

アメリカに於けるサケ醸造の歴史

Japanese translation of “An Expanded History of Sake Brewing in the U.S.”

text = Richard Auffrey ・ リチャード・オウフレイ

translation = Tsuneo Kita ・ 喜多常夫

リチャード・オウフレイ氏が2015年4月21日にブログ上に発表した「An Expanded History of Sake Brewing in the U.S.」というレポートには、日本では知られていないと思われるアメリカにおける初期のサケ醸造の情報が多く含まれている。そこで許可を得て、その和訳を当社のアーカイブに掲載させていただくことになった。

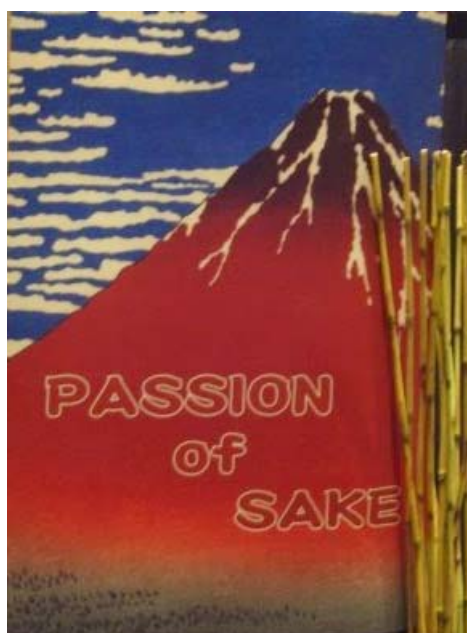
リチャード・オウフレイ氏はアメリカ、マサチューセッツ州在住の弁護士。食やお酒に詳しく、長年にわたり食やお酒のコラムを新聞や業界誌に寄稿している。サケ(清酒)にも詳しく、ジョンゴントナーさん主催の Sake Professional の資格も持っていて、サケに関する文を書いたり、また講習で教えることもあるそうだ。

実は私(喜多)もアメリカの初期のサケ醸造についてたいへん興味を持っていて、過去何年か折に触れ調べていた。国会図書館の文献やインターネット情報の検索、ロサンゼルスやデンバーの日系人会、日系人博物館などへの照会もおこなったのだが、これほど詳しい情報はどこでも得られなかった。オウフレイ氏の情報収集力・分析力には誠に驚かされる。本人によれば、文の情報源はさまざまだが、カリフォルニアとハワイの新聞アーカイブズが最も役立ったそうだ。さらに、一般人では気付きにくい、定款、登記、裁判記録、犯罪記事、法律の変更など、弁護士という職業ならではの視点と、情報収集ルートもレポートの構成に大いに貢献していると思う。

(以上、2015年5月21日、喜多記す)

英語の原文は以下。

<http://passionatefoodie.blogspot.jp/2015/04/an-expanded-history-of-sake-brewing-in.html>



(画像は英語本文から転載、以下同じ)

「サケは、様々なワインの中で最も眠りをさそう。アヘンや大麻にも似る。」

Mary Ogden Vaughan (1910年)

(訳者注:この緒言の出典、1910年12月18日付けのサンフランシスコ・コール紙(新聞)の紙面を、資料末に掲載)



何年か前に初めてサンフランシスコに旅したとき、パークレーの **Takara Sake USA, Inc. (タカラサケ USA)** のテースティンググループとサケミュージアムを訪問した。歴史的なサケ醸造具の展示はとても興味深く、楽しい訪問だったが、その時は、ここパークレーがおそらくアメリカにおける最初のサケ醸造の場所である、などとは考えもしなかった。

現在アメリカでは、14 ほどのサケ醸造所が営業中または開業準備中だが、もっとも古い会社でも 1970 年代の開業である。(訳者注: 14 ほど＝宝、月桂冠、大関、ヤマガキ、サケワンの大手 5 社のほか、マイクロ・サケ醸造所が 7 社、開業準備中のマイクロ・サケ醸造所が 2～3 社) しかし 20 世紀初期には、今とは異なる多くのサケ醸造所が存在し、そして消えていった歴史がある。私は、この興味深い日本の酒類の、アメリカにおける初期の醸造所について調べたいと思い立った。以下は、私の調査した範囲のアメリカに於けるサケの歴史である。



●▲■ ●▲■ ●▲■ ●▲■ ●▲■ ●▲■ ●▲■ 最初のサケ、ハワイの日本人移民

最初にアメリカにサケが来たのはいつだろうか？ 正確なサケ到来の年は知るべくもないが、推測はできる。容器(樽または壺)入りのサケはきわめて珍しい「珍品」あるいは「奇貨」であったはずで、初めてアメリカにもたらされたのは早ければ 18 世紀かもしれない。世界を旅した商人、宣教師、または旅行者がサケのような奇貨を自国に持ち帰ったことは大いに想像できる。きわめて希であったが、**オランダ東インド会社**を通じてこの時期にサケがヨーロッパに輸出された形跡はある。きちんとした史実とし日本国外でサケが登場するのは、1872 年(筆者と訳者による追記: 1870、1873、1875 年かもしれない。)の**オーストラリア万博**への出展だろう。

