

## 第7章 水運・海運によって産み育てられた日本一の酒蔵・灘五郷

### はじめに

灘五郷、全国で知らない人はいない日本酒の産地です。灘の酒、灘五郷、なぜ、いつ頃から、その名が全国に響くようになったのでしょうか。その問いを解くために、酒に関わる歴史をたどっていくと、なんと江戸時代の中期（18世紀はじめ）にしかすぎません。

酒は古代より神に捧げられ、庶民の楽しみとして飲まれてきました。古来から都があった上方には、お酒を楽しむため古来から酒が造り出され、様々な酒造家が栄枯盛衰してきました。そんな中で、灘五郷が産まれることになるのは、江戸時代の政治経済の変化の中で、いくつかの要因が重なっていったからです。その影の大きな要因になったのが、灘の地を作った六甲山系からの付与された自然の恵みと水運・海運でした。

今回は灘五郷が産まれ日本一の酒の生産地になるまでのロマンを訪ねることにします。

### 美味しい日本酒はいつから

日本酒造りは、酒母（<sup>もと</sup>酏と同義）に米と<sup>こうじ</sup>麴と水から造ります。麴が米のデンプンを分解してブドウ糖を育て、酵母が糖分に働きかけてアルコールなどを産み出します。

現在の「清酒」の酒造りの基本は、中世の16世紀の僧坊酒に遡ることになります。中世の大寺院は所有する荘園から上納される年貢米を用い、僧侶が酒を造りました。僧坊酒の用途は販売用を中心に、自飲用や行事用など多様でした。やがて僧坊酒の中から「諸白」という、麴米と掛け米の両方に白米を用いて濾過された澄み酒が発祥しました。それまでの酒は「濁り酒（どぶろく）」で、麴に玄米を用い、掛け米に白米を用いて発酵させる方法でした。中世農民の手作りによる自飲用の酒でした。僧坊酒の「諸白」は戦国時代の後期に南都と呼ばれた奈良町の寺院で盛んになり「南都諸白」と総称され、現在の日本酒の原点となりました。しかし、戦国時代の終わりには、荘園制が衰えたため、僧坊酒は衰退し、これに次ぐ地位であった近世都市の伊丹、鴻池、池田、富田の摂津酒による諸白づくりが中心になっていきました。

戦国時代の後期には、新技術である「火入れ」、すなわち低温殺菌法が加わります。<sup>もろみ</sup>醪を搾りあげてでき上がった酒を65℃ほどに加熱し、残存酵母の発酵を止め、雑菌の繁殖に対処して酒の腐敗を防止する方法でした。こうした洗練された工程が江戸時代以前に完成し、良質の酒が大量に生産されることとなったわけです。

### 江戸時代中頃までの酒造りの実情

江戸時代の前期には、第4章で説明しました「パクス・トクガワーナ（江戸時代の平和体制）」の大開墾時代で、農地は拡大し、自立した農民が増加し、米の生産拡大が続きました。耕地面積は、1660年頃には室町時代の約3倍になり、農業生産が飛躍的に発展し、生産の余剰が経済を潤し、江戸や、大坂、京都をはじめとする各藩の城下町では、文化革命と呼ばれるほど町人文化が普及し、贅沢品の抑制が必要なほどの消費拡大が続きました。

江戸時代中期頃までの経済活動の基本は農民からの年貢である「米」でした。米の生産は天候にされやすいため、収穫量の高低が、他の諸物価の基準となり、武士や農民、町民

の生活に大きな影響を与えることになりました。米の豊作はありがたいですが、一方で米価を下落させ、米の売却収入が藩の財政基盤、あるいは武士の給与であるため、社会の不安定問題となりました。領主は誰でも米価を安定させたかったため、豊作時には米を原料とする酒は嗜好品として、米の集まる城下の造り酒屋で酒造りを奨励し、消費するだけでなく、価値ある商品として他国に移出することもできました。

酒造りの工程は、江戸時代初期には完成され、現在と大きな変化はありません。酒の造る時期も、前年に収穫した古米で（陰暦の）秋彼岸以降に造る最初の酒「新酒」に始まり、「間酒」<sup>あいしゆ</sup>、「寒前酒」（秋期）、「寒酒」（寒季）、「春酒」（立春以降）に至るまで、真夏を除き年中造られました。

17世紀のはじめ頃の幕府の酒に関する政策は、江戸・京都・大坂などの大都市、その他の城下町、宿場町などに限り酒造りを認め、一方で、年貢米の確保の観点から、自給自足経済を強いる農村には、農民の酒造業は厳禁の施策が採用されました。

主な大都市の酒造りと消費についてみてみましょう。

### 甘口の京都の酒－競争を回避し衰退

1100年も都であった京都は、鎌倉幕府が倒れた後に、室町時代に政権が京都に戻り、京の町が人が集まり賑やかになり、3代将軍義満・4代将軍義持の頃となると、京の町に僧坊酒を含めて342軒の酒屋ができ、店先で酒を飲むことができるようになりました。

江戸時代になり、河村瑞賢により1672年に西廻り航路が開かれるまで、奥羽・北陸諸藩の米は、敦賀か小浜で陸揚げされ、琵琶湖の船運を利用して大津に集められ、京都、伏見などの畿内に配送されたので、酒の新興生産地は、当初は米が集積する大津でした。

