

[生物工学会誌 第72巻 第2号 115-117. 1994]

 史 料

琉球弧と神酒 (ミキ)

上 田 誠 之 助

熊本工業大学応用微生物工学科
〒860 熊本市池田4-22-1

(平成5年11月11日受付 平成5年12月22日受理)

The Ryukyu Islands arc and sacred sake (*miki*). SEINOSUKE UEDA (*Department of Applied Microbial Technology, Kumamoto Institute of Technology, Ikeda 4-22-1, Kumamoto 860*)
Seibutsu-kogaku 72: 115-117, 1994.

The Ryukyu Islands arc consists of the Amami and Ryukyu Islands. In the Amami Islands, situated at the northern end of the Ryukyu Islands arc, a drink known as *miki* is made by saccharifying rice gruel with raw sweet potato mash containing β -amylase. *Miki* is frequently drunk by the island people, especially at folk religious rites. This sacred sake (*miki*) was made by chewing rice in ancient times, but in the 19th century two kinds of *miki* were found in Amami, the original one made by chewing rice and another produced by saccharifying rice with raw sweet potato mash. Nowadays, there are many kinds of *miki* made by saccharifying rice or other cereals with rice or barley amylases in Ryukyu Islands arc. Thus, the *miki* production process in these islands has changed from chewing rice in olden times to the saccharifying of rice or other starchy materials with plant amylases today.

1. は じ め に

平成5年3月, 黒糖焼酎の共同研究で奄美大島に出張したが, 名瀬の町に“ミキ”という飲み物のあることを知った. 米の粥に生甘藷のすりおろしたものを加え, 一夜室温で糖化し, 甘味が足りない場合には若干の砂糖を加え, ミキサーでよく混合し, 牛乳パック様の容器につめ, 市販されていた (Fig. 1). 各家庭では, “ミキ”を冷蔵庫に保存し, 冷たい飲み物として, また民間祭祀では神酒 (ミキ) として使用されている由である. もっとも祭祀用の神酒としては, 以前は, 1日目に生甘藷の搗碎物をつくり, 2日目に米の粥を調製し, 3日目に両者を混ぜて神酒が作られていた¹⁾ので, 現在のはそれが簡略化されたものであろう.

2. 口 嚙 酒

九州の最南端の奄美大島を経由して琉球諸島に到る琉球弧においては, 祭祀には古くから口嚙酒が用いら

れていたことは周知の事実である. 特に, 1477年に暴風雨のため琉球諸島の最南端に位置する与那国島に漂着し, 島伝いに沖縄本島に護送された後, 朝鮮に送還された済州島人の金非衣らの報告²⁾に与那国島では「酒有_レ濁而無_レ清. 漬_二米於水_一, 使_二女嚼_一而爲_レ糜. 釀_レ之於_二木桶_一不_レ用_二麴蘖_一. 多飲後微醉.」この報告から察すると, 与那国島の口嚙酒が朝鮮では珍らしく, 朝鮮での当時の酒, すなわち麴 (餅麴) や蘖 (穀芽) を糖化剤とした酒³⁾が与那国島では見られなかったことを意味するものであろう. また沖縄本島などには朝鮮の酒に似たものがあったと報告している. 同様に明の陳繼儒も僊曝談餘⁴⁾の中で琉球に口嚙酒があることを紹介し, 米奇⁵⁾という述べている.

さらに1713年琉球王府編纂の琉球国由来記の神酒の項⁶⁾にも「其制, 米粉煮, 以_レ水漬_レ米, 令_下婦女口嚼_中所_レ煮米粉_上, 手搓交, 制_二其醪_一用. 或不_レ嚼, 有_二以_レ麴造_一. 以_二米・粟・稷・麦_一制_レ之.」とあって, 琉球弧では18世紀頃, 口嚙酒が祭祀の神酒として

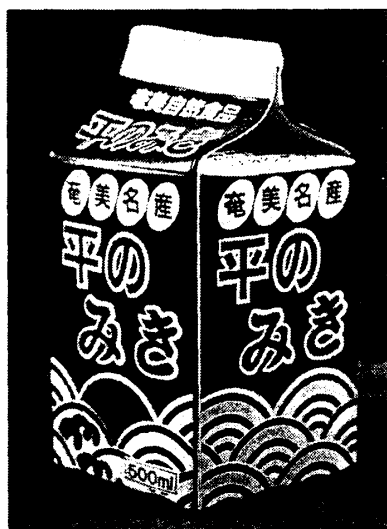


Fig. 1. 奄美大島の飲料“ミキ”

