

酒めん肴 2

酒の「古今東西」

酒なんて世界中にあまねく存在する。そんな風に思っていたが、それはやはり間違いではないらしい。以前、故吉田集而(元国立民族学博物館教授。文化人類学専攻。『東方アジアの酒の起源』などの著書がある)さんに誘われて、「酒の研究会」に出たことがある。飲むほうの研究会だと思って参加したら勉強するほうの研究会だったのでめんくらったが、その代わりいい勉強になった。研究会で私が立てた仮説が「酒にならなかった穀物はない」というもの。つまり「穀物の酒はどこにでもある」と考えたのである。

調べてみると、穀物を酒にする方法はいろいろだ。糖を分解してアルコールをつくるのはどれも同じだが、でんぷんを糖にするという作業が酒によってずいぶん異なっている。穀物は糖を持たない。体内でつくられた糖はでんぷんに形を変えて種子に蓄えられる。だから酒をつくるには、種子に蓄えたでんぷんをまず糖に変えなければならないのである。日本はじめモンスーンアジアには、この作業をカビの仲間である麹菌にさせてつくる酒が多い。湿度の高いモンスーン地域ならではの方法で、酒ばかりか味噌やしょうゆなど、ほかの発酵食品にも応用されている。

一方、ヨーロッパやエジプトなど西洋の酒では、穀類の種子が持っている酵素を使ってでんぷんを糖にしている。穀類の種子のでんぷんは何も人間のためにあるのではなく、種子が発芽するときに成長のエネルギーとして使うために蓄えたものである。アミラーゼという酵素を使ってでんぷんを糖に変えるのだが、このときできた糖をアルコールにしたのが「西洋の酒」というわけである。東洋の穀物酒は植物と微生物の共同作業の酒、西洋の穀物種は植物だけでできた酒、ということになる。

でんぷんを糖に変えるのもうひとつ方法がある。人間の唾液に含まれるアミラーゼを使う方法である。唾液をどう使うかが大問題だが、じつはここで「口噛み」という方法が採用されている。口噛みの酒は、若い女性などに、ゆでた芋などをよく噛んでぺっと吐き出してもらってつくるのだそうだ。こうまでして酒をつくるというのだから涙ぐましい感じさえする。

なるほどこうしてみれば、人類は、それぞれの土地の環境に応じた方法で、あらゆる努力を払って穀物から酒をつくってきたことがわかる。酒は、下戸の人たちにはまことに申し訳ないが、人と環境と植物の三者が織りなす、文化遺産のひとつなのである。

でんぷんを糖に変える技がみつからなかったときはどうしたか。人類はそれでもちゃんと酒をつくっている。たとえばサトウキビの茎にたまる糖を使うことで、ラム酒はできあがる。サトウキビもイネ科に属するから、分類上は穀類に近い。こんな「超絶技巧」はサトウキビの酒だけかとおもっていたら、アフリカにはタケの樹液を自然発酵させてつくる酒があるという。これは穀類とはいえないが、茎に溜まった糖を酒にしてしまうというのだから、酒への執念もすごいと思う。現代にすむわれわれがクレジットカードで買い物するのは将来の金の前借りだという人がいるが、人類は将来のでんぷんを「前借り」してまで酒をつくってきたのである。