

「御酒之日記」について

鎌 谷 親 善

はじめに

酒造に関する著名な「御酒之日記」に関しては、すでに少なくない考察が加えられてきた。¹これらの研究を概観し、「抑、白米一斗……」と読まれてきた本文の冒頭は「柳、白米一斗……」が妥当ではなかろうかと思量し、従前の論攷を整理し、関連して本書の成立時期や柳酒と同時に記載されている各種の酒の製造法に関する再検討を試み、今後の研究課題を提示してみたいのである。これは「御酒之日記」の成立期、換言するとそれを合綴している「酒造（作）日記」ないしは「佐竹文書・色川本」の成立時期、および記載されている京都の酒である「柳酒」、僧坊酒である「天野酒」と「菩提泉」それに「きかき」などの酒造法を検討することにはかならないといえる。

本稿においては「御酒之日記」は、静嘉堂文庫所蔵の色川三中（三郎兵衛）旧蔵本を使用する（後掲の「『御酒之日記』——その解説と翻刻——」を参照）。東大資料編纂所所蔵の色川三中旧蔵本の影写本も参

照した。なお、「御酒之日記」の引用に際しては、小野晃嗣『日本産業発達史の研究』の掲載頁を参考に掲げることもある。

一、「御酒之日記」掲載の写本および影写本について

「御酒之日記」を検討するのに必要な範囲に限定し、従前の研究の整理という立場から、この史料を簡単に瞥見しておこう。

管見するところ、「御酒之日記」が掲載されている写本は静嘉堂文庫所蔵の旧色川三中所蔵本であり、その影写本が東京大学史料編纂処に所蔵されている（以下については、後出の復刻箇所参照）。

静嘉堂文庫所蔵の写本は、その題簽には「佐竹氏文書 酒造日記 付南酒出文書」と記され、和装袋綴じで製本（二八・五cm×一九cm）されており、本文は最初の内表紙を入れて、一七丁である。その外に第一三丁と第一四丁の間には、亀岡について記した紙片（二六cm×三三cm）二枚が、挟まれている。

内表紙（第一丁表）には、「表紙文」および「常陸国増井正宗寺所

「蔵」と朱書きされており、さらに「色川三中蔵書」印および「静嘉堂蔵書」印が押されている。現所蔵者の静嘉堂文庫は、色川三中の旧蔵書を明治三十七年に購入したのである。したがって、この文書は朱書きから、常陸国増井、現在の常陸太田市増井に所在する正宗寺が旧蔵していたものを色川三中が所蔵あるいは書写したもので、その題簽は色川三中によって付けられたものと推察される。

東京大学史料編纂所蔵本は洋装表紙を付けて製本（三六cm×二八cm）され、「佐竹文書」の表題が付けられている。そして「佐竹文書（正宗寺本）」として整理され、「酒作日記」収載の注記を付けている。本文末の奥書（第一八丁表）には、「明治廿二年一月、常陸国色川三郎兵衛蔵本ヲ写ス」と、その影写時期および原本の所有者を記していた。したがって、東京大学史料編纂所が所蔵する影写本は色川三中旧蔵本が静嘉堂文庫に移る前に影写されたことを示すとともに、そのさいに挟紙二丁の影写が省略されていた。また、上記の静嘉堂文庫所蔵本と対照したとき、影写本には「色川三中蔵書」印は欠けている。

先に触れたように静嘉堂文庫架蔵本には本文最初の「表紙文」（第一丁表）には蔵書印が押印されているほか、つぎのような文言が記されている（写真版参照）。

九天応元雷声普代天尊五大力菩薩

此内ニしるし候

一 酒作日記并酢同白次

亀岡新介文書写置

題簽に「佐竹氏文書 酒造日記付南酒出文書」と記され、しかも

「表紙文」の二行目から三行目に「此内ニしるし候／一酒作日記并酢同白次」と書かれているのは、「御酒之日記」という表題のもとに記されている酒造りや酢造りなどに係わる文書（第二丁表／第六丁裏）を指しているものと思われる。ところが、それにつづけて「教書ハ数学カ……」という文言で始まる文書（第六丁裏／第一〇丁裏）が綴られている。そして、最後の部分に亀岡に関する諸記録（第一丁表／第七丁裏）が合綴されている。つまり、本文書は、題簽や表紙文とは異なり、三つの文書で以て構成されているのである。

本冊子は、以上のような構成にもかかわらず、表紙の「酒作日記并酢同白次」の最初の部分を採って「酒造日記」（静嘉堂文庫所蔵本）、あるいは「酒作日記」（東大史料編纂所蔵本）という名まえで呼ばれ、整理されている。その文書の由来から「佐竹文書・色川本」とも呼ばれている。そこで、本稿では先例に倣って本冊子の全体を「佐竹文書・色川本」または「酒造日記」と称することにしたい。そして「御酒之日記」の表題のもとに酒造などを記載した部分はそのまま「御酒之日記」と呼ぶことにして、本稿の考察で重要となる最後ま「教書」と、これまで仮に名づけておこう。

この現存する写本の旧蔵者は常陸太田市の正宗寺、あるいは色川三中であったと推定されるが、「御酒之日記」と呼ばれている文書を含む原本、つまり「酒造日記」の執筆者ないし旧所有者は、表紙文の四行目に「亀岡新介文書写置」とあることから、亀岡新介であることを推量させる。

亀岡新介の経歴に関しては詳らかではないが、本冊子の最後の部分、つまり「亀岡関係文書」のなかで、「亀岡常陸介」あるいは「佐竹新介」の事蹟が記されており、これらは同一人物を指すものと思われる。佐竹の一門に繋がる人物ではないかと推定される。

表紙文の三行目に「酒作日記并酢同白次」と記されているが、「す作やう」から「菊酒日記」の前まで（第五丁裏／第六丁表）は記載内容が判読できないばかりか、酢の製法にはまったく触れられていない。また「白次」（第三丁裏）に関しても簡単な記述があるが、その内容は詳らかではない。そこで、表題に「酢」や「白次」が記載されているとはいえ、全体としての構成と均衡を欠いており、その意味は詳らかではない。

二、「御酒之日記」の成立と書写の時期に関する先行研究

「御酒之日記」の成立および書写の時期に関する、先行研究を一瞥してみよう。

「御酒之日記」に関して言及していた最も早い時期の著作は、管見の範囲では中山信名（天明七年（一七八七）／天保七年（一八三六））の著した『新編常陸国誌』であろう。これは中山信名が没するまで補訂を加えたが、完成するに至らなかったため、色川三中（享和元年（一八〇一）／安政二年（一八五五））が修訂を加えた。この色川三中の旧蔵本は現在は静嘉堂文庫に所蔵されている。

この色川の訂正本に、明治期になって栗田寛が大幅な増補修訂を

施し、完成させた。栗田の没した直後の明治三二年（一八九九）と明治三四年（一九〇一）に積善堂蔵版として、上・下二冊本として刊行された³。

この静嘉堂文庫所蔵本および積善堂蔵版の酒造に関する個所をみると、ほぼ同一内容の記述である。すなわち「今、久慈郡増井正宗寺二、天文中（一五三二／一五五五）寺僧ノカキタルモノ、中二、酒造日記ト云フモノアリ、天野、練貫、キ搔ナト云酒ノ作り様ヲ記セルモノ也」（括弧内の西暦年号は引用者注。積善堂蔵版では最後の個所が「……記セルモノアリ」となっている）と述べ、つづいて「酒造日記云、抑、白米一斗……」と、「御酒之日記」の冒頭から天野酒の造り方の途中までを記している⁴。（写真版参照）。

典拠を明らかにしての記述ではないが、「酒造日記」ないしは「御酒之日記」が常陸国増井の正宗寺の寺僧によって天文期に書写され、正宗寺が保有していたことを示唆している。これは「御酒之日記」の書写の時期に関するきわめて重要な記述といえよう。

「御酒之日記」の全文を最初に翻刻し、紹介した小野晃嗣『日本産業発達史の研究』（昭和一六年）は、そのとき「本書に併記せらるゝ文書の年号文和四年（二三五五）二月十一日に注記して、『永禄九年（一五六六）迄ハ二百十二年カ』としるしてゐるから、本記事を以て永禄九年の筆写と推定」（括弧内の西暦年号は引用者注）していたのである⁵。

すなわち、小野の依拠した個所は、「酒造日記」において「御酒之日記」と合綴されている「亀岡関係文書」の最後の部分（第一七丁裏）にみられる次の記述である。

土產三製造三卷合

新編常陸國誌

五十九

室	18348	靜
	62	
103	66	龍

風記久遠郡……味酒云と見……
 ……記……酒造……
 ……廿五日……此……

信………
 ………

濁酒 醴酒

サバ

風光秋暮郡山田川
テ納涼ノ処ニ夏月勢
日遊里名各遊居
追涼促解持チ可置成リ出キハハ極ヘシ鮎ニ桶ハタマデ捲ベシ六日ハニ
唱詠波之雅曲飲ニ度ツカクカラニ出来ハハ氷麴ヲスベシ其附如前米
久慈之味酒一斗
見又又高島郡神宮
ノ事ヲ云ヒニ年カ
四月十日後祭禮
ト氏姓居男集ニ
令續日累夜系飲
新年其唱云安良佐
笑乃其後依多
多此為初止伊此郡
此皆要母與初我惠比布郡年ト思エタリコノ高島ノハ神ヲミテ作レルモト見エテコノ今ノ世ニ

酒造日記云抑白米一斗夜一ヤ冷スベシ明日ニ能ミルスベシ麴
六升飯ノ加減人ハダニ合セ作ル膏ヨリ冷シハ水ト作
入水ヲハ人ハダニ自上一斗ハカリテ入ハ席ヲカゲセ六日程
可置成リ出キハハ極ヘシ鮎ニ桶ハタマデ捲ベシ六日ハニ
唱詠波之雅曲飲ニ度ツカクカラニ出来ハハ氷麴ヲスベシ其附如前米
久慈之味酒一斗
見又又高島郡神宮
ノ事ヲ云ヒニ年カ
四月十日後祭禮
ト氏姓居男集ニ
令續日累夜系飲
新年其唱云安良佐
笑乃其後依多
多此為初止伊此郡
此皆要母與初我惠比布郡年ト思エタリコノ高島ノハ神ヲミテ作レルモト見エテコノ今ノ世ニ

酢

酢造日記云 酢作ヤウ一ミヤウカニ束一クワノカキ三カキ
 サ一檢葉少一スカノ繩シメノ極ニナイハ 徳一カウニ三合一白
 米一俵タキホシニキレイニアワツシテタタ三俵吞カニ剪シテ
 七日八日ニテ出来也 フタニ哥ヲカクニスミヨシノスミニス、メカ
 スヲカケテサコソコノスノスミカヨルラニ御コノ記ハ傍井正宗
 寺ノ寺傍 天文中ノ重元ノ内ニアリ

文和四年二月十一日右馬権頭義篤在判

永禄九年迄ハ二百十二年カ

年号月日位署以自筆書也

この引用のうち「永禄九年迄ハ二百十二年カ」の部分は後世における書写のさいの書込みで、これをもって筆写の年紀としていたのである。

言葉を換えると、「御酒之日記」も「亀岡関係文書」と同時期に書写されたものと見做して、その筆写時期を永禄九年と推定していたのである。しかし、これを「御酒之日記」の書写時期としてよいかどうかは、別の問題であることは言うまでもない。小野はこの件については先に引用した記述以上に詳しく論及していなかった。

