

第四節 前期の諸産業

1 近世前期の農業

村々の農業 幕藩体制の確立によって、武士は城下に集住し、交通の要衝に市場町が発達するようになる。生産の基盤となる近世農村での生産物も、主食であり貢租でもある米を基本としながら、地域

や村ごとに各種の産物がみられた。史料の制約で限られた村にはなるが、まず近世前期市域農村の状況を、いくつかの例をとってみてみよう。

有馬郡塩生野村は、有馬川・有野川が合流して湾曲する付近の沖積地に立地し、延宝六年（一六七八）の記録では耕地二七町五反八畝のうち田方が六八%をしめ、畑方は残り三二%という水田比率の高い村であった。検地の時比定された反当收穫米すなわち石盛は、上々田一石二斗、上田一石一斗、下々田五斗八升で、他村と比べやや低い。

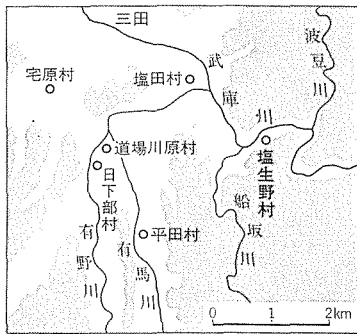


図 10 塩生野村付近図

田方のうち米麦二毛作 possible の割合は三〇%で、残りは米の単作田である。畑方では麦・菜・大根・ササゲ・ソバなどが栽培されていた。肥料は刈敷きのほか、三田町の下肥を買い取るかまたは柴と交換して施用している。

戸数三五戸のうち高持は二三戸、無高は一戸であった。この戸数からすれば、高持一戸平均約一町二反となりかなり大きく、無高戸数の多いのも目立つが、小作をしたのであろう。また人口は二八三人とあるから一戸平均家族数は八・一人となりこれもかなり多い。牛二〇匹というのも、高持戸数の八七%に達している。

一般の農間稼ぎとしては、男は柴売り、女は苧麻・木綿稼ぎを主としたという。三田町に近く、下肥の購入、柴の販売などすでに商業的な側面もうかがえる。

八部郡奥平野村は、六甲南麓の沖積地に立地し、三領（幕府領・畠山領・片桐領）入り組みの村である。そのうち幕府領部分に関する元禄三年（一六九〇）の記録では、耕地一八町二反二畝余のうち、田方は約六七%を占めてその比率は高く、六反余に綿が作付けされているほかはすべて米作である。残る三三%は畑で、ソバが三町二反二畝余、大根が一町二反程、綿が一町程度、タバコが六反ほどそれぞれ作付けされている。畑作での商品作物栽培が目立っている。

幕府領分の戸数は三六戸、うち高持は二〇戸、無高は一六戸とやはり多い。人口は一六七人、一戸当たり平均家族数高持五・八人、無高三・三人でやや小規模である。高持一戸平均耕地面積は九反一畝、無高の場合には小作農であったり、余業に従事したりしたものともみられる。農間の稼ぎとしては、男は兵庫下肥の引取

りや刈敷きなどの山働き、無高の場合は兵庫への柴販売、女はともに木綿稼ぎや兵庫への野菜売りがあげられている。また馬六匹・牛二匹は、戸数に比して多く、農耕のほか各種運搬にも使用されたであろう。

八部郡坂本村は、丹生山麓の段丘上に立地し、延宝九年の記録では、高一九石七斗余の田方はすべて米作、高二七石二斗余の畑方のうち四〇%分にソバ、三三%分に大豆、二三%分に菜大根、二%分に綿が作付けされていた。ちなみに同六年の検地帳では、田は一町八反余、畑は三町八反余で、米以外の作物はその作付け面積が小規模で、いずれも自給用であったと考えられる。

このように市域の場合は、三田・兵庫、おそらくは明石の場合も含めて町場周辺では、すでに商品作物などの栽培も進んでいた様子がうかがえるが、山間の村々では米以外目立った作物はなく、若干の地域差がみられた。

板宿村の

次に近世前期の農業経営について検討してみよう。表34は板宿村寛永二十一年（一六四四）の

農業経営

「吉利支丹誓紙帳」記載の各家のうち、寛永十八年の「御物成帳」にみえる納米高を併記したものである。板宿村は尼崎領で須磨組に属し、妙法寺川に沿う山麓の平地に位置している。

この物成帳に記載された年貢負担者を独立した高持農民とみて、この納米高から逆算して各戸の持高を推定してみると、最大の農民で二四石余、最小では二石七斗余となるが、全体としてみれば、五〜一五石の間層が七〇%を超えるという小規模経営の傾向がみられる。

さて上位高持の納米高一五石五斗七升二合④惣左衛門の場合を考えてみよう。その耕地面積はおよそ一町六反五畝前後と推定され、家族は夫婦と子供五人の構成であるが、後の貞享三年（一六八六）の宗門改帳では、

第四節 前期の諸産業

表 34 板宿村の農民構成

名 前	家 族 数				納 高	備 考
	戸主	妻	男子	女子		
①小左衛門	人	人	人	人	人	石 20.734
②庄太夫	1	1	3	1		16.293
③文右衛門	1	1	4	1		15.747
④惣左衛門	1	1	2	3		15.572
⑤久左衛門	1	1				14.750
⑥二郎右衛門	1	1		1		13.227
⑦喜右衛門	1	1	2	1		12.395
⑧勘右衛門	1	1	3	1		12.140
⑨六郎右衛門	1	1	1	1		10.435
⑩重右衛門	1	1	1	3		10.016
⑪太郎太夫	1	1	2	2	1	9.761 娘1人尼崎市川六左衛門へ奉公
⑫忠右衛門	1	1	1	1		9.648
⑬久二郎	1	1	1	1		9.071 下人
⑭伝右衛門	1	1	3	1		8.986
⑮利右衛門	1	1	1	2		8.886
⑯利兵衛	1	1	2	1		8.859
⑰清太夫		1	1	3		8.798
⑱源太夫	1	1	1	2		8.613
⑲平二郎太夫	1	1	1	1		8.440
⑳三郎太夫	1		2	3		6.395 倅1人尼崎へ中間奉公出
㉑又右衛門	1	1	1	2		6.432 下人、戸主が兵庫北中町油屋長助へ奉公
㉒善右衛門	1	1	1	1		5.701 倅が尼崎斎藤又衛門へ奉公
㉓九右衛門	1	1	1			5.356 下人
㉔作右衛門	1	1	2			4.966 下人、倅が兵庫薬師前安右衛門へ奉公
㉕久太夫		1		1		2.697 娘が駒ヶ林村へ縁付
㉖惣右衛門	1	1	1	1		2.317
㉗善四郎	1	1	1	1		下人
㉘少吉	1	1		2		
㉙七右衛門	1	1	1	2		下人、妻を兵庫へ奉公に出す
㉚六右衛門	1	1				
㉛六郎二郎	1	1		1		
㉜甚太郎	1	1	1	1		
㉝仁右衛門	1	1	1	2		
㉞惣五郎	1	1		1		下人、戸主が尼崎へ中間奉公
㉟二郎作	1	1		1		下人
㊱惣太夫	1	1				
㊲一郎衛門	1	1	1	2		
㊳喜左衛門	1	1				
㊴作十郎	1	1				
㊵若太夫	1	1				
㊶久七	1	1	1	1		下人
㊷忠郎	1	1				
㊸太郎三郎	1	1				妻が尼崎平野孫左衛門に奉公

(注) 家族数は寛永21年、納高は寛永18年。

資料：「秋宗家文書」

この一家のうちに下人の家族を擁しているのです、この下人は譜代とみられ、この当ても譜代下人を有する経営であったと考えられる。もちろん牛を所有していたに違いない。

また最大高持の①小左衛門の場合は、その耕地面積はおよそ一町九反程度とみられ、家族は夫婦と子供四人の構成であるから、家族労働力のほかに雇用者を抱え、牛を所有しているとしても、なお教反は小作地に貸し出したであろうと思われる。逆に小作地を必要としたのは、五石以下の零細規模層や無高層であったらう。

村内で最も多数を占める中間層の場合は、例えば納米一〇石一升六合の⑩重右衛門の例のように、耕地面積にして九反前後、労働力は夫婦と子供四人を基にした家族労働、牛を所有しているとして、単婚家族労働による小農自作経営の姿を想定することができる。

また下人と記されている九例の場合も、すべて家族を持ち、誓紙帳には「宅家」として記されているが、「御物成帳」の年貢負担者のなかにその名がみえる四例は高を所有していて、なお本家との関係が存続するとしても、家持ち下人の可能性が高く、農業経営のうえからは次第に自立する傾向にあったとみることができるとする。

物成帳にその名の見えない一七家族は、無高ということにはなるが、例えば隠居であったり、あるいは下人と記されている場合は本家屋敷に住む譜代下人であったりする場合も考えられ、すべてが独立した一戸ではなかったであろう。

