

(報告書)

## 「酒餅論」をめぐる江戸後期の酒と菓子

助成研究者 畑有紀 ((名古屋大学大学院) 日本文化史)

### 1. 研究目的

本研究は、酒と菓子の優劣争い「酒餅論」を主題とする黄表紙、滑稽本、錦絵などを取り上げ、物語に描かれる酒や菓子の種類、産地、名店などの分析から、酒や菓子に関する情報が如何に作品に反映されたのかを考察するものである。「酒餅論」作品に描かれた酒、菓子の情報を通じて、どのような酒や菓子が好まれていたのか、当時の生活における嗜好品の位置付けを明らかにするのが目的である。

「酒餅論」は、室町時代から明治初期にかけ、仮名草子、黄表紙、滑稽本、錦絵など、さまざまなジャンルの作品に取り上げられた主題である。食物の優劣争いを描く文芸作品としては、酒と飯の「酒飯論」、酒と茶の「酒茶論」などがあるが、これほど長期に渡り、繰り返し取り上げられたテーマはないのである。<sup>1)</sup>

先行研究としては、古川瑞昌氏「酒餅論の系譜」および「甘辛文学の系譜」によって、関連作品の梗概が網羅的に紹介されている。<sup>2)</sup>また、赤井達郎氏『菓子の文化誌』においては、「酒餅論」作品に描かれた菓子の種類が、当時の滑稽本や料理書などの記述を通して解説されている。<sup>3)</sup>このように、先行研究は、「酒餅論」作品そのものの紹介、あるいは、描かれた食物の同定を中心に進められてきた。

なお、「酒餅論」作品のなかでも、特に江戸後期の作品には、酒や菓子の種類のほか、実在した産地、名店が数多く記される。このことから、「酒餅論」作品を詳細に読み解くことは、当時の人々の酒や菓子に対する認識を解明し、食文化と文芸との関係を明らかにするための手掛かりになると考えられる。

そこで本研究では、江戸後期の「酒餅論」作品における物産情報の分類、データベース化を行うことにより、当時の人々の食物に対する認識とその社会を明らかにする。また、「酒餅論」作品を通じた菓子、酒の嗜好分析を行うことで、歴史研究にも繋がる可能性を追求したい。

---

<sup>1)</sup> 食物同士の優劣争いでは、魚類と精進、または魚類と鳥類などの組み合わせも複数存在する。しかしながら、これらの主題をもつ文芸作品は数が限られており、「酒餅論」ほど、継続的に制作されてはいない。

<sup>2)</sup> 古川瑞昌、「餅酒論の系譜」、『風俗』、1971、第10巻第2・3号合併号、38頁～50頁。同、「甘辛文学の系譜」、古川瑞昌『餅博物誌』日本の食文化体系第19巻、東京出版、1982、213頁～257頁。

<sup>3)</sup> 赤井達郎、『菓子の文化誌』、河原書店、2005、141頁～152頁。

## 2. 研究方法

本研究の方法は、主として文献調査であり、次の二点に大別される。

### (1) 「酒餅論」作品のデータベース化

国内の各機関に所蔵される「酒餅論」作品を調査し、その内容と作中に用いられる用語を一覧表にし、分類を行う。なお、江戸後期「酒餅論」作品は、擬人化された酒や菓子が合戦を繰り広げるといったものがほとんどであり、これらの作品の登場人物の名、いわば擬人名は、「伊丹之助諸白」、「船橋入道羊羹」などのように、酒や菓子の種類、産地名、店名をもじって作られている。

そこで、分析の対象は「酒餅論」作品における擬人名に限定した。黄表紙や滑稽本の文章中には、擬人名以外にも酒や菓子に関する語が散見されるが、錦絵には擬人名以外の詞書がないためである。

### (2) 酒や菓子に関する資料との対照

上記(1)で作成したデータベースに基づき、酒や菓子を題材とする見立番付や絵双六のほか、酒や菓子の製造関連書、料理書、当時の日記や随筆などとの対照を行う。これにより、酒や菓子に関する知識のうち、どのような点が文芸作品に反映されていたのかを検討し、これらの酒や菓子に対する当時の人々のイメージ、生活のなかでの位置付けを考察する。

## 3. 研究計画と実施状況

上記「2. 研究方法」(1)、(2)に示した資料調査を並行して行った。

(1)「酒餅論」作品のデータベース化に関しては、先に挙げた古川瑞昌氏の研究成果に加え、国文学資料館ウェブサイト内「日本古典籍総合目録データベース」などを用いて対象作品を選定した(選定した作品については、後述する)。このうち、研究開始以前に画像データを所有していない資料について、現地での資料調査を計画した。そして、国立国会図書館、東京都立中央図書館特別文庫室(加賀文庫)、上田市立図書館、津市図書館、味の素食の文化研究センターに所蔵される黄表紙、滑稽本、錦絵を使用した。

(2)酒や菓子に関する資料との対照では、調査対象とする見立番付を「見立番付総合目録(データベース)」(『番付で読む江戸時代』<sup>4)</sup>所収)から選定し、西宮市立図書館などで調査を行った。また、絵双六は、国内外に現存する資料を一覧化したデータベースが存在しないため、東京都立図書館ウェブサイト内「TOKYO アーカイブ」や東

---

<sup>4)</sup> 林英夫・青木美智男編、『番付で読む江戸時代』、柏書房、2003。

京学芸大学附属図書館ウェブサイト内「双六コレクション」などから、独自に資料を収集した。

その他、酒や菓子の製造関連書、料理書についても、「日本古典籍総合目録データベース」を利用した上で、慶應義塾図書館（魚菜文庫）、同志社女子大学図書館（虎屋黒川家文書）、西宮市立図書館といった機関に所蔵される資料を中心に調査した。

## 4. 研究成果

### 4-1. 江戸後期の「酒餅論」作品

表1は、江戸後期に作られた「酒餅論」を主題とする文芸作品のうち、酒と菓子を擬人化し、その合戦を描いた作品をまとめたものである。<sup>5)</sup>なお、表中の作品のほか、同様の物語をテーマとする小咄も多く存在すると見られる。<sup>6)</sup>

表1：江戸後期「酒餅論」作品

	分類	作品名	成立	
1	-	酒餅軍記	明和四年	(1767)
2	黄表紙	餅酒腹中能同志	安永九年	(1780)
3	咄本	餅酒大合戦	江戸後期	
4	滑稽本	滑稽五穀太平記	弘化元年	(1844)
5	滑稽本	餅酒後日太平記	不明	
6	戯文	餅酒合戦	不明	
7	戯文	餅酒軍記	不明	
8	錦絵	太平喜餅酒多々買	天保十四年～弘化三年	(1843～46)
9	錦絵	餅酒大合戦之図	安政六年	(1859)

このうち、錦絵を除くほとんどの作品において、酒と菓子が合戦を繰り広げたのち、第三者の仲裁によって和睦するという筋書きが共通している。<sup>7)</sup>例として、二作の梗概を示すと、次の通りである。

<sup>5)</sup> 錦絵以外の分類は「日本古典籍総合目録データベース」による。このほか、『日本小説年表』に、黒本『酒餅和合無間鐘』（宝暦八年・1758刊）、黄表紙『酒餅論目出度茶話』（文化元年・1804刊）、『新編餅酒太平記』（刊年不明）の書名が見えるが、所在や内容は不明である。

<sup>6)</sup> 天保年間（1831～1845）の咄本『大寄噺の尻馬』<sup>おおよせはなし しりうま</sup>（国立国会図書館蔵）には、擬人化された鳥、獣、青物などの夫婦喧嘩を描いた物語が収録される。

<sup>7)</sup> 歌謡と思しき『餅酒軍記』では、酒と餅の功德、由縁ののち、酒軍と餅軍の争いが語られる。「後が下って武蔵坊／日比の疲れぐっと寝入り／目覚めてみればア逃しや／是は錦の魚の店／戦のことはさて置きて」と戦の結末は描かれない。なお、本稿においては、資料の引用にあたって私に漢字を当てたり、句読点を施したりした箇所がある。

●黄表紙『<sup>おなかのよいどうし</sup>餅酒腹中能同志』(安永九年・1780刊)

