始

桐原花村 編

天下の芳醇

廣島 大正出版社藏版

天下の芳醇

附廣島縣代表的銘釀

前田三遊序
桐原花村編

廣島　大正出版社藏版

序

昔人云く、酒は人をして遠ならしむと。個中の眞趣は、涓滴の量無き者と、與に語る可きに非らず。宜なり、古來人の豪なる者と奇なる者とは、皆共に酒を用ゐるとの多かりしとや。蓋し豪骨奇骨は酒に由りて養はるゝ者多し。桐原君花村、奇骨を以て同人の間に知らる。酒量甚だ多からずと雖も、酒味を解すること稍〻深し。近時かの杯中の物と親しむと彌〻密、その天の美祿を領するの間、恩德の虛しくす可からざるを思ひ、百忙中一閑を偸み、筆を右にし杯を左にして遂に是書を作す。是書や、かの地黃坊樽次と池上底深とが、酒戰を挑みて以て、天下後世の下戸黨をして驚倒せしめたる、水鳥記の奇なしと雖も、花村一流の奇は行文の際に顯はれ、意氣の豪は

字句の間に現はる。廣島縣は今や、酒名天下に高く、銘釀の是と比肩すべきなし。花村の之を紹介する、太だ勉めたり。よく飲を嗜みて、酒債を負はず、酒罪を犯さず、彼れ斯の如しとせば、洵に酒に背かざるものと謂ふべし。昔者劉伯倫は、酒德を頌せり。花村の是書、文に於ては彼に若かざること遠きも、質に至りては則ち優ること夐かならん。書成りて、序を余に徵す。余もこ酒徒に非らざるも、酒論に於ては、未だ遽かに人に下らざる者有り。乃ち辭むことを得ず、之を書して以て與ふ。

干時大正六年初秋

前田三遊

自序

放浪十有餘年、我に家無し。家無き我、未だ晩酌の味を知らず、又何ぞ酒の眞味を解する者と云ふを得んや。然れども、一管の禿筆に生命を托して、操觚の業に從ふと茲に幾春秋、偶々釀界の事に關はり、閑を割いて本書を編述す。廣島酒は今や芳醇として天下に冠たり、余が本書編述の趣旨は、卽ち此芳醇を洽く世に紹介せんとするにありて、文辭の如き又敢て問ふ所に非ず。

我未だ酒の眞味を解せず、酒の眞味を解せざる余は、聽て又人世の眞趣に觸れざる者、世上余を以て酒徒の如く語る者あれども、余の時に酒に親むあるは、酒に親むに非ずして唯醉はんとするなり。見よ、政治家は國を誤り、宗教家は道を紊り、教育家は教に悖り、

忠誠を售り孝悌を售り、正義を售り慈善を售り、世を擧げて、誠意の認む可きもの莫きに非ずや。我に家無しと雖も、一片の赤心尙存す、而も無限の宇宙、五尺七寸の身を處するに苦しむ。一管の禿筆は口を糊するに足ると雖も、現代に言論の自由無く又其權威莫し。思ふて茲に至れば、余の醉魔を强要する、何ぞ夫れ薄志の故のみにならんや。是れ余の酒に對する、世人と自ら趣を異にする所以なり。

本書の編述は、余が本來の素志と何等關する所莫し、余の眞面目は尙他にありて存す。本書を讀まるゝの士は、唯廣島酒の芳醇なる所以を知らるれば足る、又何ぞ他に求むる所あらんや。

大正六年十月下浣　廣陵國泰禪堂の畔に於て

花村浪客

本書の編纂に就て

一、本書は天下に最も優越せる廣島酒を、洽く世に紹介せんが爲に編纂したものであつて、何故に廣島酒が天下に最も優越せるかを、明かにせんとしたものである。

一、灘に『灘酒沿革誌』あり、又『灘酒史』あり、灘酒を凌駕してゐる廣島縣には『廣島酒史』がなくてはならぬ。編者は之が編纂を企圖したのであるが、資料の蒐集が却々容易で無いので、本書の發刊は一は其前提たらしめん目的をも有してゐるのである。

一、彼の『灘酒沿革誌』の如きは、菅原前大藏次官が神戸稅務監督局長時代、數年の日子と一萬金を費し、幾十の部下を督勵し、百九十四冊の參考書を涉獵して編纂したものである、以て此等の事業が容易なとで無いかゝ想像さるゝであらう。

一、本書の資料は、編者の編輯を主宰せる『廣島釀造新報』に執筆せる傍ら、縣當局、稅務當局、酒造家並に酒造業に關係ある人々から得たものを基礎として、之に編者の卑見を加へて編述したものであるが、誤れるあらば再版を俟つて訂正しやうと思ふ。

一、凡そ廣島酒の優良なる所以を説明せんとして、各種の方面から之を述べた積りであるが、小冊子のことであるから、資料あるも尚之を充分に盡し得なかつたのは、編者の深く遺憾とする所である、是も機會を得て補修したいと思ふ。

一、廣島酒の釀造法に就ては、唯酒造家の用意と苦心とを略述したに過ぎぬ。技術に關する事項は、其詳細を盡さうとするならば、一操觚者たる編者を以てするも、優に一大冊子を成すと共に、酒造家以外の者には何等の興味なく、又之を解することが容易で無い、依つて本書には之を述ぶることをしなかつたのである。

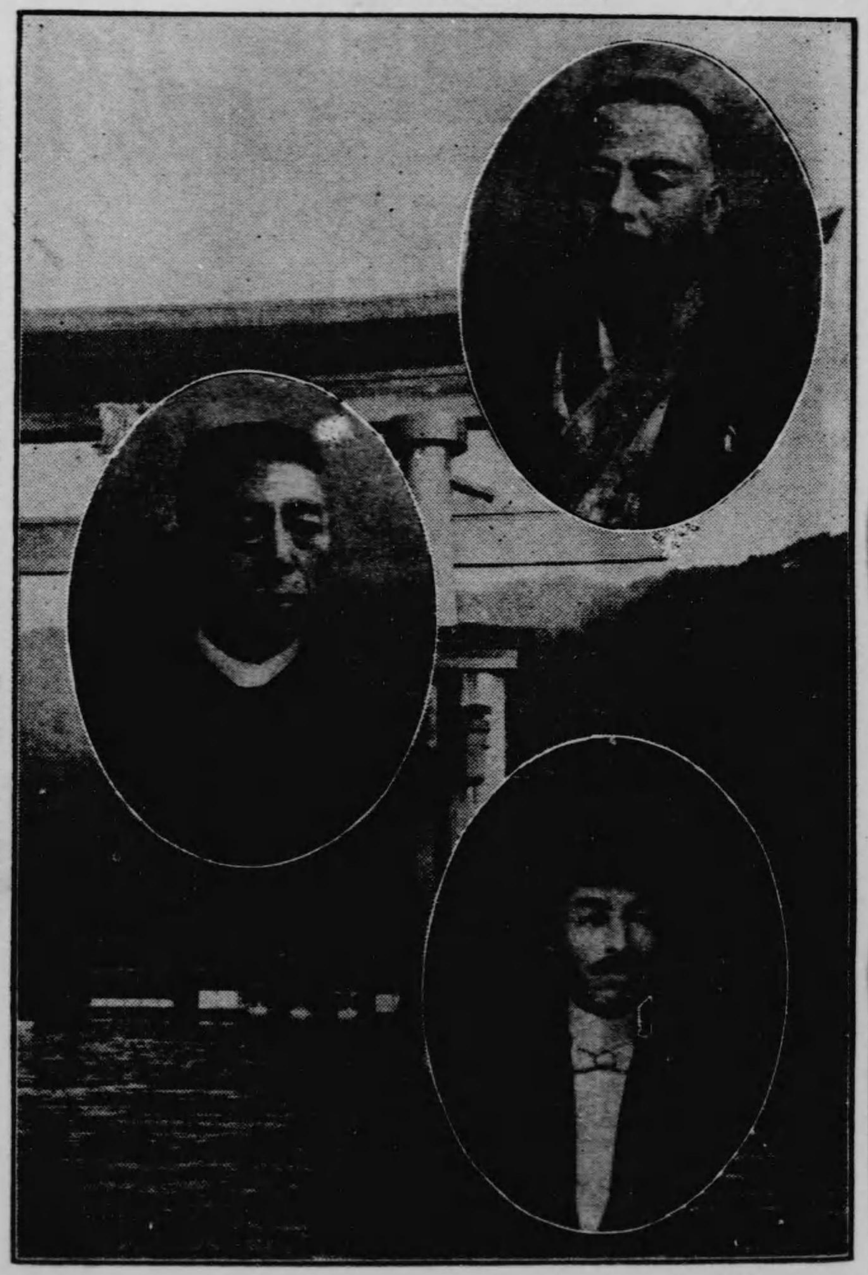
一、本書は本務の餘暇を以て編纂したものであるから、辭句の推敲も充分ならず、記事の重複せるものも多いであらうと思ふ、加ふるに編者の不文克く意を盡くさない所もあるが、此等は他日を期して完成したい考へである。唯本書に依つて、廣島酒が天下に最も優越せる所以を知らるゝ一助ともならば、編者の目的は達せらるゝのである。

編者識

目次

附錄　廣島縣代表的銘醸……（一）

廣島縣酒造界功勞者



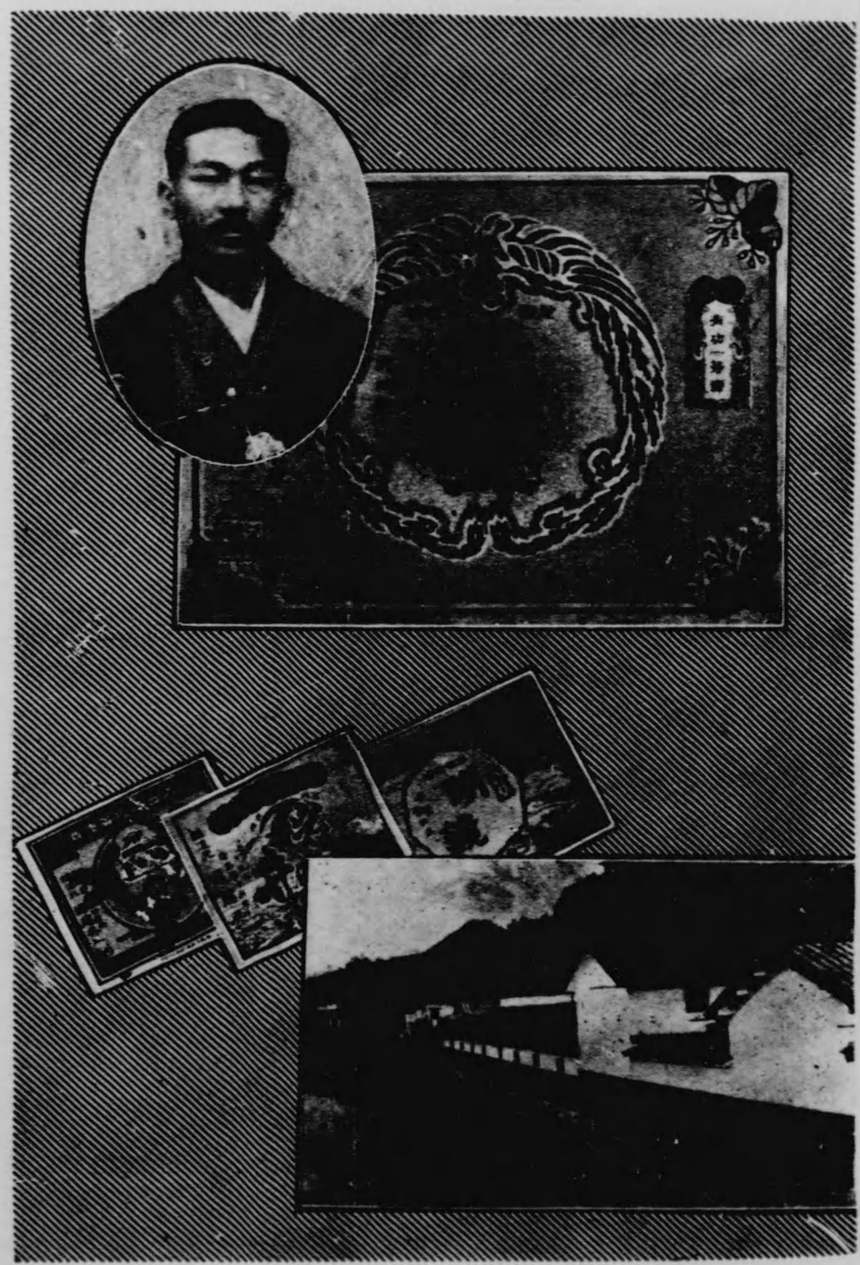
酒神を祀れる嚴島神社と故保田芳太郎氏(上)、故三浦仙三郎氏(中)、橋爪技師(下)

「賀茂鶴」釀造元木村譯彦氏(上)

「吳鶴」釀造元三宅清兵衛氏(下)

「喜久牡丹」釀造元栗原省三氏(上)

「白牡丹」釀造元島博三氏と鷹司公の揮名(下)



「天聲」醸造元 天野彦三氏（上）

廣島縣銘釀家

「藝陽龜齡」醸造元石井峯吉氏（上）

「岩の井」醸造元進藤兵一氏と其邸宅（下）

松井亮吉氏の銘醸と淺野藩主撰名色紙（上）

「園の白菊」醸造元保田大吉氏と其本邸前（下）

「山陽長」醸造元安原和平氏と其店頭献納酒積出（上）

「菊の光」醸造元槙林孫一氏（下）

「山陽山の井」醸造元　山脇雄三郎氏と邸宅の一部（上）

「極正」醸造元　岡田道次郎氏の邸宅別壯及酒造庫（下）

「安藝鶴」醸造元内藤酒造會資會社（上）と其第二酒造場（中）

「白鷗」「山吹」醸造元 山崎利平氏(上)

小泉來兵衛氏の銘醸(下)

「旭菊水」醸造元 大藤直平氏(上)

桑田虎吉氏の銘醸(下)

廣島縣銘釀家

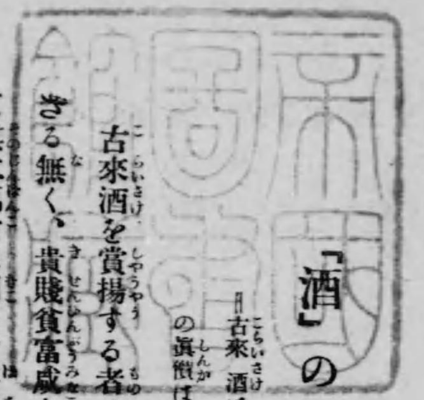
相原廉氏の銘釀（上）

第一回廣島福岡兩縣酒造家懇話會參列者（下）

天下の芳醇

「酒」の眞價

桐原花村編



古來酒を賞揚する者、或は天の美祿と唱へ或は百藥の長と稱し、歡樂悲愁興に酒の伴はざる無く、貴賤貧富咸之を愛飲し、孔子は百盞を傾けて其德四海に溢れ、堯帝千鐘を累ねて其仁萬古に聞ゆ、菩薩も之を以て人に施し、釋迦も之を甘露の良藥と稱へて居る。武帝は『何以解憂、唯有杜康』と謠ひ、一休は『極樂をいづこの里と思ひしに、杉葉立ちたる又六が門』と詠じ、子美は『一酌散千憂』と云ひ、淵明は『唯酒消百慮』と賦し、樂天は『總不如醉鄕、何等快樂』と叫び、兼好は『下戸ならぬこそ男の子はよけれ』と云つた。

（古來酒は斯の如く賞揚せられてゐる＝酒は人生になくてならぬものである＝酒の眞價は酒と同化した時にある＝）

既に斯の如く、古來酒の德を頌した者は、擧げて算ふべくも無いのである。是れ實に酒を以て善美快樂の極致となすものであつて、即ち酒を以て飲食物の高品とし、神明献供の要品とし、儀典禮節、遊宴集會、凡そ人世何れの所にか酒ならざるは無い。

されば、新年の御慶目出度く、齡を延ぶる屠蘇の盃を嘉例として聖世を謳歌し、春は桃李の宴に坐して、しづ心無く散り行く花の美はしきを眺め、夏は竹葉酒を酌みて暑さを忘れ、東方朔も『銷夏者莫若酒』と云ひ、秋は林間に柴を焚きて、爛の熱きに俗腸を洗ひ、冬は白皚々たる雪景を前に、一杯の玉子酒を啜るも面白く、古往今來、東西南北、何れの時何れの所にか酒ならざる無く、酒無くて何の己れが櫻かな、酒は憂を掃ふ玉箒なりとは正に是れ千古不磨の言である。酒は實に人世の至寶である。

人此世にあるや、貴賤貧富の差別あり、幸不幸も之に依つて別るゝのであるが、世に酒なるものがあつて、上は王侯より下は奴僕の賤しきに至るまで、齊しく其芳醇を玩味し齊しく愉快を買ひ得るものは、唯酒あるのみである、然り人世唯酒あるのみである。酒天虛無、酒地綿邈、君臣貴賤の拘なく、財利の圖なく、刑罰の避なく、陶々焉、蕩々焉、その樂みや量るべからざるなりとは、實に醉の極致では無いか。人眞に醉へば夫は即ち神である、世に宗教なるものがある、而も宗教信者にして眞に安心立命の境にある者は幾人あるであらう、眞に安心立命を得るのは其信ずる神佛と同化した時である、酒の眞味も亦之と同樣であつて、酒と同化した時は人は人に非ずして神である、世のあらゆる制裁や束縛を脫し、更に人生を超越したものである。酒の眞味は茲に至つて始めて解せられるのであつて、夫の酒の害を說く者の如き、酒の眞味を解せざる者でなかつたならば、酒の用法を誤つた者の言であらねばならぬ。

日本酒は神代以來我國獨特のものであつて、又遂に他に求む可からざる所である。麥酒や葡萄酒やウヰスキーや三鞭酒や、美味は即ち美味であるが、未だ以て遠く日本酒に及ばざるものがある。況んや我國は古來瑞穗の國と稱せられ、米は大和民族の生命とする所である、大和民族の生命とする米を以て造られた日本酒は、我國民獨特の精神たる日本魂と其價値を同ふするものである。而して廣島縣の銘釀は今や日本酒を代表す、日本酒の眞味を解せんとする者は、先づ廣島酒の眞價を知らなければならぬ。

廣島酒の特長

＝廣島酒は天下第一の銘醸である＝其芳醇無比なるを立證せらる＝廣島酒は實に斯の如く優秀なるものである＝

古來酒を語るものは必ず先づ灘を聯想したのである、是れ數百年來の因習より來れるものであつて、灘酒の優良なるは洽く人の知る所である。然り灘酒は久しく天下の代表的銘醸であつたが、時代の轉移と業界の進歩とは、優良なる灘酒をして永遠に天下の首位を獨占するを許さなかつた、廣島酒は優良なる灘酒を凌駕して、今や天下の首位に立つの榮冠を擔つたのである、廣島酒は優良なる灘酒よりも更に優良なるものである。酒や愛すべく銘醸や大に愛すべし、而して銘醸の眞味を解せんとするならば、何人も先づ廣島酒を愛飲しなければならぬ、廣島酒の眞味を解して後始めて、銘醸の眞價を論ずるに足ると共に、日本酒の眞味を語るに足るものと云ふべしである。

廣島縣の銘醸が如何に芳醇なるかは、全國酒類品評會の成績に徵して見ても、毎に最優位を占めてゐるので其一班を推知するに足るのであるが、近時他の銘醸地と稱せられてゐる地方の酒造家で、廣島酒は品評會酒である燗酒としての價値は疑はしいものであるなど云ふ者もあるが、是れ廣島酒の品質優良なるを嫉み且つ誣ゆるの甚だしきもので、現に全國酒類品評會に於ても、一等酒以上の審査は燗酒としても喇味してゐるのであるから、廣島酒は實に冷酒としても一種獨特の風味を有してゐる譯である。試みに其特徵の一二を擧ぐるならば、色相極めて淡白であつて特に一種の青味を帶びてゐるのは、灘其他の銘醸と稱せらるゝものに見られぬ廣島酒特有のものである、馥郁たる香氣も亦他の銘醸に比類無きもので、何人も一度之を口にした曉には、温雅なる風味と共に永久に忘れることが出來ないのである。其醸造法は廣島縣獨特のものであつて、最も酒造困難なりとせられてゐる軟水仕込であるが、之が爲め却つて優良なる清酒を醸し、殊に原料の精撰及び處理に周到なる注意を拂ひ、容器の撰擇及び手入に嚴密なるが如きは、到底他に見る可らざる所で、此等に就いては以下別に之を記すことゝする。又廣島縣に於ては、他府縣の如くサリチール酸等の防腐劑を使用することが極めて少ない、之を使用するのは酒造家の恥辱としてゐるの

である。夫であるから、廣島酒は之を常用しても消化器を害する憂無く、此等の事實は廣島酒が如何に優秀であるかを、證明して餘りあるものであると思ふ。

更に其化學的成分及び之が他の銘醸並に一般清酒との比較は、別に之を記すととする。

然し其化學的成分の概要を述ぶるならば、酒の主成分たる酒精は孰れも十七八%であつて一般の清酒以上を含んでゐるが、越幾斯分も四%以上であつて、糖分も一%以上を有してゐるのである。之に依つて見ると、廣島酒は清酒として普通の酒精量を含有し、而も糖分にも乏しからず、是れ最も愉快に陶然たらしめ、身神の保全に可なる所以であつて、又惡醉又は宿醉しないのは、實に廣島酒の特長として誇るべきものである。之を要するに、廣島酒は酒精分に富んで居るから、相當の辛味を有して居るけれども而も口中に刺戟を與ふると無く、越幾斯分の多い爲に充分の旨味があつて、適度の糖分を含んで居るから甘味あり て而も口中に甘味を殘さず、廣島酒は日本酒として眞に理想的の芳醇である。是れ實に廣島酒が天下に冠たる所以である。

以下先づ日本酒の歴史を略述し、更に廣島酒の優秀なる所以を明かにしやう。

神代の日本酒

=日本酒は神代から傳來したものである=日本酒創醸の神=少彦名命と大己貴命の御事ども=

日本酒は遠く三千年の歴史を有し、之を詳細に叙述せんか到底小冊子の克く盡すべくも無いのであるから、茲には簡單に日本酒沿革の概要を記すととする。

神代の頃、素盞嗚尊天より降り給ひ、出雲國簸の川上に於て、老翁老媼の悲嘆に沈める者あるを救ふべく、八岐の大蛇を討たんとして酒を造らしめ玉ふたとは、我が國史を語る者の洽く知る所である。彼の老翁老媼は名を脚摩乳、手摩乳と呼ぶ夫婦で、初め八人の女を有つてゐたが、年毎に大蛇の爲に呑み盡されて、殘れる奇稲田姫にも既に危害が及ばんとする所であつたから、尊は夫婦に命じて八醞の酒を造らしめ、八間の假屋を建てゝ各々一槽宛を置き、大蛇の酒に醉ふて睡るを待ち、十握の劍を拔いて之を殺し玉ふたとは、「日本書記」、「倭漢事始」などに記されてあるが、又「古事記」には、

天照大神者登賀米受而告如尿醉而吐散登許曾云々

とある。此等に依つて見ると、神代の昔、既に我國に酒のあつたとは明かである。『古代造酒考』に依れば、大物主神又は大彦神を以て造酒の神とし、此二神造酒の法を廣く人民に敎へ給ひし由を記し、荒木田久老は大物主少彦名の二神が酒を造り始めしより藥神と申し傳ふるとを說き、『和歌枕詞補註』、『播磨風土記』の二書にも、大物主神を以て造酒の神としてゐる。『酒史新編』には大宮賣神を酒神とし、大宮賣神は大物主神なりとし、『古事成文』には少毘古那神を以て久斯（酒の古語）の神とし、大和大神神社釀造由來記には、崇神帝、神功皇后の御歌を引きて、大物主とは大三輪の大神の御事で、大己貴命と同じ神なりとし、少彦名大神と共に造酒の神である事を述べ、冠酒にも味酒の三輪とも、うま酒の三諸山とも既くより云ひなれたる由を記し、國々所々の酒屋の軒に杉の葉を懸けて招牌としてゐるのは、三輪山の杉に因んで宇ま酒三輪の譬喩であると云ひ、大和國添上郡高橋邑の人で活目命と云ふは、釀造に巧妙であつたから召されて大神の酒掌としてまめやかに仕へたとある。此等の舊記に據つて考へると、酒造の方法は大物主、少彦名二神の創意に成るものとしてゐる樣である。又山城松尾神社の社傳には、

此神社は酒を造る業を掌り給へり、其は御社の上なる大杉谷に美水を湧かしめ、山田ヶ原の稻を以て酒を醸し給ひしに、卯の日より酉の日まで、僅か七日の間に清酒となり竟けり、よりてその始の卯の日と終の酉の日を以て御神の祭日となし、古代より造酒の祖神として、崇めまつるところなり。云々

とある。又山城梅の宮を以て祖神とするの說もある、梅の宮の祭神は酒解神、酒解子神であつて、酒解神は大山祇神、酒解子神は木花開耶姫命の御事で、木花開耶姫命は吾田葦津姫命とも申す神である。

