

アジアの伝統酒研究の展開

—日本における研究を中心に—

臼井麻未*・横山 智**

*元愛媛大学大学院生, **名古屋大学大学院環境学研究科

本稿では、アジアのカビ酒圏を中心とした伝統酒の酒造と飲酒の研究をレビューした。その結果、酒造に関しては、酒類別に異なる研究傾向が見られ、さらにどぶろく系と蒸留酒系では地域による違いも論じられている。また、飲酒と文化の関係性に関しては、飲酒の目的を儀礼、もてなし、生活に分類して研究を整理したところ、地域共通の飲酒規範が存在することが明らかになったが、その規範は近代化によって大きく変化しつつある。既存研究のレビューを通して、本稿ではアジアの伝統酒をとらえるための三つの研究視点を提示した。1点目は、研究アプローチ方法が確立されていない飲酒の地域差を解明する必要性、2点目は、飲酒の地域性が失われつつある中で、文化的側面から地域固有の伝統酒の存在意義を再考する研究の必要性、そして3点目は、伝統酒の地域性を解明するための地理学的な総合的視点からの多面的研究アプローチを採用する必要性である。

キーワード：地域伝統酒, 酒造, 飲酒, アジア, 地域性

I はじめに

酒は人間が生み出した文化の一つであり、長い歴史を持つ¹⁾。酒の種類は、大きくは糖分の酒と澱粉の酒に分けられ、さらに糖分の酒は、原料に

よって蜂蜜、果実、樹液、乳の4種類、そして澱粉の酒は、糖化手段によって唾液、モヤシ、カビの3種類に分類することができる(図1)(石毛, 1998)。どの地域でどのような酒が造られるかは、得られる原料、気候、そして菌の存在によって、

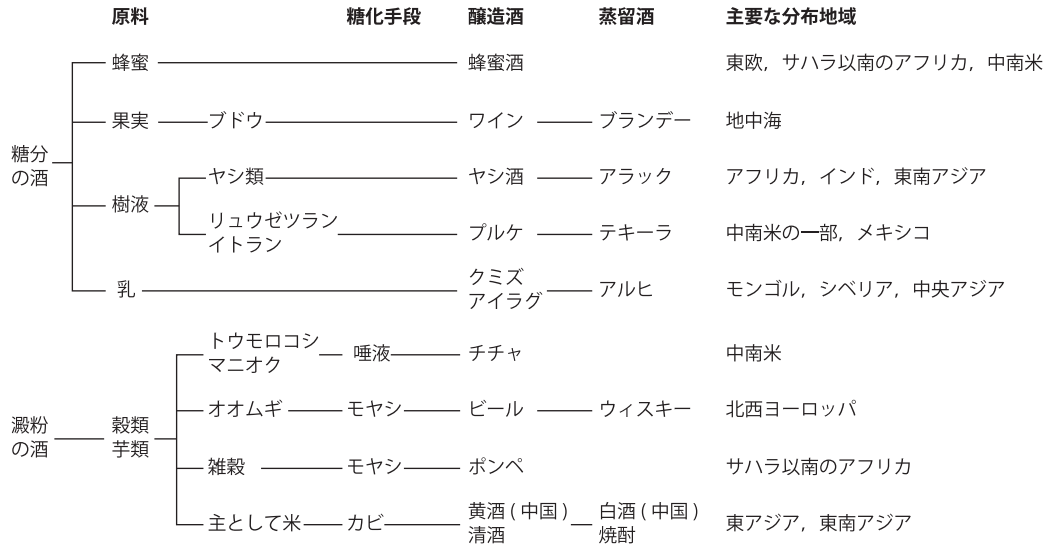


図1 世界の伝統的な酒の類型

出典：石毛(1998：35)

表1 アジアの主な酒類別純粋アルコール摂取量割合

(単位：%)

地域	ビール	果実酒	蒸留酒	その他
バングラデシュ	0	0	0	0
ブータン	100	0	0	0
ブルネイ	96.0	1.1	2.9	0
カンボジア	37.6	1.0	61.4	0
中国	18.1	5.1	17.2	59.6
香港	28.1	6.7	51.7	13.5
マカオ	28.1	6.7	51.7	13.5
インド	10.5	1.8	87.7	0
インドネシア	100	0	0	0
日本	21.6	3.5	42.2	32.7
ラオス	24.5	0.5	75.0	0
マレーシア	79.2	4.1	16.7	0
モンゴル	28.8	7.9	48.2	15.1
ミャンマー	83.3	8.4	8.3	0
ネパール	35.0	0	65.0	0
フィリピン	30.6	0.4	69.0	0
韓国	18.1	0.6	81.0	0.3
シンガポール	69.0	11.9	19.1	0
スリランカ	5.7	0	94.3	0
タイ	27.1	0.3	72.6	0
東ティモール	97.0	3.0	0	0
ヴェトナム	97.4	0.1	1.7	0.8

出典：WHO (2005)

その分布が決定づけられる。しかし、どこにでも酒が存在したわけではない。たとえば、オーストラリア先住民や北極圏のイヌイットは、他民族と接触するまでは飲酒文化がなかったとされている(高田編, 2008: 35)。その反対に、かつては飲酒していたが、後に移住してきた民族が布教した宗教の影響で飲酒が戒められることになった地域もある。それが、現在のイスラム教圏やヒンズー教圏である(吉田, 1993: 60, 209)。酒造や飲酒は、異なる自然環境や文化を背景に、地域ごとに多様な発展を遂げてきたのである。

しかし、戦後の自由貿易の促進に伴う国家を超えたモノの流れの活性化によって、酒類の分布が急激に変化し、かつては生産地でしか入手できなかったような酒でも容易に入手できるようになった。また、ビール、ワイン、ウイスキーは世界各地で造られるようになり、とくにビールは広く普及している。世界保健機関(WHO)による酒類別アルコール摂取量割合のアジアの国家間比較(表1)では、伝統酒の自家酒造が行われているブータン、ベトナム、ミャンマーなどの国々でも、外来酒²⁾であるビールが最も飲まれているとされている。しかし、ブータンの事例では、都市部ではビールなどが普及しているが、現金収入の少ない農山村部では市販の酒は贅沢品であり、未だに自家酒造の酒の消費が多いとされている(宮本, 2012)。よって、WHOのデータは、商業的な大量生産以外の小規模もしくは自家酒造の製成数量が統計に反映されていない疑いが高い。

多くのアジア諸国では、酒類の消費データを得るのは困難であるが、正確な統計が取得できる日本の酒類消費データからは伝統酒である清酒の消費割合が減少し、代わってビールの割合が増加し、最近ではビール代替品の発泡酒やビール風味のリキュール類の生産量が上昇していることを読み取ることができる(図2)。かつて、清酒、焼酎、ビールの3種類で9割以上を占めていた日本における酒の消費は、1990年代中盤以降、酒類の多様化が進展した。伝統酒である清酒と焼酎に関しては、清酒は減少し続けているが、焼酎は、1980年代のチューハイ・ブーム、2000年代初頭の本格焼酎ブームを経て、現在でも若干増加する傾向にある。

さらに、どぶろくのように自家醸造で造られてきた酒が法規制によって造ることができなくなり³⁾、衰退の一途を辿っている。地域の伝統酒の衰退と外来酒であるビールの普及は、酒類が転換

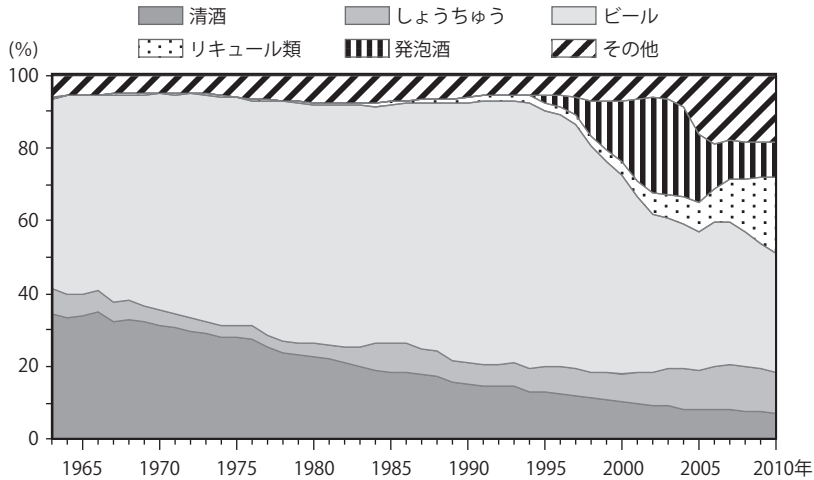


図2 主要酒類の消費割合（1963～2010年）

出典：国税庁ホームページより作成

したという事実にとどまるだけではなく、地域に根ざした酒の文化や飲酒規範の変化にもつながるであろう。

酒の入手が安易になったことに加えて、社会的規範が変化したことで、アルコール消費量が増加し、それに起因する様々な社会問題がスティムソンほか（2007）によって指摘されており、これまで築きあげられてきた数千年におよぶ酒の歴史が、ごく短期間で酒造と消費の両面において劇的に変化しようとしている。すなわち、酒造と飲酒を取り巻く環境は、現在、過渡期を迎えている。

