

(報告書)

## 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

醸造業は、古くから日本社会に根付き、時代とともに発展してきた産業である。古くからある味噌・酢・醤油などさまざまな発酵商品のなかで、今日調味料として利用されるみりと酒には税が課せられ、他とは異なる性質をもつ。

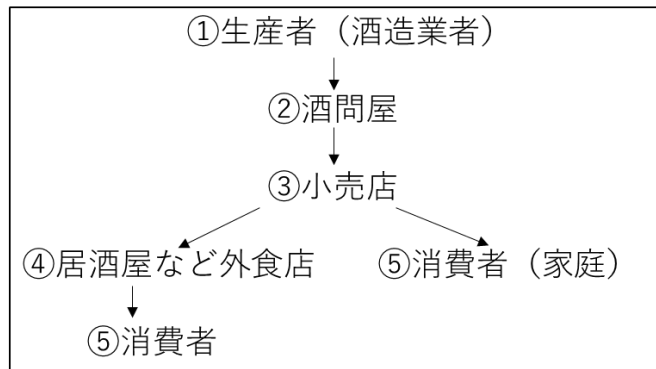
今日みりんは、神事などでお屠蘇として飲用されることもあるが、基本的にその用途は調味料としての利用である。反対に清酒は調味料としての利用もあるが、一般的に流通している大半は飲用である。現在の酒税法第一章第二条に、酒類の定義として「この法律において『酒類』とは、アルコール分一度以上の飲料」(傍点筆者)とある。たしかに続く第三条にあげられている酒類の種類は、ビール、清酒、果実酒などであり、みりん以外はすべて飲料である。この定義からすると、飲料として使用されていないみりんは酒類に含まれないのではないか。この法令が制定されたのは、昭和28年(1953)であり、幾度か改正されているものの、みりんは当初から酒類に含まれたまま今日にいたる。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であろうか。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。

酒(清酒)については、経済史、地域史など多角的に研究がおこなわれているが、みりんの研究は、主に食文化の分野からおこなわれており、歴史学的にアプローチした研究が乏しい。食文化の研究は、和食が無形文化遺産に登録されたこともあり昨今活発におこなわれているが、みりんについての研究は、すすんでいるとはいいがたい。特に歴史的背景については、さまざまな研究がおこなわれている酒と比較すると、活発な研究がおこなわれていないのが実情である。

近世において酒・みりんが消費者の口に入るまでは、簡略化すると次の図のような流通経路をたどっていた。これまで酒に関しては、①から⑤までほぼ網羅した研究がおこなわれており、生産→流通→消費と一連の流れがあきらかになっているといえよう。しかし、みりんに関しては、④と⑤の一部の研究しかおこなわれていない。みりんを理解するには、酒と同じく①から⑤まで一連の流れを把握する必要がある。

みりんは主として近世料理本から研究がおこなわれており、近世中期から後期にかけての50種の料理本をまとめた『江戸時代料理本集成』ではみりんの料理への使われ方を把握することができる。近世初期は甘い酒として愛飲されていたが、後期になるとみりんが調味料として利用され始める。甘味を加えるという味への効果だけではなく、テリ・つやの付与、口当たりを柔らかくするテクスチャーの改良など、みりんがもつプラスアルファの

効果が意識され始めたことは重要な指摘である。しかしながら、これらの料理本は、④に含まれる外食店で使われていた料理本、⑤での家庭料理の指南本であり、これらをもとにした研究では口にしたりとびとの意見が直接反映されない点が不十分といえよう。



また、従来のみりん研究で欠けている

①②③を考察するためには、酒造家側の史料が必須となる。酒造業の史料のなかのみりん醸造に関する記述は非常に少なく、これまでみりん醸造に関する研究は、現存する酒造会社の社史などを除くとほとんどおこなわれていない。酒造業研究で用いられている灘、伊丹など上方酒造業に関する史料は比較的まとまった形で残存するが、みりんに関しての記述は、部分的に醸造高が残っている程度である。そのなかで、みりんの製造過程はもとより流通・販売経路などの実態を検証することは確かに困難である。

生産者側からの検証が重要であるのは、みりんが成立期から酒の一種であるためである。近世酒造業は大きく発展を遂げたが、原料が幕府の財源である米であるため、製造は常に幕府の統制のもとにおかれていた。みりんも酒造業の一環であり、その制限のもとで造られていた。これらの事実をふまえてみりんの成立過程をみる必要がある。

なぜみりんは酒から独立し調味料としての地位を確立したのか、また調味料であるにもかかわらず現在も飲料として受容されているのであろうか。この問いは、醸造業という日本の現在まで続く食文化産業とそれを用いてきたわれわれ社会の関係を読み解くうえで重要であると考えられる。

## 2. 研究方法

本研究では、この問いに対し、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。具体的には、これまで未整理であった千葉県流山市立博物館が所蔵する「秋元家文書」の史料調査、翻刻作業をおこない、近世みりんの成立過程をあきらかにすることを試みた。

現在酒造業研究の史料として用いられているのは、近世大規模酒造地として栄えた上方、灘・伊丹などの史料であり、その研究も史料上上方酒造地を主として捉えたものである。

秋元家は、江戸時代下総で酒造業（のちに主としてみりん醸造）をおこない、現在は株式会社メルシャンへと引き継がれている酒造家である。「秋元家文書」は、悉皆マイクロフィルム化はされているものの、『流山の醸造業』<sup>1)</sup>で一部引用されているが、全容の解説、検証はおこなわれたことがない。

この史料に着目する理由は、次の2点である。1点目は、秋元家がみりん醸造を主としていたため、上方酒造地ではほとんど記録に残っていないみりん醸造に関する記録が残っている可能性が高いためである。2点目は、秋元家が酒からみりんへと商品の比重をシフトしていった点である。これは従来の上方酒造家とは全く異なる経営方針である。酒造業からみりん醸造へと推移した過程をみることで、これまで未解明であったみりん醸造について検証し、さらに流通・販売経路の一端があきらかになることが期待できよう。

