

三十年の懷古

本坊 淺吉

皇紀二千六百年の意義深き年に於て、鹿兒島縣酒造組合聯合會は創立三十周年を迎へ、之が記念式を舉行せらるゝに方り、慶賀の意を表すると共に、所懷の一端を述べ度いと存じます。由來焼酎の起原は審かならずも遠く古より我國に支那より渡來し而して芋焼酎に於ては三百年前甘藷の琉球より薩摩に入りてより始まつた事は文献其他により疑ひもないところであります。

昔の自家用焼酎が廢せられた當時は何れも小規模の家内工業的のものが縣下各地に多數散在してゐたのであります。

然し業者相互間の連絡協調を圖る統制機關も無く各自思ひ思ひの經營振りで極めて無秩序なものであつた。従つて多數業者の中には非違を敢てなす者がなかつたでもないであります。そこで明治四十年頃時の鹿兒島稅務監督局で製

造場の一大整理を斷行して業界の大革新を計られたのであります。續いて大正三年垂口封緘装置を施され検査上に關する種々の手数が省かれ官民相互の利便を得ましたことは特筆大書すべきことであります。

當時我南薩には川邊、掛宿兩郡には各一組合を組織されてゐましたが業界刷新改善の上には統一上合併し一稅務署單位に組織することの適當なるを痛感して大正元年十月愈合併を見たのであります。

此強力なる組合の組織によつて業界の刷新を圖ると共に技術上の研究にも専ら意を注いだのであります。從來技術の成績不良なるは麴の採擇にあらずやと着眼し沖繩縣より黒麴を移入し鹿兒島稅務署より技手を招聘して製麴方法や仕込操作等につき講習會を開くなど勉めた次第であります。

黒麴の使用により從來の不成績は頓に好轉し業者に蘇生の感をあたへたのであります。技術の改善と相俟つて偶歐洲戰亂の勃發は財界空前の好景氣をもたらし釀造界も其の軌道に乗り活況を呈するに至りまして、組合の基礎は益々健實となりました。然るに、大正九年末頃より財界は其の反動を受け激變襲來し

此處に再び業界は苦境に陥り、昭和六年頃には業界の疲弊困惑其の極に達し、當組合に於ては、之が救済方法の一つとして鹿兒島縣酒造組合聯合會と氣脈を通じ販賣に腐心したるも效果なく、茲に縣聯合會と協力して昭和十年十月鹿兒島縣燒酎販賣會社の設立を見るに至り、組合員は全部株主として會社に加入することゝなつた。それがため市場に出荷の燒酎は總べて會社を通じて販賣することに協定成立し販賣方法、販賣價格等、統制せられし取引の改善を見るに至つた。斯くて久しき間に互に苦境を脱し組合の基礎も亦一層強固となりました。盛衰浮沈は世の常とは云ひ乍ら、昭和四年以降七年頃迄の間業者が販賣に腐心したる業界を回顧して現在の業界を比較對照したるときは實に感慨無量なるものがあるのであります。

(筆者は聯合會副會長兼川邊掛宿兩郡酒造組合長)

三十年を回顧して

松崎 吉次郎

今回鹿兒島縣酒造組合聯合會創立三十周年記念事業として之が回顧史を編纂するに當りました。私は舊式甘藷製燒酎に關する過去三十年を追憶してみたいと思ふのであります。

私が、日露戰爭に出征して見た滿洲各地に於ける都邑村落の中で、目立つて大きな建物は、何れも何々燒鍋と書いた、所謂滿洲の酒造店であつたのであります。此の滿洲に於ける印象が、歸還後、私をして燒酎醸造に心掛けしめ、明治四十三年、始めて燒酎製造の免許を得せしむるに至つたのであります。即ち、聯合會創立一年前の事にして、時恰も燒酎自家用製造業者の大整理時代であつて、業界の經營最も困難なる秋であつたのであります。扱て、明治四十四年縣聯合會創立當時に於ける、舊式甘藷燒酎の製造方法は、未だ大部分が日本麴を使用し、而も種麴を使用せざる原始的製麴方法でありまして、其規模も、全く自家用製造の域を脱せない、所謂蒸甘藷等も、向ふ鉢巻で白搗にすると云ふ家内工業的のものも、相當多かつたのであります。敢て、製麴のみならず、仕込方法も、日本麴の性能に不合理な幼稚さであつて、従つて垂歩合に於いても、

僅々七八個と云ふ未熟な時代であり、品質も推して知るべきでありました。然れ共、又この時代が我甘藷製焼酎界を、今日あらしめた大革命期であつて、即ち甘藷製焼酎に今日の黒麴を應用するに至つた時代であります。黒麴は古來沖繩の泡盛製造に用ゐて居たのでありますが、明治四十一年頃、鹿兒島市鹽屋町津賀山珍智氏及中馬辰次郎氏の兩氏が、鹿兒島市に於て泡盛式焼酎を造つたのが始めてでありまして、明治四十三、四年頃には縣下有力の數氏が、之れを甘藷製焼酎に應用して好結果を見るに至つたのであります。當時、之れをハイカラ焼酎と申し從來の日本麴製に比し、甘味少く辛口にして、特に垂歩合にて約十個程度の酒精收得量あり、採算上大いに利するに至つたのであります。従つて、二三年を出すして、皆競つて黒麴を使用し所謂甘藷焼酎に一大革命を與へたのであります。然るに、當時黒麴の性能に不案内の爲めに、種々な失敗を繰り返へしたのでありますが、時恰もよし、河内源一郎氏が明治四十三年に、當時鹿兒島稅務監督局技師として赴任され、而して黒麴の合理的甘藷焼酎製造のよき指導者を得た事が、一層其結果を早めたのであります。其後各自の研究

