

「酒造手引草、伊丹酒造諸式之控」について

——『日本山海名産図会』との関連において——

鎌谷親善

はじめに

これまでの酒造史の研究において、「酒造手引草、伊丹酒造諸式之控」(以下において「酒造手引草」と略記する)および『日本山海名産図会』(正確には、これは内題で、外題は「山海名産図会」であるが、通例に倣って内題を用いる)は、ともに重要な史料と看做され、使用されてきた。

例えば神戸税務監督局編・刊『灘酒沿革誌』においては、第四編第一章第二節「米ノ選択及精白」の項の記述にあたって「童蒙酒造記」や『日本山海名産図会』とともに、「酒造手引草」あるいは「酒造手引草」の記述を引用していた。「酒造手引草」からの引用事項は、古米や新米の価格、精白した米から造られた酒の特性、精白のための杵、臼、精白作業などについてである¹⁾。

また、伊丹市史纂専門委員会編『伊丹市史』第四卷、史料編一には「伊丹酒造諸式控帳」の題名のもとに伊丹市立図書館架蔵の「伊

丹酒造諸式之扣」を翻刻・掲載していた²⁾。

他方、『日本山海名産図会』については、上梓当時における伊丹の酒造業の状況や慣例を知る絶好の史料として、研究者が引用しているばかりか、伊丹の酒「丹釀」の仕込配合を示す典型的事例として使用していた³⁾。

筆者自身、「伊丹酒造諸式之扣」と『日本山海名産図会』との関連を論じ、その成立年紀、類似性と差異などについて検討した⁴⁾。そのさい、「伊丹酒造諸式之扣」と「酒造手引草」との関係を知る手掛かりはなかった。さらに、「伊丹酒造諸式之扣」を翻刻した「伊丹酒造諸式控帳」は、末尾を欠いていたことから、その作成者や成立年代についての知見を得ることも出来なかった。

このような限界は、ケンシヨク「食」資料室の吉積二三男氏が見いだされた「酒造手引草」の題簽をもち、内題が「伊丹酒造諸式之控」である文書によって解消された。すなわち、「伊丹酒造諸式之扣」と「酒造手引草」とが同一文書で、しかも執筆者が伊丹の小西新右

衛門家の一門の小西又右衛門修就で、成立年代が安永九年(一七八〇)であることが明らかとなった。

これらに加えて、小西新右衛門家の元禄二年(一六八九)から明治十二年(一八七九)までの酒造記録が、一部抄録や欠落があるとはいえ、「酒永代覚帳」として遺されており、これを閲覧、翻刻し、精査できた。このことから研究の空白を埋めることができ、その一環として「酒造手引草」や『日本山海名産図会』の作成された時代の酒造技術の歴史的推移を従来にもまして詳しく知ることが可能となったのである。

そこで、ケンシヨク「食」資料室所蔵の「酒造手引草」を翻刻・紹介するにあたって、この「酒造手引草」と『日本山海名産図会』との関連、とりわけ仕込み配合に関して検討しておく必要が強く感じられた。同時に「酒造手引草」の量目に関しても、すでに簡単に言及しておいたが、もう少し補足し、考察しておきたいのである。

枴目について

江戸時代初頭における枴の原型となった「京枴」は「多聞院日記」天正十四年(一五八六)十月九日と同日十一月の条から、新しい一升枴が従前の一升二合あるいは一升三合となったことが知られている。言葉を変えれば、旧枴は新枴で八合三勺あるいは七合七勺となり、およそ八合であったといつてよい。

この時期の枴について、その裏底に「天正十八年(一五九〇)」という年紀が記入されたものが遺されており、そこには「立五寸壹分／横五寸壹分々半／ふかさ貳寸四分々半／但内のり也」と記されている。

ることから、この容量は六四三・四九立方分で、こんにちの約九合九勺三撮となる。「多聞院日記」に記載の新枴はこれであろうと、狩谷掖斎(安永四年(一七七五)～天保六年(一八三五))は「本朝量攷」(成立期不詳)に記している。しかし、その枴の寸法には端数がついていて、他の京枴の原型に関する説と整合性を欠いていたのである。

