

お酒の輸出と海外産清酒・焼酎に関する調査(2)

誌名	日本醸造協会誌 = Journal of the Brewing Society of Japan
ISSN	09147314
著者	喜多, 常夫
巻/号	104巻8号
掲載ページ	p. 592-606
発行年月	2009年8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



お酒の輸出と海外産清酒・焼酎に関する調査 (II)

—日本の清酒，焼酎，梅酒の未来図—

喜 多 常 夫

前稿では，海外生産の清酒・焼酎の生産事情を紹介し，日本製・海外製を含めた世界のマーケット動向を分析した。本稿では，アメリカ，ブラジル，台湾，韓国，中国などの清酒生産の歴史を包括的に記述し，長期的視点で見た現在のサケブームの背景を探る。これらを通じて，日本発の清酒と焼酎，さらに梅酒も含めた「日本の酒の将来」に関する提言を行いたい。

9. 海外における清酒製造の歴史

現在の世界的サケのブームにはいろいろな要因があった。第二次世界大戦後の時代を概観する¹⁾と，<1960～70年代の「現地駐在の日本人需要」＝「海外清酒需要」だった時代>→<現地生産の清酒による底辺需要の拡大>→<世界的な寿司・回転すし・Sushi Barの流行>→<健康食ブームに乗った日本レストラン（日本人オーナーでない日本レストラン，日本食ファーストフードなども含めて）の急増>→<フュージョン系ジャパニーズレストランの登場>→<サケバーやサケ専門店の出現（＝ワインに相当する文化飲料としてのサケ）>といった流れになるだろう。

ヨーロッパでは<マンガ，アキバ，オタクの浸透>，アジアでは<日本旅行ブーム，帰国後にサケを飲むツーリスト，居酒屋チェーンのアジアへの進出>，なども近年の要因としてとらえることができる。

ただ，世界的に見て，もっとも大きい要因は<海外における清酒製造の長い歴史>であると考えられる。韓国のサケ，台湾のサケは本物ではない，サケと名乗らせ

たくない，という認識を持つ方もおありだと思うが，その起源は日本統治時代に日本が持ち込んだ産業である。アメリカやブラジルについても，日本人移民がその起源である。そういった歴史を確認しておくことは，サケの世界市場を俯瞰するうえで必須であると考えられる。そこで，主要なサケ生産国，アメリカ，ブラジル，台湾，韓国，中国について，同一形式の年表で清酒生産の歴史をまとめてみた。また，海外における清酒製造の歴史を包括的に記述するために，戦前の樺太や南洋諸島などについても調査した。

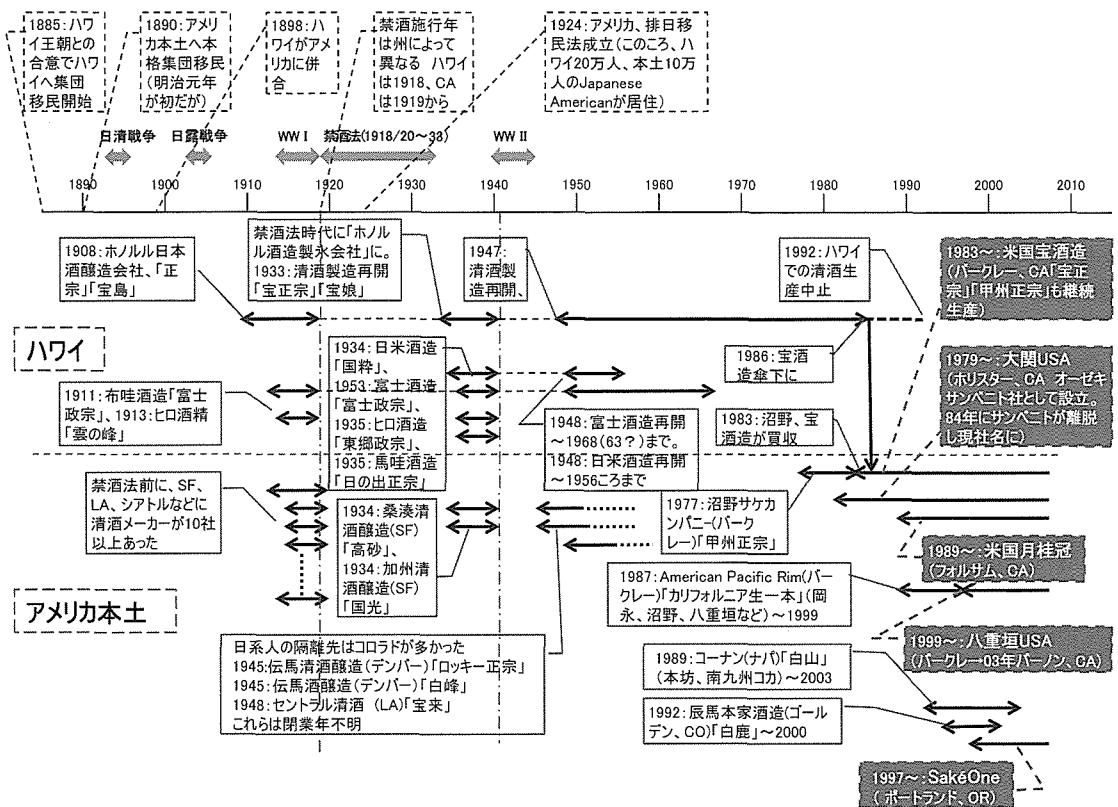
10. ハワイ・アメリカにおける清酒製造の歴史

第13図はハワイとアメリカの清酒製造の歴史である。ハワイへの日本移民は，ハワイがアメリカに併合される以前のハワイ王朝時代の1885年に始まっている。アメリカ本土への本格移民は1890年である。

企業としてアメリカ国内で初めて清酒を造ったのは，今からほぼ100年前の1908年，ハワイの「ホノルル日本酒醸造会社（Honolulu Japanese Sake Brewery Co.）」である。常夏の島故，最初から冷房つき石蔵だったことが幸いして，清酒が製造できない禁酒法時代は氷を製造してしのいだそうだ。（社名も「ホノルル酒造製氷会社（Honolulu Sake Brewery & Ice Co., Ltd.）」に変更。社名からJapaneseを取って「日本酒」でなくした経緯は不明）。年表で分かるとおおり，この会社は1986年に米国宝酒造が買収したが，米国宝酒造は現在もホノルル酒造の持っていたブランド

Survey on Exports and Overseas Production of Sake and Shochu - Japanese Sake, Shochu and Umeshu in the Future (II)

Tsuneo KITA (President, Kita Sangyo Co., Ltd.)



第13図 外国産清酒の歴史<ハワイとアメリカ>

「宝正宗」をラインアップに残している。(宝酒造にとって、宝正宗という名前自体が買収動機の一つであった。)

ホノルル酒造については、優れた技術の実績を残している^{2,3)}ことが知られているので、いくつかを列記しておこう。

- 1908年：世界で初めて冷房つき石蔵で清酒醸造（日本では、冷房つきは1927年の月桂冠・昭和蔵、四季蔵としては1961年の黎明酒造（現：杵の川酒造，長崎）と同年の月桂冠・大手蔵が最初）
- 設立初期から：醸造に乳酸を使用（いわゆる「速醸酩（そくじょうもと）」）。日本で醸造試験所の江田鎌治郎が確立したのとほぼ同時期）
- 戦前の1939年：炭酸ガス入り清酒発売。戦後も、フルーツフレーバー炭酸ガス入り清酒で継続（日本でガス入り商品化されたのは戦後？）
- 1947年：ステンレスタンク導入（当時の日本は珪瑯（ホーロー）タンク）

