広島県における明治期の酒造業
－三浦仙三郎の業績と西条の酒造業発展の経緯－

樋口　達也

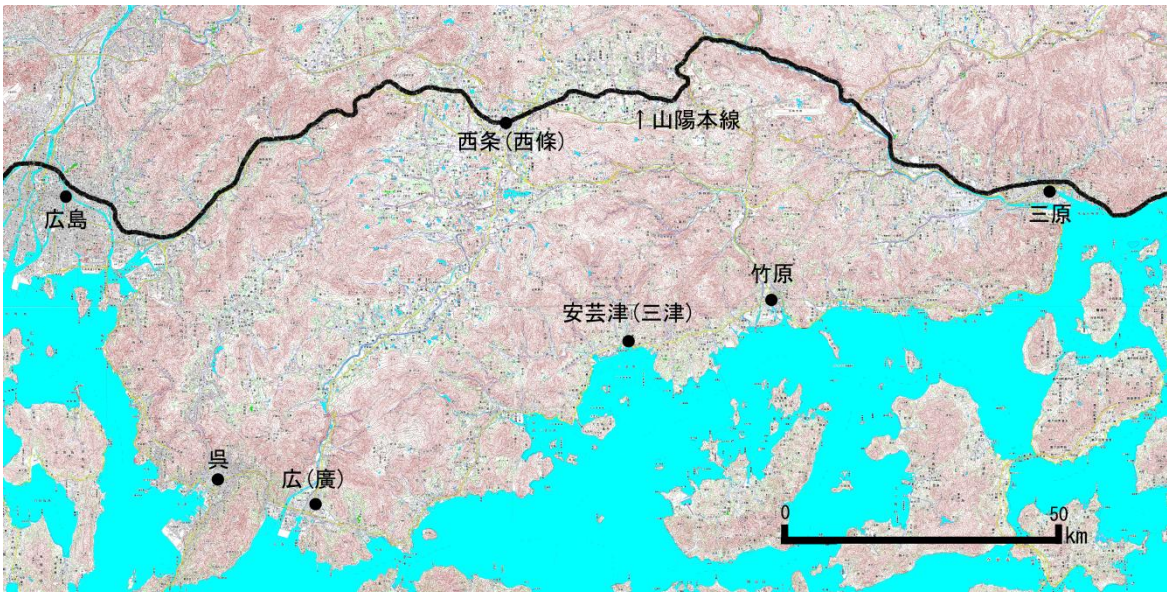


図１：広島県西条地区周辺地図

Ⅰ．はじめに

広島県では呉－東広島－三原を結んだ範囲(図１)が清酒の産地であり、その製成数量は年々減少傾向にあるものの、平成 20 年度の清酒製成数量は全国第９位の 1.1 万 kL を誇っている(国税庁，2008)。特に８社の酒造所が立地する東広島市の西条地区は「酒都」として全国的にも知られており、兵庫の灘、京都の伏見と共に「日本三大銘醸地」と称され、その清酒は中硬水を利用した醸造により、甘辛でまろみのある口当たりであるとされる。西条の酒造所が集中する旧山陽道は「酒蔵通り」と呼ばれ、白壁・なまこ壁に赤瓦と赤レンガの煙突が調和したまち並みが形成されており、当地区の観光資源となっている（奥野．他，2005)。また平成２年からは、「酒」をシンボルとした地域活性化を目指し、商工会議所などが中心となってそれまで東広島市で行われていた「みんなの祭り」を「酒まつり」へと発展させ、毎年 10 月に大規模なイベントが行われている。

広島県の清酒醸造を語る際に欠かすことのできない人物が、明治期の酒造家三浦仙三郎である。三浦仙三郎はそれまでの伝統的な技法を改良した新しい醸造法の開発に取り組み、当時の製造技術では酒造に不向きとされていた軟水を用いても安定した醸造を可能とする醸造法を考案した。仙三郎は自ら発見した成果や技術を他の酒造家にも広く公開し、次世代教育にも尽力した。その結果、一地酒に過ぎなかった広島の酒を、明治 40(1907)年に開催された第１回清酒品評会において、灘や伏見を抑え優等賞の１位、２位を取るまでに成長させた。広島の酒の名声を灘の酒と並び賞されるほど

