

韓国酒類産業の動向と韓国伝統焼酎文化

中 野 元
豊 田 謙 二

はじめに

本稿は、熊本学園大学付属産業経営研究所の平成25年度の研究助成を得て実施した調査結果をふまえ、その成果をまとめたものである。韓国での調査は、二度にわたって実施された。まず最初は11月に実施したもので、慶州、安東、大田、舒川、全州と廻った。韓国の南半分を釜山を起点に一周したことになる。長距離を移動しながらも、歴史的な景観の中にある博物館や由緒を感じさせるあるいは山あいなたたずむ焼酎工場などを巡ることになった。蒸留式焼酎や濁酒、薬酒といった伝統酒などが、歴史的に由緒ある産業としていかに韓国の気候と風土のなかで息づいてきたのかを感じとることができたように思う。

第2回目は、ソウルを中心に博物館あるいは伝統酒研究所やマッコリ学校など、主に現場の文化研究スタッフを訪問し、多くのことを教えていただいた。12月の調査だった。その際、しんしんと雪が降りしきる風情はたいへん印象的なものだった。傍らで奇麗に雪化粧をしつつある景福宮を観ながら、マッコリ学校の許時給(ホシミョン)校長から伝統酒についてご教示いただいた。窓越しに浮かび上がる非常に感慨深い光景は、今でも思い出される。韓国では伝統酒の復興と振興に対する強い思いを感じることができた。

本稿は、二部構成でまとめられている。第1章では、韓国の酒類産業の動向を国家による酒

類政策との関連で整理した。ここでは、日本と同様に、現在における韓国の酒類産業が80年代後半から経済の国際的開放に迫られたこと、他方比較的短期間にその対応を行うとともに、伝統酒の復活と振興に向けて各種免許の規制緩和策などをも実施していることに言及している。さらに、焼酎市場にかかわって酒税率と市場価格の関連など、独自の課題も示唆したつもりである。その執筆は、はじめに、とともに中野元が担当した。

第2章では、韓国の伝統的な酒文化について、韓国の蒸留式焼酎特に安東焼酒を中心に検討している。安東焼酒の製法や飲酒の特徴について、特に高麗時代や李氏朝鮮時代の食生活文化との関連に言及している。さらに、韓国から日本への製法の伝播の仮説として「甕仕込み」製法を興味深く取り上げている。この章は、豊田謙二が担当した。

概して、韓国における酒類産業についての日本の研究は多くない。日本で発表されているいくつかの研究¹⁾を踏まえながら調査を実施した。実際に、想定していたことと異なることが多く、奥深い内容があることに気づいた。今回二度の訪問を通じて、韓国における酒類産業の歴史的経緯や特徴についての理解をより深めることができたように思う。日本を含めた酒類産業の将来への方向性を展望するためには、アジア史的地平に立った検討・考察とともに各国の研究者による相互交流がこれからますます必要のように実感する。

蒸留式焼酎の用具・製法の歴史的経過に関する韓国の研究成果は、改めて日本の本格焼酎研究に一定の影響を与えるかもしれない。韓国伝統酒研究所のPark Rock Darm 所長によれば、蒸留器（トゴリ）に関して過去には内取式と外取式が併存しており、特に外取式蒸留器では内部の蒸留液の外に流下する管が陶器から竹管へと変化・発展したという。麴に関しては、歴史的経過の中で日本では粒（散）麴に特化し、中国では麴（コッチャ）という餅麴へ、さらに朝鮮ではこれに麴（ヌル）を加えた餅麴へと分化してきたという。こうした麴の分化と固有の蒸留器（部分的な共通性）や製法の発展が相まって、各国固有の蒸留酒が形成されてきた。ただ、中国や日本との麴や用具、製法に関する歴史的関連については、依然として未知の事柄が多い。

現代では、韓国の酒類（蒸留酒）産業は、その伝統的なスタイルを政治的・経済的動向に大きく影響されながら、独自の発展を辿ってきた。

第1章 韓国焼酎産業の動向 ～日本の本格焼酎産業との関連で～

(1) 韓国の酒類産業の動向（概観）

ここでは、韓国酒類産業協会『韓国酒類産業協会30年史』²⁾を基礎にして、主に大韓民国が成立した1948年以降の酒類産業発展史を酒税制度の変遷との関わりで、以下まとめた。その前にまず、韓国の酒の主な種類とその基本的内容を簡単にまとめてみる。

韓国の伝統的な酒は、濁酒、薬酒そして焼酎に代表される。まず、濁酒（マッコリを含む）が最も長い歴史を持ち、朝鮮民族の大衆酒として一番親しまれてきた。薬酒というのは、熟成を終えた濁酒のうち透明な液体をすくった（濾過した）ものである。薬用酒という意味ではない。焼酎（蒸留式焼酎）は、これらの濁酒を蒸留して造った酒をいう。日本でいえば単式蒸留焼酎（本格焼酎）のことになる。歴史的にみれば、元の時代にフビライが日本侵攻のために濟州島

に前哨基地を置き、開城と安東に兵站基地を設置したため、これら地域から焼酎が広がったといわれている。朝鮮半島全体に普及していった焼酎は、その製法において朝鮮の各地域でそれぞれ独自に発達した。それは、麴原料から酒母、二次仕込み原料や製法まで各地域ごとに多様に広がった。1900年代前半になると、日本の植民地政策は酒造りに一定の影響を及ぼすようになった。

これら歴史に育まれた伝統酒のうち焼酎は1960年代以降、濁酒、薬酒は70年代末以降にそれぞれ衰退する。60年代から急速に増加し、今日ソジュとして韓国を代表する製品となっている焼酎はかつての蒸留式焼酎のことではなく、連続式蒸留法によって製造された酒精に水を加え、香り・風味を添加したものをいう。日本でいえば、かつての甲類焼酎であろうか。また、濁酒に代わって国民の中に普及したのはビールだった。こうした背景には、韓国の食糧問題とそれに対応した独自の酒類政策があった。

次に、それを5つの歴史的画期ごとにみてみよう。（なお、この章では特定名称以外は一般的に「焼酎」の表記をしている。）

① 酒類産業の胎動期（～1948年）

韓国では、元来酒は女性が家の中のまかない仕事として仕込み造ってきた。したがって、家ごとに酒の味が違っていった。酒造りの担い手であった女性は、季節に応じた歳事あるいは冠婚葬祭などの祭祀、家庭内飲料のために家ごとに良い酒を造る技術を磨いてきた。この伝統的な酒は、主に濁酒や薬酒だった。また、蒸留式焼酎は高麗時代から李氏朝鮮時代にかけて広がったといわれる。中国の使節が望む献上品リストでも上位を占め、日本への下賜品としても重宝されたようだ³⁾。

近代に入って国家政策が展開されたのは、1909年の朝鮮総督府による酒税法の制定だった。その主な事項をまとめたのが、表1-1である。1916年における酒税法の改正は、日本の

表 1-1 胎動期における酒類産業（1900～1948年）

産 業 動 向	酒 類 政 策
1916年、酒類別内訳（製造量）は、濁酒75%、焼酎14%、清酒 5 %、薬酒 4 %、その他 2 %だった。 1916-33年（18年間）の消費動向；清酒は倍増、焼酎は新式焼酎の出現などで急増、薬酒と濁酒は急増。同期にビール工場創設。 1920年、蒸留式機械焼酎施設が導入される。黒麹焼酎の登場。 1936年以降、大規模な酒精工場が建設される。	1909年、酒税法制定（営業者の申告数量に依存）。 1916年、酒税法改正・酒税令公布（飲食店と醸造業の兼業禁止）。 *濁酒、焼酎における自家製造免許者の激減。 1945年、戦争終結。11月、米軍政：酒税法存続。 米軍政：米穀を使用した醸造を禁止する。 蒸留式焼酎生産の制限。小麦焼酎が流行る。他方、動力燃料確保策として酒精増産を認可。

資料）韓国酒類産業協会『韓国酒類産業協会30年史』（2011年）などをもとに筆者作成。

酒類政策に倣うように酒税増収による税収拡大を目指したものだ。その結果、それまでの家でも女性によって造られていた自家用の蒸留式焼酎にも課税が課されるようになった（自家用酒に免許制を適用する新酒税令の実施）。酒類製造免許制を施行し、また酒造場の最低生産量基準を定め、さらに税率を上げる方法が採られた。29年の酒税免許の取締強化によって、自家製造免許者は激減してしまう。1934年には、自家用酒免許制度そのものが廃止された。それに代わって、新たに近代的工業化が進むことになった。

焼酎分野に関しては、1920年になると在来の麴に代わって日本の黒麴の使用が増えた。それによって、在来式麴焼酎は徐々に減少していくことになった。在来式蒸留器の代わりに日本式蒸留器を使用し、麴の使用率を減らした日本式焼酎製造法が、20年代を通じて普及していった。25年以後になると、蒸気吸入式改良蒸留器が新たな蒸留設備として導入された。他方20年には、糖蜜を原料とした連続式蒸留施設を整えた新式焼酎工場も登場する。その後、30年代を通じて大規模な酒精工場が建設されてくるのも注目される。

