

## I 酒造りの情景

酒造りをはじめるには

酒造株譲り渡証文之事

酒造株写

御用留

相渡申証文之事

文政六癸未六月酒座御免札并御用書写入

内田家文書

酒屋改印鑑

酒株渡し

免札

## 酒造りの技術

酒座証文并酒直シ伝受書入(箱)

酒造様之事

酒造方漬元本元秘方覺

昌隨和尚傳 直酒醤方

痛酒直ス秘方

筆まめ

相渡申寺送り一札之事

町田家文書8353

学習院大学史料館藏

町田家文書8386

学習院大学史料館藏

町田家文書10

学習院大学史料館藏

内田家文書

内田穰吉氏所蔵史料

内田家文書

内田穰吉氏所蔵史料

内田家文書

内田穰吉氏所蔵史料

内田家文書

内田穰吉氏所蔵史料

## 酒蔵と酒造道具の整備

内田家屋敷絵図

内田家文書

内田穰吉氏所蔵史料

万覚書

内田家文書

内田穰吉氏所蔵史料

酒造諸道具御免三分一造り桶譲り渡仕訳ケ帳

町田家文書2866

学習院大学史料館藏

為取替申証文之事

町田家文書8361

学習院大学史料館藏

酒造道具(ぶんじ・もります・麹蓋・くみかけ・暖氣樽・半切・かい棒・さるぼう・もうす 等)

大塚酒造酒蔵資料館藏

## II 下り酒の情景

樽廻船図

『東京諸問屋沿革誌』

東京都公文書館蔵

絵本江戸土産

品川歴史館蔵

御殿山花見品川全図

歌川広重(初代)

品川歴史館蔵

東都名所 御殿山遊興

歌川広重(初代)

品川歴史館蔵

東都御殿山花見之図

歌川豊国(二代)

品川歴史館蔵

## III 酒宴の情景

(酒宴図)

(酒酔い図)

養生訓

差出申一札之事

酒呑嗜草

個人蔵

個人蔵

町田家文書3137

学習院大学史料館藏

町田家文書7797

学習院大学史料館保管

阿部家文書1262

学習院大学史料館保管

## IV 儀礼の情景

井上太雅殿方江お豊嫁入控

町田家文書5061

学習院大学史料館藏

おれん嫁入一件

牧家文書846

学習院大学史料館藏

結婚祝礼状

牧家文書829

学習院大学史料館藏

結婚式次第

牧家文書849

学習院大学史料館藏

祝儀樽肴礼状

牧家文書269

学習院大学史料館藏

桑酒真桑瓜礼状

牧家文書555

学習院大学史料館藏

桑酒真桑瓜礼状

牧家文書556

学習院大学史料館藏

西園寺様御拝賀御用之通

西園寺家文書2-86-1

学習院大学史料館保管

西園寺様御元服御用御肴通

西園寺家文書2-86-2

学習院大学史料館保管

御元服ニ付御内々御答礼留

西園寺家文書2-86-3

学習院大学史料館保管

御元服ニ付御内々被進物并献上物

西園寺家文書2-86-4

学習院大学史料館保管

豊明節会御膳図

濱島家文書99

学習院大学史料館藏

## V 洋酒の情景

港崎横浜景

横浜開港資料館蔵

外国人物図画 仏蘭西

横浜開港資料館蔵

婦人一代双六

小西四郎収集双六資料375 学習院大学史料館保管



## ■主要参考文献

高埜利彦 「幕藩制中期における生産者支配の一形態」(『日本歴史』354号、1977年)

柚木 学 『酒造りの歴史』(雄山閣出版、1987年)

柚木 学 『酒造経済史の研究』(有斐閣、1997年)

吉田 元 『江戸の酒』(朝日新聞社、1997年)

小泉武男監修 『日本酒百味百題』(柴田書店、2000年)

本展を開催するにあたり、次の方々にご協力いただきました。

ここに記し、厚く御礼申し上げます。

阿部正靖 内田穰吉 加藤衛拡 小西晃 西園寺公友 斎藤洋一 島田稔

高埜利彦 田中進 寺門雄一 西村慎太郎 濱島康一 三上文男 山本伸夫

東京都公文書館 品川区立品川歴史館 横浜開港資料館

長野県小諸市大塚酒造株式会社 (敬称略)

