

沖 縄 の 神 酒

平 敷 令 治

はじめに

クチカミの酒（嚼造酒）をかもす習俗は、廃藩置県（1879年）前後に急速にすたれたが、村落共同体の儀礼に際しては今なおサキ（酒、泡盛の通称）以外の手づくりの神酒をつくり、御嶽やアジャギ（或いは殿）に供える村が少くない。以下は、王朝時代から現代に至る神酒の変遷・現代の神酒づくりの習俗についての考察である。もとより神酒そのものは沖縄の民間信仰という文化複合の一つの要素にすぎない。だが、共同体自らの超自然的存在を祀り、世直しを希求して直会の神酒をわかち飲む、そういう集団表象としての神酒をとらえるならば、神酒もまた沖縄民俗の強靱さ豊かさを示す一つの証となる。

本稿は『アジア文化』（アジア文化研究所）に掲載する予定であったが、同誌の了解を得て、加筆したものである。現代の民俗資料は、1966年から1972年9月までの調査（主に聴取）にもとづくものである。調査した村は62である。

1. 王朝時代の神酒

1. クチカミの酒

環太平洋地域における嚼造之酒（クチカミの酒）をめぐる習俗については、すでに台湾中央研究院民族学研究所の凌純聲氏が、民族誌に依拠しつつ、台湾原住民の調査資料を加えて、みごとな比較研究を行なっている。同氏は、穀物や特定の植物の根を噛んで吐き出し、それを醸酵させて酒をつくる習俗が、古代中国・日本はもとより、台湾・メラネシア・マイクロネシア・ポリネシア・南アメリカの原住民の間に分布していたこと、共同体儀礼に際しては酒を噛みつくるのは主として女性であったこと、更に、各地のクチカミの酒の名称の語源について「嚼む」「齒」「顎」の名称に由来している事例の多いことを指摘している。同氏によれば、中国古代の醪・醴・酎・醇の四種の酒のうち醪は嚼造之酒と推定されるという。古代インカに於てとうもろこしや草苺を噛んで酒をつくるのは女性であったが、

『周禮』に「造酒為女人之事」とあり、中国古代に於ても酒をつくるのは女性の仕事であったようである。ポリネシアのサモア・トンガはもとより、メラネシアのフィジーの島々では、クチカミの酒は今でも儀礼に欠かせないのである。

6世紀ごろまでの倭人について、『魏志倭人伝』は「其の会同・坐起には父子男女別無し・人性酒を嗜む」、『後漢書東夷伝』は「人性酒を嗜む」、また『隋書倭国伝』は「正月一日に至る毎に、必ず射戯・飲酒す」と記し、飲酒習俗を伝えている。だが、これらの中国史料は醸造法については何等言及していない。記紀や風土記になると、神壽ぎの御酒・待酒・盟酒を造る習俗についての記述が随所に見られ、酒（または御酒）の字訓としてサケ・ミキ・キ・ミワ・クシがでてくる。酒の字訓がどうであれ、8世紀に酒を造ることを「酒を醸む」ととなえていたことは、やはり、酒を噛みつくった習俗の遺制と思われる³。大隅国風土記逸文⁴に、

大隅の国には、一家に水と米とをまうけて、村につげめぐらせば、男女一所にあつまりて、米をかみて、さかぶねにはきいれて、ちりちりにかへりぬ。酒の香のいでくるとき、またあつまりて、かみてはきいれしものども、これを飲む。名づけて、くちかみの酒といふと。云々。風土記に見えたり。（『塵袋』巻9）とあるし、平安初期に惟宗公方によって書かれた『本朝月令』には、

上古の代、口の中に米を噛み、吐きて木櫃に納む。日を経るに酣酸たり。之を名づけて醴となす。かれ、今の世に酒を醸するを嚼むとなす。

という『日本決訳』の記事が引用されている。これらの史料から、クチカミの酒が律令体制以前の倭人の酒であったことを推定してもあながち強弁ではあるまい。中部日本に於ては、大正年間までクチカミの酒をつくる習俗が遺っていた、という聞き書きもある⁵。先の風土記逸文では、男女が酒を噛んだと記されているが、『延喜式』に見る造酒児は女性であるし、『萬葉集』にも、

味飯を水に醸みなし わが待ちし

代はかつて無し 直にしあらねば
(巻16の3810)

という女の歌がある。婦人を刀自といい、酒造りを刀自と呼ぶようになったのは、婦人が酒をつくった習俗に由来するものであることは、つとに柳田国男、折口信夫両碩学の説いたところである。また、松岡静雄（『新編日本古語辞典』1957）によると牙のことを「キ」といったようである。酒・御酒の語源が「キ（牙）」であるとすれば、大隅以北の古代倭人の酒は、凌純聲氏の分析した環太平洋地域のクチカミの酒のカテゴリーに含められることになる。

古代にクチカミの酒をつくる習俗を失ない、クチカミの酒についての史料すら数少ない九州・四国・本州とは異なり、沖縄諸島に於ては19世紀までクチカミの酒は神酒として用いられていた。神酒は、みき・おむしゃく・おくすり・かめん・がめんこ・かめんこ・がめんしるまし・のまいみき・みしゃご・みしゃく等と呼ばれた。17世紀から18世紀にかけての史料から、これらの神酒のうち、先ずクチカミの酒からとりあげよう。

〔カメンコ・ガメン・ガメンコ〕『琉球国由来記』
(1713) 巻16の伊平屋島「二月田植ヲリメ」のミセゼル（神託）及び「雨乞い」のノダテゴト（願いの詞）に
アマコタレ・シラコタレ・ガメンコマラケ・居セナメテ・・・

（甘粉をたれ、白粉をたれ、ガメンコを醸もした真桶を、据えならべて・・・）

とあり、『おもろさうし』巻12の48（1623）には
しときやも、つくて、かめんこ、つくて

（粢もつくて、カメンコもつくて）

という句が見える。アマコ（甘粉）・シラコ（白粉）は米粉のことである。アマコ・シラコに水を加えて楕円状にまるめた生の餅が粢であり、アマコ・シラコを原料としてかました神酒が「がめん」「がめんこ」「かめんこ」と呼ばれたのである。どうしてそれがガメンコまたはカメンコといわれるようになったのか語源については見当がつかないが、それがクチカミの酒であったことを推定させるものに「がめんしるまし」というクチカミの酒がある。

〔ガメンシルマシ・ノマイミキ〕がめんしるましをとりあげける前に「シロマシ（シルマシ）」に言及しておきたい。シロマシ（方言ではシルマシ）は、『琉球国由来記』（以下『由来記』と記す）に麦穂四祭として略記されることもある麦穂祭・麦大祭・稲穂祭・稲大祭（大祭は刈りあげ祭）に際して、村人によって殿やアシアゲあるいは火の神に供奉られるものであった。『由来記』巻16の伊是名島「稲穂祭」の条に

新穂花ニテ、シロマシ作り、古米ニテ、神酒調へ、

肴等相調、伊是名里主所、並タヲヒヤ、家火神ノ御前へ穂御祭仕り、ヲエカ人・サバクリ、御拜四ツ仕也。

とあり、そこでは初穂でつくったシルマシと古米でつくった神酒、という区別が示されている。また巻17の粟国島「三月麦之大祭」の条に「麦ノ穂ヲツキ、水ニテタレ、汁椀」に入れたものがシロマシであると説明されている。シロマシ（シルマシ）は、麦や稲の初穂をとり、粃のまま摺り鉢のような容器に入れ、水を加えつつつぶしてから濾した、乳白色の米汁を指したようである。穂祭や大祭の供え物にシロマシは見えず、かわりに「ホウタレ」（方音ではフウタリ）と記されている事例が、巻13の玉城間切の年中祭祀篇、巻17の粟国島「麦大祭」の条に見える。ホウタレは「穂からたれる」（タリーンとかタリユンという動詞は、成分のエキスを出すこと）という製法に由来する名称で、シロマシと同じものの異称であろう。シロマシは「白くする」（シルマスン）という動詞に由来する名称であろうか。

さて、本题のガメンシルマシであるが、『由来記』巻16の伊平屋島「稲大祭」におけるノダテゴトの中にそのつくり方が示されている。

・・・シルマシ、イセ祭、フサキン、大白イレテ、スリテ、小ヲスイレテ、コツキ、ハタチミヤラベガ、アスガニヲレテ、スミ川にヲレテ、ミカホラシナデム、御口ヲサスムギ、セムニイレテ、カイタテテ、フゾコタル、ガメンシルマシ、アンチャドン、カナハヤニ、ヲマツリシヤベム、・・・

