

原 著

## 江戸のブドウとブドウ酒

原田信男<sup>1</sup>

## 要 旨

日本のワインは、15世紀末頃の大航海時代に、キリスト教宣教師によってもたらされたが、日本人がこれを生産し始めるのは、19世紀末の近代に至ってからのことであった。もともと日本にはエビカズラと呼ばれた山ブドウの一種があったが、染料や薬用に使われただけであった。おそらく中世後期に、中国からブドウとブドウ酒が伝わったが、このブドウ酒は焼酎などを混ぜた一種のリキュールであった。ヨーロッパからもたらされたワインは、将軍など一部の上層で飲まれたもので、一般には普及せず、その製法も知られることはなかった。江戸時代には、あくまでも中国的なブドウ酒が、広く造られ飲まれていたにすぎなかったのである。

キーワード：ブドウ、ブドウ酒、ワイン、江戸時代

## A grape and liquor made of grape in Edo period

Nobuo Harada<sup>1</sup>

## Abstract

The first time when wine was brought to Japan was in the late 15th century in the age of geographical discovery and exploration, by the preachers of the Cross, but it had not been produced by Japanese people themselves, till the days of modernization in the 19th century. The Japanese native *Vitis* "ebikazura" has been only used for dye and medicine, not for wine. A grape and liquor made of grape probably was introduced to Japan in the late medieval time. This was a kind of liquor combined grape juice and dwelling alcohol. Wine from Europe was just only for the highest class like shogun, so it and its method of production was not common among the ordinary people in those days. In the Edo period, Chinese grape liquor was broadly popular and well produced among them.

**Keywords:** grape, grape liquor, wine, Edo period

## 1. はじめに

日本におけるブドウとブドウ酒の歴史研究は、とりわけ遅れている。いや、むしろ正確には、残念ながら実証研究としては、極めて多くの問題を孕んでいると言わなければならない。まずブドウに関しては、鎌倉期に甲州で栽培が始まったとする説が、根強く通用しており、理系のテキスト類には、未だに命脈を保っている。

しかし残念ながら、この説は本論で証明するように、歴史学的な実証に耐えうるものではない。さらに甲州ブドウの栽培を象徴するものとして、勝沼町大善寺の薬師如来がブドウを持つ写真があり、流布したことがあるが、これらの背景には、勝沼におけるブドウ伝説の形成という問題があった。

そうしたなかで、近世史家の岩下哲典氏は、文献史料に広く当たられ、とくにブドウ酒の歴史を見通されて、

近世における国産ブドウ酒の新出史料について論じられた [岩下：1996]。しかし文献の博搜が不十分で、必ずしも原典に当たらず巷間に出回る諸書によって、自論を展開されているため、その論旨は、はなはだ説得力に欠けると言わざるを得ない。しかも本草書や料理書については、ほとんど検討することなく、わずかに『本朝食鑑』におけるブドウ酒の製法を紹介するのみである。

そのために、せっかく近世初頭における日本製ブドウ酒の存在を証明されながらも、その実体を定義していないことから、論文の意図が不明確なままに終わっている。さらに日本のブドウ酒と深い関わりのある中国のブドウ酒にも、全く触れられていない。こうした研究状況を考慮すれば、ここで日本のブドウとブドウ酒に関する歴史学的な考察を加えておくことも、あながち無駄ではないように思われる。

これまでの歴史研究においては、ブドウやブドウ酒な

<sup>1</sup> 国士舘大学 21 世紀アジア学部 (〒 195-8550 東京都町田市広袴 1-1-1)

School of Asia 21, Kokushikan University, 1-1-1 Hirohakama, Machida City, Tokyo 195-8550, Japan

どが、題材として取り上げられることはなかった。その意味では岩下氏が、その論文の冒頭で強調されたように、「生活の営み」を研究の対象とすることの意義は、極めて重要であると考えられる。ただ氏の言われる「歴史学は、五感・第六感を追体験する」とする見解にはかなりの違和感がある。しかし「膨大に存在したと思われる史料の中のホンの一部から全体を見」ようとする態度には、大いに共感を覚えるので、氏の研究を批判的に継承していくべきだと考える。

なおブドウを単発酵させて造るワインは、ブドウそのものに大きく影響されるため、栽培と醸造に密接な関係がある。それゆえ日本近世のブドウ酒の歴史を論ずるためには、不明な点の多い日本のブドウについても、歴史的に解明する必要がある。従って小稿では、日本におけるブドウの位置を、文献的に裏付けていく作業が不可欠となる。しばらくブドウの伝来とブドウに関する史料を検討した上で、ブドウ酒の問題に入ることとしたい。

## 2. ブドウとブドウ酒の前史

最初の栽培種はヨーロッパ種のブドウで、現在のトルコ東部・アルメニア付近から、カスピ海西岸のカフカス地方へかけての地域が原産と考えられている。そこから東西のユーラシア大陸、さらには南半球へともたらされて、栽培地域が著しく拡大した。

もともとセム族もしくはアーリア人が栽培を始めたといい、アーリア人はインド方面へ、セム族はエジプト方面へ、それぞれブドウを伝えたと言われている。またアメリカには、野生種のブドウが多かったが、ヨーロッパ人の移入により、その栽培化がはじまり、ヨーロッパ種との交雑によって、品種改良が進められた。

およそ紀元前 3000 年位前には、ブドウ栽培が始まっていたとされ、古代バビロニアの『ギルガメシュ叙事詩』には、「ぶどうの汁、赤ぶどう酒、油、それに白ぶどう酒を」と見え、同じく 2000 年ほど前には赤白のワインがあったことが分かる。こうした歴史を承けて『旧約聖書』創世記に、大洪水の後に最初の農夫となったノアが、「葡萄園を植えることを始めしが、葡萄酒を飲んで酔った」という記述が登場するのである。

もともとブドウを熟して発酵させるワイン文化は、乾燥地帯のものであった。メソポタミアあたりで考案されたワイン醸造技術が、やがてエジプト・ギリシャに伝わり、ローマ帝国の拡大に伴って、ヨーロッパ全体へと広がった。ちなみにエジプトの酒は、もともと麦芽を利用したビールであったが、西方世界では圧倒的にワインが優越することになる。それはキリスト教世界で、赤ワインをキリストの血と見立てたため、これによって巨大な需要が生まれ、果物のうちでブドウは、世界で最大の生産量を誇るに至っている。

また東方へは、ペルシャ経由で中国に伝わった。中国では葡萄あるいは蒲桃なども書くが、これは古いペル

シャ語の Budawa の音訳とされている。『史記』大宛伝では、漢の武帝の代に、西域に派遣された張騫は、大宛や安息にあるブドウ酒について「その酒は、古いものは数十年たっても腐敗しなかった」と報告しており、漢の使者がブドウを持ち帰ったとしている。

