

僧坊酒

——諸白つくりへのアプローチ——

僧坊酒とは、寺院においてつくられた酒のことである。

ここでは、僧坊酒に関する二つの重要な課題を取り上げる。その一つは、現在残されている中世寺院の掟や規式などをしらべると、寺院内での酒つくりや飲酒は禁じられていたはずなのに、中世寺院では自家用酒の域を超え、明らかに利潤を目的とした酒つくりが行われていた。しかも都に進出した僧坊酒は、公家・武家・僧侶など支配階級の間では高い評価を受けていた。寺院内における節・禁酒と、僧坊酒つくりとはまったく矛盾した事象であるにもかかわらず、中世寺院ではこの相反する二つのことが平然と行われていた。こうした奇妙な現象がなぜ起こったのか、この事実を説明することが一つの課題である。

いま一つの課題は、僧坊酒の系譜に連なる諸白が、奈良の東郊、菩提山正暦寺で創製された史実についてである。僧坊酒に関する史料を精査すれば、中世における酒造技術の一端を知ることができるばかりか、今日の清酒、つまり日本酒の塑形である諸白がどのようにして創製されたか、その足取りをたどることができるはずである。とはいっても、僧坊酒の全貌を再現するのは容易なことではない。そこで、主として酒造技術的な立場から、僧坊酒つくり、さらに諸白つくり

について検討を加えることにする。

一 僧坊の酒

一・一 禁・節酒の戒律

僧尼に対する禁・節酒令

寺院の山門わきに、「不許葷酒入山門」とか、「不許酒肉五辛入門内」などと肉太に陰刻された標石を見ると、仏法の戒律の厳しさと得道修行の真剣さが想像される。実際、僧侶の生活は、過ちを犯すことなく身を持つするための指針である「戒」に示されている。大乘菩薩戒の根本原典である「梵網經」に、

飲_レ酒而生_三酒過失_一無_レ量

とあり、具体的に「飲酒三十六過」を挙げて飲酒を戒めている。

それでは、古代寺院においては、僧尼に対してどのように禁・節酒が行われ、また僧尼の飲酒に対してどのような罰則が課せられたかといえ、大宝律令に続く七一八（養老二）年の「養老律令」によれば、

僧尼飲酒醉乱、及与人闘打者、各還俗（「律」（卷一）「名例律」第八「比徒」条）

つまり僧尼で飲酒醉乱に及んだものは、僧尼の身分を剝奪してもとの俗人に戻すという。したがって、僧尼共多少の飲酒は認められ、酩酊醉乱に及ばなければ罰則を受けることはなく、飲酒に対する戒律はさほど厳しくなかったことが分かる。さらに「養老令」の注釈書、八三三（天長一〇）年撰上の『令義解』と、延喜年間（九〇一〜九二三）撰進の『令集解』の各々「僧尼令」における飲酒の戒律は、

凡僧尼飲酒、食、寢、服、五辛者、廿日苦使。若為疾病、藥分所須、三綱給其日限、若飲酒醉乱及与人闘打者、各還俗

（『令義解』卷二「僧尼令」第七「飲酒」条）

とある。つまり酒を飲むこと、肉を食べること、五辛を服用することを禁じ、これに違反するものは、罰として三〇日間の苦役に服せよ。ただし病氣のために酒・肉・五辛を薬分として服用するさいは、寺主がその日限分を支給する定めであった。このように「僧尼令」を見るかぎりでは、奈良、平安初・中期には寺院での禁・節酒はさまで厳格ではなく、罪としては軽かった。

ところが、中世寺院では僧侶の酒宴はもちろん、寺内・寺領内での酒や麴の売買が禁じられた。たとえば、洛西・神護寺の勸進僧文覚の「神護寺 定置四十五箇条起請文書」に、「不可酒宴事」（元暦二（一八五）年正月一九日付「神護寺文書」とあり、また奈良・興福寺あての「太政官牒」は群集宴を禁じた（弘長三（一二六三）年一〇月一七日付「大乘院文書」）。さらに一二八〇（弘安三年）二月、紀州「高野山滿衆評議々

定」には寺領内での「酒・神麴売買停止」（『高野山文書』一〇二、観学院）を、一三五五（正平一〇）年三月付の出雲国「鰐淵寺大衆条々連署起請文」には、寺中における酒の売買禁制を決めている。⁽²⁾

ここで着目すべきことは、中世寺院におけるこれら節・禁酒令の背景となった一二世紀後期から一四世紀中期といえ、武士団が活躍した時代であり、一方中世寺院では、衆徒の蜂起・騷擾の張本人となった悪僧の系譜を引く僧兵らが居据って半ば公然と飲酒したと思われる時代であった。こうした行き過ぎに対して、仏法の教理を究め、求道の修業に励む少数の僧侶らによって軌道修正が行われ、飲酒・沽酒禁制が実施されたのであろう。もともと禁・節酒は他から押しつけられるものではなく、僧侶みずから律すべきものである。中世寺院において禁・節酒令が厳守されていたかどうか、僧坊生活の中からその実態を確かめることにしよう。

僧坊における禁・節酒

僧坊は本来学問に励み、心静かに修業生活を過す場所であった。しかし、僧侶大衆は僧坊生活の所在なさに教養・趣味・遊興の時間を求めた。実際、一三〜一四世紀の中世寺院では連歌や和歌が盛んで、舞踏・管絃・蹴鞠などに通じ秘伝を伝える僧もいた。また早歌・宴曲・田楽などが寺院を舞台に発展し、博奕・双六・囲碁・扇闘・射的・相撲・綱引・棒押などの遊興が行われたことは、洛西・高山寺所蔵の国宝「鳥獸戯画」（一二世紀中期、鳥羽僧正作）の軽妙な素描ばかりか、前述の僧文覚の「起請文」からも推測される。

また、たとえ僧坊生活のつれづれに飲酒しても放逸に流れ、ましてや狼籍にいたるなどとはとんでもない曲事であった。僧坊内における酒宴禁制は、仏徒として禁酒の戒律を守るといよりも群集宴の席では、往々にして口論が激して喧嘩狼籍に及ぶとか、あるいは寺内の紛争がそのまま乱闘や嗽訴にまで拡大した例が絶えなかったで、その回避手段でもあった。いずれにしても、僧坊での飲酒は僧侶個人のことで、僧侶が自分の心に打ち克つかどうかにあった。確かに禁・節酒の戒律を厳守するのは、僧侶といえども容易なことではなかった。

一五世紀初期、室町幕府第四代將軍足利義持は相国寺制令を定め、その「山門規定条々」のなかに、

一、不_レ可_三酒入_二門内_一事『相国放記』応永二六（一四一九）年一〇月九日条（『後鑑』卷一三二）所収）

とある。相国寺は天竜寺・建仁寺・東福寺・万寿寺などと共に京都五山といわれ、將軍家が借財するほど裕福であった。これら寺院のなかには、禪院領の莊園管理ばかりか、他宗の寺院経営を委託された禪僧もいた。また天竜寺船で知られる対明貿易には、多くの場合五山の長老が正使となり、貿易顧問を兼ねたのが売僧といわれた商僧であった。彼は渡海すれば青楼・妓院に遊び、帰国すれば花柳の通人として遊里づくりや廓の規則作りに役立ったという。このように莊園管理に、對外貿易に、金融關係で莫大な利益を上げた五山、というより五山に属した禪僧らが、果して禁・節酒の戒律を遵守したであろうか。禪僧は酒のことを「般若湯」というが、これは宋の寶革の『酒譜』に、

北僧多云般若湯一蓋腹醉以避_二法禁_一

とあるに由来する。つまり華北で興隆した禪宗の一派北宗の僧の間では、酒を般若湯といい替え、禁酒の戒律をうまく避けて飲酒していた。本邦でもこれを受けて、京五山の臨済宗の僧ら、それに万福寺など黄蘗宗一派の僧の間では、当然のように流行した。江戸中期の『類聚名物考』に、

今京五山の利、その外蘗西家の僧は、酒をいつて般若湯とす、盃中に梅干を入れて客にすすむるなり

とあるので確認できる。なお、般若とは梵語で智慧、慧と訳し、仏語で明確に識別する能力とか、最高の真理の認識の義である。とすれば、酒は「般若の智慧をもて、よく煩惱のまどひをやぶる」（同名物考）ものとして般若湯と称し、禪僧の隠語として使われた。このことから、禪僧らは戒律を破って適当に飲酒していたことは想像にかたくない。

一方、五山の禪僧の間では詩文ばかりか、中国芸術の鑑賞が流行し、さらには池に舟を浮べ寵愛の喝食を従えて酒宴を催し、詩会は放歌乱舞の極みであった。こうして貴族化した僧侶ばかりか、都・堺などの豪商と交際し商売した商僧からは、自己を律して道を求める敬虔な禪僧の姿を見ることができなかったばかりか、彼らには禁酒の戒律は遙かな世界の掟に過ぎなかった。

一・二 中世寺院における酒つくり

寺院酒造の起源は、小野、佐々木らが指摘したように、一〇～一二世紀に興った本地垂迹説ほんじすいせきに基づく神仏混淆時代こんぶくわう、寺の境内にあった鎮守社へ供献する神酒つくり(2)(3)に由来するといわれている。実際、奈良・東大寺の『東大寺要録』や洛南・醍醐寺の『醍醐寺雜記帳』などに見られる「酒屋」とは、寺内の一隅に設けられていた酒殿しゅだうつまり酒造場のことで、山内の鎮守社に進献する神酒はここでつくられていた。ここでは、中世寺院における酒つくりの発生と、その実態を明らかにするのが目的であるが、その全容を物語ることは到底できるものではない。そこで、寺院酒造の発生・起源の一つとして、寺僧の菓分としての酒つくり、神仏混淆時代における神酒つくり、中世寺院運営の財源としての酒つくりなどを中心に検討する。

寺院酒造の発生

寺院における酒つくりは、文献的には一応八世紀までさかのぼることができ、弘仁年間(八一〇～八二四)、奈良・薬師寺の僧景戒撰『日本霊異記』(中巻)に、「寺の利を息す酒を貸り用ひて、償はずして死にて、牛となりて役はれ、償を償ふ縁 第三」(1)という仏教説話が語られる。

聖武天皇(治世七二四～七四九)の世、紀伊国・薬王寺の檀越たんのちやく(仏事を司るもの)岡田の村主石人は、夢の中で、同寺で飼育され農事に従っている班牛はんごうの前身を知った。彼は、桜村の物部麻呂ものべのまろといい、薬王寺

の僧のための菓分の酒二斗(現行辨八升、一四・四(2)ほど)を貸りたが、その代金を返済しない間に死んでしまった。ところが、そのころの言い伝え通りに、彼は牛に生れ変わって、同寺の農作業に使役されることで、未支払い分を返済しつつあるというのである。菓分の酒とは、寺のために講中を結び、寺僧に菓を与える基金を利殖するように備えおくもので、「寺の利を息す酒」つまり寺の利殖のために利用する酒のことである。したがって、薬王寺の酒つくりは、明らかに利潤を目的とした中世寺院のそれと同じに見なすことができる。

この菓分の酒が僧坊酒の起源かどうかは別として、この説話が寺院酒造の文献的初見であることは確かである。とすれば、寺院酒造の起源を、寺院内の鎮守社へ進献する神酒つくりに求めた従来の見解は、そのまま単純に肯定することはできない。

神仏混淆時代における神酒つくり

近江の多賀大社たが、筑前の英彦山神社ひこさん、肥後の阿蘇神社あそ、陸奥一宮塩釜宮など、神仏習合の名残りとどめる神社の「祭礼年中行事」を調べると、神事・法会ほうえごとに酒盃が酌み交わされていたことが分かる。ここでは、「享保拾六(一七三二)歳七月下旬」と末尾に記された宮城県塩釜市「塩竈宮年中行事」の「正月元日」条を例に挙げて検討しよう。

正月元日第一殿左宮勤之

早旦開張、惣禰宜社人著淨衣持扇出仕内廻廊神拜、次、社家社僧中奉幣……御饌供進……(中略)……

御飯九膳・左宮三膳・右宮三膳・別宮三膳……（中略）……

魚鳥九膳・左宮三膳・右宮三膳・別宮三膳・菜菓九膳・同前、御盃三左

宮一・右宮一・別宮一、瓶子三同前……

供進之次第者、先別宮（補注略）次左宮、次右宮（補注略）、辰上刻

進之、進之時笛太鼓奏之……（中略）……法蓮寺於拜殿修法、脇

房読経、惣禰宜社人内廻廊拔執行年中同是⁽⁴⁾

この順序で神酒・神饌が神前に供進され、ついで神事・仏事・読経に続いて、

次左右於拜殿、社家社僧神酒頂戴、酌加大夫役之……（中略）……

次、神供撒之、於社人会所、禰宜社人為御祝儀饗応有之⁽⁴⁾

つまり直会、左右拜殿で社家・社僧ともに神酒を頂戴した後、神饌を撒して神前の儀式が終わる。ここで初めて社人会所で正月元日の御祝儀の饗応が行われた。

このように、神事に僧侶が伺候したり、また禰宜・僧侶が共に神酒を飲むことなどは、今日の社会通念からすればまったく奇怪なことである。ところが、往時、実際には塩釜宮の祭事は、社僧・禰宜・社人らの祭祀集団によって管理運営されていた。これは、神社における信仰状態が古くはわが国固有の神祇信仰というよりも、むしろ顕密仏教の一部とでもいうべき神道であったからである。このことについては、一〇〜一一世紀に始まった本地垂迹説から裏付けることができ⁽⁴⁾る。この説は、本地の仏（菩薩）が衆生を済度するために、迹（姿）を垂（現）れて我が国の神になったというのである。実際、神は仏の別の姿であるといった信仰が一〇世紀に普及したが、一一世紀になると、

どの神がどの仏の垂迹、例えば、伊勢大神は大日如来であるとか、八幡神は弥陀如来の垂迹だとかなど、個々の神についての本地仏の指定が行われた。そして仏・菩薩の衆生済度の姿になった神と、その神徳が信仰されたのである。

このように、中世には今日のように神と仏とが判然と区別されていなかった。つまりわが国の神祇信仰は仏教の中に埋れていて、未発達のまま置かれていたのである。とすれば、仏寺における鎮守神の祭事とか、神社における仏式の儀礼の運営も無理なく説明することができ⁽⁴⁾る。また寺内の鎮守社の神酒が社家側から社僧側へ回っても、あるいは禰宜・僧侶が同席で神酒頂戴にあずかって、決して奇怪なことではない。こうした慣習の下では、やがて戒律厳しい禅寺においても、なにか特別な祭事に当っては酒つくりをするとか、あるいは半ば公然と飲酒するとか、そういった素地がいつの間にか育成されたのではあるまいか。つまり神社と仏寺の未分離といった宗教的型態、ことばを替えれば神仏混淆の状態が、中世寺院における酒つくりを助長したのかもしれない。