豊臣秀吉に仕え、豊臣家が滅んだ後は京都二条において数学の道場を経営した毛利重能が元和八年(一六二二)に著した『割算書』では「京枴は口五寸四方、深さ二寸五分あり、さしわたし、両に置き、懸け、深さ懸け、六二五あり」と記されていた。また同じ「元和八壬辰歴式月三日、百川治兵衛(花押)弟子衆中」という奥書のある『諸勘分物』は、「京升拾合入／大き五寸四方に深さ二寸五分、…六二五の分数に成る」と記していた。そして、安永三年(一七七四)に江戸枴座の樽屋藤左衛門が枴改めを願い出たときの書状には、寛文九年(一六六九)までの江戸枴は「内法高サ貳寸五分横五寸」と書かれていた。その後の改変に関して、狩谷掖斎は「本朝量攷」において中村欽の「三器攷略」(成立年代不詳)を典拠にして、天正・慶長のころ、大きな枴は内法方五寸、深さ二寸五分で、これは昔枴で、小さな枴はその八合の量であった。そして年紀は詳らかではないものの、この昔枴が改められて方四寸九分、深さ二寸七分となり、昔枴が六二五〇〇立方分であったのに対して、新枴は六四八二七立方分となったと、記していた。

狩谷掖斎はつづけて、この枴を改めた時期は詳らかではないが、元和八年(一六二二)に出版された算書に記されている京枴は、口五寸四方、深さ二寸五分とあり、これはいわゆる昔枴であると述べてい

た。そして、この算書には、寛永四年(一六二七)に成立した吉田光由『塵劫記』には京枡の図があつて、広さ四寸九分、深さ二寸七分、つまり新枡の六四八二七であり、今判とも言い、これに対して方五寸、深さ二寸五分の枡を昔枡あるいは古枡であるとも記している。このことを榎齋は指摘し、寛永四年にはすでに制度の改正があつたといえ、新枡の制度になつたのがさほど古いことではないことから、新旧の両枡が書かれていたのであつて、その改正の時期は寛永期(一六二四〜一六四四)の初めと推定していた。そして、寛文九年(一六六九)に二度もこの新しい寸法の京枡を公定枡とする布令がだされていくことは、この新枡の普及が徹底しなかつたことを示唆するものいほかならない、と。

以上のようにして、室町期の枡は豊臣秀吉によつて天正十四年(一五八六)に、いわゆる京枡に改められ、それが採用され、江戸期になつての寛永年間(一六二四〜四四)初頭にさらに新しい枡に改訂されていた。このとき、小枡といわれるものは、新枡のおよそ八合と見てよからう。

枡が大きくなる過程で、弦(絃)枡と言う枡が江戸初期に出現している。この枡は正方形の口に対角線に細長い薄い鉄板を貼つて、補強策が採られた枡で、鉄板は「弦鉄物」、つまり「弦(絃)鉄」と呼ばれ、この枡を「弦かけます」あるいは「弦枡」と称された。江戸初期から見られたのが、寛文のときに規程のなかに採り入れられたといわれている。

新枡の一升は旧枡、つまり「小枡」の一升二合とされ、小枡一升は新枡あるいは弦枡のおよそ八合に相当する。そのため、江戸時代

においては、初期はもちろん中期においてさえ、容量を表記するに当たつて混乱を避けるさいには「小枡」あるいは「弦かけます」、「弦枡」、「つる」、「弦」などという限定する用語を付けて使用していた。

『酒造手引草』の記述もまた例外ではなく、「新酒仕込方之事」の記述で見られるように、蒸米、麴(糶)米といった米は「新枡」で量られていたのに対して、汲水は「ごんぶり桶」で量られ、それは八升入をもつて一斗として表記されていた。小西新右衛門家の「酒永代覚帳」の第一冊目(元禄二年(一六八九)〜享保七年(一七二二))における冒頭の元禄期の記述において、味醂の仕込にさいして餅米と麴米とは「小枡」でもつて、焼酎は「つる枡」で表示していたのである。

残念なことに、この「酒永代覚帳」は享保八年(一七三三)から安永六年(一七七七)の時期のものが残されていないので、この時期における米や水、さらには酒に関する小枡や弦枡の使用についての知見を得る手掛かりはない。

