

仏典とスシユルタ本集にみられる酒の評価

杉 田 暉 道

仏教では飲酒は修行の妨げとなるので禁じられていることは周知の事実であるが、酒について述べている経典は、出家僧の修行に必要な規律や、日常生活の規定を記した律蔵である。これには

一、南方上座部の律蔵に含まれる「マハーヴァツガ（小品）」

二、『摩訶僧祇律』

三、『十誦律』

四、『四分律』

五、『五分律』

などがある。この中で『十誦律』は小乗仏教（ブツタの教えを忠実に守って修行し、悟りを得ることを目的とする、どちらかというと保守的な教え）の上座部とは別の一派である説一切有部で編集されたものである。『四分律』『五分律』は説一切有部から分かれた曇無徳部、弥沙塞部の各教団でそれぞれ編集されたものであるから、これらの記事内容は『十誦律』のそのの派生、展開したものとみなされる。『摩訶僧祇律』は上座部と並行してできていた、進歩派の大衆部の独立で編集されたものである。大衆部の独立についてみると、ブツタが死亡してから百年後に第二回結集が行われた。そのわけ

は、もともと仏教教団は在家の信者から喜捨を受けたが、それにはかなり厳しい制限があった。これを不満としたヴァイシャーリーの出家僧は、戒律を現実に沿ったものに改革することを強く主張した。したがって教団としてはこれに對してきちんとした方向づけを行う必要があったからである。

さてこの会合においてヴァイシャーリーの出家僧たちは「金銀を受けとるべき」など十項目の改革案を出したが、教団幹部から拒否されてしまった。この結果今までの戒律のみに重点をおいた教団の修行方法に反對していた改革派のものは、分派して大衆部を作ったのである。その教説はブツタの教えをさらに発展させ、出家僧のみでなくこの世に存在するすべてのものにも完全な悟りが得られるように努力しようとするものであった。これが大乘仏教の成立に強い影響をおよぼした(岩本裕著、『仏教入門』中央公論社、昭六一)。これらの經典は紀元前二世紀には成立したと考えられている。さて仏教では禁酒の理由として、性罪説と遮罪説の二つの説をあげている。性罪説とは飲酒を行うことそのものが本質的に罪悪であるという考えである(『俱舍論』卷十四)。遮罪説とは飲酒そのものは本質的には罪悪ではないが、修行の妨げとなる恐れがあるので禁止するという考えである(『俱舍論』卷十四)。

それでは遮罪説が考える飲酒による損失はいかなるものであるかをみると、『四分律』卷十六では、一には顔色悪し、二には力少し、三には眼視明らかならず、四には瞋恚の相を現ず、五には田業資生の法を壊す、六には疾病を増致す、七には鬪訟を益す、八には名称なくして悪名流布す、九には智慧減少す、十には身壞令終して三惡道(地獄、餓鬼道、畜生道)に墮す、と十の損失を述べ、『智度論』卷十三には、一には現世において財物が虚竭す、二には衆病なり、三には鬪諍の本なり、四には裸露にして恥なし、五には醜名悪声にして人の敬わざるところなり、六には智慧を覆没す、七にはまさに得らるべき物を得ず、すでに得るところ物は散失す、八には伏匿(ふせてかくす)のことをことごとく人に向つて説く、九には種々の事業廢して成辨せず(上手に判断できない)、十には醉は愁の本となる、十一には身力うたたさなし、十二には身力壞る、十三には父を敬うことを知らず、十四には母を敬うことを知らず、十五には沙門(仏道を求めて出家

して修行する人)を敬わず、十六にはバラモンを敬わず、十七には伯叔および尊長を敬わず、十八には仏を尊敬せず、十九には法を敬わず、二十には僧を敬わず、二十一には悪人と朋党す、二十二には賢善を疎速す、二十三には破戒の人となる、二十四には無慚無愧(恥がなくなる)二十五には六情(眼・耳・鼻・舌・身・意)を守らず、二十六には色をほしいままにして放免なり、二十七には人の憎悪するところにして、これを見ることを喜ばず、二十八には貴重親属および諸の智識のともに擯棄(すてる)するところなり、二十九には不善の法を行はず、三十には善法を棄捨す、三十一には明人、智士の信用せざるところなり、三十二には涅槃を遠離す、三十三は狂癡の因縁を種える、三十四には身壞れ、命終わつての悪道、地獄のなかに墮す、三十五にはもし人となることを得ては、所生(父母)のところ常にまさに狂駭(狂つておろかな状態)なるべし、と三十五の損失を記している。

飲酒を禁ずるにいたつた動機は『十誦律』卷十七では、サカダという長老がある貧しい女から出された水色で水の味をした酒を、十分調べないで飲んでしまつて酔いつぶれてブツダの前で、下肢を延ばして寝てしまつたので、ブツダは以後出家僧の飲酒を禁じたとある。さらに『摩訶僧祇律』卷二十では、上記の物語のほかに尊者ナイシが石蜜酒(甘蔗から作つた酒)を飲みすぎて酔いつぶれ、ブツダの前に下肢をなげ出して寝てしまつたので、ブツダは以後飲酒を禁止したとある。

