

●ウイスキー・ラベル物語-19

スコッチから日本の味を造るジャパニーズ・ウイスキー(2)
—国産第一号「サントリー白札」の誕生—

か 河 合 忠
Tadashi KAWAI



鳥井と竹鶴の運命の出会い

株式会社「寿屋」の創業者、鳥井信治郎（敬称略、以下同様）は、創業間もなくより“本格ウイスキー造り”を夢見ており、大正に入ってからスコッチの本場スコットランドから外国人技師を雇うことを考えていた。丁度、三井物産の中村幸助がロンドン副支店長で赴任する機会に、彼に人選を依頼したのである。やがて中村から1人の英国人醸造技師が紹介され、高額給料と相当な条件を提示されたが、一抹の不安をもちながら契約に踏み切ろうとした矢先に、鳥井は舌の下に大きな“袋状物”を作る珍しいラヌーラ（Ranula：ガマ腫）という病気に見舞われ、入院手術を受ける羽目になった。

そもそも無病息災であった鳥井が罹ったラヌーラという病気は極めて珍しいもので、唾液腺のうち舌下腺、口底部小唾液腺や顎下腺からの唾液流出が妨げられて、そのまま唾液がどんどん溜まって嚢腫（シスト）を形成し、切開だけでは通常再発するので、時には唾液腺ごと摘出を余儀なくされる。こうして再三の外科治療に手間取っているうちに、三井物産から再度連絡があり、英国のムーア博士から紹介されたといって、スコットランドでウイスキー醸造を学んだ日本人技師、竹鶴政孝が日本に帰国していることを知った。摂津酒造でのウイスキー造りを断念して退職し、スコットランドで学んだ知識を生かせずに悶々としていた竹鶴が、当時では破格の給料で、しかも10年間契約で寿屋に迎えられたのは大正12（1923）年であった。鳥井は、竹鶴を全面的に信用して日本初のウイスキー蒸留所の建設、そ

の後は工場長として本格的ウイスキー造りに専念させた。かくして、ジャパニーズ・ウイスキーは日本人経営者と日本人技師のコンビで純国産品として世に出ることになったのである。



日本初のウイスキー蒸留所、“山崎”に誕生

第一次世界大戦後、大正7（1918）年の未曾有の世界的大恐慌、そして大正12年の関東大震災を乗り越え、順調に売り上げを伸ばしていた株式会社寿屋の創業者、鳥井は、ついに念願の本格的ウイスキー生産を発表した。時に、関東大震災後、わずか1カ月たった大正12年10月1日であった。「寿屋」の全資産を賭ける大事業の開始に対して、会社役員はもとより多くの友人の反対を押し切った決断であった。

直ちに、東洋初の本格ウイスキー蒸留所の候補地探索のための全国行脚が始まった。ウイスキー造りに不可欠な条件である“豊富で清らかな天然水”と“湿潤な気候”を求め北海道から九州までの多くの地を訪ね、ついに京都に近い大阪府の山奥、“山崎”に広大な土地の買収に踏み切った。竹鶴は、北海道余市を候補地と希望したが、鳥井の本拠地、大阪に近い山崎と決定した。余市は、後に竹鶴が独立して新しい蒸留所を建設し、最近では日本最初の宇宙飛行士、毛利衛さんの出身地として余市宇宙記念館が建設され、多くの観光客を集めている。

サントリー山崎工場は、京都駅から約15分、大阪駅から約25分、JR線または阪急電鉄線の山崎駅で下車し、歩いて10分ほどの所にあり、住所は大阪府三島郡本町山崎5丁目と記されている（写真

