

# 廿日市宿と幻の「大新の桶ずし」―謎の酔―

荒瀬良彦

## ◆はじめに

往時、廿日市に「大新の桶ずし」なる押し寿司の一種が非常に評判であったと聞き、今はなき幻の「大新の桶ずし」の文献を探すと五ヶ月難儀し、やっと、廿日市町史 資料編 民族関係資料の項目に關係記述があるとわかり、はつかいち市民図書館を訪ねてみた。廿日市町史 資料編 M 八九六頁に「大新桶ずし」の記述があり引用すると、つぎのようである。

## ◆大新桶ずし

『廿日市町大新桶ずし』トイヘバ古来廿日市名物ノ一二テ味も非常に宜シカリキ、其起源ハ遠ク戦国時代ニアリ、戦争混雑ノ場合ナレバざらずシトテざらヲワザト使ヒ、桶ヲずしをけとナシツケルナリ。桶ノマヽ売レルヲ広島辺ヨリ極楽寺に参リシモノ土産トシテ数多買ヒ帰り居タリキ』

と敷衍である。年配の方にお聞きしても、残された史料はなく、口伝承のようである。

下記の由来から戦国の起源は信じ難いところがある。時代が少し早過ぎる気がするのである。上記の戦争混雑なるとは、戦国時代の桜尾城を中心とした敵島主家の争い、折敷畑の合戦、翌年の敵島合戦などをいうのであるならば、廿日市は物騒



な第一級の危険地域であったはずである。生活基盤のある地元の庶民は、やむを得ず、息をひそめて、暮らしていたと思われるが、物見遊山の観光客が、この地をわざわざ旅するとは考えられない。しかし東西への行き来は、当時の世情であっても皆無であるとは云えないのであるが、はたして商売として成り立つか疑問が残るのである。

時代が下がり、間駅の草津村・宿駅玖波村の中間に位置する宿駅廿日市は宿場町であり、本陣をはじめとし、小規模な旅籠があり、「大新の桶ずし」は世情が安定してくる江戸時代にその起源が見いだせるのではないかと考える。

## ◆近世の交通

広島藩の交通網が画期的に整備されることになったのは、寛永十年（一六三三）の幕府巡見使の巡察であった。藩は御茶屋作事・道橋・

一里塚各奉行を任命し、領内十五箇所三軒ずつの御茶屋を設け、道路幅を西国街道は二間半（約四・五メートル）、石見・出雲路は七尺（約二・三メートル）、村伝いの小道は三尺（約一メートル）に定め、一里三六丁の制が決められ、この時、一里塚が設置されたのである。廿日市の御茶屋作奉行には林権大夫が任命された。翌寛永十一年にも、巡見使の通行があったので、廿日市から井口にかけての西国街道は、満潮時になると通行が困難であったため、藩は米田十兵衛・河原藤兵衛を奉行に任命して道普請を行わせている。

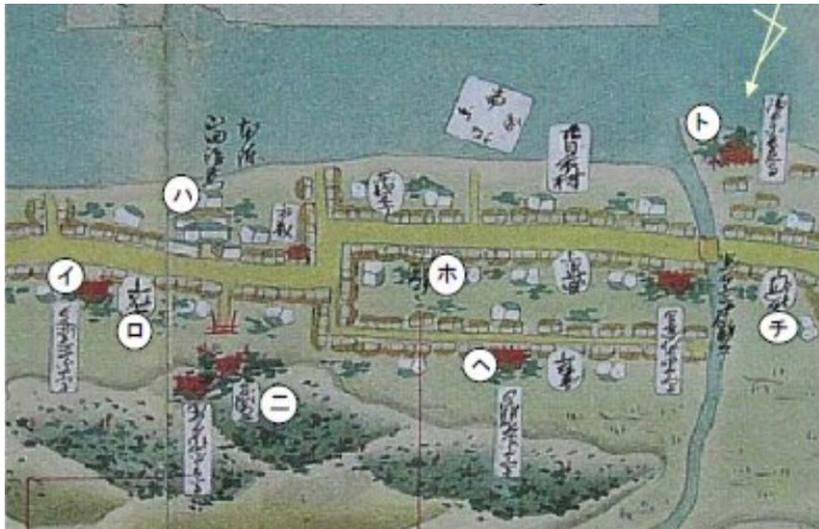
このように近世の交通の制度・施設は、寛永十年（一六三三）の幕府巡見使の巡察を機に、さらに寛永十二年（一六三五）から制度化された「参勤交代」によって整備・確立されていた。

西国街道にはその要地に宿駅が設けられた。宿駅は、幕府諸役人や諸大名・公家などの公用の通行に際し、人馬の継ぎ立てや旅宿・飛脚などの用を果たした。参勤交代の大名や幕府諸役人の宿泊にあてる本陣や脇本陣を中心に、その従者や一般旅客の宿泊にあてられる町屋が建