サケが「珍品」あるいは「奇貨」ではなく、「消費財」としてアメリカに最初に登場する場所が、19 世紀後半の**ハワイ**であるというのは多くの人々が納得するところだろう。1840 年代、製糖業がハワイの主要産業となったが、サトウキビの労働者不足は深刻だった。外来病の流行で、ハワイの人口は 1831 年から 1860 年の 30 年間で半減する。その労働力不足を打開するために 1850 年に **Masters & Servants 法**(筆者と訳者による追記: 雇用者・使用人の関係を規定する法律で、19 世紀に英国、米国などで順次採用された。ハワイの場合、この法律によってプランテーション農園が外国人を雇用することができるようになった。雇用される側は厳しい規律に従わねばならないものだった。)が**ハワイ**でも成立し、外国人労働者をサトウキビ農園で雇用することが可能になった。

この法律に基づいて 1852 年に、最初に**ハワイ**にやってきたのは中国人だった。しかし 10 年もしないうちにほとんどの中国人は

この契約労働から離れていったので、ハワイは日本を含む他の国に可能性を求めた。1868年、「元年者」と呼ばれる最初の日本人移民が英国船籍の **Scioto サイオト号** という船でハワイ王国に渡った。明治元年のことである。ハワイ側は 350 人の労働者を要請したが、実際には 148 人—成人男性 140 人、夫に同行した女性 6 人、10 代の者 2 人—しか応じる者がなかった。渡航費の自己負担はなく、3 年契約で住居と食事のほか、月 4 ドルの報酬が支払われた。(訳者注: 日本の資料では 153 名、あるいは 149 名というものもある。)

元年者がハワイに行くとき、サケを持参したであろう事は想像に難くない。当時日本では、サケは冠婚葬祭や家族の祝い事などに欠かせない飲み物だった。移民達が日本の日常を維持するためにサケをもっていった事は間違えないと思う。しかし残念ながら、移民者の多くが農業の知識を持たなかったことに加え、ハワイでの過酷な扱いもあって、日本政府は多くの苦情を受け、結果的にはこの移民は失敗に終わる。移民者のうち 40 人は帰国することになった。



日本政府はそれ以降、1869～1884 年に渡ってハワイへの移民を禁止した。1874 年、のちに「**メリー・モナーク**」(陽気な君主)とあだ名されたカラカウアがハワイ王となり、1891 年まで王として君臨する。1881 年、カラカウア王は外交親善のために世界旅行にでるのだが、そのなかで日本に 10 日間滞在、移民禁止の解除と両国関係の改善を求めた。その甲斐あって、のちに移民は再開、よりよい報酬、医療サービス、食事等にも結びついた。また、移民の職種の幅も広がった。なお、カラカウアは、日本の天皇と握手をした初めての外国の元首であることも特筆すべきである。彼は、天皇からの賜り品として銀の酒器を受け取っている。カラカウアが、幾ばくかのサケもハワイに持ち帰ったことも十分あり得るだろう。

1885 年 2 月初旬、移民が解禁され、第一陣の 943 人—男性 676 人、女性 159 人、子供 108 人—がサトウキビとパイナップルの農園で働くためにハワイに旅立った。(訳者注: 日本の資料では 946 名) 彼らの到着は、ハワイにおけるサケの初めての公式記録としても知られる。カラカウア王は、**ホノルルの移民入国審査所**で歓迎の**相撲大会**を開催した。40 人の移民を東西に分けて 1 時間ほど相撲を取らせたそうだ。結果は東が勝ち、カラカウア王は 10 樽(または 10 バレルか、米国式では 1 バレル=約 119 リットル)のサケを勝者に贈ったという。10 樽という量からして、勝者だけでなく、到着した移民全員に振る舞われたのは間違えないと思う。ただ、カラカウア王がどこからどうやってこのサケを入手したのかはわからない。

ほとんどの日本人移民は独身男性で、サケを飲むことは日常生活の一部だった。また、過酷な農園労働と日本を懐かしむ気持ちにさいなまれる者たちにとっては特に、アルコールは欠かせなかった。サケと博打は移民の気晴らしだった。その後、カリフォルニアやそれ以外の米国本土の都市への移民も始まったが、彼らもアメリカにサケを持参したであろう事は想像に難くない。そして日本がサケを輸出するようになるまでにはそう時間を要しなかった。たとえば、**菊正宗酒造**は、1887 年に英国にサケ輸

出を開始、2 年後には米国輸出を始めている。ハワイとカリフォルニアでは、1890 年までには輸入品としてサケが入手できるようになっていた。



●▲■ ●▲■ ●▲■ ハワイにおけるサケの関税

ハワイで非常に多くサケが飲まれるようになった結果、1896 年 3 月、カリフォルニアのワイン業界が、ハワイでサケと競争するのが困難だと抗議する事態となる。因みに当時ハワイでもっともカリフォルニアワインを消費していたのは、ハワイに住むポルトガル移民たちで、飲まれていたのは甘味ワインだった。カリフォルニアワインとサケは同じ「ガロンあたり 15 セントの関税」を払っていた。ところが、ワイン業界の意に反して「アルコール分 14% 以下はガロンあたり 30 セント、14% 以上は 50 セント」と改訂する提案がなされた。当時のカリフォルニアワインはほとんど酒精強化の甘味ワインでアルコール分 20% 程度だったので、税金は一気に 3 倍になり、サケとの競争がますます困難になる。当然、カリフォルニアワイン業界はこの関税改訂に抗議し、阻止しようとした。