寺院財源としての酒つくり

寺院の表徴である壮大な殿堂・坊舎もさることながら、寺院で見逃してならないことは、そこが数十人、数百人、時には千人以上の僧侶の人々の生活の場であったことである。これらの人々は集団化され階級化されて寺家を形成していた。寺家の組織的経済的運営は公文所または政所に委ねられ、実際の運営は貫主（別当・座主）・三綱（寺主・

上座・五師などがこれに当った。彼らはいずれも寺内の有力僧で、実務的能力のあるものが選ばれた。寺家の財政的事務の中で大切な仕事は「世俗」であつた。この仕事は、各地に散在する荘園に荘官を派遣して、農民からの年貢・公事が円滑に運営され、収益が上るように努める一方、これらの収益の中から、公文所を通して各僧侶に米・布・紙・銭などを規定通りに配分することであつた。⁽⁵⁾

ところで、これまで寺院の運営資財になつたものは、大別して寺領荘園からの上納、現物による課役、末寺の存在の三つであつた。⁽⁶⁾

寺社領荘園が飛躍的に発展したのは一一・一二世紀であつた。鎌倉時代、国ごとに作られた土地台帳「大田文」によれば、淡路の総田地面積の四七％が寺領、畿内では寺社領が八〇〜九〇％に及んだところもあつた。これらの寺領荘園からあがる年貢は、寺院にとっては最大の収入源であつた。

また寺院に対しては、国衙を通して公郷から収められた米穀・雑物による定期的課役のほかに、寺院の修造営や仏事のさいの臨時収入も収入源として無視できなかった。

なお末寺については、本寺は末寺の別当の任免権、付属する田畑の管理の権限ばかりか、毎年一定の年貢や人夫を徴収し、有事のさいは末寺の衆徒や隸属民を戦力として動員できた。端的にいえば末寺は一種の財源であり、逆に末寺からすれば本寺は権威ある保護者であつた。実際、旧国分寺や地方の名刹までが、奈良の興福寺・東大寺、近江の延暦寺などの末寺として組み入れられていた。

寺院の経済的基盤は、こうした財源の確保によって安定していたが、

一四〜一五世紀には地頭ら武士団による荘園の侵略、土一揆の勃発、さらに貨幣流通の波による社会的変動は、当然寺院をもこの渦中に巻き込んだ。貨幣経済のもつ比重が増大すればする程、寺院でもこれに対応すべき経済的処置を講じなければならなかつた。庄主といつて、荘園年貢の徴収を請負う禅僧が現われたり、塔頭自身^{たつどう}が土倉・酒屋と共に高利貸を営むものが見られたのも無理からぬことであつた。こうした経済的不安におののく中世寺院において、僧坊酒つくりは、やがて寺院経済を支える重要な財源として現われることになつたのである。

これまで多くのスペースをさいて述べたように、中世寺院においては、飲酒禁制と僧坊酒つくりと、全く相反する事象が平然と行われていたことは否定できない。しかし、飲酒禁制は僧侶個人の戒律であり、精神的問題であるのに対して、僧坊酒つくりは寺院運営の財源確保のためで、いわば経済的問題である。したがって、この相反する二つの事象を別個に取扱うことによって、初めて中世寺院の実態を理解することができるであらう。

中世寺院は、たとえ数量的に減少したとはいえ、なお諸国の寺領荘園からの貢納余剰米を貯え、多少の酒甕や酒造用具を置いてもお余りある坊舎を持ち、清冽な仕込水はいつでも得られ、酒つくりに必要な人員は容易に学衆・寺人^{じにん}の中から得られた。そのうえ酒つくりには申分のない環境に恵まれるなど、多くの利点を持っていた。これらの利点はそのまま中世寺院が自家用酒の域を脱し、利潤を目的とした一造酒屋として酒つくりを行い、都などの市場に進出したのである。

一・三 発展する僧坊酒

室町中・後期、都の公家・武家・僧侶など支配階級の間で好評を博したのが、洛中洛外の酒の中でも五条坊門西洞院・柳酒屋の「柳酒」、二条烏丸・梅酒屋の「梅酒」、それに中世寺院で造られた僧坊酒であった。

僧坊酒は『経尋記』に、

明禅房擬講僧坊酒荳荷五色一盆進之(大永二(一五二二)年六月二〇

日条)

とあるのが初見である。ところが実際、一五世紀には、すでに自家用酒の域を脱し、寺院運営の財源として利潤を目的とした僧坊酒づくりは、消費市場であった都・奈良・堺などに近接した大寺院で行われ、河内の天野酒・観心寺酒、大和の「山樽」、多武峰酒、近江の百済寺酒などがその中心であった。これら僧坊酒をつくっていた寺院のうち、河内の金剛寺、観心寺、大和の正暦寺は真言宗派の、大和の妙薬寺、近江の百済寺、越前の豊原寺は天台宗派であったが、いずれも直接的な関係はない。また僧坊酒づくりについても相互に関連性があったかどうかは確証がないので何ともいえない。しかし、本寺と末寺の間では酒造技術の交流が行われていたことは、興福寺大乗院の末寺正暦寺と同院方菩提谷の諸院坊との関係から知られる。これら大寺院のほか、ここでは奈良酒のなかに含まれる奈良郊外の中川寺酒・長岡寺酒、また奈良町中の僧坊酒などを取り上げ、各々寺院の酒づくりがどのような発展したか、小野の考証を混えて各寺院ごとに考察しよう。

天野酒

天野酒は、大阪府河内長野市天野町に所在する真言宗御室派の巨刹天野山金剛寺でつくられた僧坊酒のことである。寺伝によると、当山は天平年間(七二九～七四九)聖武天皇の勅願により僧行基が草創し、一二世紀後期、阿観上人によって再興され、この時寺号山号が定まった(天野山金剛寺古記序)(『続々群書類従・第三』所収)。

天野酒の起源については不詳であるが、当寺住僧「起請文」(天福二(一三三四)年七月三日付)に、

一、陀羅尼過怠事

廿日陀羅尼御酒者二瓶子、濁酒者四瓶子、四季陀羅尼、清酒一瓶子、濁酒二瓶子

右件陀羅尼過怠、一時支配如件(『金剛寺文書』拾遺一号)

とあり、「御酒」「清酒」「濁酒」などの字が見えるので、一三世紀中期には、当山で酒づくりをしていたことが確認できる。しかし、この場合は自家用酒の可能性が強い。天野酒として史料に現れるのは『看聞御記』に、

禅啓・良有御所へも榎等献之、自入江殿榎一荷河内・天野酒云々

賜之(永享四(一四三二)年四月二十九日条)

とあるのが初見である。また『経覚私要鈔』(嘉吉四(一四四四)年正月一五日条)からも天野酒の名を見ることができる。天野酒は、都の貴紳・武家らの間で贈答用に使われ、河内国守護畠山氏は毎年將軍家に献上していたことが、「長祿二(一四五八)年以来申次記」などに見られる。なお、このことは『条々聞書貞丈』に、

二月朔日、畠山殿より御進上とは、正月御事始記に云、二月朔日、從畠山殿御進上之、御肴は白鳥一並にのし鮑千本也、天野酒五荷、二月朔日、又七月朔日、十二月朔日、年中三ヶ度進上候

とあるより確認できる。さらに京都・北野天満宮の社家記録『北野社家日記』に、

波兵(波々伯部盛)へ罷出也、三百疋、天野樽一荷、終夜雑談也(長享三(一四八九)年七月八日条)

自泉州天野四荷到来(延徳三(一四九二)年七月二十九日条)

松田丹州(長秀)へ天野一荷、兩種今日先遣之(同四(一四九二)年五月一六日条)

妙法院へ天野一荷、からけ海苔五、枇杷也(同年同月一八日条)

梅竜軒(竹田元慶)へ天野一桶遣之(明応元(一四九二)年八月六日条)などである。このように、同日記に天野酒の名が散見するのは、北野社人がつくった米麴を買入れるに当って、同寺から土産品として天野酒を持参したのかもしれない。

ところで、都における天野酒の評価は、

天野之吉、味尤為妙味也、不可不賞(『藤原軒日録』文正元(一四六六)年三月四日条)

天野無比類(同日録、長享三(一四八九)年三月二十六日条)

など、最高の讃辭が贈られている。天野酒の名声は都ばかりか、遠く関東の地にも伝えられ、一五五六(弘治二)年制定の「結城家新法度」に、

酒はあまのほたいせん江川をほんちうも又おこりていの心仕たるへく候(『松下家文書』)

つまり客人の時以外には飲んではならないぜいたくな酒として、大和の菩提泉、伊豆の江川酒と共に天野酒を挙げている。また室町後期の連歌師牡丹花尚柏の「三愛記」には、

九州のねりぬき加賀の菊酒天野の出群などを求め(『俚諺集覽』所収)

とあり、一条兼良の『尺素往来』にも、

酒者柳一荷、加之、天野南京之名物、兵庫西宮之旨酒及越州豊原、賀州宮腰等

と見えるなど、天野酒の名声は高かった。

天野酒は、その後も長く名酒の伝統を保ったが、その背後に、自由都市界を市場にもつ地理的好条件に恵まれたことを見逃すことはできない。一五七四(天正二)年、織田軍団の一部将であった羽柴秀吉は、当山の諸役免除を約したが、木灰を加えない天野酒を愛好した秀吉は、其の後、使者を遣わして当山の酒を買い求めたうえに、美酒醸造に専念するように命じて、次のような朱印状を下付した。

態被仰遣候、乃世上乃酒にあくを入之由、被聞召及付而、当山之酒造を被聞召候条、成其意、誰々買に遣候共、進上之御酒かと相尋、入念詰候て、符を付、可相渡候、何も酒可入情事專一候也

正月十五日

(秀吉朱印)

天野山 惣中

(『金剛寺文書』三三三号)

この朱印状は当寺宝物庫に展示されている。天下平定の道を歩む秀吉に、当山から度々天野酒を献上しているが、一五九八(慶長三)年三月、洛南・醍醐の花見のさいにも、

名酒には加賀の菊酒、麻地酒、其他天野、平野、奈良の僧坊酒、尾之道、博多の煉、江川酒を棒奉り、院内に充ち院外に溢にけりと、『甬庵太閤記』は物語っている。

当山は総門をくぐるとすぐに天野川の小溪流があり、一五九四(文祿三)年十一月の「天野山検地帳写」に見られる三〇余りの塔頭、子院は、この溪流の両側にあったというが、天野酒がつくられたのは、山内の酒殿か、これらの塔頭のいずれかであるうが、今は知る由もない。客殿の控えの間の片隅に、「△△人」(三石(五四〇)入?)と陰刻された黒褐色の備前大甕があった。往時隆昌を極めた天野酒つくりを偲ふ唯一の遺物かもしれない。

当山における酒造米は、寺領六〇七石(文祿検地(一五九四年)以降、江戸時代三〇七石)の貢米が用いられ、仕込水は天野川の、

一、水聚一流示_三不二之深奥、西谷川ハ胎蔵界、上院内ノ川ハ金剛界、明神ノ前ヨリ一流ニ聚ルハ、即胎金両部不二ヲ表ス、不二ハ甚深密義不_レ知(同寺古記写(『続々群書類従・第三』所収)胎蔵界、金剛界の靈水が使われたであろう。

天野川の東側の雑木林台地に丹生明神社があり、丹生、高野・水分の三明神を配祀し、当山の境内守護社である。天野酒はこの鎮守社の神酒つくりが発端であつたろうか、このことを確証する史料がないの

で何ともいえない。

菩提山酒

中世末期の史料に「南酒」「南樽」「山樽」などと記され、天野酒と共に世に聞えた奈良酒の中心は、奈良市菩提山町(旧五ヶ谷村)にある菩提山正暦寺であつた。その昔、八六の僧坊と周辺三〇〇町歩の山林、寺祿三〇〇貫を有し、東大寺、興福寺に次ぐ大寺で、江戸中期の『大和名所図会』には「寺中四十二坊あり」と見える。当山は九一(正暦二)年、一条天皇の勅命で兼俊僧正が創建し、一二二八(建保六)年信円僧正が再建したと伝える。

正暦寺の僧坊酒つくりの起源は明らかではないが、『経覚私要鈔』に、興福寺大乗院の有力財源として、「菩提山壺銭」(嘉吉四(一四四四年正月二〇日条)の記事が見えるので、このころ当山の酒つくりはかなり軌道にのり、都の貴紳の間で高く評価されていた。このことは、大乗院では菩提山酒を購って都の公家に贈ったり(同要抄・寛正二(一四六二)年二月一四日、同四(一四六三)年正月二三日条、また同院門跡尋尊大僧正が朝廷へ献上(『尋尊大僧正記』明応八(一四九九)年五月四日条)したことからも推測できる。さらに菩提山酒は商人の手で転売されていたので、山内には商人の出入が多く、ために町屋も賑わっていたことが、

寺中商売人之振売、市町之売買等事、不_レ可_レ有_レ違乱一事(同大僧正記・文明二(一四七九)年四月二一日条)とある記事から知られる。

こうした菩提山酒の発展振りを本寺の大乗院ばかりか、幕府も見逃すはずがなかった。一四五六(康正二)年、幕府は造内裏費用として当山に壺銭を課したが、翌一四五七(同三)年に一〇〇貫を上進することにしたものの、山内の衆中に相談しなかったことで物議をかもした。一方、大乗院側でも壺銭無沙汰に対する処置として、度々検断(検査)・検封(差押え)を行ったが問題が解決しないので、ついに興福寺の僧兵を派遣して壺銭督促を行うなど、武力行使に出た。その結果、年間一三〇貫の壺銭完納で事が収まった(同大僧正記、康正三(一四五七)年七月二三日条他)。ところが、翌一四五八(長祿二)年にまた話がこざれ、大乗院側では壺銭無沙汰の場合は、僧兵を派遣して菩提山寺の諸山道を閉塞すると迫った。最終的には、一四六〇(同四)年、毎年七月上旬に六〇貫納入することによりやく和解した(同大僧正記、同年六月二十六日条)。その後、『尋尊大僧正記』『経覚私要鈔』などから、壺銭の収納とか督促の記事が見られるが、一四六五(寛正六)、一四六六(文正元)同年には山内の禅徒・学衆らの内紛で、学衆の離山するものが多く、壺銭納入は漸減した。しかし、「壺銭事禅徒者共、毎年其沙汰」とあるので、酒づくりは禅徒らの手をかりて続けられていた。一五〇三(文亀三)年には壺銭は一八貫にまで減少し、そのうえ一五〇七(永正四)年には火災が発生するなど、当山は昔日の面影を失った。しかし、「山樽」の名で世に知られた当山の佳酒の品質まで落ちることとはなく、『経尋大僧正記』は、

