

明治初年の京都のビール

誌名	日本醸造協会誌 = Journal of the Brewing Society of Japan
ISSN	09147314
巻/号	10612
掲載ページ	p. 826-831
発行年月	2011年12月

農林水産省 農林水産技術会議事務局筑波産学連携支援センター
Tsukuba Business-Academia Cooperation Support Center, Agriculture, Forestry and Fisheries Research Council
Secretariat



明治初年の京都のビール

明治初年、文明開化の風潮に乗じて全国各地に小さなビール会社が数多く設立された。

著者は、東京遷都後の京都で産業振興のために設立された京都舎密局麦酒醸造所、そして扇麦酒、井筒麦酒、九重麦酒、兜麦酒などの知られざる興亡の経緯を、京都府庁文書、地元新聞記事を発掘調査して興味深く紹介された。

吉 田 元

はじめに

観光客でにぎわう京都平安神宮の大鳥居の近くに、胸像をはめ込んだ「ワグネル博士顕彰碑」がひっそりと建っている（写真1）。東京遷都後、衰退はなはだしかった京都の産業振興策として、府が設立したのが工業試験所ともいうべき役所、舎密局（せいみきょく）であるが、ここでのビール醸造はドイツ人、ワグネルの指導によるものといわれている。

京都におけるビール醸造は、明治10年（1877）舎密局によってはじめられたが、わずか4年足らずで挫折した。その後いくつかの小メーカーがビール醸造を試みたが、明治20年代に入るとほとんどが東京や大阪の大メーカーの製品に押されて淘汰されてしまった。本稿では京都府行政文書と地元新聞の記事をもとに、その短い歩みをたどってみることにしたい。

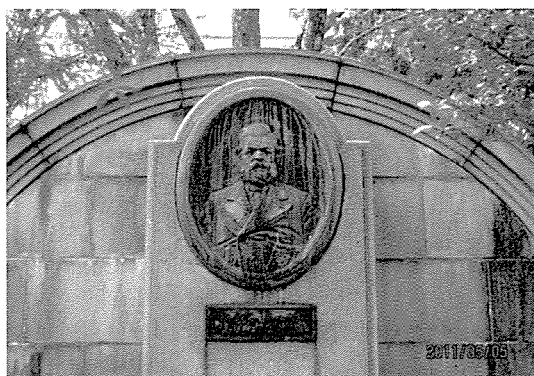


写真1 ワグネル顕彰碑(京都市岡崎公園)

1. 舎密局の設立と諸事業

東京遷都後まもない明治3年（1870）3月、京都府は洋学者山本覚馬（1828～1892）を雇用することになった。

京都府が山本を採用した意図は、「京都は積年の陋習と地勢のため、人民の開化、文明開化も進みかね、自ら職業興隆、物産富殖の道も開きがたく、はなはだ苦心をしていたが、海外事情にくわしい人材もなかったため、今回山本覚馬を登用し、諸人に教授させたい」ということであった。会津藩きつての逸材山本は、蘭学も学んでおり、その後京都府顧問として知事横村正直を助けて舎密局の開設、国内勸業博覧会の開催などに尽力した。また妹八重は同志社の創設者新島襄の夫人である。

京都府はさらに、同年11月にプロシア人教師（名前は不詳）を招聘して語学、数学を教授させるとともに、水理、地理物産、器械などを伝習させることとした。これが京都府による外国人雇用のはじまりである。

明治3年12月、京都府は勸業場の中に舎密製造所仮局を設置した。「舎密（せいみ）」とはオランダ語 *chemie* の音をあてたもので、「化学」という語がまだ普及する以前の用語である。

明治5年1月には舎密局分局が鴨川西岸二条に建設され、まず石鹸と冰糖を製造した。現在銅陀美術工芸高校の建っている場所である。府権大属の明石博高（1839～1910）は、京都の薬種商に生れ、京都より先に創設された大阪舎密局においてオランダ人、ハラタ

マ(1831～1888)に学んだ後、明治3年京都府勸業掛となった。明石は府管内を巡検し、山城相楽郡で炭酸泉を見つけ、これを在住ドイツ人にただしたところ、本国産のミネラルウォーターと同じであるとの回答であった。以後ミネラルウォーターの製造も事業化された。