ち並び、街道沿いに駄賃定めの高札が建てられていた。

『旧山陽道行程記』 寛保二年（一七四二）

毛利家 絵図方 有馬喜三太作



イ 正連寺

慶長二年（一五九七）のころ、僧安西四

十余歳のとき当地に来て建立したという。

ロ 戎町  
ハ 本陣 山田治右エ門

周防前司藤原親実が神主職（承久三年（一二二一年）になったとき、山田氏も鋳物師（鉄を材料とするいろんな物を作る鋳工）として鎌倉扇が谷（おうぎがやつ）から厳島神社造営のため、廿日市にやって来たときとされる。天文十年（一五四一）友田興藤が最後の神主家として滅亡すると、当地は大内・陶・毛利氏による支配が変転し、商人・職人にも盛衰があった。山田氏は厳島神主家の時代「中丸・新里・糸賀」といわれた神領衆であった糸賀氏（宗高尾城主、神主家滅亡後毛利方）と平次郎を養子とした関係を持ち、鋳物師だけではなく、庄屋、本陣役をも兼ねた有力者となった。

二 正覚院・天満宮  
ホ 御制札（ごせいさつ）

東材木町の北側の建物の中にある。

「廿日市上り下り 駕籠定め」の事 玖波江四里本馬百八十文 半馬百五十二文 軽尻百廿四文 人足六十文 広島江三里 本馬百廿四文 半馬百四文 軽尻七十九文 人足六十文」

と書かれており、廿日市が宿場町であることがわかる。

へ 裏町 のち後小路 真宗 光明寺

天文十五年(一五四六)鎮光坊円尊開基。

円尊は元毛利元清家臣で渡辺与右衛門慰清正という武士なり。

敵島社神主家争いに突入した大永三年(一五

二三)四月十一日、友田興藤拳兵時、石内水晶

城の杉甲斐守は、この狭い後小路(光明寺前の通り)にて武田方に討たれた。

ト 浄土宗 長恩寺

永禄九年(一五六六) 龍天上人開基。

現在の潮音寺。海岸の際の潮の音のする場所に建つことからその名の由来がある。

◆ 西国街道の道普請 秀吉廿日市に来たる

中世期の山陽道は安佐南区―佐伯区石内―佐伯区寺田・五日市・三宅―佐方(山陽女学園

の北麓)―洞雲寺馬場先―<sup>2</sup>廿日市駅のそば―蓮教寺前―須賀―可愛から宮内へであったよ

うである。戦国期から近世初頭の一六世紀になると、瀬戸内沿岸部沿いに変更されてきた。毛

利輝元は、九州平定を目論見み北上した薩摩国

島津氏平定のため、天正十五年(一五八七)正月十六日付書状で、下向する豊臣秀吉が廿日市

に止宿するに際し、宿構えに遺漏(手抜き)(手抜き)

なきよう命じるとともに、桜尾の城廻りと并

町中の掃除、道の整備、町入口の道幅拡張をさせた(町史通史編 七毛利輝元書状六九一頁)。

この書状は、元就の孫毛利輝元が桜尾城在番

桂少輔五郎元依に命じたものです。

大名の宿泊先とされた本陣は、江戸期の参勤

交代による制度で宿駅と共に整備されたもので当時はもちろん本陣は存在しません(次の宿駅参照)。

『天正十五年(一五八七)三月豊臣秀吉は島津討伐で陸路備中山迄下り、三月十七日船で

廿日市に着き桜尾城に入った。翌日秀吉は敵島に社参して桜尾城に帰り、十九日岩国永興寺に

下った。』(『桜尾城とその時代 藤下憲明著』六十三頁最末行―六十四頁)。

また『豊臣秀吉が島津征伐の途次、毛利輝元の案内で参拝した時、この岡にあった大楠を見て経堂を建立することを思い立ち、部将安国寺

惠瓊(あんこくじえい)に命じてこれを幸領せしめたと大願寺文書にあり。』(『伊都岐島

敵島神社社務所 昭和五十一年、平成七年十二月改定』五十三頁十六行―十七行)。

これらより気になる秀吉の止宿先としては、

警固の面から最も安全と思われる桜尾城であったと推測できるのです。

#### ◆宿駅

広島藩の宿駅は、御茶屋(藩主の別荘)が設

けられた駅と、庄屋らの居宅や町屋を本陣・脇本陣として宿泊する駅とに分けられる。当宿は

寛永十年(一六三三)の幕府巡見使の巡察に際し御茶屋が設けられたが寛文年間(一六六一―

一六七二)以前に廃止されたようである。寛永七年(一六三〇)『津和野亀井記』によれば、

廿日市本陣役は鳥屋市右衛門が勤めていた。その後廿日市本陣役は大庄屋や元禄八年(一

六九五)に宿送り役(幕府の書状や荷物を扱うことを「天下送り」、藩のものを扱うことを「宿送り」と呼ぶ)に任ぜられた、

鎌倉扇が谷(おうぎがや)出身の鋳物師(いもじ)山田越後守藤原貞正の次男、次郎貞則の

後裔、山田(金屋)次右衛門が代々勤めている。

「廿日市町史 資料編(上)」

◆宿駅の利用頻度

廿日市宿の年間旅宿の利用回数について「廿日市の歴史探訪 三」 石田米孝著によれば、天保六年（一八三五）宿駅の利用回数について、次のように述べられている。

天保六年（一八三五） 二十五回  
 天保十年（一八三九） 二十一回  
 昼食所としての利用も二十回  
 旅宿・昼食合わせて四十五回、四十一回  
 （45 ÷ 12ヶ月<sup>11</sup> 3.75回 / 月、41 ÷ 12ヶ月<sup>11</sup> 3.4回 / 月）