「なんと庄兵衛」は、上戸(兄)と下戸(弟)の二人の息子のどちらに家督を譲るか思い悩んでいたところ、夢を見る。夢の中では、酒軍の大將「九年酒」が、仲間の悪酒と共に、庄兵衛を悩ませる餅菓子を滅ぼそうと画策する。「饅頭」を大將とする餅軍はこれを聞き、両者は敵対する。「味醂酒」と「助惣」が恋仲になったことで合戦が始まるが、「大通神」が仲裁し和睦する。目覚めた庄兵衛は、家督を息子兄弟に分け与えた。

●滑稽本『滑稽五穀太平記』(弘化元年・1844刊)

豊作万年、<sup>できあき</sup>熟秋半ば、「<sup>まんま</sup>飯米天皇」の御代、「越ヶ谷大極上餅有」による、天皇を押し潰そうとの企みが発覚する。「焼酎那言諸白」がこれを鎮めようとし、両者の合戦が始まる。この戦いには、のちに、麵類、魚類、精進(青物・乾物)、道具(農具・勝手道具)も加勢する。物語の結末は、天気を司る神々による和睦で締め括られる。

このように、二者の合戦を第三者が仲裁する形は、江戸初期の作とされる仮名草子『酒餅』も同様であり、<sup>8)</sup>いずれの物語の結末も、酒と菓子的一方が勝ち、他方が負けるというものではない。

また、「酒餅論」以外にも、二つの食物の優劣争いを第三者が仲裁する形式は、同じく寛文年間の作とされる仮名草子『酒茶論』にも見られる。<sup>9)</sup>このほか、上戸と下戸の優劣争いを、中庸を重んじる人物が締め括る、室町時代の『酒飯論絵巻』も類似した物語といえよう。よって、「酒餅論」作品を含めて、食物同士の優劣争いに勝敗が着かないことは、物語の一つの定型であるといえる。

また、このような結末は現実社会との整合性とも関係していよう。現実社会におい

---

<sup>8)</sup> 『酒餅』の作者は不明。刊行年は寛文年間(1661~1672)、または元禄年間(1688~1704)以降などともいわれ、未詳であるが、『室町時代物語大成』第7では、版元や版式に鑑みて、元禄から享保年間(1716~1736)の作と推定されている(横山重・松本孝信編、『室町時代物語大成』第7、角川書店、1979、251頁)。『酒餅』の梗概は次の通り。「酒田造酒之丞飲み吉」は、人々が茶菓子の供に菓子を食う様子を見て、礼儀作法を知らないと菓子を罵倒する。菓子方は、「大仏鏡の次郎ねれ餅」をはじめとして挙兵する。酒方に魚類・鳥類・精進肴、菓子方には水菓子が加わるが、「飯の判官種元」が和睦を促し、合戦は終結する。

<sup>9)</sup> 御伽草子『酒茶論』の梗概は次の通り。古田織部のもとで催された茶会で、上戸と下戸の論争から「宇治梅尾の茶」など茶の軍勢と「大和の諸白」をはじめとする酒の軍勢との合戦が行われる。この合戦は、魚類と鳥類とが談合評定して和睦に至る。また、唐代末期にも「茶酒論」があるが、茶の効能、酒の威徳を語る二人の人物の論争である。この「茶酒論」は、中国明代の『花鳥争奇』、『山水争奇』などの争奇物へ影響を及ぼしたとされ、一連の「酒餅論」作品はこれら争奇物の流れを汲むと考えられる。

て、酒と菓子、さらにいえば上戸と下戸の、一方が他方に争いを仕掛け、対立関係に置かれたとしても、どちらか一方が消えることはない。

また、酒と菓子、特に餅は、米から作られるものであることのほか、古くから儀礼に用いられてきたものであること、安価なものから高価なものまで幅広く存在することなど、共通する特徴をもつ。共通点が多いということは、優劣を付け難いということでもあり、このような物語の展開は、現実社会との整合性という点において、現実的であるといえる。



図1：錦絵「太平喜餅酒多々買」（味の素食の文化センター蔵）

#### 4-2. 「酒餅論」作品の擬人名

「酒餅論」作品の擬人名には、酒や菓子の種類、産地名、店名、銘柄のほか、酒や菓子を連想させる語が読み取れる。たとえば、酒の種類「味醂（酒）」、「焼酎」、菓子の種類「饅頭」、「団子」や、産地名「伊丹」、「池田」、店名である「紙屋」、「船橋（屋）」、酒の銘柄「剣菱」などが挙げられる。

表2は、表1に示した九作品のうち、四作以上に共通する語をまとめたものである。最も多くの作品に共通していた語は、「諸白」、「味醂（酒）」、「饅頭」の三語で、六作に見えた。「焼酎」、「泡盛」、「どぶろく」、「伊丹」、「四方」、「剣菱」、「新酒」、「安倍川」、「大仏（餅）」、「今坂（餅）」が五作に登場した。

表2から、酒と菓子に関する語とを比較すると、酒に関する語のほうがより共通していることがわかる。さらに、酒に関する語と菓子に関する語における差異として、酒には種類、産地、銘柄が目立つが、菓子は種類を表す語がほとんどである点が挙げられる。表2の菓子に関する語のうち、地名といえるのは「安倍川」のみであり、そのほかはすべて菓子の種類である。

ただし、この「安倍川」という語は、駿府の「安倍川」<sup>10)</sup>という地名を指しているとも取れるが、焼いた菓子を湯にくぐらせ、砂糖と黄粉をまぶした菓子の総称として「安倍川」が用いられた可能性がある。「酒餅論」作品に見える菓子に関する地名には、「猿が馬場」<sup>11)</sup>、「鶴見」<sup>12)</sup>などの語もあるものの、いずれも九作品中わずか二作にしかなって共通していない。このことに鑑みても、「安倍川」は地名としてではなく、菓子の種類として捉えられていたと考えられる。

表 2：作品に共通する語

作品数	酒	菓子
6	【類】 諸白 【類】 味醂（酒）	【類】 饅頭
5	【類】 焼酎 【類】 泡盛 【類】 どぶろく 【地】 伊丹 【店】 四方（の赤） 【銘】 剣菱 【他】 新酒	【類/地】 安倍川 【類】 大仏（餅） 【類】 今坂（餅）
4	【地】 池田 【店】 満願寺 【店】 内田 【銘】 瀧水 【他】 地回り（悪）酒 【他】 樽	【類】 粽 【類】 団子 【類】 ぼた（餅） 【類】 羊羹

※語の分類を次のように示した。

【類】：種類   【地】：産地名   【店】：店名  
【銘】：銘柄   【他】：その他

したがって、「酒餅論」作品における酒と菓子の擬人名では、酒に関する語のほうが作品間で共通するものが多く、さらに、種類や銘柄だけでなく、名産地や名店など、関連する語が幅広く用いられているといえるのである。

その理由として、江戸後期において菓子は、安価で購入可能なものと、高価で容易に購入することができないもの、いい換えれば、一度は口にしたいと憧れるものとの明確に分かれていたこと、そして、酒に比べて生活に普及するのが遅かったことが挙げられる。

<sup>10)</sup> 現・静岡県静岡市駿河区。

<sup>11)</sup> 東海道の白須賀宿（現・静岡県湖西市）の加宿、境宿新田の字。柏餅が名物で、葛飾北斎の錦絵「東海道五十三次 二川へ二里半」にも「かしハ餅」の看板が見える。

<sup>12)</sup> 現・神奈川県横浜市鶴見区。米饅頭が有名。

江後迪子氏・吉川誠次氏は、『関口日記』<sup>13)</sup>、『馬琴日記』<sup>14)</sup>の二書に見える菓子に注目し、菓子が出現する年代と種類、用途を分析している。<sup>15)</sup>二氏の報告によれば、時代が下るにつれて、二書における菓子の出現回数は着実に増加している。

たとえば、文化三年（1806）から天保十年（1839）の記録を対象とした『関口日記』<sup>16)</sup>での菓子の年間平均出現回数は、文化年間（文化三年～文化十四年・1806～1817）に11.9回、文政年間（1818～1829）に25.6回、天保年間（1830～1839）に57.1回となっている。『馬琴日記』は、一部期間を除き、文政十年（1827）から嘉永二年（1850）を対象としているが、<sup>17)</sup>同様の結果を得ている。

