

大津百町瓦版

大津・町家・まちなか・いろいろ情報

夏 季 号 [No. 44]

2020年 7月

発行 大津の町家を考える会

大津市中央1丁目8-13

TEL・FAX 077-527-3636

Email: otsu.machiya@gmail.com



江戸期から残る商標『浅茅生』

江戸時代から三五〇年以上続けてきた酒造り

今号は、たまたま閲覧した明治四四年版『大津市志』の産業志の中に「酒屋」の項がありました。そこからこの夏季号に江戸期の酒造業について書きました。その中に明和三年(1766)の商標を見てみると『浅茅生』の名前が出ていたのではないですか。

以前「大津の町家を考える会」が主催する『萬塾』で、丸屋町商店街の平井商店の平井八兵衛さんに講師をお願いして、創業万治元年という文字通り老舗の酒造りのお話しをお聞きしたことがありました。今回この特集を書くにあたって、再度平井商店にお邪魔して平井八兵衛さんいろいろなお話伺いました。

当時お米は貨幣と同じく貴重で重要なものでしたので、醸造には厳しい規制があり自由に製造することは出来なかったそうです。また酒造家としての免許・株によって株仲間(同業者組合)内で色々な決まり(規約)を定めてお上(大津は代官)に「組合での酒造りはこのように致します」とか、様々な取り決め事項について報告しご沙汰を仰いでいたそうです。

元禄十年大津に酒造業者は七十七軒？

にわかに信じがたいですが、旧大津百町内で当初元禄十年(1693)七十七軒もの酒造業者が本当にあったのか？平井さんによると「酒造家といってもそれぞれ醸造していた石高が少なく町内の家々に通い徳利で販売する程度ですから、それくらいあったのかも・・・？又大津は米の集積地でもあり、味噌・醤油・酢といった醸造業も多かった・・・」とのことでした。

天保一三年(1842)、老中水野忠邦の改革(天保の改革)により諸仲間と共に解散を命じられ、酒造家と称するものは以前の七十七株から三十八株に減らされたそうです。

『大津市志』の「酒屋」の項には、株の譲渡、飲み屋に販売する取り決め事項、米の不作・豊作による醸造石高割り当て、大阪・伏見への桶売りについて、本当にいろいろ書かれています。