坂本村の 前記丹生山麓の坂本村は幕府領で、同村延宝八年の記録から、農業経営にかかわる事項をまと

農業経営 めたのが表35である。これによって山間の米主作地の農業経営をみてみよう。まず高持では、

最高でも一二石余で、五石未満層が七三%を占めるといふやや零細経営の多い傾向を示している。家族構成では父母同居型で、兄弟の家族を含む例も若干あるが、家族総数は七人が最多数で、三〜五人がほとんどを占めやや少ない。全体としてみれば零細持高、少数家族という様相になっている。

これを農業経営のうえからみれば、まず上位高持層五戸は、所有耕地一町前後、牛一匹を有し、家族労働のほかには下人・下女を擁する手作経営とみることができる。例えば最大高持の①利兵衛家の場合は、所有耕地にしておよそ一町三反前後、家族は夫婦に母と子供二人の五人、牛一匹を所有しており、さらに譜代下人とみられる下人家族五人を擁しているから、手作りを主とし、なお若干を小作地としていた可能性も考えられる。また④惣兵衛の場合も所有耕地は一町一反前後、家族は夫婦に母と子供一人の四人で、牛一匹を所有下人一人・下女一人を擁しているからやはり手作りの型とみられる。なおこれら上位層のうちには若干の小作地を貸し出している場合もあろう。

次に持高三〜七石台層一戸は、所有耕地にして三〜八反程度、うち八戸は牛一匹を有しており、家族労働による自作経営とみられる。例えば五兵衛の場合は、所有耕地約五反二畝、家族は夫婦に母と子供一人の四人、牛一匹を有していて、男一人女二人の家族労働による自作経営という姿を十分描くことができる。

こうみれば残る持高三石未満および無高層の場合は、村内外での小作のほか、例えば山間の立地を生かした柴薪の販売をはじめとする山稼ぎや、あるいは出奉公などといった農業以外の余業に依拠する型を想定せ

表 35 八部郡(山田)坂本村の農民構成 (延宝8年(1680))

名 前	持 高	家 族 数						下人	下女	牛	家屋 建坪数
		父	母	戸主	妻	男子	女子				
①利兵衛	石 12.028	人 1	人 1	人 1	人 1	人 2	人 1	人 3	人 2	匹 1	坪 24
②源兵衛	11.237	1	1	1	1		1	3	1	1	24
③作兵衛	10.944			1	1	1			1	1	17.5
④惣兵衛	9.971		1	1	1	1			1	1	20
⑤次郎兵衛	8.187		1	1	1	1			1	1	24
⑥喜兵衛	7.277	1	1	1	1			1		1	20
⑦寺兵衛	7.166							3		1	20
⑧市兵衛	6.514		1	1	1	2	1			1	13.5
⑨六太夫	5.158			1	1	1	1			1	12
⑩仁右衛門	4.750			1	1	1		1		1	15.7
⑪五兵衛	4.701		1	1	1	1				1	15.7
⑫左兵衛	4.047	1	1	1	1						12
⑬作右衛門	3.888	1	1	1	1	1					6
⑭七兵衛	3.708			1	1	2				1	12
⑮太郎太夫	3.394			1	1	1	1				12
⑯藤兵衛	3.030		1	1	1	1	1			1	12
⑰善右衛門	2.998		1	1	1						12
⑱久太夫	2.949			1	1	1					10.5
⑲利右衛門	2.853			1	1	1	1				7.5
⑳治兵衛	2.976	1	1	1	1						10.5
㉑孫太夫	2.695			1	1	2	1				12
㉒長兵衛	2.561			1	1	2				1	22
㉓久兵衛	2.538	1	1	1	1	1					12
㉔左右衛門	2.481	1	1	1	1	1					12
㉕与一太夫	2.372			1	1	1					12
㉖八兵衛	2.022		1	1	1						6
㉗太郎兵衛	2.022	1		1	1	1					6
㉘長四郎	2.339		1	1	1	1					7.5
㉙庄兵衛	1.796			1	1	1					7.5
㉚市郎兵衛	1.585			1	1		1			1	24
㉛吉兵衛	1.517			1	1	1					5
㉜忠右衛門	1.216			1	1						3
㉝伊右衛門	0.130			1	1	1					5
㉞吉右衛門				1	1		1				3
㉟六右衛門				1		1					2
㊱右衛門				1	1	1					3
㊲治右衛門				1	1						3
㊳助右衛門				1	1						2
㊴文右衛門				1	1						2
㊵喜右衛門				1	1						3
㊶清太夫				1	1	1					3
㊷忠兵衛				1	1	1					2
㊸新兵衛				1							1.5

資料：「田中家文書」

ざるを得ない。

いづれにしても、この時期の農業経営としては単婚家族による小農経営という型を基本とし、上位高持層は、家族労働のほかに譜代下人もしくは奉公人を抱えた地主手作経営、零細高持層は小作あるいは余業に依存した経営であったといえる。

2 近世漁業の成立

網漁法の確

立と漁場

市域東半部の灘目沿岸は、六甲山地南麓扇状地の砂浜海岸で、海底は砂泥質、岩礁も少なく、イワシ・イカナゴを主としタコ・カレイ・イナ・雑魚などの漁場であった。また西半部の垂水海岸も砂浜海岸で、明石海峡に面して潮流の速い海域ではあるが、イワシ・イカナゴをはじめボラ・スズキ・アカメバル・貝などが捕れた。

一般に、近世は漁業が独立の産業として成立してゆく時期とみられ、網や延縄えんじょうによる漁法がそれを支えたと考えられている。使用された網の種類は多いが、市域沿岸では、浜辺から引く地曳網や、沖で漁をする沖曳網・四艘張網・まかせ網・手繰網などがよく用いられた。

地曳網は、大型の網で、おもにイワシを捕る。大阪湾岸の大和田・西宮などの地曳網漁者が、寛永期に關東へ進出したことが伝えられており、この地域では早くからその使用が定着していたとみられる。近世を通じて、市域内の灘目から垂水に至るほどの浜でもみられた最も代表的な網である。漁獲は鮮魚として販売され

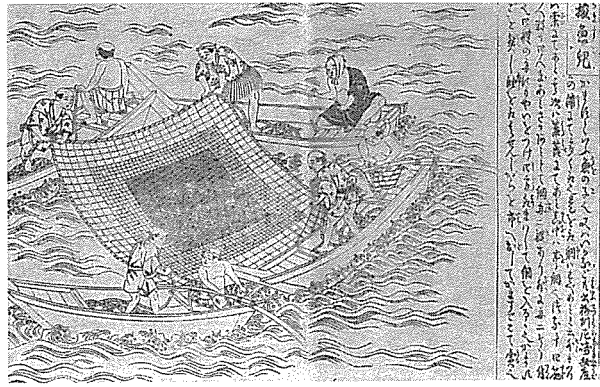


写真 37 四艘張網漁 (『日本山海名物図会』)

るほか、多くは煮干しに加工された。この漁では網引き・網干し・煮干し加工用の煎納屋・干し場などのために一定の浜地が必要であった。

沖間で漁をする沖曳網は、二艘に一〇人余りが分乗して、漁場で二手に分かれながら網を入れ、両端から引き上げつつ網中央の袋に魚を追い込む漁法で、イワシ・イカナゴ・サツパなどを捕る。四艘張網は、四角い網の四方に引き網を付けた敷網の一種で、沈めておいた網を、時をみて四艘の船(各船三、四人乗り)が協同して四方から引き上げるという方法で、おもにイカナゴを捕るのに用いられた。イカナゴも浜で煮干しにされた。まかせ網は、網船二艘、小型の魚見船四艘ほどで一団を組み、魚見船の合図で二手に分かれながら幅広く横長の網を入れて行き、すくうように引き上げて、イワシ・ボラ・コノシロ・スズキなどを捕る。

こうした網漁のなかでも地曳網を主とする網漁法は、必然的に浜地と密着し、漁場はまずこの網引き場として、各浦ごとに明確化されるようになったとみられる。市域では地曳網が、早くから使用されたのもっとも代表的な網でもあったから、各漁業村のそうした浜先漁場がまず確立されていった。近世を通じて確立されてきたこれら浜先漁場のもっとも基本的な範囲としてあげられるのは、東から深江・青木、魚崎、御影、東

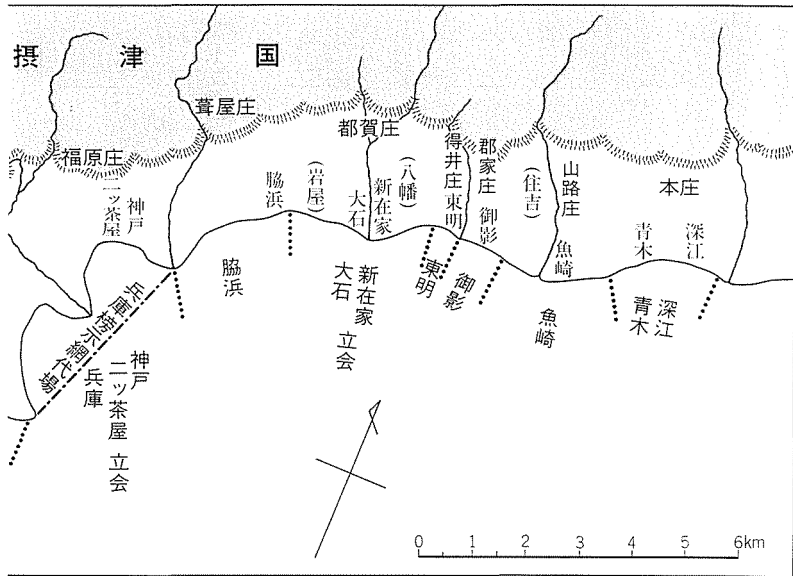
明、新在家・大石、脇浜、神戸・二ツ茶屋・兵庫、駒ヶ林・西須磨(兵庫)、塩屋・東垂水・西垂水・山田、の九浜である。