そこで本稿では、アジアのカビ酒圏を中心とした伝統酒の酒造と飲酒について、主として日本で実施された研究を展望し、アジアの伝統酒の研究視点について提示することを目的とする。アジアを対象とする理由は、第1に世界的に見ても多様な酒が存在していること。そして、第2に未だに自家酒造が盛んな地域が広く見られるからである。

本稿では、伝統酒を「麴を用いて発酵させる酒で、かつ対象となる地域で発生もしくは伝播し、自家酒造の歴史を持ち、そこから派生的に発展

し、手工業的に造られ世代を超えて受け継がれてきた酒」と定義する。

II 酒類ごとの製造に関する研究

本章では、アジアにおける伝統酒でもっとも原始的な製法であるどぶろく系、さらにその質を高めたものである清酒系、そして蒸留酒系に分けて、それぞれの酒造の研究動向について見ていきたい。なお、対象をアジアとしつつも、とくに経済的研究に関して、多くの蓄積が見られることから、日本の酒類が中心となっていることをあらかじめ述べておく⁴⁾。

1. どぶろく系の醸造

酒造りに必要となる原料の発酵は、余剰穀物の利用から始まった技術であるとされている（スミス、1986：97）。酒造の起源に関しては、明らかなことは分らないが、意図して酒を造るためには、保存容器と原料の栽培が必要となることから、新石器時代以降と推測される（石毛、1998）。そして、最も原始的で、アジアにおける酒の起源ともいわれるのがどぶろく系の酒と考えられてい

る。とくに麴を使ったカビ酒は、ヒマラヤから日本にかけて分布する照葉樹林地帯以外では見られない地域独特の酒であり、その起源も照葉樹林地帯にあることが推測される(上山編, 1969: 125-129)。のちに佐々木(1982: 132-139)が麴の酒の世界における位置づけを整理し、ネパール、シッキム、ブータンなどのヒマラヤ地域からチベットにかけて、雑穀を原料にした麴を使うツブ酒がもっとも古拙な醸造法⁵⁾で、その起源はヒマラヤから華南に至る照葉樹林地帯と推定している。穀物を発酵させる方法からカビ酒が考案され、その基盤は照葉樹林文化であったとされているが、なぜ照葉樹林地帯からツブ酒が発生したのかは、未だに分かっていない。

アジアにおける酒造の研究では、穀物起源のツブ酒以外にも果実を原料とした伝統酒も研究対象とされている。果実酒は、穀物と比べて醸造が容易なため、蜂蜜酒とともに極めて初期に造られた酒とされている(石毛, 1998)。日本では、加藤(1987: 6-10)が縄文遺跡から出土した有孔鍔付土器の底にガマズミの種子が大量に付着していたことから果実酒の存在を示した。しかし、古代の果実酒の存在について、とくに東アジアの果実酒については、疑問視する意見も古くから出されている。たとえば、日本酒の源流を調べた篠田(1970: 234-237)は、日本の果実は糖が蓄えられると同時に有機酸も生成されるため、酒造に適した果実は育たないと指摘しており、石毛(1998)も東アジアに果実酒を造った痕跡は認められるとしながらも、東アジアの果実は酒造に適さないため、果樹を栽培してまで本格的な酒造を行う伝統は成立しなかったと述べる。

アジア全域で酒造りに用いるスターターや麴、酒造の工程を地域や民族ごとに比較し、カビ酒の起源を検討した吉田(1993: 9-11)は、酒の起源を考えるにあたり、果実酒の存在についても重視

したが、東アジアの風土からデンプン酒のみを考慮すればよいとの結論に至っている。結果として、東アジアの酒の起源はカビ酒であり、麴の起源を考えることが重要であるというスタンスを示したのである。また、吉田は、カビ酒は麦芽酒から派生し、これを応用した稲芽酒を経てカビ酒が成立したという仮説に到達している。カビ酒の起源地は、長江流域とヒマラヤの2地域と推定した上で、従来の自然発生説や偶然説とは異なり、意図して酒を造ろうとした結果として、カビ酒の醸造へと発展したと結論づけている。

なお、日本の酒の起源についても、正確には分かっていない。小泉(1998)は、日本で用いられる麴が、他のアジア地域で用いられる餅麴と異なる散麴であることに注目して、日本酒は独自発生したとの説を提示している。その一方で、加藤(1987: 24-31)は、紀元前2~3世紀の間に、中国江南地域からの稲作農耕文化の渡来とともに米麴を利用した酒造方法が伝わったとの伝播説を提示しながら、縄文晩期には陸稲の酒があり、それも日本酒の原点であるとしている。また、神社における酒造りに日本古代の酒造りの原点が残されているとし、米粉に注目した上田(1999: 166-171)は、全国の神社で神饌としてささげられる米粉を調査したところ、大陸と同じ餅麴を用いたカビ酒造りが存在していることを明らかにし、大陸からの伝播説を唱えている。

東南アジアを対象としたどぶろく系の酒の研究では、ヤシやサトウキビを用いた酒造について報告されている(吉田, 2008c; 小崎, 2008)。また、宗教的に飲酒が制限されているインドネシアの中部ジャワでは、もち米を発酵させたブレンと呼ばれるアルコール臭をもつ固形物を酒ではなく菓子にすることでイスラムの禁酒に適応させた例も報告されている(吉田, 2008b)。

アジアの伝統酒であるどぶろく系の酒に関して

は、カビ酒の特徴である麴やスターターに関心が向けられ、カビ酒の起源と伝播経路などに焦点があてられた議論が得られている。また東南アジアでは、地域の環境に応じた独自の酒文化が生まれていることが提示された。

2. 清酒系の醸造

どぶろくからさらに質を高め、より高度な技術によって造られる透明な酒が清酒である。アジアにおいて清酒と言える酒はいくつかある。例えば朝鮮における薬酒(鄭, 1987: 43-45)、中国における黄酒(花井, 2008)、そして日本の清酒である。清酒造りに関する研究は清酒業の経済史、立地要因、酒造労働者の移動など、経済学的視点での研究蓄積が多く見られる(臼井・張, 2010)。

酒造の経済史的研究として、灘を中心とした近世の酒造業の発展を論じた柚木(1958)の研究が得られており、城下町・都市中心の近世前期的な酒造業の発展に対し、農村で広汎に登場した地主兼営酒造業に関して、江戸積み型と地元消費型とに分け、それらの展開と江戸期における政府の政策との関係を明らかにした。さらに柚木(1989)は、近世から近代にかけて、全国的な酒造業の展開の様子を、社会経済史の視点から明らかにしている。そして、灘酒の消費地である関東圏、主に埼玉県の前世・近代酒造業について述べた青木(1997, 1999a)は、経済地理学的視点から酒造家の出身地ごとの創業や経営方法に注目して盛衰要因を明らかにし、戦時下における政府側の統制と企業整備の実態、またその影響を受けた各酒造家の動きについて考察している。さらに青木(2000a, 2000b)は、明治期の自由競争下における酒造組合の統合と分化の問題や主に大正時代における清酒の品評会を対象に当時の産地間競争と技術水準について考察するなど、埼玉県を中心とした北関東圏の酒造業について多角的な視点から

