

## 〈資料紹介〉

# ブラジル東山農場所蔵「酒造工場沿革誌」から見る ブラジル産〈日本酒〉事始め

赤木妙子（目白大学・教授）

## 〈目次〉

1. 史料の概要
2. 「酒造工場」略史
  - ① 「酒造工場」設立理由
  - ② 「酒造工場」の設立
  - ③ その後の「酒造工場」
3. 史料翻刻

キーワード：ブラジル、日本酒、東山農場、東麒麟

## 1. 史料の概要

現在、ブラジル東山農場（FAZENDA MONTE D'ESTE）が所蔵する史料群のなかに、「昭和拾六年三月 一九四一年三月 酒造工場沿革誌 カンピナス農産加工會社」という表紙が付けられた仮綴じの冊子がある。「Industria Agricola Campineira, Limitada.」（カンピーナス農産加工会社）の便箋に黒インクで手書きされた史料で、表紙用箋を含めた88葉からなり、最初の23葉には両面に書き込みがあるが、裏面は後日追加的に書き込まれたものと考えられる。

2葉めおよび3葉めの表面に記載された「目次」には、以下のようにある。

（2葉め）

「酒造工場沿革誌 No 1.  
一九四一年三月

於カンピナス農産加工會社

### 第一 概説

1. 緒言
2. 現況
3. カンピナス農産加工會社ノ設立

### 第二 酒造工場ノ建設

1. 酒造工場設立場所ノ決定
2. 主工場建設
3. 諸設備
4. 倉庫
5. 機械器具類
6. 第一期増産計畫
7. 第二期増産計畫

8. 其後ニ於ケル設備
9. 酒造工場現在ニ於ケル設備

### 第三 酒造工場ノ運営

1. 工場配員關係
2. 諸事務販賣關係
3. 各年度ニ於ケル營業成績
4. 製造方法ノ變遷

### 第四 在伯邦人ノ清酒消費狀況

1. 年度別ニ見タル消費狀況
2. 各地方別ニ見タル消費狀況
3. 期節別ニ見タル消費狀況
4. 清酒ノ将来性

—以上—

(3葉め)

「 附 No.2.

1. 消費税問題ニ就テ
2. Vinho de arroz ナル名称問題ニ付テ

— o —

目次内に「於カンピナス農産加工會社」とあり、表紙や用箋にもあったように、本史料はブラジル連邦共和国サンパウロ州カンピーナス市に設立されていたカンピーナス農産加工会社が運営する「酒造工場」の、設立から現状、そして将来性について報告するレポートであり、太平洋戦争開戦前の1941年3月に日本の本社（東山農事株式会社）への事業報告用にまとめられ送付されたものの控えである。目次の最後にある「附」の1および2にあたる部分の本文最後には「1943年7月19日（西暦）」（88葉め）という後筆書き込みがあり、後日追加された部分もあることがわかる。さらに、仮綴じ後、表紙からはじまる各葉の裏面に、「附録」として「伯國官憲廳ニ呈出スル清酒釀造法」（1葉め裏面～4葉め裏面）や1937～40年の関係書翰（5葉め裏面～23葉め裏面）等、本文内の記載事項に関わる参考史料の写しが書き込まれている。史料の作成者は、「沿革誌」が作成された1941年に「釀造係 傭員」だった「黒岩重顯」と思われる<sup>1)</sup>。

現在、この「酒造工場沿革誌」を所蔵しているブラジル東山農場は、三菱財閥（岩崎家）が1927年にブラジルで購入し東山農事株式会社の所有とした農場をルーツとし、戦中戦後の紆余曲折を経て現在に至るものである。主要生産品はコーヒーであったが、それだけにとどまらず、実験的かつ多角的な経営を行っていた（柳田 2008：73-74、2009：77-80、2012：4-7）。農場はサンパウロ州カンピーナス市の郊外に位置し、サンパウロ市から日帰り圏内にあることから、観光農場としての側面も持っており、場内の歴史的建造物（奴隷小屋やコロノ住宅）や伝統的コーヒー収穫用具などを展示したMuseu（博物館）を訪問客に公開している。長年放置されていた資史料の整理に2007年から着手し新たに「史料室」を設置しており、該史料は現在、そこに架蔵されている（柳田 2012：35）。

「酒造工場沿革誌」の主題である「酒造工場」は、東山農場敷地内で1934年8月に起工、翌35年3月に竣工したものである。酒精飲料に関するブラジル政府の規制や税法上の問題など、予想されるリスクの回避策として、表面上、東山農場とは別企業である「カンピナス農産加工會社」を設立し、「酒

造工場」の運営にあたるもとのした。しかし、実態としては「（カンピナス農産加工会社は）東山組織内ニ於テハ工業部ニ属シ」（4葉め）ていたし、農産加工会社設立時点の「出資社員」3名のうちの2名が東山農場の幹部であり、東山農場とは「恰モ其ノ關係ハ親子ノ如ク」（4葉め）であったと「沿革誌」にも記述されている。（該史料が東山農場に残されていたことから、経営実態が理解できるであろう。）

戦後は、日本の「東山組織」が解体されたのにもない、実態としても独立したブラジル企業となり、また、東山農場の所有面積の縮小に伴い、物理的にも場内でも隣接地でもなくなっている。1975年に麒麟麦酒が資本参加し、その後は、東山農産加工有限公司としてキリンホールディングスのグループ会社となり、現在に至っている。同社のホームページには、「ブラジルにおけるキリングループの事業基盤として、ブラジルキリン社（旧スキンカリオール社：2012.11に社名変更）及び東山農産社があります」<sup>2)</sup>とある。

その東山農産加工有限公司のホームページ<sup>3)</sup>を見ると、そのトップページに主力商品として載せられているのが、TOZANブランドのShoyu（醤油）、AZUMA KIRIN（東麒麟）という日本酒、KIRIN ICHIBANとして「キリン一番搾り」（ビール）の3銘柄である。「キリン一番搾り」のブラジル現地製造と販売は2014年にはじまったばかりの新規事業であり、東山醤油もその販売は戦後になってからであるが、日本酒の製造販売は戦前からのブラジル日系社会の歴史と密接にかかわるものである。東山農場の酒造工場から生まれた「東麒麟」は、ブラジル初の「商業的醸造」日本酒であり、サンパウロ市の「戦前の料亭文化隆盛の時代に登場、料亭文化を支える」酒であった（森 2010：567-568）。開戦直前にブラジルとアルゼンチンを「一廻り」してから帰朝したチリ移民の千田平一は、1942年に出版された旅行記に以下のように記載している。

[サンパウロで、東棉の] Tさんに招かれて料亭『青柳』の宴に出た。三十二人の女給が席に侍る。リオから来る肴は小味だ。特に牡蠣と蝦がよい。東山農場（三菱）で作る『あずまきりん』も相當に飲める。女給の中には三味を弾くのが四人、『春雨』『黒髪』『秋の夜』なんかを器用に踊る舞妓が一人ゐた。かうした天涯の異域には珍らしい事だ。（千田 1942：88）

千田はこのあと「ブラジル通のT農學士同道で奥地行脚の旅に出」るのだが、パウリスタ線の奥地リンスで、パウルー初代領事でその後リンスでコーヒー園を経営していたT氏<sup>4)</sup>の邸宅を訪問し、ここでも「『東麒麟』を傾けて談論風發、時の移るを知らない（千田：96-97）」という体験をしている。なお、千田はブラジルで一般的に飲まれているピング（pinga、サトウキビの蒸留酒）については「氷水と、臭いピングを飲みながら」「ピングなんてものをやたらに飲まされては堪らぬ」（千田：109,118）等、好意的とはいえない表現で記述し、いっぽう、上流日本人から御馳走される日本産の日本酒に対しては、「船長の持参した『天下の多聞』に舌鼓を打つ」等（千田：124,127）と賛辞を惜しまない。当時の日系社会における「東麒麟」の広がりや位置づけが読み取れるだろう。

戦後の1960年代には、「非日系消費者向けに販売すべく、当時の一流デパートマッピンで」着物姿の女性のお酌で「東麒麟」を試飲させる「パフォーマンス・売り込み」（森：567）を行なうなど、非日系社会への市場拡大という先見性を見せはじめる。2000年代に入ると、日本酒をつかったカクテル「サケピリーニャ」<sup>5)</sup>の普及がはじまった。現今の世界的和食ブームのなかで日本酒も注目を集めつつあるが、ブラジルではその先駆け的に、在留日本人社会・日系社会内にとどまらない「日本酒」需要への要としてAZUMA KIRINへの注目も高まっているのである。<sup>6)</sup>

ブラジルにおける日本酒製造草創期の歴史をまとめた「酒造工場沿革誌」は、編纂史料とはいえ、

その史料の価値と今日的関心にも答えるトレンド性は高いといえる。ほかにも東山農場には、酒造関係の同時代史料が多数（酒造工場設立以前の、立案段階、試作段階のものから）残されており、また、東山農場史を語る基本史料として整理済みの「農場日誌」にも、当然、酒造工場関係の記述が掲載されている。将来的には、それらを総合的に利用することで、ブラジルにおける「日本酒」製造・普及史を多角的に検証できるものと思われる。

