

<研究ノート>

ビールと『国富論』

水 川 侑

アダム・スミス『国富論』の中にビールやエールという用語が出てくるが、18世紀半ば頃のイギリスにおけるビール事情はどのようなものであったのか、また『国富論』の日本訳ではどのように訳されているか。この小論では、この点について明らかにすることとする。

使用する訳本は、山岡洋一訳『国富論』上下、日本経済新聞社、2007年と大内兵衛・松川七郎訳『諸国民の富』I II、岩波書店、昭和44年である。そして、原文は、1986年に出版された1776年版の複写版である。

初めに、ビール及びエールという用語が出てくる文を幾つか示すこととする。上段が山岡訳、中段が大内・松川訳、下段が原文である。次に、イギリスにおけるビール事情について記述することとする。

I. 上巻

I-a (序)

Beer (ビール) や ale (エール) という用語は、上巻には数ヶ所にしかでてこない。その一部を示すと以下のごとくである。

1. パンやビールの生産にも、多数の人がたずさわっている。(14頁)

かれのパンやかれのビールをこしらえるのに従事したさまざまな人で、(79頁)

the different hands employed in preparing his bread and his beer , (pp.14,5)

2. たとえば肉屋が、自分が必要とする以上の肉を店に持っており、酒屋とパン屋がその一部を手に入れたがっているとする。酒屋もパン屋もそれぞれの仕事で生産したものしか持っておらず、肉屋が当面必要な量のビールとパンを持っていれば、互いの商品を交換することはできない。(25頁)

肉屋は、……、しかも酒屋とパン屋のおのおのは、その肉の一部分を購買したいと思っている。ところが、かれらはそれぞれの職業の異なる生産物以外には、交換に供すべき一物ももたず、しかも肉屋は、自分が今すぐ必要とするくらいのパンやビールはすでにその全部をととのえているのである。(93頁)

The butcher has more meat in his shop than he himself can consume , and the brewer and the baker would each of them be willing to purchase a part of it. But they have nothing to offer in exchange , except the different productions of their respective trades, and the butcher is already provided with all the bread and beer which he has immediate occasion for . (p.27)

3. ヘンリー三世治世の1260年代に「パンとビールの公定価格法」と呼ばれる法律が復活した。(189頁)

ヘンリー三世の治世第51年の「パンとエイルに関する公定価格令」においては、(337頁)

In 1262 , being the 51st of Henry III , was revived an ancient statute called , *The Assize of Bread and Ale*, (p.224)

4. 「懲罰具と晒台に関する法律」では、ビールの価格が大麥一クォーター当り二シリングから四シリングまで六ペンス (0.五シリング) ごとに規定されている。(194頁)

「懲罰椅子やさらし台に関する条例においては、エイルの価格は、大麥の価格一クォーター当たり二シリングから四シリングまでのあいだで六ペンス上昇するごとに、それに応じて規制されている。(338頁)

In the statute of Tumbrel and Pillory , enacted nearly about the same time , the price of ale is regulated according to every sixpence rise in the price of barley , from two shillings to four shillings the quarter . (p.230)

5. 「ビール価格はこのように、大麥価格が六ペンス上がるか下がるごとに、引き上げられるか引き下げられる」とされている。(194, 5頁)

「エイルの価格は、こういうふう到大麥の価格が六ペンス騰落するごとに、それに応じて増減させるべきこと」というのである。

(338頁)

That the price of ale is in this manner to be increased or diminished according to every sixpence rise or fall in the price of barley . (p.230)

6. おそらくそれより影響が大きいのは、塩、石鹼、皮革、蠟燭、麦芽、ビールなどの製品に対する税金によって、これら製品の価格が人為的に押し上げられていることだろう。(265頁)

おそらくかれらは、たとえば塩、石鹼、皮、蠟燭、麦芽、ビール、エイルなどのような、若干の製造品の価格に対する課税によってひきおこされた人為的上昇のためにより多く苦しめられるであろう。(424頁)

They suffer more , perhaps , by the artificial rise which has been occasioned by taxes in the price of some manufactured commodities ; as of salt , soap , leather , candles , malt , beer and ale , etc. (p.306)

I - b (本題)

Beer (ビール) 及び ale (エール) という用語は上巻では、上記で示した頁に出てくる。山岡訳では「ビール」も「エール」も (また両者をひとまとめにして) ビール、大内訳ではビールとエール、となっている。¹⁾ ビールは、「麦芽を発酵させて造ったアルコール飲料」である。それにホップ (hops) を入れたものを「ビール」、ホップを入れない従来 (16世紀半ば頃まで) のビールを「エール」と呼んでいた。ホップを入れたビールは、イングランドでは13世紀後半には知られていた。これがイングランドで醸