1)。歴史的には、羽柴秀吉が織田信長の弔い合戦のために中国路を急遽取って返し、明智光秀を討ち取った「山崎の合戦」で有名である。地理的には、大阪から淀川沿いに京都に向かうと、急に狭くなる所、右手に男山八幡、左手に天王山を擁し、その天王山の麓に山崎がある。宇治川、木津川、そして北からの桂川という3つの川の合流地点で、三川の水温差の大きいことから霧が発生しやすく湿潤な風土で、しかも竹林の下から湧き出る良質の水が豊富に得られる。スコットランドのローゼス峡付近の風土と類似していること、そして英国のムーア博士による水質検査でもウイスキー造りに最適の水とのお墨付きをもらって、鳥井は山崎をウイスキー造りの里に決めた。付近の深い竹藪を切り開いて、山崎工場の起工式を行ったのは大正13（1924）年4月15日であった。竹鶴が学んだハイランド地方のスコッチ製法を直輸入することとし、大阪の渡辺銅鉄工所で作られたポット・スチルは、直径3.4m、高さ5.1mで、淀川を遡って山崎に運び込まれたのは、翌月5月であった。その後、一部の設備は英国から輸入して運び込まれ、大正13年11月11日、工場の主要な設備も完成し、盛大な竣工式が行われた。その時、在阪の多くの名士に加えて、新聞社の記者や広告担当者を漏れなく招待し、しかも広告担当者には6段分の広告紙型を土産として渡したというから、“宣伝の神様”とまで言われた鳥井の面目躍如たるものであった。

当時、トンガリ帽の麦芽乾燥塔（写真2）が人目を引き、そのうえ多くのトラックで原料や樽が運び込まれるのに、一向に製品が運び出されないのをみて、周辺の住民は“ウスケとかいう薄気味悪い酒を造ってるらしい”と陰口をしたとのことである。実際に、大正13～昭和4（1929）年まで醸造と貯蔵の繰り返しで、最初の製品も本場のスコッチに及ばず、竹鶴も2度渡英し、醸造の日本人学識経験者の助言を受けながらの悪戦苦闘であったという。その第一号ポット・スチルと創業者鳥井信治郎の銅像が、現在でも山崎工場の前庭にしっかりと鎮座している（写真3）。



写真1 サントリー山崎工場の一角にある山崎ウイスキー館

写真右手前の白い二階建三角屋根の建物が山崎ウイスキー館で、山崎蒸留所開設当初からの唯一残されている建物で、さまざまな歴史的物件が展示されている。

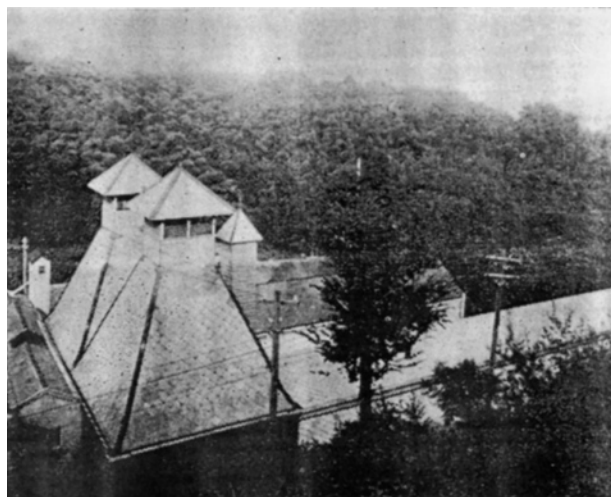


写真2 山崎工場開設当初のトンガリ帽の乾燥塔



写真3 山崎工場のウイスキー館の後方中庭に鎮座する鳥井信治郎の銅像（左）と第一号ポットスチル（右）。鳥井信治郎の座像の右には、二代目社長佐治敬三の立像がある。



旧酒税法改正への挑戦

大正 12 年 12 月、ウイスキー製造免許申請を大阪税務監督局に提出したが、ウイスキーについての知識がほとんどない状況下で、本省との協議などで手間取り、ようやく翌 13 年 4 月 7 日に認可が降り、その 1 週間後に起工式をあげたのであった。そのうえ、ウイスキーに対する課税の方法についても定まっていなかった。

