連載第 54 回 「ワインの生い立ち、ビールの生い立ち（2）」

text：古賀 邦正

西欧の代表的な醸造酒ワインとビールの生い立ちの中で３つのエポックを選んで紹介させて戴いている。最初のエポックはそれぞれの誕生経緯で前回紹介させて戴いた。２番目のエポックはそれぞれの酒が西欧に伝わった経緯だろう。これに関して古代ギリシアと古代ローマおよびその周辺の地域がキーとしての役割を果たした。今回はそれについて紹介させて戴きます。

●▲■　1．ワインのヨーロッパへの拡がり

地中海東岸のフェニキア（現在のシリア、レバノン）はメソポタミア文明圏と古代エジプトとの狭間にあって海上交易を盛んに行っていたため、ワイン造りやワイン文化は比較的早い時期に地中海のクレタ島にも伝わっていたと考えられる。

ヨーロッパ系ブドウ（*Vitis vinifera L.*）は、カスピ海・黒海沿岸の夏季温暖で降水量の少ない地帯を原産地とし、地中海を経て北アフリカ・ヨーロッパ中南部に広がった（西方系）。現在のグルジアあたりで発祥したワイン造りとワイン文化は、ブドウ栽培とともにメソポタミアからフェニキア・古代エジプトからクレタ・古代ギリシアへと伝播した。そして、古代ギリシアから古代ローマ（イタリア）、さらに西方の現在のフランスへの流れと古代ギリシアからシチリア、北アフリカを経て現在のポルトガル・スペインへの流れとに分かれて伝播したと考えられている（図１）。

●▲■　2．古代ギリシアと古代ローマの変遷とワイン

2-1 古代ギリシアの変遷とワイン

表１に古代ギリシアとローマの変遷の概略を記した。前 20 世紀頃から２度にわたってギリシア人がバルカン半島南部に侵入、西方のクレタ文明や東方のオリエント文明を取り入れて前８世紀には半島各地に貴族の支配する都市国家（ポリス）が生まれ、アテネがその中心となった。

当初、ワインは選ばれた者だけの酒だったが、都市国家が誕生する頃にはワイン文化は社会の広範な人々に深く浸透していた。ギリシアは山が多く、大きな平野があまりない。また、土地もそう肥沃ではなく雨もあまり降らず穀物生産には向いていなかったため、山の斜面を中心にブドウやオリーブなどの果樹栽培を行った。もちろん、穀物生産も小規模ながら行っていた。前 700 年頃の著述家ヘシオドスは「仕事と日」の中で麦の耕作に励むことの大事さについて述べている。この頃は狭い耕土とはいえ主食の麦の耕作にも励んでいたが、ほとんどがビールではなくパン造りに供されていた。

図1　ワインの伝播経路

貿易で儲けて人口が増えると諸ポリスは市民の一部を地中海・黒海沿岸一帯に送って植民活動を行ったため、ギリシア人の世界は拡がり、海上交易がさらに盛んになった。主要な輸出品のワインはギリシアの発展に大いに貢献し、ワイン造りは益々拡大した。ブドウ栽培の収入は同じ土地で行う穀物生産に比べて 20 倍にもなったといい、穀物生産からブドウ栽培に切り替える農家が増えた。そして、主食の穀物は大穀倉地帯のエジプトなどからワインやオイルなどと引き換えに入手した。

経済の発展に伴い商人・手工業者・農民の力が次第に向上して平民が軍事的役割の担い手となり、政治へも参加するようになる。前 492 ～前 479 年、アテネを中心とするポリスは協力して東の大国ペルシアを撃退した（ペルシア戦争）。この時期、ギリシアの各ポリスは民主政治が完成に至って繁栄する。ワイン造りが盛んになった結果、ギリシア社会ではワインは奴隷さえ飲めるほど庶民的な飲み物となった。そうなると、重点は“ワインを口にできるかどうか”から“どんな種類のワインを飲むか”に移行する。どこの地方で、いつ造られたか、どんな種類のワインか、などが細かく差別化されるようになり、飲むワインによってその人の文化的洗練度が推し量られるようになっていった。

アリストテレスは「ワインを飲んだ者は四方に倒れるがビールに酔った者は後ろに倒れ、仰向けになる」という語句を残している。ワインが中心だったとしても、やはりビールも一定の位置を占めていた。しかし、酔い方を賞賛しているようでもないので、ワインの引き立て役のような認識がもたれていたのだろう。