小西新右衛門家に残されている第二冊目の「酒永代覚帳」は安永七年(一七七八)から記帳されている。この第二冊目における記述では、酒の計量に使用した枡に言及していないものの、蒸米、麴米、汲水の計量についてはすべて「本枡」であることから、酒もまた本枡で計量しているのではないかと推測される。しかし、酒に関してはそれが「本枡」である新枡を使用している旨の明確な記述は見当たらない。さらには、先にも触れたように享保八年から安永六年までの「酒永代覚帳」を欠くこともあつて、水の計量が「本枡」に統一された時期を的確に知ることはできない。酒の計量もまた同様である。

さて、「酒造手引草」の「酒元付見様之事」の最後に「一 米壹升之重サ三百八九拾匁あり／一 酒壺升重サ三百七十匁位……」と記されている。米一升は今日では四〇〇匁（一・五キログラム）である。この米については「新榊」つまり「弦榊」によって量られているとすれば、いささか軽いと思われる。しかし、この一升が「小榊」による計量値でないことは確かである。

つづけて、酒一升の重さが三七〇匁とあるが、「本榊」一升の水の重さは四八〇匁（二・八キログラム）であることから推量して、これは「小榊」による酒一升の重さと言わざるを得ない。つまり「新榊」の八合であろう。

酒の量に関して、「童蒙酒造記」「貞享四年（二六八七）成立」においては諸白が一升について五〇〇匁（二・八七五キログラム）、片白が四七〇〜四八〇匁（二・七六三〜一・八〇〇キログラム）としている。ここでの一升は「本榊」ないしは「新榊」によるものであろう。しかも、この記述に従うと水一升が四八〇匁（二・八キログラム）であるから、前者の諸白の比重は一・〇四二であり、後者の片白の比重は〇・九七九二から一・〇〇〇となる。⁶⁾

これに対して、「酒造手引草」の酒一升は「小榊」で計って三七〇匁とあるが、これは「新榊」の八合であることから、この新榊八合の水は三八四匁、したがって酒の比重は〇・九六四となる。この数値はいささか小さすぎると思われる。先の米一升の重さと同様に小さいことから、この記述にはいくらかの疑義を差し挟まざるを得ない。

そして、このように当時においても酒が「小榊」で計量されてい

るならば、「酒造手引草」に記されているように、酒一駄が七斗五升というとき、これは「新榊」では六斗、一樽は三斗となってくるのである。再考すべき事項のひとつである。

さらに酒の収量、つまり酒垂れに関しても、その比率を換算し直さなければならなくなる。当時においては酒の出来高から汲水の総量を控除して、米からの汁として酒の出来高を算出している。ケンシヨク「食」資料室架蔵「酒造手引草」では「一 酒ハ米より汁四歩出ルもの也、餅米よりハ汁三歩出るもの也」と記されているのに対して、『伊丹市史』の「伊丹酒造諸式之扣」では該箇所は「一 酒は米より汁五歩出る者也、餅米よりは汁四歩出ル者也」と、書かれている。このことも、酒を計量する榊と無関係とは言えないので、再検討する必要がある。

「酒造手引草」が著された時期に相当する安永年間（一七七二〜一七八二）から寛政年間（一七八九〜一八〇二）における小西新右衛門家の「酒永代覚帳」第二冊目の記述は、すでに述べたように、酒の計量に使用した榊に言及していないものの、蒸米、麴米、汲水の計量についてはすべて「本榊」であることから、酒もまた本榊で計量しているのではないかと推測される。しかし、小西新右衛門家の「酒永代覚帳」は享保八年（一七二三）から安永六年（一七七七）の時期のものを欠いていることもあって、この間に実施された酒の計量を「本榊」に統一した時期を詳らかに知ることはできない。

「童蒙酒造記」においては、酒一升は「大榊」あるいは「新榊」によって計量されていたし、「酒造手引草」の書かれたのと相前後する安永年間（一七七二〜一七八二）から寛政年間（一七八九〜一八〇二）に

