

『北山酒經』の造酒法について

——北宋時代浙江の一造酒法——

中 村 喬

さきごろ、『北山酒經』を読む機會を得、今春『中國の酒書』（平凡社東洋文庫528）の一部として、その譯注を上梓した。『北山酒經』は、北宋時代晩期の朱肱が、今の浙江省杭州に在って、みずから醸した酒の製麴法や造酒法を中心に、その他の製麴法や造酒法を雜えて記した書であるが、その造酒工程の記述は、中國において造酒法が記されている文獻のうち、古今（現代は除く）を通じて最も詳細であり、また造酒技術上注目すべき火入ひいれの工程がはじめて見られるなど、造酒史研究上高く評價される書である。またその造酒法は、今日の浙江黃酒の先蹤をなすものであり、その歴史を尋ねる上で貴重な資料である。そこでその造法の紹介をかね、譯注ではできなかった總合的觀點からの解釋や、現在の黃酒の造法との比較検討を加えて、その傳統や特質を考察し、北宋時代造酒法の一斑としてまとめてみることにした。

いったい現在の中國酒は、白酒類と黃酒類とに分けられる。白酒類は蒸溜酒で、山西省汾陽縣杏花村の汾酒や、貴州省仁懷縣茅臺鎮の茅臺酒に代表される酒である。黃酒は醸造酒で、浙江省紹興縣の紹興酒に代表される酒である。現在、兩者の生産量は白酒類が壓倒的に多く、すこし古い資料であるが一九八四年の年間生産量は、白酒類が約三一七萬トンであるのに對し、黃酒類は約六二萬トンで、黃酒は白酒の五分の一にも満たない。いったい中國における蒸溜酒の歴史は、醸造酒の歴史にくらべればそう古いものではない。中國に蒸溜酒が現われる時期について從來諸説があり、もっとも早期に

置くものはこれを唐代とし、⁽¹⁾遅くに置くものは元代とし、⁽²⁾今日に至っても定説はない。唐代に置くものは、唐代に見られる「燒酒」の語や、「燒春」なる酒名にその根據を求める。しかし、當時の燒字は後の時代に用いられるような蒸溜酒を意味する燒酒の燒ではなく、「酒を火で温める」意とするのが一般的解釋で、具體的に蒸溜を示す例は、いまだ唐代に見出すことはできない。⁽³⁾元代に外來法として蒸溜酒が存在したことは、元の忽思慧の『飲膳正要』に見える「阿刺吉酒」によって明らかである。⁽⁴⁾これをやや遡る南宋末葉の記録、吳自牧の『夢粱錄』に「水晶紅白燒酒」なる酒があつて、これを蒸溜酒とみる説もある。⁽⁵⁾南宋時、華北を占有していた金の時代の蒸溜器が、河北省青龍縣から出土していると傳えているものがあり、⁽⁶⁾そうすると南宋の時期に蒸溜技術のあつたことは確かといえよう。中國における蒸溜酒の歴史は、すくなくとも南宋時代まで遡れるようであるが、いずれにしても宋代はいまだ醸造酒の時代であり、元明時代にあつても蒸溜酒はなお稀少に屬した。清代には各地でこれが造られるようになり、沛酒・潞酒・汾酒などがとくに燒酒として名が有つたが、しかし醸造酒をしのぐほどには至っていなかった。今日、この比率が逆轉して、蒸溜酒である白酒の生産量が壓倒的に多くなつたが、それでも、醸造酒としての『北山酒經』に繋がる黃酒類は、浙江・江蘇・福建・江西を中心として、廣東・廣西・雲南・湖南・湖北で造られ、安徽・河南・陝西・山東でもこれを造るところがある。

ひとくちに黃酒といっても、土地によって原料米や麴の種類、また釀法に違いがあり、當然その成品にも相異を生ずる。しかし全般的にみて、黃酒を代表する紹興酒系がやはり多い。紹興酒系とは、紹興で造られるもの、および紹興の造酒法と似た方法をとるいわゆる倣紹興酒をいい、浙江・江蘇・安徽で造られる黃酒がこれである。また陝西省西安や北京などでも、倣紹興酒が造られている。原料米からいえば、紹興酒系は糯米^{もちこめ}であり、そのほかの黃酒も糯米を用いるところが多いが、華北では黍米^{もちきび}を用いる黃酒もある。麴については、土地や銘柄によって各種あり、たとえば福建の黃酒は、紅麴（紅麴菌といわれる紅色を帯びた菌種を培養した麴）を用いるのが特徴である。紹興の傳統的造酒法（近代技術によって製される純菌培養麴や、新たに創案された醸造法によらず、自然培養麴や従來の醸造法によるもの）では、「酒麴」と併せて「酒藥」を用

いるのが特徴であるが、この酒薬を併用する釀法こそ、『北山酒經』と繋がる大きな要素である。酒薬とは、稷米もちまいの粉に辣蓼カラダの葉の粉末を主として多種の生薬を加え、さらに陳ちんい酒薬を加えて製する一種の麴で、いわば「薬麴」といえるものである。ゆえに従来、通常の酒麴を「大麴」と稱し、この種のものを「小麴」と稱して、ともに麴と呼んだ。しかし今日、麴という場合はこの種のものは含まず、造酒人に聞くと酒薬はあくまで薬であり、麴ではないという。酒麴には、その原料から分類すると、麥を原料とする麥麴、稻米を原料とする米麴、麩ふすまを原料とする麩麴とがあるが、紹興酒の麴は小麥を原料とした麥麴である。

なお、『北山酒經』の著者朱肱について、いささか紹介しておく、字を翼中といい、無求子・大隱翁と號した。湖州歸安縣（浙江省吳興縣）の人で、北宋の元祐三年（一〇八八）に李常寧らとともに進士に及第し、仕えて奉議郎・直祕閣となった。しかし、なお壯年にして職を辭し、杭州（浙江省）の大隱坊に隱居した。彼は以前から醫學に興味をもち、造詣が深かった。かつて鄧州（河南省）に在ったとき、知州の盛次仲なるものの病氣を治し、あわせて經絡の要を説いたことから、盛次仲にそれを書に著わすようすすめられ、以來潛心二十年、ついに『活人書』を完成した。この書が成ったのは、彼が大隱坊に隱居していた大觀元年（一一〇七）のことである。この書がある人が朝廷に獻上したことから、當時、醫學の振興に力をそそぎ、醫方に精通した人を求めていた朝廷により召され、醫學博士として再び官につくこととなった。政和四年（一一一四）のことである。しかし席を暖める間もなく、翌五年の秋に、元祐黨の蘇軾の詩を寫したといふこと、達州（四川省）に貶された。翌六年に罪を許されたが、提點洞霄宮として職を退き、また大隱坊に歸った。⁽⁶⁾その後のことは知られないが、おそらくそこで餘生を送ったのであろう。『北山酒經』が成ったのは、彼が達州に貶されていたときのことである。彼は醫學博士として召される前に大隱坊に隱居していたとき、著述と酒造りとを日々の楽しみとしていた。⁽⁷⁾貶所に在った彼は、その往時を懐かしんでこの書を著わしたらしく、書名の「北山」は杭州西湖の北山をいったものである。彼は酒造について實地の知識があり、かねて本草に關する豊かな知識をもっていたから、『北山酒經』の記述はきわ

めて正確なものと理解してよからう。

麴造り（製麴）

『北山酒經』卷中には製麴法を載せるが、その製麴法は霉麴・風麴・曝麴の三類に分けられており、霉麴には「頓遞祠祭麴」「香泉麴」「香桂麴」「杏仁麴」の四種、風麴には「瑤泉麴」「金波麴」「滑臺麴」「豆花麴」の四種、曝麴には「玉友麴」「白醪麴」「小酒麴」「眞一麴」「蓮子麴」の五種の製法が、それぞれ述べられている。霉麴・風麴・曝麴の三種は、麴菌の繁殖方法やそのときの風乾方法から分けられたもので、霉麴は成形された麴坏（麴菌を繁殖させる母體）を麥蘗等で霉^{かぶ}って製するものであり、風麴は麴坏を木葉でつつんで紙袋にいれ（紙袋だけの場合もある）、日陰の風通しのよいところに掛けて製するものである。曝麴は霉法を行って後、一度曬乾^{ひまらし}にしてから直に籃^{かご}に盛って風乾するもの、紙袋にいれて風乾するもの、また曬乾を経ずそのまま風乾するものがある。要するに、曝とは曝であり、一度曬乾するか直に風乾するので、曝というのらしい。

