



命の水の記憶

世界と群馬の酒文化



趣旨・見どころ

- 世界の酒の歴史から群馬の酒の歴史までを取り扱う。
- 「命の水」と呼ばれる酒について「神の飲み物」から「人の飲み物」になっていった経緯を解説する。
- 群馬にある酒造や蒸留所についても触れ、今後の群馬県の酒事業の推進に役立てる。
- まだ飲めない子どもたちがお酒について「いつか飲んでみたい」と希望を持てる展示にする。
- また大人にとっては「お酒について知りたい」「いつか子どもと飲みたい」と思える展示にする。

第一章 お酒と人の出会い

■ お酒は神様の飲み物だった

- 酒神ディオニュソスのコリント式柱頭（平山郁夫シルクロード美術館）
- 女性醸造ビールの像（カイロエジプト博物館）
- 半人半蛙文有孔罎付土器（長野県井戸尻考古館所蔵）
- 大日本名将鑑（東京都太田記念美術館）

■ 酒の作り方について

- 酒造図絵馬（新潟市歴史博物館）
- アランビック蒸留器（大分香りの博物館）

第二章 お酒を求めた人たち

■ 酒か飯か？

- 酒飯論絵巻（群馬県立歴史博物館）
- 長楽寺永禄日記（群馬県立歴史博物館）

■ 禁酒法時代のマフィアたち

- トンプソン・サブマシンガン（米国ネバダ州モブ博物館）
- 酒ボトル（ニューヨーク市立博物館）
- 禁酒法時代写真（ニューヨーク市立博物館）

■ 戦争が味を変えた酒

- 「ブドーハ科学兵器」ポスター（山梨県立博物館2016年企画展示秩父ワイン所有）
- ロッセル塩（山梨県立博物館2016年企画展示個人所有）
- 殺人メチルアルコール(信濃毎日新聞1945年10月22日朝刊、24日朝刊)

