

# いま、百年後の 未来にある酒

谷口雅春  
—文

露口啓一  
—写真

text: Masaharu Taniguchi  
photo: Keiji Tsuyuguchi

「日本最北の酒蔵」として知られるのが、増毛町の國稀酒造。

豪雪の暑寒別山系を背負い、かつてニシン漁で榮華を極めた浜のまちで、

130年に亘るとする歴史をつむぐ名門だ。

「國稀」の深く豪胆な味わいと切れのある飲み口は、

しばしば冬の日本海の厳しさと豊かさにたとえられる。

そしてこの銘酒の樽の底からは、

創業者一族の、さらには北海道の大きな歴史潮流が透けて見えてくる。

## 家老家のから 伝説の輿入れ

一枚の写真からはじめよう。

大正末期に撮られた、若い夫婦の肖像だ。夫は、「國稀」の創業者本間泰蔵の長男、泰輔。妻は、キミ。

彼女が泰輔のもとに嫁いだのは、いまから百年前の1910(明治43)年。春浅い3月のことだった。泰輔25歳。キミ19歳。この写真のキミは、30歳のころだ。

キミの旧姓は下国といつた。松前藩の家老職だった家系である。

松前一族や鰐崎家とともに松前

引かれる。

藩を支えた下國家は、先祖を津軽安東家にたどることができる。安東家は室町時代に分裂したが、津軽半島の日本海側、十三湊を本拠にしたのが下國家で、南部氏との抗争を経て15世紀半ばには蝦夷地に進出。道南十二館のうちの茂別館(現・北斗市)を本拠地としていた。安東家をさらにさかの

ばれば、一脈は鎌倉幕府の蝦夷代官にいたるだろう。

明治が明けるや新潟県の佐渡から単身小樽に渡り、やがて増毛で「丸一本間」ののれんを上げた本間泰蔵は、呉服商やニシンの網元、酒蔵、海運と幅広い事業を興し、天塩国第一の豪商と呼ばれるまでになる。詳しくは後段にゆず



大正後期に小樽の稻嶋写真館で撮られた、丸一本間の2代目、本間泰輔と妻キミのポートレート。丸髷を結ったキミの凛とした美しさが際だつ。



寒別山系が育む名水があり、江戸期から北前船の入港を増やしたのもこの水資源だった。米流通の動脈もある。商才に長けた泰蔵が、ニシン漁に沸くブームタウンで本

格的な酒造に乗り出すのは当然ともいえた。故郷では杜氏にも事欠かない。やがて彼は持ち船を使つて、酒を天売、焼尻、利尻、札文、華太などにも行き度らせた。

1899（明治32）年から  
1906（明治39）年の北海道清酒製造10傑のデータによると、丸一本間は毎年約180～270キロリットルを出荷して、つねにベスト10内（北海道醸造技術研究会四十周年記念誌）。1902（明治35）年には、増産のために現在地に大きな酒蔵を新設している。この年丸一本間は、合名会社となつた。また酒米を大量に扱うことは、米穀の大きな商いにもつながつていった。

さて泰蔵が最初に作つた清酒

# 特集 北海道の日本酒

などに比べて増毛の芸妓の芸達者ぶりは際だつていた。それだけ良質な客が多かつたのだろう。戦争前の1940（昭和15）年ころ、建網の親方や羽振りの良い仲買人の祝儀は10円が相場で、売れっ子なら一晩で70円前後のチップを受け取つた。いまの10万円ちか

芸妓や親方衆の着物をはじめ、  
髪結い、装身具、三味線、あるいは



国の重要文化財に指定された旧商家丸一本問家。往事を再現した呉服店舗。冬期は非公開で、春の公開は4月22日から

佐渡と越後を称して  
越佐といふ。泰蔵の出  
身地である佐渡やその  
対岸の越後は、17世紀  
から蝦夷地（松前）と  
の物流がもつとも盛ん  
だつた地域だ。北前船  
は大阪から宗谷にいた  
る長大なネットワーク  
だつたが、蝦夷地向け  
の最大の商品は米や稻  
製品であり、産地の中  
心は越佐である。

