

## 沖縄における神酒と泡盛の諸相

萩尾俊章

(沖縄県立博物館)

Some Aspects of *Miki* and *Awamori* in Okinawa Islands

Toshiaki HAGIO

(Okinawa Prefectural Museum)

はじめに

伝統的な神酒は、沖縄本島ではウンサク、ウンジャク、ミキ、宮古ではンク、ンキイ、八重山ではミジャク、ミツ、ミスなどとよばれた。麴を使用して神酒を造る製法が普及するようになるのはかなり時代を下ってからであり、もともとは女性が歯で嚙んでから発酵させてつくったものである。

河村只雄の『南方文化の探究』には、調査当時昭和10年代の波照間島で、祭事に際して口噛み酒をつくっている話が紹介されている。何人かの乙女（ミヤラビ）が選ばれて、沐浴潔斎して粟や米を嚙んでは吐き出す方法でつくったという。<sup>(注1)</sup>

このような発酵酒である「神酒」に対して、蒸留酒である泡盛は琉球王国が大交易時代を迎えるとともに招来された酒であった。

本稿は、上記の2種類の酒に関して、『朝鮮王朝（李朝）実録』や歴代の「冊封使録」にあらわれた15世紀から19世紀初頭の酒に関する対外的な記録、ならびに琉球側の史料である『琉球国由来記』にみえる諸種の酒を吟味することにより、その諸相を若干でも明らかにしようとするのが目的である。

### 1 『朝鮮王朝（李朝）実録』にみる酒

すでに別稿で記したように、琉球の酒に関する古い記述は中国や朝鮮などの対外的な史

料から知り得るのみである。ただ、考古学の発掘調査が進んでいる現在、グスクにおける出土資料にも興味深い事例が報告されている。金武正紀は、『歴代宝案』等の文献資料において陶磁器はジャム国や安南国との交易品に入っていないものの、今帰仁城跡からはタイ・ベトナム陶磁がかなり出土していることから、壺そのものを将来したというよりも、香花酒を入れる容器として持ち込まれた可能性を推定し、その例として今帰仁城跡出土の大型褐釉四耳壺の類を考えた。<sup>(注2)</sup>一方、浦添城跡では「香酒」と銘記された灰色の還元焰焼成の蓋と思われる部分も出土している。<sup>(注3)</sup>(図1参照)

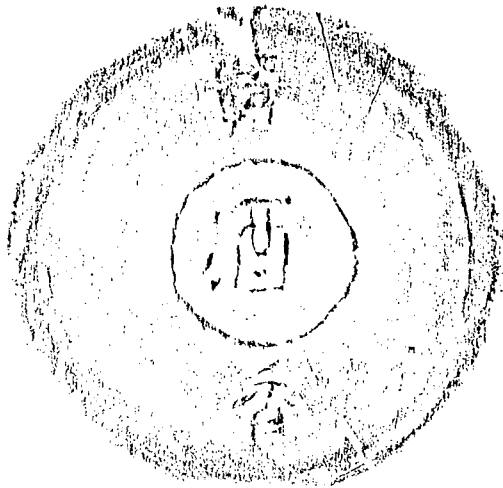


図-1 浦添城跡出土の蓋(拓本)。「香酒」の銘がある。〔早稲田大学考古研究室蔵〕

南蛮酒を入れる容器としての陶器が数多く琉球に招来された可能性があり、今後の発掘調査に期待がもたれる。

さて、『朝鮮王朝実録(李朝実録)』は度々紹介されているように酒に関しても興味深い記述が随所にみえる。15世紀における琉球の風俗・習慣を理解するうえでこのうえない資料である。そこで、そこにみえる琉球王国と朝鮮との交流、及び朝鮮漂流民の記録について時代を追って整理したのが次表である。<sup>(注4)</sup>

表-1 『朝鮮王朝実録』の酒に関する記事

年	記 事
1461年	2月、肖得誠等8人弥阿槐島(宮古島)に漂着(那覇港の)江辺に城を築き、中に酒庫を置く。房内に大甕を配列し、酒醪盈溢す。1・2・3年の酒庫に分かちてその額を書す。 (酒の製法は)米を浄洗して飯を作り、麴を和して之を醸す。但々、1日の酒は、即ち15才の処女を以て、口を漱ぎて飯を咬まして之を醸す。その味甚だ甘し。 (天竺酒の製法は)桃榔樹の漿を焼きて酒を成す。その味香烈なり。2杯飲めば終日而て酔ふと。
1461年	12月、琉球国中山王の正使普須古・副使 朝鮮国王への礼物として天竺酒一瓶。火に薫りて開き視るに、即ち酒に非ず、砂糖なり。

1462年	琉球国王への返礼として焼酒30瓶
1456年	船軍梁成等漂流、久米島漂着（王城の正殿は）上層は珍宝を蔵し下層に酒食を置く。王は中層に居る。
1467年	7月、琉球国王、僧同照・東渾派遣 天竺酒献上
1467年	8月、琉球国王へ焼酒30瓶を贈る。
1477年	<p>濟州島金非衣等3人漂着（与那国島）酒は濁有りて清なし。米を水に漬け、女をして嚙まして粥となし、之を木桶に醸す。麴薬を用いず。</p> <p>（中略）其の酒甚だ淡し。醸後3～4日にして便ち熟す。久しくなれば則酸す。葛を用いず。</p> <p>（沖縄本島）我等道傍に出て拜謁するに2鐵瓶で酒を盛り、髻木器で我等に酌す。その味が国と同じ。酒に清濁あり。盛るに鐵瓶をもってし、酌むに銀盃を以てす。味は我が国の如し。又南蛮国の酒あり。色は黄、味は焼酒の如くしてはなはだ猛烈である。数鍾飲めばたちまち大醉する。</p>

琉球と朝鮮の交流は14世紀の終わりごろから記録にでてくるが、『実録』にみれば15世紀半ばには南方の天竺酒がもたらされていることがわかる。この天竺酒がどのような酒なのかが問題になるが、これらはいずれも『歴代宝案』に登場する「南蛮酒」「香花酒」「香花紅酒」「香花白酒」などとでてくる一連の酒類に相当するもので、中には「内有椰子」の記載があることから（巻39-16、1481年）、椰子などの果実を蒸溜してつくった酒であろう。当時の琉球は盛んに東南アジア諸国と交易をしており、シャムやマラッカ、さらにはインドなどの国から招来され朝鮮へ贈られた酒である。

