

宮古・八重山諸島における「酒」の歴史的変遷

萩尾 俊章

(沖縄県立博物館)

Notes on the Historical Changes of "SAKE" in Miyako and Yaeyama Islands

Toshiaki HAGIO
(Okinawa Prefectural Museum)

はじめに

この小論は宮古・八重山諸島における「酒」の歴史的変遷と民俗について、文献記録と実地調査にもとづく資料で、考察を試みたものである。ここにいう「酒」とは蒸溜酒たる泡盛・焼酎をさしており、いわゆるミキ（神酒）として用いられる発酵酒は含まれていない。口かみ酒などミキや沖縄本島地区における酒については別稿を期して考えてみたい。

I 史料にみる酒の記録

1) 『朝鮮王朝（李朝）実録』にみる酒

琉球（沖縄）の酒に関する古い記録は、今のところ琉球の内部的な資料からではなく、朝鮮や中国などの外部資料から窺うことができる。

初出は『朝鮮王朝実録』にみえる漂流民の記録である。1477年に漂着した濟州島の漁民金非衣らは琉球に関する貴重な記録を残している。彼らが漂着したのは与那国島で、その記録には島の風俗・習慣とともに酒についての記述がみられる。

「酒類には濁酒があつて清酒がない。米を水につけておいて、女に噛ませて粥となし、これを木桶に釀すのだが、麹を用いない。だからいくら飲んでも、ちょっとしか酔わない。酌には瓢子を用いる。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（さかずき）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、餒（す）えて飲めなくなる。」

このような記録からすれば、当時の与那国島には清酒ではなく、濁酒のみがあった。その濁酒は〈口かみ酒〉であり、麹を使用せず、長く保存がきかない酒であったことがわかる。

彼らはその後、島づたいに送り届けられる。その順路は、与那国島→西表島の祖納→波照間島→新城島→竹富島→多良間島→伊良部島→宮古島→琉球国となっている。それぞれの島でみられた穀物と酒について整理したのが表1である。

表からいえることは先島地方で当時稻作がおこなわれていたのは与那国、西表、宮古であり、伊良部島ではごくわずか収穫されていた。したがって、酒造りは各島の原料となる穀物に制約を受けつつおこなわれ、米による酒ばかりではなかった。

その中で注目されるのは、伊良部島と宮古島については米麹で醸した酒があるといい、八重山地方と多良間島とは違い、麹造りの技術がすでにあったことである。

彼らは琉球国の中心の首里・那霸へ辿り着くが、そこで初めて清酒（=蒸溜酒）の記述がみえる。「酒には清濁酒二種ある。鐵瓶に盛って、銀さかずきにつぐ。味は朝鮮のに似ている。また、南蛮國の酒もある。色は黄で、焼酎に似て非常にきつい。数杯傾けると酔っぱらってしまう。」とあり、当時の首里・那霸には<清酒>、つまり蒸溜酒がすでに存在していたと考えられる。この記述が15世紀末には泡盛（=蒸溜酒）が造られていたことの一つの根拠となっている。

表1 朝鮮漂流民の記録にみられる穀物と酒

島名	与那国	西表の祖納	波照間	新城	竹富	多良間	伊良部	宮古
穀物	稻粟	稻粟	黍粟 おむぎ 牟麦	黍粟 牟麦	黍粟 牟麦	黍粟 牟麦	黍粟 牟麦	稻黍 粟牟麦
酒	濁酒	—	—	—	—	—	米麹酒	米麹酒
備考				米購入 (西表)	米購入 (西表)	米購入 (西表)		

(注) 表中のーの記号は記載されていないことを示す。

2) 「冊封使録」の中の酒

徐葆光の『中山伝信録』(1719年)には、太平山(麻姑山)、つまり宮古島では「紅酒ヲ出ス。大平酒ト名ク。」とある。また、八重山(北木山)では「紅酒ヲ出ス。密林酒ト名ク。」とある。宮古・八重山のこの<紅酒>はどのような酒であったのだろうか。

周煌『琉球国志略』（1756年）には<酒>の項目で、三酒の酒が紹介してある。焼酒は國中で醸するもので、味はとても烈であり、もてなしには水を混ぜるとある。ミキ（米肌）は米汁を口で爵してつくるもので、乳酪のようで甘くて淡い味がする。日が経つと酸っぱくなるという。紅酒があり、大平山で産するものは「大平酒」、八重山で産するものは「密林酒」と名付けるとある。

これらの記録からすれば、紅酒は焼酒（＝泡盛）やミキ（口かみ酒）とは別の酒ということになる。しかし、こん紅酒なるものが蒸溜酒なのか醸造酒なのかあきらかではない。そしてまた、「紅酒」と称されたのは酒の色が赤みを帯びていたためか、そうとすればなぜそのような色をしていたのかが問題になる。原料によるものだったのか、製造法によるものだったのか留意すべき点である。

明治期の「旧慣調査資料」（『沖縄県史21』）には、先島の焼酎製造のことが記されている。伝聞によると、宮古島で製造される焼酎は「密林（ミリン）」といい、八重山で製造されるそれを「白酒（パーチウ）」という。これらはともに無税で島内で互いに売買される。沖縄本島へは琉球藩王そのほかに献上されるだけで、それが本島へ輸入されることはないとしている。

ここにある宮古の「密林」と八重山の「白酒」という焼酎が、冊封使の記録した宮古の「大平酒」と八重山の「密林酒」とどのような関係にあるのか興味深いが、これを判断するにたる史料がない。

首里王府の冊封の儀式には八重山の“ミーリンチュ”（味酛）が貢納されたともいわれる。そうであるとすれば、冊封使の記述した「紅酒」の「密林酒」は“ミーリンチュ”と推察される。

宮城さんの『八重山生活誌』によれば、“ミーリンチュ”は糯米のこうじ5升に3升どり（25度）の酒6升を用いてつくるという。こうじと酒をカメに仕込み、3～4日に1回攪拌する。そして40～50日してから澄み汁を取って飲んだ。

