

## 酒造用具としての樽と樽

—近世酒造技術の創始との関連において—

鎌谷親善

はじめに

用具一般としての樽と桶の歴史に関しては、少なくない著作が採り上げ、考察している。そのさい、全体を総合して一般容器ないしは生活用具として取り扱われることが多かった。そのなかで、酒に關係する樽や桶が重要な地位を占めることはいずれの論者も強調しているが、充分に配慮して考察を試みていたとは言い難い。と言うのは、酒造における用具としての桶・樽の役割の適切な把握と同時に、それが係わってくる酒造に関する歴史的・技術的な両面からの理解に欠けている恨みがあると思慮されるからである。

すなわち、酒造工程を見たとき、原料である精白米の洗滌・浸漬にはじまり、主要工程の酏および醪の仕込に各種の桶が多様な用途で係わりをもっている。上槽後においても、製成された生酒の滓引き、火入れ後の仕上げ・熟成・貯蔵にもまた各種の桶が使用される。そこではまた原材料・中間製品・最終製品としての米、水、酏、醪、酒を計量・搬送するのにも桶が用いられている。樽は製造の最終工

程における製品の熟成・貯蔵のための容器であるとともに、製品の輸送用容器としての役割を兼ね備えている。その延長上において、樽は贈答用品の容器、したがって美的な加工を施された装飾性をもつ容器でもある。要約していえば、酒造に係わって、一部重複した個所があるものの、主要な用途において、桶は製造工程における用具、樽は輸送用容器であることにおいて対蹠的である。

使用されるのは「結桶」や「結樽」である。桶は円形の底板(式)とそれを囲集する長方形の側板(樽)で構成されたものを「箍」で固定し、整形してできている。これに対して、樽は底板とともに天板も固定していることで異なっている。共通して、入れられた水、醪、酒などを洩らさず、保持できる機密性と耐久性を合わせもつ容器である。酒造に際して醸造、滓引き、保存、運搬などに使われ、形態や用途の性格から装置・用具・道具と称される。このような形態と用途は、桶と樽を個々の特徴に着目して区別する一方、一括しての扱いを可能とすると同時に必要とすると考えられる。

歴史的にみたとき、酒造技術における「醞(しおり)」方式や「濁酒仕込」方式から「酸(とう)」方式への転換と酒造用具としての甕／

壺に替わって出現したばかりの結桶や結樽が相互に関係しあつて、品質上の変革とともに大量生産を現実化させたといえる、最狭義の室町時代（あるいは室町中期と呼ぶ。以下では単に室町時代という）における技術革新の内容を解明し、以降の展開の出発点を確實なものとする作業から着手したのである。

と言うのも、酒造用具に関する従来の考察をみると、甕／壺を使用していた鎌倉時代や南北朝時代から、室町時代を殆ど検討することなく、一〇石容量の大桶が出現する戦国時代に飛躍していた。そして、桶の大きさが酒造業の展開の重要な指標と主張されながら、酒造用の桶が出現した時期の確定はもとより、桶容量の増大過程に関して、時代と製法との対応で究明が試みられていなかったと思慮される。

他方、近世酒造法の研究では「酸」方式に留意しないばかりか、その創始時期を室町時代であることを明確にすることなく、仕込における汲水の重要性も等閑視して、酒造用の原料米に着目して、醗・醗の蒸米と麴米の精白の有無ないし精粗のみをもつて、近世の酒を特徴づけるといふ、酒造法全体を理解しようとする姿勢に欠けていたと思われる。

そのために、近世の酒造業を「諸白」の創製をもつて質的・技術的發展の基準としていたにも係わらず、その指標である諸白に関する技術的内容とともに使用した用具の桶や樽の理解もまた、当然のことながら臆測の域を脱していなかったといつてよい。

そこで、近世酒造史を特徴づける「酸」方式の創始時期、その添掛け回（段）数や仕込の大きさ、麴米と蒸米の精白、汲水の割合な

どと合せて、用具としての桶・樽・酒槽（船）などに着目して、こんにちに繋がる酒造法の展開を室町時代・戦国時代・安土桃山時代について究明し、整理することで、いわば近世酒造技術の創始・形成という原点の時代の状況を解明していくことを意図し、それに沿つて酒造技術を採り上げ、ついで桶と樽との検討を試みるとともに今後の調査課題をも明らかにしたい。

### 一 室町時代の酒造法と結桶・結樽

明確にしておかなければならないことは、酒造業では室町時代（最狭義、以下同じ）に近世酒造法を特徴づける「酸」方式が創始され、鎌倉時代にすでに出現していた結桶や結樽を使用することで、新たな発展を開始したことである。そこで、近世酒造史の始点に室町時代を措定し、検討をはじめたいのである。

#### 一・一 室町時代における酒造技術

室町時代の酒造技術を考究するさいの基本的史料は、同時代の社寺や貴顕の記録と百科辞書、それに「御酒之日記」である。後者の「御酒之日記」からは記載の酒の製法が看取できる一方、前者の史料としての社寺や貴顕の記録と百科辞書から銘酒が創始された時期と評価に関する知見が得られる。これらを総合的に検討することで、「御酒之日記」の成立時期を推定できるとともに同時代の酒の製法を理解することが可能となる。

ところが、「御酒之日記」の成立年代を当該史料による検討を企図しないで、臆測によっていたうえ、その年紀の曖昧な理解不能な表現および記載の酒名の誤読とが相俟って、記述されている酒造技術についても究明を試みようと思せず、正当な評価を与えないままに終始していたと思われる<sup>1)</sup>。

室町時代の酒造業界をみると、名前を冠した銘酒が出現しはじめていて、京の柳酒、僧坊酒の菩提泉と天野酒、重陽の節句に用いられる菊酒、地方酒で特異な製法による練貫酒などが、同時期の諸史料に頻出し、高い評価が与えられていた。しかも、これら銘酒の名は同時代の百科辞書の飯尾永祥「撮壤集」「享徳三年(一四五四)成立」の「飲食部」酒類に列記されていたのである<sup>2)</sup>。

「御酒之日記」には上記の銘酒の製法のほか、当時の農民たちが愛好した収穫の多い赤米からの酒「きかき」の製法や火入れ法も記されているが、その成立時期は史料に銘酒が初出し、さらには頻出する永享期(一四二九〜一四四一)以降の嘉吉〜文安年間(一四四一〜一四四九)から享徳期(一四五二〜一四五五)で、「撮壤集」の成立とはほぼ同時期と推断され、遅くとも寛正期(一四六〇〜一四六六)と思慮される。言葉を換えると一四五〇年前後で、室町時代末あるいは応仁・文明の乱(一四六七〜一四七七)を降らないと看做してよからう。比較される先行時期の酒造技術が詳らかではないものの、「御酒之日記」に見られた酸方式が創始されたばかりであることは、それが一段掛けあるいは二段掛けで、戦国時代になると三段掛けへと発展し、仕込総米量が五斗から十石にも増加していたことを、「多聞院日記」から知ることでも諒解される。

室町時代の酒造法としては、「御酒之日記」から推察されるように、「延喜式」「延長九年(九二七)撰進」の造酒司の項でみられた「醗」方式は廃れ、「濁酒仕込」方式では商品ないし贈答品のような良質の酒は造られなくなってきた。原料の米に関しては、搗精した米の使用が開始されており、精白米を使用することで雑味を削減して、品質を改良していたのが菩提泉、それに柳酒である。

製法での改良では、「濁酒仕込」方式によっていた菩提泉でも原料米を精白し、乳酸酸性のもとで造る方式を、「きかき」では熱湯をくわえて造る手法を採っていた。柳酒と天野酒では蒸米と麴と水から醗を造り、それに「醗」方式のように蒸米と米麴と水を添掛けしていく「酸」方式が、その創始時期は詳らかではないものの、使用されていたのである。

とりわけ、酸方式は「醗」方式を祖型とすると推量されるが、醗(酒母)と醪との製造を分離することにより、雑菌の排除とともに添掛けによって含有アルコール濃度の向上による品質の改良を達成し、同時に大量の酒造を可能にしていたことで、濁酒仕込方式に較べて革新的な技術であったといえる。

醗の製法に関しては、濁酒仕込方式の菩提泉に見られるような、最初に乳酸発酵を営ませ、その乳酸酸性のもとでアルコール発酵を進めるという方法は、菩提性あるいは糞醗の先駆形態と見做せる。「きかき」で採られた高温で発酵を進める方法は、煮醗の祖型といえる。これらに対して、酸方式の柳酒や天野酒では醗(酒母)および醪という用語は使用していないが、その醗の造り方は水醗、寒醗ないしは育て醗の先駆形態といえることができる。このように、菩提性

(「箆醪」)と煮醪と合わせて、主要な醪の祖型が見られたのである。醪造りでは、柳酒の添掛け段(回)数は一段、天野酒では二段であった。とりわけ注目すべきことは、天野酒では、使用する容器が甕、原料米が玄米であったが、最初の添掛けの大きさと掛け方が柳酒と同じであったものの、醪が湧きだすと容器を二つに分け、二回目の添掛けを実施していたことである。この二回目の添掛けの前に醪を甕二つに分ける、汲分けの操作は容器の容量不足を補うと同時に、醪の品温を管理するためであったと推察される。二段仕込みで醪に対する醪歩合が減少しており、健全な醪が造られているとともに、醪に対する醪の割合が増加し、大量の酒を醸造することを可能とする技術であった。

以上から結論的に言えば、室町期に柳酒が銘酒としての地位を獲得したのは、精白米の使用による雑味の削減および酸方式によるアルコール成分の増加を達成したことであろう。天野酒が賞賛されたのは、原料米の精白で劣るが、添掛けが二段であることからアルコール濃度を増加させていたことによると思われる。

「御酒之日記」は酒造法の記述において、濁酒仕込方式と酸方式のいずれに対しても、出来上がった熟成(製成)醪の最終処理に触れていない。天野酒の醪造りでは、その一回目と二回目の添掛けの間隔、二回目の添掛け後の操作にも言及していない。このような不備な箇所があるものの、室町期の銘酒の製造法の根幹を窺知できる第一級の史料である。

最後の処理方法に関する記載が欠けているが、酒船(槽)の名称については、構造が同一かどうかは詳らかではないが、古くは「延

喜式」に、同時代の「撮壤集」にも記されておる。栽培が始まった木綿で造られた酒袋の使用も考えられる。したがって、酒船(槽)酒袋を使用した圧搾濾過方法が採用されていた可能性もある。しかし、従前通りの中汲みによっていたのかもしれない。さらには、滓(漚引き)についても窺知できない。これらは今後の検討課題としたい。

製成された酒が清酒あるいは澄み酒といわれても、その清澄度については判別できない。<sup>3)</sup>「下学集」では清酒と濁酒を区別していたし、「節用集」においても同様であった。<sup>4)</sup>このように「清酒(スミサケ)」、「濁酒(ニゴリサケ)」などといった酒の清澄度の記述があっても、その技術と実態に関して窺測しうる史料を見いだせない。室町期の銘酒が醪から糟を濾別し、滓引きして製成した、こんにちのよくな清酒であるか否かは判断できない。これもまた課題としておくが、清澄にする手法が明らかでないことから、さらには以降の時代における処理法に徴しても、「濁酒」と見るのが妥当であろう。

酒造で重要な麴に関しては、「御酒之日記」では「きかき」において「常のこうじ」という以外は触れていない。この背景には、麴の製造・販売が麴座の支配下にあつて、「御酒之日記」が成立したのと相前後する頃、新興の酒造家は麴の自製に乗り出し、麴の製造をめぐる造酒屋と麴座の熾烈な争いは室町幕府を巻き込んでいた。とくに京都では、嘉吉四年(文安元年、一四四四)四月の「文安の麴騒動」で酒造家が勝利し、幕府公認のもとに麴の自製を始めていた。<sup>5)</sup>

したがって、同時期の成立と思慮される「御酒之日記」に麴の記述がなかったのは自然のことで、他方で酒造家にとって麴の自製が事

業展開における一つの転機となつて、業態とともに製法の新たな発展を準備するものであつたと考えられる。

酒の低温殺菌法である火入れが知られた時期は、「御酒之日記」に「煮様」として火入れの方法が詳述されていることから、それが成立した一四五〇年前後と見てよい。従前は「御酒之日記」の成立年代が確定できないことから、そこに火入れの記事が存在することには言及しながら、年代に関しては、「多聞院日記」の記事に依拠して一五六〇年代としていたので、およそ一〇〇年遡及され、パストールの低温殺菌法の発見が一八六五年といわれているとき、四〇〇年も早い時期のことである。そして、火入れは、それによつて酒の品質が保持でき、酸方式による量産を支え、需要に対応できる体制を構築するのに貢献した技術として評価し、位置づけなければならぬ。瞥見してきた室町時代の酒造法の革新は、それと係わる酒造用具の変革も重要な要因の一つであつたといえる。通説によると、室町時代（最狭義の）を含む中世はもとより近世初期には、酒造容器は甕あるいは壺であり、その容量は二石ないし三石で、最大三石であるとして主張されていた。そして、酒造技術の進展において、その仕込み量ないしは量産技術は酒造容器の容量が規定しているといふのである。<sup>(6)</sup>

ところが、既に見たように室町時代における酒の仕込用具は、天野酒では甕（壺）、菩提泉と柳酒では桶、「きかき」と練貫では「こが」である。つまり、酒造容器としては甕と桶、それも大桶の「こが」が使用されていた。鎌倉時代においては甕であつたことから、さらに以降の展開を視野に入れると、室町時代は酒造における桶の