《麴坏の成形》 麴菌繁殖の母體となる麴坏の原料は、麴（小麦粉）および米粉が用いられる。霉麴・風麴は麴を原料とするものが多く、曝麴は米粉を原料とするものが多い（表参照）。またその麴・粉は、一二の例外を除いて、みな生のまま用いられる。⁽⁸⁾ 麴坏の成形は、霉麴・風麴は「踏造」である。踏造とは、加液拌料した原料を杵にいれ、足で踏み固めて成形するものである。この方法は、北魏の賈思勰の『齊民要術』にすでに見られ、「神麴造る法」（卷七、神麴并酒）に、徑五寸、高さ一寸五分の圓い鐵範^{てつはん}を用いるとある。現在紹興地方でも、傳統的造酒法ではこの方法によって製麴され、その杵は長方形の木杵である。筆者が紹興縣東浦鎮釀酒廠で聴聞したところによると、酒を搾るとき搾機にかける槽^か（幅五十センチ、長さ九十センチ、深さ二十五センチほどの木杵）を利用することであった。今日、この方法で製する麴を块麴（块塊、麴塊）といい、また踩麴（踩踏）、壓麴ともいって、杵で踏み固めた後、刀で切り分けて方塊とする。

その方塊の大小厚薄は工場によってことなる。饅頭の成形は枠を用いず、手でまるめて餅子状（あるいは團子状）にする。ただ「蓮子麴」一種は成形を行わず、散のままで製する。手でまるめて餅子状にする成形は、『齊民要術』において多くとられている方法である。しかし散のまま製するのは、『齊民要術』では黄衣・黄蒸といって、酢や醬、漬菜や漬肉に用い、麴として、すなわち造酒用としては用いない。黄衣は原料の穀を粒のまま散で製するコウジで、和訓はザラコウジという。わが日本酒の麴がこれである。黄蒸は穀を粉にして散で製するコウジで、コナコウジと和訓する。『北山酒經』の「蓮子麴」は、粒のままの糯米と、小麦粉とを混合して製され、黄衣と黄蒸とを合わせたような製法である。いづれにしてもこうした散麴は、山崎百治氏によると、漢代以前は造酒用として用いることがあつたらしいが、その後はすたれて、『齊民要術』に見られるような状況となつた。中國では造酒用としてつとにすたれたこの散麴が、一例とはいへ、『北山酒經』に見られることは興味深く、注目に値する。

《生藥類の配料》 『北山酒經』に製法を載せる麴の最大の特徴は、そのほとんどが生藥類を配料していることである。ここで區別したいのは、生藥類を配料することと、草木の葉汁を洩ね液に用いることとの別である。草木の葉汁を洩ね液とするのは、『齊民要術』にすでに見られる。たとえば神麴の一法に、胡葉（蒼耳）を煮出し、その上澄を洩ね液として用い（又神麴法）、また桑葉・蒼耳・艾・茱萸を合わせて煮出し、その汁を洩ね液とする（河東神麴）ことが見え、白醪麴も胡葉の煮汁を洩ね液として用いるとある。これは『北山酒經』においても蒼耳・蛇麻（野生のホップ、またはホップの一種・辣蓼の自然汁や浸出液が洩ね液として用いられているのと同じで、草木を用いることにおいて一類とはいへ、生藥の配料とは區別さるべきものとおもう。その生藥類の配料は表に掲げたときであるが、きわめて多種で、風麴の「瑤泉麴」に至っては十五種にもものぼる。『北山酒經』内で「小麴」といつているのは、この種の麴をいうとみられる。本稿では他の麴と區別するために、これを「藥麴」と呼ぶことにする（ただし今日、藥麴と稱しているのは廣東地方の特殊な麴で、これとはことなる。後述）。これに對して生藥の配料がみられないのは、晁麴の「杏仁麴」、饅麴の「玉友麴」「眞

〔罨 麵〕

	原 料	配 合 生 藥	漚 ね 液	麵坏成形
頓遞祠祭麵	白 麵(生) 60斤	白 朮 2.5兩 川 芎 1 兩 白附子 0.5兩 瓜 蒂 1 字 木 香 1.5錢	道人頭 16斤 蛇 麻 8 斤 新汲水	踏造・煉瓦狀
香 泉 麵	白 麵(生) 100斤	川 芎 7 兩 白附子 0.5兩 白 朮 3.5兩 瓜 蒂 2 錢	井 水 2斗4升	踏造・煉瓦狀
香 桂 麵	麵(生) 100斤	木 香 1 兩 官 桂 1 兩 防 風 1 兩 道人頭 1 兩 白 朮 1 兩 杏 仁 1 兩	蒼 耳 20斤 蛇 麻 15斤 井 水 2斗	踏造・煉瓦狀
杏仁麵	麵(生) 100斤		杏 仁 12兩 湯冷水 2斗4升	踏造・煉瓦狀

〔風 麵〕

	原 料	配 合 生 藥	漚 ね 液	麵坏成形
瑤 泉 麵	白 麵(蒸) 60斤 糯米粉(生) 40斤	白 朮 1 兩 防 風 0.5兩 白附子 0.5兩 官 桂 2 兩 瓜 蒂 1 分 檳 榔 0.5兩 胡 椒 1 兩 桂 花 0.5兩 丁 香 0.5兩 人 參 1 兩 天南星 0.5兩 茯 苓 1 兩 香白芷 1 兩 川 芎 1 兩 肉豆蔻 1 兩	杏 仁 3斤 井 水 1斗8升	踏造・煉瓦狀

金波麴	白 麵(生) 300斤 糯米粉(生)	木 香 3 兩 川 芎 6 兩 白 朮 9 兩 白附子 0.5兩 官 桂 7 兩 防 風 2 兩 黑附子 2 兩 瓜 蒂 0.5兩	末	杏 仁 2 斤 水 蓼 1 斤 道人頭 0.5斤 蛇 麻 1 斤 新汲水 5 斗	濃汁	踏造・煉瓦狀
滑臺麴	白 麵(生) 100斤 糯米粉(生) 100斤	白 朮 4 兩 官 桂 2 兩 胡 椒 2 兩 川 芎 2 兩 白 芷 2 兩 天南星 2 兩 瓜 蒂 0.5兩	末	杏 仁 2 斤 井 水	濃汁	踏造して片に切る
豆花麴	白 麵(生) 5斗 赤 豆(蒸) 7升	杏 仁 3 兩 川烏頭 3 兩 官 桂 2 兩 (麥 蘖 4 兩)	細末	蒼 耳 1 大把 辣 蓼 1 大把 勒母藤 1 大把	濃汁とし、豆を浸してからその浸豆汁を用いる	踏造して片に切る

〔醱 麴〕

	原 料	配 合 生 藥	漉 ね 液	麴坏成形
玉友麴	糯米粉(生) 1斗		辣 蓼 2斤 勒母藤 2斤 蒼 耳 2斤 青 蒿 1斤 桑 葉 1斤 杏 仁 100粒	搏成・餅子狀
			自然汁 研る	
白醪麴	梗米粉(生) 3升 糯米粉(生) 1升	川 芎 1 兩 峽 椒 1 兩 (麴母末 1 兩)	末 蓼 葉 1束 桑 葉 1把 蒼耳葉 1把 新汲水	濾汁 捻成・團子狀
小酒麴	糯米粉(生) 1斗	肉 桂 1 分 甘 草 1 分 杏 仁 1 分 川烏頭 1 分 川 芎 1 分 生 薑 1 分	杏仁ととも に研る	蓼 自然汁 餅子狀
眞一麴	白 麵(蒸) 1斗		生 薑 5 兩	研汁 蒸餅とし、片に切る
蓮子麴	糯 米(蒸) 2斗 麵(炒) 3斗	(生薑を細切し、 麵とともに炒る) 0.5斤		散(バラ)のままで、成形はしない

一麴」のわずか三種である。これは『北山酒經』内で「大麴」といつているものに屬するであらう。⁽¹⁰⁾後節「酒母造り」の《用麴》條で述べるように、『北山酒經』の造酒法は大麴と小麴の兩方を併用するが、ここに製法を載せる多くが小麴（藥麴）に屬するものであることは、それが重要であり、かつその造酒法を特徴づけるものだったからにはかなるまい。

いったい、『齊民要術』に見られる酒が、生藥を配料しないいわゆる大麴一種のみで醸されているように、從來の酒は大麴のみで醸すものであった。それは『齊民要術』が主に華北地方の造酒法を載せるためばかりではなく、一般にそうであったとみてよい。⁽¹¹⁾北宋末徽宗時の寇宗奭の『本草衍義』卷二〇 酒にも、

今、江浙・湖の南北、又た糯米粉を以て衆藥に入れ、和合して麴と爲す。（中略）古人の造麴、未だ諸藥を入れて合和する者を見ず。

といっているところを見ると、藥麴を用いるようになったのはそう古いことではあるまい。かねてその記事から、當時藥麴は、江蘇・浙江・湖南・湖北地方で用いられていたことが知られる。しかし、以上は華北や華中でのことであって、これを遠く南の廣東南海地方に求めるなら、この種に近い麴がつとに用いられていた。晉の嵇含の『南方草木狀』卷上に見える「草麴」がそれである。

草麴。南海は美酒多し。麴藥を用いず。但だ杵きたる米の粉に、雜うるに衆草の葉を以てし、治葛（野葛）の汁もて之を漉洩ね、大きき卵の如くして蓬蒿中に置き、之を蔭蔽う。經月にして成る。此れを用い、糯米と合わせ酒を爲る。

