

修 士 論 文

近世後期における秋田藩の酒造改革

岩手大学大学院総合科学研究科

総合文化学専攻

地域文化リノベーションプログラム

G0219003 草薨瑞穂

2021年3月

# 目次

序章	1
一章 秋田藩における酒造と那波家	
一節 秋田の酒造	6
二節 那波家について	9
三節 酒造御試開始前の状況	10
二章 御試の実施	
一節 御試の目的	14
二節 御試の経過	21
三節 酒造技術	27
三章 御試後の酒造	
一節 御試酒の評価	30
二節 那波祐助の支配人解任	34
むすび	37
脚注	38
図表	
史料	

## 序章

一九六〇年代の近世史研究は、幕藩制構造論が展開されて全国的な流通網への関心が高まったことから、散在した地方史研究を整理し、日本産業史の全体像を明らかにした。『日本産業史大系』は地方の生活基盤としての産業をとりあげ、歴史の発展の原動力となった産業史の研究においては、いくつかの分野での研究がみられるものの、解明されていない分野は多数存在するため、日本産業の歴史を全国的に浮彫りにしようとした。さらに、地方民衆の生活と社会構造に密接に関連する郷土産業の発展を中心として地方史研究を重視し考察をおこなった。このなかで初めて近世の酒造史がとりあげられたと考えられるが、総論<sup>1</sup>のなかで酒造は主要産業に組み込んで述べられることはなく、在来産業における飲食物製造工業のひとつとして紹介されているにすぎず、一九六〇年代の酒造業の位置づけは低いものであった。産業発展の条件として、自然的条件である「水」と工業生産との関わり例として挙げており、関西の水の性質からそれが絶対条件ではないとしている。加えて、地理的条件についても触れられ、大消費地である京・大坂に近いこと、臨海地域に位置しており海上運輸による利点があったことを述べている。また、江戸前期、関東への「下り酒」として全国最盛を誇った灘地方の酒造業は大坂・兵庫からの入荷米に依存していたが、しだいに地域的産業へと移行したとし、幕藩制的分業である主張している。いずれも酒の流通が中心であった。また、長倉保による灘の酒造業についての記述<sup>2</sup>があり、幕藩制のなかで展開する技術や経営のしくみなどに触れている。しかし、近世の酒造業といえは上方、という認識を固定化させたものでもあった。

一九六五年、『産業史II』<sup>3</sup>では柚木学によって灘の酒造業の全体像が明らかにされている。その発展の特徴や新たな技術の導入、労働者組織や酒屋経営、販売、衰退にいたるまで、多角的かつ網羅的に灘酒

造業を取り上げている。しかし、灘以外の地域には焦点を当てることなく、近世の酒造業の代表格として扱われている。

一九七五年、塩野芳夫は「近世の酒造業に関する一考察——大坂三郷を中心として——」<sup>4</sup>において、畿内の農村研究の一環として経済の発展にもなつて発達した交通網の要所に築かれた自由都市に展開された産業として大坂三郷の重点を置いて大坂の近世酒造業の動向を幕府の統制とともに考察した。塩野は、酒造株や市場、米相場などの動きから、大坂三郷が摂津十二郷の中で特権的地位を保っているにもかかわらず、明治期には衰退傾向がみられるとして、商工業を社会的分業の形において組み込んだ特異な封建社会としてはじまった近世幕藩制社会は、政治都市が城下町である商工的性格を含んでおり、大坂の酒造業についても大坂三郷を触れ頭とする体制に同様の動きがみられたことを指摘した。このように灘目の躍進は、都市が圧倒的優位であった封建社会を崩す動きの一環であったことが明らかになった。

これらの研究によって、一九七〇年代までに「近世の酒造といえは上方」という認識が生まれはじめ、大坂を中心とした地域の酒造研究が進められた。

一九八〇年代の近世史研究は、幕藩体制を支えていた全国各地の在来産業の生産そのものに着目するべきであるという問題意識のもとで技術面を研究の軸とし、職人集団の共同体としての生産活動や技術の在り方について政治や経済よりも社会のしくみを重視して解明が進められた。特に酒造業に関しては、幕藩制構造論を基盤に展開され、その流通網を利用して大坂に原料を集めて製造し、江戸へ出荷するという流通体制が整備された。

一九八三年の『講座・日本技術の社会史』<sup>5</sup>は、歴史的社会的発展を根底から支えるものが生産力であることは広く認識されてきたが、その具体的な在り方については重要視されてこなかったという問題意

識のもとで、自然科学的視点からの「技術史」に加え社会的生産物の市場・流通形態を含んだ「技術の社会史」として、技術史をめぐる社会史的諸問題を比較的自由な形で掘り起こしそれを通じて歴史認識を補強することを目的として刊行された。同書のなかで、農産加工の技術として「酒造」担当した柚木学は古代から中世にかけての酒を「朝廷の酒」「酒屋の酒」と呼びその制度や醸造法などを述べている。加えて、近世酒造業の展開や酒造技術、制度のあらましを述べ、幕藩体制下での酒造業の特徴を明らかにしている。

一九八七年、柚木学は『酒造りの歴史』<sup>7</sup>のなかで、近世酒造業の発展に重点を置き、社会経済史的側面と醸造技術史的側面から考察をおこなった。近世の酒造業の発展が著しい関西と幕藩体制下の流通網発展による積酒造業の展開がみられた江戸を中心に、酒造地域の移り変わりとその統制と発展、酒造技術や労働状況、経営や販売、輸送などのあらゆる面から分析し、幕末から明治期に至るまでの酒造業の展開過程を概観している。

一九八九年には『社会経済史学』のなかで柚木学が酒造史の研究をまとめて今後の酒造史研究の論点を指摘している。柚木は、日本の近代化の過程で、開国の影響をほとんど受けずに発展した在来産業の代表的なものである酒造業について、近世から近代にかけての酒造業の展開過程を社会経済史の視点から把握し、その持つ歴史を明確にしようとした。近世では企業家型の江戸積酒造業の動向と対比すると、地方の限られた地酒市場の中で、小作人の労働に依存する、小作米の加工業としての地主型酒造業の解明が論点となった。近代では、明治政府の酒造政策によって灘酒造家は致命的打撃をうけた一方、地方の酒造家はこれを契機に酒造業への営業参加が容易になった。明治前半期の酒造発展は地域差が顕著であり、商品生産一般の発展がそのまま反映されており、その格差を埋めるために収益性の高い利潤が約束さ

れる酒造技術改良と経営の合理化、さらに新たな市場開拓への道を模索され始める。明治後半期は、酒税を財源とする明治財政史と政府指導の酒造技術の問題、酒造改良運動、酒造検査制度、醸造試験所や醸造協会の設立など、改めて在来産業としての酒造業の発展や生活必需品産業としての酒造業の性格が論点となる。かつての銘醸地灘酒造業の新たな発展への契機と、知多酒造業の後退がすむ一方で伏見酒造業が新しく銘醸地として全国市場へ飛躍するということも論点となった。

一九八九年に同誌において上村雅洋、篠田壽夫、石川健次郎は各地域の酒造業について言及し、その役割を考察している。

上村雅洋は近世から近代にかけての灘酒造業の展開について、灘地方に成立した理由、台頭した技術的要因、幕末期の停滞状況とその対処、明治期の近代化に向けた対応という視点から明治以降における灘酒造業の発展は幕末期における停滞を乗り越えた原動力に見出すことができるとし、その原動力は巨大酒造家の出現による経営の安定と合理化がはかられたとした。加えて、販売機構の改善で江戸市場一辺倒から大坂市場や地方市場を見通した販路の拡大を模索することで明治以降も灘酒造業の地位が確立されたことを明らかにした。

篠田壽夫<sup>8</sup>は、愛知県の主力産業ともいえる酒造業について知多地方に着目し、近世から近代への経済構造の変化、さらに灘と比較してその商品生産としての特質を考える素材として知多酒造業を取り上げた。同酒造業は元禄期に成立し、寛政期にかけて発展がみられたものの、文化から天保期にかけて江戸積み低迷がみられた。しかし、嘉永から明治前期にかけて再び発展することとなった。この要因として、江戸市場の酒荷不足と廻船船頭の商人的役割の高まり、周辺農村への貨幣経済の浸透が挙げられている。また、知多酒と灘酒を比較し、灘では巨大資本の成長で江戸積み面でも資金力のある特定の間屋と結ん

で長期的に自家の銘柄を浸透させていたことを指摘した。一方知多は各蔵が独立したままで江戸積みにも仕切値の高い問屋を求めて流動する取引をおこなっており、明治中期になると衰退期へ入り味噌や醤油などの他の醸造業へ転業が多くみられたことから、この背景には中央集権体制の成立と殖産興業政策が引き起こした流通市場の変化があったとしている。

石川健次郎<sup>11</sup>は、伏見酒造業の特異な発展の実態とその原因を検討し、近代社会における伝統産業の対応の特殊性を考察している。伏見町の繁栄と共に発展した伏見酒造業だったが、宝暦から天明期に発令された「勝手造り令」によって生産量が減少し、経営努力に励むこととなった。その結果、明治末から大正期にかけて清酒の醸造高が増加し急成長を遂げ、革新が起こった。それにより、産業自体が有している伝統の重要性が高まり、その伝統を背景に積極的な企業者活動が存在するとしている。また、鉄道や広告媒体などの近代化の成果を伝統産業と組み合わせて活用する姿勢を重要視しており、移植産業とは異なった伝統すなわち在来産業としての特徴を論じている。

一九八〇年代の酒造史研究においては酒造を生産から流通まで総合的にとりあげており、一九八〇年代後半は大坂以外の地域における研究が進んだ。一九九〇年代以降は酒造業分野それぞれに焦点を当てながら地域別に展開された研究が目立つ。

一九九七年には小林茂喜が「江戸中後期における大町組の酒造」<sup>12</sup>で北安曇野酒造業の展開について分析した。酒の需要が高まったことで幕府は酒造統制を図ったものの、商品の消費市場が発達し、庶民が重要な構成員になっていったために効果はなかったとしている。その背景には統制によって酒造量が減少しそれにもなつて利益も減ると考えた酒造家たちによる密造があった。

同年、菅原忠が「秋田藩に招聘された酒造技術者について」<sup>13</sup>で秋

田藩の御用町人であった那波家が展開した酒造御試について、上方からの酒造技術者の選出と待遇、秋田での酒の出来ばえの実態を明らかにし、酒造御試が秋田の酒造技術の向上に大きく貢献したともに、秋田における酒造発展の黎明期が形成され、秋田藩に様々な利益をもたらしたとしている。

一九九八年、柚木学が『酒造経済史の研究』<sup>14</sup>のなかで近世上方の江戸積酒造業の展開過程を近代・財政金融政策とのつながりまでを展望して解明した。

二〇〇〇年代の近世史研究は、様々な分野から多角的に、対象地域を拡大してより広範な視点を取り入れている。これまでは相反するとされていた経済史・流通史と社会史とを融合して論じている。

二〇〇四年、吉田元は「江戸時代の京都酒造業」<sup>15</sup>で、資料の紛失によって酒の販売と酒造技術の詳細が不明となっていた京都の酒造業について、流通と生産の二つの面から論じた。吉田は江戸時代中期から明治二十年代にかけての京都の酒屋における酒造株高とその譲渡、貸与の記録、米の買入帳、仕込み記録が収録された『川本文書』を用い、江戸時代京都酒造業の歴史と技術の検討を加えた。酒造株から酒屋の軒数や京都の酒屋の経営の様子を分析している。加えて、京都で販売されていた酒についてまとめ、「天保の飢饉」を挙げて京都の衰退に言及している。酒造技術は、水車精米が設置されなかったであろうということ、酒造りの分量に関する記述があることなど、酒の仕込みについて細かく分類して述べている。

二〇〇六年には大館右喜が「近世後期における小規模酒造業の展開」<sup>16</sup>で、関東の非酒造地帯である武蔵国比企・入間丘陵地域での農民的小規模酒造業の存在形態を越後杜氏の関東でのつながりについて分析した。越後杜氏が酒造生産部門を借りうけ、雇用労働力をもって醸造経営を成長させたとし、杜氏技術者集団が経営主体の構築のためにそ

の関係維持したと論じている。

また、山崎竜洋は同年「寛政年間日高郡酒造屋「越株」一件関係史料」<sup>17</sup>で、紀伊国日高郡内の酒造屋たちが郡外からの酒株流入の不許可を願ひ出したことに端を発する一件を紹介している。

二〇〇七年、松田暁子は「近世大和郡山城下町における酒造仲間」<sup>18</sup>のなかで、近世大和郡山城下町における酒造仲間とその経営のありかたを都市社会史の視点から地域社会構造と関連づけて明らかにしようとした。藩の保護政策と町場の拡大に伴う酒の需要の増加により城下町での酒造業が発展した。そのなかで城下町の酒造屋が「酒造改役」に管理される体制へ移行した。同時に酒造仲間と請酒屋との間で売子関係が結ばれた。しかし、請酒屋の集団化によって酒造屋経営が侵害されるようになり、酒造改役による新体制が築かれた。また、在方の酒造屋数の増加で藩は在方市場を奪われ在方への出荷量と城下の酒造屋数・酒造米高の減少で衰退がみられ、酒造屋による請酒屋の統轄が困難となったと松田氏は指摘している。加えて、大和郡山城下では都市における一次的集団である町から二次的集団である酒造仲間が形成され自立したと評価している。また、請酒屋に酒の小売を依存していたため、酒造屋が主導権を握ることはなく、このことが大坂三郷の構造とは異なる点であるとしている。

二〇一〇年にも松田暁子は「近世在方における酒造業の展開」<sup>19</sup>で、郡山藩を事例に都市と在方の酒造のあり方について考察している。元禄期から天明期にかけての周辺在方酒造の成長が城下の酒造屋経営の衰退を招いたこと、またその当時の在方酒造の流通については、在方の売り上げが停滞したこと、またその当時の在方酒造の流通網が成立したことを指摘した。さらに、郡山藩と池田・灘地域、飯田藩との比較を通じて、池田・灘地域との相違点は酒造政策の転換期と農村・在々酒造業の展開の時期が不一致であり、郡山は天明期と元禄期であ

るのに対し、池田・灘地域は享保期であると指摘し、飯田藩については城下酒造仲間の結束の強さを指摘し、郡山藩については他所酒の流入、酒造株の流出があり、両者では正反対の事態が進行していたと結論付けた。

二〇一一年、高橋伸拓は「近世後期上総国における酒造業経営と関八州拝借株―武射郡飯櫃村池田家を中心に―」<sup>20</sup>で関東の酒造育成のために設けた御免酒屋の没収株を希望者に貸し付けた関八州拝借株について、両総地域における受用状況と受用後の池田家の酒造業経営から関八州拝借株が設定された意義について考察した。両総地域で関八州拝借株を受用した酒造人はわずかであったが、飯櫃村池田家は拝借株を受用し酒造業の継続、経営拡大にまで発展した。関八州拝借株を足がかりに酒造業経営の継続、経営の拡大を図った例があることに着目すべきであると高橋は述べている。

二〇一三年、羽田真也は「近世・播州加古郡新野辺村における酒造稼（出稼）の展開」<sup>21</sup>のなかで、十八世紀後半から十九世紀前半の百姓の生業のありようを概観し、その時期における酒造稼の展開を追っている。すなわち、その地域の歴史展開や生業の概観を経て酒造稼の展開を検討することを課題とし、酒造稼の実態と村の関係について、本来村の枠組みと酒造稼の展開とは重ならないはずだが、人同士の直接的な関係やその積み重ねによる信頼関係がみられることを明らかにした。加えて、明確な割付基準がみられないなかでの各家の頭司米賦課への負担増が稼人と村役人との対立を増幅させているとした。

また、同年曲田浩和は「十八世紀における知多地域の変容と酒造業の展開」<sup>22</sup>で、知多半島小鈴谷村で荒村再建のために酒造業が育成された経緯を述べている。洪水や山崩れによって耕作不可能となった村の再興には人手が必要であったが、飢饉や流行病での人口減少で荒廃を招いた。その後産業育成による再建が提案され、酒造業の成長がみ

られ、村の産業の展開が雇用を生み出し、人口増加や商売の出現のきっかけとなったと述べている。

ところで、自治体誌においても酒造業は取り上げられており、そのなかでも東北地方の近世における酒造業については各自自治体誌で次のように取り上げられている。

仙台藩内における酒造の中心は特権商人で、特権的な営業が保証されていた。宝暦七年（一七五七）に仙台藩は改革を実施し、酒造高の増額による酒役の増徴、貨幣経済の進展に伴う消費の増大を見込んだものの、失敗に終わった。しかし、貨幣経済が発展するにつれて清酒の需要が高まり、大飢饉が発生した際には市中の酒屋は増加し、のちに酒造の中心となっていった<sup>23</sup>。

盛岡藩での酒造業は人の多く集まる都市や交通の要衝となっていた地域での発展が顕著であったが、藩内の飢饉が深刻になると米穀の生産量の変化に伴い酒造統制を実施し、酒造の抑制をはかった。飢饉に左右されながらも、宿駅などの往来筋での発達は変わることなく近世の酒造業が営まれた<sup>24</sup>。

現在の青森県において、盛岡藩領で酒造業を営む者同士で酒造仲間を結成して酒屋組織を運営しており、制限された販売地域のなかでの独占販売権を有していた。寛文・延宝期に大坂から杜氏を招いたことで酒造業に発展がみられ、武家の飲む上級品を造る酒造業者が存在していた。八戸藩では、元禄期にはすでに清酒・濁酒ともに造られており、秋口に仕込む「稻刈酒」と厳寒期に仕込む「寒造り酒」の二期にわたっていた<sup>25</sup>。

現在の山形県に相当する諸藩・幕領では、酒造業が米の生産量の影響を受けつつも、大坂伊丹や越後の酒造を取り入れてその発展を支えており、酒屋は城下・在町に集中していた。また、できた酒の販売先は、在郷町・宿場町のほかに、肘折温泉もあったといわれている<sup>26</sup>。

会津藩において農民や町商人が経営していた酒屋は、酒造業の発展によって藩の経営となっており、その背景には、醤油・味噌などの醸造や養蚕を兼業していたことがあった。結果的に藩は四万石を超える米を酒造に要しており、藩にとつては民間経営へ干渉して自らの経営とすることは大事業であった<sup>27</sup>。

秋田藩では、寛政期に九代藩主義和が藩政改革の一環として酒造改革に着手している。これは文化二年、酒造方が当時御用町人として酒造方・室箒方見習であった那波祐助に「他所出酒」について意見を求めたことが発端である。これに対して、酒を移出して利益が出るかどうかは自分で実際にやってみないとわからないとしており、そのための資金の拝借を願っている。文化四年にその許可が下り、試験が開始された。この試験の目的は関西の酒造方法を秋田に取り入れることであり、それによって秋田藩経済の立て直しを図った。実際に大坂の酒師を招聘して実施していたが、試験を始めて四年目の文化七年に突然那波祐助の御試方支配人を罷免しており、おそらくこの時点で試験が挫折したとされる。一方で、藩は城下や近在酒屋では居酒の禁止、在々からの入酒・引酒の禁止などによって流通面の規制に着手した。

これまでの研究を政策、生産、流通の側面からみると、政策については幕府から法令等が全国に向けて発令されているものが多く、各地域の酒屋はそれに従いながらも経営継続に努めた様子がわかる。生産については常に最先端の酒造方法を開発してきた上方すなわち関西の酒造の地域ごとの特徴や性質が明らかにされてきた。流通においてはそれぞれの藩が独自の流通網を使って上方や江戸に出荷しており、交通網の発展が大きく影響していた。

つまり、近世の酒造業は、全国一円の政策が出されており、全国的に酒造が行われていたことが特徴とされるが、技術の面で上方とそれ以外の地域とで差異がみられ、後者については上方を経て江戸に出荷

されている。

これらの研究の多くは上方の酒造業を対象にして研究がおこなわれてきた一方、上方以外の地域でも独自に酒造業の展開がみられ、そこから江戸や上方に流通していたはずである。しかし、近世の酒造地は上方であるとされており、酒造の中心地は伊丹・灘にあるように論じられてきた。

全国各地で行われていた酒造であったが、その中でも上方が最も発展し、その中心地となる一方で、上方以外の地域でも独自の発展を遂げていたことから、幕藩体制全体でみた時、両者の関係については明らかになっておらず、近世酒造史の残された課題のひとつである。

そこで、この課題の解明に取り組みたいが、その際に両者の関係に關して、次のような例がある。

現在の神戸市東灘区にあたる『本庄村史』のなかで、本庄村から杜氏が秋田に出稼ぎに行く旨の記述<sup>2)</sup>があり、酒造生産における交流があったようである。また、後述するように、元禄期から上方と秋田との間で交流があったことが秋田藩の酒屋の史料<sup>3)</sup>にみられた。このことから、上方と地方との関係が酒造生産においてどのようになっていくかについては、上方から秋田に杜氏が招かれていることは明らかであるが、杜氏が技術を伝え、その後秋田でどのように導入されたのかについてはわからない。他方、秋田藩が上方の技術を取り入れたことが『那波家文書』のなかで触れられており、それについての研究は不十分である。

そこで、『那波家文書』を用いて秋田での酒造に着目することで、上方とその他の地域との関係を生産面から考え、幕藩体制における生産技術のあり方について考える。

## 一章 秋田藩における酒造と那波家

### 一節 秋田の酒造

表1によれば、秋田藩の酒造高は寛永七年（一六三〇）頃の二、三〇〇〇石程度から、延宝八年（一六八〇）には六〇〇〇石を超えるが、翌年天和元年（一六八一）には幕府の酒造令によって前年の半分の造高を命じら

表1 秋田藩の酒造高の推移

年(西暦)	(石)	出典
寛永 7-8 (1630-31)	2,000~3,000	p335
延宝 8 (1680)	6,403	p338
天和元 (1681)	3,201	
元禄 7 (1694)	6,146	
元禄 9 (1696)	3,857	
元禄 10 (1697)	6,685	
正徳 5 (1715)	6,381	
享保 8-11 (1723-26)	5,960	
享保 14 (1729)	7,947	
文化元 (1804)	10,671	p342
文化 3 (1806)	12,525.1006	那 1043

※延宝8年から享保14年までは酒造米の推移より  
酒造米×0.3で算出

※享保8-11年は4年間の平均値を表記

※文化3年を除く数値は『秋田県史第3巻近世編下』より引用

れ、三〇〇石あまりとなつてい  
る。その後、  
元禄九年  
(一六九六)  
に米価の高  
騰によって  
造高が減少  
しているが、  
おおむね享  
保期までは  
六〇〇〇石  
程度を維持

しており、文化元年（一八〇四）には一万石余に達している<sup>3)</sup>。

表2は近世秋田の酒造業の推移について、秋田藩内、那波家、全国の動向を整理したものである。そこで、これに即して秋田藩における酒造業の概要をみていく。

慶長五年（一六〇〇）「野城川添諸役算用状」<sup>3)</sup>には「酒かうじの役」の記述がある。これは酒に使う麴の役を指し、佐竹氏の入部以前すでに麴屋があったことがわかる。また、慶長六年（一六〇一）には

湊商人から酒造者にかけられる酒役・麴役を徴収していた<sup>3,2</sup>ことも明らかになっている。

佐竹氏の入部後は、院内銀山などの多くの鉱山や土崎・能代などの湊町<sup>3,3</sup>で酒役が課されているが、在々では無役であった。当時は自醸自飲の濁酒が多く、販売目的の酒造ではなかったためであるとされる。それと同時に元和期までには鉱山内での過分な蔵米を消費するため入酒を禁止して山中造りのみに限定し、麴屋は一般向けの麴の売買を停止し造り酒屋のみに販売するとした。これにより入酒に課していた分の役の徴収がなくなったため、室役<sup>3,4</sup>を課してその不足分を補う動きがみられた。

元和二年（一六一六）、秋田藩は城下町久保田において酒の升目不足を調べ、酒値段を定め、金銀山酒屋への米の貸付を実施しており、藩の酒造における関心は町場や鉱山に限定されていた。

元和五年（一六一九）には秋田・仙北在々の酒役・かうち（こうじ）役を望む者が出ており、このことは金山などへの移入酒があったことと在々における酒の商品化が行われ始めていたことを示す事柄である。しかし、藩がこれらの役を取り上げなかったのは、その商品化を軽視しており、関心を持つに至らなかったと考えられる。

酒役は、横堀・小野両村の場合、造り酒の量と質によって上・中・下に区分し、にこり酒の役まで存在した。また、院内銀山町の場合、区分は同様だったものの、役銀の配分が異なっていたようで、藩内で一定ではなかった。価格の高い蔵米を原料とせざるを得ない銀山町と、安くて調達の自由な農民米を原料とする横堀・小野両村のような酒屋とでは酒造条件の相違が役高に反映されていた。また、下の役が二十匁とすると、その酒屋は一年に米五俵から十俵程度、酒役の負担者が二十九軒であり、寛永期の金・銀山の酒屋への貸付け米の量などから、領内酒造高は二〇〇〇石から三〇〇〇石程度であったと推定され

る。

天和元年（一六八二）、藩から幕府に対して領内酒造に関する口上書を提出しており、藩の農業や経済状況から酒造の重要性を訴えた。正徳六年（一七一六）にも幕府に領内酒造の報告書が出されたが、それは天和元年の口上書の内容を具体的に示したものであった。このふたつから、藩の酒造に対する態度は、米作り中心の農業構造と寒冷地であることを条件に酒造の必要性を主張し、積極的に奨励しようとするものであった。

しかし、米は領主の直接収入源でもあったため、一定量の主食米の確保と一定の価格維持が欠かせなかった。そのため、寛永十八年（一六四一）に米の不作のため新酒造禁止を出したように、米の出来不出来によって酒造制限や禁止をするようになった。加えて、幕府からの酒造令をうけて適用することも多々あった。また、家用の濁酒については禁止の姿勢がみられた。

明暦期以降、藩内の酒造統制が進み、酒造株の設定や新規酒屋停止などがおこなわれた。この間、秋田藩において酒造業が発展したことが酒造米と酒屋の軒数から推測できる。加えて、在々酒屋にも酒役が課され、藩の有力な財源となった。

元禄十一年（一六九七）には幕府による株改めが実施され、酒役の増徴と統制がおこなわれる一方、寒造り以外の新酒が禁止され、兼業酒屋の制限・停止がはかられた。

この後、宝暦四年（一七五四）にかけて徐々に制限が緩和され、実質的な酒造自由化時代を迎えた。このように、幕府の制限令があったにもかかわらず発展した背景には、秋田の寒冷な気候があるとされる。

明和六年（一七六九）に藩は「酒米調方」を設置し、目付と御用間町人の中野屋弥助・那波三郎右衛門・升屋理助らを廻在・吟味させた。この背景には、酒造高の増加をはかる目的があった。また、天明二年

(一七八二)には百姓がそれぞれ濁酒の手造りをするのは、米穀が無駄に消費されているにもかかわらず取り締まらなことが原因であるとし、密造酒を防ぐために室商売から手を引き、麴室は酒屋に限るとした「室株引上げ」が実施された。これにより、濁酒造りの糶の入手はほぼ不可能となり、酒屋の販売量と酒役銀の増加が見込まれたが、室屋や農民からの反対があったためか、まもなく撤回された。

翌年の凶作によって清酒・濁酒ともに酒造が一円に禁止となったが、濁酒については農耕用としてこの時限りとして少量の酒造を許可した。寛政期から文化期に至っては、勝手造り、休株再興、新規酒屋などの許可が出たことで酒造の再興の兆しが見えることとなった。文化十年(一八一三)からは造高を株札によって管理されることとなり、天保十三年(一八四二)に鑑札が交付された。しかし、この間に造高の規制が進み、酒造統制の傾向が強まった。

また、表1のように文化元年(一八〇四)の酒造高が一万石程度であったことは、濁酒手造りの横行に加えて、領外への移出も原則として不可能であったことによる停滞によるのだろう。

なお、秋田の酒は、隣国の酒に比べて酒の質が格段に良くないという認識があった<sup>35</sup>。それは、秋田の酒が藩外に運んでいる間に変質してしまうためだといわれていた<sup>36</sup>。ため、酒の質の向上が必要とされたのである。

秋田藩内における元禄期以来の酒造方法をまとめた明和八年(一七七二)八月「元禄時代以来酒造伝記録」<sup>37</sup>があり、それをまとめたものが表3である。それによると、「大夏の酒」「小夏の酒」「新酒」<sup>38</sup>が一年のうちに造られ、この三つに寒造りを加えた計四回の酒造<sup>39</sup>を一年で実施している。この実施された年代と一年間に実施された酒造回数<sup>40</sup>が四回であることより、上方酒造のなかでも伊丹の酒造を採用し、そこから杜氏を招いたことが推測できる。また、変質する酒について

は、石灰ともやしと焼酎を入れることで良くなる<sup>41</sup>ともある。なお、湯沢でも伊丹や大坂との交流があったようであり<sup>42</sup>、前述したように、享保期には灘から秋田に出稼ぎをしており、酒造技術が秋田藩内に拡大したことが想定できる。この頃の秋田における酒造方法に決まったものはなく、酒屋がそれぞれ上方と交流をしている。このことから、一定の酒造の水準は設けられていなかったようであるが、秋田の酒屋が技術の向上を目指していたことは明らかである。

酒の原料となる米には玄米を用いていたが、精米技術の向上や清酒の普及とともに白米が使われるようになった。なお、古米を使うことで貯蔵場所などには十分注意する必要があるが、米の糖化がよく進むという利点があった。精米については、四パーセントから七パーセントの搗き減りであれば辛くて良い酒にはならないとし、十パーセントから十二パーセントの搗き減りであれば甘みのある酒ができるとされていた<sup>43</sup>。

麴は酒屋内で自製する場合と麴屋に委託して製造していた場合とがあったが<sup>44</sup>、自家用の濁酒を停止させるために、麴屋による麴の販売を制限し、酒屋でのみ製造を許可した。

近世における秋田藩内の酒屋軒数は、天和元年(一六八一)に七四六軒あり、享保十一年(一七二六)には八三三軒にまで増加しており、四十年あまりの間に百軒近く酒屋が在方を中心に拡大している。また、酒屋では濁酒も造って販売していた<sup>45</sup>が、主に百姓が造っており、家ごとにそれぞれ麴屋から麴を購入して酒を造っていた。濁酒が主流であったのは早くも元和期頃までと考えられ、寛永から元禄期にかけては清酒に酒役が課されたことからこの時期から清酒が多く造られるようになったと考えられる。なお、酒造を許可されている酒屋は軒先に酒箒を吊り下げており、それによってどの酒を造ることが許されているのか判断した<sup>46</sup>。

寛政期には藩政改革にもなった領外移出を目指す殖産興業が展開され、国産会所が設立された。これは、産物方・開発方・絹方・酒造方・製薬方・木山方・銅山方から成り、領内の産物に対して、品質の向上、品種の改善、生産の拡大などを目的とした<sup>46</sup>。

この背景には上方からの杜氏の到来のほかに、幕藩制による農村の発達があるとされており、酒が近世初期の城下町・湊町・鉾山町などの閉鎖的空間から、より広い地域の多くの職業の人々に拡大していく様子が軒数の増加から知ることができる<sup>47</sup>。

文化期以降、酒造統制がたびたび実施されたなかでも酒造の発展は進められ、慶応元年（一八六五）には伊勢から酒師を招聘しており<sup>48</sup>、酒造業の発展には継続的に取り組んでいた。

## 二節 那波家について

那波家は、中世播磨の名族赤松氏の系統をひく武士で、祐恵（天文元年〜慶長元年）の代に播州赤穂郡那波ノ浦に移った。

その後三代宗恩（元和元年〜天和三年）の時に京都に進出した。大坂冬の陣においては軍用物資調達のために秋田藩と関わりを持った。

宝永五年（一七〇八）の京都大火により秋田へ移り、祐祥が秋田初代となった。代々秋田藩御用聞町人<sup>49</sup>として多様な役職に就いていた。祐祥（天和二年〜延享四年）は秋田藩の御用達として御燈油御用（享保九年、一七二四）、酒造米調方御用（享保十一年、一七二六）、御造俵御用（享保十四年、一七二九）、胡麻油絞御用（享保十九年、一七三三）、御蠟絞御用（元文元年、一七三四）を拝命した。秋田三代祐之（寛保三年〜文化三年）では酒米調役（明和六年、一七六九）、室箒方直役（天明二年、一七八二）を拝命した。秋田四代祐生（祐助・安永元年〜天保八年）の時には、酒造御試支配人（文化四年、一八〇七）、御境口出入調役銀取纏支配人（文化十一年、一八一四）、絹方支配人（文化

十三年、一八一六）、蚕織方兼境口出入役（文政八年、一八二五）を拝命した。酒造方支配人については、文化七年に解任されるも、酒造方として酒造改革に携わる。

代々那波家の当主は「三郎右衛門」の名を襲名することになっており、本稿では、三代祐之を三郎右衛門、四代祐生を祐助と呼ぶこととする。

その那波家に伝来する那波家文書は、秋田藩の御用の職務遂行を記録したものであり、明和六年（一七六七）から大正五年（一九一六）にかけての藩の公用や那波家の商業に関する史料六八四九点が秋田市立中央図書館明德館に所蔵されている。特に、天保年間から明治初期までのものが多く、御造俵御用、油関係文書、酒造関係文書、絹方関係文書、鉾山関係文書、御境口関係文書と分けられており、そのなかには大福帳、金銭出入の管理帳簿などもみられる。

なかでも酒造関係文書は、酒造方と酒造御試方に分かれており、酒造方は明和六年から文化十一年（一八一四）頃までの約一五〇〇点、酒造御試方は享和三年（一八〇三）から文化十一年まで約七〇〇点の史料が収録されている。

那波家主導の酒造改革について、序章でも取り上げた菅原忠は『秋田藩に招聘された酒造技術者について』のなかで、佐竹義和による寛政改革の一環として酒造改良を実施した際に招いた上方の酒造技術者に着目して、その実態を説明しようとし、祐助が御試方支配人を勤めた文化四年から七年までを三つに分けて論じている。酒師の人選については、酒造が上手か否かを重視しており、技術者の増員に際しても技量が重要事項であると考えられていたことがわかる。酒師の待遇は良く、祐助が御試支配人を解任されるまでこの方針は変わらなかったとされる。これによって完成した御試酒の出来ばえは、藩内外で好評価であったが、祐助が満足いくものができたとはいえず、その原因は、

何度も酒師の交代があったこと、変酒しないことを念頭に置いていたことであつたとされる。酒造方法の伝授については、少人数で実施することで見習いひとりひとりの気力の低下を防いだとした。

文化七年に祐助が御試方支配人を解任されたことについては、酒造方針に誤りがあったとは考えにくいとしている。もともと短期間で結果の出るものではないと祐助は公言しており、藩にもその旨を伝えてはいるはずであるとし、解任理由については明言を避けている。しかし、上方の酒造技術を取り入れた御試を通じて、秋田の酒造技術の後進性の自覚、酒の質や費用に着目した酒造技術を吸収したこと、具体的な酒造目的ができたことは、のちの秋田の酒造発展にも大きな意義をもつものであつたと指摘した。

### 三節 酒造御試開始前の状況

この節では、文化四年から実施された御試のはじまりともいえる酒造改良について明らかにする。

次の史料1に示す『秋田市史』に掲載されている文化二年（一八〇五）八月二十五日「文化二年酒造方御試に付御書附寫」<sup>50</sup>は、他所出酒の利益に関する内々の下問について述べていることから、これまで酒造御試の始まりを示す史料とされてきた。

#### 【史料1】

文化二丑年八月廿五日酒造方他所出酒に付、御内々御尋に付御益御不益と相成譯は、於手元酒造致見候上之義に無之候ては、明白に不相譯に付、書載を以て再應御伺に相及候所、御伺之通御聞届被成下並右仕入に付、御銀拝借致候、（以下略）

右の史料について、『秋田県史』では「酒造方が当時御用聞町人として酒造方・室箒方見習であつた祐助に、他所出酒について意見を求めた」<sup>51</sup>と解釈しているが、そのような解釈は誤りでないかと思う。な

げなら、この時意見を求められた祐助はすでに酒造方として勤務していることから、「御尋」をしたのかということを考えるべきであり、またその「御尋」は酒造方以外から銀の拝借相手である勘定方や財用方に向けた「御尋」であると考えられる。そのため、「酒造方が他所出酒について意見を求めた」という解釈よりも「酒造方の実施する他所出酒について下問した」と考えるのが妥当ではないだろうか。いずれにせよ、秋田藩が藩内で造った酒を移出しようと模索していたことがわかる。

ところで、右の「御尋」に先んじる文化二年三月、産物方は酒造改良について藩外の者に意見を求めており、その詳細が次の史料2である。

#### 【史料2】<sup>52</sup>

（省略）御財用奉行之産物方兼帯岡見徳平様此度新御代候也、参候処、去年中江戸御醫者何某御門人土岐新甫様当地江御出之砌、酒造之仕方造様相尋候処、奥州会津者同ク寒国故、右之国<sup>53</sup>酒師聞問遣可申候段、約速其節那波祐助名前<sup>54</sup>有通いたし度、御申遣被成処、此度新甫様会津方被指出候書状遣形<sup>55</sup>参候段、御書披見仕候、右者酒師拾両糶師七両<sup>56</sup>年中参候よし申来、依之右之尋<sup>57</sup>安部申遣候、中村新兵衛当月江戸在江へ参候ニ付頼遣候、（以下略）

江戸の医者<sup>58</sup>の門下である土岐新甫<sup>59</sup>が秋田に來た際、産物方<sup>60</sup>の岡見徳平<sup>61</sup>が酒造方法などを尋ねたところ、奥州会津も秋田と同様に寒い土地柄であるため会津の酒師に問い合わせるのが最善であると土岐新甫から回答を受け、藩は祐助の名義で融通してもらうことを頼んだ。その後、土岐新甫は会津から書状を出し、酒師が十両、糶<sup>62</sup>師が七両で年内に派遣することを提案した。このことから、産物方は会津から酒師を招いて酒造改良を実施しようとしており、その仲介を土岐新甫に頼んでいたことがわかる。

しかし、祐助は会津と上方の酒造とを比較すると次のような問題があると指摘している。

【史料3】<sup>57</sup>

(省略) 且手元懸廻等<sup>ニ</sup>候得者、大坂之酒師殊<sup>ニ</sup>無之存候、大坂者当国与違寒国造方いたしとの事<sup>ニ</sup>候得共、寒国之様子少シ合点いたし候時者、下地自在<sup>ニ</sup>造候故、無論事<sup>ニ</sup>存候、会津者寒国故、能当国江移候様<sup>ニ</sup>者候得者、とても板見・池田之様<sup>ニ</sup>造成なし候、会津<sup>ニ</sup>近年江戸へ酒遣よしに候得共、下廻酒とやし唱申候<sup>而</sup>至<sup>而</sup>下酒<sup>ニ</sup>いたし候 (以下略)

上方は秋田と違う寒造りをしているが、その造り方が分かれれば酒母<sup>58</sup>を自在に造ることができるようになるため、秋田でも寒造りができる。会津は寒国であるから秋田にその技術を移すことができるが、伊丹や池田のように造ることはできないだろう。近年会津の酒は江戸に出しているものの、下廻酒と言われ下酒になった。

そして、その後の同年八月には「文化二年酒造方御試に付御書附寫<sup>59</sup>」(史料1)の「御尋」があり、次の史料4のように酒師を招いて他所出酒用の酒造りを指導してもらうこととしているが、その酒師は会津の者ではなかった。

