連載第 62 回

「酒ラベル史 ～ニッポンのデザイン遺産」（3）戦後の海外

text：石田 信夫

前回の戦前の海外酒は、日本のアジア進出や米州への移民が機縁になっていた。今回は戦後から現在までの歴史をたどる。

前回の 5 つの分類の後半で、

③戦後、大手蔵が進出したアメリカ西海岸

④戦後、日本とのかかわりもあって酒造場ができた東アジア

⑤最近、クラフト酒の小型醸造場が次々に生まれている各国

の3グループである。

ラベルも、その地に合わせたデザインとなっている。「日本酒」のイメージをしっかり感じさせるものから対極にあるものまで、その濃淡さまざまからつくり手の思いも伝わる。

●▲■　日本から進出、カリフォルニア酒

まず米西海岸。太平洋戦争で閉鎖させられた移民由来の醸造場のうち、幾つかは戦後に復活した。しかし二、三世へ移って飲み手も減り、すべて廃業した。しばらく本土でのサケ生産は途絶える。

1980 年代になって事情が変わる。日本から大手酒メーカーが次々に進出したのである。背景に日本食ブームがあった。

日本は 60 年代の高度成長で、主な輸出先の米国に続々と営業マンらが渡っていった。日本食レストランでの接待やホームパーティーでサケが認知され始める。

折しも米国内では肥満や成人病が問題化していた。スリムで長寿な日本人の食べ物が注目され、日本食レストランがブームになる。そこで多くの人が、これまで無縁のサケと出会うことになった。

次第に増える消費。しかし輸出側の大手酒メーカーからすると痛しかゆしである。変動相場制になった 73 年以来、円高が進み、下手をすると赤字に。思い切った決断が、カリフォルニア州での現地生産だった。そこには米があった。日本人移民が持ち込んだジャポニカとタイ米とを掛けた「カルローズ」である。

79 年、「大関」＝写真 1 ＝がサンフランシスコ近郊に。

83 年、「松竹梅」＝写真 2 ＝が大学で知られるバークレーに。

89 年、「月桂冠」＝写真 3 ＝が山間のフォルサムに。

91 年、「白鹿」＝写真 4 ＝はコロラド州デンバー近郊に（その後撤退）。

大手のほか、日本名門酒会出資の「カリフォルニア生一本」＝写真 5、「ヤヱガキ」が継承＝や、「白波」の本坊酒造と関係の深い「ハクサン（白山）」＝写真 6、その後撤退＝、青森県の「桃川」と現地の合弁「モモカワ」＝米側 100%出資を経て「白鶴」の子会社＝の3社が、前後して創業した。

ラベルは、ほとんどが日本のデザインを踏襲している。日本人の「直営蔵」で、商品も日系卸から日本食レストランに流れていく。アメリカ人を意識したデザインにはならなかった。

ただ、現地パートナーが白人系レストランをターゲットにした「モモカワ」 は、酒質の違いを宝石名などで表すスタイリッシュなデザイン＝写真 7 ＝を採用した（現在は水はねのようなアートっぽいデザイン＝写真 8）。「ハクサン」も、酒質を花のイメージ＝写真 9 ＝で表し、受け入れられやすくした。

●▲■　韓・中・タイから豪州まで

アジア、つづいてオーストラリアに転じる。

韓国では、戦前日本から進出した蔵は、敗戦ですべて放棄された。その後の朝鮮戦争の混乱が収まると、一部は現地資本によって再開され、1974 年には 30 場あったという。ただ同年、政府の統制で「白花」「鶏鳴」「朝海」の 3 場に強制集約された。

うち「鶏鳴」（後にクラウンビール系列となって「金冠」＝写真 10 ＝と改名）と「朝海」＝写真 11 ＝は、90 年代末に廃業した。

唯一残った「白花」＝写真 12 ＝は岡山市の「お多美鶴」が群山に出した蔵が起源。「集約」後は、財閥の斗山グループに買収され、さらにロッテ傘下に。酸度が高く韓国料理に合う「清河」＝写真 13 ＝で若者の人気を得た。