は勿論、各酒造組合に於いて、又聯合會に於いて麴及酒類の品評會を開催し、又は工場の共進會を催し酒造の講習會を開く等、常に醸成の研究に努力したる爲め、垂歩合に於ても、大正の初期には平均十個垂となり、昭和の初期には、十二個の標準垂を得、今日に於ては、十四個標準垂に進み、聯合會創立當時に比し、優に二倍量の酒精を收得するに至り、品質に於いても之れに比例して、縣外に對しても其商品價值を高めるに至つたのであります。

尙、甘藷焼酎の發展史上、茲に忘れてならない事は、常に稅務御當局が個人又は團體の研究に對して、よく御理解と御指導を給ふた事と、前述せる河内先生の前後本縣に二十年餘り、又縣技師神戸先生が、今日迄約十八ヶ年在勤ありて、熱心に御指導を賜つたことであります。尙ほ、部外としては黒麴使用の初めは、種麴と云ふものなく、何れも友麴を使用したもので、其成績の至つて芳しからざるものがあつたのであります。然るに、當時伊藤祐秋、吉峯長作及濱田綱孝氏等により、黒麴の種麴を製造し、性能上より見たる品種の改良と純粹培養により、よき種麴を製造された事は同氏等が假令打算を目的としたとは言へ、直

接間接によき黒麴の製造に非常に貢献した事は、又感謝せなければならぬ事柄であります。

要するに、甘藷焼酎の醸造法は、過去三十年間に於いて長足の進歩をなし、弊店工場に於ても、昨酒造年度は甘藷焼酎に於いて、平均十四個垂を得るに至り、搗て、酒價に於ても聯合會創立當時の一度九厘程度より、今日では一度五錢を公認されるに至り、苦節三十年は遂に報ひられ、私が嘗つて滿洲に於ける夢は、今日内地に於て生夢として正生へつゝある事を感ずる次第であります。

(筆者は鹿兒島酒造組合長)

『薩摩焼酎の回顧』の編纂に携りて

濱田傳一

悠久歴史に輝く紀元二千六百年を迎へ、八紘一宇の有難き御思召は、大亞細亞の邊土にも及ばんとする秋、ゆくりなくも我鹿兒島縣酒造組合聯合會は、創

立三十周年を迎へ、これが祝賀の式を舉ぐるに方り、之を永遠に記念する爲に、焼酎に關する發達史編纂の議が起つた。

幸ひにして、栗原熊本稅務監督局長閣下の御後援と、宮崎間稅部長殿、佐藤鹿兒島稅務署長殿の御指導を得て、聯合會は茲に資料蒐集方の主任を、不肖私に命ぜられたのであります。

そこで私は編纂に關する委員諸氏と協議致しましたが、最も困つたのは焼酎に關する纏つた文献がないと言ふ事でありました。即ち焼酎渡來の沿革とか、舊藩時代の製造方法とか、又焼酎に因める説話俚謠等蒐集の方法に付先づ次の様な方策を採つたのであります。

郷土史に造詣の深い方面から指導を受け度い。

本縣の焼酎に因縁淺からぬ醸造技師の御教示を得たい。

郷土文學方面の先輩から端緒を得度い。薩摩特産藝術者の内から何ものが掴み度い。

地方の碑石又は古老の口碑を忽にせまい。

圖書館歴史館方面の文献を漁るものはないか、

以上の観点からそれぞれの縁故を辿り、而して一句を求め、一編を拾ひ、碑石に名句あれば、尋ねて究め、口碑あれば遺蹟を探す等、兎角限りある二句足らずの間に心迫るの思ひして、断片的に文献の蒐集に勉めたのであります。然し、何分にも調査と資料蒐集の期間が餘りにも短かつた爲、沿革史として何等纏つたものは得なかつた譯で、まだ其努力の足りなかつた紙面の貧弱さを恥る次第であります。

然れ共今回の編纂に當り、閣下並びに諸賢より、玉稿又は御寫眞の御寄贈を賜り、本誌として、一段の光彩を添へしめられた事又資料蒐集に際し御教示と御盡力を賜りました各位に對し誌上を藉りて深く感謝の意を表する次第であります。

(筆者は聯合會代議員)

第五章 燒酎に因む狂歌、狂句、俚謠その他

☆燒 酎 の 徳

前略、異見らしくもいろは歌ろくな事かと聞きたれば、腹痛きまで可笑けれ。にくにくしうも云はるれど、ほんまの徳を知らぬ故、返答がてら説き聞かせん、とくと呑み込み給へかし。

智慧ある人も燒酎を好く劉伯倫を始めとし、ぬからぬ晋の七賢人、類なき薬の長なりと、教へおかるゝ燒酎の徳。

我日の本の習として、神は御酒にて祭らずや、悦び事や、祝儀事、ただ杯を始めとし、禮儀も燒酎が第一ぞ。夫れのみならず、尋常の、月見花見夕すずみ年忌供養の佛事までなくてはならぬが燒酎ぞかし。亂氣浮氣とそれれども無念無想も燒酎の徳。

憂きを拂ふ玉箒、命を延る此薬呑まは何の因果ぞや女は心狭ければ苦勞にも氣血まわりかね病となるに、燒酎こそは誠に無雙の薬なれ、喧嘩も燒酎で仲直はり。冬の寒さを凌ぐのも是皆燒酎の徳ぞかし。

