

# 広島酒と三浦仙三郎

落 合 功

はじめに

「お情より樽の酒」ということわざがある。その意味は、口先の同情よりも、実質的なものを望むことである。ただ私たちは、そういう意味を知らなかったとしても、初めて聞いておおよその意味を想像することができるであろう。ある面で、万民が共通の認識が得られるということが、ことわざが生まれる条件であるといえる。このことわざに見られるように、酒が不要であるのなら、こうしたことわざは生まれてこない。

小学館による『ことわざ事典』を参照すると、酒にまつわることわざは、一五〇点を超える<sup>(1)</sup>。この数は、食糧品の中では、最多であり、生活必需品である塩や米などよりも多い。それだけ酒は、人々の生活の中に入り込んでおり、大切にされてきた表われといえるのである。

近世の段階、酒は五穀を潰すものとされた。このため、日常的に醸造石高が決められていた。そして、飢饉時になると酒造減石令が出され、その造石高に制限を加えることがしばしばあった。こうしたことから薩摩の様な場合は、酒造に対し、芋を発酵し醸造（芋焼酎）することを奨励している。△史料1Vを参照してみよう。<sup>(2)</sup>

△史料 1 V

甘藷酒醸法研究スヘキ御内命

鉄砲必要ノ雷粉製造ニハ、多クノ酒泡盛或ハ焼酎等ヲ費スカ故、甘藷酒ヲ以テアルコールヲ製シ、而シテ雷粉製スヘキ旨命セラル、仍テ試製スルニ、基ヨリ其理穀酒製造ニ異ラサレハ、効同シク且ツ価廉ナリ、其時分ノ御言ニ、雷粉ハ軍事欠クヘカラサル要品ナリ、数千万ヲ製スルニハ、之レニ費スアルコールモ夥シキコトナリ、其為メ米穀ヲ耗スル寡カラザルベシ、殊ニ米穀不足ノ国柄、夏分ニハ毎年他国ヨリ数万石ヲ買入レ食料ニ充テ、時トシテ酒焼酎ノ醸醸モ差止メ、氣ノ毒ナル次第ナリ、然ルニ又軍用雷粉製造ニ費スニ於テハ、一層不足ヲ生スル訳ナレハ、甘藷酒ノ醸醸ハ経済ノ一端、且ツ軍用ノ一ナリ、仍テ其醸法ヲ研究シ、尚ホ雷粉ノ製造又ハ医薬ニモ之レヲ用ル法ヲ開クヘシ、甘藷ハ当国ノ名物ナレトモ、産物トスルニ至ラス、之ヲ変化シ酒トシ、或ハ医薬トシ、或ハ軍備ノ諸事ニ用ルトキハ、産物ノ大ナル者トナリ、米穀ノ費ヲ減シ、田畠ヲ開キタルニ同シカルヘシ、小事ノ様ニシテ大ナル国益ナリト仰セラレタリ

△史料 1 V は、嘉永四年（一八五二）甘藷による醸造法を奨励したものである。薩摩藩域は、シラス台地により、米穀生産は不足していた。薩摩藩は、砂糖を大坂市場へ販売し、米を購入していたことはよく知られている。すなわち、藩当局にとって、五穀を潰す酒造について問題を示しながらも、酒造を禁止することに懸念を示している。それに対し、甘藷（さつま芋）は、大量に生産されながらも、商品性が低く、産物として大坂など移出品とはなりえなかつた。そこで、藩当局はこの甘藷（さつま芋）を発酵し、酒（焼酎）とすることを提唱したのである。それこそが、まさに国益であるとしたのである。

薩摩の芋焼酎について紹介してきたが、近世後期から幕末にかけて、すでに酒は人々にとって必要不可欠な食料品

であつたといえる。

本論では、広島における近代酒造業の成立について、考える一つとして、三浦仙三郎の活躍を通じて明らかにしていく。これまでも、三浦仙三郎について取り上げてきた成果は少なくない。ただし、それらの成果は、三浦仙三郎の業績を称賛し、伝記的にまとめたものが多かつた<sup>(3)</sup>。本稿では、三浦家文書として残されている「履歴書」を中心に明らかにしていくことが目的である<sup>(4)</sup>。

## 1、広島酒

広島酒は女酒といわれる。一般に男酒は辛口であるのに対し、女酒は、甘口であるといわれる。端麗甘口、これが広島酒の特徴といわれる。この端麗甘口といわれる酒質を生み、広島における酒造業が産地として成立するのは、近代以降のことであつた。

▲グラフ1Vを参照してみよう。醸造石高について、広島県全体と県下の産地として知られる賀茂郡の推移を明らかにしたものである。広島県全体の醸造石高の推移を参照しよう。明治期、酒造の醸造石高は低迷する。それは酒税の増徴と濁酒を含む自家用醸造の全面禁止が理由であつた。ちなみに、国税における酒税の占める位置は大きく、明治三二年（一八九九）には地租を上回っており、明治三五年には酒造税だけで四二パーセントを占めるに至る。こうした中、廃業に追いやられる酒造家が増える一方で、酒造業として事業を継続する場合、多額の酒造税の支払いを行なうために規模の拡大が求められたのである。賀茂郡の醸造石高の推移を参照すると、明治期は広島県の醸造石高の大きな比重を占めていたが、醸造石高としては減少しないものの、広島県の上昇と比較して、必ずしも上昇していないことがわかる。このことは、広島県各地に酒造業が行なわれたことを意味する。その意味で、賀茂郡の酒造業が低迷