一旦はカリフォルニアワイン業界の抗議は実を結びそうになったものの、事態は急変。ワインの税金はあがったまま、サケにはさらに高い関税がかかることになった。**サンフォード・ドール大統領**（訳者注：当時、ハワイは王政が終わり、1898 年にアメリカに併合されるまでの期間、ハワイ共和国となっていた。そのハワイ共和国の大統領）の拒否権行使にもかかわらず、ハワイ議会は“**An Act To Increase The Duty on Liquors, Still Wines, And Other Beverages Made From Materials Other Than Grape Juice**”という法律を承認することになり（筆者と訳者の注：誤記ではない。大統領拒否権を議会が覆す権限を持つ場合もあり、この場合はそれにあたる。）、サケなどブドウ以外から造るスティルワインは、アルコール分 14% 以下がガロンあたり 60 セント、14% 越えはガロンあたり 1 ドルとなった。

ブドウ以外原料の酒類を対象とするこの法律はサケ以外にも適用できるとは言え、明らかにサケをターゲットにしたものだった。サケの関税は以前の 4~7 倍になった。この法律が成立する過程では、サケには有毒なメチルアルコールが多く含まれる、ハワイ住民を守るためにも増税せよ、という申し立てがあったようだ。しかし、この話はその後立ち消えとなっていて、サケにける高関税を正当化するための根拠のない作り話だったように思われる。もしメチルの話が本当なら、関税改訂などでなく禁止措置が取られていたはずだから。

当時、日本人労働者の平均的稼ぎは月 12~15 ドルで、サケは減多に買えない高嶺の花になってしまった。このことは、サケ密造の要因にもなったと考えられる。日本の酒造メーカーの中には抜け道を見いだす者もいた。**菊正宗酒造**は、この法律が日本からハワイに直接輸出した場合のみに適用される事、すなわちまずカリフォルニアに輸出しその後ハワイに運べば高率

の関税を払わなくてもいいことに気づいていたようだ。ただ、実際にそのようなルートでハワイにサケが運ばれた実績があるのかどうかは不明である。



●▲■ ●▲■ ●▲■ 米本土におけるサケの関税

一方、ハワイでなく、米国本土でもサケの関税問題が取りざたされていた。1894 年以前、サケは「蒸留酒類似品」として扱われ、「プルーフガロン」(訳者注: アルコール度数 50%換算)あたり 2.5 ドルの関税を賦課していた。しかし、1894 年 7 月、サケの輸入業者の申し立てで、「スティルワイン」の категорияに変更される。さらに、**W. ニシヤマ**という別のサケ輸入業者が 1903 年にニューヨークの裁判所に申し立てた結果、**巡回裁判所**がサケは「ワインでもビールでもなく従来リスト想定外の酒類」だとして、関税が下げられる結果となった。

1904 年 11 月、サンフランシスコのサケ輸入業者、**T.Kodama & Co.**は同じような申し立てを行ない、政府に対し、サケの関税として支払われた 50 万ドルの返還を求める訴訟を起こした。下級裁判所ではニューヨークの判例に従ったが、第 9 米国巡回控訴裁判所は異なる意見で、サケは「ワインと同一カテゴリー」だとの見解をとった。1908 年 12 月、**最高裁**に上告され審理された結果、第 9 米国巡回控訴裁判所の判断が確定する結果となる。すなわち、「日本の飲料、サケは § 297 of the Tariff Act of July 24, 1897, c. II, 30 Stat. 151, 205 のもとで、スティルワインと同様のものとして課税されるのが適当であり、ビールと同様の課税にすべきではない」となった。



ほかにも事情があったが、以上のようなサケ輸入の税率に関わる争いは、アメリカ国内でサケを造ろうという起業家を出現させる原動力となった。米国内でサケを醸造したらより安上がりである事が明らかだったからである。筆者は、アメリカ合衆国に於ける最初の正式許可を得たサケ醸造所が、ちょっと考えられない意外な場所、シカゴに設立されようとしていたことを見いだして、大いに驚き、興味をそそられた。普通ならハワイかカリフォルニア、または西海岸と考えるところだが、シカゴとは驚きであった。それは、この意外な場所に関係した、ある日本人の出自に由来する。

●▲■ ●▲■ ●▲■ 高峰讓吉のサケ醸造所計画、「タカミネ酒類醸造会社」

1883年、有名な日本の化学者、**高峰讓吉**は**農商務省工務局**に勤務していたが、日本酒の醸造技術の改善に関心を持っていた。彼の出自、母方の実家は酒造業者であったので、サケに興味があったのは自然な成り行きであろう。彼は麴が米のでんぷんを糖化するメカニズムに関心を持っていたのだが、偶然、麴によって、米ならぬ小麦の「ブラン」(穀一ふすま、麦の粒ではなく、精白した後に廃物としてでる皮膜)の糖化が出来ることを見いだした。そして、最終的にはどのような穀類も麴で糖化できる手法を見いだした。これは、ウイスキー業者が用いるモルト(麦を発芽させて、その酵素で糖化する)より、はるかに安価で早い方法であった。

