

Ⅵ
興亡多き大正時代

腐造の恐怖と防止運動

明治から大正に移った頃、全国の酒造家たちは、二つの大きな問題をかかえていた。一つは二月三月とかさなっている酒税納期のうち、三月を五月に延ばしてもらいたいという陳情運動であり、もう一つは防腐剤サルチール酸の使用期間を延長してもらいたいという請願運動であった。いずれも明治四〇年以來の継続運動であり、その実現を期するために全国酒造家大会を結成していたが、大正二年には、それを全国酒造組合聯合会に組みかえて、いよいよ業者の結束をかためた。

殊に防腐剤の添加を一切禁止しようとする政府の施策は、酒造家たちに殆んど致命的な衝激を与えた。酒の貯蔵に防腐剤としてのサルチール酸を用いることは、既に明治一二年三月、ドイツ人コルシエルトの教えるところにしたがって始められ、酒一石に対し大略十二匁を使用していたのであったが、明治三六年に至り、内務省令を以て飲食物の防腐剤規則を發布し、七年間の猶予期間を経たのち、その添加を禁止することになったのである。酒屋の倒産がほとんど例外なく、「三月納税」と「腐れ酒」によって引きおこされている事実を目のあたりに見ている業者たちが、狼狽したのも当然でなければならぬ。七年間の猶予期間が押し迫るのにつれて、どうしてもその禁止が敢行されるならば、今のうちに転業を考えなければならぬとする業者さえも現われるに至り、「猶予期間延長」を叫んで、全国の業者が立ちあがった。

酒類防腐剤制限につき陳情書

明治三十六年、内務省令をもって飲食物の防腐剤規則發布以來、醸造販売業者の狼狽困憊實に名状すべからず。爾來、防腐方法について孜孜營々研究に従事し、或は学説に依り又は実験に徴し腐心すること既に三

星霜、今日においても未だ何ら得る所無く、世間また発見せられたるものなし。余日僅か四年、この間果して完全なる防腐方法を発見せらるるや否や、まことにおぼつかなきことにして当業者の前途實に寒心に堪えざるものなり、ここに長野県酒造組合聯合会は表情を披瀝し、敢て閣下

の所断を請わんと欲す。

清酒の腐敗変味は固より醸造技術の拙劣保存方法の不完全なるに因るべしといえども、而かも清酒が他の酒類に比し多くの蛋白質を含有し、為めに黴菌類の繁殖に容易なるもの亦実にその一大原因にして、醸造技術又は保存方法の改良に依りその腐敗を防止するは決して容易のことに非ず、生等斯業に従事以来十年の久しき、自己営業の利害関係上清酒保存方法の研究については日夜怠らずといえども、いまだ防腐剤の力に依らずして完全なる保存方法を発見する能わず。

然るに明治三十六年、内務省令を以てサリチール散使用に厳格なる制限を設けられ、かつ七ヶ年後においては断然使用を禁止せられんとす。同令の精神は必ずや同期間に完全なる防腐方法発見せられんことを期待せられたるものなるべし。しかれども斯界の模範たる醸造試験所において、あらゆる学者名流を網羅し専心これが研究を怠らずといえども、なお一つの得るところ無きが如し。専門の試験所既にかくの如くなれば、醸造家の研究の如きは推して知るべきなり。而して七ヶ年中既にその半ばを空費し、余すところ僅かに四年、果して完全なる方法発見し得るや否や予期する能わざるところなり。

将来断然禁止せらるべき期限を存しながら、当業者がそれに対する途を発見する能わずとせば実に心細き限りにして、斯業前途の衰退は予言するをはばからざるなり。而かも省令のごとくサリチール散の使用に依らず、化学的の試験法に依らんか、酒質の異なる故に試験の結果一様なら

ず、為めにその使用量を一定することを得ず、殊に試験者の意見に依り判定を異にするが故に、地方に依り非常なる差あるが如き奇異の現象を生ずるに至り、当業者も試験者もその時の寛嚴とを計り、使用量を左右することあるを以て試験者の更迭に依り省令違反の奇禍を求め、家産を傾くるが如きはその実例少しとせず、是れ畢竟省令の不完全なるが故にして、当業者の苦心また名状すべからず。

サリチール散は人体に害あるを以て禁止せらるるものなるべければ、生等は敢て過当なる使用量の認許を要請するものに非ず、従来の使用の経験に依り一石に対する大略拾二匁を使用せば殆んど完全に保存し得べきものにして、また衛生上差したる危害を及ぼさず、却て省令の制限に依り腐敗したるものに加工せるものを販売し、以て公衆の衛生を害するが如きに比すれば大に勝れるものあるを信ず。願わくは今後防腐方法の發明せられその効力確認せらるるまでは七ヶ年と限ることなく、単にその使用を禁止せらるることを明示するに止め、その使用量を寛容し、一石に対し拾二匁位までの限度を以てこれを許可し、醸造業改善を促し、当業者をして安んじて業務を執らしめ、以て斯業の發達を奨励せらんことをここに決議を具し、僅んで陳情仕り候也。

明治四十年十一月二十五日

長野県酒造組合聯合会

内務大臣 原 敬殿

大蔵大臣 阪谷芳郎殿

幾たびかの陳情のすえ、適当な防腐方法が開発されるまでの「無期限延長」となって一応の成果をおさめた。由来、腐造酒が如何に業者たちを絶えざる恐怖におとし入れていたかについて、坂口謹一郎東大教授は、その著『日本の酒』の中で次のようにいって

る。

〈日本の酒〉昔から、酒屋さんが一番恐れた酒の病気に「火落ち」がある。これはまた「火が来る」ともいわれ、すっかり出来あがった酒を酒倉の大桶中に囲っておく間に、この惨禍におそわれると、数旬の辛苦と全財産を傾けた大切な酒が、一期にして「どぶ水」かまたは「銭湯の捨て水」をつくり悪臭をおびた濁汁と化してしまふという恐ろしい病気である。昔から大酒屋の没落や破産はすべてこれのおかげといってもよく、明治時代の末までは酒造業は銀行が金を貸さないほどの不安定な企業とされたのも、一つにはこのためである。防腐剤のサリチール酸の添加や、その後の醸造法の進歩によって、今では工場での火落ちはほとんどなくなった。

いつの時代にも、確かにその悲劇が繰り返えされていた。長野県資料の中にも、明治八年「本年度分清酒のうち、腐敗酒大量に出来、他の品類に変造の分、一〇分の一収税の儀、大蔵省に伺案提出致し候」とか、明治十一年「当県管下の清酒醸造人ども、全腐敗を生じたるものあり、余りにも捨て難く候えば、酢に変造致したき旨申出し候えども、有税の酢に変造のこと相許し候べきや、それとも一切廃棄無税に取扱うべきや、御指揮ありたく候。大蔵卿殿」といったような文書が数多く残っている。

大正年代になっても、全国的にしばしば大腐造がおこり、業界を恐怖におとし入れたが、大正末年の頃には、最も入念にそのことを警戒していた筈の、本県下の大手メーカーにも手痛い大腐造を生じ、当時、業界の話題をさらった。その後、昭和四〇年代になってから、再び防腐剤禁止の布令が出されたが、この頃になると最早や醸造技術もすっかり進歩していたので、業界もそれほど狼狽はしなかったが、大正時代は専らサルチール酸にたよっていたのである。

大正六年、長野県が初めて醸造専任技師の制度を設け、工業としての酒造を大きく育てあげようと本腰を入れたとき、指導の二つの柱として「酒質の改良」と「腐造防止」をとりあげたのも当然でなければならなかった。当時の腐造防止について、本県出身の花岡正庸（下高井科野村）が大きな功績を残している。秋田県技師として、秋田酒の繁栄を導き出したのは花岡の業績といわれているが、大正年代に、腐造防止の根本となるべき健全な酒母を、低温によって育成することに成功したのであった。

県当局、酒造に本腰を入れる

大正六年（一九一七）、長野県では初めて県予算の上に醸造奨励費を計上して、農商課の中に酒造の専任技師一名（年俸六百円）技手二名（一名月額三十円）を配置し、本格的な指導体制を組み立てた。折から、第一次世界大戦がもたらした工業熱に竿さし、大いに県工業を振興しようとの政策を打ち出した県当局が、松本に工業試験場、上田に染色試験場を設けると同時に、醸造工業をも導き出そうとしたのである。明治二〇年代の方、税務署に配置された技術官や、その後設けられた国立醸造試験所員たちによって、おいしい指導が進められてはいたけれども、それはまだ酒造取締りや税源涵養的意識を色濃くとどめるものであった。それが今度は、ともかくも一応税金関係から切りはなし、長野県工業の一本の柱と認識して、その振興対策に出発したのである。その発足にあたって、県指導陣営は、この郷土における酒造業の前途を次のように展望した。

△長野県産業要覧▽ 由来本県は優良なる原料米には乏しいが、氣候風土より観察すれば土地高燥気温低零の期間長きため、他府県に比して長期醸造に適するをもって、醸造庫の如き広面積を要せず、固定資本に比し多量生産をなすことが可能である。また雨雪少く空気比較的乾燥するがため、貯蔵にあたっては火持ち良好で過熱におちいらず、製造上極めて天恵多き地域を占めている。その水質は多く軟水なれども、到るところに適良のものあり、これらの天恵を利用し品質改良につとめるならば、近時一般が嗜好する温雅な酒質を醸造するに多くの便宜を持っている。

県に技術官が創設された以上、今後は斯業の啓発に努力して設備の改善、原料米の精選技術を進歩せしめ、大成を期して行かなければならない。以前は薄辛口のいわゆる山家向の酒が多く造られていたが、原料米を精選し、精白度を高めるとともに醸造技術を進歩させることによって、一般の傾向となってきた近代的な、風味温和にして、濃強なる酒をつくっていくべきである。幸い、県

一円に酒造組合ができており、各組合は設立以来品評会、酎酒会、先進地の観察、調査、研究指導など、既に活動を展開しているの
で、今後に大きな期待がかけられる。

これらの天恵のほかにもう一つ、当時、本県は冬季農閑期の余剰労働力に恵まれていた。大正六年の県統計によると、四四二戸の醸
造家で、常時、直接酒造に携わる従業員は三三九人となっているが、十月頃の仕込期ともなれば、それが俄かにふくれあがり、一工場
平均一〇人ぐらゐの就業者と見ても、四千余人の労働力を必要とするのであるから、これを容易に得られたことは、信州清酒発展の大
きな一つの支えであった。

かくて、県工業の中に酒造業の地位が確立し、今までは組合長の家を事務所としていた酒造組合県聯も、それを農商課の中に持つこ
とになり、逞しい進軍が始まった。まず品質の改善について、初代専任技師中川鯉太は、次々に各地の組合を歴訪して、それぞれの製
品をきたん無く批判し、つぎのような酒造りを呼びかけた。

〈よりよき酒造りへの呼びかけ〉 前酒造年度の古酒について赤裸々に批評を試みたい。各組合が品評会を催すのに対し、まだ出
品しない業者のあることは遺憾である。酒の善悪は別として全業者が出品することを切望したい。酒造の経済関係からすれば、不況
に不況を重ねて現状は生産過剰であり、従て営業不成立の考えがおこる場合もあるが、しかし将来においては潤沢の景気があるに
よって、この不況苦境を組合員は切り抜けてもらいたい。そのためには是非とも一般の嗜好に添う酒を造らなければならぬので、
遠慮なく批評したい。良い酒を造るには大きな資本があるので、少資本家を合併して良酒を多くつくり、信州を名醸地にしていくこ
とが肝心である。

酒は審査の時期によって、果物と同じように狂いを生ずるが、良い酒ならばその狂いを余り生じない。経済上からは優良酒とか一
等酒とかばかりいっても、そろばんが採れない。二等ぐらゐがこの方面にもよいのではないか。大醸造家の酒を見ると近來たしかに
良いものが出来ており、将来名醸地となることに疑いがない。現に、近いうち全国品評会で入賞者があるだろうと、中央でもいわれ
ている。良い酒はフクラミのある、美味のものであらねばならない。良い酒を造るのにはどうしても米、水、技術が関係する。その
すべてが揃ったときにこそフクラミの酒ができる。こんにち出品された酒の中で、そのフクラミを持ったものといえ、たった一点

であって、総体のうち凡そ十位までは酒といえるが、その他は問題にならない。これは第一、桶の洗い方から不完全である。こんな状態の杜氏の未熟者は淘汰してかからなければならぬ。悪い酒の営業者や杜氏たちは、良い酒を造れる人たちを視察すべきである。

本県では十二月或は一月の厳寒に仕込む者が多いが、この場合、いわゆる腰抜けが出来ることを警戒しなければならず、この現象は名釀地とは全く反対である。結局、第一に精米の方法を誤っていること、ついで洗米が粗であること、米浸しの時間が長いこと、替え水の関係が多いこと、蒸すとき水を切る場合十分に水を切らないこと、張りこむまでに一粒ごとに凍らせることがあること、また釜が小さくていけない、というような条件が重なって、本場ものと反対に腰抜けがおこってしまうのである。要するに蒸米が不完全であれば、もはや吟醸は望むべくもない。重点的には白い米の扱いについて十分に研究し、麴酵母を若くし、仕込水加工も品物に応じて適当になし、なるべくならばしないことである。

造石高と腐造高
(長野県産業要覧)

	造石高	腐造高
大正6	175,818	1,690
7	170,146	402
8	200,851	321
9	122,725	60
10	179,738	409
11	190,599	161
12	188,167	184
13	180,134	51
14	188,527	120
15	167,557	328

こうして、県の指導方針が確立したのであるが、もう一つの重要使命として県が取り組んだのは、腐敗酒の防止であった。そのことよって経営を安泰ならしめ、不安のない経営の上に立って品質の改善を進めなければと考えたからである。上表によつて、大正期後半における腐敗酒と造石高の推移を見よう。県の指導体制が組み立てられたばかりの大正六年には、一七五、八一八石の造石に対して一、六九〇石もの腐敗酒を出していた。それ以前は、いつの年も凡そそのようなありさまだったのだが、県の指導が始まった翌年には、早くもそれを四百石台にとどめることができ、好調の年には僅か五十石に抑えることができた。勿論、その後も年によつて変動を免れることはできなかったが、もはや六年以前ほどの惨状を見ることはなかった。県の指導体制とともに、大正一〇年には、酒造県聯もともに呼応して、酒造研究会をおこし、腐造防止と品質改善のために懸命な努力を重ねた。

長野県酒造組合聯合会研究会規則

第一条 本会ハ長野県酒造研究会ト称ス

第二条 本会ハ酒造及経営上会員相互ニ胸襟ヲ開キ知識ヲ交換シテ研究

ヲ遂ケ醇良酒ヲ製出スルヲ以テ目的トス

第三条 本会ハ長野県酒造組合員及子弟並其ノ他ノ希望者ヲ以テ組織ス

第四条 本会ハ県内左ノ五ヶ所ニ於テ開催時期ハ其地方組合長ニ於テ協

定スルモノトス

長野市 上田市 松本市 上諏訪町 伊那町

但時宜ニヨリテ開催地ヲ変更シ及臨時開催スルコトアルヘシ

第五条 本会ハ毎年一回以上適宜開催シ其都度自釀酒ヲ持寄り啣酒会ヲ

行フモノトス

第八条 本会ヲ開催セントスルトキハ主催者ヨリ聯合会長ニ其時日場所

ヲ報告シ且ツ酒造上ノ学識経験ヲ有スル名士ニ講演ヲ請フモノ

第六条 本会ノ会務ハ開催地ノ酒造組合長又ハ適當ノ会員ニ囑托スルモ

トス

ノトス

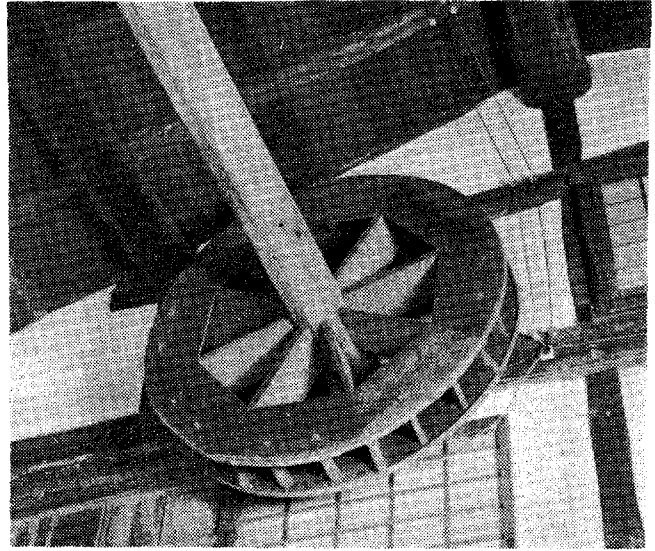
第七条 本会ニ要スル経費ハ各会員ノ負担トシ開催地ヨリ若干ノ金円ヲ

補助スルモノトス

急ぐ工場化と従業員規則

わが国工業の発達過程は、日清戦争によって軽工業の工場化が確立し、日露戦争において重工業の工場化が促進され、そして、大正初頭の第一次世界大戦がそれらを飛躍的に増加させたといわれている。大正時代の本県工業は製糸を除いて、まだ比較的立ち遅れている方ではあったが、それでも、全国的な発達過程のらち外に立ってはいなかった。この時代における製糸工場の激増はすばらしいものであり、毎年平均三七、八の工場がつくられていった。その他の工業にあっても、年々幾つかの鉄工場が創業し、肥料や石鹼造りを中心とする化学工場も誕生して、年ごとに四〇ぐらいのさまざまな新工場がつくられた。それらの各種工場は、いずれもまだ、せいぜい二、三十人の工員に充たない小規模なものであったが、それでも、次第に旧来の固有産業を圧倒していった。

