

text : 大塚 謙一

「Brewer's Tips」を改題して、今回から「Tips for BFD」としました。BFD は Brewing (醸造)、Fermentation (醗酵)、Distilling (蒸留) の頭文字。ビール、ワイン、清酒、焼酎、泡盛、ウイスキー、梅酒、リキュールなどなど、より幅広い酒類関係者の皆さんに向けて情報発信したいとの思いで改題したものです。編集コンセプトは従来どおり、テクニカルな読み物、または文化的な読み物です。今回は、60 年以上にわたって醗酵とお酒の分野で活躍される斯界の重鎮、大塚謙一さんに執筆をお願いしました。

●▲■ 酒の字

酒の字には古来色々な書体がある。この字の由来はツボ (壺) から来ているというのが通説である。サンズイは酒の量を示している。従ってサンズイが右側つまりツクリになった字もあったという。

酒の音はシュ、シューと発音する。古事記に旨い酒のことを笑酒 (エグシ) と表現している。つまりグシという。これは訓である。普通の訓読みはサケであるが熟語になるとサカとなる。酒屋はサカヤと読む。佐香神社というサケの神様がある。

今日、巷では居酒屋 (イザカヤ) は隆盛である。しかし、この語源を正確に言える人は滅多にいない。これは居酒屋 (イザケ) の意味が解らないといけな。居酒屋とは造り酒屋で、店先で飲ませる酒のことである。つまり、外に出たことのない酒である。これが現在のように大衆的飲み屋に発展して本来の意味はなくなっている。

酒は古く中国では薬として用いたという。医薬の医という字の元の字は醫であって酉は酒のことで、「医食同源」ならぬ、「医酒同源」なのであった。

日本や中国では酒は醸造酒も蒸留酒も総ての酒類を表現する。欧米ではアルコール飲料 alcoholic beverages と味気ない言い方である。

酒は英語では Saké, Sake, Sacki と直接表現されることもある。これがスペインのシェリーの前身の Sack 酒の名称となったという説がある。

酒を造るのを醸造というがこの醸の字が問題である。これはカモスと訓で読むが、カビスとも読みこれに徴スを当てて徴を利用したという意味付けをしている。坂口謹一郎先生に伺った話であるが「漢字の大家に聞いたのだが、醸の字の右側の裏は物が増える意味があるそうだ。先生はこのことを微生物の増殖と結びつけておられたと思う。また、カミスーカムー嚙ミスと読み、口嚙みの酒と関連付ける説もある。

●▲■ 日本語と外国語

醸造とは酒だけではなく味噌・醤油なども包含している。いずれも微生物が働いて出来る物である。ただチーズは醸造とはいわないのは不思議である。この醸造という字の起源は中国であろうが、欧米にはこのような総括的表現の言葉はない。Fermentation という比較的広範な用語がある。他に Zymurgy というのがあり、ザイムは生き物、アージイは工業つまり微生物工業を表す。私はかつてこの言葉を国際語として提案したことがあるが残念ながら反響はなかった。

20 年以上も前のことだが、醸造に関するシンポジウムを開催し各醸造界の技術者が一堂に会して討論した。これは 20 回も続けられ、その後日本醸造学会に発展的解消して今日に至っている。

欧米では学会を開くにはビール、ワイン、ウイスキーなど別々に行われる。日本では酒の会議といえれば総ての酒類が入り、醸造といえれば総ての醸造物が入る。外国ではそれぞれ名称を冠して、ビールは brewing、ワインは wine making、ウイスキーは whisky making である。それぞれの学会も別々に開催される。

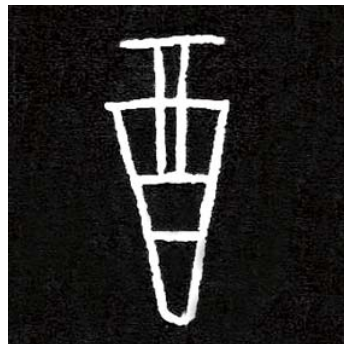
このようなことになると日本語の外国語への訳語に困る。醸造の英訳にその意味を伝える言葉がない。小生が以前務めた国税庁醸造試験所の訳に brewing を使っていたため外国からはビールの研究所と見られていた。

