



## 談話室

### 古記録に残る銘醸家「北風酢店」

佐古田久雄\*・赤坂 直紀

神戸港は、慶応3年（1868年）に開港した日本の主要な国際貿易港である。神戸港の西に隣接する港湾は、古来、兵庫津と呼ばれ、国内外の物流拠点として栄えてきた。兵庫津は、平安時代の末期に平清盛による大輪田泊の改修によって日宋貿易の拠点となり、室町時代には足利義満の進めた日明貿易で栄えた。江戸時代には、西国各地から大坂入りする船舶の寄港地として賑い、高田屋嘉兵衛が活躍した北前船や尾州廻船も兵庫津を拠点とした(図1)。兵庫津の代表的な豪商である北風家の一族は、酒・みりん・酢の醸造業および海運業を営み繁栄した。北風宗家の六右衛門家(北風酢店)が醸造した酢(北風酢)は上質の酢として、多くの歴史資料に登場する。本稿では、国公立図書館や大学図書館などに収蔵されている文献資料や画像資料に基づいて兵庫津の北風酢を紹介する。

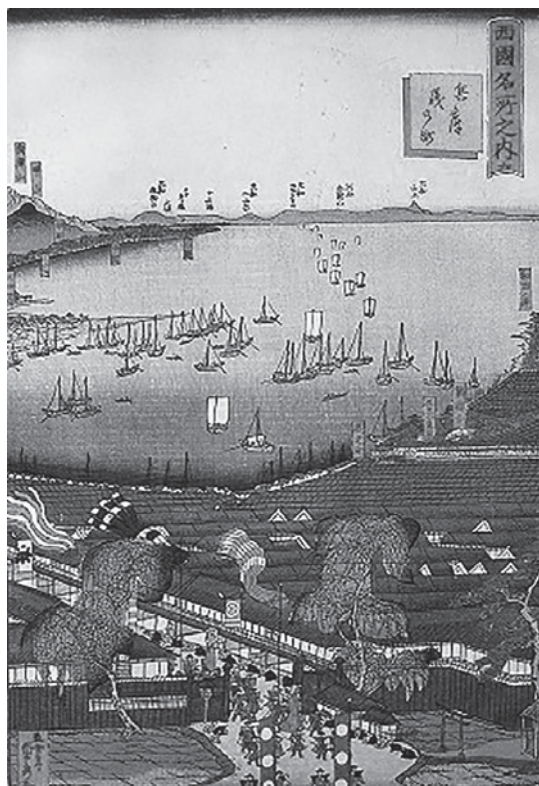


図1. 五雲亭貞秀画：西国名所之内 兵庫磯之町（1865）。神戸市立博物館所蔵。港湾都市として繁栄する兵庫津の様子をうかがうことができる。

江戸時代を通して、北風酢の品質は高く評価され、18世紀に編纂された江戸時代の代表的な類書(多くの書物から類似の事項を集めて分類した書物・百科事典)である『和漢三才図会』には、「酢は全国どこでも造っている。泉州や摂州の兵庫のものが良い。」と記され<sup>1)</sup>、格別の酢と評価されている。同時期に発行された商品の情報をまとめた『萬金産業袋』では、「きぶきといはんとて(利きの良い酢と言う代わりに)北風酢といふ」と、良い酢との意味として北風酢が使用されている<sup>2)</sup>。『日本輿地通志』には、摂津矢田部郡(神戸市兵庫区)の名産として、北風酢があげられている<sup>3)</sup>。さらに、女性向けの情報誌といえる『絵本女雑書』には、酢屋の看板に北風酢の文言(図2)が見える<sup>4)</sup>。これは、必ずしも北風酢を売っているのではなく、上等の酢という意味のようである。

江戸時代後期、19世紀の『撰陽落穂集』には、「兵庫の津、北風六右衛門方に作れる千とせ酢といへるは、日本第一の佳味にして、関東に献じ奉る。この酢の事は諸人よく知る所なり」とある<sup>5)</sup>。また、江戸時代の酒・酢・醤油の市況を示した引札には、他の酢よりも高値で取引されていたことが記録され<sup>6,7)</sup>、北風酢は人気の高級酢であったことがわかる。明治期に編纂された徳川御三家の紀州藩に関する歴史書『南紀徳川史』においても、「津の国兵庫の名物北風の酢」と記されている<sup>8)</sup>。このように、北風酢の品質が優れていることを示す多くの歴史資料に出会うことができる。

