

# 世界の入りに 立った男、 碓氷勝三郎の酒

根室には、オホーツク海と太平洋という2つの海がある。その海の前には千島列島が連なり、古くから人と物の交流があった。近代に入ると、千島列島の玄関口としてまちが栄える。この場所で、碓氷勝三郎は酒を造った。それからもう120年あまり。根室のまちには、今も変わらず勝三郎の酒がある。

柴田美幸 一文  
text: Miyuki Shibata

黒瀬ミチオ 写真  
photo: Michio Kurose

## 普段着のように 地元で飲める酒を造る

晩秋の朝日が昇るころ、ひんやりとした空気の中に、酒蔵から原料米を蒸かす湯気が立ちのぼる。新酒の仕込み時期にしか見られないこの特別な風景は、「碓氷勝三郎商店」が酒造業を始めた明治20年から、ずっと変わっていないのだろう。蔵の立ち並ぶ道はなだらかにオホーツク海へと落ちていき、海に向こうには知床半島と千島列島のひとつ、国後島の島影を望むことができ。知床半島と国後島が重なり合って見える様は、まるで地続きの半島のようなのだ。太平洋との境界にあたる納沙布岬まで足を延ばせば、沖に歯舞群島が連なっている。

千島列島や歯舞群島と北海道本土は、幕末から漁業を中心に人と物が激しく行き交い、根室はその「入り口」に位置していた。この地で120年以上にわたって飲み継がれている酒が、碓氷勝三郎商店の「北の勝」である。厳密に言うところ「北の勝」という

銘柄は昭和に入ってから付けられた新しい名前だ。「清泉」「志ら梅」「北龍」、そして「北の勝」と名を変えながら、まちの暮らしに寄り添ってきた。現在「北の勝」1銘柄で普通酒のほか本醸造や、吟醸、純米などの限定酒を製造している。なかでも「北の勝 大海」(普通酒)は、根室内の飲み屋には必ず置かれるというほど地域に密着した酒である。

五代店主・碓氷ミナ子さんは「大海は、この土地の空気と食べ物に合って、飲んでいくうちになじむ酒。例えるなら普段着のような酒です」と話す。すっきりとした喉ごしと風味で、海産物との相性が特に良い。食材の邪魔をせず引き立たせる酒、とても言おうか。個性をことさらに強調するのではなく、ミナ子さんが言う「甘ったるい、ツンツンするなどヘンだと感じる性質は徹底的に排除していった」ことで生まれた飲みやすさが、長く愛されてきた所以だろう。

碓氷勝三郎商店の創業者である初代・碓氷勝三郎は、新潟の

大正期から使用されているレンガ造りの蔵では、仕込み作業を行っている。レンガは根室で焼かれたものという。新酒を造る時期になると、蔵の裏手にある低い建物で朝6時から8時まで原料米の蒸かしが行われる



初代・碓氷勝三郎は、1854（嘉永7）年、越後国（新潟）の商家に生まれる。15歳のとき家業が立ち行かなくなり、両親は北海道製産物問屋に奉公する。21歳で母親と函館へ移住し、翌年に単身根室へ渡った

## 特集 北海道の日本酒

商家に生まれた。明治の初めに北海道へ渡り、函館から根室へ移り住み、雑貨の行商などに従事したのち雑貨店を開く。この商売の成功を受けて1887（明治20）年に酒造業を立ち上げた。

明治半ばごろの根室はサケ・マス、鯨漁等が盛んであり、道東の漁業の中心地だった。肉体労働に従事する漁業関係者たちは、仕事を終えると一献傾ける。しかし酒は本州から船で運ばれてくるので輸送費がかさみ、かなり高額だったという。だが根室の厳しい寒さに対抗するためにも、酒は暮らしに必要不可欠であり需要は高かった。ここに勝三郎が商機を見出しただろうことは、想像に難くない。ミナ子さんによると「根室ではもちろん米はとれないし、水ももの

すごく良質というわけではありませぬ。根室が酒造りに向いている土地かと聞かれれば、あまり向いていないかもしれませんね。ただ、夏でも16、7度にしかならない冷



大正期から1942（昭和17）年「北の勝」に変わるまでの銘柄「北龍」。細かい点描などのハンドワークが光るラベルは、創業100年記念にこの酒を復刻した際、大手印刷会社から完全な再現は不可能と言われたほど緻密だ