ギリシア人がワインの神ディオニュソスに捧げた典型的な習慣にシュンポシオンがある。現代のシンポジウムの語源ともなっている。

表１　古代ギリシアと古代ローマの変遷の概略

時　代		古代ギリシア	古代ローマ
前 20 世紀～		・ギリシア人がバルカン半島へ侵入	
前 15 世紀～前 12 世紀		・小王国を形成（ミケーネ文明） ・第２派の民族移動	
前 8 世紀～前 6 世紀		・貴族の支配する都市国家誕生 ・次第に平民が貴族に代わって国の中枢を担っていく	・古代ローマの誕生 ・貴族を中心とした共和制へ
前 5 世紀	BC492 年～ BC479 年	・ペルシア戦争 ・古代民主主義の完成	
	BC431 年～ BC404 年	・ペロポネス戦争	
前 4 世紀		・諸ポリスはギリシア系マケドニアの支配下へ	
前 3 世紀	BC264 年～ BC146 年		・イタリア半島を統一 ・ポエニ戦争：カルタゴを破り地中海の覇権を担う
前 2 世紀	BC146 ～		・東方のマケドニア、ギリシアも征服
前 1 世紀	BC60 年～ BC58 ～ BC51 年 BC27 年～		・三頭政治 ・カエサルのガリア遠征 ・帝政へ
1 世紀 2 世紀	BC27 ～ AD180 年		・パックスロマーナ
3 世紀	235 年～ 285 年		・軍人皇帝時代
4 世紀	395 年		・東西分割
5 世紀	480 年		・西ローマ帝国滅亡

ギリシア人は夕食後、シュンポシオンを開き、水で薄めたワインの盃を傾けながら高尚な哲学から日常の雑事まで様々な話題について語り合った。この様なもとギリシアの民主政治は培われ、ギリシアの古典文化は花開いた。

シュンポシオンが始まる前に、ワインはクラテールという大きなつぼ状の容器（図２（A））の中で水と混ぜられて宴会場に置かれた。水とワインの配合率ワインの方が多いということはなかった。酒宴中、使用人が主催者の指示に従ってクラテールから汲んだワインを参加者の盃に注いだ。ワインを飲むための盃は両側に取手がついて、脚が短く底の浅いものでキュリクスと呼ばれた（図２（B））。

（A）BC1300 年頃のクラテール（ルーブル美術館）

（B）BC500 年頃のキュリクス（大英博物館）

図2　シュンポシオンで用いられたクラテール（A）とキュリクス（B）

一方で、狭い国土をめぐってポリス間の確執も起こり、反アテネのリーダーであるスパルタとアテネの争いとなる（ペロポネス戦争：前 432 ～前 404 年）。この戦いはスパルタが勝つが、覇者としての地位は長くは保てず、ギリシア内部で次から次へと戦乱が続いてギリシア世界が全体として衰退していった。

争いによる衰退の過程で、まず農業が荒廃した。例えば、ペロポネス戦争の時、篭城するアテネを包囲したスパルタ軍はアテネ近郊に広がるブドウやオリーブを切り倒してしまう。麦や米などと違って果樹は切り倒されてしまうと収穫までに何年もかかるため農業経営者の中産市民は没落し、前４世紀前半にはポリスは力を失っていった。前４世紀後半、ギリシア諸ポリスは北方に台頭したギリシア系マケドニアと戦って敗れ、その支配下にはいった。以降、政治・経済・文化の中心はオリエントに移り、東方の文化と融合した新しいギリシア風文化がオリエントに普及した。ヘレニズム時代の幕開けであり、古代ギリシアの終末である。

2-2　古代ローマの変遷とワイン

古代ローマはラテン人がイタリア半島中部に建設した都市国家だ。当初は王政だったが、前６世紀に貴族を中心に共和制を確立した。国防の主力を重装歩兵の平民が担うに伴って有力な平民が支配層に参画する。この間、中小農民主体の重装歩兵軍をイタリア各地に送って、前３世紀前半には半島を統一した。

建国当初のローマ人はワインに馴染みがなかったが、徐々にワイン造りを学ぶようになった。真面目で質素と節度を重んじた初期ローマ人はワインを飲むにしても節制を旨とした。ワインは 30 歳にならなければ飲めず、婦人が飲むのは厳禁だったという。

