

## 沖縄における口噛み酒と神酒の民俗

萩尾 俊章\*

### Folklore of Chewing Sake and *Miki* in Okinawa

Toshiaki HAGIO\*

#### はじめに

沖縄各地における伝統的な酒造り、とくにミキ（神酒）の製造の実態と様相を記述し、その変遷や特徴を考察することが本稿の目的である。

以前に「沖縄の神酒と泡盛」と題して小論を発表したが、<sup>(1)</sup> 本稿はいわゆるミキ（神酒）と呼ばれる醸造酒について考察の対象を限定し、蒸留酒である泡盛造りについては割愛する。ミキ（神酒）の製造法は大きくは口噛みによる醸造法と麴などを利用した醸造法に分けることができる。歴史的には口噛み酒が先行する習俗で、今では過去の習俗となり聞き取り調査はままならない面もあるが、こうした醸造酒としてのミキ（神酒）は様々な様態が想定されることから、そのあり様を考えてみたい。なお、必要に応じて、薩南・奄美諸島の事例も提起しておきたい。

#### 1. 史料にみる「口かみ酒」

沖縄本島では祭りに醸し供える酒をウンサク（ウンシャク）、ミキ、ミチといい、宮古ではミキ（ンキイ）、八重山ではミシャグ、ミシュ（ミス）などと呼称している。これらはいずれも神への供え物になるもので、「神酒」としての意味あいがある。以下、本稿では総称して神酒と表記する。

琉球列島の伝統的な酒は口噛み酒であった。それがいつの頃から造られはじめたのかは定かではない。歴史的記録の初出は『朝鮮王朝実録（李朝実録）』である。

『朝鮮王朝実録（李朝実録）』の1477年の条にお

いて、濟州島漂流民金非衣らの見聞録に登場する与那国島の口噛み酒が史料の初出である。「酒類には濁酒があって清酒がない。米を水につけておいて、女に噛ませて粥となし、これを木桶に醸すのだが、麴を用いない。だからいくら飲んでも、ちょっとしか酔わない。飲むときには大方一瓢を持ちながら、ちびりちびりと適宜にやって献酬の礼がない。好きな人になると爵を添えておく。この酒は非常に軽い。醸してから三、四日で熟するが、長くおいて置くと、饅（す）えて飲めなくなる」とある。<sup>(2)</sup>

与那国島では口噛み酒のみが醸造されていたこと、麴による酒造りはなかったことがわかる。しかもこの口噛み酒の醸造には女性が携わっていた。

1606年の冊封使・夏子陽は「ミキは米を搗いて粉にしたものを水に漬け、麴を用いて発酵させている。この時には麴によるミキ造りがみられたのである。かといって口かみ酒がないのではなく、必ず初めて醸造するときには婦人が口で噛んで発酵させた」と記録している。<sup>(3)</sup> おそらく初穂儀礼などに際して、最初の醸造は口噛み酒を造るのが伝統だったことが考えられる。

『琉球国由来記』（1713年）の「みき」の項目には、「当国の神酒は上古神代より始まる。四季の祭祀の時、神前に供える。且つ、婚礼・接待の礼式に必ずこれを用いる。その作り方は、米粉を煮て、米を水に漬ける。米粉を煮たものを婦女子に口で咀嚼させる。手でかき混ぜ、その上ずみにできるうすい酒を用いる。或いは、噛まないで麴を利用して作るものもある。米・粟・稗・麦をもってこれを作る」

\* 〒903-0823 那覇市首里大中町1-1 沖縄県立博物館  
Okinawa Prefectural Museum, 1-1, Onaka-cho, Shuri, Naha, Okinawa 903-0823, Japan

としている。<sup>(4)</sup>

こうした神酒は祭礼のみならず、婚礼・接待用としても供されたことがわかる。1756年の周焯の記録によると、口噛み酒が接待用に供され、これが女子が口で噛んで造ったものであることがわかると、中国人はさすがにみんな飲もうとしなかった。その一方、琉球人は好んで飲んでいたことが記されている。<sup>(5)</sup>

宮古地域においては、『宮古島旧記』（18世紀）に、米を求めて神酒を醸しとか、角皿に神酒を湛えてこれをすすめる、神酒麴をすすめるなどの記事がみえ、醸造酒としての神酒が造られていた。<sup>(6)</sup>

また、『宮古島与世山親方規模帳』（1767年）には下記のような条文がみえる。<sup>(7)</sup>

- 一 諸役人ら、神酒が必要な時、村中の女たちに頼んで手間賃を払わずに作立てさせている。宜しくない所以以後、手間賃を払って頼むべきこと。
- 一 諸御用布の上納を済ました祝いと称して女たちが集まり、みき・酒・肴を揃え出費を重ねている。いらぬ手間をかけているので止めさせるべきこと。
- 一 島尻村の件について、女たちのうち神女と称して神の真似をし、毎年十月より十二月まで月毎に日を選び物籠もりをしている。その祭料は村中から出した米でみき作りを行っている。宜しくない所以以後止めさせるべきこと。

