

516

20

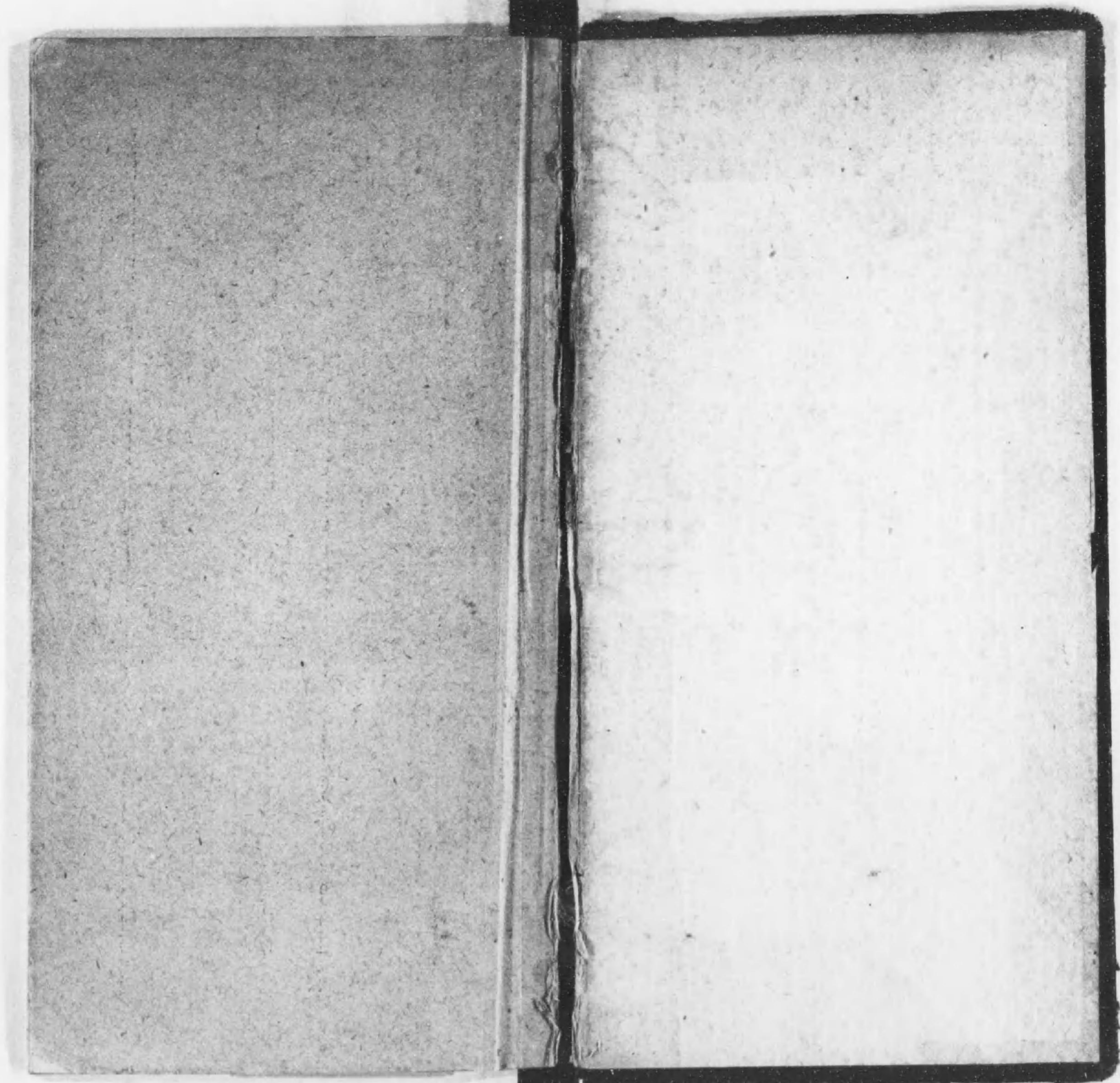
會津酒史要

全

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25

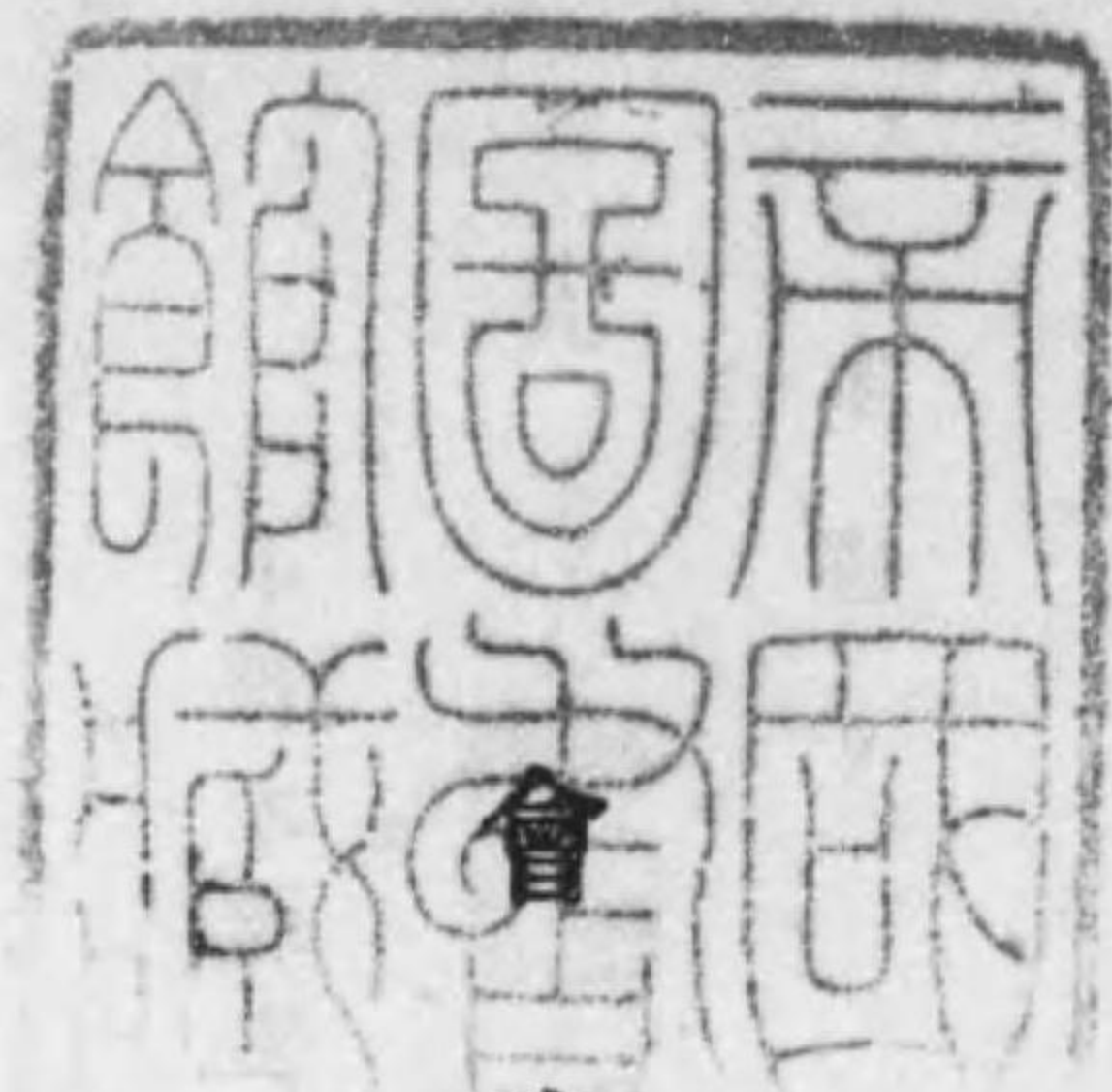
始





會津酒史要

576-20



津

酒

史

要

著者 寄贈

大正  
11.10.28  
寄贈



會  
集  
斷  
史  
要

本書ヲ

先考 壽德院 兩尊靈ニ捧ゲ

壽昌院

著者

小野木源次郎氏ニ謹呈ス

## 序

私ガ酒ノ事ニツイテ調べテ見タイト思ツタノハ小野木氏ガ市長時代デ市長ガ私ニ若松ノ賣場ト云フモノハ如何云フ譯テ出來タカト問ハレテ即答ガ出來ナカツタ事ガアルソレカラデアアル、折ニ觸レテ参考書ガナイカト思ツテ其所此所ト搜シタガ何ニモナク又誰レニ聞イテモ確答スル人モナイト云フ有様デアツタ、ソウ云フ譯テ史的部分ノ所ナド参考トスルモノ無ク數年間徒ラニ苦シンダノデアツタガ昨年急ニ輯メテ見タクナリ参考書ヤラ口碑ヤラテ手當リ次第ニ涉獵シテ漸ク以下ノモノヲ編スルコトニナツタ、元ヨリ凡庸ノ頭腦ノ事ト商賣ノ片手間トノコト、テ徒ニアセルノミテ誠ニ杜撰極マルモノデアアル實際酒造關係専門家ノ目カラハ可笑ナモノデアアルカモ知レヌガ素人又ハ訪問者ノ手引位ニハ成ルデアロウ若松市史ニモ酒造ノコトハ僅々數十行ノ記事シカナイ、若松第一位ノ

産額ヲ有スル清酒ノ一般ヲ説明スル何物カ、欲シカツタノデアアル、ソレデ杜撰極マルモノナガラ公ニスルコトニシタノデアアルコレガ動機デヨリ正確ナ史的考察ノ出現ヲ希望スルノデアアル。

有識者諸氏ノ叱正ヲ待ツテ補訂スル考デアアル。本書表紙ハ嘉儀氏ニ校閱ハ湯ノ目氏ニ願ヒマシタ御兩氏ニ感謝ノ意ヲ表シマ

大正十一年七月

著者 齋藤 誠

# 會津酒史要目次

第一章 會津ノ沿革	自一至二
第二章 清酒ノ起源	自三至一八
第一節 清酒ノ起源	三
第二節 會津清酒ノ起源	六
第三章 會津酒ノ現況	自一八至六〇
第一節 明治以降ノ會津酒	一八
第二節 釀造法	三九
1. 原料水	
2. 原料米	
3. 白米ノ洗滌、浸漬、蒸餾	





# 會津酒史要

新城 貞著

## 會津ノ沿革

### 第一章

會津ハ福島縣ノ西部ニ位スル地方ニシテ北會津、南會津、大沼、河沼、耶麻ノ五郡ノ總稱ナリ。

險山高岳四方ヲ圍ミ中央ハ平坦ニシテ一大盆地ヲ成シ、大川、只見、日橋等ノ諸川其間ヲ貫流シ地味豊饒ニシテ產物ニ富ム面積三百二十二方里人口約五十萬ヲ有シ自ラ別ニ一國ヲ成セリ。

會津ノ名ノ起源ハ遠ク崇神天皇ノ朝ニアリ、天皇十年四道將軍ヲ四方ニ遣シ王化ニ浴セザル地方ヲ平定セシム此時大彥命ハ古志國ヲ巡察シ武停名川別命ハ東海諸國ヲ定メ

共ニ陸奥ノ西南ニ廻リテ相遇フ依テ其土ヲ名付ケテ相津ト云フ是即チ今ノ會津ナリ然レ地僻シテ帝京ヲ去ルコト遠ク所謂東夷ノ一部ニ屬シ久シク皇澤ニ沾ハザリキ。文治五年源賴朝奥州ヲ平定シ始メテ佐原義連ヲ會津ニ封ズ（耶麻郡半在家ニ居城ス）ソノ后裔輩名ヲ稱ス至徳元年地ヲ黒川ニ相シテ城郭ヲ築キ黒川城ト稱ス文祿元年六月蒲生氏郷黒川ヲ改メ若松ト改稱ス。蒲生、上杉、加藤ヲ經テ保科正之封セラレ後松平トナリテ明治維新ニ至ル之レヲ會津ノ沿革トス。

本書題シテ會津酒造史要ト云フモ實ハ若松酒造史ナリ何トナレバ若松ハ會津ノ代表的名稱ナレバナリ。

若松ハ北會津郡ノ一部ヲ構成セシ一市街ニシテ舊稱「御城下」ト云フ鶴ヶ城ノアル所舊藩主ノ居城タリ人口四萬餘戸數七千弱ニシテ福島縣第一ノ大都會ナリ郡山ヲ基点トセル磐越西線中主要驛ナリ市街ハ端正ニシテ往昔ノ京都ヲ模セシテ以テ殆ンド縦横棋目ノ如シ。

氣候温和ナレモ冬季積雪深ク時ニ七八尺ヲ見ルコトアリ四方山ナルヲ以テ風少ク朝夕ノ溫度ノ變化少シ。

## 第二章 酒ノ起源

### 第一節 清酒ノ起源

單ニ酒ト云ヘバ大古ヨリ其讓法傳ハレリ其故ハ大古神ヲ祭ルニ黒酒クロキ白酒シロキヲ以テセルコトニ依テ明カナリ今モ神事ニ黒酒白酒ヲ捧グ。

茲ニ謂ハントスル酒ハ主トシテ清酒ヲ云ハントス。

酒ト云ハハ何人モ直チニ灘ヲ想像スベシ如此灘ト酒トハ不可分離的名稱トナレリ然ラバ灘ヲ清酒ノ發生地ナリヤト云フニ然ラズ彼ノ池田丹ノ方遙カニ灘ノ先進地ナルナリ池田伊丹ハ又實ニ彼ノ鴻池ニ淵源スルヲ以テ清酒ヲ語ラントスレバ先ズ鴻池ヲ語ラザレバベカラズ、寛政六年鴻池新右衛門ノ大阪奉行ノ下問ニ答フル書ニ曰ク

「私家業之儀御尋被爲成候ニ付乍恐書付ヲ以テ御答申上候  
御治世ヲ以テ數代家業相續仕冥加至極難有奉存候、私酒造之儀ハ御江戸表へ積下之  
元祖ニテ往古ハ世上濁酒片白ニ御座候處私先祖澄酒ヲ造初メ之ヲ生諸白ト申候即チ  
慶長四年ヨリ御江戸表へ陸地ヲ人馬ヲ以テ下シ申候右由緒ヲ以テ一樽ヲ片馬ト申候  
儀ニ御座候干レ今樽印鴻池燒印、並慶長始造納ト申候燒印ニテ積下シ申候、其後近邊  
池田、伊丹、西宮、灘目諸郷習ヒ慕ヒ數百家ノ酒造家追々出來ニ付以廻船運漕仕候  
儀ニ御座候云々(中略)伊丹池田西宮灘數多ノ酒造家ト相成候故地名ハ弘ク申候  
最初下リ酒ト申候ハ私家ノ儀ニ御座候云々

