



---

ウイスキー造りを目指した

高峰譲吉

---



2022 年 11 月 3 日

山本 久里子

## はじめに

高峰譲吉。彼の名を教本などで一度は見たことがあるのではないか。

彼は、薬学・医学界に貢献した偉大な世界的化学者である。

彼は胃腸薬である消化酵素剤「タカジアスターゼ」の発見、外科手術で欠かせない止血剤「アドレナリン」の結晶化に成功し、それらは今日でも世界中で使用されている。

だが、その偉業はノーベル賞クラスだったにもかかわらず、それほど称えられず、我々はあまりそのことを知らない。

2022 年 7 月、高峰譲吉が亡くなりちょうど今年 100 年となった。

今から 100 年前というと、ジャパニーズウイスキーの歴史が始まる直前の事である。

また、彼はそれよりも先に、麴を使いウイスキーを造る研究を米国で行っていた。1890 年、36 歳だった高峰は、米国に渡り彼が生み出した新たなウイスキー製造の研究を始めている。

ジャパニーズウイスキーの父竹鶴政孝が、ウイスキー造りを学ぶため英国留学したよりもさらに 30 年程前にである。

時代は違うが、高峰と竹鶴はスコットランドの同じ大学に留学をしており、大学の名簿でも彼らの名前の確認が出来る。外国人の妻を持っていたことなども含め、彼らの共通点は多い。

高峰は日本の麴醸造技術を応用してウイスキー造りを目指し、竹鶴はスコットランドの伝統的技術を用いて、日本でウイスキー造りを目指した。

筆者は、高峰が上記方法でウイスキー造りをする研究をしていたが、造れなかったという認識でとらえていた。しかし、高峰が人生をかけてウイスキー造りに挑んだことを知り、高峰のウイスキー造りへの想いを伝えたく、その功績をまとめた。

高峰譲吉がどのような環境で育ち、どのような人物に出会い、どんな影響を受け、どこで、どのようにウイスキー造りを目指していったのかを、時系列で書いている。

あまり知られていない彼のウイスキー造りの真実に光を当てられれば幸いである。

## 目次

第1章. 高峰譲吉の知的好奇心とウイスキーとの出会い .....	3
1. 幼少期 高峰譲吉と竹鶴政孝の共通点 .....	3
2. 七尾語学所 パーシヴァル・オズボン .....	3
3. 工部大学校へ .....	4
4. 英国留学いざグラスゴーへ .....	6
第2章. 目指せウイスキー造り .....	10
1. 農商務省時代 .....	10
2. ニューオリンズ万国博覧会へ .....	10
3. ウイスキー造りのための準備 .....	12
第3章. 米国でのウイスキー造り .....	14
1. 希望あふれ .....	14
2. ウイスキートラスト社とは .....	14
3. ピオリアでのウイスキー製造 .....	15
4. 実験 .....	16
第4章. ウイスキー造りの中止 .....	18
1. 脅迫 .....	18
2. 火災 .....	18
3. 研究所の再建 .....	18
4. 予期せぬ出来事 .....	19
5. 会社解散、その時譲吉は .....	19
6. 決断の裏には .....	20
あとがき	22