神酒は諸役人の飲料としても利用されていたこと、祭礼の籠もりにおいて米で神酒を造ったこと、また上納の祝いなどでも神酒を造りあてていたことがわかる。ただ、これが口噛み酒なのか、麴などの酒なのかは明らかでない。

近世の八重山においても史料の中には神酒が登場する。『慶来慶田城由来記』には稲の収穫祝いである「穂花神酒呑み祝い」で女たちが神酒を調べ準備を行うことがみえる。ただ、これについても口噛み酒か麴酒なのかは不明である。<sup>(8)</sup>

一方、お隣の奄美地域にも口噛み酒の伝統はあった。19世紀中期における奄美の民俗誌として代表的な『南島雑話』にも口噛み酒のことがみえる。<sup>(9)</sup>少々

長くなるが、現代語訳にして引用しておきたい。「屋木内辺（宇検あたり）でつくる造酒は、女たちが口でかみ砕いてつくる。これをかみ造酒という。たいへん汚いつくり方である。『どうして汚いのかみ砕いてつくるのか。』とたずねたところ、『昔、平家の人たちが稲を作る方法を教えてくださった。島の人たちは米の食べ方を知らない者が多かった。その時、平家の人たちがなま米をかみ砕いてみせさせたので、その時以来、今に至るまでかみ砕いて造っている』という。

名瀬でも以前はすべてかみ造酒だったが、今ではかんで造ることはしなくなった。しかしながら、名瀬の中でも浦上村だけは今でもかみ造酒を造っているという。浦上村の後ろの山に、平有盛が昔住んでいたと言いつづけているので、この村だけは昔のつくり方を捨てがたいのであろう。

瀬戸内でのかみ造酒の造り方は、若い女が1時間くらい塩で歯を磨き、その後紙でよく拭いてから、向歯で二かみ、三かみ噛んで混ぜるといふ。それにしてもきれいだとはいえずにもない」と評している。

19世紀の中頃には、奄美大島では南地区あたりを除いては口噛み酒は途絶えつつあったようだ。奄美で興味深いのは口噛み酒が平家伝説との関わりで語られている点であるが、沖縄ではこのような伝承を聞くことはできない。

## 2. 民俗伝承における「口噛み酒」

南西諸島において、どのような地域でいつ頃まで口噛み酒がおこなわれていたのかについては、断片的な資料から若干の推察はできるが、地域差も大きいことから詳しいところはわからない。

奄美諸島の宝島の事例がある。宮本常一の調査報告によると、昭和15年に奄美大島のすぐ北側にある宝島を訪れた。当地では秋の大祭において神に供える神酒を造る。この酒は50歳を過ぎた女が、人の行かない岩かげで造るといふ。女は蒸した米をよくかんで、唾とともに壺の中に吐き出す。そうして発酵させる。このような神酒造りは、鹿児島県大隅半島の東海岸にも残っていて、年老いた女が、祭りの前に潔斎して俗気のないところで、酒を造ったといふ。<sup>(10)</sup>

宝島や鹿児島県大隅半島の東海岸では口噛み酒を

担当するのは老年の女性だったこと、祭りの前に醸されたことから、一般の人々から避け、潔斎しながら酒造りをおこなったことがうかがえる。

一方、社会学者の河村只雄が昭和12年に波照間島を訪問した際に、口噛み酒と遭遇している。島の神事のときに供えるのは「ミシュ」と称する神酒であった。何人かの乙女（ミヤラビ）が選ばれて、沐浴潔斎をして、粟や米を噛んで吐き出して口噛み酒を造っていると記録されている。乙女が選ばれたのは、若い人の方が唾液の分泌率が高いことによるという。<sup>(11)</sup>

沐浴潔斎をして口噛み酒を造る点は共通しているが、波照間島では「乙女」と表記していることから未婚の女性だった可能性が高い。また、材料は粟や米を使用している。

同時期に河村は多良間島を訪れ、豊年祭を見ており、祭りの神酒は粟で造るが、その頃にはすでに麴を用いて造ったという。<sup>(12)</sup>その後、伊是名島を訪問している。伊是名島の仲田では、旧暦6月のお祭りに供える神酒はきれいな歯をした15～16才の無垢な処女に噛まして造っているという。米を噛んで造った神酒は白糖をいれたものよりもおいしい味がするという。噛んでつくったものは白く、麴で造ったものはやや黒いので、前者を「シロキ」と称し、後者を「クロキ」と称して神前に供える。具志川島では各家庭でも噛んで神酒を造っているという。<sup>(13)</sup>

伊平屋島の田名では、6月15日のウマチーにおいて、田名神社の前で神人は神酒のウンサクを飲む。ウンサクを作る稲は山椒にダナンサの田で取れたものを使用する。14～15才の少女を4～5人選んで、スンジャ川に連れて行って塩で歯を洗わせ、米を噛ませてそれを湯に入れて炊く。サーニム（女の管理人でノロの小使い）がウンサクをお膳に供え、14～15才のアサギンサーがたすきがけしてウンサクを田名神社に運び、供えたという。<sup>(14)</sup>座間味島でも神酒はかつて若い女の人が米を噛んで造っていた。<sup>(15)</sup>

