する事例を以下にまとめた。

「練習と本番を含めた期間中に、青年会から参加者に出される酒はビールと泡盛が主であった。1軒で踊り終わるとその家の者が飲み物を振舞うが、ほとんど

が清涼飲料かビールであった。また、稀に泡盛が出されると「酔ってしまう」という理由で、代表が断るケースもあった。この振舞い酒に、花酒が出されることはない。」

エイサーでは、1日に何十軒もの家を回り踊り続けることが重要とされている。それには、アルコール度数の高い泡盛や花酒は障害となるため、強い酒は敬遠されていると考えられる。

#### 第5節 宴会

ここでは、酒造所をやめる従業員の送別会と、A氏の同窓会での酒の飲まれる様子を記す。ここまで取り上げてきたような儀礼ではなく日常の飲酒でもない、特別な宴会である。2つの宴会は参加者や場所は違うが、酒に関しては共通している部分が多い。

「どちらの宴会でも泡盛が主に飲まれており、少数の人がビールを飲んでいて、ある程度皆が酔った頃、A氏が「特別な機会だから」といいながら花酒を振舞った。しかし、振舞われる側の人々は「アルコール度数が高すぎる」といい、それほど喜んでいない様子であった。」

このことから、はっきりとした儀礼でなくても特別な機会を得れば花酒が出てくることがわかる。しかし、事例のような宴会では深く酔うことよりも、皆とそこに居続けることに意味がある。そのため、アルコール度数が高い花酒は、酔ってしまうという理由で敬遠されているようである。また、振舞う側と振舞われる側に意識の違いがあったことは、花酒

を出すことに共通の基準がないことを示している。

#### 第6節 カミの酒、ヒトの酒

ここまで場面ごとに記述してきた事例を、酒ごとにまとめると以下ようになる。

ミティは、儀礼の中でも神に関わる場面にしか登場しないが、ミティが供えられる儀礼では、泡盛よりも重要とされている。

泡盛は、与那国島でも最も一般的に飲まれる酒であった。祭壇にのぼる場合以外では特別な意味を持たず、日常的な嗜好品として飲まれている。

花酒は、神事には出てこない。それ以外の人々が主役となる儀礼の中でも儀式的な高い場面に、泡盛と区別されて登場する。その際、人に対して贈られたり振舞われたりすることが多い。ただ、値段が高いために使われないこともある。また、アルコール度数が高いため、踊り続けることが重要とされるエイサーや、その場で飲み続けることに意味がある宴会では敬遠される。

ミリントゥは、全ての儀礼の中でほとんど出てこない。しかし、葬送儀礼の中で花酒と並列して登場する事から、花酒と同じような振舞われる酒であるといえる。

このように見ると、与那国島の4つの酒は、神に捧げられる酒と人が飲む酒に分けられているといえる。ミキに属するミティは神のための酒であり、泡盛・花酒・ミリントゥは人のための酒な

のだ。これは、沖縄県全体にある泡盛とミキの間にもいえることである。

歴史的に見て、沖縄においてミキは、泡盛が登場するまでほとんど唯一の酒であった。そのため、儀礼の中で神に捧げられるのはもちろん、儀礼の終了後に人々が皆で飲むことも、大きな楽しみであったに違いない。穀物に余裕があれば、単に酔うための酒としても作られていたと考えられる。だが、15世紀以降に泡盛が登場すると状況が変わる。作られ始めた当初、泡盛は五水と呼ばれ、神供として人々に受け入れられた。しかし、この泡盛が現在、ミキが簡略化される一方で沖縄の酒としてもっとも知られるようになった。

この変化は儀礼的意味と酔うための実用性を兼ね備えていたミキが、泡盛が登場することで嗜好品としての側面を失い、儀礼的意味のためだけに作られるようになったことを示している。

泡盛はミキに比べてアルコール度数が格段に高いため、より早くより深く酔える。また、保存性の面でも圧倒的に優れている。この泡盛は、貴族から一般の人々へ、沖縄本島から八重山の離島へと順に一般化して行った。ふだんの生活で泡盛が飲めるようになった順に、ミキから酒としての側面が薄れて行ったと考えられる。泡盛がその側面を受け継いだことは、ふだんの生活の中で酒といえば泡盛を指すことからもうかがえる。そしてミキには、共同体で作り神へ捧げるものという意味だけが残ったのだ。泡盛の伝来以降の変化により、沖縄では神の酒としての