「御酒之日記」の成立時期に関していつそう詳細に論述していたのは、坂口謹一郎『日本の酒』（昭和三九年）である。「佐竹文書・色川本」を所蔵する東大史料編纂所の今枝愛真所員の見解をもとに、「御酒之日記」が「書写されたのは、永正、天文の間（あるいは永禄九年）で、大体一六世紀のはじめ、今から四五〇年くらい前となっているが、その原本の年号が長享三年（一四八九）または文和四年（一三五五）となっているから、記事の内容は南北朝時代から、おそらく室町初期あたりの酒造りのありさまが書かれてあると見てよろしいようである」と記していた。

このときも「御酒之日記」が合綴されている「佐竹文書」のなかの「亀岡関係文書」に着目して、その書写および成立の時期を推定することが試みられていたのである。

そのさい、「御酒之日記」が書写された時期を推定するのに際して、

その時期を永正（一五〇四〜一五二二）、天文（一五三二〜一五五五）の間、あるいは永禄九年（一五六六）、つまり「十六世紀のはじめ」としていたが、その根拠は明示されていなかった。

しかも、書写の時期とする「永正、天文の間（あるいは永禄九年）」は、それ自体が明確さを欠く表現であるうえ、それをもって「一六世紀はじめ」とする記述は正確とは言い難い。さらに、「今から四五〇年くらい前」というのも、坂口の著書が昭和三九年（一九六四）の刊行であることから推算した年紀の一五一四年頃と、「永正、天文の間（あるいは永禄九年）」との整合性については理解に苦しむ。

このような問題の多い記述ではあるが、「酒造日記」のなかの「亀岡関係文書」をみたとき、次の二カ所の記述が、坂口の著書において書写時期を推定させた論拠となったものと思慮される。

そのひとつは、小野が指摘していた影写本の最後（第一七丁裏）にある「永禄九年迄ハ二百十二年カ」という追記である。

他のひとつは次の記述（第一四丁裏）といえる。

天文丁酉六年前廿五日ニ新介殿本ヲ以テ書写致候

右の引用文で、傍注は原写本にのちに施されたものと推定される。そして「ヨ」は同写本第一一丁表の搾裂部分の追記又六カ「天文三年三月廿五日」（傍注はさらにのちに施されたものと推定される）から「三月」の誤記と推測されるのである。

しかし、永正年間の書写を推測させる記述は見いだせないのである。したがって、坂口が書写時期とする永正期には疑義がある。

「亀岡関係文書」を拠る所に、「酒造日記」の筆写年代を考察するとき、両文書を同一時期に作成されたものと推定して、その年代を

検討すれば、天文六年（一五三七）あるいは永禄九年（二五六六）のいずれかを書写時期と推定するほかはない。

以上のように先行研究を整理し、検討するとき、『新編常陸国誌』における常陸国増井の正宗寺で天文期（二五三二～一五五五）に寺僧が書いたもののなかに「酒造日記」が存在していたとする指摘は、『亀岡関係文書』における天文六年三月二五日に「新介殿本ヲ以テ書写致候」という記述と年代的にも合致し、首肯されるものである。

このように考えると、小野が指摘し、坂口がカッコ内に記していた書写年代を推定するさいの根拠である「永禄九年（二五六六）迄ハ……」という記述は、天文期に作成されていた写本に追記されたもの、あるいはその写本を再度筆写したときの書き込みと解してもよいのではなからうか。

色川三中の旧蔵本は天文六年あるいは天文年間に書写されたものを、再び永禄九年に転筆写したものの、ないしはその写本と見做しても誤りではなさそうである。

つぎの問題は「酒造日記」ないし「御酒之日記」が作成された時期で、それを検討することにした。

『御酒之日記』の作成時期に関して、『新編常陸国誌』は特に言及していなかった。小野もまた、筆写時期の永禄九年よりも以前であると推定するに留まっていた。

坂口は『日本の酒』で「御酒之日記」の成立時期を検討するさい「その原本の年号が長享三年（一四八九）または文和四年（一二三五）となっている」と記していたが、「その原本」とは『佐竹文書』つまり「御酒之日記」「教書」「亀岡関係文書」を合綴したものを指して

いるものと解せるが、そのうち成立を推測させる年紀が記してあるのは「亀岡関係文書」のみであることから、これを指していたとみて誤りではない。事実、「御酒之日記」の成立を論じるさいに坂口が拠り所とした「原本の年号」の長享三年（一四八九）または文和四年（一二三五）というのは、これまた「亀岡関係文書」のなかに記されている年紀である。その最初の長享三年というのは「亀岡関係文書」の冒頭（第一丁表）にある次の記述を採ったものといえる。

長享三年四月 日 源義舜（花押）

亀岡常陸介殿

いまひとつは、書写年代を推定した文書の末尾（第一七丁裏）に記されていた年紀の「文和四年二月十一日右馬権頭義篤在判」を拠り所とするものであろう。

このように合綴されている「亀岡関係文書」の記述から、「御酒之日記」の成立年代を推定する作業であつたとするならば、この「亀岡関係文書」の詳細な検討が必要であらう。

すなわち、亀岡常陸介新介の事蹟に関する記録は、年代に順不同があるが、建武三年（一二三六）の足利尊氏による室町幕府の開設、あるいは南北朝の始まりの時期から、明德三年（一三九二）の南北朝の合一を経たのちの応永五年（一三九八）十二月に至るもので、これを長享三年（一四八九）四月に整理したのが「亀岡関係文書」といえる。この亀岡常陸介に関する記述は静嘉堂文庫架蔵本の挟込紙片には、さらに遡及した元弘三年（一二三三）の記録がある。そうすると、「御酒之日記」が「亀岡関係文書」と同時期に成立したとすれば、坂口が『日本の酒』で挙げている長享三年は「御酒之日記」

の成立した年とはいえない。もうひとつの年紀である文和四年は、「亀岡関係文書」の文書の末尾に記されているという以上の意味はなく、その成立との関係を示唆するものではない。

したがって坂口が「御酒之日記」の成立年代を推定するために「亀岡関係文書」から採りあげた年紀は、充分な論拠をもつものではなく、恣意的なものと言えない。さらに同書は、「原本の年が長享三年（一四八九）または文和四年（一三五五）となっているから、記事の内容は南北朝時代から、おそらく室町初期あたり」と記しているが、通説によると南北朝時代は建武三年（一三三六）から明德三年（一三九二）まで、室町期はそれ以降である。したがって、文和四年は南北朝時代であり、長享三年は応仁・文明の乱（一四六七～一四七七）の後で、室町初期とはいえないのである。そこで、「御酒之日記」の内容が「南北朝時代から、おそらく室町初期あたりの酒造りのありさまが書かれてある」という推論はまったくの牽強附会としか評しようがない。

あるいは、「御酒之日記」の成立が「亀岡関係文書」のなかの亀岡の事蹟と同時代というならば「南北朝時代から、おそらく室町初期あたり」という年代も考慮の対象と成り得るのである。しかし、「亀岡関係文書」の成立は戦国時代の長享三年であるので、これまた無理であろう。

松本武一郎は「酒作日記」すなわち「佐竹文書・色川本」のなかの「佐竹一族に関する記事の日付は天文三年（一五三四）三月二六日となっている」として、この天文三年をもって「御酒之日記」の成立時期としていた。⁽⁷⁾ 松本の指摘している年代の天文三年の記載箇

所は写本において天文六年と訂正されていること、しかもその記述は佐竹一族に関する記事の日付ではなく、すでに述べておいたように筆写の年代である。したがって、松本の推論には無理があるので、本稿における検討の対象から除外することにした。

上記のような考察では、「御酒之日記」そのものの検討から時代推定が試みられていないこと、もし「御酒之日記」の作成年代を「亀岡関係文書」のなかの亀岡新介の事蹟が記されている時代と同時期として、南北朝時代から室町初期の元弘三年（一三三三）あるいは建武三年（一三三六）から応永五年（一三九八）までというのは、年代幅が一世紀近くにも及ぶので、あまりにも広すぎるのが気掛かりでもある。さらには「御酒之日記」を「亀岡関係文書」のなかの亀岡新介の時代と同時期の成立とすることには少なくとも疑義を感じるのもある。

そこで、「御酒之日記」そのものの検討を再度試みて、その内容を考察する必要がある。

三、「御酒之日記」で採りあげられている酒について

「御酒之日記」が翻刻・紹介されたとき、本文の冒頭は「抑、白米一斗……」と読まれていた。⁽⁸⁾ 以降の研究は、これに倣っていた。しかし、この箇所は「柳、白米一斗……」と読むほうが適切であろう。

このように「柳（酒）」と読むことは、以下の各節が中世の名酒

である「あまの(酒)……」、「ねりぬき(酒)……」、「菩提泉……」などで始まって、それらの酒造法を記述していることから、首肯できるものと言えよう。つまり、文字そのものからは当然のこととして、加えて「御酒之日記」における文章構成および酒造法の書き始めに酒名をもってきている様式からみても、「柳」と読むことが妥当であろう。

そうすると、「御酒之日記」が採り上げている酒は、京都の大柳酒屋が造っていた柳酒、僧坊酒である河内・金剛寺の天野酒と、奈良・正暦寺の菩提泉、それに地方の名酒である九州の練貫酒などである。これらが室町期の名酒であったことから、執筆者は当時の酒造業界の事情に精通し、全体を把握し得る立場にあった相当の人物と推定できる。また、酒造方法に関する記述は不明な箇所もあるが、当時畿内における著名な酒である「柳酒」、「天野酒」、「菩提泉」に関しては、技術的に信頼性の高い内容と思量してもよからう。

すでにこれらの酒に関しては詳細な考察があることから、先行する諸研究にしたがって、本稿でも検討を試みたい。それによつて、この「御酒之日記」の成立時期を再検討することが有意義と思慮される。

同時に、これまで詳らかではなかった「柳酒」の製造法をここに始めて確認することが可能になったことを指摘できる。すなわち、京の柳酒は僧坊酒の天野酒や菩提泉とともに永享期(一二四九〜一四四一)から記録に登場しはじめ、文明期(一四六九〜一四八七)には頻出することで盛期を迎え、およそ一世紀を経過したのちの文禄期(一五九二〜一五九六)には姿を消すという、およそ二世紀近

くに亘り、世人から称賛された名酒であることから、これらの製造技術、言葉を換えると当時の先端酒造技術の様相を考察する手掛りが得られたと言つてよいのではなからうか。

なお、この室町時代において京都の酒、とりわけ名酒を「御酒」と記した文書は、管見するところ知らない。そればかりか、「御酒」という読みについても再検討すべきことを付言しておかなければならない。