米が穫れない蝦夷地  
では米や酒の価値が高  
かつたし、ニシン場で

は書画、骨董、華道などの座敷のしつらえまで、まちには裾野の広い芸や芸術の文化が息づいていた。それはまた、ニシン漁に加えて呉服や雑貨、清酒といった泰蔵のマーケットにほかならず、出稼ぎのヤン集が故郷に携える反物などのみやげの売り上げも、丸一本間の帳簿に記されたことだろう。

# 越佐の松前稼ぎ

佐渡と越後を称して  
越佐という。泰蔵の出



増毛の歴史を知るなら、國稀の蔵にもほど近いミュージアム「総合交流促進施設元陣屋」がおすすめ（増毛町永春町4丁目49番地）

時代が下つても、北海道への移入品や、ザルやかご、桶のタガなどといった竹製品の膨大な需要があつた。越佐の商人たちは松前で店を借りてこれらを売りさばくほか、ニシン場への行商も積極的に行つた。彼の地ではそれを「松前稼ぎ」と呼ぶ。佐渡ではあまりに多数の者が蝦夷地に向かいたいがつたので、金鉱山に支障が出るとして、幕府の奉行所は蝦夷地への渡航人数を村ごとに割り当てるほどだ。

民のうち越佐の占める割合はきわめて大きい。明治25（1892）年から昭和の恐慌（1929年）まで、新潟県から北海道への移住者は毎年千戸、五千名以上に達した。『新潟県史』にある明治25年から30年間の統計では、本州から北海道への移住者が多い県のうちで、新潟は青森や秋田、富山を押さえて第一位。同書では北海道を、「海路の隣接県」であつたと書く。

越佐と蝦夷地との深い関わりを人物で追うと、明治以降に限つても、野幌に入植した北越殖民社のリーダー関矢孫左衛門や、百貨店丸井今井の創業者今井藤七、小樽の海運王板谷宮吉がいる。全道一の富豪といわれた函館の豪商相馬哲平、同じく函館を本拠地に日魯漁業を起こした堤清六などにも指を折るだろう。根室・千島での雜貨行商にはじまり酒造（北の勝）、缶詰製造で成功を収めた碓氷勝三郎も越後人だ。土木の世界では、伊藤組を起こした伊藤亀太郎がいる。本間泰藏も、そうした越佐の大人の系譜につ

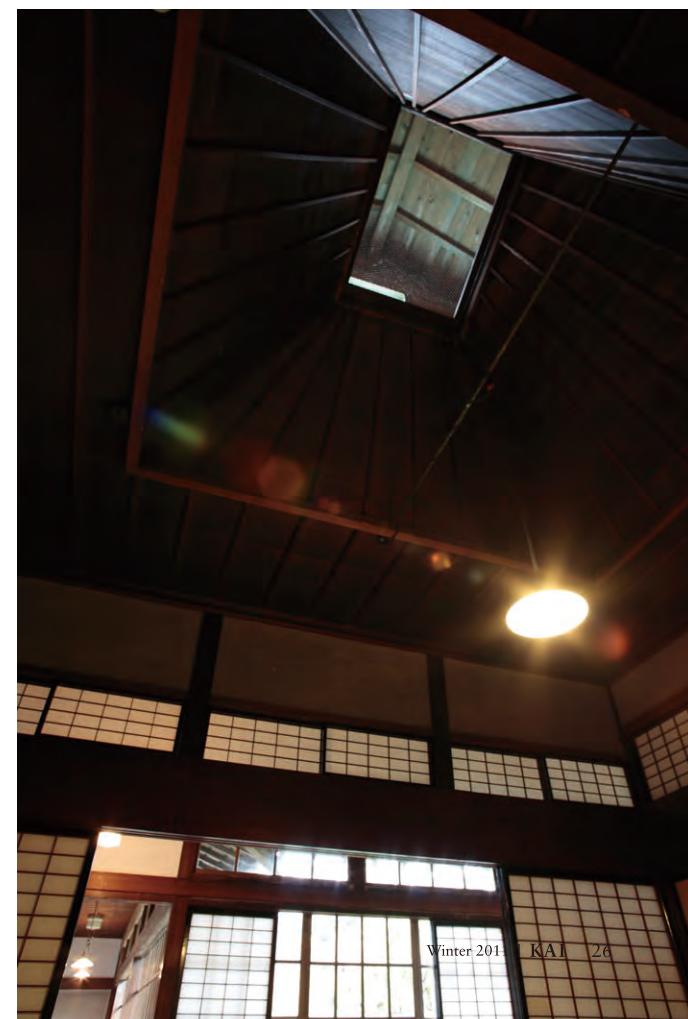
「の誉」だつた。1904（明治37年）。日本海を挟んで緊張の度を増していく日本とロシアのあいだで、ついに国運を賭けた激しい戦火が交わつた。若い兵士が大陸へぞくぞくと送り込まれていく。旭川の第7師団もその一団で、寒さに強いことを見込まれた彼らは、12月の二百三高地の死闘の中軸を担つた。師団には増毛町民も多く、おびただしい犠牲の果てに日本は勝利したが、戦後戰没者を弔うための慰靈碑を立てようという気運が起り、泰藏が発起人となつた。

