

古酒の話

古酒は単に沖縄の銘産で片付けては勿体ない。何処から見ても沖縄の宝物の一つだ。

元来泡盛の古酒が西洋辺りの葡萄酒の様に、只今倉に入れ置いて済むものではない。古酒を作るには最初から此に注ぎ足す用意として、尠なくとも二、三番至四、五番迄の酒を作つて置きながら、数百年の間、蒸発作用に依る減量酒精分の放散等に対し、常に細心の注意を以て本来の風味を損ぜしめない様に貯えて置く苦心を認識したら、誰しも此に宝物の名称を冠するに於て異論は無いであろう。

其処で昔の時代なら兎に角、若し今日厳格に県下にある真銘の古酒なるものを検討したら、其所有量は恐らく一石の上には出ないだろうと思われる程に、誠に尠なく得難い品物となつてゐる。然らばそれ程の大切なる品物は、如何にして使

用したかと云つたら、第一に薩摩奉行饗応などの時に青鳩の吸物と共に無くてもはならぬ献立になつていて、若し其家に古酒の用意がなかつたら、如何なる代価を払つても求めて来なければ成らぬ。夫から大焼香、大祝儀等の場合も同様で、不幸にして此古酒を出す事が出来なければ大家名門と呼ばれる家柄にあつては少々面子にも係る問題とも成るのである。大焼香とは二十五年忌以後三十三年忌迄の祭典の事で、大祝儀は元服、婚礼、七十三の生年祝に米寿等の祝儀の事だ。

冊し前記の場合に古酒を用いるからと云つて、普通の御酒の様に多数の客に出す意味ではなく、薩摩奉行の時は最初の三献の時に鶴瓶という首の長い瓶にチヨツピリ入れて、献酬の儀式丈に出し、大焼香の場合も靈前に供えた玉貫たまかんという五色の南蛮球にて其家の紋所もんどころや模様などを現わせる錫の瓶に少々入れて供えた。盃台に供えた杯に二、三回注ぎ換える丈だ。嘘の様な話だが当時の古酒自慢の大名家では大切な金庫の鍵をば常に手放しで家来に保管をせしめているにか拘わらず、

古酒倉の鍵は大抵主人が自ら所持しておつた。夫でいよいよ此古酒を客に供する時には、決して普通の酒の種類のように扱わない。先ず一般に鄭重のご馳走と云えば大抵吸物の三つ位は出るが、古酒の出現は最初には決して出さない。先ず宴酣にして三番目の吸物が出ようとする一寸前に、主人が五勺か一合位の小酒器に古酒を入れて自ら酌いで廻るのだ。其時の容器は支那製の紫泥の小急須に杯は俗に藍花小と称する此も支那焼の親指大の藍色の小点々の模様入の小杯で、此も一杯だけで直ぐおかわりという事は失礼にもなれば、又他の客に対しても遠慮が要るのだ。此時御客は注がれし古酒をば嘗める様に賞味しながら、眼を細くして賛辞を呈すれば、主人はニッコリと左もあらんと言わぬばかりの微笑を含みつつさらば今一杯と御手酌で二回目のを注いで、得意げに持っていた酒入りの急須を静かに上客の前に置いて引下るのである。此時主席に酒好きがなければ急須は其儘坐っているが、上戸がいると時々頃を見計つて、自酌で何時かは飲み干して仕

舞う。それを大抵の場合主人は見て見ん振りをしながら紛らして行くが、幸に古酒の貯蔵が豊富で、交際上手な主人だと「内の酒は如何でしたが、宜しければ今夜文は特別にもう一瓶差上ましよう」と。徐に身を起こして再び給仕に手燭を点けさせ、右手には例の古酒倉の鍵を提げ、左には紫泥のチュウカーを持ちながら、二回目を出しに行く。其鄭重さ勿体なさ、滑稽と云えば滑稽だが、そこが古酒の価値とも貫禄とも申すべく、仲々今日の若い酒飲連中などには出来ない芸当である。先ず古酒の礼儀作法の話は此位に止め、筆を改めて、私が古酒を作りはじめた動機と其法を話す事にしよう。

私共の二十台の頃迄は、伝来のよい古酒を貯蔵している旧家や、大小名は相当あつたが、なにしろ今話した様に古酒御馳走の儀礼が馬鹿にケチ臭く。窮屈なのは随分当てられた上に、古酒を飲んだ後の酒と来たら、逆も不味くって飲まれるものではない。夫で私は考えた……此は古酒を人に御馳走するには、相当飲ま

