

二 伝 統 諸 職



佐保川の布晒し（『大和名所図会』）

奈良晒

つい少し前まで、夏の夜にはどの家にも蚊帳かやが吊られていたものである。「蚊帳のあ
る風景」は、いかにも涼やかで、同じ寝間でありながら、蚊帳があれば、そこはまっ
たく異質の空間となった。蚊帳もそうだが、御簾みすや屏風、障子しょうし、衝立ついたてなどには、内と
外の世界を分かť何気ない日本の美意識があらわれている。蚊帳がすっかり姿を消し
てしまうと、私たちの生活の周辺からは、麻の製品もすっかり見かけなくなつてしま
った。蚊帳は、永井荷風の『溼東綺譚』ぼくちうきだんを思い出させる。なぜだかわからない。繰り
返し読んだわけではないので、この小説に蚊帳が登場するのかさえも忘れていた。高
校時代、わけもわからず、密かに手にしたのは、たしか蚊帳の中だったような気がし
ている。そのせいかもしれない。麻の着物は高価なものだが、古着となれば別である。
旅先などで古着をもとめ、シャツにつくり直して着ている。質のよいものはまだまだ
残っている。

奈良の晒

室町末期に、朝鮮から日本にはじめて木綿が入ってくるまでは、絹と絶あしぎぬ、そして麻が織物のおもな素材であった。絹織物はもっぱら上流階級のもので、庶民の衣服は麻でつくられていた。江戸期以降は木綿が麻にとってかわり、さらに現代は化学繊維の時代である。しかし、麻の風合いや肌触りは、なんともいえず魅力的で、捨てがたい。

室町時代、麻織物の原料となる苧麻ちよまの流通は、越後国府中(直江津)の青苧座あおそが握っていた。上杉氏は京都の三条西家を本所として青苧の販売を独占していた。

江戸期には、「奈良晒ならし」「奈良上布」は南都の名産として全国的に知られていた。奈良晒とは、からむし(苧麻)の繊維で織った上等の麻の織物に、晒しの加工をほどこしたものをいう。江戸時代には武士の正装である袴かみしもや帷子地かたびら・幔幕まんまくなどにつかわれた。奈良晒がいつのころに起こったのか、詳しいことはわかっていないが、興福寺多聞院主の長実房英俊らの日記『多聞院日記』の天文一八年(一五四九)の記事に、「白帷子布来、マヲ一把半百六十五文、七十文ヲリチン、卅文サラシチン」と、奈良晒に関する内容がみられる。



吉城川の布晒し (『大和名勝豪商案内記』)

ここでいうマオとは、麻織物の原料となる苧麻（真麻）のことで、サラシとは、足で踏んで水洗い（糊ぬき）した麻布を乾燥させ、これを晒粉を入れた水に浸して漂白する作業をいう。こうしたことから、室町末期に興福寺が麻織物を南都の麻織物業者に発注していたことがわかる。

これ以前の応永一四年（一四〇七）には、興福寺大乘院に所属する座のなかに、南市の布座からしと苧座しの存在が確認できる。

ついで、『多聞院日記』の天正一九年（二五九二）の記事が、

甚四郎、般若寺サラシヤへ婿入了、女ハ廿一才、甚四郎ハ廿四才

と記すところから、奈良坂の般若寺村に専門業者の晒屋があつたこともわかる。この晒屋はすぐ近くを流れる佐保川で麻布を晒していたのであろう。このように、おそらく室町末期の南都では、すでに奈良晒業がはじまっていたと見てさしつかえない。

慶長十一年（一六〇六）、奈良町総年寄が、当時、京都の伏見城にあつた徳川家康に晒布を献上する。これがかつかけとなつて、南都の晒布は幕府御用品となつた。また、幕府によつて布の尺幅が定められるなど、幕府の統制を受けるようになる。それほどに、奈良の晒業は産業として目ざましい発展を遂げようとしていた。寛永一四年（一六三七）の「南都曝御改帳」は、じつに三六〇人にのぼる晒商人をあげている。

最上は南都

質の高い麻織物を生産して、武士階級や富裕な町民たちの需要にこたえた奈良晒業は、もはや大和一国だけの麻織物ではなくなっていた。江戸中期の享保一七年（一七三二）に刊行された『ばんきんずざわいやくぐろ万金産業袋』は、諸国の特産品を記述したものだが、「奈良晒」についてつぎのように紹介する。

麻の最上といふは南都なり。近国余郷よりもその品数々出れとも、染て色よく著て身に纏ず、汗をはじく、依て知不知の人もかたひらとだにいへは、奈良々々といふ。尤その筈至極の事なり、上麻の吉水を糸らみ紡績して、由緒ある旧都の水に、数千へんさらしあげたる名物なれはと覚ゆ。極の字の漆判は、生ひらにてその吟味所のあらため判、また南都御呉服尺、中壺尺壺寸六丈七尺五寸と有。朱印はさらしあげての改め判なり

文中の「極め漆判」と「朱印」とは、慶長一六年（一六一一）七月、徳川家康の命を奉じた大久保石見守長安が南都の甲冑師岩井与左衛門をして、奈良晒の尺幅を検査せしめ、晒布に「南都改」の朱印をおさせたことを指している。朱印のない晒布は、京都・大坂・堺では禁止された。岩井与左衛門が二年後に江戸に移住するにともない、「朱印」押印は南都の晒屋仲間の責任となった。

また、『日本山海名物図会』（一七五四年刊）では、「麻の最上は南都なり、近国より其品数々出れども、染て色よく、着て身にまとわず、汗をはじく故に、世に奈良晒とて重宝するなり」



布晒し（『日本山海名産図会』）

とし、麻織物の第一級品は奈良晒であると、高い評価を与えている。

さらに、寺島良安が著した『和漢三才図会』では、

晒布は和州奈良より出づる布の上品なり。羽州最上のマヲを績んで布となす。細緻絹のごとし。これを煮て春き晒すこと数回にして潔白雪のごとし。山州木津の晒、これに次ぐ。

そのいまだ晒ざるものを生平という

と説明する。つまり、晒布といえは、奈良産のものが最高級品であつて、その性質は絹のように細やかで、色つやはまるで白雪のようだと絶賛している。さらにまた、原料となる苧麻はというと、羽州、つまり現在の山形県最上地方から取り寄せていたこと、および山城国の木津でも晒業が行われていたことがわかる。

寛文一〇年（一六七〇）の「奈良町北方二十五町家職御改帳」（藤田文庫、奈良県立図書館蔵）には、晒問屋・晒布商売・晒布中買数合^{すあひ}・生布中買数合・青苧商売・かせ問屋・かせや・布織・苧うみ・晒荷持などの奈良晒業にたずさわっている職種をあげている。

また、奈良町の「町勢要覧」とでもいふべき『奈良曝』（一六八七年刊）によると、当時の南都には、晒蔵方二八軒^{さしくらかた}

晒問屋二三軒、青苧問屋六軒、曝屋二四軒、布もみ屋五軒、曝数合二八人、ぬき総問屋一四軒があった。青苧問屋とは、出羽国で生産された青苧を荷受けする問屋のことで、ぬき総問屋とは織布の原料となる糸を集め販売する問屋のことをいい、曝数合とは、仲買商人のことをいう。同書によれば、この時期の仲買人の数は七〇〇人にもおよんだという。

江戸中期における奈良晒の生産量といえば、四〇万疋（一疋は二反、一反は着物一着分）に達していた。なお、当時の晒し場は、佐保川や能登川、吉城川の水門などに設けられていた。

傾く晒業

奈良晒の生産工程は、「苧積み」「織布」「晒」となる。さきにも触れたように、青苧を出羽国から取り寄せ（青苧問屋が購入）、これを総屋に卸し、さらに総屋仲買が「苧かせ」をする奈良町や近在の農村部の婦女子たちに売りさばいた。

青苧から糸をつくる作業のことを「苧かせ」という。そうはいつてもなかなかの手わざを要する作業となる。まず、米のとぎ汁に浸けた原料の麻を乾燥させ、これを小分けして均等の細さにし、糸をつくる。難しいのは、切れないように糸の端をつないで長い糸にすることで、ここには熟練の技がいかにされる。細かくさいいた糸の先端を二股につくり、唾液で湿り気をもたせながら堅く撚ってつないでいき、さらに糸が切れないようにこれを捲車くまぐるまにかけて撚りかけるのである。



奈良晒

織りあげられた布を生布（生平まきびら）といい、これに晒の工程を加えると真っ白い晒布ができ上がる。晒の工程は、生布を水で洗って糊をおとし、広げてこれに灰汁はいじりをかけながら一日ほど日光にあて、さらに灰汁で釜焚きし、取り出しては再び日光にあてる。この作業を数回繰り返し行うのである。撚りをかけ、総棒に束ねた糸を総よこ糸に用いる糸のこゝとを績ぬきという。なお、晒の工程には多くの労働力を必要とし、晒屋は通常に二〇〜三〇人ほどを雇い入れて作業を行っていた。こうした工程を経てできた奈良晒のうち、ほぼ一万疋が幕府に納入され、その残りが問屋から江戸や京都・大坂の呉服問屋に販売された。

奈良晒の生産は、おもに奈良町が中心であったが、江戸の中期ごろから、奈良周辺の郡山や高山・蓬萊・三条・疋田・西大寺・中山・押熊・鹿畑・秋篠・木津・そして東山中などの農村でも行われるようになっていった。芋績みや布織が、農閑期における婦女子の家内労働として行われ、それを商う在地の商人（在中買という）もあらわれてくる。それにつれて奈良町の晒業は次第に衰えのきざしを見せはじめた。

斜陽に向かう奈良晒に、新興の越後緞ちぢみがさらに拍車をかけた。そうした事情を語る史料があ

る。江戸末期の農政学者である佐藤信淵が著した『経済要録』がそれで、そこには、

越後に次たる夏布は奈良漂布にて、此にも白布及び間道布等数種あり、且奈良近江ともに上布と称する者あれども、越後上布よりも大に劣れり

と、これまで筆頭の座にあつた奈良晒が、すでに越後の上布に抜き越されていることを記している。加えて、おもに大寺社や武士階級に提供されてきた奈良晒は、その伝統のみに胡座をかき、新しい市場に目を向けなかつたことも無視できない。

さらには『奈良曝布古今俚諺集』(一七四八年刊)が、

生布織方、殊の外麁末に、経緯の度数を減じ、横緯も前の如く打寄ずして網の目のように織りなす故、生布にては具合よろしけれども地合薄く

「地合薄く」とあるように、不良の晒布の製造と流通が信用をおとしていった。衰退する奈良晒業界にさらに追い打ちをかけたのは、晒布の原料となる青苧の高騰であつた。青苧を遠く離れた羽州最上地方から入手している奈良の晒業界にあつては、高値であっても取引させざるを得なかつた。なんとかこれを打開しようとして、天保初年に宇陀郡と吉野郡で青苧の植付けをしたこともあつたが、成功しなかつた。

低迷するなかにあつて、新しい工夫も試みられたりもした。文化一四年(一八一七)、樺井町の粕屋松本與壹郎が振(もじ)織り(絹)の技法による、高価な春日藤布(春日藤)を考案し、奈良奉行所から専売権を与えられたこともあつたが、起死回生とはならなかつた。また、明治以

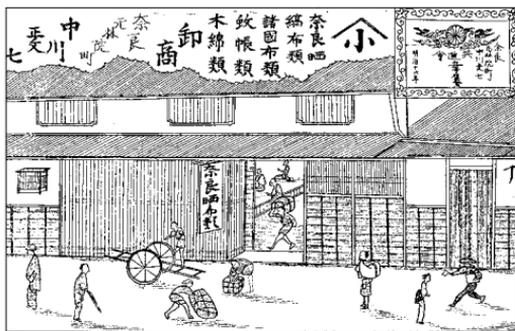
降には、蚊帳や襖地の生産に新たな活路を求めようと、何とか打開をはかったのであったが、もはやかつての名声と盛況をとり戻すことはできなかった。

「最高級の麻織物は奈良晒」といった名声をほしいままにしてきた独占的立場に安住しすぎたためかも知れない。明治末年から、それまでの苧麻の手紡ぎ糸から大麻の手紡ぎ糸にかわったことも大打撃となった。大正期には、奈良最後の晒し場となっていた水門もついに廃業にいたる。

石打縞

東山中から月瀬^{つきがせ}あたりには、晒業者はなかった。だから、月瀬の晒布は、仲買人のさらにその下請けの商人が扱っていた。この地の婦女子たちの織った麻布（生平）を奈良に送り、これが晒屋の手を経て商品化されたのである。

明治十一年（一八七八）の月瀬村（石打・尾山・長引・月瀬・桃香野）では、布織りにたずさわる婦女子の数はおよそ五〇〇人で、大正初年には村全体の半分の戸数であった。布織りの数だけでなく、これに苧績みや総づくりを加えると、大半の婦女子がかかわっていたといえる。



中川政七商店（『大和名勝豪商案内記』）

総づくりとは、撚りをかけた糸を、総棒というH形の長い棒に巻き取り（これを「総かけ」という）、糸の束をつくる作業のことである。

月瀬村の名を高めたのが石打綿であった。これは黒地に白糸で横縞を織ったもので、男子の夏単衣の帷子かたびらとして全国的に名を馳せたが、これもしかし一時的な現象にすぎなかった。まさに焼け石に水のたとえどおり、化学染料の時代に抗しきれず、次第に衰退していく道をたどっていく。