「秋元家文書」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、史料のなかでも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。

「秋元家文書」の解読をすすめるなかで、今回調査した史料は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。そのため、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

#### ①寛政改革と流山の酒造業

石高制社会であった近世において、米を原料とする酒造業は近世初期より幕府の統制下にあった。経済のしくみが米を中心として展開されたため、幕府は米穀加工業である酒造業を常に掌握下におく必要があり、米価調整は重要な問題であった。米が高騰している時は酒造を制限し米価を引き上げようとし、反対に下落している時は酒造を奨励し米価を引き上げようとしたのである。幕府の酒造制限の基準となったのは酒株（酒造株）である。酒株とはその所有者のみに酒造を公認するという営業許可証であり、所有者の住所氏名、それぞれの酒造米高（株高）が明記されていた。江戸時代を通しておこなわれた酒造制限は、酒株に記載されている株高に対して醸造制限を命じるものであった。

こうした幕府の政策のもと、上方に銘醸地となる大規模な酒造地ができあがった。上方にこのような酒造地が発生した背景には、参勤交代が寛永12年（1635）に制定されたことにより、旗本・御家人に加え、諸大名の家臣など江戸は一大消費地となったことがある。急速に拡大した人口に対して大量の物資が必要となったが、それは江戸地廻り圏内ではまかないきれず、大坂 - 江戸へ多くの日用品が送られるようになり、その中に酒も積み込まれていたのである。江戸で大量に消費される酒に応じて、上方では近世初期より酒造技術が発展していったのである。

しかしながら、寛政期（1789～1801）になると、さまざまな問題が生じてきた。上方酒造の発展により、「金銀東より西へうつる」、つまり、上方の大量の酒が上方から江戸に入ってくることでそれだけ大量の金銀が江戸から上方に流れ、上方と江戸との経済不均衡が

生じていたのである。老中に就任した松平定信は、その対策のひとつとして「関東にて酒をつくり出す」政策、関東で上方なみの上酒試造（御免上酒試造）を寛政2年（1790）に江戸地廻り酒造家に命じた<sup>2)</sup>。この政策に流山から参加した酒造家の一人が今回検証対象とした秋元家である。

江戸で消費された酒には上方などからの下り酒と関東周辺からの地廻り酒があった。享保17年（1732）に著された『万金産業袋』に、江戸には一切地元で造られた酒はなく、今日大いに栄えている江戸は、八百八十もあろうかぎりなくひろがるその町で、毎日朝暮に使う酒は、ほとんど伊丹、富田、あるいは池田からの下り酒だ<sup>3)</sup>、とあるように、当時江戸で消費された酒は下り酒が大半を占めていた。一方関東地廻りの酒は、江戸時代初期から発展を遂げてきた下り酒と違い「田舎酒」<sup>4)</sup>とよばれ、江戸での評判は悪かった。『万金産業袋』でも、信州の上田酒、尾州の名古屋諸白などとともに江戸の地酒について、一緒に販売はするものの、下り酒と飲み比べるとどれも苦みがあるようで、京都で決まって二番目とされる新酒の淡い味より、色が薄く気が浅く、やはり田舎の水のすじがあらわれていて特に味はよくない<sup>5)</sup>、と酷評されている。

下り酒は、当初菱垣廻船で油・醤油・砂糖・鰹節・紙・木綿等とともに江戸へ輸送されていたが、享保15年（1730）に酒のみを輸送する樽廻船が成立すると、それで江戸へ送られるようになった。酒は腐敗が早く少しでも早く江戸に輸送する必要があるからとされるが、それだけ江戸で下り酒の需要が高かった証である。同じ醸造業であり下り酒と並び下り醤油として江戸で名高かった上方醤油が、独立した廻船をもたなかったのと比較してみると、下り酒の特異性がうかがえる。

関東御免上酒試造は、田舎酒と評されている地廻り酒造業を、下り酒なみの上酒を造ることの出来る産業へと育成すべくおこなわれた政策である。では、命じた幕府は果して地廻り酒に下り酒の入津高までの酒造を求めたであろうか。寛政期前半の地廻り酒の入津高は不明であるが、享和2年（1802）の調査では、寛政7年（1795）から7年間の1年平均は11万3990樽余であった。同時期下り酒十一ヶ国<sup>6)</sup>からの1年平均は81万5530樽余であり、約8分の1である。寛政7年からの地廻り酒の入津高には御免上酒の酒造高も含まれており、御免上酒試造が開始された寛政2年において、その差はより大きかったと推測出来る。こうした状況からしても、御免上酒試造が下り酒造に完全に取って代わること、もしくは酒造量についても同程度までのものは求めていなかったであろう。それよりも御免上酒に求められていたのは品質であった。御免上酒試造は、下り酒同等の上酒を造ることで、下り酒の入津高を少しでも減らし、その分を御免上酒で補うことを課題としたのである。それには下り酒と同レベルの品質が必要であった。

現在の流山市はみりん業で有名であるが、江戸時代から地廻り酒の醸造地として栄えた町であった。地理的にも江戸川や利根川を利用した舟運の発達により、江戸地廻りの拠点として好条件であった。流山の酒造業がいつからおこなわれていたのかはさだかではない

が、天明 8 年（1788）に寛政の改革にともなう酒造道具の極印押しで報告された酒造家は 7 名いた<sup>7</sup>。秋元三左衛門の御免上酒参加期間は、寛政 5 年（1793）から同 7 年であることが判明している。そののちも参加していた可能性はあるが、史料上では確認が出来ない。寛政 11 年（1799）を最後に流山からの酒造家すべてが御免上酒から撤退しているのので、流山からの酒造家はそれほど長い期間参加していたわけではない。