之を要するに、酒造の祖神は少彦名命及び大己貴命の二神を推するものが最も多い。少彦名命は神彦巢日神の御子で、最も上代からまし〳〵た神である、大己貴命（大物主神又は大國主神とも申す）は素盞嗚尊の御子で、此二神は戮力同心天下の經營に任じ玉ひ、或は藥方を傳へ或は禁厭の法をも敎へられた神であるが、其年代から推すと少彦名命を以て酒造創始の神とするのが正しいやうである、大巳貴命は其後を承けて、釀酒の法を大成せしめ玉ふたものであるやうに考へられる。

神武以後の日本酒

（往時朝廷に於いて酒宴を催されたことが歴史に見える（韓人須々許理が酒造法を傳へたと云ふ說がある（酒株の制度が設けられた）

神武天皇東征の際には、八十梟師を討たんとして、道臣命に命じ忍坂に酒宴を開き玉ふた。景行天皇は群臣を召して數日宴を開き玉ふたことがあり、日本武尊は川上梟師を討たんとして、童女に扮し酒宴に紛れ入り給ふた。仲哀天皇の西征に際しては、神功皇后海を航して淳田の門に着かせ給ふたとき、多くの海鮒が聚つて來たので、之に酒を與へ給ふと魚が盡く醉つたと云ふ。此等は皆國史に傳へらるゝ所であるが、之等に依つて見ると、神武以後酒造の常に絶ねなかつたことを知られるのである。

應神天皇の朝、百濟から和邇吉師を使として論語千字文を献じ、又韓鍛、吳服、知釀酒人等を貢いで來た、知釀酒人とは釀酒の技師であつて其名を須々許理と云つた、須々許理に就いては多少異說があるけれども、彼の釀酒に巧であつたことは諸書に見へてゐるから、釀造技術に一進歩を來した者であることは疑ひを容れぬであらう。

前にも云つたやうに、神武以後に於いても屢々酒宴の催されたことがあり、後には朝廷に造酒司を置かれ、供御の料を初め祭祀節會の御酒を造らせ給ひ、爾來幾多の變遷を經て、朝廷は次第に式微を來し庶民亦塗炭に苦しみ、造酒も甚しく衰微して了つた。封建時代になつてからは酒の輸出入に課税し、或は造酒の石高を制限し、販賣値段を定め販路區域を制限するなど、酒造に關して種々な制度が行はれてゐたやうである。

彼の酒株の制度が設けられたのは明暦三年であつて、今から二百六十年前であるが、此酒株は永々株外四種あつて夫々權限に相違があつた。當時は酒株を有する者に限り酒類釀造を許され、其造石高は五穀の豐凶に依つて之を増減され、酒税は冥加金、運上金等の名義で、造石高に應じ賦課せられてゐたのである。寛文六年株改めのことがあり、元祿十年再び株改めを行はれた。斯くて明治維新に及び、維新後一時其制度を踏襲せられてゐたが、次で清酒株鑑札制度を設けられ、更に營業免許制度となり、酒類税則を制定せられ、爾來幾多の變遷を經て遂に今日に至つたのである。

清酒の由來

（神龜時代にスミザケと云ふものがあつた（現今の清酒は山中勝庵の創醸である伊丹は清酒の源泉地）

人文の發達と共に酒類にも非常な變遷がある。同じく酒と云つても古代に於いては總て醪酒であつたとは、日本と外國との別なく酒造進歩の道程である。夫れであるから酒質や香味は時代を異にする毎に多大な相違があつて、唯古來酒と稱せられてゐるものは、概ね酒精醗酵を營める醸造物の總稱と見るのが妥當であらうと思ふ。現今我國に於いて用ゐられてゐる日本酒の如きも、神代の頃から醸造し來つた酒の進歩したものには相違ないが、清酒即ちスミザケとしては何時の頃から醸されたものであらうか。大宰帥大伴卿の讃酒歌に聖云々とあるのは清酒の意味だと云ふとであるが、卿は神龜時代の人であるから今より千百年前のとであつて、『延喜式』神祇の部に「清酒二升 濁酒六升五合云々」とあるのに依つて見ると、此頃既に清酒なるものがあつたのかも知れない。

けれども、現今清酒の創醸者としてゐるものは山中勝庵である。勝庵は攝州川邊郡鴻池の者で、此地は伊丹の北方凡そ一里ばかりの所にあるが、鴻池と云ふ池があつたので夫を地名としたのである。勝庵は文祿慶長頃の人で、家は酒造を業としてゐたのであるが、一日屋人が勝庵に怨恨を抱いて、酒槽に灰を投込んだ儘姿を晦まして了つた、所が翌日になつて其酒が清んでゐたので、飲んで見ると美味を呈してゐる、之が爲め勝庵は清酒醸造法を發見したと云ふとである。爾來勝庵は清酒を醸造して自ら之を擔ひ、東海道を下つて江戸の街に鬻いだ、其始めて携へた酒は僅に四斗で、全酒造高は三百五十六石であつたとのとだ、江戸に於いては非常なる歡迎を受け、一升三百文で販賣してゐたと云ふから、其利益の莫大であつたのを知るとが出來やう、是れ伊丹酒が後日天下に覇を爲すに至つた原因であつて、又攝酒江戸積の濫觴である。勝庵の後裔鴻池新右衞門が、寛政六年大阪町奉行に答へた書に依ると、勝庵の始めて清酒を江戸に携へたのは慶長四年であつたと云ふ。

其後伊丹は清酒醸造地として知られ、次いで灘に於いても酒造家が續出して、其數數百戸の多きを算へ、江戸積には陸路馬背に據つてゐたけれども、漸次海路をとる者が多くな

つて、益々彼地酒造業の發展を來したが、時代の變遷と共に伊丹、池田等は自然に衰へ、灘のみ獨り今日尙隆々たる聲望を有してゐるのである。勝庵の清酒を創釀するまでは、一般に生諸白と云ふ濁酒を釀造してゐたが、清酒釀造法を發見してから、伊丹地方は一時之が釀造の特權を與へられてゐたことがある。我國の富豪として謳はれてゐる大阪の鴻池は、實に山中勝庵の後裔であつて、其今日を成せる遠因も亦之に依つて知らるゝであらう。

廣島縣と酒

廣島酒は今や天下の銘釀として、名聲嘖々たるに至つたのであるが、其芳醇が如何にして其今日あるに至つたかは、頗る興味ある問題であるけれども、之が資料を蒐集することは何人を以てするも至難の事業である。仍つて、茲には廣島縣酒造發達史の概要を述べ、以

=鞆の保命酒は中村吉長の創釀=嚴島神社の祭神は酒造の神である=廣島酒の今日ある其因緣深しと云ふべしだ=

て先輩諸氏の高敎を乞ひ、他日之を補修して見たいと思ふ。

國史既に我國特有の日本酒に就いて、頗る資料に乏しいのである、況んや廣島縣の酒造に就いては、往古の事なども知る由も無い。神代に於て酒のあつたことは、前に述べた如くであるから、安藝は神武天皇東征の砌り皇軍を駐め給ふた所、備後の南部は太古住民の遺物を散見するに依つて見ても、此時代に於て藝備の地にも酒造のことはあつたらうと想像せられるけれども、考證は全く得られないやうである。紀元八百六十年、神功皇后新羅親征の砌、皇軍鞆の津に立寄らせ給ひ土人御酒を献ず、是れ備後名產鞆の保命酒の始であると云ふ者もあるが、恐らく附會の說であらう。保命酒は今より凡て二百六十年前、中村吉長なる者大阪生玉に於いて醫を業とし、旁ら銘酒の釀造に從事してゐたが、萬治二年鞆に來り專ら銘酒釀造を業とし、十六種の藥味を混じて賣出したものが、即ち現今の十六味地黃保命酒の元祖であると云ふのが眞であらう。

廣島縣に於いて、酒造史上特記しなければならぬのは、日本三景の一として又世界の樂園として、天下の絕勝たる嚴島の地に鎭座ある、官幣中社嚴島神社の祭神である。同社

の祭神は市杵島姫及び田心姫、湍津姫の三神で、日本開闢の昔天照皇大神が御弟素盞嗚尊に誓はせ給ひ、尊の佩ばせ給ふた劍を折りて生み玉ふた女神で、大神は『是れ爾の子なり』と曰ひ、女神達は豐葦原の中國に天降りまし〳〵、皇孫の御事業を輔け給ふたのである。

『酒史新編』に依ると、「筑紫なる宗像神社の傍に窟あり、其深さを知らず、常に酒氣を含む是れ市杵島姫命の釀酒の遺蹟なり」とある、故に市杵島姫命は古來造酒の神として尊崇してゐるのである。嚴島神社の創建は史に詳で無いが、人皇三十四代推古天皇の御宇、安藝國佐伯郡の住人佐伯鞍職、神託に依り官奏を經て、御笠濱なる現在の地に社殿を造營し御山足引宮に鎮座してゐつた市杵島姫命を遷し祀り、同時に田心姫、湍津姫の二神をも配祀つたものであると傳へられてゐるから、其創祀の古きを偲ぶに足るであらう。市杵島姫命は、京都の松尾神社にも酒神として合祀せられてあるとは、洽く人の知る所である。廣島縣が風光絶佳なる嚴島の地を有し、而して此地に酒神と崇むる市杵島姫命を奉祀し、今や天下に冠たる芳醇を產するに至つたのは、其因緣の洵に奇なるものあるを思はざるを得ないでは無いか。

明治以前の廣島酒（上）

廣島酒の發達に就いては先づ賀茂郡の酒造史を記さればならぬ　三津、竹原、西條等に於ける酒造の起原

同じく酒と唱へ又日本酒と云つても、現今專ら愛飲せられてゐる清酒の起原は、伊丹に於ける鴻池某の始めて釀造したものであるとは、既に述べたる如くである。夫れであるから清酒の釀造は三百餘年の歷史を有するに過ぎぬ、隨つて藝備地方に於ける清酒釀造は、其以後のことであるのは云ふまでもあるまい。天正六年の頃、既に二三酒造家のあつたことを傳へられてゐるけれども、今之を詳にするを得ないばかりでは無い、縣下に於ける酒造地は其孰れが最も古い歷史を有して居るか、それらも亦、知る由が無いのである。

廣島市は天正年間毛利輝元築城以來、福島正則を經て淺野藩主累代の城下であつたが、嘗て三原屋、海老屋、室屋などの酒造家が、代々藩主の御用を勤めてゐたと傳へられてゐるけれども、現今孰れも酒造家として其迹を絶つて居る。松井亮吉氏の祖先寛永十一年（今

より二百八十五年前）豐田郡より移つて酒造を營み、保田大吉氏の祖先元祿十年斯業を創始した、是れ廣島市に現存する酒造家の最も古いものである。

現今廣島縣酒造業の發達は、賀茂郡を以て第一に推さなければならぬ。同郡に於いて三津は最も古い歴史を有してゐる樣である、同地菅藤右衞門の酒造業を開始したのは、天正六年であると傳へられてゐるから、今から三百五十八年前のことであつて、天下は織田信長全盛の時代である。又日下某の開業は元祿年間で、嘉永以前から此地で酒造業を營んでゐた者は、仁井屋市郎右衞門（姓は菅）、院内贊左衞門（姓は日下）、白市屋孫太郎（姓は木原）、北瀨野屋林兵衞（姓は井原）などがあり、嘉永年中開業した者には、上垣内助左衞門（本田泰三氏養父）、槌屋忠左衞門（姓は柄）があり、次で瀨野屋龜藏（姓は井原）が開業したけれども、現に營業を繼續してゐる者が殆んど無いのは遺憾である。

竹原に於いては、寛永年間（今から約二百九十年前）吉井某の開業したのが最も古いやうである。同地眞宗正蓮寺の過去帳を見ると、「妙圓、甚太郎母、承應元年八月七日死亡、廣島屋カミナリ、當（此間一字不明）酒や根本」とある、廣島屋と云ふのは多田姓で相當の門地を有してゐたことであるが、酒屋根本と記されてあるのを見ると、此婦人又は其夫が酒造業を營んだものであらう、承應元年は寛永と相距ること二十年足らずであるから、或は廣島屋なるものが吉井某より早く開業したものかも知れぬ。元來竹原の地は海水深く灣入した荒涼たる一寒村であつたが、淺野藩主の臣鈴木四郎右衞門重仍が寛永年中浦邊御藏奉行を命ぜられ、承應年中荒蕪地を拓いて新田を作り、赤穗より師を招いて塩田を築造し、以て今日の殷盛を來す基礎としたものであつて、酒造業の創始も此前後であらう。享保年間竹鶴某酒造を開始し、其後藩政時代に於て酒造に從事してゐた者は、米屋某（姓は吉井）、小笹屋某（姓は竹鶴）、澤田屋兵一（姓は松坂）、白市屋某（姓は秦）、播磨屋某（姓は高橋）、兼屋三郎（姓は賴）、小笹屋友次郎（竹鶴氏分家）等で、白市屋は千石酒屋と稱せられてゐたと云ふことである、又兼屋は多くの碩儒を出した賴家の一族で、酒造業を營んだのは賴春風の裔である、而して現今事業を繼續してゐるのは唯竹鶴氏のみ。此他竹原附近で明治以前に斯業に從事してゐたのは、東野村に沖野屋林兵衞、（姓は山脇）、爲重某（姓は森川）があり、下野村には下重（姓は稻葉）と云ふのがあつた。

西條は今や銘釀地として天下第一であるが、此地が酒造地として知らるゝに至つたのは明治以後のことである。西條に於いて最も古い歴史を有するものは、延寶年間（今より約二百四十年前）に創業した島氏である。其他賀茂郡内には歴史ある酒造家が最も多い。

明治以前の廣島酒（下）

備後に於いては歴史ある酒造地として三原を第一としなければならぬ、三原は毛利氏の時其一族小早川隆景の築城した所で、德川氏天下の政權を掌握するに及んで、福島正則藝備二州を領し其部將をして此地に居らしめた。淺野氏が藩主となつてから家老淺野忠吉を三原城に居らしめ、知行三萬石を頒ち、支藩として明治維新に及んだのである。故に此地は酒造業も早くより發達し、三原酒の名は既に久しく人口に膾炙してゐる。左に「三原誌稿」に掲載せられてある、三原酒に關する事項を拔載しやう。

（三原酒は舊時藩の御用酒であつた＝藝藩に於ける酒造酒銘＝廣島の酒造家には藩主の保護があつた＝）

國郡志に、御調郡三原城下醸酒者多矣、惣號三原酒とあり。東西市酒を醸るもの〻内川口屋助一郎、角屋宗右衛門兩家を以て上味とす、兩家の中にも御前酒と稱ふるを以て上品とす。往古は本藩（編者曰ふ本藩とは淺野藩主である）の御用をも相勤めしなり。本藩三原屋と云ふは、其祖は播州にて此地に來り菊屋とか云ひしなり。以後本藩に移りて大舗を開く（編者曰ふ廣島に開業したることを云ふ）と云ふ。三原屋と唱へ、本藩御献上は此三原屋蒙るなり。御當城の日光御献上は、今に至つて此市の兩家なり。兩家の酒料は、本藩三原屋の位を蒙つて年年豐を極む、惜哉、角屋窮家となりて酒醸を廢したり。はた當時當市の酒銘。

菊の水　御前酒　若みどり　生諸白
千重　銘酒　初櫻　上酒
青柳　上酒　淺緑　並上
白芙蓉　銘酒　千代流　上酒
玉の井　同　大諸白　生酒

右西市

川口屋助一郎
川口屋源右衛門
川口屋禎三郎
川口屋次左衛門
大原屋宗十郎

龜の齡	西洞院信庸卿撰	角屋十右衛門
くむ人もつくれる人も萬代の龜のよはひにとしならふへき		
園紅梅	爲石葛辰撰	山科屋東左衛門
八重霞	頼・千齡撰	出羽屋忠右衛門
千代のかけ	高小路高直卿撰	出羽屋源左衛門
うつしゑの鶴も舞ひつゝくれ竹の葉かへぬ千代の陰やさかにむ		
千束の秋	園基衡卿撰	大雅堂主　栗田屋太郎兵衛
としを經て君がよはひのありかすに刈田の稻もちつかつむなり		
こもり水	樗庵淺生老人	山科屋作兵衛
寒菊やむめを下地のこもり水		

之に依つて見ると、藩政時代に於て三原の酒造が如何に盛であつたかを想像し得られるであらう、酒銘の如きも此時既に用ゐてゐたのである。

府中は三原と共に備後の銘釀地である。此地は大化新政後大寶令を布かれてから、國府を置かれた土地であつて、殊に附近には石器時代の遺物をも多數發見せられた程であるから、古き歴史ある土地であると共に、造酒も古くから行はれてたであらうが、文献の徵すべきものが無いのは遺憾である。改釀に着手したのは明治三十年前後である。

此他廣島縣下に於いて、歴史ある釀造地、由緒ある酒造家は隨分多いけれども、此等は小冊子の克く盡す所で無いから、夫れは他日に讓るとして、藝藩の『御領分諸式有物帖』と云ふのに記された、酒類酒銘を茲に記して見やう。

御領分諸式有物帖　安政五年改　酒造酒銘之類

一、薩摩傳泡盛　一、醸　醂　酒　一、翠　濤　酒　一、南陽水
一、忍　冬　酒高田郡吉田町但し城下にて作りたる忍冬酒と同じ　一、青田酒
一、竹葉酒　一、桑　酒三次町　一、梨花酒　一、百花酒
一、千里酒　一、味淋酒高宮郡可部町　一、薔薇酒三次町安佐郡　一、仙桂酒
一、燒酎酒吉田、可部、三次　一、續命酒　一、十六味黄地保命酒　一、乃霞酒
一、千日酒　一、梅酒臨時に作る　一、あられ酒　一、天一方養命酒
一、神方清命酒　一、阿蘭陀カンフラ　一、人參延命酒　一、金あらき
一、銀あらき　一、不老酒　一、仙齡酒　一、四種酒但服症に用候

一、白ぬり酒但秋より春迄に御座候　一、養老酒　一、みかん酒　一、茴香酒
一、菊酒　一、へに酒　一、いちご酒　一、保命酒高田郡吉田町三次町
一、韓法紅顔酒　一、本直酒　一、甘露酒　一、櫻波ぬり酒
一、博多やり酒　一、和泉川奴可郡東城町　一、ぬり酒可部町

茲に御領分とあるのは淺野藩内のことであるが、十六味地黄保命酒は福山藩に屬する鞆の特産品であり、或は藝備以外の特産品も加へられ、藥酒もあれば酒銘もあるから、當時廣島藩に於て用ゐられた酒類全部を網羅したものであらう、安政五年改とあるから六十年前のものである。兎に角、明治以前に於いて既に藝備二州の酒造業が隨分盛であつたとは、之に依つても窺ふことが出來ると共に、可部、吉田、三次等に酒造の見るべきものがあつたとも、想像し得らるゝであらうと思ふ。

藩政時代にあつては、廣島は所謂御城下として酒造家は藩主の保護があつた、即ち凶年に遭遇して米價が暴騰すると藩主から御藏米を供給して援助し、他地方から絶對に清酒の移入を禁じ、優良酒には藩の御用を命じ、又藩主から酒銘を授けて奬勵の策とした。廣島に酒造業の開始せられてから三百年、其間に於ける酒造業の消長は今知る由も無いが、明治維新前酒造の最も盛んであつた時には、市内に於ける酒造家の數四十餘戸に達したと云ふことであるから、以て其一班を窺ふに足るであらう。

元來藩政時代には、全國各藩とも酒株を持たなければ酒造は許されなかつた、又酒株には造石高の制限が設けられて、他地方との移出入を絶對に禁じられ、酒造家以外の者は酒類の販賣を許されず、酒造家は直接附近の需要を充すに止つてゐたのである。雖然、賀茂郡沿海部は海路交通の便があつた爲に、稍發達の認むべきものがあつたやうである、殊に内海町は天保弘化の頃商業殷盛を來し、酒造業も隨つて進歩してゐたから、漸次三津竹原方面へ移出するやうになつた。然るに嘉永安政の頃から内海の勢力は三津に移動し、三津は酒造家七戸、釀造高二千五百石に達し、賀茂郡の北部及び田島、大崎島等へ移出して大に名聲を博するに至つたが、明治維新前には千二三百石となつて了つた。竹原も三津と共に酒造業盛大を加へ、明治維新前酒造家七戸あり、釀造高も二千石に達したと云ふことであるから、附近の地を加へたならば三千石にも及んだであらう。賀茂郡が酒造地として今日の大を爲すに至つたのは、自から根底があるのである。

廣島酒發達の動機

（九州に紹介したものは伊豫の酒舟（戰役毎に多大な發展（始めて酒造家の會合が催された）

藩政時代に於ては、酒類の移出入は嚴禁せられ、酒類の製造販賣は一に酒造家の特權であつたが、幕末に及び彼の長州征伐の事が起つてから、藩内に於ける販路區域の制限を解かれ、自由販賣を許さるゝに至つたので、久しく一地方に蹋跼してゐた酒は漸く活氣を呈して來た。尋で明治維新後酒株の制を廢せられ、酒造業は自由免許となつたのである。

廣島酒が縣外に販路を求むるに至つたのは三津が嚆矢であつて、明治六七年頃、三津の酒造家は伊豫中島の商人の手を經て盛んに九州東海岸に移出したが、當時は盡く現金取引で、三津酒發展の序幕は茲に開かれたのである。西南戰役起るに及んで需要益々增大し逐年販路を擴張して酒造家の數も次第に增加し、明治十五六年頃には酒造家數二十六、釀造高五千石の多きに達した。茲に伊豫中島の商人と云ふのは盡く船頭であつて、其常に三津に出入した數は三十艘に及び、俗に『酒舟』と云つてゐたのが夫れである。西南戰役は廣島酒を九州地方に移出する好機を與へたもので、殊に三津に取つては日清、日露の大戰よりも其影響する所頗る大であつた。而して『酒舟』は之が仲介者として最も功勞があつたけれども、彼等は盛んに割水をして暴利を貪つたので、明治二十年頃には漸く其數を減じ、二十四五年頃には殆んど其影を絶つに至つたのである。

三津の盛大を加ふるに連れて、仁方酒造家も之に倣ひ盛んに九州方面に販路を擴張したが、多年取引を累ねた爲め自然懸賣を生じ、代金の回收意の如くならずして多大の損失を招き、三津仁方共に廢業者續出して衰頽を來すに至つたのである。竹原は常に三津に一歩を讓つてゐたやうであるが、西南戰役に際して九州地方に販路を擴張し、伊豫、豐後下關等に盛んに移出し、又廣島尾道地方にも盛んに搬出して、三津方面の衰微せるに反し益々發展したが、明治十七八年頃財界の沈衰に遭遇して取引思はしからず、釀造上にも失敗相踵ぐと云ふ有樣で不振を來したが、明治十四五年頃には酒造家二十一二もあつた。

往時は酒造に對して課税のとがあつたやうであるが、明治維新前には無税であつた。王

政復古と共に德川幕府の制に倣ふて冥加金を課せられ、次で免許税、醸造税の制度を設けられ、明治八年には酒類税則の制を發布せらるゝに至つたが、初めは造石高の制限も無く檢査も頗る寛大であつたので、全國各地とも密造盛んに行はれ、殊に主産地と稱せられる地方に於いて其弊最も甚しきを加へた。之が爲め檢査も嚴重となり密造檢舉も猛烈に行はるゝに至つたので、密造も益々巧妙を極むるやうにはなつたが、一方に於て酒造家は常に不安を抱かざるを得ない有様となつた。乃で、是れ畢竟不正に基くものであるから、此弊風を一掃しなければ到底酒造業の發達は期すべくも無いと、藝備酒造界の有力者が一堂に會して之が矯正策を講ずることとなり、明治九年始めて尾道淨土寺に集會を開いた。當時の顔觸は廣島の芥川、草津の小泉來兵衞、三津の本多泰三、日下賛左衞門、竹原の竹鶴幸三郎、三原の川口助次郎、川口某等の十名で、互に時勢の改革を謀り酒造界を革新せんとに就いて協議した。是れ廣島縣下酒造家會合の嚆矢である。而して、此等酒造家の中現在尚斯業に從事して居る者は、小泉、竹鶴両氏に過ぎないのは、甚だ遺憾であると謂はなければならぬ。

改良酒醸造の發端

||西南戰後酒造家ば漸次覺醒して來た||先づ容器の改善に努む||始めて酒造組合が組織せられた||

舊時は生酒に火入を行ふに八十八夜を以てし、之を一番火と云つて火入後酒價を上げ、更に二番火を入るゝに及んで再び値上をするのが常であつて、愛飲家は色澤濃厚な粘氣を含むやうな酒を上酒として歡迎してゐたのであるが、時代の變遷は人の嗜好に多大な變移を來して、漸次色澤香味の淡白なものを撰ぶ様になり、近時に於いては二番火を入れたやうなものは、劣等酒として到底齡せられぬやうになつたのを見ると、之を舊時代に於ける一般の嗜好に比較したならば、實に隔世の感があるでは無いか。

