

石田家文書からみた

文化文政時代の鼓南地方の酒

会員 児 玉 貞 一

徳山市大島の石田家では栗屋村坂田萬屋酒場の出店として酒を販売していた。この度石田家の大福帳・萬覚帳等古文書を基として当時の酒事情について検討を加えた結果を報告したい。

一 濁酒

資料①の中に本生酒というのがこの帳簿の中に一回だけある。これは後で説明するとして、これをみると当時販売されていた酒は濁酒（どぶ酒）であったようである。

濁酒といえ即濁六（どぶろく）と思っている人もあるようであるが、濁酒には濁六と、しおり酒の二通りあって、いづれもかめに醪（もろみ）を入れて天然酵母菌で醗酵させる。

(一) 濁六

日本に酒が伝わったのは弥生時代に中国楊子江流域から稲作とセットして麴（こうじ）文化が伝わったといわれ、

従って稲作が行われると同時に酒も造られていたようである。

今日濁六と呼ばれるものは、かめの中に飯又は蒸し米と麴を入れ適量の水を加えて自然醗酵させるもので、この方法は地方によってはずっと後まで残り、この鼓南地方は又政二年頃まで酒といえはこの濁六であった。

諸口とはかめの底に近く醪と共に溜ったもので生酒とは上澄液である。

(二) しおり酒

ところが奈良時代になると、奈良の都の東西の市場に、しおり酒というものが出廻って人々が喜んで買い求めた。しおり酒とはどんな酒であったのか。

しおるとは今日の言葉でしぼるであろう。即ち従来の濁六を布袋に入れて絞り、流れ出たものが酒で、残ったものが粕である。その酒に更に蒸し米と麴を加えて醗酵させる。

これを何回か繰り返すとアルコール分の相当高い醪が得られる。最後は絞らないから生酒と諸口に分かれる。

途中で出てくる粕は、貧者や老人・病人等に与えた政令が度々出ているそうで、萬葉集には山上憶良の有名な長歌が載っている。又アルコール分が高いので寝かせて古酒として味を深めることもできた。そこで石田家の享和二年萬覚帳(資料②)の生酒・新生酒・諸口・酒・新酒・古酒・古酒諸口は理解できるし、寛政一〇年の大福帳(資料①)にある本生酒がしおり酒の試作品であったことも理解できる。

文政二年当座帳(資料③)の表紙裏の古酒・新生酒・新諸口は理解できるが、なからは地下の誰に聞いても知らないという。これは値段表にはあるが売った記録も買った記録もない。書物によるとなかくみというのがあり、生酒と諸口の境目に絹布を張った笊を入れて掬うというものである。これがなからに相当するものではないかと思う。

二 諸白

資料④の帳簿には年号がないが中を読んで行くと文政九年とわかる。そしてこの年の三月からは酒の記入の仕方が一変する。これ以後は諸白(もろはく)という酒で、戦後最近まで用いられていた醸造法である。諸白は南北朝時代

に派遣僧や渡来僧によって大きな桶の輪の組み方や、大桶を作る大鉋がもたらされ同時に諸白の醸造法が伝来したといわれる。

当時の大きな寺院は多くは山地にあって、水質がよく、多くの莊園を持ち多くの僧を養っていた。酒の醸造に必要な水・米・人手が揃っていたので新しく伝来した諸白の方法で甘い酒を造り密かに市中に販売し寺の収入にあてていたものもあつたといわれる。これらの酒を寺院酒或いは僧房酒といっていた。

特に諸白の名を高めたのは天正一〇年(一五八三)織田信長が安土城で徳川家康を招待した時、奈良の大乗院から山樽三荷を献上した。この酒が美味と信長・家康を始め幕下の部将からも高い評価を受けた。これから水質のよい摂津灘郷を初め全国各地に諸白が醸造されるようになった。ここで参考までに諸白の醸造について簡単に説明すると次のようである。米は諸白の場合麴米・掛米共に白米を使っている。

① 酒母づくり

湯を張った大きな桶に幾つかの桶を浸し、その桶に麴と蒸し米を入れ適量の水を加え、外の桶の湯の温度を加減して中の桶の温度を調節する。初め温度を高めにし乳酸菌

を発生させ雑菌の発生を押えた後、酵母菌の繁殖の適温まで下げ、杜氏の持っている種（酵母菌）を入れ醗酵させ熟成を待つ。熟成した醪は一つの桶に集めて置く。これが酒母である。

② 仕込み

仕込桶に仕込んだ醪に酒母を混入して熟成を待つ。その間毎日二回棒で攪拌する。

③ 滓引き（おりびき）（資料④）

滓は粕の一種であるが粒子が非常に小さいので絞る時布目を抜けて酒に混入し時間が経つと酒の中で粒子が結合して大きくなり底に溜る。これを滓という。そこで絞る前に活性炭素などを入れて微粒子を吸着させる。今日では遠心分離機で絞るので滓引きはしない。