涼な気候が、酒をゆっくり熟成させるのに最適なのです。なにより、根室で酒を作ってやろうという勝三郎の気概が勝っていたのだろう。新潟出身だったことも、地元で安く飲めるよい酒造りを実現する原動力になっていたかもしれない。

最初の酒造所は、現在の位置より海に近い場所（弥生町）に建てられた。その後現在地（清隆町・常盤町）に移転するも、火災で焼失。2年ほど他所で仮営業したあと、大正初期に現在の位置へ戻ってきた。今も現役のレンガ造りの酒蔵は、第二次世界大戦の根室空襲も乗り越え100年近くの時を経ている。

根室市内には、勝三郎と相前後して酒蔵がいくつか興ったよう



碓氷ミナ子さんは、1988（昭和63）年に五代店主となる。父の名を襲名して代を継いだ。「酒蔵で女性の名を襲名するのは珍しがりましたが、当時は増毛（国稀酒造・本間彌子さん）もいらっしやいましたし、私だけじゃなかった。それに勝三郎の名を継ぐなんて怖れ多くて笑う

だ。「明治時代の多いときには10以上あったと聞いた」（ミナ子さん談）という話もあるが、はっきりしていない。勝三郎と同じような志を持った者は多分大勢いたのだろう。しかし根室のまちに根付く酒を造ることができたのは、碓氷勝三郎商店を含め少数の酒蔵だけだった。

### 缶詰という 近代産業への挑戦

勝三郎には、もうひとつの顔がある。1894（明治27）年、酒造業と並行して缶詰加工業へ乗り出す。酒と缶詰加工業には一見なんの接点もないように思えるが、どちらも季節的な労働という点では共通していた。晩秋から冬にか

けては酒造り、漁が行われる春から秋にかけては缶詰加工業を行う。目新しさだけでなく、一年を通して安定した商売ができることに勝三郎は着目したのである。そしてその目は、世界に向けられていた。

統的な塩漬けや干し物とは違う、生鮮食品を生で長期保存する最先端の技術の導入は、日本の近代化を象徴するものであっただろう。その意味でも、北海道は「新たなる土地」として近代産業を興すのに最適な場所だった。

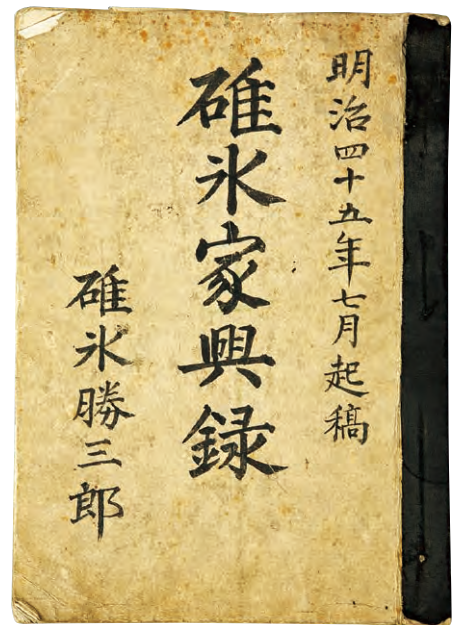
1877（明治10）年、開拓使によって石狩に官営の缶詰工場が設立され、アメリカから「お雇い外国人」を招へいしサケの缶詰を製造する。これが日本初の商用の缶詰製造とされている。翌年には

根室管内に別海缶詰所が設立され、幕末から献上品として知られ高品質だった、西別川のサケの缶詰を中心に製造した。これらの缶詰は最初から輸出を意識して作られ、欧米で一定の評価を得るに至る。1887（明治20）年には、根室地域の場所請負人として有力商人だった藤野家（藤野辰次郎）に払い下げられ「別海藤野缶詰所」となった。