カクテ灘酒(地方ノ該稱)ハ萬治、天和、元祿、享保等ニ創業スルモノ多ク寛文六年  
第一次ノ酒株改メニ際シテハ灘ノ造石ハ僅カニ八百四十石ニ過ギザリシガ其后十九年  
ヲ經貞享元年ニ至リテ千二百石ニ上リ元祿十一年ニハ二萬五千石ニ及ビタリ斯クテ天  
明五年ニハ灘ノ東中西ノ三郷ノミニテモ其造石數十四萬千餘石ヲ算シ益々増加ノ勢ヲ  
示セリ幕府ハ巨額ノ米ヲ消糜スルコトヲ恐レ屢々減釀ヲ諭示シ或ハ冥加金ヲ課シ検査

ヲ嚴重ニスル等百方之レヲ沮止セントセシモ竟ニ其效ナシ是ニ於テ決然減釀ノ命ヲ下  
シ株高ニヨリ限定セル造石高中三分ノ一以下釀造スルコトニ制限シ次デ下リ酒十一國ノ  
制ヲ布キ江戸入津額ヲ限定シ又酒造大行事ヲ置キテ各郷ノ釀造業ヲ監察セシムル等銳  
意減釀ノ實行ヲ期セリ然レモ江戸輸入高ノ減少ハ前記命令發布ノ天明八年ニ止リ其後  
益多額トナリ到底抑止難キ趨勢ナリシカバ斷然入津ノ制限ヲ廢止シ次デ所謂勝手造リ  
ヲ命ジ凶年飢歲ヲ除クノ外復減釀ヲ令セズ。  
茲ニ於テ釀造業益々駸進シテ底止スル所ヲ知ラザルノ概アリカクテ今日ノ盛名ヲ得ル  
ニ至リシナリコレ灘酒ノ醇善ナルヲ以テナリ灘酒ハ

- 1 西宮ノ水
- 2 攝播ノ米
- 3 吉野杉ノ香
- 4 丹波杜氏ノ技倆
- 5 六甲ノ寒氣

6 攝海ノ温氣

等ノ諸因相凝リテ以テコノ醇美ヲ形成スルニ至レルナリ。  
當時落首チリ曰ク

酒飲めばなにか心も春めきて

借金取りも鶯の聲

コレ灘酒ノ芳醇ヲ語ルニ非ズシテ何ゾヤ。

第二節 會津酒ノ起源及ビ沿革

酒ノ起源ガ太古ニアリタル如ク當會津酒ノ起源モ遠ク上古ニアリタル如シ然レモ當時  
凡テ記録ヨリモ口碑ニ多ク傳ヒラレタルモノニシテ會津ハ山間僻地地方交通不便ノ爲  
メ外界トノ交渉少ク殊ニ當時群雄割據國用凡テ自足自給主義ナリケレバ何等改良進歩  
等ニ意ヲ用フル必要モナク各其家業其儘ヲ繼承スルニ過キザリシ狀況ナリキ。  
然ルニ一方酒造ニ使用スル米ハ人民生活ニ必須ノモノナレバ妄リニ之ヲ贅澤物ナル酒

造ニ使用スルハ人民生活ニ脅威ヲ與フルトナシ政治當局者ガ常ニ之レガ制限ニ腐心シ  
タル跡歷々タリ當會津ニ於テモコノ食糧政策ノ爲メ屢々之レガ制限ヲ令シタリ即チ  
元祿五年九月葦名盛氏領内ノ釀酒ヲ禁ズ 同七年八月釀酒ノ禁ヲ解ク  
コレ領内米不作ノ爲メ禁令ヲ發布シ七年豊作ノ豫想ヲ以テ解禁ニ至リシナリ。  
遙カニ降ツテ

寛文七年四月十五日御藏米並ニ御領内ノ酒屋並酒造米ノ員數ヲ公儀へ申立テ命ゼラル  
享保年中御藏入中造酒高人別左ノ如シ

- 一、壹石七斗 田島村 傳右衛門
- 一、七斗六升 同 名兵衛
- 一、二石 同 長左衛門
- 一、二石 同 仁左衛門
- 一、一石 同 善三郎
- 一、一石八斗一升二合 中荒井村 源五郎

一、一石八斗四升	同	彌左衛門
一、八斗六升	同	平右衛門
一、四斗	關本村	太郎兵衛
一、四斗	古町村	作右衛門
一、一石五斗	關本村	八左衛門
一、九斗	高藤村	庄右衛門

是レ酒屋ニ非ズ自家用ナリ

安永四年二月十九日酒造金ヲ課シ國用ヲ補フ。

此クシテ一面國用ヲ補フト同時ニ之レニ依リ酒造ノ制限ヲ計リ食糧政策ニ資シタルナリ然ルニ

安永六年二月ニハ酒拂底ニツキ始メテ一合掛出來酒一合ノ値段六錢七厘也トアリ是レ酒造制限ノ反動トシテ顯ハレタル珍現象ナリ。

天明二年八月廿五日令シテ釀酒ヲ禁ズ

同年十月五日寒酒ノ釀造ヲ禁ズ

同三年引續キ不作ノ豫想ナリ且ツ酒ノ不足ト價格ノ暴騰トニヨリ鄉村ニ於テ禁ヲ犯シ濁酒ヲ作ルモノアリ町中長屋ニテ召使等モ濁酒ヲ作ルモノアリケレバ組支配ニ申付ケ嚴重禁酒方申達セラレタリ。

天明四年六月酒値段三百二十文ナリ。

同年八月酒造ノ禁ヲ解カレタリ。

越エテ天明六年又々大不作ノ爲メ酒造高ノ減ヲ令セラレ。

天明七年藩主容頌公英明ノ資ヲ以テ家老田中三郎兵衛ノ建議ヲ採用シテ政事向ノ一大改革ヲ斷行セラレ、ニ至レリ茲ニ於テ從來ノ消極政策ハ一變シテ積極政策トナリ各政事ハ勿論我會津産業ニ一大革命ヲ齎ラスニ至リ我地方産業今日ノ基礎ハ實ニ是ノ改革ニ依テ築カレタルナリ。

從テ我酒造ノ如キモ亦コノ内ニ含マレタリ故ニ會津清酒ノ起源ハコノ改革ニアリト云フモ敢テ過言ニ非ザルベキヲ信ズ。

寛政三年十月家老田中三郎兵衛玄宰ハ時ノ藩主容頌公ニ進言シ會津ノ饒野米ヲ産スル  
コト多ク人ノ之ヲ費スニ剩餘ヲ生ジツ、アリ是ヲ以テ酒トナシ以テ領内ハ勿論領外ニ  
輸出シテ私得ヲ得ベシ是ノ利得ヲ得ンニハ現下酒屋ノ醸法ハ頗ル幼稚ニシテ製品亦甚  
ダ粗惡ナリ之ヲ改良セザルベカラズトナシ町奉行副役伊與田安太輔ノ建議ヲ容レ杜氏  
ヲ灘ニ求メ攝津國畑原村茂兵衛同横谷村庄七、麴師播州下山下村清七ノ三人ヲ聘シ大  
阪醸造法（清酒）ヲ町方及ビ地下ノ酒造家ニ傳授セシム、又藩ニ酒造方役人ヲ置キ同  
四年九月藩營酒造ヲ創ム、材木町住吉河原ニ於ケル清泉ハ酒造ニ適スト爲シ同所ニ梁  
間五間長サ七十間ノ酒造藏ヲ建テ（現今味噌會社）酒桶百本ヲ設備シテ年々米二千石  
ヲ醸造セシム其醸造シタル酒ハ領内ハ勿論馬背ニ依リテ領外野州方面ニ販出セリ。  
コレ會津清酒改良ノ濫觴ナリカクシテ各酒造家ノ發奮ヲ促シ保護政策ト共ニ之レガ擴  
張ノ機運ヲ醸成セリ。  
當時傳授セシ醸造法左ノ如シ（山中八次郎氏所藏卷物）  
寛政三年亥九月（今より百廿七年前）御上様より大阪杜氏被召下惣町鄉村酒屋共稽古

致候様被仰付材木町折笠長治郎宅にて酒屋共不殘稽古致候右杜氏聞書寫置

覺

、 配 米 六 斗

上 白 米 也

八月二十八日朝漬け同廿九日朝あげ此日一、二度水を替ゆるなり

但しどぎの仕様は三度どぎ水ながし四度目に「あげざる」へ揚げ水を能く掛くべし

其より桶へ入れ下「だんぼ」を抜き上より水を幾度もかけにこりなき様にすべし

彼岸十日前に相成候へば配仕込始めてよし但し氣候を見合はすべし

此飯至てさまし候也但し八月頃も寒中も同じ但し凍しみて惡し亦風を不當

一、此配入半切寒中に相成候へば六枚にても可然

配 造 方

一、配米六斗ふかし随分念を入れるべし但しふかしの見様片手にて少し取り餅にして爪  
にてつぶし見る事也心あれば尙ふかし候事夫より進へ取りさます事

一、汲 水 七 斗

八月頃は水を先きに入る寒中頃は水後より入る但半切拾枚へわけ  
此造り八九月頃は糶を上へふる寒になれば飯を程よくまぜる事

一、糶米二斗四升

配米四割也

右拾枚へ取分け、八月頃なれば半時程寒中なれば三時程見候事

右の時刻より程過ぎ半切の中程をほりしばらくして水一寸程もたまる時山をおこす  
事

但し半切の向ふのきわより手前へかき寄せ向ふへ両手にて能くさらさらと散らし一  
つ巴の様に廻し夫より一時に一度づゝ手にて右の如く廻す但し晝八ツ時山仕入候へ  
ば明日の八ツ時頃によく角をすりつぶすなり是山を卸すといふ也

寒中に相成候へば至てひへる故配卸しの摺棒にて凝りをつぶし底のすみは棒のさき  
にてつぶし候事也、是迄至つて大切也口傳の事也、但配手入大切左に山おこすには  
よくかき飯はつぶすべからず山を卸すは至てよくつぶすべし。

一、初

添 味

壹石貳斗

(但三尺五寸桶、三尺桶ニテモヨシ)

但し此水九斗六升

八水也

此糶米三斗六升

三割也

朝五ツ時添致候時は大方晚五ツ時荒糶よし但仕込置候桶中岸に水なくむつくりとは  
り上げしを中頃より出し脇より糶を底へついでたんぐ桶きわへもち上げ中三本程  
糶たて大方拾本程たてよし。

あら糶口傳

但五ツ時より五ツ時迄に糶の時に

上に一二寸も水ありてもち上げず候時は中へ糶棒三本程入れ引上げ候へば壹時程過  
ぎ糶を立つべし右にても時來らず候時は又時うかひて、時來ると本荒糶を立候也  
右荒糶順當に五ツより五ツ迄に來る時二番糶七ツ頃に立つべし右二番糶是も桶さし  
きしと引上げつきこみよくやわらかにする事專一也三番糶朝五ツ頃にかくべしかき  
様は二番と同じ夫より晝九ツ時七ツ時半頃夜に入りて五ツ九ツ時夫れより分ち候迄  
はかくべき事、大方七ツ時分ける也但味は配氣のぬけるをさかひにわける也  
少々はやくもおそくもよし、さつぱり取れずともよし

一、中添味貳石四斗 (三尺五寸桶)

水壹石〇九升貳合 八水 糶米七斗八升

此飯能くさます又勢弱きときは少しぬくみ有る時に仕込みてよし人はだまではせす但八月頃随分さます、中にも心有り、寒中も同じ事かげん有るべし大方さますは萬によし

權の立て様はたとへば晝九ツ時前に造り込み候へば荒糶夜九ツ時立つるよし又二番權にも朝七ツ時かたく候へば一番權のよふに立てよし、やわらかなれば能くくかきてよし直に六ツ時三番糶を入れわけて水糶をする也

一、留 添 味 三石八斗 (三尺桶五本)