- 戦後、カリフォルニア米で醸造（戦前までは日本のコメで醸造。カリフォルニア米に適した醸造技術を開発）

- 1959年：二瓶孝夫（国税庁醸造試験所出身）が、ホノルル酒造製水で協会6号酵母の泡なし株を分離、実用化（秋山裕一博士による日本での実用化は1966年から。協会7号の泡なし（701号）ははじめ、順次泡なし酵母を分離）

年表でわかるとおり、アメリカにおける清酒製造史は、「禁酒法前」、「禁酒法撤廃後～第二次世界大戦前」、「戦後」、「1977年の沼野サケカンパニー以降～現在」と4つに区分できる。また、地域としてはハワイ、西海岸が中心だが、過去にはデンバーやシアトルにもあったことがわかる。近年では、1989年のコーナン（本坊酒造，南九州コココーラ）による「白山」、1992年の辰馬本家酒造による「白鹿」があるが、この両社は撤退した。

なお、アメリカでの日本人の酒造や日本食に関する

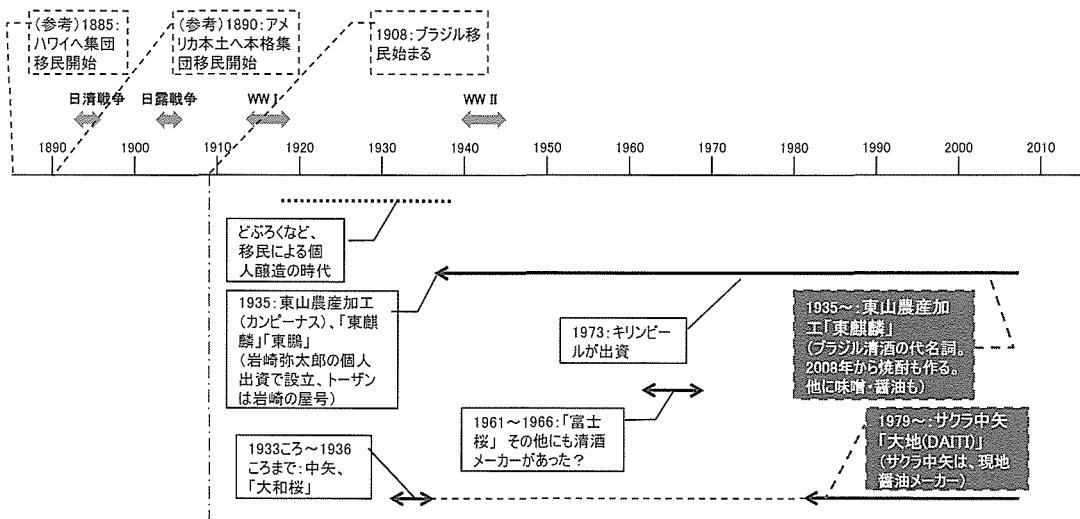
主要事項として、次の点も記録されるべきだろう。これらも間接的に清酒製造の歴史と関連があると思う。

- 1890～93年：高峰讓吉博士がイリノイ州ピオリアで麦芽でなく麴によるウィスキー工場を準備するが操業前夜に焼き打ちで工場焼失（当時アメリカ最大のウィスキー会社のウィスキートラスト社）
- 1892年～1920年ころ：長澤鼎がカリフォルニア州サンタローザで Fountaingrove Winery を引き継ぎ、経営。当時の米国 10 大ワイナリーのひとつに数えられた。
- 1972年：日清食品のラーメン工場竣工（カリフォルニア州ガーデナ）
- 1973年：キッコーマンの醤油工場竣工（ウィスコンシン州ウォルワース）

11. ブラジルにおける清酒製造の歴史

第 14 図はブラジルの清酒製造の歴史である。ブラジル移民は 1908 年に始まった。10 年ほどした 1920 年ころには、どぶろくなどの個人醸造が始まったようだが、企業として初めて清酒を造ったのは東山農産加工である。1938 年に創業、当初からクーラー付き工場を準備して「東麒麟」「東鵬（オートリ）」というブランドで製造を始めた⁴⁾。初期は合成清酒のようなものであったようだ。

東山農産加工はヒガシヤマではなくトーザンと読む。



第 14 図 外国産清酒の歴史<ブラジル>

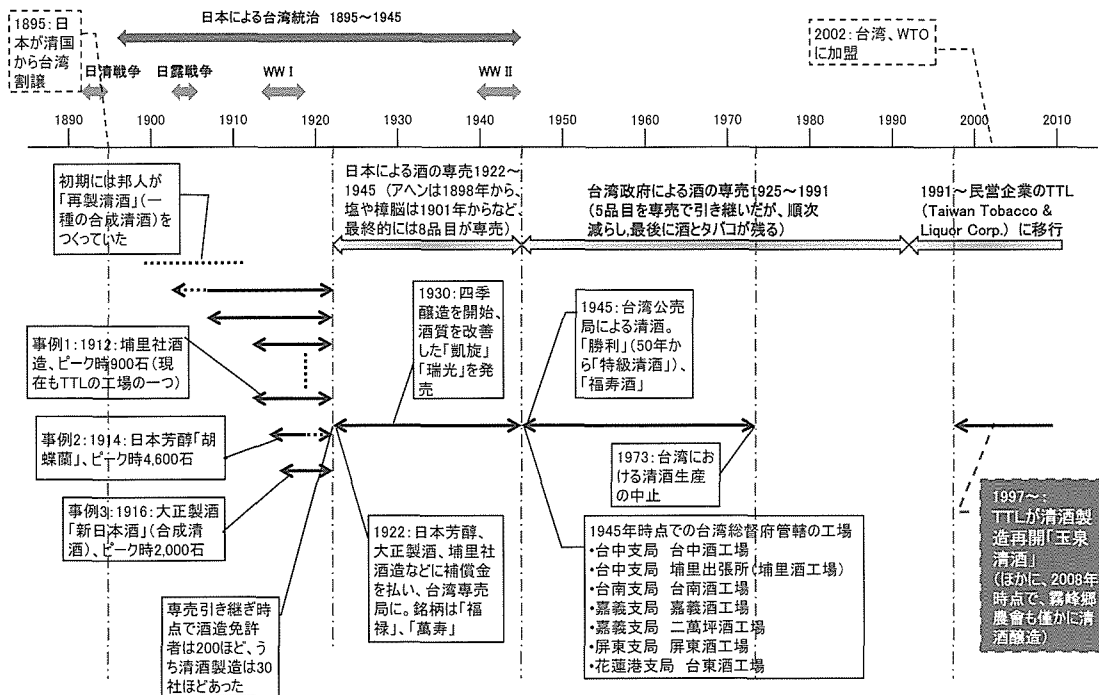
岩崎弥太郎（三菱の始祖）が個人出資で設立した会社で、東山は岩崎の屋号である。1973年にキリンビールが出資、1975、76年に、ホノルル酒造の二瓶孝夫が滞在して技術指導したことなどが特記される事項であろう。「東麒麟」はいまではブラジル清酒の9割以上のシェアを占めている。また、同社は2008年から、秋田こまちによる米焼酎（乙類で、清酒と同じ「東麒麟」ブランド）も製造開始している。

ブラジルの味噌・醤油醸造最大手、サクラ中矢（創業1940年）が「大地（DAITI）」ブランドの清酒を造りだしたのは1979年だが、1933年ころに創業者の中矢さんが「大和桜」という清酒を造っていた歴史があるそうである⁵⁾。

なお、清酒ではないが、1979年に本坊酒造・南九州コココーラが、ブラジルでピング（ブラジルの蒸留酒）工場を買収して生産を開始し、一時は「富士」という米焼酎も製造していた⁶⁾ことも、ブラジルの酒造の歴史として記録されるべきだろう。（同社はその後撤退）

12. 台湾における清酒製造の歴史

第 15 図は台湾における清酒製造の歴史である。1895年に台湾総督府がおかれてから終戦まで、台湾は日本の領土となった。台湾では元来自家醸造がおこなわれており、酒税が施行された1907年には酒造免



