

人類—酒関係の歴史的変遷と 飲酒の功罪の概念 (2)

—飲酒文化の成熟と酒乱用問題の惹起；
欧州の中世から近代を中心にした考察—

Historical transition of the relationship between humankind and
drinking and the concept of merits/demerits of drinking (2)

—The maturation of drinking culture and the rise of
the alcohol abuse issue; an overview focusing on
the medieval and modern periods in Europe—

横山 裕一*

慶應保健研究, 40(1), 023-033, 2022

要旨：中世～近代の欧州の酒文化変遷を概観，その背景の文化融合や科学・技術発展に言及した。同時代，欧州では①ラテン ②ゲルマン ③イスラム ④ギリシャ ⑤キリスト教の諸文化が混在，②の統一国家フランク王国王カール1世の神聖ローマ帝国皇帝戴冠で②と⑤が融合，彼が⑤の修道院に課した②のビール醸造が，現在のビール産業の礎である。古代に，①のローマ帝国が占領地に根付かせたワイン醸造は，中世に⑤の修道会に受け継がれ，近代に②の資本で発展した。古代④のアリストテレスの知見からエジプトで開発された蒸留器は，③のアッパーズ朝で完成。12世紀文化移転に乗って①のイタリアへ伝搬，欧州で蒸留酒醸造が始まり，⑤が欧州全般へ普及させた。「命の本質」を暖寒湿乾とする古代④の発想から，中世に「暖乾」を刺激する蒸留酒は「命の水」と崇められ，同酒からの不老不死薬開発も試みられた。後に，近代科学が「命の本質」の概念を否定，中世の「命の水」は形骸化した，人類の叡智，即ち，多くの人生の結集が完成させた酒全般は尚，「命の水」である。一方，近代の産業/商業革命は酒の大量生産/消費を齎し，酒の健康被害，即ち「命を損なう水」の側面を顕性化させた。この命に関する二面性が酒の功罪の本質と考える。更に，酒の大量消費は酒を大衆化させたが，その乱用の背景の一部は，オルテガが提唱する大衆の特徴の一つ「(酒造りに係った) 過去の人々への畏敬の忘却」と考える。

keywords：命の水，12世紀文化移転，産業革命，大衆化，命を損なう水

aqua vitae, 12th century cultural transfer, industrial revolution, popularization,

Aqua impairs vitae

*慶應義塾大学保健管理センター

(著者連絡先) 横山 裕一 〒160-8582 東京都新宿区信濃町35

はじめに

筆者は人類史古代までの酒の歴史を上梓したが¹⁾ その続編として、中世～近代を概観した。現代に嗜まれる多くの酒類は、この時代に欧州で完成。故に、同時代の欧州の酒文化の形成を概観、その背景の文化融合や科学/技術発展と酒文化醸成の関連に言及した。

1. 中世～近代の欧州の歴史

欧州の中世は476年の西ローマ帝国滅亡から1453年東ローマ帝国滅亡まで、とする見解が主流で、その時代は、王・貴族と騎士、ローマ教皇と聖職者、領主と農民の上下関係を内包する封建社会であった。古代末期の欧州はラテン民族国家のローマが支配していたが、南方からのイスラム民族侵入や西ローマ帝国滅亡の原因となった北方からのゲルマン民族侵入で社会は不安定化。後に、ゲルマン民族も欧州に定着、768年にKarl大帝がゲルマン民族統一国家（フランク王国）を建国、彼は800年から神聖ローマ帝国皇帝も兼任した。12世紀にイスラムからの文化移転とそれに続く12世紀ルネサンス（renaissance、フランス語の復活、過去への回帰の意味；12CR）が興隆、しかし、14世紀にはペストが流行、再度社会不安が起きた。欧州の近代は、15世紀から第一次世界大戦終結までとされ、前半に市民革命や宗教改革で中世の絶対的権力・権威が否定され、後半は市民の時代になった。15世紀には、15世紀ルネサンス（15CR）が隆盛を極め、大航海時代が到来、近代科学が興隆、ワットの蒸気機関発明に始まる産業革命や商業革命が勃興した²⁾。

2. 中世～近代の欧州を中心としたビールの歴史

古代欧州の主流の酒は、葡萄が栽培された南部ではワイン、葡萄が栽培できない古代ゲルマン人居住地の北部ではビールだった³⁾。古代メソポタミアでは、パンに水を加え発酵させた古代ビールが嗜まれたが¹⁾、古代ゲルマン人は、

麦芽と水を煮沸させ糖化し発酵させる現代ビールの元型の飲料を飲んでいたとの記録がある⁴⁾。

上述のKarl大帝（ゲルマン民族）は、フランク王国と神聖ローマ帝国をキリスト教を基軸に統治、国内に修道院や教会を建立、キリスト教ベネディクト会創始者聖ベネディクトの教え「祈りと勉強と労働」⁵⁾を規範に、修道士に労働としてビール醸造を課した⁶⁾。さらに、ベネディクト会の広域の布教活動と相俟って⁷⁾、欧州広域にビール造りが定着した。それが、現代のビール産業の礎と推察するが、その背景にゲルマン文化とキリスト教文化との融合が存在すると考える。

当時、ビールには香味（ハーブミックス；ゲールト）を加えたが、このゲールト入りビールの家庭内醸造も普及した。しかし、当時のビールは保存性が悪く、大量生産はできなかった⁸⁾。