【史料4】<sup>59</sup>

(省略) 一、津軽より酒師相頼候趣も <sup>(甲九)</sup> 出に間違無之様に相頼、酒造之儀心得形是まで御町酒屋連も銘々家業に預る事に候得は、如在可有之様も無之候所、右之上にも其方所存付置往々漬酒屋等出不申様に精細に心を用所相斗候、全以其方申上候主意に御基右銀拝借披仰付候事に候 (以下略)

津軽から酒師を招いて計画通り酒造を実施し、その際酒造改良に取り組んでもらう酒屋についてはそれぞれの造り方があるが、改良した

方法に従うようにさせ、漬酒屋は出ないよう配慮することを藩から言いつけられた。

したがって、当初の酒造改良は会津の酒師を招いておこなう方針であったが、のちに津軽に変更になったことがわかる。祐助は産物方はじめに提案した気候条件の近い会津の酒は、江戸をはじめ全国的に評価は良くないものであると考えていたことから、このことが変更の理由であったのかもしれないが、詳細は不明である。

なお、祐助はこのときから上方の技術を取り入れるべきであると次の史料5のように主張していた。

【史料5】<sup>60</sup>

(省略) 是迄造酒屋住居諸道具水之善悪米之搗方等迄、上方筋と大<sup>ニ</sup>相違候儀者、兼<sup>而</sup>指心得候得共、形々造酒致罷有候、然<sup>ル</sup>所風と存附候儀者、当国米為指登候分、皆酒造向滴<sup>リ</sup>割合<sup>宜</sup>キ事<sup>ニ</sup>承<sup>リ</sup>、酒師相頼酒造取立申度存付候、後々者国産之一端とても相至弘<sup>ッ</sup>賣立申度候間、先今年之所ハ急々之催<sup>シ</sup>故、萬事調事<sup>ニ</sup>も難及候、粗々第一入料<sup>ニ</sup>も相抱候間、乍御免当千萬大凡之儀被仰下度奉希候、(以下略)

これまでの秋田の酒造屋は住居から原料の扱いに至るまで上方とは大きく異なっていることは以前からわかっていたが、それぞれの方法で酒造をしてきた。秋田が上方に移出する米は酒造向きであると評判が良いのでその米で良い酒を造るため、酒師を頼んで秋田での酒造をしてもらいたいと思っており、それは後々秋田の国産の一つとして広く売り立てることにつながるだろうと祐助は考えていた。このことから、祐助は文化二年から上方の酒造に注目していることがわかる。

したがって、藩は同じ寒国である近隣地域から酒師を招いて酒造改良を実施しようとしていたが、祐助は文化二年の時点から上方から酒師を招聘すること、江戸での会津の酒の評価が低いことを主張した。

しかし、藩の賛同は得られず、津軽の酒師を招く案が藩から出された。

なお、酒の移出を意図していた藩からの下問に対して、祐助は酒造改良を実施した結果利益が出るかどうかは自分でやってみないと分からないと述べている。この回答から、祐助の考える「酒造御試」とは既存の酒屋に対する単なる技術指導ではなく、改良のために酒造方自らが実際に酒造を行うことを指していたと考えられる。

さらにこの文化二年の史料の中で祐助は銀の拝借を藩に申し出ており、その詳細については、次の史料6から知ることができる。

【史料6】<sup>61</sup>

(省略) 願之通文銀拾壹貫目拝借被仰付、都合拾五貫目月八朱之御利足今年より三ヶ年中十一月上納、本銀は四ヶ年目辰の十一月より御本銀二貳貫目宛は御利足共銀共年々済切り迄急度上納致其節は至而願筋等申上間敷候、萬一御指支相生候砌は、委曲願書相見得候通、酒造方御役打銀貳貫目並御蔵出米百四拾六俵を以、拝借元利御引落可被仰付候(以下略)

右の史料によると、祐助は文銀十一貫目と本銀四貫目の合計銀十五貫目を拝借した。この借銀の返済期間は四年間であることから、御試の期間もその程度であると考えられる。

また藩は祐助に対して、御試が採用された際には酒造家業にとりかかり、久保田の酒屋に他所出酒のために酒師を招いて、実施する酒造に協力するように言い聞かせるという指示が出され、それについて次の史料7で述べられている。

【史料7】<sup>62</sup>

(省略) 一、酒造家業に取掛り末々惣御町酒屋共へ申論等も致し候様に、能々出精可致候(以下略)

その後祐助が、文化二年の秋に酒造屋になった際の必要経費の見積り(表4)で酒造改良の実施によって損害が生じることと、文化四年

に御試の資金を文化二年に支給された分への追加を求めている<sup>63</sup>ことから、文化二年には酒造改良は実現せず、その二年後に改めて提案書が出され、上方から酒師を招くこととなったのであろう。

酒造改良の名称について、先に挙げた『秋田市史』掲載の史料「文化二年酒造方御試に付御書附寫」の本文には「御試」という言葉は使われておらず、この表題も当時つけられたものか後世につけられたものか定かではない。そのため、この文化二年の史料をもって酒造御試の始まりと断定するには再検討が必要である。

そこで、前掲の文化二年の史料1・4・6・7が酒造御試に関係があるかどうかを検討する。

次に示す那波家文書1715文化四年「酒造御試に付ヶ条を以御伺之覚」<sup>64</sup>の中には、右に挙げた文化二年の史料の拝借銀の記述と重複する箇所があり、次の史料8のとおりである。

【史料8】

(省略) 一昨年私江被仰合候者、銀拾五貫目拝借可被仰付者故、酒屋<sup>三</sup>可相成段被仰渡候、右<sup>三</sup>者不足<sup>三</sup>御座候故、此度者御銀貳拾五貫目酒造方江御分銀之内方無利足<sup>三</sup>拝借被仰付、明年方拾ヶ年位之返上<sup>三</sup>被仰付被下置度奉存候、(中略) 拝借銀者難被仰付、悉皆於上御試可被成置、右入料者御預銀之内方式拾貫目<sup>三</sup>、万事弁達之御組を以手廣<sup>三</sup>無之御試可被成置候、(以下略)

一昨年文化二年に銀十五貫目の拝借が認められて祐助が酒造をおこなう許可を得たが、これでは不十分であったため、文化四年に追加で銀二十五貫目の拝借を申し出た。それに対して藩からは酒造方に預けたうちの銀二十貫目で賄うようにと回答があった。

したがって、この史料で文化二年に酒造改良用として銀十五貫目を拝借したことが裏付けられ、文化二年と那1715(文化四年八月)との間で内容に矛盾はみられない。

加えて、藩の役人である瀬谷小太郎・熊谷惣助・山口政右衛門・岡見徳平から祐助に出されたとされる『秋田市史』収録の文化四年八月十四日「文化四年酒造方御試に付御書附寫」<sup>65</sup>では同年に言いつけられた銀の返済について次のように述べている。

【史料9】

(省略) 先頃一と通酒師披指下候付、拝借銀願申立候得共、於上悉皆御試被成候故、拝借銀は難被仰付段被仰渡、其後尚又篤と被遂御評議候所通も御不案内之儀にて、夫々御指圖にも難被相及因而は、右被仰渡御引揚其方え拝借銀貳拾貫目被仰付、來辰年より無利息拾ヶ年賦返上にて其方酒造屋に被成置候、(以下略)

もともと必要経費について、文化二年は酒造方に渡した資金から工面するように指示していたが、文化四年になると別に藩から資金を貸し出す方針になり、翌文化五年から無利息で十年間かけて返済することとした。この史料から、資金に即すと、文化二年と四年とでは藩の酒造に対する姿勢が大きく変化し、藩は酒造改良に前向きになったことがうかがえる。

また、史料8「一昨年私江被仰含候者、銀拾五貫目拝借可被仰付者故、酒屋ニ可相成段被仰渡候」より、那波家が文化二年まで造り酒屋ではなかったこともわかる。なぜ酒屋になることにしたのかをうかがえるのが次の史料10である。

【史料10】<sup>66</sup>

(省略) 御益御不益と相成譯は、於手元酒造致見候上之義に無之候(以下略)

この史料では、自分で実際にやってみなければ利益が出るかどうかはわからないとして、自ら酒造をしてその改良に携わることに向き姿勢であることがわかる。それゆえ、藩が主導の酒造改良に消極的であった様子が読み取れる。

これまで述べてきたように文化二年の書付から始まった「酒造改良」であるが、その中心として動いていた祐助が文化四年に酒造御試方支配人を拝命したことが自治体誌等に記述されている。しかし、それを拝命したことを示す資料は自治体誌に収録されておらず、那波家文書の中にも見当たらない。なお、はじめて史料中で「酒造御試」の言葉が使われるのは、文化四年八月からであり<sup>67</sup>、「上方酒師御下シ酒造御試ニ付御普請并諸道具之入料亦者御町酒家之内借リ家被成候<sup>68</sup>も家具等不少出候右旁入料不被指出候<sup>69</sup>も十分御試御行届<sup>70</sup>可相成愚案仕法之事」<sup>71</sup>とある。「酒造御試方」が設置されるのはこれよりも遅れた文化四年十二月十九日であり、次の史料11のような記述がある。

【史料11】<sup>69</sup>

(省略) 酒樽江書印候者、其町名字名前印候、但借屋者其地主之名目<sup>72</sup>候、此度中野屋借用仕候得者、其段奉申上候而、御聞届被成置候之事故、内々借貸之酒屋与違候、乍去酒造致候株者中野屋栄太株<sup>73</sup>候、仍之樽江書印者酒造御試方与書印候而、可然奉存候間奉伺候、

可為窺之通候(以下略)

完成した酒樽に書く印はその町と酒屋の名前、苗字を書くこととしていたが、酒造の設備を借りて酒造をしたときは、その地主の名目にしていった。しかし内々の貸借ではなく、設備を借りて実施した酒造については中野屋栄太の酒造株を使っているため、「酒造御試方」と書くことを許可された。

このことから、文化四年の末には「酒造御試方」という役職が設置され、祐助は翌年一月には酒造御試方を、遅くとも六月には酒造御試方支配人を拝命したと考えられる(表5)。

以上より、文化二年の時点では「酒造御試」という言葉が使われておらず、酒造改良にむけた藩の組織的な体系は不十分であった。

文化二年に酒造方で酒造改良の取り組みが始まったが、そのために新たに組織をつくることはなく、また資金についても独自の予算を立てることもなかった。このように、酒造改良の取り組みは未整備であったが、祐助に意見を求めたことから藩が酒造改良に前向きだった様子がうかがえる。

他方、「御試」と本文中に明記されていた那1715・「文化四年酒造方御試に付御書附寫」(『秋田市史』)と、「御試」の記載がなかった「文化二年酒造方御試に付御書附寫」(『秋田市史』)とは、すでに述べたように酒造改良の資金に関して連続性があることから、文化二年から始まった秋田藩における酒造改良は文化四年に引き継がれたと考えられる。しかし、文化二年時は「酒造御試」と称した専門機関を設置し酒造を実施するまでには至っていなかった。

そのため、「酒造御試」は文化四年から開始されたものであり、未然に終わった文化二年はその前段階と位置付けることができる。

## 第二章 御試の実施

### 一節 御試の目的

前章で述べたように、史料中に「御試」の表記がみられた文化四年には酒造改良を「酒造御試」と称して実施し、その実施の背景や目的を示した史料が那波家文書1188文化四年「乍恐愚案存寄演説之覚(酒造御試方ニ付)」<sup>70</sup>である。これは酒造方支配人の祐助による酒造御試についての提案書である。

そのなかで、次のように当時の一番の問題を指摘している。

#### 【史料12】<sup>71</sup>

(省略)惣御領民<sup>ニ</sup>預<sup>リ</sup>候不益者、其損害見得渡候<sup>而</sup>も容易<sup>ニ</sup>御改難被遊、至<sup>而</sup>御国害之深<sup>キ</sup>所と乍恐奉存候、(以下略)

その問題とは、秋田藩内の酒造業において、利益が見込めず損害が出ることもわかりきっているのに、簡単に変えることもできず藩にとって大きな弊害となっていることである。

この問題の原因と解決策が次の史料13で示されている。

#### 【史料13】<sup>72</sup>

(省略)六郡在々家内手造濁酒甚増長致、右者口腹<sup>ニ</sup>も不入唯<sup>ニ</sup>捨<sup>リ</sup>候米、年々拾万石余中考存寄積書四・五年以前奉指上候、右米高余米と可成御執行形之儀者、塩糶<sup>ニ</sup>致悉皆御法令を以<sup>而</sup>相納趣仕法<sup>ニ</sup>候、右書載<sup>ニ</sup>御向去夏中被仰<sup>諭</sup>候者、考見詰可然候共塩糶之仕法剋剥通候故、右趣意寛<sup>ニ</sup>致相止候、(以下略)

当時、藩内では手造濁酒が増えており、それには本来食用としていた米を使って酒を造り、その米は年間で十万石にもなる。そのため、手造濁酒の停止についての意見の見積りを四、五年前に提出した。それには、以前はその捨てている米が余った時は塩糶にして藩に納めることとしたが、今回はそれをやめて別の方法に切り替えることとしている。

つまり、祐助は手造濁酒の横行で損失が出ているため、酒造改革が必要であるとした。そこで、これまでの政策を一新して、藩外の最先端の技術を取り入れることで秋田藩の酒の質の向上をはかり、藩内における手造濁酒の製造をやめさせることを酒造御試の目的とした。そのため祐助による酒造御試について、史料中で使われている(い)から(へ)までの次に示す六項目の提案をした。

(い) 在々手造濁酒先年方是非超過致可来<sup>ル</sup>理合之事

ここでは手造濁酒が増加している理由とそれをやめて別の方法に変えたときに見込まれる利益について提案し、次のように説明している。

【史料14】<sup>73</sup>

(省略) 在々手造濁酒相用候趣者古来方之事<sup>三</sup>、其節者至<sup>而</sup>質素之風俗故米や初米之志いな比米式番米亦者其早之喰余<sup>リ</sup>冷飯<sup>シ</sup>杯取合手造濁酒<sup>ニ</sup>致、實<sup>ニ</sup>空腹を凌候一助とも致候世並、何そ酒のミ<sup>ニ</sup>不限事<sup>三</sup>、質朴成<sup>ル</sup>人氣至極御百姓相当之儀故、手造酒与買酒之損益<sup>ニ</sup>も不拘、殊<sup>ニ</sup>其節者少分之業<sup>ニ</sup>も候間、夫形御構も無之、左様之風儀故、錢遣等者幾日立候<sup>而</sup>も希成事<sup>ニ</sup>候、(以下略)

これまでの手造濁酒は質素なもので、「しいな」や「二番米」などの質の良くない米を使つて造り、空腹を凌ぐものとして飲まれていた。そのため濁酒は百姓から根強い人気があり、藩は手造濁酒と買酒から生じる損益がどれくらいになるのかを考えず、酒造は藩内の事業のなかでも小規模であるため濁酒に関しても同様で気にも留めず、金銭に換算することもせず酒造による損益を考えていなかった。

また、これ以前の秋田藩における酒造業を取り巻く状況は穏やかではなかった。次の史料15では、そのときの社会の動きと酒造との関係がわかる。

【史料15】<sup>74</sup>

(省略) 宝曆天明両度之飢饉<sup>ニ</sup>付、六郡酒造御停止<sup>ニ</sup>被成置候其砌、両度共御停止被成置候<sup>而</sup>、其却<sup>而</sup>手造増長致米穀過分<sup>ニ</sup>費渡難御取戻難被遊(中略)甚敷其手造濁酒を清酒<sup>ニ</sup>澄<sup>ニ</sup>用候、(以下略)

宝曆・天明期には飢饉の影響で藩内での酒造を停止したものの、却つて手造濁酒を増長させた。そのため、祐助は増えた濁酒を澄ませて清酒にすることを提案している。

宝曆期には造高の定数の引上げ、新酒造りや休酒屋の復活を認めることで酒造に関する制限が緩和されたため<sup>75</sup>、藩内での手造酒造が衰退することはなかった。天明期には室株引上げによって個人での糶の入手を困難にし、買酒の増長とともに役銀の増加もはかられた。しか

し、目に見えた成果は期待できず、のちに百姓が自家用で少量造る濁酒として、藩はその造酒を黙認していた<sup>76</sup>。

このように「い印」では、手造濁酒が増長した背景には藩が造酒に関して気にかけて放任していたことがあるとされ、加えて、飢饉の混乱に乗じて隠れて酒を造る者が増えたことが手造濁酒の生産増加を後押ししたと指摘されている。その解決策として祐助は濁酒を清酒にすることを提案し、藩の利益の確保を目指した。

(ろ) 在々酒造濁酒当時益之増長致候を買酒<sup>ニ</sup>移手造濁酒可相止利害仕法之事

ここでは、藩内での手造濁酒をやめさせ、買酒に移行する際の利害について藩内での手造濁酒の増加という問題点を指摘し、次の史料16のように解決策を示した。

【史料16】<sup>77</sup>

(省略) 手造酒之一儀買酒<sup>ニ</sup>可移其起り、是迄手造を丈夫<sup>ニ</sup>用候程<sup>ニ</sup>買酒用候<sup>而</sup>も尚も価下直<sup>ニ</sup>上り候者、手造酒可止利之第一<sup>ニ</sup>候、(中略) 御百姓なほ勝手筋殊<sup>ニ</sup>無我なるもの故、弁<sup>マ</sup>無之買酒者いかに下直<sup>三</sup>も、其時々価を出し候ハ、是迄無之家内之価出候筈(中略) 御執行被遊候<sup>与</sup>家内余米相頭、其節買酒<sup>与</sup>手造酒之損益始<sup>而</sup>

合点致候筈<sup>ニ</sup>候、(以下略)

領内で増えている手造濁酒を買酒に移行するために、これまで飲まれていた手造濁酒の量と同じもしくはそれ以上の量の買酒を用意して、買酒の価格が下降すれば手造濁酒をやめさせられると見込んだ。百姓はまだ手造濁酒から移行しようとしませんが、販売者の立場からすると買酒の値段は売り手がその時々で自ら決めることができるため、家計状況と照らし合わせながら価格の設定ができ、いずれはその利益の大きさに気づくと考えた。他方、購入する百姓の金銭事情を考慮すると、

良い酒だからといって価格を高くすれば売れるとは限らず、良い酒を造り他の買酒と比較することでより安い方の酒を買うように誘導する。つまり、値段の安い酒を売るには価格の比較対象となる質の良い高値のつく酒が必要である、という案を提示した。

この濁酒について那<sup>二</sup>1991文化五年十月十九日「乍恐酒造御試<sup>二</sup>付奉伺候覚」のなかで、次のように糶室との関係から手造濁酒をやめさせようと考えた。

【史料17】<sup>78</sup>

(省略) 六・七拾年も已前之室御役立<sup>三</sup>罷有、其節ハ味噌糶等第一之商売高<sup>二</sup>候処、当時ハ其家之飯料<sup>二</sup>相過候手造り酒米<sup>二</sup>候間、室役倍<sup>二</sup>被遊、右<sup>三</sup>止室有之候ハ、幸ひ候、減直不止時ハ其倍役分を以上方酒師御下シ、其造り方<sup>二</sup>之利発成ル益筋ヲ六郡<sup>二</sup>御移シ、又他国江も上酒拵沖出為致、則双方之益を酒屋<sup>三</sup>意趣為致候得ハ、是迄方上酒出来後々<sup>二</sup>者格別下直<sup>三</sup>弘<sup>二</sup>成候(以下略)

六、七十年前の室役を取り立てるようになった頃は味噌糶などが第一の商売高であったが、今は食用米よりも手造り酒用の米が必要になっているため、室役を倍にして止室とすればよい。つまり、室の軒数を減らし一軒当たりの室役を増加させることを提案している。値段の下降が止まらない時には増やした倍役分を使って酒師を招き、その造り方の良いところを六郡へも導入して、他国へ上酒を造って移出することもできる。すなわち、双方の利益を酒屋へ伝えることで、これまでより良い酒ができて、結果として価格が下がり、最終的に手造り酒が停止し利益につながるだろうという考えである。

【史料18】<sup>79</sup>

(省略) 手造り自然相止候趣意よし、手造り不相止候共、六郡酒屋共計上方造り之益意趣致候得ハ、壹ヶ年五千石哉老万石之御国

益<sup>三</sup>者無之段、前ヶ条奉申上候(以下略)

たとえ手造濁酒が止まらなくても六郡の酒屋が上方の造り方で利益が出ることを知れば、その時すぐに国益にならなくても将来的にはそれ以上の利益があると考えられた。

このように手造濁酒が止まらない場合を踏まえて、国益と備銀の関係について祐助は次の史料21のように述べている。

【史料19】<sup>80</sup>

(省略) 室倍役御執行<sup>二</sup>相成候、并去年中御意趣<sup>三</sup>者、酒師御下シ愚案見積通り御国益<sup>二</sup>相備り候ハ、御備銀方御出銀<sup>三</sup>茂御執行可被遊様、奉承知候得共、格別御備銀等御出銀被成置候<sup>二</sup>茂及申間敷、明後年迄之内本始り室方御余銀酒造方御備<sup>二</sup>御居置、追々御試御執行弥御成就之御見積被為有候節、大造り之御仕格をも被成置様<sup>三</sup>者、六郡至極其郷之酒屋共<sup>二</sup>相至り候間、上方後々酒造方御備<sup>二</sup>被成置可致(以下略)

この前に提案した、室倍役を実施して昨年中の意向では酒師を招聘して愚案で見積ったとおりに国益となるならば、備銀から出銀してでも実施するように言いつけられた。しかし、特別に備銀などを出さず再来年までのうちに既始め<sup>81</sup>での室方の余銀は酒造方の備えとして取り置く。追々御試の実施が成就する見積りがあるときには、大量に造る方法も習得すれば、六郡それぞれの地域の酒屋たちに伝わるので、後々酒造方の備えになると述べられている。

「ろ印」では、これまで濁酒を自ら造って飲んでいたのをやめさせて酒を購入して飲むことになれば、販売者は価格設定を自由におこなうことができ、藩内での酒流通が活発化して藩の損失を生むことはなくなるというので、酒の品質を重視している。加えて、手造濁酒を停止させるために酒造に欠かせない糶の役を倍にし、それでも停止しない時はそれによって生じる利益の大きさについて酒屋に示す必要が

あるとした。酒造改良によつて得られる利益はこれまでの利益を上回るものとなり収益を見込める考えであった。

(ハ) 御隣国之酒方茂御国酒格段不宜故上方酒師御下シ明年上酒出来可相成考

秋田は隣国の酒よりも質が悪いため、上方の酒師を呼んで、翌年良い酒ができるようにする方法がまとめられている。

#### 【史料20】<sup>82</sup>

(省略) 仮令上酒者造不得候ても、酒直段者諸国ニ勝レ下直可成所直段迄高直ニ候者、いかん成訳ニ御座候哉、偏ニ御領民方酒役銀譬者三百貫目を三百貫目与余斗ニ御取立を御專要与被遊候哉ニ奉存候、夫故其時之支配人とても可成尺ケ者、役銀増長致候事のミ心を用ト候与相見得候、(中略) 上酒も出来不仕故尚以他国出酒ニも不成此所ニ至り、却而御不益之至極ニ可有之哉与不顧愚案乍恐無覆蔵奉申上候、依之先ッ板見池田灘辺方随一名人之酒師能々御吟味被遊、御下シ酒造御試被成置度、惣而御開発与申、志かも下も々々江其事業を被推及度事故、先ッ御上様ニ直ニ其業を被成候而、下モ々江被為見置候得者、其実見届候故、不疑ニ其道ニ入候、入候得者酒屋共、是迄方莫太之利潤有之故、其節御上様ニ御止被通候共無預酒屋共者其業を不捨候間、於此所ニ實之御国益他国方入置与成候愚案ニ候、(以下略)

秋田は他国よりも安く造ることができの、高い値段になっているが、その原因として役銀の過度な取り立てが考えられ、良い酒ができず、他国への出酒もできないため、伊丹・池田・灘辺から酒師を派遣して酒造御試を実施したい。ただし、一定期間御試を実施したのち、この事業が終わっても技術が消滅するわけではないので結果として国益になると考えていた。

このあと作成された、那波家文書 1275「酒造御試ニ付愚案御答箇条」

<sup>83</sup>では酒造技術の取得に関連して次のような記述がある。

#### 【史料21】

一、此度御試之御趣意は後年六郡江 御賢慮之御仕法被仰出、是迄之御仕法悉皆御改被遊候事故、是非小売酒も致、其実ニ入御差考不遊候而、不相分候左候得は、五拾石之桶ニ而小売迄致候而は、譬ハ十日売候而、廿日も酒切シ候繰合ニ可相成候、右は跡桶造り立候儀、桶不足故間似合不申候、大躰百石余百四五拾石之役銀出シ候高ニ而御試被遊候ハ、小売も売続ケ沖出酒之式ニ三拾石も被成候而、他国之振合も御試ニ可相成哉ニ奉存候(以下略)

今回の御試の趣旨は上方の酒師から習得した方法を六郡に伝授し、既存の酒造方法をすべて改めて新しい酒造技術を採用することにある。そのため、小売酒も含めて考えると、造る量を多めに藩内での小売りも沖出酒<sup>84</sup>も御試の一環として造ることを想定していた。

また、稽古人への手当については次のように述べている。

#### 【史料22】<sup>85</sup>

(省略) 被下銀酒師造方稽古中御賄之下銀酒師給銀不少ハ納入与可被思召候、(中略) 下り酒師稽古之者江御賄被下候義者、其酒師酒造リ居候家ニ居かかり候斗江纏被下候而、族宿ニ居リ通江稽古と夫々者江も被下候与申儀も無御座候、(以下略)

御試で良い酒ができれば、御試に参加した藩内の酒屋に手当が支給される。ただし、見習いに来ている者には直接渡さず派遣元の酒屋にまとめて渡すこととした。

また、稽古の期間中、家の仕事で御試場に常駐できない者には額を減らして手当を与え<sup>86</sup>、移出促進のため、それにかかる役を減免すること優遇をやめても利益が出るようにした<sup>87</sup>。

加えて諸道具の新規拵えや拵え直しの見積りも藩に申請した。これに関連して、那波家文書 1275では酒造道具だけでなく、派遣された

酒師の生活用品も調えなければ、うまくいかないだろうとしている。<sup>88</sup>利益については次のような見積もりを示した。

【史料23】<sup>89</sup>

(省略) 惣仕上リ以左之通能々指考不申候得者、其本利害方起候而六郡江被押及候事故、微細ニ仕上リ相分リ不申候得者、不相成(中略) 万一愚案見詰皆々不相調御破<sup>レ</sup>成候共、駈定与御国益貳万石高候考(以下略)

仕上がりをよく考えず大体でやっていると、六郡全体でみた時に損失になるため、造る際の原材料の数値は詳細に管理をすることとし、愚案の見積りどおりいかなくても結果として二万石の利益は得られると考えていた。

このように「は印」では、秋田の酒は質が悪く、その改善のために上方から優れた酒師を派遣する旨が示されている。その酒師から伝授された酒造方法は藩内に伝えて、小売りと移出を想定して酒造を実施する。造った酒については、藩が販売して酒屋の注目を集めること、秋田の酒の評判を落とさないようにすることなど、酒の商品化に向けた動きを提案している。

(に) 酒師御下シ之上者仮令上酒も他国出酒も不相調候共駈定之御国益可相備ル考之事

ここでは、酒師を招いて酒造御試を実施し、うまくいかなくても一定の藩の利益が生じる根拠を示している。

利益を得るために酒の原料である米の搗き減りの度合いから、上方の酒造方法の導入について次のような考えを示している。

【史料24】<sup>90</sup>

(省略) 一、上方酒師ニ候間、米薪手間共ニ諸国随一高直成ル所ニ而渡世与致候間、米薪手間至<sup>下</sup>直之御国仕馴之所<sup>江</sup>下リ候、早<sup>ニ</sup>変<sup>而</sup>利発成仕方者有之筈ニ候、近キ事者庄内大山辺<sup>ニ</sup>酒師致候者ニ哉、仙

北郡板見内村三郎兵衛与申酒屋ニ右之者昨年方酒師致居候、当春有酒廻在ニ御吟味役丹内源左衛門様御同様三郎兵衛与其酒師揃之上品々相尋候内、酒屋三郎兵衛申ニ者、是迄に三斗入壹俵ニ付壹升ツ之搗減ニ出米有之由、其搗方承候所、尤利発ニ候、大曲村酒屋市左衛門と申者も先年方右搗方ニ候而、当時酒屋共ニ者希成搗方ニ候、但六郡酒造屋斗之酒米凡五万石与考候而、壹升ツ、違候得者、千七百石程違候、右を甚内端ニ考五合ツ、与見詰候而、右九百石唯々捨リ候分誠実之余米与相成、年々御国益ニ相備リ申候、尚亦左様ニ利益多ク有之ものなれハ、見伝聞伝酒屋共一統其業ニ習可申筈と可被思召候得共、下モ々其愚勝ものニ我々之仕馴ニ泥他之事ニ心を用江見候事中々明難キ事ニ候(以下略)

上方の酒師であれば、米や薪、手間賃などが全国で最も高値である場所での酒造をおこなっているため、それらの費用が安い秋田に来れば、すぐに秋田に合わせた利発な方法が見つかるはずである。最近では、庄内大山辺で酒師をしていた者が板見内村の三郎兵衛の酒屋で昨年から酒師をしている。その酒師は、搗き米による損失を減らし、三斗入り一俵につき一升の余米を生み出している。これは、最も優れた方法であり、当時の秋田の酒屋では珍しい搗き方であった。藩内の酒屋が用いる酒米をおおよそ五万石と考えると、この搗き方では一升の違いがあれば千七百石の差になるが、これを半分の五合と見積もれば九百石が搗き米による損失で、残りの八百石ほどが国益になる。なお、このように利益が多い方法ならば、これを知った酒屋がすぐにその方法を習いたいと思うと思われるかもしれないが、下々の者は愚かなので、そううまくはいかない。

このことから、他国の優れた酒造方法を藩内の酒屋が取り入れることは難しいことであるが、上方の酒師であればそうしたことにも対応できると祐助は考えていた。

次の史料25では清酒を抽出するためにもろみを搾ったあとに残る酒粕の状態からどのように酒粕を扱うべきか、ということとそれによる利益について述べられている。

【史料25】<sup>9.1</sup>

(省略) 一、上方之酒粕者糠与切交<sub>イ</sub>候<sub>而</sub>田畑之茵<sub>カ</sub>致候由、右切交<sub>イ</sub>候を手之平<sub>ラ</sub>江<sub>乗</sub>吹候得者飛候よし、是を以考候得者、御国酒粕方者十分宜敷絞<sub>リ</sub>根元之諸味<sub>カ</sub>熟候故<sub>ニ</sub>候、熟候間能押切<sub>与</sub>成候、是亦甚実地を以考候<sub>而</sub>も、譬者<sub>ニ</sub>右升滴<sub>リ</sub>候所、下<sub>リ</sub>酒師之造<sub>リ</sub>方<sub>ニ</sub>右升<sub>ニ</sub>式合位者可滴<sub>ニ</sub>右<sub>ニ</sub>考申候、左候得者同<sub>ク</sub>当時酒造屋造高五万石<sub>与</sub>考候<sub>而</sub>、右<sub>ニ</sub>右升<sub>ニ</sub>之御国益<sub>ニ</sub>候、是<sub>ニ</sub>以<sub>ニ</sub>是<sub>ニ</sub>迄<sub>ニ</sub>唯<sub>ニ</sub>捨<sub>リ</sub>候を余米<sub>与</sub>成候<sub>間</sub>、誠之御国益相備<sub>リ</sub>可申考<sub>ニ</sub>候、右<sub>ニ</sub>右升<sub>ニ</sub>之<sub>ニ</sub>合滴<sub>者</sub>当時酒屋共軒並<sub>ヒ</sub>相違事俣間有之候、(以下略)

上方の酒粕は糠を混ぜて田畑に肥料にすることを考えると、息を吹きかけて飛ぶほど軽い酒粕であるということは、搾場の作業でよくもろみを絞っているということであり、それにより生成できる酒の量が増え、藩の利益につながると述べられている。

このように、米の搗き減りの度合いや酒粕の扱い方を示したうえで、酒造によって発生する損益について次の史料26に示されている。

【史料26】<sup>9.2</sup>

(省略) 拾七貫九百目之内酒師給銀四貫五百目引残十三貫四百目者、皆以御國中<sub>ニ</sub>相止<sub>リ</sub>候<sub>而</sub>、為<sub>ニ</sub>其<sub>ニ</sub>出候余米者、年々他国方入置<sub>与</sub>罷成候、尚永代酒師等之御入料有<sub>ニ</sub>之<sub>ニ</sub>も無御座、其造<sub>リ</sub>方御国民<sub>ニ</sub>移<sub>リ</sub>候得者、其余者不入事<sub>ニ</sub>相成候<sub>而</sub>、御国益斗年々相残申候、依之上酒他国出酒とも<sub>ニ</sub>不成候共、既定之御見詰御国益相備<sub>リ</sub>者<sub>与</sub>申愚案<sub>ニ</sub>御座候(以下略)

生じた利益のうちから給銀を引いた残りは藩内にとどまり藩のなかで使われるため、藩としての損害はない。また、生じた余米は他国か

ら移入する分に相当するため、移入の必要がなくなり藩の利益となる。次の史料27では、御試の酒がうまくできなかった場合の利益率について確認できる。

【史料27】<sup>9.3</sup>

(省略) 造り酒払代銭は御入金と成候得共御仕入銀之三ヶ<sub>ニ</sub>右<sub>ニ</sub>も相向可申哉、乍去今年<sub>ニ</sub>限候<sub>而</sub>明年よりは御物入無御座形<sub>ニ</sub>候、(以下略)

失敗を見込んで経費がかかると想定しており、酒を売ることのでられる利益の三分の一ほどを占める。ただし、翌年からはその分は相殺できるとしている。

「に印」では、上方から酒師を派遣して酒造をすることで、秋田とは異なった酒造方法を採用でき、御試の結果にかかわらず、一定の収入が見込め、原料費も抑えられるとして将来を見据えた利益を得ることができると考えていた。

(ほ) 上方酒師御下<sub>シ</sub>方一通愚案考之事

ここでは招聘する上方の酒師に関する条件が明示されている。そのひとつに酒師の技量を吟味することがあり、それが次の史料28である。

【史料28】<sup>9.4</sup>

(省略) 上方酒師<sub>与</sub>申内<sub>ニ</sub>も上手下手者有之管何国<sub>ニ</sub>もも下手者得安<sub>ク</sub>上手者難得候、其吟味形至極御大事<sub>ニ</sub>候、(中略) 名人酒師下<sub>リ</sub>造<sub>リ</sub>候共、数百里隔米水春秋氣候雲泥之違有之候故、よしや変酒致者共亦上酒<sub>ニ</sub>無之共、五・六年者其酒師<sub>ニ</sub>御任<sub>セ</sub>、不相替為造候儀<sub>ニ</sub>無<sub>之</sub>候<sub>而</sub>、其万事御開発之事故、相開<sub>ケ</sub>申間敷哉<sub>ニ</sub>奉存候、(以下略)

上方の酒師でも上手な者と下手な者がいるはずであり、もし下手であれば他の酒師を派遣する。名人が派遣されれば、無駄なく稽古にかかる費用を抑えることができるが、いくら名人であろうと異なる環境で酒を造ることになるので、五、六年はその酒師に任せてほしい、と

というのが祐助の考えであった。

しかしその後、五、六年と提案していた酒師の見極め年数が次の史料29のように変更されている。

【史料29】<sup>95</sup>

(省略) 三・四年も御試<sub>シ</sub>不被遊候<sub>而</sub>は、是迄之酒造御仕法御引替六郡江御改格形難被仰出御儀ニ奉存候、然ルニ名人下手之見分も不致右三・四年も同じ酒師<sub>ニ</sub>相過、其節下手之事ニ相分り候<sub>而</sub>は、既<sub>ニ</sub>此度之御執行御破とも可罷成哉、仍之御下<sub>シ</sub>酒師式三本も造り候ハ、名人下手之境は相分り候ものゆへ、万一人不成候時は、明春別酒師<sub>ニ</sub>御引替可被遊候、(以下略)

酒師が下手かどうかの見極めはいくらか酒を造ればわかるはずだから、三、四年経つても良い酒ができないならば、酒師を交代させて酒造方法を変えるべきであるとし、那二88(文化四年)にみられる記述よりも年限を減らしている。

「ほ印」では、上方から派遣された酒師の技量があれば、酒造経費を抑えることができる見込んでいた。しかし、その見極めに一定期間が必要であるため、数年間はその酒師に任せる方針である。なお、この年限には祐助と藩とで違いがみられるため、酒造御試に対する両者の認識に差があったと考えられる。

(ハ) 惣ヶ條共纏本志趣意書愚案之事

ここでは愚案のまとめとして、次の史料30のように御試の実施によって見込める効果を述べている。

【史料30】<sup>96</sup>

(省略) 上方酒師之造方を見習候<sub>而</sub>、米を酒<sub>ニ</sub>致候<sub>ニ</sub>、是迄方万端利発之金之上酒出来故格別之利潤有之候其一ツ、他国出酒致<sub>ニ</sub>附其石高之三ヶ表分役銀錢被下置候益筋其二ツ、是迄無之候沖出酒<sub>ニ</sub>相成候故分外之酒捌ヶ方<sub>与</sub>成候利潤其三ツ、此三ツ之益を早速移<sub>シ</sub>申もの

者、是非困窮酒屋之不至事<sub>而</sub>、相応之酒屋之深切成者方富家之酒屋<sub>ニ</sub>預<sub>リ</sub>候道理<sub>ニ</sub>御座候、依之右三ツ之益仕覚候砌其益筋を以下直之酒<sub>ニ</sub>致候、其下直<sub>ニ</sub>致候塩合を能御考被遊、在々手造濁酒を御停止<sub>ニ</sub>被仰渡候、御停止<sub>ニ</sub>被仰渡候間、いやながらも是迄手造之者共買酒被成候、(以下略)

上方の酒師を派遣して良い酒ができれば、これまでよりも質の良い酒ができることによる利益、他国への移出酒をしてその三分の一の役銀銭分が給付される減免措置による利益、これまでにない沖出酒であるために過分に売れ行きが良くなることによる利益の三つが考えられ、儲かっている酒屋にその分を還元して値下げさせることで濁酒を止めさせられると考えた。

また、那1275のなかでは、酒の価格設定についても次のように記述がある。

【史料31】

(省略) 下り酒師酒<sub>ヲ</sub>造り候<sub>ニ</sub>は、何程高直<sub>ニ</sub>仕上り候共、十分入念候<sub>而</sub>、酒之宣儀を以勤之趣意<sub>ニ</sub>致候筈、右を世上之直段<sub>ニ</sub>払候<sub>ニ</sub>は利分等有之間敷哉<sub>ニ</sub>、愚案仕候、仍之其入念造り候内<sub>ニ</sub>も至極鍛<sub>ヘ</sub>造候上酒<sub>ハ</sub>、格段御直段御居被成置候<sub>而</sub>、可然奉存候、(以下略)

招聘した酒師はより良い酒を造ることに努めるはずで、特別に力を入れて造った質の良い酒に高い値段をつけて販売することは当然であるとしており、買酒の比較対象となりうる高品質の酒ができることを期待されている。

加えて、酒屋の軒数と利益の関係について、次の史料32のようにある。

【史料32】<sup>97</sup>

(省略) 当時酒屋軒数を今式・三割已<sub>与</sub>銘々方止酒屋<sub>与</sub>可成愚案仕法御座候、是者追々可奉申上候、左候得者、酒屋者当時方格別軒