ローマがイタリア半島を統一した頃、西地中海ではアフリカ北部のカルタゴが力をふるっていた。ローマはカルタゴ支配下のシチリアへの出兵を契機に、カルタゴと３度戦い（ポエニ戦争、前 264 ～前 146 年）、これに勝利した。また、東地中海にも兵を送り、カルタゴ滅亡と同年（前 146 年）にマケドニア・ギリシアを征服、前１世紀後半には地中海世界を征服した。

地中海世界を制覇する頃にはワインをはじめとする贅沢品がローマの市場に出回るようになった。当初、ワイン交易の主役はギリシアワインだったが、ブドウ園がイタリア半島北部へ広がるにつれて半島でのワイン生産量は増加した。そして、ブドウの樹やワイン造りの技術を積極的に古代ギリシアから取り入れることによってイタリアがワイン造りの中心となっていき、カルタゴ陥落の頃にはイタリア半島は世界一のワイン生産地域になった。

ローマの上流階級ではワインはシュンポシオンにならったコンビビウムと呼ばれる酒宴で飲むことが正式とされ、これも次第に贅沢になった。金持ちは自分の家のワイン貯蔵庫に貯蔵した銘柄ワインを愉しんでいたが、庶民はワイン商か町にある居酒屋のお世話になった。

ローマ人も“ワインは万人が楽しむもの”と考えたが、貧富の違いによるワインの品質の差はギリシア人の比ではなかった。高品質のワインはそれを飲む者の富と地位の高さの証であり、社会における差別化の象徴としてのワインの役割は益々顕著になった。最上級ワインはイタリア・カンパーニア地方にあるファレルヌス山の斜面で栽培したブドウからのワインだった、一方、最下級のワインはワイン造りの後に残ったブドウの皮・種・茎の粕を再度絞って造ったワインで、香味は薄く、アルコールは低く、苦いばかりで、奴隷や奴隷から自由市民になった人が飲んでいたという。

ローマの対外発展を担っていたのは中小農民だが、戦いが長く続くと故郷の耕地が荒廃して流民として都市に移り住む者も多かった。地域の有力者が彼らの土地を買い占め、征服地から大量に供給される奴隷を使って大規模土地経営（ラティフンディア）を行うようになる。ラティフンディアでは小麦など穀物に加えてブドウとオリーブの果樹栽培が行われた。しかし、シチリア、エジプト、アフリカから安価な穀物が持ち込まれるようになると彼らは果樹栽培を拡大した。結果としてローマは穀物をもっぱら輸入に頼るようになり、中小農民の離農と無産市民への転落を一層促すこととなった。次第に平民層の中小農民を基盤とするローマの共和制は崩れていった。

この窮状を脱するため、前 60 年から共和制を無視する三頭政治がカエサル等によって行われた。カエサルらがのし上がることができた理由の一つにローマ市民の支持があった。権力者から無償で与えられる「パン（＝食糧）」と「サーカス（＝娯楽）」に慣らされたローマ市民は、いつしかそれを与えてくれる権力者を支持するようになっていた。この間、カエサルは８年かけてガリア全土（現在のフランス・ベルギーの全土、オランダ・ドイツ・スイスの一部）を征服し、さらに、内部の争いを制して独裁者の地位についたが、共和制の伝統を重んじる一派に前 44 年、殺されてしまう。

カエサルの死後、ローマは帝政期に入り、五賢帝の約 200 年間は平和が続いた。各地にローマ風の都市が建設され、属州民にもローマ市民権が与えられた。人々はこの繁栄を「ローマの平和」（パックス・ロマーナ）と称えた。しかし、パックス・ロマーナの時代は戦争が減り、奴隷が減少したため奴隷制を基盤としたラティフンディアは成立しなくなった。大土地所有者は奴隷の代わりに没落農民を小作人（コロヌス）として使うようになった（コロナートゥス）。彼らはローマ市民権を持っていたため、大土地所有者はコロヌスに土地を貸して収益を得る方針に転換した。コロナートゥスではブドウとオリーブ栽培、家畜飼料用の大麦栽培に加えて家畜飼育を行なった。

この時代、高級ワインの殆どがローマで消費された。大きなアンフォーラに入ったワインが各地からローマに到着すると卸売り倉庫の地下貯蔵室の地中に埋めた巨大な甕に移された。小売業者はここで小さなアンフォーラに小分けして自分の店に運んだ。ローマ市民は手軽にワインを手に入れて愉しんでいたが、紀元前後からイタリアワインの生産が衰退をして多くはスペインワインをはじめとした海外のローマ領からのものに置き換わっていった。