そのように工業がぼっ興し、工場化が進められていく中で、酒造蔵もまた工場化をうながされたのは当然である。大急ぎで專業化し、工場化していかなければならなかった。農村地主の副業的要素を色濃く残しながらも、長く、固有産業の先頭に立ってきた酒造業である。工場化は、先ず精米電動機のと入れから始められた。大正四年頃、原動力を汽関に求める酒造業者は南佐久一、北佐久一、諏訪一、上伊那四に過ぎず、水車にそれを求めるものさえ北佐久一、諏訪二、北安曇二にとどまっております、そのほかはすべてが前時代



明治時代、男木をつりあげた滑車、大正時代にはこれがジャッキになっていく（佐久・武重徳衛氏蔵）

的手作業であった。

それが、第一次世界大戦頃から次第に電動力をとり入れるようになり、大正末期には南佐久一一、北佐久一七、小県六、諏訪二三、上伊那一二、下伊那一三、西筑摩五、東筑摩五三、南安曇九、北安曇二三、更級一五、埴科一一、下高井三、上水内一八、下水内一、長野六、松本二一、上田一、総計二三八の電動機を数えるに至り、一一八業者の工場に設備された。上高井を除いては全部市に行きわたり、四百余業者のうち凡そ四分の一はそれを設置し、全体で一、二〇〇馬力を使用していた。この電化状況は、最も多くを使用する四、一八〇馬力の製糸工場、四、一六五馬力を使う化学工場に次ぐものであり、あとに続く飲食品諸工場の合計四六五馬力を遙かに引きはなしており、当時として、酒造工場の電化は可成り進んだものであった。

たとえばジャッキの登場もその時代である。醪は、巾八寸長さ三尺五寸ぐらいの渋をかけた木綿袋に、三升ほどずつ入れて酒槽に並べ、上から板で压榨するのであった。初めは胴蓋と呼ぶ板の重みでしぼれるが、だんだん力を増してしぼるためには、一尺五寸角長さ二尺位の梁、即ち男木おとこの中途から先端まで石をつるして圧力を加えなければならず、その男木をつりあげるために天井に滑車をとりつけた酒蔵もあった。原始的なその槓桿が、大正時代にはジャッキに変わってきた。ここに、明治時代における酒道具の一式を掲げてみよう。これらが次々と変革され、工場化していったのである。

明治時代の酒造道具一式（新潟県酒造組合刊、新潟県酒造史）

- 一、ふね盤（醪压榨機下に重み種ねる台）
- 二、サナ板（青竹で作られた酒ふねの内壁に使う）
- 三、ゴンブリ（水を正確に計るための器、普通五升容）
- 四、木呑（大小あって、桶の取出穴に使う）
- 五、竹呑（桶の取出穴に使う）
- 六、暖気樽（甑つくりの加温につかう）
- 七、暖気星（熱湯の取出穴に使う）

- 八、手しゃく（洗いものをする時に使う）
- 九、ためし桶（酒、もろみ、熱湯水等を運ぶとき使う）
- 十、麴蓋（麴作りに使う）
- 十一、検蒸板（むし米を鑑定するためひねりもちにする板）
- 十二、垂受（酒の取り出につかう）
- 十三、櫛棒（大小あって配及びもろみの攪伴につかう）
- 十四、かき（飯かき、浸米かきとある）
- 十六、ブラ（燈明用）
- 十七、三尺桶蓋（五〜六石前後の桶に使う）
- 十八、六尺 〆（二十五〜三十石 〆）
- 十九、水のう（もろみを絞る時使う道具の一つ）
- 二十、込ひしゃく（生としてもろみ、酒に使う）
- 二十一、水のうたたき（呑先で下にたれる酒をうける）
- 二十二、さいとう（水の中であまる粕をうける）
- 二十三、馬（高い所を歩く）
- 二十四、めしだめ（めしを運ぶ時使う）
- 二十五、ぶんじ（大）（ふかし桶のめしを掘る時使う）
- 二十六、ぶんじ（小）（麴作りにつかう）
- 二十七、カスリ（水をカスリとる道具）
- 二十九、あぶら棒（わくを冷す道具）
- 三十、しごぎ（木桶を洗う道具）
- 三十一、すりぼうき（桶を洗う道具）
- 三十二、半役（ふかし桶にかけ、めし試桶にのせる台）
- 三十三、コマ（ふかし桶の蒸気穴の上にのせる）
- 三十四、サルボウ（モモテともいってもろみをこし袋に入れる器）
- 三十五、小桶（又は玉桶ともいい、もろみを搾りとる時使う）
- 三十六、竹ざる（小道具の水を切る時使う）
- 三十七、盛枘（麴をふたに盛る時使う）

工業としての地位が確立し、工場設備がととのつてくると、杜氏以下の従業員についても、それなりの規制をしなければならなかった。一〇人以上の酒蔵に工場法を適用されたのは昭和初頭になってからであったが、これに先だち大正一〇年、長野県酒造組合聯合会では自主的な従業員心得と雇傭細則を申合せた。「昼夜の別なく精励すること」「上席の命には服従すること」「税務官吏に無礼があつてはならないこと」「二人以上が語らつての請暇は許さないこと」「雇主の許可なくしてやめた者は、組合員間では使わないこと」などを規制したのである。勿論、優秀な者を表彰することも忘れなかったが、これらの規制条項は、どの一つをとって見ても、今日とは隔世の感があり、当時の世相の一端を遺憾なく物語っている。業者間の従業員引き抜きも防がなければならなかったし、酒造官吏の検査ぶりに抵抗する蔵人についても注意をしておかなければならなかったのである。

長野県酒造組合聯合会所属組合従業者心得並雇傭細則

- 第一条 本聯合会ニ属スル組合員ノ酒造場ニ従事スルモノハ必ス此ノ規定ヲ遵守スヘシ
- 第二条 杜氏ハ酒造ヲ掌リ酒造場ヲ監理スル責任アルモノナレハ特ニ品行ヲ慎ミ忠勤誠実ヲ旨トシ自ラ其龜鑑トナリ以下ノ雇人ニ過誤ナキ様常ニ注意ヲ怠ルヘカラス
- 第三条 総テ酒造ニ従事スルモノハ昼夜ノ別ナク精勤ヲ要スルハ勿論深ク粗漏ヲ慎ミ常ニ上席者ノ命ヲ守リ以テ事ヲ行フヘシ
- 第四条 酒造検査吏員其他関係吏員出張ノ際ハ無礼ノ所為ナキ様注意スヘシ
- 第五条 醸造物ハ勿論諸器機等最モ鄭重ニ取扱ヒ破損ナキ様留意スヘシ
- 第六条 仕込中二名以上申合セ請暇スルモノアルトキハ其事情ヲ調査シ正当ノ理由アルニ非サレハ之ヲ許サス
- 第七条 従業者中著シク精勤シタルモノハ雇主ニ於テ相当ノ賞与ヲ為スヘシ
- 第八条 杜氏及従業者ノ表彰ハ別ニ定ムル規程ニ拠ルモノトス
- 第九条 酒造従業中業務ノ為過テ負傷若クハ死亡シタルトキハ事情ニヨリ雇主ヨリ適宜手当ヲ与フルモノトス
- 第十条 前項負傷ノタメ死亡若クハ疾病トナリタルトキハソノ情状ニヨリ聯合会ヨリ慰問トシテ香資料若クハ金品ヲ贈与スルコトアルベシ
- 第十一条 本組合員ハ左ノ各号ニ抵触スル従業者ヲ雇傭スルコトヲ得ス
- 一、重罪犯ニ処分セラレタルモノ又ハ破廉耻罪ヲ犯シテ禁錮以上ノ刑ニ処セラレ満期後一ケ年経サル者
 - 二、故意ヲ以テ雇主ニ損害ヲ蒙ラシメタルモノ
 - 三、雇傭中雇主ノ承諾ヲ得スシテ他人ノ雇ニ応シ又ハ逃走シテ満三ケ年ヲ経サルモノ
 - 四、自己ノ不注意ニヨリ再度以上其雇主ヲ酒造税法違反ノ罪ニ陥ラシメ爾後三ケ年ヲ経サルモノ
- 第十二条 聯合会長ハ本規程ニ違背セサル者ト雖モ其行為本組合員ノ雇傭スル他ノ酒造従業者ニ影響ヲ及ボシ組合員ニ不利益ヲ来スノ恐アルモノト認メタルトキハ其雇主ニ対シ解雇ヲ命スルコトアルヘシ此場合ニ於テハ事情ノ如何ニ拘ラス雇主ハ之ヲ拒ムコトヲ得ス

工業としての酒造の專業化と酒蔵の工場化は、当然の結果として、一面に一工場あたりの生産量を増大し、一面には大型メーカーを生み出していくことになった。そして、その過程の中で、或るものは時々襲ってくる不況の波に押し流され、或るものは競争に敗れて倒産し、転廃業を余儀なくされた。一工場あたりの平均生産量の推移を見よう。全県的には、明治四〇年頃、一業者当り平均三三〇石であったものが、大正末期には四七〇石に増大した。郡市別で、最も増大したのは南佐久、埴科、長野であり、いずれもほぼ倍増した。これにつづいて北佐久、諏訪、下伊那、東筑摩、上水内、更級の増加も目立ち、上伊那、西筑摩、南安曇、下高井がそのあとを追

のグループは専ら地域の流通に拠点を求めて、それぞれに経営方針を打ち出していくのであった。

清酒造高区分表（長野県酒聯調べ）

	5,000 石以上	3,000 石以上	1,000 石以上	700石 以上	500石 以上	500石 未満
大正 9	—	1	20	19	33	257
10	—	3	36	28	39	257
11	—	5	38	35	34	258
12	1	2	38	34	39	256
13	1	3	38	30	33	272

（注）組合調べと県統計の間には多少の相違があった

一戸当り生産量の増加足どり
（長野県統計書、単位石）

	明治40年	大正15年
南 佐	610	1,150
北 佐	400	700
小 県	310	300
諏 訪	410	600
上 伊	240	330
下 伊	300	500
西 筑	180	230
東 筑	370	510
南 安	400	500
北 安	720	530
更 級	320	500
埴 科	210	430
上 高	300	270
下 高	190	200
上 水	310	530
下 水	210	116
長 野	480	840
松 本	740	520
上 田		390
県平均	330	470

った。小県、北安曇、上高井、下水内、松本地方などはむしろ下降しているが、これはどういう事情によったものか。

このようにして、一工場あたりの生産量を増すと

もに、一方においては大型企業を生み出した。大正一二年には五千石以上を生産する大工場が初めて現れ、九年には一軒に過ぎなかった三千石以上が、一年には五軒にふえ、一千石以上、七百石以上の工場も急増していった。これに対して、七百石以下の工場はだいたいの生産量に定着していった。このことは、大正時代において、県下の酒造業界に二つのグループのできたことを物語っている。一つは、大手筋と見られるグループであり、他の一つは七百石以下のグループである。そして、大手グループはその進路を地域にとどめることなく、次第に県郡外への流通を策し、低量定着

改良へ、組合の研究所も建てて

本県に県立醸造試験場がつけられたのは昭和一六年になってからであったが、県下の酒造組合の中には、すでに、明治末期においてもそれを計画するものがあり、大正時代には、組合単位のそれを設けて、酒質改善に情熱を傾ける組合もあった。その計画を最も早く志したのは上伊那であり、明治四四年四月の評議員会で試験場建設の予算を議決し、直ちに実現のため基金積立を始めた。米沢八十太郎、森本峯太郎、北沢久次郎、赤須東吾、中村琴次郎、坂井清彦、北原吉次、日戸新吉、木下三也、小野金吾、山岸節三らが建設委員となり、先進地への視察に出かけたのであるが、しかし、この計画は折からの不況に会い、遂に実現を見ずして終わった。

そして大正時代に入ると、そのことがまず中信組合において実現した。六年一月、松本市、東筑摩、南安曇を区域とする中信酒造組合が、松本市宮村池上富三郎の蔵を借りうけて、一切の設備を施し、名古屋税務監督局技師小森威吉を招き、県技師中川鯉太らの指導をうけながら、試験場を発足させたのである。この試験場は、やがて中信酒造組合研究所となって、模範酒「中信正宗」を発売し、ついで中信醸造株式会社へと発展していった。小松伝吾が社長となり、池上富三郎、飯田慶司、百瀬栄、望月国俊、降旗太耕らが参画したが、この研究所が中信地方の業者を大きく刺戟したのは当然であり、県内各地の酒造家たちにも指標となった。

ついで二年後、八年には諏訪組合が諏訪醸造研究株式会社を創立し、上諏訪町大和に研究所を建設した。小松銀之助、上田晴雄、林七六らが社長に歴任し、大堀助太郎、吉田隆太らが技術指導にあたったが、このとき、初めて広島杜氏を招き、模範酒「鷺湖正宗」をつくりあげて売出し、地域の業者は勿論、全県的にも影響を与えた。由来は、南諏方面の杜氏や小谷杜氏を専ら使っていたのだが、この頃から、一時、諏訪の酒造業界は全く広島杜氏によって占められるようになり、昭和に入ると、次第に諏訪杜氏が教育されて、広島にとって代っていくのであった。

諏訪醸造研究所は、一応の成果をおさめたのち、昭和初頭には休止し、その設備を灘の銘酒「大関」の醸造元に貸与したが、その間

の消息について、諏訪教育会刊行の『諏訪』は「昭和五年まで休止し、爾後会社解散までの三ヶ年間、これを灘の銘酒大関醸造元に貸与した。同醸造元では混合用として、前から研究所でつくられた諏訪酒を購入していたが、貸与をうけてからは、同所において自ら醸造をおこなったのである。灘の酒が、醸酵がおそくいつまでも若さを失わぬ諏訪酒を混入することによって、益々その名声をあげたことは注目される」と、記録している。

このような、各地における情熱の傾けによって、大正時代、信州清酒は大いにその品質を改良し、昭和初頭には遂に日本名醸地の一つとして、その地位を確立したのであるが、郷土々々の、自慢の記録の幾つかを摘記しておこう。

△南佐久郡誌▽ 本郡における醸造業の主なるものは酒、醤油、味噌、酢等にして、就中酒の醸造はその第一位を占む。由来佐久は清酒の醸造盛んにして、その産額すこぶる多く、県外輸出も少なからざりしが、醸造方法幼稚にして品質良好ならざりしかば、その声価に至つては遠く灘に及ばざりしも、近来醸造の方法大いに研究せられ、新式の方法を用ゆる者次第に増加し、品質また良好の域に進み、中には日本全国の品評会において一等賞を得るものあるに至れり。本郡における工業の重要なものは製糸業にして、醸造業、電気工業、製板業等これに次げり。(大正八年刊)

△北佐久郡史▽ 大正年代、本郡の工業生産額はほぼ二〇〇万円前後を占め、主要内容は酒を中心とする醤油、味噌、製罐等の食料品工業であり、製材木品工業、印刷業その他化学、金属、窒業、発電業等の発展にまた目ざましいものがあつた。佐久酒はすでに郡内需要を充たすにとどまらず、遠く関東方面に移出されてその名声が高いが、南北佐久酒造業者が佐久酒造組合を結成して、酒価標準の決定その他営業上の研究を行い、協力して斯業の発展をはかると共に、長野県酒造組合聯合会、県内関係機関と連繫して酒造技術を改善してきたからである。