やがて、これが日本に伝わることになるが、ブドウが古代の文献に登場することはほとんどなく、わずかに二十巻本『倭名類聚抄』紫葛の項に「漢語抄云蒲萄、衣比加豆良之美」と見える。しかし菓類ではなく、葛類に分類されている点に注目する必要がある。同書は、930 年代の成立と考えられているが、それよりも 10～20 年早い『本草和名』には、「紫葛 和名 衣比加都良」と記されている。これらは食用ではなく、古くは医薬として用いられたほか、エビ染めの原料とされていたのである。

おそらく『倭名類聚抄』の作者・源順は、日本の野生種でエビカヅラと呼ばれていた山ブドウが、中国で紫葛と称されており、それを『楊氏漢語抄』に見える「葡萄」と解釈したのであろう。エビカヅラは、またエビヅルともいい、蔓菓と書いたが、下って 17 世紀の『和漢三才図会』には、「葡萄」と並んで「蔓菓」が見え、「山葡萄・野葡萄」とあることから、ブドウの栽培が始まると、両者は厳然と区別されたことになる。

エビカヅラ・エビヅルであれば、すでに日本創建神話に登場している。『古事記』では、イザナミが黄泉国から逃げる際に、追っ手に「黒御鬘」を投げつけたところ、「蒲子」が生えたとしており、それぞれ『日本書紀』では、「黒鬘」「蒲陶」となっている。

おそらく漢語の影響が強い『日本書紀』は、あえてエビカヅラに中国風の「蒲陶＝葡萄」を宛てたものと推測されるが、これらは野生の山ブドウ・野ブドウを指すものと考えべきだろう。つまり日本古代には、栽培種のブドウが伝わっておらず、それが医薬もしくは辞書関係の史料以外に登場しない理由と思われる。

ところがブドウの栽培については、その産地として名高い甲州に伝説として存在する。甲州勝沼にある真言宗の古刹・大善寺は、その本堂が国宝に指定され、重要文化財である本尊の薬師如来座像を伝えている。この九世紀の弘仁仏である薬師如来が、右手にブドウの房を持つ写真が出回ったことから、かつて薬種園があり、そこでブドウが栽培されていたという話が流布した。これに関しては、仏書類に、ブドウはさまざまな病気を治す妙薬で、薬師像は右手にブドウを持つなどに見えることから、勝沼の葡萄伝説を強調するために、写真にブドウを書き込んだものだとされている〔勝沼町役場：1963〕。

さらに文献に基づいた勝沼のブドウ伝説としては、文治 2 (1186) 年に、甲州祝 (上岩崎) 村の入会山中で、雨宮勘解由なる人物が自生の甲州種を発見し栽培したとされている。そして建久 9 (1198) 年には、善光寺に参詣した源頼朝へブドウを献上したとするほか、天文 18

(1549)年に、雨宮氏の子孫が武田信玄からブドウの礼状を送られたという。また栽培技術に関しては、儒医・永田徳本が、近世初頭に棚作りを始めて量産化が進んだ、という話が伝わっている。

これらの文献の根拠は、全て福羽逸人が明治14(1881)年に刊行した『甲州葡萄栽培法 上』に、記し留められている。福羽は、後に新宿御苑の園長を務めた園芸学者で、果実栽培に大きな業績を残したが、ブドウに関心を示して勝沼を訪れ、複数の「旧記」を探し出して、先のような伝承を記したとしている。とくに武田信玄に関しては、「賞 別テ致奉公、山葡萄依献、太刀一腰、為賞被宛行由、被仰出者也 天文十八年己酉十月三日 長坂筑後守奉之 雨宮織部正殿」という文書を謄写本形式で引いている。

この「旧記」を見ることはできないので、同書に拠らざるをえないが、源頼朝善光寺参詣の『吾妻鏡』該当部分にはブドウは登場しないし、信玄文書についても形式および文言から偽文書とせざるを得まい。さらに伝説的な儒医・永田徳本についても、実際に徳本の著作とされるものは極めて少なく、これも怪しいとしなければならない。もちろん、これらの記事を福羽が、何の根拠なしに書いたわけではあるまい。まさに勝沼のブドウ伝説を記した「旧記」が、すでに近世に作成されており、これに史料的な検証が加えられないままに、その後の諸書が引くところとなった点に問題がある。

ちなみに、福羽が刊行した4年後の明治18年に、勘解由の子孫にあたる雨宮彦兵衛が著した『甲州葡萄手引草』には、祝村のブドウを最上とする旨の記述はあるが、伝承に関する記載は存在しない。そもそも甲州ブドウは、中国北部系の品種に属するもので、ある時期に中国から伝来した栽培種と考えるべきだろう。おそらく中国へ渡った僧侶たちが、本草書などとともに持ち帰ったものと思われる。ただ残念ながら、中世においても、信頼しうる史料からは、日本におけるブドウ栽培を確認す

ることが出来ず、その時期については不明とするほかはない。

### 3. 江戸のブドウ

その後、戦国期になると、15～16世紀の大航海時代の波に乗じて、日本にやってきたヨーロッパの宣教師たちの史料に、ブドウが登場することから、この時期には日本でブドウ栽培が行われていたことが明らかとなる。ただ、これに関しては、むしろワインとの関係が深いので、次章で論ずることとしたい。いずれにしても戦国期には、日本人がブドウを栽培していたことに疑いはない。

史料としては、同じく次章でみるように、すでに室町期にブドウとブドウ酒が確認されるが、これについては外来の可能性もある。栽培を前提とすれば、寛永15(1638)年の自序を有する俳書『毛吹草』に、8月の果物として「葡萄」が見えるほか、国ごとの物産としては、山城に「嵯峨葡萄」、肥前に「葡萄」が登場する。また貞享3(1684)年刊の『雍州府志』には「葡萄 嵯峨ノ産食スニ堪リ、京師大宮モ不可ト為ス可ラズ」と見えるが、甲州については、小梅と姫胡桃が挙げられるのみである。

以上から、遅くとも16世紀末には、すでにブドウ栽培が行われており、17世紀前半には、山城や肥前の特産物として、全国的にブドウが知られるようになっていたのである。なお江戸時代になると、先に正徳2(1712)年の序を有する『和漢三才図会』で見たように、はっきりと野生種のエビヅルと栽培種のブドウが区別され、ここでは「葡萄類」に分類されている。

しかも図1から明らかのように、この段階で棚作りによるブドウ栽培が、広く行われていたことが知られる。同書は30年の歳月をかけて完成した百科事典で、事項を体系的かつ網羅的に記述しており、当時の事物について詳しく知ることができる。また、この時期には、中国明代の李時珍の『本草綱目』を承けて、これを日本的に

