御免関東上酒

—埼玉の旧家の記録から—

寛政年間、徳川幕府は関八州拝借株を貸与し、「御免関東上酒」の製造を命じ、江戸で直接小売販売を行わせるなどして、関東地方の酒造業の保護、育成を行った。これは、関西地方から流入する「下り酒」に、江戸から流出する富の東西不均衡を是正する意味もあったが、関東酒の水準向上の原動力となった。最近刊行された史料にもとづき、その詳細等をまとめて頂いた。

吉 田 元

はじめに

御免関東上酒については昭和 47 年 (1972) の本誌「酒風土記 東京」の中で簡単に触れられている¹⁾。寛政 2 年 (1790)、徳川幕府は新たに関八州拝借株を制定し、武蔵国、下総国の 11 軒の酒屋に幕府所有米を貸与して上製諸白酒 30,000 樽の製造を命じた。これが御免関東上酒で、出来た酒は江戸の霊岸島、茅場町、神田川辺に「御免関東上酒販売所」を設けて酒問屋を経由せずに直接小売販売を行わせた。関西地方からの「下り酒」に比べて品質が劣り、「地廻り悪酒」などと蔑まれていた関東地方の酒もこれ以後次第に品質が向上して行った。

平成 2 年 (1990) 刊行された『新編埼玉県史資料編 16』に、「幡羅郡下奈良村 吉田家 関東上酒御試造書上物写 (抄)」²⁾ (寛政 2 年 3 月～同 5 年 8 月) と「幡羅郡吉田家 関東上酒御試造記録」³⁾ (寛政 9 年 12 月～文化元年正月) が一括掲載された。勘定奉行宛証文と吉田家の記録からなるこの史料は御免関東上酒に関して新たに多くの知見を提供してくれるもので、本稿ではこれを中心にして当時の関東酒の製造技術水準、酒屋の経営規模、江戸での販売成績などにつき検討を試みた。もちろん江戸時代の現存史料は豊富だから今後他にも史料が発見される可能性はある。したがって本稿はあくまでも武蔵国熊谷辺の一酒屋の目を通して見た御免関東上酒の記録であることを予めお断りしておきたい。

1. 御免関東上酒の登場まで

江戸時代の天明期は異常気象、凶作、飢饉が相次い

だ。まず天明 3 年 (1783) 7 月 (以下すべて旧暦による)、信州浅間山が大噴火して降灰は関東地方一円に及び、同年と翌 4 年は大凶作となった。また同 6 年 (1786) は 5 月から降り続いた長雨により草加、越谷、粕壁 (春日部)、栗橋など江戸川、利根川沿いの村々は 7 月、大洪水に見舞われ大きな被害を出した。同年 9 月、幕府は酒造制限政策をとり、酒造高を半減させた。また翌々年 8 年 (1788) からは酒造高を 1/3 にするよう厳命したのである。

こうした状況を受けて寛政改革を行った老中松平定信は、関東地方の酒造業の保護、育成に着手した。当時関西地方からは毎年 600,000～700,000 樽にもおよぶ品質優秀な「下り酒」が大消費地の江戸へ輸送されていたが、松平定信の考えによればそれによって大量の金銀が江戸から流出し、富の東西不均衡が生じつつあったのである。

また幕府は寛政 3 年 (1791)、過造、隠造を厳罰に処して酒造制限令を徹底させるとともに、4 年には江戸送り船の浦賀船番所における「一紙送り状」の採用、また下り酒の積出し国の 11 ヵ国限定などで江戸への入津量制限をはかった。

この記録を残したのは武蔵国幡羅郡下奈良村 (埼玉県熊谷市大字下奈良) の名主、二代目吉田市右衛門宗敬^{はたら}である。下奈良村は荒川と利根川にはさまれた平坦な農村で、農業用水は荒川から奈良堰で引いた。中山道の熊谷宿に近いことから助郷^{すけごう}だったが、農民達は重い負担に苦しんだ。白木綿の売買で財をなした初代、二代目吉田市右衛門は農民のため荒川改修工事、助郷負担に度々莫大

The Specially Licensed Sake Brewing Industry of Kanto District. From the Record of an Old Family of Saitama Prefecture.

