

日本酒の文化・伝統性の言説の確立について

蟹 井 英 敬

〔 税 務 大 学 校 〕
〔 研 究 部 教 授 〕

論文の内容については、すべて執筆者の個人的見解であり、税務大学校、国税庁あるいは国税不服審判所等の公式見解を示すものではありません。

要 約

1 研究の目的（問題の所在）

国税庁は、酒類業の所管庁として、酒税の賦課徴収のみならず産業振興にも取り組んでいる。特に近年では、政府が掲げる農林水産物・食品の輸出額目標である 2025 年に 2 兆円、2030 年に 5 兆円を達成するため、「農林水産物・食品の輸出拡大実行戦略」に基づき、日本産酒類の一層の輸出拡大を図るべく、海外における日本産酒類の認知度向上及び販路拡大に向けて取り組んでいる。

現在、日本産酒類の輸出額は 2022 年分で 1,392 億円（対前年比+21.4%）で増加しており、日本産酒類の評価は世界的に高まりつつある。今後、更に日本酒の輸出額を伸ばしていくためには、販路を拡大して輸出量を伸ばすことはもとより、日本酒の製造・物流・サービスに関わる者すべてが、大きな利潤を得られるような、付加価値の高い日本酒を創り出していかなければならない。

そのために国税庁においては、有識者による「日本酒のグローバルなブランド戦略に関する検討会」や「日本産酒類のブランド戦略検討会」を開催してきたところであり、その中の取りまとめの 1 つとして、「わかりやすい情報発信」が重要とされている。

しかしながら、酒類の輸出を行う多くの製造業者は、これまで日本酒が当たり前前に存在した日本国内で商取引を専門的に行ってきた者であり、現在、製造販売する日本酒の原料や製法へのこだわりは雄弁に語ることもできて、酒造りの歴史・文化、地域性（テロワール）については十分に認識できていないことが多い。

そこで、日本人が日本酒とどのようにかわり、どのような価値を見出してきたかなど歴史を再確認し、日本酒の伝統性・文化性が共通認識となるよう研究するものである。

2 研究の概要

(1) 古代の酒

我が国における酒造りがいつの頃から始まったのかは、正確なところ分かってはいない。しかしながら、縄文時代中期の遺跡の出土品の中からは、果実による酒造りが行われていた痕跡がみられることから、この頃にはすでに酒造りは行われていたものと考えられる。縄文時代後期から晩期には、雑穀による酒造りが行われるようになったといわれ、また、大陸からの水耕稲作の渡来とともに米を使った酒造りが始まったとされている。

イ 中国『三国志』「魏書東夷伝倭人条」にみられる倭国の酒

『三国志』「魏書東夷伝倭人条」には、酒について次のように記されている。

「始死停喪十餘日當時不食肉喪主哭泣他人就歌舞飲酒已」

「其会同坐起父子男女無別人性嗜酒」

ここに記された内容からは、当時の酒がどのような種類のものであったかまでは知ることはできないものの、喪に際して来訪した人たちは、「歌舞飲酒」する風習や飲酒する習慣があったようである。

ロ 「古事記」「日本書紀」にみられる酒

(イ) 「八鹽折之酒」・「八醞酒」

「古事記」における酒の最初の登場は、上巻・大蛇退治神話で、須佐之男命（スサノオノミコト）が八俣遠呂智（ヤマタノオロチ）を酔わせて退治するために「八鹽折之酒（ヤシオリノサケ）」を造ったことが記されている。

「日本書紀」においては、巻第一・神代上において、「古事記」と同様に素戔嗚尊（スサノオノミコト）が八岐大蛇（ヤマタノオロチ）を酔わせるために「八醞酒（ヤシオリノサケ）」を造らせたことが記されている。

(ロ) 天甜酒

「日本書紀」巻第二・神代下においては、「時神吾田鹿葦津姫、以卜

定田、號日狭名田、以其田稻、釀天甜酒嘗之、又用淳浪田稻、爲飯嘗之」とあり、神吾田鹿葦津姫が、占いで決めた田の稲で天甜酒（あまのたむさけ）を造りお供えし、また、飯を炊いてお供えしたことが記されている。

「以其田稻」と記されていることから、「天甜酒」は、米を原料として造られた酒であることは確かであるが、「天甜酒」が日本酒のように麴を使った酒だったのかという疑問が残る。この点について「日本書紀」の現代語訳には、「釀天甜酒」を「天甜酒を嚙んでつくり」と訳しているものが見受けられる。もし、嚙んで造った酒であるとしたならば、「口嚙み酒」の類の可能性がでてくる。ただし、この口嚙み酒とする説は、「釀」の解釈の違いから誤りとの指摘もある。実際どうであったかを明らかにすることは困難であるが、文献上、神代には米を原料とした酒造りが行われていたことが確認できる。

ハ 麴を使った酒造りの登場

「播磨国風土記」（霊亀 2（716）年）宍禾郡庭音の村の条には、神にお供えした御糧（みかれひ）にカビが生えたので、これで酒を醸すよう命じ、これを奉り庭で酒宴を行ったと記されている。「御糧」は、遺跡調査などの結果からも稲であったと考えられており、米飯にカビが生えたものは現在の麴のことである。したがって、ここで記された酒は、米麴を使って造られた酒ということになり、ここに初めて文献上、米麴による酒造りが確認できたことになる。

ニ 律令制度下における朝廷の酒造り

(イ) 朝廷における酒造りの組織

当時、朝廷においては、紙や筆をはじめ朝廷で必要となるあらゆる備品などを自らの工房で製造しており、酒造りについても同様であった。

養老律令の公的注釈書である「令義解」（卷第一 職員令第二）には、造酒司について「掌_下釀_二酒醴_一酢_一事_上」とあり、造酒司が酒、醴、酢を

造ることを所掌していたことが記されている。

(ロ) 「延喜式」の酒

律令の施行細則にあたる「延喜式」は、造酒司で造られていた酒の種類、原料及び仕込数量などが詳細に記されており、その仕込数量から、「延喜式」の酒は、今日の日本酒よりも濃醇で甘口であった可能性が高いと考えられる。

(2) 中世の酒

中世になると、それまでの貴族に代わって、武士が政権を担うようになった。経済面においては、日宋貿易により宋銭が輸入されたのを契機に貨幣経済の進展が見られ、京都を中心とした都市で商工業が発展していった。

酒造りについても、このような経済状況を背景に販売を目的として酒屋で行われるようになるとともに、大きな権力をもつ寺院でも酒造りが行われ発展を遂げている。

イ 寺院における酒造り

(イ) 僧坊酒の登場

酒造りが盛んとなった中世の寺院は、荘園からの年貢の余剰や酒甕を置くための広大な僧坊と酒造りに必要な仕込水も労せずを得られる利点を有していたとされ、寺院における酒造りは、室町時代になると商業的規模にまで発展し、「僧坊酒」と称され、非常に高い評価を得ていた。

(ロ) 寺院における酒造技術

寺院における当時の酒造りの技術を伝えるものとして「御酒之日記」と「多聞院日記」がある。

A 御酒之日記

「御酒之日記」は、日本初の民間の酒造技術書とされ、その冒頭には、「能々口伝秘すべし、秘すべし」と記されていることから、口伝を覚書的に書き写したものと考えられる。

同日記には、当時の一般的な酒の醸造方法が二段掛けで行われていたことが記されている。現在の日本酒造りは三段掛法であることから、この時は三段掛法への過渡期にあったことがうかがえる。

また、同日記には、「火入れ」（低温殺菌）が行われていたことが記されているが、具体的な時期は明らかではない。

B 多聞院日記

「多聞院日記」では、酒造りは年 2 回行われており、旧暦 9 月には「正月酒」を、旧暦 2 月には「夏酒」を造ったことが記されている。「正月酒」、「夏酒」いずれの醸造方法も、三段掛法により仕込まれており、さらに現在の醸造方法に近いものとなっている。

また、同日記においては、少なくとも永禄 11（1568）年には、火入れが行われている。

フランスの科学者ルイ・パスツールが「パスツリゼーション（Pasteurization）」（低温殺菌法）を考案したのが 1860 年代のことであるから、日本の酒造りにおいては、それよりも 300 年も前から低温殺菌が行われていたことになる。

ロ 新興醸造地の台頭と諸白酒の登場

戦国時代が始まりを迎えると、それまで京都では「田舎酒」とも呼ばれていた地方で造られる酒が台頭し、京都にも進出するようになった。

一方、それまで隆盛を極めた僧坊酒は、新興醸造地の台頭や戦国武将からの圧迫などにより衰退していくこととなる。そのなかにあつて奈良の菩提山正暦寺が、麴米、掛米の両方で精白米を使用する諸白酒を創製したことで、奈良では諸白による酒造りが盛んになった。奈良で造られた諸白酒は、南都諸白と称され、他の酒を圧倒することとなった。

この南都諸白については、「本朝食鑑」において、酒の中で南都が一番で、伊丹、鴻池、池田、富田がついでいと南都諸白を高く評価している。また、江戸時代初期に記された「童蒙酒造記」には、酒造りの根源は奈良流で諸流はこれから起きたと記されている。このことから、諸白による醸造

技術は、近世醸造技術の原点であったと考えられる。

(3) 近世の酒

江戸時代になると、都市部では商工業者が台頭したことで貨幣経済が進展し、その影響は、それまで自給自足であった農村部にも及ぶこととなる。酒造りについても貨幣経済と幕府による酒造統制の影響を受けながら、それまでの小規模な酒屋から大規模な酒屋へと変わり、市場も広域なものへと転換が図られ、大きな進展を遂げることとなる。

イ 寒造りへの移行

江戸幕府は、政策的判断から旧暦彼岸以降の一定期間、新酒造りを度々禁止しており、それが酒の仕込時期に影響を及ぼしている。幕府が新酒造りを禁止した真意は諸説あり、定かではないが、結果としてこの禁令は寒造りへの移行契機となり、酒質の向上に寄与したこととなる。

ロ 下り酒銘醸地の発展

(イ) 江戸時代前期の銘醸地

高い評価を得ていた「諸白」については、江戸時代になると、その主産地は奈良から摂津の伊丹、鴻池、池田、富田に移り、諸白の銘醸地になっていった。

江戸時代に記された「守貞漫稿」では、摂津を中心に醸造され、江戸に運ばれた酒のことを「下り酒」と呼び、これに対して江戸周辺で醸造された酒は「地廻り酒」と呼び産地で区別されている。

また、下り酒のなかでも、特に伊丹酒の名声は高く、「日本山海名産図会」では、伊丹酒を称賛し絵入りでその酒造りを紹介している。

(ロ) 江戸時代後期における灘酒造地の台頭

江戸後期になるとそれまでの伊丹酒にとって代わり、今日でも有数の銘醸地として知られる灘五郷の灘酒が台頭した。

A 灘酒の評価

「守貞漫稿」には、江戸時代前期に高い評価を得ていた伊丹酒や池田酒は衰退し、灘酒が最高の評価を得るようになったことが記さ

れている。

B 灘酒の江戸入津数

天明 4 (1784) 年の江戸の入津総数は 675,668 樽となっており、灘目からは、39.8%にあたる 269,182 樽、今津からは 5.4%にあたる 36,296 樽が出荷され、両地域で 305,478 樽にも達し、江戸入津樽数の 45.2%を占めていた。翌 5 年は 360,537 樽で 46.6%、6 年は 357,871 樽で 45.8%と江戸へ安定した出荷が行われていた。文化 14 (1817) 年には江戸の入津総数は百万樽を越えて 1,014,967 樽に達しており、そのうち今津、灘目から出荷された灘酒が占める割合は 53.3%と半分以上を占めるようになった。文政 4 (1821) 年には江戸の入津樽数の 60.5%にも至った。

C 灘酒造地の発展要因

(A) 宮水の発見

「宮水」は天保 11 (1840) 年に酒造家の山邑太郎左衛門によって発見されたとされており、その経緯については「灘酒沿革誌」に記されている。

これによると、太郎左衛門は西宮蔵で造る酒が魚崎蔵より常に勝っているのを不思議に思い、西宮と魚崎の杜氏を替えてみたり、同じ麴や同じ醸造法を用いたりしたが良い結果は得られなかった。そこで、試しに西宮の水を魚崎に運び、その水で酒を造ったところ美味しい酒ができたことから、西宮の酒が良質な酒となる要因は水にあることを発見したとされている。

ただし、「灘酒沿革誌」には他の説も記されており、どちらの説が正しいのかは明らかではないが、いずれにしてもこの宮水の発見が、江戸市場における灘酒を不動の地位に押し上げ、今日の灘の酒造りを支えるものとなっている。

(B) 水車による高度精米

灘酒沿革誌には、伊丹、池田がまだ足踏み式精米を行っていた

ころに、灘ではすでに水車精米が行われるようになったことが記されており、水車精米の導入は、短時間での大量精米だけでなく、高度精米による酒質向上にも大きく貢献したものと考えられる。

(ハ) 下り酒の輸送手段の発展

下り酒の輸送は江戸市場が拡大するにつれ、大量輸送に適した船が利用されるようになる。船による輸送は、はじめの頃、日用品と一緒に運ぶ菱垣廻船によって行われていたが、混載便である菱垣廻船は集荷・出航までに多くの日数を必要としたことや海難の際の補償制度が酒荷主に不利なものであったことから、下り酒のみを専用で輸送する樽廻船により行われるようになった。

(ニ) 下り酒の販売機構

江戸では、人口が増加するにつれ、それまでの生産者と小売業者の間に第三の供給者として問屋が介在するようになり、問屋制度が急速な発展を遂げている。

酒問屋の起源は諸説あり、明らかではないが、始まりは慶長期頃のようにである。

具体的に問屋に相当する事業者の存在を示すものとしては、寛永 2 (1625) 年 7 月に幕府が発布した触書があり、そこには、酒を含む 12 品目について購入する場合は「行僧 (すあい)」を介さなければならないとされている。行僧は、仲立商人として生産者 (荷主) と消費者の間に存在する問屋の一種であったといわれている。また、明暦 3 年 (1657) 9 月の触書には、材木問屋、米問屋、炭問屋などとともに酒醤油問屋と称する酒問屋があったことが記されている。これら諸問屋は、寛文・貞享年間 (1661 年～1687 年) には問屋仲間を組むようになり、元禄 7 (1694) 年には、江戸商人大坂屋伊兵衛が中心となって、塗物店組、内点組、通町組、薬種店組、釘店組、綿店組、表店組、河岸店、紙店組、酒店組による江戸十組問屋を結成した。

江戸十組問屋が結成された元禄期には、酒問屋と小売酒屋の間に酒

仲買が介在するようになり、ここに酒造家（荷主）、酒問屋、酒仲買、小売酒屋、消費者という一連の販売経路が成立したこととなる。

（4）近代の酒と現状

イ 政府による酒造政策

（イ）明治政府の酒税制度

明治政府は、慶応 4（1868）年 5 月「商法大意」を公布して新しい商工政策を示し、これまでの幕藩体制下の株仲間の特権を排除し、営業の自由を認めた。しかし酒造業については、同年同月に「酒造規則五ヶ条」を定め例外とし、旧幕時代の酒造株を新たに酒造鑑札として、これまでの制度を踏襲している。

明治 2（1869）年 12 月には、「酒造並びに濁酒酒造株鑑札方並び年々冥加上納方」を布達し、一時冥加として 100 石に付金 10 両、年々冥加として金 10 両を定め、酒造税を営業税（一時冥加）と醸造税（年々冥加）の 2 本立てとした。

明治 4（1871）年に廃藩置県が実施されると、新たに「清酒濁酒醬油鑑札收与並ニ収税方法規則」が公布され、実質的に旧幕時代から続いた酒造鑑札が廃止となり、他の産業と同様に営業の自由が認められた。また、免許料は造石高に関係なく一律で課税され、醸造税は従価税方式となり、ここに全国統一の酒造政策が行われるようになった。

明治 8（1875）年には「酒類税則」が公布され、酒造営業税、醸造税ともに増税が行われており、この頃には、酒税は地租に次ぐ重要財源として注目されるようになった。以降、明治 10（1877）年 12 月には濁酒営業税を設ける税則改正がなされるとともに、醸造税の引き上げが行われ、翌年 9 月には、醸造税の従価方式を廃止し、従量税方式として 1 石につき 1 円とする改正が行われた。

さらに明治 13（1880）年 9 月には、酒造免許税を酒造場 1 箇所につき 30 円、従量税としての醸造税を造石税としたうえで 2 円と大幅に引き上げる改正が行われている。こうした度重なる増税が契機とな

り、酒造業者は反税闘争を展開することとなった。

(ロ) 戦時下における酒造統制

昭和 12 年日中戦争がはじまると、日本では戦時下における経済統制が敷かれるようになった。昭和 13 年 4 月には、酒類販売業は免許制度となり、翌年 3 月には、日本酒などを価格取締の物品に指定したうえで、3 月 4 日現在の価格に固定し、公定価格が導入されている。さらに、同年 10 月には、国家総動員法に基づく価格等統制令が公布された。

このような厳しい統制のなかで、戦時下ということもあり、酒の生産量は大幅に減少し、市中では酒を水で薄めた「金魚酒」が横行するようになった。政府は昭和 15 年 4 月にアルコール度数と原エキス分に基づき、上等酒、中等酒、並等酒に分類して、それぞれに販売価格を設定し、さらに、昭和 18 年 4 月には、酒質に応じて課税する級別制度を導入しており、違反した場合は国家総動員法に基づき重罪を課した。

ロ 西洋科学による日本酒の研究

明治時代になると多くの御雇外国人教師が来日するようになり、日本の酒造りを科学的に分析するようになった。なかでも明治 7 (1874) 年に東京開成学校 (東京大学の前身) の御雇外国人教師として来日した英人 R・W・アトキンソンは、清酒造りについて研究を行い、明治 14 (1881) 年に「*The Chemistry of Sake Brewing*」を発表している。この論文は、清酒造りについての最初の西欧式科学論文とされ、この論文は日本の若い学者を刺激し自らの手で日本の酒造りの神秘性・伝統性を解明する契機をつくったといわれている。以降、酒造りについては、科学的分析が進められるようになり、その点においてもこの論文は大きな意義があったといえる。

ハ 醸造試験所による民間支援

明治政府は、「富国強兵」「殖産興業」のもとで軍事力の強化とともに、

産業育成に取り組むようになり、明治後期には産業界からの要請により多くの国立試験研究機関を設立し、民間企業の技術指導を行うようになった。こうした政府の研究機関の一つとして、明治 37 (1904) 年に醸造試験所（現在の独立行政法人酒類総合研究所）が設立されている。醸造試験所は、清酒の品質及び醸造法の改良を目的として研究や民間支援を行い、速醸酒母や山卸廃止酒母の開発、優良酵母の単離・頒布などの業績を上げ酒類業の発展と近代化に貢献した。

ニ 日本酒の現状

(イ) 日本酒の製成数量と製造免許場数の推移

戦争からの復興期を経て、昭和 30 年代の高度経済成長期になると日本酒の製成数量は大幅に増加して、昭和 48 年度には 1,421 千 kl のピークを迎える。昭和 45 年度には原料米割当による生産統制が撤廃、昭和 48 年には生産自主規制が廃止されたことで日本酒は完全生産自由化の時代が到来した。それとともに、日本酒の製成数量は減少傾向に転じ、令和 4 年度にはピーク時のおよそ 1/4 の 328 千 kl まで減少している。また、製造免許場数は戦争からの復興期に徐々に増加し、昭和 31 年度にピークの 4,073 場に達したが、昭和 32 年度からは減少に転じ、令和 4 年度には 1,536 場にまで減少している。

(ロ) 酒類別の販売（消費）数量の推移

日本酒の販売（消費）数量は、戦後の復興期から高度成長期と増加して、昭和 50 年度に 1,675 千 kl のピークを迎えることとなる。以降、年度によって多少の増減はあるものの減少傾向が続き、令和 4 年度にはピーク時のおよそ 1/4 の 403 千 kl まで減少している。

同時期について 20 歳以上人口を基に日本酒の 1 人当たり販売（消費）数量を算出すると、昭和 50 年度は 1 人当たり年間 21.8l であるのに対して、令和 4 年度では 1 人当たり年間 3.8l、昭和 50 年度比では 17.4% (△82.6%) まで減少している。同様のことを全酒類で確認すると、昭和 50 年度の 1 人当たり販売（消費）数量は 77.9l となる。こ

れに対し、令和 4 年度では 1 人当たり販売（消費）数量は 74.6l、昭和 50 年度比では 95.8%（△4.2%）となる。

日本酒の 1 人当たりの販売（消費）数量が 82.6%減少しているのに対して、酒類全体ではその減少幅は 4.2%程度である。以上の状況から、日本酒の販売（消費）数量の減少は、消費者の酒に対する嗜好が酒類の中で変化し、日本酒から他の酒類に移ったことに起因して起こっているものと考えられる。

（5）日本酒の価値に関する考察

長い歴史をもつ日本酒について、昔の人たちはどのような価値を見出していたかなど価値に着目してみていくこととする。

イ 江戸時代の古酒

現在では新酒が重宝される日本酒であるが、歴史的にみると新酒よりも古酒の方が貴重とされていた時代があり、特に江戸時代は現存する史料からそのことがうかがえる。

（イ）古酒の販売価格

江戸の商店や飲食店などを紹介した「江戸買物独案内」には、「九年酒」や「七年酒」などの古酒の値段が確認できる。ここに記された値段を現在の貨幣価値に置き換えると、一般的な酒である「大國酒」が 8,300 円、「布袋酒」が 7,500 円、「明乃鶴」が 6,500 円であるのに対して、古酒の「九年酒」は 16,667 円、「七年酒」は 8,333 円、「六年酒」は 10,000 円である。古酒のうち一番安値の「七年酒」でも 8,333 円で、一般的などの酒よりも高値で取引されていたこととなる。

次に古酒のなかで価格を比較してみると、高い順に「九年酒」、「六年酒」、「七年酒」となる。もし熟成期間の長短だけで古酒の価格が決まるのであれば、「九年酒」、「七年酒」、「六年酒」の順になるはずであるが、そのようになっていないことから、古酒の価格は熟成期間の長短だけでなく、味の良し悪しも考慮されているものと考えられる。

（ロ）江戸時代の日本酒の酒質

江戸時代の商品学書「万金産業袋」(享保 17 (1732) 年成立)には、造られたばかりの伊丹・池田酒は、鼻をはじくような辛さに加え、苦味もあったとされている。また、そのような酒も船で江戸に運ばれるうちに、味にまるみがでて格別なものとなることが記されている。下り酒の輸送日数は、延宝期(1673年~1680年)の頃で1か月程度を要したといわれており、この程度の期間でも熟成が促され、格別なものとなるのであれば、何年も熟成させた古酒の味は別格のものであった可能性が高いものと考えられる。

古酒については、「訓蒙要言故事」において、古酒は味が濃く全身がうるおうように酔うのに対し、新酒は味が薄く頭しか酔わないと、それぞれの酔い方を祇園会と御霊祭の賑わいに例え記されている。また、「本朝食鑑」では、貯蔵期間が3年、4年、5年のものは、味は濃く香りもよいとされ、6、7年から10年のものは、味は薄く、色合いは深く濃く、香も異なりさらによいとされている。

これらに記された内容から当時の古酒は、新酒にはない香りを有し、熟成期間を経るほどに色合いは増し、味も調和が図られ味わい深いものであったことがうかがえる。また、新酒にはない飲みやすさがあり、こうした違いが江戸の人々を魅了していたものと考えられる。

(ハ) 古酒の衰退

古酒は明治時代になるとその姿を消しており、その理由の一つは「造石税」にあったといわれている。「造石税」は酒を搾ると同時に課税対象となったため、多くの酒造業者が古酒を貯蔵することをやめたといわれている。

A 従量税方式への転換の影響

本来であれば古酒の製造量を基に影響を確認するところであるが、古酒の製造量を示した資料が把握できなかったため、日本酒全体の製造量から影響を確認する。

日本酒の製造量は、明治 11 (1878) 年の従量税方式の導入以降も

増加しており、課税方式の変更自体が日本酒の製造量に悪影響を及ぼしているような傾向は見受けられない。もっとも、製造されたもののなかには、従量税方式の導入を受けて、古酒をやめ新酒に切り替えたものもあったと考えられることから、その点では影響があったといえる。

B 増税の影響

明治 16 (1883) 年になると日本酒の製造量は大幅に減少している。前年の明治 15 (1882) 年は、酒屋会議が開催されており、この頃は明治政府による度重なる増税が酒造業者の経営を圧迫するようになった時期と重なってくる。そこで、増税が酒造業者の数にどのような影響を与えたか確認する。

明治 11 (1878) 年に醸造税が従量税方式となった際の税率は 1 石につき 1 円であったが、明治 13 (1880) 年には「造石税」に改められ、1 石につき 2 円となり、酒造免許税も酒造場 1 箇所につき 30 円が課されるようになった。同年の免許場数は 39,865 場であったが、翌 14 (1881) 年には 26,826 場 (対前年 Δ 32.7%) まで大幅に減少している。さらに明治 15 (1882) 年には、造石税が 1 石につき 4 円に引き上げられている。同年の免許場数は 25,814 場であったが、翌 16 (1883) 年には 21,733 場 (対前年 Δ 15.8%) となり、以降も減少傾向にある。以上のことから、明治政府が行った増税は、結果として酒造業者の減少を招いた可能性が高かったと考えられる。

次に、明治 13~17 (1880~1884) 年の免許場数と製造量の関係を見てみると、明治 14 (1881) 年の免許場数は前年より Δ 32.7%と大幅に減少しているものの、製造量は Δ 4.5%にとどまっている。翌 15 (1882) 年は免許場数が Δ 3.8%であったのに対し、製造量は逆に増加し、+2.2%となっている。つまり、酒造業者の減少は製造量に大きな影響を与えていないこととなり、増税の影響を受け減少した酒造業者の多くは、小規模事業者だったと考えられる。

再度増税が行われた明治 15 (1882) 年の翌年の免許場数が前年より $\Delta 15.8\%$ であったのに対し、製造量は $\Delta 37.4\%$ と免許場数の減少よりも大きな減少を示している。このことは、明治 15 (1882) 年の増税の影響がある程度の事業規模の酒造業者にも及んだ可能性があることを示していると考えられる。

C 小括

古酒の製造量が把握できなかつたため、確たることはいえないが、古酒の衰退は次のようにして起こつたと考える。

明治 11 (1878) 年に従量税方式に転換されたことで、酒造業者のなかには古酒から新酒に切り替えるものも現れた。次いで、明治 13 (1880) 年醸造税が造石税に改められ、2 円に引き上げられた。酒造業者は増税分を価格に転嫁するが、価格上昇は消費者の動向に影響を与え、消費の減退を招くこととなり、酒造業者の経営は圧迫されるようになる。なかでも経営基盤が脆弱な小規模酒造業者は影響が大きく、酒造業からの撤退を余儀なくされる。これにより、廃業した酒造業者がそれまで製造していた古酒は失われることとなる。また、廃業に至らなかつた酒造業者でも、古酒の長期熟成に耐えられるだけの経営基盤を持ち合わせていないところは、古酒をやめて新酒に切り替えた。さらに、明治 15 (1882) 年造石税が 4 円に引き上げられたことで、明治 13 (1880) 年と同様の事象が起こつたが、度重なる増税の影響は中規模・大規模酒造業者にも及ぶものであつた。結果、古酒は廃業と新酒への切り替えにより、その姿を消していったと考えられる。

ロ 近代における銘醸地の展開

現在では日本全国に銘醸地が存在し、その銘醸地には名酒があり、多くの人々から人気を得ている。そこで、このような価値の転換がどのようにしてなされたのか考察する。

(イ) 全国的な酒質の向上

銘醸地と呼ばれるようになるためには、灘などの先進的産地との酒質の地域格差が解消される必要がある。そこで、酒質の地域格差の解消について、酒造りに適した原料の普及と酒造技術の普及の面から検討する。

A 酒造りに適した原料の普及

(A) 水

灘酒造地の発展要因が「宮水」の発見であったように、使用する水によって酒質は大きな影響を受けることとなる。使用する水について科学的見地から酒造りに適すものが明らかになったことにより、酒造りに適した水を使用するようになり、酒質の向上が図られたものと考えられる。