おける小西新右衛門家の「酒永代覚帳」では蒸米、麴米、汲水の計量はすべて「本枺」であることから、酒もまた本枺による計量ではないかと推測される。そこで、「酒造手引草」に記載されているように酒を「小枺」で計量したり、あるいは表示する事例は特異なものなのかもしれない。

以上に述べたように、当時使用されていた「枺」と「量」に関する検討は重要課題といわなければならないが、ここに提示された計量についての諸事項に関して、性急に結論を下すことは差し控えたのである。

『日本山海名産図会』との関連について

「酒造手引草」と『日本山海名産図会』の「摂州伊丹酒造」との関連については、まず両者の成立期から検討するのが順序であろう。「酒造手引草」の成立はすでに述べたように安永九年（一七八〇）であり、これに対して『日本山海名産図会』の序文・跋文は寛政十年（一七九八）十二月、刊行は翌寛政十一年正月である。前者の作成に関する契機、執筆開始期などの諸事情が詳らかでないのと対照的に、後者の編纂の経緯は木村兼葎堂の跋文からある程度まで推定できる。すなわち、平瀬補世が『日本山海名産図会』（宝暦四年（一七五四）刊）を出版したのち、その後編として計画しており、明和五年（一七六八）刊行の『書林菜』の出版目録の巻頭に「山海名物図会五巻」に続けて「同後篇近刻」と記されていた。しかし、平瀬補世の没年は不詳であるが、在世中には実現しなかった。その没後に画工の部関月が完成させたとされているが、関月も序文が書かれる前年の寛政九年

（一七九七）十月に没していた。その後を門人の中井藍江（天保元年（一八三〇）没）が引継いで、完成させたと看做されている。本書の出版に関しては『山海名産図会』の書名で、全九八丁として届け出て、寛政七年（一七九五）十一月に官許を得ており、『日本山海名産図会』（宝暦四年（一七五四）刊）が重版された寛政九年に同書の巻末に『日本万物山海名産図会』なるものの刊行を予告していたが、実際に刊行されたものは『日本山海名産図会』と書名を改め、中身も増補されていた。⁷⁾

このような事情は、『日本山海名産図会』が『日本山海名物図会』を上梓した宝暦四年（一七五四）から以降で、後篇近刻を予告した明和五年（一七六八）に至る間に計画され、取材されはじめていたことを示唆する。そうすると、「酒造手引草」と『日本山海名産図会』巻之巻「摂州伊丹酒造」との内容は、前者の成立期と後者の刊行時期の隔たりよりも、はるかに接近した時期の伊丹の酒造事情を記したものと看做することができる。そこで、両書を比較・対照することで、明和期（一七六四～一七七二）から寛政期（一七八九～一八〇二）初頭、あるいは一七七〇年代から一七八〇年代における伊丹酒造業の状況を窺知できるのである。

『日本山海名産図会』の「摂州伊丹酒造」の技術的内容が、そこで述べられている「伊丹郷中一家の法」によっていることは明らかであるとしても、その酒造家名は記載されていない。しかし、小西新右衛門家の酒造法をもとに記述したと看做しうる、「酒造手引草」と『日本山海名産図会』とのあいだには少なくとも差異がある一方、当然のこととして共通する事項が多く見られる。

『日本山海名産図会』は表題の示すように絵と文からなる各地の著名な産物に関する啓蒙書である。酒造については本文にその製法を数字を挙げて詳述しているばかりか、振り仮名を付けた文章で易しく、興味深い事項を挙げて記述している。しかし、想定した読者の知的水準が高いものであったためか、あるいは権威づけるためか、難解な用語や文字、例えばもやし(麴麩)、元(醃)、添(酸)、添(ひともと)(二醃)、おおわけ(大頒)等、温気にうんき(嵐気)、痛み酒にそんじざけ(嘗酒)、をり(滓穢)、えかひ(柄械)、飯入れの箱にとこ(槽)、酒船にふね(醴)が使用されていた。