しかし、太平洋戦争が終結すると事態は一変する。占領政策を実施したアメリカ軍政の基本方針は、食糧確保を優先した。貴重な米で酒類

を製造することを禁止した。このため、蒸留式焼酎の生産は大きな制約を受けることになった。

② 民族産業への再始動期（1948年～50年代）

日本の植民地支配が終わった後、アメリカ軍政期に入り、48年に大韓民国が成立する。当初、政治的、経済的復興を図るものの、食糧難や原料難などによる社会的混迷は根深かった。さらに、1950年になると朝鮮戦争が勃発する。戦争による生活の不安や避難暮らしの疲れなどから、酒に対する需要は高まった。ただ、酒類工場も戦争で被害を受けていた。この状況は、1953年の休戦以降、酒類製造が徐々に回復し安定するにつれて解消されていった。といっても、蒸留式焼酎の製造は49年の財務部令に定められた雑穀などの穀類を原料にしたものしか認められていなかった。このため、酒粕や濁酒などを蒸留した製品や、酒精を水で薄める方法で製造した製品も造られていた。そのなかでこの時期では、比較的低価格の濁酒や焼酎の消費が拡大した。

特にこの時期、酒精生産が急増した。朝鮮戦争を含むこの混乱期では、食糧問題が深刻になっていたため、政策的にも醸造のための米穀使用は禁止されていた。したがって、原料としては米を除いた雑穀類を原料とする酒精生産を推進しながらも、他方では輸入糖蜜の利用も積

極的に促進した。この糖蜜は製造工程が簡単で、他の原料に比べて酒精収用率が高く、生産コストも安いという利点があった。このため、50年代を通じて、輸入糖蜜への依存度は非常に高かったといわれている。

③ 酒類産業の成長期（1960年～70年代）

酒類産業にとって、1960年代は基盤整備が進むとともに、流通構造も確立していく時期だった。同時に、国税当局にとっても酒税体系が整備された時期といわれている。表1-2をみても、酒精生産が急速に拡大している一方で、酒類政策が国内の原料穀類の使用制限を強化するとともに、酒税体系の整備がいろんな側面で進んでいるのがわかる。

焼酎分野に関しては、1964年政府は食糧事情

を考慮して蒸留式焼酎製造に穀類使用を禁止した。この措置が、蒸留式焼酎が衰退する決定的な契機となった。1948年の大韓民国の成立以来、政府は国民のために米を中心とした食糧を確保することを差し迫った課題としていた。このため、政府はとにかく穀類を原料としない焼酎生産に向けて強力な政策的誘導を実施した。まず1961年に酒税法を改定して、焼酎を蒸留式焼酎と希釈式焼酎に区分した定義を行い、それぞれ製造法上の特徴を明記した。その上で、流通市場構造や酒税体系の整備を推進した。

そして、1964年の禁止措置である。これは、サツマイモの消費を促進する政策の一環として、在来式の焼酎の製造に雑穀を使用することを一切禁止するものだった。このため数年後には、蒸留式焼酎企業の大部分が倒産した。一部企業

表1-2 成長期における酒類産業（1960～70年代）

年代	産業動向	酒類政策
1960年代	<p>*経済成長による国民所得の上昇と酒類業界全体の生産出荷数量が増加し始めた。</p> <p>60年代、外貨不足問題から酒精原料を輸入糖蜜からサツマイモへの転換を強力に推進（農業所得の向上と食料自給率の上昇を図る）。</p> <p>1964年、蒸留式焼酎の全国出荷量は29,500石に対して希釈式焼酎は43,022石。その後、希釈式焼酎は生産拡大へ。</p> <p>1965年、再び輸入糖蜜を使用開始。</p> <p>1966年、政府は酒精原料確保と公正な配分のための共同販売事業を実施。</p>	<p>1961年、酒税法改定（焼酎は蒸留式と希釈式で区分）。</p> <p>1964年、蒸留式焼酎製造に穀類使用禁止措置。 [行政簡素化]：</p> <p>1966年、酒類に納税証紙を添付し、酒税納税表式制度を実施。 [酒類価格制度]：</p> <p>1961年、濁酒、薬酒に協定価格事前承認制。（後にビール、清酒、酒精に拡大）</p> <p>1965年、酒精出庫価格に布達価格制。</p> <p>1967年、濁酒、薬酒、酒精を除いた全酒類の出庫価格に事前申告制。</p>
1970年代	<p>*高度経済成長期に入り、全体的な消費拡大とともに全ての酒類の消費が増加。</p> <p>*問題：酒類の消費の増加は直ちに酒精原料の不足問題を引き起こした。</p> <p>1974年、酒精原料多様化政策を実施。 タピオカチップを代替原料に。</p> <p>1970年代末、割安な粗酒精を輸入して大量の高品質な酒精を生産し、それを原料に使用。</p>	<p>[酒税政策：従価税方式]：</p> <p>1972年、酒精を除いた全酒類の出庫価格に一定の税率を課す従価税を適用。</p> <p>[地方酒類産業の育成策]：</p> <p>1973年、過当競争や酒質低下を防止し、健全企業育成のために、地方の群小酒類業態を統廃合。一道1社に統合へ。</p> <p>1976年、当該地域の酒類の50%購買を義務づけた「50%義務購買制」実施。</p>

資料) 表1-1と同じ。

では蒸留施設を改良して、サツマイモを使った焼酎生産が進められた。しかし、その品質向上に結びつけることはできなかった。結果、この生産も1973年で中断したといわれる。これと真逆だったのが希釈式焼酎である。65年以降、希釈式焼酎の生産量は急速に増加し、焼酎を代表する製品になった。その典型例は、「眞露」の発展史に集約されている⁴⁾。その製法では、さまざまな工夫が施されている。例えば、まず麦やサツマイモ、とうもろこしなどのデンプン質原料を発酵させ、それを多段式連続蒸留法で造った酒精（アルコール）に水を加えて希釈させ、その後法的に許された物質を添加する方法が採用されている。政府は蒸留式焼酎生産の禁止措置を強化させる一方で、酒精製造業者にまで希釈式焼酎免許を積極的に与えるなど、希釈式焼酎を奨励する政策を徹底して行っていたといわれる。

70年代における酒類政策で注目されるのは、地方酒類産業の育成が流通秩序との連携で積極的に推進されたことである。焼酎が希釈式焼酎に集約されたことに基づいて、次に地方の希釈式焼酎企業の体質強化を促進し、酒税納税の増加を流通体系の整備によって達成した。まず1972年に、酒税は従価税方式とすることを確定した。その上で、73年の翌年には「道」単位を基準に地域別に1企業のみで整理するという原則を明記した。その理由として、酒質の低下防止を生産面と流通面から確保すること、そのために生産規模の大型化と生産施設の近代化を推進すること、そして過度な過当競争を防ぎ地方の中小企業を保護育成することが強調された。そのことが消費者保護にも繋がるとした。この原則は、1976年に酒類卸売の統廃合とともに、当該卸売業者に同じ「道」内に立地する焼酎製造工場から毎月50%を購入し販売させる政策を実施することで、現実的に達成された。1973年に68社あった焼酎企業は、76年に12社へと集約されている。

ただ、1965年から75年にかけての生産量の推

移をみると⁵⁾、酒類全体では65年の57.3万klから70年の132.9万kl、75年の216.1万klへと10年間で約3.8倍にも増加した。その中で、濁酒、薬酒は40.4万klから97.9kl、170.5klへと4.2倍もの伸びをみせている。この2つの酒類は75年でも全体の8割弱を占めており、圧倒的な比重を占めていた。これに対して、焼酎は、希釈式焼酎が7.3万kl、17.2万kl、28.8万klと10年間で4倍増加している。他方、蒸留式焼酎は1.4万kl、0.2万kl、0.3万klと衰退している。濁酒、薬酒と希釈式焼酎の合計は75年でも全体の9割を超えている。この3つの酒類がいかに全体酒類消費の増加を牽引したか、容易にわかる。

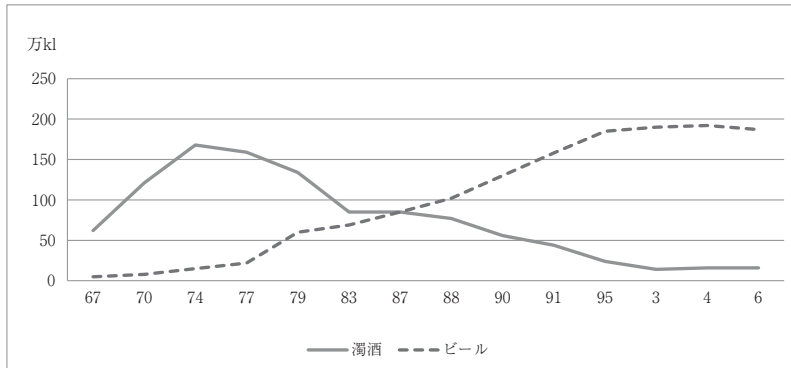
④ 国際化・自由化と競争体制への移行（1980年～90年代）

酒類産業が近代工業として確立してくる中で、この時期には韓国経済は国際経済の波に巻き込まれ、各種の規制緩和とともに市場経済体制への移行が進められる。酒類産業における産業構造の高度化が進展するとともに、希釈式焼酎とビールが急激な増加を遂げ、逆に濁酒、薬酒の大幅な減少がはっきりし、伝統酒の衰退化が明瞭になってくる（図1-1）。その動向をまとめたのが、表1-3である。

