

年代記

株式会社 仙釀

目 次

序 章 太松酒造店 創業前史	01
第一章 創業者 黒河内 松治郎の時代	02
第二章 二代目 黒河内 千代太郎の時代	04
第三章 三代目 黒河内 義夫の時代	06
第四章 四代目 黒河内 太郎の時代	09
第五章 五代目 黒河内 靖の時代	10
第六章 六代目 黒河内 貴の時代	12

序 章

太松酒造店 創業前史

「黒河内」の系譜

黒河内は上伊那郡長谷村(現・伊那市長谷)の地域名である。下諏訪町で医師を開業していた故・黒河内谷右衛門という人が、1970(昭和45)年『入野谷八百年—黒河内御家の伝記』を上梓、黒河内家の系譜を調べて書いている。この黒河内家の初代は御笠四郎光実という武士で、源為朝(鎮西八郎為朝)の四男として生まれた。以後書籍上梓時には二十七代を数えているが、当家との関係は定かではない。

武士の帰農

戦国時代以後、より大きな領主は支配体制を確立するために、小領主を殺したり追放したり、領地替えを頻繁に行った。領地替えはその地の旧領主の影響力を排除し、薄めるためだった。この領地替えで小領主の家臣に組み込まれていた村々の小知行取りは自分の領主につき従って長い間住み慣れた父祖伝来の故郷を捨てるか、故郷にとどまるかを選択するしかなかった。故郷にとどまる場合は刀の代わりに鋤を握るしかなく、武士や郷土はこうして帰農していった。江戸時代になると帰農武士たちは、田畑を耕すだけの農民生活には飽き足らず、それまでに蓄えていた知恵と財力を使って商工業に転出していった。新しく展開した商工業でさらに蓄財し、所有の田畑を拡大していった。彼らは庄屋になり村の長者になり、村の中心的存在になっていった。新しい形の支配層を形成して経済や産業を引っ張った。幕末には「士農工商」から「工商農士」へと持てる力は逆転していた。身分ではなく生産力がものを言う時代になっていた。

江戸末期の酒造制度

江戸幕府は、1657(明暦3)年、酒株(酒造株)

制度を導入した。醸造業の免許制度の始まりとされる。酒株は将棋の駒の形をした木製鑑札で、表に酒造人の名前と住所、酒造石高が書かれていた。裏には酒株を認可した「御勘定所」という役所名が書かれ焼き印が押されていた。その酒蔵で消費できる米の量の上限も定められた。酒株は同一国内であれば譲渡や貸借も許されていて、酒造りを休みにする休株や他人に酒株を貸して酒造りをさせる貸株も行われていた。

長野県酒造組合がまとめた『信州の酒の歴史』によると、1697(元禄10)年には高遠城下だけで16軒の酒蔵があり、その生産石高は878石(1石は180リットル)に上っている。一軒だけで240石を生産していた造り酒屋もあった。酒蔵数は飯田領、上田領の城下酒屋数22軒に次いで信濃では3番目に多い。石高数も5番目だ。1715(正徳5)年には「高遠城下入り口の藤沢川に水車を仕掛け酒米を搗(つ)くものあり」という記録も残っている。



水車の歯車

近代に入ってから酒税制度は度々変更があったが、一時期は国家歳入の半分を酒税が占めたこともあるほど、酒税は国家財政に大きな影響を与えた。

中馬・運送事業

経済に活況をもたらす要素はモノの移動である。生産物を生産地から消費地に運んで売らなければならない。この物流システムが機能的に動くことで経済が活性化される。その最たるものは貿易である。船は積載量が大きいから、そこから生ま

れる利益もまた大きい。信濃や甲斐は山岳地帯だから船利用による物流には向いていない。そこで勢い馬や牛の背に荷物を載せて、街道や急な坂道・峠道・間道を目的地まで運ぶ「中馬」が発達した。中馬は信濃や甲斐にのみ許されていた制度だったという。

江戸時代には伝馬制度が確立されていて、宿駅ごとに馬を替えたり、その都度荷物を載せ替えたりしなければならず、利用効率が悪かった。そこで出発地から目的地まで荷主の要請により通して運搬してしまう業者も現れた。

こうしたことから伝馬や宿駅を管理運営する問屋場が激しく反発し、争いが各地で頻発した。1673(延宝1)年と1693(元禄6)年に宿場問屋が中馬の禁止を求めて江戸幕府に訴えを起こした。しかし、幕府は「中馬の慣行を規制する理由はない」として却下した。1764(明和1)年には村ごとの中馬の数と輸送できる物品、活動範囲を定めることなどを条件に中馬を公認した。明治末期には中馬による貨物輸送は鉄道や自動車の発達と道路整備の進展とともに衰退していった。

第一章

創業者 黒河内 松治郎の時代

1830(天保2)年～
1916(大正5)年
享年85
当主在任期間＝
1866(慶応2)年～
1916(大正5)年



創業者・松治郎は大地主の二男

松治郎は1830(天保2)年に高遠町西高遠霜町の大地主・太田屋の黒河内政右衛門の二男として生まれた。分家・独立する前は家業である土地管理など、「地主業」の仕事を手伝っていたが、青年期に太田屋本家から分家した。

松治郎は倉庫・運送業のほか、海産物や木材の販売、味噌醤油の醸造、繭問屋、薬の販売などを営んだといわれている。薬は「小児健脾丸」「開達酸」という胃腸薬の卸売り販売をしていた。国の許可による販売だったらしく、「官許」という文字がある看板が残っている。