伝統的技術を何とか残そうということで、昭和五四年（一九七九）に「奈良晒の紡織技術」が県の無形文化財に指定された。その際の調査で、奈良市田原地区や月瀬・都祁つげ・山添・室生などに約一〇〇人の婦人が奈良晒の技術を継承していることが確認されている。ことに田原の岡井商店は、奈良晒の伝統的な製法を守り、今もその技法を継承する。月瀬村でも「奈良晒技術保存会」をつくり、技術の保存と継承に取り組んでいる。

夏の夜の読書は、蚊帳のながが断然いい。想像する脳のメカニズムが違ってくるように思えるからだが、いま若者は、電子機器に囲まれてあり、まったくそれに支配されている。はたして、どんな想像が生まれているのだろうか。

南都の酒

知り合いに「斗酒なお辞せず」の上戸じょうこの猛者がいる。「酒に別腸あり」とはいうが、「そんなに飲んだら、身体に悪いよ、ほどほどにしたらどうだね」とは、下戸げこに近い私のいつものせりふ。ついでに、「第一に酒という字は『さんずい』に『酉』と書くではないか、だから、酒とは、小鳥が水浴びをするほどのわずかな量なんだよ」と、いかにも物知り顔でたたみかける。すかさず彼は、こちらをキッと睨んで一呼吸をおいてから、我が意を得たりとばかりに、「ほう、それじゃ鳳凰や孔雀のような大きな鳥たちはどうするんだね、たらい一杯の量でも足らんわなあ」と、勝ちほこったように言い放ち、切り返してくる。祭りに酒はつきもの、神事のあとの直会なおらいに酒は欠かせない。祝いの席に、別れの席に、楽しい時も悲しいときも、酒はいつもぴったりと寄り添っている。これほどの名脇役はそうはいるまい。誰が言ったか「酒は百薬の長」。けだし名言である。むろん、『漢書』『食貨志』が出典。

中世の名酒

酒造業が急速に発達するのは、室町時代に入ってからのことである。そのころの酒といえは、醸造して滓をこさない、いわゆる「もろみ」のままの、酸味の強い「どぶろく」（濁り酒）が主流であった。室町時代、京都の北野神社は造酒と麴の座を統括していた関係から、北野神社の門前には数多くの酒屋が軒を並べていた。

応永三二年（一四二五）における京都の酒屋はじつに三四二軒をかぞえる。もっとも名の知られていた酒屋は、五条坊門西洞院の南西角にあった「柳屋」であり、史料の上では「柳一荷」「柳二荷」と表記される。一荷が二樽であり、一樽は約五升入りであった。太政大臣および閑白の地位にまで昇り、当時「一天無双の才人」とうたわれた一条兼良の著した『尺素往来』は、「酒者柳一荷、加之天野、南京之名物、兵庫西宮之旨酒、及越前豊原、加州宮越等」と、酒の名産地をあげ、京都柳屋の酒を筆頭に、天野酒と南都酒、西宮旨酒、越前の豊原酒、加賀の宮越酒をあげる。

南都が酒の名産地であったといえは、意外に思う人たちが多いかもしれないが、南都の酒、ことに菩提山寺（正曆寺）と中川寺でつくられる酒が良酒として近隣に聞こえており、室町時代には、京都の柳酒や河内の天野山金剛寺（現在の大阪府河内長野市）の天野酒と並んで、とりわけ有名であった。ちなみに、天野酒は「天野比類ナシ」「美酒言語二絶ス」などと評された名酒であった。菩提山寺は、興福寺大乘院（現在の奈良ホテルの建つ地域）の末寺で、中

川寺は同じく一乘院（現在の奈良県庁と奈良地方裁判所の位置）の末寺であった。

南都の酒は、多聞院や菩提山寺などの寺院でつくられたところから、その名を冠し「僧坊酒」、あるいは「山樽」「菩提山」と呼ばれた。江戸時代に入っても、南都の酒の評判はおとろえることなく、それどころか正保二年（一六四五）、松江重頼の編さんによる『毛吹草』は、「僧坊酒」を大和の名産に列している。

多聞院の酒

酒造りの技術が大きく変わるのは一六世紀後半からで、諸白もろはくづくりの技術開発が、それまでの中世の酒（濁り酒）を一変させる。これに成功したのが南都の「僧坊酒」であり、これにより「南都諸白」の名は一躍にして世に知られることとなった。『多聞院日記』の天正六年（一五七八）七月二一日の記事に、はじめて「諸白」の名があらわれ、すでに室町末期には醸造されていたことがわかる。江戸時代のことになるが、諸白について、元禄一〇年（一六九七）に刊行された人見必大著『本朝食鑑』は、つぎのように記す。

酒ノ絶美ナルモノヲ呼ビテ諸白トイフ、諸ハ庶ナリ、白ハ白米白麴ヲ以テ造ル、故ニ名ツク

諸白を「酒の絶美なるもの」と説明する。つまり、よく精白した麴米と蒸米をつかって醸成した上質の酒（清酒）のことをそう呼んだのであった。

諸白醸造の担い手は多聞院が中心であった。『多聞院日記』からうかがうに、正月酒と夏酒の二回行われていた。その醸造法は、米麴と蒸米、そして水とで酒母しゅぼを育てて、これの熟成するのをまつて、米麴と蒸米、水を三回に分けて仕込み、さらに殺菌するため「火入れ」を行っていた。ここが重要なポイントで、この醸造法こそが、のちの江戸期における清酒醸造技術の基本となった。

『御湯おゆ殿どの上のうえ日記』の天正九年（二五八一）七月二〇日の記事に、「みやの御かたよりも、ならのもろはくとてすゝまいる」とあって、南都諸白がすでに京都の貴顕の間で、その名が知られていたことがわかる。

諸白の完成するまでには相当の技術革新があった。『多聞院日記』にみると、

不断甘酒ニテヤク秘事、栗ノ木ヲ一束ニ切ツテ、ワラニテ巻テ、酒ノ中ニ入レテ置ケバ、

終ニ甘クテハツル也（永禄八年十一月二六日の条）

永禄八年（一五六五）当時の酒は、日時を経過すると、甘い酒が辛くなる酒であった。酒が辛くなるのは、酒に含まれる糖分が再醱酵して、アルコールが変わるからであって、酒に加熱（火入れ）すれば酵母が殺菌され再醱酵を防ぐことができるのだが、加熱が行われていなかったであろう。ただ、酒の甘さを保つのに栗の木に効用があったのかはわからない。

ところが、この三年後の永禄十一年の「酒煮サセ、樽ニ入ル」（六月三日の条）、ついで元亀元年（一五七〇）の「酒煮サス」（五月二三日の条）と、酒に「火入れ」をしていることを

記している。「樽ニ入ル」とは、「火入れ」した酒を壺（地中に埋めた陶磁器の壺）に戻さずに桶づくりの木の樽に入れたことを物語る。「火入れ」をすることで、腐りにくい酒ができるのである。こうして、酒の大量醸造が可能になった。つぎの記事がそのことを語ってくれる。

昨夜タカマ布屋ノ若尼十七才トヤラン、十石計リアル酒ノ桶ニ灯明ヲ備エントテ、中ニ落チ入り、忽チ死ニ了ンヌ（天正一〇年一月三日の条）

若い女性が中に落ちていのちをおとすほどの大きな桶が使われたように、南都の酒造業はいよいよ盛んになる。ほかの産地をはるかに凌駕するものであった。さきほど紹介した『本朝食鑑』も、「和州南都造酒第一トナス、而シテ摂州ノ伊丹、鴻池、池田、富田之二次グ」と、南都の酒造りを高く評価する。

霰酒と奈良漬

南都でつくられた酒には、諸白のほかに霰あられ、または霰みぞれという名の酒もあった。これは、酒の中に白い米麴を浮かせたもので、一種の味醂酒である。溶けきつていない麴が霰のように、また霰のように見えたところから名づけられた酒の名称であつたらしい。

そのはじまりについては、中筋町の医師糸屋宗仙が、春日社まじりの帰りに、猿沢池に霰が落ちゆくさまを見て思いつき、のちにそのつくり方を酒屋の菊屋治左衛門に伝授したという。あるいはまた、寛永三年（一六二六）に中院町ちゅういんの酒造家讀岐屋兵助が、やはり春日社にお参り



あられ酒壺（今西清兵衛店）

て産まれた漬物、すなわち粕漬であった。奈良漬の名は、すでに博多を本拠として近世初頭に活躍した、豪商であり、茶人としても有名であった博多の豪商神屋宗湛かみや そうたんの茶会記である『神屋宗湛献立日記』などにも見えているところから、そのはじまりもそのころのことかと思える。

幕末に編まれた『守貞謾稿』もりさだまんこうは、つぎのように記す。

酒の粕には白瓜、茄子、大根等を専とす。何国に漬たるをも粕漬とも奈良漬とも云也。古は奈良を製酒の第一とする故也

ここから、奈良漬とは全国でつくられる粕漬の代名詞のようになっていたことがわかる。奈良漬こそは、奈良の酒づくりが産んだ、すぐれた副産物であった。

諸白

「銘酒諸白」で一世を風靡した南都の酒は、まさに昇り龍の勢いにあった。その余勢をかって、奈良の酒屋は江戸へ進出し、出店さえもつようになつていった。これを江戸酒屋という。天和三

年（一六八三）当時には、じつに十一軒の江戸酒屋をかぞえた。このうち椿井町の菊屋長左衛門と小西町の松屋八右衛門、それに江戸の檜物町と南大工町に出店を構えていた糸屋忠助と奈良屋八右衛門の四家が江戸城に酒を納めていた（『町代和田藤右衛門諸事控』藤田文庫、奈良県立図書館蔵）。

米は幕藩体制の根幹をなすものであったので、米の流通と米価調節には、ことに神経を配った。とりわけ凶作や大火に見舞われると、米価の急騰となり、米対策の悩みはつきなかつた。従来、酒づくりには制限がなく、比較的自由に行われていたのだが、酒づくりにはかなり大量の米を要するわけで、こうした米対策との関連から、寛永十九年（一六四二）に、幕府はついに、農村での酒づくりを禁じる一方、町方での酒造高の半減を命じ、さらには「酒株」を定めて、株をもたない者には営業を認めないなど、酒造の統制をはかる。

酒株制定（一六六〇年）のときの、奈良での酒造業者は一三〇軒であったが、それからわずか一〇年後の「株改め」の際には、約半分の七七軒に激減している。くわしい原因をはっきりしないが、おそらくは「銘酒諸白」のブランドにどっかり胡座をかき、技術改良を怠ったことが、ほかの酒造業、つまり伊丹や池田、鴻池の酒の進出を許すことになったと見てさしつかえなからう。

ちなみに、貞亨四年（一六八七）に編まれた、奈良町の町勢要覧とでもいうべき『奈良曝』によれば、「江戸酒屋」を含めた当時の酒屋の数は二五軒であった。しかしこれは、おそらく

有力な酒屋の数であり、実際にはもう少し多かつたのではないかと思われる。というのも、元禄十一年（一六九八）段階での酒屋の数は、町方で六〇軒、寺下町で九軒、あわせて六九軒をかぞえるからである（「酒造之覚」藤田文庫、奈良県立図書情報館蔵）。

傾く奈良酒造

奈良酒造業の技術的停滞はいよいよ深刻となつていった。一七世紀後半ごろに書かれた酒仕込み技術の秘伝書といわれる『童蒙酒造記』では、「奈良流」を「旧法」とみなし、「伊丹流」と「鴻池流」を「当流」と明確に決めつけている。こうしたことから、奈良酒造業の技術開発の立ち遅れを読みとることができるとであろう。

このころには、「江戸積」といって、江戸に運ばれる京坂の酒の大半を伊丹や池田の酒が占めるようになっていた。それほどに、新興勢力であつた伊丹酒造業の発展には、目を見張るものがあつた。

酒づくりは幕府の統制のもとにあつたが、文化三年（一八〇六）に、無尽蔵に酒造高を認めたわけではないが、一転して、「勝手造り」といって酒造株を持たない者にも酒づくりを認可した。嘉永三年（一八五〇）当時、奈良町全体での酒造高は八八三六石で、酒屋の数は



酒類看板（今西清兵衛店）

二五軒であった。このうち、中筋町の菊屋治左衛門家、椿井町の菊屋重左衛門家、上三条町の井戸屋利左衛門家、元林町の讃岐屋兵助家などが酒造高の大きい酒屋であり、角振新屋町の橋詰屋重右衛門家、今小路町の豊田屋善四郎家、井上町の小杉屋平右衛門家、鶴福院町糺屋市郎兵衛家などがこれにつぐ酒造業者であった。

かつて、「諸白」といえば、奈良酒のことだけを指した名称であったのが、すでにこのころになると、「諸白」は「伊丹諸白」だけをさすようになっていた。さらには、文化・文政期に入ると、寒づくり清酒の仕込み技術と量産に成功した摂津の灘郷が伊丹をはるかにしのぎ、急成長を遂げる。

伊丹や灘に主役の座をうばわれた奈良の酒造業は、いよいよ窮地に立たされ、ついに二〇数軒ほどに減少する。それまでほしいままにできた栄光を再び取り戻すことはなかった。

下戸というほどでもないが、酒よりむしろ肴や器の方が気にかかる。美しい料理を盛る器は簡単な文様がいいし、向付には染付が、盃は金彩がのぞましい。酒席はアートでなければならぬ。