導入期と特徴づけられる。

仕込容器の容量によつて規定されるという高泡時の醪量は、仕込み総米と汲水の量から推知できる。すなわち、菩提泉や「きかき」それに柳酒のように酒の仕込から熟成までの工程を同一の容器で遂行していると、醪仕込あるいは留掛の直後の醪（留即時醪）量、湧きが進行して最も高くなつた泡の時（高泡時）の醪量、さらに湧き鎮まり、熟成した醪（製成醪、熟成醪）の量は、それぞれ仕込総米の一定の倍率でもつて算定することができる。<sup>(7)</sup>

一回の仕込の総米あるいは仕舞の大きさは、濁酒仕込方式の菩提泉で一斗五升、「きかき」で一斗六升である。酸方式の柳酒では三斗二升であり、同方式二段掛けの天野酒で四斗八升あるいは八斗である。総米に対する汲水の割合は、菩提泉で六・七五水、「きかき」・柳酒・天野酒のいずれもが六・二五水と推定される。

よく知られているのは製成（熟成）醪の量で、汲水歩合から総米に対する醪歩合として仕込総米の一定倍率（六・〇水のととき一・二六二、六・五水で一・三三九、七・〇水で一・三五六）で算出できる。仕込あるいは留掛直後の留即時醪量はそれより七〇八%大きく、高泡時の量は一・三四倍くらいと推定される。これらをもとに算出すると、菩提泉における熟成醪は総米の一・三二五倍の二斗、高泡の時期には熟成醪量の一・三四倍の二斗七升と、「きかき」の熟成醪は総米の一・二八五倍の二斗一升、高泡の時期には熟成醪量の一・三四倍の二斗八升となる。柳酒では熟成醪量が総米の一・二八五倍の四斗一升、高泡時醪量が五斗五升と推算される。

天野酒では二回目の添掛けのさいに二つの甕に汲分け、添掛けす

るが、記述を欠いている掛留の後の工程で、二つの甕の醪を一つに合併し、熟成させているとすると、総米四斗八升の場合の熟成醪量は六斗二升、湧いたときの最大容量は八斗三升、総米八斗の場合はそれぞれ一石三升と一石四斗と算定される。

製成した酒を濾別していたか否か、および収量の程度は、ともに詳らかでないが、後者の製成酒の量が熟成醪量を上回ることはない。そこで、容器の大きさが問題となるのは高泡時の醪量であって、それが容器の容量の内に収まることが求められる。逆に言えば、容器容量が仕込総米の大きさを規定していたといえる。したがって、菩提泉・「きかき」・柳酒を造るには一石容量の甕で充分に間に合う。天野酒でも、総米四斗八升のときは一石容量の甕で、総米八斗のときは一石五斗容量の甕で間にあった。つまり、一石から一石五斗の甕で、これらを醸造できたと見てよい。

甕(壺)に代替して使用が始まっている桶には、先行する甕に相当する容量が求められたと思慮される。したがって、室町期の銘酒の多くには、醪の高泡時の量から、要求される桶の大きさは一〜二石容量で充分であろう。余裕を持って三石容量のものを使用した可能性はある。一石容量の桶ならば内径で口径・深さがともに二尺、二石容量の桶ならば二尺五寸、三石ならば三尺のものが相当するので、当時はこれら口径・深さともに二尺五寸、容量二石前後のもの、あるいはこれより一廻り大きい三石桶を含めた規模の桶が「こが」と呼ばれる大桶であったと推定される。

このような桶の普及が「御酒之日記」から窺えることは既に指摘しておいたが、そこに記載の天野酒のみが甕で、残りの柳酒、菩提

泉などすべての酒に「桶」か「こが」が使用されていた。とりわけ、桶が広く普及していたことを示唆するものは、民衆の酒「きかき」の醸造にも「こが」が用いられていたことであろう。

## 一・二 結桶・結樽と酒造

### 一 結桶

先行研究において結桶が初見されるのは、文献史料の「海龍王寺文書」の延慶二年(一三〇九)の条における「大工か沙汰として廚(くりや)のゆい桶ならひに器物等の修理……」とされている。そして、鎌倉期においては、これ以外の史料では結桶の記述は見いだせないというのである。<sup>1)</sup>

南北朝時代末、「教王護国寺文書」所収の嘉慶二年(一三八八)二月の「造管方算用状」のなかの「大湯屋釜・コシキ以下修理」の項における「五百五十文 ユイ桶五 竹二百 手間 三百」[ケンスイ 五]十文」の条から、湯屋の桶が竹の箍を使用した「結桶」であることを知るのである。室町時代に入った応永二〇年(一四一三)〜二二年(一四二四)の「造管方算用状」のなかの「大湯屋釜修理時入足」の項にも「ゆイラケ」が見られ、ともに湯屋の桶であった。応永三二年(一四二五)四月二十八日の「山城国上野庄検封家屋雑具注文」の項の「ゆいをけ 大少[小] 二二」は家事用具としてで、「みそのおけ 一」と共に発注していたのである。<sup>2)</sup>

同時期の史料には、「桶」/「おけ」の用語が「結桶」よりも頻出していた。そのなかで、例えば先の「教王護国寺文書」の応永八年(一四〇一)七月二三日の「五段法段銭算用状」の「借物分」に湯屋の

部分に「桶一阿」[闕]「伽桶」が「桶竹二本」とともに記載されていることから、その桶は結桶と見て間違いない。

また「撮壤集」には「縛桶」と記されているが、これは「結桶」と同じものである。先に挙げた「下学集」の「器財門」には菜桶、湯桶、茶桶、担桶が見られる。「節用集」には結桶師も記されていた。したがって、用具としての桶には、結桶と特記されることがあるが、桶とのみ記されているものなにも結桶があり、結桶は広く各種の用途をもつものとして造られ、一般用具として使用されたことを窺わせる。

室町時代の酒造において桶が使用されていることは既に見てきたが、その桶は原料の水や米など単体はもとより、水・蒸米・麴の混合物である起発物料(スターター)の醗(酒母)から中間製品の醗、最終製品の生酒などを収納できる容量にくわえて、これらの漏洩に耐える機密性、仕込から糖化、発酵、熟成、さらに保存などの機能を保証するために一定の強度と耐久性を必要とすることから推して、結桶であることは疑い得ない。しかも、容量が一〜二石、最大で三石と、かなりの大きさを持つことから「こが」と呼ばれたことも理解できる。加えて、材質のもつ香や樹液の滲出によって収容物料に悪い影響を与えないことも要件であった。

このような結桶の具体的な姿は、絵画資料から窺測することができる。結桶の形態が明確に初見されるのは、鎌倉末期の一四世紀初頭の「松崎天神縁起」に描かれている算の水をうけている水桶であるとされている<sup>3)</sup>。同時代の一四世紀前半の作品である「遊行上人縁起絵(金光寺本)」の尾張国甚目寺(じもくじ)で一遍らの供養のた

めに催された「齋」(とき)会で時宗教団が民衆に食事の施行をする場面には多数の大型の結桶が、曲物の桶とともに描かれている<sup>4)</sup>。以降の南北朝時代の「弘法大師行状絵詞(東寺本)」、室町期の作といわれる「北野天神縁起(根津美術館蔵本、宮内庁蔵本)」などにおいても、結桶が見られる<sup>5)</sup>。このように、室町時代末に曲物容器に替わって、結桶が日用器具としての地位を占めていることは絵画資料からも窺致できる。

「遊行上人縁起絵(金光寺本)」に描かれている甚目寺の「齋」会で使われている大桶は、一緒に見られる人物像から推しておよそ口径三尺、底径二・五尺、深さ二・五尺とするならば、容量は二〜三石と算出される。これは「御酒之日記」における酒造用桶の容量にほぼ相当するといえる。したがって、二〜三石容の大桶が酒造に導入されるのは、結桶が出現して直ぐというのではなく、広く普及してからのことと推測される。

このような時間的ズレを発生させた理由を示唆する史料は管窺の範囲に見いだせない。そこで結桶の出現と酒造への導入の時間的懸隔が、酒造が要求するような機密性や耐久性をもつ大桶の製造技術(木工道具を含めて)の開発、酒桶の材料として木香や耐水性などから適切な品種の選択に時間を必要としたのか等々を含めて、桶製作の技術に起因したのか、あるいは酒造の側が桶を必要とするような技術水準に到達していなかったことによるのかを解明することが今後の課題となる。

## 二 結樽

室町期になって初出する「タル」に関する考察では、鎌倉期から出現して室町期に普及していた「オケ」が文献史料に初見されたときから「桶」で表わされていたのに対して、「タル」／「たる」にはさまざまな文字「樽」、「榼」、「榎」が当てられていたのである。<sup>1)</sup>

例えば「教王護国寺文書」では「タル」「応永八年(一四〇一)」、「小樽」「応永二〇年(一四一三)七月二五日」、「榼」「応永二八年(一四二一)」が使用されていた。<sup>2)</sup>「経覚私要鈔」や「大乘院寺社雜事記—尋尊大僧正記—」では「榼」を使用していた。「看聞御記」では専ら「榼」が使用されていた。「蔭涼軒日録」では「樽」の字が用いられていた。<sup>3)</sup>

「撮壤集」の「家具部」には「樽」と「榼」とが見られる。<sup>4)</sup>「下学集」には「樽」・「榼」・「榎」の三文字が記載されていて、それに「三字義同也。但シ榼者日本字歟」と注記していた。<sup>5)</sup>「節用集」にも同様に三文字が記載され「酒器也、三字義同、但榼字日本字也」と注記していた。<sup>6)</sup>

戦国時代になると「樽」が文字としての使用頻度を高め、以降には専ら使われている。例えば「北野社家日記」では「樽」の文字「初見は長享元年(一四八七)」が専ら使用されている。「鹿苑日録」や「多聞院日記」においても「タル」には「樽」が当てられるようになっている。<sup>7)</sup>このようにして「樽」の文字の使用が一般化している。

室町時代において、用語「樽」に酒名ないし産地名を冠したり、樽の数量を付けた使用法が見られた。例えば、酒名に関しては「看

聞御記」の「奈良榼六」「永享八年(一四三六)四月一四日の条」、「柳二荷」「永享九年(一四三七)二月二七日の条、同様の事例は「尋尊大僧正記」の康正三年(一四五七)九月二二日の条の「柳一荷」、「東寺百合文書」の「柳酒一荷」「永享九年(一四三七)四月一三日」といった記載が存在する。<sup>8)</sup>

また、「尋尊大僧正記」の享徳四年(一四五五)三月一六日の条には「榼五荷」、康正三年(一四五七)五月二九日の条には「榼一双」、長祿二年(一四五八)五月三日には「御酒一筒」という記述もある。

樽の数え方は、樽の二個(挺／丁)を単位として数える「荷」や「双」が使用されており、その事例はすでに挙げておいた。いずれも貴顕や社寺の記録における贈答用の酒樽であったためか、輸送用の用語「駄」は見られない。なお「駄」については「節用集」の「数量」の個所に記載されていて、「馬、物ヲ負數」と注記してある。<sup>9)</sup>

酒樽の構造ないし形態を示す用語として、「尋尊大僧正記」ではいづれも贈答用の樽であるが、「指榼」「長祿二(一四五八)年九月一日、長祿三(一四五九)年正月二日、明応四(一四九五)年正月一七日など」や「結榼」「長祿三年正月二日、明応四年正月一七日など」の呼称が用いられている。<sup>10)</sup>このような「指榼」・「結榼」という表記はしばしば見られるが、それは両者を区別するためのものと思われる。

戦国時代に入っても、例えば一条兼良「尺素往来」「文明二二年(一四八〇)頃成立カ」では「例式之指榼一個。縛樽「榼」兩三」と述べていた。<sup>11)</sup>このような結樽と指樽の使用は、以降の数多くの史料で見られるようになるが、その始まりは室町期であった。そして、



樽に関する記述において、形状を冠していないものは、樽の多くが結樽であったことによるといえる。

酒樽の容量の表示は、室町期の記録から窺える。代表的には「尋尊大僧正記」長祿二年（二四五八）四月九日、九月一日、同三年（二四五九）正月一二日等の条において樽に容量を示す用語を冠して「斗榼」、「九升榼」、「八升榼」等と記している。

それらの記述で留意しなければならないのは、例えば「尋尊大僧正記」の長祿三年（二四五九）正月一二日の条では「九升榼二荷……九升榼二荷……九升榼一荷……／各一斗榼」、「榼一荷……八升榼一荷……／各指榼」、「八升二荷……八升二荷……／各指榼」という記載法である。それらから推究するに、「斗樽」と称しても実際は九升しか入っていないことを示すものと解せられる。つづく記述は、指樽が八升入りであること、つぎの結樽が八升入りであることを、それぞれ表していたと思われる。さらに、「尋尊大僧正記」寛正六年（二四六五）年正月一日の条においては、結樽には「同（引用者注、八升）榼」に「七升」と傍注のものがあ、これは先の斗樽と同様に、「八升榼」と称しながらも七升しか入っていないことを示すものと推察される。<sup>12)</sup>

これらのことは出現したばかりの贈答用の結樽は数升から一斗入りの容量で、室町期には最大一斗入りのものが出現していたことを示す。そして、樽の容量は呼称容量と入実（入味）容量との間に差異があり、これは以降においても見られることである。

