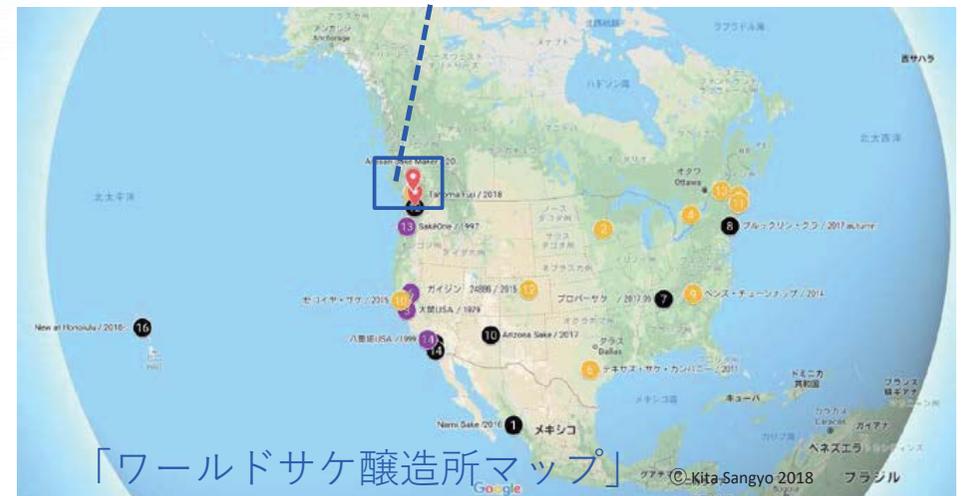
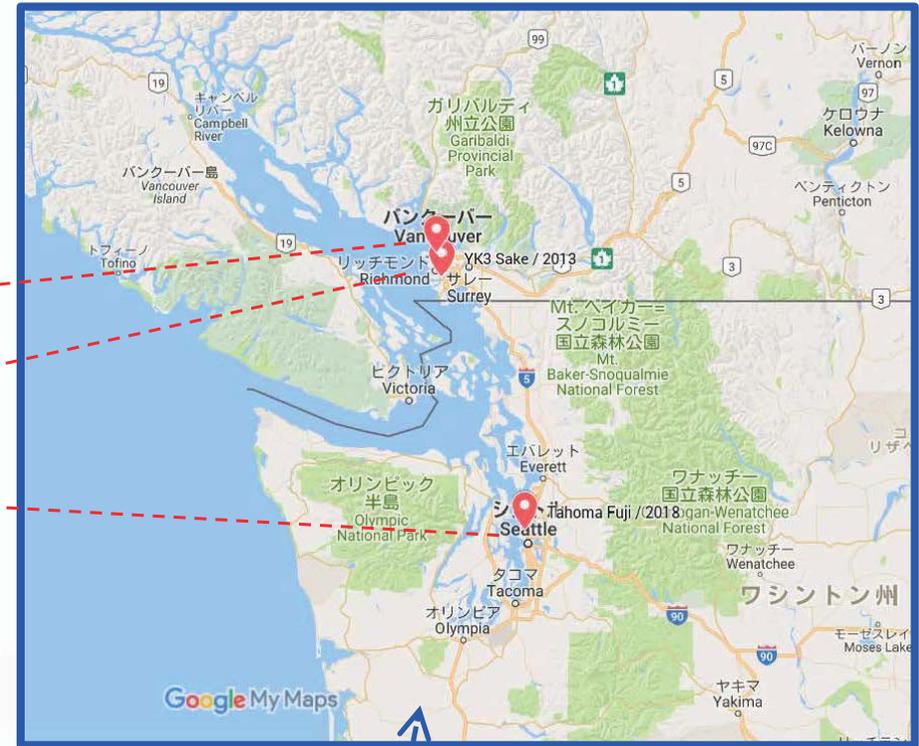


Craft Saké Breweries in North America II  
**北米のクラフトサケ醸造所II**

watching in 2018 <西海岸編>  
 + <西海岸のサケ歴史探訪> rev.1 181001



- 2018年春、北米西海岸、バンクーバーとシアトルで3カ所のクラフト・サケ醸造所を訪問した記録。上は日本に持ち帰ったサケを並べて撮った写真。
- 後段に、バンクーバー、シアトル、および、ロサンゼルスでの戦前の清酒製造の歴史資料を含みます。

バンクーバー  
アーティザンサケメーカー

ARTISAN  
SAKE  
MAKER



基礎情報

- <創業時機> 2007年1月開業。日本国外で最も古いクラフトサケ＝海外世界初のクラフトサケ醸造所。
- <ロケーション> 地元市民にもツーリストにも人気の高い「グランヴィルアイランド」(ファクトリーショップや様々なマーケットがある。歩いて回れるようになっている)内にある。グランヴィルアイランドにはクラフトビール醸造所やクラフト蒸留所もある
- <創業者・杜氏> 白木正孝さんが設立、杜氏も務める。
- <米・麴・酵母・水> 「米栽培からボトルまでmade in BC (ブリティッシュコロンビア州)」の新聞記事は2013年のもの。海外のクラフトサケはもちろん、日本の清酒製造でも、原料米は購入するのが当たり前。ところがここは違う。2010年ごろから地元のカナダBC州で酒造好適米を栽培。世界初設立のクラフトサケであると同時に、原料米から自家栽培する世界初のクラフトサケだろう。酵母は協会9号など。水は水道水。バンクーバーの水は美味しい。
- <設備> 新潟の新洋技研社が設備を取りまとめ、日本から持ちこんだ設備。槽(ふね、搾り機)は、レバー式、博物館級だが品質にはよさそう。場所が限られていて、麴作業は自宅だそう。
- <サケの銘柄・種類> ブランド名は「OSAKE」。種類は純米、純米生、にごり、スパークリングなど。スティルは750mlか375ml罎にTトップ栓。リテール価格は750mlで20ドル台～30ドル台。スパークリングは500ml罎でEZキャップ(キカイ栓)。(付記: EZキャップ社はカナダのカルガリーにある。当社、きた産業はEZキャップを輸入して日本の地ビール向けに販売している。)