△上田商工年鑑▽ 上田酒造組合は明治四三年の結成以来、同業中に任意団体醸友会を結び原料米の共同購入、展覧会の共同出品、共同宣伝を行い品質の改善と企業の合理化、販路の拡張につとめてきたが、近年醸造技術いちじるしく進歩し、一般の嗜好に適するように造られ、灘の吟醸にも劣らぬものといわれる。(昭和十年刊)

△北安曇郡誌▽ 本郡における醸造業の主なるものは酒、みそ、醤油、酢等にして中でも酒は第一位を占む。醤油及び味噌は古来自家用として醸造するもの多く、これが専業なかりしが近年に至り社会の促需とともに専業者多きを加え、殊に大町醤油は名声界限に

嘖々たり。因に記す、いにしえは濁酒にして清酒にあらざること落葉集に見るところの如し。わが地方にて濁れる酒を澄ませしは寛文の頃より始まる。寛保の頃池田町に醸造家のおこりしことは池田村誌に見ゆ。(大正十二年刊)

△長野県の特産業▽ 飯田地方における清酒の醸造は第一次世界大戦当時より急激に増加せられ、最近の下伊那における造石統計は約二万石(内飯田町六割)を示し、酒造税は国税額の六割を占めている。殊に当地方の気候と水質は清酒の醸造に最も適しており、加うるに斯業有志は関西の銘醸地より優秀なる技術者を聘し、鋭意改善をはかった結果、品質の点においても灘、広島などの銘酒に比し何ら遜色を認めない。各地に品評会の開催せらるる毎にその名声を博し、その銘酒の如きは東京都の中央市場に進出するに至り、かつては一大消費地であった飲酒郷も、今や一大生産地に転ぜんとしている。(昭和八年刊)

△東筑摩、松本市、塩尻市誌▽ この地方における明治大正年代の酒造業は、どちらかといえば郡部に盛んで、東筑摩郡内の製造高は松本市の三倍になっており、食料品工業中の産額では酒が首位を占めている。松本市では菓子が生産が不明なため、その地位はわからないが、恐らく菓子と比肩するほどか、もしくはその次に位いていたであろう。大正六年、長野県庁に技術官がおかれて以来、中信地方は大正五、六年より他に率先して改善に努力した。そのためか、酒質も元来は薄辛口いわゆる山家向のものが多かったが、風味温和な近代的嗜好に適するものが簇出し、全国品評会、あるいは中部六県品評会の入賞歩合が多くなった。

△南安曇郡誌▽ 由来本郡清酒の大部分は、この地方において消費せられし関係上、醸造法の研究を度外視せるため品質劣等のもの多かりき。鉄道の開通によりて多量の優良品輸入せられしかば、地方酒は次第に庄倒せられ、豊科税務署の松本に合併せられし頃は、休造廃業をなすもの多かりき。この現象は同業者の覚醒を促し、大正六年には、松本市に中信酒造試験場を設け、名古屋税務監督局に依頼して熟練なる専任技師を聘し、醸造法を研究し従業者の教育指導にあたりしたため進歩をなし、優良品を醸造するに至れり。本郡はその原料たる米穀豊富にして、気候寒冷、しかも硬度四度半を有する梓川、烏川の清水を有する斯業の好適地なれば、当業者の努力により斯業の隆盛を将来に期するを得ん。(大正一二年刊)

△木曾要覧▽ 木曾には川合勘助(福島)湯川寛雄(同)平野隆策(簗原)福沢重衛(上松)西尾豊次郎(大桑)古根良吉(同)林六郎(吾妻)林武市(田立)千代鶴酒造(福島)などの造り酒屋あり。輸出は無けれども繁昌す。(大正八年刊)

△上伊那郡の工業生産▽ この郡では、明治の末期、すでに酒造のための試験場を組合の手で設備しようとする計画もあったりして、早くから酒質改善につとめたが、原料にも恵まれて、大正年代には、郡内工業物の上で高い地位を占めるに至った。大正六年の

悲願、漸く移出県となる

大正時代における清酒醸造の足どり（長野県統計書、単位石）

4年	5年	6年	7年	8年	9年	10年	11年	12年	13年	14年	15年
12,786	14,376	19,091	21,580	21,696	27,557	10,060	20,280	19,005	19,627	17,13	19,573
6,781	9,264	12,043	13,276	13,829	14,998	8,2471	12,736	11,654	12,530	11,404	14,295
9,093	9,299	11,062	12,054	79,613	11,644	7,593	9,753	9,084	9,843	8,840	9,206
9,955	9,526	13,056	14,811	15,66	19,436	10,313	16,272	16,092	16,224	16,382	17,159
11,257	13,104	14,029	15,602	15,054	16,092	12,041	16,688	17,280	18,519	15,280	16,746
14,128	15,557	19,141	21,462	19,081	21,129	13,298	19,293	20,363	21,946	19,107	23,347
2,801	2,412	2,853	2,704	2,968	3,314	2,123	3,038	2,949	3,366	3,043	3,218
9,761	10,972	13,764	16,058	16,423	21,134	13,594	20,837	20,999	20,926	18,618	20,665
5,954	5,889	7,319	8,061	8,502	9,728	5,732	8,022	7,777	8,710	7,977	8,442
6,360	6,963	8,915	9,469	8,788	10,657	7,563	9,397	9,410	10,605	8,862	9,967
3,834	3,916	4,829	5,581	5,874	6,905	4,995	5,904	5,326	5,814	5,078	5,642
1,834	1,602	2,150	2,037	1,881	2,693	1,860	2,468	2,534	2,984	8,867	3,014
3,358	3,466	4,351	3,923	3,866	4,690	3,208	4,693	4,638	4,746	4,124	4,655
4,335	4,821	5,192	5,247	5,095	5,755	4,189	4,760	5,516	5,365	4,739	5,029
7,026	7,510	9,190	11,245	9,481	11,536	8,374	10,617	9,951	10,696	9,936	10,665
2,431	2,273	2,765	2,695	3,266	3,924	3,120	3,680	3,633	3,578	2,646	3,193
3,104	2,595	2,759	3,433	4,687	3,673	2,907	3,737	3,634	4,039	3,644	4,200
2,973	3,096	4,164	4,988	3,246	6,148	3,416	5,315	5,339	5,538	4,697	5,717
				2,470	2,674	1,754	2,396	2,285	2,574	2,574	2,678
117,771	126,641	156,674	174,196	171,487	203,717	125,387	179,886	177,468	187,630	167,531	187,531

上伊那郡工業統計をみると、第一位は寒天で、十六軒の業者が六九五、七三四円を生産したが、第二位に立つ酒造が五十軒で六三四、五三二円を生産し、やがて、寒天を追いこしていった。三位以下は醤油一三二、四九円、縮緬類六九、一九二円、白絹類五七、八八八円、瓦、縞木綿、みそなどの順になっており、酒はそれらを大きく引き放していた。

悲願、漸く移出県となる

大正年代における信州清酒の生産高足どりを見ると、元年には一三万四千石であったものが、一五年には一八万七千石に増大し、四〇数年ぶりに明治時代の最高記録であった一六年の一八万四千石を突破した。明治一六年には、千人近い業者によって生産された数量を、大正一五年には四百人ぐらいに減りながら、なおそれを突破したのであるから、内容的にはそれだけ企業が大型化し、健全になったことを物語っている。

かくて、大正八年には遂に移出超過県を築きあげたのであった。明治三二年頃、一時、郡としては南佐久と下高井が県

	大正元年	2年	3年
南	12,983	14,214	14,664
北	8,204	8,013	8,232
小	9,711	9,882	10,321
諏	9,955	9,721	10,426
上	12,781	13,785	14,396
伊	15,828	15,358	16,204
下	3,193	2,824	2,899
筑	10,584	10,924	11,261
安	6,652	7,005	7,271
安	8,060	7,580	7,533
級	4,495	4,508	4,370
科	2,460	2,483	2,050
高	4,243	3,998	3,978
水	5,518	5,219	5,365
野	9,895	9,388	9,448
本	3,054	3,393	3,174
田	3,324	2,783	3,482
計	3,364	3,639	3,642
合	134,304	134,717	138,716

外への移出超過の記録をつくったことがあるが、全県的にはなお六千石から移入超過であり、明治から大正へかけての長い間、信州は酒足らずの国がらとして、郷土の市場をよそからの酒におさえられていた。明治二〇年代この方、本県の酒造家たちは移入酒の進出にそなえながら、営々として酒質改善に依る頽勢の挽回を念願し、ひたすらに情熱を傾けていたのであるが、大正八年（一九一九）に至り、遂に全県的な出超の悲願を達成したのであった。

長野県清酒移出入高表（酒造界聯調べ、単位石）

税務署名	大正八酒造年度	大正九酒造年度	大正十酒造年度	大正十一酒造年度	大正十二酒造年度
長野	移出 六、四三六	移入 八、六五六	移出 六、三三四	移入 一〇、〇六一	移出 六、六六八
岩村田	移出 一八、七五三	移入 一、九四〇	移出 一八、四四三	移入 一、〇七七	移出 一四、四四九
上田	移出 九、五〇〇	移入 七、〇九〇	移出 一、七五五	移入 八、九二〇	移出 一、〇〇六
上諏訪	移出 二、三四四	移入 五、五五〇	移出 三、三三九	移入 七、九五〇	移出 七、〇〇〇
伊那	移出 四、九六	移入 一、五三三	移出 七、九	移入 一、九六	移出 一、九六
飯田	移出 七、六六	移入 九、九	移出 八、〇	移入 一、二二七	移出 九、七
西筑摩	移出 一、八五〇	移入 一、八五〇	移出 一、八五〇	移入 二、六六	移出 一、二八〇
松本	移出 二、五七〇	移入 五、〇一四	移出 五、三〇〇	移入 五、〇三六	移出 六、六六八
大町	移出 一、五三二	移入 一、三九	移出 一、八五	移入 三、〇七	移出 二、〇二六
中野	移出 一、二三五	移入 一、七五三	移出 一、二四四	移入 三、三九	移出 一、三〇七
計	移出 三、五、二四	移入 三、四、四三	移出 四、〇、三三	移入 四、三、五九	移出 四、三、六二

八年には、僅かながら七〇一石移出超過の記録をうち立て、九年にはいったん落ちこんだが一〇年には再び盛り返えして、それからはずっと出超を固定させた。この成果は、本県の酒造史上大きな一つの画期であり、県工業の一本の柱として脚光を浴びたのであった。この成果は、当然、全国酒造生産の中においてもまた、高い地位を築きあげることとなった。たとえば、大正一四年の全国道府県別酒造高統計を見よう。長野県統計書による生産量と全国酒造界のあいだには多少の相違があるようだが、大勢をうかがうことはできる。

大正14酒造年度府県別生産高
(全国酒造組合聯合会調べ、石)

東	京	20,073	青	森	87,351
神	奈	28,392	山	形	147,271
崎	川	117,106	愛	知	161,145
千	玉	81,686	静	岡	89,881
山	葉	58,809	三	重	89,880
栃	梨	91,549	岐	阜	78,880
茨	木	104,024	長	野	188,528
群	城	66,759	新	潟	173,370
大	馬	104,486	広	島	243,946
京	阪	240,266	山	口	146,697
兵	都	798,406	岡	山	171,462
奈	庫	70,838	鳥	取	51,626
和	良	87,622	島	根	82,892
滋	山	80,699	愛	媛	151,021
福	賀	62,318	熊	本	60,030
石	井	97,271	富	山	65,719
香	川	60,750	福	岡	276,497
徳	川	66,957	大	分	123,948
高	島	73,180	長	崎	52,069
北	知	168,004	佐	賀	102,542
海	道	89,943	鹿	児	2,995
宮	城	85,950	宮	島	13,953
岩	手	177,696	沖	崎	—
福	島	138,970	全	国	計
秋	田				5,534,499

めて農商課の中に酒造指導の体制を組み立て、信州清酒を県工業の一本の柱に育てあげようと力を注ぎ出したときから思えば、凡そ一〇年間の成果であり、明治二〇年代、県下の先覚的業者たちが品質改善に依る頽勢の挽回を志したときから思えば、正に、四〇年の歳月をかけて実現し得た成果であった。

開花期の酒造番付と銘柄一覧

戦前において、信州清酒がもっとも大きく花開いた大正一三年頃、名古屋税務監督局が管内の酒造高番付をつくったとき、信州勢は

筆頭は、勿論、灘を持つ兵庫県であつて七九八、四〇六石という最大量を生産し、第二位は福岡二七六、四九七、第三位は広島二四三、九四六石、第四位は京都二〇四、二六六石であつたが、長野県は一八八、五二八石を生産して第五位を占めた。

以下十一位までは福島、新潟、岡山、北海道、愛知、山口、秋田などの順位であつた。明治一三年頃の調べでは第八位にいた長野県が、第五位にせりあがってきたのである。大正六年、本県当局が初

開花期の酒造番付と銘柄一覧

長野県酒類製造業者とその銘柄一覧

(大正十三年度四月一日現在県酒類調へ、
数字無きは焼酎造家)

長野県酒類製造業者とその銘柄一覧

清酒	酒銘	商号屋号	製造場位置	氏名	番付	銘柄	管内	住所
六五右	藤の川	藤屋	長野横沢	野沢伊三雄	一七	天真	栄	宮尾袈裟理
二七五	桜な美	吉野屋	西之門	藤井伊右衛門	一〇三	鶴の声	七二会	山本誉治
一七	若緑	若松屋	問御所	水庫常太郎	一〇五	住田盛	日里	北沢八百重
二〇五	有明	銀杏屋	吉田	岡沢憲三	一〇七	松緑	南小川	松本武晴
二六	高泉	高田	宮原富之助	住の井近藤屋	一〇九	尾の井	同	尾沢栄重郎
四〇九	花娘	上水古間	高橋休蔵	姨捨正宗	一〇八	戎正宗	更級村上	近藤新太郎
三六二	松尾	同	高橋助作	君が枝	一〇七	朝日	八幡	合資和田酒店
一四九	松尾	同	高橋助作	朝日	一〇五	菊水正宗	信田	小林正行
一三〇	松尾	同	高橋助作	朝日	一〇三	朝日	東福寺	山丸酒造合資
三三	桜川	小川屋	中郷	大久保兼吉	九七	菊水正宗	稲里	中島酒造合資
一四	新緑	三水	三水酒造株	今泉	一〇一	今泉	中津	千野信孝
三三	慶雲	鳥居	鳥居酒造株	松泉	一〇五	松泉	信里	村上酒類製造合資
一五	卯の花	鈴木屋	神郷	柄沢重助	八〇	清泉	稲里	河島酒造株
三三	若緑	若松屋	柳原	若松合資	三五	瑞泉	共和	飯田大太郎
六三	右近正宗	但馬屋	同	坂本瀬兵衛	八八	本老の松	同	飯田儀作
一四	色桜	市田屋	安茂里	一由一	休造	休造	栄	鳥羽弥一郎
二六	市星正宗	市星屋	柵	原山政太郎	五七四	原山政太郎	更級郡	計
一五〇	松泉	松長屋	鬼無里	松本けさい	三〇九	松本けさい	全管計	計
一三	大正	同	同	風間義衛	岩村田	岩村田	北佐西長倉	遠山新太郎
一五	春日盛	七二会	合資内山酒造店	合資内山酒造店	一三	桜錦	北佐西長倉	遠山新太郎

四三	千ヶ滝	小沼	中山佐一	六七	佐久盛	市川屋	野沢	市川安次郎
三〇五	千曲錦	岩村田	原治助	二八七	沢の花	同	同	合名伴野商店
二三	菊水	同	戸塚勇	一八〇	県泉	岸野	木内嘉一	
四四六	浅間嶽	小諸	大塚酒造株	四〇九〇	初鶯	大沢	木内醸造合名	
五三	御代の花	小諸	合資山謙酒造店	二、五四	本菊泉	白田	合名橋倉商店	
一	一	大里	土屋正秀	五七	一	切原	株共進舎	
一	一	川辺	依田七五郎	三三	高砂	田口	高橋敬之助	
三五	蓼泉	横鳥	吉村権助	五八	佐久の花	田口	高橋嘉作	
一〇九	大吉野	本牧	大沢市郎右衛門	三三	男山	青沼	新津浩一	
一、五九	御所竹	同	武重一祐	三九	一	海瀬	相馬義郎	
六	依田川	協和	依田利久太	三、三三	井筒正宗	穂積	黒沢嘉四蔵	
三三	一	布施	土屋事一郎	二九	劍菱	畑八	佐々木久米三郎	
一、五	住田川	南御牧	依田弥太郎	一六	一	小海	小川弥太郎	
一〇	喜久泉	中津	佐藤栄一郎	一九、六六	一	南佐久郡	計	
一	一	三岡	中村貞吉	三、一五	上田	全管	計	
一	一	中佐都	青木庄蔵	一	上田	田	柳沢平八	
五四	深山桜	同	荻原丈治	四四	白菊	上	中野吉雄	
三三	松川	同	佐藤勤兵衛	二四	中ノ井若竹	本屋伝	岡崎末二	
三二	一	志賀	宮沢栄三郎	六七	亀齡	小堺屋	和田収蔵	
二、五〇	一	北佐久郡	計	一五	福娘	和田屋	和田収蔵	
八三	福娘	南佐平賀	依田喜代作	三一	干城	岩城屋	金井すみ	
一、五二	吉野	同	市川定雄	二九	初音	関口	関口秀雄	
一〇一	亀の海	中込	土屋熊治	一五	朝鶴	一	中川作次郎	
一、三六	初鶯	同	木内醸造合名	三、五四	一	一	計	

