

近代日本ビール産業史研究余

神奈川県立歴史博物館

丹治 雄一

105 期史・107 期博前史・博後史中退



学部生時代に博物館学のご指導を賜った青木豊先生より、本誌に執筆するよきことの大変光栄なご下命をいただいた。ここでは、私が大学院生時代から現在まで継続して取り組んでいる近代日本ビール産業史研究に関わる二、三のお話をさせていただきます。

そもそも、私がビールの研究を志したのは、決してビールを飲むのが好きだからという理由からではない(多少そういう面があることは否定できないが)。詳細は省略するが、ビールをテーマとしたのは、指導教授の上山和雄先生から示唆を得て調べていく中で興味を持ち、そこに研究の意義を見いだしていったからである。

戦前期のビール産業に関わる資料は、アサヒビール・キリンビール・サッポロビールという、明治期に設立されて現在まで存続しているビール会社に多数所蔵されている。私も院生時代には、特にサッポロビールが所蔵している経営資料などを閲覧させていただいたため、恵比寿ガーデンプレイスにある本社や、札幌市内の有名な観光地・札幌ビール園に併設されるサッポロビール博物館を調査させていただいた。ビール博物館は、私が修士論文作成のための調査で訪れた1998年当時、同じ敷地内で札幌工場が稼働しており(現在は閉鎖)、ビールの原料の麦芽を仕込む際に発する独特の香りに満ちていたことを鮮明に記憶している。こうした調査に格別の便宜を図ってくださったのが、同社の社史編纂室に在籍され、ビール博物館の学芸員も兼務されていた森伸一氏であった。森氏は、サッポロビール恵比寿工場を恵比寿ガーデンプレイスに再開発する際に行われた発掘調査に携わられたことが縁でサッポロに入社された方で、國學院の史学科の卒業生であった。森氏は、おそらく出来の悪い、礼儀知らずの後輩の面倒を仕方なく見てやったというお気持ちではなかったかと推測する。調査をお許しいただくと、しばしば恵比寿の本社をお訪ねして、森氏の終業時間まで資料を閲覧し、その後「黒ラベル」をご馳走になりながらいろいろなお話をさせていただいたことも一度や二度ではなかった。やはりこの研究を始めた当初から、飲む方の関心が勝っていたのかもしれない。

大学院前期課程1年の時に受講した、加藤有次先生の大学院の演習で課された単位レポートの作成も印象深い。レポートの課題は「特別展の企画案作成」であった。当然、私は近代日本ビール産業史をテーマとする特別展の企画案を作成することとした。展示構成は文献資料を中心に、写真・ポスターなどの非文献資料を加えつつ、通史的にまとめたように記憶している。拙い企画案であったことは

言うまでもないが、拙いなりにこの展示を象徴するような資料を構成に加えることができないかと考えた。そこで、先ほどの森氏がおられるサッポロビールの社史編纂室が編集した『サッポロビール

120年史』(同社、1996年)に写真が掲載されていた、東京の福生市に現存する明治期にビールを造る際に使用した鉄製の仕込釜を展示資料に加えることにした。当時、その実物は取っ手かしながら見たことがなかったが、ある程度大きなものであろうということは予想できたので、立体的で大きな資料を展示構成に加えることができ、幾分満足のいくものになったかなと感じたものである。こうして拙い展示企画案を作成したが、学芸員への就職の道は当時も大変厳しく、私自身博物館へ就職できるとは思ってもみなかった。

しかし、2001年に神奈川県立歴史博物館に職を得ることができ、2006年夏には特別展「日本のビール 一横浜発国民飲料へ」を担当することができた。サッポロビールと先述の森氏はもちろん、地元横浜発祥のキリンビール、さらにアサヒビール・サントリーをはじめとする関係機関から資料の借用等で全面的なご協力をいただいた。不十分な点もあるものの、加藤先生に提出した単位レポートと比較して、当然のことながら相当充実した内容の展示にすることができたと思っている。ひとつ残念だったのは、単位レポートの展示企画案で象徴的な資料と位置づけたビール仕込釜が、口径約2.8メートル、重さは1トン以上かと思われる大変な重量物で、到底運搬不可能だったことである。特別展では、その釜で1888(明治21)年からわずか1年だけ造られた「日本ビール」のポスターなどをお借りし、釜は写真パネルで紹介した。仕込釜は、現在も福生市の清酒醸造元・石川酒造を訪れれば見ることができる。同酒造は現在、「再び」地ビールの醸造を始めており、併設のレストランでは、できたての美味しいビールを味わうことができる。こういう話で終わるのは、やはり私が単なるビール好きだからであろうか。



「日本のビール」展チラシ