運送用の樽の大きさに関する知見は窺管する史料からは得られない。つぎの戦国期における搬送用樽の大きさから推定して、この時

期には贈答用結樽とほぼ同等で、最大で一斗入りの樽が造られ、使用されたと思慮される。<sup>13)</sup>

酒樽の絵画資料としては、室町時代初期の作品である「山王靈驗記」〔久保惣記念美術館（蓮華寺旧蔵）、穎川美術館などに所蔵。穎川美術館蔵の第一段〕を挙げることができる。第一段にある山王社の靈験によって運び込まれた米俵の記録と荷解きの場面における、米俵や炊きあげられた飯とともに描かれている樽は、酒樽と見做してよからう。<sup>14)</sup>併記されている人物像から推して、樽はかなりの容量と思われるが、同時期の文書史料に現れる樽の容量との整合性から、それは高さ一尺弱、蓋の径一尺である斗樽を超えるものではなからう。

### 三 桶座について

奈良においては、大乘院や一条院の寺社領で鎌倉中期から座が設けられていたといわれ、室町時代には桶座や桶結座の存在が確認されるのである。すなわち、応永一四年（一四〇七）における大乘院門跡座の諸座約五〇のうち桶座が、長祿三年（二四五九）の大乘院方の約四〇座のうちにも桶結座の存在が知られている。その後の盛衰もあって文明年間（一四六九〜一四八七）には大乘院門跡の座の商人は中市やその周辺に居を構えており、そのなかにも結桶座衆がいるのであった。

戦国時代になると、販売市場圏をめぐる争いから寺社の注文が減じた座職人は地方に下向するようになり、大乘院門跡の結桶座衆は明応七年（二四九八）一〇月には田舎に下向していた。座職人の本

所ではない多聞院では、永禄一〇年（一五六七）八月を初めとして、慶長四年（一五九九）まで再三にわたり桶結いを呼び、荷桶、持桶、手桶、大桶、タライ、釣瓶などの各種の桶を結わせている。<sup>1)</sup>

結樽の職人について、室町時代・戦国時代を通してその座の存在は知らないし、その活動も詳らかではない。桶結いの記事が多い「多聞院日記」においても、樽を結う記事は唯一回のみで、天正七年（一五七九）一月一八日に一斗五升入りの樽を結わせたに過ぎない。<sup>2)</sup>

## 二 戦国時代の酒造技術と用具

酒造業は、室町時代に創出を見た酸方式が添掛け回数を三回とし、元および添掛けの蒸米・麴米をそれぞれ大きくし、一回の仕込量を増大させ、酒造は三季醸造と思われるが、収穫後の秋と翌年の春の二期には大量に醸造しており、前者は正月酒、後者は夏酒あるいは春酒と呼ばれていた。この戦国時代における酒造業の新たな展開を先導したのが奈良である。そのさいの主導権は、僧坊酒を造っていた寺院に替わって、町方の造酒屋の手に移っていた。

この奈良において創始された特別の呼称をもたない無名の酒を採り上げ、前後の時期を視野に収めて、その特徴を明確にし、並行して用具としての桶や樽の普及と大型化の実態を説明していきたいのである。

## 二・一 戦国時代の酒造技術の特徴

戦国時代の技術的展開の特徴は、「御酒之日記」で示される室町時代末期の酒造法、とくに酸方式の酒造法と「多聞院日記」「天文一八年（一五四九）〜元和四年（一六一八）」の酒造関係記録の比較・検討から、究明することが可能であろう。後者の「多聞院日記」からは、酒造に関してはそれを主導する町方の酒造家と共に、それに立ち遅れ、遂には酒造業から撤退する多聞院自身の酒造の様子が窺管できる。そのため、戦国期の技術、つまり町方造酒家が開発・先導した酒造法は、多聞院の酒造技術と峻別し、後者の実態を明確にしたうえで、前者の先端技術を推察していく手法を採る必要があることはいうまでもなからう。

奈良においては応仁・文明の乱より前の寛正年間（一四六〇〜一四六六）、町方には既に少なからぬ酒造家が存在していたし、戦国末期にはさらに数多くの酒造家の存在を「多聞院日記」から窺いできるのである。<sup>1)</sup>

麴座が持つ麴の製造・販売権に挑戦して勝利した造酒屋は、永禄期（一五五八〜一五七〇）には麴座の復権があったといわれるが、戦国期のはじめから幕府公認のもとに麴を造っており、事情が詳らかではない奈良でも、戦国末期には町方造酒屋が麴を自製していたことが察知できる。<sup>2)</sup> 酒造家は事業規模を拡張し、一回の仕込み総量を「御酒之日記」で見られた「斗」単位から「石」単位へと、大幅に増加しており、使用する用具もそれに相応しく、大型化が進行していたことは、「多聞院日記」の天正一〇年（一五八二）一月三日の条の「昨夜タカマ布屋ノ若尼……十石計アル酒ノ桶ニ……落入、

惣死了」とあることから確かである。その仕込量も数石に達していたことは推察に難くない。

対蹠的に、僧坊酒を造っていた多聞院は永祿九年（一五六六）八月三〇日の条で見られるように、町方の造酒家から酒を購入する迄に転落していた。自製を続ける酒のための米麴は、元龜二年（一五七二）五月二日の条に見るように「ハラマキヤ」に「酒カウシ」の代価を支払っていたのを手始めに、町方の造酒屋あるいは麴屋から購入しており、それは酒造を廃める前の慶長四年（一五九九）の春酒でも見られた。酒造規模においては、桶を使用していた町方造酒家に対して、多聞院では慶長期にも甕を使用しているので、慶長四年春酒の一〇石仕舞は例外的な規模と思われ、殆どは二石前後で終始し、両者の格差は判然としていたのである。

多聞院が使用していた酒造法は、濁酒仕込方式の菩提泉を源泉とする見解があるが、菩提泉と同時代に存在した酸方式による柳酒や天野酒の技術をもとに創案されたと考えるのが妥当である。原料米の搗精に関して、既に室町時代の菩提泉と柳酒が蒸米を精白していたことから、この時期の奈良の酒が醗米・掛米を精白していたと見て間違いなからう。しかし、麴米の精白に関しては、麴の自製あるいは購入のいずれにせよ、詳らかにする史料は管見できない。

醗の育て方を察知できる文献も知らないが、柳酒や天野酒に共通した手法、つまり蒸米・麴・水による伝統的な本来の醗で、水醗、寒醗ないし育て醗の前駆的方法によったと思慮される。醗の大きさは柳酒や天野酒の二〜三倍の二〜三斗醗となっており、その麴歩合は六割から五割へと減り、汲水は一〇水から一二水に増えていたと

推測される一方、熟成期間も定まっていなかったと思われる。

醗造りでは添掛け段数が増えて、三段掛けになっていたが、添掛けの蒸米の大きさは毎回同じこともあるし、異なる場合もあるなど、江戸初期の鴻池や伊丹などの酒造業で見られるように、添掛け回数を追って規則的に増加してはいないし、添掛けの間隔も第一回目と第二回目の間に一日休む、いわゆる踊りがあり、第二回目と第三回目は続けて添掛けと言ったように定型化されていない。このような多聞院の酒造法に較べ、町方造酒家ではより整合性のある体系的な方法を用いていたと推量されるが、そのことを具体的に窺いできる史料は知らない。

ともあれ、蒸米の精白にくわえて、酸方式三段掛けの採用で醗と麴の製造がいつそう明確に分離され、工程管理も厳格に実施できるようになったことから、品質が一段と改善されたことは確かであろう。同時に、一回の仕込の総米量は室町時代の最大の五斗あるいは八斗前後から、多聞院でも桁違いの二石近くに増加していた。町方酒造家の仕舞高は、甕から桶への転換で、容器の容量による制約を離脱していたことから、もつと大きかったことは確かと思われる。

当時の奈良の三段添掛け法における醗仕込みの桶の使用方法は、醗の仕込み法と同様に明確には判らないが、天野酒での手法のように、二回目の添掛け前に二つに汲み分け、三回目の添掛け前にもそれぞれを二つに、合計四つに汲み分けて、最後に一つに合併させていたと推測される。そして、最後の醗工程を合併処理しておれば、当時の汲水の大きさと高泡時の醗量から、仕込桶の大きさのおよそ半分強が一回に仕込める総米量と看做せる。つまり、町方造酒家で

一〇石の大桶が使われておれば、一回に五く六石の仕込みを実施していたと推量できる。

多聞院では仕込みに壺(甕)を用いており、この時期で最大量の仕込みが永禄一二年(一五六九)夏酒で見られ、総米は一石八斗、汲水一石一斗四升で、醗量が二石三斗、高泡時の醗量三石一斗と推量されるから、三石容の壺でも間に合う。

他方、町方酒造家が同程度の総米二石前後の仕込をしておれば、必要な酒造用桶の大きさは三石五斗前後で、一仕舞四く六石の仕込みであれば、七石から一〇石の容量の大桶が使用されていたと推算される。言葉を換えれば、町方の造酒屋が一回の仕込量を数石に増加させていて、醗方式三段添掛け法のもつ技術的特徴が大桶の使用によって具体化し、増大する社会的需要に応えた大量生産を実現させていたと解すべきであろう。あるいは、すでに瞥見したように室町期の酒造用大桶が二く三石で、安土桃山期初頭の天正一〇年(一五八二)に町方の酒造家が一〇石桶を使用していたことから、戦国時代に数石から一〇石入りの桶を使用していた蓋然性が充分に高かったと思われる。

熟成(製成)醗の処理工程は、室町期についてはまったく詳らかではないが、戦国時代になると酒船(槽)と木綿製酒袋が導入されていた。酒袋の使用は文明一一年(一四七九)に初見され、その材料が木綿であることは用いられた布の使途の多様さから見て間違いない<sup>5)</sup>。多聞院では永禄一一年(一五六八)夏酒の船掛けに酒袋を使っている。このとき酒船も当然使用したと思われるが、「多聞院日記」から窺知できるのは、同年の正月酒のさいに酒船製作の専門職人、

船番匠を呼んで船台、鞍掛けといった酒船の部材を修理させていたことである。酒船そのものの存在と使用の記事は遅く、慶長四年(一五九九)一〇く十一月の正月酒の船掛けのときである。

酒袋―酒船による酒醸しにおいて、最初の自然流出につづく処置法として、压榨方式で酒を漉していたと見て間違いはなからう。加圧法として、酒船内に積み上げた酒袋のうえに大蓋を置き、男柱―締木―掛石を用いた石掛式ないしは桿杆(天秤)式を採用していたとする記述は見られないが、早い時期から桿杆式を用いていたと推測される。

すなわち、酒船が持ち運びできる簡便なものであることは、慶長四年正月酒に関する一〇月二七日および十一月二八日の条の貸借の様子から知ることができる。压榨方式の採用は、船掛けに要した日にちが明らかな事例の永禄一一年(一五六八)夏酒で四月(大の月)二九日に酒袋を借り、五月一日に「酒揚了」ているし、慶長四年春酒では四月一・一三・一五日とつづけて酒揚げしていること、つまり連続して船掛けし、二日間で酒揚げを終了していることは、桿杆式船掛け法の存在を推測させるものである。

酒船の操作法や大きさについては、多聞院の例から察知できる。永禄一二年の夏酒は二回にわたって船揚げしており、同年四月五日に「酒少上了」と少量を揚げ、ついで五月九日「酒上了」と、残りすべての醗を揚げ終えていた。この夏酒は総米一石八斗、汲水一石一斗四升で、熟成(製成)醗量は約二石三斗であって、同年の正月酒、元亀元年(一五七〇)の夏酒などの仕込が判る例のうちでは最大のものであった。他の仕込も同等の総米一石く一石八斗、汲水歩

合六・五水前後の大ききで、製成醪は二石〜二石三斗である。

「董蒙酒造記」に見られるように、酒船の大ききは一度に漉すことのできる醪量で表すが、その始まりの時期は明らかではない。これに倣えば、多聞院で用いた酒船は二石船あるいは三石船と呼べる。

町方の酒造家では仕込がもつと大きいことから、大容量の酒船を使用しており、仕込石数が四〜六石のときは製成醪量から六〜八石船を想定することもできよう。

酒袋に関しては、多聞院では永禄一二年の夏酒の二回目の船掛けで「ツホ一ツニ袋十八ニテ皆上了」と、酒壺一個当たり一八枚を用いたという。しかし、夏酒すべての製成醪を一回に船掛けしたわけではないうえ、これ以外の船掛けに関しては酒袋の使用個数の記事が見いだせないで、その大ききを推量できない。ところが、「董蒙酒造記」に記載の酒袋は醪二・二〜二・五升（絃栞で一・八〜二・〇升）入り、「酒造手引草」のものは三・二升入り、明治期の本嘉納家酒造蔵の例で三升入りである。これらに徴して、一八枚の酒袋に入れることのできる醪量は五〜六斗となり、一部上槽の後に残っている醪としては少量すぎる。残存量を二石弱と推定すると、必要な酒袋の数は六〇〜九〇枚となることから、一八枚は誤記と思われる。酒船と木綿製の酒袋による製成醪の压榨・濾過が始まったことで、「清酒」の製造に向けての着実な一歩を踏み出していた。「七十一番職人歌合」「明応九年（一五〇〇）頃成立」の酒造りに「搾って」できた「うすにごりも候」とあることは、濁酒と区別される、いっそう清澄した「うすにごり」の酒が著名な存在であったことを示すものと思われる。同時に、それ以上に清澄度の高い「清酒（すみさけ）」