このように琉球諸島でも、戦前の昭和期において、口噛み酒が残っている地域とすでに麴による神酒の醸造に変化した地域があった。伊是名島仲田の例では口噛み酒と麴酒の両者を供物として用いていた。伊是名島の伊是名では、昔のウンサフは水につけた米を童女が口をみがき歯でかんだ汁で造っていて、

昭和7～8年頃まで行われていたという。<sup>(16)</sup>

折口信夫の「沖縄探訪手帖」（大正12年）に、那覇近郊の小禄村における神酒のウンサクのことがみえる。<sup>(17)</sup>都市に近い農村の事例としては唯一の事例である。ウンサクは14～15年前までは、小禄の字具志にもあった。処女で、家がらで美しいのが、口を洗うて水に浸した米を噛んだのを、別に粥の様に炊いた中に入れて、2～3日で醗酵させたのを、祭りに使った。折口は小禄村長談としてこの話を紹介し、ただし字小禄では現にするそうであるが、この話は少しわりびきの必要があるとしている。しかしながら、祭りなどでは当時でも口噛み酒を醸していた可能性は大きいと思われる。

伊波普猷は西原間切と王府の王城の事例を紹介している。<sup>(18)</sup>西原辺りはお祭りの一週間前に、数名の宮童が選抜されて、魚類その他のヒルグサリ物を食べるのを禁ぜられ、最後の日には砂糖蔗をかじって、歯を奇麗に白くしてから、米を口で噛んで磨りつぶした米を水に漬けた桶の中に吐き出し、表面に浮いた涎を、竹のアカシ（スプーン形の皮）ですくい取った後で、一晚置いて醗酵させた。また、廃藩置県前までは王城内でも未婚の王女たちが同様な方法で神酒を醸したという。

口噛み酒を造るには事前に慎むべき事項もあったことがわかる。魚類や臭いが強い食べ物などを避け、直前にはサトウキビを噛んで準備を調えた。このサトウキビを噛む行為は他の地域でも見出せる。南城市知念字久手堅では、5月15日の稲穂祭り（稲の大祭・収穫祭り）において、神酒を当間殿に供えるのであるが、以前は女性がサトウキビを食べ、米を噛んで吐き出し、それを醗酵させ神酒としたという。<sup>(19)</sup>このサトウキビを食べる事前行為は、糖分を口に含むことにつながるため、米をなどの穀物を噛んだ際に、アルコール発酵を促進する効果があったと考えられる。

一方、久高島では、比嘉康雄によると、供え物としての酒はタルマ神酒、マー神酒、アームイの3種類があった。タルマ神酒とマー神酒は一般にいう神酒で、アームイは泡盛のことである。

タルマ神酒は現在は米で造っているが、以前は炊いた芋を木臼ですりつぶし、麦粉と水を混ぜて造ったという。昔は選ばれた未婚の娘たちが、麦粟を噛

んで造ったもの伝承されている。このタルマ神酒は粟の豊作祈願祭の重要な供え物とされている。

一方、マー神酒のマーは「真」の意味で、米で造った神酒である。米を洗って干した後、石臼でひく。その米粉に水を加えながらよく混ぜて炊く。炊きあがると十分に冷やして、さらに麦粉を混ぜる。1日置いておくと、発酵してマー神酒ができあがる。マー神酒を供える祭りは、7月に行われるソールイガナシー司祭の大漁祈願祭ウプマー神酒と8月の健康祈願祭マッティである。

ここで興味深いのは、タルマ神酒とマー神酒は同じ神酒の類でありながら、それぞれ祭祀での用いられ方が異なる点である。比嘉康雄は「神女が管掌し、五穀（陸）の祭りの供え物がタルマ神酒であり、男神ソールイガナシーが管掌し、大漁祈願（産み）の供え物がマー神酒である」と指摘した。<sup>(20)</sup>久高島では米はできないため、マー神酒が造られるようになるのは米の流通が容易になってからとも推定される。また、アームイは昔から与那原あたりから購入していたといい、タルマ神酒やマー神酒よりも後来の酒といえる。ただ酒は供え物の基本であったといい、比嘉康雄はその前身が水であったと推察している。<sup>(21)</sup>

宮古・八重山地域ではどうであったのだろうか。まず宮古の事例をみておきたい。<sup>(22)</sup>材料は主として粟で、他に大麦や甘藷で造る。はじめに粟を臼でついて、粕を取り除き、大きな釜に入れ、水をたっぷり加えて炊く。粥状になるまで、水煮してから、タライなどに移して冷ます。3～4名の若い女性が噛む前に塩水で口中を丁寧に洗い、粟粒を液状になるまで噛む。噛み終わったら、それを壺や甕の容器に入れて、密閉する。3～4日すると醗酵し、ほどよい飲み頃になる。この粟の神酒を「アー・ンキス」と呼び、昭和の初め頃まで続いていたという。