藤枝善四郎店（『大和名勝豪商案内記』）

三輪素麵

思春期まで雪深いところで過ごした私の好みは蕎麦にきまっている。悪友らを誘い、高校のある村山市榑岡から自転車を駆って、最上川にかかる碁点橋（最上川の三大難所の一つ）を渡り、大久保というところにある「あらきそば」にたびたび通った。こは、文人墨客たちも訪れた、ひそかに知られた蕎麦屋であった。いまや、土・日・祝祭日ともなれば順番待ちという。蕎麦もいいが、夏ともなれば素麵もすがたい。鱧はまの骨からとった出汁でいただく「にゅう（煮）麵」は、暑気払いにうってつけだし、蝉時雨のなか、あるいは遠くにヒグラシの聲を耳にしながら、暮れなずむ頃あいを見はからって、冷たい素麵を鯉出汁のきいた麵つゆでいただくときの涼感と爽快感はまた格別である。蕎麦はのどごし荒く、存在感をおし出して男性的というなら、素麵はあくまでやさしく、難儀なことも柔らかく受けとめる女性的とでもいえようか。「野趣」と「雅な風合い」との違いかもしれない。

七夕と素麺

故郷の山形では、迎え盆に、ご先祖さまにお食事を用意し（箸は柳の枝を水につけておき、表皮をとった白木であった）、仏壇に野菜や果物などをお供えするのだが、そのなかに素麺もあった。送り盆の一六日の夜には、かならず素麺をたべる習わしがあった。これが全国的なかどうかはわからない。史料をみると、かつては七夕の行事に素麺は欠かせないものであったらしい。室町時代の公卿の日記『山科家礼記』の文明一二年（一四八〇）の七月七日の条に、つぎのようにある。

今朝ゆかけにてかちのは（梶の葉）に、和歌如例七首、北向さうめん七すじ、かちのかわりにてまくあけやう如例

また、『宜胤卿記』の文明一三年（一四八一）の七月七日の条は、

晴時々微雨、二星手向無殊事、梶葉略和歌、書八軸要文六字名号手向之、又連歌一折沙汰之（略）有素麺一盞等

と記し、七夕には素麺がつきものであったことがわかる。七夕の行事には歌会があり、歌詠みの終わったあとに、素麺がふるまわれた。

同じ室町期の宮廷生活について記したものに『御湯殿上日記』がある。これは内裏の清涼殿（天皇の常の御所）の次の間（御湯殿。茶の湯を供する部屋）に侍り、天皇に仕える女官たちを書き記した日記であり、その慶長三年（一五九八）七月七日と八日の条にそれぞれ、



索麵（「慕帰絵詞」『続日本絵巻物大成』から）

七夕の御うた御がくもん所にていつものごとくあそばし（略）いつものごとく梶の葉にあそばしたる御うたに、さくべいを入れてとくせんにいださるゝ
御いわいのそろそろ、いつものごとくまいる

来する。

それでは、なに故に七夕と素麵が結びついたのであろうか。鎌倉中期、藤原師光が正月から一二月までの年中行事について記述した『師光年中行事』（『続群書類従』所収）はつぎのように記す。

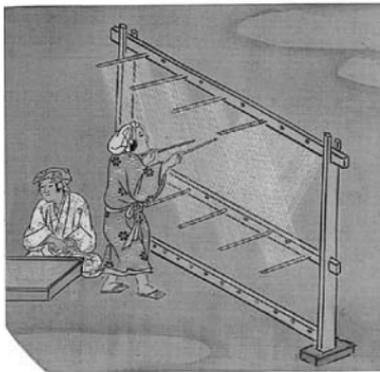
御節供事内膳司、昔高辛氏小子、以七月七日死、其靈無一足、成鬼神、於人致瘡病、其存日常食麦餅、故当死日、以麦餅祭靈、後人此日食麦餅、年中無瘡病之惱

こうした伝承を根拠にしたのか、江戸期の正徳二年（一七一二）に成立した『和漢三才図会』は、「昔、七月七日に死んだ高辛氏小子が鬼神となって人にオコリ（瘧病の災いをなしていた。その霊が常に素餅（素麺）を食べていたので、毎年七月七日にこれを祀り、素麺を供すれば瘧病退散のまじないになるとされていた。この風習が日本に伝わったものである」と説明するのだが、七月七日に素麺を食するようになった理由についてはなお釈然とせず、不案内というほかはない。

素餅と素麺

三輪の手延べ素麺は、歴史の古さと品質の良さとで、その名が全国に知られているが、いつごろにはじまったのかはわからない。もとより、素麺そのもののがいつからつくられたのかもはっきりしていない。

素麺の先駆けをなしたのではないかと考えられるものに素餅さくべいがあり、その名称はすでに奈良時代から見られる。『延喜式』によれば、素餅とは篩ふるいにかけて精選した小麦と粉米に塩を加えて臼で搗ういてつくられたらしい。その際、かなりの量の竹が準備された。あるいは



素麺づくり（「職人尽図屏風」）

搗いたものを入れるための竹筒かとも想像されるが、何ともいえない。さらに、食するには味噌や酢、さらに小豆が用いられたとあるのだが、形状はもとより、その食べ方についてもまったくわからない。

「素餅がどんな形のものであったのか不明なのだが、平安末期に大江匡房まげふさが著した儀式書としてよく知られる『江家次第』には「素餅さくなわ如索繩也」とし、索繩さくなわに近い形状とする。索繩とあるところから、丸い形をした団子や餅の類ではなく、やはり細長く延ばした麵状のものであったかと思える。ただ、時代が下って室町期ごろになると、素餅も素麵も同じものとして扱われている。そのことは当時の記録が証明するところで、たとえば『多聞院日記』の文明一六年（一四八四）七月六日の条は、

自嶋庄公事物素麵五把持来（略）送状云、送進 嶋庄御公事物事二枚二書テ立昏有之 合
素餅式拾五連者（略）

嶋庄から公事物（税）として多聞院に素麵が到来するが、その請取には「素餅」としている。これからも、素麵と素餅は同じ物であったと解釈してよい。ところが、それよりずい分のちのことになるが、『御湯殿上日記』の延宝四年（一六七六）七月七日の条には、

夕かた七夕の御かく有、夕かた御さかつき三こんまいる、そろ、さうへいも出ル

と記し、「そろ」（素麵のこと）と「さうへい」（素餅）を併記しているので、あるいは素餅と素麵は別のものであったかもしれない。ともかく特定するのは、まことに厄介である。

三輪と素麺

大和の三輪山麓にあたる桜井市大字三輪を中心に生産されている三輪素麺は、もっとも古い伝統と歴史をもっているといわれる。しかし、その起源については明らかではない。伝承によると、大物主命おおものぬしのみこと（大神神社おほみづなの祭神）の五世の孫にあたる大田田根子が大神神社の大神主に任ぜられて以来、その子孫が代々にわたって大神神社を司祭してきた。その一二世の孫に従五位上



三輪山

大神朝臣狭井久佐という人がおり、その次男に穀主たねぬしがいた。その穀主が、糸のような素麺をつくったことにはじまるとされ、奈良時代のことという。もとより伝承にすぎないが、今でも穀主が素麺をつくった場所を「機立はた立て場」と呼んでいる。

素麺づくりの伝承はともかくとして、三輪素麺の名が史料にはじめて登場するのは一六世紀の中ごろのことだ。『多聞院日記』の永禄八年（一五六五）八月二九日の記事に、「麵十把ミワヨリ来間、茶三袋返了」とあるのがその最初で、さらに同じ日記の永禄一二年八月二九日にも、「節供如常、麵十四ワ入了、十二ワツ、ミワノウ田村ニテ買之」とあって、興福寺多聞院は、節句用

として、三輪から素麺を買い求めていたことがわかる。この場合、すでに七夕の時期は過ぎていたので、おそらく九月九日の「重陽の節句」用であったのだろうか。

これよりさらにさかのぼって、大乘院門跡尋尊らの日記である『大乘院寺社雑事記』の康正三年（一四五七）七月七日の記事に、「長谷寺ヨリサク平小樽一到来」とみえ、ついで同年八月一日の条は、

長谷寺ヨリ索餅一積、酒一筒（五升）到来、執行送状アリ、八朔所進物ナリ

と記し、初瀬の長谷寺から興福寺大乘院に七夕の節供用の祝儀として、また八朔の進物として「サク平」が贈られていた。

さきにふれたように、この時期には「サク平」は素麺と同意語として使われているので、大和の素麺はすでにこのころには、かなり広く知られるようになっていたことがわかる。

この長谷寺から大乘院に贈られた素麺は、三輪でつくられたものと思えるが、あるいは長谷寺近くの初瀬川流域でつくられた素麺かとも思える。いずれにしても、三輪素麺は室町中期ごろには産業にまで発達していた。室町期の南都では、興福寺の管轄のもとで素麺座が結成されており、三輪素麺の南都での販売を独占していた。

なお、当時の記録に「麺少分之間日中飯ノ上ニソト沙汰之」とあるので、節供の飯の上に素麺をそえて食べていたようで、今日の食べ方とはずいぶんちがうものであった。

糸のごとし

古い伝統をもつ三輪素麺といっても、その名が全国的に知られていたわけではなかった。江戸初期の百科全書ともいえる『毛吹草』（一六四五年刊）に、

山城 大徳寺蒸素麺、武蔵 久我素麺、越前 丸岡素麺、能登 和島素麺、備前 岡山素麺、長門 長府素麺、伊予 松山素麺

と、当時の著名な素麺産地を紹介しているのだが、どうしたことか三輪素麺の名はそこに登場しない。ついで、大坂の医師であった寺島良安が正徳二年（一七一一）に編んだ、図解百科辞典といえる『和漢三才図会』は、つぎのように評している。

備州三原、奥州三春より出るものは細白にして美なり、予州阿州（四国）も亦劣らず、和州三輪古より名物といえども佳ならず

三輪素麺の歴史は古く、名物と喧伝されてはいるが、三原（広島県）や三春（福島県）、また伊予（愛媛県）や阿波（徳島県）などに比べれば、品質は劣ると評価する。

さらに、三輪素麺には「是ハフトキを賞翫ス」と、わざわざ注記しているところをみれば、三輪の素麺は他の素麺より「太め」であった。つまり、素麺のもともとの姿は「太め」（といっても、今日の讃岐うどんの太さではなからう）であったが、後発の素麺産地がより細い形状につくるための工夫を重ねて、『和漢三才図会』が刊行される時期には「細白にして美」なる素麺をつくり出すにいたり、産地としては老舗である三輪素麺が立ち遅れたのではなかったの



大和三輪素麺（『日本山海名物図会』）

か。まさにこのことを裏づけてくれるように、宝暦四年（一七五四）に平瀬徹斎が著した『日本山海名物図会』は、つぎのようになっている。

大和三輪素麺、名物なり。細きこと糸の如し、白きこと雪の如し。ゆでてふとらず、全国より出づるさうめんの及ぶ所にあらず（略）それ三輪は大己貴のみことの神社あり、御神体は山にて鳥居ばかりにて社はなし。参詣の人多きゆゑ、三輪の町繁昌なり。旅人をとむる旅籠やにも名物なりとて、さうめんにてもてなすなり

このように、「細きこと糸のごとし、白きこと雪のごとし」と筆をきわめて称賛している。そうしてみると、三輪素麺が品質と技術の改良に成功し、はたしてその名が全国的に喧伝されるのは、江戸の中ごろのことといえる。

江戸期には大和高取藩主の植村出羽守が毎年七月に、さらに小泉藩主片桐石見守は寒中に、それぞれ幕府に素麺を献上している。かくて、三輪素麺の名声はゆるぎないものとなつていった。

一方で、幕府は素麺を贅沢な食品と認識していたようで、たとえば寛永一九年（一六四二）五月と八月には、つぎのような禁令を出している。

当年は饅飩切、素麺、そば切り、餅、饅頭等小売致間敷事、右之趣面々御法度之所、此外にも被存候儀者

在々にてうどん、切麦、そば切、餅、饅頭類、豆腐、其の他何にても五穀之費に成候もの、むざと致し商売仕間敷候事、右条々在々庄屋小百姓迄、不残念を入、可申渡もの也

ここからわかるように、素麺などの販売を禁止している。というより、年貢物が商品流通の対象になっていくことをおそれた結果なのであろう。

小麦粉と塩（赤穂産）、それに麺を延ばすためにつかう綿実油（河内産）を原料とする三輪の手延素麺は、ひとえに初瀬川・巻向川・寺川と粟原川水系の清流と水車業に支えられて発達してきた。明治初期には三〇基を超え、そのほとんどが素麺粉の製造にかかわっていた。三輪素麺の全盛期は、明治の後半期から昭和一〇年代ごろまでで、多いときで、約三〇〇戸をかぞえたという。現在、三輪素麺の全国シェアは八%ほどという。極寒の一二月から三月までのきびしい仕事がつづくとはいえ、大和の伝統産業はなお健在である。

五島や島原・氷見・揖保・小豆島の素麺といい、稲庭や讃岐のうどんといい、日本には麺どころが多い。ただ、いかにも訳知り顔をして、「何処其処がうまい」には感心しない。何といおうと、母親のつくる味が、そして故郷の麺が一番にきまっている。