ミキと、人の酒としての泡盛が使い分けられるようになったのである。

このような儀礼の中での酒の使い分けは、沖縄だけに特殊なわけではない。日本本土でも、神が降りている場面で人が飲食することを「神人共食」と呼び、神が帰ったあとの人だけの宴会と区別している。その際、神のいる場面での酒は神酒（宗教的に清められた日本酒）と定められているのに対して、宴会で飲む酒は決められていないといった使い分けが見られる。例えば、神前結婚式で飲まれる三々九度の酒は日本酒と決まっているのに対して、結婚披露宴で飲まれる酒には決まりがないことなどがあげられる。ただ、沖縄の方が神のためだけにミキを作るなど、より区別が厳格であるといえる。

ここまで見てきたような、神の酒であるミキに関する先行研究は多い。民俗学や人類学による沖縄の儀礼研究では、必ずといって良いほどミキについて触れられている。また、沖縄を代表する2つの酒を、ミキに注目して論じているものもある。だが、人の酒に注目した先行研究は見あたらなかった。与那国島で特に注目すべきは、人の酒の中に泡盛・花酒・ミリントウの使い分けが見られる点である。また、これらがすべて島内で作られていることも重要な点である。

#### 第4章 考察

それでは、与那国島に特異な人の酒である花酒とミリントウについて見て行くことにする。

### 第1節 忘れられた酒

花酒とはつまり、初流の泡盛のことである。冒頭でも述べたが、現在の花酒は酒税法上の特例で、泡盛とは別の日本で唯一のアルコール度数 60 度の飲用酒として、与那国島だけに製造が許可されている。酒税法の分類では、スピリッツ類・原料用アルコールにあたる。沖縄の本土復帰 2 年後の 1974 年、町議会議員であった入波平毅氏（故人）が、大蔵省に特許申請し、その年内に免許を受けた。これは、与那国島の儀礼での使用を知った当時の石垣税務署の人から話を持ちかけられたため、スムーズに免許がおりたのだという。こうして花酒は現在、その 99 パーセントが島外へ出荷される与那国島の特産品となっている。

ここで注目したいのは、花酒を紹介する言説には、「与那国島だけ」という特殊性を強調するものが多い点である。これは、島の風物を紹介する書籍・雑誌に共通しており、また、本論でもこのように紹介してきた。

これにより、花酒は昔から与那国島だけで作られ、飲まれてきた酒だとする認識が広がっている。特に、与那国島以外で花酒を知る人々に、このように考えられていることが多い。実際に、首里にある酒販店の店長 D 氏（男性）は、次のように語っている。

「花酒は昔から与那国だけで作られていたものだろう。他の島で作られていたという話は聞いたことがない。」

D 氏は 30 年以上前から県内全ての泡盛会社を回り、手に入れた酒を自ら古酒

にして店を開いた方である。長年酒造所を訪ね歩いた彼も、昔から花酒は与那国島だけで作られていたと考えている一人である。

沖縄県内でもほとんど知られていない花酒が、与那国島だけで作られていると聞けば、こう考えるのが自然なのかもしれない。しかし、これは事実ではない。かつて花酒は、沖縄県全域で作られていたのである。

各県の酒造組合（連合会）をまとめる日本酒造組合の冊子「本格焼酎・泡盛 日本列島産地めぐりと本格焼酎・泡盛に合う郷土料理」（1998）には、以下のような記述がある。

「石垣島生まれの故宮城文先生（石垣島生活史家）のお母さんは酒造りの名人でした。自家醸造が許されていた明治時代に、米五升の醪を直釜といわれる簡単な泡盛蒸留機で蒸留して垂れてくる最初の一升を花酒（ハナサキ）、二升までとったものを泡盛、四升 までとったものを下酒（サイザキ）といっておりました。」（日本酒造組合中央会、1998、5）

これは、明治の石垣島に花酒を分ける習慣があったことを示している。しかも、米の量当たりで分ける基準があったことがわかる。

宮古地方の伊良部島に住む E 氏（男性）は以下のように述べている。

「かつて、酒造所は蒸留するごとに量り売りをしていた。」

「その際、一度に蒸留された酒がアルコール度数によって 3 つに分けられており、度数が高かいものほど値段が高かつ



た。」

これは、いつ頃の話であるのかははっきりとしない。量り売りがおこなわれた最も新しい時代は、戦後の混乱期である。だが、かつては宮古でも度数によって同じ泡盛が分けられていたことを示している。

また、首里の酒造メーカーの社長F氏（80台男性）は以下のように述べている。

「蒸留機から最初に出てくる部分は、分けて採っていた。それはまだ量り売りで、銘柄もなかった戦前からの習慣で、戦後すぐ位までおこなっていた。ただ、その部分は酒として凄く良いとされていたので、売りには出さず自分たちで飲んでいた。また、その酒のことを、ハナサケ・ハナサキとは呼んではいなかった。」