第三章 悪習から芸術、芸術から文化へ

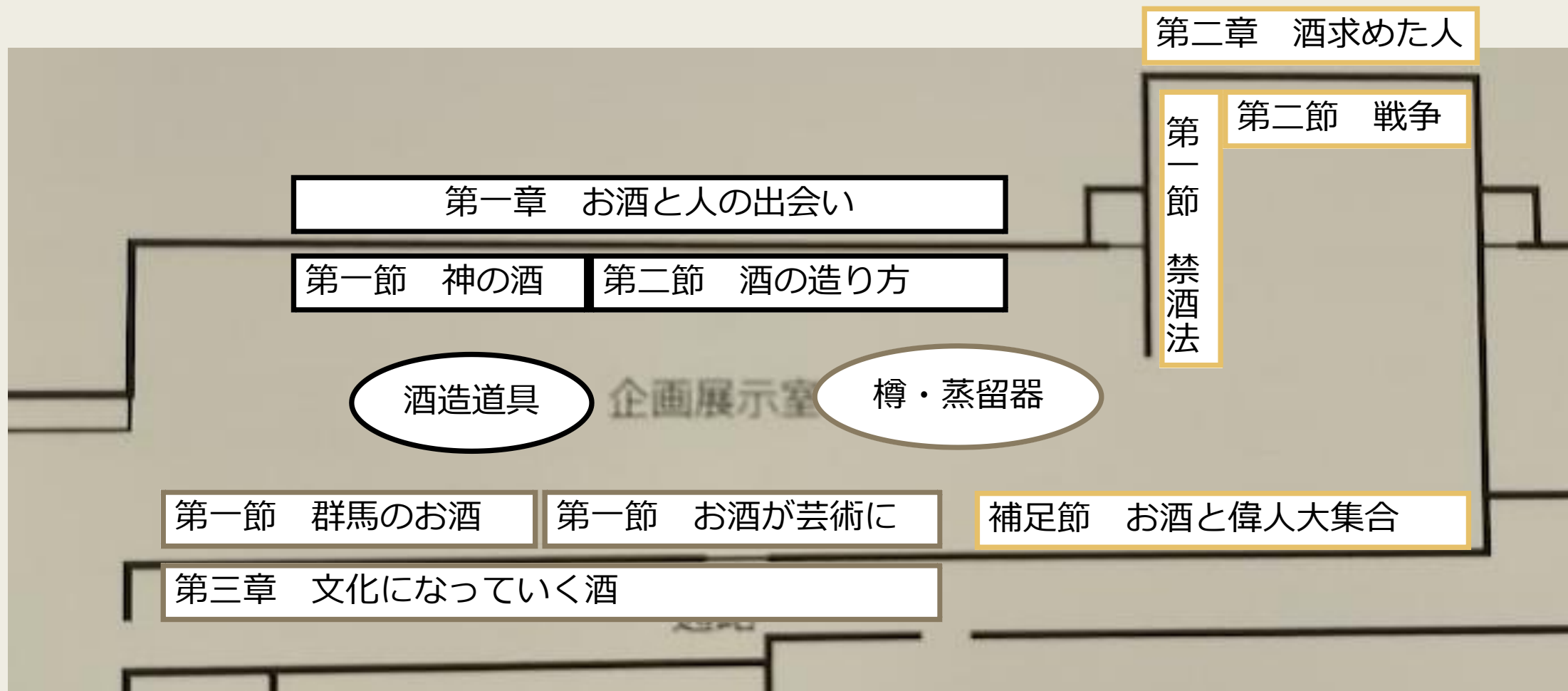
■ お酒が芸術に

- ・ 余市ウイスキー樽（ニッカウヰスキー余市蒸留所）
- ・ 日本酒ラベル
- ・ ワインラベル

■ 群馬の酒いろいろ

- ・ 群馬県の銘酒
- ・ 群馬の酒蔵地図

展示構成



第一章 お酒と人の出会い

お酒は神様の飲み物

沢山のお酒の神様

①

ディオニュソス

ギリシア神話に登場する豊穡と葡萄酒の神。葡萄酒栽培を身に着けて、各地を放浪していた。人々を狂わせたり動物に変えたりする力があつたとされる。

アテナイの近くの村で農夫イカリオスのもてなしを受けたディオニュソスはお礼に葡萄酒の作り方を教えた。イカリオスは出来上がった葡萄酒を他の村人たちに振る舞ったが、酔いを理解できなかった村人たちはイカリオスを殺してしまった。これがワイン伝来の神話となっている。

お酒を飲むと気分が高揚したり、性格が変わることから神の飲み物として考えられていた。各地の「酒神」が豊穡も司るのはそれが由来だと考えられている。一方で飲んだ人間が暴れたり、記憶をなくすこともあり、乱飲すると危険な飲み物でもあることから、良い面と悪い面の二面性のある神様として描かれることが多い。

②

オシリス

古代エジプトの冥府の神。人々に耕作や牧畜を教えたため豊穡の神として祀られていた。その後、弟セトに殺されるが、配偶神イシスの秘術で復活し、冥府の神となった。

古代エジプト神話にはビールが人類滅亡から救ったとする物語がある。太陽ラーに人類を懲らしめるよう命じられたハトホルは虐殺を始めた。ラーも驚くほど残忍な虐殺だったため、ラーは人類抹殺を思い直した。そこでラーはハトホルに赤いビールを飲ませ眠らせることにしたという話がある。

③

コノハナサクヤビメ

天孫降臨神話に登場する神様。桜の花が咲き誇るような繁栄を司り、優く美しい美貌であるためニギノミコトに見初められた。富士山の神様ともされている。また自身の潔白を証明するため火の中で出産したことから火の神様としても祀られている。

日本には「酒の神」が数多く祀られている。三輪山に祀られる大物主（オオモノヌシ）、国造りの神として登場する少名彦名、そしてコノハナサクヤビメの父神であり酒解神とも知られる大山津見神（オオヤマツミノカミ）も「酒の神」である。