開花期の酒造番付と銘柄一覧

一〇八	祢津錦	東錦	大海屋	小県祢津	大日向	政之助	一〇八		柏	東塩田	村山	富三郎
一〇七					祢津醸造株		一〇七			中塩田	川西	醸造株
一〇六					田中忠次		一〇六	岩戸籠	山根屋	塩尻	杏掛	正一
一〇五					深井永吉		一〇五			塩川	岩下	新作
一〇四	吉野	四海錦	升屋	殿城	神林豊作		一〇四			神川	水科	伝重
一〇三					三井庄次郎		一〇三			根津	田中	酒造株
一〇二					大森悦		一〇二			根津	新屋	焼酎醸造株
一〇一					田中市治		一〇一			同	中村	為三
一〇〇	千代田川	岩井屋	塩川	塩川	滝沢寛次		九九			浦里	赤羽	民二
九九	滝の音	榊屋	塩川	塩川	横山政太郎		九九			東塩田	株坂	田商会
九八	山泉	山屋	同	同	吉池賢三		九八			滋野	清水	勇吉
九七	玉ノ松	玉泉綿屋	依田	依田	山三合名		九七			同	同	同
九六	友鶴	老松山三	同	同	清水忠作		九六			同	同	同
九五	幸盛	岡田屋	丸子	丸子	工藤壮馬		九五			同	同	同
九四	柳水	升屋	同	同	小林貞三		九四			同	同	同
九三	花の井		同	同	下村市之助		九三			同	同	同
九二			同	同	竹内忠雄		九二			同	同	同
九一	白菊	釜鳴屋	長久保新	長久保新	田中新十郎		九一			同	同	同
九〇	北川菊ノ里	里見屋	和田	和田	川辺酒造合資		九〇			同	同	同
八九	大國酒		川辺	川辺	倉升升弥		八九			同	同	同
八八	升泉	日ノ口升屋	同	同	北島今朝太郎		八八			同	同	同
八七	藤盛		浦里	浦里	本田与四郎		八七			同	同	同
八六	本泉	佐原屋	青木	青木	武田助左衛門		八六			同	同	同
八五			西塩田	西塩田	若林醸造株		八五			同	同	同
八四	吉野		中塩田	中塩田			八四			同	同	同
八三							八三			同	同	同
八二							八二			同	同	同
八一							八一			同	同	同
八〇							八〇			同	同	同
七九							七九			同	同	同
七八							七八			同	同	同
七七							七七			同	同	同
七六							七六			同	同	同
七五							七五			同	同	同
七四							七四			同	同	同
七三							七三			同	同	同
七二							七二			同	同	同
七一							七一			同	同	同
七〇							七〇			同	同	同
六九							六九			同	同	同
六八							六八			同	同	同
六七							六七			同	同	同
六六							六六			同	同	同
六五							六五			同	同	同
六四							六四			同	同	同
六三							六三			同	同	同
六二							六二			同	同	同
六一							六一			同	同	同
六〇							六〇			同	同	同
五九							五九			同	同	同
五八							五八			同	同	同
五七							五七			同	同	同
五六							五六			同	同	同
五五							五五			同	同	同
五四							五四			同	同	同
五三							五三			同	同	同
五二							五二			同	同	同
五一							五一			同	同	同
五〇							五〇			同	同	同
四九							四九			同	同	同
四八							四八			同	同	同
四七							四七			同	同	同
四六							四六			同	同	同
四五							四五			同	同	同
四四							四四			同	同	同
四三							四三			同	同	同
四二							四二			同	同	同
四一							四一			同	同	同
四〇							四〇			同	同	同
三九							三九			同	同	同
三八							三八			同	同	同
三七							三七			同	同	同
三六							三六			同	同	同
三五							三五			同	同	同
三四							三四			同	同	同
三三							三三			同	同	同
三二							三二			同	同	同
三一							三一			同	同	同
三〇							三〇			同	同	同
二九							二九			同	同	同
二八							二八			同	同	同
二七							二七			同	同	同
二六							二六			同	同	同
二五							二五			同	同	同
二四							二四			同	同	同
二三							二三			同	同	同
二二							二二			同	同	同
二一							二一			同	同	同
二〇							二〇			同	同	同
一九							一九			同	同	同
一八							一八			同	同	同
一七							一七			同	同	同
一六							一六			同	同	同
一五							一五			同	同	同
一四							一四			同	同	同
一三							一三			同	同	同
一二							一二			同	同	同
一一							一一			同	同	同
一〇							一〇			同	同	同
〇九							〇九			同	同	同
〇八							〇八			同	同	同
〇七							〇七			同	同	同
〇六							〇六			同	同	同
〇五							〇五			同	同	同
〇四							〇四			同	同	同
〇三							〇三			同	同	同
〇二							〇二			同	同	同
〇一							〇一			同	同	同

七五	碓 正宗	碓 万年	同	第三蔵同 人	一、三三三	伊那稅務署管内	原	清水啓吉
一、六九二	純勝 正宗	滝 本	同	村上 賢	一、三三三	伊那稅務署管内	諏訪郡 計	
一、四三三	真澄 正宗	大布 屋	同	宮坂 伊兵衛	八三	頼母鶴正宗 千歳屋	上伊小野	小野金吾
一、二二七	小松 正宗 布引 本	同	同	小松銀之助外一名	一、一五	一 力	川島	一ノ瀬金博
七六	腕 自慢	酒奈 良屋	同	小平 邦之助	一、二五	天 龍	伊那富	日野弘人
五〇九	鷺湖 正宗	同	同	諏訪醸造研究株	一、二〇	岸ノ松	朝日	山岸節三
一、三三八	豊島 正宗	豊島 屋	平野	関 銀弥	一、四七	大和正 波	東箕輪	阿部利保
一、〇三三	高天 正宗	同	同	高橋 巳喜之助	一、四〇〇	天 龍	中箕輪	山岸節三
四七一	湖郷 桜	同	同	岡谷醸造合資	一、三三	駒ヶ嶽	同	日野弘人
四七〇	宝劍 正宗	同	長地	林近 三郎	一、二六	菊 桐	南箕輪	倉田直則
五六	金菱 正宗	菱 友	下諏訪	菱友醸造株	一、二〇	大 国	伊那	田畑万太郎
一、三〇五	金甌 正宗	大津 屋	永明	宮坂 光次郎	一、二五	東 錦	同	木下三也
四七七	当 選	同	同	上条 常治	一、二一	白 鹿	美和	中川文七
二八	東正宗 国ノ花	米 沢	米沢	米沢合名	一、〇九	菊 水	伊那里	宮下英雄
一、四	丸上 正宗	大泉 酒店	泉野	東城 久右衛門	一、三	菊 正	同	伊藤友十
六三三	天龍 正宗	辻 屋	玉川	上田 晴雄	一、三	岸ノ松	西春近	戸田安男
六〇〇	円 茂	柳 屋	同	丸茂 文六	一、七	古 錦	同	山岸節三
三三	正 宗	西村 屋	本郷	五味 善松	一、〇六	一 杉	同	河野平十郎
二七	白藤 高盛	三井 屋	同	小林 藤蔵	一、四	老 松	富 県	竹松治之吉
四五	薦 正宗	日野 屋	落合	名取 伝作	一、七	和嘉 鶴	宮 田	山村量平
二五三	高泉ノ誉	源 屋	富士見	小林 義久	一、三三	伊那一沢ノ福	同	細田酒造合資
三六	天龍 正宗	辻 屋	同	上田 晴雄	一、二五	伊那一沢ノ福	伊那	赤須東吾
長地	山田 広太	二元	同	桃の井 米屋	同	馬場 信		

開花期の酒造番付と銘柄一覧

一〇七	白鶴	明石場	中沢	林英明	一八三	上島	同	前沢勲雄
一〇八	緋緘	同	伊那	山岸三介	一八五	川中屋	伊那	有賀徳重
一〇九	白松	同	同	城倉内蔵	休造	栗本	西春近	下島平治
一一〇	信濃錦	大東	伊那	宮島兼三郎	一八五七	飯田	上伊那郡	計
一一一	相鶴	同	同	中村藤市	飯田	飯田	飯田	飯田
一一二	井ノ頭	同	同	漆戸周平	一、六〇三	喜久水大江山村田屋	下伊飯田	上柳喜右衛門
一一三	白鶴	美篤	美篤	春日快造	九〇〇	御国春立浪綿屋	同	野原文四郎
一一四	松緑	大松屋	同	松浦平吾	二、七五五	愛の誉丸吉正宗吉田屋	同	加藤勘治郎
一一五	白富士	浦屋敷	手良	中山幹	二、五〇	正直正宗正宗屋	同	中田勇吉
一一六	此君	高遠	高遠	坂井直彦	二、七	信の井伊那心島田屋	同	杉山善九郎
一一七	庚申正宗	美篤	美篤	南信醸造株	一、二〇	風越正宗板屋	同	東蔵田口順一郎
一一八	千代の友	大松屋	高遠	黒河内千代太郎	一、二五	風越吉野田口酒造店	同	西蔵田口順一郎
一一九	老ノ松	松尾屋	長藤	北原覚雄	四、〇〇一	梅正宗板金	同	田口茂治
一二〇	千代玉	桜本屋	中沢	久保田新市郎	二、六〇	極万万関万屋	同	関川寛治
一二一	天龍正宗	田沢屋	赤穂	北原久治郎	四、六	吉野山吉田酒店	同	宮島唯七
一二二	老松千鳥	藤本屋	同	塩沢普作	三、五	善光麻績正宗善光屋敷	同	今村善香
一二三	四方ノ宝	万林	同	春日豊吉	一、八	寿小松井小松原	上郷	原平太郎
一二四	伊那菊	六合	同	株六合社	三、三	金正宗銀正宗五十君	鼎	五十君彦四郎
一二五	信濃鶴	赤穂	赤穂	株長生社	三、六	松籟岩清水吉川	松尾	吉川芳太郎
一二六	菊花正宗	一力屋	飯島	上山東一	一、六	幾久加美	喬木	片桐俊一
一二七	今錦相模	松永屋	同	河野吉十郎	休造	末広正宗福水衣福米	同	沢柳賢宗
一二八	美濃和田	同	同	米沢佐平治	三、三	花正宗和泉屋	同	上松貢一
一二九	吉屋	同	同	片桐政弥	三、八	岩松三丸屋	同	松尾初太郎
一三〇	千代ノ春	同	同	森本大八	三、五	菊水	同	湯沢久吉

三〇六	龍の水	白菊	丸加屋	山吹	小平	曾我ノ瀧	美篤屋	同	細田
三〇五	金時	二金	同	同	熊谷	松の山	清水	山本	竹村
三〇四	老松	菊廼舎	神	稲	松尾	泉正宗	同	同	林保三郎
三〇三	にふき	君が代	同	同	栗沢	鶴正宗	同	同	林保三郎
三〇二	君が代	開土酒店	生	田	下沢	大森	同	同	浜島
三〇一	天龍峽	久斯廼屋	大	鹿	前島	六山酒店	同	同	合資殿村酒造場
三〇〇	末広	村田屋	下	川	関島	殿村酒店	同	同	石原
二九九	龍峽	関島	下	川	関島	藤本屋	同	同	延太郎
二九八	四季	下川路	同	同	藤正宗	白梅	同	同	計
二九七	天龍峽	竜	同	同	西筑摩	西筑摩	同	同	計
二九六	三龍	江	同	同	杉の森	年吉屋	同	同	平野
二九五	王者	龍峽	同	同	菊水	中町屋	同	同	湯川
二九四	朝日	久保田屋	上	久	七笑	松	同	同	川新
二九三	花盛	花田	平	岡	木曾	鶴	同	同	千代
二九二	美代	新酒屋	和	田	御嶽	正	同	同	川合
二九一	新浪	岡田	大	下	衾	さめ	同	同	川合
二九〇	新泉	八千代	同	同	紅葉	狩	同	同	古畑
二八九	大白	菊盛	下	条	中	曾	同	同	中
二八八	ひさ	ご	同	同	木	曾	同	同	中
二八七	千代	ノ花	同	同	中	乗	同	同	中
二八六	八千	代	同	同	男	山	同	同	中
二八五	白	泉	同	同	菊	浦	同	同	中
二八四	富士	一ッ	且	開	菊	金	同	同	中
二八三	小判	正宗	同	同	白	菊	同	同	中
二八二	旭	葉	同	同	吉	野	同	同	中
二八一	名	月	同	同	紅	友	同	同	中
二八〇	龜	屋	同	同	松	本	同	同	中

八、七九	八、七九	南安曇郡	計	二八	泉川、黄、金、小、林、屋、川、田	小林常二郎
一	同	同	三沢仁	三九	清川、清、庫、同	本藤恒松
一	同	同	伊藤今朝市	三六	旭の出、原、沢、屋、同	原田六郎治
三三	高家	高家	飯田慶司	中野	中野	中野
五〇	同	同	美人正宗浪花	一〇、六四	北安曇郡	計
一五	豊科	豊科	丸山なみゑ	一五	中	鷺沢松太郎
四五	有明	有明	矢口七次	一五	北小谷	山崎酉次郎
三三	西穂高	西穂高	等々力正晴	一三	同	下り瀬醸造株
三三	信濃屋	信濃屋	望月まげみ	一三	北小谷	小谷醸造合資
一九	烏川	烏川	二木梅丸外四名	一四	北城	滝沢稲雄
三〇	温	温	安曇酒造株	三六	会	池田醸造合資
五二	明盛	明盛	松田昌太郎	七九	同	関恒夫
三四	小倉	小倉	務台九栄次	六六	同	勝山馬笹
七九	温	温	宮坂政成	七七	池田	平林仲次郎
一、二七	同	同	降旗大耕外一名	一、〇九	松川	松川醸造合資
九四	同	同	三枝連蔵	一〇一	常盤	常盤酒造合
三三	同	同	梓酒造株	六〇	同	北安醸造株
一、〇六	南安梓	南安梓	藤本喜一	三三	同	大町酒造株
三〇、三三	東筑摩郡	東筑摩郡	計	一、〇九	同	第一薄井合名大町醸造部
一	日向	日向	白馬錦高瀬川信屋	一、〇九	同	同
一	入山辺	入山辺	小沢由蔵	一、五三	同	北安大町 福島幸重
一	同	同	萩上薫三	三、一三	同	全管計
三〇	神林	神林	村山亥代吉	三、一三	同	大町税務署管内
休造	塩尻	塩尻	大町			

開花期の酒造番付と銘柄一覧

三六	鷹緑玉鶴藤波藤屋	須坂	小林山三郎	一〇三	松の里	古酒屋	夜間瀬	畔上平右衛門
三三	養老正宗	同	遠藤徳三郎	三三	旭の出	市川酒店	平岡	市川酒店
四元	須老の花	同	田幸久八	二五	旭鶴	中村屋	平野	中島春吉
三七	松緑能登泉	同	小林三治郎	二〇八	亀泉山富喜	山形屋	同	山田利兵衛
一〇〇	白梅	同	駒津瓶六	二九〇	同	同	同	山田莊左衛門
一〇七	一	日滝	鈴木勝蔵	一七九	玉泉	柏屋	倭	小林吉次
二六	藤川	山田	藤沢与市	二七	玉川	森酒店	上木島	森富之助
二四〇	亀の尾生娘	豊洲	三木繁治郎	一四	いろは松	小松原	同	丸山藤作
三〇三	金時玉の井	小布施	高沢市助	一〇〇	松島	松島屋	往郷	月岡周平
三三	福泉富士川金星	同	富田房治	二四	松緑	松坂屋	穂高	松坂屋酒店
四〇九	白金老松桜川	同	南蔵市村連	二〇九	白藤	市田屋	往郷	内藤仲助
三〇二	同	同	北蔵同人	三〇〇	玉緑	林屋	穂高	小林東平
三七六	吉の川玉娘松葉屋	同	市川宇寿	三〇	鯉の鱸	柏尾酒店	瑞穂	市村林之助
二九	泉滝白川和泉屋	同	曾我市之丞	二六	日の出	東屋	市川	丸山美宇
四七	上高井郡計			一〇	敷島	島田屋	堺	島田龍雄
一五	諏訪森要屋	下高延徳	柴本富八	五三三	今泉千年川	千年屋	下水豊井	小林茂一郎
四三	雲井滝小松屋	日野	小林惣助	六三	松緑	上松屋	同	滝沢藤左衛門
一三	勢丸世	中野	関久衛	一七	男山	木島屋	飯田	高橋市蔵
二四	岩清水井賀屋	同	小古井宗造	一三	白金正宗	白銀屋	同	松山新兵衛
一三	鷺の尾中屋	穂波	中山庄五郎	二五	貢花養老	田中屋	同	田中養助
三七	星川和泉屋	同	土屋常弥	五	旭盛吉の盛	丸屋	柳原	丸山雄一郎
七	星の井緑喜玉村屋	平穩	佐藤喜惣治	〇	一	一	常盤	丸山雄一郎
一七	菊の井	同	児玉宇十郎	一五	一	一	常盤	木内本蔵
二〇	高井山	同	山本藤弥	一五	老柏	一	同	宮沢清作