④ 絞り

滓引きを済ました醪を布袋に入れ酒槽（さかぶね）に積み重ね、重石をかけて絞り酒と粕に分ける。

⑤ 火入れ

絞った酒を釜に入れ六二℃の温度を保って熱する。六二℃以下では雑菌や残存酵母が死なないし、六二℃以上になると酒の味が落ちる。温度計のなかった時代では専ら杜氏の勘に頼った。

文政九年頃の萬屋酒場ではまだこうした滓引きの技術は知らなかったようである。

勝間田文書によると鹿野の勝間田酒場では明和五年（一七六八）すでに諸白の醸造をしていたようで、鼓南地区より五〇年以上も前から萩藩領では諸白醸造をしていたようである。

三 酒と生活

このようにみてもくと鼓南地方の酒は随分後れていたようであるが、その利用法は現在とあまり変わっていないようである。

(一) 当時の農村

徳川幕府による戦争のない時代が二百年も続いて農村も固定して変化が少なく、当時一戸の耕作面積は畜力を利用して一町歩が限度で、それ以上は人を傭う必要があった。

一町歩以上自分の田地を耕作している家を本百姓又は本軒といい以下七反百姓・五反百姓・三反百姓・水飲百姓というように家の格が自然にでき、本百姓は本百姓同志、七反百姓は七反百姓同志交際していた。ところが享和の頃から田地は多く持たなくても立派に生活できるようになった。船を持つ人は運搬業、割木を作る樵、鰯網を引く網子等、しかし昔からの家の格の考え方は容易に変らなかつた。

(二) 酒手形

石田家では、酒を売り出すと同時に酒手形を発行している。手形といっても普通の半紙に毛筆で資料⑥のように書いて印を押しただけのもので、この手形を前年末に何枚か書いて置き、翌年になると代金引換え又は帳簿記入と印を押して渡したものでらしい。これは今日の商品券に当るもので人々の交際にとても役立ったと思う。享和二年の手形発行高は資料⑤の通りで、この頃から諸口は減少し生酒が急上昇し、手形は戸数を考えると相当多数である。

(三) 六左衛門の事

資料⑦の④文政一四年萬覚帳の欄には六月に酒二升買った記録があり、その他は大部分麦である。この人は田地は自分の田は勿論小作もしていない。ただ畠を耕作して麦と甘藷を栽培し常食としていた全くの水飲百姓であった。従って買うものは米ではなく麦である。

石田弥五郎(資料⑥)はこの人の人柄を見抜いて野山の木を切って割木を作らせた。この時この人は自覚してはいないが農耕社会を離れて、商品社会に入ったことになる。六左衛門は仕事をした日には必ず帰りに石田家へ寄ってその日の仕事を報告している。定職らしいものが出来、生活もやや安定した文化三年に彼は初めて酒手形を買っている

ことが他の資料にある。数年前までは酒手形など自分には関係ないしそんな金はないと無関心であったものが現在の自分にはこの酒手形が必要なのだ。独り誇りと喜びを噛みしめたであろう。

次に資料⑦の⑦文政二年の当座帳によると、卯年(文政二)の七月に頼母子が始まり、年百貳拾目掛け、メンバーも当時村の錚々たる人たちであった。これに加入を御願いすると、この顔ぶれであるから、あなたの名では釣り合わぬというので貞六という田地持ちに頼んで名を借り、同じような立場の喜代兵衛と二人で一口入らせてもらっていることがわかる。

資料⑦の④の文政一四年の萬覚帳によると、いよいよ二人の取り番になった。六月二八日である。彼は水飲百姓の頼母子の例に従って酒一升を買っておいた。このメンバーで酒一升ではいけない、もう一升買えというので彼は喜んでもう一升買っておいた。その晩は有志の方々と歓談したのである。そこには本軒も水飲百姓もなかった。こうして喜代兵衛と二人で分けても一人当り銀九百匁(金にして約一〇両)が入った。でも彼は麦と甘藷を常食としている。米一粒も作らない者が米を食っては勿体ないというのが彼の信条である。これが明治維新より四〇年前のこの地区の