酔うて浮世の苦を通れ、天地間の樂を哀れや下戸知られまじ。燒酎の座敷へ殊更に窮屈そうに片隅にゆるせゆるせと手をすりて迷惑せらるゝ有様は、見る目も不便の事ながら、併し者は人並にえりきらひなく、きこしめす人交りをするとも、併て和合はなるものか、せめて盃二つ三つすつきと呑んでさすように向後稽古なされませ。(薩摩叢書より)

☆幸 右衛門の燒酎

薩藩の奇書、兵六物語の著者として、有名なる毛利正直(通稱を治右衛門月知庵夢橋敬人と號し寶曆十一年三月七日生

第五章 燒酎に因む狂歌、狂句、俚謠その他

享和三年八月八日病歿四十三歳法名を秋山常英居士の移居記（加治屋町より草牟田の轉居の記）の中に、幸右衛門（當時新照院通町の焼酎屋）が焼酎はその辛きこと泡盛の如く能く食滯を化し癖癮を消すとあり。草牟田の幸右衛門の焼酎造りとて、代々焼酎を造り、鹿兒島にて有名なり。其焼酎元の屋敷跡今歴然たるものあり。

☆「やぶれめつきの」故事

「焼酒」當邑に一種の製を傳へて名品なり。往昔寛陽公當邑御巡行の時土産の焼酒を獻せしに、公是を「やぶれめつき」と名づけ給ひしかば、近侍の臣其意味を問ひ奉りしに公破れたる筵囊に粟を入れて見よと言ひ給ひしとぞ。土俗に粟は細粒にて漏易き故に、筵にて作れる囊に入れ用ゆ。是を方言にめつきといふ。是破れたる筵囊なれば粟漏れ出る故なり。琉球焼酒を泡盛といふ。當邑の焼酒辛烈にて泡盛に類するを以てかくは名づけ給へるとかや。是より當邑の焼酒を「やぶれめつき」と稱し、今に至て是を製し名産となれり。（三國名勝圖繪による）

☆阿久根焼酎

「焼酒」列國諸州に、薩州阿久根焼酒ありと招牌を出すは、即當邑の製なり。元祿前後より阿久根の般若干艘江都及び浪華に上下す時に、邑製の焼酒を載て交易す。是より其製始て諸國に傳はり、其名四方に遍し、凡そ、本藩焼酒の製は琉球より傳へ、琉球は漢土より傳ふ。當邑焼酒は味辛烈にして、尋常の焼酒と異り、當邑の糟戸琉球に航して異製の法を傳へしとかや。本藩産物の内、名品の様遍く列國諸州市店の招牌に見えたるは阿久根焼酒と國分煙草なり。

（三國名勝圖繪より）

☆市來焼酎

生粹の焼酎を嗜む者に市來焼酎は忘れてなるまい。市來郷は藩政時代屈指の邑にて藩主の直轄とされあらゆる施設があった。其の爲めか今も尙小さい町ながら焼酎の老舗が多い。品質で名高く鹿兒島あたりで焼酎さへ賣れば概ね市來焼酎と記された看板を掲げてある程焼酎を嗜む薩摩人にとつて、市來焼酎は親しみ深いものがある。

☆伊作焼酎

上戸黨にとつて、伊作焼酎の名も見逃せないものであらう。市内荒田方面で、荒物屋の店先に「伊作焼酎あります」といふ貼り紙を見た事を思ひ出すのである。今は昔ほどではなく僅に入來に三軒、與倉に一軒、田尻に一軒といふ有様であるが、伊作焼酎の名だけは、今日でも残つてゐる。

☆狂歌

寛永元年十一月

焼酎のむとおもう我身の樂をのまぬものは夢の浮世に
のまぬ夜はちゞにもこのそかなしけれ我身ひとりの上戸ならねど
秋の夜の焼酎屋はものをおもはする笑止かほなる我涙かな

☆燒酎を詠んだ薩摩狂句

六月燈小盃と飲イ〜目下て見ツ
 晩酌も舞込だ號外イ飲ン直し
 峠ン茶屋豆腐と燒酎で唄はせツ
 兩拳で髯が燒酎どん買け走ツ
 ちよつ失敗た鼻が遣イ出た燒酎箸戦
 二二三に負けち其ン後は夢正月
 燒酎正月雀ン夜明イ戻イ着ツ
 百億もくよ〜言なな燒酎意氣で
 何處どこを如何ン飲だやら燒酎浸り
 血壓も鹹首も考げん燒酎ん味
 地搗節出揃ろた黒茶家け張上げつ

一 念 坊
 渡 守
 朱 奈 翁
 紅 燈 子
 態 襲
 頓 骨
 重 坊
 し げ
 南 月
 櫃 冠
 雪 尾

木賃宿黒茶家一トち鼻が寄ツ
 炭山ン正月ちや德利イ執着イ付ツ
 子供イな砂糖ン魂ゆ握らせツ
 黒茶家で暮れツ天下を下知ばしツ
 田舎角力燒酎臭せ息で睨イ合ツ
 六十年一合で毎晩笑れ通えツ
 飲むイ筈虎の熊のち大て縛名
 涼ン臺燒酎臭せ婆イ腰す上げツ
 燒酎狙ろち女中が着物で踊り込つ
 俄か客き裏から飛出た一升瓶
 德利と瓢箪が連立ツ豊祭角力イ
 好ツな奴が燒酎ン係で先き倒ツ