三	今	泉	角口屋	太田	村松源作	三、五五	下水内郡	計
一〇	老	松	松屋	同	水野惣蔵	一三、六七	全管	計
二〇						一八、二七	県合	計
二五	泉	川	巳滝	水内	島田英之			

県工業の中での地位

大正時代、本県工業の中で酒造業がどのような地位を占めていたか、次表は、各年代における生産額のベストテンを掲げたものである。明治以来大正にかけて、製糸業はすばらしい発展を見たけれども、その他の近代的な工産物は、総体として、まだそれほど発展はしていなかった。発電所が相ついで開発され、それに依て鉄工場や化学肥料工場もおいおい建てられていったが、いずれもまだ規模の小さいものであり、その生産量も工産物統計の上で高い地位を占めるまでには至らなかった。要すれば、明日への土台造りといったところであり、次第に、旧来の工産物に迫り、やがて、それを圧倒していこうとする体制づくりの過程であった。

大正二年の統計において、二〇万円以上の生産額を持つものは、酒が群を抜いて第一位に立っていたが、それに続くものは醤油、織物、和紙、漆器、罐詰、菜種油類などであり、すべてが明治以来の継承であった。いずれも、江戸時代の方、自給自足経済の農村の中で副業的に発生したものが、明治の新政をむかえ、大正の工場化時代に入って、次第に専業化し、機械化しながら、その生産額を増してきたのである。おおかたは固有の工産物であり、自給自足的工業であった。しかし、五年頃になると、少しずつ様相が変ってきた。まず真っ先に菜種油類が全く姿を消してしまい、寒天、肥料、木製品、製麦粉などが上位にのぼった。自給自足的な工産物の在り方が、近代的な商品工産物へと変貌し始めたのである。

大正一〇年には、菓子之急激にその地位を高かめて酒の座に迫り、和紙は最早や最低位におちて、菜種油などに次ぐ運命をたどって

県工業の中での地位

大正時代、酒造業が県工産物の中に占めた地位（長野県統計書・単位円）

	大正2年	5年	8年	10年	15年
1 酒類	6,047,449	酒類 5,299,176	酒類 14,864,113	酒類 9,720,288	酒類 15,809,903
2 醤油	937,556	醤油 1,318,887	織物 3,757,460	菓子 5,026,417	菓子 4,994,830
3 織物	730,176	織物 1,172,473	醤油 3,686,519	醤油 3,447,183	織物 1,917,353
4 和紙	383,836	寒天 611,114	漆器 2,837,992	織物 2,747,206	木製品 1,562,300
5 漆器	270,181	木製品 582,115	和紙 1,908,960	木製品 2,341,598	染物 1,419,699
6 罐詰	269,823	肥料 501,358	木製品 11,775,924	染物 1,919,175	寒天 1,386,935
7 油類	264,465	和紙 498,824	製麦粉 1,457,924	絹織物 1,663,926	足袋 988,537
8		漆器 275,716	肥料 1,449,873	製麦粉 1,254,197	麵類 862,040
9		蚕網 275,493	染物 1,394,111	寒天 1,073,877	味噌 815,581
10	(以下20万円に達せざるものは略す)	製麦粉 270,683	畳糸 1,294,861	和紙 1,065,044	肥料 807,175

大正時代、製造戸数の変遷（長野県統計書）

	明治45年	大正5年	10年	15年
酒	434	454	418	406
醤油	373	374	324	不明
みそ	363	275	296	252
菓子	不明	〃	〃	2,196
染物	不明	757	787	661
寒天	41	32	25	18
漆器	198	144	149	186
鎌	242	266	254	209
木製品	不明	219	201	268
畳糸	3,674	1,122	2,283	3,542
和紙	3,547	3,466	4,012	3,892
元結	不明	2,974	3,200	2,077
瓦	272	〃	2,312	2,099
		302	320	307

いた。かくて、大正末期におけるベストテンは酒、菓子、木製品、染物、寒天、足袋、麵類、味噌、肥料、漆器の順位となり、酒と漆器以外は全くその座を変えてしまった。殊に木製品や寒天や味噌の上位登場が目立ち、明日への、本県工産物の方向を示唆し始めたのであるが、凍豆腐などは、まだ下位にとどまっていた。

もう一つの史料、諸製造戸数の変遷を見ておこう。大正時代を通じて、酒、醤油、味噌、染物、漆器ともにその戸数を減じていったが、もっとも著しく減ったのは種油や和紙の製造戸数であった。その中には、時世の移り変りがもたらした斜陽産業もあったし、酒や味噌の場合のように工場化、合理化に乗り遅れて転廃を余儀なくされたものもあった。その業自体が斜陽の場合には、製造戸数の減少がそのまま業界全体の衰退となり、乗り遅れのために転廃を生じた酒や味噌業界においては、そのことがむしろ残存者の規模を拡大させ、安定させることになるのであった。

時勢とともに斜陽となり、工場化や工業化に乗り遅れて、固有産業面での業者が次第に減っていくのに対し、急速にその戸数を増大してきたのは鎌、菓子、木製品工場などであった。斜陽となって、亡びていった固有工産物は、おおかた農村の中から興ってきたものであり、入り替って抬頭してきたものは都市に生まれる商品であった。いわば、今まで長く、農村の中の地主や有力商人を中心としてまわっていた農村経済が、本県工産物の枢軸

を成してきたのに対し、こんどは都市部やその近接地帯に発生する商工業経済が、本県工産物の枢軸となり始めたことを、この製造戸数の変貌が物語っているのである。

このような推移変貌の中で、酒造は終始先頭に立っていた。殊に、出超県となった大正末期には、その生産額が初期のほぼ三倍にのぼり、それに続く各種工産物の生産額を遙かに引きはなした。昭和時代に入って、あらゆる面での都市工業が進展し、そこからの生産物が県統計の上に大きくのしかかってくるまで、製糸を除いては、常に、酒造が本県工産物の王座を占めていたのである。したがって酒造家たちは、それぞれの地域における最大、最有力の工場経営者であった。旦那様と呼ばれて地域の實力者となり、自治体の長となり、或は議政壇上選ばれていくものも多かったのは当然である。松本酒造協会の池上富三郎が「酒屋の倒産の多くは、頼まれて、借金を保証人になったためではなからうか」と語っていたが、それらも、地域における大きな経営者としての奉仕意識が、時に、そのような危険にも近づけさせたのであろう。

さて、本来は、酒造もまた農村地主の副業から発生した固有産業であり、したがって、大正年代の農村工業から都市商工業への転換期にあたっては、斜陽としての試練に立たされたのであった。その時にあたって、江戸時代には庄屋となり、明治時代には戸長に就かされてきた、素封家としての地主酒屋の旦那衆が、もしも握り金玉で、昔ながらにじんぜんと時を過していたならば、或は先進酒造県に圧倒されて、信州清酒は斜陽になり果てたかも知れまい。しかし、この郷土の先輩たちは「広島に続こう」「秋田に見ならおう」と、酒質の改善や販路の拡張に、懸命な情熱を傾けたのであった。

都市の膨脹と流通圏の拡大

大正一三酒造年度について、灘五郷酒造組合聯合会が全国道府県別酒造高と、その県民一人当りを調べたとき、長野県は「酒の余る」県になっていた。全国民一人当りの平均が九升二合七勺であったのに対し、この郷土は一人平均一斗八合二勺に当る生産をあげ

大正13年、府県別酒造高と1人当り表（難五郷酒組聯調べ）

	造石高	1人当り		造石高	1人当り
青森	79,849	100.90	京奈川	18,056	8合92
山形	142,872	143.70	神奈川	26,167	20.00
愛知	160,409	72.30	埼玉	109,477	79.60
静岡	87,427	52.50	千葉	78,739	57.20
三重	95,476	87.00	山梨	55,065	90.30
岐阜	79,196	71.30	木城	87,675	79.00
長野	177,800	108.20	馬	61,841	55.40
新潟	161,763	88.50	阪	99,140	33.10
広島	251,372	158.60	都	215,934	155.40
山口	144,014	135.10	兵庫	758,944	304.00
岡山	172,000	127.70	奈良	68,220	120.80
鳥取	49,405	106.30	山歌	80,546	103.50
島根	83,325	118.00	賀	73,389	111.40
愛媛	149,901	134.00	井	54,695	91.20
熊本	53,692	42.50	川	57,439	85.30
福岡	252,017	102.20	島	60,270	88.60
大分	118,132	133.70	知	70,860	103.10
長崎	50,017	42.10	川	89,708	117.00
佐賀	94,075	139.30	山	59,546	80.10
宮崎	14,826	22.70	海道	153,759	54.30
総平均	5,292,464	92.76	北	93,934	85.60
			宮	87,448	99.10
			岩	173,666	120.70
			福	135,423	138.70
			秋		

頃には足りない県になっていたし、関東中部地方では栃木、群馬、埼玉、山梨、茨城、富山、静岡、岐阜など、総じて酒足らずの県の方が多かった。かくて、余った地方から足りない地方への移出競争が熾烈を加えたのは当然であり、この郷土の業者たちも、その埒外に立つわけにはいかなかった。

ところで、当時、この郷土自体の中における都市別過不足はどのような実態になっていたか、足もとの様子も見ておかねばならぬ。まず大正二年頃と、末期における姿とを対比するならば、その初期には県民一人当りの生産量九升一合に過ぎず、全国平均を遙かに下廻っていたが、一九年には一斗一升五合となって、大きく上廻るに至った。このことは当然の結果として、東京の市場を初め酒足らずの県への販路拡張を目ざし始めるとともに、県内自体における販売競争のきびしい展開ともなった。県内にも大きく酒の余る地方があり、大きく足りない地方があったからである。総体としては既に有り余る県であり、移出超過となっていたが、地方別に見れば著

た。上表によって全国の実態を見よう。最も大きく「酒が余った」のは勿論灘五郷を持つ兵庫県であり、ここでは平均を三倍も上廻ったが、京都、広島、山形、秋田、山口、愛媛、大分、佐賀、岡山、奈良、石川なども、それに続いて、一升から五升以上の酒が余った。それらにくらべると、余ったといっても信州はまだ六合に過ぎない。

それに対して、酒の足りない府県も少なくなかった。東京の如きは一人当り一升を割る生産量しか持っておらず、神奈川、長崎、熊本、宮崎なども五升以上足りなかったし、大阪、千葉、群馬、北海道地方も三升以上の不足であった。

明治時代には信州を制覇していた新潟も、この

大正時代、郡市別造石高と一人当り（長野県統計書）

	大正2年			大正15年		
	造石高	人口	一人当	造石高	人口	一人当
南佐	14,214石	66,386	212合	19,573	72,695	269
北佐	8,013	87,632	92	14,295	93,657	152
小県	9,882	139,120	71	11,884	150,169	79
諏訪	9,721	109,400	90	17,159	173,576	199
上下	13,785	129,458	106	16,746	144,019	117
西伊	15,358	150,528	102	23,343	174,724	151
東筑	2,824	48,571	58	3,218	57,809	56
南筑	10,924	138,066	79	20,665	129,886	160
北安	7,005	55,277	127	8,442	56,756	148
更安	7,580	55,352	137	9,967	58,513	170
埴科	4,508	82,612	55	5,642	75,393	75
上下	2,483	58,524	43	3,014	53,344	57
高水	3,998	55,094	73	4,655	58,547	81
上下	5,219	62,074	84	5,029	63,414	79
長水	9,388	129,814	72	10,665	101,815	104
野水	3,393	35,260	96	3,193	34,854	91
本松	2,783	40,258	69	4,200	66,152	64
合計	3,639	39,090	93	5,717	61,847	83
合計	134,717	1,482,516	91	187,531	1,629,217	115

しく足りない消費市場もあった。そこを狙ってもまた、販売戦線が展開されたのである。

大正年代、この郷土にあっては、農村部も都市部も製糸業を中枢として非常な変貌を遂げた。明治の後期から、年々幾十というほど建てられていった製糸工場が、農村人口を急速に吸収し、その集まった地方が新興都市としてふくれあがったからである。明治三一年には、人口一万以上の都市は長野、松本、上田、飯田、上諏訪だけだったのに、四三年には、伊那、赤穂、平野がセリ上り、大正九年には須坂、下諏訪、小諸、丸子、伊那富、川岸が登場した。いずれも製糸工業地帯であり、それらの都市膨脹にしたがって、農村人口が年を追って減少した。明治一八年には県人口の九〇%を占めていた農家が、四三年には八〇%に減り、昭和五年には六二%に落ちこんだ。

この変貌が、酒の流通面に大きな変動をもたらしたのは当然である。大正年代には、各都市とも競って酒造りが増大したが、急速に人口のふえていく地方では、それでもなお不足を告げたし、酒造りがふえてから、むしろ人口流出の激しい地域では、酒が余るといふ現象をひきおこした。別表によって、各都市の酒生産量とその地の住民一人当りを見よう。大正初年において、一人当りが全国平均の一人当り消費量一斗弱を上廻ったのは南佐久、上下伊那、南北安曇であったが、大正末期になると、東筑や北佐久も上廻ってきた。ところが、その時期になっても依然として酒の足りない地方が少くなかった。西筑摩や埴科の如き、郡内の生産では一人当り五升台しかまかない得ず、長野、更級、上下高井、小県、下水内、松本などもかなりな不足であった。

この表では、諏訪が足りない地方になっているけれども、これは例外と見なければなるまい。ここでは大正時代一五年間に六万四千人もの人口がふえているため、一人当り平均は

大正後期の1人当り酒消費量(県酒聯調べ)

大正	9	10	11	12	
大8	97合	102合	101合	96	94
野田	100	99	99	99	98
村田	96	96	102	102	100
上田	90	91	90	78	99
伊那	102	95	106	111	97
飯田	118	101	108	105	106
西筑	89	101	117	113	108
松本	114	120	131	131	135
大町	146	123	126	127	118
中野	83	88	97	96	93
平野	103	102	108	106	105

ておこう。県全体としては一〇年頃がピークで、一人平均一斗八合を飲み、その後は次第に下り坂になった。地方別では、松本地方が最も大きく消費し、しかもその上昇を続けていた。ついでは大町、木曾、飯田、上小地方に消費が多く、中野や長野地方は少なかつた。県内市場が全体として減り始めたのは、主として蚕糸業の不況が影響したものであり、カフェーなどが流行して、ビールや洋酒の進出が目立ち始めたことにもよろう。地方による消費量の格差には、その地区における業者たちのPR活動によるものもあつたのであり、おおいPR時代がやってきていたことを物語っている。

中央進出へ、いばらの道

明治から大正にかけて、県下の都市部が膨脹し、信州清酒が地域流通から次第に広域流通へ移行していく過程の中で、各地醸造家た

九升九合になつてゐるが、そのほとんどが酒を飲まない女子工員であつたことを思えば、諏訪もまた南北佐久や上下伊那とともに大きく酒の余る地方であつた。東筑摩や上水内が末期に至つて、かなり酒の余る地方になつたが、これは松本市や長野市への人口流出が甚しく、東筑では八千人もの人口が減り、上水内はもっと激しく二万七千人もが減少したからである。

いずれにしても、大正年代を通じての県内における清酒販売戦線は、都市膨脹に依る消費地様相の変貌にしたがい、上表の、酒の余る地方から、足りない地方へと展開されていった。そして、その間に産地が形成され、名のある酒が全県的な販売網を築きあげていったものである。