までに高め、また仙三郎の技術は、後の吟醸酒誕生にも多大な影響を与えた。

本報告では、まず明治期における酒造の歴史を概説する。その後に三浦仙三郎の生涯、特に新醸造法の発見の経緯を明らかにするとともに、広島の酒造おいて中心的位置を占める西条地区の酒造業の発展について、三浦仙三郎と同時期の酒造家木村和平、静彦親子の業績を中心に明らかにする。

Ⅱ．調査方法

本報告では明治期の広島において清酒醸造の発展に影響を与えた三浦仙三郎、木村和平、木村静彦の活動を、先行研究を元に調査した。活動の整理にあたり、三浦仙三郎は池田（2001，a）、木村和平、静彦は松木（2005）を中心資料に用いた。なお、本報告において「西條」と「西条」は松木(2005)の記述に従い便宜的に使い分け、「西條」は明治 23 年(1890 年)の町制施行により四日市次郎丸村から西條町にとなった地域を、「西条」は西条盆地内の西條町周辺の村々を含めた地域を指すこととする。

Ⅲ．江戸・明治時代の清酒醸造

１．明治以前の清酒醸造

明治期の清酒醸造を語る前提として、明治以前の状況を整理しておく。松木(2009，a）によれば、清酒のルーツは一般的に 15 世紀、僧侶たちが自分たちの宿舎、僧坊で作っていた「僧坊酒」であるとされるが、当時の清酒は生産量が少なく、有力貴族など一部の上流層のみに出回るものであったという。一般大衆にも清酒が流通するようになるのは 17 世紀であり、慶長５(1600)年に伊丹の鴻池善右衛門によって清酒を効率に生産する大量仕込み樽を用いた技法が考案されたことによる。

江戸初期の酒造りは後に四季醸造と呼ばれ、１年を通じて複数回行われていた。しかし大量の米を使用する清酒造りは、米相場や食料事情など、米の供給量の影響を受けやすい業種であった。明暦３(1657)年以降、酒造業は「酒株」の制度によって幕府が発行した酒株を持つことが酒造りの条件となり、かつその持ち株に応じて酒にする米の石高を制限された。また延宝元(1673)年には、味噌や醤油のように年に何回かに分けて仕込んでいた清酒を年１回「寒造り」のみに限定するなど、幕府は酒造に用いられる米を厳しく管理した。その一方、豊作の年には米相場の安定を図るために幕府から「勝手造り令」が出され、酒造業への新規参入の緩和や１年に複数回の醸造が認められることもあった。しかし酒造の許可はあくまで酒株制度が基本であったため、幕府による勝手造り令の発令など特別な場合を除けば、酒造は新規参入の難しい業種であった。

江戸時代において、酒造によって名声を得ていたのは、京、大阪といった上方であった。特に伊丹、池田、灘といった地域は酒造業が非常に盛んであり、これらで造られる酒は樽廻船などの舟に乗せられ「下り酒」として江戸の都市に運ばれ、珍重された。

２．明治期の清酒醸造

江戸時代において、酒造は新規参入の難しい業種であった。しかし明治時代になり、政府の酒造政策にも変化が現れる。明治４(1871)年に酒株が廃止され、新規参入の規

制が緩和された。このことで資本に余裕のある地主や商家が酒造りを始めるようになった。

明治政府は酒株廃止によって増加した、造り酒屋から得られる税に着目し、酒造税は貴重な税収入源として増税がたびたび行われた。池田（2001，a）によれば、明治８(1875)年に酒類税則を制定、免許料を廃止し、醸造税を販売代金の１割とした。明治 11(1878) 年には前年の地租減税分を補うために、醸造税を従価税から従量税へと改められ、造石一石に対し清酒は１円とされた。明治 13(1880) 年には醸造税の名は造石税となり一石２円、さらに明治 15(1882) 年には４円へと増税される。その後明治 29(1896) 年には酒造税法が成立し、酒造免許税を新税である営業税に統合し、造石税に一本化するとともに一石７円に増税された。さらに明治 31(1898) 年には１石 12 円になり、明治 32(1899) 年には酒税は地租を抜き、国税収入の最上位となる（図２）。しかし酒造に新規参入した蔵元は腐造[1]、火落[2] を起こすことが多く、安定した税収入には不安要素も多かった。蔵元も、大量の米を使用しながら灘酒の三割から五割安の値段で買い叩かれてしまうにも関わらず、灘の蔵元と同率の税負担を抱えることへの不公平を感じていた(松木，2010)。そのため、失敗しない安定した酒造り、且つ灘の酒に対抗できるような酒質の向上は政府、蔵元共に望むものであり、官民相互による醸造技術の近代化が推進されていった。