南海とは、後世の例からみて廣東の海南島を中心とする沿海地方である。この草麴は、宋代においても、海南島地方でその例がみられる。『北山酒經』が成る十五、六年前、瓊州別駕として海南島に在った蘇軾が、その地の草麴を取ってそれを大麴と併用し、酒を醸造した。ただ蘇軾は、これを草麴とはいわずに「餅」と稱している。それは、彼らのいう麴とは

かけ離れたものだったので麴と呼ばなかったのであろう。今日の酒造人が酒薬を麴と認めないのと同じである。蘇軾の

「東坡酒經」（『東坡後集』卷九）にいう、

南方の氓、糯と杭とを以て、雜うるに卉薬を以てし、而して餅を爲る。之を嗅げば香り、之を嚼めば辣く、之を搗れば枵然として輕し。此れ餅の良なる者なり。吾、始めに麴を取りて之を起肥せしめ、之を和するに薑の液を以てし、之を蒸して十裂せしめ、繩穿して之を風戾す。愈々久しくして益々悍し。此れ麴の精なる者なり。

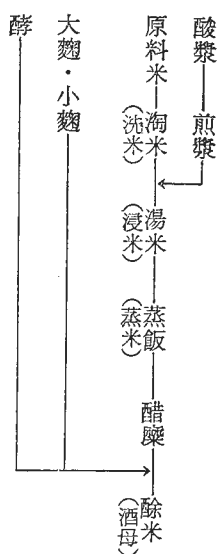
この文につづけて、餅を初釀に、麴を添米に用いて釀す造法が述べられている。蘇軾はこれより先、湖州・杭州（共に浙江省）の知事としてその地に居たことがある。彼は黃州に在ったときも「蜜酒」を釀した造酒好きであるから、そのとき浙江地方の造酒法も會得したにちがいない。その造酒法の藥麴に代えて現地の草麴を用い、創意工夫したのが「東坡酒經」の酒でなかったかとおもうが、それはさておき、兩湖・江浙地方で行われた藥麴に先行して、廣東の南海地方にその原初的形態といえる草麴が存在したことは、性急に判斷は下せないものの、藥麴の出現に影響を与えたと考えられなくはない。ことに湖南地方は廣東に近い。なお、現在も廣東地方には、この種の麴で造る黃酒があり（興寧の「珍珠紅酒」、その麴は「酒餅」または「藥麴」と呼ばれている）。

この藥麴は、「北山酒經」の造酒法において大麴の補助的役割を果すものであり（《用麴》條參照）、現在の黃酒における酒薬と相通する。

酒母造り（餘米）

『北山酒經』の釀造工程は「酒母」造りにはじまる。『北山酒經』では酒母を「餘米」と稱し、また一般に「脚飯」と呼ぶとある。酒母は發酵のもととなる酵母を培養する最初の工程で、これは日本酒の釀造工程においても同じである。ただ日本酒の酒母とことなるのは、醋飯（酸っぱくした蒸米）を用いて造ることである。この醋飯を作るには、まず「酸漿」

を造り、これを煎て「煎漿」とする。この煎漿に米を浸し、酸米とする。この酸米を蒸して醋飯とするが、その飯をさらに打って糜狀にするので、これを「醋糜」と呼ぶ。この醋糜に麴と酵とを加えて酒母を造る。その工程は左圖のごときで、以下にその具體的方法を述べる。



《酸漿》 酸漿を造るのは、六月（舊曆）三伏時の最も暑い時期である。小麥を原料としてこれを粥に煮、甕にいれて晝間は蓋をとり、夜は蓋をして日を重ねる。こうして酸醗酵させた漿を「臥漿」という。臥とは臥かせることで、臥かせて造る漿、つまり本造りの漿の意である。もし臥漿がない場合は、酢を水で稀釋したものか、一度浸米に使用した臥漿を水で稀釋して用いる。前者を「合新漿」、後者を「傳舊漿」または「酒漿」というが、これらは多期など臥漿が切れてやむを得ない場合を除いては用うべきでなく、もし用いるとしても、合新漿の方がまだよい。傳舊漿は香りや辣味がなく、漿の悪い臭の残っていてよくない。

酸漿は、「造酒の最は漿に在り」（巻下「臥漿」といっているように、酒造において最も大事なものとされる。それは、酒母は酸味を帯びることが重要とされているからで、そのためには漿は酸味の強いものでなければならないとされる。すなわちいう、「餘米（酒母）の儉酸（酸味を帯びること）は、全て漿に在り。大法として漿の酸ならざれば、即ち酒を醗す可か

らず。蓋し造酒は、漿を以て祖おおもとと爲すなり」(同上)と。酒母が酸味を必要とする意味については、《湯米》の條で述べる。

《淘米〓洗米》 「淘米」は今日いう「洗米」である。『北山酒經』における原料米は糯米であるが、これを洗う前に、まず揀擇が重要とされる。當時は今日のように精選・貯藏法がよくなかったから、粳米うるちまいの混入や砂石鼠糞等を取り除く作業が必要であった。こうしてはじめて洗いにかけが、その洗いはいわゆる掛け洗いで、籾もみに米をいれ水を掛けながら、籾もみを籾もみの口邊に當てて漕ぐように洗う。籾もみ下に垂れる水が清めば、そこで止める。酒母米の洗米は、「走水一淘し、大いに久浸を忌む」(巻下「淘米」)とあるように、手速にしなければならぬ。それは、米にできるだけ水分を含ませないためで、洗った米は一晚置いてよく乾かす。日本酒の酒母米は水に浸漬するから、洗米時に多少水分を含んでもさしつかえないが、ここでは酸漿に浸漬するので、米が水を含んでいると酸味が薄まる。これを厭うのである。ちなみに、現在の黄酒は、酒母米をとくに酸漿に浸漬することはないから、後に述べる醪もろみの仕込米の洗米法と同じである。

《湯米〓浸米》 酒母米の浸米は「湯米」という。それは、冷えた漿水に浸漬するのではなく、溫熱の漿水に浸漬するからで、「湯」とは「溫める」「湯力で煮る」の意である。つまり單に浸漬するのではなく、そこで溫め煮る効果をもたせているからである。浸漬するにはまず漿を煎にて煎漿とする。その方法は、酸漿を鍋にいれ、三四沸させて浮いた白沫あくを箆すくいざらで去り、また一二沸させてから、一鍋あたり葱一把・椒かき一兩・油二兩、それに麵一盞こむぎを漿で溶いたものをいれ、さらに六七沸させる。このとき葱などが鍋に焦げつかぬよう、手を止めずにかきまわし、葱に火が通ったところでは浚い去る。こうして出來た煎漿を水で稀釋し浸漬液とするが、その稀釋の度合は造酒の時期によってことなる。寒時であれば一〇二割、溫涼時なら三〇四割、暑時は五〇六割の水で稀釋する。つまり寒時は酸度を強く、暑時は酸度を薄くする。この稀釋した漿を漿水というが、浸漬には原料米一石に對し漿水一石五斗を用いる。

浸漬の方法は、一石入りの甕を、底を地面に一尺ほど埋めて並べ、まず湯をそそいで甕を溫める。それから漿と米とを

いれるが、新米の場合は漿を先にし米を後にする。これを「倒湯」という。古米の場合は米を先にし漿を後にする。これを「正湯」という。漿の温度が熱すぎると米が煮爛れて團子状の塊ができ、ぬるすぎると米がやわからにならないので、適温を得る必要がある。適温は、春ならば手がつけられる程度、夏ならば熱湯に近く、秋ならば手がつけられるよりやや熱く、冬は熱湯の温度である。漿水と米が入ったら、すぐに二人で棹篋（へら櫃）で攪拌する。攪拌は米粒が滑らかになり光澤がでるまで、三百から五百回行なう。晩に湯米したら翌朝、朝に湯米したらその晩に、もう一度百から二百回攪拌し、つぎの日に湯を加えてさらに攪拌する。この加湯攪拌を「接湯」という。接湯の後、だんだん醱酵しはじめ、小さな泡が沸いてくる。三日ほどすると米粒は酸っぱくなるから、そうなたら漿衣（漿水面に生ずる硬質の膜）を依籬（すくいざら）で去り、今度は手で攪拌しながら、塊になっている米粒を揉みほぐす。そうしてまた、夏ならば一晩、春ならば二晩、多ならば三晩置いて、米を漉（き）い出す。要するに漉い出す目處は、漿水が牛涎（ぎゅうぜん）のようになり、米粒が芯まで酸っぱく、指でひねると碎けるのを頃合とする。