明治十年西南戰役に際して酒界は非常に活況を呈し、殊に賀茂郡沿海部地方の如きは九州及び伊豫方面に販路を擴張して、明治十四五年頃には當に高潮に達したのであるが、此異常なる膨脹は一方に供給過多となり、隨つて酒質の向上を圖らなければ、到底積極的

發展を期するとの不可能なるを自覺せしめたので、熱心なる酒造家は早くも改釀の緊急事たるを認め、酒質に多大の注意を拂ふに至つたのである。

此頃尾道に於ては堺酒が盛んに販賣せられてゐた、堺酒は灘酒に比して品質は劣つてゐたけれども、彼は新樽を用ゐ且上方酒の名に由つて勢力を占めてゐたので、竹原地方の酒は假令品質が彼に讓らぬとしても、容器が既に上方の古樽を使用するのであるから、單に之のみを以てしても香氣を損じて彼に對抗すべくも無い。當時未だ廣島縣では新樽を使用する者は無かつた、元來藩政時代販賣區域の制限せられてゐた頃には、酒類の運搬に樽を使用するとは稀であつて、明治維新後にあつても唯上方の空樽を使用する位なもので、之とても稀な位であつたから、冬季に於ける上方の空樽は特に寒空樽と云つて賞用した。

竹原地方の酒造家は、樽が酒質に多大の影響あるに鑑みて、大阪から新樽を購入するやうになつたけれども、未だ汽車汽船の便がなかつた時代であるから、早舟と稱する和船の便を借つて百挺とか五十挺とかを取寄するに過ぎなかつたが、明治十四五年頃に於いて新樽を使用した酒造家は、當時最も進歩した者であつたのである。彼の早舟なるものは縣下佐伯郡地御前から出て、上りは佐伯郡の板材木を積み歸路は酒樽を積んで下つてゐたが、酒樽を大阪から買入れるとは非常に不便であつたから、明治十五年頃仁方に於て上原助七なる者が始めて酒樽製造に着手した、是れ廣島縣に於ける酒樽製造の嚆矢である。其後三津竹原等で樽製造に從事する者が漸次增加したけれども、多くは材質が適良で無いので、明治三十一年には竹原酒造用品株式會社が酒造家に依つて創立せられ、材料の精撰に力を盡すやうになり、爾後各地に樽製造者が續出して今日に及んだのである。

樽の改善と共に桶の撰擇にも注意するに至り、同時に釀造法の改革は何人も急務とするとなつた。茲に於て、竹原の賴(三郎)釀造場では明治十八年丹波杜氏(灘杜氏)田中利助なる者を聘して、釀造方法に就いて研究を累ね、三津に於ては故三浦仙三郎氏が熱心に改釀法に就いて研究した。明治二十一年には進藤周次郎氏灘を視察し、此年三津の三浦仙三郎、本田泰三両氏は竹原の賴三郎、進藤周次郎両氏と謀り、時代の要求に應ずべき進歩した清酒を得やうとするには、先づ當業者の一致團結を圖らねばならぬと、三津、竹原両地の酒造家を以て賀茂郡南部酒造組合なるものを組織し、賴三郎氏を組合長に推し簡單なる

規約をも設け、相呼應して酒造界の革新を期することとなつた、是れ廣島縣に於ける酒造組合の濫觴であつて、全國に於いても亦古いもの、一つである。

翌二十二年、時の賀茂郡役所第一課（勸業）課長横山久太郎、郡長中尾名民氏の命を含んで賀茂郡酒造組合の組織を計畫し、從來の南部酒造組合も之に合併せられ、組合は成立を告げ賴鷹二郎氏を組合長に推したが、曩の組合は總員三十名に過ぎなかつたけれども、郡内全部を包括するやうになつて其數八十名に達し、造石高も三萬石を算するに至つたが組合とは唯名のみであつて何等の活動も出來なかつた。組合は便宜上六小區に分ち、

第一小區　竹原附近　第二小區　三津附近　第三小區　内海仁方附近
第四小區　廣阿賀附近　第五小區　西條附近　第六小區　志和附近

としてあつたが、當時尙酒造地としては沿海部殊に三津、竹原を中心としてゐたのであるから、さなきだに交通不便なる全郡の一致は到底不可能の事であつた。況んや組合組織の動機は、表面郡吏の勸誘であつて裏面には收稅官吏なる傀儡があつたのである。夫れであるから此組合は二三年で瓦解し、再び賀茂郡南部酒造組合が組織せられたが、今度は竹原、三津の外内海、仁方方面も加はり、沿海部殆ど全部を抱括し、組合長は賴鷹二郎、本田泰三の兩氏が一年交代で交互之に任じ、事務所は組合長の許に置き、積立金をも奬勵して秩序ある組合となつた。斯くて明治三十年又も賀茂郡酒造組合となり、翌三十一年廣島縣酒造組合が組織せられてから、之に合併して終に賀茂郡支部となつた。

廣島酒改釀の曙光

||始めて清酒品評會が開催せられた||京都大八木氏の講話に感動す||水質の辨別と寒暖計の使用||

明治二十四年四月、三津、竹原の酒造家は三津に於て始めて清酒品評會を開催した。從來博覽會等で各地の種々なる物產を蒐集し、之を審査するやうなことは屢々我國にも行はれてゐたけれども、此等は唯品質の優劣計りで無く、歷史とか產額とか販路とか、多くの條件を具備しなければならぬので、單に品質の向上を圖ることを目的もする爲には、假令小規模

であつても清酒のみを蒐めて之を審査品評するとは、清酒の向上發展を期する上に多大の効果があるであらうと、茲にこの品評會を開催するに至つたのであるが、是れ廣島縣に於ける清酒品評會の嚆矢であつて、又我國に於ける此種品評會中最も古きものゝ一つである、今日廣島縣酒類品評會が、模範的のものとせられてゐるのは、其淵源實に此時に胚胎せられてゐるのである。

此品評會は新酒を審査したのであるが、從來類例の無いとであるから、萬事不完全であつたのは又止むを得ない所で、當時は壜詰等の需要も無かつたから出品酒の容器も五合德利を用ゐ、審査員には吉原貞次郎（竹原の料理人）、吉田谷造、盛田專介、草香庫平（三津の揚座）の四人を選び、褒賞授與式は四月十九日品評會場たる寺院で擧行した。第二回は同年九月に開き、古酒の審査を行つたのであるが、今度は出品者の氏名を隱蔽し、容器の德利をも白紙を以て覆ひ、出品者の門閥其他の事情に依り審査員の感情若くは感覺を支配せられないやうにしたが、當局官憲は之に反對したけれども、遂に之を斷行して只管公平を期したのであつた。次で賴鷹二郎、本田泰三の兩氏は彼の黑蓋法を案出したが、其後各地の品評會に於て黑蓋法が行はるゝに至つたのである。又當時は交通の便を缺いでゐたので、出品物は各地から飛脚を以て持寄つたのであつた。

品評會開催の當初に於ては、別に嚴密な出品規定なども無かつたので、何事も唯酒造家の德義に訴へたのであるが、何誰の出品は灘酒であるなどの風評も漸く高まつて來たので、種々な疑惑をも抱かれるやうになり、出品酒の採酌には必ず他地方の同業者が交互に立會することとし、漸次品評會としての設備が整頓して來た。此品評會は其後一時中絶したが、再興して賀茂郡清酒品評會となり、現今は知事より最優等者に授賞してゐる。

明治二十六年、灘及び尾州知多等の酒造家が發起となつて、全國酒造聯合組合なるものを組織しようと、檄を飛ばして之に加盟すべきやう贊成を求めて來た。依つて時の組合長本田泰三氏は組合を代表して、京都に於いて開催せられた全國酒造家大會に參列した。大會では二三技術家の講話があつたけれども、當時は學術の進歩も未だ今日の如くで無いから、隨つて其内容も頗る幼稚なものであつたらうが、兎も角も學理應用の釀造講話としては殆んど嚆矢であつて、全國酒造家の會合も亦此時が始であつたのである。

此會合に當つて、京都の酒造家大八木庄太郎氏の講話は、頗る平易であつて又何人にも克く徹底した、依つて本田氏は講話終了後大八木氏に我地方の狀態を陳べ、是非とも來縣指導せられんことを乞ひ、歸國後組合員に諮つて此年九月大八木氏を竹原の地に招聘した。大八木氏は安田專太郎氏外一名と共に來り、竹原西方寺に於て講話し、酒造家を啓發せしむること頗る多大であつたが、殊に其講話中、

清酒吹醸　其は酒造界の緊急事ではあるが、無暗に之を唱導した所で何の効果も無い譯であつて、酒造上第一に注意しなければならぬのは水質である、水には硬水軟水の別があつて、軟水は一般の飲料水に適するけれども酒造用水には不適である、硬水は之に反して酒造用水に適するものであるが、硬水軟水の別は分析すれば直ぐ分る、又米質の撰定、麹の製造等は酒造上最も緊要な事である云々。

と述べたのは、當時尚水質なるものに對する觀念を全く缺いで居た酒造家をして、其進歩せる着眼に驚かしめ、各自醸造用水を取集めて大八木氏の分析を乞ひ、大に得る所があつたのである。之に依つて此地方の水質が概ね軟水に屬し、灘地方の用水と全く相異してゐることを知り、竹原酒造家の今尚賞用してゐる正蓮寺井戸の水質が酒造に適するのも、此時に發見したのである。見れ實に廣島縣が今日の芳醇を生める一大原因であつて、廣島酒發達史上特記すべきものである。尚大八木氏は其編述に成る『醸造實驗說』なる冊子を來會者に頒つたが、氏の所說は此時代に於いて最も進歩したものであつたのである。

「此秋竹原の酒造家等は、十萬圓の資本金を以て一酒造會社を起し、一萬石の造石をなす計畫で創立總會をまで開き、賴鷹二郎、進藤周次郎、竹鶴慶次郎の三氏は相携へて先進地酒造狀況視察の途に上り、先づ灘の酒造家を訪れたが、製麴の温度は手加減であるとか、原料米の精白度は三割減であるとか、其語る所は全く誠意を缺いでゐたので、灘の視察は殆んど失敗であつた、又酒造家は盡く杜氏委せで醸造上の知識に乏しく、彼等の賞用してゐる梅ノ木井戸の水も唯傳習的に優良なりと信じてゐるに過ぎなかつた。一行は堺を視察し尾張の半田に着した。同地の伊藤七郎右衞門氏は熱心に其實驗談を語り、灘に於いて聞いたやうな、上酒、吟、醸の秘訣は新桶使用にあると云ふやうな漠然たるものでは無かつた。伊藤氏は日本酒改醸の先覺者たる宇都宮理學士の所說を奉じ、寒暖計を使用して温度を測定してゐたが、氏は之を以て醸造上缺くべからざるものとし、又他地方視察にも携

帶すべき必要を說いた。一行は歸國すると共に寒暖計の使用を開始し、他にも之を勸めて利する所多大であつた。酒造會社設立の計畫は、日清戰役勃發の爲め遂に不成立に終つたけれども、賴氏等の此視察は、廣島縣酒造界の爲め貢獻する所至大であつたのである。

銘酒釀造法の發見

＝故三浦仙三郎翁の苦心＝一生を清酒改釀の爲に捧ぐ＝改釀法の發見と優良杜氏の養成＝

廣島縣が今日の芳醇を產するに至つたのは、酒造家各自の奮發に依るは勿論、多數篤志家の功勞に俟つもの多きは云ふまでも無いが、品質の向上に最も功勞多きは、故三浦仙三郎氏が、苦心研鑽の結果、軟水釀造法を發見したのにある。

三浦仙三郎氏は、弘化四年正月二十二日廣島縣賀茂郡三津町に生れた、先代は忠兵衞と呼び氏は其長男である。家は清水屋と云つて累代雜貨商を業としてゐたが、忠兵衞の代となつて家政振はず、而も忠兵衞は資性篤實であつたから世人の信用を博してゐたので、業務の漸く恢復せんとした時、不幸にも二豎の冒す所となつて家業に從事するを得なくなつた、時に文久二年齡五十四歲であつた。仙三郎氏は此時年齒漸く十五、幼き弟妹六人を擁して日夜黽勉奮鬪し、母は專ら家業の支持に努め、子女を敎養し病夫を看護し、明治五年となつて米穀及び肥料商を兼營して、茲に父祖の遺業を挽回し家產を增殖するに至つたので、仙三郎氏は妻を娶り三浦家を繼承し、益々奮鬪を續けたのであつた。

明治九年三十三歲の春、偶々感ずる所ありて酒造業を開始し、從來の家業を弟喜六氏に讓つて緣戚胡谷氏の絕家とならんとしてゐるのを繼がしめ、以て專心釀造業を營み且釀造法の改善に努めたが、種々實驗した結果折角の努力も多く徒勞に歸したので、其原因を探究して下水の不備、原料並に水質の不適、杜氏の頑迷なるに起因するものあるを知り、明治十四年地を卜して釀造場を新築し、杜氏の改釀上薰陶に適する者を雇傭し、再び根本的改釀を企圖したのである。然るに此年、豫て病床にあつた父を喪ひ、又二人の弟妹の病沒に遭遇した、悲痛の涙に暮れつゝ尙素志を棄てず、益々勇氣を皷舞して熱心研究し、

原料を精撰し親しく灘を視察して範を彼に取つたが、未だ好結果を得るに至らなかつたのである。明治十九年母も亦黄泉の客となつたが、之より先き弟喜六氏も世を去り、季弟忠造氏に胡谷を繼がしめ、少妹岩子も此の時嫁して他家にあつた、加ふるに氏は猶一子をも得なかつたので、僅々數年間に斯くも數次骨肉を失ひ、悲痛の裡に單獨自營家事萬端に鞅掌し乍ら、尚且改醸の研鑽に專心努力し、詳細に失敗の原因を探究し、再三灘地方に遊びて彼我醸造法を比較研究し、軟水に適する醸造法を發見せんとに努力し、或は原料を犧牲として薄利の營業なるをも顧みる遑無く、特殊の設備と冒險的實驗とを怠らず、百方苦心の結果遂に軟水に適合する醸造法を發見するに至つたのである。斯くて酒質は醇良なるものを得るに至つたけれども、尚貯藏上火持の充分ならぬものもあつたから、各地を巡遊して學者の意見を叩き、自家の醸造庫に試驗室を設け、學理を應用して種々試醸をなし我地方に適良なる改醸法を大成して、今日の如き廣島縣の芳醇を生むに至つたのである。

茲に於いてか、各地改醸の熱心家は競ふて氏の門を叩き、又杜氏をして見學せしむる者毎年數十人の多きに及び、遠く書を寄せて教を乞ふ者は日々三四を下らなかつたが、氏は聊かも其繁瑣を厭はず、頗る懇切に又丁寧に此等を指導し、杜氏の撰擇を依頼し來る者には其系統的に養成したる者を推薦し、全力を擧げて酒造界に爲に盡瘁したのである。

明治三十一年衆望を擔ふて三津町長に推擧せられたが、偶々當時の小學校地理教科書中「賀茂郡三津町は多額の良酒を産し其名高く攝津灘に比し下灘の稱あり」云々と記載せるを見て大に感奮し、斷然町長の職を辭し一意專心實業家の本分を盡さんとを期し、自ら實驗せる所を記して『改醸法實踐錄』なる冊子を刊行し、汎く之を同業者に頒つて參考に供し、又系統的に改醸法を傳習して杜氏を養成し、廣島縣酒造組合創設委員として斯業の共同的發達を促進し、又頗る酒品の鑑別に長じてゐたから一層同業者の信認を博し、各地清酒品評會の審査員たるを前後四十一回に及んだのである。第五回内國勸業博覽會に際しては、改醸方法書を出陳して褒狀を授與せられ、且同博覽會審査報告の中に左の如く記載して、其酒造上に於ける功績を表彰せられたのである。

（前略）廣島縣出品清酒中其品質ノ佳良ナルハ兵庫縣灘地方ノ優等酒ト伯仲スルモノ尠ラズ殊ニ三浦仙三郎ノ成績見ルニ足ル可シ云々

實に氏は酒造界に於て未だ學理の應用微々たりし時代に、數百年來殆ど同一の方法を以て釀造し來つた因習を打破し、盛に學說を應用して自ら種々なる研究を行ひ、從業者に責任を負擔せしめず、屢々危險の伴ふをも顧みるの遑無く、酒造法の改良に專心意を致し、廣島縣の清酒をして今日の聲價を擧げしめ、三津杜氏の如き卓絕せる酒造從業者を生み、終生を酒造の改善に捧げた其功績は永遠に光輝あるものである。

明治四十一年八月七日突然病を得、越ねて八月七日溘焉として長逝した、時に年六十有二、當時我國の酒造界は日露戰後財界膨脹の折柄とて最高潮に達し、殊に歷史ある三津地方は空前の造石高を示したが、稅務官吏の苛察暴慢其極に達し、爲に甚しく衰頽を來すに至つたのは、氏の靈を祀るに洵に遺憾に堪へない次第である。嗣子なく實弟忠造氏胡谷家より復歸して家業を繼ぐことなつた。

緣酒紅燈醉眼迷、萬檣影裡月高低、醒來忽身覺爲客、隔水青山是錦西。
吾自有遠提携、獨酌微吟醉佳節、瓊津友睦是瓊漿、汝酒似否此芳烈。

賴山陽

酒造組合の効績

＝廣島縣酒造組合組織せらる＝品評會の開催は組合第一の事業＝其筋より効績狀を附與せらる＝

廣島縣の清酒が今日の如く向上するに至つたのに就いては、廣島縣酒造組合の効績を擧げなければならぬ。同組合の始めて組織せられたのは、明治三十一年であつて、當時

保田芳太郎（廣島）　松井　亮吉（廣島）　奈川　貫（安佐）　富廣　傾造（安佐）
本田　泰三（賀茂）　三浦仙三郎（賀茂）　高橋　基緒（安藝）　土屋清三郎（尾道）

の諸氏發起人として專ら斡旋の勞を執り、百方盡瘁したる結果目出度く成立を告げ、同年十月三十日廣島縣會議事堂に於いて、創立總會を開催したが、當日の出席人員は合計六十四名（廣島七人、安藝五人、佐伯六人、安佐十三人、山縣二人、賀茂十六人、豐田二人、御調二人、世羅三人、沼隈三人、深安一人、蘆品三人）で、決議事項は左の如くであつた。

△廣島縣酒造組合規約△廣島縣酒類品評會規則△明治三十一年度組合經費豫算（豫算總額七百七十六圓）
△組合經費徵收方法（造石割とす）△酒造家困難の狀態を全國酒造家大會及貴衆両院へ陳情すること

斯て正副頭取の選擧を行ひ、頭取には保田芳太郎氏、副頭取には奈川貢氏當選し、尋で各支部に於て常議員の選擧を行ひ、茲に全く組合は組織完成を告げたのである。當時の組合は廣島縣同業組合法準則に基いたもので、區域は廣島縣下全部とし、一郡市若くは數郡市、又は一郡を分割して支部を置き、支部には支部長及び副支部長等の役員を設け、爾來幾多の變遷を經て今日となつた。

明治三十三年重要物産同業組合法が發布せられたので、組合は之に依つて根底を堅め、三十四年六月第三回通常總會に於いて、釀造試驗所設置を縣當局に請願することを可決し、又組合新契約認可せられたるを以て、頭取保田芳太郎氏を組合長に、副頭取奈川貢氏を副組合長に推し、三十六年六月第五回通常總會に於いて、三浦仙三郎氏の酒造界に於ける功勞に對し金杯を贈呈することとし、三十八年三月の臨時總會に於いて、三十一年發布三十七年十二月公布の酒造組合法に基き、組合組織を改めて從來の組合契約書を定欵に變更し、同年六月副組合長に神原益治郎氏を推し、九月保田組合長俄然長逝したる爲、三十九年三月之が補缺選擧を行ひ奈川貢氏を組合長とした。四十一年八月廣島縣酒造界の功勞者三浦仙三郎氏の訃に接し、更に同年副組合長奈川貢氏亦易簀した。依つて四十二年六月指名選擧を以て中道卯之助氏を組合長とし、大正六年六月副組合長神原益治郎氏辭任し、卜部讓介氏其後を襲ひ、以て今日に及んだのである。

通常總會は毎年一回廣島縣酒類品評會開期中に開き、臨時總會は組合創立以來三回之を開會した。總會に於ける議案其他に就いては、他の酒造組合又は一般の商工組合と彷彿たるものであるから、煩を避けて茲には之を省くことする。

廣島縣酒造組合の事業は。酒類品評會の開催を以て第一としなければならぬ。其他講話會の開催、功勞者及び優良杜氏の表彰等、記すべきものが實に多いのであるが、從來組合の表彰したる主なる人々は、元組合長故保田芳太郎、同故奈川貢、故三浦仙三郎、元蘆品郡支部長故和田豐太郎、故島博三の諸氏である。又組合員能く胥一致協力して着々組合設置の目的に進行し、毎年酒類品評會を開きて當業者の奬勵に資する外、北清事變並に日露戰役の際は軍用酒の納附に斡旋し、以て奉公の至誠を竭し、或は基本財産を蓄積して組合永遠の大計を企圖せる等、其施設頗る顯著にして、廣島縣釀酒の名聲世に嘖々たるに

至れるの故を以て、明治四十二年六月十日、時の縣知事宗像政氏から組合に對し効績狀を附與せらるゝに至つたが、爾後業績振はざるものあり、近時漸く廓清の緒に就かんとしてゐるのは、喜ばしい現象であると思ふ。

天下獨特の品評會

‖特に色澤に重きを置くは廣島酒の特色‖審査長は先づ審査員を審査す‖審査は最も嚴正公平である‖

廣島酒が天下第一の銘釀たるに至つたのに就いては、廣島縣酒類品評會の効績を擧げなければならぬ。廣島縣酒類品評會は實に理想的のものであつて、審査の嚴重なることは他に其比を見ないのである。廣島縣に於いて始めて清酒品評會を開いたのは、明治二十四年賀茂郡南部酒造組合に於いてしたものが嚆矢であるが、明治三十一年廣島酒造組合成り、翌三十二年六月組合の主催を以て、廣島市會議事堂に第一回廣島縣酒類品評會を開催した、是れ縣品評會の始である。當時の會長は廣島縣事務官（內務部長）平岡定太郎氏で、審査長は廣島縣勸業課長可兒久成氏之に當り、縣內より審査員十三名を選び、褒賞は縣知事江木千之氏の名を以て授與し、出品點數清酒三百十六點、味淋三十點であつたが、受賞者は清酒二百點、味淋二十點の多きに及んだのであつた。

爾後每年一回之を開催し、內務部長を會長に推し、勸業課長（分課後は商工課長）を審査長とし、褒賞授與は知事之を行ひ、縣廳に釀造專任の技師を置くに及んで、明治四十三年より審査長は技師を之に充つることとし、以て今日に至つたのである。

元來廣島縣酒類品評會は、審査の標準全く他地方の品評會と異り、殊更に色澤に重きを置き、採點方法は香味四十點滿點、色澤十五點滿點とし、香味は二點差、色澤は一點差として居た。夫であるから、審査は一日を隔てゝも公平を缺くものとし、第一回の如きは三百餘點の出品に對し、十三名の多數審査員を招聘した譯であるが、其後審査員を五名とし、販路擴張の一策として廣島酒の將來販路として有望なる地方から、最も唎酒に長じたる者を選ぶを主眼とし、又橋爪技師審査長たるに及んで、明治四十三年第十二回

廣島縣酒類品評會より、採點方法の餘りに色澤に偏重なるに鑑み、香味四十五點滿點、色澤十五點滿點に改め、香味を一點差、色澤を七分差とし、且つ從來は審査に白猪口のみを使用してゐたが、その後ち色澤審査に白猪口、香味審査に色(褐色)猪口を使用するとし、色澤の爲に審査員の感能が支配せらるゝと無き樣改めたのである。而も之を夫の大藏省系(稅務官廳を中心とせる)の品評會に比べると、彼の採點方法は香味九十點滿點、色澤十點滿點を通則としてゐるのであるから、實に雲泥の相違あるとを知らるゝであらう。世人の中には、清酒は香味を愛するものであるから、色澤の如き敢て之を語るに足らぬと云ふ者がある、殊に銘釀地と稱せられてゐる地方に於いて、此言を爲す者があるけれども、一應道理の樣であつて實際は誤れるの甚しきを思はざるを得ないのである。色相既に淡白ならざる清酒が、香味に於いて醇良なりとは何人も首肯し得ざる所であつて、廣島酒をして天下に冠たらしめたる所以のものは、上述の如く色澤に重きを置きたる結果である。若し此言を否定する者があつたならば、夫れは未だ醇釀の何物たるを解しないの者であると謂はなければならぬ。