(B) 米

酒造りには、我々が普段食べる米とは異なる酒造りに適した「酒造好適米」が使用される。酒造りに適した米を使用するようになったのは、江戸時代、灘で酒造りが盛んに行われるようになった頃といわれている。

現在、酒造好適米は沖縄を除き全国的に生産が行われており、このように酒造りに適した酒造好適米が全国的に普及したことで、米による酒質の違いが解消され、新興産地の酒質向上につながったものと考えられる。

B 酒造技術の普及

技術普及による技術水準の地域格差の解消は、先進的産地の優位性を縮小し、新興産地の成長を促進するといわれている。

(A) 醸造試験所が開発した新技術普及

醸造試験所が明治 42 (1909) 年に開発した山廃酒母、速醸酒母及び酸馴養連醸法については大正期にかけて全国的に普及しており、酒造技術の向上に寄与している。これらの新技術の導入には地域差があり、新興産地である東北地方などで積極的に導入さ

れているのに対して、先進的産地である兵庫県や京都府などはそれまでの生酏が維持されている。こうした新技術の積極的導入が新興産地の技術水準を押し上げる一因であったと考えられる。

(B) 技術官による技術指導

国は酒税の安定的な確保のため、技術的に遅れている産地の酒造業者に対して熱心に技術指導を行っており、こうした偏重は大正末期から昭和初期まで続いたといわれている。

新興産地に対する優先的技術指導は、新技術の普及にも大きな影響を及ぼしたといわれており、こうした新興産地に対する技術指導が技術水準格差の解消の一因であったと考えられる。

(ロ) 消費者の価値観の形成

銘醸地となるためには、その土地で造られた酒の価値が消費者に認められ、支持される必要がある。近代における価値観の形成には、博覧会や品評会、共進会が重要な役割を果たしたとされ、酒造業界においては「清酒品評会」（以下、「品評会」という。）がその役割を担ったといわれている。

品評会は回を重ねるごとに、それまで受賞したことがなかった県でも受賞がみられるようになり、最後となった第 16 回には 37 道府県に達し、現在銘醸地として知られるところも含まれるようになっている。

品評会における受賞率は産地の優劣も定めてしまったともいわれている。また、宣伝能力を持たない中小酒造業者にとって、優等賞の獲得は、すべての宣伝にも勝る広告効果を持っており、賞を受賞した酒造業者には、そのことを酒瓶のマークとして利用し、売り上げを大きく伸ばしたといわれている。こうした絶大な宣伝効果を持っていたとされる品評会の評価が、それまであまり知られてこなかった酒造地を世に知らしめるとともに、消費者の価値観の形成に影響を与え、各地に銘醸地を生み出したものと考えられる。

(ハ) 吟醸酒造りによる先進的産地との差別化

新興産地の酒質の向上による地域格差の解消は、先進的産地の酒質との同質化を意味し、酒質の同質化は品質競争を激化する可能性があるといわれている。結果として、差別化を図ろうとする酒造業者が現れるのは自然なことで、差別化の手段が「吟醸酒造り」だったのではないかと考えられる。

吟醸酒造りは成算を度外視にして始められ、灘や伏見の高級酒とは対抗の関係にあったといわれ、吟醸酒造りを積極的に行った新興産地は、独自の高級酒を生み出したことで、先進的産地との差別化が図られたと考えられる。また、吟醸酒は「日本酒の愛飲家が多く買い求めた」といわれており、吟醸酒を造る酒造業者が多くいた新興産地は吟醸造りによってブランド力を高めたと考えられる。

3 結びに代えて

酒造りは先人たちの創意工夫のもと発展を遂げ、その技術は伝統として今に受け継がれている。我が国は海外から多くの面で影響を受けながら発展を遂げてきたが、日本酒造りについては、その歴史からも分かるように海外から大きな影響を受けることなく、我が国固有の文化として発展を遂げてきている。また、日本酒は我が国の気候風土にも大いに関係している。酒造りの面では江戸時代に始まった寒造りにみられるように、酒造りに適した気候条件で行うことで酒質の向上を図り、飲酒面では暑い季節には冷で飲み、寒くなると燗をして飲むといった飲酒文化も生まれている。

日本酒は長い歴史と伝統を有し、我が国の気候風土、文化とも密接に関係し、これまで一度として絶えることなく発展を遂げてきたが、近年は国内における消費量は減少傾向にある。あらゆることが多様化している状況の中、消費者の嗜好に合わせて酒類が選択できる現代においては仕方のないことである。しかしながら、そうであったとしても先人たちから受け継いだ日本酒の文化・伝統は今後も絶やすことなく後世に引き継ぐことが我々の使命ではなかろうか。

世界にはイギリスのウイスキー、フランスのワイン、ドイツのビールといったその国ならではの酒があり、「伝統ある国民は何れも独特の酒をもって誇としている。」といわれている。我が国にも世界の酒に引けを取らない長い歴史と伝統をもつ日本酒があることを誇りとして、今後も大切にしていかなければならない。

目 次

はじめに	168
第 1 章 古代の酒	170
第 1 節 古墳時代以前の酒	170
1 中国『三国志』「魏書東夷伝倭人条」にみられる倭国の酒	170
2 「古事記」「日本書紀」にみられる酒	171
第 2 節 飛鳥時代から平安時代の酒	174
1 麴を使った酒造りの登場	174
2 律令制度下における朝廷の酒造り	175
第 2 章 中世の酒	180
第 1 節 酒屋の発展と鎌倉及び室町幕府による酒造統制	180
1 洛中・洛外の酒屋	180
2 鎌倉及び室町幕府による酒造政策	181
3 「麴座」と「文安の麴騒動」	182
第 2 節 寺院における酒造りと酒造技術の発展	183
1 僧坊酒の登場	183
2 寺院における酒造技術	185
第 3 節 新興銘醸地の台頭と諸白酒の登場	188
第 3 章 近世の酒	190
第 1 節 江戸幕府による酒造政策	190
1 酒造りの規制と税	190
2 江戸幕府の醸造規制と寒造りへの移行	194
第 2 節 下り酒銘醸地の発展	196
1 江戸時代前期の銘醸地	196
2 江戸時代後期における灘酒造地の台頭	198
第 3 節 下り酒の輸送手段の発展と販売機構の成立	205
1 陸路から海上へ輸送手段の発展（菱垣廻船・樽廻船の登場）	205

2	酒問屋の成立	207
第 4 節	酒蔵の酒造労働者	211
1	蔵人と碓屋	212
2	杜氏集団の形成	213
第 4 章	近代の酒と現状	215
第 1 節	政府による酒造政策	215
1	明治政府の酒税制度	215
2	酒屋会議（反税闘争）	217
3	戦時下における品質統制・級別制度の導入	218
第 2 節	酒の科学的研究	219
1	西洋科学による日本酒の研究	219
2	醸造試験所による民間支援	221
第 3 節	日本酒の現状	224
1	日本酒の製成数量と製造免許場数の推移	224
2	酒類別の販売（消費）数量の推移	225
第 5 章	日本酒の価値に関する考察	228
第 1 節	江戸時代の古酒	228
1	古酒の販売価格	229
2	江戸時代の日本酒の酒質	232
3	古酒の衰退	234
第 2 節	近代における銘醸地の展開	239
1	江戸幕府が行った地廻り酒振興策	240
2	全国的な酒質の向上	242
3	消費者の価値観の形成	250
4	吟醸酒造りによる先進的産地との差別化	253
5	小括	257
	結びに代えて	258

はじめに

国税庁は、酒類業の所管庁として、酒税の賦課徴収のみならず産業振興にも取り組んでいる。特に近年では、政府が掲げる農林水産物・食品の輸出額目標（「食料・農業・農村基本計画」（令和 2 年 3 月 31 日閣議決定）及び「経済財政運営の改革の基本方針 2020」・「成長戦略フォローアップ」（令和 2 年 7 月 17 日閣議決定））である 2025 年に 2 兆円、2030 年に 5 兆円を達成するため、「農林水産物・食品の輸出拡大実行戦略」（令和 2 年 11 月 30 日決定、最終改定令和 4 年 12 月 5 日）に基づき、日本産酒類の一層の輸出拡大を図るべく、海外における日本産酒類の認知度向上及び販路拡大に向けて取り組んでいる。

現在、日本産酒類の輸出額は 2022 年分で 1,392 億円（対前年比+21.4%）で増加しており、日本産酒類の評価は世界的に高まりつつある。特に、日本酒⁽¹⁾は日本で収穫した米を原料として日本国内で醸造した特有の酒類として、ワインに引けを取らない新たなカテゴリーとして受け入れられつつあり、世界五大ウイスキーの 1 つに数えられるジャパニーズウイスキーとともに、日本産酒類の輸出を牽引している。

今後、更に日本酒の輸出額を伸ばしていくためには、販路を拡大して輸出量を伸ばすことはもとより、日本酒の製造・物流・サービスに関わる者すべてが、大きな利潤を得られるような、付加価値の高い日本酒を創り出していかなければならない。

そのために国税庁においては、有識者による「日本酒のグローバルなブラン

(1) 「清酒」と「日本酒」の呼称については、国税庁 HP 「『清酒』と『日本酒』について」で次のように説明されている。『清酒』（Sake）とは、海外産も含め、米、米こうじ及び水を主な原料として発酵させてこしたものを広く言います。『清酒』のうち、『日本酒』（Nihonshu/Japanese Sake）とは、原料の米に日本産米を用い、日本国内で醸造したもののみを言い、こうした『日本酒』という呼称は地理的表示（GI）として保護されています。」（<https://www.nta.go.jp/taxes/sake/hyoji/chiri/pdf/0020006-141.pdf>）。

本稿においては、上記の考え方によることなく、あえて「日本酒」の呼称を用いて記載している。

「戦略に関する検討会」〔座長：小泉武夫東京農業大学名誉教授〕や「日本産酒類のブランド戦略検討会」〔座長：小泉武夫東京農業大学名誉教授〕を開催してきたところであり、その中の取りまとめの1つとして、「わかりやすい情報発信」が重要とされている。

しかしながら、酒類の輸出を行う多くの製造業者は、これまで日本酒が当たり前に存在した日本国内で商取引を専門的に行ってきた者であり、現在、製造販売する日本酒の原料や製法へのこだわりは雄弁に語ることもできて、酒造りの歴史・文化、地域性（テロワール）については十分に認識できていないことが多い。特に、太平洋戦争以降は、国による製造統制、階級制度による価値の裁定などが行われてきたことから、日本酒の価値についての言説が希薄になってしまっているのではないかと考えられる。

そこで、日本酒の歴史と伝統性を再確認するとともに、日本人が日本酒をどのように取り扱い、どのような価値を見出してきたのかなど史料をもとに明らかにすることで、日本酒の伝統性・文化性が共通認識となるよう研究するものである。

第 1 章 古代の酒

この章においては、現存する史料をもとに、平安時代以前の酒にまつわる歴史について明らかにすることとしたい。

第 1 節 古墳時代以前の酒

我が国における酒造りがいつの頃から始まったのかは、正確なところ分かってはいない。しかしながら、縄文時代中期の遺跡の出土品の中からは、この時代に果実による酒造りが行われていた痕跡が見受けられ、縄文時代後期から晩期には、雑穀による酒造りが行われるようになり、また、大陸からの水耕稲作の渡来とともに米を使った酒造りが始まったとされている⁽²⁾。

史料においては、中国の『三国志』「魏書東夷伝倭人条」に倭国の酒について記されており、これが、文献上、日本の酒の初見とされている⁽³⁾。また、我が国の史料では、「古事記」、「日本書紀」から酒の存在が確認できる。

1 中国『三国志』「魏書東夷伝倭人条」にみられる倭国の酒

西晋の陳寿が編纂した『三国志』卷三十「魏書東夷伝倭人条」は、3世紀頃の倭国における風習や地理などについて書かれており、このなかで酒について次のような記述がみられる。

「始死停喪十餘日當時不食肉喪主哭泣他人就歌舞飲酒已」

「其会同坐起父子男女無別人性嗜酒」

ここに記された内容からは、酒がどのような種類のものであったかまでは知ることはできない⁽⁴⁾ものの、この当時、喪に際して来訪した人たちは、「歌舞飲酒」する風習があったことがうかがえる。また、倭人は「人性酒を嗜む」

(2) 堀江修二『日本酒の来た道』54頁（今井出版、2022）。

(3) 加藤百一『日本の酒 5000年』30頁（技報堂株式会社、1987）。

(4) 小泉武夫『日本酒 百味百題』10頁（柴田書店、2000）。

とのことから、飲酒する習慣があったようである⁽⁵⁾。

2 「古事記」「日本書紀」にみられる酒

「古事記」は、日本の天皇の事跡に関する歴史を記したもので、成立は和銅 5（712）年とされている。一方、「日本書紀」は、日本の国の歴史を記したもので、成立は養老 4（720）年とされており、いずれも同時期に編纂された官撰歴史書である。この「記紀」のなかに酒にまつわる話をみることができる。

(1) 「八鹽折之酒」・「八醞酒」

「古事記」における酒の最初の登場は、上巻・大蛇退治神話で、「汝等、釀八鹽折之酒、亦作廻垣、於其垣作八門、每門結八佐受岐此三字以音、每其佐受岐置酒船而、每船盛其八鹽折酒而待」とあり、須佐之男命（スサノオノミコト）が八俣遠呂智（ヤマタノオロチ）を酔わせて退治するために「八鹽折之酒」を造ったことが記されている。

また、「日本書紀」においては、巻第一・神代上において、「乃使脚摩乳・手摩乳釀八醞酒」と記されており、「古事記」と同様に素戔嗚尊（スサノオノミコト）が八岐大蛇（ヤマタノオロチ）を酔わせるために脚摩乳（アシナヅチ）と手摩乳（テナヅチ）に「八醞酒」を造らせたことが記されている。

記紀における文字の違いは、「古事記」は上代特殊仮名づかいで書かれ、「日本書紀」は漢文で書かれていることによるものである⁽⁶⁾が、いずれも「ヤシオリノサケ」について記されている。

「八鹽折之酒」について、加藤百一氏はその文字から「『八』はたくさんとか多くのをあらわす聖数、『しお』は熟成もろみを搾った汁、『おり』は

(5) 柚木学『酒造りの歴史』13頁（雄山閣、2005）。

(6) 堀江・前掲注(2)66頁「『ヤシオリノ酒』は『古事記』には『八鹽折之酒』とあり、これは上代特殊仮名づかいで書いたもので、『日本書紀』の『八醞酒』は漢文で書かれた文字の違いである。」。

幾度も折り返す意である。」とし、何度も何度も繰り返し造った酒と説明するとともに、「八醞酒」については、『醞』の字源は、『カモス』とか、『酒ヲ醸ス』と注解され、重ねて醸す意であるから、八醞酒は重醸酒と同義である。」と紹介している⁽⁷⁾。さらに、その造り方について、平安時代に記された「日本書紀」の注釈書である「日本紀私記」の「古老之説」⁽⁸⁾をもとに「発酵を終えたもろみを搾って粕を捨て、酒の中へ米麴と蒸米、あるいは固がゆを仕込み、このもろみが熟成すると濾別し、また、酒の中へ米麴と蒸米あるいは固がゆを仕込む。こうした手法を幾度もくり返してつくったのが八醞酒である。」と説明している⁽⁹⁾。

ただし、この「古老之説」に記された絞り酒説については、卜部兼方が「釈日本紀」(鎌倉時代成立)において否定しており、今日、「日本紀私記」の絞り酒説が生きているのは本居宣長が「古事記伝」(江戸時代成立)で簡単に肯定した結果との指摘もある⁽¹⁰⁾。

また、「日本書紀」においては、八岐大蛇退治について、いくつかの別の言い伝えが記されており、そこでは「汝、可以衆菓醸酒八甕、吾當爲汝殺蛇」や「素戔嗚尊、及計醸毒酒以飲之、蛇醉而睡」となっている。「可以衆菓醸酒八甕」は、沢山の果実(木の実)で八つの甕に酒を造れという意味であるから、米で造った酒でない可能性が高い。「毒酒」については、米で造った酒なのか、あるいは果実酒だったのかその種類は明らかでない。

(2) 天甜酒

「日本書紀」巻第二・神代下においては、「時神吾田鹿葦津姫、以卜定田、號日狭名田、以其田稻、醸天甜酒嘗之、又用淳浪田稻、爲飯嘗之」とあり、神吾田鹿葦津姫(カムアタカアシツヒメ)が、占いで決めた田の稲で天甜酒

(7) 加藤・前掲注(3)42頁。

(8) 加藤・前掲注(3)42頁「域ハ説ク、一度醸熟シ、其ノ汁ヲ絞り取り其ノ糟ヲ棄テ、更ニ其ノ酒ヲ用テ汁ト為ス。亦更ニ之ヲ醸ス。此ノ如キコト八度、是レ純酷ノ酒ト為スナリ」。

(9) 加藤・前掲注(3)42-43頁。

(10) 松本武一郎『『延喜式』の酒—『醞』の考証—』日本醸造協会雑誌 76 卷 7 号 463 頁(日本醸造協会、1981)。

(アマノタムサケ) を造りお供えし、また、飯を炊いてお供えしたことが記されている。

「以其田稻」と記されていることから、「天甜酒」は、米を原料として造られた酒であることは確かであるが、「天甜酒」が日本酒のように麴を使って造られた酒だったのかという疑問が残る。

この点について「日本書紀」の現代語訳には、「釀天甜酒」を「天甜酒を嚙んでつくり」⁽¹¹⁾と訳しているものが見受けられる。もし、嚙んで造った酒であるとしたならば、「口嚙み酒」⁽¹²⁾の類の可能性がでてくる。

しかしながら、加藤百一氏は、口嚙み酒について、記紀や風土記などでは、酒を造ることを「カム」や「カミ」といい、「釀」の字を当てているが、「カム」を「嚙」、食べ物を咀嚼すると解し、唾液による酒造りに結びつけ、天甜酒を「口嚙み酒」と解する人がいるが誤りであるとし、その理由について、「カム」・「カミ」の語源は、カビ（黴）、カブ（痞）などに由来するので、穀物麴と関わり合いがあると説明している⁽¹³⁾。

「天甜酒」が「口嚙み酒」であったのか、あるいは「麴による酒」であったのかは、いずれも「釀」の意味から導き出したもので、事実どうであったか明らかにすることは困難であるが、文献上、神代には米を原料とした酒造りが行われていたこととなる。

(3) 須須許理

「古事記」(中巻・応神記)に百済からの渡来人について「又秦造之祖、漢直之祖、及知釀酒人名仁番、亦名須須許理等、參渡來也」とあり、酒造りを知る仁番(ニホ)、またの名を須須許理(ススコリ)という者等が渡来

(11) 宇治谷孟『日本書紀(上)全現代語訳』69頁(講談社、1988)。

(12) 堀江・前掲注(2)56頁「口嚙み酒は雑穀や芋などのデンプンを含んだ植物を口で嚙み、これを壺の中に入れておくと唾液の中に含まれるデンプン分解酵素によってデンプンが糖分に分解され、これが野生酵母によってアルコール発酵され酒になる。」。小泉・前掲注(4)9頁「口嚙みの酒はわが国だけでなく、東アジア一帯や東南アジア、南太平洋地域から中南米にかけて大昔から分布しており、沖縄などでは明治時代まで祭事の酒として伝承されていた。」。

(13) 加藤・前掲注(3)40-41頁。

したことが記されている。また、「故是須須許理、釀大御酒以獻、於是天皇、宇羅宜是所獻之大御酒而宇羅下三字以音御歌曰」とあり、須須許理が、天皇が召し上がる御酒を献上し、この酒を召し上がった天皇が浮かれ歌を詠んだことが記されている。これらのことから、応神天皇の時代には、渡来人とともに大陸の酒造りの技術が伝来した可能性が考えられる。

ただし、渡来人が渡来してきた時期については、応神天皇の時代であることから、4 世紀後半と考えられているが、実際に渡来人が集団で日本に来た時期は 5 世紀末との説⁽¹⁴⁾もあるので注意が必要である。

第 2 節 飛鳥時代から平安時代の酒

7 世紀になると中国の律令支配体制にならい、日本においても皇室を中心とした中央集権的な官僚支配体制である律令体制がとられるようになった。

1 麴を使った酒造りの登場

奈良時代、和銅 6 (713) 年に朝廷は諸国国司らに対して、①国内地名表記の好字化、②国内の動植物や鉱物資源、③土地の肥沃度、④地名とその地名起源説話、⑤古老の伝承などについて報告を義務づけており、これを受けて各国で作成された報告書は、一般に「風土記」と呼ばれている⁽¹⁵⁾。そのなかに麴を使った酒造りをみることができる。

「播磨国風土記」(霊亀 2 (716) 年) 宍禾郡庭音の村の条に、「庭音の村、本の名は庭酒 大神の御粮枯れてかび (米へんに面) 生えき、すなわち酒を

(14) 武光誠『歴史書『古事記』全訳』296-297 頁『古事記』は、秦氏、東漢氏といった有力な渡来人の先祖が四世紀後半の応神朝に渡来したと記している。しかし実際には、秦氏、東漢氏などに渡来人が集団で日本に来た時期は、それより約百年後の五世紀末、つまり雄略朝の前後であったと考えられる。。(東京堂出版、2014)。

(15) 兵庫県立歴史博物館「播磨国風土記」
(https://rekihaku.pref.hyogo.lg.jp/digital_museum/harimanokunifudoki/overview/)
(令和 5 年 10 月 23 日最終閲覧)。

醸さしめて、庭酒を献じて宴しき」⁽¹⁶⁾とある。「大神」は播磨国風土記に見られる国造りの神「伊和の大神」で、この神にお供えした御糧にカビが生えたので、これで酒を醸すよう命じ、これを奉り庭で酒宴を行ったと記されている。

ここに記された「御糧」は、遺跡調査などの結果からも稲であったと考えられており⁽¹⁷⁾、米飯にカビが生えたものは、「加無太刀知(かむたち)」、あるいは「加牟多知(かむたち)」とよばれ、現在の麴のことである⁽¹⁸⁾。したがって、ここで記された酒は、米麴を使って造られた酒ということになるので、ここに初めて、文献上で米麴による酒造りが確認できたことになる⁽¹⁹⁾。

2 律令制度下における朝廷の酒造り

(1) 朝廷における酒造りの組織

当時、朝廷においては、紙や筆をはじめ朝廷で必要となるあらゆる備品などを自らの工房で製造している。酒についても同様に朝廷で酒造りが行われており、朝廷における酒造りの組織がどのようなものであったかを記す史料として、「令義解」と「令集解」がある。

養老律令の公的注釈書のである「令義解」(巻第一 職員令第二)によると、造酒司について「掌_下醸_上酒醴酢_事上」とあり、造酒司が酒、醴、酢を造ることを所掌していたことが記されている。また、その定員については、「正一人」「佑一人」「令史一人」「酒部六十人」「使部十二人」「直丁一人」と定められており、合計で 76 名が造酒司に属していたこととなる。さらに、同書(巻第一 官位令第一)では、造酒司の長である「造酒正」は正

(16) 加藤百一「日本の酒造りの歩み」加藤辨三郎編『日本の酒の歴史—酒造りの歩みと研究—』79頁 「(米へんに面)」は筆者が追記(協和発酵工業株式会社、1976)。

(17) 柚木・前掲注(5)14頁。

(18) 柚木・前掲注(5)学14頁、小泉・前掲注(4)11頁。

(19) 加藤・前掲注(16)79頁 加藤百一氏は、ここで記された内容について、「米麴を糖化剤とした酒造りが記録されたのは『播磨国風土記』が最初であったというべきで、わが国において米麴利用の酒造りがこの時点で初めて行われたと解してはならない。」と述べられている。

六位に位置付けられており、小国の守や大国の介（次官）と同等の地位となっている⁽²⁰⁾。

実際、造酒司で酒造りを行ったのは酒部 60 人で、惟宗直本が編纂した養老律令の私撰注釈書「令集解」によると、「酒戸百八十五戸、倭國九十戸、川内國七十戸、合定百六十戸・・・但津國廿五戸、今定十戸、客饗時役也」とあり、酒部 60 人は、倭國 90 戸と川内國 70 戸、計 160 戸の酒戸のなかから選ばれ、このほかに津國 25 戸が饗宴に酒をサービスする役割を担うとされていた⁽²¹⁾。

(2) 「延喜式」の酒

律令の施行細則にあたる「延喜式」⁽²²⁾には、朝廷の年中儀式や諸官の事務規定などが記されており、そのなかに朝廷における酒造りをみることができる。

「延喜式」は、8～10 世紀の酒造りの手法を知るための、唯一の貴重な史料といわれ⁽²³⁾、その巻第四十には、造酒司で造られていた酒の種類、その原料及び仕込数量などが詳細に記されている。そこに記された原材料からは、現在の日本酒と同様に米、米麴、水により酒造りが行われていたことがうかがえ、具体的には、次のような酒が記されている。

イ 御酒糟

(イ) 御酒

「御酒」は、供御酒や節会⁽²⁴⁾酒に供された酒といわれ、その製造方法は、蒸米、麴、水を仕込み、10 日程たつて醪が熟成するとこれを濾過し、濾別した酒を汲水代わりにして蒸米、麴をそのなかに仕込む。この醪が熟成するとまた濾過し、濾別した酒のなかに米と麴を加えて

(20) 加藤・前掲注(16)154-155 頁。

(21) 松本・前掲注(10)460 頁、柚木・前掲注 (5) 15-16 頁。

(22) 醍醐天皇の命により延喜 5 年 (905) から編纂を始め、延長 5 年 (927) に完成している。

(23) 加藤・前掲注(16)154 頁。

(24) 「節会」は、節日その他重要な公事がある日に宮中で天皇が諸臣に酒食を賜る儀式。

さらに次の醪を仕込み造ったとされている。また、「醸造、經レ旬爲レ醞」と記されていることから、この作業を繰り返し行う「醞」（絞る・濾す）方式による酒造りとされ、その製造法から甘口であったと考えられている⁽²⁵⁾。

(ロ) 御井酒

「御井酒」は、「御井酒起レ七月下旬レ醸造、八月一日始供」と記されていることから、晩夏から晩秋にかけて造る酒である。その汲水量から濃厚で甘口であったと考えられている⁽²⁶⁾。

(ハ) 醴酒

「醴酒」は、「日造一度、起レ六月一日レ盡レ七月卅日レ」と記されていることから盛夏の酒で、汲水代りに酒が使われ、米麴の使用量が比較的多く、しかも酒の甘味を増すために、米麴の糖化酵素ばかりでなく、酒中の残存糖化酵素も利用して糖化作用を図るなど進歩的な方法がとられており、アルコール醗酵よりも糖化作用を主体とした味りん系の酒であったと考えられている⁽²⁷⁾。

(ニ) 三種糟

「三種糟」は、「預前醸造、正月三節供之」と記されていることから、宮中で正月に行われた三節会⁽²⁸⁾の酒である。この酒は、米、糯米、精梁米の3種類の原料を別々に仕込んで造る酒で、甘味を増すために米麴と小麦朮（麦芽）を併用し、醴酒と同様に汲水の代わりに酒を使用している⁽²⁹⁾。

(ホ) 擣糟

「擣糟」は、諸節会料酒で、「擣」は「すり砕く」、「突き砕く」を意味することから、醪がある程度熟成したら臼ですり、水を加え濾した

(25) 加藤・前掲注(3)99頁、加藤・前掲注(16)157-159頁。

(26) 加藤・前掲注(3)99頁、加藤・前掲注(16)159頁。

(27) 加藤・前掲注(3)101頁、加藤・前掲注(16)159-160頁。

(28) 「元日の節会」、「白馬の節会」、「踏歌の節会」の3つの節会。

(29) 加藤・前掲注(3)101頁、加藤・前掲注(16)160頁。

酒で、甘口であったと考えられている⁽³⁰⁾。

ロ 雑給酒

(イ) 頓酒

「頓酒」は、「頓」の字の意味から早造りか、搾ってすぐ飲む酒と考えられている⁽³¹⁾。

(ロ) 熟酒

「熟酒」は、糖化、発酵が進んだ熟成された酒と考えられる⁽³²⁾。

(ハ) 汁糟・粉酒

「汁糟」は、9月から5月まで御厨子所と進物所へ納められていたことから、調味用の酒ではないかといわれている⁽³³⁾。「粉酒」は、何も説明はないが、米粉を原料に仕込み、十分に溶解、糖化、発酵させた酒と考えられている⁽³⁴⁾。