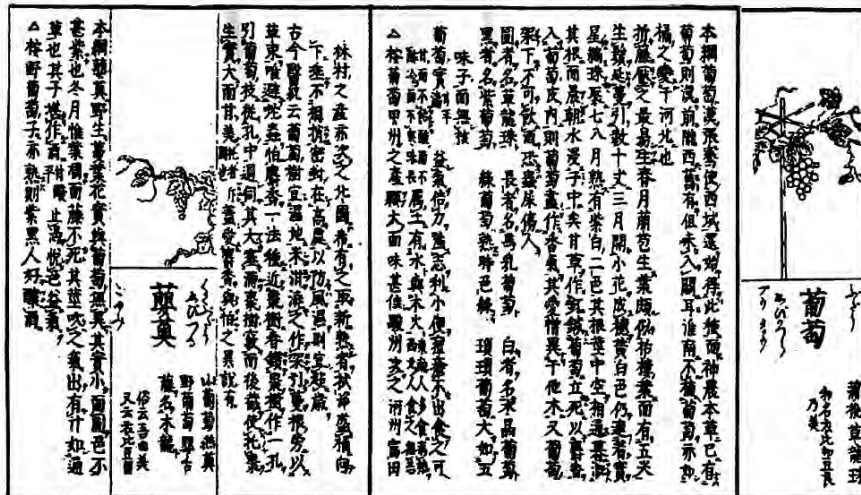


図1 『和漢三才図会』にみるブドウとエビヅル

検証し直した新しい本草学が生まれ、いくつかの本草書が出現をみた。

その代表例として、人見必大の『本朝食鑑』と貝原益軒の『大和本草』がある。前者は元禄5(1692)年の遺著、後者は宝永6(1709)年の出版で、こうした研鑽は、やがて江戸本草学の集大成である小野蘭山著『本草綱目啓蒙』となって結実をみせ、享和3～文化3(1803～06)年に全48巻27冊が刊行された。

これら三つの本草書には、全てブドウとブドウ酒の記載があるが、まずブドウから見ておこう。『本朝食鑑』では、紫葛のことで、昔はエビと訓み近年はブドウと呼ぶとし、「渴を止め、食を進め、酒を解し、小水を利す」という薬効を記している。かつては賞味した形跡はなく、最近になって食べるようになったものだろうか、としている。そして「江都の市上では、春末から夏初までの間、年を超して能く蔵めたものが出回っている」とあり、甲州が最も多く、駿州がこれに次ぎ、武州八王子の近隣でも出荷すると述べている。いずれにしても元禄期頃には、乾燥保存させたものが、広く江戸市中で販売されていたことが分かる。

また『大和本草』のブドウの記事は簡略であるが、さすがに『本草綱目啓蒙』には、豊かな情報が盛り込まれている。「京師に産する者は実熟の淡緑色にして透明なり。是緑葡萄なり」と記している。西陣のものが良く、大宮のブドウは白色なので白ブドウと呼び、『本草綱目』のいう「水晶葡萄」とする。同じく黒葡萄は、「紫葡萄」で東国に多く、なかでも形が長いものを江戸ブドウといい、「馬乳葡萄」とも称するとしているが、甲州ブドウについては記述がない。ただ、こうした本草書は、事項を網羅的に捉えることから、ブドウが登場しているが、一般の農家で広く栽培されたとすることはできない。

そこで農書を見てみよう。日本最古とされる『清良記』には、土佐の農業事情が記されており、2月中に植えるべき植物として「ぶどふ」、9月に種を取るものとして「ぶどう」が見える。ただ最近、同書については、18世紀初頭の編集成立とする説が提起されており、妥当な見解と思われる[永井：2003]。また『百姓伝記』は、東海地方で成立したもので、天和年間(1681～84)と推定されるが、これにはブドウに関する記述はない。

しかし近世農書の最高峰とされる元禄10(1697)年刊の宮崎安貞著『農業全書』には、ブドウの種類や栽培法について詳しい記述がある。同書は、農家の経営を優先した農業技術書で、ブドウの商品価値にも着目していた。すでに貞享3(1746)年5月に出された野菜物出荷時期に関する法令では(『徳川禁令考』3329号)、ブドウも対象となり8月以降とされており、一種の贅沢品でもあった。そこで『農業全書』は、甘美な菓である干ブドウが中国から輸入されているとして、その製法を詳しく記し生産を奨励している。

さらに江戸後期になると、農書類にもブドウが盛んに

登場するようになる。天保3(1832)年の自序をもつ佐藤信淵の『草木六部耕種法』には、「<sup>ぶどう</sup>葡萄も名誉の果物なり」と見え、黒紫白の3種類があり、白が上品で先の水晶ブドウを最上種としている。さらに詳細にブドウの栽培法をわかりやすく論じ、水田を乾燥させて植えるのも良いとして、商品生産としての価値を強調している。同書では、甲州の勝沼・上岩崎の2村がブドウの名産で、年に8000駄(約816トン)もの生産をおこなっており、その利益は万金以上だとし、「葡萄を作る利潤の広大なことを察すべし」と記している。

また産業の振興と生産の向上のため、商品作物などの知識を積極的に紹介した大蔵永常は、天保15(1844)年に『広益国産考』を出版したが、ここでは「葡萄を作る事」の一項が設けられ、作り方を詳しく述べた後で、「近年ますます甲州に多く作りて江戸へ出すこと夥しく、其時分に四谷を馬の附通る事引きもちぎらず、幾千両の代料ならん……江戸下谷辺にて、纒の屋敷内に一面すき間なく作り……毎年十二両の金は欠かざるなり」と記して、ブドウによる収入が多いことを強調している。

確かに『馬琴日記』文政5(1822)年7月18日条には、須田町池田屋から頼まれて、屋敷内のブドウを刈り取り、約400房ほど渡して、代金2朱200文ほどを受け取った旨が見える。滝沢馬琴は、初めて原稿料収入で生計を立てた作家として知られるが、当時はブドウのほかにも、さまざまな果実や薬草・薬木などを育てて、これを現金に換えていた。馬琴だけが特別であったわけではなく、屋敷の庭でブドウなどを栽培して現金収入を得るケースも少なくなかったのである。

また甲州ブドウに関しては、近世の地方文書も残るので、その生産の様子を『勝沼町誌』によって、少し具体的にしておこう[勝沼町役場：1963]。先に甲州祝(岩崎村)村の雨宮伝説を紹介したが、正徳5・6年(1715・16)の検地帳から、甲州上岩崎村に全耕地23町4反のうち6町余、下岩崎村に同じく33町8反のうち6反余、勝沼村に同じく32町余のうち5町余の「葡萄畑」が、それぞれあったことが知られる。勝沼村・上岩崎村では、15～25%ほどの耕地を割いてブドウ栽培を行っていた。

その後、上岩崎村では、文化4(1807)年には9町2反、文政7(1824)年には12町5反、天保12(1841)年には14町4反と増加の一途をたどるが、これは先ほどの『草木六部耕種法』や『広益国産考』に記されたような事情を反映するものといえよう。なお宝暦4(1754)年成立の『日本山海名物図会』にブドウは登場せず、寛政10(1798)年の序を有する『日本山海名産図会』では、「蓰菓虫」の記載に「南都に真の葡萄なく」とだけ記されている。おそらく19世紀に入って、ブドウの需要が増加したと思われる。

