

小樽、酔眼 地酒めぐり。

伊藤哲也 文
Text: Tetsuya Ito
黒瀬ミチオ 写真
Photo: Michio Kurose

かつて40軒近い酒造家があったと言われる小樽。明治の一時期、小樽は北海道の酒造りの中心であり、道内各地へも数多く運ばれていた。繁栄の中に生まれ、賑わいの中で飲まれ、一日の労働の疲れを癒した酒の歴史を思いつつ、二つの蔵を歩いた。



常連と話を交わす店主の石川義勝さん(右)。酒も煙草も人生のよき友である



●石川源蔵商店 / 北海道小樽市稲穂 4-4-1 TEL: 0134-23-0995 9:00~17:00 日曜、祝日休

仕事を終えて、上がり酒

モッキリの酒が飲みたかった。頭も心も空っぽにして。生きていれば、誰しもしずればそんな朝や昼や夜があることが、わかるようになる。

小樽にいた。初冬の光はほとんどなく陰鬱で、空も海も色あせたスモークブルーに塗られている。稲穂町にある石川源蔵商店は、1937(昭和12)年の建物だという。外壁は70年余の風雪に耐えて、所々黒ずんでいる。木枠のガラス戸を引き開けた。数人の男性客が黙ってこちらを見た。立ち飲みであるが、椅子に掛けている人もいる。百円硬貨を二枚、古びた木製カウンターに置く。店主の石川

義勝さんが「北の家族」(日本清酒)の一升瓶から、ガラスのコップに注いでくれた。一杯(200ミリリットル) 190円。ひと息に半分ほど飲み干した。すっ



200mlをきっちり計って、ついでもらった。ちょっとこぼれたのはご愛嬌

きりしたやや辛口の酒が、舌から喉へ流れ落ちる。胸の奥に爽快な潮風が吹き始める。

午前11時。客は私を除いて4人。一人は40代と見たが、ほかは定年退職した人たちで、焼酎のお湯割りや日本酒を飲んでいる。「この店に来るのは常連だけだよ。時間もそれぞれ、大体決まっている」と、中の一人が話しかけてくれた。バスで来て一、二時間をここで過ごし、またバスで帰っていくらしい。焼酎のポトルキープもあれば、煙草のキープもある。おつまみの持ち込み自由、鯖水煮などの缶詰を買って食べるもよし。創業者は1891(明治24)年に、新潟から小樽に来た。味噌、醤油の醸造を始め、樺太へも輸出

していたという。冬場は造材も手がけるなど手広い商いをし、小樽の色内が「銀行街」と呼ばれて賑わった時代には、繁盛を謳歌したに違いない。この建物は販売部門で、自社の味噌、醤油、仕入れた酒などを小売していた。82歳の義勝さんは4代目、醸造は昭和60年代にやめている。

「昔の酒屋はほとんどモッキリで売っていたんだよ。上がり酒といつてね、港湾の荷揚げ人たちが仕事を終え、会社でひと風呂浴びてから、ここへ来て飲んだものだ。客同士の喧嘩も多くてね、入口のガラス戸は何回割られたか、わからないほどだな」

義勝さんはそう語る。1975(昭和50)年頃までのことだ。荷揚げの機械化が進み、自動車通勤者が増え、そうした風景はいっしか消えていった。今、男たちは紫煙漂う中で、なごやかに飲み、語り、帰ってゆく。「いつまでやれるかな。私の代でこの店は閉じる」

と義勝さんがぼつりと言うと、「それじゃ、俺たちが困るしょ！」と常連がいつせいに口を失らせた。

明治後期に林立する酒造家

運河への道をたどりながら、酔いを醒ます。小樽で酒造が始まったのは、明治10年代だったようだ。1888(明治21)年には、小樽高島両郡酒造組合が設立されており、酒造業者の数が増えていたことを思わせる。

『小樽文化史』に引用されている「北海道工業概況」によれば、1906(明治39)年には小樽管内の清酒の醸造家は36軒。札幌管内が25軒だから、小樽には道内最大数の生産者があり、また生産量も一位を誇っていた。

鉄道が敷かれ、石炭が運ばれ、金融や海運などの企業が集まり、新天地を求めて移住する人々がたどりついた街。小樽は札幌以上の繁栄を見せていた。そこでは当然、酒の需要も高まっていた。明治20年代以降、次々と酒造家が勃興したのは当然の成り行きだった。「当時小樽で酒造りが盛んだった