822年に神聖ローマ帝国のCorbie修道院の修道士Adalhardはセイヨウハナカラソウ雌株毬花（ホップ）をビールのゲールトとして紹介した。当初はゲールトの一つでしかなかったが⁹⁾、13～14世紀にホップの抗腐敗作用が認識されると、ホップ入りビール醸造が民間で広がった¹⁰⁾。この抗菌作用はホップが含有するフラボノイド類に因るとされる¹¹⁾。

ホップの抗腐敗作用は、ビールの ① 余剰の在庫化 ② 長距離運搬 ③ 夏季の生産、を可能にし、ビールの商品化を推進した。その後、欧州ではホップビールが主流となり、非ホップビールは影を潜めた。尚、英国では現在も非ホップビール（エール）が普及している¹²⁾。

12世紀頃から、専門的手工業者の職種別組合（ギルド、ドイツではツンフト）が組織され、専ら家庭内醸造であったビール造りの工房醸造も始まった。このことで、ビールの生産性は向上、小売りのみならず、輸出も可能となった。同様の組織が14世紀にはオランダに、15世紀には英国にも形成された¹³⁾。

11～12世紀から17世紀までドイツ北方のケルン、ハンブルグ、リューベックなどの商人（後

に都市レベル）が協力し、海外交易を開始（ハンザ同盟）、ホップビールはその主力商品となり、ビール産業の拡大に寄与した¹⁴⁾。

葡萄栽培地域のドイツ南方では、ワインが主流で、ビールに関しては粗悪な製品も提供されていた。その粗悪品を締め出すべく、ミュンヘンでは14世紀からビール品質検査制度が導入されたが、実効性はなかった。すると、15世紀から地球は小氷河期と言われる寒冷期に入り、葡萄の凶作が続き、ワイン醸造が低迷、ビール需要が高まったため、バイエルン公 Wilhelm IV 世は「ビールは、大麦、ホップ、水から造る」とするビール純粹令を制定、同地方のビール造りに指針を与えた¹⁵⁾。この指針は、同地方のビール品質を各段に向上させ、現代のミュンヘンのビール産業の成功の礎となっている。

18世紀の産業革命はビール産業にも影響を与えた。蒸気機関を用いた水汲み上げ器、麦芽粉碎器、攪拌器がビールの大量生産に、蒸気機関車が大量輸送に寄与した¹⁶⁾。

発酵の科学の進歩もビール産業に影響を与えた。発酵には、反応の進行に伴い菌が液体表面に浮かぶ上面発酵と下面に沈殿する下面発酵の存在が知られていた¹⁷⁾。後者を用いる代表的製品はラガービール（LB；lagerはドイツ語の“貯蔵”の意味）である。その酵母の発酵至適温度が低いため、冬期に本体を貯蔵しながら発酵させて製造していたことが語源である¹⁸⁾。この低温発酵は雑菌繁殖を減らし、その結果、美味しい（喉越しが良い）ビールができるが¹⁸⁾、代表例は1842年にバイエルンの醸造家 Groll がチェコのピルゼンで完成させた黄金色のピルスナービールで、日本のビールのほとんどはこのタイプである¹⁹⁾。

1857年、フランスの細菌学者 Pasteur は醸造の発酵は酵母菌に因ることを証明²⁰⁾、また、この時代開発された温度計、冷却器、比重計などが発酵管理を進歩させた¹⁶⁾。さらに、1883年、デンマークの Hansen が酵母単離培養法を確立²¹⁾、特定酵母での発酵を可能にした。因みに、LB 醸

造には *Saccharomyces* 属酵母が使われる²²⁾。

1863年に Pasteur は原液を変性させないで殺菌する低温殺菌法の条件を決定（60～70度で20～30分処理，pasteurization）²³⁾、ホップによる殺菌作用に加え、ビールの商品価値を更に高めた。尚、一連の Pasteur の研究は、当初はワイン醸造技術向上目的だった。

3. 中世～近代の欧州を中心としたワインの歴史

中世の欧州で最も力があつた宗教はキリスト教で、各土地の権力者や富裕層は同教の修道院に土地を寄進した²⁴⁾。（筆者はローマ時代に整備されたものの¹⁾、中世の混乱で荒れて放置されていた葡萄畑が寄進された可能性も考えている。）キリスト教の礼拝では、信者がワインを“キリストの血”として口にする聖体拝領儀式が行われるが、その儀式に修道士が醸造したワイン（monk wine）が必須で、修道院は寄進された土地に葡萄を植え、ワインの安定供給に努めた。その結果、ブルゴーニュ、ボルドー、シャンパーニュ、ラインガウなど、現代のワインの名産地に広大な葡萄畑が整備された²⁴⁾。修道士は、上述の聖ベネディクトの教え⁵⁾に従い、ワイン醸造にも傾注し、その技術を高めたと推察される。シャンパーニュ地方のベネディクト会修道士 Dom Pierre Pérignon は同地方で造られる気泡ワイン（シャンパン）の製造法を完成させた²⁵⁾。この時代、ワインを水で薄めて飲んだとの記載があるが²⁶⁾、水の安全性が確保できなかつたので、「殺菌のために水へワインを入れて飲んでいた」との解釈もある²⁷⁾。

有名なワイン生産地、ボルドーは特有な歴史を持つ。同地方は女帝 Aliénor が統治するフランスのアキテーヌ公国領であったが、彼女は、1152年に英国王家 Henry（アンリ）II 世と結婚、彼の英国王戴冠に伴いボルドーは英国領となった。その後、ワインが英国へも売られ、英国人による同地方の葡萄畑の所有も始まったが、この英国資本流入は同地方のワイン産業を発展さ