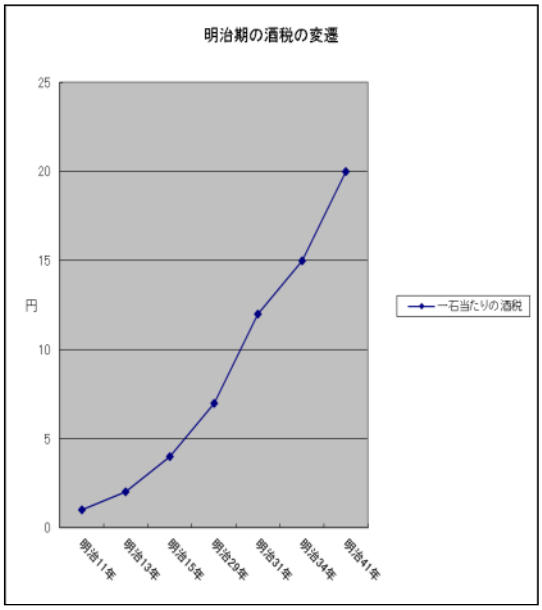


図２：明治期の酒税の変遷
(池田．2001，a)を参考に作成

Ⅳ．三浦仙三郎の業績

１．酒造業開始までの経緯

安芸津郷土資料館提供の資料によると、三浦仙三郎（図３）は弘化４（1847）年、三浦忠兵衛、マチの長男として安芸国加茂郡三津村、現在の広島県東広島市安芸津町（図１）に生まれた。三津村は御蔵所が置かれており、藩内の年貢米の集積地として、また大坂の蔵屋敷まで米を輸送する港町として機能していた。三浦家は先祖代々三津村で雑貨問屋「清水屋」を営んでおり、仙三郎は文久２(1862) 年に家業を継いだ。

明治４(1871) 年の廃藩置県により、三津では広島藩の御蔵所が廃止され、また明治６(1873)年の地租改正により納税が米納から金納に移行した。これにより米の商品化が進み、それまで三津に集積し、大坂蔵屋敷へ廻送していた米は三津商人が売買するものとなった。さらに明治４年の酒造株廃止により、三津では酒造業に参入する者が

1　醸造中に変質してしまうこと
2　貯蔵中に変質してしまうこと

現われ、文政年間には５軒だった醸造場が、明治 14(1881) 年には 23 軒にまで増加した（池田，同上）。仙三郎は明治５(1872) 年から米と肥料にも商売を拡大、利益を元手に売りに出されていた酒蔵を買い取り、明治９(1876) 年から酒造業を開始する。



図３：三浦仙三郎

(http://www.hiroshima.jtua.or.jp/telecomN/tel0103/man_main.htm より)

２．醸造法の改良

酒造業を始めるが、造った酒は毎年のように腐造(ふぞう)もしくは火落(ひおち)を繰り返した。その原因が蔵にあるのではないかと考えた仙三郎は、明治 14(1881) 年に蔵を新築した。しかし、蔵を新築しても、できた酒は売り切る前に腐ってしまった。このような傾向は仙三郎だけではなく、廃業してしまう同業者も少なくなかった。

明治 16(1883) 年、仙三郎はこの冬の仕込みを休み、自ら酒造法を学ぶため灘に向かった。仙三郎は灘で一年間蔵人として働き、技術を吸収するとともに、醸造技術書を収集した。また、灘の蔵人を自らの蔵に呼び、灘流の酒造りを学んだ。そして明治 17(1884) 年、反発する杜氏を説得し、全醸造数のうちの数本を灘で学んだ「ぎり酛法」で仕込む実験を始めた。この方法は手間と労力とタイミングの良さが要求される高度なテクニックであったが、慎重な実験の末、腐造(ふぞう)や火落(ひおち)のしない酒ができた。この後、仙三郎は「ぎり酛法」を用いた仕込みを徐々に増やすと共に、仕込み配合の記録をつけるようになる。