中国では戦後、旧満州などに進出した蔵がすべて消えた。新しい動きが出るのは 90 年代からである。千葉県いすみ市の「木戸泉」、奈良県大和郡山市の「朝香」、京都府亀山市の「翁鶴」などの地方蔵、大手では「松竹梅」が合弁で製造を始めた。ほかにも異業種から参入したのが「金富士」、天津の白酒（伝統的な蒸留酒）メーカーが手がけたのは「銀雪」＝写真 14 ＝だ。

消長が激しかったが、トップを走るのは天津の「朝香」＝写真

写真 1 「大関」

写真 2 「松竹梅」

写真 3 「月桂冠」

写真 4 「白鹿」

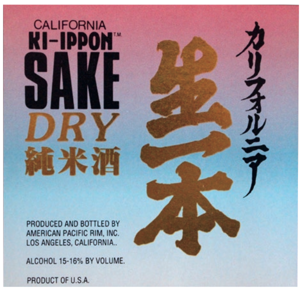

写真 5 「カリフォルニア生一本」

写真 6 「ハクサン（白山）」

写真 7 「モモカワ」

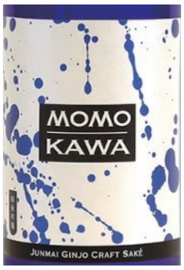

写真 8 「モモカワ」（現在）

写真 9 「ハクサン」

写真 10 「金冠」

写真 11 「朝海」

写真 12 「白花」

写真 13 「清河」

写真 14 「銀雪」

写真 15 「朝香」

写真 16 「玉泉」

写真 17 「初霧」

15。日本の国策会社が戦前開拓したという水田を見つけ、米を調達した。精米機など新鋭設備も投入した満を持してのスタートが、その後の勢いにつながった。

次に台湾。日本統治下で始まったアルコール類の専売は戦後も変わらず、清酒の醸造も続いた。嗜好の変化で一時は紹興酒用に転用されたが、輸入日本酒の人気で清酒製造が復活する。公売局民営化後の 97 年に出た「玉泉」=写真 16 =だ。

2002 年には、日本の農協に当たる台中の霧峰郷農会が「初霧」=写真 17 =を売り出した。日本の技術に学び､地元で開発した「益全香米」で仕込む。

東アジアの漢字圏では、ラベルはあっさりしている。字の読みは違っても通じるせいか、銘柄を漢字で示しただけのものも多い。ラベルに美を盛るという感覚もないようだ。

ベトナムでは、古都フエに「越の一」=写真 18 =がある。

1995 年の創業で、28 年になる。初代社長は建設業。採石場の候補地を探す中で、広大な水田を目にした。酒造にも興味があったので計画を一転させる。ジャポニカに近い米を探し、冷房設備を整え、日本から杜氏も招いて本格稼働した。

同じ米産地タイでは「忍」=写真 19 =があった。酒類製造や日本食レストランチェーン展開の新興財閥 TCC グループが、95 年からバンコク近郊で仕込みを始めた。ジャポニカの栽培技術から酒造設備一式を日本から導入。しかし 10 年で撤退した。

両国は漢字圏ではないが、ラベルはあえて漢字でアピール。「越の一」は、中国酒に見られないように「の」を入れたという。

オーストラリアでは、シドニーの西、ペンリスに「豪酒」=写真 20 =があった。コロナ禍で惜しくも蔵を閉じた。

豊富な現地米に目を付けた日本郵船の駐在員と、仕事仲間のオーストラリア人、出資を決めた「白雪」などさまざまな人が、紆余曲折の末に 95 年に立ち上げた蔵。地元に定着し、日本に輸出もしていたが、持ちこたえられなかった。

●▲■ 北米から広がったクラフト酒

さてサケの世界化には、3 つの段階があると考えている。

第 1 段階（戦前）は、海外に出た日本人（移民）が、日本人のためにつくり、日本人だけが飲んだ。閉じた世界のサケだった。

第 2 段階（戦後）は､海外に出た日本人（大手蔵）が､日本人（日本食レストラン）のためにつくり、日本人と現地の人が飲んだ。

90 年代までに資力のある企業が設備投資をして立ち上げた酒造場がこれだ。筆者が取材で現地を回ったのは 95 年で、新たな段階に移ったばかりのころだった。

第 3 段階（2000 年代から現在）は、日本人や現地の人が、現地の人のためにつくり、現地の人と楽しんでいる。いよいよサケが世界のものとなった。規模は小さく「クラフトサケ」と呼ばれる。

