

2021年度 第1回 館長講演会

人類史と酒



講師：館長 菊池 徹夫

日時：2021年7月31日（土）10時30分～12時00分

場所：福島県文化財センター白河館（まほろん）

人類史と酒

菊池 徹夫

はじめに ——コロナ禍に「アルコール」を考える——

- ・アルコール消毒液と石鹼のちから
- ・令和禁酒時代の家呑みと酒

1 発酵飲料の始まりと展開

人類の起源は樹上生活をする小型の霊長類だった。木の実が主食。熟して腐りかけた果実は効率よく消化も良いカロリー源。おまけに、特有の匂い（フェノール類）はそれらの在処をよく示す。かくて人類はその初期からエタノールに親和性をもつ。

彼らは、やがて樹から降り地上生活をするように。この「樹から降りたサル(類人猿)」は、次第に地上の植物・動物に食料資源を広げるが、熟して地面に落ちた果実を好んで食した。それらは自然界に広く存在する酵母菌の力で容易に発酵食品・飲料（酒）となりえた。

ヨーロッパ、とりわけ東欧などで知られる蜂蜜酒（ミード）は、クマなどによって荒らされた蜂の巣に雨水が溜まり発酵したものを、たまたま飲んだのが始まりとされるが、おそらくは旧石器時代まで遡りうる。新石器時代を経て青銅器時代にもかなり飲まれていたが、歴史的にはやがてワインに駆逐された。

日本のいわゆる「猿酒」など、もこうしたものの一つだろう。

トルコ、アナトリア南東部の新石器時代、ギョベクリ・テペ遺跡では、約12000年前の甕醸造の跡が見つかっている。詳細は不明だが、あるいは農耕に先立つ酒を伴う宗教祭祀の存在を示す例かともいわれ、注目されている。

2 ワイン

西アジア

西アジア考古学に詳しい小泉龍人氏の研究成果に拠って、最近の発見を辿ってみよう。レヴァント地方、シリアのダマスカス付近のテル・アスワド遺跡で、先土器新石器時代（約9000年前）の地層からブドウ種子を発見。

北シリア、アブ・フレイラ遺跡で、約8000年前の野生のブドウ種子が出土。

イラン北部ザクロス山脈、ハッジ・フィルズ・テペ遺跡の日乾煉瓦建物の床面で出土した細口長頸壺の破片から、ワインの澱（残滓）の酒石酸を確認。周辺での花粉分析や

放射性炭素年代測定の結果からも、土器新石器時代の約 7400 年前頃、この周辺に野生種のブドウが分布し、ワイン生産が行われていた可能性が指摘されている。

トルコ、アナトリア地方の有名なチャタル・ヒュユク近くの先土器新石器時代、キャン・ハサン遺跡で約 9200～8500 年前の野生のブドウ種子出土。

同じくトルコ、ティグリス河水源付近の無土器新石器時代、チャヨニュ遺跡では、約 11000 年前の野生のブドウ種子が出土。

イラン中西部ザグロス山地のゴディン・テペ遺跡では、ウルク後期（約 6000～5000 年前）の層位から出土した建物跡でワイン生産・消費の痕跡を確認。壺に付着の澱の赤外分光分析で酒石酸検出。なお、酸化防止のためか壺には粘土製の栓をして横に寝かせて置かれていた。

中央アジア南西部、コーカサス山脈南部のジョージア（旧グルジア）のシュラベリス・ゴラ遺跡で、栽培種のブドウ種子が発見され、C14 法により 8000 年前頃と測定されたうえ、壺に付着した赤色の澱が、赤外分光分析などによりワインに含まれる酒石酸と確認。

以上のような最近の調査での出土事実により、ワインの起源地は西アジアで、それも黒海とカスピ海とを結ぶトランスコーカサス地方にあったことはほぼ確実と言えよう。そして、ワイン好きにはつとに有名なジョージアのワインこそが、西アジア最古つまり世界最古のヴィンテージということになる。ペンシルベニア大学の P.マクガヴァンのように『旧約聖書』の「創世記」に見える有名な「ノア仮説」の舞台、アララット山麓とも近く、ワイン発祥の地を探るうえでたいへん興味深い。