せた。尚、同地方は、英仏間の諸領地を巡る百年戦争（1337～1453年）でフランス帰属となった²⁸⁾。

ボルドー産ワインは、当初よりボルドー産であることを明記して販売された。この原産地統制呼称（アペラシオン）による原産地の明確化は²⁹⁾ 偽ワインを締め出し、市場の適正化に寄与した。

ボルドーでは、葡萄栽培から収穫、醸造、熟成、瓶詰めまでを敷地内で行う工房を「シャトー (château)」と定義している。尚、「シャトー」は名称から連想されるような「立派な建造物」である必要はない³⁰⁾。後にボルドーでは、そのシャトー名もワインに明記するようになり²⁹⁾、製品が個別認識されるようになった。このことは、ワインの個別評価を生み、高評価のものの価格は上昇し、高収益を得た生産者は壮観なシャトーを構えるようになった。

1789～95年のフランス革命で国内の教会や権力者の領地は没収されたが、皇帝 Napoleon I 世は葡萄畑やシャトーは対象外とした²⁸⁾。しかし、同革命後、個人の所有地の子孫への均等分割が始まり、フランス全体では結局細分化された葡萄畑もあった。一方、ボルドーの葡萄畑は各シャトーが出資者を募り、出資者に利益還元するという特殊な経営を行っていたため、分割分与の対象からも外れ、葡萄畑の面積は保たれた²⁸⁾。

17世紀にオランダ人もボルドーへ進出、メドック地区でワイン醸造を始めたが、そのワインが人気となった。1855年、当時の皇帝 Napoleon III 世はパリ開催の第2回万国博覧会へ同地区のワインを出品させたが²⁸⁾、その際、約60あった同地区のシャトーを格付けし、その情報を併せ展示した。このシャトー（即ち、ワイン）の格付けはワインのブランド化に貢献した。尚、現在も続くその格付けであるが、旧態依然の方法に対する、新基準の導入が待望されている³¹⁾。

古代にローマ（ラテン民族）がボルドーを含む征服地にワイン醸造を導入¹⁾、中世に修道院

が、近代には一部で英国やオランダのゲルマン人が関与し、ワイン産業および市場を現代の完成型に昇華させた。ワインの歴史の背景にも、ラテン、ゲルマン、キリスト教、の文化融合が存在する。

大航海時代の1522年、スペイン宣教師がメキシコに葡萄の苗木を持ち込み (mission grapes)、メキシコにワイン醸造の礎を築いた³²⁾。米国の西海岸への伝承は18世紀で³³⁾、現在、米国の有名なワイン醸造地 Napa Valley では1839年から葡萄栽培が始まった³⁴⁾。

産業革命もワイン産業に影響を与えた。科学技術ではガラスの発明がワイン瓶の開発を促した³⁵⁾。1852年には、ボルドー・パリ間に鉄道が開通³⁶⁾、パリでのボルドーワイン消費が増えた。2項で述べた、Pastureの酵母、発酵に関する科学的知見は Napoleon III 世の命で始まったワイン腐敗防止研究の成果である。

欧州では、19世紀後半に、米国から輸入された葡萄の苗木に付着していた害虫フィロキセラが広範囲に広がり、葡萄が壊滅的な被害を受けた。しかし、米国の葡萄種に同虫耐性株が見つかり、その木に欧州葡萄種を接ぎ木する方法で欧州の葡萄栽培およびワイン醸造が再開された³⁷⁾。

4. 中世～近代の欧州を中心とした蒸留酒の歴史

762年、地中海南岸～アジアの中国以西まで支配したイスラムのアッバース朝は首都をバグダードに定め、その国力の下、9世紀にバグダードに現在の大学の元型「知恵の館」を開校、ギリシャを含む諸外国の文献がエジプトのアレキサンドリア経由で集められ、アラビア語に翻訳され、研究された。その成果やイスラム文化はラテン語に翻訳され、欧州へ移転され (12C文化移転)³⁸⁾、その結果、欧州にギリシャ古典復興の気運が高まり、それを15CRとは別に12CRとも呼称される³⁹⁾。この12C文化移転のイスラム/欧州の中継地は、当時、両勢力間で覇権交代が何度も起きたレコンキスタ (reconquiata；スベ

イン語の「再征服」時代（711～1492年）のイベリア半島と、一時イスラムが征服し（827～1091年）、12世紀末までイスラム人が残留していたイタリアのシチリア島であった³⁸⁾。

紀元前4世紀にギリシャの科学者・哲学者Aristotelesは、海水を沸騰させ、そこから回収される蒸気には塩味が無いことを、自書Meteorologicaに記した⁴⁰⁾。後に、その記載を基にエジプトで蒸留器（アランビック）が開発され、3世紀に、それをエジプトの錬金術師Zosimusが図面化⁴¹⁾、さらに8世紀にバクダードの錬金術師Jābir ibn Ḥayyān（725～815年）が再現した⁴²⁾。海水の塩味が消える現象から、錬金術師は、液体を気化させ再凝縮すると元の液体の元型（spirits）になると推察した⁴³⁾。また、酒の蒸留でも同様のことが起きると考えられ、蒸留した酒は酒のspiritsと見做された。故に蒸留酒をspritsと言う。