当時の酒税法は、基本的には明治 34 (1901) 年に制定された法律第 8 号「酒精及び酒精含有飲料税法」が適用されており、ウイスキーは酒精含有飲料に分類され、「ウイスキー (当時はウ井スキーと書かれていた)」という言葉さえ記されていない状況であった。すなわち、当時の酒税法の基本は日本酒造りを念頭に置いたものであるから、原酒の石高こくだか (一石は約 0.18kl) に対して課税する“造り石税”であった。しかし、ウイスキーでは原酒ができてからさらに数年間以上の熟成期間があり、その間に樽の中身は着実に減量するから、造り石税では生産者に二重、三重の負担がかかることになる。これに対して鳥井は、日本のウイスキー造りの将来にとって試金石となることでもあり、税務監督局や関係官庁を繰り返し訪れ、当時の造り石税の不当性を熱心に説き回り、“蔵出し税”の適用を要望して奔走し、ついに蔵出し税の適用を果たした。その時に駆けずり回って監督官庁に多くの知己を得たが、その中に宇都宮税務署長をしていた池田勇人が居り、後に大蔵官僚、代議士、首相になってからでも親交が続いたという。



現行のジャパニーズ・ウイスキーの定義

ウイスキーがようやく市場に広く出回るようになった昭和 15 (1940) 年になって、ようやく酒税法の改正が行われ、3 月 29 日法律第 35 号をもって、初めて「雑酒」の中にウイスキーが含まれることとなった。それでもウイスキーが独立した酒類として分類されるのは、第二次世界大戦後の昭和 28 (1953) 年になってからであった。すなわち、昭和 24 (1949) 年に酒類の自由販売が認められ、翌昭和 25 (1950) 年には酒類の公定価格が廃止されたのを

受けて、昭和 28 年 2 月 28 日法律第 6 号をもって酒税法は全面改正され、それが一部改正を繰り返して今日もお生きている。

「第一章 総則、第二条 酒類の定義及び種類」の中で、「酒類」とはアルコール分一度以上の飲料とし、2 項で酒類を清酒、合成清酒、しょうちゅう、みりん、ビール、果実酒類、ウイスキー類、スピリッツ類、リキュール類、雑酒の 10 種類に分類しており、わが国酒税法の中でようやくウイスキーが独立して分類されることとなった。

昭和 45 (1970) 年に一部改正された酒税法の「第三条九項」で「ウイスキー類」を以下の通り定義している：

- イ 発芽させた穀類及び水を原料として糖化させて、発酵させたアルコール含有物を蒸留したもの（モルトに相当する）、又は発芽させた穀類及び水によって穀類を糖化させて、発酵させたアルコール含有物を蒸留したもの（グレインに相当する）。
- ロ 発芽させた穀類を原料の一部としたアルコール含有物（発芽させた穀類及び果実を原料の一部としたアルコール含有物については、発芽させた穀物の重量が果実の重量をこえるものに限る）を蒸留したもの、ただしその原料中発芽させた穀類の重量が水以外の原料の重量の百分の二十未満のもの及び（イ）に掲げる酒類に該当するものを除く。
- ハ ウイスキーの原酒（（イ）又は（ロ）に掲げる酒類をいう、以下同じ）にアルコール、スピリッツ、しょうちゅう、香味料、色素又は水を加えた酒類で、香味、色沢、その他の性状がウイスキー原酒に類似するもの。

「第五条 2 項」で「ウイスキー類は、特級、一級及び二級に区別する」とし、各級の規格は政令で定めるとしている。すなわち、「酒税法施行令第十一条」で以下のとおり定めている：

- ・ウイスキー特級：アルコール分 43 度以上、ウイスキー原酒 23% 以上
- ・ウイスキー 1 級：アルコール分 40 度以上、ウイスキー原酒 13% 以上
- ・ウイスキー 2 級：上記以外のウイスキー