数不足<sup>三</sup>成候<sup>而</sup>、当時之五万石造者拾壹万石造与成候間、是非大酒屋斗出候、左様<sup>二</sup>大酒屋斗<sup>三</sup>成候故、譬者是迄<sup>三</sup>百貫利潤有之<sup>二</sup>の者、千貫も利潤有之事<sup>三</sup>相成候、(中略)酒直段下直<sup>三</sup>致候、夫<sup>二</sup>も是迄<sup>三</sup>之<sup>二</sup>式百貫利潤有之<sup>三</sup>酒屋方者、<sup>ルカニ</sup>難有可奉存、尚左様<sup>三</sup>酒直段格別下直<sup>三</sup>成候故、手造酒買酒<sup>与</sup>可相成候、然者家内之益筋余米被成候故ハ、停止之手造再ヒ犯者無之理合<sup>三</sup>候、(以下略)

酒屋の軒数を二、三割減らす案があり、そうなれば酒屋不足となかなかねないが、一軒当たりの生産量を増やすことでその問題は解消される。それにより、手造濁酒より買酒の方が安くなり、手造濁酒は買酒にとつて代わられると考えた。また、余米が出るといふことは、これまで手造濁酒に使っていた分が使われずに残っているといふことであり、濁酒を造る者がいなくなったといふことである。

つまり「へ印」では、御試の実施で良い酒ができれば、様々な面での利益を生み、酒自体の値段を下げることでできる旨が述べられている。そして手造濁酒を買酒に移行させ、小売りや移出のために酒を多く造るよう前で触れたように指示をしたが、当時の酒屋の軒数で実施すると酒を造りすぎてしまう。そのため、酒屋を二、三割減らして大酒屋ばかりにして御試が終了してからも継続的に一軒当たりの生産量を増やし利潤を増大させることを見込んだ。その結果、酒の値段は下がり、買酒の方が経済的であると手造濁酒をやめるだろうと見込んだ。

以上のように文化四年の酒造御試に際した提案を検討してきたが、秋田藩における酒造改良は文化二年の下問がその始まりであったと考えられる。この時点での酒造改良の目的は酒造方による秋田藩外への酒の移出であった。そこで、文化二年は秋田と気候が近い津軽から酒師を呼んで技術を学び、藩内で造る酒の質の向上をはかるうとしたのであるうか。しかし、文化二年の時点で祐助が酒造改良の中心となつて津軽から酒師を呼び酒造御試を実施した史料は見られないため、そ

の主導権は祐助ではなく藩にあったと考えられる。そのため、祐助が本格的に酒造にかかわるようになったのは文化四年からで、酒造業が盛んであつた上方の技術を取り入れて酒造改良に着手した。

なお、初期費用として出費は避けられないものの、酒を販売した利潤から補うことができるため、その支払いは問題なく処理できると考えている。このことから、祐助は最低限の収入を見込めるだけの酒造御試の効果を確信していたのだろう。

文化二年の藩の下問を発端とした酒造改良は、史料中に「酒造御試」の文字がみられる文化四年に祐助の提案書によって本格化した。文化四年に祐助が藩に提案したのは、藩内で手造濁酒の密造の増加による酒屋からの酒の購入が減少によって藩内の経済の活発化を妨げられていたと考えたためであつた。祐助が藩に提案した酒造御試が成功すれば結果的に藩の利益を得ることもつながるとして藩の正式な事業として、文化七年までは祐助を支配人として酒造御試をおこない、その後最短でも文化十一年までは御試が実施されたと考えられる。

## 二節 御試の経過

ここでは、前節で述べた目的のもとで実施されることとなつた酒造御試が、実際どのような体制でおこなわれたのかを明らかにする。

まず、招聘する酒師の選出について、次の史料33のように記述がある。

### 【史料33】<sup>98</sup>

(省略) 御上様<sup>三</sup>御吟味御下<sup>シ</sup>之酒師故、名人之筈<sup>三</sup>奉存候、但本書<sup>二</sup>申上候同酒師<sup>三</sup>・四年も被為造候儀<sup>三</sup>無之<sup>而</sup>は、上方秋田之気候米水考合意得之上<sup>ハ</sup>上酒も出来可仕、右は名人成<sup>ル</sup>酒師と見届候上<sup>三</sup>も、左<sup>三</sup>・四年も御試<sup>シ</sup>不被遊候<sup>而</sup>は、是迄<sup>三</sup>之<sup>二</sup>酒造御仕法御引替六郡<sup>江</sup>御改革形難被仰出御儀<sup>三</sup>奉存候、然<sup>ル</sup>ニ名人下手之見分も

不致右三・四年も同じ酒師<sup>三</sup>相過、其節下手之事<sup>三</sup>相分り候<sup>而</sup>は、既<sup>三</sup>此度之御執行御破とも可罷成哉、仍之御下<sup>シ</sup>酒師式・三本も造り候<sup>ハ</sup>、名人下手之境は相分候ものゆ万一名人不成候時は、明春別酒師<sup>三</sup>御引替可被遊儀、当時より御居不被成置候<sup>而</sup>は、御試之御趣意<sup>三</sup>御叶不被遊哉<sup>三</sup>奉存候（以下略）

藩が上方から招いた酒師は名人であるということだが、三、四年経つても良い酒が造れなければ、酒造の方法を変える必要がある。いくら酒を造ればその人が下手かどうかはわかるはずで、下手な酒師を取り替えることの正当性を主張している。

この三、四年で酒造御試が成功したのち、藩がとるべき対応が次の史料34のように示されている。

【史料34】<sup>9</sup>

（省略）名人酒師<sup>三</sup>三・四年も十分宜敷御試其上<sup>三</sup>、六郡酒屋其望<sup>三</sup>之者<sup>ハ</sup>其造り方見習稽古<sup>ニ</sup>可参被仰渡、右<sup>ニ</sup>付下り酒師伝授<sup>ハ</sup>伝へ間敷被思召候哉、酒ヶ造り候は、大業ゆへ隠候事之ならぬもの<sup>ニ</sup>候、乍去尚酒師よりも心を用ひ為教度事故、其段得と申諭弥、御国民<sup>江</sup>無腹蔵教道致候<sup>ハ</sup>、上方<sup>ニ</sup>おゐて永末御扶持等被下置候御儀<sup>三</sup>候<sup>ハ</sup>、乍未発此一儀御調可仕奉存候、右<sup>三</sup>も其酒師承知不仕容子<sup>ニ</sup>候<sup>ハ</sup>、幾度も御引替可被遊御威権有之候<sup>ハ</sup>、酒師も我耆人<sup>三</sup>限<sup>ル</sup>者<sup>ニ</sup>も無之故、是悲右之理<sup>三</sup>落入可申哉<sup>三</sup>奉存候（以下略）

御試が順調に進めば、藩内の酒屋で希望する者に対しては酒造の見習い稽古を実施して上方の技術を伝授する。また、藩内に上方の酒造方法を広く普及させたいと考えているのならば、招聘した酒師に藩から扶持を出すことを許してほしいが、酒師が伝授することを拒否する時は酒師をとりかえてほしい。なお、稽古人にも手当が支給される<sup>100</sup>。次の史料35では、酒造の稽古人心得と御試でできた酒の提出につい

て触れている。

【史料35】<sup>101</sup>

（省略）下り酒師上酒ヶ造り候儀は、勿論之事<sup>三</sup>候<sup>而</sup>、私本書申上候趣意は酒師之上酒ヶ造り方を六郡酒屋共江移申度と申事<sup>三</sup>候、此儀さへ調へ候得は、申上候大旨愚案形既<sup>三</sup>至り候程<sup>三</sup>候故、中々容易之儀<sup>三</sup>は移り申間敷候、且酒屋之亭主斗稽古<sup>ニ</sup>参候もの<sup>ニ</sup>も有之間敷召使之酒師も可参候得<sup>ハ</sup>、其内<sup>ニ</sup>は稽古人心を不用候ものも可有之、又酒師教道如何敷候得は申諭、或は取示<sup>シ</sup>等も不仕候得は相成間敷、然は酒師引替候も長く止り酒造伝授を伝へさせ候も、皆以被任置候、私<sup>三</sup>相預り候故、三ヶ年中は御役人様御内座<sup>江</sup>酒師罷出候儀、乍恐御差留被成下度奉存候右は、御銘々様品々御賢慮形等被仰候<sup>而</sup>は、酒師迎も右<sup>ニ</sup>随ひ品々志<sup>シ</sup>変<sup>シ</sup>可申哉、且左様<sup>三</sup>は私如キ之申条用ひ可申筈無御座候、（中略）但惣御試中私纒<sup>三</sup>も私欲臆負之計意等仕候<sup>ハ</sup>、如何成無調法被仰付候とも、急度可奉畏候間、乍恐幾程も隠密等被附置候（以下略）

酒師が良い酒を造り、その造り方を藩内の六郡の酒屋へ技術移転したいと考えており、これができれば祐助の案が実現したのも同然であるが、簡単なことではない。また、稽古に来る者は酒屋の主人とは限らず、代わりの者が稽古人としての心得を持っていない場合には御試がうまくいかないかもしれないが、その結果を受けて酒師を替えるかそのまま留まらせるかはすべて祐助に任せることとする。完成した酒は、藩の役人からの意見によって酒の質が変わることを防ぐため、三年間はできた酒を藩に提出することを控える。そこで、監視をつけても構わないので、いかなる場合でも祐助に全て任せてほしいとしている。

右の史料に関連して、藩内各所から集まった稽古人への賞与について述べられているのが次の史料36である。

【史料36】 102

(省略) 六郡酒屋共之内下り酒師之造り方心を用ひ習得候者<sup>ニ</sup>は、俗<sup>ニ</sup>為御賞沖出酒石高之三ヶ壺<sup>ニ</sup>御向酒役銀錢被下置度段、本書<sup>ニ</sup>奉申上候、(中略) 沖出酒之三ヶ壺被下銀は私売酒屋<sup>ニ</sup>相成候とも下り酒師<sup>ニ</sup>為造候故、右三ヶ壺被下銀は私<sup>ニ</sup>限り拝領仕間敷奉存候(以下略)

六郡の酒屋のうち、酒師の造り方をよく習得する者には褒美として沖出酒石高の三分の一の御向酒役銀錢を与えて、事実上の免税措置をとった。なお、祐助が酒の販売者<sup>103</sup>になつたとしてもその酒は招聘した酒師に御試として造らせたものなるため、祐助が免税措置による銀を受け取ることはないとしている。

また、完成した酒の販売基準について次の史料37のようにある。

【史料37】 104

(省略) 六郡酒屋之内下り酒師造り方見習沖出酒致度申出候節は、右酒問味仕不宜候ハ、沖出酒<sup>ニ</sup>不相成候段申聞候迄<sup>ニ</sup>、別段度毎御同奉申上兼候、是又被任置候御趣意<sup>ニ</sup>随ひ、右之通被仰付被下置度奉存候(以下略)

酒師に習つて造つた酒を移出するときは、検査を実施して良いと判断が出なければ移出できないこととする。しかし、毎回藩に伺いをたてて判断を仰ぐことは現実的ではないため、移出酒の判断に関しても祐助が引き受けることとした。

しかし、良い酒を造るためにはその生活環境も重要であると考えたのか、酒師の生活について次のように提案があつた。

【史料38】

(省略)

壺ヶ条目

一、酒師御下<sup>シ</sup>御試被成置候ハ、屋敷蔵居宅殊<sup>ニ</sup>廊下廻り酒造具

不残<sup>并</sup>酒師より下人雇まで膳椀夜具等迄悉皆御揃不被遊び候得は、相成不申候

式ヶ条目

一、五拾石御試<sup>ニ</sup>も百石御試<sup>ニ</sup>も右諸品御拵并下人等<sup>ニ</sup>は、凡相替儀無御座候、此入料式拾貫目余<sup>ニ</sup>も可相成奉存候(以下略)

酒造そのものだけでなく招聘した酒師の身の回りの生活用品などもすべて揃えなければ御試はうまくいかないとして、御試の規模にかかわらず必要な物を揃え、下人の数を変えることはせず、経費は二十貫目ほどを見込んでいる。

このようにして御試を実施した成果は次のようになると想定している。

【史料39】 105

(省略) 此度御試之御趣意は後年六郡<sup>江</sup> 御賢慮之仕法被仰出是迄之御仕法悉皆御改被遊候事故、是非小売酒も致、其実<sup>ニ</sup>入御差考不被遊候<sup>而</sup>、不相分候、左候得は五拾石之桶<sup>ニ</sup>も小売迄致候<sup>而</sup>は、譬<sup>ハ</sup>十日売候而廿日も酒切<sup>シ</sup>候繰合<sup>ニ</sup>可相成候、右は跡桶造り立候儀、桶不足故間似合不申候、大躰百石余百四五拾石之役銀出<sup>シ</sup>候高<sup>ニ</sup>も御試被遊候ハ、小売も売統<sup>ケ</sup>沖出酒之式・三拾石も被成候<sup>而</sup>、他国之振合も御試<sup>ニ</sup>可相成哉<sup>ニ</sup>奉存候(以下略)

御試で得た上方の酒造方法は後に六郡に伝授し、これまでの方法を改めることで酒造改良に乗り出そうとしている。その一環として移出する酒に加え、小売りの酒も用意したいと考えており、収入と支出の均衡を考慮しながら造酒量に過不足なく御試を実施するよう指示があつた。しかし、初めて酒師を招いて酒を造るため変質する酒がどのくらい発生するか予測ができず、失敗することも想定すると、経費がかかると考えられる。一方で、造つた酒を売つた代金は初年で仕入銀の三分の一を賄えるだけあると見込んでいて、翌年からは経費分を

相殺できると想定している。

しかし、以上のことが見当違いであった時は少なからず不利益になるため、次の史料40のような考えを示している。

【史料40】 106

(省略) 私ニ悉皆御試被任置候ハ、屋敷蔵居宅廊下廻り酒造具不残造り米仕入、久保田町並御役銀も上納致并酒師より下人雇迄膳椀夜具等ニ至まで諸色悉皆相弁可申并変酒等相生候とも私引請御苦柄は申上間敷候間右前書ヲ惣御償料として御銀五貫目宛御試ニケ年中被下置度奉存候并此度御余銀之内式拾貫目無御利息ニ而拝領被仰付被下置度奉存候、右拝借之儀は年割を以返上仕候間、乍恐有銀と申ものニ候得は、五貫目を以俗ニ御請負仕候、(中略) 但酒道具之木ハ此節町家才覚ニ不相成候間、右木之分は拝領仕度酒道具ニ仕立申分ハ私之入料を以相弁可申奉存候(以下略)

御試のすべてを祐助に任せてもらえるのであれば、酒師の住居から酒造道具まであらゆることを請け負い、変酒ができて祐助が引きうけて特に報告はしないので、その準備資金を藩に付与してほしい。そこで、余銀二十貫目は無利息で拝借したいと考えており、それについては年割にて返済するが、酒造に使う木材は町人の立場である祐助では調達できないため藩から拝領して、酒造道具に仕立てる分は祐助が負担する。

これらのことから、文化四年に始まった酒造御試においては藩の介入をできるだけ少なくし、祐助がその主導権を握ることで理想の酒造改良体制をつくろうとしたのであろう。

その体制のなかでも、上方酒造の技術を習得しようとする藩内各地から酒屋を呼び集めたことに着目する。湯沢町から松井藤吉<sup>107</sup>、刈和野村から与七郎<sup>108</sup>、十二所町から藤右衛門、久保田町から十数軒の酒屋が呼ばれた<sup>109</sup>。その中の湯沢町の松井藤吉が御試の見習いとして

久保田に出てくることについて問題が発生していたようである。特に、松井藤吉は藩から酒造について好評価を得ており、そのことを示すのが次の史料41である。

【史料41】 110

(省略) 湯沢町酒家藤吉酒造功者之由、引合之ため同人ニも其方酒造為仕込試可申、猶大坂酒師之造り方右藤吉心を用ひ急々見習六郡江上酒出来方追々出来為致候様ニ可致候、(中略) 近來六郡より松前表へ輸送酒数多之族差遣候処、於船中ニ何レも変酒致候儀、御聞被成候処、先頃貴家様酒臨時御仕送ニ付別格酒備へも無之処ヲ暑中と申数日運送、其上松前着岸御陣屋へ奉差上候処、随分爰元之通ニ上酒ニ而、右御返翰致、御到来并岩崎板見内薄井沼館大曲等御引合之ため御問味被成置候処、其節とても貴家様酒すくて宜しく旁ニ付、私へ被仰渡御書付之内ニも別紙之通御座候、(以下略)

近頃秋田から松前へ輸送する酒は多くの酒家がおこなっているが、どれも輸送中の船内で変質していることが報告されている。しかし、松井藤吉が造った酒はそんなことがなかった、と松井藤吉の酒を絶賛している。

右の史料に付属する別紙の内容は次の史料42のように記されており、松井藤吉を久保田に呼ぶ動きがみられる。

【史料42】 111

(省略) 此度大坂より酒師被指下酒造御試被成置候ニ付、那波祐助江悉皆右式形被相任御執行被置候、左候得は同人事は酒造方支配致候まで酒造等は無案内之儀も可有之御大事之事故、兼其方儀は酒造ニ心を用候功者之事ニ祐助申上、尚此度仙北中被及御聞候酒家共より問味御引合被成置候処、其方造り酒格別宜、依之祐助江引添右酒師造り方篤と其方江伝來為致度被思召候、其上ニ而ハ六郡酒屋江其方伝授をも可致御含候、依而近日罷下候筈故、乍辛勞近々出

府有之候様ニ致度、内々役頭中よりも其旨被申含如此申達候、（以下略）

このたび大坂から酒師を招いて酒造御試を実施するというところで祐助にすべてを任せだが、祐助は酒造に関しては不案内であるため、酒造に優れているとの評判がある松井藤吉にも参加してほしく、すぐに久保田まで来るように出てくるように命じた。

しかし、このような藩の要請に対して松井藤吉の気が進まない様子が次の史料43からわかる。

【史料43】<sup>112</sup>

（省略）湯沢ニおみて当時酒造屋致悉皆造り方諸事家督之者故、相統致居候事ニ候得ハ、此度之被仰含藤吉儀冥加至極難有本意之事ニ候得共、相統形ニ付甚々迷惑可有之、仍之私拝借猶御合力等之内より当人望通可遣、何程ニも出府致候跡、迷惑形丈ヶ之分可被申聞申談候処、藤吉申聞候ハ、今度五貫目無利息ニ出府中返上なし、御試相過明年より向拾ヶ年ニ返上致度并身内之者老人私差替リニ抱置申度、右之者江呉置候、給銀拝領致度趣ニ候、仍之右願通承知致候、乍去銀高相渡候儀ハ手元拝借御銀之内より遣候故、心得候へ共、返上之儀ハ御上様江相抱り候御銀事故、其儀ハ重御伺之上相極メ可申候、（以下略）

酒造御試を実施するにあたって松井藤吉に声をかけたが、家の相統などの点で応じることができないと言われたため、解決策として祐助が必要資金を貸す提案を松井藤吉にしたものの、それも迷惑であると出府せずにいた。そこで、御試用の資金として藩が用意した分から貸し出し、その返済は御試が終了してからにするという提案をした。その後の松井藤吉の動向は明記されていないが、文化五年の史料に名前がみられる<sup>113</sup>ことから、この提案を承認した松井藤吉が久保田に出てきたと考えられる。

また、藩内各地と上方から人を集めて実施する御試を整備するなかで御試所の確定と酒造株の問題があった。御試所については次の史料44のような記述がある。なお、祐助の酒造株については一章三節の史料11でも触れている。

【史料44】<sup>114</sup>

此度大坂表より酒師被差下酒造御試被成置候ニ付、（中略）久保田・湊両処ニおみて御試被成置候、右ニ付弉丁目川端中の屋栄太酒造株酒造具家蔵屋鋪共ニ年限を以内々借り受御試酒造被成置候、同湊上酒田町加々屋忠兵衛家蔵屋敷酒造具借受、酒造株札之儀は此度私造り酒屋ニ被仰付候株札を以御試仕候、（以下略）

御試は久保田<sup>115</sup>と土崎湊との二か所で実施することとなり、それぞれで休業中の酒屋二軒の酒造株札を祐助が借り受けて酒造御試を実施したことがわかる。なお、久保田は町人町・職人町、領内市場の性質を持ち、土崎湊は諸国船の出入り盛んで領外交易に優れているという特徴があり<sup>116</sup>、造った酒の販売を視野に入れていたものと考えられる。

次に挙げるいくつかの史料にある藩の酒造担当者の記述から酒造業の運営体制について整理する。

【史料45】<sup>117</sup>

文化四年卯八月十四日御会所酒造方於御役所御勘定奉行酒造掛熊谷惣助様、御財用奉行同係山口政右衛門様岡見徳平様御勘定吟味役丹内源左衛門様より御演説を以被仰渡（以下略）

右の史料にある「御会所」は会所政治<sup>118</sup>のことを指していると考えられ、一章一節で述べた国産会所のなかのひとつとして酒造方がある。酒造方に所属する勘定庶務にあたる勘定奉行、財政運営を担当する財用奉行があり、酒造に関連する財務を運営している。なお、右の史料で勘定吟味役と記されていた丹内源左衛門について

次のような記述がある。

【史料46】 119

(省略)

明五日朝々過より罷越候趣申上候処被御聞届候故、罷越候間左<sub>ニ</sub>御承知可被成候

十一月四日

丹内源左衛門

右之通被仰下候間、早天引明<sub>ケ</sub>頃より御来駕不被成候<sub>而</sub>は、一日之仕形御覽難被遊候故、早天御光来奉待候趣申上候、依之翌五日卯ノ中刻より御出被遊候、尤朝夕御夜共惣体之通り<sub>ニ</sub>奉指上候<sub>而</sub>暮半過御帰宅被成置候、(以下略)

丹内源左衛門が酒造の視察に訪れることについて、訪問時間は明け方が良いが、難しければ早朝でも良いとしている。

加えて次の史料47では、室の御試に際して源左衛門が立ち会うことが記されている。

【史料47】 120

(省略)

乍恐酒造御試<sub>ニ</sub>付奉伺候覚

室御試シ被成置候ハ、可然旨那波祐助申上候<sub>ニ</sub>付、御申合之上伺之通<sub>ニ</sub>被御聞届候

辰十一月三日御立会之處、源左衛門様御直筆各御濟口被下置候

酒造御試方支配人

那波祐助

(以下略)

次の史料48では、丹内源左衛門が酒造に関わる役職に就いていることがわかる。

【史料48】 121

(省略) 酒造御掛り吟味役丹内源左衛門様<sub>江</sub> (以下略)

これらのことから、国産会所では産業ことに財務の運営をしており、酒造に関する会計管理を担っていた丹内源左衛門は、御用聞町人であった祐助が提案した酒造改良の事業<sub>122</sub>を監督する立場にあった。また、酒造方よりも遅れて設置された酒造御試方も同様に国産会所に属していたと考えられる。なお、寛政期の秋田藩で殖産興業のひとつとして藩内の酒造米の振興を目的に、国産会所にそれまでであった酒米調役が酒造方となり、その中に組み込まれた。

このような体制のもとで実施されようとしていた御試において、大坂から招聘する酒師の到着について次のような問題が生じていた。

【史料49】

(省略) 酒師は八月中下着と心組之處、不思遅成、此日数百日余

売劣酒凡式百五拾石程 (以下略)

大坂からの酒師は八月中に秋田に到着する予定であったが、遅れているため、予定通りに到着していれば二五〇石程を造ることができたはずであると述べている。

その後、十月二十一日に酒師ら三人が秋田に到着し、この時秋田に招かれたのは、播州明石出身の酒師兵四郎、酒師脇彦右衛門、室師安兵衛の三人であった<sub>123</sub>。当初、灘の酒蔵では灘出身の杜氏が多かったが、やがて播州や丹波の出身者へと変わっている<sub>124</sub>ことから、明石から出稼ぎのような形で灘酒造に関わっていたと考えられる。

なお、この時まだ松井藤吉は久保田に来ておらず<sub>125</sub>、酒造方掛吟味役丹内源左衛門より出府の催促をうけていた。

酒造御試は、上方からの酒師ら三人と藩内から集められた酒屋が参加し、両者には給与や賞与が用意された。そのため、酒師の技量は特に重視され、酒屋は稽古人としての心得のある者が選出されるべきであるとした。なお、酒屋には御試期間の手当も与えられ、技術習得をするには十分な環境であったといえる。

このように、藩内各地から優秀な酒屋を集めて大坂から酒師たちを招き酒造御試の実施に踏み切った祐助であったが、酒造株を所有していなかったためか御試所を設置する土地で休酒造株を拝借して実施するに至った。それに至った経緯として、祐助が御試に際して発生した問題等を負担し、酒造御試の現場での指揮を担うことになったためであると考えられる。

### 三節 酒造技術

この節では、秋田と上方との酒造方法の違いから、上方の酒造を取り入れることが祐助の提案した酒造御試の目的達成のためにどのように作用するのか、秋田藩の酒造にどのような影響を与えるのかを考察する。

そこで、御試を開始して一年が経過した時期の史料である那<sup>1192</sup>文化五年十月十九日「乍恐酒造御試ニ付奉伺候覚」では、酒造技術と利益の関係について次のように述べられている。

#### 【史料 50】<sup>126</sup>

(省略) 大坂造り秋田造りと酒出来口風味ニ不拘何酒つくり候にも米を酒ニ致候迄之業と甚利益相生候、(以下略)

大坂造りでも秋田造りでもできた酒の風味にかかわらず、米を酒に加工することで大きな利益を生むことになる。このことは酒造技術が利益を左右することを示しているが、なぜ大坂の酒造方法を取り入れようとしたのだろうか。

古来より酒造業が盛んだったのは関西地域であった。特に文化年間には伊丹から灘へと酒造の中心が移った時期で、酒造形態にも大きな変化があった(表 6)。その変化のなかで大きかったのは、寒造りに一本化したことと、醸造期間の短縮化と酒の量産化をはかったことであった。これまでの酒造では年間四、五期にわたって仕込みがおこなわれ

ていたが、酒造時期の気候による腐敗や古米の使用による品質の低下がみられるという問題があった。このような変化の背景には、早めに酒造に取りかかると市場確保と資金回転が優位になること、新米よりも古米の方が安価であったことがある。なお、古米は粘稠度の高い濃醇な甘口の諸白造りに向いているとされていた。

このような特徴をもつ灘では、これまで主流であった人力による足踏精米から水車精米に変えたことで高度精白米が可能になり作業効率が向上したことや水の使用量を増やすことでアルコール濃度を低下させることなく量産化に成功したことが技術的要因となり、右に挙げた酒造形態の変化を実現させた。なお、雑菌の侵入による汚染や腐敗が少なく一番品質の良い酒ができる寒造りのみに絞り、その一期で造る量を増やすことでこれまでの酒造量を補うこととした。そのためには、もろみ仕込み工程<sup>127</sup>を短縮し、原料米と水の量を同じにして従来の酒造よりも多くの水を使用することで酒の仕込み量の増加や発酵を促した。その結果、灘の酒は「のびのきく酒<sup>128</sup>」と呼ばれるようになった。その結果、灘の酒造業が発展した<sup>129</sup>。加えて、文化二年の増株許可と文化三年の勝手造りによって造石高を増やしたこと、天保十一年(一八四〇)に「宮水」が西宮で発見され、それを使用したことも灘の酒造業に影響を与えた<sup>130</sup>。

なお、伊丹、池田、鴻池の酒の味は、はじめ苦みと刺激を含むが、江戸へ運ばれる間に酒の質が変わり味に変化がみられる。池田の酒は甘く、伊丹の酒はアルコール分が強く、鴻池の酒はその中間であった。辛口が好まれている江戸では、伊丹の酒が好まれたという<sup>131</sup>。

このように変化する上方の酒造方法のうち、秋田が採用したのは短期間に集中して酒造を実施する灘の酒造方法であった。そこで、酒造御試が実施される前までの秋田と上方で頭角を現しつつあった灘の酒造について表 7 に示した。

次の史料51では、上方と秋田の酒造りでかかる費用について大坂難と秋田との造り方を比べ、それぞれの方法で実施した時にどのような損益があるかを示している。

【史料51】 132

(省略)

一、大坂難辺者諸国に勝レ米薪日雇ニ至迄、至而高直之処ニ而殊ニ夥敷酒造交易致候處故、商い米ヲ酒ニ致候迄ニ者利発之業決而可有之考之事

一、御国之儀者米薪日雇ニ至迄諸国ニ勝レ下直ニ候間、酒を造リ候而茂、昔方之仕馴レ懶惰成ル業哉、愚成造り方杯も可有之愚案奉申上候処、御取揚去秋大坂方酒師御下シ酒造御試被成置候、

(以下略)

大坂では材料、道具、人件費に至るまで経費が高いが、酒造の交易が盛んであるため、商い用の米をうまく酒にする利発な方法がきつとあるはずであるとす。一方、秋田は材料、道具、人件費が安く、酒を造つても昔からの方法ではぞんざいで愚かな造り方であると指摘している。そのことを藩に伝えると、前節でも述べたように、上方から酒師兵四郎、酒師脇彦右衛門、室師安兵衛の三人が招かれた。

まず、酒造工程のなかの糶仕込み工程<sup>133</sup>について、次のように記述がある。

【史料52】 134

一、糶ニもやしと申もの相用ひ候、夫故米之中迄和二成、諸味之上ニ者ふかし米も糶米も同様ニ能潰シ俗ニ飴ニもやしを用ひ候趣意ニ候、右糶粕とも御覽被成置候通ニ御座候

糶造りに「もやし」を使うと米のままで柔らかくなり、もろみを造る際には蒸米<sup>135</sup>でも糶米<sup>136</sup>でもよく米の溶解・糖化が進む<sup>137</sup>。これはいわゆる飴<sup>138</sup>を造る時に使うもやしと同様の働きをするもので

あると言われていた。

右の史料での「もやし」は木灰を指しており、これを糶に混ぜて培養することで変質しにくい酒ができ<sup>139</sup>、酒に酸味が出たときにはその味を直す目的で使われた<sup>140</sup>。

次の史料53では、この「もやし」に関連して、秋田の酒造における糶米についての問題点を指摘している。

【史料53】 141

(省略)

御国風之糶米ハやはり米ハ古米之如クニ而酒ニ者不成ニ粕之中ニ壳粒米ニ而居候、是等者酒造不案内之人ニも存知之筈ニ而現前之損益相分り候、然者此分口腹ニも不入只ニ捨リ誠ニ国出之費成業ニ而酒屋共之不益者則 御上様之御不益ニ候 (以下略)

秋田造りの糶米の問題として、糶米に使う米が古米のため、糖化と発酵がうまく進まず酒にならないことを指摘している。このことは藩だけでなく酒屋の損益に大きくかわることであり、それが損失になることは明らかであった。

右の史料から、この頃の秋田では糶米に古米を使っていたことが考えられる。当時は米蒸しの蒸気力が弱いことに加え、糶室の湿度が高く、精白が高い米を使うと粘りが出てしまい糶造りが困難であったために、糶米に古米を使用していた<sup>142</sup>。

そこで、秋田藩における酒造の課題は、米蒸しと糶室にあったといえる。

この二つのなかで、特に米蒸し工程<sup>143</sup>について次の史料54のような記述がある。

【史料54】 144

(省略) 一、こしき桶を筵ニ而包、穴ハ至而かく明ケ、竈之拵方者鳥居口至而細く致并米をふかし候節ハ、桶仕込候ニ度々ニ仕込候 (以下略)

米を蒸す際に使うこしき桶は筵に包んで空気穴をあけておき、竈の鳥居口を細くして米を蒸して、何度かに分けて桶に仕込む。これは上方での造り方であると考えられる。

加えて、米を蒸す時間について次の史料55のように記述されている。

【史料55】<sup>145</sup>

(省略) 御国風之酒米ふかし候ニハ夜四ツ過方為立朝五ツ過迄か  
かり仕込候、大坂造りハ夜八ツ過方朝明ヶ過迄ニ仕込候、依之二時  
余も御国ふかし米長く掛り候(以下略)

秋田造りで酒米を蒸す時は夜十時過ぎから朝八時過ぎまで十時間ほどかけておこなう一方、大坂造りは夜二時過ぎから朝明け過ぎの八時頃までの六時間ほどである。上方と秋田とでは米の蒸し時間に四時間もの差がみられた。

したがって、米を蒸す時にはこしきに筵をかけて水滴が米に落ちることを防ぎ、細かい穴をたくさんあけることでこしき内の米に均等に水蒸気が行き渡るようにした。また、少量の米を何回かに分けて蒸す方法を採用しており、それらによって上方では秋田よりも短時間で米を蒸すことができ、古米ではなく精白米を糶米として使用することができるとなったのである。また、米の蒸し時間を短縮したことで人件費を浮かせることができたと考えられる。

糶米に関する補足として具体的な数値が次の史料56のように示されている。

【史料56】<sup>146</sup>

(省略) 糶米之潰レ候と潰レ不申之境、壱升方百ヶ壺と考候而も  
酒屋共之造り高大凡六万石と積り候得ハ、六百石ニ候中之百ヶ壺  
哉、五拾ヶ壺之余も糶米之益違ひ有之候考、但シ米より酒ニ成り候  
迄、昨年上方造り酒之たり合考候得ハ、壱升より酒壺合位程秋田  
造り方余計ニたり申候、此益同しく六万石と考(以下略)

糶米が潰れる<sup>147</sup>かどうかの境は、米一升から百分の一とした場合、酒屋の造高を六万石と見積れば米六百石を潰れにする。潰れの度合いを百分の一にするか五十分の一にするかでも糶米の利益は変わってくるだろう。ただし、米から酒になるまで、昨年の上方造りの酒で考えれば、米一升につき酒一合分ほど秋田造りよりも多くなり、利益は六万石になると考えられる。

次に、酒の変質を防ぐために清酒に加えることにも利用される焼酎の造り方について触れられている。

【史料57】<sup>148</sup>

(省略) 一、焼酎取方者粕拾貫目入候こしき<sup>三</sup>こしき穴ハ星の如く<sup>ニ</sup>明々、右拾貫目之粕ヲ能ク焼酎四升宛出候、柳影など搾候焼酎ハ五・六升も取候、(以下略)

大坂での焼酎の造り方は、酒粕十貫目入の穴をあけたこしきを使って、十貫目の酒粕から焼酎四升、柳蔭<sup>149</sup>用の焼酎は五、六升とることができると。

秋田の焼酎については、次の史料58のように明記されている。

【史料58】<sup>150</sup>

(省略) 御国焼酎取方六郡之内ニ者其処ニ寄甚甲乙御座候得共、久保田町杯ハ大凡粕拾貫目方壱升式三合宛出候、然者四五升取候焼酎も壱升式・三合取候焼酎も馬之嚙ものと成候而已<sup>三</sup>候、左候者是又口腹<sup>ニ</sup>も不入只<sup>ニ</sup>捨り候<sup>而</sup>誠ニ国出之費成業<sup>ニ</sup>候、(以下略)

秋田の焼酎の造り方は六郡でそれぞれ差があるが、久保田町などでは酒粕十貫目から一升<sup>二</sup>、三合できる。大坂との差はあるものの、これがなければ、大坂であっても秋田であっても利益を無視して酒粕を捨てていることになり、藩の余計な出費につながる。なお、この頃の焼酎は酒粕を蒸留させて造る「粕取焼酎」であると考えられる。

このように、焼酎を造ることは様々な応用がきき、清酒の副産物で

ある酒粕を利用することで少しでも廃棄物を減らし、利益につながる  
と考えられていた。

以上のように上方と秋田では酒造方法に違いがみられ、材料費や人  
件費が高いとされている上方のなかでも特にこれまでの方法を大きく  
変えた灘造りに着目し、仕込み方法や道具の扱い方等を取り入れた。

しかし、その上方の最先端の造り方を秋田は最終的に採用したのだ  
ろうか。このことについてわかるのが次の史料59である。

【史料59】<sup>151</sup>

(省略) 灘酒ノ風味ニ似寄リ候故、灘之酒師ニ無之レ共可然哉(以下  
略)

灘の酒の風味に似ているため、灘の酒師でなくとも造ることができ  
るものなのか、という評価を関西の人々から得た。このことから、秋  
田は灘の造り方を取り入れたことがわかる。

また、派遣された酒師にも次の史料60のような変化がみられた。

【史料60】<sup>152</sup>

(省略) 其内ニハ下リ酒師共も御国氣候を以、上方氣候ニ釣り合候  
造り方已と工夫考も生レ決而上酒出来可申奉存候、米水之儀者随分  
相当ニ見得候由、左候へハ偏ニ寒中ニ寒暖不同甚敷有之処、肝要と奉  
存候、其上御国民江上方造り之益有事御写被遊候儀、御本志ニ候得  
ハ、猶以三ヶ年ハ六ヶ年と御試年限永ク相成候処、御執行御成就  
之專要ニ奉存候、(以下略)

しばらく御試をおこなっているうちに招聘した酒師たちは秋田の気  
候でも上方に釣り合うように造り方を工夫して良い酒を造るようにな  
る。米や水等の原料についてはその土地に合ったものがあり、氣候に  
関しては寒中に寒暖差が小さいことが重要である。そのうえ、領民に  
対して上方造りによる利益があることを示すことが本来の目的であれ  
ば、三年を想定していた御試の期間を六年に延長することで達成でき

るとというのが祐助の考えであった。

関西で最先端ともいえる灘造りを採用して酒造御試を実施し、好評  
価を得た秋田の酒であったが、祐助は御試の期間の延長が必要である  
とした藩の考えに賛同した。それは、より秋田の風土に沿った酒造り  
をして品質の向上を図ることと酒造によって生じる利益の大きさを確  
実に藩内全体に提示することが必要であると考えたためである。

つまり、秋田よりもはるかに効率良く酒造をおこなっている上方の  
酒造方法を取り入れて定着させることで高品質な酒を造って藩外に売  
り出すことができれば、藩の利益になるとというのが藩の考えであった。  
しかし、祐助の考える酒造御試では、実質的な販売利益のみを指して  
はいなかった。藩内に上方酒造の方法が伝達されることで酒師のいる  
数年限りの利益ではなく、酒師が上方に帰った後でも、すでに藩内の  
酒屋に伝授されている酒造方法によって長期的な収益を見込めると想  
定していた。

祐助は、当時最先端の酒造技術を有していた灘の酒造方法を取り入  
れることで効率的かつ高品質な酒を造ることを目指したが、上方と秋  
田とでは酒造環境の条件が異なるため、酒造御試の期間を延長するこ  
とでその技術の定着を図った。

### 三章 御試後の酒造

#### 一節 御試酒の評価

酒造御試以前の秋田の酒は「御隣国之酒方茂御国酒格段不宜」<sup>153</sup>  
と言われていたが、酒造御試を通じてどのような変化があったのだら  
うか。

ここでは、文化四年から祐助が酒造方支配人の解任を言い渡される  
文化七年までをひとつの区切りとして、御試酒が藩外でどのような評

価を得ていたのか、それが藩や那波祐助にとってどのような意義をもっていたのか考察する。

文化四年に造った御試酒について、那 5769 (文化五年、一八〇八) 十月十一日「書状〔関西方面において酒好評につき〕」では、浪華にいた熊谷惣助<sup>154</sup>から祐助へ、上方における秋田の御試酒の評価が次の史料 61 のように記述されている。

【史料 61】<sup>155</sup>

(省略) 那印之酒<sup>ニ</sup>有之波印<sup>方</sup>ハ薄<sup>ク</sup>被<sup>給</sup>、波ノ花<sup>ハ</sup>一番宜<sup>出来</sup>ニ存候、今年者御勘考仕込方可然様<sup>ニ</sup>被<sup>申付</sup>可被<sup>成</sup>、全体灘風之酒<sup>ニ</sup>似寄り候<sup>而</sup>、一鉢薄<sup>ク</sup>被<sup>給</sup>残茂薄<sup>キ</sup>方<sup>ニ</sup>有之候定式之通湧<sup>キ</sup>候者、残も厚<sup>ク</sup>酒之旨味も出候畢哉<sup>ニ</sup>被<sup>指考</sup>候 (以下略)