造されるようになったのは15世紀になってからである。ホップが入ったビールは初期チューダー朝時代には公権力から反対されたにもかかわらず、南部や東部で着実に普及し、17世紀初めころまでには北部や西部にも普及した。他方、「麦芽と水と薬味で醸造されるエール」＝「麦芽と水と香辛料（スパイス）でつくられるエール」の方は農村地域に限られていったのである。²⁾

スミスの時代にはビールにもエールにもホップが入っていた。山岡訳では、ale と beer 及び small beer などを区別することなく、ビールと訳されている。これでは正確でないと思うが、いずれにせよ、いずれも「麦芽、ホップ及び水を原料として発酵させて造ったアルコール飲料」あるいは「麦芽その他を発酵させ、ホップその他で味を付けたアルコール飲料」に違いない。

わが国ではビールはアルコール飲料という事で、子供には飲ませない。西欧では第二次世界大戦以前にはスモールビール（small beer。色がダークで、長く成熟させずにすぐ飲まれた）と呼ばれるアルコールの弱いテーブルビールを子供たちに日常的に飲ませる習慣があった。イギリスでは19世紀初頭まで全寮制の学校では生徒にビールを飲ませるのが普通であった。スモールビールは、中世に召使、修道士、農民、子供、貧民などが飲んできたアルコール度数の弱いビールである。当時は衛生管理が悪かったので、生水は危険な飲み物であった。ビールは醸造工程で必ず煮沸されるので、どんな場合でも安全であった。また、15世紀から19世紀にかけて欧米の医者は、強壮や体力回復に効く薬としてダークビール（dark beer）を幼児の患者に与えていた。この様な理由で、西欧では子供から大人まで、男性も女性も、貧民も富裕な人も、ビールを日常的に飲んできた。

エールはイギリス中世には最もポピュラーなアルコール飲料であって、13世紀後半から1350年の時期には店内で飲ませるエールハウス経営はあまり行われていなかった。14世紀初頭ともなると、エール販売は、都市や農村を問わずごく普通の経済活動となる。そしてこの時期にはエールを醸造する者と販売する者は同一人物で女性が多かった。1350年から15世紀末にかけて副業として行う醸造業者は減少し、代って専門的醸造業者が現れ、卸売りと小売りが分離されだし、小売りの専門の場としてのエールハウスが登場するようになる。³⁾ イギリスでは15世紀末から17世紀初頭にかけて居酒屋（特に酒場）の軒数が急増する。これに伴い、そこでの「悪弊や無秩序」と結び付けられて居酒屋政策（1552年の営業許可制）が展開される。⁴⁾ 17世紀になるとホップを使うビールの方が優勢となり、時代が下って19世紀に入るとホップを入れないエールは姿を消していった。

ビールを造るのは中世まで、主婦の重要な仕事であった。中世になって、修道院が大量にビールを造るようになると、醸造の仕事は女性の手から離れていったし、家庭では主婦に代わって男性がビールを造るようになる。14世紀後半になると、醸造業は以前よりも大きな利益が見込まれるようになり、ビール造りは男の仕事となり規模も大きくなり、醸造業の集中化がすすんだ。16世紀半ばになると酒場に対する営業許可制が始まり、そして後期になると、たとえばイングランド・レスター市では醸造人・卸売りと酒場の主人・小売りの分離（醸造人の組織化）政策が行われるようになった。⁵⁾ また16世紀から17世紀にかけて激増したエールハウスは、18世紀になるとパブリックハウス（public house）と呼ばれるようになり、産業革命が進行すると、エールワイフ（alehouse＝居酒屋の女主人）は姿を消して行った。そして

パブでエールを造るのも、それを売るのも男性の仕事となり、その時からビールが男性の飲み物とみなす習慣が生まれたようである。

The assize of bread and ale, of the 51st of Henry III (ヘンリー三世治世第51年のパンとエールの法)と The statute of Tumbrel and Pillory (懲罰椅子と晒台に関する法令)は、ビールの醸造と販売にかかわる条例である。これらに関して、春山行夫氏は、前掲書で次のように説明されている(165~180頁)。

前者について。この法の下では、都市内ではエールは1ペニイで2ガロン(1ガロンは4.54リットル)、市外では同じ値段で3ないし4ガロンを売ることが決められていた。この法には違反者に対する刑罰が規定されていた。パン屋でもエール醸造業者でも、男女にかかわらず、1回から3回までの違反は、それが極端な不正でなかったなら罰金だけであったが、あくどい違反や、何度も違反を繰り返して改めない者は、体罰に処せられた。その場合は、パン屋は首・手かせ(木の棒で首と手を押さえ、公の場所にさらす)で、エール醸造業者や居酒屋の経営者は肥料車に乗せて街中を引き回す刑である。ヘンリー三世の時代(1216~72年)には、パンとビールは生活の必需品として、その品質と量目が厳しく検査され、その違反者は上記のような刑が科せられた。

