

(要約版)

## みりんについての歴史的研究 - 近世酒造業の一環として -

松本 典子 (奈良女子大学 大学院人間文化総合科学研究科)

### 1. 研究目的

現在調味料として利用されているみりんは、近世までは甘い酒の一種として愛飲されていたが、近世後期になると江戸の食文化の発展とともに調味料としての利用がはじまった。しかしながら、現在でも本みりに酒税が課せられているのと同様に、近世においてもみりんはあくまでも酒の一種であり、幕府の酒造政策のもと生産量はその支配下におかれていた。われわれは、なぜ飲料ではないみりんを酒類として抵抗なく受容しているのだろうか。この問いにこたえるには、近世みりんが酒の一種として成立した事実をもとに、今日までみりん＝酒として続いてきた歴史をみる必要がある。

従来の酒造業研究は、清酒を中心とした研究がおこなわれ、みりんが酒造業の一環であることは重要な事実であるにもかかわらず、みりん醸造という視点は重視されてこなかった。本研究ではこれまでほとんど顧みられることがなかったみりん醸造、およびその醸造地である下総・流山に着目し、新史料「秋元家文書」を用い、近世酒造業を捉えなおすことを試みた。

### 2. 研究方法

「秋元家文書」は、近世千葉県流山市で酒造業をおこなっていた秋元家の史料であり、現在は千葉県流山市立博物館が所蔵している。本史料は、マイクロフィルム全 18 リール、3857 点、数万ページにおよぶ膨大な史料であるが、今回本研究に必要と思われる近世部分 50 点 (約 200 枚)、近代部分 13 点 (約 80 枚) の解読作業を完了し、考察を加えた。また、当初想定していたより、みりん醸造に関する記述は少なく、主に酒造業 (酒) についての史料であることが判明したため、みりん醸造だけではなく、広く流山の酒造業 (みりん醸造を含む) を検証対象とし、秋元家を中心に流山の醸造業を考察し、さらに近世酒造業の中心地であった上方酒造業との比較検証をおこなった。

### 3. 研究成果と結論

今日みりん醸造地として栄えている千葉県流山市では、近世から酒造業をおこなっていたが、転機となったのは寛政改革である。寛政改革で幕府は、当時上方から大量の酒が江戸に入り、江戸と大坂の経済不均衡が生じていることを問題視し、江戸地廻り酒造を推奨する政策 (関東御免上酒試造) をおこなった。この政策に参加した流山の酒造家のひとりが今回検証対象とした秋元家である。秋元家は数年でこの政策から

撤退したが、その後も酒造業を拡大させ、のちにみりん醸造で成功し、今日にいたる。秋元家の成功の背景には、御免上酒に参加したことにより上方酒造並の酒造技術を確立しえたことがある。その後秋元家はみりん醸造をおこない、享保期には江戸で販路を広げ始めたが、同時期ひとびとの食生活・味覚に変化があらわれていた。酒は単に酔いを求めるだけのものではなく、いわゆる端麗辛口の酒を好むといった嗜好があらわれ、みりんは調味料として用いることにより、単に味だけではなく見た目や香りといった五感に働きかけるものとなった。流山でみりんというあらたな産業が成功した背景には、このようなひとびとの食生活の変化があったのではなかろうか。

近世酒造業は、石高制社会のもと発展を遂げた。そのため、米を主原料とする酒造業は常に幕府の統制下におかれていた。幕府は米価調整のため、時に酒造業を抑制し、時に奨励してきたが、それは結果として酒造家の技術向上につながり、低価格で良質な酒が造られるようになったのである。良質な酒が恒常的に市場に出回るようになれば、ひとびとの味覚も徐々に研ぎ澄まされ、繊細な味の違いを楽しみ、また求めるようになったのであろう。酒造家がこのような多様な酒を生産することが可能になった近世後期に、ひとびとの嗜好に対し供給者が応えることが可能になったのである。今回検証した酒だけが要因ではなかろうが、近世後期に需要者の嗜好が明確に市場に反映されるようになったことは間違いない。