さて、ここでもう一つ、大正年代における各税務署管内別の、実際消費量の変遷を見

ちの販路拡張への道は、決して坦々ではなかった。西筑摩酒造組合が、既に明治末期の総会で「更級方面、或は安筑地方へおいおい販路をひろげ、木曾酒も活況を呈してきた」と報告しているが、大正時代に入ると、各地で販路拡張戦が始まり、その防衛戦もおこってきた。

〈井出今朝平自伝〉大正二年に酒について大事件がおきた。当時長野へ進出していた佐久の酒は、木内、伴野、大塚と私の四軒で、長野を佐久の酒で風靡していた。七月十二日の祇園祭を控えて、大量の注文を受けて送った。その頃伊那であったか、諏訪であったか、ホルマリンの混入があったという事件の時であったが、県衛生部が抜き打ち検査をしたところ、長野地方で、家の酒がホルマリンと同じ反応を呈したといって、販売を禁止され封印を捺されてしまった。そこで私は大塚、伴野、木内と四人で出県し、警察部長と県知事に陳情したがどうしても解除してくれなかった。仕方なく、名古屋の監督局長にたのんで、醸造試験所の技師と立会い試験をすることになったが、技師が派遣されてきて、県庁はどうとう承知しなかった。

そこで四人で新聞広告を出し、県庁が不当の処置をしたと公開状を発表して県と戦った。県議会でこれが問題になり、詰問することになった。県でも自信がなかったものか、東京の衛生局へ試験を依頼した。その結果何の反応もなかった旨を手紙で知らせてくれた。県酒造の会長であった長野の藤井伊右衛門氏が県との仲に立って、円満に白紙へ戻し、販売禁止は解除され、この事件も結局竜頭蛇尾に終わった。一年近い封印が解かれてみたところ、酒は少しも変わらないで品質がよかったため、家の酒を扱っていた栗田さんの信用を強くする結果となった。

ホルマリン入りの酒（木香を装う為に県他でも行われた）だということ、伊那や諏訪でも問題が起り、結局は何んでもなかったというところを見ると、当時、そんな風評が所々におこったものである。その裏側に、頻りに進出してくる「よその酒」に対して、防衛のための風評立てをするというようなこともあったことを偲ばせている。おたがいに、そうしたいばらの道を乗りこえて、販路の開拓がおこなわれたのである。松本地方の酒造家が、力をあわせて市内のキナパーク劇場を買い切り、地元酒防衛のための大々的な「飲み放題、無料サービス大会」という新趣向の販売宣伝をおこなった（池上富三郎、山崎良三氏談）のも、大正年間のことである。

大正八年から移出超過となり、生産県に転じた信州清酒が、いつ頃からどのような手だてをつくして、東京進出を始めたかは明らか

でないが、生産県に転じたちょうどその頃から、昭和初頭にかけて慢性的な不況期をむかえたため、大手のメーカーたちは好むと好まざるとにかかわらず、中央市場の開発にむかっていたいかなければならなかった。信州味噌の東京進出は、大正一二年の関東大震災が一つの画期であったといわれるが、酒の場合にも、そのことが考えられていいだろう。大正一三年一月の『全酒聯情報』が「東京は目下一般に品薄にて、相場は日々奔騰の気配を示せり。震災直後、近県より地廻り物市中に集まり、相当の相場に消化せられたれば、関東地方の酒造家は品切れとなり、東北地方物の輸入を見るに至れり」といつている。

その品不足を狙って、県下の業者もまた東京進出のきっかけをつかんだ。諏訪地方の酒を最も早く中央へ持ちこんだといわれる村上陽は、「大正後期、親戚つきあいをしていた新川の問屋へ、ほんの僅か持っていったのんだのが始まりだ」といつている。ついで昭和の初めには、宮坂高明も東京進出を目論んだが「歌舞伎座を買い切り、全部に一升ビン三本づつの土産づきで客呼びをやったのだけれども、何しろ、信州の酒などというものを聞いてもないというようなことで、初めは大変な苦勞をした」（宮坂宏光氏談）という。中信酒造組合が、中信醸造株式会社を興して、中央進出を策したのも大正後期である。社長小松伝吾、役員池上富三郎、飯田慶司、百瀬栄、望月国俊、降旗大耕らの陣容をととのえて、東京神楽坂に支店を設けて直売を始めたのだが、結局は大きな成果をおさめることができず、貸し倒れがかさなって、昭和の恐慌の中で倒産した。こうした先人たちの、幾つかの苦闘を乗りこえて、信州清酒は進出していったのである。

中央進出を目論み、懸命な販売拡張戦を展開したのは、勿論信州だけではなくいずれの生産県もが競い立ったのであり、ついには物凄い景品づきとなって、東京市中の販売業者たちを苦痛に追い込む結果とさえなった。昭和二年九月、東京酒類商同業組合長津谷一治郎が、つぎのような懇請書を全酒聯会長宛に送ってきたため、全酒聯ではそのことを全国の業者に移牒し、醸造元の自粛を促がさなければならなかった。

△製造元へ懇請の件▽ 消費者に対する製造元の景品添付が、製品の宣伝とともに多量の需要を喚起することに在ることは申すまでもこれ無く、製造元のために最も有利なる方法と考察仕り候。然れども一般製造元が皆かくの如き挙に出でられるときは、只いたずらに需要者を悪化するにとどまり、却て悪結果を招来するに過ぎざるべしと愚考仕り候。又一面、販売業者においては只繁雑なる手数を要するのみにして、一般商品の販売に大なる影響を及ぼし、特に突如景品付を発表されるとき、現にその商品の売残り豊

大正時代の県内各駅清酒発送量 (長野県統計書、単位トン)

信越線	大正5年	6年	10年	15年		大正5年	6年	10年	15年
軽井沢	0	0	1	1	稲荷山	23	37	66	42
沓掛	0	6	0	8	大糸線				
御代田	2	8	30	13	北松本	118	64	251	69
小諸	442	614	991	648	島内	0	0	4	26
田中	15	13	28	41	梓橋	9	0	216	58
大屋	18	9	55	19	一日市場	19	15	29	34
上田	71	70	358	139	豊科	14	7	45	8
北塩尻	0	0	24	3	柏矢町	37	0	3	4
坂城	12	13	22	15	穂高	11	3	51	34
戸倉	9	28	15	6	有明	4	6	34	9
屋代	23	36	139	124	池田松川	4	6	181	61
篠ノ井	30	25	26	14	信濃大町	10	6	80	11
川中島	0	3	4	37	小海線				
長野	270	480	540	273	大正10年	15年	丸子電鉄		
吉田	44	146	136	5	岩村田	237	452	10年	15年
豊野	8	14	62	1	中込	1,658	1,319	丸子	11
柏原	684	921	881	625	三反田	70	33	長瀬	7
中央線					羽黒下	60	14		30
富士見	35	50	127	51	佐久穂積	204	221		
青柳	8	9	5	11	大正15年				
茅野	57	35	535	205	飯山線			河東線	
上諏訪	692	947	1,368	704	信州浅野	7		松代	12
下諏訪	12	29	72	18	上今井	39		綿内	16
岡谷	95	97	163	163	替佐	5		須坂	82
辰野	63	63	596	6	飯山	165		小布施	14
小野	8	5	44	27	戸狩	18		信州中野	48
塩尻	109	131	602	417	桑名川	4		木島	21
洗馬	1	0	2	0	西大滝	14		その他の線	
奈良井	3	5	3	0	横倉	3		信濃荒井	66
簸原	9	1	4	2	森宮ノ原	10		波多	13
宮越	3	0	0	0	大正15年				
福島	61	80	58	62	飯田線				
上松	4	3	85	23	伊那松島	99			
須原	6	11	4	0	伊那北	173			
野尻	2	2	2	0	伊那町	20			
三留野	12	14	56	8	沢渡	8			
篠ノ井線					宮田	47			
村井	0	1	29	29	赤穂	17			
松本	286	373	777	592	飯島	14			
田沢	7	10	0	0	七久保	32			
明科	86	69	111	109	元善光寺	14			
西条	7	6	28	35	飯田	226			
麻績	18	3	0	10					

富なる場合は、その商店は残品販売につき別に添付景品を仕入れざるを得ざるに遭遇することも多々これあり候。いわんや景品を他より仕入るることを得ざる性質のものなるときは、ついに前記売残り品は販売すること能わざる状態に陥る次第に候。以上は販売能率を減退し、販売業者の利益を減殺さるることに相成る次第に候えば、製造元の景品添付これなきよう懇請仕り候。

大正一五年の県内各駅における清酒発送量を見よう。県内流通、県外移出のすべてをふくむものであるが、郡別に最も多いのは南佐久、松本市をふくむ東筑摩と諏訪がこれに迫り、ついで上水、下水、北佐、上伊、小県、下伊、埴科、南安、上高井、西筑、更級、北安、下高の順序になつていた。駅別には中込の一、三一九トンが先頭に立って断然リードし、上諏訪の七〇四トン、小諸の六四八トン、柏原の六二五トン、松本の五九二トンなどがこれにつづき、一〇〇トン以上の出荷駅は塩尻、長野、岩村田、佐久穂積、茅野、伊那北、岡谷、上田、飯山、明科の順で十一駅を数えた。別表の大正時代の出荷状況を見ると、その背後地における酒造業者の盛衰興亡のあとが偲ばれる。

別表を見て驚ろかさされるのは、その量が決して多くはないのに、殆んどの駅から発送されていることである。このことは、極めて小規模な酒屋でも、汽車で運ばなければならないほどの遠方に幾軒かの小売店を持っており、それが比較的農村部や小さな町に多かったことを物語っている。身の廻りでは、大ていの酒造家が直接小売に力を注ぎ、そこでは余り小売店を必要としなかったから、多少なり売り捌きをふやそうとすれば、汽車に乗せて、かなり遠くに小売店を持たなければならなかったのである。それに、その頃は従業員が年季奉公の習わしであり、一定の契約期間をつとめあげると、その間は無給であるが、そのかわり「暖簾をわけてやる」といって、適当な場所に店を持たせてやるのであった。それを支店とか分店とか呼んで、次第に販売網をつくっていったのである。

県内の大手業者が、頻りに東京進出を策していた大正末期から昭和初頭の頃、県酒聯でも、中央における取引市場の実態調査を行い、次のような報告をしている。

△東京での取引実態▽ ここでは四つの方法がおこなわれている。一つは、有力な酒問屋に委託して販売するもの。二つは、醸造元が直接支店または出張所を設置し、市中の小売人を販売先としているもの。三つは、各地方醸造元が市中仲買人を通して販売するもの。四つは、醸造元が直接市中小売人に販売するものであって、現金取引は、値段が常に市価を大きく下廻るため、殆んどが延仕

切であり、問屋では荷物引渡後二、三カ月の仕切計算として、この間、内金払いを受ける方法と手形決済の方法が用いられる。市中小売人との取引は、担保を受けるなどは極めて稀れで、おおかたは信用取引であるが、外交員の手腕がよければ、大体月末の決済ができ、仲買人を通す場合は二、三カ月の間に月々内金払いをうけるのが一般である。

全酒聯長野大会とデモクラシー

大正一四年（一九二五）五月二二日から四日間、全国酒造組合聯合会の第一二回大会が長野市にひらかれた。当時、長野県酒聯は会長藤井伊右衛門、副会長野原文四郎、評議員市村連、飯田慶司、赤須東吾、西尾豊次郎、沓掛正一、塩入治右衛門、原治助、小松銀之助、技師中川鯉太、技手大畑善太郎、幹事畔上日義、松本喜久雄、書記山本和夫らによって運営されていたが、全国大会を迎えるために副会長を増員し、市村連がえらばれて、専ら大会の世話にあたった。

折から、全般的な景気低調の中で、酒造業界もまた不振を免れなかったが、しかし、新興勢力として開花期に立っていた信州は、満を持して将来にそなえている時だったので、全国から集る千余人の酒造家をむかえた。善光寺における全国酒造関係物故者の精霊法要も盛大にいとらみ、長野市や視察地の松本における歓迎園遊会も花々しく行われた。大会は県会議事堂で評議員会、長野中学校講堂で総会をひらいて、「酒造税増徴の説あり、これを阻止しよう」（山梨県酒造組合提出）「本会に酒造法並びに関係法規の根本的改正を期するための調査機関を設け、その結論を政府に建議すべし」（石川県川辺郡酒造組合提出）「政府が税制整理のための調査機関を設ける場合は、その機関に酒造家代表も加えるよう要求しよう」（石川県酒聯提出）「酒類販売業者を免許制度とするよう建議すべし」（宮城県酒造組合山口県酒聯、広島県酒造組合提出）「経済界不況につき、所得税標準率低下運動をおこそう」（石川県酒聯提出）など、数々の建議案を決議した。

しかし、この大会で最も大きく取りあげられたのは、税務行政の民主化についてであった。大正時代は、一般に「大正のデモクラシー」と呼ばれているように、わが国におけるデモクラシー運動が、ほうはいとして興ってきた年代であった。社会主義運動が世相をお

おい、個人主義、人権尊重の思潮がいろいろな形で展開され、工場には労働争議が起り、農村には小作争議が頻発した。明治以来、税務行政の官僚ぶりに泣かされ、ほとんど人権無視の臨検に抵抗し、時には流血事件さえひきおこしていた酒造家たちが、デモクラシー運動の盛んな時代をむかえ、その民主化を大会の議題に大きくのぼせたのも当然である。この大会に提出された民主化建議案の一つは、山梨県酒造組合からの「造石税申告制度の採用をその筋に建議する」件であった。

一、造石税申告制度ノ採用ヲ其ノ筋ニ建議スルノ件

(理由) 教育ノ普及人智ノ開發及時代思潮ノ変遷ニ伴ヒ法律遵守ノ義務觀念ハ相当發達普及セラレタルコトハ今更縷述スルノ必要ナ

ク、之レヲ過去ノ事績ニ徴スルニ酒造税法ヲ広義ニ解釈シテ其ノ取扱振りヲ容易化シ当業者ノ人格ヲ尊重スルニ從ヒ、犯罪事

項モ亦從テ次第ニ減少ノ趨勢ヲ示セルコトハ統計上争フベカラザル事実ナリトス。故ニ政府ハ此ノ既往ノ事実ニ鑑ミ租税行政上ニ一大改革ヲ加ヘ、当業者ノ責任觀念ノ發達ヲ善用シテ造石税申告査定制度ヲ採用シ以テ、其ノ自覺ヲ促進スルノ機会ヲ作ルノ要アリト信ズ

明治時代と違い、もはや、酒造家にも法律遵守の義務觀念が徹底してきたし、酒税法の解釈をだんだん広義にして、人格を尊重するようになってからは、酒造りの犯罪も次第に減ってきているのだから、この際、むしろ民主的な造石申告制度に改めて、業者を信頼し、納税の責任觀念を高めるようにすべきではないかという主張であり、大会の決議を以て、それを建築しようという提案であった。同時に、京都府酒造組合聯合会からは、「税務監督局の特別監視を廃止すべし」との建議案が提出された。はっきり犯罪をおかしているところとわかった場合は格別として、正業者の蔵にまで突然臨検し、その上、杜氏部屋にまで押し入って搜索するのは、税務民衆化の趣旨に反するばかりでなく、時代に逆行するではないかとの、烈しい叫びをあげたのである。

二、税務監督局ノ特別監視廃止方ヲ其筋ニ請願スル件

苦痛ニ堪ヘザル処ナルヲ以テナリ。

(理由) (1) 一般酒造営業ハ所轄税務署ヨリ常時嚴重ナル検査監督ヲ

受ケ居ルニ不拘、更ニ税務監督局ヨリ特別監視ト称シ数人ノ局員同行シテ突然臨検シ、製造物ノ内外ハ勿論或ハ店舗ニ上リ或ハ杜氏部屋ニ入り総テノ帳簿書類ヲ搜索シ、恰モ犯罪者ニ対スル如キ態度ヲ以テ検査サルルハ正業者ノ甚ダ

(2) 犯罪アル場合ハ格別、既ニ酒母醪ノ検査ヲ省略サレ申告査定ノ促進ヲ高唱シツツアル今日、依然特別監視ヲ執行サルルハ税務民衆化ノ趣旨ニモ反シ、聊カ時代ニ順応セザルヲ以テナリ。

その叫びは切実であるとしても、建議文中に「いささか時代に順応せざる憾みなき能わず」などと、言葉をやわらげていつているあたり、酒屋衆の主張ぶりはなお控え目であり、腹の中では、依然として税務署が恐わかったのである。とことんまで突かれれば、仲間の中にも睨まれる者が絶てなかったからであろうか、両者の関係は、いつの時代にも、まことに宿命のような姿であった。それにしても、この長野大会において、これら民主化の要請が叫ばれた事実は、業者の中にも、「大正デモクラシー」の思潮が、根強く低流しできていたことを物語っている。しかし、それは税務署にとっては捨てておけないことがらであり、適当に、綱を引き締めていかなければならないのであった。長野大会の一年後、飯田税務署から下伊那酒造組合に対し、次の命令書が発せられた。

