

「下り酒と樽廻船」^{くだ}

酒は上方から江戸へ運ばれていた

江戸では上方から送られてくる品質の良い品物を「下りもの」と呼び、地回り物で品質の良くないものを「下らないもの」と呼んだといいます。

江戸幕府が開幕され参勤交代が制度化されるにつれ、全国各藩から江戸詰め
の武士達と共に、新しい都造り^{みやこ}をするための職人達が各地から一斉に流れ込ん
できました。そのため江戸の人口は急増しあつという間に百万人を超える世界
でも珍しい大消費都市が誕生することになりました。

文化先進地域だった上方の商品が地回り品よりも総じて品質が優れていたの
は当然のことで、百万人を超える人々の需要を満たすためには、酒・味噌・醤油・
塩等をはじめ数多くの食品や工芸品が上方を中心に各地から江戸へ運ばれるこ
とは必須の要件でもありました。地回り物も次第に品質が向上していったので
すが、京都の伏見や摂泉^{せつせん}十二郷で醸造された「下り酒」だけは、室町時代からの
伝統的な高い醸造技術の裏付けがあり、他の追随を許さず江戸末期になっても
地回りものを圧倒する高い人気が続いたといえます。

初期は伊丹・池田周辺の清酒が先行したのですが、江戸中期頃（十九世紀初期）
になると次第に灘五郷^{なだいご}周辺に中心が移動し、江戸末期には「下り酒」の約八〇%

を灘五郷が占めることになっていました。

これには醸造技術や米の品質だけでなく他にもいくつか理由があります。

その筆頭にあげるべきは「宮水」^{みやみず}の発見です。江戸時代末期の天保八年（1837）年に西宮と魚崎で酒造りをしていた山邑太左衛門（桜正宗の六代目当主）^{やまむら}が場所によって酒の味が異なることに気が付き、それがきっかけで六甲山系の地下水が酒造りに最適なミネラル分を含む水であることが分りました。後に「宮水」と名付けられ今日も引き続き活用されています。もう一つ重要な役割を果たしたのが六甲山系から流れ出る急流を利用した水車で動く挽き臼の活躍でしょう。それまでの足踏み式挽き臼に替わっての登場でした。これで一気に製粉の生産性が向上し江戸の大需要に応える精米量が確保出来るようになったのです。加えて純度の高い酒米（現在の「山田錦」）を得ることで灘酒のうまみが飛躍的に向上したといえます。また江戸への大量搬送には菱垣廻船や樽廻船の活用が必須で杜氏の酒蔵が港に近い灘五郷は極めて優位な立地にあったことを忘れてはならないでしょう。

新酒は毎年十一月頃から翌年の三月頃にかけて出荷されるのが一般的ですが、これは秋に収穫された新米を使って醸造され蔵で熟成する前の状態、つまり「しぼりたて」を出荷するためです。海上輸送に適当な四斗樽（七十二^び・一升瓶四十本分）に詰められ杜氏の蔵から積み出されるのですが、江戸までの距離は陸路

で約五〇〇km、海路をとると約七〇〇kmもあって一大難事でした。初期の頃は量も少なかったので馬を使って陸路（山陽道→東海道）で運ぶ場合もありましたが、馬が運べる量は一駄（馬一頭が運べる重量）^{いちだ}二樽が限界で大量輸送は無理でした。重い荷物を背に大井川を渡り、箱根の山を越えるのは至難の業だったのです。したがって量が増えてくるにしたがって効率の良い船便が主体になって行ったのは当然の結果でした。

当時、大坂と江戸の間の海上輸送は菱垣廻船^{ひがき}が一般の荷物と一緒に酒樽を積んでいましたが、やがて酒専用の「樽廻船」が誕生しました。積載量も当初は二百〜三百石（一石は約百八十kg）の小型が中心でしたが、下り酒の人气が飛躍的に増え、一年間百万樽もの大量輸送のためには荷役作業の効率が良く航行速度も速い専用船が必用で、十九世紀に入る頃には二千石積み的大型樽廻船も珍しくなくなつたのです。

海上輸送には思わぬ余祿もありました。

船便には風波による大きな揺れが付きもので、この激しい揺れが酒の熟成を促すと同時に、樽材に使われている吉野杉の香りがほど良く酒に移り、灘酒の評価を一段と高めることに貢献したのです。樽が菰かぶりになっているのも、もとは船内で樽同士がぶつかって破損することを防ぐのが目的だったのです。

江戸っ子の一般的な気風はご承知の通り「初物好き」です。灘でもこの気風に

沿った一大イベントが毎年挙行（元禄年間頃から開催）されました。名付けてこれを「新酒番船^{しんしゅばんふね}」といいます。「番船」は順番を競う船の意です。

毎年十一月頃、西宮の沖を出発点として大坂と西宮の樽廻船問屋十四軒が各々新酒を満載した樽廻船を夫々一隻ずつ出して江戸のゴールを目指し順位を競う一大イベントです。第一着の番船には「惣一番^{そういちばん}」の栄誉と共にその年の荷役を優先的に確保できるという実益もありました。勿論、「惣一番酒」はその年の新酒価格の基準になることで巨額の利益を得たようです。

ゴール近くの江戸新川（現中央区新川）には「下り酒問屋」の約七割が軒を並べていて、西宮からの着荷を待ったといっています。

当時の江戸の酒屋は店頭で量り売りをするのが主でしたが、下り酒問屋は拡販のために様々なアイディアを生みだして「下り酒」の拡販を試みていました。

例えば慶長元年（一五九六年）創業の酒問屋・豊島屋の当主豊島屋十右衛門は従来の量り売りに加え、酒と一緒に豆腐田楽を破格の値段で売り出し爆発的な人気を得たといっています。今という「居酒屋」なのですが、当時としては全く新しい経営モデルでした。空になった酒樽を味噌屋に売ることによって得た利益で豆腐田楽の破格の値段を実現したといえますから凄いアイディアですね。

また当時の蕎麦屋はお客が入店してからそばを打つのが普通でしたが、その待ち時間の無聊を慰めるために「酒とつまみ」を出す、現在という「そば前」（日

本酒）の習慣を案出したのも豊島屋十右衛門だったと伝えられています。

十右衛門さんとはとにかく傑出したアイディアマンだったようです。

いつの世も様々な（技術）革新（イノベーション）によって新しい世界が開かれて行くことに変わりはありません。閉塞感が漂う令和の昨今です。新しいイノベーターの出現が待たれるところです。