## 第1章. 高峰讓吉の知的好奇心とウイスキーとの出会い

### 1. 幼少期 高峰讓吉と竹鶴政孝の共通点

高峰讓吉はペリーが2回目に来航した年の1854年11月3日生まれ。

讓吉の父は代々医者の家系で、越中国高岡（現：富山県高岡市）の蘭方医、高峰精一。

蘭学に精通し、加賀藩の軍事技術機関「壮猶館」で働きだし、化学を教えていた。

母幸子は高岡の造り酒屋の娘で、旧姓津田といった。父の名が知れたことで加賀藩の御典医となり、讓吉が1歳の時に高岡から金沢へ引っ越すこととなる。

精一は自宅診療の他、蘭学者として実験・研究を行っており、讓吉は傍らで見ていた。

また、母の実家を訪れた際には酒蔵に入っていただろうし、酒の香りに嗅覚も研ぎ澄まされ、「酒」というものにも興味が沸いていったに違いない。

酒を身近に感じていたというのは、ジャパニーズウイスキーの父である竹鶴政孝ほどではなかったにしても、大いなる共通点ではないだろうか。

讓吉の幼少期は恵まれた、類まれな生活環境であった。

1862年7歳となった讓吉は、藩校の明倫堂に入学。3年間儒学を学ぶが、讓吉はさらに、幅広い学問を英語で学べる長崎語学校へと進む。英語を学ばせたいという思いは父精一の先見の明でもあった。

1865年、讓吉12歳の時、加賀藩から15人程度選抜された官費留学生の1人として、七尾港から船で出帆。玄界灘で難破・座礁し、救助される。その後長崎語学校で米国の宣教師フルベッキに師事する。官費留学生とはいえ、最初は本も与えられず、ポルトガル領事の自宅、英国貿易商の館などに住み込み勉強するという、今でいう海外ホームステイのような生活をして、心身を鍛えていった。

竹鶴政孝もイギリスのリバプールに入る前に、Uボートの攻撃を避けるために海難事故に遭っていることから、新天地に行く前の大きな試練という点や、留学時に相当な苦勞をして道を切り開いている点でも讓吉、竹鶴には共通点があると言える。

1868年後半に長崎留学を終え、世は明治維新という激動の時代へと向かって行く。

### 2. 七尾語学所 パーシヴァル・オズボン

1870年、讓吉16歳。加賀藩が開校した七尾語学所で米国から来たオズボンに英・仏・独語を習っていた。語学所では、加賀藩が優秀な学生30名ほどを学習させていた。この中には、後にグラスゴー留学で一緒になる石黒五十二もいた。

すでに長崎留学で英語を習得し、讓吉は他の生徒たちよりも語学力が秀でていたため、再び大阪の学校に転ずることになる。

**考察①** オズボンが英国人だったので、スコッチウイスキーを彼が持ち込み、讓吉は七尾で生まれて初めてウイスキーと出会ったのでは？

オーズボンは国籍が英国人となっているのだが、彼の父親は米国の将校で、母親がどうやら英国にルーツがあるようだ。詳しくは記されていないが、オーズボンを出生する時にロンドンの方が良いということで英国で生を受けたようだ。その後、母と共に父の任地ドイツに帰り成長、初等教育をスイス、中等教育を英国で受けたようだ。ゆえに生粋の英国人とは違うし、スコッチを愛飲していたとは考えにくい。仮に日本へ行く際にこれからお世話になる方々へのお土産といっても、スコッチを持参していたとは考えにくい。生徒たちとは晩年まで交流は続くのだが、七尾語学所の生徒たちに教養としてスコッチウイスキーの存在を知らせた可能性は低いであろう。

実際にオーズボンの子孫をイギリスで探し当てた今井良一氏の著書の中で、オーズボンの長男であったジョージの談話がある。「彼は牧師ではなかったが、彼は酒も煙草も嗜まない」（注1）

讓吉が七尾語学所ではウイスキーとは出会わなかった濃厚な証拠である。私もそうだが、未成年であっても、成人するまでにお酒の味は大人になるステップとして舐める程度はするものだが、オーズボン夫妻の家を訪ねていたとしても、洋酒は置いて無かったであろう。讓吉はこの時はまだウイスキーには出会っていないようだ。

### 3.工部大学校へ

讓吉は大阪医学校、大阪舎蜜(化学)学校に転ずるが、そこで人生の決断をする。家業の医者を経がず化学の道を選んだのである。1873年讓吉19歳、工部省工学寮第1期生として応用化学科に入校する。この学校は讓吉5年生の時に工部大学校となり、現東京大学工学部へと発展していく。

