

焼酎の蒸留機

焼酎は酒税法上、甲類と乙類とに分けられるがそれは製造に使用される蒸留機の型式による。すなわち連続式蒸留機で発酵醪を蒸留したものが甲類、単式蒸留機を使うものが乙類である（現在ほとんどの製品は乙類では本格焼酎、甲類では従来どおり焼酎甲類と表示している）。

いろいろな精留機能を持つ 10 本もの蒸留塔を備える連続式蒸留機と、蒸留罐・冷却水槽およびこの二者を結ぶ導管（わたり）といった最小必要限度の機能のみを備える単式蒸留機。この外見も規模も異なる二つの蒸留機が、ヘレニズム文化の所産である蒸留機を共通の祖先として別々の伝播経路をたどり、1895 年ごろはるばるわが国で再会するまでのロマンを駆足で振り返ってみよう。

話は紀元前 300 年ごろに遡る。PTOLEMAIOS 1 世の保護のもと、ナイル川三角洲の西端に位置する都市アレクサンドリアに学芸院が設立された。そこでギリシャの抽象論的自然学とエジプト・バビロニアの技術とが結合し、ここに実験的自然研究法が芽生えた。その重要な実験器具の 1 つに蒸留機があった。蒸留機は $\alpha\mu\beta\epsilon\kappa$ 、すなわちギリシャ語で〈帽子〉を意味する名で呼ばれていた。当時の錬金術に関する文献を手写したものがパリ国立博物館に残っている。これによると、それは銅製の円底フラスコに、長い空冷管をつけた帽子をかぶせたものであった。これが蒸留機の原型である（図-①）。この蒸留機は、7 世紀にアレクサンドリアに侵入したアラビア人の手にわたり、アラビア語の冠詞 al をつけて al-anbiq と呼ばれ、欧亜にまたがるサラセン帝国を媒体として東西世界に伝えられていった。

東洋にむかった al-anbiq は、西洋よりはるかに早く蒸留酒の製造に応用された。北宋中期（10 世紀）、すで

に暹羅国（現在のタイ国）の蒸留酒が中国に珍品として紹介されている。元代初～中期の書『居家必用事類全集』に南蛮焼酒法として紹介されている蒸留機は、2 個のカメと 1 本の竹管といういかにも東洋的な素材を使ってヘレニズムの蒸留機 al-anbiq を組立てたものであった。しかし al-anbiq は濾過した醸造酒の蒸留には適してはいるが、穀物を麴で糖化すると同時に発酵させる東アジアの固形分の多い酒の醪の蒸留には適さなかった。なぜならこの醪を直火で加熱すれば醪は焦げつき、蒸留機を壊してしまうからである。そこで図-②のように改良されたが、〈羅牟比岐〉すなわち al-anbiq という歴史的な名称は残った。この型式の単式蒸留機は東アジア全域に広く分布し、わが国でも明治期までの焼酎はすべてこれで蒸留されていた。大正期に入ると水冷用の上鍋のかわりに冷却水槽を併置するようになり、やがて仕込みが 1 石カメから珽瑯タンクへと大型化されるにつれ、蒸留釜は化学工学的単式蒸留機へと変貌した。

西洋へ伝えられた al-anbiq はワインやビールの蒸留に用いられたが、その蒸留物は中世の錬金術師にとって不老長寿の薬であった。1250 年、ARNAUD DE VILLENEUVE はこれを eau-de-vie （生命の水）と呼び、その弟子の RAYMOND LULLE は 1300 年ごろ「良質のワインで多少色があっても、甘いものより辛いものを選び、アランビクで 4 回繰返し蒸留する。さらに何回も蒸留すればもっとよい。蒸留物は湿気を避け、すぐ服用した方がよい」と述べている。この発想が連続式蒸留機の開発を促し、近代アルコール工業を生んだともいえよう。

1831 年には A. COFFEY によりパテントスチルが發明されたが、原理的には単式蒸留機を縦に積みかさねて塔にしたようなものである。その改良型である 4 本の蒸留塔を備えたイルゲス式が日本に輸入されたのが 1895 年ごろで、初めて濃度 94% のアルコールがつくられ、これを水で割った新焼酎、すなわち今でいう焼酎甲類が 1910 年、日本酒精(株)宇和島工場で誕生した。こうして古代アレクサンドリアで東西に袂をわかった蒸留機は、一見異なる姿となってわが国で再会したのである。

（菅間誠之助）

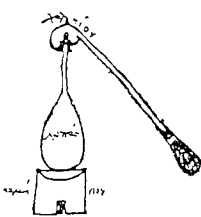


図-① Al-anbiq

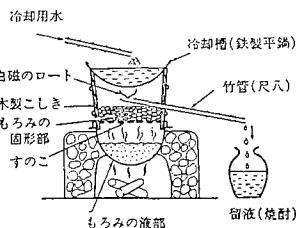


図-② らんびき (兜釜)