郡山の金魚

わずかな畑に田んぼは八畝（約二四〇坪）。穫れる米が八俵半。これでは祖母と兄とのいかな三人暮らしても喰えるはずもなかった。「食い物」の話は山ほどあり、とても語りつくせない。川魚がタンパク源となった。鮒や鯉、ドジョウたちには本当に助けてもらった。なにしろ貴重な栄養源なので、勝手に雑魚獲りは上手くなった。たしか、小学校にあがってほどないころ、その日も学校から帰るといつものようにカバンを放り投げ、川に雑魚を追いかけていた。ところが、その日は見たこともない魚が同時に網にかかってきた。一匹は異様でグロテスクな姿をしており、もう一匹は鮮やかな朱金色をしていた。ビックリ仰天、大騒ぎしてガキどもを集め、大いに自慢したものである。これが生まれてはじめて捕った金魚と鯰であった。おそらく黄金に輝く鱗をもつ得体の知れない金魚を、初めて目にした日本人の驚きもなかなかのものであったにちがいない。

大和郡山と金魚

「全国桜百選」に選ばれている大和郡山城址の桜が一斉に咲きほこると、大和路はいよいよ春爛漫を迎える。郡山城址では「お城まつり」があり、この時期にさまざまな催しが行われる。一年のうちで最も華やぐ季節でもある。結婚して三年ばかりこの町に住んでいたこともあり、道の真ん中を川が流れる紺屋町を通り抜け、咲き誇る桜に誘われるように、城址に登ったこともあった。お城まつりには、恒例となっている特産の金魚の品評会も開かれる。これは明治四〇年（一九〇七）ごろからのことという。

大和郡山の金魚養殖のはじまりは、江戸の中期までさかのぼるようである。享保九年（一七二四）、甲斐藩主であった柳沢吉里が、転封（てんぽう）によって大和郡山に内部する。その際、家臣の横田又兵衛という人物が、甲斐国（山梨県）から觀賞用にもちこんだのが最初であるという。伝承ではあるが、事実に近いと思える。そのころ、甲州では金魚を珊瑚樹魚とよんで觀賞していたらしい。

JR 郡山駅のスタンプ



作家司馬遼太郎をして、「日本史上の人間の傑作のひとりかもしれない」とまで、その独創性と異才ぶりを高評せしめた柳里恭（りきよ）（一七〇三〜五八）の絵画作品に「金魚と童子図」がある。八角の鉢に背びれない尾の長い金魚が泳ぎ、それを手でつか

まえようとしている童子（唐子か）の姿が描かれている。中国・明の絵画にならった画題とも思えない。主家柳沢氏の前領地甲府での金魚觀賞のありさまを描いたものか、あるいは大和郡山のそれを反映したものかわからないが、後者とすれば、大和郡山の金魚飼育はまたたく間に普及していったといえよう。

別の言い伝えでは、宝永年間（一七〇四〜十一）のころ、藩士佐藤三左衛門という人物が金魚の飼育に成功し、その子孫が代々三左衛門を名乗って、西矢田筋に住し、飼育術を受け継ぎ、佐藤家は明治初期ごろまで金魚養殖に励んだという。

柳里恭は柳沢藩の重臣であった。しかし、むしろ淇園きえんを号する文人画家として高く評価されている。その画風は、濃密な花鳥画から南画にまでおよんだ。指墨しぼくによる南画の先駆者と目され、池大雅にも大きな影響を与えた。雅俗いずれの平野にも通じていた人物で、随筆『ひとりね』は傑作として知られるが、柳里恭わずか二一歳のときに書かれたものと知れば、この人の古典に対する教養の深さに誰もが驚嘆の声をあげざるをえない。中国古典を踏まえたその内容は、まことに含蓄と機知に富んでいる。

江戸の武家社会や富裕な町人たちが愛玩物として金魚を飼育していたように、大和郡山でも、武士や富裕な商家たちだけの觀賞魚であったかと思える。安永二年（一七七三）に家督を継いだ三代藩主の柳沢保光侯（堯山ぎょうざん）は、家臣の内職として、金魚の飼育を奨励したところ、これが成功し、それが一般庶民の間にも広がり、やがて商取引にまで発展していった。

大和郡山と金魚の飼育に関しては、明治一三年（一八八〇）発行の「鯉魚金魚繁殖法」（『水産雑誌』第六号）は、

大和郡山の土族は従来共宅池に於て鯉魚及金魚を養ふを以て余業となし、が今を距ること五十年まえより漸く盛大に至り

と報告し、大和郡山の金魚飼育は天保年間ごろから盛んになったとする。

「また、江戸末期の文久二年（一八六二）には、金魚商を営んでいた大和郡山東岡町の高田屋嘉兵衛という人物が、安芸国（高知県）から「シシガシラ」を買い求めて飼育に成功し、これに「オランダシシガシラ」の名をつけて一躍その名を馳せることとなった。この金魚は、現在でも郡山金魚を代表する品種である。

こうして、昭和初期には、郡山の金魚は、東京の江戸川、愛知の弥富やとみとともに、日本金魚の三大名産地と並び称せられたのであった。

中国渡来の金魚

金魚の名が文献にはじめて登場するのは、中国の明代に李時珍が編さんした薬用植物の研究書『本草綱目』が、「金魚は前古知るものまれなり（略）晋の桓冲、廬山に遊び、湖中に赤鱗の魚あるを見る」と紹介するのが最初だという。中国の晋代に、桓冲という人が廬山（中国の江西省に実在する名山）の湖の中で赤鱗の魚を発見したというわけだが、この赤鱗魚が現在の

金魚に相当するのかどうかは、わからない。それはともかく、中国では古くから金魚を觀賞する文化があり、唐の詩人杜甫も金魚を詠んでいる。また、南宋の都であった臨安（現在の浙江省杭州市）では、宮殿の園池に金魚を泳がせ、もっぱら皇帝や貴族が觀賞していた。

こうした中国における金魚觀賞の流行は、明代の絵画などからも充分にうかがえる。そこには、出目金から、尻尾の長い金魚、三つ尾の金魚、あるいは透明感のある鱗の金魚など、さまざまな種類の金魚が描かれている。おそらく、このころになるとすでに品種改良などもすすみ、いまの金魚の原形ができあがっていたのではないかと思える。と同時に、それまでは宮廷や貴族階級だけで密やかに飼育されていたのが、やがて一般大衆の間でも觀賞されていくようになっていったと見てさしつかえない。

金魚の原産地は中国南部の浙江省あたりだというのは、俗説としていわれていることだが、いつごろに日本に渡ってきたのか、はっきりしたことはわからない。江戸期の宝暦五年（一七五五）に直海元周が著した『広大和本草』によれば、白鳳期ごろに日本に伝わったとしているが、もとより信用に足るものではない。

寛延元年（一七四八）に安達善之の著した『金魚養玩草』は、

或老人云、金魚八人王百五代後柏原院ノ文龜二年正月廿日、はじめて泉州左海（現在の堺市）の津にいたり。珍敷事なりとて其由来を記したるものありたるに、いずれの時にか其書失せ侍りける。其金魚のたまごかなたこなたに残り、（略）世に盛になりぬ。其色の赤

は天性陽気を受たるものなれば、めでたき御代の例の物ならずやと語られしも今は年ふりて宝永四年の春三月としるしたる反古を取出して、今爰に來由をしるす

と、このように記し、ある老人の話とことわりながらも、文龜二年（一五〇二）に泉州堺の港に入ってきたのが最初だというのである。もちろん、中国の明からもたらされたのであった。今のところ、この文龜二年説が定説として落ち着いている。なお、同書は日本で最初の金魚飼育の手引書である。

さらには、天和三年（一六八三）に刊行された貝原好古著『大和事始』にも、「金魚 昔は日本に無之 元和年中異域より來る 今世飼者多し」とあり、金魚は、元和年間にはじめて異域からもたらされたものとする。異域とは、むろん中国のことであろう。

高まる飼育熱

一六世紀のはじめにわが国にもたらされた金魚は、またたく間に日本人の心をとらえたよう
で、珍しい觀賞魚として大名や富裕な人びとの間で飼育されていった。そして、元禄年間のこ
ろには、金魚を扱う専門商まで現れた。元禄六年（一六九三）に刊行された井原西鶴の遺稿集
である『西鶴置土産』には、つぎのようにある。

黒門より池のはたを歩むに、しんちう屋の市右衛門とて、かくれもなき金魚、銀魚を売も
のあり。庭には生舟七八十もならべて、溜水清く、浮藻をくれなぬくぐりて、三つ尾はた

二 伝 統 諸 職



染付金魚文皿
(大和郡山市箱本館 紺屋)



立美人図 溪斎英泉筆
(大和郡山市箱本館 紺屋)

らき眺なり。中には尺にあまり鱗の照たるを金子五両、七両に買もとめてゆくを見て、また遠国にない事なり。是なん大名の若子様の御なぐさみに成ぞかし

江戸上野の池の端には、庭に七〇、八〇の生舟、つまり水槽を並べる専門の金魚屋があり、一尺ほどのものは五両から七両の高値でも買い求められていた。「大名の若子様の御なぐさみ」とあるところから、金魚はまた諸藩大名の子供たちの愛玩物として人気を博していたことがわかる。こうした金魚ブームは、オオクワガタ一匹が何万、あるいは何十万もの高値をよんでい

る昨今の異常な加熱ぶりをほうふつとさせる。

幕府も奢侈禁止の一環として、一時は金魚の飼育を禁じ、金魚を放流させたこともあったが、それほど効果はあがらなかつた。金魚は江戸期を通じて、俳諧や川柳・読本・狂言・浮世絵など、さまざまの文芸世界に広くとりあげられており、むしろその種類を増やしていった。浮世絵にもガラスの鉢に泳ぐ金魚の姿が多く描かれた。

金魚売りこれかこれかと追っかける

金魚を腹から見せるびいどろ屋

このように、川柳になるほど、庶民の間にも普及していったことがわかる。

江戸期の金魚は、わきん・りうきん・らんちう・おほさからんちう・なんきん・ぢきん・とさきん・をらんだししがしら・わとうない・はなふさ・つがるにしき・やまがたきんぎよなど、約一二種類ほどであった。ちなみに、現在は三六種類ほどで、増えた品種のものは明治以降に輸入されたものである。なお、出目金は、明治二七年（一八九四）に中国から入ってきた品種であるという。

名産地郡山

郡山における金魚養殖は、大和郡山初代藩主の柳沢吉里が甲府から国替となつて大和郡山に移り、その際に持ち込んだことにはじまるとは、さきにもふれた。もちろん、最初は藩士たち

の觀賞用であつたかと思えるが、他の諸藩と同じように、幕末を迎えるころになると、藩の財政はいよいよ窮乏する。郡山藩では、家臣の内職のために飼育するようになり、やがてこれが実益をあげるようになると、本業に近いものになっていった。なお、吉里の父君柳沢吉保は、徳川五代將軍綱吉に重用され、側用人から老中に昇進した甲斐國一五万石の大名である。

幕末から明治期にかけて、大和郡山における金魚養殖はますます盛んになっていった。これに大きな援助を与えたのが、大和郡山藩の最後の藩主となつた六代柳沢保申と、その跡を継いだ柳沢保恵であつた。版籍奉還ののち、郷土の発展と教育振興のために金銭ばかりでなく、土地をも提供し、授産じゅさんといつて、旧藩士の生計を立てていく方策の一環として、金魚の養殖を奨励したのであつた。

さらには、明治三〇年（一八九七）に邸内に柳沢養魚研究場を設立して、金魚の研究にも力をそそぎ、郡山金魚の宣伝と販路拡張をはかつた。ことに保恵は、世界的に名の知られた統計学者で、海外の学会に出席した際に、郡山金魚の宣伝に尽力し、大正四年（一九一五）の一月二四日付英文大阪毎日に「郡山ゴールドヒツシュ世界のアイドルとワンダー」の見出しで紹介記事を掲載したほどであつた。

郡山金魚の普及には輸送方法の進歩も見逃せない。江戸期には、「荷ない桶」を用い、大量を運搬する際には、「荷ない桶」をいくつも重ねた「重ね桶」を使い、これを数人で交代して運んだ。鉄道の発達する明治中期ごろまで、「重ね桶」を担いだ行商は、滋賀県・福井県・石



金魚すくい

川県にもおよび、行商人の数も四〇人ほどであったという。明治期になり、旧藩士の小松春鄰はるちかという人物が、鉄道を利便した、金魚の小荷物輸送法に取り組み、これに成功し、輸送手段が確保されたのであった。大正期には台湾やイギリスなどへも輸出している。なお、現在はポリエチレンの袋に酸素を入れ、少ない水量でも長時間の輸送が可能となり、世界各国にも輸出されるようになった。

このように、「金魚の名産地郡山」の基礎が築かれたのは、明治期から大正期にかけてのことといえよう。しかしながら、金魚の飼育といい、輸送といい、先人たちの労苦は半端ではなかった。「金魚博物館」(全国で唯一)をつくり、戦後の郡山金魚の復興に尽力した嶋田正治さんらの功績も忘れてはならないだろう。現在の郡山の金魚生産は、全国の約六〇%を占め、年間の取引は約八〇〇〇万尾に達し、この数字は全国で第一位となっている。

今の子らは雑魚とりも、掻い掘りもしないし、大人たち総出の川藻刈りもなくなった。かつての川が消えてしまっているのである。日本の誇るべき「結い」はすでに瓦解している。