1890年、高峰はシカゴにあったウイスキー蒸留原料を供給する**コングロマリット企業**からの招聘を受け、米国で働くことになる。1891年、イリノイ州の**ピオリア**という町(記者注:当時ウイスキー原酒をほぼ独占的に供給していた街。シカゴから南西200km、現在は人口10万人強の中都市で、**キャタピラー社**の本社があることで有名)に居を構え、招聘企業が準備した試験醸造所で麴による糖化の実証実験を招聘企業のために行うかわら、モルトに換わる麴の技術を売り物とする**Takamine Ferment Company(タカミネ・ファームント社)**を自分で設立する。しかしながら彼は、モルト製造業者らの徹底的な抵抗にあい、不審火による火事によって試験醸造所を焼失してしまう。その後、建物は再建され、麴によるウイスキーも幾ばくか試験製造されたが、実生産はされることはなく、この技術は日の目を見ずに終わっている。

試験醸造所焼失にまでいたるモルト業者の執拗な抵抗は、高峰をして別の仕事の模索もさせていたのではないか。1892年4月の**ピッツバーグ**の新聞に「横浜のビジネスマン、タカミネとシカゴ在住の日本人ビジネスマンたちが、シカゴにサケ醸造所を開業する計画を持っている。社長はタカミネ、社名は**Takamine Shurui Jozo Kaisha(タカミネ酒類醸造会社)**になる見込み」という記事を見つけた。その時点ですでに資金の半分は調達できていたようだ。しかし、残念な事に、理由は不明だがこの醸造所は実現しなかった。現時点で筆者はこれ以上の情報を見いだすことが出来ていないが、今後もこの会社については調べていきたい。

(記者注:高峰讓吉のピオリアでの活動や「タカミネ・ファームント社」については、多くの文献で紹介されているが、記者の知る限り、清酒醸造を目的とした「タカミネ酒類醸造会社」について言及している文献・資料はない。高峰はとても商才のあった人物であること、渡米には丹波篠山出身の杜氏、藤木幸助を助手として連れて行ったことなどから、この話は現実味がある。ただ、本稿の筆者、オウフレイ氏も、なぜシカゴの新聞でなく、はるか東の都市、ピッツバーグの新聞にのみ掲載されていたのかが不思議であると語っている。)

●▲■ ●▲■ ●▲■ アメリカ初のサケ醸造所、Japan Brewing Co.

いくつかの文献で、アメリカで正式な許可を得て設立された最初のサケ醸造所は**ハワイ**(記者注:1908年設立、**ホノルル日本酒醸造会社**)だと書かれているが、これは正しくない。実際には**カリフォルニア**である。1901年6月10日、**Japan Brewing Co.(ジャパン・ブリューイング社、あるいは日本醸造会社)**という会社が**サンフランシスコ**で登記されている。オーナ

ーは **H.ソエジマ**という人で、**Japanese Association of America**(アメリカ日本人会)の会長であった人物である。会社の所在地は**パークレー西部**だが、209 Battery Street, San Francisco にも住所を持っていた。

パークレーの具体的な場所は、San Pablo Avenue と University Av.の交差点(訳者注:現在、タカラサケ USA がある場所から目と鼻の先)。それ以前の数年間は **Hofburg Brewery** というビール醸造所があった場所である。このビール醸造所は2年間の調査の末、深さ65フィート(20m)ほどの井戸を2本掘っているが、これが砂利層をとった良質の水に達していた。サケづくりに良い水は欠かせないので、この場所は優れた選択であっただろう。

建物の賃貸契約書には**イン・シノ(Yin Sino)**という人物がサインをしており、月150ドルで10年契約だった。彼らは醸造所で100人の雇用を行う計画だった。しかし、誰もがこのサケ醸造所計画を歓迎したわけではない。1901年7月の**ロサンゼルス Herald**紙はこの計画を中傷する内容の短い社説を掲載している。日本人の会社を「背の低い男たちの集団」といい、サケを「forty-rod の名で知られるウイスキー強すぎて人を殺すほどの力を持つ」と同様、危険な成分を含む、「1杯で麻痺、1本で死に至る」と書いている。

1905年までに、この会社のサケ生産は年5万ガロン程度(=約180KL、約1,000石)に達し、サケをハワイ、フィリピン、そして日本にも輸出していた。日本でこのサケが飲まれていたとしたら、この会社のサケはある程度ちゃんとした品質であったのだろう。この**ジャパン・ブリューイング社**は1906年に閉鎖されようとした形跡もあるが、実際には継続された。1906年1月の小さな新聞記事に、「200ドルのライセンス料を節約するためにソエジマは醸造所をサンフランシスコに移すことを希望している」、と書かれている。その後、サンフランシスコではなく、1907年にパークレーのすぐ近くの**エメリービル**という街に移動したという資料がある。エメリービルに移動後も**ジャパン・ブリューイング社**は、何年かは存続した可能性があるが、さらに調査が必要である。