## 2. 「酒造工場」略史

ここでは、「酒造工場沿革誌」を主史料としながら、その他の東山農場所蔵史料を参照しつつ、「酒造工場」の歩みを簡単に概観してみよう。

### ①「酒造工場」設立理由

「酒造工場沿革史」では、「3. カンピナス農産加工會社ノ設立」の「イ. 酒造工場設立ノ動機」（5葉め～7葉め）の項で、「酒造工場」の設立理由を以下のように説明している。「数年前ニ於ケル邦人植民地ノ状態ハ真ニ殺風景タリシモノニシテ僅ニ飲酒ニヨリテ日々ノ労苦ヲ忘レツ、過激ノ労働ニ従事シ居タル有様」であり、日本人移住者が日常の憂さを酒で晴らそうとする場合、手にすることができたのは「ブラジル中何レニテモ安價ニ求メ得ラルル火酒即チピンガ」であった。なぜなら「他ノ高級飲料即チ葡萄酒、麦酒ノ如キハ到底経済的ニ其ノ常用ヲ許サ」ないものであり、かりに経済的に余裕があってワインやビールが買えるとしても、そもそも「日本人一般ノ嗜好トシテ葡萄酒ヲ好マズ麦酒ハ弱キニ過ギ」るから、やはり常飲酒は（度数の高い）ピンガになってしまう。「経済ニ余裕アル人々ハ日本人ニ適シタル酒精飲料ガ求メ得ラル、モノナラバ」求めたいと思うのだが、「日本人ニ適スル酒精飲料」すなわち日本酒（清酒）は「当時全部輸入品ニシテ一本15\$000内外ノ價格」であり、なまなかな経済力で手が出せるものではなかったのである。よって、日本人は「ピンガノ害毒ヲ知リツ、モ止ムナクピンガ常用ヲ繼續スルト云フガ如キ状態」になっており、日系社会の指導者たちはこの状況を憂慮していた——「成功ノ鍵ハ健康ニアリトノ観点ヨリ識者間ニハ已ニ斯ノ如キ邦人保健状態ガ憂慮セラル、ニ至リシハ眞ニ当然ナリト云フベシ」——ゆえに、日本人同胞の健全な生活のためにこそ、日本酒をつくるのだと説明されている<sup>7</sup>。

「酒造工場沿革誌」の作成された1941年段階では、カンピナス農産加工会社による日本酒の製造販売はすでに軌道に乗っており、その日本酒をつくるに至った動機、それも道義的部分が強調されて語られていると考えられる。「在伯二十万同胞ヲ脊景トスルニ於テハ酒造業ガ一ノ企業トシテ成立スル可能性アル事明ラカ」と、日系社会が日本人のみに向けた製品の生産販売事業を成立させようとする市場規模になった点にも触れているが、同時に「在伯邦人中ニテ日本ニ於テ清酒醸造ニ経験アル者ハ日本酒ノ醸造ヲ試ミタリシモ日本ト異リ気温高ク且ツ小規模不完全ナル設備ナリシガ故ニ何レモ日本酒トシテ飲ミ得ルモノ、醸造ニ成功セズ」と、気候上の問題からブラジル現地での日本酒製造は難しいと一般に考えられていたことも記載されている。「沿革誌」が、日本の本社（東山農事株式会社）に対する報告書であることは、すでに述べた。よって、この記述の意味は、日本酒製造が気候的、物理的に難しいブラジルの地で、自分たちだけが日本酒製造のノウハウを確立しており、ゆえに「二十万」規模の市場を独占しようとの（本社に対する自社事業の）売り込みである。

すでに柳田2012等で指摘されているように、ブラジル東山農場は、岩崎家の精神的・経済的バックアップを得て、多角的かつ実験的な営農形態を実践してきており、日本酒製造に際しても、技術者や機材が日本から導入されている。しかし、「沿革誌」では触れられていないが、東山農場のさま

ざまな営農（実験）のなかで最初に試みられた「酒造」はブラジルの地酒・ピンガの製造であり、1930年10月30日付の「農場日誌」に「ピンガ酵母購入」とあるのが史料上の初見となる。「酒造工場」設立の4年前である。「農場日誌」に日本酒製造に関する記述があらわれるのは、1932年7月になってからで、2日に「実験具掃除日本酒ノ素試作中」、5日には「日本酒醸造準備中」とある。「沿革誌」には、この頃のこととして「東山カンピナス農場ニ於テモ其ノ頃ヨリ已ニ日本酒醸造ニ関シ調査研究ヲ進メ居リシガ偶々1932年山本農場長帰朝ニ際シ本社ニ於テモ本件ニ就キ検討行ハレ歸伯ニ際シ合成日本酒タル“新興國”数本ヲ持参セリ。帰伯後酒造ノ企業調査ヲ爲シ1933年3月30日附ヲ以テ本件ニ関シ御書ヲ提出スルニ至レリ」（7葉め）という記述がある。山本喜譽司の帰伯は、「農場日誌」によれば1932年6月4日であり、「農場日誌」への「日本酒」記事登場のタイミングと矛盾はない。また、日本酒に関する記述が「農場日誌」に散見されるようになるのと軌を一にして、ピンガ製造についての記述は消えていった。1933年3月に本社宛てに日本酒製造に関する伺書を提出する頃までには、ピンガ製造からは撤退し、酒造計画は日本酒に一本化したものと考えられる。

1933年3月30日付の本社宛伺、9月12日付の本社からの返信、12月14日付の本社宛再伺、翌1934年5月17日付の本社からの承認と、本社と東山農場の間の往復内容が「沿革誌」に掲載されている（7葉め）。日本の本社（東山農事株式会社）に送られた原本は、現在、所在不明となっており、その往復の一部なりとも復元することができる「沿革誌」の史料的意義をここで再確認しておきたい。

1933年3月30日付伺書では、日本酒製造事業を「ピンダ農場甘蔗園利用ノ一策」（7葉め）とも位置づけている。1927年開設当初の東山農場は、ポンテ・アルタ農場、サン・ジョゼ農場、ボカ・ユーバ農場という3つの農場を一括して居抜きで買い取ったものであった。翌年、中央線でサンパウロからさらに奥地に入った旧藤崎農場（ピンダ農場）を追加購入したので、最初の3農場をルーツとした、本部の置かれた農場をカンピナス農場と呼び、ピンダ農場とあわせての総称が東山農場（モンテデステ農場：Monteは山、Esteは東で「東山」を意識したもの、「東山」は三菱財閥の創始者である岩崎弥太郎の雅号である）となった。カンピナス農場の主要産品はコーヒーだったが、ピンダ農場では日本米や甘蔗（サトウキビ）をつくっていた。当時、ブラジルの気候には日本の清酒醸造方法はなじまないと考えられており、「合成日本酒」の製造が計画されたわけだが、ピンダ農場の産品である米と甘蔗（合成酒には糖類が添加される）の有効利用策としての日本酒製造でもあったわけである。

### ②「酒造工場」の設立

上述したように1934年5月17日付でブラジルでの「酒造」事業を認可した本社は、大岩源吾を酒造技師としてブラジルに派遣してきた。大岩は「年産100-400石程度ノ生産能力ヲ有スル酒造工場ニ必要ナル一切ノ酒造機械器具ヲ購入シ1934年6月19日出帆ノリオ・デ・ジヤネイロ丸ニ積込ムト全時ニ自ラモ本船ニ依リブラジルニ出發」(8葉め)している。本社では、当時実用化されつつあった4種類の合成酒醸造法を検討した結果、「醸造試験所黒野式電化法」の採用を決定し、該方法での清酒製造をすでに実現していた「國興酒造株式會社大岩源吾氏」に白羽の矢を立てたのである。前々年、山本場長が見本として日本から持ち帰った合成酒「新興國」こそが、まさに電化法によってつくられた「興國酒造株式會社」<sup>8</sup>の酒であった。

大岩技師は8月2日の農場到着以降、場長の山本や次席の宮地勝彦らとともに精力的に酒造工場設立準備作業を行なっていることが、「農場日誌」から読み取れる。「沿革誌」には、その作業の具体的な内容（工場設置場所の決定過程、建設工事の進捗状況、設備内容等）が詳細に記載されている。そして、同年11月15日に「酒造工場」の運営主体となる「カンピナス農産加工會社」が設立され、「沿

革誌」には、その「定款」の訳文（9葉め～11葉め）が記載されている。

「酒造工場」で醸造された日本酒「東麒麟」は翌「1935年8月3日聖市ニ於テ發賣披露ノ宴ヲ催シ販賣ヲ開始」（32葉め、37葉め）した<sup>9</sup>。翌年3月1日には、価格を抑えた「一般向廉價ナル清酒東鳳」（37葉め）（あずまおおとり）も市場に投入されている。

### ③その後の「酒造工場」

「年産100-400石程度」の合成酒工場として計画がスタートしたため、当初の工場設備は（天然酒用の設備に比較して）小規模なものであった。その後、天然酒への転換と増産を志向して、冷蔵庫等の大型機器の設置を本社に具申し（15葉め）許可を得ている。ブラジルで購入した冷蔵設備は、「東麒麟」を一般にお披露目する直前の1935年7月には稼働をはじめている。

1936年には「第一期増産計画（壺千石）」（18葉め）を立て、本社の承認を得て、建物・設備の増築を実施した。さらに翌年には「第二期増産計画（貳千石）」（20葉め）として、新工場の設立を具申するが、これは本社から却下され、代案として、既工場はそのまま運用しながら別工場を建設する案が出された。結局、折衷案として、従来の工場を拡張することとなった。

1939年3月のブラジル大蔵省より各州税務官憲への通牒により、混成酒（合成酒）への消費税課税が厳密化された。農産加工会社では「当時当工場ニ於テハ酒精使用ヲ半減シ酒精使用量ハ僅カニ5%程度」（84葉め）だったため、混成酒に該当しないと考えていたのだが、10月になって、「例へ少量ニテモ酒精ヲ使用シタル以上上記通牒ニ該当スル」（同）という通告を受けたのである。この通告を受け入れると、1938年5月のブラジル新消費税施行以降、現在までの差額分を追徴されることとなり、「酒造工場ノ存続不可能」（同）の事態ともなる。そこで、農産加工会社はブラジル大蔵省に働きかけ、消費税法中に「清酒（Sake）ナル特殊酒精飲料ニ対スル項目」（85葉め）がないことを認めさせ、追徴金の支払いは回避された。その後、1940年7月17日付の大蔵大臣通牒に「Sakeト称スル飲料ハ國産ナル場合消費税法第四條第二款第十項ニ記載サレタル飲料中ニ包含サル、モノナリ」（同）と記載された。以降、「果実又ハ甘蔗の搾汁ヨリ製セル酒精発酵飲料」（同）の一種にSakeが該当することとなり、カンピナス農産加工会社では合成酒の製造を放棄し、最高1500石程度の天然酒生産能力を有する醸造工場へと転換した。（26葉め）その際、不用となった「旧電解室」は「清涼飲料試験室」として再利用される（同）など、あらたな商品開発も見据えた改革がその後も展開していくのである。

## 3. 史料翻刻

88葉からなる「酒造工場沿革誌」のうち、今回は、その本文部分の一部、目次でいえば「第一概説」と「第二 酒造工場ノ建設」の部分（4葉めから30葉めの途中まで）を以下に翻刻する。

№3.