泰藏は寄付金も募り、日露大戦を率いた乃木希典大将に揮毫を請うために上京する。面会がかなない題字が下賜かしされたが、その短くも濃密な時間のなかで、泰藏は乃木の人格に深い感銘を受けた。そして増毛に戻ると、乃木希典の「希」の一字を抱き「國の譽」を「國稀」と改める。「稀」を使ったのは、そのままではいささか不敬であると考えたのだった。

明治の増毛は、押し寄せるニシンによって繁栄の一途をたどる。明治5年から10年にかけて、はやくもまちには宗谷支庁の出張所や開拓使の病院、郵便局、学校などが整えられていった。この地域が独立した支庁となると、庁舎は留萌ではなくまず増毛に置かれる。1897（明治30）年のことで、町制のはじまりは1900（明治33）年。その時代にすでに人口は1万1千人を超えていた。現在の音以上の現

模だ。さらに 1911(明治44) 年の「殖民公報」によれば、ニシンの時期の増毛への出稼ぎ者は 8600 人ある。

大正末の増毛には、置屋(芸者を差し向ける店)を兼ねた見番(芸者の斡旋事務所)が 3 軒もあつた。まちには常時 20 名ほどの芸妓がいて、春のニシン最盛期には江差などから出稼ぎに来る者もおおぜいいた。俗にいう「かものめ芸者」。芸妓たちは小樽や札幌に出稼占することも多く、留萌



らなる人物だった。

越佐人に共通していたのは群衆を抜く勤勉節約や粘り強さ、とはよく言われるところ。とりわけ佐渡衆は泰蔵のように、強大な近江商人の権益をかいくぐり、体ひとつでニシン場を馳せ回ることで利益を上げた。

キミが担うのれんの重責

泰蔵は商売の極意を、「金持ちはなるための3角法」と言い習わした。成功への人生訓だが、それは「恥かく、義理かく、小股かく」というもの。こうでもしないと金は動かせないというのだが、小股かくとは、人の股をかいくぐるよう機敏に行動せよ、ということ。

泰蔵は3歳で同じ伊波出身のチエと結婚している。ふたりは2男2女をもうけたが、チエは長男が嫁（キミ）を迎える前の1908（明治41）年、52歳で亡くなつた。泰蔵はまだ60歳前で、人生の全盛期。チエの弔いは、仮通夜と通夜で6日、葬儀に4日、葬式の行列は、百数人目によるやうやく位牌を抱いた長男と遺体を取

「町内の養豚場が夕方、家庭の生ゴミをエサにするために回収していたの。その荷車を引く馬がかわいがって、いつもニンジンを家の前の洗面器に入れておいたのよ。小さなころから松前で、馬が身近にいる暮らしがあったのでしよう」

