

ぞれ御通達成し下され度く」と願ひ出、そこに衰運打開の道を見出そうとさえするのである。しかもこの場合、独占的地位を維持しようとしてよりすがつたものが、幕府権力であつて、国産の奨励に積極的な関心を示しつつあつた藩権力でなかつたことが注意されねばならない。たとえば能登縮の場合、藩が織布工場の経営を助けて江州流麻布の製織を伝習せしめたり、あるいは製布資金を貸下げてその発展策を講じている（『能登縮』）が、奈良晒の場合、そのような積極的な保護は全く与えられなかつたのである。そうした点にも、奈良晒が衰退する大きな理由がひそんでいたといわねばならない。

こうして明治を迎えた奈良晒は、武士階級という最大の顧客を失つて決定的な打撃をうけ、没落への道を歩むことになる。

### 第三節 酒 造

僧坊酒と　すでに室町時代から、奈良の酒は、京都の柳酒、河内天野山金剛寺の天野酒などとともに名酒と諸白づくり　して世に知られていた。とりわけ郊外の菩提山寺の酒が良酒とされ、「菩提山」または「山樽」

の称があつた。奈良の酒は、この菩提山寺をはじめ興福寺や東大寺、あるいは奈良東方の中川寺など、寺院を中心に醸成されたので、しばしば僧坊酒の名で呼ばれ、寺院が酒造業の第一線を退いた後においても、この名が用いられた。秀吉の醍醐の花見に、「加賀の菊酒、麻池酒、其外天野、平野、尾の道、児島、博多の練酒、江川酒」と並んで「奈良の僧坊酒」が名酒として捧げられたといひ（『太閤記』）、正保二年（一六五〇）に出た『毛吹草』にも、僧坊酒と出ている。

ところで十六世紀後半の安土桃山時代に、これまでの濁酒にかわって諸白造りの技術が開発されるが、これに成功したのがほかならぬ奈良の僧坊酒においてであった。諸白というのは、『本朝食鑑』(元禄八年刊)に「近代、酒ノ絶美ナルモノヲ呼テ諸白トイフ、諸ハ庶ナリ、白ハ白米白麴ヲ以テ造ル、故ニ名ツク」(原漢文)とあるように、麴米・掛米(蒸米)ともによく精白したものを用いて醸成した上質の酒をいう。永禄・元亀期(一五五八)を中心に『多聞院日記』に散見される記事によると、夏酒と正月酒の二期醸造が行なわれており、その醸造法は、米麴と蒸米と水からまず酒母を育成し、これが熟成すると米麴・蒸米・水を三回に分けて仕込む、初・仲・留の三段掛仕込法をとり、火入れによって殺菌を行なう、というものであった。これは近世清酒醸造技術の原型を示すものであって、遅くとも十六世紀末までにはその技術的完成をみたであろう。すでに天正六年(一五七八)『多聞院日記』に「諸白一」とある(七月二十の条)。なお、天正十年(一五八二)五月、安土にいた徳川家康に大乗院から届けた贈物の中に「山樽三荷<sup>諸</sup>白」とみえ(「多聞院」)、<sup>小野晃綱</sup>「菩提泉」の醸造法として「白米耆斗澄程可洗」とあるので(「御酒之」、諸白は菩提山寺で創製されたのではないかともいわれる(「産業発達史研究」)。

### 南都 諸白

しかしながらこの時期、社会変動の波に洗われて、寺院酒造業はどことも衰退に向かっていた。多聞院でも天正の中ごろから醸造をやめて町の酒屋から買入れるようになり、菩提山寺の「山樽」も文禄末年(一五九二)を最後に記録からみえなくなる。これに代わって奈良の酒造業を担ったのが、当然のことながら町方の酒造家であった。中世にも在家の酒屋がなかったわけではなく、安土桃山時代には、「あかね屋」「ぎくや」「腹巻屋」「角屋」「薩摩屋」「備前」などの酒屋の名も知られるが(「多聞院」、寺院酒造業の没落にともなつて「酒町ニ入り之ヲ商フ、町人争テ之ヲ作ル」(原漢文「斤中漫」録)玉井家文書)ようになったのである。おそらくは、天正二十年(一五九二)

郡山城主豊臣秀保が奈良・郡山以外での酒造を禁じ、他国の酒の大和への移入を差留めた〔養賢院文書〕 ころから、町の酒造家の族生がみられたのではなかったか。

こうした酒造業の社会的変動、さらには醍醐の花見酒にみられる新興銘醸地の台頭にもかかわらず、奈良が酒造業界に指導的地位を占めることができたのは、ほかならぬ諸白造りという技術的優位によるものであった。このことは、京都の柳酒がその伝統を捨て、慶長の中ごろから京諸白の醸造に転じ、貞享〔六四一〇〕のころ京都の大きな造酒家が、平重衡の奈良焼打ちの故事にちなみ、重衡屋を名乗ってその酒が奈良の酒よりもすぐれていることを誇示したこと〔雅州府志六〕からも察することができる。『本朝食鑑』に「和州南都造酒第一トナス、而シテ摂州之伊丹、鴻池、池田、富田之ニ次グ」とあるように、元禄ごろまでは、その名声を維持することができたのであった。