無上之酒山樽(大永二(一五二二)年六月一九日条)

名酒山樽(同年同月二〇日条)

などと賞讃している。

奈良の僧坊酒

奈良でつくられた酒が都へ運ばれていたことは、『東大寺文書』(『尊勝院文書』弘安三(一二八〇)年六月付)に、「京上酒」と録されていることから知られる。奈良酒を特に「名酒」と称えたのは、『建内記』に、興福寺別当貞兼が「名酒兩樽」(文安四(一四四七)年正月二四日条)を提携し来たとあるのが初見である。また下京・東寺二十一口評定衆の議決事項として、

一、御前酒事可為奈良酒事衆義也(『東寺文書』四、寛正三(一四六二)年七月一九日条)

とあり、なお將軍足利義尚が奈良酒を

自興福寺進上之酒尤可也(『蔭涼軒日録』文明一七(一四八五)年七月八日条)

と激賞していることから裏付けられる。

「奈良酒」「奈良」の呼称については、「寛正二(一四六一)年禅盛記録」(『北野社旧記』)の記事が初見とされているが、

留守之間東御方入来、奈良榲六塗樽殊勝也箱三箱さハリ・紫笋(青い筍)二束、白御所被進之間、御宮簡持参云々(『看聞御記』永享八(一四三二)年四月一四日条)

とあるので、遅くも一五世紀前期にはこの呼称が使われていたのである。

一般に「奈良酒」といわれた奈良の僧坊酒は菩提山酒だけではな

く、興福寺一条院末寺の中川寺、釜口の長岡寺などの僧坊酒、それに興福寺諸院諸坊ばかりか奈良町中の僧坊酒、さらに奈良の町衆酒屋でつくられた酒など、すべてを含めて世上では「奈良酒」の名で呼んでいたようである。

(1) 中川寺酒

奈良の東郊、興福寺一条院領にあった中川寺でも僧坊酒をつくっていた。一四五六(康正二年)、造内裏費用として幕府が正暦寺と共に壺錢を課したさい、正暦寺が三〇〇貫であったのに対して当寺は二〇〇貫、この御用錢を翌一四五七(同三年)に上進したことが『尋尊大僧正記』(同年正月二十九日、三月一四日各条)に見える。この記事から、中川寺の酒造規模は酒壺二〇〇個、正暦寺が三〇〇個程度であったことが推測される。したがって、中川寺の僧坊酒は、奈良近在では菩提山酒に次ぐ隆昌さを誇っていたと思われるが、その全容については不詳である。

(2) 長岡寺酒

「長祿四(二四六〇)年若宮祭田楽頭記」に、大乘院末寺中最も富有的寺と記されている長岡寺は、奈良の東郊、山辺郡釜口にあり、室町後期から戦国時代を通じて僧坊酒づくりが盛んに行われていた。多聞院との関係が深く、度々当寺から酒を引取ったことが『多聞院日記』に見られる。

一、釜口ヨリ樽取ニ上、則遣之(巻一九、天正二(一五七四)年二月二日条)

一、釜口ヨリ酒一斗取寄了(巻二五・同七(一五七九)年二月七日)

条)

一、釜口へ酒大乘院ヨリノ用取ニ了了、二斗五升了了(同巻、同月一七日条)

一、釜口へ三郎下、酒取寄了(同巻、同八(一五八〇)年正月三日条)

(3) 興福寺諸坊の酒
一六世紀前期、衰退のきざしが見えた菩提山酒に代って、興福寺の寺院財政を支えたのは同寺諸院諸坊であった。このことは『多聞院日記』からも指摘されるが、『南部名産文集』(一五五八)に、永祿年間(一五五八)一五七〇、興福寺清浄院の住持が松永弾正から酒壺を多く送ってもらい、同院で酒づくりをしたのが初めて、その他の諸坊でもつくようになった、と語っていることから知られる。

興福寺は一乗院と大乘院に属する寺院に分れており、酒づくりをする寺は、一乗院方では北西周辺に、大乘院方は菩提合に集中していた。これは小坂が指摘したように、酒造用水の関係かもしれない。実際御蓋山・花山を水源とし、春日野の伏流水を合せた「名水走井」の末端には「一乗院水・阿弥陀井」がある。また

東金堂のうしろ東に井あり、園の水又は華の水と云ふ、奈良町酒を業とする者、この水を汲みて製す(『大和名勝志』)

と語られている名水「花の井」は、

興福寺西金堂の近所に正法院と云ふ小坊あり、清酒を造初めしは、この坊を元祖とす(『奈良名所八重楼』)

と伝えられている一乗院方の正法院の酒造用水として使われていた。

一方、大乘院方の僧坊酒は、猿沢池の東側の菩提谷、菩提川に沿った現、菩提町の塔頭でつくられていた。明王院には名水「山の井」が、弘法大師が掘ったと伝える「明星井」は明星院にあり、また「南上井」は南井院が、「西福井」は最福院が、「常明水」は浄明院が各々常用するなど、このあたりは水質・量とも恵まれた湧水地帯で、多聞院でも二、三尺掘ると、「上々ニ湧珍重々々」という程であった。猿沢池の北側の樽井町は、この町の「樽井」の水で酒づくりをしていたので、この名が出たといわれている。

(4) 東大寺酒

東大寺もまた僧坊酒をつくっていた。一六一四(慶長一九)年、当寺では春酒と夏酒をつくって、大津、宇治・堺、さらに都へ駄送していたことが『東大寺雜記』に見える。このことは『本光国師日記』に、

南都東大寺五師より、飛却下ル、諸白二ツ来ル(慶長一八(一六一三)年七月七日条)

東大寺深井坊来リ、諸白兩樽来ル(同年七月一八日条)

などであるので確認できる。

百済寺酒

百済寺酒は、鈴鹿山系の西麓、滋賀県愛知郡愛東町(旧角井村)に所在し、西明寺・金剛輪寺と共に「湖東三山」といわれた天台宗派の名刹、釈迦山(百済寺)でつくられた酒のことである。この酒が「百済寺酒」「百済寺樽」あるいは単に「百済寺」の名で知られるようになった

たのは、やうやく一五世紀末期で、洛中・相国寺鹿苑院内の『蔭涼軒日録』に、

江州建部下司陽乘坊来、面之、持以方樽一双……(中略)……陽乘所持之樽開其一以勸季材、々々云、百済寺産也(延徳三(一四九一)年八月二日条)

とあるが、『補庵京華後集』に、

百済寺酒二荷(文明一〇(一四七八)年条)

とあるのが初見である。したがって、当山の酒づくりは河内・天野酒や大和・菩提山酒などよりずっと遅れ、世人の口にその名が上るようになったのは応仁・文明の乱以降で、都の貴紳の日記類に当山の酒が登場するのもこのころからであった。

『親元日記』(文明一三(一四八二)年二月二七日条)、『言国卿記』(同年一月二四日、同月二五日各条)、『蔭涼軒日録』(同(一四八六)年一月二六日、同(一四八七)年正月一九日、長享元(一四八七)年閏一月四日、延徳二(一四九〇)年二月七日各条)、『政覚大僧正記』(長享二(一四八八)年二月四日条)、『鹿苑日録』(明応八(一四九九)年二月四日、永正元(一五〇四)年三月二〇日、同四月一日、天文五(一五三〇)年二月二〇日各条)、『実隆公記』(享祿五(一五三二)年二月五日条)

寺伝によると、当山は六〇六(推古天皇一四)年、勅願によって聖徳太子が創建したと伝える。平安時代、寺領東西二里に及び、支院三〇〇余坊、僧徒一〇〇〇人を有した。百済寺酒の原料米は、当寺領であった湖東平野の産米、仕込水は今も石段の側溝を音たてて流れ下る山

からの落ち水であつたろう。戦国の世、当山ほど戦火を蒙つた寺院はない。一度目は「一四九二（明応元）年九月、將軍足利義材が六角氏を援助した当山をことごとく焼き払い、二度目は一五〇三（文亀三）年、六角氏の内訌から堂宇が灰燼に帰し、三度目は一五七三（元亀四）年四月、織田軍団の上洛を阻んだとして当山は戦火により徹底的に破壊し、この時点で百濟寺酒は永久に抹殺された。

観心寺酒

観心寺酒は、大阪府河内長野市寺元町に所在する高野山真言宗派の檜尾山観心寺でつくられた。「観心寺縁起」によれば、当山は大宝年間（七〇一〜七〇四）役小角が開創し、八二五（天長三）年、淳和天皇の勅命を受けて実恵が伽藍建立に當つた。当山は最盛期には塔頭四六坊を数えた。

当山の酒つくりについては、当寺に深く帰依した河内国守護畠山氏が、累次段銭以下臨時課役を免除し、さらに同寺の酒公事を免除した（『観心寺文書』）ことなどが知られているが、いつころから酒つくりが始められ、どのような経緯で発展し、衰微したかなどについては関係史料がないので不明である。しかし、原料米は当山七郷の寺領米が、仕込水は前面を流れる石見川の清流が使われたであろう。

多武峯酒

多武峯酒は『尋尊大僧正記』に、

多武峯酒一荷（寛正三（一四六二）年七月二十七日条）

とあるのが初見であるが、弘治年間（一五五五〜一五五八）の『桂川地蔵記』に、「菩提山洞庭春花酒」と共に「塔尾之梨花竹葉酒」の名が見える。

奈良県桜井市多武峰町、破裂山のもとに鎮座する多武峯、旧別格官幣社談山神社は、明治初年の神仏分離以前までは、塔頭四〇をもつ談山妙楽寺という寺領三〇〇〇石の天台宗派の大寺であつた。当山で興味あることは、当山が藤原氏の菩提寺的性格をもつただけではなく、談山妙楽寺と談山明神との信仰が重層して長く保たれていた点である。今一つは七〇余神を祭祀する鎮守社の存在である。多武峰酒の濫觴はおそらくこの鎮守社の神酒つくりであつたと思われるが、酒つくりに関する史料がないので何ともえない。謎に包まれた僧坊酒としかいいようがない。

越州豊原酒

室町後期、一条兼良の『尺素往来』に「越州豊原」とあるのが、福井県坂井郡豊原郷の豊原千坊の中心、天台宗の巨利白山豊原寺でつくられた僧坊酒のことである。一五世紀初期の史料と推定される「白山豊原寺縁起」によれば、当寺は七〇二（大宝二）年僧泰澄の草創、天長年間（八二四〜八三四）僧昌淹が再興し、一一二四（天治元）年、越前国押領使藤原以成が五社の靈廟と五〇〇余の坊舎を建立したとある。一八一五（文化二二）年、井上翼章編『越前国名蹟考』に見られるように、「吉谷千坊に小野千坊、豊原千坊で三千坊」と俗謡にも歌われている豊原千坊は、その前面の赤坂千坊を加え合わすと実に四千坊、勝山の

平泉六千坊とならんで、かつては越前僧兵の二大根拠地であった。豊原千坊の繁昌振りにについては、同名蹟考に、

衆徒集合し参詣の貴賤群集して豊原山上商賈あつまりて市となす
とあるので、その賑わいが想像できる。門前町の名物は豊原銘酒・豊原素麴・豆腐・武器甲冑などであった。⁽⁸⁾豊原酒の原料米は豊原千坊の穀倉である坂田平野で取れたもの、仕込水は井勝川の涸水も利用されたであろうが、豊原の惣米戸の喜代清水は豊原七清水の中で最も優れていたという。この銘酒がどこで、どのようにつくられたかは、酒関係の史料がないので不詳である。

こうした長い歴史をもった豊原千坊は、一五七五(天正三)年九月、越前の仏徒一揆の内部紛争を機に、十万数千の織田軍団によって一気に焼き払われ、中世以来世評に高かった僧坊酒「豊原酒」もまた地上から消滅し、再び再興されることはなかった。

二 僧坊酒づくりの技術

中世後期の酒づくりは、僧坊酒に代表されるが、その技術的水準は今日から見てもかなり高度のものであった。その酒造技術を検討する前に、それ以前はどのような酒づくりが行われていたかを簡単に述べておくことにしよう。

奈良・平安時代の古文書に「清・濁」、あるいは「清・滓」などがある清酒は、上澄みの酒とか、篩絹などでこした澄み酒のことである。また平安宮廷で主上への供御酒とか、節会酒として供した「御酒」

は、「延喜式」(巻四〇・造酒司)の条に見える「醴」(くりかえす)方式でつくられた。この方法は、仕込水の代りに酒を用い、その中へ蒸米・麴(米麴)を仕込み、もろみが熟成すると紋り、次に漉した酒の中にまた蒸米・麴を仕込み、熟成を待つて濾過する。この手順をくり返して酒の濃厚化を計った。醴法の欠点は、醸造日数が長いこと、濾過のさい雑菌に汚染されやすいことであった。そこで、熟成もろみを漉すことなく、その中へさらに蒸米・米麴・水を仕込んで、そのまま発酵させる方法に代っていったのは自然の成り行きであろう。この方法が「酸」(添え・再び醸す)方式である。酸方式はやがて僧坊酒づくりに取り入れられ、さらに今日の清酒の原型である諸白の創製に連らなっていた。

一方、中世農民の手づくりの酒といえば、蒸米・米麴・水を一度に仕込んで発酵させる濁酒方式であった。周防国多仁荘田布施領(山口県熊毛郡田布施町)の百姓二五余連名の「百姓解」(嘉禄三(一二二七)年二月日付・『鎌倉遺文』巻六)に、「酒十四瓶子清濁各半分」とか、「酒〇〇七瓶子、内清濁各半分」など見え、西国の僻地でも清・濁二様の酒がつくられていた。また鎌倉幕府は、一二五二(建長四)年九月、「沽酒禁制」を布告したが、当時東国武者の酒盛は濁り酒が普通で、「清酒」「清」といっても上澄みの酒か、もろみを布で濾した澄み酒であった。ここに登場するのが、諸白づくりの萌芽ともいべき中世寺院の僧坊酒であった。酸方式を取り入れたこの酒造法は、大陸的色彩が残る平安宮中の造酒司における「御酒」づくりとか、あるいは上古以来伝承された中世農民の濁酒づくりなどは、まったく別個の