命令書

下伊那郡酒造組合

む() 提出すること。

一、組合又は組合員において、酒造場ごとに検査室及び検査に必要な器具器械被服カバー等の設備をなし、これに要する消耗品等を負担すること。

二、組合事務員又は組合員をして、左に掲ぐる事務の補助をなさしむること。

(イ) 査定又は検査事務につき、その都度補助をなし又は必要に応じ下調べをなし、収税官吏に提示すること。

(ロ) 組合員より税務署に提出すべき書類等にして、税務署の指示したる場合においては取りまとめ念査をなし(保証人の資力下調べを含む)

三、その他特に必要と認めたる事項

四、毎酒造年度間の組合における設備及び補助に要せし経費を調査し、毎年十月五日までに税務署に報告すること。

右酒造税法第三十五条の三、第一項及び酒造税法施行規則第四十三条の三、第一項により命令す。

大正十五年五月一日

飯田税務署長 司税官 豊田勇吉

長野大会における「造石申告制に関する建議」や「特別監視の撤廃要求」が容認されるどころか、かえって、税制を再確認し、それを厳重に励行するための命令書が出されたのである。改めて、このような命令書が出されなければならなかったということは、その裏側に、命令書に抵抗を示し、ともしれば、取締りのむずかしさがおこってきたからにはほかなるまい。

そして、このようなきびしい検査の在り方は、こんにちもなお連綿と続けられているのであり、酒造家の事務所に働く女性の中に

は、多少大袈裟に「私たちまで、ぬがされるような検査ぶりを」と、時に、そんな声さえ聞かれるのである。伝えられる如く、今日でも酒ぐらの中に、なお比較的封建性が強く残存しているとすれば、このような税務行政とのからみ合いの中で、つちかわれ、残存してきた歴史性も、その要素の一つとなっているのであろう。

小売、掛取り、樽拾いの話

大正から昭和にかけても、まだ、おおかたが地域流通であった時代には、酒の小売り捌きは、むしろ酒造家の「造り売り」がハバをきかせていた。酒蔵の一角に「見世」を構え、そこへ買いにきた需要者たちが、その場で一杯引っかけては、酒樽をぶら下げて帰っていったのである。家々では「酒屋へ酒を取りに行く」という話があった。酒屋は店員もおり、樽拾いもいて、お得意広ろめや樽集めにも忙しかった。

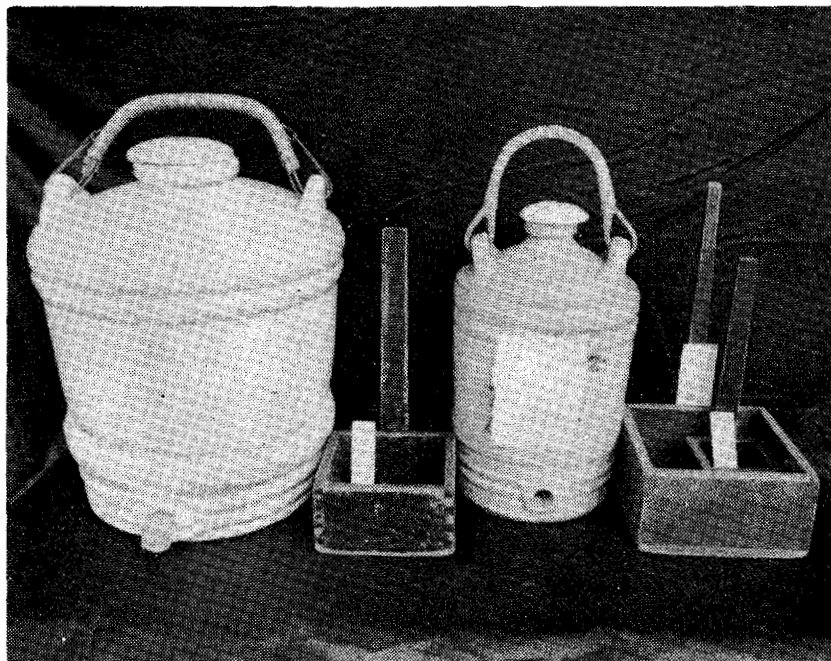
容器は、客の方から持ってくる場合もあったし、酒屋が樽や徳利を貸す場合もあった。初めは、配達販売というものはまだ無くて、欲しい人の方から買いにきたものであり、盆暮に「勘定に参りやした」といって支払いにくるのであったが、段々配達が始まり、勘定も盆暮だけではなく、四季集金に変わってきた。配達売りが始まったのは、販売競争が激しくなったからであり、四季集金になったのは、酒税が四度払いなのに、集金が二度ではやり切れなくなったし、勘定を大きくためてしまうと、集金がしにくくなったからである。

その頃は「酒屋へ、酒を買いに行く」とはいわないで「酒屋へ、酒を取りに行つてこい」という程度だから、酒というものは、現金を出して買うものではなく、取り敢えず「取つてくる」という考え方だったので、あとになっての、掛取りは大変な仕事であった。不況になると、その回収が出来ないために倒産したのも少くないのである。

灘や伏見あたりの本場酒が入ってくる四斗樽に、自分のところの酒を一ヶ月ぐらい入れておいてから売り出すと、ほどよい「木香きが」

がついて、大いに客に喜ばれた。外側が白味で内側が赤味の、吉野杉で造られた酒樽だけが独得の木香を移してくれるのであり、信州の酒造家たちも、その樽を入手するのに努力した。

△松本、ある古老の話▽ 小売りの時には、玉を入れるといい、適当に水を割って売るのが、店々によって、このくらいかな、このくらいかなと、売る方が一口飲んで見ては度合いをはかるのだから、良心的にやるところと、たいていにやるところでは酒質もまちまちになってしまった。だから、酒値が高くなり、或は酒の出廻りが少くなると、つい水を多くまぜるのが人情となった。大正時代には、信州酒もだんだん評判をとってきたから、そんないい頃加減な水割りもできなかつたが、それでも、自分の造り酒を



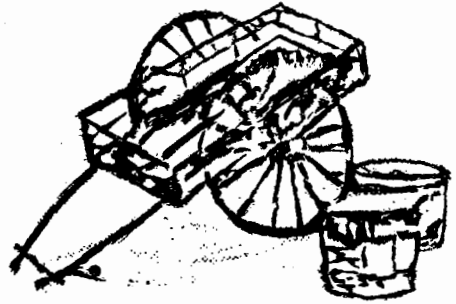
菰かぶり(下)から一合マス二合マスではかってビンへ。菰かぶりの斗樽がわりに陶器を使った頃もある。



小売店で余りひどく玉を入れるのがわかると、造り酒屋が卸すときに思い切り水を割ってやり、小売店が、例によってまたそれに水を割ったため、ひどい酒になってしまつて、お客に小言をいわれたというような笑話も残っている。

小売店は多く兼業で、いろいろなものを売っていたから、酒売りだけに大きく力を注ぐということもできなかった。自然、酒造家自身が店売りに力を注いだ。どこの家に婚礼があり、どこの家に法事があると、というような情報集めに心をくばり、それを聞きこむと、早速店員がその

樽集めの格子車
(え、矢高行路)



家へ出かけて行って、セールスをやる。値段なども、結局は店々の勝手だったから、たいていな値段で話し合いをつけ、場合によっては店員がお勝手にあがり込んで、宴会のお爛役をひきうけて、サービスにこれ努めることもあった。

小売りには、店に扱かぶりの斗樽を据えておき、下の栓口から流しとる酒を一合、二合、三合などのマスにうけてはかり、ジョウゴをあてた酒樽や徳利に移しとるのだが、そのとき、お客の目の前で「お宅は、しょっちゅう買って頂くから」というようなことをいって、幾分口からこぼれるほどにしてやると、ニコニコして帰って行き、それが店の評判になったりした。

△飯田、田口政次郎氏談▽ 景気の悪い時には三年酒、四年酒まで残ったから、減茶々々に値が崩れてしまった。四〇円の税金がかかる酒を四一円で売った経験がある。そうになると、卸売業者なども威張ってきて、桶買いの場合、桶にのぼって尺をはかるようなことまでする。こちらを疑がって、税務署でさえやらないような量調べをした上で、仕入れていった。

△北佐久、岩下佐市氏談▽ 斗樽は卸しや遠方へ運ぶもので、店売りは二升入りのミミ樽ぐらいで買うものが一番多かった。一升五合ほど入る白鳥徳利という首の長い徳利があり、それを入れる酒袋というものがあって、よく、それを天秤棒につるして買いに来る人がいた。筒袖に尻はしより、編み笠をかぶってワラジばきといういでたちの、そんなお客が来たのを今も忘れられない。店先で一杯引っかけてから、二升樽や三升樽を馬の背に積んでいく人が多かった。

△木曾、西尾亮三氏談▽ 灘や伏見の本場酒を入れてきて、料理屋などで空いた四斗樽を一度目の樽なら一アキと呼び、二度使ったものなら二アキ樽といったが、そのアキ樽を譲ってもらって、自分の酒を一カ月ぐらい入れておいてから売り出すと、実にいい木香が移って飲み心地のよい酒になったので、みんなそれをやった。殊に二アキ樽の木香がよいので、私なども名古屋や中津の大きな料理屋から廻してもらい、それを仲介する業者もいた。木曾谷にもところどころの村に桶屋がいたので、地元で樽を造って見たが、酒がひどく赤くなってしまい、アクが強くなって駄目だった。

△飯田、小塩禄郎氏記▽ 「雪の日や、あれも人の子樽拾い」の句も若い人にはもう通じない。この地方では樽のことを「やな」

といったから「やな集め」とか「樽集め」とかいえばわかる。只今の小型四輪車や三輪車が流行する以前にはリヤカーというものがあつたが、それが使われたのは割合に短く、明治大正から昭和にかけた頃には、遠州車とか地出来の檟製の車に格子を乗せて歩く配達車が長く使われていた。

そこで「やな集め」のための「やな掛け」の構造だが、しゆる繩の径二分五厘位なのを六尺に切つて十本揃え、その中央のところ六寸程を麻縄で千段巻きに巻きたてる。そして、その六寸ギリギリ巻きの真中をグイと二つ折りにして、その環状になつた根本を一緒にして堅く結束すると、大きな「ち」になつて、何んのことはない二十本足の蛸と思えばいいのだが、その頭の部分が「ち」になつていふと思えばよいのである。その二十条の繩のれん様の各先端は肉厚の竹片（長さ二寸、厚さ二分、幅三分）の真ん中に穴をあけてしゆる繩を通し、その先に縛りコブを造つて抜けないようにする。この構造のものを一対作つてこれを天秤の両端にぶらさげて出掛ける。「樽はおあきでございましょるか」で貰つた樽は、径一寸の栓穴にこの竹片を縦にして挿入し、グイと引くと繩と竹片とはさかさの丁字型になつていっかなヌケて来ない。かくして順次、樽の集まるにつれて前、後と交互に本数を加えて行くと、パラシュートの開いたのを逆さにしたような格好になつて、ガランゴトンと音をさせて路面を大きく占領して歩いたものだ。帰つて来て樽をはずすときは、藁しぼを細長い輪につくり、これを差入れて竹片の一端にひっかけて引上げつつ主枢になつていふしゆる繩を押し込み気持ちになると竹片が縦に立ち、ワケ無くぬけて来るのである。

樽集めに出る時は、鳥打帽だの地下足袋ではどうしても調子が出ず「板笠と権造わらじ」でなくてはダメだったので、十八、九の若僧の私はちよつと下腹のケだるい思いをしながら、敢てそういういでたちに身を固めた。戦前はこんにちほど曇詰めが幅をきかさず、酒屋や醬油のデッチは、麻の大風呂敷に三升樽、五升樽をクルクル巻きの「巻き背負い」に背負つて、テクって配達したものだ。いくら精根尽してタル拾いしても、年末には相当新タルを追加補充しないと廻りがつかかなかつた。暮迫つて忙しいのに、新タルには「焼印」をしなくてはならない。青銅の焼印をコンロに突込んで焼き過ぎるほど焼き、はじめの五、六本はパツとタル面から焰を発するほど焼いても、その「焼き」を三十本押すだけでもたせるのは仲々だった。巨大な「五合硯」に墨をすつて屋号を夜なべに書いたが、硯墨がよく凍つて始末のわるい夜更があつた。

街の店々が配達を始めたのはよほど遅くからのことで、それ前は近郊から背板で取りに来てくれ、盆、暮れには御通と、筆太に表紙いっばいに書いた「通」を携えて「御勘定にあがりました」といつて来られたもの。その通帳の表紙は勿論舶来紙なぞでなく、台

紙（美濃判四ツ切大・横に二分して、背折りにしたもの）であるが、貼り板に美濃紙を三枚ずつ糊貼りにして乾しながら茶碗の横腹でコスって光沢を出したものであった。ともあれ、お勘定に来られると「御苦労様」といって帰ってもらおう。ところがそのうち、こちらが請求書をもって勘定取りに廻るようになった。私は町うちの掛取りに、「つけ」（請求書）を二百五十通持って走り廻るのに、勘定済して立ち去る掛取小僧のあとから「御苦労様！」をあげせかけられる家が、たった二軒しかなかったことを覚えていた。「金を払ってやったんだから、お殿様なんだ」となるんだろう。高さ四十彦、胴の直径二十彦程のなつめ型の掛取り提灯。これはネオンサインや螢光灯で、不夜城になってもしばらくは交錯して尾をひいて残っていたけれども、今や、痕跡も残骸もなくなってしまった。三月、六月、九月、十二月を「四季晦日」といって特に重点的に力を入れてキリをつけて走り廻ったが、大歳の晩はいうまでもないが六月の短夜などに店によっては、片端難癖をつけて値切っているの、掛取小僧は泣き顔で抵抗を試み、掛取提灯が六つも七つもたまり、まだアト沢山廻らなければならぬので、その列の尾端に立ってジラジラ値切られるご同役に同情しつつ、地団駄を踏んでいて、とうとう我慢しきれず「又のちほど」といいすて近所を廻って再び戻って来て見ると、提灯の数は更に増していたのは驚いたことがあった。

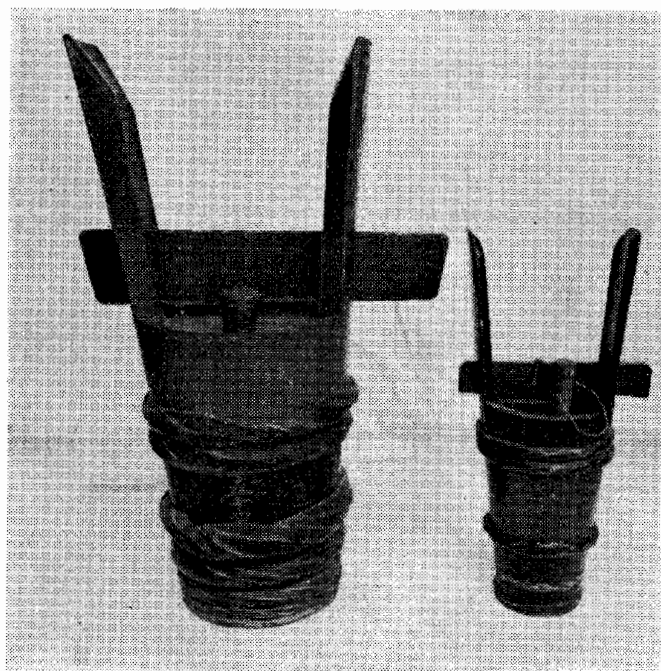
樽、貧乏徳利からビン詰へ

木曾節に「婆ばさどこへ行く三升樽さげて、嫁の在所へ孫抱きに」というのがあるが、明治大正から昭和の初めにかけて頃まで、三升樽は「ミミ樽」とか「通い樽」とか呼ばれる、トッテのついた酒樽の一番大きなものであった。酒樽は一升、二升、三升、五升、二斗五升、四斗樽などがあった、三升入れまでの樽にはトッテがついており、それ以上の大きなものは平樽であって、トッテはついておらず、菰かぶりに包装された。小売りには、トッテのついたミミ樽が酒屋と家々の間を通っており、平樽は、卸しの遠方輸送に使われたり、酒蔵から小売店の間を歩き来していた。

