

「竹鶴酒造」 13代当主の語る竹鶴政孝氏のウヰスキー人生

大阪大学名誉教授

室岡義勝

平成26年秋からの、NHK朝の連続テレビドラマの「マッサン」が大人気である。マッサンは竹鶴政孝^{たけつるまさたか}をモデルにしていること、そして彼が日本における本格的なウイスキー造りの創始者であることはよく知られている。しかしテレビドラマの「マッサン」は、アレンジされたドラマなので、日本のウイスキー造りとその原点である日本酒造りを広く市民に知っていただくために、日本生物工学会・西日本支部の主催で市民公開講演会を企画した。講師は、政孝氏を父親代わりの伯父として身近に接してこられた「竹鶴酒造」会長の竹鶴壽夫^{ひさお}氏である（写真1）。



（写真1）講演中の竹鶴壽夫氏

「竹鶴酒造」第13代当主

竹鶴壽夫氏は、昭和38年に大阪大学工学部醸酵工学科を卒業して、国税庁醸造試験所で1年間研鑽の後、故郷広島に帰り日本酒醸造の家業を継いだ。「父親を4歳の時に広島の前原で失ったため母親が一人で家業を守っていたので少しでも早く母親を楽にしたかった」と私に語った。壽夫氏は社長業に勤しみながら、広島県議員として長らく県政に尽くし、今も竹鶴酒造株式会社の会長として伝統的日本酒造りを指導している。なお、最近社長を継いだご子息は、大阪大学基礎工学部で物性物理を専攻した異色の経営者である。

この講演会は、「マッサン」の人気にあやかって、

大成功であった。後援をお願いした中国新聞に市民公開講演会開催記事が載った日の数時間後には、募集の200席が埋まってしまった。NHKによると、朝ドラは日本の地域の応援団を目指しているとか。その意味でも「マッサン」は、広島・大阪・北海道の地域おこしに貢献したと言えるだろう。

以下、竹鶴壽夫氏の講演内容に沿って政孝氏のウイスキー人生を紹介しよう。「マッサン」では、主役も会社名も巧妙に変えているがここでは実名を出させていただかなくてはならない。

竹原から大阪へ

政孝氏は、広島県竹原の造り酒屋「竹鶴酒造」本家の屋敷（写真2）で明治27年に生まれた。竹原は、広島県のほぼ中央の瀬戸内海に面した商業都市で、古くには戦国大名小早川氏興隆の地であり、江戸時代は製塩業で栄えた。竹鶴家は頼山陽^{らいざんよう}を生んだ頼家や吉井家とならぶ三大製塩業主の一つであり、1733年から酒造業も手がけ、小笹屋竹鶴^{おざさやたけつる}を屋号としていた。13代当主の壽夫^{ひさお}氏の祖父（11代当主）は生後まもなく両親を亡くしたため、分家筋の政孝氏の両親が後見人として本家に入って酒造業を受け継いだ。政孝氏の父



（写真2）竹鶴酒造（ドラマでは亀山）本家前にて「マッサン」の主役たちと。エリーの左隣は、竹鶴会長夫妻、マッサンの右隣は竹鶴社長夫妻

親は研究熱心で、吟醸酒の父と言われる安芸津（竹原と呉の間）の三浦仙三郎らと軟水による酒造り技術を磨いた。この酒造技術により竹原市に隣接する東広島市の西条は、日本三大名醸地の一つとなっている。

三男の政孝氏は酒造りを身近に見て育った。そして、^{ただのうみ}忠海中学より大阪高等工業学校の醸造科に進学した。大阪大学工学部^{ただのうみ}醱酵工学科（現、応用自然科学科）の前身である。^{はやと}忠海中学の後輩に、後に首相となる池田勇人氏がいて、政孝氏と寮で寝起きを共にした。池田氏も竹原の造り酒屋の生まれである。両者の晩年のテレビ対談の中で政孝氏は、「あんたがこんなに偉くなるんじゃないたら（寮で私の）布団の上げ下げをやらせんかったのに」と池田首相と笑い合っている（写真3）。



