

ウイスキーにおける起業のきっかけ、そして継続について。
摂津酒造はなぜウイスキーを造らなかったのか。

2017 年 11 月 28 日
森田規代子

目次

- 1, 摂津酒造はなぜウイスキーを造らなかったのか・・・・・・・・・・3p
- 2, スコットランドの蒸留所が 100 年以上継続することときっかけ・12p
- 3, ウイスキーに到達した寿屋、
 ウイスキーが加わった宝酒造 2 社における事業継続・・・・・・・・19p
- 4, これからについて、顧客接点と普及・・・・・・・・・・27p

はじめに

もし摂津酒造が存続していれば今年 2017 年創業 111 年となっていた。スコットランドにウイスキー留学へ行った竹鶴政孝が、帰国直後の 1920 年 11 月すぐにウイスキーの蒸溜をはじめていれば、2020 年に国産ウイスキー誕生 100 周年を迎えていた。しかしこの地でウイスキーは製造されなかったのである。

今日、会社の平均寿命は約 30 年と言われる中、摂津酒造は半世紀以上事業を継続していた。なぜアルコール事業を手掛け、ウイスキーにチャレンジしようと思ったのだろうか。創業から約 60 年で宝酒造と合併し、事実上社名は消滅してしまった。しかし大正期に先見性を見出して本格的なウイスキーの製造を決意し、そして入社数年目の竹鶴政孝を本場スコットランドへ留学させ先行投資した。結果、なぜあっさりと断念してしまったのだろうか。

摂津酒造は創業 50 周年を迎えた戦後、合成清酒「白牡丹」というヒット商品を出した。自社製品をリピートして愛飲するファンがいたのではないかと考えると、事業が継続し自力も蓄えた後、再びウイスキーにチャレンジする精神は芽生えなかったのだろうか。

ウイスキーは樽熟成という 10 年スパンの業務があるため、事業継続が特に重要となる。

当時の日本の時代背景(大戦、震災、災害、景気の波)を考えると踏み切れなかった事情も十分理解できる。本場のスコッチウイスキーも事業を巨大化、多角化することで体力をつけて危機を乗り越えていた。

国産ウイスキーもそうである。寿屋(現サントリー)は、1899 年創業から現在まで 117 年事業が継続している。日本で最初に本場のスコッチウイスキー蒸溜所を買収した宝酒造は、前身の四方家が酒造業を始めた 1842 年から数えると 175 年となる。どちらも創業 100 年を超える関西を代表する老舗企業であり酒類事業を屋台骨としている。さらにはトマーティン蒸溜所も宝酒造に救われたことで、創業 100 年を超えているのである。

摂津酒造 2 代目阿部喜兵衛の酒類やウイスキーに対するきっかけや動機は何だったのだろうか。阿部家は繊維業で財を成しており、酒類は代々の家業ではなかった。足跡をたどると、富を求めビジネス需要を重視しアルコール業を興しているように見える。そのため、ウイスキーへの思い入れが弱く、強く持続する意思がなかったのではとも考えられる。

一方寿屋、宝酒造も最初からウイスキーをビジネスにしたのではなく、途中でウイスキーに到達し、加わったのである。ニッカウイスキー創業者の竹鶴政孝もきっかけは当時ハイカラな連続蒸溜機で、この機械は今日ウイスキー造りにも使われるが当時はあこがれであった。摂津酒造に入社し阿部社長に命じられウイスキー留学したので、同じく途中でウイスキーに到達したと考えられる。竹鶴は生涯をウイスキーに捧げ、亡き後もニッカウイ

スキーの事業は継続している。

トマーティン蒸留所もウイスキーブームに沸いたスコットランドで、投資家の手により 1897 年創業した。まさに富を求めてビジネス需要重視で開始したが、現在も事業は継続している。

摂津酒造、寿屋、宝酒造はビジネスのつながりはあった。なぜ摂津酒造はウイスキーを造らなかったのか。対して、なぜ寿屋と宝酒造は事業継続しウイスキーをビジネスにしているのか。個人営業バーテンダーにも継続についてのヒントがあるのではと考えたのである。

外食産業は継続が厳しい業界である。2 年で 5 割、3 年で 7 割が閉店し、10 年で生き残っているのは 1 割であると言われている。筆者が夫婦で経営する約 10 坪のバーは今年 22 周年を迎えた。数度か閉店に追い込まれる危機はあったが幸いにして乗り越え現在も営業している。筆者自身も最初からウイスキーを扱っていたのではなく、バーを日々営業する途中でウイスキーに到達したのである。そしてこの仕事をこれからも継続させたいと思い、継続をテーマとして「摂津酒造がなぜウイスキーを造らなかったのか」、「スコットランドの蒸留所が 100 年以上継続することときっかけ」、そして「ウイスキーに到達した寿屋、ウイスキーが加わった宝酒造 2 社における事業継続」を今回考察したのである。

1, 摂津酒造はなぜウイスキーを造らなかったのか

(1) 『2代目阿部喜兵衛は、どのような人物であったのか』

100 年以上事業継続した老舗企業は、生き残るために必要なもののひとつとして「進取の気性」を上げている。孫である 4 代目喜兵衛祖父のことを、

「進取の気性に富んだ事業好きの開明的な明治人（注1）」と回想している。

2 代目喜兵衛は様々な仕事にチャレンジしていた。14 歳で父を亡くし、東京に出て簿記など実業を教える学校を卒業した。当時の新興産業である紡績会社に勤め、時代を先取りする仕事に挑戦し、幾つか事業を手掛けたが成功はしなかった。その後神戸須磨のホテルの支配人を経て、日露戦争の兵站の仕事で活躍をした。40 歳手前にアルコール事業を起業し、これが半生約 30 年の生業となったのである。

2 代目阿部喜兵衛 年表

(筆者作成)

0 歳	1868 (明治元) 年	10 月 16 日滋賀県能登川 (現東近江市) 生まれる。
14 歳	1882 (明治 15) 年	初代喜兵衛没。(旧名政次郎 1836 年生・享年 46 歳)
20 歳	1888 (明治 21) 年	東京簿記専門学校卒業。横浜で生糸輸出の仕事に就く。
紡績会社などに勤め後自ら事業を手掛ける。生糸、刷毛、ニス、薬品、木管、ホテルなど。		
36 歳	1904 (明治 37) 年	神戸須磨のホテルの支配人時に、日露戦争勃発。
後に日露戦役に軍属として出兵。兵站の仕事で活躍。		
38 歳	1906 (明治 39) 年	大阪市住吉区にて摂津酒造醸造所創業。
41 歳	1909 (明治 42) 年	岩井喜一郎入社。
44 歳	1912 (明治 45) 年	新式焼酎発売。
48 歳	1916 (大正 5) 年	竹鶴政孝入社。
50 歳	1918 (大正 7) 年	竹鶴政孝をスコットランドへ派遣。
51 歳	1919 (大正 8) 年	合成清酒「新春」発売。
52 歳	1920 (大正 9) 年	5 月株式会社に。「新春」売上 5000 石に達する。夏、竹鶴政孝を迎えにスコットランドへ。11 月リタもともに 3 人で帰国。
53 歳	1921 (大正 10) 年	3 代目喜兵衛 (旧名飯坂純次) 入社。
54 歳	1922 (大正 11) 年	戦後不況と不景気によりウイスキー製造断念。 竹鶴政孝退社。3 代目喜兵衛と長女マキ結婚。
55 歳	1923 (大正 12) ~ 1928 (昭和 3)	「新春」清酒不足と不景気により一時製造停止

57 歳	1924（大正 14）年	初孫 4 代目喜兵衛（祐三）誕生。
昭和初期、神戸市東灘区青木の山邑酒造系列の株式会社第一屋を合併「灘工場」に。		
61 歳	1929 年（昭和 4 年）	3 代目喜兵衛、次女敏子と再婚。
66 歳	1934 年（昭和 9 年）	室戸台風により、摂津酒造「灘工場」全壊。
67 歳	1935 年（昭和 10 年）	死去。

年表から察すると、30 代後半まで 2 代目阿部喜兵衛は自身の生業が確立できていなかったと考えられる。摂津酒造を起業するきっかけは、日露戦争での兵站の仕事であった。火薬製造のためのアルコールが軍にて国産化されていく時期であった。燃料調達などの業務の中アルコールの需要に気づき新興産業に乗り出したのであろう。アルコール業は当時最先端であった。軍から民間に転じて起業するものは多く、明治 38 年度で 65 工場の酒精工場が生産を開始した。

(2) 『摂津酒造はどのようなアルコールメーカーだったのか』

筆者が最初に疑問に感じたのは摂津酒造の創業年がいつかであった。調べると明治 39 年から 42 年までと文献により様々記載されていた。そのうち信憑性が高いのは以下の 2 冊と考えられる。

「工場通覧」（明治 42 年 12 月現在 農商務省商工局工務課）

工場名称	合資会社 摂津酒精醸造所
製品種類	酒精
所在地	東成郡住吉村
工場主名	業務担当社員 阿部喜兵衛
創業年月	40 年 7 月
職工数	男 36 女 2

「二人の母のこと」（昭和 52 年 6 月 4 代目阿部喜兵衛）

日露の戦いが終わって帰国し、明治 39 年に大阪府東成郡住吉村でアルコール製造をはじめた。

孫 4 代目喜兵衛の著書「二人の母のこと」によれば、通産省の古い資料に照会があったと記載されている。しかし出版年と創業年を見比べると、農務省の工場通覧の出版が明治 42 年で創業年 40 年である。2 年しか差がないので「創業年月 40 年 7 月」がより信憑性が高いと感じられる。しかし本論文では 4 代目喜兵衛の「二人の母のこと」を重んじて、創