こうして奈良の酒は「南都諸白」と呼ばれて珍重された。天正の中ごろ以後続々と京都方面に送られ、江戸時代に入っても、慶長十七年〔六三三〕閏十月池田輝政が神龍院梵舜のもとへ南都諸白の新酒二樽を贈り〔梵舜日記〕、元和三年〔二六七〕一月大覚寺門跡から相国寺へ南都諸白二樽の下賜があり〔鹿苑日録〕、元和五年三月には、山科言緒が関白二条昭実に南都諸白二樽を進献している〔言緒卿記〕など、南都諸白が名酒として好評を受け、貴顕の間で贈答に用いられていたことがうかがえる。なお、慶長十九年〔六四四〕十一月、大坂冬の陣に向かう徳川家康が奈良に軍をとどめた際、奈良の酒造家正法院八左衛門が家康に酒を献上して嘉賞され、その後、住吉の陣中にもこれを届けたという伝えもある。

## 霰 酒

諸白のほかにも奈良で創製された酒に、アラレ〔霰〕ないしミヅレ〔霰〕と称する酒があった。霰酒は、寛永三年〔六二六〕中院町の酒造家讃岐屋兵助が春日まいりの帰途、猿沢池に降る霰をみて発明したと伝えるが〔大和人物誌〕、「ミヅレ」の名はすでに早く永禄十年〔二五七〕にみえる〔多聞院日記〕。「霰酒」「ア



霰酒 (『大日本名産図会』)

ラレ酒」の名も元亀元年(一五七)にあらわれているし(『尋常  
二月廿一日・十、慶長八年(一六〇)の『日葡語彙』にも「Ara  
-rage」酒の一種」と出ている。なお、霰酒の創始に  
ついては、中筋町の医者糸屋宗仙が、春日まじりの帰途霰  
が猿沢池に沈むのをみて発明、その製法を酒屋の菊屋治左  
衛門に教えたという伝えもある。

霰酒(霰酒)は、酒の中に白い米麴を浮かせた味醂酒の  
一種で、溶けきらない麴が霰のようにみえたり、動かすと  
にごって曇るようにはみえるのでこの名があるのだが、元禄

(一六八)のころ「此酒(霰酒)本は南都より醸し出せり、然れ共其味辛し」(『筑前国統』【風土記】)といわれているので、現在の  
霰酒とは少し違っていたかもしれない。また、後年の広告で霰酒と霰酒が別扱いされているので(129頁参照)、あ  
るいは霰酒と霰酒のあいだには若干の異同があったかもしれない。

いづれにしるこの霰酒(霰酒)もまた、慶長以後盛んに京都に送られ、貴顕の間で愛飲されたことが、「ミソレ」  
の名で、『多聞院日記』をはじめいくつかの記録に散見される。また、慶長十五年(一六〇)八月、東大寺から竜田  
の片桐且元へ贈った歳暮のお礼に、霰酒一樽がみえ(『東大寺』【文書】)、寛永五年(一六二)紀州の徳川頼宣が南都霰酒を將軍に  
献じている。寛永十一年(一六三)、讃岐屋兵助が霰酒を明正天皇に献じ、元禄元年(一六九)まで將軍へも献上をつづ  
けたという。享保年間の「町代和田藤右衛門諸事控」(藤田文庫)に

讃岐屋兵助家ニ作候霰酒毎年公儀江献上、南都奉行ヨリ

御樽 兩樽 但五升入 錠前アリ

御老中へ 五升入 菅樽 錠前ナシ

若年寄衆方御傍衆方三人

寺社御奉行衆 三升入

元禄元辰年迄献上、元禄二年巳年ヨリ献上相止、御簡略故ナリ

とあり、將軍への献上があつてこそ「御残ト云子細アリ」、これがなくなれば老中へも無用というので、宝永六年(一七九)にいたつて老中其外への霽酒の献上も廢されたという。