特集 北海道の日本酒

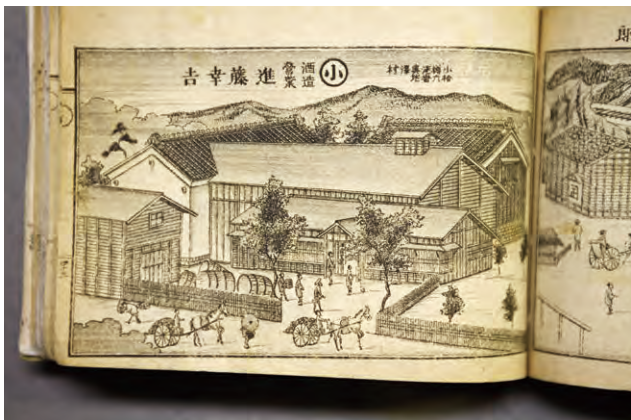
のは、特に海運という米を運ぶ手段において札幌より有利だったからでしょう」

小樽市総合博物館運河館で、学芸員の石川直章さんが、そう教えてくれた。本州からの米俵を、石狩川をさかのぼって札幌へ運ぶよりも、小樽に荷揚げして精米し、酒を造るほうが手取り早かったのは間違いない。

1893(明治26)年の地図が、同館に展示されているが、それを見ると勝納川沿いの奥沢の地に、精米所がいくつか記されている。のちにここには、北の誉など酒造家が建ち並ぶことになった。

「人口が増え続けた小樽で、ある時期精米業は最大の地場産業でした。酒・焼酎造りはそれに次ぐものだったようです。水車を回して精米していたので、川沿いの奥沢は格好の場所でした。いい水も出ますから、米と水を使う酒造りに好都合だったのでしょう」(石川さん)。

もともと当時は、小樽の酒は本州産の酒に比べて、安い、まづいというのが通り相場だった。『北海道勸業統計要覧』によれば、



1888(明治21)年の『後志国盛業図録』に掲載された当時の酒蔵。酒造営業「進藤幸吉」とあり、敷地内には仕込みの樽が見える所蔵/小樽市総合博物館蔵

1905(明治38)年、小樽では大坂産の清酒が1石(100升)あたり約59円、これに対して地元の本州ものはおよそ1.5倍の値段だったことになる。小樽っ子の多くは、安い小樽の酒を飲んでいたことだろう。

小樽の酒は地元で消費されたばかりではない。小樽から道内各地へ、あるいは樺太へと、味噌や醤油などとともに運ばれていた。その隆盛を、『後志飲食物語』は、次のような数字で立証している。

明治44年度に小樽港から道内各地の港へ移出された清酒は、猿払の780石を筆頭に稚内・枝幸・留萌・網走・湧別など道北地方、積丹・岩内・寿都など後志地方、さらには大泊・真岡など樺太・海馬島にまで及び、総計8290石、これだけでも小樽の醸造高の約半分となっている。鉄道で運ばれた分を含めるとさらに多くの清酒が道内一円に販売されたであろう。もともと同時期、小樽港に移入された本州産清酒は2万8880石と3.5倍にもなり、道内各地へ

送られていった。

人も物資も、呑み込んで吐き出す吞吐港と呼ばれた小樽。それは北海道の各地に血を巡らせる、心臓のような役割を果たしていた。林立する酒造家も、そうした活気の中にあつた。

多喜二の描いた夜

博物館を出て、南小樽方面へと歩く。小樽運河が完成したのは1923(大正12)年。それは小樽が都市として、繁栄の頂点に近づいていた時代でもあった。行き交う多数の船と荷役人たち、軟石造りの倉庫群、モダンな建築群。市中銀行の預金残高は北海道で最高額を記録し、景気のいい話が飛び交い、街は喧騒にあふれていた。その一方で、急速に膨張する都市には多くの貧しい人々がいた。港湾、鉄道、倉庫などでの過酷な労働が終わった後で、一杯のモッキ

特集 北海道の日本酒



呼吸を合わせ、手早く袋に入れた米を洗っていく。左が杜氏の高野さん(田中酒造亀甲蔵)



田中酒造亀甲蔵に陳列されている菰(こも)樽。亀甲蔵では同社の日本酒各種を試飲販売しているほか製造場見学もできる
●田中酒造亀甲蔵／北海道小樽市信香2-2 TEL：0134-21-2390
9:00～18:00 無休 見学無料