薬の販売の許可

ただ同然の流木を筏流して販売

木材販売に関して面白い逸話が語り継がれている。高遠を流れる三峰川は天竜川に流れ込み浜松までつながっている。当時はダムもなかったから立派な「川街道」を形成していた。天候が荒れ狂い大雨が降ると洪水となり上流から流木が流下して河川敷に大量に集積する。松治郎は、流木を格安で払い下げてもらい、枝を払って長さを揃えていかだに組み、川街道を使って浜松まで運んで販売した。

また、1873(明治6)年に高遠城が取り壊されることになった際には、その廃材の払い下げを一手に引き受けて川流しで浜松まで運んで売却し大きな利益を上げたという逸話も残っている。また、儲けた資金で現地の海産物を仕入れて伊那谷で売った。

いよいよ酒造りの道へ

既にみたように、江戸末期の酒造りは酒造免許でもある酒株が必要だった。松治郎は、1865(慶応1)年、高遠城下町屈指の大酒造家で繭問屋も営んでいた広瀬次良左衛門(白兔という銘柄の日本酒を造っていた)が持っていた酒株を譲り受けて醸造業を始めた。広瀬家は城下が飢饉に瀕していた時には酒蔵の米を飢えた人たちに配ったという話も伝わっていて人道主義者だったようだ。資金的に行き詰まってしまう酒造りを継承してくれる人を探していたのかもしれない。

松治郎は酒株を継承した翌年の1866(慶応2)年から酒造りを始めた。場所は西高遠378番地。酒造店の名前は、本家の太田屋の「太」と松治郎の「松」を組み合わせた屋号「太松」をそのまま使い「太松酒造店」とした。松治郎35歳の時である。写真には「太松倉庫運送部」と書かれており、運送部の倉庫の一角で酒造りを始めたとみられる。規模はそう大きくはない。「酒の桶を並べても両側に4樽並べられる程度だった」と5代社長の靖が証言している。



創業当時の太松酒造店

酒蔵の移転

太松蔵は創業地の西高遠378番地にあったが、酒造りのほかに運送事業や薬販売などの多事業を

展開している割には手狭すぎた。表通りともいえる商店街の西高遠本町1653番地に太松蔵を新築移転した。1875(明治8)年のことである。蔵の屋根裏の柱に上棟の年が記されていた。これが現在の「仙醸蔵」である。



仙醸蔵全景

表通りの商店街とは言っても、「大正期の本町通りは狭く、石屋根の町家が軒を連ねており、道路は地面にときどき砂利が敷かれてところどころに水溜まりができるような道だった」と4代社長の太郎が「まぼろしの問屋役所」の寄稿文に記している。

旧仙醸蔵は建物の東側は土蔵造りとなっていて、元々は味噌や米の貯蔵庫だったが、大正から昭和の時代にかけては一階が食堂、二階は酒店の従業員の住み込みの寝室に使われていた。

松治郎の水田開発事業

松治郎は水田開発にも取り組んだ。洪水の度に流木が散乱する高遠城下を流れる三峰川の水害対策、土地持ちが少ない農民の小作地開拓という目的もあったと思われる。明治政府は民間に墾田を奨励していたから、その政策に協力便乗して開墾に着手したのかもしれない。

水田開発の場所は三峰川右岸の「太松河原」という河川敷。現在は高遠スポーツ公園総合運動場、文化体育館、スポーツ公園プールなどの運動施設が占める広大な河川敷の一画だ。

松治郎は明治中期から十数年にわたって私財を投入して水田開墾・整備を行った。最初に川に沿っ

て築堤工事から始められたが、時には整備した堤防や水田が洪水で流出したり工事費不足などで経済的に事業継続が困難になったこともあったらしい。開墾完了後は、水田の所有や耕作を希望する人々に土地を提供し、小作人として定着させた。この事業に対し、後に県令から感謝状が贈呈された。1915(大正4)年に2代目当主の千代太郎が開拓を記念して現地に「幸高霊神」の碑を建立した。



太松河原にて



当時は太松河原と呼ばれた河川敷。現在は高遠スポーツ公園

長女・たまの分家と「にんべん」誕生

松治郎には長男・千代太郎と長女「たま」がいた。千代太郎は家業を継ぎ、たまは町内の伊藤作次郎を養子に迎え分家した。松治郎は千代太郎に酒造り、作次郎・たま夫婦には事業として準備していた味噌・醤油製造を分担させて一家を構えさせた。「にんべん」の誕生である。「作次郎」の「作」の「偏」に当たる「にんべん」をそのまま屋号とした。二代目の社長で県会議員を務めた一太郎、三代目社長の明まで味噌・醤油の製造事業を拡大したが、大東亜戦争中に企業合同の政策が実施され、終戦後は伊那醤油株式会社、丸信味噌醤油株式会社に統

合された。その後は味噌・醤油、酒の小売販売店「酒舗にんべん」として高遠町内で重きをなしている。

第二章

二代目 黒河内 千代太郎の時代

1860(万延元)年～

1931(昭和6)年

享年71歳

当主在任期間＝

1916(大正5)年～

1931(昭和6)年



千代太郎は1860(万延元)年、太松酒造店の創業者・松治郎の長男として生を受けた。家業である酒造業に専念する傍ら、創業者が発展させてきた運送業、木材販売業、繭の仲買業など、創業者が興した商売を引き継いで事業として手広く営んだ。

高遠に電灯を灯す

1907(明治40)年に伊那電車軌道株式会社が設立され、1909(明治42)年には伊那谷の辰野―伊那松島間(JR飯田線の前身)に鉄道が開通した。この鉄道ルートから外れた高遠は次第に寂れるようになった。こうした状況に危機感を抱いて地域発展に取り組んだのが豊島恕平、千代太郎ら町の有力者たちだった。その具体的な形が近代化の象徴ともいえる電気エネルギーの供給元の高遠電燈の設立だった。1913(大正2)年10月には高遠電燈を設立。高遠地方一町六カ村に電力供給を開始した。ランプやロウソクに頼っていた高遠の夜に