酢の醸造法は、6世紀に刊行された中国の書物『斉民要術』に詳細な記述が認められる<sup>9)</sup>。同書では、酢酸発酵に関わる酢酸菌膜を「衣」と表現している。微生物の発見より遙か昔でありながら、酢酸菌の特性を正しく理解し巧みに酢の醸造に利用している。日本では、現在の醸造法の原型となる酢の造り方が17世紀の書物に登場する。山城国(京都府南部)の地誌『雍州府志』において、酒を原料とした酢(江戸時代から大正期の書物では、酒酢と記載する例が多い)が生産された記録が残されている<sup>10)</sup>。さらに、江戸時代の代表的な本草書(薬種を収録した書物)である『本朝食鑑』には、酒酢の醸造法が詳細に記述されており<sup>11)</sup>、17世紀には、主要な酢の醸造技術として確立していたことが認められる。酒酢は醸造途中に腐敗する事が少なく、安定した生産が見込める

\* 著者紹介 マルカン酢株式会社機能性開発事業部(部長, 理学博士) E-mail: sakota@marukan.com



図2. 岡田玉山画：絵本女雑書 第四卷（1791）. 奈良女子大学学術情報センター所蔵.

ことから、酢の原料となる酒の生産量が増加するに従って、有効な生産手法として定着したであろう。また、酒の副産物である酒粕を用いた粕酢の醸造法も、江戸時代中ごろに開発され、大正期にかけて盛んに生産された<sup>12)</sup>。大正期に発行された『武庫郡誌』には、神戸市内で生産された酢の販売動向として、京都・大阪・神戸・広島および九州地方においては主に酒酢が販売され、関東・奥羽・北海道へは粕酢が出荷されたことが記されている<sup>13)</sup>。

本稿中に引用した資料には、貴重な歴史資料が多く含まれている。各資料を所蔵する図書館名を文献欄に付記したので、興味のある方は各図書館のウェブサイトを訪れてほしい。国立国会図書館などではデジタル資料としての公開対応が進んでいる。また、資料の中には、単行本や文庫本として現代語訳で復刻出版されているものもある。記載内容は複数の分野に及んでいるので、江戸時代の食文化や風俗に気軽に親しむこともできる。

本稿をまとめるに際しては、膨大な量の古文書および古記録が収集整理された優れた書物<sup>14-16)</sup>から、有益な種々の示唆を得た。北風酢店に関する資料が散逸していくことを悲しみ、古文書・古記録の編集に尽力された関係者の長年の努力に敬意を表します。

## 文 献

- 1) 寺島良安：和漢三才図会 卷第百五（1712）。国立国会図書館所蔵
- 2) 三宅也来：萬金産業袋 卷之六（1732）。国立国会図書館所蔵

- 3) 関 祖衡：日本輿地通志畿内部 卷第六十（1736）。早稲田大学図書館所蔵
- 4) 岡田玉山：絵本女雑書 第四卷（1791）。奈良女子大学学術情報センター所蔵
- 5) 浜松歌国：摂陽落穂集 第四卷（1808）。早稲田大学図書館所蔵
- 6) 喜田川守貞：守貞謾稿 後集卷之一（1837）。国立国会図書館所蔵
- 7) 志賀理斎：三省録附言 上卷（1843）。国立国会図書館所蔵
- 8) 堀田 信：南紀徳川史 卷之百五 那賀郡（1901）。神戸市立中央図書館所蔵（復刻版1932年）
- 9) 賈思勰（530-550年頃）：齊民要術 第四卷。国立国会図書館所蔵
- 10) 黒川道祐：雍州府志 卷六（1686）。立命館大学図書館西園寺文庫所蔵
- 11) 人見必大：本朝食鑑 穀部之二（1697）。国立国会図書館所蔵
- 12) 永木暁三郎：酢の造り方, p. 93, 明文堂（1925）。国立国会図書館所蔵
- 13) 武庫郡教育會：武庫郡誌, p. 383（1921）。国立国会図書館所蔵
- 14) 中谷保二：無斉筆記（1957）。兵庫県立図書館・神戸市立中央図書館所蔵
- 15) 喜多文七郎：喜多文七郎日誌（1959）。兵庫県立図書館・神戸市立中央図書館・関西学院大学上ヶ原図書館所蔵
- 16) 安田荘右衛門：北風遺事・残燈照古抄（1963）。兵庫県立図書館・神戸市立中央図書館・関西学院大学上ヶ原図書館所蔵