幕府の肝いりで始まった御免上酒政策であるが、結果として江戸での評判は芳しくなく、徐々に参加者も減少し、天保 4 年（1833）に終焉をむかえることとなった<sup>8</sup>。松平定信の家臣水野為永は著書『よしの冊子』で御免上酒の江戸での評判について記している。それによると、当初は「田舎新酒」つまり従来の地廻り酒より少し高い程度でうまいと評判であったが、その後、御免と名付けたからには格別な酒かと期待したが、結局田舎新酒と変わらぬではないか、と酷評されるようになる<sup>9</sup>。このように御免上酒は上方酒の評判・品質に及ぶことはできなかったが、一方で江戸の人は従来の地廻り酒にも一定の評価はしていたのである。つまり、地廻り酒と上酒・高価であるがうまい上方酒との買い分け、飲み分けをしていたのであろう。早々に御免上酒から撤退した流山の醸造家であるが、その後も江戸送りを続けており、安価で日常使いに適した地廻り酒に特化した酒造をおこなっていたと思われる。また、御免上酒参加時の秋元家の酒造技術に関する史料は現存していないが、その後の史料により、この政策に参加することによって、秋元家は確実に上方並の酒造技術を習得できたのである。

## ②秋元家の酒造技術

秋元家が酒造株を正式に入手（譲渡）されたのは寛政 2 年（1790）、御免上酒参加が寛政 5 年（1793）であるが、それまで酒造経験もないまま御免上酒に参加したとは考えられず、おそらくそれまでは無株で酒造していたのであろう。このように無株で酒造をおこなっていた酒造家が、ほかにも諸国に多くいたであろうことを考えると幕府の酒造政策のもろさがうかがえる。

初期の秋元家の酒造技術は不明であるが、万延元年（1860）から文久 3 年（1863）までの詳細な仕込み歩合が判明した<sup>10</sup>。

万延元年、佐次右衛門、五郎兵衛、三左衛門（秋元）の三者で株高<sup>11</sup>1700 石を有し、この年は幕府により半石制限令が命じられていたため<sup>12</sup>、850 石で酒造をおこなった。佐次右衛門は嘉永 3 年（1850）に三左衛門へ酒造株譲渡、五郎兵衛も万延元年（カ）には三左衛門へ酒造株を譲渡していたため、実質秋元三左衛門の保有株高であった。この 850 石のうち、清酒造に 800 石、みりん造に 50 石を使用している。秋元家の後年の伝承によると、三左衛門は文化 3 年（1806）にみりん醸造開始、文政から天保年間（1818～44）にはおよそ 1000 石を醸造したとされる<sup>13</sup>が、幕末期にはふたたびみりんより酒造を重視する経営に戻っていたようである。寛政 5 年（1793）御免上酒参加時の株高は 300 石であ

り、その後万延元年の1700石まで他の流山酒造家の株を吸収し急速に拡大したことは間違いない。御免上酒参加をきっかけとして酒造株を正式に手に入れ、御免上酒撤退後もみりん醸造を開始し、成功をおさめたのであろう。

さて、この年の秋元家の酒造技術で注目したいのが、汲水歩合である。汲水歩合とは、米に対して酒造に使用する水の量の割合のことであるが、上方では近世後期米十石に対して水十石といういわゆる「十水」とよばれる製法が一般的であったが、流山では万延元年に米十石に対して十二石の水を使用していた。一般的に汲水歩合の高い酒を造るには高度な技術力が必要であり、近世初期から中期にかけて上方でも七分程度の汲水歩合であった。それゆえ汲水歩合の高いこの時期の流山の酒造技術は上方並の技術力を有していたと考えるべきである。この汲水歩合について、次に上方酒造地、灘・伊丹の酒造技術をもとに次にみてみよう。

### ③上方酒の味と酒質の変化

今日でも灘の酒といえば淡麗辛口として知られ、近世後期には江戸市場を席捲していたが、近世前期に酒造業を牽引したのは、同じ上方の伊丹酒であった。この二つの酒の違いはどこにあったのであろうか。

天保14年(1843)8月、幕府より下り酒の変酒が多くなっていることについて、実態と原因を報告するように命じられた酒造掛名主は次のように返答している。

酒荷は、昔より変酒になることも多くあったが、去る天保7年以来、特に変酒が多くなっている。(中略)これは天保7年以来、上方酒造人が垂れ歩合を多くしたためで、日持ちがしなくなり暑気が強いころは変酒が増えた。酒造人へ薄造り、垂れなどについて、問いただしていただいたところ、先年の造り方がちょうどよく日持ちもよかったと言っている。しかし近年江戸では薄造りの酒が好まれるため、酒造人は垂れの多い酒を造り、売り捌きやすくしたという。しかし変酒が増えれば、樽数が多く入津してもどれほどの支障になるかわからない。むやみに捨てることになるので、取り調べることにする<sup>14)</sup>。

酒の垂れとは、使用する水に対して酒の出来高の歩合のことである。つまり、垂れの多い酒とは同じ米の分量で水をより多く吸収して総量が増えた酒のことで、ここでいう「薄造」の酒のことである<sup>15)</sup>。薄造りといってもアルコール度数が低いわけではなく、糖分が少なくアルコール濃度の高い、いわゆる淡麗辛口の酒のことである<sup>16)</sup>。

いつから汲水率を延ばす試みをおこなっていたかは不明であるが、灘と伊丹の仕込みを比較した鎌谷親善氏は、天明期を境にして汲水が延び<sup>17)</sup>、文政末期から天保期中ごろに水がかなり延びた(汲水歩合の大きい)製造法に移行したとし、灘だけでなく伊丹でも同時

期にこの傾向にあったとしている<sup>18)</sup>。汲水だけをみれば淡麗辛口は灘だけではなく伊丹の酒にもいえたのである。

この時期、灘と伊丹の酒の違いとして考えられるのは天保11年(1840)に使用が開始されたとされる宮水である。宮水とは、現在の西宮市と神戸市にかけて湧出する地下水のことで、現在も灘地方の酒造で使われている。「宮水の発見以来、江戸市場における灘酒の地位は不動になったばかりか、江戸入津量も安定したことは確かである」<sup>19)</sup>といわれるほど、灘酒にとっては大きな発見であった。宮水が酒造に適するとされる理由は、その成分にある。酵母やカビの生育に重要であるリン酸とカリウムが多く、鉄分の少ないことが、よい酒と酒質の変化を少なくするのに効果をもたらすとされている<sup>20)</sup>。汲水を延ばすことは使用する水を増やすことであり、水が酒質の向上に及ぼす影響はより大きくなっていった。宮水の使用が灘酒の酒質向上とつながり、伊丹酒との差別化の要因となったことは間違いのないであろう。