業年は 39 年とする。

筆者が次に疑問に感じたのは、創業当時いったい誰が摂津酒造でアルコールを製造していたのだろうかということである。2 代目阿部喜兵衛はアルコールの専門家ではない。岩井喜一郎が宇治火薬製造所を辞めて摂津酒造に入社するのは明治 42 年である。

実際工場を建設する際のコーディネートや設備の調達などについては、宮崎静の協力のもと行われた。

宮崎静経歴

(筆者作成)

宮崎は酒屋の生まれで、愛媛県吉田町の小西三郎のもとでアルコール製造に従事していた。	
1905（明治 38）か 1906（明治 39）年	研究のため宇治火薬製造所内の酒精工場でアルコールの技術を習得。
1907（明治 40）年ごろ	摂津酒造創業時、2 代目阿部喜兵衛を協力。
1909（明治 42）年	岩井氏が宇治火薬製造所を辞め摂津酒造入社、しばらく一緒にいて宇和島に帰った。 宇和島に誕生した日本酒精（株）にて、後の宝酒造社長大宮庫吉を技術指導。
1910（明治 43）年	日本酒精（株）でアルコールから飲料に転向して、初の新式焼酎「日の本焼酎」を発表。
1915（大正 4）年	大阪の蒸溜機メーカー坂田保之助の紹介で、台湾の大正製酒（株）でアルコール製造を担当
1920（大正 9）年	大正製酒の東京王子工場建設担当。 工場長として技術の要となり、タンク設備を持った船で台湾からの糖蜜を直輸入するなど活躍した。（後に宝酒造（株）の王子工場に）。
1933（昭和 8）年	アミロ折衷法の発明で特許を取得し、その功績で勲章も授与された。

宮崎静と岩井喜一郎の口述による創業当時の摂津酒造

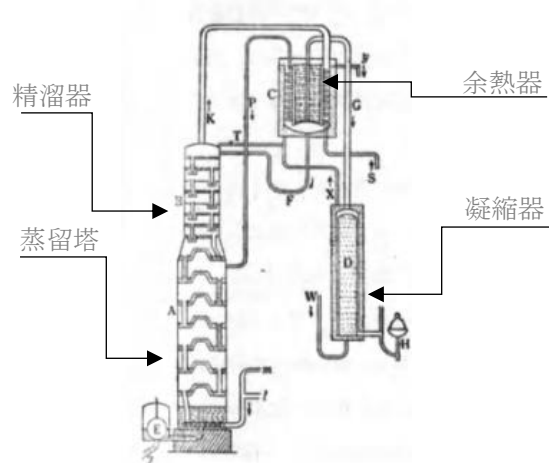
発酵協会誌（1957 年 1 月号）「名士訪問 宮崎先生を訪ねて 編集部」

発行協会誌（1963 年 11 月号）「座談会」高橋留吉氏を囲んで無水酒精蒸留装置の揺籃時代を語るより（筆者作成）

摂津が出来たのは 40 年頃。（宮崎）
2 代目阿部喜兵衛が 5 万円の資本を以て宮崎静氏の協力を得て摂津酒造会社を作った。宮崎氏の手伝いとして行き、蒸煮機、糖化機など完成した。（岩井）
大体の造り方は宇治火薬製造所と同様。宇治の酵母は乳酸だが、高額なので硫酸・塩酸を使った。（宮崎）
蒸溜機は坂田保之助氏の単式で 1 回の張込が 10 石で 4 基。欠減が大きいので是非連続にと希望した。（宮崎）
蒸溜機は坂田式の 3 回蒸溜法のものだった。（岩井）
小西新右衛門（清酒白雪）さんに連続にしなければいけないと勧めてもらい、阿部さんも連続にしようと決心。宇治と同様の連続式蒸溜機導入（ドイツ製ボーム式）（宮崎）
フーゼル油を初めて見た。ボーム式を手本に機械を作ったが、酒精にはフーゼル油が浮いていた。余留を醪に入ると取れた。（宮崎）

43 年ごろ堺の大日本セルロイドに 98%のアルコールを供給することとなり、塔を 2 本にして 99. 5%と 95%のアルコールを混合して 98%のアルコールを納入した。(岩井)
大阪市港区本田の岡本鉄工所で本格的な連続蒸溜機「岩井式」を作った。(岩井)
摂津酒造でも焼酎をやったが、無臭の 40～45%の焼酎に粕取りを混和していた。宇和島の日本酒精の方が品質も良く売っていた。(宮崎)
明治 44、45 年、台湾の製糖会社でできたアルコールが純度 96. 5%と品質優秀で、直ちに薬局方で酒精として認められた。日本のアルコールは競争力を失い仕方なく次の進路を開拓したのが、飲料方面の需要であった。合成清酒、ウイスキー、その他色々試した。苦心惨憺暫くして合成清酒を作り上げた。(岩井)

創業時摂津酒造 連続蒸溜器 ドイツ式ボーム機



化学工業通論 厚木勝基 丸善 1941 年 p561

摂津酒造は宇治の陸軍火薬製造所にいた宮崎静と岩井喜一郎 2 人の協力のもと創業したと考えられる。宇治と同じ型のボーム式を設置し、当初は堺市の大日本セルロイドにアルコールを納入していた。台湾のアルコールが日本薬局方に認められると、飲料方面に舵を切り新式焼酎、イミテーションウイスキー、合成清酒などを製造していた。

竹鶴政孝入社から帰国までの摂津酒造は、合成清酒に力を注いでいく。

1914 (大正 3) 年	竹鶴政孝入社前	神谷酒造 4000 石。摂津酒造 1700 石。大日本製薬 1600 石。 日本 3 大アルコールメーカーと呼ばれていた。
1919 (大正 8) 年	竹鶴政孝留学中	合成清酒「新春」発売。
1920 (大正 9) 年	竹鶴政孝帰国	清酒不足から合成清酒が大ヒットし「新春」製造量 5000 石に。

その後の戦後不況と不景気により酒類消費の極度の低下のためウイスキー製造は断念され竹鶴は摂津酒造を去った。

摂津酒造がウイスキーより力を注ぐことになる合成清酒は、岩井喜一郎と竹鶴政孝の恩師、坪井仙太郎が最初に製造方法を提唱した。(注2)

1914 (大正 3)	坪井仙太郎	米以外の安価な原料を使用した代用清酒の製造法	甘藷澱粉を麹および生酸菌で発酵し、これにミネラルおよびアルコールを加えて度数とエキスを調整する
-------------	-------	------------------------	---

岩井喜一郎も「ウイスキーのように貯蔵に年数がかかり、その上ものになるかどうかもわからない道楽事業は、摂津酒造の今の財政面からものにすべきではない(注3)」と判断した。

ウイスキーと合成清酒の比較をすると

「合成清酒は熟成という長期間業務がない」

「岩井自身が改良した連続蒸溜機は大量生産が可能」

「竹鶴政孝が持ち帰ったウイスキーの製造技術よりも、より恩師坪井が提唱する合成清酒の方が信用と将来性がある」

と判断したのである。

しかし戦後不況と不景気は摂津酒造の経営に大きなダメージを与え、合成清酒の製造も5年間停止せざるを得なくなった。1920年の第1次大戦後の戦後不況により、アルコール業界はパニックに陥る。このダメージは摂津酒造だけではなく、同業他社も同様に受けていたのである。

戦後不況を乗り切った具体的な例として、宝酒造(当時四方合名会社)も1920(大正9)年存亡の瀬戸際に立っていた。第1次大戦時の大増産体制により確保していた大量の原料が、買入価格の半額以下に暴落した。従って焼酎やみりんなどの販売価格も暴落するという悲惨な状態に陥っていた。100万円近い利益がありながら決算は赤字で、第2第3工場は休業に追い込まれ、納税も不能な状況であった。当時の社長の四方卯三郎は東京の大手「帝国酒造」の傘下に入る計画をしたが、これを断固反対したのが工場長の大宮庫吉だった。

「一時しのぎにはなっても宝焼酎や宝味醂の名は消えてしまう。合併するならば私は退社する。3年後には逆に当社が帝国酒造を合併してみせる(注4)」と言い切ったのである。

大宮庫吉は、手持ちの原材料をできるだけ生産しその製品を販売した。三井物産や寿屋とタイアップした。「三井宝」焼酎を北海道から朝鮮にかけて三井の力で販売した。寿屋では「ポートワイン」と「ウイスキー」約300石の製造契約をした。これらの委託製造により窮地を乗り切ったのである。

摂津酒造は竹鶴政孝がウイスキー留学に行く前、寿屋の赤玉ポートワインの製造などの委託を受けていたが、それも奪われ戦後不況と、不景気によるダブルパンチで経営自体が厳しくなっていた。そのためウイスキーにかかる資金は当然なかったのである。

その後の摂津酒造

(筆者作成)

1936（昭和 11）年	阿部家で北海道余市へ。竹鶴夫妻と面会。
1937（昭和 12）年	岩井喜一郎退社。
1939（昭和 14）年	理研酒特許権が解放されたことにより、摂津酒造も導入する。
1943（昭和 18）年	日本合成清酒組合入会。3 代目喜兵衛理事に。
1944（昭和 19）年	日本合成清酒組合退任。
第 2 次大戦末期、海軍に協力しアルコール製造していた摂津酒造「灘工場」が丸焼けになる	
1949（昭和 24）年	4 代目喜兵衛、神戸銀行入社。
1952（昭和 27）年	4 代目喜兵衛、摂津酒造入社。
1954（昭和 29）年	摂津酒造「灘工場」を宝酒造に売却する。
1956（昭和 31）年	合成清酒「白牡丹」発売。大阪証券取引所に新規上場。 大阪工場に連続蒸溜機ネオアロスパス導入。
1959（昭和 34）年	オレンジ炭酸酒「ホビー」発売。「黒牡丹」焼酎発売。
1963（昭和 38）年	長野県よしのや酒造の蒸溜酒部門「桜な美」合併。 京都伏見「本辰酒造」にて清酒製造を始める。
1964（昭和 39）年	9 月宝酒造、摂津酒造、本辰酒造が対等合併。