は主で、麴酒が従として使用されていたことがわかる。

3. 神酒のつくり方の変遷

ところが、幕末の1850～1855年の5年間、奄美大島に遠島させられていた薩摩藩士、名越左源太^{なごや}の著わした南島雑話^{なんきゅうざわ}によると、奄美大島の名瀬では米粥に米粉と生甘藷の播砕物を交ぜ合わせ、一夜糖化したものを神酒として用い、しかも他の部落では口嚙酒を神酒として用いていると記している。これらの事から1850年頃、奄美大島では神酒が口嚙酒から生甘藷や米粉を糖化剤とした神酒に変わりつつあったことがわかる。

しかし、琉球諸島でも口嚙酒から植物起源の糖化剤を用いた神酒へと変遷はあったが、奄美諸島のそれとは若干趣を異にするようである。琉球諸島各地の神酒を精査された平敷教授の著書⁷⁾によると、現在の琉球諸島の神酒の次の9種類に分類されている。

I. 生米汁を原料とするもの

地域によりその製法に若干の相違はあるが、大要は水につけ柔らかくなった生米を摺り鉢かミキサーでつぶしてできた米汁そのもの、またはそれに少し砂糖を加えたものを神酒として使用する。(沖縄本島南部地区、北部の国頭村、中部の名護市、竹富島など)

II. 米粥を原料とするもの

米粥をそのまま、またはそれに少し砂糖を加えたものを神酒として使用する。(沖縄本島南部地区)

III. 米飯を原料とするもの

米飯に米粉、または小麦粉、大麦粉などを混合し、穀類アミラーゼを米飯の糖化に利用する。それに若干の砂糖を加えることがある。また大麦粉の代りに大麦

々芽粉を使用する場合もある。(主として沖縄本島南部地区)

IV. 粟を原料とするもの

粟粉を沸騰している湯に入れ、粟粥をつくり、少し冷却した後、別にとっておいた生の粟粉を加え、粟粉のアミラーゼで粟粥を糖化する。若干の砂糖を加えることがある。(宮古島の平良市)

V. 米飯に泡盛を加えたもの

米飯のさましたものに水、泡盛、砂糖を加えてつくる。(沖縄本島南部地区)

VI. 米飯に麴と大麦粉を混入したもの

米飯または米粥に米麴(または大麦麴)、大麦粉(または米粉)を混ぜ、時には砂糖を加えてつくる。(沖縄本島中部地区、伊平屋島、来間島)

VII. 甘藷だけのもの

甘藷を煮てからつぶし、それを石臼で水びきしたものを一升ビンに入れ、密閉しておき、3日目から用いる。(石垣島川平)

VIII. 甘藷に麴を混入したもの

甘藷を煮て臼でつき、米麴または大麦麴、または小麦麴を混和し、1～2日後、水を加え、こす。時には砂糖を加える。(宮古島の平良市、沖縄本島の本部町)

IX. 大麦に大麦麴を混入したもの

大麦粉を沸騰した湯に入れ、さましてから大麦麴を混和し、翌日、砂糖を入れてつくる。(宮古島の平良市)

I, IIの方法は古代の口嚙酒の製造プロセスから口嚙みと発酵の過程を省略したもので、III, IVの方法は糖化剤として唾液の代りに大麦粉、小麦粉を使用している。

前述のように奄美大島では糖化剤として生甘藷の播砕物を用いているが、この方法は琉球諸島では見られない。^{*} 両諸島の接点に位置する沖永良部島⁸⁾では、米または甘藷で粥を炊き、攪拌して冷やしつつ麦芽を混入し、さらに米粉または生甘藷を加えて、一夜発酵させた後、飲用すると述べているが、平敷教授は甘藷は甘藷の誤字であろうと指摘しているが、⁹⁾ その可能性は大きいと思う。この方法は両諸島の間的方法のようである。このように糖化剤に植物性のものを使用する方法は琉球王朝時代にはじまったものだろうと平敷教授は推察している。⁹⁾