秋田の御試酒には那印と波印とがあり、那印の酒は波印よりも薄く、波ノ花<sup>156</sup>が一番良い出来であり、今年はそのことをよく考えて仕込むようにとの指示があり、全体を灘の酒に似寄せて薄くしても<sup>157</sup>灘の方法のとおり沸けば濃厚で旨味のある酒になると考えている。

このことから、灘造りのできる酒師を呼んで造っていたため、灘の酒の風味に似ており、関西方面では好評だったことがわかる。

また、下関に出荷した酒について、風味がよくなかったためひと月ほど置いておいたら随分よくなったとの記述が次の史料 62 のようにある。

【史料 62】<sup>158</sup>

(省略) 下ノ関<sup>江</sup>者四樽指置之由、那印式樽之分先月十五日問味之節、風味不宜<sup>ニ</sup>付、蔵<sup>江</sup>仕舞置、當月四日又々及問味候之所滞<sup>リ</sup>候ため歟、随分風味も引直<sup>リ</sup>候 (以下略)

また、文化五年十二月の那 1169 「乍恐酒造之業利発<sup>ニ</sup>付分外之御益相生并御試酒他処御取組演説之覚」には、文化四年の酒造御試がうまくいったことで生じる利益と完成した酒の藩外への移出に関して述べ

られている。

【史料 63】<sup>159</sup>

(省略) 湯沢町・刈和野村・十二処町酒屋共之内去秋私方<sup>江</sup>罷越入門致見習真似致候處、御下し酒師共之通<sup>ニ</sup>糶<sup>コ</sup>しき之類出来仕候<sup>而</sup>格段弁理益筋有之由、御領中酒屋共<sup>江</sup>大坂傳可相移悉皆是迄懶惰之仕業故、不益<sup>ニ</sup>米穀薪相居候分、御国益と可被<sup>成</sup>、此分中々夥敷御領民潤沢<sup>ニ</sup>可相成儀与奉<sup>存</sup>候 (以下略)

湯沢町・刈和野村・十二処町の酒屋たち<sup>160</sup>が昨年の秋に上方の酒師を見習い、真似てそのとおりに酒造を実施し、それでできた酒は格段の利益を得ることとなった。その後、上方伝来の技術が領内の酒屋たちに伝えられてそれぞれに取り入れられ、これまでそれぞれが自己流で実施していた酒造で不利益を生んでいた分が利益として還元されて藩の利益となり、結果として領民の利潤につながるであろう。

この酒造御試による利益については二章三節で述べたが、酒造改良に着手する前に比べると藩にとって大きな利益であった。そのため、祐助が実施した酒造御試の目的として重視していた、上方酒造を取り入れて生じた利益の例として、次の史料 64 では焼酎を挙げている。

【史料 64】<sup>161</sup>

(省略) 是迄粕拾貫目方焼酎老升五合も出不申處、上方傳<sup>ニ</sup>粕拾貫目方能<sup>ク</sup>焼酎四升宛出候 (中略) 其家毎酒御役銀半通<sup>リ</sup>位之益筋分外<sup>ニ</sup>出候 (以下略)

焼酎はこれまでは酒粕十貫目から一升五合に満たないほどしか造ることができなかったが、上方の方法を採用したところ、四升となった。そのため、家ごとに酒役銀のうちの半分の利益が生じており、二章三節で述べたように、この増加した焼酎は酒の変質を防ぐために使われたり冷酒として飲まれたりしたのである。

これに続けて、二章三節でも述べた、「もやし」と「こしき」につい

て次のような記述がある。

【史料65】 162

(省略) 酒糶ニもやしを用ひ候傳ニ諸味之上ニハ糶米皆以潰シ水酒  
可成仕掛ケ候、こしき之用ひ方利発ニ付、莫太薪之よどみ候處、  
則見聞候而不少益筋ニ候、(以下略)

糶仕込み工程でもやし(木灰)を使うことでもろみを造る工程でよく糖化・発酵が進んで清酒になり、こしきの使い方次第では薪を無駄に消費することがなくなり、少量でも利益になった。

また、藩の利益の増加量についても次の史料66のように述べている。

【史料66】 163

(省略) 御隣国越後・庄内・津輕いづれも沖出酒御座候得共、御  
国ニ限リ一円沖出酒無御座、米ニ差出候と酒ニ製シ被差出候之違ひ  
(中略) 米酒之違ひを以、沖出之上ニ者壹升右三拾貫文宛御国益  
与相成候、左候得者、壹万石を以式万石之代、他国方入金与相成  
候(以下略)

隣国の越後・庄内・津輕には沖出酒をするが、秋田藩内に限ってはそうではなく、米を酒に加工して出荷するかどうかで大きな違いとなる。この違いは、沖出の際に一升につき三十貫文の利益となり、一万石でこれまでの二万石分で得られるだけの収益があった。

したがって、はじめに見込んだとおり、上方の酒造方法を導入することは藩に利益をもたらしたことがわかる。これによって、藩は、領内の酒造方法が一新され、これまで損失となっていた分を利益に転換できたと考えていた。それだけでなく、酒を造った時の副産物である酒粕から焼酎を造り出す量も三倍以上になった。

また、那二八文化四年十二月十九日「酒造御試方二付御伺之覚(御試酒出来献上につき)」において、藩への酒の献上に関して次のような記述がある。

【史料67】 164

一、此度御試酒当月廿日出來仕候ニ付、御献上五升入樽式ニ奉指  
上候様、被仰含候(以下略)

文化四年十二月二十日に酒ができるということ、藩に献上する酒の量は五升入の樽二つ分である。ほかにも吟味役や山城などに対して差し上げていることから、献上するにふさわしい酒ができたと考えられる。

翌年の文化五年二月二十五日には、酒の味見があり、松井藤吉から祐助へ次の史料68のような報告があった。

【史料68】 165

(省略) 願之問味酒被送下難有奉受納候、早速問味仕ニ附、様々格  
別成ルとの由ニ第一輕キ所かん心仕候、乍去御城下之口ニも合申間敷  
候、手廻とも呑候所、杜氏ヲ始弟共も以外承知不仕候、向而近所  
もの杯へのませ候ハ、返而人氣破り可申と延引仕候(以下略)

願のとおり酒の味見をしたところ、格別であるという評価の理由として、第一に飲みやすいところ、格別であるという評価の理由としないだろうと手廻りたちが飲んだところ、杜氏をはじめその弟子たちもそれを許さなかった。近所の者たちに飲ませるとかえって人氣がなくなると延期した。

この時の酒は灘造りを取り入れた軽快な口当たりの酒であったが、濁酒166を飲み慣れていた人たちにとっては異質なものにみられ、飲むものはいないと考えられていた。

これまでは各地で良い評価を得ていた秋田の御試酒であったが、文化五年十月に関西方面に出荷された酒の質が低下しており、その改善を求められ167、新桶の酒に関しては変質した酒を少し置いておいたところ風味が良くなった168ようである。

他方、同年十一月の松前・箱館への御試酒については、次の史料69

のようであった。

【史料69】 169

(省略) 本味<sup>ケ</sup>甚敷候分者、天火入直<sup>シ</sup>酒<sup>ニ</sup>致遣候、外之諸白・片白共遣候、尤御試酒之内至<sup>而</sup>次酒遣候得共、いづれも七月出帆<sup>三</sup>而十月迄拵置候<sup>ニ</sup>、変酒者無御座候(以下略)

酏の味が残る分は火入れをし直すことで良くなり、他の諸白・片白にも応用が利く。御試酒として出した酒は七月から十月までの間どれも変質することはなかった。

これらのことから、文化五年に出荷された酒は輸送日数に拠るところはあるが、最終的には良い評価を得ていると考えてよいだろう。

また、文化六年四月には次のような評価を得た。

【史料70】 170

(省略) 去夏為登酒御試之ため式升程亦々御下不相置問味仕候処、至極宜敷候、長之船中故、廿日計も休、御用処<sup>江</sup>指上<sup>ケ</sup>度、な礼候頃指上候様、いやし被仰含<sup>ニ</sup>付御座候、上方酒とても大坂・秋田<sup>与</sup>

僅<sup>ニ</sup>老、式升式年越行戻り相保候事、未聞傳も無御座候、都<sup>而</sup>者随分唐<sup>江</sup>も被継候<sup>ニ</sup>可相成、去春以来之様<sup>ニ</sup>長<sup>ク</sup>保候事、無覚束奉存候

(中略) 昨年為指登候御試僅式升程先日御下<sup>シ</sup>一切不変事(以下略)

文化五年に造った酒を、時間を置かず味見をしたところ、とても良かった。それは、長時間の船輸送のため二十日ほど休ませたものとして御用所に指上げたいと思っており、味がなじんだ頃に指上げられるようにする。上方酒といっても大坂と秋田とわずかに一、二升でも二年間行き来して品質が保証されたことはない。唐に伝える目的で昨年の春以来のように長期間品質を保証することは難しいだろう。また、昨年二升ほど出荷した御試酒は一切変わることがなかった、とあり、品質保証の難しさを含みながらも良い酒を造ることができていたと考えられる。

また、文化六年に造る御試酒について次のように想定している。

【史料71】 171

(省略) 今年之米者、例年之越後・加賀辺之米之値相競可申也と愚考仕候間、酒者十分上酒出来<sup>与</sup>奉存候、随<sup>而</sup>新穀出盛<sup>ニ</sup>も相成候者、地廻上<sup>三</sup>本米<sup>ニ</sup>而九百文代<sup>ニ</sup>可相成<sup>与</sup>申唱候間、下も関明年之取組相居候事<sup>ニ</sup>候得者、鳴戸へ造込口当年之損も半通も償申度<sup>与</sup>奉存候(以下略)

文化六年の米は例年の越後や加賀と同じくらいと想定しても酒を十分に造ることができるだろう。したがって、新米も多く出れば酒造量も増え、下関が来年の取り組みのなかにあるのであれば、鳴門で生じた今年の損害も補うことができると想定している。

このように、下関が出荷先に含められることで利益が出ると考えられていたが、文化七年は下関での酒の販売が不調であったことが次の史料72からわかる。

【史料72】 172

(省略) 商内出来不仕候<sup>ニ</sup>付、未<sup>タ</sup>御登高之内少々計行付、残り酒者行付不申候趣<sup>ニ</sup>御座候、殊<sup>ニ</sup>一昨年之酒とり、去年御登被成候酒ハ少々悪敷様子<sup>ニ</sup>而向急之様<sup>ニ</sup>相聞申候(以下略)

商売の不振につき、また登高のうち少しだけしか出荷できておらず、残りの酒がいつ届くのかの報告はない。特に、一昨年之酒ときき、昨年出荷した酒は少し良くない様子であると聞いた。

したがって、酒造御試一年目の文化四年の酒は灘の酒のような軽やかな飲み口になったようであり、秋田の酒に対する藩外からの評判は御試開始前に比べて格段に良くなり、利益も生じるようになった。その後秋田の御試酒は、上方よりもさらに遠方に出荷することも多くあり、輸送期間が延びたことで酒の質が変わることも多かったが、一定期間置くことで味が直る酒として出来の悪くないものであった。

順調に進んでいたように見える酒造御試であったが、那 1192 文化五年十月十九日「乍恐酒造御試ニ付奉伺候覚」のなかに次の史料 73 のような文化四年造りの酒の評価と今後の酒造について記述がある。

【史料 73】<sup>173</sup>

(省略) 御試酒上品下品の差別大凡昨年之造り酒<sup>三</sup>御一統被為知召之通<sup>三</sup>候 (中略) 江戸江為御登酒今年者分りかたく西国辺江被遣候酒者追々御銀子可有之、右酒飯令至極宜しき趣申来候共、一編之御試を以御決大造り之御仕格も乍恐無覚束程不宜趣申来候共、同然之事故、決<sup>而</sup>上酒出来不申共難限り執<sup>レ</sup>五・六年下り酒師を以御試か分宛も為御登向々之者共も請売払候ハ、善悪損益能ク合点可致、(以下略)

御試の酒の品質について、西国に出荷された酒には追々銀子を受けられることから、良い出来だったことがうかがえる。しかし他国からの評価の良し悪しにかかわらず、一回の御試で上方の酒造方法を完全に習得したとは言えないため、五、六年は酒師による酒造御試を実施することを想定していた。

以上のことから、品質維持は容易なことではなかったが、藩外での秋田の御試酒の評判は良いものであり、藩の目指す「藩外に移出できる酒」が完成した。

この結果は、移出酒の製造が成功したということができ、藩の酒造御試の目的であった造った酒を移出することが好評価を得た時点で目的を達成してしまつたという認識を藩がもつことにつながった。

他方、祐助の目的は藩内で造る酒の品質向上にあり、秋田の風土に合わせてつ灘の技術を導入することであった。しかし、それは御試開始時にも見込んでいたとおり、一年ほどの短期間で定着するに至らず、那波祐助の目的は達成できなかつたため、御試期間の延長とともに造高の増加を提案した。

## 二節 那波祐助の支配人解任

前節で述べたように、祐助の酒造御試の目的は藩内の酒造技術の向上にあり、そのためにはさらに数年の期間が必要であり、延長を考えていたが、その実現の前に支配人を解任されることとなった。

そこで、この節では解任された理由は何に因るのかを明らかにし、祐助が酒造御試を提案した意図を考察する。

まず、次の史料 74 は祐助の支配人の解任の詳細を述べたものである。

【史料 74】<sup>174</sup>

覚

其方儀近年酒造試方并室役一倍取立之儀注進申出、其本旨尤之事<sup>二</sup>付申立之通被仰付候所、于今聊茂其効無之、却<sup>而</sup>無益之費用而已相當候段、畢竟取計不宜故と相聞候、依之急度可被仰付管候得共、数代御向出精之訳を以、別段<sup>二</sup>相宥、酒造方支配人取上ケ急度叱置候

右の史料によれば、祐助が解任された理由は、酒造御試の実施に利益を見込めず、かえって損失が生じ藩に不利益をもたらしたことでありとわかる。

加えて、次の史料 75 のように、同時期に兼任していた酒造方と室箒方の罷免も言い渡されていた。

【史料 75】<sup>175</sup>

(省略) 去午九月迄直々私支配人に被仰付相勤候所、同月右酒造

御試方取計意不宜費のみ有之趣を以御試方尚酒造方<sup>(室力)</sup>至<sup>二</sup>箒方共

に御役御引御呵被仰付恐入奉存候 (以下略)

また、右の史料のように御試方支配人を解任された祐助であったが、その後任者の指名と酒造の今後を示したのが次の史料 76 である。

【史料 76】<sup>176</sup>

酒造方支配人

樋口惣右衛門

此度御吟味之旨有之

当午年方来<sup>ル</sup>戊年迄五ヶ年中酒造試之用其方<sup>江</sup>被仰付候、何之諸事  
勤方那波祐助通被仰付候間、仕法之儀可為左之通候（以下略）

これらのことから、祐助は酒造御試開始の文化四年から同七年の三年間酒造御試方を担当してその支配人を務めたが、藩からその役職の解任を言いつけられ、当時酒造方支配人であった樋口惣右衛門が祐助のあとを引き継ぎ、文化十一年まで酒造御試を実施したということがわかる。

なお、藩は祐助の支配人解任の理由を利益の少なさであるとしているが、前節で述べたように、酒造御試を始めた頃の藩外での御試酒の評価は悪いものではなく、上方の酒に近いものであるといわれていた。

他方、解任を言い渡された祐助であったが、その前に藩からの御試期間の延長を言いつけられていたようであり、それについて次の史料77のような提案をしている。これは藩が祐助の後任である樋口惣右衛門に任せるとした文化七年からの五年間の酒造御試の実施について新たに提案したものである。

【史料77】<sup>177</sup>

覚

一、当午秋方来戊年迄酒造御試方五ヶ年中引継被仰付候<sup>ニ</sup>付左之通

一、当秋造立惣石高見込之事

但普請付方猶酒師等取進為働候仕法之事

一、来未秋造立之訳者当時方考も可有之事

但普請方并場処等之差考、猶大造之事故、酒師脇<sup>ニ</sup>ても相増候処、石高其外態合勤考第一之事

一、申年方下関・松前・江戸廻方共便船等<sup>ニ</sup>て大造振合もいか候間、是等之考之事

右之通与考<sup>ル</sup>当致候ハ、酉戌兩年ハ客用<sup>ニ</sup>可相成候、右

申年迄之御金繰一、

上江奉懸候茂、又ハ其方自力之工夫も有之候処之事

一、右造立中他領へ差出候<sup>而</sup>、諸人<sup>江</sup>為見習御移被成置候御本旨故、  
冲出無役并久保田・湊前売之分ハ是迄之通拾年其向熟和之積<sup>ニ</sup>  
相隨ひ候事

一、右御試中利潤の<sup>ミ</sup>目<sup>ニ</sup>付、少分之運上金等差上候<sup>而</sup>、同造酒之願出候者も可有之、是ハ御造立相止翌亥ノ秋方被仰付候事<sup>ニ</sup>

可有之、併千石已上之造酒無之候ハ、御定之通桶役銀其迄  
冲出役銀共御取立可致者、是等之考之事

一、追年千石已上之造酒いたし候を、於有之ハ冲出役銀計御取立  
被成置可然事

五月

文化七年秋から文化十一年までの五年間、酒造御試を追加で実施することを藩に言いつけられたため、祐助はそれに対していくつかの提案をした。まず、文化七年の酒造の総石高を見込んで酒師が中心となって酒造場の普請をし、その翌年は酒造量の増加に伴った酒師脇の人員増加を考えた。文化九年からは藩外へと売り出すため、大きい船の運用によって製品を運搬し空になった船を客船として利用することを提案し、船の資金については藩に掛け合うとともに自力で工夫する姿勢も見える。この酒造期間は、藩外へ移出する酒を造ることと他に技術移転をする目的があるため無役とし、藩内で販売する分は今まで通りに十年ほどの見積もりとする。この御試の間の特別措置として少量の運上金となるが、この期間のみで御試の終了とともに停止する。また、千石以下の造酒であれば桶役銀とこれまでの冲出役銀の両方を取

り立て、のちに千石以上の造酒になった場合には、沖出役銀だけを取り立てることを提案した。

つまり、この文化七年の史料は、藩からの御試期間の延長の要請に対して千石を超える大量の御試酒を造るために新たに設備の増強と役等の資金面の整備を図った、祐助による提案であった。なお、「千石造り」とした理由について、文化六年の八月から七年の春までの御試における酒造高は五七〇石あまり<sup>178</sup>であることから、最低限文化三年の久保田の酒造高一七〇〇石余<sup>179</sup>に戻すことを目標としていたためであると考えられる。

この後、文化七年七月に次の史料78のような申し出が祐助からあった。

【史料78】<sup>180</sup>

(省略)近年私儀別<sup>而</sup>病身<sup>ニ</sup>罷成、近頃者益不宜類々気絶仕候得ハ、則御大引難相勤<sup>ク</sup>恐入奉存候(中略)愚案を以勘候共、此上千石造場所等有之候者、誰相勤候共、近年<sup>ニ</sup>者其者富家と可罷成見詰<sup>ニ</sup>御座候故、別人<sup>ニ</sup>被仰付被下置候共、御請致候者可有御座候間、乍恐何卒私儀長<sup>ク</sup>保養をも仕度奉存候間、御試支配人御免被成下候者、難有仕合<sup>ニ</sup>奉存候(以下略)

近年祐助は病身で最近では気絶をすることが多くその責任をとることが難しいことを理由に、自らの御試方支配人の辞任と他の者にその役職を譲ることを提案している。しかし、この祐助の意見が実際に採用されたかどうかは確かではない。

また、前の史料77にも述べたように、祐助は酒造御試の延長を要請され、延長後の酒造とこれまでの酒造との違いについては次のように述べている。

【史料79】<sup>181</sup>

(省略)昨年迄<sup>ニ</sup>三ヶ年中平均拾三貫目ツ、御捨銀依<sup>而</sup>明年千石造致

候、右捨<sup>リ</sup>銀無之候、千石造<sup>リ</sup>之余勢を以幾年も六郡酒屋<sup>江</sup>益成業御導引<sup>ニ</sup>罷成候勘申上候事(中略)千石造りの上者、御捨銀無之候共、指当り不少御銀入料被成いたし度并沖出酒<sup>総</sup>御執行之儀<sup>ニ</sup>も無御座費も無之候、追年之上を以沖出<sup>ニ</sup>至り、米之沖役<sup>ニ</sup>当り候程、酒之沖役後々<sup>ニ</sup>至御取立相成事候者、可然と之御儀<sup>ニ</sup>可有御座事(以下略)

昨年は捨銀が十三貫目であったが来年からは千石造りにするため捨銀は発生せず、その千石造りの勢いのまま六郡の酒屋にも利益が出るようにする。捨銀がなくても銀入料は必要であり、沖出酒をする時にも少なからず経費がかかるため、追々沖出酒については米の沖役に相当するものとして取り立てることにする。

つまり、酒造量を増やすことで無駄金を防<sup>ごう</sup>としたが、役銭は発生するため米の沖役に含めて取り立てる提案であった。

また、これまでの御試について次のように述べている。

【史料80】<sup>182</sup>

(省略)是迄<sup>ニ</sup>三ヶ年者沖出第一<sup>ニ</sup>為造候間、今年より諸人一統祝候酒出来致スよし不致よし、御試被遊候<sup>ニ</sup>者、壹ヶ年之上を以酒師共支配人<sup>ニ</sup>至迄品々勘等も可有之候故、いか<sup>ニ</sup>奉存候間、貳ヶ年<sup>ニ</sup>而可然共先ツ三ヶ年と御見積被遊御試被成置度奉存候、左候<sup>而</sup>も当春合五ヶ年と被仰出候よりハ貳ヶ年も遁<sup>シ</sup>申候、但三ヶ年中壹ヶ年八貫目ツ、惣入料御仕切<sup>ニ</sup>其他<sup>ニ</sup>一國御構無之事<sup>ニ</sup>被仰付候者、是迄より五貫目ツ、被減置候、(以下略)

酒造御試を開始してからこれまでの三年間は移出のための酒を造ることが最優先とされていたため、今年からは誰もがみな良いと評価する酒ができるかどうかについて、試験する時には一年間は酒師から酒屋の支配人に至るまでそれぞれが考えなければならぬ。そのため、二年間で十分かもしれないが、まずは三年間と見積って御試をしては

しい。そうであっても、この春には合計五年間と言われたことよりは二年も浪費することになる。ただし、三年間のうち一年で八貫目ずつ惣入料を仕切ればこれまでよりも五貫目ずつの減少となる。

つまり、これまでの二年間の御試は移出のための酒を造っていたが、今年からは酒の出来を重視する意向が示されたということである。なお、三年のうち一年目は酒造技術者の技量をはかり、その一年を含んだ三年分の見積りを残りの二年間で造ることとした。

そして、この三年間の御試の実施で誰もがみな良いという酒を造ることができて、町の酒屋たちが迷惑するほどの状態になるならば、支配人が希望する場所を下されたいという意向を示しているのが、次の史料81である。

【史料81】<sup>183</sup>

(省略) 今三ヶ年御執行被遊諸人一統祝候酒出来御町酒屋共迷惑致候程<sup>ニ</sup>被成候得者、支配人申出之場所被下置度事(以下略)

このように、千石造りへの意欲を示すとともに、実施した際の損益については次の史料82のように述べている。

【史料82】<sup>184</sup>

(省略) 三ヶ年と申年銀融通有之候故、今年より其取組致銀高・取組酒造具普請實可有之候、尤皆々調達<sup>ニ</sup>致兼候筈、不足分ハ酒造方御備之内より拝借披仰付候共、千石造相調候上者、返上銀等借候共、何を以御引揚被遊候<sup>ニ</sup>も御損と申者有御座候間敷奉存候(以下略)

三年間の年銀は工面するため、今年から御試実施のための諸費用がかかり、すべてを調達できないはずで、不足分は酒造方から拝借するように言われているが、千石造りが整備されれば銀を借りても損にはならない。つまり、千石造りの実施によって必要経費をまかなえるだけの利益が見込めるということである。

この史料からは藩に申し出て承認してもらうには少なからず利益が出ることも示しておかなければならないようだが、祐助はこれを重要視しているわけではなかったであろう。

この千石造りの提案の背景には、藩と長らく考えの相違があった御試期間があると考えられ、祐助は史料28、29に挙げたように酒造御試に必要な期間は少なくとも五、六年は必要であるとしていた<sup>185</sup>が、藩は三年で終わらせることを主張した。なお、この実施年数については文化四年に祐助が藩に意見しているものの、藩には変更するつもりはなく、その様子が次の史料83からわかる。

【史料83】<sup>186</sup>

(省略) 右御試三ヶ年中御上様<sup>ニ</sup>而定旨被成置候儀<sup>ニ</sup>而者品々御指支之御儀も難計奉存候、(中略) 万事弁達之御組を以手廣<sup>ニ</sup>無之御試可被成置候(以下略)

祐助は御試の期間を三年とすることで様々なことに差し支えるとしているが、藩は手を広げず御試を実施することを命じている。

以上より、酒造御試開始当初は移出を目的とした酒を、三年をめどに造っており、文化六年分の酒造で御試は終了する予定だったと思われるが、文化七年に祐助がこれまでの御試の酒造高を大きく上回る千石造りを提案した。御試期間の延長は藩が言い出したことであつたものの、その実現の前に祐助が酒造関係の支配人を解任されることとなった原因として考えられるのは、秋田の殖産興業の発展のもと、藩外への移出を最終到達点とし、酒造をあくまでも藩の事業の一部と考えていた秋田藩と、藩内の酒造技術と酒の品質の向上を目的とし、秋田の酒造の発展を目指した祐助との間で食い違いが生じたためであつた。これらの藩と祐助との相違があり、文化七年五月に祐助が藩に提出した御尋が決定打となり、藩は祐助の支配人の解任に踏み切つたのだらう。

## むすび

本稿では秋田藩と上方との交流をとりあげ、秋田藩による産業の発展を目的とした技術導入の過程について論じた。その交流を通して実施された酒造御試で上方の技術の習得に成功したものの、上方よりも寒冷な秋田の気候に沿った方法に変換できず、藩内に伝えられることなく終わったと考えられる。

このように近世後期において、先進的な技術を有する上方とそれに遅れをとっているとされるそのほかの地域との間で技術交流があったことを明らかにした。

このことから、秋田藩内の酒造業について、幕藩体制を基盤とした殖産興業政策によって藩外への移出を推進した前衛的な姿勢の藩と、藩内の産業を活発化させることによってそのなかでの経済の活性化をはかり、内需拡大をめざす祐助の姿勢とがあり、両者の意識にズレが生じ対立したようにみられた。しかし、藩による酒の移出に利用する流通網も、祐助による内需拡大に伴う自給自足も、幕藩制的な構造を活用するにすぎず、幕藩体制の枠から出ることにはなかった。

- 1 『日本産業史大系 1 総論篇』地方史研究協議会 一九六一年
- 2 『日本産業史大系 6 近畿地方篇』地方史研究協議会 一九六〇年
- 3 児玉幸多『体系日本史叢書 11 産業史 II』山川出版社 一九六五年
- 4 『帝塚山短期大学紀要 人文・社会科学編 12』一九七五年
- 5 同年『技術の社会史第二巻』(有斐閣) 中には酒造業の記述はみられなかった。
- 6 永原慶二ほか『講座・日本技術の社会史 農業・農産加工』日本評論社 一九八二年
- 7 柚木学『酒造りの歴史』雄山閣 一九八七年
- 8 柚木学『日本における酒造業の展開』『社会経済史学 55・2』一九

全国的にみると、産業の集結地であった上方とそれ以外の地域との間で技術交流があったことから、幕藩体制下において上方の先進的な技術がほかの地域へと伝播したと考えられる。製造品だけでなく、それを造る技術そのものも各地域へと拡大したことから、当時より最先端の技術を取り入れることは諸藩の産業にとって重要なことであった。このように産業技術に地域差があることは明らかであり、交通における利便性の低さや自然環境による制約がそれをより強く印象付けることとなった。

したがって、先進的な技術を有する上方とそれを習得しようとするそのほかの地域との間には格差があり、やはり上方は産業やその技術の中心地であったことがわかった。

なお、これ以降幕末にかけての秋田藩の酒造業の動きは明確にされていないことが多数あるが、十九世紀後半に伊勢より星野友七を招いて秋田藩内における酒造の技術指導をおこなったとされている<sup>187</sup>。

- 八九年
- 9 上村雅洋「灘酒造業の展開」『社会経済史学 55・2』一九八九年
- 10 篠田壽夫「知多酒造業の盛衰」『社会経済史学 55・2』一九八九年
- 11 石川健次郎「伏見酒造業の発展」『社会経済史学 55・2』一九八九年
- 12 小林茂喜「江戸中後期における大町組の酒造」『信濃 49・9』一九九七年
- 13 菅原忠「秋田藩に招聘された酒造技術者について」『秋田市史研究 第 6 号』一九九七年
- 14 有斐閣 一九九八年

- 15 吉田元「江戸時代の京都酒造業」『日本醸造協会誌 99』3、99・4  
14 『二〇〇四年』
- 16 大館右喜「近世後期における小規模酒造業の展開」『帝京史学 21』二〇〇六年
- 17 山崎竜洋「寛政年間日高郡酒造屋「越株」一件関係史料」『和歌山県立文書館紀要11』二〇〇六年
- 18 松田暁子「近世大和郡山城下町における酒造仲間」『史学雑誌 116』二〇〇七年
- 19 松田暁子「近世在方における酒造業の展開」『論集さんせい 32』二〇一〇年
- 20 高橋伸拓「近世後期上総国における酒造業経営と関八州拝借株―武射郡飯櫃村池田家を中心に―」『千葉県の文書館 16』二〇一一年
- 21 羽田真也「近世・播州加古郡新野辺村における酒造稼（出稼）の展開」『市大日本史 16』二〇一三年
- 22 曲田浩和「十八世紀における知多地域の変容と酒造業の展開」『知多半島の歴史と現在 17』二〇一三年
- 23 『宮城縣史復刻版 2（近世史）』一九八七年 五三二一・五三三五頁
- 24 『岩手県史第五卷近世篇 2』一九六三年 九八〇・一〇〇五頁
- 25 『青森県史通史編 2 近世』二〇一八年
- 26 『山形県史第三卷近世編下』一九八七年 三二二・三三五頁
- 27 『福島県史第 2 卷通史編 2 近世 1』一九七二年 五〇五・五一〇頁
- 28 乍恐書付を以申上候

一、当村市右衛門弟半兵衛と申者、六年以前申年御断申上羽州秋田久保田村善兵衛方へ、酒頭司持仕候処ニ、去ル十九日罷上り候ニ付、乍恐御断申上候、以上

野寄村年寄  
伊太夫  
享保六丑年八月廿七日

同断 傳兵衛

同村庄屋

宗官

飯田善兵衛様

〔本庄村史資料〕一九八八年 一四九頁「永井正治文書」

（省略）先歳大坂ヨリ下ル、其頃同所ヨリ桶司アマタキタルトイエトモ、中々ツ、クコトアタハズ、此書当人五十年之余伝来之外工夫ヲ巡シ、酒一色ノミ心ヲ尽シ、善悪ヲタツネテ生涯ノアイタ伝来ニ我カ旨趣ヲ加ヘ書記者也  
明和八卯八月写之  
熊谷亦兵衛

〔秋田県酒造史資料編〕一九七〇年 一一一・一四五頁「元禄時代以来酒造伝記録」長野・鈴木文書

30 近世の東北地方の酒造高は各自治体誌によると、仙台藩は三〇〇石弱（元禄期）、盛岡は一〇〇〇から二〇〇〇石（延宝・天和期）、山形庄内地方は六〇〇〇から七〇〇〇石（文化・文政期）、福島は一三〇〇石（天保期）であった。なお、青森県史には記述がみられなかった。

31 『能代市史資料編中世』秋田家文書 一九九八年 五〇一・五〇七頁「秋田家文書」

32 慶長六年七月十日「秋田兵右衛門諸役銭算用状」（秋田家文書）

なお、慶長四年は酒役が一三〇〇貫、糶役が一四七貫七五〇文、慶長五年は酒役が一三〇〇貫、糶役が一三五三貫六三〇文であった（『秋田市史二卷中世通史』一九九九年 四二五頁）。

33 湊町において、元和三年の土崎湊、寛永八年の野代は前代以来の伝統をうける。金・銀山は慶長十七年の院内、同十九年の板木沢・阿仁、元和三年の大葛・杉沢、寛永五年の新城、同八年の八森・荒川があり、稼働直後から継続されている酒役があると推定される。なお、『梅津政景日記』における初見の年を示す。

34 糶室に課される役のこと。元和三年には金銀山での造り酒屋に対

して一か月十五匁の室役が課された(『秋田県史第三卷近世編下』一九六五年 三三四頁)。

35 「御隣国之酒方者御国酒格段不宜」(那1188文化四年「乍恐愚案存寄演説之覚」〔酒造御試方二付〕)

36 「他国江遣其向々秋田酒者変酒勝もの候、亦者下酒之名目附候」(那1188文化四年「乍恐愚案存寄演説之覚」〔酒造御試方二付〕)

37 『秋田県酒造史資料篇』一九七〇年 一一一・一四五頁 鈴木文書

38 初夏陰曆六月に蔵出しされる酒を大夏の酒、春四月にできるものを小夏の酒、初秋九月に出廻るものを新酒と呼んだ。

(『中仙町史文化編』一九八九年 七六六頁)

39 寒造りは糖化・発酵に時間がかかるが腐敗菌や酢酸菌の繁殖がにぶり、それだけ純粋なアルコールができる。他方、夏季の高温の時期(夏の土用)に仕込む夏酒は、酵母の働きが活発になり、腐敗菌や酢酸菌も同時に盛んに活動するため、酒は早くできが酸味を帯びた酸っぱい酒ができる。寒造りの酒は淡く綺麗にできるが、春になるほど味は濃くなるが、火入れをすると寒造りは濃くなり春造りは薄くなる。なお、この腐敗を防ぐためにもろみを搾る前に焼酎を加える工程が追加された(柚木学『酒造りの歴史』雄山閣 二〇〇五年 二九三〇頁、『秋田県酒造史技術編』一九八一年 五頁、『ものと人間の文化史』二二六頁)。

40 (省略) 諸味にて替りたるニハ秋口の酒ハ直りにくし、それニハ石ばい壺升をよくいりて、其あとにてもやし三升入りて、諸味式石程へせうちう壺斗入て打込申候へハ、殊の外能わきてすきとなをる(以下略)(『秋田県酒造史資料篇』一四〇頁)

41 『秋田県酒造史技術編』一九八一年 三四頁

42 『秋田県酒造史技術編』一九八一年 七頁

43 『秋田県酒造史技術編』一九八一年 九十頁

44

(省略) ほうき壹本ニ而住酒濁酒と両方賣場貳つニ而商賣被致候、然者私共濁酒壹通之家業ニ而漸々相續罷有申候、依之賣場貳つ被出候而ハ私共家業ニも罷不成至極迷惑ニ奉存候故、去秋中願申上候處ニ御中間衆中大方御相談被成置候處ニ、庄三郎殿壹人ニ而押やふり相談相止メ右貳通宛商賣被致候而至極迷惑ニ奉存候故、此度願申上候間、住酒御造り被成候方ハ住酒斗之商賣、私共ハ濁酒斗之相定ニ被成相互ニ家業ニ罷成申様ニ、此度必止と御相談被下度奉願候、(以下略)

45 『秋田県史資料近世編下』一九六五年 五四三頁 元文五年九月六日 一〇二九「酒商賣口上書」

(省略) 一、此末造酒止候酒屋候者、桶茂致封、酒箒為引可申事(以下略)

46 『秋田県史資料近世編下』一九六五年 五三四頁 元禄十五年九月二十四日 一〇一六「酒造証文」

山口啓二・佐々木潤之介『体系・日本歴史4幕藩体制』日本評論社 一九七〇年 三二〇・三二二頁

47 『秋田県史第三卷近世編下』一九六五年 三四四・三四五頁

48 『秋田県酒造史技術編』一九八一年 三〇・三一頁

49 役銀の請負や山師などを委託された御用商人。正月毎に久保田城中で藩主の謁見が得られ、藩政への参入も許されており、御用金を提供してきた。(『秋田市史三卷近世通史』二〇〇三年 一七一、二九七、三九二・三九三頁)

50 『秋田市史中巻』一九七五年 五六七・五六八頁

51 『秋田県史第三卷近世編下』一九六五年 三四一頁

52 那672文化二年「酒造室簿日記」三月十二日

53 幕府の採葉使として東蝦夷地に派遣された渋江長伯に同行しており、著作に『東夷物産誌』(寛政十一年)がある。(『海表異聞』解題 滋賀大学経済学部附属史料館助教 博士岩崎 奈緒子 同支社大学学術リポジトリより)

54 殖産興業の推進を目的として寛政四年(一七九二)に藩主義和に

よって設置された。

<sup>55</sup> 文化元年五月九日に酒造担当になる(那671享和四年「酒造室箒日記」)。

<sup>56</sup> 現代では「こうじ」を「麴」と表記するが、本稿で使用する史料には「糒」が用いられているため、「糒」に統一して表記する。なお、「麴」は「こうじ」全般を指し、「糒」は「米こうじ」を指すとされている。

<sup>57</sup> 那672文化二年「酒造室箒日記」三月十二日

<sup>58</sup> 酏とも呼ばれ、蒸米、糒(麴)、水を混ぜて酵母菌を育成し、酵母を増殖させたもの。なお、酵母は糖をアルコールに変える働きをもつ。

<sup>59</sup> 『秋田市史中巻』一九七五年 五六七・五六八頁

<sup>60</sup> 那672文化二年「酒造室箒日記」五月十五日

<sup>61</sup> 『秋田市史中巻』一九七五年 五六七頁

<sup>62</sup> 『秋田市史中巻』一九七五年 五六七頁

<sup>63</sup> 文化二年に酒造改良用として酒造方に銀十五貫目を支給したが、文化四年にはそれだけでは不足であるとして文化四年に追加で銀二十五貫目の都合を求めた。(那1715卯(文化四年) 八月六日「酒造御試に付ケ条を以御伺之覚」)

<sup>64</sup> 那波家文書1715卯(文化四年) 八月六日「酒造御試に付ケ条を以御伺之覚」は、文化四年八月六日に那波祐助(三郎右衛門)

藩に対して、大坂から派遣される酒師が手下だった場合は伊丹・池田・灘の酒師を呼ぶことのほかに、銀が不足した時のやりくり、酒師の給銀について藩の意見を求めている。それに對して、藩の酒造方掛勘定吟味役丹内源左衛門が朱書きにて返答し、祐助に出府を求めている。

<sup>65</sup> 『秋田市史中巻』一九七五年 五六八頁

<sup>66</sup> 『秋田市史中巻』一九七五年 五六七頁より引用。

<sup>67</sup> 文化四年八月までに出されたと考えられる那1188、同年八月六日那1715卯(文化四年) 八月六日「酒造御試に付ケ条を以御伺

之覚」より。

<sup>68</sup> 那1188文化四年「乍恐愚案存寄演説之覚〔酒造御試方二付〕」

<sup>69</sup> 那1184「酒造御試二付御伺之覚〔御試酒出来御献上につき〕」

<sup>70</sup> 那1188文化四年「乍恐愚案存寄演説之覚〔酒造御試方二付〕」は、酒造方支配人である那波祐助による酒造御試に関する意見書である。『秋田市史』収録の「文化四年酒造方御試に付御書附寫」にて「御勘定吟味役丹内源左衛門様より御演説を以被仰渡」とあることから「御演説」は那1188を指し、文化四年八月よりも前に書かれたものであると考えられる。また、那1192「乍恐酒造御試二付奉伺候覚」(文化五年十月十九日)には「去夏中愚案存寄書載之内に印ケ條二候」とあることから、文化四年夏の提出と考えられる。