## ■執筆

丸山美季 I

針谷武志 II III IV V

学習院大学史料館

はじめに

酒はいつの時代にも、良くも悪しく人々の生活にならぬものである。時代を超えて酒は楽しめたが、楽しみ方には時代性があった。

今回の特別展「酒が織りなす情景」では、館蔵史料を中心にして、江戸時代の酒造りの情景をメインに、酒を呑む酒宴・儀式などの情景を添えた。酒そのものではなく、それが造られ、消費される情景を通して江戸時代の生活と文化的一面に触れて頂きたい。

学習院大学史料館

表紙：酒宴図  
豊明節会御膳図

#### ■町田家の酒造

町田家は、江戸近郊の材木供給地として知られる西川林業地帯の一角落を占める、武藏国秩父郡上名栗村（現埼玉県入間郡今立町）の一つである岩本村において、江戸時代を通じて活発な商業活動を行った商人である。同家は、初代の吉左衛門が1662（寛文2）年に越前国蠟燭司の特権を持つ名跡を野辺四郎右衛門から譲り受け以来、盛んになった。経営の中心は、特産品である越前奉書や布などの商品の江戸・大坂・京都への販売だった。また、木綿・縫綿など他国産品の販売も行っていた。

同家は、1789（寛政元）年に株高60石の酒造株を譲り受け、酒造業に進出する。ちょうどこの時は、西川材の需要が高まり、江戸に盛んに送られるようになり、上名栗村が活況を呈しあつた。また江戸に材木問屋の店を出したのもこの時期である。その後、1807（文化4）年にはさらに酒造米高50石を譲り受け、もう1株を有するようになった。しかし、1815（文化12）年には、直接酒商売から手を引き、越後国出身の茂八と重蔵に酒蔵を預け、店を貸すようになる。この店は町田家の屋号をとつて十一屋と称した。町田家は、このように酒造業を店貸しに切り替えた以後も、酒造株は所有し続けた。

#### ■内田家の酒造

内田家は、越前奉書の産地として名高い越前国今立郡五箇村（現福井県今立郡今立町）の一つである岩本村において、江戸時代を通じて活発な商業活動を行った商人である。同家は、初代の吉左衛門が1662（寛文2）年に越前國蠟燭司の特権を持つ名跡を野辺四郎右衛門から譲り受け以来、盛んになった。経営の中心は、特産品である越前奉書や布などの商品の江戸・大坂・京都への販売だった。また、木綿・縫綿など他国産品の販売も行っていた。

同家は、地域間・季節間価格差を利用して利潤をあげる商法を1700（元禄期）年位まで行い、大いに経営を发展させたといふ。酒造業は、1675（延宝3）年以降はじめられ、1839（天保10）年段階で酒造株高は720石を有するに至っている。その後、酒造は幕末まで続けられ、その資産における割合は常に約3~6パーセントを占めたといふ。なお、内田家が造っていた酒の酒銘は「芳野川」といった。

## I 酒造りの情景

酒が日々の暮らしの中で日常的に飲まれるようになったのは、江戸時代に入ってからである。江戸では最盛期には年間百万樽という上方からの「下り酒」が消費されたが、灘など現在も酒どころとして知られる江戸市場向けの「江戸積酒造業地帯」によって、その大量の需要は満たされた。一方、そうした都市に限らず農村においても飲酒はけっして珍しいことではなくなった。こうした農村をはじめ各地では、どこからどのように酒を調達していたのだろうか。

江戸時代初期には、京都・奈良といった銘醸地や城下町などの都市以外には、農村での酒造りは許可されていなかった。しかし、中期以降には、農村でも米入手しやすい立場にある富農層の中で酒造業をはじめる者も現れた。すなわち、日本中各地で酒造りが見られるようになるのである。

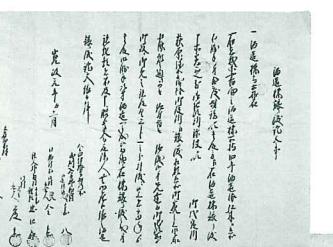
ここでは、「江戸積酒造業地帯」のような江戸時代の酒の代表的産地の事例ではないが、江戸地廻り山村の武藏国秩父郡上名栗村の町田家と江戸から遠隔地に位置する越前国今立郡岩本村の内田家という地方で酒造を行っていた二家の史料を通して、江戸時代の酒造りを眺めてみることにする。