これは、泡盛作りの中心地である首里にも、戦前まで初流の部分を分ける習慣があったことを示している。しかも、それがただ珍しいだけでなく、良い酒だとする認識があったようだ。

以上の3つから、本島・宮古・八重山のいずれの地方にも、戦後まで初流の泡盛を価値の高い酒として区別する習慣があったと考えられる。名称が異なっても、それは現在の花酒と同じものである。しかし、この習慣は現代までは受け継がれず、与那国島を残して忘れ去られていった。花酒は「昔から与那国島だけで作られていた」のではなく、「与那国島だけ作るのをやめなかった」酒なのである。

## 第2節 飲む味醂

ミリントゥとは、アルコール度数が10

度から20度くらいの茶褐色で甘い酒である。その色や香りからは、中国の紹興酒のような印象を受けるが、紹興酒よりも甘くとろみがあり、かすかな苦味がある。この酒については、ほとんど記録に載せられておらず、その存在も与那国島以外では一般に知られていない。ただ、八重山地方の黒島と西表島に「ミーリンチュ」などと呼ばれる飲用の味醂があることは報告されている。与那国島のミリントゥもこの仲間であると推定される。

島での滞在中、何度かこのミリントゥを振舞われたことがあった。宴会がたけなわを迎えた頃に、どこからか持ってくる者があるのだ。与那国島の人々は「とてもおいしいでしょう」と口々にいう。この酒は、結婚式や葬式で振舞われる酒だというのが、滞在中には観察できなかった。また、製法・製造者などを具体的に尋ねると「密造だから」と、詳しく話してはもらえない。

ミリントゥもまた、ミキと同じような密造酒なのである。密造であると認識されながらも作り続けているのには、何らかの社会的意味があるに違いない。

先に引用した、唯一与那国島のミリントゥの記述が見られる文献に、儀礼の中での使用例と製法が記されている。

「ムヌチの拝みがすむと遺族の代表が野辺送りの参列者にお礼の言葉を述べる。同時に、参列者にはハナダギ（花酒。もろみを直釜で直火蒸留するさい、最初に得られるアルコール度数の高い泡盛）やニディントゥ（泡盛の中に餅をいれて長年ねかせてつくる酒）がふるまわれる。

これが参列者と故人との別れの盃となる（戦前は、一斗入りの酒甕にハナダギを満たして、墓地まで運んで参列者にふるまったという。）」（原、2000、127）

これによると、葬送儀礼の中での花酒とミリントウの意味的な価値は同じである。また、ミリントウは泡盛に餅を入れ、長期間寝かせて作られる酒だとされている。

また、私が断片的に聞いた製法を、統合して考えると次のようになる。

「アルコール度数 30 度の一般的な泡盛を、もち米で作られた味噌などに使われる麹と共に、容量が約 1 斗（10 升）の甕に漬け込む。これは、約 3 ヶ月で麹が溶けてしまい、ドロドロの「原液」と呼ばれる状態になる。この原液は、見た目・味ともに溶かしたチョコレートに似ているが、これを 10 倍以上の 30 度の泡盛で希釈するとミリントウになる。」

2 つの製法は細かい部分は異なるが、泡盛の中にもち米で作られたものを漬け込んで作られる点で共通している。これは、我々が調味料としてよく知る「味醂・味淋(みりん)」の製法と同じなのである。味醂もまた、アルコール度数が 20 度から 30 度の蒸留酒（焼酎）に米麹を漬け込んだものを濾過して作られる酒である。その製造販売には酒造免許が必要になる。現在、味醂は飲用の酒というよりも、甘みと照りをつけるための調味料として一般に知られている。

この味醂の由来には、戦国時代頃に中国から伝わったとされる説と、日本に古来からあった醸造酒を使う味醂が発展し

て蒸留酒を使うようになったとする説の 2 つがある。中国から伝わったのであれば、伝来ルートは琉球経由と九州の 2 つが考えられる。いずれにせよ、味醂は江戸時代初期には「味醂酒・味醂酎」などと呼ばれ、戦前まで飲み物として定着していた。戦後、調味料として一般家庭に普及したが、現在では飲用の味醂はほとんど存在していない。

「もっとも味淋の一種に、もっぱら飲料にする「本直」=ほんなおし=というのがあります。（中略）これも味淋と同じように焼酎に、もち米と麹を加えて造りますが、本味淋に焼酎をませるのではなく、しばる前に焼酎を加えるので「本から直す」というところから出来た言葉でしょう。