第三章の課税標準及び税率では、「第二十二条」で、「酒類の製造場から移出し、又は保税地域から

引き取る（輸入）酒類の数量に対して課税する」とし、「七項」で課税額をアルコール含有率によるとし、アルコール分の度数が高いものほど課税額が高くなっている。また、施行令で酒類の生成の時期を定め、ウイスキー類については「蒸留が終わったとき又は原料品を混和したとき」としている。



モルト派の竹鶴とブレンド派の鳥井との合作

スコットランドのスペイ地方で技術を学んだ技術者、竹鶴はスコッチ・モルトに匹敵する製品を目指したらしいが、最初の製品は本場のスコッチに及ばず、2回の渡英による調査と日本の醸造学の権威の知恵を借りて改良に取り組んだ。

他方、鳥井は五尺一寸（1m60cm）と比較的小柄な体軀ではあったが、天性の“鼻利き”といわれ、しかも丁稚奉公の少年時代からさまざまな洋酒を嗅ぐ機会に恵まれてその天性に磨きがかかり、さらに染色色素のブレンドの経験を生かしてブレンディングの研究を続けていたという。さらに、ジョニー・ウォーカーの役員が鳥井に漏らしたという「ウイスキーは、ブレンドで決まる」の言葉に刺激されてブレンディングに、夜を徹して心血を注いだとのことである。工場建設については全面的に竹鶴に任せた鳥井も、こと香味の改良についてはかなり影響を与えたようである。こうした関係から、鳥井と竹鶴の間が必ずしも一枚岩とはいかなかったようで、10年契約の後期には竹鶴はビール工場を担当し、契約が切れるのを機会に寿屋を去った。しかし、鳥井信治郎の異常なまでにこ入れしたブレンディングの伝統が今日のサントリーを支えていることは間違いない。



76年前、国産第一号「白札サントリー」発売開始

大正12年、莫大な投資をして建設した山崎工場では、原酒の仕込みがなされるだけで一向に製品が発売されないことから、社内からは発売への矢のような催促が鳥井に寄せられた。しかし、鳥井は熟成したウイスキーのブレンディングに研究を重ね、製品第一号の発売には慎重であった。「赤玉ポートワイン」の売れ行きが好調を持続したとはいえ、寿屋は多角経営路線をとり次々と新商品の開発で昭和初

期の経済不況を乗り越えようと懸命な努力を図ったという。大正15（1926）年には喫煙者のための歯磨き「スモカ」、昭和3（1928）年には調味料「トリスソース」、ビール工場を買収して「新カスケードビール」、後に改名して「オラガビール」、昭和6（1931）年には「トリス紅茶」、翌7年には濃縮リンゴジュース「コーリン」、合成清酒「千代田」などが発売されている。これらはいずれも西洋風の名称が付けられているが、鳥井の天性のアイデアであったのかもしれない。そのアイデアはウイスキーのブランド名にも生かされた。

苦節7年にしてようやく、山崎では最初の国産醸造ウイスキーとして7年もの「サントリー白札」発売に踏み切ったのが昭和4年4月1日であった（写真4）。サントリーの語源についてはいくつかの説があるが、最も本当らしいとされているのは以下のような説であるという。ウイスキーを育てた「赤玉ポートワイン」への感謝の意味であろうか“赤玉”を太陽に見立て英語の sun、そして鳥井（トリイ：Torii）の姓に因んだ tory を合成し、西洋風にもじって誕生したウイスキーの商品名が「Suntory：サントリー」というのである。しかも、1本4円50銭という売値をつけたのである。当時のジョニー・ウォーカー・赤ラベルが1本5円くらいであったというから、よほどの自信作と確信をもっていたのであろうか。1年後には、「サントリー白札」の



写真4 国産第一号ウイスキー「サントリー白札」発売を告げる広告

昭和初期、日本語ではウ井スキーと書かれている。中央の写真は、多くのスコッチに似せた瓶を使い白いラベルを貼って「サントリー白札」と呼んだ国産第一号ウイスキー・ボトル。