イタリアの地中海岸のサレルノにキリスト教ベネディクト会が開いた世界最古の医学校サレルノ医学校（病院を併設）でも12世紀にはワインの蒸留が始まり、この産物を“aqua ardens”（ラテン語「烧ける水」の意味；摂取した時の感覚と推察される）と称した⁴⁴⁾。サレルノは地中海を挟んでシチリア島の対岸にあり、地中海交易中継地だったアマルフィに隣接している。よって、サレルノに、イスラムの蒸留技術がシチリア島経由で伝搬したことは十分ありうる。

Aristotelesに始まった蒸留技術は「古代ギリシャーエジプトーバクダードー欧州伝搬」の経路で欧州にたどり着いたが、これは12C文化移転の流れに完全に一致、蒸留技術移転は12C文化移転の一部と考える。サレルノへ、12C文化移転の中継地であったシチリア島³⁸⁾を経由して蒸留技術が伝播した可能性も、欧州への蒸留技術移転は12C文化移転の一部とする説を支持する。この蒸留酒の歴史の背景にも、イスラムの技術と欧州の良質なワイン文化、さらにサレルノ医学校を開いたキリスト教文化の融合が存在する。加えて、サレルノ医学校はギリシャ、

ラテン、アラブ、ユダヤの医学を網羅的に扱う研究機関であったとされ⁴⁵⁾、この国際性もこの文化融合に寄与したとことも十分想定される。

サレルノ医学校の傍には、薬草園があり、そこで医師や医学生が薬草を研究していた⁴⁶⁾。（このMinerva庭園は現在もサレルノの観光地として開放されている。）よって、同校で、薬草入り蒸留酒が研究されたことは十分にありうる。13世紀に、代々のローマ教皇の主治医・錬金術師のVilanovaは、薬草入り蒸留酒をliquefacere（スペイン語で「溶出」の意味）と称し、それがリキュール（liqueur：植物などで風味をつけた蒸留酒）の語源である⁴⁷⁾。サレルノ医学校開設後、他の修道会も病院や薬局を開設⁴⁸⁾、まだ医療システムが無い当時、修道院がそれに代わる存在で、その情報網を介し「薬剤としての蒸留酒」が欧州に広まったと推察される。

12世紀頃、蒸留酒は錬金術師、修道士、医師（当時その3職種兼業も多かった）の間で守秘されていた。彼らは、ギリシャ古典医学の知見「体液の＜温/冷＞および＜湿/乾＞の恒常性が生命の根源」⁴⁹⁾を鑑み、常温で摂取しても熱を生み、液体であるが（体を乾かす）利尿作用を持つ蒸留酒は生命の根源を調節する物質と信じ、それを命の水（ラテン語でaqua vitae；AQV）と称し、崇めた⁵⁰⁾。13世紀にイタリアのボローニャ大学教授・医師・錬金術師のAlderottiは、「AQVの栄光は計り知れない」と述べている⁵⁰⁾。一方、上述のVilanovaは自ら蒸留酒を摂取した際に感じる「若返える感覚」から、AQVを定義している⁵¹⁾。

AQVは欧州各地に普及、その地の言語に翻訳され、その呼称の一部は現存している（表1；文献⁵²⁾を改編）。上述のキリスト教ベネジクト会の欧州広域の宣教活動⁷⁾がこの普及に貢献した可能性は十分想像される。英国のHenry（ヘンリー）II世は1170年のアイルランド侵攻時に修道院でuisge beatha（ケール語のAQV）を発見、その美味に感銘したという逸話がある⁵³⁾。これは、当時、AQVはアイルランドには伝承してい

表 1 aqua vitae の各言語での訳表記とその原料

言語名	各言語表記	原料
ラテン語	aqua vitae	葡萄
スペイン語	agua vida	葡萄
イタリア語	acqua di vita	葡萄
フランス語	eau de vie	葡萄
アイルランド語	uisce Beatha	麦類
スコットランド語	uisge Beatha	麦類
英語	uskebeaghe usquebaugh usquebath usquebae	麦類
ポーランド語	woda życia	馬鈴薯等
デンマーク語	akavit	馬鈴薯等
ドイツ語	aquavit	馬鈴薯等
ノルウェー語	akevitt	馬鈴薯等

たが英国には未着だったことを示唆する。

1347年からの欧州のベスト大流行を背景に、AQVと薬草から不老不死の薬(Elixir)の開発を試みた修道会もあった。カルトジオ会のGrande Chartreuse修道院はChartreuseというElixirを開発⁵⁴⁾。現在、同酒は一般市場にも出回り、本邦でも入手できる。製造法は過去も現在も秘匿されており、確認は不可能だが、今も当時のElixirが流通していると推察する。

中世後半～近代に、蒸留酒は民間へも普及したが、その時期には地域差がある。1280年には、ニュルンベルグの民間の小規模な工房で蒸留酒が造られていたとの記録がある⁵⁵⁾。一方、1300年頃、イタリアのボローニャ、モデナに大規模なワイン蒸留施設が作られ⁵⁶⁾、神聖ローマ帝国皇帝Ludbig IV世はその技術をベルリンへ移転、ドイツでも蒸留酒の生産が増え、民間へ普及した。その後ドイツでは、市民の公衆での酩酊が問題になった⁵⁷⁾。スコットランドでは国王James IV世の命で、1494年にLindores修道院のCor修道士が大量の麦芽酒からの蒸留酒を製造⁵⁸⁾、これを契機に蒸留酒が国民へ普及した。これが