<sup>71</sup> 那1188文化四年「乍恐愚案存寄演説之覚〔酒造御試方二付〕」

<sup>72</sup> 那1188「乍恐愚案存寄演説之覚〔酒造御試方二付〕」

<sup>73</sup> 那1188「乍恐愚案存寄演説之覚〔酒造御試方二付〕」

<sup>74</sup> 那1188「乍恐愚案存寄演説之覚〔酒造御試方二付〕」

<sup>75</sup> 『秋田県史第三巻近世編下』一九六五年 三三八頁

<sup>76</sup> 『秋田県史第三巻近世編下』一九六五年 三三九・三四〇頁

糒室に関する記述は那1188の末尾に、室役を倍にすることで室屋が減り、糒の値段が高くなるという旨の記述がみられる。

<sup>77</sup> 那1188文化四年「乍恐愚案存寄演説之覚〔酒造御試方二付〕」

<sup>78</sup> 那1192文化五年十月十九日「乍恐酒造御試二付奉伺候覚」〔三

カ年試醸を五六年位に延長すべきにつき〕

<sup>79</sup> 那1192文化五年十月十九日「乍恐酒造御試二付奉伺候覚」〔三

カ年試醸を五六年位に延長すべきにつき〕

<sup>80</sup> 那1192文化五年十月十九日「乍恐酒造御試二付奉伺候覚」〔三

カ年試醸を五六年位に延長すべきにつき〕

<sup>81</sup> 「酏始め」とは酏仕込み作業の開始日のことで、「酏初め」「酏取」ともいう。

<sup>82</sup> 那1188文化四年「乍恐愚案存寄演説之覚〔酒造御試方二付〕」

- 83 那 1275 (文化四年)「酒造御試ニ付愚案御答箇条」は文化四年八月六日以降に作成されたものと考えられる。史料の冒頭で「御尋愚案大旨御答奉申上候処御取揚御執行可被遊ニ付酒造御試悉皆ヶ条を以又候御伺奉申上被仰付」とあり、那波家文書1188の愚案に対する回答をした(那 1714・那 1715)後の史料であると考えられる。
- 84 海路を使つて藩外に製品を移出する酒のこと。これには役銀もかけられた。
- 85 那 1188 文化四年「乍恐愚案存寄演説之覚〔酒造御試方ニ付〕」
- 86 (省略) 一、酒師造方稽古中御賄被下候儀者、九、十月より翌三月頃迄のものニ候、其上六月中不絶居候ニも無之事者、家々之取仕末も有之候筈、タトヒハ拾五人余者九月より三月迄半分居候凡積一日老人式厘式部御賄代(以下略)
- (那 1188 文化四年「乍恐愚案存寄演説之覚〔酒造御試方ニ付〕」)
- 87 (省略) 沖出酒者三ヶ老之分役銀錢被下置候間宜敷利潤得候上、其後年ニ至り右三ヶ老御役銀不被下候共沖出酒致候得者利潤有与申事を能々仕覚合点致候間夫迄之御道引ニ御座候、(以下略)
- (那 1188 文化四年「乍恐愚案存寄演説之覚〔酒造御試方ニ付〕」)
- 88 一、酒師御下シ御試被成置候ハ、屋敷蔵居宅殊ニ廊下廻り酒道具不残并酒師より下人雇まで膳椀夜具等迄悉皆御揃不被遊候得は、相成不申候(以下略)
- (那 1275 (文化四年)「酒造御試ニ付愚案御答箇条」)
- 89 那 1188 文化四年「乍恐愚案存寄演説之覚〔酒造御試方ニ付〕」
- 90 那 1188 文化四年「乍恐愚案存寄演説之覚〔酒造御試方ニ付〕」
- 91 那 1188 文化四年「乍恐愚案存寄演説之覚〔酒造御試方ニ付〕」
- 92 那 1188 文化四年「乍恐愚案存寄演説之覚〔酒造御試方ニ付〕」
- 93 那 1275 (文化四年)「(酒造御試に付愚案御答箇条)〔下り酒師の酒造伝授等(以下略)〕」
- 94 那 1188 文化四年「乍恐愚案存寄演説之覚〔酒造御試方ニ付〕」
- 95 那 1275 (文化四年)「(酒造御試に付愚案御答箇条)〔下り酒師の酒造伝授等(以下略)〕」
- 96 那 1188 文化四年「乍恐愚案存寄演説之覚〔酒造御試方ニ付〕」
- 97 文化二年八月二十五日「文化四年酒造方御試に付御書附寫」(『秋田市史中巻』一九七五年 五六八頁)
- 98 那 1275 (文化四年)「(酒造御試に付愚案御答箇条)〔下り酒師の酒造伝授等(以下略)〕」
- 99 那 1275 (文化四年)「(酒造御試に付愚案御答箇条)〔下り酒師の酒造伝授等(以下略)〕」
- 100 (省略) 下り酒師造り方宜敷御試之上ハ稽古人御賄下置候儀、本書ニ奉申上候通被仰付度御事ニ奉存候(以下略)
- (那 1275 (文化四年)「(酒造御試に付愚案御答箇条)〔下り酒師の酒造伝授等(以下略)〕」)
- 101 那 1275 (文化四年)「(酒造御試に付愚案御答箇条)〔下り酒師の酒造伝授等(以下略)〕」
- 102 那 1275 (文化四年)「(酒造御試に付愚案御答箇条)〔下り酒師の酒造伝授等(以下略)〕」
- 103 当時の酒屋は、酒造りと販売の両方を担っていた。
- 104 那 1275 (文化四年)「(酒造御試に付愚案御答箇条)〔下り酒師の酒造伝授等(以下略)〕」
- 105 那 1275 (文化四年)「(酒造御試に付愚案御答箇条)〔下り酒師の酒造伝授等(以下略)〕」
- 106 那 1275 (文化四年)「(酒造御試に付愚案御答箇条)〔下り酒師の酒造伝授等(以下略)〕」
- 107 短くとも文化期から天保期までは酒屋であったが、文政期には絹方も並行して務めていた。(那波家文書絹方3A、『湯沢市史』一九六五年 六七八・六八〇頁)
- 108 藩から酒屋株の交付を受けており、ほかに刈和野では十軒ほどが受けていた。『西仙北町史 先史く近世』一九九五年 七八

六頁)

- 109 那 1192 文化五年十月十九日「乍恐酒造御試ニ付奉伺候覚」  
「二カ年試醸を五六年位に延長すべきにつき」
- 110 那 641 (文化四年八月〜十二月)「酒造御試方日記」八月二十日
- 111 那 1175 (文化四年)八月二十日「申達〔酒師修行ニ付〕」
- 112 那 641 (文化四年八月〜十二月)「酒造御試方日記」卯九月十三日
- 113 那 1192 文化五年十月十九日「乍恐酒造御試ニ付奉伺候覚」  
「二カ年試醸を五六年位に延長すべきにつき」
- 114 那 641 (文化四年八月〜十二月)「酒造御試方日記」文化四年卯九月十六日
- 115 御試所の見取り図が那 1677 (文化四年) (川反通り酒造御試所絵図面)にみられる。
- 116 『秋田県史第三卷近世編下』一九六五年 二二二・二六二頁
- 117 『秋田市史中巻』一九七五年 五六八頁
- 118 町奉行・勘定奉行・本方奉行からなる三奉行を中心とした合議によって月番家老が政務・財務の運営にあたる。『秋田県史第三卷近世編上』一九六四年 四一六頁
- 119 那 641 (文化四年八月〜十二月)「酒造御試方日記」十一月四日
- 120 那 1192 文化五年十月十九日「乍恐酒造御試ニ付奉伺候覚」  
「二カ年試醸を五六年位に延長すべきにつき」
- 121 那 641 (文化四年八月〜十二月)「酒造御試方日記」十一月
- 122 現在の民間委託のようなもの。
- 123 那 641 (文化四年八月〜十二月)「酒造御試方日記」十月二十一日
- 124 吉田元『ものと人間の文化史一七二・酒』法政大学出版局 二〇一五年 一五〇頁
- 125 (省略) 昨廿一日酒師下着候左候得は、其方出府無之候而は諸

事相止居候、早々出府可被致候(以下略)

- (那 641 (文化四年八月〜十二月)「酒造御試方日記」十月十二日)
- 126 那 1192 文化五年十月十九日「乍恐酒造御試ニ付奉伺候覚」  
「二カ年試醸を五六年位に延長すべきにつき」
- 127 蒸米、水、糶を数回に分けて加え、発酵を促す工程。おおまかな酒造の流れについては図 1 を参照。
- 128 原酒を水で薄めても飲める酒のこと。
- 129 坂口謹一郎『日本の酒の歴史―酒造りの歩みと研究―』一九七六年 二四二・二五五頁
- 130 『ものと人間の文化史 酒』法政大学出版局 二〇一五年 二四七頁
- 131 『ものと人間の文化史 酒』法政大学出版局 二〇一五年 一三六頁
- 132 那 1192 文化五年十月十九日「乍恐酒造御試ニ付奉伺候覚」  
「二カ年試醸を五六年位に延長すべきにつき」
- 133 種麴を蒸した米に混ぜて麴(糶)をつくる工程。酒造蔵の室でおこなわれる。おおまかな酒造の流れについては図 1 を参照。
- 134 那 1192 文化五年十月十九日「乍恐酒造御試ニ付奉伺候覚」  
「二カ年試醸を五六年位に延長すべきにつき」
- 135 蒸した米のこと。
- 136 麴用に使う米のこと。
- 137 史料中では「潰れ」と表現される。
- 138 「飴」とは、大麦その他の穀類の芽(モヤシ)とデンプン質とを適温に保って糖化させたもので、原料は、昔は白米が普通であった。『国史大辞典』
- 139 松浦慎治「タネこうじ灰の活用について」『日本醸造協会雑誌第 59 卷 11 号』一九六四年
- 140 『秋田県酒造史技術編』一九八一年 二二二・二四頁
- 141 那 1192 文化五年十月十九日「乍恐酒造御試ニ付奉伺候覚」

- 〔二カ年試醸を五六六位に延長すべきにつき〕  
 142 『秋田県酒造史技術編』一九八一年 六・九頁  
 143 麴の培養や醗、膠を造る際に蒸した米を使う。蒸した米はでんぷん質を糖化させやすくするはたらきをもつ。  
 144 那 1192 文化五年十月十九日〔乍恐酒造御試ニ付奉伺候覚〕  
 〔二カ年試醸を五六六位に延長すべきにつき〕  
 145 那 1192 文化五年十月十九日〔乍恐酒造御試ニ付奉伺候覚〕  
 〔二カ年試醸を五六六位に延長すべきにつき〕  
 146 那 1192 文化五年十月十九日〔乍恐酒造御試ニ付奉伺候覚〕  
 〔二カ年試醸を五六六位に延長すべきにつき〕  
 147 「潰れ」とは、米の溶解・糖化がよく進み、米粒が残っていない状態をさす。『日本農書全集第五十一巻』四七頁より  
 148 那 1192 文化五年十月十九日〔乍恐酒造御試ニ付奉伺候覚〕  
 〔二カ年試醸を五六六位に延長すべきにつき〕  
 149 「柳蔭」は京坂での呼び名で江戸では「本直し」と呼ばれ、みりんと焼酎をほぼ半分ずつ合わせたものこと。冷やして飲む習慣もあった。『ものと人間の文化史一七二・酒』一六一〜一六二頁 吉田元、法政大学出版局、二〇一五年）  
 もち米の掛米と糶に焼酎を加えて造る甘口酒が味醂で、完全に出来上がらないものを「本直し」という。（日本農書全集 第五十一巻」収録『童蒙酒造記』一一〇頁  
 150 那 1192 文化五年十月十九日〔乍恐酒造御試ニ付奉伺候覚〕  
 〔二カ年試醸を五六六位に延長すべきにつき〕  
 151 那 5769（文化五年）十月十一日「書状〔関西方面において酒好評につき〕」  
 152 那 1192 文化五年十月十九日〔乍恐酒造御試ニ付奉伺候覚〕  
 〔二カ年試醸を五六六位に延長すべきにつき〕  
 153 那 1188 文化四年「乍恐愚案存寄演説之覚〔酒造御試方ニ付〕」  
 154 久保田藩士で、佐竹侯の江戸詰勘定奉行になる。文化四年には勘定奉行酒造掛を務めていた。（佐藤信淵の秋田藩政改革論）

- 『別後日記』を通して」渡部綱次郎 秋田県立博物館研究報告第十五号 一九九〇年、『秋田市史中巻』一九七五年「文化四年酒造方御試に付御書附寫」五六八頁）  
 155 那 5769（文化五年）十月十一日「書状〔関西方面において酒好評につき〕」  
 156 御試酒の種類として「那印」「波印」「い印」などがあつた。そのなかでも最も出来が良い「波印」の御試酒を「波ノ花」とした。  
 157 仕込み水の量を増やすこと。  
 158 那 5769（文化五年）十月十一日「書状〔関西方面において酒好評につき〕」  
 159 那 1199 文化五年十二月「乍恐酒造之業利発ニ付分外之御益相生并御試酒他処御取組演説之覚」  
 160 湯沢町の松井藤吉、刈和野村の与七郎、十二所（処）町の藤右衛門が酒造見習いとして集められた。これに加え、久保田町の酒屋十数軒もこれに参加した（那 1192）。  
 161 那 1199 文化五年十二月「乍恐酒造之業利発ニ付分外之御益相生并御試酒他処御取組演説之覚」  
 162 那 1199 文化五年十二月「乍恐酒造之業利発ニ付分外之御益相生并御試酒他処御取組演説之覚」  
 163 那 1199 文化五年十二月「乍恐酒造之業利発ニ付分外之御益相生并御試酒他処御取組演説之覚」  
 164 那 1184 文化四年十二月十九日「酒造御試方ニ付御伺之覚〔御試酒出来御献上につき〕」  
 165 那 5745 文化五年二月二十五日「書状〔願の酒を送られ味見をした件等につき〕」  
 166 元禄期、新酒・夏酒などの諸白とほぼ同量のもろみから、二から三倍ほど多くの濁酒を製成していた。なお、この頃の濁酒は粕をろ別せず汁と滓の混ざり合ったものを指した。しかし、濁酒屋ではもろみが熟成して濾す際に袋に入れてよくもみながら

おこなっていた。

(坂口謹一郎、加藤辨三郎『日本の酒の歴史―酒造りの歩みと研究―』一九七六年 二二二・二二三頁)

167 那 5771 文化五年十月二十四日「書状〔関西方面における問味に(き)〕」

168 那 5441 (文化六年)「(文化六年十月より同六年二月までの来状要旨留書)〔酒師、新桶酒問味、江戸為登酒等につき)〕」

169 那 1190 文化五年十一月「御試酒松前箱館江指遣候模様演説之覚〔他国の酒との比較の記述あり)〕」

170 那 1746 文化六年四月二十一日「(昨年為指登候御試酒ほかについで)の書状下書)〕」

171 那 1749 文化六年七月二十六日「(今年の酒の味ほかについで)の書状下書)〕」

172 那 5528 (文化七年)一月二日「書状〔長州下関において酒販売不調に(き)〕」

173 那 1192 文化五年十月十九日「(乍恐酒造御試ニ付奉伺候覚)〔三カ年試醸を五六六位に延長すべきにつき)〕」

174 那 5642 (文化七年九月)「覚(酒造方支配人御役御免申付書)」

175 『秋田市史中巻』一九七五年 五六九頁

176 那 5640 午(文化七年)九月「(酒造御試御用被仰付につき仕法之儀の書付)〕」

177 那 5700 (文化七年)五月「覚(酒造御試方五ヶ年延長につき御尋要旨)〕」

178 那 1629 午(文化七年)九月改「文化六年巳秋より同七年午秋迄酒造り高出入指引勘定覚)〕」

179 那 1043 寅(文化三年)十月「(六郡村々の役石と有酒)〕」

180 那 1627 文化七年七月「(千石造りに付存寄御答草稿)〕」

181 那 1729 (文化七年七月か)「(千石造りに付上申書草稿)〕」

182 那 1729 (文化七年七月か)「(千石造りに付上申書草稿)〕」

183 那 1729 (文化七年七月か)「(千石造りに付上申書草稿)〕」

184 那 1729 (文化七年七月か)「(千石造りに付上申書草稿)〕」

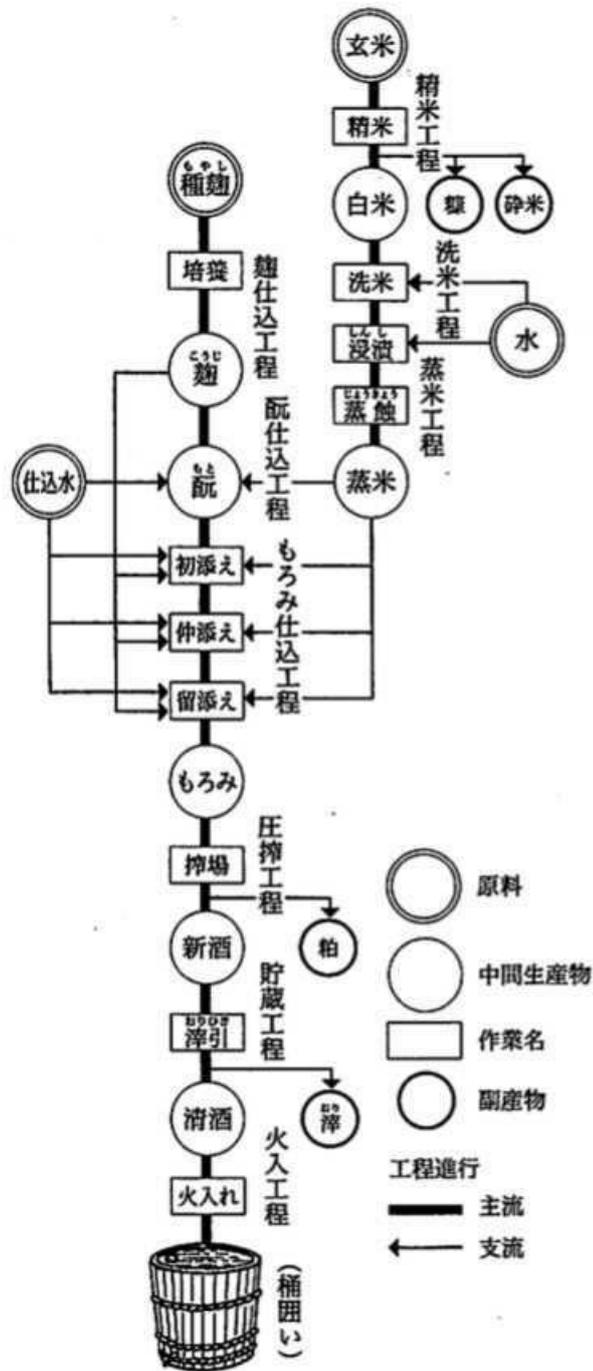
185 那 1188 に「(省略)一時に交益開ケ申事二者相成間敷得者、五年の時点で祐助は千石造りを想定していたのだからか。」

186 那 1715 卯(文化四年)八月六日「酒造御試ニ付ケ条を以御伺之覚)〕」

187 『中仙町史文化編』一九八九年 六九四頁

# 図表

図1 清酒仕込工程図解



柚木学『酒造りの歴史』雄山閣 2005年 p37より引用

表 2 酒造史

西暦	和暦	月日	秋田	那波家	全国	参照文献	同頁
1600	慶長 5		「酒こうじ」の役を徴収する				
1601	慶長 6		湊商人から酒造者に向けられる酒役・麴役を徴収			秋田市史 2 巻 中世通史	425
1612	慶長 17		横堀村、小野村で酒役を設定			秋田県酒造史	44
1614	慶長 19		入酒役（移入酒）に対する酒役の徴収を認める			秋田県酒造史	44
1615	元和元		藩から幕府に提出した領内酒造に関する口上書で気候や農業生産、経済において必要なものであると主張			秋田県酒造史	45
1616	元和 2		久保田町において、酒の升目不足を調べ、良い酒 1 升 24 文、にごり酒 1 盃（2 合 5 勺）3 文と酒価を定める			秋田県酒造史	45
1617	元和 3		過分の蔵米消費のため杉沢金山への入酒を禁止し、山中造りのみとする。院内银山でも同様の措置をとり地元酒造家の保護政策をとる			秋田県酒造史	44
1618	元和 4		野代諸役免除の際、入酒について十分の一の役立を定める			秋田県酒造史	44

1619	元和 5		非課税として酒造業を営む(自醸自家用の濁酒)			秋田県酒造史	43
1619	元和 5		秋田郡、仙北郡に酒役、こうじ役を新規に望む者が現れる			秋田県酒造史	45
1630	寛永 7		院内銀山の酒屋の願いにより、蔵米千石余を貸付け、翌年阿仁金山の酒屋に 150 石、荒川銀山の酒屋に 50 石を貸す			秋田県酒造史	45
1631	寛永 8		小伊良川で造酒役が課される			秋田県酒造史	44
1634	寛永 11		米の不作を理由に酒を例年の 5 割減を命じる			秋田県酒造史	49
1641	寛永 18		早霜による被害で甚だしい不熟をみて新酒造を停止			秋田県酒造史	46
1642	寛永 19		酒造禁止を命じる			秋田県酒造史	49
1656	明暦 2		造り高を定数として酒造株を定め、以後その二分の一造りと新規酒屋停止を原則として酒造制限を図る			秋田県酒造史	49
1657	明暦 3				酒造株制定	酒造りの歴史	47
1657	明暦 3				大坂にて、総年寄総代を町奉行所に招集し、酒造制限令の布達の徹底をはかる	酒造りの歴史	47

1658	万治 1				総年寄総代に大坂三郷 (天満組・南組・北組) の酒造米高検査にあたら せる	酒造りの歴史	47
1658	万治 1		新規酒屋禁止令			秋田県酒造史	58
1666	寛文 6				第一次株改め	酒造りの歴史	61
1666	寛文 6				減醸令	酒造りの歴史	60
1680	延宝 8				第二次株改め	酒造りの歴史	61
1681	天和 1		幕府の酒造令をうけ、半造りと する		幕府による半造りの酒 造令	秋田県史近世 下	336
1697	元禄 10				酒造政策 (酒造株高の 調製とその掌握に着 手)	酒造りの歴史	62
1697	元禄 10				酒造統制令 (酒運上金 の徴収が目的)	酒造りの歴史	62
1698	元禄 11		3 ヶ年の酒役を年内三分の一 に平均に割りつける (~1700/ 元禄 13)			秋田県酒造史	51
1699	元禄 12		五分の一造り		幕府による制限令	秋田県史近世 下	338
1702	元禄 15		兼業酒屋の制限・停止			秋田県酒造史	51
1703	元禄 16		新規酒造屋禁止			秋田県酒造史	51

1706	宝永 3		幕府の酒造米減少令を断る			秋田県史近世 下	338
1708	宝永 5		幕府の酒造米減少令を断る			秋田県史近世 下	338
1708	宝永 5			京都大火により秋田へ移 り、祐祥が秋田初代となる			
1709	宝永 6		酒役五割増が酒価高騰の原因 として中止			秋田県酒造史	51
1711	正徳 1	3.17		秋田に移住			
1715	正徳 5				減醸令	酒造りの歴史	68
1715	正徳 5		三分の一造り			秋田県酒造史	50
1716	正徳 6		米の出来によって酒造の制限 や禁止を決めることとする			秋田県酒造史	47
1724	享保 9	2.12		初代祐祥が御燈油御用を拝 命			
1726	享保 11	7.27		初代祐祥が酒造米調役御用 を拝命			
1729	享保 14	9.12		初代祐祥が御造俵御用を拝 命			
1734	享保 19	10.3		初代祐祥が胡麻油絞方御用 を拝命			
1734	元文 1	7.27		初代祐祥が御蠟絞方御用を 拝命			

1754	宝暦 4		銀札の発行			秋田県史近世 上	715
1754	宝暦 4				勝手造り令	酒造りの歴史	68
1755	宝暦 5		藩の大坂販売米と民間の他領 販売米の停止（他領輸出禁止）			秋田県史近世 上	728
1769	明和 6	8.14		3代祐之が酒米調役を拝命			
1769	明和 6		酒米調方を奉行の下に設置。			秋田県酒造史	52
1775	安永 4		酒屋に増石を強要			秋田県酒造史	53
1776	安永 5		造高増石を条件に酒米調を停 止			秋田県史近世 下	339
1782	天明 2	7.26		3代祐之が室箒方直役を拝 命			
1782	天明 2	7	麴室は酒屋に限定			秋田県史近世 下	339
1782	天明 2		室株引上げ策			秋田県酒造史	53
1783	天明 3	11	清酒・濁酒の醸造、売買の禁止		(大凶作)	秋田県史近世 上	730
1786	天明 6	9			凶作のための米価高騰 による一般住民の生活 が困難になったことで 酒造米を二分の一と し、休酒屋の酒造禁止 を定める	秋田県酒造史	54

1786	天明 6				半石造りの減醸令	酒造りの歴史	121
1787	天明 7	7	室株引上げの実施			秋田県酒造史	53
1787	天明 7				減醸令	酒造りの歴史	68
1788	天明 8				株改め	酒造りの歴史	69
1789	寛政 1	10	居酒屋の禁止			秋田県酒造史	57
1789	寛政 1				請高株に対して三分の一造り令の発令、酒造株の分株譲渡の禁止	酒造りの歴史	122
1790	寛政 2				積酒造業に対する流通規制の強化	酒造りの歴史	122
1791	寛政 3				浦賀番所に「下り酒荷改方」を設置し、下り酒入津改めと送り状の改印を命じる	酒造りの歴史	122
1792	寛政 4	2			下り酒入津船改め・送り状改印の両仕法を改正し、「一紙送り状」の制を採用	酒造りの歴史	122
1792	寛政 4	10			下り酒十一ヶ国制の実施	酒造りの歴史	123
1795	寛政 7				酒造統制の緩和	酒造りの歴史	52
1802	享和 2		入酒、引酒の禁止			秋田県酒造史	57

1805	文化 2	8	御用聞町人で酒造方室箒見習 の那波三郎右衛門に「他所出 酒」につき意見を求める			秋田県酒造史	55
1806	文化 3				酒造勝手造り令	酒造りの歴史	53
1807	文化 4	～8		4 代祐生が酒造御試支配人 となる		秋田県酒造史	56
1807	文化 4	～8		酒造御試に関する意見書を 提出		那 1188	
1807	文化 4	8.6		大坂から派遣する酒師が到 着したあとの藩への指示		那 1714・1715	
1807	文化 4	8.6～		藩からの質問に回答（御試 が失敗した時の対応など）		那 1275	
1807	文化 4	8.14		御試に必要な借銀の返済、 領内酒屋藤吉へ御試への参 加を要請		秋田市史中巻	568
1807	文化 4	8.20		那波祐助から湯沢町松井藤 吉に酒造御試のため出府を 要請。藤吉が造った酒を送 ることを指示		那 641	
1807	文化 4	8.20		丹内源左衛門から藤吉へ出 府の要請		那 641	
1807	文化 4	8.25		久保田町と湊町に御試所を 設置。湊町に手代を遣わす		那 5505	

1807	文化 4	8.25		室役支配銀の納入をしてなければ株札をとり上げる。 酒造御試所を久保田町と湊町に設置する		那 5506	
1807	文化 4	8		御試所が 2 か所に増えたことによる資金不足のため銀の拝借を藩に願出る		那 641	
1807	文化 4	8		酒造具の拝借と返却について		那 641	
1807	文化 4	9.12		御試所内での取り決め（中野屋栄太・柳原第五郎宛）		那 641	
1807	文化 4	9.13		那波祐助が藤吉出府の際の経費等について、酒造方へ申請。		那 641	
1807	文化 4	9.13		必要木材の新規取立てを願出る		那 641	
1807	文化 4	9.15		樽木到着		那 641	
1807	文化 4	9.16		大坂から酒師を派遣して久保田・湊にて御試を実施する旨を言いつける		那 641	
1807	文化 4	10.4		酒造にかかる経費や税、それによる利益等を那波祐助が藩に提案する		那 641	

1807	文化 4	10.4		上方酒師はまもなく到着するが藤吉の弟が病気のため御用状が着いたら出府することを要請		那 641	
1807	文化 4	10.19		藤吉の出府の際に那波祐助から拝借する銀の返済について藩から通達		那 641	
1807	文化 4	10.21		酒師兵四郎、酒師脇彦右衛門、室師安兵衛が到着		那 641	
1807	文化 4	10.22		丹内源左衛門より、酒師室師が到着したため藤吉にも早く出府するよう通達		那 641	
1807	文化 4	10.22		那波祐助から藤吉へ出府に関する催促をする		那 641	
1807	文化 4	10.23		丹内源左衛門から湊町酒屋へ、加々谷忠兵衛の株札を御試の間、那波祐助に貸すことを通達		那 641	
1807	文化 4	10.24		派遣された酒師たちの給金や久保田・湊での酒造御試実施を酒師たちに伝えることを那波祐助に指示		那 641	
1807	文化 4	11.3		本立初め		那 641	

1807	文化 4	11.4		酒造の視察について、明け方に来られないのであれば工程を見ることができないため丹波に対して早朝に来てほしいと申し出る		那 641	
1807	文化 4	11.5		丹内源左衛門による酒造視察		那 641	
1807	文化 4	11.23		酒の酏が熟したため醗造りを開始		那 641	
1807	文化 4	11 晦日		吟味役大井丈助が視察に来る		那 641	
1807	文化 4	12.2		調銭の拝領を申し出る		那 641	
1807	文化 4	12.4		酒造方掛奉行熊谷惣助、山口政右衛門、岡見徳平が酒造工程を視察		那 641	
1807	文化 4	12.6		酒師拵糶の入用を申し出る		那 641	
1807	文化 4	12.8		柳原第五郎が味噌を造るのに必要な白糶の都合を申し出る		那 641	
1807	文化 4	12.10		丹内源左衛門が来る		那 641	
1807	文化 4	12.10		山口政右衛門の仲介で越前屋弁蔵から錢を拝借する		那 641	

1807	文化 4	12.19		御試酒完成後、奉行・用人・江戸上方に献上する。小売の方法、派遣された酒師たちの給金の見直し等を提案		那 1184	
1807	文化 4	12.26		良い酒ができたことを藩に報告		那 641	
1808	文化 5	3.14		味醂酎ができ屋形様に献上する		那 642	
1808	文化 5	11.30		源左衛門が室御試に立ち会う		那 1192	
1810	文化 7	9		酒造御試方酒造室籌方共御役御免		秋田県酒造史	56
1810	文化 7	(暮)		御免解除			
1810	文化 7				池田・兵庫を加えた六郷酒造仲間が自主的に積留・減造を申し合わせる	酒造りの歴史	135
1814	文化 11			4代祐生が御境口出入調役銀取纏支配人を拝命			
1816	文化 13			4代祐生が絹方支配人を拝命			
1824	文政 7	7			十二郷参会で減造申し合わせがされる	酒造りの歴史	139

1824	文政 8			4 代祐生が蚕織方兼境口出入役を拝命			
1824	文政 8				酒造勝手造り令を撤回、無株営業人の酒造を禁止	酒造りの歴史	141
1826	文政 9				吹田屋事件	酒造りの歴史	138
1828	文政 11				灘目が三郷に分裂	酒造りの歴史	141
1831	天保 2				酒造株高調査	酒造りの歴史	150
1832	天保 3				灘五郷に限り新規株を交付	酒造りの歴史	142
1834	天保 5				灘目・今津の江戸積規制のために「小送り状押増判」を願出	酒造りの歴史	154
1836	天保 7				全国的な飢饉を理由に再び酒造取締りを強化	酒造りの歴史	155
1836	天保 7				大減醸令を出す（～1837/天保 8）	酒造りの歴史	157
1838	天保 9				統制の緩和（～1839/天保 10）	酒造りの歴史	157
1841	天保 12	12			江戸十組問屋の特権を停止する旨を布達	酒造りの歴史	157
1842	天保 13		鑑札の交付			秋田県酒造史	55

表3 「元禄時代以来酒造伝記録」 鈴木文書  
覚

酏	草秋の酏は、米1升到水1斗5升、水が冷たい時は1斗2升。	111頁
	酏は甘みがあって酸味があるのがよい。渋みがあるのはよくない。渋みは苦みになる。甘味は酸味になる。酸味は辛みになる。	111頁
	湯を立てて甘みがなくなれば湯を□□。のちに泡が黒くなれば本添にとりかかる。	111頁
発酵	二番でわからない時は糶を入れる。この糶は三番で取る。	111頁
	三番の一番糶というのは、わきが終わって岸はなれをしてそれを混ぜないのが良い。	111頁
精米	米が白ければ酒は甘くなり、黒いと辛い。ただし、白い米に水8升5合から9升もくめば酒は辛くなる。	111頁
発酵	一番糶入れの時、酒に苦みがあれば、桶の蓋をよくして置き、蓋に露がたまったのを雑巾でぬぐい、また蓋をして3回ほど行えば苦みが取れる。	111頁
糶	一番でも二番でも糶は算用とおりに入れる。水は算用よりも2斗ほど少なく入れる。三番に酏水からの三番までの水は算用して8升の水であればそのようにする。	111頁
酒粕	水酒は滓を引くほど良い。	111頁
焼酎	焼酎は取っておく。夏酒の滓を混ぜて火を入れて置き、貯酒が甘くなった時は、酒1斗に1升ほど入れればさしもきく。酒も良くなる。早く新酒を造って酒がわきすみ明日舟にかけるとすれば、今日焼酎3石仕舞であれば3斗ほど入れる。	111頁
桶	酏をおろして湯を引く時は甘みは少なくなり、渋みは苦くなる。酸味は辛くなる。米が黒いと酒にくせが出る。草秋の新酒を造るならば、4尺よりも下の桶は良い。大桶は悪い。口の広い桶で高さが低い桶ほどよい。	111-112頁

直し	酸っぱい酒を直す時は、灰汁 5 升へ焼酎 1 升を入れ釜で煎って桶に移し、酒に少しずつ入れる。直らなければ何回も入れてみる。この酒を長く置いておこならば、鶯の黒焼き 1 つずついれておけばいつまで置いても苦くならない。	112 頁
	酒にまわしをすとうすく飲める。〔しふきやう〕を煎じてよくすませて入れる。	112 頁
	酒に油が入るならば、よしの紙で取る。	112 頁
酏	草秋がまだ暑い時の酏は、糶 6 升を使ってもよい。糶が足りれば酏に酸味がついて早く馴れる。冬は 7 升ずつ使う。9 月以降は 7 升が良い。8 月は 6 升、6、7 月は 5 升 5 合で良い。	112 頁
気候	陽気ある年の水の精は良く、米の精は強く、上作である。酒を造ると甘みに変質することはない。陰気の強い年は水の精強く、その年は極めて下米である。酒にすると苦みやくせがある。	112 頁
もろみ	三番仕舞までしてわいたのを別の桶にくみかえするほどもろみの溶解・糖化がよく進む。	112 頁
精米	米が良くても酒が辛いのは、米をよく搗いていないから。1 升 2 合から 2 升だったのを 3 斗につき 3 升から 3 升 5 合分を搗いて減らす。	112 頁
気候	秋があたたかいと甘い酒、寒いと辛い酒になる。	113 頁
気候	秋は二番掛だと辛くなる。三番掛だと甘くなる。	113 頁
直し	酒を直すには時鳥の黒焼きを入れる。	113 頁
変酒	変酒は必要な分だけ火を入れて置くと良い。	113 頁
もろみ	一番掛をして、腕を 6 寸ほど入れて底があたたかければ甘い酒、7 寸ほど入れてだんだんあたたかくなるようであれば辛くなる。もろみがあたたかければ甘くなり、寒わきであれば辛くなる。	113 頁
精米	大夏は米が白いほど良い酒ができる。小夏はそれよりも少し黒めにする。	113 頁
発酵	水 1 石 3 斗、米 1 石 5 斗を沸かすとよくわく。二番掛は水 2 石 5 斗、麴 1 石 8 斗、米 3 石でよくわく。三番掛は水 1 石 8 斗 5 升、麴 1 石 8 斗、米 3 石でよくわく。この時に少し酸味が出たら、あく 2 斗と焼酎 4 斗を使用。	113-114 頁

	甘い新酒を辛くするには、夏酒の滓に焼酎を入れ、火を入れて置いておき、その滓を混ぜてよくからめる。	114 頁
精米	辛い新酒を甘くするには精米度合いを上げる。	114 頁
	新酒を夏酒にするには、新酒に火を入れていり豆粉にして入れ置くとあまくなって夏酒になる。	114 頁
もろみ	新酒の早造り古米でつくるため甘くなるのを、新しい樽や桶に入れ置けば、生の古酒になる。良い諸白になる。二番掛までであれば辛くなる。一番掛と二番掛の間をのばさず三番をかければ甘い酒になる。	114 頁
分量	新酒 酏白米 3 斗、水 4 斗 5 升、麴 2 斗 1 升。一番掛白米 6 斗、水 6 斗、麴 3 斗 6 升。二番掛白米 1 石 2 斗、麴 7 斗 2 升	114 頁
酏	10 月は古米。麴については 9 月の中頃からは新米でもよい。ふかしは新米でも、麴は古米のほうがよい。酏に使う蒸米は蕙に散らかし、その上に蕙をかけて冷ます。	115 頁
新酒	新酒があまりに辛くなったら滓を引くほどに甘くなる。	115 頁
気候	夏酒のもろみは 5 月中に終わらせるのが良い。6 月にかかるのはよくない。	115 頁
酒粕	夏かけの粕をためておくのはよくない。そのまま酸化するからである。	115 頁
酏	酏に少し酸味がありほかにくせがないようであれば良い。	115 頁
火入れ	水酒、新酒、古酒に限らず、酒が濁るようであれば火を入れて置く。火入れが遅れると酒にあおくささが出る。	115-116 頁
酏	酏は苦みがあつて軽いと酒は辛くなる。湯引をすれば辛くなる。	116 頁
夏酒	夏酒は日数が 70、80 日経てばまずかけて滓をとっておく。	116 頁
糠	糠やくだけた米はよく取っておく。糠がまじっていると酒に渋みが残る。	116 頁
洗米	白米を研ぐときに水に濁りがあれば酒にくせが残る。	116-117 頁
麴米	麴が軟らかくできれば良い酒ができる。	117 頁

新酒造るにあたたかなる時の次第聞書の覚

発酵	米1斗につき麴7升、水1斗5升を半切にうすく置く。わくのが遅いほどよい。10月にならないうちはへらでまぜるのがよい。酏があたたかくなるためである。秋口は酏を傷めないように手でもへらでも米麴をいたわる。冬は少々手でもむのもよい。	117 頁
酏	水を入れてふたをして置いておくと泡立ってくる。湯を入れると酏が悪くなる。	117 頁
	酸味は酒がかたくなる。渋みは酸っぱくなる原因である。洗ひ水は熱を持っているため、よく覚まさなければならない。	117 頁
発酵	一番掛で糶入れをしてわき立つ時は二番糶を入れてよい。強く沸いていれば冷まして度々糶入れをする。沸きが弱ければてんまを入れれば沸くようになる。	117 頁
	強く沸く時は蓋のなかほどをあけておく。弱い時はしっかり蓋をして置くと辛くなる。	117 頁
	沸きが終わっても7日のうちは1日に2回ずつ糶入れをして蓋をして置き、よく沸くほど辛くなる。	117 頁
発酵	重陽の節句(9月9日)過ぎの頃に6石仕舞を造る時、一番添から三番添までもとの味が抜けない。一日二日経つともとの味はなくなる。その原因は、本添の蒸米をよく冷まさずに使うためである。二番添でもなくならないのも同様である。三番添から一日二日過ぎて抜けるのは、三番添で沸せるためである。沸かせる米麴をくたびれさせないようにするのが良い。	118 頁
発酵	沸くことが重要である。糶を使って息の立たないように造るのが良い。蒸米を冷ましても沸く時にはあたたかくなる。その時は糶入れを度々おこなっても良い。10月に入って8石仕舞をする。この時は、夏の水のようなあたたかさで、良い。	118 頁
酏	10月始めに蓋をして沸かせる酏添において、もとの味を逃さないためである。酏の枯らしが弱いと大添は酒が甘くなる。酏をよく枯らすと酒は辛くなる。	118 頁
	酏の精が強くて大掛をして、酏の立泡に湯を引き、蕈に包んで置く。	118 頁