やがて、京都の人口は1715年には35万人、実数は40万人内外と推定され、日常諸物資の需要は膨大に上り、一大消費市場をなしていました。やがて、京都市中にも、六条寺内町の門前町に、酒造米の十石未満の小酒屋ができました。江戸時代の酒屋の数について、記録によれば、1669年の洛中洛外で合計1,084軒、1716年に洛中に539軒、洛外に239軒の記録が残っています。造り酒屋の規模が小規模なのは、それぞれの町組を基礎とする販売区域を協定で定め、他国から移入する酒を「抜け酒」あるいは「他所酒」と称して、販売差し止めの願いが奉行所に出されていたからです。

京都の酒は昔から、甘口の女酒として知られ、やがて台頭する伊丹の辛口男酒に対し、甘口は既に元禄年間から評判がよくありませんでした。京都の酒造業が衰退した他の原因は、他国で発展した新興生産地の安く良質の酒が流入してきましたが、対抗するべき酒造方法の改善をすることなく、町奉行所の取り締まりに依存するだけであったためでした。

伊丹の酒に対しては、市中の造り酒屋230人が販売の不許可を求めましたが、伊丹の領主が有力公家の近衛家ということで、特別に許され、やがて幕末には、伊丹の酒に圧倒され、中世以来の小規模な町酒屋がその競争に敗れることになりました。結果的に京都の酒は伏見の酒蔵を除いてほぼ消滅してしまいました。

### 辛口の伊丹の酒－「伊丹諸白」は江戸でも好評

伊丹酒は、「伊丹諸白」と呼ばれた冬季に仕込む寒造りに特徴がありました。南部諸白は、酒母に麴と蒸し米・水を3段に分けて仕込み、各段階ともそれぞれを等量に仕込む方

式のため、大量の酒の増産は望めませんでした。元禄時代になり伊丹では、酒造りの杜氏の統率の元に働き人が、酒造の各工程に配置され、麴・蒸し米・水を倍加させながら3段に仕込み、その工程を繰り返すことで、酒の量産ができました。それにより、寒さで腐敗菌や酢酸菌の活動を不活化できる冬季に仕込む寒造りを実現することになりました。この寒造り三段仕込みは現在でも日本酒の基本的な酒造法になっているものです。さらに伊丹では「丹釀」と呼ばれる麴歩合を低くし、汲水をやや多くするタイプで、上槽前に焼酎を加えて酒質を強化しすっきりとした辛口の酒として有名になりました。

伊丹には戦国武将の山中鹿之助の長男鴻池直文は、一家が没落ののち武士を辞め伊丹で酒造業を始めました(その子が両替商等で成功し大坂一の富豪となる鴻池家を創出)。伊丹の酒造技術の革新による生産力向上させ、伊丹市鴻池は「清酒発祥の地」として有名になりました。その中で、鴻池酒造は1599年に馬背に四斗樽(72<sup>斗</sup>)2樽を積んで陸路600km江戸送りを始めました、伊丹の美味しい酒、特に辛口の酒は武士に愛飲され、江戸で評判となり、陸送が続けられ、上方から江戸への「下り酒」の元祖とされました。

鴻池、池田、伊丹は猪名川筋にあり、大坂から江戸への菱垣廻船による輸送にも都合がよく、江戸への出荷比率も高まりました。このようにして、17世紀には江戸へ出荷される代表的な酒の生産地になりました。また、優れた品質により、将軍家の御膳酒にもなり、1666年には、酒造株高が36軒で79,761石にも達し、1万石を越す大酒屋も出現しました。

一方で、伊丹は1661年から幕末まで近衛家(公家)の領地となります。近衛家は藤原氏の流れを汲む五摂家の一つで、天皇家とも親戚関係にあり、摂政や関白を出せる家柄でした。領主の近衛家が積極的に酒造業を保護したため、その威光で京都への進出を特別に許され、その結果、伊丹酒が京都市中の酒を圧迫することとなったわけです。

伊丹の代表的な酒は「白雪」(1550年に初代小西新右衛門(現在は14代)の祖父が創業)、「老松」(元禄年間には江戸積み酒の東の大関にランクされた)、「大手柄」、「誉鶴」、「剣菱」(1505年創業)など、18世紀前半には54軒の酒造場がありました。しかし、伊丹の酒は18世紀後半には、新興の灘や西宮の水車精米に比べ、足踏み精米で量産ができず、また、海に面さず江戸への海上輸送で不利となり、出荷量が減り次第に衰退していきました。さらに西宮での宮水の発見などもあり、20世紀には「剣菱」は灘の御影郷に移転、「白雪」は伊丹で連綿と醸造を継続しつつ、今津郷にも工場を新設して現在に至っています。

注)『「伊丹諸白」と「灘の生一本」下り酒が生んだ銘醸地、伊丹と灘五郷』(神戸市、尼崎市、西宮市、芦屋市、伊丹市)が令和2年度(2018年)の「日本遺産」に認定されています。

### 「地廻り悪酒」と呼ばれた江戸の酒

一方で江戸は、徳川家康が豊臣秀吉の命により1590年に進出してきた当時、江戸湾の海岸線が迫り、人家が百軒ほどの寒村でした。その後の徳川幕府が成立したことで、将軍の家臣団をはじめ、参勤交代制による諸大名やその家族、江戸詰めの藩士など武士が集住し、その武士団にサービスする商業の町人も急速に増加しました。江戸の人口は1633年に14万9千人、1657年に2.6倍の38万6千人、1721年の初めての全国人口調査の記録で武家人口50万人と町人人口が50万人を突破し、人口は100万人に達することになります。言い換えれば開幕以来毎年10万人近くの人口が継続的に増え、巨大な中心政治都市として、また、伝統的工業は育成途上の消費中心の一大消費地が形成されました。

