

薩摩藩の焼酎とリサイクル事情

著者	原口 泉
雑誌名	鹿児島大学水産学部紀要=Memoirs of Faculty of Fisheries Kagoshima University
巻	特別号(2007)
ページ	6-7
URL	http://hdl.handle.net/10232/3298

薩摩藩の焼酎とリサイクル事情

原口 泉

薩摩の焼酎造りは、1546年山川港にきたポルトガル商人J・アルバレスが「米から作るオラーカ（蒸留酒）」と記したのが、最初の記録である（日本報告）。また元和9（1623）年、藩が奄美大島の統括方針を示した「大島置目之条々」の中の一ヶ条に「一、諸百姓なるべき程しやうちうを作りあい納むべき事」とあり島民に焼酎製造を義務づけていることから、奄美大島には焼酎製造の技術がすでにあったことをうかがわせる。

さらに1698年に種子島久基は甘藷栽培を種子島内に命じ、2～3年で甘藷が全島に普及した。同時にイモ焼酎作りが始まったことが「種子島家譜」の甘藷伝の中に記されている。前田利右衛門による甘藷栽培は7年後の1705年のことである。

貴重な米を浪費しないため、イモ焼酎作りが次第に広まっていったと考えられるが、当時の焼酎の原料は、米、麦、桑の実、椎の実、蘇鉄など多様であった（名越左源太『南島雑話』）。

文化4年（1807）年に薩摩藩には、焼酎屋が1208軒、酒屋が98軒あったが、圧倒的に焼酎屋が多い。このほか、自家製造の焼酎があったはずであるが、その製造量を知ることにはできない。ただ自家製の場合、ほとんどがサツマイモが原料とみてよいのではないだろうか。

焼酎の廃液問題については、まったくその記録は残されていない。このことは、廃液が有効利用されていたか、あるいは投棄しても環境負荷が少なく社会問題とならなかったことを示唆している。

『南島雑話』によれば、幕末安政年間、奄美大島では焼酎粕は痛風の薬、みそ汁あるいは豚の飼料として利用されている。江戸時代、奄美諸島は全国一養豚が盛んで、豚肉は琉球王国へも送られるほどであった。生活廃水や人糞まで、島豚の飼料とされていたことを南島雑話の挿絵で知ることができる。



名越左源太「南島雑話」より

焼酎粕の薬用としての利用は意外に思えるが、現在、焼酎粕の成分が、メラニン色素生成やがん細胞増殖抑制の効果に注目した化粧品が開発が崇城大学で進められていることを考えると（2006年6月14日毎日新聞）、奄美では経験的に粕に薬効のあることを知っていたのであろう。

また焼酎粕からつくられた「もろみ粕」はクエン酸、アミノ酸、ポリフェノールなどを含み、健康飲料として実用化されているが、みそ汁に利用していたことは、単に食料としてだけでなく、健康にもよいことを知っていたのかもしれない。

焼酎粕同様、人畜ふん尿の社会的問題も存在しなかった。むしろ人糞尿は「金肥」であった。江戸では、排泄物は便所から汲み取られ堆肥の材料として高額で取引され、大切にされていた。

江戸の町には上下水道の施設があり、当時世界一清潔な町であったといわれる。下水に流される生活廃水は、洗濯の水と米のとぎ汁であるが、そのほとんどが川に流される前に地面にしみ込んだといわれる。洗濯といっても石鹸は使われず、灰などの環境によいものが使われて

いた。畑や植木への水やり、打ち水などの利用もあった。

現代における糞尿問題は、世界自然遺産の屋久島で象徴的に現れている。屋久島の山小屋にあるトイレは全部で六カ所。いずれも汲み取り式で、これまではすべてトイレの近くに穴を掘り土中に埋めて処理してきたが、もはや生める場所もなくなり、雨が降るたびに流失しているという。屋久島観光協会の試算によると、これを全量人力で搬出した場合、年間約 1600 人の人手と 2500 万円の金がかかる（2006 年 7 月 18 日「南日本新聞」）。

薩摩藩で糞尿を徹底的に利用していたことを示すのが「農業法」（『藩法集』8上）である。「農業法」は、薩摩藩農業の実態をふまえて、藩家老で吉利郷の領主称寝清雄が著した農業技術指導書である。中でも「下肥」「堆肥」づくりには多くの頁を費やしている。たとえば、「苗代地の事」では、「眞こへ（肥）・小便などを悪水（排水）にてのべ、むらなき様にふりて干付すき崩しよみ立、種子を蒔也」とある。「馬屋拵様の事」では、「ふみ草こへ小便にふみひたし候、其上にも庭の塵ごみ吉草履迄も押入、其外庭にはへたる草なども取入候得ば、惣而屋敷内もきれいになり、其上こへも間なく満候・・・」とあり、こへ（肥）を「作人（百姓）第一のたから（宝）」とまで称している。鹿児島大学農学部は近世の水田遺構であるが、多くの糞尿溜めと思われる施設が確認された（新里豊之氏調査）。

また「灰」は決して「廃」ではなかった。「あく巻き」や「灰持酒」は、薩摩の知恵である。薩摩の伝統地酒である灰持酒の 5 割増産を東酒造では目指している。熱処理を行わない灰持酒は、天然アミノ酸を多量に含んでおり、健康によい調味料として需要が見込まれている（2006 年 7 月 26 日「日経新聞」）。

指宿市山川町では、かつお節製造過程で生じる煮汁や血などの排水処理場も酵素排水処理から活性汚泥方式に変更されたが、余剰汚泥の堆肥化がうまくいかない場合、処理費の高騰が懸念されている（2007 年 1 月 21 日「朝日新聞」）。

江戸時代の日本は、太陽エネルギーを基本とする農業社会であった。その人口は、1600 年ごろ 1200 ～ 1800 万人、1721 年 3100 万人、1846 年 3200 万人と推定されている。後半の 125 年間に 100 万人しか増えておらず、人口の停滞した循環型社会であった。

薩摩藩の人口動態も同様である。寛文年間（1661-73 年）38 万 5704 人、享保内検期（1722 ～ 27 年）62 万 3000 人、嘉永 5（1852）年、71 万 490 人であった。（『薩摩藩の人口史』『鹿児島県の歴史』）。

現在の人口は 1 億 2000 万人、高度経済成長期は「使い

捨て時代」であった。人口が減少していく 21 世紀の日本は、「リサイクルの時代」へ転換していかなければならない。明治 15 年蒲生村婦人会で決めた心得百カ条の中の条「廃物利用に気をつけること」の 1 カ条を傾聴すべき時がきている。焼酎粕は有効資源であるという認識にたち、その有効利用をさぐることなしに、鹿児島県産業の真の発展と焼酎文化の継承はありえない。