Mr. Masataka Shiroki







基礎情報

- <創業時機> 2011年から2012年まであった「ニプロ(ナイプロ)・ブリューイング」(銘柄「Keyoppe(キヨッペ)」を引き継いで、2013年に発足。
- <ロケーション> リッチモンドはバンクーバーの南の都市。醸造所は、いくつかの事務所や工場が入る平屋建物の一角にある。近くにはクラフトビール醸造所もある市街地。
- <創業者・杜氏> 長野県の蔵元で醸造経験を積んだ春日井敬明(よしあき)さんがニプロ時代からの杜氏で、販売も兼務。出資者の河村祥宏(よしひろ)さん、小林友紀(ゆうき)さんと春日井さんの3人のイニシャルがすべてYKなので「YK3」。なお、河村さんはニュージーランド在住で、クイーンズタウンのクラフトサケ「全黒」にもかかわる。
- <米・麴・酵母・水> 原料米はカリフォルニアの「カルローズ」で、60%・70%精米。写真の通り飯田のアメリカ法人が供給。麴は樋口松之助。水は水道水を濾過して使用。
- <設備> 醸造所に入る前は、まず手を殺菌。きちんと区分されている。搾りの槽(ふね)や火入れ装置など、手作り設備も多い。たとえば洗米作業では、冷水の手作業や低い作業姿勢はNGであるなど労働面、衛生面で非常に厳しい行政の規制があるようで、ずいぶん苦労された由。
- <サケの銘柄・種類> ブランド名は「YU(悠)」。種類は純米、吟醸、にごりなど8種類。活性炭は使わないので、写真のようにやや黄色味がある。375ml壺にスクリュューキャップ。リテール価格は20ドル台。



Mr. Yoshiaki Kasugai



リッチモンド  
YK3サケプロデューサー

YK3  
sake producer



< 麹室 >

とてもきれいな麹室。壁は保健所の認可の関係で、杉板は使用できず、ツルツとした表面のボード。壁には「松尾さま」のお守り札。



< 電気に頼らない設備 >

- 水道水を濾過して使用。リッチモンドの水は美味しい。
- 停電の経験や、機械修理に手間取った経験から、電気に頼らない設備を心がけているそう。訪問時、ちょうど氷でモロミを冷却していた。



< ミシン、ラベル >

- 醸造所で使う酒袋は、ミシンを使って自作で縫うそう。
- ラベルは印象的で覚えやすいデザイン。すべて手貼り。スクリューキャップの上に封緘紙も貼らねばならない。



< 2016年のTV放送から >

- 杜氏でありながら、販売も兼任。
- 日本のテレビで放送された、離れた地域に営業と配達を行っている様子。実際、6時間かけて配達する事もあるそう。



シアトル  
タホマ富士



基礎情報

- <創業時機> 本格的に醸造を開始したのは2018年。ライセンスを取得したのは2013年だそう。
- <ロケーション> シアトル中心部から北に車で20分ほど、バラードという住宅地。自宅の裏庭に醸造所がある。
- <創業者・杜氏> Andrew Neyans (ナイヤンズ) さん。富山県の富美菊と、満寿泉でサケ醸造経験を積んだ。ビール醸造の経験もある。
- <米・麴・酵母・水> 原料米はカリフォルニアの「カルローズ」60%精米。麴は菱六。次ページ参照。
- <設備> 麴室、蒸米機、火入れ装置まで、コンパクトだがすべての設備がそろそろ。麴蓋も自作。材質は杉ではない。
- <サケの銘柄・種類> ブランド名は「タホマ富士」。日本でも有名な名峰「レーニア山」のことを、かつての日系移民は「タコマ富士」、ネイティブアメリカンは「タコマ」「タホマ」と呼んでいた。醸造所があるのはシアトルで、シアトル南部の都市タコマと混同しないように「タホマ富士」にしたそう。タホマは神の水という意味もある。お酒の種類は純米、吟醸、にごりなど。750ml罎にTトップ栓。



