

ジャパニーズ・ウイスキーの レジェンド 3/4

今や世界五大ウイスキーに名を連ね、
近年の世界的コンペティションで上位を席卷するジャパニーズ・ウイスキー。
2012年にウイスキーマガジン社が発表した
「世界のウイスキー、100人のレジェンド」には、日本人4人が選出されました。
サントリーを創業した鳥井信治郎(1879-1962)とその後継者・佐治敬三(1919-99)、
ニッカウヰスキーを創業した竹鶴政孝(1894-1979)、
「マルスウイスキー」を生んだ岩井喜一郎(1883-1966)。
岩井と竹鶴は大阪高等工業学校(阪大工学部の前身)醸造科卒、
佐治は大阪帝国大学理学部卒と、4人中3人が阪大出身者であることは
本誌前号『「マッサン」と大阪大学』で説明しました。
この事実から、日本のウイスキーの歴史において
阪大が重要な位置を占めることが諒解されるでしょう。
前号の主題は醸造科にあったために触れられなかった
鳥井と佐治の功績を、今回は紹介します。

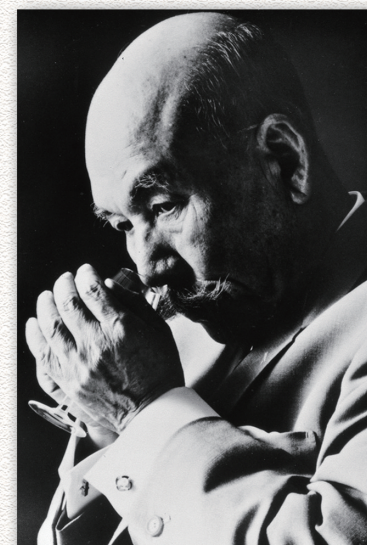
適塾記念センター准教授
松永 和浩



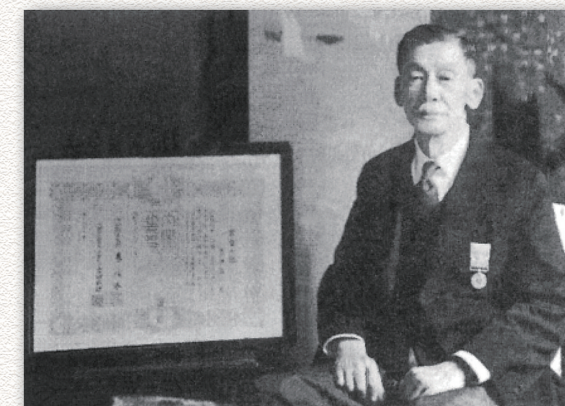
Torii Shinjiro



Saji Keizo



Taketsuru Masataka



Iwai Kiichiro



山崎蒸溜所初代ポットスチルと鳥井・佐治銅像(左)、小竹無二雄揮毫「本邦ウイスキー発祥之地」碑(右) 撮影・松永

1 鳥井信治郎

— やってみなはれ —

民間の経営者であった鳥井は阪大に所属した過去はありませんが、その関係は決して浅くありません。また他のレジェンドの役割を明確化するためにも、触れておくべき人物です。

鳥井は明治12年(1879)、大阪市東区(現・中央区)釣鐘町の両替商(のち米穀商)の次男に生まれました。大阪商業学校(現・大阪市立大学)に通った後、道修町の薬種問屋・小西儀助商店(「コニシボン」)で知られる現・コニシで丁稚奉公を始めます。この商店では輸入洋酒も取り扱っており、混成洋酒の調合技術を学んで、後年ブレンダーとなる素養を身につけました。明治32年に独立して鳥井商店(後の寿屋・サントリー)を開き、スペイン産のワインをベースとした混成ワイン「赤玉ポートワイン」を開発・販売しました。日本初のヌードポスター等、片岡敏郎を擁する広告部の斬新な宣伝も手伝って、大