製造類型に属していた。米を基幹原料としたわが国独特の清酒（日本酒）づくりの塑形である諸白は、こうして僧坊酒づくりから創製されたのである。

この時代の酒造技術の実際を伝えるものとしては、「御酒之日記」と『多聞院日記』がある。「御酒之日記」は、小野が東大史料編纂所蔵本『色川本佐竹文書』から見出して紹介したもので、「御酒」といわれた一般酒、僧坊酒に属する天野酒と菩提泉、それに練貫酒・菊酒・また食酢の造法が簡潔に記述されている。原本の年号が長享三（一四八九）年または文和四（一三五五）年とあることから、同日記は内容的には室町時代、あるいはそれ以前南北朝動乱時代の酒造技術を伝えている可能性が高い⁽⁹⁾⁽¹⁰⁾。

いま一つの史料である『多聞院日記』は、奈良・興福寺の蔵本、享保年間（一七一六～一七三六）の写本で全四六巻、その大部分は興福寺の塔頭武家寺の一院、多聞院長実坊の僧英俊が筆録したものである。

欠落分もあるが、一四七八（文明一〇）～一六一八（元和四）年における政治・経済・社会・宗教・文芸・医術・民俗など多岐にわたる記事に混つて、多聞院その他の寺院酒造の状況が記述されている。なかでも一三～一六巻は多聞院における諸白の仕込法の手順とか、火入れ殺菌にいたるまで克明に記録されている。この史料もまた小野によって初めて世に紹介された⁽⁹⁾。

ここでは、この二つの貴重な史料から、中世寺院における酒造技術の一端をのぞき見るだけではなく、今日の清酒の塑型である諸白がいかに試行錯誤を重ねて創製されたか、その足取りを確めることにした

い。とはいっても、その全容を検討するのは容易なことではないので、ここでは、諸白づくりの特色である濃厚仕込みを可能にした段階法、それに上槽法、火入れ殺菌法など、現場的作業を中心にして考察を加える。

二・一 「御酒之日記」の酒造法

「御酒之日記」の冒頭に、「能々口伝可秘々々」とある。同日記の手法は秘中の秘、みだりに人にもらすべきものではなく、この口伝は秘法の覚え書である。小野の翻刻から、「御酒」・「あまの酒」・「菩提泉」などを取り上げ、酒造技術的な立場から酒づくりの実際、あるいは各酒類の酒づくりの特色などについて検討する。なお参考までに、これら酒類の仕込配合などを表1に掲示した。

「御酒」づくり

〈史料〉 抑、白米一斗一やひやすへし。明日ニ能々むすへし。

かうしハ六升ツムの加減、人はたにて合之作候。よいよりひやし候水と作入、水ヲハ人はたにて自上一斗はかりて入候。席ヲかふセ六日程可置、成り出き候ハムかくへし。懇ニ桶はたまでかくへし、ひるハ二度つゝかくなり。からミ出来候は（酒母工程）水かうしをすへし。其時に如前に米一斗能々むすへし。其を能々さまし、わき候酒之中におたいを入候、自其而日に二度つつかくへし。又、志つまはまぜ木を可引、ふたを作らせよ（もちみ工程）。口伝

（1） 御酒づくりの手順

表1 御酒・天野酒・菩提泉の仕込配合

(「御酒之日記」1489(長享3)または1355(文和4)年)

		元	初 度	第二度	合 計	麴 歩 合	酒母歩合	汲水歩合
御 酒	合	160	160		320			
	総 米	100	100		200	37.5%	50.0%	75.0%
	蒸 米	60	60		120			
	米 麴	100	100		200			
天 野 酒	合	160	160	(480)	(800)			
	総 米	100	100	300	500	(37.5)	(20.0)	(75.0)
	蒸 米	60	60	180	300			
	米 麴	100	100	(300)	(500)			
菩 提 泉	合	150			150			
	総 米	100			100	33.3	—	80.0
	蒸 米	50			50			
	米 麴	100			100			

注. メートル法施行以前は、麴歩合＝麴米石数÷蒸米石数；酒母歩合＝酒母総米石数÷もろみ総米石数；汲水歩合＝汲水石数÷白米総石数 で表わしたが、今日では各種製造歩合はメートル法で表示する。

麴歩合(%)＝(麴米kg数÷総米kg数)×100；酒母歩合(%)＝(酒母総米kg数÷総米kg数)×100；汲水歩合(%)＝(汲水ℓ数÷総米kg数)×100

「御酒」つくりの方法は、酒母工程ともろみ工程の二つに分かれ、酒造技術的に見てかなり高度の手法が使われていることが指摘できる。

酒母工程

△史料要約▽ まず、白米一斗を一夜漬けて、翌日十分に蒸す。麴は蒸米一斗に対して六升の割合で使い、蒸米と人肌程度に混ぜ合わせる。宵から冷して置いた水を作り入れ、水は人肌に暖めて上から一斗ほど計って入れる。仕込み後は蕨をかぶせて六日程置く。すると、表面から盛に泡が出るようになるので、糧入れをする。糧入れは、酒母の品温が人肌くらいに冷えるまで丁寧に行い、昼間は二回行う。やがて酒母に辛味が感じられるようになる。この時点が酒母の出来上りである。

さて、酒母米といっても当時は精米歩合が高く玄米に近いので、蒸し時間は一〜二時間以上、十分蒸すことが肝要であった。麴は「六升ツム」とあるので六割^①麴、今日の清酒の場合よりも多い。御酒の酒母つくりは仕込温度、その後の品温経過が高いので、生酸・糖化作用、酵母の増殖・発酵作用も進みがちで、醗立て後六日も経つと、炭酸ガスを放出し、表面が一面に泡になる。これが「成り出き候」、つまり膨れから湧^{わき}付きの状態となる。ここで糧入れを丁寧に行って品温を「桶肌」(一五〜一六℃)まで下げて強健な酵母の保存を計った。このころには、酒母は甘味が少なくなり、酸味・渋味、特にアルコールの辛味を感じるようになる。酒母育成の要訣は「からミ出来候」ことであつた。

もろみ工程

〔史料要約〕 ここで水麴をする。このさい、酒母の場合と同じ要領で、白米一斗を十分に蒸し、よく冷ましてから、湧付いている酒（酒母）の中に蒸米を仕込む。仕込み後は日に二回ずつ櫛で搅く。また実が沈むようであれば、軽く櫛を入れて湧き進めるようにする。なお、もろみ蓋ができるように心掛ける。

本仕込みをする前に、所定の仕込水を汲み麴を加え軽く櫛で混ぜる操作を水麴というが、これは麴に十分水を吸わせて軟化させ、麴から酵素を溶出するのが目的である。今日、清酒づくりでは水麴一〜三時間後に本仕込みをするが、御酒の場合は「わき候酒之中」とあるので、水麴後表面に泡が出ているのを確かしてから仕込みを行った。「おたい」とは女房詞で御飯、つまり甑で蒸した蒸米のことである。ここで大切なことは、今でも硬い蒸米の場合は、蒸米が溶解しやすいように仕込温度と水麴温度の差を大きくするが、御酒の場合は水麴温度が高いので仕込温度は極力低めに押えなければならない。したがって、蒸米の品温を下げる必要がある。「其（おたい・蒸米）を能々さまし」とあるのはその配慮である。

もろみの発酵管理については二つの重要な記事がある。その一つは「志つまはまぜ木を可引」、つまりもし実が沈むようであれば軽く櫛を入れて、もろみの糖化・発酵を促すようにする。なお「木」は気、酒を造る根源となる力とか元、いわば糖化とアルコール発酵の二つの作用が並行して行われる並行複発酵そのものを意味している。いま一つは「ふたをつくらせよ」ということである。今日、清酒づくりでも、

発酵が終りに近づいて泡がなくなり、もろみの液面が見えるようになった状態、つまり地になった時の表面は、坊主といって地蓋がまったくない場合、ちりめん泡・渋皮など薄い蓋がもろみの表面に浮ぶ場合、厚蓋・飯蓋といって酵母の細胞表面に米の繊維が付着して塊まりとなつて浮ぶ場合など、いろいろな状態が見られる。最近の清酒もろみは、繊維付着性のない協会六、七、九号酵母が使われるので、多湿麴で仕込んでも地の状態は渋皮程度である。ところが、御酒づくりの場合はおそらく高温多湿麴、もろみは前急後急型の発酵型式、そのうえ原料米の精米歩合が極めて高いので、もろみの表面が厚蓋となる可能性が大きい。

さらに清酒づくりと比較すると、発酵能やアルコール耐性の低い野生酵母、酵素力価不足の米麴、弱性酒母など、マイナス要因の多い御酒づくりは、有害乳酸菌の繁殖によつて正常アルコール発酵が阻害されるとか、アルコール生成が鈍って甘垂れるとか、あるいは酸敗などの異状現象が起きやすかつたであろう。したがって、地蓋になるようにせよというもろみの誘導方針は、こうした異常現象が発生しないように、実地指導上極めて適切な指示である。いづれにしても、この口伝は酒造技術的に貴重で、酒づくりにかなり深い経験がなければ、このような要点指導はできないであろう。

(二) 御酒づくりの特色

(1) 酸方式

御酒づくりは前述したように、まず酒母を育成して熟成すると、その中へ蒸米・米麴・水を仕込むといった酸方式であった。今日、清酒

つくりで見られる三段仕込法、つまり熟成酒母の中へ、蒸米・米麴・水を日を追って初添・仲添・留添の三回に分けて仕込む手法からすれば、御酒づくりは添掛けするのは一回だけであるから、一段掛法である。この手法が酸方式の初見であると共に、今日の清酒づくりの前駆型式である。

酸方式による酒づくりが何時ころから実施されたかは明らかではない。ただ同日記の原本が一二三五（文和四）年あるいは一四八九（長享三）年といわれているので、それより以前であることは間違いない。同日記より前の酒造関係の史料は、九二七（延長五）年に撰進された「延喜式」しか見当たらないが、同式の御酒づくりは醗方式である。とすれば、醗方式から酸方式への転換はこの間、つまり平安中期から南北朝動乱時代までの間であろう。一五世紀中期、「洛中洛外の酒」と世の脚光を浴びた都の三四〇軒あまりの酒屋、なかでも柳酒屋や梅酒屋では御酒づくりが行われていたであろうし、それより一世紀以前、「杜康ノ業（酒屋）頗ル繁多」（『東寺執行日記』元徳二（一一三三）年宣旨）と録された都の酒屋でも、おそらく御酒づくりであったと思われるものの、そのことを立証する技術的史料は見出されていない。いずれにしても、酸方式による御酒づくりは、「延喜式」の撰進以降、「御酒之日記」成立までの約四三〇～五六〇年ほどの間に行われたものと推測するほかはない。

（2）仕込配合と酒質

もろみを仕込むにさいしては、一仕込み分の酒母量、本仕込みの各段、添・仲・留における蒸米・麴・吸水の量などを決めるが、これを

仕込配合といって、酒づくりの基準となる。御酒の仕込配合は、今日の清酒と比較すると、酒母歩合・麴歩合が極めて高く、吸水歩合が低いことが表1から指摘できる。

御酒の酒母歩合は五〇％であるから、今日の清酒づくりの七～八倍に相当する。これは、酒母量を多くすればもろみのアルコール発酵が強く、しかも酸敗することなく安全醸造ができると心得ていたからであろう。また御酒の麴歩合は三七・五％で、今日の清酒づくりの倍量に近い。このように麴の使用量が多いと実際には辛口になり、酸も多くの柄の悪い酒になりがちであるが、往時の人々は甘味の多い濃厚酒になると信じていたようである。さらに御酒の吸水歩合は七五％であるから、今日の酒づくりにおける一二〇～一三〇％と比較すると、吸水がかなり詰っていたことになる。今日でも精米歩合が高いとか、気温の高い場合には、発酵が急進しないように吸水を少なめにするのが普通である。また甘口酒づくりの場合にも、同様に発酵を押える配慮がなされている。御酒づくりは、吸水を詰めて発酵を押え、甘口酒を目標にしているが、原料米の精米歩合が高く、酒母や麴の使用量が多いので、酒に酸やアミノ酸が多くなるのは避けられない。したがって、今日の清酒と比較すると、御酒は味が濃くても雑味の多い、いわば甘味はあっても柄の悪い酒であったことは否めない。

天野酒づくり

天野酒は、前述したように、河内・天野山金剛寺でつくられた僧坊酒である。天野酒は添を二回に分けて仕込む二段掛法で、この点からす

れば「御酒」つくりよりは進歩的であつた。なお天野酒もまた酒母工程ともろみ工程の二つに分かれていた。

△史料Ⅴ 一、あまの、^(つゝ)にかもなきのうまい一斗一夜ひやし候。あけの日ニ能々むし、これも冬之酒ニ候間、人はたにてかうし六升合作入候、水一斗はかり入候。席ヲかけて可置候。四五日程内くつろき候へ、成出^なき候ハハ小合をすへし。是もからミ出来候ハ、(酒母工程)、よいより米一斗ひやし、あけの日能々むし、これも席之上にて能々さまし、かうし六升合、以前作候酒ニ入候。水一斗入かきませ候。わき出来候へ、かめ二ニくミわけ候。米三斗むして、あいて志かけ候。かうしは六升如前(もろみ工程)。口伝秘々。

(一) 天野酒つくりの手順

酒母工程

△史料要約Ⅴ 糠のついていない白米一斗を一夜漬ける。翌日十分に蒸す。これも冬つくりの酒であるから、蒸米は人肌程度に冷まして米麴と混ぜ合せて仕込み、さらに水一斗を汲み入れて、麴をかくておく。四、五日ほどで米粒がくずれ、内から泡が出て湧つくようになると、軽く櫛を入れて混ぜ合せる。この時期になると、酒に辛味が感じられる。

最初の「にかもなきうまい」の「にか」を、小野はぬか(糠)と注解しているのでそれに従った。「うまい」は旨飯、転じて白米の義である。天野酒の仕込配合は御酒の場合と同じく六割麴・一〇水(麴歩合三七・五%、汲水歩合七五・〇%)。酒母の仕込手順は御酒と同じ、また仕

込温度も御酒同様に人肌、三六〜三七℃である。配立て後四〜五日も経つと、高温経過のため糖化・生酸・発酵作用が促進し、米粒が崩れ潰れて、内から炭素ガスを放出し、表面が泡になる。「内くつるき」とはこのよう状態、いわば膨れから湧付きの状態をいう。このように酒母の表面が泡面になった時、「小合」つまり軽く櫛入れして酒母の内容物を混ぜ合せる。御酒の場合には、丁寧に櫛入れして桶肌まで品温を下げるのが秘伝の一つとされていたが、天野酒の場合は特にこのことを記述していない。酒母の出来上りは、甘味が少なくなり、酸・渋味、特に「からミ出来」た時期で、御酒の場合とほとんど同じである。

