

< 卷 頭 随 想 >

坂口謹一郎先生の紹興酒の甕

東京大学大学院農学生命科学研究科 応用生命工学専攻・醸酵学研究室

大 西 康 夫

教授室の片隅に高さ 60 cm ほどの謎の甕があった。紹興酒の熟成用の甕だと思われたが、土で厚く固めた蓋があり、簡単には開けられない。4 代前の教授である坂口謹一郎先生の時代からあり、その後の先生方もそのままにしてきたものであった。これに倣うことも考えたが、別府輝彦先生に相談し、蓋を開けることを決断、OB の諸先生にも「開封」に立ち会っていた。日本醸造協会の岡崎直人先生、木崎康造先生にもお越しいただいた。ノコギリ、ノミ等を使って土で固めた蓋をなんとか取り外したところ、竹の皮を使った封が現れた。それを外していくと、素焼きの小皿の蓋があり、その上には小さく折りたたまれた紙が置かれていた。製造者やお酒のことが書かれているに違いない、その紙片の発見に興奮が高まった。そして、ついに別府先生の手によって小皿の蓋が外される時が訪れた。教授室に集まった 15 名の期待が一気に高まったが、次の瞬間、それは落胆に変わった。中身は完全に空だったのだ。長い歳月の間に全てが蒸発してしまったのだろう。残っているほうが不思議だとは思いつつ、「坂口先生のお酒」なだけに、皆、淡い期待を抱いていたに違いない。ただ、このような事態も想定して、多くの方に紹興酒、日本酒、ワインなどをお持ちいただいていた。それらを飲みながら、お酒にまつわる昔話に花が咲き、忘れられない夜となった。

見つかった紙であるが、東大史料編纂所の本郷恵子先生に相談し、山口悟史技術専門職員の手によって広げられた。竹で作られた紙とのことで、適切な修復までしていただいた。記されていた文章は、東大文学部・中国語中国文学研究室 / 文化資源学研究室の大西克也先生に翻訳していただいた。そこには、この紹興酒の製造元が鑑湖のそばで 5 代続く老舗であること、偽物売る輩が出てくる心配があるため甲午の年に印の元になる版木を彫り直したこと、この紙にある印と蓋の印が同じであれば確実に本物であることなどが書かれていた。「甲午」は、坂口先生の教授在職期間が 1939 年から 1957 年であることを考えると 1954 年だと考えられる。甕の蓋部分には「乙未」(1955 年)と読めそうな朱色の文字があったことから、これが製造年だと考えられた。戦後 10 年ちょっとのときに、この大きな甕が中国からどのような経緯で坂口先生の元に届けられたのか、また、どうして未開封のままであったのかは知る由もない。この紹興酒、非常に残念なことに誰一人としてそれを賞味することはできなかったわけであるが、60 年以上の歳月を経て、我々にさまざまな新しい縁をもたらしてくれたと感謝した次第であった。

この出来事、実は 4 年前の話である。甕および竹紙の説明書は東大博物館で保管していただいているが、「紹興酒が飲みきれないほど甕に残っていたら」と当時用意した果実酒用の大型ボトル 2 つは、その後、甕の代わりに教授室の片隅に置いたままであった。本日、研究室の 4 年生 3 人とともに、このボトルに青梅を潰け込んだ。コロナ禍のため、教授室に大勢が集まってグラスを傾けることができなくなって久しいが、仕込んだ梅酒を飲みながら、多くの人と坂口先生の甕について、微生物について、そして研究について、楽しく語り合える日が来ることを待ち望んでいる。