ね 番 茶 山 人
 木 履
 峰 丸
 狂 人
 穂 笑
 白 萩
 日 出 生
 晴 月
 小 鳥
 艶 亭
 曉 天
 一四三

芋焼酎で鍛えた體を弾く成つ
スフ酒は隅み芋焼酎で賑やけ座

一四四
若法師
若法師

☆は ん や 節

京じや都じや御三家薩摩じや島津家假屋じや
琉球人寺の三助飯たけ飲しや焦れつけ暖爐は爛鍋卵酒
半杯とつたお焼酎とつたいやつたいしをらつたところ
がのちや酔くろてあつちやいよろく

こつちやよろく／＼チエスト源之進

☆よ さい こい 節

可愛かお娘じよに秋波を使得

薩摩箸戦にホタイまけた ヨサコイく

鹿兒島言葉で鐵瓶茶瓶

いつべこつべ歩るつもした大層疲れもした ヨサコイく

☆オ ハ ラ 節

酒を飲むなら薩摩の焼酎を

のめば氣もほでオハラハー踊り出す

一度飲んだら忘れはならん

薩摩焼酎のオハラハー味のよさ

戦さするなら茶碗で焼酎を

飲んで元氣をオハラハー出すがよい

焼酎で鍛ふた隼人の意氣に

敵ものまれてオハラハー逃て行く

敵の城をば乗り取るならば

焼酎で氣をあげオハラハー一番のりを

第五章 焼酎に因む狂歌、狂句、俚謡その他

さつま西郷どんな世界の偉人

國のためならオハラハー死ぬと云ふた

焼酎は千杯飲め大釜で沸せ

下戸の建たたるオハラハー蔵はない

第六章

薩摩 酒器 黒ヂョカに就いて

曩に高松宮様我が薩南の地に玉歩を印し給ふや山川草木爲めに輝く、宮様にも、申すも畏きことながら頗る御快活御聰明に渡らせらるともれ承る。

我が鹿兒島朝日に『後藤知事と永田代議士黒ヂョカの説明に當惑』と題して吾平山陵に於ける高松宮様の御逸話を掲ぐ

殿下には焼酎も二三杯盃にお召になつたが由來縣下では焼酎の器は例の黒ヂョカを用ひる、殿下には後藤知事に種々御下問あつたがまだ知事もチョカの事までは研究してゐないので永田代議士がチョカである旨お答へするとチョカとはどんな文字を書くかとの御下問に流石の永田氏も困惑してしまひ薩摩獨特の名稱でありましてどんな文字を當はめるのでございませんとお答へするとハ、……さうかなあ……とチョカが非常にお氣に召した。

御聰明なる宮さまには黒ヂョカに迄御氣をかけ給ひし事の畏しさ。

特に我等郷土史を研究するものにとりては有難く少からず興味を呼び起したのである。いざや淺學をも顧みず豫て蒐集研究せる史料を草して同好の士に呈し又大方博識の御批判を仰ぎたい。

鹿兒島言葉で、「金ヂョカ茶ヂョカいっぺこっぺさるつもしたやすったいだれもした」……と言ふ俗語が

ある程チョコは有名であり又他縣には少い言葉である、大方この語は他縣の人の作であらう。然らばチョコとは何か、國語辭典（松井博士）には土瓶をいふとあり、辭林（金澤博士）にも同様の意味の事が書いてある。然し金チョコと言ふものもあるから必ずしも土器とは限らぬがもとの起りは土瓶らしい。事實に於て只チョコといった時には土瓶を思ひ出し特に金チョコといはねば金チョコには氣はつかぬ（其數の違ひにも依らうけれども）。又土瓶も使ひ用によつて焼酎チョコ茶チョコといふこと勿論であるがこの内又只チョコといった時には主に焼酎チョコを指すやうである。この焼酎チョコは勿論黒チョコである（焼酎が好きだからさう聞こゆるのではあるまい）。

扱次にチョコの名はどうして起つたか、之には種々の説がある。先づそれは地名から起つたのだといふ説がある即ち、例の國語辭典を引ける（物類稱呼）に

薩摩の國の方言琉球國のチョコなる地の人薩摩國に來りて製しはじめ其同國に居住せる地をチョコカ村と稱し爾來常にそこより製出したるよりいふ。

とあるがどうも疑はしい、今薩摩にはチョコカ村といふのはない。高麗焼に關係ある地に帖佐なるものがあるが然しこれは高麗陣虎狩の勇士帖佐六七の先祖の由緒とともに古い地名であることが解る。然らば別に薩摩にチョコカ村なるものがない以上この説はよい加減の説であるとしか考へられて居ないが然し私はこの説に最も興味をもつ。それはチョコカ直接の語源としてよりもチョコカなるものが琉球より薩摩に入りしものなる事を

證する一史料となるからである。次にチョコカの名は其の形容より起るといふ説がある、即ちチョコカはそれが鐵で造つてあらうが土で造つてあらうが又大きからうと小さからうとやはりチョコカである。又藥を入れようが茶を入れようがはては焼酎を入れようが其の形がチョコカと異つて居ればやつぱりチョコカとは言はぬ。チョコカは即ち一樣の形を有し其形容によつてチョコカの名はおこるといふのである。チョコカの出口は少しく反り其形猪の牙に似てゐるのでこれを猪牙と名付けたもので例へば猪の牙に似た小舟を猪牙船と名付けた類であるといふのである。チョコクはチョコカと離れ難い容器でチョコクは裏を返して見る時は恰も猪の鼻から口にかけてる形に似てゐるので猪牙の如く之れを猪口と名づく。又序ながら盃と猪口とは自ら用途を異にして薩摩では昔は酒は盃に焼酎や泡盛は猪口に盛るに限つてゐた。盃は酒を食むと共に其香氣を嗅ぐ必要上口徑を廣くし猪口はつぎものがからくて多少臭が悪う故に鼻をつかぬ様に口徑狭く底深く一口に飲み干す様に小形に出来てゐる。然し大きな盃形のものにも鎮臺チョコクと云ふのがある、實はこれは盃で兵隊さんの退營土産である。然し猪牙船については近代世事談には