コロナートゥス進展の結果、都市から地方へ比重が移って帝国の基盤が崩れ始めた。２世紀後半になると北方のゲルマン人たちがローマ領内に侵入を始めて「ローマの平和」は破れ、兵士たちが自分たちに都合のよい皇帝を次々に選ぶ軍人皇帝の混乱期になり、帝国は衰退する。395 年には東西ローマ帝国に二分割され、東ローマ帝国（395 ～ 1453）はその後 1000 年ほど続いたが、西ローマ帝国は 476 年にゲルマン民族の大移動のさなかに滅んでしまった。

●▲■　3. ガリア・ヒスパニアの“ローマ化”とビールのヨーロッパへの拡がり

3-1　ガリア・ヒスパニアの“ローマ化”

ワインが中心の古代ギリシア・ローマの時代、“穀物の酒”ビールはその周辺地域で命脈を保ち、農耕文化の伝搬とともに広がっていった。

アルプス以北の中央ヨーロッパの森林地帯には、古代ローマ誕生のはるか以前からケルト系の人々が住んでいた。ケルト社会は多くの部族が分立し、馬に引かれた戦車に乗って鋭利な鉄製武器を身につけた戦士階級が支配していた。一方、彼らは家畜の糞を畑にかえしつつ乾地農業を発展させて麦類を耕作していた。また、彼らは麦を原料とするビールも愉しんでいた。前 900 年頃、ゲルマニーの祖先が中部ヨーロッパに侵入して来るとケルト人は移動を始め、前８世紀にはガリア、前７世紀にはヒスパニア（現在のスペイン、ポルトガル）にまで達している。ローマ人はゲルマニアに住む人々をゲルマニー、ガリアに住む人々をガリーと呼んでいたが、ゲルマニーもガリーもビールを愛飲していた。

この様な状況の中でカエサルのガリア遠征が行われた。カエサルは恭順を示したガリー部族を優遇し、反抗する部族を叩き、隙を見てライン川を渡ってガリアに侵入してきたゲルマニー部族を追い返した。８年間にわたって遠征を繰り返した結果、ガリアはローマの属州となった。その結果、ローマ文化の影響を受けてワインを愛好するガリーが多くなる。一壺のワインと奴隷ひとりとを交換していたということだが、宴会などで多量のワインを回し飲みして、「さすがに文明国ローマの酒よ」と言いながら酔いを愉しんでいたに違いない。南仏の古都イエールの沖合で発見された当時の沈没船の中にはイタリア産のワインを入れたアンフォーラが約六千個も積まれていたという。大量のワインが地中海沿岸からガリアへと輸送されていたのだ。

ローマ化はさらに進み、後１世紀になるとガリアで造られたワインがその地の部族の銘柄で売られるようになり、イタリア産のワインを圧迫し始める。ローマ皇帝はイタリア産ワイン保護を目的に、ガリアにおけるブドウ栽培を制限する政策をとった。しかし、結局、抑え込むことはできず、ブドウ栽培はガリア全体に広がっていった。２～３世紀にはブルゴーニュワインが評判となり、４世紀になるとボルドーワイン、モーゼルワインが有名になった。

ギリシアやカルタゴの影響を受けていたヒスパニアはローマ人によって征服された時（前 133 年）、多くのイベリア人たちはハチミツ酒を愛好していた。しかし、ローマの属州になってからはブドウ栽培が盛んになった。品質としては２級品だったが、後１世紀には莫大な量がイタリアに輸入された。ローマの主要港だったオスティアには荷物置き倉庫が立ち並んでおり、不要な陶器の破片が山積みされていた。その山積み陶器破片が基になって、今は高さ 50m ほどの丘（モンテ・テスタッチョ）となっているが、陶器破片の大部分はヒスパニアワインの容器だったという。

3-2　ゲルマニアと古代エジプト（プトレマイオス朝）のビール

◆ゲルマニアのビール

ゲルマニーは鋭い空色の眼、黄赤色（ブロンド）の頭髪、長大で剛強な体躯が特徴だった。しかし、剛強さは戦いの時のみに発揮され、労働や作務に対しては忍耐がなく、渇きと暑熱とには少しも堪えることができない、とローマの歴史家タキトゥス（55 年～ 120 年頃）は著書「ゲルマーニア」の中で述べている。