パンは主食なので、いつの時代でも取り締まりが厳しかった。それに続いてイギリスではエールが、フランスでは葡萄酒が、厳しく取り締まわれた。エドワード三世の時代(1327~77年)の法では、エール業者の刑罰はパン屋の刑罰ほど厳しくなかった。初犯はエールの没収、再犯は醸造の停止、三犯はロンドンからの追放であった。ヘンリーV世の時代(1413~22年)には、刑罰は初犯は10シリング、再犯は20シ

リングの罰金、三犯は首・手かせ乃至肥料車であった。これ等の刑罰とは違うものが上記の「懲罰椅子」である。

後者について。この「懲罰椅子」の刑は、違反者を椅子に縛り付けて人通りの多いところにさらすというものである。また、椅子を棒の先に結び付け、川の水につきこんで座っている罪人をずぶ濡れにする「水責め椅子」というのもあった。1745年にはテムズ川のキングストンで、不正を犯した居酒屋の女主人が水責め椅子の刑に処せられている。

生活必需品であったビールやパンの品質、価格、供給量などを維持して消費者の暮らしを守ることや税収源を増やそうとする為政者の意図のもとに上記の「パン及びエール規制法」(1262年)が制定された。制定年は、スミスでは1262年、佐藤氏では1266年あるいは1267年となっている。⁶⁾

ところで、スミスの時代になると、ビールはもはや生活必需品ではなく、贅沢品として取り扱ってもよい生活環境になっているようである。この点について、スミスは次のように記している。「消費財には生活必需品と贅沢品がある。必需品には、生きていくために必要不可欠なものだけでなく、その国の慣習によって最下層にとってすら、恥をかかないために必要とされているものすべてが入ると考えられる。」と。また「以下では必需品に、生きていくために必要不可欠なものだけでなく、その国の慣習によって最下層にとっても恥をかかないために必要なものを含めている。それ以外のものはすべて贅沢品に分類する。」と。(山岡訳、下巻462頁)そして例として、ビールとエールを取り上げている。「たとえばイギリスでのビールも、ワイン生産国でのワインすらも、ここでは贅沢品に分類する。どの階層の人でも、これらをまったく飲まないようにしても、恥にならない。生き

ていくために不可欠ではないし、どの国でも、酒を飲まないのは恥ずかしいことだとはされていない。」と。(同、463頁)(原文はp.483)

ビールを生活必需品としなくてもよいようになった要因として、17世紀後半になって飲料としてビール以外の飲み物、ブランデー、茶、コーヒー、チョコレートなどが現れたこと、また上水道が敷設され始めたことが考えられる。ただし、ロンドンやプリストンなどの地方都市に上水道が整備されてくるのは17世紀末以降からである。⁷⁾

イギリスでは16世紀後半になると、エールハウスの軒数が当時の人口増加率をはるかに超えて増大した。佐藤氏によると、⁸⁾ その増加の理由は、一つは、専門的醸造の発展やエールからビールへの転換。二つは、当時の人口増大、経済の衰退、凶作、疫病などに起因する「貧困」の拡大。三つは、人口移動の増大と都市化の動き。四つは、地域社会の構造や教区教会の役割における変化。こうした状況のもとで、徐々にエールやビールそれ自体の統制(価格・品質・量目規制)からエールハウスにおける「悪弊や無秩序」を中心に据えた政策(営業許可制の導入:1552年)が展開されるのである。営業許可制は、強いエールやビールを規制するためであった。これ等のビールを造るには多くの小麦や大麦を必要とし、パンの円滑な供給に支障が出るからであった。麦芽製造のために大量に浪費される麦類の使用を制限し、その麦類をパン製造に回し、パンを正当な価格で貧民に供給することを意図したのである。

上記したエールからビールへの転換の流れの中で、16世紀半ばから17世紀初頭に強いエールやビールが現れている。「ストロング」の飲酒で酔っ払いが増え、1607年に「醜悪で忌まわしい罪の泥酔を抑制する法」がつくられた。この様な状況の下でティプラー(エールやビー

ルの小売り商)に対して「シングルビールとダブルビール以外にいかなるビールも小売りしないように」との命令が出されたのである。現実には「ダブル・ダブル・エール」や「ダブル・ダブル・ビール」などの強いエールやビールが売られていたようである。これ等が規制対象となった。そして、17世紀の中ごろには、イギリスのビールは「ストロング」が主流になっていた。これが現れる以前のロンドンでは、公には、「ダブル」と「シングル」と呼ばれるビールが造られていた。次に「ダブル」の二倍の強さのもの(葡萄酒のように強いもの)が造られるようになった。これが「ストロング」である。これは「水をよく煮て十分にホップの味をつけ、さらに熟成に時間をかけたもの」で、「淡白な、純粹の琥珀色で、澄んでいて、よく泡が立つ」⁹⁾ものであった。