一般的には一行の規模は、人夫が五十〜百人位・馬が二十〜三十頭を必要とする。

- ◆人夫五百人・馬七十頭必要な一行が三回
- ◆人夫千人・馬百頭必要な一行が三回
- ◆それ以上必要な一行が一回

が廿日市宿駅を通っている。参勤交代の大名行列は、大藩で二千人、小藩で百人位という。

文政二年（一八一九）の廿日市下調帖（はつか

いちしたしらべちよう）によれば、当時の廿日市の家数について、

◆家数 六百六十五軒の内  
 表町家数 三百三十三軒

内、百二十軒 御大名様御下宿二相成分  
 （おだいみようさまおげしゆくにあいなるぶ  
 ん）

百五十軒 御同様御雇方宿二相成分  
 （ごどうさまおやていかたやどにあいなるぶ  
 ん）

六十一軒 右御用二付罷出候村役人其  
 外人夫共宿二相成分 （みぎごようにつき  
 まかりだしそうろうむらやくにんそのほかに  
 んふともやどにあいなりそうろうぶん）

とあり、幕府諸役人や諸大名の宿泊には、本陣以外にも脇本陣として有力な商人の民家、蓮教寺などの寺院があてられ、その従者や人足の宿舎には一般の民家もあてられた。

大名の一行が大人数のときは、表町の家々は強制的に宿泊を割り当てられたのである。こんな時、表町の大新も例外ではなかったはずである。

表町屋で不足の場合は裏通りの民家もあて

られた。公定旅籠料は低く押さえられていたため、利益どころか赤字となり、それも宿駅が負担することになっていた。

ここに江戸後期の廿日市の様子を知り得る人口データがある。

文政八年（一八二五）の戸口変遷について、

廿日市エリア	六六五戸	二八四五人
佐方	一五九	七三八
上平良	一六二	六七四
下平良	一〇六	四七九
宮内	四四五	一〇九三
地御前	二八八	一二一〇
原	一九三	九四九
合計	二〇一八戸	七九八八人

安芸の宮島 一〇二八戸 三七三四人である。参考に平成十九年四月一日現在の全廿日市市は、四六七五五戸 一一八五六八人である。

平地が少なく、居住エリアの限られた安芸の宮島の戸数が廿日市全体の半数にも及んでい

ることは以外である。これには、風光明媚な宮

島で暮らす契機となった社会現象があったからにはほかならないのである。

江戸時代のはじめ、今から三六一年前の寛永二十年（一六四八年）、江戸幕府の儒学者 林羅山の三男 林春斎（一六一八〜一六八〇）が全国を行脚した「**日本国事跡考**」にほんこくじせきこう」の中で「松島、此島之外有小島若干、殆如盆地月波之景、境致之佳興丹後天橋立安芸厳島（宮島）、為三処奇観」と記し、「松島、天橋立、宮島を三処奇観となす」と評したのに伴う全国的な知名度アップにより、移住して来た者も少なからずいたのではないだろうか。さらに、宮島の対岸 地御前、廿日市からの移入も考えられないことはないのである。

旧廿日市（現在は旧廿日市市・吉和村・佐伯町・大野町・宮島町が平成の合併で新生廿日市市）は、江戸時代は西国街道沿いの東西に長い町並の宿場町であった。当時の宿場の機能として、参勤交代や長崎奉行への公用旅の者への宿所・食事の提供、また、次の宿場町までの荷物を運ぶ人夫や馬の用意があった。

宿駅として、月に一回大規模な公用旅行者を

迎え、低い公定賃銀で勤めなければならぬため、公用に差し支えなければ、民衆の利用が許され、その場合は当事者間で取り決める相対賃銭（あいたいちんせん）故、相当儲かったようである。

上記の文政八年（一八二五）の戸口変遷によれば、廿日市エリアの人口二八四五人からして、戦国時代はそれ以下の人口規模の町であったと推定される。桶ずしが生業として成り立つには、廿日市の町がもつと発展していった江戸中期以降と思われる。なぜなら、寛永十二年（一六三五）から制度化された「参勤交代」をきっかけとして街道、宿駅制度が整えられたことにより、人々にとつて旅がとても身近なものとなつていった。また「伊勢参り」の旅人は食べる事にもたいへん興味を持ち道中の名産や名物を楽しむに旅籠屋や休憩所に立ち寄つたのである。忘れてならないのが厳島神社の神事、芝居と西国一と云われた「市立」に諸国から厳島に来島したことや、当地の極楽寺参りなどによる当地への往来、さらに東西の交通の発達により廿日市が陰陽の物資の中心的集散地とな

り、町屋の人の往来も賑わいを取り戻してきたことに、石州津和野藩亀井氏の参勤交代の務めの折は、おそらく三桁の行列が津和野海道から宮内で別れを告げ西国街道に入り、専念寺前の一里塚を通り、河愛川を渡り、須賀町、材木町、塩町、天神町と町屋を通過し、現在の桜尾本町の御船屋敷に至る大名行列を見物する人々で町屋は一種のお祭り気分で盛り上がったのではないかと思われる。