^{*} 蓮尾徹夫福岡国税局鑑定官室長からの最近の私信にて、沖縄にも古くには甘藷汁を糖化剤にした神酒があったらしいとのことを知った。

以上のように、古代の神酒（ミキ）である口嚙酒の調製に使用される唾液アミラーゼに代って、近代では甘藷や大麦などの植物にアミラーゼ給源を求めた琉球弧に生活する人々の英知に感服するとともに、どのようにして、このような発見、発明がなされたのか、その経緯が知りたい。ちなみに世界で初めて結晶化されたアミラーゼが甘藷の β -アミラーゼで、¹⁰⁾甘藷中に β -アミラーゼがいかに多量に存在しているかがわかる。

4. 神酒と麴

神酒づくりに麴を使用する例は前節3のⅥ, Ⅷ, Ⅸにあるが、沖縄全域に普及することはなかった。その原因の1つとして、黄麴調製に際し、黒麴菌の汚染がしばしばあったものと思われる。坂口謹一郎先生も戦前の泡盛用の黒麴菌の種麴には必ず黄麴菌が混入していたと述べておられるし、¹¹⁾昨今でも石垣島で種麴なしに米麴をつくると、黒麴になったり黄麴になったりするとの報告¹²⁾がある。もう1つの原因として、琉球弧の島々が亜熱帯に属し、鹿児島でも戦前、酒造りが困難で、さらに南に位置する琉球弧では麴酒が酸敗しやすいことが考えられる。

一方、15世紀の末、シャムから輸入していた蒸留酒が国産化され、泡盛が誕生したといわれ、18世紀初めには民間祭祀における神供として、もっとも普遍的なものとなった。¹³⁾泡盛は神供の場合には、酒、サキ、御五水（ウグシ）、五水（グシ）などと呼ばれる。

しかしながら、神酒（ミキ）はその作り方は簡略化され、極端な場合には米汁そのものの場合もあるが、今でも民間祭祀では泡盛とともに重要な位置を占めている。¹³⁾

5. むすび

琉球弧における神酒のつくり方の変遷が古代から現代に至るまで比較的に明瞭で、他にはあまり例を見ないのではなかろうか。これも琉球弧に生活する人々が民間祭祀を熱心に継承された賜と思う。

最後に、奄美大島の飲み物“ミキ”を教示いただいた町田酒造(株) 根上輝治氏、琉球の神酒について調査していただいた福岡国税局蓮尾徹夫鑑定官室長、東京国税局玉城武鑑定官、琉球大学農学部田幸正邦助教授、“ミキ”の写真をとってもらった本学寺本祐司講師の諸氏に謝意を表します。

文 献

- 1) 小野重朗：奄美民俗文化の研究, p. 53, 法政大学出版局 (1982).
- 2) 『成宗実録 (『李朝実録』) 成宗10年 (1479) 六月2 未条 (末松保和『李朝実録第16冊「成宗実録」第2』学習院東洋文化研究所, 1958収録).
- 3) 上田誠之助：醸酵工学, 70, 133-137 (1992).
- 4) 陳 繼儒：僊曝談餘, 卷之下, p. 18, 商務印書館 中華民國二十五年 (1936).
- 5) 琉球国由来記, 卷3, p. 99, 王府編集 (1713). 琉球史料叢書第一巻, 東京美術 (1972).
- 6) 国分直一, 恵良宏校注, 名越左源太：南島雑話 I 幕末奄美民俗誌, p. 101, 東洋文庫, 平凡社 (1984).
- 7) 平敷令治：沖縄の祭祀と信仰, p. 119, 第一書房 (1990).
- 8) 柏常德編, 柏常秋：沖永良部島民俗誌, p. 39, 南九州コピント (1975).
- 9) 平敷令治：沖縄の祭祀と信仰, p. 141, 第一書房 (1990).
- 10) Balls, A. K., Thompson, R. R., Walden, M. K.: *J. Biol. Chem.*, 163, 571-572 (1946).
- 11) 坂口謹一郎：古酒, 新酒, p. 210, 講談社 (1974).
- 12) 貝原 浩：現代農業, 68(7), p. 42, 農山漁村文化協会 (1989).
- 13) 平敷令治：沖縄の祭祀と信仰, p. 147-148, 第一書房 (1990).