17世紀までの飲み物と言えば、ビールだけであったので、エリザベス女王(在位1558～1603年)死後の17世紀初期にはロンドン市中にエールハウスが1千軒を超えるほどあった。17世紀になるとコーヒー、茶、チョコレート、その後、ブランディー、ウィスキー、ジンなどの飲み物が現れた。17世紀半ばにはコーヒーハウス(ロンドンで最初のもは1652年)が現れる。エールハウスに代わってコーヒーハウスで商談が行われたり、情報交換が行われたりするようになり、チャールズ二世の時代(在位1660～85年)になるとロンドン市中で急増し、18世紀の初めには2千軒にもなった。¹⁰⁾しかし、コーヒーハウスの果たした役割は18世紀とともに終わり、19世紀になるとティーハウス(最初のもの:1717年)が繁盛するのである。¹¹⁾

注

- 1) 拙論作成に当たり、末尾に掲げている引用・参考文献のうち、特に春山行夫の③と④(引

用・参考文献の整理番号)、フレッド・エクハート他の⑤、飯田操の⑦、下田淳の⑧を参照している。

- 2) 佐藤清隆、⑨、73頁。同、⑬、291頁。春山行夫氏(④、56頁)は、エールはビールにホップの入らない時代からの麦芽飲料の名前で、ビールはヨーロッパ大陸からの移住者(主にオランダ人)によって伝えられた製法である。18世紀になって強いビールが一般化すると、ビールと言えばそれを指すようになり、普通の軽い、安いビールはスモール・ビールなどと呼ばれたと、また、同氏(③、106頁、135頁)は、ゲルマン語ではビールが *calu* と *beor* という二つの並行的な名前と呼ばれていたが、両者は起源的に産地ないしつくり方がちがうもので、前者の方が後者より古い歴史を持っているという説もあると、更にイギリスでホップを用いたビールが、在来のエールと区別されるようになったのは15世紀の前半からであったと、記されている。

下田淳氏は、イギリスでは「西暦43年にローマ人がブリタニアに到着するずっと以前から、ブリトン人(ケルト人)はビールを飲んでた。ビール製造法を、フェニキア人がヨーロッパ、そしてイギリスにもたらしたという説がある」(⑩、40頁)と。また佐藤清隆氏は「ビールはイングランドでは早くも13世紀後半には知られていたが、イングランドで醸造されるようになるのは15世紀になってからである」と。そして「ロンドンでビール醸造の技術が普及していく過程は、3世紀間もかかってゆっくり進展していく」(⑮、299頁)と。

イギリスではヘンリーⅧ世の時代(1509~47年)の1524年頃にフランダースからやってきた移民がイースト・ケント州に定住してホップを栽培し始め、そして大陸にいるときと同じようにホップを入れてビールを醸造したのである。(③、124~165頁)。その結果、ホップを使用するかしないかで、二つのタイプのビールが生まれることになった。佐藤清隆氏によると、「エールとビールの違い」は表1のごとくである。(⑪、74頁)。

- 3) 佐藤清隆、⑮、291~293頁。
 4) 佐藤清隆、⑪、63~74頁。同、⑮、305~310頁。
 5) 佐藤清隆、⑭、126頁。
 6) 佐藤清隆、⑫、28頁。同、⑮、291頁。佐藤氏の後者の論文によれば「パン及びビール規制法」当時、少なくとも3種類のエールがあった。

表1 エールとビールの違い

エール	ホップ入りビール
・不透明	・エールよりずっと透明
・ビールより弱い	・エールより強い
・長持ちせず、気候の変化におかされやすい	・長持ちし、品質も悪くなりにくく、腐らず(ホップは防腐剤としての役割を持っている)[保存・輸送可能]
[輸送困難]	
・ビールよりも高価	・エールよりも廉価
・品種はわずか	・品種は多い
・醸造が容易(家庭内で小規模かつ短時間に自家醸造することが可能)	・ビール醸造はエールよりも複雑な工程を必要としており、醸造に長時間かかる
・資金僅少	・資金結構かかる
・供給不規則	・供給定期的
・消費者、酒場の主人、醸造業者との区別はかきなり不鮮明	・消費者、酒場の主人、醸造業者の文化が生じてくる

その一つが「ベスト・エール」である。292頁、294頁。1283年に「ダブル・エール」あるいは「ベスト・エール」と呼ばれる一番搾りの強いエールの価格は1ガロン1ペニー半に、「シングル・エール」と呼ばれる弱いエールの価格は1ガロン1ペニーに引き上げられた。飯田操、⑨、59頁。