展開の様子を明らかにしている。

灘と共に主要産地となっている伏見酒造業については、井上(1952)による近代社会における酒造業の構造的特質と発展についての研究成果が得られた。また上村(1998)は、伏見酒造家の灘への進出過程を伏見酒造業と灘酒造業の展開を踏まえて論じている。これらに対し、新興産地として会津若松の近代酒造業について言及したのが八久保(2007)であり、経済地理学的視点から、現代の酒造業の構造変化について、とくに企業行動に焦点をあてて論じている。八久保は、その他にも近年の社会環境の変化から、清酒業の縮小化や地域格差の原因、そして今後の展望を考察している(八久保, 1993, 2004)。また、地場産業のひとつとして酒造業を捉え、高度経済成長期から低成長期にかけての統計データを用いて酒造・流通・消費の地域的体系を考察した松田(1989)の研究成果も得られた。

清酒の流通に関しては、古くは江戸積みの流通についての研究(柚木, 1963)、そして灘や伏見の大規模酒造家が、東京から全国市場に販路を拡大した要因と、これに対する地方産地の結束についての研究(大島, 2007)などが得られている。また、伊賀(2008)は、酒米供給のショートフードサプライチェーンの形成過程を明らかにしている。しかし、原料となる酒米の生産から清酒が消費者まで届けられる流通の研究蓄積は少ないと言わざるを得ない。

さらに、青木(2000c)は、清酒を事例として現代の自由競争下における食と地域資源の関係について考察し、食と地域資源の関係は競争に適応して変化するものであり、現在の食に見られる地域性は歴史的に断絶しており、必ずしも伝統文化の残存とは言えないとする。すなわち、各地域で特徴的な味があるのは単なる伝統ではなく、酒造家が品質競争で努力した結果であると述べる。

清酒業の地域的展開に加えて、労働力に関する研究が経済学、地理学、社会学などの分野で得られている。酒造労働は、主に農民の農閑期の出稼ぎ労働として、各地域に杜氏集団と称される特殊かつ高度な技術を持つ労働者の集団を形成していたことから、酒造出稼ぎ者の母村における労働者の階層性や移動性などに焦点が当てられていた(川本, 1951; 松田, 1981)。とくに灘の酒造に携わっていた丹波杜氏や東北の南部杜氏などの杜氏集団についての動向、また杜氏と蔵人の賃金格差の問題など、酒造労働者の性格や実態について解明された(柚木, 1963)。また、青木(2005)は大正後期から昭和初期にかけての北関東における越後杜氏の採用動向について、労働市場の自由化に伴い、腕の良い酒造出稼ぎ者の獲得が品質競争において大きな影響を与えたことを論じているが、同時に酒造家の経営努力がそれ以上に重要であったと述べている。そして、1960年代後半の伏見酒造業における労働力について取り上げた黒松(1968)は、高度経済成長によって労働力が不足する酒造業の近代化への動きを明らかにし、酒造労働力が季節労働力から常用労働力へと転換する兆しが表れていることを指摘した。さらに松田(1978)は、戦前と戦後の酒造出稼ぎ者の推移を全国規模で追い、需要側と供給側の両面から出稼ぎ者の地域分布の変化を明らかにした。その変化要因は、酒造業再編と基幹的農業従事者の減少、さらに通勤兼業化の進展であると結論づけた。同じく、篠筈(1974)は、高度経済成長期の酒造労働者の減少原因について、他の工業部門との労働力の競合や機械化により熟練労働の必要性が薄れたことを指摘している。その他に山本(1991)は、既存研究において酒造労働者の出身基盤の変容を論じた研究が少ないことを指摘したうえで、但馬杜氏を事例にその質的変容について考察し、過疎化と通勤兼業化により、世襲的な酒造出稼ぎ慣行が消滅し、

一部の高齢者によって酒造出稼ぎが維持されているに過ぎない状態を明らかにした。

高度経済成長以降の酒造労働力については、高木(1997)が中小清酒メーカーの存立要因のひとつとして労働力の供給との関係から論じている。高木は、新潟県長岡地域における清酒業の雇用形態と地域的な広がり注目して、伝統的な季節雇用が徐々に通年雇用へ変化していることを示し、その要因が技術力の継承、人材育成、労働力確保に基づくものであるとした。また関(2006)は、山形県における酒造業を伝統産業としてとらえ、人材の枯渇、後継者難を問題とし、それに対する人材育成などの取り組みについて論じている。

酒造労働に関する研究は、農業従事者の出稼ぎ労働の中でも伝統性があり、高度な技術を必要とする特殊なものであるとされ、杜氏集団の移動性や分布、地域とのかかわりについて多くの成果が得られている。しかし高度経済成長期を境に清酒業界自体の衰退や企業再編による後継者不足の問題、さらには最近の通年雇用の定着などから、人材育成面の課題が主な研究テーマとなっている。

3. 蒸留酒系の製造

アジア各地で製造されている蒸留酒の起源については諸説存在し、紀元前800年ごろのインド起源説(小川, 1977)、4世紀のインドのマファア花の蒸留の記述(中尾, 1983)、そして7世紀の中国の白酒製法から蒸留酒が生まれた可能性(浅井, 1983)などが示されている。しかし、いずれの起源説も推論の域を出ない。また技術的な視点から、蒸留器の伝播について考察している例も見られる(石毛, 1998; 石井, 2003)。

日本における蒸留酒の研究では、球磨焼酎産地の酒造・流通・消費、および企業行動を分析することで産地間や産地構造の規定要因について工業地理学的な視点から解明した八久保(1996, 1998)

の研究成果が得られている。そのほかに、田代(1999)は、九州における焼酎産業について、統計を用いて消費金額や製成量、その原料別比率など様々な視点から分析をしている。日本の焼酎産業研究のレビューを行い、焼酎産業の展望を描いた中野ほか(2012:34-36)は、焼酎産業のこれまでの歴史に加え、その発展が本格焼酎の製造に関わる人々の熱意と不断の努力によって成し遂げられていることを指摘した。

また、蒸留酒は「地理的表示」の指定によって、銘柄として国際的に登録された地域が存在し、大きな変化を迎えようとしている。1995年1月1日に発効されたWTO(世界貿易機関)の「知的所有権の貿易関連の側面に関する協定(TRIPs協定)」の第23条によって、ぶどう酒と蒸留酒の地理的表示が定義された。日本では、TRIPs協定の成立を受けて、1995年7月1日より「地理的表示に関する表示基準」を設けて対応し、壱岐と球磨の焼酎、琉球(沖縄県)の泡盛などの蒸留酒が地理的表示の適用を受けた⁶⁾。その後、2005年には、薩摩の焼酎と白山の清酒が追加された。なお清酒は、ぶどう酒と蒸留酒に限ったTRIPs協定の範囲を超えており、日本独自の適用である。これらの地理的表示と地域ブランドについて、球磨焼酎業界を事例に、中野(2007)が他製品との差別化を図るために地理的表示を生かした地域ブランド作りに取り組んでいることを述べている。また、壱岐焼酎に関しても、坂本・荒木(2012)が、伝統的製法にこだわった高品質で稀少性の高い製品の提供が地域振興にもつながると指摘している。

しかし、八久保(2004)は焼酎だけでなく清酒も含め、高級品としてグローバル市場に向けて製造する戦略を批判し、精米歩合が高く、酒造米の消費が多い吟醸酒のような高価な酒ではなく、より一般的な酒の製造を考えるべきと主張している。また中野ほか(2012:196-197)は、本格焼酎

のアイデンティティを主張するために、世界に通用する基本事項を網羅した酒造法の制定が必要であると述べる。日本の蒸留酒の政策的支援は、緒に就いたばかりであり、世界的に広まっている西洋の蒸留酒に比べて遅れていると言わざるを得ない。グローバル市場への組み込みが進展する中で、いかに伝統性を保っていくのが課題である。

III 飲酒と文化

これまで論じてきた伝統酒の酒造の研究とは異なり、飲酒行動の研究には系統だった枠組みは見られない。そこで本章では、アジアにおける伝統酒の飲酒に着目し、飲酒の目的を「儀礼」、「もてなし」、「生活」に分けて既存研究をレビューし、さらに地理学の研究ではこれまでほとんど扱われていなかった「問題行動」についても「生活」の節で触れることで、地域の伝統酒の飲酒と文化の関係を論じてみたい。

1. 儀礼と伝統酒

アジアの伝統酒については、慣習や宗教などの儀礼で用いられる事例が数多く報告されている。アジアのカビ酒について広く検討してきた吉田(2008a)は、神との交流を図るために致酔性を引きおこす酒を用いた可能性が最も高いとしている。これは啓示の獲得や豊穡の感謝を示すものであり、現在の農耕民をみても農耕と酒が深く結びついていることを理由としてあげている。