さらに、ここで注目しておきたいのは、菓子の種類によって、その出現回数に大きな差があることである。両氏は、菓子の種類を「干菓子」・「煎餅」・「饅頭」・「餅・団子」・「飴・金平糖」・「その他」と分類する。上記『関口日記』の対象とする全期間において、「煎餅」は188回（全体の15.8%）出現するのに対し、「飴・金平糖」は24回（2.5%）しか出現しないのである。<sup>18)</sup>つまり、人々が普段から目にしたり、口にしたりする菓子と、そうでない菓子とは、明確に異なっていたのである。

実際の価格についていえば、菓子も、そして酒も、安価なものと高価なものの価格差が非常に大きい。<sup>19)</sup>安価な菓子は数文から、高価な菓子は数匁と、数十倍の価格差が確認できる。『東海道中膝栗毛』二編（享和三年・1803刊）には、駿府安倍川を訪れた北八の「コノ重箱は何だ。ハハア安倍川の五文取か。」<sup>20)</sup>との台詞がある。また、

---

13) 武州生麦村（現・横浜市鶴見区生麦町）の名主、関口藤右衛門の当主が代々書き継いだ。文化三年（1806）から明治三十四年（1901）の記録が残る。

14) 現存する日記、記録の残っているものを合わせて、文政九年（1826）から嘉永元年（1848）が存在する。馬琴死後は、お路（息子・宗伯の妻）と滝沢太郎（孫）によって書き継がれた。

15) 江後迪子・吉川誠次、「江戸末期の菓子普及状況（第1報）—関口日記にみえる菓子について—」、『別府大学短期大学部紀要』、1990、第10号、29頁～36頁。同、「江戸末期の菓子普及状況（第2報）—馬琴日記にみえる菓子について—」、芳賀登・石川寛子監修『全集日本の食文化』第10巻、雄山閣出版、1997、227頁～236頁。

16) 文政八年（1825）は欠落のため、対象外とされる。

17) 文政十年～十二年（1827～1829）、天保二年～五年（1831～1834）、そして嘉永元年（1848）四月から嘉永二年（1849）五月。

18) 江後・吉川の両氏は、この理由を「砂糖や蜜を原料とする菓子であるので、当時まだ砂糖や蜜は一般化していなかったため」としている。

19) 酒については、大田南畝の随筆『金曾木』（文化六年・1809頃か）に、「予が稚きころ（引用者注：南畝は寛延二年・1749の生まれ、中略）酒の価一升百二十四文、百三十二文を定価とす。賤しきは八十文、百文もあり」とあり、江戸中期の時点で、高価な酒と安価な酒に一・五倍ほどの差がある（日本随筆大成編集部編、『睡余小録』日本随筆大成第1期6、吉川弘文館、1975、391頁～392頁）。安政年間（1854～1860）においても、『守貞漫稿』に「安政中、大略、上銘諸白酒十駄、四斗樽廿樽を云ふ、価金三十両。下名二十両ばかり」とされており、同程度の差がある（宇佐美英機校訂、『近世風俗志（守貞漫稿）』5、岩波書店、2002、87頁）。

20) 中村幸彦校注、『東海道中膝栗毛』新編日本古典文学全集81、小学館、1995、126頁。

十九世紀中頃の随筆『続飛鳥川』には「煎餅十枚六文」<sup>21)</sup>、『守貞漫稿』（天保八年・1837 起稿）には「江戸、饅頭店数戸ありといへども、各概ね四文を常とす」とある。

これに対し、高価な菓子は『守貞漫稿』で「煉羊羹一棹価銀二匁、浪花羹・蒸羊羹各一棹価銀一匁。三都ともに同価なり」<sup>22)</sup>とされるほか、『諸国板行帖』に「来砂糖 一斤ニ付 二匁五分」、「カスティラ 四匁五分」などといった唐菓子・<sup>オランダ</sup>紅毛菓子の広告が収められている。<sup>23)</sup>

このような価格差は、材料たる砂糖が高価なものであったことに起因するのだろう。砂糖の価格は、八代将軍徳川吉宗による砂糖国産化奨励以降、下落したとされる。寛政年間（1789～1801）頃の随筆『梅翁随筆』には「寛政九年十年のころは直段次第に上がりて、一斤十匁の前後にて売買せり。これより諸国ともに砂糖を多く植る事となりたり。庚申の年（引用者注：寛政十二年・1800）紀州より白砂糖おびただしく出て、是より価ひ下直と成」<sup>24)</sup>とある。

さて、菓子料理書を参照すると、時代が下るとともに、砂糖の使用量が増加していることがわかる。たとえば、餡の製法に着目してみると、『古今名物御前菓子秘伝抄』（享保三年・1718 刊）<sup>25)</sup>には「小豆の漉し粉一升に白砂糖五合入れ、能<sup>よく</sup>混ぜ合」とあり、小豆一升（約 1.5kg）に砂糖五合（約 550g）と、およそ三対一の割合で用いられている。そして『御前菓子図式』（宝暦十一年・1761 刊）<sup>26)</sup>では、「餡（引用者注：小豆）の絞り粉百目に白沙糖百目」と、小豆と砂糖が同量の百匁（375g）ずつ使用される。

一方、十九世紀には、砂糖が小豆を上回る分量で作る餡の製法が記録されている。高級菓子店・船橋屋織江の主人が記した『菓子話船橋』（天保十二年・1841 刊）<sup>27)</sup>には「並餡」の製法として「○赤小豆 <sup>一升の分量</sup> ○唐雪白砂糖 四百五十匁」、小豆一升（約 1.4kg）に白砂糖四百五十匁（約 1.7kg）が記されるほか、「極製上餡」には「○赤小豆 <sup>但一升の分量</sup> ○唐三盆砂糖 六百目」と、小豆一升（約 1.4kg）に砂糖六百匁（2.3kg）を使用するとある。さらに、幕末の京都で出版された『鼎左秘録』（嘉永五年・1852 刊）<sup>28)</sup>では、「赤小豆 一合 白砂糖 八十匁」、つまり、小豆一合（0.15kg）に対し、砂糖

21) 日本随筆大成編集部編、『飛鳥川 江戸雀』日本随筆大成第 2 期 10、吉川弘文館、1995、28 頁。

22) 前掲『近世風俗志（守貞漫稿）』5、130 頁。なお、同書には餡や金平糖の価格についての記載はない。

23) 小野武雄編著、『江戸物価事典』、展望社、2009、341 頁～342 頁。

24) 日本随筆大成編集部編、『梅翁随筆』日本随筆大成第 2 期 11、吉川弘文館、1994、95 頁。

25) 慶應義塾図書館魚菜文庫蔵。

26) 東京都立中央図書館特別文庫室蔵。

27) 東京都立中央図書館特別文庫室蔵。

28) 慶應義塾図書館魚菜文庫蔵。



八十匁（0.3kg）が用いられており、このような傾向が江戸だけでなく、京都にも共通していると思われる。

しかしながら、砂糖が容易に人々の手に届く価格になったとはいえない。享保（1716～1735）から嘉永（1848～1855）までの半世紀においては、砂糖一斤（0.6kg）がおおよそ四匁であったとされる。また、享和二年（1802）から幕末にかけての六十五年間のなかで、砂糖一斤（0.6kg）が最も安価だったのは、文政三年（1820）十二月の銀一匁九分であるが、幕末にかけて価格は上昇していく。<sup>29)</sup>

例として、天保十三年（1842）、江戸駒込における砂糖一斤（0.6kg）あたりの小売価格は、最も高価な「上唐三盆砂糖」で四匁七分、安価な「和上黒砂糖下」で八分と記録されている。<sup>30)</sup>

ところで、十返舎一九の手になる『餅菓子即席手製集』（文化二年・1805刊）<sup>31)</sup>は、製菓道具を「平生ありふれたる品のみにして、異なることなし」とするなど、庶民向けともいえる菓子料理書である。同書では饅頭の餡を「一小麦の粉、いかほどにても甘酒にて捏ね／一小豆の絞<sup>じぼ</sup>り粉、よく水を取りて一升五合／一黒砂糖 百目／一百草少し」と、小豆一升五合（約2.1kg）に黒砂糖百匁（約0.38kg）があてられている。高級菓子店の船橋屋織江の分量よりもはるかに少ない量の砂糖、しかも、より安価な黒砂糖が使われているのである。<sup>32)</sup>

