

報道機関 各位

熊本大学

400年前の国産ワイン醸造の詳細が明らかに
永青文庫史料の研究調査により薬用アヘンの製造も確認

(ポイント)

- 小倉藩主だった細川忠利が、純国産の葡萄酒（ワイン）を製造させていただけでなく、アヘンの製造も試みていたことが新たに判明。
- 製造された葡萄酒が単に葡萄をアルコールに漬けた果実酒（混成酒）ではなく、アルコール発酵させた醸造酒であることも明らかになった。
- 細川家では幕府のキリシタン禁止令に配慮しながらも、舶来物を積極的に取り入れていた様子がうかがえる。

(概要)

熊本大学永青文庫研究センター*の後藤典子 特別研究員と稲葉継陽センター長らは、永青文庫資料等による史料研究により、江戸時代初期の鎖国完成直前にあたる期間において、小倉藩細川家の当主 細川忠利がワインを製造させていただけでなく、アヘンの製造も試みていたことを明らかにしました。

これまで日本国内で国産のワイン醸造が本格的に始まるのは開国後、1870年代に入ってからと考えられてきましたが、細川忠利が1627年に「ぶだうしゆ（葡萄酒）」を製造させていたことが同研究者らの研究によって明らかになり、平成28年11月に報道されました。しかしながら、それがブドウを主成分に漬けた果実酒なのか、アルコール発酵させた醸造酒なのか、また目的や製造期間等は明らかではありませんでした。

今回、後藤研究員は永青文庫資料を中心に葡萄酒に関する資料を詳細に調査し、製造された葡萄酒がアルコール発酵されたワインであること、また同時期にアヘンが製造されていたことを明らかにしました。ワインは薬用や贈答用、アヘンは薬用として用いられたものと考えられます。江戸幕府による鎖国政策が進められる一方で、舶来物が重用され、細川家が幕府に配慮しながらも積極的に輸入や製造に関わっていた様子がうかがえます。

本研究成果は、永青文庫研究センター発行の紀要「永青文庫研究」創刊号（平成30年3月発行）に掲載されました。

(説明)

日本の文献に初めてワインが登場するのは15世紀から16世紀頃、キリスト教の宣教師や貿易商人によって西欧より日本にワインが伝えられたとされています。以降、ワインは貴重な嗜好品や贈答品として日本に輸入され続けました。一方で国産ワインの醸造が本格的に開始されるのは開国以降の1871年代に入ってからになりますが、それより200年以上さかのぼる1627年(寛永四年)に小倉藩細川家にて葡萄酒が製造されていたことが、後藤研究者らの文献調査によって平成28年に明らかになりました。この時の研究で、小倉藩の当主である細川忠利が家臣の上田太郎右衛門に命じて、原料となる「がらみ」(山ブドウの一種)から葡萄酒を製造させ、江戸へ送らせていたことが判明しています。

今回、さらに詳細に資料を調査したところ、葡萄酒が確実に製造されていたのは1627年(寛永四年)から1630年(寛永七年)の4年間で、毎年葡萄酒を仕込ませ、納品させていたことがわかりました。製造を担った太郎右衛門は忠利の家臣として御郡奉行をしていた人物の弟で、舶来の南蛮技術や薬酒造りなどの技術を持っていたため、忠利が抜擢して家臣に加えた人物です。忠利は太郎右衛門に葡萄酒を製造させる一方で、「万が一に備えて他の者にも製造方法を教えておくように」と製造技術を伝授させています。また、材料として主材料「がらみ」の他に、黒大豆が使われていたことも明らかになりました。黒大豆は発酵促進作用があるため、黒大豆の酵母を添加することで糖分の少ない「がらみ」の発酵を助けていたと考えられます。つまり、忠利の造らせていた葡萄酒は山ブドウ(がらみ)をアルコールに漬けた果実酒(混成酒)ではなく、アルコール発酵させた醸造酒、いわゆるワインであることが明らかになりました。