日本における飲酒は、農耕儀礼で用いられる神酒が始まりとされる。日本の神事と酒の関係について述べた加藤(1996)によると、現代でも行われている供飲供食の直会神事は、いわば酒を媒介とした神と人のコミュニケーションであると指摘している。また神酒造りの古態を残す神社を調査した加藤(1988)は、古代においてはどの神社でも直会神事の前に神酒造りの神事が行われてお

り、それが現在では特殊な儀式となり、かろうじてどぶろく祭りにその名残が見られると述べる。また、沖縄の西表島における泡盛について、安溪(2008)は、工業的に造られるようになる以前は、60度を超える強い酒が神前に捧げられ、祭りや行事に欠かせないものとして造り続けられていたとする。

台湾原住民の飲酒については、松澤(2008)が重要な祭儀において心霊に供える酒だけはアワの酒でなければならないことに言及している。したがって、原料となるモチアワは、台湾原住民にとってとくに重要な作物とみなされている。また、日常は飲酒しないが、祭儀の行われるときのみ、酒を造ることができ、酒宴を催すことが儀礼そのものだったという。また、小崎(2008)は、フィリピンのサトウキビ酒のバシは、イコロス地方一帯において冠婚葬祭や集会に欠かせない酒だと論じる。

アジアにおける飲酒の起源は、神との交流のために始まったとされ、儀礼に伝統酒を用いる飲酒文化が共通に見られる。

2. もてなしと伝統酒

次に儀礼から派生していると考えられる飲酒の形態として、アジア各地では来客に対するもてなしに酒を用いる慣習が見られることに注目したい。

日本の律令時代には、酒がコミュニケーションの潤滑油として用いられており、宮廷人たちによる天皇を中心とした饗宴が開催された(加藤, 1987: 103-106)。しかし、当時は酒を楽しむ宴ではなく、神祭形式にのっとり、生き神である天皇から臣下が酒を分けいただき飲むという儀礼的な要素が強かった。よって律令時代の酒は、儀礼とコミュニケーションの両方の役割を担っていたと考えられる。中世になると武家社会が主流に

なるため、飲酒は、現代的に言えば上司と部下の間の信頼関係を強めるための役割へと変化したことが指摘されている。それ以外に、歴史上の著名な人物たちとの酒の関わりについてまとめた和歌(1971: 204)によると、出陣前に酒が振舞われることがあり、そのとき大酒は慎むべしとされながらも、大酒におちいりがちな将士は多かったと推定されている。日本では、古くから人間関係の潤滑材として酒が用いられていたことを伺い知ることができる。

日本以外では、中国の山東地方でも戦いの後の慰労を目的とした宴でキビ酒が振る舞われていたとされる(花井, 2008)。そして、ブータンでは酒類は一般にチャンと称され、にがり酒タイプのパンチャン、蒸留酒のアラ、甘酒によく似たチャンケの3種類の酒が自家酒造されており、チャンケは出産祝いなどの特別なイベントの際に振る舞われ、また来客時にはアラが振る舞われる(宮本, 2012)。もし来客がアラを固辞すれば、次にパンチャンが出てくるという。パンチャンは、アラよりアルコールが低いが、タネにお湯を注いで造るため、一度造ると保存が効かず、飲み干すことが客に求められる。来客にチャンを振る舞うことは、もてなしの良さを示すとされている。

時代が変化するにつれて酒の儀礼的意味合いが薄れ、もてなしのための飲酒へと変化していく。そして、飲酒が一般的になっても、酒は寄り合って飲むことが主流であり、酒を一人で飲む例は少なかったと考えられる。よって、アジアの伝統酒においては、集団での飲酒という行為に注目している研究も見られる。例えば北ベトナムの黒タイ族は、壺酒を8~10人が取り囲み、吸酒管を差し込んで一緒に飲む(吉田, 1993: 124)。フィリピンのヤシ酒のトゥバも一人で飲まれることはなく、必ず集団で飲むとされる(Evangelista, 1973)。タガログ・コミュニティで

は、トウバを集団で飲むことで問題行動を防ぎ、かつ集団内のさまざまな規範を再確認してきたのである。日本においても、大正中頃までの庶民は、基本的に集団で酒を飲み、買った酒を店で飲むのは卑しいことで、集団で酒を飲む権利を持たない者が行う行為だったという（青木、2006）。

アジアにおける伝統酒の用いられ方には、コミュニケーションの一手段として、集団で飲酒する慣行が共通に見られる。これは、儀礼から派生した用いられ方であるが、共同体や主従関係といった、人と人との横や縦のつながりを強化し、その関係を保つ役割を果たしている。

3. 生活と伝統酒

日常の生活でも伝統酒は飲まれている。その場合の酒は、薬用であったり、栄養源であったり、また厳しい気候をしのぐための滋養強壮のためであったりする。

日常的に飲酒される薬用酒には多くの種類があり、鄭（1987：60-72、77-79）が常温抽出されるインサムジュ人參酒、熱して抽出されるチヤジュ煮酒、酒造過程で抽出するトヤンジュ東陽酒などを取り上げ、朝鮮の酒文化についてまとめている。また冬も夏も厳しい気候風土である朝鮮では、人々にとって農作業などの疲れを癒すためにマッコリというにごり酒が欠かせないものであったとされている。

また、モンゴルの馬乳酒も薬用酒との見方がなされており、石井（1997）は、馬乳酒に関するこれまでの混乱や誤解を整理しつつ、馬乳酒の医学的効用について紹介している。モンゴルでは、夏に馬乳酒が健康飲料として消費されており（石毛、2008）、ラクダの乳酒も薬や健康飲料として用いられている（石井、2008）。アジアの伝統酒は、人々の生業と密接な関係を有していることが特徴である。日々の生活の疲れを癒す目的だけでなく、その生業活動の中で得られた各種の林産物や動物

資源を用いて、地域独自の滋養強壯の酒を造りだし、生活の中で欠かせない役割を担っている。

しかし、現代ではコミュニケーション手段や生活の手段ばかりでなく、ストレス解消のために多量に飲用してアルコール依存症に陥るなど、酒の負の側面を助長するような目的で用いられることがしばしばあり、現代的な問題として議論されている（スティムソンほか、2007：50-62）。

飲酒行動の研究をレビューした石毛（1998）は、文化人類学の分野で飲酒行動の研究が行われたのは20世紀後半以降であり、それまでは民族誌の中で言及されていたに過ぎなかったという。近年では、通文化的手法による飲酒行動の研究もみられるが「問題のある飲酒」に焦点が当てられることが多く、主にアルコール依存症などを中心とした飲酒を「問題」として扱う心理学、社会学、そして医学の分野の研究が多く見られると述べている。そして、飲酒を「問題」と見なすまなごしは、儀礼、もてなし、そして日常生活に用いられてきた伝統的な酒の使用に対しても向けられている。

日本における飲酒の規範については、柳田（1990：138-149）が「酒の飲みようの変遷」において、この文章が記された1930年代後半ごろを酒の過渡期と位置づけ、酒を飲む習慣の利弊に関して議論している。柳田は、かつては酒を入手する手段が限られていたこと、必ず集団で飲酒していたことに触れながら、瓶詰めで酒が販売されるようになったことで僻地でも容易に酒が入手できるようになり、時を構わず飲むようになり、また一人で飲む機会も増えたとする。しかし、社交論や祭儀論に集中した柳田の飲酒論を扱った既存研究について青木（1999b）は、誤読が多いと指摘し、近代化に伴う酒の飲み方の変化や問題点について、柳田の飲酒論と相対化しながら、史実や当時の社会思想をもとに論じている。適量が飲まれていた酒が自由に飲酒できるようになった近代以降

において、大量飲酒を一部の消費者が「伝統」と置き換えてしまったことや、禁酒運動により強引な政策が導入されるなど、過渡期と柳田が位置づけた時期の錯綜していた様子が描かれている。

また、青木(2003a)は、社会的背景を無視し、一部の禁酒論者が規範を曲げたことを論じている。日本の未成年者の禁煙・禁酒法の制定は、日本のこれまでの規範を無視したアメリカの上層文化を輸入したものであり、禁酒に至っては一部の禁酒運動家により、強引に押し進められたもので、その政策は結局、単に多くの犯罪者を生み出したただけだと批判する。