水貳石貳升 糶米壹石壹斗四升

但し飯よくさますべし

是も夜五ツに荒糶入れ候也貳番糶は明六ツ時少しはおそく早く仕様あるべし古米なればねばらぬ様によくかきぬく、新米なればねばりにかまわずよくやわらかなる事

をよしとする也

三番摺は九ツ時よし、七ツ頃に又かき夜に入り五ツ時かく

但是よりよせる事に候へどもぬくみある物故よせる内に又かくべし三日目より四日目迄夜なり

一、五尺桶へ寄始、三尺桶二本一同によせるなり

但五尺桶そこよく湧いてやわらかならば湧きを見て又壹本寄せ次第に寄すべし不殘寄候日先づ湧きを見湧き立つ迄は摺をやすむべし湧き立つと摺を入るべし合八石仕舞也

白 酒 傳

大阪傳水糶之割

一、八 石 仕 舞

一、 飀 味 米 六 斗

此糶米二斗四升

此水七斗

一、 初 添 味 米 壹 石 四 斗

此 糶 四 斗 二 升

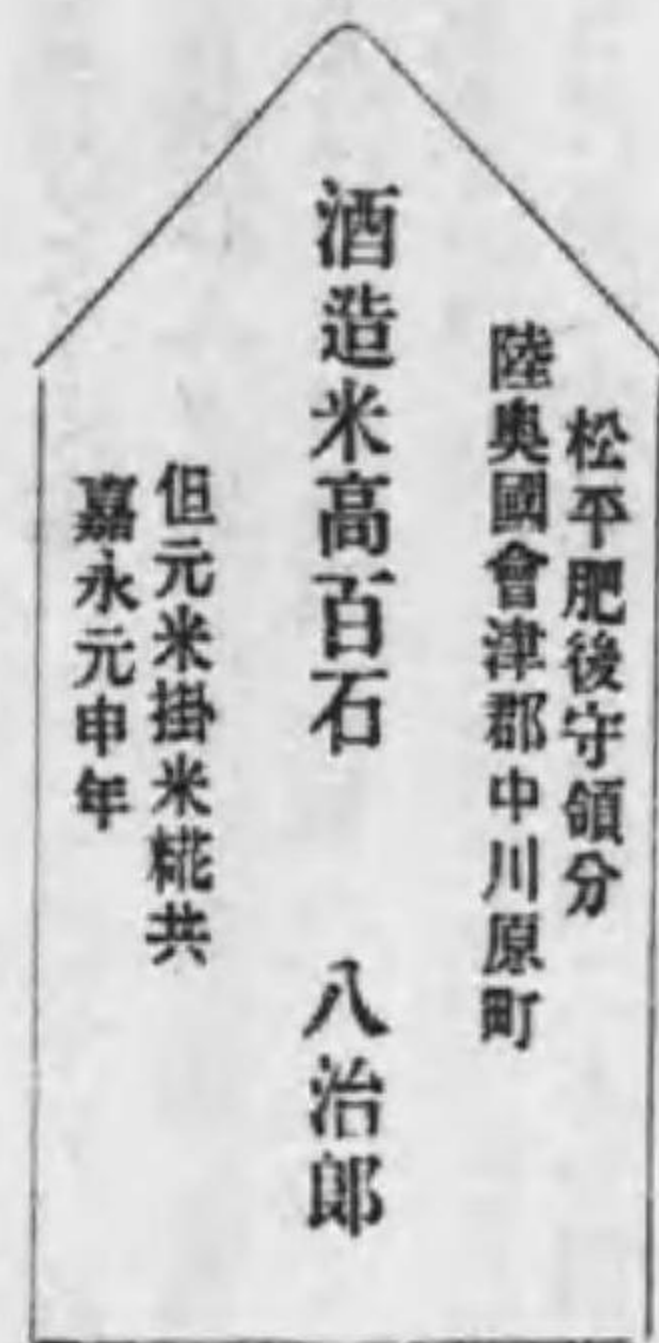
此水壹石四斗六升



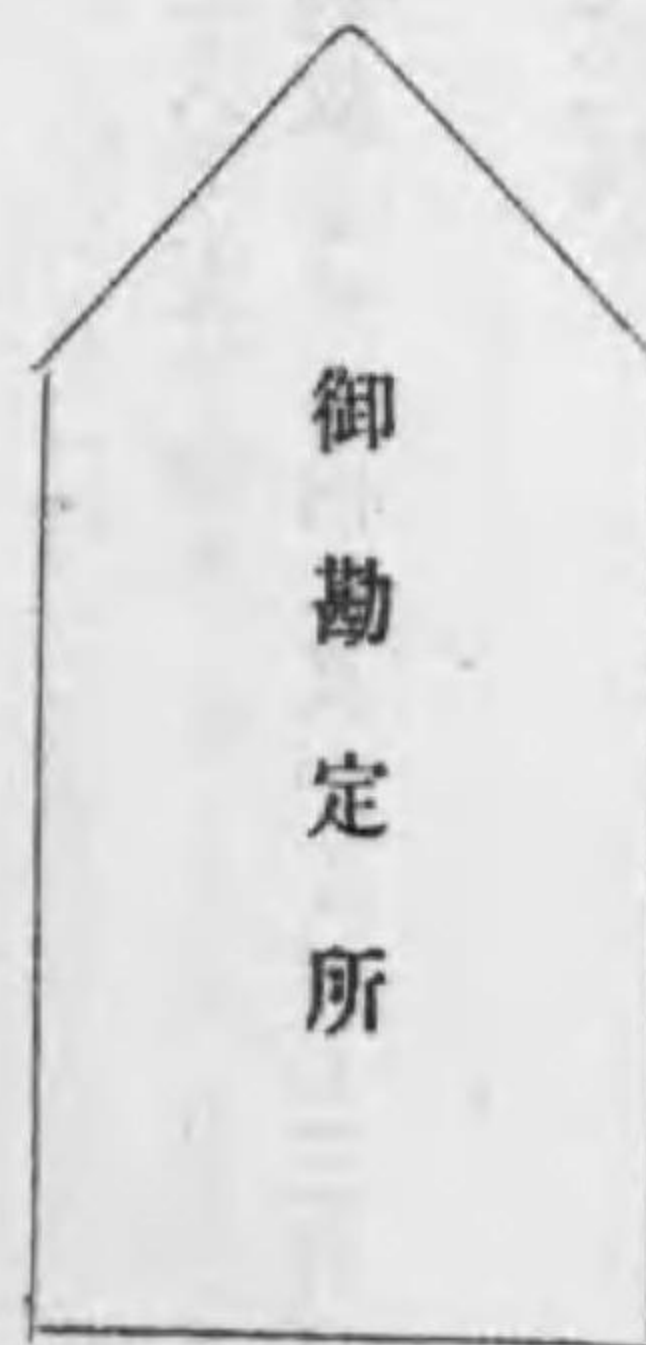
一、中添味米 二石 此糶米六斗  
 一、留添味米 四石 此糶米壹石貳斗  
 一、六石 仕舞  
 一、配味米 五斗 此糶米二斗  
 一、初添味米 九斗 此糶米二斗七升  
 一、中添味米 一石六斗 此糶米四斗八升  
 一、留添味米 三石 此糶米九斗  
 酒造鑑札 (其一)

此水壹石貳斗  
 此水貳石八斗八升 以上  
 此水六斗三升  
 此水九斗  
 此水壹石貳斗  
 此水貳石 以上

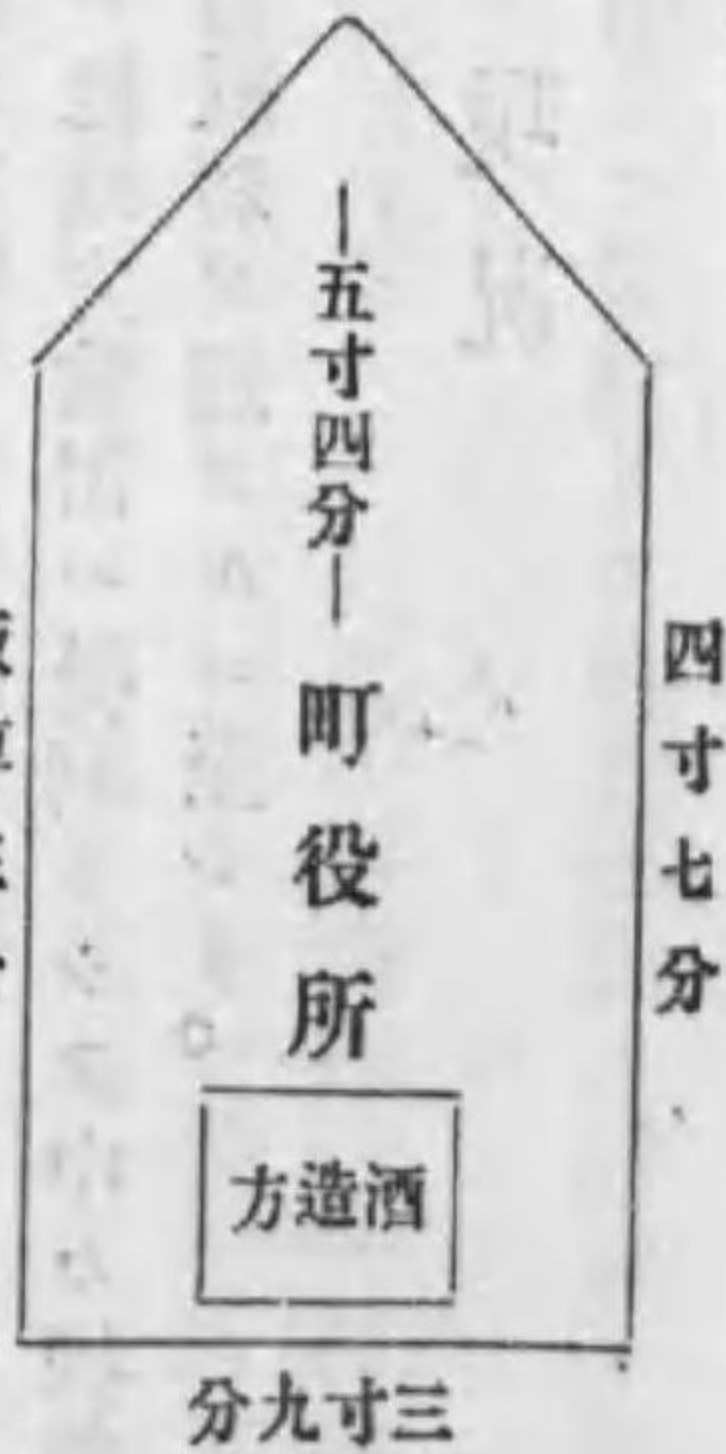
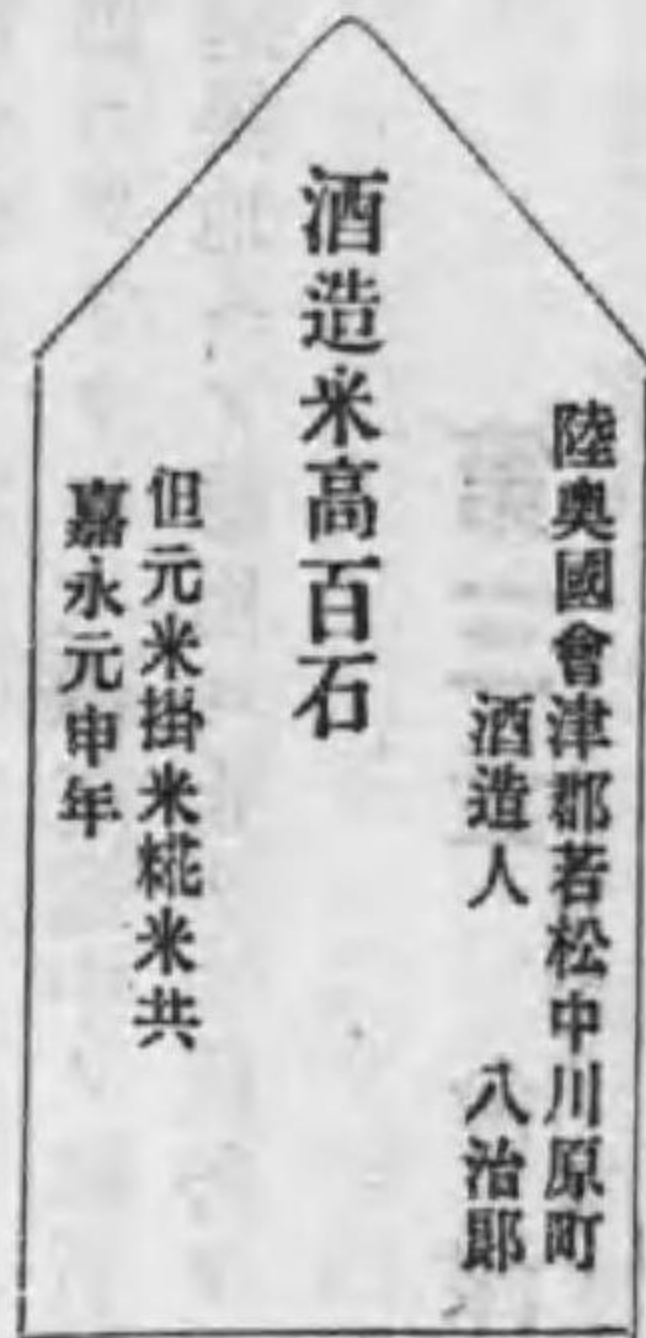
表



裏



酒造鑑札 (其二)



板厚三分

上述ノ如ク藩ノ獎勵ノ結果釀酒法モ進歩シ其造石數モ非常ノ多額ニ上ルニ至リ  
 會津領物産調書中 (年號不詳) ニ  
 一清酒 壹萬五千四百六十六石一斗五升  
 一濁酒 七百八十九石  
 一銘酒 (不老酒) 三石  
 一燒酎 百石一斗六升

一味淋 二石

トアリ當時ノ

一米 貳十六萬三千四百七十二石一斗一升六合

一漆 拾樽(壹樽何貫カ不明)

一漆器 九百八十駄

ノ如シ當時漆器ノ如キハ田中玄宰氏ノ獎勵ノ下ニ海外貿易ヲ開始セル程ナルモ清酒ハ漆器程ノ進歩ヲ有セズ且ツ特産(灘銘酒ノ如ク)物ト云フ譯ニモ非ザルト共ニ交通不利ノ地ニアリケレバ輸送途中ノ駄賃ニ追ハレ他地方輸出ハ營利トシテ中々採算ニ上ラズ各隣接地ヘノ輸出ニ止リシ狀勢ヲ以テ明治維新ヲ迎フルニ至レリ。

### 第三章 會津酒ノ現況

#### 第一節 明治以降ノ會津酒

藩政時代ニ於テ清酒醸造ハ多少藩ノ保護束縛ヲ受ケ居リシガ明治維新トナリコノ制廢セラレ各自ノ實力ニ俟ツニ至リケレバ各其能力ヲ發揮シテ醸造販賣ノ擴張ニカムルニ至レリ。

明治十一年酒造税法改正トナリ清酒ノ検査開始セララル、ニ至リ酒造家ニ一轉機ヲ與ヒ各酒造家ハ其子弟ヲ兵庫縣地方又各有名酒造地ニ派シ攻究研鑽セシメ得ル所アリタリ明治十四年酒造家ノ結合始メテ成リ同十六年當縣ニ非常ノ問題ヲ惹起シタル三方道路開通シ各地トノ交通稍々便宜トナリ輸出ノ途漸次開クルニ至レリ。

交通ノ開發セララル、ト同時ニ酒造家ノ努力ト他地方ノ需要ヲ見ルニ至リタレバ漸ク當業者ノ自覺ニ加フルニ需要者ノ注意ニ基ヅキ一段ノ改良ヲ企ツルニ至レリ。

明治廿一年元福島縣収稅屬箱石東馬氏ハ夙ニ攝播ニ學ビ斯道ニ熟達セルヲ以テ之ヲ招聘シ酒造家集マリテ之レガ流儀ヲ聞キ實地指導ニヨリ各人傳習シテ灘酒醸造法ノ大要ヲ會得スルニ至リ大ニ好成績ヲ擧グルニ至レリ。

明治廿七年同業者ノ一層鞏固ナル結束ノ必要ヲ認メ若松組酒造營業組合ヲ組織シ其認

可ヲ得タリ。

明治卅二年秋山清八氏市長ニ就任スルヤ清酒ハ漆器ト共ニ若松ノ一大産物ナルコトニ想到シテ之レガ改良發展擴張ニ意アリ當時ノ酒造組合長以下ヲ集メテ大ニ斯道ニ盡スベキヲ言明シ明治三十五年ニ至ル間數次同業者ヲ帶同シテ上京東京新川ノ當業者トノ間ニ立チテ會津酒ノ宣傳ニカムル所アリ其努力ニ酬ユルノ效果ハナカリシモ爾來會津酒ノ名ハ彼等新川同業者間ノ耳朶ニ常ニアルニ至リタリ彼等會津酒ヲ評シテ「強健ナレモ野卑ナリ」ト云ヘリ、當地ノ酒造家ノ一部ヲ之レヲ聞キ強健ニシテ氣品アル酒ヲ得ベク私ニ期スル所アリタレモ多數酒造家ハ地廻ノ需要ノ多キヲ以テ敢テ輸出セザルベカラザルニ非ザレバ是等ノ惡評モ馬耳東風ニテ專心經濟的經營法ニ没頭シ改良ノ實功擧ガラザルモノ多年ナリ。

是レ一ハ會津ノ地交通不便ニシテ地廻リ賣ヨリ輸出ノ却テ苦心ト勞費ヲ要スルヲ以テト一ハ酒造擔任者ガ杜氏ニ非ズシテ殆ンド酒造業者夫レ自身ナリシヲ以テナリ。然ルニ明治三十三年岩越鐵道ハ若松ニ開通シ鐵路一過到ル處貨客ヲ運搬スルノ便ヲ齎