この天竺酒は開封してみると、中身が砂糖であったことはよく知られている。このことについて、嘉手納宗徳が「当時酒と砂糖は同一の容器を使っていたこと、砂糖は後の黒糖とは似ても似つかぬ酒壺にいれられるような性質のものであった」と指摘している点は注目される。<sup>(注5)</sup>この話からもわかる通り、酒や砂糖などは類似の壺に入れられさかんに交易されていた事実がある。

さて、これに対し朝鮮国王からも焼酎が贈られている。琉球への焼酎贈答はこの記事が初見であるが、九州の対馬にはもう少しはやく焼酎が渡来している。1404年対馬の宗貞茂への回賜品に焼酎があり、その後も焼酎の品目がみえる。琉球が蒸留酒の存在について早くから南方や中国との交易で知ったことは疑いようのない事実であるが、15世紀には朝鮮からも焼酎が招来されていたことは留意すべきであろう。

天竺酒の製法は当時の琉球ですでに知られていた。くろつぐなど椰子科の実の汁を原料として蒸溜した酒であった。その味はとても強烈で、強い酒であったことがわかる。このようなことからすれば、蒸溜の技術もあわせて伝来していたと考えて間違いのないであろう。

一方、酒（ミキ）の製法は米を洗淨して飯をつくり、麴を加えてこれを醸したという。ということはこの時期には麴を用いた酒造りが沖縄本島の首里・那覇地区で行なわれていたといえる。記録にみえる「1日の酒」というのがどのような酒かは詳らかではないが、長期保存のきかない淡い酒であり、これは15才の処女が口をそそいで飯を噛んで醸した口噛み酒であった。この口噛み酒がどのような機会に製造されたのかは不明である。この点についてはあとでふれたい。

1477年の与那国島では酒は濁有りて清なしという記述から判断できるように、あるのは濁酒のみであった。米を水に漬け、女に噛まして粥にし、これを木の桶に醸し、麴を用いない酒だった。また、その製法も水に漬けた米を噛むという手順であり、沖縄本島でみられた炊いた米（＝飯）を噛むという方法と若干異なる。彼らの記録で麴酒が登場するのは伊良部島・宮古島であり、八重山地方では散見されない。このようなことからすると、麴を用いた酒造りは沖縄本島（首里・那覇）や宮古地方で一部普及していたと考えられる。

同時に、金非衣らが沖縄本島で清濁の酒を記述しているが、「清酒」は澄んだ酒、「濁酒」は濁り酒の発酵酒である。「清酒」は朝鮮の酒と似ていると評した。その一方で、南蛮酒が伝来していた。それは猛烈に強い酒で、味は朝鮮の焼酎に似ていたという。おそらくは朝鮮へも献上された天竺酒の類なのであろう。朝鮮（韓国）の焼酎は粟を原料とした蒸留酒が伝統であり（現在ではタピオカを原料とした蒸留酒）、泡盛と非常に似通った酒とされている。<sup>(注6)</sup>このような南蛮酒の伝来が泡盛を生み出す契機になったことはいうまでもない。

平敷令治は15世紀中葉の沖縄では南蛮酒がでまわり、蒸溜器の原料となる錫ももたらされ、蒸溜技術をもった中国人や南蛮国人が那覇に滞在し、さらには上記の1462年に記されているように那覇港には大きな酒カメが数多く並べてあるのに、1480年代にはシャムからわずかの酒しか輸入していない事実があり、おそらくこの時期に沖縄で蒸留酒（泡盛）の製造が始まったと考えた。<sup>(注7)</sup>次に取り上げる16世紀初頭から中期にかけての「冊封使録」において、接待用に供された「南番酒」がシャムよりきたものといい、見聞した醸造法が中国と同じであるという記述がでてくる点などは、南蛮酒が沖縄でしだいに定着化し、独自に醸造されていく過程が示されているように思われる。

## 2 「冊封使録」にみる酒

冊封使は帰国後にその記録である「冊封使録」を残している。彼らが観察したのは主に首里・那覇の生活・風俗であり、観察事項の制約はあるが、その記録が重要な史料であることに違いはない。<sup>(注8)</sup>「冊封使録」は16世紀から19世紀初頭までの近世琉球の変遷を傍証できる史料でもあり貴重である。その中に記述された酒に関する事項を抜粋したのが表-2<sup>(注9)</sup>である。

表-2 「冊封使録」と酒

記号	年	冊封使	酒に関する記述
A	1534	陳侃	酒を造るには、則ち水を以て米を漬けて越宿し、婦人をして口嚼せしめ、手搓して汁を取り、之を為る。名づけて米奇と曰ふ。甘蔗もて醸する所に非ず。亦美姫米を含みて製する所に非ず。其の南番酒は則ち暹羅より出づ。醸、中国の露酒の如し。
B	1562	郭汝霖	酒を造るには、則ち水を以て米を漬けて越宿し、婦人をして口嚼せしめ、手搓して汁を取り、之を為る。名づけて米奇と曰ふ。甘蔗の醸する所に非ず。亦美姫の米を含みて製する所に非ず。其の南番酒は、則ち暹羅より出づ。醸として中国の露の如し。
C	1579	蕭崇業	百姓、酒を造るには、則ち水を以て米を漬けて越宿し、婦人をして口嚼せしめ、手搓して汁を取り、之を為る。名づけて米奇と曰ふ。甘蔗の醸する所に非ざるなり。
D	1606	夏子陽	百姓、酒を醸するは甘蔗に非ず。惟々米を以て春きて末と為し、水中に置き、仍ほ麴を用ふ。越宿すれば、状、米汁の如し。之を食すれば、頗る甜し。名づけて米奇と曰ふ。新穀の登る時、家家此を醸して相餽る。然れども、初醸の時は、必ず婦人米を将って先づ嚼み、數口にして後、之に繼ぐに春米の末を以てす。傳に謂ふ、始めて女神製する所より、故に取ること類ね此の如しと。焼酒の醸は、中国と同じ。ただ氣烈にして則ち倍するのみ。
E	1683	汪楫	米肌は婦人米を嚼みて醸を為す。京師の窩兒白酒と相似たり南方、呼びて酒嬢と為す者は是れなり。米肌は旧録には米奇に作る。