廿日市は、戦国期より格段に安全な宿場町になって、大新は脇本陣の役割も兼ねつつ、名物となるすしの商いを考えたのではないかと推測するのである。ここで由来のヒントになる文書を見ると、

#### ◆廿日市市の桶ずしの由来

二〇〇七年四月一日に行われた「はつかいち桜まつり」のイベントで、廿日市商工会議所女性会が、再現された「はつかいち名物 桜尾おけずし」が売り出され、その包装紙の裏には、次のような由来が書かれていた。

#### 廿日市市の桶ずしの由来

『山陽道の宿場町廿日市の街道に面した大黒屋の店先は旅人たちの出入りで大変な繁昌ぶりでした。その頃の宿場町廿日市の名物に「桶ずし」がありました。「廿日市の桶ずし」「大新の桶ずし」と呼ばれ繁昌したものです。桶ずしとは、桶に押し寿司をつけたもので大黒屋のものは独特の風味を持っていたようです。廿日市の桶ずしは、文化十一年(一八一四年)つまり十一代將軍徳川家齊の時代で光格天皇の御代に大黒屋新助 という人がいて考案し、創業し、大黒屋の「大」と新助の「新」をとって大新の桶ずしと呼ばれるようになったことが明らかにされています。

近世になり西国街道の宿駅となった廿日市に津和野藩の御船屋敷がおかれ産物の交易が発達し、町もにぎわい桶ずしは、風流人士の愛好するところとなり、一躍廿日市の名物として一世紀半有余にわたりいされるようになってきました。……以下『省略』

この由来からすれば、宿駅利用の天保(一八

三〇年代から)のこの頃には、参勤交代や旅する人、極楽寺参詣人を見込んで、すでに大新の桶ずしはあったということになるのである。この大新の桶ずしは、旧廿日市中東六十三番地に大黒屋という脇本陣をつとめたであろう？ 商家で作られたすしのことであることは確認された。

#### ◆こけら鮓(ずし)

廿日市町史 資料編<sup>二</sup> 安永九年(一七八〇) 佐伯郡諸産物辻寄帳(つじよせちよう) 一一一頁に郡内の産物がいろいろ記録されており、その中に廿日市の産物のひとつとして、「**こけら鮓(ずし)**」が次のように挙げられている。

一こけら鮓 廿日市

但、此外海辺村々にも仕候得共至而不宣御座候、廿日市之儀者他ニ勝レ塩海も宣御座候、

(ただし、このほかうみべのむらむらにもつかまつりそうらえどもいたってよろしからずござさうろう、はつかいちのぎはたにすぐれしおあじもよろしくござさうろう)とある。

このことから、安永年間(一七七一〜一七八

〇)には、「こけら鮓(ずし)」なるものが、廿日市の産物の一つとしてあり、後に大黒屋新助により改良され、商品化されたものが、大新の桶ずしという推測はできるが、この点については、桶ずしの原材料が不詳であり、その可能性は結論を得ない。

主要材料の「酢」については、先の安永九年(一七八〇) 佐伯郡諸産物辻寄帳(つじよせちよう)には記載がなく、さらに郡内外どこから大新は酢を入手したのかこれまた不詳である。

#### ◆酢の歴史について

酢は酒(アルコール)を酢酸発酵させてできる。

応神天皇(三六九年〜四〇四年)の頃に中国大陸から渡来したといわれる酢は、大化の改新(六四五年)の大宝律令では、酒と一緒に酢を造る「造酒司(ミキノツカサ)」と言う官職があった。平安時代の「延喜式」には、酢の原料が記録され、梅酢、菖蒲酢などが造り始められており、室町時代になると和え酢が造られるようになる。しかし、酢はたいへん高価なものであったようである。江戸時代になって米酢や粕

酢造りが始まる。

調味料として酢が広まったのは、江戸時代に入ってからである。文化元年（一八〇四）ミツカン創業者初代中丞又左衛門が酒粕を原料にした粕酢の製造に成功、そのころ江戸で人気を博していた現在のファーストフードとも云える「屋台の握りずし」に合うと諸国に広まったのである。

酢の製法が諸国に広まり、それとともに酢を使った地方の名物料理もたくさん生まれた。

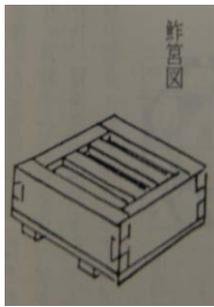
現在、江戸時代の酢を再現したミツカン創業時の酢と同じ製法で作った商品が復刻されている。熟成した酒かすだけを原料にし、飴色の深い色合と芳しい風味、なめらかな口当たりが特徴である「三ツ判山吹」ブランドである。

天保八年（一八三七）から三〇年かかって完成した「近世風俗志（五）」（守貞謾稿）によれば、**鮓 すしと 訓ず**（くんとくす）。愚按（ぐあん）ずる（私が考える）に、鮓は近來の俗字なり、三都（江戸・大坂・京都を指していた）とも押鮓