Mr. Andrew Neyans



シアトル  
タホマ富士



<醸造所>

醸造所の前で、満寿泉のTシャツを着たアンドリュースさんと奥さんの有希子さん。建屋は、大工のお父さんと一緒に自分で建てたそう。

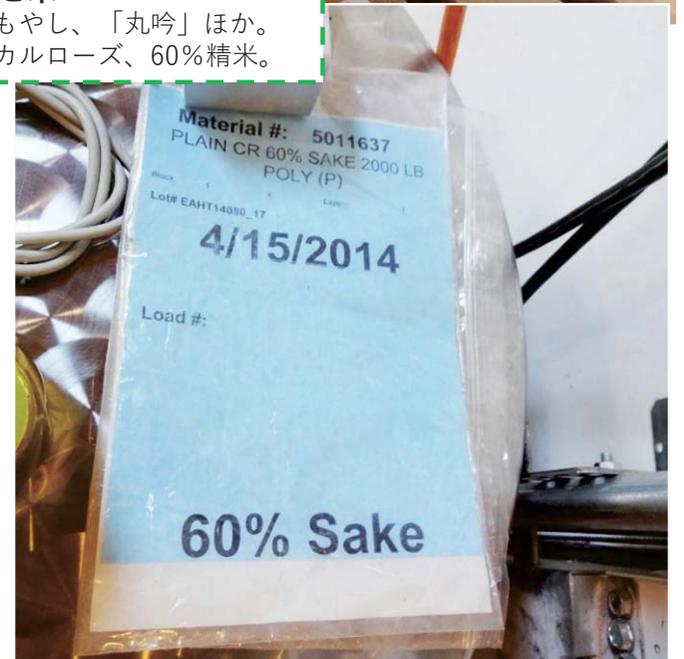


<麴と米>

菱六もやし、「丸吟」ほか。  
米はカルローズ、60%精米。

<ステンレスタンク>

乳業用のものを転用。右の写真は、もろみを冷やしているところ。



シアトル  
白富士・杉川



「白富士」  
アジア移民の博物館にあった展示。  
富澤酒造「白富士」は福島原発の近くの双葉町にあったため、酒造を断念。シアトルでの酒造を計画された。現在の進捗情報はえられなかった  
(写真：Wing Luke Museum of the Asian Pacific American Experienceの展示)



**Mementos from Home**  
Ceramic sake cask and mirrored sign from the original Shirafuji Sake Brewery Company.  
Courtesy of Shirafuji Sake Brewery Company.

**Shirafuji Sake Brewery**  
ADAPTING TO A NEW CLIMATE

"This new sake we're brewing in Seattle is going to be drastically different from what we create in Japan. Because sake is so much to do with water and rice and climate - it's pretty clear it's going to be different. Water is the most important thing for sake, just like the blood is in human body, and Seattle weather, climate and everything is going to affect the sake made here... Japanese sake is basically using the air and the space and the yeast from the culture to create. Wine and beer will be brewed in a barrel, so it's a different process, Japanese sake is more about the air around, and the taste is going to be different in this location. It's going to be a drastic change."  
-MAS TOMIYAMA

Born and raised in the coastal Fukushima region of Japan, Mas and brother Masaru and Momoko Tomiyama were directly affected when the Fukushima nuclear power plant meltdown forced the family to abandon their 300-year-old sake brewery. Making sake isn't just a part of their Tomiyama heritage, Masaru describes it as a part of their family's soul. The change started with Masaru's attending the University of Washington, and Masaru's brother Masaru, a 21st generation Tomiyama brewer, continues to Masaru's sake under the guidance and advice of his brother Masaru. After a visit to Seattle, Masaru and Momoko decided to start their own sake brewery in the Pacific Northwest, and make the decision to continue their family's sake here in keeping with tradition. They hope to grow their own rice in the Puget Sound area, and harvest it for their newly established Shirafuji Sake Brewery Company.

Photo of Tomiyama family at the home country of Mas and Momoko Tomiyama

"My father told me that sake is like a daughter who is going to get married. That sake is going to be completed and sold to be enjoyed by someone else. The sake has a dream - it is an individual person. Even though this brewer would like the sake to be dryer than sweeter, the sake has its own intention. Its own dream. So it might become sweeter. And if [the brewer wanted] a lighter sake, it could [turn out to have a] heavier flavor. In Japanese culture, you would raise a daughter for years and then they would get married. And that's the day that they wish that the woman will be a very happy person. If [m] not talking about the person who's drinking sake, but the sake itself will be happy."  
-MAS TOMIYAMA

**PLEASE DO NOT LEAN ON CASE**



「Cedar River Brewing・杉川」

Jeff Jamesさんが、シアトルで2013年に開業。Cedar Riverはシアトルを流れる川の名前。良いお酒を造っているときいて、訪問を楽しみにしていたのだが、下記ネット公告の通り「醸造所は2017年11月に閉店。醸造作業は現在停止しています」とのこと。  
(出典：Cedar Riverのウェブサイト、2018年5月時点)

Home About News Sake Find Contact

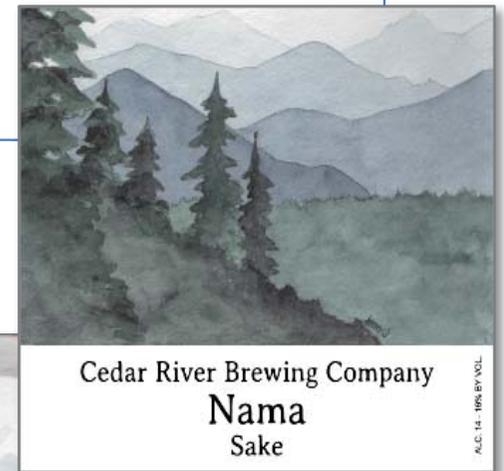
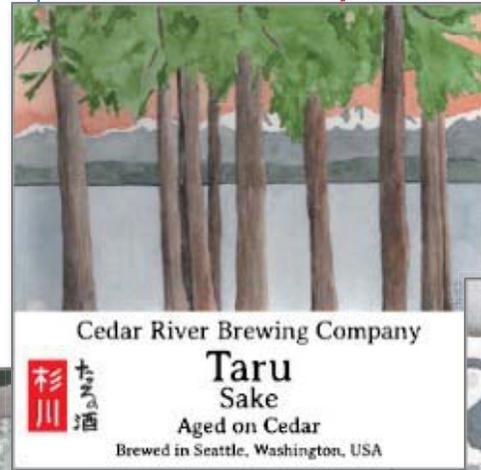
Cedar River Brewing Company

About Us

The Cedar River flows west from the Cascade Mountains in the state of Washington toward the city of Seattle. The pristine water it carries is the original source for Cedar River Sake.

Founded in August of 2012, Cedar River Brewing Company is the first sake brewery in Washington state in over 70 years. We began brewing in the summer of 2013.