なお甲州におけるブドウ栽培については、飯田文弥氏の優れた研究があり、社会経済史的な立場から豊富な考察が加えられている[飯田：1959・60]。その詳細につ

いては、氏の論文を参照されたいが、氏の見解から本論に関係する点だけを援用しておきたい。勝沼が甲州におけるブドウ生産を独占しており、なかでも上岩崎村の勘兵衛家が圧倒的な経営を行っており、これが雨宮氏であった。

雨宮氏は、運上などで巧みに寡占体制を維持していたが、近世後期になると、周辺地域でもブドウ栽培が盛んに行われたため、相対的に苦しい立場に置かれるようになった。おそらく、この辺に先の「旧記」の成立事情があり、勝沼のブドウ伝説が形成される要因があったものと推測される。ただブドウが、甲州特有の名産として、商品価値の高い作物であったことに疑いはなく、そのほとんどが江戸市場向けであった。

それゆえ甲州のブドウは、江戸前期から賞賛の対象とされていた。『甲斐国志』では、〈勝沼や馬士は蒲桃を喰ながら〉を松尾芭蕉の句として載せるが、近年の研究では誤伝とされている〔道本他：1983〕。確かに内容的にも稚拙で、偽作とせざるを得ないが、そう喧伝されるほどであり、むしろ小林一茶に〈黒葡萄天の甘露をうらやまず〉がある（『文政句帳』）。また荻生徂徠は、宝永3年（1706）に甲州勝沼を訪れ、「風流使者記」に、次の七言絶句を収めている。

甲州の馬乳最も名高し／僮僕相呼び喜びて嗶ばむと  
欲す／汝に任せむ家に帰りて子女に誇ることを／脚  
には嶮隘を嘗むるも口に蒲桃あり

ところで、こうしたブドウは、どのようにして食べられていたのだろうか。江戸時代の料理書には、いくつかの調理法が見える。最も早い事例では、元禄2（1689）年刊の『合類日用料理抄』に「蒲萄漬の方」として、壺などに水を入れ、塩と少量の灰を加えて一晩置き、良く洗った上で、酒に砂糖を加えた液に漬ける、としている。江戸前期の料理書には、ほぼ同様な記述が見えるだけであるが、江戸後期になると、さまざまなブドウの調理法が登場する。

とくに文化2（1803）年刊の『素人包丁 二編』には、「葡萄酒薄葛」以下、7品が紹介されている。薄葛では、昆布汁に酒塩や醤油で味を調えて葛を引き、これに皮や種を除いた大きめのブドウの実を入れ、ワサビ・ショウガ・コショウなどを添えて吸い物にしている。三品酢では、砂糖・醤油・極上の酢を煮返し、同じようにしたブドウの実に、キクラゲ・割栗とともに、冷ました酢をかけワサビを添えて出すと、酒菜に合うとしている。また葛とじでは、砂糖と蜜を加えた葛でブドウの実を箱型に固め、これを切って小鉢に入れ、ワサビ酢・三杯酢・煎酒などで食べるが、汁種としてもよいとしている。

もちろんデザート的な用法もあり、茶人が記した享保15（1730）年刊の『料理綱目調味抄』に「水くはし冷やし物、ぶどう酒、甲州よし」と見えるほか、文政13（1830）年刊の『臨時客応接』は、水菓子として一房を3つか4つに切って出せとし、文政2（1820）年刊の『精進献立集』

では、取肴として一枝に2つ3つ付けて出せとする。さらに江戸の名亭・八百善主人の記した文政5（1822）年刊『江戸流行 料理通』では、ブドウの実を磨り潰して、ブドウ羹にするとよい、としている。

#### 4. 中国のブドウ酒とヨーロッパのワイン

中国では、唐代に西域から伝わった通りのブドウ汁だけで発酵させるワインがあったとされるが、すでに金末から元初期には見あたらず、米と麴とブドウ汁とを混合して仕込むというブドウ酒の製法が一般的であったという〔篠田：1974〕。これに関しては、明代の李自珍『本草綱目』に興味深い記述があり、ブドウ酒には醸成法と焼酎的方法および真のブドウ酒、という三つの製法があるとしている。

まず醸成法は干ブドウに麴を加えたもので、焼酎的方法は麴を入れて醸成したものを蒸留するという。この二つが明代に広く行われていたようで、前者には微毒が、そして後者には大毒があるとしている。いずれもスターターを加えているが、その集解の末尾に、「或云、蒲萄久貯、亦自成酒、芳甘酷烈、此真蒲萄酒也」と記して、まさに西域的なワインを真のブドウ酒だという認識を示している。

もともとワインは、ブドウ汁を単発酵させるだけのことで、麴を用いる必要はない。ところが中国では一般に、まさにブドウ酒と呼ぶべき東洋的製法が主流であったことは、大いに注目に値する。おそらく、これが本草書などとともにもたらされて、近世のブドウ酒になったのである。その実態に関しては、次章で具体的に検討するが、ここでは室町期の史料に見えるブドウ酒について見ておきたい。

この時期のブドウ酒に関する史料について、岩下氏は、『蔭涼軒日録』文明15（1489）年5月5日条に「招雲沢栖衆勸蒲酒」とあるのを初見としている。さらに同書文正元（1466）8月1日条には「南蕃酒小樽」が見えることから、琉球産の泡盛の可能性もありとしながら、輸入ブドウ酒の最古の事例としている〔岩下：1996〕。確かに「蒲酒」が「葡萄酒」の可能性は高いが、実際にブドウ酒の初見史料は、もう少し遡る。

享徳3（1454）年の桃花坊蘭雪斎すなわち飯尾永祥の自序を有する『撮壤集』には、茶子類に「蒲萄」、酒類に「葡萄酒」が登場する。同書は『倭名類聚抄』や『下学集』などを参照して作成された日常語の辞書である。これらは、もちろん建治元（1275）年の奥書を持つ中世辞書『名語記』には見えず、文安元（1444）年成立の『下学集』にも登場しないことから、中国文化に造詣の深い知識人僧侶などのごく一部の人間にだけ、ブドウとブドウ酒が知られていたものと思われる。

なお天正4（1576）年の著者・蘭叔玄秀の自筆奥書を持つ『酒茶論』にも、「青峯葡萄酒、飲者方知」と見えるほか、慶長8（1603）年に本編がなった『日葡辞書』

にも「Budó ブダウ(葡萄)」のほかに、「Budóxu ブダウシュ(葡萄酒)葡萄から作った酒」の解説がある。前者は僧侶の知識として、後者はポルトガル人が、日本におけるブドウ酒の存在を認識していたことになり、すでに寛永15(1638)年の『毛吹草』には、〈かん鍋のつるにもなるや葡萄酒〉の句が収められている。

