シャンパーニュの製造工程を見る@2006 続編:坂口謹一郎&有名工場編

Prof. Sakaguchi's "Sekai no Sake" (i.e. "Alcoholic Beverages in the World"), published in 1957, was a legendary book for Japanese alcoholic beverage industry and zymurgy. After 50 years, it 's still available as a new book, around 30th edition. Just after a defeat of WWII, the age was surely difficult to go abroad for Japanese. But Sakaguchi did travel through western countries from 1950 to 51, and visited important alcoholic companies and areas including Champagne (Pommery). On his itinerary in Europe, he was sometime invited as a guest teacher from famous universities/institutes, such as Bordeaux University and Geisenheim, because of his world-renowned research in fermentation field. On this paper. I put the pictures and drawing in 1950 from Sakaguchi's book and the pictures which I just took in 2006.

POMERRY

「ポメリーの地下トンネル」: 坂口謹一郎博士が訪問した1950年の写真 (左、「世界の酒」の口絵写真) と、2006年の写真 (右下)。半世紀たてども変わら

ないように見えるが、、、よく見るとなんだかピュピトルが少なくなっている。 見学コースにはピュピトルを並べているが、実際の生産は、 ジャイロパレットに移行しているため。



「天使のレリーフ」: ランスの街は初めての訪問。これを見たとき「ああこれが「世界の酒」の口絵にあったレリーフだ、ここまでやってきたんだ」、と一人感じ入った次第。上が1950年、下

が2006年。今も昔も変わらぬ。



「ローマ人の酒庫」: 坂口に同行した西村計 推画伯の挿絵と、実際の天井の穴の写真。 天井が高すぎて、 魚眼レンズがなけ

れば全体が撮れないが、まさに画伯のイメージ。右のセピア色の写真は、壁に掲示してあった当時の作業風景。なお、実はローマ時代でなく近世に掘られた穴が多いとのこと。



ポメリーのトンネル総延長は18kmと聞いた。一方、坂口の本によれば14.5 マイル (23km)。 事情通に聞くと崩落事故があったとのこと。ルイーズ・ポメリー婦人の発案でトンネルには世界の 都市名がつけられていて、「京都」もある。大きな場をルミアージュするのは困難で、一定以上

の大きさの場は実は複数の場を1本にま とめるらしい。右下の写真はシャンパンを 切るサーベル、日本でいうと籍割りか



Moet & Chandon



ランスのポメリー、エペルネのモエシャンドンがシャンパーニュ両雄。モエシャンドンはその名も「シャンパーニュ通り」にあるが、この通りには他の多くのシャンパー

ニュ会社の社屋も立ち並 ぶ。 どれもお城のような豪

華さ。モエシャンドンにはドンペリニョンの像。

picture:tk/tw text:tk 061212