四、「御酒之日記」の成立時期の再考

「御酒之日記」には、室町期の著名な酒の製造法が記載されていることから、この「御酒之日記」の成立の時期を探ることが、当時の諸記録の検討によつて可能となってくる。すなわち、一般の醸造酒としての「柳酒」、「天野酒」、「菩提泉」、再製酒である「練貫酒」、薬用酒である「豆淋酒」、嘉節の酒「菊酒」などが記されているが、とりわけ室町時代の代表的な酒である、畿内の三つの醸造酒、それに地方の酒でありながら著名な練貫酒については、当時の著名な文書や記録にも現われる。これまでの研究成果を整理すると次のようになる。

「柳酒」の名称は、その醸造家の名に由来するもので、京都における大酒造業者として『蔭涼軒日録』文正元年(一四六六)七月四日の条に、「五条坊門西洞院酒家曰柳也、毎月於公方献六十貫美酒也」とある。この酒屋は『蔭涼軒日録』のほか、『御湯殿上日記』などに

もその名が認められる「中興酒屋」で、文明一〇（一四七八）年には屋号を「大柳酒屋」と称していた。応永年間（一三九四～一四二八）以来は洛中で永く繁栄していた大酒造業者であった。

「柳酒」についての初見は、『東寺文書』の永享九年（一四三七）四月一三日の条に「柳酒一荷」を贈ることを決めたときとされている。それ以降、しばしば文献に現れ、文明四年（一四七二）頃から山科家の諸日記にも頻出する¹¹⁾。

「天野酒」は河内国の天野山金剛寺の僧坊酒で、その起源は明らかでない。天野酒の初見は『看聞御記』の永享四年（一四三二）四月二十九日の条で「自入江殿 捶 一荷河内天野酒云々之賜」とあり、『経覚私要鈔』嘉吉四年（一四四四）一月一五日の条にも「天野酒」とある。以降、当時の文書には天野酒に関する記録が頻出するようになる。特に『蔭涼軒日録』には「天野之古味尤為妙味也。不可不賞也」〔文正元年（一四六六）三月四日条〕、「天野無比類」〔長享三年（一四八九）七月二六日条〕、「夜来先日藤左所惠之天野古酒試之。尤可口」〔明応二年（一四九三）九月二二日条〕など、天野酒を称賛する記録が見られる¹²⁾。

「菩提泉」は奈良郊外の菩提山正暦寺の醸造酒で、菩提山あるいは菩提山酒としても知られていた。また、この酒は奈良の地元名として「山樽」とも称していたが、一般には奈良あるいは奈良酒の名称に包括されていた。菩提泉が造られはじめた時期は詳らかではないが、興福寺大乗院の有力な財源であった「菩提山壺銭」として『経覚私要鈔』の嘉吉四年（一四四四）正月二十日の条にみられる。

そして、奈良酒、南酒、南樽が天下の名酒であることは、先の『看

聞御記』の永享八年（一四三六）四月一七日の条に「奈良捶六。塗捶。殊勝也」とあり、塗捶に容れて贈られた奈良酒を称賛していた。また『建内記』文安四年（一四四七）一月二四日の条には、興福寺別当貞兼が「名酒両樽」を持ってきた旨が記されていた。なお、『寛正二年（一四六一）禅盛記録』には奈良や奈良酒が記載されており、この時期に確固たる地位を築いたと推測されている。酒質が良好であったことは、東寺二十一口評定衆が寛正三年（一四六二）七月「御前酒事可為奈良酒事衆議也」と議決していることや、『蔭涼軒日録』文明一七年（一四八五）七月八日の条に將軍足利義尚の言葉として「自興福寺進上之酒尤可也」と記していることから察知できる。

また、奈良酒醸造の中心地となつた菩提山正暦寺の酒に関しては『経覚私要鈔』の寛正二年（一四六一）二月一四日、および同四年一月二三日の条に奈良興福寺大乗院が購入して京都方面に贈物としていたこと、『尋尊大僧正記』文明二年（一四七九）四月一日の条に商人の振売りや市町の売買を戒めている旨が記されているが、これらは同寺での酒造りの隆盛さを示すものである。大乗院経尋は日記『経尋記』の大永二年（一五二二）六月一九日の条で「無上之酒山樽」、同年六月二〇日の条で「名酒山樽」と記していたのは、この菩提山酒が勝れた名酒であることを示すものにほかならない¹³⁾。

「菊酒」は加賀国の名産菊酒ではなく、重陽（陰暦九月九日・菊の節句）に際して飲む、菊花を混ぜて造つた酒のことである。この酒は中国に倣つて天武天皇の時代（六七二～六八六）から盃に菊花を浮かべて飲んでいたが、後の時代になると醸造工程中に菊花を用いるようになったという。これは『薩摩戒記』の応永三二年（一四

表 1 「御酒之日記」の名酒に関する記録の初出時期と出典

酒名	初出年代	出典
菊天酒	応永32年(1424)	『薩戒記』
野酒	永享4年(1432)	『看聞御記』
捶酒	永享8年(1436)	『看聞御記』
泉酒	永享9年(1437)	『東寺文書』
提貫酒	嘉吉4年(1444)	『経覚私要鈔』
練酒	文正元年(1466)	『蔭涼軒日録』

(二四) 九月九日の条、「兼頭卿記」文明九年(二四七七) 九月九日の条、「蔭涼軒日録」文明一十七年(二四八五) 五月一七日の条などに菊酒あるいは菊花酒として記載されている。

以上の畿内において造られる一般醸造酒や嘉節の酒に対して、地方の再成(製)酒である「練貫酒」については、「蔭涼軒日録」の文正元年(一四六六) 一月一〇日の条に「筑前国博多以名酒而称練貫也。古来聞其名」とあり、つづいて同年二月一日の条に「皆曰。久聞其名。今嘗此味。不勝絶嘆。似奈良并天野名酒之風味」

と称賛されていた。練貫酒は豊後でも造られており、『碧山日録』の応仁二年(一四六八) 一月一七日の条には豊後の練貫酒は濃醇で「雖歴万里、於数旬之間味不変」であると記していた。

上記のような先行研究をもとに、これら名酒の初見時期と典拠を整理して見ると、次のようになる(表1参照)。

菊酒は、「御酒之日記」のような製法が出現した時期は詳らかではないが、重陽宴に菊酒を飲む習俗が古くからあったことから、記録に現れるのが早かったのは当然といえよう。逆に地方の酒である練貫酒は、記録を遺した畿内の貴顕が入手し、賞味した時期が遅かったとはいえ、その存在は早くから知られていた。

ともあれ、畿内の著名な醸造酒である柳酒・天野酒・菩提泉の三つの酒類が諸記録に出現しはじめるのは、永享期(一四二九～一四四一)であり、嘉吉期(一四四一～一四四四)になるとこれらの酒のすべてが出揃うのである。文正期(一四六六～一四六七)には九州の練貫酒も現われる。と同時に、嘉吉期から文正期にはこれらの酒の記録が頻出する。

さらに、これらの酒の複数を、同時に挙げているのは、『蔭涼軒日録』の文正元年(一四六六) 二月一日の条で、前述したように、練貫酒を飲んだとき「皆曰。久聞其名。今嘗此味。不勝絶嘆。似奈良并天野名酒之風味」とある。また、一条兼良が文明一二年(一四八〇)頃に著したと言う『尺素往来』に「酒者柳一荷、加之天野、南京之名物……」と、記している。

したがって、「御酒之日記」の作成時期は、そこに記載されている主要な酒が名声を獲得し、それが定着した時期、言葉を変えたと諸記録に書き留められるようになった時期と言えるのではなからうか。しかも、このような名酒の需要が大きく、人びとに持て囃された時期、それはまた名酒に対する関心が高く、記録できる余裕のある時代、つまり世の中が平穏な時期でもあったとも言えよう。

それはまた幕府により酒造の振興政策が採られていた時期でもある。室町幕府が伝統的な道德規範を理想としながら、財政破綻によって「沽酒の禁」の政策を放棄し、一転して酒屋税を設定したといわれる。それは応安四年(一三七二)にまず臨時的な措置として、ついで明德四年(一三九三)には課税規程を明文化することによつ

てである。この土倉・酒屋条令は長く後の規範となり、応永一五年（一四〇八）、永享四年（一四三二）、長祿四年（一四六〇）と、三度も繰り返して発令されていた。¹⁶したがって、幕府の酒造奨励策が実施されるようになったことで、酒造技術が進捗し、定型化を達成したものと言える。

そうすると、「御酒之日記」の成立時期は、早い時期を想定すれば、明文化された土倉・酒屋条令が下令「明德四年（一三九三）」されてから一定の歳月が経過したのち、畿内の名酒が貴族や寺院等の文書に盛んに記されるようになった時期である、永享年間（一四二九～一四四一）から嘉吉期（一四四一～一四四四）の間であろう。そして遅くても、「御酒之日記」に記載されている全ての酒類が当時の文書に記録された文正期（一四六六～一四六七）以前ではなからうか。

言葉を換えると、永享期から嘉吉期の一五世紀第二四半期、遅くても寛正期（一四六〇～一四六六）に至る時期の一四五〇年前後の時期と推定しても大過なからう。それはまた、室町幕府の全盛期に達成された酒造法の記録であり、幕府の権威が揺らぎ、喪失する応仁・文明の乱「応仁元年～文明九年（一四六七～一四七七）」の始まる以前のものでもある。

したがって、「御酒之日記」に書かれている酒造法は、その成立時あるいはそれに先行する時期、つまり早い時期を想定すると永享年間前後から嘉吉期まで、遅くとも寛正期より以前、つまり一五世紀の第二四半期ないしは中頃までの技術といえよう。このことから、坂口『日本の酒』に記されている「南北朝から、おそらく室町初期あたりの酒造りのありさまが書かれてある」とは言い難いのである。

換言すると、南北朝時代や室町時代以前の時期、あるいは室町初期の酒造技術ではなく、それよりも時代が下った南北朝時代と戦国時代の間にあって、いわゆる室町幕府の全盛期である一五世紀第二四半期における酒造法を記しているのが「御酒之日記」であると見てよからう。

以上のように「御酒之日記」の成立時を指定すると、「亀岡関係文書」との関連を再度検討しなければならないであろう。後者の記録の内容は亀岡新介の建武期（一三三四～一三三七）から応永五年（一三九八）までの事蹟であるといえるが、それは前者の酒造記録とおよそ一世紀も隔たったものである。したがって、「御酒之日記」（それにづく「教書」と「亀岡関係文書」とは、当初はそれぞれ独立に作成され、存在していたが、ある時期において合綴ないしは筆写により合一されて、「酒造日記」が成立したと考えるのが妥当であろう。この書写あるいは合綴によって統合された時期は「亀岡関係文書」が整理されて筆写された長享三年（一四八九）か、それ以降であろう。そして、常陸國の正宗寺において書写された天文六年（一五三七）よりも以前と見てよいのではなからうか。

このように見てくると、いわゆる室町時代の全盛期において定型化をみた酒造法が、応仁・文明の乱の後には京の文化が地方に移転したのと軌を同じくして流出し、その事例のひとつとして「御酒之日記」も挙げることができる。そうすると、「御酒之日記」の書写時期は亀岡関係文書との統合時期の長享三年から、その転写時期である天文六年に至る間であろうと思料されるのである。

表 2 色川三中旧蔵、静嘉堂文庫架蔵「御酒之日記」の成立時期と書写の過程 (推定)