明治 19(1886) 年、創業以来雇っていた杜氏を更迭し、新しい杜氏を雇用した。創業時から仙三郎は杜氏と酒造りについて衝突することがあった。これは、本来蔵元は杜氏に対して酒造りには口出ししないという暗黙のルールに起因する。この杜氏との軋轢が、晩年の杜氏教育に尽力する背景となる。

明治 20(1887)年を過ぎると、仙三郎ら広島の酒造家相互の関係性が深まってくる。明治 21(1888)年、三津の三浦仙三郎、本田泰三、竹原の頼鷹次郎、進藤周次郎ら酒造家たち 30 名は、時代の要求に応じた清酒を造るには、酒造業者の一致団結を図る必要があるとして、賀茂郡南部酒造組合を結成した。翌 22(1889) 年、中尾正名賀茂郡長の要請により、西条をはじめ賀茂郡全体を包括した酒造組合の結成が進められた。賀茂郡南部酒造組合はここに吸収され、組合員 80 名の賀茂郡酒造組合が結成された。この組合は行政主体であったため酒造家の足並みがそろわず２、３年で瓦解するが、明治 30(1897) 年には再び賀茂郡酒造組合が結成され、翌 31(1898)年には広島県酒造組合が組織されるなど、酒造家同士の連携が強化されていった（渡辺，1973)。

また明治 24(1891) 年４月には、広島県で初めての清酒品評会が三津で開催された。

仙三郎の酒は第一回品評会で三等賞、９月に開催された第二回では二等賞を受賞した。そして翌 25(1892)年の第三回品評会で初めて一等賞を受賞し、以後明治 28(1895)年の第６回品評会まで、連続して一等賞を受賞した。この清酒品評会は全国でも先進的な取り組みで、第二回からは出品者の徳利を白紙で覆って出品者がわからないようにし、後には「黒蓋法」と呼ばれる黒い箱に出品者の容器を収める方法がとられるなど公平な審査が行われ、清酒の品質向上が目指された（渡辺，同上)。

明治 25(1892) 年、仙三郎は杜氏を伴い再び灘に向かう。このとき、水の硬度が酒造りに影響することを学んだ。硬度を調べる薬品を手に入れ、三津に戻ると、自分の蔵の脇の井戸水、川の水、同じ三津の蔵元本田泰三の蔵の水を調べた。その結果すべて軟水であり、硬度の高い灘の宮水とは根本的に異なることが判明した。これにより、灘の酒造りをただ真似るのではなく、軟水にあった新しい醸造法を開拓していく必要があるということが判明した。

池田によれば、仙三郎が水質に着目するようになったのは、通説では明治 26(1893)年に京都の「諫鼓」の蔵元、大八木庄太郎が三津の西方寺で行なった講演によるものとされているが、自筆の草稿などから前年の段階ですでに知っていたと考えられている。仙三郎は改醸を進め、この年に醪、酒母(酛)、麹の最高温度をそれぞれ華氏 70 度(21℃)、90 度(32℃)、100 度(38℃)とする「七、九、十法」を提唱する。またその翌年、翌々年と換気の工夫に観点を置いて麹室を改築した。これにより製麹の際に雑菌が入りにくくなり、貯蔵前に火入れ[3]を繰り返す必要がなくなるなどの成果が得られた。

勘に頼る酒造りから、実測した数値による科学的な酒造りはさらに進められ、明治 28(1895)年には製麹、酒母(酛)、醪の「経過実験記表」を印刷し、寒暖計とともに各所に置き、一定時間ごとに温度、状態、操作を記入させた。

明治 30 年頃には、軟水で仕込んでも腐らず、貯蔵途中で火入れの必要もなく、しかも防腐剤を使わない品質の高い酒の醸造に成功した。これらの成果は、自らが三津町の町長に当選した明治 31(1898) 年、『改醸法実践録』にまとめられ、酒造組合員に配布された。この年刊行された小学校の教科書『小学校用　広島県地理』において、「三津町は多額の良酒を産するを以て、甚だ名高く、酒造家多し、摂津国の灘に比して、俗に下灘と称す」と紹介され、三津町は灘と比較されるほどの酒造りの町へ成長を遂げていた。