Hajime YOSHIDA (Shuchiin College)

な献金をし、熊谷市辺では慈善事業家としてよく知られている。同家は隣接する四方寺村の自家吉田六左衛門の酒株を譲り受け、寛政年間から「奈良泉」という名の酒をつくっていた⁴⁷⁾。

寛政2年(1790)3月17日、御勝手勘定奉行の柳生主膳正から書状で江戸へ呼び出された市右衛門はおよそ次のように命じられた。

「関東において上酒を製造し、江戸に出張して売り捌くように。もっともその方は先立って利根川筋 47ヶ村の川除の普請にも自分の金子を差し出した。此度の儀も下り酒が米価に引き合わぬ高値で下々の者が難儀しているから、酒造りをし安値で江戸に売り捌けば下々の者の為にもなろう。」

酒の増石、減石の認可は勘定奉行の下酒造掛の管轄だった。帰村した市右衛門は早速詳細な仕様帳を書き上げて提出したが、同年8月再び召し出され、御試造高 1,000 石を命じられた。以下この仕様帳の内容を検討してみよう。

搗き減りを 16.67% として玄米 1,000 石から精白米 833.33 石を得、新酒に 119 石、間酒に 323 石、寒酒に 391.33 石使用する。主力は寒酒で、仕込みにはいずれも 6 尺 5 寸 30 石入り大桶を用いる。仕込みは新酒の配が 1 石配 4 割麴 14 水、間酒と寒酒は同じで 1 石配 4 割麴 14 水である(第1表)。酒造りに必要な道具類は、6 尺 5 寸大桶 23 (10) 本、4 尺 5 寸滓引桶 20 (7) 本、3 尺 7 寸造桶 48 (30) 本、半切桶 450 (300) 枚、麴蓋 1,200 (700) 枚、酒船 2 (1) 艘、大釜 2 口、酒揚袋 1,400 (700)、米搗き石臼 10 (5) などだった。() 内は今回の上酒造りにともなって新製する道具の数を示すが、市右衛門の酒蔵の規模が一気に倍増するほどの大拡張だった。わかりやすいように出来た酒の樽には寒酒に 1、新酒に 2、間酒に 3 個、それぞれ「吉田蔵」の印を押して区別する。従来つくって来た酒の場合酒米搗き減りは 15% だったが、上酒造りとあって精米工程には特に念を入れ、20% とした(この計算では 16.67%)。

酒の貯蔵は、寒明け後 105 日目頃に 1 番火入れ、それから 40 日後に 2 番火入れ、さらに 40 日後に 3 番火入

れを実施する。酒の出来がよければこれで秋までもつはずだが、悪ければ 4 番火入れを実施しなければ駄目で、1 回の火入れにつき 1 割酒量が減るから夏酒は高値になるとしている。いずれにしても下り酒ほどは足持ちがよくないと、酒の品質が劣ることをはっきり認めている点が面白い。この上酒造りにあたって市右衛門が精米と火入れに特に気を配ったことがわかる。

酒の販売による収入と支出は、米価に連動する酒の値段の上下によって 4 つのケースを想定、試算した。総収入は 1,278 貫 988 文～1,401 貫 960 文で、内訳は酒の売上げの他に副産物として米糠代 25 貫文、酒粕 600 俵代 37 貫 500 文、粕取り焼酎 36 石代 51 貫 488 文、小計 113 貫 988 文を見込んだ。一方支出の方は玄米の購入費が一番大きく、その他に薪、樽代、江戸への酒の運賃、問屋の口銭、酒造人の給与、飯代となっているが、これではほとんど赤字となるはずである。実際米価が当初の予定よりも高くなり、この見込みは後に修正せざるを得なかった。

その他酒の足持ちをテストするため寒酒の上酒を 1、2 本秋まで置いておくこと、各々がつくった新酒、間酒、寒酒の出来上り日、およその売り出し日、江戸での売り出し場所を取り決めて届け出ることなどを述べている。