E	1683	汪楫	舉國皆火酒を飲む。閩人、呼びて気酒と為す。烈なること甚だし。隋書に云ふ、米麴を醸して酒を為ると。味甚だ薄き者は、未だ嘗むるを得ず。間々土喝喇酒あり。醇醲にして多飲すべからず。亦購ひ易からず。王、天使を宴するとき、必ず此を以ふ。客に勧むるとき、必ず盞を擧げて相向ひ、先づ自ら斟酌し、觴を揚げて後、客に敬む。
F	1719	徐葆光	(宮古島) 紅酒を出す。太平酒と名く。 (八重山島) 紅酒を出す。密林酒と名く。
G	1756	周煌	紅酒、太平山に出づる者にして太平酒と名づく。醇酒は土喝喇に出づ。米肌、米汁を嚼して成る。乳酪の如くして甘淡なり。日を閱せば則ち酸、国王の朔望、天使に餽るに此れ有り或は曰く、此を以て土中に埋め、年を経て取りて焼酒を作る味醇にして比無しと。中国人、其の女子口中嚼成に従ふを聞き、多くは敢へて飲まず。琉人は競ひ取り、以て絶佳と為す
H	1800	李鼎元	食単に始めて米肌を見る。状は酪の如く、味少し酸なり。徐録に謂う、米を醸し、婦人の口嚼を経て成る。名づけて米肌酒と曰う。球人甚だ之を重んず、と。細さに作法を詢ふに、実に麴薬用ひず、而も味亦酒に類せず。殆ど酪の類なり。食単に又、福、壽の酒有りて、名頗る吉祥なり。細さに之を考ふるに、仍ほ是焼酒にして、黄糖を著すれば則ち福と名づけ白糖を著すれば則ち壽と名づく。中朝も亦此の法有り。特に未だ錫へざるに佳名を以てするのみ。琉球の土産は惟、焼酒一種有り、能く米を以て之を醸す。

歴代の冊封使録の中で、初めて酒について記述したのは陳侃である。『使琉球録』がそれである。当時の酒には二種類あって、一つは米奇(神酒)、もう一つは南蛮酒であった。ミキの製法は原料の米を水に漬けておいてから、婦人がそれを噛んで発酵させたものであった。それは甘蔗を原料として造るものでなく、また美しい女性が口で噛んで醸すものでもなかった。一方、南蛮酒は暹羅(ジャム)からきたものであるという。その醸造法は中国の酒(露酒)と同じという。露酒は中国で香の強い酒である。

甘蔗を用いて造らないとか、美人が口で噛んで造るものではないといった点は、陳侃が明代の15世紀に費信が著した『星槎勝覧』(1436年)に琉球国の記事があり、それに対する反証として記録したものである。中国の文献における誤謬を正すことに熱心なあまり、当時の実状をよく記述していないという汪楫の批判もうけるが、彼が行った文献記録の吟

味は貴重な実績といえよう。

このような記述は以下の冊封使録、史料Bの郭汝霖、史料Cの蕭崇業、史料Dの夏子陽についてもほとんど同じ様な記述であり、大きな変化はみれない。島尻勝太郎が指摘しているように、明代の冊封使録は形式・内容ともに陳侃の『使琉球録』を踏襲しているといえよう。<sup>(注10)</sup>

しかし、そのような中であって留意されるのは夏子陽の記録である。ミキの製法が米をついて粉にして、水に漬ける。そして麴を用いて発酵させる点である。新しく穀物が収穫された時には、こうしてできた神酒を各家で造り、贈りあっている。では口噛み酒がないのかというと、そうではない。「初醸の時は、必ず婦人米を将って先づ嚼み、數口にして後、之に継ぐに舂米の末を以てす。」という記述からわかるように、新しく米を収穫して、最初に神酒を醸すときには必ず婦人が口で噛んで発酵させている点である。すなわちこの場合には麴を用いていない。

この夏子陽の記録からすれば、当時の琉球において口噛み酒はあくまでも初穂の際の醸造で採用される醸造法で、それは神聖な性格をもつものであった。

周煌の『琉球国志略』(史料G)によれば、この口噛み酒は女子の口噛みによって造られたものがわかると、中国人はあまり飲もうとしなかった。その一方で、琉球人は好んで飲んだ様子がわかる。李鼎元の『使琉球録』からもミキが重要視されていたことがわかる。ミキの製造には麴を用いず、その味は白く発酵したもので酒に類するようなものでなかったという。このように、口噛み酒は初醸の儀礼用、貴人の接待用としての性格があったことがうかがえる。

前節でみたように朝鮮漂流民の記録から15世紀後半には沖縄本島の首里・那覇や宮古島地方に麴酒が存在したことが知れるが、史料のD・E・Hなどからすると、ミキは麴による製法は知られていても、一般的にはまだまだ口噛み酒が主流であったと推定できる。

そのような伝統は地域差はあったにせよ、近代までさかんに口噛み酒が造られたことが民俗研究の事例からもうかがえる。宮城文は石垣島では「大正の頃まで家造り、墓造り、田植え、稲刈り、畑仕事などに盛んに飲まれたもので、特に稲刈りの時などは4斗入りのチュウツブガメにミシ(口噛みの神酒)を詰め、田の中に据えておいて仕事の合間に自由に飲めるようにおいてあった」という。<sup>(注11)</sup>

また石垣市登野城では、ミスの作り方は以下のものであった。固めに炊いた御飯と生のまま水に漬けた米を準備して、炊いた米と生米を交互に噛み、それをトーニー(木を掘抜いて作った桶)に吐き出す作業を繰り返した。それを噛むのは塩で歯をきれいに磨いた婦人の役割であった。このようにして数日後には発酵した酒は農作業の折に飲物の代用として供されたという。一種の栄養剤みたいなものであつたといい、「結いー共同作業」をした