中心である酒造法に関して、両者における米や水の仕込配合、使用する道具類の呼称と数量等は、ほぼ共通している。使用する道具や容器について見ると、一元について半切一七〇〜八〇枚から二〇〇枚、元卸桶一七〜八本から二〇本、三尺桶二五〜六本から三〇本、麴蓋(盆)四〇〇枚、唐臼は一五〜六から一七〜八、甑(械)は一〇本、三尺械は一〜二本、甑取柄一、麴柄一、水桶と洗桶との担桶はさまざまなもの七〜八荷、船掛の掛石は三〇個ばかり、酒袋は一二石船では三八〇くらい等々が、「酒造手引草」に挙げられており、『日本山海名産図会』にもまたそれらの幾つかが記載されていた。

また、作業量などに関しても、例えば米の精白については、甑米は一日に四臼、掛米は一日に五臼、上酒なら四臼(一臼の容量は、『日本山海名産図会』のみに記載されていて、一斗三升五合)、米洗いは水を取り替える回数が新酒で四〇遍、寒酒で五〇遍(携わる蔵人の数は「日

日本山海名産図会』では半切一つに三人掛りなど共通する記述があり、燃料としての薪木については酒一甑につき大割一三〇貫目から一四〇〜五〇貫目が必要であること等を述べていた。

次に仕込の状況とその仕込配合について検討しよう。とくに『日本山海名産図会』に記されている仕込に関する事例は新酒についてで、この点では「酒造手引草」でも同様である。

『日本山海名産図会』では仕込の蒸米・麴米の総米量いわゆる「米麴惣造り米」高の歴史的推移を述べているが、先の新酒の仕込総米量は「都合米麴八石五斗」(この数量に関しては次に検討する)と記しているのに対して、その歴史的推移の項においては「尤百年以前は八石位より八石四五斗の仕込にて、四五十年前は精米八石八斗を極上とす。今極上と云は九石余十石にも及へり。」と云うのである。そうすると、そこに記されている仕込総米量が八石五斗という新酒の仕込方法とその配合は最近のものではなく、四〜五〇年から一〇〇年前のものと言ふことになり、整合性を欠く記述と言わざるをえないのである。逆に、記載の仕込配合が最近のものならば、その歴史的な仕込総米量の推移に関する記述は誤りと言ふことになる。

さらに、『日本山海名産図会』における「極上」とは、新酒、間酒、寒前酒、寒酒等のいずれを指しているからは詳らかではない。文脈上からは新酒についての仕込配合を記載し、歴史的経緯を述べた後には間酒の仕込配合を述べていることから、ここ「極上」とは新酒の「極上」と看做するのが素直な読みと言える。しかし、季節を追って造る酒のなかで寒酒がもっとも優れた品質であることから、寒酒を指していると、見ることもできる。ともあれ、この仕込におけ

表 「酒造手引草、伊丹酒造諸式之控」と『日本山海名産図会』における仕込配合

1. 筒井又右衛門修就「酒造手引草、伊丹酒造書式之控」〔安永9年(1780)〕

酒名	配	添	中	仕廻	合計	(単位：合)	
伊丹	総米	670	1130	2250	4500	8550	
新酒	蒸米	500	865	1725	3440	6530	5斗配、3.4割麴、9.6水 掛米比1:2:4、配米総米比1:12.8
	麴米	170	265	525	1060	2020	蒸米合計 6.53石、蒸米麴合 3.09割、蒸米汲水歩合 6.74水
	汲水	480	720	1280	1920	4400	総米合計 8.55石、総米麴歩合 2.36割、総米汲水歩合 5.15水
	(換算前汲水)	600	900	1280	2400	5500)	総米垂れ歩合 1.01~1.05
伊丹	総米	670	1180	2350	4650	8850	新酒のかけ米を3斗増やしている。
間酒	蒸米	500	915	1825	3590	6830	5斗配、3.4割麴、9.6水 掛米比1:2:4、配米総米比1:13.2
寒前酒	麴米	170	265	525	1060	2020	蒸米合計 6.83石、蒸米麴歩合 2.96割 蒸米汲水歩合 6.44水
極寒酒	汲水	480	720	1280	1920	4400	総米合計 8.85石、総米糶歩合 2.28割、総米汲水歩合 4.97水
	(換算前汲水)	600	900	1280	2400	5500)	