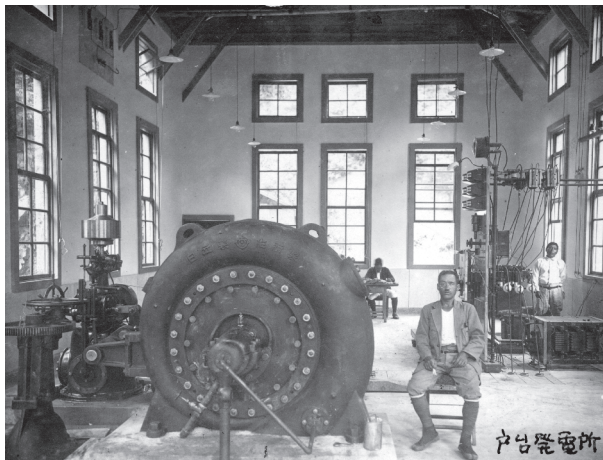
電灯が灯った。高遠電燈の初代社長に豊島恕平、豊島没後二代社長に千代太郎、三代社長には太松酒造店三代目社長の義夫が就任した。

自前の発電所を建設へ

豊島の後を継いで高遠電燈の社長になった千代太郎は、「わが町の水はわが町が使う」という町民の郷土意識の高まりを背景に、自前の発電所造りに舵を切った。長谷村の小黒川に「小黒川発電所」を建設した。1938(昭和13)年に「戸台発電所」に改称されたが、この発電所は後に中部電力に移管された。現在も現役で稼働している。

取水位標高は1,087メートルの地点だ。千代太郎はここまで馬に乗ってしばしば視察に来ていたという。村民たちは電気の知識が十分ではなかったのか、送電線の敷設でも山間地にもかかわらず「電気は怖い」と土地買収を渋り用地取得は難航したようだ。また、建設資材や機材の運搬が一苦勞だった。大型の機材は分解し、冬季の小黒川結氷を待って馬ぞりや人力で運搬した。完成までに2年かかっている。

昭和初期の国家の政策で、小電力事業者の合併が進んでいく中で、義夫が三代社長の時、高遠電燈は1937(昭和12)年12月、伊那電気鉄道との合併に踏み切った。後に長野県内の電気事業は中部電力に吸収されていく。



戸台発電所

高遠の街の賑わい創出、金融インフラにも

高遠電燈事業のほかにも、千代太郎は豊島恕平に協力して三峰川と藤沢川の合流地点をのぞむ崖

の上「伊勢屋田圃」を買収して宅地造成し「花街」を作った。料亭、飲み屋、芸者の置屋などが集まる歓楽街だ。ここは櫻町と呼ばれ、夜ともなれば三味線の音が流れ賑わいを見せた。藤沢川の最も崖寄りに「高遠劇場」が設立され、千代太郎は取締役役に就任、高遠町の文化振興にも力を注いだ。

また金融業にもかかわり、1900(明治33)年から1943(昭和18)年まで営業していた上伊那銀行(後に八十二銀行に吸収合併)の創設にも関わり、取締役を務めた。三代目社長の義夫も同銀行の取締役を務めている。



高遠劇場

大松酒造店の大蔵を建設

千代太郎は家業の酒造業でも一大事業を成し遂げている。仙醸蔵建設の38年後の1913(大正2)年には、この仙醸蔵の裏(新町通り沿い)に当時「大蔵」と呼ばれた酒造蔵が建てられた。それ以後1982(昭和57)年に高遠町上山田2432番地の新工場に移転するまで70年間、精米から醸造、瓶詰め、販売のすべての酒造関連業務をここでやってきた。



旧仙醸蔵の裏側に建てられた大蔵の上棟式(大正二年)

酒造店の多事業化は明治末までは続いていた

太松酒造店の多角経営は明治時代末期まで続いていたようだ。1904(明治37)年1月発行の「新撰高遠誌」(矢島書店蔵版)に掲載されている太松酒造店の広告に、「太松運送店(帝国中牛馬会社代理店)」、「太松繭買次店」、「天元養氣円・小兒健脾円・開達散 大取次販売」の文字が見える。運送業、繭買い、薬販売の事業はこの時期まで継続していたことを裏付けている。本業の酒造りでは「専用酒名」として「千代友」「老松」「千代鶴」「男山」の銘柄が並んでいる。また「味淋瓶詰 松チ山」の名前も載っている。



坂井酒造店と合併し高遠酒造株式会社に

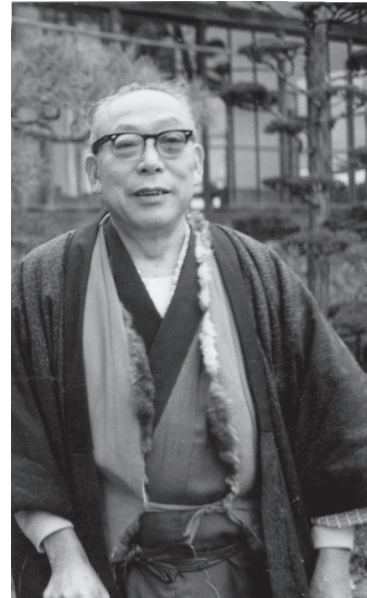
高遠 矢島書店蔵版	新撰高遠誌	林業博士中村彌六君題字 白山高橋 貞道序文 長坂 潤編纂	明治三十六年十二月廿五日印刷 明治三十七年一月二日發行	
			東京市牛馬会代理店 太松運送店 太松酒造店 太松繭買次店	