この年、関東地方において上酒造りを命じられたのは市右衛門を含め武蔵国、下総国の 11 人の酒造人だった。このうち神奈川宿青木町の五郎兵衛のことが何故か大正年間埼玉県行田町の鈴木商店が所蔵していた史料に出ている⁸⁾。それによると五郎兵衛は以前 3,000 石の酒造りをしていたが、天明 6 年(1786)酒蔵が類焼したため同 8 年の酒株改めの際は減石した。しかし今回元通り 3,000 石を認めていただきたい、もし認められれば自分の酒蔵で 1,200 石、残り 1,800 石は領外でつくると訴えている。東海道神奈川宿にはこのような大酒屋があった。五郎兵衛も「上酒造方」として、「関東辺通例」の上酒製造法を書き残しているが(第2表)、一般的な 7 斗配 4 割麴 13.14 水のつくりである。その他に去る天明 6 年(1786) 彼がはじめて小規模試作した極上酒の製造法も

第1表 市右衛門の上酒仕込み²⁾
(寛政2年 間酒・寒酒 単位石)

	配	初 添	仲 添	留 添	合計
蒸 米	1.0	2.0	4.0	6.01	13.01
麴 米	0.4	0.8	1.2	1.60	4.00
水	1.4	2.4	3.6	4.51	11.91
合計	2.8	5.2	8.8	12.12	28.92

$$\text{麴歩合} = \frac{\text{麴米}}{\text{蒸米}} = 0.307 \quad \text{汲水率} = \frac{\text{水}}{\text{蒸米} + \text{麴米}} = 0.700$$

第2表 五郎兵衛の寒酒上酒仕込み⁸⁾
(単位石)

	配	初 添	仲 添	留 添	合計
蒸 米	0.70	1.20	2.50	3.20	7.60
麴 米	0.28	0.48	0.75	0.96	2.47
水	0.92	1.80	1.75	1.28	5.75
合計	1.90	3.48	5.00	5.44	15.82

$$\text{麴歩合} = \frac{\text{麴米}}{\text{蒸米}} = 0.325 \quad \text{汲水率} = \frac{\text{水}}{\text{蒸米} + \text{麴米}} = 0.571$$

残っているが、原文には仲添が脱落しているようだ。極上酒の場合酒米搗き減りは 15% で、また面白いことは道具のうち新樽をわざわざ上方まで注文していることである。

以下は同年 8 月 6 日、酒造人一同の申し合わせ、勘定奉行宛証文の要約。

(1) この御試造は当寛政 2 年 1 ヶ年に限ることとし、上製諸白(蒸米、麴米共に白米を使用する高級酒)に仕込む。酏、掛米、水にも念を入れ、杜氏、詰樽についてもよく吟味する。

(2) 酒の売り出し値段はかねて申し上げた通り、米価を 1 石 = 1 両として市右衛門ら 9 人は上酒 20 樽(1 樽が酒 3 斗 5 升入、2 樽で 1 駄)につき 13 両。ただし八幡村の喜左衛門と下赤塚村の辰次郎は品質に自信がなかったのか、12 両とした。これに小売りまでに要する諸経費を加え、また仕入れ米の相場に応じて酒の値段を引き下げる。出来の劣る酒はこれに準じ値段を引き下げる。

(3) 此度つくる酒は問屋へは送らず、各々江戸の靈岸島、茅場町、神田川辺の船着場に家を借りて出張所とし、他の酒とまじらぬよう小売りする。たとえ 1、2 合といえども念入りに売り、損失が出た場合は各自が引き受ける。

(4) 此度の上酒造りは関東地方において初めて命じられたもので、今後の地廻り酒造りのもとなるものであるから、よく出来るよう格別念入りにつくる。市右衛門ら 5 人は上酒の他従来 1/3 造り分合計 460 石余の「次酒」を近辺で「地売り」する。残り 6 人は 1/3 造りの方は休んで、上酒のうち品質の劣る分を地売りする。

(5) 幕府からの拝借米を希望する者は質を差し出して米を受け取る。返納は翌寛政 3 年 6 月までに受け取った時の値段で行う。

(6) 拝借米 100 石につき冥加(御礼)として酒 8 樽を納める。当年は試し造りであるから冥加金(貨幣で幕府に納める一種の営業税)は免除していただきたいが、その代り酒造りを念入りに行い、売り値を引き下げるよう努めたい。酒がうまく出来、上方酒同様日持ちがよければ、引続き石高を増やして上酒造りを命じられるだろうが、それは我々一同の努力、今年の結果にかかっている。