半人半蛙文有孔罎付土器

長野県富士見町井戸尻考古館には「半人半蛙文有孔罎付土器」が収蔵されている。罎のすぐ上に開けられている小さな穴が一つの論争を起こしている。「縄文人が酒を造っていたのか」である。半人半蛙文有孔罎付土器の穴は上から斜め下に向かって外側から刺し貫かれる構造になっている。縄文時代中期には農耕が行われていた。また他の土器から山ブドウの種が見つかったことから果物を入れていたと推測されたのである。そこで、この土器を「種子の貯蔵用」と考える学者と「酒樽」と考える学者が出てきたのである。山ブドウの実を潰して土器に入れておけば果皮についた野生の酵母により糖分が分解されて発酵する。土器に蓋を被せ小穴からガスを排出すれば酒を造ることができる。一方で降水量の多い日本では山ブドウの糖度は高くない。上記の方法で酒を作るには糖分をさらに加える必要があるため作るのには難しい。

縄文人たちは酒を「作り」「飲んで」いたのだろうか。

ヤマタノオロチ伝説

酒について記録されている中で最も古い日本の記録は「古事記」「日本書紀」に登場するヤマタノオロチ伝説である。

主人公スサノオノミコトは大暴れして高天原を追放された後、出雲国へとたどり着いた。そこには涙を流す老夫婦と一人の娘。ヤマタノオロチという怪物が毎年現われて八人いた娘を一人づつ飲み込み、涙を流していた娘（クシナダヒメ）が最後の一人であった。クシナダヒメを救うためにスサノオノミコトの取った作戦は、ヤマタノオロチに酒を飲ませて眠らせることだったのである。この作戦のために老夫婦が作った酒を「ヤシオリの酒」という。ヤマタノオロチはまんまと作戦に乗り、八つの頭を八つの酒樽に突っ込むと、酒を飲み干し、寝てしまった。スサノオノミコトはすかさずヤマタノオロチを切り刻んで討伐したのであった。

第一章 お酒と人の出会い

醸造酒

お米やぶどうなどにいる小さな生き物「酵母」が、食べ物の中の砂糖を分解してアルコールをつくることでできるお酒を醸造酒という。
日本酒やビール、ワインを醸造酒と呼ぶ。

米から酒を作る

日本酒造りは「一麹、二酛、三造」と言われ、米から酒を作るにはおよそ二カ月かかる。水と米は勿論、良い麹、良い酛（酵母）、そして酛の発酵具合が重要であるという言葉である。
酒造絵馬で確認すると精米をしている人たちから時計回りに作業が進んでいる。まず画面中央に精米している人たちがいる。その後画面やや左下に洗米が行われ、その左側には米を蒸す人が。蒸米作業の上には高次を作る人たちがいる。この麹を作る工程を「製麹（せいきく）」という。製麹の上で酛仕込が行われ、ここで麹と水、蒸米を合わせ酵母を育てる。酛仕込の下にある大きな樽でアルコール発酵が進められ、その左側で酒と酒粕に分類する。

神の酒はどう作られた？

ニギノミコトがコノハナサクヤヒメを妻として迎えた天孫降臨神話でもお酒が登場する。「一書」ではコノハナサクヤヒメが狭名田という田の稲から「天甜酒を醸みて」お供えをしたという一文が登場する。
この一文が日本最古の米による酒の記載である。しかし天甜酒の造り方の記述がない。
ここで重要な言葉は「醸む」である。この文字の読み方は「かむ」と読む。その為元々は「噛む」だったのではないかとする説がある。この場合、神の酒は口嚙酒で造られている。
一方で麹をカビとみて、そこから「かむ」という言葉につながったという説もある。この場合、神の酒は麹の発酵により造られていたと考えられる。神の酒は一体どのようにつくられていたのだろうか。