エジプト

では地中海の南、肥沃なナイル河流域で早くから農耕文明を開いていた古代エジプトの酒事情はどうだったろうか。当然、ナイル流域には気候の関係で野生のブドウは自生しておらず、前期青銅器時代の西アジアからレヴァント地方を経て、5000 年前頃までにブドウの種子や栽培法とともにワインじたいも伝えられた。そして古王国第 5 王朝（約 4500 年前）から、王墓の壁画などにぶどうの収穫、ワイン生産の様子が描かれるようになる。ジェド王やジェセル王の「葡萄園」も知られる。

アビュドス、ナカダ遺跡の第 1 王朝、約 4900 年前の墓からブドウ種子出土。

サッカラの第 3 王朝、約 4600 年前のジェセル王墓から干しブドウ出土。

約 3300 年前、新王国時代第 18 王朝の有名なトゥタンカーメン王の副葬品の中のワイン壺はヴィンテージが書かれていることでも知られる。

また、最近の赤外分光分析や高速液体クロマトグラフィー分析など科学的手法で、エジプトでは赤だけでなく白ワインも好まれていたのでは、との説もある。

いずれにせよ、農業国エジプトでは、ワインがやや高級なものだったのに対し、穀物を原料として大量生産に向くビールのほうがより安価で庶民的な飲み物として広く好まれた。

ギリシャ・ローマ

その後、古代ギリシャ・ローマ世界の酒はどうだったか。ギリシャやイタリアはブドウの主要産地でもあったから、古代から豊富に生産され消費された。ワインはアンフォラと呼ばれる取手付き尖底壺に入れられ地中海世界で広く交易された。ギリシャ神話のディオニュソス、ローマではバックスが酒神として信仰され、祭られた。

ローマ帝国は、ヨーロッパ各地を征服し支配下に収めていったから、その行く先々で気候の許す限りワイン生産の技術を伝え広めた。フランスのブルゴーニュやボルドーをはじめ現在の主要産地はほぼそのころに始まっている。イングランドは寒冷でブドウの栽培は難しかったが、ごく最近の地球温暖化の影響で再びワイン生産の機運が芽生えているようだ。

なお、プリニウスの『博物誌』は、ローマ時代のワイン保存料として樹脂の添加を伝えている。P.マクガヴァンは、先に見た西アジア初期のワイン壺に付着する黄色や赤色の澱の分析から、ワインの主成分たる酒石酸のほかにテレビンの木の樹脂が含まれることも突き止めている。ちなみに、いま遠い日本で家呑みする私の好物もまた、ギリシャ産の松脂入りワイン「レツィーナ」だ。

3 ビール

ビールも、古代メソポタミア文明の産物である。シュメールの粘土板文書に、約 5000 年前のビールについての記載がある。バビロニアの最古の成文法『ハンムラビ法典』（約 3700 年前）にビールの販売に関する規定の記載がある。

古代エジプトには、先王朝期にシュメールから伝えられたと考えられている。最近、アビュドス遺跡で、約 5000 年前のナルメル王時代と思われる大規模なビール醸造所跡が調査された。

各王朝で王墓の壁画にはビールの醸造所、宴会でビールに酔い嘔吐する女等々、古代エジプトでビールがよく飲まれていた様子が活写されている。

エジプトでは、ワインはブドウの生育条件からやや高級な飲み物だったのに対し、穀物を原料とするビールのほうがより安価で、今より度数の高いものもあり、庶民的な飲み物として広く飲まれ、ピラミッド建設の労働者たちにもビールが支給されていた。古代エジプトでは食べ物といえば伝統的にパンとビールだった。

4 蒸留酒

3世紀ごろ、エジプトで盛んだったビール生産を基礎に、アレキサンドリアの錬金術師たちが蒸留技術を工夫し、蒸留酒が誕生したとされる。ラテン語のアクア・ヴィテからフランス語のオー・ド・ヴィ、ゲール語のウシュクベーハー、つまり後のブランデー、ウイスキーなど各地各種の蒸留酒が生まれていった。これらは健康のための薬としてみなされていた。