もろみ工程

△史料要約Ⅴ

宵から白米一斗を浸し、翌日十分に蒸し上げた後、麴に拵けて冷ます。麴は蒸米一斗当り六升の割合に混ぜ合せ、前につくった酒、つまり酒母の中に仕込み、さらに水一斗を汲み入れ、櫛でかき混ぜる。もろみが湧き出すと、甕二つに汲み分け、その中へ白米三斗を蒸して仕込む。このさい、麴は前同様に、蒸米一斗当り六升の割合である。

後段のもろみ工程は、まず初度(初添)の仕込み一〜三日後、もろみの表面に二、三本の筋状の泡が見えるが、これは発酵が始まったことを表わす筋泡、次に出る真白い泡が水泡、次に蟹の口から出る泡に似た蟹泡、さらに岩泡と変わり、もろみの品温が次第に上昇する。こうしてもろみの糖化・発酵作用が進んだところで、もろみを二本の甕に

汲み分ける。第二度(留添)は、蒸米三斗に、米麴は「六升如前」とあるので一斗八升を仕込む。ところで「かめ二ニクミわけ」たのは二つの理由がある。その一つは、留添は蒸米三斗、麴米一斗八升の計四斗八升であるから、もろみの総米量は八斗(二〇kg)となる。仕込容器の大きさはもろみ総米量の二・五(三倍を必要とする)から、少なくとも二石二石四升(三六〇〜四三二ℓ)容でなければならない。したがって、一石一石五斗(一八〇〜二七〇ℓ)容の甕であれば、当然二つに分けなければ仕込めない。いま一つは、そのために結果的にはもろみの品温を下げるのに効果的であった。

(二) 天野酒つくりの特色

(1) 仕込配合と酒質

天野酒は御酒つくりと比較すれば酒母歩合は五分の二減であるが、それでも今日の清酒つくりの場合の三倍量である。麴歩合は御酒と変わらないが、今日の清酒つくりの場合の一・六〜一・八倍量である。汲水歩合は、第二度(留添)の汲水量が記載されていないが、もしも初度(初添)と同率とすれば七五%となり、御酒の場合とまったく変わらない。

天野酒は、仕込配合などから勘案して、御酒よりは酸・アミノ酸が少なく、比較的柄のよい酒であったと思われる。御酒の味に馴れた都の貴紳が、天野酒を「天野之吉 味尤妙味」(『藤原軒日録』文正元(一四六六)年三月四日条)とか、「天野無比類」(同日録)、「美酒絶言語」(『鹿苑日録』)などと称えたのは当然であろう。しかし、今日の清酒と比較すると、酸・アミノ酸は少なくないので、味は濃くても雑味のある

酒であったと思われる。

(2) 直し灰の無使用

天野酒のいま一つの特色は、世間一般のように、「あく」(木灰)を酒の中に入れていなかったことである。このことは、既述したように、当山に保存されている羽柴秀吉の朱印状に、「世上の酒はあく入之由」(『金剛寺文書』)と記されていることから分かる。

当時、御酒など一般酒つくりにおいては、たとえばもろみ中に有害乳酸菌が異常増殖して乳酸が増え、肝心のアルコール分が一〇〜一二%で発酵が停ってしまう酸敗現象、つまり多酸もろみとか、あるいは糖化作用だけ進み発酵作用が遅れてアルコールの生成が鈍る甘酸敗とか、甘垂れ現象など、変調もろみの発生は少なくなかったようである。これら変調もろみの原因は、主として不純弱性酒母に基因するところが多かった。酒母の酸量が少なく、酒母育成の目的である酵母を純粹に培養するのに差し支えるばかりか、もろみでは酸はさらに薄まるので、もろみの初期段階における雑菌の汚染防止に役立たないことになる。

また、酒が火落菌^{ひおち}という特殊乳酸菌に汚染されて、酒が白濁したり、酸敗する場合もあった。今日、清酒の加熱殺菌処理は六五℃、一〇分であるが、酒造容器・道具などの消毒殺菌が十分とは思われない往時は、常に細菌汚染の危険にさらされていた。

このように変調もろみの酒とか、火落ち酒の場合、酸を中和し、香味を整えるために使われたのが、「直し灰」ともいわれた木灰であった。天野酒はこうした変敗酒の発生が少なかったであろうか、

あるいは変敗酒の処理には他のものを使っていたのか、いずれにしても、天野酒は世上の酒のように木灰を使用することが少なかったようである。

菩提泉つくり

菩提泉つくりは、温暖な季節にも支障なくできる酒造法であった。

この方法は、まず初めに乳酸発酵を営ませて雑菌の繁殖を抑え、次に乳酸酸性のもとで酵母の増殖を促し、続いてアルコール発酵を行わせる、という微生物学的にきわめて巧妙で、合理的な方法であった。

▲史料Ⅴ 一、菩提泉、白米一斗澄程可洗、其内ヲ一升取テおたいニすへし。夏ニてあれハ、其飯ヲ能々さますへく候。其をざるに入テひやし、米の中ニ可置、くちを一日つゝ見テ一夜可置。三日目ニ別の桶をそはニ置テ、上の澄たる水を汲テ可取。其時なかのおたいをあけて、よそに可置。其時下の米をあけて能々むすへく候。夏ニて候ハム能々可醒。かうしハ五升、一升取てよそに可置。一升之かうし、一升之おたいと合テ半分桶のそこに志くへく候。四升かうしをハおたいともミ合テ作入候。其時ニ以前くミテ置候水を、一斗はかりて上より入候。其時ニ以前のこつたるかたいを上よりひろけて可置。席を以口をつつ見候、七日可置。此酒七日出来候へ共、いまた用ニ不入候ハム十日迄も可置候。

(一) 菩提泉つくりの手順

▲史料要約Ⅴ まず、白米一斗を水が澄むまでよく洗い、その中の一升を取って蒸し上げる。夏の季節には、その蒸米は十分に冷ま

さなければならぬ。次に、その蒸米を箆に入れて冷まし、残りの白米が浸けてある中に埋める。甕の口を包んで一夜放置する(乳酸菌の繁殖に必要な養分が溶出し、乳酸菌が増殖しやすくなる)。三日目に別の桶を側に置き、乳酸酸性になった漬け甕の上澄液を汲み出す。ついで、浸し米の中に埋めておいた蒸米を取り出し、別にしておく。次に、浸し米九升を取り上げて十分に蒸す。夏の季節には、蒸米は特に十分に冷ます。米麴五升のうちの一升を先ほど別にしておいた蒸米と混ぜ合せ、その半分を桶の底に敷くように入れる。なお四升の米麴は九升分の蒸米と混ぜ合せて仕込む。このさい、あらかじめ汲んでおいた水を一斗ほど計って、上から汲み入れる。さらに、先ほどの蒸米一升と米麴一升とを混ぜ合せた残り半分を、もろみの上へ拡げるように置く。こうして仕込みが終ると、甕の口を藁で包んでおく。七日も経つと酒ができる。なお、すぐに酒を必要としない場合は、そのまま一〇日くらい置いても差支えない。

このように菩提泉は仕込み後七日ほどで出来上がるが、そのまま七、一〇日ほど熟成させる場合もあった。

(二) 菩提泉つくりの特色

(1) 酒母・もろみの工程区分

菩提泉つくりは、御酒や天野酒と異って、酒母ともろみの工程区分が判然としないことである。

(2) 乳酸発酵の応用

菩提泉は前述したように、最初に乳酸発酵を営ませて雑菌の繁殖を

押え、次に乳酸酸性のもとで酵母の増殖を促し、ついでアルコール発酵を行わせるといった微生物学的に実に巧妙で、しかも合理的な手法が使われていることである。この方法は、やがて近世以降盛行した水^{みづ}配^い（^い配^い・^い配^い・^い配^い）、さらに江戸後期、灘五郷の生配^き（^き配^き・^き配^き・^き配^き）として完成された。

(3) 仕込配合と酒質

菩提泉の仕込みの大きさは、御酒の四七%、天野酒二二%ときわめて小さいことが、表1から指摘される。御酒や天野酒と比較して、菩提泉づくりは麹歩合がやや低くて三三・三%、汲水歩合はわずかに延びて八〇%であった。したがって、菩提泉は濃厚で、酸のきいた酒であったと推測される。

二・二 『多聞院日記』の酒造法

中世寺院の僧坊酒づくりを酒造技術的な立場から跡付けるといふより、今日の清酒づくりがどのように組み立てられてきたか、その過程を知るために、『多聞院日記』は極めて貴重な史料である。戦国の世、奈良・興福寺の塔頭多聞院では、年に二回、春酒と正月酒をつくっていたことが、同日記（巻一三〜一六）から見られる。ここでは、同院の酒づくりのすべてをこと細かく紹介することはできないので、諸白づくりの特色である三段仕込法、上槽法、火入れ殺菌法の三つの工程を取り上げて検討することにした。なお同日記（巻一三〜二〇）に見られる三段仕込法については、表2〜3に掲げた。

表2 多聞院の夏酒造り（『多聞院日記』巻13〜20）

年代・巻数	元（酒母）	初度（初添）	第二度（仲添）	第三度（留添）	上 槽	火 入 れ
1568（永禄11） 巻13	2.17 夏酒1斗6升入了	3.8 酒口3斗足了	3.9 酒ノ口3斗足了 合7斗6升		5.1 酒揚了 上々＝出上了	6.2 第一度、酒ニサ 樽＝入了
1569（〃12） 巻15	2.22 夏酒入了、2斗 水2斗4升入了	3.8 小ツホ酒口足了 2斗入	3.18 酒口白4斗足也 合6斗	3.19 酒口4斗足了 二度ニ合 白1石入了	4.5 酒少々上了 上々＝出来 5.9 酒上了、ツボー ツ＝袋18ニテ皆 上了	5.20 酒ニサセ了・初 度
1570（〃13） 巻16		3.16 酒白2斗入 初度 水2斗4升	3.25 酒口タス白（2） 斗 カウジ1斗 水1斗8升入	3.26 酒口タス・白2 斗 カウジ1斗 水1斗8升入 合白6斗入了	5.18（元亀元） 酒上了	5.22 酒煮之 初度 7斗程有之
1571（元亀2） 巻17		4.13 酒白1斗5升入 了	4.22 酒白昨今ニ4斗 ロヲタス		6.1 酒上了 6.16 酒ヲコサセ了 初度	
1574（天正2） 巻19						5.13 酒ニサセ了
1576（〃4） 巻20	2.20 コゴメニテ米入之 白1斗8升先入了 カウシ1斗入				5.3 酒上大涯＝出来 了	

表3 多聞院の正月酒造り（『多聞院日記』巻14～17）

年代・巻数	元（酒母）	初度（初添）	第二度（仲添）	第三度（留添）	上 槽	火 入 れ
1568（永禄11） 巻14	9.28 正月酒白1斗入 ニコリ酒白 （第）一斗1斗入	10.6 正月酒口タス 米ツカス 白1石	10.7 正月酒口入 第二、5斗、白	10.8 正月酒 第三、5斗口足 了		
1569（〃12） 巻15	10.7 ワリ酒白1斗5升入 カウシ7升5合 水1斗8升入 正月酒3斗入 カウシ1斗5升入		10.24 ワリ酒口タス 白2斗 以上7斗入	10.25 正月酒3斗口足 合白1石入 三度ニ入		
1571（元亀2） 巻17					正・7 酒上了、不勝	
1571（〃2） 巻17	9.5 新酒白1斗入了	10.5 正月酒3斗モト ニ入了			11.21 酒上了	

注. 表2、3の数字は月日

三段仕込法

『多聞院日記』（巻一〇）に、

一、ワリ酒二度目口足了、初二斗、第二度ニ四斗入（永禄八（一五六五）年一〇月二六日条）

と見える。ワリ酒とは、何回にも分け日を追って仕込みをする方法のことである。つまり今日清酒つくりで、米麴・蒸米・水を初添・仲添・留添と三回に分割して仕込む三段掛法、または三段仕込法と同じ意である。この方法によると、前にも述べたように酒母の酵母や酸が一度に薄められないので、酵母の増殖が間に合わず雑菌に汚染されることが少ないからである。同日記から、ワリ酒の記事は、

一、ワリ酒白 一斗五升入（巻一五、同一二（一五六九）年一〇月七日条）

一、ワリ酒口タス、白二斗（同巻、同年同月二四日条）

一、ワリサケ白一斗三升入了（巻一九、天正二（一五七四）年一二月一九日条）

など、さらに（巻二三、天正五（一五七七）年一〇月六日、同巻、同年同月八日、巻二五、同七（一五七九）年一〇月二六日、巻二六、同八（一五八〇）年一〇月一〇日各条）に見られる。また、

一、破酒一斗入了（巻一三、永禄一〇（一五六七）年一月八日条）

とある。破酒の「破」は裂いてやぶるとか、表面をさいて中までものを入れる意であるから、ワリ酒と同義である。

さて、同院における酒つくりは、旧二月～五月の夏酒と旧九月～一

一月の正月酒の二回に分けて行われた。これらの方法はいずれも今日の清酒つくりと同様に三段仕込法であったが、作業面では多少の相違が見られる。表2と3からその作業の実際を調べてみよう。

夏酒つくりでは、配立てから初添までが一六二二日であるから、今日の速醸配の育成日数よりはいく分長めである。仲添は、初添の翌日掛ける場合もあり、また九一〇日後に仕込む時もあり、いろいろであった。今日清酒もろみの仕込みでは、初添の翌日は酵母の増殖を待たためいったん仕込みを休み、翌々日に仲添を仕込む。この休みの日を踊りといった。多聞院でも、踊りの発酵具合や香りを確かめたうえで仲添をしたことが分かる。留添は仲添の翌日行うことが多かった。正月酒つくりは、配の育成日数は八三〇日で、夏酒と比較してベラツキが大きい。もろみの仕込みは踊りをとることなく、添・仲・留と連続して仕込んだり、あるいは踊りを長くとることもあったが、留添は夏酒つくりと同様に仲添の翌日仕込むことが多かった。

同院におけるもろみの仕込法は、表2の正月酒つくり、表3の夏酒つくりから見られるように、いずれも配立てをして、添・仲・留の三段掛法で仕込んだことが明らかである。同日記では、一五六八（永禄一二）年の正月酒つくりが三段仕込法の初見である。もっとも最初に引用した一五六五（同八）年一〇月二六日条には、「初」「第二度」としか記載されていないが、もし「第三度」が脱落しているとすれば、三段掛法の初見は一五六五年の正月酒までさかのぼることができる。

