

1. 日本の酒の歴史 概略

時 代	酒 の 変 遷	酒 母 の 変 遷
縄文	やまぶどうの酒	
弥生	口かみ酒	麴の伝来？
古墳・飛鳥		
奈良	朝廷：造酒司（ミヅツカ）	
平安	延喜式の酒 「しおり」方式	
鎌倉	朝廷、造り酒屋、寺院、禁酒令	
室町	酒造業の台頭、京に342件、（税の徴収）	
	僧坊酒の出現、	菩提泉 （夏酒）
安土・桃山	諸白づくりの登場 地域ブランド	水もと（乳酸酸性水の利用）
	酸（とう）方式へ	
江戸	僧坊酒の衰退	
	主な産地は伊丹・池田・鴻池へ	菩提性造り
	大量生産、	煮元法
	灘五郷、宮水の発見、江戸への下り酒	生もと
	寒造り、	
明治以降	国立醸造試験場、	山廃もと
	近代的酒造法の確立	速醸もと
		高温糖化もと、ほか

2. 菩提泉・南都諸白の登場

1) 主な僧坊酒

- ①御 酒：一般酒 1段掛け（最初の仕込みが酒母の役割）
- ②天野酒：大阪河内 冬酒 2段掛け法（同上）
- ③菩提泉：大和 正暦寺 夏酒 酒母の原型
（速醸もとの前身として大正の頃まで酒母として使用）
「奈良酒」「南都諸白」として高い評価、現代の清酒の原型
- ④その他 多武峰酒（大和・桜井）、観心寺酒（河内）
百済寺酒（近江）、豊原酒（越前）、ほか

2) 諸白づくり 南都（奈良）諸白：今日の清酒づくりの原型

- ①諸白
- ②酒母の育成、 菩提泉が現在の速醸もとの原型
- ③酸（とう）方式、段仕込み
- ④上槽 多門院日記 巻13（1568） 延喜式の御酒・奈良時代にもさかのぼる
- ⑤火入れ殺菌 多門院日記 巻13（1568.6.23）

- 3)日本酒づくりの原点は 「酒は諸白」・「日本の酒の歴史」他、加藤百一より
- ・中世寺院 僧坊酒の系譜に連なり、戦国の世、奈良の正暦寺で創製された「諸白」がその原型。
 - ・奈良流は諸白づくりの根源、奈良流の製造法が南都諸白の名とともに全国に流布した。 「童豪酒造記」

3. 「菩提もと純米酒」 研究開発プロジェクトの結成から現在に至るまでの経緯

日本清酒消費量の低迷 S50(1975):135万kl → H26(2014):45万kl
 国や各都道府県の動き 免許の緩和、 特徴ある酵母の開発、
 清酒ベースリキュール、 発泡酒、 その他
 奈良県：菩提泉の研究と復活

- 1996 (H8) 「奈良県菩提もとによる清酒製造研究会」の発足
 参画希望蔵元15社 座長、資料部会、製造部会、
 正暦寺、工業技術センター、天理大学図書館、樋口松之助商店、
 鈴木明治先生、加藤百一先生、 他
- 1998 (H10) 酒母製造免許
- 1999 (H11) 500年ぶりに菩提もと清酒の復活
- 2000 (H12) 石碑の建立
- 2005 (H17) 製品の品質基準の撤廃
- 現在に至る



菩提配純米酒 市販酒一覧