当然その巨大な人口が求める酒の需要は莫大であったわけですが、関東周辺の農村の生産力が低く、江戸周辺の伝統のない酒造業は、遅遅としてしか育たず、小規模、未発達で、酒の品質は劣り、「地廻り悪酒」と呼ばれるほどでした。そのためか、江戸中期以降、通年で爛酒を飲むのが一般庶民の習慣になったとのこと。

後の天明の飢饉で米の生産が激減し、価格が高騰したため、1786年に造石高を半減させる厳しい酒造制限の時代に入り、1788年からは3分の1に厳命されました。寛政の改革を押し進めた松平定信は、上方から江戸には入津する酒の数量を制限しなければ、金銀は一方的に関東から上方に移ることを懸念し、1790年関東においても酒造業の振興を図ろうとしました。武蔵、下総の国の11軒の酒屋に米を貸与し、上製諸白酒3万樽の製造を命じ、「御免関東上酒」と称し別途酒造株を与えるものでした。

しかしながら、質の高い酒の醸造できず、大量の酒の需要を満たしたのは、結果的には皮肉にも、上方から運ばれて、後に「下り酒」と呼ばれた美味しい酒でした。

その原因は、米は土地がよすぎて「米の性」が強くなり、酒米に適さなかったことと、当時の杜氏の技術力が低く、酒の腐敗を防ぐための清酒の低温加熱殺菌法である「火入れ」（摂氏65度前後の比較的低温で加熱し、有害な雑菌を殺し、酵素の働きを止めること）の温度設定の技術が劣り、腐敗したり変質することになったようです。10年余にわたり苦闘を続けましたが、確かに品質の向上はできましたが、急の酒造規模の拡大だけでは、品質管理、販売で激しい競争を勝ち抜いてきた下り酒に到底敵うはずはありませんでした。

### 上方からの酒は菱垣廻船による大量輸送で江戸を席卷

上方から江戸への酒は当初は、伊丹の鴻池家による馬による陸上輸送でした。しかし、徳川幕府が日本全国を統制するため、江戸に集まる五街道（東海道、中山道、甲州街道、奥州街道、日光街道）の要所要所に「要害」として、各所に関所を設け、大井川等の大きな川には橋を架けず、他からの侵略に備えたため、物の輸送には適さず、酒の輸送には時間もかかり江戸で求められる酒の量を満たすことができません。大量に輸送できるのは廻船による輸送ですが、江戸時代当初は、内海に適した原始的な構造の輸送船を使っていた上、航海術も未熟だったので、太平洋上の強い風や、激しく流れる黒潮に出遭うと、途中で遭難してしまうことも少なくなかったため、実現できませんでした。

1619年に堺の商人が紀州の富田浦の廻船を雇って江戸へ回航させ、多種多様な日常生活物資を運んだのを創始として、同年に、大坂の商人である泉谷平右衛門が、250石積みの廻船を借り、日用品を江戸に運んだことで、ようやく廻船問屋として江戸積船問屋が開かれました。その後、この廻船（貨物船）は両舷に設けられた垣立かきだつと呼ばれる舷牆に裝飾として木製の菱組格子を菱垣ひがきに組んだことに由来して「菱垣廻船」とよばれることとなりました。1624年には、菱垣廻船問屋が5軒組織され、江戸への輸送が活発化しました。運ばれる荷物は食料品や日用品、いろいろな道具類など江戸の庶民の生活を支える質が良い品物であるとされ人気があり、「下りもの」と呼ばれました。いわゆる賃積船で積み荷が軽くてかさばる物を重なるように積み上げて、満載になると出港し、大坂から江戸までは十数日から長いときは2カ月くらいかかったといわれています。

上方の美味しい酒を池田や伊丹からの陸路だけではなく、西宮や兵庫の海岸沿いの蔵元から海路で大量に運ぶことを試みたのが、兵庫津の海運業者の北風家でした。兵庫津は瀬

戸内海の東の端に位置する天然の良港として、奈良時代から大輪田泊、鎌倉時代からは兵庫津として繁栄した港町及び宿場町でしたので、当然ながら酒造業も発展してきていました。一族の北風彦太郎は、自らの廻船を使い、黒潮の流れを避け、遠州灘の荒波をつききって、江戸まで廻漕し、初めて船で上方の酒を大量に運ぶことができました。江戸の酒問屋に荷揚げされた大量の新酒は、“しぼりたて”の味が受けて飛ぶように売れました。この彦太郎の成功を機に、菱垣廻船でも酒を積むことになり、酒の菱垣廻船問屋が誕生したのでした。酒の下りものとして「下り酒」がブームとなる火付け役になりました。

さらに上方からの酒の大量輸送に追い風が吹きました。1638年に、商船に限り500石積以上の大型船の建造が解禁されたのでした。菱垣廻船にも、西廻り航路や北前船の主力となる1本マストの大きな1枚帆の700石から800石積みの「弁才船」が主力となり、荒波にも耐え、走行性能が向上し、経済性が高まりました。

菱垣廻船による大量輸送で、江戸で毎年70万樽、約24万5千石の「下り酒」が飲まれました。当時の関東の生産量は、3万樽1万500石で、下り酒の5%に過ぎませんでした。

なお、北風彦太郎は、河村瑞賢が1672年に西廻り航路を開設するに先立ち、1639年に加賀藩の用命で、それまでの琵琶湖を経由する経路から、加賀から赤間関(下関)、瀬戸内海を経て大坂に運ぶ海上輸送の航路を開いたことでも有名な事実です。