したことを意味するのではない。

広島県の醸造石高は、大正五年（一九一六）段階で二一萬六千石であつた<sup>(5)</sup>。全国でも兵庫県、福岡県に次いで第三位の造石高を有していた。広島酒、これが品質・醸造石高共に近代以降全国的な地位を占めるようになった要因として、三浦仙三郎の活躍を知るのには重要な意味があるといえよう。次に三浦仙三郎の事蹟を紹介していくことにしたい。

三浦仙三郎は、弘化四年（一八四七）に生まれ賀茂郡三津村で生まれた。△表1△の「履歴」の項を参照してもわかる様に、酒造業だけでなく、三津町学務委員や町議会を歴任する、地元では名望家でもあつたことがわかる。

次に、三浦仙三郎の生い立ちと酒造業の取り組みについて、△史料2△を参照していくことにしよう。

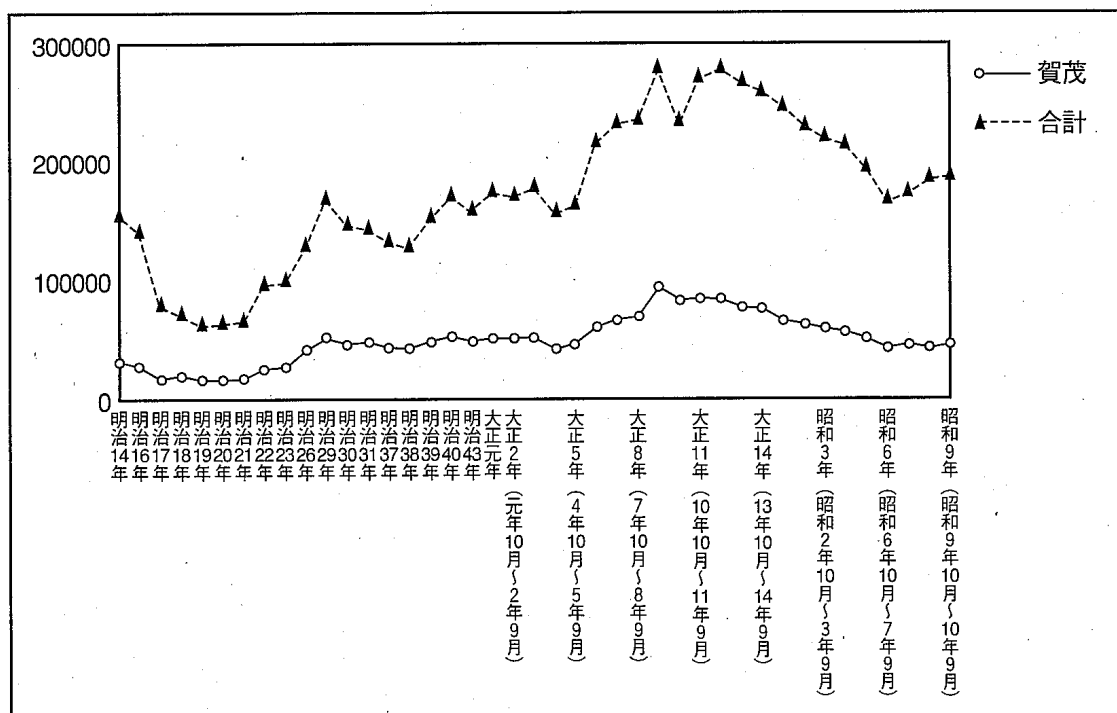
△史料2△

「履歴書」

（前略）

自家世々諸品問屋業ヲ営ミ、商号ヲ清水屋ト称フ、父忠兵衛ハ其五代ノ戸主ニシテ当時家資裕カナラサリシモ資性最

グラフ1 広島県下における醸造石高



落合：広島酒と三浦仙三郎

表1 三浦仙三郎の事蹟

年月	履歴
	職歴
明治12年 8月	地方税中営業税組合取締人に当選
明治20年 7月	賀茂郡三津村々々議員に当選
明治22年 4月	賀茂郡四日市次郎丸外十四ヶ町村会議員選挙会議に当選
明治22年 4月	賀茂郡三津村々々議員に当選
明治28年 4月	賀茂郡三津町々々議員に当選
明治31年 4月	賀茂郡三津町々々長に当選
明治34年 4月	賀茂郡三津町々々議員に当選
明治35年 4月	賀茂郡三津町学務委員に当選
明治40年 4月	賀茂郡三津町々々議員に当選
	授賞
明治20年 4月	賀茂郡三津町より同郡下三永に達する県道三等道路修築費として金75円寄付したため、広島県知事より木杯1個
明治30年 6月	明治27,8年戦没の際、軍用品清酒1石2斗を献納したことを理由に広島県知事より木杯1個
明治31年 8月	三津高等小学校及び三津尋常小学校基本財産として金200円寄付したことにより広島県知事より木杯1組
明治34年12月	日本赤十字社員臨時増募に盡瘁したことで、広島支部賀茂郡委員長より木杯1個
明治38年 4月	明治37,8年戦役に際し、陸軍恤兵用品(清酒4合入瓶百式十個)
明治38年 6月	明治38年6月、明治37,8年戦役の際、軍資金の内へ金100円献納したことで広島県知事より木杯1組
明治40年 1月	明治37,8年戦役の際、賀茂郡三津町軍人優待会へ金13円寄付したことで広島県知事より木杯1個
	出品褒賞
明治24年 4月	三等賞 第1回広島県賀茂郡酒造組合品評会
明治24年 9月	二等賞 第2回広島県賀茂郡酒造組合品評会
明治25年 9月	一等賞 第3回広島県賀茂郡酒造組合品評会