註. 新酒配入れ8月彼岸前、近年江戸不景気のため彼岸より後。

配米は1日4白踏み、掛米は1日5白踏む。上酒ならば4白踏む。から白は1仕舞につき15~6より17~8個が入用。「惣水〆五石五斗、水巻斗は八升也、・・正味四石四斗也」に従い、汲水の値は正味の数値に訂正し、原数値はカッコ内に記しておいた。

- 1) 新酒は上記のように水を汲むと1配で、酒1樽3.75斗入り、2樽で1駄として、酒の垂れは11.5~12.0駄(8,625~9,000石)。
- 2) 伊丹の間酒・寒前酒・極寒酒の仕込配合は新酒と較べ、配は変わらず、掛米の3斗増して、添の味(蒸米)5升、中の味(蒸米)1斗、仕廻(仕舞)の味(蒸米)1斗5升とそれぞれ増し、合計3斗を増やしている。
このことは、新酒に較べて、寒酒などが、麴歩合でも汲水歩合でもともに減少していることを示す。つぎの『日本名産山海図会』においても同じ。

2. 平瀬補世・蔀関月『日本山海名産図会』〔寛政10年(1798)序、翌11年刊〕

酒名	配	一配	大頰	仕廻	合計	(単位：合)	
伊丹	総米				8500		
新酒	蒸米	500	865	1725	3440	6530	5斗配、3.4割麴、9.6水 掛米比1:2:4、配米総米比1:12.7
	麴米	170	265	525	1600	2020	8石5斗の仕込、蒸米麴歩合一、——割、蒸米汲水歩合一、——水
	汲水	480	720	1280	1920	4400	総米糶歩合一、——割、総米汲水歩合 5.18水

註. 上の数値は出典のママで、下線部は疑義のある数値を示す。

蒸飯(蒸米)と麴の個々の量を加えた値は蒸飯(蒸米)で6530合、麴米で2560合、合計9090合となり、本文の総米である合計8500合とは一致しない。

「般」の説明のなかで「百年以前は八石位より八石四五斗の仕込にて、四五十年前は精米八石八斗を極上とす。今極上と云は九石余十石にも及へり」と記している。

以上より、この『日本山海名産図会』の数値に関する信頼性は乏しい。

個別の数値をみたとき、麴米の仕廻の数値の1600合のみが「伊丹酒造諸式之控」の1060合と異なっているので、ここが誤刻され、それに伴い総計も誤刻されたと推定される。また、仕廻の麴米の数値は出典のママならば、その数値そのものが大きく、しかも蒸米に対する比率が異常に大きいことでも、疑義が生じる。

<翻刻書の宮本常一他編『日本庶民生活史料集成』第10巻、農山漁民生活(三一書房、1970)7頁では、仕廻の白米三石四斗四升を「白米三石四斗」と、誤値している。>

出典. 平瀬補世・蔀関月『日本山海名産図会』、『日本図会全集』(日本随筆大成刊行会復刻、昭和4年)、宮本常一他編『日本庶民生活史料集成』第10巻、農山漁民生活(三一書房、1970)7頁。

る「米麴惣造り米」の歴史的推移の記述は、疑義の少なくない記述であるといわざるを得ない。

小西新右衛門家の「酒永代覚帳」を翻刻し、それを精査することによって、元禄期から享保期における新酒の仕込に用いる米麴総米量は新酒よりも間酒、間酒よりも寒酒と、秋口から寒に向かつて仕込量が多くなっていることが明らかとなった。この傾向はその後もみられるのである。したがって、仕込配合の議論をするときは、酒の種類をきちんとさせておく必要がある。

極上と言うからには、それは寒酒であろう。小西新右衛門家における仕込の米麴惣米量は年を追って漸減していて、寒酒の米麴惣米量についてみると、元禄時代には一〇石近かったのが、寛政期には一石ほど減少して、九石近い状況になっている。新酒についても同様であり、その仕込の総米量は減少していたのである。

言葉を変えれば、『日本山海名産図会』において、時代を追って一仕舞の米の量が増加し、一〇〇年前には八石五斗位であったのが最近では九〜一〇石になっているという記述は、小西新右衛門家の「酒永代覚帳」の記録に徴して、全く逆の記述で、誤りと言うべきである。