森野旧薬園

旅先での病気ほど厄介なものはない。悪食の私のカバンには、きまって大和の名薬陀羅尼助が入っている。これがあるとなぜか気分が落ちついてくる。万策尽きたときは「ときの氏神さま」だが、旅先で頼りになるのはやはり薬である。何年かつづけて、タイの奥地にあたるチェンセーンやメイホーソン、ミャンマーのパガンやマンダレー、シャン州タウンジーに出かけたときには、原因不明の激しい下痢がつづき、陀羅尼助どころか、薬の一切がまったく役に立たなかった。そんなときは、絶食にかぎる。東南アジアの漆調査は、平成四年、当時、東京国立博物館におられた加藤寛さん（鶴見大学教授）のお誘いからはじまった。タイ、ヴェトナム、ミャンマー、ブータンなどをまわった。怠け者の私に、とてつもなく大きな研究課題を課すこととなった。のちに幾つかの小文をまとめたが、それはむしろ、彼の地の漆にたずさわる人たちの成果というべきであろう。そして、陀羅尼助のおかげでもある。

城下町松山

大和は、古くから薬の名産地であった。陀羅尼助もそうだが、江戸時代の早い時期から、万病に効能があるとされた「西大寺豊心丹」ほうしんたんも奈良の名薬であった。しかしなんといつても、大和の薬といえば、旧松山町の街道筋の中ほどにある森野旧薬園もりのきゅうやくえん（宇陀市大宇陀区上新 国史跡指定）を抜きにしては語れない。



史跡森野旧薬園

薬園という、江戸の小石川と駒場に幕府が設置した薬園、そして、尾張藩や会津藩などのそれがつとに知られるが、森野薬園のような、民間のものはきわめて数が少なく、それだけでも希有なものである。植物学者でもあった昭和天皇は、昭和二六年（一九五一）にこの薬園を見学されている。

この薬園は、江戸中期の享保一四年（一七二九）に、森野藤助（号は賽郭さいかく）によって創始された薬園である。森野家は吉野郡下市を本貫とする南北朝期の南朝遺臣の家柄といい、元和二年（一六一六）に宇陀松山に移り住み、それまでの森岡を森野姓に改めたと伝える。むろん今もそうだが、森野家の家業は、代々にわたり製葛粉業を営み、吉野葛製造の老舗「大葛屋」としてそ

の名が知られた。店の構えは大層ではなく、むしろつつましいほどで、「元祖吉野葛 大葛屋」と書かれた看板がかかる。

森野薬園のあるあたりは、小さいながらも江戸時代には近世松山藩の中心をなしていただけに、城下町の佇まいがそっくりそのまま残る落ち着いた町並みをみせている。この城下町は、もともとは南北朝期の正平元年（一三四六）に、土豪の秋山親直がこの町の東に山城を築いたことにはじまる。秋山氏は天正一三年（一五八五）に豊臣秀長に攻められて滅亡する。その後、福島氏などをはじめとし、何代か城主を交替したのちに織田信長の二男信雄のぶひらが入部し、これ以後、織田氏四代（一六一五〜九五）にわたって、三万一千石の城下町であった。

江戸から明治期にかけて建てられた家が立ち並ぶ、この美しい町並みは平成一八年（二〇〇六）に国の重要伝統的建造物群保存地区の指定を受けた。

森野薬園あたりから街道を北に一キロほど行くと、浄土宗の慶恩寺という寺があつて、そこが秋山氏の菩提寺で、ここから西に向かつて宇陀川を渡り、しばらく北に進めば、織田家の菩提寺である臨濟宗の徳源寺がある。

森野藤助

徳川八代将軍吉宗は、殖産興業や新田開発をおしすすめ、さらには中国で翻訳された漢訳洋書の輸入制限をゆるめるなど、実用に役立つ学問（実学）を奨励した。吉宗が薬草の調査と採

集のため、各地に採葉使を派遣したことなども、実学を重視したあらわれである。貝原益軒著『大和本草』や加賀藩前田綱紀につかえた稻生若水が編さんした『庶物類纂』などの業績もそうした実学奨励の成果であった。

享保五年（一七二〇）、幕府は駒場御用屋敷のなかに「駒場御薬園」を開設する。その担当者一人に植村政勝（通称左平次）という本草学者がいた。植村は、生涯を通じてじつに八〇数回にわたって諸国へ薬草の調査に赴き、薬草の研究に一生をささげた人であった。植村は、享保一四年（一七二九）の三月から八月にかけて、伊賀・伊勢・紀伊・大和・山城・河内の六か国にまたがって薬草の調査を行った。

この調査が植村と森野藤助を引き合わせる。つまり、大和国内の道案内と薬草採集の補助として、藤助が植村の調査に「薬草見習」として随行することになったからである。おそらく薬種にくわしい藤助の存在が知られていたことからの抜てきであったかと思える。このとき、藤助四〇歳であった。藤助は、この調査（薬草見分）について、調査日記とでもいうべき「御薬草御見分所控」を残しており、これを『大宇陀町史』がおさめている。幸いにもそれによって、二人の調査行程をうかがい知ることができる。

まず、四月四日の室生村を皮切りに、宇陀や東吉野の村むらから吉野山に向かい、そこから下市に入り、そこに数日間滞在し、薬園場を吟味し地所改めを行っている。ついで大峯山中に分け入り、そこから北山郷を経て十津川郷にいたり、玉置山寺に宿泊する。ここからしばらく

の間、植村と藤助は別行動をとる。植村は十津川沿いに北上し、藤助は十津川の支流上湯川に沿って西進して、両者は上野地村で再び合流したのであった。

一行は大股（野迫川村）から紀州の高野山に入り、そこから天ノ川流域を経て、下市に戻っている。ここにしばらく滞在して薬園場の普請を行ったのち、今度は金剛山から葛城山麓を経て奈良町近くに至り、ここから南下して三輪・初瀬・榛原を調査し、ようやく七月二十七日に伊賀の名張で植村と別れることとなった。実に三か月におよぶ薬草調査であった。藤助は、その後またたびたび、植村の薬草調査にしたがい、三河や伊勢・志摩・伊賀・美濃・近江などの諸国にも出向いた。

森野薬草園

森野家に伝わる古文書（森野旧薬園内の資料館蔵）によれば、享保一四年の十一月、藤助は薬草見分への随行を許されたことへの謝辞を言上するため、江戸に下り、植村をたずねた。その際、薬草見習として幕府の薬草調査に力を尽した功勞から苗字帯刀を許された。また、先の調査で、宇陀郡神末村（御杖村）で発見したカタクリ草から、良質のカタクリ粉を精製して幕府御用として納めることを命じられている。

そればかりではない。駒場御薬園から甘草（鎮痛剤）や東京肉桂（香辛料）・天台烏薬（香料・灯火用）・烏白木（南京ハゼ）・牝荊樹（ニンジンボク）・山茱萸など六種の「唐薬草木」の種



桃岳庵

苗を下賜されている。この種苗をもち帰った藤助は、これまで苦心して研究し、採集してきた薬草や薬樹類ともども、自宅の裏山に植えて栽培したのであった。これが森野薬園のはじまりである。

もちろん、これ以前から薬草の研究と栽培にとりこんでいたことはいうまでもない。藤助は、早くから本草の研究を行っており、植村の薬草調査に随行する以前の享保七年（一七二二）、三三歳のとき、「和薬御改控」（森野旧薬園内の資料館蔵）を書き留め、八〇の薬種をあげて、これに解説を加えている。

その後も、幕府の駒場御薬園からさまざまな薬草と薬樹を拝領した。もとより、植村政勝（左平次）の取り計らいによるものであろう。享保二〇年（一七三五）には九種が、翌々年には一八種が下付された。当時、森野薬園の植物の種類は、じつに一二八種をかぞえるまでに充実し、いよいよ整備されていった。

こうして、森野薬園はしだいに幕府薬園の補助的な役割をはたしていったといえる。藤助はまた、エリキテル（摩擦起電機）を発明した平賀源内をはじめ、多くの本草学者たちと、薬種の交換などを通じて親交を深め、薬園の充実をはかり、

同時に家業の葛屋、薬種商としても高い評価を受けるようになっていった。

藤助は、五二歳で家督を息子の武貞（二代藤助）に譲り、賽郭と号して薬園内の少し小高い場所につくった山莊桃岳庵に籠もって、本草学はいうまでもなく、書画や和歌の研究にもいそしんだ。藤助の見事な筆致で色あざやかに描いた動物・植物図鑑といふべき『松山本草』（全一〇巻）は、森野藤助本草学の集大成であつて、すこぶる貴重な資料である。

薬の 大 宇 陀

七八歳で天寿をまっとうした賽郭の仕事は、二代藤助（武貞）、そして三代藤助（好徳）へとよき後継者に引き継がれていった。二人とも本草学の研究をよくし、薬園の継承と発展にとめた。武貞は、明和七年（一七七〇）に江戸に下り、駒場の御薬園に植村をたずねる。その目的は、かつて藤助が公儀（幕府）から拝領した唐薬草木からつくった精製の薬種を將軍家に献上することであり、その取りつぎを植村に依頼するためであつた。

將軍家への献上薬種とは、東京肉桂・天台烏薬・山茱萸・防風・貝母・知母・延胡索・百部根・何首烏・山査子・沙参の十一種であり、それはまた藤助のかねてからの念願でもあつた。二代目の武貞が初代の遺志をよくはたしたことになる。

好徳は、森野家の血筋ではなく、吉野龍門郷の池田好等の次男であつたが、森野家に入つて三代目藤助を襲名し、本草学の研究をよくつとめ、家業の発展と薬園の充実に取り組んだ人

であった。寛政元年（一七八九）には、江戸に下り、幕府御用のカタクリと地黄じきの納入方について指示を仰ぐとともに、帰郷に際しては、駒場御薬園から唐薬などの種苗を下付された。藤助は、文化四年（一八〇七）に、

本草物産我家の産業なれハ、幼少よりこころかけずしてハ、家名相続の所詮なし、扱また兼々心かけて、たとひ嫡子無之とも庶幾ハ、三十四におよひてハ、商売の方を家に老たる人に予つとめさせ、自身は葉草を心がけ薬園をまもりてめつらしきを増、たえたるをおぎなひて草木の繁茂を愛し、年老てハ草木の凶状をも拾遺して品多くあらわすを切とすへし

幼少より農業耕作をも手伝て仕習ふべし、此心得なくてハ草木を取扱、作殖のわざに疎し、かならず仕習ふへし、農業ハ身をいとわず奢る心もなくて第一筋骨つよく力つきてよし、微力にては生涯損多し、ちからをもちてこころにも勇気の備へあるへし

など、十二か条にわたる長文の「家訓」をしたためている。それは、「商売の心得」から「生活の戒め」などにもおよぶ内容からなっている。

森野旧薬園を訪ねるには、大葛屋の入り口近くにあるくぐり戸に入る。すると、すぐに中庭となっており、そこに大きな水槽が置かれてある。この水槽で、葛の製造仕上げである葛粉の「ざらし」を行うのである。聞けば、それこそ何度もざらし作業を繰り返すことよって白い上質の葛がえられるのだという。



吉野葛（『製葛緑』）

葛、もつと正確にいうならば、葛の根を探して、それを掘りあげるのには「大葛屋」のような製造業者ではなく、専門の人の仕事で、それを葛の晒し業者に納入するのである。マメ科の大形蔓性の多年草である葛の根は、大きいもので一メートルにもおよぶらしいが、これを山に分け入って見つけるのが大変らしく、永年の勘だけが頼りだという。葛の根は、葛粉となるほかに生薬の葛根として解熱薬に使われる。

この中庭に面してすぐ北側に二階建ての建物があつて、そこが資料館となつている。館内に藤助の著した『松山本草』や「家訓」など、薬草に関するさまざまな資料が展示されている。

中庭を通つて、少し急な坂道から裏山に入れば、その山こそ森野家代々の人たちの苦悩と情熱がしみこんだ薬園である。その一郭に薬草の研究所でもあつた桃岳庵がひっそりとしてあり、あたり一带には薬草植物が栽培されている。桃岳庵からさらに東に行けば、賽翁夫妻と賽翁に忠実に仕えた佐兵衛の像のある祠堂や顕彰碑などが立つ。佐兵衛は、一二歳のとき吉野郡木津村から森野家に来て以来、賽翁をよくささえ、亡くなる八二歳まで忠勤奉公に励み、森野家に



破風つき薬看板（旧細川邸）

つくした。

森野旧薬園とそう離れていないところに、宇陀市歴史文化館「薬の館」がある。この建造物は、江戸末期の建築と推定されている旧細川家住宅（宇陀市指定文化財）であり、一般にも公開されている。細川家もまた薬問屋であった。森野旧薬園からは遅れるが、文化三年（一八〇六）ごろから薬商をはじめたといひ、天保七年（一八三六）には、腹薬の「人参五臓円」「天寿丸」を世に売り出し、一躍その名が知られるようになった。唐破風のついた威風堂々とした銅板葺き看板は見事なもので、かつて細川家が薬商として大いに繁栄した遺風がしのばれる。

なお、藤沢薬品の創業者は細川家の出身であり、二代目治助の次女満津の長男友吉は、明治一五年（一八八二）に藤沢家の養子となり、藤沢薬品をおこしたその人である。

大宇陀の人びとは気の遠くなるような歳月をかけて薬草づくりに取り組んできた。不老不死の蓬莱山などないように、万能薬などありはしないし、まして「痩せ薬」など言語道断。