なりしが、江戸はいつ此（ころ）よりか押したる筈（はこ）鮓廃し、握り鮓のみとなる。筈鮓の廃せしは五、六十年以来やうやくに廃すとなり。

ちなみに、文政年間（一八一八〜三〇）に江戸で工夫された握り鮓は、すし屋以外に屋台でもよく食されていた。鶏卵焼・車海老・海老そぼろ・白魚・まぐろさしみ・こはだ・あなご甘煮長のまゝなりと、すしネタは現在と同じようである。

外食に関しては、宴席以外武士は大体外食はしないことが多かった。しかし、庶民は特に独身者、参勤交代・江戸詰め武士の単身赴任者は屋台で握り鮓、てんぷら、そば、うどんなど、自炊もしつつ、それなりに江戸の食文化を満喫していたようである。



①図 鮓筥（すしばこ）

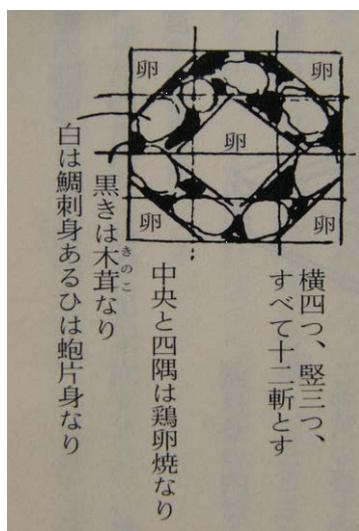
四寸ばかりの①図のごとき筥に飯に酢と塩を合せ、まづ半ばをいれ、醤油煮の椎茸を細かにきりこれを納れ、また飯を置き、その上に②図

のごとく鶏卵やき・鯛の刺身・蛸（あわび）の薄方を置きて縦横十二に斬る。

②図 柿鮓（こけらずし）

②図のごときを柿鮓と云ふ。こけらずしなり。

鳥貝鮓は図と同形にて鳥貝一種を置く。鳥貝



は一筥四十八文、柿鮓（こけらずし）は六十四文なり

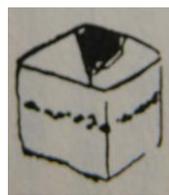
一斬はかへつて二種ともに四文。百文には必ず二種一筥づつなり。

蓋（ふた）は篋（わく）の内に入り、底は篋の外と同じくす。蓋・底ともに放れ、またともに搾（たけのかわ）を当て飯の著かざるに備ふ。

この筥の篋と均しく飯を納れ、斬石をもってこれを圧すなり。押し後これを斬る。中半椎

茸を入れる故に③図のごとし。

③図



この柿鮓（こけらずし）が、先に触れた安永九年（一七八〇）「佐伯郡産物辻寄帳」に記録されている

る廿日市の産物のひとつの、「こけら鮓（ずし）」とはたして同じようなものであろうか。

このような押し寿司の系統ならば、縁浅からぬ隣国周防国の「岩国寿司」に近似しているのである。ことに「江戸の食文化」が参勤交代を機に諸国に花開いたことから、地元<sup>はなや</sup>に船屋敷を抱えていた亀井氏津和野藩から江戸の管鮓が江戸土産話として、市中にもたらされたとしても何ら不思議ではない。江戸の食文化のひとつが当地に根付くほど、津和野藩士は地元<sup>はなや</sup>に同化していたのではないだろうか。だから、現在、津和野町 覚皇山 永明寺（ようめいじ）に眠る堀田仁助を知る多くの人が、観念的に船屋敷生まれの堀田仁助を石州津和野藩の人としてではなく、芸州は廿日市の人として、伊能忠敬よりも世に名が出ぬことに寂しさを感じるのであろう。

さて、わが国の料理の変遷は大まかには次のようである

・律令時代 大饗（たいきょう）・平安時代、宮中または大臣家で正月に行った大がかりな宴会。）

・鎌倉時代 大饗、精進料理

・南北朝から室町時代 式正料理（本膳料理の元）

元

・室町から安土桃山時代 本膳、精進、茶会席

・江戸時代 本膳と会席の融合

文化文政のころ（一八〇四〜一八二九年）確立されたと言う江戸料理は、今で言う地産地消で、地物の材料を使い江戸独自に発展していったと云う。慶長八年（一六〇三）、徳川家康が江戸に幕府を開いてから、参勤交代で各地の大名が、江戸屋敷を構えるようになってから、地元から持ち込んできた野菜を藩邸内で栽培し、これらの種が江戸市中に出回り、江戸で新しい品種が生まれるようになってくるのである。現在有名な「練馬大根」は、尾張の宮重大根がルーツであると云う。

江戸料理の特徴、それは、魚である。江戸っ子は松葉の爽快な味が好みであったらしい。旬の初物特に、初鰹は好まれたようである。現在のように、保冷輸送の手段ない時代のこと故、鮮度が命であった。

有名な逸話に、ある日十七本の初鰹が江戸に入ってきたとき、將軍家が八本、山谷の八百善（さんやのやおぜん）が三本、残りが魚問屋、其のうちの一本を有名な歌舞伎役者が三両（約二〇万円）で買い求め、弟子たちに食させたと言う。いくらきつぷがよく、見栄っ張りな江戸っ子庶民としても、二〇万円はちと高過ぎたのであるだろうか。庶民の口に入るようになったのももちろん時代がもつと下がった頃になるのである。