酒造りの始まる秋も間近でまことにあわただしい御免関東上酒のスタートだった。

3. 下り酒に負けない酒を

寛政 3 年(1791) 7 月、酒造人一同の奉行宛証文。まづ前年の酒について、初年度で急いだ故酒造職人、諸道

具も揃わず、出来ばえも思うにまかせず申し訳ない、今年には道具も揃え酒造りに励むので何卒引続き酒造りを命じていただきたいと述べている。なお前年命じられた御試酒は 9 月頃まではもつと思うので「御風味酒」を差し上げたいと、献上品の品質にはかなり自信を持っている。

第 3 表に 3 年 10 月の 11 人の酒造計画を示した。武蔵国、下総国のこれら酒屋の分布を調べると、ほとんどが江戸への酒の輸送に便利な利根川、荒川、江戸川など大河川か、東海道、甲州街道、水戸街道など主要街道沿いの幕府直轄領、旗本知行地にあった。関東地方の酒屋は余剰米を手にした農村の名主、近江商人、越後杜氏の出身者が多いとされているが、市右衛門が名主であったこと以外他の酒造人の出身は明らかではない。

20 樽当たりの値段は上酒が 13 両、上々酒が 14 両、極上酒が 15,6 両で、生産比率は大体上酒 90% に対し、極上酒 10% 程度だった。興味深いのは 11 人のうち、下大嶋町の徳助か、流山村の十左衛門のいずれかが、有名な伊丹の「刃菱(剣菱)」、池田の「満願寺」流の造りで極上酒各 200 石の製造を計画していることである。

11 人の酒造総米高は 13,900 石(うち拝借米 5,650 石)に達し、およその換算であるが、3 斗 5 升入樽で約 30,000 樽、10,500 石の酒が出来ることになる。もっともこれは下り酒の江戸入津量 600,000~700,000 樽の 5% 程度にすぎない。

酒造人達の証文は以下のように述べている。去る 2 年は酒の出来ばえ、もち方もまずまずだったが、初年度のこと故「不同」もあり、本年に限り試し造りを御許可願いたい。冥加は前年と同じく拝借米については 100 石当たり上納酒 8 樽、自分米については 1,000 石当たり 2 樽。もし上納酒が御不用の場合は代りに金納するし、売り出し場所、酒銘変更の際は報告する、御免酒の焼印も去年に同じである。

天明 8 年(1788)の幕府の 1/3 造り令以来酒造りを制限されていた酒造人達にとっては、拝借米を用いて高品質の上酒造りに挑戦出来る上、わずかの酒を御礼に上納するだけで自社ブランドの酒を江戸で直接販売出来るのだから願ってもない有難い話だった。幕府としても上方に対抗出来る酒造業を関東地方で保護育成出来る上、米を貸与しておけば御用酒として上納もされるのだから、何もかもが結構ずくめの話に思えたろう。ところがいざ上酒造りを始めてみると現実にはそう甘くなく、以後多くの障害が立ちふさがって来たのである。