吉野漆と漆掻き

漆の勉強は、三十路を迎えようとしていたころであった。骨董屋の店先で目にとまった赤と黒の漆器が気になり、無謀にも展覧会（「根来の美展」）にしたいと思った。そのことを北村昭斎さん、柳橋眞さん（当時、文化庁）、増村紀一郎さん（東京芸術大学）らにすると、「なんと難しいものをなあ」と一笑に付された。厄介な漆器だと気づくのはしばらくしてからである。展覧会のあと、工芸館（当時、東京国立近代美術館分館）に來ないかと誘いがあり、住宅も決めているという。東京に行くべきか迷っていた。そのころ、池袋にほど近い椎名町に住まいしていた増村益城先生（のちに重要無形文化財技術指定保持者）を訪ねると、「古いものがわからなければ新しいものはわからないですよねえ」との一言が上方にとどめさせた。ともかく、新しい勉強の出発点となった「根来の美展」は、私のターニングポイントとなった。その後、北村さんも増村さんも重要無形文化財技術指定保持者（人間国宝）に認定された。

アジアと漆

ひと昔前までは、ごく日常の食卓に使われた漆のお椀ですら、今では高級料亭でしかお目にかかれない。高度経済成長は漆のお椀までもプラスチック製にかえてしまった。谷崎潤一郎の『陰影礼賛』に、京都東山の「わらんじや」（うぞうすい）の座敷で黒漆の椀で吸い物をいただく場面があり、ロウソクの薄明かりとそこにかぶ黒漆の椀がつくる灯りの空間を「黒の堆積」と表現している。まさに情景が目には浮かんでくるではないか。

漆は、日本や中国、朝鮮半島の東アジアとタイやミャンマー・ヴェトナムなどの東南アジアにだけ植生するウルシ科の植物で、照葉樹林帯の樹木という。この樹林帯の東の端が日本なら、西の端はブータンにあたる。東アジアと東南アジアでは、方法に少しのちがいはあるものの、漆の樹皮にキズをつけ、そこに滲み出てくる漆液を採取するという点では共通している。ただ、ブータンでは、漆の葉を摘みとり、茎に滲み出す液を採る。

漆が塗料、また接着剤としてつかわれた歴史は、はるか縄文時代にまでさかのぼる。かつて、青森県八戸市の是川遺跡（縄文遺跡）からは竹や樹皮で編んだ籠のような形のものに赤色の漆を塗った器物が出土しているし、秋田県の中山遺跡からは漆を塗るために調査したと考えられる遺物も発見されている。

こうした古い例を紹介するまでもなく、漆は生活器物から仏具・武器、そして建造物にいたるまでじつに多様に用いられ、日本人の生活に密接にかかわってきた。お隣り韓国を「石の文

化」あるいは「金属の文化」といった学者がいるが、日本の文化は「漆の文化」と形容してもいいかもしれない。それほどに古くから日本人の生活に寄り添ってきた。

めつきり数を減らし、目にする必要が少なくなったが、漆の樹は日本のほぼ全域に植生する。かつては、漆液を採るだけでなく、蠟をとるためにも、ずい分と漆の樹の植林が奨励されたのだが、和蠟燭の需要が減ったこともあり、さらには皮膚がカブレるからと嫌われて伐採されてきた。なお、蠟は漆の実を乾燥させ、そのあとで絞ってとる。

平安時代の『延喜式』によれば、上総・上野・越前・能登・越中・越後・丹波・丹後・但馬・因幡・備中・備後・筑前・筑後・豊後などの諸国を漆の主要産地にあげている。ついで平安中期の『新猿蓑記』、さらには室町期の『庭訓往来』では、「奥漆」を良質の漆としている。「奥漆」とは、陸奥国すなわち奥州の岩手県や青森県で採れる漆のことをいう。

時代は下るが、江戸初期の正保二年（一六四五）に刊行され、風俗史料としても貴重な『毛吹草』では、おもな漆の産地として、陸奥・出羽・越後・上野・下野・大和・備中・周防などの諸国をあげ、この時期になると、大和国も漆の産地として知られるようになる。

南都の漆職人

「お水取りがすまないと、暖かくはならないよ」、関西にきてはじめて聞いた言葉である。東大寺二月堂のお水取りは、まさに春を告げる行事で、このあと急に春めいてくるから不思議だ。



二月堂飯器

二月堂の回廊にあがる森厳な松明のあかりと勇壮な飛び火の粉に目を奪われがちだが、その年に練行衆れんぎょうとなるお坊さんたちは、二月堂内陣で「走りの行法」「五体投地」など、まことに厳粛にして、しかも激しい行法を修める。

お水取り行事に、二月堂のすぐ真下にある食堂じきどうという建物内で食事をとる「食堂作法」がある。練行衆盤とよばれる朱塗りの丸い盆やご飯の入る飯器・杓子・椀・二月堂机、これらはすべて漆塗りである。行事をこれまで何回か拝見したことがある。食堂作法も大事な修行のだが、この時ばかりは、心なしか練行衆たちはほっとしているように見える。作法を終えると、練行衆は紙に包んだご飯を若狭井の屋根にむかつて放りあげる。鳥たちのためである。

奈良の町は、東大寺や興福寺・春日神社などの大寺社とともに発達してきた。寺社の法会や祭祀などの際に供される法具・祭祀具、あるいは寺社で日常に使われる漆器は相当に大量であったと思われる。その一端は、これらの寺社に伝世する数々の漆器からも容易に想像できる。南都の寺社で使われた大量の漆器が、京都など奈良以外の地で作られ、運ばれてきたとはとても考えられない。やはり、奈良の地でつくられたと見なすべきであろう。したがって、寺社の多い南都は漆器の一大生産地であり、また漆の消費地であった。



塗師（「七十一番職人歌合」）

鎌倉期から室町期にかけて、南都には商品流通の現場となるいくつかの「市」が開かれ、商工業が大いに発達する。やがて商工業や細工・芸能などの、いわば同業組合的な座が結成される。室町末期には、塗師座や漆屋座などの漆器づくりや漆液の仕入れと販売を行う座も成立する。

塗師職人たちは、南都のどの辺りに住まいしていたのだろうか。手がかりがないわけではない。唐招提寺が所蔵する「文明十年 手はない。唐招提寺が所蔵する「文明十年 手貝塗師 五郎兵衛」との銘文をもつ磬架（旧眉間寺蔵）によって、五郎兵衛という塗師が現在の手貝町あたりに居住していたことがわかる。これは、塗師の居住地を示してくれる資料として、中世における手工業史研究には欠かせない。

また『大乘院寺社雑事記』によれば、同じ時期に、塗師與四郎という人物の存在も知られる。彼は東大寺郷の今御門町に居住しながら、身分は興福寺の大乗院に属する漆塗り職人で、三橋庄と神殿庄内に塗師給田を与えられていた。つまり塗師與四郎は、興福寺大乗院に家産的に抱えられていた塗師職人であった。漆は、『大乘院寺社雑事記』や『多聞院日記』に吉野漆の名

がしばしば登場するので、吉野地方の漆が南都に運ばれたことがわかる。

吉野漆

漆産地としての吉野地方が文献にあらわれるのは、江戸期に入ってからのことである。たとえば、元禄一〇年（一六九七）に宮崎安貞が著した『農業全書』では、「うるしを芳野にうゆる法」の一項をもうけて、そのなかで「よき漆木五本植えて持ちたる者は、老人夫婦の糧は必ずあるもの也」と、漆の植栽を奨励している。そして、吉野地方での漆苗の育成法として、「実生法」と「分根法」とをあげている。実生法とは、種子を発芽させて苗木を育てる方法で、漆の種子は蠟質に包まれているのでなかなか発芽しない。そこで鳥が漆の実をついばみ、脱糞とともに土中に付着すれば発芽するのだが、これでは効率が悪い。そこで秋にとった実を俵に入れ、その上から時どき水をそそぎかけ、古い筵や菰をかけておけば、春には芽を出すというのである。

宝暦四年（一七五四）刊行の『日本山海名物図会』には、「和州吉野 紀州熊野 漆の名所也」とあり、吉野地方を漆産地として紹介しているのに対し、享和三年（一八〇三）に刊行された『本草綱目啓蒙』は、

和州吉野ヨリ出ルハ力弱ク、朱漆ニ用ユ、越前ヨリ出ルハ下品ナリ、唐山ノ漆モ下品ニシテ

と記し、吉野漆のことを「力弱く」、つまり粘り気のない漆とし、良質との評判の高い越前の漆をも「下品ナリ」ときめつけている。なぜこのような評価になったのか、その理由がまったくわからない。なお、唐山漆とは、中国産の漆をさす。

これに対して、時代は下って、明治五年（一八七二）に発行された『漆製法一覽』では、

漆の産地ハ、東国に多し西国に少し、越前、大和吉野、岩代会津、羽前米沢、最上、山形、陸中南部、陸奥福岡等名産なり、就中越前ハ古昔より漆をとるの業に精しく、近年迄ハ何れの国も掻手ハ必ず越前の人を雇ヒシなり、漆の上品なるハ吉野を最上とす、羽後能代の春慶塗ハ其地の産を用れども三年歴たる地漆と其年取りたる吉野漆にハ劣れりと云

とある。漆の主要産地を紹介したあとで、吉野地方で採取される漆はきわめて良質であると高い評価をあたえている。

それでは、吉野地方のどの地域で漆が採れたのだろうか。とくに地域を特定できないのだが、延宝七年（一六七九）の吉野郡賀名生村と北曾木村の『検地帳』に「漆畑」「漆山」と記されているので、このあたりでは江戸初期から、漆植栽を積極的に行っていたことがわかる。

明治一九年（一八八六）の調査記録（『大日本山林会々報告』第四八号）は、

吉野漆は大和国吉野郡賀名生郷の各村（和田・大日川・黒淵・湯塩・北曾木・神野・江出・滝・屋那滝・老野・向賀名生）より産出す。その他に於いても多少産出せざるにあらざると雖も、蓋し当郷の如く盛んならず、其採漆の起源は遠く上世にありしを以て今得て稽

ふべからず、また其沿革に至ても一も旧記等の由るへきものなし

と報告している。やはり、吉野郡の賀名生周辺の村むらあたりこそが、漆産地の中心であったと思える。漆は、桑や茶・楮こうぞ・麻・藍などとともに、農民にとつて大切な換金作物となつたし、漆の実からは蠟燭用の漆蠟がとれたので、貴重な存在であつた。

吉野の漆掻き

国立国会図書館は「吉野漆詳説」という冊子本を架蔵する。書かれた年代はわからない。しかし、その冊子には、「漆器説」や「遠江漆製法書」「採集器具」「阿波国漆採取略記」「津軽漆取調書」「紀伊黒江漆工説」「漆器製法図」「漆樹図」「輪島漆製法由来」「漆液取概法」「越中漆器説」などをあわせて合本としていること、また中表紙に捺されている「大正二年七月二日購入」の楕円青印などから判断すれば、明治中期ごろにまとめられた調査報告書とみなして間違いない。

この「吉野漆詳説」に語る吉野地方の植栽法は、つぎのようなものであつた。まず、馬糞や干鰯などを入れた土で畦をつくり、そこに漆の種子を蒔くのだが、種子は外殻と蠟質におおわれているのでこれでは発芽はしない。そこで、白でついて外殻を取り除き、さらにぬるま湯に浸し、手で揉んで蠟質を取り除くのである。これをさらに四、五〇日間、水に浸し、春の彼岸過ぎに取り出し、灰にまぶして植えると、翌年の五月ごろに苗に成長する。こうして、四年は



いて、よく出るからといって、漆の樹の周囲におよんで傷をつけられ、樹は枯れ死んでしまう。失血死と同じである。しかも、一本の木からはごく少量の漆しか採れない。いわば「騙し、だまし」採らなければならない。だから、掻き子が一日にあつかうのは約五〇〇本ほどになる。漆掻きは、五月からはじまり、秋の一〇月までつづけられる。土用から夏までの漆がもつとも質の良い漆となる。

明治期の賀名生村や和田村・湯塩村^{ゆしお}では数十軒の人たちが漆掻きにかかわっていた。掻き子らは、奈良県の吉野郡・宇陀郡・高市郡・南葛城郡はもとより、三重県や和歌山県、大阪の南河内郡、さらには徳島県、ときには九州や山陰地方にまで足をのばしていたようで、多い年には、賀名生村だけで実に三〇〇名もの掻き子が漆掻き職人として出かけていた。

ところで、吉野地方でとれた漆だけを吉野漆と呼んでいたのではなかった。越前漆は、福井県の漆掻き子が他府県に出向いて掻き採った漆を指していうように、吉野地方の掻き子が採つ

ど経た苗を漆山に移植するという。

漆液を掻きとることを「漆掻き」といい、漆を掻く人を「掻き子」という。

一〇年ほど成育すれば、漆を採取することができる。漆の液というのは、人間にとつての血液と同じ役割をもつて



漆桶と掻き鎌・掻きべら

た漆であれば、採った地域に関係なく、すべてが吉野漆と呼ばれていた。吉野漆は、おもに和歌山県海南の黒江の漆屋や大阪・名古屋・京都の漆商に売りさばかれた。

明治中期の賀名生村では、漆苗一〇万本を販売し、漆液一八八貫（一貫 \parallel 三・七五キロ）を生産し、天川村では、四三〇貫を生産していたようで、これらは吉野の玄関口にあたる下市の漆器業者との間で取引が行われていた。なお、漆の値段だが、ツルベ一杯（一貫

五〇匁入の漆液容器）は、明治八年（一八七五）が三三円、同三年（一八九〇）は約九円、昭和九年（一九三四）では約三〇円であった。

吉野地方のどこを訪ね歩いてみても、漆掻き職人さんはすっかりその姿を消してしまった。漆掻きの道具も、漆掻きの技術も、今ではまったく影も形もとどめていない。

私たちの日常生活には、塩化ビニール製品があふれかえり、まさに化学製品万能の時代だが、漆はどんな化学塗料よりもはるかに優れている。塩酸にさえも負けない性質をもっている。いったい、私たちは自然が与えてくれた恵みを粗末にしすぎてはいないか。