山内物語

酸味	秋口に古米で作る酒は売り次第つくるのがよい。長く置いていれば酒が酸味が出る。たとえよくできたとしてももろみを長く置けば酸っぱくなる。掛けて置いても酸味が出て悪い酒になる。	119 頁
酏	酏を立てて翌日にもみの作業をすることは悪いことである。そのため、すぐにもまずに蒸米を傷めないようにする。寒もととはとりわけもむことはしなくて良い。	119 頁
	11月の末から12月の初めはもんでもよい。	119 頁
発酵	酏添はわくのが重要であり、冬はわきかねるため、一日休む。	119 頁
もろみ	二番掛は、一番を入れてからもろみが張り上がるものである。遅ければ酒は甘くなる。この時に二番糶を入れれば酒は辛くなる。三番もすぐに入れる。暖かければ四播まで入れても苦くならない。何度も入れればもろみにねばりがつく。	119 頁
酏	3斗の酏は40日ほどで枯れる。3石5斗掛ければ良くなる。4石掛ければ酒は甘くなる。9月の事である。	119 頁
水	酏添は水1斗。	119 頁
米	秋口の酏は米も糶も古米が良い。ただし、酒桶などへ入れておいた米は悪くなっている。酒造に使う予定の米は風通しの良いところで保存していた古米を使う。	119 頁
酏	長く持たないと言うのは、馴れているということである。秋のあたたかい時の一日二日も馴れてわいたらおろす時である。置き過ぎれば酏を殺すことになる。古米の良い所。気温があたたかくなって酏を急ぐが、新米であれば米の性質が強くと米が馴れない。古米であれば、米の性質が弱くと水蒸気に反応して早く馴れる。	119-120 頁
	秋のうちの酏は、米糶を傷めないようにすぐに入れる。	120 頁
	10月は湯を立てないといけない。秋口は立あわが良い。雪の降る寒酏などは引あわでも良い。	120 頁

櫛入れ	一番櫛が遅いと甘くなる。米糲が固まれば酒にぬくみ（あたたかみ）ついて、とにかく櫛が早いのは辛みが出る。また、よくわく。水をその都度汲めば酒は辛くなる。	120 頁
もろみ	10 月から 11 月 5 日まで 3 斗酛にて庄兵へ造る。29 日に酛添をする時、28 日の暮前に水糲をつくり 29 日に本添をして蓋をしてわかず。蒸米は人肌ほどの温度。11 月 2 日に二番掛けて蒸米を冷ます。これがわからないように板蓋に蕙をかける。その日はあたたかかったため、二番でわかせることは不要。三番添はよく冷ます。	120 頁
	同日、3 斗酛に掛けるに、水・糲は朝 8 時、食は 10 時に入れて板蓋をして蕙をかける。朝晩に櫛入れをして 4 石仕舞にする。二番添から冷ましてわからないようにする。二番酛で味が残ると酒の精が強くなる。三番もよく冷まし、朝 10 時頃に仕舞えば、夜 12 時頃に一番櫛を入れて二番櫛は朝 8 時前に入れれば酒に甘みがあって辛い。だんだんわいてくると辛めになる。酛添が泡立つと二番はわかせないようにするのが良い。三番はじりじりとわからないようにするのが良い。	120-121 頁
	酛が枯れるには、食（白米か）をあたたかくして一番添に使う。酸味・苦み・渋みなどがあれば酛添をわかすと良い。	121 頁
掛	酛が少ないのに大掛けして酒が甘いということは、大掛けは良くないということである。	121 頁
櫛入れ	櫛入れが早いと酒は辛くなる。遅いと甘くなる。岸が下がり匂いが変わる時が櫛を入れて良い頃である。	121 頁
	櫛が早い酒には粘り気が出る。	121 頁
	櫛の定式は、唐からしを火にくべて花弾く時が入れる時である。	121 頁
発酵	よくわからないと辛くならない。	121 頁
櫛入れ	酛添がわからないと、二番に蒸米少しあたたかい状態で晩方櫛入れをする。寒の中はわかなくても苦くはならない。これは寒いからできることで、秋は冷ますのが第一である。	121 頁
	醪に水を打つことで売る時に良い。売れずに長く置いておくと酒の精が抜けて悪い。	121 頁

權入れ	二番權で桶のきわが少し下がりめの時は相図である。一番權が早いのは良い。遅いと夏酒などは変わりやすい。	121 頁
	醪に水打つことは秋口から 9 月までは水、10 月になるとぬるま湯、12 月には水打。これはすぐに売分である。しばらく置く場合は水を打たずに掛けて置いておく。粕から取る焼酎は薄くないので、不足に取っても良い。	121-122 頁
酏	6 斗酏であれば、半切 12 になる。7 日かけて酏卸しに移し、泡がそろそろ立つ時に蓋をして、泡が大きくなってぎらぎらしてきたら湯をかける。ただし、酏に甘みが残る時はしばらく蓋をして置いておく。	122 頁
權入れ	泡がわいて權入れの際にうばわきのような泡があれば、その下から白く薄く銀泡のような泡が底からわいてくれば權入れが良くいっているということである。	122 頁
	泡がわかなければ、水わきの泡がすべて底へいって小さい穴が空いて底からわき上るところがある。權入れの時にはやり方がある。權が早ければわきが出ない。わかないと酒は甘く、苦みがある。そのため、二番權を遅く入れればよくわく酒は辛くて苦みがなく、水酒が多く出る。あまりに強くわく時は頻繁に冷まし、權入れをする。そうすれば、酒に酸味が出てよくわいている酒は直すのが容易で、直ったあとも戻らない。一番權遅くとりかかり、ぬくみがつきすぎたら、そのまま二番權入れに予定より早くとりかかる。	122-123 頁
	(泡の特徴)	123 頁
発酵	酏添がわからない時は、中二日休める良い。水と焼酎を入れて後で酒の [ ] にする。変質しないように火入れをする。	123 頁
もろみ	本添は大いきを時節によって立入る。二番で冷ます。人肌より冷ます。三番に冷やす。	123 頁
気候	冬造りは酒は清く、春になるほど精は強くなる。たとえ薄めに造っても火入れをすれば濃くなる。	123 頁

	春造りの酒は、夏はもたない。火を入れても薄くなる。3、4月までであれば苦くはならない。5月になるとよくない。	124 頁
	酒を掛ける前日に焼酎を入れておくとよい。辛くなる。	124 頁
滓	酒に火を入れた後、焦げくさいのは掛酒（醪酒）のおりをよく引いていないからである。	124 頁
酒粕	酒が良くできてさしのかかないことがあるのは、酒がよくわいて汁がたくさん出るため、さしがかかない。よくわく酒は夏のもちが良い。	124 頁
発酵	酒に蓋があるとなまわきである。仕舞をして10日のうちに澄んでくれば良い。	124 頁
火入れ	酒に火を入れる時をよく見極めなければならない。	124 頁
	あまりに辛い酒は夏はもたない。くさみが出る。甘みがあり辛みもある酒は変質しない。くさみが出るのは桶が古いこともある。	124 頁
	酒にくさみが出てどうやっても直らない時は裏戸前のような所に置いてくさみを取る。	124 頁
火入れ	火入れをした酒が冷めないうちに火の口をぬいて酒を出せばそのあとくさくなるため、良く冷めてから出す。	124-125 頁
	酒が辛い時は早く火入れをしても良い。	125 頁
	6月5日に火を入れた酒は7月11日に飲むと辛みがある。そのため、7月12日に二番火を入れたので、40日にも満たないうちに火入れをするのは早いかもしれない。新酒であれば薄く、春造りであれば辛みがあるはずである。60日はもつだろう。上方では70日もつと言う。大夏の二番火は8月4日に入れる。	125 頁

酒の直し方

もやし 2 升、葛根 5 合、肉桂（ニッキ） 2 匁、胡椒 2 匁、豆の粉 10 匁、〔しふきやう〕 1 匁、杉の皮 5 把、焼酎 1 斗	125 頁
丁子 1 匁、肉桂（ニッキ） 1 匁、桃仁 1 匁、石灰 5 合、松花 1 匁、杉の焼葉、もやし 2 升	125 頁
南蛮（唐辛子） 30、石灰様子次第、胡椒 1 匁、もやし 2 升	125 頁
もやし 2 升、杉の赤身たくさん、〔しふきやう〕 50 目、[ ] 1 匁	125-126 頁
酸味のある酒を直すには、このような薬味できっと直る。	126 頁

三石の諸味直ス事

焼酎 1 斗	126 頁
渋いところと皮を取り、150 目くらいにする。ただし、煎じて使う。水酒であれば細かくして熱湯へ入れてそのまま取り上げて入れる。	126 頁
良いもやしを煎り直す。ただし、もやしを炭の火 3 升ほど炭をおこしてそのあたりにもやしを置いて、もやしで火を止めるようにして焼く。そのもやし 1 斗 2 升ほどで直る。あまりに酸っぱくなっている酒には 1 斗 5、6 升も入れて、焼酎で煎って使うのが良い。	126 頁
以上の 3 つで上酒になる。ほかにもいろいろあるが、他の薬を入れれば必ず酒にくせがつく。	126 頁
もし長く置いておくなら、鶯の黒焼きを水酒にしてから 2 分斗入れておけば苦くならない。薬味で直したとしても時間が経てば酒にくせが出てくる。	126 頁
大坂で酒造を伝授された。温度を考える。多くの酒を造ることでわかることもある。	126-127 頁
桶司のまねばかりをしているといっても、酒は一人で造るということではない。	127 頁

元禄 12	閏 9. 27	酏米古の上白米 6 斗、糶新米で白米 3 斗を入れれば、この糶は 4 斗 3 升 5 合あるのを皆入れる。水は 1 斗 4 升水にして 8 斗 4 升入れる。	128 頁
元禄 12	閏 9. 5	おろす。湯は 3 本で、9 日に酏添 8 斗掛ける。10 日に二番 1 石 4 斗掛ける。11 日に三番 2 石 8 斗掛ける。5 石 6 斗で仕舞。この酒は二番掛けても酏味退かず、三番でなくなった。新酒は酏味が退かなければその酒は特に辛いものができる。	
		酒に泡が出ることはさし水の水酒にさすためである。もろみへさし水を入れれば酒に泡は立たない。秋があたたかくても舟で変質することはない。	128 頁
元禄 12	12. 20	9 石仕込み、1 本仕込みをする。	128 頁
元禄 13	1. 10	今日まで一向にわからない。木酒を 3 斗ほどよくわかして櫛を入れて桶の真ん中に入れて湯桶 2 つに湯を手引にして桶の中にだかせて入れる。しっかり蓋をして蕙をかけて置けば、夜中にわき立って少し桶からこぼれる。それが良くできた証拠である。夏まで持つかは定かではないので、早く売る。	128 頁
酏		米 6 斗に糶米 2 斗 4 升を合わせて水は 9 月までは 1 斗 4 升、10 月は 1 斗 3 升、11 月からは 1 斗 2 升、10 月まで酏を木のへらで廻す。11 月からは手で廻してよい。春もあたたかい時はへらで廻してよい。酏をおろす時はよく見てふつりと泡が出た時におろすと良い。冬は 30 日ほどもつ。	128 頁
糶		上々白米は入りにくい。米は黒みがある方が入りやすい。たくさんの酏にかければ酒は甘くなる。白はぜばかりでは花がないのは酒が辛い薄い。そのうえ、さしがきかず、酏は少なく、きばみあって甘みがでるのは良い。すべて黒めの米で糶を入れれば、酒は清くなる。第一もろみがよくつぶれて酒がよく和合してできる。	128-129 頁

糶	元禄 12	仙北角間川で米について伝授した。糶米を 3 割に使って酒を造ったところ、ことのほか辛くできて売れた。その前あるいは黒作りあるいは片白または諸白でも目かけには過ぎない。糶米は 4 升 3 合ほどに作るので、酒は甘くなる。糶が多いと甘くなり、少ないと辛くなる。ただし、3 割は立の米 1 石についてで、元禄 12 年では立 1 石につき糶米 4 斗である。これを 3 斗 5 升で作れば酒は辛くなる。じっくりわかせてから一番糶入れをすると酒にうまみが出て辛い。	129 頁
	元禄 14	5 升 2 合の作り糶。辛みもうまみもある。30 日を過ぎてかければくせがなくなる。夏酒は夏まで諸味にもたせるため、糶 5 升 5 合より内は勝手次第である。それ以上は入れてはいけない。これに反して糶を多く入れるとその酒は夏になると甘くなる。	129 頁
もろみ	元禄 12	30 日目におろす湯を 4 本も 5 本も立つたちあわで引いて、半切 2 つ付けて酏を 3 つに取り分けて冷ます。翌日酏おろしへ入れて蓋をして置く時に通常の酏は上の方がかすむ。本添で糶を入れてよくわかす。ただし、本添の水は斗水、二番も斗水、三番ではよく冷ます。水は三番水で差し引きする。今日仕舞えば明晩に 2、3 か所糶入れをする。三日目、四日目も同様。わき付いた時が一番糶入れであれば糶 2 本で念を入れておこなう。糶と米をよく合わせるためである。三日目に糶入れをすれば、酒は清くきれいにできる。総じて糶入が早い酒は辛く、遅いと甘い。酏は 30 日にも限らず、22~25 日にもおろす。寒の入日から 40 日程前。	129-130 頁
米		酒米は上々がよい。下米は損である。	130 頁
酒桶		新しいものが良い。	130 頁
釜、薪		大釜は木が太いと良い。小釜は木が細いと良い。	130 頁
水		天気をみて汲むのが良い。雨が降ってから汲んではいけない。	130 頁
糶		その都度入れて使うのがよい。入れて長いものは酒が悪くなる。少し花があるのは良い。全体が白くはぜているのは酒に味がない。	130 頁
		酏が若い時に湯を引いて添をかければ、酒の精が強くなる。	130 頁

	本添でわからないのは泡もちてわくからである。本添はなんでもわかせるのが良い。	130 頁
	酒のたりが出ないのは本添がわからないからである。	130 頁
上米	上作の上米で造る酒の一番櫂が早ければ酒は辛い。二番櫂は 5 つ時も 6 つ時も控えて入れる時は必ず酒に味がありうまいものである。	130 頁
悪米	不作の悪米で造る酒の一番櫂は早ければ酒は苦い。そのため、辛くなりやすい。一番櫂を抑えて入れればよくわく。酒のうまみの小味があつて酒は辛い。	130 頁
	奈良漬の粕は冬粕をよくおして置いて夏に売るのが良い。	130 頁
	大夏の一番火で 7 月末から 8 月に 53 日ほど入って、酒が軽くうすくなるのは二番を望む。例えば、火を入れなくてもよいことになってもしきはきかない。	131 頁
	新酒でもすべて渋みが出るのは、酏添でわかenかったためである。長く枯れている酏に水糶を前の夜に立てて朝蒸米を入れる。9 月土用 9 日目に造る酒には苦み、渋みがある。酏添でわからないのは櫂入れが早いためである。櫂は 6 時にて入れる。	131 頁
糶	酒に使う糶は甘みがあつてやわらかいのが良い。湿り気があつて毛がはえているのは悪い。	131 頁
糶	あまり強くもむと良くない。	131 頁
	生酒のまま保存するのは、蔵の湿気のない所で桶の下に小囊 57 所も袋に入れて吊っておくと湿気をうけない。吊っておけなければ、桶の下に厚い板を敷いてその上に袋をのせておく。	131 頁
	一番火は酒をかけてから土用前に見る。二番火は 50 日過ぎてから入れるのが良い。ただし、火の気があるのにさわると必ず変質する。	131 頁
	餅米で造る酒は特に辛い。甘みの少ないすみであるためと考える。	131 頁
水	翌日の掛の時、天気が悪くても前日に汲んだ水は良い。朝に汲みたての水はあまりよくない。水の中にあるごみなどが沈まないからである。何日もあめが降り続いた時は一日二日水を休	131 頁

		めて置いて使うのが良い。そうすればよくすむ。ただし、前日に汲めなければ朝早くに汲む。井戸水は汲みたてを使うのはよくないので、一晩置く。	
		米をつけておいた桶を酒の〔てんま〕に使ってはいけない。本桶の酒は	131 頁
元禄 13	9. 11	本立。	131-132 頁
	10. 29	酏添。これには、大わき立って糶 4 斗 8 升、水 5 斗を宵に入れて一晩待ったものを使った。	
	11. 10	朝に糶入れをする前にわき付いたのを見て水 2 斗を入れる。50 日になる酏である。	
		煮本とは、まず米をふかしてそれを半切に入れる。蒸し釜の湯をたち切るようにゆる湯ためしで算用のおり計って入れよく蓋をして置く。半切の中で冷めるように置いて、よく冷めたら糶算用のおりに合わせて煮本という。食べるために本を煮ることがあり、こびりついて焦げくさくなる。	132 頁
		苦みのある酒ならば、もろみ 1 石につき焼酎 5、6 升ともやしを少し入れて糶入れをし、よく蓋をして 53 日も置いて掛けると苦みがなくなる。少しの苦みであれば、よくわいて蓋についた露のようなものを 4、5 回雑巾でふけばなくなる。	132 頁
		酒を辛くしたい時は、本添え蕈を 3 枚取りよくわかす。ただし、本添さえよくわけば、酏の味も抜けた後に良い酒ができる。二番でよく冷まし、少しもわかせない。	132-133 頁
		一番糶が早ければ酒は辛くなり、遅ければ甘くなる。ただし、あまり辛くならないようにするには、すみ酒 5 斗ほどを諸味に入れてわかして数日置けば、苦みもなくなる。	
		米が白ければ酒にくせがなく、黒ければ苦み渋みがある。つまり、白く搗いてよく研いでよく蒸して糶を引いて時節を考えて造ればよい。水は 8 升到汲めばよいが、春造りなどで夏まで持たせる時には水は少なめがよい。水 8 升で酒はよくわき、辛くもなる。	133 頁
酏		酏をあまり長く半切に置いておくと酏に酸味や渋みのくせがつく。少し酸味がある時はおろす時である。泡が立ってきたころが相図である。	133 頁

	湯を引くのは立泡のあと、泡が大きくなった時である。ただし、引いても少し甘めで酏の味がなくならなければ、そのまま蓋をして置いてよくなれば酏おろしに入れて蓋をして置く。櫛入れをするのが良い。	133 頁
--	---	-------

もとの事

	焼酎 1 釜から 5、6 升ずつ出してためて置く。4 月頃になってよく酒粕を通常の諸味のように粕を細かくして混ぜてよく蓋をしてわかす。一日に一度ずつ櫛を入れて、日数 2、30 日も過ぎて酒舟にかけてよく滓を切って酒 1 石に 2 升ほどずつ入れれば、酒は辛くなる。	133 頁
元禄 16	7.25 脇方に行けば、酒は薄く火くさきがあるため、こちらで貯め置いて取りよせれば、酒は良くなる。	
	秋口は 5 時 6 時であれば、唐辛子が焦げるにのいの米であれば、一番の櫛の時である。だんだん寒くなると 7 時 8 時にもなる寒中に及ぶ時は、12、3 時を過ぎると苦みが付くことがある。	134 頁
古米	古米は櫛入れが早くても苦くならない。	134 頁
	米が白ければ櫛が早くても苦くない。	134 頁
	新米は櫛が早ければ苦みがある。糶が多いと苦みはない。ただし、櫛が少ないと甘くなる。櫛早ければ辛くなる。	134 頁
	上作の米は酒に苦みはない。	134 頁
	不作の米で悪米には苦みがある。糶を 5 升 5 合使って櫛を早く入れれば必ず酒は辛くなる。	134 頁
	古米造りならば糶 5 升で良い。もしうまみを付けるならば 5 升 2 合に増やすとよい。	134 頁
	櫛早ければ苦みがあっても酒は辛い。遅ければ甘くなり苦みはない。	134 頁
元禄 14	8.3 本立。白米 6 斗、糶 4 斗 2 升。ただし、7 合は糶である。水 9 斗。ただし、1 升 5 合半切 12 に入れて、中三日持っておろす時には大きい泡が立つ。6 斗を本おろし二つへ入れて湯が立つ前	134 頁

	<p>にあげる。銀泡までできてそれから落泡になる。その後、べったりとすまなければよい。4、5日過ぎて掛ける。4石5斗仕舞には4尺へてんま2本、その上本添がよくわくからである。</p>	
冷まし權	<p>權のへりは長さ1尺、幅6寸。たとえば、秋口朝明け4ツ時9ツ8ツ暮にもほとりつけないために權を入れる。諸味にぬくみをつけると覚えていれば、權をかくごとに桶の内にわき立って諸味が見えないほどになる時、そのいきが止むまでかく。のちにそのいきが止むため、桶の内側の諸味が見えるほどにかけば、夜の4ツ時（10時）にかいて朝まではふっくりと静かにわく。諸味にぬくみがつけば、桶の底にくさみが付くくらいにくさく、酒の味は悪くなる。酒のぬくみより久しくあっても、まずはロウソクで覚えている。下り17、8、20口までの1寸か1寸2、3歩ほど残る。それでいき立が止む。</p>	134-135 頁
	<p>古来の酒は長くもたないというため、大坂では新酒はすべて古米である。その酒は来春3月まで売るつもりで造った。</p>	135 頁
	<p>先年横町藤林で秋口から酒を造りを失敗すれば、約110石の内でも少しよくなる酒もあるだろうと思うほどではない。酒桶司衆も手伝ってくれたが、うまくいかない。その後池の内七兵へ預けて造らせ、様々な普請をたてて工夫をしたが、合点がいかなかった。酏立する時の酏の事ではないと思う。おろしても湯の精がある時は上る。引きはそのまま落ちることで気が付く。その年の室拵いを言いつけた時、出入があらくて室の出入り口は高くつくっておくように言えば、いきが冷めやすくて、すみの火に糶を入れると言うので、糶を入れてうまみなくふっくりとよくできないのは、ただのすみの火の力で糶になるから、酒は酏から思うようにいかず、酒の出来が悪くなる。その後、それを心得て糶を使うと酒は良くなる。酒に糶は大切なものであり、必ず入れる糶は使わない。</p>	135 頁
	<p>屈強の桶司ら4、5人で詮議をした。酏米は上米にすれば、米さねをおろすまでに米さねがある。8月、9月は二夜つけると、古米は格別のことで、新米で本立すればはしりの下米をよく</p>	135 頁

	搗かせて本立をすれば米さねは残らない。漬本というのは、米正根をよく腐らせて、よく蒸せばなお良い。	
	長く変質した酒に火を何度も入れ、様々な方法で直しても売れないものを直す時には、木わた20 匁を引きさき、水3 升入れて2 升5 合になるように煎じて、それにもやし1 合ほど入れて冷まして焼酎1 斗に加えて、変質した酒8 石ほどへ入れればよく直る。これは伝授された当時では極秘のことであったが、今はそのようではない。これはかけ酒がすみ酒のことである。何度も直して悪くなれば、砂こして直す。	135-136 頁
漬元	米3 斗のうち米7 合5 勺を煮炊き、水3 斗6 升入れて上に膜が張るまで漬け置く。その米を洗い、ざるにあけてふかして半切3 つへも、暑い時は4 ツ5 ツへもこの米を分けて入れる。	136 頁
本立	これで作る酒はよくつぶれている。濁酒にしても二日三日置いても酸っぱくならない。米の目は第一きらへもの（ママ）である。研ぐ時に水に流してしまう。	
	詮議をした時、酏米には上米を使えば、米さねをおろすまでである。8 月9 月は二夜つけばいいかと思うので、古米は格別で、新米で酏立をするならば、はしりの下米をよく搗かせて酏立をすれば、米さねは残らない。	136 頁

#### 酒にかミ

秋口に新米・古米を取り合わせて造れば苦い。一番糶をおさえ岸落するまで控える。	136 頁
糶入れが早ければ苦い、二番糶を抑えればよい。	136 頁
酏に渋みがあれば苦い。	136 頁
糶5 升に使って、糶入れが早ければ苦い。	136 頁
酏添に糶を入れれば苦い。ただし、新米の時。	136 頁
糶5 升よりも少なく使えば岸落するまで糶は控える。	136 頁

酒にすみ有ルハ

	秋口造りで諸味が少ない。	136 頁
	□を漬けている桶をてんまに使う桶に酒を入れる。	136 頁
	いつ立わきをする。	136 頁
	はやく〔てんま〕を入れて大わきする。	136 頁
蒸し	蒸しが生蒸し。	136 頁
もろみ	諸味にぬくみをつければ酸っぱくなる。	136 頁
糶	若い糶で甘みがない。	136 頁
米	ふけ米を酒にする。	136 頁
	古米作りの酒諸味で長く置く。	136 頁
酏	渋い酏を造る。	137 頁
糶	ほとり付く糶を酒に造る。	137 頁
	本立の時、おま□あっておろす時のすみは良い。はじめからすみがあるのは酒が少なくなる。	137 頁

酒にあまミ有ルハ

酏	少ない酏に大掛けする。	137 頁
米	上作上米上白である。	137 頁
權	一番權が遅い。	137 頁
	二番をわかす。	137 頁
糶	糶 6 升以上	137 頁
	諸味にほとりが付いて立わきは甘い。二番で仕舞えば辛い。三番掛ければ甘い。	137 頁
	秋口あたたかい。	137 頁
	諸味に長くもたせて掛ける。	137 頁

	二番と三番の間が遅ければわく。わけば必ず甘い。	137 頁
	秋口で古米の時は甘みが出る。一番糶を専要にする。	137 頁
	酏が冷める前にはや掛をする。	137 頁
	酏引泡に湯をひく。	137 頁

#### 酒にくせ有ルハ

	桶と舟袋はよく洗わないとうつり香がかびくさい。	137 頁
	酏多く添が少なければ酒は辛いがくせがある。	137 頁
	酏に渋みがある酒はすぐに渋くなる	137 頁
	米が黒ければ酒にくせがある。渋く苦い。	137 頁
	米を研ぐ時、白水をよくとれば酒にくせが出る。	137 頁
蒸し	生蒸けであれば渋くいらめくくせがある。滓にこびつく。	137 頁

#### 火くさき酒の事

	よく滓を取らず火を入れたため。	137 頁
	火を入れて冷めないうちに早く酒を売るため、8日過ぎまではせめてよい。	137 頁
	粕であるため。	137 頁
	酒を煮る時、手がぬるい。焦げる。	137 頁
	雨が降る日に酒を煮るのは火がもどる。	137 頁
	火を遅れて入れれば酒はうすめになる。	137 頁
	火おそなわれれば香ばしくなる。	137 頁
	酒が変質しなくても香ばしくなる。	138 頁
	舌にいらつく。	138 頁

青くさミ有ル

あまり辛いのを夏までもつ。	138 頁
古桶に置く酒。	138 頁
糶の余りが不足である時も青みが出る。新酒は5升2合、夏酒は5升5合。	138 頁
糶があまりにはやい。	138 頁

酒からきになる事

間延びすれば必ずわく。二番わけは甘い	138 頁
間をすかさずのばさないのをわかせないとはいう。	138 頁
糶米4割使いから3升使いまでは糶が辛い。	138 頁
蒸米を冷ます。	138 頁
白米を搗いて水をたくさん使う。8升以上。	138 頁
秋口一番で仕舞は辛い。酏味が残っていやしい。	138 頁
酏は枯らすほど酒は辛い。	138 頁

酒うすめに成事

いつ立わきすればうすい。	138 頁
糶が少なければ酒は辛いがうすい。	138 頁
糶に花がない。	138 頁
春造りはよくわくようであるが、火を入れてからうすい。	138 頁
わかない酒。	138 頁
よくわく酒はうすめであるが、たりが多くさしもきく。	138 頁
酒が辛ければ酒はうすい。	138 頁

もやし多く使えばうすめになる。	138 頁
日数がたたない酒をかければうすめになる。さしはきかない。	138 頁

酒にかぶみ有ル事

長く糶を使う。	138 頁
ほとりに付いた糶を使えばかぶみ・すみが出る。	138 頁
酒造道具を粗末に洗う。	138 頁

元の事

	蒸しに念を入れ、糶がこわくないのがよい。	139 頁
酏米	10 月から二夜つける	139 頁
	酏は日数がもつほど良い。もつとも上米上々白である。	139 頁
	湯を立てる時も甘みが残れば酒はうすくなる。	139 頁
	早なれすればすみは早くくる。	139 頁
	甘みがあるのにおろせばすみはくる。	139 頁
酏	わかいものをおろせば泡立つ。	139 頁
	酏まわしで不手際があれば渋みが出る。酒がつぶれることもある。風のある所は悪い。	139 頁

ふかしの事

酏拵	蒸しに念を入れ、糶蒸しも同然である。薪を少し入れてよく蒸す。	139 頁
	白米をよく研ぎ洗うのがよい。	139 頁
	白水をよくはなせば蒸しくさくなく、酒にくせがない。	139 頁
酏	蒸米を酏に使うときはよく冷ます。	139 頁

酏添	酏添の蒸米は人肌程度の温度にし、寒中であればそれからすこしぬくみが付く。	139 頁
	二番三番蒸しはいつも冷ます。	139 頁

#### 糶の事

室	室の出入りが高ければ糶はこわくうまみがない。	139 頁
	酒に使う糶は酏から糶にいたるまで生蒸けにしない。室に風の通りが悪く、甘みがあつて柔らかく花が少しあるのがよい。	139 頁

#### 酒にあわの事

	酏添がわからないのは酒に泡が立ち変質するからである。	139 頁
	甘くできた酒は泡立つ。	139 頁
	水酒にさし多ければ泡立つ。諸味はさし泡がない。2月頃からあとはそうならない。冬のうちはよい。	139 頁

#### こ味の事

蒸し	薪を使うのを惜しまず、よく蒸す。中途半端に蒸すと酒にこみが出る。	139 頁
	水を控えた酒。	139 頁
	米性がよいのを白く搗くこと。	139 頁
	よくわいたのはうすめであるが、さしがよくきく。	139 頁
	糶に花が付くこと。	139 頁
	日数を置いた酒。くせもある酒はよい。大酒屋はたくさん造り置いて、日数を立てかけることで酒がよい。さしもよくきく。	139-140 頁

酒いやしき事

二番で仕舞えば、酏味が残って酒はいやしくなる。しかし、よくわかせばなくなる。	140 頁
米黒ければ渋みがある。	140 頁
水の多い酒。	140 頁
古い桶を使って造った酒。	140 頁
蒸しにあたたかみを付け過ぎる酒。生蒸けであれば必ずいらつきがある。	140 頁

かわる酒の事

	春造りは夏まで持てば変質する。	140 頁
	一番火を入れてそのあとに滓をひく。	140 頁
	酒がこうばしくこきくさくなる。	140 頁
	辛みがある酒は変質しない。辛い酒は変わる。生蒸の米を使う酒は辛くても変わる。糶が少なく水が多いものも夏酒は変質する。	140 頁
もろみ	秋口の酒は直りにくい。石灰 1 升をよく煎って、もやし 3 升を入れて諸味 2 石ほどへ焼酎 1 斗を入れると、よくわいて直る (元禄 13)。	140 頁
本添	本添の翌朝、桶のきわ 4、5 寸もいきでぬれていないならば、酏には必ず大掛けはしない。	140 頁
酏添	6 月末から 7 月にかけての夏の暑い時期の酏添もわかさないようにする。朝に本添すれば晩には二番を掛ける。暑い時であるため、本添をわかせば酸っぱくなる、甘くなる。二番掛は間をおかない。	140 頁
酏	酏が軽いのはよい。湯は徐々に熱くする。	140-141 頁
	夏酒の糶は手前で計り枳目を吟味する。糶は 5 升 4、5 合がよい。	141 頁
	粉先を酒に造ろうと思えば、米 1 斗へ粉先 1 升の割合がよい。	141 頁

からうすの事

あまり深いと臼が返って米が減る。	141 頁
あまり浅いと臼は返らない。	141 頁
わおさえが高ければ米がいたむ。	141 頁
わ三つ入れて糠を立てて二つにする。	141 頁
臼があまりに反っているのはよくない。	141 頁
杵先が太いと米がいたむ。3 寸か3 寸5 歩がよい。そのかわりわおさえを下げる。杵先が細ければよく搗く。米は減らない。	141 頁
酏添二番三番までにも苦みがあり、權をおさえれば甘くなる。苦みは權をはやく入れれば軽くなる。諸味 30 日も持たせれば苦みがなくなる。二番權をおさえて入れる。	141 頁
あまり強くわく酒には冷まし權を入れる。わかない酒をおさえてぬくみを付けるようにする。蓋をして權入れはしない。	141 頁
わかない酒には蓋をして權を入れない。一番權がはやければ必ずわかない。手を付けな いでおけばぬくみがつく。その時よくわく。	141 頁
酏添 1 日口して、翌日 12 時程に權を入れ、底にこもっていた酏味がぬける。くさみもぬける。	142 頁
酏添がよくわくならば、桶の蓋を取っておく。酏添の粘りがなく、かわいていけばよくない。ただし、夏まで持つ夏酒は酏のわきがよくなく生わきはよい。	142 頁

もやしあくの事

<p>上のよいのはねずみ色でこわいものである。口にいれるといらつきがない。これを鍋に入れて使うことがある。寝せて使うこともある。下のあくは色白くなりやわらかい。そのままではいらつきがあるが、酒に使えばよい。良いあくは少し使ってもよいきくで、もやしのにおいが残らない。悪いあくはもやしのにおいが残る。炭の火をおこし、火あく留め置いてよく焼けてから冷まして使う。</p>	<p>142 頁</p>
---	--------------

酒に火を入事

<p>元禄 15</p>	<p>5. 24</p>	<p>酒の火を入れるのは、通例では 27 日であるが、さしつかえがあり変更し、24 日に火を入れる。二番火は 60 日の時点で必ず入れる。酒におり立てをしてはいけない。火を入れる前によく滓を切って入れる。滓を含むものを入れる時は、その滓を釜に焼き付ける。第一は 5 月中（5 月 27 日）に火を入れることが肝要である。もし酒が強ければ中から三日ほど過ぎても良い。二番火も酒が少々弱いと思えば 54、55 日ほどでいれてよい。</p>	<p>142 頁</p>
<p>元禄 15</p>	<p>8</p>	<p>世間に酒を売る。1 升 1 匁 4 分の諸白のうち 1 匁 8 分から 2 匁 2 分までを売る時、手前に夏中から売場のしたみ酒を取り集めたところ、5 斗 5 升あった。もつとも 2 割から 5 割までのものを取り集めた。酸っぱいもの、渋いものなどさまざまな味があるものを直した。焼き直しのあく 3 升と渋い酒 50 目入れて 3 日ほど置くと結構な酒になる。</p>	<p>142 頁</p>
		<p>秋口の酏は湯を立てても立たなくても酏おろしにそのまま置いてせいをやわらかくする。そうすれば、酒を造る時、暑い時期でも酏のせいは良いため大わきしないため、酒は変質しない。寒くなれば酒のわきは弱くなるため、酏にせいを持たせてわかせる。秋口は酏のせいをやわらかくすることで酒の出来が良くなる。</p>	<p>143 頁</p>

	濁り酒をこすのに諸味を袋にいれ、水を入れてよくもむ。諸味だけをこしてそのあとに水を入れれば酒はうすくなる。諸味を袋に入れ、水を入れてよくもみ濾せば、酒は濃くどろどろして良い。	143 頁
	酏添をわかせるということは、酏味を消さないためである。良い酏に酸味、渋みを促すならばよくわかせるなくてもよい。しかし、酏添がわかると最後までわからない。	143 頁
	酏添して二番で仕舞う時は、秋口は朝と晩に掛けて仕舞う。二番の間が遠ければ酒は甘い。三番仕舞では一番に糶入れをするのが遅ければ酒は甘い。二番と三番の間があれば二番でわき過ぎて早く甘くなり、三番でも甘くなる。二番仕舞の時は、二番を早く掛ける。遅くなれば酏添がわき過ぎて酒は甘い。なお、10月より前は底にあたたみがある。	143 頁
元禄 16	上作で米の質が良く、酒は甘めになる。この時は酏を枯らして造る。酏に早掛すれば甘くなるため、酏を枯らして宵に水糶で酏添をよくわかせるのがよい。二番わかせるは甘くなる。	143 頁
酏	酏はうすめに少し酸味があって水くさく、上に泡をもって濁っているのがよい。	134-144 頁
	7~9月中頃までは二番で仕舞ってよい。7月は間もなく二番を掛け、8月は朝本添仕舞をすれば夕方過ぎに二番を掛けてよい。9月も日暮れに掛けて、10月は一晩置いて翌朝二番を掛け、その晩に三番掛けて、10月末11月は中一日とばす。12月になって酏がわからないのは二日もとばせて、酏添がわくのがよい。二番にはわかせるないように蒸して三番を掛ける。	144 頁
	酏添をわかせるないように糶入れをすることがある。7、8月は底にぬくみが付いて酸っぱくならないかと思うので、糶入れをしたあとに二番を掛けることがある。9月中頃から後は酏添に苦みが付く。9、10月末は糶を入れないでよくわかす。たりもあり、あとまでよくわく。酒に泡もなく、酏味もなく、酏にくせがない。酏添は酒になるまでわかせて二番からはよく蒸米を冷まして掛けるのが第一である。なんでも二番をわかせる早く三番を掛けるのが大事である。	144 頁

	<p>酏を立てるのに半切 10 枚も立てるうちに早馴れの半切がある。それならばその半切の酏を 残りの半切に混ぜて置いとくと、その酏にくせがつく。くせが付き過ぎた後に混ぜるならば よい酏も悪い酏も同じであるため、ある程度の半切を毎日吟味することが大事である。</p>	144 頁
	<p>酏に湯を立てるのに大事なことは、湯を徐々に熱くしていくことである。冷えている酏に熱 湯を加えるのは良くない。</p>	144 頁

※虫食いによって解読されていない箇所は□で表した。文字数がわからないものは〔 〕で示した。

※現代の言葉に置き換えられず、意味もわからなかったものは史料中の表記をそのまま用い〔 〕で囲んだ。

表 4 那 5677 文化 2 年秋「酒造屋ニ相成砌之積考帳立」

	(石)	
請石高	120	此造酒当 8 月より翌 2 月まで 7 ヶ月
新酒	100	中白 1000 俵 (玄米 1 表につき 2 升 5 合、へり米 25 石、玄米都合 1083 俵、右は元米共)
夏酒	200	上々白 500 俵 (玄米 1 表につき 3 升 5 合、へり米 25 石、玄米都合 583 俵)
		糶米元米共此代玄米一俵につき駄賃御錢上り 1 貫文之
		2 口ノ 1666 俵 右糶米元米共 此代玄米 1 俵につき駄賃口錢上り 1 貫文かへ
都合 (支出)	(貫文)	
米買入高	1666	
釜木 60 釜	108	駄賃上り 1 貫 800 文かへ
もやし	10	悪丁銀
藤治(杜氏) 給錢	50	
蔵廻り給錢	25	
岡廻り給錢	18	
室藤治 (室杜氏) 給錢	14	7 か月
めし給錢	8.4	700 文
樽殿給錢	9.6	8 月 2 日まで 800 文手間
売場手代	18	1 貫 500 文手間
唐臼突 (搗) 方 5 人	31	900 文手間
唐竹買入	2	
桶屋	3	手間
しな袋木綿袋	15	かす (粕) は 4 合