寛政 3、4 年は苦しい事情を訴える証文が多い。以下は 3 年 10 月、酒造人一同の証文の要約。

おいおいと新酒も出来、江戸へ出張して売り捌く者も

第3表 寛政3年(1791)の上酒製造計画²⁾

No.	酒屋所在地	酒造人	酒造米高(石) ()内は拝借米	酒の生産高, 20樽の値段
1.	武蔵国旗本郡下奈良村 (埼玉県熊谷市大字下奈良)	吉田市右衛門	1,000	——13 両
2.	——	——	1,300	——13 両
3.	武蔵国旗本郡神奈川宿 (横浜市神奈川区青木町)	五郎兵衛	1,100 (500)	上酒 500 石 13 両 上々酒 500 石 14 両 極上酒 50 石 16 両
4.	武蔵国豊嶋郡下赤塚村 (東京都板橋区下赤塚町)	辰次郎	1,100 (500)	——
5.	——	——	1,200 (750)	上酒 800 石 13 両 剣菱造極上酒 200 石 15 両 満願寺造極上酒 200 石 16 両
6.	武蔵国多摩郡是政村 (東京都府中市是政)	五郎右衛門	1,200 (700)	上酒 700 石 13 両
7.	下総国葛飾郡八幡村 (千葉県市川市八幡町)	喜左衛門	1,000 (300)	上酒 900 石 13 両 極上酒 100 石 14 両
8.	下総国葛飾郡根本村 (千葉県松戸市)	四郎右衛門	1,000 (500)	上酒 900 石 13 両 極上酒 100 石 15 両
9.	下総国葛飾郡流山村 (千葉県流山市)	平八	2,000 (1,000)	上酒 800 石 —— 極上酒 200 石 15 両
10.	武蔵国二合半領番匠免村 (埼玉県三郷市)	清左衛門	2,000 (1,000)	——
11.	下総国相馬郡台宿村 (茨城県取手市)	五郎兵衛	1,000 (400)	上酒 900 石 13 両 極上酒 100 石 15 両
		合 計	13,900 (5,650)	

——は記載なし。2, 5. は下大嶋町(東京都江東区)の徳助か、流山村(千葉県流山市)の十左衛門。

あるが、新酒の配取りに高値の米を使い、20 樽につき 16,7 両もかかったので、この値段で売らせていただきたい。また酒造米は各自で合計 3,000 石は仕入れたが残り 3,400 石は手当てが出来ない、何卒拝借をお願いしたい。市右衛門も自分で集められた米は半分の 500 石だった。大規模な上酒造りを始めてみたが、急には酒造米、道具、職人が揃わず計画は最初からつまずいた。

3 年秋からは武蔵国川田谷村(埼玉県桶川市)、加須村(同加須市)、下総国田尾村(千葉県市原市)、南村(同流山市か)、行徳村(同浦安市)などの酒造人も上酒造り、行司に加わった。

3. 苦闘は続く

武蔵国熊谷宿辺は寛政3年8月と9月の2回荒川の堤防が決壊して大洪水となった。そこで市右衛門の酒蔵でもやむを得ず上州で悪米を購入したが、高値の上に運賃がかさんで玄米の手当てが思うにまかせず、予定よりも200 石減の 800 石となってしまった。翌寛政4年

(1792) 2 月の市右衛門の「上酒売捌書上帳」(第4表)によると、この玄米 800 石から 20% の搗き減りで精白米 640 石を得、間酒を中心に 787 駄=550.9 石が出来た。間酒は販売分が 200 駄に対してまだ 180 駄が残っており、江戸での売れ行きはあまりかんばしいものではなかったようだ。

続いて同年閏2月、酒造人一同の奉行宛証文の要約。

(1) 上酒造り仲間については今まで通り毎月2人ずつ行司を立て、御用向きならびに仲間の世話をする。

(2) 新酒造りは秋の彼岸後、9 月之節から取りかかり、10 月之節までに出来上るので、各々の酒行司方へ持ち寄り、印が分からないように隠して残らず酒盃に入れて並べる。「いろは」等の目印を帳面につけ、一人毎に上、中、下を喇き分ける。今までに出荷した酒を中酒として上、下で値段をいくらかとするか書き付けて入札する。間酒、寒酒はそれぞれ 11 月中旬、正月中旬に売り出すが、値段についての取り決めは同様。「不風味」あるいは味の薄い酒を出荷せぬように仲間が検査する。

第4表 市右衛門の「上酒売捌帳」²⁾
(寛政3年11月～寛政4年2月)

酒の種類	使用精 白米	酒の生産量と販売量
間酒 (7斗水仕込み)	340石	437駄=305.9石 内 ① 造劣分 57駄=39.9石 ② 江戸での販売分 200駄=140石 ③ 残り 180駄=126石
寒初口極上酒 (5斗5升水仕込み)	100石	100駄=70石
寒酒 (6斗水仕込み)	200石	250駄=175石
合 計	640石	787駄=550.9石