〔（直訳）・・・シルマシ、斎せ祭、沢山、大白に入れて、摺って、小白に入れて、粉について、二十歳女童が、アス川に降りて、スミ川に降りて、御顔おしなでて、御口をすすぎ（フサの語義不明）、セム（語義不明）に入れて、掻きたてて、醸酵させたる、ガメンシルマシ、火の神カナハヤニ、御祭りしはべらむ・・・〕

大白は精米のための挽き臼、小白はアジン（たて杵）と共に用いられるつき臼と思われる。このノダテゴトからすれば、初穂でシルマシをつくり、更に初穂をひき臼でひいてから、新米を臼に半つきについたものを年頃の娘が嚙んでシルマシに加え、手でかきまぜてから桶（あるいは甕）に入れて密閉し、それを醸酵させた濁酒がガメンシルマシとよばれたことになる。『由来記』巻17所載の粟国島「稲大祭」の祝詞には、

・・・ヲレズミガナレバ、アラムギヤガ、穂花取テ、若夏ガ立バ、インキヨラ穂サキトテ、穂タレ、穂花トテ、祭ミキゲライテ、ノマイミキゲライテ・・・

〔（直訳）・・・ウリジン（旧暦2月・3月の季候）になれば、新麦の穂花（穂についた実のこと）をとり

若夏（旧暦4月・5月の季候）になれば、齋せ清らかな穂先（穂そのもの）をとって、ホウタレを、穂花をとって、祭ミキをつくって、ノマイ神酒をつくって・・・]

と出ていて、粟国島ではガメンシルマンのことをノマイミキといったことがわかる。

初穂から取り出した米や大麦でかもしたクチカミの酒がガメンシルマン・ノマイミキであるのに対し、ガメンコ（カメンコ）は初穂ではないありきたりの米や大麦の粉（方言では粉のことをクーまたはグーという）でつくったクチカミの酒と推定してよいと思われる。すでにふれたように王朝時代の神酒の名称には、他に、みき・おむしゃくみしゃく・みしゃご・おくすりがある。おくすりは泡盛の異称であり、みき、おむしゃく、みしゃく、みしゃごはクチカミの酒・コージ酒（麴を用いて醸酵させた非蒸溜酒）など手づくりの神酒の汎称であった。おむしゃく・みしゃく・みしゃごの語源はミシヤクであろう。『混効験集』（1711年）には「うむしゆこ」の項で、うむしゆこは歯のこと、と記されているから、ミシヤクの語源は「歯」に由来するようと思われる。

〔クチカミの酒のつくり方〕先述の『由来記』巻16の伊平屋島「稲大祭」におけるノダテゴトの他に、李氏朝鮮の史料や、明朝の冊封使の記録にもクチカミの酒のつくり方が記されている。以下は年代順にそれらの史料を配列したものである。

A、『李朝実録』『世祖恵荘大王実録』1462年の条（琉球国正使普須古らの報告）

一日之酒則以十五歳処女漱口咬飯釀之、其味甚甘。

B、『李朝実録』『成宗大王実録』1479年の条（1477年に与那国島に漂着した济州島人の与那国についての報告）

酒有濁而无清。漬米於水、使女嚼而為糜。釀之於木桶不用麴藥。多飲後微醉。酌用瓢子。凡飲時人持一瓢、或飲或止。隨量而飲。無酬酢之礼。能飲者又添爵焉。其酒甚淡。釀後三四日便熟、久則酸。

C、明朝の冊封使陳侃の『使琉球録』（尚清王に対する冊封使として1534年来琉）

造酒則以水漬米越宿、令婦人口嚼、手搓取汁、為之名米奇。

D、『琉球国由来記』（1713年）巻3「神酒（米奇）」の項。

其制、米粉煮。以水漬米、令婦女口中嚼所煮米粉、（谷ニクサムコト云）、手搓交、制其醱用。

これらの史料の内容は精粗一様ではないが、

(1)、クチカミの酒をつくるのは女性であった（伊平屋の

ノダテゴトでは20歳、史料Aでは15歳、B・C・Dでは年令の記載なし）、

(2)、クチカミの酒をつくるのに麴は用いなかった（史料B・C・D）、

(3) 噛み入れたあと手でかきまわした（史料C・D）、

(4) 米を原料とする場合、飯を噛んで醸酵させるか（史料A）、水に漬けて柔かくした生米を噛みそれを醸酵させるか（史料B・C）、米粉を煮てそれに柔かくした生米を噛み入れて醸酵させた（史料D）、

(5)、木桶に密閉しておくとして3・4日で熟し、それ以上おくとすっぽくなった（史料B）、

(6)、各自ひょうたんを持参して思いのままに飲んだ（史料B）、

というような、近代のクチカミの酒のつくり方と大差ない習俗をうかがうことができる。王朝時代にはどの村でも米でクチカミの酒をつくれたのではなく、畠作地帯では粟・大麦・黍・高粱が用いられた。クチカミの酒は、粟・大麦・黍の刈上げ祭に際して醸もされることが多く、甘藷の豊作祈願、或いは旧盆あけのシヌグやウンジャミなどの大折目に醸もす村もあった（『由来記』各処祭祀篇参照）。

2 コージ酒

味噌・醤油の製法がそうであったように、麴を用いて清濁二酒をつくる技法も大陸から伝えられたと思われるが、すでに奈良初期には米麴を用いた醸酒法が地方に伝播していたことは確かだ。「播磨国風土記」には飯にかびが生えたのでそれで酒を醸もしたという話が出ている。古代のコージ酒についての詳しい記録としては『延喜式』巻40があり、それには黒酒・白酒・酒・御井酒・醴酒・三種糟（三種類）・擣糟・頓酒・熟酒・什糟・粉酒の13種が記されている。古式を尊ぶ宮中の神酒とはいえ、万葉集にもうたわれた新嘗会の黒酒・白酒をのぞけば、大方、中国的な名称であり、古代の庶民の神酒に比定することは難かしい。しかし、云うまでもなく、麴菌で飯の糖化を促進し、酵母の作用でアルコールを生ぜしめて濁酒（或いはそれを濾過した清酒）とする醸造法が律令体制以後の日本本土における伝統的醸造法であった。

琉球王朝の村ではコージ酒は神酒の主流ではなかった。味噌・醤油・コージ酒など麴菌を利用した醸造法は日本本土または中国大陸から伝えられたのであろうが、近代に入るまでコージ酒が村落共同体の神酒としてクチカミの酒に全くとって代るといふ事態には至らなかった。琉球におけるコージ酒についての初見は前項「クチカミの酒」でとりあげた「世祖恵荘大王実録」（『李朝実録』）に見える琉球国正使普須古らの報告である。それには、琉球では麴を

以て酒をつくるが一日之酒もつくる。と出ていて、一日之酒の製法についての記述が続いている。1477年に与那国島に漂着し、島伝いに沖縄島に護送されて朝鮮に送還された済州島人金斐らの報告（「成宗大王実録」）によると、当時の八重山の島々（与那国島・西表島・波照間島・新城島・黒島）にはクチカミの酒だけがあってコージ酒はなかった。伊良部島と宮古島ではコージ酒（米麴を用いた）をつくっていたが、いずれにせよ先島（宮古・八重山諸島）の酒は濁酒であり、沖縄島だけに清酒・濁酒の二種があって朝鮮の酒と同じ味がした、という。ここでいう清酒は蒸溜酒「泡盛」ではなくて、コージ酒である。『由来記』巻3にも「醴」（あまをざけ）の製法が出ていて、米麴と炊飯を揉み合わせて壺に入れ、3か月程おいてから濾した酒であると記されているので、金斐らの味わった清酒は『由来記』にいう醴の如きものであったろう。しかし、王朝時代の醴における麴と飯との割合については徴すべき史料が見当たらない。同じ『由来記』巻3の「神酒」の項に「或不甯、有以麴造。以米・粟・稷・麦制之」と記されていてコージ酒をつくる習俗が普及していなかったことを示している。このコージ酒は支配階級の用いた醴（甘御酒）にくらべて、混入される麴の量も僅少であったにちがいない。

3 御五水

『由来記』各処祭祀篇を見ると、神供の種類はかなり類型化されている。例えば穀物のお初とは別に、畠作地帯であろうと花米（生米）を神供に加えている村がある。御五水についても、『由来記』の編纂された18世紀初めに神供の一つとして普及しつつあったことがわかる。当時、沖縄本島中南部の村では御五水は神供として欠かせないものであった。だが、北部（現在の国頭郡）では、村の祭に御五水を全く用いなかったり、稲二祭や旧暦8月の柴指のときだけ斎場に御五水を供えるという村があったのである。『由来記』から、殿・アシアゲ（いずれも祭殿）における祭祀を二例だけ紹介したい。