役米	80	80 俵 8月12日まで
小夫	254	8月より2月まで
宿料	300	利足銭
御高	450	120石 御役銀8銭役共
樽殿立テ代	10	
(合計)	3071	酒値段 諸白：140貫文 新酒：90貫文

収入

	(貫文)		
夏酒 100石	1150	1割半増	此有酒 115石 酒1升到付 100文廻り
新酒 200石	1610	1割半増	230石 酒1升到付 70文廻り
粕 4500文目	135		此内焼酒粕ふりかけ粕共1目に付 30文
小ぬか 5斗入	51	170俵	300文
粉 30俵	10		
明表	7.5	1500銀	
(合計)	2961.5		
不足	107.5	そん	

表 5 資料にみられる「酒造御試」に関する記述

番号	資料名	年	日付	「御試(方)」の記述	作成者・差出宛所
(秋 田市 史)	文化2年酒造方御試に付御書 附寫	文化4	8.25	なし(表題にあり。年代未詳)	
1188	乍恐愚案存寄演説之覚	文化4	8	一、上方酒師御下シ酒造 <b>御試</b> ニ付御普請并諸 道具之入料…	
1714	(酒造御試ニ付ヶ条を以御伺 之覚草稿)	文化4	8.6	此度大坂ハ酒師御差下ニ付私手ニ付酒造 <b>御 試</b> 可被成置被仰渡奉畏候…	
1715	酒造御試ニ付ヶ条を以御伺之 覚				
1275	(酒造御試ニ付愚案御答箇 条)	文化4	8.6~	御取揚御執行可被遊ニ付、酒造 <b>御試</b> 悉皆ヶ条 を以…	
(秋 田市 史)	文化4年酒造方御試に付御書 附寫	文化4	8.14	先頃一と通り酒師被指下候付、拝借銀願申立 候得共、於上悉皆 <b>御試</b> 被成候故…	瀬谷小太郎、熊谷惣助、山口政右 衛門、岡見徳平
641	(酒造御試方日記)	文化4	8.20	此度より酒師被指下酒造 <b>御試</b> 被成置候ニ付 那波祐助江…	丹内源左衛門→松井藤吉
		文化4	9.13	右ハ酒造 <b>御試</b> 御用中雄勝郡湯沢町松井藤吉 往来致候砌…	酒造方
		文化4	9.16	此度大坂より酒師被差下酒造 <b>御試</b> 被成置候 ニ付右取担悉皆私江被仰付猶久保田湊兩処 ニおゐて <b>御試</b> 被成置候…	那波祐助

		文化 4	10.4	一、根元於御上様ニ悉皆御試被成置候儀ハ…	那波祐助
		文化 4	10.19	同人同様明年より壱ヶ年五百目宛但御試相濟帰宅之上は…	大井丈助、丹内源左衛門 →松井藤吉
		文化 4	10.23	支配人那波祐助借受酒造可致申ニ付右御試中同人江酒造株札被下置候故…	丹内源左衛門→港町酒屋格年中
		文化 4	10.24	一、先頃酒造御試ニ付ヶ条を以御伺奉申上候処…	酒造方支配人那波祐助
		文化 4		一、久保田湊両処酒造御試相成候儀は…	丹内源左衛門→那波祐助
		文化 4	11.2	此度酒造御試可被成置ニ付大坂表より…	那波祐助
		文化 4	11.4	此度酒造御試被仰付久保田湊於両処ニ酒造致候…	那波祐助
5505	覚（酒造御試湊町へ手代差遣につき申渡書）	文化 4	8.25	酒造御試久保田町湊町両処ニ被成置候ニ付…	
5506	覚（室役銀不納之者株札引上之儀并酒造御試被仰付につき申渡書）	文化 4	8.25	一、於久保田町酒造御試被仰付候處、湊町久保田町両処…	
1184	酒造御試方ニ付御伺之覚〔御試酒出来御献上につき〕	文化 4	12.19	一、此度御試酒当月廿日出来仕候ニ付…樽江書印者酒造御試方与書印候而	酒造方支配人那波祐助
1201	上方ニ而酒造用具品々一通御下シ弥益筋有之候ハ、追々御國中江右用具用方相移可申ニ付奉伺候覚書〔上方の酒造用具購入計画〕	文化 5	1		酒造御試方那波祐助

1203	(酒造御試方への被仰渡の写)	文化 5	1	但那波祐助江去卯秋方酒造御試被仰付…	
1213	沖出酒覚帳	文化 5	1		御試方那波祐助
642	(酒造御試方日記)	文化 5	3.14		御試方那波祐助
1205	乍恐以口上書御伺奉申上候 (酒屋廃業に付伺書)〔上米町塚元万四郎酒屋廃業により酒株等譲受望の者有之についての伺〕	文化 5	閏 6.19		御試方支配人那波祐助
642	(酒造御試方日記)	文化 5	6.20	尤御試酒当時九拾文ニ御拂被成置候而ハ…	那波祐助
1192	(乍恐酒造御試ニ付奉伺候覚)	文化 5	10.19	室箒方御余銀三ヶ年分を以、右御年銀之御試シ方ニテハ御行届キも無覚束候故…	
				室御試シ被成置候ハゞ…	
				御取揚去秋大坂方酒師御下シ酒造御試被成置候…	

表 6 伊丹と灘の酒造

	伊丹（鴻池）	出典	灘	出典
特徴	江戸時代～。江戸積酒造業として発展。“丹醸”と呼ばれ、銘酒とうたわれる。元禄期が最盛期。	『酒造りの歴史』34 頁	近世中期の享保期から天明期にかけて台頭。文化期から文政期にかけて発展。	「近世灘酒造業の台頭と発展」長谷川善計
	辛口造りの元祖。低温造り。三回掛。	「童蒙酒造記」 105-106 頁	寒造り。生酏方式を確立。短期もろみの定着化。間酒、寒前造の醸造を廃止し、寒酒造り一本化。醸造期間の短縮化、量産化。	『日本の酒の歴史』 247～250 頁
	年間 4、5 期（新酒・間酒・寒前酒・寒酒＋春酒）にわたって酒造仕込み。寒造り諸白の量産化。寒酒が特に良い酒。	『酒造りの歴史』 34・36 頁		
	木炭を酒に添加し、従来の濁酒に代わる清酒（澄み酒）を得る。	『ものと人間の文化史 酒』 134 頁	アルコール濃度を低下させることなく、同じ量の米からより多くの酒を造ることが可能になる。	『ものと人間の文化史 酒』 139 頁
	もろみを搾る前に焼酎を加える（日持ちがよくなる。142 頁）。	『ものと人間の文化史 酒』 136 頁		
精米	足踏精米（8 分搗き。『日本の酒の歴史』 245 頁）	『酒造りの歴史』 38 頁	水車精米（1 割 5 分搗き。『日本の酒の歴史』 245-246 頁）	『酒造りの歴史』 43 頁
			労働力不足を補う。労働生産性を高める。六甲山系の急流を利用。一定時間内に大量の精米処理ができるため、酒造りの量産化が容易になる。高度精白が可能になり、酒質が向上。	『日本の酒の歴史』 245 頁

	仕込みと精米とを分業。		『日本産業史大系 6 近畿地方篇』189 頁	酒造との分業。地域的社会的分業。周辺村落にまで生産力的基盤を拡大。	『日本産業史大系 6 近畿地方篇』189 頁
水	寒いほど酏が立ちにくいいため、水を増やす。		「童蒙酒造記」106 頁	宮水（西宮の湧水）を使用（酏水に限らない）。天保 11 年（1840）に発見。	『日本の酒の歴史』243 頁
	使用量は少ない。（5.1 水）南部諸白（5.8 水）よりも少ない。		『酒造りの歴史』34-35 頁	原料米 10 石に対して水 10 石を加えた、原酒を水でも薄めても飲める「のびのきく酒」（「十水の仕込み」）。	『ものと人間の文化史 酒』139 頁
吸水率	酏仕込みから留点までの吸水率は漸次減少傾向。		『酒造りの歴史』44 頁	上昇させる→「延びのきく」酒の量産化（仕込量の増大）。大桶の発達。	『酒造りの歴史』44 頁
仕込み	期間	中冬の節より立春に及ぶ 90 日の間に寒造りを実施。	『酒造りの歴史』30 頁	酏仕込み期間の短縮ともろみ仕込み期間の延長。酏取期間が 30 から 20 日程度に短縮される。仕込み期間は変わらないため、もろみ仕込み期間が長くなる。	『日本産業史大系 6 近畿地方篇』191 頁
	仕舞高※1	8 石 5 斗	『酒造りの歴史』43 頁	8 石（寛政 4 年減醸令発令のための減石か）	『酒造りの歴史』43 頁
	糶の割合※2	4 割 3 分	『酒造りの歴史』43 頁	3 割 3 分	『酒造りの歴史』43 頁
	水の使用量※3	5 斗 1 升	『酒造りの歴史』43 頁	5 斗 5 升（吸水率が高い）	『酒造りの歴史』43 頁

※1 蒸米+糶

※2 蒸米に対する糶の割合

※3 蒸米 10 石に対する水の使用量

表 7 灘と秋田の酒造

	灘	出典	秋田	出典
水	宮水(西宮市内の特定の地下からくみ上げられている井戸水。西宮の井水)を使用。リン酸塩が多く含まれる。麹菌や酵母の繁殖を助長する成分で、不足すると増殖が悪く、酒母やもろみの発酵が不十分になる。	『日本の酒の歴史』244頁	「那波の水汲み場」。	
	アルコール濃度を低下させることなく、同じ量の米からより多くの酒を造ることが可能になる。	『ものと人間の文化史 172 酒』139頁	旭川の水を使用。良水とは言い難い。	『秋田県酒造史技術編』71頁
米	摂播の米。	『日本の酒の歴史』242頁	早造り用は古米。一般的には新米ができてからとりかかる。古米は酒桶に密閉すると変質するため、風通しの良い湿気のない所に貯蔵する。古米の酒は味が慣れやすい(乳酸発酵がすすみやすい)。	『秋田県酒造史技術編』6頁
	大坂・兵庫からの購入米。	『日本産業史大系 6 近畿地方篇』213頁		
精米	水車精米。労働力の不足を補う。労働生産性を高める。急流を利用。大量の精米処理により量産化が容易になる。高度精白が可能になり、酒質の向上。1割5分搗き、精米歩合85%。天保年間には2割5分から3割5分搗き、精米歩合75～65%。	『日本の酒の歴史』245～246頁	4%減り 7%減りの米では辛くなる。10%から12%減らすと甘みのある酒ができる。糠はよく取り除くこと。文化13年の精白度は容量搗減で2割の精白(精米歩合は80%)。	『秋田県酒造史技術編』7～8頁

	白米を8分搗きから1割2分搗きに精米歩合を低下させる。極上酒生産への始動。	『日本の酒の歴史』250～255頁	米が黒い（精米歩合が高い）と辛い酒になり、米が白い（精米歩合が低い）と甘い酒になる。	『秋田県酒造史資料編』111頁 「元禄時代以来酒造伝記録」
			洗米場は酒造場のすぐ近くに設置。	『秋田県酒造史技術編』8頁
造り			並酒より上の酒を「諸白」とする。	『秋田県酒造史技術編』7頁
	寒造り。品質的、経済的にも良い。酒造期間の短縮化。生酏方式の確立。短期もろみの定着化。間酒、寒前造の醸造を廃止し、寒酒造り一本化。醸造期間の短縮化、量産化。	『日本の酒の歴史』247～250頁	新酒造りに着手するのは涼しくなってからがよい。 寒造りは淡くきれいにでき、春になるほど味は濃い。（寒造り中はもろみの酸味は少ないが、春になるにつれて酸味が強くなる。）	『秋田県酒造史技術編』5頁 『秋田県酒造史技術編』5頁
仕込み	もろみの仕込みに使う水は増加。原料米10石に対して水10石を加えた「延びのきく酒」（原酒を水でうすめても飲める酒）。汲水をのばして（発酵を促進させる）諸白の品質改善に成功。	『日本の酒の歴史』250～255頁、『ものと人間の文化史172酒』139頁	夏酒は5月中に終わるのが望ましい。大夏の造りは7、8月。	『秋田県酒造史技術編』5頁
	酏の育成日数の短縮により、仕舞個数を増加し、製成酒の量産増加をはかる。	『日本の酒の歴史』250～255頁		

	蒸米 10 石に対する水の使用量は、5 斗 5 升。吸水率が高い。	『酒造りの歴史』 43～44 頁		
糀	蒸米に対する麴割合が 3 割にまで減少。水の使用量に比例。	『酒造りの歴史』 43～44 頁	総米のうち 37%以上が麴にあたる。	『秋田県酒造史技術編』 8 頁
	麴米に高精白米が用いられ、サバケのよい麴を使用。	『日本の酒の歴史』 250 頁	白い米でない方がよい。米蒸しの蒸気力が弱く、こうじ室が湿っていると精白が高く粘ってしまい、製麴が困難。	『秋田県酒造史技術編』 8～9 頁
			米粒の表面が一様にはぜたものはよくない。床もみをあまり丁寧にしないで造るのがよい。こうじは甘みがあって軟らかいものがよい。	『秋田県酒造史技術編』 9 頁
焼酎 取方			いつも変わる時は焼酎を取るの、3 回取ったらあとは捨ててよい。1 回目は酒 2 斗に水 1 斗を入れて取る。2 回目は水 1 斗 5 升を入れて取る。3 回目は水 2 斗入れて取る。	『秋田県酒造史資料編』 113 頁 「元禄時代以来酒造伝記録」
酒 母 (酏)	寒酒もとは、新酒造りに多く利用された菩提もと（あらかじめ蒸米をざるに入れて水につけ、乳酸発酵させる）の 6～7 倍、間酒造りの水もと（現在の生酏）の 2 倍の日数が必要。寒酒もとは山卸から坪寄せ、初暖気までの期間がきわめて長いため。	『日本の酒の歴史』 248 頁	米 1 斗、こうじ 7 升、水 1 斗 5 升。こうじの割合が多い。ただし、こうじの量は仕込時期によって異なる。6、7 月は 5 升 5 合、8 月は 6 升、9 月から冬は 7 升。	『秋田県酒造史技術編』 10 頁
	外気温が高いと酒母の品温が上昇し、アルコール発酵がすすみすぎてしまう。	『日本の酒の歴史』 248 頁	暖気を入れずに、膨れてくるのが正常的な製造法。水割暖気から熱湯暖気に移る。	『秋田県酒造史技術編』 10 頁

もろみ	外気温が高いともろみの品温が上昇し、アルコール発酵がすすみすぎてしまう。	『日本の酒の歴史』248頁	酒母が少なすぎると、もろみの発酵が微弱になる。	『秋田県酒造史技術編』11頁
	寒造りのもろみ日数は新酒造りの2.5~7倍、間酒もろみの1.5~3倍を必要とする。	『日本の酒の歴史』248頁		
変酒			灰5升到焼酎1升入れ、釜で煎って桶に押し置いてものを少しずつ味をみながら加える。この酒にうぐいすの黒焼きを少し煎って入れると長く置いても悪くならない。	『秋田県酒造史技術編』23-24頁

# 史料

「文化二年酒造方御試に付御書附寫」〔秋田市史中巻〕

那 1188 文化四年「乍恐愚案存寄演說之覺」〔酒造御試方ニ付〕

文化二丑年八月廿五日酒造方他所出酒に付御内々御尋に付御益不益と相成譯は、於手元酒造致見候上之義に無之候ては、明白に不相譯に付、書載を以て再應御伺に相及候所、御伺之通御聞届被成下、並右仕入に付御銀拝借致候、右被仰渡之御書附左に、

那波三右（郎九） 右衛門

右は願之通文銀拾壹貫目拝借披仰付、都合拾五貫目月八朱之御利足今年より三ヶ年中十一月上納、本銀は四ヶ年目辰の十一月より御本銀貳貫目宛は御利足共銀共年々濟切り迄急度上納致、其節は至而願筋等申上間敷候、萬一御指支相生候砌は、委曲願書相見得候通、酒造方御役打銀貳貫目、並御藏出来百四拾六俵を以て拝借元利御引落可被仰付候一、酒造家業に取掛り末々惣御町酒屋共へ申諭等も致候様に、能々出精可致候

一、津軽より酒師相頼候趣も（申九） 甲 出に間違無之様に相頼、酒造之儀心得形是まで御町酒屋迎も銘々家業に預る事に候得は、如在可有之様も無之候所、右之上にも其方所在付置往々潰酒屋等出不申様に精細に心を用所相斗候、全以其方申上候主意に御基、右銀拝借披仰付候事に候

八月

乍恐愚案存寄演說之覺

一 惣而御領民ニ預リ候不益者、其損害見得渡候而も容易ニ御改難被遊、至而御国害之深キ所と乍恐奉存候

一 六郡在々家内手造濁酒甚増長致、右者口腹ニも不入唯ニ捨リ候米、年々拾万石余中考存寄積書四五年以前奉指上候、右米高余米と可成御執行形之儀者、塩糍ニ致、悉皆御法令を以而相納趣仕法ニ候、右書載ニ御

（論）

向去夏中被仰 愈 候者、考見詰可然候共塩糍之仕法剋剋通候故、右趣意寛ニ致相止候、存知寄御尋ニ付先年親三郎右衛門私人愚案形奉申上候趣意奉御尋之御趣意ニ相当リ可申奉存候間、其節書載之趣此度ケ條分ケニ致奉申上候右者、悉皆其帖方入納候愚案ニ而始終者御領民を以他国より入置為致候、大旨仕法附ニ御座候

ケ條分け外題之覺

い 印

一 在々手造濁酒先年方是非超過致可来ル理合之事

ろ 印

一 在々酒造濁酒當時益之増長致候を買酒ニ移手造濁酒可相止利害仕法之事

は 印

一 御隣国之酒方茂御国酒格段不宜故上方酒師御下シ明年上酒出来可相成考

附タリ他国江出酒与可成愚案仕法之事

に 印

一 酒師御下シ之上者仮令上酒も他国出酒も不相調候共既定之御国益可

相備ル考之事

ほ印

一上方酒師御下シ方一通愚案考之事

へ印

一惣ケ條共纏本志趣意書愚案之事

右ケ條之外追々加江可奉

申上ケ條外題之覚

一上方酒師御下シ酒造御試ニ付御普請并諸道具之入料亦者御町酒家之

内借リ家被成候<sub>而</sub>も家具等不少出候、右旁入料不被指出候<sub>而</sub>も十分御

試御行届<sub>与</sub>可相成愚案仕法之事

一六郡酒造之家数多少ニ付益不益之利害

附タリ追年ニ富家大家の酒家のミニ相成小酒屋者自分方止酒屋<sub>与</sub>可相

成愚案仕法之事

一在々手造酒相止候上者右余米之内を以六郡<sub>江</sub>飢饉御備被立置候愚案

之事

い印

在々手造濁酒先年方是非超過致可来理合之事

一在々手造濁酒相用候趣者古来方之事<sub>ニ而</sub>、其節者至<sub>而</sub>質素之風俗故米

や初米之志いな比米式番米亦者其早之喰余<sub>リ</sub>冷飯<sub>シ</sub>杯取合手造濁酒<sub>ニ</sub>

致、實<sub>ニ</sub>空腹を凌候一助とも致候世並、何そ酒のミ<sub>ニ</sub>不限事<sub>ニ而</sub>質朴成

ル人氣至極御百姓相当之儀故、手造酒<sub>与</sub>買酒之損益<sub>ニ</sub>も不拘、殊<sub>ニ</sub>其節

者少分之業<sub>ニ</sub>も候間、夫形御構も無之、左様之風儀故、錢遣等共幾日

立候<sub>而</sub>も希成事<sub>ニ</sub>候、当時明沢入奥山家杯者、今<sub>ニ</sub>其風俗殘候哉<sub>ニ</sub>見聞

致候得共其節者百<sub>ニ</sub>老貳軒も候哉、聊六七十年来此方追年御百姓御

治世<sub>ニ</sub>随候、家居衣類等も其分量<sub>ニ</sub>過候族勝<sub>与</sub>相成候由、能其手造酒

者猶以其氣増長可仕之所宝曆天明兩度之飢饉<sub>ニ</sub>付、六郡酒造御停止<sub>ニ</sub>

被成置候、其砌兩度共御停止被成置候<sub>而</sub>、其却<sub>而</sub>手造増長致米穀過分

<sub>ニ</sub>費渡難御取戻難被遊段、連々奉申上候得共、御取揚無御座候所、愚

案之通野も山も手造酒不致者老人も無之候風俗<sub>与</sub>相成候、其節手造

御吟味之御役人様被相廻候得共、乍恐不相止方<sub>方</sub>して豊作<sub>ニ</sub>候得ハ、

亦豊作<sub>ニ</sub>随候手造不致候得ハならぬもの<sub>与</sub>相成、当時<sub>ニ</sub>相至甚敷其手

造濁酒を清酒<sub>ニ</sub>澄<sub>ミ</sub>用候御百姓十三四<sub>与</sub>相聞得候、能其根元質素よ

り起り候<sub>而</sub>今日<sub>ニ</sub>至り其元を失<sub>ヒ</sub>既に家々之飯料<sub>ニ</sub>相並<sub>ヒ</sub>候、是其

在々御取扱御役人様御見聞之筈<sub>ニ</sub>奉存候、此費口腹<sub>ニ</sub>も不入唯々捨り

候米、年々拾万石余中考積書別紙<sub>ニ</sub>具<sub>サ</sub>奉申上候、左候得ハとて御百

姓之風儀<sub>ニ而</sub>損益<sub>ニ</sub>も不拘僿末之飲食丈夫<sub>ニ</sub>致手造を以弁来候を、以

来濁酒も入用次第買求可弁者申候<sub>而</sub>者、合点不致事候度譬者微少之

珍味方雜味之多含コノミ候者下も<sub>之</sub>情と候<sub>而</sub>、左<sub>ニ</sub>昵仕馴来候所<sub>ニ</sub>

候得者、此末幾年御目長<sub>ニ</sub>被指置候とも下々より改メ可申理有御座

間敷哉<sub>ニ</sub>奉存候、仮令六郡之内十人二十人者損益合点致改度存候<sub>而</sub>も、

世並一統之風俗<sub>与</sub>成果候間、今更我老人改兼候も是亦人情<sub>ニ</sub>候、右者

在々手造濁酒之大旨愚案<sub>ニ</sub>御座候

ろ印

一在々手造濁酒当時益々増長致候を買酒<sub>ニ</sub>移<sub>シ</sub>手造濁酒可相止利害

仕法之事

一手造濁酒<sub>与</sub>申も古来益々敷候家も希<sub>ニ</sub>蠟燭も珍重致候世之風俗<sub>ニ</sub>も候

哉、当時之御百姓盈々敷ぬ家蠟燭無之村も希<sub>ニ</sub>候、然者無之とも多か

るへき事者、追年増長致手造酒者古風<sub>与</sub>申スとも御国害之至<sub>而</sub>深キ事

<sub>ニ</sub>相至<sub>リ</sub>候、然者何事も下も<sub>之</sub>為愚<sub>ニ</sub>其害現前見得候と再御改難被

遊<sub>与</sub>申ス<sub>ニ</sub>者有御座間敷、唯其御改形<sub>ニ</sub>成不成之御仕法拵も可有候哉<sub>ニ</sub>

奉存候、此手造酒之儀買酒<sub>ニ</sub>可移其起り是迄手造を丈夫<sub>ニ</sub>用候程<sub>ニ</sub>

買酒用候<sub>而</sub>も尚も価下直<sub>ニ</sub>上<sub>リ</sub>候者、手造酒可止利之第一<sub>ニ</sub>候得共、

夫<sup>三</sup>も未夕速<sup>三</sup>相止申間敷其情愚案不仕候と手造者有米以テ造候故、何程之価分を手造酒米ニ致ス<sup>与</sup>申考者御百姓なほ勝手筋殊<sup>ニ</sup>無我なるもの故、弁<sup>マイ</sup>無之買酒者いかに下直<sup>三</sup>も其時々価を出し候ハ、是迄無之家内之価出候筈と心得候、可申此価を乍恐能御居り忝式年推<sup>而</sup>

御執行被遊候<sup>与</sup>、家内余米相願其節買酒<sup>与</sup>手造酒之損益始而合点致<sup>消し</sup>

候筈<sup>三</sup>候、譬者自分与都<sup>江</sup>出口弁利と候得終<sup>三</sup>者、御仕置<sup>ニ</sup>馴染候も是亦愚成る者之人情<sup>ニ</sup>候、然者、俗<sup>ニ</sup>此道より通用為致<sup>せ</sup>御上様より其道を御開御手引被成置候<sup>ニ</sup>候、夫をいや<sup>与</sup>申候もの<sup>ニ</sup>者、御威光与御慈悲を以推<sup>而</sup>被仰渡候者、終<sup>ニ</sup>其道<sup>ニ</sup>入可申左候得者益々家内之益筋助生候間、其節始<sup>而</sup>難有御仕法与可奉存候、其意得致候迄之業至<sup>而</sup>御大事<sup>三</sup>積年之上を以御成就可仕間、乍恐能々御賢慮不被成置候<sup>而</sup>者御行届<sup>ニ</sup>相成間敷奉存候、然者上酒造出<sup>シ</sup>候ても下も々々之情<sup>ニ</sup>不叶候間、此所<sup>ニ</sup>者不易之事<sup>ニ</sup>候<sup>而</sup>、偏<sup>ニ</sup>右人氣を能移候所の<sup>ニ</sup>ミ肝要<sup>与</sup>乍恐親三郎右衛門私愚意相尽候先年奉申上候、乍去格段下直之酒と致候<sup>ニ</sup>者、上酒造り不申候得者至<sup>下</sup>下直之酒<sup>ニ</sup>不相成候、其訳合者へ印惣ケ條取纏趣意書之部<sup>ニ</sup>奉申上候

は印

御隣国<sup>之</sup>酒<sup>方</sup>者御国酒格段不宜故上方酒師御下<sup>シ</sup>明年上酒出来可相成考

附<sup>タリ</sup>他国<sup>江</sup>出酒<sup>与</sup>可成愚案仕法之事

一御国<sup>之</sup>儀者諸国<sup>ニ</sup>勝<sup>レ</sup>候米国<sup>ニ</sup>志<sup>カ</sup>も杓伐薪下人雇も諸国<sup>ニ</sup>勝<sup>レ</sup>下道<sup>ニ</sup>相聞得候、然者酒を造り候<sup>ニ</sup>米<sup>与</sup>杓伐<sup>与</sup>薪雇<sup>ニ</sup>候得者、酒造一道<sup>之</sup>もの<sup>ニ</sup>高直之品者一通も無御座候間、仮令上酒者造不得候ても酒直段者諸国<sup>ニ</sup>勝<sup>レ</sup>下直可成所直段迄高直<sup>ニ</sup>候者、い<sup>カ</sup>ん成<sup>レ</sup>御座候哉、偏<sup>ニ</sup>御領民<sup>方</sup>酒役銀譬者二百貫目を三百貫目<sup>与</sup>余斗<sup>ニ</sup>御取立を御專要<sup>与</sup>

被遊候哉<sup>ニ</sup>奉存候、夫故其時之支配人とても可成尺ケ者、役銀増長致候事の<sup>ニ</sup>心を用<sup>ヒ</sup>候与相見得候、右者悉皆御国内之融通にて友家業と申も同様<sup>ニ</sup>可有御座之趣、三・四年以前<sup>ニ</sup>奉申上候依之上酒も出来不仕故、尚以他国出酒<sup>ニ</sup>も不成此所<sup>ニ</sup>至り、却<sup>而</sup>御不益之至極<sup>ニ</sup>可有之哉<sup>与</sup>不願愚案、乍恐無覆藏奉申上候、依之先<sup>ツ</sup>板見池田灘辺<sup>方</sup>随一名人之酒師能々御吟味被遊御下<sup>シ</sup>酒造御試被成置度、惣<sup>而</sup>御開発<sup>与</sup>申、志<sup>カ</sup>も下も々々其事業を被推及度事故、先<sup>ツ</sup>御上様<sup>ニ</sup>直<sup>ニ</sup>其業を被成候<sup>而</sup>、下<sup>モ</sup>々々<sup>江</sup>被為見置候得者、其実見届候故、不疑<sup>ニ</sup>其道<sup>ニ</sup>入候、入候得者酒屋共、是迄<sup>方</sup>奥太之利潤有之故、其節御上様<sup>ニ</sup>御止被通候共、無預酒屋共者其業を不捨候間、於此所<sup>ニ</sup>實之御国益他国<sup>方</sup>入置<sup>与</sup>成候愚案<sup>ニ</sup>候、右愚案仕法左<sup>ニ</sup>奉申上候

一<sup>下</sup>り酒師<sup>ニ</sup>上酒出来之上者御上様斗他国出酒被遊候<sup>而</sup>、其余酒屋共いかに願出候とも、志<sup>カ</sup>も沖出酒御指留被成置度、其訳者御本志酒屋共<sup>ニ</sup>他国出酒為致度被思召候故<sup>ニ</sup>御座候内、御上様斗他国出酒被遊候所を酒屋共<sup>江</sup>被為見置候故、甚浦山敷出酒致度心掛盛<sup>ニ</sup>相成候、左様<sup>ニ</sup>人氣を引寄候儀第一<sup>ニ</sup>候、次<sup>ニ</sup>其上酒造方も不具<sup>サ</sup>他国<sup>江</sup>遣其向々秋田酒者変酒勝もの候、亦者下酒之名目附候<sup>与</sup>一ヶ月<sup>方</sup>仮令い<sup>カ</sup>ん成上酒遣候共、他国迄之人氣を損<sup>シ</sup>初発之悪名難除御執行筋至<sup>而</sup>御難儀<sup>与</sup>罷成、此所を以<sup>一</sup>国酒屋共出酒御指留被成置能々人氣を引寄候節、左<sup>ニ</sup>被仰渡候事

一近年上方<sup>方</sup>酒師御下<sup>シ</sup>酒<sup>ケ</sup>造り方御試之所上酒出来致候故、他国<sup>江</sup>被指出候所<sup>方</sup>宜敷相用候由、惣<sup>而</sup>酒造之業是迄自分共之仕形<sup>与</sup>引違万端益筋多<sup>ク</sup>有之候間、右造方見習度者共出府可致逗留中者幾日なり共、御組<sup>ニ</sup>被<sup>下</sup>置間居か<sup>リ</sup>稽古致自分共も上酒出来致候者、右酒御試弥上酒之上者他国出酒も被指免、其上其出酒之石高之内三ヶ壺分<sup>ニ</sup>御向酒役銀凡殘增多共、却<sup>而</sup>可被<sup>下</sup>置<sup>レ</sup>、其旨相心得<sup>下</sup>り酒師造方能々心を用出精可致候趣被仰渡

事

右被仰渡<sup>ニ</sup>而者、三ヶ老石高<sup>ニ</sup>御向、却<sup>而</sup>被下銀酒師造方稽古中御賄之  
下銀酒師給銀不少ハ納入与可被思召候

(貼紙)

下り酒師稽古之者<sup>江</sup>御賄被下候義者、其酒師酒造<sup>リ</sup>居候家<sup>ニ</sup>居かかり  
候斗<sup>江</sup>纏被下候<sup>而</sup>、族宿<sup>ニ</sup>居<sup>リ</sup>通<sup>江</sup>稽古と夫々者<sup>江</sup>も被下候<sup>与</sup>申儀も無  
御座候、左様<sup>ニ</sup>及越<sup>シ</sup>見習等<sup>ニ</sup>而者決<sup>而</sup>熟得不致候故候

式凡積り左奉申上候

一 沖出酒石高之内三ヶ老分却<sup>而</sup>其者<sup>江</sup>被下銀者、御国<sup>ニ</sup>而沖出酒よしや万  
石造立候共、於他国<sup>ニ</sup>秋田酒者初發ノ取組に候間、左様に一時<sup>ニ</sup>交益  
開ケ申事<sup>ニ</sup>者相成間敷候得者、五・七年之間凡平均千石宛も出候哉<sup>ニ</sup>  
考候、尤御上様之沖出酒被遊候外<sup>ニ</sup>候、左様<sup>ニ</sup>人氣を引立候間、酒屋  
共者いやが上与沖出可致、左<sup>ニ</sup>五・七年之間酒屋共是迄<sup>分</sup>外之酒捌  
ケ方<sup>与</sup>成候上、沖出酒者三ヶ老之分役銀錢被下置候間、宜敷利潤得候  
上、其後年<sup>ニ</sup>至<sup>リ</sup>右三ヶ老御役銀不被下候共、沖出酒致候得者、利潤  
有与申事を能々仕覚合点致候間、夫迄之御道引<sup>ニ</sup>御座候、依之千石  
故三百石分之役銀八錢増

一 七貫五百目被下銀<sup>ニ</sup>御座候

一 酒師造方稽古中御賄被下候儀者、九十月<sup>方</sup>翌三月頃迄之もの<sup>ニ</sup>候、其  
上六・七月中不絶居候<sup>ニ</sup>も無之事者、家々之取仕末も有之候筈、タト  
ヒハ拾五人余者九月<sup>方</sup>三月迄半分居候、凡積一日老人式厘式分御賄  
代

一 式貫七百目被下銀<sup>ニ</sup>御座候

一 酒師給銀五十兩位<sup>ニ</sup>而可然候得共、先七十兩与積候<sup>而</sup>

一 四貫五百目被下銀<sup>ニ</sup>御座候

一 酒造御試<sup>ニ</sup>付御普請諸道具無入料愚案前書外題<sup>ニ</sup>奉申上候、此分者酒  
造被遊候<sup>ニ</sup>付、若勢共給銀酒師<sup>方</sup>下人賄造方中惣諸道具拵賃等新規  
故者、拵直<sup>シ</sup>其外諸雜用惣凡積り<sup>ニ</sup>御座候

一 式貫五百目被下銀御座候

右同断<sup>ニ</sup>付、年中造方其外若勢共私欲等無之様、為吟味之強<sup>而</sup>私欲を吟  
味致候<sup>ニ</sup>者無之候得共、御太事之御試為私欲之上酒出来可致を、万一不  
出来等致候時者、往々此一件僅成<sup>ル</sup>事<sup>ニ</sup>而永<sup>ク</sup>捨<sup>リ</sup>候、譬者一桶五十俵造  
り<sup>ニ</sup>候所四十八俵用五十俵<sup>与</sup>申候共、一々酒師之手<sup>ニ</sup>掛申もの<sup>ニ</sup>も無<sup>之</sup>、  
右之類俥有内之事<sup>ニ</sup>候、尚惣仕上<sup>リ</sup>以左之通能々指考不申候得者、其本  
利害<sup>方</sup>起候<sup>而</sup>六郡<sup>江</sup>被押及候事故、微細<sup>ニ</sup>仕上<sup>リ</sup>相分<sup>リ</sup>不申候得者、不相  
成旁<sup>ニ</sup>付手代老人抱申候此給銀

一 七百目被下銀御座候

一 拾七貫九百目

右十七貫九百目者惣御入料与罷成候得共、万一愚案見詰皆々不相調御  
破<sup>レ</sup>成候共、碇定与御国益式万石高候考に印ケ條<sup>ニ</sup>具サ相分奉申上候  
に印

酒師御下<sup>シ</sup>之上者仮令上酒も他国出酒も不相調候共碇定之御国益<sup>ニ</sup>  
可相備考之事

一 上方酒師<sup>ニ</sup>候間米薪手間共<sup>ニ</sup>諸国随一高直成<sup>ル</sup>所<sup>ニ</sup>而渡

世<sup>与</sup>致候、米薪手間至<sup>而</sup>下直之御国仕馴之所<sup>江</sup>下<sup>リ</sup>候、  
早<sup>ニ</sup>変<sup>而</sup>利發成仕方者有之筈<sup>ニ</sup>候、近<sup>キ</sup>事者庄内大山辺<sup>ニ</sup>  
而酒師致候者<sup>ニ</sup>哉、仙北郡板見内村三郎兵衛<sup>与</sup>申  
酒屋<sup>ニ</sup>右之者昨年<sup>方</sup>酒師致居候、当春有酒廻在<sup>ニ</sup>御吟味  
役丹内源左衛門様御同様三郎兵衛<sup>与</sup>其酒師様之上品々  
相尋候内、酒屋三郎兵衛申<sup>ニ</sup>者是迄に三斗入老俵<sup>ニ</sup>付老  
升ツ<sup>之</sup>之搗減<sup>ニ</sup>出米有之由、其搗方承候所尤利發<sup>ニ</sup>候、大

一米九百石

一 上方酒師<sup>ニ</sup>候間米薪手間共<sup>ニ</sup>諸国随一高直成<sup>ル</sup>所<sup>ニ</sup>而渡

曲村酒屋市左衛門与申者も先年方右搦方<sup>ニ</sup>候<sup>而</sup>、当時酒屋共<sup>ニ</sup>者希成搦方<sup>ニ</sup>候、但六郡酒造屋斗之酒米凡五万石<sup>与</sup>考候<sup>而</sup>、尅升<sup>ツ</sup>、違候得者、千七百石程違候、右を甚内端<sup>ニ</sup>考<sup>五合ツ</sup>、<sup>与</sup>見詰候<sup>而</sup>、右九百石唯々捨<sup>リ</sup>候分、誠実之余米<sup>与</sup>相成年々御国益<sup>ニ</sup>相備<sup>リ</sup>申候、尚亦左様<sup>ニ</sup>利益多<sup>ク</sup>有之ものならハ、見伝聞伝酒屋共一統其業<sup>ニ</sup>習可申筈<sup>与</sup>可被思召候得共、下も々者愚勝成被もの<sup>ニ</sup>我々之仕馴<sup>ニ</sup>呢他之事<sup>ニ</sup>心を用<sup>ヒ</sup>見候事、中々以難<sup>キ</sup>事<sup>ニ</sup>候、殊<sup>ニ</sup>酒屋之亭主<sup>与</sup>申者<sup>ニ</sup>九ツ酒ケ造<sup>リ</sup>方杯一<sup>凶</sup>不<sup>ル</sup>知者<sup>ニ</sup>者夫故、何も彼も酒師若勢共<sup>ニ</sup>相任、唯酒師若勢共之機嫌の<sup>ミ</sup>取候を、当時之風俗<sup>ニ</sup>候、依之上方酒師<sup>ニ</sup>人氣を引寄、其信仰致候所を以、是迄御国内<sup>ニ</sup>も利発之業有之所を上方酒師之伝<sup>ニ</sup>致、為道引候者、能其道<sup>ニ</sup>入可申左候得者、彼<sup>レ</sup>も是も皆以御用弁<sup>与</sup>可相成之愚案<sup>ニ</sup>御座候

一 上方之酒粕者糠与切交<sup>イ</sup>候<sup>而</sup>田畑之茵<sup>之</sup>致候由、右切交<sup>イ</sup>候を手之平<sup>ラ</sup>乘<sup>セ</sup>吹候得者飛候よし、是を以考候得者、御国酒粕方者十分宜敷絞<sup>リ</sup>根元とし諸味方熟候故<sup>ニ</sup>候、熟候間能押切<sup>与</sup>成候、是亦甚実地を以考候<sup>而</sup>も、譬者尅升滴<sup>リ</sup>候所、下<sup>リ</sup>酒師之造<sup>リ</sup>方尅升