そして、職業と飲酒規範との関係についても研究の成果が得られている。山本(1990)は、従来のマクロな視点から実施されていた飲酒の通文化比較研究を批判し、ミクロな視点から長崎県の炭鉱労働者と公務員を比較し、飲酒規範意識と問題行動との関係性について述べている。その結果、両者の飲酒規範意識に相違は見られないが、実態は炭鉱労働者のほうが過剰飲酒に走る傾向があることが明らかになった。その理由として、炭鉱文化の飲酒親和性や当時の閉山のうわさによるストレスなどをあげている。飲酒行動は、規範意識の有無だけに限らず、社会情勢や地域経済の変化によっても大きく左右される。

飲酒規範の変化は、この数十年で都市化の進んだ途上国や新興国などの地域においても同様に見られる。スティムソンほか(2007:18-22)は、途上国や新興国では、飲酒行動への伝統的制約が弱まり、さらに都市部だけではなく地方でも、かつて飲酒をしなかった若年層や女性のアルコール消費量が増えていると指摘する。そして、地理学分野の研究でも、飲酒と元来の飲酒規範が希薄になってきたことによる飲酒量の増加や酩酊に関するレビュー論文が得られている(Jayne et al., 2008)。

飲酒によって引き起こされる問題行動の原因は非常に複雑な様相を呈している。伝統的に守られてきた飲酒規範が実際に存在していたとしても、それ以上に人々にかかるストレスといった外的要因に酒の持つ致酔性が加担して問題行動へと走ってしまう事例は多い。また、大部分の人々が適量を飲むという飲酒規範を続けているにもかかわらず、一部によってそれが無視されたことで、規範が作り替えられ、飲酒の法規制へと至る場合もある。地理学分野から飲酒規範の問題へアプローチする研究は未だに少ないと言わざるを得ない。しかし、地域ごとに異なる文化的背景を考慮したアルコール政策や依存症の背景にある地域問題などへの追及など、当該分野に地理学からも貢献できると考えられるテーマは多く、今後の研究の進展が期待される。

IV アジアの伝統酒を捉える研究視点

本章では、IIで紹介したアジアの伝統酒の酒造、そしてIIIで紹介したアジアの伝統酒の飲酒と文化の議論を踏まえて、現代的な文脈からアジアの伝統酒を捉えるための研究視点を提示してみたい。

1. 飲酒の地域差

前章では、飲酒と文化の関係性についての既存研究をレビューしたが、飲酒の地域差に関する研究は非常に少ない。WHOでは定期的に世界各国のアルコール摂取量を公開しているが、国ごとの差異をデータから読み取ることは可能でも、その理由までは論じられていない。それは日本国内の研究も同様で、既存研究の多くは、統計データを用いて飲酒のパターンを分析しているに過ぎない。

たとえば、山本(1983)は埼玉県内の酒造業の実態を考察するに先立ち、国税庁のデータから各

都道府県の酒類消費を比較し、洋酒は大都市、焼酎は九州、日本酒は日本海に面する諸県で消費量が大きく、消費構造には著しい地域差があることを示した。地域の自然や風土、伝統的な生活慣習などの複合的な要因によって差が生じているとし、飲酒文化と地域性の密接な関係を示唆した。一方、松田(1989)は、国税庁の統計に加えて、醸造産業新聞社、日本酒造組合中央会のデータを利用して、都道府県レベルで清酒の醸造、流通、消費の地域差をまとめている。しかし、地域差が生じている要因についての考察はほとんどなされていない。

遺伝と飲酒の関係性を示した寺谷(1999)は、遺伝子型実証データを用いながら、連続式焼酎は「北日本型」、単式焼酎は「南日本型」という地域パターンを示した。そして、飲食文化や嗜好の地域差は、日本人のルーツ論と関連して歴史的に形成された風土性に由来することが考えられるとしている。また、高橋(1997)は、家計調査年報の一世帯あたりの年間消費額のデータを利用し、主成分分析によって酒類消費のパターンを、「東日本-西日本型」、「中央大都市-地方中都市型」、「裏日本-表日本型」に3分類した。こうした分布パターンが生じる理由として、社会環境と自然環境の影響を指摘しており、さらに寺谷(1999)と同じく遺伝子の学説を取り入れて説明している。

しかし、時吉・中村(2004)らの宮崎県域を事例としたミクロ・スケールの調査では、県単位の空間スケールでの飲酒嗜好性にも差異がみられることが明らかになった。差異が生じた背景には、風土以外に流通ルートや関連工場の存在があげられている。さらに中村(2009, 2012)は、熊本県と宮崎県の伝統魚介食と酒を結びつけ、食の画一化と多様化により、魚離れや酒離れなどの消費側の変化、またその伝統を支えてきた供給側の変化を指摘し、食と酒の両面から、伝統性が崩壊してい

ることを論じている。

飲酒の地域差は、酒類消費の統計や遺伝子データをもとに行われているが、結局、その嗜好性や傾向は風土によると結論付けられることが多く、極めて曖昧な結論となっている。また、都道府県のような行政区画を地域単位として実施される研究が多く、分析の空間スケール設定の妥当性についても疑問が残る。現代は世界中の主だった酒の入手が可能であり、また個人的な嗜好も影響するため、酒類嗜好の地域差を論じるのは困難な状況であるといわざるを得ない。飲酒の地理学的研究をレビューした Jayne et. al. (2008) は、既存研究は特定の場所における特定の課題に焦点を当てる事が多いものの、その対象と場所の関係があまり重要視されていないこと、そして着眼点やアプローチ手法が散漫であることを指摘している。飲酒の地域差に関する研究は、未だに発展途上であり、新しい研究視点が求められる研究分野と言えよう。

2. グローバル化時代の伝統酒

日本において本格焼酎の大量生産を行っている企業は、経営の維持と発展のために国際化を模索し始めており、中野ほか(2012: 195-197)は、輸出先国の消費者の嗜好に合った商品開発が求められると述べている。伝統酒の商業的な大量生産は、低価格化、品質の安定化などのメリットをもたらしたが、本格焼酎の国際化は、新たな国際問題を生むことになった。

蒸留酒である本格焼酎が同じ蒸留酒のウイスキー類に比べて税率が低いことが、1995年に欧米のウイスキー生産国から WTO に提訴されたのである。欧米ではワインやビールなどの食卓酒は酒税率が抑えられているが、ウイスキーなどの蒸留酒は、食後酒と位置づけられ、高い酒税率が課されている。結局、争議では日本が敗訴し、度重

なる税率改正が強いられ、2006年に両者の税率格差が解消された。敗訴の理由を中野ほか(2012: 201-204)は、蒸留酒であっても本格焼酎は食卓酒である点を日本側が主張しなかったからと論じている。

欧米と日本の蒸留酒の文化の違い、とくに日本の焼酎文化を釈明できなかったがために、結果的に一方に寄った政策が取られてしまった。自国の伝統的な酒文化を理解し、それを相手に伝えるためには、伝統酒の経済的な側面と文化的な側面を同時に見ていく視点が重要である。

日本で古代から続いてきたどぶろくも、焼酎と同じくさまざまな外的影響を受けながら変化してきた酒である。どぶろくは、神に捧げられた酒であったと同時に庶民の酒であり、また農民の娯楽や栄養補給としての役割も担っていた。しかし、明治期に設けられた酒税法により、自家醸造が取り締まれ、その製造が一度断たれた。現在は、その役割が他の酒で満たされるため、どぶろくの必要性は低くなってしまったが、日本全国の様々な地域で町おこしの一環としてどぶろく特区という制度⁷⁾が設けられ、再び醸造され始めている。

韓国のどぶろくであるマッコリも日本と同様の外的影響を受けながら変化してきた。マッコリは、日本統治時代に自家醸造を禁止され、さらに伝統的な醸造方法は、日本式の米麴と酵母を使った発酵へと変わり、大きな変化を強いられた(鄭, 2003)。それでも、庶民の酒としての地位を守っていたが、次第に時代遅れの酒として位置づけられていく。しかし、韓国国内での健康指向や日本での韓流ブームによって、マッコリの需要が急増し、韓国のサムスン経済研究所によって、2009年度韓国の最高ヒット商品として選定された(許, 2010)。