ゲルマニーは農耕牧畜に熱がなく、男子の主な仕事は戦うこと。戦争のない時には時々狩猟にゆくが、多くは睡眠と飲食に耽りつつ、無為に日を過ごす。家庭、家事、田畑など、日常作業の一切を女性や老人たちにまかせ、自分はただ懶惰に暮らしている。ゲルマニーのビール造りはケルトからの踏襲だろうが、相変わらず家庭内の女性の仕事だった。

男性はしばしば宴席に武装してでかけ、昼夜、飲み続けることもある。酒を飲むことによって心を開き、いろいろなことを話し合う。大事なことの多くは宴席で決まってしまう。主な酒はビールだが、ハチミツ酒も飲んでいた。タキトゥスはビールのことを「いくらかワインに似て品位の下がる酒」と評している。また、「もし、彼らの欲するだけを給することによってその酒癖を欲しいままにせしめるなら、彼らは武器によるより、はるかに容易にその悪癖によって征服されるだろう」とも述べている。ゲルマニーは飲酒に対して節制できなかったようだ。

◆古代エジプト（プトレマイオス朝）のビール

古代ギリシア・ローマの穀物やビールの供給を担っていたのが古代エジプトである。最後の王朝、プトレマイオス朝はアレクサンドロス大王の死後、創設され、首都は学問の都市のアレクサンドリアだった。前回、紹介した通り古くからビール造りは進んでいた。エジプトのビールというと大麦パンを水に浸して発酵させて濾過した“液体のパン”と一般的に認識されているが、麦汁からも造られていた。その醸造レベルは中世よりも高いという指摘もある。プトレマイオス朝の最後の女王クレオパトラはカイザルやアントニウスと連帯することによって活路を見出そうとして失敗、古代ローマの帝政を期にその属州になる。さらに、西ローマ帝国崩壊後はイスラム圏に入り、お酒とは縁遠くなってしまい、蓄積されたビール造りの技術はこの地に維持されることはなかった。

●▲■　4. 古代ギリシア・ローマ時代のワイン造り・ビール造り

4-1　古代ギリシア・ローマのワイン造り

古代ギリシア時代に培われたワイン造りの知識と技術は古代ローマ時代にさらに磨きがかかり、その基本がほぼ出来上がったと考えられる。この時代に大きく進展した点を図３に纏めた。

◆ブドウ栽培：栽培技術は古代ギリシア時代に大きく進展した。前４～３世紀の哲学者テオフラトスは「植物誌」（全９巻）に栽培技術を細かく書き記しているが、ローマ人はこれらを参考にしてブドウ栽培に励んだ。さらに、それまで地に這わせて栽培していたブドウ樹に支柱あるいは柵を設けて支えるような工夫も加えている。

◆ブドウの搾汁：集荷したブドウ果を積み重ねた際、自重で押し出された最初の果汁は高級ワイン用として丁寧に取り扱われた。つづいて踏み潰す工程の後、圧搾機で押しつぶす。梁式圧搾機（図４）など種々の圧搾機は古代ギリシア時代に発明されたが、古代ローマ時代にも多くの改良が加えられた。ブドウ果汁やオリーブオイルなどの大規模な圧搾には梁式圧搾機が用いられ、比較的小規模な圧搾にはネジ圧搾機が用いられた。梁式圧搾機は石の重しを滑車で操作しながら大量の原料を籠や網に入れたまま圧搾する方法が採られるようになった。また、梁を引き下ろすのにテコなどの代わりにネジを用いるようになった。ネジは古代ギリシア時代に発明されたが、古代ローマ時代の前１世紀末にブドウやオリーブ用の圧搾機に使われるようになった。前１世紀頃には二つの型のネジ圧搾機が知られていた。ひとつは短い梁の両端に取り付けられた二つのネジが梁を押し下げる型の圧搾機。もうひとつはネジが一つしかなく、その留めネジは頑丈な支柱によって圧搾台に固定された固い梁の中に彫り込まれている型（図５）。得られた果汁は篩で濾過されて広くて大きな容器に集められ、そこから溝または管を介して大桶に移して発酵に供した。

