

# 甗使いの一工夫

## —酒造り民具からの視点—

### 1 はじめに

遺跡から出土する様々な遺物が、埋没する以前にどのように用いられていたのかは、現代の考古学者の極めて限定的な知識をもとに推定される場合がほとんどである。この際に、現代において実際に使用法のあきらかな生活道具との類似性から遺物の機能・用途を類推すること（民族誌ないし民俗事例の参照）は、土器の研究を中心にしばしばおこなわれており、直接的な答えが得られないにせよ、解釈の幅を広げる一助とはなる。本稿では、甗の使用法について、近現代の酒造り民具に関する基礎的な調査結果を紹介する。

現代の日本においては、ステンレス製の蒸し器、中華蒸籠や和蒸籠、これらとは仕組みが異なるがシリコンスチーマーやタジン鍋など、さまざまな蒸し調理器具が発達している。木製の甗については、蒸籠に代表される曲物以外にも、結物の甗を台湾北部で、刳物の甗を北タイで実見したことがあるし、日本の東北地方の民俗事例などにも結物の甗が知られているところである。

いわゆる伝統的な手法による日本酒醸造のための酒米蒸しに用いられる甗は、大型の木桶である。桶自体の出現は室町時代頃と考えられており<sup>1)</sup>、それ以前の木製甗には曲物が用いられていた<sup>2)</sup>、古代以前の木製甗とは直接的に結びつかないの言うまでもない。こうした前提を踏まえた上で、2011年12月22日に月桂冠大蔵記念館、12月27日に菊正宗酒造記念館において、酒造り民具の使用法などに関する聞き取りや観察をおこなった。

### 2 現代の酒米蒸し甗とその使用法

日本酒の醸造は、「一麹、二甗」などといわれるが、いずれの要素においても蒸し米が不可欠である。様々な加熱調理のうちから蒸しを選択する理由は、水分を押さえながら加熱ができる、殺菌効果を期待できる、固体のままであるためにその後の工程の中で扱いやすい、冷ましやすなどの利点が考えられるという。

この蒸し米工程に用いられるのが大型の桶である甗である（図83）。桶側を円筒形に並べ、中央部に孔のあいた

底板（複数の板材からなる）をつけ、菰で包む。観察した点数は限られるが、孔の形状は伏見では円形、灘では方形であり、地域差が存在するようでもある。菰の外側は縄で巻き、桶の上部には竹をまわして、これを縄と結ぶ。このような入念な所作は甗の補強と保温のために、特に蒸し米の熱が甗の外側に逃げることで凝縮水ができて内部の蒸し米がベタつくのを防ぐための工夫と考えられている<sup>3)</sup>。桶側と底板には上質のスギ材が用いられ、木取りは柂目で、蒸気による変形をおさえる工夫がされている。菰や縄には稲藁や竹が用いられる。

次に、甗の使用法は以下の通りである。

- ① 甗を釜の上にのせる。この際、釜と甗の間からの蒸気漏れを防ぐため、緩衝材の機能を兼ねたカマワ（釜輪、竹輪を藁でくるんだ輪）を用いる
- ② 釜の上にのせた甗の底に、「さる」を装着する
- ③ さるの上に「さるのべべ」と呼ばれる布をかぶせる
- ④ 下の方に精米度の低い酒米を、上の方に精米度の高い酒米を入れ、器高の7割程度まで満たす
- ⑤ 密着しないようにフタをのせる
- ⑥ 釜を下から加熱し、水蒸気を生じさせる

こうして、およそ1時間で蒸し上がる。

「さる」とは、釜から上がってきた水蒸気が甗孔から甗内に入ってくる際に、これを取り入れて四方八方に行き渡るように分散させる道具で（図84）、加熱した際に赤くなることや、格好がサルが伏せた様子に似ていることに語源があるという。コマと呼ぶ場合もある。樹種はケヤキやスギの根に近い部分が選択的に用いられる。甗の底板には、さるの設置のための凹凸などの仕掛けや、さるを設置した痕跡などが残る場合がある。さるの周囲に「さな」と呼ばれるスノコを並べ、底面を平らにする場合もある。

ところでなぜ、水蒸気を伝達する孔がこうも小さいのであろうか。一般に水蒸気は湿り飽和蒸気、乾燥飽和蒸気、過熱蒸気に分類され、湿り飽和蒸気は微細な水滴を多く含むために、そのまま調理対象物に接するとこれをベタつかせる恐れがある。一度孔に蒸気を集めさるによって拡散させることにより、湿り飽和蒸気の水滴を遮断して乾燥飽和蒸気を得る機能を果たしているものと考えられる<sup>4)</sup>。