「亀岡関係文書」に見る亀岡の記録	建武3年(1336)～応永5年(1398)
「御酒之日記」の成立時期	永享年間(1429～1441)～寛正年間(1460～1466)
「亀岡関係文書」の成立時期	長享3年(1489)
「酒造日記」(「御酒之日記」・「亀岡関係文書」合綴)	長享3年(1489)～天文6年(1537)
の書写ないしは成立時期	
「御酒之日記」/「酒造日記」の再度の書写時期	天文6年(1537)
「御酒之日記」/「酒造日記」の再々度の書写時期	永禄9年(1566)

この「御酒之日記」を含む「酒造日記」は天文六年の書写につづいて再度、

その間の事情は詳らかではないが、永禄九年(一五六六)に書写されたものと推定される。このことは、「亀岡関係文書」に残されている天文六年と永禄九年との記述によつて窺知することができる。そして、この永禄九年に書写されたと推測されるものが常陸国増井の正宗寺に所蔵されていたと思慮されよう。色川三中旧蔵のものは、この正宗寺の旧蔵本ないしはその写本であろうと推定しても大過なからう(表2)。

五、「御酒之日記」に見る酒と

その製法

「御酒之日記」に記載してある酒造法を、ここでも先行研究をもとにして概観することにした。

柳酒の醸造りでは、酏米として白米一斗、麴六升、水一斗を使用していた。仕込んだのち蓆(蓆)を被せ、六日程経って泡立つと擻入れし、辛味がでる

と酏ができあがつたとしていた。続いて、水麴をして蒸米一斗を添えて醪を仕込んでいた。しかし、酏の枯し期間や醪仕込みまでに必要な期間は記されていないので、全工程の日数は詳らかではない。ここで明らかなように柳酒は酸方式(段掛法)によつて造られていた酒である。その酏の造りで必要な温度の確保は蓆による保温のみで、暖気樽による加温操作などは行われていない。また、酸方式の採用とはいえ、酏と醪とともに「酒」と呼んでいた。これらは天野酒の場合でも同様である。

醪仕込みでは添(掛)を一度しか実施していない、いわゆる一段仕込法である。その酏は既述したように一斗酏、六割麴、一〇水である。添の蒸米は一斗と記されているが、米麴と汲水の量は記されていないので、仮りに酏の場合と同じ割合とすると、麴は六升、汲水は一斗となる。したがって、一回の仕込は蒸米二斗、麴一斗二升、汲水二斗で、蒸米に対する麴歩合は六割、汲水歩合は一〇水となり、総米に対する麴歩合は三・七五割、汲水歩合は六・二五水であつて、総量は五斗二升であつた(仕込配合は表3参照。以下同じ)。

この柳酒の仕込配合では、酏が大きいことから醪のアルコール発酵がつよく、醸造工程は安全なものであつたと思われる。なお、酏や麴の使用量が多く、米の精白歩合が低いことから酸やアミノ酸の多い、いわば味が濃くて、雑味の多い酒であつたと推定される。

河内の天野山金剛寺で造る僧坊酒、天野酒は「のうまい」(能米、玄米)を蒸米としたことのほか、柳酒と同様に酸方式であつた。しかも、添(掛)を二回に分けて仕込む二段掛法であつた。酏の造りは、酏米に玄米を用いたほかは柳酒と同様で、その大きさと配合割

表 3 「御酒之日記」にみる酒の製造方法

1. 配造り法

	仕込時期	使用蒸米	元配合			造り方	保温	元立て日数	枯し日数
			蒸米	米麴	汲水				
柳酒	冬季	白米	1斗	6升	1斗	水元／寒造り元	蓆	6日	—
天野酒	冬季	のう米	1斗	6升	1斗	水元／寒造り元	蓆	4～5日	—
菩提泉		白米	1斗	5升	1斗	菩提(箆籬)元			
きかき		くろ米	1斗	6升	1斗	煮元			

注. 使用蒸米の名称は出典のママ。造り方における類型は、「童蒙酒造記」の名称に準じ、その先駆型ないしは原初方式としての仮名称。後出の表4「童蒙酒造記」の配造りの項を参照のこと。

2. 仕込配合

		元 初回 二回目 合計					
柳酒	総米	160	160	320	元の蒸米は白米	1 段掛	
(京の酒・	蒸米	100	100	200	配: 1 斗配、6 割麴、10 水。	掛米比一、配米総米比 1:2、総米配米歩合 5 割	
冬酒)	米麴	60	60	120	蒸米合計 2.0 斗、蒸米麴歩合 6.0 割、蒸米汲水歩合 10.0 水		
	汲水	100	100	200	総米合計 3.2 斗、総米麴歩合 3.75 割、総米汲水歩合 6.25 水		
天野酒	総米	160	160	380	800	蒸米はのう米(玄米)	2 段掛 [第二回目の汲水は初回と同割合として算出]
(僧坊酒・	蒸米	100	100	300	500	配: 1 斗配、6 割麴、10 水	掛米比 1:3、配米総米比 1:5、総米配米歩合 2 割
冬酒)	米麴	60	60	180	300	蒸米合計 5.0 斗仕舞、蒸米麴歩合 6.0 割、蒸米汲水歩合 10.0 水	
	汲水	100	100	(300)	(500)	総米合計 8.0 斗仕舞、総米麴歩合 3.75 割、総米汲水歩合 6.25 水	
菩提泉(山)	総米	150		150	蒸米は白米。配と麴の工程が明確に区分されていない、「濁酒」方式		
(僧坊酒・	蒸米	100		100	元米の 1 割を蒸米とし、3 日ほど浸漬。仕込み後 7 日で出来上がり		
温暖な時	米麴	50		50	蒸米合計 1.0 斗、蒸米麴歩合 5.0 割、蒸米汲水歩合 10.0 水		
期)	汲水	100		100	総米合計 1.5 斗、総米麴歩合 3.33 割、総米汲水歩合 6.67 水		
きかき	総米	160		160	蒸米はくろ米(玄米)。配と麴の工程が明確に区分されていない「濁酒」方式		
(民衆の酒	蒸米	100		100	仕込み後 20 日で出来上がり。保存のために火入れ		
温暖な時期	米麴	60		60	蒸米合計 1.0 斗、蒸米麴歩合 6.0 割、蒸米汲水歩合 10.0 水		
／地方)	汲水	100		100	総米合計 1.6 斗、総米麴歩合 3.75 割、総米汲水歩合 6.25 水		

注. 仕込配合の単位は合。括弧内は推定値。

出典. 「御酒之日記」静嘉堂文庫・東京大学史料編纂所蔵、小野晃嗣『日本産業発達史の研究』(至文堂、昭和16年、法政大学出版局復刻、昭和56年)186～187頁。

合も同じであった。最初の添は蒸米一斗、麴六升、汲水一斗で、醪が湧くと甕二個に汲み分け、蒸米三斗、麴一斗八升を掛けた。添掛けの回数が二回で、二回目の汲水の量は記されていないが、初回と同じ割合の一〇水とすると、醪の配合は柳酒と変わらないが、添が蒸米五斗、麴三斗、汲水五斗と増加して、総米と汲水の総量は柳酒のおよそ二倍の一石三斗となっている。

天野酒は柳酒と較べて、玄米を蒸米とすること異なるとはいえず、柳酒と同様に濃くて、雑味の多い酒であったと思われる。

配立て期間は湧きはじめるまでが四～五日であるが、それ以降添掛するまでの日数、一段掛から二段掛までの日数などの醪の期間は記載されていないので、醸造に必要な全

日数は柳酒と同様に詳らかではない。⁽¹⁸⁾

柳酒と天野酒はともに「冬酒」とあることから、寒気の厳しい冬季に醸造されたことは推測に難くない。しかし、それだけでいわゆる「寒造り」酒と決めるには当然のことながら、疑義がある。というのは、一つには柳酒と天野酒はともにその配造りにおいて加温のために、江戸中期の「童蒙酒造記」に記載してあるような「温め」操作、つまり暖気樽を使用していないこと、さらにいま一つは、安土・桃山期の「多聞院日記」で見られるように天正年間（一五七三～一五九二）の「正月酒」あるいは「冬酒」は米の収穫後の陰暦九月一〇月、「夏酒」は陽春の陰暦二月から初冬の陰暦一〇月の醸造であった。したがって、柳酒も天野酒も、「童蒙酒造記」に記載されているような寒前の中冬（陰暦十一月）から寒後の立春（旧暦正月）までのいわゆる「寒造り」の酒ではなかったと思慮される。⁽¹⁹⁾

ここで用いられている配立て法は、「童蒙酒造記」における新酒造りの水配ないしは寒造り（春造りを含めて）の配（育て配ないしは生配）の前駆形態あるいは原初形態と見做せよう。⁽²⁰⁾さらに、段掛け方式によって配および醪の工程管理、大量醸造、それに酒質管理などは容易なものになっていたと言えよう。

奈良の菩提山正暦寺で造られる僧坊酒の菩提泉は、白米一斗のうち一割の一升を飯に炊き、これを箆に入れ、残りの白米を漬けている水のなかに浸漬し、二日間置いたのちに上澄みの水を汲み、その水の中に漬けて置いた白米を蒸し、最初の飯と麴をあわせて入れて、酒を造る手法であった。そして、すでに見た柳酒や天野酒が段方式であったのに対して、この菩提泉では配造り工程と醪造り工程とが

分離していない、いわば「濁酒」造りの方式であったと言える。⁽²¹⁾

また、柳酒と天野酒が醸造季節を「冬」としていたのに対して、菩提泉の醸造時季が記されていないことから、さらにはまた「夏にてあれバ」といつて夏季における酒造の注意事項を記していることから、温暖な時季、秋の早い時期の酒、あるいは春から夏にかけて造られ、「多聞院日記」にいう「春酒」あるいは「夏酒」に相当すると思料される。同じことはつぎの「きかき」についても言える。これは、箆に入れた蒸米の浸漬期間が三日余、仕込んでから酒ができるまでは七日と、その醸造期間は短かった。

菩提泉は麴歩合や汲水歩合からみて、濃厚で、酸の効いた酒と推定される。この酒造法は、最初に乳酸発酵を営ませ、ついで乳酸酸性のもとで酵母の増殖を促し、つづいてアルコール発酵を行うといった合理的なもので、温暖な季節や暖かい地方でも使用できる手法であった。

「菩提泉」は、「童蒙酒造記」における立秋より立冬までの時季に造られる「新酒」造りの配である「菩提性（配）」、あるいは工程において箆が使用されることから名付けられた「いかき（箆、箆籠）元（配）」の名まえの語源であろう。菩提泉の造りを「童蒙酒造記」の菩提元と較べると、配米の一割を蒸米として漬けて置くことやその浸漬期間が夏であれば三日間であること等は同じであるが、配水が詰まっていた。したがって、菩提配（箆籠配）の造り方の原初形態でもあろう。⁽²²⁾

