



尾道商業会議所記念館

第41回企画展示

(さ)け(し)ょうゆ(す)のとつくり

～徳利コレクションと尾道の醸造～

2021(令和3)年10月29日～2022(令和4)年2月23日

展示解説



「尾道市渡場町 津岩酒舗」のとつくり
—年代不明 個人蔵のコレクションより—

ズラリと並んだこれらの徳利とつりは、お酒、醤油、お酢の容器としてそれぞれ使われたものです。

出品された品の大半はお酒の徳利になり、こうした酒徳利を「貧乏徳利びんぼり とつり」と呼びました(俗称)。

江戸時代の中頃から登場し、明治以降、鉄道の敷設と共に全国津々浦々へと普及した貧乏徳利は、お酒を小売販売する酒屋さんが焼き物(陶磁器)の窯元に発注して作らせたもので、それを顧客に貸し出したレンタル徳利です。

昔はお酒の量り売りが一般的だった為、お客は貸し出された徳利を持って酒屋へ通いました。そこから「通り徳利」とも呼ばれ、また、「貸し徳利」という呼称もあったようです。顧客管理もさる事ながら、今で言うリサイクル・エコな仕組みであったと言えます。

徳利に店名と住所が見られるのはその為で、屋号の印(商標・マーク)や通し番号、また、電話開通以降のものでは電話番号を入れたものもあるようです。

通り徳利や貸し徳利は分かりますが、なぜ「貧乏徳利」と呼ばれたのでしょうか?—少量ずつ買いに行くのが貧乏臭いから、はたまた酒屋通いの消費で貧乏になるなどの諸説あるようですが、庶民的な雰囲気から、その呼称にはどこかしっくり来るものがあります。

呑ん兵衛達の必須アイテムだった愛らしい貧乏徳利も、大正の末から昭和の初め頃を境に、次第にその姿を消して行きました。この時期から今に見るガラス瓶が普及し始めた事によるもので、ここに並ぶ貧乏徳利も、この事からおおよそ明治(中頃以降)～昭和初期にかけて生産され、使用された事が分かります。

本展では、尾道モノを中心とする徳利コレクションをご紹介しますと共に、併せて尾道における酒・醤油・酢—醸造の歴史やエピソードにも着目してみたいと思います。

尾道の酒

尾道町内（尾崎・久保・長江・土堂の旧市街）とその周辺には、創業が戦前に遡る老舗の酒屋さんが多く、その店先で出た貧乏徳利を、趣のあるディスプレイとして飾られている所も見受けられます。

貧乏徳利が往来した時期の内、大正時代～昭和初期にかけての業種別の案内名簿（尾道商業会議所・尾道商工会議所発行による『尾道商工案内』参照）に、お酒を取扱うお店を見ると、1919（大正8）年度には尾道町内に32軒、1924（大正13）年度には同じく47軒、1927（昭和2）年度には同53軒と、時代を追って年々増加している様子が窺えます。

この中には、酒類販売と並んで「酒醸造業」及び「酒造用品」という業態区分もあり、酒造業が尾道の内でも見られた事が確認されます。尾道発の地酒が造られていたわけで、その歴史は江戸時代に遡ります。

広島藩お抱えの儒学者が編んだ『芸備国郡志』で、備後州の土産品（名産品の括り）の一つに「尾道酒」が次のように紹介されています。

「尾道酒は御調郡に属する尾道で製造された銘酒で、三原を去ること遠からず、醸造者は三原と相同じ、其の味は醇厚（香り高く味良しの芳醇）、久しきを経ても不損（時間を経ても味を損なわない）、故に古来大明（中国）、朝鮮、東京（ベトナム北部）、柬埔寨、呂宋（フィリピン諸島のルソン島）、琉球（沖縄）、往来の倭船、必ず斯処に繋ぎ、もって酒を樽に満つ、そして船中の用に用う云々」（カッコ内の注釈は別途挿入）