（写真3）忠海中学同窓の池田首相と竹鶴政孝氏

大阪高等工業学校醸造科では、坪井仙太郎教授に醸造学と応用化学を学んだ。坪井教授の家も造り酒屋で高等工業の初代冶金・醸造科長であった。東野田の旧阪大工学部キャンパスには、醱酵工学科の建物の隣に坪井教授を顕彰するレンガ造りの坪井記念館が建っていた。政孝氏は、旧制中学や高等工業の柔道部員として活躍した（写真4）。卒業を前にして政孝氏は、大阪の大手洋酒メーカーであった摂津酒造に醸造科の先輩の岩井喜一郎常務を訪ねた。そこで阿部喜兵衛社長に見込まれて大正5年に入社することになる。入社1年後には、スコットランドに留学して本格的なウイスキー造りを学んでくるように勧められている。



（写真4）大阪高等工業の柔道部（2列右から3番目が政孝氏）

スコッチウイスキー研修

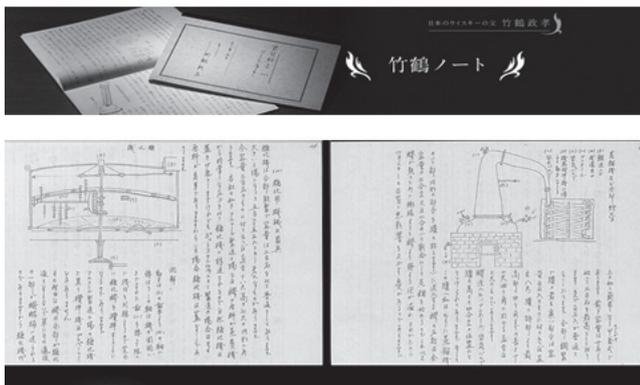
大正7年（1918年）神戸港から、醸造科の先輩が駐在していたサンフランシスコに渡り、カリフォルニアのワイナリーを数ヶ月見学し、半年かけて英国に渡った。1919年4月スコットランドのグラスゴー大学とロイヤル工科大学の特別聴講生となり、有機化学・応用化学を専攻した。当時の大阪高等工業学校の教育水準が高かったのか、化学はほとんど新しく学ぶところはなかったと自伝に書いている。ウイスキー造りの勉強は、スコットランドの北のエルギン近くのロングモーン蒸留所の研修から始まった（写真5）。



（写真5）ロングモーン・グレンリベット蒸留所マネージャーと政孝氏

「マッサン」人気の主役であるエリーは、開業医の長女で本名は、ジェシー・ロバータ（リタ）・カウン。妹が政孝氏と同じグラスゴー大学で学んでいたこと、

その弟に柔道を教える縁で知り合い仲良くなった。「一体どんな英語で口説いたのだろう」との壽夫氏のジョークで会場は笑いに包まれた。リタの母親や政孝氏の母親の反対のため教会での結婚式もせず、登記のみ行なった。スコットランドの西南の半島にあるキャンベルタウンで新婚生活を始めた政孝氏は、近くのヘーゼルバーン蒸留所の工場長の好意で、研修しながらウイスキーに関する製造法から税制、社員待遇に至る克明な記録をとった。これが「竹鶴ノート」(写真6)であり、後に日本でのウイスキー工場建設の基本となる。政孝氏は醸造科を出ていたとはいえ、2年半で、本場のスコッチウイスキー製造法と経営のノウハウを慣れない英語で全て学んだことから、秀才であったことがうかがえる。



(写真6) 竹鶴ノートの一部

来英した阿部社長やリタの母親の許しを得て、正式に結婚式を挙げた後、政孝氏はリタを伴って1920年秋に帰国した。しかし、第一次世界大戦後の大恐慌の余波により、摂津酒造も業績不振でウイスキー製造計画は取りやめとなり、政孝氏は退社して、帝塚山にあった桃山中学の化学教師となった。摂津酒造は、昭和に入って現在の宝酒造株式会社に併合されている。

日本初のウイスキー造り

退社1年後、日本での本格的ウイスキー造りを計画していた寿屋(現、サントリー)の社長、鳥井信治郎氏に請われて寿屋に入社し、日本初のウイスキー製造を始めることになる。当時28歳の政孝氏の年俸は、英国から招く予定であった技師と同じ給与を支給された。それは、時の総理大臣の4倍という高給であった。鳥井信治郎氏の技術者を大切に信条と懐の深