### 第一 概説

#### 1. 緒言

在伯邦人保健衛生ノ観点ヨリ酒造工場ヲ設立シテヨリ茲ニ六年、其ノ間二三ノ難関ニ逢着セルモ、ヨク之ヲ切抜ケ設立当初ノ規模ヲ數倍ニ擴張シ亦順調ナル營業経過ヲ辿リ來リシハ設立当事者ノ先見ノ明アリタルハ勿論ナリト雖モ数千年來米ト米ヨリノ酒ニテ育マレ來レル

邦人ニ對シテハ日本酒ガ最モ適當セル酒精飲料タル事ノ結果ニシテ火酒ノ害ヨリ避ケラレタル者、及ビ之ニヨリテ日々ノ生活ヲ潤ハシメ、永住ノ決心ヲ新ニナス者等吾社ノ日本酒提供ノ在伯邦人ニ及ボセシ効果又尠カラザルベシ。

茲ニ酒造工場トシテノ設備一應整ヒ酒造確立ヲ機トシ酒造工場沿革ノ梗概ヲ録シ以テ回顧ト展望トニ資セントスル次第ナリ。

### 2. 現況

本酒造工場ハ東山カンピナス農場内カーロス、ゴームス驛アチバイア河ニ沿フ地点ヲトシ1934年8月起工1935年3月主工場竣工、全年6月冷蔵設備完成後1937年第一期増産計畫、1938年第二期増産計畫ヲ完遂シテ遂ニ今日ノ如キ整備セル酒造工場トナリタルモノニシテ現在ノ消費狀況ヨリシテ考察スレバ、工場設備トシテハ一應完了ノ域ニ達シ今後ハ只修繕改良補充ノ程度ニテ充分ナリト思惟セラル。

酒造工場ヲ顧ル時常ニ腦裏ニ浮上ルハカンピナス農場ニシテ、恰モ其ノ關係ハ親子ノ如ク最初ハ農場ノ一員トシテノ取扱ヲ受ケツ、保育セラレ漸ク成長シテ現在一人歩キ可能ナル状態トナレルモノナリ。

酒造工場ノ経営者ハ伯國ノ法律ニ從ヒテ設立セラレタル有限責任特分會社カンピナス農産加工會社ナルモ東山組織内ニ於テハ工業部ニ属シ工業部長之ヲ統裁シ其ノ許ニ主任ヲ置キ之ヲ經營ス。

工場ニハ主任以下職員二名準員一名ヲ配シテ之ヲ運営シ別ニ聖市

№4.

事務所ニハ職員一名準員三名ヲ配シ、會計、販賣事務ヲ採リツ、アリ。

カンピナス農産加工會社ノ資本金ハ200コントスニシテ外ニ東山銀行ヨリ借越金199:541\$200 繰越利益金338:547\$700 其他37:112\$000 合計775:200\$000（1940年12月試算表）ノ投下資本ヲ以テ經營サレ其ノ生産ハ清酒壺千石余金額壺千コントス余ニ達ス。

現在ノ醸造方法ハ酒精使用ヲ全廢シタル爲全然天然酒醸造方法トナシ其ノ主要原料タル酒造米ハピンダ産日本米、リオグランデ州産カテ、米ヲ使用シ東麒麟ニ對シテハ特ニ再精白ヲ施シテ醸造シツ、アリ。

現在賣出中ノ清酒ハ東麒麟及東鳳ノ二種ナルモ前者ハ後者ノ15%程度ノ生産ニ過ギズ價格ノ点ヨリ大部分ハ東鳳消費セラル、現状ナリ。

販賣方法トシテハ代理店ニ依ル委託販賣制廢止後、直接販賣制トナシ外務員ヲ派遣シテ注文及集金ヲナシ外ニカーザ東山地方支店ヲデポジタリオ（保管所）トシテ販賣集金ヲ依頼シ居レリ。

本酒造工場ノ清酒新發賣ハ1935年8月ナリシモ其ノ後1937年7月勃發シタル日支事変及1939年9月歐洲戰爭開始セラル、等ノ事アリテ酒造作業開始後今日迄殆ンド其ノ影響下ニアリ之等戦乱ナカリセバ更ラニ發展ノ氣運ニ向ヒ居ルベキニ其ノ發展途上ニ於テ大打撃ヲ與エラレタルニモ不拘尚能ク最初ノ豫想ヲ越エ今日ノ設備ト基礎ヲ築クニ至リ第二段ノ進展ニ備フル現状ニ到達スルニ至レルナリ。

### 3. カンピナス農産加工會社ノ設立

#### イ 酒造工場設立ノ動機

在伯邦人ノ居住地ガ主トシテ文化施設ノ皆無ナル僻遠ノ地ニ点在シ其ノ日々ノ労働ガ肉体的ニ可成激シキ關係上人々ハ労働後第一ニ致醉飲料ヲ欲求シ致醉ニ依リテ一日ノ労苦ヲ忘レ疲労ヲ回復セント欲スル。之ノ欲求ハ心理的ニモ生理的ニモ自然的ノモノト云フベク、

ブラジル農業労働が 」（5葉め了）

Nº 5.

肉体的ニ激シク之ト云フ見ルベキ娯楽設備、殊ニ家庭内ニ於ケル慰安トナルベキ設備ニ欠ケル状態ニ於テハ致酔ノミガ唯一ノ慰安供給者トナルニ至レルハ又止ムヲ得ザル所ナルベシ。最近ニ至リテコソ如何ナル奥地ニ行クモスポーツハ盛ントナリ、経済的余裕ヨリ蓄音機、ラジオ等ヲ備エ新聞雑誌等ヲ購読スル等其ノ生活程度ハ向上シ種々ナル娯楽慰安ノ設備ガ備ハリシモ数年前ニ於ケル邦人植民地ノ状態ハ真ニ殺風景タリシモノニシテ僅ニ飲酒ニヨリテ日々ノ労苦ヲ忘レツ、過激ノ労働ニ従事シ居タル有様ナリシナリ。

然ルニ其ノ飲用スル致酔飲料ハブラジル中何レニテモ安價ニ求メ得ラルル火酒即チピンガニシテ一般人ニトリテハ他ノ高級飲料即チ葡萄酒、麦酒ノ如キハ到底経済的ニ其ノ常用ヲ許サズ、日常ハ勿論、訪問、訪客、冠婚葬祭ノ場合ニハピンガ常用シ、斯ノ如クピンガノ常用ニ依リテ其ノ酒量ハ益々増加シ、遂ニ体ヲ害フルニ至ル、ハ当然ノ歸結ナリト云フベシ。

ピンガニヨリテ身体ヲ害ネシ人々ハ伯刺西爾ニ相当永ク居住シ已ニ産ヲ為シタル者ニ多ク之等比較的経済ニ余裕アル人々ハ日本人ニ適シタル酒精飲料ガ求メ得ラル、モノナラバ（日本人ニ適スル酒精飲料トシテノ清酒ハ当時全部輸入品ニシテ一本15\$000内外ノ價格ニテハ到底飲用スル事不可能ナリ）ピンガノ常用ヲ之ニ代エント希望シ居リシモ日本人一般ノ嗜好トシテ葡萄酒ヲ好マズ麦酒ハ弱キニ過ギピンガノ害毒ヲ知リツ、モ止ムナクピンガ常用ヲ繼續スルト云フガ如キ状態ニテ成功ノ鍵ハ健康ニアリトノ観点ヨリ識者間ニハ已ニ斯ノ如キ邦人保健状態ガ憂慮セラル、ニ至リシハ真ニ当然ナリト云フベシ。

茲ニ至リテ日本人ニ適スル致酔の飲料トシテノ日本酒製造ガ考慮サル、ニ至リ他面在伯二十万同胞ヲ背景トスルニ於テハ酒造業ガ一企業トシテ成立スル可能性アル事明ラカトナルニ及ビブラジルニ於ケル清酒醸造ヲ私ニ計劃スル者モ出現スルニ至レリ。

斯ノ如ク邦人社会ハ日本酒ノ出現ヲ待望シツ、アル時ナリシガ故ニ 」（6葉め了）

Nº 6.

在伯邦人中ニテ日本ニ於テ清酒醸造ニ経験アル者ハ日本酒ノ醸造ヲ試ミタリシモ日本ト異リ気温高ク且ツ小規模不完全ナル設備ナリシガ故ニ何レモ日本酒トシテ飲ミ得ルモノ、醸造ニ成功セズ、ブラジルニ於テハ日本酒醸造ハ不可能ナリト一般ニ考エラル、ニ至レリ。

#### ロ 酒造工場設立認可

東山カンピナス農場ニ於テモ其ノ頃ヨリ已ニ日本酒醸造ニ関シ調査研究ヲ進メ居リシガ偶々1932年山本農場長帰朝ニ際シ本社ニ於テモ本件ニ就キ検討行ハレ歸伯ニ際シ合成日本酒タル“新興國”数本ヲ持参セリ。帰伯後酒造ノ企業調査ヲ爲シ1933年3月30日附ヲ以テ本件ニ関シ御伺書ヲ提出スルニ至レリ。

本計劃ニ依レバピンダ農場甘蔗園利用ノ一策トシテ之ヨリ酒精ヲ蒸餾シ“合成日本酒ノ素”ヲ日本ヨリ輸入シテ之ト配合シ合成日本酒ヲ製造セントスル案ニシテ製造石数一ヶ年50石内外ノ極メテ小規模ノモノナリシナリ。然ルニ之ノ案ヲ基礎トシテ本社ニ於テ取調べタル所ニ依レバ“合成日本酒ノ素”ニ酒及水ヲ配シテ簡單ニ清酒ヲ合成シ得ベキ完全ナル方法未ダ發明セラレ居ラズ、調査ノ結果理化学研究所及大藏省醸造試験所ノ研究ニナル方法ニ依ル合成酒製造ノ外無ク若シ之等ノ方法ヲ採用セントセバ結局専門技術者ヲ派遣スル必要アリ。醸造石数モ最少3ヶ月100石一ヶ年400石程度ノモノトナス必要アルニ就キ再調査ノ上報告アリタキ旨全年9月12日附ニテ返信アリ依ツテ本社ノ調査ニ基キ更ラニ研究

ノ結果1933年12月14日附ニテ合成酒製造計劃書ヲ作製シ、新メテ本社ヘ認可方御伺書ヲ提出セリ。本計劃ニ依レバ年産100,000石（2518,000,000本）ノ合成酒製造ヲナシ、工場設備ノ如キモ從ツテ極メテ小規模ノモノニシテ勿論冷蔵設備ノ装置等ヲ有セザルモノナリシナリ。

本信ニ對シテ翌1934年5月17日附ニテ承認ノ旨ニ接シ尚酒造技師 」（7葉め了）

Nº 7.