受賞點數は出品點數の約四割とし、等級を一等乃至四等とし、縣知事より之に金牌、銀牌、銅牌、褒狀を授與してゐるとは、他の品評會と大差は無いが、出品物は豫め配附せる一定の容器に採酌して提出せしめ、之を各郡市役所より吏員を出張せしめて整理し、其受附符號を壜底に黑蓋法を以て隱蔽し、整理を終るや受附符號を記したる整理簿二通を作製して、各別に嚴封し整理委員全部封印を押捺し、正本は出品物諸共に審査長に引渡し副本は酒造組合長之が保管の責に任じ、而して出品物には審査長に於いて更に暗號を附し審査員をして審査を行はしむるのである。審査は暗號を變更して反覆數回之を行ひ、審査員各自の成績によりては再審査を行はしめ、一等受賞酒の如きは尠くとも四五回の嚴重なる審査を行ふてゐるから、廣島縣酒類品評會は、酒質の審査を行ふと共に審査員の審査を行ふものであると傳へられてゐる。夫れであるから、之が審査の任に當る者は、酒質鑑別の技能卓絕せる者で無くては到底能はないのである。審査を終了したならば、審査長は各支部長を立會せしめて、壜底の黑蓋を開き審査暗號と受附符號とを對照し、然る後保管の整理簿を開封して擬賞するのである。廣島縣酒類品評會の審査は、實に斯の如く嚴密

に行はれてゐるから、審査上一點の疑義を挾む餘地も無いのである。

品評會開催地は安藝、備後両國に於て交互に開き、安藝は廣島及び呉、備後は尾道及び福山の各市に於て開催してゐる。尚區部品評會、支部品評會、支部聯合品評會なども開かれ、賀茂郡、安佐郡を始め各郡市何れも、或は補助金を支出し或は釀造奬勵規程を設け、縣郡當局相與に、酒造業の爲に多大な斡旋をなしてゐる、斯の如く酒造の奬勵に力めてゐるのは、他府縣に多く類例を見ない所である。

税務技術官の功勞

＝廣島税務監督局技術官の斡旋＝鳥居技師極力改釀法を試む＝累代の技術官孰れも熱心に盡瘁す＝

廣島酒の今日あるに至つた原因に就ては、技術家の功績をも擧げなければならぬ。明治三十二年官制改正せられて、從來地方廳に屬してゐた税制事務を獨立せしめ、新に大藏省直轄の税務監理局を置かれ、廣島市に設けられた廣島税務管理局では、廣島、山口、岡山三縣の税務を統轄し、局内に鑑定課を置かれて技術官を配屬せしめ、鳥居嚴次郎氏税務管理局技手として着任し次で課長となつた。鳥居氏は廣島縣に於ける最初の技術家で、東京帝國大學選科出身の藥劑師であるが、嘗て大阪樋口に種麹製造の顧問であつた、又灘酒の釀造にも詳しい人で、酒造改良に多くの意見を有し、局内に酒造家、酒造從業者を集めて講習會を開き、又實地釀造をも試みて、學理に晦つた地方酒造業者に酵母や麹菌の如何なるものであるかを知得せしめた、是れ廣島縣に於ける酒造講習會の嚆矢であらう。

明治三十三年の頃、佐伯郡酒造業者を勸誘して、廿日市池田酒造場に會社組織で釀造試驗所を設けしめ、專ら管理局後援の下に試釀を行つたが、酒母の使用量を在來法の半分とするなど鳥居氏が餘りに自家の理想に走つたので、種々なる試驗も徒らに失敗を反覆した計りであつた、偶々酒となつても火持惡しく、三十三四両酒造年度共に成績不良の爲め會社は非常なる損失を招いて倒れた。三十五年には鳥居氏は其經驗に鑑み種麹を製造して、之を縣下酒造家に分與したが是れ亦不成績であつた。又三十四年頃、管理局技術員を某酒

造家の子弟と稱して灘の某酒造場に派遣し、灘酒醸造法を實習せしめたが、當時灘地方は非常に秘密主義を執つてゐたのである。

明治三十五年八月、東京高等工業學校應用化學科出身の橋爪陽氏が、技手として管理局に來任し、鳥居氏の下にあつて大に補佐する所があつた。當時鑑定課技術員の事業は本務たる鑑定事務の外、酒造業者の爲に水質、米質及び酒母などの試驗を行ひ、又酒造家は各地方共に改醸熱が盛んであつて、蔗品郡では府中に醸造試驗所を設け、丹波杜氏を招聘して改良酒を試醸し、安佐郡では故奈川貢氏等が熱心に改醸に努めたけれども、孰れも失敗に歸して了つたのである。此頃隣縣の岡山、山口などでも改醸を企てゝ、是亦失敗を反覆すに過ぎなかつた。時の税務管理局長は岩崎奇一氏で、氏は酒造改良に最も熱中し、實地指導に腐造救濟に、杜氏の周旋に醸造試驗所の設立に、部下を督勵して酒造界の爲に斡旋の勞を惜まなかつた。三十六年税務管理局は税務監督局と改稱せられ、廣島税務監督局の管轄は廣島、山口の二縣となり、三十七年には大藏省醸造試驗所が設立せられて、鳥居氏は之に轉任したので、橋爪技手は其後を襲ふて鑑定部長となつた。

爾來益々清酒改醸を指導奬勵し、各地に麴又は酒母の品評會を開き、或は丹波杜氏を招聘して間接に補助せしめ、或は試驗場の設置をも勸誘した。即ち岩崎局長は從來改醸を急ぐの餘り失敗を招いたのに鑑みて、力めて酒造家の自發的研究に俟つ方針を執り、濫りに勸誘することを爲さしめず、事務官田邊東太郎氏熊本より來任するに及んで、克く局長の意志を承け、技術官をして當業者教養の任に當らしむる外、明治三十九年には丹波杜氏大路定吉氏を技術員として局に雇用し、製麴及び酒母の實地指導に任せしめ、四十年更に一名の丹波杜氏を招聘して、同樣の任に當らしめたる結果、酒造界は著しく進歩の蹟を示し、殊に四十酒造年度の如きは、日露戰後財界膨脹の影響を受けて酒造界は非常なる活況を呈し、廣島縣の酒造業も空前の大增石を爲すに至つたのであつた。

明治四十一年岩崎局長去り蓮見義隆氏其後を襲ふに及んで、部下に其人を得ざるより從來の勸業政策は全然廢棄せられ、技術官は單に其本務たる鑑定事務にのみ從事せしめ、酒造家を以て殆んど犯罪の常習者の如く取扱ふに至つた。前任者の施設は盡く破壞せられ、酒造家に對しては極度の苛察主義を執り、三津、竹原等を初め各地酒造家の家宅搜索

を行ひ、甚しきは身體檢査をまで行ふに至つたので、之が爲め慨然として祖先以來の業を捨つる者相繼ぎ、竹原の賴氏、三津の本田氏、其他廣島縣酒造界の有力者にして廢業する者多く、多年身命を酒造界に捧げて改醸の研鑽に努めた三浦仙三郎氏の如きは、悲憤慨嘆との餘り遠逝したりとさへ傳へられてゐる、斯くして希望に充ちたる我が廣島縣酒造界は、茲に一大頓挫を來したのである。

明治四十一年西條稅務署に鑑定課を新設せられ、廣島稅務監督局技手中村常七氏は課長として赴任した、氏は帝國大學選科出身の藥劑師である。四十二年四月橋爪鑑定部長去り後任として渡邊潔氏之に代り、渡邊氏退職するや川上董次氏其後を襲ひ、更に田中勝太郎氏となり、大正六年六月田中氏名古屋に轉任し、野白金一氏熊本より來任し、以て今日に及んだのである。野白氏は東京高等工業學校出身で、我國現在の技術家中最も名聲ある人である。其間廣島稅務監督局の管轄は明治四十三年廣島、山口、岡山、島根、鳥取の五縣となり、局長も數度交迭せられ、一般に稅源涵養の名の下に、實地指導、講習講話等をも盛んに行ひ、酒造業の爲め盡瘁しつゝあるのは多としなければならぬ。

縣當局と酒造業

＝醸造試驗場設立の計畫＝橋爪技師斯業の爲め獻身的に努力す＝
酒造組合創立二十周年記念事業＝

明治四十一年廣島縣通常縣會は縣立醸造試驗場設置の建議案を可決した。茲に於てか縣當局は該建議案提出者の一人たる、時の縣會議員（賀茂郡選出）武田豐四郎氏に對して設計書を提出せんことを通牒し、武田氏は之を西條稅務署に依托して作成したが、此時廣島縣酒造組合は先づ其前提として縣に技術官を置かんことを請願し、時の勸業課長山根蕭氏から知事宗像政氏に致し、明治四十二年前に廣島稅務監督局鑑定部長であつた橋爪陽氏を迎へることとなつたが、同氏は尙在官の儘であつたから之に醸造教師を囑托し、翌四十三年廣島縣工業技師に任命し、此年宮川梓氏（現今呉鶴醸造場技師）を醸造助手とし、廣島縣は此等專門技術家によりて、益々酒造界の改善發達を期するに至つたのである。

橋爪技師は東京高等工業學校出身で、前にも記せし如く明治三十五年廣島稅務監督局

技術官として來任し、次で縣技術官となつたのである。大正三年宮川助手は廣島縣工業技手に任命されたが、翌四年五月吳市三宅酒造場技師として去り、次で高工出身の有村浩氏廣島縣工業技手に聘せられ、有村氏は主として醬油釀造の奬勵指導に任ずることゝなつたので、橋爪技師は殆んど全力を擧げて酒造界の爲に努力してゐる。

橋爪氏縣技師たるに至つてより、或は杜氏の敎養に努め、或は酒類品評會の審査方法を改善し、其他酒造の改善に就いては種々なる施設を爲し、其廣島縣酒造界の爲に致せる功勞は特筆すべきものがある。今や橋爪技師は日本酒釀造界の一大權威であるが、忌憚なく云へば氏の優越せる技倆は進歩せる廣島縣酒造業の與へたるもの多かるべく、又廣島縣酒造業が今日の如き發達を見るに至つたのは、橋爪氏の熱誠努力に俟つものが實に多いのである。廣島縣が橋爪技師を有するは、酒造界の大なる誇である。

大正四年廣島縣通常縣會は、再び縣立釀造試驗場設置の建議案を通過したけれども、翌年に至つて他に尙急を要するものを生じ、今尙之が實現を見るに至らないのである。然れども現時廣島縣の釀造業奬勵的施設は釀造改良費として縣費三千餘圓を支出しつゝある以外、品評會補助費として年々六百圓、實地敎師費として同樣百六十圓を投じ、專ら斯業の啓發に努めてゐるのである。又廣島縣酒造組合に於いても、早くから釀造試驗場設置の議があつたけれども、之が具體的計畫を見るに至らなかつたが、大正五年定期總會に於いて、創立二十周年(大正七年)記念事業として、愈々釀造研究所設立の議成り、目下委員を推擧して之が研究中である。

廣島縣に於いては、斯くも釀造業の改善發達に盡瘁し、淸酒の改良進歩を期せるのみならず、醬油、酢、味噌等の各種釀造物に對して一樣に奬勵の策を講じ、醬油の品評會及び講習會、講話會等を開くは勿論、製酢に就いて實地指導及び品評會を開き、又味噌にありても品評會を開催し、講習會、講話會等をも開き、以て此等釀造業の益々進歩發達せんとに最も力を注ぎつゝある。

尙縣當局者の酒造業改善に關する施設の一としては、米穀檢査規則を設けて特に酒造原料米に關し特別の規定を置き、酒造改良に資する所あらんとせり、其他酒造家と農家の提携に就いても常に斡旋を怠らざるを見る。

技倆卓絶せる杜氏

＝三津杜氏の理想的教育＝酒造講習會は宛然一實業學校の觀がある＝縣内在勤杜氏は孰れも廣島流＝

凡そ銘釀を產するの要件は、原料容器の撰擇に意を致すべきは勿論であるが、釀造技術者にして充分なる技倆と經驗とを有しなかつたならば、焉ぞ克く醇良酒を得ることが出來やうっ廣島縣に於いて往時如何なる杜氏を使用してゐたかは、杳として知る由も無いのであるが、今から百餘年前伊豫から酒造杜氏を聘して、土着の杜氏及び助業者に技術を習得せしめたことがある。けれども、一般杜氏は概ね土着の者であつて、現今廣島酒否天下吟釀の中堅たる三津杜氏の如きも、唯同地方が早くより酒造地として知られ、自然杜氏及び助業者の需要も多くなつて、漸次地方的に一勢力を生んだのに過ぎないのである。明治九年酒造界の先覺者たる故三浦仙三郎氏が酒造業を開始し、屢々灘、堺、伊勢の室山、尾張の半田龜崎等を視察し、刻苦研鑽の結果軟水釀造法を發見するに至り、之を同業者に知得せしむ可く酒造研究會を起し、附近町村の杜氏及び助業者を會員とし、自己の酒造場内に於て之を研究せしめ、多年其養成に努めたる結果之を各地の酒造家に周旋し、漸次改良杜氏の產地として世に知らるゝに至つたのである。爾來内海・竹原、仁方等でも三津杜氏に傚ふて酒造改善に就いて研究し、今や各町共に杜氏組合を組織するに至つたのである。

三津杜氏の產地は、廣島縣賀茂郡三津町を中心として、同郡早田原村、賀永村、豐田郡木谷村、吉名村の各町村に居住する酒造從業者の總稱であつて、其勢力は年毎に擴大せられ現今約九百人の多きに上つてゐる。されば廣島縣下は勿論山口、愛媛、香川、德島、大分等の各縣を始めとし遠く灘、堺、播州にまで傭聘せらるゝに至つたのである、往年三津杜氏組合を組織して三津町長黒杭德太郎氏を組合長とし、酒造家三浦忠造氏を副組合長に推し、益々發展を期しつゝあるのである。明治三十六七年頃には杜氏の數六十餘人、助業者約三百人であつたが、故三浦仙三郎氏は彼等を敎養する傍ら、毎年陰曆八月十六日即ち地方鎭守祭の翌日、杜氏等を集め酒造家をも加へ、酒造上に關する意見を交換するを例としてゐた。明治三十七年には時の廣島稅務監監局鑑定部長橋爪陽氏を聘して一日の講話を

聽き、翌三十八年には二日間同氏の講話あり、三十九年八月から、橋爪氏の創意に依り長期講習會前期（二週間）を開きて同氏を講師とし、四十年一月酒造季節中右講習會の後期（二週間）を開催したるが、後之を合一して學年制となし、三ヶ年を以て修業期となし、之を甲種講習と名け、別に一週間の短期講習會をも開いて、學理の應用と實地の研鑽とに習熟せしめ、之を乙種講習と稱へてゐる。次いで修身科を增設して精神陶冶に全力を盡し、他方に於ては黒杭三津町長、三浦忠造氏及び橋爪氏等協議の上、組合の規約を改善し、組合員證の裏面には日常の心得を記し、人間の本領たる「誠」の一字を刻せる記章を佩用せしめ、大正二年以來組合員の自釀酒を靖國神社に奉納して、敬神奉公の至誠を披瀝するを恒例とし、郡當局も杜氏養成に重きを置きて毎年郡費二百金を投じ、甲種講習會には實習用の器具機械を設備し、今や顯微鏡四臺を初め各般の設備完整し、水の分析の如きは五十餘名が各個に從事し得る丈けの準備整ひ、一度講習會を開くや宛然一實業學校の觀がある。講義は全部教科書主義で、其編纂は盡く橋爪技師之を擔任し、甲種講習會に使用するものは、理化學大意、釀造論、細菌學、分析法、酒造法規等で、孰れも印刷して講習員に配付し、小學卒業以上の從業者を限り入會せしめ、今日までの卒業生は百五十名であつて、大部は杜氏になつて居る。斯の如く精神の陶冶、學術の訓練、實習設備の完備した酒造講習會は、現今我國に於いて國立釀造試驗所の外唯之あるのみである。斯かる教養を受けつつある三津杜氏は、年々縣の内外に歡迎せられ、今や總數二百名に近く、既往十年間に於いて正しく三倍に增加して居るのである。

其他竹原杜氏、内海杜氏、仁方杜氏等孰れも組合を組織し、年々乙種の講習を開き、其他殆んど三津杜氏と同樣であつて、釀造法の如きも亦同一方針の下にあるのであるから、煩を避けて別に記さぬことする。目下賀茂郡に於ける此等酒造杜氏の數は三百五十餘名であつて、之に附隨する助業者の數は千數百名に達してゐる。而して此等杜氏助業者等の一酒造期間に於ける總收入は、實に四萬數千圓の多きに達してゐるのである。尙其酒造上に於ける偉大なる成績、其他記すべきことが頗る多いけれども、夫等は他日に讓ることとしやう。

現今中國地方に於いて最も勢力あるものは、三津杜氏と共に備中杜氏がある。備後地方には今尙備中杜氏も散在し、夫等に就いても記すべきものが多いのであるが、茲には之を

省略する。唯序に云つて置かねばならぬのは、同じく備中杜氏と云つても、其廣島縣下に於いて從業するものは、盡く三津流否廣島縣流の新式釀造法に據つてゐるとである。

原料米の精撰

俗謠子曰く「酒は米の水」と、然り日本酒は實に米の水である。我國は古來瑞穗の國と稱せられ五穀豐熟の邦土であつて、殊に米は日本人の常食である生命である、我等の生命とする米を原料として製造した日本酒の芳醇なるべきは當然のことである。

夫れであるから、酒造上原料米質の撰擇は最も緊要な問題であつて、銘酒吟造に就いては殊に然りである。從來廣島縣銘釀家の賞用してゐたものは岡山縣產の所謂備前米で、米種は雄町種を第一とし神力種もあつて、通常靑二三等の檢査米を用ゐてゐる。又南方沿海部地方では伊豫米を使用する者もあり、或は豐後米、防長米、播州米などを使用してゐる者もあるが、其多くは米穀商の手を經たものであるから、系統は必ずしも確實なもの計りでは無い。概ね米の實質に就いて撰定してゐると云ふのが適當であらう。

元來廣島縣產米も決して優良なものが得られないのでは無い。江ノ川支流及び太田川、沼田川、蘆田川の沿岸、西條の盆地、福山附近の平野など孰れも土地豐饒であつて、優良米も亦多いのであるが、米種米質が不統一であつた爲に酒造米として適良ならず、隨つて生產者たる農家に於いても酒造米としての施設を爲さず、調製も不充分なるを免れなかつたのである。依つて、廣島縣では明治四十三年米穀檢査規則を設くるに當つて、酒造米に關しては特別の規定を置き酒造家の便宜を圖るやう努め、農家及び酒造家相互の利益を增進するを以て念としてゐた。大正四年十月米穀檢査規則を改正するに際して、其條項中には明かに酒造家保護の意味を表現し、啻に表面の規定ばかりでは無い酒造米の檢査に就いては特別の注意を拂ひ、縣當局は種々之が爲に斡旋してゐるのである。

現今廣島縣に於て優良米の產地としては先づ蘆品郡常金丸村附近を推さなければなるま

い、其優良品の如きは乾燥充分なる爲め一見硬質米のやうであつて、而も蒸饐の結果は他に比類無き良好な成績を擧げてゐる。大正五年度豐田郡小泉村では率先して酒造米耕作組合を組織した、是れ廣島縣に於ける斯種組合の嚆矢であつて、全國に於いても未だ多く其例を見ない所である。又前記金丸米の產地たる蘆品郡常金丸村、同郡網引村でも酒造米供給組合を組織した。賀茂郡に於ては、備前米等の移入米の外、地方產米としては北部では久芳、竹仁地方、中部では黒瀨、高屋及び本鄕地方の產米を賞用してゐる。廣島縣酒造家が漸次地方產米を使用して行きつゝあるのは、喜ぶべき傾向であると思ふ。

學理的見地からすると、清酒釀造技術は今尙過渡時代に屬してゐる、隨つて清酒の生命たる原料米の撰擇標準は學者の說區々たるを免れないのであるが、從來一般に賞用せられてゐる酒造米は、雄町種のやうな大粒のもので、堅筋淺く蛋白質少く、外腹白部少く內腹の白部ある軟質米である。肥料は石灰及び鑛物性人造肥料を避け、柴草堆肥などを使用して耕作したもので、早刈して而も乾燥の充分なるものでなくてはならぬ。茲に酒造適良米としての米稗、施肥、刈入、乾燥、調製及び土壤、氣候等に就いて、其詳細を盡すことは困難であるが、既說酒造米供給組合や廣島縣酒造家等は、此等の條件に適合した酒造米を得んことに努力し、酒造家は個々に農家と契約耕作を爲し、又自家の耕作或は小作米に特別の施設を爲し、優良なる酒造米を得んことに努めてゐる。

銘酒釀造上の苦心

（原料米の精白に十四五晝夜（桶材や樽材は精撰した吉野杉）圍桶の手入に四十餘日を費すものがある）

廣島縣の清酒が天下に冠たる所以を明かにしやうとするならば、其釀造上の苦心を詳細に述べなければならぬのであるが、釀造操作は一に是れ進步せる化學の應用と多年の經驗とを以てする、最も複雜なる技術に屬するものであるから、到底小冊子の克く盡し得る所で無い。況んや編者は一操觚者であつて、之を說くには別に其人がある、故に茲には唯概括的に、廣島縣の銘釀家が如何に斯業に熱心なるかを記すことする。

酒造上原料たる米質撰擇の緊要なことは既に記したが、夫れと共に酒造用水の適否は、醸造上及び成酒の上に最も重大な關係を有するのである。而して、酒造用水に適良なる水質としては硬度高きものであつて、無色透明にして溷濁を有せず、冷かにして輕快なる味を有し、安母尼亞、硝酸、有機質、鐵分等を含有しないものたるを要するものとせられてゐるが、廣島縣下の酒造用水の大部分は、此第一條件たる硬度が低いのである、即ち概ね軟水に屬してゐるのであつて、代表的銘醸と呼ばれるものさへ、硬度二度内外のものが多いのであるが、而も廣島酒は天下の銘醸として謳はれ、殊に軟水醸造の結果酒味頗る温雅であつて、芳醇無比なるは抑も何故であらうか。是れ故三浦仙三郎氏が苦心研究の結果軟水醸造法を發見して之を普及し、幾多熱心なる酒造家が種々工風を凝らし改醸に努めた結果で、之を最も簡單に解釋するならば、廣島酒の醸造法は軟水に適應する操作を爲すが故であると云ふのが、最も妥當なる言である、又廣島縣の氣候風土、殊に自然の與へたる土地の香が、銘醸を產出する上に與つて力あるとは、今や何人も疑ひを容れぬ所である。

優良酒を得るには、原料米の精白度を高くすることが必要である。所で精白度を高くする丈け、醸造操技の上には反つて困難を來たすのである。廣島酒原料米の精白度は、灘其他の遠く及ばざる所であつて、水車搗に七八晝夜乃至十四五晝夜、動力使用のもので四十八時間以上摩擦器械にて四十回乃至六十回反復するものがある、精白度を二割以上に達せしむるものは、決して珍らしく無いのである。廣島酒が香味芳醇にして色相淡白なるは、多く之に因由するものが多いのであつて、又多量に飲用しても惡醉又は宿醉をしないのは實に之が爲である。

原料の精選處理及び醸造操技と相俟つて、銘醸を得るは緊要なるものは酒造用器具機械の撰擇と手入とであるが、就中圍桶の撰擇に就ては非常なる苦心を要するのである。元來日本酒の容器たる桶及び樽は、古來杉材を使用し來つたのであつて、日本酒の香味は杉材に支配されてゐるものが頗る多いのである、夫が爲め現今では此觀念が極端になつて來て、杉材から特に油分を抽取つて之を木香油と稱して販賣してゐるのもあれば、杉材の油分に富んだものを木香と稱へ、之を煮沸した汁を酒に加へる者さへあるやうになつたのであるが、此等に依つて見ても、如何に杉材が清酒の香味と密接な關係を有するかゝ想像さ

るゝであらう。現今杉材の産地としては吉野を第一とする、又同じく吉野杉でも川上村附近の産を最上とする、桶材としては七八十年乃至百四五十年の樹齢を有するもので、而も其材質最も優良なる部分の赤味と白部の境界線を以て最上とするのであるから、理想的の圍桶一本を得るには容易なとでは無い、殊に圍桶としては昔は新桶を歓迎したが、現今では三四年物を最良とし、新桶古桶は銘釀物には決して之を使用しない。廣島縣銘釀家は圍桶を得る爲に以上述べた所の理想を實現せしめてゐる、唯其吉野産たるや否やに至つては多く之を購入するに商人の手を經てゐるから、確實なる保證をすることが出來ないけれども、材質の撰擇に就いて特別の注意を拂つてゐることは、到底他府縣酒造業者の遠く及ばぬ所である。次には其手入であるが、圍桶は使用後多く其儘に放置し、秋期に至り二三回滿量の湯籠を爲し、一週間計り北向けとして毎日湯當湯しごきを行ひ、それより南向きとして二十日間乃至四十餘日間乾燥し、其間隔日に湯當をするなど、酒造家毎に多少の相違はあるけれども、其手入の周到綿密なることは到底他地方酒造家の企及し得ざる所であつて、或は殆ど夫れを事實なりと信じ得ないほどのものである。以上は主として圍桶に就いて述べたのであるが、其他仕込桶、坪臺桶、暖氣樽、半切桶、櫂、箒、火入釜、槽、袋などに對する手入の嚴密なることは、實に枚擧に遑無き有樣である。