#### 「富士見酒」と呼ばれた上方でも味わえない格別の味

江戸に下る「下り酒」は別の理由で、上方でも味わえない天下の美酒として喜ばれたそうです。下り酒の産地では良質の酒を選んで江戸に送り出していましたが、江戸に着くとなぜか、なお一層おいしくなっていることに、江戸に着いた下り酒を陸揚げせずにそのまま上方に戻した「戻り酒」を飲んで、上方で気が付いたのでした。

なぜ下り酒や戻り酒が旨くなるのだろうか。

これは、波にもまれて熟成が進んだことで、味が丸くなり、樽材の吉野杉の成分が溶け込んで日本人の好む樽酒の香りがうまく付いたことによるものと思われます。

木の香りのする酒に進化した「富士山を見た酒はうまい」と評判になり、上方でも江戸でも「富士見酒」と呼ばれ人気が出たこともエピソードの一つとして加えておきます。

#### 大坂周辺の町方酒造地の酒一米の一大販売市場の利点を活かして

「天下の台所」の大坂には各藩からの年貢米が集まり、当初、淀屋の店先(現在の淀屋橋南詰)で米市が始まりました。1672年の河村瑞賢による西廻り航路の開発以来、各藩の年貢米の換金市場としての役割が高まって、大坂の堀川や堂島、中之島の開発が進み、諸藩は蔵屋敷を整備し、米切手発行による年貢米の販売体制を整え、米の一大販売市場となりました。さらに、1697年に淀屋米市は堂島に移り、米仲買や両替屋が集まり、ここでの米相場が全国に影響するようになりました。その結果、伊丹・池田以外にも、それまでに大坂周辺に形成された町方酒造地であった堺、伝法、尼崎、西宮、兵庫津など酒造地も、米市場での取引の間隙を縫って、安い良質の米を手に入れやすい条件の元で、江戸積み酒造業の性格を強めた「諸白」酒の一大生産圏に成長していきました。そして売り先の江戸の人口の増加が止まらない条件も加わり、菱垣廻船で大量に運び、「下り酒」の評判を固定したものにしました。

しかし、そこに灘五郷と呼ばれる酒造地は西宮郷以外にはまだ出現していません。  
いよいよ、今回の主人公の灘五郷が誕生するプロセスを説明していきましょう。

### 幕府による酒造株の制定

江戸時代の前期の農地の拡大、農業生産の飛躍的な発展は、米穀以外の農産物や新しい商品生産が農村で盛んになり、自立した農民が増加していきました。その中で、原料として大量の米を消費する酒造業は、幕府も領主も重視する産業となり、常に食糧の供給と競合せざるをえない運命にありました。米が余れば酒造りは奨励されますが、凶作、飢饉では米が不足し、価格が高騰すれば、米の供給を増やすために、酒造制限を実施しなければなりません。ただし、米価の調節機能を維持するため酒造業は不可欠であるとして、城下町を中心に宿場町や門前町などの町方酒造業は、完全に酒造を禁止されることはありませんでした。

これらの様々な商品作物や製品が産まれたため、幕府は商品の売買の実績を流過程で掌握するために、様々な株仲間(現在の業界にあたる)を公認しました。1657年に株仲間の一つとして酒造株制度(酒造鑑札)を設け、免許制で酒造人を指定し、無株の酒造は厳禁にしました。その目的は、酒造で消費する米の量の上限(酒造株高)を定め、酒屋の造石高を把握して経営権利を示し、一方で酒運上などの課税を強化し、幕府の財政を改善するものでした。諸藩も連動して採用したため、全国統一の制度になりました。酒造株は、同一国(領)内では、譲渡あるいは貸借も可能でしたが、領域を超えては厳禁でした。なぜなら、領域ごとに課税標準が異なっていたからでした。

### 元禄の酒造制限の時代

元禄年間は、「生類憐れみの令」で有名な5代将軍綱吉の時代(1680-1709)で、天変地異が頻繁に起こった時代でした。「酒は悪」と決めつけるように酒造制限が元禄年間(1688-1704)に厳しく行われました。酒造家に酒株高の1/3とか1/2の酒造米を制限する「減醸令」が13回も発せられました。さらに、旧暦の秋彼岸以降の夏の暑さの残る時期に古米で造る「新酒」は腐敗が起りやすいと「新酒禁止令」が出されました。1697年には酒飲を減退させるためとする名目で酒運上が布達され酒税が課せられました。真の目的は幕府の財政補てんにありました。納税者は酒造家で税率は酒価の5割という高率(当時の年貢率の五公五民相当)分を酒造家の代表が徴収し、幕府領は代官、藩領は藩庁に納めるものでした。しかし、税収源、米価の調節機能としても酒造業は重要であったため、凶作時でも完全な酒造りの禁止がされることはありませんでしたが、一方で酷税等に耐えきれず、各地の酒造家が次々に倒産しました。

なお、江戸時代の全期間を通じて幕府の出した酒造制限令は61回に対して、その酒造奨励する解除は6回に過ぎませんでした。全体としては酒造制限が基調でした。

### 酒造奨励期の到来—灘五郷の誕生の胎動期

1709年の綱吉の死でようやく暗黒の時代は終わりを告げ、政治の表舞台に出た新井白石は、「生類憐れみの令」に続いて、酒運上(酒税)を廃止し、連発していた減醸令も1715年を最後に発令されない酒造制限緩和の政策がとられました。この政策に呼応して新規の

酒造地として誕生したのが後に「灘五郷」と総称される地域でした。

灘五郷の地域は、背後に断層で隆起してできた急峻な六甲山系があり、東は武庫川河口より、西は旧生田川の近傍に至る間に流れる 9 本の河川が、沿海約 24km に砂州を造った地域であったため「灘目」（灘辺という意味）と呼ばれていたことで、「灘」と総称して呼ばれることになったのです。

