

【用語】店卸—決算や整理のために在庫を調査し、その価格を評定すること 小す—小ず、小豆の別称 魚粕—魚肉を取り除いた後の廃棄物、肥料に使用 斎田—阿波地方で生産された塩の総称 日掛預り—町内の日掛け積金を預ること

【解説】江戸時代の多くの商家では期末に店卸・棚卸を行い、決算書を作成していた。この帳簿は店によって呼び方が異なり、内容も精粗さまざままで必ずしも一定していない。多くの場合、年一回または二回の決算期における在庫商品・売掛け金・所有金高・貸金、地所・店舗などの動産・不動産を調査して、金ないし銀高に換算し、その合計から借金・預り金を差し引き、純資産高を記してあるのが一般的である。さらに、一年間の仕入高・金銀出入・利益計算などが記載されている場合もある。

この文書は、館林城下の目車町の商人正田家の店卸帳の一部である。省略部分を含めての記載項目は在庫商品、買入れ資金・有金、貸金で、この合計から預り金高を差し引き、この年の純資産高を金三九〇六兩余としている。この店卸帳から、正田家が扱う商品は米・大豆・麦などの米穀類が中心で、ほかに塩・干鰯ほしか・魚粕などもあったこと、また中略部分では館林藩や仙台藩・忍藩おしなどの地払い米も取り扱っていることがわかる。