ここで漿を用いるのは、乳酸醱酵して得られる乳酸を利用するためで、漿を煎（に）るのは殺菌して乳酸だけを得るためである。乳酸は、醱のいまだ酵母増殖がすぐない初期において、雑菌の繁殖をおさえ、その汚染を防ぐ役割を果たす。日本酒では漿を用いないが、酒母中に乳酸菌を自然培養することによって乳酸を得る。今日の黄酒では、紹興酒系のなかには糯米で造った漿を浸米に用いるものもあるよしだが、一般にはあまり用いられない。そのかわり、水に浸漬する時間を長くすることによって、その間に水を漿化させ、つまり乳酸菌を繁殖させて米に乳酸を與える。その浸米時間は短かくて十三日から十五日、長ければ二十日前後というから、日本酒の浸米が十から二十時間であるのにくらべて、いかに長いかかわらう。

《蒸醋麴||酒母用蒸米》 酒母用の蒸米を「醋麴」という。酸味を帯びた麴とするからである。醋麴を作るには、まず漉（き）い出した酸米を淋甕（水切りがめ）に移し、滴りが切れるまで置く。手を差し込んで米粒がさらさらになっていたら、

蒸しにかけける。蒸すには、竈にかけた釜に八分目はど水を張り、その上に木桶の甑こしよを据え、簀の子状の甑の底に炊單こしもち（藁などを編んだ圓形の數物で、今日では棕櫚しょうりで編むので「棕簀」という）を敷く。これに酸米を張って蒸すが、張るには三回に分け、最初に張った米の層の上に蒸氣が上ってきたら第二層目を張り、また米層上に蒸氣が上ってきたら第三層目を張る。張るときには炊箒かきわでよくならし、さらに様子を見て蒸氣の上りの悪いところを炊子（しゃもじ）で翻し、蒸氣の強いところに置いてやり、蒸氣むらのないようにする。蒸氣むらがなくなったら、木柏（簀の子状に木を編んだもの）か蓆（座蒲團状のむしろ）で蓋をする。手のひらで米層の表面を軽くたいてみて、手につかないようになれば、いったん竈の火を落し、炊子で翻しをして、冷ました漿をふり掛ける。この漿は湯米用と同じものを冷ましておく。ふり掛ける量は、米一石につき二斗の割合である。ふり掛けたら、棹へらで打って麩狀にし、再び木柏または蓆で蓋をし、微火とろびでむらす。こうしてむれば、漿で洗った案あんの上にあげ、攤ひらげて放冷する。

今日、紹興酒系の蒸米（中國では蒸飯という）の多くは、蒸飯機が用いられているが、傳統的な甑桶を用いるところでも、竈や釜は用いず、ボイラーから引いた蒸氣で蒸している。米を張るのに『北山酒經』のように三回に分けることはしないが、これは強い蒸氣が得られるので、分ける必要がなくなったのであろう。ただ、蒸しの途中で熱湯をふり掛け、翻しを行なうのは『北山酒經』に同じである。これはだいたい二度行なわれるので、「雙蒸雙淋」の名がある。蒸しあがった飯の冷却法には、淋飯冷却と攤飯冷却の二法があり、攤飯冷却は飯を攤ひらげて自然冷却する方法で、『北山酒經』と同じである。『齊民要術』の場合もこの攤飯冷却であるから、傳統的な冷却法といえる。淋飯冷却は冷水を掛けて冷却する方法で、速やかに冷却することができる。この方法は米飯中の溶解性物質が一部流失する缺點もあるが、攤飯冷却が場所をとる上に長時間かかり、その間に空氣中の雜菌に汚染されるおそれがあるので、今日では淋飯冷却の方が多くとられている。なお機械化された冷却機を用いる場合も多い。

《用麴》

麴は細かに碎くか細末にして用いる。だいたい春多時は醪の發酵が長時間にわたるので、効果が長持ちする

ように塊（小塊）とする。秋夏時は短かいから、細末とする。配料される麴の量は、原料米一斗あたり陳麴ちんぎくなら十兩、新麴なら十二、三兩である。麴は大麴と小麴（藥麴）とを併用するが、その割合について現行『北山酒經』には大麴が八兩、小麴が一兩とある。ただそうすると合わせて九兩にしかならず、さきについて十兩（陳麴を基準として）に満たない。おそらく小麴の一兩は二兩の誤りであろう。大麴・小麴の記載は「用麴」條と「酢米」條の二箇所に見え、ともに小麴は一兩となっており、二箇所とも誤寫したとは考えにくいことであるが、「用麴」條に「米（一）石に百兩、是れ氣平（平準）と爲す」とあり、また張進なる者の供御法酒をあげて、「兩色の麴を使う。糯米一石毎に杏仁糴麴（大麴）六十兩、香桂糴麴（小麴）四十兩を用う」とあって、これを米一斗あたりに換算すれば麴（大麴・小麴合わせて）十兩となり、いずれの場合も十兩が基準とされているからには、大麴・小麴合わせて九兩というのは基準に合わない。これを基準に合わせるとすれば、大麴八兩の八の字は誤寫することはないであろうから、小麴一兩の一の字を二の誤寫とみるべきであろう。

ところで、「用麴」條の冒頭に、「古法は、先ず麴を〔水に〕浸し、發して魚眼湯（氣泡が沸きあがる）の如くせしめ、（中略）絹袋を以て麴滓を濾去して麴汁を取り、甕中に於て即ち飯を投ず。近世は然らず。飯を炊ぎて冷まし、麴もと同に攪拌して甕に入る」という。つまり古法では浸麴してその麴汁を用いたが、近世は麴をそのまま用いるという。古法とは『齊民要術』に見られる法で、「三斛麥麴」の造酒法（卷七、神麴并酒）に、「麴を浸すこと三日、魚眼湯の如く沸かば、穀米（飯を投ずる）す」とあるのをはじめ、同書に載せる造酒法約四十例（和酒は除く）のうち二十例に浸麴することが見られる。このほか用麴法の記載が省略されているものなにも、麴汁を用いると考えられるものがあるから、當時の用麴法は浸麴が主流であったとみられる。しかし麴をそのまま末として用いる法も十一例を数え、浸麴せずにそのまま用いる方法もすでに行なわれていた。ゆえに『北山酒經』がいうのは、麴をそのまま用いる方法が近世にはじまったというのではなく、近世は殆んどこの方法で、浸麴法は廢れてとられなくなったということを意味している。

《酢》 酒母には麴のほかに「酢」（酵母）が配料される。その酢には普通「乾酢」といわれるものが用いられる。乾

酵とは、すでに仕込んで正常醱酵している酒醪の、上面に浮いた米粒を取り、水氣を切って麴末をまぜあわせ、風通しのよいところで陰乾^{かげばし}にしたものである。この乾酵を配料するには、まず湯米した酸米のうちより一升ほどを取り、未使用の酸漿で粥に煮て放冷する。この冷ました粥に乾酵と麴末（《用麴》條で述べた麴量とは別）をまぜあわせ、暖處に一晩置いてから用いる。まぜあわせる乾酵と麴末の量は、乾酵一合、麴末一斤とする。なお乾酵を用いずに、正常醱酵している酒醪を二、三杓取って、直接添加する方法もあり、これを「傳醅」という（わが國で行なわれている「差し酛」と同じ方法である）。

酵母は、とくに添加しなくても、酒母中で自然増殖するが、これを「酵」としてとくに添加するのは注目すべきことの一つである。『北山酒經』は、「北人は、酒を造るに酵を用いず。然らば冬月の寒天、酒は發「酵」を得がたし。多くは擲了（失敗）するなり」といっていて、酵をとくに重視しているとともに、華北の造酒法ではこれを用いていなかったことが知られる。現在の日本酒の酒母に酵母が添加されることからみて、それは造酒技術上進んだ方法といえるであろう。この酵を用いることは、中唐から晩唐にかけての皇甫松の『醉郷日月』にすでに見られ、皇甫松は浙江の人（睦州新安の人）であるから、浙江地方では唐代から行なわれていた。しかし今日の紹興酒系では、とくにこれを用いることはない。

《餘米〓酒母の仕込》 以上の準備がととのったら、醋麴を案^{つゝえ}の上で繁く翻し、餘分な水分をとばしてから、麴と酵とを配料し、數人で揉む。揉みは麴と酵がまんべんにまざればよく、ねばりが出るほどに揉んではならない。麴酵を配料するときの醋麴の冷却温度は、寒時は人肌程度、溫涼時はやや溫もりが残っている程度で、暑時はよくよく冷ます。酒母の仕込は五更（午前四時）、すなわちまだ日が昇らない前に行なわなければならない。拌料がすんだら甕に下すが、その方法は、まず甕の底に麴末を撒き、それから少量ずつ甕内の側壁におしつけるようにして詰め、中央に井戸狀の坑ができるようにする。詰めたらその料面上にまた麴末四、五兩をまんべなく撒き、拌料後の案上を洗った水三、五升をやや溫め、それを中央の坑に満たし、料面上にもふり掛ける。この水を「信水」といい、誘い水となる。こうしてから一晝夜置き、蓋を取ってみて、信水が滲みてなくなっていたら、杷子（かぶら杓）で攪拌する。信水が盡きていないようなら、薦・席で