杉材と酒質と密接なる關係を有することは前に述べた如くである、隨つて圍桶計りでは無い、樽の材質も酒質に影響することが最も多いのである。從來灘酒が銘釀として名聲を擅にしてゐたのは、樽の優良なものを使用してゐたのが、其大半を擔ふてゐると言はれてゐる、樽の優良なるものは劣等なる酒質をも優良ならしむるのは、實驗上明かな事實であつて、樽は優良なものを撰ぶと同時に新樽以外のものは絶對に使用しないのである。廣島縣は早くより酒質の向上に最善の努力してゐながら、如何せん販路の關係上久しく灘酒を凌ぐに至らなかつたが、今や灘酒は遂に廣島酒の敵に非ざると共に、樽の如きも最も優良なものを撰ぶに至つたのは、實に愉快に堪べない所である、現今清酒市場としては東京を第一とせられてゐるが、而も東京市場に於て灘酒に對するには、廣島酒の二流品を以て優に彼を壓倒し得るのを見ても、廣島酒の如何に優秀なるかを知るに足るであらう。樽詰には桶を清水を以て洗滌し更に熱湯を以て洗滌するが、銘釀を詰めるには特に清酒を以て

洗滌するものも決して尠く無いのである。

此他醸造場の設備、麹室の裝置等各酒造家共常に研究を累ねつゝあるのであるが、未だ多く記すべきものを見ないやうである。其他の器具機械等に就いては、他の銘醸地と大同小異であるから、茲には之を略することとする。

芳醸を得る素因

廣島酒醸造法の特異點＝軟水醸造、大粒心白の原料米、若麹、若醪、若揚＝是れ色相淡白にして醸酵なる所以＝

廣島酒は既に述べたる如く、色相極めて淡白であつて、香氣は若くして馥郁とし、風味頗る温雅であるが、此等の特色の由來なる所は、原料及び醸造作業にあるのは言を要せぬ所である。以下簡單に之に就いて述べて置かう。

先づ原料に就いて記すならば、縣下銘醸家の醸造用水は殆ど皆軟質であつて、其硬度は二度乃至四度に過ぎぬ、中には二度以下のものさへ尠くないのである。塩素の如きも少きは百萬分の七八位のものもあるが、普通十萬分の二乃至五であつて、此等は嚮て廣島縣獨特の軟水醸造法を産み出し、今日の廣島酒が天下獨特のものである所以である。

次に原料米は、大粒にして心白のものを賞用し、靭性強き軟質米たる雄町稙を主として採用してゐるから、麹の質が優良なばかりでは無い、蒸米の溶解糖化も容易であつて、爲に醗酵經過が順潮なるを得、風味の温雅なる酒質を産する所以である。

麹は其質の可成若きを尚んでゐるから、製麹温度が低いばかりでは無い、在室時間が四十時間内外に過ぎないのを普通とする。隨つて香氣極めて芳烈であつて、之が爲め成酒の香氣が若くして馥郁たる素因を爲すと共に、併せて色相淡白なる一因をなしてゐる。

酒母は可成若く分け、而も醗酵能力の強大なものを尚んでゐるから、醪の醗酵が頗る適順であつて、温雅なる風味の中に相當の張りを有する原因をなしてゐる。

醪は仕込温度低く櫂入多く、醗酵が前緩的であつて而も後日強盛となり、最高温度は六十七八度乃至七十度に達し、留後十五六日目を標準として槽懸してゐる、即ち一般に若揚

をしてゐるのである。之が爲め清酒の組成分は、酒精分が十八九%の多きに達すると同時に、越幾斯も四%以上を包含し、醲厚芳醇にして張りの強い酒質を成生する、最大原因を爲してゐるのである。

此外、容器材質の撰擇、殊に圍桶の手入の殆ど他人の想像だも及ばざるが如き、原料米精白度の高き等、廣島酒の色相淡白、香味芳醇なる原因を爲してゐるとは、前に記した如くである。

芳醇無比の立證

＝全國酒類品評會の成績は立派に之を證明してゐる＝優等賞は殆んど廣島酒の獨占＝眞に代表的の芳醇である＝

廣島縣が遠く先進地を凌駕して、縣内至る所芳釀を產出するに至つたのは、上述の如き努力研鑽より得たる結果であるけれども、其天下に名聲を博するに至つたのは、大藏省監督の下に在る日本釀造協會主催の、全國清酒(後に酒類)品評會の賜物である。該品評會は明治四十年十月、大藏省釀造試驗所内に於て第一回を開催せられ、爾來隔年に開き、大正六年十月を以て第六回に及び、第五回より全國酒類品評會と改め、更に第六回より全國酒類醬油品評會とし、今や酒類醬油の全部を審査するやうになつてゐる。而して、第一回乃至第五回に於ける清酒の出品數及び受賞數と、廣島縣の夫を表示して見やう。

全國清酒品評會出品點數及受賞數

回數	年號	出品點數	出品人員	受賞等級別				受賞總點數(同總人員)	受賞歩合
				優等(人員)	一等(同)	二等(同)	三等(同)		
第一回	明治四〇年	二、一三八	一、八八六	五(五)	四八(四四)	一二〇(一一一)	五二八(四八九)	七〇一(六四九)	三二、八
第二回	同四二年	二、三六七	一、九一七	四(四)	七四(六六)	二〇四(一七七)	六六三(五七〇)	九四五(八一七)	三九、九
第三回	同四四年	二、二九四	一、七七二	四(四)	六一(四三)	一六一(一二九)	四四八(三八〇)	六七四(五〇二)	二九、四
第四回	大正二年	二、八〇一	二、〇五四	八(八)	一一七(八三)	三〇八(二二三)	六二五(五二六)	一、〇五八(七六一)	三七、八
第五回	同四年	三、〇〇〇	二、〇八一	八(八)	一四五(九六)	三三九(二五八)	六五一(五三二)	一、一四三(七四三)	三八、一

全國清酒品評會廣島酒出品點數及受賞數

回數	年號	出品點數	出品人員	優等	一等	二等	三等	受賞總點數（同總人員）	受賞歩合
第一回	明治四〇年	八六	七三	二（一一）	一八（一五）	一五（一五）	二七（一六）	六四（五八）	七四、四
第二回	同四二年	一四八	一〇九	二（一一）	三二（二七）	五四（四四）	三八（三四）	一二四（一〇七）	八五、八
第三回	同四四年	一六九	一〇八	一（一）	一七（一一）	四二（二九）	五一（三九）	一一〇（六六）	六五、一
第四回	大正二年	一九一	一〇六	三（三）	四六（二七）	五三（四一）	四七（三七）	一四九（九〇）	七八、五
第五回	同四年	一九七	一一四	三（三）	四七（二五）	五八（四七）	四七（三二）	一五一（八六）	七六、六

斯の如く、第一回以來毎に最優位を占め、廣島縣の清酒が如何に醇良なるかを證するに餘あるものがある。更に出品點數に對する百分率受賞歩合を、他の優良府縣と較べると、

第一回

等位	府縣別	受賞歩合
第一位	廣島	七四、四
第二位	岡山	六七、二
第三位	秋田	六五、九
第四位	福岡	五八、〇

第二回

等位	府縣別	受賞歩合
廣島	八五、八	
岡山	七四、六	
兵庫	六九、五	
愛媛	六九、四	

第三回

等位	府縣別	受賞歩合
廣島	六五、一	
岡山	六二、二	
京都	五八、五	
秋田	四〇、二	

第四回

等位	府縣別	受賞歩合
廣島	七八、五	
岡山	七二、四	
京都	六〇、九	
福岡	五六、八	

第五回

等位	府縣別	受賞歩合
廣島	七六、六	
京都	七〇、四	
福岡	六四、九	
岡山	五八、一	
第五位	兵庫	五七、六
高知	六一、一	
栃木	三九、三	
兵庫	五六、二	
三重	五一、四	

之に依つて見ると、隣縣岡山の如きは廣島縣に亞いで優良なる成績を示してゐるが、出品點數に於いて廣島縣は毎に彼に倍して居る。爾餘の府縣も概ぬ同樣であつて、廣島縣の清酒は更に一頭地を拔いてゐる譯である。次には同じく受賞歩合を以て、他の主なる生産地と比較すると左の如くである。

府縣名	第一回	第二回	第三回	第四回	第五位
廣島	七四、四	八五、八	六五、一	七八、五	七六、六
兵庫	五七、六	六九、五	三七、四	五六、二	四六、二
大阪	四六、五	三四、一	五、〇	一三、〇	二六、二
京都	五五、六	六〇、二	五八、五	六〇、九	七〇、四
愛知	三一、七	二九、三	一六、一	二六、五	三五、七
福岡	五八、〇	四四、一	三七、三	五六、八	六四、九

兵庫縣は最も古い歴史を有する所であつて、全國釀造高の一割を占むる灘を控へ、大阪府には堺があり京都府には伏見がある、又愛知縣には知多の主産地があつて、此等は孰れも嘗て廣島縣が彼に倣はんとした土地である。又福岡縣は城島を有してゐるが、廣島縣が此等の地方に比して、斯の如く優良なる成績を示してゐるのは、實に欣快に堪へざる次第

であつて、又以て其芳醇無比なるとを立證するものと謂はなければならぬ。

廣島酒の化學的成分

＝酒精分も麹酸斯分も酸量も適度である―麹酸斯分の多いのは廣島酒の特色＝廣島酒は眞に理想的である＝

元來日本酒は米を原料とした釀造物で、酒精分を含有する飲料であるとは、既に何人も知悉せる所であるが、其化學的變化及び化學的成分は如何なるものであらうか。

精撰した米を精白とし更に之を蒸餾し、之に麹菌（種麹）を撒布して麹室に入れ適當な温度を與へると、菌は盛んに繁殖して菌中の糖化酵素は米の澱粉質を分解し、蛋白分解酵素は蛋白質を分解し、更に之に蒸米と水とを加へると、一層盛んに菌類は糖化作用を營み又空氣中に浮遊してゐる乳酸菌其他の細菌は、未だ糖化しない溶性蛋白質を分解し、此等の作用に依つて生れた糖分は、酒精醱酵を起して遂に清酒となるのである。米は麹となり酒母となり醪を造り酒と成る迄には、大要斯の如き變化をなすものであつて、清酒の化學的成分は、酒精、グリセリン、琥珀酸、醋酸、乳酸、糖分、フーゼル油、アミノー酸、其他の窒素化合物、糊精、水分等から形成せられてゐるのである。

所で、廣島酒の觸感的特長に就いては、既に之を述べたのであるが、茲には更に、廣島酒の化學的組成上に現はれたる特長に就いて略述しやうと思ふ。廣島稅務監督局山田技術官は曰く、『廣島酒の色澤淡麗、香氣芳郁、風味美醇なるは公知のとであるが、之は單に廣島酒の外觀的表徵を形容した迄で、其內觀的表徵とも云ふべき化學分析成分上から見ると多大の興味がある。清酒の化學的成分が未だ充分に闡明せられてゐない今日、明確に其各個の味を說明するとは不可能であるが、大體に於いては辛味、旨味及び押し味の三とする。而して、辛味は酒精成分で旨味は越幾斯成分に依つて感せられ、押し味は酸成分に依つて支配せらるゝもので、即ち酒精、越幾斯及び酸は清酒の三大主要成分とも云ふべきものであるが、此等の成分に就いて、廣島酒が天下に名聲を博するに至つた日本釀造協會全國酒類品評會中、其最近（第五回）に於ける優等及一等受賞酒の分析成績に依ると

區分	酒精分	越幾斯分	酸量
廣島縣	一七、七五九一	四、一一四七	〇、一五八二
他府縣	一七、五三三四	三、三五一一	〇、一五七七

で、右は廣島酒(四十七點)と他府縣酒(百〇一點)の各總點の平均値であるが、之に依つて見ると、廣島酒は清酒としての主要成分たる酒精分に於いて多量を含んでゐるのである。次に越幾斯分の多いのは廣島酒の最も特徴とする所であるが、是れ酒精分を調和するに緊要なるものであつて、酸量に至つては廣島酒は他府縣酒に比し極僅微宛多量であるが、他府縣酒よりも多量なる酒精及び越幾斯の間に介在して、其押し味を強からしめる爲には大に効果を存するのである。之を要するに、廣島酒は辛味を構成する酒精分に富み、旨味を構成する越幾斯分は特に多く、必要程度の酸量を含有して押し味も適度であるから、廣島酒は分析上から見て内容豐富なる酒質と謂ひ得るのである。』と。

全國に於ける廣島酒の分析成績は斯の如く優秀であるが、更に之を先進地たる灘酒に比較したら怎うであらうか。同じく第五回全國酒類品評會に於ける優等及び一等受賞酒の中廣島酒(四十六點)と灘酒(但し兵庫縣全部二十四點)の總點平均を見るに、

區分	酒精分	越幾斯分	糖分
廣島縣	一七、七七五	四、一一九〇	一、二〇二四
兵庫縣	一七、七九〇	三、六二〇三	〇、八四〇三

であつて、之に依つて見ると、酒精分は廣島酒も灘酒も大差は無いが、越幾斯分に於ても糖分に於ても著しき相違がある。酒精分が相當にあつて、而も糖分の多いとは、廣島酒の何人にも適する所以であつて、此等組成上に表はれた特徴は彼我醸法の相違にも依るのであるが、技術上から見ても少らず興味あると思ふ。廣島酒が化學分析上よりするも如何に優秀なる素質を有するかは、以上を以て推知するに足るであらう、

廣島酒の産額

(二十年前には七萬二千餘石=大正五酒造年度には二十萬石を超過す=全國に於いて産額は第三位=)

廣島縣に於ける清酒の産額は、全國の第三位を占めて居るのであるが、嘗て幾何の醸造

高を有してゐたかは明かで無い。然れども、明治二十一年以降毎酒造年度造石高に徴して見ると、顯著なる發達を遂げたことを知るに足るのである。今之を示すと、

酒造年度	造石高	醸造場數
明治二十一年	七二、七八九石	
同　二十三年	八六、〇五四	
同　二十五年	一〇四、七四三	
同　二十七年	一六七、四八四	
同　二十九年	一四二、六九一	
同　三十一年	一一五、五九一	四三八
同　三十三年	一二八、二二四	四一九
同　三十五年	一六八、九〇二	四三〇
同　三十七年	一六〇、九五〇	四三三
同　三十九年	一五三、六〇三	四三八
同　四十一年	一七〇、四六七	四五二
同　四十三年	一五四、〇一一	四四八
大正　元年	二〇八、一三八	四三七
同　三年		
同　五年		

△備考　大正六酒造年度は大正六年十月一日現在造石見込高を示す

酒造年度	造石高	醸造場數
明治二十二年	一〇一、九〇六石	
同　二十四年	一一九、二九五	
同　二十六年	一三二、二七五	
同　二十八年	一四八、八一〇	
同　三十年	一四八、四八三	
同　三十二年		
同　三十四年		
同　三十六年	一二四、八七七	四二三
同　三十八年	一五五、二一六	四二六
同　四十年	一七八、三二七	四四三
同　四十二年	一五三、〇〇一	四四一
同　四十四年	一七一、七一二	四四二
大正　二年	一七八、一九一	四四八
同　四年	一六一、三五一	四三八
同　六年	二二六、二五一	四三五

之に依つて見れば、明治二十一年には僅に七萬二千餘石に過ぎなかつたのであるが、夫れより十年後の三十一年度には十四萬二千餘石に達し、更に十年後の四十一年には十六萬餘石に及び、大正五酒造年度に於いては、二十萬八千一百三十八石に達し、大正六酒造年度（大正六年十月一日より大正七年九月三十日まで）の造石見込高は二十二萬六千二百五十一石である。而して此間多少の消長を見るは、一般經濟界の影響を蒙れるに基くものであつて、全國酒造界の消長と軌を一にするものであるが、我國の人口が明治維新後倍加してゐるに拘らず、全國の清酒醸造高は依然として一ヶ年四百萬石内外であるのに比較すると廣島縣の酒造業が如何に長足の進歩を爲せるかを知るに足るであらう。

更に之を廣島縣下の主産地賀茂郡に就いて見ると、最近十五年間の酒造高は、

酒造年度	造石高	醸造場數
明治三十五年	三三、七二二石	七九
同　三十七年	四三、六七九	八三
同　三十九年	五五、七四〇	八六
同　四十一年	五二、一二九	八七
同　四十三年	四九、一六六	八六

酒造年度	造石高	醸造場數
明治三十六年	三九、七七六石	七八
同　三十八年	五三、四六二	八二
同　四十年	五九、六三〇	九一
同　四十二年	四六、九六六	八八
同　四十四年	五四、六六七	八六

大正元年	五二、六四六	八七	大正二年　五四、一七四　八五
同　三年	四四、九六四	八五	同　四年　四八、二九四　八五
同　五年	六一、七三九	七九	同　六年　六七、三二八（見込高）七八

即ち賀茂郡は縣下醸造高の約三分の一に達し、發達の蹟特に顯著なるものがある。尙部分的消長を窺ふと、西條附近は明治三十五酒造年度には四千七百餘石であつたが、今や一萬數千石に達し、竹原附近は一萬五百餘石であつたが、今や二萬數千石に達し、三津、仁方、內海の各方面共に數千石の增石を示して居る。

廣島酒の販路

＝販路は年毎に漸次擴大せられてゐる＝內地は勿論植民地諸外國へも輸出されてゐる＝茲が廣島縣酒造家の緊褌を要する所だ＝

廣島酒は以上述べた如く品質優良であつて、今や芳醇として天下其右に出るもの無きに至つたのであるが、近時造石高著しく增大し、販路も年毎に擴張せられて內地は殆ど廣島酒を見ざるの地無く、植民地及び支那、米國等へも輸出せらるゝに至つたのである。

左に大正二、三酒造年度に於ける、廣島酒の輸移出方面及び其石高を記さう。

輸移出方面	二年度	三年度	輸移出方面	二年度	三年度
山口縣へ	六五四〇石	六、三九一石	岡山縣へ	二、八三六石	二、六三九石
鳥取縣へ	一六二	一七〇	島根縣へ	七九八	六九三
兵庫縣へ	二、五七七	一、五七三	大阪府へ	二、九〇六	二、三八九
愛媛縣へ	五、七〇一	四、五三一	福岡縣へ	四、二四〇	四、四九三
大分縣へ	四、一九七	二、七七七	佐賀縣へ	二〇五	一〇五
京都府へ	一五一	—	長崎縣へ	八六二	五九〇
鹿島縣へ	三三一	三〇三	東京府へ	二、八二八	三、八五三
香川縣へ	一、一六三	九八九	宮崎縣へ	二、五七八	二、二七五
愛知縣へ	一五〇	二二七	神奈川縣へ	四五四	八八三
千葉縣へ	一四七	—	新潟縣へ	一五五	—
福井縣へ	一一一	—	北海道へ	一、二一六	一、四九四
臺灣へ	一、四〇九	一、一二八	朝鮮へ	九三〇	一、〇三四
支那へ	二七九	三四〇	米國へ	三〇八	二四四
其他へ	一六七	三五四	計	四三、三四三	三八、四八五

斯く他方面に輸出せられてゐるけれども、其額に於いて未だ天下を支配するに至らぬの

は、廣島縣酒造家の最も奮起を要すると思ふ。尙大正四、五酒造年度の輸移出高は、頗る多額に上り且つ多方面に亘つてゐるけれども、本稿起草の際は未だ之が正確なる統計を得るに至らなかつたのを深く遺憾とする。現今廣島縣酒造家の販路擴張に最も努めつゝあるのは、無論隣接縣を第一としてゐるが、東京及び大阪市場に地歩を確立せんとしてゐる者のあるは注目すべきことであつて、其他九州の北海岸、北海道等には漸次勢力を扶植してゐる者がある。序に大正二、三酒造年度に於ける移入高を記して置かう。

移入方面	二年度	三年度	移入方面	二年度	三年度
山口縣	七九八石	五五八石	岡山縣	八四一石	一、七〇五石
島根縣	一一〇	一六五	兵庫縣	—	四一二
大阪府	四五〇	—	其他	一三八	一二八
計	二、三三七	二、六六九			

把酒問月

李太白

青天有月來幾時。我今停盃一問之。人攀明月不可後。月行却與人相隨。皎如飛鏡臨丹闕。綠煙滅盡淸氣發。但見宵從海上來。寧知曉向雲間沒。白兎搗藥秋復春。姮娥孤栖與誰鄰。今人不見古時月。今月曾經照古人。古人今人若流水。共看明月皆如此。願當歌對酒時。月光長照金樽裡。

両縣酒造家懇話會

＝打寛いで酒造の改良談＝両縣に於いて交互に開催＝玄海灘と瀬戸内海の如く相異れる両縣人の氣風＝

大正五年の春、福岡縣城島の酒造家等は、廣島縣酒造家と膝を交へて懇談するの機會を得んことを提議した。斯くて同年五月十五日、天下の絶勝嚴島の地を卜し、此地紅葉谷臨溪閣に於いて、第一回廣島福岡両縣酒造家懇話會を開催した。元來同會開催の目的は彼の形式的の集會を避けて、唯両縣の酒造家有志が會談を試みやうとしたのであるが、種種なる事情の爲に後には多數の參會者を見るに至つたが當日の來會者は左の諸氏である。

（いろは順）

藝陽魁鶴	石井峯吉	紅葉正宗	猪原幸太郎	西條鶴	伊野本市松
園の白露	原九造	山陽一	大林協	巴櫻	和田英逸
千代の春	竹尾完吉	旭綠	中道卯之助	花霞	卜部讓介
喜久牡丹	栗原省三	菊の光	槇林孫一	家納喜	丸龜小六
銘玉	遠藤傳右衛門	寒牡丹	蘆田酒造合資會社	天聲	天野彦三
不二壽	相原巖	藝陽青海波	荒瀬虎次郎	賀茂鶴	木村靜彦

吳鶴　三宅清兵衛　白牡丹　島博三

福岡縣酒造家（いろは順）

旭櫻　竹田龍平　帝國一　中村常太郎　甘露　中村勝三郎
有薫　首藤精　花の露　富安重行支配人平田萬五郎

尙廣島稅務監督局鑑定部長田中勝太郎、廣島縣技師橋爪陽、福岡縣技師福本俊吉の三氏及び新聞記者、世話人等も參集し、各自持參のレッテルを交換して名刺に代へ、釀酒を咧味して意見を交換し、酒造改善に關して懇談すると數時、此夜同所に於いて一大盛宴を催され、餘興として宮島踊があつた。翌十六日は、來會者一同二艘の和船に分乘し、島廻りを行ひて七浦の風光を賞し、養父崎に於ける鳥喰式の奇觀を眺め、孰れも胸襟を寛げて談笑し散會を告げたのである。

第二回兩縣酒造家懇話會は、大正六年五月十五日、福岡縣側の主催を以て福岡市西中洲福岡縣公會堂に於いて開催した。此時廣島縣から出席した酒造家は左の諸氏である。

富久長　今田良一　三ツの花　原田實二　旭菊水　大藤直平
菊の露　岡崎八太郎　巴櫻　和田英逸　土屋正宗　土屋清三郎
山陽司　内藤久次郎　喜久牡丹　栗原省三　山陽山の井　山脇雄三郎
家納喜　丸鶴小六　銘玉　遠藤傳右衛門　良久長　相原恒三郎
吳鶴　三宅清兵衛　紅葉友　宮崎俊太郎　白牡丹　島博三
白牡丹　島鈴二　岩の井　進藤兵一　賀茂の花　森川忠夫

福岡縣側は小林作五郎、富安猪三郎、中村綱次の諸氏を初め總て四十七名で、尙熊本稅務監督局鑑定部長野白金一、廣島縣技師橋爪陽、福岡縣技師福本俊吉、福岡縣技手吉岡盛次、同内野豐吉の諸氏も臨席し、氏名紹介、自釀酒剛酒等を行ひ、懇話會規則をも附議決定し、酒造改良上に就いて種々意見を交換し、野白技師、橋爪技師の講演を以て閉會を告げた。此夜水茶屋常盤館に大宴會を催し、翌十六日は福岡市西公園に集合し、一同自働車に分乘して官幣中社太宰府神社に參拜し、之を以て無事散會したるのであつた。

由來廣島福岡兩縣は全國の大縣であつて、事情の酷似たるものが多いのであるが、彼は玄海の波濤を前に控へて常に活氣横溢し、我は風光美の極致と稱せられてゐる瀨戸内海の穩な碧波に臨んで温健着實の氣風がある。之を酒造界に見るに、彼は產額に於いて一日の長があり、我は酒質に於いて遙に勝つてゐる。此等の點に就いて、兩縣酒造家懇話會は頗る有意味なものであつて、今後毎年交互兩縣に於いて開催する筈である。

『酒機嫌』

＝宮島踊にて＝

聊か蛇足ではあるが、神代から傳へられた日本特有の酒の德を頌する意味で、酒造の神と稱せられてゐる嚴島神社に因み、編者の舊作に成る『宮島踊』の替へ唄を茲に記さう。

舞臺　背景は嚴島神社の全景。宮島踊と同樣両花道とする。

（安藝の宮島は風光天下に冠絶する靈域であつて、世界の樂園と稱せられてゐることは、洽く人の知る所である。此地に鎭座ある官幣中社嚴島神社の祭神は、古來酒造の神と稱せられてゐるとは、既に「廣島縣と酒」の項に於いて述べた如くであるで卽ち嚴島神社を背景とするのは、酒神に對する尊崇の意と、廣島縣を代表する天下の絶勝と、併せて宮島特有の宮島踊であると云ふ印象を深からしめん爲である。）