これによると、尾道酒は海を渡って中国・朝鮮、東南アジアにまで流通していたほか、輸出品のみならず船中の用＝船員達にとっても愛飲されるものであった事が分かります。

更に遡って戦国時代末期の豊臣秀吉による朝鮮出兵の際、尾道方面からの準備物資に「酒樽」が見られた事が、毛利氏の御用商人だった尾道渋谷家の記録文書にあり、この酒が尾道産であったなら、尾道の酒造は中世にまで遡り得る可能性も出て来ます（『新修尾道市史』編著者の青木茂氏は、これを尾道産と見ていいだろうとしている）。

酒造りに欠かせない酒米と水について、江戸時代にあっては地元産の米ではなく、北前船によって運ばれた北陸地方の米が主に用いられたようで、同じく醸造で米を用いる造酢にあっては、古く秋田米が使われたとの古老の証言を、市史が尾道酢の歴史の中で記録しています。

水にあっては、尾道旧市街では水尾町（久保1丁目）の小路の先に祀られる熊野神社（通称・権現さん）の傍に、酒造用に直径3m以上の大きな井戸が掘られ、これを富裕な酒屋の内で共同利用していたと記録されます（青木茂編著『新修尾道市史』第四巻）。

江戸時代における尾道町内の酒造軒数は、江戸後期に編まれた地元尾道発の地誌『尾道志稿』（豪商であり文化人であった亀山士綱編著）によれば計11軒で、地区別では久保と長江（町名としては古くは十四日町）に各4軒、土堂に3軒あったようです。

尾道酒はその歴史を近代以降も脈々と繋ぎ、銘酒「玉乃岩」の吉田酒造場（長江町）、純良清酒「天聲」の天野彦三（西三軒家町）、優等清酒「萬春」の尾道酒造株式会社（三軒家町）、対岸向島側には優良清酒「山陽濱千鳥」の神田酒造場（向島東村）、御調町域では銘酒「御調長」（読み不明）の青木酒造場（御調郡市村）、戦後以降も知られた地酒としては「壽齡」の吉源酒造場（三軒家町）、「天力」の土生酒造場（美ノ郷町三成）等々が見られました。

因みに市内の酒造で最後の軒だったのが因島田熊町の備南酒造でしたが、2013（平成25）年に創業百年の歴史を閉じられました。



「清酒正宗 尾道市西三軒家町 金光町 門永酒店」
一年代不明 個人蔵徳利コレクションより

尾道の酢・醤油

尾道酒同様、その歴史が古くに遡るのが尾道酢です。

一説に、豊臣秀吉による朝鮮出兵の折、現地（朝鮮半島）の造酢職人が日本へ召され、堺（大阪府堺市）の地で酢造りが始まり、それから間もなくの頃に尾道商人がこれに着目し、尾道にも職人を招いて始めたのが起源とされます。

はっきりとした記録としては、江戸時代前期の1712（正徳2）年、尾道町奉行が広島藩に報告した文書の中に、「当所の酢、よしくごそうらふ宜敷御座候に付、他所へも商売仕候」（尾道の酢は良いものなので、尾道以外にも販路を拡げるべき…）とあり、江戸時代の初め頃には、既にその評判がお上にも知られるものであった事が窺えます。

酢の醸造業者も、酒造に同じく複数に亘って展開されていたろうと思われますが、その中でもとりわけ資本が大きかった業者が、数ある尾道豪商の中でも筆頭格にあった橋本家の内、灰屋治郎右衛門経営の造酢になり、広島藩の御用を預かる任（御用酢座）にもありました。これが今に続く老舗の尾道造酢株式会社（久保一丁目）の源流となるものです。

因みに同社の創業は1582（天正10）年、かの本能寺の変が起こった年になります。

近代以降の動向を見ると、1890（明治23）年の統計で、県内外で販売された尾道酢の数量は、1万石（約180万3,800ℓ）、価格にして3万2千円（その当時の1万円は1千万円程の額）。販路では九州・備前（岡山）・備中（同）・阿波（徳島）・九州・石見（島根）・大阪と、西日本の広範囲に亘っています。