若い女性が噛んで造ったというが、若い女性のみが神酒造りの条件だったわけではない。平良の北部では3月のムギプーズに、歯並びのよい娘たちが集まって塩で歯をみがき、噛んで造った。また、平良市下崎では5月の粟の収穫祭（アープーズ）で、婦人たちが歯をみがいてから、噛んで造った。平良市島尻の3月の麦の感謝祭（麦プーイ）では、神役のツカサンマたちが特定の家に集まって、麦の神酒を

噛んで造った。噛む人は虫歯のない人で、塩でゆすいだから噛んだという。こうした点からすると、結婚した婦人たちや神役の女性も担当したこと、加えて歯並びがよいことや虫歯がないことなどが条件としてあった。

口噛みによる神酒はもっぱら祭祀儀礼用に供え、民間で自家用に造って飲む神酒は麴を用いるのが一般的であったともいわれる。現在では祭祀儀礼用にも麴で造る神酒が使用されている。

八重山の口噛み酒の造り方は、石垣島の事例で詳細にうかがえる。<sup>(23)</sup>石垣島のミスは豊年祭（プール）につくるお神酒で、方言でミスという。「米8升を用意し、4合は生米のまま水につけてやわらかくする。残りの7升6合を大きな四枚鍋で炊く。ごはんが冷めた頃、なべのまわりに塩をまき清め、乙女たちがわらで髪を巻き上げ、わらのたすきで身支度をととのえ、さらに塩で口を洗い、身を清めて座る。そして、ごはんを交互に一にぎりずつもみながら口に入れ、かみ砕いて吐き出す。米噛みはとんとんと鍋の縁をたたきながら調子よくやる。7升6合の飯と4合の生米を噛むので、休む暇もない。」全部噛み終えると、3升5合の水を加えてかき混ぜ、石臼で細くなるようゆっくりと3時間あまりもひく。2斗入りの甕に詰め、水で適当に薄めて、マルバチシャ（ケーズ）の葉っぱを幾枚も重ね、小口の甕に押し込むようにふたをし、3日間醗酵させる。

口噛み酒を造る際には、乙女が噛むもので、前もって塩で口を洗い、身を清めることが必要で、材料は炊いた米と生米を交互に噛むことでおこなわれた。ただ、噛むとはいっても、米の量も多く、多大な労力が求められたようだ。健康で丈夫な歯の者たちの特権であったようで、当時としては一種の誇りもあったという。数日後、唾液で発酵したミスは、農作業などの折に飲み物代用となり、またひとつの栄養剤としても重宝がられた。「結いー共同作業」をした主婦たちは、それもひとつの親睦であり、「今日は誰々の家のミス作りだ」といいながら良く歯を磨いて出かけたという。

『八重山生活誌』を著した宮城文によれば、かみ酒（ミシ）は神祭りや諸行事に造られた。これは「カンミシ（噛神酒）」と称し、ミシカンピトゥ（神酒を噛む人）は歯の丈夫な妙齡の健康な女を選んで、

材料を噛んで造った。八重山では大正時代の頃まで、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。とくに稲刈りの時は4斗入れのチュウツブガメにミシを詰め、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してあった。ミシは昭和の今日まで神祭りに供えてそれを飲む儀式が続いているが、近年からは噛まずに醗酵する新式の酒を供えるようになったという。<sup>(24)</sup>

以上のような点からすると、石垣島では口噛み酒は祭りだけでなく、家造り、墓造り、田植え、稲刈り、畑仕事など、様々な機会を利用して飲まれていたことがわかる。しかも、おそらく復帰前の昭和期あたりまで、神祭りにおいては口噛み酒が儀式用として醸されていた。

石垣島は稲作が盛んな地域であるが、竹富島では米は作ることができなかつたので、神酒は以前、粟や麦を蒸して未婚の女性が歯で噛み、臼でひいて造っていたという。小浜島では神酒のことをミス、ミスウ、ミシなどといい、昔は女の人が噛んで造った。神酒は主に米で造り、神役の中に神酒を造る係りの人がいた。だいたい3日前から造った。戦後はおかゆを発酵させて造ったこともある。外での仕事が終わって、昼に家に帰ると、神酒を飲んで疲れ直しにあてていたという。八重山地域においても、むろん島々の生産条件により神酒の原料は制約されていた。

さて、神酒や口噛み酒については平敷令治の論考が詳しい。<sup>(25)</sup>平敷の考察によると、以下のように整理できる。クチカミの酒をつくるのは女性であった。米を原料とする場合、飯を噛んで醗酵させるか、水に漬けて柔らかくした生米を噛みそれを醗酵させるか、米粉を煮てそれに柔らかくした生米を噛み入れて醗酵させた。また、王朝時代にはどのムラでも米でクチカミの酒をつくったのではなく、畑作地帯では粟・大麦・高粱が用いられた。クチカミの酒は、粟・大麦・稲の刈り上げ祭に際して醸されることが多く、甘藷の豊作祈願、あるいは旧盆明けのシヌグやウンジャミなどの大折目に醸すムラもあった。