特に、ビールはこの時期の急成長を遂げている。生産数量の推移でみると、酒類全体としては1981年の118万klから1997年には285万klへと約2.4倍もの伸びをみせている（図1-2）。その中で、ビールは60万klから189万klへと3倍以上に急増している（図1-3）。希釈式焼酎が53万klから89万klへ（約1.7倍）伸ばしたこと（図1-4）を考えると、その伸びがいかに著しかったかがわかる。こうして、ビールは韓国社会の中で大衆酒としての地位を確立した。

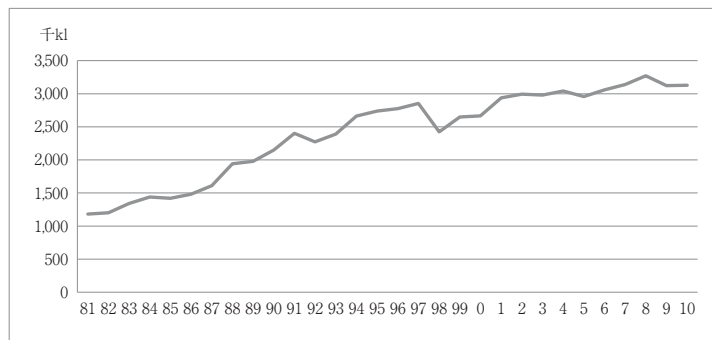
その要因については、韓国社会の変化とそれに伴う国民所得の上昇があげられる⁶⁾。韓国では、1962年以降「経済開発5カ年計画」など数々の成長計画を実施し、そのための各種政策を展開してきた。70年代、80年代を通じて、そ

図1-1 濁酒とビールの生産量推移



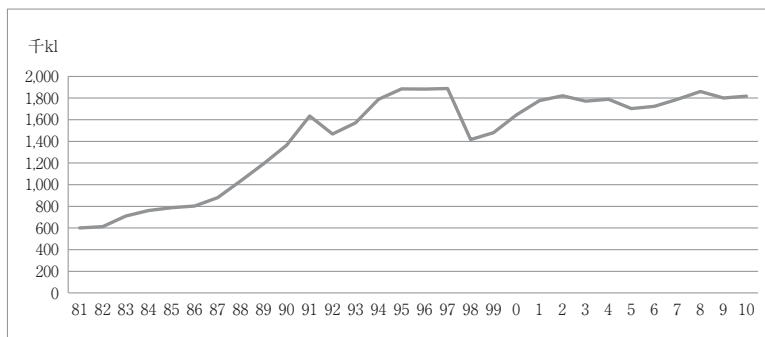
(出所) ホ・シミュン/中村唯 (訳) 『マッコリの正体』より筆者作成

図1-2 酒類合計の推移 (生産量)



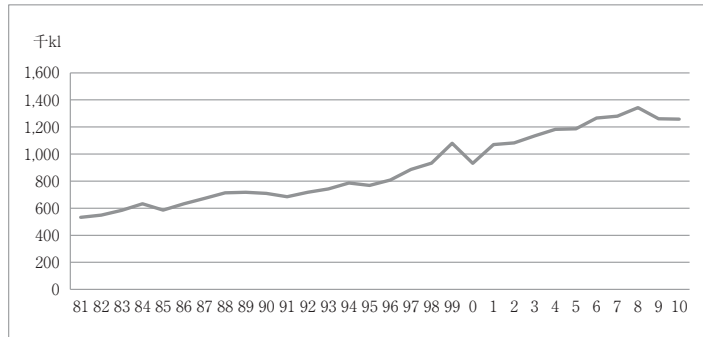
※1998年以前は基準度数の換算で、1998年以後は実量である。 出所) 表1-1と同じ。
 ※韓国酒類産業協会の非会員社は除く(濁酒、薬酒、伝統酒、輸入酒)

図1-3 ビール生産量の推移



出所) 表1-2と同じ。

図 1-4 希釈式焼酎生産量の推移



出所) 表 1-2 と同じ。

表 1-3 国際化・自由化と競争体制への移行 (1980年~90年代)

年代	産業動向	酒類政策
1980年代	<p>1981年、焼酎の「白道酒義務購入緩和」措置で酒類業界に競争の様相。</p> <p>1982年、輸入糖蜜に粗悪品問題が発生し、酒精原料は粗酒精の輸入に転換。</p> <p>1983年の酒類業界の酒類別企業編成：濁酒 1,438社、薬酒30社、清酒 3社、希釈式焼酎10社、ビール 2社、その他。</p> <p>1986年、韓米通商交渉の妥結。世界的な自由化の流れに韓国経済も対応が不可避になる。</p>	<p>* 国際競争力強化に向けた酒類産業政策と市場経済の効率性を極大化。</p> <p>1980年、「独占規制及び公正取引に関する法律」の制定。</p> <p>1981年、公正取引法が施行。</p> <p>1986年、開放政策。</p> <p>1988年、規制緩和と競争促進のための経済促進対策委員会結成（酒類卸売免許、商標使用、生産・流通に関する規制緩和など検討）。</p>
1990年代	<p>* 1990年代は韓国の酒類産業が量的成長から質的成長に転換する時期だった。</p> <p>* 酒類市場の開放は、外国酒類の国内流入を促し、国内市場で競争が激化。</p> <p>• 食生活パターンの変化や消費需要のさらなる掘り起こしのためにさまざまなマーケティング活動や広告・宣伝、新製品開発などが熾烈に展開された。</p> <p>1995年、希釈式焼酎とビールで酒類全体の87%を占めた。濁酒、薬酒は減少し、代わってビールが急増した。</p> <p>1998年、アジア通貨危機によって景気は低迷し、酒類消費も大幅に減少。</p>	<p>1990年、酒類産業の規制緩和推進計画発表。</p> <p>[酒類製造免許の開放] : 1991年から2002年にかけて3段階で全ての酒造免許を完全開放した。</p> <p>[投資開放] : 1994年から1999年にかけて3段階で開放。</p> <p>[外国産酒類の輸入開放] : 1990年、ウイスキー、ワインなどの主要酒類を開放。</p> <p>1994年、酒精以外の全ての酒類の開放。</p> <p>1995年、WTO協定による輸入量を開放。</p> <p>1998年、EUによる焼酎に対する差別的酒税提訴で、WTO最終判決の敗訴決定。</p>

資料) 表 1-1 と同じ。

の成果は如実に現れるようになった。具体的には、経済成長による企業活動の活性化とともに高等教育の成果を身につけた人材が求められるようになり、それが大学進学率の上昇に繋がった。大学進学率は1965年の32%から2004年には81%にまで高まったといわれる。こうした高学歴者の求人が平均賃金を高め、国民所得の向上と国内の消費需要を飛躍的に高めた。例えば、1975年の大卒月平均賃金は約12万ウォンだったのに対して、2004年には約235万ウォンへと急増したという。

企業活動の活性化は社会における産業化を押し進め、それが都市化とともに勤労者人口を着実に増やした。その中で、近代的産業の担い手として若い大卒の高学歴層が増えるとともに、職種でのホワイトカラー層と女性労働者の増加が目立つようになる。さらに、韓国経済が国際化すればするほど、低アルコール飲料としてのビールが企業間交流や接待などで普及した。国際的に相互に飲み交わせるアルコール飲料として選択されたのは、韓国独自の伝統酒ではなく、ビールだった。ビールこそが、国際化時代にふさわしい新しい飲料文化として韓国社会に受け入れられたとみられる。実際に、ビールの生産量がマッコリを凌駕する分岐点は、1986年ソウルで開催されたアジア競技大会と1988年のソウルオリンピックだった(図1-1)。象徴的とも思える事態といえる⁷⁾。

他方、90年代を特徴づける出来事は各種規制緩和による伝統酒の復活でもあった。1916年の酒税法改正以来、生産規制の強化によって自家醸造はこれまで衰退してきた。しかし、1996年には蒸留式焼酎、97年にはマッコリの新規免許が緩和され、条件さえ満たせば誰でも醸造場の免許を取得できるようになった。この結果、消費者の好み的高级化、多様化が進んだ。

1990年代前半までは、ビールと希釈式焼酎を中心とした消費量の増加が特徴だった。ところが90年代後半に入ると、国内製造免許の規制緩和や外国産酒類の輸入開放によって、マッコリ

など韓国伝統の酒類が復活の兆しをみせる一方、外国産の高級酒類へも消費は広がった。1998年には、韓国の酒税制度はWTO裁定によって国際的基準への再編を余儀なくされた。こうして、韓国の酒類業界は国際的環境への対応を進めながら、他方では韓国の伝統酒から希釈式焼酎、ビール、ワインなどの酒類製品多様化とともに高級価格品から低価格品までの嗜好の広がりに対応せざるをえなくなる。この消費需要の変化に対応すべく2000年代における業界再編が展開することになる。