ラスニ至レリ。

茲ニ至テ酒造史上又一新面ヲ展開セリ明治廿九年ヨリ明治卅八年ニ至ル十年間ニ於ケル他管ヘ輸出石數表ヲ示シテ其證左トセン

年次	石數	移出先	出荷主
明治廿九年	二八、〇〇〇	川越	星野嘉右衛門
同 三十年	二八、一〇〇	同	同 人
同 卅一年	一、二〇〇〇	青森	星野常五郎
同 卅二年	二八、八〇〇	東京	山中八次郎
同 卅三年	二四、〇〇〇	北海道	宮森文次郎
同 卅四年	二八、八〇〇	埼玉	山中八次郎
同 卅五年	二八、〇〇〇	埼玉	高橋與五郎
同 卅六年	三〇、四〇〇	東京	齋藤 佐吉
同 卅七年	二八、〇〇〇	埼玉	星野嘉右衛門
同 卅八年	二八、〇〇〇	東京	星野常五郎
明治卅四年	一八、〇〇〇	埼玉	高橋與五郎
同 卅五年	四、〇〇〇	青森	星野三郎治
同 卅六年	九、七五〇	埼玉	宮森德之助
同 卅七年	二八、八〇〇	東京	松本忠四郎
同 卅八年	二八、八〇〇	同	河野善九郎
明治卅五年	二八、八〇〇	同	山中八次郎
同 卅六年	一四、八〇〇	山形	星野常五郎
同 卅七年	三、六〇〇	埼玉	宮森德之助
同 卅八年	一七、九〇〇	北海道	同 人
同 卅九年	二六、四〇〇	山形	星野常五郎

明治廿六年	一六、八〇〇	北海道	宮森德之助	同	年	三、八四〇	東京	星野常五郎
同 廿七年	五、〇〇〇	山形	星野常五郎	同	年	二〇四、四〇〇	栃木	宮森德之助
同 年	九、〇〇〇	北海道	宮森德之助	同	年	三、四〇〇	東京	山中八次郎
同 年	一、〇三、八〇〇	青森	(糧秣廠納メ)	同	年	三、八〇〇	栃木	宮森榮四郎
明治廿八年	八、〇〇〇	山形	星野常五郎	同	年	六四、四〇〇	東京	岩倉外造
同 年	一〇一、〇〇〇	青森	相田八四郎	同	年	六、八、五〇〇	東京	新城猪之吉
同 年	三、六〇〇	栃木	星野三郎治	同	年	一三、四〇〇	横濱	同 人
同 年	四、五〇〇	北海道	宮森德之助	計以上	年			

是ニ依テ見ルモ著シキ其輸出ノ盛況ヲ見ルベシ  
輸出ノ漸進的ナルト同時ニ清酒ノ品位ニ對スル向上的傾向漸次同業者間ニ濃厚トナル  
ニ至レリ

明治卅五年東京高等工業學校講師高野諄治氏ヲ招聘シテ市會議事堂ニ當業者集リテ當  
地産清酒ノ批評及ビ改良ノ講話ヲ聞ク同氏ガ當地酒造業改良ノ要素トシテ示サレタル

モノ左ノ如シ

- 一、酒造組合ニテ試験場ヲ設クルコト
  - 二、酒造家自ラ糶ヲ作ルコト
  - 三、器具倉庫等今一層清潔ニスベキコト
  - 四、配及仕込ノ醸造中其成績表(温度高低表)ヲ作ルコト
  - 五、組合員時々他地方ヲ視察セシムルコト
- 等ノ五條目ニツキ忌憚ナキ批評アリ一々各酒造家ノ弊ニ當レリ  
明治四十年九月木下鑑定部長ヲ招聘シテ工業學校ニテ其講話ヲ聞ク酒造當業者從業者  
ヲ網羅シ熱心傾聽セリ  
同年十月醸造試験所技師奥村順四郎氏來若工業學校ニ於テ講演セラレ  
明治四十一年一月酒造業視察トシテ相田龜之助、星野政吉、新城傳藏三氏ヲ酒造先進  
各地ニ派遣シ之ヲ視察セシム三氏歸來シテ其報告ヲナシ同業者ノ啓發セラレタル所少  
ナカラザリキ

明治四十二年木下技師ノ試釀ヲ上大和町新城酒造場ニ決シ湯ノ目技手ヲ助手トシテ熱心從事其成績非常ニ良好ナリシヲ以テ會津酒ノ聲價上レリ  
明治四十四年二月廿一日ヨリ高野諄治氏ヲ聘シ五日間市内新城猪之吉氏宅ニ於テ實地ニ就キ講習ヲナシ相當ノ功果ヲ擧ゲタリ

明治四十五年二月讓造試驗所技師江田鎌次郎氏來若松本善吉、新城猪之吉兩宅相隣接セルヲ以テ兩場ニ於テ酸馴養連釀法ヲ傳習セシム

一方相田八四郎方ニハ木下技師來場播州米購入試釀ヲナス

兩技師偶然ノ試釀ハ期セスシテ競争的傾向ヲ帶ビ酒造家ノ好奇心ヲ惹起セシヲ以テ必然的ノ效果ヲ齎ラセリ、一ハ新釀造法ニシテ他ハ灘ノ使用米タル最上精白ノ播州米使用ナリ何レモ優良ノ成績ナリシモ當時色澤ニ苦心ヲ拂ヒツ、アリシ際トテ播州米使用ハ新釀法タル連釀法ニ一疇ヲ輸シ以後新釀法地方ヲ風靡セリ。

大正二年伊東達三氏稅務署長ニ著任セラレ相次イデ湯ノ目已九郎氏同鑑定課ニ著任セラレシ以來署長ノ熱心湯ノ目氏ノ指導ト相俟テ會津酒改良發展ニ一新紀元ヲ畫スルニ

至レリ

爾來湯ノ目氏管内ヲ指導シ其温穩著實ナル指導振りハ至ル所著々トシテ良果ヲ擧ゲ從來ノ指導者ノ比肩シ得ザルモノアリ品評會共進會ニ出品シ優賞ニ入ルモノ多キニ至レリ

大正四年北會津郡高野村長小野成屋氏酒造ニ適セル米種ノ研究ニ腐心シ漸ク其曙光ヲ得テ之ヲ湯ノ目技師ニ圖リ酒造家ノ試驗ヲ請求セラレ十二月卅一日始メテ其使用ヲ開始ス即チ龜ノ尾麻生坊主等ナリ

斯クテ高野産米ノ成績漸次ニ認メラル、ニ至レリ

時恰カモ大正五年二月市ハ勸業獎勵中酒造改良費トシテ大正五年度ヨリ向フ三年間酒造組合へ補助交付ノ件ヲ議決セリ

同年七月酒造家ノ子弟結束シテ立チ醸友會ヲ組織シ相互研究ノ機關トナリ組合ト歩調ヲ一ニシテ其發展ヲ企圖セリ

斯ク各般ノ事情會津酒改良ノ機運ヲ醸成セリ加之日本酒釀造界ノ權威試驗所技師嘉儀

金一郎氏ノ來若試釀ハ誠ニ當時ニアリテ鬼ニ金棒ノ比喩モ嘗ナラザルモノアリタリ  
同年縣立工業學校ハ從來漆器染織科ノミナリシガ地方酒造家多數ノ希望等ニテ應用  
化學科新設ノ義發起セラレ申請ノ結果大正六年度ヨリ應用化學科ノ新設ヲ見其中ニ釀  
造科ヲ併置セリ

大正六年市補助五百圓ヲ得テ組合主催ノ改良試驗ハ市内新城猪之吉本店釀造場ト決シ  
釀造試驗所技師嘉儀金一郎氏ノ出張指導ヲ見ルニ至レリ

一月廿五日來場セラレ會津酒ノ缺點タリシ色澤ノ向上ト風味ニ乏シキノ弊ヲ除クベキ  
方針ヲ以テ慎重考慮、助手庄司技手並ニ杜氏岸本ヲ督勵シ研習生相田、宮森、宮森、  
渡部等ヲ指揮シ、速釀配、山卸廢止配、生配ニツキ比較研究ヲ試ミ、一方仕込料水ヲ  
宮森榮四郎氏井水、星野三郎治氏清水等ニ取り硬軟兩水ニ就キ其結果如何ヲ考ヒ普通  
産米高野産米ノ研究等非常ノ熱誠ヲ示サレ、一面毎日來訪ノ酒造家市ノ内外ヲ問ハズ  
陸續相繼グノ狀ニシテ之レニ對シテ一々實地ニ就キ懇切ナル説明ヲ與ヘラレタリ、就  
中二月廿四日市會議員ヲ試釀場ニ招待シ實地ニ就キ一々詳細ノ説明ヲ與ヘ終ツテ酒造

業改良ハ一ニ當業者ノミニ任セズ市有力者ノ援助啓發ノ必要ヲ演述セラレ非常ノ感銘  
ヲ殘セリ

斯クテ四十日間ノ試釀ハ良好ノ成績ヲ以テ終了セリ

之ヨリ先酒造業者各自小資本ヲ以テ從事シアルハ徒ラニ競争ノ弊害多ク研究發展ノ機  
少キヲ以テ資本ヲ一ニシテ大規模ニ經營シ一ハ地方酒ノ爲メニ一ハ研究機關ヲ整備シ  
模範的ノ會社ヲ組織スベシトノ議同業者間ニ起リ組合幹部之レニ從事シ大ニ進捗セシ  
ガ伊東稅務署長俄カニ沼津ニ轉任セラレシ以來事務停頓シ事毎ニ行腦ミノ狀ヲ呈シ漸  
次消滅ノ止ムナキニ至レルハ遺憾ナリキ

大正七年一月繼續事業トシテ嘉儀技師來若助手加賀谷技手三上技手及研習生數名ト共  
ニ熱心努力セラレタリ本年ハ昨年ノ成績ニ鑑ミ主トシテ高野米ヲ試用シ一般的傾向タ  
ル濃醇酒ノ製成ニ苦心セラレタリ  
成績又良好ナリ

二ヶ年繼續ノ試驗ハ若松ニ對シ嘗テアラザリシ刺撃ヲ與ヘ各酒造家共ニ研讀發奮シ試

釀酒以上ノ成績ヲ得ントシ未曾有ノ緊張ヲ惹起セリ

大正七年十月當若松ニ於テ東北六縣聯合清酒醬油品評會開催セラレ同月十日ヨリ廿日ニ至ル

品評會ハ實ニ若松空前ノ盛事ニシテ協賛會ハ五千五百圓ノ豫算ヲ以テ百般ノ外部的設備ヲナシ廿三日以後ノ一週間ハ御祭りの氣分横溢シ折柄ノ秋晴レニシテ地方人ハ勿論他縣人ノ來往多ク開期間ハ若松東山ノ旅館空席ヲ見ザルノ盛況ナリキ

褒賞授與式當日ノ出席者ハ約五百五十人ノ豫算ヲ以テ設備セラレシニ出席實ニ七百人以上ナリ準備委員ヲシテ天手古舞ヲナサシメタリ如斯ハ如何ナル會ニ於テモ未曾有ノ珍現象ナリトセラレシ程ノ未前ノ盛會ナリキ

本會ノ成績ニ於ケル會津酒ノ位置ハ優等ニハ入賞セザリシモ一等以下各等無賞者ナキ程度ノ好成績ヲ占メタリ會モ成功、酒ノ成績モ先ヅ成功ト云フベキナリ今之レヲ表示セシ

地名	出品人員	出品点数	授賞点数	百分率	地名	出品人員	出品点数	授賞点数	百分率
福島縣	二三	三九七	一六四	四一、三	岩手縣	七	一一五	三六	三三、〇
山形縣	一五一	三九七	一五四	三八、五	若松	二元	七	五五	七六、四
秋田縣	九〇	二五一	一三五	五三、八	米澤	九	三四	一九	五五、九
青森縣	五八	二二	二元	二四、〇	山形(郡)	八	二元	一五	五一、七
宮城縣	七三	一三三	三三	二〇、〇	湯澤(郡)	五	三	五三	八五、三

右表ノ示ス所ニ依リテモ六縣中湯澤ニ次グノ成績ヲ有セシナリ

大正八年一月三年繼續事業ノ最終年次トシテ嘉儀技師來若佐藤技手研習生眞船、星野和泉、渡部等ヲ督勵シ濃醇酒製成ニ熱中セラレタリ本年ハ原料米ノ比較研究ヲ必要ト認メラレ普通地米高野米ノ外ニ始メテ備前米ノ試用ヲ開始セラル

原料米ノ精白程度ノ向上、仕込方法ノ變更等綿密ナル注意ノ下ニ四十日間ノ試釀終了シ會津酒向上ノ解決ニ近キ成績ヲ以テ三年繼續事業終了ス

口ノ試釀ハ試釀酒夫レ自身ヨリモ間接ニ各酒造家ガ嘉儀技師ニ接シテ受ケタル釀造法

ノ疑問ノ解決品位向上ノ啓發、温容玉ノ如キ品性ノ感銘等當地當業者ノ頭腦ニ忘却スベカラザル一大印象ヲ殘セリ實ニ會津酒史上ノ一大光彩ニ非ズシテ何ゾヤ酒造組合ハ氏ニ金盃壹個ヲ呈シテ其勞ヲ謝セリ

大正八年非常ノ好景氣ハ酒造業ニ及ボシ會社熱各地トモ盛ナリシガ當地ニモ酒造會社ノ創立企劃セラル、ニ至レリ即チ資本金百萬ヲ以テ立ツ小林喜四郎氏ノ會津酒造會社河野善九郎氏ノ主唱ニ係ル會津酒釀造會社はナリ

大正九年不景氣來ノ爲メ會社ノ創立甚ダ困難トナリシガ會津酒釀造株式會社ハコノ困難ヲ排シテ遂ニ其創立ヲ見ルニ至リシハ實ニ地方發展ノ爲メ慶賀スベキ事ナリ

大正九年ハ弘前ニ奧羽六縣聯合品評會アリ當市ノ成績亦良好ナリ  
上述ノ如ク酒造家ノ漸進的自覺ハ凡テノ方面ニ着々其實功ヲ表ハスニ至レリ  
二十年以前ナル明治三十五年高野諄治氏ガ會津酒ノ爲メニ指摘セラレタル改良ノ要點ガ二十年後ニ於テ漸ク實現スルニ至ル事ニ想到シテ今昔ノ感ニ堪エザルモノアリ然ルニ其第二項タル「酒造家自ラ糶ヲ作ルコト」ノ一項ハ未ダ完全ニ實行セラレズ舊

キ因習ニ從ヒ鎮守神ガ白キヲ忌ムト云ヒ又某町ニテハ麴ヲ製スルトキハ一家沒落スベシ等ノ口碑アリ神ハ不正ヲコソ徵セ正善ヲ罰スベキ謂ナシ實ニ常識ヲ以テハ判斷シ得ザル事項ニヨリ未ダ麴屋ノ製品ヲ以テ酒造ニ從事シ居ル者少ナカラズ、是レ當地酒ノ非常ニ進歩スベキニ未ダ其域ニ達セザルノ一因タラズンバアラズ、各自尙一層ノ自覺ヲ以テ自ラ製麴セラレンコトヲ希望シテ止マザルナリ