３．改醸の成果

改醸の成功とともに、仙三郎の酒は全国的な品評会などで幾多の賞に輝く。明治 28(1895)年には京都で開かれた第四回内国勧業博覧会に出品した「花心」、「あり明露」が三等賞牌を受賞する。明治 33(1900) 年には「花心」をパリ万国博覧会に出品し、銀牌を受賞し、皇太子御成婚祝の献上品にも選ばれた。明治 36(1903) 年、大阪で開催された第五回内国勧業博覧会では、清酒審査員に選ばれ、出品した「花心」は一等賞牌を受賞した。この年、広島県酒造組合は仙三郎の功績に対して金盃と感謝状を贈

[3] 酵母の活動を止めるための低温殺菌

っている。

そして仙三郎自身も出品かつ審査員として参加した明治 40(1907) 年の醸造協会主催で開催された第一回清酒品評会では、優等一位「龍勢」、優等二位「三谷春」と広島の酒が上位二つを独占し、一等は仙三郎の出品酒「花心」、「あり明露」のほか、「白牡丹」、「凱旋」、「於多福」など広島の酒が 48 点中 18 点を占めた。二等には「賀茂鶴」、「亀齢」、「朝日影」、「吾妻」などが入り、三等には「不二壽」、「こその雪」などが入選した。広島県は灘、伊丹を擁する兵庫県の受賞率 57.6%に対し、74.4%という驚異的な数値を叩き出し、広島の酒造家たちの努力の成果が結果として表れた。

酒造りの発展に貢献し続けた仙三郎であったが、清酒品評会の翌年の 7 月 6 日、町役場からの帰り道に倒れ、8 月 15 日、意識が戻らないまま、帰らぬ人となった（享年 61 歳)。

Ⅴ．西條における酒造業発展の経緯

１．西條について

西條（図１）は広島県の中央部にあった賀茂郡の南西に位置し、江戸時代には京都から長崎へと向かう「西国街道」の宿場町であった。街道には 200 軒余りの商家が約 1 km にわたって連なっていた。ここでは定期的に 4 のつく日に市が開かれていたため、「四日市」または「四日市次郎丸村」と呼ばれて、芸州藩直轄の本陣(御茶屋)が置かれるなど、街道の要地として位置付けられていた。しかし江戸後期になると沖合の島々を抜ける沖乗り航路が発達し、沿岸の竹原、三津等の港町が繁栄する一方、北前船の寄港地として栄えた尾道や三原は航路から外れていく。尾道や三原と広島城下を結ぶ陸路の中継地として栄えていた四日市も、瀬戸内海の海運業の発展とともに山間部を通る起伏の激しい西国街道は人の往来が減り、宿場町は衰退の傾向にあった(松木, 2005)。

四日市における酒造の起源は諸説あるが、延宝年間(1673～1681)に建てられた酒蔵の一部が現存しており、その棟札には「延宝三年六月七日　棟梁大工信助」との記述がある。これは西条の商家の 1 つであった嘉登屋の経営者、島家(現・白牡丹酒造の創業一族)が建てたものとされており、四日市において当時から酒造が行われていたことを示す（西条町誌編纂室, 1971)。また藩政末期頃に出された酒銘帖には、四日市内において嘉登屋を含め 3 軒の造り酒屋があったことを示す記述がある。しかしその規模は小さく、造られる酒量も宿場内で消費される程度のものであった（松木，2009，a)。西條の酒蔵が発展するのは明治以降である。前述のように明治 4 (1871)年の酒株廃止による新規参入への規制緩和によって、資本のある地主や商家などが酒造りを始めるようになった。

２．木村和平（おへい）、静彦の取り組み

木村家は四日市次郎丸村で醤油製造のほか、運搬・荷役を生業とした商家である。前述のように衰退傾向にあった宿場町にあって、三代目和平の代には家業も不振であった。森田貞一、のちの四代目木村和平（図 4）は天保 9(1838)年、賀茂郡廣町、現在の呉市広町の網元森田家に生まれ、婿養子として木村家に来た。

元治元(1864)年、第一次長州征伐が起こると、四日市は幕府軍の宿舎として用いら

れる。四日市は第二次長州征伐でも宿として用いられ、町は一時的に好況となった。貞一はこの好況を利用して財をなし、それらを元手に明治６(1873)年、酒造りを開始した。