#### ■酒造りをはじめるには

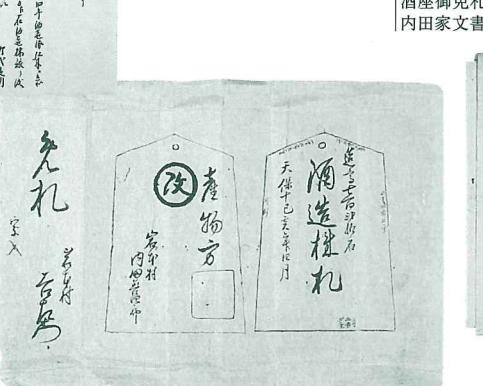
酒造りでは、原料として米を大量に消費する。江戸時代は米を中心とした経済体制であったから、米穀加工業である酒造業は幕府の厳かな統制下におかれました。米価の高下が幕府や藩の財政、人々の生活に直結するため、米価調節を酒造に使う米を増減させることによって行ったのである。すなわち、飢餓などで米が足りないときには「酒造制限令」が出され、反対に米が豊作のときには「勝手造り令」が出され、そのたびに酒造

業者は大きく影響を受けたのである。

その上、酒造業は勝手にはじめられるわけではなく、酒造株が必要だった。酒造株とは、酒造人を指定してその営業特権を認め、酒造制限の基準高を示したものであり、1657（明暦3）年にはじめて制定された。酒造家に交付された鑑札は、将棋の駒形をした木製の札に酒造人の住所・氏名と酒造株高が書かれたもので、その株高を超えて酒を造ることは許されなかった。



酒造株譲り渡証文之事  
町田家文書 8353



酒座御免札并御用書写入  
内田家文書

## II 下り酒の情景

江戸時代の銘酒の産地は灘、伊丹など西国に多かった。消費地の江戸には大坂などから廻船に積まれて下っていった。酒に限らず大坂から江戸へ「くだる」物は上等で、悪い物は「くだらない」という諺はよく知られている。特に酒は享保頃（1720年代）からそれまでの菱垣廻船から樽廻船の隆盛を促す力になっていた。酒を積んだ廻船は神奈川湊や品川で荷を降ろし、酒はそこから船に積みかえられたり、馬の背で江戸や近在に運ばれた。

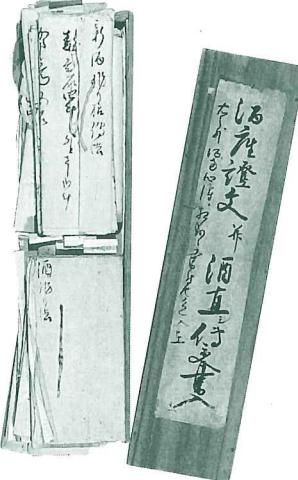
品川湊は御殿山が花見の名所としても有名で、花見酒に楽しむ人々の遠景に廻船が続々と入津していく図柄は浮世絵の画材としても好まれた。

## ■酒造りの技術

江戸時代は、酒造りの技術が飛躍的に発達した時代だった。雑菌の繁殖しにくい寒い時期に酒造りを行う「寒造り」、もろみに蒸米・麹・水を三回に分けて加える「三段掛け」、酒の腐敗を防ぐ低温加熱殺菌法である「火入れ」など、これらの方法は現代の酒造りにも基本的に受け継がれているものである。こうした進んだ酒造技術は、上方の江戸積酒造業において完成されたが、やがてその方法は地方に伝播し、各地で同様の造り方が見られるようになる。その普及には、普段は農・漁業に従事し、冬に出稼ぎに出る酒造りの専門職人である杜氏や酒造技術について書かれた書物などが大きな役割を果たした。

こうした技術革新により、安定的に品質の良い大量の酒を造ることが可能になった。しかし、その一方で、麹カビや酵母といった微生物の働きなど自然界の現象を利用するとところが大きい酒造りでは、時には雑菌の進入な

どにより、一步間違えば売り物にならない腐酒ができてしまう可能性が高かった。そのため、酒造家にとっては、変酒が一番恐ろしいことであり、それを直す方法が最大の関心事であった。