新撰高遠誌に掲載された太松酒造店の広告

第三章

三代目 黒河内 義夫の時代

1889(明治22)年～
1971(昭和46)年
享年82歳
社長在任期間＝
1931(昭和6)年～
1960(昭和35)年



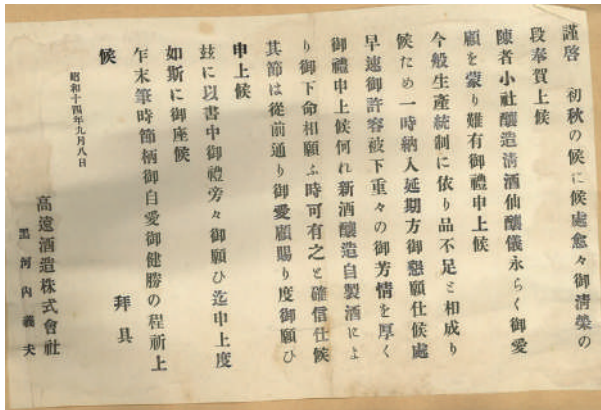
義夫は1889(明治22)年、朝日村(現・辰野町)沢底の山林地主・古村武衛門の二男として生まれた。旧制諏訪中学(現・諏訪清陵高校)、早稲田大学商学部を卒業後、東京大日本麦酒(サッポロビール、アサヒビールの前身)に入社、札幌支店に勤務していたが、二年後の1913(大正2)年に東京大日本麦酒を退社し、太松酒造店に入社した。長女よし江と結婚し、千代太郎の婿養子に迎えられ、酒造業を継いだ。以後、義夫の人生の大半は戦争に明け暮れた昭和の前半にある。戦時中は本人の言葉を借りれば、「酒屋を存続させること」、「3人の息子を戦死させないこと」に心を砕いた。義夫の最大の功績は、この両面の努力を全うしたことに尽きると言える。

初の大卒蔵元・社長の誕生

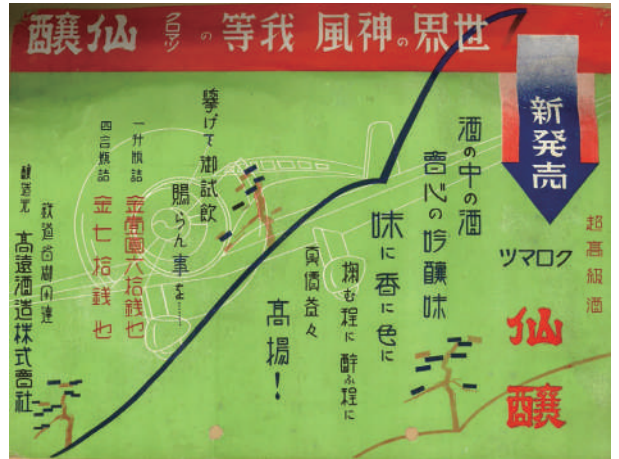
大都会の札幌は、田舎育ちの義夫にとってはニューワールドだった。ドイツから来たビール製造技術者たちとの交流などを通して異文化の空気を吸って知的刺激を受けたのは想像に難くない。高遠のような田舎町の造り酒屋の跡継ぎに座っても、知的好奇心に刺激された札幌時代とはギャップを感じていたのだろう。大学卒業という高学歴

の中で涵養された知識や教養を直接生かせる世界とは違った。地域の人たちとは世界観や知識が違ふこともあって周りの人と話が合わなかったのだろう。太松酒造店では大学卒業の蔵元・社長就任は義夫が初めてである。学制が変遷する時代背景もあってか、初代、二代蔵元・社長は大学での勉学経験はない。

日中戦争、太平洋戦争を含む第二次世界大戦中、日本は物資不足にあえいでいた。金属不足も深刻な状況に陥り、お寺の鐘まで武器弾薬補給のために供出する状況になっていた。1939(昭和14)年9月8日には生産統制による品不足のため、米が不足し仙醸(当時は高遠酒造株式会社)は一時「兜桜」の販売を中止せざるを得なかった。高遠酒造の黒河内義夫社長名で各販売店に送られた、この案内状が仙醸に保管され残っている。



クロマツ仙醸新発売のチラシ(戦時中)



クロマツ仙醸新発売のチラシ(戦時中)



「黒松仙醸」ラベル (昭和一五年以降の等級ラベル、規格証紙一覧)(左上)

仙醸のメインブランドとなる「黒松仙醸」誕生

後に仙醸の代名詞ともいえる高級酒「黒松仙醸」が誕生したのもこの時代と考えられる。4代社長の太郎が仙醸蔵に残っていた各種資料、古記録、ラベル、チラシなどを整理しスクラップブックに張り付けた貴重な書類群がある。戦時中のチラシの中に「クロマツ仙醸 新発売」などの文字が見えることから、昭和15年ごろ以降に「黒松仙醸」という銘柄の日本酒が登場したものとみられる。

戦後初の公選町長、高遠高校の県立化を実現

義夫は高遠町議会議員を昭和初期に二期務めた後、1947(昭和22)年に行われた第一回統一地方選挙に推されて立候補、無投票で当選し初代町長

に就任した。一期四年間務めただけで以後は政治の世界には足を踏み入れなかった。終戦後の自治法に基づく行政の確立、産業経済の復興に努め、占領軍との交渉にも多忙を極める毎日だったようだ。

町長就任直後から高遠高校県立移管問題に奔走した。高遠高校は1926(大正15)年に開設された町立高遠実業補習学校が前身。町長として東部1町6カ村や長野県教育委員会との交渉、地元負担金問題を克服して、校舎を高遠城跡の高遠藩校の進徳館のあった場所に建設する基礎を作っている。高遠高校は1984(昭和59)年には高遠町小原に新校舎を建設して再移転している。