なぜ、**ジャパン・ブリューイング社**は閉鎖されたか？ 理由は販売面の行き詰まりではないかもしれない。1907年11月、サケを醸造するための設備の購入代金、1,000ドルが未払いであるという訴訟が、**ジャパン・ブリューイング社**に対して起こされた。これは大金で、会社を閉鎖に追い込むにたる金額である。一方、のちに**ホノルル日本酒醸造**の社長が、**ジャパン・ブリューイング社**の閉鎖は**樽**に使った木材にあった、と語っていることも興味深い。**ジャパン・ブリューイング社**は、日本伝統の杉樽ではなく、**アメリカンオーク**の樽を使用していたが、それがサケの酒質に悪影響があったというもので、その主張は妥当かもしれない。

●▲■ ●▲■ ●▲■ その他のカリフォルニアのサケ醸造所(禁酒法以前)

この頃、**ジャパン・ブリューイング社**の他に、カリフォルニアには複数のサケ醸造所が存在した証拠がある。1903年、カリフォルニアにやってきた**ヤスハラ・キンゾウ**は、2年後、サンフランシスコの Jackson Street にサケ醸造所を開業し、これは1917年ころまで存続している。他に、1907年頃、**ワトソンビル**(サンフランシスコの南、サンノゼとモンレーのあいだ)に名称不詳のサケ醸造所が、また**サンノゼ**には1916年、**Nippon Sake Company**(**日本酒会社**)があった。場所は Jackson St.と Seventh St.の角だった。1910年代半ばまでには、**Kawaguchi & Ida Sake Brewery**(**カワグチ・イダ・酒醸造所**)または **Ida Sake Brewery**(**イダ・酒醸造所**)として知られる。(筆者と訳者の注:イダとイイダの両方の資料があり、どちらが正しいのか不明)が、サンノゼの665 North 5th Street に存在した。(訳者注:両社の住所とも、現在のサンノゼのジャパントウン内に位置する。)しかしながら、これらの醸造所についてはほとんど情報が無い。またこれら以外にもサケ醸造所があった可能性もある。



●▲■ ●▲■ ●▲■ ハワイ初のサケ醸造所、ホノルル日本酒醸造会社

話をカリフォルニアからハワイに移そう。1899年、広島出身の住田多次郎が16歳でハワイに移民してきた。彼は1904年には雑貨店を営むようになる。その後、自分でサケを造れば価格を下げられると思いたって、サケ醸造所開業を決心する。カリフォルニアでのサケ造りがすでに成功していること(訳者注:前掲のジャパン・ブリューイング社、1901年設立)を知っていて、ハワイでも可能だと考えた。1908年、**Honolulu Japanese Sake Brewery Co.**(ホノルル日本酒醸造会社)を、**パウオア・パレー**(訳者注:ホノルル市街から山方向に向かう道沿い)に設立する。定款の扱い品目にはサケのほか、醤油、味噌、さらに製氷も記載していた。これらサケ以外の品目が、禁酒法時代と第二次世界大戦のあいだ、この会社を支えることになる。

この頃、年間50万ケースのサケがハワイに輸入されていた。1900年以降、ハワイのサケ年間輸入は金額で15万~20万ドルである。この時期、ハワイに居住する日本人は7万~9万人にすぎなかったことは注目すべきだ。2013年、アメリカ全体のサケ輸入は51万6,000ケースに過ぎない。サケ輸入は近年増加基調で、サケ飲酒人口も増えてはいるが、**100年のスパンで見ると、アメリカのサケの輸入は大幅に減少したというべきかもしれない。**(訳者注:720ml x 12本 = 8.64リットル/ケースで換算しているようだ。2013年のアメリカへの輸出は、日本側統計—財務省貿易統計—によれば、4,489 KL=約2万4,900石)

ハワイの暑さは当然サケの醗酵工程に悪影響を及ぼす。なんとか1908年12月の醸造を終え、「宝島」という銘柄でサケの販売を始めたが、住田はすぐに冷蔵の酒蔵を建てる。これはのちに日本の多くの蔵元で採用されることになる先駆的な醸造設備だ。他にもホノルル日本酒醸造会社は、ステンレスタンクの採用、四季醸造、カリフォルニア米の使用、「泡の少ない酵母」(タンクの使用効率を30%も改善する)の発見など、多くの先進的取り組みを行った。「泡なし酵母」は、現在多くの日本の蔵元で使用されている。(訳者注:ホノルル酒造製氷会社にいた二瓶孝夫—国税庁醸造試験所出身。アメリカ、ブラジルの清酒醸造所に多大な貢献。最後はホノルル酒造製氷の副社長を務める。1994年ハワイで没—が1959年に分離したのは、「泡なし酵母」ではなく「低泡酵母」であろうとの発表—醸造協会誌2010年4月「泡なし酵母の歴史」—がある。著者の英文の原文では「泡の少ない酵母」と「泡なし酵母」を使い分けているが、非常に正確な表現といえる。)