また、石垣島の宮良において祭事でつくられる伝統的な“ミーリンチュ”がある。造り方はもち米を蒸してから、こうじをたてる。これをカメに入れ、そして泡盛を加えて発酵させたものを“ミーリンチュ”と呼んでいる。こうするとウイスキーのような琥珀色の酒ができるという。

このような“ミーリンチュ”は焼酎（泡盛）を醸造する技術がないとできない。その意味では焼酎製造の副産物である。この“ミーリンチュ”がどのような地域でどれくらい製造されたのかは今後の調査の課題としたい。

3) 「規模帳」にみる酒

琉球王国時代の18～19世紀には、宮古・八重山地方においても酒が盛んに造られ、商売にあてられたり、あるいは宴会にあてられる状況があった。琉球王府から出された「規模帳」には酒の取り締まりに関する布達がみられる。

宮古島に関しては『与世山親方宮古島規模帳』（乾隆32年：1767年）にまずみられる。それによると、当時は焼酎を広く作り商売し、穀物の浪費は無制限になり、上納にも差し支える状況があった。百姓らがやむをえなく酒を入用する場合は「差紙」という形式をもって垂れ調える（＝酒をつくる）が、これがないため高値で酒を買い求め迷惑が及んでいた。その一方で、在番頭役人方が「差紙」もって酒を作りたて商売し、かつまた諸々の馬艦・大和船よりも酒が持ち込まれていた。かえって締まりが行き届いていないように見える。やむを得なく、焼酎入用のときは村々において各村役人まで届けてから許可するように締方に申し渡している。

宮古では焼酎製造が全面的に禁止されていたわけではなく、やむをえず焼酎が必要な場合は「差紙」という公的な申請書の形式で許可する仕組みであった。また、その焼酎製造の許可是、年々作物の豊凶を勘案し、各分限（＝程度）によっておこなう方式であった。とくに興味深いのはマーラン（馬艦）船や大和船により酒がもたらされている状況である。その焼酎代は余りにも高値なので、代価の半分は召し上げるようにという規定もしている。なお、諸々の祝儀の節は礼式まで酒を禁止するのではなく、通念的な締方を規定している。

『富川親方宮古島規模帳』（同治13年：1874年）でも、焼酎をさかんにつくり商売にあてていることが述べられている。これによって、穀物がなくなり、仙山の荒廃につながるという見解を示してある。ということは、『与世山親方宮古島規模帳』（1767年）からほぼ1世紀の間、盛んに焼酎製造が行われる実態に変化はみられなかったことになる。

一方、八重山における初見は『与世山親方宮古島規模帳』（乾隆33年：1768年）である。内容的には宮古島とほぼ同様である。焼酎が盛んに造られ、役人や百姓ともに寄り合いで酒を出し、酒宴がおこなわれている。これらのこととは前々から取締の対象となっているが、守られていない。ただ、これをすべて禁止することはできないので、年々の豊凶をよくみて、分限によって許すとしている。

時代は下って、『翁長親方八重山規模帳』（咸豐7年：1857年）には、在番方やその他の者が仮屋で焼酎を垂れていることが指摘されている。このことは末々の取り締まりの差し障りにもなるので、一切差し留めるとしている。

また、焼酎を盛んに垂れている（＝蒸溜してつくる）ので、穀物がなくなっている。飲酒をひどくおこなうのは風紀の妨げになる。そのままの状態だと、シマの衰微のもとになり、疲弊がひどくなるとある。この点はその後の『富川親方八重山島規模帳』（同治13年：

1874年) でも同様である。

『富川親方八重山島規模帳』においては諸々の座で酒宴がさかんに行われているのでそれを厳重に取り締まること、また、焼酎の製造および商売、飲酒は厳重に取り締まることが再度強調されている。役人は違反者がいたらすぐに申しでるように通達し、もし役人がそれを見逃したことが露見した場合は5日の寺入りが規定されている。

以上のように、首里王府の基本的な視点は、焼酎(=泡盛)を造ることは穀物の無駄な浪費になり、上納の妨げ、杣山の荒廃、さらには酒宴による風俗の乱れとなり、ムラの衰微につながるというものである。このような立場は「規模帳」の中に一貫して貫かれている。したがって、焼酎を垂れる(=蒸溜してつくる)こと、ならびにそれを商売にあてたり、みだりに飲酒する者は厳重に取り締まり罪科に付されることになる。
なお、仏前への酒、出家方(僧侶)へ酒を出すこと、出家方(僧侶)が酒を造ることは禁止されていて、「規模帳」の中ではその都度強調されている。

II 近代以前の「酒屋」の形態

首里王府は、宮古・八重山地方含む離島については18世紀の半ばにいたって、ムラごとに酒屋を定めている。これらのことはすでに高良倉吉氏や仲地哲夫氏による論考がある。その酒屋の形態を窺える史料は二つある。『富川親方宮古島規模帳』と『翁長親方八重山島規模帳』である。

『与世山親方宮古島規模帳』(1767年)においては酒造りはいわば「差紙」による許可制であった。それが『富川親方宮古島規模帳』(1874年)においては、翁長親方の檢使の時(1856年)にと注釈して、平良五ヶ村については5軒につき1ヶ所に1竈ずつとして酒屋が定められている。そして、抜き垂れ(=密造)は厳重に取り締まること、酒屋の申し付けは差し障りもあるので毎年酒屋替えをすることが明記されている。つまり、酒屋の仕組みは交替制であった。