これら漁場の形成にはむろんその経緯がある。一例に魚崎村の漁場の場合をみてみよう。魚崎村は旧郷庄でいえば山路庄に属し、東は本庄の青木村との境から、西は郡家庄御影村との境まで東西一九町余の浜を支配浦とし、漁場ともしていた。そのうちには同じ山路庄の横屋村・住吉村の浜先も西と東に含まれていたが、近世では横屋村には漁業者もなく、浦役も負担せず、その点では住吉村も同じで、結局漁業者も存し、浦役も負担している魚崎村が、事実上浦を支配していたと考えられる。

漁場の争論が起こったのは天和年間、浦役も負い漁業者も存する隣浦の青木村・御影村が、大坂町奉行所に出訴したときである。奉行所では、本庄の青木・郡家庄の御影両村と魚崎村との間には、これまで相互に入漁する慣行がなかったことを根拠として、自村境を越えて魚崎浦には入漁できないと判決し、従来どおりの庄境が浦境として確認されている。

その後御影村が住吉村浜先に石積み場を設定した時、魚崎村が漁の妨げになるとしてその撤去を求めて文政二年(一八一九)に出訴したが、その時も魚崎村は、住吉村浜はすなわち「山路之庄にて面々庄境を浦境に相定め往古より魚崎村支配」であったということを繰り返して主張している。

また、大石村の場合も、同村の明細帳に、漁場浦境として東は東明浦、西は脇浜浦をあげ、その間は大石村・新在家村立会いであると記されている。この区域は都賀庄の範囲に相当し、両村のほかにも味泥村・岩屋村の地先が含まれているが当時漁業者はなく、結局、漁業税を負担していた大石・新在家両村の入会漁場



区分図

であったということも、庄域が漁場の単位として設定されていた例といえるであろう。

その観点からみれば、東明村浜は得井庄、脇浜村浜は葦屋庄、神戸村・二ツ茶屋村・兵庫津立会い浜は福原庄、駒ケ林村・西須磨村立会い浜は兵庫庄、塩屋村・東垂水村・西垂水村・山田村立会い浜は垂水郷に、それぞれ比定できるであろう。これらの漁業区域は、おそらく旧郷庄期よりの旧慣に基づいて形成され、維持されてきたものとみられる。

兵庫公事網一件と 兵庫津が旧郷庄域を越えて、
 摂播国境漁場争論 和田崎以西の浜で駒ケ林村・西須磨村と入会うようになった経緯については、近世領主による領地支配の要素が加わっている。それは兵庫を管轄していた片桐貞隆の命じた公事網が破却されるという一件である。それは明暦三年（一六五七）に駒ケ林村から尼崎藩

第四節 前期の諸産業

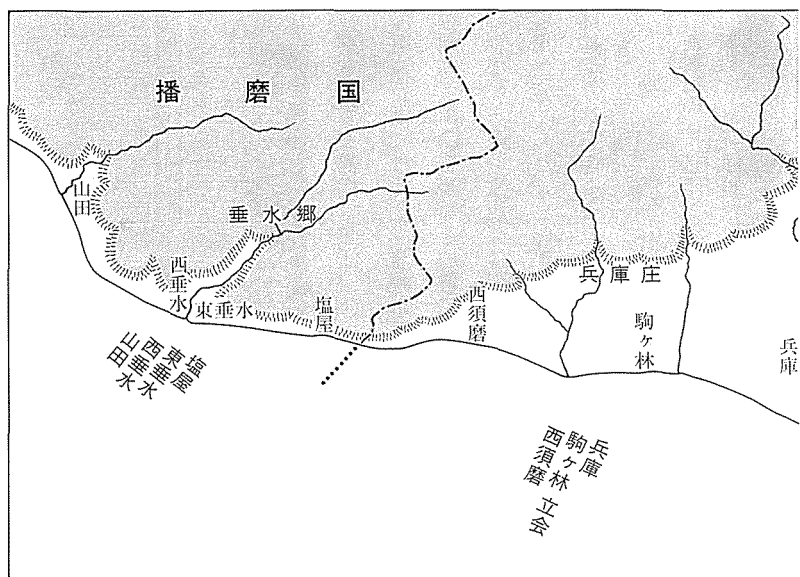


図 11 漁場

へ提出された「猟場浦作法」によれば、

大坂御代に、片桐主膳殿兵庫に御座候刻、
同市正殿御湯治成され候に付、御馳走の為、
兵庫へ公事網を仰せ付けられ、須磨浦へ網
引きに遣わされ候儀を、ゆめゆめ存ぜず
て、駒ヶ林浦の猟師ども兵庫網を散々に切
り破り申し候に付、市正殿もつての外に御
腹立ち成され、駒ヶ林の者曲事に仰せ付け
らるべき旨仰せ出され、(中略)その時節よ
り兵庫駒ヶ林猟場立会いと仰せ付けられ、
是非なく御請け申し候

とあり、従来駒ヶ林村・西須磨村の漁場であつた和田崎から撰播国境までの浜に、以後兵庫津が入会うことになったという。

一方、寛文九年(一六六九)には撰播国境でも漁場の境界争論が起こった。その発端は、播磨側の塩屋村・垂水村が、撰津側西須磨村漁民の



写真 38 杭・播境川の杭
 (『播磨名所巡覧図会』)

の東方にある網代の瀬は、西須磨村領の漁場であると反論した。

町奉行所では検使を現地に派遣し、実地を検分したうえ、国絵図には確かに境の松と記されているが、下草刈り・川除普請など地盤に係わる事項についてみると、境界は境の松ではなく、さらに西方の境川で分けられているという点では双方の主張が一致することを確認し、寛文十年の裁許では、国境はこれまでどおり境川と定められ、したがって漁場もこの川中からの見通しと判決された。以後川中には境の目印として、頭部に切り込み線を入れてその中央に釘を打った境の杭が立てられるようになったという。その立替えには双方が立ち会って厳重に行われた。

漁業税の 近世幕藩体制のもとでは、新たに領主による漁業への課税が実施され、しだいに近世的要素が新設 付加されるようになった。まず漁業に関する賦課をみてみよう。領主によってその賦課の方法にはかなりの差がみられる。

国境(境の松)を越えた出漁の差止めを、大坂町奉行所に訴えたことで、この争論では漁場からむ国境の位置が論点となった。

西須磨村は、漁場入会いの駒ヶ林村・兵庫津と協同してこれに応訴し、塩屋村のいう境の松は街道の一里塚にすぎず、国境はそれより西方塩屋村寄りにある境川の中央であり、漁場の境はその川中から淡路由良の高山を見通した線で、境川

市域東部の灘目村々は、近世前期はほとんど尼崎藩領で、同藩が漁業村々に賦課した漁業税は、訴訟銀と呼ばれた。この名称については、「兵庫津中明細録」に

尼ヶ崎戸田左門様御領分の節、御入用の生魚、漁業稼ぎの者より差し上げ来たり候処、遠方弁利悪しく、銀納願い上げ、訴訟金と唱へ、兵庫漁師どもより年継ぎを以て上納仕り来たり申し候

と説明されている。これは領主への生魚献上といういわば賦役が代金納化されたもので、その額は村によって差があった。兵庫の場合は、はじめ兵庫・駒ヶ林・西須磨合わせて八貫六〇〇匁、正徳元年（一七二二）西須磨・駒ヶ林両村が幕府領に編入されてからは、兵庫単独で八貫目を負担することになったという。魚崎村の訴訟銀は一年に銀一〇〇匁八分であり、大石村の場合は銀二一四匁であったという。

一方幕府は、藩領などから領地替えて編入されてきた村々の漁業税については、原則として前領時代のまま踏襲しているが、後には状況に応じて金額も変更し、名称も魚漁運上と記している場合がある。

兵庫津は港町で、出入の船が多く、時にはそうした出入港船で漁に影響を受ける場合もあった。兵庫ではそのような時に「魚寄り宜しき場所へ傍示を指」して、漁を確保する方法を採っていたという。それを「尼ヶ崎戸田左門様御領分の節、生田崎より和田崎迄の見通し内海中、兵庫漁師ども相稼ぎ、他処入り込み申さざる様願い上げ、それ故傍示場と唱え」、傍示銀という名目で毎年銀六四五匁ずつを上納して、藩よりこの海域を兵庫単独の沖間漁網引き場とする承認を得たという。これ以後、二ツ茶屋村・神戸村は地曳網漁を除けばこの範囲での沖間漁はできなくなったし、時には漁業優先を主張する兵庫漁船と停泊廻船との紛議を生じたこともあった。