#### 幕府の酒造

#### 政策と奈良

江戸時代の初めごろ、奈良では五万石ほどの酒が生産されていたらしい。さきの「町代和田藤右衛門諸事控」に、中坊飛驒守が奉行に在任中の寛永のころ、「五万石酒造り出す、五万石には米七万石とやらん入用の由、岩井九右衛門物語」とみえる。また、寛永十一年(一六三四)將軍家光が上洛の折り、酒造米として御城米の貸付けが認められ、そのころから菊屋治左衛門・木津屋利兵衛・奈良屋八左衛門・糸屋忠助の四人(のち讃岐屋兵助も加わる)が、江戸城本丸へ酒を納めるようになったともある。南都諸白が名酒と認められていたことがうかがえる。その後幕府は、酒造業の統制に乗り出してくるが、その政策の実施にあたっては、奈良は、名酒の銘醸地の故に特別のはからいを受ける。

江戸幕府は、奢侈禁止の立場もさることながら、主としては米価調節の観点から、酒造業にきびしい統制を加えた。酒造業が、幕藩体制の経済的基礎である米穀の加工業であり、米の流通事情が米価に大きな影響を与えたからである。幕府の酒造統制は、寛永十九年(一六四二)農村における酒造を禁止するとともに、町方における酒造の半減を命じたのに始まるが、これは寛永末年の飢饉への対策としてとられた臨時的な措置であつた。幕府が本格的な酒造統制に乗り出すのは、幕藩体制の確立期にあたる万治三年(一六六〇)の酒株の制定からである。これによって、近

世初頭以来隆盛に向かつてきた酒造業は、その自由な発展に制約を加えられることになった。

明暦三年（天保）の江戸大火による米価騰貴をおさえるため、翌万治元年・二年と酒造高の半減を命じたが、万治三年（天保）には、明暦三年の酒造米高を調査し、これを基準に半減令を実施した。このとき幕府は、酒株を定めて無株の者の営業を禁止し、明暦三年の酒造米高を株高とし、造石高を株高の範囲に限ったのである。しかし、酒造制限を行なわない時期は、株高に関係なく自由に酒造高を増減できたので、株高は事実上酒造制限の基準高を意味した（三分の一造りといえば、株高の三分の一に減醸すること）。そのため、年を重ねるうちには、株高と実際の酒造高との間に異同が生ずる。これを調整するため株改めが行なわれた。寛文七年（天保）幕府はこの株改めを行ない、寛文五年・六年の酒造米高および酒屋数の調査を実施して、寛文五年の酒造米高をもって酒造制限の基準とした。そして幕府は、寛文六年から十年まではその四分の一、寛文十一年から延宝三年（天保）までは八分の一、延宝八年は一六分の一、天和元年（天保）は三二分の一まで制限を強化、天和三年八分の一にゆるめた。ついで元禄十二年（天保）には五分の一造り、十三年二分の一造り、同十四年五分の一造りを命じたが、翌十五年（天保）二度目の株改めを行ない、元禄十年の酒造米高をもって制限基準とした。これが元禄調高と呼ばれるもので、以後天明期までの基準高となった。元禄十五年から宝永五年（天明）までは連年五分の一造り、正徳五年（天明）三分の一造りが命じられるが、それ以降は米価の下落もあって、事実上酒造業は自由営業の時期を迎える。

このように、米不足の折り、しばしば酒造制限令が出されたわけだが、史料にみられる限りでも、寛文六年（天明）の四分の一造りの節、奈良は「今以て心次第たるべし」と減醸をまぬがれ（「年中」）、寛文十年の四分の一造り、十一年の八分の一造りのときにも奈良は「御赦免」になっているし（元禄十一年「惣酒」、「屋口上書」、藤田文庫）（ただし、伊丹でも八分の一では一軒当たり一〇〇石余の酒造高になるといっているので、京都所司代に願い出、南都同様の銘酒産地ということでも酒株高を倍の八万石に改

めてもらっている)、元禄十二年(二六九)の五分の一造り令のときにも三分の二造りを認められている(『戸中漫録』)。

酒造制限のほか、幕府のとった酒造政策に、寒造りへの集中策があった。寒造りは仕込みに長い日数がかかるが、良質の酒ができる。寛文十年(二六〇)から、古米によって仕込まれる早造りの新酒を禁止し、酒造を寒造りに限定する方針をとった(以後の酒造制限令はすべて寒造り酒が対象となる)。これに対しても奈良の酒造業は、特例を認められている。寛文十一年、余国では冬中の新酒の商売が停止されたのに奈良のみはこれを許され(『惣酒屋口上』、元禄十五年(二七〇)「寒造之外新酒一切停止」と五分の一造りの布達のあった折りも、三分の二造りの願いは認められなかったが、造石高の三分の一までは、寒前の造懸けを認められており、宝永元年(二七四)には、江戸酒屋に限って新酒造りを許されている(『戸中漫録』)。