こうした指摘については異論はなく、首肯出来る内容である。ただ、口噛み酒は基本的には祭祀儀礼用に供されたものであるが、必ずしも祭祀・儀礼にのみ用いられたのではなく、既述のように様々な機会に飲料としても利用されたことがうかがえる。八重山地域では、家造り、墓造り、田植え、稲刈り、畑仕事など農作業などの飲料として口噛み酒が提供されていた。伊是名島や宮古島の例にみられるように、どれほどの頻度であったかは不詳であるが、各家庭での飲料酒として口噛み酒が造られたことがかいまみえる。

また、先に事例をいくつか挙げたように、口噛み酒を造るのは必ず女性であったが、地域により、未

表1. 口噛み酒の様態

地域	咀嚼者	原料	準備行為	その他
西原・玉城（首里）	ミヤラビ(未婚の女性)	米	魚類その他のヒルグサリ物を食べない。 サトウキビを食べる	—
南城市知念字久手堅	女性	米	サトウキビを食べる	—
久高島	未婚の娘	粟・麦	—	—
座間味島	若い女の人	米	—	—
宮古島平良	若い女性、婦人、神役のツカサンマ	粟	塩で歯を磨く	虫歯がない 歯並びがよい
石垣島	乙女(未婚の女性) 健康な女	米	塩で口を洗う	歯が丈夫
竹富島	未婚の女性	粟・麦	—	—

婚の女性であったか、あるいは主婦や老年の女性というように関わる女性も様々であった。また、祭りにあたっては担当の神役があたることもあり、こうした場合は年配の女性があたることも考えられる。

さらに、口噛み酒を造ると言っても、その出来具合は単純ではなかったようである。久米島の郷土史家・仲原善秀が久米島の嘉手苺ノ口からのミサクを噛んだ話を紹介している。<sup>(26)</sup>「人の口にはイクタティ（幾通り）もある。牛乳のように沈殿することもなく、濃度を保つ口。これがよいミサクになるらしい。容器に移したら沈殿して上の方がシガ水（すむ）になる口もあれば、すっぱくなる口もあるという。糖や塩で口を清め、容姿を正して噛みはじめたが、めいめいの容器に口移しにしたのが右のような成績で、失格することもあったようで、虫歯や月経だけが落第でもなかったようだ」とあり、人の口を介して醸す酒だったことから、一通りではなかったことがうかがえる。先に、歯並びがよいとか、丈夫な歯をしている、虫歯がない、塩で歯を磨く、生臭い物は食べない、サトウキビを食べるなど条件をつけたことも、こうした口噛み酒の出来具合を考慮した結果であったと思われる。

こうした口噛み酒の話は沖縄では地域によってすでに聞けないところも多いが、既述のように伊平屋島、宮古島の一部では昭和10年代初めまで造られていた。最近聞いた口碑によると、与那国島や石垣島、宮古島では戦後間もない頃まで口かみ酒を造っていたという。石垣の白保では、戦後も口噛み酒を造っていたが、マラリアの発症があった際に、口噛み酒が禁止されるようになった。また、宮古の平良市久松でも、戦後祭りの際に口噛み酒を造っていたという。<sup>(27)</sup>宮城文の記述にあるように石垣島の一部では祭祀用には復帰前までは醸されていたようである。

### 3. 神酒造りの民俗

口噛み酒は上述したような状況であるが、その他の神酒の類はどのような状況であったのだろうか。沖縄本島北部、中部、南部と周辺離島、ならびに宮古・八重山諸島から順に事例を挙げておきたい。

『日本の食生活全集47 聞き書き 沖縄の食事』には沖縄本島北部と南部・糸満の神酒に関する報告がみえる。<sup>(28)</sup>それによると、やんばるの神酒は次の

ようである。神酒の材料はその年の神酒づくりの当番が家々から集める。おからや小麦、こうりゃんを蒸して麴をつくる。こうじができたなら、粟やこうりゃんを煮て冷まし、すっかり冷めたらこうじと合わせて一晩おいて醗酵させる。醗酵した材料は石臼で水びきする。水は少しづつ落とす。石臼の下の桶にたまるとろとした神酒は甘ずっぱいにおいがする。また、糸満の神酒は豊年、豊漁を神々に感謝して祈願する行事、2月ウマチーや5月ウマチーに、門中でつくってお供えする。裸麦を発芽させて、干して粉にする。うるち米は洗って水につけ、水を入れながら石臼でひく。水の混ざったうるち米の粉に白砂糖を入れて、かき混ぜながら麦粉も入れて炊きあげる。2～3日おくと酸味が出ておいしくなる。材料の割合は米1升、裸麦3合、水と白砂糖適量である。

沖縄本島の北部と南部の事例であるが、北部では麴はおからや小麦、こうりゃんを蒸してから醗酵させて用いたこと、南部では発芽させた裸麦とうるち米を用いて神酒づくりにあてていたことがみえ、麴の原料や醗酵方法に違いが見いだせる。その点をもう少し詳しくみるために各地の事例を紹介しておきたい。