大正十年四月及九月各地ニ開カレタル清酒ノ品評會ニ於ケル本會津酒ノ成績ハ實ニ前述シタル事項ヲ裏書セルモノト云フベシ之ヲ左ニ表示セン  
大正十年十月福島縣清酒品評會ニ於ケル若松對他管トノ比較

大正十年四月 於(若松)

地名	出品人員	出品点数	授賞点数	出品數ニ對スル授賞百分率
若松	三五	六五	二四	四、一五
耶麻	二四	四七	一〇	二、一三



大正十年十月 於(須賀川)

地名	出品人員	出品点数	授賞点数	出品数ニ對スル 授賞百分率
若松	三〇	六一	三八	六二
全縣平均	二二一	四二九	一六七	三九

大正十年十一月醸造協會全國品評會ニ於テ壹等賞ニ二点入賞シ未前ノ成績ヲ示セリ又大正十一年七月平和記念東京博覽會ニ金牌受領酒ヲ出シタルハ以テ會津酒ノ進歩ノ證タルニ非ズヤ然レモ今ヤ秋田湯澤ハ既ニ全國的ノ名聲ヲ博シツ、アリ此時ニ當リ東北灘タル會津酒タルモノ豈徒ラニ之ヲ傍觀スベキヤ各自ノ奮勵自覺ニ俟ツテ始メテ凡テノ障害ヲ排除シテ眞ノ名聲ヲ齎スヲ得ン。

自明治四十一年 查定石數及人名  
至同 四十三年

明治四十一年	明治四十三年	明治四十一年	明治四十三年	明治四十一年	明治四十三年
四〇〇、〇八二	三八四、二四九	三九八、二四	三三八、二〇〇	三六四、八七八	三六四、八七八
宮森 常八	宮森 常八	宮森 常八	宮森 常八	宮森 文次郎	宮森 文次郎

三九四、六八五	二九九、八四五	二九七、四一六	一、〇六九、二四三	七八三、八九一	齋藤 佐吉
一七二、三七四	一〇四、二五九	一七七、一六四	三二七、四九八	三四八、五六六	星野 常五郎
七二一、〇〇七	六六八、一九三	七〇九、三五四	二五八、〇〇七	三二五、七五二	新城平右衛門
一四五、五五六	二〇六、九五五	二二九、九五二	五六一、四一九	三七〇、三八一	山中 八次郎
一九七、八四五	二九三、八八七	三三四、六〇三	一、〇三四、四六一	六〇九、三三九	河野 善九郎
六〇一、五三二	六〇七、七七七	六三二、八五二	四〇九、二七六	一、二二九、九〇〇	大島 德三郎
八九五、三三一	八八八、六三四	一、〇三六、五四三	一五二、七九一	同	小山 甚八
二二五、七八八	二〇一、二八六	一八二、二九八	六六九、〇七八	七二五、九四二	星野嘉右衛門
二五七、〇四一	一二七、七五〇	二七二、三二六	六〇二、五七七	五六六、六六〇	星野 三郎治
三一一、九一七	二八二、七九二	三七〇、二八八	三三三、八〇八	二八七、九一三	星野 貞治
三四五、〇一六	二六九、二七二	三五七、四九九	三六七、九四五	四四二、一九四	石橋 德治
八七六、三四四	八九二、八六二	九六〇、九六六	三二四、四一〇	二六一、四九九	大竹 勝
八四七、八〇六	八五六、八四九	八九三、九三五	四一四、六〇五	二六四、六七四	小林 喜藏
一、二〇五、六四七	九六五、七八八	一、五一、七六九	九九、一五六	同	永井 茂喜三

之ヲ最近大正八、九年度ヲ比スレバ

自大正八年度 至同九年度 查定石數及人名

一〇六、六八七	一一一、七〇〇	一〇九、六三三	一、七八五、八九一	一〇八、九九三	一、七八五、八九一	宮森德之助
一〇八、六九六	一〇七、一四三	一五九、九三五	一、七八五、八九一	五〇八、九九三	一、七八五、八九一	高橋典五郎
二六、九七四	一、二六、一五八	一〇四、七二三	一、七八五、八九一	一二七、九一九	一、七八五、八九一	木村仁太郎
—	—	一五五、四六一	一、七八五、八九一	一七〇、八五三	一、七八五、八九一	星野彌壽
—	—	—	一、七八五、八九一	一四、八九八、七七二	一、七八五、八九一	—
—	—	—	一、七八五、八九一	九二四、八三二	一、七八五、八九一	—
—	—	—	一、七八五、八九一	一五、五二五、三五四	一、七八五、八九一	—

大正八年度	大正九年度	氏名
九七八	八五四	宮森常八
—	二九八	宮森政藏
二六五	二〇八	大竹勝
一八八	一九八	相田義松
五二三	三六四	宮森和三郎
大正八年度	大正九年度	氏名
六三六	五五六	宮森文次郎
—	三六一	松本善六
四八〇	四四八	山口第二酒場
七九九	三七四	和泉鐵次郎
四四二	三三九	横田平助
四〇六	—	—

大正八年度	大正九年度	氏名
八六三	七二五	松本忠四郎
九八三	六二六	山口儀平
—	五四七	相田八四郎
一、四〇三	二九一	宮森榮四郎
—	一八五	渡部忠藏
三三六	二二二	星野常五郎
—	一四八	星野貞治
四一四	—	會津酒釀株式會社
四五七	—	會津酒釀株式會社
—	一九六二	會津酒釀株式會社
—	三〇三	柏木直之助
六八五	三三八	林平八郎
—	—	新城猪之吉
一、七九八	一、二六五	新城猪之吉
—	—	第二新城猪之吉
二、二五八	一、六〇〇	第二新城猪之吉
—	—	眞船久平
四四七	二四八	眞船久平
—	—	松本久吉
一、六〇五	一、三六六	松本久吉
大正八年度	大正九年度	氏名
一、二六五	五九四	山口儀十郎
—	—	新城平右衛門
四一四	一四二	山中八次郎
八六四	五二二	河野善九郎
一、七九三	—	河野善九郎
六三三	四〇四	石野彌壽
—	—	石野彌壽
三二六	二四一	星野嘉右衛門
九三四	四七九	星野三郎治
七二二	五四二	星野三郎治
—	—	高橋庄作
二二二	一〇七	高橋庄作
一五八	一三七	船久保清三
—	—	船久保清三
四一九	四三三	松本久吉 第二
—	—	松本久吉 第二
二二八	二一九	鹿目佐助
—	—	鹿目佐助
三七七	三六五	井澤傳平
—	—	井澤傳平
五二三	四五七	新城龍三

酒類製造場免許人員査定高稅額表

年次	酒類別	度數區別	免許人員	製造場數	査定高	稅額
三十四年	清酒	四五度超	四	四	二、一〇九、一七〇	一八一、六三七、六六〇
同	燒酎	サ五度超	四	四	五、一〇、八二〇	八、一七三、二二〇
同	同	四度超	一	一	四	一六〇
同	清酒	エ五度超	三	三	八、九一四、〇九三	一三三、七一一、三九〇
同	燒酎	モ	三	三	三、二二、六一〇	五、〇〇一、七六〇
同	清酒	ノ	三	三	一〇、三三八、〇九五	一五五、〇七一、四二五
同	燒酎	ノ	三	三	四、五五、九六三	七、三〇九、九七二

二七八	二四一	二九四	二〇〇	川島 東右衛門
一、〇三七	四六〇	二六、五八二	二〇、五三三	
	宮 森 悦 藏	計		

三十七年	清酒		三〇	三	一〇、六九四、六九九	一七八、二八、七三〇
同	燒酎		三〇	三	四四七、九四九	一〇、九三七、四二〇
三十八年	清酒		二九	三	一一、九六〇、四一一	二〇三、三六、九九〇
同	燒酎		二九	三	四三三、四八六	一〇、〇三六、七四〇
三十九年	清酒		二九	三	一五、一九四、一九七	二五八、三〇一、三四〇
同	燒酎		二九	三	五七七、二二一	一三、五五九、八七〇
四十年	清酒		二九	三	一七、五三〇、九五三	三〇一、四一四、八七〇
同	燒酎		二九	三	六二八、三一四	一九、〇七九、二六〇
四十一年	清酒		二七	三	一五、五二四、一四〇	三二〇、四八二、八〇〇
同	燒酎		二七	三	五四四、二七八	一六、五六二、一〇〇
四十二年	清酒		二七	三	一二、六六六、二〇二	二五三、三四、〇四〇
同	燒酎		二七	三	六三三、〇一八	一九、一一〇、二四〇
四十三年	清酒		二八	三	一四、八八七、〇〇〇	二九七、七四〇、〇〇〇
同	燒酎		二八	三	四二一、〇〇〇	一二、八二〇、〇〇〇

同	大正六年	同	大正五年	同	大正四年	同	大正三年	同	大正二年	同	大正元年	同	四十四年
燒酎	清酒	燒酎	清酒	燒酎	清酒	燒酎	清酒	燒酎	清酒	燒酎	清酒	清酒	燒酎
三	三	三	三	二九	二九	三〇	三〇	三〇	三〇	三〇	三〇	二元	二元
三	三	三	三	二九	二九	三〇	三〇	三〇	三〇	三〇	二元	二元	
五三二、〇〇〇	一九、五六四、〇〇〇	五二〇、〇〇〇	一七、七三九、〇〇〇	四六八、〇〇〇	一四、五三三、〇〇〇	六二八、〇〇〇	一三、七三三、〇〇〇	五二四、〇〇〇	一五、八三〇、〇〇〇	四九〇、〇〇〇	一六、〇六七、〇〇〇	五四八、〇〇〇	一六、二六四、〇〇〇
一六、六四〇、〇〇〇	三九六、五七〇、〇〇〇	一四、八五二、〇〇〇	三五四、七八〇、〇〇〇	一三、四九〇、〇〇〇	二九〇、四六〇、〇〇〇	一七、七四八、〇〇〇	二七四、四四〇、〇〇〇	一五、〇四四、〇〇〇	三二六、六〇〇、〇〇〇	一四、四七五、〇〇〇	三二一、三四〇、〇〇〇	一六、三七〇、〇〇〇	三二五、二八〇、〇〇〇

同	大正九年	同	大正八年	同	大正七年
燒酎	清酒	燒酎	清酒	燒酎	清酒
三	三	三	三	三	三
三	三	三	三	三	三
五二八、〇〇〇	一七、九〇七、〇〇〇	六二七、〇〇〇	二二、一三八、〇〇〇	五三四、〇〇〇	一九、五八四、〇〇〇
二〇、五五一、〇〇〇	五九〇、九三一、〇〇〇	一九、二二五、〇〇〇	五三三、一七四、〇〇〇	一六、一四八、〇〇〇	四五〇、四二九、〇〇〇

第二節 釀造法

當若松ニ於ケル釀造法ハ沿革中ニ述ベタル如ク灘式釀造法ニ依レルモ由來酒造從業者ノ多クハ越後ナルヲ以テ越後杜氏ノ流儀混用サレ來レリ最近ニ至リテ廣島式(三津流)釀造法ヲ二三採用スルモノアルニ至レリ

會津酒ハ目下進歩ノ道程アルヲ以テ必ず確定セル釀造法ヲ遵守スルニ非ズ長ヲ取り短  
ヲ捨テツ、研究中ナレモ一般釀造法ヲ示スベシ

(一) 原料 水

當地ノ釀造家ハ各自酒釀場内ニ井戸ヲ設ケアレモ中ニ清水ヲ引用スルモアリ  
井戸ノ深サハ概シテ淺ク深キモノモ二丈ヲ超ユルモノ多カラズ水温極寒攝氏十三度内  
外ナリ

一帶トシテ硬水ナレモ市ノ東南部及西部ハ軟水地ナリ何レモ酒造ニ適當ナル成分ヲ含  
有ス

其二二三ノ實例ヲ示セバ左ノ如シ

成分ノ種類	イ 號 M	ロ 號 S	ハ 號 H	ニ 號 Y	ホ 號 T
色	無色透明	同上	同上	同上	淡微白色

米洗又浸漬用ニハ直チニ使用スレモ仕込水ハ午前中水桶ニ汲ミ約一晝夜冷却シテ之ヲ  
使用セリ

(二) 原料 米

酒造ニ使用スル米ハ元ヨリ地米ヲ使用シ來リタリ其中ニモ喜多方地方産米慶徳米善シ

臭	味	應	酸	亞	ア	鐵	有	鹽	硬
ナ	シ	シ	シ	シ	シ	シ	シ	シ	シ
微	微	微	中	不	同	同	同	同	同
アル	アル	アル	アル	檢	檢	檢	檢	檢	檢
カリ	カリ	カリ	カリ	出	出	出	出	出	出
量	量	量	量	量	量	量	量	量	量
一、四七〇五	二、六四七〇	〇、六八六三	二、三五二九	三、一三七二	四、五〇〇〇	三、三三三	三、三三三	三、三三三	三、三三三

トシテ使用セラレタリ然レモ大部分ハ地米ナレバ產地ノ如何ヲ問ハザリキ、會津ノ地タル秋早ク冷氣來リ雨ニ續キテ降雪ヲ見ルノ狀ナレバ米質ハ概シテ乾燥不充分ニシテ從來軟質米ニ屬シタリシニ近來施肥ノ方法肥料ノ種類等研究セラレ食糧政策上収獲多キ種類ヲ獎勵セラル、ニ至リ彼ノ愛國種農家ノ賞用スル所トナリケレバ米質ハ不乾燥ナレモ硬質的産米多キ傾向トナレリ

之レヨリ先キ上述ノ如ク會津米ハ不乾燥ナリトテ格付ニモ上ラズ從テ玄米ノ輸出無キハ勿論白米ノ如キモ稀ニ輸出アルニ過ギザルノ狀況ナリキ  
如此米ノ本質トシテハ欲點アル米ナレモ酒ニハ造リ易シトノ信念ノ下ニ當時關東東北ノ諸縣酒造家ノ仕込米ニ困難ヲ感ジツ、アリシ際ナリケレバ原料米輸出モ亦可ナラント澁川量藏氏ヲシテ清酒及ビ白米ノ見本ヲ携帶シテ關東東北ノ酒造家ヲ巡訪セシメシニ忽チ酒造原料米トシテ試用スル者出デ白米ノ輸出ヲ見ルニ至レリ使用ノ成績ヨリ逐次希望者續出食料トシテヨリモ酒造米トシテ白米ノ輸出漸ク盛ナルニ至レリ  
如此何レモ酒造ニ適セズト云フコトナケレモ酒質ノ向上ハ原料米ニ起因スルモノ多キ