日本の点字や盲人生活器具の開発・普及に人生を捧げた。

ある。キミの葬儀には、養豚場の馬がなんとその優勝ガウンをまといい、葬列を晴れがましく見送ったという。花織さんがつづける。

る前に甘口の葡萄酒などを飲んでいました。学校が休みの前の夜、私はよくおばあちゃんの部屋に泊まってテレビの歌番組やアメリカのドラマ、『逃亡者』なんかをいつしょに夢中で見ていま

「いたんです」



酒造りが始まる前に杜氏をはじめとした職人たちが毎年祈願をする増毛厳島神社。縊櫻づくりの本殿の彫刻や天井絵も目逃せない（増毛町稲葉町3丁目）



酒蔵の一角では、豪雪の暑寒別山系が育む國稀の什込み水が味わえる

花織さんは、「やつたことは本當に情の厚い人じやなきやできなすことばかりなのに、愛情表現が少し下手だった。でも本間家にとつてキミはいまも心の柱です」と強調する。

## 酒こそ風土の精粹

酒飲みにはふたつの人種がいる。まず、銘柄や蔵元のスペック

# 北海道の日本酒

たりは次男泰一の次男、泰次を養子に迎えていた。そして父の死の翌年、泰輔はガンをわずらいあつたがなく逝ってしまう。わずか44歳。  
弟の泰一は8歳下。兄亡きあと本間の顔として町会議員などの要職も務めた。酒好きで、ニシンの漁場の親方たちと私營競馬を開き、東静内に牧場をもつなど奔放な商人道を生きたが、結核のために43歳の若さで他界した。

泰一が亡くなつたとき、本家の跡取りとなる泰次はまだ14歳。本間の事業は、未亡人であるキミが担うしかない。19歳で名門武家から嫁いで四半世紀を超える。46歳。彼女はそこから一族の頭となり、しかし時代は、日本を戦争の暗雲にして気丈に生き抜くことになる。しかし時代は、日本を戦争の暗雲に引きずり込んでいった。

丸一本問合名会社は、21世紀が開けた年に創業百年を迎える。林眞二現社長のもとで、国稀酒造株式会社へと法人変更を行つた。泰次とその妻擴子なきあと、いま営業と広報の中心を担うのは、二人の娘たち。林花織さんと本間

櫻さんの取締役姫嫁た。  
ふたりは幼少期にキミの晩年に接している。花織さんは、「相母は自分の出自を決して忘れない誇り高い人だった」と言う。「動物好きで猫を何匹も飼つていたし、馬車を止めてよくニンジンをあげていたけど、あれはどんな馬だったのかしら?」と3歳下の

を探求して、うまい酒を世界に  
求める人。他方で、自分の生地  
や暮らす土地にこだわりながら、  
世界に通じる酒を求める人。

地域の水や土、そして人や歴史  
と最も濃密に交わる日本の食と

いえば、日本酒に尽きるだろう。酒は風土のエッセンスであり、酒づくりは飲み手ひとりひとりの心と濃密に交わる特別な営みだ。だからスケールメリットを求めていく種類のビジネスとは、おのずと一線を画すことになる。すぐれたオーケストラが、本拠地の個性を自らの響きとして、長い歴史を費やしながら磨き上げていくように、良質な日本酒は、その土地の風土と民の精神から醸されていく。その酒が上質であればあるほど、オーケストラと同様に、土地の魅力を内側から世界に向けて力強く開いていくはずだ。

国稀では、道内でも早い時期に酒蔵の一部を一般に公開し、醸造現場での試飲や販売に力を入れてきました。きっかけは、1984年に国道231号がようやく全線開通したこと。これで札幌方面からの