スコットランドウイスキー(Scotch)の伝統の原点と推察する。

イタリア・フィレンツェのMedici家令嬢Catherineは1533年にフランス国王Henri(アンリ)II世に嫁いだ際、本家から蒸留酒造職人を同伴、フランス王朝内に蒸留酒を定着させた⁵⁹⁾。現在、フランスのRémy Martin社はLouis XIII(有名な「太陽王」Louis XIV世の父)という高級ブランデーを販売している。その名酒の名称が(Louis XIVでなく)Louis XIIIである理由を創業者のRémy Martin氏は「彼がフランスで蒸留酒販売を推奨したことに敬意を称した」と述べている⁶⁰⁾。このことは、同国の蒸留酒市場が活性化した時期、即ち市民への普及した時期はLouis XIII世の在位時(1610～43年)であることを示唆する。

15世紀頃からAQVは葡萄だけでなく各地で採れる、果物、麦、馬鈴薯、玉蜀黍などから造ることが一般化(表1)、AQVの各地域への普及を活性化させたと考える。良質のワイン生産国、フランス、イタリア、スペインではブランデーが、英国やオランダでは麦からウイスキー

やジンが、ロシアや北欧では馬鈴薯や玉蜀黍からウオッカやアクアヴィットが造られた⁶¹⁾。

15～17世紀の大航海時代にポルトガルやスペインは船での海外進出を試みたが、当時は水の長期保存技術が無く、航海中の飲水は酒だった。当初は醸造酒だったが、後に保存性に優れる蒸留酒に代わり⁶²⁾、このことも蒸留酒の一般化を促進した。

キリスト教は11世紀にローマカトリックとギリシャ正教会に分裂したが、1517年にドイツのLutherがマインツのカトリック教大司教の方針に異議を唱えたことを契機に、カトリックからさらにプロテスタント派が分裂（宗教改革²⁾）。また英国では、Henry（ヘンリー）VIII世（1509～1547年在位）が、男子後継者獲得目的で離婚を画策、離婚を禁じるカトリック教会から破門され、彼は英国国教会を新設した。新会派が台頭した地域では、旧会派の教会・修道院は解散させられ、その修道士は失職、一部の蒸留技術を有していた修道士は市中で職業として蒸留酒造りを始め、このことが、民間の蒸留酒産業を興隆させた⁶³⁾。Henry VIII世の逸話はスコットランドウイスキー（Scotch）の発展に寄与したとされる。

15～16世紀、錬金術はイタリアのMedici家や神聖ローマ帝国の保護下に黄金期を迎えた⁶⁴⁾。しかし、17世紀頃から近代科学が台頭、「近代科学の父」Lavoisierは「質量保存の法則」を発表⁶⁵⁾、これにより錬金術師の命題「卑金属から貴金属の合成」は不可能と証明され、錬金術は似非科学として葬られた。しかし、蒸留酒の完成はAristotelesに始まる錬金術師達の科学的知見の集積で、似非科学ではなかったことを強調したい。

蒸留酒は国際交易の商品にもなった。17世紀後半に、自国のジンをフランスで販売していたオランダ人がフランスの葡萄蒸留酒（eau de vie）を英国などに輸出し始めた。オランダ語では、eau de vieをbrande-wijn（焼きワイン）と称し、それが、英国でviin（ワイン）

が省略され、愛称指示辞接尾語（“y”）が付与され、brandyとなった⁶⁶⁾。

近代医学も、上述の蒸留酒にAQVの呼称を与えた根拠の一つ、ギリシャ古典の「生命の根源」の概念を否定、それに伴い、蒸留酒=AQVの公式は形骸化し、AQVのvitae（命）の部分は無意味になった。そのためか、各国の言葉に翻訳されたAQVからvitaeに対応する部分が省略された。英語元型語のケール語のuisge（またはuisce）beathaやポーランド語のwoda zyciaが典型例で、夫々、uisge（またはuisce）およびwodaとなった。一方、このことは、「生命の本質は何か」「不老不死薬の開発」「神はいかに生命を創造するのか」などの命題を追い求めた錬金術師、医師、修道士の間で伝承されていたAQVがその集団から解放されたことを意味する。

解放された蒸留酒は、当初、支配階級や上流階級の特権であったが、産業革命/商業革命による大量生産でさらに庶民へも解放されたと考える。蒸留酒造に特化した産業革命の成果もある。熱伝道の優秀性⁶⁷⁾から蒸留器は通常、銅で作られるが、産業革命は安価に銅を作成することを可能にして⁶⁸⁾、蒸留酒造の活発化に寄与した。Stineは小サイズの蒸留器で効率的に蒸留する「連続式蒸留器」を開発、本来、蒸留器の容量で課税額が決まっていた蒸留酒造税への税金対策の開発であったが、本開発で醸造の際に生じる夾雑物の排除能力が高まり、蒸留酒の品質向上に寄与した⁶⁹⁾。産業革命に伴う蒸留酒の大量生産は、その大量消費を可能にし、その大衆化を推進したと考える。

商業革命としては、Usherによるblended whiskyの開発が代表例である。ウイスキーには、大麦から造るモルトウイスキーと、玉蜀黍、小麦、ライ麦などから造るグレーンウイスキーがある。前者は濃味、後者は薄味だが、両者を適切な比率で混ぜ、飲みやすい、即ち、美味しく売れるウイスキーが誕生した⁷⁰⁾。この商業革命による蒸留酒の商品開発、市場開発もその