明治26年 9月	一等賞 第4回広島県賀茂郡酒造組合品評会
明治27年 9月	一等賞 第5回広島県賀茂郡酒造組合品評会
明治27年 9月	二等賞木盃 出雲国私立清酒共進会
明治28年 7月	有印三等賞銅牌(花心) 第4回内国勸業博覧会
明治28年 7月	有印三等賞銅牌(あり明露) 第4回内国勸業博覧会
明治28年10月	一等賞 第6回広島県賀茂郡酒造組合品評会
明治29年 2月	二等賞 広島県賀茂郡連合重要物産品評会
明治29年 9月	二等賞 第7回広島県賀茂郡酒造組合品評会
明治30年 5月	有功二等賞銀牌 創立25年記念博覧会
明治31年 5月	有功二等賞銀牌 第2回五二会全国品評会
明治31年 9月	二等賞 第9回広島県賀茂郡酒造組合品評会
明治32年 5月	協賛二等賞銀牌 全国意匠工芸博覧会
明治32年 6月	有功二等賞銀牌 第1回広島県酒造組合酒類品評会
明治32年 8月	功労賞銀牌 東海実業五県連合五二会品評会
明治32年 9月	二等賞 第10回広島県賀茂郡酒造組合清酒品評会
明治33年 5月	協賛一等賞金牌 全国貿易品博覧会
明治33年 6月	有功一等賞金牌 第2回広島県酒造組合酒類品評会
明治33年 8月	六等賞木杯 第7回関西府県連合共進会
明治33年12月	進歩一等賞金牌 第4回五二会京都酒商部品評会
明治34年 6月	有功二等賞銀牌 第3回広島県酒造組合酒類品評会
明治35年 6月	有功二等賞銀牌 第4回広島県酒造組合酒類品評会
明治36年 6月	有功一等賞金牌 第5回広島県酒造組合酒類品評会
明治36年 7月	一等賞牌(花心) 第5回内国勸業博覧会
明治36年 7月	一等賞牌(あり明露) 第5回内国勸業博覧会
明治37年 6月	有功一等賞金牌 第6回広島県酒造組合酒類品評会
明治38年 6月	有功一等賞金牌 第7回広島県酒造組合酒類品評会
明治38年 8月	組合総会の決議により第5回から第7回までの有功一等受賞継続の賞として三つ、但木杯一重、広島県酒造組合品評会
明治39年 6月	有功一等賞金牌 第8回広島県酒造組合酒類品評会
明治40年 5月	一等賞金杯 第9回関西府県連合共進会
明治40年 6月	有功二等賞金牌 第9回広島県酒造組合酒類品評会
明治40年11月	花心・あり明一等賞 第一回清酒醸造協会主催品評会
明治41年 6月	二等賞 第10回広島県酒造組合酒類品評会
明治42年 6月	褒賞 第11回広島県酒造組合酒類品評会
明治43年 6月	三等賞 第12回広島県酒造組合酒類品評会
明治44年 6月	三等賞 第13回広島県酒造組合酒類品評会
明治42年	二等賞 第10回関西府県連合共進会
明治42年11月	花心優等金牌第2回醸造協会主催全国清酒品評会
明治42年11月	あり明 一等銀牌第2回醸造協会主催全国清酒品評会

