

難波西鶴と海之道

【7】

森田 雅也

おかげさまで質問が二つありました。これまで、船の話が多くなつたので、一つの質問は西鶴と朱印船について、もう一つの質問は西鶴と樽廻船についてです。

えいたいと思いません。まず、朱印船とは、近世初期に豊臣秀吉や徳川家康などから異国渡航許可の朱印状をもつて海外で貿易を行つた船のことを指します。特に活躍した場所は、安南・ルソン・シヤムなど東南アジア各国ですが、角倉・末吉・末次・茶屋などの商人が有名ですね。船も大きく唐船造りで、船体構造の一部や帆装にはヨーロッパ式

西鶴と朱印船、樽廻船

の技術を取り入れていました。ですから、西鶴のころのような沿岸を回る井財船ではなく、大洋航海に適した大きな船でした。日本から銀・銅・鉄・硫黄・樟腦・米穀のほか、陶器・漆器や刃物などを輸出し、輸入品は生糸・絹織物・綿布をはじめ、染料・漢方薬の原料などでした。

遠洋航海ですから月日もかかりますし、天候に左右されることも多く、リスクも高かったのですが、高い利益を上げて、豊臣秀吉・初期徳川政権の経済的基盤の一つになりました。しかし、キリシタンの取り締まりや、農業より商業資本主義に

なることを恐れた為政者たちが、これを平戸、そして最後は長崎に限定するようになりまして。西鶴はその商いに注目したから、今まで見てきたような長崎商いの実態が描かれることになったのでしよう。遠洋航海に対して沿岸航海となった代表が、樽廻船ということになるかもしれません。『国史大辞典』によれば、樽廻船とは「江戸時代に灘や伊丹などの上から江戸積みされる酒樽(四斗樽)を主に、大坂・西宮から江戸へ積み送られた樽廻船問屋仕建ての酒荷専用船」と書かれています。また池田伊丹の酒が中心でした。1升瓶で今のお金で2800円くらいする上方のお酒は、江戸では大人気でした。ところが、江戸の地酒は、江戸の水がまずく、醸造技術も低かったため、5分の1ぐらいの値段で取引されていきました。味が格段に違ったのだそうです。新酒を江戸に送ることで競ったのは後の話ですが、上方から江戸に下る物は、酒に限らず上等で、ここから賣の悪い物を「下らないもの」という言葉が出たとされます。(関西学院大学文学部文学言語学教授)

「下らない」語源は商いから

西鶴のころの酒は、