◆発酵：発酵場は厳しい衛生管理のもと、ブドウの特性を考慮な

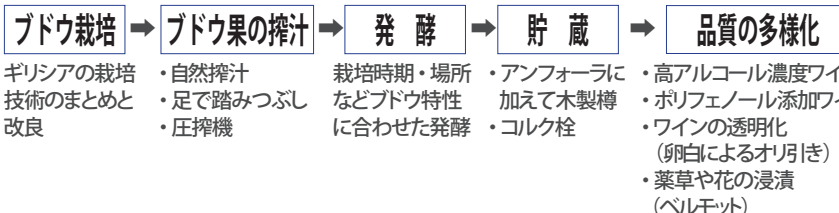

図３　古代ローマ時代のワイン造り

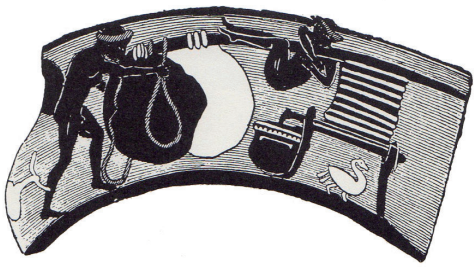

図4　ギリシア式梁式圧搾機（「古代の技術史（下・II）」より）

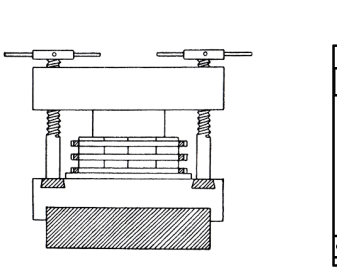

図5　ネジ圧搾機（「古代の技術史（下・II）」より　一部変更）

がら発酵を行うようになった。

◆**木製樽**：アンフォーラに加え、木製の樽が使われるようになった。木製樽は青銅器時代後期にスイス周辺で発祥したが、前1世紀までに鉄製工具が登場して樽造りの技術が非常に進歩した。ケルト人が優秀な樽造り技術を持っていたという。カエサルの遠征時、ケルト人はビール貯蔵用にオークの樽を用いていた。ガリア遠征がローマのワインとガリアの樽との歴史的出逢いをもたらし、ワインの貯蔵や運搬に使われるようになった。

◆**コルク栓**：フランス南部のリヴィエラ海岸沖に沈んでいた多くの難破船から引き上げられた古代のアンフォーラにはコルク栓がしてあった。コルク栓は商標の刻印がされ、火山灰を押し固めてつくられた円版で蓋がされていた。アンフォーラへのコルクの栓つけは前1世紀から始まったという。

◆**ワインの多様化**：後200年頃の散文作家アテナイオスは85種のワインの銘柄を紹介しているという。人気の銘柄は一つか二つの特別銘柄を造っている小規模ワイン醸造業者のものが多かったようだ。発酵を終えた高級ワインは通常3～4年保存された後、製品に種々の情報が記載されたラベルが付けられる。その記載項目はブドウ収穫年・生産地・樽の口切り日・口切り人・純度・ワイン商人の名・色・ブドウ種類・瓶の番号・貯蔵者名と多岐にわたっていたという。

また、ワインの多様化をねらって造り方にも様々な工夫がなされた。高アルコール濃度ワイン、ポリフェノール（木のタール成分）添加ワイン、透明化ワイン、様々な薬草などを利用したベルモットが造られていた。