We closed our Phinney Ridge brewery in November 2017. Brewery operations are currently on hiatus.



バンクーバー  
サケ醸造史・探訪編

バンクーバーとシアトルでは、かつてサケ醸造が行われていた場所も訪ねてみた。醸造の形跡は見つけれなかったが、120~80年前、確かに日本人がサケ醸造を行っていた。



かつてバンクーバーに存在したサケ醸造所

「北米におけるサケ醸造の歴史」(酒史学会誌32号)から転載・補記

場所	社名	存在期間	住所	代表者	サケ銘柄	備考
バンクーバー カナダ	Oikawa Jinzaburo 及川甚三郎	1899年 ~1911年 または1918年	Don Is., Vancouver, Canada	及川甚三郎	不明	<ul style="list-style-type: none"> <li>アメリカ初の商業サケ醸造は、サンフランシスコのパークレーにあった日本醸造会社Japan Brewing Co.で、1901年から。したがって及川の1899年は、北米で最も早い商業的なサケ醸造。</li> <li>新田次郎の著作「密航船水安丸」のモデルとなった人。</li> <li>最盛期は日系市民向けなどに「数千ガロンのサケが生産されていた」が、ライセンスなしのサケ醸造だったので「最後は警察が摘発」。</li> </ul>

<2018年5月のDon島>

フレージャー川の中州の島、ドン島を川岸から眺めた写真(ボートの向こうの森)。かつては日本人が200人以上暮らし、サケを醸造していたが、今は無人島。島に渡る手段がなかったので眺めただけだが、島内に渡ればなにかの痕跡があるかもしれない。YK3プロデューサーがあるリッチモンド市に所属する島。



<及川甚三郎>

日本から杜氏と樽職人連れてきて、カナダ初、かつ北米初の「販売目的のサケ」を醸造した。  
(酒史学会誌32号から転載、出典：Nikkei National Museum 2009-2-83 a-b Jinzaburo Oikawa)



<Nikkei National Museum>

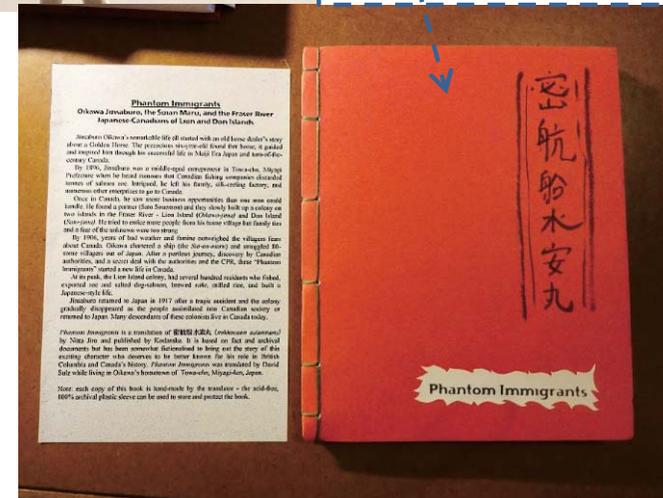
<「密航船水安丸」>

酒史学会誌に「北米におけるサケ醸造の歴史」を寄稿するとき情報を貰った、バンクーバー郊外にある日系人の博物館を訪問。及川の情報をお願いすると、新田次郎の「密航船水安丸」(及川がモデル)など、いくつかの資料を出してくれた。キュレーターは日系だが、すでに日本語が話せない世代。



<1910年ころのDon島>

及川甚三郎のサケ醸造所があったドン島の中の写真。当時は及川島と呼ばれた。  
(酒史学会誌32号から転載、出典：Nikkei National Museum 2009-2-49 Oikawa Island, BC)



バンクーバー  
サケ醸造史・探訪編



かつてバンクーバーに存在したサケ醸造所

「北米におけるサケ醸造の歴史」(酒史学会誌32号)から転載・補記

場所	社名	存在期間	住所	代表者	サケ銘柄	備考
バンクーバー カナダ	(英名) Vancouver Malt & Sake Brewing Co., Ltd. (和名) 酒母麴(もとかうじ)醸造会社	1923年 ~1930年頃	326 Woodland Drive, Vancouver, Canada	三宮幸一郎	不明	<ul style="list-style-type: none"> <li>カナダBC州に於ける最初の合法的なサケ醸造所。ただしすくなくとも設立初期(1923年頃)は自社銘柄のサケを販売したのではなく、自家醸造者に酒母を販売していたようだ。</li> <li>昭和9年(1934年)の日本醸造協会会員名簿の外国会員に「バンクーバー、三宮幸一郎」の名前がある。三宮は日経カナダ人会の創始者の一人で、日系新聞、ホテルなども経営した。</li> </ul>