⑤ 酒類産業の跳躍期(2000年以降)

2000年代に入ると、まず酒税率の変化による消費動向への影響が現れた。2000年では、ウイスキーは対前年比50%もの生産量の増加をみせる(図1-5)。他方、希釈式焼酎は14%に達する大幅な減少を示した(図1-4)。ただ、ウイスキーは2002年のピークの後低迷し、減少傾向に陥る。2008年のリーマンショック後さらに大きく減少させる。これに対して、希釈式焼酎は2001年には直ぐに回復基調となり、2008年のピークまで漸増傾向を続け、その後低迷する。また、清酒は祭事などで1960年代、70年代によく消費されていたが、94年をピークにその後の消費トレンドの変化とともに減少傾向が続いている(図1-6)。ビールは、2000年代に入って一定の生産規模で推移しており、年々で若干の増減を繰り返している(図1-3)。

2000年代後半の新しい動きは、ウェルネス文化と健康志向が消費需要に現れてきたことである。特に今日、グローバル化と市場経済化の進展で、各層における経済格差が明瞭になるとともに固定化され、社会全体に格差構造問題が取りざたされる傾向にある。こうした状況の中で、低価格ながらも健康に良い酒類、低アルコール濃度で飲みやすい酒類ということでマッコリなどの韓国伝統の酒類が見直されつつあるようだ。希釈式焼酎が低アルコール製品として次々に開発され、市場に投入されることで生産規模を維

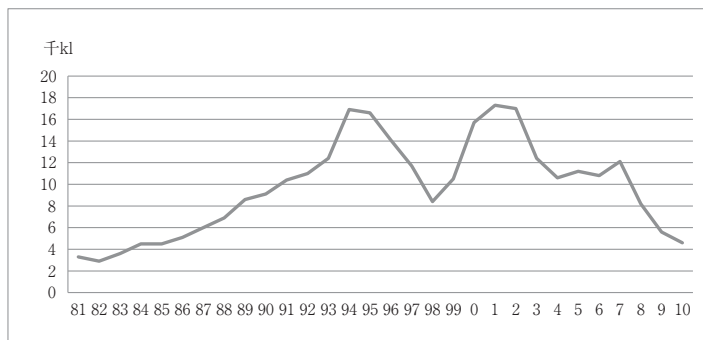
韓国酒類産業の動向と韓国伝統焼酎文化

表 1-4 酒類産業の跳躍期（2000年以降）

産 業 動 向	酒 類 政 策
2000年代、WTOとFTA交渉が本格的に推進され、国内酒類業界はグローバル化に突入した。	[酒税の国際標準への再編]：韓国EU酒税協商 2000年、ウイスキーの酒税率は100%→72%へ。 焼酎などは35%→72%へ。
2000年、EU-酒税交渉での敗訴を受けて酒税率が調整され、蒸留酒は72%の税率で統一。焼酎は前年比14%もの大幅減少。ウイスキーは50%もの増加。	[酒類の規制緩和策]： 2001年、濁酒販売の地域制限の撤廃。酒精生産量指定制度(酒類原料の酒精会社別割当制)の廃止。
2001年、ウイスキー過去最高の生産量を記録。	2002年、小規模ビール製造販売の認可。
2004年、チリとの交渉を初めシンガポール、EU、アセアン、インドと交渉ないしは妥結。	2009年、酒類製造免許施設の緩和。総合卸売業免許基準の緩和など。
2004年、売春防止法、接待費実名制、週5日制の実施によって、国民の生活環境は変化。	[酒類消費者保護政策]： 2000年、製造物責任法の制定(02年施行)。
2005年、週5日制の強化、ウェルビーイングブーム、健康・レジャー活動への関心の高まりによって、酒類の消費形態は多様化。	2005年、WHOアルコール問題の国家的対応協議。 2006年、青い鳥プラン2010(官民共同で対策) 2007年、青い鳥フォーラム：社会協約締結。
2008年、世界金融危機によって酒類消費に影響。	[酒類電子商取引施行]： 2001年、国税庁による酒類電子商取引制度の導入と施行(狙い：課税数値の明瞭化、脱税防止など)。
2009年、景気低迷期での健康ブームと低アルコール・低価格製品であるマッコリ(濁酒)がブームになる(日本でもブーム発生)。	その他、環境保護対策、水資源対策などを実施。

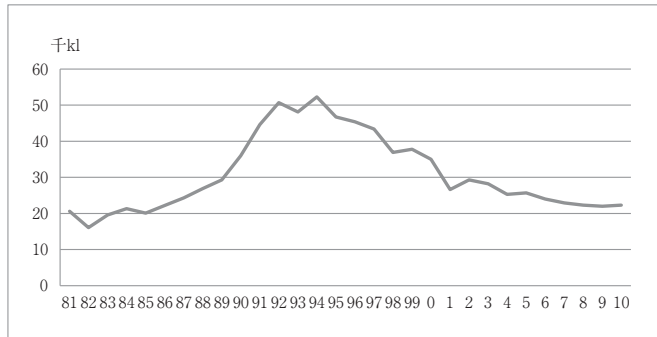
資料) 表 1-1 と同じ。

図 1-5 ウイスキー生産量の推移



出所) 表 1-2 と同じ。

図1-6 清酒生産量の推移



出所) 表1-2と同じ。

持っていることも、その一つの証左といえる。

経済社会がグローバル化の影響をますます受ける中で、消費者の嗜好は伝統酒から近代的産業による酒類まで、また低価格酒から高級酒、低アルコール酒から高アルコール酒まで、さまざまな等級と品質、多様性をあわせ持つような広がりをみせようとしている。

(2) 韓国焼酎産業の特徴 ～日本の酒類産業との比較で～

① 産業と企業、酒税制度

2010年、韓国の酒類生産全体で最も高い割合を占めるのがビール(58.1%)であり、次いで希釈式焼酎(40.2%)が続いている。この2つの酒類が、酒類生産のほとんどを占めている。企業数では特にビールが2000年代後半から増えてきた。しかし、実質的にはビールは3社が、希釈式焼酎では10社がほとんどの市場を占有している⁸⁾。数少ない大規模な近代的メーカーが酒類産業を主導しており、酒類市場全体に寡占構造をつくりだしている。日本の場合には、ビール分野で大手メーカー4社による市場分割という寡占構造が形成されているだけである。それ以外の焼酎や清酒などの在来産業では、約千、二千といった数多くの企業群から構成されており、その製品群の多さは各地に立地しているメーカーによる地域ブランドとしての広がり

と分布に由来している。これに似た分野は、韓国の場合には2005年時点で市場のわずか4.5%を占めるにすぎない濁酒であろう。この濁酒では、伝統酒メーカーは代表的なものだけでも約100社あり150種類の製品が生産されているといわれる。全体数としては、2009年時点で800場弱あり、その数は非常に多い(表1-7参照)。ただ総じて、韓国の主要な酒類分野では寡占構造が進んでおり、それが酒類市場全体の動向に大きな影響を及ぼしている。日本との違いである。

酒税制度にも違いがある。韓国は基本的に従価税であり、日本の従量税とは異なる。日本の場合、1980年代後半よりEUなどから蒸留酒を中心に差別的酒税制度の是正と酒税率の統一を要求され、それは2006年の酒税法改正で決着した。その間20年を要している。これに対して韓国の場合、経済の国際化・開放経済に向けた規制緩和策などが開始されるのは日本とほぼ同じ80年代後半からであるが、酒税制度の再編では90年代から2000年にかけての短期間で決着をつけている。

内容では、日本の場合、例えば蒸留酒であれば容量1ℓアルコール度数1度当たり10円と一律に決められた。これに対して韓国の場合には、価格に対して一定の酒税率が乗じられることになった。例えば、濁酒(マッコリ)は酒税5%、

表1-5 酒税改正による価格の変化（1,000ウオンの焼酎の場合）

A. 酒税改正前（酒税率35%）：	
1,000ウオン	$\times [1 + 0.35(\text{酒税}35\%) + 0.105(\text{酒税} \times \text{教育税}30\%)] = 1,455$ ウオン
1,455ウオン	$\times [1 + 0.1(\text{付加価値税})] = 1,600.5$ ウオン（市場価格）
B. 酒税改正後（酒税率72%）：	
1,000ウオン	$\times (1 + 0.72 + 0.216) = 1,936$ ウオン
1,936ウオン	$\times (1 + 0.1) = 2,129.6$ ウオン（市場価格）
C. 酒税改正の前と後での価格上昇分：	
2,129.6	$- 1,600.5 = 529.1$ ウオン

資料）ホ・シミュン／中村唯（訳）『マッコリの正体』を参考に筆者作成。

薬酒と果実酒は30%、焼酎とビールは72%である。焼酎は2000年の酒税改正前は35%だった。焼酎を例に価格はどのように変化したかをみると（表1-5）、1,000ウオンの焼酎の市場価格は改正前と改正後とで529ウオン分値上がりした。その結果、税金が市場価格の半分以上を越えてしまった。これが、売上げの打撃になり、生産量の減少につながった。