ついで「きかき」と称する酒の造り方が記されていた。「御酒之日記」のなかの酒で、管見するところ、これのみは当時における貴族、

僧侶等の日記や記録のなかに比定できる酒は見いだせない。⁽²³⁾

その造り方は、玄米一斗を蒸して、熱いまま桶に入れ、そのなかに煮え湯一斗を加えて權で混ぜ合わせ、一晚冷まし、通常の麴六升を入れた。そして、一日に二度ずつ權で混ぜ合わせて、湧きが静まると權を引き上げ、醪蓋を造らせるように醪を導いた。このようにして、「きかき」は二〇日間で出来上がるという。

この酒造法の特徴は高温で発酵を進めていることで、「童蒙酒造記」における新酒の「煮元（醪）」造りに類似する手法であり、その原初形態とも言える。したがって、原始的な形態であるが、冬酒の柳酒や天野酒における育て醪造りに対して、そうでない時季の醪造り法である菩提醪（水醪）や煮醪の前駆型あるいは原初的手法が、この頃に胚胎していたことをも示唆するものと言えよう。

「きかき」はまた、蒸米に玄米を用いることで天野酒と共通し、菩提泉と同じように醪と醪の工程が分離されていない「濁酒」造りの方式であった。そのうえ、醸造期間も短く、その醸造時季も記されていないことから、簡便な酒造法と推定される。関連して、麴について、柳酒や天野酒などの他の酒造りでは見られないことであるが、「常のかうし」と特記していることから推定されるように、酒造用の麴を使用していなかったことである。これらのことからこの酒は火持ち（足持ち）が悪く、のちに触れるように練貫酒とともに火入れ殺菌が必要であったのは当然であろう。

以上のようなことから、「きかき」は上層階級や僧侶等の飲用の対象ではなく、いわば民衆の酒であり、寺院や上流階層の人達の記録には残らなかったと推測される。そこで、先に述べたように当時の

諸記録に比定できる酒名が見出せないのではなからうか。

菩提泉と「きかき」は醪造りと醪造りの工程が分離していない濁酒造り方式で、しかも温暖な時季の醸造酒である。このような温暖な時季の酒は「童蒙酒造記」においては、寒造りに対して新酒（口）として区別し、その醪造りも菩提元、煮元、水元であったが、菩提泉や「きかき」はこれに対応した造り方といえる。しかも、新酒（口）造りでは、寒造りの添（掛）の回数が三回を定法としたのに対して、二回と少なかったことから、冬酒の柳酒や天野酒が酸方式に移行していたの対して、これら温暖な時季の酒である菩提泉や「きかき」の製法ではその手法をとる必要がなかったものと、理解すべきであろう。

製法の比較の明らかな四種類の酒の検討を終えるにあたって、原料米に関して触れておきたい。使用する蒸米は柳酒や菩提泉では白米であったのに対し、天野酒では「のうまい」、「きかき」では「くろ米」、つまりともに玄米であった。このことは酒造米が玄米から精白米への移行期にあったことを示唆する。

また、麴に関して、僅かに「きかき」において「かうしは常のかうし六升作候」とあることから、この「常の麴」は並の麴のことで、これとは別に柳酒、天野酒、菩提泉では酒造用の麴を使っていたことが推測される。そして、当時の京都に見られるように、麴座の独占のもとにあった時代には、このような市販用酒を造る酒造業者あるいは酒屋は麴屋から麴を購入していたことは疑いない。⁽²⁴⁾しかし、その酒麴については、麴座における麴の製法、それに対抗して出現し、ついにはその独占を終焉させた酒屋における製麴の技術につい

ては、ともに詳らかではない。

それもあつてか、麴米については特に言及していないが、玄米を用いていたとすれば、その製法も勘案しなければならないものの、⁽²⁵⁾ 酛・添の蒸米が白米であつた柳酒や菩提泉は、俗に言う「片白」で、麴米も精白米を使つておれば「諸白」であろう。しかし、これらについての説明は「麴」の製造技術とともに、「諸白」、「片白」に関する製法の理解と正確な用語の定義とが必要である。

酒造法における量的な問題をみると、酛方式の柳酒と天野酒の仕込配合を見ると、酛は一斗酛、六割麴、一〇水で、醪についても蒸米に対する麴歩合は六割、汲水歩合は一〇水と共通していた。そして、柳酒では一回の仕込量が蒸米二斗、麴一斗二升、汲水二斗で、総量は五斗二升であつた。天野酒においては酛の大きさと配合割合は柳酒と変わっていないが、添掛の回数が二回であるから、蒸米五斗、麴三斗、汲水五斗と増加していて、総米と汲水の総量は柳酒のおよそ二倍の一石三斗であつた。これらのことは、醸造様式の定量化が実現していて、技術的にも安定していたことを示すものといえるよう。

このような仕込量の大きさを規定したのが酒造技術であつたのか、あるいは桶や甕といった酒造容器の大きさであつたのかは明確ではない。ともあれ、柳酒、菩提泉、「きかき」では桶を用いていたのに対して、天野酒では甕を用い、二回目の添え（留掛）のさいには二つに分けて仕込んでいた。したがって、当時の酒造用の「桶」や「かめ（甕）」の容量は最大で、総米と汲水の総量、さらに湧きの程度を考慮に入れて、一〜二石程度のものと推定しても大過なからう。

一石前後の容器を用いて出来た酒の漉し方に関して、「御酒之日記」はまったく触れていない。そこで、古来からの手法である上澄みの酒に笊を入れて酛と分離して採る方法、あるいは醪を笊のうえに敷いた布で漉す方法などによつていたものと推定される。つまり上槽法が登場するのはそれ以降であつたから、同日記には記載されていなかったと思料される。

澄み酒を造る専用の設備や用具の出現は、一回の仕込量の増加ないしは発酵容器の大型化と関連するものと思量され、いまし時期を待たなければならなかつた。すなわち、その初見は「多聞院日記」の永禄十一年（一五六八）四〜五月の記事で、上槽用の専用の設備「酒船（酒槽）」や用具である酒袋の使用が見られた。⁽²⁶⁾

さらに、「御酒之日記」には、地方の名酒である「ねりぬき（練貫）酒」や重陽の節句用の「菊酒」なども記述されていた。「ねりぬき酒」は筑前博多と豊後国の名酒であつた。その醸造は正月から着手していた。白米一斗をよく洗い、その内の一升を蒸米として笊に入れ、浸漬した白米のなかに入れ、七日間置いたのちに、その米は蒸し、水を煎じて、そのなかに入れた。これは菩提泉と同じ手法で、「童蒙酒造記」では菩提性（笊籬元）と呼ばれる酛造法であつた。しかし、使用した麴の量は記されていない。また寒季のために浸漬する日数は長期化していた。ついで、一晚冷まして、蒸米六升と麴六升を入れ、一日に二度ずつ混ぜ合わせ、湧きが静まると權を引き、蓆で包んで七日間置いたのちに、蒸米と麴をそれぞれ一升を合わせ、醪のうえに入れる。添掛の汲水が記されていないので、汲水の使用量に関しては明らかではない。このように酛や醪の醸造工程で詳らかで

はない箇所は少なくないが、仕込み後二〇日間で出来上ると言うのである。

このような製造法から推定すると、「ねりぬき」酒はきわめて濃醇な酒であったと思慮される。そのうえ、「御酒之日記」に記載されている「ねりぬき」は一般の醸造酒であったのに対して、江戸中期の酒造書でみる練貫酒が、酒あるいは焼酎を汲水代りに使用した「再製酒」であったことで、きわめて特異な製法といえる²⁷。

つぎには「豆淋酒」が記されている。これは酒一斗に豆五合を煎つて入れ、その酒袋の口を閉じて四日間程おき、麴一升をくわえて造る。この製法も江戸期の酒造書に記載されている内容とは異なっている²⁸。

さらに、重陽の節句に用いる「菊酒」の製法が「菊酒日記」として記されていた。精白度の高い白米と若麴、それに菊花を用いて造る酒であった。精白米を蒸すときに、菊花を目さらの下に敷くとともに、米のうえにも布に包んで置く。汲水の量は、米五斗に水六斗である。しかし、それ以後の工程を記した箇所は虫喰いが甚だしく、解読することができない。

「御酒之日記」におけるもうひとつの重要な記述は「火入れ」についてである。それは「煎様」と呼ばれていて、管見する範囲では、火入れ法の初見と言うべきである。この「煎様」は、「ねりぬき」および「きかき」について実施されていた。すなわち「四月廿五日酒煎様のミかん二、五月廿五日てひきかんに上ノ泡ヲ能々可取、六月廿五日如前飲かんに此酒せんし、凡ハ七日口ヲつゝミて可置、いきを不出也。二番を煎之様、何も二様なから、てひきかん二せんすへ

し、うえ二にる時あわ立ハ、泡ヲ能々可取、むかわり時迄こらゑるなり」と、詳述している。

このように、火持ちの悪い酒は「のミかん（飲かん、飲爛）」（摂氏四〇度くらい）とか、「てひきかん（手引き爛）」（摂氏六〇度くらい）と、具体的に火入れ温度を指定して、火入れを実施していたことは注目すべきことである。そして、火入れの効果としては、火入れ後、密封すること、あるいは二度にわたって「てひきかん」に火入れすること、むかわり（周期）時、すなわち一年後まで火落ちすることがないと記していた²⁹。これは火入れ温度を理解していたこととともに、一カ月ごとに火入れをする手法や火入れ後に密封する酒の保存法が、この時代にすでに創始されていたことを示すものにほかならない。

「御酒之日記」で火入れの事例として練貫酒と「きかき」が挙げられていたが、これは「多聞院日記」で夏酒のみに火入れしていたことと、相通じるものがあるといえる³⁰。共通して、温暖な四季に造られた酒であったことに注目したい。

「童蒙酒造記」においては、この火入れを重要事項として採りあげ、詳細に記していた。火入れの方法のを見ると、火入れ温度は「薄火^{うすび}」「手引間^{てひきかん}」それに「熱火^{あつび}」の三つをあげ、火入れ前の酒の様子、目的や時季に応じての火入れ法、火入れによる減量と変質などを、項目ごとに記載していた³¹。「御酒之日記」の火入れ法は、酒造法と同様に、近世の酒造でみられる前駆的ないし原初的形態であったといえよう。

以上、「御酒之日記」の内容の紹介と評価を試みたが、甘酒、酢な

どは用語のみ、あるいはまったく簡略に記述されているに過ぎない。あるいは、読解困難な、したがって理解しがたい箇所もあることを指摘しておきたい。しかも、詳細に記されている酒造法でも意味が不明、あるいは理解困難な箇所が少なくないことも付言しておく必要があろう。

終わりに

解読不能の箇所や理解できないところを少なからず残し、当初の意図が十分に達せられたとはいえないが、検討を終わるにあたっての取り纏めを試みておきたい。

まず、著述内容から、「御酒之日記」の作成者について再検討しておく必要がある。すなわち、京都の柳酒、僧坊酒の天野酒と菩提泉、それに「きかき」の製造法に較べて、九州の酒である練貫酒の記述には製造に関する重要事項の欠落が目につくことから、執筆者は畿内に在住していたか、これら畿内の酒の情報を的確に蒐集できる立場にあつて、しかも相当の地位にあつた人物であることを窺わせる。そのさい、「酒造日記」、いわゆる「佐竹文書・色川本」の所有者である亀岡新介がその当人であつたかどうかは、それを詳らかにする史料は、管見の範囲では、知らない。