甕をつつんでやり、盡きから攪拌する。攪拌したら蓋をして三日ほど置き、今度は手でもう一度攪拌する。この間、甕は外面に汗をかくから、手繁に拭きとる。これが酩脚（酩^{めい}脚^{かく}（酩^{めい}の素^そ地^じ））となるわけであるが、夏時はやや薄^{うす}めにする。また冬時は甕を温暖な所に置き、薦^{いも}でつつんで隙間に麥蘖類を詰める。涼時は麥蘖類は詰めない。夏時は素のままで酒蔵の奥深く日の氣が及ばない所に置く。

發ちが悪いときの操作。發ちが悪いときはさらに蓆^{むしろ}を加えて一兩日様子をみる。それでも發たないときは醪一石あたり二斗ほどを杓で取り出し、新たに蒸した熱い麴一斗を甕内にいれ、取り出した醪をまたその上にかぶせて表面を手で平らにし、一兩日様子をみる。發ちがみえたら、餘分にいった蒸麴に見合うだけの麴を添加して攪拌する。この操作を「按酩」という。按酩してもまだ發たないときは、熱い湯に手を腕までつけて温め、甕内を攪拌する。または一、二升入りの小瓶に熱湯をいれ、口を密閉して甕の底に埋める。この操作を「追魂」という（日本酒の酒母造りの「暖氣樽^{だんきだん}」と同じ。ただ日本酒の場合は通常の工程として行なわれる）。あるいは甕内を全部取り出し、新たな熱い甜麴（浸漿しない飯）と案上でまぜあわせ、甕にもどして蓋をし、二晩置いてから攪拌する方法もある。この操作を「搭引」という。また正常醱酵している酩脚を一斗ほど、甕の中央にいれる方法もあり、これも「搭引」という。

發ちが急な（わが國でいう「早湧き」）ときの操作。逆に發ちが急すぎるときは、一部を別の甕に取り分け、新たな甜麴を投ずる。この操作を「摘脚」という（日本酒の酒母造りで「酩^{めい}分け^{わけ}」あるいは「酩^{めい}冷^{ひや}し」といわれる操作であるが、日本酒では通常の工程として行なわれる）。

現在の黄酒の酒母造りでは、加麴後十二時間ほどして表面に堅い膜が生ずると、耙（『北山酒經』にいう杷子。日本でいう玉糴^{たまご}・かぶら糴）を用いて第一回目の攪拌を行なう。これを「開頭耙」という。その後、品温を見ながら二回から五回の攪拌を行なう。こうした操作は『北山酒經』とはば同じであるが、ただ『北山酒經』のように手で攪拌することはなく、すべて耙で行なわれる。この糴入れを「開耙」と呼ぶが、その目的は品温を下げ、甕内の品温および酵母の分布を均等に

し、發生した炭酸ガスを排出して新しい空氣を送ることにある。こうして仕込後七日ほどして、口の小さな罎に移しかえ、さらに十日餘から二十日餘置いて用に供する。『北山酒經』には、酒母がどのくらいの日數で成るかは記載されていない。しかしつぎの「醪仕込」の《投醪》條で推測するように、現在よりかなり短期で使用された。

醪仕込（投醪）

酒母が成れば、わが國でいう醪仕込、すなわち添えの工程に入る。『北山酒經』ではこれを「投醪」という。

《蒸甜麴Ⅱ添用蒸米》 醪仕込に用いる蒸米、すなわち添米（掛米）は、酒母用蒸米のように酸漿に浸漬することはしないので、醋麴に對してこれを「甜麴」という。甜麴を作る場合の洗米は、「先ず新汲水を用い、米心を浸破して淨淘し、水脈を微透せしむ」（『蒸甜麴』）とあるように、浸米しながら行なわれることに特徴がある。酒母米の場合は漿水に浸漬するから、洗米と浸米とは二工程に分かれ、洗米法も水分を含むことを厭うて掛け洗いであった。しかしここでは、浸漬して水分を含ませつつ洗う。つまり洗米と浸米が一工程で行なわれる。今日の洗米・浸米もこの方法である。こうして水分を充分に含み洗われた米は水氣を切り、甑に上す。上甑の操作は「蒸醋麴」と同じである。ただことなるのは、再甑（むしかえし）にすることである。再甑の方法は、一度蒸しあがった飯を翻し、再び蒸氣の上ってきたところで湯をふり掛ける。この操作を「小潑」という。そうしてまた蒸氣が上がってきたら、もう一度同じ操作を行なう。これを「大潑」という。さらに翻しと湯のふり掛けを行ない、ごくごくやわらかになるまで蒸す。ふり掛けに用いる湯は、一鍋あたり葱半把・椒半兩・油一兩・麵半盞を白湯にいれて煎じたもので、湯の量は米一斗につき二升以下とする。蒸飯を打って麴狀にすることは醋麴の場合と同じである。こうして再甑にした飯は、甑より盆に移し、もう一度軽く湯をふり、蓋をしてむらす。ふり掛けた湯が吸収されたら案上にあげ、二、三遍翻しをしてから攤げて放冷する。

《投醪Ⅱ醪仕込》 甜麴が成れば、酒母に投じて醪造りに入るが、それは何回かに分けて投ずる。その分ける數は、

「寒時は四六酸（酸^一投）、溫涼時は中停酸、熱時は三七酸」（投醪）とあって、寒時は四六回、暑時は三七回、溫涼時は寒時と暑時の中間とされる。ただここで「熱時は三七酸」とある「三」は、「五」の誤寫の疑いがある。『齊民要術』に例を求めると、「冬釀は六七酸、春作は八九酸」（河東神麴造酒法）とあって、寒時よりも暖時の方が投の數が多く分けられている。これを參考するならば、寒時の四六回に對して、暑時は五七回と見る方がよい。おそらく「五」の誤寫であろう。ちなみに、今日の浙江黃酒は、酸（添^えと和訓する）をかならずしも分けず、一度に仕込む場合が多いが、分ける場合もあって、この分ける方法を「喂飯法」という。この喂飯法はだいたい三回に分けるのが普通で、日本酒の初添・仲添・留添の三回と同じである。この三回に分ける方法は、北宋の蘇軾の「東坡酒經」の酸法と一致する。『齊民要術』にも三酸の釀法が八例見られるが、要術の場合の三酸は、酒母に當る初釀（麴汁に最初に飯を投ずる）を含めての三回であるから、これらとはことなる。

ところで、『北山酒經』が多くの回数に分けて投ずるのは、卷上に「〔晉の〕張華に九醞酒（九投の酒）有り。齊民要術の桑落酒も六七投なる者有り。酒は投の多きを以て善しと爲す」というように、飯量を細かに分割し、投の回数を多くして徐々に醸した方が、よい酒ができるとしたからである。晉の葛洪の『抱朴子』金丹篇に、「猶お一酸の酒の、以て九醞（九投）の醇に方^ぶ可^かからざるが^{ごと}きのみ」とあるように、投を多くした酒ほど醇厚であるという觀念が古くからあった。それも事實であろう。しかしそれは、用麴の總量が今日にくらべて少ないこと、しかも酸には麴を添加しない釀法に起因しているのではないかとおもう。『北山酒經』は、「〔大麴・小麴は〕並びに脚飯（酒母）内に於て之を下し、旋^{まわ}けて生麴を入るを得ず。三酸の酒と雖も、亦た盡く脚飯中に於て下す」（餘米）といっているように、麴はすべて酒母に下し、投時には追添しない。麴はすべて酒母に下されるから、その麴の量が釀造に用いられる麴の總量ということになるが、その量はすでに『用麴』條で述べたように、原料米一斗に對して十兩が洩拌され、これに乾酵を作るときおよび使用する際に添加される麴が幾分か附加される。仕込に用いる麴は一石入りであるから、一甕當りの總原料米を一石と考えて