江戸湾内で取れる白身魚、所謂江戸前の魚、鯛・平目・海老などは生簀（いけす）で養殖されていたと云う。高級料理店からの大量注文に対応し、活き魚を届けていたようである。大雑把には、江戸は武士と職人の町であり、関西は公家・商人の町であると云える。体をよく動かす人と、そうでない人の味の好みは当然分かれる。

体をよく動かす江戸では味が濃くなっているのも、うなずける。

その濃い味は三河文化の味噌味噌にあると云う。家康が江戸に入ってきたとき、持って来た味噌が味の濃さのルーツになっていると云う。武士といえども、その出身は農民が多く、また、地方から移入してきた庶民もその味好みは、濃い味でありそれが定着してきたのではないかと考えられる。幕府開府当時の江戸は、一漁村であり、家康が町づくりを始めて地方から労働力を動員してきたいきさつがあり、男の人口の方が多く、独り者があふれていたと云う。そんな肉体労働の若者が薄味で満足するはずもないのである。

#### ◆山谷の八百善（さんやのやおぜん）

「山谷の八百善」は、明暦の大火（一六五七）後に、東京都台東区鳥越二丁目（現山谷Ⅱ東浅草一丁目）で八百屋を始め、八百善の由来は八百屋の善四郎の名からと云う。四代目の主人栗山善四郎が粹人とみえ、交友範囲が広く、其の当時、活躍していた文人墨客達（北斎為一（いづつ）、大窪詩佛（おおくぼしづつ）、亀田鵬斎

（かめだぼうさい）、蜀山人（大田南畝しよくさんじん・おおたなんぼ）、鋏形蕙斎（くわがたけいさい）に挿絵や序文を依頼し、今のグルメ本ともいえる『江戸流行料理通大全』を発刊するに至る。初編が文政五年（一八二二）で四編まで出している。白鬚神社（しらひげ神社）（墨田区東向島）に新吉原の大見世（おおみせ・大籠おおまがき）「松葉屋」、山谷吉野橋の超高級料亭「八百善」が文化二年（一八〇五）奉納した狛犬がある。文化元年に仕出し料理屋を始め、翌年に狛犬を奉納していることからして、相当羽振りがよかったであろう。

#### ◆大新の酢（す）

ところで先の**ミツカン酢**が当地にも入荷した可能性を探るべく、江戸後期の文化・文政期に富山・石川・福井の北国や九州、四国、関西等の諸国と活発に交易していた当地の廻船問屋千同屋の過去帳と大和屋の御客帳について記されている廿日市湊入津の記録を調査してみた。

その「北前船と芸州廿日市湊」佐伯録一の商品別明細の項には、石炭・米・干鰯（ほしか・

古くわが国で用いられていた魚肥で、日干しにしたり油を絞ったイワシのことで、イワシのほかにニシンも使う。江戸時代後期になると養蚕、タバコ、ワタなどの商品作物の生産が拡大し、また海運の便がよくなったことにより干鰯の利用が一般化したのが、とくに大坂周辺のワタ作をはじめとする商業的農業の発達とその普及を早めた。）・めざし・黒布・平子いりこ・平子干賀・五島大豆・にしん・塩・素麺・みかんなど々がある。しかし当地での酢の入荷の記録は皆無なのである。

#### ◆酒造

酢は酒（アルコール）を酢酸発酵させてできる。当地での酒造は、寛永十五年（一六三八）の廿日市町地詰之帳（廿日市町史資料編 二二五頁）に東材木町「さか屋 助二郎」の名があり、元禄十二年（一六九九）佐伯郡内の酒類の売払い高を届け出る書付によれば、当地に三軒の酒屋が一八八石の酒を造っていた。

広島藩では、正保二年（一六四五）に「新敷酒屋ハ御法度」と新規の酒屋を禁止、その数を限

定し「酒造株」を設定した。こうした中、酒造統制や同業他社との競争などで酒造を休止、株を売買、譲渡、預け株をする者が増えていった。宝永七年（一七一〇）御巡見村々様子書上抄・廿日市によれば、酒屋六軒から、天明八年（一七八八）になると、佐伯郡内酒造株・造り高改めの書付から、廿日市の酒屋は賀味屋百助、なら屋清兵衛、立石屋新左衛門、吉賀屋太左衛門の四軒に減少している。

幕末期の当地の酒屋は廿日市で小山屋・・・味醂酒・保名酒・焼酎。東屋・・・味醂酒・本直酒・金露酒。井口屋他三郎・・・本直酒を品目とし、平良で 青松堂・・・百枝鶴。梧菴酒津・・・清水・大水引・味醂酒・保命酒。宮内で山本屋・・・清水。二井屋・・・大水引・清水。地御前で 掛屋・・・生酒・大水引。佐方で佐方屋久蔵。中屋幸右衛門・・・清水を品目としていた。