このように砂糖の価格が高いことから、砂糖を大量に使用する菓子と、そうでない菓子とでは、その普及度が大きく異なっていたと思われる。加えて、江戸で各店の名物たる菓子が生まれていくのは、主として江戸中期、宝暦・天明年間（1751～1789）以降のことである。<sup>33)</sup>安永六年（1777）刊の評判記『江戸自慢評判記』には、「鈴木越吾 菓子の名と共に萌へ出る早蕨」、「虎屋和泉 鶯餅ハ名物の初音」など、菓子屋の

29) 前掲『江戸物価事典』、260頁～262頁。

30) 谷口學、『続砂糖の歴史物語』、信陽堂、1999、252頁。

31) 慶應義塾図書館魚菜文庫蔵。

32) 滝沢馬琴の随筆『異聞雑稿』に「砂糖は去年まで和白糖一斤百八十文、黒砂糖一斤百十六文なりしに、癸巳（引用者注：天保四年・1833）の春より俄かに登りて、和白糖一斤に三百五十文、黒砂糖一斤に二百八十文になりたる」（森銃三ほか監修、『続燕石十種』第2巻、中央公論社、1980、228頁）と記録されている。

33) 前掲『菓子の文化誌』、175頁。谷口學氏は、江戸時代の菓子文化の発展を、前期（十七世紀）・中期（十八世紀）・後期（十九世紀）の三期に大別し、「前期は、下り菓子全盛の時代、中期は江戸的な和菓子の発祥期、末期は、それらが花開く繚乱期」（谷口學、「和菓子の発祥と砂糖」、伊藤汎監修『砂糖の文化誌—日本人と砂糖—』、八坂書房、2008、74頁）と位置付ける。前期は、京都の菓子屋が江戸に下り、大名や上流階級を中心に江戸で京菓子が持て囃された。中期には、南蛮菓子や京菓子を土台とし、幾代餅、栗餅、麩の焼き、牡丹餅など、江戸での菓子の創案が行われる。後期は、煉り羊羹の発明を始まりとするもので、鈴木越後の煉り羊羹など、江戸の菓子屋の商品が名物として認知されていく。

名が見える。<sup>34)</sup>また、同じく評判記『富貴地座位』には、「鈴木越後 評判の響き渡る唐菓子」、「鳥飼和泉 風味の良いハ八重にならぬ九重饅頭」を筆頭に、二十九店の名が挙げられる。<sup>35)</sup>

したがって、古く江戸時代以前から南都、伏見、伊丹などの名産地がよく知られた酒に比べると、菓子に関する知識が共有されるのは遅れていたといえる。この点が、「酒餅論」作品における酒と菓子の擬人名に用いられた語彙に影響を及ぼしているのである。

なお、次節に挙げる見立番付も、名産地や位付けなど、食物に関する人々の認識を表した媒体の一つと位置付けられる。現在、見立番付について、現存するすべての資料を網羅した目録、データベースは存在しない。しかし、3,300点余りの見立番付を対象とする「見立番付総合目録(データベース)」<sup>36)</sup>によれば、酒の見立番付は十二点あるものの、菓子の見立番付はわずか二点のみである。<sup>37)</sup>この事実からも、菓子に関する知識が共有されていなかったことが窺われる。

#### 4-3. 「酒餅論」と見立番付・絵双六

以下では、特に表2に挙げた、複数の『酒餅論』作品の擬人名に見られる、酒の種類、産地名、店名などの語句に着目する。「酒餅論」作品中の物産情報を、酒を題材とした見立番付・絵双六の情報と比較対照すると、特に地名や銘柄を指す語は、酒を題材とする見立番付や絵双六にも頻出していることがわかる。

なお、検討を行う前に、見立番付と絵双六がいかなる媒体であるかについて、簡単に述べておきたい。見立番付とは、あらゆる事物の位付け(ランキング)を、相撲番付に見立てて刷ったものである。他方、絵双六は、紙面に描いた複数の区画を「振り出し」から「上がり」まで、サイコロの出た目の数だけ駒を進めるという玩具である。

<sup>38)</sup>見立番付は十九世紀初めから、絵双六は十八世紀後半から広く普及した。

いずれも、作者、版元、出版年など、不明な点が残るものがあるが、特に見立番付が三千点以上現存している事実からは、江戸後期から明治初期にかけての人々の生活

---

<sup>34)</sup> 菓子屋としては、他に「浅草金龍山」、「両国屋清右衛門」、「金沢反吾」も挙げられる。中野三敏編、『江戸名物評判記集成』、岩波書店、1987、163頁～181頁の影印による。

<sup>35)</sup> 前掲『江戸名物評判記集成』、182頁～213頁の影印による。

<sup>36)</sup> 前掲『番付で読む江戸時代』所収。

<sup>37)</sup> 見立番付は、同一名やほとんど内容が同じものでも、若干の修正を加えて新しく刷られたものが多いため、同一名の番付もそれぞれ一点と数えている。

<sup>38)</sup> 当初は仏教系のものが多く、室町時代に公家が遊んだ浄土双六が最も古い形とされる。十八世紀半ば以降には、さまざまな事物が題材とされ、道中双六、昔話を挙げるもの、人間の出世・生涯を描いたものなどがある。

観、価値観に沿って享受されたものと思われる。<sup>39)</sup>さらに、酒や菓子といった食物、あるいは飲食店、日常のおかずのような食に関するテーマは、共通して取り上げられており、当時の人々の食に対する認識を明らかにするにあたって重要な資料群であるといえよう。

以下に、酒を主題とする三点の見立番付、または絵双六を用いて、作中の語との比較対照から得られる点について述べたい。酒の見立番付「銘酒づくし」<sup>40)</sup>、「天保改江戸積銘酒大寄」<sup>41)</sup>の最上段、そして、絵双六「新版伊丹銘酒 品目」<sup>42)</sup>に挙げられたすべての酒の産地、銘柄、酒屋についてまとめたのが、表3から表5である。<sup>43)</sup>

三点の制作年は、「天保改江戸積銘酒大寄」が天保十一年（1840）、「新版伊丹銘酒品目」が天保七年（1836）の作であると記載されている。唯一、「銘酒づくし」には、制作年に関する情報は見られないが、この点については後述したい。

さて、表3および表4では、評価の最も高い酒として、坂上の剣菱、山本の老松や男山、小西の白雪、紙屋の菊、総屋の泉川などといった伊丹の酒が多く見られる。また、表5「新版伊丹銘酒品目」は、伊丹酒のみの絵双六であるが、これらの酒屋と銘柄が共通して上位に挙げられている。このほか、池田・満願寺屋の小判印も、表3と表4に共通している。

表3：見立番付「銘酒づくし」（最上段のみ）

階級	西			東		
大関	伊丹	〈老松〉	山本	伊丹	〈剣菱〉	坂上
関脇	伊丹	〈玉緑〉	坂上	伊丹	〈丸〉	丸屋
小結	伊丹	〈男山〉	山本	池田	〈小判印〉	満願寺
前頭	伊丹	〈?〉	木綿屋	伊丹	〈桜岡〉	坂上
前頭	伊丹	〈明月〉	大鹿屋	伊丹	〈三国山〉	坂上
前頭	伊丹	〈泉川〉	総屋	伊丹	〈花の筏〉	坂上
前頭	伊丹	〈菊〉	紙屋	伊丹	〈白雪〉	小西

※行司：九年酒 大和屋又右衛門、美濃 養老、薩摩 泡盛

<sup>39)</sup> 見立番付の題材となった事物の例としては、江戸の名所、地震・火事などの災害、日々のおかずなどがある。また、『藤岡屋日記』弘化四年（1847）の条には、「向島菊の番付四文とて売歩行也」（鈴木棠三・小池章太郎編、『藤岡屋日記』第2巻 近世庶民生活史料、三一書房、1988、558頁）とあり、販売価格は一枚四文で売り歩かれていたという。なお、力士の顔ぶれと序列を示した相撲番付は、享保年間（1716～1735）に入って木版印刷が始まる。そのパロディである見立番付が誕生するのは、寛政年間（1789～1801）のことである。なかでも、特に多くの見立番付が作成されたのは、明治十年代とされる。