●▲■ 焼いた酒と生命の水

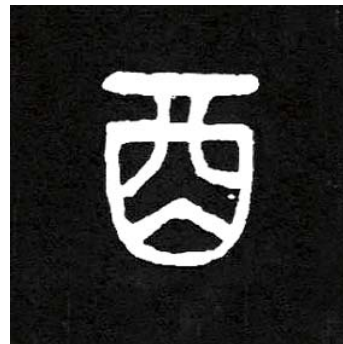
現在、日本では焼酎に人気があり遂に清酒の消費量を超過してしまった。焼酎という言い方は明らかに大陸から、つまり中国語から由来している。中国では焼酒とも書く。酒を焼くとは蒸留することである。蒸留酒の起源についてはいくつかの説がある。西欧ではメソポタミアやエジプトが考えられているが、中国では後漢時代の蒸留器が発



「壺 (つぼ)」 楊沂孫 清



「酉 (とり)」 甲骨



「酉 (とり)」 楊沂孫 清



「酒 (さけ)」 集石芝石 己卯



「酒 (さけ)」 西嶽華山神廟碑 北周



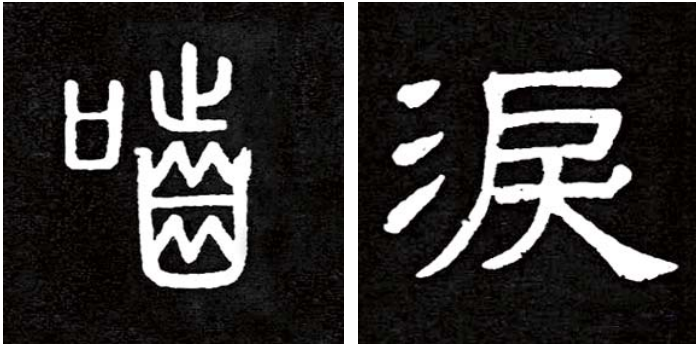
「醫 (い)」 吳大澂 清



「釀 (じょう)」 蘇軾 宋



「酺 (かび)」 説文篆文



「嚙 (かむ)」 説文篆文

「涙 (なみだ)」 北海相景君銘 漢

掘られている。

確かなのは錬金術によるものである。錬金術では蒸留は重要な過程の一つであった。Distillationには滴の意味がある。スペインの錬金術師のヴィルヌーブルがワインを蒸留して取れたものをアクア・ヴィテ Aqua-vitae と名付けた。これは命の水の意味である。現在でも北欧のスκανジナヴィアでは aquavit として愛飲されている。一方、フランスでは現在各ワイン産地では蒸留が行われ、これをオー・ヴィー eau-de-vie という。つまり生命の水である。有名な産地は Cognac と Armagnac である。これらの地域のワインは酸味が強く評価が低かった。

その昔、オランダの業者がこれを本国に運び蒸留し Brandwejn と称した。これは焼いたワインという意味であり、ドイツでは Branntwein であり、英語の brandy となった。

アイルランド〜スコットランドで発達したスコッチウイスキーも昔はゲール語で Usige-beatha といいその意味は生命の水であった Aqua-vitae はこれに由来するという説もある。ゲール語の発音は oohku-bey-a ワークベイヤである。Usig は Usky となり、Whisky に転訛した。

以上のように蒸留酒は、焼いた酒と生命の水という二つの表現がある。

●▲■ 「涙」という名の酒

酒を表現する言葉といえば、「涙」という名のついた酒がいくつかある。涙は英語で tear、イタリア語でラクリマ lacrima、スペイン語でラグリマ lagrima である。

「国分洋酒事典」によれば、イタリアのトスカーナ産のバイナップルを原料としたリキュールにラクリマ・ダペト Lacrima tapeto がある。ラクリマ・ドーロというは銘柄名で多くの葉草を用いた高級リキュールである。ラクリマは複数形で黄金の涙の意。ワインではスペインのラグリマとイタリアのラクリマ・クリスティがある。前者は高級マラガ酒でペドロヒメネス種を天日乾燥して造るもので、暗褐色の甘口で濃厚な酒で、アルコール分 20 度、糖分は 13% もある。涙のように果汁が滴ることによって由来するのであろう。

ラクリマ・クリスティ Lacrima Christi はイタリアのカンパニア地区のナポリのワインである。ベスピオス火山の山腹でできるブドウを用いて造られる白ワインである。赤とか口ぜもあるが白ワインの方が良質である。