大量消費を介し、その大衆化に寄与したと考える。

一定の階級や集団のみが享受していた特権を一般市民へ解放することを「大衆化」というが、産業革命/商業革命による庶民の大量消費が蒸留酒の真の「大衆化」であったと考える。蒸留酒は庶民から愛されたためか、その省略形に愛称指示辞接尾語が附された。前者は英語になった際“y”が、後者にはポーランド語の“ka”がつき、夫々、uisgey (uisgey), wodkaとなり、夫々がwhisky, vodkaの語源である^{71), 72)}。

おわりに：新しいAQVの定義と酒のシンテーゼ；新しい酒乱用の機序の提言

前著¹⁾と併せ、醸造酒、蒸留酒の歴史には、征服や戴冠（権力者の人生）、諸民族の文化融合（市民の人生）、宗教活動（宗教家の人生）、科学的知見（錬金術師を含む科学者の人生）、諸技術の発展（技術者の人生）、商業の発展（商人の人生）、投資（投資家の人生）、感染症への恐怖、結婚や離婚、など、様々な人間の生き様が関与していることを示した。加えて、酒類には、それらを嗜んだ人々の人生も凝縮されている。

本論で、中世に、蒸留酒はAQV「命の水」という崇高な呼称が与えられたが、その根拠が崩れ、whiskyやvodkaなど、「水」に愛称指示辞接尾語がついた、直訳すると「おみずちゃん」という呼称に変わったことを示した。しかし、現在の蒸留酒に限らない酒全般が、無数の人間の営みとその中で培われた叡智の集結であるとすれば、酒に「(その開発に携わった過去の人々の) 人生の水」という称号が与えられると考える。「人生の水」は英訳するとwater of lifeであるが、それは「命の水のAQV」の英訳でもある。即ち、酒全般に新しい解釈のAQVの称号を与え、それを称えることが可能である。尚、この新しいAQVは人類そのものへの称号であり、人類が滅亡するまで存続する。

中世の錬金術師や医師達は、「命の水」の本質の解明を試みる中で、それが、健康被害を齎

すことに目を瞑っていたと推察する。前著¹⁾に記したが、少なくとも、古代のギリシャ、エジプト、ローマではすでに過剰飲酒の危険性が指摘されていた。本論で、近代以降、産業革命/商業革命を経て酒は大量生産/大量消費されるようになったことを述べたが、そのことは、酒の健康被害を顕在化させたと考える。酒のトラブルや酒への依存が本人や家族を含む周囲の人々の人生を破壊することも多々あり、急性、慢性のアルコールの乱用で命を落とすこともある。よって、AQVである反面、酒類全般は、「人生を損ねる水 (Aqua impairs vitae, AQIV；筆者造語)」であり、忌避されるべきと考えることもできる。

酒のテーゼをAQVとするなら、アンチテーゼはAQIVであり、「酒はAQVでありAQIVでもある」というシンテーゼも成り立つ。このシンテーゼ（酒のAQV/AQIVの二面性）が酒の功罪の議論の本質であり、AQVをAQIVへの変容させる飲酒が乱用と定義することが可能である。

もし、酒を「AQV：人生の水」として称えるのであれば、その称賛の本質は、現在の酒の完成に携わった人々の人生への畏敬、感謝の念に他ならず、その心緒が忘却された時に酒の乱用が起こると考える。酒の大量生産が可能になり、かつて、一部の集団に独占されていた酒は庶民も享受できるようになった。この特定の物や文化が多く階層に開放される「大衆化」は必ずしも良いことばかりでは無い。実際、Ortegaは著書「大衆の反逆」の中でその否定的な側面に言及し、大衆（大衆化）の特徴の一つとして「現在の快適さを可能にしてくれた先人への忘恩」を掲げている⁷³⁾。大衆化した飲酒にも、この先人への忘恩が認められることに言及したが、その隙にAQIVが頭をもたげるのであろう。