<sup>40)</sup> 西宮市立図書館蔵。

<sup>41)</sup> 大阪府立中之島図書館蔵。

<sup>42)</sup> 東京都立中央図書館蔵。

<sup>43)</sup> 表中の〈 〉内に示したのは薦印（商標）であり、解読できなかったものを「?」で表した。

表4：見立番付「天保改江戸積銘酒大寄」（最上段のみ）

階級	西			東		
大関	西宮	〈しら菊〉	小西	伊丹	〈剣菱〉	坂上
関脇	伊丹	〈三国山〉	坂上	同	〈老松〉	山本
小结	同	〈男山〉	山本	池田	〈小判印〉	満願寺
前頭	同	〈白雪〉	小西	伊丹	〈桜岡〉	坂上
前頭	同	〈旭鶴〉	松岡	同	〈三輪印〉	総屋
前頭	同	〈七ツ梅〉	木綿屋	同	〈菊〉	紙屋
前頭	同	〈壺〉	大和田	同	〈哥印〉	総屋
前頭	同	〈泉川〉	総屋	西宮	〈?〉	小西
前頭	同	〈水上〉	小西	伊丹	〈?〉	山本
前頭	西	〈辰〉	辰	新在家	〈栄山〉	松井

※行司：九年酒大和屋又、味淋大太

表5：絵双六「新版伊丹銘酒品目」

評価	店名	薦印	評価	店名	薦印
大極上上吉	坂上	〈剣菱〉	大上上吉	総屋	〈太印〉
	山本	〈男山〉	大上上吉	筒井	〈水上〉
		〈老松〉	上上吉	鹿嶋屋	〈三つ鱗〉
	総屋	〈泉川〉	上上吉	大和屋	〈天狗?〉
大上上吉	小西	〈白雪〉	上上吉	油屋	〈三文字〉
大上上吉	紙屋	〈菊〉	上上吉	坂上	〈中菱?〉
大上上吉	紙屋	〈菊〉	上上吉	大坂屋	〈氷梅〉
大上上吉	山田	〈島台〉	上上吉	松岡	〈旭鶴〉
大上上吉	山本	〈菊〉	上上吉	樽屋	〈高砂〉
大上上吉	樽屋	〈緑川〉	上上吉	坂上	〈鬼丸〉
大上上吉	小西	〈白菊〉	上上吉	総屋	〈三輪印〉
大上上吉	坂上	〈三国山〉	上上吉	鏡屋	〈亀印〉

表2における、『酒餅論』作品に共通して見られる語のなかでも、地名や銘柄に関する語としては、「伊丹」・「四方（の赤）」・「剣菱」・「池田」・「満願寺」・「内田」・「瀧水」などが挙げられる。見立番付、絵双六のなかでのこれらの語の位置付けに目を向けると、見立番付や絵双六において評価が高い酒の産地、銘柄が「酒餅論」作品の擬人名に多く用いられていることがわかる。特に、「酒餅論」作品五作に共通する「剣菱」は、表3から表5、すべてにおいて最高級の酒と位置付けられる。「剣菱」は、「酒餅論」作品のなかでも、錦絵「太平喜餅酒多々買」で、酒方の将軍として描かれていることも注目されよう。

また、見立番付に挙げられた各酒に、薦印が添えられている点も興味深い。「新撰銘酒壽語禄」<sup>44)</sup>は、積み重ねられた薦樽を描いた絵双六であるが、そのなかには八十個

44) 西宮市立図書館蔵。

の薦印が見られる。薦印は錦絵「太平喜餅酒多々買」や滑稽本『滑稽五穀太平記』の挿絵にも多く描かれており、剣菱、小判印、菊、七ツ梅、男山などが確認できる。<sup>45)</sup>

このように、「酒餅論」作品に挙げられた酒の銘柄、産地などの語は、見立番付や絵双六の情報と合致している。この事実から、「酒餅論」作品は、当時の人々の間で共有されていた、酒に対する知識を反映したものであり、その知識の媒体として、見立番付や絵双六などがあったと考えられる。

ところで、「酒餅論」作品の内容と見立番付の情報に共通する事項として、二つの点に注意したい。一点目は、「酒餅論」作品、見立番付ともに、伊丹酒や池田酒が重視され、これらに比べて灘酒が低く見られていること、そして二点目に、池田・満願寺の小判印が取り上げられていることである。これら二点は、「酒餅論」作品、見立番付の作られた江戸後期の酒造の状況とは、矛盾していると考えられるのである。

まず、一点目に関しては、江戸初期より、下り酒の中心は伊丹酒や池田酒であったが、十八世紀後半の江戸では、灘酒が伊丹酒や池田酒と同等の認知度と評価を有している。江戸初期の酒の名産地を表したものとして、井原西鶴の『日本永代蔵』（元禄元年・1688刊）巻二「才覚を笠に着る大黒」における大和の竜田から来た<sup>こつじき</sup>乞食の話に、次のような記述がある。<sup>46)</sup>

（前略）我が無分別盛んに任せ、呉服町の肴棚借りて、上々吉諸白の軒並びに出しけれども、鴻の池、伊丹、池田、南都、根強気大木の杉の香りに及びがたく、酒元手を皆水になして、四斗樽の薦を身に被りて、<sup>ふるさと</sup>故郷の竜田へ紅葉の錦は着ずとも、せめて新しき木綿<sup>ぬの</sup>布<sup>の</sup>子<sup>こ</sup>なれば帰るに（後略）

これは、ある乞食が以前、周囲が止めるのも聞かずに酒屋を出し、失敗したという話である。ここで乞食は、その失敗の理由を、鴻の池、伊丹、池田、南都の酒に及ばなかったため、と説明している。

また、時代は下るが、大阪の酒造家に生まれた木村兼葭堂の『日本山海名産図会』（寛政十一年・1799刊）<sup>47)</sup>巻之一「<sup>きけつくり</sup>造釀」には、次のようにあり、特に伊丹の諸白が上酒とされていたことが確認できる。

今も遠国にては諸白をさして伊丹とのみ称し呼べり、されば伊丹は日本上酒の始

<sup>45)</sup> 挿絵に酒銘が用いられた例もある。黄表紙『<sup>餅</sup>腹中能同志』では、酒方の城がある山に「男山」、城下を流れる川に「泉川」という名が付けられている。

<sup>46)</sup> 谷脇理史・神保五彌・暉峻康隆校注、『井原西鶴集』3 新編日本古典文学全集 68、小学館、1996、67頁～68頁。

<sup>47)</sup> 早稲田大学図書館蔵。

とも云べし、是又古来久しきことにあらず、元は文禄、慶長の頃より起て、江府に売始しは伊丹隣郷鴻池村山中氏の人なり

しかし、江戸への下り酒の主たる生産地は、十八世紀後半には、伊丹・池田から灘へと移っていく。白嘉納家（現・白鶴酒造）の文書「江戸積樽数書上之写」における、天明五年（1785）の江戸入津樽数の割合は、伊丹 14.5%（112,650 樽）、池田 2.3%（18,219 樽）、灘 41.2%（318,903 樽）となっている。<sup>48)</sup>

また、同じく白嘉納家文書の「江戸表酒入津高」、寛政六年（1794）の正月朔日から五月二十九日までの記録では、伊丹 16%（29,150 樽）、池田 3%（6,688 樽）、灘 27%（49,181 樽）となっており、<sup>49)</sup>やはり、伊丹・池田の酒よりも、灘酒が多く江戸に入っている。

さらに、酒の評価としても、先に挙げた『日本山海名産図会』では、「今は伊丹、池田、其外同国、西宮、兵庫、灘、今津などに造り出せる物また佳品なり」とされている。十九世紀に至っては、『守貞漫稿』に「今世は撰〔州〕の伊丹、同池田、同灘を第一の上品とし」<sup>50)</sup>とあるように、伊丹・池田の酒だけでなく、灘酒も江戸で高い評価を受けていることがわかるのである。

このように灘酒が台頭した理由には、いくつかの要素が考えられるが、一つには、伊丹や池田の立地条件が挙げられる。伊丹・池田は灘とは違い、内陸部に位置するため、江戸までの輸送には、より多くの時間と費用を要する。たとえば、池田の場合は、池田から広芝・神崎、下川原へ馬で送り、そこから小型廻船で安治川や伝法へと運ばれる。そして、この安治川や伝法から江戸へと樽廻船で輸送されたのである。

この際にかかる運賃は、寛政五年（1793）の資料では、「池田一広芝一伝法」間が銀四十一匁五分、「伝法一江戸」間が七十匁であったとされる。<sup>51)</sup>池田から伝法までの輸送費用は、伝法から江戸への樽廻船にかかる費用と比べて、非常に高額であったといえる。