一名ヲ派遣ノ事ニ決定ノ旨通知ニ接セリ。

#### ハ 清酒製造法ノ決定

當時本社ノ調査ニ依レバ合成日本酒製造ニ関スル特許実ニ22件ノ多キニ及ブト雖モ、現在實際化サレツ、アルモノハ、

1. 理研法
2. 醸造試験所黒野式電化法
3. 高橋貞三氏後熟酵母添加法
4. 味淋式混成酒法

ノ四方法ニシテ其ノ内ニテモ前二者最モ優秀ナル方法デアル事判明セルモ理研法ハ秘密ニサレ居ル爲ニ特許ニ記載サレ居ル事項以上ヲ窺知スル事能ハズ。醸造試験所黒野式電化法ハ全所勝目英氏ノ好意ニヨリテ相当詳シク承知スル事ヲ得タリ。

以上ノ二者ヲ比較ノ結果電化法ノ有利ナル事ヲ認メ幸ヒ本社河崎事務ガ勝目英氏ト全窓ナル関係上ブラジルニ於ケル酒造法ヲ黒野式電化法トナス事ニ決定シ技術者推薦方ヲ依頼シタル処黒野式電化法ニテ合成清酒製造ヲ營ミツ、アル國興酒造株式會社大岩源吾氏ヲ推薦シ來レルガ故ニ全氏ヲ採用シブラジルニ派遣スル事トナレリ。

大岩酒造技師ハ年産100-400石程度ノ生産能力ヲ有スル酒造工場ニ必要ナル一切ノ酒造機械器具ヲ購入シ1934年6月19日出帆ノリオ・デ・ジヤネイロ丸ニ積込ムト全時ニ自ラモ本船ニ依リブラジルニ出發セリ。

#### ニ 會社ノ設立

酒造工場ハ酒精飲料ノ製造販賣ヲナスガ故ニ消費税ヲ支拂ヒ且ツ政府ノ監督モ嚴重ナルベキヲ豫想シカンピナス農場経営トスル時ハ將來何等カノ問題起リシ時種々面倒ナル事ガ農場自身ニ及ブコトヲ避ケンガ為ニ伯國法ニ依ル獨立シタル企業会社トナス事ニ決定セリ。

」（8葉め了）

Nº 8.

會社名ヲ如何ニスベキヤニ就キテハ種々ノ案アリテ本社ヨリハ試案トシテCampinas Industria Chimica Limitada（カンピナス化学工業會社）ナル名稱ノ提案アリタルモ化学ナル字句ノ食品ニ及ボスベキ影響ヲ考慮シ次ノ如キ名稱トナサントセリ即チProductos Agricola Tozan Limitada（東山農産製造會社）然ルニ本社ノ意向トシテ可成“Tozan”ナル名稱ヲ避ケ度キ旨ナリシガ故ニ下記ノ名稱トスル事ニ決定セリ。即チ現在ノ名稱ナリ。Industria Agricola Campineira Ltda（カンピナス農産加工會社）斯クシテ上記名ノ伯國法ニヨル一商會社有限責任持分會社ヲ設立スル事トシ出資社員ヲ下記三名トセリ。

カンピナス農場	山本喜譽司	80	コントス
〃	宮地勝彦	60	〃
サントスカーザ東山	水上不二夫	60	〃

1934年11月15日資本金200コントスヲ以テ上記名ノ新會社設立サレ聖市Junta

Commercial ニハ 1934 年 12 月 4 日附 44,365 号ヲ以テ登録セラレタリ。

本會社ノ定款ハ下ノ如シ

カンピナス農産加工會社定款（譯文）

一九三四年十一月十五日日本人已婚者ニシテサンパウロ州カンピナス市在住農業家山本喜譽司、宮地勝彦、サンパウロ州サントス在住商業家水上不二夫ハ一般農産加工主トシテ日本酒及ビコレガ類似品ヲ製造スルー商事會社タル有限責任持分會社ヲ以下各條ノ規定ニ從ヒ同意セリ。

第一條 會社ノ名稱

何レカノ出資社員ノ署名ヲ末尾ニ伴フ Industria Agricola Campinera Ltda ナル特別名稱ノ下ニ經營セラレ本部ハサンパウロ州カンピナス市トス。

第二條 會社存續期間 」（9 葉め了）

№ 9.

本契約有効期間ハ貳拾個年トシ本日附ヲ以テ開始セラレー一九五四年ノ全日ニ終了スルモノトス。

第三條 資本金

資本金ハ貳百コントストシ三個ノ持分ニ分タレ山本喜譽司 80 コントス、宮地勝彦 60 コントス水上不二夫 60 コントストシ夫々本日附ヲ以テ伯國通貨ヲ以テ拂込マレタリ。

第四條 出資社員ノ責任

各出資社員ノ責任ハ一九一九年ノ法律 3,708 號ノ規定ニ從ヒ會社資本總額ニ限定セラレベシ。

第五條 會社ノ業務執行

會社ノ業務執行ハ山本喜譽司及宮地勝彦ニヨリ全時ニ或ハ別個ニ依リ執行セラレ兩者支障アル場合ハ水上不二夫ニヨリ執行セラル。是等ハ次ニ記載セラル、條項ノ外會社財産ノ処方並ニ管理ニ關スル總テノ權限ヲ賦與セラル。

1. 會社ノ商行為ニ對シ署名スル事。
1. 裁判所ニ於ケル被告、原告トシテ會社ヲ代表ス。
1. 給與ヲ決定シ委任者ノ任命。
1. 出資社員ノ不在或ハ故障ニヨリ臨時的ニ適當ナル委任者ヲ任命シ會社ノ業務ノ一部及全部ヲ代行セシメ得。

第六條 決算

會社ノ決算期ハ十二月卅一日トシ損益ハ各持分ニ應ジ分配ス。利益ハ一度明ラカニ算定セラレ而シテ拂込資本額ノ全額ノ影響ヲ及ボサル場合分配セラル。

1. 出資社員ノ金錢ノ引出ハ全部個人勘定トシテ差引クベシ。
1. 貸借對照表面ノ純利益ノ内 20% ハ積立金トシテ控除スベシ。

」（10 葉め了）

№ 10.

第七條 係争

本契約ニ關シ出資社員間ニ起ル疑義ハ双方ニ於テ任命セラレタル仲裁人ニ

ヨリ現行法規ニ從ヒ仲裁裁判ニ依リ決定セラルベク若シ尚解決セザル場合ハ本人司法區ノ裁判管ニ依リ決定セラレ如何ナル告訴モ無効トス。

第八條 持分ノ讓渡

持分ノ讓渡ハ常ニ總テ出資社員ノ明確ナル同意ヲ要シ如何ナル場合ニモ讓受優先權ヲ有ス。

第九條 出資社員ノ死亡

出資社員ノ死亡ニ依リテ會社ハ解散セラル、事ナカルベク現行法規及定款第八條ニ從ツテ法定相續人ニヨリ存續セラルベシ。

第十條 雜

本契約ニ脱遺アル場合ニハ法律第 3,708 號ノ規定ニ從フベク其ノ規定ニ關シテハ各出資社員ハ茲ニ記載セラレタルモノ、如ク之ニ通曉スルヲ要ス。

一以上一

（後筆）[其後出資社員ノ一人タル宮地勝彦歸國セルニ付キ、]株式会社ニ改組スル前定トシテ出資社員ヲ 7 名ニ増加シ宮地勝彦ノ持株ヲ下記ノ如ク分配セリ。出資社員タル條件トシテハ面倒ナル手續ヲ必要トシ下記ノ諸氏ハ絹織工場ノ出資社員タル手續ヲ了シタルモノナルニ付キ便宜之ヲ分配シ後ニテ株式組成最少限度タル 7 名ニ充ツル為ナリ。

即チ当社現在出資社員ハ下記ノ如シ。

山本喜譽司	80 コントス	} 舊宮地勝彦ノ持株	】(11 葉め了)
水上不二夫	60 ヶ		
君塚 慎	40 ヶ		
長嶋完一	5 ヶ		
小林祐太	5 コントス		
田中福藏	5 ヶ	} 計 200 コントス。	
後藤武夫	5 ヶ		

尚之ト全時二次ノ如ク定款ヲ変更ス。即チ

1. 本部所在地 從來カンピナス市ニアリタルモノヲ聖市ニ移ス。
1. 會計年度 十二月卅一日ヲ以テ決算期トシ居リタルモ今後ハ六月卅日ニ変更ス。

以上ヲ 1938 年 10 月 18 日附 51,955 號ヲ以テ聖市 Junta comercial ニ登録セリ。

カンピナス農産加工會社ハ其ノ名ノ示ス如ク農産加工ニアリ。最初着手セシ事業トシテ清酒釀造業（設立ノ動機ハ酒造業ナルモ）ヲ選ビ今日迄之ニ從事シ居ルモ酒造業一段落トナル今日更ラニ他ノ方面ニ進出スベキモノニシテ今後調査研究ノ上一歩々々前進セントスルモノナリ。

】(12 葉め了)

№ 12.