計算してみると、拌和用麴が百兩、乾酵および使用時に添加される麴が一斤（十六兩）餘で、合わせて百十六兩（約四・三㎏）餘となる。糯米一石（宋代の一石は約九四・八八 l ）を約七五㎏とみてその比率を算出してみると、麴量は原料米の約五・八％となる。甕底や料面に撒かれる麴は、「四、五兩の麴を留めて、面を蓋う」（餘米）とあるから、拌和用百兩のうちより留めおく（殘しておく）ものと考えられるが、よしんばこれが百兩以外であったとしても、六％強に増すだけである。これを現在と比較すると、現在の紹興酒の酒母は、原料米一二五㎏に對して、麴一九・五㎏、酒藥〇・一八七 l ・二五㎏、料面撒布用麴が〇・〇三二 l ・〇六四㎏で、麴・藥合わせて原料米の一六％弱。また現在は醪仕込時にも添加する釀法で、紹興酒を代表する傳統的造法である元紅酒の醪仕込の配料をみると、投下米一四四㎏あたり、酒母が八 l ・一〇㎏、麴が二二・五㎏で、投下米に對する麴の比は一五％餘である。すなわち酒母米・投下米ともに一五％餘の麴が用いられているから、總原料米に對しての總麴量も一五％餘となる。とすれば『北山酒經』の約六％というのはいささか少ないことになる。いったい醪造りは、消化（麴酵素による澱粉の糖化）と醱酵（酵母による酒精醱酵）を營ませる過程であるが、その消化力と醱酵力（酵母の量）には限度がある。ゆえに日本酒においても、添米を三投に分けて（麴を加える）、徐々に消化力と醱酵力とを養いつつ、これを營ませている。麴量が少なく、しかも酸に麴を加えない『北山酒經』の釀法では、いっそう徐々にこれを營ませる必要があろう。『北山酒經』が多投を善しとするのは、ここに原因の一つがあったのではなからうか。なお、その麴量の少なさは、酒母の量が現在にくらべて極めて多く、また釀造に使用する水の量が現在にくらべて極端に少ないというその釀法と関係があるようである。使用水が極めて少ないことについては、後節「上槽と澄清」の條で述べるが、卷上に「之を要するに、米力は麴に勝り、麴力は水に勝れば、即ち善なり」とあり、麴が多すぎて米を殺（こな）しすぎてはいけず、水に勝りさえすればよいという。米を殺しすぎず、水に勝る程度を善しとするのであるから、その水量とも關係していたといえる。その定量が米一斗當り十兩で、「十の上は則ち苦し」（用麴）といっているように、それ以上だと力が強すぎて醱酵が急となり、醱酵が急だと酒は苦くなるとされる。酒母は、總原料米のうち

に占めるその米量が、暖時は三分の二（三分の一が穀米用）、寒時は半分、極寒時は三分の一（三分の二が穀米用）とされる。現在の元紅酒は、投下米（穀米に當る）一四四kgに對し酒母は八〇一〇kgで、この酒母は約三六、七%の水分を含んでいるから、米量としては多く見積つても六・五kg程度で、そうすると總原料米のうちに占める酒母米の量は二〇分の一にも満たない。今日の酒は春に醸造されるから、これを『北山酒經』の暖時の場合、すなわち三分の二とくらべると、『北山酒經』の酒母がいかに多いかがわかる。『北山酒經』の酒母はいわゆる初釀に類し、現在の酒母は配料の一つにすぎないという釀法上の相異があるが、ほとんどが酒母というこの釀法に、多くの麴量を必要としない一つの原因があった。

なお、『北山酒經』の取る方法とは別に、一法として「一半の麴を將つて酸飯内に於て分使す」（用麴）る方法のあることもいつている。古くは魏の曹操の九醞酒法を見ても、『齊民要術』の造法を見ても、ほとんどが初釀（『北山酒經』の酒母に相當する）に麴を使い切る方法で、この點からいつて麴を分けて使うのは新しい方法といえるが、蘇軾の「東坡酒經」は、この分けて使う方法に屬する。すでに述べたように、「東坡酒經」の用麴法は大麴と餅（いわゆる草麴）とを併用する。その用法と釀法はつぎのとおりである。まず原料米三斗に餅（小麴に相當）四兩を用いて初釀し（『北山酒經』の酒母に相當）、これに五升づつ三回に分けた酸を、そのつど大麴二兩を添加して投ずる。こうして成つた醪を筥（こしかご）で漉し酒を取り、さらにその酒槽に五升の粥と大麴四兩を加えて再び釀し（糟釀）、壓搾して二度目の酒を取る。この酒をさきに漉した酒に混合して成品とする。この東坡の法は、酒母に當る初釀には餅のみを用い、酸に加麴すること、糟釀酒を取つて混合することなど、『北山酒經』とことなるが、いま糟釀を除く釀造過程の米量と麴量とを見ると、原料米四斗五升のうちの三升、すなわち三分の二が初釀（酒母）に當てられている。これは『北山酒經』の暖時の酒母米の量と一致する。その初釀に加えられる餅（小麴）は四兩で、米量との比率は、一斗を七・五kgと計算して、〇・七%である。麴種が異なればその力にも違いがあるから、單純に比較はできないが、『北山酒經』の酒母の約六%にくらべても、さらに少

ない。その分、醗時に加麴するのであろうが、三投に大麴が二兩づつ、計六兩が加えられるとしても、醗米量に對する麴量は約二%にすぎない。さきにもいったように、麴種が違えば單純な比較はできないが、それにしても『北山酒經』よりさらに少ない麴量で醸されるものとみえる。

醗飯投下の操作は、甕より脚醗（酒母およびすでに醗ある場合の醗）を取り出し、案上で醗飯とまぜあわせる。そのとき脚醗の全部とまぜあわせるのか、一部とまぜあわせるのか記されていない。ただ北人の例をあげて、北人は秋冬時には脚醗の半분을案上でまぜあわせ、それを甕内にもどしてから、あと半分の脚醗でその上をおおい、夏月は脚醗全部とまぜあわせるという。また一法として、脚醗の醗酵が緊いときは案上でまぜ、慢いときは甕内でまぜる方法もあるという。そのほどこあいについては、「飯を投ずるには、寒時は爛れるまで揉む。溫涼時は爛れさせる必要はない。暑時はただ均等にまざりさえすればよい」といつている。いずれにしても、今日では原料米を越える水が加えられるから、案上でまぜあわせることは不可能で、甕内において行なわれるが、『北山酒經』の時代は加水せず、ただ醗飯が稠硬にすぎる場合に冷漿を少々ふり掛ける程度だったので、案上でまぜることが可能であり、またその方法がとられたのである。

醗をしたら連日攪拌する。攪拌は手で行ない、寒時は熱い湯に腕までつけて暖氣を助ける。ただ暑時は把子で攪拌する。寒時は甕を薦でおおい、溫暑時は席で、大暑時は布でおおっておく。甕がかく汗は手繁に拭きとる。五日より後は攪拌しない。こうして沸きが止まり、醗が落ち着いたら、甕口を封泥する。この封泥までは、今日の言葉でいえば前醗酵であり、封泥後は後醗酵に入る。前後醗酵に要する日数であるが、「投醗」條には封泥の記載につづけて、「夏月は十餘日、冬深は四十日、春秋は二十三四日にして、上槽す可し」とあり、一見これが初めて醗してより上槽までの日数のようであるが、どうもそうではないらしい。それは「上槽」條に、「大約造酒は、下脚より熱に至るまで、寒時は二十四五日、溫涼時は半月、熱時は七八日なり。便ち上槽す可し」とあつて、さきの夏月を熱時に、春秋を溫涼時に、冬深を寒時にそれぞれ當てはめて、兩者の日數差を考えてみると、「上槽」條にいう「下脚」こそが初醗を指すとおもわれるからで

ある。そうすると「投醪」條にいう日數は、酒母の仕込から數えた日數ということになる。そこでこれを表にすると、だいたいつぎのようになる。

(季節)		(酒母)	(初酸上槽)	(總日數)
暑時	五日ほど	七、八日	十餘日	
溫涼時	八、九日	十五日	二十三、四日	
寒時	十五、六日	二十四、五日	四十日	

この日數を「東坡酒經」の日數と對照してみると、「東坡酒經」では初釀(酒母に相當)が六、七日、初酸から漉し(上槽に相當)までが十三、四日ほどで、その釀造季節の記載はないが溫暖な海南島でのことを考え、これを溫涼時に當てはめてみるならば、兩者のそれぞれの日數はきわめて近い。また今日の元紅酒は、前酸酵が五、八日、後酸酵が五、十日で、初酸に當る配料から上槽まで、最短で十日、長ければ十八日ほどである。今日はみな春釀であるから溫涼時に當り、そうすると右表の初酸から上槽までの數値とそう遠くない。このようなことから、『北山酒經』の酸酵日數は右表のごとく理解して誤りなからう。

なお、今日の攪拌はすべて耙(かぶら櫓)で行ない、手で直接攪拌することはない。また後酸酵は小口の小さな罈に移しかえて行ない、泥で封ずることはせず、荷の葉や紙でおおつて瓦器で蓋をするだけである。

上槽(搾り)と澄清(滓引)

醪が成れば壓搾して酒を取る。寒時は過熟めで搾る。過熟めの方が清みが多く搾りやすいからである。しかし溫涼時や暑時は熟したらずぐに搾らなければならない。搾りの間に槽内の溫度が上つて酸變するおそれがあるからである(搾りには相當の時間がかかる)。壓搾の方法は、搾機に据えた槽に醪を均等に詰め、壓板で押えて平らな石を載せ、均等に壓力が

かかるようにしてゆっくりと搾る。急いで（石の敷を多くして）搾ってはいけない。搾機の樋口から落ちる酒は器（現在は「酒池」と呼ぶ。わが國の「垂^たがめ」で受けるが、ぼたりぼたりと落ちるようではいけない。絶え間なくちよろちよろと流れるようにする。器に受けた酒は他の甕（わが國では「入口桶^{いりぐちづけ}」）に移し、寒時は薦^{こも}と麥藁^{こも}でつつみ、温涼時は單布でおおい、三〜五日澄清（わが國では「滓^{おろひ}引」という）する。