しかしながら、汲水を延ばすことはこうした酒質の問題だけで考えることは出来ない。再度、天保14年の史料を確認したい。「先年之造方程能見合候て保方宣相成」と、日持ちには従来の酒造法がよかったとしながら、「御当地売前は酒薄造之方を好候ニ付」として、江戸では薄酒をひとびとが好んだため、日持ちがよくないにもかかわらず垂れの多い酒を造っていたという。

垂れの多い酒を造るということは、少ない米で多くの酒が造れることを意味する。つまり、原料米の費用を抑えることが出来るだけではなく、幕府の酒造制限令を遵守しながら、多くの酒を造ることが出来たのである。酒造家にとって垂れの多い酒を造ることは、消費者の嗜好とは関係なくとも経営的に大きな利点であった。一方、垂れの多い酒(薄酒)の問題点はここにのべられているように日持ちがしないことである。水の分量を増やせばその分腐敗の危険性がます。それをどう克服するかが、酒造家にとって大きな課題であった。

文化3年(1806)に幕府による酒造制限令が解除され株高までの酒造を奨励すると、江戸への入津高は増加し、文政4年(1821)には過去最高となる122万4000樽余となった。しかし天保飢饉<sup>21)</sup>のため再び酒造制限令が厳しくなり、天保4年(1833)、同5年(1834)に三分の二造り、天保7年(1836)、同8年(1837)には三分の一造りが命じられた。史料では、天保7年より特に変酒が多く出回っているとあるが、これは消費者の嗜好だけではなく、同時期に出された酒造制限の影響もあったであろう。品質が安定しないにもかかわらず、薄酒を市場に出したのは消費者の嗜好に合っただけではなく、酒造制限のため薄酒を造らざるをえなかったからではないか。そののち制限令は緩和され、天保11年(1840)に半石造り、同12年(1841)に三分の二造りとなるが、そののちも薄酒は造りつづけられ、上記史料の天保14年になってもまだ日持ちの問題は克服されていなかった。緩和後も薄酒を造りつづけたのは史料の通り、江戸のひとびとの嗜好に合ったからだといえる。ひとびとの嗜好に合わせて薄酒となったのか、幕府の制限令のもと造りはじめた薄酒が多く出

回るようになり、それがひとびとの嗜好に合うようになったのか、どちらが先かは断定することは出来ないが、酒造制限との関係で考えれば、早くから酒造家は日持ちする薄酒を造る努力をしてきたのではないであろうか。

宮水、汲水歩合がどのように酒質の向上に作用したのか、科学的にも史料上でもあきらかにすることは出来ないが、天保期という時期に酒質に大きな変化がおこり、その酒はひとびとの嗜好にマッチしたものであったのである。

流山の酒造技術が上方並の汲水歩合を可能とするまで発展しながら、消費者に「うまい」と認識されなかった大きな要因は水質の違いではなかろうか。

#### ④流山と上方のみりん醸造

流山の代表的な酒造家として、本稿でみている秋元家と、同じく御免上酒試造に参加した堀切家がある。両家ともその後みりん醸造で成功し、秋元家の天晴みりんは株式会社メルシャン、堀切家の万上みりんはキッコーマン株式会社へと引き継がれ現在にいたっている。

流山で造られたみりんは、従来の「赤みりん」に対して「白みりん」とよばれ、従来のみりんと比較して「白みりん」のほうが色が薄かったためとされる<sup>22)</sup>。しかしながら文献上「白みりん」という言葉が出てくるのはそれぞれ、(堀切)紋次郎の「万丈みりん」が大正14年(1925)、(秋元)三左衛門の「天晴みりん」が明治14年(1881)であり<sup>23)</sup>、江戸時代に「白みりん」という名称は使われていなかったと考えられる。また従来上方で造られてきたみりんが「赤みりん」であったのかもあきらかではない。

流山みりんについての初出は弘化2年(1845)の『下総国旧事考』とされる。流山村の項に、流山の町にはおよそ三百戸と酒造家が多く、ちかごろ「九醞酒」を造り、江戸・大坂・京都の三都で一番なのだある<sup>24)</sup>。「九醞酒」とはなにか。川根正教氏は「九醞酒とは九年寝かした酒、精醇九醞酒とはまじりけの無い酒、すなわち白みりんという意味であろう<sup>25)</sup>と流山の白みりんとしている。『流山の醸造業』では「白く混じりけのない九醞酒が出来、江戸・京都・大坂で一番である、という意味でしょう」とし、つづけて「九醞酒とは九年酒のことで、九年酒とは赤色を帯びたみりんのこと」としている<sup>26)</sup>が、赤色を帯びたみりんが、白く混じりけのないみりんということであろうか。また両書とも、まじりけのない、白い、としているがこれが本当にみりんであるかどうかは史料上よみとれない。

明治36年(1903)の『大日本地名辞書』の流山の項に「流山味醂は安永年中に起り、江戸に販りて大に声価を博したるより、需用年を遂ひて増加し、今や二千石の歳額に及びりとぞ<sup>27)</sup>とあり、流山のみりんは安永年間(1772~81)にはじまったとしている。また、『流山市史』によると、三左衛門の創業時期が天明2年(1782)、紋次郎が寛政7年(1795)となっている<sup>28)</sup>。しかしながら、紋次郎、三左衛門が酒株を正式に入手したのは、寛政2年(1790)であり、正確な創業年度は不明である。このように伝承による部分



が多いが、以上を整理すると、2名は寛政2年までは無株で酒造していたが、御免上酒参加をきっかけとして酒造株を正式に手に入れたと思われる。そして、上酒試造撤退後文化年間（1804～18）にみりん醸造を開始し、文政期（1818～30）にはみりん業の経営地盤が整いつつあったのであろう。