正年間を中心に「赤玉ポートワイン」は大ヒットします。鳥井はその利益を元手に、大麦を原料とする本格的なモルト・ウイスキー事業に乗り出すことを決意しました。

それまで日本で製造されたウイスキーは、アルコールに香料・甘味料を加えたイミテーションでした。本格ウイスキー事業の実現には、幾重もの壁が立ちはだかっていました。まず舶来崇拜・西洋至上主義の風潮のなかで、国産品が売れる見込みが立たなかったこと。次にイギリスの法律では最低3年の熟成が義務づけられているように、長期間の熟成が必要であったこと。年数の異なる原酒を混和して製品化するため、最低でも5年のはかり、それまで資金の回収ができないこと。当時の税制は日本酒を基準とした造石税(製造した年に製造量に対して課税)であったため、貯蔵中は年3%ほどの欠減(これを「エンジェル・シェア(天使の分け前)」と呼ぶ)が生じるウイスキーにとって極めて不利であったことでした。

案の定、社内外から反対が巻き起こりますが、それでも鳥井は「赤玉ポートワイン」が好調な今こそがチャンスと、勝負に打って出ます。「やってみなはれ」とは鳥井の口癖



「白札」新聞広告(昭和7年)。博物館叢書8より転載

ですが、その一語に集約される進取の気風とチャレンジ精神は、息子の佐治にも引き継がれていきます。

大正12年(1923)、スコットランドで蒸留技術を学んだ竹鶴を初代工場長に迎え、翌年から山崎蒸溜所で原酒の製造を開始しました。昭和4年(1929)には初の国産ウイスキー「サントリー白札」を発売します。なおサントリーの語源については「鳥井さん」との俗説がはびこっていますが、正しくは「赤玉ポートワイン」の「サン(太陽)」と「鳥井」に由来します。広告では国産初の気負いもあってか勇ましい文言を並べ立てましたが、ビート(泥炭)のスモーキーフレーバーが受け入れられず、消費者にはそっぽを向かれてしまいました。同6年には世界恐慌の煽りもあって、原酒の仕込みができない状況にまで追い込まれ、多角経営に活路を求めます。国産初の練り歯磨き粉やインスタント紅茶等を製造・販売してウイスキー事業を守り抜き、原酒の熟成が進んだ昭和12年、ようやく日本人に受け入れられる「角瓶」が誕生しました。

その後は戦中に帝国海軍、戦後に進駐軍の軍納品に指定され、安定した経営が可能となりました。戦後～高



佐治敬三の学生時代(イラスト・柳原良平)。
廣澤昌『新しきこと面白きこと サントリー・佐治敬三伝』
(文藝春秋、2006年、p21)より

度経済成長期には「洋酒の寿屋」として確固たる地位を築きます。それを牽引していくのが、佐治敬三でした。

2 佐治敬三

— へんこつ なんこつ —

佐治は大正8年(1919)、鳥井の次男として寿屋本社を兼ねる大阪市東区住吉町(現・中央区松屋町)で生まれました。鳥井家は大正12年に雲雀丘(現・川西市寺畑)の新興高級住宅地へ引っ越し、佐治は箕面有馬電軌(現・阪急)に乗って大阪府池田師範附属小学校(現・大阪教育大学附属池田小学校)、府立浪速高等学校(後の阪大教養部)へ通いました。佐治家に養子に入ったのは浪高尋常科入学を前にした昭和7年(1932)のことですが、これまで通り両親と兄の吉太郎・弟の道夫(後に浪高に進学)と暮らしました。浪高時代は文武両道に優れ、テニス部としてインターハイに出場する一方で、後に東京帝大を主席で卒業し伊丹空港ターミナル