こんな背景が考えられる。

外国人がサケを知り始めた第 2 段階は、吟醸が市場に出始めた時期だった。日本人も驚いた味わいに、外国人も引き込まれた。アニメなどによる日本文化全般への関心の高まりもあった。

多くの人たちがサケに出会い、はまった人たちは、飲むだけでなく研究し、いっそ自分でつくろうと思った。海外には日本のような規制はない。「売る」こともだが「極める」「楽しむ」を重視する人たちは、小さな酒造場を各国でつくり始めたのである。

ここから第 3 段階の話に移る。ネットメディアの情報を参考にし、一部、メールで補足取材をしている。全体の見取り図は、きた産業の喜多常夫氏に多くを負っている。

クラフトサケは北米から広がった。初期には日本人が主となるケースが多く、第 1 号は、カナダのバンクーバーに住む白木正孝さんが 06 年に開業した「OSAKE」[(1)] =写真 21 =だ。

白木さんは州政府で 10 年働いた後、高級サケの輸入会社を起こした。しかし高くて売れない。そこで「地元でつくれば安くできるし支持されるのでは」と思いつく。日本の蔵を見学し、醸造コン

写真 18 「越の一」

写真 19 「忍」

写真 20 「豪酒」

写真 21 「OSAKE」

写真 22 「泉」

写真 23 「YU（悠）」

写真 24 「絆」

写真 25 「テキサス サケ」

写真 26「セコイヤ サケ」

サルタントの協力も得て、醸造に踏み切った。地元ワイナリーの話に刺激されて米作も勉強。実験田では、稚内よりも北なのに米が実り、「テロワール感」のあるサケへの道が開けた。

アメリカでのさきがけは 08 年､ミネアポリスの「moto-i」[2] だ。ビール醸造やバーなどを手掛けているブレーク・リチャードソンさんが､日本食レストランで「真澄」純米吟醸に驚いたのがきっかけ。国内でサケ専門のパブを探してもなかったため、それなら自分が、と思い立った。「サケの伝道師」ジョン・ゴントナーさんの講座でも学び、オープンしたのが「ラーメン＆サケハウス」だ。

11 年になるとカナダと米国で 4 場が立ち上がる（1 場はその後撤退)。

カナダ東部、オンタリオ湖に面するトロントでは「泉」[3] ＝写真 22。日本で働いたことがあり、その後すしチェーンを始めたケン・バルバーさんが、長野県の「澤の花」にいた高橋美子さんを呼び寄せた。以前蔵に研修に来ていたカナダ青年に「カナダでつくるときは呼んで」と軽く言ったのが伝わって、瓢箪から駒の話となった。23 年、「松竹梅」が子会社化した。

西海岸のバンクーバー近郊リッチモンドでは「清っぺ」。創業者が病を得て、13 年からは杜氏の春日井敬明さんを主にした日本人 3 人の経営となる。新銘柄は「YU（悠)」[4] ＝写真 23。

大手電子機器の会社から地元長野県の蔵に転職。誘われて海を渡った。気候は涼しく、水道からは軟水。製造は軌道に乗った。ところが 8 年でコロナ禍と地代爆上げのダブルパンチ。観念したところに、400 キロ離れた日本食レストラン経営者から次の誘いが届いた。再興した「絆」＝写真 24 ＝は 23 年 1 月にお目見えした。

米フロリダでは「テキサス　サケ」[5] ＝写真 25 ＝を、ヨイド・アニスさんが立ち上げた。日本に 1 年滞在してサケに関心を持つ。「日本由来の米の系統が州で栽培されていた」と、オースティンでつくりを始めた。2 年後､起業家のティム･クラットさん兄弟らが｢誰もやっていない事業」と注目し、買収した。

