

ワインとの出会いから ジャガイモの普及まで

— 神谷傳兵衛氏の偉業をしのぶ —

いも類振興情報編集部

大提灯ちようちんの下った雷門の前では、修学旅行生たちが喜々として記念撮影をし、東京名産・みやげ物店が軒を並べる仲見世は内外の観光客がひきもきらず、浅草寺には参拝者の香せんそうじが絶えることはありません。下町情緒あふれる浅草は、古きよき江戸・東京の面影を色濃く残していますが、その老舗の立ち並ぶ地下鉄浅草駅近くには、大正10年（1921）に建てられたKビルがあって、その1階にあるKバーもまた、庶民が気軽に立ち寄れる店としていつも繁昌しています。

昔風の頑丈な木製のテーブル、椅子が大正ロマンをただよわせるこのバーの名物は電気ブランデー（通称デンキブラン）とハチブドウ酒で、ほとんどの客がこのいずれか、または両方を注文し、ゆっくりと、また物思いにふけりながらグラスを傾けています。はじめて売り出されたのはデンキブランが明治15年（1882）、ハチブドウ酒が同14年と、ともに一世紀以上もその人気を保ってきました。

江戸から明治と、時代が大きく変って間もなく、文明開花とはやされながらも、まだ人々の心の切り換えもそれほど進んでいないこの時期、どうしてこのようなハイカラな酒類が造られ、販売されるようになったのでしょうか。ここではこの店と創業者のあゆみ、そして思いもかけないジャガイモとのかかわりを振り返ってみることにします。



東京浅草のKバー

1. 心優しい雇い主の対応

この二種類の飲みものを造り出した神谷傳兵衛は幼名を松太郎といい、三河国衣崎松木島村（現愛知県幡豆郡一色町）の名主神谷兵助の二男として安政2年（1855、一説に安政3年）に生まれました。父の兵助は名主の長男でしたので、本来は決して貧しい家柄ではないのですが、たいへんに情にあつく、面倒見のよい人でしたので、いつしか出費がかさみ、一家は貧窮の極におちいり、ために松太郎は桶屋の見習い、雑貨商の手伝い、古物、米穀の行商などを経験しましたが、これによって将来商業で身を立てようと決心しました。明治6年（1873）傳兵衛は17歳のとき、横浜外国人居留地のフランス人の経営する酒類醸造所フレツレ商会に雇われ、そこでいろいろな洋酒の製造法を修得しました。

真面目で熱心な傳兵衛は商会のために夜昼なく働き、主人の厚い信頼を得るようになり

ましたが、あまりにも働き過ぎたせいか20歳のとき原因不明の病に倒れ、こじらせて医者からも見放されるほどに衰弱してしまいました。そのとき雇い主のフランス人が親身になって介抱してくれ、輸入ぶどう酒（ワイン）その他を、回復を願う見舞いの品としてくれたのです。そのワインを飲み、体力をつけてゆくうちに漸く回復しましたが、これが傳兵衛にとってワインとの運命的な出会いとなったのです。

傳兵衛はその後米穀商、酒商に勤めて商業の体験を重ねてゆくうちに、つつい投機筋に手を出すこととなりましたが失敗し、ふたたび貧困のどん底に落ちてしまいます。その逆境で思い出されたのは病の床で親切に見舞ってくれたフランス人の元雇い主と、不思議な力をもつ健康飲料ワインのことであり、自分と同じように苦しんでいる多くの人たちを、ワインを通して幸せにしてあげよう、と心に決めたのです。

2. 繁昌する銘酒店

そして傳兵衛はフレッツレ商会で働いた経験を堅実な商いの道に活かすため、また、かつて自分の命を救ってくれたワインをはじめ、その頃はまだ珍しかった洋酒を少しでも多くの庶民に味わってもらえるよう、そしてこれらを少量ずつ気軽に飲める、いわゆる一杯売り店の「みかはや銘酒店」を明治13年（1880）に開きました。ワインは数ある洋酒のなかでは割合と早く、室町時代に南蛮文化とともに導入されていて、当時のキリシタン大名ばかりでなく、織田信長、豊臣秀吉などもワイングラスでたしなんでいるさまを、テレビドラマの映像などで眼にしますが、元来が肉料理