第二 酒造工場ノ建設

1. 酒造工場設置場所決定

酒造工場設置場所ニ就キテハ、  
イ. 水質及水量ノ關係

ロ. 運搬関係

ハ. 位置関係

ノ三主要条件ニ依リテ決定セラルベキモノナルガ故ニ以上ノ諸関係ニ就キ取調べタルニ第一候補地トシテ新タニ購入シタルカーロス、ゴームス駅旧サンタビクトリヤ耕地ヲ指定セリ。即チ、

イ. 水質及水量ノ関係 駅附近ノ小高キ小林中ヨリ湧出スル水ヲ分析シタル結果何処ノ水ヨリモ硬度高キ事判明セリ。水量ニ於テモ酒造工場用水トシテ充分ナルコトヲ確メタリ。

ロ. 運搬関係 清酒消費地トシテノ聖市及奥地ヘ対シカーロス、ゴームス駅ヲ利用シテ鉄道便ニヨリ發送スルコトヲ得。

ハ. 位置関係 近クカンピナス市ヲ控エ且ツ農場内ナルガ故ニ物品購入及配員関係ニ於テモ有利ナリ。尚アチパイア河沿ニ建設スル事ニヨリテ下水ヲ河中ニ放流シ飲料工場トシテ常ニ清潔ニ保ツ事ヲ得。

以上ノ三主要条件ヲ考察スル時上記ノ如ク有利ナル条件ヲ具備セル地点ヲ發見スル能ハズ、酒造工場ヲ此處ニ設立スルコトニ決定シタル次第ナリ。

## 2. 主工場ノ建築

酒造工場ノ規模ハ造石高及ビ其他ノ事情ニヨリ決定スベキモノナルガ故ニ日本ヨリ持參セシ工場設計図ヲ参考トシテ当地専門家ニ新メテ設計セシメ、之ノ設計図ニ從ヒ 1934年8月23日主工場建設敷地ヲ決定シ直チニ基礎工事ニ着手セリ。

主工場建築ハ当方監督ノ許ニ工事ヲ進メタルモ途中雨天、人夫ノ病氣續出等ノ事故ノ爲其ノ完成稍遅レ 1935年3月中旬ニ至リ工場内部ノミ漸ク完成セリ。 ](13葉め了)

Nº 13.

外部漆喰及ペンキ塗ノ終了シタルハ二ヶ月後ナリ。

主工場概畧説明

煉瓦造鉄筋コンクリート鉢巻廻シ フランス瓦葺 セメント張り。

梁高 4.73m 四囲壁高 5.85m

總建坪 33.25m × 10.85m 360.76m (約 109坪)

内譯

事務所 3.90m × 5.60m 21.8㎡ 天井付床板張り。

実験室 3.90 × 4.07 15.8 〃 〃 〃

貯藏室 5.75 × 9.95 57.2 〃 床セメント張り。

作業場 78.3 〃 水槽備付。

麹室 3.92 × 5.70 22.3 〃 四圍一吋コルク板張二重扉。

麹室前室 3.92 × 5.85 22.9 〃

釜場 9.95 × 3.90 38.8 〃 釜二基。

尚 1940年末現在ニ於テハ事務室ハ實驗室ヘ麹室前室ハ麹室ヘ変更セラレタリ。

## 3. 諸設備

イ. 給水設備 酒造業ノ主体ハ用水ニアルガ為ニ給水設備ニハ最モ意ヲ注ギ其ノ完全ヲ期セリ。駅ニ近ク工場敷地ヨリ高く、位置スル小林中ヨリ湧出スル泉水ヲ調査シタルニ水質及水量共ニ申分ナク之ノ湧泉ニ設備ヲ施シテ用水ノ溷濁ヲ防グト共ニ、湧泉ヨリハ鉄管ニテ工場内ニ導水シ其ノ落差ヲ利用スルガ故ニ特別ナル水槽及ポンプヲ必要トセズ、只湧水源ニヶ所ニ完全ナル密閉井戸ヲ設ケ之ヨリ湧水ヲ水槽ニ集メ此處ヨリ鉄管ニテ工場ニ導ク事ト

シ尚補助湧水源壹ヶ所ヲ設ケ場員住宅用トシテ使用スルコトトセリ。

水源地ハ工場ヲ距ルコト約 200 米、柵ヲ以テ圍ミ其ノ面積 2,150 平方米ニシテ湧水量主井一日約 30,000 立、數ヶ年ノ経験ニヨレバ其ノ湧水量ハ雨期乾燥期共ニ大ナル変化ナク良好ナル湧水源ナリ。水質ノ分析結果ニヨレバ ](14葉め了)

Nº 14.

獨逸硬度 1.53 度ニシテ日本ニ比較スル時ハ軟水ナルモ当地方ニ於テハ硬度最モ高キモノナリ。現在ノ湧水量ニテ醸造用トシテハ充分ナルモ醸造石数増加ニ依リテ、洗壇、壇詰、洗滌、殺菌、ボイラー用水等ニ使用スル場合ニハ不足ヲ來スヲ以テ現在ニ於テハ工場内ニ井戸ヲ設ケ、動力ポンプニヨリ揚水ヲナシ前記用水トナシテ使用シツ、アルモ、井水ハ有機物ヲ含有スル事多ク醸造用水トシテハ不適當ナリ。

ロ. 冷蔵設備 合成酒製造ニ於テハ冷蔵設備ヲ必要トセザル建前ニ於テ計劃ヲナシ來リシモ大岩技師着任以來当地事情調査ノ結果次ノ理由ニ依リ冷蔵庫設備ノ必要ヲ認ムルニ至レリ。

A. 四季醸造ヲナス本酒造工場ニ於テハ冬季ハ兎モ角夏季高温時ニハ腐造ノ危険ヲ多大ニ存シ万一腐造等ノ事起ランカ、折角先鞭ヲツケタル吾社酒造業ノ声價ヲ失墜スルニ至ルベキ事。

B. 合成清酒ニ天然酒ヲ配スル時ハ更ラニ優良ナル清酒ヲ得ベキモ天然酒醸造ニハ絶対的ニ冷蔵装置ノ必要ナル事。

C. 他ノ競争者ハ總テ天然酒ナルヲ以テ之ニ對抗スル上ヨリ天然酒ヲ醸造スル必要アルコト。

D. 黒野式電化法ノ特許面ニ現ハレタル製造方法ハ純然タル合成法ナルモ實際ニハ天然酒全様ノ醱酵行程ヲ多分ニ有シ半合成酒トモ稱スベキ製造方法ナルニ就キ、夏季高温時ニハ腐造ノ危険アル事

E. 税関係ニ於テ天然酒ヲ醸造シ居レバ總テノ清酒モ天然酒全様低廉ナル消費税トナス事ヲ得ベキ事。

等ノ諸事情ヨリ冷蔵庫ノ不可缺ナル事ヲ具陳シ本社ノ認許ヲ得主工場ニ接シテ之ヲ設置スル事トセリ。 ](15葉め了)

Nº 15.

冷蔵設備用機械機具類ハ將來部分品ノ取換ヘ、修繕等ノ事ヲ考慮シ当地ニ於テ購入スルコトトシ之ヲ聖市 Byington & Cia へ注文セリ。

斯クシテ主工場ニ接シ冷蔵庫ノ基礎工事ヲ開始セルハ、一九三四末ニシテ冷蔵庫設計ハ総テ機械供給者タル Byington & Cia ニ依頼セリ。

冷蔵庫ハ普通ノ建築物ト異リ四圍及地上ハ総テ熱絶縁装置ヲナシ天上ハコンクリートトナス為ニ以外ノ日子ヲ費シ建物ハ翌一九三五年五月ニ終了セルモ、以後ハ冷却管ノ取付ケ冷蔵機械ノ据付ケニ日子ヲ費シテ六月末ニ終了シ漸ク試運轉ヲ開始スル運ビトナレリ。試運轉ノ結果大体順調ニ運轉シタルニ依リ之ヲ Byington & Cia ヨリ受取レルハ一九三五年七月下旬ナリ。

冷蔵設備概畧説明

建物

煉瓦造り 鉄筋コンクリート鉢巻廻シ フランス瓦葺 梁高 4.10m

総建坪 19.35m × 7.90m 152.8 平方米 約 46坪

冷蔵室 7.20 × 11.00 79.2 〃

高サ 3.50m 容積 277.2m<sup>3</sup>  
 床及天井コンクリート張り 四圍壁二吋モノ二枚 コルク張り。  
 冷却管 太サ一吋 1/4 長サ 377 米 自動調節氣化辨付  
 換氣電氣扇取付

冷蔵前室 7.20 × 3.50 = 25.2 平方米 天井、床コンクリート張り  
 機械室 7.20 × 3.50 25.2 ㎡ 床コンクリート張り。天上付

冷却機械類

A アンモニヤ瓦斯圧縮機 Corrir Brunsusick Type 13-B 」（16 葉め了）  
 No 16.

直立氣笛 11.300kg cal/H 1 基  
 B 凝縮管 二重管式 5.8 米物 6 本  
 C アンモニヤ槽 10 吋× 48 吋 1 ケ  
 D 油分離管 4 吋× 24 吋 1 ケ  
 E 電氣モーター ウエスチングハウス製三相交流 7.5HP 220/60 1.750RPM  
 1 台

4. 倉庫

ポツソ区ニ既存シ偶々工場敷地内ニ取囲マレタル旧厩舎ヲ改造シテ倉庫トナシ、原料製品置場、荷造場等ニ使用ス。建坪 15 × 8 120m<sup>2</sup>

5. 機械器具類

元來当酒造工場ハ合成清酒ヲ目的トシテ出發シタル爲メニ酒造工場トシテ具備スベキ機械器具類ハ普通酒造工場ニ比シ極メテ尠ク只實驗室用具ノミハ充分ニ備ヘ付ケタリ。

第一回日本ヨリ輸入セル酒造用機械器具類ノ主ナルモノヲ列挙スレバ下ノ如シ。

瑠璃タンク	2 ケ	12 石 1 ケ	8 石 1 ケ	輪締器	1 台	桶組立用
貯藏桶	5 ケ	20 石入		冷温機	1 ケ	
仕込桶	5 ケ	15 石入		洗米機	1 台	1 斗掛
壺台	10 ケ	5 石、3 石、2 石入		濾過機	1 台	永田式
甑桶	1 ケ	1 石 5 斗入		ゴムホース	120 尺	1 吋半ノモノ
麴蓋	200 枚			火入機	1 台	錫引製
酒槽	2 ケ	5 石掛		釜	3 ケ	三州釜
酒袋	500 枚			アクメ充電機	1 台	電解液用
試桶	5 ケ	1 斗入		炭素板	14 枚	〃
半切	5 ケ			其他雜用具		
櫛	10 本			實驗室用各種器具類		

全用試薬類 」（17 葉め了）

No 17.