踊子　櫛の代りに綠滴る杉の葉を扇子形とし、葉先に小さき幣を着け、手元は白紙を以て熨斗目に包み、頭には烏帽子の代りに菊の花笠を冠る。髷は島田、衣裳は鶴龜、其他は總て宮島踊に準ずるのである。

（菊花は榮ゆ行く大御代を祝ぎ奉り、又芳香馥郁たる日本酒の忌をも含み、杉の葉も日本酒の醇良なる意味し、又其綠は幾千代かけて變らぬ意、扇子形は末長く榮ゆるの意、幣は萬の忌を祓ひ神に尊崇の意を表す）

地方　總て宮島踊に準ず。

唄　節附など總て宮島踊と同樣である

（酒機嫌）

＝原歌「嚴島根の大宮居」より＝

豐葦原の千五百秋。
瑞穗の國の寶とや。
憂ひを拂ふ玉帚。
八束垂穗の美し稻。
取りて釀すや今日の酒
天の美祿と謳はれて。
お醫者で癒らぬ我胸の。
思ひも解けし藥草。
アレ主さんも櫻色。
ソッと互に手を握りゞめ。
嫣然と笑ひ顏。
アレ恥かしい咲き初めし初戀の。
習はぬ色の假名手本。
三輪の御社三諸山。
綠なつかし杉の葉の。
幾千萬も變らじと。
嬉し活日の傳へてし。
酒が取持つ緣かいな。
よい〳〵〳〵よいやさ
よいや目出たきこの席。

「酒機嫌」

實に樂しきこの宴會。

實にや嬉しき酒機嫌。

附錄

廣島縣代表的銘釀

はしがき

凡そ特殊の物産は概ね其産地一地方に限らるゝを普通とす、清酒の如きも特に銘釀と呼ばるゝものにありては、多く一地方に限らるゝを見る。現今兵庫縣は清酒の産額に於いて全國の第一位に在り、而も灘五郷を除かば其餘は語るに足らず、其他福岡縣に於ける城島の如き、大阪府に於ける堺の如き、京都府に於ける伏見の如き、愛知縣に於ける知多の如き、僅かに一地方の産額と名聲とに依つて、其府縣に於ける清酒の地位を代表せり、然るに廣島縣は全く之と趣を異にし、縣内到る所に銘釀を産出するは、全國に類例を見ざる所なるのみならず、酒質の芳醇なる盡く是れ天下に冠たり。

されど、縣内に於ける此等多數の銘釀に就いて其詳細を盡さんとは、到底本書の克くする所にあらず、故に今は唯其主なるものに就いて概要を摘錄し、以て江湖の參考に資することゝせん。(以下掲載の順序は、材料蒐集の順に據れり)

『園の白菊』

廣島市京橋町　保田大吉氏釀

廣島市は縣下銘釀地の一にして、造石高に於いても亦一方の雄たり、而して保田氏の釀『園の白菊』は芳醇中の芳醇として知らる。氏は縣下有數の名望家にして資産家たり、廣島の繩屋」と云へば此の地方に於いて殆ど知らざる者莫し、祖先は紀州有田郡保田庄久野原より出づ、德川幕府の始め藝備二州の大主福島正則改易のとあり、淺野氏其後を襲ひ紀州にありて國替の幕命を受く、實に元和五年己未七月十八日のとなり、即ち同年八月四日彼地を發し、海路備後鞆の津に着したるは同月六日にして、八日廣島城に入り之れに據る。保田氏の祖先保田内藏之に隨ひて入國し、東松原(現今の官鐵廣島停車場附近)の地に居を定め、累代藩主御用の繩屋たり、繩屋の稱之に始まる、大正七年より正に三百年前のとなり、爾來今日まで十有一代に及ぶ。其醬油釀造業を開始せしは元祿七年にして、同十年酒造業を兼營するに至れり、現今廣島市に於ける釀造家中最も古き歴史を有す。保田氏に二あり、一は故保田芳太郎氏にして、一は現在の保田八十吉翁の家なり、其分れしは天明五年六月十六日なるが、爾來共に酒造業を營みしも、芳太郎氏の家は同氏の沒後遂に廢業せり、釀主大吉氏は明治十九年尼子氏より入りて八十吉翁の養嗣たり、尼子氏の祖先は出雲より出づ、是亦廣島市に於いて最も古き歴史を有する名門にして、大吉氏は即ち現代尼子忠藏氏の令弟たり。保田氏は斯くも名望家にして資産家たるに拘らず、養父子共に人に對するに謙讓、事に當るに摯實、陋屋を訪ふにも決して門前に於いて下車せず、人を使役するには各々其能力を充分に發揮せしめんとに努むるなど、日常の擧措到底常人の企及し得ざる所にして、人自から之れに心服し畏敬し、附近各町の住民は冠婚葬祭にも氏に倣ひて禮を失はざらんとを期せり。又事業界に社交界に保田氏の名を見ざる無く、保田氏の名は直ちに其事業其會合の内容を語るもの、如し。八十吉翁は最も多方面に趣味を有し、博聞强記、其珍藏せる書畫の如きも山を成す有樣なれども、而も徒らに世の所謂骨董狂に非ずして、其意志の存する所は歴史の尊重に在り、故に廣島地方に於いて刊行せられたる新聞雜誌文書の如きは、如何なるものをも之れを保存し、初號以來所藏せる有力なる日刊紙も數種ありと、保田氏は實に廣島市に存在する歴史なり。

保田氏の聲望と用意とは大要以上の如し。されば八十吉翁は廣島縣第一の大銀行たる廣島銀行に頭取たる外、廣島縣農工、廣島貯蓄等諸銀行の重役にして、日本赤十字社廣島支部其他の公共事業に幹部たり。大吉氏は廣島縣酒造組合廣島市佐伯郡支部長なれども、事實上組合の重鎮として日夜斡旋する所多きは、既に世人の知悉せる所にして、其他廣島商業會議所常議員を初め幾多の要職にあり。

釀酒『園の白菊』の芳醇なるは洽く人の知る所なるが、往古に於いても『細屋の白菊』と云へば銘釀として世人の賞讃せる所なりき。此他『熊手正宗』『福海』『壽山』等の酒銘を有し、又醬油『龜甲保』印の釀造元たり、縣下の大釀家として知らる。而して其芳醇の廣島縣酒類品評會、中國五縣酒類品評會、全國酒類品評會等に於いて數次優賞を得、其他關西府縣聯合共進會、內外品評會、共進會等に於いて優賞を得たること數十回、以て其品質の如何に優良なるかを知るに足らん。されば、日清戰役に際しては廣島市より寄贈せる清酒の全部を引受け、酒銘『必勝』の名を以て納入し、北清、日露、日獨の各戰役にも軍用酒として其筋より御用を命せられ、又軍艦生駒に托して耐久試驗を行ひ、赤道直下を往復するも酒質頗る健全にして聲價倍々揚り、販路は彌々擴大せられつゝあり。清酒釀造上原料米の精撰處理上の注意、容器の精撰及び其手入方法等、吟造上の周到なる用意と苦心とに就いては、記すべきと尙頗る多けれども、茲には遺憾乍ら之を略すことせり。杜氏は三津杜氏にして高橋鐵次郎と呼び、故三浦仙三郎氏の斡旋に依るものにして、明治三十二年以來勤續し既に十九年に及べり。

「富士山の井」

廣島市京橋町　松井亮吉氏釀

現今廣島市に於いて最も歷史ある銘釀を『富士山の井』とす。釀主松井氏は此地方有數の舊家にして聲望高し、祖先は廣島縣豐田郡小田の莊より出づ、其酒造業を開始せしは遠く寛永二十一年にして松井伊右衞門の時にあり、萬治元年廣島に移り現在の地に於いて依然酒造業を營み、累代相繼ぎて今日に及ぶ、平野屋の家號は附近之を知らざる者莫し。享保十一年藩主淺野吉長公より御用酒たらんことを命せられ、藩命に依り安藝郡牛田村不動院附近の井水を御用酒釀造に使用し、太田川を舟にて釀造場に運搬しつゝありし由傳へらる。

天明六年三月藩主吉長公より色紙を賜り、酒銘を『山の井』と名けらる、是れ現今其醸『富士山の井』の遠近に名聲を博するに至りし所以なり。

松井氏の醸は『富士山の井』の外、『金鶏』、『富士の井』等の銘醸あり。嘗て日露、日獨の両戰役に軍用酒として買上げられ、殊に日露戰役の際は其納入石高八百石の多きに及びたり。理想的品評會の稱ある廣島縣酒類品評會に於いては、明治三十二年第一回に於いて一等賞の首位を占めてより、毎次優賞を得て一等賞に擬せらるゝ十數回、全國酒類品評會に於いても數次一等賞を授けられ、廣島酒が漸く改醸の曙光を見んとせし明治二十八年、第四回内國勸業博覽會に出品して褒狀を得、三十六年第五回内國勸業博覽會には二等賞を得たり、又第九回及び第十回關西府縣聯合共進會には共に二等賞を授けられ大正博覽會に際しては銀牌を授與せらる、其他品評會、共進會、博覽會等の受賞頗る多し。斯の如きは廣島市に於いて一頭地を抜くのみならず、縣下銘醸中有數のものにして、其醸が如何に芳醇なるかを立證して餘りあるものと謂ふべし。

醸主松井亮吉氏は德望才略兼備り、廣陵實業界の一權威にして廣島商業會議所議員、同常議員等の職に推されて斡旋する所多かりしが、今は凡ての公職を辭して專ら自家の經營に任せり。明治三十一年廣島縣酒造組合の設立を主唱し、同志と共に之が爲め盡瘁する所淺からず、廣島縣酒造界の今日あらしめたるは、實に氏の功勞に俟つもの多し。又氏は頗る酒品の鑑別に長じ、屢々各地品評會に審査員たり、彼の全國清酒品評會に審査員たること二回に及ぶ。

酒造原料米は地米及び備前米等の最も優秀なるものを撰び、仕込水は清洌掬すべき比治山の井水を使用し、醸造用器具機械を整頓して吟醸に努め、火入には蒸汽を用ひ、桶は吉野産の優良なるものを求め、樽材等も撰擇しつゝあるを以て、酒質頗る醇醇にして且つ強健なり。杜氏は三津杜氏にして西木六郎と呼び、勤續既に數年、前杜氏木村彦右衛門の如きは勤續十五年に及び老衰の爲め辭任したるものなりと聞く。

現今醸酒の販路は、廣島市附近は勿論、東京、大阪、下關、九州、朝鮮、滿洲、支那等の各地に及び、漢口の如きは既に十數年間取引しつゝありと云ふ。要するに、醸主が如何に醇醸を得んに努力し、其醸の優良なるとは、以上記す所に依り概要を知るを得んか。

「吳鶴」

吳市五番町　三宅清兵衛氏釀

三宅氏は全國屈指の大釀家にして、灘以西第一の造石高を有し、又銘釀家として名聲あり。其創業は安政三年當主清兵衛氏の母堂フク女の味淋釀造を開始せしにあり、爾來其業を繼續し、明治三十五年清酒釀造を兼營し、始めて清酒三百六十石を釀造せり。翌年には之を倍加し、三十七年には千三百石に達し、三十八年には三千石に及び、累年釀造高を增加して四十五年には五千六百石を造り、茲に於て先づ縣下の第一位を占め、知事以下知名の紳士を招待して盛大なる五千石祝を擧行し、大正五酒造年度に及んでは、清酒八千九百六十七石、味淋七百三十石五斗、燒酎百三十四石一斗、白酒二百七十五石、全釀造高實に一萬百六石六斗餘の多額を算じ、更に大正六酒造年度に於いては、清酒一萬二千九百六十石、味淋八百石、白酒三百二十石、燒酎百四十石の造石豫定なれば、此計一萬四千二百二十石以上に上る。之に依つて見れば、清酒に於いて全國屈指の大釀家たるのみならず、味淋及び燒酎は共に縣下第一の造石高にして、白酒にありては全國の第一位にあり。釀造庫は現今七棟ありて、殊に其最近の建築に係る二棟の大工場は、孰れも優に二千數百石を釀造し得べく、又其設備の完全なる殆ど理想的のものなりと稱せらる。第三釀造庫內には釀造試驗室あり、別に壜詰工場を新設し、製樽工場にては桶樽等を製作し、最大のエンペロール濾過機二臺を有し、酒造場として最も完全なるものたり。

三宅氏今日の發展は、當主清兵衛翁の拮据黽勉せる結果なるは勿論、令息清美氏を初め兄弟相和して斯業の爲に全力を傾注し、殊に清美氏の烱眼なる克く時世の移推に順應して着々事業を擴張せるに基くもの多し。今や其販路は吳市を初め縣下各地に亙り、東京、北海道、京都、大阪、四國、九州等の各地を主とし、殆んど全國に及び、支店は目下全國を通じて十二ヶ所にして、其所在地及び主任者は左の如し。

東京市芝區神谷町　河村昌一
同　市京橋區仲町　太田藤一
同市小石川區水道端關口町　今田省三
北海道函館區　村上伸一
京都市千本通上長者町上ル　塚本常吉
尾道市久保町　大石三松
廣島縣代表的銘釀

東京市芝區新錢座　法專順一
同　市麻布區廣尾町　和歌栄信一
北海道室蘭　北國友一
同　小樽區　峠原貫一
大阪市西區阿波座上通二丁目　下常三郎
廣島縣賀茂郡阿賀町　橋本勝太郎

其他特約店は、廣島、大分、若松、高松、大阪、北海道の各所にあり。

醸酒は「吳鶴」を初め、「吾妻川」、「吾妻川正宗」、「千福」、「吳菊」、「江戸菊」等にして、味淋は「穂の露」、「萬歳樂」、燒酎は「虎印」、白酒は「元祿美人印」として洽く人の知る所たり、更に其醸の擔へる名譽を擧げんか、日露、日獨の両戰役に軍用酒たり、大平洋博覽會及び大正博覽會等にて優賞を得、廣島縣物產共進會、廣島縣酒類品評會、廣島縣酒類品評會等に於いて一等賞を受領し、其他品評會等に出品して優賞を得たること多し、以て造石高の大と品質の優秀なるを知るべし。軍艦生駒の亞拉然丁に航行せる際は、之に搭載して赤道直下を往復し、而も何等の異常を認めず、是れ酒質の健全なるを立證して餘りあるものたり。原料米は主として愛媛縣の檢査米にして神力種に屬するものなるが、精白には敷島式精米機を使用し、醸造法は麴歩合の少量なるを以て特徴とす、爲に色相一層淡白にして酒質芳醇なり。容器材質の精撰及び其周密なる手入方法は、廣島縣の醇醸として今更之を說くを要せざる可し。三宅氏の醸は濃口にして酒精分、越幾斯分に富み、灘酒に似て而も廣島酒の特長を有す。技師宮川梓氏は東京藥學校出身の藥劑師にして、嘗て吳海軍工廠檢査場に奉職し、明治四十三年廣島縣工業技手として廣島縣酒造界の爲に盡瘁し大に功勞あり、大正四年三宅氏の聘に應じて同工場技師となり以て今日に至る。尙杜氏は

第一醸造庫（味淋）　下岡忠左衛門　第二醸造庫　脇田兵次郎
第三醸造庫（試驗庫）　下岡忠左衛門（兼務）　第四醸造庫　西本倉助
第五醸造庫　土田初次　第六醸造庫　入江卓平
第七醸造庫　岩代岩吉

等にして孰れも技術優秀の賀茂郡杜氏たり、土田初次は明治四十五年、西本倉助は大正六年、各々十ヶ年勤續の故を以て盛大なる表彰式を擧げ數百金を與へ、入江、脇田の両人も亦表彰を行へり。三宅酒造場の如何に盛大なるかは、此等を以て其一班を窺ふを得んか。

「菊の光」

安藝郡瀨野驛　槇林孫一氏醸

廣島縣に於いては隨所に銘醸を產し、其優劣遙かに斷ず可らずと雖も、從來各地品評會等の成績に徵すれば、依然として西條を第一に推さゝる可らず、而も其成績の殆んど西條酒を凌ぐものあり、曰く之を安藝郡下瀨野村槇林孫一氏（山陽線瀨野驛より二丁）の醸とな

す。元來槇林氏は醤油釀造を以て業とし、創業以來百餘年に及び、萬龜醤油の名は廣島地方に於いて廣く知らるゝ所なり、其酒造業を兼營するに至りしは明治三十年にして、當主の令兄故武一郎氏の時なり。武一郎氏の歿後當主業を繼ぐに及び、益々酒質の向上改善に努力し、遂に今日の如き芳醇を釀造するに至れるものにして、戰役に際して軍用酒たるの光榮を擔ひしとあり、現今使用の酒銘二あり、曰く「菊の光」、曰く「初賀里」とす。「菊の光」は嘗て某軍人の命名せる所にして、菊は我が皇室の御紋章たると共に又酒に因あり、其花や芳香馥郁、即ち菊の光は代表的芳醇を意味せるものなり。其釀酒は各地品評會は勿論、理想的品評會と稱せらるゝ廣島縣酒類品評會に於いて毎次優賞を得、又廣島酒が天下に冠たるを立證せられたる全國酒類品評會の成績に就いて見るに、第二回（明治四十二年）以後連續一等賞の榮冠を擔ひ、殊に第五回の如きは優等賞を得たり、即ち其受賞點數は優等賞、一等賞を合して六點を算す、斯の如き好成績を得たるものは、全國を通じて僅かに二三あるのみ、大正五年秋第一回中國五縣酒類品評會には、「菊の光」、「初賀里」共に一等賞に擬せられ、殊に「菊の光」は一等賞の主位たり、以上の實績に徵して、槇林氏の釀造が如何に優秀なるかを窺ふに足らん。

原料米は主として地方米の優良なるものを撰び、又備前米をも使用しつゝあるが、近時附近農家に謀りて契約耕作を爲し、酒造米として適良なる刈取調製をなさしめつゝある由なれば、今後は一層酒質の向上を見るに至るべし。精白には水車及び佐竹式、敷島式の両精米機を用ひ、精白度には最も周到なる注意を拂ひ、容器は吉野產の優等品を精撰し、其手入には特別の注意をなせり。故に其釀は風味温雅にして色相淡白、香氣亦馥郁として酒客を垂涎せしむ、殊に防腐劑を使用せざるも酒質頗る健全にして、嘗て吟釀の火落變敗を來せること無きは、釀主の最も誇とする所なりとす。杜氏は三津杜氏を雇傭し、吉川瀧太郎と云ふ、勤續既に九年、其釀造操技に熟練せるを知るべし。目下販路は縣内を主とし、東京市に向つても搬出し多大の歡迎を受けつゝあり。

當主槇林孫一氏は、温厚篤實の紳士にして、人に對して常に温情溢るゝが如し、故に鄕黨の信望頗る篤く、衆望を擔ひて村會議員の職に在り、啻に釀造業に熱心なるのみならず公共の事業に對しても常に斡旋する所多大なるものあり。

「延壽菊」

佐伯郡草津町　小泉來兵衛氏醸

佐伯郡は廣島縣に於いて最も早くより改醸に努めたる地なり、而して今其最も名あるものを小泉氏の醸「延壽菊」とす。小泉氏は名門として知られ富豪として名あり、其居は草津町及び古田村に跨り、祖先以來此地に住し豪農たりき、其酒造業を開始したるは天保十二年にして、後更に醤油醸造業をも兼營して今日に至る。累代鄕黨に於いて聲望高く、現代來兵衛氏の祖父小泉甚右衛門氏は温厚篤實にして慈善心に富み、公益實利を圖れること多く、安政四年組頭格に擧げられ、後古江村の庄屋となり、更に割庄屋を命せられ隣村己斐村（現今は町）の庄屋をも兼ねたり、明治五年第四大區（佐伯郡）の戸長となり、同九年十月其職を辭するまで、里庄の重任を帶びて住民の指導誘掖に努むると前後二十餘年に及ぶ。其後と雖も地方改善の爲め斡旋を怠らず、或は道路の改修に善行者の表彰に、又村民中罹災者あれば之を救助し、明治九年には細民に竹筒を頒ち貯蓄を奬勵すると同十四年まで六年の久しきに及び、井ノ口道路を平坦ならしめて廣島縣より銀杯を授けられ、慶應二年及び明治十六年の年賀に際しては、貧民に七百金と米數十俵を施し、又嚴島神社の修築にも貢献する所多しっ海面の埋立をなして庚午新田百十六町歩を完成し、又嘉永三年草津江波兩村の間に葛藤を生じ、七ヶ年の久しき間騷擾絶ゑず、草津村のみにて數百人の入牢者を出したる際は、五百金を投じて其家族等を窮地に救ひ、長州騷動の際には小笠原豈岐廣島より此地に出陣し混雜を極めたるも、賄方を一手に引受け、尙軍用金二百五十圓を上納し、玖波、大竹兩村に百姓一揆を起せし時は、之に臨みて鎭撫に努め大竹村庄屋に擧げられ、明治十八年　明治天皇山陽地方臨幸の際は、特に同家に御駐輦あり、依つて之が爲め齋戒沐浴して行宮一宇を築造し、御休憩所に充て　陛下より有難き御錠を拜し、且金一封及び白縮緬一匹を下賜せられ、下賜金にてほ別に地所を購ひ毎年柿三本宛を植へ、自ら干柿を製して宮内省へ献上しつゝあり、又彼の行宮は保存して却つて不敬を致さんとを虞れ、之を盡く灰燼として唯一基の記念碑を遺し、後更に皇后陛下行啓の際同邸に御立寄あらせられ、其一室をも同樣燒却して記念碑を建てたり。明治二十三年　明治天皇江田島臨幸の際にも白縮緬一匹を賜り、同二十七年五月藍授褒章を賜りて其善行を表彰せらる、

以て其平生を知るべきなり。

現代來兵衛氏は祖先の資質を享けて、德行最も修り方今希に見る紳士たり、年少の頃より酒造改善に志し、明治二十五六年の頃より彼の京都大八木庄太郎氏等と往來して、斯業改良につき意見を交換し、又我國酒造界の先覺者として知らるゝ元工務省大技士宇都宮氏を東京芝の邸に訪れて其說を聽き、夙に灘酒杜氏を雇傭して改釀に努め、又故三浦仙三郎氏と深く交りて改釀法を研究し、廣島稅務管理局技術官たりし鳥居嚴次郎氏と共に學理を講究するなど、氏は實に廣島縣に於いて最も早くより銘酒釀造に熱中したる一人なり、既に此熱心と此德性とを有す、故に稅務官廳が各稅務監督局管內に於いて酒造檢査省略を行ふべき模範酒造場を求めたる際、廣島稅務監督局に於いては小泉氏を第一に推したるなり。又氏は頗る敷島の道に長じ、交友亦多しと聞く。

其釀に『延壽菊』及び『御幸』あり、後者は先帝陛下御臨幸を記念して釀出せるもの、共に銘釀として名あり。又醬油釀造に就いても常に熱心研究を怠らず、廣島醬友會員として之が研讃に努めつゝあり。尙釀酒に就いては云はんとする所多きも、他の銘釀家と大同小異なるを以て、煩を避けて茲には之を略すことせり。

「賀茂鶴」

賀茂郡西條町　木村靜彥氏釀

廣島酒は今や天下第一の芳醇にして、西條酒は廣島縣の芳醇を代表す、而して「賀茂鶴」は廣島縣の代表的芳醇として知らる。釀主木村氏の創釀は明治六年にして、先代木村和平氏の時にあり、當時西條は酒造地として語るに足らず、僅かに逸見、吉田の兩氏ありしのみ、而も現今其業を繼續せるは唯木村氏あるに過ぎず。明治十五六年の頃廣島に販路を求めしも未だ聲名を馳するに至らず、明治十六年尾道に搬出して始めて其品質の優良なるを認めらるゝに至り、十七八年頃には竹原より釀出せる『隅田川』なる淸酒と雄を爭ひ、從來上方酒を上酒として愛飲せし者が、遂に地方酒の優良なるを知るに至り、十八九年頃更に忠海に販路を擴張し、益々吟造に注意すると共に、明治二十六年山陽鐵道の開通を見るに至り、交通の便開けて漸く各地の需要增加するに至れり。當時尙品評會等の設備無く、品質改善の機關を缺きたりしが、明治二十七年松江市に品評會開かれて、三浦仙三

郎氏及び木村氏の釀共に二等賞を得、二十八年には京都に於ける第四回内國勸業博覽會に出品して受賞したるも、未だ酒類に就いては縣郡等に奬勵の道開かれず、二十九年始めて賀茂郡物産品評會を開かれ、京都市に於いても亦博覽會の開かるゝありて、毎次此等に出品して上酒として競爭漸く甚しく、彼の五二會品評會、其他博覽會、共進會の開かるゝ毎に優賞を得るに至り、或は灘・堺等の先進地を視察し、或は京都の大八木德三郎同庄太郎の諸氏を招聘して講習を受け、明治三十二年には廣島縣酒類品評會開かれて優賞を得、益々品質の改善に努力するに至れり。之より先、木村氏は明治二十八年始めて縣外に移出し、三十年には新領地臺灣にも販路を擴張し、又明治二十八年には藝備日日新聞に廣告を掲載せるが、是れ清酒新聞廣告の嚆矢にして、更に大阪より三十餘名の廣告屋を雇ひ、『賀茂鶴』の歌を唄はしめ樂隊を奏して廣島市街を練歩き、二萬枚の廣告を撒き數百枚のビラ廣告を爲し、爲に時人をして驚異の眼を睜らしめしが、是亦今日に於ける酒類廣告の嚆矢なり、現今木村氏の廣告費は一ヶ年三千金以上に達せりと云ふ。