この輸送費は、酒の販売価格にも直結する。文化十三年（1816）、池田酒の価格は十石あたり九両二分が相場であったのに対し、伊丹酒は十二両であったのである。<sup>52)</sup>したがって、輸送の面で内陸部の伊丹・池田は灘よりも不利であったことが窺える。

加えて、伊丹・池田酒の陸上での輸送距離の長さは、酒の味にも影響を及ぼしたの

---

48) 柚木学、『酒造りの歴史』、雄山閣出版、2000、114 頁。

49) 東京市編、『東京市史稿』産業篇第 39、臨川書店、1995 年、712 頁～717 頁。

50) 前掲『近世風俗志（守貞漫稿）』5、84 頁。

51) 前掲『酒造りの歴史』、91 頁～92 頁。

52) 長倉保、「灘の酒」、地方史研究協議会編『日本産業史大系 6 近畿地方篇』、東京大学出版会、1960、192 頁～193 頁。

ではないかと考えられる。伊丹・池田から遠く離れた江戸へ酒を供給するには、輸送中に酒が腐らないようにする必要がある。そのため、加熱によって殺菌と酵素の働きを止める「火入れ」を行ったり、天然の乳酸菌の力を用いて、酒の元となる酒母を造る「生き酏もと」を通じて酒のアルコール度数そのものを上げたりする工夫もなされた。

しかしながら、伊丹酒は、長期保存を目的として焼酎を入れており、そのために辛口になったともいわれる。<sup>53)</sup>アルコール度数の高い蒸留酒である焼酎を酒に加えることで、酒の腐敗を防いでいたということである。よって、長時間に渡る運搬の中で、酒と添加された焼酎とが適度に混ざり合い、旨みをもたらしたと想像されるのである。

なお、後述する池田酒造の衰退のほか、水車による精米を通じて生産力を向上させ、精米の精度を高めた技術革新、さらには、伊丹、池田、灘、それぞれの酒造仲間の施策など、下り酒における伊丹・池田の没落と灘の台頭の背景には、複合的な要因があるろう。

次に、二点目について、池田の酒造の中心であった満願寺屋は安永五年（1776）、大和屋との間の争いから失脚しているのである。<sup>54)</sup>池田は、大阪冬の陣の際、徳川家康へ陣中見舞いを送ったことから、慶長十九年（1614）、朱印状が与えられていた。殊に、酒造業に対しては、運上冥加金の免除、休業御免（醸造制限なし）の特権があり、このことも池田の酒造の繁栄につながったとされる。<sup>55)</sup>

そのようななかで、池田の酒造、殊に江戸積み酒造の筆頭であったのが満願寺屋である。この満願寺屋は、安永三年（1774）、同業の大和屋に三百両の借金をするが、返済が行われなかったために、大和屋は奉行所に出訴する。その際、満願寺屋は、当家が先述の朱印状を個人的に下付された家柄であるとの主張をしたが、大和屋は同業者らを募り、朱印状は池田全体に下付されたものと反論し、裁判になってしまったのである。<sup>56)</sup>

三年間の係争の結果、安永五年に満願寺屋は敗訴し、件の朱印状は、幕府に召し上

---

<sup>53)</sup> 酒に焼酎を加える方法は、当時においては正当な日本酒の保存方法であろうと、酒造家も認めている。伊藤信博『酒飯論絵巻』に描かれた食物について、伊藤信博ほか編『酒飯論絵巻』影印と研究 文化庁本・フランス国立図書館本とその周辺』、臨川書店、2015、300頁。

<sup>54)</sup> 前掲『酒造りの歴史』、86頁～92頁。

<sup>55)</sup> 池田史談会編、『池田酒史』、池田史談会、1920、36頁より、「池田郷酒年寄が、江戸の官憲に上申したる文書」に次のようにある（下線は引用者、以下同）。「池田酒造の儀は、往古鎌倉御時代より以前の儀にて、（中略）御当代（引用元注・徳川家康を指す）大阪御陣之節、闇峠御陣中へ、池田名酒奉差上候に付、慶長十九年十月池田へ御朱印頂戴之上」。

<sup>56)</sup> 前掲『池田酒史』、45頁～46頁より、「御朱印一件覚書」。「安永二巳年、当村大和屋大三郎より預ケ金三百両借に付、当村満願寺屋九郎右衛門、上賀茂村諸兵衛、霜賀茂村中左衛門、右三人相手取大阪御番所様、御出訴被申上候て其後段々御日切被<sub>レ</sub>仰付<sub>レ</sub>、安永三年五月御日切に相成候処、満願寺屋九郎右衛門より、先祖より東照大権現様より御朱印頂戴仕候家柄申立て家断絶御嘆き申上、右借金御切金に被<sub>レ</sub>仰付<sub>レ</sub>被<sub>レ</sub>下候様、書附差上被申候（後略）」。

げられることになった。<sup>57)</sup> 事件前、元禄十年（1697）に 11,135 石まであった満願寺屋の酒造石高は、事件後の明和七年（1770）には 650 石と減少している。<sup>58)</sup>

その後、朱印状を失った池田の酒造は、伊丹・灘の発展とは対照的に、衰退傾向へと向かう。池田の酒造、稲束家の文政九年（1826）の「御影村出造一件扣」には、次のような記述が見られ、同じく江戸積酒として知られた伊丹の酒造に、大きく差を付けられていたことがわかる。<sup>59)</sup>

池田村酒造之儀者往古より池田酒・伊丹酒と申、江戸積酒造におみては、高名之場所ニ御座候（中略）然ル処三十年已来此方、村方酒造年々衰微仕、江戸積駄数減少仕候ニ付、江戸表ニおみて不捌不位に相成、当時にては古格を取失ひ、伊丹・池田と申位ニ相成、嘆ヶ敷奉存候、此盛衰之起りを相考候処、年々江戸入津太数相減し候ニ付、自然と崇眉（引用元注：衰微）仕、終に不格ニ相成候（後略）

本章で取り上げた「酒餅論」作品、見立番付や絵双六は、主として十八世紀末から十九世紀半ばにかけての作とされる。「酒餅論」作品のうち、特に十九世紀半ばの滑稽本『滑稽五穀太平記』と錦絵「太平喜餅酒多々買」の擬人名に「灘」、または灘酒の具体例「正宗」<sup>60)</sup>などの語が見られないこと、<sup>61)</sup>そして反対に「太平喜餅酒多々買」に小判印の薦印が描かれていることは、注目すべき点である。

このように「酒餅論」作品のなかで、伊丹酒・池田酒が重視され、灘酒が比較的軽視されていることは、上記のような歴史的背景とは矛盾する。つまり、「酒餅論」作品や見立番付、絵双六は、当時の酒の評価や流通量を正確に、あるいは即時的に伝えるものではなかったのである。

しかし、歴史的背景と矛盾するにも関わらず、両者が同じ情報に基づいて制作されている事実からは、人々が時事性のある情報よりも、酒に関する古くからの認識、習慣を文芸作品や刷り物として再生産し、楽しんでいたということが出来る。したがって、「酒餅論」作品は、見立番付や絵双六などを通して共有されていた人々の知識を反映したものと推察されるが、最新の情報や流行が用いられたものではなかったのである。

ところで、制作年の記載のない見立番付「銘酒づくし」の制作年代について考えて

---

57) 前掲『池田酒史』、57 頁より「当時の判決書」。「一 御朱印、并に御添状の儀、同年号にて虚実雖<sub>レ</sub>相分<sub>レ</sub>候に付御取上被<sub>レ</sub>為成<sub>レ</sub>候」。

58) 前掲『池田酒史』、40 頁および 64 頁。

59) 前掲『酒造りの歴史』、92 頁。

60) 『守貞漫稿』には、剣菱、七ツ梅、菊、三つ鱗、<sup>よび</sup>米のほか、正宗、寿海、猿若、街の薦印が高名な酒として挙げられている（前掲『近世風俗志（守貞漫稿）』5、86 頁）。

61) 唯一、咄本『餅酒大合戦』には「灘西の宮の銘酒の面々」が挙げられている。



みると、上記した灘酒造の隆盛と池田酒造の衰退の事実から、この番付は十八世紀半ばから後半にかけての作、もしくは後世に至っての復元であると考えることができる。さらに、表4、表5によれば、天保十一年の作とされる「天保改江戸積銘酒大寄」の内容は、「銘酒づくし」の内容と類似している。そのため、「天保改江戸積銘酒大寄」も「銘酒づくし」同様、十八世紀半ばから後半の作か復元である可能性がある。

