

## 사케의 역사

### 학습 포인트

- 사케의 역사를 이해한다.

### 10.1 고대

사케를 일본의 술 또는 쌀의 술 역사로 보면 그 기원은 일본에서 벼 재배가 확산된 지금으로부터 2,500 년 정도 전까지 거슬러 올라갈 지도 모릅니다.

문자의 기록으로 가장 오래된 일본의 술에 관한 문헌은 3 세기 무렵의 중국 역사서에 있습니다. 그중에서 일본인은 술을 좋아하여 장례를 치를 때는 사람들이 모여 술을 마시는 관습이 있었다는 내용이 기록되어 있습니다. 8 세기에 조정에서 편찬된 일본의 역사서 중에는 신화도 포함하여 술에 얽힌 이야기가 몇 토막 소개되어 있습니다. 또한 그 무렵 편집된 지방의 역사나 산물을 기록한 '풍토기' 중 하나에는 공팡이를 사용한 술의 기록을 볼 수 있으며, 쌀과 누룩으로 술이 어떻게 완성되었는지 알 수 있습니다.

10세기의 법률서 '엔기시키키'에는 고대의 주조방법이 상세하게 기록되어 있습니다. 당시의 술은 주로 조정에서 제조되고, 제조한 술은 천황의 음용주나 의식에 이용되었습니다.

### 10.2 중세: 사케 제조 기술의 확립

12 세기에서 15 세기로 시대가 전환됨에 따라 주조는 신사나 사원에서 실시되게 되어 오늘날의 주조법이 대체적으로 완성됩니다.

젖산 발효를 일으켜 젖산의 산성을 통해 잡균의 증식을 억제하면서 효모를 증식시키는 주모 만들기, 주모에 누룩, 물, 찐 쌀을 담그는 단 담그기 방식이 실시되게 되었습니다. 또한 이 이전에는 누룩용 쌀만 백미를 사용하고 그 이외에는 현미를 사용하고 있었지만, 누룩쌀과 찐 쌀 모두에 백미를 사용한 사케 '모로하쿠'가 탄생했습니다. 15 세기부터 16 세기에 쓰여진 승려의 일기에는 모로하쿠에 '히이레'가 실시되고 있었다는 기록을 볼 수 있습니다.

이와 같은 양조 기술의 발달과 더불어 목공 기술의 혁신화로 인해 1.5KL 의 큰 통을 만들 수 있게 되었고, 이로 인해 사케의 대량 생산이 가능해져 16 세기(무로마치 시대)에는 절과 신사 이외의 전업자를 통해 상품으로서의 본격적인 사케 제조가 시작되었습니다.

### 10.3 근세: 쿠다리자케 전반

17 세기의 에도 시대에 접어들자 오사카에 가까운 이타미(효고현 이타미시), 이케다(오사카부 이케다시) 등의 '모로하쿠'가 교토, 오사카, 에도의 3 개 도시, 특히 에도에 진출했습니다. '쿠다리자케'라는 술입니다. '쿠다리자케'는 18 세기 초에는 3.8 만 KL 에 달합니다. 이는 사무라이를 포함한 에도 시민 1명당 연간 54L의 소비량에 해당합니다. 대량의 술은 타루(통)에 채워져 배를 통해 운반되었습니다. 이 운반은 19 세기 초에는 에도 입항의 속도를 겨루는 레이스가 되어 교토에서 에도까지 일반적으로 10 일에서 30 일 정도가 걸렸는데 이때는 불과 3~4 일이었다고 합니다.

18 세기의 사케 제조는 1 단 담그기의 크기는 오늘날의 사케 제조와 거의 같은 양의 백미 1.3~2.3 톤, 담그는 방법도 거의 같은 3 단 담그기입니다만, 백미에 첨가하는 수량의 비율이 현재의 1/2 정도로 당시의 사람들이 점조도가 높은 농후한 단맛의 사케를 즐겼기 때문인 것으로 생각됩니다. 또한 이 무렵의 기록에는 산을 줄이기 위해 나뭇재를 술덧에 첨가하여 짜내는 방법이나 현재의 알코올 첨가에 상당하는 방법으로 술지게미를 증류시켜 만든 증류주를 첨가한 기록도 볼 수 있습니다. 증류주의 첨가량은 쌀량의 10% 정도로 알코올 성분이 높고 잘 부패하지 않는 사케를 얻을 수 있었던 것 같습니다.