四日市酒造業の障壁は輸送・運搬の問題であった。西篠の酒は竹原などの酒よりも中硬水の性質によって腐造(ふぞう)、火落(ひおち)しにくい特性があったが、沿岸部の竹原や三津の町では製造から出荷まで海運を用いることでスムーズに行なうことができた。

町制の施行に伴い、四日市次郎丸村が西條町に名を変えた明治 23(1890)年、貴族院令の多額納税者議員の有資格者として選ばれた和平は、西條の町を発展させていくため鉄道の敷設に尽力する。同年に呉では横須賀、佐世保、に並ぶ海軍の重要拠点として呉鎮守府が設置されるなど、国防の要地として位置づけられた広島には、すばやい物資運搬を可能とする鉄道敷設は政府としても急務であったが、予定線路沿線の町村では反対も多く、工事は思うように進行せずにいた。西條も例外ではなく、鉄道の敷設が宿泊客の減少につながるとして反対する者も多数いた。和平は反対する者を説得し、さらに鉄道をできるだけ町に近づけるため、土地の氏神を祀る祇園社を、自分の土地を差し出して移転させた。これにより明治 27(1894) 年、山陽鉄道が開通し、西條に停車場が設けられた。その後、駅の北側にあった教善寺を移転させることで荷積み用の貨物駅舎が旅客駅舎の隣に建てられた。これにより駅の利用効率、利用者数はさらに増加することとなる。



図４：４代目木村和平

(http://www.kuramotokai.com/kikou/68/history より)

鉄道の開通に伴い、木村酒造は販路を東西に広げ始める。明治 28(1895)年には芸備日日新聞に「賀茂鶴」の広告を載せ、日本で初めて新聞を使って清酒の宣伝を行った。また大阪から 30 数名のチンドン屋を雇い、賀茂鶴の歌を歌わせ広島の街を練り歩かせ、２万枚の宣伝ビラをまく宣伝活動を行い、当時の新聞でも話題となった(渡辺, 同上)。その後販路は、西は山口、東は岡山、神戸、大阪と拡大し、明治 29(1896)年にはハワイ、明治 36(1903)年にはアメリカへの輸出を達成するなど販売圏は海外にまで及んだ。

明治 37(1904)年、和平は 67 歳でこの世を去り、木村酒造場は養子の静彦が継ぐこととなる。

木村静彦（図５）は明治 16 (1883)年、和平の実家である森田家と親戚筋にあたる豊田家からの養子である。静彦は和平とともに酒造りに従事し、和平の死後も自らの「賀茂鶴」、「菱百正宗」の改良を進める。

また静彦は行政の指導を受け、大正６(1917)年に西日本各地の酒造家たちから出資を募り、日本で初めての法人組織による酒造会社「西條酒造株式会社」を設立した。これが後の福美人酒造で、当初は杜氏の養

成塾として「西條酒造学校」とも呼ばれ、ここで育った杜氏たちは全国の蔵元に雇われていった。翌７(1918)年には木村酒造を法人化し、賀茂鶴酒造株式会社を設立。どちらの会社も線路に近いところに酒蔵を建て、線路を引いて酒を蔵から直接貨車に積み込む工夫がなされた。

和平、静彦は町内の商家に酒造りを積極的に勧め、明治の後半から大正にかけて「加茂輝」、「西條鶴」、「加茂泉」などの造り酒屋が複数誕生した。また酒造には欠かすことのできない精米技術の発展にも尽力した。当時鉄道技師として働いていた佐竹利一により高性能の精米機の開発を依頼し、資金援助を行った。佐竹は「佐竹機械製作所」を興し、日本初の動力式精米機（図６）を発明した。これにより精米技術が飛躍的に向上し、後の吟醸酒の誕生に大きな影響を及ぼした。



図５：木村静彦

(http://www.kuramotokai.com/kikou/68/history より)



図６：佐竹製作所製動力式精米機

(http://www.satake-japan.co.jp/ja/about/tasty/tasty34.pdf より)