ハ 白貴・黒貴

「新嘗會白黒二酒料」とあり、新嘗会⁽³⁵⁾の酒として「白貴」（白酒）と「黒貴」（黒酒）の2種類の酒が造られている。黒貴（黒酒）は、「熟後以久佐木灰三升」とあり、醪熟成後に久佐木の灰を加えたもので、白貴（白酒）は灰を加えないものをいう⁽³⁶⁾。

なお、「延喜式」では、上記「イ 御酒糟」に掲げた酒については、「造御酒糟法」に、「ロ 雑給酒」に掲げた酒については、「造雑給酒及酢法」に明確に区分して記している。このことから、加藤百一氏は、「御酒糟」は天皇や高級官人の酒宴用で、「雑給酒」は下級官人以下への給与酒ではないかと述べられている⁽³⁷⁾。

(30) 加藤・前掲注(3)101頁、加藤・前掲注(16)160頁。

(31) 松本・前掲注(10)461頁。

(32) 加藤・前掲注(3)101頁。

(33) 松本・前掲注(10)461頁。

(34) 加藤・前掲注(3)102頁。

(35) 新穀を天神地祇にお供えして、自らもそれを食する祭儀。

(36) 加藤・前掲注(3)102-103頁。

(37) 加藤・前掲注(16)161頁。

(3) 「延喜式」の酒の仕込配合

「延喜式」には、酒の種類と共に使用された原料についても記されており、そこから当時の酒の仕込配合などをうかがうことができる。ただし、原料の種類によって、数量単位が異なっていることから、その単位を統一したうえで整理したものが表 1 である。

表 1 御酒糟・雑給酒の仕込配合、各種歩合

		原 料					製成酒 (合)	各種歩合				
		米 (合)	よねの もやし 麩 (合)	小麦萌 (合)	汲水 (合)	酒 (合)		麴歩合 (%)	汲水歩合or 酒使用歩合 (%)	酒(製成) 歩 合 (%)		
御酒糟	御井酒	1,000	400		900		800	29	77	69		
	御禮酒	1,000	400		600		400	29	51	34		
	三種	一種料	40	20			30	90	33	60 *	180	
		一種料	500	100	100		500	500	29	86 *	86	
		一種料	糯米	500	100	100		500	500	29	86 *	86
		一種料	精梁米	500	100	100		500	500	29	86 *	86
糟擣	糟	1,000	700		1,700		1,000	41	120	71		
雑給酒	順熟酒	1,000	400		900		800	29	77	69		
	汁糟	1,000	400		1,170		1,400	29	100	120		
	粉酒	1,250	500		1,125		1,000	29	77	69		
	粉酒	1,250	500		1,125		1,000	29	77	69		
新嘗祭	白黒酒料	714	286		500		357	29	60	43		

(注1)原料・製成酒量の単位はすべて大宝斛
(注2)製造歩合はメートル法に換算、%で表示
*酒使用歩合

(出所) 加藤百一『日本の酒 5000 年』100 頁 (技報堂株式会社、1987) 「表 3 御酒糟・雑給酒などの仕込配合、各種歩合」から抜粋

現在の日本酒は、一般的に麴歩合は 20%前後、汲水歩合は 120~130%前後といわれている。麴歩合が高いと濃醇な酒になり、逆に低いと軽やかな酒になりやすい傾向にある。また、汲水歩合は、高いと発酵が促進され辛口になり、逆に低いと発酵が抑えられ甘口になりやすい傾向にある。

「延喜式」に記されている酒の麴歩合は、29~41%で今日の日本酒と比較して高い傾向にある。また、汲水歩合は、51~120%であるが、そのほとんどが 100%を下回っており、今の日本酒より低い傾向にある。このことから、「延喜式」の酒は、今の日本酒よりも濃醇で甘口であった可能性が高いと考えられる。

(37) 加藤・前掲注(16)160-161 頁。

第 2 章 中世の酒

中世になると、朝廷の力が弱体化し、それまでの貴族に代わって、武士が政権を担うようになる。経済面においては、日宋貿易により宋銭が輸入されたのを契機に貨幣経済の進展が見られ、京都を中心とした都市で商工業が発展していった。

酒造りについても、このよう経済状況を背景に、商工業の中で、販売を目的として酒屋で行われるようになるとともに、大きな権力をもつ寺院でも酒造りが行われ発展を遂げた。

第 1 節 酒屋の発展と鎌倉及び室町幕府による酒造統制

1 洛中・洛外の酒屋

鎌倉時代になり商業が発展すると、酒は米と同等の経済価値を有する商品として流通するようになった。当時の酒造りは、資本力を有する「土倉」と呼ばれる現在の質屋にあたる金融業を行う者が兼業として行うことが多く、その多くが京都にあったといわれている⁽³⁸⁾。

応永 32 (1425) 年・33 (1426) 年に行われた調査結果の「酒屋名簿」が北野神社に保管されており、それによると当時の洛中・洛外の酒屋の数は 342 軒であった。そのなかでも、五条坊門西洞院に店をかまえた柳酒屋が有名で、この酒屋は、店の入り口に「六星紋」の暖簾を下げ、酒樽にもその紋を書き「柳酒」という酒銘も入っていたとされている⁽³⁹⁾。また、この酒屋は洛中・洛外の酒屋の年間課役の 10%以上を納めていたといわれており⁽⁴⁰⁾、かなりの規模だったことがうかがえる。

(38) 国税庁『日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造り』調査報告書 22 頁 (2021)。

(39) 小泉・前掲注(4)32 頁「柳酒が、わが国の酒の銘柄 (商標) の始まりといわれている。」。

(40) 加藤・前掲注(16)170 頁。

このような京都における酒屋の発展の要因については、①京都は荘園領主が集まり住む場所であったため、諸国から年貢米が集まったこと、②馬借が運んでくる北国米や淀、伏見、鳥羽などから運ばれる西国米が、三条室町と七条あたりにあった米穀市場に集まり取引されていたことなど、酒造りに必要となる米の確保の容易さにあったといわれている⁽⁴¹⁾。

2 鎌倉及び室町幕府による酒造政策

(1) 鎌倉幕府の酒造政策

鎌倉幕府による酒造政策は「沽酒之禁」にみられるように極めて抑制的で、そのことを記すものとして、当時の歴史書である「吾妻鏡」がある。

「吾妻鏡」第四十二卷、建長 4（1252）年 9 月 30 日の条には、「九月大卅日辛亥。天晴。鎌倉中所々。可禁沽酒之由。仰保々奉行人等。仍於鎌倉中所々民家所註之酒壺三万七千二百七十四口云云。」とあり、鎌倉で酒の販売を禁止することが命じられ、これにより鎌倉の民家から出された酒壺は 37,274 個であったことが記されている。また、続けて「又諸國市酒全分可停止之由云云。」とあり、諸国の市においても酒の販売を禁止したことが記されている。

鎌倉幕府が、このような厳しい酒造政策をとった背景は諸説あり、明らかではないが、①酒は抑制力を弱め、節度や礼節を乱し、また武士が困窮に追い込まれるおそれもあることから、それらを忌避するため⁽⁴²⁾、②急速に進展しつつあった酒屋の力を抑制するため⁽⁴³⁾、③頻繁に起こった大冷害のため⁽⁴⁴⁾といわれている。

(2) 室町幕府の酒造政策

室町幕府になると酒造りは、それまでの抑制的政策から、大きな転換期

(41) 柚木・前掲注(5)23 頁。

(42) 柚木・前掲注(5)20 頁。

(43) 加藤・前掲注(16)169 頁。

(44) 堀江・前掲注(2)163 頁。

を迎えることとなる。

14 世紀ごろから酒造りは、これまでの自給生産から、販売を目的とした商品生産に移行し、それに伴い、酒造りは課税の対象となった。貞治年間（1362 年～1368 年）には酒屋 1 軒ごとに均等割りが課されるようになり、応安 4（1371）年には酒屋の酒壺数に応じて課税するようになった。これ以降、幕府は酒造りを重要な財源としてみるようになるとともに、酒屋の発展を援助するようになった⁽⁴⁵⁾。

3 「麴座」と「文安の麴騒動」

中世においては、麴の製造・販売を自由に行うことが認められておらず、特別な許可を受けた者のみとその製造と販売にあたらせる同業者組合である「麴座」が成立した。「座」は、「座役」を納めることで幕府の保護を受け、特定の商品の独占的な製造販売が認められていた。

麴座は、大和国で 13 世紀前半にはみられたといわれ⁽⁴⁶⁾、京都においては、寛元 4（1246）年以前から石清水八幡宮領内の刀禰⁽⁴⁷⁾や住人たちが麴の専売権を独占していたとの話が残っている。麴座を許された者のなかには、神社で神事に携わる神人が多くみられ、なかでも北野神社の神人たちが組織した北野西宮麴座⁽⁴⁸⁾が一大勢力をなし、長きにわたり洛中・洛外の麴の製造販売を独占している。麴は、酒以外に味噌や醤油などの製造にも必要であったことから、その特権は大きいものであった⁽⁴⁹⁾。

このように、麴造りは酒屋とは別の業種として存在していたが、一方で京都の酒屋の発展はめざましく、そのような酒屋の中には、麴座から麴を仕入れることなく自らが麴を造るところが現れた。これに対して、北野神社の神

(45) 柚木・前掲注(5)21 頁、加藤・前掲注(16)170 頁。

(46) 加藤・前掲注(16)178 頁。

(47) 刀禰とは、公事に関与する者の総称として用いられる役職。

(48) 小泉・前掲注(4)25 頁「京都の北野神社に残る『北野文書』によると、承久元年(1219)、北野神社の神人は幕府から、酒麴役を免除されるという特権を得た。これをきっかけに、京都における北野神人の麴座が成立したという。」。

(49) 加藤・前掲注(16)178 頁。

人は、幕府に酒屋での麴造りを禁止させ、あらためて麴座の特権を確認させるよう働きかけを行った。

しかしながら、その効果はあまりなく、逆に応永 33 (1426) 年には酒屋との関係が深い近江国坂本の馬借が酒屋の味方となり、北野神社の襲撃を計画し、また、酒屋のなかには延暦寺を本所とするところもあり、延暦寺も独占をやめるように求めるなどしたため、幕府は麴造りの禁止を緩和しなければならなくなった。

ところが、幕府が麴造りの禁止を緩和したことに対し、今度は北野神社の神人が強訴の態度をとり、北野神社に立てこもる事態となった。これに対して幕府は、兵を差し向けるが、かえって争いが大きくなり武力衝突に発展した。この事件は、「文安の麴騒動」(文安元 (1444) 年) といわれ、この騒動を契機に、京都における麴座は衰退することとなる⁽⁵⁰⁾。

第 2 節 寺院における酒造りと酒造技術の発展

1 僧坊酒の登場

寺院における酒造りは、平安時代初期に奈良薬師寺の景戒が記した仏教説話集「日本国現報善悪霊異記」にみることができる。同記中巻・第三十二には、「貸_二用テ寺ノ息利酒ヲ_一不_レ償死作テ_レ牛ト役_レ之償_レ償ヲ」という説話があり、その内容は、物部麻呂という男が、寺で 2 斗の酒を借りたがその代金を支払わずに死んでしまい、牛に生まれ変わって寺の農作業をすることで代金を返済したというものである。説話のなかには、「作_レ酒ヲ息ス_レ利ヲ」とあり、このことから、寺院における酒造りの目的は利潤を求めるものであったと考えられる⁽⁵¹⁾。また、この説話は、聖武天皇の時代 (724 年～749 年) の話とされていることから、奈良時代には寺院で酒造りが行われていたこととなる。

(50) 小泉・前掲注(4)25 頁、加藤・前掲注(16)178-179 頁。

(51) 加藤・前掲注(16)172 頁。

寺院における酒造りは、室町時代になると商業的規模にまで発展し、寺院で造られた酒は「僧坊酒」と称され、次のようなものがあった。

① 天野酒

「天野酒」は、現在の大阪府河内長野市の山中の巨刹である天台宗天野山金剛寺において造られた酒で、当時の公家や武家、僧侶などの支配階級のあいだで高く評判されており、当時の僧侶たちは、「比類なき名酒」や「美酒言語に絶す」など、最大級の言葉で讃称したといわれている⁽⁵²⁾。

また、この酒は豊臣秀吉も愛飲しており、豊臣秀吉は金剛寺に「良酒醸造に専念するように」⁽⁵³⁾との朱印状をだしている。

② 奈良酒

天野酒とならぶ僧坊酒として高い評価を得ていたのが、現在の奈良県奈良市の菩提山正暦寺で造られた酒である。この寺で造られた酒は、「菩提泉」、「山樽」、「南酒」、「奈良酒」として古文書などに現われ、当時の公家や武家、僧侶など支配階級の間でもっとも愛好された酒のひとつであったといわれている⁽⁵⁴⁾。なかでも「菩提泉」は、大きな収益をあげていたとされ、その一部は壺銭という名で、本寺である奈良興福寺大乗院の有力な財源となっていた⁽⁵⁵⁾。

なお、菩提泉の醸造方法は、後述する「御酒之日記」に記されており、米を乳酸発酵させることで、乳酸酸性として雑菌の繁殖を抑えたうえで、アルコール発酵をさせるという方法がとられている⁽⁵⁶⁾。

また、室町時代中期に京都の相国寺鹿苑院の蔭涼軒主が記した「蔭涼軒日録」文明 17（1485）年 7 月 8 日の条には、「酒有好悪、自興福寺進上之酒尤可也」とあり、9 代将軍足利義尚が「菩提泉」を激賞したこと

(52) 柚木・前掲注(5)23 頁。

(53) 金剛寺落慶法要特設サイト「秀吉からの朱印状」

(<http://amansan-kongoji/kawachi-nagano.info/about-kongoji/history/#history04>)

(令和 5 年 10 月 23 日最終閲覧)。

(54) 柚木・前掲注(5)24 頁。

(55) 柚木・前掲注(5)24 頁。

(56) 加藤・前掲注(16)182 頁、吉田元『酒』104 頁（法政大学出版局、2015）。

が記されている⁽⁵⁷⁾。

③ 百済寺

「百済寺」は、現在の滋賀県東近江市にある釈迦山百済寺で造られた酒で、天野酒や菩提泉ほど有名ではなかったものの、幕府の要人や幕府と関係ある禅僧たちの間で好まれて飲まれたといわれている⁽⁵⁸⁾。

「百済寺」については、釈迦山百済寺が織田信長と対立する六角氏を支援したとして天正元（1573）年に焼き討ちにあい、その歴史の幕を閉じている⁽⁵⁹⁾。

2 寺院における酒造技術

寺院における当時の酒造りの技術を伝えるものとして「御酒之日記」と「多聞院日記」がある。「御酒之日記」は室町時代中期の、「多聞院日記」は室町時代後期から江戸時代初期の醸造技術を伝えてくれる史料といわれている⁽⁶⁰⁾。

(1) 御酒之日記

「御酒之日記」は、小野晃嗣氏が室町時代に常陸国の守護であった佐竹家の文書から見出したもので、日本初の民間の酒造技術書とされ、その冒頭には、「能々口伝秘すべし、秘すべし」⁽⁶¹⁾と記されていることから、同日記は酒造りの口伝を覚書的に書き写したものと考えられる⁽⁶²⁾。

同日記には、当時の一般的な酒や天野（酒）、練貫（酒）、菩提泉などの醸造方法の記述があり、一般的な酒の醸造方法については次のように記さ

(57) 柚木・前掲注(5)24 頁。

(58) 柚木・前掲注(5)24 頁。

(59) 百済寺樽プロジェクト HP「百済寺樽の物語」(<https://hyakusaijitaru.com>) (令和 5 年 10 月 23 日最終閲覧)。

(60) 柚木・前掲注(5)25 頁。

(61) 松本武一郎『『御酒之日記』とその解義』日本醸造協会雑誌 74 卷 11 号 748 頁 (日本醸造協会、1979)、なお、引用文は、松本武一郎氏が小野晃嗣氏の解説文を現代かなに直しものである。

(62) 柚木・前掲注(5)24 頁。

れている。

「抑（そもそも）白米一斗夜一やひやすべし、明けの日に能々（よくよく）む（蒸）すべし、かうじ（麴）は、六升ヅツの加減人はだ（膚）にて之を合せ作り候、よい（宵）よりひやし候水と作り入れ水（仕込水）ヲバ人はだにて上より一斗はかり（計）て入れ候、席（蓆）をかぶせ六日程置くべし、成り出き候ハバか（搔）くべし、懇ろに桶はだまでかくべし、ひるは二度づつかくなり、からミ（辛味）出で来り候ハ（バ）水かうじをすべし、其時に前の如くに米一斗能々むすべし、其を能々さまし、わき候酒の中におだい（お台＝飯の女房言葉、当時の飯は強飯）を入れ候、其よりして日に二度づつかくべし、又、しず（沈）まばませ（混ぜ）木ヲ引くべし、ふた（蓋）を作らせよ、口伝」

（出所）松本武一郎『御酒之日記』とその解義』日本醸造協会雑誌 74 卷 11 号 748 頁（日本醸造協会、1979）※おくり仮名と括弧内は松本氏が書き込んだものである。

ここに記された醸造方法によると、白米、麴、水から酒母を造り、そのなかに水と麴を加え、さらに蒸米を掛けていることから、二段掛けで行われていたことになる。現在の日本酒造りは三段掛法であることから、この時は三段掛法への過渡期にあったことがうかがえる⁽⁶³⁾。

また、同日記には、「ねりぬき（練貫）、又きかきの」⁽⁶⁴⁾に次のように記述がみられる。

「四月廿五日酒の煎じ様、のミかん（飲み爛、40℃位か）に、五月廿五日てひきかん（手引爛、60℃位か）に、上ノ泡ヲ能々取るべし、六月廿五日前の如く飲ミかんに此酒せんじ、凡ソハ七日口ヲつつミて置くべし、いきを出さざる也。

二番を煎じの様、何（いず）れも二様ながらてひきかんにせんず

(63) 柚木・前掲注(5)25 頁。

(64) 「ねりぬき」は練貫酒で博多の銘酒、「きかき」は不明。

べし、うへ（上）に、にる時あわ立たば、泡ヲ能々取るべし、むかわり時迄こらゑるなり、口伝秘すべし、秘すべし」

（出所）松本武一郎『御酒之日記』とその解義 日本醸造協会雑誌 74 卷 11 号 748 頁（日本醸造協会、1979）※おくり仮名と括弧内は松本氏が書き込んだものである。

ここには、「火入れ」、つまり「低温殺菌」の方法が記されており、「のミかん（飲み爛）」は 40℃位をいい、「てひきかん（手引爛）」は熱いと手を引っ込めるくらいの温度、「むかわり時」とは、一年後のことであるから、4 月 25 日に 40℃位で火入れをし、その後 1 か月ごとに熱いと手を引っ込めるくらいの温度で火入れをすることで、1 年は保存できることが記されている⁽⁶⁵⁾。ただし、同日記からは、火入れが行われていたことはわかるものの、火入れが行われていた時期までは明らかではない。

（2）多聞院日記

「多聞院日記」は、奈良興福寺の塔頭のひとつである多聞院の僧英俊らが記した日記で、文明 10（1476）年から元和 4（1618）年にわたって記録されており、このなかに寺院における酒造りをみることができる。

同日記によると、酒造りは年 2 回行われており、旧暦 9 月には「正月酒」を、旧暦 2 月には「夏酒」を造ったことが記されている。また、「正月酒」、「夏酒」いずれの醸造方法も、酒母を造り、初添・仲添・留添の三段掛法により仕込まれている⁽⁶⁶⁾。先の「御酒之日記」に記された醸造方法が二段掛法であったのに対して、この時代の酒造りは、さらに現在の醸造方法と近いものとなったといえる。

また、同日記においても「御酒之日記」と同様に、「火入れ」が行われていたことが次のとおり記されている。

① 永禄 11（1568）年 6 月 23 日の条

「第一度酒ニサセ樽へ入了」

(65) 松本・前掲注(61)749 頁。

(66) 柚木・前掲注(5)27 頁、加藤・前掲注(16)183 頁。

- ② 永禄 12 (1569) 年 5 月 20 日の条
「酒ニサセ了、初度」
- ③ 元亀元 (1570) 年 5 月 22 日の条
「酒煮之、初度七斗程在之、一向不勝」
- ④ 元亀 2 (1571) 年 6 月 16 日の条
「酒ヲニサセ了、初度也」
- ⑤ 天正 2 (1574) 年 5 月 13 日の条
「酒ヲニサセ了」

同日記においては、火入れを行った年が記されており、すくなくとも永禄 11 (1568) 年には、火入れが行われていたこととなる。

葡萄酒の腐敗問題について科学的研究を行ったフランスの科学者ルイ・パスツールが「パスツリゼーション (Pasteurization)」(低温殺菌法) を考案したのが 1860 年代であるので、日本の酒造りにおいては、それよりも 300 年も前から低温殺菌が行われていたこととなる。

第 3 節 新興銘醸地の台頭と諸白酒の登場

京都は、将軍家と管領家の家督争いに端を発した「応仁の乱」(応仁元(1467)年～文明 9 (1477) 年) によって、全域で甚大な被害を受け、室町幕府の権力は衰退の一途を辿ることとなる。一方で、各地の大名たちは自身の勢力の拡大を図り、戦国時代が始まりを迎えた。そのような世相のなかで、それまで京都では「田舎酒」と呼ばれていた地方で造られる酒が台頭し、京都にも進出するようになった。

戦国時代の前期には、摂津国の西宮の「旨酒」、加賀の宮越で造られた「菊酒」、
「御酒之日記」にも登場する博多の「練貫酒」、伊豆の「江川酒」などがその代表的なものとして挙げられる⁽⁶⁷⁾。

(67) 加藤・前掲注(16)193-196 頁。

また、戦国時代の後期には、備前の「児島酒」、先の「多聞院日記」にもみられる「尾道酒」、「三原酒」などが地方の銘醸地の酒として台頭した⁽⁶⁸⁾。

一方、それまで隆盛を極めた僧坊酒は、このような新興醸造地の台頭や戦国武将からの圧迫などにより衰退していくこととなる⁽⁶⁹⁾。しかしながら、そのなかにあつて奈良の菩提山正暦寺が、麴米、掛米の両方で精白米を使用する諸白酒を創製したことで、奈良では諸白による酒造りが盛んになり、奈良で造られた諸白酒は、南都諸白と称され、他の酒を圧倒することとなった⁽⁷⁰⁾。

この南都諸白について、江戸時代、元禄 10 (1697) 年に人見必大が庶民の食糧を解説した「本朝食鑑」には、「和州南都造酒為第一而橿州之伊丹鴻池池田富田次之」と記されており、酒の中で南都が一番で、伊丹、鴻池、池田、富田が次いでいると南都諸白を高く評価している。

また、江戸時代初期に記された醸造技術書「童蒙酒造記」巻四には、「夫奈良流、可謂酒根源、故諸流自是起而」とあり、酒造りの根源は奈良流で諸流はこれから起きたと記されている。このことから、諸白による醸造技術は、近世醸造技術の原点であったと考えられる。

(68) 加藤・前掲注(16)199-200 頁。

(69) 加藤・前掲注(16)197 頁。

(70) 鈴木芳行『日本酒の近現代史』25 頁 (吉川弘文館、2015)。

第 3 章 近世の酒

江戸時代になると、都市部では商工業者が台頭したことで貨幣経済が進展し、その影響は、それまで自給自足であった農村部にも及ぶこととなる。

酒造りについても貨幣経済と幕府による酒造統制の影響を受けながら、それまでの小規模な酒屋から大規模な酒屋へと変わり、市場も広域なものへと転換が図られ、大きな進展を遂げている。

第 1 節 江戸幕府による酒造政策

1 酒造りの規制と税

近世になり幕藩体制が確立すると、酒造業は、幕藩領主による厳しい酒造統制をうけるようになった。

(1) 酒造株制度

江戸時代における酒の生産性は、現在と比べると決して高いものではなかった。江戸時代に寺島良安により編纂された「和漢三才図会」（正徳 2（1712）年成立）によると、米八石から得られた酒は、大体八石とある。同じく江戸時代に酒造家の木村兼葭堂が編纂した「日本山海名産図会」（寛政 11（1799）年成立）には、伊丹の酒造家の例として、8石2斗5升から9石余りの酒が得られたとあり、当時は酒1石を造るのに、ほぼ同量の米が必要であったことになる^{(71) (72)}。

当時の酒造業は今日よりも大量の米を必要としており、酒造りは米の流通はもとより、幕藩領主財政にも大きな影響が及ぶものであった。そのた

(71) 飯野亮一『居酒屋の誕生』83頁（筑摩書房、2022）。

(72) 米1石は約150kg、酒1石は約180ℓであるから、当時は米1kgから1.2ℓ程度の酒が造られていたことになる。酒類総合研究所HP、平成21酒造年度（H21.7.1～H22.6.30）の「清酒製造状況等調査」においては、アルコール度数15%の場合、白米1kgから造られる清酒は約2.38ℓであったとされている。

(<https://www.nrib.go.jp/sake.sakefaq02.html#201>)（令和6年4月30日最終閲覧）。

め、幕藩領主は、酒造りで使用される米穀量を把握する必要があり、その手段として酒造株制度を導入している。

酒造株は、酒造りができる者を指定し、酒造りを行うことを保証する一方で、酒造りで使用する米穀量の上限である「酒造株高」を定めるものであった。酒造株が認められた者には、鑑札が交付され、鑑札の表面には「名前」、「住所」、「酒造米高何石」が記され、裏面には「御勘定所 印」が押されている。また、酒造株は同一領内であれば、相続のほか譲渡や賃貸ができたため、有力な酒屋が酒造株を買い集め事業規模を拡大することもあったといわれている⁽⁷³⁾。

酒造株の制定時期については、「灘酒沿革誌」に「酒株ハ蓋シ明暦三年ニ起レリ古書ニ散見スル所ニヨレハ其ノ業漸ク隆盛ヲ致シ米穀ノ消費年ヲ逐フテ益々多キヲ加フルニ及ヒ政府頗ル憂慮スル所アリ遂ニ酒家ノ造石米ヲ査覈シ其多寡ヲ酌量シ各家ノ醸額ヲ一定シ以テ之ヲ裁制スル主意ニ出テタルモノ、・・・」⁽⁷⁴⁾とあり、明暦 3（1657）年といわれている。

ただし、実際に調査が行われたことが確認できるのは、万治 3（1660）年 8 月の触書とされ、その触書には次のように記されている⁽⁷⁵⁾。

「一 町中跡々より、手前にて酒造来候酒屋、去る申年迄に壱ケ年米何拾何石宛造り申候を、町中吟味仕、米之員數帳面に書立、早々持参可_レ申候、少も偽りを申上、脇より訴人於_レ有_レ之者、其酒屋は不_レ及_レ申、家主月行事可_レ為_レ越度_レ候間、有體書上可_レ申事
一 彌跡々造り来候半分、當年も造り可_レ申候、勿論新規之酒屋御法度候間、當座之新酒にても一圓造申間敷事」

（出所）大蔵省編纂『日本財政経済史料卷二』1363 頁（1924）

この触書によると、「申年迄」の出来高を調査して、「米之員數帳面」に記載させ届け出させるとあり、この届出をもって酒造株とみなし、その届

(73) 吉田・前掲注(56)131-132 頁。

(74) 神戸税務監督局『灘酒沿革誌』65 頁（1907）。

(75) 柚木・前掲注(5)47 頁。

出高を酒造株高としたと考えられている⁽⁷⁶⁾。

酒造株制度は、酒造りで使用する米穀量を制限するためのものであったが、実際に酒造りで使用される米穀量は酒造株高を大きく上回ることもあったため、幕府は「酒株改め」という調査を行い、米穀の使用量と酒造株高との乖離の是正を図っている。17 世紀後半には、寛文 6 (1666) 年、延宝 8 (1680) 年、元禄 10 (1697) 年と立て続けに「酒株改め」が行われており、その目的は酒造りの制限のほかに、酒屋の造石高を正確に把握することで課税を強化し、財政の安定化を図ることにあつたといわれている⁽⁷⁷⁾。

