

お酒：冷たいビールでワールドカップに乾杯！！

みなさんは、2006年6月9日が何の日をご存知ですか？

そう、サッカーワールドカップドイツ大会が開幕するすばらしい日ですよ！

今回のワールドカップはドイツで開催されます。ゲテからアインシュタインまで、「偉人」と呼ばれる人々を多く生み出してきたドイツです！！その洗練された文化の根底には、人々の食生活があり、その食生活の基盤には、ドイツの豊穡の地が生み出すビールの存在があったのではないのでしょうか？

そこで今回、ワールドカップ→ドイツ→ビールと連想し、ビールに関する資料を集めるうちに、ビールのほかにも、日本酒やワイン、カクテルなど、さまざまなお酒に関する資料があることがわかりました。今回の展示では、視覚的に楽しめるよう、カラーのイラスト入りの文献をなるべく多く集めました。また、普段あまり日の目を浴びることのない書庫の本たちが、みなさまの目に触れられるよう、書庫の本を中心に展示しました。

どの国でも、太古の昔から、酒と人間はつながりをもっていました。酒は生活を楽しむひとつの手段であるとともに、薬としても用いられています。また、各国で発達した酒の種類を見ると、その国の主要な農作物が原料となっていることが多く、農作物収穫の喜びは、バカスの祭りなど、酒神の祝いとして表現されています。これらは、酒がいかに農業や、人間の生活と深い関係にあるかということを示しているといえるのではないのでしょうか。

また、酒は宗教とのつながりも強く、キリスト教では赤ワインがイエスの血液と表現され、儀式になくしてはならないものでした。仏教でも酒にたいしては比較的寛大だったようです。また、神事では清めに酒と塩を用いています。（一方、イスラム教やヒンズー教では飲酒を禁じています。）このように、神様の信仰とお酒の関係って、深い歴史があるようですね。

…しかしまあ、今夜は難しい話は抜きにして、いやなこと、悲しいことは忘れて、サッカーを見ながらお酒を飲み、存分に語りあいましょう！

乾杯！！

平成 18 年 6 月・7 月 学習院大学図書館

《展示資料一覧》

◎ お酒の百科事典

1. 新版 世界の酒事典 [請求記号 578/45a (大学図・参考)]

稲保幸著. 柴田書店, 1982.

五十音順に世界の酒が掲載されている。バーテンダーや酒販売に携わる人たち、研究者にも役立つように総合的な事典形式をとり、日本に過去入った酒、現在入っている酒、将来入るであろうと思われる酒を網羅しており、酒を呑むときの器具、用語、酒の製造に関係あるスパイスや薬草、果物なども紹介されている。

2. ラルス酒事典 [請求記号 578/46 (大学図・参考)]

ジャック&ベルナル・サレ著/白川兼悦監訳. 柴田書店, 1985.

洋酒に関する事典。酒の基礎知識に始まり、五十音順の酒事典、カクテルの器具や配合材料、用語、分類、作り方、アルコール飲料分類法にいたるまで、カラーの写真や絵によってわかりやすく紹介されている。

3. 世界の名ワイン事典 [請求記号 578/50 (大学図・参考)]

講談社編. 講談社, 1988(世界の名酒事典:別冊).

世界の名酒事典の別冊。ドイツのワイン、地中海世界のワイン、ティスティング入門、食前酒と食後酒、ワインベースのカクテル、ラベルの読み方、ワインと料理の相性、ワイン好きのためのチーズの常識、価格帯別優良ワインがカラーで掲載されている。

4. 世界のワイン&チーズ事典 [請求記号 578/57/1989-90(大学図・参考)]

飛鳥出版, 1987.

輸入・国産のバラエティーに富んだワイン 8000 点、チーズ 2500 点がカラーで収録されている。ドイツ、フランス、イタリア、スペインのワイン・チーズから、日本のワイン・チーズまで、幅広く紹介されている。また、スパークリングワイン、フォーティファイドワイン、アロマタイズドワイン、フルーツワイン、ワイン混成酒といった分類別に紹介されているのもわかりやすい。

5. 酒（新・食品事典 12） [請求記号 578/61/12(大学図・参考)]

河野友美編. 真珠書院, 1992

酒の歴史、酒の語源、酒と神など、酒の概論が紹介されている。付録「聖書にでてくるぶどう酒」では、聖書とぶどう酒との関係について触れており、ぶどう酒の歴史の古さや、ぶどう酒が常に人間の歴史とともにあった飲み物であることがわかる。

6. ワインの事典:ワインの楽しみ方を知るための [請求記号 578/75 (大学図・参考)]
成美堂出版, 1996.