1200×1200

蒸留酒

醸造酒を火にかけてあたたため、アルコールが水より先に空気にのぼる「湯気」になりやすい性質を利用して作る。その湯気を集めて冷ますことでアルコールの多いお酒になる。これを蒸留酒とよぶ。

錬金術が生んだ命の水

錬金術とは化学的な手段を用いて金や銀、銅と言った貴金属や人間の身体を含む様々なものを精錬しよとする試みのことである。中世の錬金術師たちはこの実験を通して不老不死の妙薬「賢者の石」を精錬しようとしていた。
賢者の石の精錬方法の一つに蒸留器を用いる方法があった。その試行錯誤の中で偶然に生まれたものが高純度のアルコール溶液。今の蒸留酒の原型である。
この蒸留酒の原型を「生命の水（アクア・ヴィタエ）」と呼び、病気を治す治療薬として用いられた。ウイスキー、ブランデー、ウォッカはアクア・ヴィタエが語源になっているとされている。
また英語で蒸留酒を「spirits（スピリッツ）」と呼ぶ。これは文字通り「魂」を意味しており「生命の水」から由来している。

利益の出ないお酒

蒸留酒は数年単位で熟成期間を設けることがある。昨今、日本のウイスキーブームが起きているが、例えばウイスキーならば少なくとも二年以上、長くて五十年以上の熟成期間を設ける。かつ熟成工程までにも年数を要するため、実は飲めることが奇跡のようなお酒なのである。
ジャバニーズウイスキーを作るために必要な大麦は収穫後、二か月ほど発芽させるための休眠期間が必要である。その後大麦を発芽させるために数時間の浸水、7～8時間の乾燥作業を繰り返す。発芽した大麦を分解酵素で複数回、分解させ麦汁ができる。この麦汁を48～70時間発酵させて、ようやく醸造酒となる。この醸造酒を2～3回蒸留し、さらに樽に入れて一定年数熟成させる。
日本で最初の蒸留所である「余市蒸留所」では、熟成期間（利益の出ない期間）にリンゴジュースを販売することで経営していた。その為「大日本果汁」という会社から「ニッカウヰスキー」が販売されていた。

1200×1200

第二章 お酒を求めた人たち

酒か飯か？

お酒をたくさん飲める人の事を「上戸」、あまり飲めない人のことを「下戸」と言うことがある。この言葉は律令制度の区分から由来し、各家に賦役の対象となる成人男性が何人いるかを表す言葉である。大戸、上戸はいつしか「裕福な家」を表す言葉になり、ついには酒の量を表す言葉になった。

「酒飯論絵巻」には上戸、下戸、酒も飯もほどほどという中戸の三人が登場し論争をしている。この絵巻は三者三様の主張を整理しているが、誰かの主張が正しいと決めているわけではない。

自分ならどの立場の主張が正しいと思うか考えてみよう。

造酒正糟屋朝臣長持

上戸は寿命も長く裕福になっている。
どんなに良い景色を見ても酒が無ければ、
面白くない。
下戸が酒盛りにいると上戸は「こんなに飲
んですみません」と謝らなければいけない

そもそも私は飲酒を良く思っていない。
下戸は季節に合わせて食事を楽しみ、冬に
なれば座敷で囲炉裏を炊いて茶の湯をたて
る。
上戸よりも風流だ。

飯室律師好飯

中左衛門大夫中原仲成

全く飲まないのも面白くないし、大食いも
びっくりする。
中国の医師が『飲食で身を損なうのは親不
孝だ』と言っている。
中戸に勝るものはない。

中世の酒文化—酔うまで帰れません!?