第15図 外国産清酒の歴史<台湾>

許者が1122あったが、徴税のために企業体への集約を指導し1921年には205に減った。1922年には、台湾総督府の方針で清酒製造は台湾専売局に移管されたが、その時点で約200いた酒造免許者のうち、清酒を製造していたのは30程度だったようである^{7,8)}。代表的な事例を3つ記載しておこう。

- 埔里社酒造株式会社 (1912年設立, 能高郡埔里街) 出資者には邦人のほか台湾人もいた。ピーク時には900石程度製造。現在もTTLの工場の一つ。
- 日本芳醇株式会社 (1914年設立, 台北市) 阿部, 矢島など邦人の出資による。銘柄は「胡蝶蘭」で、冷房を備えた蔵だった。ピーク時には4,600石程度製造。
- 大正製酒株式会社 (1916年設立, 台中市) 赤司, 前田など邦人の出資による。銘柄は「新日本酒」で、合成清酒だった。ピーク時には2,000石程度製造。専売以前の台湾での清酒の製造高は1918年が最高で、10,290石であった。清酒製造業者は邦人経営だけでなく、台湾人経営の会社もあった。専売局移管の酒造免許業者リストには、酒税導入当時(1907年)から免許を保有していた邦人業者が8人記載されてい

る(基隆の井口卯三郎, 台中市の齋田久吉など。いずれも個人免許)。正式な記録は見当たらなかったが、台湾で一番古い清酒製造業者はこのうちのいずれかではないか、また台湾で初めて清酒製造がおこなわれた時期は酒税施行前の1900~1905年ころではないかと推察する。

1922年に既存業者に補償金を支払って酒類製造(ビールを除く)は台湾専売局に移管され、清酒の銘柄は「福禄」と「萬寿」となる。専売以降直後は満足な工場設備がなく酒質の確保に苦労したようだが、1926年からは理研酒(鈴木梅太郎博士が開発した合成清酒)を台湾で製造して「福禄」に混和し、大きく改善されたそうである⁹⁾。1930年からは工場を整え四季醸造を開始して、銘柄も「凱旋」と「瑞光」に変えた。

終戦後、台湾政府は専売制度を受け継ぎ、台湾公売局が清酒を作り続けた。ブランド名は「勝利」(1950年から「特級清酒」と「福寿酒」で、これは1973年まで続いた。

1990年代に入って日本から輸入される清酒が急増。その影響があつたのことだと思うが、1997年にTTL

(台湾公売局が1991年に民営化された会社)が「玉泉清酒」というブランドで製造を再開した。

以上をまとめると、台湾の清酒製造の歴史には「1900年ころ～1973年」,「1997年～現在」の2期があり、さらにその前期は「民間邦人製造を中心とした1900年ころ～1922年」,「日本政府の台湾総督府専売局による1922年～1945年」,「台湾政府の公売局による1945年～1973年」に分けられる。

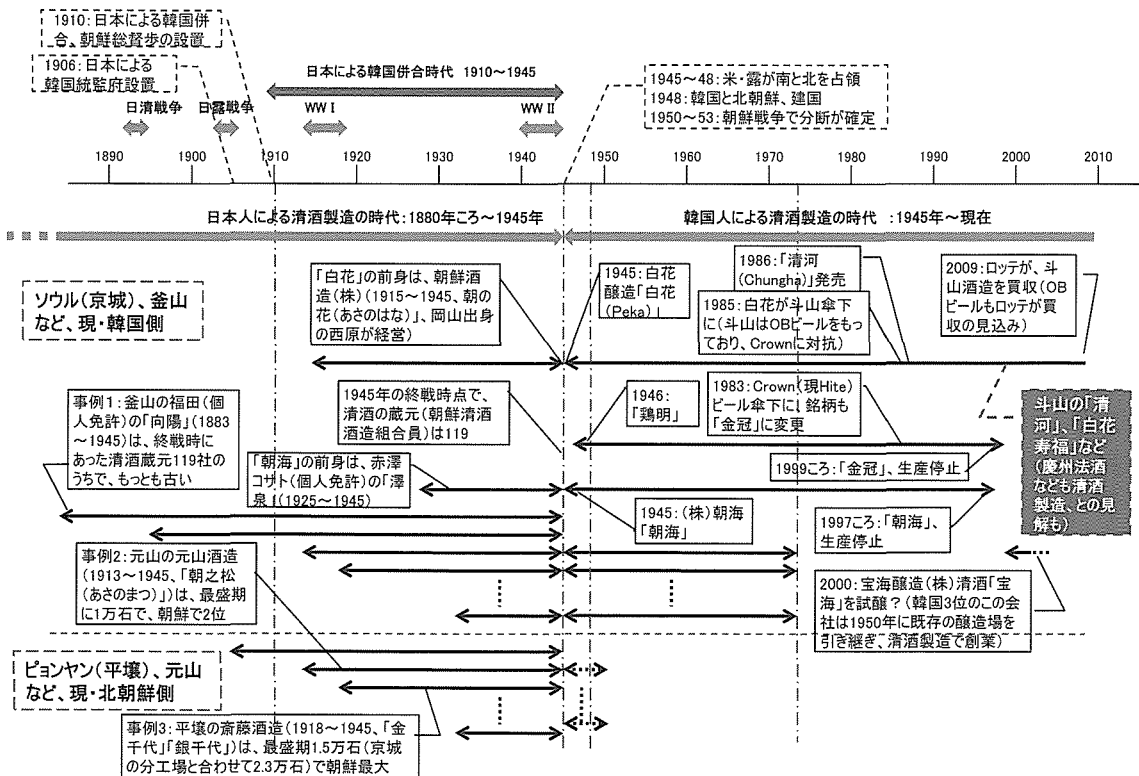
なお、台湾初のビールは、邦人が1919年に台北に設立した高砂麦酒株式会社である。当初、ビールは専売の対象外だったが、1933年に製造は民営のまま販売のみが専売局に移管され¹⁰⁾、台湾公売局を経て現在もTTLの台北啤酒(ビール)工場(建國啤酒廠)として引き継がれている。清酒や酒類の専売制度は、朝鮮や樺太など他の海外領地でも導入が検討されたが、結局台湾だけで実施された制度であった。(日本では酒類の専売はなかったが、アルコールが1937年から2001年まで専売だった。)

13. 朝鮮・韓国における清酒製造の歴史

第16図は朝鮮・韓国における清酒製造の歴史である。海外における清酒製造は朝鮮半島が最も古い。しかも、台湾やアメリカのような中断時期はなく、120年以上継続して日本人または朝鮮人・韓国人によって清酒が造られている。

日本酒製造のはじまりは、1876年ころ釜山の荒木某による日本風の濁酒¹¹⁾だったそうだが、1890年以前から釜山、仁川などで日本人経営による本格的な清酒製造が開始され、本格焼酎もやや遅れて平壤(ピョンヤン)近辺ではじめられた¹²⁾。

朝鮮では伝統酒マッコリ(makkolli)の自家醸造が一般的で、日本統治前には数軒に1軒の割合で造っていた。日本の韓国統監府による1909年の酒造法で自家醸造から酒税を徴収、さらに朝鮮総督府の1916年の酒税令以降、企業体をなした酒造会社の酒を買うよう誘導、一方で厳しく密造を検挙した結果、自家醸造者は約29万場から、1932年にはたった1場にまで激