同院の諸白もろみ日数については、夏酒は四七二日、正月酒は四六日以上で、夏酒が特に短期もろみというわけではなく、むしろバ

ラツキの多いことが指摘できる。この理由については、第一に外気温の影響、第二に酵母の品質・強弱などに起因する。たとえば酒母日数は、旧二月は一五二〇日であったのに、旧四月は一〇日に過ぎない。また、もろみの踊りは夏酒が一〇日もあるのに、正月酒はまったくないか、ただ一日だけである。このことから、酒母の出来具合によってもろみの発酵状態、たとえば泡の状態とか、香りや味などを吟味しながら、次の仕込みを行ったことが推測できる。

上槽法

熟成もろみを酒と粕に分離する作業を上槽じょうそうとか、槽掛ふながけという。『多聞院日記』（巻二三）から、一五六八（永禄一二）年の夏酒の上槽の実際を見てみよう。まず、

一、般若妙光より酒袋九借寄了（同年四月二九日条）

とあるので、多聞院ではさし当って般若妙光院から酒袋九枚を借用して、

一、酒揚了、上々ニ出来了（同年五月一日条）

つまりもろみを酒袋に入れて上槽したところ、酒の出来栄は上々であった。上槽作業が終って、四日後には袋洗いをした。

一、酒袋取置洗了（同月四日条）

これらの酒袋はそのままずっと借用し、その年の正月酒の上槽にも使ったのか、般若妙光院へ返却したのは翌年三月であったことが、

一、般若へ酒袋九返了（同二（一五六九）年三月六日条）

とある記事から知られる。

次に、同日記(卷二五)から、同年の夏酒については、配立て二月二日、初添三月八日、仲添同月一八日、留添同月一九日で、上槽は留後五〇日後に行われた。

一、酒上り了、ツホーツニ袋十八ニテ皆上り了(同年五月九日条)

それでは、酒壺の大きさはどれほどあり、また、実際上槽作業はどのように行われたろうか。同院で使われた酒袋の大きさが、今日酒屋で使用されている五升(九ℓ)容とすれば、壺一本で酒袋一八枚使ったとあるから、酒壺の熟成もろみ量は九斗(一六二ℓ)となる。したがって、酒壺の容量は二〇三石(三六〇ℓ)であつたろう。

熟成もろみを搾るには、まずもろみの上澄液を汲み出して、残りのもろみを酒袋に詰めて搾るとか、あるいはもろみを二、三回に分割して上槽したようであるが、同院では分割上槽の方法が採られた。というのは、夏酒を上槽する約一ヶ月ほど前に、

一、酒少々上り了、上々出来了(同二二(一五六九)年四月五日条)

という記事が見られるが、これは酒の味馴れをきき酒すると共に、酒の出来具合を確かめ、上槽時期を決めるための予備的な上槽と解される。さらに興味あることは、一五六八(同二二)年、同院で正月酒の仕込みが終つて一ヶ月ほど経つた十一月に入ると、

酒船番匠沙汰(同月四日条)

番匠合十一日遣之、船台、クラカケ迄合三日ニ沙汰之(同月六日条)

など、上槽準備のため大工に沙汰して酒槽を補修している。さらにまた、同日記(卷四五)に、

発心院より酒船かりに来候遣候(慶長四(一五九九)年一〇月二七日条) 酒船ニテ頭屋より帰候、道具共洗申候(同月二八日条)

などの記事から、塔頭や院坊の間では互いに酒槽を貸借していたことがうかがわれる。

火入れ殺菌法

室町末期の女狂言「河原太郎」の一節に、

我が酒がこの中腐りまして醋^すう御座る

と見える。また当時来日した宣教師ルイス・フロイスの『日本史』

(第二章・一五六〇年条)に、次のような挿話が語られている。

ダミアンは、ばあでれ(司祭)のために毎日瓢^{ひょう}箆を持って少しばかりの酒を買いに行かなければならなかった。というのは、何しろ日本の酒は翌日までとっておくと酢^すになってしまったからである。

中世末期、米の酒といっても濁酒系の酒であつたろうが、どれもこれも皆酸敗したわけではない。酸敗の原因はもろみの変調というよりも、おそらくアルコール度数が一二〜一三%以下と低く、また火落菌に対する耐性も弱く、そのうえ容器の殺菌も十分とは思われないので、雑菌に汚染されやすかつたのであろう。したがって、酒をいかに酸敗することなく貯蔵するかは、町衆酒屋ばかりか塔頭でも頭痛のたねであつた。この予防あるいは防止策として、値段の高い上等酒でも四月に入ると、

にがりと云もの出来る故か、上の澄たる所を残し、其おりにある

にがり共に捨る也（「渡辺幸庵対話」）

つまり上澄みだけを残して滓の部分捨てたが、下等酒ではそういう処置をしても効果がなかったのだ、

にがり可殺為に火をあつる也（同書）

つまり火入れ殺菌したとある。

火入れとは、酒を六三〜六五で、一〇分間加熱して微生物を殺菌するばかりか、酒中の残存酵素を破壊し、風味を整えることを目的とした処法で、いわば低温殺菌法である。西欧では一八六五年前、フランスのルイ・パスツールが、ブドウ酒や牛乳はじめ食品などの低温殺菌法（Pasteurisation）を発見したが、日本ではそれより三〇〇年前の一六世紀後期には、すでに酒の火入れ殺菌を行っていた。

多聞院における火入れ作業の実際は、『多聞院日記』（巻一三）に、

一、第一度 酒ニサセ樽へ入了（永禄一一（一五六八）年六月二三日条）とあるのが初見である。この場合煮込みといって、おそらく五〇〜五五℃くらいに加熱した酒を壺に戻すことなく、直ちに樽詰めした。この手法は、戦前に見られた樽囲い法、灘でいう熱火（あつび）に当たる。さらに同日記を見ると、

酒ニサセ了、初度（巻一五、同二（一五六九）年五月二〇日条）

酒煮之、初度七斗程在之、一向不勝（巻一六、元龜元（一五七〇）年

五月二二日条）

酒ヲニサセ了、初度也（巻一七、同二（一五七二）年六月一六日条）

始之酒ヲニサセ了（巻一九、天正二（一五七四）年五月一三日条）

などである。「第一度」は初度と同義、第二、三の火入れを予測しての

用語である。

それにしても、酒の火入れの記事は、いずれも夏酒の場合だけである。酒つくりについてこれだけ克明に記録されている同日記に、正月酒に限って一五六八（永禄一一）年以来連続して火入れ記事の記載洩れなどということは考えられない。とすれば、夏酒は火入れしたが、正月酒はしなかったという蓋然性が高い。ところで、酒の防腐には火入れが最も効果的であることを知っていながら、なぜ夏酒だけ火入して正月酒はしなかったのか、この理由については二つのことが考えられる。その一つは酒の保存性、いま一つは嗜好性であろう。

今日、清酒つくりの場合、上槽したばかりの生酒（なまじゆ）は滓がからんでいるので白濁しているが、これをタンクに入れて数日間放置すると、滓が底に沈んで上部は清澄になる。そこで下から滓を引いて、上の清澄な部分を別タンクに移して再び滓を分離する。この作業を滓引き（おろび）といって三回くらい行う。上槽後火入れするまでの酒、つまり生酒は、この間に香味・色などが変化する。実際、滓引期間中に、残存酵素の作用で酒中のアミノ酸はごくわずかに、ブドウ糖もまた増加する。上槽後の荒い味が次第に丸くなり、酒に甘味や濃醇味が出るのはこのためである。今日清酒の場合は、酒の味が熟し過ぎるとして、春先の低温気候にかかわらず、滓引期間は短縮化され、一昔前のように四〇日以上に及ぶことはまずない。もし、滓引期間が高温多湿の夏であれば、冷房設備のないかぎりは滓下りが悪いばかりか、雑菌汚染の恐れが多分にある。ましてや玄米に近い白米で仕込み、しかも発酵を押へ、もろみに甘味が残るようにつくった夏酒では、当然滓下りが悪いば

かりか、再発酵したり、細菌汚染の危険性があった。これを防止するには、酒の甘味や濃味が整わなくても滓引期間を短めにして、早めに入火するほかはない。したがって、夏酒の火入れ殺菌は、酒に甘味を残す手段⁽¹³⁾ではなく、むしろ雑菌汚染による酒の酸敗を防止するのに、はるかに大きなウエートが掛っていた。これに対して、冬酒は上槽後も寒冷な気候が続くので滓下りも早く、滓引期間を長くするほど酒の甘味や濃味が増えた。さらに寒冷な気候のために、冬酒は細菌汚染の危険性は夏酒と比較するとずっと少なく、場合によっては火入れしなくても酸敗することなく貯蔵することができた。つまり夏酒だけを特に火入れ殺菌したのは、一つには酒の保存性と気候の関係によることが理解できよう。

次に、中世後期の人々の酒に対する嗜好性の点から考えてみよう。往時、酒造りは年に二回、「百済寺古記」には夏酒・冬酒の呼称が見え、多聞院でも既述したように夏酒と正月酒がつくられていた。新酒は、旧五ノ六月上槽した夏酒のことで、古酒とは夏、いわば旧四ノ六月まで持越された冬酒のことであった。中世後期の人々は、新酒よりも古酒の方をずっと珍重した。このことは、『蔭涼軒日録』に河内・天野酒の古酒について、

天野古物也、世所稀者也(延徳四(一四九二)年二月一〇日条)

天野古酒試之、尤可口(明応二(一四九三)年九月二三日条)

などと賞翫し、また『多聞院日記』(巻二八)には、多聞院の諸白古酒を、

福智院へ無音之間、二荷古諸白……甚介へ古一荷……遣之(天正一

〇(一五八二)年九月二七日条)

御無沙汰見舞にわざわざ遣わしたことから理解できよう。火入れしない生酒を、半年どころか一年も貯蔵するのはなかなか難しいことであった。それだけに調熟した諸白が、都の公家・武家・僧侶ばかりでなく庶民の間でも珍重されたのは当然であろう。このことを裏付ける左証というわけではないが、同日記(巻四〇)に次のような挿話が語られている。

聚落関白殿へ伏見ヨリ太閤御成リトテ、都鄙震動ス、盃ノ台ニ十六、奈良中ノ細工へ誂ニ、金子二枚ノ入目ト云フ、方々古酒悉ク買上ゲ、一升四フンツツト云フ、四升ノ心ナリ(文禄三(一五九四)

年八月一八日条)

つまり、太閤秀吉が京都・聚楽第の関白秀次を訪問するにさいして、聚楽第では奈良の古酒のほとんどを強制的に買上げたが、その代銀として一升四分支払ったという。なお「四升ノ心」とあるので、これを銭一貫につき四升の意とすれば、諸白古酒一升は二五〇文となる。当時、諸白「一升代四十六文」(『多聞院日記』巻三六・天正一八(一五九〇)年一〇月三日条)、あるいは「上酒一斗二百十八文」(慶長七(一六〇二)年『南都般若寺古牒』)などがあるので、諸白古酒の値段は諸白の五・四倍、上酒の一・五倍に当たる。たとい特殊な事例とはいえ、諸白古酒がいかに最高級酒として格付けされていたかが想像されよう。火入れしない諸白古酒の調熟した甘味と丸やかな口当たりが、当時の人々の嗜好を満足させ、高い評価をえていたのであろう。この嗜好傾向は近世初期、さらにその後も変わらなかったのは興味深いことである。

三 僧坊の諸白

戦国の世、都の貴顯らの日記類に「諸白」「諸白酒」「兩白」「モロハク」などに見える諸白は、江戸前・中期の邦書に次のように記述している。

近代酒ノ絶シテ美ナル者ヲ呼テ諸白ト云フ。諸ハ庶ナリ。白ハ白米白麴ヲ以テ之ヲ造ル。故ニ名ク〔本朝食鑑〕

本米・麴共ニ真精ナル故ニ兩白ト名ク〔和漢三才図会〕卷一〇四）酒の名に精白といふに、麴にはおほかに舂たる米をもちひ、飯にはいとよく精たる米を用が、常の酒釀の方也、さるを麴にも飯にも、極く白く舂たる米用てつくれば、諸白とはよべる也〔擁書漫筆〕

つまり、諸白とは、今日の清酒（日本酒）と同じように、麴米・掛米ともに白米を用いて醸造し、濾過した澄み酒のことである。日本酒造史上最大の技術革新の一つである諸白づくりは、一、二章で指摘したように、奈良市菩提山町に所在する菩提山正暦寺で創製されたが、その時期は永祿以前、おそらく一六世紀中期あるいはそれ以前であったろう。

ここでは、僧坊酒の系譜に連なる南都諸白が天下第一等酒の名聲を博し、諸白づくりが各地方に伝播する以前、奈良の寺院における諸白の酒造技術的特色を挙げて、従来濁酒づくりと比較検討することに

したい。また僧坊酒の飛躍的發展については、たとえば多聞院における諸白の製造規模は、一五六五（永祿八）年から三分の一世紀後の一五九九（慶長四）年には、もろみの大きさはほぼ五倍量の一〇石仕舞まで増加した。これに関連して見過してならないことは、同院の諸白づくりに専念した弥三の存在と、杉板で作られた結桶、特に大型仕込桶の登場である。さらにいま一つ忘れてならないことは、今日の清酒の基本型となった南都諸白づくりを一転機として、諸白づくりと濁酒づくりとが判然と区別されるようになったことである。このことは日本酒造史のうえからも特筆しなければならない。

三・一 諸白の初見

『多聞院日記』（卷二）に、
ヒワタヨリ諸白ススム一対、ツケ物米（天正四（一五七六）年五月一日）

条）

とあるのが、「諸白」の初見である。続いて、同日記には、

竹林院諸白一瓶、実淨房錫一對（卷二四、同六（一五七八）年七月二

日条）

寺務へ一荷モロハク……持出了（卷二七、同九（一五八二）年七月二

四日条）

自播州順慶城付、十九日学侶ヨリ卷数一合・結樽二荷モロハク・斗タル……以紙・頭乗・良内被召遣了（『蓮成院記録』卷三・同一〇（一五八二）年八月一八日条）

など、同日記の諸白の出現記事は二九例もある。また「御湯殿の上の

日記」には、

み^(宮)やの御かたよりならのものはくとてすま^(諸白)いる(巻七・天正九

(一五八二)年七月二〇日条(『統群書類従』補遺二、三)所収)

女御より御みやとてならさらし十たん、もろはく三かまいる(巻

九、慶長六(一六〇一)年六月二三日条)

などある。そのほか、「諸白」(『晴豊記』天正一八(一五九〇)年四月五日条)、「両白」(『鹿苑日録』慶長二(一五九七)年三月一三日条)などに見える。

さて、当時、世評に高い河内・天野酒と比肩するほどの南都諸白が、天下第一等の名声を得る偶然の機会が訪れた。その機会とは、甲斐の武田氏を滅した織田信長が、長年にわたる軍事協力に報ゆるため新装なった近江・安土城に徳川家康を招待したのは一五八二(天正一〇)年五月一八(二〇)日のことであつた。この饗宴は後世「安土御献立」といわれるほど豪華なもので、五の膳付きであつたという。このため、あらかじめ都ばかりか奈良町中諸方へも用命があつた。それに応じて大乗院からは、