しかし希釈式焼酎の場合、その翌年には回復を見せ、2008年のピークまで順調な伸びをみせることになる。ウイスキーの生産量はそれとは逆に減少傾向をみせるようになる。それはどのような経過をたどってなのか、次にみてみよう。

② 希釈式焼酎とその製品開発 ～価格帯、低アルコール製品など～

2000年代に入って、希釈式焼酎は大きくは2つの方向で製品開発が実施された。一つは低アルコール製品の市場投入であり、もう一つが「まろやか」路線による製品開発だった。その背景には、ウェルビーイングで健康的な生活を志向し、食品・酒類にもそうした製品を望む消費

者のトレンドが社会に定着していたという事情があった。

低アルコール度数製品が市場に投入される時期を表したのが、表1-6である。アルコール度数は、2001年の22%からわずか10年の間に15.5%まで低下している。実は、低アルコール製品は、90年代後半から市場に押し寄せるようになっていた。先に一早く出荷したメーカーの製品は、その地域の市場シェアを拡大した。そこに競争原理が働くことで、各メーカーによる低アルコール製品開発と市場投入が相互刺激的に促進され全体の趨勢をつくりあげた。04年の舞鶴が「ホワイトプラス」を21.5度で、06年にはほとんどの焼酎が20度に下がったといわれ、なかには16.5度製品も登場し、2010年の眞露「お気に入り」15.5度へと進んだ。

この低アルコール度数化は、消費者の健康志向や週5日制によるレジャー活動に合わせた品質開発を伴うことで、若い世代と女性の消費需要をとらえたといわれている。「ピリッとした味」から「ソフトで焼酎独特の柔らかい味」を醸し出すことで新しい消費者の評価を得たとい

表1-6 希釈式焼酎の低アルコール度数化の推移

年 度	1965	1973	1999	2001	2004	2006	2010
主要製品のアルコール度数（%）	30	25	23	22	21	16.9～20.1	15.5～20.1

資料）表1-1と同じ。

われる。他方、消費者の多様なニーズに応えるために、製品の高品質化にも着手している。例えば、アルカリイオン水やミネラル豊富な海洋深層水、お茶や高麗人参などを使った製品づくりで健康や良質の機能性をアピールした高級品、竹炭精製法や白土濾過法さらに各種熟成法などによる高品質・高付加価値製品づくりなどがあげられる。

今回調査してわかったことは、一般的な普及製品としての希釈式焼酎は360ml 1ビン1,200ウオン程度であり、マッコリ750ml 1ビン1,300ウオン、ビール640ml 1ビン1,700ウオンの製品群と市場競争していることだ。1,200ウオンは日本円では約120円にしかすぎない。これが、基本的な大衆酒としての価格帯水準である。希釈式焼酎の市場戦略は、品質向上や新製品開発を低アルコール化と結びつけることで低価格水準を維持することにあつたともみられる。この側面にも注意する必要がある。

③ 蒸留式焼酎とその動向

蒸留式焼酎は日本でいう本格焼酎に当たるもので、歴史的にも最も古い韓国伝統の蒸留酒である。しかし、60年代の酒類政策によってほとんど衰退した。新たに生産数量が統計に現れる

のは、1992年からである。ピークは1996年の845klで、2000年代に入ってから2007年の231klが最高で低迷している。酒類全体の生産数量に占める割合も、0.1%とわずかである。

2009年における蒸留式焼酎の免許場（メーカー）数は、安東の4社をはじめ韓国全体で35社ある（表1-7）。先にみた韓国酒類政策によって70年代に一端中断したが、その後90年代に復活し今日に至っている。ただ、蒸留式焼酎といっても、大きくは薬用蒸留酒と純穀蒸留酒の2つに分けられる。また、純穀蒸留酒は慶北・安東地域の歴史的にも有名な安東焼酒（日本のように米を原料に白麹菌で麴を造り、一次、二次仕込みで醸造・蒸留する方式）の製品や単醸法や二醸法で製造した濁酒や清酒を蒸留した製品、あるいはムンベ酒のように小麦や粟、トウモロコシなど独自の原料と麴、酵母で造った蒸留酒などに分けられる。

2000年代に入ってマッコリなどでは一定のブームが起こっているのに、蒸留式焼酎にはそれが起こらなかった。その理由については、次のようにいうことができる。まず韓国では蒸留式焼酎を飲むときに、水やお湯などで割って飲むという習慣・文化がない。おちょこのような小さい器やグラスで一気に飲む。アルコール度

表1-7 酒類別製造免許場数の推移

酒類別 \ 年度	1970	75	80	85	90	95	2000	05	09
希釈式焼酎	254	16	11	11	11	13	17	17	17
蒸留式焼酎	31	4				4	14	21	35
ビール	2	5	5	4	7	9	7	118	83
清酒	22	10	4	3	3	4	3	6	6
薬酒	275	45	30	30	30	74	111	164	184
濁酒	2,442	1,521	1,431	1,421	1,321	1,136	992	813	768

出所)『韓国酒類産業協会30年史』

資料：国税庁統計年鑑。

注。2000年以前は酒類（名薬酒、その他醸造酒、高粱、高麗人参酒、その他の原料製造酒、合成清酒）は除く。

注。ビールは小規模ビール免許状を含む

数は40度程度のもが多い。なかにはそれより度数の低い製品や逆に50度以上の高い製品もある。いずれにしても、アルコール度数は高い。これを飲むときは、食事中ではなく食後のひとときに少し飲む程度、あるいは冠婚葬祭などの際のセレモニー時に限られるという。価格的には、醸造をした後に蒸留するため付加価値がかかり、値段も高い。我々がソウル市内で購入した蒸留式焼酎「三亥酒」(44度376ml) 1本は28,000ウォンした。小売店に行けば希釈式焼酎「眞露」(360ml)は1,500ウォンで買える。他の酒類と比べて非常に高価格であり、大衆酒の範疇を越えている。度数の高さと高価格のため、特に若い人が購入しにくくなっている。さらに、1930年代から60年代にかけて自家醸造の文化が消えたために、庶民生活と密接にかかわってきた蒸留式焼酎を愛飲する文化が歴史的に中断してしまった。度数が強く価格が高くても歴史文化の伝統酒として大切に作る習慣が、一時的にも歴史の中で消失したことになる。まして、熟成して高品質の製品をつくると、ますます高価格となり酒税負担分も重なり、大衆酒としてとても購入できなくなってしまうという話もある。

(3) 韓国における伝統酒と蒸留酒 ～日本の本格焼酎との関連で～

韓国では、1990年代後半以降からの国際的な酒税制度への再編やグローバル経済に向けた自由化・規制緩和と政策が積極的に採用されてきた。他方、酒類については伝統的な酒類文化の復活、振興が進められている。その典型例は、90年代後半における酒税法改正で醸造所の新規免許が緩和され、条件さえ満たせば誰でも醸造場の免許を取得し生産できるようになったことだ。2000年代に入って、濁酒や清酒を除いた酒類で製造免許場数が急速に増えているのは、この緩和の流れに沿ったものである(表1-7参照)。

酒税率は、伝統的な酒類を振興するために、他の酒類よりも低く設定されている。例えば、

濁酒・マッコリは酒税は5%と低い。もともとマッコリは生産効率がよく、米1に対してマッコリ6を醸造できるといわれている。ビールや希釈式焼酎の1本当たりの値段と比べて割安な上に、酒税負担分は少ない。他の酒類に比べて、製品に原料の持ち味がより十分に活用された酒といわれる。濁酒・マッコリは、女性が家庭でのまかない酒として、その家の味を醸しだした。また、かつて19世紀以前には市場や街道沿いに「酒幕」があり、旅人や行商などのお客に酒母が自家醸造の濁酒・マッコリを振る舞ったという⁹⁾。日本でいえば、居酒屋あるいは茶屋に当たるのだろうか。

こうした政策に守られて、新たに韓国固有の醸造酒が復活し、振興しつつある。ただ、各家庭における自家醸造とその普及によって、数十年後にどの程度甦ってくるのか。また、その道筋はどのような経過をたどるのか。現在のところ定かではない。

製法で見れば、蒸留式焼酎は日本の本格焼酎と同じ製品範疇になる。特に、安東焼酒は日本の米焼酎とほとんど変わらない。麴も白麴菌を使い、原料として韓国産白米を100%使用している。ただ、市場価格あるいは食生活の中での位置づけから見ると、高価格性あるいは食後酒、祭祀時での使用、高アルコール度数という点で異なっている。しかも、割って飲むという文化を持っていない。伝統酒復興の動きとともに大衆生活の中に蒸留式焼酎はどのように根づいていくのか。また、良質な低アルコール品質の開発や日常生活での活用の広がりによって、蒸留式焼酎は生活文化の中にどのように溶け込んでいくのか。これから注目される。