**奈良酒の衰勢** さて、万治三年(二六六)の酒株制定にあたって、奈良の諸株は「酒株惣合卷万六千百十四石弍斗」と江戸酒屋 五升、持主百弍十七軒」「外ニ三軒、是は町方にて借株にて造之酒屋に御座候、合百三拾軒」という

ことであつた(元禄十六年「酒株寛」藤田文庫)。

ところが十年後の寛文七年、第一次株改めのときのものともみられる書上には「○酒高合三万千六百九十八石、酒作申候人数七十七人」(『戸中漫録』)とある。酒造高はともかくとして(「巳冬から午春迄」を含む三か年の合計とみても、一年に二万石はこえる)、酒造業者の減少がいちじるしい。その間の事情は明らかではないが、奈良の酒造業がすでに衰運に向かつていたことはいかばかりである。貞享年間(二六八―二六九)のものともみられる酒造仕込技術の秘伝書『童蒙酒造記』が、「奈良流」を旧法とし、「伊丹流」・「鴻池流」を「当流」としているように(『伊丹市史』)、南都諸白の技術的な遅れが、その理由の一つにあげられるであろう。南都諸白の技術を発展的に継承した伊丹は、このころすでに江戸下り酒銘醸地の中心として隆盛期を迎えていたのである。元文(二七三―二七四)のころには、諸白といえ、伊丹諸白のみを



酒造家菊屋自家醸酒公告 (天理図書館蔵)

さすようになる。

なお、寛文八年(二六六)の酒造制限令の折り、奈良奉行土屋忠次郎から、奈良の酒屋の杜氏とうじがひまをもらい奈良以外の土地へ行って杜氏を務めることを禁ずる布達が出されており、寛文十一年、冬作の新諸白ならびに古酒とも武士方へは何国なりとも遣してよいが、他国の町人へは新諸白をむざと売渡してはならない、と酒屋中

で申し合わせているのが注意される(「序中」)。

やや時代を下がって貞享四年(二六七)の『奈良曝』には、下のとおり、当時の有力とみられる酒屋二五軒の名があげられている(ただし、当然あげられてよい酒屋で記載されていないのがある)。

冒頭にみえる江戸酒屋というのは、江戸に出店を構えていた酒屋のことである。近世初頭の南都諸白の名声を思えば、奈良の酒屋の

貞享4年酒屋方

酒屋方 江戸酒屋、地酒屋共ニ

南新町	南半田西町	小西町	高御門町	同町	下御門町	小西町	元林院町	東向南町	油留木町	同町	同町	同町	同町	同町	橋本町	餅飯殿町	上三條町	同町	同町	今小路町	高天市町	鶴町	中院町	樺井町	酢屋町	酒屋町
だくや	かたなや	あぢしや	かなや	うをや	山の口や	木津松や	かめや	つるがや	かうじや	すみや	同	同	同	と	とくさや	川崎や	いつみや	井戸や	いづみや	かみや	かみや	いわ井	さぬきや	同	同	きくや
弥兵衛	利兵衛	又四郎	源四郎	四郎左衛門	与八郎	八左衛門	五郎兵衛	仁兵衛	(アキマ)	庄五郎	喜七郎	彦五郎	勤兵衛	助三郎	九郎右衛門	九郎右衛門	庄九郎	庄九郎	宗兵衛	太兵衛	九右衛門	兵衛	長左衛門	同	同	沿左衛門



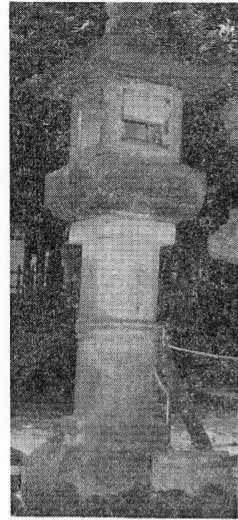
江戸進出は、かなり早い時期からのことだったと思われるが、つぎに示すように、天和三年（一六六三）一丁軒の江戸酒屋のあったことが知られる（享保年間「町代和」（享保年間「町代和」）、田藤兵衛諸事性）。

江戸酒屋

- |            |         |      |             |         |      |
|------------|---------|------|-------------|---------|------|
| 一元呉服町之前    | 松屋八右衛門  | 小西町  | 一丁          | 井戸屋理左衛門 | 上三条町 |
| 一同         | 菊屋長左衛門  | 椿井町  | 一中橋の河岸      | 余一屋善兵衛  | 元興寺町 |
| 一同         | 加賀屋又三郎  | 高天市町 | 一南鍋町北側鍋島殿橋際 | 讚岐屋兵助   | 中院町  |
| 一南大工町二丁目   | 井筒屋九郎兵衛 | 今小路町 | 御本丸江差上申奈良酒屋 |         |      |
| 一同町南側      | 菊屋治左衛門  | 中筋町  | 江戸檢物町河岸     | 糸屋忠助    |      |
| 一南大工町河岸小路角 | 泉屋彦六    | 上三条町 | 同呉服町河岸      | 松屋八右衛門  |      |
| 一ひもの町二丁目   | 泉屋四郎兵衛  | 下三条町 | 同南大工町       | 奈良屋八左衛門 |      |
| 一同         | 岩井九右衛門  | 鵠町   | 同           | 菊屋治左衛門  |      |