写真1. ウンガミ（海神祭）の祭事用の神酒  
〔大宜味村田港〕



写真2. 旧6月15日のウマチーでウンサク（神酒）を頂く〔南城市大里字目取真〕

以下の事例は、主として琉球大学民俗研究クラブが調査した報告をもとにピックアップしてある。調査報告の精度などの問題もないわけではないが、基本的な情報としては活用できると思われる。いずれも1960～1970年代の聞き取り調査の資料である。

伊是名島の勢理客では、5月のウマチーに昼は前期の米、夜はミーシチマを炊いて仏壇に供える。ムリーといって、米麴をたてたものに飯を入れて、沸騰させて一晩置くと、甘くて女の人でも飲める酒のようなものができる。2～3晩置くとお酒のようになる。終戦後の酒のない頃に代わりに用いた。6月・7月のウマチーにはジンスといって、米を白でひいて水に溶かし、砂糖を入れ醗酵させないものを供え、6月と8月の11日の夜に、ウンサフといって醗酵させた神酒を供える。<sup>(29)</sup>

これによると、勢理客には都合三種類の神酒があったことになる。米麴を利用したムリー、米を白でひき水に溶かして砂糖を入れたジンス、米を醗酵させたウンサフである。

東村平良区では6月の稲の大祭や同じく6月25日のハーリーで神酒を造った。材料の米は各家庭から稲の大祭では2合、ハーリーでは1合ずつを出し合う。神酒はさく米を1升ウスで割ってユイで選り分け、3分の1は花米にし、残りの3分の2を炊いて冷やしてから手でもむ。麦をひいて水と混合したものを翌日までおいておくと醗酵し、甘みのあるものになる。アサギに神酒を入れた器（赤ゆのし、黒ゆの一し）を供え、最初にノロが飲み、その次にキンシル神が飲む。その後、ムラ人たちに与えられた。<sup>(30)</sup>このように平良区では炊いた米とひいた麦を水で混合して神酒を造っている。

次に中部に目を転じると、うるま市与那城の平安座島では、2月15日のフーバウマチーは麦の収穫前に豊作を祈る行事であるが、これに神酒が登場する。神アシャゲの前で神人たちが神酒のやりとりをする。その神酒の造り方は米に水を多めに入れてたぎらし、まる1日放置して酸味を出す。さらにそれをたぎらして砂糖を入れることで神酒ができあがる。<sup>(31)</sup>

隣接する与那城字宮城（宮城島の宮城）では、酒は買うこともあったが、次の方法で造ることもできた。大豆を炊いて3日間ほどおき、コージができると、さらに芋を加えてコージにして缶に入れて煮る。

幾日かおいて酒の香りがすれば、穴から汲みハンドーガーミに2、3杯分ずつ入れて保存する。正月、盆、出産祝い、年忌などに酒は出された。<sup>(32)</sup>

南部の南城市知念字久手堅においては、5月15日稲穂祭り・稲の大祭（収穫祭り）では、神酒をつくる米は各家々から一合ずつ出し合う。神酒のこしらえ方は先ず米を柔らかめに炊き（グサヌクメーという）、それをしばらく冷やした後、桶に入れ、ウチク（麦粉）を混ぜて、一緒にこねる。それを芭蕉の葉で被い、翌朝10頃水をかけながら白でひく。この日の供え物として神酒（ウンサク）の他に稲穂も当間殿に供えた。<sup>(33)</sup>

座間味島での神酒の作り方は次のようである。各戸から集めた米（約2升程）をある一定時間水に漬けて置いて十分に水を含んだ後、白でひく。この乳白色のような米汁に湯を注ぎ十分にかき混ぜ、その米汁を芭蕉葉に干す。白く固まったデンプンをさらに水漬けし、それに麦粉を加え、沸騰した湯の中に入れ、よくかき混ぜる。翌日まで蓋をしておくとし酒ができる。<sup>(34)</sup>

粟国島の西集落では神酒のことをニンムル（又はミチ）ともいう。材料は大麦と芋を使う。大麦を煮て白で撞く。木箱（2尺～3尺）を用意していおいて、撞いた大麦を入れて布で覆っておくとカビが生えてくる。アオカビの頃が最もよい。一方では芋を煮て皮と繊維をとって白で撞いておく。そこで芋とコージ（カビ）7対3の割合で（コージは多い程良い）白で混ぜながらさらに撞く。これを甕に入れて保存しておく、15～20日ほど経つと飲めるようになる。<sup>(35)</sup>

宮古で麴を用いて神酒を造る場合は以下のようなようである。小麦または大麦を炊いて、それを室内で筵に広げて干し、その上から茅またはソテツの葉などで覆いをしておく。1週間ほどすると、麴ができる。次に原料となる大麦を炊き、それに芋を炊いて加え、麴を入れて攪拌する。さらに水を加え、液状になるまで練り合わせる。それを壺や甕に密封しておくとし「コーズ・ンキス」ができあがる。<sup>(36)</sup>