が存在しなかったことを意味するものと解すべきであろう。

醪の上層部分の中汲みにする手法、あるいは箆籬のなかに布を敷いて醪を漉す方法が採られたことなどを挙げ、「中世に於ける『清酒』は文字通り清酒なりと断定」する説もある。しかし、中汲みや綿布による自然濾過によって清酒が得られたとしても、その収量は多くはなく、清澄度には限度があり、上記のよう「うすにごり」が最高のものといえる。しかも、増大する需要に依えて、清酒を量産できる技術であったとは考えられない。

一段と澄ました酒の製造、つまり船掛けしてから以降、滓（おり）引きなどによるいっそうの清澄に関する実態を窺知できる史料は見いだせない。「清酒」を製成するために、醪造りの仕込桶を転用することで可能となるが、特殊には二つの呑口を持つ澄まし桶の考案・使用が必要であったのではなからうか。

保存のためには、必要ときに火入れしていた。「多聞院日記」の永禄一一年（一五六八）以降の条々を見ると、火入れをしていたのは夏酒である。冬酒を火入れしたという記事はない。当時にあつては、酒の貯蔵期間が長くなかったことを示唆している。

腐造あるいは保存中の腐敗によって生じた「スキ酒」を上々の酒に直す、酒直し薬のことは、「多聞院日記」の永禄八年（一五六五）一月二五日の条で初見される。これらを含めて、酸方式による量産体系が創始されていたと評することができる。

総合的技術である酒造法の変革が実現した背景に、酒の量産を可能とする原料の米の生産の増加と流通の改革ばかりではなく、関連する酒造用具である大桶の製造のための大鋸（オガ）や鉋といった

用具の出現、その背後にある鉄を得るためのタタラ製鉄技術の進展、酒袋で見られる木綿の栽培、綿糸・綿布の製造のための紡糸・製織法などの創始と普及といった、一連の関連技術の革新が進行していたことは言うまでもない。同時に、それを担う職人の出現があったことも見落とせないのである。

## 二・二 桶

戦国時代に酒造用具、とりわけ仕込や貯蔵用の甕／壺に替わって桶の普及が大型化を伴って進んだと思われるものの、具体的にこれを取ることができる文書記録は多いとはいえない。結桶が室町時代末には普及していたことは「多聞院日記」の記事から窺える。すなわち、多聞院では桶結師を再三にわたり呼んで荷桶、持桶、手桶、タライなどの各種の桶を「ユワセ」ていた〔永禄一〇年（一五六七）八月二六日、永禄一二年（一五六九）一〇月二日、同一〇月一六日等々の条〕。「大桶」も結わせていたが、容量は詳らかではない。しかも、既に指摘したように、慶長期になっても壺に仕込んでいたことから、この桶が酒造に使われたとは思えない。しかし、技術を先導していた町方酒造家が大桶を酒造に使用していたことは確かである。

酒造用大桶を含めて様々な結桶が結われ、使用されていた状況は、多くの研究者が指摘しているような絵画資料からも窺見できる。一般用具としての桶や結い様は、戦国時代に成立したとされる「洛中洛外図・町田家本」や「洛中洛外図・上杉家本」によって知ることができる。多くは手桶や半切で、大きさは一斗内外からそれ以下の小物であり、「多聞院日記」に記載されている各種の桶結いの様子が

推察できる。使用状況もまた、同じ屏風絵のなかの生活場面や職人の働く場面の描画から看見できる<sup>①</sup>。

酒造用桶に関する事情を伝える文書史料を欠くとはいえ、町方造酒屋で数石から一〇石の大桶を使用していた可能性が高いことは指摘しておいた。このような酒造用大桶の製作状況は、「三十二番職人歌合絵巻」で具体的に見られる。さきに触れた「七十一番職人歌合」より前の作品といわれ、戦国時代の一五世紀末、安土桃山時代以前に成立したとされる。その「結をけし」は、題の花を「かうじ花」とし、詠まれている歌詞が「春はまつ柳のをけをいさ結て／かうじ花をもめにあけてみむ」である。当時著名な京の銘酒「柳酒」にかけて、酒造に欠かせない麴花を詠んだもので、描かれている結桶師の箆を入れている桶は酒造用の大桶と推断してよからう。

桶の大きさは、結桶師と較べて、誇張して描かれていると思われるが、口径・底径・深さの各々が三尺位とすると容量は三石であり、口径四尺、底径三尺、深さ三尺位とすると四石、口径・底径はそのままで、深さを四尺にすると六石と推測される。先に酒造技術の個所で検討したように、一仕舞二石の酒造には三石五斗の桶を、仕込量が四く六石の場合は数石から一〇石の桶を使用していることから、「三十二番職人歌合絵巻」の桶はそれと整合性をもつものといえる。

## 二・三 樽について

戦国時代になると、樽に関する知見は責頭や社寺の日記などの記録からいっそう多く得られるようになる。樽の多くは贈答用であるが、「多聞院日記」では輸送用の樽も見られる。

「多聞院日記」における贈答用樽は、最小の容量が二升五合入り「例えば永正二年（一五〇五）二月十一日の条」であり、もつとも多く見られるものは斗樽「例えば永禄一〇年（一五六七）一二月二七日の条」であった。輸送用ないし販売用の樽としては、永禄九年（一五六六）一二月二六日の条に「いなやより酒事申間、山樽一荷カタ二合四斗八升、代八文ツ、三百八十四文下了」と記されていることから、一斗六升入りの樽が出現していたと思われる<sup>2)</sup>。贈答用、輸送用、あるいは商品としての取引用であれ、酒樽の大きさは様々であったが、管見するところ、最大容量のものは室町期の一斗樽から戦国期末には一斗六升に増大していたと推量される。

樽の用途は、輸送用や贈答用の容器であったが、それは同時に火入れした酒を熟成・保存する、いわゆる樽囲のための容器でもあった。「多聞院日記」の永禄十一年（一五六八）六月二三日の条に「酒第一度ニサセ樽へ入了」とあり、これは樽囲についての初見である<sup>3)</sup>。

戦国時代の絵画資料からも樽に関する一定の知見が得られる。室町期にも結樽の図絵は見られたが、「酒飯論」は一条兼良の詞書でもち、土佐光信の筆とされることから、戦国時代の作品とされ、それには数多くの酒樽が描かれている<sup>4)</sup>。これらの樽も、同時に描かれている人物像と比較して、小型のものは高さや蓋の直径がそれぞれ一尺で、容量が一斗と、大型のほうは高さ・径とも二尺で、容量が四斗と推定される。とりわけ、後者の大型の樽は、同時期の文書史料では樽容量の上限が一斗六升であることから、整合性が問題となる。いわゆる四斗樽は安土桃山時代の末期になって出現していることから、「酒飯論」の樽は誇張して描写されていると思慮される。

### 三 安土桃山時代における酒造と大型用具

奈良における町方の酒造家は三段掛け法を確立し、麴座の規制を排除して麴の自製を進める一方、最終工程に酒袋―酒船を導入して清酒の創始と大量製造への途を創りだしていたが、この過程で見られた幕府政策との葛藤は、天正元年（一五七三）の織田信長の政權樹立による安土桃山時代の到来、とりわけ奈良・多聞城への信長の進出と「一段善政之下知、上下安堵」<sup>5)</sup>「多聞院日記」の天正二年（一五七四）三月二七日の条」によって新たな展開の始まりを知ることができる。

これを典型的に示すのは、直後の天正四年五月一四日の条に初見される「諸白」の出現であろう。原料の麴米と掛米の両方を精白し、品質を改良した酒を「諸白」と称するようになったと言われている。製造法としては一回の仕込量を増加し、大容量の桶と酒船を駆使する量産体制によって遂行する、全国の最先端に位置する技術を確立したと評することができる。そして、製成酒の最終処理工程の改良によって「清酒」を造りはじめ、最大の市場である江戸に向けて、販路を創り出している。この諸白を創始した状況を解明し、その特徴や使用した用具に留意しながら、製造方法を「清酒」の製出を可能とした最終工程を含めて検討し、究明を試みたい。

#### 三・一 酒造技術の展開と諸白

酒造史において画期的なものとされる諸白が、「多聞院日記」の天

正四年（一五七六）五月三日の条で「ヒワタリヤヨリ諸白ス、一対……来」と、初見される。そして、以降に頻出することから、この時期に諸白が創出されたことを知るのである。したがって、戦国期の奈良において町方酒造家が用いていた段方式三段掛け法の延長上に創始されたと見て間違いない。この奈良（南都）諸白に倣って、京諸白のように諸白に地名などを冠した酒が続出し、室町期の銘酒を圧倒していくのであった。

諸白ないし南都諸白は室町時代の菩提泉あるいは菩提酛を淵源に創始された、あるいは奈良の菩提山正曆寺において創製された主張されていた<sup>1)</sup>。その前身となる戦国期の奈良の酒は段方式三段仕込で醸造されていることはもとより、諸白と濁酒方式の菩提泉との技術格差がきわめて大きいことから、通説は適切とはいえない。更なる淵源を求めるなら、それは室町期に菩提泉とともに銘酒で段方式で造られている柳酒ないしは天野酒に存在し、奈良・京・堺の活発な地域交流を背景に戦国時代に生まれた奈良の酒の延長上に開発・創出されたとするのが妥当であろう。

用語「諸白」は『日葡辞書』（慶長八・九年（一六〇三・〇四））に採録され、日本で珍重される酒で、奈良で造られるものとされ、日本最初の本草書、向井元升『包厨備用倭名本草』（寛文一一年（一六七一）自序）は日本の名酒の冒頭に「南都ノ諸白」を置いていた。これらを承けてか、平野必大『本朝食鑑』（元禄八年（一六九五）序）や『和漢三才図会』（正徳二年（一七二二）自序）でも各地の名酒のはじめに奈良の酒を挙げていた。この間、江戸期最初の酒造書と目される河面久三郎『南都諸白流』（万治元年（一六五八））はその表

題に「南都」と「諸白」を組み合わせて用いていた。

このように高く評価された諸白は、中世の酒と異なり、近世酒造業の質的・技術的発達の基礎を創出したものと位置づけ、酒造史における画期を示す指標として使用されているのである<sup>2)</sup>。

ところが、創始期の諸白に関する原料米の精白、酛・醪の製法、品質などの実態を、同時代の史料から看取できないので、研究者はそれの一世紀も後の元禄期の学者の著作で、しかも百科全書の平野必大『本朝食鑑』や寺島良安『和漢三才図会』、とりわけ前者の一項目に過ぎない酒の項に依拠しながら、出現期の諸白を説明し、定義を与えていた。

すなわち、『本朝食鑑』を典拠に、「諸白」は蒸米と麴米の両方を精白して醸造した酒と定義し、これに対して従前の酒は原料の米のうち蒸米（元米・掛米）を搗白していたが、麴米を精白していなかったとして、これが「片白」であったと主張していた。このような論者のなかには、この諸白を具体的には奈良諸白に比定していたものもいた。そのさい、留意しなければならないことは、『本朝食鑑』や『和漢三才図会』の著された元禄時代には、この定義のほかにも、汲水の差異に起因する酒の「醇」・「醪」に着目した諸白・片白の規定も存在したことで、これを諒解したうえで、安土桃山時代に創始された諸白の定義として、麴米・蒸米の精白に依拠した定義を妥当なものとする容認できるのである。

原料米の精白のみに着目した論者の多くは、麴米の精白のもつ意味を歴史と技術の両面から検討することを等閑にしていた。ところが、酒造原料として蒸米に対して三割から半分の麴米の精白が重要



問題であったのは、先に一瞥したように、酒造家は麴の製造をめぐる麴座と熾烈な争いを演じていたからである。「文安の麴騒動」で勝利し、さらには織田信長による座の解体政策の一環として麴座の瓦解ないし支配力の衰退で、公然と麴を製造するようになり、つぎには自製していた麴の原料米を精白して酒質を改良したと見做すべきであろう。その時期は判明しないものの、新たな情勢のもとで政治的旧慣から離脱した、造酒家が蒸米・麴米の両方を精白して品質の改良を達成した酒が諸白であり、その名称に画期的な内容を付託し、おおいに誇示・宣伝したのは当然の行為といえる。

このときに主導的な役割を演じた町方酒造家の技術を窺管できる史料は見いだせない。そこで、町方酒造家に做ったと思われる多聞院の製法を検討し、推定していきたい。仕込の大きさや添掛けの手法は一定程度看知できるが、酏の育て方、船掛け後の最終工程、用具などに関しては手がかりをまったく欠いているのである。

多聞院の酒造りは慶長四年（一五九九）に頂点に達していたといえる。春酒ではじめて諸白を造っていたと推測され、同年三月二五日に二石五斗の酒米を搗き、二六日にその精白した米の一石を麴用として準備し、翌二七日に麴屋に渡していたので、麴米・蒸米ともに精白米を使用した酒であることから、諸白であることは間違いない。

しかし、酒造用具としては「壺」を使用していた。「多聞院日記」慶長四年三月一五日の条の「弥三帰候て酒ツホへ入候」、続けて同年三月二九日の条の「酒壺三口入仕舞候」から知ることができる。これより先、天正一〇年（一五八二）五月三日条に「手作ノ桶酒上了、