●▲■　ハワイでは 33 年ぶり復活

この年以降、雨後のタケノコのような創業ラッシュである。米国からみていこう。

サンフランシスコでは 2015 年に「セコイア サケ」[6] ＝写真 26。ジェイク・マイリック・亀井紀子さん夫妻らが興した。ジェイクさんは、大阪留学中にサケが好きになった。IT の仕事で知った紀子さんと結婚。子の教育を考えてサンフランシスコに移ったが、困ったのはうまい生原酒が飲めないことだった。

そこでガレージでの自家醸造を試み、勢いで脱サラを考え始めた。この街には、いいものやほしいものには金を出す人たちが多数いる。新鮮な生酒をつくれば創業者利益が得られるとみた。

起業後は米も研究した。大学の協力でカルローズよりもその原種「渡舟」に近い「カルル」という品種を選抜し、20 年から本格栽培している。

ニューヨークのアーティストの拠点、ブルックリンでは、18 年に「ブルックリン クラ」[7] ＝写真 27。

共通の友人の結婚式で来日した金融アナリストのブライアン・ポーレンさんと生化学者のブランドン・ドーンさんが「日本のプレミアムサケはうまいのに、アメリカのすし屋のホットサケはなぜまずい」という話で盛り上がった。その足で京都や飛騨の蔵を回り、帰国してからはネットで調べ、自家醸造を試みる。「このうまさをニューヨーク中に」と本格的な醸造場を開いた。

アリゾナの砂漠の中にあり、ナバホ族の居住地に隣接するホリブルックでは17年に「アリゾナ サケ」[8] ＝写真 28。

秋田の蔵で働きながら「いつか自分の酒造りをしたい。かなうなら海外で」と考えていた桜井厚夫さんが、外国語指導助手として来日していたアメリカ女性と結婚。その生まれ故郷で開業した。ガレージからスタートし、今は 4000 平方メートルの土地に醸造場を構える。義父の勧めたナバホ茶入りが人気という。

「寶正宗」以来、酒造が途絶えていたハワイで 33 年ぶりに復活したのは「アイランダー サケ」[9] ＝写真 29。

酒類総合研究所にいたこともある高橋千秋さんが夢をかなえた。ホノルルで開かれるサケイベントの審査員に招かれるなどハワイに行く度にどんどん好きになり､「50 歳までの移住」を決意する。酒販売の経験者とタッグを組んで、免許準備中に条件が緩和される運もあって、20 年開業。地元で愛され、22 年にはよりよい水を求めてハワイ島のリゾート内に醸造所を移した。

米国では先の５社以外に､11 年から 21 年の間に｢タホマ富士｣(シアトル）＝写真 30 ＝など 23 社が創業している。ただ「まずはや

写真 27「ブルックリン クラ」

写真 28「アリゾナ サケ」

写真 29「アイランダー サケ」

写真 30「タホマ富士」

写真 31「杉川」

写真 32 「ブルーカレント」

写真 33 「見性」

写真 34 「絹の雫」

写真 35 「昇る涙」

写真 36 「ヤマ サケ」

ってみる」というお国柄だけに挫折するケースもあり、「杉川」（シアトル）＝写真 31 ＝や「ブルーカレント」（ボストン近郊）＝写真 32 ＝など７社が消えている。

●▲■ ピレネー山脈で、ニュージーランドで

ヨーロッパではどうか。

2010 年に先陣を切ったノルウェーの「裸島」は 18 年に撤退したが、15 年にはスペイン北東部、地中海沿いのランポラで「見性」(10) ＝写真 33 ＝が誕生した。

日本食が好きで水処理プラントの仕事をしていたバルセロナ生まれのハンバート・コンティさんが、水に関する会議で、妻となる女性に出会ったのが機縁。代々、エブロ川デルタで農業を営む一家の娘だったことから、農園米によるサケづくりの可能性を探った。

日本や米カリフォルニアにも出かけて勉強し、デルタで育つマリスマという品種が最適と見極める。「米の文化を発展させる」という哲学を持つ農園は、みそやしょうゆ製造も始めている。