舎密局の仕事は工業製品の製造指導、舶来医薬品・食物・飲料の検査、教育などであった。仮局の建物は狭隘であったので、本局の建物を建てることになり、6年8月に竣工した。明治4年から、里没那埜(リモナーデ)、公膳本酒(こうぜんボンスカ)、依剥加良私(イボカラス)を製造していた。いずれもたいへんむずかしい字があてられているが、公膳本酒はラムネだったといわれる。依剥加良私は生姜入りワイン。このうち明治6年に年間8千本余を製造し、一番人気があつてよく売れたリモナーデは、舎密局の廃止後何軒かの薬局が製造販売している¹⁾。

明治10年1月京都府は、明治天皇を迎えて産業基金で設立した諸施設の調書、事務の概略、また物産を天覧に供した。産業基金は皇室からの下賜金が主体で、総額は合計10万円、原資の内3万円が舎密局関係で、薬物検査所、石鹼所、冰糖所、防臭薬所、点灯所、炭酸泉汲取所、麦酒製造所などの建設に充てられた²⁾。行政資料に麦酒製造所のことが記載されるのはこの頃からである。

2. ワグネルの雇用とビール製造

明治8年、舎密局ではワグネルに先立ちオランダ人博士、ヘルツ(ゲールツ)を雇用している。行政資料によると、京都の民間人数人が舎密局事業のために献金したこと、器械類がそろったので学習を希望する者は願書を出すよう布告したことがわかる。ヘルツの授業日課を見ると、週6日間、主に午前中に1時間、薬学、鉱物学、植物学、舎密学(化学)、窮理学(物理学)などを講義している。数学は日本人が担当した³⁾。

ドイツ人、ワグネル(1831～1892)が大学南校ドイツ語教師、大学東校理化学教師などを経て京都府に雇用されたのは、明治11年(1878)2月21日付のことである⁴⁾。彼は同年2月3日に京都に到着し、舎密局に近い旧聖護院御殿に滞在した。前任者ヘルツの仕事を引き継ぎ、化学全般の講義を、また医学生予科(現京都府立医科大学)で理化学を教授した。

着任後、京都府勸業課との話し合いにより、石鹼、製酒、陶器、ガラスなどの製造をおこすことになり、毎日実地試験を行なったと報道されている⁵⁾。

その後もワグネルの動静は地元紙でたびたび報道されている。11年8月には富士山に登り、また懇切丁寧な授業は受講生たちにも評判がよかった。

もっともワグネルが京都で力を入れたのは主に七宝焼きなど陶磁器製造の指導である。ビール醸造は着任前年の明治10年7月からすでに新高雄においては始められており、彼の関与を裏付ける資料は今回見出せなかった。11年には京都御所内で京都博覧会が開催され、各種名産品が出品されているが、ここでも京都産ビールに関する報道はない。

麦酒製造所は東山山麓の新高雄に建設された。新高雄は清水寺境内にあり、紅葉の名所である洛西高雄に似ていたことから命名された。明治9年この地に清水が湧出したことが報道されているが⁶⁾、これをビール醸造に利用したのである。

多くの文献が舎密局におけるビール醸造の開始を明治10年7月としている。典拠は大正4年刊行の『京都府誌』中の記述であるが⁷⁾、他にこれを裏付ける新聞報道などは見当たらない。明治10年は2月に九州で西南戦争がはじまり、夏以降関西ではコレラが大流行した多事多難な年で、新聞もビールなどに注意を払ってはいられなかったのかもしれない。

行政資料によると、前年明治9年3月5日舎密局麦酒製造掛として近くに住む大橋芳三が任命されており⁸⁾、また同年1月から11月にかけて京都府と土地所有者の間で用地の買収交渉が行なわれていることから⁹⁾、麦酒製造所の建物は10年春頃までには完成し、醸造が開始されたものと思われる。

麦酒製造所の正確な位置は、清水寺舞台下東南、音羽の滝西側の約350坪の土地である(写真2, 3)。写真2には「京都舎密局麦酒醸造所」の文字が読み取れる。民家風の小さな建物である。今現地に行ってみると谷間のまことに狭い土地で、ここには買収時栄春庵、慶閑庵という建物があった。名水音羽の滝のすぐ近くで、酒造りに好適ということで選定されたものであろう。