集約するにあたって、「御酒之日記」に記載されている主要な酒が「きかき」を除き、いずれも室町時代における貴顕や寺院等の日記や記録に現れる著名な酒であつたことは、充分に留意しなければなら

ない。しかも、「ねりぬき」酒の記述が他に較べて的確性を欠くことから除外し、畿内の酒で、しかも醸造酒である柳酒、天野酒、菩提泉、それに当時の記録において比定できる酒が見出だせない「きかき」を加えた四種の酒に関しては、「御酒之日記」はそれらの製造技術を知ることができると信頼度の高い著作と見做すことができよう。

この「御酒之日記」の成立は、もともと早い時期を想定すれば、明文化された土倉・酒屋条令が下例「明徳四年（一三九三）」されてから一定の歳月が経過した時期から、畿内の名酒が寺院や貴顕の日記、記録等のなかに記されるようになった時期と推定される。それは永享期（一四二九～一四四一）から嘉吉期（一四四一～一四四四）の間であろう。そして、遅くても、「御酒之日記」に記されている全ての酒類が記録された文正期（一四六六～一四六七）以前ではなからうか。言葉を換えると、永享期（一四二九～一四四一）から嘉吉期（一四四一～一四四四）の間、遅くとも寛正期（一四六〇～一四六六）に至る時期、つまりは一五世紀第二四半期、遅くても一四五〇年前後の時期と推定しても大過なからう。それはまた、室町幕府の全盛時代の酒造技術の記録であり、しかも幕府の権威が揺らぎ、やがて喪失する応仁・文明の乱「応仁元年～文明九年（一四六七～一四七七）」の始まる以前の成立といつてよからう。

したがって、「御酒之日記」に書かれている酒造法は、その成立の時期、ないしはその直前の時期、つまり永享年間から嘉吉期までの一五世紀第二四半期、遅くとも寛正期までの一五世紀中頃の技術と見てよからう。

このような、いわゆる室町時代の全盛期の酒造法が、応仁・文明

の乱の後には京の文化が地方に移転したのと軌を同じくして流出したとすると、「御酒之日記」の書写時期は、一緒に合綴されている亀岡関係文書の筆写時期と同年代の長享三年（一四八九）以降で、天文六年（一五三七）に至る間であると見做すことができよう。

この「酒造日記」は天文六年に正宗寺の僧が書写していた。そして、その事情は詳らかではないが、永禄九年（一五六六）に再度転写されたものと推定される。これが常陸国増井の正宗寺に所蔵されていたものと思慮されよう。色川三中旧蔵のものは、この正宗寺の旧蔵本ないしはその写本であろうと推測される。

次に、この「御酒之日記」に記載されている上記の酒について纏めてみよう。

第一に、平安時代の「延喜式」にみられる「醗」方式とは異なつた「酸」方式が、柳酒や天野酒の製造で使用されていたことである。同時に、菩提泉や「きかき」においては、蒸米・米麴・水を同時に仕込む「濁酒」方式が使用されていた。言葉を換えるならば醗方式を脱却して、濁酒方式と酸方式が併存して、醸造酒を製造していたことで、それ以前の時代とは異なつた酒造技術の時代であることを示すものである。

第二に、冬酒である柳酒と天野酒の醗造りにおいては、共通して一斗配、六升麴、一〇水と定型化されていた。そして、水元ないしは寒造り元（今の育て元ともいえる）の前駆的ないし原初形態が出現していたことである。菩提泉および「きかき」の造りからみて、菩提元（箆籬配）と煮元の原初形態がみられることから、水元／寒造り元の原初形態と併せて、主要な配造り方式の原初形態が出現し

ていたのである。

第三に、酸方式については、柳酒では添（掛）は一回で、天野酒では二回であったが、このように冬酒における製造法で酸方式が採用されていたことは、以降の日本酒製造技術の発展方向を示唆するものとも言えよう。

第四に、使用する蒸米は柳酒や菩提泉では白米で、天野酒と「きかき」では玄米であった。このことは、使用する蒸米が玄米から精白米への移行期にあったことをも示している。

第五に、酸方式の柳酒と天野酒の仕込みを見ると、配は一斗配、六割麴、一〇水で、醗については蒸米に対する麴歩合は六割、汲水歩合は一〇水と共通していた。そして、柳酒では一回の仕込量が蒸米二斗、麴一斗二升、汲水二斗で、総量は五斗二升であった。天野酒は柳酒と較べたとき、配の大きさと配合割合は変わっていないが、添掛けの回数が増加したのに伴い、蒸米五斗、麴三斗、汲水五斗に増加して、総米と汲水の総量は柳酒のおよそ二倍量の一石三斗であった。酒造容器は柳酒、菩提泉、「きかき」では桶を、天野酒では甕を用いていた。仕込方法、総米と汲水の総量、および湧きの状態などを考慮すると、これらの桶や甕の容器の大きさは最大でおよそ一〜二石と推定される。

第六に、麴に関して、柳酒、天野酒、菩提泉では酒専用の麴の使用を窺わせ、その種麴は麴屋から購入しており、「きかき」においては「常のかうし」つまり並の麴を使っていたのであろう。

第七に、製麴と同様に上槽法は詳らかではない。かなりの量の酒が造られていたとはいえ、古くからの手法である上澄みの酒を採る

方法、あるいは醪を笊のうえに敷いた布で漉す方法に依っていたと推測される。上槽用の専門の道具や設備はまだ出現していなかったものと思慮される。

第八に、酒造工程において、醸造容器の桶や甕に藁を巻くことによって保温していた。甑の加温法として、懷湯（暖氣樽）は使用されていなかったことから、いわゆる「寒造り」方式はこの時代には未だ出現していなかったものと見てよからう。

第九に、酒造時季と関連して、柳酒と天野酒は「冬酒」と、菩提泉は「夏酒」ないしは暖かい時期の酒といえる。「きかき」は時季を問わない酒といえよう。ともあれ、大量に造られ、販売される名酒は米の収穫後の「冬酒」と寒明けの「夏酒」として造られていたのではなからうか。このことがまた、甑の多様化とも関連していたと思慮される。

第一〇に、この時代に酒の保存技術として、低温殺菌法である火入れが出現していたことである。その加熱温度も「のみかん（飲燗）」あるいは「てひきかん（手引き燗）」として理解され、火持ちの悪い酒には二回火入れているし、それによって一カ年間にわたり品質が保持されようとしていた。ここでみられる火入れ方法は江戸期における手法の原初形態として評価できる。

以上のように、「御酒之日記」の成立した時期、すなわち永享（嘉吉期（一四二九）一四四四）、遅くとも寛正期（一四六〇）一四六六）、つまり一五世紀の第二四半期から中頃には、柳酒と天野酒の酒造法は醗造りと醪造りとが分離した酸方式が創出されていた。しかし、他方で菩提泉や「きかき」は醗と醪の工程が分離していない「濁酒」

造り方式であった。これらのことから、先進的な酒造法として「酸方式」への転換を一部の酒では終えていたが、製法全般をみると、転換期にあったことを示す。その酒造法では菩提元、煮元、水元／寒造り元などの醗造り、それに段掛け法による醪造りなど、近世酒造法の前駆的ないし原初的な形態と呼んでよい技術が定型化されつつあった。また、火入れ法についても近世の手法の原形が形成されていたといえよう。

しかし、「温め（懷湯、暖氣）」の使用は見られず、また高品質の酒が醸出されやすい寒造りの技術が出現する迄には至っていない。そのため、酒は「寒」を除いて、年間を通して醸造されていた。そして、酸方式といえども添（掛）は二回止まりであった。仕込み容量も桶あるいは甕の大きさか、あるいは醸造技術のいずれかに規定されて、醗と添の区分がない菩提泉では総米一斗五升、汲水一斗、合計二斗五升であった。酸方式で、二段仕込みの天野酒では総米八斗、汲水五斗、合わせ一石三斗であった。さらに、大量仕込みができる大型容器、それに大量処理して澄（清）酒とするための上槽用の特別の専用設備は出現していなかった。つまり、高品質で、大量生産できる酒造技術とは言い難い状況こそが、「御酒之日記」に著わされている技術にほかならないのである。そして、他面このような欠陥こそは京における柳酒、それに僧坊酒の天野酒や菩提泉が衰退する要因であったといえるのではなからうか。

付記。本稿は平成六年六月三〇日、本学会の公開講演会（東京都・日本酒センター）で口述したものをもとにしたものである。

本稿の作成にあたり、静嘉堂文庫および東京大学史料編纂所が所蔵本の閲覧・複写の便宜を与えられたことに感謝申し上げますとともに、加藤百一先生から賜った酒造内容等に関しての御教示に心からお礼申し上げます。

(平成六年一〇月二二日稿)

文献と注

(1) 本稿を作成するにあたり、管見したところ、関係する主要な論攷は次のもので、簡単に一瞥しておく。

(1) 「御酒之日記」を最初に紹介し、同時に中世酒造業を採りあげたのは小野晃嗣「中世酒造業の発達」上・中・下『社会経済史学』第六巻第八号(昭和十一年一月)九二五〜九六二頁、第六巻第九号(昭和十一年二月)一〇七五〜一〇九七頁、第六巻、第一一号(昭和二十二年三月)一四七九〜一四九八頁で、「御酒之日記」はこの一〇八一〜一〇八三頁に翻刻されていた。この論文は同じ表題で小野晃嗣『日本産業発達史の研究』(至文堂、昭和十六年、法政大学出版局復刻、昭和五十六年)一二八〜一二三頁に、「御酒之日記」の翻刻はその一七九〜一八一頁に収録されている。この研究と翻刻で使用されたのは東京大学史料編纂所所蔵の影写本「佐竹文書・色川本」であったことを付言しておく。

小野の中世の酒に関する研究は、当時の日記や記録などの文書史料を駆使して、酒の製造や流通の諸様相を明らかにしており、日本酒の本格的研究所の出発点を画したと評されている。小野は「御酒之日記」を翻刻・紹介したさい、醸造学的方面からの「専門的見地に

立つ研究に期待するを良策」とすると述べていた。以降の研究の多くはこれに応えたものと言っても差支えなからう。

(2) 坂口謹一郎『日本の酒』(岩波新書、昭和三十九年)一〇二頁は、醸造学の立場から「御酒之日記」の歴史的評価を与え、その成立年代を提示していた。そのさいに使用されたのは、小野と同様に東京大学史料編纂所所蔵の影写本「佐竹文書・色川本」であった。そして、「御酒之日記」の成立年代は、以降の研究者が採用するものとなっている。

(3) 佐々木銀弥「中世の社寺と醸造」『日本醸造協会雑誌』第六八巻第九号(昭和四十八年九月)六四三〜六四七頁では、「御酒之日記」の天野酒と菩提泉を紹介している。

(4) 加藤百一「中世の酒造技術」加藤弁三郎編『日本の酒の歴史―酒造りの歩みと研究―』(協和発酵㈱、昭和五十一年、研成社、昭和五十一年)一七九〜一八三頁では、柳酒、天野酒、菩提泉の酒造法を紹介し、特徴を述べていた。以降の考察は、つぎのものに詳述されている。

