

津山郷土博物館だより「つはく」

津博

TSUHAKU

2014.10 No.82

トピックス

夏の学習プログラム
研修・実習・体験講座
博物館資料の貸出

研究ノート

焼き松茸に津山の諸白
尾島 治

お知らせ

特別展開催中 / 展示資料の入替え

特別展開催中!

今年度の特別展「津山の商家が伝えた文人画～広瀬台山と飯塚竹斎～荻田家コレクションより」は好評開催中です。荻田家から寄贈を受けた広瀬台山と飯塚竹斎の作品を中心に20数点を展示しています。11月3日までですので、ぜひともこの機会に台山と竹斎の世界をご堪能下さい。

江戸一目図屏風の実物公開

今年度は他館への貸し出しがないため、春と同様に11月6日から11月30日まで江戸一目図屏風の実物を展示いたします。

常設展示資料の入れ替え

● 修道館の扁額

9月3日から10月1日まで、修道館の扁額を展示しました。修道館は津山藩が整備した藩校で、扁額はこの校門に掲げられていました。表には校名である「修道館」の文字が刻まれ、裏面にはこの扁額の由来が漢文で彫られています。最近まで地藏院(津山市小田中)の本堂に保管されていて、このたび寄贈されたことを契機に展示したものです。



● 津山城御殿絵図

これは津山城本丸御殿の絵図で、文化5年(1808)に作事所で作成されたものです。本丸御殿はその翌年に火災で焼失していますので、焼失以前の様子を伝える貴重な資料です。こちらも寄贈を機に表装したうえで展示しています。



どれも
見逃せないね。
博物館に
たびたび行こう!



博物館キャラクター
「鶴若」



博物館だより「つはく」
No.82 平成26年10月1日



【編集・発行】津山郷土博物館
〒708-0022 岡山県津山市山下92
Tel (0868) 22-4567 Fax (0868) 23-9874
E-mail tsu-haku@tv.tn.ne.jp

【印刷】有限会社 弘文社

入館のご案内

【開館時間】午前9:00～午後5:00
【休館日】毎週月曜日・祝日の翌日
年末年始(12月27日～1月4日)・その他
【入館料】一般…200円(30人以上の団体の場合160円)
高校・大学生…150円(30人以上の団体の場合120円)

中学生以下・障害者手帳を提示された方・
市内在住の65才以上の方は、入館料が無料です。

♣は、津山松平藩の槍印で剣大といい、現在津山市の市章となっています。



焼き松茸に津山の諸白

もろはく

— 近世社会の相場と物価 —

尾島 治

『美作ノ国吉井川』

津山の城東地区で青年期を過ごした小説家棟田博の作品には、郷土津山にゆかりの事項が題材として盛り込まれることが多い。その中でも『美作ノ国吉井川』は、明治維新を経て新時代を迎えた津山が、その舞台として設定されている。テレビドラマ化されたことから、美作地域のみなならず全国的にも知名度の高い小説である。

作品では、江戸時代以来、主要な物流システムとして長い伝統を誇る高瀬舟と共に生きてきた回漕問屋、その周囲でめまぐるしく変化していく人々の生活、そして新時代の象徴とも言える鉄道による交通運輸の劇的な変化、そうした中に生きる普通の人々の日常が、作者の温かい眼差しと郷土津山への想いを通して描かれる。

ある時、主人公の「里ん」は、吉井川が瀬戸内海に注ぐところに位置する西大寺の湊を訪れ、その新兵兵庫屋で久しぶりに石黒清吾に出会う。そして、津山出身の石黒をもてなす夕餉に饗されたのは津山産の焼き松茸で、添えられていたのは、新兵兵庫屋の主人の言葉借りれば、「酒も津山の諸白でございます」となっている。この西大寺には、江戸時代には金岡湊が設けられていた。ここは、吉井川を上り下りする高瀬船の拠点であり、同時に、瀬戸内海から大坂や江戸に通じる廻船の拠点でもあった。

美作から下つてきた高瀬船の積み荷は、ここで廻船に積み替えられて旅立つていくのである。そのため津山関連の商人ばかりでなく、津山藩の役人も常時湊に詰めていた。

津山の諸白

さて、ここで注目するのは「津山の諸白」である。この「諸白」は、この頃、津山の旧城下町を拠点とする造酒屋栄屋で生産されていた清酒の銘柄である。大津絵の有名なモチーフである鬼三味線の中で、座して三味線を弾く鬼の傍らに置かれたとっくりに、「諸白」という文字が描かれていることから、以前の津山では、大津絵にも描かれるような特別な歴史のある銘柄の酒だと考える人もいた。

しかし、この諸白という言葉は、江戸時代よりも古くから用いられている酒造関係の用語であつて、江戸時代には固有名詞ではなかった。製造過程での白米の使用を表現した言葉で、二通りに米を使用する際に、片方だけ白米を使うものを片白、両方に白米を使うものを諸白と言っていた。そのため、江戸時代には、一般的に特定の品位の清酒を諸白と呼んでいたのである。