酒の種類については『十誦律』卷十七では穀酒と木酒の二種類あるという。穀酒とは食(飯)、麴(こうじ)、米、根、莖、華(花)、葉、果(果実)、種(種子)または諸葉草などをまぜて作る酒で、木酒とは食、麴や米を用いないで、根、莖、葉、華、果または種子を用いて作る酒をさす。『四分律』卷十六では木酒、粳米酒(うるち米で作つた酒)余(その他)の米酒、大麦酒若しくは他の酒法によつて作つた酒というと記している。ついで木酒とは梨汁酒、閻浮果酒、甘蔗酒、舎楼果酒、薤汁酒、桃酒をいう。梨汁酒は梨汁に蜜または石蜜をまぜて作る。浮果酒は浮果に蜜または石蜜をまぜて作る。以下の甘蔗酒、舎楼果酒、薤汁酒、桃酒も、同じようにそれぞれの材料に蜜または石蜜をまぜて作るのである。禁

酒については、ここに液体があつた場合、それが酒色、酒香、酒味がするもののはのんではいけない。または酒色、酒香、酒味がない酒でも飲んではいけない。また酒色、酒香がないが、酒味のある酒は飲んではいけない。酒でない飲みものは、酒色、酒香、酒味があつても飲んでよい。酒でない飲みもので、酒色、酒香、酒味がないものは無論飲んでよい。酒でない飲みものは、酒色、酒香がなく酒味のあるものは飲んでよい……以下略……この禁酒の内容は端的にいえば少しでもさけつかけのあるものは飲んではいけないと、微にいり細にいり戒めている。『摩訶僧祇僧』卷二十では、酒には和、甜、成、動、酢、漬、黄、屑、澱、清の十種ある。和とは、飯屑（飯を発酵させたもの）、麴屑（米、麦、豆などを蒸して発酵させたもの）、を水の中に入れてこれを容器中に入れたもの、甜とは前述の容器に入れたものが発酵して甘い酒となつたもの、成とは酒としての香りや味が完成したものの、動とは成の状態がさらに化学変化を起こして酒の状態でなくなつたもの、酢とは動からさらに化学変化が進んで酢の状態になつたもの、漬とは酒の中に毛布をいれて酒を浸したものの、黄とは酒が澄黄（黄色にすんでいる）でまだ清くないもの、澱とは容器の底によんでいる酒、清とは酒の上清をさす、とあり、これらの酒の草滴（草にひたした酒の一滴）または髮滴（髪にひたした一滴）を飲んで罪となる。まして酒を容器にいれて飲めばさらに重い罪となると、ここでも酒を一滴でも飲んではいけないと戒めている。

またここで述べている十種の分類は、材料の種類による分類ではなくて、発酵から酸化にいたる化学変化の違いによる分類であることは興味深い。同様のことを石蜜についても述べている。すなわちそれは和、甜、成、動、酢、漬、黄、屑、澱、清の十種類ある。和とは石蜜と菓（こうじ）とを水の中に入れてこれを容器中に入れたもので、この草滴、または髮滴をのんでも罪となる。ましてや容器の中に入れて飲めばさらに重い罪となると強く戒めている。ついで浊酒（にごり酒）には麴麦人膠（大麦のしんで作つたにごり酒）、米飯膠（米飯で作つたどぶろく）麦飯膠（麦飯で作つたにごり酒）木麦膠（木麦で作つたにごり酒）、麴膠（麦こがして作つたにごり酒）の五種類ありと述べ、麴麦膠とは大麦のしんと菓（こうじ）とを水の中に入れてこれを容器に入れて発酵したもので一滴も飲んではいけない。以下のごり酒も麴麦膠と同様な手法