大略二斗ほとも在之」とあることから、桶による酒造を試みていたが、船掛けした酒が二斗ということから、桶の容量は数斗の小さい桶であろう。同じ天正一〇年正月三日の条にタカマ布屋に一〇石桶の存在を述べていることから、多聞院の酒造体制が著しく立ち遅れていたことは明らかである。

この慶長四年の春酒では、仕込の大型化を試みていた。三段添掛けで仕込んでおり、一回の仕込み高は蒸米七石、麴米三石で、総米一〇石、総米麴歩合三割、総米汲水歩合六・六水とする通説にしたがうこととする<sup>3</sup>。この程度の大きさの仕込は、同時期の町方酒造家が採用していて、多聞院も做ったものと見做なしてよからう。しかも、このような仕込の大きさは河面久三郎「南都諸白流」が記載している南都諸白の仕込総米が九石、鴻池流清水諸白が一石六斗であること、少し遅れての「董蒙酒造記」などの酒造書における仕込例も同等の大きさであることから、異常なものとは思えない<sup>4</sup>。

以上のように、安土桃山期における多聞院の酒造記録をもとにして、諸白が創始された時期の仕込みの一回の大きさは総米が二石を超え、最大で一〇石に達していたとして間違いない。仕込配合は総米麴歩合が三・〇〇三・三割、総米汲水歩合が六・五水前後で、総米酏歩合は二割前後である。最大仕込量の場合を元禄期のものと同様と、仕込みの大きさは同等で、総米酏歩合で二倍、総米麴歩合で一割、それぞれ大きく、総米汲水歩合でもいくらか大きかった。つまり、酏歩合や麴歩合が大きいことで、酏の強健さとの関連で、改良の余地を残していたし、添掛けの手法は添掛けする日の間隔が空きすぎていたし、添掛けの回数に伴っての蒸米の増加も規則的に

増やすまでには至っていない<sup>(5)</sup>。

多聞院の慶長四年春酒の仕込は、前後に例のない大きさの一〇石仕舞であったが、町方造酒家はこれと同規模の仕込をしており、それに倣ったと考えられる。しかし、使用した仕込み容器は壺であったことから、一仕舞一〇石の醪量は一三石二斗、高泡時の醪量は一七石七斗であることから、三石容量の壺を六個を必要とし、湧き鎮まった後に合併しておると、壺は五個となる。

一〇石一仕舞の醪造りにおいて、町方造酒家は桶を使用していたと見做せるが、醪量が一三石二斗で、高泡時の醪量が一七石七斗であることから推して、添掛けの二段目あるいは三段目の前に二つ桶に汲み分けて添掛けし、高泡の後に熟成させておれば、一〇石桶を二個用いれば充分に間に合う。その桶使いにおいて、一つ桶で造っているとする、一八石以上の桶、いわゆる二〇石桶を必要とする。天正一〇年に既に一〇石桶が見られたことから、二〇年近くを経過していたこの時期に二〇石桶の存在を想定しても、無謀なものとは思えない。

というのは、江戸時代初期、中坊飛驒守が奈良町奉行在任中の寛永期（一六二四〜一六四四）における酒造用桶の大きさと価額の一覧の記録から、二〇石や三〇石の大桶が造られ、使用されていたことが窺知される<sup>(6)</sup>。遡及して、安土桃山時代の終期に二〇石の酒造桶が使用されていた可能性は充分にあり得る。

船揚げ法に関して、多聞院の慶長四年（一五九九）春酒の事例しか見出せない。総米一〇石で仕込んだ熟成醪一三石二斗を、四月一・一三・一五・二〇・二三日の五回に分けて揚げている。この五

回に分けて船掛けしていることは、先に記したように熟成醪を五個の壺に合併処理していたことと対応し、整合性をもっている。

酒船一艘の容量は、一三石二斗の醪を五回に分割・船揚げしてしたことから、二〜三石と推定される。先に指摘した、永禄期（一五五八〜一五七〇）に使用していた酒船の容量と同等である。

これに対して、町方造酒家の仕込量は一〇石、醪量が一三石余になつていことから、酒船も大型化していたと推量される。一度に漉せる酒船を想定するならば、一三石船である。ところが、江戸初期の史料から検討すると、容量は過大と思われる。酒船の容量を記した史料は少ないが、初見される天和三年（一六八三）の摂州嶋上郡富田庄の酒造米酒道具帳に記載されている酒船は、圧倒的多数が八石揚げで、最大のもが一〇石揚げである。その直後の貞享四年（一六八七）成立の「董蒙酒造記」に記載に記されていたのは、小升一〇石船、つまり絃升八石船であった<sup>(8)</sup>。富田庄の酒船の容量が小升か絃升か判別できないが、これらから推して安土桃山期末に一三石船が造られていた可能性は少ない。言葉を変えると、酒船の製作は大桶より困難なためか、酒造工程上の理由からか、理由は明らかでないが、酒船の容量は一〇石（絃升）程度と思われる。

以上のことから、総米一〇石仕込のときの船掛けでは、熟成醪を二回かそれ以上に分けていたと考えられる。分割して船掛けしているなら、戦国時代の町方造酒家が使用したと推定した六〜八石船と同等のものである。戦国時代は旧の小枅で、安土桃山期は新枅で容量を表しているのならば、同じ六〜八石船といつても一廻り大きい可能性がある。さらに大きい酒船を推量して、数石一仕舞の醪を一

度に圧搾過るとしても、一〇石船が限度で、それは旧の小舟による一二石船といえる。このような大容量の酒船が安土桃山時代に造られ、使用されていた可能性は高い。

船掛け後の工程に関して、「多聞院日記」には夏酒への火入れが記載されているものの、清酒が造られていたかどうかを含めて、いっそう詳しいことは窺知できない。既に見てきたように、それ以前においてはもとより、この時期にあつても船掛け後における生酒の処置を記載する史料は管見の範囲にはない。

「諸白」は濾過した「澄み酒」であるとして、こんにちの「清酒（せいしゅ、日本酒）」とする、つまり「諸白」即「清酒」とする主張にしたがえば、「清酒」の創始期は即「諸白」の創始期となつて、天正期（一五七三〜一五九二）に求めなければならない。しかも、同時に大量生産できる清酒の製造法とともに、酒船―酒袋を用いた桿杆（天秤）式圧搾過法につづいて、滓引き桶あるいは入口桶の導入などによる滓引き法の確立を立証する必要がある。

ところが、史料を欠いていることもあつて、安土桃山期から江戸時代への転換期である慶長年間（一五九六〜一六一五）における、いわゆる鴻池家による清酒創始説の存在を無視することもできない。というのも、「清酒」の製造は、生酒のなかの滓（おり、澱）を除去することによつて清澄度を高めるばかりか、滓の除去による製成酒の劣化を防止するためにも必要な措置であつた。しかも、滓引きとともに吸着剤や凝集剤の使用は有効でもあつたからである。

すなわち、木灰（況、一字でアク）の添加によつて酒が清澄になつたという、鴻池家の「清酒（すみさけ）」発見の説話は、「摂陽落

穂集」などで知られる。寛政六年（一七九四）に大坂町奉行の下問に応えた答書における鴻池山中氏の清酒江戸積み⑨の創始や中井積徳撰「鴻池稻荷社詞記」と結びついて語られていた。前者の答書で、「往古は世上濁酒・片白」であつたが、先祖が「澄酒」はじめて造り、これを「生諸白（きもろはく）」と称して、慶長四年（一五九九）に清酒江戸積みをはじめたと言ひ、後者では慶長五年（一六〇〇）から酒造を始め、はじめて「双白澄酒」を造り、盛大に売り捌いたと記していたのである。両者を結びつけて、慶長年間（一五九六〜一六一五）に鴻池家は酒造業の開始とともに「清酒」を創始したとするのである。⑩

灰汁による清酒造りの創始説は、灰汁の使用が酒の清澄のためではなく、むしろ酒質の矯正ないし劣化防止にあつた。したがつて、清澄度を問題とする清酒の創出という視点からは妥当性を欠くものであつた。くわえて、豊臣秀吉が金剛寺に宛てた朱印状（年紀不詳）から天野酒の醸造過程に「あく」が使用されていることを知るので、説話の域をでないとして、清酒創始説は否定されている。⑪

灰汁による清酒創始説を否定できても、酒質の劣化を防ぐためと同時に清澄度を高めるための措置、つまり滓引きによる清酒の創出を究明することが改めて課題となつて残されている。これを知つてか、鴻池が発明した「澄清況（アク）の法」は一時期盛行したが伝わらず、始まつた時期は審らかではないが、滓引き法が起こつたという見解を提示するものもあつた。⑫

このような製成された生酒を滓引き法によつて清澄にする技術が初見できる史料は、「童蒙酒造記」で、その「泥引様之事」において

である。<sup>13)</sup>それより前、鴻池家清酒創製の説話がいう慶長期において、「にこり酒」と「すみ酒」とを明確に区別して記録していたのは、窺管するところ「北野社家日記」である。慶長三年（一五九八）一月十五日の条に「酒すみさけ」「清酒」、さかつきハさんと入也、五こんまで其分也」と初見される。同年一月二十八日の条に「酒前二ハにこり酒ニて候へ共、此度者にこり酒世上ニまれなる間、すみ「清」酒出、是ハ非例也」と記していた。翌慶長四年正月二日の条には「今日衆中へハにこり（濁）酒かハラけニて也、乍去当年ノ儀ハ当坊案度公「安堵（云カ）」、宮仕当坊之義「儀」肝煎候ハんと申候間、依其すみ「清」酒こわんを以二盃つゝ順す」とあり、同月四日の条でも「目代持参候にこり酒出社例也、すみさけは不出也」とある。<sup>14)</sup>これらのことから「すみ酒」は、「濁酒」とはつきりと区別されていることから、文字どおり清澄度の高い「清酒（すみさけ）」であったと推断してよからう。したがって、酒造技術と結びつけての検討は、今後の調査課題であるものの、清澄度を高め、しかも酒質を改良した「清酒」が慶長期になると市場に流通しはじめるようになったことを示唆している。

以上のように、戦国時代の酸方式三段掛法による酒造技術は、安土桃山時代になると、原料の醗・添掛の蒸米とともに麴米も精白することで「諸白」を創始した。その大量生産は一仕舞の仕込高が一〇石に見合うものとして、一〇石から二〇石入りの仕込桶を出現させたものと推測される。酒船―酒袋の圧搾工程での酒船の容量もまた、仕込量ないし仕込大桶に相応する六く八石、あるいは最大で一・二石の容量となっていた可能性がある。そして、最終工程に滓引桶

を使用した滓引き法を導入し、清澄度の高い「すみ酒」、つまり「清酒」の製造を実現させており、これは安土桃山時代の末期と思われるのである。言葉を換えれば、天正期に「諸白」が製造されはじめ、その清澄方法が試行錯誤された後に「すみ酒」が出現したのが慶長期のことで、近世酒としての「清酒」は安土桃山時代を通して開発されたと評することができよう。

### 三・二 桶について

用具一般としての桶は、安土桃山時代の職人尽絵の代表的作品とされる喜多院蔵「職人絵尽」から窺管できる。狩野芳信が描いた桶結い師の作業風景は、製品の桶とその作業に必要な材料や道具、それを用いた仕事の内容の詳細を示している。<sup>15)</sup>

この資料に描かれている桶は高さ二尺、差渡し一尺五寸くらいの容量が一石にも満たないものであった。これに対して、安土桃山時代初期の天正一〇年（一五八二）に酒造用一〇石桶の存在が知られていたばかりか、一仕舞一〇石という大きさの仕込に必要な容量が二〇石の桶の出現が推定される。このような一〇石から二〇石の大桶に関する当時の絵画資料は管見の範囲にはない。

江戸時代になってからの状況は、いくつかの資料で見られる。早い時期の酒造風景は、法眼具慶の作品といわれ、元禄期頃の作とする「洛中洛外図巻」における京都の酒造家の図でみられる。<sup>16)</sup>当時の京都の酒造業は池田・伊丹の酒造先進地から著しく立ち遅れていて、その図の状況は先端技術を示すものではなかった。そこでの桶もまた四く五尺桶と推測され、容量も数石から一〇石台と思われる。

時代が下って寛政期の絵画資料ではいっそう詳細に酒造蔵の様子を知ることができる。それらは『摂津名所図会』の池田・伊丹の酒造場の一枚絵、それに『日本山海名産図会』のなかの『摂州伊丹酒造』である。とくに後者における仕込桶は六尺桶、あるいは二五・六石容量の桶と推測されるので、蔵人と対比したとき過大に描かれていると推断できる。

### 三・三 樽

贈答用や輸送用の樽に関する知見は、この時代に関しても貴顕や寺社の記録から得られる。とりわけ、「多聞院日記」は酒樽の贈答用容器ともに輸送用容器の樽に関する状況までも提供するものである。安土桃山時代の関係主要記録を抽出してみると、天正期における贈答用樽は一斗入りの「斗樽」の頻出度が高く、最大の大きさの樽は一斗五升入り「天正一〇年（一五八二）五月一二日の条」であった。樽の容量に関して、蓮成院の記録において「大樽五荷」「天正一〇年（一五八二）五月（日欠く）の条」とあるが、この大きさは知ることができない。慶長四年（一五九九）に至って、その正月一二日の条に「長院より馬上候、ヲカヤニテ七斗二升樽取之遣之備前守（馬）上候」とある。馬の背に載せて駄送された樽の数といえば二挺であり、この酒が七斗二升であるというとき、一樽は三斗六升入りと見てよからう。このような馬による酒樽の輸送、いわゆる駄送がこの時期から「多聞院日記」に頻出するようになる。<sup>1)</sup>