- 7) 日本では、江戸時代初期に神田上水(1650年着工)、玉川上水(1653年着工)、亀有上水(開設1659年)、青山上水(同1660年)、三田上水(同1664年)及び千川上水(同1696年)が整備され、日本独自の技術によって江戸の大部分に給水された。伊藤好一、⑥参照。福山藩では1620年代に上下水道の施設が作られた。広島県総務部県史編纂室編、①、154頁。熊本藩の分家である宇土藩では1663年に「轟泉水道」が敷設された。日本経済新聞、2014年5月27日。
 8) 佐藤清隆、⑮、303~305頁。
 9) 春山行夫、③、185頁。1647年にロンドンで「ビール醸造者の請願、または強いビールの弁護」という請願が出された。これはビールの品質の制限を二種類にして、強いビールの醸造を認めてもらいたいというものである。春山、③同頁。
 10) 春山行夫、④、46~48頁。18世紀にオランダとフランスが植民地でコーヒーを栽培させ、その貿易を支配したから、イギリス政府はコー

ビーを茶に転換させる政策をとった。

- 11) 東インド会社が、17世紀半ば中国から茶を輸入。18世紀になると中流階級の間で喫茶の風習流行。19世紀半ば以降、関税の軽減でインドからの輸入激増し、国民の飲み物となる。

II. 下巻

II-a (序)

下巻においてエール及びビールという用語が使用されている所は25カ所くらいである。ただし、山岡訳では原文にエールあるいはビールという用語はないが、親切にビールという用語を補って文意を明確にされている所が4カ所(70頁と482頁)ある。

下巻にはale,beerという用語のほかに、small beer, strong beer, porter (後方二語の訳はともに黒ビール), spruce beer (山岡訳では黒ビール。大内訳では糖檜酒), その他にmum (ママ酒)、melasses (山岡訳では糖蜜酒と糖蜜、大内訳では糖蜜。フランス語か、ならばmélasse。英語ならmolasses) という用語が出てくる。その個所をいくつか示すこととする。

1. ビールのように安い飲み物なら、がぶ飲みして度胸や付き合いの良さを気取る人はいない。(71頁)

弱いビールのような安ものの酒類をおしげもなく飲んで、自分の気まへのよさや親切さをひけらかそうなどとする人はだれもいない。(731、2頁)

Nobody affects the character of liberality and good fellowship, by being profuse of a liquor which is as cheap as small beer. (p.81).

2. 強いビール一樽当たり三シリング (0.15ポンド) の税金によって黒ビールの価格が上がったが、ロンドンの下層労働者の賃金は上昇していない。(464頁)

強いビール一樽に三シリングの付加税が課されたため、黒ビールの価格は騰貴したが、そうだからといって……。 (1254頁)

The rise in the price of porter, occasioned by an additional tax of three shillings upon the barrel of strong beer, has not raised the wages of common labour in London. (p.485)

3. 麦芽とビールに対する重い税で現在得られている税収より、麦芽だけに軽い税をかけた場合の方が多くなるのではないかといわれている。……。

ロンドンの黒ビール醸造所では、一クォーター (8ブッシェル) の麦芽から通常二樽半以上、ときには三樽の黒ビールが作られている。麦芽に対する税金は一クォーター当たり六シリングであり、強いビールにかかる税金は一樽当たり八シリングである。このため黒ビール醸造所にとって麦芽とビールに対する税金は、……。農村では近隣向けにビールを販売している醸造所では、一クォーターの麦芽からの生産量が、強いビール二樽と弱いビール一樽より少なくなることはまずなく、強いビール二樽半になることも多い。弱いビールに対する各種税金は合計して一樽当たり一シリング四ペンスである。(482頁)

麦芽、ビールおよびエールに対する現行のいっさいの重税からひきだされるよりも

多くの収入が、……。

ロンドンの黒ビール醸造所では、ふつう一クォーターの麦芽から二樽半以上、ばあいによっては三樽の黒ビールが醸造される。麦芽に対するさまざまな租税の総額は一クォーターにつき六シリングになり、強いビールやエールに対するこれらの租税の総額は一樽につき八シリングになる。したがって、黒ビール醸造所では、麦芽、ビールおよびエールに対するさまざまな租税の総額は、麦芽一クォーターの生産物に対して二十六シリングないし三十シリングになるわけである。一般に地方での販売を目的とする地方醸造所では、一クォーターの麦芽から強いビール二樽と弱いビール一樽以下しか醸造されぬということはめったになく、強いビール二樽半も醸造されることがしばしばある。弱いビールに対するさまざまな租税の総額は、一樽につき一シリング四ペンスになる。(1280頁)

A greater revenue than what is at present drawn from all the heavy taxes upon malt , beer , and ale , might be raised , it has frequently been said , by a much lighter tax upon malt ; (p.507)