明曆の頃長吉といふもの船を藥研の形につくりて魚荷を積んで……

長吉船とぞいふべかりけるをちよき船といへり近年猪牙のかを用ふ猪牙の狀に似たる故

とあり又遊笑覽には

ちよきは今も小手廻しよきをちよきちよきといふ

と書いてある、前者は船のはじめの建造者の名からチヨキ船の名が起つたとし後者は船の動作の早い事から名つけたといつてゐる、何れも出所が曖昧である。

今言海を見るにチヨカを載せずチヨクの條には(猪口)酒杯の陶製にて形小さく窪みたるものとし語源は鐘の字の朝鮮音チユクの轉と云ふと見えたり。又一に日本の古語である高杯酒盃のつきもチヨクと關係がある様であるとも云はれてゐる。私は猪牙猪口の説を面白いとは思つてゐるがこれは偶然の出来事ではあるまいか。萬一チヨカチヨクが猪牙猪口であつたなれば今少し他縣にもチヨカチヨクの言葉が用ゐられさうなものである。又今少し普通の字引にも見えさうなもので縣知事や代議士が解釋に當惑せぬでもよさうなものである。私はむしろ言海のチヨクの語源を鐘の字の朝鮮音の轉となす説に敬意を表する。なぜかなれば薩摩陶器が朝鮮系統のものなる事は言をまたざる處なるが故である、然しチヨカチヨクが其用は勿論語源が最も關係の深いものであるといふ説には至極賛成で異論はない。

然らばチヨカがもともと日本の古語でないとすればこれを外來語とせねばならぬ。然らばチヨカの語源を何處に求めるか。由來物の名は其物に付きものであるから渡來物の名は其物に従つて渡來せねばなるまい。因にチヨカ其物の傳來を調べねばならぬ。又チヨカによく入れる中味の傳來も吟味する必要がある。余は先に只チヨカと云へばすぐ焼酎チヨカ黒チヨカを思ひ出すといつた。よつてチヨカによく入れる中味とは焼酎の事を指さねばならぬ。焼酎製造の由來は詳でないがこれは泡盛を元祖とせねばなるまい。次に現在薩摩に

於いて一般のよく飲むのは唐諸焼酎であるから参考として唐芋の傳來も調ぶる必要がある。器から調べるのが順序だが一寸味から始めた方が景氣がよからう。

琉球と鹿兒島が地つづきならば會つて酒宴し度う御座る

の語を知らぬ者はなからう。こは薩摩方の作と見ねばならぬがこの酒宴に使用される酒はどうしても泡盛でなければならぬ。録事「琉球見聞記」によれば泡盛はもと南蠻酒と稱せられ既に天文三年渡琉せし明國冊封使陳侃の使録に記され泡盛の名を冠せられし三百年前の慶長年間渡琉せし定西法師傳群書類從に始めて記さるといふ。因に泡盛は古來米を原料とする蒸餾酒にして其釀造法は暹羅より傳來せりと云ふ。勿論泡盛が薩摩に傳來せしは支那より琉球を経て作りしもので年代は慶長十四年の島津公の琉球征伐後であらうと思ふ。例の唐諸焼酎は泡盛を元祖とする後裔のなれの果であらうと思ふが其經歷はよくわからぬ。琉球で生れたか薩摩で生れたか知れぬが名を擧げたのは勿論薩摩である。然らば唐芋焼酎の母たる唐諸の經歷は如何。唐諸の薩摩入りに就ては傳來の地に於いても年代においても異論があるがこれは別に述べる事として此處には通説を掲げて置く。即ち元録十一年三月(二三五八)種子島久基が琉球より求め又寛永二年(二三六五)山川の前田利右衛門が同じく琉球より求めし事になつてゐる。然らば琉球にては如何。それは慶長十年(一一一五)野口總管が支那より傳へしになつてゐる。宮古島にはこれより九年前に同じく支那より傳へて居る、即ち唐諸は名に示す如く唐(支那)から琉球を経て傳はつて居るのである。次にチヨカ其物の陶器及び

其陶工の渡來に就いて調べねばならぬ。先づ陶工の方から述べると島津公が文祿慶長の朝鮮征伐の歸りに高麗の陶工を携へ來れる事は歴史上有名なる事であるが薩摩渡來後の高麗陶工は帖佐堅野加治木苗代川等で竈を開いて製造に従事したのであるがその古い型を見ると黒物大白三島手が主で後に肥前傳を取入れて錦手風のものが出来たのであるが代々改良を加へられ殊に齋彬公以後は西洋風の釉薬を使用して輸出の方針で進んで來られた爲めに錦手風の手法のみが目立つて發達し今日に至つたものと思はれる。