金銀ノ採色ノ甚長サ一間敷・風流船ノ祝言ホタン・松台ノ足銀ニタ
ミテミル目^(マ)絵ニ書、小折二合カキイリ・キソク・リンコ・キンカン・
ツミマセ台ニ絵ヲ書美麗ヲ尽テ沙汰之、山樽三荷諸白上ニ、一荷ニ
酒三斗ツ、入(天正一〇(一五八二)年五月一三日条)

などの品々を献納したが、『多聞院日記』(巻二八)に語られている。この「山樽三荷」は、大乗院末寺の正暦寺の菩提山酒、または奈良・大乗院方菩提谷の寺坊で醸造された山門の僧坊酒、上々の諸白で、

一斗五升(二七ℓ)入りの結樽二樽を一荷とし、三荷九斗分を駄馬の背に振り分け、あるいは船積みにして奈良から安土に運ばれたのであろう。大乗院山門の諸白は、こうして信長や家康ばかりか、彼らの幕下各部将らにも賞味される幸運に恵まれた。この結果、安土から大乗院へ御書が下され、

無比類トテ上一人ヨリ下万人称美、寺門ノ名譽御門跡ノ御高名也

……一段々ノ御仕合也ト、尤珍重々々(同月一八日条)

と同日記は録している。こうした榮譽をになった南都諸白は、やがて天下第一等酒の名と共に、その諸白の造法は直接・間接的に全国に伝播し、滲透していったのである。

三・二 諸白づくりの実際と特色

諸白づくりの特色

天下第一等の名をとるまでに成長した僧坊酒、それに連らなる南都諸白は、従来の濁酒づくりと比較していろいろな優位的特色が指摘される。その前に、濁酒づくりについて簡単に触れておく。濁酒とは清酒^{すみざけ}に対しての濁り酒、白濁した酒のことである。濁酒づくりは酒母工程とろろみ工程の二つに分けることなく、米麴、蒸米、水を一度に仕込んで糖化・発酵を行った。もろみが熟成すると、荒漉しくらいはしても完全に酒と粕とは分離しないので、酒中には米粒や米麴が混っているが、そのまま飲用した。それでは、諸白づくりの特色のいくつかを取り上げて考察することしよう。

(1) 白米の使用

諸白の特色の一つは、前述したように麴米・掛米ともに白米を使用したことである。このことがまた諸白の語源でもあった。今日清酒づくりでは、精米機でできるだけ米を白く搗ぐが、これは米の外側にはタンパク質・脂肪など有害成分が多く、そのままでは色も濃く、香りも悪く、良い酒ができないからである。白米の搗き具合は、今では

$$\text{精米歩合}(\%) = \left(\frac{\text{精米重量}}{\text{玄米重量}} \right) \times 100$$

で表わすが、この数値の高いほど玄米に近い白米ということになる。

今日、酒米の精米歩合は七五〜六〇％、吟醸酒では五〇％以下の白米が使われている。それでは、往時諸白づくりに用いられた酒米の精米歩合は実際どのくらいであったろうか。『多聞院日記』（巻四五）に、

酒米三斗春候。二斗九升五合在之候（慶長二四（一六〇九）年一〇月

一七日条）

とある。もし、この記事の数字に誤りがなければ、同院の酒米の精米歩合は九八・三％で、ほとんど玄米に近い。あるいは精米屋で搗いた酒米をさらに同院で精米したとも考えられるが、そのことを裏付ける史料は見出されない。とすれば、当時同院で使った酒米は、精米歩合九〇〜九三％の今日の飯米どころか、それよりもずっと精米歩合が高かったことが分かる。

(2) 酸方式による仕込法

今日の清酒づくりで見られるもろみの仕込方法は、発酵中の酒、つまり酒母の中へ米麴・蒸米・水を添掛けして、再び発酵させる酸方式で

ある。その具体的方法は、これまで度々述べたように、熟成酒母の中へ原料を初添・仲添・留添と三回に分け日を追って仕込むので、三段仕込法とか三段掛法という。これから見ると、第二章で既述した「御酒之日記」の御酒づくりは一段掛法、天野酒は二段掛法で、いずれも今日の清酒づくりの前駆型式であったことが分かる。

三段掛法の初見は第二章で指摘したように、『多聞院日記』（巻一四）

の一五六八（永禄一一）年の正月酒づくりで、初度（初添）、二度（中留）、第三度（留添）の三回に分けて仕込んだことから明らかである。

いずれにしても、この仕込法は、従来の濁酒づくりとも、また「延喜式」の醗方式による御酒づくりとも、酒造方式の類型がまったく異っている。酸方式による段掛法または段仕込法は諸白づくりの重要な特色の一つであった。

(3) 酒母の育成

今日の清酒づくりで見られる速醸醗の育成法は、最初から乳酸を添加するが、この方法は第二章で述べた「御酒之日記」の菩提泉づくりにその原型を求めることができる。この手法は、初め乳酸発酵を営ませ、次に乳酸酸性のもとで雑菌の繁殖を抑え、酵母の増殖を促すといった酒母育成法で、細菌学的に合理的で、しかも巧妙な微生物制御御法を取入れている。ところで、この方法が、果して中世日本人の独創であったかどうかは定かではない。というのは、中国・浙江省杭州の酒屋、朱翼中が、一一一七（宋・政和七）年、実際の体験に基づいて著述した『北山酒経』（下巻）に、「臥漿」といって、菩提泉づくりの酒

母づくりが記述されているからである。同書によれば、臥漿は、まず小麦をかゆに炊き水に漬けておき、乳酸発酵を営ませる。次に乳酸酸性になった醋漿を仕込水として糯米を蒸して仕込む。この醋漿が酒つくりの根元で、酸味が足らないと酒はできないとある。⁽¹⁴⁾この場合、小麦を米に代えるとそのまま日本の菩提配である。臥漿の仕込みは陰曆六月に行うとあるが、菩提配も温暖地方の、あるいは温暖期における酒母育成法として効果的であったことと思ひ合せれば、まったく無縁とは思われない。もっとも、技術的手法が似ているからといって、中世日本の菩提泉づくり、その系譜に連なる菩提配づくりと、北宋末期、江南の臥漿づくりとを短絡的に結びつけるわけにはいかない。なぜならば、江南・杭州における地方的酒造技術書に過ぎない『北山酒經』が、誰かの手で日本へもたらされたとか、また当時頻繁に行われた彼我の交易を通じて、この方法が偶然的に本邦へ伝えられない限りは、臥漿づくりが日本の菩提泉、さらには菩提配に発展したなどと、単純に決論づけるわけにはいかないからである。

酒母の育成法は、諸白づくりでは酒になるかどうかを左右する鍵であったから、非常に大切な作業であった。そのうえ、酒母育成の有無によって、諸白仕込みと濁酒仕込みとは明らかに区別することができ。いずれにしても、酒母の育成は、諸白づくりにとっては重要な特色の一つであった。

(4) 上槽法

熟成もろみを酒と粕に分離する上槽作業は、「延喜式」の御酒ば

かりか、奈良時代、さらにそれ以前の「清酒」^{すなわけ}づくりまでさかのぼることができる。つまり上槽作業は、諸白づくりにおいて初めて行われたわけではないが、諸白づくりでは絶対欠くことのできない作業であった。なおこの作業は、明らかに諸白づくりと濁酒づくりとの一線を画するだけに、諸白づくりの重要な特色の一つである。

上槽作業は季節によって差があり、特に温暖期にはもろみが熟成すると直ぐに搾らないと、細菌に汚染されて酸っぱくなりやすいので、上槽後は二、三回滓引きして、上澄みした酒を酒壺や、酒甕の口まで満して密封・貯蔵した。

(5) 火入れ殺菌法

『多聞院日記』を調べると、火入れをしたのは夏酒の場合だけのようである。したがって、火入れは、細菌による酸敗防止に大きなウェイトを置いていたことが確実である。日本における火入れ殺菌の初見は、『多聞院日記』(卷二三)の「酒ヲニサセ」(永禄一一(一五六八)年六月二日条)であることは既述したとおりである。この方法が、中世日本人の独創であったかどうかは何ともいえない。というのは、『北山酒經』には「煮酒」⁽¹⁵⁾とか、「火迫酒」⁽¹⁶⁾のことが語られ、これが、篠田も指摘しているように、文献的には世界最古の火入れ殺菌法と思われるからである。⁽¹⁷⁾一二世紀初期、江南の杭州で行われていたこの優れた火迫法、つまり火入れ殺菌の技術がそのまま直接日本へ伝えられたという確証はない。しかし、一六世紀後期、多聞院で実施されていた火入れ殺菌法を検討するに当って、江南の火迫、煮酒の手法を無視す

るわけにはいかない。といって、この両者を短絡的に結びつけることはできない。この穿鑿は別にしても、火入れ殺菌の技術は諸白つくりの重要な特色の一つであった。

これまで諸白つくりの特色を五つほど挙げたが、さらに多聞院における諸白つくりの作業の実際について話を進めよう。

多聞院の諸白つくり作業

『多聞院日記』(巻四五)から、一五九九(慶長四)年の春酒仕込みの実際を追ってみることにする。

作業はまず、酒母米「一石春之」(二月二五日条)ことから始まる。翌日「酒米洗之」(同月二六日条)って、二夜漬けの後、蒸して、酒母米「一石口入之」(同月二八日条)、つまり醗立てをする。酒母麴の記載はないが、おそらく前述通り五割麴であろう。同院では、町の麴屋へ米を渡して委託製麴をしていたので、酒母麴の場合も同様であつたろう。

次に「酒口入了」(三月八日条)とあるが、これは初度(初添)のこと、醗立て後一日目に当たる。したがって、酒母の育成期間、続いでての枯し日数は一〇日となる。初度は酒母と同量の蒸米一石・麴五斗であろう。続いて、

若ツキ被官二人来候て酒米ツキ候、二石五斗ツキ申候(同月二五

日条)

(麴)
糴米一石拵候(同月廿六条)

とある。つまり被官(同院従属農民)が二人来て酒米二石五斗分を搗

き、ついで麴米一石を搗いて準備したことが分かる。さらに、

酒ノ口入候、麴屋へ米一石渡候(同月二七日条)

酒壺三口入仕舞候(同月二九日条)

とあるので、初度からは一八日目、中一七日踊って第二度(仲添)を仕込み、さらに一日踊って第三度(留添)を仕込んだことが知れる。

同院では、もろみの発酵状態を見て、初度仕込み後踊りをまったくとらない場合もあり、また八く九日も踊りをとる場合もあった。しかし、一七日もの踊りというのはめずらしく、原因は弱性酒母であつたと思われる。ところで、二五日に搗いた酒米が二七日の第二度分の掛米か、二九日の第三度分の掛米であつたかは明らかではないが、二六日に準備した麴米一石は翌二七日に町の麴屋へ引渡している、これが二九日の第三度分であろう。したがって、第二、三度分はいずれも蒸米二石五斗・米麴一石であつたことが分かる。

同院における一五九九(慶長四)年の春酒の仕込配合を作ると、表4のようになる。同表の upper、一五六九(永禄二)年の夏酒のそれと比較すると、下段の麴歩合・酒母歩合はいずれも低い。下段の汲水量は明記されていないが、おそらく一五六九年の夏酒の場合よりも汲水が延びていたであろう。この点について、甘口酒つくりとか、夏酒つくりでは発酵を押えるために仕込水を少なめに汲む、つまり汲水を詰めた。反対に辛口酒とか、冬酒の場合は発酵を進めるために汲水を多めに、つまり汲水を延ばした。なお同院には大桶がなかったのか、一〇石仕舞もろみの初度分を酒壺三個に分けて仕込んだ。

次に、同院では春酒を五回に分けて上槽したが、同日記(同巻)

表4 多聞院諸白の仕込配合 (『多聞院日記』)

		元	初	度	第二度	第三度	合 計	酒母歩合	麴 歩 合	汲水歩合
		合	合	合	合	合	合			
夏 酒	総 米	(300)	300	(600)	(600)	(1,800)				
1569(永禄12)	蒸 米	200	200	400	400	1,200		%	%	%
	米 麴	(100)	100	(200)	(200)	600	(16.7)	(33.3)	(76.0)	
巻15	汲 水	240	180	(360)	(360)	(1,140)				
春 酒	総 米	(1,500)	1,500	3,500	3,500	(10,000)				
1599(慶長4)	蒸 米	1,000	(1,000)	2,500	2,500	(7,000)				
	米 麴	500	(500)	1,000	1,000	(3,000)	(15.0)	(30.0)	(79.2)	
巻45	汲 水	1,200	(900)	(2,250)	(2,250)	(6,600)				

注1. 歩合はメートル法で表示

注2. () 内は推定値

に見える。

酒アケ申候。上々ニ出来候(四月一日条)

酒アケ申候、一段上々ニテ候(同二三日条)

酒アケ候、扱々能出来候(同二五日条)

酒アケ申候、能候(同二〇日条)

又春酒揚申候、能候(同二三日条)

このように四月一日の試し上槽から一三日もかかって分割上槽したのは、もろみ量が多く、それに見合う酒槽設備が同院にはなかったからであろう。何はともあれ、同年同院における春酒の出来栄は上々であった。なおこの春酒の総米量は一〇石であるが、この仕込みの大きさは、江戸後期以後、灘の諸白づくりにおける一仕込みの標準単位で、これを一〇石一個仕舞とか一ツ仕舞といった。近世後期における諸白づくりの基本型は、このころすでに形作られていたのである。

諸白づくりの弥三

多聞院では、一五九九(慶長四)年の春酒を五回に分けて上槽したことは前述した通りであるが、その記事(巻四五)の中に、

弥三酒アケ候、扱々能出来候(同年四月一五日条)

弥三酒アケ申候、能候(同二〇日条)

など、二回にわたって弥三の名を挙げて、春酒の上々の出来栄を賞めている。このことはそのまま彼の諸白づくりの技能の優秀さと、誠実な働きぶりを心から称讃していることにはかならない。彼の諸白づくりの記事は、同日記(第二九)に、

弥三夏酒口入了(天正一一(一五八三)年閏正月一六日条)

弥三口入了(同月一九日条)

弥三酒ニル、初度(同年五月二二日条)

など、一五八三年の夏酒を仕込み、火入れまで行ったのが最初のようなのである。さらに、同日記(卷三三)には一五八六(同一四)年の夏酒つくりのさいに、

弥三夏酒入了(同年二月二五日条)