で作るが一滴も飲んではいけないと記している。

紀元三世紀に成立したシシユルタ本集(大地原誠玄完訳)では、「酒は凡て胆汁素を増生し、消化を助け、食欲を進め瀉下性あり、粘液素及び体風素の不調を除き、快感を与え、膀胱浄化作用あり。消化軽性、酸敗性、温熱性及び刺激性を有し、感官をして鋭敏ならしむ。又体を暖め尿尿の排泄作用を促進せしむ。今予の各酒類の特徴について述べる所を聞け」と二十七種の酒の特徴をあげている。ここでは酒の種類のみを記す。一、葡萄酒、二、戦捷木酒(なつめやしから作る)、三、米酒(米粥から作る)、四、「シユエーター」酒(白色種の米より作る)、五、「プラサンナ」酒(米酒の上澄)、六、麦酒、七、小麦酒、八、川棟酒(吡醞勒の果実の煎汁を混じた米酒)、九、「コーハラ」酒(大麦より作る)、十、「ジャガラ」酒、(飯を発酵させ、これを蒸留したもの)、十一、「ワクワサ」酒(ジャガラ)酒より酵母量多し)、十二、糖蜜製糖酒(糖蜜より作る)、十三、砂糖製糖酒(砂糖より作る)、十四、煮沸甘蔗液製糖酒(煮たさとうきび汁より作る)、十五、冷甘蔗液製糖酒(煮ないさとうきび汁より作る)、十六、川棟製糖酒(吡醞勒の果実の煎汁と糖蜜をまぜて作る)、十七、「ジャムブ」製糖酒、十八、「スラーザワ」(穀酒を用い、糖蜜、蜜、薬物の粉末を発酵させたもの)、十九、「マドファーサワ」(蜜から作った薬酒)、二十、「マイレーヤ」(ミソハギ属の花及び砂糖芋から作ったもの)、二十一、マドフーカ(赤鉄科の花および糖蜜から作ったもの)、二十二、球、茎、根または果実より作った酒、二十三、「アリシユタ」(「アーサワ」における粉剤の代りに煎剤を用いる)、二十四、「シユクタ」(糖蜜、蜜、酸粥、乳精等の混合物を土製の壺にいれ、これを粗穀の中に埋め、酸性発酵を起こせたもの)、二十五、「ツシヤアムブ」(粗のままの米または大麦で作った酸性発酵液)、二十六、「サウギーラ」(大麦で作った酸性発酵液) 二十七、米粉酸性発酵液(粳より作る)。

以上が仏典およびシシユルタ本集にみられる酒に関する主な内容である。これらの記事を読むと、仏典においてもシシユルタ本集においても、酒の種類がいかに多いかということがわかる。とくにシシユルタ本集では酒の区分が仏典より科学的に行われている。これはその成立時期が仏典より数世紀遅いことを考えれば当然といえよう。また摩訶僧祇律

にみられる如く酒を作る材料をまぜてから、発酵して酒となり、さらに酸化して酔となつていく状態を克明に観察している態度は注目値する。さらに酒の健康に対する効果（スシュルタ本集、や害（四分律、智度論）について、現在の医学から考えてもかなり適確に述べており、その観察力の鋭いには敬服させられた。インドの風土、気候から考えると、いろいろな酒を作り易い環境にあることは事実であるが、古代インド人はいかに酒について強い関心を持っていたかということがよくわかった。五つの仏典とスシュルタ本集では酒の評価についての基本姿勢が全く異なることは当然であるが、仏教では飲酒を一途に禁止していなかったことは次の記事から明らかである。『四分律』卷十六に「出家僧に如是如是の（これこれの）病があつて他の薬治（治療法）で差えず（治らず）、酒を以て薬となす。若しくは酒を以つて瘡（傷口、おでき）を塗るは一切無犯なり。」とある。また『智度論』卷十三では「種々の薬草を米麴や甘蔗汁の中にまぜて作ったものを薬草酒という。」と記している。

さいごに仏教教団では出家僧の禁酒を厳しく規定しているから、酒についての詳しい知識はあまり必要がないと考えられるのに、何故上記のように、酒の種類や酒による損失がしつこい位に綿密に記されているのであろうか。著者は教団で飲酒を厳しく禁止しても、出家僧の中にはたくみに理由をつけて飲んだり、酒にならない前の状態のものはよいだろうと飲んだり、酒がさらに酸化して酔の状態になったものはよいだろうと飲んだりする者がいて禁酒がなかなか徹底しなかったのではないかと思う。裏をかえせばそれほど酒に対する執着が強かったといえる（酒に対する執着は古代でも現在でも変わりが無いといえるのではなからうか）。さらにそれぞれの土地に住んでいる住民の経済的な問題や生活習慣の違いから、これを一律に守らせることは容易でなかったことは、次の例で明らかである。前述のようにブツダが死亡してから百年後に第二回の結集がヴァイシャーリーで行われた。それはヴァツジルプツカという出家僧が戒律に関して改革を唱えたために、仏教教団がこれにうまく対処してより強く団結する必要があったからである。

彼は教団の戒律の緩和を要求し、十項目の改革案を提出した。その中に一、発酵していない椰子油を飲むこと、二、

金銀を信者から受けること、が含まれていた。そしてこの提案は拒否された。ヴァイシャリーはガンジス河流域の商業都市として栄え、ヴァツジ族の根拠地であった。かくしてヴァツジプッタカはヴァイシャリー地方の教団の代表者であったようである。すなわち当時のヴァイシャリー地方の教団には金銀やアルコール分の少い酒を所持していたことを裏書きしている。このことは当時の経済事情や社会習慣から金銀やアルコール分の少い酒を受けとらざるを得ない状況にあったと考えられるのである。

参考

岩本裕著『仏教入門』中央公論社、昭和六十一年。

(神奈川県予防医学協会)