婦人たちは、これも一つの親睦であり、「今日は誰だれの家のミス作りだ」といいながらよく歯を磨いて出かけたという。健康で歯の丈夫な者達の特権であったともいう。<sup>(注12)</sup>

蒸留酒の類は別稿で記したように、ムラの祭祀など特定の機会において製造されたものでいつでもあるものではなかった。<sup>(注13)</sup>したがって、日常的に飲まれる酒は多くは上述のミキに類する酒であったといえよう。

さて、清代に入る汪楫の『使琉球雑録』(1683年；史料E)からは、それまでの記録と違って見聞内容にも広がりが見える。琉球国では皆が火酒(焼酎)を飲んでいて、それは非常に強い酒であったという。とくに興味深いのは土喝喇酒があったという点である。当時、琉球国の支配を離れた土喝喇(七島)から酒がもたらされた点も重要である。近世における奄美地域と琉球との交易を考える上で留意されるべきところでもある。これも味の濃い熟成した酒で、多くは飲まないようにと注意している。ただ、土喝喇酒を入手するのは難しかったようで、国賓の接待用であったという。

さらに、徐葆光の『中山伝信録』(史料F)には宮古島の太平酒と八重山島の密林酒が見える。いずれも紅酒である。周煌の『琉球国志略』(史料G)にも宮古島の太平酒(紅酒)と土喝喇の醇酒が見える。当時の琉球王国において、宮古・八重山や土喝喇の酒は王府への献上品として、また交易を示す流通品として酒の種類が多様化を示している。この点は史料H李鼎元の『使琉球録』に米を原料とした焼酎が2種あり、黄糖を加えたものは「福」、白糖を加えたものは「壽」と呼んだという記録にも看取される。

### 3 『琉球国由来記』にみるミキと五水

近世琉球における酒の記録は諸史料により跡付けることができる。そのような中で基本的な史料は首里王府が1713年に編纂した『琉球国由来記』(以下『由来記』と略する)であろう。

『由来記』は神酒(米奇)について次のように紹介している。

「当国神酒、上古自神代始歟。四季之祭祀、神前薦備也。且、婚礼・接待之礼、要用之也。其制。米粉煮、以水漬米、令婦女口嚼所煮米粉、(俗ニクサムコト云)手搓交、制其歟用。或不嚼、有以麴造。以米・粟・稷・麥之制。」

記述の点から、①神酒が祭祀の供物として神前に供えられたこと、②婚礼・接待用に必ず用いられたこと、③その製法は、米粉を煮て、これに水に漬けて柔らかくしておいた生米を嚙んで加え、発酵させたこと、④米を嚙む役目は婦女子であったこと、⑤この口嚙み酒とは別に麴を用いて作る方法もあったこと、⑥酒の原料としては米・粟・稗・麦などが用いられたことなどがわかる。記述の諸点は『朝鮮王朝実録』や「冊封使録」で見聞き



れた記録とほとんど符合する。

一方、『由来記』は焼酎を次のように紹介している。

「当國、其濫觴、洪武之初、中華ニ通ズ。此時伝授シ来テ、制之歟。米・粟・稗・麦ヲ以、制作之。月餘ニシテ成ル。泡盛ト云。此國之名酒也。入壺蔵貯之。年数ヲ経テ、愈気味香。上古無酒時者、中華モ、以水行礼トアレバ、当國モ然ナラン。其故ハ、神前ニ、加水七十斤酒トテ（酒三合、水七合）用之。其後、アマザケ作り出シ、又、焼酎用之者ナラン。」

記録から、①焼酎が中国との交流によりもたらされた、②原料として米・粟・稗・麦を用いて作る、③泡盛と呼ばれたこと、④泡盛は長年壺に入れ貯蔵することで風味・香気ともによい酒になることがわかる。

ここで問題になるのは焼酎（泡盛）が中国との交流でもたらされたとしている点である。『朝鮮王朝実録』や「冊封使録」をみるかぎりにおいてはシャムを中心とする南方貿易の中で生成されてきたものになるが、肝心の琉球側の記録では中国となっているのはどういふ理由からであろうか。ここではその点を検討する資料に乏しいので今後の課題としたいが、一つには『由来記』編纂者の正史編纂上の企図も考える必要があるだろう。一方で、14世紀以降琉球は中国と進貢貿易を公的におこなっており、その過程で多くの歴史的・文化的交流が密接であったことは事実である。しかも新井新石の『南島志』（1719年）にあるように、泡盛の製造法には中国の高梁酒の発酵法などとも類似するような記述部分もある。<sup>(注14)</sup>したがって、泡盛のおいたちを考える場合には、シャム（タイ）の酒ラオ・ロンなどとともに、中国との関わりも十分に吟味される必要があると思われる。

さて、『由来記』には酒に関する様々な情報が盛り込まれている。酒に関わる語彙を抽出してみても数多く見出せる。神酒、米神酒、芋（蕃薯）神酒、麦神酒、粟神酒、焼酎、泡盛、五水、シロマン、醴、糟神酒、ホウタレなどなどである。

そこで、『由来記』中の「各処祭祀」に記載された様々な酒の中でも「シロマン」と「五水」について考えてみたい。シロマンは米や麦を臼でつきそれを水ですめたミキである。五水は焼酎や泡盛が祭祀上の供物とされるとき呼称である。これらの酒は各地域について一様に記載されているのではなく、とくに間切ごとの変差と特徴的な傾向がみられる。二種の酒について分析する前に、『由来記』の「各処祭祀」の酒を概観しておきたい。

巻12及び13は沖縄本島南部地域の間切である。神酒・五水は一様に祭祀の供物として登場しているが、その他は差異が著しい。シロマンは多くの間切にみえるが、喜屋武・大里・玉城の3間切には出てこない。知念間切は安座真村にはあるが、その他の村落では登場しないといたぐあいである。芋（蕃薯）神酒やホウタレにいたっては、ごく限られた

地域である。芋神酒は佐敷・玉城の両間切のみ、ホウタレは玉城のみである。

神酒は米や麦によってつくられ、稲四祭（稲麦穂・大祭）に際して供えられた。ただ、稲二祭・麦二祭にそれぞれ米神酒・麦神酒が対応して供えられたのかというところでもない。真和志間切の「識名村」の例のように、麦穂祭でシロマン、五水とともに米・粟の神酒が供えられたり、稲二祭で米・麦の神酒が供えられたりしている。

