

## 酒造りの記—村岸酒造店の盛時

「うまいなあ、さすが黒松だ」

五丁目の藤田そば屋で、野良着姿の男が持参の握り飯を広げてもっきり酒を飲んでいる。

「ほんとにまあ 俺あこいつが楽しみで用足しに出てくるようなもんだ」

この黒松、正式には“黒松蝦夷正宗”というのだが、村岸で造った酒である。浦河の人びとに長く親しまれた村岸酒造店は、明治四十三年から本格的醸造を開始したが、村岸の前にも酒造りを手掛けた者は多い。

隣町様似においては、すでに文化年間から酒造家があったと伝えられているが、浦河の酒造起源は明らかではない。各地からの移民が増えはじめた明治十年代になって、ようやく荻伏村の小掛久吉（明治十年醸造開始）、浦河村の畑中専太郎（明治十四年開始）らの名前が現われるが、いずれもわずかなばかりの濁酒を醸造していたにすぎない。もちろん需要は到底まかないきれず、そのほとんどを主に函館からの買入れにたよっていた。当時の浦河は“商家たくさんあれど、米、酒、その他諸品すべて高値（明治十一年五月「函館新聞」）”で“玄米一升十四銭五厘酒一升四十銭（十三年 同）”。生活物資のほとんどが船で運ばれていた時代、ひとたび海がシケると、幾日も荷が絶えてじきに物価ははね上がった。きびしい開墾と漁に明け暮れる当時の人びとにとって、酒は唯一の楽しみともいえる。造れば必ず売れるのはわかるのだが、酒造りには相当の資本と技術が必要であった。

こうした中で、明治二年から浦河に定住し、広く商業、漁業、回漕業を手掛けていた田中善三郎は、貯えた財と前住地函館での酒造経験を生かして、酒造業を開始した。これがいつのことなのかははっきりしないが、すでに明治二十三年には、二代目仙次郎がその事業を引き継ぎ、当時の浦河としてはかなりの規模で営業していたようである（「北海立志図録」明治二十三年刊）。

その酒造場、諸器具は、明治二十五年に畑中専太郎、宮村寅次郎、島元吉、照井裕助、田中仙次郎らの始めた“共同酒造組合”に引き継がれた。「北海道開拓五十年史」によれば、この田中善三郎をもって浦河の酒造業者の先鞭としている。

なお明治二十年代の酒造家としては、他に北川貞七、荻伏村の北股金助、同川越慶助などの名前が上げられている。

「北海道殖民状況報文」によれば、明治三十年、浦河村には酒造業者が四戸（清酒四九一石、濁酒二十六石、焼酎三石九斗）、荻伏村に三戸（清酒二〇六石七斗、濁酒三十八石八斗、焼酎十石二斗）、西舎村に二戸（濁酒醸造）あったとされ、清酒においては、日高管内全体の三分の一の量を生産していたという。やがて明治四十一年、本庄康平（静内）、高津弥三吉（浦河 清酒旭鶴醸造）、村岸徳次郎（浦河）が“三共合名会社”を設立、四十三年には広奥菊平の酒造場を買い請けた村岸徳次郎が、三共の事業も譲り請けて独立、以来大通二丁目（現NTT）で長く営業を続けることになる。

さて村岸酒造店の創立者村岸徳次郎は、明治元年近江国犬上郡彦根町で生まれ、二十五歳のとき、先に渡道していた弟助次郎（井寒台在住）をたよって来道したが、機熟さず一度は浦河を離れた。その後魚の行商、漁師などで資金を貯え、明治三十年代に再び来浦。濁酒の醸造を始めた。その後は先に述べた通りであるが、大正二年には、川越慶助らと“日高酒造組合”を創立、組合長に就任した。

また翌三年、函館で開催された「第一回北海道組合連合会酒類品評会」では、出品した蝦夷正宗が一等を受賞、醸造高も八百石に達した。

後の話になるが昭和九年から十七年まで、村岸で主に販売を担当した藤井国秋によれば、当時の銘柄はこの蝦夷正宗の他に黒松蝦夷正宗、錦亀（きんかめ）、菊（？）娘などで、価格は黒松が一升一円二十銭、蝦夷正宗が一円、錦亀が八十銭で、菊娘はもう一ランク下だった。当時の販路は荻伏から幌泉（現えりも）町まで、三輪車に酒を積んで配達にまわったが、始終パンクばかりで、あるときはタイヤごと吹っ飛んで、積み荷を台無しにしたこともあったという。外販だけではなく店では小売りもしていた。醸造元であると同時に問屋であり、また小売り店でもあったわけである。