表 36 明石藩領期の漁業税目

税目	村名	塩屋村	東垂水村	西垂水村	山田村
網	網	4帖	5帖	5帖	9帖
縄	縄	3		3	8
曳	曳		3		
地	地		1		
地	地		1		1
地	地		3		
網	網		1		1
網	網	2	4	1	3
網	網				1
網	網				1
網	網	2			
網	網		10艘	艘	2艘
延(船)	延(船)	8	35	15	12
漁師(船)	漁師(船)	3軒	2軒	3軒	5軒
煮	煮				
納	納				
屋	屋				

資料：『兵庫県漁業慣行録』

から申請させた漁船・魚網・煮納屋など個々の生産用具を対象にして課税する方法をとっていた(表36)。たとえば、小漁師船は一艘につき五四〜二五匁、地曳網は水揚げ一〇〇匁につき一一匁二分、イカナゴ四艘張網は漁ごとに一二〇匁、瀬戸貝掛け一艘につき三匁、煮納屋一軒平均約一三・三匁といった形である。

西須磨浜の ころして漁業の枠組みができ、漁業にかかわる各種賦課金が課されると、税を負担しない他国網分一銀 村の入漁は排除され、特定村の漁権が形成されるようになる。そして、好漁場をもつ村では、逆に一定の入漁料(分一銀)を徴収して、他村の入漁をみとめることもしばしば行われた。

脇浜村の場合は、旗本船越氏の知行地で、漁業を石高に見積もり、村高に二三石三斗二升八合を加え、その分に当たる米八石二斗を浜年貢として上納させていたという。のち幕府領になってからは、さらに魚漁運上として銀一九匁五分程度が賦課されている。

一方明石藩領の場合は近世前期の状況がよくわからないが、明石郡の沿岸は、林村(林崎)の「鹿の瀬」で知られる好漁場を含んでおり、『兵庫県漁業慣行録』に採録されている近世後期とみられる藩領時代の記事からみると、藩は積極的に漁業の取締りを行い、漁業を許可制にしていたという。漁業税も、村

たとえば、西須磨村の「地のまま」と呼ばれた網代の瀬は、イカナゴ四艘張網の好漁場であったから、淡路・紀伊などからの入り込みも多く、そうした他国網・旅網に対しては、入漁料を取ってその漁をみとめてきたという。寛文年間に入漁が多く、二百〜三百張を数え、同十三年には、この入漁料を、地元西須磨村がその半分を取り、同海域に入会漁権を持つ兵庫・駒ケ林へも、残り半分为折半して分与することに定めている。しかしその後は減少して寛政十年（二七九八）ころは十数張程度であったという。

漁業者と

近世では地域の漁業村は、漁業専門のいわゆる漁村ではない。村民の一部が漁業を営んでいる漁期 という状態である。たとえば魚崎村では、明和八年（一七七二）頃全一六九戸のうち網元二戸、

船持ち自営漁業者九戸の計一一戸で、うち一〇戸は土地を所有し程度の差はあれ若干の農業を兼ねていたとみられる。西須磨村でも寛政十一年、村内に長さ一〇〇尋の大型地曳網が五張あったことから、全一四六戸のうち網元は五戸、また漁船数から自営漁業者は三三戸と推定されるほか、「男は作間に縄、わらんじ、魚漁仕り候」というような形であったという。

さらに、播磨側の漁業村では先の表36からみて、一村に七〜一七張といふかなり多くの地曳網を擁しており、この網を有する網元の地曳漁を主とし、それに付随して浜にはイワシを煮干しにする煮納屋が二〜五軒並び、さらに各種の漁を営む自営漁業者が、村にはそれぞれ一〇〜五〇人程度は存在するといった村を描くことができる。

兵庫津は享保ころ漁業者二一〇人・漁船二二二艘と、付近漁業村のうちでは群を抜いて多く、港町・宿場町として需要も高く、漁業や海産物流通の拠点でもあったことを示している。また兵庫籠干小鯛・兵庫鯉漬

(塩漬け鰯の一種)など名物とされた海産物加工も行われた。

しかし、地元での漁期は限られており、漁期以外は賃稼ぎや副業を兼ねることもあった。たとえば、駒ヶ林村では漁期は二月から九月までの八カ月(うち五月まではイカナゴ漁、九月へかけてはタコ・雑魚漁)で、この期が過ぎると、十月以後は紀伊高田・熊野浦、淡路中津・灘原浦などの網引きや兵庫・尼崎の油屋・酒屋などへ出稼ぎにいったり、西須磨村でも漁のない時期は、煮干しイワシや農作物を漁船で搬送し、大坂・堺・尼崎などまで売りさばきに出かけたという。

3 近世酒造業の成立

近世酒造業 酒は米と麴(こうじ)と水によって仕込まれるが、同じ原料を用いながら中世までの濁酒に対し、近世

と酒造技術 になってようやく清酒が出現した。この清酒の最初はいわゆる「諸白(もろけ)」とよばれた。近世初頭にあらわれる南都諸白や伊丹諸白がそれで、いずれも大和・山城・河内・摂津の関西を中心にして展開してきた点が注目される。

一般に清酒仕込みの場合、酵母菌の繁殖には、ビタミンMの十分な補給が必要であり、そのためには一定容積中の菌体数があるリミットを超えていなければならない、という特性をもっている。そこで大量に酒を仕込み、かつアルコール度数を高めるためには、蒸米と麴と水とで仕込んでできる醪(もろみ)を絞ったあと、再びこの醪を汲水として、さらに麴と蒸米で仕込んでゆく方法と、蒸米と麴と水からいったん醪(もと)(酒母しゅぼ)をつくり、

この醎を培養液としてさらに蒸米と麴と水を何回かに分けて投入していく方法とがある。前者の方法が醎方式しやうりとよばれ、後者は酸方式そえとよばれる。

ところで醎方式はおそくとも八世紀初頭には「朝廷の酒」醸造の過程で定着していったと考えられるが、この醎方式の欠点は、濾過する操作を伴っているため、米を原料とする限り醎の粘度は高くなり、かつ醎回数を重ねるほど、濾過するのに手間がかかり、それだけ雑菌に侵されやすく、酒が酸敗するおそれのあることである。

これを避ける方法として酸方式は有効で、醸造技術のうえでこの酸方式へ転換するのは一二世紀から一四世紀の間であったと考えられている。

今日この酸方式の技術を伝えている文献として、「御酒之日記」と「多聞院日記」とがある。前者は南北朝から室町初期あたりの酒造りの口伝を覚書風に書き写したもので、一般的な酒である御酒をはじめ、天野酒あまの、練貫酒ねりぬき、菩提泉ぼだいせん、菊酒、酢など六種類の醸造方法を述べている。そのうちの御酒については、まず白米一斗、麴六斗、水一升を仕込んで醎をつくり、この成熟した醎に前と同じ量の麴と水を加えて発酵させる、いわゆる添そえ(掛)仕込の方法を伝えていて、「延喜式」の御酒が醎方式によっていたのと根本的に異なる醸造方法である。

「多聞院日記」の方は室町末期から近世初頭にかけての醸造方法を伝えていて、仕込時期は旧暦九月と翌年二月の二回に分けて仕込まれ、それぞれ夏酒、正月酒(または冬酒)と称している。その仕込方法は醎仕込



写真 39 「諸白」の箱を持つ女性
(『摂津名所図会』)

と添仕込の工程からなり、さらに添仕込は二段掛から初添・中添・留添の三段掛法が採用されるなど、濁酒から清酒への画期的な改良がみられるほか、技術的には当時すでに火入れによる低温殺菌法が開発されていたこと、醸造用具としては一〇石入りの仕込桶が存在していたことなどが確認される。

醸造用具も中世までの濁酒ではせいぜい二石から三石を限度とする酒壺（甕）であったことを考えると、一六世紀末に一〇石入りの仕込桶が存在したことは、一五世紀に大鋸の出現によって大型木桶の製作が可能になったことを示唆しており、やがて一六世紀にかけては前挽き鋸や台鉋があらわれ、酒桶の大型化と結樽の出現をもたらすにいたっている。このように酒造容器が壺・甕から桶・樽へ移り、杉材による大型木桶が出現すると、諸白造りは当然仕込単位の増大となり、やがて後の量産化を誘発する技術的基礎を築くこととなった。

元禄八年（一六九五）に平野必大が著わした『本朝食鑑』では、「諸白」とは白米・白麴をもって仕込んだ酒のことで、「近代絶美なる酒」と称讚している。諸白造りの特色がこのように麴米・掛米ともに精白米を使用し、三段掛仕込法によって仕込まれる醸造技術にあったとすれば、今日の清酒の原型は、一六世紀末にすでに多聞院のような南都僧坊酒において開発されたことになる。やがてこの醸造原理が、南都諸白から伊丹諸白に代表されるような兵庫を含めた上方各地の醸造酒へと、商人の手によって商品化されていくのである、その過程で濁酒と諸白造りとが判然と区別されるようになった。