屋良之殿 北谷間切屋良村¹³
 麦二祭之時、五水六合宛（屋良地頭）、神酒五宛（同村百姓中）
 稲二祭之時、五水六合宛・神酒一宛（屋良地頭）、シロマシー器・神酒一宛（穂祭之時米、大祭之時芋。同村百姓中）、供之。野里巫ニテ祭祀也。
 且此時、地頭、巫、夕食馳走也。

（巻14）

神アシアゲ 今帰仁間切運天村^{ウツチ}
 麦稲穂祭時、芋神酒六宛・肴15器宛（掟・百姓）

同大祭時、粟神酒貳宛・芋神酒六宛・肴15器宛・赤飯二器（掟・百姓）、粟三升宛・焼酎四合宛・魚二斤宛（上同）、巫・掟神馳走也。麦壹升、米五合、麦一九キ（自掟、巫、掟神へ達也）。麦三升、米二升、麦四九キ（上同。百姓）。

大折目之時、神酒三・芋神酒六・肴15器・コバ餅50本（掟・百姓）。粟壹升八合・魚二斤・焼酎四合（百姓ヨリ、巫・掟神馳走也）。

柴指之時、粟神酒五・芋神酒六・肴15器（掟・百姓）
 芋折目之時、粟神酒六・芋神酒六・肴15器（上同）
 供之。

島センク巫、祭祀也。 （巻15）

上の神供の事例中、五水または焼酎とあるのは泡盛のことである。「五水」の初見は『女官御双紙』（1706年）であるが、『混効験集』（1711年）に「おくすり」とは「御酒の事也。首里王府御双紙にも見ゆ」と説明されている。古代日本では酒のことを「くし」とも称えていた¹⁵。柳田国男は「くし」と「薬」は語源を同じくすると説いた¹⁶。『混効験集』の編者である識名盛命らはウグシイ（御五水）を「お薬」の転訛とみなして、「おくすり」と表記したのであろうか。アルコールの強い蒸溜酒「泡盛」を「お薬」と称して神前に供えたと理解できないこともない。

泡盛は南蛮国酒に倣ったものであろうといわれる。『李朝実録』中の、例の金斐らの報告に、沖縄本島には南蛮国酒があり、「色黄、味如焼酎、甚猛烈」という記事がある。1534年に冊封使として来琉した陳侃の『使琉球録』には「王奉酒勦、清而烈、来自暹邏国者」とあって、シャム国から蒸溜酒が伝えられたことを示している。東恩納寛惇の実地調査によれば、シャム国産のラオ・ロンという酒は、香気といい風味といい泡盛と全く同じで、シャムの七百年程前のソコウタイ時代の壺と沖縄の泡盛壺も似ており、醸造法も酷似しているという。『おもしろさうし』第8の56に出てくる「しけち」も蒸溜酒のようである。陳侃の『使琉球録』・蕭崇業（1579年来琉）の『使琉球録』・汪楫（1683年来琉）の『使琉球雜録』・徐葆光（1719年来琉）の『中山伝信録』には『酒』の方音が何れも「サキ」と記されている。蒸溜酒はシゲチ・サキと呼ばれ、17世紀末から泡盛ともいわれ、神前に供えるときには御グシイ¹⁷くすりと丁寧ないい方をするようになったのであろう。

先にあげた事例から知られるように、『由来記』には、神酒・五水・醴（これは例文中にはない）が並記されていて、五水に限って量目が明記されている。屋良之殿における祭祀においては、供物として五水を差出すのは村人ではなくて地頭であった。首里王府の専売品であった泡盛は、村の費用で購入され、或いは地方役人の寄附によって、神

供に加えられたのである。

4 酒 器

太洋州・南米・台湾の原住民族にあっては、クチカミの酒を醸す容器として一般に刳槽（trough）が用いられた。¹⁹『古事記』上巻の八岐大蛇伝説に見える「酒船」、既に引用した大隅国風土記逸文に見える「さかぶね」、『日本決釈』に見える「木櫃」や、『古事記』中巻に「吉野の白橋生に横臼を作りて、其の横臼に大御酒を醸みて・・・」とある「横臼」などの容器は、丸太を長軸に沿って横に割りぬいた「かいば槽」か、木臼を低くした形の、割りぬきの「たらい」の如きものであったろう。

琉球王朝時代の神酒を醸もす容器は、『おもろさうし』巻10の36に「かめ」（甕）、『由来記』巻16の伊平屋島「二月田植ヲリメ」のミセゼルには「マヲケ」（真桶）と見え、「成宗大王実録」（『李朝実録』）の先島の習俗についての記事には「木桶」と記されている。真桶または木桶は、大方、刳槽の類にちがいない。大正の頃まで村によっては刳槽は穀物を入れたり、甘藷を洗ったり、石臼（ひき臼）の下に置く桶として用いられた他、割りぬきの丸いタライの周りで娘らが神酒を嗜みつくったという伝承がある。

『おもろさうし』には、読谷山間切（現在の読谷村）を治めている按司（領主のこと。アルジの転訛か？）に酒を盛って差しあげましよう、という意味のおもろ（巻14の58）がある。

きこゑ、よんたむさ

あかかねの、よなおし

中もちへ

あんしおそいに、みおやせ

又とよむ、よんたむさ

あかかねの、よなおし

〔（直訳）名高き 読谷山

銅の よなおし

中に盛りたて

按司様に 奉まつれ

又 名高き 読谷山

銅の よなおし〕

よなおしは手づくりの神酒を盛る器である。このおもろに見られるように、銅でつくられたよなおしもあったらしい。一般に、村の神女が用いたよなおしは、黒または赤褐色の漆ぬりの椀である。対にして二つ宛供えられる。

・・・大サアル、ヨナフジニ、中盛チへ、ハタヨラチへ、カミガナン、ミヤンチへ、ラジャウバ、サバクリ
 拝デ、ヲサムダイ・・・

〔（直訳）・・・沢山ある、ヨナフジニ、中に盛りたて、端によらせ、神様に、奉まつり、お供えしたら、サバクリ（下級の地方役人）が拜んで、直会し・・・〕

これは『由来記』巻17の粟国島「三月麦之大祭」の祝詞の一部である。手づくりの神酒を山盛りに盛って、ヨナフジ（方音ではユノージ）のふちから溢れさすさまを「ナカムラチ、ハタヨラチ」と形容しているのである。その短かい句に豊作を歎びあう、世直しを希求してやまない村人の心情がにじみ出ている。よなおし（ヨナフジ）は直径10糎・高さ15糎ほどの、一升もはいる深椀である。一合五勺あるいは三合ほど入る小さな椀は一般にサラといわれた。前項で掲げた「屋良之殿」や運天村の「神アツアゲ」の神供のなかに、神酒一宛・芋神酒六宛などと記されている一・六の数字はおそらくサラの数であろう。

飛鳥以前の倭人には、柏（解）の葉に飯を盛り、飯を手づかみで食べただけでなく、酒も柏に盛ってすする習俗があったが、²⁰沖縄には、柏の類でミキを飲んだという伝承はない。クチカミの酒であろうとコーシ酒であろうと、直会するときにはひょうたんやサラを用いた。

神酒としての泡盛すなわち五水は、瓶一對に入れて供えた。上級神女の用いるビンには小さな南京玉を表面にくまなくまきつけた真鍮製の瓶（タマヌチ=玉貫と呼ばれる）と磁器の瓶があった。村の神女（のろ・司）も真鍮製あるいは磁器の瓶に五水を入れ、対にして飾り、傍らに盃や茶碗をおき、それに五水を注いで供えたのである。瓶は大方一合入れの小瓶であった。

2. 近代のクチカミの酒

クチカミの酒をつくる習俗は、沖縄本島では、廃藩置県（1879年）前後に急速にすたれたらしい。沖縄本島の村では80歳以上の老女に訊ねても、ミキを嗜みつくった経験がなく、明治以前にはカンミキ（嗜みミキ）があったそうだが、という答えがかえってくるのが普通である。『南島雑話』によれば、奄美大島では19世紀中期まではクチカミの酒をつくる村があった。沖永良部島では、「明治の直前までは、15・6才の少女の口を洗い清めて米を嗜ませその吐き出した液を醸酵させて、神にも供え、人々も愛用した」、という。²²与論島についても同じような報告がある。²³明治33年1月9日付の『琉球新報』は宮古にミキを嗜む旧習が遺っていることを伝えているし、更に昭和前期の民俗誌は、八重山の波照間島²⁴・西表島²⁵におけるクチカミの酒を紹介している。沖縄本島周辺の一部の離島や先島（宮古・八重山諸島）では、大正から昭和の初めにかけて、漸次クチカミの酒をつくる習俗を廃止していったのであろう。