中川紀元を援助、世に出す

造り酒屋では昔から文化人の逗留を快く受け入れた。義夫は、当時はまだ日本画壇では名声が定着していなかった同じ辰野町出身の中川紀元を酒屋の一室に逗留させ、日がな一日自由に絵を描かせていた。仙醸には習作を含め数多くの絵画が残っている。

中川は、上伊那郡朝日村(現・辰野町)出身で、義夫とは同郷。旧制諏訪中学の3年後輩で親友でもあった。空襲で信州に帰郷していた時期から戦後しばらくの間、高遠の黒河内家にしばしば滞在していた。義夫は、中川に自分が創立に関わった県立高遠高校の非常勤の美術講師として就任を要請している。



中川紀元

伝わる松下少年発掘の逸話

今昔を問わず人材確保は会社の命運を左右する。経営者は優秀な社員を見つけ雇い入れることに苦労を重ねるのが常だ。義夫自らが偶然発掘したのが松下盛登少年だった。御用聞きの小僧から始め、支配人、専務取締役まで上り詰めた立志伝中の人物だ。義夫は集金で大鹿村の酒屋を訪問した際、店主に「従業員になってくれる人を探しているが、いい人はいないかね」と雑談交じりに尋ねた。その時名前がでたのが松下少年だった。義夫はその足で松下少年の家を訪ねて面会、その少年の利発さを気に入り就職を要請した。松下少年は1924(大正13年)5月に大鹿村から高遠町の太松酒造店まで柳行李一つを背負い歩いてきた。16歳であった。醸造蔵の空き部屋に泊まり込み酒造店での奉公が始まった。

松下は公務で忙しい二人の社長(3代社長義夫、4代社長太郎)に仕え、実質的に造り酒屋を切り

盛りして支えた。戦中戦後の造り酒屋の危機的な状況を乗り切り、特に独特の商才と堅実な人柄、人材育成に力を発揮し、その後の高度成長の成長の礎を築いた。昭和28年に記録されている『松下日誌』には日々の業務が、克明に記録されている。現在の仙醸の形を整えた最大の功労者の一人である。



松下盛登

「仙醸」という新しいネーミング

酒の銘柄に「千代友」や「千代鶴」など、蔵元の個人名をうかがわせる銘柄でなく、より広く共感してもらいやすい銘柄にしたのも義夫である。新しい日本酒の銘柄を考えているうちに、南アルプスの名峰「仙丈ヶ岳」にちなみ「仙醸」という銘柄名を思いついた。1929(昭和4)年に同じ町内の造り酒屋と合併し「高遠酒造」になった時期に美しい桜ラベルの「仙醸」が誕生?し、1973(昭和48)年には社名を「仙醸」に変更している。商品名と企業名が表裏一体の形で同一ブランド名を名乗ることになったのだ。なお、高遠酒造の開業広告には「仙醸」「旭櫻」「兜桜」の銘柄は見えるが、「千代友」「千代鶴」の銘柄の表記はない。「家業から企業へ」という義夫の方針は、太郎の時代に受け継がれて進化していくことになる。



初期の仙醸ラベル

第四章

四代目 黒河内 太郎の時代

1914(大正3)年～
1999(平成11)年
享年85歳
社長在任期間＝
1960(昭和35)年～
1987(昭和62)年



太郎の主な足跡

太郎は1914(大正3)年3代目社長の義夫の長男として高遠に生まれた。中学は旧制の諏訪中学(現・諏訪清陵高校)に入学、千代太郎が諏訪湖畔に建てた別荘から通学した。1939(昭和14)年、早稲田大学政治経済学部を卒業後、中島飛行機に入社した。まもなく召集されて兵役に就いた。幹部候補生試験に合格して陸軍経理学校に入学した。そこで経理・会計学を学び、卒業後は陸軍航空本部の会計監督官(陸軍主計大尉)として勤務した。太郎は終戦まで戦場に送られることはなかった。1945(昭和20)年9月には、軍需省が元の名称に戻った商工省(通産省・現経済産業省)に移り、戦後処理を担当した。

戦後処理の業務が一段落した1950(昭和25)年には役所勤めを辞し、高遠酒造(後の仙醸)に入社して家業を継ぐ準備に入った。10年後の1960(昭和35)年4月に社長に就任した。46歳だった。

四代目は「文化の人」

太郎の自宅(創業の地・太松蔵)には蔵を改造して作った私設美術館があった。この私設美術館には中村不折、池上秀畝、中川紀元、瀬戸団治などの郷土出身の作家の作品、元禄時代の高遠の古地図、自身が描いた水彩スケッチや油絵も展示され

ていた。黒松をあしらった黒松仙醸のお酒のラベルもデザインしている。太郎は上伊那郷土研究会の定期雑誌「伊那路」や高遠郷土研究会年誌「高遠」に地域の歴史を紐解く文章を寄稿している。



太郎がデザインしたと伝わる黒松仙醸の松のラベル

工場移転、酒造りの近代化を実現

太郎が四代社長に就任した1960(昭和35)年から1964年にかけて仙醸蔵の近代化、設備改革に乗り出した。精米所を新築、精米機の増設、仕込み蔵、製麹室、圧搾室のコンクリート蔵新築、瓶詰工場、従業員宿舎を完成させた。この5年間の投資額は4,400万円に上っている。1964(昭和39)年度の決算では総売り上げは1億3,000万円弱を計上、前年度比3%増程度だったが、その後の決算では15%前後売り上げを伸ばしている。総利益率も右肩上がりが増えていく。近代化設備投資の効果が数字に表れた形だ。

1973(昭和48)年10月1日に高遠酒造は「株式会社仙醸」に社名を変更している。その翌年の1974(昭和49)年には営業・出荷・販売拠点を手狭な高遠町西高遠本町の仙醸蔵から上山田2432番地の土地に移転に着手した。第一期工事として、貯酒・瓶詰棟、製品倉庫、営業事務所の機能をまず移した。1982(昭和57)年には第二期工事として、精米所、醸造蔵に移転し、事業のすべてを上山田で行う体制が整った。