第16図 外国産清酒の歴史<朝鮮・韓国>

減した。密造の検挙は終戦に至るまで年に万件の単位で行っていたようで、マッコリは女性が作るのが通例だったこともあり悲惨なケースもあった¹³⁾ そうだ。

因みに、酒類の免許制導入、その後個人醸造から共同製造や企業体への誘導、自家醸造禁止、という手順は、日本国内で明治時代に行った政策である。たとえば鹿児島県下では、1878（明治11）年ころ県下に約3万の自家用焼酎製造免許者がいたのが、将来性の見込める企業に集約させる税務当局の誘導で1901（明治34）年には3,696場、1912（明治45）年には485場と激減した¹⁴⁾。

朝鮮の清酒酒造石数は1936年に11万5,547石、1944年には9万1,107石で、1945年の終戦時点での清酒の蔵元（朝鮮清酒酒造組員）は119社あった¹⁵⁾。清酒大手銘柄で朝鮮に製造工場として進出していたのは、仁川に白鶴（1928年～1945年）、馬山に桜正宗（1929年～1945年）、京城に菊正宗（1935年～1945年）、清州に月桂冠（1942年～1945年）である。営業所や支店、販売子会社としては、さらに多くの清酒メーカーが進出していた。

以下には大手銘柄以外の事例を3つ記載しておこう。

●釜山の福田増兵衛（1883年～1945年。銘柄は「向陽」。個人免許で、のちに福田恒が代表。個人ではあるが、1936（昭和11）年度の見込み申告は1705石で釜山の10社のなかで一番大きい。）は、終戦時の清酒蔵元119社のリストのうちでもっとも古い。創業年の1883年は、日本による韓国併合（1910年）の実に27年前であるので、ある程度の規模や企業の体をなした海外の清酒メーカーとして最古なのかもしれない。（釜山には、韓国併合の500年前から日本人が居住していた歴史がある。1407年に「倭館」と呼ばれる日本人の指定居住地が釜山に開設され、秀吉の朝鮮出兵で閉鎖された時期があったものの、江戸時代には役人や商人などの日本人が常時居住していた。1678年に移設・新築された倭館は釜山中心部に10万坪を占めるまで拡大し、それが1877年から日本租界（治外法権の居留地）として引き継がれた。先述の「日本酒製造のはじまりは1876年ころの釜山の荒木某」は倭館から租界への移行期にあたる。なお、釜山のほか、仁川と元山にも韓国併合以前に日本租界が置かれた。）

●元山（平壤の西、今は北朝鮮領内）の元山酒造株式

会社（兵庫出身の植田伊之助が設立、のちに植田八郎が代表。1913年～1945年。銘柄は「朝之松（あさのまつ）」は、最盛期に約1万石で、朝鮮で生産量2位だった。戦後の1955年、植田は朝鮮で清酒を製造していた26社とともに復活酒造免許を得て、灘で「金鹿」を設立し、同社は今も盛業である。（なお、同時期に、戦前に朝鮮、樺太、台湾、満州などで清酒製造をしていた業者グループに対し、全国で10場程度の復活免許がでたそうであるが、今回の調査ではほかの消息についてはほとんどわからなかった。）

●平壤（ピョンヤン）の齋藤酒造合名会社（1918年～1945年、「金千代」「銀千代」）は、最盛期約1.5万石、京城（ソウル）の分工場と合わせて約2.3万石を製造し、朝鮮最大、日本を含めても当時最大規模の蔵元の一つだった。社主、齋藤久太郎は農場主で、朝鮮最大の新式焼酎（＝甲類焼酎）の太平醸造（株）も経営。

調査した文書の中に、1941年に朝鮮酒造組合中央会が実施した第三回全鮮酒類鑑評会報告書があり、優等賞で最高得点が齋藤酒造の「金千代」であった。そのレシピが収録されていた¹⁶⁾ので、第17図に転載しておく。杜氏流儀は「備中流」、精米は「二割五分、佐竹式」、添麴は「菱六樋口混用」、火入れ温度は「四八度」など、興味深い。

朝鮮の焼酎とビールについても少し記しておく。朝鮮南部はマッコリが中心だったが、特に朝鮮北部を中心に麴子（きょくし、リゾープス）による焼酎が伝統的に造られていた。日本人は1890年代に黒麴による焼酎を持ち込み、さらに1920年代には邦人経営の大規模な新式（＝甲類）焼酎工場が数社開業し、それらが併存する形で焼酎が造られていた。1940年代の朝鮮酒造組合中央会の鑑評会の焼酎の部は、「粕取」「麴子」「新式」「黒麴」の4分類で行われている。終戦時の酒造組員のリストには、邦人経営の在来式（＝乙類）焼酎は10人記載されている（平壤の田中周助「桜花」が最大で約5,000石。そのほか平壤の西川重五郎、平壤の国崎文作など。すべて個人免許¹⁷⁾）。

ビールは「朝鮮麦酒」（大日本麦酒－アサヒとサッポロの前身－が出資。朝鮮で使用した商標は「サッポロ」と、「昭和麒麟麦酒」（麒麟麦酒が出資）が、1933年に同時に免許を得て、同じ場所（京畿道始興

これを契機とし、さらに「白花」に対する日本の大手清酒メーカーの技術援助（技術者の受け入れ）と、財閥（斗山）の資金援助が手伝って、韓国における清酒造りは80年代後半から盛り返した。斗山のもとで開発した新しいブランド、冷用酒「清河（チョンハ）」がブームとなり、さらに2005年ころから、日式レストラン、居酒屋で日本清酒が一大ブームとなった。現在韓国には、カリフォルニアのサケやオーストラリアのサケも入っている。

なお、ブーム以前の清酒は、正月の酒、先祖供養の酒としての位置づけが大きかった。旧正月や先祖供養のお供えは（昔はマッコリや焼酎だったが、たぶん日本統治下の政策の影響で）、大半の家庭で「清酒（チョンジュ）」（「正宗（チョンジョン）」とも呼ばれる）を使うそうで、その需要量は大きい。斗山のブランドのうち、「白花寿福」がこの需要に向けられている。

14. 満州・中国における清酒製造の歴史

戦前の大まかな歴史をいうと、1905年にポーツマス条約で日本が遼東半島の租借権を獲得し関東州を設置、1906年に満鉄の設立、さらに1932年に満州国を建国し、1945年（終戦）まで約40年間にわたって日本が満州地域を実質支配した。その間、1910年ころから日本人による清酒製造がはじまり、終戦時点では50以上の醸造場があったといわれる。清酒の生産量は需要に追いつかず、日本のほか朝鮮からも相当量が輸入されたようである。

戦争前の新聞記事を引用する。「全満に於ける日本酒の消費高について見るに営業者の語るところによれば、昭和七年度に於ける満洲全般（関東州を含む）の消費数量は約三万五、六千石に達して居るが、此の中輸入品は大連経由の一万九千石と安東、営口経由の約一千五百石余の合計二万五百石で、地場の醸造品は関東州内品七千五百石満洲国内製産品約八千石見当である、尤も右の数字には事変後急激に増加した軍隊の消費量も含まれて居る」（満州日報 1934（昭和9）年9月23-26日）¹⁷⁾

大手清酒メーカーの、清酒製造としての満州国への進出では、奉天（今の瀋陽）に千福（1933～1945年）、菊正宗（1934～1945年）、白鶴（1934～1945年）の3社、新京（今の長春）に松竹梅（1940～1945年）、撫順に月桂冠（1940～1945年）、安東（今の丹

東）に白鹿（1940～1945年）、鞍山に大関（1940～1945年）、牡丹江に白雪（1942～1945年）があった。また、北京（満州国ではなく、当時の中華民国領内）でも、大関（1940～1945年）、月桂冠（1944～1945年）が清酒を製造した^{18,19)}。新工場を新設した場合もあるが、すでに操業していた既存の邦人経営の清酒工場を買収して製造を始めたケースが多い。短期間にこれだけ多くの進出があったのは、満州における需要増のほか、日本国内の清酒不振、中華民国と満州国の高い関税の影響などがあったようである。