同じころ、バルセロナに住むアントニオ・カンピンズさんも、別荘のあるピレネー山脈の小村、トゥイシェントで「絹の雫」(11) ＝写真 34 ＝の寒仕込みを始めた。

日本人女性との文通で親日家に。しかしスペインでは日本文化が理解されておらず、サケの本もない。自分で調べて出版し、さらに酒造にまで踏み込んだ。日本の酒造メーカーに「広告では売れない。私がいいサケをつくればメディアでサケ自体が認知される。技術を教えてくれ」と交渉した。

冬は零下 10 度にもなり適度の中硬水という好環境。米は日本から輸入していたが、五百万石の国内栽培を試みている。

フランスでは 2017 年、グレッグ・ブッフさんがリヨン近郊の元紡績工場で「昇る涙」(12) ＝写真 35 ＝の醸造を始めた。

2013 年に家族で日本を訪れ、「風の森」などに魅せられた。スーツケース一杯買い込んだ酒を自宅でふるまった時、ゲストの中にいたのが酒輸入業者。フランスでのサケづくりにまで話は膨らみ、鳥取県の「富玲」を紹介してくれた。

日本から杜氏を招いて開業。自らも「富玲」で半年間の修業をし、東京の居酒屋でも学んだ。近々「独り立ち」を考えている。ワインとは相性の悪い料理でも、サケなら広く合わせられる、とフランス人ならではの見方を示す。

ヨーロッパでもう１つ、スイスの「ヤマ サケ」(13) ＝写真 36。

小さいころから日本料理の本を見ていたというオリバー・ウェイベルさんとクリスチャンさん兄弟が、日本でサケに出会い、探求を始めた。参考書やオンライン講座、さらにオーストラリアでのみそづくり教室で麹を勉強した。チューリッヒ州で 20 年に開業。

●▲■ 世界地酒、デザインも味わい

最後に意外な国のサケを紹介する。

メキシコの「ナミ」(14) ＝写真 37。日本で飲んだ酒に感動してつくってみたいと思ったエルネスト・レイエスさんを、同じ気持ち

写真 37 「ナミ」

写真 38 「図南鵬翼」

写真 39 「全黒」

の事業家が支援した。17 年に創業。岐阜にあった「三千桜」の山田耕司社長が自ら現地で指導した。

チリの「図南鵬翼」(15) ＝写真 38。現地の大学で醸造を学び、帰国後のワイン商を経て、サンディエゴ近郊でワインづくりを始めた和田恒太さん。現地のサケ人気を感じ、心白のあるチリ産ジャポニカ米を発見したことから酒造を決断した。17 年にスタート。

ニュージーランドでは「全黒」＝写真 39。日本留学を経験し、日本人と結婚し、長く日本人観光客向けのツアー会社を経営していたデビッド・ジョールさんが、15 年にクイーンズランドで興した。茨城県の「一品」やカナダの「YU」で学んだ。

ラベルに話を戻す。

クラフト酒では、フランスの「昇る涙」がスマートだ。基本デザインはしずく。「暁」「風」「雷」「浪」の商品ごとに色を変え、漢字を添える。ハワイの海風を感じさせる「アイランダー サケ」、メキシコ原住民の記号をあしらった「ナミ」、スイスの山並みに日の出（日本）を重ねた「ヤマ サケ」も印象的だ。現地向けには「全黒」「絹の雫」など漢字だけのラベルが、インパクトがある。。

クラフト酒は、日本とは醸造条件が違うために、日本人の感覚からすると不思議な味もある。しかしそれは「世界地酒」の多様性とみるべきだろう。ラベルの自由なデザインも味わいの一つだ。

＜前号の補足＞　不明だった戦前の中国の酒造場について『旧外地「工場名簿」集成 第 15 巻』（不二出版 , 2012）によると、1942 年の『北支工場名簿』には、北京に「窓乃梅」など 13 場、天津に 13 場、青島に６場、河北省に５場、山東省に９場、山西省に３場、江蘇省に７場の記載がある。