下り酒銘醸

地の形成

江戸は將軍の居住する城地として、將軍直属の家臣団である旗本・御家人をはじめ、諸大名とその江戸常住家臣や、江戸に集まる問屋商人・職人などで、前代にはみられなかった一大

消費市場を形成していた。寛永十年（一六三三）の町人人口は一四万八七一九人、明暦三年（一六五七）には二八万五八一四人、元禄六年には三五万三五八八人と急速に増大し、武家人口を加えると、六〇万人から七〇万人と推定される。やがて近世中期には、およそ武士五〇万人、町人五〇万人、合わせて一〇〇万人を超す大都市に成長していった。

こうした歴大な消費人口をかかえて、江戸はその初発から近世最大の消費市場を形成していたが、近世前期には江戸の町自体はもちろん江戸周辺を含めても、到底これらの需要を満たすことができなかった。このような江戸の大量消費需要に対応して、大坂が全国商品の集散市場としての役割を担うことになった。とくに大坂は当初すでに畿内および西国米の販売市場として成立しており、幕藩体制の確立とともに北陸・奥羽地方を含めた領主米の販売市場となったほか、あらゆる産物を集散する一方で、そのかなりの物資を江戸へ供給することもできた。

元和五年（一六一九）には泉州界の商人仕建ての廻船が、木綿・油・酒・酢・醤油などの日用物資を江戸に廻送している。これら上方から江戸へ積み送られた日常生活物資は「下り物」として江戸では珍重されたが、なかでも酒は「下り酒」として圧倒的な評価と名声を得ていた。

すでに濁酒から諸白造りの新しい醸造技術をもって展開していた酒造業は、さらに江戸積酒造業として伊丹・池田を中心に発展し、元禄期には近世前期のピークを迎えることになる。

この元禄期に上方から江戸へ送られた下り酒は、元禄十年が六四万樽（四斗樽）で、以下酒造統制のため十一年五八万樽、十二年四二万樽、十三年二二万樽と逡減するが、当時これら江戸積酒の主産地には摂津の大

坂、伊丹、池田、尼崎、兵庫、西宮、川辺郡の鴻池・清水・大鹿・山田・小浜の五カ村、島上郡の富田村、有馬郡の三田、それに泉州界を加えた地域がいわゆる上方銘醸地としてあげられ(366頁図23)、それにつぐものとして尾張・三河・美濃・伊勢の東海四カ国が含まれていた。

こうして市域では兵庫が元禄期にはすでに江戸積銘醸地として、伊丹・池田・西宮などとともに一連の下り酒主産地にその名を連ねていたのである。

酒造株制 これまでの研究では、酒造株が制定されたのは明暦三年(一六五七)とされてきた。しかし幕府**度の実施**の法令をたどってゆくと、現実に酒造株が制度として確認できるのは、万治三年(一六六〇)八月の、つぎの触書である。

町中跡々より、手前にて酒造り来り候酒屋、去る申年迄に壹ヶ年米何拾何石宛造り来り候を町中吟味仕り、米の員数帳面に書き立て、早々持参申すべく候

この「去る申年」が明暦二年に当たり、その年にさかのぼって酒造米高を調査し、「米の員数帳面」に記載のうえ届け出させたもので、この届出の年が万治三年である。このとき届け出た酒造米高をもって明暦三年の酒造株高と定め、その「米の員数帳面」がすなわち酒造株帳であって、これを基準にして二分の一造りが発令された。しかしこのときの株札がどのような形態・体裁のものであったかについては不明であり、またこのとき実施された酒造米高の調査は、幕府によって命ぜられたものであるが、現実には酒造制限令の徹底を目指しただけで、幕府による全国酒造米高の掌握までにはいたっておらず、地域によっては実施されなかった所もあったといわれている。実際に幕府が全国の酒造米高を掌握したのは、後に述べる寛文七年(一六六七)

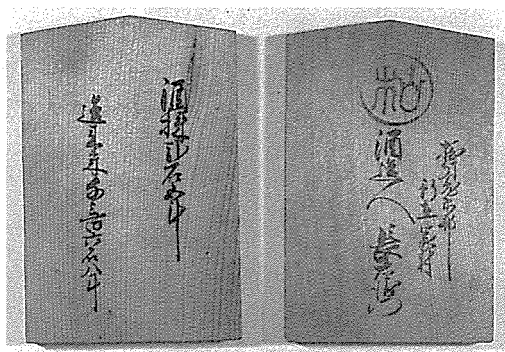


写真 40 酒造株札 (新在家村長右衛門)

の第一次株改め（酒造米高の改訂）の際であった。

一般に諸産業において株が免許され、いわゆる株仲間が結成されるのは後の明和・安永期のことで、ただ例外的に盗品取締りの必要から、寛永十九年（一六四二）の質屋株、正保二年（一六四五）の古手屋株・古道具屋株が公認されていたにすぎない。

酒造株の場合は米価調節の必要上から起こったもので、幕府は自らの手でこれを掌握しなければならず、そのために幕府領大名領を問わず酒造業の実態調査を実施したが、以後米の需給関係を把握するために、この株改めは繰り返し実施されている。

酒造株は、各酒造家の酒造米高を株高として確認したもので、各人には株札が交付された。この株札は株高と酒造営業人の住所・氏名が明記された営業免許の鑑札でもあった。そしてこの酒造株札は、次のような特性をもっていた。

第一は人的限定性とよばれるもので、株札の所有者のみに酒造営業権を公認するとともに、領主側でこれを保証したものである。第二は、株札にはそれぞれ所定の酒造米高が指定されていて、その限度において営業が認められていた。この特性を量的限定性とよんでいる。そして第三は地域的限定性であって、酒造株を売買譲渡するに際しては、同一領内においてのみ許され、領主支配を異にする他領間での移動は

禁止されていた。この領主側からの制約とともに、酒造家仲間においても、その特権維持の必要から、酒造家仲間申合せとして、仲間以外への酒造株の売買譲渡は行わないと決めていた。

このほか江戸積酒造地では、江戸積株と地売株があった。江戸積株は、特に江戸積が認められ、江戸積高（樽数）を確保している酒造家の所持する株として特権扱いされ、専ら地売に限られている地売株と区別されていた。また江戸積株・地売株の区別は幕府・領主による規定ではなく、江戸積酒造家仲間の特権を誇示することを意味しており、売買譲渡質入の証文には、必ず酒造株のところに「但し江戸積株也」という但し書が注記されていた。

株改めと酒造統制 幕府が米価調節のために行った酒造統制は、株札に表示されている酒造株高、つまり酒造米高を操作することによって実施された。「三分の一造り」令とか、「二分の一（半石）造り」令と
いうのは、この株高を基準にしてなされたもので、幕府の酒造政策の中核をなしていた。

ところが一度設定された酒造株高も、酒造統制の発令されていない時期、ないし自由営業の勝手造りの時期には、そのまま放置されていて、自由に造石高を決めることができたから、再び統制令が発令され、酒造株高による統制が実施されるときは、その株高が問題となった。統制前の株高と現実の酒造米高との間に明らかに乖離がみられたからである。つまり『宇下人言』でいみじくも松平定信が述べているように、「十石の株より百石つくるもあり、万石つくるもあり」という実態の存したことである。そこで酒造統制の発令時にはその実態を把握する必要があるが、新たに株改めが実施されることになる。その場合必ず前年までの酒造実績（酒造り来り米高）ないしはその届出高をもって、表示株高を書き改めたのである。

株改めとは、固定されていた酒造株高を、現実の酒造米高に訂正することを意味し、株高と酒造米高の不合理を調整するものであった。

万治三年に確認された明暦三年の酒造株高のあと、寛文六年十一月に、株高にかかわりなく、「累年の醸造米高の二分の一造り」が発令されたが、その翌七年三月には、あらためて前年の二分の一造りの励行が指示されると同時に、幕府は全国の酒造米高を調査し、これを掌握した。これが第一次株改めで、この年代官・領主に対して寛文五年・六年の酒造米高および酒屋数の調査を命じ、その調査結果を勘定所へ提出させた。そして寛文五年の酒造米高をもって新たに酒造制限の基準としたのである。兵庫津や灘酒造家の「酒造株」に記載されている「寛文六年御改」とか「寛文六年酒株高」というのは、この寛文七年改め時点での株の由来を示しているのである。

ついで延宝八年（一六八〇）には第二次株改めが実施された。寛文七年より一三年後のことである。同年九月の御触では、「当年寒造りの酒米員数の義、去年の半分これを造るべし」とあり、このときも酒造統制に際し、当時の株高（つまり寛文七年改めの酒造株高）に関係なく、前年の延宝七年酒造米高を基準にして、その二分の一造りを発令したのである。