また、出来上がっている味淋にあとから焼酎をませる造るのが「直し」、またの名を「柳陰(やなぎかげ)」といいます。」（坂倉、1986、115-116）

これは、現在もある味淋酒の 2 つの製法を記したものである。ミリントウとは、味醂酒・味醂酎が与那国島の言葉で発音されているものと思われる。ミリントウは、ろ過をおこなわないため「本直」であるといえる。ミリントウもまた、花酒と同じように、戦前まで広い地域で作られていた味醂酒が与那国島だけに残ったものなのだ。

花酒とミリントウという、現在の与那国島に特異な 2 つの人の酒は、双方とも他地域にあったものが与那国島だけに残ったものであった。なぜ、与那国島以外では作られなくなったのだろうか。なぜ、

与那国島だけに残ったのであろうか。その疑問について考えてみたい。

## 第5章 結論

花酒が、与那国島以外で作られなくなった原因として、F氏は「初流の部分を別にするとコストが高くなる」と語った。与那国島以外の酒造所では、蒸留器から出てくる液体を初めのアルコール度数約80度から約10度になるまで採り、平均して約50~45度の泡盛の原酒を作っている。ところが、80度から60度までの部分で約70度の花酒の原酒を採ると、泡盛の原酒として利用できるのは60度から30度までの部分になり、製品となる量が少なくなるのである。実際には、常に花酒になる部分と同じ量の損失があるわけではないが、確実に利用できる量は少なくなっている。また、花酒を分けると専用の貯蔵場所・瓶・ラベル・箱などを用意する必要がある。これらのコストに見合うだけの売上は見込めなかったというのである。

F氏の語った理由は、コスト計算という非常に商業主義的なものであった。泡盛という酒が、歴史の中で常に商品として発展してきたことは既に述べた。商品である以上、できる限りコストが下げられるのは宿命的なことである。

さらに、現在の酒税法ではアルコール度数によって税率が変わるため、アルコール度数が60度を超える花酒には泡盛以上の酒税がかかる。また、細かく分かれた酒造免許を維持していくための免許料を定期的に払わねばならない。これら

の酒税法による制限も理由の1つとなっている。酒税法では、税を取りやすくするという観点から日本中の酒が画一的に線引きされ、免許によって分類されている。この中で、税の取りにくい酒は密造酒という扱いを受ける。税や免許料を納めるのであれば、作らないことが選択されたと思われる。

この酒税法の問題は、花酒だけでなくミリントウ（味醂酒）にもいえることである。大量生産、大量消費が見込めない2つの酒は、画一的に過ぎる国家の政策によって作られなくなっていくのだと思われる。

一方、与那国島でも泡盛が商品であることに変わりはない。現在の花酒は与那国島だけの特産品として認知されることで、コストを回収できる価格をつけられるようになった。しかし、それはこの10年ほどのことである。また、戦後から復帰までの間の沖縄にも酒造免許制度があり、当時の基準では60度の酒を作るとは密造とされていた。

にもかかわらず、与那国島で作り続けられたのは、社会的に大きな理由があったからである。それが、事例にみられるような儀礼の中での使い分けである。与那国島の酒には場に応じた格付けがなされており、場によってふさわしい酒が選択されているのだ。

花酒が酒税法上の特例として許可されている理由もここにある。酒が社会的に意味付けされていたために、与那国島の酒は今に残ったのである。全国の酒が画一化される中、日本の端である沖縄の、

s s さらに端である八重山の端である与那国島にかろうじて残っていることは大変興味深い。

しかしこれは、残っているからこそ酒の格付けがなされているのだともいえる。2 つの現象は、互いに絡み合っているのである。

縄国際大学文学部紀要社会篇』 第1篇  
第1号収録

与那国町教育委員会 『与那国島の祭事の芸能』 1988年 与那国町

著者名順

#### 引用・参考文献一覧

板倉又吉 『酒おもしろ語典 上戸にも下戸にもすぐ役立つタネ本』 1986年 大和出版

池間栄三・新里和盛 『与那国島誌』 1957年 琉球新報社

沖縄県立博物館友の会 『あわもり その歴史と文化』 1992年 沖縄県立博物館

上田誠之助 『日本酒の起源 カビ・麹・酒の系譜』 1999年 八坂書房

玉村豊男[編] 『焼酎 東回り西回り』 1999年 TaKaRa 酒生活文化研究所

日本酒造組合中央会 『本格焼酎・泡盛 日本列島産地めぐりと本格焼酎・泡盛に合う郷土料理』 1998年 同会

原知章 『民俗文化の現在 沖縄与那国島の「民俗」へのまなざし』 2000年 同成社

平敷令治 『沖縄のミキ』 1973年 『沖