（Text. N. Ishida）

＜掲載ラベルについて＞　できるだけ古い時期のものを使っています。一部はホームページや SNS からの転載です。

石田 信夫（いしだ のぶお）
プロフィールは前々号をご覧ください

参考文献は QR コードのリンク先を参照してください。

QA?　本稿に関するご質問・ご意見等は、きた産業（info@kitasangyo.com）にご連絡ください。筆者に転送いたします。

参考文献

第２段階の酒については､石田信夫『海のかなたに蔵元があった』（時事通信社 １９９７）に詳しい。「忍」については中国新聞 2002.11.7『頑張れ　タイ初の国産清酒』。「玉泉」「初霧」については同セレクト版　2016.8.27『地酒周遊　台湾・清酒新時代』に掲載。

第３段階のクラフトサケの全体像については、きた産業のホームページ内の「Saké Breweries in the world」を参照した。
https://kitasangyo.com/pdf/archive/sake-info/world_sake_map_d.pdf

活字になった資料は､松崎晴雄『拡大する海外清酒市場─世界の市場が日本酒を変える』（私家版）が詳しい。

文中の注については、以下のサイトを参照した。

(1) うっぷす・カナダバンクーバー情報　２０１５.１１.１『Artizan　SakeMaker　オーナー白木正孝氏
https://www.oopsweb.com/human/4977
(2) ニュースキャスト　２０１７.１２.６『日本酒に魅せられ渡辺酒造店に道場破り！』
https://newscast.jp/news/168231
(3) ぷらざ INFO　2011．9.30『信州人─カナダで活躍する女性杜氏』
https://sakudaira.info/jin/?p=104
アルコールパラダイス２０２１.４.２８『カナダで日本酒』
https://alc-paradise.com/sake/ カナダで日本酒トロントの日本酒醸造所「izumi- 泉 -」/
(4) SAKE　TIPS！　キムラ　サキ『闘う杜氏・春日井敬明』
http://saketips.love>brewery-report-ca001-jp
ディスカバー・ニッケイ　2021.5.7　ナンシー・マツモト『Challenging Times at British Columbia's YK3 Brewery』
https://discovernikkei.org/ja/journal/2021/5/7/yk3-brewery/
(5) TEXAS HIGHWAYS 2022.9.30 Sallie Lewis『Texas Sake Company in Austin brews the Japanese spirit using traditional techniques with a twist』
(6) サケタイムス 2018.6.7　山口吾往子『サンフランシスコ初のクラフト SAKE ブリュワリー』
https://jp.sake- t imes.com/knowledge/sakagura/sake_g_sequoia-sake-brewery
(7) サケタイムス　2018.3.30　古川理恵『NY 初の酒蔵　Brooklyn　Kura の挑戦』
https://jp.sake-times.com/knowledge/international/sake_interview_brooklynkura
(8) サケタイムス　2021.8.12　石川葉子『砂漠の小さな町でメイド・イン・アメリカの SAKE を造る』
https://jp.sake-times.com/knowledge/international/sake_g_arizona-sake
(9) ハワイに住む net 2020.8.14『ハワイで作る日本酒「アイランダー・サケ」』
https://www.hawaiinisumu.com/article/1576
(10) SAKEMARU「KENSHO、最初の地中海酒」
https://sakemaru.me/sg/blog/learn/kensho-the-first-mediterranean-sake-world-trend-of-sake/
(11) サケタイムス 2017.10.31　山口吾往子『スペイン清酒造りの第一人者！ピレネーの山奥で「絹の雫」を醸す』
https://jp.sake-times.com/knowledge/international/sake_g_la-seda-liquida
(12) 和楽　2019.04.19　藤田優『フランス人蔵元「昇涙酒造」の純米酒って何だ？』
https://intojapanwaraku.com/gourmet/3242/
(13) サケタイムス　２０２１.１１.２２　木村咲貴『スイス初の SAKE 醸造所「Yama Sake」の情熱』
https://jp.sake-times.com/knowledge/international/sake_yamasake
(14) MEXI　TOWN　２０２１.１.４『メキシコで作られた日本酒 "Nami" に込められた思いとこだわりとは』
https://www.mexi-town.com/post/namisake
(15) Makuake「氷河の涙」クラウドファウンディングの趣旨より
https://www.makuake.com/project/sakechile/