モ正直温厚ニシテ世人ノ信用ヲ稟ケ、汎ク委託売買ヲ営ミツツアリシニ、文久二年齡五十有四ニシテ疾病ニ罹リ、執務ニ耐ヘサル為メ歳僅カ十五ノ長子仙三郎ニ業務ヲ繼承セシメラレ、一意専心勤勉スト雖トモ、七人ノ幼児ヲ携ヘ業務ノ経営固ヨリ意ノ如クナラス、家産亦漸ク減シ殆ト支持スヘカラサル困乏ニ陥レリ、然レトモ幸ニシテ母ハ強健克ク世故ニ通シ、家政ニ教育ニ最モ盡瘁シ、一縷ノ命脈ヲ繋クヲ得タリ、而シテ仙三郎ハ漸次ニ男喜七・新七ヲ督シテ業務ヲ補佐セシメ共ニ非常ノ辛酸ヲ嘗メツ、戮力勉励シ明治五年遂ニ祖先ノ遺業ヲ挽回シ更ニ米穀及肥料商ヲ兼営シ益隆盛ナラシメ家産ヲ増殖スルニ至リ、仙三郎ハ妻ヲ娶リ戸主トナル、是ニ於テ偶々酒造業ノ利アルヲ感シ、明治九年斯業ヲ創設シ従来ノ營業ハ喜七ニ讓与シ、親戚ノ絶家胡谷上ヲ承継セシメ嫁ヲ娶リ相互ニ援助シ益盛業ニ至ラシメ長女ハ他家へ嫁シタリ、家庭和氣靄然タリシモ奇禍ハ一時ニ身辺ニ集リ、明治十四年病父遂ニ長逝シ尋テ新七妹二人没シ、尚明治十九年母逝去ス、自後亦胡谷喜七没シ、余ス所未甥忠造、第三妹二人ナルモ忠造ハ胡谷後継者トナセシニ仙三郎ハ子ナキテ以テ忽チ孤独自営ノ身トナリ悲痛哀惜禁スル能ハサルモ堅忍不撓ノ精神ヲ鼓シ、以テ素志ヲ貫徹セサレハ已マサラント当時窮境ニ陥リツツアル酒造方法ノ改良ニ焦慮シ、多年刻苦研攻遂ニ良果ヲ得テ改釀ノ率先者トシテ汎ク当業者及需用者ノ欽慕スル所トナリ名誉ト利益ヲ一挙ニ得ルニ至レリ、然レトモ此に成ニ安ンスルノ秋ニアラスト益々奮シ勵公益ニ資セン事ヲ勉メツ、アリ

(後略)

同史料を参照すると、三浦仙三郎は、①元來酒造業を家業としていたのではなく、むしろ米穀・肥料商であったということ、②それらの家業自体は、その後喜七に譲り、そこで得られた収入を元手として、自らは酒造業を始めたということ、③酒造の研究を重ねること、とうとう改良に成功したということ、の三つの点が確認できる。簡単に概観しておこう。

三浦仙三郎の父親は、清水屋の屋号で諸品問屋を商っていた。しかし、文久二年（一八六二）病をわずらい、仙三郎が家業を継ぐことになる。しかし仙三郎は、まだ若年であり、七人の兄弟を支えるほどには家業もうまくいかず、家産を減らしたのである。そういう状況の下、仙三郎の母は、仙三郎に対し教育への支援することに力を尽くした。かくして、明治五年（一八七二）、米穀と肥料商を兼営し、それに成功することで、家産を増やすことができたのである。

明治九年になると、これまでの業務を喜七に譲り、本人は、酒造業を興すことになる。一般に酒造業は、在来産業の一つとして分類される。つまり、近世以来から続く造り酒屋があり、それが近代化されていく流れが一般的であった。しかし、三浦仙三郎の酒造業を営む背景は、そうした傾向とは趣が異なる。むしろ、自身の才覚によって酒造業の将来を展望した上で、酒造業を起したものと言えよう。そして努力の結果、酒造業の成立をもたらしたのである。それでは、酒造業の研究において、具体的にどのような努力がなされたのか、次に明らかにしていくことにしよう。

## 二、三浦仙三郎における酒造改良

次に、三浦仙三郎の努力の様子を△史料3▽△史料4▽を参照しつつ明らかにしていくことにしよう。

### △史料3▽

#### 一 営業経歴

明治九年三津町南本町ニ於テ清酒醸造業ヲ開始シ再来専ラ醸造ヲ改良セント拮据経営シ、自ラ実地ニ就キ従業者ヲ督励シ実験ヲ勉ムルト雖モ依然製品不良ニシテ旧套ヲ脱スル能ハス加之往々其幾分ハ腐造ニ陥ル等殆ント徒費徒勞ニ囑スルノ悲境ニ遭遇セリ、茲ニ於テ其原因ヲ追究セシニ醸造場ノ位置下水道ニ接近シ不清潔ニシテ、