加藤百一「僧坊酒」『酒史研究』第七号(平成元年)一〜三八頁は、中世の酒を僧坊酒を中心に考察したもので、「御酒之日記」に関しては御酒、天野酒、菩提泉に関する製造法を、醸造学の視点から綿密な考証を施し、解明したものである。この研究は要約されて、加藤百一『酒は諸白―日本酒を生んだ技術と文化―』(平凡社、一九八九)三九〜五一頁に収録されている。「御酒之日記」の酒造法についての本格的解釈として採用されている。

(5) 松本武一郎『御酒之日記』とその解義―佐竹文書より―『日

本醸造協会雑誌』第七四卷、第一号（昭和五四年一月）七四八～七五二頁では、写本をもとに、小野の翻刻が一部変体仮名が使用されていたのを平仮名に改め、翻刻するとともに、小野が要請していた技術面からの専門的解明に応える意味もあつてか、その際に技術的な事項などに注釈を施し、技術的な解説を加えていた。そのさい、静嘉堂文庫架蔵本と東京大学史料編纂所蔵本を使用していたが、両者の差異には充分に言及していなかった。

(6) 柚木学『酒造りの歴史』（雄山閣、昭和六二年）二五頁は、酒造史研究の立場から「御酒之日記」の位置付けを試みたものである。

(7) 吉田元『日本の食と酒——中世末の発酵技術を中心に——』（人文書院、一九九一）は第五章「中世酒から近世酒へ」一五四～一七七頁において、「御酒之日記」の天野酒と菩提泉を検討していた。また、吉田元「日本における低温殺菌法の発展」『科学史研究』第一六九号（一九八九）二五～三二頁では「御酒之日記」の火入れも考察しており、のちに『日本の食と酒』第六章「火入れの発展」一七八～一九八頁に再録している。

(2) 米山寅太郎「静嘉堂文庫の沿革」静嘉堂文庫編・刊『静嘉堂文庫宋元版図録解題篇』（平成四年）一三五～一三六頁。

(3) 中山信名先生修、栗田寛先生補『新編常陸国誌』積善堂蔵版。巻上（明治三二年）、巻下（明治三四年）（巻上・巻下（審書房復刻、昭和四四年））。

(4) 同右書、巻下、一二二～一二三頁。

(5) 小野晃嗣、前掲『日本産業発達史の研究』一七八、一八七

～一八八頁。

(6) 坂口謹一郎、前掲『日本の酒』一〇二頁。

なお、室町時代に関する見解には異なるものがある。同書の見解は建武の中興（元弘三年（一三三三））あるいは建武三年（延元元年（一三三六））から足利義満による南北朝合一（明德三年、あるいは元中九年（一三九二））までを南北朝時代、この明德三年から室町幕府の滅亡した年（天正元年（一五七三））まで室町時代としているものと推察される。しかし、室町期は足利尊氏が幕府を開いた年（建武三年（一三三六））からとする説もあり、また応仁・文明の乱（一四六七～一四七七）から以降を戦国時代と呼ぶこともあるので、使用にさいしては注意を要する用語である。

(7) 松本武一郎、前掲『御酒之日記』とその解義——佐竹文書より——『日本醸造協会雑誌』七四八頁。

(8) 小野晃嗣、前掲『日本産業発達史の研究』一七九頁の翻刻。松本武一郎、前掲『御酒之日記』とその解義——佐竹文書より——『日本醸造協会雑誌』七四八頁の翻刻。

中山信名先生修、栗田寛先生補、前掲『新編常陸国誌』巻下、一二二～一二三頁の「酒」の項において「酒造日記」の紹介にさいして、「御酒之日記」の冒頭部分を引用していたが、そこでは既に見たように「酒造日記云、抑^{（おさ）}白米一斗……」と、「抑^{（おさ）}と読んでいたので、小野の翻刻もこれに倣ったのかもしれない。

(9) 松本武一郎、前掲『御酒之日記』とその解義——佐竹文書より——『日本醸造協会雑誌』七四八～七五二頁。

加藤百一、前掲『僧坊酒』『酒史研究』一三八頁。

加藤百一、前掲『酒は諸白』三九〇五二、六三〇六四頁。

吉田元、前掲『日本の食と酒』一五四一七一、一八二一八三頁。

「柳酒」に関しては、それを確認しての記述ではない。しかし、「柳酒」を「御酒」として製造法を解説し、それを「一般的な冬酒の造り方」（松本、上掲論文、七四八頁）あるいは「御酒という一般酒」（加藤、上掲書、三九〇四四頁）として検討が加えられている。

(10) 小野晃嗣、前掲『日本産業発達史の研究』、加藤百一、前掲『酒は諸白』、吉田元、前掲『日本の食と酒』において検討されているが、これらの基礎にあるのは小野の研究であることは言うまでもない。

とりわけ、「御酒之日記」に出てくる名酒は小野晃嗣『日本産業発達史の研究』および加藤百一『酒は諸白』とが詳細に検討している。以下の記述はそれによる。

(11) 小野晃嗣、前掲『日本産業発達史の研究』一四五一四八頁。吉田元、前掲『日本の食と酒』一五八一五九頁。

(12) 小野晃嗣、前掲『日本産業発達史の研究』一五〇一五二頁。加藤百一、前掲『酒は諸白』二六二二八頁。

(13) 小野晃嗣、前掲『日本産業発達史の研究』一五二一五三頁。加藤百一、前掲『酒は諸白』二八二三〇頁。加藤百一、同上書三二頁において『看聞御記』の永享八年（一四三六）四月一七日の条をもって奈良酒の初見とすると、時期はもう少し遡る。

(14) 小野晃嗣、前掲『日本産業発達史の研究』一六四。

(15) 小野晃嗣、同右書、一六四一六五頁。

(16) 小野晃嗣、同右。

なお、麴座との関連については、小野均（晃嗣）「北野麴座に就きて」『国史学』第一号（昭和七年五月）一〇二七頁の研究によると、京都とその近郊に関してのみではあるが、既存の麴座の独占権が、酒屋の進出で揺らぎ、両者の争いとなり、応永三二年（一四二五）に幕府の命により西京北野神人が麴製造の独占権を持つことについて改めて確認されたものの、文安元年（一四四四）に至って、西京北野神人に対する武力鎮圧による遁散ののちは、酒屋にも麴造りが許可されたものと推測されている（同上論文、二〇一二二頁）。

麴の製法そのもののほか、京都とその近郊及びその他の地域における麴座の実態等が詳らかではないので、直接的な言及は避けたいが、上記の京都の状況で示される酒屋の発展もまた、「御酒之日記」の作成時期の推定に示唆を与えるもののひとつである。というのは、麴造りに関する言及が、「きかき」のほかではまったく見られないことから、当時は麴造りが麴座の支配下にあり、麴の製造販売と酒屋とは全く別個の生業であったことを反映していたのであろう。そのような時期であるとすれば、以降の推論を支持する有力な論拠にもなると思料される。

(17) 「御酒之日記」における酒造法に関しては、前掲の松本武一郎「御酒之日記」とその解説「佐竹文書」『日本醸造協会雑誌』七四八七五二頁、加藤百一「僧坊酒」『酒史研究』第七号、一〇三三頁、加藤百一「酒は諸白」三九〇五一頁、吉田元「日本の食と酒」一五四一七七頁で考察されている。

(18) 「あまの」に続く「にかもなきのうまい……」の「にか」を小野は翻刻に際して「（わら力）」と傍注を付けているが、これは「に

が「苦」と読み、悪い、脆い、粗悪な等と解するのが適切ではなからうか。そして、原本には少なくない読みの傍注があり、「のうまい」には「能米」と傍注が施されている。諸橋轍次『大漢和辞典』では「能米」は「乃米」と同じとし、鎌倉幕府編『東鑑』（七）を典拠にして「くろごめ。玄米」としている。しかし、「童蒙酒造記」の「生酒」の項では「能米を限白くして……」とあり、そこでの「能米」は「玄米」とも解せるが、同時に「よい米」と読むことも可能であることから、この「御酒之日記」での「のうまい」も同じように「よい米」と解することもできる。しかも、玄米に関しては「きかき」の箇所で「くろ米」と書かれていることから、「玄米」を「のうまい」と「くろ米」とに使い分けているのは、なにか意味があるのではなからうか。そこで、「のうまい」を玄米と解することには少々疑義も生ずる。他方、「のうまい」が「白米」でないことは、柳酒や菩提泉の箇所では原料米をはっきりと「白米」と記していることから、明白である。

そこで「にかもなきのうまい……」については、「粗悪でないよい米」あるいは「粗悪でない玄米」のいずれとも理解できる。それでも、この天野酒の原料米は精白した米かどうかの問題が尚も残るので、この箇所の検討は今後の課題として遺しておく。本稿では、取り敢えず、「のうまい」を「玄米」と解しておく。

鎌谷親善・加藤百一「童蒙酒造記―その翻刻と解説―」『酒史研究』第八号（平成二年八月）五〇頁、加藤百一、前掲『酒は諸白』四六頁、吉田元、前掲『日本の食と酒』一六四〜一六五頁を参照。

(19) 多聞院における酒造は小野晃嗣、前掲『日本産業発達史の

研究』一七五〜一七七頁、および加藤百一、前掲『酒は諸白』五一〜六一頁を参照。

寒造りは鎌谷親善・加藤百一、前掲『童蒙酒造記―その翻刻と解説―』『酒史研究』第八号、三三〜五三頁を参照。

なお、酏造りに関して、誤解のないように付言しておく、同一の手法による酏の名称はいくつもあるので、留意しなければならぬ。それに酏の名をそのまま酒造りの名称にしていることも注意する必要がある。そこで、以下の記述は「童蒙酒造記」における名称と製法に準拠することとしたい。

(20) 「童蒙酒造記」における酏には、新酒および新酒口に関して「菩提性」あるいは「箴離元」、「煮元」、「水元」などがあり、寒造りにおける酏造りに関しては特別の名称が付けられていないので、そのまま「寒造り酏（元）」と称すべきである。そして、「寒造り酏」は新酒における「水元」造りの延長上にあり、「温め」（懷湯、暖気、暖氣樽）を入れ、日数をかけて育てた酏ということが出来る（表4参照）。

(21) 「酏方式」に先行しての「濁酒」造りに関しては、加藤百一、前掲『酒は諸白』三六〜三八頁を参照。農民の酒造り法としての、蒸米・米麴・水一度に仕込んで発酵させる方式を「濁酒」方式と定義しておく。