灘の御影、青木、魚崎などの村々は、1 反以下の土地しか持たない零細な農民が大部分でした。17 世紀後半以降、貨幣経済化の進む中で、これらの地域は稲作だけではなく、麦、綿、菜種なども作る商業的農家などの農間余業へと進出していくことになりました。

「灘」の地は、大坂が米の一大市場となり、安価で良質な米が入手できる、灘目の砂州から良質の水が得やすく、江戸積み酒造りは伊丹より運搬の利便さがあり有利だとして酒造業に挑んだ事業家が出てきました。灘御影村の生魚屋治郎太夫宗徳、後の嘉納家の始祖で、2 町ほどの田畑を持ち、網元を兼ね、兵庫津の船問屋と競って回船業に進出した 25 歳の気鋭の人物で、1659 年に副業として「菊正宗」を創業しました。その後、酒蔵は代々引き継がれ、2 代目に家業になり、この歴史的第 1 歩が御影村を灘五郷の 1 つの郷とすることとなりました。

この新井白石による酒造制限緩和で、ひなびた灘の寒村だった今津や魚崎、西郷の漁村の風景も一変することとなりました。米を手に入れやすい立場にある富農層の中からも酒造業に進出するものが出て、海岸線に沿って、真新しい白壁土蔵が次々と建ち始め、浜は一転酒蔵の街へと変貌していきました。今津では「大関」（1711）が、魚崎では「櫻正宗」（1717）、西郷では「沢の鶴」（1717）等が創業されていきました。

一方で、1732 年には冷夏による享保の大飢饉が発生し、翌 33 年には飢饉による米価が高騰し、江戸等で打ちこわしなどの騒動に発展しました。しかし、1735 年から米が豊作となると、米価が暴落し、幕府の財政は米に支えられているだけに、将軍家の台所は火の車、景気は減退したため、8 代将軍吉宗は金の含有量を減らした金貨を発行する金融緩和策を 1736 年に踏み切るとともに、米の消費を促進するため、9 代・10 代将軍の時代の 1754 年から 1786 年までが酒造奨励期になりました。

1754 年の「酒造勝手造り令」はこれまでの政策を 180 度転換する奨励政策（～ 1786 年）が取られました。その当時の酒造りは、池田や伊丹、西宮の町方が中心ではありましたが、在方や農村にも立地が認められ、大坂・兵庫の材木商・肥料商人・米商人などが酒造家になる株仲間を結成し投資が行われました。かつての白砂青松の地であった灘の地では、障害物もなく、大きな整地の必要もなく、新しい酒造りの蔵が一気に広まり、その後の発展する前提が整いました。

灘が酒造地として飛躍するの時代に中心的役割を果たしたのが御影村でした。「菊正宗」を創業した宗徳の孫とひ孫が分家して 1743 年に「白鶴酒造」を創業しました。その創始者が加納治兵衛で、1774 年には 4 つの酒蔵を保有するまでになりました。この間に御影村には嘉納家のほかに伊丹から移転してきた「剣菱」のほか、「泉正宗」「大黒正宗」「瀧鯉」「福寿」などの酒造業が次々と創業し、灘酒はこの時期〈1785 年〉には江戸送りの、いわゆる「下り酒」の筆頭にまで躍り出ることになりました。

**酒樽専用で高速輸送の樽廻船運行による追い風**

その追い風となったのが酒樽専用で高速輸送を実現した「樽廻船」でした。

上方からの物資の大量輸送には、1638年以降に700石積程度の大型船の菱垣廻船が江戸と大坂を往復し、そこに酒が積まれて美味しい「下り酒」として江戸の増え続ける需要を満たしたと述べました。ところで当時は、今とくらべると、航海術も未熟だったので、途中で遭難して積荷がなくなってしまうことも少なくなく、嵐で船が沈みそうになると船を守るために積荷を捨ててしまう船が多々発生しました。中には、嵐にあって積荷が流されたなどと嘘をつき、その積荷をこっそり途中の港で売りさばいてしまうこともありました。一方で、輸送を委託された廻船問屋は不可抗力として責任を取らないため、荷主にとっては大損になってしまいました。

そのため、荷主と廻船問屋との間でトラブルが絶えなかったため、荷主のほうで運送の主導権をにぎるために団結することになりました。そして積荷が失われたときに損害を少しずつ平等に負担する保険のような仕組みを取り入れました。この荷主の団結が江戸では「十組問屋」、大坂では「二十四組問屋」と呼ばれました。ちなみに「十組」は、10業種の間屋という意味で、その中に酒問屋も構成員でした。

しかし、長年にわたり輸送を続ける中で、運ぶ途中で嵐に遭遇した際には軽い荷物から海に廃棄されており、酒樽は重い船底に積み込まれるため、廃棄されることはなかったのですが、捨てられた荷物の損害は均等に負担となったため、荷物は無事なものにもかかわらず、損害を背負うことに不満が募りました。さらに、荷物は混載で満杯になってから出港のため、船底に長く積まれたままの酒類は腐敗してしまうことがありました。それらの理由から、菱垣廻船を利用して酒を運んでいた酒問屋は次第に不満を募らせました。