他方、韓国では希釈式焼酎が独自の発展を遂げてきた。アジアの地域経済がこれからより融合し相互交流が増えることを展望したとき、それはアジア各国の蒸留酒をいかに棲み分けさせるのか、またアジア各国の蒸留酒としてのポジショニングをどのように編成させることになるのか、その興味はつきない。

注)

1) この調査で主に参考にした論文は、以下の通りである。朴哲洙「韓国焼酎産業の推移と展望」(野間重光・中野元編『しょうちゅう業界の未来戦略』ミネルヴァ書房、2003年、所収)。白珍尚「韓国焼酎市場における顧客創造」(『立命館経営学』第43巻第2号、2004年7月、所収)、同「韓国伝統酒市場における顧客創造」(同上、第43巻第5号、2005年1月、所収)、同「韓国ビール産業の発展」(同上、第45巻、2006年5月、所収)である。韓国の文献、資料については、主に次の文献を使用した。(国立安東大学大学院食品栄養学研究科) Bae, Kyung-Hwa 「安東焼酎の伝播についての文献研究」(安東博物館『安東焼酎と伝統食』2004年、所収)。韓国酒類産業協会『韓国酒類産業協会30年史』2011年。韓国農水産食品流通公社『韓国の伝統酒』。森平雅彦『モンゴル帝国の覇権と朝鮮半島』(山川出版社、2011年)。ホ・シミョン／中村唯(訳)『マッコリの正体』(亜紀書房、2013年)等々。他に各種パンフレットやジェットロなどの資料も活用した。

なお第2章については、当該章の引用文献覧をみられたい。

- 2) この文献は、韓国産業協会による660頁にも及ぶ貴重な産業史である。今回は、必要な箇所について翻訳をし、叙述に生かしたつもりである。不十分な用語などの説明があるとすれば、筆者の責任である。
- 3) Bae, Kyung-Hwa 「安東焼酎の伝播についての文献研究」参照。
- 4) 白珍尚「韓国焼酎市場における顧客創造」参照。
- 5) 韓国酒類産業協会『韓国酒類産業協会30年史』参照。
- 6) 白珍尚「韓国ビール産業の発展」参照。
- 7) ホ・シミョン／中村唯(訳)『マッコリの正体』参照。
- 8) 白珍尚「韓国ビール産業の発展」参照。
- 9) Bae, Kyung-Hwa 「安東焼酎の伝播についての文献研究」参照。

第2章 韓国伝統焼酒と酒文化

(1) 歴史のなかの安東焼酒

「安東焼酒 (=アンドン・ソジュ)」の「安東」は地名に由来し、「焼酒」は蒸留酒のなかでの地域特性を示す名称である。つまり、「焼酒」の名称は、中世日本と現在の韓国での使用法である。なお、朝鮮において「焼酎」と称する場合は、「酎酒を含め三度仕込んで造った酒を蒸留したもの」¹⁾という。また、中国では蒸留酒は「白酒」と呼ばれるものに相当する。本章以下においては、「安東焼酒」を話題の起点としながら、その焼酎造りを巡る地域的文化的特性に注目し、九州での焼酎造りの地域特性へと展開したい。なお、安東等の朝鮮の蒸留酒を指す場合には「焼酒」、それ以外一般的に表現する場合には、焼酎と表現する。

そこでまず、「安東」の地名に少しこだわることにはしたい。「安東」の地名が歴史に登場する端緒は、唐朝の設置する「安東都護府」である。唐朝は、7世紀中葉から8世紀初頭にかけて、境界地域に六つの「都護府」を設置している。その六都護府は、安東・安北・単于・北庭・安西・安南である。それらは、「北」はモンゴル、「南」はハノイ、「西」は西域、そして「東」は満州・朝鮮に対する唐朝の備えである。

唐朝は668年に平壤地域に「安東都護府」を置いたが、676年にはそれをさらに北の遼東に移す²⁾。宋朝においてもその伝統が継承されているようであるが、モンゴル民族が金朝を倒し、フビライ・カーンが南宋を制圧するとともに「元」と称する。1271年のことである。安東の地には対日本侵攻の拠点たる「前哨基地」が置かれたという。さらに、元朝は半島南部へと侵攻し、済州島を大規模な家畜放牧地(1277年)とするのである。かの元朝の朝鮮半島の制圧は、食文化の面においても極めて大きな影響を与えた³⁾。

高麗が936年に新羅を滅ぼし朝鮮半島を統一、その高麗は1259年に元朝に降伏し、その民は

1274年、1281年の「元寇の役」の軍に編入され数万人の若者の犠牲を伴った。1392年に李成桂によって「朝鮮」が建国される。その李氏朝鮮は600年の長期に亘る政権であり、1900年の朝鮮戦争のなかで南北分離によって消滅する。それに先立つ16世紀末には、豊臣秀吉による出兵によって多くの人が死傷し国土は焦土し、さらに日本へ多くの職人が連行される。

1931年、安東面は安東邑に昇格し、さらに1963年には安東市として承認される。現在の安東市は全国で最も広い面積の「市」であり、それは1999年の安東市と安東郡との合併によるものである。その安東市の郊外において「河回村」が世界文化遺産として保存されている。その伝統的景観は、李氏朝鮮における儒教文化的な典型的居住環境としての評価されているのである。なおその地区は「両班」、柳一族の集落とされている。



写真-1 安東市郊外河回村

さて、安東焼酒について改めてその特性を検出しなければならない。まず、蒸留酒と言う点についてである。蒸留酒一般の特性は「ハイブリッド・テクノロジー」である。つまり、醸造・蒸留・貯蔵の過程それぞれのテクノロジーの組み立てによって蒸留酒が得られる。たとえば、ウイスキーの場合には、榿樽貯蔵において香と琥珀色を得るのである。安東焼酒における極めて個性的な点は、「大甕」による醸造(=仕込み)、蒸留、さらに貯蔵である。この発見は、市内に設置されている「安東焼酒・伝統料理博

物館」(2000年11月に設立)、そして全州市「酒博物館」での写真等の記録展示に負うものである。



写真-2 安東焼酒博物館

「大甕」での焼酎造り、その驚きは、日本の焼酎においても高い評判と品質を確保しているのが伝統的「甕仕込み」だからである。しかもここ安東では、甕造りが「ハイブリッド・テクノロジー」の全過程を貫いているのだ。日本の本格焼酎と異なる点は、安東焼酒では蒸留は二回繰り返す点にある。そのテクノロジーがアルコール濃度を高めるからである。

焼酎造りには、「古里 (= コリ)」という蒸留器を使わねばならない。もっとも、その「コリ」は土だけでなく、鉄あるいは銅でも造られたという。蒸留という原理は、液体に潜むエキスを気体化し、それを冷まして液体にする、という天然気化の応用である。単純なのだが、日本にはそのテクノロジーは自前で開発できなかった。韓国での蒸留器 (= コリ) の多彩さを知ると、その開発力に感嘆する。

安東焼酒の特性の一つ、「蒸留」に関してはすでに述べた。次いで、「醸造」について観察してみよう。「醸造」は発酵という生物学的過程を基本とする。穀物への微生物の働きかけを、まず糖化、そしてアルコール発酵へと誘導しなければならないからである。発酵において微生物を操作することは、日本の本格焼酎でも安東焼酎でも異なることはない。ただし重要な相違がある。酵母造りに関することである。

蒸留酒を得るには、アルコール濃度を含む醸造酒が必要である。その過程は醸造過程、つまりアルコール発酵の過程である。アルコール発酵には、糖分が含まれていなければならない。アルコール発酵に都合がいいのは葡萄であり、それを酒造場に運び攪拌するだけで蔵付き菌が甘い葡萄に飛びつき発酵させてくれる。穀物を使用する日本の発酵においては、麹菌の力をかりなければならない。また、安東焼酒では、破碎された小麦を主原料とし、稲わらを活用してクモノスカビを繁殖させ、固めて餅型に固型させる。その点、すでに記述されているのでここでは要点のみ掲げることにした。

醸造酒の「マッコリ」を蒸留すること、そのエキスが「安東焼酒」である。ところで、その「マッコリ」の醸造こそが蒸留酒「安東焼酒」の個性を演出するのである。さて、「マッコリ」は小麦由来の麴と蒸し米を合わせて発酵させ、ろ過したものである。主原料に米を使用するのは、日本の球磨焼酎が例外であるほどに、その事例は少ない。もちろん、安東地区においても極めて高価な焼酎である。

焼酒は元来穀物でつくられるもので、朝鮮でも粳米、糯米などでつくられるのが主流であった。それをさらに蒸留するのであるから、高級品意識は強かった。⁴⁾

つまり、焼酒は高価のためにだれでもが日常的に飲めるものでなかったのである。それでも安東焼酒は、今日まで「民俗酒安東焼酒」として、「希釈焼酒」に対抗しつつ再興し伝承されているのである。まず安東焼酒の造られた社会的背景を一瞥したい。その伝承に関しては、社会層における文化の創造と継承という視点において、検証しなければならないからである。次いで、「再興」について、とくにその点については日本の朝鮮半島支配と深く関係している。安東焼酒を含む蒸留酒造りの廃業・再興の過程を辿らねばならない。