事判明スルニ至リ其適切ナル方部米ヲ求ムルニ至レリ  
高野村長ノ奮起ハ實ニ是レニ依ルナリ是ニ於テ尾ノ尾、麻生坊主兩種ヲ選ビ之ヲ若松酒造家ニ提供セリ、村長ノ熱心ナル耕作上、収獲時期、乾燥、調整上ノ注意、湯ノ目技師ノ斡旋、嘉儀技師ノ證明寺ニヨリ會津産米中ノ優良種ナルコトヲ表明セラレ改良家ハ爭テ之レヲ使用スルニ至レリ其性質調査ノ一例左ノ如シ

品 種	採取先	出穂期	穂揃期	成熟期	玄米一升 ノ目方	粃一升 ノ目方	一反歩 玄米	一反歩 收 粃	粃摺歩合	粒形	腹白
龜ノ尾	高野村	八月十三日	八月廿日	九月廿日	二百七十五匁	三百五匁	二石四斗	四石八斗	五	割	中
麻生坊主	同	八月十日	八月廿日	九月廿日	二百七十五匁	三百五匁	二石四斗	四石八斗	五	割	中

從來酒造用米ハ各醸造家自ラ精白スルコトナク皆米穀商ヨリ白米ヲ買入使用セシニ嘉儀技師試釀以前ハエングル精米器ニ臺使用ノ新城ノミナリシニ試釀以後漸次自己ノ精米ノ必要ヲ感ジ漸次精米機使用者續出セリ主トシテ小澤式清水式ナリ、動力ハ何レモ電力ナリ

搗白時間ハ米質米種及使用ノ目的ニヨリ異レモ摩擦式ハ五時間乃至十五時間ニシテ搗減ハ約一割乃至二割五分ニ至ル

(三) 洗滌、浸漬、蒸餾

白米ノ洗滌ニハ多ク足磨式ニシテ器械洗滌ハ其半バニ達セズ、器械モ林田式アリ、ライジクサン式アリテ一定セズ

午前八時頃ヨリ十一時ニ至ル

浸漬ハ米質水温等ニヨリ其長短アレモ普通十三四時間トス、更水度数ハ一回ヲ普通トシ吟醸ノ場合ハ二回トス、水温ハ十度乃至十四度ナリ

蒸餾ハ朝飯ト稱シテ午后十二時乃至一時頃ヨリ釜焚キヲ開始ス燃料ハ薪、石炭相半ス湯立チ蒸氣噴出スルニ及ビ策ニテ數回ニ米ヲ投入ス、蒸打後約一時間乃至一時半ニシテ終ル捻餅ヲ以テ檢ス、蒸取リハ午前五時乃至六時ナリ

(四) 製麴

種麴ノ撰擇ハ非常ニ大切ナルモノナレバ從來種々ノモノヲ使用シ來リタレモ近來ハ殆

ンド菱六、桶口、其大部分ヲ占ムルモ、ノ如シ

午前六時頃蒸米ノ適度ニ放冷セラレタル時引込ヲナス、其温度ハ大體三十五六度、米ノ硬キ時三十七八度ニ引込ヲナシ麴室内ニテ三十五度位トナシ包ム場合アリ、室温二十五度ヲ標準トス

ロ、床揉

引込後約五時間ニシテ午前十時乃至十一時頃開始、室ニヨリ四人乃至八人ニ依リ叮嚀ニ行フ正午頃終了、揉揚温度ハ三十度ヲ標準トス種麴ノ使用ハ普通三十度乃至三十五度ナリ

ハ、切返

引込後約二十時間ヲ經テ之ヲ行フ午前零時頃ナリ、品温三十一二度ナリ

ニ、盛

盛仕事ハ引込後約一晝夜ノ後即チ二日目ノ午前四五時頃ニシテ破精渡ハ一二分品温

三十三四度ニ達シテ之ヲ行フ  
盛量ハ一升内外ナリ

盛後ハ蓆ヲ掛ケ垂レ置ク

仲仕事トノ間ニ状態温度ニヨリ積替ヲ行フ時ト行ハザル場合アリ  
ホ、仲 仕事

仲仕事ハ普通一回ニシテ破精渡ハ四分位ニシテ外品温三十四五度ニ達セバ行フ午前  
八九時ナリ

此際共蓋ヲナス

積替一回

へ、仕舞 仕事

破精渡リ七分位品温三十七乃至九度ニ達スル場合之ヲ行フ午后三四時頃トス  
出麴前一回ノ積替ヲナス、午后七時頃

チ、出 麴

掛麴ハ午后九時乃至十時品温三十九乃至四十一度

配麴ハ午后十二時一時頃出ス

吟醸用ニアリテハ最上白トシ比較的低温ニ心掛ケ若麴ヲ出スナリ

酒母麴、仲、留麴ハ出使ヒニシテ添麴ハ一日枯シテ使用ス

(五) 酒 母

當地ノ酒母ハ早期ニ於テハ水配速醸ニヨリ從來ハ生配多カリシモ近年殆ンド山卸廢止  
配ニヨリ之ヲ製造スルニ至レリ

其配合ハ各家ニヨリ一定セズ、麴ハ出麴又ハ出枯シテ使用ス、仕込温度ハ十度乃至十

五度ナリ荒擻ハ三人ニテ三十分乃至一時間撞ク仕込後早キモ五日遅キモ六日目ニ初暖

氣ヲ挿入ス、暖氣入ハ毎日一回ニシテ大概一斗ヨリ一斗二升樽ナリ

暖氣入後五日目位ニ膨レ來リ七乃至十日目ニ湧付ニ達ス普通七本八本ナリ稀ニ十三本

以上ニ及ブ事アリ

湧付休ミハ一晝夜ヲ普通トスルモ二晝夜ニ及ブ事アリ、カクテ品温二十四五度ニ上昇







午后十時頃二番擢三人ニテ十五分間  
 其后ハ二時間毎ニ擢入

ニ、踊

踊中ハ表面少シ澁皮ノ張リタル如シ品温ハ仕込温度ヲ保ツ

ホ、仲

添

中漆當時午前四時仲分ヲ行フ繼テ水麴ヲ爲シ午前七八時頃仲添ヲナス、仕込温度ハ  
 十度乃至十二度ナリ

ヘ、留

添

午前四時留分ヲナシ直ニ水麴ヲ加ヘ仕込ハ午前八九時前後ニシテ温度ハ九、十度位  
 ナリ

枝打期日ハ留後五日目、口打ハ七八日目ノ間ニ行フ

最高品温ハ留後九日目乃至十二日目十七乃至二十度持續四五日ナリ  
 普通留後十七八目ニ槽掛ヲナス

醃製造經過表二例左ノ如シ

操作	時刻	品温	室温	摘	要
水添	前四時	七、〇〇	五、五		
初添	前六時半	一一、〇	七、〇〇		
踊	前四時	一一、五	五、〇		
仲	前七時半	一〇、五	五、〇		
留	前四時	八、〇	五、〇		
二添	前四時	八、五	四、〇		
三添	前四時	九、〇	四、〇		
四添	前四時	一〇、五	七、〇		
五添	前四時	一二、五	一〇、〇〇		
六添	前四時	一四、五	九、〇		
七添	前四時	一五、五	八、〇		
八添	前四時	一六、五	五、〇	狀打	

三、四	同	三、三	三、三	同	三、二	三、七	三、六	三、五
一	一	一	一	一	一	四	三	二
留添本 水分添 後八時 前九時 後十一時 半時	荒權 後五時	仲添本 水分添 後八時 前八時 後十時 廿分	踊	荒權 後九時	初添本 水分添 後六時 前六時 後十時 五分	分々 後十二時		
同	同	同	正午	後九時	前六時 前六時 後十時 五分	前八時 前八時 後十二時 半	後五時 前六時 後六時 半	後十二時 前十三時 後十三時 半
七八〇〇	一	一	一	一	一	一	一	一
七八九〇 五〇〇	八五	八八〇 八五〇	二二五	二二五	二一八 二一五	二〇三 二〇五	二六六 二六五	三三三 三三五
七八九〇 五〇〇	八五	八八〇 八五〇	一	一	一	一	一	一
四四六〇 〇〇〇	六〇	五五五 五〇〇	六五	九〇	五五〇 五〇〇	八九〇 八〇〇	七五〇 七〇〇	七〇
						稍落泡	同	水石 高鹼泡
蒸麴水 米溫溫 物溫溫 枝親		蒸麴水 米溫溫 一六七 一五〇五			蒸麴水 米溫溫 二六八 二〇〇〇		午後十時ヨリ 四時間毎 ニ摺入	荒攪後二時間毎 ニ摺入 此中盡テ除ク 前七時落テ去リ 亂摺入
七六六六 〇〇〇〇								

同	三、四	月日	日順	操作	仕事時刻	檢温時刻	親品	技温	枝温	室温	状態	摘	要
一	一	三、四	一	荒權	後八時	後八時	一	三、三	一	七、〇		蒸米六七〇 母料温七、〇	
				元添本 水分添 後十時 前九時 後十一時 半	後八時	九時半	一	二、九 二、〇	一	七、〇〇		水溫二〇、五 麴温九、〇〇	

乳酸馴養連醸醪經過表 (江田氏試醸)

一六	一五	一四	一三	一二	一一	一十	九
同	同	同	同	同	同	同	同
一五、〇	一五、五	一五、五	一五、五	一五、五	一六、〇	一六、五	一六、五
四、〇	五、〇	四、〇	四、〇	〇、度	一、〇	〇、度	二、五
搾リ揚ゲ					口	打	

三、二五	一	荒	後十一時	正午	八、二	七、五	七、五	六、〇		
三、二五	二			同	八、二	八、〇	八、〇	五、〇		割攪後二時間每二攪入
三、二六	三			同	九、五	九、〇	九、〇	六、五		
三、二七	四	枝	打後三時	正午	二、三、五	二、〇、五	二、〇、五	六、五	水泡	
三、二八	五			正午	一、三、〇	一、二、五	一、〇、五	五、〇	高泡	
三、二九	六			同	一、五、〇	一、三、〇	一、〇、〇	五、〇	同	
三、三〇	七			同	一、六、五	一、四、〇	一、〇、〇	五、〇	同	
三、三一	八	口	打後三時	後三時	一、七、五	一、五、〇	一、〇、〇	六、〇	同	
三、三二	九			正午	一、七、〇	一、〇、〇	一、〇、〇	六、〇	同	
三、三三	一〇			同	一、八、五	一、〇、〇	一、〇、〇	七、〇	同	
三、三四	一一			同	一、九、五	一、〇、〇	一、〇、〇	七、〇	後前玉泡	

三、二五	一二			正午	二、〇、〇	一、〇、〇	一、〇、〇	七、〇	玉泡	
三、二六	一三			同	二、〇、〇	一、〇、〇	一、〇、〇	七、〇	前地	
三、二七	一四			同	一、九、〇	一、〇、〇	一、〇、〇	五、五	同	
三、二八	一五			同	一、八、〇	一、〇、〇	一、〇、〇	七、〇	同	
三、二九	一六			同	一、七、五	一、〇、〇	一、〇、〇	五、五	同	
三、三〇	一七	榨	揚後八時	前八時	一、六、〇	一、〇、〇	一、〇、〇	七、〇		

米浸時間 一四 浸水溫度 一〇 替水度數 一 米蒸時間 一、三〇 原料米 會津産坊主  
 品質上搗減 〇、一八〇 速釀回數 一。

製造方法

蒸米	元	添	初	添	仲	添	留	添	計
		、四〇〇		一、二〇〇		二、〇〇〇		四、三〇〇	七、七〇〇

歩合	醗垂	清酒	粕	醪	水量
九〇〇	一、六二二	七、六三三	一、八一六	一、一五〇	一、一五〇
、一六〇	、四八〇	、六〇〇	一、一四〇	二、三〇〇	二、三〇〇
、五六〇	一、三〇〇	二、八〇〇	七、〇四〇	一、一五〇	一、一五〇

(七) 製成

搾揚 既出表ノ如ク熟成醪ヲ小出桶ニ汲出スハ午后四五時頃ニシテ日仕舞ノ場所ハ  
 毎日一本ヅ、搾リ揚ゲ、槽ハ天科式多ク壓搾器ヲ用フルハ約三分ノ一ナリ、粕量ハ  
 約七八貫ニシテ吟醸ハ九、十貫ナリ  
 滓引 大概二回滓引ナリ叮嚀ナル者ハ三回滓引ヲナス

(八) 貯藏

火當ハ四月中旬ヨリ五月上旬ニ至ル  
 火入器ハ大釜ニシテ湯洗式蒸餾式ヲナシ直釜ニ依ルモノ少シ近來蛇管ニヨルモノアリ  
 火入温度ハ百三十度ヨリ百四十度前後ナリ

貯藏桶ハ四乃至十年ニシテ容量二十八九石内外ナリ

「サリチール」酸ハ殆ンド使用ス、用キズトモ概シテ當地ハ火持良好ナリ  
 初呑切ハ七月上旬ナリ

(九) 容器ノ手入法

當地ノ最モ進歩セザルモノハ容器ノ手入法ナルベシ從來強健ニシテ良酒ヲ得ナガラ容  
 器ノ手入不完全ナル爲メニ古酒トナリテ新酒時代ニ劣ル成蹟ヲ表ハセシナリ近來漸ク  
 自覺シテ容器ノ手入法ニ改善ヲ加ヘ研究シツ、アリ近キ將來ハ必ズ良好ノ成蹟ヲ見ル  
 ニ至ルベシ

酒造季節中氣温表 (華氏温度)

外氣温

(大正八酒造年度)

上旬	最高	最低	最高	最低	最高	最低	最高	最低
	五〇	四二	五五	三九	四一	三四	五五	三六
	十月	十一月	十二月	一月	二月	三月	四月	五月

中旬	五七	五〇	四八	三四	四三	三〇	五七	四〇	六三	四五
下旬	四八	四〇	五一	三五	四八	三二	五八	四五	六六	四五

同

(大正十年酒造年度)

	十一月		十二月		一月		二月		三月		四月	
	最高	最低	最高	最低	最高	最低	最高	最低	最高	最低	最高	最低
上旬	三七	三二	三四	二五	四三	三六	四三	三五	五八	五〇		
中旬	四八	三五	三八	二三	四四	三八	六四	四三	六三	五五		
下旬	三六	三三	三三	二七	五〇	四二	四九	四〇	七五	六五		

### 第四章 販賣

會津酒ハ會津ノ交通開クルニ比例シテ其聲價認めラレ漸次其輸出ヲ見ルニ至レリ前章ニ掲ゲタル他管輸出表ニテモ知ラル、通りナリ維新前ノ販賣ニツイテハ記録ナク口碑ダニ傳フルモノ殆ンドナシ

明治以後トテモ地廻リノ消費額多ク輸出ヲ主トセル者少シ明治三十年ヨリ三十五年頃數次東京輸出計畫實施セラレシモ品質問題ト酒造家ノ團結問題トニテ成功スルニ至ラズ中絶ノ止ムナキニ至レリ  
鐵道開通以來漸ク先ヅ東北各地ニ其需用ノ途ヲ求メ漸次地方ニ及ブ、其販路ハ縣内ヲ最トシ宮城、岩手、青森、茨城、栃木、群馬、埼玉、東京、神奈川、静岡ノ諸縣ニ涉