八重山の事例は宮城文の『八重山生活誌』から引用しておきたい。<sup>(37)</sup>新式のミシの造り方として紹介しており、二つの方法がある。

一つは、材料は固く炊いた粳米飯1升、生米1合、

それに水2升7、8合である。生米を水に漬け、石臼でひく。粳米を固い飯に炊き、飯を水に入れて、石臼で細かくひく。両者を甕に入れて、3日目に白酒のようになったら飲む。

いま一つは2リットルの米で炊いた固い飯を石臼で水びきにして、甕に詰め、蓋をきつくしておく。2日目に砂糖200gを入れてよくかきまぜる。これは生米の代わりに麴を利用する。

このようにいわゆる神酒の醸造方法は、地域により原料はもとより、その製造過程も様々であることがわかる。原料を水に浸け臼でひく方法と煮るだけで臼は用いない方法の2通りがみられる。麴を用いる場合の原料は米、麦、大豆、芋などを利用した。米を臼でひき水に溶かして砂糖を入れる方法はかなり広く採用されている醸造法に思われる。

最後に、祭事における神酒に関連して興味深いのは、いくつかの村落では神酒を飲むことと、海での豊漁が予祝されるなどの言い伝えが伝承されている点である。

伊平屋島の田名では、6月15日ウマチーには田名神社にウンサクを供え、神人はウンサクを飲む。昔はこのウンサクを飲むとカラス小がよく取れるといわれたので、村人は皆飲みに来たそうである。<sup>(38)</sup>

また、うるま市与那城字宮城（宮城島の宮城）では、2・3月のウマチーには麦の神酒、5・6月のウマチーには米の神酒を造ったが、海へ出かける人などはそれを飲んでから行ったという。<sup>(39)</sup>

こうした神酒にまつわる伝承とは異なるが、伊是名島の5月15日の稲穂祭（5月ウマチー）では、初米と稲穂を火の神に供え、霊前に昼と晩、ご飯の善を供えたが、この日にオーダティナマシ（青だいの酢味噌あえ）を供えないと、夏中の節日に魚が得られないと言われた。<sup>(40)</sup>

稲穂祭が豊漁に絡む信仰習俗をとまなうことは、これまであまり着目されてこなかった点であるが、留意して調べる必要があると思われる。

#### おわりに

以上、神酒の製造法は大きくは口噛みによる醸造法と麴などを利用した醸造法について事例を挙げながらその様態をみてきた。これまでの事項を要約して、結びとしたい。

- 1) 口噛み酒をつくるのは女性の役目であった。製造法は、米を原料とする場合、飯を噛んで醗酵させるか、水に漬けて柔らかくした生米を噛みそれを醗酵させるか、米粉を煮てそれに柔らかくした生米を噛み入れて醗酵させた。原料は米や麦・粟・芋など、稲作地域か畑作地域かにより変差があった。口噛み酒は基本的には祭祀儀礼用に醸されたため、稲・粟・大麦の刈り上げ祭に際して醸されることが多く、甘藷の豊作祈願などにも醸造された。
- 2) 口噛み酒は基本的には祭祀儀礼用に供されたものであるが、必ずしも祭祀・儀礼にのみ用いられたのではなく、家造り、墓造り、田植え、稲刈り、畑仕事など農作業や一般家庭の飲料としても様々な機会に利用された。
- 3) 口噛み酒を造るのは必ず女性であった。多くは未婚の若い女性であったことが事例として多いが、地域により、婦人や老年の女性というように関わる女性も様々であった。また、祭りにあたっては担当の神役の女性があたることもあった。
- 4) 口噛み酒を造るとはいっても、人の口は一樣ではなく、出来方にも違いがあった。したがって、役目を担う女性を選ぶ際には、若い未婚の女性とか、歯並びがよいとか、丈夫な歯をしている、虫歯がないなどの条件が付されたり、事前の行為として生臭い物は食べないとか、塩で歯を磨く、サトウキビを食べるなど要件が提示された。
- 5) 沖縄県内の多くの地域において、口噛み酒は大正期から戦前の昭和期までは造られていた。しかしながら、与那国島や石垣島、宮古島の一部では戦後間もない頃から復帰前まで、口噛み酒が造られていた。
- 6) 通常の神酒の醸造方法は、地域により原料はもとより、その製造過程も様々である。原料を水に浸け臼でひく方法と煮るだけで臼は用いない方法の2通りがあり、麴を用いる場合の原料は米、麦、大豆、芋などを利用した。米を臼でひき水に溶かして砂糖を入れる方法はかなり広く採用されている醸造法と思われる。
- 7) いくつかの村落では、祭事において神酒を飲むことは海での豊漁が予祝されるとの言い伝えが