(2) 安東地区と儒教文化

安東市内に「洞回村」があり景観保全地区に指定されている、そのことはすでに述べた。木造の平屋建て、瓦葺き、茅葺、そして土塀と漆喰、さらに庭植樹。その景観は日本の中世建造物、とくに仏教建造物の基本様式を思わせる。ただ私には、かの建造物への比較建築学の専門的知識を満たせぬがために、それ以上の表現に乏しいのが悔やまれる。

さて、安東焼酒を「造る」、というテーマに戻りたい。焼酎を「造る」ことの起源に関しては、私の知る限り二つの説がある。一つは国内起源説、もう一つは「元朝」文化流入説である。モンゴル食文化の伝統には「蒸留酒(=アルヒ)」があり、住まいの「ゲル」のなかで動物の乳を原料に動物の内臓袋のなかで発酵させ、そして蒸留器で蒸留されている。元朝が朝鮮半島を制圧したのが13世紀末、とすれば論点はそれ以前に蒸留酒が「造られて」いたか否か、と言う点に関わる。

まず、国内起源説。安東焼酒は高麗時代(10世紀半ば)から、わが先祖らが、安東地方で伝統的焼酒の造り方を広く伝えた、とする。⁵⁾

いま一つ。13世紀元朝の日本侵略の兵帖基地で焼酎造りが製造指導された、とする⁶⁾

いずれの説についても事跡に乏しく立証能力に欠ける。だが、「造る」と言う視点を重視すれば、たとえ、元朝による消費者としての支援を得たとしても安東焼酒の醸造・蒸留・貯蔵の過程は「アルヒ」とは全く異なる。つまり、かの安東焼酒造りは個性的な「創造」に値すると思うのである。「造る」ことが内か外か、というよりも安東地区に蒸留酒を愛し、その「造り」を実践していた人が、少なくとも集合という形をなしていることが重要なのである。かの安東焼酒造りの担い手とは「両班(=ヤンバン)」で

ある。実は、その生活の一端が、「河回村」の景観に表現されているのである。

まず、「両班」について、とくに食文化に関わる形で紹介しよう。

「河回村」は安東市内の西側に位置し、三面を川に囲まれている。かの地は16世紀、李氏朝鮮の時代に豊山柳氏の一族、つまり「両班」によって興される。2010年度の現地調査結果からその概観を得たい。⁷⁾

住所：慶尚北道安東市豊川面河回1里
 人口：121世帯229人(豊山柳氏67%、1世帯1.89人)
 建物：瓦葺162、藁葺211、その他85、村全体1階建て
 面積：5.0km²(保護区域：河回、00、光徳、近隣一円)
 産業：農業(米、トウガラシ等)
 史跡・宝物：国宝2、宝物4、史跡1、重要民族資料10、集落全体が重要民族資料122号に登録(1984.1.10)

かの豊山柳氏一族からは、著名な儒学者柳雲龍・成龍兄弟が輩出されたという。「両班」は、仏教を奉じる新羅が滅び、儒教を政治・生活の基調とする高麗の登場とともに始まる。高麗は936年朝鮮半島全体の支配を開始する。958年、高麗は文官の一部について、地方豪族を科挙によって登用する、と宣言する。1392年に建国した李氏朝鮮はさらに武官も科挙によって登用する。文官は文班、武官は武班と呼ばれ、こうして、中央集権体制を担う官僚は「両班」と称されるのである。「両班」は地方の地主層であり、同時に儒学を修める知識層でもある。また、官僚として特権を有して、子孫・一族がその恩恵に預かり、みずから「両班」と称する。

さて、「両班」によって記録された『飲食知味方(ウムシクチミバン)』から、「焼酒」の製法に関する記述の一部を引用しよう。以下、三つ「焼酒」造りの要点を紹介する。

- ① 焼酒：米一斗を洗って蒸し、熱湯二斗に浸けておく。冷めたら麴の粉五升を混ぜて仕込む。七日がすぎれば蒸留して焼酒にする。
- ② 小麦焼酒：小麦一斗をよく洗い、やわらかく蒸し、麴の粉五升をよく混ぜて仕込む。五日後に冷水を水がめ一杯分釜に注いで蒸留する。
- ③ 糯米焼酒：モチ米一升とうるち米を粉にする。朝一番に汲んだ井華水を醤油すくい容器に四十杯分にとって、この粉をとく。まだぬくみの残っている時に、麴の粉四升くらいをまぜて、冷たくないところに置く。翌日、モチ米一斗を蒸して冷まし、前日の酒にまぜて仕込む。七日すぎたら蒸留する。⁸⁾

上記焼酎造りは主婦の仕事とされている。その作業のなかで、「井華水」とある。鄭大聲の注釈によれば、「日の出前の朝一番に汲んだ井戸水」という。微生物の混入しない新鮮な水と解すべきであろうか。もう一点、「釜」で蒸留とある。この点は「甕」に関して再述したい。

「両班」の女性の役割は儒教のなかで位置づ

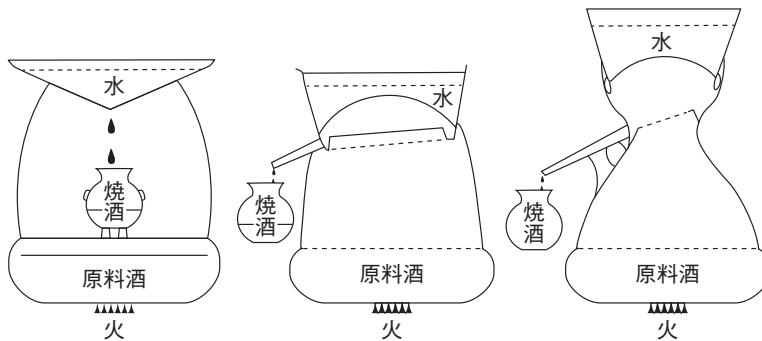
けられている。両班とそれ以外での血縁により、さらに年齢により上下関係が律せられている。上掲の『飲食知味方』は、李時明の妻張氏の遺した著書であり、執筆推定年は1650年頃という。李氏朝鮮の儒教体制の整った時期のもので、筆者張氏の出身本貫は今日の安東市である。『飲食知味方』は、全編八章から構成され、「麴と麴類」「菓子類」「魚肉類」とともに、七章に「酒類」がある。その酒類だけでも膨大な種類が挙げられて、圧倒される。ここでは、自家醸造としての「焼酒」造りに焦点を当てつつ、「両班」の妻の役割を採りあげてみたい。

嫁いでの実践教育として、以下の四つの原則が挙げられている。

- ① 舅、姑によく仕えること。
- ② 先祖を祀る法事を立派にやりこなすこと。
- ③ 家を訪ねる賓客を立派にもてなすこと。
- ④ 縫いもの、掃除、洗濯を上手にすること。

冠婚葬祭の行事を熟すとともに、「接賓客」が妻の重要な役割とされている。旅館のない時代には、旅行者に宿や飲食を提供するもてなしが求められる。とくに、「両班」という社

図-1 古里の種類と蒸留方法



出所：鄭大聲編訳『朝鮮の料理書』294頁

会層においては、お互いの「もてなし」が「不文律」であったという。また女性は、幼少期から読み書き、躰や行儀作法をきっちり教え込まれるという。⁹⁾

客は予告なしに不意に訪れ、それも一人旅というわけではない。普段に接客の準備とその心構えが求められる。「料理書」はその意味においても必携であったのだろう。不意の料理のためには、いつでも買い整えることが難しく、冷蔵庫などの家電がない時代では工夫を必要としている。『飲食知味方』には実に豊かな調理の知恵が詰まっている。とくに注目したいのは、食材の保存として、とくに様々な「発酵」の工夫が試みられていることである。

「発酵」調理のいくつかの例をかいつまんで紹介しよう。たとえば、「わらび漬け」「西瓜・冬瓜」「茄子」、魚肉類では「鮭の卵」「にしん」「すずめ」など驚くほど多彩である。

「発酵」は、微生物の生理作用を活用して食材に働きかけるのであるが、悪玉菌や病原菌ではなく、善玉菌に働けるように誘導するのである。「発酵」には二つの大きな効用がある。一つは保存の効果である。牛乳をヨーグルトやチーズに加工するのは保存が目的である。二つ目は、「発酵」により栄養が高まることである。発酵製品のもつビタミンや必須アミノ酸の摂取は人間にとって不可欠なものなのである¹⁰⁾。

その発酵・保存に使われたのが「甕 (= トク)」である。『飲食知味方』には、ここに紹介

したものの以上に実に様々な食材が甕に漬けられる。

その健康的な調理法や膳における陰陽に基づく配膳の巧みさ、それは専門職調理人の技量さえ超えているかに思える。同時に、儒教体制が「兩班」の妻に強いる家事を、すべての妻がかよように「上手に」熟し得るかは危惧されるところである。