元禄十年（一六九七）刊行の『本朝食鑑』には、「酒〔釈名〕諸白。俗称である。（略）酒の絶美なるものを諸白といっている。」（『東洋文庫』所収）と記されている。この「諸白」という言葉の初出は、天明二年（一七八二）二月二十三日の記事である。これは、米相場の騰貴に応じて酒の小売り値段の引き上げを實施したいとするもので、名酒は一升を越えるという事態になり、このように米相場が高騰すれば、銭での売り上げが伸びても、決済のためにそれを銀に交換するときに、売り上げの伸びが消えてしまうのである。

こうして、津山藩の町奉行日記での「諸白」という言葉の初出は、天明二年（一七八二）二月二十三日の記事である。これは、米相場の騰貴に応じて酒の小売り値段の引き上げを實施したいとするもので、名酒は一升を越えるという事態になり、このように米相場が高騰すれば、銭での売り上げが伸びても、決済のためにそれを銀に交換するときに、売り上げの伸びが消えてしまうのである。

酒値段と相場

津山城下町での酒の販売に関しては、一般の小売りでは、「壹合或壹合五勺ト申様ニ売り式三分五文八文と値ニ応じ売候義」が一般的であった。量り売りを基本とする中で、少額の金額や量に応じた量り売りをしていた。この場合、当然、銭を用いた小口の売買が多くなる。ところが、仕入れに関する決済は銀札で行うことになり、銭に対する銀の相場が高騰すれば、小売り商人は大きな打撃を受けることになる。

先に天明二年（一七八二）二月二十三日の酒値段の引き上げを見たが、その理由は米相場の騰貴に加えて、銀相場の高騰も大きく関係していた。惣酒屋の願書には「其上銭（銀）相場百文余ニ相成小売等勞以難渋仕候」と述べられている。銀壹匁が銭百文

の書き下し文」とあり、要するに、品位の高いおいしい日本酒のことであった。歴史的には、南都諸白や伊丹諸白といった生産地を区別する言葉としてよく登場する。ここでは、この「諸白」にちなんで、津山城下町での生活の中の酒と相場について少し考えてみたい。津山の城下町では、米相場、大豆相場、銀（銭）相場など、様々な価値や価格が相場で決まっていた。

日本酒の品位と価格

さて、日本酒にはその時代や地域によって様々な品位の分け方があり、江戸時代の品位の分け方は、十八世紀前半頃の津山では、名（銘）酒・上酒・中酒・下酒・下々酒となっていた。ところが、津山松平藩町奉行日記では、この品位による分類が用いられたのは、明和七年（一七七〇）十二月頃までで、それ以降は、こうした分類が町奉行日記では確認できない。これについては、生産者の事情による変化なのか、藩の販売価格統制に関連するものなのか、まだはつきりしない。

こうして、津山藩の町奉行日記での「諸白」という言葉の初出は、天明二年（一七八二）二月二十三日の記事である。これは、米相場の騰貴に応じて酒の小売り値段の引き上げを實施したいとするもので、名酒は一升を越えるという事態になり、このように米相場が高騰すれば、銭での売り上げが伸びても、決済のためにそれを銀に交換するときに、売り上げの伸びが消えてしまうのである。

このように、近世の相場システムの中心では、現物の相場だけではなく、銀相場の変動によっても物価の上昇が引き起こされ、その影響は、生産者や販売者のみならず、消費者も含む多くの人々に及ぶのである。

津山城下町の商人が、「家事覚」などとして家訓を書き残していく中で、家業第一と述べ、使用人の監視を怠るなど注意喚起すると同時に、常に相場の変動に注意すべき事を指摘しているのは、至極当然のことであった。



なく、藩の蔵米相場が基準となつてきた。これは、藩に納められた年貢米が払い下げられるもので、城下町の米仲買が入札を實施して相場価格が成立する。ちなみに、津山藩では米問屋ではなく、米仲買がその役割を果たしていた。米相場の変動はかなり激しく、一石（約三俵）が四〇匁前後から、天保の飢饉の際には一八〇匁くらいまで騰貴することもあった。

この後しばらくして、津山の造酒屋に御前酒を捨えるように指示が出されると、価格として壹匁七分か八分でならば、できそうだという事になった。これは、この頃の米相場からすると、極上酒に相当する価格である。

このように、近世の相場システムの中心では、現物の相場だけではなく、銀相場の変動によっても物価の上昇が引き起こされ、その影響は、生産者や販売者のみならず、消費者も含む多くの人々に及ぶのである。

寛政4年酒値段 壹升あたり							
酒の種類	酒値段						
蔵米相場	35~40	41~50	51~60	61~70	71~80	81~90	91~100
銘酒	1.3~1.8	1.5~2.0	1.7~2.2	1.8~2.3	1.9~2.4	2.0~2.5	2.1~2.6
極上酒	1.1	1.3	1.5	1.6	1.7	1.8	1.9
諸白酒	0.8	1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6
上酒	0.7	0.8	1	1.1	1.2	1.3	1.4
生酒	0.5	0.6	0.7	0.8	0.9	1	1.1
下々酒	0.35	0.45	0.55	0.65	0.75	0.85	0.95