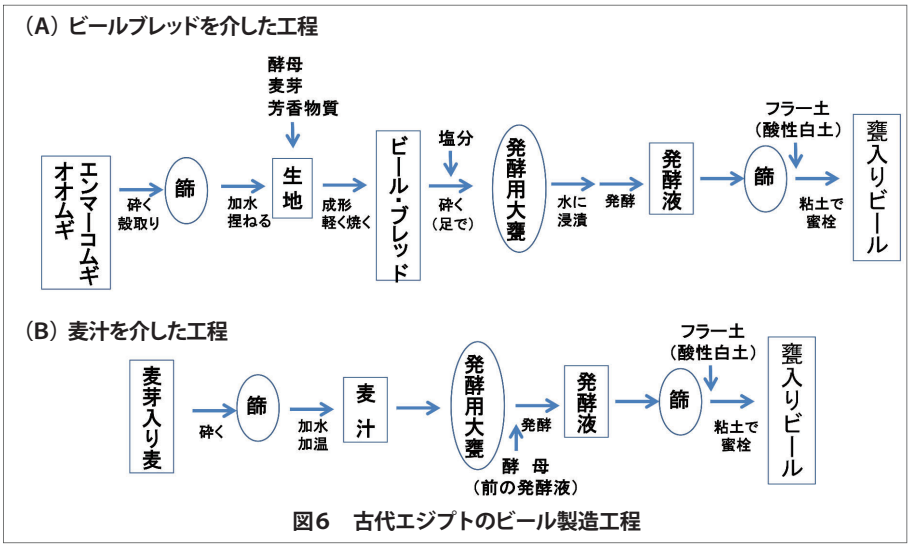

図6　古代エジプトのビール製造工程

4-2　ゲルマニアと古代エジプトのビール造り

ケルト人のビール造りは、麦を発芽させて乾かした後、砕いて水と混ぜ、灼熱した石を投げ入れて麦芽のデンプンを溶出・糖化した（甘くした）。このモロミに前の発酵液の一部を加えて発酵させて造っていた。このケルト人のビール造りがゲルマニーに伝承されたのだろう。ゲルマニーのビール造りにはさして技術的進展はなかったと思われる。発酵槽は木桶を用いていたと考えられるが、これもケルトの残したものだ。

前1500年以降、ビール造りのレベルの維持と向上に努めたのは古代エジプトだった。古代ギリシア・ローマへの穀物とビールの供給基地でもあった。大麦を水に1日ほど浸して発芽させた後、水を切って日光にさらして乾燥させる伝統的な麦芽製造法が首都アレクサンドリアでも行われていた。エジプトのビール造りに関してはビールブレッドを介する説と直接、麦汁を発酵させる説がある。ビールブレッドを用いた製造については壁画に描かれているが、麦汁からの製造は先王朝時代と新王国時代の考古学的資料から推測されている。図6にそれぞれの工程を示した。ビールブレッドを介する工程（A）では、殻を除いてブレッドを製造していること、ビールブレッドを砕いて加水し発酵液を取得する際、篩の上で足踏みをしていることなどが特徴といえる。麦汁からの工程（B）は現代の製造法とあまり違いはなく、麦芽からの酵母の持ち込みが少ないので別に用意する必要がある。前の発酵液の一部を利用していた場合が多かっただろうが、プトレマイオス朝期になると純粋なイーストはごく普通に使用されており、チムラオスという名のイースト作りの専門家の存在までが明らかになっている。イーストは半固体で桶に貯蔵されていたということだ。ドイツの醸造学者グリュッス教授はエジプトの王の墓に捧げられたビールの研究を行ったところ前千年紀の酵母はきわめて純粋であったとのこと。前1300年以降のエジプトのビール製造技術は、中世初期のドイツやイギリスの製造技術に比べてはるかに進歩していたという。しかし、どのようにして純粋な酵母を取得していたかは未だによく分かっていない。発酵終了醪は篩や布で濾した後、さらにフラー土と呼ばれる吸着性の強い粘土を加えて清澄化をはかっている。しかし、ワイン製造の場合には種々の圧搾濾過装置を使っていたが、ビールではそういうことはなかったようだ。まだ、“麦スープ”というイメージが強かったためではないだろうか。

前1世紀の歴史家ティオドロスは原料にルビナス、ムカゴニンジン、ヘンルーダ、バニバナなどの香味料を加えて、「芳香と甘みのため、ワインと比べてもたいして遜色がない」と述べている。飲料としてのビールはワインを意識し過ぎていたのかも知れない。ワインと違って、ビールの場合、“麦の酒”としての製品の姿はまだ明確にならないまま中世のヨーロッパに船出をしたようだ。

(Text. K.Koga)

参考文献
1. 吉村作治：ファラオの食卓（小学館、1992）
2. R.J. フォーブス（平田寛ほか訳）：古代の技術史 下・I（朝倉書店、2008）
3. 山本幸雄：ビール礼賛（サントリー、1973）
4. ヘシオドス（中務哲郎訳）：仕事と日（京都大学学術出版会）
5. 「世界史」編集委員会：もういちど読む山川世界史（山川出版）
6. ユリウス・カエサル（中倉玄喜訳・解説）：ガリア戦記（上、下）、（PHP研究所、2013）
7. コルネーリウス・タキトゥス：ゲルマーニア（岩波文庫、1974）

古賀 邦正（こが くにまさ）
（筆者のプロフィールは、前号をご覧ください）

QA?　本稿に関するご質問・ご意見等は、きた産業（info@kitasangyo.com）にご連絡ください。筆者に転送いたします。