設備や建物のようなハード面の移転よりも、醸



上山田会社外観(ドローン撮影の画像)

造部門のソフト面での移行とシステム化の完成には期間を要した。実際に酒造りをしてみて、都度データを取得し分析した後、翌年の酒造りに生かすといった試行錯誤が必要だった。工場長の伊藤好は「まあ満足できる程度になるまで10年はかかったと思う」と述懐している。

杜氏の経験と勘による酒造りに「科学」を

仙醸の酒造りのシステム化は同時に生産規模の拡大を伴うものであった。杜氏の経験と勘を頼りにした酒造りに、科学的手法や機械装置を持ち込むもので、酒造りを一変させた。工場長の伊藤が作業場の配置を考え、設計し指揮を執って完成させたシステムだった。この時期に蔵人たちの季節雇用をやめ、杜氏・社員の通年雇用制の採用に踏み切った。目指す品質の酒を造るための課題は山積していたが、機械化とシステム化は蔵人たちの過酷な労働環境の改善にはつながった。



OSタンク

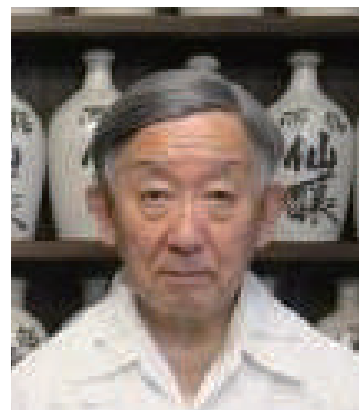
太郎の慧眼で伊藤を「青田買い」

太郎は、酒蔵の経営と醸造は異なった専門性を求められる分野であり、蔵元は経営を、杜氏は酒造りを担当するという役割分担が望ましいと考えていた。そして「これからの酒造りには大卒の専門知識を持った人材が必要だ」と痛感していた。高遠町内に高遠高校がある。伝手を頼って高校2年生だった伊藤好(旧姓春日)と本社応接室で面接した。趣旨は「大学に行って醸造学や発酵学を学び、卒業後は仙醸に入社しその知識を酒造りに生かしてほしい。その間の学費や生活費は仙醸が負担する」というものだった。伊藤はこの提案を受け入れた。東京農業大学卒業後は、長野県醸造試験場に研修生として就職、2年後に仙醸に入社した。入社後は現場の改善や酒造りの機械化、システム化に取り組んで新工場建設の総指揮を執った。

第五章

五代目 黒河内 靖の時代

1944(昭和19)年～
社長在任期間＝
1987(昭和62)年～
2009(平成21)年



共産圏二十数カ国を歴訪し崩壊を予期した

5代目社長・黒河内靖は、周りから一風変わった経営者だと受け止められていた。少年時代からイデオロギーの分野に関心を持ち、反共保守の立場で共産主義の批判的研究を続けてきた「思想家」としての貌を持っていた。諏訪清陵高校、慶應義塾大学経済学部を卒業後、同大法学部政治学科の大学院修士課程を経て、京都大学東南アジア研究センター所長だった矢野暢教授に個人的に師事し

て研究室に出入りし、近代外交史をテーマに研究に没頭していたのだ。家業の酒造業を継がなくてもいい環境だったら学者の道を進んでいたかもしれない。そういう表面的な特徴が「一風変わった」印象を与えたのだろう。

東西冷戦時代から中国、ロシアをはじめ東欧諸国、北朝鮮、キューバなど20数カ国を単身で現地視察と調査を敢行した。一人旅である。この歴訪の中で靖はこれらの共産圏諸国の崩壊はいずれ起きるだろうと予期したという。二十世紀末の東側共産圏崩壊前後には講演や記事執筆依頼が舞い込んだ。ロシア東欧学会会員、長野県防衛協会副会長も務めた。

終戦後初の高遠町長だった祖父の黒河内義夫(3代社長)に連合軍占領軍司令部(GHQ)から「軍国の碑を破砕せよ」という行政命令が来た。町民有志が義夫と相はかり、高遠町内の戦死者の霊を慰める「靖国招魂碑」を急遽掘った穴に埋め、GHQの統治が終わった後、掘り出して高遠城址公園に建て直したという。靖はこの郷土先人の愛国的な気概を長く後世に伝えたいと、はがきに書いて知人・友人に送っている。社長になってから自衛隊OBを社員に積極的に採用している。酒を造る蔵元としては異色の経歴と立ち位置にいる経営者だ。

家業の造り酒屋を継ぐ

靖は1970(昭和45)年に帰郷、高遠酒造に入社した。靖は近代外交史を研究する傍ら、京都の伏見の黄桜酒造で「酒造り研修」を受けていた。常用の正社員ではなかったし、酒造り研修よりは京都大学の矢野研究室に通う方に熱心だった。これが靖の黄桜酒造での「酒造り研修」だった。靖らしいエピソードである。

経営と製造：靖と伊藤好の二人三脚

経営面の責任者である靖と、酒造りの技術的な専門知識を持つ工場長の伊藤好との二人三脚が機能し始めるのは、靖が仙醸に入社後である。伊藤は東京農業大学で醸造学を学んで靖より2年ほど

早く仙醸に入社していた。伊藤は4代社長の太郎が将来は酒造り現場を取り仕切らせようとして学費などを援助して卒業させた人材だ。

太郎による「伊藤の青田買い」には先例があった。諏訪市の「竹屋(タケヤ味噌)」が優秀な高校生を社員として採用し、学費や生活費を支給して東京農業大学に派遣留学させ醸造学を学ばせた。この人は後に工場長まで務めたという。この話を靖が4代社長の太郎にしたことがあった。この話にヒントを得て、太郎が伊藤の青田買いを実現したのだろうと靖は推測している。