ワインとの出会いからジャガイモの普及まで

に合う酒であって、淡泊な味に馴れた日本人の口にはかならずしもぴったりとなじみません。そこで傳兵衛は工夫をこらし、輸入されたワインにハチミツと生薬成分を加え、口あたりがよく、しかも薬効も備えた健康飲料である「蜂印香竄葡萄酒^{こうざんぶどうしゅ}」を明治14年に売り出しましたが、よく老若男女の口に合い、評判は上々で、みかはや銘酒店繁昌の基をつくりました。これが今でも売り出されているハチブドウ酒です。「香竄」は傳兵衛の父平助の俳句の雅号であって、親の恩を忘れないために名づけたものでした。

好評を博したブドウ酒に続く第二弾として傳兵衛はさらに強くてアルコール飲料らしく、しかも飲みやすい洋酒の開発を手がけます。洋酒のなかでも白ワインを蒸溜したブランデーは淡い黄褐色で特有の香気があり、外国では薬効があるといわれていますが、これを基に強いジン、甘味のあるベルモット、キュラソー、それに薬草などを加えたカクテルをつくりましたが、温か味のある琥珀色^{こはく}でほんのりした甘味のある、飲みやすい酒は、ブドウ酒にくらべてはるかに強く、一種しびれるような酔いをもたらしたので「電気ブランデー（通称デンキブラン）」とよばれました。まだ電気が珍しかった当時は、なんでも目新しいものの頭に「電気」とつけ、電気〇〇〇とよぶ風習があり、デンキブランも舶来^{はく}のハイカラな酒として人々の心をつかんだようです。デンキブランは今なお愛飲されていますが、配合は秘伝となっており、造られた当時のアルコール度は40度、いまではそれよりやや薄めに30度となっています。

3. 名誉金牌に輝く葡萄酒

神谷傳兵衛夫妻は子に恵まれなかったかわりに、よい店員に助けられています。小林傳藏は明治3年(1870)山形県に生まれ、同18年15歳のときに上京し、傳兵衛のみかはや銘酒店の店員となりました。たいへん勤勉で主人思いのため傳兵衛の気に入って、同27年に養子となりました。

傳兵衛は、かねてから輸入ワインは高価であり、なんとか国内で造れないものか、と考えていましたが、養子の傳藏を明治27年(1894)フランスのボルドーに赴かせ、通学させる傍らその地の醸造所で実地研修を受けさせました。ヨーロッパの進んだ技術を学び、とり入れるには、自分よりも若く進取の気性があった、頭の良い傳藏が適役であると見込んだのでしょう。この傳藏の洋行がみかはや銘酒店一層の発展をもたらした、日本でのワイン醸造業に大きく寄与したのでした。

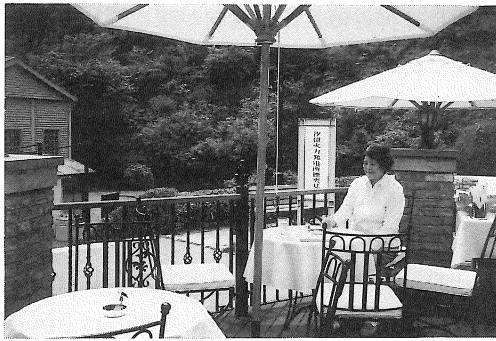
傳藏は同30年に帰国しますが、その頃まだ荒野であった茨城県牛久の地を拓いて、フランスから取り寄せたブドウ苗5,000本を植え、本格的なワイン生産を開始します。はじめてのワインができたのは明治36年(1903)で、この年イギリス水晶宮で開催された万国衛生食料品博覧会に「牛久葡萄酒^{うしくぶどうしゅ}」として出品し、品質優秀が認められ名誉金牌を授与されています。翌37年フランスのパリで開催されたチュイルク博覧会にも出品され、金賞牌を受賞していますが、このようにワインの後進国であった日本からの出品が最高の賞に輝くとは、内外の誰もが予想もしなかったことでした。

4. 文明開花と文化遺産

「みかはや銘酒店」は、傳藏の斬新な発想により明治45年(1912)店を洋風のバーに改

造しKバーと名づけましたが、これは日本ではじめてのことで、早速浅草の名所となりました。新しいものに興味津々の江戸ッ子は浅草で活動写真(映画)を見終ってからこのバーに立ち寄って、当時10銭であったデンキブランを1杯、2杯と味わうのを最高の楽しみとしていましたが、この名物バーには高名の文人たちも社交場として集まることが多かったようです。ちなみに客に提供するの一人2杯まででしたが、これはデンキブランがかなり強いので、飲み過ぎて悪酔いすることによる、このカクテルのイメージ低下を防ぐための店側の配慮であったと思われます。

