

清酒的歷史

學習目標

- 認識清酒的歷史

10.1 古代

若從日本的酒或是米酒的歷史來看待清酒，其起源或許可追溯至距今約 2500 年前，當時水稻栽種在日本趨於普及。

現存有關日本酒的最古老文字記錄，是約 3 世紀時的中國史書。書中記載著日本人嗜酒，辦喪事時有眾人齊聚飲酒的習慣。在 8 世紀由朝廷編撰的日本史書中，包含神話在內就出現了好幾處與酒相關的內容。另外，同樣是當時所編撰、記錄了各地歷史與產物的《風土記》之一，也存在關於利用黴菌造酒的記載，從中可得知是如何利用米和麴來釀成酒的。

在 10 世紀的律書《延喜式》中，詳細記述了古代的釀酒法。當時的酒主要由朝廷釀製，釀成的酒則供天皇飲用或儀式時使用。

10.2 中世：清酒製造技術的確立

隨著時代從 12 世紀來到 15 世紀，釀酒的作業也轉移到神社和寺院，今日的釀酒方式大抵奠定。

當時利用乳酸發酵，藉由乳酸的酸性來抑制雜菌的增殖同時也促進酵母繁殖，以此製成酒母，然後採分階段釀造的方式，將麴、水和蒸米逐次加入酒母中。另外，在更早之前只有製麴的米才選用白米，其他則使用糙米，但是後來誕生了一種叫「諸白」的酒，無論是麴米或掛米(即釀酒時加入的原料米)都是使用白米。在 15 世紀至 16 世紀的僧人日記中，就有關於對諸白進行「入火」的記載。

除了上述釀造術的進步之外，在木工技術的革新下得以製作出 1.5KL(公秉)的大木桶，酒也因此進入量產。在 16 世紀(室町時代)時，寺院與神社以外的專業釀酒師已開始正式釀酒作為商品來銷售。

10.3 近世：下酒全盛

進入 17 世紀的江戶時代之後，鄰近大阪的伊丹(兵庫縣伊丹市)以及池田(大阪府池田市)等地的「諸白」，開始被運送到京都、大坂和江戶這三個地方，尤其是江戶(即今日的東京)。這些運來的酒被稱作「下酒(意指從中央“下”到地方)」。「下酒」在 18 世紀初達到了 3.8 萬 KL，相當於連同武士在內的江戶市民，每一人平均一年喝掉了 54L。當時，

大量的酒被裝入酒樽中利用船隻運送。運送作業在 19 世紀初期甚至演變出一種江戶入港的速度競賽，原本從上方(即大坂和京都一帶)行船至江戶約需 10 至 30 天，但在這時期據說只要 3~4 天即可將酒送達。

18 世紀的釀酒方式中，每一釀造階段的原料量和今天的作法大致相同，約是白米 1.3~2.3 噸，同樣也採三階段釀造的方式，不過與白米份量相對下所添加的水量比例則約只有現今的一半，這應該是由於當時的人們偏好高黏稠度的濃厚甘口清酒之故。另外，在當時的記錄當中也存在一些描述，例如爲了減少酸味所以在酒醪中添加了木灰後再壓榨，或是類似現今添加酒精的作法，添加蒸餾酒粕後所形成的酒(Spirits)。Spirits 的添加量大約是米量的 10%，可以釀成高酒精度而且不易腐壞的酒。

到了 19 世紀初，灘五鄉(兵庫縣西宮市與兵庫縣神戶市)取代了伊丹和池田等地成了酒的發展重鎮。灘酒的技術特色大致有幾點，例如使用 1850 年左右發現的宮水(兵庫縣西宮市)、水車精米，以及大多爲寒造(日文意指在冬季釀酒)等等。宮水中含有豐富的磷酸鹽和鉀，可促進麴菌和酵母的繁殖，因此酒醪的發酵力旺盛是一大特色。此外，從傳統的腳踏式精米改爲水車精米，不但能提高勞動生產力，也可達成更高度的精米(降低精米步合)，對品質提升大有貢獻。並且，集中在較少細菌污染的寒冬時期釀酒，也就是所謂的寒造，也有助穩定生產出品質優秀的清酒。釀酒工法的記載內容與現代類似，灘酒後來成爲日本的釀酒重鎮一路繁榮至今。

10.4 近代

約自 19 世紀中期開始，歐洲學者應聘至日本，酒的科學研究也就此展開。1868 年來日本的德國人 Korschelt 與英國人 Atkinson，曾經驚嘆日本人早在比 Pasteur 的低溫殺菌法還要更古老的年代就懂得釀酒時的入火工序，也將此一發現記錄在報告書中。另外，日本於 1904 年設立了國立釀造試驗所(現「獨立行政法人酒類綜合研究所」)，對後來酒類釀造的進步與發展極有貢獻。尤其是 1909 年出現改良了生酏的「山廢酏」與使用乳酸的「速釀酏」，藉由這二項發明，不但有助清酒釀造的穩定化與合理化，速釀酏更成了當前製造酒母的主流作法。另一方面，也舉辦品質審查會，藉此促進技術的提升，在 1911 年舉辦了第一屆的全國新酒鑑評會，一路延續至今。

之後釀造技術的演進過程中，還包括發酵科學的探究、微生物的合理使用、研發出可高度精磨成白米的動力精米機、從木桶改爲使用珧瑯桶，以及採瓶裝型態上市等。從第二次世界大戰期間一直到戰後，釀酒法也出現重大變化，例如採用添加酒精的方式。在 1960 年代，隨著製造工程的現代化，機械的引進也提高了釀酒作業的合理化。

至於目前清酒業界的現況是，在各地方重新審視與「在地生產在地消費」的新潮流中，各地紛紛研發新酒米，也各自研發清酒酵母以運用在發酵上。

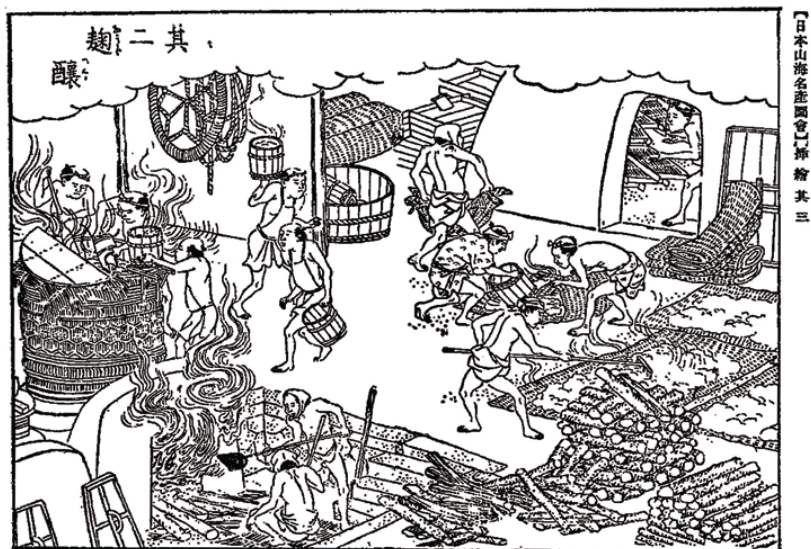


圖 10.1 江戶時代(19 世紀)的釀酒