そのため1730年江戸・十組問屋の内の酒問屋は、独自の廻船問屋を作って酒を専門に輸送する「樽廻船」を運航し、菱垣廻船問屋から撤退することになりました。樽廻船は港での待ち時間も短い上、船も小ぶりで菱垣廻船よりスピードが速かったため、半分くらいの日数で届く利点もありました。樽廻船は最初は酒専用だったのですが、そのうち空きスペースを利用して安値で他の荷物も運ぶようになり、「速くて安い樽廻船」という評判が広まって需要が増え、次第に酒以外の荷も運ぶようになり、菱垣廻船と樽廻船は競合することになりました。そのため1770年には積荷の内容による両者の分離が行われ、米・糠などの7品は菱垣廻船と樽廻船の両方、酒は樽廻船、他は菱垣廻船で運ぶという仕法が定められました。しかし樽廻船への積荷は増え、菱垣廻船は次第に劣勢となっていきました。

樽廻船の年間の稼働状況は、酒市場の動向などに関連して春・秋に増加する傾向にあります。江戸で酒の需要が伸びるのは、何と言っても寒い冬です。逆に夏は気温が高く需要もそれほどでは無い上、酒が腐りやすく品質管理が難しいため低調でした。また、12月ごろ「積限<sup>つみきり</sup>」と言って酒の輸送を終了し、翌年春の新酒番船（新酒を運ぶ樽廻船のレース、幕末期には主に2～3月に開催）までは酒を輸送しない慣習もでき、真冬の時期は樽廻船で酒を輸送することはほとんどありませんでした。

夏や冬に樽廻船は酒以外の主要な荷物として米荷物を運んでいました。その米の主は幕府で、全国に散在する天領で取れた年貢米を江戸・大坂に集める必要があり、しかも、幕府には大規模な輸送船がないので、当時最も頑丈で信頼感のある弁才船の樽廻船にその業務を委託していたのです。このほか、大名たちも領国で取れた年貢米の多くを大坂や江戸へ輸送して貨幣に換える必要があり、幕府同様に樽廻船に米を積み込み輸送していました。

また、第 4 章で北前船の運行が 1760 年以降に始まったと述べましたが、大坂から蝦夷地に向けて毎年春に出港するうえで、ちょうどその時期は寒造りの一番美味しい寒酒が蔵出しされる時期と重なり、江戸ではなく瀬戸内や山陰、北陸方面にも大量に積み出されました。寄港地では新酒を首を長くして待っているため、高値で売却はできるのですが、酒で満杯の酒樽は船のバラストの機能を果たしており、代替機能の物資と交換できなければ、次の寄港地に持ち越される複雑な事情もありました。

このように、酒造制限緩和の当時寒村だった灘の今津や魚崎、御影、西郷で江戸積み酒造りを目的にはじめた酒造業者にとって、時期を同じにして、樽廻船が生まれたことと、北前船が活発に活躍する時期と重なり強い追い風になりました。後に西宮を含む灘五郷が日本で最大の酒の醸造地となっていく有利な条件を、海運が担ったことになりました。

### 灘酒の量産化の強い味方—水車による精米

灘地方の背後には急峻な六甲山系があり、そこから流れる出る水は、山麓の傾斜地の間に 9 本の急流の河川となって流れています。18 世紀になると、この急流の水による水頭差(位置のエネルギー)の大きな水力の利用と六甲山南麓の良質の花崗岩(北前船で運ばれ御影石の名で知られる)でできる石臼を利用して、水車業がさかんになり、当初は、菜種や綿実からの絞り油を生産し、年に 5 万樽も江戸に送っていました。

酒造業にとって、酒に仕込む酒米は、玄米を白米にする必要がありました。そのために伊丹の酒造りでは、人の足で杵きねを操作する「足踏み臼」が一般的でしたが、所詮人力による精米は量的に限界がありました。灘に立地した業者は、1784 年には既に 200 軒の水車業が立地することに着目して、水車による精米を取り入れることになりました。休みない水力により水車の威力は足踏み臼の比ではなく、六甲山系に広がる精米水車群によって、数倍の精米が可能になり、灘酒の量産化に必要な白米の大量確保が可能になったのです。

水車の研磨力の大きさは酒の味を良くすることにも発揮されました。米の胚芽には豊富な栄養分がありますが、酒母や醪の育成の際にデンプンに未消化の部分が残ると味落ちの要因になることと、一方で胚芽の下層にある芯質の部分こそが酒の味と香りを醸し出す源泉であるため、胚芽をできるだけ除去する必要が判ってきました。しかし胚芽自体は非常に硬いため、足踏み臼などの研磨力では刃が立ちませんが、水頭差を利用した水車の研磨力は強いため、1 粒の米から 25 %から 35 %の胚芽を削り取ることができました。高度精白米は、芳醇な香りのある酒質をさらに向上させることに貢献しました。

さらに、水車精米の出現で灘の酒造りが、「寒造り」のみによる醸造への転換ができました。当時の諸白造りの仕込み期間は、旧暦の 8 月頃から翌年の春までの長期に渡らざるを得ませんでした。水車で精米が大量に可能になり、18 世紀末には、仕込み期間が 140 日であったものが、水車を活用すると 100 日前後になりました。天保の時代(1830～44)期の最盛期には、水車場 277 場、臼数 25,000 に及んだ記録があります。そのため、灘では、幕府が奨める細菌汚染の少ない寒期に集中的に醸造をすることが可能となり、しかも冬になると肌をさすような六甲おろしの寒風によって、品質の高い酒ができ、さらに高い評価を得ることとなったのです。それが「灘の酒は風で造る」といわれた寒造りでした。このため仕込量を大きくするための仕込み桶の大型化(30 石大桶)も必要になりますが、幸いにも灘は大阪湾対岸から海運で吉野杉の入手が容易でした。