以上ノ如ク酒造工場トシテハ主工場、冷蔵庫、倉庫及ビ酒造用諸器械器具類等ヲ備エ以上ノ設備ニ於テハ年間 250 石仕込ノ場合充分ナルモ 400 石トモナラバ相当困難ヲ感ジ夫レ以上ノ造石数ニ於テハ設備ノ拡張ヲ必要トスル程度ノモノタリシナリ。

6. 第一期増産計劃（壹千石）

上記ノ如ク工場建物、倉庫、冷蔵庫及日本ヨリ輸入セル酒造用機械器具類ニ依ル本酒造工場ノ生産能力ハ前述セル如ク 250 ~ 400 石ニシテ、若シ消費ガ夫レ以上ニ達スル時ハ本設備

ニ於テハ作業ニ無理ヲ生ジ酒質ノ劣下ヲ來ス處ナシトセズ。更ニ需要増加ノ場合ニハ到底本設備ニ依リテハ其ノ需要ニ應ズル事不可能ナリ。

1936 年東鳳新發賣後ノ清酒需要ヲ見ルニ 1936 年度ニ於テ已ニ 165,000 本（約 600 石）ノ賣行ヲ示シ現在ノ設備ニテハ到底自信アル清酒ノ提供不可能トナル為茲ニ第一期増産計劃トシテ壹千石増産計劃ヲ建テ以テ激増セントスル需要ニ應ゼントセリ。即チ本増産計劃ニ對スル本社ノ承認ヲ得ルヤ直チニ之ニ着手シ輸込スベキ酒造用機械器具類ハ至急此ノ發送方ヲ依頼シ当方ニテ着手スベキ建増、新築等ハ必要ノモノヨリ順次完成セシムル事トセリ。

今其ノ計劃案ヲ見ルニ

建物

洗塲所	10m × 6.0m	60m <sup>2</sup>	
電解室	5m × 3.5m	17.5m <sup>2</sup>	
殺菌場	7.6m × 5.0m	38.0m <sup>2</sup>	ボイラー一基据付。
倉庫	17.0m × 7.2m	122.4m <sup>2</sup>	

設備

酒精タンク 8,000 立入鉄製タンク

機械器具類

」（18 葉め了）

No 18.

貯藏桶	3 ケ	20 石入
甑 桶	3 ケ	
甑 桶	1 ケ	3 石入
瑠璃タンク	4 ケ	12 石入
冷温器	1 ケ	
ゴムホース	60 尺	1 吋半ノモノ
麴 蓋	200 枚	
酒 袋	300 枚	
カーボン	13 枚	電解用
木香板	20 貫	
浸漬桶	1 ケ	
塲詰機	1 台	当地ニテ購入獨逸製

以下本計劃遂行ヲ見ルニ“洗塲所”

洗塲所ナキ為メニ雨天ニ於ケル作業不可能ナリシガ故ニ第一ニ之ノ建築ニ着手シ之ヲ完成ス。洗塲所内ニハ塩酸タンクヲ設ケタリ。

“殺菌場” 塲詰品ノ殺菌ハ釜ニ於テピンガ蒸溜器ヲ利用シテ為シ居リタルモ醸造石数ノ増加ト共ニ釜場ニ殺菌箱ノアル時ハ不便ナルノミナラズ蒸溜蒸溜器ニテ蒸餾ト殺菌トヲ全時ニ為ス事不可能ノ状態ナリシガ故ニ洗塲所終了ト全時ニ之ノ建築ニ着手ス。熱源トシテハボイラーヲ使用スル事トシ中古 4 馬力ノボイラーヲ購入シ据付ケタリ。1936 年竣工。“電解室” 電解液調製用ノ電解槽ハ貯藏室ノ一隅ニアリタルモ本室ハ工場參觀人ノ目ニ付キ易キ場所ナルガ故ニ冷蔵庫裏側ニ電解室ヲ設ケ工場ト隔離シテ一般參觀人ニハ秘密トセリ。

“倉庫” 雜品物置及包装荷造所無キ為ニ不便狹溢ヲ感ジ居リシガ故ニ洗塲所、殺菌場ト平行シ主工場左側ニ之ガ建築ニ着手シ 1937 年 」（19 葉め了）

No 19.

之ヲ完成セリ。

“酒精タンク” 電解室ノ上方ニ位置シテ 8,000lt 入レ酒精タンクヲ地中ニ埋設シ此ノタンクヨリ電解室ニ鉄管ヲ通ジテ酒精ヲ導キスケテ酒精使用及電解装置ハ秘密トナシ置ケリ。

“機械器具類” 堰詰機ノミハ当地ニ於テ獨逸製ノモノヲ購入シ日本ニ注文シタル器械器具類ハ 1936 年 6 月出帆ノサントス丸ニ積込ミ全年 9 月無事入手セリ。

以上ノ設備増設ニヨリテ大体壺千石迄ノ生産能力ヲ有スル酒造工場トナレリ。

#### 7. 第二期増産計画（貳千石）

壺千石生産能力ヲ有スル酒造工場トハ最盛需要期ニ於テ壺千石生産ノ能力ヲ有スル謂ナルガ故ニ最盛期ニ於ケル能力ヲ壹年間繼續セバ其ノ生産ハ壺千石ヲ突破スル事勿論ナリ。然レ共ブラジルノ如キ氣温高キ地ニ於テ需要尠キ時期ニ多量生産シテ之ヲ貯蔵スル時ハ品質ノ劣下ヲ免レズ、勢ヒ生産ハ消費ノ波ニ順應シテ為サル、事トナルナリ。元來合成清酒製造ノ特徴トスル處ハ其ノ貯蔵期間短クシテ販賣シ得ルト工場設備ヲ出来ル限り廻轉利用スル事ニヨリテ生産原價ヲ低下スルニアルヲ以テ之ノ方針ノ許ニ設備セラレタル当酒造工場ハ酒造工場トシテハ極メテ小規模ナル設備ナリシニ不拘其ノ生産能力ヲ極度ニ發揮セシナリ。例ヘバ 1937 年 7 月中ニ於ケル釀造高ニ就イテ之ヲ見ルニ釀造石數實ニ 156 石ニ達シ之ノ能力ヲ以テ年間生産スルモノトセバ 1,800 石ノ釀造高ニ相当ス。而シテ斯ノ如キ生産能力ハ或特定ノ時期ニ一時的ニ發揮セラレ得ルモノニシテ一定ノ設備ノ許ニ於テハ年間ヲ通ジ全様ノ生産ヲ挙ゲ得ルモノニ非ラズ。前記 7 月中ニ於ケル生産ガ設備ニ比シ驚クベキ數字ヲ示シタル反面其ノ酒質タル品質ノ悪評ナキヲ寧ロ不思議トサエ思ハル、程度ノモノタリシナリ。（當時綿作景氣ハ奥地ニ於テハ絶頂ニ達シスル酒質ノモノニテモ不足勝ニテ争ツテ購入スルガ

No 20.

如キ状態ナリシナリ。）然レ共能力以上ニ生産シテ品質ノ劣下ヲ来スハ臆テ當酒造工場清酒ノ聲價ヲ失墜スル所以ナルヲ以テ壺千石増産計劃ノ畧完成シタル直後第二期増産計劃トシテ貳千石増産計劃ヲ建テタル次第ナリ。

即チ在伯邦人ノ清酒最高消費量ヲ 2,000 石ト見做シ当工場産清酒 1,500 石他酒 500 石供給ト推定シ消費 1,500 石ニ対スル設備ハ最盛需要期ニ於テモ充分ナル餘裕ヲ保留シテ釀造スルモノトシテ尠クトモ貳千石ノ生産能力ヲ有スル工場設備ヲ必要トス。以上ノ如キ事情ニ依リ貳千石増産計劃ヲ建テ本社ニ御伺ヒシタルニ本社ヨリハ右増産計劃ヲ承認スルモ從來ノ酒造工場ハ其ノ儘トナシ運賃節約其ノ他ノ事情ヨリ奥地ニ分工場ヲ設立シテハ如何トノ提案アリタレド上記提案ハ下記理由ニ依リ中止ノ事トセリ。

1. 現在ノ工場ヲ拡張スル事ガ最モ經濟的ニシテ別ニ壺千石ノ工場ヲ設立スルトセバ遙カニ多額ノ資金ヲ固定シ生産費ノ増嵩ヲ来スベキ事。
2. 奥地ニ建設スル事トスレバ新酒發賣ハ相当遅レル事。
3. 奥地トシテハバウルー、マリ、アナルモ、バウルーハ已ニ水質悪シキ為不適當、マリ、アハ水質不明ナルモ相当慎重ナル事前研究ヲ必要トシ且ツ兩地共夏季ノ暑熱ハカンピナスノ比ニ非ラザルガ故ニ酒造技術上多大ノ不安ヲ有スル事。
4. マリ、アハ其ノ供給範圍限定セラル、ガ故ニ運賃節約上得ル所尠キ事。
5. 配員關係ノ困難ナル事。
6. 來訪者及官憲問題。

以上ノ諸理由ニ依リテ從來ノ酒造工場ヲ拡張スル事トナレルモノナリ。

以下貳千石増産計劃案ヲ見ルニ、

建物

事務所 一棟 9.0 × 5.0 45㎡ 煉瓦造り、天井床板張。

倉庫 一棟 20.0 × 8.0 160㎡

」(21 葉め了)

No 21.

倉庫(改造) 16.4 × 11 180.4㎡

電解室 一室 5.0 × 3.5 17.5㎡

麹室 一室 4.0 × 4.2 16.8㎡ 麹室前室ヲ改造

貯蔵室 一室 3.6 × 11.0 39.6㎡

枯シ場 殺菌所、荷造所間ノ空間ヲ利用。

設備

冷蔵設備 増設及旧冷蔵機械取替エ

水道設備 給水設備

配電設備 各設備建物ニ対スル配電

塩酸タンク 拡張

機械器具類

醪輸送ポンプ 1 台

堰滌機 1 台

火入機 1 台

貯蔵桶 10 個

仕込桶 5 ヶ

珙瑯タンク 5 ヶ

酒槽 1 台 10,000 石掛

カーボン電極 12 枚

麹蓋 300 枚

ゴムホース 120 尺

殺菌箱 1 ヶ

其他雜用具 -

今其ノ經過概要ヲ記セバ下ノ如シ。

“建物”

」(22 葉め了)

No 22.