しても差支えなき量はなければならぬ。尠なくも一時に二三合は出しても。財源否酒源を枯渴せしめぬ準備がなければ、今の様では単に古酒自慢と云う丈になつて、御馳走にはならぬ。若し今後自分が古酒を持つなら、時と場合には二三合は愚か、四五合も一氣に出す位は作つて置かねばならんと痛感したが、扨多量の古酒を得る段になると是非共親酒（アヒアー）を多く持たねばならない。然るに其頃古酒を貰うという事は（今日も同様だが）余程厚意的に先ず二三合位が関の山にて、夫も一番が一合、二番が一合、三番一合、乃至二合という如く貰い受ける事が出来たら上出来の方である。殊に良酒貯蔵家として折紙の付いた大名等の酒ならば、逆も金などでは容易に換えない代物だが、前に記した大焼香、祝儀等の場合、特別に買入れる相場は、百年位のもの一合が一円、二百年位のが二円、三百年三円という評判だった。又其頃漢方医の大家渡嘉敷通睦翁が買取つた山川の真栄城家とかの古酒は、一合五円の割りになつてゐるとの話もあつた。例のピリ

ケン名護朝助君が米国から帰った当座に、同家自慢の小瓶入りの古酒を三十円で容器ぐるみ私が買った事があるが、酒は五合弱しかなかった。ただ同君に相当厚意の積もりであつたが、こんな有様だから、第一に古酒を作るには順序といして、先ずよい瓶を求め、それから便を設けて良いアヒヤー（親酒の事）を気長く五勺なり一合なり集め、此が二三升も出来たら、続いて親酒を殖す二番三番の酒も用意せねばならぬ。右は仕次しつぎと云つて、古酒を作るには是非なくてはならぬ必需品である。仮令、最良の親酒はあつても注ぎ足す時に、新釀の酒（俗にいうシピヤー）でも入れたら、親酒は全く代なしになつて、馬鹿を見た例は幾らもある。私は此失敗をば予て知っていたから前轍は踏まなかつたが、小瓶に古酒を貯えながら旅行の為仕次を怠つて折角の古酒をば悉皆、水の様になした経験は幾度も見た。そこで、色々と研究の結果、早く酸敗する原因が容器の小さい割りに口が広く、酒精分の放散が多くなつて、少しでも仕次を遅らすと忽ち腐水（酒を取つた

後に残る水分の名称) になって仕舞うという事が漸く分かったので、此を防ぐには是非共貯蔵の酒量を多くして、夫に適應する容器を持たねば駄目だと主っている時に、幸にも二三の旧家に伝来の古酒を売却する話を聞き、早速運動した結果、玉城家の一番(一斗入位の南蛮) 大村家の二番(二斗入位の知花焼) をば手に入れ、遂に今日家蔵せる古酒の基礎を作る事が出来たのである。

其頃は名家の古酒の売物が出ると云えば、随分買手の競争が烈しく、油断したら直ぐ人に取りられて仕舞い、現に大村家の一番より三番迄もなるべく纏めて譲受る積もりであつたが、一番は遙か山城高興翁に先んぜられ、三番は泉崎の医師当間重祿氏に行ったとの話で、何れも得難い銘酒であつた。が今日も相変わらず良く保存されているだろうか頗る心掛りの次第である。当時二番三番迄も、よい酒を揃えて豊富に所蔵されている旧家の中で、私が直接に味わい、且質もよいと思つたのは上記の大村御殿、豊見城殿内、美里御殿等で、土族の中でも由緒や功労あ

る名家には多少の古酒を秘蔵している手合も尠なくはなかつた様だが、今日になつて一向噂のないのを見ると、多少少量の容器に入れながら繰り上げる仕次の準備等はなく、却つて愛蔵し過ぎて例のマーサーにして仕舞つたのではないか。兎に角、古酒の保存と言えば簡単の様だが、実際にやつて見ると仲々むずかしいものである。数年前に某家の秘蔵せる古酒に少し異状を呈し掛けたとて、依頼に依り私が一寸手当てをした事がある。此は最初に気が付いたから好かつたものの、若し其儘数年を経過したら、仮令恢復はさせても風味が劣る事は免れぬのである。だから古酒の秘蔵法と云えば只ケチ臭く愛蔵している計りではいけない。時々は出して自らも飲み、人にも供し、其の都度二番三番より順次に繰り上げ、酒精の放散と、自然の減量とを防がなければならぬ。殊に容器が小さければ酸敗の度合いは益々早く来るから、所謂仕込を準備して此手当を怠つてはならぬのである。私の知っている人に、古酒を作る念願を立て、方々より運動して親酒を尠しず