一方、伊丹・灘などの上方酒造家も、下総と同じように清酒とみりんの両方を造っていた。上方酒造家で用いられていた酒造の手引き書というべき『童蒙酒造記』に、貞享年間（1684～88）のみりんの造り方が「味淋酒之事」として書かれており<sup>29)</sup>、また同時期に出された『本朝食鑑』にも「美淋酒」<sup>30)</sup>、『日本山海名産図会』にも「味酩耐」<sup>31)</sup>、として詳細な仕込み時期などの造り方が記載されている。江戸時代後期の天保9年（1838）に刊行されたという『酒直千代伝法』は、それまでの酒造に関する文献のように畿内ではなく、江戸における経験をもとに著し、刊行されたものである。ここにもみりんの造り方が書かれており<sup>32)</sup>、「銘酒の事」として「味淋は山城屋・座古屋・大和屋を銘酒として行へとも、酒造家くに類多し」<sup>33)</sup>と、みりんの銘酒として上方酒造家の屋号が上げられている。山城屋は池田、座古屋は灘、大和屋は伊丹の屋号であると思われる<sup>34)</sup>。このように江戸で著された文献でも、天保期（1830～44）にはまだ下総ではなく上方酒造地がみりんの銘醸地としてあらわれている。

みりん醸造については史料が乏しく、その実態を十分に明らかにすることが出来ないが、比較的まとまった史料として、文化文政期（1804～30）の伊丹・小西家に詳細な醸造高をしめす記録が残っており、それを確認すると清酒に対してみりんの醸造高・利益率の割合は10パーセントにもみたくない<sup>35)</sup>。

上方酒造地では清酒が主たる製品であり、みりんは生産量も利益もわずかであった。それに対し、天保4年～6年（1833～35）、流山の紋次郎・三左衛門のみりんは、みりんの比重が半分近くを占めていた<sup>36)</sup>。限られた酒造株の中でみりに比重をおくということは、清酒よりみりで利益をえることが出来たということである。流山のみりんは全国的生産高としてはまだわずかであったが、天保初期に酒造業とは別にみりん醸造というあらたな産業が成立しつつあったのである。

御免上酒参加はそののちの流山みりん業に影響を与えたのであろうか。少なくとも開始当時、参加者は下り酒に対抗出来る上酒を自分たちで造ることに真剣に取り組んでいた<sup>37)</sup>。結果としてそれはかなわなかったが、こうした酒造家の努力は酒造技術の進歩につながったであろう。また、技術だけではなく御免上酒参加により従来の地売酒問屋以外に直売りで違った販路を開拓することができた。こうしたこともみりんの成功へ影響があったのではなかろうか。残念ながら、当該期のみりん醸造法が不明で、酒造技術の進展がみりん醸造に影響を与えたかどうかこれ以上明らかにすることは出来ず、指摘のみにとどめておきたい。

## ⑤みりん利用の変化

みりんに関するもっとも古い文献は、文禄2年（1593）の『駒井日記』とされる<sup>38)</sup>。その後江戸時代に入り、貞享期（1684～88）の酒造技術書である『童蒙酒造記』に酒造りの一種としてみりん酒の造り方が、たいていは、江戸へ出荷するもので、品質が中程度の焼酎をほんの少しの割合で加えるのだが、焼酎を少なくすると濃く、多くすると薄くなるので好みに合わせる<sup>39)</sup>、と書かれている。「大体江戸積」とあるように、酒と同様に上方で造ったものを江戸へ送っていたのであろう。

清酒とみりんとは仕込方法も違い、また原料米も清酒にはうるち米、みりんにはもち米をそれぞれ使うという違いはあるが、江戸時代の酒造制限令で、清酒・みりんと区別されることはなかった。しかし、正徳2年（1712）の『和漢三才図会』で、みりん酒は近ごろ多く造られる。味はたいへん甘くて、下戸の人や女性が喜んで飲む。もち米三升を一晩つけておき、蒸して飯にし、冷えるのを待ち、麴二升とまぜあわせ、七日ごとに一回これをかきまぜ、二十一日すると出来上がる。しばって糟を取り除いて用いる。その糟も甘く、下民は菓子代わりに食べる<sup>40)</sup>、とあるように、みりんは酒の一種であり、甘い酒として下戸や女性が好んで飲用していたのである。

また、天保8年（1837）より記録がはじめられた『守貞謾稿』<sup>41)</sup>には、次のように書かれている。

みりん酒は多く摂津の伝法村（現大阪市此花区伝法）で醸造されている。しかし、京阪ではこれを使用することは少なく、ほとんどは江戸に送って食べ物に醤油とみりんを加えて煮る。

京阪では、夏に夏の名酒柳蔭というのをもっぱら使う。

江戸では、柳蔭を本直しとよび、みりと焼酎をおおよそ半分ずつ合わせて使用する。

「ほんなおし」「やなぎかげ」。どちらも冷酒にて飲む<sup>42)</sup>。

『守貞謾稿』では、みりと焼酎を合わせたものを本直し（柳蔭）とよんでいるが、熟成後搾って酒にしたものを美淋、未熟成のものを本直し（柳蔭）とよぶという説もある<sup>43)</sup>。前述の『和漢三才図会』では飲用としての記載しかなかったが、『守貞謾稿』の時代には飲用以外に料理にも利用されている。

江戸時代には多くの料理本が出されたが、それを詳細に考察した大江隆子氏の論考<sup>44)</sup>に基づき考察すると、近世初期飲用として利用されていたみりんであるが、天明から寛政期（1761～1801）になると、料理への本格的利用がはじまり、薬としての効能が評価されはじめる。しかしながら、この時期の料理本は鯛など高級食材を使ったものが多く<sup>45)</sup>、決して一般的な料理本とはいえず、みりんが多様化の様相をみせているとはいえ、一般的に料理に使われたとはいえないであろう。それに変化が現れるのは、文化文政期から天保