#### 4-4. 「酒餅論」と広告

黄表紙や錦絵のなかには、広告や宣伝効果を狙ったものが複数存在する。たとえば、山東京伝が『一刻備万両回春』(寛政十年・1798刊)<sup>62)</sup>などの自作黄表紙に、自身の紙製煙草入れ店の広告を載せたことは有名である。また、錦絵「競細腰雪柳風呂」(明治元年・1868刊)<sup>63)</sup>では、女湯の壁面に大量の広告が描かれており、この広告は単なる風景としての意味だけでなく、錦絵の読者に対する広告の効果をもつとされる。<sup>64)</sup>

本研究で取り上げた「酒餅論」作品の題材である酒や菓子は、商品として流通したモノである。そのため「酒餅論」作品のように、大量の酒や菓子を描くことのできる媒体は、酒、あるいは菓子の広告として活用されたと想像することもできる。

しかし、先述の通り、「酒餅論」作品には最新の情報が反映されていない。「剣菱」など、既に一定の評価を得ていた商品の広告として機能していた可能性はあるが、新商品の広告として活用されたのではなかったと思われる。

ただし、菓子の絵双六は、特定の商品の広告として活用されていたことが明らかである。その例として、「新板御菓子双六」(刊年不明)<sup>65)</sup>が挙げられる。この絵双六は、「金平糖」などを振り出しとし、「干菓子」、「練羊羹」といったマスを経て、「御献上(菓子)」を上がりとする絵双六である。

同画の左下には、「市ヶ谷船河原 高橋堂雪齋」という制作者が記載されるが、「高橋堂」という名の版元は『近世書林板元総覧』<sup>66)</sup>には見えない。そのため、「新板御菓子双六」は菓子屋であった「高橋堂」が、自らの店の広告、あるいは景品、付録として作成したと考えられる。

これと同様に、「菓子双六」(刊年不明)<sup>67)</sup>には「尾張町一丁目 加奈屋可撰」、「船

62) 早稲田大学図書館蔵。

63) 江戸東京博物館蔵。

64) 高橋克彦、『江戸のニューメディア 浮世絵情報と広告と遊び』、角川書店、1992、68頁～69頁。

65) 東京学芸大学附属図書館・双六コレクション蔵。

66) 井上隆明、『改訂増補 近世書林板元総覧』日本書誌学大系76、青裳堂書店、1998。

67) 東京国立博物館蔵。

橋名品羊羹双録」<sup>68)</sup>には「日本橋通一丁目 稲荷新道 船橋屋織江」という語が見られる。したがって、これらの絵双六はそれぞれの菓子屋が自身の店の引札として作成したものであろう。

このように、個々の店の引札として「酒餅論」、すなわち酒と菓子の優劣争いという枠組みが活用された例がある。平賀源内が菓子屋、音羽屋多吉のために制作した広告に「<sup>風流</sup>餅酒論」(成立年不明)と名付けられたものがある。この「<sup>風流</sup>餅酒論」は、同じく源内が音羽屋多吉に書いた「清水餅口上」の「第二番」とされており、どちらもこの店の「清水餅」を宣伝するものである。「清水餅口上」は、次の書き出しで始まる。<sup>69)</sup>

世上の下戸様方へ申上候。そも我朝の<sup>ならはし</sup>風俗にて目出たき事にもちひの鏡子もち、金もち、屋敷もち、道具に長もち、魚に石もち、廊に座もち、<sup>なまこ</sup>牽頭もち、家持は哥に名高く、<sup>これもち</sup>惟茂は武勇にかくれなし。かゝるめでたき餅ゆへに此度思ひつきたての器物もさっぱり清水餅、味は勿論良ひ／＼と御鼻眞御評判の御取もち(後略)

このような「もち」づくしは、「酒餅論」作品にも見られ、たとえば、滑稽本『滑稽五穀太平記』には「家持ち」、「むぐら持ち」、「親持ち」などが挙げられる。また、「清水餅口上」が下戸に対する呼び掛けであったことを受け、「<sup>風流</sup>餅酒論」では、上戸からの反論があったという筋で「もち」づくしの文章が綴られる。<sup>70)</sup>

(前略) 然る処此あいだ<sup>そこぬふか</sup>底拔鱻右衛門様と<sup>なまこ</sup>中生酔様御出なされ、卷舌にて御意被成まするは、ヤイ亭主清水といへば水に縁ある酒をこそ売べけれ、何ぞや<sup>やば</sup>野夫な餅店を出し下戸めらをうまがらせ銭をせしめん(中略) 賤き事を荷持<sup>か</sup>歩行持と云、無首尾な事を手もち無沙汰といふ。身持気質は附合を知らず、餅喰は相手が嫌がる。鎚持は鎚を遣はず、金持は金を使はず、弁当持先へ喰ず、かゝる不埒の餅ゆへに、下戸の建たる蔵はなし、早く相止め然るべし、と青筋はってぞ申ける。

ここでは、あくまでも上戸と下戸の対立が主題とされており、酒や菓子が擬人化されるという、本研究で挙げた「酒餅論」作品の内容とは一線を画している。だが、「酒餅論」の枠組みは、文芸作品だけでなく、商品の広告としても活用されている。この事実は、「酒餅論」が、単に伝統的な知識を用いて再生産され続けただけの文芸ではな

<sup>68)</sup> 東京都立中央図書館特別文庫室蔵。

<sup>69)</sup> 漆山萩月庵編、『滑稽妙文集』、文学同志会、1899、174頁。

<sup>70)</sup> 前掲『滑稽妙文集』、174頁～175頁。

く、<sup>71)</sup>人々の生活のなかで非常に身近な優劣争いであり、それゆえに時代を超えて作り続けられたのだということを表しているのではないだろうか。

なお、見立番付や絵双六、そして「酒餅論」作品に、広告としての作成意図があったかという点については、検討の余地がある。ただし、特に見立番付には、作者・発行者などの情報が記されたものが少なく、これらが広告として作成されたと断言することは困難であった。

#### 4-5. まとめ

本研究では、江戸後期の「酒餅論」作品に描かれた酒や菓子の擬人名を一覧化し、そこに用いられた酒や菓子に関する語について、同時代のさまざまな資料を通して検討を行った。その結果、次の三点が明らかとなった。

- (1) 「酒餅論」作品に見える、酒に関する語は、酒の種類、名店、産地など多岐に渡る。これらの語が当時の見立番付や絵双六に頻繁に表れることから、人々に強く意識されていた語が「酒餅論」作品にも用いられたと考えられる。
- (2) 「酒餅論」作品中の菓子に関する語は、菓子の種類に関する語がほとんどである。それは、江戸時代後期、砂糖は未だ高価であり、当時の生活のなかで認識されていた菓子は限られた一部の種類であったためであろう。
- (3) 特に酒に関する語に関して、「酒餅論」作品には、江戸時代後期に一定の認知度や人気を博した灘酒が見られないなど、最新の情報が反映されていない。よって、これら「酒餅論」作品が、広告としては使われなかった可能性がある。ただし、「酒餅論」という主題そのものは菓子屋の引札に用いられており、「酒餅論」と広告の関係は、未だ検討の余地がある。

最後に、当時の人々がどのような嗜好品を強く認識していたのか、または評価していたのかという点について検討しておきたい。「酒餅論」作品における菓子に関する語は、表2の通り、饅頭や安倍川餅、大仏餅など、より安価で身近な菓子が大半を占めており、実際に手の届く菓子が、文芸作品中でも好んで用いられたといえる。

一方、酒に関しては、「酒餅論」作品や見立番付において、制作当時、多く流通しており、味に大きな問題のないはずの灘酒よりも、伊丹酒や池田酒が重視されている。このため、人々は灘酒とは違い、「伝統ある」伊丹酒、あるいは、「流通量が少なく、希少価値の高い」伊丹酒をよい酒として捉えていたと推察される。すなわち、人々は

---

<sup>71)</sup> 「酒餅論」については、早物語との関連も窺える。石井正己、「早物語「餅合戦」の伝承」、『学芸国語国文学』、1985、第20号、73頁～87頁など。