確かに世界史的には、15世紀に大航海時代が始まるが、日本への来航は16世紀半ばのことで、琉球船がアジアの各地で盛んに交易を行っていたとしても、これらのブドウ酒をヨーロッパのワインとするには早かろう。やはり室町期のブドウ酒は、中国からの舶来品と見なすのが妥当で、それは発酵に麴を用いた東洋的製法によるものであった。なお『撮壤集』に「蒲萄」が見えることは、あるいは室町期に栽培種のブドウが、仏教関係者などによってもたらされた可能性もあながち否定できないが、辞書という点に留意するなら、これ以上の判断は控えるべきだろう。

日本とヨーロッパの交流は、1543(天文12)年の中国船ジャンクによるポルトガル人の種子島漂着に始まり、やがて本格化するが、ワインが不可欠であったヨーロッパ人の眼に、日本のブドウがどう映ったか、を次に見ておこう。

先にも述べたように、近世初期には、日本でもブドウ栽培が一般化していることから、おそくとも戦国期頃には、その栽培が始まっていたと考えてよい。しかし史料的には厳しく、その間の事情をわずかに窺わせるものとして、キリスト教の宣教師たちが残した記録類がある。当然のことながら、彼らはミサにワインを用いねばならず、そのためには日本にブドウがあるかどうか、極めて関心が高かったからである。

宣教師・ガスパール＝ビレラは、1565(永禄8)年9月15日付の堺からの報告書(『耶蘇会士日本通信 上』)のなかで、「酒は葡萄より作らず、米を以て作り、諸人之を飲用す。野生の葡萄は沢山ありて甚だ佳し。蔦の葡萄は少く……追々葡萄園及び葡萄酒を作るに至るべき」と述べ、日本でのブドウ栽培の希望を抱いていたことが分かる。「蔦の葡萄」の栽培を試みようとしたのか、あるいは本部に願い出て、ヨーロッパから種ブドウを送らせよう、と考えていたのかは分からない。

いずれにしても彼らが、布教のためにワインを持ってきたことは、『イエズス会日本年報 下』の記事から明らかである。例えば、1581(天正9)年の年報には、怪我をした日本人教徒に「パードレはミサの葡萄酒一杯を飲ませた」とあるほか、1585(同13)年にも、同じく怪我人に「ミサに用ふる葡萄酒を少し飲ませて」などと見え、薬として用いられているが、かなり貴重なものであったことが窺われる。

また17世紀前半に書かれたジョアン＝ロドリゲスの『日本教会史』には、「李と葡萄は少ない。それは葡萄の栽培に力を注がないからであって、あるのは葡萄酒に向

かないものである。叢林には野生の黒い葡萄の一種があるが、日本人はそれを食べていなかった」と、ブドウに関する詳細な観察を行っている。これらの記述からは、日本では、ほとんどが野生種のブドウであったことが窺われる。

しかもロドリゲスは、続けて「ローマにおいてこの地に関してみとめられた情報によれば、……野生のものから造った葡萄酒で弥撒をあげてよとの判断が下されたのである」と記している。つまりヨーロッパから送られるワインは貴重で、その絶対的不足から、日本では野生ブドウによるワインの使用を認めざるを得なかったのである。これらの記述は、日本には栽培種のブドウが全くなかったか、極めて少なかったことを示している。

なお1585(天正13)年成立のルイス＝フロイスの『日欧文化比較』にも、「われわれは食事を調味するために未熟の葡萄を採る。彼らは塩漬にするために採る」とあるほか、「(注:日本人は)葡萄をあまり美味と思わない」と見えることから、やはり栽培種の可能性は低いようにも考えられる。ちなみにブドウを塩漬にすることは、前章で見た『合類日用料理抄』のブドウ保存法と一致し、その観察がかなり正確であったことを窺わせる。

ただロドリゲスの記述からは、宣教師たちの技術によって、日本でのワイン造りに野生種が用いられたことを窺わせる。しかし日本に、栽培種のブドウもあったと見ないという史料も存在する。1594(文禄元)年来日したアビラ＝ヒロンは、『日本王国記』のなかで、「この土地(注:長崎付近)特有のたくさんの果実があるが、……われらのエスパニヤにあるものでは……(注:二種類の無花果と)白と黒の二種類の葡萄がある」と記している。

黒はともかく、白のブドウとすれば、これは明らかに栽培種である。ヒロンは、宣教師ではなく、貿易商人であったと考えられているが、その活動の主な舞台は九州であった。いずれにしても宣教師たちが専ら見聞を広めたのは、ほとんどが九州もしくは畿内以西の地方で、地域差を考慮しないわけにはいかない。

従って彼らが、日本の何カ所かでブドウ栽培が行われていたとしても、その情報を的確に把握していたかどうかは、かなり疑わしい。ヒロンの『日本王国記』は、1549(天文18)年の三好長慶による京都占領から筆を起こしているが、冒頭部分は当時の記録や伝聞によるものである。しかし16世紀末に、彼が実見した二種類のブドウは、間違いなく江戸初期の栽培を示すもので、そうした状況が、前章で述べた『毛吹草』の記述に反映しているとみてよいだろう。

## 5. 江戸のブドウ酒

キリスト教の宣教師たちは、ヨーロッパのワインを日本へ持ち込んだが、当然ながら信長・秀吉などの最高権力者にも贈呈されたであろう。なかでも家康に関しては、



岩下氏が示した興味深い史料があり〔岩下：1996〕、家康の死後に、その所持品を書き上げた元和4（1618）年の駿府御分物御道具帳（『大日本史料』12 - 24）には、さまざま膨大な遺品の数々が記されているが、このうち二壺の「葡萄酒」が見える。

これに関しては、『徳川実紀』台徳院の慶長14（1609）年10月6日条に、「呂宋より金欄三端……葡萄酒二壺に書簡そへて奉る」とあり、あるいは、これがそのまま手を付けられずに、秀忠ではなく家康の遺品となったとも推測される。いずれにせよ、貴重なものであったことに疑いはなく、家康の遺品である葡萄酒が、ヨーロッパ製のワインであったと考えても間違いではなからう。

ところで岩下氏によれば、尾張藩の編年記録である「事蹟録」正保元（1644）年8月2日条に、「日本制之葡萄酒」とあり、これを若狭小浜藩主・酒井忠勝が尾張藩に献上した旨が記されているという〔岩下：1966〕。氏は、これを「日本の国産葡萄酒史に新しい素材を提供するのみならず、その歴史を塗り替える記事」と評価しているが、その国産葡萄酒が、中国式のブドウ酒を意味するのか、あるいはワインを指すのか、明言されていない。

岩下氏は、元禄8（1695）年成立の『本朝食鑑』に、熟した赤ブドウの皮を去り汁を絞って、諸白酒や氷砂糖を加えるブドウ酒の製法があったことを紹介している。しかし、これについては「葡萄果汁から発酵させて造る醸造葡萄酒でない」と否定的に述べた上で、江戸時代には「国産の醸造葡萄酒に関する史料は皆無に等しい」とし、その後に「歴史を塗り替える記事」と評価している。