こうした大型桶の甗は、その年の酒造りが終わると毎

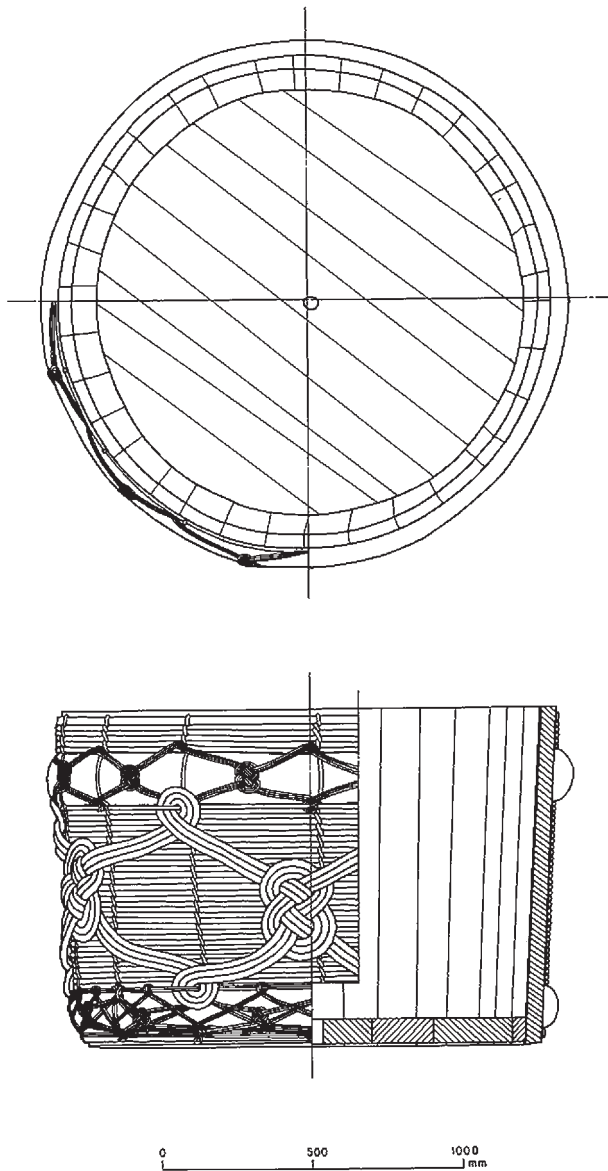


図83 酒米蒸しに用いられる甑  
 (『伏見の酒造用具』京都市文化観光局文化観光部文化財保護課、1987より転載)

年洗浄される。近年ステンレス製の蒸し器が普及している1つの要因に、この洗浄工程が多くの労力を要することがあるという。

### 3 おわりに

上に見てきた、蒸気を取り込み散らす工夫、器体を冷やさない工夫、底板中心の孔が小さい理由などは、おそらく曲物の甑にも通じる内容であることは想像できよう。本稿は酒造関係者にとってはごく当たり前の内容になってしまったが、遺物観察の際の視点として少しでも参考になれば幸いである。  
 (庄田慎矢)

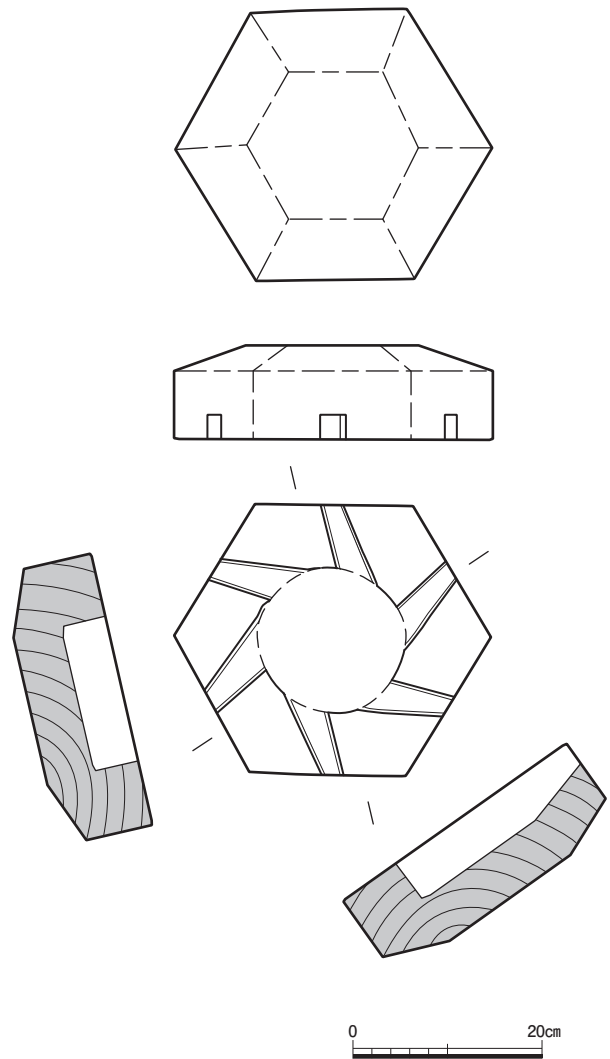


図84 月桂冠大倉記念館所蔵「ざる」 1 : 8

#### 謝辞

酒造り民具の調査にあたっては、月桂冠総合研究所の秦洋二所長、月桂冠大倉記念館の三輪祥智主任、菊正宗総合研究所の溝口晴彦所長、菊正宗酒造記念館の村田祥館長にご協力・ご教示を頂きました。記して感謝いたします。

#### 註

- 1) 石村真一『桶・樽Ⅰ』法政大学出版局、1997。
- 2) 南博史「遺跡出土の曲物製コシキ」『朱雀』4、京都文化博物館、1991。
- 3) 永谷正治「蒸し」『日本醸造協会誌』63、日本醸造協会、1968。
- 4) 溝口晴彦氏の教示による。