「伝統ある」こと、または「希少価値の高い」ことを、よい酒の基準としていたのではないかと考えられるのである。<sup>72)</sup>

ただし、酒や菓子については、販売価格や実際の消費量など、人々の需要実態を明らかにする資料が乏しく、現段階ではそれらを明らかにするには限界がある。そのため、人々の生活のなかでの酒餅について、今後も継続して研究を進めていきたいと考えている。

---

<sup>72)</sup> 当時、初物が重視されていたことはよく知られているが、酒もやはり、新酒がよいとされ、評判記『初物評判福寿草』（安永五年・1776刊）では、「初鰹」・「初鮭」に続いて「新酒」が重要な初物とされている。この「初物」も、「希少価値が高い」という意味では、上で挙げた評価基準と重なる。前掲『江戸名物評判記集成』、125頁～150頁の影印による。

## 5. 引用文献

- 赤井達郎、『菓子文化誌』、河原書店、2005。
- 池田史談会編、『池田酒史』、池田史談会、1920。
- 井上隆明、『改訂増補 近世書林板元総覧』日本書誌学大系 76、青裳堂書店、1998。
- 小野武雄編著、『江戸物価事典』、展望社、2009。
- 高橋克彦、『江戸のニューメディア 浮世絵情報と広告と遊び』、角川書店、1992。
- 谷口學、『続砂糖の歴史物語』、信陽堂、1999。
- 林英夫・青木美智男編、『番付で読む江戸時代』、柏書房、2003。
- 柚木学、『酒造りの歴史』、雄山閣出版、2000。
- 石井正己、「早物語「餅合戦」の伝承」、『学芸国語国文学』、1985、第 20 号、73 頁～87 頁。
- 伊藤信博、「『酒飯論絵巻』に描かれた食物について」、伊藤信博ほか編『『酒飯論絵巻』影印と研究 文化庁本・フランス国立図書館本とその周辺』、臨川書店、2015、279 頁～321 頁。
- 江後迪子・吉川誠次、「江戸末期の菓子普及状況（第 1 報）—関口日記にみえる菓子について—」、『別府大学短期大学部紀要』、1990、第 10 号、29 頁～36 頁。
- 江後迪子・吉川誠次、「江戸末期の菓子普及状況（第 2 報）—馬琴日記にみえる菓子について—」、芳賀登・石川寛子監修『全集日本の食文化』第 10 巻、雄山閣出版、1997、227 頁～236 頁。
- 谷口學、「和菓子の発祥と砂糖」、伊藤汎監修『砂糖の文化誌—日本人と砂糖—』、八坂書房、2008、65 頁～84 頁。
- 長倉保、「灘の酒」、地方史研究協議会編『日本産業史大系 6 近畿地方篇』、東京大学出版会、1960、174 頁～221 頁。
- 古川瑞昌、「餅酒論の系譜」、『風俗』、1971、第 10 巻第 2・3 号合併号、38 頁～50 頁。
- 古川瑞昌、「甘辛文学の系譜」、古川瑞昌『餅博物誌』日本の食文化体系第 19 巻、東京書房、1982、213 頁～257 頁。

### (使用テキスト)

- |             |                                |
|-------------|--------------------------------|
| 『飛鳥川』       | 『飛鳥川 江戸雀』日本随筆大成第 2 期 10、吉川弘文館。 |
| 『一刻価万両回春』   | 早稲田大学図書館蔵。                     |
| 『異聞雑稿』      | 『続燕石十種』第 2 巻、中央公論社。            |
| 「江戸表酒入津高」   | 『東京市史稿』産業篇第 39、臨川書店。           |
| 『江戸自慢評判記』   | 『江戸名物評判記集成』、岩波書店。              |
| 「江戸積樽数書上之写」 | 『酒造りの歴史』、雄山閣出版。                |

- 『大寄噺の尻馬』 国立国会図書館蔵。
- 「清水餅口上」 『滑稽妙文集』、文学同志会。
- 『菓子話船橋』 東京都立中央図書館特別文庫室蔵。
- 『金曾木』 『睡余小録』 日本随筆大成第1期6、吉川弘文館。
- 『鼎左秘録』 慶應義塾図書館魚菜文庫蔵。
- 『御前菓子図式』 東京都立中央図書館特別文庫室蔵。
- 『古今名物御前菓子秘伝抄』 慶應義塾図書館魚菜文庫蔵。
- 『滑稽五穀太平記』 国立国会図書館蔵。
- 『酒茶論』（御伽草子） 『室町時代物語大成』 第7、角川書店。
- 『酒茶論』（漢文） 『室町時代物語大成』 第7、角川書店。
- 『酒餅』 国立国会図書館蔵。
- 『酒餅軍記』 津市図書館蔵。
- 『東海道中膝栗毛』 『東海道中膝栗毛』 新編日本古典文学全集 81、小学館。
- 『日本永代蔵』 『井原西鶴集』 3 新編日本古典文学全集 68、小学館。
- 『日本山海名産図会』 早稲田大学図書館蔵。
- 『梅翁随筆』 『梅翁随筆』 日本随筆大成第2期11、吉川弘文館。
- 『初物評判福寿草』 『江戸名物評判記集成』、岩波書店。
- 「風流餅酒論」 『滑稽妙文集』、文学同志会。
- 『富貴地座位』 『江戸名物評判記集成』、岩波書店。
- 『藤岡屋日記』 『藤岡屋日記』 第2巻 近世庶民生活史料、三一書房。
- 『餅酒軍記』 西宮市立図書館蔵。
- 「御影村出造一件扣」 『酒造りの歴史』、雄山閣出版。
- 『餅菓子即席手製集』 慶應義塾図書館魚菜文庫蔵。
- 『餅酒大合戦』 『滑稽珍文』、大阪博文堂。
- 『餅酒合戦』 『万物滑稽合戦記』 続帝国文庫第32編、博文館。
- 『餅酒後日太平記』 上田市立図書館花月文庫蔵。
- 『餅酒腹中能同志』 東京都立中央図書館特別文庫室蔵。
- 『守貞漫稿』 『近世風俗志（守貞漫稿）』 5、岩波書店。
- 絵双六「菓子双六」 東京国立博物館蔵。
- 絵双六「新撰銘酒壽語禄」 西宮市立図書館蔵。
- 絵双六「新版伊丹銘酒品目」 東京都立中央図書館特別文庫室蔵。
- 絵双六「新板御菓子双六」 東京学芸大学附属図書館・双六コレクション蔵。
- 絵双六「船橋名品羊羹双録」 東京都立中央図書館特別文庫室蔵。
- 錦絵「競細腰雪柳風呂」 江戸東京博物館蔵。
- 錦絵「太平喜餅酒多々買」 味の素食の文化センター蔵。

錦絵「東海道五十三次 二川へ二里半」

錦絵「餅酒大合戦之図」

見立番付「天保改江戸積銘酒大寄」

見立番付「銘酒づくし」

味の素食の文化センター蔵。

『蒐める楽しみ』、東京美術。

大阪府立中之島図書館蔵。

西宮市立図書館蔵。

(附記)

図1「太平喜餅酒多々買」は、味の素食の文化研究センターより画像データをご提供いただきました。味の素食の文化研究センターには、この場を借りて厚く御礼申し上げます。

## 6. 英文アブストラクト

### Liquor and Confectionery in 'Shubei-ron' of the Late Edo Period

Yuki HATA <sup>73)</sup>

This paper examines late Edo Period literary works on the theme of 'Shubei-ron' ("debating the merits of liquor versus confections"). The purpose of this study is to determine what kinds of liquor and confections people in those days liked and also how highly certain items were regarded.

First, we document references to items in nine 'Shubei-ron' works. Second, we investigate 'mitate-banzuke' (rankings of things), 'e-sugoroku' (picture backgammon), cookbooks, essays and other materials for information about liquor and confectionery.

Based on the research, this paper offers the following conclusions:

- (1) The names of types of liquor, as well as the names of specific shops and the areas where they were produced all appear in 'Shubei-ron' works. Because these words often appear in 'mitate-banzuke' and 'e-sugoroku,' we can conclude that many people knew about them in the Late Edo Period.
- (2) Only the names of certain types of confections appear in 'Shubei-ron' works. This is because sugar was very expensive in the Late Edo Period, and only cheap confections were widely recognized.
- (3) 'Shubei-ron' works were not reflective of the latest information, so they would not have been used as advertisements.

---

<sup>73)</sup> Nagoya University