酒1駄=3斗5升入樽×2=7斗として計算。

(3) 冥加上納酒の数量についてはこれまでの取り決めに由る。

(4) 去る3年の仕込みは米、その他諸物価が高く、また寒酒は別に「水メ」にし、また火入れによって酒量が1割程減ったから新酒、間酒と同じ値段では引き合わない。よって火入れした上で酎酒を差し上げるので、お酎き競べの上、酒が目減りした分の値上げを御許可いただきたい。

いずれは伊丹、池田の名酒と肩を並べる高品質の酒をと思っても、水害で米価をはじめ諸物価が高騰、また初めて手がけた上酒造りは品質管理がなかなか難しかった。酒の足持ちの悪さをカバーしようと度々火入れを繰返せば価格は一層上昇した。毎月2人ずつ行司を立て、目隠しテストで品質管理に気を配った点は評価されてよいが、酒蔵によって製造技術に差があり、また毎月交代制の行司では関東一円から出荷されて来る酒のすべてを一々検査することは難しかったろう。

さて同年7月、8人の酒造人が100～1,000石増石の可能性につき打診された。市右衛門は1,000石、下赤塚村の辰次郎は600石増だが、その見込みについて兩人は以下のように述べている。

市右衛門。過去2年間試し造りを命じられ、酒の出来具合もまずまずだったので本年は1,000石増をお願いしたい。自分は上州藤岡町(群馬県藤岡市)に出蔵があるので、最寄りの酒造人の空き蔵、道具を借り受けて可能である。この出蔵は大坂屋市左衛門であった(地売分100石)。

辰次郎。600石増は当年の仕込みに道具が間に合いかねる。なるべく所持する道具で仕込み、少々不足の分は最寄りの酒造人の空き道具、酒蔵を借り受ければ600石も差し支えない。

その他の酒造人達も差し支えないとしているが、天明

8年(1788)の1/3造り令以来各地の酒蔵は余分の道具を抱えていたから、増石はそう難しいことではなかったし、また仕込みに手間にかかる上酒の少量生産では引き合わなかったためと考えられる。

それでは御免関東上酒の江戸市場での評判はどうだったのだろうか。以下に要約した酒造人達の奉行宛証文は作成年月日が記されていないが、内容から推測して寛政5年(1793)のものである。この証文は詫言、お願いが実に延々と続いていてひととき読むづらいのだが、その内容を整理すると、

(1) 折角江戸表へ出張し、家を借りて販売所をつくったが、酎き酒の上、ことごとく品質劣る酒のみが売れた。

(2) 武家、商家から酒を買いに使いが来られても、販売人の一部には小売りでは損になるからと断り、また内々に問屋へ沢山売ったとの噂がありまことに恐縮である。

(3) 今後は出張する者にもよく言い含め、問屋、仲買人、小売り酒屋へは売らないことはもちろん、武家、商家からたとえ1、2樽、5合、1升を買いに来られても決して「不風味」の酒を売り捌かぬよう申し付ける。

(4) 去る4年は米価が金1両につき7斗6升と高騰し、酒10駄につき経費が16両位かかった。今まで申し上げなかったが、値上げを認めていただきたい。

(5) 上酒は江戸へ積出し、販売所に置いておく間にも不風味になることがあった由。しかるに呑口を打つ際酎き酒をせずに出荷した分もあったのか、恐縮である。

(6) 酒が不風味になった際は小売りしないようにするが、国許へ積戻す費用もかかり難渋するので、この上不風味の酒が出たら問屋、小売り酒屋へ売らせていただきたい。

(7) これまで毎月行司を定めて来たが、以後は日々仲間を見廻り、決して不風味の酒は売り捌かず、品質のよい酒を安く供給するという御免上酒の御趣旨に沿うよう取り計らいたい。

つまり、折角つくった上酒も出荷後の品質管理が悪くて不風味となって売れ残ることが間々あり、売れたのは品質の劣る酒ばかりだった。不風味の酒を積戻すのも大変だから問屋、小売り酒屋への販売を公に認めて欲しいと訴えているが、本当は始末に困った売れ残り分を問屋へこっそり流したのだろう。おまけに販売人の接客態度が悪く、少量の酒を買いに来た武家、商家の使いをそうとは知らずに断ってしまった。どうやら御免上酒の江戸での評判は散々なものだったらしい。さらに米価をはじめ諸物価の高騰で採算割れし、値上げせずにはやって行けなかったというのが寛政4、5年の状況だった。「剣