技術的トピックスとしては日本国内の三増酒に先駆けた、アルコール添加がある。戦時下で限られた原料米からより多くの清酒を造るため、また極端な寒さと硬水で日本式醸造法ではうまくいかなかったこともあり、アルコールと糖類を添加する方法が開発され、満州国経済部の指導で1941年に満州全土の蔵元で実用に供された（第一次増産酒）。戦局が悪化する中、さらにアルコール添加量を増やした第二次増産酒も開発され1942年から実用された。一例をあげれば、終戦に近い1943年の奉天の白鶴（嘉納合名会社、銘柄「金鶴」）の生産量は「普通酒1,360石、第一次増産酒846石、第二次増産酒4,633石」だった（満州石表示を日本石に換算）²⁰⁾。

大手酒造メーカーについてはその社史などで情報を得ることができたが、数十社はあったと考えられる大手以外の清酒蔵の情報はほとんど見つけられなかった。日本の領土としての関東州、実質日本支配の満州国、外国としての中華民国の、3つの国で清酒製造がおこなわれていたが、関東州（大連や旅順）の蔵元、満州国や中華民国の大手以外の蔵元についてはわからなかった。最初に進出した清酒の蔵はどこか、最大手の蔵はどこだったのか、などについてもずいぶん資料をあたったが今回の調査では調べきれなかった。したがって満州・中国については年表化をしていない。（関東州内の蔵に関するわずかな手がかりとして、1934（昭和9）年の日本醸造協会会員名簿の「関東州」の酒類醸造業の部に、合資会社原田商会（大連）、満州酒造合資会社（大連）など9つ（会社並びに個人）の会員名があったことを記録しておく。）

1945年の日本敗戦の翌年も蔵の運営のために中国に残った日本人杜氏もいたようだが、その後の国民政府・共産党の内戦のころには中国における清酒醸造は

ほぼ終了したと思われる。再び開始されたのは、ほぼ半世紀の中断を経た 1993～1996 年ころで、第 1 表のリストのうち 7 社がこの 4 年間に清酒醸造を開始している。伝え聞く話では、まさに戦前に清酒蔵だった工場が清酒を醸造しているところもあるようだ。

15. 樺太・南洋諸島などにおける 清酒製造の歴史

戦前、日本統治下の樺太と南洋諸島でも清酒づくりが行われていた。これらは現在のサケブームとの直接のかかわりはないが、海外の清酒製造の歴史を包括的に記録することも本稿の目的とするところなので、項を設けて記載しておく。ただ、まとまった資料はほとんど見つけられなかったため、断片的記録であることをおことわりしておく。

1905 年のポーツマス条約で北緯 50 度以南の樺太が日本へ復帰した。その後数年のうちに、いくつかの清酒醸造者が現れたようである。

- 1912 年：「樺太に於ては今日清酒の醸造者が多少あって、一年産額凡そ四千百十七石ばかりあるけれども、内地からの移入量が約一千二石ばかりであるから、結局樺太全島に於て消費せらるる石高は凡そ、四千九百八十一石前後と見る事か出来る。故に此を全島人口三万千十七人が飲用するものと見る時は一人平均一斗六升ばかりである」(1912 (明治 45) 年 5 月 18 日の中央新聞)¹⁷⁾
- 1932 年：「昭和 7 年、酒醸造場が四六場あり、清酒、酒精益々品質向上し、移入酒を駆逐すべく努力中である」(樺太庁「昭和 10 年樺太要覧」)¹⁷⁾
- 1934 年の日本醸造協会会員名簿の「樺太」の酒類醸造業の部には、大野順末商店(豊原)、樺太酒造株式会社(知取町)、堂前合名会社(大泊)など 8 つ(会社または個人)の名前がある。
- 復活免許について：「昭和 31 年(1956 年)、北海道の名寄に新しい酒造会社、北興酒造株式会社が誕生。樺太からの酒造業者が集まって設立し、日本清酒名寄支店の第二工場となっていたかつての名寄醸造の跡を借りて「若泉」を醸造発売した。(中略)昭和 59 年には北興酒造は醸造を中止、名寄からの酒造工場が姿を消した。」²¹⁾

次に、戦前の南洋群島について。ヴェルサイユ条約により、ドイツの植民地であった南洋諸島の一部(サ

イパン島、テニアン島、ロタ島、ヤップ島、トラック諸島など)が、1920 年から日本委任統治領と認められた。

- ロタ島には合成清酒の工場(南洋興発(株)が 1940 年 10 月に竣工、銘柄は「南の誉」「南興」で 1.5 万石程度)があり、南洋諸島内と本土に出荷。この工場はウイスキー、酒精も製造した²²⁾。
- 南洋興発は、1926 年 7 月にサイパン酒精工場を竣工。主に合成酒などを造り日本本土に出荷。1934 年 6 月にはテニアン酒精工場が竣工。1943 年、東京・滝野川の南洋興発の研究所は、サイパン・テニアンの原酒で日本初のラム酒「興発ラム」をつくり、東京で発売した²³⁾。
- 南洋諸島には沖縄の移住者が多く、上記以外にも小規模な泡盛工場などがあったのではないかと。戦前のロタ島の住宅地図²²⁾には「大峰酒造所」という記載がある。

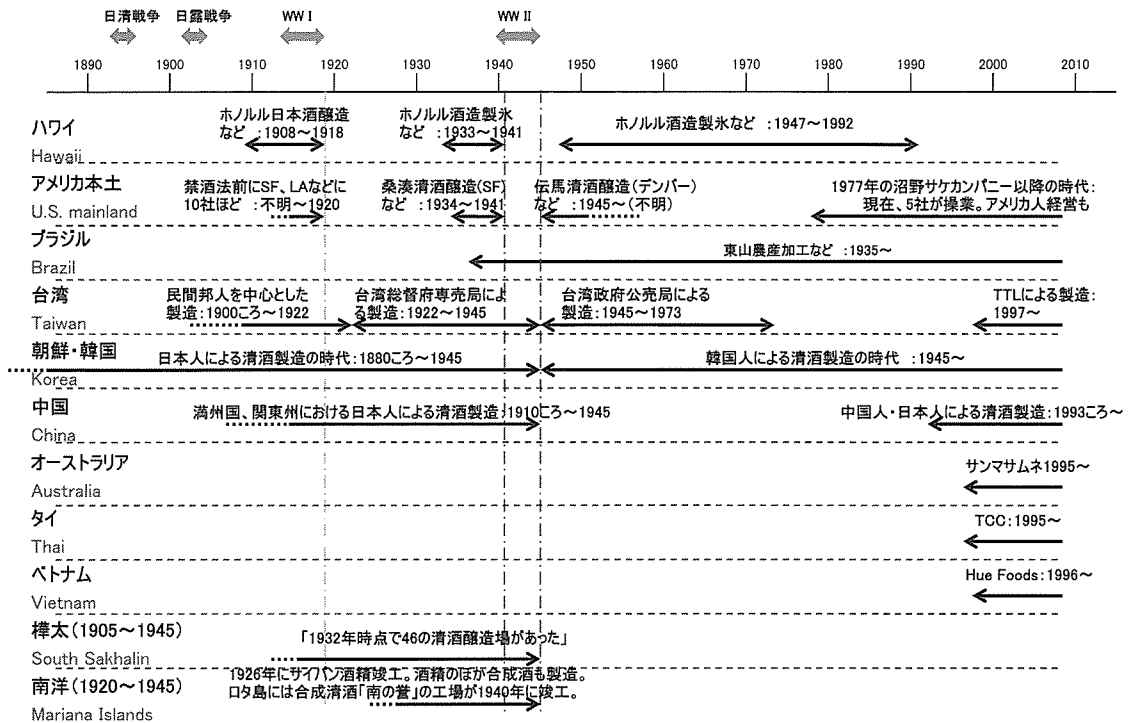
以上は当時の日本領土や日本支配地域の話だが、それ以外の地域でも清酒の製造があった。韓国併合前の釜山や、満州国領土外の北京の事例についてはすでに述べたが、ビルマのラングーンでも大関が支店を置き、終戦間際の 1943 年に約 1,000 石の清酒を生産したという¹⁸⁾。1943 年、白雪ではマレーシアのペナンの清酒工場建設計画があったが、これは実らなかった²⁴⁾。