さらに根拠は明らかではないとしながらも、室町期に自然発酵のブドウ酒が醸造されたという遠藤元男氏らの説を紹介したり〔遠藤他：1983〕、この国産醸造ブドウ酒が、幕府薬園で造られたという仮説を提起したりしている。こうした文脈から、この「日本制之葡萄酒」を、氏はワインと解釈しているように読みとれる。しかし史料

解釈で重要なのは、文字そのものに振り回されることなく、その内実を検討することで、文字が示す内容自体が、時代によって異なり得ることは自明の理である。

ブドウの単発酵によって、ワインは簡単にできそうに思われるが、雑菌の処理や発酵方法といった技術が必要で、しかもワイン用ブドウの栽培が前提となるため、「代わりに」で述べるように、日本のワイン生産は、明治を待たねばならなかった。やはり「日本制之葡萄酒」とは、中国的なブドウ酒であったと考える方が自然だろう。もちろん幕府のトップレベルには、ヨーロッパのワインを知っている者もいたが、ブドウ酒が薬用と見なされていたための贈答品で、ワインと区別するために、敢えて日本製を称したものと思われる。

すでに『本朝食鑑』における日本的なブドウ酒の製造方法について触れたが、これをもう少し他の史料からも確認しておこう。まず寛文3（1663）年成立の黒川道祐著『芸備国郡志』には、備後三原の三原屋酒が紹介されているが、このうちに「又醸忍冬酒・蓼菓酒・覆盆酒諸品」とあり、ブドウに似た蓼菓で酒を造っている。しかし忍冬酒・覆盆酒と並べられているところから、『本朝食鑑』忍冬酒・葡萄酒の項に明かなように、いずれも自然発酵の酒ではなく、薬酒として米麴や焼酎などを加えた果実酒と見なしてよい。

すでに『本朝食鑑』のブドウ酒製法については見たので、『大和本草』の事例を見ておこう。益軒は、外国からの酒の記述に、「チンタハ、ブドウニテ作ル。葡萄酒ト一類也……貴人ハ外国ノ珍酒ヲ愛シ好ミ玉フ事宜カラズ」と記し、続けて「葡萄酒ノ製法ハ本草ニ多クノセタレバ、タダ此地ニテ作りテ用ユベシ」と述べて、ブドウ酒の国産化を奨励している。その製法については触れていないが、『本草綱目』や『本朝食鑑』などの本草書に載るものを肯定している。

さらに『本草綱目啓蒙』にも、「紅毛人持来ル紅白黒



図2 ワインを飲む蘭学者たち（市川岳山画『芝蘭堂新元会図』の一部）

ノ品アリ、又、本邦ニテモ造ル。葡萄実ヲトリ核ト皮トヲ去リ砂糖ヲ加ヘテ焼酎ニ漬スモノナリ」としている。やがて、こうした知識は、近世の知識人の間にも広まっていった。やや時代は下るが、文化 10 (1813) 年刊の『手造酒法』でブドウ酒の製法として、十返舎一九は焼酎 2 升・白砂糖 3 升・ブドウの汁 3 升・龍眼肉 6 合を、生酒 5 升で溶いて一つの壺に入れ、これを涼しいところに置くとしている。

また「詩歌連俳季寄註解」の割注を持つ文化 5 (1808) 年刊『改正月令博物筌』には、「世俗の和制する物は、好酒に葡萄を浸し置て、これをのめり。漢土の制とは異なるべし」とあり、実際にはさまざまな製法があったが、先の『芸備郡村志』や『本草綱目啓蒙』などのような果実酒系ブドウ酒が、日本的なものと一緒に認識されていたものと思われる。

ただ享和 2 (1802) 年の序を有する大田南畝の『遡遊従之』には、焼酎でブドウ酒を造るのは比較的新しい元代のことで、古くは藤汁を酒に醸したものを言うとし、「今紅毛ヨリ来ルモノ、皆葡萄汁ニテ製スト云フ」と記している。これは南畝の博識を示すもので、おそらく『本草綱目』などを読んでいたものと思われる。

また、さすがに蘭学者・大槻玄沢の天明 8 (1788) 年の序をもつ『蘭説弁惑』には、オランダの酒は全てブドウを醸して造るとし、オランダでは「酒のことを『うゑいん』といふ」とする記述がある。さらに玄沢は、寛政 6 (1794) 年に、オランダ正月と称して、蘭学者仲間を自宅の芝蘭堂に招き、西洋風宴会を楽しんだ。その様子については、市川岳山画「芝蘭堂新元会図」に止められており(図 2)、ワインとワイングラスが描かれている。

おそらく蘭学者たちは、ワインを長崎経由で入手したのであろうが、一般に出回ることにはなかったものと思われる。しかし日本製のブドウ酒に関する記述は、近世後期になると急増を見せる。すでに俳諧の世界では、正徳 3 (1713) 年序の『滑稽雑談』に、ブドウ酒の季語を論じて、「和産また是を製す。製法酒家の人に明らむべし。此者常に貯え置なれば、秋の季に用る事、作者心得べし」と記されたように、いつでも飲めるほどのものとなって

いたことが窺われる。

さらに天明 5 (1785) 年に作られた長唄「春昔由縁英」でも、「堅いお客も葡萄酒の」と唄われたほか、寛政 (1789 ~ 81) 年間刊の洒落本『讚極史』にも、「ぶつかむり頭巾という身で、内からはぶとふ酒じゃ」と見える。同書は『三国志』のパロディでもあり、先の十返舎一九の『手造酒法』を含めて、これらが明らかに庶民を対象とした文芸であることに留意すれば、少なくとも大都市においては、ブドウ酒が社会大衆の間に浸透していたことを指摘できよう。

こうして日本製ブドウ酒が、広く人々に親しまれていったことが窺われるが、最後にブドウ酒の値段について見ておきたい。文政 7 (1824) 年に大坂で刊行された『江戸買物独案内』は、江戸に商用などで来る人々のために、さまざまな店を紹介したハンディな袖珍本であるが、その「酒売場」の項に 35 種の酒値段が列記されている。この 1 升あたりの値段を一覧表にしたのが表 1 である。

これらのうちでは、あわもりが飛び抜けて高いが、ブドウ酒は、僅差で梅酒に次ぎ、養老酒とともに第 3 位に位置して 7 匁 5 分という値段を誇っている。『江戸買物独案内』は、掲載料を取った店を紹介するもので、これらは蔵前に本店を置く常陸屋の酒値段であるが、江戸市中の食物ガイドである天明 7 (1787) 年刊の『喰物重宝記』にも、1 升につき「ぶどう酒 八匁」という価が記されている。同書では、これに近い値段を示す薬酒類が並ぶが、基本的にブドウ酒は、近世後期において高価な部類に属したことが知られる。