その後、幕府は元禄十五年に再び全国を対象にして、元禄十年の酒造米高を調査した。これが第三次株改めで、このとき確認された酒造米高は、その後「元禄十丑年御改高」と書き改められて表示された。これが「元禄調高」とよばれる全国酒造調査による改め高で、その後天明八年（一七八八）の株改め時まで、約九〇年間にわたっての基準高となったものである。

兵庫津・灘 近世幕藩体制の成立とともに、酒造業は、大名領国経済を中心として城下町をはじめ門前町

目の酒造家 ・宿場町・港町などで発展し、市域周辺でも、近世前期には大坂・伊丹・池田・西宮・兵庫

津などでみられた。後期に、灘目農村地域に興った在方酒造業に対し、これらは城下町・都市酒造業ということができよう。

まず、兵庫津の「元禄十丑歳酒造米高帳」から検討しよう。ここにみえる酒造家三六軒・三六株の酒造米高を表示したのが表37である。その記載は新酒米と寒造酒米とに分けられている。新酒というのは秋彼岸過ぎより仕込まれる酒をいい、まだ暖かい時期に醸造されるため品質はやや落ち、直ちに売られたようである。この年の新酒米合計四八〇石二斗のうち、十二月十一日の届け出までに、その約八五％にあたる四〇七石三斗がすでに売却されている。一方寒造酒は、厳寒期に仕込まれるため、日数を要するが上質で、この本格的な寒造酒米高の方は合計三〇五四石となっている。

新酒米は一軒当たり一三石三斗、寒造酒米は同八七石二斗で、最高が二五〇石、最低はわずか三石と、かなりの広がりを見せている。江戸積み酒よりはむしろ地酒を主とした兵庫津の酒造規模を明白に読み取ることができる。これがいわゆる元禄十年改めの「元禄調高」であるとすれば、新酒米と寒造酒米の合計高をもって酒造米高すなわち株高と理解することができる。

なお、この後宝永三年（一七〇六）から正徳四年（一七一四）にかけて、兵庫から西宮酒造家へ酒造株を譲渡している例のあることが注目される。こうした状況から考えると、兵庫津の酒造業は、江戸積み酒造体制のなかに加入していたとはいえ、その中心は港町たる兵庫津町内での需要を販路とする地酒型の酒造業であった

第四節 前期の諸産業

表 37 元禄10年(1697)兵庫津の酒造米高

(単位: 石)

酒 造 家	新酒米	寒造酒米	備 考
劍菱屋市郎右衛門	16	200	
讚岐屋平兵衛	10	50	
讚岐屋甚右衛門	10	220	
米屋利右衛門	15	50	
瓜屋甚四郎	20	130	
升屋三右衛門	20	80	宝永5年3月西宮・当倉六兵衛へ売り
布屋甚左衛門	20	70	宝永7年6月岩屋村安左衛門へ売り
天野屋彦四郎	5	30	正徳4年8月西宮千足助右衛門へ売り
正直屋八左衛門	30	200	
瓜屋九左衛門	20	250	
瓜屋甚助	17	200	
升屋吉左衛門	11	50	
日銭屋弥一右衛門	4	40	
正直屋長左衛門	20	200	
米屋孫左衛門	20	75	
亀屋惣兵衛	18	150	
車屋佐兵衛	4	60	
酒屋八郎兵衛	9	65	
車屋七兵衛	17	70	宝永3年8月西宮鞍掛町十文字屋惣兵衛へ売り
車屋源右衛門	20	150	
正直屋安右衛門	4	30	北風彦太郎酒株借り 元禄10年小曾根村長兵衛方にて酒造
劍菱屋九兵衛	40	100	
車屋源左衛門	10	80	
小豆屋次兵衛	6	60	宝永3年8月西宮陸古屋吉五郎へ売り
中山屋弥兵衛	11	55	
北野屋利兵衛	3	3	
高屋伊右衛門	31	60	
岡本屋弥兵衛	8.2	45	正直屋八左衛門酒株借り
北風六右衛門	20	100	
山屋長右衛門	9	56	
荒川屋善右衛門	8	40	
生木屋七郎右衛門	8	30	
升屋治右衛門	11	25	
升屋助市	5	15	正徳2年11月西宮真多次兵衛へ売り
生木屋半右衛門		15	元禄10年12月神戸村長三郎へ売り
日銭屋利兵衛			元禄7年より同11年まで小曾根村長兵衛へ貸出し
合 計	* 480.2	* 3,054	

(注) *史料記載とは一致しない。

資料: 神戸市立博物館所蔵文書

表 38 元禄10・11年菟原・八部郡の酒造人および酒造米高 (単位: 石)

村名	酒造人	元禄10年 (1697)		元禄11年 (1698)	
		酒造米高	清酒成高	酒造米高	清酒成高
深江	太郎兵衛	8.306	5.000		
東青木	仁兵衛	19.934	12.000	17.442	10.500
魚崎	十兵衛	581.396	350.000	498.339	300.000
〃	弥右衛門			116.279	70.000
〃	治左衛門	166.113	100.000	166.114	100.000
小路	九左衛門			8.306	5.000
小住	五郎左衛門	112.957	68.000	36.213	21.800
〃	伊左衛門	49.834	30.000	40.365	24.300
〃	孫左衛門	24.917	15.000	11.628	7.000
河原	三郎左衛門	19.934	12.000	11.628	7.000
原田	善次郎	24.917	15.000		
芦屋	治右衛門	29.900	18.000	29.900	18.000
三条	利兵衛	21.595	13.000	16.101	10.000
神戸	喜左衛門	33.223	20.000	18.272	11.000
〃	太兵衛	48.512	28.000	22.425	13.500
〃	善左衛門	5.814	3.500	3.654	2.200
〃	善次郎	46.512	28.000	21.595	13.000
二ツ茶屋	善兵衛	19.934	12.000	3.322	2.000
〃	三右衛門	41.528	25.000	13.289	8.000
〃	恕仙	19.934	12.000	3.322	2.000
〃	伊左衛門	33.223	20.000		

(注) 白米100石につき清酒60石の積り。

資料: 『灘酒沿革誌』

と特徴づけることができ
る。
享保九年(一七二四)に
江戸下り酒問屋が調査し
た下り酒主産地と酒屋数
によれば、兵庫は四〇人
となつてゐるが、伊丹は
五四人、池田が二七人で
あるのに対し、大坂は五
九四人、西宮八二人と多
く、これからみると、伊
丹・池田の酒造家は主と
して江戸積酒造業に集中
していったのに対し、大
坂・西宮は江戸積みのほ
かに地売酒屋を相当量含
んでゐると想定される。

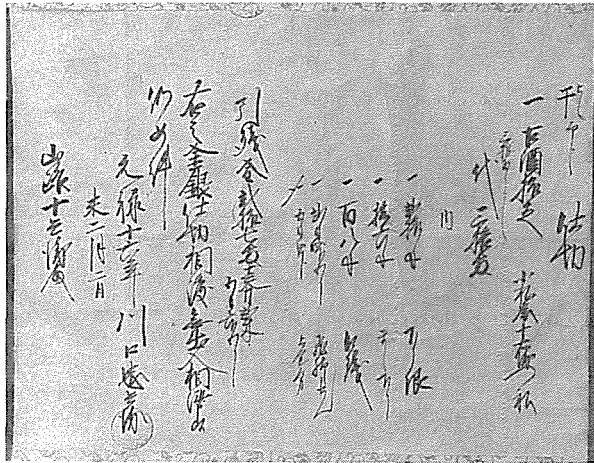


写真 41 川口忠兵衛酒仕切状 (山路十兵衛宛)

また灘目村々の場合は、元禄十二年に尼崎藩が調査した酒造人および酒造米高・清酒成高が判明する(表38)。これらの村々は武庫郡・菟原郡・八部郡にわたっており、今津・魚崎・住吉・神戸・二ツ茶屋など、後の江戸積酒造地として台頭してくる地域が、まだこの時点では下り酒銘醸地ではなかった。したがってその酒造米高も一〇〇石以下が多く、地売の域を脱していなかった。また技術的にも白米一〇〇石につき清酒六〇石で、

後年の灘の寒造り生酒(米一〇〇石につき清酒一〇石)に比べると、粘りのある、甘い酒であって、芳醇な灘の酒とは程遠いものであったことがわかる。

ただこのなかで魚崎村の十兵衛は五八一石余とあり、傑出した存在となっている。これは魚崎村庄屋山路十兵衛のことで、すでに何らかの特権を得て江戸積酒造業を営んでおり、元禄十六年には酒問屋川口忠兵衛にあてて山路十兵衛の古酒一〇駄が積み送られた「仕切状」が残っている。その一〇駄の酒価は三〇両で、当時の江戸における上酒相場が二三両であったところよりみて、山路の酒は破格の値段で売りさばかれていたのである。

また三条村の利兵衛、原田村の善次郎の酒造株などは、やがて灘酒造業の台頭とともに、今津村や灘の酒造家に譲

り渡されていくのである。

4 版本に見える市域の特産品

『毛吹草』に見え 松江重頼の貞門俳諧の方式書である『毛吹草』（寛永十五年撰、正保二年刊）には、全国の市域の特産品 名物が列挙されている。このうち、摂津国の名物の中に、市域に関係すると思われるものとして、