酒座証文并酒直シ伝受書入  
内田家文書

つように作られていた。また、二階建てである理由は、もろみの発酵では熱が発生するため、一階でもろみを仕込み、二階で酒母作りを行うためであった。

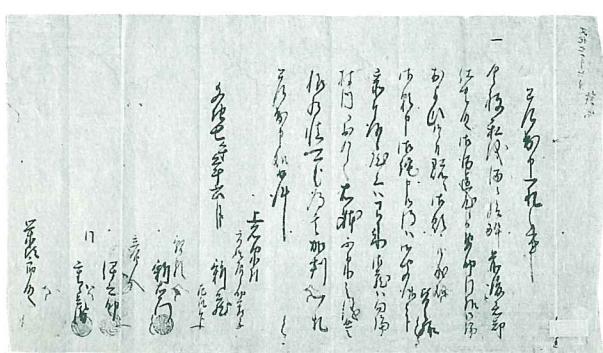
このように種々の工夫が施された酒蔵の中で酒造りが行われたが、その各工程で様々な種類の道具が使用された。なかでも、大型の仕込み桶や各用途にあった道具の出現が江戸時代の酒造業の発展に果たした役割は大きいといえよう。

## III 酒宴の情景

酒宴といえば花見が代表的だが、花見は江戸庶民から武士、女中方に楽しんでいた。武士は酒の席で乱れるのを嫌った。武士の心得書の『葉隠』にも「酒は公界物」と心得よとあり、奉公の粗相なきを諭している。

悪い酒では「酒の上の不埒」がある。近世の村方文書で酒の不埒の「詫び証文」を見いだすことはさほど困難ではない。19世紀になると、上名栗村などの江戸近在の山村でも江戸での材木取引が盛んとなり、木挽や筏乗りなど、林業の仕事に従事して賃金を得る人たちが多くなった。その人たちを対象とした居酒屋や煮売り渡世などが村内に増加し、酒を飲む機会が増えると同時に酒をめぐる事件もたびたび起こっている。

悪い酒呑みを戒める随筆も多くあるが、よい飲み方を伝授するから入門には酒を持ってこいという洒落たものもあった。



差出申一札之事  
町田家文書 7797

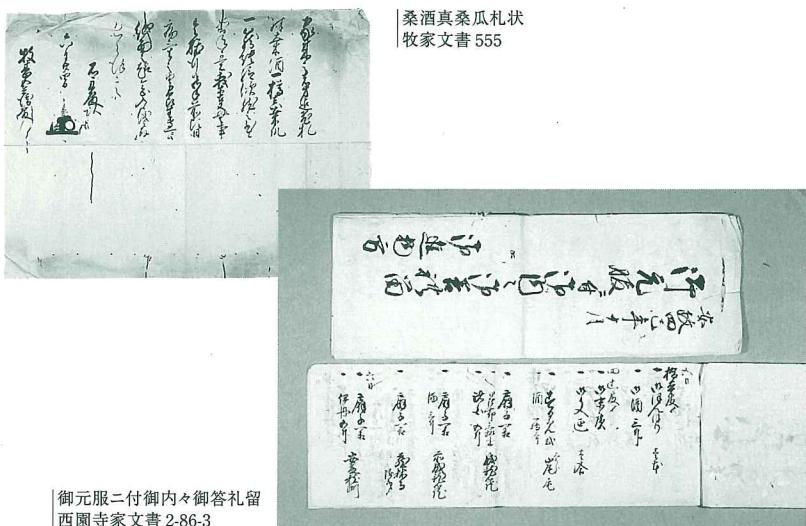
#### IV 儀礼の情景

江戸時代の通過儀礼や贈答儀礼でも酒は出てくる。婚礼では百姓も武家も、媒酌の酒、贈答品や祝いの席での酒がある。豊かな百姓家と、儉約を強いられた武家を比べると、武家よりも百姓の婚礼の方が華美に走りやすかったようである。

武家の交際でも酒は贈答品としてよく使われた。伊勢神戸藩の家老牧家からは、藩主石川氏の本家淀藩主へ「桑酒」を贈り、淀藩主からは礼状が出ている。

公家もやはり酒を贈答品とした。1857（安政4）年の西園寺公望の元服に際しては、他の公家から伊丹酒、諸白の上等な酒が贈られ、お返しの答礼もやはり酒が贈られている。