地元廿日市では酒は造っていたが、酢を造っていた形跡は全然見当たらないのである。

（廿日市町史通史編（上）七三九頁）

当地における「酢（す）」に関する情報が皆無

なのが摩訶不思議である。こうしたことから、釈然としないが、大新は当地以外の諸国から酢を仕入れていた可能性が高いと云わざるを得ない。又は自家製を使用したのであろうか。使用されていた酢の種類が判れば、桶ずしの酢の塩梅が想像できようが、どのような味だったか興味があるところではある。

◆西国海道 天神界限

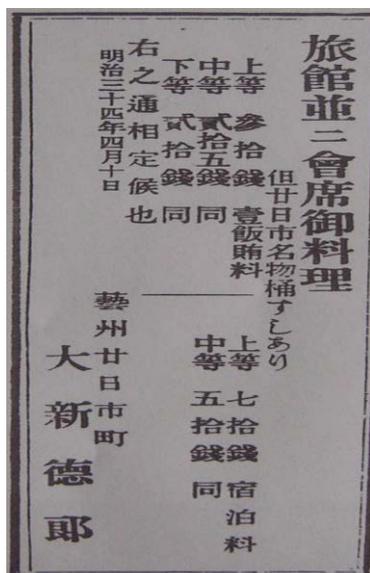
江戸期、行きかう旅人は、まず正覚院の旅の守り神とされる十王像に今回の旅の安全祈願をし、それから大新に立ち寄り、大新の桶ずしで腹ごしらえをし、もしくは極楽寺参りの土産に買い求め、西へ東へと帰路や、次の宿へ向かったのであろう。

時代劇のワンシーンのような街道の賑わいと繁昌している様子が目に浮かぶ。江戸時代のある日の平安な春の心地よい日差し降り注ぐ西国海道は天神界限の風景である。

こんな風景の予想される大新に関する資料が廿日市町郷土文化研究会 昭和六十年六月

一日発行の機関紙「さくらお」に掲載されている

た。その第一八号より引用すると、明治三十四年山陽鉄道案内に掲載された大新の広告によれば、「旅館並二會席料理 但廿日市名物桶ずしあり」とある。また、昭和五九年の夏、後裔（こうえい）の方が、桶ずしを再現され・・・とあるので、それ以前に廃業されていることがわかる。廃業年については史料がなく、上記桶ずしの由来の一世紀半有余とは、符合しないが、おそらく明治期まで（広告の明治三十四年までは確実）営業されていたのではなからうか。



【一〇六年前の大新の広告】

旅館並二會席御料理

但廿日市名物桶ずしあり

上等 参拾錢 壹飯貽料 上等 七拾錢 宿泊料

中等 貳拾五銭 同 中等 五拾銭 同  
下等 貳拾銭 同  
右之通相定候也

明治三十四年四月十日 芸州廿日市町

大新 徳 郎

「みぎのとうりあいさだめそうろうなり」とあり、当時の桶すしの価格がわかります。

明治期の宮島―広島間の三等汽車賃が貳拾九銭でした（さくらお第一三二号 宮島鉄道連絡船 五頁汽車賃表）。上等の桶すしの売飯賄料が参拾銭です。価格については人其々の感想があると思います。

明治三十四年（一九〇二）当時は、第十代大日本帝国総理大臣 伊藤博文（第四次）で、約一ヶ月臨時の西園寺公望のあと、第十一代桂太郎（第一次）の内閣が誕生しています（一九〇一年六月二日～一九〇六年一月七日）。現在の桂公園を町に寄贈した桜尾城主桂元澄の末裔にあたる人物です。

平成の世になり、大新の桶すしが再現されたのが「桜尾 おけずし」です。

平成十九年（二〇〇七）四月一日 さくら祭

りにおいて販売されました。  
十四×八cm 四百五拾円也 左図は包装紙



◆大新に関する本との出会い

その後、資料の収集に努めたが成果がでないまま、原稿をまとめていたが数カ月経た頃、年配の方に大新に関する話をお伺いする機会に恵まれた。その時大新に関する本が市民図書館にあることを教わったのである。

著者は大新利雄という方で「若き商人たち」発刊の昭和五十五年（一九八〇）七十三歳とまへがきにある。明治四十年（一九〇七）生まれの長男の方である。内容は「酔」のことなど意図する詳細は知れず、やむを得ず、ほかの資料でまとめることにした。

◆「若き商人たち」の桶ずし関連部分を記録の

ため若干引用してみる。

桶ずし

「おいでなされませ、お達者でしたか」  
「お帰りなさいませ、お疲れでしょう」  
「おいでなされませ、おいでなされませ」  
山陽道の宿場町廿日市の、海道に面した大黒屋の店先は、旅人達の出入りで大変な繁盛ぶりであった。

武士や町人、歩く人、駕籠に乗った人、馬車、荷車など、大阪と下関を結ぶ山陽道は、朝早くから日暮れまで、行き交う人々で大変な賑わいであった。云々……。菩提寺の蓮教寺の過去帳によると、初めに天明二年大黒屋八三郎とあるから、この八三郎が五十年生きていたとして、享保十七年（一七三二）つまり八代将軍徳川吉宗の時代で、中御門天皇の御代からである。然し今から二百五十年前のこの大黒屋八三郎が、果たして桶ずしをやっていたかどうかは審らかではないが、百六十年前の文化十一年（一八一四）つまり十一代将軍徳川家斉の時代で、光格天皇の御代には大黒屋新助がいて、お得意先の旅人や近郊の人々の間では、大黒屋の