このようにKバーは明治の文明開花、つづく大正ロマンを代表するものの一つと認められて、活況はいまなお続いています。平成15年(2003)春には、このバーが明治時代の建物を保存展示している、愛知県犬山市の博物館明治村に進出^{しおどめ}しています。かつて東京の貨物駅の一つであった汐留地区が再開発されるにあたって明治時代の鉄道施設の跡が発掘され、遺されていた煉瓦が解体されて明治村に寄贈されました。明治村を運営する名古屋鉄道(名鉄)では、同鉄道のルーツの一つであった三河鉄道の社長を務めたことのある、神谷傳兵衛氏にゆかりのあるものを造り保存するために、これらの煉瓦を用いたらよからう、とのことで、同村にある煉瓦造りの品川^{がらす}硝子製造所の傍らに東京浅草のKバーの姉妹店ともいべきSバーをつくり、ここでもデンキブラン、ハチブドウ酒などが提供されることとなりました。Sバーは品川硝子製造所内にカウンター、前庭に大きな日除け傘を備えたテラス席を設けていますが、東京の下町とは雰囲気異なった、緑に囲まれた静かな



博物館明治村のSバー

テラス席で味わう、これら古きよき時代の酒の味もまた格別であろうかと思われます。

5. 貴重なもと種の導入

傳兵衛、傳蔵はKバーを開設する前、明治32年（1899）に北海道旭川に酒精工場を設けましたが、ここではのち明治44年に99度以上の無水アルコールが研究開発されています。洋酒の原料として良質なアルコールを製造するためか、あるいはアルコール製造を事業の一環とした、いわゆる多角経営をにらんでか、いずれにしても同工場は設立以来操業を続け、現在G酒精株式会社旭川工場となっています。

アルコール原料として、北海道ではジャガイモからつくられたでん粉が用いられます。北海道は日本ではジャガイモ栽培にもっとも適していて、本州などに比べるとでん粉を多く含むイモが生産されるのですが、それでもより多くでん粉が含まれ、作りやすく、高い収量をあげられる品種をとり入れることが望まれます。明治期以後、北海道では主として米国から多くのジャガイモ品種を取り寄せ、またその後ヨーロッパ各国の優れた品種を入れてきましたが、これらは主に食用であって、かならずしもでん粉生産を本位としての考え

ワインとの出会いからジャガイモの普及までによるものではありません。

北海道で、でん粉の生産が盛んになるにつれ、この目的に叶った品種の導入が切望されました。ジャガイモの導入はそのほとんどが大学、国または道府県の試験研究機関、あるいは種苗商によってですが、明治の終り頃民間人が海外を訪れた際に持ち帰ったもので、たいへん重要な品種が二つありました。

その一つは男爵薯で、いまでも日本の食用ジャガイモとして北海道ほか全国で作られ、いぜんとして広く親しまれています。キタアカリなど、新顔が次第に勢いを伸ばしていますが、ジャガイモは男爵に限るという熱烈なファンも多く、この王座はここしばらくは簡単にゆるぎそうにありません。

あとの一つは神谷薯です。この名は偶然に神谷傳兵衛と一致したというのではなく、神谷氏に深いかかわりがあって命名されたものでした。このジャガイモが日本に入ってきたルートとしては、1) 明治38年（1905）ごろ旭川酒精株式会社がドイツより輸入したものである、との説で、田口啓作氏（元北海道大学教授）、永田利男氏（元農林省北海道農業試験



デンキブラン

場研究室長)の著に記されています。これによると、神谷傳兵衛が創設した酒精工場で、おそらく海外から取り寄せた資料などを吟味したうえで、ドイツ名シンバルスフェニックス(Cimbal's Phoenix)というジャガイモ品種が、でん粉原料としてもっともよからう、と考えてドイツに照会して輸入したものかもしれない。2)は安孫子孝次氏(元北海道農業試験場長)によると、第一次世界大戦前神谷傳兵衛氏がアルコール工場視察のためヨーロッパを訪れたとき、ドイツから持ち帰ったとのことです。