輸送用の酒樽の容量が、天正期と較べて慶長期から一挙に二倍以上に増加したことは、この間に酒の流通が活発化したことの反映、

とりわけ文禄・慶長の役における輸送が関与したと思われるが、この推移を示す史料は管窺するところ見いだし得ない。樽の酒量/容量については、既に室町期の樽においてみたように、樽の容量を示す呼称と酒の実入量との間には乖離があり、例えば「斗樽」の呼称をもつ樽の実入高は九升と、一割少なかった。これは樽による酒の吸収などによる目減りといえよう。これから推して、一樽三斗六升入りというのは、名目が「四斗樽」で、実入高として酒量がその一割減であると解せるのである。このような三斗六升入り、後には三斗五升入りとなるものをもって「四斗樽」と称するようになるのは、酒樽の実態として、馬による輸送と密接に繋がり、その一頭が積載できる重量の限界から樽の重量、ひいては容量の規制との関係からであったと思われる。

慶長五年（一六〇〇）九月の関ヶ原の役で勝利を収めた徳川家康は、翌六年正月に東海道各宿に下した「御伝馬之定」において「一、荷積は尅駄に卅貫目之他付被申間敷候、其積は秤次第たるべき事」と、一駄三〇貫目以内との定めを発した。しかも、慶長七年六月二日付の継立荷物重量規定令において「一、御伝馬荷物者尅駄付卅貫目、并駄賃四拾貫目相極候」と、無賃で運ぶ荷物は三二貫、駄賃を取る荷は四〇貫と差を付け、商用の荷は四〇貫に増量し、同六月一〇日付の各宿間「荷物目方并に駄賃・人足賃定書」において、「御伝馬并駄賃の荷物、いづれも尅駄二付四拾貫目之事」と定めた達しを発した。同じ年（月日を欠）の船賃定書において「商人荷物尅駄四拾貫目、船ひた銭八文之事」という覚を発していた。

このようにして始まった荷物の重量規定は、元和二年（一六一六）

に至って、一月「荷物目方并に駄賃・人足賃定書」において「御伝馬并駄賃荷、何も尅駄に付四拾貫目之こと」と伝馬と商用の尅駄に積載する荷物の重量を統一したのである。同二年（月日を欠く）の「船賃定書」において「商人荷物尅駄四拾貫目、……」と、船荷の尅駄も馬積みの一駄と統一したのである。<sup>2)</sup>

先に触れたように、鴻池家が自醸した「生諸白」を江戸に下しはじめた慶長四年（一五九九）あるいは同五年のときは駄送であつて、馬の背に付けた樽は二斗入りであつたと回想している。<sup>3)</sup>あるいは、「船法御定並諸方聞書」によると、寛永二・三年（一六三五・六）頃には年間三〇駄ばかりを下して、その「内身三斗入馬に式樽也」と言うように樽は三斗入りであつたともいう。<sup>4)</sup>

これより先の元和五年（二六一九）、堺のものが紀州富田浦から木綿、油、酢などとともに酒の江戸への回船による輸送が始まつていた。鴻池新右衛門は、北風西遊（彦太郎）による兵庫から江戸への回船事業を知り、必要な樽を兵庫の樽屋長兵衛が結いはじめ、海上輸送が本格化した。そして、酒樽の「入味（入実）」も増えて、これまでの三斗入から四斗入りの、いわゆる「四斗樽」になつたといわれている。つまり、酒樽の陸上輸送から船による海上輸送への転換は、樽製造業者の出現と樽の量産をとまない、樽の容量も増加して「四斗樽」となり、定着していった。そして、寛文元年（二六六一）には輸送用の船もまた酒樽を混載していた檣垣回船に代わり、酒樽のみを専門とする樽廻船が出現していたのである。

以上の経過を見たとき、四斗樽といわれるものは慶長四年（二六九九）には出現していたが、その普及には暫く時間が必要とされ、

酒の大量輸送が始まり、そのための専門の問屋もできた寛文期においてであるとみてよからう。

贈答用に関しては、管見するところ最大容量のものは三斗樽であつたと推量される。「本光国師日記」の元和五年（二六一九）五月二六日の条に記されている贈呈用の大樽は三斗入りであり、同様の大樽が寛永五年（一六二八）一〇月二四日の条にも見られる。<sup>5)</sup>後の記録ではあるが、奈良の酒屋「菊屋」の由緒書においても、慶長二〇年（一六一五）五月の大坂夏の陣にあつて徳川方に送つた酒は三斗入りであつたと記している。<sup>6)</sup>

酒樽の数量表記について、「多聞院日記」では贈答用と荷物輸送用の数量単位の区別が見られはじめ。贈答用に関して、慶長四年正月一八日の条には「是ノ酒アラレラマセテ樽一か下了」、同四年二月一日の条には「地藏院上候、樽一か、牛蒡一ワ、芋モ持上候」をはじめ数多くの記事（例えば慶長四年一〇月一四日、同年一二月一一日などの条）で「荷」を用いていたし、「対」（例えば慶長四年三月一四日の条）という表記もしていたのである。これに対して、輸送用酒樽については、文祿期においては「弥三京へ上、一門へ一荷、ウトン十三、マン五十（把）、政所へ山樽一荷、諸白一斗入……」（文祿五年（二五九六）五月一四日の条）と、酒樽は数量を「荷」でもって表されていたが、慶長期になると、先の例につづいて慶長四年正月二五日の条では「伏見より五明二木来了、伏見酒二駄遣之、質一斗四升遣之」、同二月三日の条に「弥三伏見へ越候、我酒一駄持越候」、同二月二〇日の条では「弥三伏見樽二駄、アラレ五升持越候」、同閏三月一日の条にも「与介伏見より七ツ過二帰候、樽二駄持上

## 近世酒造業における仕込総米と酒造用具（最大容量）の推移

	仕込総米量	桶の容量	酒船の容量	樽の容量
室町時代(最狭義)	～0.8石	2～3石	—	1斗
戦国時代	1.0～数石	数～10石	2～3石	1.6斗
安土桃山時代	10石	20～25・6石	8～10石	4斗
江戸時代初期	10石	30石	8～10石	4斗

候」と記しておつた。搬送用酒樽は数量「荷」よりも「駄」を単位にして表示する例が増加しており、鴻池の説話にある「駄」の呼称の使用をも窺わせるものである。そして、このような呼称による「御伝馬之定」が慶長六年に発せられていたことは、先に触れた通りである。

### 終わりに

近世酒造業は、室町期において創始された酸方式と酒造用具としての結桶・結樽とが結びつくことで、醗と醪工程の分離によって、中間製品の麴の自製ならびに原料の蒸米・麴米の精白による「諸白」を創出させる技術的基盤が用意される一方、酸方式による添掛けと結桶の導入とによって甕／壺のもつ容量の限界を大幅に拡張して、量産を可能とさせていた。同時に、酸方式の採用で、醗とともに醪についてのそれぞれの工程管理を進めて、品質の改良を可能にしていたことは言うまでもない。

結桶・結樽につづいて、戦国時代には酒船―酒袋を用いた圧搾方式による上槽

法が採用され、量産化は一段と進行していった。そのさい、醗および醪の仕込の量が、室町期よりも一桁大きくなっていった。しかも、製成する酒の品質向上に不可欠であるばかりか、酒造工程の改良においても欠かせない米麴の自家製造もはじめていたのである。

このような酒造工程の改良と用具の革新のうえに、安土桃山時代になると、麴米と蒸米の精白による諸白の創始に成功し、その延長上において船掛け後の後処理技術を改良して清澄度の高い、呼称通りの「清酒」の製造をも達成させていた。

この展開過程において、結桶は導入当初の室町期の二～三石桶から、戦国期には数石から一〇石の容量となり、安土桃山期には二〇～二五・六石入りの桶にまで大型化が進んでいたのである。酒船は、その使用が明らかかな戦国期には二～三石容量の船であったが、大容量化が急速に進み、安土桃山時代には八～一〇石船となっていたと推測される。結桶については、室町時代においては最大容量が一斗であった、いわゆる斗樽が見られ、戦国期には一斗六升へと漸増していたのが、安土桃山時代の末には四斗へと急増をしていた。輸送用のために規格化された四斗樽は、それが需要に応じて量産化されるのは、樽廻船による下り酒の大量輸送が始まる時期においてである。このようにして、近世酒造業の技術的規範とそれらの量産用具としての大型の桶と樽、それに酒船は安土桃山時代に定型化を実現しており、その基礎のうえに普及が江戸初期最初の一世紀においてみられるのである。

文献と注

はじめに

(1) 本稿全体に関わる文献として、日本酒造史の主要著作であるつぎのものを挙げておく。

小野晃嗣『日本産業発達史の研究』(至文堂、昭和十六年、のちに法政大学出版再版、昭和五十六年)以下の引用は、新版による。

坂口謹一郎『日本の酒』(岩波新書、昭和三十九年)。

柚木学『近世灘酒経済史』(ミネルヴァ書房、昭和四〇年)。

柚木学『酒造りの歴史』(雄山閣、昭和六十二年)。

加藤百一『酒は諸白―日本酒を生んだ技術と文化―』(平凡社、平成元年)。

以下の拙稿も参照のこと。

鎌谷親善『技術史における異分野間協力―「御酒之日記」をめぐって―』

『科学技術史』第一号(一九九七)一〇六―二四頁。

鎌谷親善『「御酒之日記」について』『酒史研究』第二三三号(一九九五)

一―三二頁。

鎌谷親善『近世日本の酒造技術―伊丹における酒造法を中心に―』『酒史研究』第一五号(一九九八)一―一〇三頁。

(2) 一般用具としての桶・樽に関する先行研究に関わる総合的な著作として、

石村真一『桶・樽』I・II・III(法政大学出版局、一九九七)を参照。

同書の刊行時期までの研究を採り上げ、それらの要約が試みられている。

(3) 酒製造業の視点から桶・樽を論じたものとして。

山崎嘉夫『樽に就いて(用材・木香)』一―二『日本醸造協会雑誌』第

五卷(明治四三年)第一〇号五八―六六頁、第二号二四―二六頁。

沢村虎五郎『桶材吉野杉に就いて』『日本醸造協会雑誌』第八卷(大正

二年)第二号四〇―五五頁。

森庄二郎著・刊『吉野林業全書』(明治三二年)、『明治前期産業発達史

資料』別冊一一(一)、昭和四七年復刻。

辻村慶太郎『清酒の調整と吉野杉』(辻村商店、大正一四年)。

『桶と樽』灘酒研究会編・刊『灘の酒用語集』[昭和五四年(一九七九)

一〇月]三三七―三四七、四〇二―四〇六頁。

右記を改定した『桶と樽』『改訂 灘の酒用語集』[平成九年(一九九七)

一〇月]三九八―四〇八、四八六―四九〇頁、および関連項目。本稿では、とくに言及しない限り、後者の改訂版を使用する。

石橋四郎『酒樽三千年史』石橋四郎編『和漢酒文献類聚』(西文社、昭和一一年九月、第一書房復刻、昭和五一年八月)八六―九四頁。

柚木学『近世十二郷酒樽屋仲間の成立とその動態』柚木学『酒造経済史

の研究』(有斐閣、平成一〇年二月)一六〇―一八九頁。近世の酒樽

を対象にしたもので、本稿とは直接関係しない。

酒造用の桶、とくに大桶に関しては、酒造技術の発展を示す重要な指標

と主張され、論じられていたにもかかわらず、そのみを抽出した論攷

は知らない。

一 室町時代の酒造法と結桶・結樽

一・一 室町時代における酒造技術

(1) 例えば、小野晃嗣、前掲『日本産業発達史の研究』一三八―一四一頁、坂口謹一郎、前掲『日本の酒』一〇二頁。

(2) 飯尾永祥『撮壤集』『統群書類従』第三〇集下(統群書類従完成会、昭

和三四年)二六八―三二五頁。

同書、三二二頁には「柳 天野 菩提泉 菊酒 奈良酒」と記していた。

(3) 酒の清澄度に関しては、小野晃嗣、前掲『日本産業発達史の研究』一四

二―一四四頁を見よ。室町期と戦国期を明確に区別して論じていないの

で、主旨が曖昧となっており、「中世に於ける『清酒』は文字通り清酒

なり」と主張しているが、その中世というのが余りにも漠然としており、

清酒とする基準や清酒の製法も明確に示されていない。次章を参照。

(4) 中田祝夫、林義雄『古本下学集七種研究並びに総合索引』(風間書房、

昭和四六年)。

なお、甕、桶、縛桶、酒槽は二九七頁、木綿は三〇七頁。

天理図書館善本叢書と和書之部編集委員会編『天理図書館善本叢書と和



部第五十九卷 増刊下学集 節用集天正十七年本（八木書店、昭和五十八年）。

(5) 東大大学国語研究室編『下学集三種』（汲古書院、昭和六十三年）。

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〔後に『日本中世商業史の研究』（法政大学出版、一九八九年）二六〇四頁に収録〕。