江戸酒屋一人のうち、松屋と菊屋の二人のほか糸屋忠助・奈良屋八左衛門の都合四人が、江戸城本丸に酒を納めているわけだが、糸屋と奈良屋の二人はなぜか江戸酒屋に名を連ねていない。

貞享五年（一六八八）の西鶴の『日本永代蔵』に、大和竜田の酒屋が江戸に下り、一旗あげようとして失敗する話がある。



春日大社 江戸酒屋寄進灯籠  
慶安4年奉獻、正徳5年再興寄進とある。江戸諸白屋中9軒とあるが、5人のほか判読不能

あり、「呉服町の肴棚かりて、上上吉諸白（看板の文句）の軒ならびには出しけれ共、鴻の池・伊丹・池田・南都、根づよき大木の杉のかほりに及びがたく」と記されていて、当時奈良の酒屋が江戸でも老舗を誇っていたことがうかがえる。宝永年間の記録によれば、

江戸酒屋は一一軒、そのうち菊屋治左衛門、木津屋理兵衛、奈良屋八左衛門、糸屋忠助、讃岐屋兵助の五人が江戸城本丸へ酒を納めていたという（「宝永年間高木」又兵衛諸事控）。

元禄期の 元禄酒造業 元禄十一年（二六六）の惣酒屋の口上書（藤田文庫）に「古の酒株は奈良

中に巷万六千石程御座候間、酒屋百拾軒余御座候得共、ぜん／＼に減少仕り、只今は酒屋六拾軒程に罷成、酒もわずかに六千石余ならでは造り申さず候」とある。その年の「元禄調高」では、酒屋が町方で六〇軒、寺下町で九軒の計六九軒、酒造米高が町方で七一五〇石三斗三升、寺下町で一二一石六斗八升の計七二七二石一升となつてゐる（「酒造之覚」藤田文庫）。寛文七年（二五七）から酒屋数が八軒減つてゐるが、元禄十六年（二五三）には、休酒屋がさらにふえて「酒造屋」は六二軒に減少してゐる（「酒株覚」藤田文庫）。平均二戸当たりの酒造米高は、町方についてみればおよそ一二〇石（寺下町ではわずかに一三・五石）、伊丹のように千石蔵をもつ大きな酒屋はなかつたようで、「他国之大酒屋二、三人造り申程之酒株を奈良惣酒屋中にて造り申儀に御座候」（元禄十二年「惣酒屋」共口上書「藤田文庫」）ともいつてゐる。

元禄十年（二五七）の書付（「寺中漫録」）によれば

- 一、半切八ツ
- 一、壺代桶式ツ
- 一、三尺桶式ツ
- 一、四尺桶五ツ
- 一、六尺桶七ツ
- 一、溜桶七ツ
- 一、酒舟七ツ
- 一、大釜七ツ

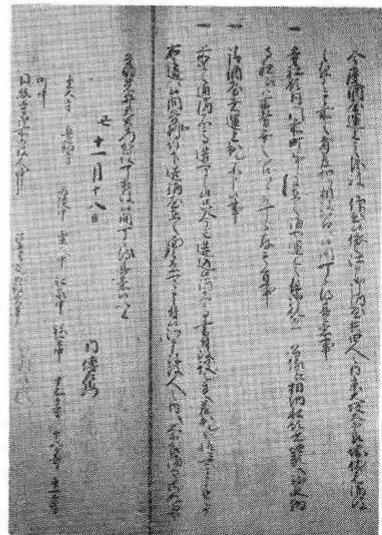
右之諸道具ニテ酒百五十石迄出来仕候

とある。つづいて「此上多造申候者ニハ石高に応じ道具数を増す」とあるが、造酒高一五〇石というのが、標準的な規模でなかつたかと思われる。なお、同年の「惣酒屋口上書」に「南都之酒ハ名酒にて御座候故、奈良造りと申候て酒之造りかけ余国とは格別之儀に御座候故、道具ハ多ク入り申さず候」と記されてゐる（藤田文庫）。

元禄十年十月、幕府は酒屋に運上銀を課し、それぞれの領主に納入することを命じた(ただし、請酒屋は運上を出さなくてよかった)。そのため、酒価を五割方値上げし、値上げ分を運上銀として納めさせる方法がとられた。たとえていえば、一石につき一〇〇目の酒は一五〇目で売り、五〇目を運上銀として納めたのだという。これに対し奈良の惣酒屋は、奈良酒の衰微と、これまで名酒として特別のはからいを受けてきたことを理由に、運上の用捨を願い出るが、これは許されなかった。江戸からやって来た酒改役人に讃