竹鶴政孝が摂津酒造を去った後、秋田県出身の京都帝大で経済学を専攻した旧名飯坂純次が 3 代目喜兵衛を継ぎ、長女マキと結婚し養子縁組した。

しかし 4 代目喜兵衛は父のことを、
「経済の本来持っている冷厳な原則—合理的なものの考え—体質に合わず、普通の商人や実業家に対しては、苦手というか敬遠して近づかなかった。したがって肝心の家業である酒の仕事は、祖父の在世中も、跡をついでからも、あまりうまいとはいえなかった（注 5）」

3 代目喜兵衛は経済学に詳しいため、金銭への過剰なこだわりの裏返しがあったという。20 歳になった長男 4 代目喜兵衛に、家計費、納税、慶弔、銀行からの借入金・返済、個人収支に関する全てを任せていた。父に求められるがまま小遣いを渡しており当然阿部家は毎年支出の方が多く資産処分によるタケノコ財政だったという。

当然ながらビジネスに背を向けていた 3 代目の喜兵衛には、先代のウイスキー製造をチ

チャレンジしたいという思いは引き継がれなかった。4代目喜兵衛が入社したころの摂津酒造の家業は「連続蒸溜機で大量生産したアルコールを用いた製品」であり、ウイスキーに対する思い入れは皆無だったのであろう。

4代目喜兵衛は病床に臥した父に代わり摂津酒造の立て直しを行う。父が手を出した企業（パンの製造、製粉、貿易、出版など）の処分や人員整理、そして摂津酒造「灘工場」を宝酒造に売却した。大阪市住吉の本社に生産能力を集約してアロスパス式蒸溜機を設置する。

4代目喜兵衛の摂津酒造はバラエティな商品を発売した。合成清酒「白牡丹」、「牡丹」焼酎、「金扇」みりん本直し、「金扇」ポートワイン、「金扇」りんご酒、アルプウキスキー、オレンジ炭酸酒「ホビー」など様々な商品を誕生させた。中でも「お父さんの牛乳銘酒白牡丹」と銘打った、銚子型1合瓶合成清酒「白牡丹」が大ヒットした。

連続蒸溜機で大量生産したアルコールをベースにした商品を屋台骨にしたのであった。

全国酒類醸造家名鑑
昭和31年広告



住吉区史 昭和28年広告

合成清酒は基本石数と出荷規制により「権利石高」という生産制限があるため、急なヒット商品がでると他社の余剰生産分の譲渡を受けて製造することとなる。摂津酒造の規模ではヒット商品「白牡丹」の生産は追いつかず、大阪の万歳酒造、長野県のよしのや酒造や中島酒造などからアルコールの余剰分の譲渡を受けていた。この縁でよしのやの蒸溜酒部門「桜な美酒造」を買収することとなる。

しかし時代は1963（昭和38）年となり日本の景気は上向き、所得倍増、デラックスブームなどにより、合成清酒よりも清酒の特級、一級酒が大衆に愛飲されていく。

その影響により「合成清酒が清酒に押しまわれ、かなり厳しい価格競争に巻き込まれたそのうえ、人件費などの値上りによって販売経費が激増した（注6）」摂津の合成清酒の売り上げは大幅な減益となった。

本格的な清酒製造に乗り出し、京都伏見に「本辰酒造」を建設する。しかし日本のアル

コール業界は合併や系列傘下に入るなど再編成が進んでいた。

摂津酒造は余力を残した状態で宝酒造と対等合併した。大阪市の摂津酒造大阪工場は宝酒造大阪工場となり製造を続けたが、1973（昭和 48）年閉鎖された。現在は大阪市が管理する市営住宅と児童公園になっている。

摂津酒造「灘工場」は現在宝酒造「白壁蔵」として発泡清酒「雫」や純米酒を製造している。本辰酒造は宝酒造伏見西工場と名を改め、宝の主力商品を製造している。摂津酒造長野工場は移転したが、長野蔵置場として配送センターとなっている。宝酒造に役員として入社した 4 代目喜兵衛は、米国宝酒造社長として清酒の啓蒙に尽力した。

摂津酒造の名は消滅してしまったが、足跡は宝酒造の基盤工場として引き継がれ現在も稼働しているのである。

(3) 『摂津酒造はなぜウイスキーを造らなかったのか』

摂津酒造のウイスキーへの動機は、竹鶴政孝の入社 1916（大正 5）年から退社 1922（大正 11）年までの 6 年間で消滅してしまった。強く持続する意思はなかったのである。

鳥井信治郎の場合は、「放置していたリキュール用のアルコールを古い葡萄酒樽に詰めていたところ、琥珀色に熟成されていた」という発見がある。これは本格的なウイスキーを作ればもっと美味しいものができるのではないかというチャレンジ精神が芽生えたのではないだろうか。ウイスキーの熟成という時間の経過を、たったひとりで実体験し感動したのである。

ウイスキーを造らなかったのは 2 代目阿部喜兵衛の人物像と時代背景から考察すると、ウイスキーへの動機が弱く、持続する意思がなかったことである。事業好きで様々なチャレンジの一つにウイスキーがあり、この新規事業へのきっかけは危惧でビジネス需要重視であったと考えられる。日英同盟の影響で本場のスコッチウイスキーがどんどん輸入されると、イミテーションではやっていけなくなる。一般消費者が本格的な品質の良いウイスキーを飲むようになると、摂津酒造の商品では立ちいかなくなる。であるから本格ウイスキーを造りたいというきっかけは、危惧であり、さらなるビジネス需要を重視したのではないだろうか。しかしこれは合成清酒のヒットであっさりと解決してしまった。

竹鶴政孝はスコットランドの現地に到着してから、留学先や研修先を自身で探している。そこから見えてくるのは、阿部社長自身がワクワクする気持ちで新規事業にチャレンジするようには思えないのである。社長としての人脈を使って日本国内でやることをやったのだろうか。最初の訪問先サンフランシスコのイチゴ農家も竹鶴政孝の兄の人脈であった。グラスゴー大学入学も右往左往して許可を得ている。その後の蒸留所の研修先が見つかったことも涙ぐましい竹鶴個人の努力の結果である。阿部社長は入社間もない社員に任せず、自身が洋行をするが如くワクワクして事前準備したとは思えない。きっかけと留学資金を

用意したが、社員のフォローと本格的な蒸溜所を造るという目的は果たしていない。

竹鶴は実習報告書を定期的に社に郵送していたはずである。そして創業時の単式蒸留器は大阪市港区の坂田保之助商店で製作されていた。本来なら帰国を待ちわび、単式蒸留器を1基でも製作して本格的なウイスキー造りへの準備をしても不思議ではないだろうか。

さらに阿部は竹鶴政孝留学中の費用と同じ金額を住吉の料亭で使っていたとも言う。合成清酒でヒットした摂津酒造は交際費にかなりの金額を使っていたと考えられる。大阪の社長は大風呂敷を広げる気質がある。阿部社長は宴席で「社員を洋行に出してますねん。次はウイスキーでっせ」と話題に花を咲かせたであろう。2代目阿部喜兵衛のウイスキーへのチャレンジは、洋行帰りの社員が我社に存在するというブランドを作っただけの本末転倒な結果となってしまった。これは竹鶴政孝の純粋な努力を考えるとさみしい結果であるが、山崎蒸溜所建設は救いとなったと考えられる。

『摂津酒造がウイスキー製造を断念したのは、3点である。』

「戦後不況と不景気のダブルパンチで十分な資金がなかった」

「屋台骨商品を連続蒸留機で大量生産したアルコールをベースにした商品づくりにした、それが大成功した」

「2代目喜兵衛のウイスキーへの動機が弱く、3代目4代目に強く持続する意思が引き継がれなかった」と考えられる。

2, スコットランドの蒸留所が 100 年以上継続することときっかけ

摂津酒造のように富を求めビジネス需要重視でウイスキーにチャレンジするきっかけは、継続は難しいということなのだろうか。

竹鶴政孝がウイスキー留学で訪れた 1918 年から 20 年は政府公認蒸留所が誕生してまだ 100 年経っていなかった。研修したロングモーン蒸留所は創業 1894 年で竹鶴が訪れた時は、創業してからまだ 15 年しか経っていなかった。

1898 年大手ブレンド会社パティソンズ社の倒産の影響を受け、1 カ所も新規蒸留所が誕生していない時代でもあった。ウイスキーの企業の統廃合が進み、DCL 社が蒸留所やブレンド会社を次々と買収していた。

現在本場のスコットランドの稼働蒸留所 113 カ所あるが、創業から 100 年以上にわたり事業継続している蒸留所は 73 カ所である。約半数以上が事業継続していることになる。

その中で実業家やブレンド会社、商人などが、きっかけはビジネス需要重視でウイスキー製造を始めた蒸留所は 50 カ所あった。富を求めて参入した経営者のウイスキー蒸留所約 3 分の 2 が事業継続していた。

『創業から 100 年以上のスコッチウイスキー蒸留所起業のきっかけ表』（筆者作成）

(ビ)：ビジネス需要で蒸留所を経営したところ。

(農)：農業から蒸留所となったところ。

(密)：密造酒造りから蒸留所となったところ。

(地)：地主が蒸留所を建てたところ。

ディアジオ 25 ケ所 (ビ：14 カ所) (農・ビ：1 カ所) (農：3 カ所) (農・密：4 カ所) (密：2 カ所) (地：1 カ所)