文献

- 1) 横山裕一. 人類—酒関係の歴史の変遷と飲酒の功罪の概念 (1) —古代における考察—飲酒文化の萌芽とその拡大. 慶應保健研究 2021 ; 39 : 35-42.
- 2) ウイリアム・H・マクニール (増田義郎・佐々木昭夫訳). In : 世界史. 中央公論 : 東京 : 2008.
- 3) Karl-Ernst B. The history of beer additives in Europe - a review. *Vegetation History and Archaeobotany* 1999 ; 8 : 35-48.
- 4) タキトゥス (泉井久之助訳). In : ゲルマニア. 岩波書店 ; 東京 : 1979.
- 5) Grün A (Maloney LM translated). In : Benedict of Nursia : His message for today. Liturgical Press ; Collegeville : 2006.
- 6) Hornsey IS. In : A History of Beer and Brewing (1st ed.). The Royal Society of Chemistry ; Washington D.C. : 2004.
- 7) Wikipedia. ベネディクト会.
<https://ja.wikipedia.org/wiki/ベネディクト会>
(cited 2022-3-1)
- 8) Verberg S. The rise and fall of gruit. *Brewery History* 2018 ; 174 : 46-79.
- 9) DeLyser DY and Kasper WJ. Hopped beer : The case for cultivation. *Economic Botany* 1994 ; 48 : 166-170.
- 10) Fergus GP and Campbell I. In : *Brewing Microbiology*. Kluwer Academic/Plenum Publishers ; New York : 2003.
- 11) Stevens JF and Page JE. Xanthohumol and related prenylflavonoids from hops and beer : To your good health. *Phytochemistry* 2004 ; 65 : 1317-1330.
- 12) Pajic M. Ale for an Englishman is a natural drink : the Dutch and the origins of beer brewing in late medieval England. *Journal of Medieval History* 2010 ; 45 : 285-300.
- 13) Unger RW. Technical exchange in the brewing industry in Germany, the low Countries, and England in the late middle ages. *Journal of European Economic History* 1992 ; 21 : 281-313.
- 14) Unger RW. Beer in the Middle Ages and Renaissance. In : University of Pennsylvania Press ; Philadelphia : 2004.
- 15) Gaab JF. In : Munich : Hofbräuhaus & History—Beer, Culture & Politics. Peter Lang ; New York : 2006.
- 16) Gourvish TR and Wilson RG. In : The British brewing industry, 1830-1980. Cambridge University Press ; Cambridge : 1994.
- 17) 有村治彦. ビール酵母. 日本醸造協会誌 1986 ; 81 : 791-802.
- 18) Briggs DE, Boulton CA, Brookes PA et al. In : *Brewing ; science and practice*. Woodhead Publishing, Cambridge UK and CRC Press. Florida ; 2004.
- 19) Acitelli T. In : *Pilsner - How the Beer of Kings Changed the World*. Chicago Review Press ; Chicago : 2020.
- 20) Pasteur L. Mémoire sur la fermentation alcoolique. *Comptes Rendus séances de l'Académie des Sciences* 1857 ; 45 : 1032-1036.
- 21) Hanes EC. In : *Practical studies in fermentation ; being contributions to the life history of micro-organisms*. London, E. & F.N. Spon ; New York : 1896.
- 22) Libkind D, Hittinger CT, Valério E, et al. Microbe domestication and the identification of the wild genetic stock of lager-brewing yeast". *PNAS* 2011 ; 108 : 14539-14544.
- 23) Britannica Biography. Louis Pasteur.
<https://www.britannica.com/biography/Louis-Pasteur>
(cited 2022-3-1)
- 24) SecondBottle home page. Monk Wine : The role of monks in wine-making.
<https://www.secondbottle.co/monk-wine-role-monks-wine-making>
(cited 2022-3-1)
- 25) Johnson H. *Vintage : The Story of Wine*. Simon and Schuster ; New York : 1989.
- 26) Adamson MW. In : *Food in Medieval Times*. Greenwood Press ; Westport : 2004.
- 27) Montanari M. In : *The Culture of Food - The Making of Europe*. Wiley Blackwell ; New York : 1996.
- 28) Official website Bordeaux.com. Vin de Bordeaux. History.
<https://www.bordeaux.com/us/Our-know-how/History>
(cited 2022-03-01)
- 29) Wikipedia. Appellation d'origine contrôlée.
https://en.wikipedia.org/wiki/Appellation_d'origine_contrôlée
(cited 2022-03-01)
- 30) Decanter China staff. Bordeaux trivia (I) - The concept of Château.
<https://www.decanterchina.com/en/knowledge/trivia/bordeaux-trivia-i-the-concept-of-chateau>
(cited 2022-03-01)
- 31) Liv-ex Fine Wine Market Blog. The insider's guide to the global fine wine Market.
https://liv-ex.typepad.com/livex_fine_wine_market_