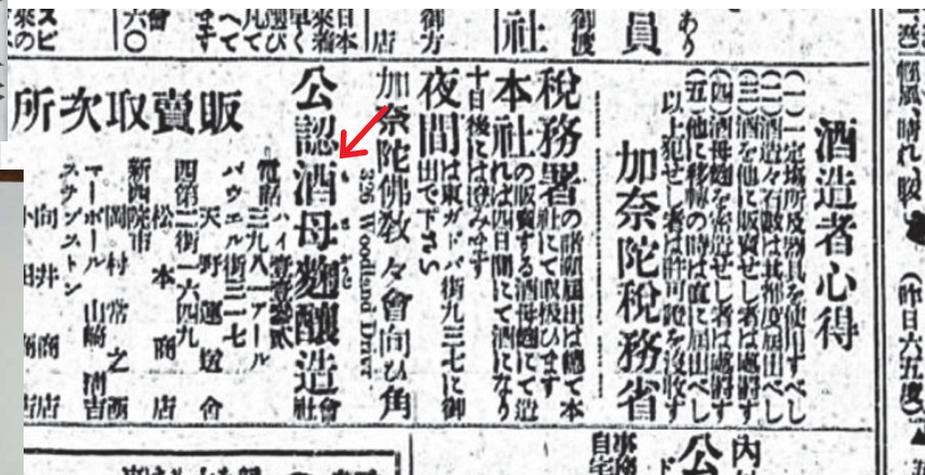
<2018年5月の326 Woodland Dr.付近>

「酒母麴醸造会社」があった「326ウッドランドDr.」は、かつての日本人街。「加奈陀(カナダ)佛教協会向ひ角」(右下新聞広告参照)なので、いまは空き家となっている、写真の建物内にあったのではないと思う。写真を見るとさびしそうに見えるが、近くにはクラフトビール醸造所(別レポートで紹介しようと思っているParallel 49)がある。



<三宮幸一郎>

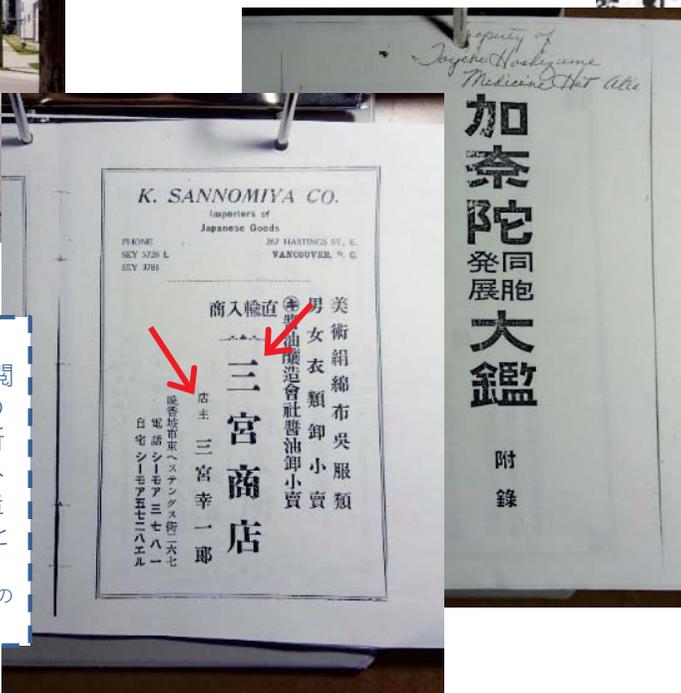
カナダで初めて合法的なサケの会社「バンクーバー・モルト & サケ醸造(和名：酒母麴醸造会社)」を設立した。  
(酒史学会誌32号から転載、出典：Nikkei National Museum 1994-41-1 Koichiro Sanmiya)



<三宮幸一郎の店の広告>

前掲のNikkei National Museumで閲覧した文献のなかに、三宮幸一郎の「三宮商店」の広告があった。住所は「晩香芭披(バンクーバー)市ヘスティング街267」で、「酒母麴醸造会社」の「326 Woodland Drive」とは異なる。

(出展：「加奈陀(カナダ)同胞発展大鑑」の付録の広告)



<「酒母麴醸造会社」の広告>

「酒母麴」には「もとかうじ」のふりかな。「税務署の諸願届出は総て本社にて取扱ひます。社の販売する酒母麴にて造れば四日間にて酒になり十日後には澄みます」との内容。「酒母麴を密造せし者は處罰す」という加奈陀(カナダ)税務署とセット広告。

(酒史学会誌32号から転載、出典：「大陸日報」紙1923年6月5日の広告)



かつてシアトルに存在したサケ醸造所

「北米におけるサケ醸造の歴史」(酒史学会誌32号)から転載・補記

場所	社名	存在期間	住所	代表者	サケ銘柄	備考
シアトル ワシントン州	<b>Tsuji Sakae</b> ツジ・サカエ は、Asahi Wine Mfg. Co.(アサヒワイン製造会社)に引き継がれた	ツジ・サカエ <b>1935年</b> ~ <b>1936年</b> アサヒワイン製造 <b>1936年</b> ~ <b>1937年</b>	719/721 Dearborn St. Seattle USA	不明 (たぶん、 ツジ・サカエ さんだろう)	不明	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 二瓶孝夫氏(ホノルル酒造、Joy of Sakeの原点となった人)が、1970-80年代の日本醸造協会誌に、ハワイ、サンフランシスコ、LA、デンバーなどでのアメリカでのサケ醸造について発表しているが、この会社は記載されていない。二瓶は「社名不明だがシアトルにもサケ醸造所があったと」だけ書いている。</li> <li>● 現地で、いくつかの日系の店で、サケ醸造所の記憶について聞いてみたが、情報はなかった。</li> </ul>