Benrinnes ベンリネス (S)	1834 (1826)	農	ホワイトハウス農場に建てられたがジョン・イネスが今の場所に再建。
Blair Athol ブレアアソール (H)	1798	農・密	かつて 30 近い蒸留所が集まる一大ウイスキー産地だった。
Coal Ila カリラ (I)	1846	ビ	リトルミル所有のヘクター・ヘンダーソンが創業。
Cardhu カードゥ (S)	1824	農・密	ジョン・カミングが農業のかたわら始めた。
Clynelish クライヌリッシュ (H)	1819 (1967)	農・密	スタッフォード伯爵によって大麦の消費と密造対策で建てられた。
Cragganmore クラガンモア (S)	1869	ビ	ジョン・スミスが理想の蒸留所として建てた。
Dailuaine ダルユーイン (S)	1852	農	土地の農夫ウイリアム・マッケンジーが創建。
Dalwhinnie ダルウィニー (H)	1897	ビ	昔から家畜の運搬、密造酒のルートだった。
Dufftown ダフトウン (S)	1896	ビ	リバプールの実業家がオーナーだった。

Glendullan グレンダラン (S)	1898	ビ	ウィリアム&サンズ社のモルト原酒用。
Glen Elgin グレンエルギン (S)	1898	ビ	ファークラスの元所長のウィリアム・シンプソンと地元の企業家ジェームス・カールの共同出資で建てられた。
Glekinchie グレンキンチー (L)	1837	農	レイト兄弟が農家の副業という形で創設。
Glelossie グレンロッシー (S)	1876	ビ	ドロナックのマネージャーを勤めたジョン・ダフが建てた。
Glen Ord グレンオード (H)	1838	農・密	大麦の主産地で密造酒造り盛んで家畜や農作物が集まる市街地でトーマス・マッケンジによる起業。
Glen Spey グレンスペイ (S)	1878	ビ	地元の穀物商ジェームズ・スチュワートが持っていたオートミール工場を改造。
Inchguwer インチガワー (S)	1871	ビ	アレクサンダー・ウィルソンによって建てられた。
Knokando ノッカンドー (S)	1898	ビ	エルギンの酒商イアン・トンプソンの長年の夢を実現させるため建設。
Lagavulin ラガブーリン (I)	1816	密	良質のピートと豊富な湧き水と湿地帯。密造酒づくりに適した場所だった。
Linkwood リンクウッド (S)	1821	地	土地の名家ピーター・ブラウンが創業。
Mortlach モートラック (S)	1823	農・ビ	地元の農夫3人が領地をリースして蒸留所を建設。
Oban オーバン (H)	1794	ビ	スチーブン兄弟が町の発展にとウイスキー、造船業、鉱業を始めた。
Royal Lochnagar ロイヤルロッホナガー (H)	1845	ビ	地元の資産家で穀物商のジョン・ベグが建てた。
Strathmill ストラスミル (S)	1891	ビ	おそらく製粉工場の経営者がウイスキー事業に乗り出した。
Talisker タリスカー (IS)	1830	ビ	エイグ島出身のマックスギル兄弟が建てた。
Teaninich ティーニニック (H)	1817	密	密造酒が盛んで土地の名士キャプテン・ヒューゴ・マンローが自分の領地に建設した。

ペルノリカール8ヶ所 (ビ:4カ所) (密:4カ所)

Aberlour アベラワー (S)	1826	密	ジェームズ・ゴードンとピーター・ウエラーによって建てられる以前から密造酒がつくられていた。
Glenburgie グレンバーギ (S)	1810	密	ウィリアム・ポールによって建てられる。当初はキルンフラット蒸留所と呼ばれていた。
The Glenlivet グレンリベット (S)	1824	密	密造酒の一大生産地でジョージ・スミスが、政府公認第一蒸留所としてスタート。
Glen Tauchers グレントファース (S)	1898	ビ	ジェームズ・ブキャナンによって建てられた。
Longmorn ロングモーン (S)	1894	ビ	グレンロッシー創業のジョン・ダフが建設。

Miltonduff ミルトンダフ (S)	1824	ビ	一大穀倉地帯で修道院が経営する元製粉所だった。
Scapa スキャパ (IS)	1885	密	以前から密造酒づくりが盛んだった。
Strathisla ストラスアイラ (S)	1786	ビ	地元の企業家ジョージ・テイラーとアレキサンダー・ミルンがリネンに変わる投資先として建てた。

バカルディ 4 ケ所 (ビ : 4 カ所)

Aberfeldy アパフェルディ (H)	1896	ビ	ジョン・デュワーズ&サンズ社のモルト原酒確保のため建てられた。
Aultmore オルトモア (S)	1897	ビ	ベンリネスのオーナー、アレキサンダー・エドワードが創業。
Craigellachie クライゲラキ (S)	1891	ビ	ピーター・マッキーがアレキサンダー・エドワードと創業。
Royal Brackla ロイヤルブラックラ (H)	1812	ビ	ウィリアム・フレイザーが建てローランドやイングランドに売っていた。

インバーハウス 5 ケ所 (ビ : 3 カ所) (農・密 : 1 カ所) (密 : 1 カ所)

Balblair バルブレア (H)	1790	密	密造の歴史が古い土地。ジョン・ロスによって建てられる。
Balmenach バルミニック (S)	1824	農・密	密造酒づくりの中心で農業の副業としてジェームズ・マグレガーが建てた。
Knochdhu ノックドュー (S)	1894	ビ	DCL 社が建てたモルト蒸留所。
Pulteney プルトニー (H)	1826	ビ	地元の商人ジェームズ・ヘンダーソンが創業。
Speyburn スペイバーン (S)	1897	ビ	ジョン・ホプキンス社の子会社として建てられる。

ビームサントリー 5 ケ所 (ビ : 3 カ所) (農 : 2 カ所)

Ardmore アードモア (H)	1898	ビ	ウィリアム・ティチャーズ&サンズ社の原酒確保のため建てられた。
Auchentoshan オーヘントッシャン (L)	1823	ビ	アイルランドからの移民が創建。
Bowmore ボウモア (I)	1779	ビ	島の商人デイビッド・シンプソンがオープン。
Glen Garioch グレンギリー (H)	1785	農	古くから大麦などの一大生産地。
Laphroaig ラフロイグ (I)	1815	農	地元の農夫ドナルドとアレックスのジョンストン兄弟によって建てられた。

ウィリアム・グラント&サンズ社 2 ケ所 (ビ : 2 カ所)

Baivenie バルベニー (S)	1892	ビ	1891 年グレンリベットが火災。生産がストップすることで原酒不足を予測し建てられた。
Glenfiddich グレンフィディック (S)	1887	ビ	ウィリアム・グラントが 20 年勤めたモートラックを辞めて念願の蒸留所を建てた。

エンペラードール社 3 ケ所 (ビ: 1 カ所) (農・密: 1 カ所) (密: 1 カ所)

Dalmore ダルモア (H)	1839	ビ	ジャーデン&マセソン商会の共同経営社、アレクサンダー・マセソンによって建てられた。
Fettercairn フェッターケアン (H)	1824	農・密	大麦などの一大穀倉地帯で、密造酒づくりも盛ん。アレクサンダー・ラムゼイが創業。
Isle of Jura アイル・オブ・ジュラ (Is)	1810	密	1502 年にはすでに密造酒をつくっていた。

バーンスチュワート社 2 ケ所 (ビ: 2 カ所)

Bunnahabhain ブナハーブン (I)	1881	ビ	ロバートソン・バクスター社のウィリアム・ロバートソンとグリーンリース社のグリーンリース兄弟が建てた。
Tobermory トバモリー (S)	1798	ビ	海運業で財を成したジョン・シンクレアが創業。

ブラウnfオーマン社 3 ケ所 (ビ: 2 カ所) (地: 1 カ所)

Benriach ベンリアック (S)	1898	ビ	ジョン・ダフ社によって建てられた。
Glendronach グレンドロナック (H)	1826	地	地主の息子ジェームズ・アラデスによって建てられた。
Glenglassaugh グレングラッサ (H)	1875	ビ	地元の実業家が町おこしのために建てた。

モエ ヘネシー・ルイ ヴィトン社 2 ケ所 (ビ: 1 カ所) (密: 1 カ所)

Ardbeg アードベッグ (I)	1815	密	ジョン・マクドーガルが創業。以前から周辺で密造酒が盛んに造られていた。
Glenmorangie グレンモーレンジ (H)	1843	ビ	バルブレアの共同経営者のウィリアム・マセソンが古いビール工場を改装して創業。

アンガス・ダンディ社 1 ケ所 (地: 1 カ所)

Glencadam グレンカダム (H)	1825	地	地元の地主ジョン・クーパーが創建。
----------------------	------	---	-------------------

J&A・ミッチェル社 2 ケ所 (ビ: 2 カ所)

Glengyle グレンガイル (C)	1872	ビ	スプリングバンクのミッチェル家の弟、ウィリアム・ミッチェルが兄と喧嘩して建てた。
Springbank スプリングバンク (C)	1828	ビ	創業はレイド家。キャンベルタウンは世界一のウイスキータウンだった。

ロッホローモンド社 1 ケ所 (ビ: 1 カ所)

Glen Scotia グレンスコシア (C)	1835	ビ	地元のガルブレイス家が創業。
-------------------------	------	---	----------------

イアン・マクロード社 2 ケ所 (ビ: 2 カ所)

Glengoyne グレンゴイン (H)	1833	ビ	創業時はバーンフラット蒸留所。
Tamdhu タムドゥー (S)	1897	ビ	エルギンの銀行家でハイランド・ディスティラーズ社のウィリアム・グラントが創業。