このように訂正することによって、『日本山海名産図会』に記載の新酒の仕込配合の一仕舞の米の総量、つまり「米麴惣造り米」量は最近のものであり、歴史的記述との間にあった整合性に関する疑義は解消されるであろう。

つぎに、酒の仕込配合の検討に移ろう。ケンシヨク「食」資料室架蔵の「酒造手引草」と伊丹市立図書館所蔵の「伊丹酒造諸式之扣」

の翻刻「伊丹酒造諸式控帳」の間には異なった記述の個所が存在する。この検討課題である、酒の仕込配合において、重要な記述の一つである「惣白米」量、つまり米麴惣造り米量は、ケンシヨク「食」資料室架蔵の「酒造手引草」では「惣白米 \times 八石五斗五升」とあるのに対して、伊丹市立図書館所蔵の「伊丹酒造諸式之扣」の『伊丹市史』翻刻「伊丹酒造諸式控帳」では、「惣白米 \times 八石計五升」となっている。後者が誤記であることは、酏と添掛けの蒸米を積算すること、明らかであるが、逆に「惣白米」量が正しいとすると、個別数値に疑義をもたざるを得ず、これらの記載をそのまま使用することには躊躇せざるを得ない。とりわけ、類似のことが『日本山海名産図会』の酒の仕込配合においても見られ、そのために『日本山海名産図会』における仕込配合に関する理解は混乱していた。『伊丹市史』に掲載の翻刻「伊丹酒造諸式控帳」の利用は、このような事情もあつたことから、その酒の仕込配合における整合性の欠如ばかりか、その文書の末尾を欠いて成立年紀や制作者が不詳であることも相俟って、酒造史における史料としての使用が見られなかったと思慮される。このような状況にあつたとき、酒の仕込配合に関する検討は、ケンシヨク「食」資料室が新たな写本「酒造手引草」を見いだされ、その閲読によって始めて可能となったと言っても過言ではない（表参照）。

『日本山海名産図会』に記されている新酒仕込における一仕舞の「米麴惣造り米」量である仕込米総量についてみると、酏、初添、仲添、仕廻の個別の工程で用いる米の積算した値と本文に記載されている合計値が食い違っている。すなわち、個別の酏、初添、仲添、

仕廻におけるそれぞれの蒸飯(蒸米)と麴米の量を積算すると九石九升になるのに対して、仕込の添掛けを終えたところの記述は「都合米麴とも八石五斗」となると、蒸米・麴米の合計が八石五斗であるとしている。

そこで、新酒の仕込みに使用した米の総量として、本文で記している合計値八石五斗を採用するか、個別に使用した米の数量の積算値九石九升を採るか^③の選択が求められる。このとき、歴史的経過を述べて「今極上と云は九石余十石にも及へり」という叙述に留意すると、その配と添掛の各段の米の総量の積算値九石九升を採用するのが好ましいと思われる。

しかし、個別に見ていくならば、仕廻における麴米一石六斗というのは、大頒(仲添)の麴米量の五斗二升五合に対して三倍もある異常な値といえるうえに、仕廻において蒸米に対する麴米の量が四割七分ということもまた大き過ぎる数値といわざるを得ない(表参照)。

さらに、仕込の総米量に関する歴史的推移を述べた個所が誤りで、最近「八石位より八石四五斗の仕込」と読み替えなければならぬ。

このようなことから、『日本山海名産図会』の仕廻(留添)の麴量の一石六斗は「酒造手引草」の該当する一石六升の誤刻であると見るのがもつとも妥当なものと思われる。そうすると、「米麴惣造り米」量は八石五斗五升となつて、「酒造手引草」と同じ値になる。したがつて、『日本山海名産図会』における一仕舞における「都合米麴とも八石五斗」は、これまた八石五斗五升の誤刻と看做すのが適切であろう。

このような、重要な記述における誤刻は、著作者の平瀬補世が刊行の前に、つまり最終的な校正のときには生存していなかったことから、最終的な校正者が内容を理解することなく、校正したか、あるいは誤刻を看過したものかの、いずれかに依るものと思慮される。