つ貰って置きながら、仕込や容器の準備が容易に出来ない為、遂に其の煩に堪えず集めた酒は段々引傾けて仕舞って知らぬ顔をしておつたが、後で其事がばれて、折角古酒を割愛した友人等より詐欺取材だとして散々にいじめられ、其申訳に大変奢らされた笑話がある。猶古酒の製造法に付いては精しく書けばまだ書けるが、要点は大抵悉してある積もりだから、今回は此で擱筆するが、慥か昭和八、九年頃、一、二月号キング雑誌に琉球泡盛の古酒は世界第一の銘酒だと礼讃せし記事を見た事がある。私も此の雑誌は持っている積もりだが、今一寸見当たらないので、誰方かその記事を発見したら月刊琉球の編集部か、又は小生に迄御通知あらん事を希望する。右の記事は沖縄の人士としては是非知って置く必要があると思う。

(追記)

古酒の香り就て

先頃「古酒の話」の原稿を取りに来た山里永吉君の話に「昨夜東村の山城高保君の秘蔵の古酒を飲んで見たら何だか少し脂臭い感じがした」と語った。私は何の答もせん先に、ああ今日の時代によくも斯かる純良の古酒が保存されたものだと心中非常に嬉しかった。

其訳は、山里君の言った脂臭いというのはつまり優良の古酒の系統に生ずる白梅香の匂いに相違ないと思ったからである。元来古酒には色々のよい香りが出るものだが、其標準の香氣と言つては先ず三種しかない。第一は白梅香かざで古くから鹿児島より這入つて来た小さい鬢付油の匂いだ。第二はトーフナビーかざと言つて、熟れた頬付の匂いを言うたものだが、第三が少し可笑しいが此はウーヒージャーかざと称し雄山羊の匂いの事。此匂いだけは体臭に近く頗るエロチックだが、此以外に形容するものがないから昔からそういう名称しかない。一寸考へては酒に動物の匂いが付くと言う事は、不思議と言へば不思議だが、冊し人間の

味覚が体臭に近いものを好むと言う点に於ては別段不思議の事はないのである。仮令ば緑肉種メロンのフエボリットが数年前迄は大抵は涼しい香りのする赤肉種のスカーレットが多く作られ、此フエボリットは甘味も強くネットの現われも立派であるにも拘らず、西洋人や又は西洋かぶれの日本人向きとして少しずつしか作られなかった。其原因はと言えば、此メロンの欠点は人間の体臭に近い匂いがあるとの事であつたが、然るに何日の間にか此メロンが流行し今はメロンといえば殆んどフエボリットに限られる様になつて、スカーレットなどは作る人はないと言つてよい位である。今一つはクースイと言う生菓を喰う前ツマに用いる野菜で、恰も西洋料理のパセリの様支那料理では肉の羹や煮物などの上に細く刻んでちらして出すが、沖縄ではオロシ大根の酢物に掛けて食し、老人などには非常に好きな人もあつた。処で此の野菜の匂いが夜間よく座敷などに飛んで来る青色をした非常に臭いクハグー（学名臭亀）という虫そっくりの匂いである。まだ

例をあげたら幾らもあるだろう。夫等から見れば古酒の匂いに脂かざがあつたと、大して驚くにも当たらん事になる。扨て話は少々横道に入ったが、要するに古酒の鑑定には第一に此香気を標準として此は何家の系統とか、某御殿の流れとか言う様に系統の正しい折紙的証明をするのである。

前編に記せし渡嘉敷通睦翁は漢法医として近世に卓越し、且つ見識高く、随つて交際も広く、近来沖縄の偉人に数えられるべき方だったが、此人が又非常に古酒の愛好者で、鑑定にも長じていた為、時々自宅に古酒の会を催し、参加する者、各方面から自慢の古酒を持参したものだ、私も二三度招待を受けた事があつた。首里は勿論、那覇、久米村辺よりも参会者多く、多いのは一二合、尠ない人は五勺と言つた風に、各々骨董めいた小急須の容物を鬢に入れ、または風呂敷匂みにして、手に手に得意顔に持参に及び、愈々会が始まるやユーモアに富める審査長格の通睦翁は、勿体そうに杯を持ち、試飲しながら微笑顔を持って「貴君イヤムノのは未だマダ

トーフナビーカザは出ませんね」と評して一方を苦笑させ傍には、「貴君のは  
白梅香かざが始まっていますね。」と嬉しがらせているのを記憶している。前編  
古酒の話の中には大切な古酒の条件たる香気の事を失念したが、偶然山里永吉  
君より古酒の匂いのお話を聞かされ、思いも掛けぬ大村家から山城高興翁が譲り受  
けた、今時に筋の正しい白梅香の匂いを保存されし名酒の存在を聞かされたのが、  
何より嬉しく、前編の補足旁々これを書いたのである。