(2) 減醸令・勝手造り令

幕府は、米が不作の時には、減醸令や二分の一造り令、三分の一造り令などをだすことで、大量の米を必要とする酒造りを制限する一方で、米が豊作の時には、酒造りを奨励している。

酒造りの奨励策としてとられたのが勝手造り令で、宝暦 4 (1754) 年 11 月には、次のような勝手造り令がだされている。

「酒造米之儀、諸國共、元禄十丑年之石數寒造之儀定數三分壹に限り、此外新酒一切に可_レ令_二禁止_一旨、正徳五未十月相觸候、其後酒造米之儀相觸候儀無_レ之に付、今以右之定數に相極事候、以来者諸國共、元禄十丑年之定數迄者新酒寒造等勝手次第たるべし、但休酒屋之分も、是又酒造り申度分者、其所之奉行所、且御料者御代官、私領者地頭へ相届、以來者酒造り候儀勝手次第たるべく候、但酒造米高、其國々員數不_二相知_一分は、御勘定所へ可_二承合_一事右之通可_レ被_二相觸_一候」

(出所) 大蔵省編纂『日本財政經濟史料卷二』1354、1355 頁 (1924)

この勝手造り令では、元禄 10 年の造石高まで酒造りを認めるとともに、酒造りを休んでいた者や新たに酒造りを行う者は届け出ればこれを認め

(76) 柚木・前掲注(5)47 頁。

(77) 吉田・前掲注(56)132 頁。

るものであった⁽⁷⁸⁾。

また、文化 3（1806）年 9 月には、次のような勝手造り令が出されている。

「近年米価下直にて、世上一同難儀之趣に相聞え候、右體米穀澤山之時節に付、諸國酒造人共は不_レ及_レ申、休株之者其外是迄渡世に不_レ仕ものにてても、勝手次第酒造渡世可_レ致候、勿論酒造高に拘はらず仕入相稼可_レ申候

右之通、御料・私領・神社領共、不_レ洩様可_レ被_レ觸者也

九月

右之趣可_レ被_二相觸_一候」

（出所）大蔵省編纂『日本財政経済史料巻二』1356 頁（1924）

これによると、近年、米価が下がり苦勞しており、米も沢山な時期であることを理由に勝手造り令がだされたことが記されている。また、この勝手造り令も宝暦 4 年の勝手造り令と同様に酒造りを休んでいた者や新たに酒造りを行う者も認めるものであった⁽⁷⁹⁾。

このように幕府では、酒造株高により酒造りを制限するとともに、米の不作・豊作に応じて酒造りに制限と緩和を行っていた。

（3）酒運上

幕府は、元禄 10（1697）年にすべての酒屋に対し「酒運上」を課すこととした。「酒運上」は江戸幕府最初の酒税で、現在の事業税、登録免許税（免許手数料）に相当するものである⁽⁸⁰⁾。「酒運上」は酒の価格に上乘せするかたちで行われ、その上乘せは、酒の価格の 5 割⁽⁸¹⁾とかなり高率のものであった。また、「酒運上」の布達には、その目的について次のとおり記されている。

(78) 吉田・前掲注(56)133 頁。

(79) 柚木・前掲注(5)128-129 頁。

(80) 吉田・前掲注(56)132-133 頁。

(81) 鈴木・前掲注(70)39 頁「幕府領の平均的な年貢率が五公五民の五割であったことを基準にすれば、農民が負担する重い年貢とかわりないことになる。」。

「一 酒商売人多く、下々猥に酒を呑不屈成儀共仕候に付、今度酒
運上取立、運上に應じ酒之直段高直に成候はゞ、酒多給不_レ申積、
就_レ夫酒屋減之分は其通に候事」

(出所) 大蔵省編纂『日本財政経済史料巻一』135 頁 (1924)

これによると、幕府は下々の者がみだりに酒を飲むのは不屈きなので、酒運上を課して酒の値段を上げることで酒の供給を抑えたいと考えていたこととなる。

ただし、ここに記された目的はあくまで名目上のもので、真の目的は、幕府の財政補てんであったともいわれている⁽⁸²⁾。しかし、「酒運上」の導入は、幕府の思惑とは異なり、財政補てんにはほど遠く、さらに酒の価格の高騰は密造が横行するといった事態を呼び起こし、結果として宝永 6 (1709) 年に廃止されている⁽⁸³⁾。

2 江戸幕府の醸造規制と寒造りへの移行

酒は、米のデンプンに直接酵母菌を作用させることでアルコールができるわけではない。デンプンはまず麴菌によって糖化され、それによってできた糖分がアルコールに転化するもので、糖化と発酵の二つの化学作用によらなければならない。糖化に用いられる麴菌のアミラーゼの最適な温度は 37℃程度、糖分をアルコールにする酵母の最適な温度は 26℃程度とされており、この点だけをみると、酒造りの最適な時期は夏季である。

しかしながら、高温の夏季に仕込みをすると酵母の働きが活発となるが、同時に腐敗菌や酢酸菌の活動も活発になり、酒の醸造期間は短くなるものの、酸味のある酒になる。一方、低温の冬季に仕込みをすると、腐敗菌や酢酸菌の活動がにぶり、良質なアルコールとなり、酒質の向上は図られるものの、糖化や発酵には長期間を要することとなる。

江戸幕府は、政策的判断から旧暦彼岸以降の一定期間、新酒造りを度々禁

(82) 鈴木・前掲注(70)40 頁。

(83) 鈴木・前掲注(70)41 頁。

止しており、それが酒の仕込時期に影響を及ぼしている。

幕府による新酒造りの禁令の初見は、寛文 10 (1670) 年 5 月で、それ以降、延宝 2 (1674) 年 9 月までに 7 回にわたって禁令がだされたとされている⁽⁸⁴⁾。

加藤百一氏は、江戸幕府の酒造統制の基本的な方針は、「①酒屋を城下町、宿場町、市場町に限定し、農民による在方での酒づくり禁止、②凶作の年は減醸令を下し、米穀の損亡を防止、③自醸酒的性格の強い新酒を排し、市場性の高い寒酒づくりへの集中化」の 3 点に要約できるとしたうえで、新酒造りの禁止は、寒酒造りに専念させるための幕府の産業助成的な意図によるものであると述べられている⁽⁸⁵⁾。

しかしながら、最初とされる寛文 10 (1,670) 年 5 月の禁令には次のとおり記されている。

「一 當年者米不足候間、於諸國在々所々、何によらず米不_レ費
様に急度可_レ被_二申付_一事

一 當秋中迄、新酒造之儀堅可_レ為_二停止_一之旨可_レ被_二相觸_一事 原
三條」

(出所) 大蔵省編纂『日本財政經濟史料卷一』135 頁 (1924)

「米不足」とあるように、ここに記された内容からすると、あくまでこの禁令は、米の不作による制限を目的したものではないかと考えられる。

また、新酒造りの禁令については、その年の米価が安定してから酒造りを認め、場合によっては減醸令をだすためであったとの説もある⁽⁸⁶⁾。

いずれにしても幕府の真意は定かではないが、新酒造りの禁令は結果として寒造りへの移行契機となり、酒質の向上に寄与したこととなる。

(84) 加藤・前掲注(3)193 頁。

(85) 加藤・前掲注(3)192 - 194 頁。

(86) 国税庁・前掲注(38)26 頁。

第 2 節 下り酒銘醸地の発展

1 江戸時代前期の銘醸地

前章で述べた、高い評価を得ていた「諸白」については、江戸時代になると、その主産地は奈良から摂津の伊丹、鴻池、池田、富田に移り、諸白の銘醸地になっていった。

江戸時代に喜田川守貞によって記された風俗史「守貞漫稿」には、「伊丹池田灘等より江戸に漕す酒を下り酒と云・・・別に江戸近國近郷にて醸す物を地廻り酒とす」とあり、摂津を中心に醸造され、江戸に運ばれた酒のことを「下り酒」と呼び、これに対して江戸周辺で醸造された酒は「地廻り酒」と呼ばれ、産地で区別されている。

下り酒のなかでも、特に伊丹酒の名声は高く元文 5（1740）年に將軍家の「御膳酒」となる頃には、「丹醸」ともてはやされるようになった⁽⁸⁷⁾。

伊丹酒について「日本山海名産図会」（寛政 11（1799）年成立）は、「今天下日本の酒に及ぶ物なし、・・・それが中に摂州伊丹に醸するもの尤醇雄なりとて、普く舟車に載て台命にも應ぜり、依て御免の焼印を許さる。今も遠國にては諸白をさして伊丹とのみ称し呼べり、されば伊丹は日本上酒の始めとも云べし」と称賛したうえで、絵入りでその酒造りを紹介している⁽⁸⁸⁾。

【写真】伊丹の酒造り



(87) 柚木・前掲注(5)33-34 頁。

(88) 飯野・前掲注(71)65-67 頁。

(出所) 木村孔恭 (兼葭堂) 著「日本山海名産図会」文化遺産オンライン (<https://bunka.nii.ac.jp/heritages/detail/204176>) (令和 5 年 10 月 23 日最終閲覧)

また、伊丹酒をはじめとする当時の銘醸地と特色については、岡田溪志が編纂した摂津地誌「摂陽群談」(元禄 14 (1701) 年成立) に、次のようなものが記されている。

富田酒 同郡 (島上郡) 富田村に造之、所々の市店に出せり、香味勝て宜し。

福井酒 同郡 (豊島郡) 福井村の民家に作り、市店に送る、香味富田酒に同じ。

池田酒 同郡 (豊島郡) 池田村に造之、神崎の川船に積しめ、諸国の市店に運送す、猪名川の流を汲で、山水の清く澄を以つて造に因つて、香味勝て、如も強くして軽し、深く酒を好者求之、世俗辛口酒と云へり。

伊丹酒 同郡 (河辺郡) 伊丹村の市店を造り、神崎の駅に送り、諸国の津に出す、香味甚美にして、深く酒を好人味之、當所の酒と知る事、他に勝る故也。

鴻池酒 同郡 (河辺郡) 鴻池村に造之、香味の宜こと他に勝たり、因つて酒を商ふ家、此名を貸て沽之、土俗中酒家と称す。地名村の部に論之。

大鹿酒 同郡 (河辺郡) 大鹿村の造之凡て此邊の酒、山の流灑水を汲で造るを以つて、甚香味なり。

道場川原酒 同郡 (有馬郡) 道場川原村の市店、山河の灑水を汲で造之、香味軽くして美なり、好で求之。

三田酒 同郡 (有馬郡) 三田市店、山川の水軽く清を以つて造之、香味甚美なり、所々の市に送れり。

山田酒 同郡 (有馬郡) 山田村の市店、山河の清水を以つて造之、香味尤美なり。

※括弧書は筆者が追記した。

このように、江戸時代前期には伊丹を中心としてその周辺に多くの銘醸地が形成されており、このような銘醸地には、伊丹の稲寺屋、池田の萬願寺屋、鴻池の山中家、富田の清水家など銘酒家が存在したとされている⁽⁸⁹⁾。

2 江戸時代後期における灘酒造地の台頭

江戸後期になるとそれまでの伊丹酒にとって代わり、今日でも有数の銘醸地として知られる灘五郷の灘酒が台頭した。

(1) 灘酒の評価

当時の灘酒の評価について、「守貞漫稿」には次のように記されている。

「昔は摂津伊丹を酒の最上とし、今も酒造家多しと雖(いえ)ども、近年は灘目の酒を最上とす、灘目とは大坂西方の近き海湾を云、池田も昔は伊丹に次げり、今は甚だ衰へたり、然れども伊丹池田灘等を専とし、尾参等を中国物と云ひ之に次ぐ、其他の国製を下品とす」

(出所) 加藤百一「日本の酒造りの歩み」加藤辨三郎編『日本の酒の歴史—酒造りの歩みと研究—』241頁(協和発酵工業株式会社、1976)

このことから、江戸時代前期に高い評価を得ていた伊丹酒や池田酒は衰退し、灘酒が最高の評価を得るようになったことがわかる。

(2) 灘五郷の形成

江戸時代、一般的に広く灘という場合には、灘目と呼ばれた上灘、下灘に今津を含むとされ、この三郷を合わせて「灘三郷」と称されていた⁽⁹⁰⁾。

ところが、上灘郷については、文政 11 (1828) 年に内部の利害の対立から、魚崎村を中心とした東組、御影村を中心とした中組、大石・新在家両村を中心とした西組の三郷に分裂しており、これに、下灘郷と今津郷を加

(89) 柚木・前掲注(5)77-78頁。

(90) 柚木・前掲注(5)101頁。

えて近世の灘五郷が形成されている⁽⁹¹⁾。ただし、江戸時代の灘五郷は、今日の灘五郷とは地域的に異なっており、変遷を示すと次のとおりである。

灘五郷の変遷

年 代	名 称	構成地域					
		今津郷	灘目			下灘郷	—
上灘郷							
文政 10 年以前 (~1827)	灘三郷	今津郷	上灘郷			下灘郷	—
文政 11 年 (1828)	灘五郷	今津郷	東組	中組	西組	下灘郷	—
明治 19 年 (1886)	灘五郷	今津郷	魚崎郷	御影郷	西郷	—	西宮郷
現在	灘五郷	西宮市	神戸市東灘区・灘区				西宮市

(出所) 柚木学「酒造りの歴史」101-102 頁 (雄山閣、2005) から作成

(3) 灘酒の江戸入津樽数

天明期における江戸入津樽数を示したものが表 2 である。天明 4 (1784) 年の江戸の入津総数は 675,668 樽となっており、灘目からは、39.8%にあたる 269,182 樽、今津からは 5.4%にあたる 36,296 樽が出荷され、両地域で 305,478 樽にも達し、江戸入津樽数の 45.2%を占めていた。翌 5 (1785) 年は 360,537 樽で 46.6%、6 年 (1786) は 357,871 樽で 45.8%と江戸へ安定した出荷が行われていた。

(91) 柚木・前掲注(5)141 頁。

表 2 天明期における江戸入津樽数

地 域	天明 4 (1784) 年		天明 5 (1785) 年		天明 6 (1786) 年	
	入津高(樽)	比率(%)	入津高(樽)	比率(%)	入津高(樽)	比率(%)
今 津	36,296	5.4	41,634	5.4	36,745	4.7
灘 目	269,182	39.8	318,903	41.2	321,126	41.1
西 宮	68,249	10.1	74,154	9.6	58,635	7.5
伊 丹	85,153	12.6	112,660	14.5	119,562	15.3
摂泉 12 郷	532,434	84.8	636,700	82.5	637,436	81.3
ほか 9 カ国	88,302	13.1	134,997	17.5	143,369	18.4
入津総計	675,668	100.0	774,697	100.0	780,805	100.0

(史料) 天明 4～6 年までは「江戸積樽数書上之写」(白嘉納家文書)

(出所) 柚木学『酒造りの歴史』125 頁「第 19 天明・寛政期における江戸入津樽数の変遷」(雄山閣、2005) から抜粋

寛政期(1789 年～1801 年)には、幕府による酒造統制の影響で灘酒の江戸入津量は減少したものの、文化 3(1806)年に勝手造り令がだされたのを契機として灘酒は大きく飛躍している⁽⁹²⁾。

勝手造り令がだされた前後の江戸入津樽数を示したものが表 3 である。勝手造り令がだされる前年の文化 2(1805)年の江戸の入津総数は 962,972 樽で、このうち今津、灘目からの出荷量は 468,886 樽で全体の 48.7%を占めていた。文化 14(1817)年には江戸の入津総数は百万樽を越えて 1,014,967 樽に達しており、そのうち今津、灘目から出荷された灘酒が占める割合は 53.3%と半分以上を占めるようになった。文政 4(1821)年には江戸の入津総数の 60.5%にも達しており、以降幕末にかけて、灘酒の江戸入津量は多少の増減はあるものの、天明 5(1785)年を下回ることはなかった⁽⁹³⁾。

(92) 加藤・前掲注(16)240 頁。

(93) 加藤・前掲注(16)240-241 頁。

表 3 文化・文政期における江戸入津樽数

地 域	文化 2 (1805) 年		文化 14 (1817) 年		文政 4 (1821) 年	
	入津高(樽)	比率(%)	入津高(樽)	比率(%)	入津高(樽)	比率(%)
今 津	51,345	5.3	23,507	2.3	38,984	3.3
灘 目	417,541	43.4	517,149	51.0	681,103	57.2
西 宮	102,243	10.6	69,026	6.8	80,601	6.8
伊 丹	220,224	22.9	182,804	18.0	194,551	15.9
摂泉 12 郷	882,510	91.6	917,400	90.5	1,136,074	92.8
ほか 9 カ国	80,462	8.4	97,567	9.6	88,409	7.2
入津総計	962,972	100.0	1,014,967	100.1	1,224,483	100.0

(史料) 文化 2 年・文政 4 年は「灘酒沿革誌」180～183 ページ、文化 14 年は「酒造並諸用書控」(白嘉納家文書) より作成

(出所) 柚木学『酒造りの歴史』133 頁「第 23 文化・文政期における江戸入津樽数の変化」(雄山閣、2005) から抜粋

(4) 灘酒造地の発展要因

灘酒造地の発展は、地理的要因と技術的要因にあったといわれている。

地理的要因については、海に面しており、江戸という一大消費市場に酒を出荷するのに便利であったため、この地域で酒造りが盛んに行われるようになったといわれている⁽⁹⁴⁾。また、技術的要因については、宮水と高度精白米の使用にあったといわれている⁽⁹⁵⁾。

イ 宮水の発見

(イ) 宮水発見の経緯

「宮水」は、「西宮の水」の略で、西宮市の沿岸部で湧き出る井戸水のことである。この宮水は、天保 11 (1840) 年に酒造家の山邑太郎左衛門によって発見されたとされており、その経緯について「灘酒沿革誌」に次のように記されている。

「太郎左衛門ハ西宮酒蔵の醸スル所、常ニ勝ルヲ恠ミ或ハ杜

(94) 堀江・前掲注(2)265 頁。

(95) 小泉・前掲注(4)20-21 頁、加藤・前掲注(16)243 頁。

氏ヲ相易ヘ或ハ同一ノ米麴ヲ用キ或ハ醸法ヲ畫一シテ以テ其ノ原因ヲ究メント期セリ而シテ遂ニ得ル所ナシ、試ニ西宮ニ使用セル水ヲ魚崎ニ輸シテ醸造セルニ果シテ美酒ヲ得タリ、之ヲ檢スル數年、遂ニ西宮井水ノ醸造ニ宜キ特種ノ効驗アルヲ審シ天保十一年、断然意ヲ決シ其ノ水ヲ樽ニ盛り、牛車四十八輛ヲ用キ之ヲ魚崎ニ輸送シ以テ仕込ニ供セリ是ノ時ニ當テ人皆其ノ多事ヲ嘲笑シ甚シキハ則チ狂人ヲ以テ目スルニ至レリ、而シテ山邑氏ノ醸、聲價益著ハル乃チ各郷ノ酒家、始テ大ニ驚キ争フテ之ヲ引用セリ、・・・」

(出所) 神戸税務監督局『灘酒沿革誌』161、162 頁 (1907)

これによると、太郎左衛門は、西宮蔵で造る酒が魚崎蔵より常に勝っているのを不思議に思い、西宮と魚崎の杜氏を替えてみたり、同じ麴や同じ醸造法を用いたりしたが良い結果は得られなかった。そこで、試しに西宮の水を魚崎に運び、その水で酒を造ったところ美味しい酒ができたことで、西宮の酒が良質な酒となる要因は水にあることを発見している。また、西宮の水を運んでの酒造りを、あざ笑い、狂人扱いする人もいたが、のちに各郷の酒造家は西宮の水を競って使うようになったのである。

ただし、「灘酒沿革誌」には、他の説として次のような記述もある。

「一説ニ太郎左衛門所有ノ西宮酒蔵ハ俗ニ梅木蔵ト称シ現ニ濱久保町ニ在リ、而シテ其ノ引用セル水ハ其ノ構内ニ湧出スル所ニシテ俗ニ梅木井戸ト称スルモノナリ、然モ西宮ノ水ノ醸造ニ宜キハ雀（くさかんむりに雀）部市郎右衛門ノ発見スル所ト云フ、其ノ説ニヨレハ天保八年、市郎右衛門、西宮濱鞍掛町ニ有スル酒造ノ井戸ヲ用キテ、醸造セルニ其ノ酒ノ香味特ニ美ナリ因リテ鱗印ト銘シ江戸ニ輸送

シ大ニ其ノ激賞スル所トナレリ、・・・」

注：括弧書きは筆者が加筆

(出所) 神戸税務監督局『灘酒沿革誌』162 頁 (1907)

これによると、宮水の発見者は、雀（くさかんむりに雀）部市郎右衛門で、年代は天保 8（1838）年ということになる。

どちらの説が正しいのかは明らかではないが、いずれにしても宮水の発見が、江戸市場における灘酒の地位を不動のものとし⁽⁹⁶⁾、今日でも酒造りに利用されている。

【写真】 宮水発祥之地（兵庫県西宮市）



(ロ) 宮水の特徴

宮水は、ミネラル分を多く含んだ硬水で、酵母の活性化に必要なリンやカリウム、カルシウムが多く含まれる一方で、酒の色や香りに悪影響を及ぼす鉄分が少ないという酒造りに最適なミネラルバランスとなっている。

(96) 加藤・前掲注(16)244 頁。

このミネラルバランスが生み出される理由⁽⁹⁷⁾は、宮水が湧き出す西宮市沿岸部の独特の地形にあるとされている。西宮市沿岸部は、古くは入り江で、地下には北からの札幌筋伏流、東からの法安寺伏流、西からの戎伏流の3つの伏流水が流れ込み、混じり合っている。このうち札幌筋伏流と法安寺伏流は、かつて海だった地層を通るため、リンやカリウム、塩分などを豊富に含み、残る戎伏流は六甲山からの急流で、多くの酸素を含んでいる。戎伏流は2つの伏流水とぶつかることで豊富に含まれる酸素が鉄分と結びつき、酸化鉄として除去されることで、酒造りに最適な水質となり、灘酒の特徴であるキレのある辛口の酒が生み出されている。

ロ 水車による高度精米

灘酒沿革誌には、「寛政十年伊丹池田ニ於テハ櫓ホ碓ヲ用キタルカ如シ我五郷ニ於テハ天明三年ノ文書ニ碓始ノ文字見エ天保前後ヨリ往々水車ノ文字見ユ・・・」⁽⁹⁸⁾とあり、伊丹、池田がまだ足踏み式精米を行っていたころに、灘ではすでに水車精米が行われるようになったことが記されている。

これまでの足踏み精米の場合は、標準で8分搗き（精米歩合 92%）、であったとされ、これに対して水車精米の場合は、1割5分搗き（精米歩合 85%）が標準であったといわれている⁽⁹⁹⁾。また、天保年間（1830年～1844年）には2割5分から3割5分搗き（精米歩合 75～65%）の白米まで現われたといわれており⁽¹⁰⁰⁾、精米技術の進歩がうかがえる。水車精米の導入は、短時間で大量精米だけでなく、高度精米による酒質向上に大きく貢献したものと考えられる⁽¹⁰¹⁾。

(97) 日本経済新聞電子版「兵庫・灘の酒、キレの秘密は奇跡の『宮水』」（2014年3月16日）（https://www.nikkei.com/article/DGXNASIH0400L_W4A300C1AA1P00/）（令和5年10月23日最終閲覧）。

(98) 神戸税務監督局・前掲注(74)314-315頁。

(99) 加藤・前掲注(16)245-246頁。

(100) 加藤・前掲注(16)246頁。

(101) 小泉・前掲注(4)20-21頁。

第 3 節 下り酒の輸送手段の発展と販売機構の成立

1 陸路から海上へ輸送手段の発展（菱垣廻船・樽廻船の登場）

酒の主要産地であった上方の「摂泉十二郷」⁽¹⁰²⁾で造られた酒は、はじめは馬を使い陸路で江戸に輸送されていたが、江戸市場が拡大するにつれ大量輸送に適した船が利用されるようになった。

下り酒の船による輸送は、はじめの頃は木綿や油、醤油などの日用品と一緒に運ぶ菱垣廻船によって行われており、その始まりは、元和 5（1619）年、泉州堺の商人が紀州富田浦の 250 石積廻船を借り受け、大坂から江戸に運んだのが最初とされている⁽¹⁰³⁾。

ただ混載便である菱垣廻船による下り酒の輸送には問題があったようで、のちに輸送手段は、下り酒のみを輸送する樽廻船へと代わることとなる。

菱垣廻船から樽廻船に代わった主な理由は、次の 2 点にあったといわれている。

（1）第 1 の理由

菱垣廻船は、種々の商品を高く積みあげていたため、破損することが多かったとされている。また、菱垣廻船は商品を高く積みあげるために苦困いを嚴重にする必要があり、集荷・出航までかなりの日数を要した一方、樽廻船は、酒荷のみを下積荷物として積み込むため出航までかかる日数が短く、菱垣廻船にくらべると船足が速かったとされ⁽¹⁰⁴⁾、このことは、「菱垣廻船一方積取締役申合規定連印帳」に次のように記されている。

「但菱垣船は荷嵩に相成候故、荷打破損等も多く、樽廻船は荷物嵩不申候故、進退宜舗、格別入津も早く、辨理宜敷旨世上にて申唱候儀にて、・・・」

(102) 江戸への下り酒を出荷した摂津国の酒蔵が集中していた 11 の地域（大阪・伝法・北在・池田・伊丹・尼崎・西宮・今津・兵庫・上灘・下灘）に和泉国の堺を加えた 12 の地域をいう。

(103) 柚木・前掲注(5)75 頁。

(104) 柚木・前掲注(5)249-250 頁。

(出所) 住田正一『海事史料叢書第 2 卷』322 頁「菱垣廻船一方積取締申合規定連印帳」(巖松堂書店、1929)

(2) 第 2 の理由

菱垣廻船は、海難による高波などで沈没しそうになった際の勿荷⁽¹⁰⁵⁾や荷物が波をかぶったことによる損害は、荷主が共同で負うこととなる。

酒は、油や砂糖、瀬戸物などとともに下積荷物であったため、海難の際の勿荷や波をかぶるなどで損害が生じることはなかった。一方で損害を被ることが多かった上積荷物は、繰綿や昆布、煙草など運賃や値段が高価なものであったため、酒荷主は自身の荷物に損害がなかった場合でも、高価の上積荷物の損害を負担する必要があった⁽¹⁰⁶⁾。このことは、「御影 白嘉納文書」に次のように記されている。

「難船等有之候節ハ元直段高直成品多積合候而ハ振合勘定之節酒荷物大振負ニ相成御酒造元御損金多御不勝手之筋不少之儀ニ御座候・・・」

(出所) 関西学院大学編『灘酒経済史料集成』下巻、10 頁「御影 白嘉納文書」(創元社、1951)

また、この制度は、積荷の損害のほかに調査などに要する費用負担も含め酒荷主に大きく依存したものであったため、常に酒荷主から異議申立てがなされていたといわれている⁽¹⁰⁷⁾。

このような補償制度のもとで行われていた菱垣廻船による下り酒の輸送は、酒問屋が享保 15 (1730) 年の大海難を契機に十組問屋を脱退したことで、以後は下り酒のみを専用で輸送する樽廻船により行われるようになった⁽¹⁰⁸⁾。

(105) 甲板に積まれている荷物を海中に捨てることで、船の安定をはかるためにされた処理。

(106) 柚木・前掲注(5)249-250 頁。

(107) 柚木・前掲注(5)250-251 頁。

(108) 柚木・前掲注(5)251 頁。

2 酒問屋の成立

江戸の人口が増加するにつれ、それまでの生産者と小売業者の間に第3の供給者として問屋が介在するようになり、問屋制度が急速な発展を遂げることとなる。

(1) 酒問屋の起源

酒問屋の起源は、慶長（1596年～1614年）の頃に摂津国鴻池の勝屋三郎右衛門により始められたとするもの⁽¹⁰⁹⁾や慶長4（1599）年に摂津国鴻池の山中勝庵が「駄送り」⁽¹¹⁰⁾した酒を直売したことが始まりとするもの⁽¹¹¹⁾があり、その起源が誰によるものであったかは明らかにすることはできないが、いずれにしても始まりは慶長期頃のようなものである。