期（1804～44）を中心とした時期である。この時期になるとみりんは、料理だけではなく菓子にも使われるようになり、一般家庭から高級料亭まで多岐にわたって利用されるようになる。

大江氏の指摘にあるように、この時代になるとみりんは料理だけではなく菓子にも利用されるようになり、一般家庭の料理から高級料亭まで多岐にわたって利用されるようになり、煮る・焼く・蒸す、すべての料理法に用いられている。また単に味だけではなく、『素人包丁』に「光出」<sup>46)</sup>とあるように、みりんによる「てかり」や『料理通』の「煮きり」<sup>47)</sup>で香りにまで利用されるという食に対する意識の変化がみられるのである。

#### 4. 考察

以上のように、近世酒造業についてみてきたが、あらためて整理していきたい。従来の研究で下り酒に及ばず撤退したとされている関東御免上酒を、下総の酒造業から検証してみると、確かに清酒の江戸入津量という点に関しては下り酒に及ぶことは出来なかった。しかしながら、酒造業にはみりん業も含まれている。そうすると関東御免上酒試造という政策がもたらした意義は、単に清酒の需要と供給のみから評価すべきではない。御免上酒に参加した下総の酒造家は、それまで酒造業の一部であったみりん醸造を新しくひとつの産業として成立させた。またそのみりん利用の変化からみると、人々の食生活、中でもみりんという甘味を取り入れる生活様式に変化がみられるのである。

#### 5. 結論

本報告書では、詳細を割愛したが、近世は人口変動が激しかった時期である。江戸初期と幕末には人口の急増があり、中期から後期にかけては停滞・もしくは減少していたとされる<sup>48)</sup>。油や炭など日用品の需要は、生活様式が変化しない限り、基本的に人口に比例しており、一定量を超えるものは不要であろう。しかし、松平定信が『宇下人言』で「多く入れば多くつゝへ、少なければ少なし」<sup>49)</sup>とのべている通り、酒は嗜好品であるゆえに人口比例を越えても消費が伸びうる商品である。反対に、生活必需品ではないため嗜好に合わなければ人口比例を下回ることもありうる。諸色の一品であるとともに、こうした嗜好品としての性質をもつということこそ、近世酒造業を考察するうえで重要な点である。

近世の石高は、太閤検地による慶長3年（1598）に1851万石（千石以下四捨五入、以下同じ）、近世にはいり正保元年（1644）に2455万石、元禄10年（1697）に2588万石、天保2年（1831）に3056万石、明治6年（1873）に3201万石と、年々増加しており<sup>50)</sup>、増加分は新田開発によるものとされる<sup>51)</sup>。石高制であるため、幕藩領主が年貢増収策として積極的な新田開発をおこなうのは当然であった。しかし、それは人口増加と比例しておらず、結果として余剰米を増加させることとなった。こうした石高制の矛盾に対応しえたのが酒造業であった。米は飯米以外にほとんど使用法がなく、酒造業は余剰米を加工商品と

して大量に消費するには最適であった。酒は個人消費に依存するものの、嗜好品であり一人あたりの消費量の限界が定まっておらず、他商品と比べれば人口の影響を受けにくい。そのため、酒造業を奨励することにより余剰米を消費させてきたが、その酒造業も寛政期には、市場が頭打ちとなっており、それ以上の拡大は見込めない状況であった。酒造業の発展が止まった理由は、人口減少だけではなく、「質より量」で造ってきた酒造家の驕りと馴れもあるであろう。余剰米を消費する酒造業が停滞することは、幕藩財政にとって大きな打撃であった。さらに増加する余剰米の消費には酒造業の拡大が必要であった。人口増加にたよれない状況で、幕府は酒質を向上させ一人あたりの消費量を増加させようとしたのではなかろうか。寛政改革の酒造政策の結果、上方酒でなく品質を向上させた地廻り酒が参入することで、市場に競争がおこり低価格で良質な酒が造られるようになった。うまい酒が製造販売されることで、一人あたりの消費量が増加しただけではなく、ひとつひとつの味覚も徐々に研ぎ澄まされ、繊細な味の違いを楽しみ、またそれを求めるようになったのであろう。その結果として、みりん産業という酒造業の多様化もおこったのではなかろうか。

最後に、今回史料上立証することはできなかったが、酒質にもっとも影響があるのは水であろうことを指摘したい。近世灘酒の発展に宮水の発見が大きかったことは、本報告で述べた通りであるが、同水準の技術をもちながら流山では同じ味を再現することができなかった。しかしながら、流山のみりんが近代に入り大きく発展したことをみれば、みりん醸造に適する水質は酒造業に適する水質とは異なる、もしくは水質は大きな影響がなかったのではなかろうか。今日では、酒造好適米など米も大きな影響を及ぼしているが、近世から近代初期にかけて同じ米を使用していたことを考えると、一番の要因としてあげられるのは水であったと思われる。この点については、科学的に水質調査などが必要となるが、今後の課題としてあげておきたい。

## 6. 引用文献

- 
- 1) 『流山の醸造業Ⅱ』本文編、流山市教育委員会、2005。以下、『流山の醸造業』と記す。
  - 2) 「酒造てふものはことに近世多くなりたり。(中略) 西国邊より江戸へ入り来る酒いかほどともしれず。これが為金銀東より西へうつるもいかほどといふ事をしらず、これによつて或は浦賀中川にて酒樽を改めなんといふ御制度は出しなり。これ又東西之勢を位よくせん之術にして、たゞ米の潰れなんとていとふのみにはあらず侍る也。関東にて酒をつくり出すべき旨被仰出候も、是また関西之酒を改めなば酒価騰貴せんが為なり」、松平定信、『宇下人言・修行録』、岩波書店、1942、111～112頁。以下、『宇下人言・修行録』と記す。
  - 3) 「惣して江戸には、一切地造りの酒はなし。時として今繁花の江戸、いく八百八十やら

---

ん、方量無辺の其所に、日夜朝暮につかふ酒、多はみな右にいへる、伊丹富田、あるひは池田の下り酒なり」、三宅也来、「万金産業袋」、『生活の古典双書』、5巻、八坂書房、1973、156頁。以下、「万金産業袋」と記す。