さらに、葡萄酒製造と同時期の1629年(寛永六年)には、驚くべきことにアヘン(史料では「あひん」と表記)を製造していたことも明らかになりました。アヘンは当時、長崎を通じて輸入されたものが鎮静や鎮痛、咳止め、催眠などの薬用として用いられていたと考えられます。アヘン製造を担当したのは葡萄酒製造と同じく太郎右衛門で、春に製造を始めて秋に三百四十三匁(約1.27kg)を納品しています。この前年(1628年)の史料にはアヘンの輸入に関する記述があり、「(長崎から)取り寄せたアヘンは気に入らなかったので返品するように」など、忠利が高品質のものを求めていたことがうかがえます。

葡萄酒の輸入はアヘン輸入の記述よりもさらに古く、1623年(元和九年)には、忠利が長崎で葡萄酒を買い付けるように命じる書状が残されています。「あまきが能候」と、甘いのがよいと味に関する指示しており、2年後の1625年(寛永二年)にもやはり「ぶたうしゆ いかにもあまきを」と、甘い葡萄酒を買ってくるよう命じています。その後、葡萄酒製造期間を挟んで1631年(寛永八年)にも薬用に上質の葡萄酒2升を調達するようとの指示があり、以降、葡萄酒の注文は鎖国令の完成する前年の1639年(寛永十六年)まで続きます。

1638年(寛永十五年)には、病を得たまま島原の乱に出陣した忠利が、熊

本から陣中まで薬用として葡萄酒を運ばせています。一方で、同年、葡萄酒を好んだ信濃松代藩主 真田信之が、忠利の子である光尚を通じて葡萄酒を所望していますが、忠利は「長崎にも問い合わせたが、葡萄酒はキリシタンを勧めるときに要る酒なので、心配して一切売買がない」と返答します。以前に入手した葡萄酒を信之に送るよう手配していますが、こうしたやりとりから、葡萄酒はご禁制のキリシタンの飲み物だという認識が諸大名や商人の間にもあったということがわかります。

翌年、参勤で江戸に赴くにあたって、忠利は葡萄酒を後から江戸に送るよう指示し、また長崎商人への注文を最後に、これ以降葡萄酒に関する記述は途絶えます。病気がちな忠利にとって葡萄酒の薬としての価値は大きく、一方で、幕府に対する忠臣として名高い模範的な大名であるために、忠利はご禁制のキリシタンの飲み物である葡萄酒の製造や輸入を続けるわけにはいきませんでした。その苦悩がしのべられます。

史料からは、葡萄酒やアヘンの製造を担った太郎右衛門らが南蛮料理や南蛮時計などに関する舶来の技術を有していたことがうかがえ、彼を重用した忠利がこうした舶来の物や技術にとりわけ関心の高かった様子がわかります。島原の乱の鎮圧後、幕府はポルトガル船の入港を禁止してキリスト教を排除し、西欧との貿易は布教を一切しないと約束したオランダに制限されて日本の鎖国が完成します。鎖国が完成するまでのわずか二十年の間に盛んに葡萄酒を求め、製造まで行っていた忠利の情熱が今回の研究によって明らかになりました。

(出典情報)

タイトル：小倉藩細川家の葡萄酒造りとその背景

著者：後藤典子

掲載誌：「永青文庫研究」創刊号（発行：平成30年3月）

* 永青文庫研究センター

熊本大学附属図書館では、「永青文庫細川家資料」（約58,000点）や細川家の筆頭家老の文書「松井家文書」（約37,000点）の他、家臣家や庄屋層の文書群計10万点あまりが寄託・所蔵されており、永青文庫研究センターではこれらの資料群について調査分析を行っています。

「永青文庫研究」は熊本大学永青文庫研究センター発行の紀要です。入手を希望される方は永青文庫研究センター（下記お問い合わせ先）までご連絡ください。

【お問い合わせ先】

熊本大学永青文庫研究センター

担当：（センター長）稲葉 継陽

電話：096-342-2304

e-mail：eiseiken@kumamoto-u.ac.jp