現存はしないが、八重山の『翁長親方八重山島規模帳』からの類推が許されれば、『翁長親方宮古島規模帳』にはさらに詳細な規定があったことも考えられる。

一方、八重山の『翁長親方八重山島規模帳』(1857年)にはさらに詳しい記述がみられる。

石垣四箇村の1ヶ村につき酒屋を1軒ずつ定め、1ヶ所につき1竈ずつ設ける。この酒屋は一两年で酒屋替えをおこなう。交替制で行われる仕組みは宮古と同じであった。

離島などの離れ方のムラは1ヶ村に酒屋は1軒ずつ定められた。役人が厳重に取り締まりをおこない、酒が入用のときは委細を届けて売り渡し、毎年「垂出高」(出来高)在番

頭に報告することが義務づけられた。

また、大きな地方の村は酒屋が無い場合は差し支えがあるので、以下の8カ村は酒屋が一軒ずつ定められている。すなわち、大浜・宮良・白保・伊原間・平久保・野底・桴海・川平の8カ部落が対象とされた。取り締まりの方法は離方と同様であった。なお、真栄里・平得・盛山・桃里・崎枝・名蔵の6カ村は隣村の酒屋より酒を調達することが規定されている。どのような理由でこの6カ村が定められたのかは詳らかではない。

「酒垂れ」、すなわち焼酎製造のための貢米は以下の通りであった。代料は泡盛1済（=1升）につき米5升、上酒は米3升、中酒は米2升という交換比率であった。延代は泡盛1済（1升）につき米12斗、上酒は米6斗、中酒は米4斗であった。ここで注目されるのは焼酎の酒の分類がなされている点である。つまり、「泡盛」「上酒」「中酒」の3種である。これがどのような基準で分類されていたかは正確なところは不明であるが、後述する伝統的な酒造法からすると酒の取り方から弁別されたと推定される。

「垂道具」つまり蒸溜器などの酒道具は酒屋より出しが、「先かすさい」（酒粕ざい）は酒屋に付している。薪木は酒主より出している。

酒は壺鍋につき出来不出来に関係なく、泡盛1済につき5合を届け出る規定になっていた。密造者は酒具を取り上げ、10日間の寺預けという罰則も定められていた。

「旧慣調査」によれば、王府は先島の住民が奢侈に流れる 것을防ぐ目的で製造者の数を制限していたというが、両先島の焼酎製造は自家用を充たすのがやっとだったようで、本島に輸出するどころか、逆に本島から輸入を仰ぎ需要を充たす情勢だったとされる。

III 宮古地区における酒造業の変遷

1) 概観

『平良市史 第1巻』によると、宮古で泡盛が製造されるようになったのは比較的新しいこととされる。それは首里の野村安重が大正13年に西里309番地（現在の野村レストラン敷地）に工場を設け泡盛の製造販売をしたのが初めてであるとしている。

ただ、米を原料とする「泡盛」は製造されていなくても、甘藷焼酎はすでに製造されていた。明治23年の『沖縄県統計資料』によれば、焼酎の製造戸数は30戸あり、1,055石の製造高を残している。それが明治25年には63戸、同26年には101戸と大幅に増え、製造高も1,894石になっている。

明治27年の統計資料から初めて「泡盛」と「甘藷焼酎」の区別がなされている。そこでは宮古島の泡盛製造者の記載はなく、甘藷焼酎の生産高が平良間切321石、砂川間切1,549石、下地間切1石となっている（製造戸数は不詳）。合計1,871石で、ほぼ前年度なみの

生産高である。したがって、明治26年以前記載の統計資料について、宮古島の焼酎はすべて「甘藷焼酎」であったと考えてよいであろう。その中で注目されるのは砂川間切がぬきんでて製造量が多い点である。〔表2参照〕

表2. 宮古・八重山における泡盛と甘藷焼酎の製造

(1896年：明治29年)

間切・島	泡 盛		甘 藕 焼 酎	
	戸 数	醸造高(石)	戸 数	醸造高(石)
平良間切	—	—	10	216,00
砂川間切	—	—	41	783,00
下地間切	—	—	1	9,00
多良間島	—	—	6	5,00
大濱間切	65	102,00	—	—
石垣間切	36	82,00	—	—
宮良間切	24	58,00	—	—
与那国島	11	28,00	—	—
合 計	136	270,00	58	1013,00

(『沖縄県統計書』明治29年より作成)

さて、明治31年になると、甘藷焼酎の製造戸数は16戸に激減していく、生産高も約17石にまで落ち込んでいる。ところが、明治36年の統計資料には、宮古郡の泡盛の製造戸数は383戸となっていて、極端に製造戸数が増えている。生産高は1,003石である。突如このように泡盛の生産が増加することは考えにくく、しかも芋焼酎の記載はなくなっている。泡盛が記載されているのは明治35～37年の3ヵ年のみで、明治年間には他にない。したがってこの項の「泡盛」はおそらく「甘藷焼酎」の誤記と考えられる。ちなみに、当時沖縄本島では109戸（内、首里区が100戸）、八重山郡では13戸という数字である。これが明治37年には9戸、同38年になると、宮古の泡盛製造業者はなくなって、再び芋焼酎が記載され製造戸数が10戸、生産高が93石となっている。

以後、芋焼酎の製造業者は減少し、大正年間にすると、2年度に泡盛製造業者が1戸あるのみで、3年度からは泡盛と芋焼酎の記載はいずれもなくなってしまう。そして野村酒造場の創業（大正13年）となる。これ以後、泡盛製造業者は徐々に増え、表3のように1932（昭和7）年には7ヵ所の酒造業者となった。

表 3 昭和 7 年平良市に所在した工場の数

工場名	所在地	工場主名	醸造高(石)	職人数
平良酒造場	下里	平良屋 真	391、187	6
糸数酒造場	西里	糸数 加味	395、490	5
中尾酒造場	"	中尾平太郎	588、827	7
野村酒造場	"	野村 安重	421、232	8
下地酒造場	"	下地 盛寿	296、578	5
砂川酒造場	"	砂川 玄良	298、653	4
酒造場	"	宮里 三郎	—	—

(『平良市史 第一巻』より)