酒不足に見舞われ、どの店にもほとんど酒がなくなってしまった。酒の値段は 20 樽が 80~90 両まで暴騰し、しかも即金取引だった。すわ好機到来とばかり「田舎酒」が入津したが、変敗して荷主の迷惑となる有様で思慮のないいいかげんなつくり方があらわれていた。酒の値段はさらに上昇し続け、9 月 18 日にはとうとう極上酒が 110 両という恐るべき値段にまで達した。ようやく 9 月 18、19 日になって下り酒を積んだ新酒番船数隻が入津し、20 日には公定価格の 36 両 2 分まで下がった。

酒の値段が下がれば米価も下がろうとばかり、東国の農民達は酒造米、古米を除いて値段の安い新米を買い込み、早く新酒を売り出そうと、配、掛米にまで新米を使ったものだから（通常新酒には前年収穫した古米を使う）、腐造酒が多く出来、人の口に合う酒はわずかだった。

行田の鈴木忠右衛門の記録によっても、下り酒の江戸入津樽数はこの年激減し、9 月 15 日の神田明神の祭礼まで一向に上酒の入荷がなかった。そこで地廻り酒も出荷されたが、館林の日野屋佐兵衛、加須の日野屋半六（屋号からして近江商人の出身か）らが行徳（千葉県浦安市）で大変な高値で酒を売り捌き、不埒であると勘定奉行から調べられた¹¹⁾。

こうした記述を総合すると、当時の関東酒は軟水の川水を使い、素人農民のつくるべた甘の安酒で、品質管理もおろそか、腐敗しやすかったと、どうもまことにかなばしからぬイメージばかりが浮かんで来るのである。

5. 幕 引 き

再び御免関東上酒に話を戻そう。天候不順、凶作、米不足が続いた天明期に比べると以後の寛政、文化、文政期はおおむね天候もよくて豊作が続く、逆に余剰米も出た。文化 3 年（1806）には米の消費を奨励するために酒造勝手造り令が出され、石高制限も撤廃、無株の者すら酒造りが出来ることになって自由競争時代へと入った。こうなると勝負は酒の品質によって決まり、寛政 2 年（1790）に約 600,000 樽だった下り酒の江戸入津量は文化 14 年（1817）には 1,000,000 樽を越えている¹²⁾。灘では過剰生産による共倒れを防ぐため生産制限すら実施される状況だったから、わずか 30,000 樽の御免関東上酒の存在などはもう問題にもならない。

寛政 5 年（1793）以後の御免上酒酒造人達の奉行宛証文はこの史料にはなく、下奈良村吉田市右衛門個人の記録しか残っていないので、全体の状況は把握しにくい。以下これによって述べると、市右衛門の酒蔵では寛政 2 年（1790）から文化元年（1804）までの 15 年間にわたる御免上酒造りを続け、冥加金も滞りなく納めた。寛政

年間彼が酒造人達の行司を勤めたことは前述の通りである。

冥加上納酒は自分米 1,000 石当たり 2 樽、拝借米 100 石当たり 8 樽の割合で年に 5~30 樽ずつ、合計 454 樽の「奈良泉」を納めた。寛政 6 年（1794）以降は上納先の事情も考慮してか、月割として毎月下旬に平川口の御春屋へ納めた。また無代上納酒の他、幕府による御買上酒もあった。6 年、極上酒は費用もかさみ、新樽を使えば 20 樽が 18 両にもなるのでその旨を御理解いただき、値上げをお認めいただきたいと訴えている。上納する極上酒は新樽を使用するなど品質管理には格別気を配った様子がうかがえる。

寛政 9 年（1797）から享和 3 年（1803）までは市右衛門自ら申し出て冥加上納酒を年 52 樽にまで増やし、奇なことであると幕府から褒美の銀をもらった。しかし享和 3 年になって幕府が酒造人達に酒造米高 1/10 の役米を課すと、さすがに負担が重すぎたのだろう、今後上納酒の件は免除していただきたいと訴えている。それではというわけか、同年と翌文化元年（1804）は買上酒が増えて 30 樽ずつとなった。