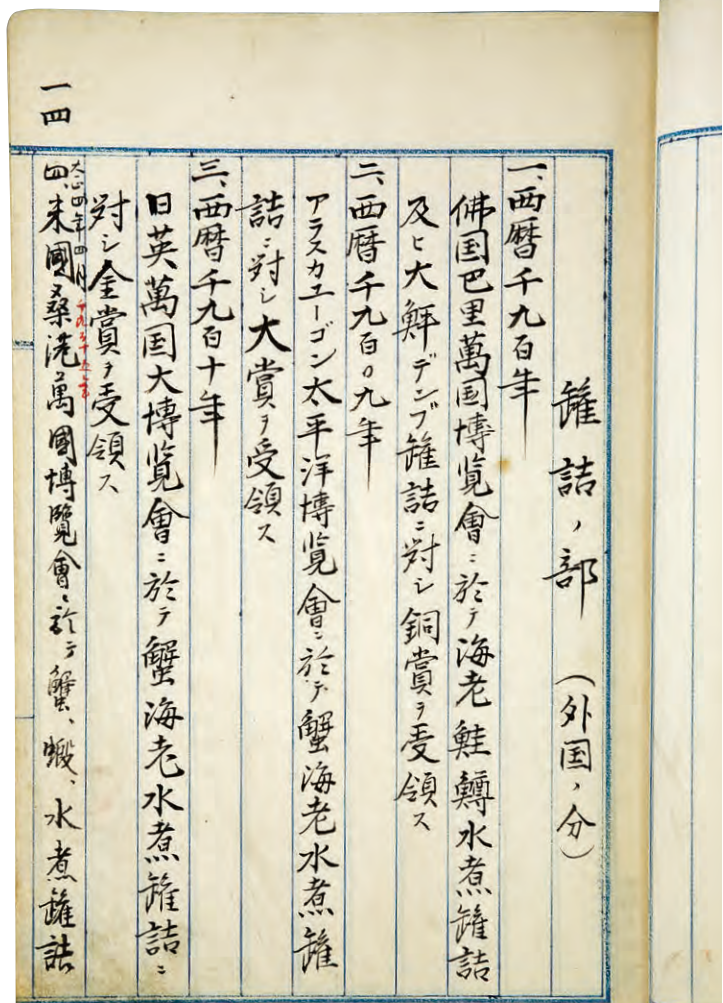
勝三郎が最初に手掛けたのも、サケ・マスの缶詰である。根室で同じく酒



根室港からは千島列島・国後島の山々（右側）と、知床半島の山々（左側）が重なり合って見える。200カイリ規制が始まる昭和50年代までは湾内に漁船がずらりと並び、湾の向こうへ船伝いに行けるほどだったという



「明治四十五年七月起稿」と書かれた「碓氷家興録」。初代から3代（昭和4年～17年）の初期までの記録が残されている。1900（明治33）年のパリ万博でエビの缶詰などが銅賞、1909（明治42）年のアラスカユコン太平洋博覧会でカニ、エビの缶詰が大賞、1910（明治43）年の日英博覧会では金賞を受賞したことが記され、海外でその品質が高く評価されていたことがわかる

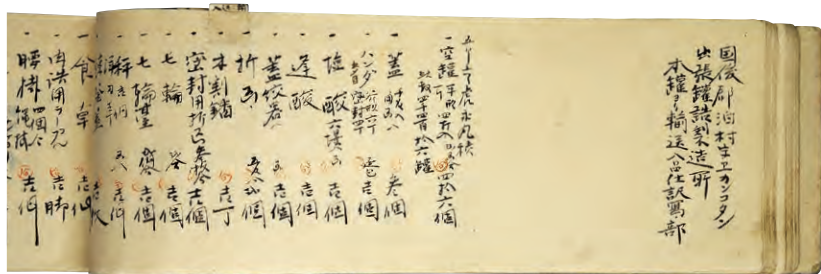


造業を手掛ける兼古萬吉も、別海にサケ・マスの缶詰工場を設立。明治27年は日清戦争が始まった年で、海軍での需要が高まったことから売り上げを伸ばした。その後兼古は自身の酒蔵が火災に遭い缶詰から手を引くが、勝三郎は着実に工場を増やしていった。ほかにも缶詰製造へ乗り出す事業者がおのずと根室周辺に集まり、サケ・マスのほかホタテ貝やホッキ貝等の缶詰も作られ始める。こうして根室地域では缶詰加工業が盛んに行われるようになっていった。

勝三郎が非凡だったのは、当時



「各出張所勘定帳」は、国後島にあった工場への物品等輸送の記録、「附帳」は各工場への送金の記録。「各出張所勘定帳」(写真下)には、国後島の古釜布(ふるかまっぶ)工場へ送られた缶詰の空き缶や蓋、閉じるハンダなどの物品が書かれている。表紙に「明治参拾八年」とあり、ちょうどカニの缶詰を製造し始めた年にあたる