このような酒に関わる供物の変差が、18世紀初期における村落ごとの地域差と捉えることができるのか、あるいは『由来記』編纂過程における資料収集方法のあり方によるものなのか、予断をゆるさない。この「各処祭祀」祭祀自体の記載形式は各間切や地域でかなり異なる。それについての検討もなされているが、この点は別稿に譲り再度考えてみる<sup>(注15)</sup>こととし、ここでは記載形式上の問題点があることに留意しておきたい。

例えば、巻12・13の南部地域の真和志間切は麦稲三日崇や麦稲四祭、三八月の四度御物参などがあるが、南風原や大里は稲二祭及びその三日崇のみの記載である。巻14の西原から読谷山にいたる中部地域の間切、巻15の恩納から国頭までの北部地域の間切についても同様である。中部地域の間切では麦稲三日崇や麦稲四祭、三八月の四度御物参などの祭祀のみが中心であり、その他の祭祀はみえない。勝連間切にいたっては麦稲四祭だけである。それにひきかえ、北部地域での祭祀の記述量は豊富である。麦稲四祭の他に、野原祭（芋祭）、柴指、ミヤタネ（種子）、竈廻、年浴、畦払、海神折目、芋ナイ折目、アラザウリ・向ザウリなどなどである。中南部地域の祭祀記載と比べて格段に多いことがみてとれる。

北部地域の酒に関する語彙をみると、醴・糟神酒というものが名護間切のみにみえる。これは稲穂祭に限って供えられる供物である。醴は惣地頭もしくは地頭の供物としての傾向が強い点が窺える。

同じ神酒とはいっても、大宜味では「神酒」とのみ表記され、どんな種類の神酒なのか不明である。その他の間切では「神酒」以外に、麦神酒、芋神酒、粟神酒がみられる。

さて、シロマンは中部地域の浦添・越来・美里・勝連・読谷山の各間切にはみられない。西原間切は記載はあるものの棚原村だけである。内容は以下の如である。

棚原里主所火神

棚原村

稲二祭之時、シロマン壺器、五水八合完（同地頭ヨリ）神酒四完  
（同村自百姓中）供之。同巫祭祀也。（穂祭之時シロマン調、酒  
トテ、五水壺合、地頭ヨリ出申也）

この事例からわかるように、シロマシは稲二祭（稲穂祭、稲大祭）に準備されるもので、しかも地頭が供出する供物であった。また、五水は地頭から、神酒は百姓から出されている点も注意すべきであろう。

では、シロマシは地頭の占有の供物であったかという点も必ずしもそうではない。宜野湾間切では地頭の供物にシロマシはでてこない。地頭の供物には花米・神酒とともに五水は一貫して登場するが、シロマシはでてこないのである。宜野湾村、喜友名村、伊佐村、野嵩村では根人の供物、普天間村、安仁屋村、新城村、宇地泊村では百姓の供物となっている。いずれも麦稲四祭に際して「殿」に供えられる。その他の村ではシロマシの記載はない。ただ、シロマシが根人の供物として登場している4例は興味深い。南部の高嶺間切では麦稲四祭でシロマシを供えるのは根人と定まっていた。

中部地域でシロマシが「殿」という祭場に麦稲の祭祀で供えられる供物であることは明確である。その点は次に示したデータからも導きだせる。(表-3参照) これは『琉球国由来記』中の「各処祭祀」について、〈祭場〉〈祭祀〉〈供物〉〈供物供出者〉〈司祭者〉などの項目で全データを入力し、それをもとに必要なデータを析出したものである。本例は中城間切の「シロマシ」がどのような祭場に、どんな祭祀で、誰が供出したかが判別できる。(ソフトは「桐」を使用した。)

この表からいえることは、中城間切には「殿」の他に「根所」や「火神」といったムラの祭場があるが、シロマシは稲二祭や麦穂祭に際して「殿」へ供えられる供物であるという点である。シロマシの供出者については特定化される傾向はみられない。

シロマシは巻15の恩納から国頭までの北部地域の間切については、本部・今帰仁・羽地・大宜味・国頭の各間切にはみられない。シロマシが登場する間切についてみると以下のようになる。恩納間切では百姓が稲穂祭で「殿」または「神アシアゲ」に供えられる供物である。金武間切では百姓が稲穂祭で「神アシアゲ」に、名護間切では百姓が麦穂祭または稲穂祭で「神アシアゲ」に供える供物である。久志間切では地頭もしくは百姓が稲穂祭三日崇・稲穂祭・稲二祭のいずれかにおいて「神アシアゲ」に供える供物である。

「神アシアゲ」という祭場は知念間切の安座真村のように例外的なものもあるが、恩納間切以北でみられるものである。一般には中南部地域の「殿」に相当するものといわれている。

したがって、シロマシは稲麦四祭に際して、中南部地域では「殿」へ、北部地域では「神アシアゲ」へ供えられる供物であった可能性がある。ただ、中南部地域でごく僅かではあるが、「里主所火神」や「神里巫火神」へシロマシを供物としている例がみえことから、まだまだ慎重な吟味が必要なところである。祭祀についてはさらに限定すれば、「麦稲四祭」とか「稲=祭」と表記されていても、それが「穂祭」と「大祭」に区別されて記