つまり、「酒造手引草」の作成年代と執筆者が明確となつたことにくわえ、小西家の「酒永代覚帳」の閲読・精査から、『日本山海名産図会』の酒造りに関する仕込配合における仕廻の麴米量および米麴総米量が、ともに誤刻であると判定すべきことが明確となつたのである。先に指摘した、仕込の総米量に関する歴史的推移の記述における誤刻とともに、この判明は重要な事項と言わなければならない。

「酒造手引草」では酒造業に欠かせない経費、各種道具の代価などについて詳しく記述しているばかりか、関連する諸物価にまで触れていた。米の買入れや酒の販売に係る代価や取引の仕来たり、流通経路等にも言及していた。これらが酒造業の経営に関する必要事項であることはいうまでもないが、『日本山海名産図会』においてはまったく欠落している事項である。ここには両文書の性格の差異が最も典型的な形で表れているといえる。

上に採り挙げたことのほかに、数多くの検討しなければならぬ課題がある。ともあれ、安永期(一七七一―一七八一)から天明期(一七八一―一七八九)・寛政期(一七八九―一八〇二)初頭という江戸後期あるいは十八世紀末における伊丹酒造業の実情を知るうえで、「酒造手引草」は、『日本山海名産図会』よりもはるかに優れた基本史料というべきである。と同時に、これら両文書はあわせて参照すべき重要な基本史料と言わなければならない。

文献と註

- (1) 神戸税務監督局編・刊『灘酒沿革誌』（明治四〇年）三二四～三二五頁。
- (2) 伊丹市史編纂専門委員会編『伊丹市史』第四卷、史料編一（伊丹市、昭和四三年）四九九～五一五頁。
- (3) 例えばつぎのを見よ。
柚木學『近世灘酒経済史』（ミネルヴァ書房、昭和四〇年）一〇～一頁。
柚木學『酒造りの歴史』（雄山閣、昭和六二年）三四～四六頁。
坂口謹一郎監修・加藤弁三郎『日本の酒の歴史』（研成社、昭和五二年）二五一頁。
加藤百一『日本の酒五〇〇〇年』（技報堂、一九八七）二一九頁。
柳生健吉『酒づくり談義』（酒づくり談義刊行会、昭和四五年）四二七～四二九頁である。
- (4) 鎌谷親善「江戸時代初期における酒造技術」『化学史研究』第二一卷第四号（一九九四年十二月）一～二三頁、とくに一五頁。
鎌谷親善「江戸後期における酒造技術―灘酒の出現と特徴―」『化学史研究』第二二巻第二号（一九九五年七月）一～二九頁、とくに一～二、六、二〇、二三頁。
- (5) 榎目についての詳細は、小泉袈裟勝『榎』（法政大学出版局、一九八〇）一八七～二〇〇頁を参照のこと。
- (6) 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）、一〇六頁。
鎌谷親善、前掲「江戸時代初期における酒造技術」『化学史研究』第二二巻第四号、一～二三頁、とくに四頁。
- (7) 朝倉治彦「日本山海名産図会 解題」宮本常一他編『日本庶民生活史料集成』第十巻、農山漁民生活（三一書房、一九七〇年）三～四頁。
なお、同書の翻刻部分において、仕廻（おまわ大廻）の蒸米を「三石四斗四升」のところに「三石四斗」と、誤植している。

- (8) 例えば、柚木學、前掲『近世灘酒経済史』一〇～一一頁、柚木學、前掲『酒造りの歴史』三四～四六頁では、「米麴惣造り米」合計高を八石五斗にして、仕廻（留添）の蒸米を二石八斗五升に削減して調整していた。これでは仕廻（留添）における麴米の割合が五割六分となり異常に大きな値になるばかりか、一仕舞における蒸米に対する麴の割合もまた四割三分と、これもまた異常な数値となる。
これに倣ったものは、例えは坂口謹一郎監修・加藤弁三郎、前掲『日本の酒の歴史』二五一頁、加藤百一、前掲『日本の酒五〇〇〇年』二一九頁。
「米麴惣造り米」量として、上記の疑義から、仕込配合における個別の値を積算した九石九升を採用していたのは、柳生健吉、前掲『酒づくり談義』四二七～四二九頁である。