ニッカウキスキー社 1 ケ所 (ビ : 1 カ所)

Ben Nevis ベンネヴィス (H)	1825	ビ	マクドナルド家の末裔ジョン・マクドナルドが公認蒸留所としてオープン。
----------------------	------	---	------------------------------------

ゴードン&マクファイル社 1 ケ所 (ビ : 1 カ所)

Benromach ベンローマック (S)	1898	ビ	キャンベルタウンのグレンネヴィスのダンカン・マッカラムとリースの仲買人 F・W・ブリックマンの共同出資によって建てられた。
-----------------------	------	---	---

レミーコアントロー社 1 ケ所 (ビ : 1 カ所)

Bruichladdich ブリックラディ (I)	1881	ビ	ブレンダーのハーヴェー社のハーヴェー兄弟によって建てられた。
---------------------------	------	---	--------------------------------

シグナトリ社 1 ケ所 (農・ビ : 1 カ所)

Edradour エドラダワー (H)	1825	農・ビ	地元の農夫が共同で領地を借り受けつづけた。
---------------------	------	-----	-----------------------

J&G・グラント社 1 ケ所 (ビ : 1 カ所)

Glenfarclas グレンファークラス (S)	1836	ビ	地元のロバート・ヘイがグラント家から土地をリースし創業。
---------------------------	------	---	------------------------------

カンパリ社 1 ケ所 (ビ : 1 カ所)

Glen Grant グレングラント (S)	1840	ビ	グラント兄弟、ジェームズは法律家。ジョンは穀物商のかたわらアベラワーで技術を学んでいた。
------------------------	------	---	--

ラ・マルケニケーズ社 1 ケ所 (ビ : 1 カ所)

Glen Moray グレンマレイ (S)	1897	ビ	18 世紀にウエスト・ブリュワリーというビール工場を蒸留所に改造。
-----------------------	------	---	-----------------------------------

宝酒造社 1 ケ所 (ビ : 1 カ所)

Tomatin トマーティン (H)	1897	ビ	インヴァネスの事業家たちの手で建てられた。
--------------------	------	---	-----------------------

1860 年代のフランスで起きたフィロキセラの影響でブランデーが不足しブレンデッドウイスキーのブームが来た。ここからパティソンズ社の倒産 (1898 年) までをウイスキーブームとする。

起業のきっかけはビジネス需要を重視した蒸留所が 50 ケ所で最も多かった。しかし休業と再オープンを繰り返し、親会社も目紛るしく変わっていたのである。

その中で同一オーナーが 100 年間継続してウイスキーを作り続けたのは 15 社であった。100 年継続できたとしても、ウイスキーを屋台骨としてファミリービジネスを継続するのは難しいと考えられる。

同一オーナーで 100 年以上経営できた蒸留所。

(筆者作成)

リンクウッド	1821	創業から約 100 年間ブラウン家が経営。1936 年 SMD 傘下に。
グレンリベット	1824	1953 年グレングラントと合併。200 年近く続いた家族経営に終止符。
バルミニック	1824	創業から 100 年以上マクレガー家が経営。1925 年 DCL 社が買収。
ブルトニー	1826	1 世紀以上ヘンダーソン家が経営。1955 年ハイラム・ウオーカー社の所有に。
ラフロイグ	1815	1968 年スタンリーP モリソン社が買収するまで、ジョンストン家につながるハンター家が経営。
バルベニー	1892	創業以来、グラント一族が経営。
グレンフィディック	1887	創業以来、グラント一族が経営。
フェッターケアン	1824	1829～1939 年 ASD 社に買収されるまでグラッド・ストーン家が経営。
スプリングバンク	1828	創業者はレイド家だが、すぐミッチェル家買収。以来独立資本。
ベンネヴィス	1825	1920 年代シーガー・エヴァンス社が買収するまでマクドナルド家が経営。
グレンファークラス	1836	創業以来グラント一族が経営。
グレングラント	1840	1953 年グレンリベットと合併するまでグラント家の経営。

『ウィリアム・グラントが強く長くウイスキーに向き合えたのは、生来の明るさである』

創業以来今日まで、家族経営しているのは、ウィリアム・グラント&サンズ社、J&A・ミッチェル社、J&G・グラント社の 3 社のみである。この 3 社はウイスキー事業のみを屋台骨として経営している。その他 100 年継続した老舗蒸留所は大手に買収されてしまった。

ウイスキー蒸留所建設ブームの時期に、きっかけがビジネス需要を重視してオープンした蒸留所で 100 年間同一オーナーが経営しているのは、ウィリアム・グラント&サンズ社 1 社でその 2 ヶ所の蒸留所、バルベニーとグレンフィディックだけである。

創業者のウィリアム・グラントは最初からウイスキーを事業にしたのではなく、うまくいかなかった石炭採掘の次なる夢であった。きっかけはビジネス需要であったと考えられる。几帳面な性格でモーターラック蒸留所に勤めながら、家族が一致団結し節約生活、貯蓄生活をして夢の蒸留所建設を実現した。

グレンフィディック創業 5 年後にバルベニー蒸留所は誕生した。グレンリベットの火災により、スペイサイドの原酒が足らなくなると判断し、新蒸留所建設への素早い決断をしたのであった。

親の夢の実現に家族が協力するだろうか。ウィリアム・グラントは決断力と生来の明るさを持ち合わせていた。切り詰めた生活の中でも父親はきっと笑いを絶やさず、夢へ向かってひたむきに働いていたのだろう。真面目な父親の背中と明るい家庭は子供たちに安心感を与え、父をお手本にして夢のバトンは引き継がれたと考えられる。偉大な創業者の痕跡は勿論だが、経営には困難がつきものである。黒字経営も喜びとなるが、社内の空気が

暗ければ長続きは難しいだろう。生来の明るさも次世代に引き継がれ困難を乗り切ったのではないだろうか。

明るく楽しい家庭も事業の長続きの秘訣だと筆者は考えている。カウンターの中から眺めると、事業が承継され長続きしている町の社長さんは総じて性格が明るいのである。声が大きくよく笑う。夫婦仲もよく家族の話題がしばしば酒のつまみとなっている。

2 代目阿部喜兵衛は行儀作法に厳しく、食事中は特に皆が辟易したという。談笑や団欒は許されない食卓で、明るい家庭であったとは考えられない。3 代目阿部喜兵衛は摂津酒造の経営に背を向けていた。先代の背中を見て、お手本にしようとは考えられなかったのではないだろうか。摂津酒造の消滅は家庭事情も要因の一つであったと考えられる。

ウィリアム・グラントが起業した時代は、ブレンデッドウイスキーのブームと工業化に後押しされウイスキー事業は最先端であった。そのためスコットランドでは参入者は多く1900年初頭DCL社トップのウィリアム・ロスが提唱し、過剰生産、過当競争を防ぐため蒸留所の統廃合、企業合併、再編が進んだ。大手傘下に入って生き残り、事業を承継し樽を引き継いでいる蒸留所もあり、買収側から見ても戦わずして勝つ方法の一つでもある。経営の自由度はなくなるが、移り気な大衆の嗜好やブームに惑わされずウイスキーとは別の商品を販売し、不景気や災害など有事の際も樽を守り熟成を待つことができる。

現在のクラフトウイスキーのブームは最先端ではない。静岡蒸溜所を創業した中村社長は、異業種の精密機械部品事業からウイスキービジネスに参入した。きっかけは自身もウイスキーファンであること、最先端ビジネスでは継続が難しく、オールドビジネスであるウイスキーは商圏が広く手堅いと参入したのである。小規模蒸溜所でも300年事業が続くようにするという目標は頼もしい。

新規蒸溜所は経営面でもニューポットの販売や40ℓなど小樽でプライベートカスクを販売し、熟成を待つ期間の資金を得ている。新たなファンはSNSなどで蒸溜所の様子を眺め、応援する気持ちで熟成を待ちながらニューボーンが手許に届くのを待つであろう。

『本場のスコッチもジャパニーズウイスキー業界も振り返る歴史はできた。明るい気持ちで過去をお手本にして歴史に学べば、新規参入者は困難を乗り越え、継続が可能なはずである。』

3、ウイスキーに到達した寿屋、ウイスキーが加わった宝酒造 2 社における事業継続

サントリーと宝酒造は創業 100 年を超える老舗企業である。山崎蒸溜所は 6 年後の 2023 年創業 100 年を迎える。トマーティン蒸溜所は前オーナーが倒産し整理・統合の危機にさらされたが、1986（昭和 61）年宝酒造が買収し無事、翌年創業 90 年を迎えたのである。このサントリーと宝酒造 2 社は、最初からウイスキーを事業にしていたのではない。途中で到達し、加わったのである。

両者は現在酒類事業を屋台骨とし、ウイスキー事業を継続している。その継続にはサントリーは創業者鳥井信治郎の大阪人スピリッツ、宝酒造には 3 代目社長大宮庫吉の起死回生スピリッツがあったのではと考えられる。

そもそも本場のスコッチウイスキーは熟成されることなく、地元で消費されるものであった。個人で楽しむためや、余剰大麦の再活用、地代を支払う手段などに用いられていたのである。ジャコバイトの乱でイングランド軍に敗北し、密造酒時代に突入した。キルトやバグパイプが禁止される中、ウイスキーをつくり続けることは、より自分たちの国民色を残したいというスピリッツとなったのであろう。この密造酒時代に樽での熟成、よりさらに美味しくなることが発見されたのである。スコットランドで連続蒸溜機が採用され、ブレンドウイスキーが消費されるようになると、大量生産し大量に熟成させなければならなくなった。この熟成させ美味しくなるのを待つことは、スコットランドでのウイスキー生産にとっては当たり前のことであっただろう。