(2) 仲立商人「行儉」の登場

具体的に問屋に相当する事業者の存在を示すものとしては、寛永2（1625）年7月に幕府が発布した触書がある。その触書には次のように記されている。

「寛永二年乙酉七月町奉行ヨリ令示シテ、米、鹽、薪、炭、錢、酒、豆豉、燈油、魚油、豉醬、綿布、綿英ノ十二品ハ、行儉ノ外貨主ヨリ直接ニ買収スルヲ得ザラシム、・・・」

（出所）大蔵省編『徳川理財會要』996頁（1932）

この触書によると、酒を含む12品目については、消費者が生産者（荷主）から直接買い入れることを禁じ、消費者がこれら12品目を購入する場合は「行儉（すあい）」を介さなければならないことが記されている。「行儉」とは、仲立商人として生産者（荷主）と消費者の間に存在するもので問屋の一種であった⁽¹¹²⁾。

(3) 酒問屋の登場

(109) 東京酒問屋統制商業組合編『東京酒問屋沿革史』7頁（東京酒問屋統制商業組合、1943）。

(110) 馬に荷を乗せて運ぶこと。

(111) 柚木・前掲注(5)277頁。

(112) 東京酒問屋統制商業組合・前掲注(109)8頁。

明暦期（1655 年～1657 年）には、材木問屋、米問屋、炭問屋などとともに酒醤油問屋と称する酒問屋も存在しており、そのことを示すものとして明暦 3 年（1657）9 月に発布された次の触書がある。

「明暦三年丁酉九月十日

一 呉服屋 糸屋 綿屋 絹屋 物ノ本屋 紙屋 扇子屋 両替屋 鮫屋 薬屋 材木屋 竹屋 針谷 槓屋 米屋 酒屋 肴屋 革屋 石屋 塗物屋

此外諸商人、中ヶ間一同之申合を仕置候に付、新規之商売人中ヶ間へ入候ものは、或大分之禮金或は過分振舞為_レ致候故、商売新規に企候もの迷惑仕候、其上商物時としてしめうりにいたし候由内々相聞候、井町中明棚有_レ之所、家主才覚を以棚借付候得ば、棚中間ヶ之もの一味仕、其棚に障を申、棚中ヶ間と相對無_レ之ものには小棚からせ不_レ申候故、家主迷惑仕由其聞候、自今以降一同之申合停止之事

一 材木問屋 米問屋 炭問屋 竹問屋 油問屋 茶問屋 酒醤油問屋

此外諸問屋是又一同仕、他國より参候船商人問屋へ不_レ着、すぐに荷物売拂候得ば、其船之商人重て問屋へ不_レ着候故、旅人迷惑之由其間候、且旅人之勝手且は諸人之甘勞に候間、向後は船商人心次第に商売可_レ為_レ致候、一味之申合堅停止之事 原三條右惣別一味同心寄合何事によらず御法度旨最前も相觸候、若自今以降一同之申合仕候もの有_レ之は可_レ為_二曲事_一者也」

（出所）大蔵省編纂『日本財政經濟史料卷三』464、465 頁（1924）

この触書は、明暦 3 年に江戸が大火に見舞われ物価が高騰した際⁽¹¹³⁾に、各問屋の仲間内の申合せを禁止するためにだされたもので、このことから、当時各問屋の仲間内では、自身らが扱う商品について何らかの申合せがな

(113) 東京酒問屋統制商業組合・前掲注(109)8 頁。

されていたようである。この点について、酒問屋では、酒荷の販売は必ず酒醤油問屋を経て販売するとの申合せがあったといわれている⁽¹¹⁴⁾。

江戸の諸問屋は、寛文・貞享年間（1661 年～1687 年）には問屋仲間を組むようになり、酒問屋は、延宝 3（1675）年には同業者間で規約を設け、延宝 8（1680）年には仲間組合を結成し「寄合」と称していた⁽¹¹⁵⁾。その後、元禄 7（1694）年には、江戸商人大坂屋伊兵衛が中心となって、塗物店組、内点組、通町組、薬種店組、釘店組、綿店組、表店組、河岸店、紙店組、酒店組による江戸十組問屋を結成している⁽¹¹⁶⁾。

また、江戸十組問屋が結成された元禄期には、酒問屋と小売酒屋の間に酒仲買が介在するようになり、ここに酒造家（荷主）、酒問屋、酒仲買、小売酒屋、消費者という一連の販売経路が成立している⁽¹¹⁷⁾。

（4）新川酒問屋

酒問屋は、下り酒を輸送するのに利用された新川を中心に同業種が集まる形で店をかまえており、その様子は江戸時代に斎藤月岑が記した「江戸名所図会」などで新川酒問屋として紹介されている。

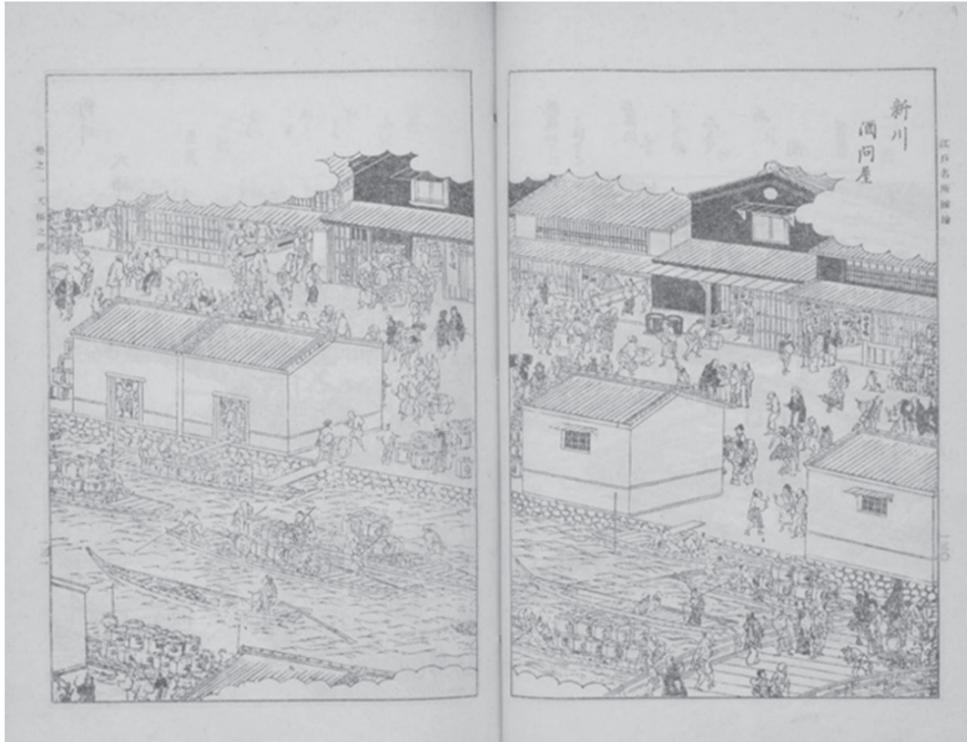
(114) 柚木・前掲注(5)277 頁。

(115) 石橋四郎『酒造組合中央会沿革史第一編』8 頁（酒造組合中央会、1972）。

(116) 東京酒問屋統制商業組合・前掲注(109)9 頁、柚木・前掲注(5)248 頁。

(117) 柚木・前掲注(5)278 頁。

【写真】新川酒問屋



(出所) 斎藤幸雄 編 ほか『江戸名所図会』巻1 吉川弘文館 昭和3 国立国会図書館デジタルコレクション <https://dl.ndl.go.jp/pid/1176676> (参照 2024-01-17)

新川は、明暦の大火に見舞われた霊巖島の霊巖寺の焼け跡に通船可能な運河として開削され、これによって霊巖島は貨物輸送の便がよくなり、また、商業の中心地であった日本橋にも近かったことで多くの商人が移り住むようになった⁽¹¹⁸⁾。酒問屋が新川に店を並べてかまえるようになったのは、天和3(1683)年頃といわれている⁽¹¹⁹⁾。

元禄15(1702)年に酒問屋が幕府に提出した「酒問屋員数書上」によると江戸の酒問屋は126人でその内訳は次のとおりである。

「元禄十五年壬午三月十日の酒問屋員数書上によると

瀬戸物町	酒問屋	太郎兵衛	外八人
伊勢町	同	九兵衛	外二十一人

(118) 高木藤夫ほか「酒蔵の町・新川ものがたり」21-22頁(清文社、1991)。

(119) 柚木・前掲注(5)278頁。

坂本町一丁目	同	與兵衛	外八人
同 二丁目	同	傳左衛門	外二人
南茅場町	同	長兵衛	外十二人
靈岸島四日市	同	三郎兵衛	外十二人
同	同	伊兵衛	外十人
呉服町一丁目	同	清兵衛	外十五人
同 二丁目	同	七兵衛	外十六人
通四丁目	同	次右衛門	外六人
南傳馬町	同	徳兵衛	外二人
新兩替町	同	彌兵衛	外二人

〆百二十六人」

(出所) 東京酒問屋統制商業組合編『東京酒問屋沿革史』13、14 頁 (東京酒問屋統制商業組合、1943)

この当時は、まだ瀬戸物町や伊勢町など新川近辺以外に多くの酒問屋がみられるが、文化 6 (1809) 年では、酒問屋 38 人中、23 人が靈巖島四日市町、銀町、南新堀に店をかまえ、15 人が茅場町付近に店をかまえていたとされ⁽¹²⁰⁾、この頃には新川近辺に酒問屋が集中したこととなる。

また、これら酒問屋のなかには、伊丹や池田などの上方酒造地の出店問屋が多くあり⁽¹²¹⁾、出店問屋の数は元禄年間 (1688 年～1703 年) の記録で、47 軒にも達していたといわれている⁽¹²²⁾。

第 4 節 酒蔵の酒造労働者

酒造りは、諸白による寒造りが主流となったことで、酒質は飛躍的に向上することとなる。一方、諸白造りは麴米、掛米ともに精白することから、多くの労働力が必要となり、その労働力の担い手は、冬場に閑散期を迎える農民・漁

(120) 高木ほか・前掲注(118)23 頁。

(121) 柚木・前掲注(5)278-279 頁。

(122) 岡村亀崖『東京新川の今昔』29 頁 (岡村岑三郎、1963)。

民であった。

農民・漁民が酒造りの担い手となったのは、貨幣経済が農漁村まで行き渡ったことが最大の理由といわれており⁽¹²³⁾、その様子は江戸中期の儒学者荻生徂徠が八代将軍徳川吉宗に献上した意見書「政談」に次のように記されている。

「昔は在々に錢殊の外に拂底にて、一切のものを錢にては買はず、皆な米麦にて買たること某し田舎にて覚えたることなり、近年の様子を聞合はするに、元禄の頃より田舎へも錢行きわたりて、錢にて物を買ふ事に成りたり」

(出所) 荻生徂徠著ほか『政談』122 頁(経済雑誌社、1894)、国立国会図書館デジタルコレクション <https://dl.ndl.go.jp/pid/783370> (参照 2024-03-06)

このように、それまで必要なものは米や麦などと交換していたのが、元禄期(1688 年～1703 年)には田舎でもお金で物を購入するようになり、生活する上でお金はなくてはならないものとなった。そして、お金を必要とする農民・漁民は、閑散期である冬場に仕事を求め出稼ぎするようになり、他方で諸白による寒造りで労働力を求める酒造家がいたため、両者の利害が一致したのである。

また、酒造りは、醸造量の増加に伴い作業の効率化を求め組織化され、分業による共同作業を取り入れるようになり、その様子は、「日本山海名産図会」の伊丹酒造りにみることができる⁽¹²⁴⁾。

1 蔵人⁽¹²⁵⁾と碓屋⁽¹²⁶⁾

酒造りを行う労働者は、大きく蔵人と碓屋に分けられる。蔵人は直接醸造作業に従事する人達で、碓屋は玄米を精米する人達である。

蔵人は作業内容によって役職が分かれており、最高責任者である「杜氏」を筆頭に、杜氏の補佐役の「頭」、麴製造の主任「麴師」、酒母製造の主任「酛

(123) 加藤・前掲注(16)212 頁。

(124) 加藤・前掲注(16)211 頁。

(125) 小泉・前掲注(4)38-39 頁、加藤・前掲注(3)211-212 頁。

(126) 加藤・前掲注(3)212-213 頁。

廻り」、酒造りの道具整備を行う「道具廻し」、蒸米作業を行う「釜屋」、醪を槽で搾る工程の責任者「船頭」、各種雑務に従事する「上人」、「中人」、「下人」、蔵人の食事と風呂の用意をする「飯焚き」がいた。このうち、「杜氏」、「頭」、「麴師」は三役と呼ばれ、蔵人の中核を成していた。

また、碓屋については、責任者である「碓頭」を筆頭に、軽量を行う「枡取」、足踏み精米を行う「米踏」、各種雑務に従事する「上人」、「中人」、「下人」、食事と風呂の用意をする「飯焚き」がいた。

これら酒造りに従事した労働者の人数について「童蒙酒造記」では、次のとおり記されているもののその数は明らかではない。

「働人数積り之事

一 酒千石に働人拾人、但し麴師右之外也、但し百石壺人_二而手廻し難成、少しも多き程手廻し能候」

(出所) 松本武一郎「童蒙酒造記(1)」日本醸造協会雑誌 第78巻 第9号 700頁(1983)

加藤百一氏は、元禄の頃の酒造りに従事した労働者数について、毎日酒米を10石仕込む生産規模の蔵の標準的蔵人数は15～20人、碓屋は20～25人で合わせて35～45人を必要としたと述べられている⁽¹²⁷⁾。

2 杜氏集団の形成

上方の銘醸地で酒造りを学んだ蔵人は、地方の酒造家に招かれ酒造りの技術指導を行うようになり、上方の酒造技術は地方に浸透していくとともに、地方では、それぞれの気候や風土に合った独自の酒造りの技術を持つ、次のような「杜氏集団」が形成されていった⁽¹²⁸⁾。

「山内杜氏(秋田県山内村)、南部杜氏(岩手県全域)、越後杜氏(新潟県全域)、能登杜氏(石川県能登半島)、諏訪杜氏(長野県諏訪地方)、丹後杜氏(京都府丹後町周辺)、越前杜氏(福井県全域)、備中杜氏(岡山県

(127) 加藤・前掲注(3)213頁。

(128) 小泉・前掲注(4)37頁、国税庁・前掲注(38)26頁。

西部地域)、城崎杜氏(兵庫県城崎郡)、丹波杜氏(兵庫県多紀郡周辺)、
 但馬杜氏(兵庫県美方郡周辺)、石見杜氏(島根県浜田市周辺)、秋鹿杜
 氏(出雲杜氏ともいう、島根県松江市周辺)、三津杜氏(広島県安芸津町
 三津)、熊毛杜氏(山口県熊毛郡周辺)、越智杜氏(愛媛県越智郡周辺)、
 伊方杜氏(愛媛県伊方町)、芥屋(けや)杜氏(糸島杜氏ともいう、福岡
 県糸島郡志摩村芥屋)、柳川杜氏(福岡県柳川市周辺)」。

(出所) 小泉武夫『日本酒 百味百題』37 頁(柴田書店、2000)

第 4 章 近代の酒と現状

260 年にも及んだ江戸幕府は戊辰戦争によりその幕を閉じ、近代になると酒造りは、政府による厳しい酒造統制のなかで、西洋科学による研究や国立研究機関の支援などにより近代化が図られ、飛躍的に発展を遂げることとなる。

第 1 節 政府による酒造政策

1 明治政府の酒税制度

明治政府は、慶応 4（1868）年 5 月に「商法大意」を公布して新しい商工政策を示し、幕藩体制下の株仲間の株数制限を撤廃して営業の自由を認めた。

しかし、酒造業については、同年同月に次のとおり、「酒造規則五ヶ条」を定め、旧幕時代の酒造株の書替えをもって酒造鑑札とし、これまでの制度を踏襲している。

「醸酒免許鑑札の改正

- 一 酒造之儀ハ古来ヨリ定法モ有之处、今般御一新ニ付鑑札御改被仰出候間、早々差出可申事
- 一 規定之外増造之儀ハ堅被禁候条、於其ノ筋可遂吟味事 但シ増造之儀其ノ筋ヲ以願出候得ハ御糺之上、其ノ品ニヨリ可及沙汰事
- 一 凶年ニハ分割ヲ以テ減造可致事
- 一 造酒百石ニ付二十両宛上納被 仰付候事
- 一 前年心得違ニテ規定之外増造致シ鑑札取揚ニ相成候者共、悔悟之上願出候ハ、百石ニ付金五十両上納被差免候事」

（出所）税務大学校税務情報センター租税資料室編『租税史料叢書第四巻 酒税関係史料集 I』243 頁（税務大学校税務情報センター租税資料室、2009）

明治 2（1869）年 12 月には、「酒造並びに濁酒酒造株鑑札方並び年々冥加

上納方」を定め、酒造税を営業税（一時冥加）⁽¹²⁹⁾と醸造税（年々冥加）⁽¹³⁰⁾の2本立てとした。また、その徹底化を図るため、東京通商司及び大阪出張通商司を設置し、全国の酒造業の掌握に努めている⁽¹³¹⁾。

廃藩置県が実施された明治4（1871）年には、「清酒濁酒醬油鑑札收与並ニ収税方法規則」が公布されたことで、実質的に旧幕時代から続いた酒造鑑札制度は廃止され、酒造業も営業の自由が認められるようになり、ここに全国統一的な酒造政策が行われるようになった。また、同規則では、免許税として造石高に関係なく稼人1人につき金5両と醸造税として酒代金の5分を毎年納めることが定められている。同規則の公布により、免許税は造石高に関係なく一律で課税され、醸造税は従価税方式となっている。

明治8（1875）年には、新たに「酒類税則」が公布され、酒造営業税、醸造税、酒類請売営業税が課されることとなった。しかし、この「酒類税則」は、濁酒への課税が免除されていたため、清酒製造を行う事業者のなかには、濁酒製造へ転業する者もいたといわれており⁽¹³²⁾、こうしたことへの対応として、明治10（1877）年12月には税則改正が行われ、濁酒営業税が設けられるとともに、醸造税も10%から20%へと引き上げられている⁽¹³³⁾。

明治11（1878）年には「酒類税則」の改正が行われ、醸造税は、これまでの従価税方式から従量税方式へと代わり、1石につき1円となった。この改正には、税額増徴と生産過程で課税することで脱税を排し、酒造取締りを強化する意図があったといわれている⁽¹³⁴⁾。また、従量税方式となったことで、酒価の地域性が排除され、すべての酒造業者が同じ土俵に立たされることとなり、酒造業界全体の中で利害の対立が先鋭化したといわれている⁽¹³⁵⁾。

さらに、明治13（1880）年には「酒類税則」の抜本的改正が行われ、酒造

(129) 営業税（一時冥加）は100石に付金10両。

(130) 醸造税（年々冥加）は金10両。

(131) 柚木・前掲注(5)321-322頁。

(132) 柚木・前掲注(5)322頁。

(133) 柚木・前掲注(5)322頁。

(134) 柚木・前掲注(5)323頁。

(135) 柚木・前掲注(5)323頁。

免許税を酒造場 1 箇所に付毎期 30 円、従量税としての醸造税を造石税としたうえで 2 円と大幅に引き上げる改正が行われている。

こうした度重なる改正は、酒税を地租に次ぐ重要な財源とした一方で、酒造業者の反税闘争を招くこととなった。

2 酒屋会議（反税闘争）

明治政府の酒税に対する増税は、次第に酒造業者の経営を圧迫するようになり、反税闘争を招くこととなった。

明治 14 (1881) 年 5 月に高知県の酒造家達が政府に提出した減税請願書が却下されたことを契機に、高知の自由民権家植木枝盛が酒造家と全国的な減税請願運動を行うことを計画した。同年 11 月 1 日には、高知県の植木枝盛・兒島稔、島根県の小原鐵臣、茨木県の磯山尚太郎、福井県の安立又三郎・市橋保身を発起人として、「檄して日本全国の酒造業人諸君に説く・・・」⁽¹³⁶⁾との檄文を全国の酒造家に配布するとともに新聞で明治 15 (1882) 年 5 月に開催する酒屋会議への参加を呼びかけている。この檄文は要約すると次のようなことが記されていた⁽¹³⁷⁾。

- ①重税は営業自由の原則を侵すものであるから、酒税の軽減を請願する。
- ②重税を課しても転嫁するので、酒造家は損害を蒙らないという考え方を是正する。
- ③酒税のみが不当に重い、租税はあくまで営業に均一でなければならない。
- ④酒は健康を害するため、国家はできるだけ干渉すべきであるという考えを打破する。
- ⑤酒は驕奢品であるという偏見を是正する。
- ⑥財政収入を増税で賄うことは不当で、財政における負担を営業一般と均一にすべきである。

(136) 宇田友猪、和田三郎共編『自由党史上巻』618-623 頁（五車楼、1910）。

(137) 柚木・前掲注(5)336 頁。

これ以降、植木は政府の弾圧を受けつつも宣伝活動を続け、同年 5 月 4 日には大阪の淀川上に船を浮かべ第 1 回の酒屋会議を行っており、この時の参加者は 40 余名であったといわれている⁽¹³⁸⁾。また、同年同月 9 日には京都でも開催し、この時も 40 余名の酒造業家が参加している⁽¹³⁹⁾。さらに翌 10 日には祇園中村楼において具体的な減税請願の建白書を作成しており、同建白書を同年 6 月 10 日に元老院に提出して、会議は役割を終えたとされている⁽¹⁴⁰⁾。

この時に提出された建白書は、酒税の軽減と営業税・造石税の廃止、課税方式に販売石数の多寡や収入の大小の反映を求める内容だったといわれている⁽¹⁴¹⁾。

3 戦時下における品質統制・級別制度の導入

昭和 12 年日中戦争が始まると、日本は戦時下における経済統制が敷かれるようになる。昭和 13 年 4 月には、酒類販売業は免許制度となり、ここに製造から販売まで一貫した免許制度による統制がとられた。

翌 14 年 3 月には、日本酒などは価格取締の物品に指定されるとともに、3 月 4 日現在の価格に固定され、公定価格が導入されている⁽¹⁴²⁾。さらに、同年 10 月には、国家総動員法に基づき、同年 9 月 18 日の価格を超えて売買できないとする価格等統制令が公布された。

このような厳しい統制のなかで、酒価さえ守れば酒質は関係ないと、市中では酒を水で薄めた「金魚酒」⁽¹⁴³⁾が横行するようになった。これに対処する

(138) 宇田ほか・前掲注(136)628 頁。

(139) 宇田ほか・前掲注(136)628 頁。

(140) 柚木・前掲注(5)336 頁。

(141) 柚木・前掲注(5)336-337 頁。

(142) 鈴木・前掲注(70)148 頁、日本酒については、昭和 13 年の志那事変特別税法により「清酒物品税」が創出されていたので、増徴分を積み増す措置が講じられている。

(143) 鈴木・前掲注(70)147 頁「金魚酒は、日本酒の濃度があまりに『うすい』ので、金魚を入れてもスイスイ泳ぎまわりしななかつた、というひとつの話から生まれた俗語である。」。

ため、政府は昭和 15 年 4 月にアルコール分とエキス分に基づき、上等酒、中等酒、並等酒に分類⁽¹⁴⁴⁾して、それぞれに生産者販売価格、卸売価格、小売価格を設定した。

さらに、昭和 18 年 4 月には、酒質に応じて課税する級別制度を導入しており、酒税は酒質を重視する課税に転換している⁽¹⁴⁵⁾。級別制度においては、清酒をアルコール分とエキス分に応じて一級、二級、三級、四級に分類したうえで、一～三級は高級酒として高税率が賦課され、四級は大衆酒として低税率が賦課されている。一～三級は灘などの高級酒が多く、四級は地方の酒が多かったといわれている⁽¹⁴⁶⁾。

級別制度については、昭和 24 年に特級、一級、二級にその区分が改められており⁽¹⁴⁷⁾、酒質の審査は、特級、一級は中央酒類審議会、二級は地方酒類審議会が担っている。酒質の審査を受けるかは、酒造業者の任意となっており、審査を受けない場合は二級とされていた。そのため、この制度は、自醸酒を特級、一級の高級酒として販売するか、あるいは二級の大衆酒として販売するかの経営判断を酒造業者自身に委ねるものであったとされ、昭和 38 年後半から昭和 39 年初頭の調査では、すべての特級酒生産量の 90%、一級酒の 80%を灘・伏見の酒が占め、地方の酒の大半が二級酒だったといわれている⁽¹⁴⁸⁾。

第 2 節 酒の科学的研究

1 西洋科学による日本酒の研究

近世以前、酒について科学的分析が行われたことはなく、酒造りは、杜氏

(144) 上等酒はアルコール度数 15 度以上、原エキス分 30 度以上、中等酒はアルコール度数 14 度以上、原エキス分 28 度以上、並等酒はアルコール度数 13 度以上、原エキス分 25 度以上。

(145) 鈴木・前掲注(70)156 頁。

(146) 鈴木・前掲注(70)157 頁。

(147) 昭和 35 年には、一級の下に準一級を設けたが 37 年に廃止している。

(148) 坂口謹一郎『日本の酒』47-48 頁 (岩波書店、1964)、鈴木・前掲注(70)157-158 頁。

の経験と勘に頼るしかなかったが、明治時代になると多くの御雇外国人教師が来日するようになり、日本の酒造りの研究を行うようになった。

はじめての日本酒の成分分析は、駒場農学校（東京大学農学部）の御雇外国人教師としてイギリスから来日したエドワード・キンチ氏（明治 9（1876）年来日）によって明治 10（1877）年に行われており、その際の分析結果は以下のとおりである。この分析結果から当時の日本酒はかなり辛口の酒であったと考えられる⁽¹⁴⁹⁾。

表 4 エドワード・キンチ氏による分析結果

銘柄	アルコール (容量)	エキス	酸	清酒メーター
日本花盛	17.34	2.60	0.53	(+) 17.0
花 盛	17.44	2.33	0.41	(+) 18.0
色 娘	18.34	2.50	0.55	(+) 17.0
正 宗	14.29	2.57	—	(+) 11.0

注 エキスは、酒を蒸発した時に残る固形分で、主として糖分・清酒メーターは、プラスは比重高く辛口で、マイナスに傾くほど甘口を意味する。
(出所) 坂口謹一郎『日本の酒』5 頁（岩波新書 1964）「市販清酒の比較」から抜粋。

また、東京医学校（東京大学医学部）の御雇外国人教師としてドイツから来日したヘルマン・アールブルグ氏（明治 9（1876）年来日）は、はじめて麹から黄白色のカビ（麹菌）を純粹分離し⁽¹⁵⁰⁾、同じく東京医学校の御雇外国人教師としてドイツから来日したオスカー・コルシェルト氏（明治 8（1875）年来日）は、醸造法やアールブルグ氏の業績を欧文で紹介するとともに、自らも研究を行い防腐剤サリチル酸の開発をしている⁽¹⁵¹⁾。

このように御雇外国人教師によって日本の酒について多くの研究が行わ

(149) 坂口・前掲注(148)4 頁。

(150) 村上英也「醸造試験所と技術の今昔（Ⅱ）」日本醸造協会雑誌 69 卷 10 号 663 頁（日本醸造協会、1974）。

(151) 村上・前掲注(150)663 頁。

れたが、なかでも明治 7 (1874) 年に東京開成学校 (東京大学) の御雇外国人教師として来日した英人ロバート・ウイリアム・アトキンソン氏は、清酒造りについて研究を行い、明治 14 (1881) 年に「The Chemistry of Sake Brewing」を発表している。この論文は、清酒造りについての最初の西欧式科学論文とされ⁽¹⁵²⁾、アトキンソン氏は、このなかで火落酒のなかに桿状および細線状の発酵細胞があることを記すとともに、日本の酒造りの火入れは世界に先駆けて開発された技術であると高く評価している⁽¹⁵³⁾。