## 6. おわりに

本稿で検討したように、これまで通説とされてきたブドウの勝沼における鎌倉期栽培説は、偽書に基づいたもので、史料的な根拠を持ちえた証明ではなかった。むしろ勝沼が、周辺の村々におけるブドウ生産の取り組みによって、相対的に地位を後退させるなかで、勝沼の優位性を強調するために用いた“伝説”の捏造であったことが想定される。

表 1 名酒値段表 (1 升あたり)

角書	酒名	代金	角書	酒名	代金	角書	酒名	代金	角書	酒名	代金
名酒	大国酒	320 文	名酒	羽衣酒	400 文	御結納	黒酒	3 匁 5 分	御薬	淫羊藿酒	5 匁
名酒	布袋酒	300 文	御酒	忍冬酒	6 匁	砂糖	古味醪	400 文	名酒	瀧水	300 文
名酒	明の鶴	260 文	御酒	梅酒	8 匁	砂糖	せうちう	10 匁	名酒	七年酒	5 匁
琉球	砂糖酒	20 匁	名酒	九年酒	10 匁	名酒	不老酒	4 匁	御酒	葡萄酒	7 匁 5 分
御薬	麦酒	3 匁	名酒	万歳酒	3 匁	御薬	蜜柑酒	5 匁	御薬	桑酒	5 匁
名酒	末広酒	350 文	地黄	保命酒	5 匁	名酒	旭鶴	224 文	名酒	高砂	180 文
尾州	藤袴	12 匁	砂糖	あわもり	20 匁	名酒	隅田川	3 匁	薩州	あはもり	100 疋
薩摩	焼酎	500 文	名酒	富士嵐	200 文	名酒	養老酒	7 匁 5 分	薩州	あくね	800 文
名酒	稲の露	250 文	名酒	蓬萊酒	350 文	御薬	肉桂酒	6 匁			

『江戸買物独案内』酒売場より作成

※ 7 匁 5 分は約 500 文



あくまでも文献学的には、ブドウが日本の記録類に登場するのは室町期で、その栽培はおそらく戦国期頃に始まったとするのが妥当であろう。そして近世初期になって、ブドウ栽培が徐々に本格化し始め、人々に広く賞味されるようになっていく。とくに近世後期に入ると、料理本などにもブドウ料理に関する記述が増え始めるようになり、江戸などの大都会では、かなりの量のブドウが消費されるようになったのである。

また中国においては、初めはブドウのみで醸造するワインの製法も伝わったが、やがて麴や焼酎などを加えて造るブドウ酒が主流となった。そうしたブドウ酒が日本へ伝えられたり、その製法が本草書などに記されたりしたことから、日本でブドウ栽培が本格化したのちも、中国的なブドウ酒が造られ飲まれたのである。まさに「日本制之葡萄酒」とは、中国の製法を模したものであった。もちろん大航海時代に、ヨーロッパの宣教師たちによってワインももたらされたが、それはミサ用のもので、その量は極めて少なかった。

宣教師たちが日本でワインを醸造した可能性は高いが、その製法技術は日本には残されなかったと判断してよいだろう。日本では、果実を発酵させる文化が乏しく、近世には果実酒はあったが、これらは全て焼酎に漬け込むか、日本酒などを合わせたものであった。いずれにしても、ワインの生産は明治を待たねばならなかった。文明開化とともに、日本におけるワイン造りがスタートするが、その試みには多くの困難が伴った。

もともと単発酵で造るワインにとって、最も重要なものはブドウの種類であった。本稿でも見たように、確かに甲州はブドウの名産地であったが、これがそのままワイン醸造に用いられたわけではない。すでに『農業全書』には、「葡萄酒を造る事は尋常の葡萄<sup>よのつね</sup>にてはならぬ物なりとしるせり」とあり、そうした知識を宮崎安貞は漢籍などから得ていた。いずれにしても日本では、ワイン用として注目されたのは山ブドウであった。北海道や甲州をはじめ全国各地では、これを用いてワインやブランドンディー醸造が試みられたのである。

そうした明治初年におけるワイン生産の歴史と実情については、麻井宇介氏による詳細な研究があるので、それに譲ることとしたい〔麻井：1974・75〕。ただ最後に、氏の成果によって、次の事実だけを紹介しておこう。近世における最大のブドウ産地であった甲州勝沼では、民間レベルで早くからワイン醸造に取り組み、明治7(1874)年段階で、県内で白ワイン4石8斗・赤ワイン10石の生産を記録している。

また明治初期のブドウ栽培は、大規模な国家事業として推進され、開拓使官園と播州葡萄園では、醸造場を伴ってワイン栽培を意図していた。しかも西洋種のブドウ栽培に中心が置かれ、とくに開拓使官園と内藤新宿試験場を二大拠点として、西洋種苗木の輸入と育種が試みられた。これは日本のブドウが、ワイン造りに適さなかった

ためである。

こうして勝沼をはじめ全国で、ヨーロッパの技術とブドウを用いたワインの生産が試みられ、殖産興業のもと積極的に推進されていった。しかし日本の料理体系との関係もあって、ワインは日本人の口になかなか馴染みにくく、和製ポートワインに代表されるように、その発展と普及には、多くの困難と苦難が伴っていたことを忘れてはなるまい。

## 参考文献

- 飯田文弥. 1959・60. 「近世甲州葡萄の生産構造と流通 上・下」.  
『甲斐史学』. 9・10号: 甲斐史学会.  
岩下哲典. 1996. 「江戸時代の国産葡萄酒に関する新出史料をめぐって」.  
『徳川林政史研究所 研究紀要』. 30号.  
遠藤元男他. 1983. 『飲食』. 近藤出版社, 日本史小百科.  
勝沼町役場. 1963. 『勝沼町誌』. 勝沼町.  
道本武彦他. 1983. 『芭蕉・蕪村発句総索引 本文索引編』. 角川書店.  
永井義瑩. 2003. 『近世農書「清良記」卷七の研究』. 清文堂出版.  
篠田 統. 1974. 『中国食物史』. 柴田書店.  
麻井宇介. 1974・75. 「わが国における“ワイン”産業の誕生とその生い立ち 第1～8回」.  
『食品工業』. 18巻1・3・5・7・9・11・13・15号.