大正の頃、ミキを嚙んだことのある老女たちによると、米でミキをつくる場合、

「一晩米を水に漬けておく。翌日臼に入れて砕き（半つき）、それを煮る。さましてから桶なり甕に入れて水を加える。そして腕をつっこんでかきまぜる。半つきにした米は少量を別にとっておき（一升につき一合の割合で）、それを歯の丈夫な女たちが塩できれいに歯をみがいた後に、前歯で2、3回嚙んで、桶（甕）の中に吐き出す。生米を嚙むのは年頃の娘たちとは限らず、虫歯のない健康な女性であれば既婚女性でもよかった。嚙み入れた後に、手でまんべんなく粥をかきまぜてから石臼で水びきして、桶（甕）に入れて密閉する。三日目からミキとして用いた。」

という。粟や黍でクチカミの酒をつくる場合、粟（黍）を粥状に煮てさまし、粒がとけてないものをすくって嚙み、粥の中に混入した。原料がどうであれ、嚙む人によってミキの味も若干異なったという。村の祭に際しては、少ない時で3人、多いときには7・8人で甕（桶・タライ）を囲んで嚙んだ。一部の村では、家を新築するとき、葺きあげの日にその家の刀自が男たちにクチカミの酒を振舞うという習俗があった。²⁶

3. 現代の神酒

1 手づくりの神酒

クチカミの酒を醸もす習俗は既に失なわれた。だが、近代以降もクチカミの酒以外の手づくりの酒をつくって神供とする習俗は続いている。王朝時代と異なり、麦二祭における醸造を脱落させ、旧暦5月から6月にかけての稲・粟の刈りあげ祭・旧盆あとの7月から8月にかけての祭（祭の名称も性格も沖縄本島と先島では異なる）につくる村が多く、石垣市川平・本部町備瀬のように甘藷の予祝儀礼にイモ神酒をつくる村もある。宮古の狩俣では7才と13才の子供のいる家では、サラニガイという通過儀礼の行なわれる日に米で神酒をつくるし、師走のウヤガン祭にもつくる。

〔手づくりの神酒の名称〕 沖縄本島及び周辺の島ではウンサク（訛ってウンサフ・ウンチャク・ウナジャク・ンサグとも）またはミキ（ミチ）という。ウンサクは『おもろさうし』に見える「おむしゃく」の転訛である。久米島と八重山ではミシヤク²⁷（ミシヤグ）またはミキ、宮古ではンキ（ンク・ンツ）という言ひ方が一般的である。宮古のンキ系統の名称は「ミキ」（御酒）の転訛であると思われる。とすれば、手づくりの神酒の汎称として沖縄全域に分布している言葉は「ミキ」ということになる。なお、沖縄

本島中南部には神酒の音読みの「ジンシユ・ジンス」という言い方もある。

〔ミキをつくる者〕 神酒をつくるのは今では必ずしも女性ではない。これまで調査したところでは、²⁸村の祭に際し、

- ① 各戸で主婦がつくる、
- ② 数戸の主婦が一年交代の輪番制でつくる、
- ③ ムンチュウ（門中）ごとにムートウ²⁹（宗家）で、ムンチュウの女性（主婦）が輪番制でつくる、
- ④ 女性神職者（のろ・司）の家でつくる、
- ⑤ 区長・書記・幹事など村の行政担当者の家で主婦がつくる、
- ⑥ 区長や村頭が公民館でつくる、³⁰

というように刀自の家は一樣ではないし、⑥のように男が刀自となっている村もある。各戸で主婦がつくる場合、それは村の特定の祭に限られ、他の祭では②か③の輪番制をとる。そのような村の例としては知念村久高・石垣市川平・平良市狩俣をあげることができる。昭和の初めまで村によっては祭以外の日にも各戸でおもいおもいに残り飯を利用して手づくりの酒（クチカミの酒以外の）をかもす習俗があった。方言で妻のことをトウジというが、村の主婦たちはまさに刀自であった。かといって、村の祭に際して各戸でミキをかもして斎場にもち寄る慣行①が最も古い形式とはいえない。⑤⑥の慣行は近代以降に始まる新しい形式であるが、村の祭における慣行について①③④の間での継時的な図式を考えることは無理である。

村の祭に際し各戸で主婦がミキをつくる場合は別として、他の場合には各戸（村内のすべての、あるいは門中の）から一人当たりまたは戸別に三勺乃至一合の米（または粟・大麦）、または金銭が徴収され、または字費によって、醸造に要する経費がまかなわれる。³¹

〔ミキの種類〕 クチカミの酒にかわって現在一般的につくられている神酒は、米（あるいは米粉）をたいて一晩乃至二晩甕などに密閉して醸もした神酒である。第二次大戦前までもっぱら粟・黍・高粱・麦・甘藷を栽培していた村でも、戦後は甘藷・パインの栽培に切換えたため、市販の米を用いて米神酒をつくっている村が殆んどである。筆者の調査した限りでは、今でも粟・大麦を栽培してそれで神酒をつくっている村は、宮古の池間島だけである。また、甘藷神酒をつくっている村も、本部町備瀬・平良市の狩俣と池間・多良間島³²・石垣市川平くらいのものである。現代の手づくりの神酒は、原料の種類・製法の差異により次の9種にまとめられる。

(I) 米粉（米汁）を原料とするもの

- ① 水に漬け柔らかくした生米を摺り鉢でつぶし、そ

れに水を加えて布濾しにした米汁（国頭村宜名真のミチ）。

- ② 生米をミキサー（豆腐をつくるための、大豆を水びきするミキサー。以下同じ）にかけ、できた米汁に砂糖を加えたもの（名護市汀間のミキ、竹富町竹富のミシヤグ、石垣市川平のミシヤグ）。
- ③ 生米を水を加えつつ石臼でひき、できた米汁に翌日砂糖を加えたもの（名護市幸喜のミキ）。
- ④ 生米を石臼で水びきし（または摺り鉢でつぶし）できた米汁を煮て砂糖を加えたもの（平良市大神のンツ、竹富町小浜のミシヤク、同町竹富のミシヤク）。
- ⑤ 生米をミキサーにかけ、できた米汁を煮て砂糖を加えたもの（国頭村辺土のウンサク、今帰仁村勢理客・天底のミチ、同村平敷のウンサフ、³³南風原村与那覇のウンサク、具志頭村安里のウジンシユ、城辺町友利のンツ、平良市狩俣のンク）。
- ⑥ 市販の白玉粉を湯に³⁴おいて砂糖を加えたもの（勝連村平敷屋のンサク）。

(II) 粥（米）を原料とするもの

- ① 粥をそのまま神酒とするもの（今帰仁村上運天のウンサク、北中城村渡口のウンサク、糸満市喜屋武のウンサク）。
- ② かための粥を煮て、さましてから水で薄めたもの（読谷村座喜味のウンサク、糸満市真壁のウンサク）。
- ③ 飯を石臼で水びきし、できた粥に砂糖を加えたもの（石川市山城のミキ）。
- ④ 飯をミキサーにかけ、できた粥に砂糖を加えたもの（嘉手納村屋良のミキ、竹富町黒島・新城のミシヤグ、同町古見のミシヤク）。

(III) 米の飯に米粉または麦粉を混入したもの

- ① 飯をさましてから米粉を混入（手でかきまぜる）し、甕（桶）に入れて密閉しておき、翌日ミキサーにかけてから砂糖を加えたもの（本部町具志堅のウンサフ、石垣市宮良のミシヤグ、与那国町祖納のミテイ）。
- ② 飯をさましてから大麦粉を混入し（手もみする）ポリバケツに密閉しておき、翌日ミキサーにかけたもの（知念村知念・久手堅のウンサク）。
- ③ ³⁴水に漬けて柔らかくした米を石臼で水びきし、できた米汁を煮て粥にし、別に石臼でひいておいた大麦粉を混入して手もみし、桶（またはプラスチックの容器）に密閉しておき、翌日から用いるもの（知念村久高のウンサク）。

- ④ 飯をさましてからポリバケツに密閉しておき、翌日小麦粉（市販の）を混入して手でもみあわせまた密閉して次の日にミキサーにかけたもの（知念村山里のウンサク）。
- ⑤ 飯をさましてから小麦粉（市販の）を混入して手もみし、ポリバケツに密閉しておき、翌日ミキサーにかけ（玉城村百名では摺り鉢ですって）てから砂糖を加えたもの（東風平村宜次・玉城村船越・同村百名のウンサク）。
- ⑥ 製粉機にかけてできた米粉を水に³⁶おいて煮ておき、それに大麦の麦芽の粉を混入して手もみし、甕に密閉しておいて翌日砂糖を加えたもの（糸満市糸満のウンチャク）。
- ⑦ 白玉粉（市販の）を湯に³⁶おいてからさましておき、小麦粉（市販の）を混入してからプラスチックのボールに密閉し翌日砂糖を加えたもの（名護市喜瀬のミキ）。