製造掛の大橋が舎密局において前任者ヘルツからビール製造の講義を受けていたのかは明らかではない。またラベル、製造法の詳細、原料の入手先などに関し

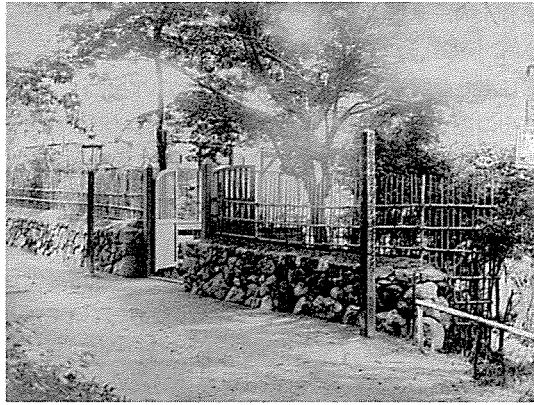


写真2 新高雄の「京都舎密局麦酒醸造所」(京都府立総合資料館蔵)



写真3 写真2と同一場所、現況

でも残念ながら手がかりは一切ない。

3. 舎密局の廃止

すでに前年秋ごろから病氣、辞任の噂があった京都府知事横村正直は、明治14年(1881)1月に正式に辞表を提出し、同時に明石博高も辞任した。後任知事北垣国道が高知県から着任する前に、早くも舎密局廃止の噂が流れている。2月に入ると舎密局諸工場の土地建物は民間に払い下げられることになった。この間の詳しい事情については資料がないが、明治初期の多くの官営事業と同様に、経費ばかりかさんで商品は売れず、採算がとれなかったようである。

北垣知事は着任後早速福島県の猪苗代用水を視察している。京都では舎密局事業よりも琵琶湖疏水の開削による水道、水力発電、水運開発に力を注ぎたかったのである。

舎密局廃止にともない、その土地と建物は早くも明治14年2月に処分され、ワグネルも東京大学教授となって京都を去った。その後、明石博高が土地建物の払い下げを受け、事業を継続したとされている。舎密局の建物は明治20年頃には荒廃してしまい、同28年に火事で消失した。

ビールの製造はわずか4年足らずで終了してしまった。一般庶民がビールという新奇な苦い飲み物を楽しむには、時代はまだ少し早かったようだ。しかし、ここで技術を学んだ何人かの民間人の中には京都府に講習を命じられた酒屋が何軒かあり、彼らが後にビールの製造をはじめたといわれている¹⁰⁾。小田原町松原下る、酒造業北條某らが京都府勧業課長、高木文平の命を受け、ワグネルについてビール醸造を学んだという説もある¹¹⁾。

また14年5月には、上京区の士族岩橋元柔が森中新平とビール、葡萄酒、リモナーデなどの製造販売を計画した。実際はリモナーデ、梨、リンゴ、ブドウジュースであり、酒類は販売しなかった¹²⁾(第1図)。

4. 民間会社のビール

京都でビールを製造した会社はいずれもきわめて小規模なもので、おおむね明治24年頃までに姿を消していった。

明治15年、大阪市北区堂島の荒木儀兵衛による「浪花麦酒」が京都三条寺町に支店を設け進出してきたが、品質不良のゆえか、まもなく撤退した。民間ビールのはじまりは16年発行の『都の魁』に広告が掲

第1図 リモナーデの広告(『京都新報』明治14年5月31日付)

載されている小田原町松原下る（下京区十八組徳万町）の「盛麦酒」が最初であろう¹³⁾。

盛麦酒の「盛」は、技師長鮫島盛の名からとったものらしい。この会社は「盛ビール製造所末広社」を名乗ったが、小規模な会社の中では比較的長期間がんばった方である。18年4月には麦酒用樽を1500丁購入したいとの広告を¹⁴⁾、5月に入ると売り出し広告を掲載した¹⁵⁾。

「当社製造の盛ビール儀は、先年鮫島盛氏歐行し、各国麦酒製造所に就て々々其蘊奥を究め、之に氏が多年経験せし方法を斟酌したるものにて、其製造の純良なる其味の殊佳なる舶来の麦酒と雖ども遠く及ばざる所随て其声価も亦日に増し月に博く凡そ一乾坤中又と之に比すべきものなきに至る。実に盛ビールの名に反かざるなり。茲に於て今回益々之が販路を拓めんとし、大いに各地に売捌きを置く」¹⁶⁾。

大いに自信をもって販売したらしいことがうかがえる。鮫島は開業に先立ってヨーロッパのビール製造工場を視察したようである。扇を描いたラベルに「Mori Pale Ale」と見えるので、このビールはドイツツラガーではなく、英国風パールエールだったようである。