更に北前船航路に乗って遠く北陸・東北・北海道へも運ばれた事は、現地に遺る酢瓶によって判明しています。

現在では、尾道造酢のほか、栗原町の杉田与次兵衛商店も、1884（明治17）年創業から尾道酢の歴史を今に繋いでいます。

醸造では、酒・酢に並んで醤油しゅうゆがあります。醤油も貧乏徳利・通い徳利で顧客に貸し出されており、展示品の内には醤油屋さんの徳利もあるかもしれません。

尾道酒と尾道酢については、前に見たようにある程度の歴史的経過を辿る事ができますが、尾道の醤油については、市史や古い文献を見渡してもまとまった記述・記録を確認する事ができません。

1904（明治37）年発行の『尾道案内』に掲載された著名実業家の一覧から町内の醤油商を拾い出すと、「長江町 阿蘇新十郎」、「清酢醤油製造 商号西灰屋 橋本陽三郎」、「清酢醤油製造 西濱 米田吉兵衛」、「酢醤油赤味噌製造 高垣松右衛門」、「清酢醤油醸造所 久保町 山根源四郎」、「清酢醤油醸造元 長江町 三益商会」があり、その殆どが酢とのセットで扱われています。

『尾道商工案内』（尾道商業会議所・尾道商工会議所発行）にこれを見ると、1927（昭和2）年度では、醤油商として8軒、この内の2軒、「尾崎町 三宅仁平（屋号は丸二）」と「十四日町 本多田二（屋号は三木屋）」に醸造の記載が見られます。

戦後（1952・昭和27年度）の『尾道商工名鑑』（同会議所発行）では、旧市内に2軒（土堂町・高原沢一、吉和町 東手崎・宮地久吉）、向島に1軒（津部田・村上収之助）、向東に3軒（尾道醤油株式会社、丸大醤油醸造所、岡田醤油醸造所）、岩子島に1軒（中島商店）、因島に2軒（田熊町・田中達二、中庄町・宮地豊）の醤油醸造所を確認できます。



カクホシ酢（尾道造酢）の大徳利
—年代不明 個人蔵徳利コレクションより—

尾道遺跡出土の徳利

尾道駅前から浄土寺下辺りまでの尾道旧市街（中心部）の地下（1～4m）には、中世から近世にかけての都市の遺跡「尾道遺跡」が眠っています。

尾道遺跡が初めて確認されたのは、1974（昭和49）年に本通り商店街の中程（尾道郵便局近く）で改築工事が行われた際、石を敷き詰めた遺構いこうや木組みの井戸、土器の皿や備前焼の壺つぼ、漆器のお椀しつき、下駄げたなどの生活用具が多量に出土した事に始まります。

その翌年、商店街沿いの別の場所の改築工事にあって、初めて学術的な発掘調査が実施され、元朝景德鎮げんちやう けいとくちん枢府窯製の白磁碗はくじが完全な形で出土するなどして大きな注目を集めました。

新時代の尾道醸造～ご当地ビールの登場～

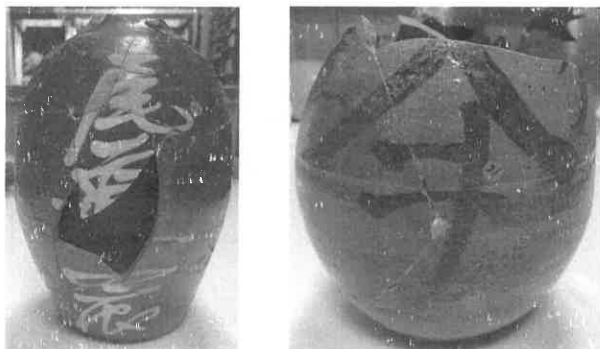
以降、1981（昭和56）年度から尾道市教育委員会の内に埋蔵文化財の発掘調査体制が整い、該当範囲で土木工事を行う場合には、事前にその旨を届け出る事が義務づけられ、事前の確認調査が行われています。