諸白で寒仕込みの酒で風靡した池田・伊丹の酒造家も、足踏み臼による精米法では、水車で大量に精米できる灘酒には、太刀打ちできないことを自覚することになりました。

また、寒造りへの集中は農閑期の農民の酒造り出稼ぎを可能にし、現金収入を得たい農民と、冬場の労働力を確保したい造り酒屋の利害が一致することとなりました。最盛期の1830年代には、灘の酒屋はほとんどが丹波杜氏で占められることとなりました。

### 「宮水」の発見

魚崎蔵と西宮蔵で造る「櫻正宗」の山邑太左衛門は、1840年に2つの蔵の酒に微妙な味の違いに気づきました。研究熱心な彼は、原料米とか、担当する杜氏の蔵を交替させてみましたが、好ましい酒は西宮蔵に限られることを発見しました。違いの原因は「水」にあると想定し、西宮の水を牛車で運び魚崎で造った結果、味の良い酒を魚崎蔵でもできました。すなわち、西宮の水が発酵過程に不可欠のリン（通常の10倍）とカリウムを多く含み、鉄分が極めて少なく、塩分を適度に含み、卓越した酒造用水であることを発見したわけです。後の科学的分析で、酒造用水としての有効成分は、麹菌、酵母の増殖の栄養となるカリウム、リン酸、マグネシウム、カルシウムなど、麹から酵素の溶出を助け、酵素作用を促進させるカルシウム、塩分などであり、好ましくない成分は、酒の色を濃くし、香味を劣化させる鉄分であることが判明しました。

西宮の水(後に「宮水」と呼ばれることとなった)は、六甲山系の花崗岩が風化し砂礫化した河川の氾濫により押し出された扇状地を伏流する沖積層地下水ですが、灘のどこでも湧き出るわけではありません。夙川の流域の法安寺伏流水、札幌筋伏流水、戎伏流水によってのみ供給されるものです。宮水の井戸は浅井戸で、地表から2～3mにあり、西宮市の中南部、現在の国道43号以南の東西500m、南北500mの限られた地域内に散在するだけでした。井戸の位置は時代により変遷し、現在の宮水の井戸場まで3度移転しています。

その後、宮水の効用が確認されると、灘の西三郷（魚崎、御影、西郷）の酒造家も競って使うようになりました。しかし、西宮から魚崎の郷まで約5km、西郷まで約10kmほどあり、牛車で運ぶと大きな費用がかかるため、海に近い利点を活かし運賃の安い船を利用するようになりました。海上輸送は、水船1隻に2斗（36匁）樽を約300個（60石）積むのが普通で、1日15石の白米を仕込む蔵の3日分の仕込み水が運べました。当初の水船は、樽を漕いで西郷まで1日1往復でしたが、逆風の際には船に綱をつけて、海岸から船を曳いて進みました。大正時代の末期からようやく動力船で運び始め、水の出し入れもポンプを利用するようになりました。

宮水は酒造の方法をさらに改善することになりました。それまでの酒造りは白米1石（150kg）に対して、仕込み水を6斗（108匁）を加える「6水」程度の濃厚な仕込みでした。宮水ならば、白米1石に仕込み水1石を加える（現在と変わらない）「10水」仕込み以上の薄い仕込みとなりました。これで、酒の品質はさらに著しく改良され、米は溶けやすくなってできる酒量は増え、酒造経営を一層有利にできました。その結果、甘みの少なく淡麗で飲みやすくなり、灘の酒の新酒は「男酒」、貯蔵熟成を経ると「秋晴れ」と、天下に名声をとどろかせることになり、需要の拡大につながっていったわけでした。

### 灘五郷の誕生

1772年に、灘の江戸積みの酒造業者としての株仲間が結成されました。灘目は上灘、下灘(現在の灘区大石以西)としての12郷のうちの2郷を形成し、それに今津郷を加えた3郷が、後の灘五郷の基礎となっていきます。上灘は、1828年に分化し、東組の魚崎、中組の御影、西組の新在家・大石となります。江戸時代の灘五郷は、上灘三郷と、下灘、今津の地域で形成され、今日の灘五郷とは地域的に若干異なっていました。

当初から西宮が入っていないのは、灘目と今津が在方(農村)として代官所の支配地であったのに対して、西宮は近世初頭に町ができ、宿場町、門前町としての在町として大坂奉行所支配でしたので、支配者の関係が異なっていたからでした。

西宮を除く地域は、18世紀以降に江戸積み下り酒の銘醸地として発展し、既に説明した要因が重なり、それまでの、江戸積み銘醸地たる伊丹・池田・西宮を凌いで19世紀には江戸市場を独占するほどになりました。

そして、今日の灘五郷が形成されるのは、明治維新、廃藩置県など近世的所領支配関係が廃絶された、1886年に摂津灘酒造業組合が結成されて以来のことになります。宮水から最遠隔地で確保が困難な下灘郷を分離し、一方で、宮水の発見で隆盛に趣いた西宮を両側から包み込む形で、灘五郷の新しい編成となり、現在に至っています。

### 酒米(播州米から山田錦へ)

酒米の産地の選択と好適米の確保は、酒造家にとって死活に関わる重大な問題でした。灘の酒米の中でも、近隣の摂津米と播州米は酒造好適米として昔から重用されてきました。播州米は兵庫県下の加東、加西、美囊、明石の4郡で生産され、中でも美囊郡は、日本書紀にも記されているほど優良米の産地として有名でした。