1171年、ヘンリー2世の軍勢がアイルランドに渡った際、その住民が「アスキポー」と呼ぶ蒸留酒を飲んでいたといい、これが今日のウイスキーの語源といわれる。

5 アジアの酒

中国も、もちろん酒の歴史は古く、醸造酒としては米を原料とする老酒(紹興酒など)、蒸留酒ではトウモロコシやイモ類を原料とする白酒(茅台酒など)と種類も豊富である。

7000年前、新石器文化の仰韶文化、河姆渡文化など黄河・長江流域の初期農耕文明の中で、穀物などを原料とするさまざまな酒が生み出されていったことは当然考えられて来たが、ごく最近、河南省舞陽県にある賈湖遺跡で約9000年前の集落遺跡出土の土器片の分析で、米、果実(サンザシ)、および蜂蜜で造った醸造酒の成分が検出された。これが現在、中国最古の酒かと言われている。下って殷・周代のころ、すでに酒は国家的祝祭に用いられ重要な役割を果たしていた。あの殷周青銅器の多くが酒器といってよい。論語を見ても、2500年前ごろの春秋時代には、すでにごく一般的な飲み物になっていたことがわかる。

さて、日本の酒といえば、現代ではまず米から造る日本酒と焼酎か。しかし、もっとも古い酒は縄文文化にあったらしい。辻誠一郎氏によれば、三内丸山遺跡の縄文前期円筒下層式期の土層で、エゾニワトコを主にヤマブドウ、サルナシなどの果実・種子が厚さ10センチの層をなして敷き詰められたように纏まって出土し、果実酒の搾りかすとみなされている。

その後、おそらく水稲耕作や米とともに大陸から伝えられた米酒が弥生文化とともに列島にも広がり日本酒が生まれたのだろう。ちなみに、約6000年前の長江流域草鞋山遺跡でのプラントオパール分析の結果、ジャポニカ米の存在が推定されている。なお、『魏志倭人伝』には、倭人について「人性嗜酒」とあり、喪に当たって「歌舞飲酒」と書かれていることも興味ぶかい。そのころまでの酒は果実酒か、穀物酒としても「どぶろく」のような濁り酒の系統のものであったろう。

その後の日本の酒の歴史については文献史料によるところが大きいですが、文京区の東大本郷キャンパスや四谷で江戸時代の地下麴室の遺構がきちんと調査記録されている。

明治期のビール工場の跡が知られるほか、横浜の外国人居留地跡では幕末・明治期の

ワインやジンのボトルが多数出土している。

なお、日本には古くから「口嚙み酒」が知られている。穀物、イモ類、木の実などを、巫女など主に若い女性が口内で嚙んで醸す酒である。こうした風習は、アイヌ、琉球、奄美群島、インドシナ半島の真臘（クメール）、中南米、アフリカなどでも報告されていて、儀礼的な特殊な酒と思われる。なお「醸す」という言葉は「嚙む」と関係するか、との説もある。

まとめ ——酒と薬物——

その他にも、世界各地には、たとえばクミス（乳酒）や中央アジア遊牧民の馬乳酒、チャンヤトンバ（ネパール、ブータン、雲南省の個体の酒で、蒸した穀物に麴を混ぜ、発酵させたものを箸で食べたり、お湯を注いでストローで吸う）、そしてインカ帝国のチチャなどが知られている。酒と無縁の文化は歴史的にむしろ稀ではないかと思われるほどである。

いずれにせよ、初期の人類にとっても、酒は最初の食料の一つ、果実の自然発酵によるものだった。しかしそれが次第に常習的に摂取されるに従い、嗜好性の強いものとなり、有害で否定的効果の反面、酩酊はある種のキノコなどとともに向精神薬的、麻薬的なものとなっていき、催眠と疲労回復、ストレス解消、共同体の中でコミュニケーションの円滑化、一体感の醸成などの効用ばかりでなく、宗教・祭祀・儀礼に必要な要素と認められるようにもなる。その意味で、大麻をはじめ今日のさまざまな「違法薬物」もこれに似た側面を持つが、果たしてこれら現代の薬物が酒の果たしてきたプラス面での大きな役割、いわば人類文化となりうるか否か、しばらくは歴史的視野でみる必要があるだろう。

永遠の至言「酒は百薬の長、だが命を削る匏でもある」を肝に銘じつつ、これも最初は薬であった、私の大好きなジンを今宵も味わうこととしよう。