Ⅵ. 調査結果

三浦仙三郎は自身の酒が腐造（ふぞう）、火落（ひおち）を繰り返す原因を追究すべく、研究を繰り返し、醸造法の改良を目指した。そして得られた成果を自分のものだけにするのではなく、本の刊行、研究会の開催など、情報を広く公開した。一方木村和平、静彦親子は、酒造業を広い視野で捉え、酒造りに地域の発展を見出し、酒造を地域の特色ある産業へと成長させた。彼らの活動を年表としてまとめた（表１）が、彼らの人生には酒造業への並々ならぬ情熱があふれている。

全国に西條酒の名が知られるようになるのは、全国清酒品評会で次々と優等賞を取る酒を生み出し、高い技術力を持った蔵元を多数成長させたことにある。清酒品評会で３回続けて優等賞を取った蔵元に贈られる名誉賞に日本で初めて選ばれた３名の内２名が木村静彦、「亀齢」の蔵元、石井峰吉ら西條の酒造家であった。後に「白牡丹」の蔵元、島博三も名誉賞に選ばれる。昭和３(1928)年の第11回清酒品評会までで全国で名誉賞に選ばれた蔵元20名のうち、６名が西條の蔵元であった（松木，2010)。

このように西條の酒造が発展したのは、

表１：関係年表

西暦	日本全体、酒造全体に関して	三浦仙三郎、三津に関して	木村酒造、西條に関して
1838			森田貞一誕生
1847		三浦仙三郎誕生	
1871	廃藩置県 酒株の廃止		
1872		商売を米と肥料にも拡大	
1873	地租改正		酒造業始める
1875			貞一、四代目和平襲名
1876		木原家(白市屋)の酒蔵を買い取る→ 酒造業開始	
1878			御茶屋本陣が賀茂郡役所となる
1881		酒蔵を新築	
1883		醸造法を学びに灘へ	
1884		「ぎり酛法」で仕込む実験開始。 仕込み配合の記録をつけ始める。	
1886	『日本工芸新書』創刊	創業以来の杜氏を更迭	
1887		三津村村議会議員に当選	
1888		賀茂郡南部酒造組合を結成	
1889	関西酒造業連合会第一回総会開催	賀茂郡酒造組合を結成 4月　三津村村会議員に当選	
1890	町制施行 全国酒造連合組合発足		四日市から西條町に名を変える
1891	広島県で最初の清酒品評会		
1892		賀茂郡酒造品評会で一等賞を受賞 杜氏を伴い再び灘へ	
1893	大八木庄太郎の講演	三津村→三津町に名を変える 仙三郎 「七、九、十法」の提唱	
1894	日清戦争勃発	麹室の改築	山陽鉄道開通 西條停車場完成
1895		4月　三津町町会議員に当選 麹室の改築 経過実験記表の使用を始める	新聞に「賀茂鶴」の広告を載せる。
1896		4月　三津町町会議員に当選 麹室の改築 経過実験記表の使用を始める	木村酒造　ハワイへ初輸出 佐竹機械製作所設立
1897		「冷掛け」に挑戦 賀茂郡酒造組合再び結成	
1898	広島県酒造組合結成	4 月　三津町町長に当選 9 月　三津町町長を辞職 『改醸法実践録』刊行 10 月　本田泰三らと広島県酒造組合を結成	
1899	酒税が国税収入の首位になる		
1900		パリ万国博覧会に出品→銀牌受賞	「賀茂鶴」パリ万国博覧会名誉大賞受賞
1902	橋爪陽醸造技師 広島に赴任		県酒造組合主催の第四回酒類品評会で木村静彦、島博三が清酒一等賞を受賞
1903		第五回内国勧業博覧会で審査員を務める。「花心」が一等牌を受賞。 広島県酒造組合から金盃と感謝状が贈呈。 杜氏研究会(醸杜親和会)を結成	木村酒造 アメリカへ初輸出
1904	日露戦争勃発 醸造試験場設立		四代目木村和平 没(享年 67 歳)
1907	醸造協会主催第一回清酒品評会 (以後隔年で開催)	4 月　三津町町会議員に当選 11 月　第一回清酒品評会で審査員を務める。「花心」が一等賞を受賞	第一回清酒品評会で一等に「白牡丹」、二等に「賀茂鶴」「亀齢」など西條の酒が受賞
1908		三浦仙三郎 没(享年 62 歳)	
1909			第二回清酒品評会で木村酒造「菱百正宗」優等三位受賞