(IV) 粟を原料とするもの

粟を製粉機にかけ、できた粉を沸騰した湯にいれさましてから別にと³⁷おいた粟粉を混入し、甕に密閉しておいて翌日砂糖を加えたもの（平良市池間のアーンツ）。

(V) 米の飯に泡盛を加えたもの

- ① 飯をさましてから手もみし、アルマイトの桶に入れて水を加えて更にもみ、砂糖と泡盛を混入してから密閉し、3日目にミキサーにかけたもの（豊見城村保栄茂のウンサク）。
- ② 飯をさましてからミキサーにかけ水を加え、更に泡盛（米一升につき一合の割合）と砂糖を加えたもの（南風原村神里のウンサク）。

(VI) 米の飯に麴と大麦粉（または米粉）を混入したもの

- ① 飯をさましてから米麴と大麦粉（伊平屋村野甫では押し麦）を混入しておき、翌日石臼で水びきしてから桶に入れ砂糖を加えたもの（伊平屋村野甫のミキ、本部町備瀬のウンサフ、³⁸南風原村津嘉山のウンサク）。
- ② 甘藷をおろして、米にふりかけてから炊いて、それをさましてから米麴とハツタイ粉を混入し、翌日石臼で水びきしてポリバケツに入れ砂糖を加えたもの（本部町浦崎のウンサフ）。
- ③ 飯をさましてから米麴と米粉を混入し、翌日石臼で水びきして桶に入れ砂糖を加えたもの（本部町具志堅のウンサフ）。
- ④ 米をミキサーにかけてから煮てさまし、大麦麴

を混入してから甕に密閉しておき、3日目に用いるもの（下地町来間のソツ）。

(VII) 甘藷だけでつくるもの

甘藷を煮てからつぶし、それを石臼で水びきしたものを一升ビン（泡盛や醤油の空き瓶）に入れて密閉しておき、3日目から用いるもの³⁹（石垣市川平のアツコンヌミシ）。

(VIII) 甘藷に麴を混入したもの

① 甘藷を煮て臼につき、米麴を混入して翌日水を加えてから濾し、桶に入れて砂糖を加えたもの⁴⁰（本部町備瀬のウンサフ）。

② 甘藷を煮て臼につき、大麦麴を混入して翌日水を加えて濾したもの（平良市池間のソーンソツ）。

③ 甘藷を煮て臼でつぶし、小麦麴を混入してから甕に密閉しておき、3日目に水を加えて濾したもの（平良市狩俣のコージンク）⁴¹。

(IX) 大麦に大麦麴を混入したもの

大麦を製粉機にかけ、その粉を沸騰した湯に入れさましてから大麦でたてた麴を混入し、翌日砂糖を加えたもの（平良市池間のムジンク）。

これら9種のうち(I)・(II)の神酒は名称こそ神酒であるが、米汁や粥そのものであり、アルコール分は皆無といってよい。(I)・(II)の神酒はクチカミの酒をつくるプロセスから、嘯み入れと醸酵の過程を省略したものか、或いは(III)・(IV)のつくり方を簡略化したものである。石川市山城(II-③)の場合は戦後になって、名護市汀間(I-②)は1968年から、大麦粉の混入を省いたものである。

(III)・(IV)の神酒はクチカミの酒の代用という性格がはっきりしている。女性の唾液にかえて、穀物の粉（特に大麦の粉）を加えることによって、原料である澱粉の糖化を促進することをねらったものである。そこにはクチカミの酒のもつ甘味を出そうという工夫が見られるわけだ。知念村山里(III-④)、東風平村宜次・玉城村船越（いずれもIII-⑤）、本部町具志堅(III-①)、名護市喜瀬(III-⑦)の場合、戦後大麦の栽培をやめたために、大麦の粉にかえて小麦粉や米粉を混入するようになったものである。生の粉の混入される割合は飯一升に対し、多くても二合位である。この生の粉のことを、ナマアリ（本部町具志堅・金武村伊芸）、ナマグー（北中城村和仁屋）、ウチユク（南風原村与那覇）、ウチャク（知念村山里）などという。生粉を入れると酸味がきつくないというから、生粉には乳酸菌の増殖をおさえ酵母の働らきを促進する作用があるのだろう。

糸満市糸満のウンチャク(III-⑥)は、大麦の麦芽を陰干しにしてから石臼にひき、その粉を粥に混入して醸酵させたものである。

大麦を発芽させる度合いが微妙で、発芽させすぎると甘味が薄くなるという。本部町具志堅ではコージ酒をつくるたびに麦芽を加えていたが、戦後は麦芽の代りに砂糖を入れるようになったものである。麦芽を混入する例は奄美の沖永良部島にもあって、ミシヨウをつくるのに、「麦芽を混入し、更に生米或いは甘藷（藷？）を加えて一夜醸酵させる」、という。生粉を混入する技法が廃藩前後から普及したことは疑いないとしても、その起源はおそらく王朝時代にさかのほるだろう。

クチカミの酒もコージ酒も飯をさますのに一晚、醸酵させるのに一晚かけ、つくり始めて3日目から用いる慣わしであったようで、沖縄本島ではミツカウンスク（三日ウンサク）という言葉もこっている。前掲の9種の神酒のつくり方から明らかのように、現在では2日以内で仕上げってしまう村が多い。

泡盛を混入してつくる神酒(V)は戦後に始まったもので、いうまでもなく神酒のなかで最もアルコール分が強い。酒の好きな男性が注文をつけた結果であろう。

『由来記』巻3の「神酒」の項に「或いは・・・麴を以て造ること有り」という部分肯定の記述のあることは第一節で言及したが、近代に入ってもコージ酒は沖縄全域に普及しなかった。80歳以上の老女に訊ねてもコージ酒をつくる習俗については否定されることがある。本土と異なり固ねりやあまざけをつくる習俗は沖縄の庶民の間には定着しなかったのである。沖縄の神酒としてのコージ酒は、混入される麴の量も飯一升にたいし一合乃至二合で、しかも水を加えて五倍にも薄めるのであるから、アルコール分は弱く、酸味が強い。『李朝実録』は15世紀の八重山の島々ではコージ酒をつくらないと記しているが、今でも八重山諸島では村の祭にコージ酒を醸もす村はないし、曾てつくったという伝承もない（但し、石垣島については宮良と川平の二か字の調査にとどまる）。

甘藷の伝来は17世紀初めのことであり、粟・麦・黍・米・高粱などを原料とする神酒にくらべてイモ神酒の起源は新しい。だが、18世紀初めに編纂された『由来記』によると、甘藷の予祝儀礼に際してはもとより、麦・稲四祭にも米や麦の神酒の代りにイモ神酒を醸もした村が少くない。第一節で引用した今帰仁間切運天村の神アシアゲにおける祭祀もその一例である。今帰仁村上運天と勢理客では昭和の初めまで麴を用いずに甘藷をつぶして醸酵させ、水濾しにしたイモ神酒をつくったが、今では全くつくっていない。現在、麴を用いずにイモ神酒をつくっている村としては石垣市川平を挙げうるだけである。

平良市池間で聞いたところでは、麦神酒は曾てはつくるのに最も手間のかかる神酒で、大麦を臼については篩にか

け、またついでには篩にかけ、これを繰返してから煮て醸もさないと、飲みにくいものであった、という。今ではどこの村にも豆腐をつくる家があり、その家の大豆を水びきするミキサーが利用されることが多い。麦神酒の醸造もらかなはずだが、沖縄本島にも八重山諸島にも麦神酒をつくる村は見当たらない。

2、グシイ・神酒の代用品

島の3分の2を石油基地に改造されてしまった平安座島では1960年頃までは、米一升を石臼でひき、できた米粉のうち八合で濃い粥をつくり、残りの二合の米粉を混入して一晩甕に入れておき、次の日の午後にはウンサクとして拝所に供えたものである。それが今では市販のヨーグルト(乳酸飲料)を神酒の代用品とし、ウグシイ・花米・コー(線香)と共に供えるようになっていっている。過去10年の間にヨーグルトを神酒の代用品として用いるようになった村としては、宜野座村松田、北中城村和仁屋、中城村新垣、浦添市仲間をあげることができる。神酒づくりを廃止するにしても何らかの神酒を供えないわけには行かず、ウンサクのもつ酸味をヨーグルトに求めたのである。宜野座村漢那のように、あっさりココ・コーラやジュースに代えている村もある。

泡盛は年中の家族儀礼であろうと共同体儀礼であろうと今では神供のなかで最も普遍的なものである。首里では丁寧な云い方でウジャキ(御酒)というが、沖縄本島・先島の別なく神人の間ではたいていウグシイあるいはグシイという。⁴⁷