日本のどぶろくは、製法上はどぶろくと分類されているが、現在は酒税法の関係上、自家消費目

的に醸造されることはほとんどなく、店舗やネット販売のほか、農家民泊先やレストラン、居酒屋などで提供する商品として造られており、かつて自家消費用に醸造していた時代とは目的が全く異なる。そして、韓国のマッコリの大半は、自家醸造ではなく商業的に製造されているものである。元来、地域の伝統酒として造られてきたどぶろくやマッコリは、たとえ同じような製法であっても、現在の製造目的は、過去とは全く異なっていることに注意を払うべきである。グローバル化や飲食文化の画一化の影響によって、その地域性が失われつつある中、文化的側面から地域の伝統酒の存在意義を問うための研究が必要である。

3. 伝統酒と地域性

これまで、アジアの伝統酒の研究を酒造と飲酒(消費)から見てきた。しかし、もし伝統酒の地域性を見ようとするならば、密接な関係にある酒造と消費との関係性を捉えなければならないであろう。また、酒消費の地域性の解明には、風土や伝統の影響と、地域が置かれている社会経済的な背景の両側面を捉えることが地域性の解明には必要となる。

これまで伝統酒と地域性の相互関係の解明に関する研究は、たとえば、鹿児島県の薩摩焼酎について、原料のサツマイモと米麴の調達、製造工場立地と地下水との関係、さらに地理的表示の特徴に言及した元木(2012)の小論が得られた。また、酒造用水の取得から酒造業の立地条件について調査する中で、従来の経済地理学的な側面に加えて、文化的・生態学的アプローチによる解釈を加える必要性を示唆した青木(1998)の論考も代表的な論文と言えよう。また、青木(2003b: 233-237)は、政治・経済・社会・文化などの諸要素が複合的に絡み合った地域性の差を解明する研究手

法が清酒製造業の近代化と中小酒造家の存続条件を解明するうえで有効であったと述べている。いずれも地理学者による研究であり、伝統酒は製造の技術史と経済史、自然条件、ローカルな嗜好など、さまざまな要素が複雑に関係し合って成り立っていることが論じられている。したがって、伝統酒と地域性の相互関係の解明には、総合的な視野が重視される地理学の貢献が大きく期待される。

しかし、その研究手法は決して確立されていない。たとえば、灘や伏見の酒が関東で消費されるような複雑な関係性を説明するにあたって、風土や習慣に基づくとか、単に関東の人口が多いとかで説明することにどれだけの説得力があるのだろうか。また、ある種の酒を地域に根付いている伝統酒と称する場合、その地域とは、国家や都道府県のような行政区で見ることが妥当なのであるか。このような課題は、今後の検討事項である。

加えて、日本だけではなく、アジアの各地でどのような酒が実際に飲まれており、またその地域の酒の消費はいかに変化しているのか、極めて基本的な問いであるにもかかわらず、酒類消費の地域変化に関する研究成果は管見の限り見られない。地域の伝統酒の衰退は、ビールのような外来酒の普及とも関係していると思われるが、外来酒の普及要因や受容過程を考慮した総合的な視点からの研究はなされていない。

まずは、小さな空間スケールで研究対象地域を設定し、伝統酒の酒造と消費の両側面から考察すると共に、その背景となる自然環境と食文化、さらには地域経済の解明が必要となるであろう。同時に、マクロな視点から、外来酒の浸透に伴う飲酒嗜好の変化に関する解明も重要である。地域の伝統酒の研究には、これまで論じてきた経済的側面からのアプローチに加えて、文化的、社会的、自然的、そして技術的な側面からの多面的な研究

アプローチが採用されるべきである。

V おわりに

本稿では、アジアの伝統酒に関する研究を整理し、さらにこれまでの研究成果を踏まえて、今後の課題について提示した。

酒造に関する研究では、酒類別に研究の展開が異なっていることが明らかになった。まず、どぶろく系の酒造に関しては、カビ酒の特徴である麴やスターターに関心が向けられ、研究の焦点はカビ酒の起源や伝播経路など、主に文化人類学の分野での成果が多く見られた。清酒系に関しては、灘や伏見といった大酒造地の形成に関する研究蓄積が多く、高度経済成長期以降の清酒業界の衰退を契機にして、研究の関心が中小産地へと移り、さらに地域間格差や国際化についても視野に入れた成果が得られた。また、酒造労働者に関する研究も多く、かつては出稼ぎ酒造労働、また各地域の杜氏集団の形成や移動性についての研究が中心であったが、近年では清酒業界の衰退や後継者不足などの理由により将来の人材育成に関する研究へと焦点が移っている。蒸留酒に関しては、とくに九州地方に産地が集中している焼酎製造の地域性の議論が多く得られた。また、地理的表示によるブランド化と国際化の進展に伴って、本格焼酎の将来性とその課題を扱う論考も見られる点で、どぶろく系や清酒系の酒とは大きく異なっていた。なお、日本以外のアジア地域の蒸留酒に関しては、産業的に未発達なことも影響しており、日本における研究蓄積は非常に少なかった。未だに自家酒造が見られる地域も多く、研究すべきテーマも多いことから、今後の研究に期待したい。

飲酒に関する研究では、本稿独自の視点から、儀礼、もてなし、生活の三つに分類して既存研究を整理した。元来、アジアでは、酒は神に捧げるものであり、神と共に集団で飲む飲酒文化が共通

に見られた。それが時代と共に、もてなしの要素が加わるようになったが、それでも集団飲酒は変化しなかった。また、日常的な飲酒も見られるが、それは人々の生業と密接な関係を有しており、酩酊が主目的ではなく、滋養強壮などの目的に用いられていた。しかし、酒の入手が容易になったこと、さらに日常生活において様々なストレスが加わることで、一人で酒を飲む機会が増加し、アルコール依存や酩酊によるトラブルなどの問題行動も見られるようになった。これは、伝統酒の飲酒規範が近代化の中で大きく変貌したことを示している。

これらの研究レビューを通して、本稿では、アジアの伝統酒を捉えるための研究視点として以下の3点を提示した。1点目は、これまで研究アプローチ方法が確立されていなかった飲酒の地域差を解明する必要性である。2点目は、グローバル化や飲食文化の画一化の影響によって、飲酒の地域性が失われつつある中で文化的側面から地域の伝統酒の存在意義を再考するための研究の必要性である。そして、3点目は、伝統酒の地域性を解明するための経済的、文化的、自然的、そして技術的な地理学的な総合的視点からの多面的研究アプローチを採用する必要性である。

これまでの研究は、現地調査によって伝統酒の酒造や飲酒の実態が描かれているものの、伝統酒がそこで造られるようになった背景に触れられた研究は非常に少なく、また地域間比較の視点も弱いと言わざるを得ない。伝統酒とは地域が育んだ文化であり、地域ごとに様々な酒が様々な用途で用いられている。よって伝統酒の本質を見直すためには、地域性の解明を意識した地理学的アプローチが有効である。

注

- 1) 現在確認されている最古の酒は、米ペンシルバニア大学の研究チームが中国河南省の賈湖遺跡において発見した紀元前7000年前に造られたとされる混成酒である。米・蜂蜜・果実を合わせて発酵したものの残滓が、陶片に残っていたとされる (McGovern et. al., 2004)。
- 2) 日本の焼酎やどぶろくも外来であるため、外来酒を定義することは困難である。しかし、製法によって日本を含む東・東南アジアの伝統酒かどうかを判断することは可能だと言える。東・東南アジアの酒の特徴は、麴の持つ酵素で糖化させた糖분을発酵分解させてアルコールにすることである。それに対し、西アジアから欧州にかけての酒の特徴は、糖化の過程で麦芽などの穀物の芽を使用することである。東アジアの伝統酒は固体の状態から発酵が始まる「固体発酵」だが、一方の麦芽などで発酵させる酒は、液体の状態から発酵が始まる。したがって、発酵の違いを考慮し、麴を使用した「固体発酵」以外の酒を外来酒と定義することにした。
- 3) 日本では1880 (明治13) 年に酒税税則が設定され、自家醸造が自由であったどぶろくが一石までという規制を受けるようになった。1899 (明治32) 年には自家醸造が全面禁止になり、密造人が多く検挙された (日本の食生活全集宮城編集委員会編, 1990 : 206)。
- 4) 日本以外のアジアでも、中国では、紹興酒や老酒などの清酒が醸造されているが、それらについて日本語で書かれた論文は管見の限り発酵学や醸造学などに限られており、人文社会科学的視点から論じられたものはない。また、日本以外のアジアでは、自家酒造の習慣が残っている地域も多く、伝統酒の酒造業が発展途上であることも、研究蓄積が少ない要因の一つであろう。
- 5) 佐々木 (1982 : 133) によると、ツブ酒は、次のように造られる。まず、シコクビエやハダカオオムギなどの穀粒を吸水させてから茹でる。茹であがった粒を竹むしろの上などに広げて冷ます。その後、麴を加えて粒のまま固体発酵させる。穀粒の固まりに湯を注ぎ、その浸出液が酒として飲まれる。
- 6) TRIPs 協定に対応する各国の法体制は、そのまま呼応する形で立法する国や地域もあれば、アメリカのように証明商標制度で手当てしていると主張する国などさまざまである (青木, 2008)。
- 7) 構造改革特別区という、地方公共団体や民間が事業の中心となり、国がその援助をすることで地域を活