ルノ狀トナレリ

取引ハ大卸、小卸、小賣トニ分ツ

大卸ハ酒類仲買商又ハ酒類問屋ニ對シ大桶ノ儘販賣スルモノニシテ現金取引ナリ從來先物契約スルモノナカリシモ近來漸ク其傾向アルニ至レリ

小卸ハ各地又ハ地方ノ特約販賣者ニ賣渡スモノニシテ隨時注文ニヨリ搬出ス代金ハ一二ヶ月ノ延取引多シ

小賣ハ地方ノ飲用者ニ直接販賣スルモノナリ由來當地ニテハ酒造家自ラ販賣スルヲ以テ取次販賣者ト稱スベキモノナシ

酒造家自ラ販賣スルニハ店舗ヲ開カズシテ賣場ト稱スル停車場ノ切符賣口ノ如キ窓口ヲ設ケテ販賣スルモノナリ之レ他地方ニ嘗テ見ザル珍現象ナリ、コノ由來ニ付テハ種々ナル説アルモ確タル事判明セズ、一説ニハ

往昔酒造家ノ始メハ武家出ナリケレバ酒ヲ賣ルニ其顔ヲ見ラル、ヲ恥カシク思ヒ其買人ガ如何ナル人ニヤ顔ニヨリ愛憎好惡ノ念ニ馳ラレン事ヲ慮リ、又一方買人モ亦賣人ニ顔ヲ見フレザラントシタルニ依リ双方其顔ヲ見ズニ取引ヲナス爲メニ狭キ窓口ヲ設ケタルナルベシト

又一説ニハ

元本會津藩ハ石高ノ割ニ士人ノ數多カリケレバ輕輩ハ俸祿ニノミ依テハ衣食スルニ足ラズ其二三男ハ内職トシテ種々ナル手仕事ニ従事シ其賃錢ヲ小遣トセルナリ、從テ得タル賃錢ヲ以テ料理店ニテ飲食スル程ノ餘裕モナキ位ナリケレバ酒屋ニテ盛切ヲ飲ミテ快トスルヲ常トセリ、如此ハ白晝ナレバ尙一層士分ノ體面ニモ關スル事故ニ双方其額ヲ見ズニ賣買スル事便宜ナリケレバ何時トハナシニ窓口ヲ以テ賣買スル習慣トナレリト

通常コノ賣場ト稱スル窓口ハ最初高サ一尺巾八寸ナリシトノコトナレバ漸次大キクナ



リ現時ハ一尺五寸ニ一尺二寸位トナレリ  
又一説ニハ

酒僻悪キ仲間小者ノ如キモノ酒ヲ強請スルヲ避クル爲メナリシトモ云フ  
何レニシテモ酒屋ガ開放的ニ非ザリシヲ證スルナリ

明治廿一年箱石氏ノ爲メニ當地酒ノ品質一般ノ進況ヲ來シタルコトハ疑モナキ事實ナ  
リ之ノ勢ヲ以テ増石セル清酒ノ東京輸出ヲ試ミシナリ横山徳兵衛氏、星野三郎治氏主  
トシテ此ノ衝ニ當レリ然ルニ東京市場ハ案外ニ冷淡ニシテ清酒ノ品質ノ劣悪ヲ口實ト  
シテ實ニ謂フベカラザルノ手段ニ出デ遂ニ非常ナル損失ヲ蒙ルノ止ムナキニ至リ機ヲ  
失シ之レガ挽回ノ策ナク遂ニ直接間接ノ原因トナリテ多數ノ倒産者ヲ出スノ悲劇ヲ見  
ルニ至リ惹テ會津酒發達史上ニ一大障害ヲナスニ至レリ

如此輸出ノ冒險ヲ恐レテ酒造家亦之ヲ試ムルモノナキニ至レリ  
カクテ明治三十年前後ニ至リ又漸ク輸出ヲ試ムル者出デ漸次其歩ヲ進ムルニ至レリ

當地ニテ消費スル酒ハ地産ニシテ殆ンド從來輸入ヲ見ザリキ近來僅カニ下リ壘酒ヲ東  
山及二三ノ料亭ニテ使用スルノミニ過ギズ  
明治十年ヨリ大正十一年ニ至ル小賣値段表ヲ左ニ示スベシ

當地値段段表

税金並ニ白米時價	年次	清酒	酒時價	摘	要
	明治十年	上酒一升 並同	七錢五厘 六錢		
	同 十一年	並上	八錢八厘 七錢七厘 (九月)		
	同 十二年	並上	四錢五厘 二錢		
	同 十三年	並上	七錢(三月) 五錢 一一八錢(九月)		
	同 十四年	並上	三二錢 二〇錢 二四錢		
	同 十五年	並上	八錢 六錢 一一六錢		

稅十七錢トナル	稅十五錢五厘トナル	稅一升十五錢トナル 白米一升十錢七八厘					二十五錢ニツキ 白米二升二合			
同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同
卅八年	卅七年	卅六年	卅五年	卅四年	卅三年	卅二年	卅一年	三十年	廿九年	廿八年
並上	並上	中上	中上		中上	中上	中上	中上	中上	中上
三四二錢	二四八錢	三〇七錢	二八四錢		二七錢	二六四錢	二六三錢	一九四錢	一六錢	一七錢
三四四錢	三四〇錢	三四二錢	三〇六錢(九)		二七三錢	二五二錢	二七三錢	二二七錢	一九五錢	一七五錢
			白米圓二五升七合トナル							

						支米一圓ニ斗四升 白米一圓ニ斗八合				
同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同
廿七年	廿六年	廿五年	廿四年	廿二年	廿一年	二十年	十九年	十八年	十七年	十六年
中上	中上	中上	中上	中上	中上	中上	中上	中上	並上	並上
三七錢	一八錢	二七錢	二七錢	二四錢	二五錢	三五錢	三五錢	四六錢	一三錢	〇二錢
七九錢	二八錢	二七錢	三七錢	五九錢	三七錢	五八錢	四七錢	四七錢	三五錢	二四錢
				東京輸出值段 七石樽付 九十圓也	東京輸出值段 七石樽付 九十圓也					
				東京值段 百圓一十八圓						

次ニ最近三ヶ年間輸移出高表左ノ如シ

移出先地名	石		
	大正九年度	大正八年度	大正七年度
東京	一、九九〇	八五三	二八六
栃木縣	八六〇	一〇九	五六
茨城縣	六八〇	二〇一	二二五

一升稅卅三錢トナル	同		同		同		同		同	
	十一年	十年	九年	八年	七年	並上	並上	並上	並上	並上
白米三十六錢五厘	並上	並上	並上	並上	並上	五七五錢	五七五錢	五七五錢	五七五錢	五七五錢
同	並上	並上	並上	並上	並上	七八五錢	七八五錢	七八五錢	七八五錢	七八五錢
同	並上	並上	並上	並上	並上	三〇六錢	三〇六錢	三〇六錢	三〇六錢	三〇六錢
同	並上	並上	並上	並上	並上	一四〇錢	一四〇錢	一四〇錢	一四〇錢	一四〇錢
同	並上	並上	並上	並上	並上	二五〇錢	二五〇錢	二五〇錢	二五〇錢	二五〇錢

白米一升十四錢八厘	同		同		同		同		同		同		同		同		同		同	
	卅九年	四十年	四十一年	四十二年	四十三年	四十四年	四十五年	大正二年	大正五年	大正六年	並上	並上	並上	並上	並上	並上	並上	並上	並上	並上
白米一升十六錢	並中	並上	並上	並上	並上	並上	並上	並上	並上	並上	並上	並上	並上	並上	並上	並上	並上	並上	並上	並上
一升稅二十錢トナル	三三八錢	三九〇錢	三九〇錢	三九〇錢	三九〇錢	三九〇錢	三九〇錢	三九〇錢	三九〇錢	三九〇錢	三九〇錢	三九〇錢	三九〇錢	三九〇錢	三九〇錢	三九〇錢	三九〇錢	三九〇錢	三九〇錢	三九〇錢
米價一升二十錢	並上	並上	並上	並上	並上	並上	並上	並上	並上	並上	並上	並上	並上	並上	並上	並上	並上	並上	並上	並上
白米一升二十三錢	古並	古並	古並	古並	古並	古並	古並	古並	古並	古並	古並	古並	古並	古並	古並	古並	古並	古並	古並	古並
大正三年度酒造高一萬六千八百五十九石餘 (組合員三十五名)	新同	新同	新同	新同	新同	新同	新同	新同	新同	新同	新同	新同	新同	新同	新同	新同	新同	新同	新同	新同
同	三三七錢	三三八錢	三三八錢	三三八錢	三三八錢	三三八錢	三三八錢	三三八錢	三三八錢	三三八錢	三三八錢	三三八錢	三三八錢	三三八錢	三三八錢	三三八錢	三三八錢	三三八錢	三三八錢	三三八錢

安達郡	安積郡	河沼郡	石城郡	田村郡	外各縣各郡	合計
一、一〇七	二、五八一	一、三六二	三七一	一、六四九	—	一六、〇五七
四〇一	一、六七六	一、〇七九	三三五	七五一	外	二、二五〇
三四六	二、〇二九	一、一三〇	六六八	八五五	外	二、二七七〇

群馬縣	埼玉縣	長野縣	神奈川縣	静岡縣	千葉縣	新潟縣	北海道	仙臺市	盛岡市	福島市
一八二	一五一	二二三	五三七	—	二一〇	一五	四	四一四	一九四	一、四三三
九一	一八四	三八一	一〇〇	—	七〇	三	—	一九二	一四〇	六三四
四十一	六五	七二二	—	二	—	二	—	五九〇	七〇	九八六



組合ハ前述ノ目的達成ノ爲メニ東京輸出ヲ計畫シ講習會、唎酒會、品評會、試釀等ヲ爲シ組合員ヲ啓發スル所アリ  
 大正四五年度ハ「サクチール酸」ノ聯合購買ニ當リ組合員ニ多大ノ便宜ヲ與ヘタリ又  
 大正七年ハ奥羽六縣聯合品評會ノ主催ヲ擔任シ無前ノ成功ヲ博セリ  
 現在ノ組合ノ氏名左ノ如シ (大正十一年度査定高)

一、一三九	宮 森 常 八
二二一	大 竹 勝
三一六	宮 森 政 藏
二一三	相 田 義 松
四一〇	宮 森 和 三 郎
六三〇	宮 森 文 次 郎
七七七	横 田 平 助

三三五	柏 木 直 之 助
九〇四	山 口 儀 平
五三七	新 城 龍 三
四七八	松 本 善 六
七八四	松 本 忠 四 郎
五一九	和 泉 鐵 次 郎
二、八三六	會津酒釀造株式會社
一、一〇八	相 田 八 四 郎
三八九	宮 森 榮 四 郎
二、〇七四	新城第二酒造場
二六九	渡 部 忠 藏

四〇五	星野貞治
六三六	宮森悅藏
九〇九	山口儀十郎
一、二七八	松本久吉
二四八	高橋久吉
一八三	高橋庄作
九五	船久保清三
五八九	山口第二酒造場
五四二	松本第二酒場
一四〇	鹿ノ目佐助
四二七	井澤傳平

二八七	星野常五郎
一、七二四	新城猪之吉
五五一	林平八郎
三七七	眞船久平
二一七	新城平右衛門
七九九	山中八次郎
一、八九二	河野善九郎
八〇五	星野嘉右衛門
六七三	星野三郎
二三〇	石橋徳治
四三五	星野彌壽

計二七、六六三	二七三
四	川島東右衛門
十	
一	
人	

### 第六章 功 勞 者

會津酒今日ノ發展ニ對シ直接間接ノ功勞者少ナカラズ、然レモ維新以前ニアリテハ田中玄宰氏以外ノ事蹟判明セザルヲ遺憾トス、明治以後ニアリテモ酒造關係者何レモ發展ニ盡サ、ルナシ、其中ニアリテ最モ功勞アリシ數氏ヲ拔キテ其略傳功蹟ヲ舉ゲテ敬意ヲ表スベシ

- 故 田 中 玄 宰 氏
- 故 箱 石 東 馬 氏
- 故 秋 山 清 八 氏
- 高 野 淳 治 氏
- 木 下 研 三 氏
- 江 田 鎌 次 郎 氏
- 嘉 儀 金 一 郎 氏



湯ノ目巳九郎氏  
故齋藤良三氏  
新城猪之吉氏  
故小野成屋氏

(一) 故田中玄宰氏

氏ハ幼名小三郎ト稱シ若松郭内ニ生ル時ニ寛延元年十月八日ナリ、十三才ニシテ父ノ跡ヲ襲グ累進シテ天明元年十二月家老職ニ進ム、天明七年藩政改革ノ議ヲ藩主容頌公ニ致シ公之ヲ裁可ス、行政、軍政、學政等ヲ改革シ産業政策ニ力ヲ盡ス即チ養蠶ヲ獎勵シ染織業ヲ教ヘ、漆木ヲ保護シ漆器ヲ改良シ陶器ヲ督勵シ金物工業ヲ獎勵セリ酒造ハ前章ニ述ベタル如ク杜氏ヲ招キ地方業者ヲシテ之レガ傳習ヲ受ケシメ保護ヲ加ヘ輸出ヲ獎勵スルニ至レリ實ニ會津産業ノ神ニシテ亦酒造業改良ノ守護神タルナリ文化四年八月病ヲ以テ死ス享年六十一ナリ小田山頂ニ葬ル、宜ナリ朝其功ヲ偉トシ大正四

年十一月特旨ヲ以テ從五位ヲ贈與セラル、眞ニ絶大ノ光榮ト云フベシ。

(二) 故秋山清八氏

氏ハ嘉永元年十月十日若松ニ生ル刻苦勉勵シテ明治卅二年七年若松市長ニ就任ス以來會津清酒ノ先途ヲ豫想シ東京市場ニ其販路ヲ開カザルベカラザルトナシ自ラ進ンデ酒造家ノ自覺ヲ促シ東京商人ト當地酒造家トノ間ノ交渉ヲ畫シ、帶同シテ上京シ其意見ヲ叩キ又當地ニ東京商人ヲ招聘シテ實況ヲ知ラシメ又當時ニアリテモ既ニ會社組織ノ利ヲ見テ之レガ歎誘ニカムル等百方盡力セラレシモ當地消極家多數トテ氏ノ盡力ハ實質的功果ヲ齎ラスニハ至ラザリキ、然レモ間接ニ會津酒ノ何物タルヤヲ知ラシメシ功ハ設スベカラザルモノアリ、三十五年辭シ大正三年再ビ市長ニ就任其手腕ヲ期待セラレシモ不幸幾クモナク病床ノ人トナリ大正四年死セリ、氏ニシテ壽ヲ保タバ會津酒ハ或ハ今日以上ニ進歩セルナルベキモ實ニ遺憾ニ堪エズ。