ワインの歴史、白ワイン・赤ワインの醸造法、ワインを使って楽しむデザート& Desserts、ラベルの読み方、レストランでのワイン選び、ソムリエという職業についてなど、カラーで紹介されている。ドイツの有名なワイン「シュヴァルツェカッツ (黒猫)」の名前の由来や、ドイツワインの分類法などもわかりやすく掲載されている。

7. 世界ビール大百科 [請求記号 578/85 (大学図・参考)]

フレッド・エクハート, クリスティン・P.ローズ他著/田村功訳. 大修館書店, 1997.
世界のビールの商品名、醸造所・関連団体名、人名・地名、ビール祭、ビールのスタイル・タイプ、醸造・販売用語、テイasting・料理用語、ビール産業、歴史、神話、ビールに関する雑誌・新聞・ニュースレター一覧表など、ビールに関するさまざまな事柄が多岐に渡り紹介されている。

◎お酒の会社

1. 宝酒造株式会社三十年史 [請求記号 578/10 (大学図・書庫)]

富士野安之助編. 大宮庫吉, 1958.

清酒(松竹梅)や、みりん、焼酎、ノンアルコールビール、などを製造、販売し、初めて缶チューハイを発売して普及させた宝酒造株式会社の社史。過去には、「タカラビール」というブランドでビールを製造、販売していたこともあり、今はなき「タカラビール」製造の過程をうかがい知ることができる。

2. 麒麟麦酒の歴史 (戦後編・続戦後編) [請求記号 578/18・18A (大学図・書庫)]

麒麟麦酒株式会社社史編纂委員会編. 麒麟麦酒, 1969-1999.

日本の大手酒造メーカーで、ビールや発泡酒を製造している麒麟麦酒株式会社の社史。「戦後編」・「続戦後編」の二冊組。「戦後編」の「麒麟の商標 80 年」では、麒麟麦酒、通称キリンビールの歴代の商標をカラーで見ることができる。また、「続戦後編」の、「キリンのポスター15 年」では、若かりし日の岸田今日子や田中邦衛のポスターを掲載。

3. やってみなはれ (サントリーの 70 年 1・2) [請求記号 578/20/1・2 (大学図・書庫)]

サン・アド編. サントリー, 1969.

洋酒、ビール、清涼飲料水の総合企業、サントリー株式会社の社史。「やってみなはれ」と「みとくんなはれ」の二冊組。「葡萄酒の変遷」、「ウイスキーの変遷」や、創業当時の製品や、ウイスキー・ブランデー、カクテル・リキュール・ベルモット・ワイン・スピリッツ類、ビール・コーラ・ジュース類など、カラー写真で掲載されている。

4. 白鶴二百三十年の歩み [請求記号 578/30 (大学図・書庫)]

白鶴酒造株式会社社史編纂室編. 白鶴酒造, 1977.

日本酒などを製造する酒造業者、白鶴酒造株式会社の社史。個人経営の時代、合名会社の時代、株式会社の時代の白鶴酒造の姿が語られているとともに、商標の変遷がカラーで紹介され、寛保 3 年から続く白鶴酒造の歴史の深さに足を踏み入れることができる。

5. Asahi100 [請求記号 578/60 (大学図・書庫)]

アサヒビール株式会社編. アサヒビール.

日本の大手ビール製造会社、アサヒビール株式会社の社史。「容器革命の先端をいく」では、わが国初の缶ビール開発に関する技術や経緯を知ることができる。また、第二次世界大戦後に勃発した「ビールの泡問題」(泡が多すぎて見える生ビール販売が横行したことにより、ビールの泡はビールか否かという論争)といった事件が世間をにぎわせたことも、掲載されている記事から伺える。

6. サッポロビール 120 年史 [請求記号 578/73 (大学図・書庫)]

サッポロビール株式会社広報部社史編纂室編. サッポロビール, 1996.

日本を代表するビールメーカーの一つ、サッポロビール株式会社の社史。「麦とホップを制す連者(れば)ビールとゆふ酒になる」という、サッポロビール最初の広告コピーが、当時知られていなかったビールのデモンストレーションには、まず「ビールとはなんぞや」からはじめなければならなかったことが伺える。

◎ お酒にまつわるエトセトラ

1. チーズ図鑑 (文春新書:182). [請求記号 081.2/67/182 (大学図・開架)]

文芸春秋編/丸山洋平写真. 文芸春秋, 2001.

ワインと相性がよいとされるチーズの図鑑。ABC 順で世界のチーズが紹介されており、前ページがカラー。イタリア、スペイン、ポルトガルなどフランス以外のチーズも多く、それぞれのチーズに合うワインを日本で手に入りやすいことを念頭に掲載されている。

2. 日本酒 (日本の技術:3) [請求記号 502.1/58/3 (大学図・書庫)]

柚木学著. 第一法規出版, 1988.

「日本酒の源流と酒造技術」、「近世酒造業の展開と伊丹諸白」、「灘酒造業の発展と酒造技術」、「千石蔵の定型と酒造マニュファクチュア」の四章からなる。写真や図によって、はるか昔から受け継がれてきた日本酒の文化や、日本人と酒の関係がうかがえる。巻頭では、昔の酒づくり工程と現代の酒づくり工程を比較できるよう、昔の酒造業を描いた絵と、現代の酒造工場の写真が掲載されている。

3. ビールの100年(日本の技術:10) [請求記号 502.1/38/10 (大学図・開架)]

遠藤一夫著. 第一法規出版, 1989.