現在の搾りは、ほとんどが機械化された金屬製の搾機で行なわれるが、なお傳統的な木榨を用いるものもある。わが國の木榨は大形で、梃子の先に重り石を繩で吊す方式であるが、彼國の木榨は小形で、梃子の先に重り石を載せる方式である。おそらくこうした木榨は、『北山酒經』の時代からそう變つてはいまい。なお現在は醪を槽に上すとき、これを布袋（濾過袋）にいれるが、『北山酒經』では槽の底にむしろのような敷物を敷き、直接詰めたものらしい。

ところで、『北山酒經』は醪仕込に水を加えていない。現在の元紅酒は仕込時に多量の水が加えられる。その量は原料米一四四kgに對し、水（鑿湖の水）一一二kg・漿水八四kgである。このとき加水されないとすると、その醪はきわめて濃厚で、稠糊狀をなすはずである。こころみにわが國の醸造家に聞くと、この醪ではとても木榨で搾るのは困難で、蒸溜でもしなければ酒は取れまいとのことであつた。ではどうして搾つたのか。『北山酒經』にその記載はないが、上槽の前に加水したものとみられる。卷上に唐の張籍の「釀酒は乾和を愛す」という詩句を引いて、「即ち今の人の定^{さだ}を入れざるの酒なり。晉の人は之を乾榨酒と謂う」とある。つまり乾和とは定^{さだ}水を加えない酒で、定水を加えずに搾るから乾榨酒というのである。このことは定水を加えない酒は特殊な酒で、一般には定水を加えるのが普通だったことを示す。その定水とは、蘇軾の「東坡酒經」に、「九日に三たび投じ、通じて十有五日にして定まる。既に定まれば乃ち注ぐに斗水を以てす」と見えるように、醪の沸きが定まってから加える水のことである。「東坡酒經」では四斗五升の原料米で釀した醪に對して、一斗の水が加えられ、加水後五日して漉^こす。これならば漉^こすことも搾ることも容易である。『北山酒經』はこの加水の記載を缺くが、一般的な加水上槽の法をとるものとみてよい。

瓶詰め（收酒）

澄清（滓引）した酒は、その上澄を取って瓶（口の小さな小形のかめ）に詰める。このときわずかの滓がまじっても酒は濁る。酒は口いっぱいまで詰める。詰めたら口を蠟紙で封じ、瓶の下に臺をかませて、直接地面に觸れないようにする。あまり移動させてはならない。

火入（煮酒と火迫酒）

『北山酒經』がとる火入は「煮酒」法である。その方法は瓶に詰めた酒に、酒一斗あたり蠟二錢・竹葉五枚・官製のてん南星丸半粒の割合の諸料をいれ、口を蠟紙または桑葉でふさいで縛り、甌中に並べて蒸す。一瓶を開いてみて、酒がふつふつと沸いているようなら火を止め、しばらくそのまま冷ましてから瓶を取り出し、石灰中に置く。蒸しに用いる釜の水は、一度蒸しに用いたら換え、そのままつぎの蒸しに用いてはならない。

また「火迫酒」法という火入の方法があることも載せている。これは『北山酒經』のとる方法ではないが、つぎのような方法である。一甕を準備し、その底に近い側面に箸の太さほどの小孔をあけ、柳の木片で栓をする。その甕に澄清した上澄の酒をいれ、酒一斗あたり半斤の黄蠟（蜜蠟）を添加し、口を油紙でふさいで縛る。これを甕がやっとはいる入口をあけた土造りの小房の中央に、底に磚を敷いて置き、入口内に炭三籠分を詰め、その炭の中心に半斤ほどの火のついた炭を埋めて、入口を密閉する。入口の前には蓆簾を掛ける。こうして七日後に口を開き、さらに七日置いて冷ましてから出し、先端に新綿をはさんだ細い竹で、底に附着した沈澱物をこすり取り、小孔の栓を抜いて流し去り、また栓をする。

火入はいうまでもなく、後に影響（變敗）を及ぼす酒中に残った酵母や雑菌類を、加熱殺菌することによって貯蔵性を高めるためのものであるが、造酒工程においてこの火入のことが見られるのは『北山酒經』が最初であって、造酒技術上、

劃期的なことでとされる。山崎百治氏によると、西歐で殺菌貯藏法が試みられたのは一七六五年のことで、『北山酒經』と六百年以上の開きがあるという。⁽¹⁵⁾ いずれにしても、これによって釀造酒の貯藏性が飛躍的に高まったことは事實で、注目すべき資料といわねばならない。今日の火入は、現今のわが國と同様、蛇管中に酒を通し、蒸氣または熱湯で加熱する方法がとられている。温度は攝氏七〇〜八五度である。なお、かつて福建地方では、小がめに酒を詰めて口を封泥し、石造りの小房内に並べてかめとかめの間に稻藁を詰め、稻藁の上に稻殻をいれて火をつけ、ゆっくり燃しながら半月から一箇月かけて火入をする「炊酒」という火入法があったという。この方法は『北山酒經』に見る「火迫酒」法の系統を傳えるものとして興味深い。

成品

『北山酒經』の造酒工程は火入で終っているから、それで成品とされたのである。火迫酒の條に、火入の土房を開いて後、「又た七日にして方まさに取りて喫のむ」とあり、蘇軾の「東坡酒經」では漉こした酒と、その酒糟で再醸して搾った酒を混合した後、「又た五日にして飲む」とあって、當時は漉搾あるいは火入の後、ほとんど日を置かずに成品として飲に供せられた。しかし今日の黄酒は火入後、さらに貯存熟成の期間が置かれ、はじめて成品となる。その貯存熟成の期間は、普通の黄酒で一年、紹興の「加飯酒」は三年、さらに五年以上置いたものを「花彫酒」と稱して最高の酒とされる。聞くところによると、花彫酒には十八年もの長きにわたって貯存されるものもあるという。火入後さらに熟成期間を置くこの方法が、浙江の黄酒においていつ頃からとられるようになったのか、後に述べる清代の例以前は、これを明らかにしがた

い。
ところで、長期貯存酒として知られる最も古い例は、晉の嵇含の『南方草木狀』卷上、草薺に見られる「女酒」である。

南人、女數歲なる有らば、即ち大いに酒を醸す。既に漉せば冬の陂池竭れるの時を待ち、酒を罍中に實め、其の上を密固して、陂中に瘞める。春の澍水滿つるに至るも亦た、復た發かざるなり。女、將に嫁がんとするに、乃ち陂を發きて酒を取り、以て賀客に供す。之を女酒と謂う。其の味絶美なり。

この記事は、「麴造り」の《生藥類の配料》條で掲げた草麴の記載につづくもので、今の廣東沿海地方の風習をいったものであるが、娘が數歳のとき醸し、嫁ぐときに開くとすると、十數年貯存されることになる。しかもそれは、ただ長期保存に耐えるというのではなく、「其の味絶美なり」とあるように、長期貯存期間を置くことによって、味の向上をはかり上質の酒を得ることを目的としている。ただ、「既に漉せば（中略）罍中に實め」とあるように、この酒はいまだ火入殺菌の行なわれていない時代のことであるから、貯存中に變敗しないのか疑問がもたれるが、陂池の水底に埋めることによって低溫が保たれ、これを抑える効果があつたらしい。また、すでに述べたように、この酒は草麴（藥麴の類）で醸されるが、このことも何らかの關係があつたのだろうか。それというのも、長期貯存法をとる浙江の黃酒も、やはり酒藥を用いるからである。

話をもとにもどし、紹興地方で長期貯存の例が見られるのは、清代のことである。梁紹壬の『兩般秋雨盦隨筆』卷二一品酒にいう、

「紹興の」女兒酒なる者、郷人、女子初生の年に於て、便ち此の酒を醸し、出嫁の時に迨びて、始めて開き之を用う。此れ各家祕藏し、並びに人に售がず。

また梁章鉅の『浪蹟續談』卷四 紹興酒にいう、

最も佳なる者は女兒酒と名づく。相傳して、富家女を養めば、初彌月（滿一箇月）に、即ち數罇を開醸す。直だ此の「女の」出門に至りて、即ち此の酒を以て嫁に陪す。

この「女兒酒」は、『南方草木狀』の「女酒」を繼ぐものといえる。ただ、その風習が廣東地方から傳わったのか、獨自

に起ったのかは定かでない。なおここでは、陂池中に埋める風習はないが、それはすでに火入殺菌が行なわれていたもので、その必要がなかったたのであろう。この女兒酒がいつ頃から行なわれるようになったのかわからないが、『兩般秋雨盦隨筆』の前掲文につづけて、「其の花壇の大酒は、悉く是れ贗本たり。且つ近日、人家蕭索として、此れを釀す者も亦た復た寥寥たり」といっており、當時はもう廢れる風潮にあった。兩梁氏とも清朝も後半の嘉慶・道光時代の人で、そうするとこの女兒酒が盛んだったのは、嘉慶・道光以前のことであった。また、「其の花壇の大酒は、悉く是れ贗本」とあるところから、當時、花^なった壇^{かめ}にいた酒が女兒酒と稱され、多く出回っていたことが知られる。「各家秘藏して人に售^ひが」ぬ女兒酒が他に出回るはずはなく、出回っているのはみな贗物なのであるが、それが花^なった壇^{かめ}にいられていたのは、當時本物がそうだったからである。『浪蹟續談』にいう、