大と新助の新を詰めて大新の桶ずしと呼ばれるようになったことは明瞭であるから、その頃には確かに桶ずしをやっていたはずである（註1）。

云々：。大新の桶ずしは私が十七、八才のころまでやっていた。・云々：。

祖母は毎日女中たちを督励してよく立ち働き、沢山の桶ずしを作っていたが、男の子の私には秘伝の味付けや風味の出し方などさっぱり教えられていない。祖母の方が次に継承されないまま、時代が進み交通の便が良くなり、街道を往来する旅人も次第に少なくなつて、廿日市は宿場ではなく寂れて、桶ずしの売れ行きも少なく、いつの間にかやめてしまった。云々。

このように、とても残念なことです。気になる大新の酢は、大新利雄さんにも継承されなかつたので永久に不詳のままとなつたのです。

#### ◆資料による大新の確認（資料①②）

実は、廿日市町史の江戸中後期から、寛永十五年（一六三八）には見当たりません。

やつと二百二十九年後の幕末、慶応三年（一八六七）「安芸国廿日市町地詰帳」に中東下側下屋敷 大黒屋新助二筆の記載があります（資料①②）。古絵図にも大黒屋、大新なる家号の記載は見当たりません。

文頭、町史八九六頁の「大新桶ずしのコメント」の典拠はなにか。起源は遠く戦国時代にありに翻弄され続け数ヶ月経ても見当たらず、今更ながら疑念が生じてきます。

（註1）明瞭であるからおおよび文化十一年説は典拠が不明です。その頃には確かに桶ずしをやっていたはずという典拠が見つかりません。

#### ◆おわりに

証拠がないと、はつきりと「これだ」とは云えません。

数か月調べても資料が出てこず（特に町史に）、由来はおかしいと思ひ始め、町史の地詰帳を江戸中期から思いもしなかつた江戸後期それも最末期迄を調べて二行の証拠を見出したのです。改元すれば明治なのです。地詰めとは、江戸時代の検地のひとつで、田畑の等級や石盛（こくもり）は従来のままとし、反別を測量して修正すること。地押しのことです。

大新が江戸を起源とするならば、必ず、「地詰帳」に記載があるはずで

その公文書たる「地詰帳」に幕末の記録しか見つからなかつたのです。これは意外でした。

従つて、既述の由来は口伝として尊重した上で、屋号や大新の桶ずしの起源などの最終結論をここで述べるならば、現在知り得る町史の確定の資料から、大黒屋新助は幕末の慶応三年（一八六七）以前からとしか云えないのです。地詰帳記載から遡るとしてもせいぜい数十年かなと思われ

（完）

◆資料①②、

廿日市町史資料編二に見える最古の地詰帳 寛永十五年「安芸国廿日市町地詰之帳」と慶応三年の比較検討。

① 安芸国廿日市町地詰之帳 (寛永十五年・一六三八)

P207～208 廿日市町役場所蔵

付紙 左中東町下側

下屋敷老畝九歩	老斗九升五合	ひかし屋	次右衛門
下屋敷老畝八歩	老斗四升	きりむきや	理右衛門
下屋敷老畝五歩	式斗式升五合	石内屋	助右衛門
中屋敷老畝八歩	式斗七升式合	山城屋	惣兵衛
中屋敷老畝八歩	式斗七升式合	たはこ屋	新三郎
中屋敷老畝九歩	式斗式升老合	おに	喜三郎
中屋敷老畝三歩	老斗八升七合	すこうけん	惣十郎
中屋敷老畝六歩	式斗四合	山舛屋	清右衛門
中屋敷老畝六歩	式斗四合	つち屋	惣左衛門

② 安芸国廿日市町地詰帳 (慶応三年・一八六七)

P328 廿日市町役場所蔵

付紙 中東下側

下屋敷老畝九歩	老斗九升五合	万屋	善次
下屋敷老畝八歩	老斗四升		同人
下屋敷老畝五歩	式斗式升五合	大黒屋	新助

中屋敷老畝八歩

式斗七升式合

同人

中屋敷老畝八歩

式斗七升式合

宮本屋 調七

中屋敷老畝九歩

式斗式升老合

中屋敷老畝三歩

老斗八升七合

内 式斗四合 太十

中屋敷老畝六歩

式斗四合

宮本屋 万吉

中屋敷老畝六歩

式斗四合

宮本屋 万吉

①と②の資料の所在・屋敷等級反別・石高・名請人がそれぞれの年代にある。よく見ると、所在・屋敷等級反別・石高は同じである。廿日市に於いては、藩主が変わっても寛永十五年から慶応三年の二百二十九年間、年貢の基礎の「村高」は不変であったということです。このことが大新の特定を容易にしているのです。

屋号の比較から名請人は入れ替わっています。寛永十五年は九筆・名請人九人が、慶応三年には十筆・名請人六人と変遷がみられます。

こうして大黒屋 新助の宅地二筆は、寛永十五年に 下屋敷老畝五歩 石内屋 助右衛門・中屋敷老畝八歩 山城屋 惣兵衛が名請人の宅地であったことが知れるのです。