伝承されている。

伝承事例が少ない中での考察であり、不備な点や不詳なことがらも多々あるが、本稿に対する忌憚ない意見や助言を賜れば幸いである。

#### 脚注

- (1) 萩尾俊章「沖縄における泡盛と神酒の諸相」『沖縄県立博物館紀要』第18号 1992年
- (2) 伊波普猷「朝鮮人の漂流記に現れた15世紀末の南島」(『史学雑誌』1927)『をなり神の島1』再録P63 平凡社 1973年
- (3) 夏子陽「使琉球録」『那覇市史 資料篇第1巻3』P39 那覇市役所
- (4) 「琉球国由来記」『琉球史料叢書 第一』P99 1940年 名取書店
- (5) 周焯「琉球国志略」『那覇市史 資料篇第1巻3』P238 那覇市役所
- (6) 稲村賢敷『宮古島旧記並史歌集解』P14~P28 1977年 ぺりかん社
- (7) 「与世山親方宮古島規模帳」『平良市史 第三巻資料編1 前近代』P629~631 1981年
- (8) 「慶来慶田城由来記」『石垣市史叢書I』P12 石垣市役所 1991年
- (9) 名越左源太『南島雑話 1』P101-103 1984年 平凡社
- (10) 宮本常一「宝島の神酒づくり」『宮本常一集 第四巻』P291-294 未来社 1987年
- (11) 河村只雄『南方文化の探究』P152-153 1973年 沖縄文教出版社
- (12) 河村只雄『南方文化の探究』P261-263 1973年 沖縄文教出版社
- (13) 河村只雄『続・南方文化の探究』P183-184 1974年 沖縄文教出版社
- (14) 琉球大学民俗研究クラブ『民俗—伊平屋島田名—』第4号 P35 1961年
- (15) 琉球大学民俗研究クラブ『沖縄民俗—座間味島—』第10号 P151 1965年
- (16) 伊是名村史編集委員会『伊是名村史 下巻(島の民俗と生活)』P348~350 1989年
- (17) 折口信夫『折口信夫全集 第16巻』P101 1976年 中央公論社
- (18) 伊波普猷「をなり神の島」『伊波普猷全集 第五巻』P287 1974年 平凡社
- (19) 琉球大学民俗研究クラブ『沖縄民俗—知念村字久手堅—』第7号 P24 1963年
- (20) 久高島の事例は比嘉康雄の報告による。比嘉康雄『神々の原郷 久高島 上巻』1993年 P310-P311 第一書房
- (21) 同上書 P311
- (22) 平良市史編さん委員会『平良市史 第7巻資料編5 民俗・歌謡』P226、P395、P397、P424 1987年 平良市教育委員会
- (23) 「日本の食生活全集 沖縄」編集委員会『日本の食生活全集47 聞き書き 沖縄の食事』S63 P289 (社) 農山漁村文化協会
- (24) 宮城文『八重山生活誌』P264 1972年 沖縄タイムス社。宮城文は、米のミシ=銀神酒(ナンチャミシ)、粟のミシ=黄金神酒(クガニミシ)の2色の神酒を組んで神前に供える風習が日本本土にあったことを挙げつつ、大浜では明治30年頃に、白ミシと黄色のミシを造っていたことを紹介している。
- (25) 平敷令治『沖縄の祭祀と信仰』1990年 P125-126 第一書房
- (26) 上江洲均「仲原善秀書簡集(二)」『久米島自然文化センター紀要』第4号 P62 2004年
- (27) 宮古の自然と文化を考える会の渡久山章、平野長伴両氏のご教示による。
- (28) 「日本の食生活全集 沖縄」編集委員会『日本の食生活全集47 聞き書き 沖縄の食事』P98及びP192 S63 (社) 農山漁村文化協会
- (29) 琉球大学民俗研究クラブ『沖縄民俗—伊是名村勢理客—』第21号 P7-8 1975年
- (30) 琉球大学民俗研究クラブ『沖縄民俗—東村平良区—』第6号 P53-57 1963年  
なお、1月2日の初ウクシではイモ酒を各家庭で造ったという。
- (31) 琉球大学民俗研究クラブ『沖縄民俗—与那城村平安座島—』第8号 P54-55 1963年
- (32) 琉球大学民俗研究クラブ『沖縄民俗—宮城島宮城—』第17号 P16 1969年
- (33) 琉球大学民俗研究クラブ『沖縄民俗—知念字久手堅—』第7号 P24 1963年

- (34) 琉球大学民俗研究クラブ『沖縄民俗－座間味島－』  
第10号 P151 1965年
- (35) 琉球大学民俗研究クラブ『沖縄民俗－粟国島西  
部落－』第15号 P26 1968年
- (36) 平良市史編さん委員会『平良市史 第7巻資料  
編5 民俗・歌謡』P226 1987年 平良市教  
育委員会
- (37) 宮城文、前掲書P265
- (38) 琉球大学民俗研究クラブ『民俗－伊平屋島田名－』  
第4号 P35 1961年
- (39) 琉球大学民俗研究クラブ『沖縄民俗－宮城島宮  
城－』第17号 P42 1969年
- (40) 伊是名村史編集委員会『伊是名村史下巻（島の  
民俗と生活）』P348 1989年