表一3 中城間切における祭場・供物・供出者

祭場	ムラ	祭	祀	供物	数量	供出者	ノ	口
中城城内之殿	添石	稻二祭	稻	シロマシ	1 器	中城御殿	コキ	ノ
中城城内之殿	添石	稻二祭	稻	シロマシ	1 器	惣地頭	コキ	ノ
ウチハラノ殿	新垣	稻二祭	稻	シロマシ	1 器	新垣地頭	コキ	ノ
上伊舎堂之殿	伊舎堂	稻二祭	稻	シロマシ	1 器	惣地頭	コキ	ノ
上久場之殿	久場	麦穂祭	稻二祭	シロマシ	2 器	百姓	大城巫	ノ
濱川之殿	熱田	麦穂祭	稻二祭	シロマシ	2 器	百姓	大城巫	ノ
ウチハラノ殿	和仁屋	稻二祭	稻	シロマシ	1 器	百姓	大城巫	ノ
ウチハラノ殿	和仁屋	稻二祭	稻	シロマシ	1 器	百姓	大城巫	ノ
比嘉嵩之殿	比嘉	稻二祭	稻	シロマシ	2 器	大屋子	比嘉巫	ノ
比嘉嵩之殿	比嘉	稻二祭	稻	シロマシ	2 器	大屋子	比嘉巫	ノ
大中之殿	島袋	麦穂祭	稻二祭	シロマシ	2 器	地頭	比嘉巫	ノ
東門之殿	瑞慶覧	麦穂祭	稻二祭	シロマシ	壹器	百姓	瑞慶覧巫	ノ
上門之殿	喜舎場	稻二祭	稻	シロマシ	2 器	地頭	瑞慶覧巫	ノ
安谷屋城之殿	安谷屋	稻二祭	稻	シロマシ	2 器	地頭	安谷屋巫	ノ
上中之殿	中順	稻二祭	稻	シロマシ	2 器	地頭	安谷屋巫	ノ
上中之殿	中順	稻二祭	稻	シロマシ	2 器	地頭	安谷屋巫	ノ
宮城之殿	中順	稻二祭	稻	シロマシ	壹器	地頭	安谷屋巫	ノ
玉城之殿	渡口	稻二祭	稻	シロマシ	2 器	地頭	安谷屋巫	ノ
里主所之殿	当間	稻二祭	稻	シロマシ	壹器	地頭	安谷屋巫	ノ
當奥座敷之殿	安里	稻二祭	稻	シロマシ	1 器	地頭	安谷屋巫	ノ
神根之殿	奥間	稻二祭	稻	シロマシ	1 器	地頭	安谷屋巫	ノ
中奥間之殿	奥間	稻二祭	稻	シロマシ	1 器	地頭	安谷屋巫	ノ
古隠座敷之殿	奥間	稻二祭	稻	シロマシ	1 器	地頭	安谷屋巫	ノ
富里之殿	津霸	稻二祭	稻	シロマシ	2 器	地頭	安谷屋巫	ノ
里主所之殿	和字	稻二祭	稻	シロマシ	1 器	地頭	安谷屋巫	ノ
外間之殿	和字	稻二祭	稻	シロマシ	1 器	地頭	安谷屋巫	ノ
与儀之殿	伊集	稻二祭	稻	シロマシ	壹器	地頭	安谷屋巫	ノ
与儀之殿	伊集	稻二祭	稻	シロマシ	壹器	地頭	安谷屋巫	ノ

載されている場合には「大祭」でシロマンは登場しない。つまり、シロマンは明らかに「麦穂祭」「稲穂祭」など本来的には「初穂儀礼」で必要とされる供物だったことが推定できる。このことは巻16の伊是名島の「稲穂祭」の条で、初穂でつくるものをくシロマシ、古米でつくるものをく神酒として区別している点からも例証できる。

ところで、「五水」は『由来記』には具志頭、佐敷、今帰仁の各間切で一部「焼酎」という記載がみえるが、沖縄本島全域においてみられる。

真壁間切の稲大祭では「五水無之」という記述がでてくる。麦稲穂祭の三日崇には花米とともに五水が必ず登場するが、「麦稲四祭」としてくくった祭祀では五水はみえないか、あるいは上述のような断り書がつく。すなわち麦稲の初穂儀礼では五水が供されるが大祭では省かれることになる。どのような理由なのでかは不明である。

喜屋武間切では、麦稲四祭で惣地頭、地頭、大屋子、大掟、根人が主として五水をそなえるが、とくに「根人」は五水と固定化している事実がある。これも理由は不明である。むろん百姓も五水を供えるが、それは他の役人の供する五水と競合しない祭祀でのみ登場する。つまり、役人が参与する祭祀では必ず五水は登場し、その際百姓は五水は出さずに神酒を供する。反面、百姓のみの祭祀（麦稲四祭の三日崇）では五水が出される。このように祭祀の脈絡において五水の使い分けがなされている。

巻14の中頭地域では興味深い事実が指摘できる。その一例を北谷間切でみてみよう。

北谷村・玉代勢村の北谷城内之殿における稲二祭での供物を供出者ごとに整理したものである。(表-4参照)

表-4 北谷城内之殿における祭祀供物

供物	供出者
花米9合完・五水8合完	惣地頭・按司
花米9合完・五水4合完・神酒完	玉代勢地頭
花米9合完・五水6合完	伝道大屋子・津嘉山大屋子・吉味大屋子
シロマン1器・神酒1完(麦)	玉代勢村百姓
神酒3完(麦)	北谷村百姓

北谷村では大屋子・地頭以上の階層が五水を供物としていることが示される。このような点は平敷令治も「屋良之殿における祭祀においては、供物として五水を差出すのは村人でなく地頭であった」と指摘している<sup>(注16)</sup>。それに対し、百姓レベルではシロマンか神酒である。おなじ神酒とはいっても大屋子の神酒には何の神酒なのかは記載されておらず不詳であるが、注意書きがないところを見ると、おそらくは米の神酒であったと思われる。

このような事例は他の間切でも散見される。美里間切では五水を供出するのは地頭以上の階層であり、具志川間切では地頭・按司以上、勝連間切では大屋子・地頭・惣地頭、与那城間切では大屋子・按司・惣地頭とおおよそ定まっていたようである。もちろん勝連間切の濱村の濱巫火神にあるように百姓が五水を供えている例もあるが、これらの地域では五水という供物が一般庶民の供物ではなく、ムラ社会とかかわる一定以上の階層に付随した供物であったことを窺わせている。

五水は焼酎・泡盛のことで神供となるときの呼称であるが、平敷令治は五水が『由来記』編纂のころには神供として普及しつつあったと考えた。「当時、沖縄本島中南部の村では御五水は神供として欠かせないものであった。だが、北部（現在の国頭郡）では、村の祭に御五水を全く用い<sup>(注17)</sup>なかつたり、稲二祭や旧8月の柴指のときだけ斎場に御五水を供える村があった。」とした。