ここで注意しなければならないのは、傳兵衛氏は大正10年に亡くなりますが、養嗣子傳藏氏がその後を継ぎ、二代目傳兵衛を名乗ったことです。すなわち父子二代にわたり「神谷傳兵衛」が存在したことになります。この二代目傳兵衛は、さきに明治27年から30年までフランスに留学しており、また明治44年(1911)の、99度以上の無水アルコール開発に先立って前年4月に欧米視察に出発、同年11月に帰国しています。この時期は良質の無水アルコールの開発事業がほとんど完成の域に達していて、傳藏の関心もワインよりはアルコールとその原料作物に対し、より深くなっていて、このたびはむしろアルコール工場とジャガイモ生産地を主として見学したのではないかと考えられています。したがって安孫子氏の述べている神谷傳兵衛は二代目の傳藏であって、のちに神谷薯と名づけられたジャガイモを持ち帰ったのは、この時であると推察されます。

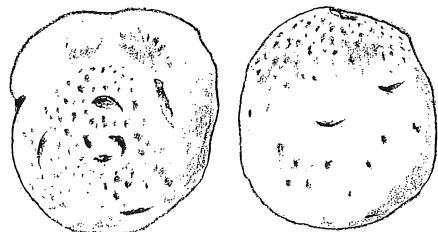
いずれがより正しいかは、一世紀も前のことであり、当時の方々からお話を伺うこともできず、いまでは不明ですが、このイモの

導入には神谷傳兵衛の意向が深く関わっていたことは疑う余地はありません。

6. 際立った特性、長所

さきに述べたように、明治期になって食用として優れている多くの品種が米国をはじめヨーロッパなどから取り入れられました。ジャガイモにはウイルス病という恐るべき病害があつて、いったんこの病に罹ると種イモをとおしてひろがるため、そのままにしておくと、やがては全部が病気になる収量がたいへん減少してしまいます。これは全世界のジャガイモ生産地での大問題であつて、だいたい一つの品種の寿命は20年から30年といわれていました。したがって次々と新しい品種を育て、滅びていったものの後を継ぐ体制が、ひとりでにとられてゆきました。神谷薯が持ち帰られた頃の日本のジャガイモ事情も同じで、明治初期の品種の多くは姿を消してしまっています。

神谷薯は、それまでの品種とは異なった数々の特性をもっていて、はじめから食用としてではなく、でん粉原料用として導入されたところに大きな意義がありました。まず第一に、でん粉の含量が、それまで栽培された多くの品種にくらべてたいへん高いことです。次に味がよくないことです。でん粉の含量が高いと、イモはホクホクとした粉質になるのでは



神谷薯

ないか、と思われ勝ちですが、実際にはグシヤグシヤしていて味がよくなく、神谷薯は全く食用に不適でした。しかし、このことは却って食用ジャガイモとしても用いよう、との発想をもたず、ひたすらでん粉原料用ひと筋の道を歩ませることによって、その特性を遺憾なく発揮させ得たともいえましょう。

第三に、ジャガイモの大敵ウイルス病のほか、いろいろの病害に強いことがあげられます。この抵抗性があるおかげで、多くの品種が病害に弱いために次々と姿を消してゆくなかにあって、神谷薯はそれほど手をかけなくても生きのびることができました。

さらに瘠せた畑でもかなりの収量があげられ、そのうえ腐れにくい長所をもっていました。もちろんよいところばかりではなく、小イモが多く、またイモがまとまってできないために掘りにくい、などの欠点もないではありませんが、それを補ってあまりある長所のため、生産者にとってはたいへん栽培しやすいイモでした。

導入して年月の浅い頃には、傳兵衛、傳蔵は、やや個性的なこのジャガイモの普及を農家に説いてまわり、理解を得るのに苦労をしたでしょうが、ひとたびその優秀性が認められると、あとは篤農家を通してじわじわと、主に北海道東部のでん粉原料生産地帯にひろまってゆきました。

7. でん粉業隆盛の主役

北海道でのでん粉生産には、いくつもの山がありました。その一つは大正3年(1914)の第一次世界大戦がはじまってから終戦になるまでの期間で、戦場となったヨーロッパでは自国での生産が思うに任せず、また交戦相

ワインとの出会いからジャガイモの普及まで

手国からの輸入もできなくなったために、戦争の直接影響を受けない日本産のジャガイモでん粉が遠くヨーロッパに多量に輸出されるようになりましたが、そのために北海道各地ではジャガイモの栽培が急に増え、それまでに拓かれた農地ばかりでなく、新しく造成された畑でも生産されるようになりました。神谷薯は丁度日本にもたらされて間もなかったため、当初はまだ広く普及していなかったでしょうが、この大戦期間中に次第に栽培面積をひろげてゆきました。このような実績がありますので、北海道農業試験場で品種試験を行い、大正13年(1924)に優良品種に決定し、ここに正式に「神谷薯」と命名されました。これは男爵薯が優良品種に決まる数年前のことでしたが、昭和4年(1929)の調査では神谷薯の栽培面積は北海道のジャガイモ面積の15%を占め、1位のアーリーローズ27%に次ぐほどに普及しました。