「盛麦酒」は米国ニューオルリンズ万国博覧会において金牌を受賞したのをきっかけに受賞牌をラベルに張り、名称を「扇ビール」(Auki Pale Ale)、社名を京都末広社と改めた(第2図)¹⁷⁾。18年は販売好調で300石を製造したが売り切れ、19年はさらに製造量を増やして500石とした¹⁸⁾。

弊社醸造扇ビールは日甚高貴ナリ本懐之ヲ
大覽仕候既ニ米國モウチナルレアンソ府万
博覽會ニ於テ第一等金牌ヲ授ケシハ
君之知給フ處ナリ我輩醸造ノ麥酒ニシテ
米酒ヨリ金脚贈アリシハ獨リ弊社ヲ以
始メトス依面本年ユリ右賞牌貼ニ尙廣ク
賣仕候間能儀續々御注文之程伏而奉
ナリシテ今更ニ總テ扇ビールニ稱ス
但シ從來酒類區々カ
京都市下京区八組徳万町
販賣所 京都末広社支店
大坂淡路町五丁目三十四番地

第2図 扇麦酒の広告(『日出新聞』明治19年6月25日付)

同社はその後しばらくして廃業したが、新たに内貴甚三郎ら京都の有力財界人9名が出資して資本金10万円を集め、建物を新築し、ドイツ製新式機械も購入して「改良末広社」として再出発した。役員の方多くは酒造商であった。内貴が社長に、鮫島は技師長となった¹⁹⁾。20年7月には、郊外の山科日ノ岡村に3000坪の敷地を購入して醸造所を建設する計画が報道されているが²⁰⁾、これは実現しなかったようである。

同年7月、渋沢栄一が横浜に設立するビール会社に赴任予定のドイツ人技師、ヘカス氏(原文のまま、ヘルマン・ヘッケルトのことか)が神戸から京都の同社を訪れ、原料麦の良否鑑別などを行っている。横浜での契約期間は満3年、最初の1年間は月給150円、以後2年目175円、3年目200円と増え、かつ販売高1000円につき250円の利益金を与えるという好待遇であった。横浜のビール会社とは、ジャパン・ブルワリー(後の麒麟麦酒)のことらしい²¹⁾。

末広社の醸造技術については興味深い記事がある。「末広社のビールは暫時改良を加えるつもりで、20年1月の製品は、沸騰強く、酸質を帯び、曇色で濁りが沈殿せず、風味も十分でなかった。ドイツの醸造所では「冷し場」の設備があると聞き、試みに醸造場の屋根を二重とし、四方を囲って温度を下げたところ、暑中90度(32.2℃)の日中には7、8度の低下でビールにもさしたる影響もなかったため、冷やし場が必要との感覚もなかった。しかし、社員がある料理屋でビールを求めたところべつ甲色、透明で酸もなかった。もっとも味がよかったので塩を見ると末広社のものであったので、その貯蔵法を尋ねたところ、塩のまま井戸で冷して5日間を経たものであるという。そこで社員ははじめて冷し場が必要であることを信じ、早速技師にも話し、ビールを井戸中で冷して5日後試みたところ、濁りもしずまり、透明になったので、いよいよ冷し場が必要であると感じ、今度新築する醸造場には冷室を設けることにした。その費用は2万円の予算を立て、なおまた新たにドイツから器械を購入する費用を5万7千円と定めた」²²⁾。

当時の京都市内はまだ電気も引かれていなかったから、電気冷蔵庫もなく、貯蔵時にビールを冷却することの重要性も知られていなかったのである。

21年5月にはビール券を配布し、11月造石高は500石に達した²³⁾。しかし実際の品質、会社の経営は

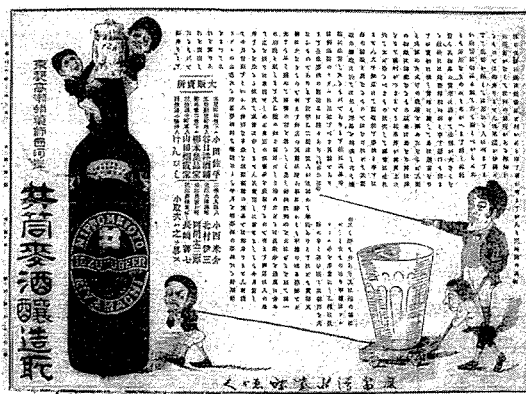
かなり問題があったようだ。地元新聞には、「扇麦酒といえは不味い方ではずいぶん顔の売れている麦酒だが、製造元の末広社は23年8月の株主総会において経営困難のため解散することになった」と酷評されている²⁴⁾。解散後同社の資産は翌年大阪の洋酒商橋本清三郎に売却された²⁵⁾。