性化させることを目的として設立された制度の一環である。特定事業名称「特定農業者による特定酒類の製造事業」を認可された地域は通称どぶろく特区と呼ばれ、酒税法第7条第2項において規制されている一年間に製造しなければならない数量規制が緩和される。しかし使用する原料の米は自ら生産したもの、またはそれに準ずるものとして財務省令に定めるものに限られる。首相官邸ウェブページ、構造改革特別区推進本部 <http://www.kantei.go.jp/jp/singi/kouzou/2/> (最終閲覧日: 2013年5月16日)

文 献

- 青木隆浩 (1997) : 近世・近代における埼玉県酒造業の形成過程. 経済地理学年報, **43**, 83-99.
- 青木隆浩 (1998) : 近代における埼玉県清酒業者の立地選択と酒造技術. 地学雑誌, **107**, 659-673.
- 青木隆浩 (1999a) : 戦時統制下の清酒業における生産統制と企業整備 - 埼玉県, 栃木県の事例を中心に -. 歴史地理学, **193**, 1-22.
- 青木隆浩 (1999b) : 飲酒規範と近代 - 「伝統」の流用と未成年者の飲酒禁止を中心として. 日本民俗学, **219**, 1-30.
- 青木隆浩 (2000a) : 明治期における酒造組合の形成と組織的変容 - 埼玉県を中心として -. 人文地理, **52**, 427-446.
- 青木隆浩 (2000b) : 明治・大正期における酒造技術の地域的伝播と産地間競争の質的变化. 地学雑誌, **109**, 680-702.
- 青木隆浩 (2000c) : 解説 地域資源の有効活用と酒 (地理の研究 (163) 特集 食と衣の地理学). 歴史と地理, **538**, 12-16.
- 青木隆浩 (2003a) : 身体化する規範 - 近代の禁煙・禁酒と未成年. 岩本通弥編: 現代民俗誌の地平3 記憶. 朝倉書店, 115-138.
- 青木隆浩 (2003b) : 『近代酒造業の地域的展開』吉川弘文館.
- 青木隆浩 (2005) : 大正後期～昭和初期の北関東地方における産地間競争の激化と越後杜氏の採用動向. 酒史研究, **22**, 1-11.
- 青木隆浩 (2006) : 酒と盛り場. 岩本通弥・新谷尚紀編: 都市の暮らしの民俗学2 都市の光と闇. 吉川弘文館, 41-65.
- 青木博文 (2008) : 地理的表示の保護と商標制度. 法学会雑誌, **49**, 51-81.
- 浅井昭吾 (1983) : 果物の酒. 週刊朝日百科 世界の食べ物, **14**, 50-54.
- 安溪貴子 (2008) : 沖縄の多彩な米の酒. 山本紀夫編: 増補 酒造りの民族誌 世界の秘酒・珍酒. 八坂書房, 347-354.
- 伊賀聖屋 (2008) : 清酒供給体系における酒造業者と酒米生産者の提携関係. 地理学評論, **81**, 150-178.
- 石井智美 (1997) : 馬乳酒をめぐる記述に関する文献的研究. 民族学研究, **62**, 33-43.
- 石井智美 (2003) : 内陸アジアの遊牧民の製造する乳酒に関する微生物学的研究. 吉田集而編: JACAS 連携研究成果報告4 酒をめぐる地域比較研究. 国立民族学博物館, 103-122.
- 石井智美 (2008) : 「砂漠の舟」ラクダの乳酒. 山本紀夫編: 増補 酒造りの民族誌 世界の秘酒・珍酒. 八坂書房, 292-302.
- 石毛直道 (1998) : 酒と飲酒の文化. 石毛直道編: 論集 酒と飲酒の文化. 平凡社, 25-85.
- 石毛直道 (2008) : 東ユーラシアの蒸留酒. 山本紀夫編: 増補 酒造りの民族誌 世界の秘酒・珍酒. 八坂書房, 303-343.
- 井上洋一郎 (1952) : 伏見酒造業の發達. 政経論叢, **69**, 180-194.
- 白井麻未・張 貴民 (2010) : 酒に関する地理学的研究の現状とその課題. 愛媛大学教育学部紀要, **57**, 227-236.
- 上田誠之助 (1999) : 『日本酒の起源 - カビ・麹・酒の系譜』八坂書房.
- 上村雅洋 (1998) : 伏見酒造業と灘酒造業: 大倉家の灘支店機能の変化を中心に. 経済學論究, **52**, 41-72.
- 上山春平編 (1969) : 『照葉樹林文化: 日本文化の深層』中央公論社.
- 小川喜四郎 (1977) : 蒸留酒の旅. 文化出版局編集部編: NHK 「趣味の手帳」より 酒と私. 文化出版局, 195-213.
- 大島朋剛 (2007) : 明治期における清酒流通の構造変化とその担い手. 歴史と経済, **49**, 1-17.
- 加藤百一 (1987) : 『日本の酒5000年』技報堂出版.
- 加藤百一 (1988) : 神酒と神社 (1) (直会神事と神社). 日本醸造協会誌, **83**, 113-117.
- 加藤百一 (1996) : 神事における酒. アルコール健康医学協会編『シリーズ酒の文化第1巻 日本酒の文化』アルコール健康医学協会, 3-17.
- 川本忠平 (1951) : 南部酒造出稼の質的吟味論 (其の三) - 農家家族構成員よりみた杜氏労働 -. 岩手大學學藝學部研究年報, **2**, 157-166.
- 黒松 巖 (1968) : 伏見酒造業の労働力問題. 経済學論叢, **17**, 211-264.
- 小泉武夫 (1998) : 米麴の發生と日本の酒造り. 石毛直道編: 論集 酒と飲酒の文化. 平凡社, 167-180.