- bl/2009/03/the-liv-ex-bordeaux-classification.html
(cited 2022-03-01)
- 32) Mobley E. Mission revival : State's first wine grape, circa 1760, rides again.
<https://www.sfchronicle.com/wine/article/Mission-revival-State-s-first-wine-grape-11023418.php> (cited 2022-03-01)
- 33) Alley L. Researchers uncover identity of historic California grape.
<https://www.winespectator.com/articles/researchers-uncover-identity-of-historic-california-grape-3412> (cited 2022-03-01)
- 34) Home Page of NAPA Valley vintners. History of wine in the Napa Valley.
https://napavintners.com/napa_valley/history.asp (cited 2022-03-01)
- 35) Society for histological Archaeology HP. The Ricketts Family Glass Firms.
<https://sha.org/bottle/pdf/RickettsFirms.pdf> (cited 2022-03-01)
- 36) Wikipedia. Paris-Bordeaux railway.
https://en.wikipedia.org/wiki/Paris-Bordeaux_railway (cited 2022-03-01)
- 37) Powell KS. Grape Phylloxera : An overview. In : Root feeders : en ecosystem Perspective (Johnson SN and Murray PJ eds). CAB International : Cambridge : 2008. p. 99-101.
- 38) Bauer SW (translated by Bauer SW). The history of the renaissance world : From the rediscovery of Aristotle to the conquest of Constantinople. W.W. Norton and Company ; New York : 2013.
- 39) 伊東俊太郎. 十二世紀ルネサンス. 講談社 ; 東京 : 2006.
- 40) アリストテレス (三浦要訳). 『新版 アリストテレス全集 6』 岩波書店 ; 東京 : 2015.
- 41) Wikiwand. Zocimos of Panopolis.
https://www.wikiwand.com/en/Zosimos_of_Panopolis (cited 2022-3-1)
- 42) Ahmad Yousef al-Hassan Gabarin. Alcohol and the Distillation of Wine in Arabic Sources : From the Eighth Century Onwards.
http://www.history-science-technology.com/notes/notes7.html#_edn1 History of Science and Technology in Islam (cited 2022-3-1)
- 43) Marolo heritage. History of the alembic : the search for quintessence.
<https://www.grappamarolo.it/en/stories/history-alembic-search-for-quintessence/> (cited 2022-3-1)
- 44) Hasso S. Brandy. Encyclopedia of Early Modern History Online
https://referenceworks.brillonline.com/search?sfs2_parent=s.f.book.encyclopedia-of-early-modern-history-online&search-go=&s.q=Brandy+ (cited 2022-3-1)
- 45) Wikipedia. Schola Medica Salernitana.
https://en.wikipedia.org/wiki/Schola_Medica_Salernitana (cited 2022-3-1)
- 46) Wikipedia. Minerva's Garden (Salerno).
[https://en.wikipedia.org/wiki/Minerva%27s_Garden_\(Salerno\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Minerva%27s_Garden_(Salerno)) (cited 2022-3-1)
- 47) Unwin T. In : Wine and the Vine an Historical Geography of Viticulture and the Wine Trade. Routledge ; New York : 1991, pp. 154-155.
- 48) Furniss DA. The monastic contribution to medieval medical care. Journal of the Royal College of General Practitioners ; 1968 ; 15 ; 244-250.
- 49) Greek Medicine Net. The four basic qualities : Yin and Yang, Greek style.
http://www.greekmedicine.net/b_p/Four_basic_qualities.html (cited 2022-3-1)
- 50) Difford's Guide. The life and times of aqua vitae.
<https://www.diffordsguide.com/encyclopedia/407/bws/the-life-and-times-of-aqua-vitae> (cited 2022-3-1)
- 51) Argent Cellars. Arnaldus de Villanova, Theriacs, and Aqua Vitae.
<https://argentcellars.wordpress.com/2013/05/19/arnaldus-de-villanova-theriacs-and-aqua-vitae/> (cited 2022-3-1)
- 52) Aqua vitae in different languages. aqua vitae translation in more than 70 languages from every corner of the world.
<https://indifferentlanguages.in/word/english/a765c0d/aqua+vitae> (cited 2022-3-1)
- 53) Buxton I and Hughes PS. In : The Science and Commerce of Whisky. The Royal Society of Chemistry ; Washington D.C. : 2020.
- 54) Wikipedia. シャトリューズ.
<https://ja.wikipedia.org/wiki/シャトリューズ> (cited 2022-3-1)
- 55) The aqua vitae era.
<https://whiskymag.com/story/the-aqua-vitae-era> (cited 2022-3-1)
- 56) Pierini M. The Origins of Alcoholic Distillation in the West : 7. A First for Italy : The Water of Life from Modena.
<https://www.gotrum.com/the-rum-university/rum->

- in-history/the-origins-of-alcoholic-distillation-in-the-west-7-a-first-/ (cited 2022-3-1)
- 57) Whiskipedia. How distillation come about?
<https://whiskipedia.com/fundamentals/aqua-vitae/>
 (cited 2022-3-1).
- 58) The Story Behind Scotland's 'Water of Life'.
<https://www.mercattours.com/blog-post/the-story-behind-scotlands-water-of-life/> (cited 2022-3-1).
- 59) Wikipedia. Eleanor of Aquitaine.
https://en.wikipedia.org/wiki/Eleanor_of_Aquitaine
 Catherine (cited 2022-3-1).
- 60) Phillips, Rod. "Rémy Martin's Louis XIII Cognac : The heart of cocognac".
<https://nuvomagazine.com/magazine/winter-2013/remy-martins-louis-xiii-cognac> (cited 2022-3-1)
- 61) Akvavit. Wikipedia
<https://en.wikipedia.org/wiki/Akvavit> (cited 2022-3-1)
- 62) Senft P. Rum and the sea : The history of the grog.
<https://distiller.com/articles/rum-sea-history-grog>
 (cited 2022-3-1)
- 63) A Short History of Scotch Whisky.
<https://sellwhiskycasks.com/a-short-history-of-scotch-whisky> (cited 2022-3-1)
- 64) Nummedal T. In : Alchemy and authority in the Holy Roman Empire. University of Chicago Press ; Chicago : 2008.
- 65) The Law of Conservation of Mass. Introduction of Chemistry.
<https://courses.lumenlearning.com/introchem/chapter/the-law-of-conservation-of-mass/> (cited 2022-3-1)
- 66) Online etymology dictionary brandy (n.)
<https://www.etymonline.com/word/brandy> (cited 2022-3-1)
- 67) 大塚徳勝. In : そこが知りたい物理学. 共立出版 ; 東京 : 1999.
- 68) Evans C and Saunders O. A world of copper : globalizing the Industrial Revolution, 1830-70. In : Journal of Global History Journal of Global History. Cambridge University Press ; Cambridge : 2015.
- 69) Kockmann N. 200 Years in Innovation of Continuous Distillation. ChemBioEng Reviews 2014 ; 1 : 40-49.
- 70) Andrew Usher Co. Home page. Andrew and John Usher.
<https://scotchwhisky.com/magazine/whisky-heroes/14768/andrew-and-john-usher/> (cited 2022-3-1).
- 71) Online etymology dictionary whisky (n.)
<https://www.etymonline.com/word/whisky>
 (cited 2022-3-1)
- 72) Online etymology dictionary.vodka (n.).
<https://www.etymonline.com/word/vodka> (cited 2022-3-1)
- 73) オルテガ・イ・ガセット (佐々木孝 訳). 大衆の反逆. 岩波文庫 ; 東京 : 2020.