この頃から日本ではドイツ風ラガービールの人気が高まってきた。ドイツビールの輸入量は、明治19年度の88万本から、20年度は221万本、21年度も206万本と急激に増加したが、国内でもドイツ風ビールを製造するものがふえたので、やがて輸入量は減少した。24年7月にはこんな記事もある。

「東京にて此頃日本製麦酒の第一と云わるるエビス麦酒は、目黒に製造所を置き、独逸人を技師とし製造する所にて、独逸風の美味あり。舶来ストック麦酒に譲らざる良品なるが、今度京都上京区河原町二条下る鮫島盛氏方にて京都一手販売を引受けたり。麦酒に経験ある同氏の売捌くこととて、已に特約をなし小売を申込みたるものも少なからずと云ふ」²⁶⁾。

他には、蛸薬師通高瀬川西岸にあった井筒麦酒製造所の「井筒ビール」(明治20年1月～)、御幸町五条上る太田伊三郎の「九重ビール」(明治20年5月～)、三条通白川橋東詰安田専太郎の「兜ビール」(明治20年7月～)など小規模なビール会社があつた。このうち、井筒は醤油商、太田と安田は酒造商であつた。

高瀬川西岸でつくられた井筒麦酒(第3図)²⁷⁾は、明治19年10月には160石を製造したが、伊勢、美濃、



第3図 井筒麦酒の広告(『日出新聞』明治20年1月1日付)

備前、北国地方から続々注文があり、4万本がさばけたという²⁸⁾。

しかし、明治19年度の京都市内におけるビールの製造量を見ると、酒造商10組中でビールを生産しているのは5組、清酒の42,601石に対しわずか805石にすぎない。まことに微々たる生産量だったのである²⁹⁾。

おわりに

明治10年代から20年代にかけて日本全国に多数出現したいわゆる「泡沫ビール」は、国産ビールが簡単な設備で製造できる英国式のエールから、大規模な冷却設備を必要とするドイツ式のラガーへと移行して行く過程で、ほとんど文字通り泡沫のように消え去ってしまった。その後日本のビールは大規模ビール会社による寡占状態が長く続いた。しかし、最近では京都でもミニブルワリーブームで市内のいくつかの酒造会社を中心に地ビールが製造されている。

謝辞

写真資料のコピーでお世話になりました京都府立総合資料館に厚く御礼申し上げます。

文献

- 1) 明治7年までの舎密局に関する行政資料は、『京都府史』、第1編政治部勸業類2、明治元年～7年による。
- 2) 『京都府布令書』、明治10年第47号
- 3) 『京都府布令書』、明治8年第43号、第96号
- 4) 『京都府布令書』、明治11年第43号
- 5) 『大阪日報』、明治11年2月22日付
- 6) 『大阪日報』、明治9年8月31日付
- 7) 『京都府誌(下)』、4、大正4年(京都府)
- 8) 『京都府庁文書件名簿』、明治9年16-141
- 9) 『京都府庁文書件名簿』、明治9年9-30-128～130
- 10) 稲垣真美、『日本のビール』、129、中央公論社(1978)
- 11) 『大日本麦酒株式会社三十年史』、149、大日本麦酒株式会社(1936)
- 12) 『京都新報』、明治14年5月31日付広告
- 13) 『都の魁(下)』、新撰京都叢書、第6巻、臨川書店(1985)
- 14) 『日出新聞』、明治18年4月29日付広告
- 15) 同、明治18年5月17日付広告

- 16) 同, 明治 18 年 8 月 22 日付広告
- 17) 同, 明治 19 年 6 月 25 日付広告
- 18) 同, 明治 19 年 10 月 29 日付
- 19) 同, 明治 20 年 2 月 11 日付
- 20) 同, 明治 20 年 7 月 26 日付
- 21) 同, 明治 20 年 7 月 27 日付
- 22) 同, 明治 20 年 9 月 2 日付

- 23) 同, 明治 21 年 11 月 15 日付
 - 24) 同, 明治 23 年 9 月 14 日付
 - 25) 同, 明治 24 年 3 月 28 日付
 - 26) 同, 明治 24 年 7 月 1 日付
 - 27) 同, 明治 20 年 1 月 1 日付広告
 - 28) 同, 明治 20 年 7 月 7 日付
 - 29) 同, 明治 20 年 5 月 29 日付
-