のち戦後の不況期に入り、一時期ジャガイモの生産も減少しますが、昭和年代に入り北海道はたてつづけに大凶作に見舞われることとなって、安定作物としてのジャガイモの評価が高まり、同8年頃からまた次第に生産が増えてゆきます。

次の大きな山は、昭和12年(1937)の日華事変勃発後、昭和20年代にわたる期間で、でん粉のほか燃料用アルコールの需要が増えていきます。このときには、すでに優良品種となっていた神谷薯の栽培面積は一層増え、昭和10年には全北海道作付面積の23%を占めて第1位、同16年には22%で、これも1位となっています。この時期の男爵薯の普及率はそれぞれ12%、18%で神谷薯にはおよびません。戦時でのん粉、アルコール生産最盛期には、

神谷薯がその主役を果たしたといっても過言ではなく、導入した傳兵衛氏の達眼は誰もが認めるところであります。

8. 誇りを残して

でん粉原料ジャガイモとしては、類^{たぐ}い稀な神谷薯でしたが、思わぬところに弱点がありました。それは、主産地の一つである北海道上川地方で発生する青枯病に弱いことでした。この病害はバクテリアの感染によっておこり、病原となる細菌は種イモによって伝染するほか、畑の土に残り、次にこの病気に罹りやすい作物が植付けられると、これを侵します。ジャガイモのほか、トマト、タバコなど同じナス科の作物が罹りますが、元来は暖かい地方で発生の多いこの病害が、思いがけずも冷涼な北海道に発生し、土着したのです。土壌に病原細菌が残るため、防除としては土の消毒も考えられますが、多額の費用がかかり、また有益な菌まで殺してしまうという副作用もあって、特別の場合のほかは用いられません。ジャガイモを作ったあと、数年間はナス科でない作物を植える輪作が一般的な防除法ですが、でん粉用ジャガイモ生産地では、他に適当な作物がなかなか見当らず、どうしてもジャガイモの作付間隔が短くなってしまい、結局経済的な防除法としては、この病害に強い品種を育成し、作付けして発病を避けるという手段をとらざるを得なくなります。

戦時下の昭和17年（1942）に育成された馬鈴薯農林1号は広域適応性をもっていて、でん粉含量もかなり高く、味の方もまあまあで、でん粉原料用兼食用品種として普及が望まれました。この品種は当時存在したジャガイモのなかでは青枯病にかなり抵抗力をもってい

るため、いままで神谷薯を作り、青枯病の害が甚大であった地域に次第にひろまってゆきました。作り易く丈夫な紅丸^{べにまる}（昭和13年に優良品種となる）もまた、その多収性を認められてでん粉用として広く作られるようになり、さらに戦後はじめられた、疫病の抵抗性遺伝子をもつ野生ジャガイモの血を入れた、新しいでん粉原料用品種が次々と育成されるようになって、でん粉用ジャガイモ業界で一世を風靡^{ふうび}した神谷薯にも、これら後続の優良品種に席を譲り、役目を終える時期が到来したのでした。

多くの人目に触れ、その名を広く知られ、いまなお愛されている男爵薯とちがい、日本に入ってから40～50年の長い間原料用ジャガイモの代表として歩んできながら、一部でん粉関係の人たちだけがその名を知り、消え去っていったのは、まことに惜しいことですが、その功績は不朽というべきでしょう。

編集後記 このところ目立ってふくらみはじめたつばみから、紅の、また黄色の花びらがのぞきはじめました。台風にゆすられ、長雨にたたられて茎が曲り、下葉が枯れ落ちて少しみじめな姿になってしまったキクですが、深まりゆく秋の気配を感じとり、最後の力をふりしぼっています。日頃手をかけずにいたことが悔やまれますが、他に競い合う花もないので安心していつまでも庭に彩りを添えてくれれば、とあたたかく見守っています。

いも類振興情報 第77号

平成15年10月15日発行

発行所 財団法人 いも類振興会
東京都港区赤坂6-10-41
ヴィップ赤坂303号室
電話 03-3588-1040
FAX 03-3588-1225
振替 00130-1-110152
印刷所 JTB印刷株式会社