4) 水野為長、「よしの冊子」下、『随筆百花苑』第9巻、中央公論社、1981、205頁。以下、「よしの冊子」と記す。

5) 「取まじへ売用もすれとも、所詮下り酒とのみくらべては、いづれもにがみ有やうにて、京にて至極次なる新酒の淡き味より、色うすく気浅くて、さすが田舎の水すぢあらはれ、各別味ひよろしからず」、「万金産業袋」、156頁。

6) 江戸へ酒を送っていた山城、河内、和泉、摂津、伊勢、尾張、三河、美濃、紀伊、播磨、丹波の十一ヶ国。

7) 『流山市史』通史編一、流山市教育委員会、2005。以下、『流山市史』と記す。

8) 関東御免上酒の顛末については、柚木学、『酒造経済史の研究』、有斐閣、1998、吉田元、『江戸の酒 その技術・経済・文化』、朝日新聞社、1997、などで、詳しく検証されており、結果として失敗におわったと結論づけられている。

9) 「よしの冊子」、205～206頁。

10) 「秋元家文書」、NO.1944（流山市立博物館所蔵、以下同じ）。

11) 天保13年（1842）、従来酒造株と称されていたものを酒造稼とし、天保14年（1843）には酒造稼の名称を改め、新たに酒造鑑札を交付した。そのため、万延元年時は正式には「鑑札高」となるが、本稿では混乱をさけるため「株高」で統一した。

12) 幕府はたびたび株高に対して、制限令（株高の三分の一の酒造を命ずるなど）や反対に奨励令（株高まで自由に酒造を許可）を命じてきた。この制限令は飢饉対策や米価高騰の対策として、奨励令は米価下落の対策としておこなわれた。本文の万延元年（1860）には半石造り令（株高の半分までの酒造を許可）が發布されていた。

13) 三左衛門の事績については、ウィーン万国博覧会に出品するにあたり準備されたと思われる明治5年（1872）の「奥国博覧会味淋造伝説書上」に記述されている。（「秋元家文書」、No.2167）。

14) 「酒荷物の義、古来より変酒ニ相成候分も御座候処、去ル申年以來別て変酒多分ニ相成、（中略）右は去申年以來上方酒造人共造方垂升目多く相成候様致候ニ付、保チ不<sub>レ</sub>宣年々暑気強節ハ変酒多ニ相成候間、酒造方之者共酒薄造、垂方等之義乍<sub>レ</sub>恐其御筋ニて御糺被<sub>レ</sub>為<sub>レ</sub>在候ハ、先年之造方程能見合候て保方宣相成可<sub>レ</sub>申哉ニ奉<sub>レ</sub>存候。尤近年御当地売前は酒薄造之方を好候ニ付、酒造人共垂升目を多可<sub>レ</sub>致と申義而已ニも無<sub>レ</sub>之、売捌口宣様ニとも義ニは有<sub>レ</sub>之候得共、変酒多ニては樽数多入津致候ても差支難<sub>レ</sub>計、殊ニ無益之棄も有<sub>レ</sub>之候ニ付、取調候趣申上候」、『東京市史稿』産業篇、第56、東京都、2015、394頁。以下、『東京市史稿』産業篇、第56と記す。

15) つづく下げ札に「本文垂目之義は、元十石造ニ付、垂目古来拾貳三駄造之处、当時凡拾

---

八駄より式十駄位迄酒造仕候故、垂目多と唱申候」とあり、本文中の垂目は、従来米十石に付き十二～三駄であったのが、今ではおよそ十八駄～二十駄に酒造しているため、垂目多いというのである、と説明がある。『東京市史稿』産業篇、第 56、395 頁。

16) 「一般に、酒造りにおいて汲水を延ばして発酵を完全に進めると、糖分の分解が進み、醪のアルコール濃度が二十%近くになる。これを上槽すると、糖分の少ない、アルコール濃度の高い、いわゆる「淡麗」で「辛口」の酒が出来る」、鎌谷親善、「江戸後期における酒造技術—灘酒の出現と特徴—」、『科学史研究』、1995、2 巻 2 号、8 頁。

17) 鎌谷親善、「元禄期の酒造法の検討—『本朝食鑑』と『和漢三才図会』を中心に—」、『酒史研究』、2002、18 号、12 頁。

18) 注 16 鎌谷前掲論文、9～10 頁。

19) 加藤百一、「日本の酒造りの歩み」、『日本の酒の歴史—酒造りの歩みと研究—』、1997、226 頁。

20) 秋山裕一、『日本酒』、岩波書店、1994。

21) 天保 4 年（1833）から同 7 年（1836）にかけての大飢饉。

22) 川根正教、『流山みりん物語』、崙書房、2014。

23) 注 22 川根前掲書、61～65 頁。

24) 「町戸凡三百。多<sub>レ</sub>醸酒米商<sub>一</sub>。近来出<sub>レ</sub>精醇九醞酒<sub>一</sub>。為<sub>レ</sub>三都冠<sub>一</sub>」、清宮秀堅、『下総国旧事考』、15 巻、清宮利右衛門、1905。

25) 注 22 川根前掲書、53 頁。

26) 『流山の醸造業』、54 頁。

27) 吉田東伍、『大日本地名辞書』、富山房、1903 年、720 頁。

28) 『流山市史』、843 頁。

29) 「大体江戸積、中焼酎斗水に汲也。自是焼酒詰れハ濃く、延れハ薄く候。勝手次第也」、著者未詳、吉田元校注、『童蒙酒造記』、『日本農書全集』第 51 巻、農産加工 2、農山漁村文化協会、1996、115 頁。以下、『童蒙酒造記』と記す。

30) 焼酎の造り方の附録として「美淋酒、以焼酎造之（中略）以其未成者俗稱本直成酒後稱美淋」、平野必大著、正宗敦夫編纂校訂、『本朝食鑑』上、現代思潮社、1979、81 頁。