1975（昭和50）年の第1次調査以来、現在までに200近い調査が進められていますが、間口が狭く奥行きが長い（うなぎの寝床状）町家の構造から、調査面積は極めて限られている為、尾道遺跡全体の約1%程度の解明に留まっています。

その尾道遺跡の出土品の内にも、貧乏徳利と見られる遺物が確認されています。

1986（昭和61）年に実施された第39次調査では、長江に所在した旧造酢工場（恵谷卯太郎商店）の跡地から、土師質の土器皿、鍋、陶磁器製の灯明皿、すじ鉢等と共に、酢瓶に用いられたであろう陶製の壺の破片が見られます。

貧乏徳利の特徴とも言える、走り書きしたような文字で「尾道」、「四十二」、「山にヲ」といった文字が確認でき、「山にヲ」（ヤマヲ）の印は同じく町内の造酢業・稲田邦次郎の屋号になるようです。稲田商店では、稲田伊兵衛が畳表問屋で同じくこのヤマヲを屋号としました。



尾道遺跡（旧造酢工場跡）出土の徳利
— 年代不明 尾道市教育委員会蔵 —



こちらのヤマヲ印の米製酢・稲田邦次郎（商店）による明治期の広告を見ると、「北海道向徳利詰酢 近地向樽詰酢」とあって、酢徳利は主に北海道へ送られる便で用い、近場にあつては樽詰めと分けられていた事が分かります。

新時代の醸造、尾道酒の新たな歴史を紡ぐものとして注目されるのが、尾道発ご当地ビール（地ビール・クラフトビール）の相次ぐ登場です。

障がい者就労支援として立ち上がった「あづみビール」は、尾道市内の就労支援施設「障がい者サポートセンターあおぎり」（社会福祉法人あづみの森による運営）内にある「尾道あづみ麦酒醸造所」で造られるもので、2020（令和2）年11月から販売開始されました。

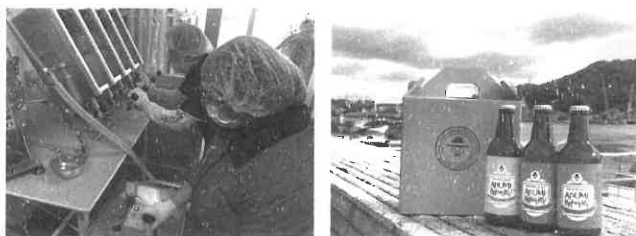
レモンやハチミツ、ネーブルを用いた尾道らしいビールも開発され、それを職員と施設利用者が一緒になって造られています。福祉施設によるビールの製造販売は全国的にも珍しい例だそうで、今後の展開に続いて期待と注目が集まります。

続いて2021（令和3）年1月に立ち上がった地ビールとして、尾道本通り商店街の「尾道ブルフリー」があります。

こちらは千葉から尾道へ移住されたご夫婦が起業されたもので、本通り沿いの元日用品店奥の倉庫（明治時代の土蔵）を改修して醸造所を設けられ、尾道ビールの製造に着手されました。

今春には、出来立てビールがその場で味わえるお店もオープンされ、尾道産のグリーンレモンやみかんを用いたビールに、向島の珈琲店とコラボレーションしてのスタウト（黒色が特徴のビール）と、こちらも特色ある尾道ビールがラインナップされています。

何れの地ビールも、その容器は徳利ではなく当然瓶のボトルですが、それぞれラベル・デザインにも凝られており、目を惹くものに仕上がっています。



あづみビールと醸造所での作業風景（あづみの森・あおぎり提供）



尾道ブルフリー土蔵の中の醸造所とビール（尾道ブルフリー提供）