

県立博物館 (秋田市)

展示・収蔵品より

美を知る

339

今こそ酒どころとして全国に知られる本県だが、大正時代ごろまでは、秋田でも灘(兵庫)や伏見(京都)の酒が一流料亭などで好まれていた。その後近代化が進む中、秋田の酒造家たちは新しい技術を積極的に導入し、品質向上に努めた。当館の「秋田の



企画コーナー展「秋田の酒と人」の展示風景



醪(もろみ)の量や状態を測るために使われたあわ箱(左端)など独特の形状をした酒造道具も展示している

み出すことに成功した。この成果が先の品評会での1等賞や優等賞受賞という形で示されたのである。

また、忠吉はこうした自身の技術を惜しみなく公開し、東北全体の酒造技術向上に貢献した。秋田銘醸の経営にも参画し、技術者と経営者が連携した製品開発を手がけた。

最後に花岡正庸を取り上げる。秋田の酒造りに科学的アプローチを本格的に取り入れ、その品質とスタイルを決定づけた醸造技術者である。

花岡は長野県中野市生まれ。大阪高等工業学校(現大阪工科大学)酒造科を卒業後、税務監督局鑑定部に勤務した。25(大正14)年に伊藤恭之助の要請を受けて秋田県専任の醸造技師となり、後に県醸造試験場の初代場長となった。

花岡は、試験場を酒造りに体系的な研究とデータに基づいた科学的アプローチを導入する画期的な拠点とした。低温発酵の制御や精米技術の改善を指導し、秋田の酒の品質を飛躍的に向上させたことから、「秋田吟醸酒の父」と称される。秋田銘醸の顧問・取締役も兼任し、公的研究機関と民間企業が多角的に連携することで技術革新を推し進めた。

酒造業としての経営基盤を確立した伊藤恭之助、全国展開戦略で市場を広げた伊藤仁右衛門、地域の資源や特徴を生かして技術を確立した伊藤忠吉、そして、その技術を科学的に体系化した花岡正庸。彼らと多くの酒造家の協力と研鑽が、今の「美酒王国秋田」の礎と歴史を形づくったのである。

(県立博物館副主幹・鈴木秀一)

企画コーナー展「秋田の酒と人」

礎築いた4人の功績

先覚記念室」で開催中の「秋田の酒と人」から、秋田の酒造業の発展に貢献した4人を紹介する。

南檜岡村(現大仙市南外)出身の伊藤恭之助は、本県酒造業の近代化を牽引した実業家で、県議や衆院議員としても活動した。1913(大正2)年に家業の「ヤマト酒造店」を企業化し、従来の小規模な家族経営から企業経営へ転換させた。規模拡大と効率化を目指した、先見の明ある

経営判断だった。県酒造組合連合会の会長も務め、22(同11)年には県内の酒造家や財界人と共に秋田銘醸株式会社を設立し、初代社長に就任。一般公募で名付けた「美酒爛漫」を全国に出荷し、秋田の酒の知名度と市場を広げた。県醸造試験場の設立にも尽力し、近代的な酒造技術へ移行させる基盤を築いた人物である。

湯沢市生まれの伊藤仁右衛門(9代目)は、秋田の酒を流通の面で全国に展開させた先駆者である。伊藤家は油屋から味噌醸造を経て7代目仁右衛門の時代に酒造業に進出した。湯沢の酒が大山(現山形県鶴岡市)に比べ格下とされたことに危機感を覚え、高品質の酒を造ることを決意し、8代目仁右衛門の頃に「両関」の酒銘を付けた。

9代目仁右衛門は、06(明治39)年に義弟の伊藤忠吉(2代目)と共に醸造業を継承した。翌年の第1回全国清酒品評会では「両関」「庭の井」が1等賞に選ばれ、7年後の13(大正2)年の第4回でも「両関」が秋田の酒で初めて優等賞を獲得した。

奥羽本線の全通(05年)に伴い物流の変化を捉えていた仁右衛門は、酒の市場も拡大すると認識していた。そこで伊藤恭之助らと秋田銘醸株式会社を設立し、取締役を務めて「美酒爛漫」のブランドを確立しようと地域全体で協力体制を築いた。



左上から時計回りに伊藤恭之助、9代目伊藤仁右衛門、2代目伊藤忠吉、花岡正庸

2代目伊藤忠吉は、秋田の酒造りに地域固有の特色を加えた重要な技術者である。当時の湯沢は技術が洗練されておらず、酒を腐敗させてしまうことも少なくなかった。品質向上への強い意欲を持っていた彼は、東京の醸造試験場での講習会や、灘などの先進地へ足を運び、積極的に酒造技術の修得に励んだ。しかし、灘の醸造法を湯沢で試みたものの失敗し、多量の酒を腐らせた。原因を追究した結果、気候が温暖で硬水を使用する灘に対し、寒冷地の湯沢は軟水を用いているという違いを突き止めた。この知見と経験に基づき、忠吉は湯沢という場所でも最適な「寒地醸造法」を独自に開発。雑味の少ない、きめ細やかな味わいの酒を生