(3) 甕仕込みが海を渡る

李氏朝鮮期における、かの豊かな食文化の一つである自家用醸造が次第に姿を消し、現在営業している、たとえば「安東焼酒」など、いわゆる「伝統的蒸留酒」は第二次大戦後に再興されたものである。発酵学の権威鄭大聲は、「朝鮮の銘酒は自然になくなったのではなく、人為的に消されたものと考える」¹¹⁾。その所以は、1909年発布の「酒税法」である、という。私は、焼酎造りの歩みと焼酎杜氏について拙著を著し、そのなかでほぼ同時期に公布された日本の「自家醸造禁止」(1899年)による酒税増額政策と明治国家の軍備拡張政策に関して論じた¹²⁾。だが、その当時の私には、朝鮮半島における「酒税法」とその社会的影響については国際的な視野に欠けていた。また、今日、その推進の背後に日本国家があることを初めて知り得たのである。

1909年の「酒税法」、それに続く1910年「韓国併合」による朝鮮の植民地化、という時代の趨勢のなかで、鄭大聲の以下のように断ずる。

時あたかも、日本帝国主義の植民地統治の始初にそれが行われたので、私はこれを「消えた」酒でなく、「消された」酒と呼ぶことにしている。¹³⁾

戦後、安東焼酒(酎)の5社が再建される。

- ① ジョ・オックファ安東焼酎：市内スサン洞に位置、無形文化財に指定
- ② 名人安東焼酎：展示場・体験場などの施設を併設、政府指定文化財



写真-3 民家の庭の甕

- ③ 一品安東焼酎：15日程度の甕発酵で蒸留（45度の焼酎）
- ④ 名品安東焼酎：2008年に開設
- ⑤ 両班安東焼酎：近年開設

伝統的な安東焼酒は、小麦による餅麴造り、その麴を使用した米による仕込み、さらに甕による発酵と蒸留、それをさらに甕貯蔵することである。改めて、「甕」造りの意義を検証してみたい。

16世紀朝鮮の「両班」における『飲食知味方』によって明らかなように、発酵と保存において「甕」が極めて多彩に、有効に使用されている。ただし、同じ甕が漬物や酒造りに共用されることはないのである。『飲食知味方』から、「酒がめ管理法」の一部を引用しよう。

酒を造る時、「他のものを造るのに用いたかめは使ってはならない。もしそのようなかめを使いたい時には、いく日もかめを水に浸けておいてからよく洗い、松の小枝をつめて十分に蒸してから用いねばならない。」¹⁴⁾

『飲食知味方』の筆者の「もてなし」は、食材・調理・配膳だけではなく、調理に使用される道具の質やその管理にまで及ぶ。最近では、「キムチ」がその「甕発酵」の代表格である、と



写真-4 キムチ造りと大甕

出所：『韓国文化へのガイド』 Hollym Corp. Korea 2009

言っていていいだろう。白菜漬けに唐辛子が加えられ現在のよう調理法になるのは、日本から朝鮮半島にトウガラシが伝えられた17世紀以降と言われている。¹⁵⁾

さて、対馬海峡を渡って日本の「甕仕込み」に話題を移したい。「甕」での発酵は鹿児島県で顕著な事例に出会える。たとえば、「福山酢」は甕を地中に埋めて発酵させる「酢」造りとして、いまや全国銘柄である。また、漬物の「山川漬け」も甕発酵である。周知度が低いので少し説明を加えたい。

山川漬は「壺漬」ともよばれているが、正確には「甕漬」である。発酵には、焼酎仕込みに使用する「焼酎甕」を使用するからである。「山川」の地は鹿児島市から薩摩半島を南下し、半島の先端に位置する。材料は契約栽培の練馬大根と塩だけである。大根を土のついたまま30-40日間干しあげ、その土を水で洗い塩をまぶしながら甕に漬けこみ、最低半年、長いものは1年3・4ヶ月間寝かせ、発酵させる。よく干し、発酵させるのでうす塩でいいのだという。¹⁶⁾

鹿児島と言えば、本格焼酎「いも焼酎」発祥の地である。その地で、1885年（明治18年）に蔵を開いた老舗、(有) 森伊蔵の五代当主、森覚志へのインタビューに応えた内容が重要と思われる。

森家には手造り焼酎の頃から伝承されてきた和甕があり、その和甕で醸造し、熟成させる。和甕でないとだめだ。この甕が仕込みでの微生物の格好の働き場となる。¹⁷⁾

森覚志の言う「和甕」は肥前大甕を指している。鹿児島での焼酎造りに使用されている、いわゆる「肥前大甕」、の来歴を少し探索してみたい。

「甕（かめ）」と「壺（つぼ）」は同じ焼き物の仲間ではあるが、その形状が異なる。「甕」は口径が広く、「壺」は口径が細い。また、「甕」は

歴史的には次のように記述される。

古代、中世の食料保存容器。水、酒、油、穀物などの貯蔵、醸造、運搬に使った。室町時代に入って割れない大きいという利点で甕に代わって桶が一般化する。¹⁸⁾

確かに「一般的には」、「甕」は「桶」に置き換えられている。ただし、甕か桶かを選択しようとするとき、「質」は「甕」に志向する。現在での韓国での甕志向や日本での「焼酎ブーム」を演出した黒子は「甕仕込み」である。

「甕」の始源を辿るとその先に、「須恵器」がある。須恵器は縄文・弥生の土器と異なり、1,000度以上の高温で、斜面の勾配に沿った登り釜で焼かれる。したがって、従来の土器と比べて質が固く、水を通さないという利点がある。その製陶技術は4世紀以降、朝鮮半島からもたらされたといわれる¹⁹⁾。

「大甕」に至るには、もう一つの技術的進歩が必要とされる。

『武雄市史』の記述を借りて、「肥前大甕」の成立過程を説明しよう²⁰⁾。

豊臣秀吉の朝鮮侵略に加担したのは、九州の諸大名とともに、佐賀藩主鍋島直茂、勝茂の親子であり、朝鮮の織物工や鍛冶工などとともに陶工を連行してきた。武雄領内に築窯したのは1598年（慶長三年）以降である。古窯跡のある場所の多くは現在でも辺境にあり、四百年前はさらに人跡未踏の地であった。その地には高麗人の墓が残されているという。連行されてきた陶工団は、陶工とその家族、燃料の伐採者、雑役を含めて総勢900人にのぼった。

朝鮮陶工は九州各地の名窯業の画期的な展開に貢献している。だが、その起点を形成しえたのは職人の「略奪」である。西欧列強のアジア侵略の最中の20世紀初頭、ドイツの社会学者マックス・ヴェーバーは古代ローマ帝国の「古代文化没落論」²¹⁾を著した。そのなかで、彼は「略奪」の基に築かれる国家は、略奪の止む「平

和」によって滅びる、と断じる。ローマ帝国こそ「帝国主義」の名を自らに背負って成長したからである。

注)

- 1) 鄭大聲編訳『朝鮮の料理書』平凡社、1982年、122頁
- 2) 赤羽目匡由「いわゆる賈耽〈道里記〉の〈營州入安東道〉について」(同氏著『渤海王国の政治と社会』吉川弘文館、2011年、39-59頁)には、詳細な安東都道府のルートが解説されている。安東市の起源説明には、「安東都道府」から書き起こしているが、上記の文献によっても、少なくとも唐代「都道府」としては地形的には説明できない。李氏朝鮮の「都道府」かも知れない。
- 3) 鄭大聲『朝鮮の酒』112頁
- 4) 鄭大聲『朝鮮の酒』築地書館、112頁
- 5) 安東焼酒の一つ、「ジョ・オックファ安東焼酎」による解説によれば、元朝以前から焼酎は造られてきた、という。それが「無形文化財」としての根拠である。(2013年10月現地調査)
- 6) 鄭大聲「朝鮮に焼酒が伝来したのは元との交流の中である」(同氏編訳『朝鮮の料理書』平凡社、1982年、122頁)
- 7) 朴延、山崎寿一「韓国安東市河回村の空中写真・歩行者から見た伝統集落景観あれてに関する研究」(『平成22年度日本建築学会近畿支部研究発表会』345-348頁所収) 一部変更
- 8) 鄭大聲編訳『朝鮮の料理書』前掲書、122-123頁
- 9) 同上、261頁
- 10) 小泉武夫『発酵は力なり』日本放送出版協会、2004年、13-17頁
- 11) 鄭大聲『朝鮮の酒』前掲書、193頁
- 12) 拙著『南の国の焼酎文化』高城書房、2005年
- 13) 鄭大聲『朝鮮の酒』前掲書、193頁
- 14) 同上、86頁
- 15) 鄭大聲『食文化の中の日本と朝鮮』講談社、1992年、147-162頁
- 16) 漬物同好会編『諸国 漬物の本』JTB、2000年、118-120頁

- 17) 中野・境・野間・豊田『本格焼酎時代』（共著）西日本新聞社、2012年、87-88頁 引用にあたって一部変更
- 18) 萩野文彦編著『食の器の事典』柴田書店、2005年、38頁
- 19) 田賀井秀夫『やきもの入門』保育社、1971年、6-14頁
- 20) 武雄市史編纂委員会『武雄市史』中巻、図書刊行会、1981年、362-369頁
- 21) マックス・ヴェーバー「古代文化没落論」（堀米庸三訳『世界大思想全集』河出書房、1954年、所収）