岐屋兵助と岩井九右衛門が加わり、その任にあたることになり、会所をこしらえ、手代二五人を勤めさせ、酒道具や酒造高、在庫量の調査、すなわち酒改めを行なっている。運上銀は、各人の一か年分の造石高を四度に分け、十二月一日から十日まで、三月一日から十日まで、五月一日から十日まで、七月一日から二十日までを期限に、運上取立役人となった兵助と九右衛門のもとに納めさせたという(「市中漫録」)。元禄十年は、造酒高三二〇〇石九斗五升、運上銀一三五貫五一六匁九分、減醸令の出た元禄十二年は造酒高一八五九石、運上銀六八貫三四七匁六厘となっている。

元禄十年の造酒高が、さきにあげた「元禄調高」の半分以下になっているのは、運上銀の賦課をおそれて過少に申告したからであろう。伊丹では約一萬石に相当する運上銀を上納し、実際には六萬石の酒造を行なっていたという(「市史」)。運上銀は、会所の経費(兵助・九右衛門をはじめ手代の給銀その他)を差引いたうえ、奉行所に上納さ



酒運上銀取立布達 (「市中漫録」)

れた〔戸中  
運鏡〕。奉行所の与力・同心に酒造掛が置かれるのは、酒運上の始まった元禄十年からだったかもしれない。

なお、運上銀が始まった元禄十年、私領にまですぐには徹底しなかったらしく、奈良の酒だけが高値になって、安い他所酒が入り込み、毎年おん祭り前には「南都の酒多くかれ申候」ところ、今年はさっぱり売れなくて大困り、他所酒が奈良に入らないよう、また、他所酒を買わないよう、惣酒屋から善処方奉行所に嘆願、これが認められて町触れが出されたという〔惣酒屋共訴訟  
状〕藤田文庫〕。

その後酒運上については、宝永元年〔七〇〕の大火で類焼した一三人の酒屋にこれを免除したりしているが、同六年〔七〇〕三月、將軍綱吉の死を契機に幕府はこれを廃止する。

酒造業 さきにもふれたように、正徳五年〔七五〕以降も幕府は、酒造制限をたてまえとはしていたが、  
の 停 滞 米価の下落もあつてこれを放任し、事実上は酒造の自由営業の時期を迎える〔宝曆四年〕二書には

元禄調高までの勝手造りを認める。そのため長年の間に、酒株高と実際の醸造高との間に大きなへだたりが生まれ  
た。そこで幕府は寛政元年〔七九〕、天明六年〔八五〕以前の酒造米高によって、改めて酒株の設定を行なった。お  
そらくはこのときのものであろう、天明六年十月付の「酒株高申上候書付」〔藤田  
文庫〕が残されていて、これを整理す  
ると、表30のとおり酒屋を営むもの二一軒である。ほかに休株のもの三〇軒の名前と株高があげられていて、勝南  
院町醬油屋源七の三四〇石、元興寺町紙屋善兵衛の二〇〇石のほかに、いずれも株高一五〇石以下、ほとんどが五  
〇石以下である。ところがこの書付には、なぜか江戸酒屋として名のあった酒屋があがっていない。かりに宝永の  
ころの江戸酒屋一軒を加えると、当時の酒造家は三二軒となる。「去巳年」、天明五年の酒造高の合計は四八一  
石、江戸酒屋の分を加えると数千石はあったとみられるので、酒屋数は元禄期より半減しているが、ほぼその当

表30 天明6年(1786)酒造家並びに天明5年酒造高

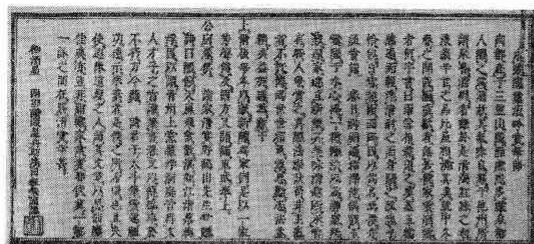
酒 造 家	酒造株高	去巳年酒造高	注 記
鶴福院町 糺屋仁兵衛	260	380	但し年に依少々宛増減有之候
角振新屋町 橋詰屋五兵衛	160	430	年に依少々宛増減有之候
宿院町 升屋四郎兵衛	75	350	
井ノ上町 糺屋喜兵衛	45	418	
毘沙門町 杉本屋庄三郎	20	90	
中清水町 横田屋九兵衛	8	320	
押上町 印籠屋善右衛門	20	195	
芝新屋町 嶋屋五兵衛	10	50	
元林院町 亀屋嘉左衛門	200	160	