ビルやサントリーホールを設計する建築家・佐野正一(1921-2014)とともに、「浪高に2Sあり」と秀才ぶりを讃えられました。

昭和15年、浪高高等科理科乙類を卒業した佐治は、中之島の大阪帝大理学部に進学します。雲雀丘在住で父と親交があった化学科第二講座(有機化学)の小竹無二雄(1894-1976)に師事しました。佐治は小竹を深く敬愛し、小竹がドイツ留学中に学んだ「エトヴァス・ノイエス(何か新しいことはないか?)」の精神に感化され、常に革新を目指す心構えで後年、企業経営に当たることとなります。卒論のテーマは「人体必須アミノ酸であるトリプトファンの代謝中間体〈キヌレニン〉の構造の決定」で、戦争末期にあって繰り上げ卒業が予定されていたため、通常の3年次ではなく2年次の正月から取り組み始めました。

ついでながら帝大在学中の戦争の影響を語る逸話をもう一つ、佐治の自伝『へんこつ なんこつ』から紹介すると、当時の理学部長であった「八木アンテナ」で知られる八木秀次(1886-1976)は「配属将校からの度重なる理不尽な要求をはねのけて、『大学の使命は研究の遂行と学生の教育にある、それこそが国に報いるゆえんである』と堂々と主張されたという。おかげで軍事教練などにさかれる時間は、最小限にいとめられたときいている」と綴っている。学問の自由・自主性に対する、佐治の理解の深さが窺えます。

昭和17年9月、大阪帝大を繰り上げ卒業となった佐治は海軍省第一海軍燃料廠に配属され、石油に代わる航空燃料として松根油の研究・開発に従事しました。敗戦後は、昭和20年10月に寿屋に正式に入社します。夢は化学者でしたが、鳥井の後継者と目されていた兄・吉太郎が5年前に早世したためでした。

入社後も研究者気分が抜けない佐治は父と度々衝突しましたが、昭和21年に食品化学研究所(現・サントリー生命科学財団)を設立し、理事長に恩師の小竹を迎え、自ら所長に就きました。ただ当面の用地がなく、阪大理学部化学教室の地下室を間借りすることになります。研究

所員には小竹研究室の先輩・広瀬義夫、阪大理学部物理学教授伏見康治教室の助手・金城初子(詩人・牧羊子)がおり、金城は佐治の肝煎りでこの年創刊された家庭向け科学啓蒙雑誌『ホームサイエンス』(1946-47)を担当しました。

昭和24年に専務に就任すると、主力のウイスキー事業で牽引していきます。目指したのは単に商品を売るのではなく、日本人に「洋酒のある生活」を根付かせることで、そのための仕掛けを次々に打ち出します。「トリスウイスキー」の宣伝では「うまい! やすい!」(1950)、「トリスを飲んでハワイへ行こう!」(1961)といった魅力的な文句を掲げ、ハイボールとおつまみを70円均一で提供する「トリスバー」「サントリーバー」を全国チェーン展開し、仕事帰りの一杯やエスプリの効いたPR誌『洋酒天国』(1956-63)を求めてやってくる高度成長期のサラリーマンを惹き付けました。この時流に合った、否、時流を創り出した広報戦略を支えたのが、第二次黄金期を迎えた寿屋宣伝部でした。アートディレクター山崎隆夫・坂根進、コピーライター・『洋酒天国』編集者で小説家でもあった開高健・山口瞳、「アングル・トリス」でお馴染みのイラストレーター柳原良平といった面々が、自由闊達に議論し、持てるセンスとアイデアを存分に発揮しました。佐治はその環境作りにも一役買っていました。

寿屋のウイスキーづくりは、ニッカウキスキーがスコッチを理想としたのに対し、スコッチの亜流ではない独自の「ジャパニーズ・ウイスキー」を追求するものでした。昭和36年にはアメリカで初めて「ジャパニーズ・ウイスキー」としてラベル登録し、「オールド」を販売します。ウイスキーを日本に定着させた後の昭和47年からは、「和食に合うウイスキー」を標榜した「二本箸作戦」を展開し、水割りを浸透させました。