19 세기 초에는 이타미, 이케다 등의 사케를 대신하여 나다고고(효고현 니시노미야시와 효고현 코베시)의 사케가 발전했습니다. 나다 사케의 기술적 특색으로 1850 년 무렵에 발견된 미야미즈(효고현 니시노미야시), 물레방아 정미, 칸즈쿠리로 집중되는 경향 등을 들 수 있습니다. 미야미즈는 누룩균이나 효모의 번식을 돕는 인산염이나 칼륨이 많으므로 술덧에서 발효되는 성질이 강한 것이 특징입니다. 또한 종래의 발밧기식 정미에서 물레방아 정미로 전환되어 노동 생산성을 올리는 동시에 보다 고도의 정미(정미율 하향)를 실현하여 품질 향상에 크게 공헌했습니다. 또한 세균 오염이 적은 겨울의 추운 시기에 만드는 칸즈쿠리로 집중되는 경향으로 인해 품질적으로 우수한 사케를 안정적으로 생산할 수 있게 되었습니다. 담그는 방법도 현재와 비슷하며, 나다 사케는 일본의 사케 제조 중심지로 번영하여 현재에 이르고 있습니다.

### 10.4 근대

19 세기 중엽부터 유럽의 학자가 일본에 초빙되어 사케의 과학적인 연구가 실시되었습니다. 1868 년에 일본을 방문한 독일인 코르첼트와 영국인 앳킨슨은 일본의 사케 제조에서 히이레가 파스퇴르의 저온 살균법보다 오래전부터 실시되고 있었다는 사실에 경탄하였으며, 그 내용을 보고서에 기록하여 남겼습니다. 또한 1904 년에는 국립 양조시험소(현 '독립행정법인 주류종합연구소')가 설립되고 그 후 주류 양조의 발전에 공헌했습니다. 특히 1909 년 키모토를 개량한 '야마하이모토'와 젓산을 이용한 '소쿠죠모토'의 발명은 사케 제조의 안정화, 합리화에 기여하여 소쿠죠모토는 현재 주모 만들기의 주류가 되고 있습니다. 또한 기술의 향상을 도모하기 위한 품질심사회도 실시되게 되어 1911 년에는 제 1 회 전국신슈감평회가 개최되어 오늘날에 이르고 있습니다.

그 후 양조 기술의 흐름은 발효 과학의 규명, 미생물의 합리적인 이용, 고도의 정백을 가능하게 한 동력 정미기의 출현, 나무통에서 법랑 탱크로 전환, 병입을 통한 출하 등이 있습니다. 제 2 차 세계대전부터 전쟁 후에 걸쳐 알코올 첨가의 채용 등 과감한 제조법의 변화가 있었습니다. 1960년대에는 제조 공정의 근대화가 진행되어 기계의 도입에 의한 합리화가 실시되었습니다.

현재의 사케 상황으로는 지방의 재조명이나 '지산지소(지역에서 생산된 농산물은 지역에서 소비한다는 의미)'라는 새로운 흐름 속에서 각지에서 새로운 주조용 쌀 개발이나 사케를 발효시키는 주모가 독자적으로 개발되고 있습니다.

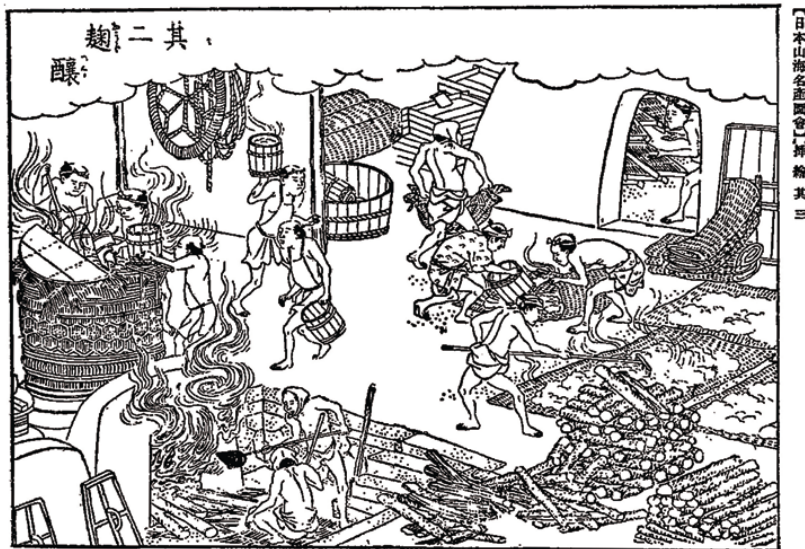


그림 10.1 에도 시대(19세기)의 사케 제조