誰も手掛けなかったエビに着目したことだろう。黒く変色しやすく、魚に比べて鮮度が落ちやすい甲殻類の加工は、当時の技術では難しかった。根室での酒造りがそうだったように、誰もやっていないことへの挑戦という、持ち前の探究心がうずいたに違いない。

明治30年ごろ、勝三郎は尾岱沼(現別海町)や国後島周辺で獲れるホツカイシマエビの缶詰を試作し始める。確水家に残された「確水家興録」という記録には、次のようにある。「：製罐後半歳ナラスシテ黒色ニ変色シ腐敗膨張ニ至ル等全然失敗ニ帰シタルハ遺憾ナリキ」。しかし1900(明治33)年、ようやく成功。「幾多ノ失費ト辛酸ヲ重ネタル海老罐詰ハ研究ニ研究ヲ重ネタル結果漸ク成功ヲ見ルニ至レリ」という言葉のあとに、同年パリで行われた万国博覧会にエビの缶詰を出品し賞を得たことが、誇らしげに記されている。課題となっていた変色は、硫酸紙で包むという方法でクリアした。この製法は、のちにカニの缶詰で活かされることとなる。

## カニが変えた 根室のまちと海

ところで、北海道の海産物の中でも、カニは代表的なイメージがある。しかし、もともと食材として広く食べられていたものではなかった。カニは水揚げしてから鮮度が落ちやすく、時間が経つと肉が黒く変色してしまう。冷凍技術がない時代、獲れた近隣で食べる分には問題ないが遠くへ運ぶのは不可能だった。勝三郎は1905(明治38)年、エビで培った技術でカニを缶詰に加工し、商品として流通させることに成功した。同年もうひとり和泉庄蔵が成功しているが、加工技術と商品化という点では、勝三郎が最も早かったと言っている。

カニ缶詰誕生の背景には、明治後期から大正期にかけて、根室沿岸の漁業に起きた変化がある。それまで根室地域沿岸を中心に行われていたサケ・マス漁が、次第に南千島へと拡大され中心が移っていった。近海の漁獲量が停滞したこと、南千島沿岸が漁場として開発されたためだ。南千島と

は、千島列島のうち国後島、択捉島、色丹島と歯舞群島の範囲を指す。南千島沿岸に仕掛けた定置網

には、おびただしい数のカニがい上がってきた。商品価値のないカニを、漁師はやかいかいものとして捨てていたという。いくつかの資料によると、1904(明治37)年に根室支庁長官が国後島を視察し、漁師がカニに苦勞する様子を見て缶詰にすることを奨励したとある。カニの缶詰はそれまで

も試みられたことはあったようだが、商品として普及するには至らなかった。

勝三郎らが缶詰製造に成功したことで、カニは一気に漁獲の対象となった。特に、味が濃厚で肉厚なトラバガニが主力とされた。鮮度を落とさず早く運ぶために、エンジン積んだ船が初めて根室に導入されたという。このように根室のカニ漁業は、缶詰工場と同時に始まったという点で大変ユニークな歴史を持っている。

さらに言えば、缶詰業者としての勝三郎らが根室の、そして北海道の漁業や日本の輸業界に与えた影響は、計り知れないほど大きい。

こうして国後島を拠点に、缶詰業者や工場とともにカニ漁へ携わる漁業者も増えた。1904(明治37)年に日露戦争が始まったことで、軍用品として缶詰の需要はさらに高まっており、北千島にも工場が作られた。根室港がそ



大正から昭和初期と思われる、歯舞群島のひとつ志発島(しほつとう)での缶詰製造風景。これは確水の缶詰工場ではないようだが、同じように大勢の女性たちが働いていたはずだ(根室市歴史と自然の資料館蔵)