●▲■ ●▲■ ●▲■ ハワイのそのほかのサケ醸造所

1914年までに住田は年30万ガロン程度(=約1,100KL、約6,000石)のサケを生産するようになり、1920年までにはハワイでもっとも成功した実業家となる。しかし、彼の会社のみがサケを独占製造していたわけではない。最初の競争相手は住田の1年後、1909年1月にK.コイズミが設立した **Hilo Sake Brewery**(ヒロ酒造、または、ヒロ酒精)で、2月から醸造を開始した。1913年5月には、**Hawaii Seishu Kwaisha, Ltd**(布哇清酒会社、または、布哇酒造)が設立され、この会社は開業した月に1万ガロンを造る計画だった。(訳者注:社名の英文表記は原文のまま。社名の和文表記やその漢字表記は、訳者の知る限りで過去の日本語の文献に現れたものを使用、または英文表記と異なる場合は併記し、日本文献で見たことのない社名は適宜に和訳した。以下同じ。) これらの醸造所では、**東京高等工業学校**の清酒醸造学科を卒業した **K.オオタケ**という人物が醸造の監修を行った。1917年9月時点でハワイのサケ醸造会社は3つで、約300人を雇用、11の卸業者がそのサケを販売していた。なお、樽の木質の問題を避けるため、酒樽には日本から杉材を輸入していた。

1917年8月にハワイの4つのサケ醸造所に対して行われた調査によれば、4社すべてが日本から輸入した米のみを使っているとしている。一方、それ以前の新聞記事に「**ホノルル日本酒醸造会社**は1909年から日本の米とハワイの米の両方を使用」とある。つまり、ハワイ産の米の使用は1909年以降1917年までに中止されたのだろう。この調査には、月あたりの米使用量が記載されていて、**ヒロ酒造**が3万6,168ポンド、**布哇清酒会社**が10万ポンド、**Honolulu Brewing & Malting Co.**(ホノルル醸造・モルティング会社)が4万2,000ポンド、そして**ホノルル日本酒醸造会社**が15万ポンド(約45トン)となっている。(訳者注:Honolulu Brewing & Malting Co.という会社は、ハワイの清酒製造関連会社としては、訳者の知る限り日本の文献で紹介されたことがない、初出の企業名。)



●▲■ ●▲■ ●▲■ カリフォルニアの米作

米についても少々論じておこう。アメリカに最初に米が到来したのは**バージニア州**で、1647年以前といわれる。その後、**サウスキャロライナ州**、**ジョージア州**など南部に広まった。20世紀初期、カリフォルニア州の**サクラメントバレー**で良い米が栽培できるだろうという想定で、政府の援助の元、試験農場ができた。アジアなど多くの国から様々な品種の米が集められ、サクラメントバレーに最適な品種が試されていた。そんな中、1909年に日本人移民の**安岡徳彌**(ヤスオカトクヤ)が、サクラメントバレーで25エーカーの米作に成功した。

他の農家も彼のやり方を踏襲した結果、1920年までに約16万2,000エーカーもの米がカリフォルニアで栽培されるようになった。この地に適した米は「渡船」(わたりぶね)という品種だった。その後継品種は「パールライス」と言う名前で、今もこの地域で栽培される。渡船は食用米で、カリフォルニアに於ける主要用途も食用だったが、酒米としても優れていた。

酒を造るため、米を磨いて精米する過程で「ぬか」がでる。サケ醸造所は、ぬかを1ポンド1セント程度の価格でトリの餌などのために販売していた。また、スープや漬け物にも使われていた。



●▲■ ●▲■ ●▲■ 日本酒のサリチル酸が、アメリカのサケ醸造所設立を後押し？

1908年、日本から輸入されるサケは、関税以外の大きな問題に直面した。しかしながらこのことが、米国内でのサケ醸造所設立の後押しになった可能性もある。1906年6月、**Pure Food & Drugs Act**(食品・飲料純粋法)が成立し、「粗悪」な食品・飲料の州をまたいだ取引が禁止となった。2年後の1908年4月、連邦政府は**サリチル酸**を含むサケを「粗悪」として、輸入を全面禁止すると発表した。サリチル酸は、当時サケには一般的に使用されていた保存料だった。多く摂取すると毒性があるが、アーティチョーク、カリフラワー、ブロッコリなど多くの食品にも自然に含まれるものだった。

輸入されるサケは全て、サリチル酸の化学分析を受けるまで通関できなくなった。サンフランシスコでは数百の酒樽が検査され、9割はサリチル酸を含有する粗悪飲料と判定された。ほとんど全てのサケはサリチル酸を含んでいたため、それ以降のサケ輸入は原則的に禁止となった。サケ輸入業者は抵抗したが、一方で、日本側でもすでに**サリチル酸**を保存料として使用することが問題として取り上げられていた。

サケ産業の業界では永らく、サケの変質を避け保存性をあげる方法を模索していたが、1880年代に東京大学で医学を教えたドイツ人のお雇い外国人教師、**オスカー・コルシエルト**のアドバイスによって、サリチル酸の使用を開始した。しかしその後最終的には人体への有害性の疑いでサリチル酸の使用は問題視され、1903年9月の**内務省令「飲食物防腐剤取締規則」**でサケへの使用は禁止される。しかし、現実には1911年10月までサリチル酸の使用は続いていた。(訳者注:実際にはこの内務省令は清酒業界の強い反対で清酒への適用だけは延期され続け、清酒業界全体としてサリチル酸を完全に使わなくなったのは1969年。)