又琉球國舊記薩摩陶器傳苗代川由來記等に依れば琉球の尙豊王が未だ世子で薩摩に參勤してをられた頃の元和二年(二二七六)薩摩から高麗人を伴つて歸られ陶法を傳授せられたが其後中には引揚げたものもあつたが一は琉球に歸化し那覇泉崎村に居住して仲地姓を名乗り其製造したものを高麗焼と稱したとある。薩摩焼は前申した様に錦樂風のものに發達したが琉球焼で傳來當時の黒物をそのまゝ傳統して來てゐるやうである。朴平意が苗代川で焼いたもの、中には黒色が多いやうである、が今は薩摩ではこの黒物が夙に影を沒してゐるが琉球陶器は今でも黒物の特色で今では却つて琉球焼きの黒チヨカに芋焼酎を入れて數奇が珍重する形になつてゐる。因に先年東京の島津公爵邸で薩摩陶器の展覽會を催された時には多い所にこの黒チヨカ系統の黒物が多數出品され居たりと云ふ。要するに黒チヨカはチヨカの中のチヨカでこれは琉球傳來のものであらう、即ち陶工は高麗より薩摩に來り中に薩摩より琉球にもつたものがあり陶器には琉球より逆に薩摩に傳來したものがあつた。此處に於て言海のチヨクを朝鮮音とする處に興味あり又例のチヨカ村に意義があると

思ふ。

さて此處に於て黒チヨカに入れる焼酎の祖先と思はるる泡盛は支那より琉球を経て薩摩に來り唐諸も支那より琉球を経て薩摩に入り黒チヨカ其ものも琉球より來つた又陶工は支那と地つづきの朝鮮より薩摩に渡來し其内の一部が琉球に渡つた事が判明した。然らばチヨカなる言葉はもともと何處の言葉か、それは支那か朝鮮か琉球かの言葉でなければならぬ、どうやら支那語が琉球を経て傳來したものらしい。

嘗つて沖繩出身の東京一中教諭東恩納文學士の雑誌(三州)に發表せられたもの、黒チヨカの條に

私は西南史談會の關係で故岩崎先生に御懇意を願つて居りまして度々お宅に上つて御馳走になつたのでありますがその度毎に一種の懐しみを感じたのは例の黒チヨカでありましたこれは確に琉球ものであつたと見て居ります琉球では茶瓶をチヤカ酒瓶をチユカと申しますが近來は其區別がなく土瓶の事を一樣にチユカと申して居りますけれども五六十臺以上の人でありますと今でもなほ明白に區別をして居りますそれは茶家又は酒家の支那音でありませうチヨカと云ふ語が琉球傳來であらうと思はれるのは薩摩にはチヤカと言ふ語がなくてチユカだけであるのからでも泡盛とともに傳はつたものであらうと思はれるのであります併し此の語が冊封使の使録等に見えて居ないから見ますとそんなに古いものではなからうとも考へられます。

とある。因に宮古島ではチヨウカと少し長く發音する由なり。又嘗つて二師範の前校長故寺田清治先生が「鹿兒島言葉」と題して鹿新に發表せられしチヨカの條には

チヨカが支那語であるとする説は之を別に誰の説といふ事はないがまあ自分で考へついで見た所である蓋の事を一般に

猪口といふ私はこの猪口とチヨカと出所が一つであらうと想像するのであるそこでチヨクを少し穿鑿して見る必要がある猪口の口は支那音でヨウ (ROU) 又は (ROW) であるが同行音であるカ行のク若くはカと轉じて使用される事もあり得べき事と思ふのである猶然し猪口と云ふば或はあて字でチヨクの語は實際は鐘字の音から出たといはれてゐる但詠集覽に東雅を引いて

鐘の字讀んでさかつきといふ即今壺器にしてチヨクといふものは是なり鐘を呼んでチヨクといふは福建又朝鮮の方言なるを近俗かの方言の如くよびしなり

とある鐘は音のトウズウらしいからそれがちゆぐちよくちよかと轉化すると考へる事はあまり無理な想像でもない然るに次に疑問になる事は今ちよくとよんでゐる盃とチヨカとよんで居る土瓶の類とは品物が全く別で形が變つてゐるのでないかといふ事であるが字典によると鐘は壺の類といふ意味もあるから鐘は必ずしも今所謂さかづきの形したものに限らず酒などを容れる壺若くは土瓶の様なものの意味してゐると思はれる又今は土瓶と盃と分業になつてゐるが昔は土瓶兼盃で一々盃につぐ事をせず直接に土瓶の口からのんだ事もあつたらうと思はれる現に田舎などで土瓶の口から直接失敬する場合もあるこんなわけであるからチヨク (猪口) とチヨカは其源を支那語の鐘に發しはじめは液體の貯藏器ともなり又飲用器ともなつて兩方に使用されてゐたがそれが分業となつて飲用には別に盃のチヨクとなり貯藏器にはチヨカとして残つてゐるのではなからうかと思ふ。

と述べてある。然るに二月七日の本紙に『黒チヨカの字義について』と題し

過日高松宮殿下お成りの際知事等に對し黒チヨカの字義に就いて御下問になり御答への出来なかつた事が當時の新聞に報道されたので有名な漢學者で二十餘年間伊作村長として令名ありし本年八十一歳の老翁宇都爲榮氏につきその字義の