さがうかがえる。

ところで、壽夫氏はこの度の「マッサン」のテレビドラマ化で一番気を揉んでいたのは、「サントリーがどのように描写されるか」だったという。しかしドラマでは、鳥井信治郎氏の経営手腕豊かな暖かい人となりが見事に描かれていて心配は危惧に終わったと。日本初のウイスキー工場は、現在も阪急、JR、新幹線の車窓からもその象徴的建物がうかがえる天王山の麓「山崎」に社長の強い意向で定められた。山崎の水や湿気がウイスキー造りに最適であり、消費地に近いことがその理由であった。

ウイスキーは、大麦を原料とし、大麦のデンプンを^{ばくが}麦芽によって糖に変え(糖化過程)、この糖を酵母によってアルコールに変換する(アルコール醗酵過程)。醗酵液は蒸留して高濃度のアルコールにする(蒸留過程)。日本酒は米のデンプンを^{こうじ}麹菌が作る酵素、アミラーゼによって糖化するが、ウイスキーやビールは麦芽の持つアミラーゼにより糖化する。大麦を浸水させて芽の出た麦芽を燻して乾燥させるのにピート(泥炭)を使う。このほのかなピート臭と樽での熟成がスコッチウイスキーを特徴付ける。その材料や設備の多くは英国から、醗酵桶や熟成樽はアメリカから輸入したが、ウイスキー造りの要である単式蒸留器(ポットスチル)は、政孝氏が設計して大阪の渡部銅工所で作らせた。醗酵職人には、故郷広島安芸津から招いた日本酒杜氏18人を雇った。

北海道余市で夢をかなえる

サントリーとの契約期間の10年を過ぎて、政孝氏は念願の本格ウイスキー製造のため、意を決して、予てより思い描いていた北海道に渡り、小樽近くの余市に居を構える。余市は気候風土がスコットランドに似ていて、水も良く、ピートも採れた。大阪の3名の出資者の援助の下、ウイスキーは熟成に最低5年以上かかるため、取り敢えず余市のリンゴからのリンゴジュース造りで元手を稼ぐことにし、大日本果汁株式会社を設立した。その後、多くの困難を乗り越えて、会社名もニッカウキスキー株式会社と改めた。スコットランドより帰国後20年にして、日本産の本格ウイスキー造りを成功へと導く竹鶴政孝氏の立志伝はよく知られたところである。

しかし、壽夫氏によると政孝氏は経営者としての手腕が優れていたとは思えず、経営は絶えず苦しかったという。しかし、戦争によってウイスキー工場が軍の管轄下に置かれて保護されたことや多くの友人に恵まれて経営危機の度に助けられている。大阪の出資者とともに、経営危機を救ってくれた朝日麦酒（現、アサヒビール）社長の山本為三郎氏に感謝していたという。その縁でもって、現在ニッカウキスキー（株）はアサヒビールが親元となっており、今回の講演会もアサヒビールに後援を引き受けていただいた。政孝氏も『ウイスキーと私』の本の中で、「自分の運命に挑戦して生きていくにしてもほとんど自分の力でその扉を開いていく型と、もう一つは周囲の人の好意や協力で自分の進む機会が与えられ、扉の方から自ずと開いていってくれる型が有り、私はどちらかというと後者に属しよう」と書いている。

リタ夫人への Loving Memory

リタ夫人は来日以来、気苦労が絶えなかったことは容易に想像できる。特に戦争中は、日本に帰化してはいたが敵国の女性として特高警察が見張っていたという。それでも、日本の婦人以上に日本人らしく夫の政孝氏を支えてきた（写真7）。昭和36年1月、病弱であったリタ夫人は64歳で亡くなった。政孝氏は部屋にこもったまま、火葬場にも行かなかったという。後



（写真7）政孝氏とリタ夫人

に政孝氏は、「リタはスコットランドで暮らしていればもっと長生きしたであろうに」と壽夫氏に述懐している。リタ夫人の墓は、二人で協力して創り上げた余

市蒸留所を見下ろす丘の上に建てられた。その墓碑には、“IN LOVING MEMORY OF RITA TAKET SURU BORN 14th DEC 1896 DIED 17th JAN 1961”と刻まれている。「明治生まれの男が、こうした Loving Memory を刻んでいることから、いかに政孝氏がリタ夫人を大切に思っていたかがうかがえる」と壽夫氏は語った。リタ夫人が亡くなったのは、壽夫氏が阪大生の時、氏はリタ夫人にはお会いしたことがないようだ。