待つことは継続でもある。熟成という 10 年スパンの業務は日本人にとっては体験したことがないビジネスである。同じく数十年待たねばならない事業に「植林」があるが、これは太古から存在し体験済みのビジネスである。初めてウイスキーにチャレンジする 2 代目阿部喜兵衛や岩井喜一郎、そして竹鶴政孝や鳥井信治郎および寿屋の社員たちにはこの 10 年スパンの業務にはかなり抵抗感があっただろう。鳥井信治郎の「大阪人スピリッツ」と大宮庫吉の「起死回生スピリッツ」はウイスキーの熟成を待ち、事業継続する動機となったのである。

(1) 『鳥井信治郎の継続、大阪人スピリッツ』

サントリーがウイスキー事業を継続しているスピリッツは、鳥井信治郎の大阪人ならではのスピリッツである。それは①「時の鐘」②「浪速八百八橋」③「大阪城」である。

① 時の鐘

信治郎は 1879（明治 12）年大阪市東区釣鐘町で生まれた。町名となった由来の釣鐘は、現在も釣鐘町で時を知らせる鐘の音を鳴らしている。この鐘は 1634 年 3 代将軍徳川家光

が地租（現在の固定資産税）を永代免除したことへの感謝の意として、町制の役人らが費用を出し合い設置した。当時時報は公共事業の一環で、町人が役割を担っていた。

鐘は釣鐘町から、寺や小学校、博物館など行き場を転々とした。明治維新とともに時報は大阪城で打つ号砲に変わりお役御免となった。大阪府庁で保管されたことで第2次大戦中に軍需用で抛出されなかったのも、保存会の手により現在元の場所に戻った。3代将軍家光への感謝の意は現在も引き継がれているのである。

信治郎が釣鐘町で過ごしたころには、旧府立博物館に展示されており、鐘の音は聞いたこと無いはずである。しかしこの鐘の音は近松門左衛門の「曾根崎心中」クライマックスシーンで使われている。お初と徳兵衛が蜷橋へむかう背後で鐘の音が聞こえ「この鐘も最後。あの世はここよりずっといい」と心中する天神ノ森へと2人は走る。

信治郎は時の鐘のエピソードを家族から聞いていただろう。浄瑠璃で繰り返し演じられており、一度は見たことがあると考えられる。なぜならば1点目はサントリーの社名である。赤玉ポートワインのヒットにより、社が発展したことを忘れないようにと、赤玉の太陽をサンとして社名に残しているからである。2点目はシングルモルトウイスキー山崎のラベルである。山崎の字は佐治敬三の書であり、崎の字の右側が「寿」と書かれている。これは先代の社名「寿屋」の名を忘れないようにと書かれたのである。過去を忘れないように感謝の意、恩恵を重んじるサントリーのルーツは、鳥井信治郎の出身地の釣鐘町の「時の鐘」である。時の鐘は過去への恩恵のスピリッツである。

② 浪速八百八橋

現在でも大阪は水の都と呼ばれており、水運でささえられ繁栄した町は江戸時代「浪速八百八橋」と呼ばれていた。実際の橋の数は808もなく200橋ほどであったが、それぐらいの勢いがあつたことを象徴している。浪速と比較すると江戸の方が数は多く350橋ほどあつた。そのうち160〜70橋は幕府が架けた御入用橋と呼ばれた「公儀橋」であつた。

浪速の200橋のうち「公儀橋」は12橋のみで、残りは全て町人が商売のために架けた「町橋」だった。自費で橋を架け近隣で費用を出し合い、管理や補修も行っていた。船の往来が多い浪速の橋は、杭の補修（杭打ちや架替）を定期的に行うため、多くの費用を要した。その度に潰れる店が出るほどであつたという。その様子は大阪人の大らかな心意気を表すため「杭倒れ」と呼ばれていた。「大阪の橋は自分たちで架けた」とかえって名誉に思っていたのである。大阪人が架けた「町橋」は鳥井信治郎の企業家としての自立心として宿っていたと考えられる。

サントリーはファミリー経営を続けている。前社長佐治信忠は、
「じいさんはウイスキーに、おやじはビールに挑戦した。そして僕はグローバルに挑戦した。次もまあ、がんばれやな（注7）」

サントリーは2014年（平成26年）米ビーム社を買収した。代々の社長が自立したスピリッツを持ち、各自がその時代の挑戦をして事業の承継を行っているのである。事業継続すれば樽熟成という長期間業務も引き継がれるのである。浪速八百八橋の自立したスピリッツはサントリー社に宿っているのである。

③ 大阪城

鳥井信治郎は熱狂的な豊臣秀吉ファンであった。自著「生ける豊太閤」で天下分目の合戦を行った天王山山麓山崎にウイスキー工場を設立したことで、特に勉強する機会を得たと記している。

大阪城は、大阪人の繁栄と復興の象徴である。豊臣秀吉が築城した大阪城は夏の陣で落城し、徳川幕府によって再建された。秀吉の大阪城は30年間、徳川の大阪城は約40年間と短命であった。3度におよぶ落雷で天守閣がないまま明治維新を迎え、陸軍の軍用地となった。

大阪人の太閤最良は、大阪の繁栄の基を築いてくれた感謝の意と夏の陣で受けた末路があまりに悲惨であるという同情とがある。

1928（昭和3）年不況の中、昭和天皇即位のお祝い記念行事として、大阪城天守閣復興が計画された。太閤さんの景気のいい時代の天守閣を復興して不景気を乗り越えようとしち上がったのである。

3代目天守閣は全て市民からの寄付で賄われ、近代的な鉄筋コンクリートの復興天守閣第1号となった。築城、落城を繰り返した大阪城は、大阪市の中心に位置し、大阪人のシンボルである。

経済学者のガルブレイスは、第2次大戦後の爆撃調査団として、破壊された東京を視察した後「この国の復興は早いと思った」と回想している。

滞在中のホテルをノックした日本人はウイスキーを持っており、
「本物のサントリー・ウイスキー。日本訪問中の占領軍のみなさんのために、特別に瓶詰めしたものです（注8）」と英語で表記されていた。

信治郎は悲惨な戦争が終わった直後に、なり振り構わずウイスキーを売り込んだのである。信治郎自身も赤玉ポートワインの大ヒット、2度の大戦、好況と不況、関東大震災と繁栄と復興を何度も経験し、その度に立ち直っている。寿屋の社屋は東横堀川の東側にあり大阪城外堀の内側にあった。大阪城は繁栄と復興のシンボルで不屈のスピリッツである。継続にはこのスピリッツも必須である。

サントリー社の事業とウイスキーの熟成を継続する動機は、大阪の土地柄と大阪人の大らかな心意気が大きく関係している。

創業者鳥井信治郎の継続スピリッツは、

- ① 時の鐘の過去への恩恵のスピリッツ。
- ② 浪速八百八橋の自立したスピリッツ。
- ③ 大阪城の繁栄と復興を繰り返した不屈のスピリッツ。

この3点のスピリッツは熟成を待ち、継続を支える強く持続する意思となったのである。

信治郎は最初からウイスキー造ろうと起業したのではない。様々な洋酒を商品化し、その中でトリスウイスキー熟成の実体験をして、本格的な製造をチャレンジしたのである。ウイスキーへ到達したのである。

大阪にとどまり産業発展を定点観測していた信治郎は、この地が国産ウイスキー誕生にふさわしく、製造設備も揃うと判断したのだろう。さらに竹鶴政孝が摂津酒造を辞めた後、大阪を去らずとどまっていた。それは大阪こそ国産銅製単式蒸留器の製造が可能であると2人は確信したのではないだろうか。

なぜならば江戸時代の日本は銅産国で各地の銅は大阪に集まっていた。そして400年以上も事業継続する住友グループの屋台骨は銅事業である。銅事業で発展した住友家は明治、大正と大阪の産業発展に多額の資金を拠出し、大阪港の拡張、臨海工業地帯の開発に貢献していた。

山崎蒸溜所の単式蒸留器は、大阪市西区本田で製作された。銅事業に馴染み深く、機械類の国産化に応じる工業的地盤が大阪には揃っていた。

『国産ウイスキーは大阪であるから誕生したのである。』

(2) 『大宮庫吉の継続、起死回生スピリッツ』

宝酒造のウイスキー事業が継続しているスピリッツは、大宮庫吉の起死回生スピリッツである。それは①「新式焼酎」②「関東大震災」③「キングウイスキーからトマーティンへ」である。

① 新式焼酎

宝酒造の焼酎の起源は 1864 年ごろの粕取り焼酎の製造に始まる。わずかな生産量だった。焼酎メーカーへと飛躍を遂げたのは、この粕取り焼酎と芋を原料としたアルコールをブレンドした新式焼酎の発売である。この新式焼酎の生みの親は大宮庫吉である。

大宮庫吉年表

(筆者作成)

0 歳	1886 (明治 19) 年	愛媛県宇和島で生まれる。
22 歳	1908 (明治 41) 年	従兄の紹介で「日本酒精」に事務員として入社。1 年後製造へ。後に技師兼工場長に
24 歳	1910 (明治 43) 年	新式焼酎「日の本焼酎」発売。
30 歳	1916 (大正 5) 年	鈴木商店が日本酒精を買収し退社。宝酒造へ入社し伏見工場建設。

台湾産アルコールが日本薬局方に認められ、その品質・価格は日本産アルコールではとてもかなわなくなった。同様に摂津酒造など同業他者も台湾産アルコールの影響でダメージを受けていた。日本酒精の工場長だった大宮庫吉は考えに考え、実験に実験を重ね、アルコールに粕取り焼酎と水をブレンドした新式焼酎を完成させた。この「日の本焼酎」は大好評だった。京都伏見の宝酒造（当時四方合名会社）は「宝」の商標で関東面の販売を引き受けた。販売開始した「宝焼酎」は関東市場でも大好評だった。