説明を求めた處黒チヨカの字義は有名な佐藤一齊先生も解し兼ねたといひ色々の説をなしたが結局黒チヨカは黒茶家と書くが正字であるとの説であつた。

と見えてゐたので私は非常な興味を覺へた。つまりチヨカは茶家か酒家かであらう。私はさきに述べた通りチヨカと云へば黒チヨカの焼酎チヨカを思ふと云つたが今は東恩納文學士のお説に力を得て結局黒チヨカは黒酒家なりと申したい。然し田舎の古老の話に依れば昔は茶も黒チヨカで沸かして飲んだと云ふ。序に私の恩師なる長州出身の前志布志中學三宅教諭は薩藩竹枝にチヨカを貯藏と譯せられたが私は面白いと思つて居るが又苦笑せざるを得ぬ。お五チヨカを貯藏にせぬ様注意せねばならぬ。やつぱり花は半開酒は微蒸である。琉球陶器の特長はあの黒潮の中から洗ひ出した様な力強い黒物になるのであるが私は黒チヨカは郷土藝術の奥ゆかしきものだと思ふ。

先に神去りまし、久邇宮は流石は藝術の宮と仰がれし御方、鹿兒島にこの御買物に琉球系統の黒チヨカにお目をお掛けし事の畏さ。又遠くは詩人秋山眞之將軍が志布志に碇泊の時黒チヨカの古きを求め舊家に十三代も用ひしと云ふ古物を得満足の笑をもらせしことありし(然れどもこれは余が少年時代志布志灣に軍艦碇泊せし砌り家兄等の語るを片聞きせしを薄覺へせしことなれば或は將軍は外の方なるやもはかられず求められしは他の地なるやもはかられず)。

序ながらカラカラも琉球より傳來せしものと稱せられカラカラは琉球の言葉にして實は外の意なるを誤り

て傳へしと云へど今は詳しくは述べず。

又ナンコは言海を見るに何個の義と記す、如何や博識に待つ。

チヨカの究鑿永々と致し或は餘程の閑人と語る人もなきにしも非ず然も余謹みて高松宮さまにお答へ申す氣分にしものせるものなり。

最後に横座茶碗は外ばかりふいて洗はない方が茶がうまいといはれてゐるが、例の黒チヨカは決して洗はぬ永く使へば古くなる程焼酎の味がよいと云はれて舊家には何代も使はれてゐるがある。あゝ随分永々と述べた、酔ふては事を仕損ず。荆妻が新婚の當時黒チヨカを綺麗に洗つて近所の焼酎飲みバアさんに笑はれし餘興を掲げて筆を擱くことにするが、本稿をなすに當り先學東恩納寺田二先生の研究に負ふ所大なれば末筆ながら最深の敬意を表し度い。

(郷土史研究家松下鐵太郎)

附 録

橋乃露	有馬焼酎	つかだ	焼の花	砂石焼酎	藤乃露	紫尾乃雪	園之露	軸屋焼酎	田原焼酎	森の露	若 鶴	宮 號	ライオン	鶴 魚
同永利村山田橋口榮吉	同郷下東郷村有鳥清	同種脇村塔塚田三丸	同名入來村浦柳田惣次郎	同	同吉宮之城町小牧伊勢吉宮之城一	同時吉宮之城町東宗助同四四	同	同	同同佐志村田原外蘭善次郎	同見崎高江村久森滿次郎	同同高城村麓崎山彦兵衛	同同妻之浦宮脇俊雄	同	同湯田
百合焼酎	西焼酎	五郎焼酎	泉の譽	旭の昇	國の光	壽	出水富士	昭 和	神燒酎	鶴 見	舞 鶴	あけぼの	宮の露	譽 櫻
同里村里鹽田邦人	同下飯村青瀬西行法	同手打吉永五郎	出水郡出水町新屋喜久雄出水四三	同	同米津町下崎元忠助米ノ津二	同	同	同同三笠村脇本江良敬六	同同大久保神泰輔高尾野二〇一	同波留阿久根町大石長次郎阿久根七〇	同同大川中村覺左衛門	同同東長島村宮内盛雄	同同西長島村宮崎 穆	同同指江
														小川武衛

始伊酒造組合

白 浪	同 藏之元	杉本藤左衛門
-----	-------	--------

酒焼酎	酒清酒	住 所	氏 名	番電
白 梅	白 菊	始良郡加治木町反上	田中健次郎	加治木二二
さつ ま	白 玉	同	佐藤淺太郎	同 四九
凱 旋	白 玉	同	迫 文 雄	同 一〇六
白 玉	白 玉	同	濱川源太郎	同 七二
金 波	白 玉	同	原口長太郎	同 二二二
三州一	白 玉	同	正村秀次郎	同 二五
高千穂	白 玉	同	大日本酒類造株式會社	同 五〇六
日 本	白 玉	同	森 英 示	同 五〇六
南 國	白 玉	同	川田幸雄	
白 金 露	白 玉	同	株式會社	
楠之香	白 玉	同	蒲生町久佐藤淺太郎	蒲生 三
酒焼酎	酒清酒	住 所	氏 名	番電
大 和	大 和	同	美坂源次郎	
瑞 穂	瑞 穂	同	林 貞 助	
逆サヒ	逆サヒ	同	日當山村日當山醸造株式會社	日當山一三
日 當 山	日 當 山	同	川路嘉左衛門	
清 水	清 水	同	同	
向 花	向 花	同	同	
花 見	花 見	同	同	
舞 鶴	舞 鶴	同	同	
甘 泉	甘 泉	同	同	
譽	譽	同	同	
酒焼酎	酒清酒	住 所	氏 名	番電
野 村	野 村	同	同	
同 上小川	同 上小川	同	同	
吉元喜三	吉元喜三	同	同	