“枯シ場” 殺菌所、洗場所、荷造所、及主工場間ヲ総ベテ屋根ヲ以テ覆ヒ雨天ニ於テモ作業ニ支障ヲ来サザル様ニナセリ。1937 年 10 月下旬着手 12 月上旬ニ終了ス。

“事務所” 從來ノ事務所ハ手狭ニテ一人ノ増員スラ入レル余地ナキ所生産拡充ニヨリテ増員モ豫想セラル、ニ付キ事務所一棟ヲ建築スル事トシ 1937 年 12 月着手翌年 4 月完了ス。

“倉庫” 現在ノ倉庫ニテハストックノ貯蔵ニ狭キヲ以テ倉庫一棟ヲ建ツル事トシ 1938 年 1 月着手 5 月完了ス。

“貯蔵室” 主工場冷蔵庫間ノ空間ヲ屋根ニテ覆ヒ貯蔵室ヲ設ク。1937 年 11 月着手 12 月完了、貯蔵桶 5 ヶヲ収容ス。

“麹室” 現在ノ麹室前室ヲ改造シテ麹室一室ヲ増設ス。麹室ノ四圍及ビ天井ハ一吋コルク板張りトセリ。1938 年 11 月完了ス。

“倉庫” 買取当時ヨリ存シタル河沿ヒノ旧倉庫ヲ改造シ製函材料置場並ニ製箱所トナス。1939年3月完了ス。

“電解室” 従来ノ電解室ニ接シテ一室ヲ増設ス。1938年6月完了ス。

設備

“冷蔵設備” 已ニ記述セル如ク当地ノ如キ気温高キ地ニ於ケル酒造業ニハ冷蔵設備ハ絶対的ニ必要ニシテ四季ヲ通ジテ醸造ヲナスモ一回ノ腐造変敗ノ起ラザル事ハ之レ冷蔵設備アリシ爲ナリ。今回日本ヨリ輸入セントスル貯蔵桶仕込桶乃至ホーロータンク類ヲ収容スル場所トシテ更ラニ冷蔵庫ヲ増設スル事ノ必要ヲ認メ前回冷蔵庫ノ機械供給者タル Byington & Cia ニ其ノ設計ヲ依頼シ尚新機械購入契約ヲ取結ビ1937年12月ニハ基礎工事ニ着手セリ。其ノ後隔離材料タルコルク板ストツク無キ由ニテ入手遅レ六月ニ至リ漸ク隔離材料其他ノ必要品到着シタル爲ニ工事ヲ開始シ九月下旬ニ冷蔵庫工事終了ト

」(23葉め了)

№23.

全時ニ機械据付ニ着手セリ。従来ノ旧機械ハ全部全部之ヲ新冷蔵機械ト取替エ十一月中旬機械据付終了シタルニ付試運轉ヲ開始ス。約二週間ノ試運轉ノ結果運轉順調ニ進行セシガ故ニ之ヲ Byington & Cia ヨリ受取り茲ニ冷蔵設備ハ完了ヲ告ゲタル次第ナリ。今回増設シタル冷蔵設備ノ概畧ヲ示セバ下ノ如シ

“冷蔵室”	11.20 × 7.20	83.44㎡
	梁高 4.0m	333.76㎡
	床及天井	コンクリート四囲ノ壁 4吋コルク板一枚張り。
	冷却管	天井ヨリ二列ニ懸吊シ下部ニ水滴受ケヲ設ク。
冷蔵前室	7.20 × 3.50m	25.2㎡
冷蔵機械	“York” アンモニヤ式圧縮機	modelo №4. ~ 34W
	直立気筒	2.4 × 4

York Ice Machinery Cooperation York Pensy. U.S.A.

多管式 凝縮機

センチユリーモーター 10HP 220/50/3

高圧安全弁 (Mercoide Switch)

自動調節器 (各冷蔵室ニ備付)

Startar

尚今回新機械ヲ据付ケタル結果旧機械ハ全部取ハヅシ之ノ分トシテ Byigtão & Compania ニ於テ 15 コントスニテ引取レリ。即チ旧冷蔵室ニ於テハ中央ニ一列天井ヨリ懸吊シ兩側壁ニ一列宛冷却管ヲ備付ケタリ。自動調節器ノ爲冷蔵室温度ヲ常ニ 4.0℃ -7.0℃ニ保チ此ノ範囲外ノ室温トナル時ハ自動的ニ運轉開始又ハ中止サル、理ナリ。

“配電設備” 配電設備ハ新冷蔵室及今回増新築シタル諸建物内配電及ビ電解装置用配電ニシテ殊ニ電解装置ハ従来ノアクメ充電気ニテハーケノ電解槽以上ノ能力ナキ為直流電動機ヲ備付ケ電解槽

」(24葉め了)

№24.

ニケヲ全時ニ電解スル如ク設備セリ。

“給水設備” 洗壘、壘詰用水トシテノ設備ヲナス。

“塩酸タンク” 従来壘ノアルカリ中和トシテ使用シ居リシモ試験ノ結果其ノ必要ナキ

事明ラカトナルニ付設備セズ。

“機械器具類” 日本ヘ注文中ナリシ前記機械器具類ハ1938年2月到着。

以上ノ諸建物、設備及機械器具類ニ依リテ貳千石増産設備ハ完成ヲ告ゲ茲ニ在伯邦人清酒最高消費量ニ対スル設備トナレリ。

8. 其後ニ於ケル諸設備

“精米機” 従来酒質ノ向上ヲ図ランガ為ニ化学精白等ヲ試ミシモ結果面白カラズ、酒質向上ノ為ニハ精米機ニ依ル高度精白ガ最良ナル事ノ結論ニ到達シタルニ依リ、日本ヨリ佐竹式堅型精米機ヲ輸入シ東麒麟ニ對シテハ全使用米ヲ東鳳ニ對シテハ麴米ノミヲ本機ニヨリ再精白ヲナシツ、アリ。

“ボイラー” 従来釜ニ基ニテ蒸餾作業ヲ為シ居リシモニ基全時ニ使用スル時ハ燃焼不良ニシテ蒸餾意ノ如クナラズ殊ニ醸造石數増加ニ依リテ蒸餾火入ヲ並行スル事常ナルガ故ニ八馬力ボイラー一基ヲ釜場ニ沿ヒテ据付ケ、蒸餾及ビ火入ハ総テボイラーヨリノ蒸氣ニ依ル事トセル為ニ蒸餾ト火入ヲ全時ニナシ時間ト燃料ヲ節約スル結果ヲ示セリ。

“職員住宅” 酒造工場職員住宅トシテハ従来ノ旧家屋ヲ使用シ居リタルモ最初ニ工場主任用住宅一棟ヲ新築セリ。

尚現在職員住宅一棟ノ建築中。

“乗用自動車” 工場用務ノ増加ト従業員不時災害等ニ備フル為ニ中古乗用自動車ヲ一台購入。

“労働者住宅” 工場労働者住宅一棟 (二軒長屋) ヲ新築ス。

」(25葉め了)

№25.

“自動車庫” 乗用及貨物自動車庫一棟新築ス。

“給水設備” 水源内水槽ハ煉瓦造リナリシ爲腐朽漏水セル故今般之レヲ石造リトシ永及的

ノモノトセリ。

貳千石増産設備完成後上記諸設備ノ補足ニヨリテ益々内容充実セルモ1939年10月ニ起リシ消費税問題ハ当酒造工場最初ノ方針タル合成清酒タル製造ヲ放棄スルノ已ムナキニ至リ天然酒醸造工場トシテ最高 1,500 石程度ノ生産能力ヲ有スルニ至レリ。

9. 酒造工場現在ノ設備

酒造工場現在ノ設備ヲ総合列挙スレバ下ノ如シ。

建物

“主工場” 33.25 × 10.85m 360.75㎡

内訳

實驗室	3.90 × 4.07	15.8㎡	
〃	3.90 × 5.60	21.8㎡	旧事務所ヲ変更ス。
貯蔵室	5.75 × 9.95	57.2㎡	
〃	11.00 × 3.60	39.6㎡	主工場冷蔵庫間。
麴室	3.92 × 5.70	22.3㎡	
〃	4.20 × 4.00	16.8㎡	麴室前室ヲ改造。
作業場		78.3㎡	水槽設備、10石酒槽設備。
釜場	9.95 × 3.90	38.8㎡	釜ニ基コンクリート製浸漬槽。
“ボイラー室”			釜場ニ接シ工場外ニ設ク。8HP 一基
“枯シ場”	7.00 × 10.00	70.00㎡	
“旧電解室”	7.00 × 5.00	35.00㎡	現在ハ清涼飲料試験室ニ使用。