3、ニープトウイ

祭の参加者が少ない村、或いは戸別につくる場合には一升瓶やチューカー(急須)に神酒を醸もすことになる。しかし、二斗ほども神酒を醸もし、村人の過半が直会するという村がある。桶・甕・ポリバケツに神酒を入れて祭場に運ぶときには、ふたの上にサン(すすきの葉を丸くまげてその茎に結んだもの)⁴⁸をのせて邪気の祓いとする。祭場でふたを取り、ニープ(柄杓)を入れ奇数回かきまぜてからユノージ(王朝時代の史料に見えるよなおし・ヨナフシ)⁴⁹に注ぐのは、沖縄本島及び周辺離島では原則としてニープトウイ(柄杓取り)と呼ばれる男性神職者である。ニープトウイは特定のムンチユウ(門中)から出るが、世襲職ではない。ニープトウイが死んで後継者がまだ出ていない場合には、代理(男性でも女性でも)が勤めることになる。先島ではニープトウイとはいわないし、ニープトウイに相当する神職は必ずしも男性ではない。平良市狩俣ではサズ(女性)、平良市池間ではナカンマ(女性)、石垣市宮良

ではオンブサー(男性)、竹富島ではクーパン(女性)と呼ばれる神職者がニープトウイの役割を果たしている。

4 ユノージ(よなおし)

ニープトウイがユノージに神酒を注ぐと、ノロ(先島では司)がそれを神前に捧げて祈願を行なう。祈願がすめばウサンデー(直会)するための赤褐色の椀「サラ」が配られる。祭に参加した者は全員ウサンデーするのがたて前である。

・・・やまとから下たる、赤椀のユノージ、中盛らちおさげれゆ、はた盛らちおさげれゆ。やしろから下たる、黒椀のユノージ、中盛らちおさげれゆ、はた盛らちおさげれゆ。⁵⁰

これは勝連村平安名の正月三日ハチウクシにノロ等神人によって謳われる「正月くわいにや」の一節である。平安名に限らず、「ユノージに神酒をなみなみと盛ってお供えします」という神寿ぎの歌を唱和することは、神酒を盛る際のしきたりであったようだ。例えば、今帰仁村上運天で旧暦7月の盆の後の後に行なわれるワラビミチに於て、平安名の「正月くわいにや」、『由来記』に見える祝詞(第一節を参照)と似たような句の唱和が行なわれている。ワラビミチと呼ばれる儀礼は、上運天御嶽の前のアサギ庭で、村の老幼男女が参加して行なわれる。神女が正坐して祈願した後に、ミチ(御酒)を盛った碗を捧げると、背後から男性神職者が神女の両耳のところをおさえる。その時に区長が太鼓を叩き、参加者全員で、

クトウシ(今年)ヌ ウンサクヤ

ナカムラチ、ハタムラチ

と唱和する。唱和にあわせて神女の頭は左右にゆすぶられ、唱和がすむと、全員でワツシヨイ、ワツシヨイの掛声をかける。それに合わせて今度は神女の頭は前後にゆさぶられる。頭をゆさぶられるから、神女の捧げている碗からミチ(今では粥そのもの)がこぼれるわけだ。次いで男性神職者、区長ら村の長老たちがミチを直会いする。同じような唱和が繰返されるし頭もゆさぶられる。⁵¹ワラビミチに於ては、歌だけのことではなく、実際にミチをこぼして、ミチが溢れこぼれるほどのユガフ(世果報)を象徴させている。上運天に隣接する天底村でも、戦前までは旧暦6月下旬のサージャウエーヌの際にはコージ酒を醸もし、天底ノロがユノージを捧げると、「アンビユガフ」(溢れる世果報)と唱和したという。それからノロを補佐する神職者ウチガミと根神の二人は各々両手を前で交叉させて、右の手で左の耳たぶを、左手で右の耳たぶをつかまえて頭を左右にゆすったという。⁵²これも上運天の場合と同様の象徴的行為である。『おもろさうし辞典』(仲原善忠・外間守善共著、

1967)は、「よなおし」の項で、「世直しの力をもつと信ぜられる赤椀のよなおし、黒椀のよなおし」と解説している。神酒を盛る大きな椀がユノーシ(よなおし)と呼ばれたのは、『おもろさうし辞典』の指摘する通り、神酒を椀から溢れさすことによって、「世界報」「世直し」を象徴的に表現したからにはほかならない。

む す び

大陸文化優位のアカルチュレーションの過程にあった律令社会以後、本土ではコーシ酒が民族の酒となったが、14世紀末に明朝の冊封体制に組みこまれた琉球王朝のもとではクチカミの酒が神供として主要な位置をしめ、泡盛が新たに「シマの酒」として登場してきた。琉球王朝は、本土の守護大名に先がけて、15世紀初頭以南蛮貿易に従事しその航跡はジャワ・マラッカに及んだ。南蛮文化との交流の過程で泡盛の醸造が始まったようである。坂口謹一郎の『日本の酒』によれば、本土で焼酎の醸造が開始されたのは安土桃山時代以後のことである。

泡盛は18世紀初めには、村落共同体儀礼における神供としてかなり普及していた。かつてシマの人々はシマの女性が嘔みつくる神酒を直会いすることをためらわなかったのであるが、クチカミの酒に代る手づくりの酒は今なお集団表象の手段としての意義を失っていない。現代のミキは生の米汁や粥の如きものを含めて、大方、酒のプロトタイプを示しており、それらのミキを泡盛と共に供えているのである。泡盛がウグシイとして神供の中で普遍的な位置を占めるようになったのに対し、手づくりの酒はより簡略化される傾向にある。簡略化乃至は遺制化の過程にあるとはいえ、ミキのつくり方には9種の類型があって地域的ヴァリエーションに富む。かたくなまでに伝統的なものを保持しようとする、民俗の自律性とそして豊かさを「ミキをめぐる習俗」にもうかがうことができる。

〔注〕

- ① 凌純聲、「中国与東亜的嚼酒文化」、『民族学研究所集刊』(中央研究院)第四期、1957年。「太平洋区嚼酒文化的比較研究」、『民族学研究所集刊』第五期、1958年。特に第五期の59-63頁を参照。
- ② 前掲第五期、64-65頁。
- ③ 本居宣長撰・倉野憲司校訂の『古事記伝』(三)(岩波文庫)を見ると、本居宣長は「酒を嘔みつくるから醸むというようになったのではなく、カビだたせることを醸むというようになった」(32頁)と解釈している。
- ④ 小島瓊禮校注『風土記』(角川文庫、1970)300頁所載。
- ⑤ 島木赤彦の『万葉集の鑑賞及び其の批評』(岩波、1925)の314-315頁に「信州北安曇山中では今も山葡萄の果を採って酒を醸す時、其の果を口でかんで唾液を混ぜねば良酒を得ぬとしているそうである。このこと信州下高井郡の山中にも越後の山中にもあるそうである」と記されている。この聞き書きは、『日本書紀』巻1の八岐大蛇伝説の条の「汝、衆果を以て酒八甕を醸むべし」という文章を想起させる。
- ⑥ 琉球王府編纂の古語辞典『混効験集』(1711)に、「がめん」とは神酒のことで、「がめん粉」ともいう、と記されている。
- ⑦ シルマシは『女官御双紙』(1706)には「御汁まし」と表記されている。シルマシという言葉は既に死語となってしまったのか、筆者のこれまでの調査ではまだ採録しえない。奄美の徳之島徳和瀬では、旧盆後の浜下りの際に各戸でつくる白粥(強飯を炊きなおしたもの)をシルマシとよんでいる(『徳之島町誌』、1970、559頁)。沖縄本島中部の石川市山城では旧暦5月15日のグングワチウマチー(5月御祭)に際し、稲の穂を実のついたまま摺り鉢に入れ、水を加えて実をつぶし、それを瀘した汁をハチムン(初物)と称して殿に供えている。『由来記』巻17の粟国島「三月麦之大祭」の条に見えるシロマシと同じ方法でつくられている一つの事例であるが、山城ではシルマシという名称は既に忘れられている。戦前まで首里あたりでも、生米を水を加えて摺り鉢でつぶし、できた米汁を一種の栄養剤として病弱者に飲ませたり、嬰兒に飲ませる習俗があった。シルマシの製法と似ているが、この米汁の名称はヨガシであった。
- ⑧ 知念村山里ではグングワチウマチーと6月ウマチー(旧暦6月15日)にはウンサクの他にフウダリを殿の火の神に供えている。近くの聖なる泉から赤椀2つに水を汲んできて、それに5月ウマチーには稲の穂を3本宛垂らし、6月ウマチーには粟の穂(今は粟を栽培しないので粟に似た草を代用)を3本宛垂らす。穂を水にひたしたままで、つぶすことをせず、それをフウダリ(穂垂れ)とよんでいる。
- ⑨ アンジャドン・カナハヤは伊波普猷によれば「火の神カナハヤ」であるという(「南島の稲作行事について」『伊波普猷選集』上巻、1961、463頁)。
- ⑩ 『おもろさうし』には「あわみき」(粟神酒)・「きみみき」(黍神酒)・「まみき」(真神酒)・「よみき」などの名称が見える。
- ⑪ 応神天皇の治世に須須許理らが醸酒技術を伝えたという記事が『古事記』中巻に出ている。
- ⑫ 「天地と久しきまでに萬代に仕えまつらむ黒酒白酒を」