また、この論文は日本の若い学者を刺激し自らの手で日本の酒造りの神秘性・伝統性を解明する契機をつくったといわれている⁽¹⁵⁴⁾。日本の若い学者のなかでは、矢野規矩治氏が明治 30 (1897) 年に清酒酒母の出所がイネワラであることを証明し、東京農科大学紀要に「On the origin of Sake yeast(Saccharomyces sake)」として発表するなどの業績を上げており⁽¹⁵⁵⁾、こうした科学的分析は、日本の酒造業の近代化に大きく貢献し、さらなる発展の契機となった。

2 醸造試験所による民間支援

明治政府は、「富国強兵」「殖産興業」のもとで軍事力の強化とともに、産業育成に取り組むようになる。明治後期には産業界からの要請により電気試験所 (明治 24 (1891) 年設立) や農事試験所 (明治 26 (1893) 年設立) など多くの国立試験研究機関が設立され、民間企業の技術指導を行うようになった。こうした政府の研究機関の一つとして、明治 37 (1904) 年に醸造試験所 (現在の独立行政法人酒類総合研究所) が設立されている。

(1) 設立の由来

当時の酒税は、国税収入全体の 3 分の 1 を占めており、安定した税収を確

(152) 加藤・前掲注(16)262 頁。

(153) 村上・前掲注(150)664 頁。

(154) 加藤・前掲注(16)262 頁。

(155) 村上・前掲注(150)664 頁。

保するためには、旧態依然の醸造技術を改善する必要があった。醸造試験所の設立の由来について「醸造試験所七十年史」には、次のとおり記されており、政府は酒造業が古いしきたりや方法を頑なに守り、醸造技術の改良や進歩がみられないことを危惧していたことがうかがえる。

「酒類の醸造は、我が国主要産業の一にして、其起源も亦古き歴史を有するに拘らず、醸造の方法に至りては、明治の央を過ぐるも猶ほ一般に旧套を墨守せるに過ぎずして、学理を応用して技術の改良進歩を企画するもの極めて稀なりしは、当時識者の大に遺憾とする所なりき。是に於て、醸造方法の学術的研究を遂ぐる為め、国費を以て、醸造技術に関する研究機関設置の必要あることを、民間当業者に於て唱へらるゝに至り、政府も亦其必要を認め、・・・」

(出所) 国税庁醸造試験所『醸造試験所七十年史』1 頁 (国税庁醸造試験所、1974)

(2) 醸造試験所の目的

醸造試験所の目的は、酒の品質および醸造方法を改良することで、具体的には以下のとおりであった。

- 「清酒醸造の方法を改良すること
- 四季醸造の途を開くこと
- 清酒の製造を安全にし腐敗の憂なるからしむること
- 清酒の品質を改良すること
- 原料処理の方法を改良すること
- 産量増加の方法を研究すること
- 容器・器具・機械・建物を改良すること
- 生産費減少の方法を研究すること
- 酵母・麴菌・腐敗菌の性質を研究すること
- 適当なる清酒貯蔵法を研究すること
- 講習の期間は半箇年とし毎回 50 名以内として事業者より募集す。

但文部省所轄学校に於て醸造業志望の学生、生徒には醸造試験所に於て実習の便を得せしむること」

(出所) 国税庁醸造試験所『醸造試験所七十年史』2 頁 (国税庁醸造試験所、1974)

これらのなかでも、醸造への対応が同所に課せられた重大な役割であったとされている⁽¹⁵⁶⁾。

(2) 近代に行われた主な試験研究⁽¹⁵⁷⁾

イ 近代前期

先に述べたとおり、同所の重要な役割は醸造への対応であったため、早くから火落ちに関する研究が行われ、火落菌の種類や性質、発育防止法などについて多くの発表がなされている。また、製造法の改良のため、酒母についての研究が行われ、山廃酒母⁽¹⁵⁸⁾、速醸酒母⁽¹⁵⁹⁾及び酸馴養連醸法⁽¹⁶⁰⁾が考案されている。速醸酒母は、今日行われている日本酒造りのほとんどで採り入れられている製法で、現在の日本酒造りの基礎をなす重要なものであった。

ロ 近代後期

大正時代になると原材料である米の研究が盛んに行われるようになり、その内容は、外米・朝鮮米・加州米などの特別な米による醸造や好適米や地米との比較、精白方法や精白程度の比較など多岐に亘っている。

(156) 加藤・前掲注(16)266 頁。

(157) 国税庁醸造試験所『醸造試験所七十年史』125-133 頁を参考にした (1974)。

(158) 鈴木・前掲注(70)113 頁「生もとづくりのうち、山卸し作業を省略し、はじめから壺代桶に物料を仕込み、山卸しに相当する荒糶を行うことで、半切り桶などの酒造器具、作業面積を節約し、仕込み初期の過酷な重労働から蔵人を解放できる酒造技術である。」。

(159) 鈴木・前掲注(70)113-114 頁「吸水中に一定量の乳酸またはそのほかの酸類を添加して、生酸作用を人工的に起こし、酸度を高めて雑菌に対処し、労力・器具・場所を節約して短時間のうちに強力な酒母を仕上げ、日本酒づくりの安全度を高める酒造技術である。」。

(160) 鈴木・前掲注(70)114 頁「もろみづくりの初添え・仲添え・留添えの各段階初期に、一定量の乳酸と酵母を添加し、乳酸の滅菌力と酵母の発酵力を得て、連続的にもろみを製成し、これも日本酒づくりの安全度を高める酒造技術である。」。

また昭和 7（1932）年から昭和 12（1937）年には、全国から代表的な酒造原料米を集めて酒造りの各工程で調査を実施している。

麴については、種麴比較試験や種麴製造法の研究などを行い、製麴について床揉廃止製麴法や大蓋使用製麴法を考案している。また、火落ち防止については、活性炭処理の有効性を見出し酒造業界に大きな便益をもたらしている。

このほかにも、同所では酒に関する多くの試験研究が行われており、その成果は酒造業の近代化と発展の礎を担う重要なものであった。

第 3 節 日本酒の現状

1 日本酒の製成数量と製造免許場数の推移

昭和 23 年度から令和 4 年度までの日本酒の製成数量と製造免許場数の推移を示したものが以下の図 1 である。



- (注) 1. 「製成数量」は会計年度における日本酒の製成数量について示している。ただし、昭和 35 年度以前は酒造年度(10 月 1 日～翌年 9 月 30 日まで)によっている。
2. 日本酒の製造を主としている場数を基に作成した。
3. 「製造免許場数」は会計年度末における日本酒の製造免許場数について示している。ただし、昭和 35 年度以前は酒造年度(10 月 1 日～翌年 9 月 30 日まで)によっている。

(出所) 国税庁統計情報「長期時系列（昭和 24 年以降分）」「酒税」

(<https://www.nta.go.jp/publication/statistics/kokuzeicho/jikeiretsu/xls/07.xlsx>) (令和 6 年 4 月 30 日最終閲覧)

戦争からの復興期を経て、昭和 30 年代の高度経済成長期になると日本酒の製成数量は大幅に増加して昭和 39 年度には 1,000 千 kl を超え 1,028 千 kl に達し、昭和 48 年度には 1,421 千 kl のピークを迎える。高度成長期には、日本酒造りで使用する次のような機械が相次いで開発されており⁽¹⁶¹⁾、このような急速な機械化の進展が四季醸造を可能とし、製成数量の増加をもたらした要因の一つであったと考えられる。

昭和 30 年代 連続式蒸米機の開発、自動製麴機の開発、蒸米放冷機
の開発、自動圧濾圧搾機（藪田式、大倉式）の開発

昭和 40 年代 立体二室型製麴機の開発、密閉式ステンレスタンクの導
入、密閉式角型発酵タンクの開発

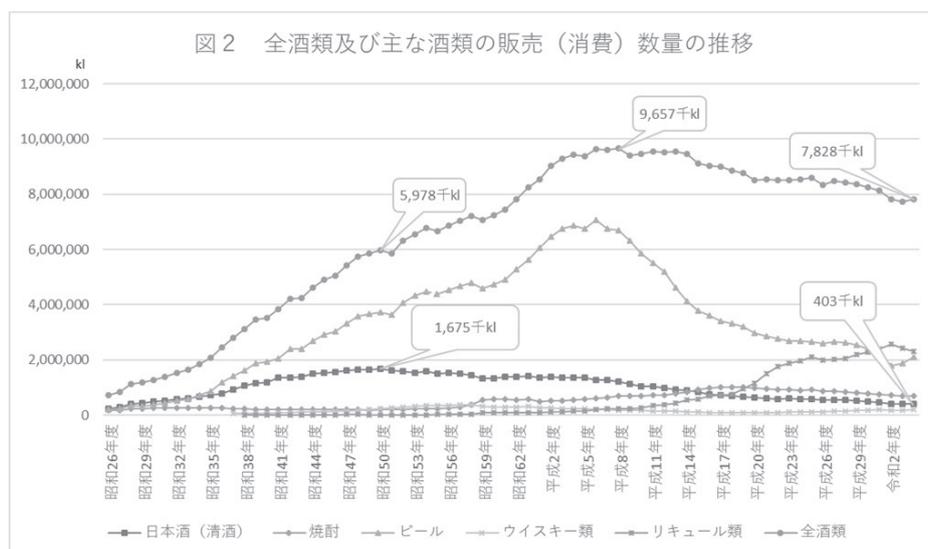
昭和 45 年度には原料米割当による生産統制が撤廃、昭和 48 年には生産自主規制が廃止されたことで日本酒は完全生産自由化の時代が到来した。それとともに、日本酒の製成数量は減少傾向に転じ、バブル期には一時的に増加したものの、再度減少傾向に転じ、令和 4 年度にはピーク時のおよそ 1/4 の 328 千 kl まで減少している。

また、製造免許場数は、戦争からの復興期に徐々に増加し、昭和 31 年度にピークの 4,073 場に達したが、昭和 32 年度からは減少に転じ、以降一度も増加することはなく令和 4 年度には 1,536 場にまで減少している。

2 酒類別の販売（消費）数量の推移

昭和 26 年度から令和 4 年度までの酒類の販売（消費）数量の推移を示したものが以下の図 2 である。

(161) 鈴木・前掲注(70)191 頁。



- (注) 1. 「販売（消費）数量」は会計年度における販売数量について示している。
 2. 「販売（消費）数量」は、酒類製造者の消費者への販売数量、酒類卸売業者の消費者への販売数量及び酒類小売業者の販売数量の合計である。
 3. ウイスキー類は昭和 36 年度以前、リキュール類は昭和 37 年度以前について、区分されていないため省略している。
 4. 「販売（消費）数量」は、沖縄県分を含まない。

(出所) 国税庁統計情報「長期時系列（昭和 24 年以降分）」「酒税」
 (<https://www.nta.go.jp/publication/statistics/kokuzeicho/jikeiretsu/xls/07.xlsx>) (令和 6 年 4 月 30 日最終閲覧)

日本酒の販売（消費）数量は、戦後の復興期から高度成長期と増加して、昭和 50 年度に 1,675 千 kl のピークを迎えることとなる。以降、年度によって多少の増減はあるものの減少傾向が続き、令和 4 年度にはピーク時のおよそ 1/4 の 403 千 kl まで減少している。同時期について 20 歳以上人口⁽¹⁶²⁾を基に 1 人当たり販売（消費）数量を算出すると、昭和 50 年度は 1 人当たり年間 21.8l であるのに対して、令和 4 年度では 1 人当たり年間 3.8l、昭和 50 年度比では 17.4% (△82.6%) まで減少している。

同様のことを全酒類で確認すると、昭和 50 年度の全酒類の販売（消費）数量は 5,978 千 kl、1 人当たり販売（消費）数量は 77.9l となる。令和 4 年度では販売（消費）数量 7,828 千 kl で 1 人当たり販売（消費）数量は 74.6l、

(162) 昭和 50 年度については「昭和 50 年国勢調査」、令和 4 年度については「人口推計 (2022 年 (令和 4 年) 10 月 1 日現在)」のデータを使用している。

昭和 50 年度比で 95.8% (Δ 4.2%) となる。

日本酒の 1 人当たりの販売 (消費) 数量が 82.6% 減少しているのに対して、酒類全体ではその減少幅は 4.2% 程度である。また、図 2 からわかるように、リキュール類は、近年販売 (消費) 数量を大幅に増やし、令和 4 年度ではビールを上回り、全酒類のなかで一番となっている。

最近、日本酒離れという言葉を目にするが、前述の状況を鑑みると、日本酒の販売 (消費) 数量の減少は、以前に比べ、我々日本人が酒を飲まなくなったというわけではなく、消費者の酒に対する嗜好が酒類の中で変化し、日本酒から他の酒類に移ったことによって起こっているものと考えられる。

第 5 章 日本酒の価値に関する考察

これまで日本酒にまつわる歴史について時代を追ってみてきた。その歴史は古く、古代には米と米麴を使った酒造りが行われるようになり、その技術は、現代まで一度として絶えることなく受け継がれ発展を遂げてきた。そこで、このような長い歴史をもつ日本酒について、昔の人たちはどのような価値を見出していたかなど価値に着目してみていくこととする。

第 1 節 江戸時代の古酒

現在、日本酒には製造年月の記載はあるものの賞味期限についての表示義務はない。アルコールを含有する日本酒は、長期保存が可能なため表示義務が設けられていないのであるが、だからといって、いつまでも変わらぬ味で美味しく飲めるわけではない。保存状態にもよるが、古くなった日本酒は、酸味が増し、老香（ひねか）と呼ばれる劣化臭がするようになる。また、色も透明から黄色、さらに褐色へと変化していく。そのため、製造から 1 年を超えるような日本酒は嫌厭されることが多く、製造から間もないものが好まれる傾向にある。

一方、世界の酒に目を向けると、蒸留酒であるウイスキーやブランデーは熟成期間が長ければ長いほど酒質はよくなり、価格も高くなる傾向にある。また、このことは蒸留酒に限らず、醸造酒であるワインやシャンパン、紹興酒にもいえることである⁽¹⁶³⁾。

最近でこそ日本酒の古酒⁽¹⁶⁴⁾が市場に出回るようになり、目にする機会が増

(163) 坂口・前掲注(148)8-9頁。

(164) 小泉・前掲注(4)182、184頁、新酒、古酒の区分については、「現在の酒造年度は七月一日から翌年六月三十日までの一年間。その年度中に造られた酒で、年度末の六月三十日までに出荷されたものを『新酒』、翌酒造年度の七月一日以降一年間の間に出荷されるものを『古酒』、さらに一年以上を経過したものを『大古酒』と呼ぶわけだ。」となっている。また、寒造りが主体の時代の古酒については、「春先に火入れを行ない、ひと夏貯蔵して秋口から出荷する酒が古酒であった。」といわれている。

えたが、それでも新酒と比べるとまだ身近なものとなったとは言い難いように感じられる。

海外の酒のように熟成期間が長いものより、新酒が重宝される日本酒であるが、歴史的にみると新酒よりも古酒の方が貴重とされていた時代があり、特に江戸時代は、現存する史料からそのことがうかがえる。そこで、江戸時代の人たちは日本酒の古酒にどのような価値を見出していたのか当時の史料から明らかにしたい。

1 古酒の販売価格

古酒については、古くは鎌倉時代に日蓮上人が信徒に送った手紙にその存在が記されており⁽¹⁶⁵⁾、室町時代には、新酒の価格の2～3倍程度であったといわれている⁽¹⁶⁶⁾。

また、江戸時代、文政7（1824）年に大坂の中川五郎左衛門が江戸の商店や飲食店などを紹介した「江戸買物独案内」（写真1）には、さまざまな酒の価格が記されており、このなかには「九年酒」や「七年酒」などの古酒の値段が確認できる。

そこで、「江戸買物独案内」に記された価格を基に、当時の酒の価格を現在の貨幣価値に置き換え比較してみることにする。なお、現在の貨幣価値への換算にあたっては、1両は10万円と仮定し、1両=4分=16朱=4000文の関係を用いることにする。また、銀貨は60匁=1両と仮定して行うことにする⁽¹⁶⁷⁾。

最初に写真1に大きく記されている「大國酒」、「布袋酒」、「明乃鶴」について確認する。「大國酒」の「代三百三十二文」は、現在の貨幣価値に換算す

(165) 坂口・前掲注(148)9頁、日蓮上人が信徒に送った手紙には、たとえば『人の血を絞れる如くなる古酒を、仏、法華経にまいらせ給える女人の成仏得道疑うべしや。』とある。

(166) 坂口・前掲注(148)10頁。

(167) 換算は、生活や実務に役立つ計算サイト「江戸通貨の円換算-高精度計算サイト-Keisan-CACIO」(<https://keisan.casio.jp/exec/system/1315358989>)を使用して行った。

ると 8,300 円、「布袋酒」の「代三百文」は 7,500 円、「明乃鶴」の「代二百六十文」は 6,500 円となる。

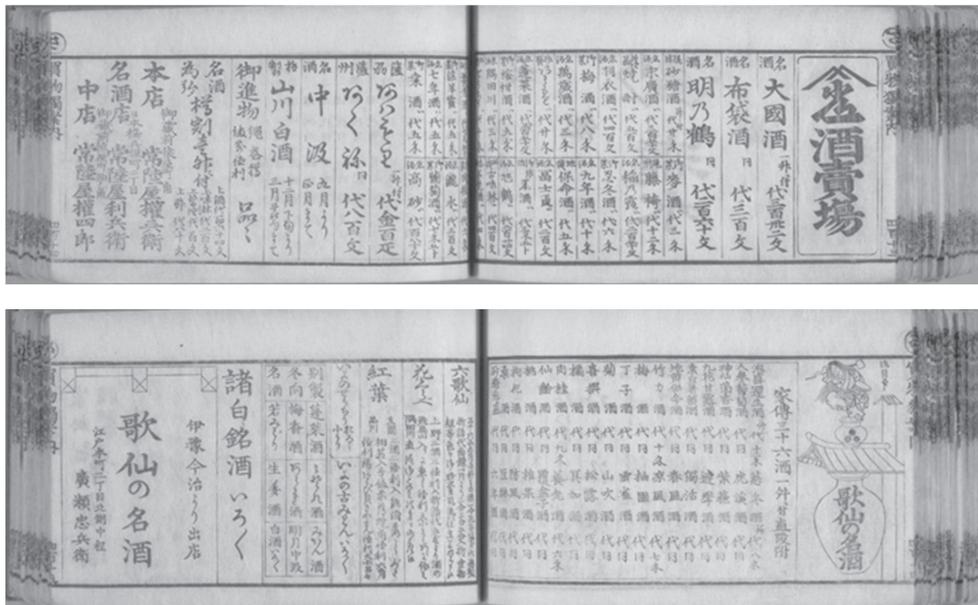
一方、古酒については、「九年酒」、「七年酒」、「六年酒」が記されている。「九年酒」の「代十匁」は、現在の貨幣価値に換算すると 16,667 円となり、「七年酒」の「代五匁」は 8,333 円、「六年酒」の「代六匁」は 10,000 円となる。古酒のうち一番安値の「七年酒」でも 8,333 円で、最初に確認したどの酒よりも高値で取引されていたこととなる。また、「九年酒」は先の 3 つの酒のうち一番高値の「大國酒」と比較してもその価格は 2 倍となっており、かなり貴重なものであったことがうかがえる。ちなみに、「九年酒」は江戸における酒の銘柄を格付けした「名酒づくし」⁽¹⁶⁸⁾ (写真 2) においても中央に「九年酒大和屋又」と記されており、かなり人気が高かったことがうかがえる。

次に、古酒のなかで価格を比較してみると、高い順に「九年酒」、「六年酒」、「七年酒」となる。もし熟成期間の長短だけで古酒の価格が決まるのであれば、「九年酒」、「七年酒」、「六年酒」の順になるはずであるが、そのようになっていないことからすると、古酒の価格は熟成期間の長短だけでなく、味などの良し悪しも考慮されているものと考えられる。

これらのことから、古酒が新酒より高値がついているのは、造るのに長期間を要するという貴重性だけではなく、酒質に違いがあり、その違いが江戸の人々を魅了したものと考えられる。

(168) にしのみやデジタルアーカイブ「見立番付 名酒づくし」、「名酒づくし」は「相撲の番付にならい、酒の銘柄を格付けした一覧表。板元は八丁堀地蔵橋七軒町（現在の東京都中央区）の河内屋治兵衛であり、江戸における評判を表したものといえる。」(https://archives.nishi.or.jp/04_entry.php?mkey=26170) (令和 5 年 4 月 30 日最終閲覧)。

【写真 1】「江戸買物独案内」



(出所) 中川五郎左衛門編『江戸買物独案内 2 巻付 1 巻』下巻,山城屋佐兵衛[ほか],文政 7 刊. 国立国会図書館デジタルコレクション <https://dl.ndl.go.jp/pid/8369321> (参照 2023-11-21)

【写真 2】「名酒づくし」



(出所) にしのみやデジタルアーカイブ「見立番付 名酒づくし」

(https://archives.nishi.or.jp/04_entry.php?mkey=26170)

2 江戸時代の日本酒の酒質

(1) 一般的な日本酒の酒質

最初に江戸時代の一般的な日本酒の酒質について確認していくこととする。第 4 章第 2 節で述べたとおり、日本酒の成分分析がはじめて行われたのは明治 10 (1877) 年のことで、その結果から明治時代の日本酒はかなり辛口であったと考えられる。当然、江戸時代の日本酒については、科学的な分析が行われたわけではないので、どのような酒質であったか科学的根拠に基づき語ることはできないものの、時代的に大きな開きがあるわけではないので、江戸時代の日本酒も明治時代と同様に辛口であったものと推察される。

また、江戸時代の商品学書「万金産業袋」(享保 17 (1732) 年成立) には、伊丹・池田の下り酒について次のようなことが記されている。

「作りあげた時は、酒の気はなはだ辛く、鼻をはじき、何とやらん苦みの有やうなれども、遥の海路を経て江戸に下れば、萬願寺は甘く、稲寺には気あり、鴻の池こそは甘からず辛からずなどとして、その下りしまゝの樽にて飲むに、味ひ格別也。これ四斗樽の内にて、浪にゆられ、塩風にもまれたるゆへ酒の性やはらぎ、味ひ異になる事也」

(出所) 飯野亮一『居酒屋の誕生』74 頁 (筑摩書房、2022)

これによると、造られたばかりの伊丹・池田酒は、鼻をはじくような辛さに加え、苦味もあったとされており、かなり飲みにくかったことが想像できる。また、この史料には、飲みにくかったであろう酒も、船で江戸に運ばれるうちに、浪に揺られ、塩風にもまれ、味にまるみがかで格別なものとなることが記されている。下り酒の輸送日数は、延宝期 (1673 年～1680 年) の頃で 1 か月程度を要したといわれている⁽¹⁶⁹⁾。この程度の期間でも熟成が促され、格別のものとなるのであれば、何年も熟成させた古酒

(169) 柚木・前掲注(5)244 頁。

の味は別格のものであった可能性が高いものと考えられる。

(2) 古酒の酒質

次に江戸時代の古酒がどのようなものであったか史料をもとにみていくこととする。

元禄 7 (1694) 年に宮川道達によって記された「訓蒙要言故事」に次のような記述が確認できる。

「本朝ニモ頃間京童ノ言ニ古酒ヲ祇園會ト云ヒ新酒ヲ御靈祭ト云。如何ニトナレバ。古酒ハ味厚クシテ身躰ノ上下。共ニ濕フテ酔フ。祇園ノ大社ノ祭ニ上京下京共ニ賑フガ如シ。新酒ハ味薄シ頭上バカリ酔テ。下流ナリ御靈ノ小社ノ祭ニ上京バカリ賑ヒテ。…」

(出所) 宮川道達『訓蒙要言故事』元禄 7 年刊 (1694) 国文学研究資料館国書データベース

(<https://kokusho.nijl.ac.jp/biblio/100050382/1?ln=ja>)

これによると、古酒は味が濃く全身がうるおうように酔うのに対し、新酒は味が薄く頭しか酔わないとされ、それぞれの酔い方は、祇園会と御霊祭の賑わいに例え記されている。

また、江戸中期に人見必大 (平野必大) が記した「本朝食鑑」では古酒について次のような記述が確認できる。

「越ユル_レ年ヲ者ヲ称ス_ニ諸白ノ古酒ト_ニ也巳上皆ナ臘月及ヒ春所ノ_ニ造釀スル_ニ者ナリ也収_ニ蔵ヲ干甕壺ニ_ニ能ク可_レ経フ_レ年ヲ至ル_ニ其ノ三四年ニ_ニ者ノ、味ヒ濃香美最佳及テハ_ニ六七ヨリ至ル_ニ十年ニ_ニ者味ヒ薄ク気厚色モ亦深濃有テ_レ異香尚佳ナリ…」

(出所) 平野必大『本朝食鑑』[1], 刊, 刊年不明. 国立国会図書館デジタルコレクション

<https://dl.ndl.go.jp/pid/2557332>(参照 2024-03-18)

これによると、古酒の貯蔵は甕壺で行われており、貯蔵期間が 3 年、4 年、5 年のものは、味は濃く香りもよいとされ、6、7 年から 10 年のものは、味は薄く、色合いは深く濃く、香も異なりさらによいとされている。

ただし、上記史料に記された「味ヒ薄ク」とは、単に味が薄くなったということではなく、そのあとに「気厚」とあることから、甘味・辛味・酸味・苦味などのバランスが良くなり、深い味わいに変化したことを表したとされ⁽¹⁷⁰⁾、このように味が薄く感じられるようになるのは、熟成古酒の特徴としてみられる現象とされている⁽¹⁷¹⁾。

この 2 つの史料に記された内容から当時の古酒は、新酒にはない香りを有し、熟成期間を経るほどに色合いは増し、味も調和が図られ味わい深いものとなり、新酒にはない飲みやすさがあったと考えられる。

一般的に酒は熟成すると、味に「まるみ」がでて「調和」し、アルコール味がなくなり、このことは「あと味がスッキリ」としたという意味の「さばけがよい」というような言葉であらわされる⁽¹⁷²⁾。また、「のどごし」もよくなり、舌ざわりも「なめらか」になるといわれている⁽¹⁷³⁾。そして、色合いは、貯蔵期間が長くなるほど濃くなり、その濃さは色や香りなど酒質の一部が全体になじんだことをあらわす「なれ」のよさを物語るとされている⁽¹⁷⁴⁾。これらのことは、先の史料に記された古酒とも符合している。

上記(1)で述べたように江戸時代の新酒は、かなりの辛口に加え、苦味もあり、今の新酒のように飲みやすいものではなかったと考えられる。これに対して古酒は、新酒にはない香りと深い味わいがあり、飲みやすく、この違いが江戸の人々を魅了していたのではなかろうか。

3 古酒の衰退

江戸時代に人気を博した古酒であるが、明治時代になるとその姿を消すこ

(170) SAKETIMES HP「伊丹から江戸への『下り酒』がもたらした格別な味わい—熟成古酒の失われた 100 年< 6 >」

(https://jp.sake-tims.com/knowledge/culture/sake_g_lost-100years_06) (令和 5 年 10 月 23 日最終閲覧)。

(171) SAKETIMES HP ・前掲注(170)。

(172) 坂口・前掲注(148)12 頁。

(173) 坂口・前掲注(148)12 頁。

(174) 坂口・前掲注(148)20-21 頁。

ととなる。古酒が姿を消すこととなった大きな理由の一つは、明治政府が導入した「造石税」にあったといわれている⁽¹⁷⁵⁾。現在の庫出税と異なり、「造石税」の場合、日本酒を搾ると同時に課税対象となったため、日本酒を長期間熟成させるには、まず「造石税」を納めなければならず、そのため、多くの酒造業者は古酒を貯蔵することをやめたといわれている⁽¹⁷⁶⁾。そこで、この点について実際どうであったかを確認する。