御影飛石 ミカゲトビイシ 兵庫簾干小鯛 ヒョウランニギボシヲイワシ 同鯢漬 トビコヅケ 牛舌 ウシゼンタ 赤貝 アカガイ 須磨濁酒 スモムアヅメ（中略）有馬引物 アリマヒキモノ 楊枝 ヨウジ 竹柄杓 タケシヤク 竹水囊 タケミヅナガ
人形筆 ニンギョウウラデ 眉作庖丁 マユヅクリヘウチヨウ 菜刀 ナガナイ 鼓漕盆山蒔砂 ツミクキコボシノマキスナ

などが記されている。これらの名物のうち須磨の濁酒については、「ササボロヤ ナミココモトラ 打過テスマデノムコソ 濁酒ナレ」の歌が添えられ、「所に云ナラワシタル歌ナリ」とある。寛政十年（一七九八）刊行の『摂津名所図会』によれば、この歌は、生田の森の戦いで破れ、須磨で捕虜となった平重衡の歌として載せられている。また「菅之井」の説明の中に、「今の前田氏、この名泉をもって酒を造る。すなわち菅の井と銘ず」とある。同十一年九月の「西須磨村年貢皆済目録」には、「酒造冥加銀として銀二匁一分を納入していたことが知られる。先の濁酒と、この酒の関係は不明であるが、須磨寺の参詣人や須磨浦の景観を楽しむ人々を対象とした酒造業が展開していたのかもしれない。

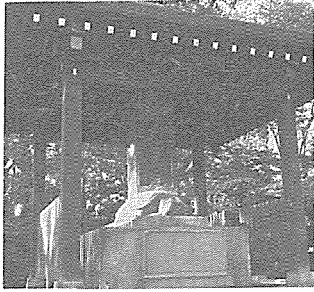


写真 43 楠木正成墓碑

兵庫の名物として挙げられているものは、すべて海産物であり、兵庫津の重要な産業の一つとして漁業が行われていたことを物語っている。

次に「御影飛石」についてみてみよう。飛石とは、庭園の通路に少しづつ離して敷き並べた石のことであり、御影石で作られた飛石が名産として知られていたのである。御影石とは、六甲山地から産出される花崗石の俗称で、その積出しの中心が御影村であったことから名付けられたものである。

江戸時代の主な採石場は、住吉村内の五介山・重箱山・荒神山などで、特に荒神山が良質の採石場であったといわれている。また、採石場は、岩盤から切り出す山丁場と、玉石を採る堀丁場に区別されるが、御影石の場合はほとんどが堀丁場であったという。この地域が、地質学的に見た場合、破砕帯に属していたためである。このため御影石としては、大きなブロックの伐出しは困難であり、墓石程度の大きさのしか山丁場からも採石できなかった。

この御影石は、古墳の石棺に利用されたり、中世では石碑の材料として広汎に利用され、その製作の中心地が石屋村であったといわれている。この石屋村の石工については、元禄四年（一六九二）の「時枝家由緒書」によ

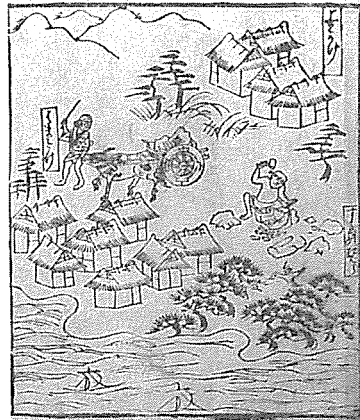


写真 42 石屋（『福原巖鏡』）

ると、「山城の衛門(時枝家)」と「奈良の兵衛(長谷家)」の二つの石工のグループが、石屋村に存在していた。当時の生産高・流通経路などについては明らかにしえないが、この時期の御影石の使用例としては、水戸光圀が建立した「楠正成の石碑」(湊川神社境内)がある。元禄五年六月に光圀の近臣の佐々助三郎が神戸に来て、楠木正成の墓を修築し、小石碑を建立することになった。この時、住吉の石工が上壇・下壇の石組を、亀碑および贅の陰刻は京都の石工が担当し、十二月二十一日に完成したという。

また、正徳三年(一七一三)に刊行された、寺島良安の『和漢三才図会』によれば、「御影山大石村の山中より白石多く出でて、礎砌・磨臼の石として甚だ佳し」とあり、御影石が、建築用の石材や、石臼として珍重されていたことがうかがえよう。このように、六甲山地から産出される花崗岩を御影石と呼び、御影村をはじめ住吉村・石屋村に石工が存在し、御影村の港から積み出されていた。

有馬温泉の人

人形筆と竹細工

『毛吹草』に記されている人形筆や竹細工は、現在でも有馬温泉の土産として知られている。また、これらの産物については、この時期に刊行された有馬温泉に関する地誌類にも記載が見られる。黒川道祐『有馬地志』(寛文四年自序)、平子政長著・生白堂行風校『有馬私雨』(同十二年刊)、生白堂行風『迎湯有馬名所鑑』(延宝六年刊)などである。『有馬私雨』と『迎湯有馬名所鑑』は、有馬の地誌であるとともに、狂歌集・発句集といった一面を持つものであり、後者は前者の校訂者が補訂したものである。ここでは後者の『迎湯有馬名所鑑』を中心として、当時の有馬温泉の産物についてみてみよう。

まず、人形筆については、「五色の糸をもてその軸にまく、管頭に小木偶人あり、筆を手にとれば出、納れば軸の内にある、これなん人形筆という」とあり、筆の軸に五色の絹糸で市松や井げた模様を描き、筆を

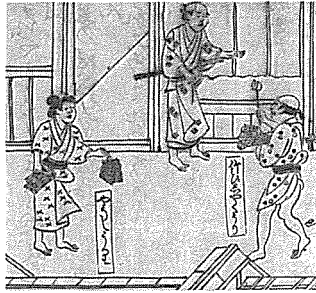


写真 44 有馬楊枝売り
 (『有馬名所鑑』)

立てると軸の内から小さな人形が出てくるという仕掛をもった筆で、有馬温泉独特の筆である。
 染楊枝については、「この養齒、くろもしという木をいとあららかに削りなし、十あまりをわらにて編つらね、暫く出湯に浸せば、其色うす黒に染めしよになれり、老若をわかつたず、齒うきうごくにつかえば、たちまち治する徳あればとて、入湯の高きいやしき、みやげ物に第一是を求む、むべなる哉、都御旅町の猿屋、河内の玉串柳もいかて及ばんや」とあり、温泉に浸して黒く染まった楊枝を、わらで編んで売り歩き、齒痛止めとして珍重されたという。

挽物については、「此村の挽物師、六十余国の冠なるべし、うつは物のかたちししをき、外のたくみの及ぶ所にあらず、物数寄好む人、かみ・なか・下ともに作求めざるはなし」とある。挽物とは、ろくろで挽いて作ったお椀や丸盆などの木製品のことである。湯山町には挽物師がおり、彼らの作る挽物は日本で、器の形や仕上が最高であると述べている。

竹器については、「此所はわきて太く、直なる竹多し、その竹の内のは、薄皮をさき、続飯そくいを箱の外に着け、色々の形に作りなすものあまた也」、鉄器については、「いにしえより伝えて、包丁・菜刀・木鋏・童のもてあそびの長刀、其外方の鉄器師多し」とある。湯山町の町名に「鍛冶町」があり、鍛冶職人が居住していたことをうかがわせる。

『毛吹草』にある「鼓滝盆山蒔砂」は、庭や箱庭に石を積み上げて作った山に使われた白い砂のことである。『迎湯有馬名所鑑』には記載が

なく、蔦砂に代わって『有馬私雨』には「磨砂」として次のように記されている。「有馬山の磨砂は、世に名たたる物なり、矢の根・小刀の錆を落とすのみならず、楊枝につけて歯にふかれば、雪より白くならず、小児・若衆はさら也（中略）、されどもこの頃はまれになりつるとかや」とあり、磨砂や盆山に使う白い砂を産出していたが、次第に減少していたことがわかる。

『撰陽群談』

に見える産物

次に元禄十四年に刊行された『撰陽群談』の「名物土産の部」に記載されている産物についてみてみよう。同書には、御影石、車楊梅 兵庫鱒漬・簾干小鯛・酢・小石砂、須磨濁酒、道場河原酒・平飴、小名田刃土、湯山竹細工・籠細工・楊枝・木地挽物・筆・絲細工・木偶筆・鍛冶の産物が記されている。