右九軒ノ義は何頃ノ譲り請候哉相知不申候

南袋町 糺屋伊兵衛	120	240	享保15年10月小太郎糺屋孫七ノ譲り請
小西町 北村屋世重郎	50	320	享保14年10月東笹銚町和東屋源兵衛ノ譲り請
押上町 柳屋平七	20	230	享保5年10月押上町松屋平右衛門ノ譲り請
福智院町 菊屋忠八	65	280	宝曆7年8月福知院町鍵屋吉兵衛ノ譲り請
餅飯殿町 糺屋藤八	170	98	安永3年4月押小路町道具屋徳之介ノ譲り請
今御門町 敦賀屋助次郎	20	120	元文4年10月今小路町布菅屋ノ譲り請
林小路町 橋詰屋彦六	25	120	安永9年11月北袋町八木屋与兵衛ノ譲り請
般若寺町 升屋清兵衛	20	70	宝曆3年10月般若寺町晒屋升右衛門ノ同町泉屋元右衛門ニ譲り請取持分ヲ安永9年ヨリ20ヶ年借り請酒造り
北御門町 戎屋弥五郎	30	150	天明元年9月内侍原町若松屋新七ノ譲り請
般若寺町 鹿嶋屋弥重郎	20	430	天明2年4月下清水町刀口屋安右衛門ノ譲り請
福智院町 横田屋吉郎兵衛	90	230	寛延4年9月福智院町具足屋与助ノ譲り請
下三条町 米屋嘉兵衛	25	130	天明5年3月餅飯殿町日野屋吉兵衛ノ譲り請

右二十一軒當時酒屋仕り候者共巳之年酒造高黒米にて右之通に御座候ニ付帳面にて奉差上候

第二章 奈良町の産業



讃岐屋銘醸美酒廣告 (天理図書館蔵)

時の酒造量は維持していたのではなからうか。注記にみられるように、享保以後酒株の譲渡がいちじるしく、酒造家の隆替のはげしかったことがわかれる。弱小酒造家の没落と有力酒造家への集中化がすすみ、それが酒屋数の減少としてあらわれているとみることができよう。

この間、享保末年の米価の低落を機に農村における酒造禁止策がゆるめられた結果、地主層による在方酒造業の展開があり、摂津地方では灘酒造業のいちじるしい台頭がみられた。しかし、すでに早く衰退の道を歩んでいた奈良の酒造業は、正徳以降の自由営業の機会を利用して立直ることができず、停滞をつづけることになったのであろう。

ところで、宝暦(一七五三)前後とみられる霰酒の広告の木版がある(天理図書館蔵)。酒屋は菊屋治左衛門、野鶴山・油煙斎貞柳・楽霄眠など奈良の文人たちの推薦詩歌をのせている。一方霰酒の方は、讃岐屋兵助の銘醸だったようである。これまた寛政(一七八〇)前後とみられる広告のうちらしがあり(天理図書館蔵)、「求ル家醸美酒ノ吟賞」筆語」が漢文で記されている。いずれも教養のある上流階級向けの広告だったとみられる。また、やや時代を下って文化

金英舎名酒価格表 (天理図書館蔵)

・文政のころ(二〇四)元 菊屋で摺られた酒類販売値段表が残されている(天理図書館)。もっとも高い「むめ酒代銀十五匁」

から、最低の「山乃井酒代銀式匁五分」まで二五種の名がみえ、さらに「夏向一入賞翫」として蟬の羽酒(五匁五分)と蓼酒(同)、「冬向賞翫名酒」として江川酒(四匁五分)、そのほか霰酒(三匁五分)、霰酒(同)、「拝領銘酒」として鶴の子酒(七匁五分)の名があげられている。このほか献上進物用に、平樽・袖樽・蕨樽・木地手樽・縄巻樽など各種の樽を備え、奈良漬(桶入縄巻拵の荷造りもできたらしい)や徳利の類も取扱っていたことがわかる。

文化・文政期のこのころ、寒造りに集中してきた灘では、寒造り清酒の仕込技術が開発されて近代的清酒の量産化に成功、伊丹諸白をおさえて優位に立とうとしていた。すでに早くその伊丹諸白にとってかわられた南都諸白は、その名を忘れ去られてからでも数十年、名酒としての誉れは遠い昔のことになっていたのである。奈良の酒造業は、沈滞した状況のまま幕末を迎える。

### 幕末の酒造業

幕末の奈良酒造業の状況を伝えるものとして、嘉永三年(二八五)の奉行所与力橋本政孝の「心おぼへ、奈良酒造家録」がある(京都大学図書蔵)。これは三分の一造りを命じられたときのもので、たとえ