忠臣蔵の赤垣源蔵がぶら下げていた「源蔵徳利」とか「貧乏徳利」と呼ばれるものも、樽に併行して江戸時代から戦前まで長く使わ



貧乏徳利のいろいろ、貸徳利には「貸」とはっきり書いておき回収をはかった



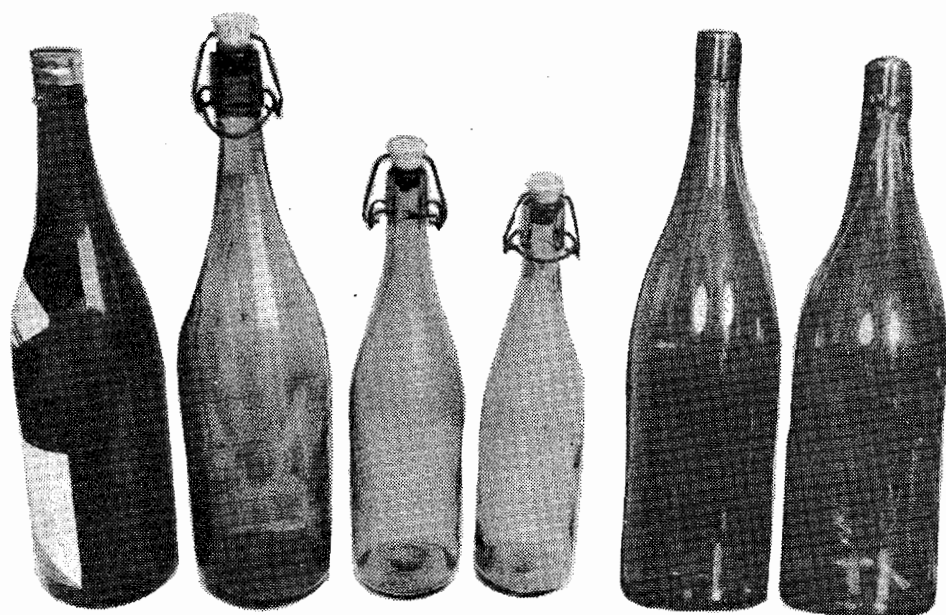
小売りはミニ樽で買って行く

れていた。この徳利にも五合、一升、二升入れがあったが、信州あたりで使うものの多くは美濃多治見付近で造られたため「美濃徳利」とも呼ばれた。信州は山坂が多く、馬や牛の背で運ばなければならなかったため、山村ではかけ易い徳利よりも樽の方をよく用い、徳利は町場向きに使われた。明治の末期頃には、ビン詰め酒も本場方面から入りこんできたし、大正になると、地元でもビン入りが始まったが、山坂運びの多いこの郷土では、徳利よりもっとかけ易いビン詰めは余り歓迎されず、依然として樽や徳利の方が幅をきかせており、太平洋戦争頃まで尾を引いていた。それらが、完全に姿を消し去ったのは戦後になってからである。

「通い樽」にしても、貧乏徳利にしても、容器の回収には大変な苦勞をしなければならなかった。樽には一々焼印を押して自店の所

有であることを明らかにし、徳利には店名のほかに番号を書きこんでおいて、何号がどこの家についているかを掛売帳に記入したりした。中味の酒幾ら、樽代幾らという風な売り方をして、空樽を持ってきて呉れたら、その代金を差引くようにもしたが、なかなかうまくは回転しない。こちらが欲しい頃にはちっとも返ってこない

で、盆暮にでもなると、どさっと返えされてくるため、それを収容しておくためだけに、大きな空樽を用意しなければならず、その倉を見た連中が「俺らも、せめて空樽倉ぐらの身代はつくって見たい」などいっていたものである。



酒ビンの移り変り 右2本は手吹き初期の1升ビンで栓はキルク。そのうちに口金付きの機械ビンになり戦後王冠が一般となる。

て、何とか一定せよ」というのであり、小売店に対しても「聞かなかつたら、県の方へ申出せ」というのであった。

大正十一年一月十六日

長野県酒造組合聯合会会長殿

〈藤井伊右門氏談〉 得意の中には、酒樽を貯めておくことを自慢

にしている人がいて、年の暮になってから「どうだ、これだけ飲んだぞ」などと自慢げに、どさりと担ぎこまれるのだから困ってしまった。それでも、栓をしっかりと上で保存しておいて呉れたのならいいが、一時、日本中に「酒屋ではホゾをした樽を返えすと、縁起が悪いというそうだ」とのデマが、どこからともなく盛んになってきて、みんな、栓をせずに物置へ投げこんでおいたものを持ってきたため、ガサガサしてしまつて使いものにならない樽が多く、すっかり酒屋を泣かせたこともある。樽には実にさまざまな形があり、祝儀樽とか指樽などもあった。サン樽（九八頁参照）というのは指物師が造つた四角なもので、どこの酒造家もそれを用意しておいて、ご祝儀の折にはそこへ入れて貸してやつた。

大正時代に入ると、県内でもビン詰めが始まつてきたが、その頃はまだ全面的な機械製ではなく、半人工であつたから、一本一本のビンが不揃いであり、口栓も今日風な王冠ではなく、太い針金を曲げて瀬戸物の栓をくくりつけるというような「機械ビン」と呼ばれるものであつたため、自然、中味もきちんと一定することができなかった。そのことで、大正十一年には、長野県内務部長から、県酒造組合聯合会が手痛く警告された。「組合の名において一定しないものは醸造元へ送り返えして抗議せよ、醸造元がいうことを

長野県内務部長

酒類販売方法改良の件

従来貴組合員の使用しつつある硝子瓶入酒はその内容区々にして、普通二合瓶と称するものは一合八勺内外、四合瓶と称するものは三合五勺内外五合一升等これに準じ、その呼称量に達せず。組合員各位においても何ら考慮をつくさず、乱雑極りなき状態に放任しあるは誠に遺憾に堪えざるところにこれあり候。然るに度量衡改正後正味取引をなすこと、相成り、既に関西酒類の大醸造においては瓶入の表記をなすのみならず、瓶の入実量を正確になすため瓶を改良し、一定の種類に限定し正確なる内容を保ちたるものを以て販売しつつあり、近くは山梨県の酒造組合においても数年前より内容量の統一をはかり、その実績を挙げつつあり。これら商品の間介在する本県酒類は時勢に添わざる硝子瓶を使用し、その表記あるもの少く、表記あるものも統一なるを免れざれば、商品としてその品位を損ずるのみならず、ひいては度量衡法違反者を惹起するの禍根たるが如きことありては、組合の責任も軽からざるを得ざるが故に、左記の方法により将来製作する硝子瓶の内容統一を計り、正味量の標記をなざる様致したきにつき、各組合に御談合、何分の御方針確

ビンの栓も初めはキルクをはめこむものであり、ついで陶器の栓を針金細工で締めつけるように工夫された。大正十年頃から始まった王冠が広く行きわたってきたのは戦争中である。完全に規格の統一された全面的な機械製のビンが、美々しく店頭を飾るようになったのは終戦前後であり、その時を以て、江戸時代からの懐しい樽や貧乏徳利が完全に姿を消し去り、造り酒屋での樽や徳利による店売りも昔物語になっていったのである。

立、御回報煩したく協議に及び候也。

記

(イ)硝子瓶は一合、二合、四合、五合、一升としその内容は栓下凡五分前後にて全容量を有するものに改め、購入は各組合にて連合製作調査の上正確なるもののみを分配使用せしめられたし。

(ロ)正味量の表記は「レットル」の内部に刷込み、及び口栓の封印に「正味何合」と刷込み使用すること。

(ハ)従来使用の瓶にて前項に該当するものはこれを使用し、容量の少きものは使用せざること。

(ニ)従来小売店にある酒瓶の内正味量の表記なきものはゴム印にて何合入の形状に、商標の余白に体裁よく表記せしむること。

(ホ)表記なきものは製造者に照会、正味量の表記あるものを仕入れ販売すること。この場合製造者において表記すること能わざる回答をなしたるものあらば、その事実を具して当県へ報告、表記方交渉依頼をなすこと。

波乱万丈の一五年間

大正年代の日本経済界は、正に波乱万丈であった。明治から大正にかかる頃は、米価の奔騰が貧民を生じて不況に落ち入り、社会不安をひきおこし、政治的には、長州閥の横暴を怒る国民の声が爆発して、いわゆる大正デモクラシーの火の手となった。

殊に、このような時勢の中で、本県の酒造界に大きな打撃を与えたのは、生糸暴落に依る養蚕業の不景気であった。別表でもわかるように、明治四〇年頃には四六七軒を数えていた業者が三〇人も倒産し、或は転業していった。

ところが、大正三年になると、第一次世界大戦が勃発し、イギリスと同盟して対独宣戦を布告したわが国に、忽ち火事泥的な戦争景気をもたらし、すべての工業を大きく推し進め、酒造業界も活況を呈することになった。あらゆる産業界に多くの俄か成金を生み出したのもその時である。しかし、そのことの裏をかえせば、貧しい労働者の増加となり、喰って行けない農民層の増大ともなっていたのであって、七年には、戦争景気にあふられて暴騰する米価のために、ついに米騒動の全国的烽火となった。

大正四年には一升一四銭であった米が、七年八月には四五銭にはね上り、同じ年のうちに六〇銭に暴騰したのである。県下でも「米よこせ」の一揆が飯山、伊那、飯田の各地で地主や穀屋を襲い、富裕な商家に火を放った。警察、軍隊の出動と、政府の緊急米価統制策で、事態はようやく鎮定したが、この時に制定された米穀法が、やがて、今日の食管制度の土台になっていった。

米価が奔騰していく中で酒造りは、そのことだけで必ずしもおびやかされるというものではなく、資金と巧みな経営力を持つ者は、むしろ有利でさえあり得たわけだが、すべての業者がそういう具合に行くものではない。米価の騰勢に追いつくための資力と能力を持たなかった酒造家が、この間、ほとんど二割近くも休造しなければならなかった。

しかし、大正初頭の不況倒産も、米騒動下の多数休造も、大正九年に襲来した、いわゆる「大正のガラ」にくらべれば、まだ物の数ではなかった。戦争景気にあおり立てられて、工場建設が相つぎ、その工業熱が田舎にまで浸透して、町にも村にも俄か成金を生んで

大正時代、酒価と米価の足どり (長野県統計書)

	酒 (単位石、銭)				玄米 (単位石、銭)			
	長野	上田	松本	飯田	長野	上田	松本	飯田
明治45年	50.00	45.00	40.00	40.00	20.50	22.50	22.00	22.50
大正 2	50.00	45.00	40.00	40.00	20.50	22.50	22.00	22.50
3	50.00	45.00	40.00	40.00	15.50	13.62	16.00	15.50
4	58.00	45.00	40.00	40.00	15.50	13.62	16.00	15.50
5	60.00	45.00	40.00	40.00	14.70	13.90	16.00	15.50
6	66.00	55.00	55.00	60.00	21.00	22.00	21.50	25.80
7	75.00	65.00	70.00	80.00	38.50	35.50	38.90	43.00
8	128.00	110.00	120.00	110.00	51.00	50.50	54.50	59.50
9	110.00	90.00	100.00	90.00	28.59	28.80	31.30	31.25
10	120.00	100.00	100.00	100.00	37.00	35.90	30.00	38.50
11	130.00	90.00	95.00	100.00	27.00	26.50	26.50	34.00
12	130.00	90.00	95.00	100.00	36.00	31.50	32.00	35.50
13	130.00	110.00	100.00	100.00	38.00	40.50	39.50	40.00
14	120.00	85.00	100.00	130.00	35.00	36.00	35.50	36.80
15	140.00	85.00	95.00	95.00	34.20	29.00	32.00	33.00

り、歴史の一と駒を綴っている。

△井出今朝平自伝▽ 大正八年、中込まで開通した鉄道を木内吾市さんが延長する計画をしていて、それにも常に参画していた。

川上まで全通の企画をして一層大事業となり、木内さんは専任となり、電化を計画し、発電所に向きそうな処を選んで発電の出願をした。その頃のある日、木内さんから次のような相談をもちかけられた。自分の家業も自分が留守がちであるので、君の醸造全部と

いたのであったが、大正九年、反動的不況の襲来によって、ひとたび株価の大暴落を来すや、いたるところで工場の倒産が起り、株成金が没落し、山を手放し、田畑を売り払わなければならないものが続出した。

大小の工場が物価暴落と金詰りのために、音を立てて崩れていったが、酒造業界も例外ではなかった。その前年までは年々四百三、四〇人から、多いときには四百六、七〇人も数えていた業者が俄然三百人台に落ちこみ、しかも五〇人近い者が休造するというありさまになった。彼らの多くは、酒造りそのもので倒産し、或は転廃業しなければならなかったというよりも、株に手を出し、他の事業に手を出していたための、あおりであった。

その大正九年の商況について、北信酒造組合は「今期商況は、財界大変動のあとをうけて一般商況振わず、相場も漸次下降せるにも拘らず下半期に至り多大の持越酒を見、加うるに米価安の影響をうけて投物各地に続出し、相場惨落を見たり。然れども本組合区域においては概して持越高比較的小額のため、この渦中に投ずるを免れ、年度末に至り投物一段落とともに商況漸次恢復せり」と、総会に報告した。

佐久の酒造家たちが既に着手した、大がかりな合同会社計画を遂に実現し得ず、空しく倒れていかなければならなかったのもその時のことであ

大正時代、酒造戸数の移り変り（長野県統計書・合計のカッコ内は休造数）

	明治 40年	大正 元年	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
南佐	24	19	18	18	18	19	19	19	19	17	17	17	18	16	16	17
北佐	21	18	18	24	23	23	22	22	23	22	23	21	23	20	21	21
小県	46	42	41	52	51	52	51	54	45	39	39	39	39	36	35	35
諏訪	23	22	22	31	31	31	31	31	30	29	31	31	31	29	27	30
上下伊	56	54	55	58	57	57	57	55	55	47	51	54	51	48	47	50
下伊	67	54	52	56	54	54	51	52	52	46	35	51	53	50	49	49
西筑	25	22	19	19	19	19	16	15	15	13	13	14	14	41	40	40
東筑	34	37	36	44	43	39	38	40	40	38	39	42	43	17	17	17
南安	21	20	18	21	21	21	21	18	18	18	20	18	20	16	16	17
北安	12	12	12	14	14	14	14	13	15	15	15	16	16	12	12	11
更級	17	16	16	16	16	14	14	13	12	12	12	12	12	19	19	17
埴科	11	12	11	11	11	11	11	10	10	6	7	7	7	19	19	17
上下高	18	19	20	19	19	19	19	18	17	17	17	17	17	25	25	25
上下高	31	29	29	29	29	28	28	27	26	25	25	25	25	20	21	20
上下水	30	27	26	26	25	23	23	24	24	24	24	24	22	15	15	12
下野	16	16	16	15	15	15	13	13	13	12	12	12	12	15	15	12
長本	8	8	7	7	7	6	5	5	4	3	3	3	5	6	6	5
松田	7	7	7	9	9	10	9	9	9	9	9	9	10	10	11	11
上田									8	6	8	8	8	7	7	8
合計	467	437	463	469	463	454	442	438	435	398	418	418	426	409	405	406
							(73)	(72)	(66)	(49)	(52)	(46)	(54)	(34)	(36)	(45)

合同して、醬油会社の裏に並木和一さんの土地一万坪を買って、佐久酒造株式会社を作ろうと思うがどうか、君もひとつ片腕になって働いて貰いたいと、懇請された。これは二万石の醸造をすることになっていた。資本金は二百万円。当時は第一次世界大戦が終って、日本では青島へ僅かばかりの兵を出しただけで戦勝国の仲間になって、財界が膨れ上がった時である。新しい会社が数多くこの土地にも出来た時代なので、この計画は大歓迎され、忽ちにして満株となり、並木さんから一万坪の買約契約をして、製材工場を作り、材木も自家製材をしようと、材木も買って準備に取りかかった。この年の佐久の酒は五万余石醸造され、全国では六百万石で景気良く売れたのである。私は三千石、木内が九千石、大塚が五千石、伴野が三千五百石と大膨張の年であった。ところが明けて九年になったら急に財界の不振となり、会社は倒れ、三月十五日株式市場は大暴落を遂げた。従って木内さんの計画は大蹉跌を来たし、その責任を感じて遂に総ての計画を投げ出してしまった。

ついで、大正一二年には関東大震災となり、この時には京浜地方の品不足を狙って、或る程度の活況を呈し、東京進出のチャンスをつかむことにはなったけれども、経済全体としては慢性的な不況が続き、そのまま昭和初頭の恐慌に突入した

のである。漸く、酒質改善が本格的なものとなり、悲願の移出超過県の地位を築きあげつつあった信州の清酒にとって、この慢性的な不況は、業者の頭を痛めさせた。