16. 世界の清酒製造の歴史のまとめ

以上のような海外各国の清酒製造の歴史を第 18 図に一覧化してみた。清酒ばかりでなく、合成清酒であったケースもあるが、このように世界各国・地域で 100 年以上にわたって清酒が造られてきた歴史がある。

この 10～20 年だけを見れば、スシや日本食の流行、健康食ブームがサケブームのブースターに見えるが、ロングスパンで見れば、アメリカとブラジルのサケ市場は「移民由来→現地生産→近年の新興需要」、台湾・韓国のサケ市場は「占領・統治由来→現地生産→近年の新興需要」という流れであることがわかる。ただ中国は、占領・統治時代の清酒製造の歴史はあるが、近年の新興サケ需要との間には断層があるように見える。

なお、乙類焼酎の海外進出の歴史も年表化しようと考えたが、(ブラジル、朝鮮の項で若干の情報を既述したもの)今回の調査では情報を満足に集められず



第 18 図 外国産清酒の歴史くまとも

断念した。戦前については、個人免許や小規模業者が多かったことも情報収集を難しくしている。(新式(=甲類)焼酎については、酒精(アルコール)製造との関連、さらには戦争中にアルコールを軍需用燃料として使用した歴史などもあって大変複雑ではあるが、大手資本の企業がほとんどであるのでむしろ多くの資料があった。ただ、本稿の目的に鑑み今回は特に触れていない。)

17. Sake, Shochu, Soju, Umeshu

Sake という単語は清酒を意味する英語としていまや普通に通じる。Sake には Japanese Sake (日本酒) のほかに、American Sake, Korean Sake などもある、というのが実態である。

Shochu や Soju も、通人の間では英語として通じる。アメリカのカリフォルニア州と NY 州は、たぶん韓国のロビー活動の成果だろう、「Soju」(韓国焼酎、一般的には連続蒸留焼酎)をビール・ワインとおなじカテゴリーと認定して、ハードリカーライセンスなしで販売することを認めている。その結果 Soju の

販売は大きく伸びた。条件はアルコール 25%未満で、Soju と表示している場合に限る。日本の乙類焼酎の中にもアメリカ向け製品のラベルで Soju と表記するものがある、その恩恵を受けている。

しかし、Japanese Shochu でありながら Soju であるというのは、難しい状態である。ハードリカーライセンスなしで売れることは、焼酎の対米輸出増の鍵である一方、Shochu のアイデンティティーが損なわれるリスクがある。

近年の海外における焼酎ブームの歴史を書けば、<日本における乙類焼酎ブームの始まり>→<海外駐在日本人の焼酎シフト>→<焼酎ブームのアジアへの飛び火>→<海外日本レストランのメニューへの焼酎の定着>→<アジアのいくつかの国で Shochu の現地生産・現地消費が始まる>、といったことになると思う。が、それらの事情と並行して、<世界の韓国レストランにおける真露など Soju の普及>→<CA 州, NY 州における Soju (韓国焼酎)のライセンス緩和>という事実が、日本焼酎の需要を押し上げている実態を見逃すわけにはいかない。カリフォルニア州の

法律改正のあった2002年には、焼酎の対米輸出は対前年比大幅増だった²⁵⁾。

原産地呼称的な意味で Japanese Sake, Japanese Shochu, あるいは Korean Soju は明確に区分してアピールされるべきだが、一方で Sake, Shochu, Soju は世界各国で製造され、あるいは一般名称として使用される時代である。いままで述べた通り、海外生産のサケや焼酎が全体市場を拓げ、またマーケットを支えている事実も認識しなくてはならない。

清酒や焼酎と同じく、梅酒・Umeshu も国際的に広がりを見せている。チョーヤ梅酒が長年ドイツを拠点としてヨーロッパで販売されていることや、大手清酒メーカーの北米への継続的な梅酒輸出などの結果、Umeshu は一般名詞として通用し始めている。清酒や焼酎と同じく海外生産もある。アメリカでは米国月桂冠や米国宝酒造が梅酒を生産しているし、中国では蝶矢梅酒上海有限公司、宝酒造食品有限公司、愛丹造酒有限公司が梅酒を造っている。(なお、韓国でも梅酒 maesilju は大規模につくられており、輸出もされている。)

Umesyu も Sake, Shochu と同じく世界に通用する日本発の伝統酒である。先に「清酒と焼酎は両輪で相乗効果を」と書いたが、さらに進めて、日本食の普及に合わせて「清酒・焼酎・梅酒はトロイカ体制でマーケティングすべき」と言いたい。

「アジア・オリジンの酒」というカテゴリーとして海外産も含めた Sake, Shochu, Umeshu, Soju 全体が伸びるフェーズであるととらえ、そのなかで日本製 (Japanese Sake, Japanese Shochu, Japanese Umeshu) を、海外産に比べてより付加価値のある、魅力あるブランドとして確立していく戦略が重要だろう。

18. シャンパンの教訓

日本の大手清酒メーカーがアメリカやオーストラリアで清酒を造っているように、シャンパンのモエ・シャンドン社は、アメリカのナバヤオーストラリアのヤラバレーに工場を作り、壘内二次醗酵スパークリングを造っている。「シャンパン」という名称が使えるのは、フランスのシャンパーニュ地方で造ったもので、かつ、AOC 規則にのっとった収穫や造り方をしたもののだけなので、シャンパンという名前は使えないが、ほぼ同じ製法のものを作っている。

筆者はフランスのシャンパン関係者に次のような質問をしたことがある。「ご本家のシャンパン製造業者は、たとえシャンパンと名乗らなくても、世界中でシャンパンに似た商品がでてくることがイヤなんじゃないのか? シャンパンの名前を使えなくしたように、シャンパン製造機も輸出禁止にせよと圧力をかけたりしないのか? (壘内二次醗酵スパークリングは、動壘機械や、壘口凍結機など特殊な機械—フランス製が多い—がないと造りにくい)」

その回答はこうであった。「いやむしろ、世界中にシャンパンのようなスパークリングワインが増えてほしいと思っている関係者が多いのではないか。アメリカ、オーストラリア、スペインなどで現地生産しているシャンパンハウスも同じ意図だと思う。それはシャンパンではないが、スパークリングワインの裾野を広げる効果大きい。国によっては、シャンパンは高すぎてお金持ちといえども飲めない場合がある。それが、ローカルで生産されるようになって、たとえ安くはなくても中流以上に入手可能な値段で販売されれば、スパークリングワインに目覚め、スパークリングワインを愛する人たちが生まれる。そのなかからいつか本物を飲みたいと思う人が出てくる。それは、世界規模で見ても限られた人数かもしれないが、将来シャンパンのお客様となる。シャンパンはハイエンドのお客様をターゲットにする。そんなお客様の満足のために、シャンパンは業界を上げて、世界最高ブランドたる努力をしている。」

海外の人にとって、最初から A 級日本レストランに入って高価でおいしい日本食・日本酒を楽しむことは難しい。B 級日本レストランが底辺拡大に貢献しているのは事実である。B 級には功罪両面がある。ある日突然、中華料理店やベトナム料理店が衣替えした「B 級」日本レストランには、日本的日本食が食べられない恨みがある一方、安価に門戸を開き、日本食人口の底辺を広げる貢献があるだろう。