且ツ原料水質ノ不適加フルニ、杜氏ノ頑固ニシテ改良ノ操作ヲ嫌厭シ、私ニ旧法ヲ併用セシ、結果タルヲ認メリ、就テハ根本的改良経営ヲ必要トシ、明治十四年現在ノ地ヲ撰シ、更ニ倉庫及精米所居宅ヲ新設及器具機械ヲ増加シ、杜氏ハ改醸上陶育有望ナルモノヲ撰雇シ、以テ再ヒ改醸ヲ企画セリ、而シテ先ツ範ヲ撰津ノ灘方法ニ採ラント同地五郷中各銘醸家ヲ訪問シ原料配合量及実地ノ操作ヲ見聞シ之ヲ自醸ニ実験スル事年アリシモ往々予期ニ及スルノ成績少カラズ、殆ンド、再ヒ素志挫折ノ境ニ遭遇セリ、然レトモ、一難ヲ経ル毎ニ勇氣數倍シ不撓不屈此原因探究ノ結果、遂ニ彼我ノ風土寒暖及原料品成分ノ差異ニ因ルヲ發見シ、此比較考查ノ為メ再三灘地方ニ赴キ之ヲ取調我カ地ニ較査セシニ、就中水質硬度ノ如キハ最モ其差異甚シキヲ發見セリ、就テハ断然意ヲ決シ従来ノ方針ヲ転シ、専ラ自醸ハ自家附近ノ軟水質ニ適當ノ方法ヲ攻究スルヲ得策トシ、時ニ或ハ其一部ノ原料ハ犠牲ニ供シ薄資ノ営利業ヲモ顧ミス、特種ノ準備及冒險的試験ヲ実行シツツ、漸次軟水ニ適恰ノ醸法ヲ自得シ、漸ク製品佳良ニ至リシモ、就中貯蔵中再火入ヲ要スモノ少カラズ、依テ此欠点ヲ学理ニ徴シ、以テ安全ノ醸法ニ成サント該実験成績ノ各経過記表ヲ携へ、堺市拓業組合ニ久松源次郎技手伊勢室山研醸會ニ高野諄治技手及尾張龜崎猿若試験所等ヲ歴訪シ、親シク該方法鑑察ノ意見ヲ徴シ之ヲ実地ニ参酌セン為メ特ニ醸庫内へ試験室ヲ設置シ実地ニ学理応用ヲ經驗シ第五回内国勸業博覽會へ出陳セシ該改良醸造方法書ニ対シ、賞状ノ授与アリシヲ以テ其特得ヲ証スルニ至レリ期ケノ如キ、多年苦心研鑽ノ醸成酒ハ販路ニ歡迎セラレ声價ヲ發揚シ、今ヤ現金取引特約一手販売ノ外注文ニ応セサルモ漸次増造セサレハ、不足ヲ告クルノ好況ヲ呈セリ、加之内外国博覽會共進會品評會ニ出品ノ毎度（別記ノ如ク）最優等ノ榮賞ヲ受領セシ事三十三回ニシテ、近頃中一頭角ヲ呈スニ至レリ、茲ニ於テ各地改醸ノ熱心者ハ該法ヲ信賴シ、自ラ來訪又ハ、其杜氏ヲ來場セシメ実地見習ヲ請フ者毎年數十人ニシテ之レカ試験上ニ生スル質疑ノ通信又ハ再訪等殆ント、曠日ナキモ之ヲ甘諾シ



誠実周到ニ意見ヲ開陳セリ、偶々明治三十一年衆望ノ婦ス所トナリ、三津町々長ニ当撰シ就職セシモ、当時発刊ノ広島県地理中「三津町ハ多額ノ良酒ヲ産スルヲ以テ甚タ名高ク撰津国ノ灘ニ比シ俗ニ下灘ト称ス」ト記載アリシニ依リ、大ニ感スル所アリ、断然町長ヲ辞職シ、一層斯業ニ精勉シ自ラ実業者ヲ以テ任シ、其本分ヲ盡サントス、偶々各組合ヨリノ請ニ応シ、年来経験ノ改良法摘要ヲ編輯シ之ヲ改醸法実践録ト題シ、小冊子トナシ之ヲ頒與（非売品）セリ、茲ニ於テ広島県同業組合及広島県知事其他数個ノ賞盃ヲ授与ノ榮ヲ忝フセリ、依テ益後進者ヲ指導誘掖シ以テ、共同的ノ歩調ヲ進メン事ヲ勉励シツツアリ、尚酒味ノ鑑定ニ於テモ、汎ク信頼セラレ各県酒送組合及関西府県連合共進会内国勸業博覧会等各審査員ヲ囑託セラレ出勤セシ事既ニ四十一回ニ至レリ

各地改良醸造ノ同業者ヨリ自醸方法系統的杜氏ノ雇入ヲ希望シ推撰ヲ委託セラレ、出勤セシメシモノ既ニ八十余名ニシテ何レモ良果ヲ得ツ、アリ、之ニ依テ三津町ハ改良杜氏ノ特産地タルノ名声ヲ博シ逐年傭聘ノ請託數ヲ増加ス依テ時勢ニ鑑ミ実地ニ学理応用ノ技倆ヲ修得セシメタル、新進候補者陶育ノ必要ヲ感シ、先年来三津町杜氏及従業者研究会ヲ組織シ、毎年開会シ稅務管理局技手ノ学説ヲ講聴セシメツツアリ、尚近時郡衙ニ於テモ大ニ之ヲ称賛シ郡及県費ヨリ補助金ヲ下與シ以テ益奨励セラレ、前途有望ノ域ニ進ミツツアリ