しかし、『由来記』自体の記載はそうではない。国頭地域ではどこの間切にも五水は登場するし、五水が供物とされるのは、平敷のいうように稲二祭や旧8月の柴指のときだけとは限らない。その他の祭祀でも五水は神供として供出されていた。国頭地域では実際の記載と異なるのである。むしろ記載からすれば、祭祀に登場する頻度が稀なのではなく、国頭地域でも五水は一定の階層と結びつく傾向がある。恩納・金武間切はその例である。ただし、沖縄本島の中南部地域（中部は越来間切以南の地域）では、五水が広く普及していたことは十分に考えられる。すでにみてきたように、一定の階層に五水が登場するのは北谷や美里間切以北のいくつかの地域であり、それより南の地域では一定階層との結びつきによる固定化はみられないからである。

#### 4 現行祭祀における供物としての酒

『由来記』にでてくる酒を前節で検討したが、ここでは現在とり行なわれている祭祀においてどのような形で酒の供物が登場しているのかを検討しておきたい。

沖縄本島中部離島の宮城島（宮城部落）における年中行事についてみてみたい。<sup>(注18)</sup>宮城部落の2・3月のウマチーではトゥンチナー（殿内庭）に麦の穂3本を、5・6月のウマチーでは稲の穂3本を供えて、それぞれの豊作を祝った。2・3月は麦の予祝・収穫儀礼、5・6月は稲の予祝・収穫儀礼にあたるものである。調査当時の1969年から遡って50～60年以前には、ニブヤーで2・3月のウマチーでは麦の神酒を、5・6月のウマチーでは米の神酒をつくったという。1969年当時ではすでに神酒を供物とする祭祀は行なわれていないことになるが、明治時代中頃までは神酒が供物とされていた。<sup>(注19)</sup>ニブヤーとは根保門中の宗家で、代々ムラの神職であるニブトゥイ（杓取り）の役職を継承している家であ

る。つまり、特定の家で神酒が造られていたことが知られる。

この宮城島の祭祀は『由来記』にどのように記載されているのだろうか。その点を比較してみると、『由来記』には次のようにある。

「麦稻四祭之時、神酒1完（粟。地頭）神酒弑完（芋。同村百姓中）供之。宮城巫ニテ祭祀也。」

すでに前節で触れたように、麦・稲の祭祀で必ずしもそれに対応する神酒が供えられるとはいえない。本例もその不整合な祭祀に該当する。ここで問題なのは、近代においてそれぞれに対応して麦・米の神酒が供物とされているのに、『由来記』（1713年）当時においては粟や芋の神酒が供物とされていた点である。

宮城栄昌は浦添間切小湾村の木下殿における祭祀の例を引きながら、「麦穂祭の神酒は粟で、大祭のときは麦でつくった。これは稲穂祭のときは粟、稲大祭のときは米であることに対応する。穂祭のときは実が成熟していない段階なので粟を用いた」とした。<sup>(注20)</sup>

しかし、宮城流の解釈に従っても、『由来記』当時における宮城部落の事例は無理がある。麦・稲穂祭、麦・稲大祭の双方の祭祀においても芋や粟を用いているからである。そのような祭祀と供物の不整合は『由来記』の例をあげればきりが無い。それがなぜ近代あるいは現代においては整合化しているのか。作物の生産暦は、現代における温度管理が示すように栽培技術の飛躍的な進展がない限り、そう簡単に变化するものではない。

ここでは、むしろ別の視点が必要なのではないだろうか。安里進は、考古学の発掘成果や文献資料をもとに、15～16世紀の農耕を麦畑作、粟作、水稻再生作、水稻二期作に分類し、それら栽培作物の複合が行なわれ、各地の地形・土壌と絡み合って農耕の地域色を生みだした点を指摘した。<sup>(注21)</sup> しかも水稻二期作（「11月播種、6月収穫」「6月播種、10月収穫」）が普及していたのは沖縄本島中南部を中心とした地域のみであった。17世紀以降の近世琉球におけるそのような農業の生産基盤は、サツマイモの急速な普及拡大にともなう水稻一期作（「10月播種、6月収穫」）への転換はあるものの、<sup>(注22)</sup> 地域の地形・土壌などの栽培条件に規定された農耕形態は大きくは変化していない。一方で、首里王府による稲作の勸農政策や稲作儀礼の再編成がおこなわれた形跡が指摘されてもいる。<sup>(注23)</sup> とすれば、このような王府が主導する稲作を中心とする作物や儀礼の奨励と当時の各地域での栽培作物とのズレが、上記のような祭祀と供物の不整合を生んだと考えられないであろうか。すなわち、各地域の地勢に制約をうけた伝統的な農業が成立しているところへ、首里王府が地方のノロを媒介としながら、公的な祭祀（「麦稻四祭」）を奨励したためにおこった現象ではないかと。反面サツマイモ栽培の急速な普及も看過できない。『由来記』の今帰仁や読谷山間切において、麦稻四祭で粟神酒とともに盛んに芋神酒が登場する点などは注意すべきであろう。

さて、『由来記』の巻20の宮古島では2月の麦初祭、4月の米粟初祭、9月の世の為崇申、5・6月の甲午日節祝で神酒が作られることがみえる。

現在、宮古市西原で行なわれるムラのカニガイ（神願い）の祭祀では、神酒がムラで(注24)作られ供物とされる。

旧暦3月のムズヌウバツ（麦のうばつ）では麦の神酒が作られる。これは麦が3月に収穫されるため祝いであり、来年も豊作になるように祈願する。麦の神酒はウーンマ（ムラの神役）の家で作る。壺の7つ（大小）分作る。昼からとりかかり神酒を作った夜は、夜通し神願いを行ない、翌日は嶽々を拝んで廻る。

麦神酒には黄色の麦麴を用いた。麴にはカウズといい、麦を炊いてから、家の片隅でムッス（藁で編んだむしろ）畳んで干す。なま干しにして少し柔らかくする。季節により異なるが、1週間から2週間位でコウジができた。麴を水に入れて、黄色い水ができたなら、炊いた麦に混ぜる。混ぜる割合が決まっていた。カウズは少しずつとおきカメに入れておいた。これらの神酒造りは昭和10年代までは水に漬けた生米を口で噛んで作っていた。戦後は口噛み酒は作らなくなった。