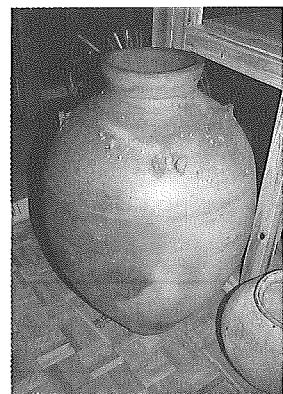


図 1 酒ガメ
(平良市立総合博物館)

戦後の酒造業は以下の通りである。戦後は原料のタイ米が入らなくなり、糖蜜等によって細々と製造されていた。1950（昭和25）年5月1日に3ヵ月間製造制限禁止措置が宮古民政府の歳入増収のためにおこなわれた。これにより、63軒あった酒造業者は45軒から40軒（1950年6月）、31軒（1952年2月）と激減していった。

そして、1952年2月に「琉球政府」創立前の免許更新が行われた。その時点での製造業者数は平良10軒、城辺8、下地5、上野3、伊良部2、多良間3の計31軒であった。

2) 酒屋と酒の原料

かつて平良の野村酒造場を経営していた野村チヨさん（明治45年生）によれば、酒造場が創業した経緯は以下のようである。酒造場は大正13年に平良市西里に創業した。野村安重は首里の生まれで、最初は首里の酒屋10軒の帳簿をつける書記のような仕事をしていた。後に、鳥掘の酒屋に見込まれてそこの娘を嫁にもらった。安重は宮古に泡盛がないと聞いて、5斗入れの壺に酒を詰めて伝馬船で宮古に運びはじめた。大正時代に入る前からやっていたようだ。宮古で酒がよく売れるので平良で酒屋を始めるようになった。

明治42年12月5日付の『沖縄毎日新聞』には、「宮古と八重山(6)-宮古の商業-」という内容で、宮古の輸入品中で最も多額なのは泡盛であることがでている。その泡盛は水を混合しており、水の多少によって「上酒」「中酒」の二種類があった。「上酒」は1合3銭、「中酒」は1合1銭であったが、実際に売買される時には5銭3合であったという。このような背景のなかで、野村氏による酒造業が始まられた。

酒造場には麹室、モロミ室が別々にあった。カマドは土で囲んでつくった。蒸溜鍋は銅鍋であった。戦後すぐはジュラルミン製であったが、あとでは銅鍋になった。麹職人は大城伝得（那覇市上間出身）という人が一緒に来ていたという。

中尾酒造場は昭和3年に和歌山県出身の中尾平太郎氏が創業した。中尾酒造場は戦後昭

和40年に現在の菊之露酒造へと引き継がれていく。

このように近代における宮古の酒造りは沖縄本島や県外酒造家によって本格的に始められた。地元の酒造りが盛んになる前は、野村さん（野村酒造場）と中尾さん（中尾酒造場）が“シュリザケ”（首里酒）を造って売りだしたと言われる。当初は本島から持ち込まれる酒および最初に宮古で造られた酒を「シュリザケ（首里酒）」と呼んで、地元で造られた酒と明確に区別していたようである。

ところで、平良市狩俣の千代泉酒造（昭和21年創業）の渡口徹夫氏によると、戦前にも酒造りをしている人がいた。「源河」という姓の人で沖縄本島出身だったらしい。狩俣の需要を満たすだけの細々とした酒造りで、本島の酒も売っていた。自分が生まれた後は跡もなかったので、どれくらいの期間やったのかはわからないという。

一方、上野村宮国の平良恵勇氏（大正3年生）の祖父平良恵但氏は「アワモリ」を造っていた。恵但は慶応2年頃の生れで、粟を原料にして酒を造っていた。麹は麦を使っていた。明治の終わり頃には酒造はやめていた。終戦後まではその時に使っていたモロミガメが20個ほどは残っていた。

このような点からすると、大正の末に野村酒造場が創業する以前にも、むろん宮古で泡盛は製造されていたようである。それらの酒屋の中には狩俣のように沖縄本島から来て営む酒屋もあった。なかには宮国の例のように粟を原料とした泡盛造りがあったとも推定される。ただ、広範囲におこなわれていた甘藷焼酎との弁別は難しいところがある。いずれにしても、それが首里の酒造業にも精通した野村酒造場の創業にともない、販売目的を持ち米を原料とする泡盛製造業が広がりを示すことになる。

さて、酒造所のなかった地域ではどうしていたのだろうか。例えば、伊良部島には酒屋はなかった。そこで島の小売店が平良の元売り店から酒を購入してきていた。首里からの酒が3斗や4斗のカネに入れられて売っていた。当時は計り売りなので小売り店から1合・2合と買っていた。伊良部島の小売り店では平良から酒を購入して1合5錢で売っていたという。

ところで、さきの野村チヨさんによると、昭和期には原料はすでにシャム米を使用していた。それを“ワリグミ”（割れ米）といい、沖縄本島の組合（連合会）から購入していた。酒造場創業の当初からシャム米を使用したいたかは明らかではない。

ちなみに、沖縄本島の連合会が一本化してタイ碎米を共同購入するようになったのは昭和16年からとされ、それ以前は各自が自由貿易の形式で商人を通じて外国から輸入していたという。

戦後は食糧米もこと欠く状況だったので、地域によっても違うが、糖蜜を5年から10年間近く使用して酒を造っていた。糖蜜では麹を入れなくても自然に発酵した。麹を入れ

る場合は粟や麦の麹を用いた。仕込はドラム缶を使った。自然発酵して蒸溜するのに1週間くらいあればよかったですという。蒸溜器の鍋は薬きょうでつくられたものだった。その間、台湾からのヤミ米や、那覇からの米が入ったりしたが、ゴミが混入していてよくなかった。昭和30年代になると、タイ碎米に入るようになった。その頃のタイ碎米といっても、クズマイ（葛米）で質は良くなかったという。

IV 八重山地区における酒造業の変遷

1) 概 観

明治23年の『沖縄県統計書』によると、八重山では当時154の焼酎製造者がいて、163石の醸造高であった。この業者数と製造高からみれば、販売目的というよりも、むしろ自家消費的な傾向をもつ酒屋であったと思われる。