とするとき、かすかに哀切な香りがかすめるのは、栄華の裏に揺れる男女の影が差しているからかもしれない。

金賞受賞酒を醸す蔵

観光客が集まる界隈を通り過ぎてしばらく歩いたところで、田中酒造の亀甲蔵が見えてきた。ちょうど酒の仕込みが始まっていた。杜氏で製造部長の高野篤生さんが、収穫された新米を洗い、蒸して、麴を作る工程を見学させていただいた。

二人で「せーの」と声をそろえて、水を張った大きなたらいの中で袋を揺すり始めた。すぐに水が白濁してくる。しばらくすると袋を引き上げ、今度はホースから水を飛ばして冷水シャワーを浴びせる。

袋には米が入っており、こうして手作業で洗うのである。「酒造りの中で、一番体力が要る工程です」と高野さんは言う。必ずタイマーを使い、米が水に浸かっている時間を正確に計る。季節、水温、米の状態などによって、浸漬する

そば」と書いた暖簾の家が並んでいた。入口に女が立って、通る人と呼んでいた。マントを着た男がそんなところで「交渉」をしている。

酒と夜と女性が結びつくのは、人の世の常である。平和で豊かな時代であれば、それが幸福な陶酔をもたらしつつもある。だが、繁

りに憂さを晴らす男たちがいた。また小樽には遊郭が二つあったが、それ以外にも、貧しさからやむを得ず身をひさがねばならない女性たちが、酌婦という名目で料理屋などにいた。小林多喜二の小説『雪の夜』（1927（昭和2）年執筆）には、こんな場面がある。

道の両側には「即席御料理」き

時間は微妙に異なる。

次に洗った米を蒸す。蒸し上がった米を麴室に運んで、床の上にていねいに広げた。手で米を撫でて適温に冷ました後、種麴をふりかけ混ぜる。手早く、慣れた動作であるが、均等に混ぜるよう慎重に繰り返す。麴室の中は蒸し暑い。作業をする二人の額には汗が浮かんだ。

高野さんは酒造りに携わって12年になる。大学では生化学を専攻していたので、化学変化には強



田中酒造亀甲蔵は、明治期の倉庫群を改造した

かったが、酒造りは一から先輩杜

氏に学んだ。「当社は通年醸造をしていますので、1年に何度も仕込みができます。それで鍛えられました」と笑顔を見せるが、失敗の許されない厳しい修業だったに違いない。

昨年、田中酒造の酒は、数々の賞を受けた。列挙すると、札幌国税局新酒鑑評会の吟醸酒、道産米吟醸酒、純米酒の三部門で金賞。全国新酒鑑評会で金賞、南部杜氏自醸清酒鑑評会で優等賞、全米日本酒欲評会金賞などである。

年間生産量は約100キロリットルと小さな蔵であるが、「宝川」の名のとおり、高野さんが醸す酒はきらりと輝いている。

白酒と焼酎から始まった

「明治30年代に、初代の田中市太郎が創業した当時は、きつと酒造業界のお荷物的な存在ではなかったかと想像しています」

4代目社長の田中一良さんはそう語る。市太郎は岐阜県大垣の出身。小樽に来て、最初は洋品店に

奉公し、やがて独立したという。

創業から1923（大正12）年まで、田中酒造が造っていたのは白酒と焼酎だった。白酒は清酒を濾す前のもので、どぶろくに近い。清酒造りの技術がなかったのだから、田中さんは言う。

「当社は色内3丁目に本店があり、そこで長年モッキリを売っていました。酒造家の中で一番運河に近かった。それが幸いして、続いてきたのだらうと思います」（田中さん）

朝、昼、夜と港湾労働者は次々にやってきた。明治、大正、昭和の初期だけではない。田中さん自身小学生のころから、家業の手伝いをしてきた。放課後は夜九時まで、母と二人で店をしていたとい

う。昭和40年代のことだ。

「当時は清酒の二級と一級、焼酎の20度と25度、合成清酒、トリスイスキーなどでした。夜、花園町の料理屋から注文の電話がかかってくると、一升瓶を運んだものでした。夏場は自転車、冬は橇に積んでね」

夜の盛り場を歩く40年前の小学生は、何を思ったのらうか。田中さんは大学卒業後、銀行員となったが、30歳のときに家業を継いだ。ご両親が相次いで死去したためである。「小樽が観光ブームに沸いていた頃でした。観光と造り酒屋の融合を掲げて、酒造りも店舗も変えていきました」