但シ現今ノ出勤杜氏八十余名ニ随伴ノ従事者ヲ合計スレハ、約五百人ニシテ、毎年醸造期百四十日間ニ得ル所ノ給料金約参万円ヲ下ラス加之該雇主ノ醸造酒ヲ每期約四万五千石トシ、改良ノ為メ壺石ニ付、平均壺円ノ特別利益ヲ得ルトスルモ、四万五千円ニシテ雇被雇者ノ収益ヲ合計スレハ七万円余トナルヘシ（後略）

△史料4▽

一軟水ニ抛ル改良醸造ノ修得

醸造酒ノ改良ハ模範ノ方法操作ヲ撰灘ニ執リ原料ノ撰択及其他ヲ学理ニ俟サルヘカラス、然ルニ我地方ハ概ネ軟水ニシテ、醸水ニ適当ナル硬度ノ原料水ナキハ地方当業者ノ最モ不幸ニ属ス、然リト雖モ是ハ天産ニシテ、之レカ如何ハ人爲ノ企テ及ハサル事トシ、自棄自放シテ、旧醸ヲ墨守スルトキハ、優勝劣敗ノ今日到底廃業スルノ外ナキヲ鑑ミ、多年苦心焦慮セル実験ノ上、遂ニ之レ全ク一々麴及酒母ノ製法冷掛仕込此他各操作ノ適否等ニモ大ニ関係スル事ヲ自覚セリ、茲ニ於テ益々勵行経験ヲ積ミ自修自得セシ結果良成績ニシテ嘗テ不適ノ水質トシテ歎キシモ、今ハ安シテ是ニ由リテ漸次酒母ノ用量ヲ減シテ仕込水ノ汲量ヲ増加シ而シテ安全ニ醸成サラシム事ヲ得タルハ、地方中其比ヲ見サル所トナリ、益々得ル所少カラス

三浦仙三郎の酒造業の開始は明治九年（一八七六）からのことであるが、醸造当初から成功したわけではなかった。それは、市場の問題ではなく、酒の品質に重大な問題があった。三浦仙三郎の努力は、酒の品質改良に注がれた。当時の広島で醸造した酒は、特産地として知られる灘の酒と比べて明らかに劣っていた。広島の水は軟水であるため、酵母に勢いが無く、甘く日持ちが悪い酒となりやすかったのである。このため、優れた酒を醸造することが、三浦仙三郎にとって重要な課題となったのである。

まず第一に行なわれたのが、醸造場の移転であった。それは、醸造場が下水道に隣接しているために、不衛生であり、しかも原料・水質が不適切であった。しかし、杜氏は、旧来の慣習を重んじるがために、頑固に移転に反対した。それに対し、仙三郎は、慣習よりも良質な酒が醸造していないという結果を重視することで、根本的な改良を必要とし、明治一四年（一八八一）現在の地に醸造場を選び移転を断行したのである。そして、倉庫や精米所・居宅を新設し、器具や機械などの設備投資を行なった。杜氏も、有能な人物を選び醸造改良に当ったのである。

酒の品質改良は困難を極めた。近世来の酒造の特産地として知られる撰津灘地方の醸造家を何度も訪問し、原料配

合などの度重なる実験を行なったのであるが、ことごとく失敗している。しかし、不撓不屈の精神の元、風土・寒暖・原料などの多角的な分析の結果、とうとう水に最も差異が見られることを発見したのである。とりわけ水質の中で硬軟の差異が重要であることが明らかとなった。すなわち、広島における水質は軟水質であり、それを克服することが良質な酒造りの条件であったのである。

原因の判明が、すぐに品質改良につながるわけではないが、この水質の違いという発見により、醸造方法の改良に前進が見られる。その後の実験を積み重ねた結果、とうとう軟水醸造法を見出すことに成功したのである。軟水醸造法は、麴を育てることに特徴があった。硬水だと酵母が活発に働いたため若い麴を使用する。それに対し、軟水は米の内部に充分麴が行き渡るようにし、しっかりとした麴を作ったのである。

こうして、軟水醸造法によって造られた酒は、広島を中心に販路の拡大を見ることがになった。△表2▽△表3▽を参照してみよう。それらを参照しても、醸造石高は一〇〇〇石前後となり、販売先は広島・愛媛を始め各地に送られている。そして、取引形態としては現金取引と特約一手販売に基づき、販路を拡大していった。とりわけ△表1▽に記載されるように、三浦仙三郎が醸造した花心が、各種品評会で賞を得ることとなったのである。

また、三浦仙三郎は三津町町会議員を歴任し、明治三一年（一八九八）には三津町長に当選している。この時、広島県地理を見ると「三津町ハ多ク額ノ良酒ヲ産スルヲ以テ甚タ名高

表2 三浦家における醸造石高

年度	醸造高 (石高)
明治32年度	900.427
明治33年度	1,067.160
明治34年度	924.663

表3 三浦家における販売先と販売石高  
(明治33年度)