附 録	國 華	同	萬 勝 兼 弘	同	華 人 塚	同	田 同 華 人 町 小	野 村 武 雄
-----	-----	---	---------	---	-------	---	-------------	---------

噶喇郡酒造組合

酒 燒 酎	酒 清 酒	住 所	氏 名	番 電 話	酒 燒 酎	酒 清 酒	住 所	氏 名	番 電 話
岩 乃 泉	岩 乃 泉	噶 喇 郡 岩 川 町 五 拾 町	岩 川 醸 造 株 式 會 社 義 永 平 内	岩 川 五 四	誠 乃 泉	誠 乃 泉	同 志 布 志 町	下 戸 誠 藏	
菊 水	菊 水	同 松 山 村 新 橋	義 永 九 郎	松 山 一 三	堀 乃 泉	堀 乃 泉	同 志 布 志 町 村 野 井 倉	坂 井 市 次	
住 吉	住 吉	同 末 吉 町 二 之 方	德 留 宰 二	末 吉 五 五	稻 乃 露	稻 乃 露	同 大 崎 町 菱 田	稻 村 清 吉	
吉 野	吉 野	同 諏 訪 方	木 場 清 次 郎		有 明	有 明	同 有 明 酒 類 合 資 會 社	領 家 肇	
財 乃 露	財 乃 露	同 財 部 町 南 俣	小 村 宗 八	財 部 二 二	磯 泉	磯 泉	同 大 崎 酒 類 合 資 會 社 內 出 盛 吉	松 永 太 平 次	
延 命	延 命	同	田 中 盛 秋	同 一 〇	老 松	老 松	同	松 永 市 助	
鶴 龜	鶴 龜	同	田 口 今 助	同 二	白 鶴	白 鶴	同	上 村 幸 右 衛 門	
萬 壽	萬 壽	同 財 部 町 下 財 部	山 元 嘉 兵 衛 爾		惠 美 須	惠 美 須	同 益 丸	大 迫 肇	大 崎 一 七
蓬 之 露	蓬 之 露	同 西 志 布 志 村 蓬 原	久 木 井 常 右 衛 門		三 州 一	三 州 一	同 假 宿	東 條 富 吉	
					え び す	え び す	同 横 瀬		

肝屬郡酒造組合

酒 燒 酎	酒 清 酒	住 所	氏 名	番 電 話	酒 燒 酎	酒 清 酒	住 所	氏 名	番 電 話
金 之 露	金 之 露	同	新 平 金 計 佐		富 士	富 士	同	向 原 藤 次 郎	山 野 一 一
磯 の 花	磯 の 花	同	東 穂 ケ サ		白 玉	白 玉	同 山 野	緒 方 市 二	
青 柳	青 柳	同 眞 孝	山 元 齋 藤 之 市 二 〇		露 の 玉	露 の 玉	同 平 出 水	有 滿 隆	
宿 乃 露 白	宿 乃 露 白	同 菊	中 村 善 兵 衛 同 二 三		伊 佐 美	伊 佐 美	同 大 口 町 里 甲	斐 正 次 郎	大 口 六 三
福 壽	福 壽	同 福 島	笹 山 重 彦		櫻	櫻	同	竹 内 榮 二 同 三 四	
玉 露	玉 露	同 同 湊	中 村 敬 治		薩 摩 灘	薩 摩 灘	同	川 原 一 太 郎 同 六 五	
菊 泉	菊 泉	同 同 川 内	福 留 壯 之 助		む さ し	む さ し	同 木 氏	上 田 城 吉	
横 網	横 網	同 同 福 山 町 福 山	宇 都 森 吉 福 山 一 五		富 士 の 雪	富 士 の 雪	同 里	向 原 榮 熊 同 五	
稻 乃 露	稻 乃 露	同 伊 佐 郡 本 城 村 荒 田	大 山 傳 之 助		羽 衣	羽 衣	同 羽 月 村 大 島	若 宮 袈 裟 太 郎	
米 乃 露	米 乃 露	同 同 菱 刈 村 前 目	田 中 誠 藏		惠 比 須	惠 比 須	同 大 口 町 里	淵 之 上 清 盛	大 口 七 三
同	同	同 同 山 野 村 小 木 原	志 戸 松 次		さ つ 慢	さ つ 慢	同 始 良 郡 加 治 木 町 反 上	始 伊 酒 造 株 式 會 社 正 村 秀 次	加 治 木 一 七 一
壽	壽	同	八 反 丸 長 兵 衛		同	同	同 霧 島 村 田 口 五 六 三	眞 田 信 雄	

噶 喇	酒 燒 酎	酒 清 酒	住 所	氏 名	番 電 話	錦 光	酒 燒 酎	酒 清 酒	住 所	氏 名	番 電 話
附 録	肝 屬 郡 鹿 屋 町 中 名	荒 川 武 二	同	飯 山 八 太 郎	鹿 屋 四	同	同	同	同	同	同

昭和十五年五月十五日印刷
昭和十五年五月二十日發行

非賣品

不許
複製

編纂者 鹿兒島縣川内市向田 浦島正兵衛

發行者 鹿兒島市六日町二十一番地 鹿兒島縣酒造組合聯合會 會長 浦島正兵衛

印刷者 東京市小石川區久堅町百八番地 大橋松雄

印刷所 東京市小石川區久堅町百八番地 共同印刷株式會社

鹿兒島市六日町二十一番地

鹿兒島縣酒造組合聯合會

發行所

電話一、四五五番

902
37



鹿兒島縣酒造組合聯合會

終



鹿兒島縣郷土総合協会の