市内のときわ台公園にある「根室女工節」の碑。碑の横にあるボタンを押すと歌が流れ出す仕組み。この場所にはかつて公会堂があり、確水勝三郎から寄贈された土地だった

## 特集 北海道の日本酒

の玄関口となり、日本の缶詰業を担うまでになっていく。カニと缶詰をめぐる急激な変化は、根室のまちにも及んだ。春になると、まちは各地からやってきた何千という人々であふれた。千島列島でサケ・マス漁に従事する漁業者のほかに、缶詰工場で働く人々がたくさん集められたのだ。中でも東北地方や道内から、多くの若い女性が出稼ぎにやってきた。彼女たちは主に島の缶詰工場ですべての春から秋まで働いたが、その労働環境は苛酷なものだった。

「女工女工とみさげるな  
女工のつめたる缶詰は  
横浜検査で合格し アラ  
女工さんの手柄は外国までも」  
「工場の窓から沖見れば  
白波わけて旗立てて  
又も積んできたカニの山 アラ  
可愛い女工さんまた夜業」

明治から昭和初期にかけて製造された缶詰のラベル。ホタテには潜水夫、サケには国後の工場や、イクラがびっしりと写實的に描かれるなどデザインも凝っている。カニはタラバカニと思われるがラベルからは特定できない。他種も使用していたのかもしれない。粗悪な類似品も出回り始めたことから、確水や和泉庄蔵らの缶詰には、他製品と区別される刻印をし、確認を促す文章が付されるなどブランド戦略が行われていた



節まわしや歌詞などは工場場所によって異なるようだが、「横浜検査で合格し」「女工さんの手柄は外国までも」というフレーズからは、カニの缶詰が輸出品として重要な位置を占めていたことがわかる。たとえば日魯漁業（函館）は、カムチャッカ沖で母船式カニ漁を行い、洋上でただちに缶詰にしていた。その実態を描いたのが、プロレタリア作家の小林多喜二による『蟹工船』である。蟹工船が男たちの激しい憤りを内包していたとするならば、缶詰工場の女たちの歌にはもの哀しさが漂う。しかし同時に「みさげな」という強い意志と誇りを持っていたことを、忘れてはならないだろう。

### 唯一変わらない 勝三郎の原点

「昭和44年までは、根室には酒蔵がもうひとつありましたが、大手企業と合併し、なくなりました。商売とはわからないもので、一つになったからって前の2倍売れるわけじゃありません。2つだったから、切磋琢磨できていたのです」

と、ミナ子さんは振り返る。

その酒蔵とは、兼古酒造である。かつて勝三郎らと缶詰工場を立ち上げた兼古萬吉は、1906（明治39）年、北千島の漁場開発のために「千島興業合資会社」を設立、1909（明治42）年に株式会社となり、缶詰工場も経営した。会社には勝三郎も出資者として名を連ねていた。つまり、同業の同志としてともに歩み、代を変えながら歴史を刻んできたのである。兼古酒造の銘柄は「いろ媛」であり、今もその味わいを懐かしむ人は多い。

現在の確水勝三郎商店を担うミナ子さんは、四代目勝三郎の一人娘である。父の代るとき、終戦後の千島列島の喪失により缶詰業界は衰退し、企業合同での製造となっていた。さらに1977（昭和52）年の200カイリ規制で北洋漁業が終焉を迎え、確水の缶詰は完全に姿を消す。根室のまちも、同時に活気を失っていった。

しかし変わらな残っていたのが酒だった。五代目となったミナ子さんは、「酒に合わせた仕事をしよう」と決心する。「うちの蔵はな



## 「北の勝」を家で味わう



根室の冬の、家庭の味「飯寿し」は魚を米と野菜に漬け込み発酵させたもので、「北の勝」の肴に最適。飲食店で自家製のものを食べるのが一番だが、市販品もある。持ち帰りに便利な真空パックタイプもあり。写真は市内メーカーによるベニサケとサマの飯寿し(600~900円前後)



手軽に「北の勝 風凰」が楽しめるワンカップは、ちょっとしたお土産にもぴったり。カニとサケ、昆布が踊る柄の色は全3種類。市内酒店のほか根室駅のキヨスクにも置かれている。220円



●碓氷勝三郎商店  
北海道根室市常盤町1-6  
TEL: 0153-23-2010

## 特集 北海道の日本酒

「北の勝」を、ぜひ地元食材と楽しみたい。その夢を根室で実現するのはわりと容易い。なぜなら、たいがいのお店には常備されているからだ。緑町にある「魚河岸 浜作」でも、「北の勝 大海」を切らすことはないという。