よるばかりの不安定な北海道経済の中で事業をしだいに醸造業と漁業に絞り込みながら、キミは昭和の波乱と激動の渦中、丸一本間のれんを守りきった。

1968年（昭和43）40代の働き盛りになつていた泰次の成長を見届けたように、キミは76歳の生涯を終える。世はおりしも「明

のち

## ●酒蔵でしか買えない國稀



右から  
・國稀 純米酒  
暑寒しづく  
720ml 1584円  
・國稀 暑寒美人  
720ml 1000円

## ○國稀の増毛で一献



●寿司のまつくり  
北海道増毛町大字  
弁天町1-22  
TEL: 0164-53-2446  
営業時間 / 11:00 ~ 21:00  
定休日 / 第1・3月曜日

増毛に行って、地元の魚で國稀を一杯。そんな至福のひとときはいかがだろう。本間櫻さんのいちおしが、國稀の蔵から歩いて3分のこの店。気っぽの良い大将を息子たちとおかみさんが支える、地元の人気店だ。すべて前浜で上がった海の幸が、素材を活かした刺身からひと仕事した逸品料理まで、幅広く楽しめる。驚くほど手軽な価格も、港まちならではの魅力。カウンター席で大将から、増毛の魚のうんちくを聞くのも楽しい。



右) 平目のえんがわ煮付け 525円  
手前) ハタハタの一夜干し焼き物 840円  
左) アワビの肝のしょう油漬け 315円  
(國稀 鬼ころしまつくりラベル)



●国稀酒造株式会社  
北海道増毛町稻葉町1丁目17  
TEL: 0164-53-1050  
<http://www.kunimare.co.jp/>  
酒蔵の公開・営業時間 / 9:00 ~ 17:00  
定休日 / 年末年始のみ

過去は、現在がただ便利に使うことを許された道具ではない。ふたりの姉妹にとってのキミがいまの自分を確かめる鏡であるよう、そしてタゴールが「百年後」でうたつたように、過去はつねに現在を問い合わせ、願いを託しつづけるだろう。いまに生きる者は、それにどう応えていけば良いのか。

日本酒では鑑評することを「聞き酒」と呼び慣わす。そこでは単に五感の一部である「味覚」

の強さなのだ。

「ガイドさんが降りてきて、お客様が酒蔵を見ることはできませんか? と聞かれました。私たちの発想にはなかつたことでした。以 来ショップや資料室などを充実させていくつて、いまでは年間11万人の方がいらしてくださいます」人を酔わせ、語らいをうながす酒は、コミュニケーションの糧であると同時に、醸造の地と外部のあいだに新たな関わりを生み出す触媒でもある。

「明治の時代に、かつての武家から商家へという、正反対の世界



酒蔵にある國稀の資料室。歴代の國稀の瓶やラベルなどが揃っている

100年前に松前から増毛に嫁いだキミの仕事を受け継ぎ、國稀酒造の広報を担う本間櫻さん。「櫻」という名前は、祖母のキミがふるさと松前を偲んでつけたという



## 特集 北海道の日本酒

に嫁いだキミには、さぞ辛いことも多かったでしょう。でも誰もキミから、そんな苦労話は聞いていません。姉が言うように、好奇心が旺盛で新しいものや芸術が大好き。そんなキミの存在を、私はいつも自分の中に感じます。商家に生まれ育った私に

おばあちゃんは、『櫻、いつも気丈であるのだよ』と応援してくれています

櫻さんの母もまた、夫が町議や町長などの公職についたために四半世紀も社長を務め、今日の国稀酒造の形を作った。「國稀」の力強い飲み口は、本間家の女性た

の確認ではなく、酒を、自然界と呼応する心身のすべてで受けとめるからだ。だからこそ酒を愛ることは、單なる記号のゲームではない。

国稀酒造を増毛に訪ね、本間家の歩みに興味をいだく僕たちは、北海道とはそもそもどんな土地であったのかを考え入り口に立つことになる。キミが増毛に来た百年前の、そしてさらにその前の北海道に耳を澄まそう。そこからきっと、北海道にもっと深く暮らしていくことの可能性が、五感を超えて見えてくるはずだ。

## ○國稀の増毛で逸品みやげ



・にしんの千石漬(身欠にしん)  
735円



・生数の子(増毛前浜産)  
2100円



くにまれ