そのため、長年にわたり、灘の酒造家の方で農村に橋を架けたり、寺に寄進したり、手厚い保護を加えて育て上げてきました。最盛期1830年頃の灘に、造石高1万石(1800キロ)を越える酒造家が生まれています。1万石の酒を造るには、玄米約1万石(25,000俵)を必要としましたが、摂津や播州のからは河川や海運を使えば灘までは輸送は容易な利点もあり、寒仕込みのための11月から2月までに調達することができたのでした。

明治時代になり県内に最大の酒造地灘五郷を持つ兵庫県は、県立農業試験場を通じて様々な品種の酒米から新品種の酒米の研究を続けてきました。1923年に、播州米の「山田穂」を母として「短稈渡船」を父として人工交配により誕生したのが「山田錦」でした。

性質は、1)米粒が大きいのが特徴で、表皮は薄く、精米しやすい、2)米粒に粘りがあり、精米中の砕けが小さく、精米歩合を35%まで高めることができる、3)心白(米粒中央部にある白斑)が大きく、吸水性が良く、麴菌が入り込みやすく、酵素力価の強い麴ができる、4)蛋白質・脂肪含有量が少なく、すっきりとした酒質の利点を持つ。一方で、5)稈長が他の稲の種類より数段長く、大粒の穂のため垂れ下がり、風が強いと倒れやすく、機械農業に適さず、手作りの丹精さが必要という課題も明らかでした。

山田錦の産地である加東郡・美囊郡は、六甲山系の北側の谷あいであり、瀬戸内海の暖気が六甲山に遮られ、昼夜の気温較差が10度以上あり、大きな心白を作る最適の気象条件で、「酒米買うなら土地を見て買え」といわれたほどでした。こうして山田錦は、酒造好適米の代表として生産量も第1位で、「酒米の王」と呼ばれることになりました。

## まとめ

灘五郷の酒造りの歴史は、六甲山系の麓の白砂青松の灘目と言われた海岸の寒村で始まりました。江戸初期の酒造業は城下町、宿場町、門前町ではない、農村では長らく許可にならなかったのですが、西廻り航路の整備で一大米市場となった大坂が近くにあったことと、米の価格を安定化するために出された「酒造制限緩和」を端緒に、江戸積み下り酒の醸造地として産声を上げました。それに、六甲山から急流水を活用した「水車」による大量かつ高度精白米で大量の「寒造り」醸造を可能にし、それを「樽廻船」で芳醇な香りを失わず大消費地江戸に運べ、北前船で北日本にも搬送できたことで、1世紀もかからずに多くのライバルを凌ぎ、灘五郷は日本最大の酒蔵に成長できたのでした。さらに、六甲山から伏流水となって海岸近くで汲み出される「宮水」の発見や、「酒米の王」と呼ばれた「山田錦」の誕生、その特性を長年築かれた「丹波杜氏」の技で磨いてきたことで、「灘の生一本」と呼ばれる粹な日本の食文化の神髄としての不動の地位を築いたのでした。

正に、灘五郷とは、時代の転換期を巧みに捉え、六甲山系の地形・地質による、水運、水質、水車を活用し、そして絶え間ない美味しい酒を産み出す努力の結晶の総称でしょう。

## 〈参考〉

灘五郷の酒造業者の代表的な酒の銘柄を下記に紹介します（斜文字は移転業者）。（ ）内の数字は創業年ですが、確定ではありません。灘五郷から撤退業者も含んでいます。

- ・今津の酒－「大関」(1711)「扇正宗」(1910)「白雪」[伊丹から]「初鷹」[伊予から] (1873)
- ・西宮の酒－「白鹿」「多聞」「白鷹」(1662)「寿海」「甲陽鶴」「灘自慢」(1861)「日本盛」(1889)「寶娘」[堺から] (1770)「喜一」(1833)「辰鷹」「金鷹」(江戸末期)「和源」「灘一」「東鶴」「花房」「ツル正宗」「富貴」[旭川から] (1900)「日本城」(1915)「白魂」(1916)「島美人」[小野から] (1919)「世界一統」[和歌山から] (1884)「文楽」(1894)「金鹿」[朝鮮半島から] (1916)
- ・魚崎の酒－「櫻正宗」[池田から] (1717)「金露」[堺から] (1806)「金正宗」(1740)「都菊」[長崎から] (1854)「國冠」[川越から] (1832)「千歳鶴」[札幌から] (1872)「菊千歳」(1892)「松竹梅」[伏見から] (1842)「福鶴」(1902)「酒豪」(1932)「千緑」(1666; 廃業)
- ・御影の酒－「菊正宗」(1659)「白鶴」(1743)「劍菱」[伊丹から] (1929)「福寿」「大黒正宗」(1751)「瀧鯉」(1752)「仙介」(1756)「泉正宗」(1810)「世界長」(1819)「百万両」(1848)「灘泉」(1882)「都美人」(1943)
- ・西郷の酒－「富久娘」(1681)「沢の鶴」(1717)「忠勇」(1720)「福德長」(1792)「富久錦」(1839)「月桂冠」[伏見から] (1637)「菊川」(岐阜から) (1871)「金盃」(1890)「光鶴」(1955)「榮泉」(1962)

## 〈参考文献〉

- ・講談社編、『灘の酒博物館』、講談社、1983年
- ・神戸新聞社会部編、『生一本』、神戸新聞出版センター、1982年
- ・鈴木芳行、『日本酒の近現代史－酒造地の誕生』、2015年、吉川弘文館
- ・中尾進彦、『灘の酒』、のじぎく文庫、神戸新聞出版センター、1979年
- ・吉田元、『江戸の酒－その技術・経済・文化』、朝日選書 569、朝日新聞社、1997年