“洗場所”	10.00 × 6.00	60.00㎡	
“細菌場”	7.60 × 5.00	38.00㎡	4HP ボイラー—基殺菌箱薪切機」(26 葉め了) No 26
“包装荷造所”	17.00 × 7.2	122.40㎡	物置包装、荷造所兼用
“倉庫”	11.5 × 8.0	92.㎡	既設厩舎ヲ改造、米倉庫、製品倉庫兼用。
“倉庫”	20.0 × 8.0	160.㎡	製品倉庫兼用、精米所兼用。
“倉庫”	16.4 × 11.0	180.40㎡	製箱材料置場、製箱所、旧倉庫改造。
“事務所”	9.0 × 5.0	45.00㎡	
“職員住宅”	16. × 9.0	144.00㎡	工場主任住宅。
“労働者住宅”	15 × 7.0	05.00㎡	二軒長屋。
“自動車庫”	8 × 7.0	56.00㎡	乗用及貨物自動車庫。
“職員住宅”	10.5 × 7.5	78.75㎡	現在建築中。
設備			
“冷蔵設備”			
内訳 “冷蔵室”	7.20 × 11.00	77.00㎡	旧冷蔵室。
	7.20 × 11.00	77.00㎡	新冷蔵室。
“冷蔵前室”	7.20 × 3.50	25.20㎡	旧 5 石掛酒槽ヲ設ク。
	7.20 × 3.50	25.20㎡	新 5 石掛酒槽ヲ設ク。
“機械室”	7.20 × 3.50	25.20㎡	冷蔵機械類。
“給水設備”			
内訳 “水源地”	2.15㎡		主井二ケ、補助井一ケ、石造水槽一ケ。
“導水管”			水源地工場間、工場建物内、洗場用水道管。
“井戸”			一ケ、動力ポンプ付、洗場用。
“水槽”			鐵製 8,000 立入、旧酒精タンクヲ使用。
“冷却用水設備”			冷蔵設備（冷却用水ヲ仕込ニ使用スル為）又ハ冷蔵機械用。 （動力ポンプ付）
“配電設備”			主工場、冷蔵庫其他建物内配電設備。 変圧機ヨリ工場迄ノ配電設備。
“電話”			カンピナスヨリ直通ニテ工場内ニ交換所ヲ設ケ骨粉」 (27 葉め了) No 27.
“塙置場”			柑橘兩工場其他へ中継ス。 工場ヲ圍ム煉瓦塙ニ沿ヒテ設ク。
主ナル機械器具類			
“桶類”			
内訳 “貯蔵桶”	18 ケ		20 石入、内穿孔中ノ為漏洩甚シク使用ニ堪エザルモノ 4 ケ アリ。
“仕込桶”	10 ケ		15 石入
“珫瑯タンク”	10 ケ		12 石入 灘珫瑯タンク。
“珫瑯タンク”	2 ケ		8 石入 灘珫瑯タンク。
“珫瑯タンク”	5 ケ		3 石 6 斗入 灘珫瑯タンク。
“珫瑯タンク”	3 ケ		1 石 5 斗入（半切） 灘珫瑯タンク。

“甑桶”	10 ケ		3 石入 底ノ破損シタルモノ 7 個アリ。
“甑桶”	1 ケ		現在ハ甑桶ノ底ヲ取替エテ甑桶ニ使用ス。 其他試桶、半切、等ハ破損シテ無シ。
“其他ノ器具類”			
内訳 “酒槽”	3 ケ		10 石掛 1 ケ 5 石掛 2 ケ
“麴蓋”	460 枚		未製品 200 枚
“酒袋”	400 枚		内当地ニテ作製シタルモノ 150 枚ヲ含ム。
“釜”	3 ケ		内二ケ使用中
“殺菌箱”	1 ケ		
“ゴムホース”	50m		一吋半モノ及壹吋ノモノ。 其他米アゲ箆、杓子類、蒸取台、塙運搬台等。
“機械類”			
内訳 “洗米機”	1 台		一斗用
“洗場機”	2 台		二本立 」(28 葉め了) No 28.
“塙漉機”	1 台		6 本立
“洗綿機”	1 台		動力掛
“濾過機”	2 台		
“醪輸送ポンプ”	1 台		
“打栓機”	1 台		
“ボイラー”	2 基		4 馬力及 8 馬力。
“モーター”	4 個		用水、綿洗、洗場、冷却用水ポンプ用。
“精米機”	1 式		佐竹式堅型、5 俵掛、モーター付。
“火入器”	2 個		内 1 ケハ使用セズ。
“冷温器”	1 個		
“輪締機”	1 個		
“塙詰機”	1 台		獨逸製、6 本差シ手動。
“電解装置”	一式		現在ハ使用セズ。
“扇風機付電熱器”	2 台		麴室用
“瓦斯充填機”	1 台		清涼飲料用。
“圧搾器”	1 台		濾過綿用。
“実験室用具類”			
内訳 “実験用机戸棚”			
“各種実験用器具類、計器類及試薬類”			
“無菌箱、顕微鏡、化学天秤”			
“備品什器類”			
内訳 “事務所机類”	5 ケ		
“金庫”	1 ケ		
“ロネオ ケース”	1 ケ		
“戸棚”	1 ケ		」(29 葉め了) No 29.
“ラジオ”	1 ケ		

	“撞球台”	1台
	“タイプライター”	2台
	“本棚、タイプライター置台、書類入、其他。 “雑”	
内訳	“一頭引小車”	1台
	“乗用自動車”	1台
	“手押車”	1台
	“衝器”	3ケ
	“薪切機”	1ケ
	“電気計量器”	2ケ
	“驢馬”	一頭。

(以下略) (30葉め途中迄)

## 註

- 「酒造工場沿革誌」の「第三 酒造工場ノ運営」の項に、「工場ノ配員」の変遷が記述されている。その記述中、固有名詞が呼び捨てになっている唯一の人物が「黒岩重顯」であり、「沿革誌」作成当時、「酒造工場」の「醸造係 備員」(36葉め)という立場であったことと矛盾しない。
- キリンホールディングス公式HP内(トップページ>企業情報>事業内容>海外酒類・飲料) [http://www.kirinholdings.co.jp/company/business/overseas.html] 「東麒麟(あずまきりん)」は現地ブランドの日本酒としてブラジル南部の主要都市サンパウロ、リオ・デ・ジャネイロを中心にお客様にご支持をいただいています。」
- INDUSTRIA AGRICOLA TOZAN LTDA. のHP内(トップページ) [http://www.azumakirin.com.br/]
- 引用史料中に登場する「Tさん」「T農學士」「T氏」はすべて別人である。
- ブラジルの地酒ピンガにライムと砂糖、クラッシュアイスを加えた定番カクテルを「カイピリーニャ」といい、ベースのピンガを日本酒に置き換えたレシピでつくるカクテルを「サケピリーニャ」と名付けた。注3で掲げた「INDUSTRIA AGRICOLA TOZAN LTDA.」HPのトップページにあるAZUMA KIRINの商材写真は「サケピリーニャ」である。
- 無署名記事「日系移民大國で広がるブラジル産の“日本”酒」『pen』368号、2014年10月発行、阪急コミュニケーションズ、42ページ記事。
- 前掲千田平一は、「東山農場の見學」にも訪れている。千田の旅行記『中南米をゆく』に農場訪問日時の記載はないが東山農場所蔵の『芳名録』に1940年10月27日付けの署名を残しており、「農場日誌」「本部日誌」の同日記事からも確認できる。千田は著書のなかに、「農場には酒造工場もあり、在伯同胞が有害なピンガ酒を常用とするところから、日本酒醸造を計畫し、昭和九年『インドストリア・アグリコラ・カンピネーラ・リミターダ』なる伯國法による農産加工會社を興して、清酒醸造販賣を開始した。此所で醸造する日本酒は『東麒麟』と『東鳳』の二種である」(千田：88-91)と記述しており、在伯同胞をピンガの害から救うためという言説が同時代的に人口に膾炙していたことがうかがえる。また、その背景としての「ピンガ飲酒の害」という認識の広がりにも、「原始林を開拓して進む勇敢なる日本人は、ピシヨとピンガの爲に自滅するであらう」という「伯國保健省の高官が、奥地に於ける日本人を視察」(千田：105)としての發言を引用するかたちで言及している。なお、ここでいう「ピシヨ」(jogo do bicho)とは当時大流行していた賭博の一種で

ある。

- 「アルコールを原料に合成酒を製出す 安くて美味・優良酒そのけ…清酒醸造界の大衝動 黒野博士が電気分解によって成功」記事、『國民新聞』1931年7月29日号。「黒野博士の電化式清酒合成法による合成酒の製造販賣のために昨年六月本所區向島請地町八〇に興國酒造株式會社が創立されて、京橋區四日市町二鹿島屋及同區北新川中井商店を元賣所として盛んに製造販賣を行ひ、現在では製造が間に合はない位の賣行を示してゐる(中略)現在興國酒造會社から賣出されてゐる「新興國」は一升壺詰定價一圓である」
- 『ブラジル日本移民・日系社会史年表』の1935年8月3日の條に以下の記述がある。「東麒麟の盛大な披露會がサンパウロ市リベルダーデ街の日本クラブでひらかれる。東麒麟はカンピーンサスの東山酒造会社の日本酒。」(サンパウロ人文科学研究所：81)

## 引用文献リスト

- サンパウロ人文科学研究所編 1996『ブラジル日本移民・日系社会史年表—半田知雄編著改訂増補版—』サンパウロ：サンパウロ人文科学研究所。
- 千田平一 1942『中南米をゆく』東京：第一書房。
- 森幸一 2010「ブラジル日本人移民・日系人の食生活と日系食文化の歴史—サンパウロ市(州)を中心として—」、ブラジル日本移民百周年記念協會／日本語版ブラジル日本移民百年史編纂・刊行委員会編『ブラジル日本移民百年史 第3巻 生活と文化編(1)』東京：風響社。
- 柳田利夫 2008「山本喜譽司の「ブラジル人觀」—「農場デ見ター九三二年護憲運動記」を通じて—」『海外移住資料館 研究紀要』2。
- 柳田利夫 2009「「農場日誌」を通じて見たサンパウロ州護憲革命運動—カンピーンサス東山農場所蔵「農場日誌」の紹介—」『海外移住資料館 研究紀要』3。
- 柳田利夫 2012「岩崎久彌とブラジル東山農場の創設—カンピーンサス東山農場の成立過程を中心に—」、渋谷栄一記念財団研究部編『実業家とブラジル移住』東京：不二出版。

The first Japanese sake produced in Brazil, as recorded in *Shuzo-kojo Enkaku-shi* (“history of a sake brewery”) owned by *Fazenda Monte d’Este do Brasil*

Taeko Akagi (Mejiro University)

This is a translation of the first half of *Shuzo-kojo Enkaku-shi* (“history of a sake brewery”) currently owned by *Fazenda Monte d’Este do Brasil*. This brewery was completed in 1935 in *Fazenda Monte d’Este*, a suburb of Campinas, Brazil. The brewery’s production of “Azuma Kirin” sake marked the beginning of commercial sake breweries in Brazil, and was closely linked with the footsteps of pre-war Japanese communities in Brazil. This is an introduction to the background behind the production of “Azuma Kirin.”

Keywords : Brazil, pinga, sake, Azuma Kirin, washoku