(1) 従量税方式への転換の影響

第 4 章第 1 節で述べたとおり、明治 13 (1880) 年の「酒類税則」の抜本的改正によって、醸造税は造石税となっているが、実質的には、明治 11 (1878) 年の「酒類税則」の改正により、それまでの従価税方式から従量税方式へ転換され、生産過程で課税が行われるようになった。

従量税方式への転換が古酒の製造にどのように影響したのかを確認するためには、古酒の製造量の推移を確認する必要があるが、あいにく古酒の製造量を示す資料が把握できなかつたため、日本酒全体の製造量から影響を確認することとする。

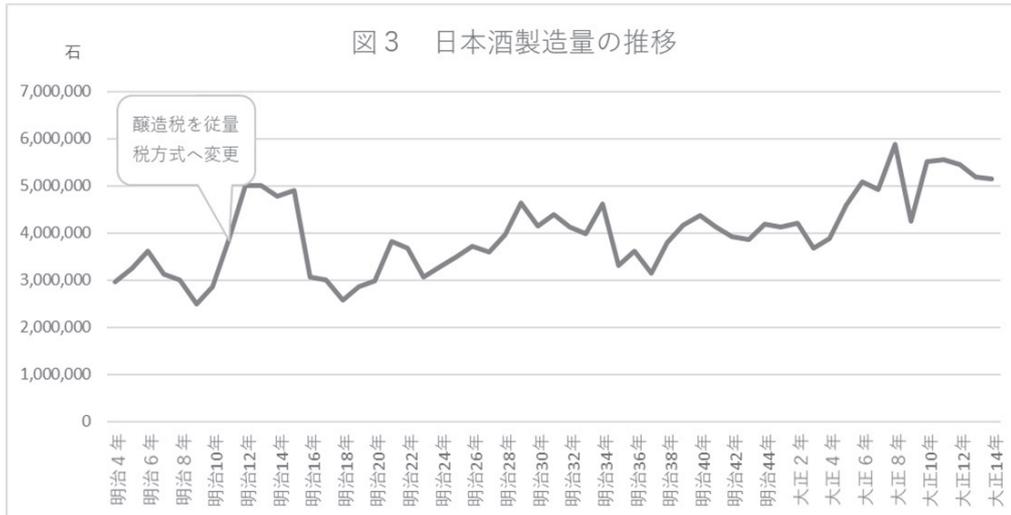
明治・大正期の日本酒製造量の推移を示したものが図 3 である。

(175) 長期熟成酒研究会 HP「熟成古酒の歴史」

(www.vintagesake.gr.jp/aboutvintagesake/history) (令和 6 年 4 月 30 日最終閲覧)、SAKETIMES HP「明治時代には熟成古酒は存在しなかった!?国策からみる熟成古酒の歩み」(https://jp.sake-times.com/knowledge/culture/sake_g_history_jukusei) (令和 5 年 4 月 30 日最終閲覧)、産経新聞オンライン「熟成日本酒が海外で高い評価 1 本 100 万円も 失われた文化を復興」(2023 年 7 月 2 日)

(<https://www.sankei.com/article/20230702-6QXIX7ZICBN6VPQ6DFOIMM/>) (令和 6 年 4 月 30 日最終閲覧)。

(176) 長期熟成酒研究会 HP・前掲注(175)。



(出所) 税務大学校税務情報センター租税資料室編『租税史料叢書第五巻 酒税関係史料集Ⅱ』「付録 2 酒類統計」379-586 頁(税務大学校税務情報センター租税資料室、2010) から作成

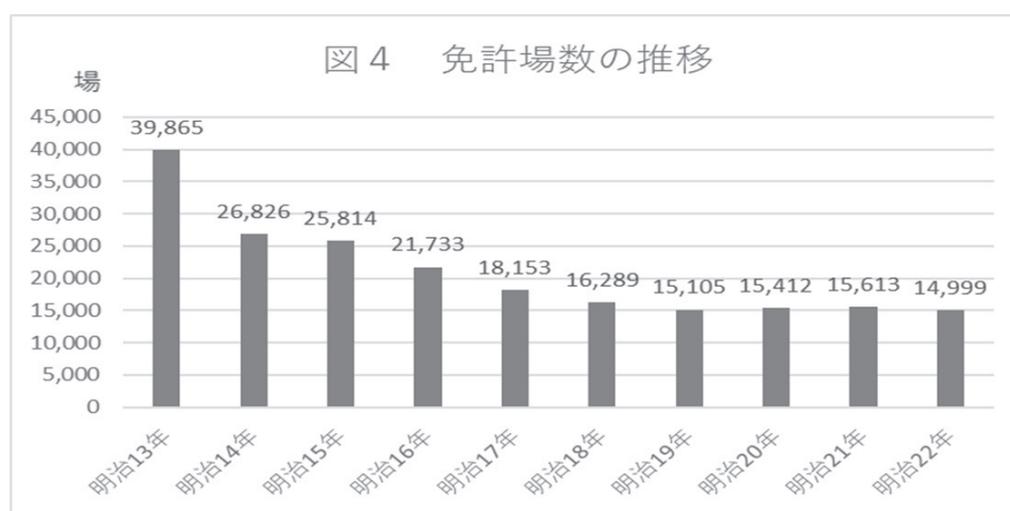
日本酒の製造量は、明治 9 (1876) 年から増加傾向に転じており、課税方式が従量税方式となった明治 11 (1878) 年の製造量は、3,851,780 石となっている。翌 12 (1879) 年には大幅に増加し 5,015,206 石となり、醸造税が造石税となった明治 13 (1880) 年には微増の 5,015,227 石、明治 14 (1881) 年には 4,790,681 石、明治 15 (1882) 年には 4,895,898 石と推移している。明治 11 (1878) 年の従量税方式の導入以降も、日本酒の製造量は増加しており、ここからは、課税方式の変更自体が日本酒の製造量に悪影響を及ぼしているような傾向は確認できない。もっとも、製造された日本酒のなかには、従量税方式の導入を受けて、古酒をやめ新酒に切り替えたものもあったと考えられることから、その点では影響があったといえる。

(2) 増税の影響

明治 16 (1883) 年になると一変して日本酒の製造量は大幅に減少し、3,063,281 石となっている。第 4 章第 1 節で述べたとおり、前年の明治 15 (1882) 年は、酒屋会議が開催されており、ちょうどこのころは、明治政

府による度重なる増税が酒造業者の経営を圧迫するようになった時期と重なってくる。

そこで、増税が酒造業者の数にどのような影響を与えたか確認してみることにする。あいにく従量税方式となった明治 11(1878)年と明治 12(1879)年の免許場数が把握できなかったため、明治 13(1880)年以降のものとなるが、免許場数の推移を示すと図 4 のとおりである。



(出所) 税務大学校税務情報センター租税資料室編『租税史料叢書第五巻 酒税関係史料集Ⅱ』「付録2 酒類統計」389-407頁(税務大学校税務情報センター租税資料室、2010)から作成

最初に増税時期と免許場数の関係から影響をみていくことにする。明治 11(1878)年に醸造税が従量方式となった際の税率は、1石につき1円であった。それが明治 13(1880)年には「造石税」に改められ、1石につき2円となり、酒造免許税も酒造場1箇所につき30円が課されるようになった。同年の免許場数は39,865場であったが、翌14(1881)年には26,826場(対前年△32.7%)まで大幅に減少している。さらに明治 15(1882)年には、造石税が1石につき4円に引き上げられている⁽¹⁷⁷⁾。同年の免許場数は25,814場であったが、翌16(1883)年には21,733場(対前年△15.8%)となり、以降も減少傾向にある。

(177) 鈴木・前掲注(70)97-98頁。

以上のことから考えると、明治政府が行った増税は、結果として酒造業者の減少を招いた可能性が高かったといえるのではなかろうか。

次に免許場数と日本酒の製造量の関係から増税の影響をみることにする。明治 13～17（1880～1884）年の免許場数と製造量は表 5 のとおりである。

表 5 免許場数と日本酒の製造量の推移

区 分	明治13年	明治14年		明治15年		明治16年		明治17年	
免 許 (場)	39,865	26,826	(△32.7%)	25,814	(△3.8%)	21,733	(△15.8%)	18,153	(△16.5%)
製造量 (石)	5,015,227	4,790,681	(△4.5%)	4,895,898	(+2.2%)	3,063,281	(△37.4%)	2,999,210	(△2.1%)

(注) 括弧書は対前年増減率

(出所) 税務大学校税務情報センター租税資料室編『租税史料叢書第五巻 酒税関係史料集Ⅱ』「付録2 酒類統計」389-497 頁（税務大学校税務情報センター租税資料室、2010）から作成

造石税の導入と増税が行われた翌年の明治 14（1881）年、免許場数は前年より△32.7%と大幅に減少しているものの、製造量は△4.5%にとどまっている。翌 15（1882）年は免許場数が△3.8%であったのに対し、製造量は逆に増加し、+2.2%となっている。つまり、酒造業者の減少は製造量に大きな影響を与えていないこととなる。このことは、増税の影響を受け減少した酒造業者の多くが、小規模な事業を行っていたことを物語っていると考えられる。

再度増税が行われた翌年の明治 16（1883）年、免許場数が前年より△15.8%であったのに対し、製造量は△37.4%と免許場数の減少よりも大きな減少を示している。このことは、明治 15（1882）年の増税の影響がある程度の事業規模の酒造業者にも及んだ可能性があることを示していると考えられる。

(3) 古酒の衰退に関する考察

古酒の製造量が把握できなかったため、明治政府の酒税政策が古酒の衰退にどのように関わっていたのか確たることはいえないが、これまで確認した

内容から、古酒の衰退は次のようにして起こったとは考えられないだろうか。

明治 11 (1878) 年醸造税が従価税方式から従量税方式に転換されたが、それ自体は製造量に大きな影響を及ぼすものではなかった。ただし、酒造業者のなかには古酒から新酒に切り替えるものも現れた。

次いで、明治 13 (1880) 年醸造税が造石税に改められ、それまでの 1 円から 2 円に引き上げられた。酒造業者は増税分を価格に転嫁するが、転嫁による価格上昇は、消費者の動向に影響を与え、消費の減退を招くこととなり、酒造業者の経営は圧迫されるようになる⁽¹⁷⁸⁾。なかでも経営基盤が脆弱な小規模酒造業者は影響が大きく、経営が立ち行かなくなり酒造業からの撤退を余儀なくされる。これにより、廃業した酒造業者がそれまで製造していた古酒は失われることとなる。また、廃業に至らなかった酒造業者でも、古酒の長期熟成に耐えられるだけの経営基盤を持ち合わせていないところは、古酒の製造をやめて新酒に切り替える。

さらに、明治 15 (1882) 年造石税が 2 円から 4 円に引き上げられたことで、明治 13 (1880) 年の増税時と同様の事象が起こる。しかし、度重なる増税は前回とは異なり、その影響は小規模酒造業者にとどまらず、中規模・大規模酒造業者にも及ぶものであった。結果、古酒は廃業と新酒への切り替えにより、その姿を消していったと考えられる。

一応このような考えを導きだしてはみたものの、この考えはあくまで日本酒全体の製造量と免許場数から推察したに過ぎず、十分なものとは考えていない。この点については、今後、客観的根拠に基づき更なる研究が行われることに期待したい。

第 2 節 近代における銘醸地の展開

第 3 章で述べたとおり、江戸時代に酒造りは上方を中心に発展を遂げており、

(178) 鈴木・前掲注(70)97 頁。

江戸時代前期には、摂津の伊丹、鴻池、池田などが銘醸地として知られ、江戸時代後期には灘酒が江戸市場で不動の地位を築いている。

ところが、現在では日本全国に銘醸地が存在し、その銘醸地には名酒があり、多くの人々から人気を得ている。そこで、このような価値の転換がどのようにしてなされたのか考察する。なお、江戸時代にも幕府主導で銘醸地を生み出す政策が打ち出していることから、最初に江戸幕府の政策を概観したうえで、近代における銘醸地の展開について考察する。

1 江戸幕府が行った地廻り酒振興策

江戸幕府は下り酒の入津量が増加していることを問題視しており、そのことが老中松平定信の自叙伝「宇下人言」に次のように記されている。

「いまはつくり高と株とは二ツに分れて、十石之株より百石つくるもあり、萬石もつくるもあり、これによつて酉年のころより諸國の酒造をたゞしたるに、元禄のつくり高よりも今の三分一のつくり高は一倍之餘も多き也。西國邊より江戸へ入る來る酒いかほどともしれず。これが為に金銀東より西へうつるもいかほどといふ事をしらず、・・・関東にて酒をつくり出すべき旨被_レ仰出_レ候も、是また関西之酒を改めなば酒価騰貴せんが為なりけり。」

(出所) 松平定信著ほか『宇下人言・修行録』,岩波書店,昭和 17.国立国会図書館デジタルコレクション

<https://dl.ndl.go.jp/pid/1057822> (参照 2024-04-01)

これによると、実際の造石高と酒造株には著しい乖離があり、また、大量の下り酒が江戸に入ってくることで、金銀が東（江戸）から西（上方）に移ることを危惧している。

この問題に対処するため、松平定信は、それまで下り酒を出荷していた 11 か国⁽¹⁷⁹⁾以外からの江戸入津を禁じ、実績をもとに産地ごとに数量を定める

(179) 吉田・前掲注(56)163 頁、11 か国は「山城、河内、和泉、摂津、播磨、丹波、伊勢、尾張、三河、美濃、紀伊」である。

とともに、下り酒の 45% を占めていた灘と今津の入津を規制した⁽¹⁸⁰⁾。

また、寛政 2 (1790) 年には関東近郊で上質の地廻り酒を造るため、武蔵と下総の 11 軒の酒屋に対して米を貸し付け、「御免関東上酒」を造ることを命じた。こうして造られた酒は、問屋を介すことなく直売することが許されており、「御免関東製上酒」の看板で霊巖島・茅場町・小網町・神田川辺の船付場の直売所で売り出されている⁽¹⁸¹⁾。このようにして売りに出された「御免関東上酒」であったが、その評価はあまり良いものではなく、松平定信の家臣であった水野為長が記した「よしの冊子」⁽¹⁸²⁾には、次のような記述がある。

「『御免新酒之事、直段も安くうまみも有と^{よろこび}悦候ものもこれあり。又こうじくさく甘たるく、^{ただち}直に逆上して痔にあたる、胸にあたる。この節、田舎酒の方は、水の様でうまくもないが、新酒の気で呑むからよい。御免と出るから、格別な事だと思って買った所が、直段は田舎新酒同様の事。少しうまい所はあるが、それは新規に出た酒屋だから、少しはその位の^{ところ}処はなくてはならぬと、善悪評判まちまちのさた』(寛政二年九月)」
(出所) 飯野亮一『居酒屋の誕生』94 頁 (筑摩書房、2022)

また、この 3 か月後には次のように記されている。

「『御免の酒も当分^{はかり}計にて(売り出し当時限りで)、その後は買人もこれなく、元より至て^{うすさけ}薄酒故、この節は一向売れ申さず候間、いよいよ古酒(火入れ後、一定期間貯蔵した酒)並びに下り新酒も格別に直段引上候よし』
(寛政二年十二月)」

(出所) 飯野亮一『居酒屋の誕生』94、95 頁 (筑摩書房、2022)

「御免関東上酒」は、下り酒に劣らぬ上質の地廻り酒を目指し造られたものであったが、寛政 2 (1790) 年 12 月には買う人もいなくなり、そればかりか、古酒と下り酒の値段を上げる結果を招き、江戸ではそれまでと同様に

(180) 吉田・前掲注(56)163 頁。

(181) 飯野・前掲注(71)93 頁。

(182) 水野為長が、世情を松平定信の伝えるために記録した風聞書。

下り酒がもてはやされている⁽¹⁸³⁾。

松平定信はその目的を果たすことなく、寛政 5 (1793) 年に老中を免ぜられたが、この頃には当初 11 軒だった酒屋は 33 軒に増えており、これらの中心となったのは、今日も酒の産地である流山、川越、小川、熊谷などの酒屋であったといわれている⁽¹⁸⁴⁾。その後も「御免関東上酒」造りは続けられており、江戸幕府によるこの試みは、関東の酒質の向上と江戸における地廻り酒の増加に寄与したといわれている⁽¹⁸⁵⁾。

2 全国的な酒質の向上

江戸幕府による「御免関東上酒」は、「よしの冊子」にみられるように、その評価は高かったとはいえず、酒質が下り酒より劣っていたため、江戸の人々に受け入れられなかった。

銘醸地と呼ばれるようになるためには、灘などの先進的産地との酒質の地域格差が解消される必要があり、現在はその地域格差が解消されたことで全国に銘醸地が誕生したものと考えられる。

酒質は原料と酒造技術に影響を受けることから、この 2 点が地域格差の解消には大きく関係しているものと考えられる。そこで、酒質の地域格差の解消について、酒造りに適した原料の普及と酒造技術の普及の面から検討する。

(1) 酒造りに適した原料の普及

イ 水

日本酒造りには、仕込む米の 10 倍もの水を使用とするほか、洗米や割水など多くの水を必要とする⁽¹⁸⁶⁾。灘酒造地の発展要因の一つは、「宮水」の発見にあったことは第 3 章第 2 節で述べたところであるが、日本酒造りは、使用する水によって酒質は大きな影響を受けることとなる。

(183) 飯野・前掲注(71)95 頁。

(184) 吉田・前掲注(56)166 頁。

(185) 飯野・前掲注(71)95 頁。

(186) 独立行政法人酒類総合研究所『うまい酒の科学』28 頁 (ソフトバンククリエイティブ、2008)。

酒造りに適した水は、酵母の活性化に必要なリンやカリウム、カルシウムなどが多く含まれる一方で、酒の色や香りに悪影響を及ぼす鉄分が少ない、表 6 のような条件を満たすものが良いとされている⁽¹⁸⁷⁾。

表 6 酒造りに適した水の条件

色沢	無色透明
臭・味	異常がないこと
pH	中性または微アルカリ性
鉄、マンガン	0.02ppm 以下
有機物	5.0 ppm 以下
亜硝酸性窒素	不検出
アンモニア性	不検出
細菌酸度	0.5ml 以下
生酸菌群・大腸菌群	不検出

(出所) 独立行政法人酒類総合研究所『うまい酒の科学』
29 頁 (ソフトバンククリエイティブ、2008)

ちなみに、「宮水」の成分分析値は表 7 のとおりとなっており、魚崎の水と比較すると、カルシウムなど酒造りに有効な成分が多く含まれ、酒造りに適したものであることがうかがえる。

表 7 水の成分分析値

単位：ph 以外は mg/l

区 分	魚 崎	西 宮 (宮 水)	東村山浄水場 (原 水)
pH	6.9	7.1	7.8
カルシウム	29	51	—
マグネシウム	3.5	7.3	—
硬度	87	157	46
ナトリウム	11	25	3.2

(187) 独立行政法人酒類総合研究所・前掲注(186)29 頁。

カリウム	2.8	9.8	—
クロール	10	35	3.7
リン酸	0.3	4.4	0.0
鉄分	<0.005	<0.005	019

(出所) 独立行政法人酒類総合研究所『うまい酒の科学』29 頁「表 2 水の成分分析値」(ソフトバンククリエイティブ、2008) から抜粋

日本酒の科学的分析については、第 4 章第 2 節で述べたように明治以降に行われるようになり、使用する水についても科学的見地から酒造りに適したもの、適さないものが明らかになった。これにより、新興産地でも酒造りに適した水を使用するようになり、酒質の向上が図られたものと考えられる。

ロ 米

酒造りには、我々が普段食べる米とは異なる酒造りに適した「酒造好適米」が使用される。酒造好適米は食用に米に比べ、大粒でたんぱく質が少なく、米の中心部分に不透明な心白と呼ばれる部分がある。また、吸水がはやく、醪で溶けやすく、麴菌の菌糸が米の内部に伸長しやすい(ハゼ込み)など、酒造りを行う上で有効な特性を有している⁽¹⁸⁸⁾。

(イ) 酒造好適米の歴史

酒造りに適した米を使用するようになったのは、江戸時代、灘で酒造りが盛んに行われるようになった頃といわれている⁽¹⁸⁹⁾。現在、多くの酒造好適米が栽培されるようになったが、その多くは「雄町」の遺伝子を受け継いでおり、全国の酒造好適米の 2/3 は雄町の交配種といわれている⁽¹⁹⁰⁾。

雄町の始まりは、安政 6 (1859) 年に備前国上道郡高島村の岸本

(188) 独立行政法人酒類総合研究所・前掲注(186)32-33 頁、堀江・前掲注(2)47-48 頁。

(189) 堀江・前掲注(2)47 頁。

(190) 堀江・前掲注(2)49 頁。

甚造氏が美作で草丈が長く、大粒の穂をつけた稲をみつけ、二穂を譲り受けて雄町で栽培したとされ、当初は「二本草」と呼ばれていた⁽¹⁹¹⁾。明治時代になり、醸造試験所が設立されると、その職員であった嘉儀金一郎氏が、二本草が酒造りに適した米であることを見出し、全国的に使用されるようになったといわれている⁽¹⁹²⁾。二本草は、後に岸本甚造氏の出身地名にちなんで「雄町」と呼ばれるようになった⁽¹⁹³⁾。

現在、酒造好適米の代表的存在である「山田錦」や「五百万石」も雄町の遺伝子を受け継いでおり、山田錦は大正 12 (1923) 年に兵庫県立農業試験場で誕生し、五百万石は昭和 32 年に新潟県農業試験場で誕生している。

(ロ) 酒造好適米の生産状況

酒造好適米について、生産量の多い 3 銘柄の都道府県別生産量を示したのが表 8、各都道府県別の生産量の多い 3 銘柄を示したのが表 9 である。

(191) 堀江・前掲注(2)49-50 頁。

(192) 堀江・前掲注(2)49-50 頁。

(193) 堀江・前掲注(2)50 頁。

表8 酒造好適米生産量上位3銘柄の都道県別生産量

(単位: 玄米トン)

銘柄・産地	山田錦			銘柄・産地	五百万石			銘柄・産地	美山錦		
	令和3年産	令和2年産	令和元年産		令和3年産	令和2年産	令和元年産		令和3年産	令和2年産	令和元年産
合計	27,609	28,342	34,644	合計	13,612	17,561	19,767	合計	3,816	5,710	6,475
兵庫	15,951	16,945	20,542	新潟	6,581	8,437	9,209	長野	1,793	3,089	3,620
岡山	2,409	2,166	2,926	富山	2,329	2,961	3,239	秋田	1,051	1,603	1,736
山口	1,897	1,558	2,337	福井	2,200	2,840	2,958	山形	562	573	621
栃木	965	986	770	福島	633	812	986	福島	173	209	219
福岡	982	790	1,169	石川	533	678	996	宮城	146	146	187
広島	768	972	1,068	兵庫	296	640	815	茨城	67	59	70
滋賀	633	806	927	鳥根	269	280	466	山梨	8	9	-
新潟	589	589	601	栃木	156	289	320	山梨	12	19	19
富山	493	554	543	京都	237	219	292	富山	3	4	4
徳島	292	453	789	千葉	70	68	86				
静岡	274	295	411	茨城	76	81	88				
鳥取	311	277	344	鳥取	58	77	91				
三重	340	296	294	大分	51	43	44				
佐賀	252	241	328	三重	39	44	62				
熊本	200	234	259	群馬	20	9	13				
京都	166	152	180	埼玉	19	25	32				
鳥根	164	141	181	静岡	17	21	22				
奈良	127	102	132	岐阜	12	14	12				
福井	107	149	167	和歌山	10	14	18				
福島	56	44	44	山形	3	6	6				
神奈川	77	80	87	山口	2	3	6				
長崎	74	60	62	大阪	-	-	4				
大分	56	41	49								
石川	51	45	52								
埼玉	40	28	18								
茨城	60	72	78								
宮城	43	47	49								
長野	13	24	13								
高知	27	26	31								
愛媛	18	12	22								
香川	24	25	28								
山梨	28	36	28								
愛知	20	9	5								
大阪	39	23	39								
和歌山	30	21	25								
千葉	15	22	17								
宮崎	8	17	20								
群馬	1	1	3								
山形	3	2	3								
鹿児島	7	-	5								

(出所) 農林水産省HP「令和4年産酒造好適米の生産状況等」により作成
 (https://www.maff.go.jp/j/seisaku_tokatu/kikaku/sake_r4seisan.html) (令和5年11月14日最終閲覧)

表9 各都道府県の酒造好適米生産量上位3銘柄
(産地品種銘柄別)

(単位: 玄米トン)

産地・銘柄	令和3年産	令和2年産	令和元年産	産地・銘柄	令和3年産	令和2年産	令和元年産	産地・銘柄	令和3年産	令和2年産	令和元年産	産地・銘柄	令和3年産	令和2年産	令和元年産
北海道	1,932	2,769	2,738	新潟	8,855	11,223	12,000	奈良	313	257	323	熊本	392	446	481
吟風	967	1,720	1,839	五百万石	6,581	8,437	9,209	山田錦	127	102	132	山田錦	200	234	259
彗星	570	614	517	越淡麗	1,067	1,385	1,382	露葉風	119	103	116	華錦	135	173	163
きたしずく	361	410	313	山田錦	589	589	601	その他	66	52	76	神力	29	12	21
青森	1,215	1,413	1,511	富山	3,252	4,017	4,340	和歌山	50	47	62	大分	160	126	130
華吹雪	814	971	1,027	五百万石	2,329	2,961	3,239	山田錦	30	21	25	山田錦	56	41	49
華想い	149	230	257	山田錦	493	554	543	五百万石	10	14	18	五百万石	51	43	44
豊丞	172	137	150	雄山錦	384	454	455	玉栄	3	7	7	吟のさと	30	23	19
岩手	787	1,142	1,141	石川	861	1,006	1,315	鳥取	538	517	630	宮崎	17	27	50
吟ぎんが	321	655	626	五百万石	533	678	996	山田錦	311	277	344	山田錦	8	17	20
ぎんおとめ	314	334	368	石川門	136	160	179	強力	92	88	103	はなかくら	5	5	24
結の香	106	106	104	石川藩68号	131	103	59	五百万石	58	77	91	ちほのまい	3	5	6
宮城	1,038	1,172	1,200	福井	2,594	3,204	3,324	鳥取	687	659	940	鹿児島	10	3	7
蔵の華	764	928	915	五百万石	2,200	2,840	2,958	五百万石	269	280	466	山田錦	7	-	5
美山錦	146	146	187	越の雫	128	90	112	山田錦	164	141	181	その他	3	3	2
吟のいろは	75	41	-	山田錦	107	149	167	佐香錦	119	104	126				
秋田	3,964	4,613	5,010	山梨	299	464	403	岡山	4,620	4,029	5,704	沖縄	-	-	-
秋田酒こまち	2,245	2,343	2,553	ひとごころ	104	224	190	雄町	2,190	1,844	2,753	その他	-	-	-
美山錦	1,051	1,603	1,736	夢山水	130	159	135	山田錦	2,409	2,166	2,926				
美郷錦	251	259	284	玉栄	28	31	37	吟のさと	7	6	7				
山形	2,994	3,378	3,529	長野	3,539	4,982	5,962	広島	2,411	3,533	3,687				
出羽燦々	1,269	1,484	1,601	美山錦	1,793	3,089	3,620	八反錦1号	698	1,809	1,786				
出羽の里	453	557	540	ひとごころ	988	1,125	1,563	山田錦	768	972	1,068				
美山錦	562	573	621	山恵錦	288	242	212	千本錦	120	139	166				
福島	1,996	2,350	2,534	岐阜	967	942	956	山口	2,155	1,820	2,654				
夢の香	900	986	1,022	ひだほまれ	919	902	906	山田錦	1,897	1,558	2,337				
五百万石	633	812	986	五百万石	12	14	12	西部の雫	198	205	234				
美山錦	173	209	219	揖斐の誉	1	-	2	白鶴錦	29	39	50				
茨城	383	442	445	静岡	528	489	655	徳島	308	471	818				
ひたち錦	123	147	137	山田錦	274	295	411	山田錦	292	453	789				
五百万石	76	81	88	誉富士	225	168	222	その他	16	18	28				
美山錦	67	59	70	五百万石	17	21	22								
栃木	1,364	1,589	1,430	愛知	310	397	401	香川	27	28	31				
山田錦	965	986	770	夢山水	78	92	122	山田錦	24	25	28				
五百万石	156	289	320	夢吟香	99	115	142	雄町	4	3	3				
夢ささら	78	123	107	若水	109	177	132	その他	0	-	-				
群馬	126	88	139	三重	604	538	540	愛媛	112	120	155				
若水	44	22	0	山田錦	340	296	294	しずく媛	93	107	132				
五百万石	20	9	13	神の穂	176	163	155	山田錦	18	12	22				
舞風	30	22	26	五百万石	39	44	62	その他	1	1	1				
埼玉	134	144	143	滋賀	1,237	1,468	1,726	高知	294	354	344				
さけ武蔵	71	87	75	山田錦	633	806	927	吟の夢	215	273	267				
山田錦	40	28	18	玉栄	169	232	301	土佐麗	40	43	26				
五百万石	19	25	32	吟吹雪	241	244	244	山田錦	27	26	31				
千葉	145	156	171	京都	737	705	775	福岡	1,189	955	1,408				
五百万石	70	68	86	祝	330	331	303	山田錦	982	790	1,169				
総の舞	37	59	56	五百万石	237	219	292	吟のさと	124	110	139				
山田錦	15	22	17	山田錦	166	152	180	壽限無	34	17	28				
東京	12	10	9	大阪	48	30	51	佐賀	393	508	591				
その他	12	10	9	山田錦	39	23	39	山田錦	252	241	328				
				雄町	8	6	9	さかの華	118	231	228				
				五百万石	-	-	4	西海134号	9	2	16				
神奈川	145	150	162	兵庫	20,940	22,338	25,766	長崎	76	60	62				
山田錦	77	80	87	山田錦	15,951	16,945	20,542	山田錦	74	60	62				
楽風舞	18	21	20	愛山	767	669	732	その他	1	-	-				
若水	15	24	26	白鶴錦	355	314	402								