県名	販売石高
広島県	25.773
愛媛県	337.160
大分県	128.722
宮崎県	106.817
山口県	27.420

ク撰津国ノ灘ニ比シ俗ニ下灘ト称ス」という文章を見つけて、自身の酒造への職業意識が刺激され、町長をやめ、再び実業家としての本分を全うしたのである。かくして、酒造の鑑定審査を始め、品質改良に活躍することになった。さらに、これらの技術は、「改醸法実践録」として公開・頒与し、技術者の養成として三津町杜氏従業者研究会を組織することで、技術の交流を図ったのである。

### 3、三浦仙三郎の活躍

三浦仙三郎の活躍は、すでに△表1▽で示した通りである。それは、個人の酒造業の発展のみならず、その技術を広めることで広島酒造組合総体として発展した。かくして、広島県下を始めとして各地の酒造品評会で賞を受けている。△史料5▽を参照しよう。

△史料5▽

#### 当業組合団体の信認と品評会の効果

広島県酒造組合は去る明治三十一年の創設にして其地区内二市十六郡会員四百八十余名より成り会長に書記官頭取に保田芳太郎氏を推シ、毎年一回通常会及品評会を開催するの会則なり、而シテ地方廳ニ於ても斯業は県下新進の製品たるに由り、品評会優等品ニ対シ、県税を以て知事より賞牌授与の特典あるありて其第一回は明三十二年六月広島市に第二回は本年六月尾道市ニ於て挙行政り、抑も本県下の当業者は是より先き各郡市とも組合を設け毎年品評会を開催し競ふて改醸を奨励せし結果品質好良にして販路に声価を發揚し近県中一頭角を顯はすに至れり之れ本県の或る部落は近時醸界の下灘なる世評に悖らざるの事蹟なり、今や県下組合団体の下に奨励せらるるの当業者は益々前途有望の域に進みツ、あるは斯業上の一慶事とも謂へき之段本年北清事變の起るや陸軍糧秣

予備倉庫より広島市宇品ニ於て臨時買収の指名品中清酒は専ら摂灘及堺市醸酒を指名之公入札を以て買収ありしも、是に応ずるの商人は急速の期限内遠路の製品納付之能ざるを躊躇之非常の見込額を以て入札せざるへからすの不便なきにしもあらず、茲に於て広島県酒造組合本部は県下の醸酒中摂灘堺品等の代用として遜色なき良品少からず、依て之れを採用あらん事を其筋に交渉の結果見本品十種提出の中（本部に於ける十種の指名は本年の品評会に於て一等賞を受けたるものを以てす）左の三種を指名せられ、入札額を以て特に醸造人直接契約の買収ありし以上

花心印 貳百貳拾五石 三浦仙三郎納

白茶印 百三拾五石 保田大吉納

於多福印 百三拾五石 柄信右衛門納

右は各品質の適良なるに由り指名納入の榮譽を得たりと雖も己人的の交渉にては採用せられざるは言を俟ざる所なり、之れ偏に組合団体本部の信認に依らずんばあらず、而して本部より提出見本の指名に與かりしは品評会成績の效果に外ならず、是に依て之を觀れば一層同業組合の必要を感ずると共に近時各地ニ於て酒造組合の創設に際し姑息の同業者は其加盟を拒むの遁辭に組合の決議は費金徴収の外実行難く且ツ品評会に於て偶々優等の賞を受くるも是等の改良品は従来我地方販路の嗜好に適せずたと主唱するの輩あるを、往々年にせし断あるも是等は開明社会に伴ふの進取的氣象なき頑愚者たるを免かれず、反省して可ならん

酒造組合は、品質の向上と販路の拡大を得るのに重要な役割を示したといえよう。広島酒造組合総体としては、軍事用醸造酒の供給先として重要な役割を示すようになる。そのきっかけは、明治三十三年（一九〇〇）、北清事變の開始にあった。すなわち、北清事變の開始に伴い、臨時に清酒買収を灘や堺の酒造家（商人）に指定し、入札によって

買取しようとした。しかし、これらの酒商人は入札が急なことであり、製品を納めることは難しいことで躊躇したのである。かかる状況の中、広島県酒造組合は、灘・堺などの産地である酒の代用品として遜色ない良品が多くあるとし、酒造組合から働きかけたのである。そして、県下での品評会で一等賞を受賞した十種類の見本品を提出し、三浦仙三郎の花心印、保田大吉の白茶印、柄信右衛門の於多福印の三種の酒が直接契約するということと認められたのである。