訪れたら、カウンターに座るべし。ご主人が毎朝仕入れる根室の魚介が、目の前のガラスケースの中にびっしりと並ぶ。冬は、たち(鱧の白子)やホヤ、ハッカクなどがシーズン。人気の毛ガニの甲羅焼は、ほぐした身がたっぷり入り濃厚な味わいだ。変わったところでは、ご主人が作っているという自家製のクジラペーコンを堪能できる。また、この日は残念ながらなかったが、根室の家庭で冬に作られる、サケの飯鮓や大根のはさみ漬といった伝統の味も忘れてはならない。

さらに、1月中旬には限定酒「北の勝 搾りたて」が発売される。いまや入手困難とも言われる生酒だが、運がよければ、こうしたお店で巡り逢うことができる。

## 根室のまちへ、「北の勝」を飲みに行く

「北の勝」を、ぜひ地元食材と楽しみたい。その夢を根室で実現するのはわりと容易い。なぜなら、たいがいのお店には常備されているからだ。緑町にある「魚河岸 浜作」でも、「北の勝 大海」を切らすことはないという。

あたりまえにしていることを、あえて行っていない。たとえば、蔵では直接販売をしていない。「初代から店を持って売ったことはいんです。長い付き合いのある限られた卸し問屋を通じて、小売店で販売してもらっています。だって人口がそう多くはない根室のまちで、地元の人たちにずっとお世話になっていくのには、うちだけが取りたてたって何のためにもありませんもの」

基本的に本州への小売販売も、通信販売もしていない。「今は電話やネットで簡単に買える時代で



兼古酒造の半纏やとっくりには、酒の銘柄「いろ媛」の名が書かれている。昭和30年代の記憶を持つ人の話では、兼古酒造では仕込み水を自由に飲むことができたという。昭和初期の地図には「松岡酒造店」の名も見える。松岡政次郎という人が「千島川」という酒を造っていたようだが詳細は不明。陶器製の酒樽は業務用と思われる(根室市歴史と自然の資料館蔵)

## ここでしか飲めない酒&酒が飲める店紹介

毎年1月中旬に発売される生酒「北の勝 搾りたて」。度数は、通常の「北の勝」が15度以上16度未満なのに対し、18.5度と高めだが飲み口は極めて爽やか。ラベルを手作業で貼るなど手間がかかるため、発売日は直前まで告知できないという。根室地域が主で、他地域では取り扱いが一部あるのみ

●「魚河岸 浜作」  
北海道根室市緑町3-4  
TEL: 0153-24-5876  
営業時間/17:00~22:00 不定休



「魚河岸 浜作」のご主人おすすめの冬の味覚。手前から「自家製クジラペーコン」「たちぼん(たちのボン酢)」「毛ガニの甲羅焼」「ほや」、そして「北の勝」。地元の人には「カツ」と呼ばれ親しまれている。冬は人肌に燗をつけるのもいい



碓氷勝三郎商店のある場所には近くに市役所や根室支庁などが立ち並ぶ、まちの要所にあたる。「酒が製品になるのは仕込みから1年以上先のこと。酒には土地の気候、水、造る人の気質がすべて入ってその蔵の味になる。心技体が揃っていないと、相撲と似ています。蔵へ人をむやみに入れないのも、神聖な場所と考えるからです」とミナ子さん



すが、責任のない売り方はしたくない。顔を見て商売したいんです。だからぜひ根室に飲みに来てほしい、という気持ちです」。根室で酒を飲み、地元のもの食べてほしい。「いい空気だ」「何もなしのところだ」でもいい。実際に根室のまちを感じてほしいと、ミナ子さんは願っている。

今年初めて搾ったという火入れ前の新酒を、特別に味見させていただいた。酒蔵の公開も一切していないので、とても貴重な体験だ。華やかな香りが立ちのぼるアメ色をした酒は、さらりと飲める。だが喉を通るとき力強さに、この酒の個性が表れている気がした。

勝三郎にとって、根室は決して「最果て」ではなかった。可能性に満ち溢れた新たな世界への入り口として、この場所に立った。ここでしか造れないものが、確かにあったのだ。「北の勝」が今も飲み継がれているのは、根室だからこそ生まれた、という強い個性があるからだろう。碓氷勝三郎の原点としてある酒は、まちで生きる人々へ沁みわたっていく力を持っている。