佐治が編集・発行した『ホームサイエンス』。叢書8より転載

その間、昭和36年に社長就任、翌年に鳥井が逝去して名実ともに経営のトップに立ちます。佐治は鳥井が創業した寿屋を継承し、同時に変革を成し遂げた、二代目としては希有な存在といえます。「やってみなはれ」「エトヴァス・ノイエス」精神の下、昭和38年には社名を「サントリー」に改め、寡占市場であるビール事業に挑戦しました。昭和48年には甲斐駒ヶ岳に世界最大の白州蒸溜所を建設し、同55年には「オールド」が単一銘柄のウイスキーでは年間世界最高の販売量を記録します。

社会事業にも積極的で、同年に「生活文化企業」宣言を行うなど、文化・芸術・学術、スポーツ、地域社会へ様々な貢献しました。文化・芸術事業ではサントリー美術館(1961)、サントリーホール(1986)、サントリーミュージアム(1994)を開設し、学術事業では、サントリー生物有機化学研究所(食品化学研究所から改称)が昭和54年に日本初のポストドクター制度を導入するなど、研究助成や研究者養成に取り組みました。本学も、昭和45年にサントリー創立70周年記念事業として醗酵工学科研究棟(サントリー記念館、工学研究科C3棟)の寄贈を受けるなど、多大な恩恵に預かっています。

マスターブレンダーの地位も、社長職とともに引き継ぎましたが、驚くべきことに秘伝やブレンド技術はおろか、レシピすら教えられなかったそうです。つまり佐治はゼロからブレンド技術を学び、自ら磨きをかけ、40種以上の様々なタイプのウイスキーを創造したことになります。この一事のみからしても、レジェンドに値する偉業といえるでしょう。



サントリー記念館(吹田キャンパス)

おわりに

前号から2回にわたって、ジャパニーズ・ウイスキーのレジェンド4人を紹介し、その4分の3は阪大出身者であることを示しました。勘の鋭い読者はきっと、もう一つの“4分の3”にもお気づきのことでしょう。鳥井は寿屋を創業し、その下で竹鶴は山崎蒸溜所初代工場長を務め、佐治が事業を継承しました。つまり岩井を除く4分の3が、サントリー関係者なのです。

本文中でも折に触れて言及してきた通り、サントリーと本学とは深い関係にあります。今年度の超域イノベーション博士課程プログラムにおける学生企画として、サントリーの全面協力の下、「大阪大学オリジナルウイスキー」開発プロジェクトが進められて来ました。3月19日には完成記念イベントが、中之島センター佐治敬三メモリアルホールにて開催されました。第一部では本稿の内容を述べた松永による講演と、サントリーで活躍する多数の工学卒業生の一人で白州蒸溜所初代工場長を務めた嶋谷幸雄氏へのインタビューを行い、第二部ではプロジェクトの概要について、参加した院生による報告がなされました。続いては、完成イベントの模様をお伝えします。

主要参考文献
山口瞳・開高健『やってみなはれ みとくんなはれ』新潮文庫、2003年(初版1969年)
佐治敬三『へんこつ なんこつ』日経ビジネス人文庫、2000年(初版1994年)
『日々新たにーサントリー百年誌』サントリー、1999年
広澤昌『新しいこと 面白きことーサントリー・佐治敬三伝』文藝春秋、2006年
小玉武『洋酒天国とその時代』ちくま文庫、2011年(初版2007年)
小玉武『佐治敬三』ミネルヴァ書房、2012年
松永和浩編著『ものづくり 上方“酒”ばなし』
〈大阪大学総合学術博物館叢書8〉大阪大学出版会、2012年

松永 和浩(まつなが かずひろ)
適塾記念センター准教授。1978年生まれ。2008年大阪大学大学院文学研究科博士後期課程単位修得退学。博士(文学)。10年より大阪大学総合学術博物館。15年4月より現職。専門は日本中世史。大阪周辺の酒史・医薬史にも携わる。主要業績に『ものづくり 上方“酒”ものがたり』(大阪大学出版会、2012年)、『室町期公武関係と南北朝内乱』(吉川弘文館、2013年)、「森野旧薬園文書」翻刻の構想ー他分野研究における歴史資料の活用を目指してー」(『生物工学会誌』92、2014年)がある。