ポケット版、同年5月1日には「サントリー赤札」を発売した（写真5）。

鳥井の自信作も、最初の評判は芳しいものではなかった。価格が高いという他に、「焦げ臭い」というのが一般的な評判であったが、それには本家本元のスコッチを意識してピートによる焦がしすぎもあったらしいが、当時ウイスキーに馴染んでいなかった日本人の香味に対する受け止め方にも、その一因があったのであろう。そのため、売れ残りの樽を山積みをしているうちに、熟成が進み“まろやかさが”増してきたという好運も舞い込んできた。また、鳥井はサントリーを常に持ち歩き、機会あるごとに試飲を勧めて歩いたとのことである。以下に、鳥井信治郎の意気込みを測り知ることのできる「サントリー白札」発売当初の新聞広告の一部を引用しておこう（括弧内は現代訳）；

「断じて舶来を要せず^{はくらい}（必要ない）サントリーウ井スキー
あはれ^{ひい}*¹東海日出づる国（東の海から太陽が昇る国、日本のこと）に
今し（今や）万人渴仰^{かつこう かつぼう}（渴望）の美し酒サントリーは産まれぬ
その香味の典雅風韻^{てん が みういん}（上品で美しく、趣のある）の高逸^{こういつ}（優れた）
ただに吾が醸造界に一新紀元^{かく}（新時代）を劃^{かく}（画）しえたるのみにはあらず
一盞^{いっせん}（一杯の酒）よく西欧のそれに拘みえざる^{すく}（“西欧のものに負けない”の意味）
祖国のいみじき^{ゆたか たた}（すばらしいの古語）香りをば豊に湛^たへて
風格かへりて自らその上に位するの佳品^{か ひん}……」

[*：喜怒哀楽について、しみじみと感ずるときに発する古語]



写真5 歴史的「サントリー白札」のラベル類
（サントリー株式会社提供）

背景左に「サントリー白札」の瓶、右に「サントリー赤札」、そして中央には後日改良された「サントリー白札」のラベルを配している。瓶のネックの白い帯にはすでに「向獅子印」が使われていた。

ラベルの最下部に右から左に「株式会社 寿屋 大坂-東京」と書かれている以外には日本語は全く見られず、すべて英語で書かれていて、本家本元のスコッチを目指した意気込みが感じられる。白ラベルの最上段には、Rare Old Island Whiskyと記されていて、ジャパニーズが世界のブランドとして定評を得ていないなかで、あえて日本列島を意識したのであろうか。ちなみに、「サントリー白札」はその後 Rare Old Blended Whisky、そしてその伝統を継承する現在の「サントリー・ホワイト」では Traditional Japanese Whisky となっている。

その下には REGISTERED TRADE MARK（登録商標）と小さく書かれた真紅の円形ロゴ（赤玉太陽を模ったのであろうか）の中に SUNTORY を白い十文字に配し、それを支える真紅の土台の中には WHISKY FIRST BORN IN NIPPON（日本で最初に誕生したウイスキー）と書かれている。このロゴこそサントリー・ウイスキーの最初の商標であった。その直下には PURE MALT AND POT STILLLED（純モルトでポット蒸留された）と明記されている。商標の左には OLD VATTED、すなわち同じ蒸留所で同時期に造られた原酒を混ぜ合わせたことを意味している。また、右側には FINE FLAVOUR と記されている。

商品名は大きくラベルの中央に SUNTORY WHISKY、その下には CHOICEST PRODUCT（選び抜かれた製品）と書かれている。その下の行には、KOTOBUKIYA CO. LTD の会社名、その右側には BOTTLED AT OUR OWN YAMAZAKI WHISKY DISTILLERY（われわれ自身の山崎ウイスキー蒸留所で瓶詰にされた）、そして最下段には THE QUALITY NEVER VARIES（品質は決して変動しない）と自身ありげに書かれている。国産第一号ウイスキーの生みの親、鳥井信治郎が7年もの間、満を持して発売したもので、彼の心のうちにどのような想いが去来したのであろうか。