一 米尅万石 式合位者可滴右粕<sup>ニ</sup>考申候、左候得者同ク当時酒造屋造高五万石<sup>与</sup>考候<sup>而</sup>、右尅万石之御国益<sup>ニ</sup>候、是以是迄唯々捨<sup>リ</sup>候を余米<sup>与</sup>成候間、誠之御国益相備<sup>リ</sup>可申考<sup>ニ</sup>候、尅升滴<sup>与</sup>尅升式三合滴者、当時酒屋共軒並<sup>ヒ</sup>相違事俣間有之候、其業いかに申諭候共合点不仕候、此情前書<sup>ニ</sup>奉申上候通<sup>ニ</sup>御座候

一 当時六郡酒屋共新酒方夏酒迄<sup>ニ</sup>多少者兎も角も変酒不致酒屋尅人も有御座間敷哉<sup>ニ</sup>見聞致候、上方とても随分変酒も多分有之候よし<sup>ニ</sup>候得共、則本之如酒<sup>ニ</sup>致候よし、尤

上方<sup>ニ</sup>も名人<sup>ニ</sup>無之<sup>而</sup>者、此一件出来不申由<sup>ニ</sup>承候、然者御国<sup>ニ</sup>年々捨<sup>リ</sup>酒二百石哉五百石<sup>ニ</sup>者一同六百石 有之間敷奉存候、仮令尅郡<sup>ニ</sup>百石ツ、<sup>与</sup>考候<sup>而</sup>も右六百石年々捨<sup>リ</sup>米下<sup>リ</sup>酒師<sup>ニ</sup>此伝授習致候者、是亦永代之御国益<sup>与</sup>相備<sup>リ</sup>可申奉存候、尤酒師下<sup>リ</sup>候共、惣<sup>而</sup>造方方変酒直<sup>シ</sup>方迄者容易<sup>ニ</sup>教可申共不奉存候得共、夫<sup>ニ</sup>者亦品々取扱<sup>方</sup>も可有御座、夫等ハ追々可奉申上候

式万五千石

右之外、品々利益多<sup>ク</sup>可有之義も候哉、私之愚意<sup>ニ</sup>相至兼候間、先<sup>ツ</sup>右式万五千石之御国益<sup>与</sup>積<sup>リ</sup>亦者其十ヶ尅<sup>与</sup>御見詰被遊候<sup>而</sup>も、式千五百石<sup>ニ</sup>候、然者前書<sup>ニ</sup>奉申上候酒師御下<sup>シ</sup>方方御試<sup>ニ</sup>付失墜料并他国出酒石高之三ヶ尅被下銀惣入料十七貫九百目<sup>ニ</sup>候、左候得ハいかに実地を以右余米<sup>与</sup>指引考候共、十分睨之御国益<sup>与</sup>罷成候哉<sup>ニ</sup>、愚案仕候、其上拾七貫九百目之内酒師給銀四貫五百目引残十三貫四百目者皆以御国中<sup>ニ</sup>相止<sup>リ</sup>候<sup>而</sup>、為其<sup>ニ</sup>出候余米者年々他国<sup>方</sup>入置<sup>与</sup>罷成候、尚永代酒師等之御入料有之<sup>ニ</sup>も無御座、其造<sup>リ</sup>方御国民<sup>ニ</sup>移<sup>リ</sup>候得者、其余者不入事<sup>ニ</sup>相成候<sup>而</sup>、御国益斗年々相殘申候、依之上酒他国出酒とも<sup>ニ</sup>不成候共、睨定之御見詰御国益相備<sup>リ</sup>者<sup>与</sup>申愚案<sup>ニ</sup>御座候

ほ印

上方酒師御下<sup>シ</sup>方一通愚案考之事

一 上方酒師<sup>与</sup>申内<sup>ニ</sup>も上手下手者有之筈、何国<sup>ニ</sup>も下手者得安<sup>ツ</sup>上手者難<sup>レ</sup>得候、其吟味形至極御太事<sup>ニ</sup>候、是方廣大難斗<sup>リ</sup>御益も亦永<sup>ク</sup>相捨<sup>リ</sup>候も此一件<sup>ニ</sup>相止<sup>リ</sup>申候、左候得ハ酒師之吟味者自分<sup>ニ</sup>酒師致候程之者なくてハ、吟味行届申間敷、いかに存候とも不<sup>ル</sup>知<sup>ラ</sup>事者唯向<sup>キ</sup>方之申条の<sup>ミ</sup>ハ御疑実難相分<sup>ケ</sup>筈のよし、亦夫<sup>ニ</sup>も先<sup>ツ</sup>尅人御下<sup>シ</sup>其酒師上手不成候得者、亦別人御下<sup>シ</sup>御仕直<sup>シ</sup>之儀者、決<sup>而</sup>不調儀<sup>ト</sup>奉

存候、其訳者は迄無之事を御始被遊候故、一統怪候所江初發御下シ酒師<sup>ニ</sup>上酒出来不仕時者、人氣既引切候<sup>而</sup>、永ク埒明ぬ事<sup>ニ</sup>成果候儀者、徹底見得候哉<sup>ニ</sup>奉存候、譬者近キ頃市町掘抜井戸之如ク<sup>ニ</sup>、是亦名人之掘師其節下リ<sup>レ</sup>老ケ所者式ケ所与<sup>ニ</sup>三ケ所与<sup>ニ</sup>掘見候者、何そ出来不申共難申候、右<sup>ニ</sup>準候間初發御下シ酒師御吟味形至極之御太事<sup>ニ</sup>、盛廢唯此一件<sup>ニ</sup>相拘<sup>リ</sup>候<sup>与</sup>奉存候

一 右酒師見詰之通名人下リ上酒も出来候とて、幾年も遠在之酒屋共、年を重ね稽古<sup>ニ</sup>出府も難致御上様<sup>ニ</sup>も、長々いつ無限り御物入<sup>ニ</sup>も被為成間敷、依之其節上方酒師四・五人も下シ候<sup>而</sup>、六郡<sup>江</sup>夫々配分致申度、右入料其節老厘も御上様<sup>ニ</sup>不被指出<sup>ニ</sup>罷下可申愚案者、其砌<sup>ニ</sup>可奉申上候

一 弥名人酒師下リ造<sup>リ</sup>候共、数百里隔米水春秋氣候雲泥之違有之候故、よしや変酒致者共、亦上酒<sup>ニ</sup>無之共五・六年者其酒師<sup>ニ</sup>御任<sup>せ</sup>不相替為造候儀<sup>ニ</sup>無之候<sup>而</sup>、其万事御開発之事故相聞ケ申間敷哉<sup>ニ</sup>奉存候、依之老<sup>・</sup>式年<sup>ニ</sup>酒師御引替<sup>ニ</sup>者、前年・前々年<sup>与</sup>造方考<sup>合</sup>も不成候故、御破<sup>レ</sup>可罷成候得者、旁初發御下シ酒師<sup>ニ</sup>此一件相預<sup>リ</sup>候<sup>而</sup>、其吟味形肝要至極之御儀<sup>与</sup>奉存候

一 尚亦酒師下リ御試之酒<sup>ケ</sup>造<sup>リ</sup>候<sup>ニ</sup>者、家も蔵も酒造具悉皆尚右取纏之者迄萬事御供無之候<sup>而</sup>者不相成候、尤新規<sup>ニ</sup>被遊候程宜敷者無之候得共、万<sup>一</sup>私愚案見詰違候得者、右御入料不少御不益<sup>与</sup>相成候、依之町家之内借<sup>リ</sup>家致候<sup>ニ</sup>者、相応之所者老ケ年家賃百五六十貫文外<sup>ニ</sup>前錢<sup>与</sup>申<sup>而</sup>式三貫文遣候もの<sup>ニ</sup>候、尤約束年限之内此方<sup>方</sup>延引致候得者、右前錢者大体損毛<sup>ニ</sup>成候振合候、其上酒師若勢共斗者難被指置候、依之私愚案之旨者、新規御掬も不被成亦借<sup>リ</sup>家も不被遊家賃等之入料も無之、尤私分發端奉申上候、酒造御試故、其吟味形十分相届且、何時御延引にても、御不益筋老厘も無之様<sup>ニ</sup>仕候愚案ケ條者追々可申上、此度者不少ケ条尚御開發往々夥敷御国益形數口奉申上候得者、前分千金

足混雜致候<sup>而</sup>者、却<sup>而</sup>恐入略仕候

（印）

惣ケ條取纏本志趣意書  
愚案之事

一 右六ケ條愚案利害損益者、前ケ條<sup>ニ</sup>奉申上候間、此所<sup>ニ</sup>者略仕候、依之惣纏始終取納本志趣意形左之通

一 上方酒師之造方を見習候<sup>而</sup>米を酒<sup>ニ</sup>致候<sup>ニ</sup>、是迄方万端利發之金之上酒出来故格別之利潤有之候其一ツ、他国出酒致<sup>ニ</sup>附其石高之三ケ老分役銀錢被下置候益筋其二ツ、是迄無之候沖出酒<sup>ニ</sup>相成候故分外之酒捌ケ方<sup>与</sup>成候利潤其三ツ、此三ツ之益を早速移<sup>シ</sup>申もの者、是非困窮酒屋之不至事<sup>ニ</sup>、相応之酒屋之深切成者<sup>方</sup>富家之酒屋<sup>ニ</sup>預<sup>リ</sup>候道理<sup>ニ</sup>御座候、依之右三ツ之益仕覺候砌、其益筋を以下直之酒<sup>ニ</sup>致候、其下直<sup>ニ</sup>致候塩合を能御考被遊在々手造濁酒を御停止<sup>ニ</sup>被仰渡候、御停止<sup>ニ</sup>被仰渡候間、いやながらも是迄手造之者共買酒被成候、買酒被成候得者此分斗<sup>ニ</sup>五万石位にも造過<sup>ニ</sup>成候、能其当付之五万石造高<sup>与</sup>合<sup>而</sup>十万石造<sup>リ</sup>与相成候、夫<sup>江</sup>右三ツ之益凡老式万石造候趣之益<sup>ニ</sup>も相向<sup>江</sup>可申也、左候得者、是<sup>ニ</sup>都合十老式万石造与罷成、其上亦々当時酒屋軒数を今式<sup>・</sup>三割已<sup>与</sup>銘々<sup>方</sup>止酒屋<sup>与</sup>可成愚案仕法御座候、是者追々可奉申上候、左候得者、酒屋者当時<sup>方</sup>格別軒数不足<sup>ニ</sup>成候<sup>而</sup>当時之五万石造者拾老式万石造与成候間、是非大酒屋斗出候、左様<sup>ニ</sup>大酒屋斗<sup>ニ</sup>成候故、譬者は迄式百貫利潤有之もの者、千貫も利潤有之事<sup>ニ</sup>相成候、右者去春中奉申上候、千石造<sup>リ</sup>与百万石造<sup>リ</sup>之訳<sup>ケ</sup>候、依之千貫利潤有之内四・五百貫を其酒屋之利益<sup>ニ</sup>為致殘五・六百貫之所を以酒直段下直<sup>ニ</sup>致候、夫<sup>ニ</sup>も是迄之式百貫利潤有之酒屋<sup>方</sup>者<sup>ハ</sup>ルカ<sup>ニ</sup>難有可奉存、尚左様<sup>ニ</sup>酒直段格別下直<sup>ニ</sup>成候故手造酒買酒<sup>与</sup>可相成候、然者家内之益筋余米被成候故ハ、停止之手造再ヒ犯者無之理合<sup>ニ</sup>候、其益

筋御国中拾万石ニ余リ候余米与成年々千貫ニ相生候、此分他国方入置与可相成候、於此所ニ始終之見詰本志相居リ候申儀親三郎右衛門私兩人先年奉申上候愚案大旨ニ御座候

一右之通廣大無限御国益御執行被遊候与者、沖出酒之三ヶ壺被下銀也、酒師給銀同稽古中御賄料酒造御試中入料等之小事ニ者、聊も御かかわり被遊候御儀ニも有御座候間敷、兎角何事も人氣之寄安ク移安キを以御執行之第一与被遊趣終之所、御領民を以他国より十万石ニ余リ候、余米代金年々引入候を、御本志ニ被成置度愚案ニ御座候

一右御執行御中端ニ若御行届相成兼候哉ニ愚案仕候儀者

一右惣ヶ條之内取分ヶ至而、御太事之御儀者、無帰御執行年来之上意以御成就可仕間、初発御執行之御仕法中与、申年ニ至リ御役人様御考被遊候与、御執行形敷御趣意形敷ニ、万一引違候哉之事、第一名人酒師と下手之酒師与不相分罷下リ候哉之事、但此多段之儀者、私愚意ニ不相届カ事故、不恐顧奉申上候

一右御執行御成就之上、後年ニ至リ若万一御破与も可成や之愚案之儀者

一御上様者手造酒を止メ買酒に致、酒屋敷不足ニ大酒屋ニ致、他国出酒為致候上者、御領民并酒屋共迄益筋生、尚御国中拾万石ニ余リ候余米代、他国方年々入置を御本志ニ被存候

一六郡酒造家者御上様、随而御国中之益不益ニも不相拘、元より隣之酒屋者何与相成候共、昨年方今年利益多ク有之事を以専与仕候筈

一御領民者錢遣不自由故、兎角有米を以酒を拵自由ニ弃度、仮令其家主者停止候共、下モ々者手造致度、是者無我成者之無他事情ニ候

此三ツ之理者、幾年立候共不相変情候、然ルニ後年ニ至リ、此度御執行御成就形も何を以納リ候与、其納候趣意迄も認シ候程ニ宜敷、此一件相納

後ニ者沖出酒江出役御取立敷、亦其酒役銀ハ増被遊候与、則此御仕法如今日之相崩可申奉存候、尤此度愚案之旨、よしや御成就仕夥敷酒屋共造立候共、当時之御役銀高より不足ニ御取立被遊候共、余計之御取立者至而御不益を御拓キ被遊候誤故、決而御延引被成至度奉存候、右者至而愚意之私却恐多ク後年迄之儀共奉申上候者、重過ニ恐入候仕法合ニ奉存候得共、若哉御国益之一助ニも相成候儀も御座候哉ニ奉存候間、不恐顧無御腹藏奉申上候

一右大旨愚案御賢意ニ被為相叶、弥御執行相成候者、至而御太事之書載ニも難相頼一ヶ條御座候間、甚恐多御儀ニ奉存候得共、上之御役人様御揃之御席江被召出演説を以一通奉申上度奉存候、此分除き可仕者、若意味深長之次第も有之候格別ニ候事

右愚案初発之義者、八・九年以前方去春中同秋迄、具サに奉申上候而、室役を先ツ倍役ニ被遊度、右者役銀余計ニ御取立与申趣意ニ無御座候、俗ニ手造酒之中立者室屋故ニ御座候通、其室役倍致候時者、止室も追々多ク出可申、不止者は糶を高売候筈、室屋不足ニ糶高ク売候時者、是迄方者手造之糶不自由之形ニ成候通、其倍役ニ付、御余銀有之分を以、此度之一件御執行入料旁ニ被遊度之大旨奉申上、去冬中方御執行被仰出、当四月迄ニ御威光を以御成就仕、室役銀不残取立御上納相濟申候、却速ニ愚案之通一先ツ一方之御余銀御備相立候も、私迄四代連続酒造方支配人被仰付、年来数代之申置旁取纏リ、聊御国益与可相成儀と奉存候者、親三郎右衛門遺意迄考合奉申候者、若御執行尔も遂候御儀、一ヶ條も御座候へ者、其通之御儀有仕合奉存候

文化四年 酒造方支配人 那波祐助

那 1715 文化四年「酒造御試」付ヶ条を以御伺之覚

此度大坂方酒師御差下<sub>二</sub>付、私手<sub>二</sub>付酒造御試可被成置被仰渡奉畏候、因<sub>而</sub>差当候儀、左之通一卜先御窺奉申上候、尚追々酒師下着之上尋聞仕品々可申上候

一此度御下之酒師大坂<sub>与</sub>相聞得申候、左候得者、全体大坂者上酒出来不仕候由、夏<sub>三</sub>罷成候得者、伊丹池田灘之酒<sub>二</sub>而并用仕候趣、左候得者、第一江戸向之上酒者灘造之由、万<sub>一</sub>此度之酒師上手<sub>二</sub>無御座候者、来春成、右<sub>二</sub>ヶ処之内方上手之酒師<sub>一</sub>壱兩人茂、是悲御差下被成下着<sub>二</sub>仕度者<sub>一</sub>存候、併此度之酒師至<sub>而</sub>上手<sub>二</sub>而、宜敷酒出来仕候者、右<sub>二</sub>及不申候故、冬分迄<sub>三</sub>孰<sub>レ</sub>可申上候、右御試之儀者、三ヶ年御試被成下度奉存候

但右三ヶ年中<sub>二</sub>御領内酒屋共之内懇望之者<sub>一</sub>江篤<sub>与</sub>伝授為致候様<sub>二</sub>仕度奉存候

〈朱書き〉可為窺之通候

一右御試三ヶ年中御上様<sub>二</sub>而定旨被成置候儀<sub>三</sub>而者、品々御指支之御儀も難計奉存候、万<sub>一</sub>酒之出来不出来<sub>二</sub>寄、御損銀等奉掛候<sub>而</sub>、恐入奉存候、依<sub>一</sub>一昨年私<sub>江</sub>被仰含候者、銀拾五貫目拝借可被仰付者故、酒屋<sub>二</sub>可相成段、被仰渡候、右<sub>二</sub>而者不足<sub>二</sub>御座候故、此度者御銀式拾五貫目酒造方<sub>江</sub>御分銀之内方無利足<sub>三</sub>而、拝借被仰付、明年方拾ヶ年位之返上<sub>二</sub>而被仰付被下置度奉存候、左候者、悉皆諸普請等迄も指支無御座候様、計意可申候、乍去桶等仕立候<sub>二</sub>者、宜敷木品<sub>二</sub>無御座候得<sub>一</sub>、不相成候故、御代銀上納可仕候故、其節<sub>二</sub>向御請被成下度奉存候

〈朱書き〉 拝借銀者難被仰付、悉皆於上御試可被成置、右入料者御預銀之内方式拾貫目<sub>二</sub>而、万事弁達之御組を以手廣<sub>二</sub>無之御試可被成置候、桶木等之儀者被御聞届候

一右御試中大体酒造石高百四五拾石造<sub>リ</sub>仕小壳駄売亦者他処等<sub>江</sub>も出来<sub>二</sub>寄売立申度奉存候、此御渡銀役銀凡六貫目位<sub>与</sub>相見得申候、但右御役銀上納被仰付候御儀<sub>二</sub>御座候者、右御試中不少諸雜費も相掛<sub>リ</sub>申候故、老ヶ年銀五貫目宛私<sub>江</sub>御合力被下置候様、仕度奉存候

〈朱書き〉 右御試三ヶ年中、酒造石高百四五拾石与申上候、又御分ヶ銀式拾貫目<sub>二</sub>被成置候上者減石致、御試被成下外無之候、於上御試之事故、御役銀者御取立被成間敷、小壳駄売他処売等者所存程<sub>二</sub>可取扱候、右世話方悉皆其方<sub>江</sub>被相頼、今日諸雜費者不及申諸事之儀、心を用御世話可申上御合力等の儀も、御積りを以年々右式拾貫目之内方可被下置員數者、追<sub>而</sub>可被仰渡、但壳酒直段之儀者追<sub>而</sub>可相窺候

一右酒師御給銀之儀者、右年限中御上様<sub>方</sub>被下置候様、仕度奉存候

〈朱書き〉 酒師御給金も右式拾貫目之内<sub>二</sub>而可相渡候、明年<sub>二</sub>も別段<sub>二</sub>酒師差下候事<sub>二</sub>も候者、其節<sub>二</sub>向窺可申出候

一右酒師御領内酒屋共之内方拝借願等申上候者御座候<sub>而</sub>茂、拝借難被仰付事<sub>二</sub>被成下度奉存候、已上

〈朱書き〉 可為窺之通候

卯八月六日

酒造方支配人  
那波祐助

右者則日御ヶ條御澄口御朱書酒造方掛り御勘定御吟味役丹内源左衛門様<sub>方</sub>祐助御催促之上出府被仰渡候、本書別<sub>二</sub>有、但右被仰出<sub>二</sub>付、亦書不載以御伺仕候、御次<sub>二</sub>記置

那 1192 文化五年十月十九日（乍恐酒造御試ニ付奉伺候覚）

室箒方御余銀三ヶ年分を以、右御年銀之御試シ方ニテハ御行届キも無  
覚東候故、御定之御銀添合調るも、五・六年位被延  
乍恐酒造御試ニ付奉伺候覚

室御試シ被成置候ハ、可然旨那波祐助申上候ニ付、御申合之上伺之通  
ニ被御聞届候

辰十一月三日御立会之處、源左衛門様御直筆各御済口被下置候

酒造御試方支配人

那波祐助

乍恐以口上書奉伺候

一、去年中酒造ニ付 御国益ニ可相成愚案奉申上候内、此度拔書左ニ奉  
申上候

一、大坂灘辺者諸国に勝レ米薪日雇ニ至迄、至而高直之處ニ殊ニ夥敷酒造  
交易致候處故、商い米ヲ酒ニ致候迄ニ者利発之業決而可有之考之事

一、御国之儀者米薪日雇ニ至迄諸国ニ勝レ下直ニ候間、酒を造リ候而茂、昔  
方之仕馴レ懶惰成ル業哉、愚成造り方杯も可有之愚案奉申上候処、  
御取揚去秋大坂方酒師御下シ酒造御試被成置候、但大坂造り秋田造  
りと酒出来口風味ニ不拘何酒つくり候ニも米を酒ニ致候迄之業と甚  
利益相生候、是等御見分け被成置候事ニ候得とも、左ニ奉申上候

一、糶ニもやしと申もの相用ひ候、夫故米之中迄和ニ成、諸味之上ニ者  
ふかし米も糶米も同様ニ能漬シ俗ニ飴ニもやしを用ひ候趣意ニ候、右  
糶粕とも御覽被成置候通ニ御座候

但 御国風之糶米ハやはり米ハ古米之如クニ酒ニ者不成ニ粕之中  
ニ老粒米ニ居候、是等者酒造不案内之人ニも存知之筈ニ現前之損益  
相分り候、然者此分口腹ニも不入只ニ捨リ誠ニ国出之費成業ニ酒屋

共之不益者則 御上様之御不益ニ候

〔貼紙〕

糶米之潰レ候と潰レ不申之境老升方百ヶ老と考候も、酒屋共之造り  
高大凡六万石と積り候得ハ、六百石ニ候中之百ヶ老哉五拾ヶ老之余も  
糶米之益違ひ有之候考、但シ米より酒ニ成り候迄、昨年上方造り酒之た  
り合考候得ハ、老升より酒老合位程秋田造り方余計ニたり申候、此益同  
しく六万石と考

酒六千石 此分上方造り之ため分外之御国益

但此米并人手間諸夫費考候得ハ、老万石余之御益ニ相備り候  
旧冬方湯沢町松井藤吉・刈和野村与七郎・久保田町酒屋拾軒程・十式  
所町藤右衛門など焼酎取方ふかし米こしき之仕法、上方糶之伝夫々一  
進式通りも見習取用ひ候処、上方伝之通益筋有之候由、十二所藤右衛  
門此度早々預ニ付老人見習ニ余り候筈ニ候

一、焼酎取方者粕拾貫目入候こしきニ而こしき六八星の如クニ明ケ右拾貫  
目之粕方能ク焼酎四升宛出候柳影など搾候焼酎ハ五・六升も取候

但 御国焼酎取方六郡之内ニ者其処ニ寄甚甲乙御座候得共、久保田  
町杯ハ大凡粕拾貫目方老升式三合宛出候、然者四・五升取候焼酎粕  
も老升式・三合取候焼酎粕も馬之嚙ものと成候而已ニ候、左候者是  
又口腹ニも不入只ニ捨リ候而誠ニ国出之費成業ニ候

〔貼紙〕

焼酎老升式百文方百文位ニ酒屋仲間互ニ売買致候、然ハ昨年私式百六拾  
石程造り候粕方焼酎拾石余出候、左候得ハ是迄御町焼酎取方之三増倍  
余出候故、七石之益ニ候、但老升百文と致候而も分外ニ七拾貫文之益ニ  
候、是又六万石之高方式万石分之粕焼酎取り不申考ニも、残り四万石  
之高ニ而

焼酎千石 右者上方伝之ため此分分外ニ出申候

此代老万貫文

右者御国酒屋いづれも焼酎とりシ候訳ハ夏酒難保ゆへ至而酒甘く成り夫故右ニ用ひ候、然ハ老升焼酎たし候得ハ、老升丈ケ元酒之升目余計ニ成り候間、則右代老万貫文是迄只々捨り候分誠之御国益ニ相成ル考

一、こしき桶を筵ニ包穴ハ至而かく明ケ竈之拵方者鳥居口至而細く致并

米をふかし候節ハ桶江仕込候ニ度々ニ仕込候

但 御国風之酒米ふかし候ニハ夜四ツ過方為立朝五ツ過迄かかり

仕込候、大坂造りハ夜八ツ過方朝明ケ過迄ニ仕込候、依之ニ時余も

御国ふかし米長く掛り候、夫丈ケ薪人手間不益ニ相成候、其外品々損

益之仕業御座候大旨ハ御見分被遊候通ニ御座候

〔貼紙〕

ふかし米之桶釜一ト通取扱利発之業有之ため、昨年私式百六拾石程造り候、御町酒屋共右石高送り候得ハ、釜木代計り九拾貫文余入申候、

然ル処私方ニ而六拾貫文余之釜木代ニ而老ケ年拝借致候、左候得ハ、三拾

貫文余之益筋ニ候、御町酒屋計り四拾軒なと有之候而、千貫文余老ケ年

釜木賃出し候、是又分外之益筋ニ候在々酒屋之儀ハ、其所限り釜木代甲

乙御座候故、久保田町計りを以考奉申上候

右者上方酒師御下シ之ため、仮令秋田酒を造り候共、右益筋ハ相生永末之 御国益相開ケ候奇端現前ニ奉存候

酒師御下シ之上ハ仮令上酒も他国出酒も不相調候ニも睨定 御国益

ニ可相備候

右ケ条外題ハ去夏中愚案存知寄書載之内に印ケ条ニ候而、唯今ニ相至リ的当仕、私ニおいても恐悦至極ニ奉存候、猶下ケ札ニも奉申上候、僅ニ老ケ年之内数軒大坂伝之こしき糶焼酎取方間似致候處、下リ酒師共之通リニ相成候而信仰致取用ひ罷有候、是等現前之次第ニ而追年ニ者御試 御本志

一統難有意趣可仕と奉存候

一、御試酒上品下品之差別大凡昨年之造り酒ニ而御一統被為知召之通ニ候、江戸為御登善太夫船破船之段重たて恐入候、然者江戸江為御登酒今年者分りかたく西国辺江被遣候酒者、追々御銀子可有之、右酒仮令至極宜しき趣申来候共、一編之御試を以御決大造り之御仕格も乍恐無覚束程不宜趣申来候共、同然之事故、決而上酒出来不申共難限り執レ五・六年下り酒師を以御試か分宛も為御登向々之者共も請売払候ハ、善悪損益能ク合点可致、其内ニハ下り酒師共も御国氣候を以上方氣候ニ釣り合候造り方已と工夫考も生レ、決而上酒出来可申奉存候、米水之儀者随分相当ニ見得候由、左候へハ偏ニ寒中ニ寒暖不同甚敷有之処、肝要と奉存候、其上御国民江上方造り之益有事御写被遊候儀、御本志ニ候得ハ、猶以三ケ年ハ六ケ年と御試年限永ク相成候処、御執行御成就之專要ニ奉存候、依而ハ御入料之御金繰等左ニ奉伺候

一、御試方三ケ年と御定被遊候ハ、愚案存知寄書載ニ御向被仰出候御儀ニ而、未々酒師御下シ無之以前之事ニ候、則老ケ年も御執行被成置候処、前書御国益永末備り候儀、現前ニ候得者、室方御余銀三ケ年分を以御試三ケ年被成置候、早方御余銀三ケ年分を以御試五・六ケ年も御執行相成候限り取扱相成可申哉ニ奉存候、尤五貫目哉拾貫目之過不足ハ可相生とも此節方大凡御入料銀等之御払御規定大旨被仰付候得ハ、右ニ向夫々之取計意も可有御座ニ付奉伺候

一、室方御余銀根元之儀者、塩糶之仕法奉申上候処、刻剥ニ過候間、右趣意を以寛ニ相納り候段、御尋并六郡室屋寸尺自分ノ方為書出、右ニ違ひ有之時ハ為不調法其室屋御引上ケ之段、御内々被仰出候、早急當時ニ至り室屋ハ俗ニ手造り之中立ニ候趣、至極之御賢慮ニ奉存候、且六・七拾年も已前之室御役立ニ而罷有、其節ハ味噌糶等第一之商売高ニ候処、當時ハ其家之飯料ニ相過候手造り酒米ニ候間、室役

倍<sub>ニ</sub>被遊、右<sub>ニ</sub>而止室有之候ハ、幸ひ候、減直不止時ハ其倍役分を以  
上方酒師御下シ、其造り方<sub>ニ</sub>之利發成ル益筋ヲ六郡<sub>江</sub>御移シ、又他国  
江も上酒拵沖出為致、則双方之益を酒屋<sub>江</sub>意趣為致候得ハ、是迄方  
上酒出来後々<sub>ニ</sub>者格別下直<sub>ニ</sub>払<sub>ニ</sub>成候故、是非手造り自然相止候趣意  
よく手造り不相止候共、六郡酒屋共計上方造り之益意趣致候得ハ、  
壹ヶ年五千石哉壹万石之御国益<sub>ニ</sub>者無之段、前ヶ条奉申上候、右を  
以室倍役御執行<sub>ニ</sub>相成候、并壹年中御意趣<sub>ニ</sub>者酒師御下シ愚案見積  
通り御国益<sub>ニ</sub>相備り候ハ、御備銀方御出銀<sub>ニ</sub>而茂、御執行可被遊様  
奉承知候得共、格別御備銀等御出銀被成置候<sub>ニ</sub>茂及申間敷、明後年  
迄之内本始り室方御余銀酒造方御備<sub>ニ</sub>御居置、追々御試御執行弥御  
成就之御見積被為有候節、大造り之御仕格をも被成置様<sub>ニ</sub>者、六郡  
至極其郷之酒屋共<sub>ニ</sub>相至り候間、上方後々酒造方御備<sub>ニ</sub>被成置可致  
と乍恐愚案之程奉伺候、已上

御試方支配人

文化五年

辰十月十九日

那波祐助

掲載史料一覧

番号	資料名	年代	西暦	月	概要	備考
(秋田県酒造史資料編)	元禄時代以来酒造伝記録	元禄			元禄期の酒造の技術的な事項について、複数の項目に分けて説明。	表3に詳細を記載。
						明和8年(1771)8月、熊谷亦兵衛によって写された。長野の『鈴木文書』に収録。
672	酒造室箒日記	文化2	1805	3.12	土岐新甫を通じて会津から酒師を招いて酒造改革を試みた藩に対して那波祐助は大坂の酒造を取り入れるべきだと考えていた。	那波家文書酒造方に収録。
				5.15	津軽から酒師を招聘してその酒造方法を習得する。ただし、漬酒屋は出ないようにすることが藩からの条件。	
(秋田市史)	文化2年酒造方御試に付御書附寫	文化2	1805	8.25?	文化2年8月25日、酒造方が他所出酒について那波三右衛門に内々に相談があった。藩内の酒造を見て利益が見込めないならば、書載にて再び伺うのでその時は聞届けるように。仕入れについては銀15貫目を拝借して実施する。返済法についても指示。	

					採用された際には、すべての酒屋に指導すること、津軽から酒師を呼んで指導してもらうことを条件とした。	津軽…日本海西回り航路の港。松前、羽前酒田との交易があった。貞享4年(1687)に越前三国から盛家が移住し、幕末まで代々酒造業を営む。
5677	酒造屋ニ相成砌之積考帳立	文化2	1805	秋	酒造に際しての収支の見積もり。	表4に詳細を記載。
1043	(六郡村々の役石と有酒)	(文化3)	1806	10	村ごとの酒の造高の覚。	那波家文書酒造方に収録。
1188	乍恐愚案存寄演説之覚	文化4	1807	~8	文化4年、酒造方支配人那波祐助による酒造御試に際しての意見書。酒流通の規制により領内で損失が増えているため、改革が必要であるとした。そこで、年々増えている家内手造濁酒を買酒に切り替えて藩外へ販売することを目的とした酒師派遣の提案と明確かつ統一された酒造工程を示しながら買酒に移行したことで今後得られる利益の大きさを提示している。	『秋田市史』文化4年8月」にて「演説を以」とあるから、那1188はそれよりも前のものであると考えられる。 那1192「去夏中愚案存知寄書載之内に印ヶ條ニ候」より、文化4年夏の提出か。
1714	(酒造御試ニ付ヶ条を以御伺之覚草稿)	文化4	1807	8.6	酒師到着後の藩への指示。大坂から派遣される酒師が下手だった場合は伊丹・池田・灘の酒師を呼ぶことのほかに、銀が不足した時のやりくりについて、酒師の給銀について藩の意見を求めている。	この時点で酒師の派遣については未決定か。
1715	酒造御試ニ付ヶ条を以御伺之覚	文化4	1807	8.6		史料内朱書きは藩からの回答か。

1275	(酒造御試ニ付愚案御答簡条)	文化 4	1807	8.6～	藩から酒造御試がうまくいかなかった時の対応を示した。うまくいかなかったときには酒師を交代させること、稽古人への手当、沖出酒の課税についてなど、すべてを那波自身に任せてほしく、ほかの生活用品などもそろえるとしている。但し、変酒ができた時のための準備金や木材の調達など藩に補ってほしいことも示している。	那 1275 の最初で「御尋愚案大旨御答奉申上候処・・・御伺奉申上被仰付」とあり、愚案 (1188) に対する回答をした (1714・1715) 後のものであると考えられる。
(秋田市史)	文化 4 年酒造方御試に付御書附寫	文化 4	1807	8.14	申請のあった銀を貸付け、その返上についての条件を提示した。加えて、湯沢町の酒屋藤吉へ酒造御試に参加するようにと言いつけられた。また、酒造が良くできて利益も多く出れば運上銀は免除するとした。	8 月 14 日か。那 641「当十四日御書附を以」の「書附」に該当すると考えられる。 酒師招聘の経緯は不明。
641	(酒造御試方日記)	文化 4	1807	8.20～ 12.26	名人である湯沢町の藤吉に大坂の酒造りを習得させるため出府を命じた。  必要な道具の費用や新酒の課税について説明。	8 月 20 日、手代辰之助を派遣し、もう一人催促。11 月 2 日、手代庄右衛門。  派遣された酒師は播州明石の出身。灘の酒蔵では灘出身の杜氏が多かったが、やがて播州・丹波出身へとかわる (「ものと人間の文化史 172・酒」吉田元、2015 年 150 頁より)。

				8.20	那波祐助から藩が名人だと認めた湯沢町松井藤吉に酒造御試のために出府するように要請。習得した造り方は 6 郡の酒屋たちに伝授することも含む。また、藤吉のところで造った酒を送ることを指示。川下げを無役にする。	湯沢の酒屋松井藤吉に関する記述。
				9.13	那波祐助が藤吉出府の際の交通費について酒造方へ申請。	
				10.22	丹内源左衛門より、酒師室師が到着したのに藤吉が来なければ段取りが滞るため、早く出府してほしい。支配人へも伝えるように。那波祐助から藤吉へ出府に関する催促。	
1184	酒造御試方ニ付御伺之覚 〔御試酒出来御献上につき〕	文化 4	1807	12.19	御試の酒ができ奉行、用人、江戸上方に献上する。	
					上方から派遣した酒師に酒を造らせ、酒造方から差し上げた。	
					酒樽を中野屋栄太が借りる。その際酒造をする中野屋の名前を樽に書く。御試に際して銀を借りている。	

					酒の小売は、六郡すべてで、高い酒半盃安い酒一盃の風習である。1升100文の酒を50文分と1升50文の安い酒50文分を合わせて百文の酒を買う。このような崩し売りが浸透していて1合買いが普及しない。後に手造り酒を停止した時1升の値段が特に下がり、売り酒に移行するだろう。	
					御試の酒ができたことを藩に報告。	
					派遣された三人のうち、室師にも給金を支払うことを甚兵衛が約束していた。	10月21日、酒師兵四郎、酒師脇彦右衛門、室師安兵衛が秋田に到着(那641)。
1677	(川反通り酒造御試所絵 図面)	(文化4)	1807			
5745	書状〔願の酒を送られ味見 をした件等について〕	文化5	1808	2.25	松井藤吉より那波祐助に酒の味見に関して、灘の酒造方法を取り入れたことで飲みやすい酒であったが、濁酒を飲みなれていた人々は飲まないだろうと報告した。	
1192	(乍恐酒造御試ニ付奉伺 候覚)	文化5	1808	10.19	酒造御試3年間の予定を5、6年とする。	
					室御試に丹内源左衛門が立ち会い、承認を得る(文化5年11月3日)。	
					酒造について。大坂と秋田の違い、糶、焼酎取方、蒸米、酒の完成、経費、室方についての詳細。	

5769	書状〔関西方面において酒好評につき〕	(文化 5)	1808	10.11	関西に出荷された秋田の御試酒は、風味が灘のようで評価も良い。
5771	書状〔関西方面における酒問味につき〕	文化 5	1808	10.24	関西方面に出荷された酒の質が低下しており、その改善が求められた。
1190	御試酒松前箱館江指遣候模様演説之覚〔他国の酒との比較の記述あり〕	文化 5	1808	11	火入れをすることで味が良くなり、他の造り方にも応用が利く。
1746	(昨年為指登候御試酒ほかについての書状下書)	文化 6	1809	4.21	一定期間置いた酒は風味が良いが、運搬に時間がかかるならばその品質を保証することは難しい。
1749	(今年の酒の味ほかについての書状下書)	文化 6	1809	7.26	文化 6 年の米の収穫量が多くなる見通しであり、そうなればこれまでに生じた損失を埋められるかもしれない。
5441	(文化五年十月より同六年二月までの来状要旨留書)〔酒師、新桶酒問味、江戸為登酒等につき〕	(文化 6)	1809		新桶の酒は、変質した酒を少し置いておいたところ、風味が良くなった。
5700	覚(酒造御試方五ヶ年延長につき御尋要旨)	(文化 7)	1810	5	酒造御試の 5 年延長に際しての提案。規模の拡大を主な目的とする。
1627	(千石造りに付存寄御答草稿)	文化 7	1810	7	那波祐助が自らの病身を理由に支配人職の解任を申し出る。
1729	(千石造りに付上申書草稿)	(文化 7)	1810	7か	これから始める「千石造り」、今までの御試と違う点、利益の発生について。

5642	覚（酒造方支配人御役御免申付書）	（文化 7）	1810	9	酒造御試による利益がみられないことを理由に酒造方支配人の解任を藩から言い渡される。
5640	（酒造御試御用被仰付につき仕法之儀の書付）	（文化 7）	1810	9	樋口惣右衛門に祐助の役職を引き継がせて、さらに 5 年の御試を継続する。
1629	文化六年巳秋より同七年午秋迄酒造り高出入指引勘定覚	（文化 7）	1810	9 改	文化 6 年から 7 年までの酒の造高、沖出の覚。
5528	書状〔長州下関において酒販売不調につき〕	（文化 7）	1810	1.2	商売不振となり、出荷のめど等はない。酒の品質も良くない。