政孝氏とリタ夫人の間には子供がなかったことから、政孝氏の姉の四男、威^{たけし}を養子として迎えた。竹鶴威氏は、福山市で生まれ広島高等工業学校醸造科（現広島大学工学部）を昭和20年に卒業している（写真8）。威氏は広島原爆の時に丁度、実家に帰省して



（写真8）竹鶴政孝氏と威氏。
竹原の神社にて昭和18年5月撮影。

いたため難を逃れた。逆に壽夫氏の父親は、広島で奉仕活動をしていて亡くなった。威氏は高等工業卒業後、北海道大学工学部で化学を専攻し、その後大日本果汁（後ニッカウキスキー）に入社して、政孝氏と仙台に宮城峡蒸留所を新設するなどウイスキー製造を軌道に乗せ、社長・会長として活躍した（写真9）。私も数回お目にかかった威氏は、科学者肌で温厚な方だったが、残念ながら昨年暮れに90歳で亡くなられた。政孝氏とリタ夫人は、威氏と歌子夫妻とも仲がよく、祖父にはたいへん可愛がってもらったと孫の孝太

郎氏は語っている。政孝氏は、リタ夫人との間に子供がなかったことを「その方が良かったかもしれない」と、壽夫氏に漏らしている。戦前の日本では、混血児は、「あいのこ」と言って、いじめられたに違いないからと。



(写真9) ウイスキーブレンド中の政孝氏(左)と2代目威氏(右)。

世界一となった日本のウイスキー

2001年、「シングルカスク余市10年」は、ウイスキー部門のBest of the Best(世界最高得点)を獲得した。「シングルカスク」とは異なる樽間のブレンドではなく、一つの樽からの製品をいう。その後ほぼ毎年のように「竹鶴21年」は、WWA(ウイスキー世界最高賞)を受賞している。同賞を受賞したサントリーのウイスキーとともに、竹鶴政孝氏の思いは世界のウイスキーとして認められた。なお、日本酒の商標であった「竹鶴」をウイスキーの商標にも使うことを壽夫氏は了承している。ちなみに今や幻のウイスキーと言われる「^{すぼる}昂」は、政孝氏生誕100年を記念して出品された。谷村新司は、政孝氏をイメージして「昂」の名曲を作ったと言われている。今も余市の醸造所内にはこの曲が流れ、醗酵中の酵母に「昂」を聞かせている。

壽夫氏の結婚式で親代わりを務めた政孝氏は、日頃のマナーについても厳しかったそうだ。スコットランド仕込みのマナーに加えて、良家に育ったリタ夫人の影響だったかもしれない。政孝氏から壽夫氏は、「本物の日本酒を造れ」と言われていたという。そして今、壽夫氏は、日本酒を「生^{きもと}醗造り」という伝統的手法で醸造している。生^{きもと}醗造りとは、酒母造りに天然の乳酸菌を時間をかけて醗酵させる伝統的な醸造法である。そのために竹鶴酒造では、^{もとず}醗摺りに古くからの木桶と木製の攪拌棒を使用している。近代法では、純粹培養した乳酸菌もしくは乳酸菌で製造した乳酸を添加して、雑菌の増殖を抑えて酵母の増殖を助けている。手間をかけて造った本格的日本酒「竹鶴」は、「ごっつい酒」との評判である。

竹鶴政孝氏は、もともと体育系であったためか、スポーツ振興にも力を入れ、余市にスキーのジャンプ台を建設して、札幌オリンピックで金メダルを取った社員の笠井を育てている。自身は釣りやスキー、時には熊狩りまでやっているアウトドア派でもあった。そして昭和54年8月29日、85歳の波乱の人生を閉じ、余市のリタ夫人の隣に眠っている。晩酌のウイスキーの量も往年は日に1本、晩年は半本になったというが、「まさにウイスキー一筋の人生であった」と語ってくれた壽夫氏も、晩酌の日本酒を毎晩3合飲まれて健康そのものである。講演中は、原稿を見られることもなく、記憶力抜群でお話上手であった。

この寄稿に間違いがあれば、それは私の記憶違いで、文責は私にある。記録の多くは、川又一英著「ヒゲのウキスキー誕生す」を参考とした。貴重な写真の多くは、竹鶴壽夫氏からの提供によるものであり、講演とともに改めて感謝致します。

(醗酵 昭和41年修士)