

---

## 第三節 搾油の革新

---

---

### 灘の水車搾り

---

酒の名産地として有名な灘は、かつては、油の「水車搾り」で知られていた。灘とは、摂津の国・武庫，兎原，八部の三郡の総称である。この地方で搾る油は全て、水車で菜種を粉にして搾るので、他産地の油とは区別され、「水車搾り」あるいは「灘油」と呼ばれた。

普通の搾油では、菜種を炒り、人力で碓を踏んで粉にするが、灘では、水車に「同搗（どうづき）」という押しつぶす道具を仕掛けて粉にするので、大いに手間が省ける。搾った油の品質は変わらないが、油の抜け方が悪いので、油粕の値段は、人力搾りよりも少し安い。しかし人力では、5人体制で菜種を一日に2石も搾れば良い方だが、水車を使えば3石6斗も搾ることができる。採算性の良さで水車に及ぶものはなかった。

水車は、普通は自然に地を流れる水に掛けるが、水の乏しい所では、高い所から樋で水を引いて水車に落とす「腹がけ」を用いる。これは、平坦地ではできない。

灘では、菜種油のみならず、水車搾りにより、おびただしい量の綿実油を生産した。この大きな生産能力が、後に、古くからの菜種油の産地である大坂周辺の地域との間で、トラブルを生むことになる。

---

### 綿実油の改良

---

綿実油は、綿花の副産物である。木綿の栽培は、安土桃山時代より、畿内や三河を中心に盛んになり、大量の綿が江戸へ送られた。江戸では綿を用いた衣服が普通に着られるようになった。木綿の産地では、綿実を搾油し、これも江戸へ送られた。

綿実油は、そのままでは赤黒く濁って、見栄えの良いものではない。そのため、最初は「黒油」あるいは「赤油」と呼ばれて、消費が伸びなかった。

ところが、偶然の事故から精製法が発見された。元和年間（1615～1624年）のことである。大坂の搾油業、木津屋三右衛門は、ある夜、綿実油を入れた壺

の傍らに、土蔵の上塗り用の石灰を積み重ねておいた。翌朝、油を見ると、色が抜けていた。石灰が崩れて、油の中に溶けていたのである。天の恵みと喜んだ三右衛門は、今度は意図的に石灰を混ぜ合わせ、透明な綿実油の製法を確立した。できた油は、灯の付き方も前より良かった。三右衛門は、他の油屋にもこの方法を教え、皆が石灰を用いることとなった。「白油」の誕生である。世間では、白油は種油（菜種油）より良い油だという評判が広まり、急速に需要を伸ばしていった。

新しい商品が拡大していく過程で、旧来の勢力との衝突が起きるのは、世の常である。後から見ると笑い話でも、その時の当事者達は、真剣そのものだ。

種油の搾油業者には、14人の談合頭がいた。寛文9年（1669年）、この談合頭が、綿実油の製造・販売を停止させるべく、公儀に訴状を提出した。この中で、彼らは石灰を加えた白油を「眼毒油」と称し、この油火の光を見た人は、みな眼病を患うとしている。また、原料の綿実そのものの性質も寒冷で良くないとしている。

これを採り上げた大坂町奉行は、訴状の中に名のあった、白油生みの親の木津屋三右衛門や松屋弥三右衛門（惣右衛門とする資料もある）といった人々を召しだし、事情を聞いた。すると松屋が、先般飢饉の際に非常食として出回った「穀団子」が綿実からつくったものだったこと、蒟蒻は石灰を混ぜてつくることなどを反証として挙げ、白油を眼毒油とする根拠のないことを力説した。これを聞いた町奉行は、もっともであるとし、種油14人衆の訴えを退けた。一説には、この時の町奉行は、油問屋の振興に熱心だった大坂東町奉行・石丸石見守定次だったという。かくして綿実油は、「世上の重宝」と呼ばれ、安心して使われるようになった。

## 正本ため桶の作成

---

油問屋の商売が発展すると、容量を統一する必要が生じた。それまでは問屋毎に違うため桶を使って搾り油屋で詰めていたので、店毎に容量が異なり、したがって相場も違い、顧客に不公平が生じていた。そこで8軒の京向・江戸向油問屋が集まって相談した結果、搾り油屋・問屋双方が立ち会い、正本（正しい拠り所）となるため桶をつくらうという事になった。搾り油屋に相談したところ同意を得たので、製作にかかった。正本は、絞升で計って、九升と一斗の目盛りのあるため桶をつくることに決めた。そこで町奉行・石丸石見守定次に

願い出ると、石丸は、ため桶が出来たら箱に入れて、問屋の封印をして絞り油屋に預け、必要な時に両者立ち会いの上取り出して正本にせよと返答した。

正本は慎重な作業と修正を経て完成し、以後は毎年新年に、この正本を基準として新立桶を製作することとなった。正本の方は、幾千年経っても、つくり直すことは固く禁じられた。正本から新立桶を写す時は、無心中庸の心で行うべきとされ、容量の正確さがいかに重視されていたかがわかる。

江戸向けの油樽は、当初は裸樽だったが、寛永19年（1642年）春、備前屋宗兵衛が、箆で包んだ樽を出荷した。これが使いやすく評判になったので、江戸から全てこれにして欲しいと要望があり、以後はどの店も、江戸向けの油は包み樽で出荷することとなったという話が伝わっている。