江戸時代の朝廷で行われた節会儀式でも、白酒・黒酒という特異な酒が用意された。



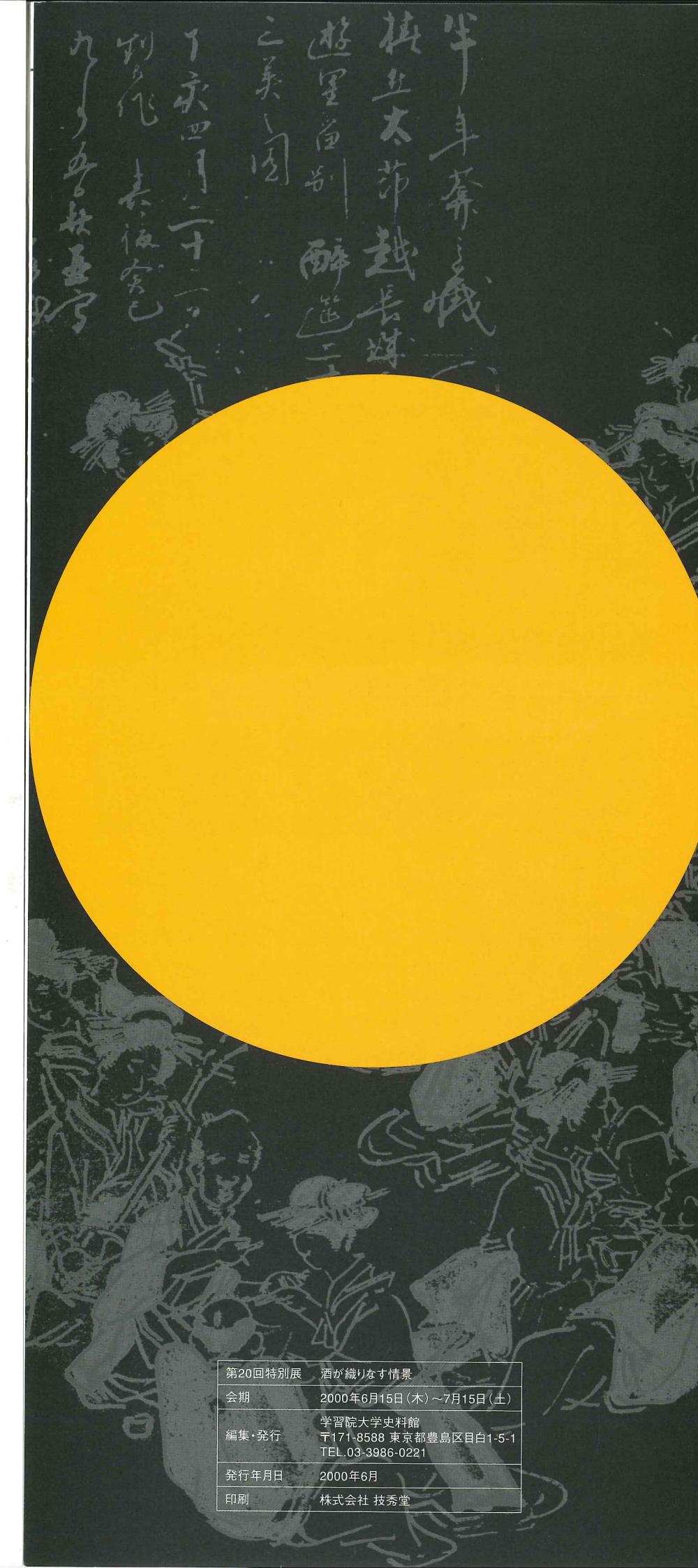
#### V 洋酒の情景

江戸時代から葡萄酒は一部で愛好されていたが、幕末になると外国人との接触も多くなり、西洋式の外交儀礼に対応する必要もあって、最後の將軍徳川慶喜は大坂城の御殿の一部を洋風にしつらえ、ディナーで外国公使を応接した。洋酒が一般の目にも触れるようになると、浮世絵でも外国人が登場し、洋風のグラスで酒を飲む場面なども画材になった。

洋酒は新しい時代・文明開化の雰囲気につつまれたが、時代の下がった大正期、女性の進出に対して、批判的な他者の目は、「新しい女」の手にも洋酒のグラスを持たせ、堕落を印象づけようとしている。



婦人一代双六  
小西四郎収集双六資料



第20回特別展 酒が織りなす情景	
会期	2000年6月15日(木)～7月15日(土)
編集・発行	学習院大学史料館 〒171-8588 東京都豊島区目白1-5-1 TEL.03-3986-0221
発行年月日	2000年6月
印刷	株式会社 技秀堂