前述の『毛吹草』に記載がなかったものとしては、車楊梅、兵庫酢・小石砂、道場川原酒・平飴、小名田刃土などが見られる。車楊梅は、「矢田部郡車村の山林より、兵庫津に送り、大坂の市店に出す、大きさ李のごとく、よく熟して味甚だ美なり、始め兵庫に出るをもって、世俗兵庫の車楊梅といえり、よって車の地名も、楊梅の大なるをもってこれを号すと俗説あり」と記され、車村（須磨区）で収穫された楊梅が、兵庫へ運ばれ、大坂で販売されていたということである。また楊梅については、宝暦八年（一七五八）の「白川村明細帳控」に、山猷上物楊梅として「先年より禁裏様・御所様方へ献上仕り候」とあり、同時に、この献上の人足は八部郡内の幕府直轄領の村々が負担し、宰領（荷物運送の責任者）は、白川村の役人が勤めていたことが述べられている。車村と白川村から村内の特産品として楊梅が、宮中への献上物として贈られていたことが知られる。

道場川原村での酒・平飴については、「有馬郡道場川原村の市店、山河の灑水を汲んでこれを作る。香味軽くして美なり、好んでこれを求む」「同所旅店にこれを製す、関白秀吉公、有馬温泉に遊び玉ふの序で、この平飴を献ず、味甚だ美なる事を感仰て、課役を免許し玉ふの名物なり」とあり、丹波街道の宿場であった道場川原の名物として、酒や飴が売られていたことが知られる。

この『撰陽群談』の記事の中で注目されるのは、小名田の刃土で、「同郡小名田

村にあり。このところ三条小鍛冶宗近、ならびに国久第宅の古跡あり。各々この土を設て、劍戟の刃を作ること宜し、よって刃土と号す」とある。また、「三条小鍛冶宗近並びに国久旧屋」として、「有馬郡小名田村にあり、旧栖家記いわく、宗近・国久出生の地、あるいは当領主、都より呼下して、劍戟を作らしむともいえり」とある。三条小鍛冶宗近は、平安時代末期に京都の三条通に住した刀工団、三条派の祖であり、この派は備前国の古備前派とともに最も古く栄えた集団であった。『撰陽群談』に記されているように、宗近が小名田村（北区八多町）と直接関係があったと思われないが、その流派の鍛冶か、または他流派の鍛冶かもしれないが、この小名田村に住し、刀の製作を行ったものと考えられる。村内に金床という小字名も残っていることからこのことは推測されよう。そして、小名田村から出る刃土、刀の焼き入れの時に使う土が、刀鍛冶に珍重されていたことを物語っているのだろう。

『撰津志』に 一次に、享保二十一年（一七三六）刊行の『撰津志』に記載されている産物についてみてみよ
見える産物 う。『撰津志』は、『日本輿地通志畿内部分』（『五畿内志』）の一部で、並河誠所等により各地

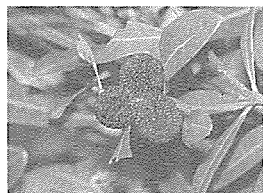


写真 45 楊 梅

を巡歴し、古書・古記録を採訪して編纂された地誌である。そのため、現実が存在しているもの他に、古記録に記載されているものも収録されていると思われる。つまり、享保期に存在しているものと、古記録等に記載されていたものが混合して記載されている点に注意する必要がある。

『摂津志』の土産・製造の項目に、次のような産物が記されている。有馬郡では、「菅(有野荘出)」や「筆・刷牙棒(一名楊枝)・竹器(篋籠之類)・絲組(針管之類、組を以て飾と為す)・刀子」が記載され、「俱に湯山町出す」とある。また、「酒・麥牙膏、俱に道場河原村」とあり、湯山町とともに裏六甲の商品流通の中心であった道場川原村の産物が記載されている。

また、菟原郡では、「潛蔬(海菜也、中尾の村人、毎冬季の冬、生田の浜に之を採る、以て京師に献ず、七種菜のその一と為す、よりて生田の若菜と呼ぶ)、海藻(脇浜村出す)、橘(畑原・筒井の二村出す)、茶(葺屋郷、皆出す)、牡丹(高さ、丈余、一の奇観の最たり)、菜服(ダイコン)(俱に熊内村)、石(本郡山中多く出る、御影村の石工之を製す、よりて御影石と呼ぶ)、鮭菜(青木村出す)、酒(脇浜・魚崎二村)、麴線(ソウメン)(熊内村出す)、燈油(葺屋・野崎・住吉・五毛・熊内の五村水碓を以て製す)」が記されている。また、八郡郡では「楊梅(車・白川村に出す、調貢に充つ)、柿(丹生谷多く出す)、葡萄(ニシキ)(北野村出す)、香梅(ニホイ)(東尻池村)、観音竹(カンネチク)(須磨村)、白団砂(家園を飾るに用ゆる、その色潔白)、海魚(海味の上品之を京師に輸す、(中略)俱に兵庫の津)、燈油(鳥原・石井・奥平野三村俱に水碓を以てこれを製す)、酢(俗に北風と呼ぶ)、海鱸(俱に兵庫の津)」とある。

『日本山海名物図 享保改革期における八代将軍吉宗による実学の奨励で、各地の地誌や物産についての研究が盛んになり、多くの書物が出版されるようになった。そのような書物の中から、神

戸市域に関する記載についてみてみよう。宝暦四年に平瀬徹齋によって作成された『日本山海名物図会』には、次のような産物の記載が見られる。「有馬籠細工」として、「摂州有馬、日本一の温泉にて四時湯治の人おおく繁昌の地なり。この所の人、竹細工に妙を得て、いろいろの竹籠をつくり出す。有馬籠とて名物なり。湯治の人、買い求めて家づととする。駿河の府中又竹籠の名物あり、その細工よし。有馬細工に負す劣らず。関東の人は有馬籠は名もしらず。駿河籠を賞翫するなり」とある。有馬の竹細工は、温泉とともに好評を博していたことがうかがうことができるであろう。

『日本山海名産図会』 木村孔恭の選で、寛政十一年に刊行された『日本山海名産図会』の「石品」の部に、讚会に見える産物 岐小豆島の豊島石、播磨の竜山石とともに、御影石のことが記されている。「摂州武庫・菟原の二郡より出せり、山下の海浜御影村に石工ありて、是を器物にも製して積出す故に御影石とはいえり(中略)。元この山は海浜にて往昔は牛車などに負うすることはなかりしに、今は海濱次第に侵埋て山に遠ざかり、石も山口の物は取尽ぬれば、今は奥深く採りて、廿丁も上の住よし村より牛車を以て繼て御影村へ出せり。有馬街道生瀬川原などの石もこの奥山とはなれり。この上品の石というは至て色白く黒文なし。是は昔に出て今は鮮なし」とあり、また石質については、「文理は京白川石に似て至って硬し。故に器物に製



写真 46 有馬籠
(『日本山海名物図会』)

するに、微細の稜尖も手練に応ず。白川は洒落して工に任せず、石工大なる物に至っては、難波天王寺の鳥井などをはじめ城廓・石擲・仏像・墓碑・築垣に造り、琢磨しては皮膚のごとし。これ万代不易の器材、天下の至宝なり」と記されている。その他石の形状などについて詳述されている。

この記載からも、御影石が石材として一定の評価を得ていたこと、住吉村の御影石の切り出し場から牛車で御影村に運ばれていたこと、次第に切り出し場が山の奥の方に移っていたことなどが知られる。生産額は不明であるが、天和・貞享年中ころの「尼崎領内高・家数・人数・船数等覚」には、御影村に石船として、百石船が一艘、六〇石船が八艘、四〇石船が二〇艘、二〇石船が四四艘の合計七三艘が記されており、これだけの石船が御影村に保有されていたことから、御影石の産出量が相当量にのぼっていたことが推測される。

『撰津名所図会』 寛政十年刊の『撰津名所図会』には、次の産物が記されている。

に見える産業

名産御影石「武庫の山中より多く出づる。御影村の石工、山に入りて斫り出し、京師・大坂および畿内の石橋・伽藍の礎石、あるいは鳥居・燈爐・手洗鉢の類、みなこの石を以て作る。むかしより斫り出すに、山中広くして際限なし。」

名産灘酒匠「五百崎（魚崎）・御田（呉田）・大石・脇浜・神戸等にて酒造し、多く諸国へ運送す。これを灘目酒という。」

名産燈油「芦屋・野寄・住吉・五毛・熊内の五村、山水を樋にして水碓を以てこれを製す。」

有馬名産「竹細工の器物を品々こしらえ、文筒・硯宮・小文庫などには、籾竹を以て草花の模様、あるは

画紋、詩歌の文字を置いて、美麗を飾る。籠細工には花生・菓子筍・烟草筒・食籠・茶漉等なり。木地の挽物の器物は品々ありて、なおも好みにしたがう。筆は手習筆をはじめとして、日記・真書・大文字などの筆工多し。あまた諸国へ商う、いわゆる有馬筆と呼ぶは、幼児のもてあそびにして、管の中より人形出入の唐摺あり。又糸細工の品類美麗なり。あるは有馬鍛冶とて、包丁・小刀・裁刀・刀子等を鍛う。(中略)其外湯花、有馬楊枝は温泉をひたして用いる時は齒を固るとぞ。」

このように『撰津名所図会』や『日本山海名産図会』といった一八世紀後半の版本類には、六甲山南麓の灘目地域に展開する絞油業や酒造業が、市域の特産として明瞭に認識されるに至っている。