明治27年に統計上「泡盛」と「甘藷焼酎」の区別がなされる。八重山の泡盛製造業者は石垣間切35、大浜間切62、宮良間切24、与那国島11の合計132戸で、製造高は240石であった。その一方で、「甘藷焼酎」も生産されていた。製造戸数は不明であるが、製造高は約105石である。

以後、泡盛の公的な製造業者数はだいに減少していく。明治31年には101戸となり、明治36年には13戸に激減し、同40年には4戸までなっている。これの大きな原因は自家用酒の醸造禁止の措置があった。

その後酒造業はこの4戸に定着し、認可酒屋としての地位を確立していったようである。大正9年の『先島新聞』には、「本郡酒造家の大名誉」と題して、九州沖縄の酒類品評会で泡盛を出品して各賞を受賞した記事がみえる。受賞者には玉那覇蒲、屋比久松、浦添為良、新垣清亮の4名の酒造家があげられている。これらの酒造家はいずれも石垣の酒造場であり、工場形式の酒屋として従来に比して格段に多くの生産高をあげていく。また、そのような酒屋ではすでにタイ碎米を仕入れていたようである。

その4戸だけで八重山郡の需要を充たせたのかというとそうではない。明治39年当時においても、交通の不便な与那国島や竹富村に含まれる離島では石数を制限した上で自家用の酒醸造が認められていた。『新八重山』によると、その造石高は年間165石余りであった。また、酒造場の数は黒島2、西表1、波照間1、与那国1の合計5ヶ所であった。したがって、自家消費用の酒製造を除けば、八重山では全体で9ヶ所の醸造場があったことになる。

しかし、実際にはもっと多くの自家消費にあてる酒造家がいたことは、大正11年の『沖

縄県統計書』の八重山郡において、泡盛製造戸数4戸以外に、838戸の自家消費の製造業者が記載されている点に示される。それらの製造高は75石であり、まさに自家消費分のみの製造であった。

八重山の離島での自家用酒の醸造が禁止されたのは1925（大正14）年のことであった。大正14年10月12日付の『八重山新報』によれば、与那国島では税務署員の出張のもとに蒸溜器を役場の前に集めて壊したので、署長の決定に憤慨している者が多くいたことが記されている。この頃から同様に西表・黒島・波照間なども自家用の酒醸造は禁止されていく。

大正9年度の泡盛の造石高は約700石である。しかし、八重山の需要を満たすだけの量ではなく、沖縄本島から多くの泡盛が移入されている。大正8年度の泡盛の移入高が1,335石であるところからすれば、全体の3分の1程度の自給量であった。その後、地元の酒屋の生産量が伸びたことも手伝って、移入高は漸減し、昭和3年度には731石にまで減少している。昭和15年の八重山の泡盛製造業者は11戸、製造高は857石になっている。

終戦後は軍政がしかれて、税務行政は八重山民政府に移管された。そのため財源捻出のため戦前の日本政府とは違い、許されることのなかった新規の酒造業が許可され税収の増強が行なわれた。

1946年から1950年までに新しく許可された地域と免許数は、石垣市10、大浜町4、黒島4、竹富・小浜・吉見・大原・新城の上地と下地・鳩間・白浜・祖納・浦内・網取・船浮・稻葉・由布島に各1、与那国島3の計35ヶ所の増加であった。これに戦前からの免許所有者を加えれば計44ヶ所になる。ちなみに1949年度の八重山の醸造石数は1,857石余りである。〔参考；表4〕

当時の酒税は租税歳入の中で1位にあり、税収入総額の約50%も占めていた。その意味では、酒造業の新規認可は財政確立の上では効果的な政策であったといえる。

2) 酒屋の形態と酒の原料

八重山地区の場合、各島々によって酒造りの様相が大きく変わっていた。泡盛の製造工程に関して、基本的な違いは認められないが、酒屋の形態や酒の原料については変差が大きい。以下、調査によって得られた事例をもとに簡潔に要約しておきたい。

(1) 石垣島川平

石垣市の川平部落では明治の終わり頃までは正月や旧盆、それに豊年祭前には各家庭で自家製の泡盛を造っていたという。高嶺善伸氏（高嶺酒造）が川平の南風成ヲナリさん（1986年当時、95歳）からの伝承として聞いたことによると、酒造りは女性2～3人でグループをつくり共同作業で行った。〔図3参照〕 その頃酒造りの蒸溜器具を備えていた

表4 八重山酒造組合名簿・銘柄（昭和33年）

番号	酒造代表者名	所在地	銘柄
1	石垣用泰	石垣大川	瑞泉
2	池原信子	" 大川	白百合
3	漢那憲副	" 新川	請副
4	後嵩西秀雄	" 新川	万石
5	崎山英保	" 大川	鷺の鳥
6	座喜味盛光	" 石垣	八重泉
7	塩屋秀正	" 登野城	金波
8	白保政貞	" 新川	白梅
9	高嶺英三	" 川平	於茂登
10	玉那覇有紹	" 石垣	玉の露
11	辻野正彦	" 平得	辻正
12	仲間義一	" 宮良	宮の鶴
13	野底弘	" 登野城	壽
14	宮良正忠	" 大川	宮政
15	山盛米三	" 大浜	太平
16	平良進	西表白浜	—
17	黒島寛松	西表星立	—
18	島仲加那	黒島	—
19	波照間哲夫	波照間	—
20	久部良有吉	与那国	—
21	長浜静一郎	"	—
22	入波平信三	"	—