キリストの涙という名の伝説には、いろいろあるようである。クリスティを天使とか神と訳しているものがある。一つの伝説を挙げると、ナポリの起源説で、悪魔サタンが天国から追放された時、天国の土地（島という伝説もある）を少し落とすためにできたのがナポリである。異説ではサタン達と一緒に天国から飛び降りた際に、大地に穴があいてナポリ湾になったという。

サタンはこの土地が気に入って、家来達を集めて住ませたので、ナポリは悪の巣になってしまった。ある時、キリストがこの地を訪れ不幸な人々のために思わず涙を流した。（天国から眺めたという説も

fer-men-ta-tion [fə:men-teiʃən] a chemical change with effervescence, or a chemical breakdown of a substance by bacteria, yeasts, or other micro-organisms.

zy-mur-gy [zaimə:dʒi/zimə:dʒi] the branch of applied chemistry dealing with fermentation, as in winemaking, brewing, distilling, the preparation of yeast, etc.

brew-ing [bru: wiŋ] drink made by steeping and boiling and fermenting rather than distilling.

dis-til-la-tion [disti-leiʃən] the evaporation and subsequent collection of a liquid by condensation as a means of purification.

ある)この涙がベスピオ山の斜面に落ちそこからブドウの木が茂った。このブドウから造ったワインがラクリマ・クリスティとなった。

一説ではナポリは天国の破片という位美しかったが、たまたまこの地を訪れた神がその美しさに涙を流した。その涙の落ちた所にブドウがはえた。

他説ではこの地方に住む聖者が自ら造ったワインで旅人を慰めていた。サタンがそのワインで聖者を酔いつぶそうとした時、雷雨が起り、サタンは逃げ、ワインに雨が入った。それまでのワインは酸味の強いものであったが、以後は素晴らしいものとなった。聖者はこの雨はキリストの涙だと信じた。

現在、白のラクリマ・クリスティはグレコ種その他を原料としているが、ボルドーのグラヴに似ている。黄金色の麦藁色で辛口で厚みのある程良い酸味をもっている。先年、ナポリ観光の際、昼食時に飲んだこの名の酒はバスガイドの歌ったナポリ民謡の美声と共に懐かしい思い出である。

●▲■ 「涙」による酒質の判定

口部のややすぼまった縦長のグラスにワインを三分の一程注いで、グラスを回して静置する。しばらくすると、ワインの液面から数センチ上のグラスの内壁に、いくつものオタマジャクシのような水滴が上下するのが見られる。これをワインの涙または脚（レッグ）という。この涙の多さ、動きによりワインの品質の判定の目安とされてきた。

科学的説明として、ワイン中にグリセリンが多いと、涙が多くできるからだというのがあがる。グリセリンは、酵母がアルコール発酵する際に副産物として 0.6% 位つくられる。（貴腐ブドウは多く含むのはボツリチスがグリセリンをつくるのであろうが、貴腐ワインにはグリセリンが多い）。

しかし、アメリカのワイン学者のアメリン教授によれば、ワインの涙はグリセリンと関係ない。何故ならグリセリンは高沸点の物質で、普通の室温では蒸発しない。従って涙の主成分はアルコールである。アルコール分が高ければ揮発分は多くなり涙は多くなることになる。このことは、ブドウの糖分が多かったことになりワインの質も良いことになる。

Text. K. Otsuka

(涙の酒の部分は「嚙」昭和 57 年 3 月号掲載の文に加筆 レイアウト：K2 design)

大塚 謙一 (おおつか けんいち)
(プロフィール)

1924 年東京生まれ。1945 年東京帝国大学農芸化学科卒業、1950 年大学院終了、同年山梨大学工学部助教授、1960 年国税庁醸造試験所研究室長、1978 年同所長、1980 年三楽オーシャン株式会社 (現・メルシャン株式会社) 入社、2005 年同社退社。農学博士。

著書「ワイン博士の本 (地球社)」、「醸造学 (養賢堂)」、「きき酒のはなし (技報堂出版)」、「酒の履歴 (技報堂出版)」他多数。酒類に関する研究論文は 100 編以上。勲三等瑞宝章。シュヴァリエ・タスト・ヴァン、コマンドリード・ボンタン。「日本ワインを愛する会」会長。