以上のように、サリチル酸への問題意識や対応はアメリカよりむしろ日本が先行しており、酒蔵各社はサリチル酸以外の保存方法を探し出そうとしていた。保存料なしのサケを初めて実用化したのは、380年近い歴史を持つメーカー、**月桂冠**と思われる。**大阪衛生試験所**の試験証明をえて「**衛生無害・防腐剤ナシ**」の封緘紙を貼り付けたサケの販売を始める。



●▲■ ●▲■ ●▲■ 禁酒法、ポスト禁酒法

禁酒法施行(訳注:全米では1920年だが、ハワイは1918年から)の時点で、アメリカには9~20のサケ醸造所があったと思われるが、ほとんど情報がない。多くはごく短期間だけ操業したようで、主要所在地はカリフォルニアとハワイであった。

1916年3月、**布哇清酒会社**の社長、**大野ケンキチ**が、**Mann Act**(マン法:不道徳的な目的で女性を国外に連れ出したり州間を移動させたりすることを禁止する法律)、**White Slave Traffic Act**(売春防止法に相当)で逮捕された。大野は既婚者だが、違法な目的でヒロからホノルルに日本人少女を移送した疑いだった。この事件は数年のあいだ係争されたようだが、調査では最終的な結末はわからなかった。

1919年、ハワイ当局が、不法なサケ醸造を家宅捜索した記録も残っている。サケを醗酵させている風呂桶と、二つの大きな木製桶を発見、それぞれに500ガロンのサケが入っていた。サケは破棄され、二人が逮捕されたが、第三者の関与もあつたとされている。

禁酒法がサケ醸造を停止させ、いくつかのサケ会社の閉鎖を促した。ホノルル日本酒醸造会社は数少ない例外のひとつで、彼らは禁酒法のあいだ、氷を製造して会社の生き残りをはかった。既述の通り、この会社の定款には「製氷」と書かれていたが、あたかも最初からこの事態を予期していたかの如しである。禁酒法施行時代の1921年3月には、**ワシントン州エバレット**(シアトルの北20kmの街)近郊で、「二人の連邦禁酒法捜査官が不法なサケ醸造を急襲、3つのサケ醸造設備が発見され、相当量のサケを押収、7人を逮捕」という記録もある。

1933年12月、禁酒法が終わると、**ホノルル酒造製氷会社**(訳者注:禁酒法時代に、ホノルル日本酒醸造会社から Honolulu Sake Brewing & Ice Co.ホノルル酒造製氷会社に社名変更)はサケ醸造を再開、「**宝正宗**」を含む新しい銘柄を追加した。そのほか、**Hilo Brewing Co.** **ヒロ醸造会社**、または、**ヒロ酒造**(1937~1942年)、**Maui Sake Brewery Co., Ltd.** **馬哇酒造株式会社**(1935~1942年)が開業している。また、**Nichebei Shuzo Kabushiki Kaisha, Ltd.** **日米酒造株式会社**(1935~1942年)は、第二次世界大戦後は名前が変わり **Kokusui Co., Ltd. Brewery** **国粋株式会社醸造所**(1948~1957年)として存続したと思われる。**Fuji Sake Brewing Co.** **富士酒造株式会社**は1934~1942年の間操業し、戦後は1948~1965年にかけて存続した。



禁酒法が終わった後、カリフォルニアにも多くのサケ醸造所が現れた。ロサンジェルスに **American Sake Brewery Co. アメリカン酒造会社** (1934～1935年) は、1934年6月期に5,146ガロンのサケを生産。そのほか、ロサンジェルスには、**Central Sake Brewing Co. セントラル酒醸造会社** (1948～1950年、記者追記、所在地は2種の資料があり、1142, South Central Ave、または、140-42 South Central Ave)、**California Sake Brewery 加州清酒醸造** (1947～1949年)、**Los Angeles Sake Brewery Co. ロサンジェルス酒造会社** (1947～1949年)があった。サンノゼには **San Jose Sake Brewery サンノゼ酒醸造** (1934～1935年、所在地は291 Jackson Streetと7th Streetの交差点の北側の角)、**Nippon Sake Brewery 日本酒醸造** (1935～1940年)があった。(記者注:このパラグラフおよび次のパラグラフの、西海岸のサケ醸造所の社名の中には、記者の知る限り日本の文献に登場したことがないものが多数含まれる。新発見だと考える。)

サンフランシスコにもサケ醸造所が現れた。**Aiji Matsuo Brewery マツモト・アイジ醸造所** (1934～1937年)はその後、**Matsuo Sake Brewing Co. マツモト酒醸造会社** (1937～1941年)に引き継がれたようだ。**Katsuzo Shioji シオジ・カツゾウ** (1934年)はおそらく **San Francisco Sake Brewery 桑港清酒醸造** (1934～1935年)に、**California Sake Brewery Co. 加州清酒醸造会社** (1934～1935年)は **Nippon Sake Brewery Co., Inc. 日本酒醸造株式会社** (1935～1937年)に、それぞれ引き継がれた模様。戦後は、コロラド州デンバーにも、**Colorado Sake Brewery 傳馬酒醸造会社** (1947～1949年)ができた。(記者追記:傳馬酒醸造会社の住所は2845, Walnut St. TA.5672。戦後のデンバーにはさらにもう1社サケ醸造所があった。名前は **Denver Sake Brewing Co. 傳馬清酒醸造会社** または **B and Y sales Co.**で、住所は1611-1613 Platte St. GR.2725、代表者は鐘江善助。この住所と代表者の情報は、LAの全米日系人博物館への記者の照会による。また、ワシントン州シアトルにもサケ醸造所があったという情報があるが社名は不明。)