この広島酒造業中の発展に果たした仙三郎の役割については、次の△史料6Vに示される通りである。

△史料6V

一金盃壹個

贈盃ノ辞

三浦仙三郎君夙ニ醸酒ノ改良ヲ企テ式拾有余年ノ久シキ終始一貫辛苦經營遂ニ佳良ノ結果ヲ得何テ一家ノ流ヲ成スニ至ル、偶々県下斯業者亦競ヒテ醸酒ノ改良ヲ企テシニ其法大ニ進歩シ全国名醸地ニ比シテ遜色ナキニ至レリ、是レ蓋シ各自攻究ヲ積ミタルニ因ルト雖トモ亦君カ範ヲ作り其得シ所ヲ秘セスシテ、人ニ告シノ人亦慕ヒテ、範ヲ君ニ執リタルノ致ス所大ナリ、君カ県下ノ醸造界ニ裨益ヲ與フル所大ナリト、謂ウヘシ、茲ニ本組合ハ總會ニ於テ満場一致ノ議決ヲ以テ金盃一個ヲ贈リ、君ノ名譽ヲ表彰シ聊カ多年ノ功勞ヲ謝ス

明治三十六年六月

広島県酒造組合長 保田芳太郎

同史料を参照すると、酒造改良の成果について、「君カ範ヲ作り其得シ所ヲ秘セスシテ」と酒造技術の公開により、県下酒造業の発展に寄与したのである。

先に指摘した仙三郎の技術公開の理念は、△史料7Vによってもわかる。明治三二年（一八九八）九月には『改醸法実践録』が公開されているが、明治三六年七月における第五回内国勸業博覧会の開催においては、「醸造方法書」が展示品とされている。醸造方法の多くの指南書のうち、受賞したものはこれが最初であると紹介されている。

△史料7V

醸造方法書

明治三十六年七月 褒状 第五回内国勸業博覧会

但シ該書ハ緻密ナル観察ニ基ク良法ナリト該会事務局編纂ノ審査報告アリ

清酒醸造方法ハ数多アリト雖トモ受賞セシハ之ヲ以テ嚆矢トス

かくして、三浦仙三郎は軟水醸造法を作る安芸津杜氏（広島杜氏）を育て、更にはこれまで広島を酒造の特産地として押し上げたのである。

おわりに

以上、「広島酒と三浦仙三郎」と題して、近代以降の産地として成立する広島酒造業について、その嚆矢を三浦仙三郎の活躍に求め、明らかにしてきた。これまで三浦仙三郎は、軟水醸造法を発明したという意味で、日本酒造業史の上でも重要な意味を有している。実際、軟水醸造法は、今日においてもその技術が受け継がれ、逆に酒造りにおいて、重要な要素にもなってきた。

三浦仙三郎の事蹟と軟水醸造法の関係を考える上で、重要な点は二つある。一つは、起業家精神に基づきながら見られる、地元での名望家的要素であろう。すなわち、三浦仙三郎の酒造りは、近世以来家業として酒造業を引継いだ

ものではなく、明治九年（一八七六）に自らの関心で起こしたものであった。すなわち、自らの酒造りの技術を磨き、良い酒を造ることだけを目的とするのならば、当時産地を形成していた灘に行き努力した方がよかつた。しかし仙三郎は、灘に行き、そこで身を立てようとはしなかつた。あくまでも安芸津の地にこだわり、そこで自らの酒造業が成り立つことを目指したのである。しかも、水質の違いという明確なハンディを背負った上でも、それを糧に逆に軟水醸造法を見出したのである。

もう一つは、この軟水醸造法を自身の酒造技術としてのみに利用したのではなく、広島県酒造組合総体のものとした点であろう。「広島酒」が特産品としての地位を固めるきつかけとなつた北清事変に伴う酒の入札は、三浦仙三郎個人ではなく、広島県酒造組合総体としての取り組みであつた。入札の結果、取り扱い銘柄の一つとして、三浦仙三郎が醸造していた花心が選出されているが、それはあくまでも結果であり、必ずしも、仙三郎個人の運動によるものではなかつたのである。近代以降、全国市場の形成過程で、特産地化が求められるが、そのためには一定量の生産が求められた。かかる課題に対し、酒造組合として取り組んだのである。

かくして、この独特な酒造法は、広島県の酒造業を特産地として飛躍する重要な画期となつた。また、軟水醸造法を会得した杜氏は安芸津杜氏（広島杜氏）として西国各地に広がり、これまで水質が悪く、酒造りをあきらめていた地域に酒造りをもたらしたのである。

△注▽

- (1) 『故事・俗信 ことわざ大辞典』一九八二年、小学館
- (2) 嘉永四年 「甘藷酒製醸法研究スヘキ御内命」 『鹿児島県史料 斉彬公史料』（一九八〇年）



- (3) 阪田泰正『三浦仙三郎 その生と死』（一九七五年）、「死られざる三浦仙三郎のこと」（『安芸津風土記』58、一九八四年）、池田明子「三浦仙三郎と広島杜氏」（『広島人』53、57号、一九九七年・一九九八年）
  - (4) 三浦家文書、広島県立文書館所蔵マイクロフィルム、なお、本論で引用した史料は、すべてこの三浦家文書である。
  - (5) 「都道府県別課税状況」第100回記念号国税庁長官官房総務課調査統計係編『国税庁統計年報書』（一九七六年）
- (追記) 本稿は、一九九九年一月、朝霞市博物館主催の朝霞市酒造シンポジウムでの報告「西の酒と東の酒」をもとに成稿したものである。