しかし鈴木商店が日本酒精を強引に買収することになり、大宮庫吉は独立して新式焼酎を自ら製造する道を考えていた。宝酒造の四方卯三郎社長はこの新式焼酎を主力商品にしたいと大宮庫吉を熱心に招致した。当時の宝酒造は庫吉の日本酒精の工場に比べるとごく普通の小さな造り酒屋規模であった。ここで庫吉は新式焼酎「宝焼酎」製造の再度チャレンジする決断をしたのである。自身はそのまま京都に残り、宇和島の部下 20 人を呼び寄せた。

工場を一新しイルゲス式の連続蒸溜機を備えた伏見第 1 工場を半年で完成させた。宝酒造は自社製品「宝焼酎」を売り出すことができ、大宮庫吉は自身が生み出した新式焼酎の起死回生を果たしたのであった。

② 関東大震災。

大宮庫吉は前述した戦後不況と同じく、関東大震災の危機も乗り切った。東京の特約店には 80 万円の売掛金があり、これが回収不能になれば我が社も危ないと、

「あつ、そうだ。まず問屋を助けていこう。そして東京の地盤をガッチリと守っていけば、掛金は自ら回収できるというものだ（注9）」

被災した東京に現金と商品を持ち込み、問屋を1軒1軒見舞い早期再建を促した。そして予定通りの売掛金は大半回収できた。伏見の在庫品は物資不足の関東で飛ぶように売れ「宝」の知名度は上がった。しかし被災した関東方面は物流面で問題あったので関東で工場を新設することとなった。群馬県木崎市に工場を半年で建設し、生産をスタートさせた。

関東大震災で大打撃を受けた同業他者は経営困難となっていた。戦後不況の際、傘下に入る計画があった帝国酒造から逆に要請があり合併する。前述した大宮庫吉が「逆に帝国酒造を合併してみせる」と言い切っていた言葉が現実になったのである。

その後宝酒造は合併に次ぐ合併で大成長し、総合飲料メーカーへの道を進んでいく。そして、スコットランドのDCL社ウィリアム・ロスと同様に、同業他社の過剰生産や過当競争や税金の滞納を防ぐため、生産制限や価格協定など業界の安定化に取り組んだ。1928（昭和3）年任意団体として、酒類業界初の全国組織「全国新式味醂焼酎連盟会」を発足した。

さらに関東大震災で大打撃を受けた業界を起死回生させるため、特約店の救済、同業他社の合併、業界の安定化をも行った。

健全経営であっても災害、消費者の嗜好の変化などの外的要因により経営危機に陥る。宝酒造は外的要因による危機と圧力からの立ち直りには強い会社である。その起死回生のスピリッツが継続につながっているのである。

③ キングウイスキーからトマーティンへ。

京都伏見を拠点とする宝酒造の商品イメージからはウイスキーの印象は薄い。しかし宝酒造とウイスキーの関わりは古いのである。

現在販売されている国産ウイスキーのラベルを見て、1番古い年号が表記されているのは、宝酒造の「キングウイスキー凜」で1919年である。これは宝酒造が買収した帝国酒造が製造していたイミテーションウイスキー「キングウイスキー」誕生の年号である。その後大正製酒も買収し「アイデアルウイスキー」の商標も引き継いだ。ここは空襲により全壊したが、単式蒸留器を導入していた。そのため宝酒造としてのウイスキー元年は1929年（昭和4年）である。

キングウイスキーは戦後、同一商標を持つアメリカの会社から要求で、一時期キングの名の使用を停止していた。この商標問題もその後解決し、引き続き商標を使用して積極的な販売を行うこととなり、1919 年もキングウイスキーの名も現在に残されたのである。

継承されたブランドは 1950 年代の 3 級ウイスキー全盛の時代、2 級キングウイスキー・3 級アイデアルウイスキーの猛販売し、新聞広告を賑わせたのである。

1954（昭和 29）年会長となった大宮庫吉は計画中のビール工場建設準備のため欧米視察する。見学視察したのはローマをはじめ、ミュンヘンではスタインェッカ社と機械類購入の仮契約、パリではメル社の工場視察、ロンドンではギルバー社の施設見学、ケンタッキーではルイビルのシーグラム社でウイスキー工場を視察した。さらにロサンゼルスではビール、ジュース工場、サンフランシスコの工場を見学した。

ただスコットランドでのウイスキーの蒸留所の見学視察はかなわなかった。宝酒造が視察に来たことで同業者が集まり、絶対に工場を見せないと決議したのである。

大宮庫吉はウイスキー工場が湖水のかたわらにあるのを見て、工場と湿度の関係の深さが知れたと語っている。

「これはぜひ検討致しまして然るべき適当な位置に、ウイスキーの工場を建設したいという希望が忽然として起こって来たのであります（注 10）」

この希望が本場スコットランドのトマーティン社との提携、合併へとつながったのかは今後の課題であるが、キングウイスキーの年号を大事に残していることを考えるとウイスキー事業を続けたいと考えていたであろう。1971（昭和 46）年スコッチウイスキーの輸入自由化に伴い、良い商品を提供するためとトマーティン社と提携する。オリジナルスコッチ「ビッグティーゴールド」を製品化した。1986（昭和 61）年トマーティン社の資産、営業権を買収した。この翌年トマーティン社は無事創業 90 周年を迎えたのである。

宝酒造は焼酎・みりんの大ヒットで大きく飛躍した企業で、最初からウイスキーは製造していない。ウイスキーは企業合併の中で加わったのである。外的要因からの危機と圧力に強い宝酒造は継承したブランドも引き継ぐなど強く持続する意思も備えていた。キングウイスキーの商標問題の解決をし、スコッチウイスキーの蒸留所だけ視察がかなわなかったこと、そしてより良い商品を提供することは使命とトマーティン社を買収した。

トマーティンは宝酒造の起死回生のスピリッツ・強く持続する意思で生き残った。事業は引き継がれ、製造は継続されているのである。

『鳥井信治郎と大宮倉吉のチャレンジし続けること』

この2人の事業継続の共通点は、過去の恩恵を大事にしていること、へこたれないこと、そしてチャレンジし続けたことである。そのチャレンジ精神は引き継がれ、両社とも現在日本を代表する老舗総合酒類メーカーなのである。

規模は小さくなるが個人経営のバーテンダーもチャレンジし続けたほうが良いと筆者は考える。なぜチャレンジし続けなければならないのかというと、筆者がバーを開店して間もないころ「失客率 5%」というショッキングな話を聞いた。これは店もお客様にも問題はないが、年間に自然と減っていく客数である。前年と同じ努力をしていれば、売上は前年比 95%となる。売上アップのためには前年よりも 105%以上のチャレンジを毎年しなければならぬとも考えられる。飲食店は 10 年で生き残っているのは 1 割といわれている。

『鳥井信治郎や大宮倉吉のスピリッツと二人の築いた歴史に対する恩恵は大いに学ぶことができるが、企業合併・買収など大きなことをするのは難しい。そこで失客率 5%・生き残り 1 割を参考にすれば、個人店もチャレンジし続けコツコツと継続できるはずである。』

4、これからについて、顧客接点と普及

2 代目阿部喜兵衛の富を求めた大決断により、国産ウイスキーは誕生するきっかけとはなった。しかし摂津酒造はウイスキーへの動機が弱く、事業の屋台骨にはならなかったのである。家庭事情による経営困難が要因となり社名は消滅してしまった。

本場のスコッチウイスキーも富を求めビジネス需要を重視して、多くの起業家が蒸留所を建設した。しかしブーム時に起業し 100 年以上同一オーナーで事業を継続できたのは、ウィリアム・グラント&サンズ社のバルベニーとグレンフィディックだけであった。この蒸留所は一般見学者のためのビジターセンター開設したのも業界初であった。そして現在アイルランドに再生させたタラモア蒸溜所は、100 年後も耐える石の建材で建設し、100 年先の未来の視野に入れている。「進取の気性に富んだ、ウイスキー界の先駆者」として、過去のブランドに敬意を払いつつ挑戦を続けている。

摂津酒造は高い壁に囲まれており、工場の中の様子は見えず顧客接点はなかった。4 代目喜兵衛は会社の立て直しに扮装したが、摂津酒造は顧客接点が弱くニーズの変化をキャッチすることに出遅れていた。新聞広告は所得倍増計画、デラックスムードと景気は上向き、寿屋やニッカウキスキー、宝酒造などのトキメク様な宣伝文句と豪華な景品で埋められていた。料理教室やカクテルコンペで商品をアピールし普及に努めていた。これは宣伝広告費が潤沢に使える大手メーカーならではの普及で、摂津酒造などの中規模メーカーでは費用面で厳しかった。

現在の顧客接点と普及はスマホにより身近になった。小規模なウイスキーメーカーでも、SNS を利用して無料でブランドの普及することができ、いいね！や誕生日のメッセージなどでファンとのコミュニケーションも簡単にとることができる。これらのによって顧客ニーズを早くキャッチできればよいだろう。

ウイスキー専門のフェスティバルも毎年各都市で開催され、企業側は新商品や造りのこだわりを直接アピールできるようになった。〇〇エディションなど限定商品は造りや樽について複雑で、それによりバーテンダーも専門知識がより必要となった。それはエンドユーザーも深い知識を持つようになったからである。バーテンダー側も企業のブランドセミナーやウイスキーコニサー、検定試験など受験でき学ぶ場が増えた。