本店は古い店構えを残しつつ

特集 北海道の日本酒



亀甲蔵限定販売の「純米吟醸酒 亀甲蔵」(720ml、2300円)は、コクと深みがある。2010年全国日本酒欲評会で金賞を受賞した

改装し、試飲して買えるようにした。亀甲蔵は見学できるように改造した。そして何より、北海道米での酒造りに挑戦した。

田中さんは「観光客の方に、北海道のお米で造っていないの？」と聞かれたことがきっかけでした」と言う。今でこそ吟風、彗星など産地の酒造好適米を使った清酒がよく知られるようになったが、田中酒造は率先して農業試験場や農家に働きかけ、品種改良への協力や試験醸造を繰り返してきたという。

今、田中酒造の酒は、すべて北海道米で造られている。それもニセコなどの農家との契約栽培で、毎年話し合いをしている。すべて「作り手」が見える米だ。

その努力の結果が、先述のような受賞である。北海道の米ではない酒はできないというまことしやかな説を、見事にひっくり返したのは、経営者としてさぞかし痛快ではなかっただろうか。

だが、田中さんは「小

さな蔵であり、生き延びるのに必死だったというだけです。地域の米を、地域の酒蔵が酒にして、地域経済に役立てる。そうした地域の総合力が大切だと思います。当社は観光振興なしには成り立ちません。その意味で、地域社会への貢献は企業の志です」と言う。栄光の残照の中でしぶとく育った酒造りへの情熱が、静かに燃え続けている。

「北の誉は野口の誉」

勝納川に沿って坂道を登ると、やがて酒蔵が見えてきた。北の誉酒造である。全国的に知られている、北海道を代表する銘柄と言っ



酒泉館限定販売の「北の誉 蔵元限定」(各720ml)。左から純米原酒(1500円)、純米吟醸原酒(2000円)、純米大吟醸原酒(3000円)

ても過言ではない。1901(明治34)年に野口吉次郎が創業した当時は、丸野口商店といった。吉次郎は立志伝中の人物として、小樽でもよく知られていた。1886(明治19)年、金沢から小樽へ妻と息子を連れて親子3人で来たが、頼る人もなく、石炭運びとして働いた。1887(明治20)年に丸野石橋商店という呉服の大店が、醤油醸造を始めるとい

吉次郎は刻苦勉強して店主の信用を得、石橋商店の醤油事業を一手に引き受けるまでになった。そののち暖簾わけを受けて、酒の醸造を始めるに至ったという。それが北の誉で、売り出した当初から愛飲されたいらしい。1902(明治35)年には、奥沢の現在地に醸造場を設けている。『小樽』(1914(大正3)年)という当時のガイドブックには、その発展ぶりがこう記されている。



勝納川のほとりに建つ北の誉の酒蔵。この水流でかつては精米をした



北の誉酒泉館の展示コーナーの一角には、往時の帳簿などが並んでいる。酒泉館では同社の日本酒各種が買える。日本酒に関する図書コーナーも興味深い
●北の誉酒泉館/北海道小樽市奥沢1丁目21-15 TEL:0134-22-2176
9:00~17:00 無休(年始は問合せ) 入館無料



北の誉の式番庫に掛けられたプレート。「明治35年竣工」の文字がある

現在の醸造高は三千二百石に達し、尚旭川へ支店野口合資会社を設置し、第二醸造場を設けて一千二百石を造り、今や全道に渉って十箇支店を有し、区内屈指の商店として知らるるに至ったので、誰云ふともなく『北の誉は野口の誉』と持囃すやうになったのである。

生産部長の土屋寿範さんに案内されて、酒蔵に入った。まだ仕込

みは始まっているが、ほんのりと酒の香りが漂う。「式番庫」の蔵は、創業間もない頃に建てられたものだ。経済産業省の近代化産業遺産にも登録されている。

屋根を支えるがっしりとした梁、堂々たる軟石は、そう簡単には揺るぎそうもない。無論、小樽ではそう珍しい建物ではないかもしれない。しかし、これを建てた吉次郎が石炭運びから身を起したことを思うとき、あの頃の小樽にあった力強さが、百年余を経て、私たちに迫ってくる

ところで今、北の誉は合同酒精など清酒・焼酎メーカー6社の中

特集 北海道の日本酒



1 石川源蔵商店 2 小樽市総合博物館運河館 小樽の繁栄を知る史料が展示されている 北海道小樽市色内2丁目1-20
TEL：0134-22-1258 9:30～17:00 年末年始休 入館料：一般300円 3 田中酒造亀甲蔵 4 北の誉酒泉館
5 味処かまわぬ 6 喰い処いちい 北の誉だけを置いている小さな料理屋。昼は定食もある 北海道小樽市佳吉12-19
TEL：090-9517-4571 11:00～15:00 18:00～不定 日曜、祝日休