文明開化後の日本のビール開発史が時系列でわかりやすく紹介されている。また、日本のビール産業だけでなく、ドイツのビール仕込み桶や、居酒屋から集金したビール料を入れる壺などが写真で紹介されており、ドイツのビール産業の様子を知ることができる。

4. ビールと日本人: 明治・大正・昭和ビール普及史 [請求記号 578/42(大学図・書庫)]

麒麟麦酒株式会社社史編纂委員会編. 麒麟麦酒, 1983.

日本人のビール初体験から、文明開化、二つの大戦の間で揺さぶられるビール産業、戦後の展開が図入りで紹介されており、大衆とビールの関係を知ることができる。「ヒヤーこりや冷(ひや)だ、おまけに苦(に)げいや」と顔をしかめながらビールを飲む男性の大衆像が、当時大衆に浸透し始めたばかりのビールの存在をよく物語っている。

5. マイケル・ブロードベントのワインテースティング [請求記号 578/113(大学図・書庫)]

マイケル・ブロードベント著/西岡信子訳. 柴田書店, 1996

ファインワイン、稀少ワインの世界的権威として名高いマイケル・ブロードベントのワインテースティングワインテースティングの書。ワインに初めて興味をもつ入門者から、経験豊かなプロのテスターまで、汲めども尽きぬワインの楽しみ方を教えてくれる座右の書。巻頭の「ワインの外観とその情報」では、ワインの種類別に外観がカラーで紹介されており、ワインの多様性を知ることができる。

6. 酒と器のはなし [請求記号 578/131(大学図・開架)]

佐藤伸雄著. 海鳥社, 2005.

日本酒だけでなく、器に注目、酒と器の密接な関係を紹介する一冊。古代の酒と器、貴族が愛した酒と器、絵巻物の中の酒と器、樽、銚子、徳利の登場、酒を盛る器「盃」や、現代の酒と器をカラーで紹介している。

7. 日本酒: 豪華写真集. [請求記号 596/31(大学図・書庫)]

毎日新聞社出版局編集. 毎日新聞社, 1983.

さまざまな有名人と酒の写真や、酒器の写真、伝統の酒造りと現代の酒造りの様子、もろみ、伝統の酒造具、酒と肴の写真が掲載されている。写真から、人と酒の関係や、長い歴史の中の日本酒の存在が明らかになる。巻末の日本酒ラベル集では、現在廃業した酒造業者の酒や製造を中止している銘柄の酒のラベルもカラーで紹介されている。

☆酒の知識いろいろ①「酒」の語源☆

「サケ」という呼び方については、次のような多くの説があります。

- (1) シルケ(汁食)が転じたもの。上代ではサケは食べるものであった。
 - (2) スミケ(清食)が転じたもの。米を醸造し、スマ(清)したケ(食)の意味。
 - (3) サカエ(栄)の意味から転じたもの。
 - (4) 風寒邪気をさけるところからサケ(避)の意味。
- ほかにも、いろいろな説があるようです。調べてみると面白いかもしれませんね。

☆酒の知識いろいろ②酒にまつわる言葉☆

- ・「鯨飲」…まるで鯨が海水を飲むように酒を大量に飲むこと。
- ・「酒は憂いの玉箒」…酒は憂いを一時的に払いのけるという意味。
- ・「酒は天の美禄」…酒は自然が生んだ賜物であり、心を楽しませてくれるものである。
- ・「酒池肉林」…酒や肉(ごちそう)がたっぷりある豪華な宴のこと。
- ・「バッカスはネプチューンより多くの人を溺死させる」
…酒の神バッカスのほうが、海の神ネプチューンよりも多くの人を溺死させる。

☆酒の知識いろいろ③記録の中の酒の歴史☆

- (1) ワイン…紀元前4000年ごろ。ティグリス・ユーフラテス川流域のシュメール人がワインを飲んでいたことが、都市国家ウルクのウル王の墓や遺跡から発見されている。したがって、人間が最初につくった酒はぶどう酒(ワイン)であるといえそうだ。
- (2) ビール…紀元前3000年ごろ。同じくティグリス・ユーフラテス川流域のシュメール人の碑による。ビールの起源とされる紀元前2300年ごろのエジプトのビールづくりの絵文字は、このシュメール人たちのバビロニア文化が伝わったものとされる。
- (3) 中国の酒…紀元前2800~2000年ごろ。新石器時代の竜山文化のものに酒杯などが出土している。コウジについては、紀元前200年ごろ(殷王朝時代)にコウジを用いた醤(ひしお)がつくられている。
- (4) 日本の酒…明らかではないが、「日本書紀」のスサノオノミコトのヤマタノオロチ退治に用いた酒がもっとも古い記録と考えられている。ここで登場する酒は、唾液で糖化する口かみ酒であるという説と、果実酒であるという説がある。
- (5) ウイスキー、ブランデー…蒸留の技術の起源は紀元前3500年ごろ。ウイスキーはアイルランドで12世紀につくられ、ブランデーは16世紀以降と考えられている。

.....

「お酒: 冷たいビールでワールドカップに乾杯!!」

学習院大学図書館6月・7月展示

平成18年6月1日発行

担当: 整理課 鈴木