木村氏は地方有數の名望家にして、殊に西條に於いて最も重きを爲し、縣下第三位の大釀家にして、又近く西條酒造株式會社を起し之れが主腦たり、連續町會議員として西條町の爲に斡旋せる所亦多し。資性温厚着實、酒造の爲には殆んど寢食を忘る、『賀茂鶴』が天下に名聲ある蓋し故無きに非ず。現今其釀は『賀茂鶴』の外、『菱百正宗』、『國輝』等あり、又海外輸出には「カモツル正宗」の酒銘をも使用せり。明治三十二年神戸五二會品評會、大正三年東京大正博覽會に際しては、宮内省御買上の榮を賜り、日清、北清、日露、日獨の各戰役には毎に軍用酒たり。品評會、共進會、博覽會等に於ける受賞數は縣下の第一位にありて到底枚擧に遑あらず、試に其主なるものを擧ぐれば、廣島縣酒類品評會に於いて第一回以來毎次一等賞を得、全國酒類品評會に於いても毎に優等賞又は一等賞に當選し、第一回中國五縣酒類品評會には東西兩庫とも優等賞を得、廣島縣物産共進會には最優一等賞たり、西暦一九〇〇年巴里萬國博覽會に於いても銀牌を得たり、以て酒質の如何に優秀なるかを知るに足らん。

原料米は地方優良米を主とし、精白度は平均二割にして水車及び敷島式精米機を用ひ、容器は吉野産一枚撰にして濾過機を使用し試驗室の設備あり、園桶の手入の如き湯打湯當

等を爲すと四十日乃至六十日に及び、他府縣酒造の到底企及し得ざる所なり、火入は蒸汽を使用し溫度は百四十度とす。酒質は廣島酒の特長を具備するは勿論、一度之を口にすれば、辛味ありて口中を刺戟せず、甘味ありて之を口内に留めず、香氣馥郁として眞に理想的の芳醇たり、防腐劑を使用せざるも酒質頗る健全なり。杜氏は三津杜氏にして、東藏は川田喜造（勤續十一年）、西藏は川口多久馬（勤續五年）、共に技術に熟練せり。

木村氏は實に西條酒の今日あらしめたる功勞者にして、廣島酒が今日の如く品質優秀なるに至れるも、亦氏の効績に俟つもの頗る多し。目下販路は縣下は勿論東京、秋田、新潟大阪、岡山、鳥取、山口、丸龜、九州北部、朝鮮、滿洲、臺灣及び布哇、米國等を主とし、東京には蠣殼町三丁目に支店あり、兒玉都槌氏を主任とす、其他全國を通じて五十餘ケ所の特約店あり、以て其盛大のほどを窺ふに足らん。

「白牡丹」

賀茂郡西條町　島　博三氏醸

廣島縣の芳醇は天下を代表し、西條酒は廣島酒中第一の醇醸たり、而して「白牡丹」は西條酒中の逸品として知らる。醸主島氏は地方有數の名門にして、其祖は近江左和山城にありし左近勝猛に出づ、勝猛關ヶ原の戰ひに西軍に伍して利あらず、走つて現在の地に足を留む、後六郎兵衞晴正の時酒造業を始む、實に延寶三年のことなり、爾來二百四十年、累世斯業を繼續して今日に及ぶ、島氏は西條酒の元祖にして、殊に先代博三氏が廣島酒の發展に努力せしは未だ吾人の記憶に新なる所、累代酒造界に貢獻せる功績は擧げて算ふ可らず。醸酒は嘗て從四位下淺野長傳公に用ゐられ、其祝詠を授けらる、文に曰く、

安藝の國廣島より八里あまりへだゝりて西條といふ所に島なにがしといふ酒つくりあり古より今に榮へぬるを祝して地の名と家の名を句のうちにこめて

從四位下　長　傳

さかつきを幾代の友と手に〳〵と、うけともつきぬ島の井の水

とあり。天保十年には應司公の召に應じて之を献じ、「白牡丹」の選名と公自筆の扁額を得たり、白牡丹の酒銘茲に始まる。太田南畝（蜀山人）の「小春紀行」にも彼が西遊の途次島氏の許に立寄れる旨記されたり。某の歌に、

雲の上に匂ひわげゝり白牡丹、千代經ぬるとも色香かはらじ

とあり、有名なる『猫』の著者にして明治の大文豪たりし故夏目漱石に句あり、曰く

白牡丹李白が顔にくずれけり　漱石

以て『白牡丹』が古來如何に名聲ありしかを窺ふに足るべし。尙島氏の釀酒は明治以前に於いて、『白牡丹』の外『菊の露』『清水』『正氣』等の酒銘を有したりき、現今の酒銘は『白牡丹』及び『藝陽男山』の二あり、尙御大典記念として『延寶』の酒銘を登錄せり、而して『白牡丹』最も名聲高し。

釀酒の榮譽を擧げんか、明治三十一年五二會品評會、大正三年大正博覽會に際しては宮內省御買上の榮を賜り、北淸、日露、日獨の各戰役に軍用酒たり。各地品評會、共進會、博覽會に於いて優賞を得たるとは、到底今之れを克く盡す所にあらず、唯其主なるものを記せば、第四回(明治二十八年京都)、第五回(同三十六年大阪)內國勸業博覽會に於いて優賞を得、西曆一九〇〇年巴里萬國博覽會にて銀牌、三府二十八縣聯合共進會中津にて二等賞、名古屋にて一等賞、凱旋記念博覽會に進步金牌を受領し、大正四年廣島縣物產共進會には一等賞を授けられ、廣島縣酒類品評會にては第一回以來每次一等賞を得、回を累ぬること十九にして二等賞に下りしは前後唯三回のみ、第一回中國五縣品評會にては優等賞に擬せられ、全國酒類品評會の成績は、第一回以來每に一等賞を得、第四回及び第五回は連續して優等賞たり、受賞總點數優等賞二點、一等賞十四點を算す、斯の如きは全國を通じて又島氏の右に出づる者無かるべし。

釀主島博三氏は前途有爲の靑年にして、天資磊落豪放、而も常に細心の注意を怠らず、近く西條酒造株式會社を起して之れに專務取締役たり。令弟銳二氏は大阪高等工業學校釀造科出身にして、現今同釀造場技師として專ら工場監督の任に當り、酒造改善のことに沒頭し居れり。杜氏は東藏に山下格一あり、西藏に伊東柳七あり、共に三津杜氏に屬し、東藏の前杜氏增田電平は勤續三十年に及び老衰の故を以て去り、西藏現杜氏は勤續旣に十八年なりと。其釀の特長は寧ろ辛口に屬し、廣島酒と灘酒の長所を併有し、酒質最も芳醇にして且つ健全なり、這は事實上にも化學分析上にも證明し得る所にして、其釀造場に就いて見れば西紀一八九八年に詰込みたる淸酒依然として何等異狀を呈せず、酒質の健全な

る之を以て立證するを得ん。防腐劑を混入せざるは言を俟たず。

原料米は主として地方優良米を選び備前米及び播州米、肥後米をも使用せり、精白には水車を用ゐ平均二割減とす、容器は吉野産の最優品にして手入等の周密なる今更之を說くを要せざる可し、濾過機は高橋式、林田式の外島氏特有のものを使用し、火入方法も島氏獨特のものたり。現今販路は、縣下は勿論、山口、岡山、愛媛、香川、島根、兵庫、大阪三重、愛知、東京、千葉、九州一圓、北海道、朝鮮全土、滿洲、青島、漢口、臺灣等を主とし全國に亙り、各地に特約店を設けて販賣に從事せしめつゝあり。

「藝陽龜齡」

賀茂郡西條町　石井峯吉氏釀

西條酒は天下第一の銘釀たり、而して西條に於ける代表的銘釀家として石井峯吉氏を知らざる莫けん、石井氏は木村、島両氏と共に西條三大銘釀家の一にして、又縣下有數の大釀家たり。石井氏は嘗て吳服商を營み、明治三十一年酒造業を開始す、當時西條に於ける酒造家は、僅に木村、島の両氏ありしのみ、而も日清戰後財界膨脹の反動を受けて、世況振はざると甚だしく、石井氏は創業に際して幾多の難關に遭遇したりしも、克く萬難を排して刻苦奮鬪し、最も熱心に改釀に從事して着々成功し、遂に今日の盛大を成し、名聲益益揚れり。石井氏の釀に二あり、一を『藝陽龜齡』とし一を『天華正宗』とす、而して『藝陽龜齡』最も名あり、明治四十三年岡山縣下に於ける陸軍特別大演習に際しては、畏くも明治大元帥陛下天覽の榮を賜り、過ぐる日獨戰役には軍用酒の恩命を拜し、大正三年軍艦平戸に搭載して赤道直下を通過せしも酒質に何等の影響無く、爲に其芳醇にして健全なるを證明せらる。又其釀は各地の品評會等に於いて常に優賞を得、理想的酒類品評會たる廣島縣酒類品評會に於いても、毎次優賞に擬せられ、殊に最近第十八回(大正五年)、第十九回(同六年)の二回連續して一等賞の最高位を占め、光榮ある名譽賞牌をも受領し、第一回中國五縣酒類品評會に於いては、出品全部三點とも優等賞に當選し、又彼の全國酒類品評會に於いては、第二回以後連續一等賞を得、殊に第五回(大正四年)の際は優等賞一點、一等賞二點の好成績を示せるが、斯の如きは廣島縣に於いても全國に於いても、殆ど類例を見ざる所なり、以て『藝陽龜齡』の如何に酒質優良なるかを知るに足らん。

原料米は主として地方優良米を使用し、又備前米を用ひ居れるが、其撰擇に處理に周到なる注意を拂へるは勿論、精白には水車を使用して極度の精白を爲し、容器殊に圍桶の如きは吉野産の最上品のみを撰び、又此等に對する手入方法の嚴密周到なるは、到底他府縣酒造家の想像だも及ばざる所なり、釀酒の芳醇無比なる決して遇然に非ず。一度之を口にせんか、辛甘適度にして芳香を放ち、陶然として醉ひ最も神身に適す、其味や、遂に忘る可らざるなり。杜氏は金口芳太郎と稱し、技倆優秀の者たり。販路は縣内各地及び山口、愛媛、鳥取、大阪、福岡等の各地を初め、朝鮮、滿洲等其範圍頗る廣く、現今廣島、尾道、岩國、朝鮮鎭海等の各地に特約店ありて、日に月に需要を增加せり。

釀主石井氏は眞摯温健なる紳士にして、衆望を擔ひて町會議員及び郡會議員に推され、又國稅營業稅調査委員にして、地方公共の事業に盡瘁する所多く、又近く西條酒造株式會社を起して之れに取締役たり、廣島酒の今日ある石井氏の功勞亦決して沒す可らず。西條酒將來の發展に就いては、今後尙其盡瘁に俟つもの多かるべし、石井氏の前途亦多望なりと謂ふ可し。

「岩の井」

賀茂郡竹原町　進藤兵一氏釀

竹原は廣島縣に於ける改良酒吟釀の源泉地にして、現今銘釀として謳はるゝもの先づ進藤兵一氏の釀『岩の井』を推すべしっ進藤氏の酒造業に着手せしは明治四年にして、先代平助氏の時にあり、當時竹原に於ける酒造家は四五を算せしも、現時尙斯業を營めるものは唯竹鶴氏あるのみ、今其現存するものは盡く其以後の開業に屬す。平助氏の令弟周次郎氏家兄を補佐して改釀に努め、三浦、本田、賴、竹鶴の諸氏と謀りて斯業の改善發達に盡瘁し、廣島酒の今日あらしめたる其功勞沒す可からざるものあり。明治十四五年の頃、進藤氏は先づ尾道に販路を開拓せんとし、所謂上方酒と商戰を試み、茲に新樽使用の必要を感じて直ちに之を實行したるは、本文に於いて既に詳細を盡くせり、蓋し廣島縣に於いて新樽を使用するに至りたるは進藤氏を以て嚆矢とすべく、其酒質改良に如何に熱心なりしかを窺ふに足る可し。現代兵一氏の事業を繼承したるは明治三十年にして、爾來孜々として一層の努力を致し、益々聲價を擧ぐるに至れり。

酒銘に『岩の井』の外、『チトセ正宗』、『明鏡』等あり、『岩の井』は同家の醸造用水が巖屈の間より湧出する、芳洌掬す可き井水なるより名げたるなりと傳へらる。嘗て日露、日獨の両戰役に軍用酒として買上げられ、明治三十四年四月、廣島縣に於ける清酒品評會の嚆矢たる、第一回賀茂郡南部清酒品評會に於いて、一等賞の首位を占めて以來、各地品評會、共、進會等に於いて優賞を得たるを擧げて算ふ可からず、廣島縣酒類品評會に於いては、第一回以來優賞を受領して、縣下銘醸家中第一に名譽賞牌を得たり、又全國酒類品評會に於いても、第一回以來一等賞を得ること數回に及び、以て其酒質の優秀なることを立證せられたり。原料米は主として地米を用ひ、雄町種の優良なるものを選び、精白は水車にして精白度高きを執り、其他器具機械等に至りては、努めて完備せるものを使用し、容器の撰擇及び手入の嚴密なるは、今寧ろ之を述ぶるの煩に堪へず。火入には蛇管を用ひ、喞筒を以て導管に依り直ちに圍桶に流入せしむるやう裝置し、酒質は醇良にして芳香美味、殊に耐久力に富み、嘗て明治三十四年の頃、米國布哇方面の輸出清酒に防腐劑の混入を禁ぜらるゝや、灘地方の酒造家は非常なる打擊を蒙むるに至り、江井ヶ島酒造會社の如きは各地に人を派して、サリチール酸の混入無き清酒を求む、偶々進藤氏の醸が其混入無きを知り、之を購入して輸出酒とせしことあり。

前記兵一氏の叔父周次郎は、嘗て同志と謀りて竹原酒造用品株式會社を興し、主として新桶新樽の製造を爲し、現今にては殆んど進藤一家の經營に歸し、現主兵一氏は之に社長たり、又衆望を擔ひ推されて町會議員となり、地方公共の事業に斡旋する所淺からず、地方名望家として崇敬せられつゝあり。杜氏は南庫に橋濱周吉あり、勤續二十三年に及び、北庫に和泉貞一あり、勤續十年を算し、共に酒造に長じたり。目下造石高は二千餘石に達し縣下大醸家の一たり、販路は縣下は勿論、九州一圓、兵庫、大阪等を主とし、益々發展の域に向ひつゝあり。

『山陽山の井』

賀茂郡竹原港大福地　山脇雄三郎氏醸

山脇氏は竹原より一里、賀茂郡東野村にありて、其清酒醸造高五千餘石、廣島縣第二の造石高を有し、關西有數の大醸家たり、又縣内屈指の素封家として知られ、家系古く名門

として名あり。家號を沖野屋と稱し、其酒造業を開始したるは遠く文化六年にして、現主より五代の祖林兵衛の時にあり、又此地方に於いて最も歴史ある酒造家にして、嘗て其醸を『花の海』と呼び名聲ありしと聞く。明治以前に於いて既に醸造高千石に及びしとあり、後附近に酒造家遽増して一時造石高を減じたるも、大正五酒造年度には四千百餘石を醸造し、更に六酒造年度より醸造庫を増設し、遂に五千餘石の造石を見るに至りしなり。

其醸にして最も名あるものを『山陽山の井』とす、其他『賀茂正宗』、『華やか』等あり。明治四十年宮内省御買上の榮を蒙り、又日露戰役に際して軍用酒たり、其他海軍にも屢々納入せしとあり。大正博覽會には銀牌を授與せられ、關西府縣聯合共進會には二等賞を得、廣島縣酒類品評會、全國酒類品評會等に際しても優賞を得たること一再ならず、醸酒の醇良なるは此等を以て證するに足るべし。

原料米は地米及び備前米の優良なるものを選び、清水式及び相坂式精米機を以て充分に精白し、器具機械の撰擇、容器の精撰及び其手入の周密なる等は、今更之を詳說するを要せざる可きが、火入には大山式蛇管を用ひ居れり。東藏杜氏は柏島八十松と呼び、勤續既に八年、西藏及び北庫杜氏も亦技術熟練の者を雇傭せり。又嘗て稅務官吏として最も酒造技術を有せる、山下新五郎氏を聘して醸造場の主管とし、專ら醸造監督の任に當らしめつゝあり。

醸主山脇雄三郎氏は、先代健藏氏の養嗣にして、資性温健にして而も豪快、頗る進取的氣象に富み、其酒造業の改善發達に努むる外、製塩業を兼營して業績見る可きものあり、鄕黨にありては衆望を擔ひて里庄の重任を帶び、自治公共の事業に盡瘁し、或は私財を投じて國民教育に努力し、或は地方財界の爲に斡旋し、功勞の特記すべきもの多し。酒造業に就いては、品質の改善と造石高の増大と販路の擴張とに力を盡くし、現に其販路の如きは、縣下は勿論、山口、愛媛、神戸、大阪、東京、九州一圓、北海道、朝鮮、支那等の各地に亘り、孰れも特約店を置きて販賣に從事せしめ、北海道には小樽區豐川町、札幌區南三條西一丁目、釧路港洲崎町の三個所に支店を設置し、益々事業の發展を期せり。要するに、山脇氏の健實なる事業の擴張は、賀茂郡酒造界の進展に貢献する所決して尠らざる可きを信ず。

『安藝鶴』

賀茂郡內海町　內海酒造合資會社釀

銘酒『安藝鶴』釀造元內海酒造合資會社は、元此地の富豪木原唯一郎氏の經營せし所にして、創業は木原氏の先代清三郎氏の世即ち明治元年の事なり。大正二年九月、大中仁平、坂本榮一の兩氏にて合資會社を組織し、木原氏の酒造場を其儘繼承して、業務を擴張し基礎を鞏固にし、大中氏を代表社員として益々發展に努力し、大正五酒造年度の如きは二千數百石を釀造し、更に大正六酒造年度に至りては三千石を釀造せんとす、實に廣島縣屈指の大釀家たり。酒銘は『安藝鶴』『君の光』の二にして『安藝鶴』最も現はる。日露戰役に際しては軍用酒として買上げられ、又海軍にも納入せしこと一再ならず。又全國酒類品評會、廣島縣酒類品評會等に聯續入賞し、其主なる受賞を記せば左の如し。

△第二回日本製產品共進會一等賞△第八回內國物產共進會一等賞△栃木群馬茨木三縣聯合第一回清酒品評會優等賞△關西府縣聯合共進會贊同一等賞△第十二回廣島縣酒類品評會一等賞△第三回日本製產品共進會一等賞△名古屋開府三百年記念共進會一等賞△帝國食料品博覽會一等賞△第七回全國特產品博覽會一等賞△第八回全國特產品博覽會一等賞

此等は『安藝鶴』の芳醇なるを證して餘りあるものにして、其販路の如きは縣下は勿論、愛媛、大分、高知、大阪、北海道、臺灣等殆ど全國各地に亙り、臺灣には基隆日進橋通に支店を設置して販路を擴張し、其他の地方には孰れも特約販賣店を有せり。

前記大中氏は久しく酒造業の經驗を積み、斯業の經營に就いては豐富なる抱負を有する人にして、近く同志と謀りて賀茂製酒株式會社を起し、之に專務取締役たり、又衆望を擔ひ町會議員に推され公共の事業に幹旋する所尠からず。賀茂製酒株式會社には、技師長兼常務取締役として前大阪高等工業學校教官川上七郎右衞門氏あり、又內海酒造合資會社の爲にも盡瘁しつゝあるが、今回更に前愛媛縣工業(釀造)技師會田幸次郎氏を聘して、專ら釀造場監督の任に當らしむることゝなれりと聞く。斯して芳醇の釀出と造石高の增加とに努めつゝあるは、釀界の爲に洵に慶賀すべきとにして、原料米の精撰に就いては、主として地米にして雄町、都等の優良米を使用し、精白には佐竹式精米機及び水車に據り努めて精白度を高くし、器具機械容器等の撰擇にも常に周到なる注意を拂ひ、其釀や色相極めて淡白にして香味芳醇、『安藝鶴』の名聲ある蓋し故無きに非ず。現今會社は大中氏の熱心なる經營の下に、着々發展しつゝあると前に述べたる如くなるが、又同會社に於ける

岡崎良造氏の努力も決して沒すべからざるものあり。

『極正』

賀茂郡内海町　岡田道次郎氏釀

岡田氏は此地方に於ける名門にして、又屈指の素封家たり。其酒造業を開始したるは遠く文化二年にして、縣下酒造家中最も歴史あるものゝ一に屬す、釀酒『翠濤』は藩政時代に於いて既に名聲を馳せ、古文書に其名を散見するを見る、嘗て藩主の御前酒に供せられしことあるを以つてするも、其一班を窺ふに足るものあらん。

酒銘に二あり、一を『極正』とし他を『翠濤』とす、而して『極正』は現今最も弘く用ゐらるる所にして、『翠濤』は歴史に於いて知らる。明治四十年第一回全國清酒品評會開かるゝや、其釀『極正』は一等賞の最優位及び第三位を占めたり、而も當時審査員の一人なりし故三浦仙三郎翁の書簡に依れば、『極正』は品質に於いて優等賞の最優位を占むべかりしも、僅にサリチール酸のありし爲、品評會規則に依つて一等賞の最優位となりしは、何人も岡田氏の爲め深く遺憾とする所なりき。爾後毎回全國酒類品評會に於いて一二等賞に連續入選し、又理想的品評會たる廣島縣酒類品評會に於いても毎に受賞し、其他第五回内國勸業博覽會及び第九回關西府縣聯合共進會には共に三等賞を得、大正博覽會には銀牌を受領したり。此等博覽會、共進會、品評會の受賞は今盡く之を記すこと能はざれども、岡田氏の釀が銘酒として社會公認の事實なるは以上に依つて知るべく、日露、日獨の両戰役には軍用酒として買上げられ、又明治三十五六年頃帝國軍艦及び水雷團等にも納入せり。原料米は主として地米を使用し、米種は雄町にして優良米を選び、精白には水車を用ひ、火入は蒸汽を以つてせり、釀酒の特長は色相淡白香味芳醇なる外、酒質の最も齊一なることなり、凡そ清酒釀造の事たる、同一の原料、同一の操作、同一の器具、同一の氣温に於いて釀造するも、成酒にありては酒質孰れも芳醇なりとするも尚決して齊一なる能はず、是れ酒造家の盡く經驗する所たり、然るに岡田氏の釀は清酒メートルの指度に依つて見るも、殆んど全部僅に一二度を上下する止まれり、故に當局技術官の如きも常に歎賞せる所なりと聞く、又嘗て腐造變敗を來さゞるも其誇とする所たり。其他明治三十二三年頃より、既に酒造經過表及び藏内加減表等を作製し、以つて今日に至れるが如

きも其例に乏しかるべし。現今の杜氏は外音防圓次郎と呼び勤續十九年に及ぶ、嘗て父子共に勤續して六十五年の久しきに達せる者あり、又明治三十四年度より同三十六年度まで元灘西宮酒造會社に在りし、丹波杜氏北山清吉及び麴師一名を傭聘し藏内の監督に任せしめたることあり、之が爲め酝取、桶仕事等には得る所最も多かりき。

釀主岡田道次郎氏は先代惇祐氏の令弟にして、惇祐氏は現今尙株式會社賀茂銀行頭取にして、尾道廣島間唯一の海路交通機關たる内海丸各船の船主たり。酒造業に關しては堀尾悅造氏專ら之を擔任し、着々發展して其販路は廣島、吳、尾道等を初め、大阪地方にも多額の移出あり、又縣下の主なる酒造家として知らる。

『不士壽』

賀茂郡仁方町　相原巖氏釀

仁方は賀茂郡南部の銘釀地として古來名あり、殊に相原巖氏の釀『不士壽』名聲高し。仁方に相原家數氏あり、巖氏を以て宗家とし家號を富士屋と呼ぶ、其酒造業を開始したるは明治六年にして先代相原新太郎氏の時に在り、現代巖氏は明治十八年戶長に擧げられ、町村制實施後引續き村長として地方啓發に努むること前後九年、其後更に衆望を擔ふて郡會議員に推さるゝこと三回、又明治初年の頃鄕黨に學校を起して敎育の事に盡し、廣島縣より論語一部を贈りて其功を表彰せられ、未だ縣下に金融機關を缺きたる時代に於いて、吳市の富豪澤原氏等と圖り澤原銀行の前身吳貯蓄銀行を起し、當時他地方より同行の株主たりしの者は、唯相原巖氏一人のみなりしと聞く、後仁方貯蓄銀行を設立し、之に取締役頭取たること十餘年に及び、仁方競業社を創設して之に幹部たり、仁方製鹽業組合の專務たりしことあり、中央セメント株式會社にも重役の任にありき。相原氏は實に斯の如く多方面に幹旋努力し、信望益々篤く、嘗て明治二十五六年の交、賀茂郡西浦邊酒造組合成るや、之が組合長に推され、賀茂郡酒造組合成るに及びて之に幹部たりしことあり、然れば氏は酒造界に對しても盡瘁せる所決して淺からず。又明治十八年　明治天皇山陽地方行幸に際しては、酒饌料を賜りて大に面目を施せり。