In the porter brewery of London , a quarter of malt is commonly brewed into more than two barrels and a half , sometimes into three barrels of porter . The different taxes upon malt amount to six shillings a quarter ; those upon strong beer and ale to eight shillings a barrel . In the porter brewery , therefore , the different taxes upon malt , beer , and ale , amount to between twenty-six and thirty shillings upon the produce of a quarter of malt . In the country brewery for common country sale , a quarter of

malt is seldom brewed into less than two barrels of strong and one barrel of small beer ; frequently into two barrels and a half of strong beer . The different taxes upon small beer amount to one shilling and four-pence a barrel. (p.508)

4. たとえばビールと呼ばれているが、実際には糖蜜を原料としていて、イギリスのビールとはまったく似ていない醸造酒が、アメリカでは日常の飲料のうちかなりの部分を占めている。これは数日しかもたないので、ビールと違って、大規模な醸造所で生産し、販売用に貯蔵しておくことはできない。家庭で食事を作るのと同じように、自家用に醸造するしかない。(536頁)

たとえば、ビールと呼ばれているものの、実は糖蜜からつくられるのでわが国のビールとはほとんど似ても似つかぬ醸造酒が、アメリカでは人民の日常飲料のかなりの部分を占めている。この飲料は数日間しかもたぬから、わが国のビールのように大醸造所で販売のために調製し貯蔵するわけにはいかず、各個人の家庭がその食物を料理するのと同じように、自家用に醸造しなければならない。(1352頁)

A fermented liquor , for example , which is called beer , but which , as it is made of melasses , bears very little resemblance to our beer , makes a considerable part of the common drink of the people in America . This liquor , as it can be kept only for a few days , cannot , like our beer , be prepared and stored up for sale in great breweries ; (pp.571, 2)

5. このため黒人奴隷はほとんどどこでも、白人の使用人と同じようにラム酒や糖蜜酒、黒ビールなどを支給されており、これらの商品に低率の税をかけても、おそらく支給されなくなることはないだろう。(539頁)

したがって、黒人はほとんどどこでも、白人使用人と同じようにラム酒や糖蜜や糖檜酒を手当としてもらっており、……。 (1356頁)

The blacks accordingly have almost every where their allowance of rum and of molasses or spruce beer , in the same manner as the white servants ; (p.576)

II - b (本題)

18世紀にはイギリスのビール産業はどの程度にまで発達していたのだろうか、また麦芽を発酵させて造るアルコール飲料にはどのような種類のものがあったのだろうか。初めに、14世紀から17世紀末ころまでのイングランド(特にロンドン)におけるビール醸造業の発展について記述することにしよう。この記述との関連でビールの種類も明らかになるであろう。以下佐藤氏の論文による。¹⁾

ロンドンにおいてビール醸造技術が普及していくのに3世紀もの時間を要している。それは5段階に分けられる。

第1段階。ビール醸造技術がイングランドに導入された1400年頃。

第2段階。15世紀から16世紀初頭。ロンドンでは外国人が多く、ビールの醸造所を所有し、生産を独占した。

1350年から15世紀末の時期に、エール以外にホップの効いたビールが販売されるようにな

る。それは、外国人のビール醸造人がイギリスに定住するようになったからである。

第3段階。16世紀後半になると、多くの醸造所の所有権が徐々にイギリス人に移り、外国人による独占が終焉する(この間に、ビール醸造技術をイギリス人に伝授することを強いられた)。

16世紀後半ともなると、エールの生産量よりもビールの生産量の方が多くなる。その理由。16世紀半ばまではホップのきいたビールに対する偏見があって、ビールはまだ外国人のお酒とみなされていて、反オランダ人感情が尾を引いていた。しかし、エリザベス朝時代に入ると、ビールが最もポピュラーなアルコール飲料になった、ということである。つまり、16世紀は、エールからビールへの転換期であった。そして、ビール醸造業の発展は女性を醸造の仕事から排除することになった。

第4段階。17世紀。醸造所の多くはイギリス人の手に渡り、それを所有する外国人は殆どいなくなる。しかし、外国人は使用人として雇用され、重要な役割を果たした。

第5段階。17世紀末。ビール醸造業が完全に外国人の手から離れてイギリス人のものとなった時代である。

18世紀になると麦芽飲料にはすべてホップが使用されるようになった。従って、エールとビールは同じものになった。違いは、醸造法(エールは上面発酵法、ビールは下面発酵法)と課税基準(エールは32ガロン、ビールは36ガロン)であった。そして、18世紀末ころになると、ビールは新しい都会の飲み物、特にロンドン・ポーターとスタウトを指し、それより色の明るい、薄い色のエールと区別されるようになった。²⁾ ところで、ポーターとはどのようなビールであるのか。これはパブのオーナーであるラルフ・ハーウッドが1722年(スミスは

23年に誕生)に開発したものである。その経緯は次のごとくである。

18世紀初めにはイングランドには少なくとも①スモール・エール、②ストロング・ペール・エール、③ストロング・ブラウン・エールの3種類のエールがあった。この違いは、一番搾りか、二番搾りか、という事、つまりマッシング (mashing) を終えて麦汁を取り出すとき、最初に出てきた麦汁からストロングエール (アルコール度数の高いビール)、二番目の麦汁からオーディナリーエール、三番目の麦汁からスモールエールが造られるという事である。