弥三酒ノ口足了、後夜ノ過迄ムシ了(三月二三日条)

弥三酒三度目(留添)入了(同月二八日条)

弥三酒上了(上槽)、一段上々(五月一日条)

など、配立てからもろみの上槽まで、彼の精勤ぶりを語っている。

ここで着目すべきことは、同院の一五八三、一五八六兩年の夏酒つくりにおいて、担当者弥三の名が酒つくり作業ごとに挙げられていることである。これまで筆者は酒つくりの実際についていろいろ調査したが、酒つくりの直接担当者の名前を、特に作業工程ごとに明記した史料を見たことがない。ただ『日本書記』(崇神紀)に、

天皇、太田田根子を以て、大神を祭らしむ、是の日、活日

自ら神酒を挙げて、天皇に献る(八年二月二〇日条)

と語られているように、大和・大神神社(桜井市・旧官幣大社)の供献酒をつくり、管掌する役目をもった同国・高橋邑の活日の事例があるだけである。弥三がすばらしい諸白をつくったとしても、普通は美酒あるいは佳酒ができたときと記述する程度であらう。それを、酒造工程ごとに繰り返し彼の名を掲げたのは、彼が同院の単なる寺男ではなく、同

院の諸白つくりには無くてはならぬ人であったからであらう。それだけに彼の手腕ばかりか、熱心さと誠実さが高く評価されたものと思われる。

彼の諸白つくりに関する記事は、一五八六(天正一四)年の夏酒から一五九九(慶長四)年の冬酒までの一三年間、まったく見当たらない。この間、

弥三伊賀ヨリ帰了(卷三一、天正一四(一五八六)年二月一四日条)

弥三相州小田原ヨリ今日帰了(卷三四、同一六(一五八八)年一〇月一日条)

弥三西国へ為商売下了(卷三五、同一七(一五八九)年二月二三日条)

弥三伯耆ヨリ昨夕上、今日帰坊了(卷三六、同一八(一五九〇)年三月朔日条)

などの記事があるので、彼は商売のため諸国を廻っていたのである。彼の名は、同日記(卷四六)に、

酒ノ口懸、弥三早々帰了(元和三(一六一七)年四月一四日条)

酒ノ口懸、留之(同月一六日条)

と、一六一七年の夏酒仕込みを最後に見ることはできない。それにしても、彼はど多聞院の諸白つくりに大きな足跡を残したものはいなかった。ことを換えれば、弥三、彼こそ今日の清酒つくりの偉大な先駆的技能者の一人であったといえよう。

大杉の結桶

中世の酒造・貯蔵容器は陶製の壺か甕であった。そのことは、鎌倉幕府の一二五二(建長四)年の鎌倉町中の酒壺改め、あるいは一三七一(応安四)年、室町幕府の酒屋に対する壺数課税、その後幕府の重要財源となった「壺銭」などの言葉から知られる。それでは、酒壺の大きさはどれほどあったろうか。今日清酒の場合、仕込容器の大きさは、総米量の二・五〜三倍容のものが使われている。いま、ここで『尋憲記』(巻一〇)に、

酒造入事、白米四斗五升、カウシ三升、水四斗五升入云々(天正二(一五七四)年二月七日条)

を例にとると、酒壺または酒甕の大きさは、白米四斗五升と米麴三斗の合計量七斗五升の二・五〜三倍量、一石九斗〜二石三斗(三四二〜四一四ℓ)容が必要である。また『多聞院日記』から、一五六八(永禄一)年の正月酒の総米量二石四斗、翌一五六九(同二)年の正月酒の総米量一石四斗二升五合、夏酒の総米量一石八斗などを仕込むには、容器の大きさは三石五斗六升〜七石二斗(六四一〜二九六ℓ)容はなければならぬ。したがって、三石〜三石五斗(五四〇〜六三〇ℓ)容の仕込甕とすれば一〜二個を必要とする。小野が西宮で発見した酒甕の肩部に「上三石入」と陰刻されていたこと、また筆者が河内長野市の金剛寺の客殿の片隅で見かけた大甕に「△三入」と刻まれてあったことなどから、この推定値が誤っていないことが分かる。

中世を通じて、壺や甕が酒つくり利用されていたのは、大形の木桶

を作る道具と技術をもつまでにいたらなかったこともあるが、いま一つの理由は、酒の販売市場が狭く、酒造量が少なくても十分間に合っていたからである。中世の酒売り点景としてよく引合いに出される『七十一番歌合』(上巻)には、女房が二つの平桶と徳利を並べて、

先さけめしませ、はやりて候、うすにがりて候(「酒作女」条)

などと客寄せをしている。こうした立売り酒屋は別にして、酒の消費量が增加するのに伴って、酒屋では一〜二石の酒壺や三〜四石の甕では仕込みに差支えるようになった。

ここに登場するのが、杉板と竹たがで作った大形の結桶であった。

多聞院では、一五九九(慶長四)年になっても、総米一〇石の春酒仕込みのさい、初添を酒壺三本に分けて仕込んだことは前述したが、『多聞院日記』(巻二八)によると、

一、昨夜タカマ布屋ノ若尼十七オトヤラン、十石計リ酒ノ桶ニ灯明備之トテ中へ落入、忽死了云々(天正一〇(一五八二)年正月三日条)

とあるように、町衆酒屋では一〇石容の大桶が使われていた。また一六〇九(慶長一四)年、紀州、和歌山では一六石(二、九ℓ)以上の仕込桶が使われていた(「林家文書」という。このような大形桶を作るには、製材用の大鋸や前挽き鋸、それに表面や側面を平滑に仕上げるための台鉋などが必要とした。大鋸は一四世紀末から一五世紀中期に、前挽き鋸は一六世紀、台鉋は一五世紀中期以降、いずれも中国あるいは朝鮮からもたらされたといわれている。これらの木工具の相次ぐ渡来は、室町中期以降、本邦に木工技術の革新をもたらした。酒桶の大型化、酒樽の多量生産が可能になったのである。また結桶師が初めて

「職人歌合」に取り上げられ、室町中期の『三十二番職人歌合』とか、室町後期の『喜多院職人尽絵』にはいづれも結桶師、竹のたがをかけた桶、それに竹を細かく割ったヒゴを削っている職人が合わせ描かれている。こうして中世までの曲輪桶は、竹のたがをかけた杉の結桶に変わっていたが、急速な普及化を見たのは近世以降であつた。

結桶とか、桶結とは、桶を結う、つまり縛る意である。『多聞院日記』（卷二八）に、

一、桶結来、悉ユワセ了（天正七（一五七九）年一〇月九日条）

とあるが、これが大形の酒桶であつたかどうかは不詳である。また同日記（卷二八）に、

一、手作の桶酒上了、大略也、二斗ほとも在之（同一〇（一五八二）年五月三日条）

と見える、この桶も大形の結桶ではない。僧坊酒を含め町衆酒屋の南部諸白が、天下第一等酒として世人の注目を集めた戦国末期には、奈良では壺・甕と桶・樽とが併用されていた。しかし、諸白の仕込み単位が増大するに伴い、酒造容器は当然壺・甕から桶・樽へと移っていった。やがて戦国の世から近世へ、僧坊酒から町衆酒屋への転換が行われたが、その際には、杉材と、鋸・台鉋などの木工具、それを巧みに使った結桶師が活躍していたのを見過してはならない。

ついでに、多聞院の酒屋屋のことに触れておく、同院には東倉と北倉があり、北倉は米一〇〇俵あまりも収納できる倉で、酒屋屋・味噌部屋・柴部屋・春部屋・雑部屋・西部屋などがあった。酒屋屋については、『多聞院日記』に、

酒屋屋之南ノカへ仕直了（卷一一、永禄九（一五六〇）年閏八月六日条）

酒屋屋破損之間、半分壊了（卷三四、天正一六（一五八八）年三月一九日条）

などである。なお同日記に、

酒屋屋へ小壺式居申候（卷四五、慶長四（一五九〇）年三月二六日条）とあるので、酒屋屋と呼ばれた酒蔵に一〇三石容の酒壺や三石〇三石五斗容の酒甕を並べて諸白がつくられ、貯蔵されていたことが推測される。おそらくほかの諸院諸坊でも同様であつたろう。

四 僧坊酒の没落

戦国末期まで隆昌を誇った僧坊酒は、新興酒造地の台頭、戦国武将の統一勢力、続いて近世大名の領国政策による圧迫、特に社会情勢の推移などによって後退し、やがて没落していった。なかには戦火のなかにまったく消滅したものもあった。

近江の百済寺は、一五七三（元亀四）年四月、織田軍団の上洛を阻んだとして、全山の堂塔伽藍はことごとく灰燼に帰した。この時点で百済寺酒は完全に消滅した。また越前の豊原寺は、一揆鎮圧のために、一五七五（天正三）年九月、織田軍団によって焼き払われた。その後、越前・北庄六八万石を領した結城秀康は、一六〇三（慶長八）年、豊原村のうち五〇石を寄進して当山の再建を計ったが、名酒「越前豊原」の名を再び聞くことはなかった。

閣最後の盛宴となった洛南・醍醐の花見のさいに献上の榮譽を担った河内・天野酒も、元和年間（一六一五～一六二四）以降は、都の貴紳の日記などにその名を見出すことはなく、一六五七（明暦三）年、幕府の酒株制定に当って当山は酒つくりを停止した。また大和の「山樽」として世に知られた菩提山正暦寺、奈良・菩提谷諸坊の山門の諸白も、政所へ山樽一荷、モロハク一斗入（慶長五（一六〇〇）年五月一四日条）

酒米ツカセ（四月二日条）

酒ノ口懸（同月一四日条）

酒ノ口懸留之（同月一六日条）

当坊酒上々出来（四月一日条）

を最後に、同日記から酒つくりの記事を見ることはなかった。奈良の僧坊酒の優位性もこのころまでであった。ところが、一六五七(明暦三)年の酒株制定後も、興福寺大乘院方正法院では僧坊酒が売られていたという。

(1) 竹内理三編『平安遺文・古文書編・九』東京堂出版(昭三九) 三七八
六～三七九五頁

(2) 小野晃嗣『日本産業発達史の研究』至文堂(昭一六) 一四八～一六七
頁

(3) 佐々木銀弥「中世の寺院と醸造」『日本醸造協会雑誌』第六八卷(昭四八)九号、六四三頁

(4) 日本祭礼行事集成刊行会編『日本祭礼行事(四)』平凡社(昭四二)二三—二四頁

(5) 黒田俊雄『寺社勢力』岩波新書(昭五五)一一四、一二七頁

(6) 前掲、『寺社勢力』五二、五三、二〇三、二〇四頁

(7) 小坂公志郎「近世南都諸白・あられ酒・奈良酒造業沿革誌・その史実と伝説」『京商論集』(昭五八) 一三三、九二〜九四頁

(8) 齊藤与次兵衛『豊原寺・演仙寺・本専寺・興宗寺・坪川家史・全』
 △非売品▽ (昭五六) 三九頁

(9) 前掲、『日本産業発達史の研究』一七二～一八八頁
(10) 坂口謹一郎『日本の酒』岩波新書(昭三九)一〇二

(11) 酒母の麴歩合は、メートル法施行前は
 $\text{麴米斗数} \div \text{蒸米斗数} \times 100 = 0.6$

つまり六割麴と称したが、今日麴歩合は、
 $(\text{酒母麴米kg数} \div \text{酒母総米kg数}) \times 100$

$$(60 \div 160) \times 100 = 37.5\%$$

で表わす。なおこの「こうじ」

ば、麴米は容量で二〜三割がた少なくなり、麴歩合はその分だけ減少する。

(12) 山田正一ら編『酒類』共立社(昭三一) 九六〜九七頁

(13) 柳生健吉『酒づくり談義』酒づくり談義刊行会(昭四

三二頁

(14) 臥漿 六月三大時、用小麥一斗、煮粥爲餅、日間懸治蠶、夜間寒蠶

之、逐日浸熟、麪漿或飲湯不妨給用、但不得犯生水、造酒最在漿、其漿不可才酸使用、須是味重、醅米儉酸、全在於漿、大法漿不酸、卽不可醞

酒、蒸造酒以漿為祖、無漿或或以水解醋、入葱椒等煎、謂之合新漿、如用已曾浸水漿、以水解之、入葱椒等煎、謂之伝旧漿、今人呼為酒漿是也、酒漿多漿臭、而無香辣之味以此知、須是六月三伏時造下漿、免用酒漿也、酒漿寒涼時猶可用、溫熱時即須用臥漿、寒時如臥漿關絕、不得已亦須且合新漿用也（『北山酒經・下卷』）

- (15) 煮酒 凡煮酒、每斟入蠟二錢竹葉五片、官局天南星九半粒、化入酒中、如法封繫、置在甑中、（第二次煮酒不用前來湯、別須用冷水下）然後發火、候甑上酒香透、酒溢出倒流、便揭起甑蓋、取一瓶開看、酒滾即熟矣、便住火良久、方取下置於灰中、不得頻移動、白酒湏澆得清、然後煮、煮時瓶用桑葉冥之、（金波兼使白酒麴、才搾下槽、略澄折二三日、便蒸、雖煮酒亦白色）（同酒經・同卷）

- (16) 火迫酒 取清酒澄三五日後、拋酒多少、取甕一口、先淨刷洗訖、以火烘乾、於底旁鑽一竅子如筋、龜細以柳屑子定、將酒入在甕、入黃蠟半斤、甕口以油单子蓋繫定、別泥一間淨室、不得令通風、門子可才入得甕、置甕在当中間、以埽五重襪甕底、於當門裏、若炭三秤籠令実、於中心、著半斤許熟火、便用閉門、門外更懸席簾、七日後方開、又七日方取喫、取時以細竹子一條、頭迎夾少新綿、款款抽屑子、以器承之、以綿竹子、偏於甕底攪纏、尽著底濁物、清即休纏、每取時、卻入一竹筒子、如醋林子、旋取之、即耐停不損、全勝於煮酒也（同酒經・同卷）

- (17) 篠田統『中国食物史』柴田書店（昭四九）一五二頁

- (18) 松本武一郎『慶長十七年の酒造り』『日本醸造協会雑誌』七〇卷（昭五〇）一一号、八〇七頁

- (19) 村松貞次郎・川上貢「技術革新と組合せの美」『図説日本文化の歴史（六）』小学館（昭五五）一一九～一二八頁

- (20) 遠山富太郎『杉のきた道』中公新書（昭五一）一〇一～一一四頁

本稿の一部は昭和六三年一月二八日、本会第九回公開講演会（東京都・銀座・日本酒センター）において口述。

（かとう・ひゃくいち）