則ち近ごろ十許年に至り、其の「女兒酒の」罈^{かめ}は率^{おそむ}ね綵^{さい}續^{じく}を以てし、名づけて花^な雕^{びょう}と曰^{いわ}ふ。近ごろ偽を作る者多し、竟に花罈を用いて凡酒を装め、以て人を欺^{あやま}く者有り。

つまりその近年、女兒酒は綵^{さい}續^{じく}った罈^{かめ}にいられるようになり、それを「花雕」といった。それで同様の罈^{かめ}に贗酒を詰めて人を欺^{あやま}き、これを賣^うるものが出来たのである。今日の商品としての花彫酒はここにはじまるといえるが、ただの贗物ではなく、女兒酒の傳統を受け銘酒として完成させたのである。花彫酒に貯存期間が十八年にも及ぶものがあるというのも、女兒酒の貯存期間を意識したものである。また『兩般秋雨盦隨筆』に、「能く其の眞の東浦（紹興縣東浦鎮）の水を得て骨（原料）と作^なすあるも、而して三、四年の陳^{ふる}き者、已に是れ等等呪（兒の誤寫？）無きなり」と、せっかく東浦の良水を得て釀造しても、三、四年も貯存すれば待ちきれずに飲んでしまふといっている。このことは換言すれば、女兒酒以外の酒でも、數年の貯存期間を置くものがあつたことを示し、今日の紹興の加飯酒が三年貯藏されるのとはば一致する。今日では、一定期間貯存熟成された後、濾過して瓶に詰め、もう一度加熱殺菌して（または加熱殺菌してから瓶に詰め）、はじめて成品とされる。

註

- (1) 清、翟灝の『通俗編』卷二七 飲食、燒酒。
- (2) 明、李時珍の『本草綱目』卷二五 燒酒。
- (3) 『飲膳正要』卷三 米穀品、酒に、「阿剌吉酒、(中略)好酒を用い、蒸^チ熬^チして露^チを取る」とある。また元の缺名氏の『居家必要事類全集』己集 酒麴類に「南蕃燒酒法」あり、これに注して「蕃名は阿里乞」とあって、その蒸溜の方法が詳しく述べられている。なお、「燒酒」の語が明らかに蒸溜酒を指す用語として用いられている例は、真見ではこれが最初である。
- (4) 篠田統氏『中國食物史の研究』三六〇頁。
- (5) 洪光住氏『中國食品科技史稿』上冊一五〇頁。
- (6) 以上は『北山酒經』李保の跋、および知不足齋本の鮑廷博の後跋、『泊宅編』卷七、『湖州府志』卷八〇 人物所引「類證活人書」自序による。
- (7) 『北山酒經』李保の跋。
- (8) 「眞一麴」は蒸した麴、「蓮子麴」は蒸した糯米と炒った麴によって製麴される。いったい原料を蒸・炒するのは古い製麴法で、『齊民要術』における「笨麴」は原料を全部炒り、「神麴」は原料を三分し、一は炒り、一は蒸し、一は生とする。生を加えるのは後起的製法とされ、かくして『北山酒經』の製麴ではそのほとんどが全部生で製されるに至った。
- (9) 山崎百治氏『東亞醱酵化學論攷』七六頁。
- (10) 卷下「用麴」條に、大麴に小麴を併せ用いることを述べて後、「今の玉友麴に二桑葉を用いるは是れなり」と、玉友麴(配藥無し)に二割の桑葉を併せるという。桑葉とは桑葉で裏んで製する瑤泉麴(配藥有り)の類をいうとおもわれる。また張進なる人の供御法酒の例をあげ、「糯米一石ごとに、杏仁燂麴六十兩、香桂燂麴四十兩を用う」とあるが、杏仁麴(燂麴)は配藥無く、香桂麴(燂麴)は配藥の有る麴である。これら大麴と小麴の併用の例として出している麴の種類からみて、無藥を大麴、有藥を小麴と稱していると考えてよい。つまり「玉友麴」「杏仁麴」は大麴である。なお「眞一麴」(配藥無し)は蘇軾の製麴法をとったもので、「東坡酒經」(本稿後掲)に明らかに大麴として用いられている。
- (11) 『齊民要術』(卷七、笨麴并酒)には、南の湖南省衡陽縣酃湖地方の造酒法を模した「酃酒」が見られるが、これも笨麴一種類しか用いていない。
- (12) 宋の竇卒の『酒譜』性味に引く皇甫松の「醉鄉日月」に、「松脂酒」なる酒の造法を述べて、麴のほかに酢を用いることが見える。ただ、その酢の造法は、「別に糯米二升を煮きて粥の如くし、稍や冷まし着^キぎ、小麦麴一片半、每片重さ二三兩を、火もて曝乾し、搗きて末と爲し、「冷めた粥に」攪ぜて酢を作る」とあって、『北山酒經』とはことなる。この酢は攪ぜあわせてから五日ほど置き、醱酵してふくれてきたところを用いる。
- (13) 『文選』張衡南都賦李善注所引『魏武集』「上九醞酒奏」に見ゆ。

(14) 『齊民要術』の記載を見ても、麴一斗につき原料米六斗を殺す^{こな}というものから、麴一斗につき原料米四石を殺す^{こな}という

ものまである。

(15) 註(9)前掲山崎氏の論攷二二八頁。

THE PURCHASE DEEDS OF KHWĀJA AḤRĀR AND THE OWNERSHIP OF REAL ESTATE IN THE FIFTEENTH-CENTURY CENTRAL ASIA

KAWAMOTO Masatomo

It has been a well-known fact that Khwāja Aḥrār, a shaykh of Naqshbandī Order in Samarqand under Timurid dynasty, had a large amount of real property in the second half of the 15th century. The publication of O. D. Chekhovich's *Samarkandskie Dokumenty XV-XVI vekov* in 1974, enabled us to enter into the deeper details. This book contains twelve documents in the 15th century, of which four are waqf documents, and eight are purchase deeds. Through a research for the forms and the contents of these eight purchase deeds, the author reveals the following points on the ownership of real estate in Central Asia, i. e. 'milk.'

First, the eight documents, all written as iqrār, show us that 'milk' was registered as an authorized private property according to the sharī'a in a Islamic court. Secondly, including agricultural lands, villages, shops, ḥammām, and their mushā', or joint ownership, 'milk' was purchasable and inheritable, and was frequently transferred into waqf property. In the third place, the owners of 'milk' were shaykhs, 'ulamā', amīrs, and the other representatives of the wealthy class. The ownership of 'milk' was a means of their investment for economic profit.

ON THE METHOD OF BREWING IN *BEISHANJIUJING* 北山酒經

NAKAMURA Takashi

Beishanjiujing, written by Zhu Gong 朱肱 in the late Northern Song era, explains the production in those days of alcoholic drinks in Zhejiang province, which formed the origin of today's Zhejianghuangjiu 浙江黃酒.

As the explanation is more detailed than any other pre-modern book, this book is of great importance for the research on brewing history. In this essay, the method of brewing described in *Beishanjiu* is compared with today's method of producing Shaoxingjiu 紹興酒, a well-known type of today's Zhejianghuangjiu.

The method of brewing in *Beishanjiu* includes the following characteristics in comparison with today's Shaoxingjiu. The qu 麴, used by far less quantities than today, was put entirely into the jiumu 酒母, while today some of the qu is put in together with rice. Although this process may be less effective than today's, such a defect was made up for by adding a lot more jiumu and rice several times in small amounts. Furthermore, because only a small amount of water was used for brewing, the lao 醪 after full fermentation was much denser than that of today. According to *Beishanjiu*, alcohol was gotten by the squeezing after the fermentation was completed. This method is similar to that of today's Shaoxingjiu. As dense lao made it very hard to get alcohol by the squeezing, water was added before the squeezing and after the fermentation was completed.

THE FREIGHT DURING TANG DYNASTY WITH SPECIAL REFERENCE TO JIAOFA 脚法

KIYOKOBA Azuma

The freight regulations of the Tang Government (jiaofa) roughly consisted of three provisions, respectively on overland transportation, on transport by water, and on exceptional cases. The overland freight contained labor costs and cart fare. For the carriage by cart both of them were paid, while in the case of transporting by laborers or livestock only the former was paid. Therefore, on flat roads, cart carriage was twice as expensive. Concerning shipping expenses, the freightage upstream cost three times more than downstream. The exceptional provision was stipulated on the regulations of freight in the prefectures where the above-