靖と伊藤は1944(昭和19)生まれで同年齢だが、靖は早生まれのため、学年は伊藤より一期上だった。一方は経営者、片方は従業員であっても、二人は立場を超えて同僚であり友人であった。そんな折、山形と福島酒造の施設や仕込みを見学して勉強する視察があり、二人で参加した。山形県鶴岡市にある大山酒造は、醸造りの工程と麴造りの工程を機械的に全自動にしながら、温度管理その他をコンピューターで行うシステムを導入した会社だった。「実際に見て良ければ仙醸でも導入したい」という狙いもあった。福島県喜多方市のほまれ酒造も視察している。その視察旅行の中で、酒造りの今後について酒を飲みながら語り合い、目指す方向が一致した。仙醸が上山田に酒造りの新施設を作り移転する2年前のことだった。



伊藤好

酒蔵移転の大事業を補佐

1960年代に仙醸蔵の近代化や酒造施設の拡充強化を成し遂げた。この投資が実を結んで酒の販売量も順調に伸ばし、会社は順調に成長していった。売上の伸び率は15%、多いときは20%を超えた成長を記録したこともあった。売上のピーク時には10億円を超えた。ちなみに4代社長の太

郎が学費を提供して東京農大で醸造学を学ばせていた伊藤好が仙醸に入社したのはこの4年後である。上山田への新工場の移転が始まるのはさらにこの5年後である。

1973(昭和48)年10月1日高遠酒造は社名を「仙醸」に変更、この機に合わせて靖は常務取締役就任した。靖は入社以降3年間にわたり営業担当として諏訪地方の新規開拓に奔走していた。

靖が常務に就任した翌年の1974(昭和49)年には仙醸蔵(本社)が西高遠本町から、上山田2432番地に移転を始めた。第一期工事となる貯酒・瓶詰棟、製品倉庫、営業事務所がまず移転し、8年後の1982(昭和57)年には、第二期工事として整備していた精米所、醸造蔵が完成し移転している。

靖は1983(昭和58)年「我が信条—復古的地酒主義を批判する」という手稿を書き上げ、日本醸造協会雑誌に掲載された。この手稿は酒造業界に波紋を広げた。要旨は「懐古趣味の地酒ブームと手造りの復古主義では産業としての日本酒が衰退する。近代経営、技術革新こそが生き残る道である」と主張している。靖は後年になって、「機械化による酒造りは工業的には成功だったかもしれないが、商業的には痛切な反省をしなければならない」と当時を振り返って総括の言葉を漏らしている。自動化酒造システムで、生産性の向上と、労務面での大幅な改善を実現した一方で、導入後、業界全体が縮小局面に入ったことを割り引いても、酒の売上が下降線をたどったことの原因を感じているのかもしれない。



KOS自動製麴機

第六章

六代目 黒河内 貴の時代

1976(昭和51)年
社長在任期間=
2009(平成21)年～



歴代社長の中で一番若い社長誕生

貴が6代目社長に就任したのは2009(平成21)年12月1日。33歳の時だった。黒河内家6代の社長の中では最も若い年齢で社長に就任している。貴は父親の5代社長・靖と同様に慶應義塾大学に入学し文学部史学科を卒業。卒業後は英国のロンドン・スクール・オブ・エコノミクス(LSE)に留学、国際関係史を学んでいる。2001(平成13)年には留学を終え帰国、仙醸に入社して家業の酒造りの道を歩み始めた。貴が入社した時期、「日本酒氷河期」ともいえる時代で、普通酒の売上げは急激に下降線をたどり続け止まるところを知らなかった。経営危機を打開するべく、仙醸は特定名称酒づくりに舵を切り、甘酒やどぶろく、リキュール類などの商品の多角化を行い、また留学経験を生かして海外市場開拓に力を入れている。

大量消費時代の終焉と方向転換

日本酒が大量生産、大量消費された時代があった。拡大する需要に応えるため酒造りの設備の更新や機械化が進められ大量生産体制が整えられていった。新工場での新しい酒造りの時代に船出した仙醸だったが、1990年代に入ると日本酒の出荷量に陰りが見え始め、以後落ち込みは加速的に進行した。国税庁の統計によると、日本酒の出荷量はピークを迎えた1973(昭和48)年には176

万キロリットル余だったが、その後は減少に転じ、2020(令和2)年には41万キロリットルまで落ち込んだ。実に全盛期の4分の1以下にまで減少していた。

日本酒の消費量が大幅に減少してきた背景には、酒に対する消費者の嗜好の変化と規制緩和による、大手量販店の酒販業界参入など流通側の変化の二つの側面があった。

貴がロンドン留学を終えて仙醸に入社したのは、「日本酒受難の時代」に入っていた2001(平成13)年、この年の出荷量は95万キロリットル。6代社長に就任したのが2009(平成21)年、この年は62万キロリットルまで減っていた。日本酒出荷量の減少傾向は「手の打ちようがなかった」と貴は苦い思いで当時を振り返る。

日本酒全体の出荷量は減り続けていたが、特定名称酒の純米酒、純米吟醸酒の出荷量は少しずつだが右肩上がりが増えていた。2009(平成21)年には純米酒、純米吟醸酒特定名称酒は8万キロリットル、2020(令和2)年には9万8,000キロリットルが課税移出されており、緩やかながら伸びている。仙醸も特定名称酒造りに力点を置いた酒造りに舵を切った。ただ新工場にあるのは大量タンクや、KOSと呼ばれる、自動製麹機のみ。一回の仕込みで6,000キログラムの白米を使い、およそ15,000リットルの酒ができる施設だ。これは一般的な仕込み規模の4~6倍にあたる。仙醸らしさを表現できる酒を造ろうとしても失敗作だったら目も当てられない。もっと小回りの利く製造施設が必要だった。