普及するためには公式で新しい情報、正確な知識が必要となる。お客様にウイスキーを美味しく飲んでいただくためには正しく伝えることも業務の一環となったのである。

薬種問屋の丁稚の趣味は、読書であった。他の労働者に比べるとより多く、これは知識も売り物であったのだろう。現在はスマホで気軽にニュースが読め、検索することで情報をいち早くキャッチをできる環境にある。バーテンダーなら店の閑散時などを利用して学ぶことができるのではないだろうか。

『筆者の顧客接点と普及』



2017 年ウイスキー号 車内



2016 年 11 月 摂津酒造顕彰史跡認定 除幕式

筆者は 2005（平成 17）年から阪堺電気軌道の貸切電車内でウイスキーのイベントを開催している。きっかけは店の 10 周年のパーティが目的であった。40 名規模の小さなイベントだが、車内に酒類やバーツールを搬入することが困難でこれが最初の課題だった。

いかに手早く乾杯をするかを考えた結果、缶入りのハイボール・水割りのウイスキーと出会った。水やソーダやグラスを持ち込まなくてもよい。スムーズに乾杯ができた。

この小さなハイボール缶にも古い歴史（1920 年瓶詰ハイボールウイスタン発売）があることを知った。さらに阪堺電気軌道の沿線が国産ウイスキーの発祥のきっかけとなった地であると導かれるかのように、様々な歴史、事実を知ることとなった。

このイベントは筆者とお客様の昼間に行う顧客接点の場となった。1 番の目的は大阪がウイスキーの発祥の地であることを語り伝えることである。国産ウイスキーゆかりの地を車窓から眺め、車内のイベントはレジャー気分でも当然楽しい。回数を重ねウイスキーを楽しく飲むだけでなく、筆者が得た新しい情報を披露する場となった。

沿線の神ノ木駅摂津酒造跡地は筆者の申請により、2016 年 11 月大阪市教育委員会文化財保護課から顕彰史跡の認定を受けパネルが設置された。これにより新たにパネルお披露目と摂津酒造の話をするのが加わった。イベントが「楽しかった」「美味しかった」だけ終わればさみしい、筆者は長くお客様とつながっていたかった。この電車のイベントで筆者とお客様お互いが国産ウイスキーの歴史の流れを共有できたと思っている。

総じて飲食店の寿命は短く、お客様との関係も長くは続かない。であるから毎日や毎週来店して欲しいというわけではない。それではお客様のマイブームで完結してしまう。年

に3,4回季節ごとで十分であるから長く通ってほしい。この回数でもバーテンダーはお客様のことをしっかり記憶している。筆者の店では年間3,4回の来店回数のお客様の人数が一番多かった。常連さんだけでなく年間数回来店するお客様にも店の経営は支えられていたのである。

『BAR 経営を続けていくため。美味しいことの向こう側』

「安くて美味しかったらええんや」お客様の何気ない一言がいつも引かかっていた。確かにそうだがそれでは話が完結する。筆者がウイスキーと出会った些細なきっかけは賞味期限がないことであったが「美味しいことの向こう側」を知った。

それは「長い歴史」と「造りのこだわり」そして「熟成」、「経営者たちの過去への恩恵」や、「自立しへこたれない精神」、「チャレンジし続けること」、「強く持続する意思」、「生来の明るさと几帳面さ」である。そしてウイスキーもワインのようにテイस्टィングをすることが加わり、具体的な味わいを伝えることも業務の一環となった。小難しいかもしれないが、バニラのような、トロピカルフルーツのような、ビターチョコ、スモーキーで塩っぱいなど表現も共有でき、お客様も味わいの発見があるのではないだろうか。これらをつまみにすればお客様とのウイスキーの話は無限で尽きないのである。

筆者は2005年ニッカウヰスキー宮城峡蒸溜所でマイウイスキーを熟成させ、それは10年熟成となり2015年手元に届いた。あの当時「10年先も店がありますように」と願うように蒸溜所へ行った。筆者が10年先の未来を初めて体験した瞬間だった。当時を知るお客様と味わった宮城峡カスクストレングス10年に目が潤んだ。

国内の企業は食品偽装に始まり企業の信頼が揺らいでいる。ウイスキーは熟成という嘘をつけない10年スパンの長い業務がある。これからのウイスキー業界やBAR経営を続けていくうえで、長く消費者やお客様とお付き合いしていくのはどうだろう。企業側はせめて10年ブランドが終売にならぬよう長生きさせて欲しい。華々しくデビューしたブランドが数年で終売となるのは残念である。ウィリアム・グラント&サンズ社のように100年先を視野に入れるのは難しいが、業界もバーテンダーも10年先なら考えられるのではないか。であるからお店もつぶさぬよう笑顔で長生きしよう。その場所で存在していればきっとお客様は思い出し、喜び通っていただけるはずである。

現代のサラリーマンは移動が数年ごとあり、縦割り業務で仕事への努力も制限されている。時間の細切れの仕事をこなし、長い時間スパンの仕事をやりたくてもできなくなり、長い視野で考えることが苦手になっているのではないだろうか。長い長い歴史と熟成を要するウイスキーの話題はビジネスパーソンのお役に立てるかもしれない。

バーテンダーは店内で働くため内弁慶になりがちである。スマホは便利であるが店内でいじってばかりいればSNS弁慶となってしまう。そして接客業であるうえ「自立した意見」

を言いにくい職業でもある。

これらを踏まえこれからのBAR経営の課題について、店の外へ出て昼間に顧客接点と普及活動をするのはどうだろうか。健康で健全経営であれば昼間の時間を有効活用できるはずである。各自の店はホームグラウンドで温かい常連さんたちに守られ、肯定されている空間でもある。もっとアウェイに出て新しい情報を披露し、正しい知識を普及し、バーテンダーも「自立した自分の意見」を持ち、数々の「美味しいことの向こう側」を新たなお客様に語って行くのはどうだろうか。新たなお客様はまだ竹鶴さんのこと、アイラモルトの味わいなど知らないことがある。業界内や同業者、常連さんに囲まれていると、すでに皆がウイスキーのことを知っていると錯覚してしまうからである。

進取の気性とは「自らが進んで物事に取り組むこと」である。「何か知りたい」と感じ最初の一步を踏み出せば、学ぶことにつながるのではないだろうか。そうすれば各バーテンダーオリジナルの「美味しいことの向こう側」が見つかるはずである。スマホの情報はまだまだ限界がある。フィールドワークや資料館、図書館でもいいので「探しに行きたい」と出かければ各自の何かが見つかるのである。

『ウイスキーには振り返る歴史ができた。これからの課題として、バーテンダーは過去の恩恵を重んじ学び、強く持続する意思を持ち、各自の「美味しいことの向こう側」を継続して語って行くことが必要である。』

引用文献

- (注 1) 二人の母のこと 昭和 52 年 阿部喜兵衛 p28
- (注 2) 酒史研究 合成清酒の歴史 大森大陸 p51
- (注 3) ニッカウキスキー80 年史 p8
- (注 4) 宝ホールディングス 80 周年記念誌 p87
- (注 5) 二人の母のこと p17
- (注 6) 週刊日本経済 昭和 38 年 3 月号 p34
- (注 7) 日本経済新聞 平成 25 年 8 月 2 日 朝刊
- (注 8) ガルブレイス我が人生を語る J.K. ガルブレイス 2004 年日本経済新聞社 p76
- (注 9) 商工経済 1954 年 11 月号 経済通信社 p42
- (注 10) 宝酒造株式会社三十年史 p874。

参考文献

摂津酒造有価証券報告書 昭和 31 年～38 年 大阪証券取引所
インベストメント 1956 年 7 月号 大阪証券取引所
二人の母のこと 昭和 52 年 阿部喜兵衛
あの会社はこうして潰れた 2017 年 日経プレミアムシリーズ 帝国データバンク情報部藤森徹

発行協会誌 昭和 26 年 10 月号 32 年 1 月号 38 年 11 月号
週刊日本経済 昭和 38 年 12 月 5 日号 減配会社の今後の動向撰津酒造
週刊日本経済新報 昭和 32 年 4 月中旬号 33 年 9 月 1 日号 37 年 10 月 11 日号
週刊ダイヤモンド 1963 年 4 月 1 日号 清酒進出を目ざす撰津酒造
財界 1964 年 4 月 15 日号 狙われた撰津酒造
実業の日本 1964 年 7 月 1 日 15 日合併号 宝酒造と撰津酒造の合併
日本経済新聞 昭和 39 年 6 月 1 日夕刊
関西経協 昭和 58 年 8 月号 米国での SAKE づくり 阿部喜兵衛
ヒゲと勲章 昭和 41 年 ダイヤモンド社 竹鶴政孝
ウイスキーと私 ニッカウキスキー株式会社 竹鶴政孝
合同酒精史 昭和 45 年
日本のアルコールの歴史 昭和 49 年 協和発酵株式会社 加藤辨三郎
合成清酒四十年の歩み 昭和 41 年 全国合成清酒酒造組合
実用醸造新論 大正 13 年 川上七郎衛門

スコッチモルトウイスキー蒸留所・所有者別リスト 2017
シングルモルトウイスキー大全 2009 年 小学館 土屋守
Whisky World
スコッチ通信
ウイスキー通信

新修 大阪市史
やってみなはれサントリー70年Ⅰ みとくんはなはれサントリー70年Ⅱ 昭和 44 年
日々に新たにーサントリー百年史 1999 年
曽根崎心中 2012 年 リトルモア 角田光代
八百八橋物語 1984 年 大阪文庫 松本博
大阪城 400 年 1982 年 朝日カルチャーブックス 作道洋太郎ほか
生ける豊太閤 昭和 14 年 豊公會 鳥井信治郎
大宮庫吉小伝 平成 19 年 宇和島市教育委員会文化課
宝酒造株式会社三十年史 昭和 33 年 大宮庫吉
宝ホールディングス 80 周年記念誌 2006 年