<2018年5月の719 Dearborn St.付近>

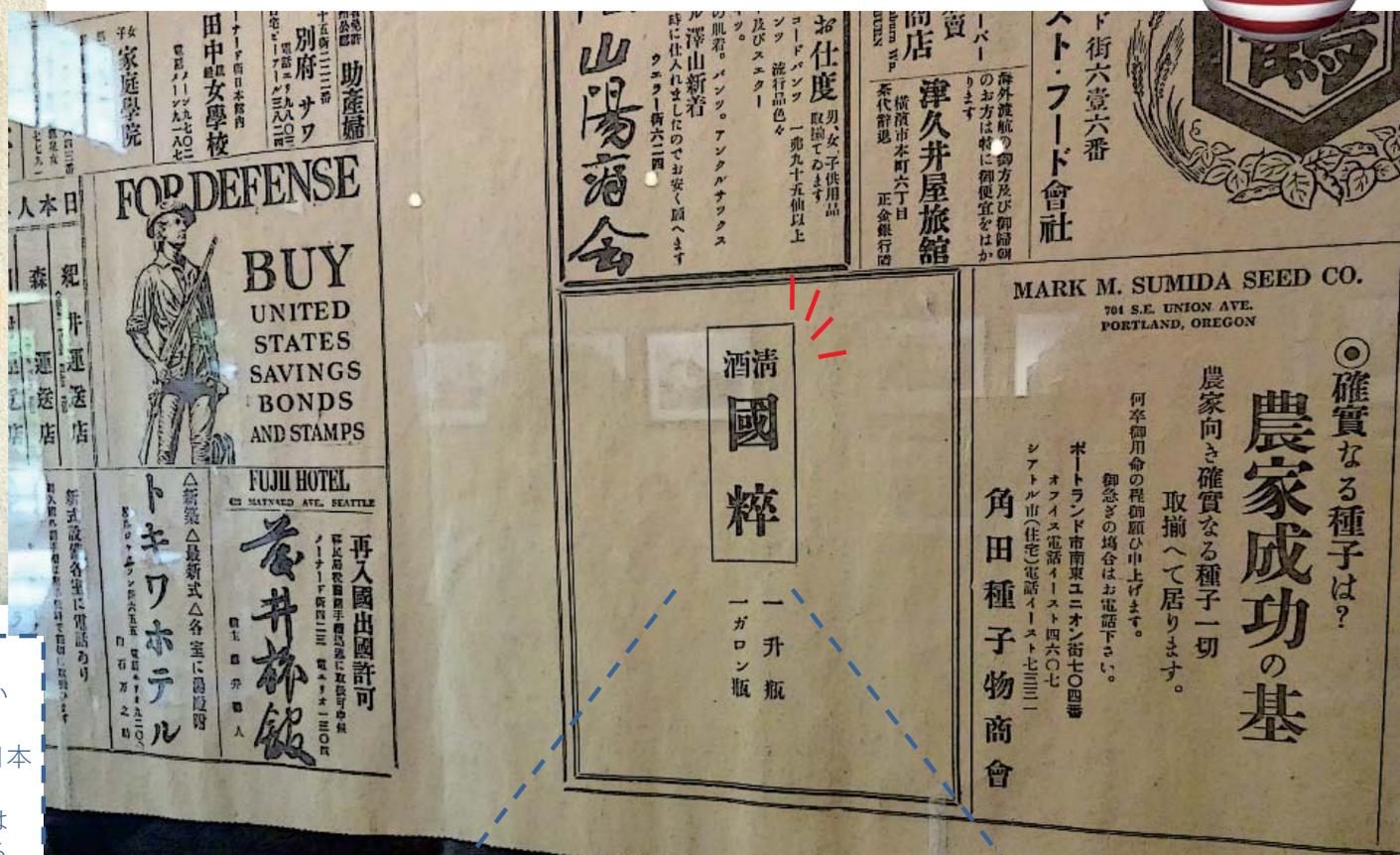
「ツジ・サカエ」があった「719ディアボーンSt.」は、かつての日本人街の南端。「ディアボーン・ストリート」は戦前は「ミカド・ストリート」とよばれていた(「あの時、パナマホテルで」による) rev.1 181001 追加。いまは中華勢力が強いようで、電柱には龍のデコレーション。写真は西側を見とおしたところだが、遠くにみえるドームはシアトルのスタジアム。並びにセーフコフィールド(イチローが活躍していた球場)がある。



<1940年ごろのシアトル日本人街の住宅地図>

銭湯、旅館、そば屋、すし屋、豆腐屋などが記載される。全盛期には日系移民8,500人が住んでいた。一帯は今も日系のお店が多く、この地図は、赤く塗られた場所のお店に貼り出してあったもの。ただ、ディアボーンSt.にツジ・サカエは記載されない。

シアトル  
サケ醸造史・探訪編



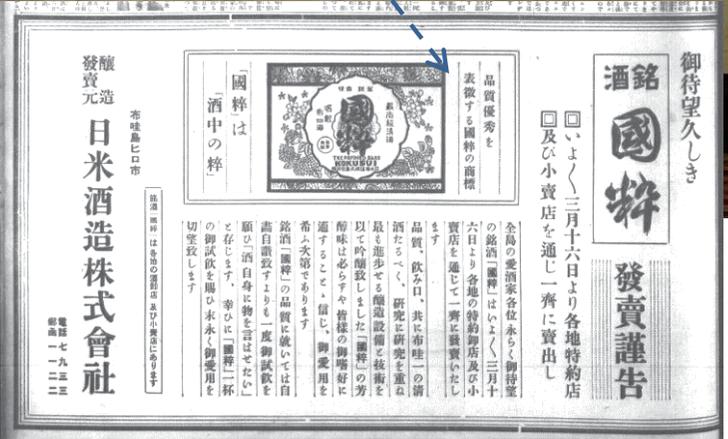
<開戦時のシアトルの新聞の清酒の広告>

- 戦前の日系人はホテル経営で一大勢力になっていた。1940年ごろ、シアトル市内のホテルの実に63%（ホテル206軒とアパートメント56軒）が日本人経営だったそう。
- 日本人街にある「パナマホテル」（上の写真）は今も昔日の面影のままで、国の史跡に指定される。現役ホテルとして泊まる事もできる。
- パナマホテルのカフェテリアの壁に、額装してかけてあった昭和17(1942)年3月12日の「北米時事」新聞。お酒の広告があったので撮影。1942年は太平洋戦争によって西海岸の日系人が内陸部の収容所に送られた年。3月はまさに強制収容が実施された月である。左上には「国防のためアメリカ国債を買う」の広告も。なお、「北米時事」は1902年シアトルで創刊された北米最古の邦字新聞。いまでも、The North American Postという名称で発刊が継続されている。
- 「国粹」はハワイ島ヒロにあったサケブランド。（1934年から開戦まで「日米酒造」、戦争中は中断したが終戦後「国粹酒造」として復活し1956年頃まで存在）ハワイからシアトルまでサケが出荷・流通していたのが分かる。



