

# 酒文化研究所

## NEWS LETTER

第 81 号 2019 年 9 月 25 日

### 【酒文化の巨人】

#### 日本の洋酒文化の父

#### — 生誕 140 年 鳥井信治郎を継ぐものたち

弊社の酒好きなモニターほぼ 100 人に聞くアンケート「酒飲みのミカタ」で、「日本の酒文化の巨人」を投票してもらったところ、現在のサントリーグループの創業者である鳥井信治郎が第 1 位に選ばれました。1879 年（明治 12 年）に大阪で生まれ、今年ちょうど生誕 140 年にあたります。

信治郎は、ワイン、リキュール、ウイスキー、ビールなどさまざまな酒類事業を手掛け、普及に粘り強く取り組み、洋酒を日本に定着させました。まさに「日本の洋酒文化の父」と言えましょう。彼が丁稚奉公に出た船場に若かりし信治郎の足跡をたどり、大阪築港に建設された『赤玉ポートワイン』の主力工場、現サントリースピリッツ大阪工場を訪ねてみると、そこには信治郎の遺志が今もしっかりと受け継がれていました。



【お問い合わせ】 本資料に関するお問い合わせは下記まで。

〒101-0032 東京都千代田区岩本町 3-3-14CM ビル

株式会社酒文化研究所（代表 狩野卓也）<http://www.sakebunka.co.jp/>

TEL03-3865-3010 FAX03-3865-3015

担当：山田聡昭（やまだ としあき）Eメール：[yamada@sakebunka.co.jp](mailto:yamada@sakebunka.co.jp)

## ■ 陰徳を積み「三方よし」を学ぶ

信治郎の生家跡は地下鉄天満橋駅から徒歩で 5 分ほどのところにありました。釣鐘町という町名の由来となった鐘楼の前の坂を降りきったところで、今は駐車場になっています。通りの向かいには彼がよく参った日限地蔵院。信心深い両親のもと神仏への感謝を忘れず、見返りを求めない陰徳の心を培った場所のひとつです。

地蔵院の引き戸を開けると、中には天井いっぱい提灯が下がっていました。

参拝しているとお婆さんが一人で入ってきました。よくいらっしゃるようで、お参りが済むと椅子に腰かけて堂守の女性と穏やかに話し出します。そこへ今度は 3 人の子供たちが入ってきました。子供だけでお参りするのかと少し驚きましたが、夏休みにお地蔵様に馴染んでもらうよう、毎日通うと賞品がもらえるスタンプ帳を堂守の方が持っていたのだそうです。今も地蔵院が地域に溶け込んでいることがわかります。

次に信治郎が 13 歳で丁稚奉公に出た最初の店、薬種問屋の小西儀助商店（現コニシ）に向かいました。当時、同店は洋酒を輸入し葡萄酒（甘味葡萄酒）の製造も手掛けていました。信治郎はここで洋酒を学び、次第に頭角を現します。生家から店のある道修町までは 1 km 弱、歩いて 10 分ほどです。目と鼻の先に実家があるのに、年に数回しか帰れない環境で、近江商人の「買い手よし、売り手よし、世間よし」という三方よしの精神を体に染み込ませたのでした。

## ■ アーティストでありリアリスト

20 歳の時に信治郎は独立して鳥井商店を創業、本格的に葡萄酒の製造に乗り出します。1899 年のことでした。彼の生涯を描いた小説『琥珀の夢』（伊集院静著・2017 年）では、冷静なリアリストと好奇心旺盛で大胆なアーティストの 2 つの顔を持った信治郎が浮かび上がってきます。

葡萄酒の原料にするワインの仕入れ交渉では、甘く加工した甘味葡萄酒はまがい物で、そ



寄進された提灯が連なる日限地蔵院



道修町の交差点に当時の趣を残すコニシ社の社屋

の原料にするのならワインは売らないと渋るスペインのワイン商に、「パチモンも、性根を入れてやり続けたらホンマモンになることがあるんや。お客はんがホンマモンを決めんのや」と啖呵を切ります。酒に限らず伝統的な製法と異なる商品をまがい物扱いする風潮は、今でも見られます。しかし、信治郎は真贋を決めるのはお客だと、リアリストでなければならぬ商人の視座をぶらしません。

一方で、欧米人の飲食スタイルをこの目で見たいと、衝動的に豪華客船の一等に乗り込み 17 日間に及ぶ船旅をするあたりには、直感を信じて身ひとつで飛び込んでいくアーティストの顔を見るのです。新しいものが大好きで、一番グレードの高いものを好んで買い、たくさんのなかから自分の商品をお客に選んでもらわなければならないからと、商品の意匠に徹底的にこだわったところにもそれは表れていそうです。

## ■『赤玉』を製造するために大阪工場を開設

信治郎が研究を重ねて開発した『赤玉ポートワイン（現赤玉スイートワイン）』（以下『赤玉』と略）は、1907 年に発売されると、飲みやすい味わいと美しい濃紫紅色の外観が評判になり、斬新な新聞広告や販促活動も手伝って、多くの人々に支持されました。1900 年に外国人居留地が解放されて日本人との交流が進み、神戸や横浜から洋菓子やパンなど洋風の食文化が広く発信され、大衆に広まり始めた時代でした。