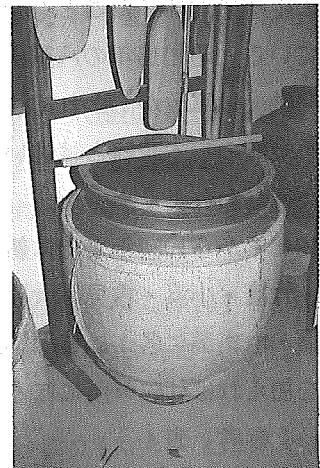


図2 モロミガメ（漢那酒造）

は川平に3軒あった。酒造器具のない家は道具を借りたお礼に、5合の酒をあげるのが慣例だったという。蒸溜器は銅製でジガマ（地釜）に据え付けられた。薪やモロミは各自が持ち寄って来た。これで造られる泡盛は年に2～3回しかないので、道具は終わるとすぐに片づけられた。

(2) 黒島

黒島では米を収穫できなかった。かつては西表島の由布島に水田をもつていて、米作りを行っていた。粟やウブン（とうもろこし）は土地に石が多くても実った。

サキタリヤー（酒垂れ屋）、つまり道具や蒸溜の釜を持ち酒を造るところは、仲本（35戸）は4軒、宮里（25戸）は2～3軒、保利（35戸）は5軒、東筋（60戸）は4～5軒あつ

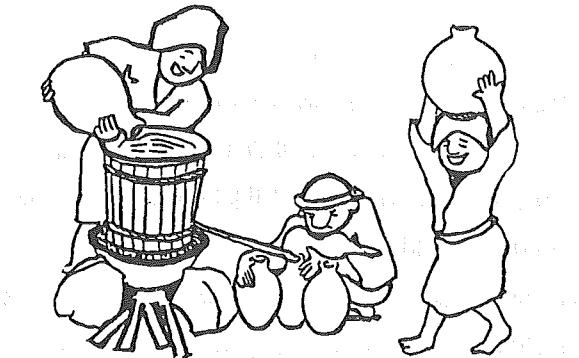


図3 高嶺酒造所（高嶺善伸代表）で描かれた
戦前の酒造風景

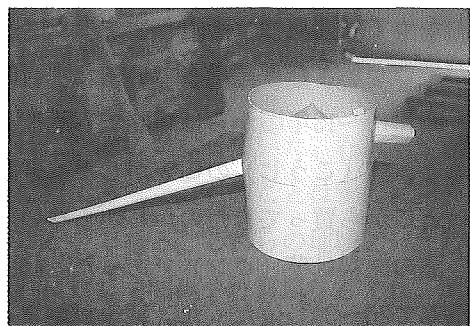


図4 貝盛新平氏が製作した蒸溜器の模型
(八重山博物館)

た。仲本はウエハラ（上原）、ナカモト（仲本）、クサテ、タタミヤーの4軒であった〔図4 参照〕。黒島には西表の古見や鳩間島、新城島などからも買いにきていた。

酒の原料は粟であって、米で造るようになったのは戦後からである。1斗のモロミに芋を15斤くらい入れて、水を加えて作った。麦でもできたが味が変わってよくなかった。しばらくして、米で酒を作るようになった。それは外国産の細長い米で、石垣の四箇から購入した。終戦後はヤミザケをやっていた。新城島や小浜島では酒が足りず黒島の酒を買ったりしていた。物々交換の場合は米30束と酒1～2升の交換比率であった。

戦後は4～5年間は酒作りをするところも多かったが、その後は厳しくなり昭和40年頃にはサキタリヤーはなくなった。〔話者：貝盛新平氏（大正10年生）〕

（3）竹富島

戦後の一時期昭和22～23年頃には個人で酒作りをしていた人がいたが、すぐにやめてしまった。それ以外に商売用に酒作りをした人はいない。

戦前は粟で酒をつくった。話者の頃から米に変わった。ムルンの焦げを使って米を発酵させた。甕にいれクール（暗所）に置き、1日に2～3回は手でかき混ぜていた。保存はクチカミの方が良かった。クチカミ酒は祭りにも商売用にも使った。昔は、祭りの時に口かみの“ミシャク”（神酒）を作つて供えた。その酒を“クチミシャク”といった。

〔話者：上勢頭同子さん（喜宝院蒐集館）〕

（4）西表島祖納

戦前の祖納では各家庭でモロミをつくり、ムラの有志でつくられた「組合」の蒸溜器具を使って酒を造ったという。

原料は地元でとれた米を使用した。麹づくりは女性が行い、モロミができると、組合の蒸溜場へ持つて行き、1日がかりで酒をつくった。星立には酒屋として黒島寛松氏の家があった。〔当真嗣一氏の聞き取りによる〕

(5) 鳩間島

かつて鳩間島では酒造りをするところがなく、黒島まで酒を買いに出かけていた。西表が近いがわざわざ黒島までいった。当時黒島では粟や芋で酒を造っていた。

昭和10～15年頃からは鳩間でも酒造りを始めるようになった。サカヤ（酒屋）の前をみると、麹（こうじ）の匂いがした。茅葺きの家で、酒造りの道具は共同で購入した。道具はどこから買ってきたのかわからない。酒造りは交替制でやっていた。

酒の原料は芋（ウン）であった。鳩間島では芋を多く造っていた。芋酒（サキイ）は蒸溜して20～30°位だった。戦争が始まる前までは造っていた。戦争が始まると西表島に疎開し米をつくったりもした。共同のサカヤは戦後2～3年は続いたようだ。

〔話者：花城英作氏（昭和5年生）〕

(6) 波照間島

戦前に酒屋は3ヵ所あった。名石の「ハテルマ」、北の「タモリ」、前の「ノソコ」の3軒だった。各自が麹やモロミを持っていくと蒸溜してくれた。話者が幼いときは酒は自由に造っていた。終戦後は酒造制限が厳しくなり波照間酒造所1ヵ所になった。酒にはグシンとかサキイといい、粟でつくるからアーモリザギーともいった。酒ができるとグシンウマラシーといった。酒はアン（粟）を原料として造っていた。ヤタパー（もろこし）やアガン（芋）などで酒を造ることもあった。