それぞれの蔵元がより良い品質の酒を造るため研究を重ねた結果であるが、ここに同時期に改醸に取り組んだ三浦仙三郎の影響は少なくない。瀬戸内沿岸の三津と盆地の西條、土地の環境や水質は違えども、醸造に携わる人間同士、醸造技術の向上は互いに望むべきものであり、酒造組合の結成や清酒品評会の開催などを全国に先駆けて行うことで情報を共有し、酒造家同士で協力する体制がとられていたと考えられる（松木，2005）。

三浦仙三郎や木村和平、静彦らの評価すべき点は、新たな醸造技術の発見だけではなく、むしろその技術の継承に尽力した点にある。特に杜氏教育には技術教育のみならず、心構えといった道徳的な面まで含めた全人格的教育が目指された。仙三郎の死後、「至誠録」という手帳が作られた。三津杜氏はこれを常に携帯しなければならないとされ、手帳のなかには「至誠一貫」の四文字の次に以下の十か条が書かれている。

一、　責任を全うすること
一、　品性を潔くすること
一、　規律を正しくすること
一、　信義を守ること
一、　知識を養うこと
一、　業務に精出すこと
一、　操守を固くすること
一、　国法に遵うこと
一、　同僚互いに親しみ扶くること
一、　国体の公益を図ること

この十か条は遅くとも大正年間にはできており、80 年あまりの間、広島杜氏の心意気となっている（池田，同上）。

現在清酒の醸造技術は当時とは比べ物にならないほどに向上している。松木（2010）が指摘するように、私たち消費者は日本酒に対してなぜか「伝統的な技法」を尊重しがちであるが、実際の醸造現場では、明治の世から現在に至るまで、常にその時代の最先端技術が駆使されている。技術は日々進歩し続けている。しかしそれら最先端の技術も過去の先人たちの苦労と努力の上に成り立つものであり、一朝一夕で生み出せるようなものではないということを、私たちは忘れてはならない。

謝辞

本報告をまとめるにあたり、松木津々二氏から、西条の酒造に関する情報だけでなく、多くの文献資料を提供いただいた。西条酒造組合、西条観光案内所、また賀茂鶴酒造、白牡丹酒造、亀齢酒造、山陽鶴酒造の方々から酒造に関するお話や文献を多数提供いただいた。賀茂鶴酒造では杜氏として勤務した大本貴志氏、峠本忠義氏からは三浦仙三郎や西条の酒造についてのお話や文献を提供いただいた。株式会社サタケでは展示資料を見学し、文献も提供いただいた。安芸津郷土資料室からは三浦仙三郎に関する資料を提供していただいた。

以上の方々に、厚く御礼申し上げます。

参考・引用文献

池田明子　2001，a 『吟醸酒を創った男「百試千改」の記録』時事通信社.

池田明子 2001，b 『西条の酒造業・歴史と技能』(広島修道大学講演資料)

奥野隆史、篠原重則、森川洋 編　2005.『日本の地誌９　中国・四国』朝倉書店. 271.

加藤辮三郎編　1977.『日本の酒の歴史 酒造りの歩みと研究』研成社. 654-662.

篠田次郎　1992.『吟醸酒誕生』実業之日本社.
松木津々二　2005.『陸を行き交う樽廻船』総合広告社. 11-17, 21-27, 40-78, 80-97
松木津々二　2009, a『近代醸造史』
松木津々二　2009, b『西條四日市町並歴史年表』
松木津々二　2010.『ニッポンの酒　誰も教えてくれない日本酒の歴史』総合広告社.
松山善三　1997.『人間三代　佐竹製作所百年史』株式会社佐竹製作所. 20-74.
渡辺盛之　1973.『広島の酒』広島文化出版.
安芸津郷土資料館　『三浦仙三郎』
西条町誌編纂室　1971.『西条町誌』西条町. 311-312.
賀茂鶴酒造株式会社編　1973.『賀茂鶴命名百周年記念誌』賀茂鶴酒造株式会社.
株式会社インフォ・エヌ　2002.『旨いぞ、まるごと広島の酒』広島酒類商業協同組合
国税庁　2008.『統計年報　都道府県別の製成数量』
http://www.nta.go.jp/kohyo/tokei/kokuzeicho/sake2008/shuzei.htm
広島県 HP
http://www.pref.hiroshima.lg.jp/index.html