## 典拠文献：五十音順

- 『吾妻鏡』黒板勝美編, 前編, 吉川弘文館, 新訂増補国史大系, 1932.  
『イエズス会日本年報』村上直次郎訳, 下巻, 雄松堂書店, 新異国叢書, 1969.  
『江戸買物独案内』中山芳山堂編, 花崎一男編, 渡辺書店, 1972.  
『江戸流行 料理通』八百善主人著, 吉井始子編『翻刻 江戸時代料理本集成』第10巻所収, 臨川書店, 1980.  
『蔭涼軒日録』季瓊真薬著, 玉村竹二他編, 第2, 1954.  
『甲斐国志』松平定能編, 会員頒布復刻版, 下巻, 天下堂書店, 1967.  
『改正月令博物筌』鳥飼洞斎著, 明治大学図書館蔵本, 1808.  
『下学集』山田忠雄監修, 古辞書叢刊元和3年版, 新生社, 1968.  
『旧約聖書』(『旧新約聖書』)日本聖書協会, 1975.  
『喰物重宝記』(別名『江戸町中喰物重法記』), 長友千代治監修『重宝記資料集成』第33巻所収, 臨川書店, 2005.  
『毛吹草』松江重頼編, 竹内若校訂, 岩波文庫, 1943.  
『広益国産考』大蔵永常著, 土屋喬雄校注, 岩波文庫, 1946.  
『甲州葡萄栽培法 上』福羽逸人著, 国会図書館蔵本, 1881.  
『甲州葡萄手引草』雨宮彦兵衛著, 国会図書館蔵本, 1885.  
『古事記』青木和夫他校注, 岩波書店, 日本思想体系, 1982.  
『滑稽雑談』四時堂其謬著, 早川純三郎編, 第2, 国書刊行会, 1917.  
『ギルガメシュ叙事詩』矢島文夫訳, ちくま文庫版, 1998.

- 『芸備国郡志』黒川道祐編、『続々群書類従 第 9』所収、国書刊行会、1906.
- 『合類日用料理抄』無名子編、吉井始子編『翻刻 江戸時代料理本集成』第 3 卷所収、臨川書店、1979.
- 『撮壤集』飯尾永祥著、『続群書類従 30 下』所収、続群書類従完成会、1934.
- 『讚極史』千代丘草庵主人著（次のサイトの活字本 pdf ファイルによった）.  
http://www.let.osaka-u.ac.jp/~okajima/uwazura/meityosyare/syarebon28.pdf#search='讚極史'
- 『史記』司馬遷著、野口定男訳、中国古典文学大系、平凡社、1971.
- 「芝蘭堂新元会図」市川岳山画、早稲田大学図書館蔵（重要文化財）、※原田信男編『江戸の料理と食生活』小学館、2004 年より.
- 『素人包丁 二編』浅野高造著、吉井始子編『翻刻 江戸時代料理本集成』第 7 卷所収、臨川書店、1980.
- 『精進献立集』山音亭著、吉井始子編『翻刻 江戸時代料理本集成』第 8 卷所収、臨川書店、1980.
- 『酒茶論』蘭叔玄秀著、『群書類従 第 19 輯・飲食部』所収、続群書類従完成会、1959.
- 『清良記』土居水也著、入交好修校訂、近藤出版社、1970.
- 『草木六部耕種法』佐藤信淵著、瀧本誠一編『佐藤信淵家学全集』下巻所収、岩波書店、1927.
- 『遡遊従之』大田南畝著、浜田義一郎他編『大田南畝全集』第 17 卷所収、岩波書店、1988.
- 「事蹟録」⇒「岩下：1996」による.
- 『手製集酒編 手造酒法』十返舎一九著、鎌谷親善「史料 十返舎一九『手製集酒編 手造酒法』——解説と翻刻』『酒史研究』17 号所収、2001.
- 『徳川禁令考』石井良助校訂、第 5 輯、創文社、1959.
- 『徳川実紀』黒板勝美編、国史大系第 1 編、吉川弘文館、1976.
- 『大日本史料』東京大学帝国史料編纂所編、第 12 編第 24 卷、1923.
- 『日欧文化比較』ルイス＝フロイス著、岡田章雄他訳『日本王国記・日欧文化比較』岩波書店、大航海時代叢書、1965.
- 『日葡辞書』日本イエズス会編、土井忠生他編訳『邦訳 日葡辞書』岩波書店、1980.
- 『日本教会史』ジョアン＝ロドリゲス著、佐野泰彦他訳、岩波書店、大航海時代叢書、1967.
- 『日本書紀』坂本太郎他校注、上巻、岩波書店、日本古典文学大系、1967.
- 『日本山海名産図会』木村孔恭撰、『日本山海名産図会』千葉徳爾註解説、社会思想社、1970.
- 『日本山海名物図会』平瀬徹斎撰、『日本山海名産図会』千葉徳爾註解説、社会思想社、1970.
- 『日本王国記』アピラ＝ヒロン著、岡田章雄他訳『日本王国記・日欧文化比較』岩波書店、大航海時代叢書、1965.
- 『農業全書』宮崎安貞著、土屋喬雄校訂、岩波文庫、1936.
- 「春昔由縁英」⇒石橋四郎編『和漢 酒文献類聚』第一書房、復刻版、1936 による.
- 『百姓伝記』著者不明、古島敏雄校注、上・下巻、岩波文庫、1977.
- 「風流使者記」荻生徂徠作 今中寛司他編『荻生徂徠全集』第 5 卷所収、河出書房新社、1977.
- 『本草綱目』李時珍撰、香港：商務印書館版、下冊、1930.
- 『本草綱目啓蒙』小野蘭山著、杉本つとむ編『本草綱目啓蒙——本文・研究・索引——』早稲田大学出版部、1974.
- 『本草和名』深江輔仁著、正宗敦夫他編、日本古典全集刊行会、1962.
- 『本朝食鑑』人見必大著、島田勇雄訳注、第 1 卷、平凡社東洋文庫、1976.
- 『馬琴日記』滝沢馬琴著、暉峻康隆他編、第 1 卷所収、中央公論社、1973.
- 『文政句帳』小林一茶著、小林計一郎他編『一茶全集』第 1 卷所収、信濃毎日新聞社、1979.
- 『名語記』経尊撰、北野克校訂、勉誠社、1983.
- 『耶蘇会士日本通信 上』村上直次郎訳、上巻、雄松堂書店、異国叢書、復刻版、1936.
- 『大和本草』貝原益軒著、白井光太郎校注、有明書房、1975.
- 『楊氏漢語抄』⇒『倭名類聚抄』による.
- 『雍州府志』黒川道祐著、野間光辰編『新修 京都叢書』第 10 卷所収、臨川書店、1968.
- 『蘭説弁惑』大槻玄沢著、『文明源流叢書 第 1』所収、国書刊行会、1913.
- 『料理綱目調味抄』嘯夕軒宗堅著、吉井始子編『翻刻 江戸時代料理本集成』第 4 卷所収、臨川書店、1979.
- 『和漢三才図会』寺島良安編、和漢三才図会刊行委員会編、東京美術、1980.
- 『倭名類聚抄』源順著、中田祝夫編、元和 3 年古活字本、勉誠社、1978.

## 付 記

小稿は、国際香りと文化の会『VENUS』19 号に寄稿した「日本の葡萄と葡萄酒」を大幅に改稿したもので、とくにブドウ酒に関する部分は、ほとんど新たに稿を起こした。いくつか重複する部分もあるが、掲載誌が一般誌であったため、専論として専門雑誌にまとめ直しておくべきだと考えた次第である。この間の事情を諒承されたい。なお小稿を、故・浅井昭吾氏に捧げる。

(2007 年 12 月 2 日受理)