- 小崎道雄 (2008) : 農民色豊かなサトウキビの酒 - フリピンを中心に -. 山本紀夫編 : 増補酒造りの民族誌 世界の秘酒・珍酒. 八坂書房, 251-269.
- 坂本奈見子・荒木一視 (2012) : 壱岐焼酎と地域振興 - 食品の質との関係において -. エリア山口, **41**, 31-44.
- 佐々木高明 (1982) : 『照葉樹林文化への道』日本放送出版協会.
- 篠筈憲爾 (1974) : 最近における酒造業の合理化と労働市場の変貌. 東北経済, **57**, 1-18.
- 篠田 統 (1970) : 『米の文化史』社会思想社.
- 関 千里 (2006) : 伝統産業にみる人材戦略 - 山形県酒造業の事例. 早稲田大学教育学部学術研究, 地理学・歴史学・社会科学編, **55**, 1-13.
- 高木 亨 (1997) : 長岡地域の清酒醸造業における労働力の雇用形態の変化. 立正大学院年報, **15**, 139-154.
- 高田公理編 (2008) : 『嗜好品文化を学ぶ人のために』世界思想社.
- 高橋宏一 (1997) : 『家計調査』に基づく酒の消費の地域性. 岩手大学社会科学部編 : 人間・文化・社会. 岩手大学人文社会科学部地域文化基礎研究講座, 445-478.
- 田代雅彦 (1999) : 九州から全国, 世界へ広がる本格焼酎 (テーマ酒の統計). 統計, **50**-7, 16-23.
- 鄭 大聲 (1987) : 『朝鮮の酒』築地書館.
- 鄭 大聲 (2003) : 伝統酒としてのマッコリ. 吉田集而編 : JCAS 連携報告書4 酒をめぐる地域間比較研究. 国立民族学博物館, 123-138.
- 寺谷亮司 (1999) : わが国の日本酒風土. 統計, **50**-7, 1-8.
- 時吉 修・中村周作 (2004) : 宮崎県域における飲酒嗜好にみる地域性. 立命館地理学, **16**, 55-69.
- 中尾佐助 (1983) : 蒸留酒のインド起源説. 週刊朝日百科世界の食べ物, **14**, 54.
- 中野 元 (2007) : 地域ブランドと産業振興 - 本格焼酎産業の地域ブランドづくり -. 社会関係研究, **12**-2, 1-28.
- 中野 元・野間重光・豊田謙二・境 章 (2012) : 『九州発本格焼酎新時代 - グローバル時代への挑戦』西日本新聞社.
- 中村周作 (2009) : 『宮崎だれやみ論 酒と肴の文化地理』鉦脈社.
- 中村周作 (2012) : 『熊本酒と肴の文化地理 - 文化を核とする地域おこしへの提言』熊本出版文化会館.
- 日本の食生活全集宮城編集委員会編 (1990) : 『日本の食生活全集4 聞き書「宮城の食事」』農山漁村文化協会.
- 八久保厚志 (1993) : 清酒業の企業空間再編. 山川充夫・柳井雅也編 : 企業空間とネットワーク. 大明堂, 137-151.
- 八久保厚志 (1996) : 球磨焼酎産地の形成と市場変化 - 近在型工業の成長と立基盤変化. 法政地理, **24**, 36-50.
- 八久保厚志 (1998) : 焼酎産地の形成と企業行動. 法政地理, **28**, 11-27.
- 八久保厚志 (2004) : わが国における伝統の酒造業の革新と持続的成長. 人文学研究所報, **37**, 77-85.
- 八久保厚志 (2007) : 酒造業における経営近代化の嚆矢とその帰結 : 会津若松産地における会津酒造株式会社の事例. 人文学研究所報, **40**, 23-32.
- 花井四郎 (2008) : 山東省のキビの酒, 即墨老酒. 山本紀夫編 : 増補 酒造りの民族誌 世界の秘酒・珍酒. 八坂書房, 278-284.
- 許 時銘 (2010) : 2009年韓国で起きたマッコリ・ブーム. *Koreana*, **17**-1 : 86-90.
- 松澤員子 (2008) : 台湾原住民の酒. 山本紀夫編 : 増補酒造りの民族誌世界の秘酒・珍酒. 八坂書房, 285-291.
- 松田松男 (1978) : 我が国における酒造出稼ぎの需給分布とその変化. 地理学評論, **51**, 804-813.
- 松田松男 (1981) : 丹波・篠山町における酒造業労働力の変容. 地理学評論, **54**, 405-422.
- 松田松男 (1989) : 最近における酒造業の地域構造に関する若干の考察. 経済地理学年報, **35**, 245-248.
- 宮本万里 (2012) : チャンからみたブータンの村落社会と国家. 横山智・荒木一視・松本 淳編 : モンスーンアジアの風土とフード. 明石書店, 204-220.
- 元木理寿 (2012) : 薩摩焼酎と地理的表示. 横山 智・荒木一視・松本 淳編 : モンスーンアジアの風土とフード. 明石書店, 169-175.
- 柳田國男 (1990) [1939] : 『柳田國男全集17』筑摩書房.
- 山本一雄 (1991) : 西但馬地方における酒造出稼ぎの変容. 立命館地理学, **3**, 31-46.
- 山本 茂 (1983) : 埼玉酒造業の地理的分析 - 地場産業研究 (1). 地理学集誌, **3**, 1-20.
- 山本勇次 (1990) : 高島炭鉱労働者に見る飲酒規範と飲酒実態の亀裂 : 飲酒の通文化比較研究への試論. 活水論文集. 家政科・一般教育・音楽科編, **33**, 41-54.
- 柚木 学 (1958) : 灘地方における江戸積酒造の発展過程. 経済学論究, **12**, 117-148.
- 柚木 学 (1963) : 江戸酒問屋の成立と下り酒の流通機構. 経済学論究, **17**, 123-143.
- 柚木 学 (1989) : 日本における酒造業の展開 - 近世から近代へ -. 経済学論究, **55**, 121-131.

- 吉田集而 (1993) : 『東方アジアの酒の起源』ドメス出版.
- 吉田集而 (2008a) : ヒトにとって酒とは何か. 山本紀夫編 : 増補 酒造りの民族誌 世界の秘酒・珍酒. 八坂書房, 1-9.
- 吉田集而 (2008b) : 酒は食べ物か飲み物かーインドネシアのタバとブレンー. 山本紀夫編 : 増補 酒造りの民族誌 世界の秘酒・珍酒. 八坂書房, 222-229.
- 吉田集而 (2008c) : 東南アジアのヤシ酒. 山本紀夫編 : 増補 酒造りの民族誌 世界の秘酒・珍酒. 八坂書房, 230-239.
- 和歌森太郎 (1971) : 『酒が語る日本史』可出書房新社.
- Evangelista, A. E. (1973) : Tempered intemperance: Tuba-drinking in a Tagalog community. *Philippine Sociological Review*, 21, 5-28.
- Jayne, M., Valentine, G., Holloway, S. L. (2008) : Geographies of alcohol, drinking and drunkenness: A review of progress. *Progress in Human Geography*, 32, 247-263.
- McGovern, P. E., Zhang, J. Tang, J., Zhang, Z., Hall, G. R., Moreau, R. A., Nuñez, A., Butrym, E. D., Richards, M. P., Wang, C., Cheng, G., Zhao, Z. and Wang, C. (2004) : Fermented beverage of pre- and proto-historic China. *Proceedings of the National Academy of Sciences*, 101, 17593-17598.
- スミス, Ph. E. L. 著, 河合信和訳, 戸沢充則監訳 (1986) : 『農耕の起源と人類の歴史 : 食料生産経済のもたらしたものだもの』有斐閣. Smith, Philip E. L. (1976) : *Food production and its consequences*. Cummings Pub. Co.
- スティムソン, G., ショケ, M., ギャリソン, P., グラント, M. 著, 新福尚隆監 (2007) : 『飲酒文化の社会的役割ー様々な飲酒形態, 規則が必要な状況, 関係者の責任と協力』アサヒビール. Stimson, G., Garrison, P., Choquet, M., Grant, M. (2007) : *Drinking in Context: Patterns, Interventions, and Partnerships*. Routledge.
- World Health Organization (WHO) (2005) : Levels of Consumption: Consumption of pure alcohol by type of beverage.
<http://www.who.int/>[Cited: 2013/04/06]

**Perspectives and Challenges for Research on Asian Traditional Alcoholic Beverages:
Focusing on the Studies in Japan**

USUI Mami* and YOKOYAMA Satoshi**

*Former Graduate Student, Ehime University,

**Graduate School of Environmental Studies, Nagoya University

The purpose of this study is to review the previous studies of brewing/distilling and drinking of traditional alcoholic beverages with a focus on Asia which is widely using molds of the genus *Aspergillus* for alcohol brewing. Traditional alcoholic beverages of Asia can be roughly divided into *Sake* type (Japanese refined alcohol), *Doburoku* type (unrefined alcohol) and distilled alcohol type. As a result, in terms of brewing and distilling, research trends varied from type to type. Whereas molds of the genus *Aspergillus* and these regional differences are actively discussed in *Doburoku* type, many studies on factors of brewery location and movements of seasonal brewing workers are accumulated in *Sake* type. Regarding distilled alcohol type, formation of the main distilling area and the geographical indication from the industrial geographical point of view are major research topics. The studies of *Sake* type and distilled alcohol type are mainly conducted in Japan as a research area.

As for the study of drinking behavior, there was no systematic framework. The authors, therefore, classified the purpose of drinking into three categories: ritual, hospitality and daily life. In East Asia, some studies refer that the origin of drinking traditional alcohol beverage was closely related to agricultural rite which have communication with the gods. An another role of drinking is to give hospitality to guests. In any cases, Asian regions had norms that people drink traditional alcohol beverage together in groups, and solitary drinker cases were seldom to find. However, people can get alcohol anywhere and anytime, and expand opportunities to drink alone. Accordingly, problematic behavior is increased by the modernization. At present drinking norms are greatly changing.

Through the discussion so far, this study presented the three research perspectives to grasp traditional alcoholic beverages in Asia: firstly, the elucidation of the regionality which has not been established research methods; secondly, re-thinking cultural significance of traditional alcoholic beverages in the region, thirdly, adopting a multilateral research approach from a geographical comprehensive point of view for elucidating the regionality of traditional alcoholic beverages.

Keywords: traditional alcoholic beverages, brewing/distilling, drinking norms, Asia, regionality