31) 「焼酎十石に糯白米九石式斗、米麴式石八斗を桶壺本に醸す。（中略）本直しは焼酎十石に糯白米式斗八升、米麴壺石式斗にて醸法味酩のごとし」千葉徳爾註解、『日本山海名産図会』、『日本山海名産・名物図会』、社会思想社、1970、28 頁。

32) 「味淋酎は、一 極上酒壺斗 一 餅白二升五合 一 白糒二升五合」、鎌谷親善、「史料 酒直千代伝法」、『酒史研究』、1988、6、38 頁。

33) 大和屋の前に「△の中に・」の印が記されている。（注 32 鎌谷前掲論文、39 頁）。

34) 天保期（1830～44）の銘酒番付に、山城屋は池田、ざこ屋として灘、大和屋は伊丹と池田両方にあるが、記されている酒印から伊丹の屋号であると思われる。

- 
- 35) 「酒・味淋勘定帳 妙出」『伊丹酒造家史料』上、伊丹市役所、1992。
- 36) 『流山の醸造業』、58～59 頁。
- 37) 武州・下奈良村から御免上酒試造に参加した吉田市右衛門の参加時の酒造法などに関する史料が残存している。それによると、これまでも上酒を造ってきたが田舎酒の名目で正当な評価がされてこなかったという口惜しさがあらわれ、そのため今回の参加は大変冥加である、と意気込んで試造に参加したことが記されている（立正大学古文書研究会、『近世酒造業と関東御免上酒の展開』、2002、11～12 頁。なお原本は熊谷市上中条中村洋平家旧蔵）。また、「剣菱造」「万願寺造」との記載があり、伊丹の剣菱・万願寺から酒造人を呼んだと思われる（『東京市史稿』産業篇、第 37、1993、43～47 頁）。
- 38) 文禄二年（一五九三）十一月晦日条「三位法印様蜜淋酒御進上可被成之由御錠申上」、「駒井日記」、近藤瓶城編、『史籍集覧』25、近藤出版部、1902、114 頁。
- 39) 「大体江戸積、中焼酎斗水に汲也。自是焼酒詰れハ濃く、延れハ薄く候。勝手次第也」、『童蒙酒造記』、114 頁。
- 40) 「按ずるに、美醪酒は近時多く之を造る。其の味甚だ甘くして、下戸の人及び婦人喜びて之れを飲む。糯米三升を用ゐて之れを漬くこと一宿にして蒸して飯と為し、冷るを待ちて、麴二升と和ぜ勻へ、七日毎に一次之を攪まず。三七日にして成る。酔りて糟を去り用う。其の糟も亦た甘し。賤民菓子に代ふ」、寺島良安著、遠藤鎮雄編、「和漢三才図会」、『日本庶民生活史料集成』、第 29 卷、三一書房、1980、937 頁。
- 41) 天保 8 年（1837）に記録を始め嘉永 6 年（1853）成立。その後慶応 3 年（1867）ごろまで加筆。
- 42) 「美琳酒は多く撰（津）の伝法村にてこれを醸すなり。しかれども、京坂これを用ふこと少なく、多くは江戸に漕して諸食物、醤油とこれを加え煮る。京坂、夏月には夏銘酒柳蔭と云ふを専用す。江戸は本直しと号し、美琳と焼酎を大略これを半ばに合わせ用ふ。ほんなほし、やなぎかげ。ともに冷酒にて飲むなり」、喜田川守貞、「守貞謄稿」、『近世風俗志』5、岩波書店、2002、96 頁。
- 43) 山下勝、「味醪の系譜（一）」、『日本醸造協会雑誌』、1974、69 号、4、209 頁。
- 44) 大江隆子、「江戸期におけるみりんの料理への利用」、『日本調理科学会誌』、2001、34 巻、1 号、31～37 頁。
- 45) 天明 2 年（1782）『豆腐百珍』、天明 5 年（1785）『万宝料理秘密箱』、同年『新著料理柚珍秘密箱』など。名前からわかるように、珍しいものや秘伝を伝えた料理本。
- 46) 「醬ゆに酒を少しくわへて一遍付てあふりまた極上の葛をみりんにてときゆるめ三四へんも付てあぶれば光出かわく時を度とし」、『翻刻江戸時代料理本集成』、第 7 巻、臨川書店、1980、259 頁。
- 47) 「白うりをうすくむき天門冬を笹打にしてきぬたのかたちにかき煮きり味淋の塩味にて芥子をときみの紙をあて其うへにながしかける」と、煮きりみりん（煮立ててアルコール

---

を飛ばしたみりん)の使用が書かれている(『翻刻江戸時代料理本集成』、第10巻、臨川書店、1981、108頁)。みりんを煮切ることで、アルコールを蒸発させて風味がまろやかになるだけでなく、香りがよくなるという調理効果がある。

48) 関山直太郎、『近世日本の人口構造』、吉川弘文館、1958。

49) 『宇下人言・修行録』、112頁。

50) 「近世国別石高変換表」『岩波日本史辞典』、岩波書店、1999、1613頁。

51) 菊地利夫、『続・新田開発—事例編』、古今書院、1986、731頁。

## 7. 英文アブストラクト

Historical Study on Mirin: As Part of Brewing Industry in Early Modern Japan

NORIKO MATSUMOTO (Nara Women's University)

This research was attempted to review the history of modern sake brewing industry, focusing on the fermented production of mirin or Japanese sweet rice cooking wine that has hardly been looked back, as well as on its traditional production site, namely, Nagareyama district in former Shimousa, currently Chiba Prefecture in Japan. Sake breweries in Nagareyama were markedly developed by participating in Edo Shogunate's policy of encouraging the Kanto region's local Sake breweries (Kanto Gomen Joshu Shizo—one of the Kansei Reforms) in order to compete with Sake from the Kansai region with superior taste and quality, and some of them made success in mirin brewing afterward. High-quality sake was constantly available on the market in late Edo period, which gradually improved and sharpened people's sense of taste, and allowed them to enjoy and seek out the subtle differences in taste. Sake breweries and suppliers grew and were able to respond to people's tastes.