ば奈良坂町清兵衛の場合「酒造高三百石／此三分式／玄米式百石／白米百九拾石／澄酒百七拾壹石」というふうに記載されているのだが、その酒造家名と酒造高を整理すれば、表31のとおりである。嘉永三年当時、二五軒の酒屋があり、酒造高(酒造米高)八八三六石を数えていたわけである。幕府は、寛政改革期の酒造統制のあと、文化三年(二八〇)無株のものにも勝手造りを認めるが、天保五年(二八三)以降は、天保四年以前の酒造米高を酒造制限の基準とする。八八三六石の酒造米高は、おそらくこの基準によるものとみられる。実際の酒造高は不明だが、株高のうえではほぼ江戸中期の酒造高を維持しているということができる。酒屋数の減少は、さきにもふれたように弱小酒造家の没落による酒造株の集中化によるものとみられる。菊屋治左衛門の九〇〇石、菊屋重左衛門の七〇〇

第二章 奈良町の産業

石、井戸屋利左衛門の六五〇石、讃岐屋たき（兵助）の六〇〇石などが、とくに大きい。  
 この「心おぼへ」には、文久二年（二六三）の半造り令のときのものも付載されていて、これによれば、鶴福院町  
 糺屋市郎兵衛の名が消えて酒屋は「メ二十四軒、内江戸酒屋四軒外ニ壱軒正法院八左衛門、請酒屋二十軒」とあ  
 る。ついであるが、「在方酒屋百九拾四軒外ニ壱軒有之候処ツブレル」とあり、大和においても在方酒造業が広範に展  
 開していたことがうかがわれる。在方酒造業の台頭は、奈良の酒造業の発展をおさえる要因の一つになったものと  
 思われる。

慶応元年（二六五）十二月二十二日、第二次長州征伐のため大坂城にあった將軍家茂のもとへ、東本願寺から南都

表31 嘉永3年 酒道家および酒造高

酒 造 家 名		酒造高
奈良坂町	米屋清兵衛	300
般若寺町	和泉屋喜右衛門	70
今小路町	扇子屋ひさ（新六）	250
今小路町	豊田屋たけ（善四郎）	430
押上町	柳屋平七（きく）	250
押上町	印籠屋善右衛門	250
中清水町	横田屋九兵衛	320
福智院町	菊屋忠右衛門	280
同町	横田屋吉郎兵衛	230
中院町	讃岐屋たき（兵助）	600
元林院町	亀屋彦右衛門（作兵衛）	250
角振新屋町	橋詰屋重右衛門	430
椿井町	菊屋重左衛門（ひさ）	700
鶴福院町	糺屋市郎兵衛	380
毘沙門町	杉本屋庄三郎	250
中辻町	米屋善助	300
井上町	小杉屋平左衛門	430
南袋町	麴屋伊右衛門	240
西城戸町	松屋利右衛門	200
上三条町	井戸屋理左衛門	650
小西町	米屋作兵衛	326
中筋町	菊屋治左衛門	900
内侍原町	池田屋嘉兵衛	250
南法蓮町	麴屋庄八郎	200
鍋屋町	杉田屋彦十郎	350
計		8,836

注（ ）内は文久2年現在の当主名



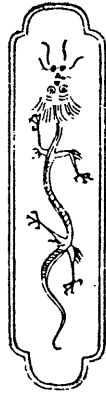
酒一〇樽が献上され、翌日家茂は、老中・若年寄・御側衆に一樽ずつを分かち与えたという〔昭徳院殿御在板日記〕。南都諸白の余光がなお残されていたというべきであろうか。

#### 第四節 製 墨

油 煙 墨

油煙墨は、室町時代興福寺の二諦坊で、持仏堂に「薰滯」した灯明の煤すすをとり、膠にかわに「和」してつくつたのに始まると伝える〔雅志〕。たんに「油煙」とも呼ばれて、十五世紀後半以降、貴顕

の間でさかんに贈答に用いられてきた。近世初頭の一例をあげると、天正十年〔五〕正月、上洛中の織田信長のもとへ、興福寺から油煙墨一〇〇挺を贈つたとあり、「方々機遣〔氣〕、彼是過分ノ入目也」といつている〔多聞院日記〕。



南都臺原始二諦坊京式

古くは製墨も、寺坊を中心に行なわれていたであろう。興福寺の多聞院でもつくられており、『多聞院日記』は、元龜二年〔三〕三月十五日、製墨の経費について、つぎのような記事をとどめている。

一ユエン今日合了、入目事、

油六升〔駒〕代四百文 トモノ米ニテ、

八十文シヤ香一朱 五文丁子一兩

四文ワウレン一兩 百文二日ノテマ

卅五文ニカワ灰ヲ、キニヨリ五文入ニス、

六文トウシ〔灯心〕

六文ケンスキ

五文ワリキ〔柴〕・シハ

五文ミソシル

四文ハ子ノ代

五文ワラ一ソク

十文ハイン〔用米〕

四文タウフ〔豆麩〕