(22) 鎌谷親善・加藤百一、前掲『童蒙酒造記―その翻刻と解説―』『酒史研究』第八号、三三〜五三頁を参照。

(23) 中山信名先生修、栗田寛先生補、前掲『新編常陸国誌』巻下、一二二頁、「酒造日記」の紹介において「天野、練貫、キ搔ナ

表4 「童蒙酒造記」[貞享4年(1687)]にみる元(配)造り

1. 配造りにおける新酒(口)と寒造り

新酒および新酒口				寒造り
酒造時期	新酒は立秋より季秋迄のものを新酒口 立冬に及ぶ迄造るのを新酒口			寒(小寒から節分迄)中は勿論 寒前の中冬より、立春節迄都合 90日余
配	菩提性 箆籬元	煮元	水元	特別の呼称なし
使用時期	立秋の頃より 7・8月 残暑甚敷時節 9・10月迄	中秋の頃より 秋季の頃迄 水元早立し 難成時節 10月迄	立冬の節より 9・10月 霜下り冷氣満 人の口に息見える 時節 息見えないと造止 9月中は2ツ 10月中より3ツ	3ツを定法
掛	2ツ	2ツ		
元の造法	元米1割蒸し 浸漬、日数は 時期による 元米1斗に 漬水2斗ほど (温めの使用 については触 れていない)	仕込後に出た 鬼灯泡引方に 見れば煮る 綿帽子の泡が 消える迄煮る 霜下り冷氣満 て上がり兼は 温め1本 10月よりは 蒔めて直ちに 温め入れる	残暑の時節 温め用ゆべからず 冷える時節 温め入れる 大概9月中は 温め好むべからず 大体10月より 温めを用ゆ 3〜6斗	温めを使用
温め(懷湯)入れ様				
元米	1〜3斗	1〜3斗	3〜6斗	6斗元を定法
元麴	6割	4割	4割	4割
元水	1斗2升水	1斗5升水	1斗2升水	1斗2升水

注. 寒造りの元は特別の呼名は記されていないことから、「元」といえば寒造りの元のことであ
ったと思われるが、「酒言葉之事」(27頁)で「本元とは六斗元」と、また「春造り之事」(51
頁)において「元仕様之事 寒元同前也」とあることから、「本元」あるいは「寒元」と呼ばれ
ていたのかもしれない。本稿では「寒造(り)配」、あるいは「本配」と呼ぶことで新酒造りの
各種の元と区別したい。水元と寒造り元とは次の表も参照。なお、括弧内の頁数は出典の頁数。

2. 配造りにおける新酒の水元と寒造り元の比較

元(配)	新酒・水元	寒造り元
元米	3斗元より6斗元まで 但し、秋中は半元	定法、6斗元
元麴	4割麴	4割麴
元水	1斗2升水	1斗2升水
半切の数	5升、7升、1斗持まで 時節を追て	6斗元、半切4枚
元立て日数	7日持を上元 7日以内を早立ち	20日前後
蒔め様	蒔2〜3枚で包み、同蓋にして置く 1夜中で自ら上がる	蒔2〜3枚で包み、同蓋にして置く
温め(懷湯)入れ様	大体10月より温めを入れる 温め入れ様は寒造り同様	温め、1日1本宛、 大体3日に3本
枯し日数	時節次第 10月末時分よりは本枯しを用いる 泡上がったのち7日目に掛ける	枯し日数、7日以上14〜5日迄 これ以上30日は大枯しという
掛の数	9月中は掛2ツ 10月よりは掛3ツ、不苦	定法、掛3ツ

出典. 鎌谷親善、加藤百一「童蒙酒造記—その翻刻と解説—」『酒史研究』第8号(平成2
年8月)27、32〜53頁。

ト云酒ノ作り様ヲ記セルモノアリ」と、「きかき」に「キ搔」の文字を当てていた。しかし、これによって「きかき」の名称の由来はもとより、製法や性質を推定することの困難な事情が変わらないことは言うまでもない。

(24) 小野晃嗣、前掲『日本産業発達史の研究』一四三頁。小野均(晃嗣)前掲『北野麴座に就きて』『国史学』第二一号、一〇二七頁。

(25) 取り敢ず、「諸白」と「片白」のみについて述べておく。用語としての「諸白」と「片白」はともに、「童蒙酒造記」「貞享四年(一六八七)成立」において使用されていた。

同書の主体は諸白造りであり、特に寒造りの酒についてであった。新酒および新酒口と呼ばれる酒作りと寒造りは区別されていた。前者の新酒および新酒口の製造において、菩提性(笹籬元)と煮元によるものは片白造りを主体にした方法が記されており、これらに対して諸白の造りはそれを基準に修正・変更した手法であった。

寒造りは諸白造りが主体で、この時季における片白の造り方は諸白造りに対して「片白之事」として、その修正・変更とともに留意事項を記していたのである。なお、新酒および新酒口の製造において、水元を使用したさいの諸白、片白に関しては特に言及していないが、その理由は水元による造りが新酒(口)と寒造りとの中間の方法であったためと推測される。

結論的にいえば、諸白と片白の違いは製法にあった。そして、片白の方が「片白之事」において記しているように「其時節々々、諸白に一限強く醒すへし」と、醪が湧きすぎる傾向にあることから「醒

まして」造ること、それに「水汲様之事」の項において記しているように汲水においては片白は諸白よりも「大水造り」であり、したがって湧きも強く、「垂り」は諸白よりも、片白の方が大きかった。言葉を換えれば、片白は諸白よりも薄い酒であった(前掲「童蒙酒造記」その翻刻と解説)、『酒史研究』第八号、三三〇五四、八五〇八六、九四〇九五頁)。

蒸米に関連した記述といえば、寒造りの「片白之事」において「古実二曰 大水造り、或は黒米造りならハ、今一限弱く仕掛へし。大水、糠氣ハ高沸する物也」とあるのみ(同上、五四頁)で、これは酒造りにおける一般的注意と解すべきで、片白造りのさいの蒸米と読むには無理がある。

人見必大『本朝食鑑』[元禄八年(一六九五)自序]において「近代酒ノ絶シテ美ナル物ヲ呼テ諸白ト曰フ。諸ハ庶ナリ。白ハ白米白麴ヲ以テ之ヲ造ル。」と、諸白を定義しているが、「片白」については言及していなかった。[正宗敦夫編『本朝食鑑』(日本古典全集刊行会、昭和八年)一六七頁。島田勇雄訳注『本朝食鑑』一(平凡社東洋文庫二九六、昭和五年)一二二頁参照。]

寺島良安『和漢三才図会』[正徳二年(一七二二)自序]造醸類、卷一〇五では「近世^{ツツル}醪所ノ法亦厚薄ニ異同有り。今以テ八斛^{ツツル}醪六斗五升水ノ法ヲ左ニ記ス。乃チ^{コキヤ}醇酒、俗ニ諸白ト云、是也。或ハ水七斗余カラ八斗ニ至ル者有り。乃チ^{ツツル}醪酒、俗ニ片白ト云」と記し、また同時に「諸白片白。本米・麴米共ニ真精ナル故ニ両白ト名ク。本米ハ精ニシテ、麴米ハ精ナラザル故ニ片白ト名ク」と記している。

『和漢三才図会』での「諸白」と「片白」の説明は、「童蒙酒造記」

と同様に製法に主眼をおき、生成した酒の性質で規定していた。

したがって、使用する米に着目した定義は、『本朝食鑑』では諸白のみに与えていたが、それを敷衍して『和漢三才図会』では「諸白」と「片白」の両方に与えていた。

先行する酒史研究者の多くは、汲水に対して関心を払わず、使用する米に係わる後者の定義のみに着目してきたといえるのである。

もし、麴米を白米とすると「御酒之日記」における柳酒と菩提泉は掛米に白米を使用していることから「諸白」であり、「天野酒」と「きかき」は玄米を使用して造られるので「片白」ということになる。

(26) 辻善之助編『多聞院日記』（三教出版、昭和一〇〜一四年、角川書店復刻、昭和四二年）。酒袋に関しては同書、永禄二年（一五六八）四月二九日、同年五月一日の条、酒船（槽）に関しては同年五月四日、同年五月六日の条を参照。

(27) 再製酒や薬用酒などは時代によって、あるいは同時期でも文献によって名称が異なり、同じ名で呼ばれながら製法が大きく異なるものもあることに留意する必要がある。「ねりぬき」はその例のひとつで、『蔭涼軒日録』（文正元年（一四六六）正月一〇日の条）では「練緯」と、江戸期の著作では「練酒」と書かれている。前掲『童蒙酒造記』その翻刻と解説―『酒史研究』第八号、七一頁、『和漢三才図会』（正徳二年（一七二二）巻一〇五、および三宅也末、吉田光邦解説『万金産業袋』（享保一七年（一七三二）序）（八坂書房復刻、昭和四八年）一五六〜一五八頁を参照。

製造法も時代や文献によって異なっている。一般醸造酒で比較の基準とした『童蒙酒造記』を用いて注記しておこう。すなわち、「御

酒之日記」の「ねりぬき」が一般醸造酒であるのに対して、「童蒙酒造記」の「練酒」は地酒に蒸餅米を仕込んで、密封し、七日経ったのちに醪を石臼で挽き、再び密封して七日間ほど熟成させて造られていた（前掲『童蒙酒造記』その翻刻と解説―『酒史研究』第八号、七一頁）。これは再製酒である。

『和漢三才図会』造醪類、巻一〇五の「練酒」は白酒に似て粘りがあり、味が甘く美味しい。これは白酒と同類で、造りが念入りであると言ひ、その白酒の製法は糯米七斗を蒸し、酒一斗に漬けて封をし、春夏では三日が、秋冬では五日が経つと封を開き、飯粒を解きほぐして嘗め、甘味が生じたときを目処に、醪を磨り潰すことができると記していた。これもまた再製酒である。

三宅也来（ばんきんさんすけ）『万金産業袋』では、上白のもち米一斗と上白米一斗を別々に蒸して冷やし、上白の麴一斗、生焼酎一石を一つ桶に仕込み、時季によって異なるが、三四〜三五日ででき、醪のまま磨（うす）で挽き、絹篩にかけて漉すのが、大概の製法である、と述べている。この製法では、酒の替わりに焼酎を汲水とした再製酒であることを特徴としている（三宅也来、吉田光邦解説、前掲『万金産業袋』一五六〜一五七頁）。

加藤百一「博多のねりぬき酒」（日本酒造史学会、平成六年六月三〇日、公開講演会レジメ）参照。

(28) 江戸初期における「豆淋酒」の製法は「童蒙酒造記」によると、酒一升、よく炒った黒大豆二合、栢一四、五粒を掻き合せて壺に入れ、口を目張りして七日間置いて、水囊で漉して造っている（前掲『童蒙酒造記』その翻刻と解説―『酒史研究』第八号、七一

頁」。

参考までに『本朝食鑑』をみると、古酒二升と蒸した黒大豆一升を壺に入れて密封し、五〇日間土中に埋めて置いて醸成する方法を記していた「人見必大、正宗敦夫編、前掲『本朝食鑑』一七五～一七六頁」。

(29) 「御酒之日記」の火入れは、松本武一郎、前掲「『御酒之日記』とその解義―佐竹文書より―」『日本醸造協会雑誌』第七四号、七四八～七五一頁。吉田元、前掲「日本における低温殺菌法の発展」『科学史研究』第一六九号、二五～三一頁、のち吉田元、前掲「日本の食と酒」第六章「火入れの発展」一七八～一九八頁に収録。

(30) 辻善之助編、前掲『多聞院日記』永禄一年（一五六八）六月二三日、永禄二年五月二〇日、永禄一三年五月二二日等の条をみよ。

加藤百一、前掲『酒は諸白』五八～六二、七三頁を参照。

(31) 鎌谷親善、加藤百一、前掲「童蒙酒造記―その翻刻と解説―」『酒史研究』第八号、一〇〇～一〇五頁参照。