相原巖氏の釀は、『不士壽』の外、『富士正』、『銀世界』、『此是』等あり、孰れも芳醇として知らる。明治三十三年皇太子殿下（今上陛下）の御慶典を行はせらるゝや、賀茂郡より

の献納酒として特に指定せられ、同時に個人としても同じく『不士壽』を献納して殿下御滿足に思召されたる旨の御沙汰を拜し、又今上陛下の御大典に際して『不士壽』を献納し、御嘉納あらせられたる旨の御沙汰あり、其他宮内省御買上の光榮に浴し、陸軍及び海軍の御用酒として納入し、醸酒の聲譽彌々高きものあり。巴里萬國博覽會に出品して賞狀を得、全國清酒品評會に於いて一等賞を授けられ、其他博覽會、共進會、品評會等に於いて金銀牌を受くると實に數十種の多きに及べり、以て其醸の優秀なるとを知るに足るべし。相原氏は嘗て縣下に於いて醸造高第一位を占めたるとあり、現今にありても縣下大醸家の一として知らる。

原料米質の撰擇、酒造用器具機械の設備及び其撰定、容器の精選手入等に就いては決して他人に譲らす、常に熱心に酒質の改善向上に努め、品管芳醸を得んとに全力を傾注しつつあり、故に販路は益々擴張され、需要は日に月に増大し、我酒造界の一勢力として大に推賞すべきものあり、其前途や益々多望なりと云ふ可し。近時仁方は酒造地と一層の發展を來し、相原氏等の任彌々重きを加へつゝあり。

「旭菊水」

御調郡三原町　大藤直平氏醸

大藤直平氏は歴史ある三原酒を再興したる功勞者にして、其醸や芳醇廣島縣の代表的銘醸として知らる、殊に其醸造高の如きも備後地方に於いて第一位を占め、現今三原酒造界の覇者たり。大藤氏は明治十三年十六歳にして酒類商を營み、明治二十年賀茂郡三津町に於いて酒造業を開始し、彼地に於いて酒造業を營むこと三年、明治二十三年再び郷黨の人となり、三原酒の古來名聲あるを偲び、其水質が決して銘酒醸造に適せざる理由無きを思ひ又新に酒造業を開始したり。當時三原に於ける酒造家は僅かに二戸にして、造石高も二三百石に過ぎざりしが、大藤氏の醸酒大に世に用ゐらるゝに及び、酒造家漸次増加し、今や再び昔日の盛大を見るに至れるは、大藤氏の負ふ所最も多しとす。

大藤氏の醸は、『旭菊水』の外『大悦』、『大悦正宗』の三あり、盡く銘酒として知らる。日清、北清事變、日露等の戰役に際しては、毎に軍用酒として買上げられ、明治四十三年岡山縣下に於ける陸軍特別大演習に際しては、特に明治天皇に天覽の榮を賜り、各地品評會

等に於て數次優賞を得つゝあるは勿論、廣島縣酒類品評會に於いても一等賞の榮冠を擔へると頗る多く、大正六年には東西兩倉とも優賞を得たり、又全國酒類品評會に於いても毎次一等賞を得、其他博覽會、共進會等に優賞を授けられたると多し、以て其釀の如何に優秀なるかを立證するに足らん。原料米は主として地方米の優良なるものを撰び、又備前米をも使用し、精白には蒸汽力應用の投搗に據る外、敷島式及び清水式磨擦精米機を使用し、極度の精白を爲すは勿論、釀造上には最も熟練せる杜氏をして、最も周到なる用意の下に其任に當らしめ、釀主自ら工場の監督を嚴にし、容器の精撰は素より、釀造用器具器械の手入は最も綿密に之を行ひ、火入には火力を應用して蒸汽を用ゐ、成酒は色相淡白にして旨味に富み、殊に火持の佳良なるを以て誇とす。

釀主大藤直平氏は眞摯温健なる人物にして、酒造に熱心なる殆ど寢食を忘れ、酒造期節には各銘釀地を視察し、品評會等の開かるゝあれば努めて之に臨み、親しく唎酒して改釀上の參考に資せり。東藏杜氏は有田鐵次と云ひ勤續五年、西藏杜氏は鳴川源次郎と呼び勤續六年、共に技倆の優秀なる者たり。目下釀酒の販路は、縣下を初め兵庫、岡山の諸縣を主とせるが、各地よりの需要益々增大し、一層の繁盛を加へつゝあり。

『天聲』

尾道市西三軒屋　天野彦三氏釀

名聲天下に冠たる廣島酒の代表的吟釀として、備後南部に於いては先づ指を『天聲』に屈すべし。『天聲』釀造元天野彦三氏は御調郡栗原村にありて土地郡部に屬すと雖も、連亘せる尾道市街の内にあり、官鐵山陽線尾道驛を距る僅かに二丁餘、通稱尾道市西三軒屋と稱し、家號を印内と呼ぶ、印内酒場の名は姓天野氏と共に何人も之を知らざる莫し。天野氏の酒造業を開始せしは遠く安政二年にして、當主四代の祖正兵衛の時にあり、即ち天野氏は此地方に於いて最も歴史ある釀造家なると共に、縣下有數の大釀家として知らる。其釀酒は日清、北清、日露、日獨の各戰役に軍用酒たり、又各地品評會に於いて毎に優賞を得、理想的品評會たる廣島縣酒類品評會に於いて數次一等賞の榮冠を擔ひ、又彼の全國酒類品評會に於いて連續一等賞を得、其他共進會、博覽會に優賞を得たると一再ならず、以て其酒質の芳醇なるを窺ふに足るものあらん。

醸主天野彦三氏は、明治四十四年東京帝國大學法科大學政治經濟科を卒業し法學士たり、資性沈着にして而も豪放、頗る經綸に富み、常に邊幅を飾らず孜々として其業に從事す、眞に當今稀に見る前途有爲の青年たり。縣下四百五十餘の酒造家中、學士たる者は唯天野氏あるのみにして、全國を通ずるも殆ど之を求むるに難かるべし。杜氏は三津杜氏にして田家小市と呼び、勤續實に五十有二年、其杜氏となりてより既に四十年に達せり、斯の如き勤續杜氏は縣下に其例無く、全國を通ずるも稀に見る所なるべし、故に技倆優越し容易く求む可らず、天野氏が酒造に熱心なると共に、從業者を遇するの道も頗る其當を得たるものあるを知る可し。原料米は主として縣產米の優良なるものを撰び、又備前、備中產をも使用し、米種は雄町を撰定せり。精白には相坂式及び清水式磨擦精米機を用ひ、精白度は一割五分以上にして、火入には蛇管を使用し、又林田式濾過機を設備し、凡そ清酒醸造上の用意は遺憾無きを期したり。又本年よりは原料米精撰上地方農家と契約耕作を爲し、米種は勿論刈取調製等にも特別の注意を拂ひつゝあれば、今後は一層良好の成績を擧ぐるに至る可く、銘醸『天聲』が名聲嘖々として廣島酒中に重きを爲す蓋し故無きに非ざるなり

販路は眼前尾道市を控へ、其他附近に多くの消費地を有する外、大阪、東京、佐賀等の各地に多大の搬出をなし、殊に大阪に於いて販賣せる額は頗る多しと云へり。既に此醸主の下に此設備あり、將來の發展や更に大に期すべきものあらん。

『喜久牡丹』

世羅郡西太田村賀茂　栗原省三氏醸

清酒「喜久牡丹」は銘酒中の銘酒として、愛飲家の憧憬措かざる所、而して醸主栗原省三氏は、地方屈指の富豪にして名望家たり。資性温厚、頗る經綸に富み、其酒造改良に熱心なる殆ど献身的努力を致し、各地銘醸地を訪ねて吟醸家と意見を交換し、又親しく醸造場の實地に臨みて研鑽を積み、而も毎年之を反覆しつゝあるが如きは、又他に其人を求む可からざる所にして、眞に模範的銘醸家と云ふを憚らず。

栗原氏の祖先は、下總の國守千葉介平常胤に出づ、順德院の御宇健保年中、千葉豐後介直則、備後御調郡栗原の庄赤城山の城主となる、此地豐後塚なるものあり、是れ直則の墳塋にして「藝藩通志」にも之を記せり。直則の孫左衞門尉元政、始めて栗原姓に改め世羅郡

賀茂の庄浦壁山堀の城主となり、永祿七年を以て歿す、大正六年より實に三百五十四年前の事なり。元政の子栗原河内守正胤、毛利元就に從ひて戰功あり、元就之を賞し諱の一字を與へて元胤と改めしむ、其嘗て戰場に在るや一浴せんとして敵襲に會す、即ち裸體の儘鎗を携げて之に對ふ、日本一裸鎗の感狀を得たるは實に此時にして、史上著名の事實として知らる。賀茂の庄に禪宗福田寺あり、唐土より渡來せりと傳ふる青磁の觀音像あり、背面に元胤の守本尊なるとを刻せるもの現存せり、別に元胤の墳塋五輪塔あり。爾後栗原氏は累代賀茂の地に住し、天下定まるに及びて、明治維新まで割庄屋を勤む、以て栗原氏が名門として聲望あるを窺ふに足る可し。其酒造業を開始せしは、現代省三氏の祖父栗原彥右衞門の時にして、次で嚴父都九郎氏に及び、明治十三年一時酒造業を廢するまで凡そ三十五年なり。省三氏は二十四歳にして嚴父を喪ひ、明治二十九年二十七歳の時再び酒造業に從事し、漸次事業を擴張して今や居郡清酒醸造高の半を占め、縣下有數の大醸家たり。其醸は『喜久牡丹』の外、『賀茂菊』、『皇正宗』等の銘酒あり。日露戰役に際しては軍用酒たるの光榮を擔ひ、明治四十三年軍艦生駒亞兒然丁派遣の際は、之に搭載して往復三萬六千餘海里を踏破し、殊に熱帶地域を經過して酒質に何等の異狀なく、依然として芳醇なる香味を有し、廣島縣酒類品評會には連續一等賞を得て、遂に名譽賞牌を授與せらるゝに至り、第一回中國五縣酒類醬油品評會には出品物全部一等賞を得、全國酒類品評會に於ても毎回一等賞を得、最近第四回及び第五回の如きは、是亦出品物全部一等賞たり、以て其如何に醇良なるかを立證するに足らん、醸酒の特長は濃醇にして旨味あり、又辛味に富み而も甘味を有し、特に酒質の健全なるを以て誇とす。

原料米は金丸米、備前米及び地米にして、雄町種の優良なるものを撰び、又附近農家と契約耕作を爲し、精白には最も重きを置き、醸造場の設備としては、醗酵室の溫度を一定するやう裝置して劇變なからしめ、酛取場の溫度の調節を圖り、由卸廢止を行ひて場所と勞力を節約し、或は醪を酛に代用して仕込を爲し、水質に加工して硬水醸造をも試み、水は井戸及び横穴を使用せり、濾過機は林田式二臺を備附け、火入は蛇管を用ひて急遽に溫度を高くして直ちに低下せしめ、火入の目的を達すると同時に之が爲め色澤を濃厚ならしめざらんとに努め　又試驗室の設備ありて、大阪高等工業學校醸造科出身の令甥格郎氏を

技師とし、釀造場監督の任に當らしめつゝあり。目下販路は、廣島、山口、岡山、東京の各府縣及び豐橋等にして、各地孰れも特約店を設け、取引は現金にして最も確實を期し益々販路擴大しつゝあり。現今栗原省三氏は廣島縣酒造組合世羅郡支部長として、組合の爲に斡旋する所多く、又株式會社世羅銀行取締役たり。其酒造に如何に熱心なるかは、以上記す所に依りて一班を窺ふに足らん。

「山陽長」

蘆品郡府中町　安原和平氏釀

芳醇を語る者にして銘酒『山陽長』の名を知らざるは無かるべし。大正四年秋、日本釀造協會主催第五回全國酒類品評會の東京に開かるゝや、全國清酒の粹を蒐むること三千點、而して之が嚴重審査の結果、優等賞の第一位を占めて、醇釀中の醇釀たることを確實に立證せられたるは、實に蘆品郡府中町安原和平氏の釀『山陽長』たりしなり。

安原氏の先は現今の深安郡湯田村湯野より出づ、屋號を湯野屋と呼ぶは之が爲なり。其酒造業を現在の地に開始したるは、現代和平氏より五代の祖にして初代和平の時なるも、今其年代を詳かにする能はず、創業以來百四五十年に及ぶことは古老の言に依りて明かなり、蓋し此附近に於いて最も歴史ある酒造家として知らる。酒銘に『山陽長』の外、『深緑』及び『瑞鶴』あり、共に銘釀として知られ、殊に『山陽長』は前記の如く全國最優等の榮冠を擔ひたるを以て、時恰も今上陛下御即位の大典を行はせらるゝに際せしかば、祝意を表し奉る爲め宮内省に献上し、御嘉納あらせられたる旨の御沙汰を拜したり。又軍用酒として陸軍に買上げられ、軍艦にも屢々納入せしことあり。品評會等の成績に就いて見るに、彼の理想的品評會と稱せらるゝ廣島縣酒類品評會に於いて數次優賞を授げられ、大正五年秋第一回中國五縣酒類品評會にても一等賞を得、又第五回全國酒類品評會に於いて優等賞の首位を占めたることは前に記せるが如し、其他各地の品評會、共進會に於いて優賞に擬せられたること頗る多し、以て其如何に芳醇なるかを知るに足らん。

釀酒の特長に就いて言はんか、色相最も淡白にして香氣馥郁、味ひ亦醇良美味、之を口にすれば陶然として醉ひ心自から爽快を覺ゑしむ。原料米は主として彼の優良なる金丸米を用ひ、又備前米の優秀なるものを使用せり。精白には清水式精米機及び水車を用ひ、

極力精白度を高くし、酒造用器具、械機及び容器の撰擇には最も意を致し、又之が手入に就いて周到なる注意を拂へり。火入は蛇管式にして、醸造操技及び貯藏上に就いて周密なる用意を以てせるを、到底他の學び得ざる所なりとす。府中には醸造用水として歡迎せらるゝもの二あり、一を石井の水と云ひ他を鶯水と稱す、泉水にして清冽掬す可きも硬度低し、而も醇醸を生みて天下に名聲を博す、蓋し是れ、醸主の熱心と杜氏の技術に長けたるに據る可く、現在雇傭せる杜氏は備中杜氏にして西井堅一と呼び、藏人として二十餘年勤續し、更に杜氏に登用してより既に十年に及べりと云ふ。

現主安原和平氏は温厚なる紳士にして、衆望を負ふて町會議員に推され、地方公共の事業に斡旋する所淺からず、又廣島縣酒造組合評議員として組合の爲に盡し、家にありては酒造業の外官鹽の元賣捌をもなし實業界に雄飛せり。近時醸造高を益々増大し、販路は彌々擴大され、縣下は勿論、岡山、香川、大阪、横須賀、九州等の各地に亘り、吳市及び神戸市に特約店を置き、年毎に發展の歩を進めつゝあり。

「天晴」「蘆田鶴」　蘆品郡府中町龜齡橋角　桑田虎吉氏醸

蘆品郡は廣島縣東部の酒産地にして多くの銘醸を出し、桑田虎吉氏の醸『天晴』、『蘆田鶴』の如き最も名聲高し。桑田氏は土地岩谷村に屬すれども、府中町と隔ると僅に蘆田川の上流に架する龜齡橋を挾むのみにして、両備鐵道府中驛より程遠からず。家號を龜屋と呼び商號を会と稱し、其酒造業を開始したるは明治四年十月にして、先代桑田虎吉氏の創業に係り、始めは唯地方的華客を有するに止りしが、常に酒質の改善、販路の擴張に志し、同地方酒造界の先驅者として熱心に研究し、既に明治三十二年酒質の根本的改良を期する目的を以て、率先して灘より杜氏を雇入れ改醸を圖りしも、當時此急激なる改良は、土地の氣候、米質、水質等に適せず全く失敗に歸したりしが、酒質改良の精神は益々募りて、或は各地の銘醸家を歴訪し、或は技術者の意見を叩き、長を採り短を補ひ、苦心經營の結果、今日の大を成すに至れると共に、銘醸を製出するに至れるなり。

桑田氏の醸は『天晴』、『蘆田鶴』を初め、『梅笑正宗』、『群樂』等あり『天晴』及び『蘆田鶴』

は大正四年四月、時の練習艦隊宗谷、阿蘇の遠洋航海に際し酒保用品として搭載し、同年八月まで赤道を通過して屢々氣候の激變に遭遇せしも、毫も變質すると無く芳醇なる香味を有するを以て、軍艦宗谷より之を證明せられ、大正五年四月には測量艦大和、北海道、千島方面測量の爲め出航せる際、士官室及び酒保用として搭載せられ、同年十月歸港するまで前後六ヶ月間、能く船體の動搖に耐へ、氣候の激變に遭遇したるも毫も變質すると無く、芳醇無比にして固有の美味を存したるの故を以て、軍艦大和よりも同樣の證明を與へられたり。此等を以てするも、其酒質の芳醇にして耐久力に富むを知るに足るべく、明治三十一年十月、第二回吉備清酒品評會に於いて有功一等賞を得てより以來、全國清酒品評會に於いても一等賞若くは二等賞を授けられ、廣島縣酒類品評會に於いても數次一等賞を得、大正五年第一回中國五縣聯合酒類品評會に於いても一等賞たり、其他第三回及び第四回全國製產品博覽會、凱旋紀念內國製產品博覽會、東京大正博覽會等に於いて毎に優賞を授けられたり。此等を以て釀酒の優秀なるを知る可し。

原料米は主として備前產を用ひ、又蔗品米の優良なるものを選び、多くは雄町種にして時に八反、神力等を使用し、精白には電動力に依り清水式精米機を運轉し、搗耗二割五分以上に及ぶ。又洗米には林田式洗米機を使用し、麴は色澤及び耐久力の關係上低溫麴を出すとに注意し、又之が細菌檢査を行ひ、酒母の製造は普通酛及び速釀酛とし、釀造に關しては釀主自ら嚴重なる監督を爲し、圍桶は吉野杉甲附を主とし、最も手入に注意し、火入には蛇管を用ゐ又濾過機をも使用して、極力吟釀に努力せり。

釀主桑田虎吉氏は、京都府立第一中學校卒業後、大阪高等工業學校釀造科に入り、明治三十九年六月同校卒業、同年十二月一年志願兵として輜重兵第五大隊に入隊し、四十三年輜重兵少尉に任せられ正八位に叙せらる。同年三月嚴父の逝去に遇ひ其後を承けて今日に及ぶ氏は旣に高等の學府に斯業に就いて學びたる人なり、されば釀造場の監督は勿論、常に最新の學理を應用し又親しく理化學的檢査を行ひ、其釀造場に於ける凡ての設備に至りては、縣下に於いて模範的完備を告げ、世の嗜好に伴ひて改善向上を期しつゝあるを以て、釀酒の品質芳醇なると共に、耐久力に至りては他の企及し能はざる所にして、濫りに品評會熱に浮かさるゝ莫く、寧ろ品評會の弊習を打破せんとに努め、成製酒全部に

向つて極力品質の改善を加へ、一ヶ年を通じて署同一品質の製品を販賣せり。此主義は一般需要家の嗜好に適し、年々歳々醸造高を増大して、

大正三年度　一千百五十石
大正四年度　一千五百三十石
大正五年度　二千三百二十石
大正六年度　三千石（見込）

の醸造を爲し、目下販路は呉市を初め廣島縣一圓に亘り、東京、大阪、兵庫、横須賀、岡山、下關、門司、大分、福井、石川、富山及び朝鮮、臺灣等頗る多方面にして、東京市及び呉市には支店あり、横須賀、下關、福井、金澤、朝鮮元山等の各地に特約店あり、以て益々販路の擴張に努力せり。杜氏は三津杜氏にして南岩吉と呼び、既に九ヶ年勤續し技倆優秀なるものなりと聞く。

『白鷗』『山吹』

甲奴郡田總村　山崎利平氏醸

廣島縣は到る所に銘醸を産すると前に言へるが如し、然り廣島縣は各郡市とも銘醸を産すれども、南部は北部よりも銘醸を産すると多きは自然の數なり、而も北部にして南部の芳醇を凌駕せんとするものあり、甲奴郡田總村山崎利平氏の吟醸の如き、明かに之を立證せるものにして、大正五年秋、第一回中國五縣酒類醤油品評會の際に於いては、出品酒二點共に優等賞の首位を占め、名聲ある南部西條の芳醸を以てして、尚遂に及ばざるものあらしめ、今や廣島酒の代表として弘く名聲を博するに至れり。

山崎氏の創業は明治二十八年十月にして、當主利平氏年齢漸く十八を累ねたる時なり、爾來繼續して今日に至り、更に大正元年四月より醤油醸造業を兼營し、最上醤油「さつき」印は其醸酒と共に遠近に名あり。山崎氏の酒造改良に熱心なる殆ど寢食を忘れ、斯業に從事してより以來品質改善の希望を有し、既に地方に於いて基礎の確立せる同業者の間に介在して、從來一般に歡迎せられつゝありし地方固有の濃厚にして宿醉を來す清酒の醸法を全廢し、世人の嗜好を矯めて醇良酒の美味に馴れしめんとしたるが、多年の慣習は容易に改良酒を尚美するに至らず、反つて幾多の打擊を蒙り、販路は漸次縮少され、或は腐造を來す等のとありて、其苦心實に名狀すべからざるものあり、殊に折角醇良酒を醸出するに至れるも、尚販路を求むるに幾多の困難を來し、此等に對する山崎氏の惡戰苦闘は克く筆紙の盡す所にあらず、而も山崎氏は萬難を排して其志を屈せず、醇酒醸造に

長じたる三津杜氏を雇傭して既に十有五年、幾度か慘憺悲壯の境地に立ちて遂に其今日あるに至りしなり。されば、醸造上に關しては單に杜氏にのみ委すると無く、重要なる事項に關しては醸主に協議して決行するとし、山崎氏自ら杜氏となりて醸造に從事すると決して尠しとせず、以て其如何に醇醸を得んとに努力しつゝあるかを知るに足らん。

山崎氏の醸に二あり、『白鷗』及び『山吹』是れなり。『山吹』の酒銘は、創業の當初に於いて優良なる製品を得たるを以て、自ら大に誇とせり、人あり山崎氏の得意顔なるを見て酒銘を『山吹』としては如何と云ひしに始りしとか。其醸は近時廣島縣酒類品評會に於いて引續き一等を得、中國五縣聯合酒類醤油品評會に於いては、前記の如く最優位の優等賞を授けられ、尚一點は一等賞となり、全國酒類品評會にては第一回の際一等賞を授與せられ、爾來毎回二等賞を得たり、此等を以て酒質の優良なるを知るべし。

山崎氏は頗る進取的氣象に富み、熱心にして奮闘的人物たり、只管事業のみに努力して敢て公職等に就かず、酒造の餘暇を以て造林經營を唯一の樂みとせり。其醸酒は益々販路を擴大し、縣下各地は勿論、東京、大阪、岡山の各府縣に及び日に月に需要を增加せり。

筆を擱くに當りて

廣島縣の芳醇に就いては、以上述べたる所に依りて大要を盡したり、されど編者の云はんとせしものは尚之を以て盡きず、遺憾の點亦決して尠しとせざるなり、而も本書の刊行さへ容易ならざりし今日、多方面に亘りて材料を蒐集せんとするは、云ふ可くして到底行ひ得ざる所、他日同志の助力に依りて大成を期するを得ば幸ひなり。

筆を擱くに當りて、切に編者の希望に堪へざるとは、廣島縣酒造家が今後益々吟醸に努力せられんと其一なり、吟醸を洽く社會に紹介せられんと其二なり、更に規模を大にして世の趨勢に伴ふやう努められんと其三なり。又世の愛飲家にありては、濫りに習俗に囚はずして宜しく酒品を鑑別し、眞に美酒を味ふて後酒の價値を論せられたきものなり。然らずして酒質の良否を云爲するは、未だ眞の愛飲家に非ざるなり。乞ふ、『天下の芳醇』を醸出しつゝある廣島縣酒造家も、天下數百萬の愛飲家も、三思する所ある可きなり。

尚卷末に紹介せる廣島縣代表的銘醸に就いては、編者に於いて推賞する價値充分なりと

認めたるものゝみを蒐めたり。若し世の愛飲家にして、眞に其如何に芳醇なるかを知らんとせらるゝあらば、直接其釀を得られんことを勸む。

天下の芳醇 終

大正六年十一月一日印刷
大正六年十一月五日發行
定價金壹圓

著作兼發行者　廣島縣山縣郡本地村八十四番屋敷　桐原昇一
印刷者　廣島市塩屋町十二番地　增田直吉
印刷所　廣島市塩屋町十二番地　增田兄弟活版所
發行所　廣島市東横町　友田誠眞堂　電話七七四番

B

終