花園町に夜のネオンが灯る。冷たい雨が降り、人影はまばらだった

心として構成されるオエノング
ループの一員である。グループ全
体の売上高は800億円を超え、
従業員も1千人を超える。それは
酒造りに影響しないのだろうか。
「ここでは寒仕込みをして、夏の
熟成を経て秋以降に順次出荷す
るといふ昔ながらのサイクルは
変わりません。また大吟醸酒な
ど特定名称酒の比率は半分近く
あり、酒質は淡麗でありながら
味わい深い酒を目指しています」
と土屋さんは語る。年間1千キ
ロリットルの生産は、今も道内

最大だ。創業家の経営ではなく
なった現在も、式番庫の持つ伝
統の力は受け継がれていくのだ
ろう。
百年後のためにできること
花園町で夕闇が濃くなり、ネオ
ンがいくつかり始めた。ぼつぼ
つと冷たい雨が落ちてきた。階段
を上がり、「味処かまわぬ」の暖
簾をくぐる。
「清酒は宝川しか置いていません」
と女将の越後鈴子さんが言う。聞



カジカ汁で、宝川を傾ける。小樽の夜にほろりと酔った
●味処かまわぬ／北海道小樽市花園1-6-4 嵐山ビル2階 17:00～23:00 不定休

けばご主人が田中社長と高校時代の同級生で、宝川のラベルの文字を書いているのだとか。
温かいカジカ汁が出た。高島漁港で直接仕入れてくるという。新鮮なカジカは冬の海の滋養に満ちていて、じんわりとエネルギーが湧いてくるようだ。百年前も、人々はやはりこうしてカジカを、鮭を、ニシンを食べていただろう。
女将に一杯注いでもらった。立ち飲みも捨てがたいが、こうなるとますますうまくなる。宝川の本醸造はすっきりしたやや辛口で、飲み飽きない。

料理は女将の息子さんの諒治さんが手がける。若い調理師の免許を持ち、新鮮な魚と近郊の野菜や果物などを使って、創作料理を楽しませてくれる。
宝川と北の誉。カジカをつつきながら、対照的な小樽の地酒の生き方を思う。小樽に限らず全国で、そして他の業界でも、同様のことが起きているのだろう。どちらがいいか、ではない。答えは与えられないものではなく、自ら作り出さなければならぬ。
店を出ると雨上がり、星が小さく瞬いていた。百年後も、小樽で醸される酒が飲めるといいと思った。そのため今できることは、こうしてその酒を飲むことなのだ。

特集 北海道の日本酒

小樽の酒造家の変遷

明治後半に40軒にも迫る勢いだった酒造家は、その後どうなったのだろうか。史料によれば、1926（大正15）年には12の酒造業者の名前が記録されている。淘汰、合併が相次いだらしい。
これにより一酒造業者あたりの生産量が伸びるとともに、酒質の向上も図られたようだ。北海道庁も酒税を確保する上から、品質の向上を奨励した。その結果、「昭和五年の全国酒類醤油品評会では、道内出品79点のうち49点が入賞し、受賞率は全国一となるまでになった」と、『後志飲食物語』は記す。
酒米は圧倒的に本州産だったが、北海道で醸される酒は、すでにこの時点で、まずいとは言わせない

ものになっていたに違いない。だが、第二次世界大戦が始まり、戦時統制経済の下で、小樽の酒造業者は1社に統合され、小樽合同酒造として奥沢の地（現在の北の誉酒造）で操業することになった。原料の米の入手さえままならない時代を経て、小樽の酒造りが復活するのは、戦争が終わってからのことである。
戦後、小樽合同酒造から、再び各社が立ち上がる。北の誉酒造（北の誉）、白方酒造（神威鶴）、本間酒造（正泉）、渡邊酒造（北室）、田中酒造（宝川）である（カッコ内は代表銘柄）。日本清酒（千歳鶴）も、奥沢に工場を持っていた。このうち、現在小樽に残っているのは、3社だけである。

〈参考文献〉
『小樽文化史（小樽市）』『後志飲食物語』（後志・小樽酒類製造業者活性化協議会）『小林多喜二全集 第一巻（新日本出版社）』『北の一番蔵（福泰軒著、アートン）』『北海道勧業統計要覧（国立国会図書館近代デジタルライブラリー）』