同じように、韓国製、中国製、アメリカ製、など入手しやすい価格のサケには功罪両面がある。場合によってはもうサケは飲みたくないという人がいるかもしれない。しかし、ともかくも初めてのサケを体験し、「次はもっと本格的な、もっと良い日本酒を飲んでみたい」と思う人も出てくるだろう。紆余曲折を経てホンモノの日本酒に出会い、日本酒に目覚める、そんな

ストーリーがあっても良いと思う。世界中のサケファンが、ホンモノの日本酒を飲みたい、と思ったとき、日本のサケが、それに応えられる「品質」はもちろん、「圧倒的ブランド力」も持っていることが、サケのグローバル化のなかでとても大事な条件である。

19. 「伝統酒逡減の法則」と フランスワインの教訓

第19図は、海外産清酒の歴史で使用した年表スケールで、日本の清酒の免許場数と製造量の推移を見たものである。

免許場数は、この半世紀で半減、この100年では1/5に減った。ここに記載しているのは清酒製造免許の数である。たとえば2007年の場合、「免許場数は1983場だが、実際に醸造を行ったのは1353場」（国税庁の発表）であり、近年の実質的な製造場数はグラフよりはるかに少ない。

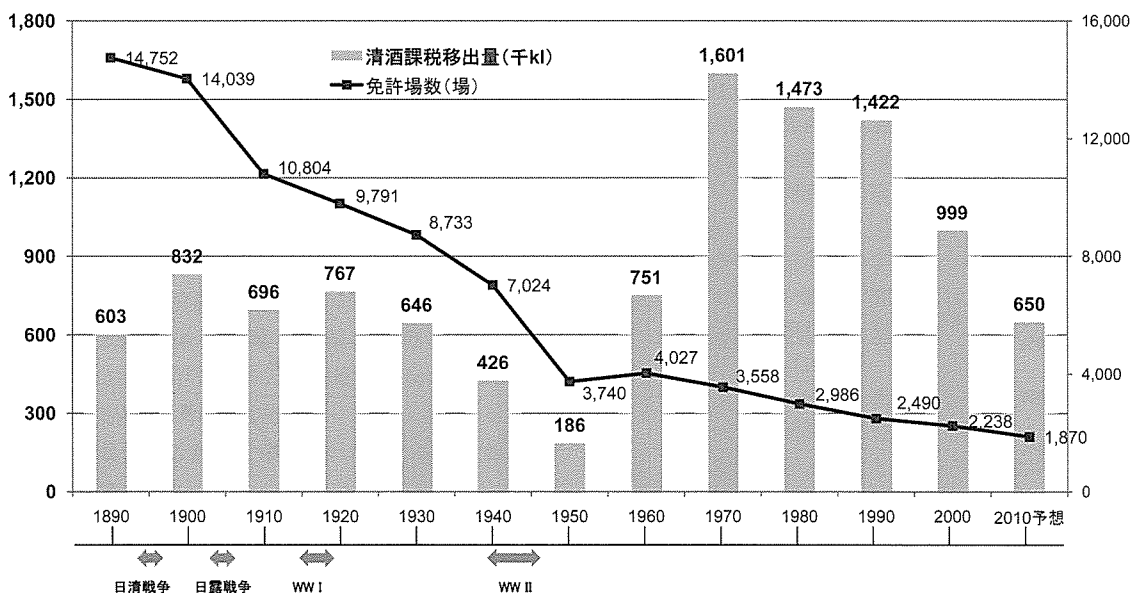
製造量（原則として課税移出数量を表示）は、戦中・戦後の落ち込みの後急増し、1970年（10年刻みで見た場合。正確には1973年）に史上最高を記録したが、以降35年にわたって減少を続け、現在はピーク時の半分以下である。（グラフは10年刻みとしてい

るので記していないが、2008年の課税移出数量実績は658千kl）

ただ、このような事情は清酒に限ったことではない。フランスやイタリアのワイン、ドイツのビールでも、一人当たりの消費量が半世紀で半分以下となっているのはよく知られるところである。日本の清酒は、フランスワイン、ドイツビールなどと同じく、「先進国における伝統酒逡減の法則」に当てはまる。

フランスでは、1960年代初めには年間460万kl、一人当たり100リットル以上のワインを消費したが、いまでは年間320万kl、一人当たりだと50リットル強である。輸出があるので消費ほど生産は落ちていないが、フランスワインの歴史は余剰との戦いであることは間違えない。長いスパンで見れば、シャンパンやコニャックが生まれたのは、品質の低いワインしかできなかった地域の転換政策や、余ったワインの転用であり、ワインを減らす一環であったともいえる。この半世紀でみれば、農業政策として計画的なブドウ樹の引き抜きとともに、ヴァン・ド・テーブル（一番安価なカテゴリー）を減らし、AOCワインなど品質と価格が高いワインを残す努力をしてきた。

（なお、第19図のようなデータを焼酎についてもま



第19図 日本における清酒の製造量と免許場数の推移

●単位：「千KL」と「場」 ●1950年以前：「清酒業の歴史と産業組織の研究」²⁶⁾から ●1950年以降：国税庁課税移出数量から（免許場数は、主たるもの+従たるもの） ●2010年：2008-2009年の現状から類推する予想

とめようとしたが、限られた調査期間では古いデータを調べきれずに断念した。1949年に甲類と乙類が分かれて以降の出荷動向をみると、乙類はほぼ増加基調、甲類は1970～1980年ころにいったん減少しその後増加基調となっている。焼酎はなぜ「先進国における伝統酒通減の法則」に当てはまらないのかは、検討すべきテーマである。）

第20図は、日本の清酒の容器の比率（紙パックと壺）を示したものである。1970年代末に登場した紙パックは「値下げ競争」や「増量競争」でシェアを増やし続けた。その結果、清酒紙パックのほとんどはいまや「経済酒」で、安売りの商材になっている。紙容器自体はすぐれたパッケージであるかもしれないが、残念ながら「清酒紙パック、イコール経済酒」という一般認識だと思ふ。

図のとおり、紙パック登場後40年で日本の清酒の過半が紙パックとなった。言葉を換えれば今や清酒の過半が経済酒というのが現実である。会議なら多数決で過半数が勝つ。過半数勢力は全体を代表する「顔」である。すなわち経済酒（安売りの酒）が、今の日本の清酒の顔になっている。第19図と第20図を見比べればわかるとおり、紙パックの増加の歴史と、清酒の

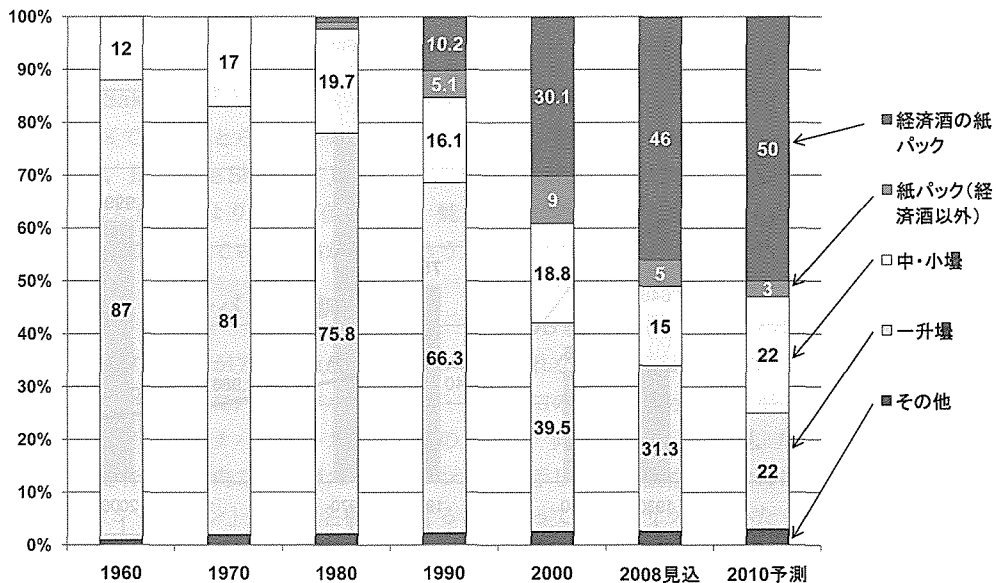
減少の歴史は全くオーバーラップすることも指摘しておきたい。

この半世紀、フランスワインでは安価なカテゴリーを減らす努力をし、日本の清酒では安価なカテゴリーを増やしつづけた。紙パックはシェアを確保するために不可欠という当面の現実はあるだろうが、フランスワインのように、安い酒を減らし、高級で品質の高い酒に注力すべきであろうと思う。今からでも方針転換をすべきではないか。