状況であったのである。

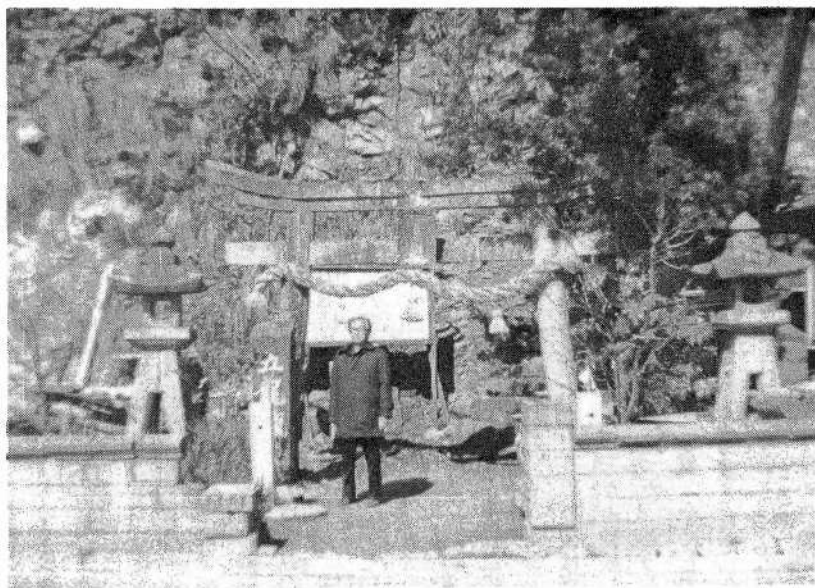
編者注 会報第10号「大島地区における文政時代の物

価」参照

(平成二年九月二三日例会発表)



石田義陳墓（川崎観音墓地） P45参照



五龍城跡（P42参照）

<p>①寛政一〇年(一七九八) 大福帳より 一、諸口(もろくち) 壹升 代 壹匁五分五厘 一、生酒(きざけ) 壹升 代 壹匁八分 一、本生酒(ほんきざけ) 壹升 壹匁八分 代 壹匁八分</p>	<p>②享和二年(一八〇二) 萬覚帳より 一、生酒 一升 代 壹匁八分五厘 一、新生酒 一升 代 壹匁六分五厘 一、諸口 一升 代 壹匁五分 一、酒 一升 代 壹匁五分 一、新酒 一升 代 壹匁五分 一、古酒 一升 代 壹匁八分五厘 一、古酒諸口 一升 代 壹匁六分</p>	<p>③文政二年(一八一九) 当座帳表紙裏</p>										
<p>三月廿日より下り 一、古酒一升につき 代 壹匁四分 一、同ながら一合 代 貳拾六文 一、新生酒一升につき 代 壹匁貳分 一、同ながら一合 代 貳拾三文 一、新諸口壹升につき 代 壹匁 一、同ながら一合 代 十九文</p>	<p>④成(文政九)正月 萬屋喜左衛門 酒御通 出店弥五郎様 三月六日 一、正生酒四拾貫八 内 五貫 風袋 四百目 滓引 正味 三拾四貫六 として六斗五升貳合九勺 代 八拾四匁八分七厘 三月九日 一、四拾貳貫 内 六貫三 風袋 四百目 滓引</p>	<p>正味三五〇三 榊にして六斗六升六合 代 八拾六匁 ⑤酒消費量と手形発行 (享和二年)</p>										
<p>⑥酒手形の形式</p> <table border="1" data-bbox="633 768 808 1081"> <tr> <th>種別</th> <th>消費量</th> </tr> <tr> <td>諸口</td> <td>一三升一九</td> </tr> <tr> <td>酒</td> <td>一八升八五</td> </tr> <tr> <td>生酒</td> <td>二四一升九七</td> </tr> <tr> <td>手形</td> <td>一八八枚</td> </tr> </table> <p>⑦六左衛門関係 ⑧文政貳年 当座帳石田屋 卯 七月吉日 卯年の分 一、八〇百貳拾目 貞六 喜代兵衛 六左衛門</p>	種別	消費量	諸口	一三升一九	酒	一八升八五	生酒	二四一升九七	手形	一八八枚	<p>手形 一、新生酒壹升也 辰二月一日より 右の通り預り置候 卯の十二月 弥五郎 萬屋出店 ㊦</p>	<p>①文政十四年</p>
種別	消費量											
諸口	一三升一九											
酒	一八升八五											
生酒	二四一升九七											
手形	一八八枚											
<p>①文政十四年</p>	<p>萬覚帳 石田や 六左衛門 六月廿八日 一、生酒 壹升 代 貳匁四分 同日 一、同 壹升 代 貳匁四分 九月 一、麦 壹斗 代 拾壹匁七分六厘 九月十八日 一、麦 壹斗 代 拾壹匁七分六厘 九月廿五日 一、麦 壹斗 代 拾壹匁七分六厘 十一月廿五日 一、麦 八升 代 拾匁 十二月十日 一、同 八升 代 拾匁 十二月六日 一、風薬 壹ふく 代 五分 一、七拾貳匁三分四厘 外に壹匁壹分いわし一〇代</p>	<p>①文政十四年</p>										