(三) 故箱石東馬氏

氏ハ岩手縣ノ産ニシテ幼ヨリ酒造ニ趣味ヲ有シタリ長ジテ職ヲ福島縣収稅部ニ奉ジ若松収稅部出張員トナル當時會津酒ハ醜持ヨリ清酒トナリテ日尙ホ淺カリケレバ酒質良好ナラズ其價格灘酒ニ比シ數段ノ差アリ、コノ時ニ當リ氏ノ赴任トナリコノ狀況ヲ察知シ氏ノ銳敏ナル頭腦ハ會津酒ノ改良可能ナルヲ知リ單ナル檢稅事務ニノミ設頭スルヲ得ズ公務ノ餘暇ヲ以テ各著名釀造地ヲ巡檢視察シ大ニ得ル所アリ。

明治十八年公務ノ傍自ラ指導者トナリ知得セル釀造方法ヲ酒造家ニ應用セシメタルニ成績優良ナル品質ノモノヲ得タリ茲ヲ以テ翌十九年官ヲ辭シ若松酒造家ト謀リ甲賀町横山徳兵衛方ニ若松清酒釀造研究所ヲ設立シ自ラ技師長トシテ研究ノ傍ラ酒造家ノ子弟ヲ指導シテ新釀造方法ヲ傳習セシメタリ、カクテ從來ノ酒質ニ大改良ヲ加フルヲ得タリケレバ試ミニ之ヲ伊丹樽ニ入レ美裝シテ東京新川ノ問屋ニ出荷セシニ百參拾圓(當今千參百圓見當)ノ高價ヲ以テ取引販賣スルコトヲ得タリ、コレ會津酒ノ東京輸出

ノ嚆矢ナリ。

然レモ會津ノ地タル交通不便運賃荷造等ノ關係上収支償ハザルモノアリ幾何モナク中止ノ止ムナキニ至リシハ遺憾ナリ。

其後當地ヲ去リ各地ニ箱石流ヲ宣傳セリ青森縣ニ於テ歿セリ。

氏ニ就テノ批評區々ナレモ會津酒改良ノ先營者トシテ會津酒ノ今日アル氏ノ力與テ多キニ居ル實ニ吾人ノ記憶スベキ第一人者ナリ、氏ニ實行清酒改良釀造法ノ著アリ後學者ノ好羅針盤ナリ。

(四) 高野淳治氏、木下研三氏、江川鎌次郎氏

高野氏ハ其高工講師時代聘セラレテ數回來若熱心講演シ常ニ當地酒造家ノ弊ヲ指摘シ啓發ニ資セシ事多大ナリ。

木下氏ハ鑑定部長トシテ數次來若當時仙臺管内第一ノ有望地ナルコトヲ認メラレ誘導至ラザルナシ即チ明治四十二年六月福島ニアリシ鑑定課ヲ廢シテ之ヲ我若松ニ設置

セラレ今ニ至ル實ニ氏ノ賜ナリ、當地各所ニ試釀常ニ良好ノ成績ヲ擧ゲ技術上ノ利得少ナカラズ、今白河ニアリテ酒造會社ヲ經營セラレ。

江田鎌次郎氏、東京高等工業學校ヲ出デ釀造試驗所技師トナリ酸馴養連釀法ヲ發見シ斯道ノ權威タリ、數次來若指導試釀セラレ常ニ吾人ノ師表タリ現ニ試驗所ニアリテ新釀法研究ニ不斷ノ努力ヲ傾注セラレツ、アリ。

(五) 嘉儀金 一郎氏

氏ハ出雲ノ人東京高工ノ出身ナリ早ク技術官トナリ釀造試驗所酒造部長トナリ夙ニ山卸廢止配ノ創始者トシテ名アリ。

常ニ學理ト實地トノ調和誘合ニ意ヲ用キ質實ナル熱心家ナリ、在所中ノ成績之ヲ證スルニ足レリ、大正六年若松市補助決スルヤ氏ヲ指命シテ試釀ヲ乞フ、大正六七八年ノ三ケ年ニ涉リ連續會津酒ノ向上法ノ解決ニ努力セラル、嚴寒積雪ヲ干シ晝夜ノ別ナシ、氏ノ指導ハ藏僻、藏人、仕事ノ如何ヲ考ヒ他ノ技術官ノ如ク試釀ノ爲メノ試釀指

導ニ非ズシテ、他ノ條件ヲ現狀維持トシテコレガ向上改良ニ就キ指導啓發セラレシヲ以テ其外面的成績ハ花々シカラスト雖モ實際的功果多カリシナリ。

來訪質問者ニハ應接叮嚀ヲ極メ悉ク其意ヲ盡サシム之レニ與フル解決極メテ明快ナリ其三年間ノ試釀中ハ夜中數時間ノ睡眠ヲ除イテハ寸暇ナキ繁忙ヲ極メラレタリ。

實ニ氏ノ來若ハ我會津酒ノ向上ニ對シ一新紀元ヲ劃セルモノト云フベシ

現ニ廣島局鑑定部長タリ其赴任以來管内ノ發展著シキモノアル故アリト云フベシ尙ホ當地酒造改良促進ノ爲メ技術者トシテノ勞ヲ取ラレ何レモ好成績ヲ納メツ、アリ又感謝ニ堪エズ。

(六) 湯ノ目 巳九郎氏

氏ハ仙臺ノ人仙臺醫學專門學校藥學科ノ出身ナリ明治四十二年木下技師ノ助手トシテ初メテ來若大正二年當稅務署鑑定課長トシテ來任セラル、其學理ヲ實地ニ適用シ自ラ進ンデ事ニ當リ衆ヲ率フルノ態度ハ指導ノ完全ナル功果ヲ齎シ酒造家ヲ啓發シ從業

者ヲ自覺セシメシ事比々皆然リ。

新城、星野、山口、山中、柏木等ニ試釀シ成蹟見ルベキモノアリ。

管外試釀ニモ成功シ其實質的伎倆ハ實ニ衆ノ敬服スル所ナリ、然ルニ氏ハ素ヨリ口舌ノ人ニ非ザレバ賣名的聲價ヲ得ザルナリ、氏ハ賣名ヲ惡ム故ニ他人ノ如キ野心ヲ放擲シテ眞ニ十年一日如ク我會津酒ノ向上發展ニ助力ヲ吝マズ、原料ノ調査、技術ノ改善等ニ其身心ヲ傾倒セラル、近來思潮輕薄ニ傾ケルノ時ニ當リ誠ニ其特志ハ以テ史上ニ記シテ永遠ニ其徳ヲ語ラザルベカラズ。

### (七) 故齋 藤 良 三 氏

氏ハ河沼郡新館ノ人本市以外ナレト特記ス。

由來會津ノ地タルヤ山間僻地ニシテ人亦從テ消極主義ナリ本會津酒ノ輸出多カラザリシハ單ニ交通不便ニノミ其罪ヲ籍スベカラズ當業者ノ消極主義モ與テ力アリシナリコノ時代ニ當リ敢然立チタルハ同氏ナリ然モ若松ヨリ三里ノ遠キニ係ラズ之ノ難關ヲ

突破シテ福島、仙臺ニ會津酒「會陽」ノ顯出セルヲ見ル。

當時（今ヨリ二十年前）ニアリテ其最盛時造石數壹千五百石ト云ヘバ會津ニ於ケル首位ヲ占メシ高ナリ其石數六割即チ約壹千石ハ之ヲ會津以外ノ地ニ輸出セラレ「會陽」ノ美名ヲ内外ニ宣傳セルナリ、酒質亦其名ニ背カズ會陽第一ノ名釀ナリケレバ需用者ヲシテ「コレガ會津酒カ」トテ驚嘆セシメシ程優良ナルモノナリ、當時管外ヨリ白井氏、江川氏、佐藤氏ノ如キ多少ノ輸出ヲ見タルモ遠ク齋藤氏ニ及バズ、其品質ト功妙ナル宣傳ニヨリ彼ノ福島ニテハ秋田ノ「日ノ丸」ヲ會津ノ「會陽」ニヨリテ驅逐スルニ至レリ、カクテ會津酒ノ名聲頓ニ高ク漸次他氏ノ輸出ヲ促スニ至レリ、是レ特ニ本史ニ氏ノ功ヲ記スル所以ナリ

### (八) 新城 猪之吉 氏

酒造ハ傳來ノ遺業ナリ先代ニ至リ漆器量器ノ製作ヲ創メ酒造ト共ニ併進シ各業共縣外販賣ヲ方針トシ地賣ニ重キヲ置カズ子弟ヲ督シ東京、本宮、郡山ニ支店ヲ設置シ其

擴張ニカメタリ、明治三十五年以來特ニ酒造ノ改良擴張ニ意ヲ致シ丹波杜氏ヲ招聘シ原料ヲ精撰シ一方擴張ヲ畫スルト同時ニ他方販路ヲ各縣ニ求メ第二酒造場ヲ増築シ卒先精米機ヲ使用シ機械類ノ試用ニ成功シ各技師ノ試釀ヲ乞ヒ銳意品質ノ向上ニ腐心シ範ヲ地方ニ示ス數次酒造組合長ニ推サレ機宜ノ施設ヲナシ組合員ヲ誘導ス。

明治四十一年農相ノ追賞ヲ受ケ大正四年再ビ農商務大臣ヨリ表彰セラル、現在石數四千石ヲ突破シ東北屈指ナリ、大正十一年平和記念東京博覽會ニ於テ金牌ヲ受領スコレ單ニ氏ノ名譽ノミニ非ズ會津酒發展ノ反映タラズンバアラズ。

(九) 故小野成屋氏

北會津郡高野村ノ人夙ニ模範村長トシテ令名アリ明治四十年會津米ノ何レモ酒造ニ適セルモ其中最適種ヲ撰擇セントテ苦心ノ結果漸ク尾種麻生坊主種ノ二種ヲ撰擇シ之ガ實驗ヲ湯ノ目技師ニ依頼ス嘉儀技師來若ヲ機トシ其研究ヲ開陳シテ其批評ト實驗トヲ乞ヒ得ル所アリ爾來備前米ニ劣ラザル種類研究中病床ノ人トナリ二年ニシテ起

タズ大正十年卒ス誠ニ惜ムベシ、若松酒造組合君ノ功勞ヲ偉トシ銀盃ヲ呈シテ之ヲ表彰セリ、縣農會亦其功ヲ認メ之ヲ追賞セリ。

高野産尾種ニ刺撃セラレ他村亦爭ツテ同種ノ耕作ヲ獎勵シ酒造家ニ提供シツ、アリ亦以テ冥スベシ。(完)

會津酒造研究會

大正十一年十月二十日印刷  
大正十一年十月廿五日發行

〔非賣品〕

發行所

會津酒造研究會

著者

福島縣若松市上大和町七番地  
新城

貞

印刷所

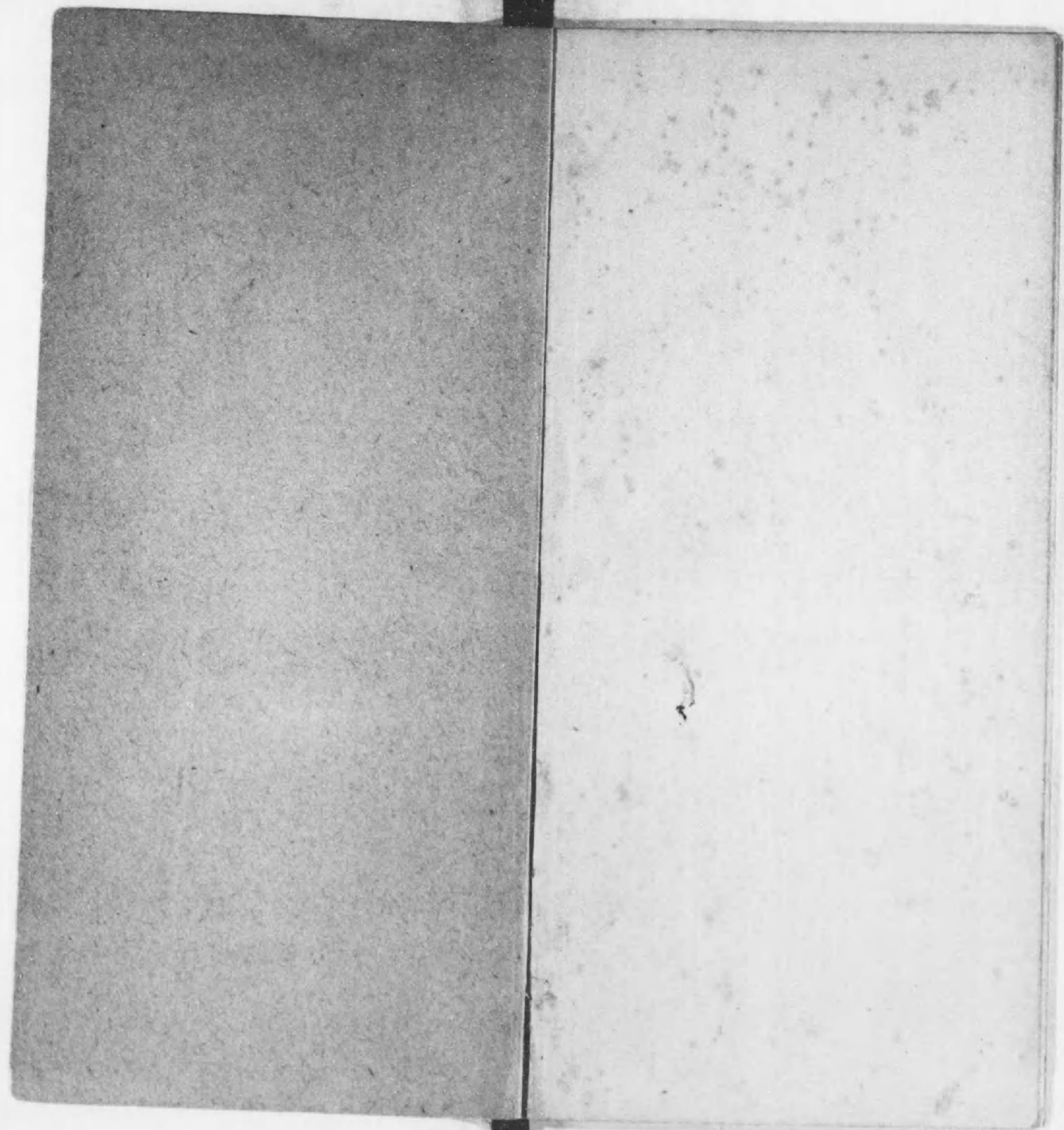
福島縣若松市馬場上一之町一番地  
丸八印刷

所

印刷者

福島縣若松市馬場上一之町一番地  
佐藤八四郎

郎



576
20



終