乱痴気騒ぎや他者に迷惑を及ぼす飲酒は論外であるが、日本においては古くから、一定の「酔態」が寛容に受け止められてきた歴史がある。

一五七七年に来日し、キリスト教の布教を行ったポルトガル人宣教師ジョアン・ロドリゲスは、日本滞在中に記した『日本教会史』において、日本人の酒の飲み方を次のように記している。
“客人が大いに酒を飲んで泥酔に陥ったとき、その飲みっぷりの強く勇ましい元気を話題にしてほめ、すでに多量に飲んだ者が、他の者から挑戦されても、みなと張り合って怯みも負けもしないで飲む。”

また、ほぼ同時期に来日した宣教師ルイス・フロイスも、三十五年間にわたる日本滞在の経験をまとめた著書『ヨーロッパ文化と日本文化』において、次のように述べている。
“われわれの間では酒を飲んで前後不覚に陥ることは大きな恥辱であり、不名誉である。日本ではそれを誇りとして語り、『殿はいかがなされた』と尋ねると、『酔っ払ったのだ』と答える。”

これらの記録は、日本における飲酒がしばしば勇気や社交性の象徴として肯定的に語られていたことを示している。ただし、当時の知識人や文化人のすべてが泥酔を推奨していたわけではなく、節度ある飲酒を重視する立場も存在していた点を看過してはならない。

酒飯論絵巻から探してみよう！

第二章 お酒を求めた人たち

禁酒法時代

1920年から1933年までアメリカは国外輸出のために酒を製造するよう憲法を修正した。つまり「アメリカ人が飲むための酒」の販売を禁止したのである。

お客さんはマフィア!?

禁酒法は飲酒がもたらす健康被害、家庭内暴力、治安悪化を防止するために施行された。多くの人種による宗教観の違いや第一次世界大戦下における移民問題の影響も大きかったとされている。

この法律により目を付けたのはマフィア（ギャング）と呼ばれる悪い人たち。安価で質の悪い酒をたくさん販売して利益を得ていた。若者は悪質な飲酒習慣を持つようになり、かえって中毒者の増加を招いてしまった。

この時代にバブヤバーと呼ばれるお酒を出す飲食店は「スピークイージー（ちぐり酒場）」と呼ばれていた。どんな秘密を喋っても決してバレることは無い、という意味である。そんな酒場にはバーテンダーの護身用に銃が隠されていたという。

禁止が花開いた酒文化

ダメと言われるほどやりたくなってしまう事は誰しもあるだろう。

この時代はお酒をどうしても飲みたかった人々が試行錯誤してお酒を飲もうとしていた時代でもあった。その為に作られたのが色とりどりの「カクテル」

ウォッカをオレンジジュースで割った（誤魔化した）「スクリュードライバー」やジンをとマトジュースで割った「ブラッディ・サム」等がこの時代に生まれたとされている。

カクテルを飲む理由は二つある。一つは「お酒ではなくジュースを飲んで」と警察を誤魔化せるため」そしてもう一つは「マフィアが流した質の悪いお酒の不味い味を誤魔化すため」だったと言われている。

戦争が味を変えた酒

1939~1945年に行われた第二次世界大戦には多くの物が不足し、多くのものが犠牲となった。

物資不足の酒造り

戦争というのは多くの物資が必要になる。それは金属や食べ物、衣服.....そして石炭などの燃料。戦争に必要なものの多くが代替を探していた。

例えばスコットランドのウイスキー造りには燃料が必要になる。石炭は戦争に用いていたため、代替として使用されたのが泥炭（PEAT）。これはウイスキーに燻したような香りがつく。その為、戦争時代のウイスキーには特徴的な香りがついている。

日本においては「ブドーハ科学兵器」というスローガンが掲げられた。ブドウに含まれる酒石酸からロッシェル塩という物質が造られるのである。このロッシェル塩は潜水艦などのソナーに使われていた。

このため日本ではブドウの生食が禁止された。また酒石酸を抽出した後のワインは酸味が強く品質が悪かった。

戦争が終わっても.....