当時、ロンドン東部のショワディチ地区で働く荷物運搬人たちは、ペール・エール、まだ発酵中のブラウン・エール、長い間貯蔵したため酸っぱくなったブラウン・エールの3つを混ぜ合わせた「スリー・スレッド」を好んで飲んだ。パブのオーナーであるラルフ・ハーウッドは客の注文を受けるたびに3種類のエールを混ぜ合わせなければならなかった。彼はこれが面倒になり「スリー・スレッド」と同じエールを造ったのである。これがポーターである。これは、イングランドからアイルランドに伝わり、更にヨーロッパ大陸にひろまった。

アイルランドではギネス醸造所 (アーサー・ギネスが1759年創設) がポーター (甘味でダークなビール) に手を加え、1778年にアルコール度の強い「スタウト・ポーター」 (stout porter。焙煎麦芽を使用した苦みのあるビール。後のスタウト) を開発している。

他方、イングランドにホップが入ってきた16世紀の初頭以降になってペール・エール (pale ale) が生まれたようである。この名前は、17世紀ごろに、ホップを使用しないエールが廃れた後のニュータイプのエールに対して名づけられた。ペール・エールの元祖という説があるバートン・エール (burton ale) は1630年頃

登場している。(19世紀になるとそれまで人気のあったポーターに代わってペール・エールが広く飲まれるようになる。) ペール・エールの本場となるバートン・オン・トレントでは13世紀まで修道院の修道士の手でビールが造られていた。その後、この地においてチャールズII世の時代にオルソップ家が民間で最初に醸造を始めた。さらに、バス一族がこの地に醸造所を開設 (1777年) して、インドなどの植民地向けのインディアン・ペール・エールを造った。(バス社の「赤い三角形」のシンボルマークは1890年に世界最初の登録商標となる。)

スミスが国富論を出版するまでの過程 (『グラスゴウ大学草稿』、『国富論草稿』1763年から1776年) は、ポーター誕生からスタウト・ポーターに移行する時期である。また、イギリスで18世紀後半になると産業革命に向けての始動が始まる。たとえば、「J. ワットが1768年に動力源としての『蒸気機関』を発明し (翌年特許取得)、ついで彼はM. ボールトンと共同で1781年『回転機関』を発明した。ボールトン・ワット商会製作所の最初の2台の機械は、それぞれ、醸造用水くみ上げ用と麦芽粉碎用にロンドンのポータービール醸造所に買い取られた。その後1787年にはJ. ワルカーが蒸気機関を動力源とした麦汁攪拌機を考案し特許を取っている。機械は短期間の内にビール会社に導入され、1800年頃には醸造工程の大部分が多かれ少なかれ機械化された。」³⁾ つまり、18世紀の後半にはビール醸造方式が零細・小規模なものから機械を用いて大規模に行うものへと発展するのである。そして、19世紀にはいり産業革命の進展と新しい都市市場の出現により、近代的な大規模な醸造業者 (たとえば、バス社、アルソップ社、アーサー・ギネス社) が出現することになるのである。⁴⁾

このようなこと (ビール醸造業における発

展)が、「エール、ビール、ポーター」という用語の背後に、また上記(4)の「わが国のビールのように大醸造所で販売のために調整し貯蔵する」(大内訳)という記述の背後に、あるのである。

最後に、アメリカの黒人奴隷が飲んでいたラム酒(rum)、糖蜜(molasses)、糖檜酒(spruce beer)について説明することとする。(以下、春山行夫著『ビールの文化史 2』、フレッド・エクハート他著『世界ビール大百科』参照)。

イ) ラム酒(rum)

ラムの原料は糖蜜で、製糖工場の副産物なので、西インド諸島で砂糖の製造が始まるとたちまちラムがアメリカの植民地に流れ込み、ブランデーを駆逐する勢いになった。ラムはユニークな芳香を持った強い酒(アルコール度78~80度)で、しかも安価であったので、その普及が早かった。最初はアメリカの植民地に持ち込まれたが、じきに植民地で糖蜜を輸入してラムを造るようになった。

1679年にパンの原料が足りなくなるという理由で、ニューヨークでは穀物で蒸留酒を造ることが禁止されたが、ビールの醸造は許された。1700年にはビールの醸造を保護するために、蒸留酒に特別の税金をかけて輸入を防いだ。ペンシルベニアでも1720年代に外国からのブドウ酒、ラム、ブランデー、ウイスキー、リンゴ酒、糖蜜に税金をかけ、その地域のビールの醸造を保護した。しかし、この対策は時期遅れで、そのころにはラムが国中にひろがって、どこでも手に入る状況になっていた。しかも、17世紀後半には、紳士階級はブランデー、一般階級はラム、地方に住む清教徒はモモヤリングのブランデー、都会の人々はビール、というのが主な酒類の消費行動になっていたで、この対策は効果がなかったようである。⁵⁾

