



館長だより

山形県産業科学館

令和 7 年 1 月 3 1 日 (金)

発行 館長 加藤 智 一

宴も酩

コロナやインフルエンザなど、今も流行ってはいけるけれど、いつぞやのように大騒ぎされることもなく、それぞれの対応も、先が見通せる安心感があり、完全にとは言えませんが、コロナ禍前の状況に戻ってきている感じがします。そのような状況下でありますので、当然、飲酒を伴う懇親会もほぼ復活。今年の新年会は、個人的には結構盛り上がり、充実していたなと感じています（しかし値段はそれなりに上がったような気がします）。さて、そうなるに収拾つかなくなるのが宴会の常。そこで登場する都合のいいきっかけとなる言葉が、「宴も酩ですが」という掛け声!？ 私は、この文章を書きながら初めて「酩（たけなわ）」という漢字を知りました。「酩（たけなわ）」の意味は、真っ最中で最も盛んな頃という意味で使われているようですが、ここに「酉」へんが使われていることに、何やらお酒の匂いがプンプンするので調べてみることに。漢字の「酉」は、口の細い酒壺を描いたもので、「酒」に関する字に用いられ、収穫した作物から酒を抽出する意味や、収穫できる状態であることから「実」も表します。つまり、「酉」は果実が成熟した状態を表していると考えられます。特に「酉」に「甘」と書くあたり、どのような状態を指しているのでしょうか。

平たく言えば、日本酒は、米・米麴・水などを原料として発酵させ、濾したものです。この発酵の過程で、酵母などの微生物が、有機化合物を分解してエネルギーを得る過程で、アルコール類・有機酸類・二酸化炭素などを生成します。日本酒をつくる際、米に含まれているデンプンは、そのままではアルコールに分解されません。そこで、米麴を加えることにより、麴菌がつくる酵素の働きを使ってデンプンをまず糖に分解します。そこにさらに酵母を加えて、糖の一部をアルコールに分解するのです。糖分とアルコール分の量は、発酵の進め方次第で調節することができます。この発酵の過程で放出される二酸化炭素が、発酵タンクの中ではブクブクと泡立って見えるわけです。この激しく泡立つ様子が「酩（たけなわ）」なのだそうです。

日本酒の場合、よく聞く話に、「この酒は甘い」とか「辛い」とかございますが、これ何？ と思っている方も多いのではないのでしょうか。簡単にいうと

「甘い」のは糖分が多いから、「辛い」のは発酵が進んでアルコール度数が高めの状態だと、その昔、高校の工場見学で造り酒屋さんに伺ったとき教わったような気がします。今は大人ですので、もう少し蘊蓄語れば、日本酒に含まれる糖分の量は、「日本酒度」で表され、水を基準 (0) に比重を示した数値で、糖分が多いとそれだけ比重が重くなり、マイナス (-) になります。発酵が進んで糖分が少なくなると比重が軽くなりプラス (+) に傾きます。つまり、一般に日本酒度がマイナスになるほど甘口のお酒で、プラスになるほど辛口のお酒ということになるのです。「酉」に「甘」と書いて「酩」。これにはもう一つ、ピークを過ぎて緩やかに衰退に向かう頃という意味もあります。絶頂期ではあるけれど、同時に終わりを予感させる切なさも感じられる、そんな時期が「酩」なのです。「酒が甘いと思えるうちに止めておきなさい、それを過ぎると辛くなりますよ。」という戒めなのではないでしょうか。「酒は憂いの玉簪」ではありませんが、「酒は飲むとも飲まるるな」。お酒を飲むこと自体は悪くありませんが、飲み過ぎで理性を失くして周りの人に迷惑をかけたり、かっこ悪い姿をさらしたりすることはよくないこと。「宴も酩ですが」と言われたら、いつまでもぐずぐず居座らないでさっさと帰るよう心がけましょう。