●▲■ ●▲■ ●▲■ 第二次世界大戦、戦後、そして20年以上の空白

ハワイのサケ醸造所では、第二次世界大戦開始時点で合わせて年産2百万ガロン(=約7,500KL、約4万2,000石)のサケ近いサケを醸造していたが、その後、食料以外に米を使用することを禁じる法律が制定された。つまり、サケ醸造は違法となった。この時期、ホノルル日本酒醸造会社は醤油生産で生き残りをはかった。銘柄は「**Marumasa Soy マルマサ醤油**」、後に「**Diamond Shoyu ダイヤモンド醤油**」となる。(記者追記:醸造協会誌1978年第73巻6号「ハワイにおける日本酒・味噌・しょう油の歴史」二瓶孝夫、によれば、「1937年のハワイ5社の生産量合計は約2万2,000石」)

アメリカは第二次世界大戦中、多くの日系人を強制収容所に収監した。日系人はアメリカにとって脅威である、という間違っ
た判断によるものだった。収監される時サケは持ち込み禁止だったが、秘密裏に持ち込んだり、また収容所内で密造設備
を設けてサケを造った者もいた。米を余らせてサケを自家醸造したのだ。当然、看守に判らないよう巧妙に隠されていた。

ワイオミングのハートマウンテン強制収容所で、1945年春、5樽のモロミ(それぞれ15~20ガロンのサケに相当)、5ガロンの
サケ、そしてサケ醸造のための設備を持っていたとして、収容者のオク・ヤスタロウが逮捕された。彼はすぐサケ醸造禁止規則
への違反を認め、15日間の刑務所行きを宣告された。しかし、収容所の司法委員はその刑の執行を停止した。もしサケ醸
造に対する刑がわずか15日間の拘留だとしたら、多くの日系人たちはリスクを犯してでもサケ醸造を行おうとするのは明らか
だと思われたからだ。

戦争も禁酒法も終わり、ホノルル酒造製氷会社はサケ醸造を再開した。彼らは1986年には宝酒造の傘下となったが、
1989年まで醸造所を維持していた。醸造所が閉鎖された後、残念なことに、住宅に通じる道路を作るために建物は壊され
た。ホノルル酒造製氷会社を唯一の例外として、アメリカにおけるサケ醸造は1950年代以降1970年代まで、20年以上の
長い空白の時代となる。1970年代に再び、カリフォルニアを基本的な拠点として次のサケ醸造所開業の時代が始まる。これ
については、別の機会に語ることにしたい。

(完)

appendix : 本文冒頭の緒言の出典: 1910年のサンフランシスコ・コール紙、Mary Ogden Vaughan の書いたサケ特集記事

1910年12月18日のサンフランシスコ・コール紙(新聞)

“Sake, The National Booze of The Japanese” 「サケ、日本のナショナル・アルコールドリンク」という、全面的サケ特集記事。



HOUSE WILL TAKE VOTE ON FAIR
Committee on Rules Decides to Bring Expedition Matter Before Congress
First Blood in Contest
New Orleans Falls in Effort to Have Pigeonland the Revolution of Kahn
CALIFORNIA DELEGATES ARE IN JUBILANT MOOD
LSBOROUGH TOO POOR TO AFFORD OFFICE
San Refuses to Trust Millionaire Town, So Has May Be Passed Around for Pennies

筆者は Mary Ogden Vaughan

By Mary Ogden Vaughan
Sake is the most soporific of wines, and in its effects is something, like opium or hasheesh...
The sake is made from rice, and is a highly intoxicating beverage. It is made from the polished rice, and is brewed in a special way. It is a very old drink, and is highly valued in Japan. It is a very good drink, and is highly valued in Japan. It is a very good drink, and is highly valued in Japan.



引用された言葉: “Sake is the most soporific of wines, and in its effects is something, like opium or hasheesh” 「サケは、様々なワインの中で最も眠りをさそう。アヘンや大麻にも似る。」

そのほか、
「日本では収穫米の7%をサケ醸造に使用」
「サケの販売価格は\$1.25/ガロン」
「アルコール度数は15%くらいで琥珀色」
「サケを飲むと陽気になって声高に笑ったり叫んだりする」
「婚礼では三段重ねの盃で三々九度を酌み交わす」
「サケを飲みながら桜の花見をするのは欠かせない習慣」
「岩戸に隠れた天照大神が酒宴につられて外に出てきた」
「8つの酒樽でヤマトノオロチの8つの首にサケを飲ませて退治」
「酒飲みのことを猩猩(しょうじょう)の如しという」
「日本の先住民、アイヌはサケに強い」
など、実に様々なサケ情報が書き込んである。実はこの記事は毎日曜日の、子供・若者向けセクションのなかのページ。