旧暦6月のアーヌウバツ（粟のうばつ）でも神酒を作る。この時もウーンマ（ツカサ・ウブツカサ）の家で作った。粟の祭りなので粟の神酒を作ったが、今は粟を作っていないので米で代用している。戦後に粟から米に代えた。米を機械で粉にし、これに水と白砂糖を少し加えて発酵させる。一晩ねかせて、夜はカニガイをした。この粟神酒も本来は口噛みでつくられたという。

同じく旧暦6月のアービューイはムラ全体の祭りで、みんなから粟を出してもらって、ムラ全体で神酒を造ってウタキを拝む。

旧11月にはソムヌウバツ（芋のうばつ）がある。この時には芋の神酒をつくった。これをソーツゥと呼んだ。芋を各自で持参して炊いて、機械でこねてから麦のコウジを混ぜる。昔は皮をむいて鍋で炊き、杵で撞いて、団子状にした。コウジの水を混ぜて壺に入れる。これらの作業はウーンマの家でおこなった。芋神酒はウタキに供えられる。

以上のように、宮古の西原では麦・粟・芋の神酒造りには麦の麴が用いられてきたことがわかる。とくに戦後においては麴を用いた神酒造りが一般化したのが、本来は口噛みによる神酒であった。しかも、麦・粟・芋の初釀で口噛みの神酒がつけられ、その神酒は特定の神役の家で作られる傾向があったことがうかがえる。後者の点は宮城島の宮城部落と同じである。これらのことは諸史料の照合と現行祭祀における事例収集の中で明らかになると思われる。



## <要約>

不十分ながら、史料にみえる諸種の酒と現行祭祀における酒について考察してきたが、これまでに述べてきた点を要約して結びにかえたい。

- 1 『朝鮮王朝実録』から、15世紀半ばには蒸溜酒が伝来し、その後蒸溜の技術が知られたと。婦女子が口噛みで醸す酒とともに、麴を用いる酒造りが15世紀後半には沖縄本島の首里・那覇地域、宮古島や伊良部島の一部で行なわれていた。
- 2 「冊封使録」の史料からすれば、初穂で最初に神酒を醸すときには必ず婦人の口噛みで発酵させた酒をつくっており、麴を用いる酒と区別していた。また、しだいに時代を下るにつれ酒の種類がしだいに多様化していく点が示された。
- 3 『琉球国由来記』において、「シロマン」は初穂儀礼に際して「殿」や「神アシャギ」に供えられる供物で、しかもその供出者は地域的によっては地頭や根人など部分的に特定化される傾向がみられた。
- 4 同じく『琉球国由来記』において、「五水」は惣地頭・地頭・大屋子など一定の階層に収斂化する傾向がみられた。とくにその傾向は沖縄本島中北部地域（中部は美里間切以上）において看取された。それに対し、本島南部地域では「五水」という神供は一定の階層と結びつかず、一般に普及していたことが指摘できる。
- 5 『琉球国由来記』記載の祭祀（麦稻祭）と祭祀上の供物（神酒）の種類に不整合がみられた。それは生産暦のズレにもとづく可能性があるが、一方で首里王府が公的祭祀を主導する過程で顕在化した面が推測される。
- 6 現行祭祀において祭祀上の神酒をつくる神役の家筋が固定化されている傾向にある。また、宮古の西原部落のように、口噛み酒は伝統的には祭祀上の初醸で麦・粟・芋を原料としてつくられ、麴による祭祀上の神酒づくりが一般化するの近代以降という例もみられた。

## <脚注>

- (1) 河村只雄『南方文化の探究』p152～153 文教出版 1973年

- (2) 金武正紀「沖縄出土のタイ・ベトナム陶磁」『貿易陶磁研究』第11号 1991年
- (3) 当真嗣一氏の御教示による。拓本は1960年8月の早稲田大学考古研究室採拓資料。
- (4) 「李朝実録抄」『日本庶民生活資料集成』(第27巻)をもとに作表した。
- (5) 嘉手納宗徳『琉球史の再考察』p64 あき書房1987年
- (6) 津波高志氏の御教示による。
- (7) 平敷令治「泡盛文化史抄」『青い海』No.45 1975年
- (8) 島尻勝太郎『近世沖縄の社会と宗教』p31~42 三一書房 1990年
- (9) 『那覇市史-冊封使録関係資料-』資料篇第1巻3(那覇市役所 1977年)をもとにした。
- (10) 島尻勝太郎, 上掲書 p31~33
- (11) 宮城文『八重山生活誌』1972年
- (12) 石垣市史編集室(編)「米の利用-神酒」
- (13) 萩尾俊章「宮古、八重山諸島における<酒>の歴史の変遷」『沖縄県立博物館紀要』No.17 1991年
- (14) 坂口謹一郎「君知るや名酒泡盛」『世界』 1970年
- (15) 津波高志『沖縄社会民俗学ノート』第一書房 1990年、ならびに小川徹『近世沖縄の民俗史』弘文堂 1987年など。
- (16) 平敷令治「沖縄の神酒」『沖縄国際大学文学科紀要 社会学科篇』第1巻1号 p41 1973年
- (17) 同上 p41
- (18) 「宮城島宮城部落調査報告」『沖縄民俗』第17号 1969年
- (19) 宮城島では現在も神酒が供えられないのか気に掛かる場所である。沖縄本島の多くの村落において今でも何らかの形で神酒を造って神供としている点からすれば、神行事の主要な供物である神酒が早くから欠落していたといえる。
- (20) 宮城栄昌『沖縄のノロの研究』p319 吉川弘文館 1979年
- (21) 安里進『考古学からみた琉球史 上』p112~120 ひるぎ社 1990年
- (22) 佐々木高明「南島の伝統的稲作農耕技術」『南島の稲作文化』p46~57 法政大学出版局 1984年
- (23) 同上 p52~53
- (24) 前泊美歌子氏(大正10年生)からの聞き取りによる。記して感謝申し上げます。