粟のうち、モチアワ（もち粟）は食用に充てていた、サクアワ（さく粟）は酒用に充てていた。サクアワは穂が大きく単位あたりの収量も多かった。カサカサして粘りけがなく、澱粉質があった。サクアワをいつも酒用に充てていたのではなく、豊作であれば酒にまわしていた。

〔話者：勝連文雄氏（大正6年生）〕

(7) 与那国島

戦前酒造りをしているところは祖納に10軒ちかくあったという。明治28年の『沖縄県統計書』には泡盛製造業者11戸とある。小型の蒸溜釜（錫製）を持ち、自家用にあてたり売ったりしていた。大正14年に自家用の酒造りが禁止された後は、酒屋としては祖納に久部良酒屋、池間家の酒屋、久部良に仲里酒屋、長浜、久部良家の酒屋があった。比川部落に酒屋があったかどうかはわからない。戦後、久部良・比川部落に酒屋はなくなった。

久部良酒屋は7～8年前に崎元酒造となっている。国泉泡盛は昭和32年に入波平信保・信三、我那覇尚、金城信浩の4名で申請して設立した。入波平は1988年に独立して入波平酒造となった。国泉泡盛の場合、カメや蒸溜器は石垣とか那覇から購入した。蒸溜器は錫と鉛でできていた。昔は釜は土製のものを使っていたようである。

酒の原料は島産米を用いていた。終戦当時は食糧が足りない時勢だったので、ウンティ

(芋)で酒を造ったこともあった。昭和40年頃からはガイマイ(外米)のタイ碎米に変わっていた。一時は日本の米を使ったこともあったが、本土の米は蒸してからほどくとき粘っこくてやりにくかった。

[話者：我那覇尚氏(国泉泡盛)]

このように各地域において酒の原料となるものは伝統的に異なっていた。石垣島や西表島、与那国島では米であった。黒島と波照間島では粟であった。このことはすでに紹介した朝鮮漂流民の記録にみえる作物からも裏付けることができる。これらの地域では比較的早い時期から酒造りが行われたと考えられる。それに対し鳩間島や竹富島などでは、本格的な酒(蒸溜酒)造りは昭和10年代から戦後にかけてと新しく、それも長くは続いていない。新城島や小浜島については今後の調査にまちたいが、黒島から酒を購入していた点からすれば、需要を充たせるほどの酒造りは行われていなかったようである。

一方、酒屋の形態には時代的に差異があると思われる。各ムラで個人的に蒸溜器具を有していたのは比較的富裕な家だったと語られる。蒸溜器具をもたない家は借料を払えば借りえたのであり、自家消費用の酒はある程度充たすことができたと思われる。そうでない場合は西表の祖納や鳩間島のように「組合」形式の共同酒屋であった。「規模帳」にみられたような「交替制酒屋」は、石垣の川平のような簡易式の蒸溜器具であれば十分に機能できるものであった。

V “サキタリ”(酒垂れ)の実態

酒を蒸溜して造ることを“サキタリ”(酒垂れ)と表現するのは宮古・八重山でも一般的なようである。また、酒を蒸溜して造る酒屋のことを“サキタリヤー”(酒垂れ屋)と称するのも同様である。

しかし、八重山では、“サキタリ”的手法にみられる酒の呼称に、より興味深い点が看取できる。

宮城文さんの『八重山生活誌』は石垣の四箇村の生活を記述したものであるが、その中にはサキタリの様子がみえる。トーラ(炊事場)の前に二間四方のサキタリヤー(酒造り家)があった。そこには大きな竈、大鍋、サキタリ甕(酒作り用甕)、もろみ用大かめがあった。サキタリ甕は鉛製の円筒形で、甕のそこは鍋を伏せたように盛り上がっており、その片方の中央部から蒸溜酒が流れ出るよう長い口をつけてあった。

蒸溜された酒を受けるため1升バカシ、2升バカシ、3升バカシと液量計用の瓶子が並べてある。1カマ(米5升のもろみ)からとる酒の種類が呼称上区別されていた。花酒は一升バカシの杯をとった最初の蒸溜酒で、最も強度の泡盛だった。“アームリ”(泡盛)は二升どりまでをいった。“ミーチドゥリ”とは3升どりまでをいった。そして、“ギー

ザキ”（下酒）は4升どりで、これは酢の原料になったという。

このように酒を蒸溜する段階に応じて酒の呼称が弁別され、その使途も定まっていた。この点は他の地域でも若干の差異はあるが、聞き取りでその実態を探ることができる。

石垣市の川平部落では銅製の蒸溜釜を用いていた。5升のモロミから3升の酒ができた。最初に蒸溜される1升目の強度の酒を“アームル”（泡盛）と呼んだ。度数は50～60度あった。これは祝事によくだされたという。2升目の酒は“ジョーシュー”（上酒の意か）と呼び、30度前後の度数があった。この酒が普段よく飲まれた酒だった。3升目は“スーダリ”といい、5度前後の酒であった。これは酢造りに利用された。

また、黒島ではサキタリの蒸溜釜は錫と鉛を混ぜたものを使用した。上に左右に口がついた蓋をのせ、一方の口はハマユウやバショウを使って蓋をした。

最初の60度の酒は“アームル”（泡盛）と呼び、1升取った。30度の酒は“ミーチドゥリ”（三つ取り）といい、3升取った。20度の酒は“ユーチドゥリ”（四つ取り）と呼び、5升とった。“ユーチドゥリ”が一番多かった。“ミーチドゥリ”は3升取らずに、2升3合取って残り7合は水を足すと味がよくなかった。

“アームル”はお祝いのグーシ（五水）として使った。御願の御神酒にはかならず“アームル”を使った。豊年祭にツカサ（司）が琉球のユジビン（嘉瓶）から盃にアワを盛った。これはまた足が痛いときにして付けると治ると言われた。ムラの生年祝いでは4斗甕を2つ用意しないとまにあわないほどであった。一つの甕には“ミーチドゥリ”的酒、もう一つの甕には“ユーチドゥリ”的酒を入れていた。サキシビとかサキブーサーと呼ぶおばあさんがいて酒を酌んであげていた。最初は“ミーチドゥリ”から酒宴に供したが、あとでは水を入れ度数を落としていたという。