(巻19の4275)。

- ⑬ 北谷間切屋良村の 間切 は現在の「村」、村は現在の「字」に相当する。字屋良は現在は嘉手納村に入っている。
- ⑭ 掟神はノロ・根神に次ぐ神女で、ノロの補佐的役割をはたす。
- ⑮ 『古事記』中巻の、息長帯日売命が待酒を醸んで詠んだ歌に見える。
- ⑯ 「女性と民間伝承」、『定本柳田国男集』第8巻(筑摩書房、1969)、444頁。
- ⑰ 東恩納寛惇、「泡盛雑考」、『南島論叢』、1937、295-296頁。なお、泡盛については『沖縄県史』第22巻(民俗1)所載の拙稿中の208-210頁を参照。
- ⑱ 仲原善忠・外間守善、『おもろさうし辞典』(1967)を参照。
- ⑲ 凌純聲。前掲第5期、65-67頁を参照。
- ⑳ 『古事記』の「応神天皇と髪長比売」の物語(中巻)「速給別の王と女鳥の王」の物語(下巻)に、大御酒の柏が出てくる。また『隋書』倭国伝には、「俗、盤俎無く、藉くに櫛の葉を以てし、食するに手を用いて之を舗う」と記されている。
- ㉑ 文政12年(1829)から天保13年(1842)にかけて記録されたといわれる『南島雑話』(永井竜一編、1933)によると、文政・天保の頃、大島では西東屋木内辺・名瀬の内浦上など2・3の村でクチカミの酒をつくる習俗がのこっていた。
- ㉒ 柏常秋、『沖永良部島民俗誌』、1954、45頁。
- ㉓ 栄 喜久元、『奄美大島と論島の民俗語彙と昔話』、1971、53-54頁。
- ㉔ 河村只雄、『南方文化の探究』、1939、328頁。
- ㉕ 須藤利一、『南島覚書』、1944、66頁。
- ㉖ 沖縄本島に於ても大正の頃までクチカミの酒を醸もす習俗が一部にはのこっていた。近代におけるクチカミの習俗については他日稿を改めたい。
- ㉗ 粟国島でもミシヤグといったことは『琉球国由来記』に見える。奄美の加計呂麻島でも神酒のことをミシヤクまたはミシヤクミキという(『奄美の島かけろまの民俗』1970、138-139頁)。
- ㉘ 1966年12月から1972年9月にかけて、神酒について調査した村の数は62(30市町村)である。調査地は次の通りである。
- 伊平屋村野甫、国頭村辺土・宜名真、大宜味村田嘉里、今帰仁村親泊・兼次・平敷・玉城・勢理客・上運天・天底、本部町具志堅・備瀬・浦崎、名護市汀間・瀬嵩

幸喜・喜瀬、宜野座村松田・漢那、金武村伊芸・屋嘉、読谷村座喜味、嘉手納村屋良、石川市山城、与那城村平安座、勝連村平敷屋、北中城村渡口・和仁屋、中城村添石・新垣・安里、西原村翁長、浦添市仲間、南風原村津嘉山・神里・与那覇、豊見城村保栄茂、東風平村宜次、知念村久高・久手堅・知念・山里、玉城村船越・百名、具志頭村安里、糸満市糸満・真壁・喜屋武、平良市大神・池間・狩俣、城辺町友利、下地町来間、石垣市川平・宮良、竹富町竹富・小浜・黒島・新城・古見、与那国町祖納。(但し大神島については狩俣で大神村の人から聴取)。

これらの村の中で、共同体儀礼に際しミキをつくっていない村は、田嘉里・瀬嵩・親泊・兼次・玉城・松田・漢那・伊芸・屋嘉・平安座・和仁屋・添石・新垣・安里(中城村)・翁長・仲間の16字であった。

- ㉙ 本部町字浦崎では当番にあたった家をウンネヤー、同町備瀬ではシヌグワハムン(シヌグ若者)の家というように、当番の家に対する特別な名称のある村がある。知念村山里では当番にあたった女性をダカリー、本部町浦崎ではウンネーミヤラビというが、奄美の加計呂麻島ではアタリという(前掲書、136頁)。
- ㉚ 豊見城村保栄茂がその例である。戦前ムラガシラ(村頭)がウンサクをつくった村としては北中城村和仁屋・中城村添石をあげることができる。
- ㉛ 本土にも神酒をつくるのに各人から初穂を徴収する慣行があった。例えば、桜田勝徳著『美濃徳山村民俗誌』(1951)の99頁をみると、そこでは秋祭のドブ酒をつくるのに一人につき一合五勺の米を集めたという。
- ㉜ 多良間島については『宮古諸島学術調査研究報告一地理・民俗編一1964年』(琉球大学沖縄文化研究所編、1966)の146頁を参照。但し、イモ神酒のつくり方についての記述はない。
- ㉝ 旧7月の大折目のときに餅米を製粉機にかけ、それでシチユジ(黍)とウンサフをつくる。
- ㉞ 南風原村与那覇・名護市汀間・中城村安里では戦前にはこの製法でミキをつくった。与那覇は戦後になって、汀間では1968年以降大麦粉を混入しない(I)のタイプのミキに代った。安里では戦後はミキをつくらない。
- ㉟ 宜野座村漢那では戦前はこのタイプの神酒をつくった(戦後はつくらない)。東村川田(『沖縄民俗』第7号1963、47頁)、及び座間味村座間味(同前、第10号、1965、151頁)の神酒もこのタイプらしい。
- ㊱ 金武村伊芸のミキは1967年まで、中城村新垣のシンシは1970年までこのタイプ。戦前はともにⅢ-③のタイプ。

- ③⑦ 戦前はⅢ-3のタイプ。
- ③⑧ 中城村新垣・安里では戦前はこのタイプの神酒もつくった。
- ③⑨ 川平では神酒の汎称がミシヤグ。甘藷のことをアツコンというのでアツコンヌミシは甘藷御酒と表記できよう
- ④⑩ 粟国島のイモ神酒もこのタイプらしい（『沖繩民俗』第15号、1968、26 - 27頁）。戦前までイモ神酒に限り麴を混入した村としては石川市石川、宜野座村松田・漢那、北中城村和仁屋・渡口、中城村添石、糸満市糸満がある。粟国村では大麦、北中城村と中城村ではトーマーミ（そら豆）の麴を用いたという。
- ④⑪ 本部町浦崎では戦前はこのタイプのイモ神酒もつくった。石川市石川のミキもこのタイプであった（『沖繩の民俗資料』I、1970、83頁）。
- ④⑫ 平良市地盛でもつくっているようだが未確認。
- ④⑬ 戦前は大麦麴を用いた②のタイプ。
- ④⑭ 柏常秋、前掲書、46頁。
- ④⑮ 明治以前に生粉を混入して神酒を醸す習俗のあったことは奄美大島の史料に出てくる。文政・天保の頃の大島について記した『南島雑話』(一)の26枚目に、米粉と金オロシですった「耳藩」を混入すると記されている。耳藩は甘藷の転記ミスと思われる。また、ムヤシを混入することもあったという。ムヤシ（もやし）は麦芽（大麦の）であろう。
- ④⑯ 戦前にこのようなイモ神酒をつくった村としては、他に、南風原村神里、与那城村平安座・糸満市喜屋武があげられる。
- ④⑰ 池間島と宜野座村松田の神人はグシイという名称を使わないと話していた。奄美の沖永良部島では神酒のことをグスイともいう（相常秋、前掲書、45頁）。
- ④⑱ 沖繩本島ではサイまたはサンというが、宮古ではフキまたはフウ、与那国ではツツアという。
- ④⑲ 八重山諸島では一般にバタスという。多良間島・伊良部島でもバタスという。これらの地域には、筒椀のバタスの他に左右に把手のついたツヌザラと呼ばれる椀もある。池間・大神・宮古島ではユノーシともウブサラ（ウブサラ）ともいう。
- ⑤⑰ 福田恒貞編『勝連村誌』（1966）170頁所載。
- ⑤⑱ 1972年9月に本学社会学科1年の学生3名と共に今帰仁村東部のウブユミの調査を行なった。上運天のワラビミチは勢理客を中心とするウブユミ行事に組み込まれていて、ワラビミチの調査は米須直子君が分担した。本文中のワラビミチについての記載は同君のレポートに依拠した。
- ⑤⑲ 天底のノロである島袋マサエ（明治33年生）さんから聴取した。

A Study of Okinawan Miki

(Summary)

Yoshiharu Heshiki

Since the Ritsu-Ryo Society, the era of rapid acculturation under the dominance of Chinese Culture, undistilled rice-mold sake has been the national wine in Japanese main lands. On the other hand, in the Ryukyus where cultural contact with Chinese was sporadic until the end of the fourteenth century when the Ryukyuan Dynasty was enrolled in the protectorate system of the Ming Dynasty, sake fermented by masticated grain had been an essential offering at religious rites, and distilled rice-sake, awamori, had been diffusing as "our sake" over the domain.