大阪工場に建つ鳥井信治郎の銅像。左手に『赤玉』を高く掲げる

そして 1919 年に販売が好調な『赤玉』を製造するために大阪築港に設けられたのが大阪工場です。築港の大栈橋には路面電車が走り国内外の人が大勢行き交い、商売するには絶好の場所でした。港なので原料の調達も商品の出荷にも便がよく、なんと言っても信治郎には幼い頃から馴染みのあったところでした。ここでつくられた『赤玉』の利益を元に 4 年後にウイスキーを製造する山崎蒸溜所が設立されますが、当時、会社を支えたのは紛れもなく大阪工場でした。

## ■ゼロから市場を開拓するチャレンジ精神

『赤玉』の原料を調合する瓶詰工場として出発した大阪工場でしたが、徐々にさまざまな



鳥井信治郎の生涯を描いた伊集院静著『琥珀の夢』（集英社刊 2017 年）





大阪工場には『赤玉』以後、発売されたリキュール・スピリッツが並ぶ

酒を製造するようになります。洋酒市場が未熟だった日本ではどんな酒が受け入れられるかわかりませんでした。おそらく信治郎は、次々に新しい商品を投入して市場を観察し、どんな商品に可能性があるかを確かめていったのでしょう。

サントリーはウイスキーの会社のイメージがありますが、出発点は甘味果実酒『赤玉』です。素材から狙った香味を引き出し、ブレンドによって人々の嗜好に合う味わいを追及するという、まさにリキュールやスピリッツづくりの技術と経験を蓄積してきたメーカーでもあります。この当時、矢継ぎ早に発売された商品を振り返ると、ゼロから市場を開拓することを楽しみ、培った知見をフル活用して果敢に挑む、信治郎の「やってみなはれ」の精神が浮かび上がってきます。

## ■ 良質な素材・多彩な道具・高い技術から生まれる原料酒

現在も大阪工場はサントリースピリッツ社の主力工場であり続けています。大きさも形も異なるさまざまな蒸溜器を導入して、2005年にはスピリッツ・リキュール工房を併設し、さまざまなサントリー製品の原料酒を製造する不可欠の工場として異彩を放っています。

原料酒とは例えばフルーツやボタニカルから香味を抽出した酒です。4月の桜、6月の梅、7月のサクランボや桃など、1年に1回しかつくりえないものもあり、収穫時期に合わせて作業体制を整えます。高温になると香気が変わるものは低温で蒸溜したり、スピリッツではなく水に漬け込んだり、素材ごとに香味を損なわないよう抽出手法を変えます。サクランボの茎をひとつひとつ外し、バナナの皮をきれいに剥くのはすべて手作業ですが、これも狙った香味を得るための欠かせない工程です。

こうした製造面での選択肢は、ベース・スピリッツの選択、浸漬時間、蒸溜方法、蒸溜温度など多岐にわたりますが、素材を吟味し、道具を選び、それを高い技術で使いこなして酒をつくる仕組みは、高級料理に通じるように思われます。

## ■ ジャパニーズクラフトジン「ROKU」誕生

原料酒づくりの技術の高さを象徴するのが2017年に発売された『ジャパニーズクラフトジン「ROKU」(以下『ROKU』)』でしょう。ジュニパーベリーなどジンの基本となるボタニカルのほか、桜花・桜葉(春)、煎茶・玉露(夏)、山椒(秋)、柚子(冬)の6つの和の素材を使っています。一般的なジンは複数のボタニカルを一



国内はもちろん海外で非常に好評という『ROKU』

度に蒸溜しますが、『ROKU』は素材ごとに原料酒をつくり、絶妙なブレンドで味を調えます。料理で言えば素材ごとに調理して一緒に盛り付ける「炊き合わせ」のようなジンです。

開発にあたった鳥井和之さん(サントリースピリッツ株式会社)は、ジンの範疇を守りながら独自の日本らしさを追求したと言います。清酒や本格焼酎など日本伝統の酒は味わいが豊かで、この方向を追求するとドライジンの範疇から外れてしまう。ギリギリのところを探して、桜や柚子のニュアンスから生まれる柔らかい口当たりとほんのり甘い味わいが決まったのだと。こうして完成した『ROKU』は和食にもよく合う味わいで、ソーダやトニックウォーターで割るのはもちろん、お湯割りでもおいしく、一度試してほしいとのこと。

## ■ 信治郎の志は世界に向かう

いま、世界的にプレミアムジンがブームとなっています。メジャーブランドを擁する大手メーカーから、クラフトジンを標榜する新興メーカーまで、ボタニカル素材や蒸溜方法に工夫を凝らした商品を発売し、スタンダードなジンの3~5倍の価格にもかかわらず市場から強い引きがあります。日本のジン市場はまだ小規模ですが、サントリーがビーム社を買収し販路が世界に広がったことで、こうした市場にチャレンジできる環境が整いました。鳥井信治郎が日本に広めた洋酒は、今、ウイスキーに続いてスピリッツ・リキュールでも、世界を見据えた展開が始まっています。■



ロンドンで『ROKU』が普通に飲める時代だ