以上のように、蒸溜してできる最初の強度の酒を“アームリ”とか“アームル”と呼んでいたことは共通している。蒸溜したてのこの酒は、盛んに泡がたったためにこう呼ばれた。つまり「泡盛」である。伝統的に酒の原料として粟を用いていた黒島においても“アームル”と呼ばれていた点は、「アワモリ」の語源として注目される。ただ、粟で酒を造っていた波照間島のある話者によれば、粟で造っていたから“アモリザギー”（粟盛酒）と呼ぶとの伝承もあり、にわかに判断はできない。

いずれにしても、「花酒」や“アームリ”、“アームル”という初溜の酒、“ミーチドゥリ”や“ユーチドゥリ”、“ジョーシュー”という中溜・後溜の酒、そして“ギーザキ”、“スーダリ”といった末垂れの酒に類別されていた。

これらの酒の中で、初溜の酒である「花酒」「泡盛」は、普段飲む酒ではなく祭事に用いられる酒であった。与那国でも蒸留した最初の酒を“ハナダギ”（花酒）といい、祭りや儀式の時に用いられた。結婚式には錫でできた“キービン”という酒器にナハダギを入れ

れて贈ったという。

このように、普段飲まれる酒は中溜・後溜の酒である“ミーチドゥリ”や“ユーチドゥリ”“ジョーシュー”的類であった。また、“ギーザキ”“スーダリ”といった末垂れの酒が酢を造る原料にされたのはどの地域でも共通している。

既述したように、近代以前の酒屋の形態の中ででてくる「泡盛」「上酒」「中酒」という酒の分類は、こうした伝統的な酒造りの中で類別されてきた酒（初溜～後溜の酒）の名称に対応するものだったと考えてよいであろう。

- (1) 首里王府の焼酎（泡盛）製造に対する基本的な立場は、酒製造が穀物の浪費となり上納への差し支えにもなり、焼酎の製造・売買は厳重に取り締まる点にあった。
- (2) しかし、18～19世紀の宮古・八重山において、焼酎製造は盛んにおこなわれ一向に止む傾向はみられなかった。
- (3) 琉球王国時代の19世紀半ば以降、宮古・八重山においてムラ毎に酒屋が定められた。その酒屋は固定した定酒屋ではなく、一両年で交替する酒屋であった。
- (4) 近代の宮古における酒製造は甘藷焼酎が主流であり、本格的な販売目的の泡盛は大正時代末に始まった。それ以後に、原料米としてのタイ碎米が使用され始める。
- (5) 近代の八重山における酒製造は、地元の米・粟による泡盛造りがおこなわれた。そのほとんどが自家消費的な酒造業者であり、大正時代初期頃から工場形式の酒屋が現れた。タイ碎米もその後に入るが、黒島や波照間島、黒島などの離島では戦後にになってからである。
- (6) 近代の八重山地区においては、石垣島・西表島・与那国島では米による泡盛製造、黒島や波照間島などでは粟による泡盛製造がおこなわれた。
- (7) 八重山の伝統的な酒造法においては、蒸溜された酒の取り方及び度数によって、「花酒」「泡盛」「3升取り」「4升取り」「下酒」または「スーダリ」などの酒の種類が弁別され、その用途も定まっていた。

おわりに

本小論は国庫補助による生涯教育推進事業の「泡盛の文化史」において、各地を駆け足で調査したものをまとめたものである。したがって、調査の内容には粗も多くあり、不十分なところは今後の補充調査によって補っていきたいと考えている。調査にあたっては平

良市立総合博物館の仲宗根將二館長、石垣市立八重山博物館の波名城泰雄館長、内原節子氏に御教示いただきました。記して感謝申しあげたい。また、各地で話者として御協力頂いた方々にあらためて御礼申し上げたい。

[調査協力者氏名] ※敬称略

野 村 チヨ (平良市字西里)	貝 盛 新 平 (石垣市字登野城)
渡 口 徹 夫 (" 字狩俣)	漢 那 蕉 子 (" 字新川)
平 良 恵 勇 (上野村字宮国)	上勢頭 同 子 (竹富町字竹富)
渡久山 知 照 (伊良部町字佐和田)	花 城 英 作 (" 字鳩間)
高 嶺 善 伸 (石垣市字川平)	勝 連 文 雄 (" 字波照間)
池 原 正 伸 (" 字大川)	我那覇 尚 (与那国町字与那国)

[参考文献・史料]

- 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年
『那覇市史 資料篇第1巻3 冊封使録関係資料』1977
「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』1981
「富川親方宮古島規模帳」『沖縄県史料・首里仕置2』1989
「与世山親方八重山島規模帳」『沖縄県史料・首里仕置2』1989
「翁長親方八重山島規模帳」『沖縄県史料・首里仕置2』1989
「富川親方八重山島規模帳」『沖縄県史料・首里仕置2』1989
「焼酎税」『沖縄県史第21巻 旧慣調査資料』1968
「泡盛と酒造組合」『平良史 第二通史編II(戦後編)』1981
「酒造業」『平良史 第四巻資料編2 近代資料編』1978
「酒造業(泡盛)」『平良史 第一巻通史編I(先史~近代)』1979
『石垣市史 資料篇近代5 新聞集成II』1987
『沖縄県史 第17巻資料編7 新聞集成 政治経済』1968
『新八重山』八重山復興博覧會 1950
『美代どんの回顧録』自費出版 1987
宮城文『八重山生活誌』1972
高倉倉吉「泡盛に関する史料探訪(その1)~(その4)」『地域と文化』第5号~第9号 1981
仲地哲夫「幕末の泡盛事情」『地域と文化』第6・7合併号 1981