

うです。

志太地域は大井川の豊富な伏流水に恵まれ、酒づくりに適した豊饒な土地でもありました。県内の他郡市と比べても醸造石高は常に第二位を占め、品質佳良であったと伝えられます。現役の志太杜氏は大井川町宗高の大塚正市さんただ一人になってしまいました。志太地区の蔵元は豊かな水を活かした新しい酒造技術を取り入れ、『量より質』をモットーに、時代に見合った酒づくりを進めています。

日本酒の歴史

●縄文時代の原始的な酒づくり

日本酒の源流は先にも述べたように、古では、神事の際、巫女や処女がかんだ米を原料とする口かみ酒をお供えたことが伝えられています。

このように縄文時代には原始的な手法でさまざまな酒がつけられていましたが、やがて大陸から渡来した稲作農耕文化が、弥生時代の幕開けを告げると、カビの力を利用して穀物でんぷんを糖化させる酒づくりが始まります。

●神話に登場する酒の神

紀元前二、三世紀ごろ、中国江南地方から北九州に渡来した稲作文化の中に、麴を利用した酒づくりの方法が含まれていました。中国の酒づくりは小麦粉を固めた「モチ麴」が主流ですが、当時の江南地方ではモチ麴より古くて原始的な「バラ麴（穀類を粉にしない前の粒状の段階で繁殖させ

く縄文時代にさかのぼることができません。

長野県諏訪郡富士見町の井戸尻遺跡では、縄文時代中期の土器などが多数発掘されましたが、その中にヤマブドウの種子が残っていました。このことから、縄文人はヤマブドウの液果類を容器に入れ、木棒や石器で実をつぶしてふたをし、液果酒を仕込んでいたことが分かったのです。この手法は今のブドウ酒づくりの原点ともいえるものでした。

井戸尻遺跡の近くにある曾利遺跡では、黒焦げになったパンのようなものが出土しました。原料となったでんぷんは木の実からとられたものと推測されますが、パンを作る技能がある以上、酒もつくっていただろうと想像できます。

縄文後期になると、木の実や穀類を口でかんで容器にためて酒をつくる「口かみ酒」が登場しました。紋別、琉球、石垣島など（）を用いており、これが日本に持ち込まれたのです。

麴を利用した酒づくりが初めて文献に登場するのは、奈良時代に記された『播磨国風土記』の神代の項。ある神社で「大神の御粮、沾れてかび生えき、すなわち酒を醸さしめて、庭酒を献して、うたげしき」とあり、米に生えたカビ、すなわち麴で酒がつけられたことが記されています。御粮とはカレ・イイ（乾・飯）、つまり強飯（蒸米）のこと。これに生えたカビとは、まさしく米麴を指します。

『日本書紀』神代紀の中に、神吾田鹿葦津姫が「狭名田の稲を以て、天の甜酒を醸みて、嘗す」とあります。狭名田とは神稲をつくる田のこと。甜酒は美酒という意味。新嘗はその年の新米でつくった御飯と御酒と神前にお供える儀式を指します。つまりこの記述で、米を原料とした醸造酒が農