(6) 甕ノ桶に関して、従来の通説は室町時代（最狭義）を含む中世を通貫し、中世末葉・近世初頭においても甕を使用しており、その一般的容量が二石から三石で、陶器製作技術の面から、これをもって限度とするというが、この主張は、例えば小野晃嗣、前掲『日本産業発達史の研究』一四四〜一四五、一六六頁に見られる。その論拠に「節用集」（日本古典全集などに復刻）において甕の字に注して「酒器」とあることを挙げており、必ずしも明確ではない。これに倣う酒造史では、積極的に用具を検討しているとは思えない。

(7) 容量に関しては、例えば柚木学、前掲『酒造りの歴史』一三〇頁を参照。小原省三郎『税務鑑定検査参考書』（四国税務協会、明治三十七年）一五九〜一六四頁、表は一六二〜一六四頁。鹿又親『最新酒造経営論』後編（醸造協会、大正四年）三〇三〜三〇七、三一七〜三三三頁。二八六〜二九八頁。

### 一・二・一 結桶

(1) 石村真一、前掲『桶・樽』I、二六〜二九頁。

『海龍王寺文書』、教学錬成所『国史資料集』第二卷下（龍吟社創立事務所、一九三九年）一〇一〜一〇二頁。

(2) 赤松俊秀編『教王護国寺文書』巻一〜四（平楽寺書店、昭和三五〜三八）年。引用箇所におけるカギカッコは翻刻に際しての訂正などで、出典のママである。

(3) 石村真一、前掲『桶・樽』I、一八〇〜二〇四頁。  
『松崎天神縁起』『続日本絵巻大成』一六（中央公論、昭和四八年）一

八、四八頁。

(4) 「遊行上人縁起絵（金光寺本）」『日本絵巻物全集 二三 遊行上人縁起絵』（角川書店、昭和四三年）四頁。

石村真一、前掲『桶・樽』I、二〇〇〜二〇四頁。  
(5) 「弘法大師行状絵詞（東寺本）」前掲『続日本絵巻大成』一六、一八、四八頁。

小松茂美編『北野天神縁起—日本絵巻大成 二二—』（中央公論社、昭和五三年）一九、八二頁。

### 一・二・二 結樽

(1) 石村真一、前掲『桶・樽』I、三六〜四三頁。

(2) 赤松俊秀編、前掲『教王護国寺文書』巻一〜四。

(3) 上記のほかの室町時代の史料としては、以下のものを参照：

高橋隆三・小泉宜右校訂『史料纂集 経覚私要鈔』第一（統群書類従完成会、昭和四六年）一〇九頁。

辻善之助編『大乘院寺社雜事記—尋尊大僧正記—』第一〜二卷（角川書店、昭和三九年）第一卷、一三、一六九、二五二、二八六、三九四頁。

増保己一編『看聞御記』上・下（統群書類従完成会、昭和三四年）。下、三〇、三七七頁。

竹内理三編『蔭涼軒日録』（臨川書店、昭和五八年）。第二卷、二頁。  
(4) 飯尾永祥『撮壤集』、前掲『統群書類従』第三〇集下（統群書類従完成会、昭和三四年）二九七頁。

(5) 中田祝夫、林義雄、前掲『古本下学集七種研究並びに総合索引』五一頁  
『東京教育大蔵 古本下学集』八九〜九〇。

(6) 天理図書館善本叢書叢書之部編集委員会編、前掲『天理図書館善本叢書叢書之部第五十九卷 増刊下学集 節用集天正十七年本』三二七頁  
『節用集天正十七年本五二丁表』。

(7) 戦国時代になってから、およびそれ以降の寺社や貴顕の記録についてはつぎを見よ。

例えば、竹内秀雄校訂『北野社家日記』第一～六（統群書類従完成会、昭和四七年～四八年）。

辻善之助編『多聞院日記』第一～六卷（角川書店、昭和四二年）。

辻善之助編『鹿苑日録』第一～五（統群書類従完成会、昭和一年）。

これらでは「タル」に専ら「樽」という文字が当てられているが、例えば『多聞院日記』の応仁・文明の乱の後の文明一〇年（一四七八）九月一三日および一六年（一四八四）五月二七日の条では「樽」の文字が使用されていて、永正二年（一五〇五）二月一日条から「樽」の文字が見られるようになる。

東大史料編纂所編『大日本古文书 家わけ十ノ四』（東大出版会、昭和四五年）一六頁。東寺百合文書の四。その他のものは前掲の関係文書の該当する箇所を参照のこと。

なお、つぎのことを注記しておく必要がある。

小野晃嗣、前掲『日本産業発達史の研究』一一三頁において、「東寺百合文書」や「看聞御記」に記載の「柳酒一荷」、「柳二荷」の例で見られる「柳」が京都の柳屋中興によって創製された酒で、柳屋の屋号に由来するものとしている。

ところが、この「柳」をもつて樽、さらには桶の材料の品種としての「柳」を指すとする主張がみられる。以下においても検討するように、「樽」やそれに関連しての「荷」に冠する用語として、奈良、天野、柳、練貫といった酒の銘ないし産地名、指樽、角樽、結樽のような樽の形態、塗り樽のような装飾を示すものが慣用されているが、「柳」を含めてスギ、ヒノキ、サワラといったような樽材の木の品種名を冠する例は見いだせないことから、「柳」のみを木の品種名と解するには相当の理由が必要である。しかも「柳」を樽の材料とする説は、はるか後の江戸時代になってから提出されたもので、その根拠は史料の裏付けを欠くばかりか、材料工学の面からも説得力が乏しい、憶測を交えた恣意的な見解であろう。以上のようなことから、柳を樽、さらに桶の材料とする主張には直ちに同意することができない。

(9) 天理図書館善本叢書 和書之部編集委員会編、前掲『天理図書館善本叢書 和書之部第五十九卷 増刊下学集 節用集天正十七年本』二三五頁〔節用集天正十七年本六丁表〕。

(10) 辻善之助編、前掲『大乘院寺社雑事記―尋尊大僧正記―』第一卷、四五頁、第二卷、六〇頁。

(11) 一条兼良「尺素往来」『群書類従』（統群書類従完成会、昭和五五年）五〇四頁。

(12) 辻善之助編、前掲『大乘院寺社雑事記―尋尊大僧正記―』第二卷、四六二頁。

(13) 辻善之助編、前掲『多聞院日記』。永祿九年（一五六六）二月二六日の条。

(14) 「山王靈驗記」正応元年（一二八八）の奥書をもつ静岡県沼津の日枝神社所蔵の一卷と、これと異なる久保惣記念美術館（蓮華寺旧蔵）、頼川美術館などに所蔵の四巻本があり、これら後者は室町時代初期の作品とされている。

### 一・二・三 桶座について

(1) 中部よし子「中世後期の畿内都市職人」永原慶二・所理喜夫編『戦国期職人の系譜』（角川書店、平成元年四月）二一九～二五〇頁、とくに二三〇頁以降。

辻善之助編、前掲『多聞院日記』。次章の該当箇所をも参照。

永島福太郎「奈良」（吉川弘文館、昭和三八年）第三～五章参照。奈良・京都・堺などの近接地域における文化的・技術的交流一般が論じられている。具体的には今後の検討課題であるが、酒造技術に関して、桶・樽などの関連技術を含めて、交流があったものと見てよからう。

後出の二・二 桶の項を参照

(2) 辻善之助編、前掲『多聞院日記』。

## 二 戦国時代の酒造技術と用具

### 二・一 戦国時代の酒造技術の特徴

- (1) 小野晃嗣、前掲『日本産業発達史の研究』一一九〜一二〇頁。  
辻善之助編、前掲『多聞院日記』第一〜六卷。例えば、あかね屋「永禄九年（一五六六）八月三〇日条」、きくや「永禄十一年（一五六八）正月二日条」、腹巻屋「元亀二年（一五七二）二月十七日条」、角屋「天正二年（一五七四）正月晦日条」、薩摩屋「天正七年（一五七九）一月二九日条」。  
以下においては、「多聞院日記」からの引用箇所が明確なときは出典の記載を省くことがある。
- (2) 辻善之助編、前掲『多聞院日記』、元亀二年（一五七二）五月五日の条に見るように酒造家、腹巻屋に多聞院は酒麴の代価を支払っていることから、腹巻屋が麴を製造販売していたことを窺知できる。
- (3) 辻善之助編、前掲『多聞院日記』、例えば永禄十一年（一五六八）二月一六日、慶長四年（一五九九）三月二九日の条。  
仕込配合や絵米などは、例えば鎌合親善、前掲『近世日本の酒造技術—伊丹における酒造法を中心に—』『酒史研究』第一五号、八二頁参照。  
高野山史編纂所編『高野山文書』第五卷（高野山文書刊行会、昭和十一年六月）に所収の金剛三昧院文書（二七二〜一八五頁）、文明十一年（一四七九）一〇月に下向したものと、正月酒四石が挙げられている。  
翌十二年（一四八〇）の年間を通しての様子を見ると、二月に夏酒三石、五月に酒二斗、八月に酒一石、九月に酒一石、一〇月に酒一石、十一月に正月酒四石、十二月に酒二斗、合計一〇石四斗の酒が造られている。  
年間の酒造において、収穫後の正月用に造る「正月酒」および春に造る「夏酒」が特別の呼称を持ち、主要もので、大きさも他のものと著しく懸隔していて、夏酒が三石、正月酒が四石であった。これらが一回の仕込み量であるならば、先の奈良の町方造酒屋の仕込量を三〜五石と推定することを首肯させる。
- (5) 高野山史編纂所編、前掲『高野山文書』第五卷に所収の金剛三昧院文書、  
文明十一年（一四七九）一〇月の文書（一七二頁）および文明十五年（一四八三）の文書（一九三頁）の「酒袋」。  
「童蒙酒造記—その翻刻と解説—」『酒史研究』第八号（平成二年）九六頁。酒船を容量を冠して呼ぶようになった最初の事例は「童蒙酒造記」で見られる。そこには「拾石船とハ、小升拾石醗也。絃升（つるます）八石仕廻壹艘に醗る也。」と記されているが、この記述には疑義がある。  
前半は一〇石船の容量を示す一〇石が小升による斗一〇石であるというが、これは絃升に換算すると八石であり、後半に述べるように絃升八石仕廻ならばその醗量は絃升で一〇石であることから前半の記述と整合性を欠くので「絃升八石壹艘に醗る也」の誤記と見做すべきで、一〇石船は小升一〇石の醗を漉すことができること、それは新しい絃升で八石であると解すべきであろう。
- (7) 前掲「童蒙酒造記—その翻刻と解説—」『酒史研究』第八号九六頁。  
酒船の大きさは小升で一〇石、絃升で八石であり、それに必要な酒袋の数が四〇〇枚から四四〇・五〇枚とあることから、一袋の容量は小升で二・二〜二・五升、絃升で一・八〜二・〇升となる。枡目の変更は天正一〇年（一五八二）である。しかし、次のものはいずれも絃升（新枡）によるものである。  
筒井修就「酒造手引草」『酒史研究』第一四号（平成九年）一一八頁。  
一石船一艘に酒袋三八〇枚、したがって一袋の容量は三・一五八升。  
佐藤寿衛「兵庫県武庫郡御影町『菊正宗』嘉納治郎右衛門方酒造法調査報告書」『醸造試験所報告』第九・一〇・一一号（明治三十九年一月）  
一一二頁。一石船一艘に酒袋四〇〇枚、したがって一袋の容量は三・〇升。
- (8) 「七十一番歌合」『群書類従』第二十八輯雑部（統群書類従完成会、昭和四年）四七五〜四七六頁。  
奥書に給・土佐光信（生没年不詳、室町期・戦国期の絵師）、書・東坊城（ひがしぼうじょう）和長とあり、明応九年（一五〇〇）頃成立とされている。

(9) 小野晃嗣、前掲『日本産業発達史の研究』一四四頁。

## 二・二 桶

(1) 京都国立博物館編・刊『洛中洛外図』(昭和三年)。

「洛中洛外図・町田家本」は、大永五年(一五二五)〜享祿四年(一五三三)の成立という。

「洛中洛外図・上杉家本」は天正二年(一五七四)織田信長が上杉謙信に贈与という伝承がある。東京博物館蔵の江戸時代の模写本は、そのもとと天文一〇年(一五四一)代とするが、実本は存在しない。描かれている桶結師の図は簡単なものである。

なお、「洛中洛外図・舟木本」は「元和元年(一六一五)〜二年(一六一六)の成立」に描かれている職人の図は、樽結師である。

(2) 「三十二番歌合」『群書類従』第二十八輯雑部(統群書類従完成会、昭和四四年)四五七〜四五八、四六二頁。

「三十二番職人歌合絵巻」にある桶結師と結桶は「幸節本」、「天理図書館蔵本」などで見られる。

## 二・三 樽について

(1) 例えば、「多聞院日記」、「鹿苑日録」などを参照。

(2) 辻善之助編、前掲『多聞院日記』。

(3) 同右書。

(4) 伝一条兼良「応永九年(一四〇二)〜文明一三年(一四八二)」詞書・土佐光信「享祿三年(一五三〇)〜永祿一年(一五六九)」画「酒飯論」『群書類従』飲食(統群書類従完成会、昭和四四年)。