またこの頃の蔵人（くらびと）は、主に岩手から来ていた。酒造りが行われる十月末から四月なかばは、ちょうど農閑期にあたり、農家の出稼ぎ仕事にはうってつけだった。七、八人の出稼ぎ人に混じって、鞍留広吉ら地元の者が二、三人加わる。例年だいたい同じ顔ぶれだった。杜氏（とうじ）は村岸の創業間もない頃から働いている野畑栄吉。酒樽は栗田桶屋から、米は奥田商店を通じて、主に播州米、九州米が運びこまれていた。

酒屋の朝は早く、夜中の一時に釜屋が起き出し、米を蒸す。蒸し上がった

米は、杜氏が掌に取って伸ばし、餅状（ひねり餅）にして蒸し具合を見る。このひねり餅はうまかった。塚田正吉は、子どもの頃、よく村岸へ遊びに行ってはご馳走になったものだというし、伊野清作は、夏のあいだ築港でいっしょに働いた金山という男が、このひねり餅をためておいて持ってきてくれ、感激したことを覚えている。ひねり餅で“良し！”となると、何俵もの蒸し米を、全員が揃って甑（こしき）から運び出す仕事となるが、これが朝飯前の大仕事だった。仕事じまいは早かったが、もろみ樽をかき混ぜるのに、夜も昼も起きなければならない。それだけに裸足での水仕事は辛い。直径二メートルもある樽の中にすっぽり入って、ささらで樽をこすっていると“もっと気を入れて洗え！”杜氏の声が飛んだ。ささらの音で洗い方までわかるらしい。米の蒸し具合から、もろみ樽を混ぜる頃合い、温度調節など、すべてが杜氏の指示によって行われた。

やがて酒が出来上がってくる（下図参考）。蔵には原酒入りの大樽（十五石入）が、二十も三十も並べられていった。三月になると“甑（こしき）倒し”（最後の米を蒸す仕事）が行われ、四月には“皆造（かいぞう）”といってその年のすべての酒造りが終わる。この時期を見はからって、“オイ、水混ぜる前のうまい酒飲ませろや”などと顔を覗かせる男もいたが、仕込み時期は女人禁制で、女性はたとえ店のおかみでも蔵へ入ることはできなかった。

こうして明治四十三年から営業を続けてきた村岸酒造店は、昭和十六年村岸徳次郎の死によって、二代目徳次郎（甥の村岸大二郎）へと引き継がれるが、この年は折しも第二次世界大戦突入の年、酒造業者にとってもきびしい時代を迎えることになる。物価統制令による合併で、「室蘭酒造株式会社」となり、戦後二十七年には、社名変更により「香蘭酒造株式会社」、三十四年に大手酒造会社「北の誉」へ吸収合併、三十六年には住み慣れた二丁目を離れて、荻伏へ移り“香蘭”“北の誉”を造り続けたが、親会社の大型合併に伴って、四十五年に浦河工場は閉鎖された。これをもって明治初め以来の浦河酒造りの歴史は幕を閉じることとなった。

[文責 河村]

【話者】

富田 富久	浦河町常盤町	大正十年生まれ
藤井 国秋	浦河町大通一丁目	大正六年生まれ
鞍留 菊枝	浦河町大通三丁目	明治四十四年生まれ
伊藤 ツヤ	えりも町本町	大正八年生まれ
塚田 正吉	浦河町浜町	明治四十年生まれ
村岸 幸雄	札幌市中央区	昭和四年生まれ

【参考】

荻伏百年史 昭和五十八年 荻伏百年史編さん委員会

日本の名酒事典 昭和六十年 講談社

さっぽろ文庫二七 職人物語 昭和五十八年 北海道新聞社

文芸うらかわ第三号「地酒」 富田富久著 昭和五十九年 文芸うらかわ編集委員会

北海道開拓五十年史 大正十年 鴻文社