

海が育んだ鹿児島島の歴史

② 焼酎が語る鹿児島島の歴史

■最古の記録はヨーロッパに

鹿児島島で広く飲まれている焼酎。焼酎には、海に育まれた鹿児島島の歴史・文化が凝縮されている。

焼酎文化の根底には日本酒文化があるとされる。

焼酎の始まりは米焼酎であった。蒸した米を黄麹きょうこうでアルコール発酵させるといふ点など日本酒と共通点が多い。日本酒の製造技術と、数千年前に中近東で誕生した蒸留の技術が融合され、米焼酎が生み出されたのである。

だが、焼酎がいつごろから飲まれるようになったかは定かではない。最古の記録は、ポルトガル人のアルバレスが一五四七年に著した『日本報告』の「日本人は米で造る蒸留酒」を飲む

という記述である。

『日本報告』は、来日経験があるヨーロッパ人が初めて著した見聞記である。本著には「日本」とあるが、*quangasuma*（鹿児島）や *amagoao*（山川・現指宿市）など南九州の地名が多く書かれ、しかも「海岸でお湯が沸く」「砂を掘って入浴している」とあり、南九州の状況を記したものと考えられている。

最も古い記録が、海外、それもヨーロッパに存在することは、南九州が海外交易の拠点、日本とヨーロッパとの出会いの場であったことを示している。

■サツマイモの登場

アルバレスが来日したころ、日本にはまだサツマイモはなかった。

サツマイモの鹿児島伝来は、十七世紀初頭から十八世紀初頭とする

ものまで諸説ある。鹿児島に定着するのは十八世紀初頭である。沖縄を経由して、中国（唐）から伝わってきたため、鹿児島では「カライモ」「トイモ」といい、日本の他の地域では鹿児島（薩摩）から伝わってきたので「サツマイモ」という。

鎖国体制下、海外との窓口は長崎しかなかったと思われがちだが、薩摩藩が支配する琉球王国でも中国との交易が続いていた。このルートで伝わってきたサツマイモは、薩摩藩領が鎖国体制から一歩離れた状況にあったことを示している。

■「集成館事業」と芋焼酎

サツマイモが日本に伝わっても、焼

尚古集成館 副館長

まつお 千歳
ちとし

【プロフィール】

昭和58年鹿児島大学卒業。同年、尚古集成館に入館し、学芸係長・文化財課長を経て、平成18年から副館長。島津家や薩摩藩の歴史・文化を研究。福岡県出身。

酎の主流は米焼酎であった。

主流が、米焼酎から芋焼酎に代わるきっかけとなったのが、幕末、島津斉彬が取り組んだ「集成館事業」である。事業の一環に銃の近代化があり、それまでの火縄銃に代わって、衝撃で爆発する薬品「雷汞らいこう」で火薬に点火する雷管銃が造られるようになった。

その製造に必要なとなったアルコールを、焼酎から抽出した。斉彬は、コスト削減のため芋焼酎の量産・使用を命じた。その際、おいしく飲めるように改良するようにも命じている。

■芋焼酎が主役の座に

明治になって、焼酎の製法が激変した。

まず仕込み方法が、原料と麹を一度に仕込んでいた「ドンブリ仕込」から、



焼酎を飲む武士「倭文麻環(しずのおだまき)」より
 「倭文麻環」は、27代島津斉興が国学者白尾国柱しろおくにしらに薩摩に伝わる軍記・祭礼・歌謡など62話をまとめたもの。

米と麴をまぜて数日寝かせ、これを原料とまぜて仕込む「二段仕込」へと変わった。麴菌も日本酒と同じ黄麴に代わり、沖縄の泡盛製造に使われていた黒麴、さらに黒麴から開発された白麴が使われるようになった。それで安価でうまい芋焼酎が造れるようになり、芋焼酎が主役の座に躍り出たのである。

数十年前まで、南九州以外ではあまり飲まれていなかった芋焼酎。今では日本各地で飲まれている。

芋焼酎は、海外の文化・技術の影響をいち早く受け入れた鹿児島の中で、日本の伝統文化・技術と融合されて、新しい文化・技術として生み出された象徴的な特産品である。これは



焼酎の技術伝播

同時に、鹿児島が海外との交流を通じて、焼酎文化が形成された先進地であることを如実に物語っているのである。



伝統の手づくりかめ仕込でつくられる芋焼酎