さて市右衛門も既に老齢で病氣勝ちとなった。文化元年、上酒造りはもうお願いしないが、今迄ずっと御用酒を献上し、御褒美を頂戴した事情もあるので今後は自分の持株でつくった間酒のうち、御初穂として年 10 樽を献上したい旨を幕府に申し出た。同家は白木綿の販売も行って大変裕福だったが、もう手間のかかる上酒の仕込みより安い酒の大量販売の方が楽だったのであろう。

この時点で市右衛門の上酒造りは終了し、2 年後の文化 3 年（1806）10 月、彼は 75 歳で没した。吉田家の酒造りはまだしばらく続いた。天保 7 年（1836）、松平下総守領内の酒造人、酒造石高、株高一覧¹³⁾によれば、市右衛門は所持していた酒株の一部を享和 3 年（1803）、近くの久保嶋村（埼玉県熊谷市大字久保島）の名主三右衛門に譲渡している。しかし天保 6 年（1835）になって三代目市右衛門宗敏がこれを買戻した。前述のように翌 7 年は大凶作で米価が高騰し、再び酒造減石令が出された。そこで米価が下落するまで酒造りを休み、御初穂酒の上納も免除していただきたい旨を訴えている。

市右衛門の子孫も代々慈善事業家として農民達に尽したが、大正年間に入って同家は急速に没落し、広大な屋敷も今やない。現在住宅地が広がりつつある下奈良地区集福寺の市右衛門宗敏、宗敏両名の墓碑には功績として酒造りのことが刻まれており、また近くでは現在も「奈良桜」という名の酒がつくり続けられている。

おわりに

酒どころ伊丹や灘に比べれば関東酒に対する評価は残念ながら今日でもそう高いとは言えない。同じ醸造業でも醤油の方は18世紀後半以降関東に銚子、野田の二大生産地が発展し、関東醤油はやがて下り醤油を圧倒、駆逐して行ったのだが、酒の方は厳しい競争に鍛え抜かれた下り酒に到底太刀打ち出来る品質ではなかった。やがて廃業した酒屋の拝借株も天保年間希望者に貸付けられることになった。しかしこれら御免酒屋がその後関東酒の水準を向上させる原動力となったことは確かで、品質優良な酒を目指した市右衛門らの苦勞は評価されるべきだろう。今回埼玉の旧家の記録によって御免関東上酒について述べたが、いずれ新史料が発掘されれば関東酒造業史の研究を続けてみたい。

文 献

- 1) 酒風土記 東京、醸協、67、230～233 (1972)
- 2) 幡羅郡下奈良村吉田家関東上酒御試造書上物

- (抄)、新編埼玉県史資料編 16、615～634、埼玉県 (1990)
- 3) 幡羅郡下奈良村吉田家関東上酒御試造記録、新編埼玉県史資料編 16、634～642、埼玉県 (1990)
- 4) 浜館貞吉述：吉田家五世の事蹟一斑、大日本偉人顕彰会 (1934)
- 5) 熊谷市郷土文化会誌 (奈良特集号)、36、9～12、熊谷市郷土文化会 (1981)
- 6) 埼玉県人物誌 (上巻)、165～172、埼玉県立文化会館 (1963)
- 7) 角川日本地名辞典、11、455～456 (1980)
- 8) 埼玉県酒造誌、30～36、埼玉県酒造組合 (1921)
- 9) 安蘇郡下津原村多蔵より関東新製上酒につき願書控、栃木県史史料編・近世 5、589～591、栃木県 (1979)
- 10) 鎌谷親善：酒直千代伝法、酒史研究、6、23～40 (1988)
- 11) 前掲8)、86～91
- 12) 柚木 学：酒造りの歴史、133、雄山閣 (1987)
- 13) 天保7年10月熊谷宿寄場組合村々酒造米高書上帳 (抄)、新編埼玉県史資料編 16、642～652、埼玉県 (1990)