大 和 木 綿 と 大 和 絣

絣の娘と背広の男♪

指切りしていた別れの波止場♪

かつて歌謡界で一世を風靡した三橋美智也の、たしか昭和三〇年代はじめごろの歌である。歌といえば、民謡と歌謡曲だけだったそのころ、まだ小学生だった私は、意味もわからずに声に出し、「変わった取り合わせの二人だなあ」ほどに思っていた。やがて、都会に出た青年と田舎に残った女とが、束の間の逢瀬おうせを惜しみつつ、明日を誓いながらの別れの場面なのかと理解するようになった。そのころといえば、地方の若者は、大きな夢を抱いて、都会へ、東京へと出て行った。日本が高度経済成長へ急速に踏み出そうとしていたころである。おそらく、作詩家は背広を都会に、絣を田舎に見立てて、この歌詞を書いたにちがいない。今では絣を着る娘さんなど、すっかり見かけなくなってしまった。

大和の綿作

身につけることなどすっかりなくなってしまうのだから、^{かすり}緋の着物といっても、ピンとこないかもしれない。所どころに、まさに擦ったような白い文様を織り出した木綿の織物を緋といい、模様を染め出したものを染緋という。沖縄県の琉球緋や愛媛県の伊予緋（松山緋）、福岡県の久留米緋などは緋の産地であった。あつたというのは、正しくない。いまでも伝統工芸・伝統産業として継承されている。



綿 実

江戸時代の大和国では、奈良盆地を中心として、木綿の栽培が早い時期から行われており、はじめは^{みわた}実綿や繰り綿として他国に出荷されていた。江戸中期以降になると緋織りの「大和緋」が考案され、緋の名産地として、その名が知られるようになる。しかし、近代に入ってからのは、どこの産地も直面したように、化学染料と化学繊維に押され、藍染を業とする^{ぢゅうや}紺屋も次第に廃業に追い込まれ、綿作も一気に減少していく。これに連動して、緋織りは廃絶する憂き目にあう。大和では、さまざまな作物を順番につくっていく田畑^{りん}輪換農法が行われていた。いわゆる輪作である。連作すれば、土の力が衰え、病害虫が発生しやすいので、これをさけるために、性質のちがう作物を一定の順序で循環的に作づけ

する農法のこと、これを「作りまわし」とか「からけ」といった。つまり、水田を一定の期間だけ畑にし、そのあと水田に戻すことを周期的に繰り返す方法で、水稲と畑作物を交互に栽培してきた。

そして、奈良盆地の代表的な畑作物が綿作であった。綿作が最盛期にあった一八世紀中ごろでは、水田の綿作率がじつに五〇％に達するほどであった。しかし、これをピークに、綿作率は徐々に低下していく。

郡山の繰り綿

江戸後期の著名な農学者である大蔵永常は、著書の『綿圃要務』めんぼようむのなかで、大和国の綿作と大和綿の性質について、つぎのように書き記す。

宝暦の時分には、凡四万駄作出せしが、今は減じたり

大和国の綿、他国にては多く衾（布団）衣類などの中入に用ひ、糸口にする事少なく、糸口は多く河内綿、摂津綿を用ふ。是は其土地による事と見えたり。尤大和国にては専ら糸にひき、木綿を織なり。されどもいかなる事にか河内、摂津ほどつよからず

大和国の綿作は、江戸中期の宝暦年間（一七五一～一七六四）が最盛期で、それ以降は減少していること、他国に出荷された綿は衣服の中入れとして使われたこと、木綿糸は河内や摂津のそれより品質が劣っているというのである。



糸紡ぎ（『綿圃要務』）

いうまでもなく、奈良盆地の土は粘土質が多く、砂質を好む綿の栽培には、それほど適していなかった事情も見逃せない。たとえば、河内国の綿作が旧大和川流域で行われていたことを考えれば、土壌のちがいは決定的であった。なお、駄^だとは馬一頭に荷負わす重量の単位で、三六貫（一貫が約三・七五キロ）が一駄であった。また、中入れとは、表と裏の生地間に綿を入れた衣服（綿入れ）のことである。

綿の質が堅く、毛足の太い綿であれば、糸引きには不向きであった。そうした不利な事情を抱えていたにせよ、そして河内や和泉、摂津のそれより質が低いことはともかくとして、大和の綿は、まぎれもなく特産品の一つであった。諸国の特産物などを記した、江戸初期の正保二年（一六四五）に刊行された『毛吹草』には、大和国の特産物の一つとして、「郡山繰綿」をあげている。郡山を中心として綿作が行われていたことがわかる。

ちなみに、元禄一五年（一七〇二）の郡山城下では、じつに三〇〇軒を超える綿繰屋と六軒の綿問屋をかぞえる。いかに有力な産業として成り立っていたかが知られよう。実綿から種を取り除いた「繰り綿」は、郡山の問屋などの手を経て、他国に販売されていた。大和郡山市の

紺屋町には、かつて染物を晒した用水路が道のど真ん中を流れていて、紺屋の町の面影を今にとどめている。

郡山のほかにも、今井や八木・高田・御所・新庄などにも多くの繰綿屋と繰綿問屋があった。その販路は、摂津や河内・和泉など近隣諸国だけにとどまらず、遠く信州や関東にまでおよんでいたようである。同時に、他国の商人が実綿や繰り綿を買い集めに大和に入ってくるようにならっていた。

大和の綿作の盛んな様子は、貞享元年（一六八四）、俳人松尾芭蕉が弟子の苗村千里ちりをしたがえ、故郷の伊賀に帰る旅路に竹之内の集落にしばらく留まり、「綿弓や 琵琶になぐさむ竹の奥」の句を詠んでいることでもうかがえる。その句碑が今も残る。といっても、その場所は今わかりにくい。訪ねてみると、集落の中ほどの小さな路地に入り、民家に囲まれるようにしてその句碑があった。それには芭蕉の句と「文化第六己巳十月高田紅園 愚公建之」とある。ここ竹内街道沿いの竹之内は千里の生まれ故郷であった。

大和 緋

大和の綿産業は、江戸期の中ごろから大きな変化を見せはじめる。つまり、それまでは、繰り綿を他国に販売するだけだったが、このころから大和国内でも綿から糸を紡いでつくる木綿織が行われるようになったことである。これを大和木綿といった。

それまでも、農家の副業として、いわば自家用の木綿織であったのが、一九世紀に入ると木綿織り専業が生まれ、女性の織工たちを雇い、何台もの織機を稼働させる織屋の専業者があらわれる。かくて、いよいよ大和の木綿織業は盛んになっていく。現在の田原本町や御所市・大和高田市・橿原市・葛城市などの中南和地域がその中心であった。

大和の木綿織をさらに有名にしたのが紺絣織の「大和絣」であった。これは、儒者でもあった御所の浅田松堂という人が江戸中期の宝暦年間ごろに創始したものである。浅田は、南大和の上市・下市と河内国の古市との間で、材木や米・塩などを扱う仲継問屋（運送業）を営み、屋号を問新といった。宝暦二年（一七六二）、浅田松堂五二歳するとき、子孫に「家用遺言集」を遺している。そこには、絣木綿は家の女性の仕事とすべきこと、木綿に絣を織ること、その絣木綿は伊勢国の松坂木綿の絣を参考にして考えついたものと述べている。ただ、「伊勢松坂の木綿絣」ではなく、「越後布の紺飛白」が考案のもとになったと異説のあることも付け加えておきたい。

絣織りは、あらかじめ糸を染め分けておき、染め糸をつかって模様を織りあらわすことをいうが、浅田松堂が考案したとする大和絣が、はたしてどのような文様の絣であったのか、その詳しいことまではわからない。さいわいなことに「大和絣見本帳」が現存しており、また、わずかに残っている幾つかの大和絣などから、そのおおよそがうかがえる。それらによれば、直線を強調する井桁いげた文や十字文・柘たけ文・亀甲文などの幾何学文様が主流であった。このほかに、

「竹に虎」「蝶と花」「千鳥」などの写実的な絵画文様もあつたことがわかる。こうした絵画文様の、いわゆる絵紉は「工夫織」と呼ばれた。

幕末の嘉永元年（一八四八）に刊行された『西国三十三所名所図会』には、

五所（御所）新庄高田の辺りハ惣て木綿の紺がすりをはじめ、種々の異たる縞の類ひ、或ハ絹の糸を交へてめづらしき縞を織出すを家毎の手業とせり、是を世に大和縞と号して名産とす。されバ村中に藍染の紺掻多く数の総糸を染て軒端に干す。表の傍らにハ、機織處女小歌を諷ひ、裏にハ糸繰老婆詠歌をあぐる。爪の長き仕入れ商人あれば、氣の短き織屋の親仁ありて、恰もいさかひの如く算盤の音、機音に混じて甚静かならざるハ、正しく土地の榮といふべし

と、木綿織と紺織産業のさかんな様子が記され、さらに御所や新庄・高田あたりでは、ほとんどの家で木綿の紺紉をてがけ、当時にあつてはめづらしい縞紋を織り、それを「大和縞」と名づけ、名産としていた。このあたりの村むらは、紺掻といって、藍染する家が多く、沢山の総糸を藍で染め、それを軒端に干していると語っている。

その光景もさることながら、「機織處女小歌を諷ひ、裏にハ糸繰老婆詠歌をあぐる」と、はた織る娘たちは歌をうたい、糸繰りする老女は御詠歌を口にし、いかにも嬉々としているではないか。大和紉を買い付けにくる仕入れ商人と氣の短い機屋のおやじとの値段のやりとりは、まるで言い争っているようだという。そのさまが、目に浮かぶ。

箱本館 紺屋

明治維新ののち、外国から安価な綿製品がもたらされるようになると、日本の綿作も綿織物業も大打撃を受ける。それでも大和の綿織物業界は、手紡ぎの糸から輸入糸に切り換えることで何とか急場をしのぎ、明治一五年（一八八二）ごろにいささか盛り返しの気運をみせはしたものの、まさに「かえるの尾」のたとえどおり、大正の初めには綿作も行われなくなり、いよいよ斜陽産業へと凋落する。

これに一層の拍車をかけたのが、明治のはじめに導入された「泥紺」の使用であった。これは、藍染に代わる「まがいもの」の染料のことをいう。これによって、品質が悪化し、評判を落とすことになる。ひとたび貼られた粗悪品のレッテルを取りのぞくのは容易ではなかった。泥紺の弊害は、ことに大和紺に著しく、信用を大きく失墜させる。

ようやくにして汚名を払拭するのは明治の中ごろのことであった。しかし、それは伝統的な大和紺ではなかった。白紺で復活をはかったのである。それはまた、それまでの紺紺の大和紺では、市場で通用しなくなっていたことを語っている。

紺搔屋（紺屋）が相ついで姿を消していくなかにあつて、代々にわたつて紺屋を営んできた大和郡山市が紺屋町の奥野家の藍甕置場を復元し、「箱本館 紺屋」として、藍染の道具などを展示し一般公開している。街づくり、あるいは街並み景観保全の立場からいっても、大いに歓迎できる。



箱本館 紺屋

近鉄郡山駅にほど近い紺屋町は、東西に細長い町の中央を川が流れる、かつての染物（藍染）の職人町で、ここは郡山藩の庇護のもとで、藍染業のさかんなところであった。やがて、紺屋町以外にも紺屋業が行われるようになるため、郡山藩は、享保一九年（一七三四）と宝暦四年（一七五四）に、紺屋町以外での藍染営業を禁止している。その際の記録によると、紺屋町には一九軒（うち五軒が休業）、他の町に十一軒の紺屋があった。

奥野家の初代は享保一三年（一七二八）にさかのぼる。代々、屋号を「柳宗」（柳屋）と名のり、おもに嫁入れの祝い幕や寺社の門幕・旗・暖簾などをつくっていた紺屋で元々の郡山近在ばかりでなく、河内産の木綿をも購入していた。平成五年（一九九三）に大和郡山市教育委員会が奥野家の間取り調査をし、「渋紙の型紙」「糊筒」「木製張り木」「竹ヒゴの神子」「木製のきり棒」「糊刷毛」などを確認している。よくぞ伝えてくれたものだと思う。

ところで藍である。藍はマメ科・タデ科・アブラナ科の植物で、インディゴを色素成分とする染色用材。染料にするには、藍の葉を発酵させて葉をつくるのだが、これは粉成された葉藍すくも



藍甕（箱本館 紺屋）

を寢床につみあげ、水を含んだムシロをかぶせておくと、摂氏60度ほどの高い温度にまで上がり、発酵してくる。葉藍の質をならすために、秋から年末にかけて、「切り返し」といって、それこそ数かぎりなく混ぜる。この作業がもつとも辛いという。この混ぜる作業を繰り返していくうちに、徐々に熱が低下し、染料として使えるようになる。

藍を染色できる状態にすることを「藍建て」という。ところによって、違うかもしれないが、通常は石灰・ブドウ糖・すくも菜・木灰（くぬぎ樅や柗）を藍甕に入れ攪拌する。しばらくすると発酵してくる。発酵が進むと、「花が咲く」といって、甕の真ん中に青い泡のかたまりが盛り上がり、仕上がりとなれば藍は死んでしまう。