(出所) 農林水産省HP「令和4年産酒造好適米の生産状況等」により作成
(https://www.maff.go.jp/j/seisaku_tokatu/kikaku/sake_r4seisan.html) (令和5年11月14日最終閲覧)

表 8 で示したとおり、過去 3 年間のいずれの年においても生産量が一番多いのは山田錦で二番が五百万石、三番が美山錦となっている。なかでも山田錦の生産量は群を抜いて多く、令和 3 年産は五百万石のほぼ 2 倍の 27,609 玄米トンで生産地域も 40 府県となっている。また、表 9 から確認できるように、酒造好適米は沖縄を除き全国的に生産が行われており、色々な銘柄の酒造好適米が作られている。このように酒造りに適した酒造好適米が全国的に普及し、作られるようになったことで、米による酒質の違いが解消され、新興産地の酒質向上につながったものと考えられる。

(2) 酒造技術の普及

技術普及による技術水準の地域格差の解消は、先進的産地の優位性を縮小し、新興産地の成長を促進するといわれている⁽¹⁹⁴⁾。

イ 醸造試験所が開発した新技術普及

酒造技術の普及とそれに伴う地域間の技術格差の解消には、明治 37 (1904) 年に設立された醸造試験所の貢献があったといわれている⁽¹⁹⁵⁾。

醸造試験所は酒母など多くの研究を行い、酒造りに関する新技術を開発している。醸造試験所が開発した新技術については、官報や諸雑誌、諸新聞で公表しており、なかでも明治 42 (1909) 年に開発された山廃酒母、速醸酒母及び酸馴養連醸法は酒造関係者の反響が大きかったといわれている⁽¹⁹⁶⁾。

これらの新技術については大正期にかけて全国的に普及しており、酒造技術の向上に寄与したことになる。また、これらの新技術の導入には地域差があり、新興産地である東北地方などで積極的に導入されているのに対して、先進的産地である兵庫県や京都府などはそれまでの生酏が維

(194) 青木隆浩『近代酒造業の地域的发展』119 頁 (吉川弘文館、2003)。

(195) 青木・前掲注(194)126 頁。

(196) 鈴木・前掲注(70)114 頁。

持されている⁽¹⁹⁷⁾。こうした新技術の積極的導入が新興産地の技術水準を押し上げる一因であったと考えられる。

ロ 技術官による技術指導

明治時代、税務監督局に技術官が配置されると酒造業者に対して技術指導が行われるようになる。当時の重要な課題は腐造を減らすことであつたが、腐造の発生には地域差があり、技術的に遅れていた産地では発生率が高く、技術的に進んでいた産地では発生率が低かつた（表 10 参照）⁽¹⁹⁸⁾。国は酒税の安定的な確保のため、技術的に遅れている産地の酒造業者に対して熱心に技術指導を行っており⁽¹⁹⁹⁾、こうした偏重は大正末期から昭和初期まで続いたといわれている⁽²⁰⁰⁾。

新興産地に対する優先的技術指導は、上記イの新技術の普及にも大きな影響を及ぼしたといわれており⁽²⁰¹⁾、こうした新興産地に対する技術指導が技術水準格差の解消の一因であったと考えられる。

(197) 青木・前掲注(194)131 頁「兵庫県や京都府、愛知県など大産地が在来法を維持し、北関東地方が在来法と似た技術である山卸廃止法を選択したのに対して、東北地方は速醸法や酸馴養連醸法という酒造工程を大幅に変える技術を導入していったことが確認できる。なぜなら、在来法や山卸廃止法が酒造工程の複雑な分だけ高度な技術を要するのに対し、速醸法や酸馴養連醸法は酒造工程の省略に伴う技術の単純化によって後進的な産地でも受容しやすい酒造方法であつたからである。」。なお、新技術の導入状況は、青木・前掲注(194)130 頁「表 22 府県別・税務署管轄別にみた 1925（大正 14 年）における醸造法の違い」を参照。

(198) 青木・前掲注(194)127 頁。

(199) 青木・前掲注(194)128 頁「東北地方で滞在指導や巡回指導がさかんに行われているのに対して、兵庫県や北関東に対する政府の指導はおもに講話ですまされた。」なお、指導状況の詳細については、青木・前掲注(194)129 頁「表 21 1925～27（大正 14～昭和 2）年の 3 カ年平均でみた税務署の技術指導」を参照。

(200) 青木・前掲注(194)128 頁。

(201) 青木・前掲注(194)128、131 頁。

表10 1902～04（明治35～37）年平均の清酒腐造率

税務署	腐造石数	生産石数	腐造率 (%)
札幌	43	67,860	0.06
秋田	309	163,882	0.19
仙台	359	167,755	0.21
宇都宮	317	187,092	0.17
東京	142	158,852	0.09
横浜	100	75,193	0.13
金沢	220	142,227	0.15
長野	957	229,500	0.42
名古屋	259	234,620	0.11
京都	722	168,408	0.43
大阪	251	195,133	0.13
神戸	510	592,169	0.09
広島	211	221,372	0.10
松江	360	88,771	0.41
丸亀	726	219,890	0.33
長崎	281	104,155	0.27
熊本	1,551	327,678	0.47
鹿児島	19	14,225	0.13
全国	6,900	3,358,711	0.21

資料：「主税局統計年報書」。

註：札幌税務署（北海道）、秋田税務署（青森、秋田、山形）、仙台税務署（宮城、岩手、福島）、宇都宮税務署（栃木、茨城、群馬）、東京税務署（東京、埼玉、千葉、山梨）、横浜税務署（神奈川、静岡）、金沢税務署（石川、福井、富山）、長野税務署（新潟、長野）、名古屋税務署（愛知、三重、岐阜）、京都税務署（京都、滋賀）、大阪税務署（大阪、奈良、和歌山）、神戸税務署（兵庫、岡山）、広島税務署（広島、山口）、松江税務署（島根、鳥取）、丸亀税務署（香川、徳島、高知、愛媛）、長崎税務署（長崎、佐賀）、熊本税務署（熊本、福岡、大分）、鹿児島税務署（鹿児島、宮崎、沖縄）。

（出所）青木隆浩『近代酒造業の地域的发展』127頁（吉川弘文館、2003）。

3 消費者の価値観の形成

酒造地における酒質の向上は、銘醸地となるための重要な要素の一つといえるが、酒質が向上したからといって必ずしも銘醸地と呼ばれるようになるとは限らない。銘醸地となるためには、その土地で造られた酒の価値が消費者に認められ、支持される必要がある。近代における価値観の形成には、博覧会や品評会、共進会が重要な役割を果たしたとされ、酒造業界においては

「清酒品評会⁽²⁰²⁾」(以下「品評会」という。)がその役割を担ったといわれている⁽²⁰³⁾。現在のように色々な手段で情報を入手し、消費者自身が物の価値を判断できる状況でなかったとしたならば、博覧会や品評会などによる評価が消費者の価値観の形成に影響を与えたとする考えは十分説得力がある。そこで、品評会が銘醸地の展開に与えた影響について確認していくこととする。

品評会は明治 40 (1907) 年に社団法人日本醸造協会の主催の下、醸造試験所において第 1 回が開催され、以降、隔年⁽²⁰⁴⁾で開催されており、戦時下に入った昭和 13 年の第 16 回でその幕を下ろしている。

第 1 回品評会が開催されるまでは、府県や郡を単位として品評会が開催され、それぞれが独自の審査基準を設けて評価されており、こうした審査基準は嗜好の地域差によって千差万別であったといわれている⁽²⁰⁵⁾。ところが、全国規模で品評会が行われるようになったことで、嗜好による地域差はなくなり、出品酒は全国統一の審査基準によって評価されることとなった。

品評会における優等賞の受賞状況をまとめると表 11 のとおりとなる。あいにく、第 1 回から第 4 回の受賞状況は把握に至らなかったが、坂口謹一郎氏の「日本の酒」によると、「品評会の初期 (明治四〇年頃) には、上位の優等酒のほとんど全部は灘と伏見の占めるところであって、地方の酒としては広島、それについては秋田がようやく顔を出す程度にすぎなかった。第四回 (大正二年) 頃になると、全優等酒のうち、京都 (伏見)、兵庫 (灘)、秋田、岡山、愛媛が、各々一点に対して、広島は三点」⁽²⁰⁶⁾とされている。

(202) 酒造組合中央会沿革史編集室編『酒造組合中央会沿革史第二編』「第七章 酒類品評会の開催」271 頁「大正四年の第五回から白酒、味淋、焼酎等も出品され『酒類品評会』と改称された。翌六回から醤油も追加され、会の名称も『全国酒類醤油品評会』と改称された。」(日本酒造組合中央会、1972)、なお、第八回以降、偶数回は「全国酒類品評会」、奇数回は「全国酒類醤油品評会」として開催されている。

(203) 青木・前掲注(194)119、133 頁。

(204) 第 9 回品評会は大正 12 年に予定していたが、関東大震災の影響で大正 13 年に延期された。

(205) 青木・前掲注(194)133-134 頁。

(206) 坂口・前掲注(148)41 頁。

表11 品評会における都道府県別優等賞受賞数

(単位:点)

区分	第5回 (大正4年)	第6回 (大正6年)	第7回 (大正8年)	第8回 (大正10年)	第9回 (大正13年)	第10回 (大正15年)	第11回 (昭和3年)	第12回 (昭和5年)	第13回 (昭和7年)	第14回 (昭和9年)	第15回 (昭和11年)	第16回 (昭和13年)
酒類審査数	3,236	3,105	3,710	4,548	4,652	4,344	4,352	4,318	4,287	5,632	5,477	5,063
うち清酒	3,000	3,013	不明	4,222	4,341	4,022	3,962	3,913	3,936	5,169	4,993	4,637
北海道							6	11	1		24	6
青森					1		3	4	4	9	11	17
岩手								6	2	16	23	28
宮城								6	10	22	44	48
秋田		1		5	4	9	5	5	13	51	12	33
山形					1	3	5	7	3	11	11	20
福島							1		12	23	18	32
茨城											3	4
栃木				1	1				2	1	2	1
群馬								1		6	2	4
埼玉										1		
千葉	1		1								1	
東京都												
神奈川県								1		1		6
新潟						7	1		26	38	5	8
富山											1	4
石川												2
福井									1	3		1
山梨												
長野					5	5	10	5	6	11	20	24
岐阜								1		6	1	6
静岡県				1					1	1	2	6
愛知県				2		5	2	4	5	9	1	2
三重											1	
滋賀												
京都		1	2	1								1
大阪							3				1	2
兵庫県	3	2					1				2	1
奈良												
和歌山											5	
鳥取						5	2	1	4	15	25	33
島根					2	15	8	6	1	20	12	6
岡山	1	1	4	3	1	1	7	5	2	1	14	11
広島	3	4	6	21	19	34	23	8		5	25	26
山口					1	12	9	3	5		15	21
徳島												
香川									2	1	3	1
愛媛								5	3		7	6
高知								5	8		13	7
福岡		1			4	4	10	9	9	8	24	10
佐賀						1	5	11	24	6	8	3
長崎									1		1	
熊本		1			2	5	6	22	8		30	51
大分			1		1	1		3	1	3	18	10
宮崎											1	3
鹿児島												
沖縄												
樺太											11	3
朝鮮							1	1			1	2
合計	8	11	14	34	42	107	108	130	154	268	398	449
受賞都道府県数	4	7	5	7	12	14	19	23	25	24	37	37

(出所) 酒造組合中央会沿革史編集室編『酒造組合中央会沿革史第二編』「第七章 酒類品評会の開催」275-323 頁(日本酒造組合中央会、1972)、酒造組合中央会沿革史編集室編『酒造組合中央会沿革史第三編』「第八章 酒類品評会の開催」647-722 頁(日本酒造組合中央会、1974) 各回の「優等賞授賞者(酒類)」から作成。

表 11 からわかるように、江戸時代に銘醸地として知られ、品評会の初期には上位を占めていたとされる兵庫(灘)の受賞数は芳しいとは言い難い状況にあり、品評会での評価が低かったことがうかがえる。一方で、第 1 回にお

いても受賞したとされる広島は第 5 回以降も順調に受賞数を伸ばしており、秋田はしばらく低調な時期があったものの、第 8 回品評会以降は順調に受賞を重ねている状況がうかがえる。

また、回を重ね全体の受賞数が増えるのに伴い、それまで受賞しなかった県でも受賞がみられるようになり、最後となった第 16 回には 37 道府県に達し、現在銘醸地として知られるところも含まれるようになっている。

品評会における受賞率は産地の優劣も定めてしまったともいわれている⁽²⁰⁷⁾。また、宣伝能力を持たない中小酒造業者にとって、優等賞の獲得は、すべての宣伝にも勝る広告効果を持っていたとされ⁽²⁰⁸⁾、賞を受賞した酒造業者には、そのことを酒瓶のマークとして利用し、売り上げを大きく伸ばしたといわれている⁽²⁰⁹⁾。こうした絶大な宣伝効果を持っていたとされる品評会の評価が、それまであまり知られてこなかった酒造地を世に知らしめるとともに、消費者の日本酒に対する価値観の形成に影響を与え、各地に銘醸地を生み出したものと考えられる。

4 吟醸酒造りによる先進的産地との差別化

酒造りに適した原料の普及や酒造技術の普及が新興産地における酒質の向上に影響を与えたことは上記 2 で述べたとおりであるが、それは先進的産地との酒質の格差解消であって、先進的産地の酒質を超えるものではない。つまり、新興産地の酒質の向上は先進的産地の酒質との同質化⁽²¹⁰⁾を意味している。酒質の同質化は品質競争を激化する可能性があるといわれている⁽²¹¹⁾が、もしそうなった場合、新興産地が名をはせる先進的産地と同じ土俵で

(207) 青木・前掲注(194)134 頁。

(208) 酒造組合中央会沿革史編集室編『酒造組合中央会沿革史第三編』「第八章 酒類品評会の開催」647 頁（日本酒造組合中央会、1974）。

(209) 坂口・前掲注(148)34 頁。

(210) すべてが同じになるということではなく、造られた酒の良し悪しといった評価についてのことで、甘口や辛口、淡麗や濃醇といった酒の個性まで同じになるという意味ではない。

(211) 青木・前掲注(194)133 頁。

競うのでは分が悪いこととなる。そうした状況を打開するため差別化を図ろうとする酒造業者が現れるのは自然なことで、差別化の手段が「吟醸酒造り」だったのではないかと考えている。

「吟醸酒」は「吟醸香」と呼ばれるフルーティな香りが特徴で、そのはじまりは諸説⁽²¹²⁾あり明らかではないが、「吟醸」や「吟醸造り」、「吟醸酒」という呼び名は、大正 10（1921）年から大正 12（1923）年頃にかけて使用されるようになったといわれている⁽²¹³⁾。この頃の吟醸酒は、販売を目的としたものではなく、品評会で好成績を得ることを目的としていたため、一般の市販酒と異なる醸造技法により、わずかな量しか造られていなかった⁽²¹⁴⁾。

高級酒である吟醸酒が普通に造られるようになったのは昭和 5、6 年頃とされ、その要因には高度精米が可能な竪型精米機⁽²¹⁵⁾の開発があったといわれている⁽²¹⁶⁾。吟醸酒は、戦時下になると生産統制などの影響で造られなくなったが、高度成長期に入ると、次のように吟醸酒が市販されるようになった⁽²¹⁷⁾。

「昭和三三年 加茂鶴（広島）」

(212) 篠田次郎『日本の酒づくり 吟醸古酒の登場』79 頁「ある年、ある酒倉で、突然、日本酒の香りとは似てもいらないフルーティな香りの酒ができたのである。大正十五年、熊本市にある『株式会社熊本県酒造研究所』でのことである。酒の名前は、吟醸香を生み出すにふさわしい『香露』である。」（中公新書、1981）、神崎宜武『酒の日本文化 知っておきたいお酒の話』235 頁「吟醸香は、一説によれば、大正一五（一九二六）年、熊本県酒造研究所で造った「香露」という酒にはじめてあらわれたものである。とすれば、それが吟醸酒の第一号といえるわけだが、それ以前から吟醸香は存在した、という話も聞くので、吟醸酒の出現の時期は定かでない。」（角川学芸出版、2006）、鈴木・前掲注(70)160 頁「吟醸香のある酒は、広島県の西条酒造地で品評会用の酒として明治四二年（一九〇九）に発祥した可能性が大で、…」。

(213) 篠田・前掲注(212)76 頁。

(214) 小泉・前掲注(4)49 頁、篠田・前掲注(212)75-76 頁。

(215) 小泉・前掲注(4)48 頁、「竪型精米機とは、金剛ロールと呼ばれる研削砥石が回転しながら米の表層部分から順次削り取っていく仕組みの精米機で、精米方法の原理的転換を実現した画期的精米機だった。」。また、それまでの横型精米機は「水車精米に比べれば精米の効率を格段に高めたが、米と米を擦り合わせる方式だったため、精米歩合八〇%以上に精米するのは至難の業だったという。」。

(216) 鈴木・前掲注(70)160 頁。

(217) 鈴木・前掲注(70)162 頁。

- 昭和三八年 西の関（大分）
- 昭和四三年 白瀧・和楽互尊・酔星・妙高山の「酒の芸術品」（新潟）
- 昭和四四年 元帥酒造（鳥取）、福正宗（石川）、秘蔵初孫（山形）、米鶴（山形）
- 昭和四五年 桃川大吟醸（青森）
- 昭和四六年 大手門（福岡）、吉乃川（新潟）、五橋（山口）
- 昭和四七年 大洋盛（新潟）、誠鏡（広島）、越乃寒梅（新潟）、瑞君（埼玉）
- 昭和四八年 浦霞（宮城）
- 昭和五〇年 秋田吟醸酒（秋田）」

（出所）鈴木芳行『日本酒の近現代史』162頁（吉川弘文館、2015）

吟醸酒造りを行ったのは、灘や伏見に有利だった級別制度（第4章第1節を参照）と距離を置く地域の酒造業者であったといわれ、その中心は新潟などの酒造業者とされている⁽²¹⁸⁾。

昭和時代の吟醸酒の製造状況が把握できなかったため、各都道府県でどれほどの量の吟醸酒が造られていたかは明らかではないが、現在の状況を示すと表12のとおりである。これによると、吟醸酒造りの中心であったとされる新潟の製造量（製成数量 4,972kl）は群を抜いて多く、次いで兵庫（2,901kl）、京都（1,698kl）、秋田（1,681kl）となっている。ただし、吟醸酒の製造割合は新潟（18.9%）や秋田（14.5%）が全国の 5.6%を大きく上回っているのに対し、兵庫（3.2%）や京都（3.4%）は大きく下回っている。また、新潟では 82.4%の製造場で吟醸酒を造っており、現在も吟醸酒造りに力を入れていることがうかがえる。

吟醸酒造りは成算を度外視にして始められ、灘や伏見の高級酒とは対抗の関係にあったといわれている⁽²¹⁹⁾。新潟などの吟醸酒造りを積極的に行った新興産地は、独自の高級酒を生み出したことで、先進的産地との差別化が図られ

(218) 鈴木・前掲注(70)162頁。

(219) 鈴木・前掲注(70)162-163頁。

たと考えられる。また、吟醸酒は「日本酒の愛飲家が多く買い求めた」(220)といわれており、吟醸酒を造る酒造業者が多くいた新興産地は吟醸造りによってブランド力を高めたと考えられる。

表12 令和 3 酒造年度清酒及び吟醸酒の製造状況

都道府県名	清酒製造場数 (A)	うち吟醸酒 製造場数 (B)	割合 (B)/(A)×100 (%)	清酒製成数量 20度換算 (kL) (C)	うち吟醸酒 製成数量 20度換算 (kL) (D)	割合 (D)/(C)×100 (%)
北海道	14	10	71.4%	2,840	82	2.9%
青森	17	11	64.7%	2,622	89	3.4%
岩手	21	14	66.7%	2,117	159	7.5%
宮城	28	18	64.3%	4,475	112	2.5%
秋田	30	20	66.7%	11,605	1,681	14.5%
山形	45	29	64.4%	5,614	674	12.0%
福島	56	43	76.8%	6,637	396	6.0%
茨城	28	18	64.3%	1,891	61	3.2%
栃木	24	18	75.0%	6,039	191	3.2%
群馬	17	12	70.6%	1,672	143	8.6%
埼玉	26	20	76.9%	14,958	447	3.0%
千葉	21	12	57.1%	5,412	95	1.8%
東京	7	5	71.4%	927	33	3.6%
神奈川	11	6	54.6%	493	73	14.8%
新潟	85	70	82.4%	26,370	4,972	18.9%
富山	15	11	73.3%	2,214	130	5.9%
石川	25	13	52.0%	2,829	206	7.3%
福井	22	11	50.0%	2,184	321	14.7%
山梨	10	5	50.0%	6,698	14	0.2%
長野	67	37	55.2%	5,002	166	3.3%
岐阜	42	25	59.5%	2,895	367	12.7%
静岡	26	15	57.7%	2,679	124	4.6%
愛知	32	21	65.6%	7,604	263	3.5%
三重	27	13	48.2%	1,731	58	3.4%
滋賀	30	9	30.0%	2,435	30	1.2%
京都	36	18	50.0%	50,263	1,698	3.4%
伏見 その他	20 16	12 6	60.0% 37.5%	49,548 715	1,674 24	3.4% 3.4%
大阪	12	9	75.0%	461	45	9.8%
兵庫	58	36	62.1%	91,794	2,901	3.2%
灘五郷 その他	19 39	13 23	68.4% 59.0%	66,328 25,467	2,338 563	3.5% 2.2%
奈良	26	8	30.8%	1,868	28	1.5%
和歌山	9	9	100.0%	1,420	58	4.1%
鳥取	10	4	40.0%	353	4	1.1%
島根	24	7	29.2%	908	17	1.9%
岡山	23	15	65.2%	983	44	4.5%
広島	37	26	70.3%	5,730	364	6.4%
山口	21	8	38.1%	6,429	180	2.8%
徳島	10	4	40.0%	263	74	28.1%
香川	7	5	71.4%	542	47	8.7%
愛媛	21	15	71.4%	809	94	11.6%
高知	18	14	77.8%	3,241	145	4.5%
福岡	38	21	55.3%	2,070	122	5.9%
佐賀	21	11	52.4%	1,656	63	3.8%
長崎	10	6	60.0%	504	36	7.1%
熊本	9	6	66.7%	473	31	6.6%
大分	18	9	50.0%	1,056	27	2.6%
宮崎・鹿児島・沖縄	5	3	60.0%	146	6	4.1%
全 国	1,139	700	61.5%	300,913	16,870	5.6%

(注) 各値の単位未満で四捨五入を行っているため、合計値と一致しない。

(出所) 国税庁 HP「清酒の製造状況等について 令和 3 酒造年度分」 「<参考 6 > 都

(220) 鈴木・前掲注(70)162 頁。

道府県別 令和 3 酒造年度清酒製造状況」から作成
(<https://ww.nta.go.jp/taxes/sake/shiori-gaikyo/seizojokyo/2021/pdf/001.pdf>)
(令和 6 年 4 月 11 日最終閲覧)

5 小括

全国的に銘醸地がみられるようになったことについて、①酒質の向上、②消費者の価値観の形成、③先進的産地との差別化の 3 点から検討を行った。

新興産地が銘醸地となるためには、先進的産地との酒質の地域格差を解消する必要がある。酒質の地域格差は原料から生じる格差と酒造技術から生じる格差があると考えられる。原料から生じる格差については、酒造りに適した水の存在が明らかになったことと、酒造適合米が全国的に普及したことで解消されることとなる。また、酒造技術から生じる格差の解消については、醸造試験所による新技術の開発・普及と新興産地に対する優先的な技術指導の影響が大きかったと考えられる。これらによって、酒質の地域格差が解消され、新興産地でも上質な日本酒が造られるようになったと考えられる。

また、銘醸地となるためには、その土地で造られた日本酒の価値が消費者に認められる必要があり、その役割を果たしたのが品評会であったと考えられる。品評会での賞の受賞は、それまで知られていなかった新興産地を世に知らしめるとともに、消費者の日本酒に対する価値観の形成に影響を与え、上質な日本酒の産地として消費者に支持されることで、各地に銘醸地が誕生したものと考えられる。

さらに、酒造業者のなかには吟醸酒造りを行うことで独自の高級酒を生み出し、他の日本酒と差別化を図る者も現れた。そのような酒造業者は吟醸酒造りによって、独自のブランド力を高めていったと考えられる。

結びに代えて

今でこそ日本酒は微生物の働きによって造られるなど、いろいろなことが科学的分析により明らかになったが、そのようなことを知る由もない古代の人たちにとっては、酒造りは不思議で神秘的だったに違いない。

酒造りが実際にいつの頃から始まったのかは明らかではないが、先人たちの創意工夫のもと酒造りは発展を遂げ、その技術は伝統として今に受け継がれている。我が国は海外から多くの面で影響を受けながら発展を遂げてきたが、こと日本酒造りにおいては、これまでみてきた歴史からも分かるように海外から大きな影響を受けることなく、我が国固有の文化として発展を遂げてきている。

また、日本酒は、我が国の気候風土にも大いに関係している。酒造りの面では江戸時代に始まった寒造りにみられるように、酒造りに適した気候条件で行うことで酒質の向上を図り、飲酒面では暑い季節には冷で飲み、寒くなると燗をして飲むといった飲酒文化も生まれている。

日本酒は長い歴史と伝統を有し、我が国の気候風土、文化とも密接に関係し、これまで一度として絶えることなく発展を遂げてきたが、近年、国内における消費量は減少傾向にある。あらゆることが多様化といわれ、ましてやビールをはじめ、ワインやリキュールなど消費者の嗜好に合わせて酒類が選択できる現代においては仕方のないことである。しかしながら、そうであったとしても先人たちから受け継いだ日本酒の文化・伝統は、今後も絶やすことなく後世に引き継ぐことが我々の使命ではなかろうか。

世界にはイギリスのウイスキー、フランスのワイン、ドイツのビールといったその国ならではの酒があり、「伝統ある国民は何れも独特の酒をもって誇としている。」⁽²²¹⁾といわれている。我が国にも世界の酒に引けを取らない長い歴史と伝統をもつ日本酒があることを誇りとして今後も大切にしていかなければならない。

(221) 岡村・前掲注(122)3頁。