## 三 安土桃山時代における酒造と大型用具

### 三・一 酒造技術の展開と諸白

(1) 小野晃嗣、前掲『日本産業発達史の研究』一五六頁。  
柚木学、前掲『酒造りの歴史』三二〜三三頁。

加藤百一、前掲『酒は諸白―日本酒を生んだ技術と文化―』四九、六六頁。

(2) 小野晃嗣、前掲『日本産業発達史の研究』一五五、一五七頁。以降の著作はこれに倣うものが多い。

(3) 柳生健吉『酒づくり談義』(酒づくり談義刊行会、昭和四五年)二三九〜二四一頁。

加藤百一、前掲『酒は諸白』(平凡社、平成元年)七四〜七六頁。

慶長四年の春酒の仕込総米の数量の推定について、上記の著作では一〇石としている。すなわち、慶長四年二月二十八日の元は蒸米一石、麴五斗で、添掛けの第一度(回)は蒸米一石、麴五斗としている。問題は第二・三度(回)の添掛け量で、三月二日に搗いた米二石五斗、および二六日に拵えた麴米一石をもって、二七日に仕込むとともに麴屋に米一石渡しているが、二七日の第二度の仕込に用いたのは二五日に搗いた米二石五斗および二六日に拵えた麴米一石とし、第三度も同じ仕込すると、総米一〇石の仕込となる。三月二日に搗いた米二石五斗と二六日に拵えた麴米一石を第二度と第三度に分けて仕込んだとすると、総米六石五斗となる。この読み方の差異に関しては、後考を待つ。

総米六石五斗とすることは、江戸時代一六五〇年代における南都諸白が九石一仕舞の仕込であったことから、総米一〇石説とともに、首肯できる大きさであることはいままでもない。

本稿では、通説にしたがい、総米一〇石としておくが、総米六石五斗の場合についてはつぎのように考えられる。すなわち、醗量は八石六斗、高泡時の醗量一石五斗と推計され、これから三石容量の壺を四個を必要とし、湧き鎮まった後に合併すると、壺は三個になる。

(4) 鎌谷親善、前掲『近世日本の酒造技術―伊丹における酒造法を中心に―』『酒史研究』第一五号、一〜一〇三頁。

鎌谷親善「南都諸白流・申立八兵衛家伝かし本 酒作り書 解説」『酒史研究』第七号(平成元年)六五〜七二頁。同時期に著されたその他の酒造書も参照のこと。

(5)

通説では、創始期の南都諸白を『本朝食鑑』に記載の「大抵造酒ノ法」の酒に比定している。しかし、以上の考察で示したように、南都諸白は仕込条件から見ると、「大抵造酒ノ法」の酒とは少なからぬ懸隔があった。すなわち、「大抵造酒ノ法」の仕込配合は、蒸米四斗、麴米二斗五升、総米六斗五升で、総米汲水歩合が五・八五水であって、総米元歩合二・六割、総米麴歩合が三・九割であった。その仕込配合それ自身に關しては、著者が自ら述べているように諸白造りの仕込方法でなく、「大抵造酒ノ法」、つまり一般的な酒の造り方である。しかも、この「大抵造酒ノ法」の酒は、安土桃山時代に創始された奈良諸白の仕込と較べると、仕込量の大きさが桁違いに小さい一方、元歩合や麴歩合が大きく、技術的に未熟なものであることから、創始期の南都諸白に充てることが適切ではない。添掛け段数を考慮の外に置くと、室町時代の「御酒之日記」のものに相当している。したがって、創始期の南都諸白の製法は、その仕込配合などを含めて「多聞院日記」が記載する安土桃山期の町方造酒家の製法に求めるべきであり、『本朝食鑑』の「大抵造酒ノ法」をもって充てることが妥当ではない。

さらに付言すれば、南都諸白を、その創始期の製法を、仕込配合を含めて『本朝食鑑』の「大抵造酒ノ法」とする説は、依拠するところの「大抵造酒ノ法」それ自身が諸白はもとより南都諸白の製法であるということとを明示する記述はまったく見いだせない。しかも、論拠とする「大抵造酒ノ法」の記述それ自身がきわめて疑義のある内容で、一瞥すれば信頼性を欠いていることが容易に判別できることから、理解に苦しむ主張であることが明らかとなろう。

(6)

「享保年間 町代和田藤右衛門 諸事控、天保年間 奈良町奉行同心 鈴木官左衛門写」(奈良県立図書館蔵)。  
 さらに付言しておけば、この寛永期から半世紀を経た「天和三年(一六八三)」「癸亥五月十七日撰州嶋上郡富田庄酒造米酒道具帳」(関西学院図書館蔵)には紅屋市郎右衛門家の天和元年(一六八一)の道具として、高さ六尺、口六尺の酒桶四七本の所有が記載されていた。これはいわゆ

る六尺桶である。このような六尺桶の容量は、「童蒙酒造記」「前掲『酒史研究』一九頁」によると三四・五駄入り、あるいは二仕舞入りで、一駄を七斗四升として二五〇六石、一仕舞の膠量を二石として二四石であることから、二四〇六石入りの桶と推測できる。

(7) 前掲、「天和三年(一五八三)五月十七日撰州嶋上郡富田庄酒造米酒道具帳」(関西学院図書館蔵)。

(8) 「童蒙酒造記」その翻刻と解説―、前掲『酒史研究』第八号九六頁。  
 浜松歌国「撰陽落穂集」『文化五年(一八〇八)自序』、国書刊行会編。

(9) 「新燕石十種」第五所収(大正二年)三六四頁。  
 神戸税務監督局編・刊『灘酒沿革誌』(明治四〇年)一三七〜一三八、三三三頁。これに倣うものは多い。

(10) 加藤百一、前掲『酒は諸白』二二〇〜二二二頁。  
 「豊臣秀吉朱印状」東大史料編纂所編『大日本古文書 家わけ 七、金剛寺文書』(東大出版、昭和四五年)三六八頁。

(11) 神戸税務監督局編、前掲『灘酒沿革誌』三三三頁。なお、寛政期(一七八九〜一八〇二)前後になって、「澄灰の法」が始まっていて、それは「澄清況」の遺制であろうとしていた。その方法は袋に入れた灰あるいは灰汁を製成酒のなかに入れて澄清の沈殿を促進するもので、美酒には加えず、悪酒にのみ用いるとしていた。

(12) 「童蒙酒造記」その翻刻と解説―、前掲『酒史研究』第八号九九〜一〇〇頁。

(13) 竹内秀雄校訂、前掲『北野社家日記』第五七一〜七二、七八、八一頁。

(14) 桶について

(1) 作者の狩野芳信は、その生没年代が天文二一年(一五五二)〜寛永一七年(一六〇〇)であることから、安土桃山時代の作品とされている。

(2) この作品には落款・印章を欠くが、類似する興福院蔵「都鄙図」の作者である法眼具慶「寛永八年(一六三三)〜宝永二年(一七〇五)」の作品といわれ、その晩年である元禄期頃の作と推定されている。

三・三 樽

- (1) 辻善之助編、前掲『多聞院日記』。関連する年月日の条を見よ。
- (2) 児玉幸多編『近世交通史料集』八（吉川弘文館、昭和五三年）一四〇一五、二五〇二七、七四二七二〜二七三頁。
- (3) 例えば、『灘酒沿革誌』一三七〜一三九頁。
- (4) 住田正一編『海事史料叢書』第一卷（成山堂、昭和四四年）七八、一一二、
- (5) 仏書刊行会編『本光国師日記』第三〜四（大日本仏教全書発行所、大正一二年）。該当する年月日の条を見よ。
- (6) 「御酒屋小坂氏」早川順三郎編『史籍雑纂』第三（国書刊行会、明治四四年）二七二〜二七三頁。
- (7) 辻善之助編、前掲『多聞院日記』。関連する年月日の条を見よ。

付表

桶の名称と容量と寸法

中坊飛騨守奈良町奉行在任時			紅屋市郎右衛門			「童蒙酒造記」			本嘉納家		
寛永期 (1624~44)			天和3年 (1683)			貞享4年 (1687)			天明7年 (1787)		
米7万石から酒5万石			元高1,800石			10石仕舞5.5水			8石仕舞、醪歩合1.40		
容量	皮	底径	(名称)	高さ	口径	名称	容量	名称	容量		
30石入	7尺	6.5尺				6.5尺桶 38 駄 2 仕舞2石		2元半桶		22石造	
			(6尺桶)	6尺	6尺	6 尺桶 34.5駄 2 仕舞		2元桶		18石造	
20石入	5.5尺	5.6尺				5.5尺桶 24.5駄 1.5仕舞					
						5尺桶 17.5駄 1 仕舞					
15石入	5尺	4.7尺				細高桶 — —		細高桶		—	
10石入	5尺	4 尺						入口 (4.5尺)桶	14駄入 (9.8石)		
						4 尺桶 9駄 0.5仕舞		入口 (4尺 )桶	10駄入 (7.0石)		
						3.7尺桶 7駄 4石		3.7尺桶	7駄入 (4.9石)		
1石入	3尺	2.4尺	(3尺桶)	3尺	3尺	壺台	3駄 1石7.5斗	3 尺桶	6駄入 (4.2石)		

注1. 幅のある表現の数字は平均値とした。

- 「町代和田藤右衛門諸事控」の写しのなかの1石入り桶のみは「皮」が「高」となっている。出典の容量1石には疑義がある。
- 「天和三年 (1683) 摂州嶋上都富田庄酒造米酒道具帳」の紅屋市郎右衛門の桶の名称のうち、引用者が付けたものにはカッコを付した。
- 「童蒙酒造記」は桶入石積の事で1駄=5.7~6.0斗、酒江戸積之事で1駄=7.4斗と異なるので、出典のママ表記。
- 本嘉納家の桶の容量は出典のママ。但しカッコ内は1駄=7斗としての換算値。出典の誤植を一部訂正。
- 参考までに、桶を截頭円錐体 (円錐台) として、

$$\text{桶の容積} = (\text{高さ} / 3) \times [(\text{口径} - \text{底径})^2 + 3 \times \text{口径} \times \text{底径}] \times (\pi / 4)$$

但、尺を単位にして計算すると、1斗=0.64827立方尺。

各桶を単純に口径=底径=高さ (いずれも内法) とすると、

$$\text{桶の容積} = \pi / 4 \times (\text{高さ})^3$$

$$= (0.785398 / 0.64827) \times (\text{高さ})^3 = 1.21153 \times (\text{高さ})^3 \text{ [斗]}$$

各桶の径/深さの寸法による呼称とその算出容量はつぎのようになる；

1尺桶	0.12石	1.5尺桶	0.41石	2尺桶	0.97石	2.5尺桶	1.89石
3尺桶	3.27石	3.5尺桶	5.19石	4尺桶	7.75石	4.5尺桶	11.04石
5尺桶	15.14石	5.5尺桶	20.16石	6尺桶	26.17石	6.5尺桶	33.27石

出典. 鹿又親著『最近酒造経営論 後編』(醸造協会, 大正4年) 438~439頁。

酒の総米高・総米汲水歩合・醪量・高泡時醪量  
—酒造史における主要な酒について—

酒名	総米高	汲水歩合 ／総米	製成醪歩合	醪量 (留即時醪量 ≒製成醪量)	高泡時醪量 (≒醪量×1.34)	酒垂り
「御酒之日記」[1450年前後の成立]						
菩提泉 [濁酒仕込方式]	1.5斗	6.67水	1.325	2.0斗	2.7斗	
きかき [濁酒仕込方式]	1.6斗	6.25水	1.285	2.1斗	2.8斗	
柳酒 [酸方式]	3.2斗	6.25水	1.285	4.1斗	5.5斗	
天野酒-1- [酸方式]	4.8斗	6.25水	1.285	6.2斗	8.3斗	
天野酒-2- [酸方式]	8.0斗	6.25水	1.285	10.3斗	13.8斗	
「多聞院日記」						
永禄12年(1569)夏酒	1.8石	6.33水	1.293	2.3石	3.1石	
慶長4年(1599)春酒-1-	6.5石	6.69水	1.327	8.6石	11.5石	
慶長4年(1599)春酒-2-	10.0石	6.60水	1.318	13.2石	17.7石	
[10石桶での最大推定容量]	5.8石	6.5水	1.32	7.5石	10.0石]	
川面久三郎「南都流諸白」[万治元年(1658)]						
南都流諸白・寒元造り	8.96石	5.09水	1.174	10.5石	14.1石	
作者不詳「童蒙酒造記」[貞享4年(1687)]						
鴻池流諸白・寒造り7.2水	9.94石	5.50水	1.215	12.1石	16.2石	9分垂≒9石
片白囲酒・斗水	9.94石	7.65水	1.417	14.1石	18.9石	12分垂≒11石

注1. 各酒の総米高・総米汲水歩合は『酒史研究』第15号(78頁以下)の仕込歩合の表による。

2. 鹿又親『最新酒造経営論』後編(醸造協会、大正4年)303~307頁の表により、製成(熟成)醪歩合は汲水歩合から算出。高泡時の醪量は、同上、317~336頁により、留即時醪量≒製成(熟成)醪量の1.34倍で算出した。

酒樽の容量・箍数・寸法

名称	1挺の箍数	蓋の直径	底の直径	内法高
2升樽	4	0.70尺	0.63尺	0.40尺
3升樽	4	0.80尺	0.75尺	0.45尺
5升樽	5	1.10尺	0.82尺	0.60尺
1斗樽	5	1.10尺	1.03尺	0.75尺
半樽	6	1.25尺	1.12尺	0.90尺
4斗樽	7	1.70尺	1.42尺	1.29尺

出典. 鹿又親『最近酒造経営論 後編』(醸造協会、大正4年)434頁。

山崎嘉夫「樽に就いて」『醸造協会雑誌』第5巻(大正9年)第10号58~66頁、第11号24~26頁。