

# サケ made in ブラジル 「東麒麟」見学記 (1/2 ページ)

アズマ キリン

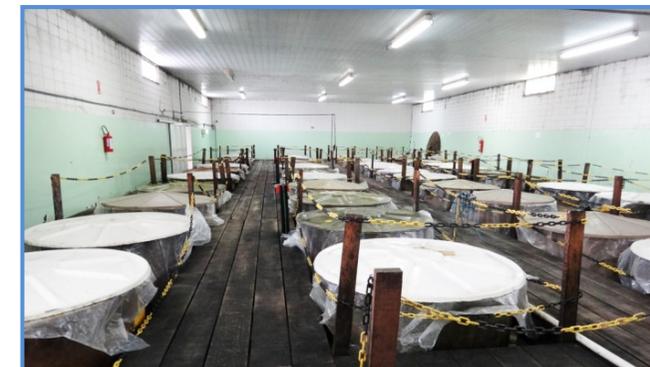
@2011



**カンピーナスの「東麒麟」の醸造工場**  
「東山農産加工有限会社」(ヒガシヤマではなく、トーザンと読む)は1934年に「東麒麟」を生産する清酒工場として創業。岩崎弥太郎(三菱の創業者。雅号が東山)が個人資金で1927年にブラジルに購入した「東山農場」に由来する。いまでも「三菱」マークのある、戦前の建屋が残る。下の写真は最近建てられた倉庫。



**清酒醸造工場**  
生産に携わる作業者は全員ブラジル人。原料米はウルグアイから輸入するジャポニカ種の「弥勒米」。醸造設備は、サタケの精米機、藪田式の搾り機など。麴は、なんと麴室で手造り。生産量を考慮すると、相当な作業量だと思われる。ブラジルでは壺口に「証紙」を貼らねばならないルールで、壺詰め作業は大変。



**醤油醸造工場**  
東山農産加工は、清酒だけでなく醤油や味噌も生産。これは醤油工場、なんと日本でも珍しい、伝統的な「天然醸造」(長期間の仕込みを要する)。

# サケ made in ブラジル 「東麒麟」見学記 (2/2 ページ)

アズマ キリン

@2011



「東麒麟」の清酒と焼酎。清酒のキャップは日本の一升壇の替栓と同じタイプ。(キャップは、きた産業が製造させていただいています。)



東山農産加工の全商品ラインナップ。清酒、焼酎のほか、みりん、醤油、ソース、味噌、酢、お米など。キリンビールの輸入販売も手がける。(東山農産加工の株式の約9割をキリンビールが保有)



- ショーケースに保管される古いお酒。かつては「東麒麟(アズマキリン)」のほか、やや安価な「東鳳(アズマオートリ)」という清酒もあった。(1960年代まで)
- 「TOZAN 1943年」の写真。当時から日本人は男性数人だけだったよう。女性は全員、非日系の白人に見える。下に小さく「Gontaro Kido(キド・ゴンタロウ)」とあるが、この人は日本醸造協会誌の1972年67号に、「酒風土記-ハワイ・中華民国・ブラジル」という文章を、二瓶孝夫\*らと寄稿している。(\*ホノルル酒造で泡なし酵母を分離・実用化したことで有名。二瓶は、ブラジルの東山農産加工に来ていた時期もあった。)



- 東麒麟のラボで試飲させてもらった、市場に出回っているサケおよび「疑似サケ?」。
- 右の2本:「沖縄」と「隼・健福好」。いずれも Saquê (ポルトガル語のサケ) または Sake の表示があるが、一般的なサケとはかけ離れた味。色々混ぜ合わせてサケに似せて作った? ただ、カクテルベースに使用されれば、わからなくなる!
  - 左から2番目: DIAGEO 社の「純大地」。アメリカからのバルク輸入。漢字の「酒」の刻印のあるブルーの専用ボトル。カクテルカウンターに並ぶことを意識したデザイン?
  - 左端:「カ酒(THIKARÁ SAKE)」は、サンパウロの会社が製造元。この会社の製品は日本人街の日本食料品店「丸海」にもあった。自家醸造はしていないと思われるが、、バルク輸入? 疑似サケ??