国内市場もさることながら、海外向けの清酒の単価（第12図）で、1.8リットル当たりの輸出価格が500円台、600円台の国があることを指摘した。海外市場で、紙パックでたどった安売り競争の轍を踏むことにはならないか、将来の日本酒のブランドイメージ低下につながるのか、と危惧する。特に、ヨーロッパ域内の国による価格差が気にかかるところである。

20. スコッチウィスキーの教訓

半世紀前の1951年に、わが日本の醸造学の泰斗、坂口謹一郎博士が欧州周遊の末に英国についたその日、まずはうまいスコッチウィスキーを飲もうと勇んでホテルのバーに出かけたが、バーテンダーに「もうあり



第20図 半世紀の清酒パッケージの変遷

●単位：％ ●全出荷量に占める表示の各パッケージの割合
●日刊工業通信社「酒類食品統計月報」による情報と、筆者の推定で作成

ません」と断られたようだ²⁷⁾。その当時、スコッチウイスキーは重要な外貨獲得商品で、国内向けを制限するほどだったそうである。

ウイスキーは元々モルトウイスキー（ポットスチルによる2回蒸留）のみだったが、1850～1860年ごろにグレインウイスキー（連続蒸留機の発明による）が現れ、両者をブレンドするようになった。当時、裁判も起こったようだし、昨今の甲乙焼酎混和問題を想起させる話だが、ともかくもウイスキーの場合はそれを契機にスコットランドのローカルドリンクから、ロンドン、ヨーロッパ、そしてアメリカに市場を拡大していった。

大英帝国は、7つの海に君臨した時代、産業革命時代と、とても長い経済発展を続けたが、アメリカの台頭によって19世紀末から工業製品の輸出競争力を失ってしまった。そこで登場したのがスコッチである。1950年～1960年ごろには、イギリスの対米輸出の1/3近くはスコッチウイスキーが稼ぎ出していたそうだ。坂口謹一郎博士の言葉をかりれば「山間に生える大麦から、黄金よりも価値のある外貨獲得の王座を造りだした英人の商魂たくましさは、まことに驚くほかはない」²⁷⁾

今、世界経済の急変で、自動車、デジタル製品など日本の主要な輸出品が軒並み大幅縮小を強いられている。大英帝国の再現をしたいわけではないが、日本にとって、清酒、焼酎、そして梅酒は、ある意味で自動車やデジタル製品以上に付加価値を秘めた商品であると思う。

日本オリジンンの伝統酒である清酒、焼酎、梅酒は、短期的に輸出の減少局面もあるだろうが、5年、10年、20年といった中期的視野では必ず伸びると思う。個人的予測だが、清酒の輸出は2015年：10万石、2020年：15～20万石、単式蒸留焼酎の輸出は2015年：2.5万石、2020年：4～6万石程度ではないかと思う。梅酒の輸出については現在のデータを持ち合わせていないので具体的な数字は書けないが、やはり大幅な増加が見込まれる。

マーケティング戦略次第で「清酒+焼酎+梅酒で、2030年に50万石の輸出」も可能ではないか。安売りの輸出を排除し、品質の高いプレミアムの清酒、焼酎、梅酒に集中する努力を重ね、たとえば1.8リットル当たり平均1,000円で輸出できたとすれば50万石は

500億円になる。平均1,500円で輸出できたとすれば750億円だ。それでも日本の主要輸出品と言える金額ではないかもしれないが、かつてのスコッチウイスキーが英国を背負って立つ時期があったように、清酒、焼酎、梅酒は日本を背負って立つ、世界に誇れる製品としての素質を秘めていると思う。

（本稿には、不備や誤謬もあると思います。また記載以外にも海外の清酒や焼酎の工場はある/あったと思われる。お気づきの方はご一報ください。）

<きた産業株式会社>

参考文献

- 1) 宇治田憲彦, アメリカに日本食文化を開花させたサムライたち, 燦葉出版社 (2008)
- 2) 二瓶孝夫, ハワイにおける日本酒・味噌・醤油の歴史: 醸協, 73, (5) 346-350, (6) 446-452, (7) 542-549 (1978)
- 3) 二瓶孝夫, 続・ハワイにおける日本酒の歴史, 醸協: 80, (11) 786-789, (12) 833-842 (1985)
- 4) 二瓶孝夫, 木下敬二, GONTARO KIDO, 酒風土記—ハワイ・中華民国・ブラジル: 醸協, 67, (12) 1036-1040 (1972)
- 5) 石田信夫, 海のかなたに蔵元があった, 時事通信社 (1997)
- 6) 本坊豊吉, 私の履歴書, 日本経済新聞社 (1988)
- 7) 杉本良, 専売制度前の台湾の酒 (1932)
- 8) 吉田元, 台湾における清酒醸造(1)(2): 醸協, 102, (11) 823-828, (12) 887-894 (2007)
- 9) 全国合成清酒酒造組合, 合成清酒四十年の歩み (1966)
- 10) 平井廣一, 日本統治下の台湾における酒専売の成立と展開, 酒史研究 12 (1994)
- 11) 平山與一, 朝鮮酒造業界四十年の歩み, 財団法人友邦協会 (1969)
- 12) 八久保厚志, 戦前期朝鮮半島における邦人酒造業の地域的展開と特質, 酒文化 2004年2月
- 13) 板垣竜太, どぶろくと抵抗—植民地期の「密造酒」をめぐる(東アジアからの人類学 国家・開発・市民, 風響社 (2006) に収録)
- 14) 菅間誠之助, 焼酎のはなし, 技法堂出版 (1984)
- 15) 酒之朝鮮 (朝鮮酒造組合中央会の月刊誌), 第十三巻第三号 (1941)

- 16) 大日本麦酒株式会社三十年史 (1936)
 - 17) 神戸大学附属図書館デジタルアーカイブ「新聞記事文庫」 <http://www.lib.kobe-u.ac.jp/sinbun/>
 - 18) 大関二百八十年史 (1996)
 - 19) 月桂冠三百六十年史 (1999)
 - 20) 白鶴二百三十年の歩み (1977)
 - 21) ウェブサイト「名寄寸話 (なよろ百話)」
<http://www5.d.biglobe.ne.jp/~kurikara/kurikara13.htm>
 - 22) 武村次郎, ロタ島とマリアナ諸島の記録 (ロタ会 10 周年記念誌 (1990) の付属資料)
 - 23) ウェブサイト「ラムを探して三千里」
http://blog.livedoor.jp/fed_bar/archives/51107344.html
 - 24) 白雪の明治・大正・昭和 (1995)
 - 25) 日本貿易振興機構, 平成 17 年度食品産業国際化可能性調査, 米国における日本酒と焼酎の輸出の可能性と市場動向 (2006)
 - 26) 桜井宏年, 清酒業の歴史と産業組織の研究, 中央公論事業出版 (1982)
 - 27) 坂口謹一郎, 世界の酒, 岩波書店 (1957)
-