

清酒的历史

学习目标

- 了解清酒的历史。

10.1 古代

若将清酒的历史作为日本的酒或米酒的历史来看，则可追溯至距今2500多年前，日本普及稻米栽培的时候。

在3世纪左右的中国历史书中可找到最早对日本酒的文字记录。其中写道日本人喜欢喝酒，有办丧事时人们汇集在一起喝酒的习俗。8世纪由朝廷编纂的历史书中有几处关于酒的记述，其中有些是神话。另外，在那时编辑的记述地方历史和产物的《风土记》中，记载有使用霉菌的酒，从中可以了解当时是如何用米和麴酿造酒的。

在10世纪的法律书《延喜式》中详细记述了古代的酿酒方法。当时的酒主要由朝廷酿造，制造的酒用于给天皇饮用和用于各种仪式。

10.2 中世：确立清酒的制造技术

从12世纪至15世纪，随着时代的变迁，变为由神社和寺院酿酒，大致确立了现在的酿酒方法。

那时的酿酒厂先让乳酸发酵，然后边利用乳酸的酸性抑制杂菌的增殖边制作使酵母增殖的酒母，并利用多次下料方式将麴、水和蒸饭加入酒母。在这之前，仅将白米用于麴用米，而将糙米用于蒸饭，至此才诞生了麴米和蒸饭均用白米的“诸白”酒。从15世纪至16世纪的和尚日记中可以看到对诸白进行了加热。

除了这些酿造技术的发展，因木工技术的革新而能制作1.5KL的大桶了，从而能大量生产酒了，16世纪(室町时代)时，由寺院和神社之外的专业人员正式开始了制酒，并将酒作为商品销售。

10.3 近世：下酒全盛

进入17世纪的江户时代后，大阪附近的伊丹(兵库县伊丹市)和池田(大阪府池田市)等地的“诸白”打入京都、大阪和江户三都，尤其是江户的市场。那是被称为“下酒”的酒。“下酒”的销量在18世纪初叶达到了3.8万KL。这就是说包括武士在内的江户市民人均年消费量为54L。大量的酒被装在樽内，用船运往各地。这一运输至19世纪初叶变为比谁先进入江户港的竞赛，此时，以前从上游至江户一般需要10天至30天左右的运输天数也变得只需3、4天了。

18 世纪酿酒时一次下料的量与现在的下料量几乎相同，为 1.3~2.3 吨白米，下料方法也几乎相同，分三次下料，但相对于白米加入的水的量之比例约是现在的一半，可能是当时的人们喜欢喝黏稠度较高的浓厚甜酒。另外，那时记录中还记述有为了减少酸而将木灰添加于醪后压榨，以及添加通过蒸馏酒糟制成的烈性酒，相当于现在添加酒精的方法。烈性酒的添加量为米量的 1/10 左右，酒精含量高，酒不易变质。

到了 19 世纪初叶，滩五乡（兵库县西宫市和兵库县神户市）的酒得以发展，取代了伊丹和池田等地的酒。滩酒的技术特色是 1850 年左右发现的宫水（兵库县西宫市）、水车碾米、冬季集中酿造等。宫水的特点是富含有助于霉菌和酵母繁殖的磷酸盐和钾，增强醪的发酵力。另外，从以前的脚踏式碾米转变为水车碾米使劳动生产率得到了提高，还实现了更先进的碾米（降低碾米率），对提高质量作出了很大的贡献。并在细菌污染较少的冬天寒冷季节集中酿造，从而能稳定生产优质酒。下料配方也与现在相似，滩五乡作为日本的酿酒中心地繁荣至今。

10.4 近代

从 19 世纪中叶起开始招聘欧洲学者来日进行有关酒的科学研究。1868 年前来日本的德国人 Oskar Korschelt 和英国人 Robert William Atkinson 惊叹日本酿酒时进行加热要比采用巴斯德的低温杀菌法早得多，并写进了报告书。1904 年，成立了国立酿造试验所（现在的“独立行政法人酒类综合研究所”），为此后的酒类酿造的发展作出了贡献。特别是 1909 年，发明了由生酏改良的“山废酏”和利用乳酸的“速酿酏”，有助于清酒制造的稳定化和合理化，速酿酏现已成为酒母制作的主流。为了提高技术水平，还召开质量审查会，1911 年举办了第一届全国新酒鉴评会，延续至今。

此后的酿造技术的发展过程为阐明了发酵原理、合理利用微生物、出现了能高度碾米的动力碾米机、从木桶转变为搪瓷桶、装瓶上市。从第二次世界大战至战后，发生了采用添加酒精等制造方法上的大变化。1960 年代，制造工序的现代化得到进展，并通过引进机械努力实现合理化。

现在的清酒状况为受各地重新审视和“当地生产当地消费”新潮流的影响，各地正在开发新的酒米，并独自开发具有发酵功能的清酒酵母。

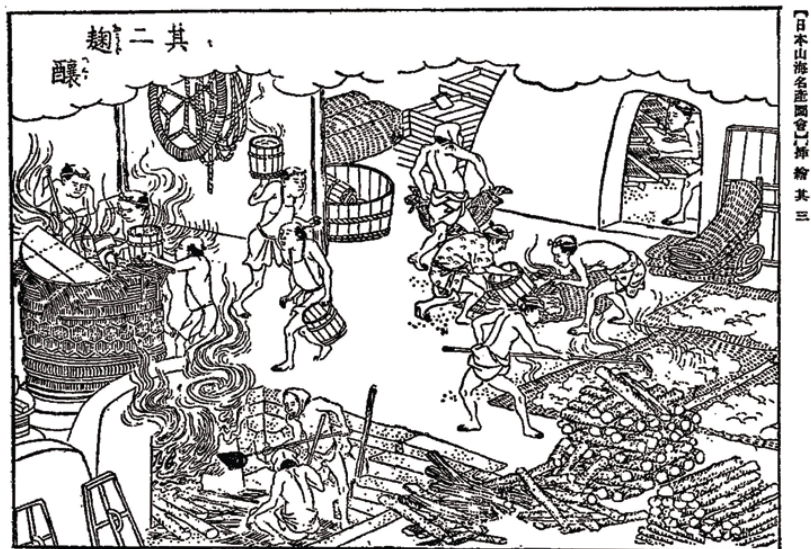


图 10.1 江户时代(19 世纪)的酿酒