<清酒「国粹」のラベル>

出展：二瓶孝夫、1978、「ハワイにおける日本酒・味噌・醤油の歴史 (1) (2) (3)」、日本醸造協会誌、第73巻5号・6号・7号



<ハワイの「国粹」の発売広告>

出展：日布時事 1936年3月12日 rev.1 181001 追加 12/13

rev.1 181001 追記 シアトル  
サケ醸造史・探訪編

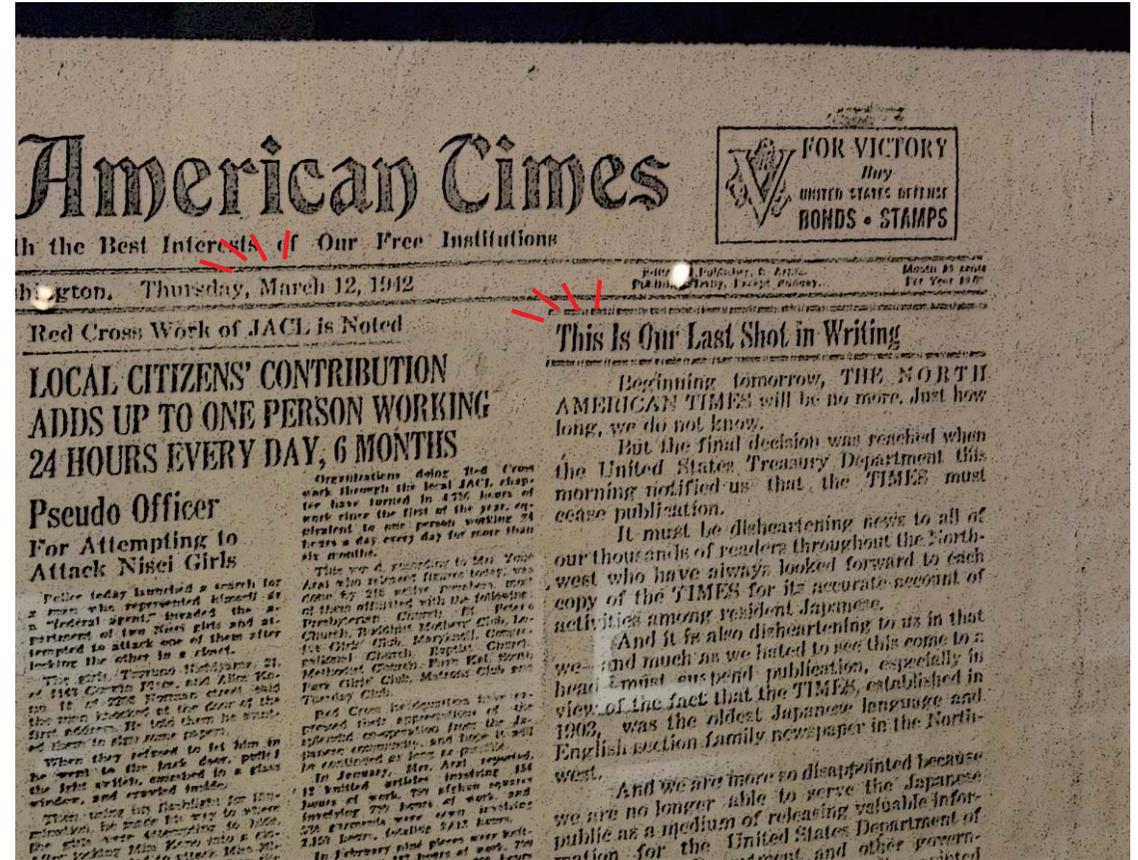


パナマホテルの地下にあった、日本人向けの銭湯  
出展：Signature 2018年10月号

rev.1 181001 追記

＜パナマホテル、最後の新聞、銭湯＞

- 帰国後、最近になって、「あの日、パナマホテルで」(集英社文庫)を読んだ。アメリカでベストセラーになった小説。戦争中のシアトルの、中国人の男の子と日本人の女の子の物語。作者ジェイミーフォードはシアトルで暮らしたこともある中国系アメリカ人。ストーリーは[フィクション]だが、パナマホテルの記述、当時の日本人街や収容所の記述はほぼ完璧な[ノンフィクション]。
- そのなかに「1942年3月12日の『North American Times (和名：北米時事、英文・和文が半々の紙面構成)』の社説に「本日をもって本紙は最後です」とあった」という場面がある。日本人(敵国人)が発行していた新聞なので、発行が禁止されたのだ。
- それを読んで、パナマホテルで自分で撮った新聞(英文部分)の写真を拡大してみたら、まさにその日の新聞。右上にその記述があった。「This is Our Last Shot in Writing. Beginning tomorrow, The North American Times will be no more」。1か月もしないうちに、シアトルに住む数千人の日系人すべてがシアトル駅に集められ、列車に乗せられて収容所に送られた。許された荷物はスーツケース2個だけ。
- パナマホテルは日本人街と中国人街の境界にあったが、日本人向けホテルで、地下に日本式銭湯があった(右上写真)。日本人が強制収容される前、持っていけない貴重な荷物を秘密裏にパナマホテルに預けていったのだが、戦後40年たってその荷物がホテルの地下で見つかった。「あの日、パナマホテルで」はこの実話が重要なモチーフ。