Kings of the Ryukyuan Dynasty had engaged in foreign trade with countries in the South in the beginning of the fifteenth century long before Japanese feudal lords dared to set forward the south-sea trade; the trails of the Ryukyuan vessels reached as far as the shores of Malay Peninsula and Java. Distillation of awamori was, thus, originated through the contact with the cultures of the South. Kinichiro Sakaguchi writes in his book Nippon no Sa-

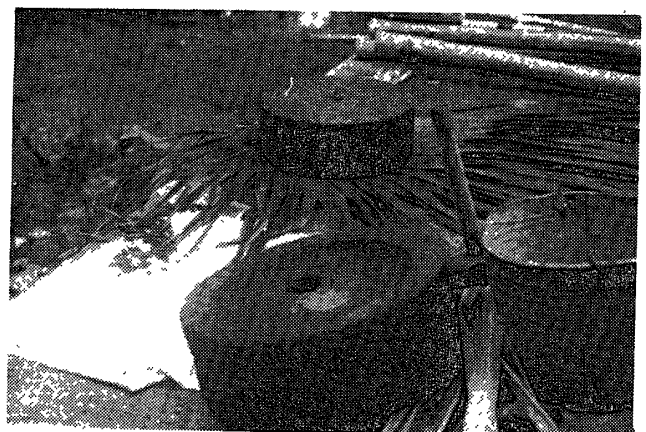
ke, it was in the Azuchi-Momoyama period that the brewery of shochu (liquor made by distilling lees of the rice-mold sake) had begun. It is clear from Ryukyu-koku-yuraiki (source books of the Ryukyu Kingdom) that awamori had been regarded as an essential offering on the occasion of communal fertility-rites in the early eighteenth century. But this does not mean that awamori had excluded other kinds of sake for sacred use.

Although the folkways of masticating sake has been lost in this century, any kind of hand-made miki (sacred sake) is still nowadays credited with symbolic meanings of collective representation. Liquor of Western and Japanese brands as well as seishu (Japanese rice-mold sake) is available for anyone in his profane life. Yet, we can find numbers of villages where in case of communal rites hand-made miki must be ready together with ugushii (ceremonial term for awamori). Ceremonial brewery is women's task except in a few villages. Current hand-made miki can be classified into nine types. Most of them are of prototype sake, including those types of mere juice of raw rice and of rice gruel, each of which nevertheless is called miki.

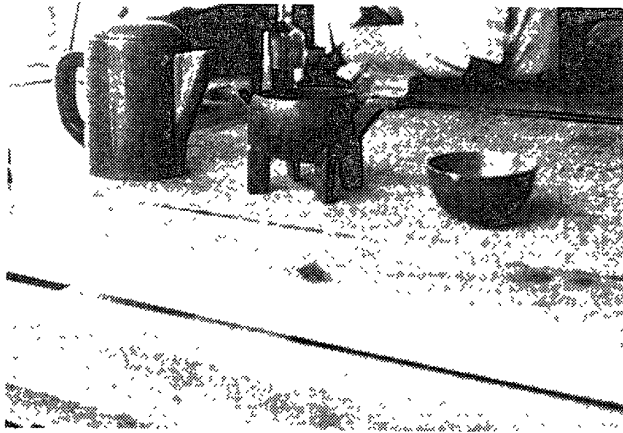
I intended in this paper to show the tenacity and richness of Okinawan Culture by way of a diachronic study of miki brewery; the tenacity to keep tight the integrity of the Culture at the cost of replacement or abbreviation of its elements, and, as a result, the richness of the indigenoussness in these days.



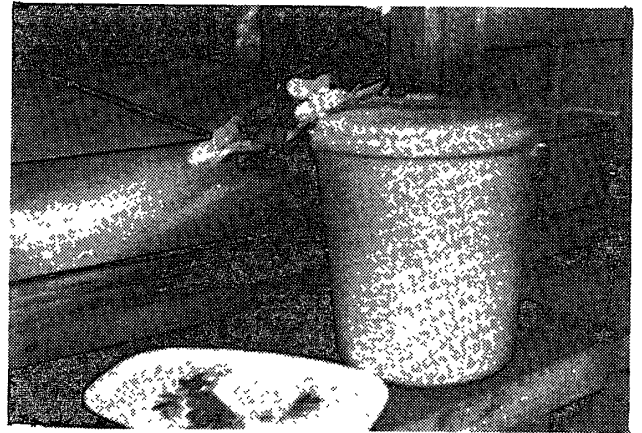
米を水びきする石臼
(本部町浦崎)



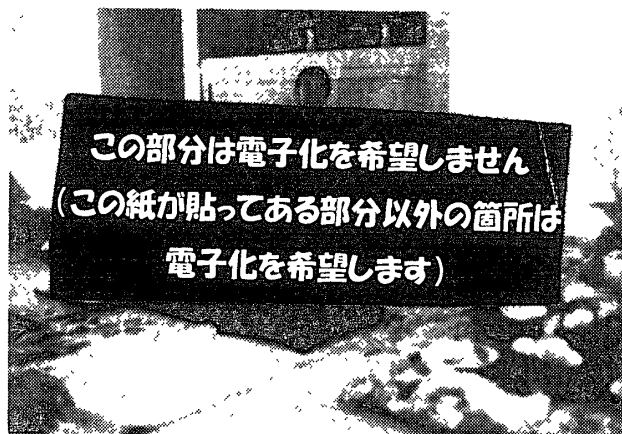
ユノーシとサラ (勝連村平敷屋)



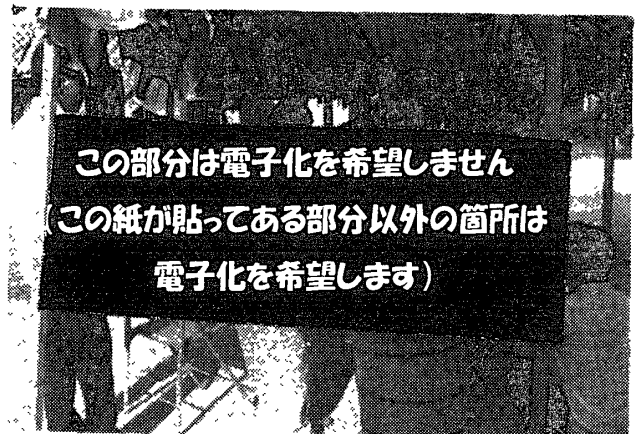
(左から) バタス・ツナザラ・ハナザラ (石垣市川平)



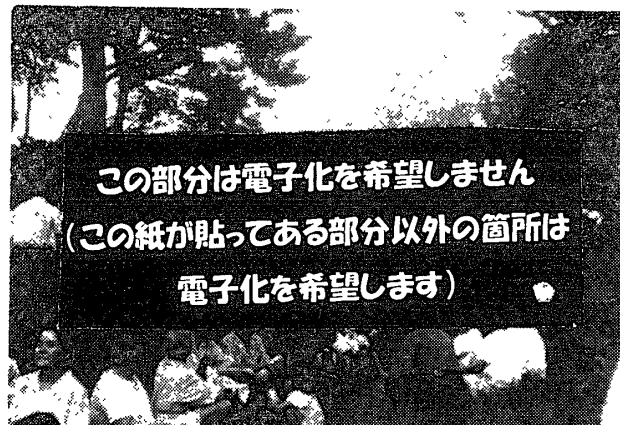
ウンサフのに入ったポリバケツの上にサンが置かれて
いる (本部町浦崎)。



ハツニンガイに際して御嶽 (ワン) の前に飾られた供物。中央にバタスが二組おかれている。(竹富町小浜)



シヌグワハムン (シヌグ若者) がサラにウンサフを注ぐ。
(本部町備瀬)



五月ウマチーに殿 (トゥン) の周りに集まった村人たち。祭がすむとミキを直会いする (石川市山城)。