どぶろくと甘酒の成功

特定名称酒に力を入れ始めた仙醸は、純米、純米吟醸などを専門店に売り込んでいく戦略をとっていたが、大きすぎる製造設備を持て余していた。2011年に貴は、強みを生かせない苦手な分野で相撲を取るのはやめる決断をした。貴は地酒専門店向けの純米酒造りを継続しつつも、新しい取り組みとして、どぶろく造りに挑戦し始めた。これがのちに突破口となる。どぶろくは2012(平成

24)年11月発売。日本酒の売上減少をしり目に、売上は順調に拡大していった。

甘酒ブームがこれに続いた。甘酒の発売は2005(平成17)年だが、2016(平成28)年から売上が急増した。どぶろくと甘酒の売上で財務内容に余裕が生まれ、黒字転換を実現したのである。

「造り酒屋でも日本酒だけにこだわる必要はない」

甘酒やどぶろくなどの新製品は、これまでに仙醸の日本酒造りの醸造技術の蓄積から生まれたものだ。しかも原材料は日本酒造りで使用する米麹である。日本酒も甘酒もどぶろくも同じ発酵食品である。仙醸が日本酒造りだけにこだわる必要はない。

貴は「発酵食品は日本の文化であり、この発酵文化は未来に引き継がれていくべき財産」だという考えに行き着いた。こうして「米発酵文化を未来へ」という基本理念が固まった。貴は2016(平成28)年にこの理念を会社の企業理念として定めた。それと同時に社員の行動指針として「今あるものを生かし切る」ことも定めた。「今あるもの」とは製造設備のような目に見える具体的なモノのほか、技術や知恵や経験、人脈、チームワーク、地域社会や得意先からの信用など目に見えないモノ一切が含まれる。



どぶろく

33年ぶりに手造り製麹室を復活

どぶろくや甘酒により財務内容も改善された。これにより可能となったのが、小規模の発酵タンクのサイズに見合った麹づくりの設備である。それが33年ぶりに復活させた手造り製麹室だ。

手造り製麹室の復活は2017(平成29)年のことだった。以後、純米酒や純米大吟醸酒などの麹は、この麹室で製造し、甘酒やどぶろくで使用する麹

はKOS(機械製麴機)で行うという「棲み分け」が可能になった。仙醸は「量産」と「高品質の少量生産」を並行して行うことができる二つの製造ラインを手に入れたことになる。



33年ぶりに復活させた製麴室での作業風景

スピリッツの開発とコロナ禍の消毒用エタノール

甘酒ブームの勢いも徐々に衰えており、次の何かを探していた時期に貴が目をつけたのは世界的には広く飲まれているジンだった。

ジンは世界各地で風土に根付いた多様な植物(ボタニカル)の香りが表現されるお酒だ。世界的なジンブームが日本にも上陸しそうな気配があった。仙醸は桜の名所・高遠の造り酒屋なのでジンに使用するボタニカルは桜に定めていた。

仙醸では米を発酵させて蒸留して造る米焼酎は2004(平成16)年に発売された。この焼酎をベースに使い、ジンに必須のジュニパーベリーとタカトウコヒガンザクラの葉を使ったジン「SENJOクラフトジンSAKURA」を2023(令和5)年に発売した。この新発売のジンが東京ウイスキー&スピリッツコンペティション2023「洋酒部門」で金賞を受賞した。

このジン製造は消毒用の高濃度エタノール製品の「生みの親」にもなった。2020年に世界を襲ったコロナ禍で消毒用エタノールが品不足となり入手困難な状況が始まっていた。コロナという目に見えない怖い感染症が世界的に蔓延してパニックに陥っていた時期、消費者が消毒用エタノールの

代わりに高アルコールのウォッカ等を買占めるという異常な事態が発生した。確かに消毒用アルコールの不足は深刻で税務署も特例として、免税措置を講じた。ジンを造るためのスピリッツ製造免許を持っていた仙醸は消毒用の高濃度エタノール「アルカス77」を製造販売した。

薬品販売は創業当時「官許」による販売を松治郎が行っていた実績があり、形の上では時代を越えてそれを引き継いだ事業といえる。アルカスの販売に際して、貴は「造り酒屋が消毒薬の製造販売を行うことに当初、ためらいがあったが、創業時に薬品の販売を行っていた歴史に背中を押されるような心境だった」と振り返る。



アルカス77

伸びてきた日本酒の輸出

日本酒の国内出荷量が減少を続ける一方で、日本酒の輸出量が2010(平成22)年以降、金額、数量とも過去最高を更新している。仙醸はワインの本場ともいえるフランスや米国に自社製品を積極的に出品展示し、市場視察を敢行している。2017(平成29)年にはフランス・ボルドーで開催された「VINEXPO」に参加、パリ、ロンドンなどのソムリエとの交流や米・カリフォルニアでワイナリー訪問など行動的だ。貴は英国留学やWSET(ロンドンに本部を置く世界最大のワイン教育機関)での資格取得を通して得た人脈を活用し、海外輸出販路拡大に努力を傾けている。2023年6月(97期)には輸出が売上金額の1割を占めるまでに増加している。

年代記

令和6年〇月〇日 発行

編集 …………… 株式会社仙醸 社史編集委員会
発行者 …………… 株式会社 仙醸
住所 …………… 長野県伊那市高遠町上山田 2432
電話 …………… 0265-94-2250

※この資料は海外展開・酒蔵ツーリズム補助金を活用して作成しています。