なる。「藍は生きもの」というように、細菌作用で花が咲くのであるから、毎日の世話をしなければ藍は死んでしまう。

昭和三〇年代にはじまる高度経済成長は、ある種の豊かさをもたらした。大量生産と大量消費は、質の良さをそれほどめなかった。大和木綿と大和緋の復興はともかく、藍染木綿の丈夫さや着やすさ、風合いをもっと知ってほしいと願っている。歌は世につれ、世は歌につれ、とはいいが、このごろの無機質な歌では映像が浮かばない。

大和の薬と売薬

越中富山の薬売り♪

鼻くそ丸めて万金丹♪

藍染め布の大きな包みを背負った、見慣れない異様な姿の薬売りがやってくると、私たちガキどもは、こんなうたい文句で、聞こえるように、届かないように、時に大きく、ときに小声で囃したてた。冬支度に入るところ、きまって薬売りがやってきた。はるばる越中富山からやってきた売薬商人であると知ったのは、少しのちのことである。囲炉裏端で開ける四段か五段重ねの柳行李には、いろんな薬がつまっていた。柳行李から帳面（懸場帳）を出し、この一年間に使った薬の数量を調べ、その分の金額を請求し、不足の薬を補って帰って行くのである。生きた熊からとったと説明する「熊の胆」には、子供心に度肝を抜かれた覚えがある。この薬売りは、少し離れた村の出来事や、ときには縁談話におよんだり、その情報の豊富さは尋常ではなかった。

薬どこ大和

「大和はくすりどこ」。とはいっても、富山売薬の隆盛ぶりにはとてもおよばなかったが、民間の治療薬として、大和の売薬もよく知られていた。大和の薬といえば、真つ黒で苦い陀羅尼だらに助すけがまず思い浮かぶ。陀羅尼助がいつごろにくられたのか、またその起源については確かのところはわかっていない。

奈良時代、葛城山中や吉野山から大峯山中にかけて修行し、修験道の開祖とされる役小角（役行者）が、人びとの病氣治療のため、陀羅尼経を唱えながらつくった生薬が、陀羅尼助のはじまりといわれている。万病に効く薬として、ことに胃腸薬として現在でも大いに重宝されている。しかし、その製法は秘伝らしい。かつては、大和の寺院でつくっていたのだが、薬事法に触れるということで、今は行われていない。

陀羅尼助は、黄蘗（きはだ）の生皮や、苦いセンブリの根を煮つめてつくった薬で、もともと、山岳で修行する修験者たちが陀羅尼経を唱えるとき、襲いかかる睡魔とたたかうため口にした苦味薬であったという。陀羅尼経は、梵語ぼんご（古代インドの古い言語であるサンスクリット語）のお経のことで、陀羅尼とは「善法を受持すれば、悪法をささえきる」の意味で、陀羅尼



陀羅尼助丸（袋包）

経を唱えれば、さまざまな功德が受けられるという。

西大寺と豊心丹

一六四五年刊行の『毛吹草』は、南都の「古今ノ名物」として「西大寺豊心丹^{ほうしんたん}」の薬名をあげている。西大寺豊心丹とは、南都七大寺の一つである名刹西大寺でつくられた万能薬のことで、西大寺薬ともいわれた。寺院名がついているように、西大寺中興の祖として知られる興正^{こうしょう}菩薩叡尊思円が創始したと伝える。



西大寺豊心丹（『大日本名産図会』）

伝承によれば、鎌倉時代の仁治年間（一二四〇～四三）に疫病が大流行し、その治癒に難渋をきわめていたとき、四条天皇は叡尊上人に命じて、疫病退散・難病快癒を祈願させたところ、満願の夜、上人の祈祷信心の深さが、ついに仏心に通じ、上人をしてこの薬をつくらせたというのである。

桃山時代にはすでに豊心丹の名は

知られていたようで、興福寺多聞院の僧侶たちの日記である『多聞院日記』天正一七年（一五八九）一〇月晦日と翌一八年の三月四日の記事に、それぞれ

先日豊心丹ノ礼彼は二合帯一遣了

唐院先日御尋豊心丹一裹被持、為返礼ユエン 一丁持参了

と、豊心丹の名がみられ、当時、ユエン（油煙墨）とともに贈答品として珍重されていたことがわかる。

これより少し前の天正六年（一五七八）に成った『金瘡秘伝』（『統群書類従』巻第九百七）に、豊心丹の原材料となる薬種をあげている。

人參二朱 白檀一分 沈香一分三朱 藿香かつろう一分三朱 ヒハツ二分 松腦三朱 縮砂一分二朱 丁字三朱 木香三朱 センキュウ二朱 桔梗二朱 麝香二朱 無上茶二両 檳榔子一分三朱 金薄五十枚 右粉ニシテ、糊ニテ丸メ、光明丹ヲ衣ニスル也

豊心丹は、これらを調合してつくった丸薬であった。光明丹は、酸化鉛を熱してつくった赤色粉末で、鉛丹のことをいう。江戸初期には、これらの薬種を調合し、寒晒粉で練り合わせてつくり、一包二〇粒入りの丸薬にして販売していた。

その効能は、曲直瀬道三の『衆方規矩』に、

豊心丹 俗ニ西大寺薬ト云是也 酒積ヲ消シ、食滯ヲ去、霍乱吐シ下シヲ治シ、食毒ヲ解シ、船暈ヲ療ス、積ヲ消シ、虫ヲ退ケ腹痛ヲ止ム功用尤モ多シ

とあるように、疫病や泄瀉くんだりばら・洪腹しふりばら・風氣・頭痛・二日酔い・暑気あたり、小児の虫などの万病に効く薬であった。西大寺では、毎年正月の七日から一四日まで、製薬呪法を厳修し、禁裏と江戸幕府に献上していたという。

東大寺は、永禄一〇年（一五六七）に松永久秀の兵火に罹り甚大な被害をうけた。元禄三年（一六九〇）に毘盧舎那仏の頭部がつくり直され、元禄五年（一六九二）の三月八日から四月八日にかけて大仏開眼供養会がいとなまれた。そして、大仏殿が再建されたのは宝永六年（一七〇九）のことであった。新たな大仏殿と毘盧舎那仏を一目みようとじつに大勢の人びとが押しかけた。『序中漫録』によれば、諸国からの大仏参詣者は、参詣のついでに西大寺愛染堂で販売している豊心丹を買い求め、その売上は一日に鳥目三〇貫目におよんだという。それほどに西大寺の豊心丹は広く知られていたのであった。

豊心丹をめぐる争い

其効、速ニ其能著シキコト、世人ノ善ク知ル所ニシテ、世ニ比類無キ良薬也

これは「南都西大寺豊心丹趣意」にある効能書である。実際、その効能は確かであったように、正徳三年（一七一三）、村井古道が著した『南都名産文集』に、

良薬なるの功（効）能ハ、あまねく知る所なれば、いふにやおよぶ、しかじかのことは穴

賢

と、その効能を贅えている。

豊心丹が次第に良薬としての評判が高まるにつれて、世の常とはいえ、似せ薬がつくられ、売られるようになる。しかも包み紙などに西大寺の寺号や院号名までも勝手に借用して、販売する便乗商法があらわれる。

西大寺は宝永二年（一七〇五）、惣代普門院寛慶と一之室密堯・極楽院尊覚・唐院高算らの連名で、その取り締まりを奈良奉行所に願い出た。これを受けた奈良奉行所は、興福寺や東大寺・奈良の町方に対して、豊心丹の「似せ薬」の製薬と販売の禁止を命じたのであった（『庁中漫録』）。

このように、豊心丹は、高い評判を得ていた薬であったのだが、このころには、本家の西大寺だけでなく、南都の寺院や町方でもつくられていたことがわかる。

奈良奉行所の布達にもかかわらず、「似せ薬」の製造と販売は止まらなかった。たとえば、享保一八年（一七三三）刊の『呉服名物類纂』は、「西大寺かきり申し候、併只今二而者方々似せ多ク仕候而もうれ申候」と記している。

豊心丹の製薬と販売をめぐるのは、一件落着をみたはずであったが、安永七年（一七七八）、ついに訴訟にまでおよぶ。



薬舗菊岡店頭

訴訟は、西大寺の塔頭子院である竜池院・一之室と三条町の菊岡家との間でおこった。西大寺側の言い分はこうであった。現代文にすればつぎのようになる。

「疑薬の製造販売の差し止めが奈良奉行所から出ているにもかかわらず、なお大和国内と諸国に出回っている。ことに京都では多数におよんでいるので、安永六年に京都奉行所に取り調べを願ひ出たところ、張本は奈良の菊岡宰相であった。菊岡は、薬の包み紙に西大寺の寺号を板行（印刷）し、しかも諸国に看板をだして広めているので、これの製薬販売を是非とも差し留め、板行と看板をめしあげてもらいたい」

これに対する菊岡家の反論はつぎのようなものであった。

「豊心丹を創製した叡尊上人は、菊岡家の出身（木曾義仲の次男が菊岡浄源で、叡尊は浄源の次男であるという）であるから、豊心丹の薬法は由緒あるものと心得ている。昨年の京都奉行所の呼び出しには、『豊心丹は西大寺伝来の薬であるから、菊岡家ではわざわざ「西大寺豊心丹菊岡」として数代にわたって販路を広めてきた』と主張したにかかわらず、疑薬とみなされ、京都での販売を差し留められてしまった」

こうした西大寺と菊岡家との両者をめぐっての訴訟について、奈良奉行所はつぎのような裁許をくだしたのであった。

「菊岡は、西大寺伝来の薬法といいながら、西大寺において製薬の呪法もせず、のみならず興福寺の衆徒を勤める身分であるのに、「西大寺豊心丹」を使うのはいかにも軽はずみ

である。ただ、菊岡家では、数代にわたって豊心丹を製薬してきた経緯があるので、製造と販売の差し止めはできない。しかし、今後は西大寺の寺号を使うことを許さず、「伝来豊心丹菊岡」「家伝豊心丹」を商標としてもよいが、「西大寺豊心丹菊岡」を禁止する。「西大寺豊心丹」の商標のある在庫分を残らず奉行所に差し出すこと」かくて、この訴訟は一応の決着がはかられたのであった。

売薬業者

大和の名産として知られた豊心丹が、他国におよんで販売されたかどうかは、明らかではない。奉行所の許可を得て店頭で販売することを「御免売薬」といい、薬の効能を宣伝しながら行商することを「呼立売薬」という。

「呼立売薬」をさらに発展させた販売法が「配置行商」である。これは、売薬商人が薬を顧客の家に半年間や一年間などの一定期間預け置き、次回に使用した薬の分の金額を受け取り、不足分の薬を補充し、また客の求めに応じた薬や新薬を預け置く商法で、一種の掛売り法である。

その際の帳簿が得意帳であり、富山では懸場帳という。これには、住所と氏名、訪問日、集金状況、そして使用された薬の種類と量など、あるいは家族構成と年齢などの一切が記されている。配置売薬がまったく姿を消してしまった現在でも、この得意帳の扱いは厄介のようであ



薬舗 菊岡且政店（『大和名勝豪商案内記』）

る。情報源としてひそかに売買される事例もあるときく。

この薬の配置行商は富山の製薬業がそのさきがけをなしたことで知られている。これには、つぎのような話が伝わっている。岡山の医師万代常閑（もずじょうかん）が富山藩主前田正甫に「反魂丹（はんこんたん）」を献上したところ、愛用するようになった。また、元禄三年（一六九〇）、参勤交代で江戸城に登城した際、福島の子春藩主が腹痛に苦しんでいたので、藩主前田正甫が「反魂丹」を服用させたところすぐに快癒した。そのことから、諸藩の大名から求められるようになった。そこで、商人の松井屋源右衛門に製薬させ、配置行商の形態で全国に販売するようになったというのである。

売薬は、原料を扱う薬種屋と合薬（製薬）屋・行商人からなっていた。はじめは製薬した者が、行商をしていたようであるが、やがて行商専門の者にまかされるようになる。大和の売薬は、中嶋太兵衛が「天狗蘇命散（そめいさん）」を、米田徳七郎が「三光丸」を製薬し、「御免売薬」として、それを行商販売したことにじまるとされる。二人とも、御所の葛（現在の御所市今住）の地主であった。文政期（一八一八〜三〇）には、伊勢・伊賀をはじめとし、播磨や摂津・和泉・山城・近江、さらには美濃・尾張などの広い地域にわたって

まで行商の範囲がおよんだ。

大和の製薬と販売は、農閑期を利用した副業として出発し、江戸中期から後期にかけて大いに発展したようである。そうしたことは、天明三年（一七八三）の大和の薬種屋と合薬屋たちによる株仲間結成の動向からうかがえる。この株仲間は天保の改革時に一旦は解散させられるが、嘉永四年（一八五二）に再結成する。その時の仲間数は三五人であった。そして、安政七年（一八六〇）には七七人、ついで文久三年（一八六三）には、九〇人とその数を増やしている。もとよりその中心的存在が米田家と中嶋家であった。いかに葛地区を中心にした大和の売薬が発展したかが知られよう。

ひと口に売薬といっても、距離的な問題もあり、他国にまで出かけて行商することはなかなか容易なことではなかった。幕末に、高取町に配置業者があらわれ、大和の売薬は大きく展開するようになり、それは昭和の時代までつづいた。こうした紆余曲折を経て、「大和はくすりどこ」としての地位を少しずつ定着させてきたのであった。

幾多の艱難辛苦を乗り越え、あまたの辛酸をなめたであろう売薬商人たちの胸中に思いをいたせば、「鼻くそ丸めて……」とは、とても囁きたてる気分にはなれない。