ロ) 糖蜜(molasses)

これは、砂糖黍や砂糖大根から普通のテーブル砂糖を取った後に残るシロップのことである。アメリカでは「マラシズ」(molasses)、イギリスでは「トリークル」(treacle)という。結晶した砂糖を遠心分離機にかけると、糖蜜を得ることができる。ビールの醸造には、発酵性の糖分を補強したり、ビールに特別なキャラクターを加える目的で使用され、麦汁の煮沸の際に釜に投入される。スミスの文章では、melassesとなっている。フランス語ならmélasse。いずれにしてもスペルは違うと思うが。⁶⁾

ハ) スプルス・ビール(spruce beer)

こらは、ブラック・スプルス(黒糖檜)やレッド・スプルス(赤糖檜)の若芽から造ったアルコール飲料である。特に17~18世紀のアメリカでよく飲まれた。スプルスの若芽は壊血病の予防に効くと考えられていたので、ホップの代わりに使用された。⁷⁾

アメリカで初期に(1632年にオランダの植民地にビール醸造所が作られ、1637年頃マサチューセッツ湾の植民地でビール醸造の許可が出されている)造られたビールにはホップは使用されていなかった。1640年頃までホップの入手が難しかったので、その代用としてササfras(楠科)やトウヒ属(糖檜、蝦夷松の類)や、色々の葉草が用いられた。その中でも、糖檜属のビール(spruce beer)は案外に好評で、18世紀の終わり頃まで造られていた。⁸⁾

春山氏は「spruce beer」の造り方について次のように説明されている。

上質のトウヒ属7ポンドを樹皮がはがれるまでよく煮立てたのち、それを取りだし、その中に3ガロンの糖蜜を入れ、再びよく煮立てる。それが終わったらそれを冷却し、1パイントのイーストを入れ、よくかき混ぜたのち樽に入れ、

2, 3日そのままにして熟成させると、トウヒ・ビールができる。ホップの代わりにトウヒ属を用いると、ビールに味をつけ保存に役立った。この代用ビールは主に自家消費され、まれには商品として売られた。⁹⁾

このスプルース・ビールの造り方から想像すると、molasses or spruce beerというのは、この4文字で、「糖檜ビール」のことではないかと考えられる。

注

- 1) 佐藤清隆、⑮、293頁、299頁、303頁。
- 2) 春山行夫、④、68頁。
- 3) 水川侑、⑧、6頁。
- 4) K.H. ホーキンス、C.L. パス、②、29～61頁。
- 5) 春山行夫、④、248～252頁参照。
- 6) フレッド・エクハート、⑦、247頁参照。研究社の『NEW ENGLISH-JAPANESE DICTIONARY』昭和32年の第33版、同『新英和中辞典（携帯版）』1971年の第3版には「糖みつ」という訳しかない。
- 7) フレッド・エクハート、⑦、212頁参照。
- 8) 春山行夫、④、235～245頁。
- 9) 春山行夫、④、245頁。

引用・参考文献

- ① 広島県総務部県史編纂室編『広島県の歴史』1969年。

- ②. K・H・ホーキンス、C・L・パス著、梶原勝美訳『英国ビール産業発達史』杉山書店、1986年。
- ③. 春山行夫『ビールの文化史 1』平凡社、1990年。
- ④. 同『ビールの文化史 2』平凡社、1990年。
- ⑤ 白井隆一郎『コーヒーが回り世界史が回る』中公新書、1992年。
- ⑥. 伊藤好一『江戸上水道の歴史』吉川弘文館、1996年。
- ⑦. フレッド・エクハート他、田村功訳『世界ビール大百科』大修館書店、1997年。
- ⑧. 水川侑『日本のビール産業』専修大学出版局、2002年。
- ⑨. 飯田操『パブとビールのイギリス』平凡社、2008年。
- ⑩. 下田淳『居酒屋の世界史』講談社現代新書、2011年。
- ⑪. 佐藤清隆「エリザベス朝・初期スチュアート朝イングランドの酒場の世界」『駿台史学』65号、1985年10月。
- ⑫. 同「エリザベス朝・初期スチュアート朝イングランドの居酒屋政策」『駿台史学』74号、1988年10月。
- ⑬. 同「エリザベス朝・初期スチュアート朝イングランドの居酒屋政策」『駿台史学』81号、1991年2月。
- ⑭. 同「近世イングランド都市の居酒屋政策」『駿台史学』100号、1997年3月。
- ⑮. 同「近世ロンドンの居酒屋に関する研究」『明治大学人文科学研究所紀要』46冊、2000年3月。