13 (12に追加) / rev.1 2018.10.01

おまけ：ロサンゼルス  
サケ醸造史・探訪編

ロサンゼルスでも、サケ醸造が行われていた場所を訪ねたので記載しておきます。「禁酒法まで」「禁酒法後、戦前まで」「戦後」の3区分で表の6社が存在した。なお、「1970年代以降」は省略しているが、1987年にLAにAmerican Pacific Rim（「カリフォルニア生一本」）ができ、それを1999年にYaegaki Corpが引き継いだ。場所はLA南部のバーノンに移っている。

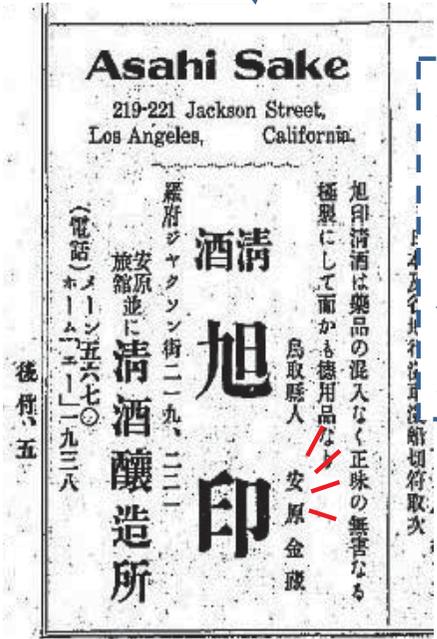
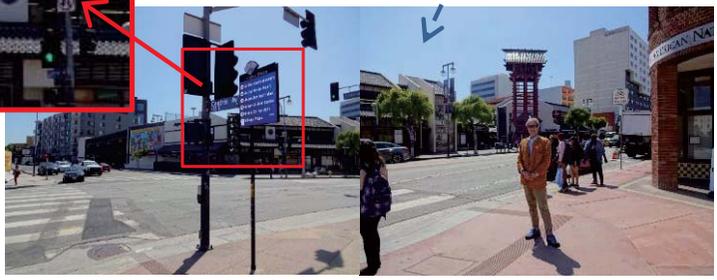


かつてLAに存在したサケ醸造所 「北米におけるサケ醸造の歴史」（酒史学会誌32号）から転載・補記

場所	社名	存在期間	存在期間				住所	代表者	サケ銘柄	備考
			禁酒法 まで	禁酒法 後～ 戦前	戦後	1970 年代～ 現在				
ロサンゼルス CA州	Kinzo Yasuhara 安原清酒醸造所 または、 旭印清酒醸造所	1903年 ～1920年 (禁酒法)まで	●				219, 221 Jackson Street, LA	安原金蔵	「旭」 または 「旭正宗」	● アメリカで2番目に古いサケ醸造所。(一番古いのはサンフランシスコのパークレーにあった日本醸造会社Japan Brewing Co.で1901年創業。) ● 安原金蔵は、醸造所のほか旅館も営んでいた。 ● ホノルル酒造と並んで、禁酒法まで存在した銘柄。
ロサンゼルス CA州	American Sake Brewery Co. アメリカン・サケ醸造会社 は、Asahi Wine Mfg. Co.(アサヒワイン製造会社)に引き継がれた	1934年 ～1935年 アサヒワイン製造 1935年 製造会社)		●			不明	不明	不明	● シアトルのツジ・サカエを引き継いだのもアサヒワイン製造会社。裏づけ資料はないが、年代などから、同一企業ではないかと思う。
ロサンゼルス CA州	U. Teshima U. テシマ	1934年 ～1935年		●			2222, Barry Ave. LA	不明	不明	
ロサンゼルス CA州	Central Sake Brewing Co. セントラル酒醸造会社	1948年 ～1950年			●		1142, South Central Ave. LA	不明	「宝来」	● 今のリトルトーキョー付近。近くのいくつかの日系の店で聞いてみたが、情報はなかった。 ● 別資料では住所は140-42 South Central Ave. LA
ロサンゼルス CA州	California Sake Brewery カリフォルニア酒醸造	1947年 ～1949年			●		不明	不明	不明	● SFにあった同名の会社とは別だと思われる。
ロサンゼルス CA州	Los Angeles Sake Brewing Co. ロサンゼルス酒造会社	1947年 ～1949年			●		716, East 5th St. LA	不明	不明	



<2018年5月のCentral Av.付近>  
写真奥の瓦屋根のモニュメントが、LAの観光スポット、リトルトーキョーのランドマーク。これに接するのがセントラルアベニュー。戦後、ごく短期間だが、ここに「セントラル酒造」があった。老舗の日系の店に聞いてみたが、サケ醸造についての情報はなかった。



<戦前のLAのサケ「旭」>  
安原金蔵がロサンゼルスで1903年に設立した「旭印清酒、安原清酒醸造所」の広告。他の多くが1~2年で終わっているのに対し、このブランドは17年継続。「薬品の混入なく」と記されているのは、当時日本から入ってくる清酒にはサリチル酸が使用されていたが、アメリカでは禁止されていたことによる。  
(酒史学会誌32号から転載、出典：「日米年鑑 第7号」1911年)

Pictures on this report are taken by T. Kita unless otherwise noticed.  
(end of papers 180827/tk)