戦争が終わっても物資不足はすぐに解消されるわけではない。それは酒も同様である。この当時「カストリ」と「バクダン」という二つの言葉があった。

「カストリ」とは日本各地で作られた甘酒（サツマイモ）や雑穀を使った密造焼酎のことで庶民に愛されたとされている。

一方で「バクダン」とは国営のアルコール工場で工業用に作られた燃料である。これは石油に代わると期待されていた。

ところがバクダンを酒として闇市で提供する人々がいた。この工業用アルコールは「飲むと死ぬ」「目が潰れる」などの症状が出、ついには死人も。

これ以降、体が急に熱くなる酒（酔いやすい酒）は「バクダン」と呼ばれるようになった。

補足節 お酒と偉人大集合！

偉人の好きなお酒を紹介

- 田中角栄.....オールドパー（ハンズオン展示）
- 田山花袋.....球摩焼酎（「日本一周」にて登場）
- 萩原朔太郎.....晩酌写真（前橋文学館）、神谷バー（「神谷バァにて」）
「酒に就いて」
- 土屋文明.....自然酒「五人娘」（土屋文明記念館特別館長日記）
- 若山牧水.....「みなかみ紀行」（酒仙の歌人）
「それほどにうまきかとひとの問いたれば何と答へむこの酒の味」
- 中原中也.....酒のエピソード多数（前橋文学館「萩原朔太郎と中原中也」）
 - ①萩原朔太郎との互いの印象（互いに酒淫だと思っている）
 - ②酒での失敗エピソード

第三章 悪習から芸術、芸術から文化へ

お酒が芸術に

戦後、すぐに酔える酒として「バクダン」という言葉が出てきたことからお酒が悪習とされる時代があった。やがて悪習は芸術に、そして文化として発展する。

それでもお酒を

朝の連続テレビ小説「マッサン」のモデルとなったのがニッカウヰスキー創業者の竹鶴政孝氏。彼は1961年に「スーパーニッカ」を発売した。この1961年は竹鶴氏にとって重要な年である。その前年、1960年に竹鶴氏の愛妻リタが逝去したのである。竹鶴氏は三日三晩自室にこもり、誰とも会話できないほどに衰弱。このままではいけないと立ち上がるためにウイスキー造りに打ち込み「スーパーニッカ」を誕生させた。

竹鶴氏とリタはスコットランドで出会い「日本で本物のウイスキーを」と同じ夢を追った。リタにとって戦前、戦後の日本は過ごしやすい場所では決してなかった。日本に帰化しても、戦中には石を投げつけられ、警察に尾行され、スパイ容疑を掛けられたという。心優しいリタは竹鶴氏を支え続け、1950年には孫も誕生した。現在ニッカに関連する多くの事業には「リタ」の名前が冠されている。

お酒を芸術に

バーテンダーを「バーテン」と呼んではいけないという話を一度は耳にしたことがあるかもしれない。

「バーテン」は無職を表す「フーテン」という言葉と「バーテンダー」を掛けたもので、現代では失礼に当たる。戦後、酒の質が悪かったことから蔑称がうまれてしまったという。

そんな逆境に負けずに日本のバー文化は日夜進歩してきた。

とくに日本人バーテンダーの活躍は著しい。

2012年後関信吾氏はカクテルの創造性を競う世界大会で総合優勝。2023年にはヘネシーマイウェイにて高橋大地氏が勝ち抜き、続く2024年にも同大会で高橋裕也氏が世界一になっている。

銀座「酒向バー」 喜多容子 創作カクテル
「ピンクリボン」

お酒が文化に

元来水のきれいな群馬県では地酒造りが盛んであった。加えて近年ではワインやウイスキー事業にも力が入られている。

イベント・ワークショップ

- 高校生向け

→不思議な飲み物を作ろう

- 親子向け

→お酒のラベルを作ろう!(チラシ)、フレアショー(群馬の森)

- 一般者向け

→朝市(野菜・果物販売、群馬の森)+シロップ、酒の漬け方解説書配布