工部大学校は、長州ファイブの山尾庸三や井上勝らの日本工業化のスローガンを掲げ、工部省大輔伊藤博文らの協力の下、有能な教師陣をジャーディン・マセソン商会経由で招致、設立した学校である。そして、学校の都検(教頭)としてグラスゴーからやってきたのが、当時グラスゴー大学を卒業したばかりで学部内でもっとも優秀な生徒だったスコットランド人、ヘンリー・ダイアー（25歳）であった。

工部大学校は、当時世界でも珍しい実地を重視する教育を行い、ヘンリー・ダイアー、山尾庸三らが世界屈指の工業都市グラスゴーで実地修練したことを反映した学風であった。

#### 在学中の讓吉

工部大学校での授業は全て英語だった。讓吉は語学堪能であり、教師陣と難易度の高い会話や研究が出来るほど他の生徒からは一目置かれていた。

6年間のカリキュラムとしては、基礎2年、専門2年の後、最後の2年間が実地であった。エピソードとして讓吉が5年生の時には、当時の校長だった大鳥圭介の薦めもあり、校内で『工業新報』という月刊誌を作っていたが、資金難となった際には、歯磨き粉、化粧品作りなどを行い販売もしていた。今思えば、アイディアマンのサントリー創業社、鳥井信治郎のようだ。なかなか商売としては上手くはいかなかったようだが、ベンチャーマインドあふれる学生であった。1879年、讓吉は応用化学科6人の中で「石油について」という論文で首席として卒業する。ちょうどこの年の1月30日に鳥井信治郎が生まれている。

## 恩師 ヘンリー・ダイアーと山尾庸三

讓吉の恩師について簡単に触れたいと思う。

ヘンリー・ダイアーは1848年、スコットランド北東で生まれる。父はグラスゴー近郊の町で、鉄工所の鋳物工場労働者だった。ダイアーは地元の基金学校に通い、卒業後は父と同じ鉄工所の事務所で働きだす。その後、奨学金を受けながらアンダーソン・カレッジ夜学に通ったのち、グラスゴー大学を卒業。理学士号を取得し、工部大学校教頭として来日をする。当時、英国の大学でも実践されていなかった学理の習得と実地研修とを等分に重視する日本での教育方針が大変評価をされ、1877年『ネイチャー』誌でも紹介された。

山尾庸三は1837年山口県生まれ。1863年、長崎から英国へ密航した長州ファイブの一人。ロンドンのUCLで化学を2年程勉強後、1865年頃工業都市グラスゴーへ日本人で初めて移り住み、クライド川沿いのネピア造船所で実地研修を受けながら、グラスゴーのアンダーソン・カレッジの夜学にヘンリー・ダイアーと同時期に通っていた。帰国後は造船のスペシャリストとなり、工部省など明治政府の役人を経るなどして政治家、伯爵となる。山尾は工部省工学寮の初代校長であった。また、スコットランド民謡『蛍の光』を日本に広めたのが山尾庸三らしい。

筆者は、ヘンリー・ダイアー、山尾庸三らが、讓吉に強い影響力を与え、海外というグローバルな世界に視野を大きく向けさせ、人生の扉を開かせた人物であったと思う。では、またここで考察を重ねようと思う。

### 考察② 山尾庸三がスコッチウイスキーを讓吉ら学生たちに飲ませたのでは？

高峰讓吉が後にウイスキー造りを目指すに至るきっかけとして山尾庸三が讓吉ら学生たちにグラスゴーで買ったウイスキーを飲ませたのではないかな？

高峰讓吉ら学生たちは6年間寮生活を送っている。学食も洋食が毎日あり、少なくとも年に数回程度は、校長であった山尾は彼らと食卓を囲む場面があったはずだ。そこでスコッチをふるまったのではないかな？

もしそうだとしたら、スコッチウイスキーを飲んだ讓吉は、日本酒とは違う味わいに鮮烈に興味を抱いたであろう。応用化学を専攻し、母方が造り酒屋の讓吉にとってアルコールは化学である。「この英国の酒はどうやって造るのか。」と考えたであろう。山尾の事を調べると大隈重信の談話として、「明治の初年に、或る時、朝の八時から岩倉公と伊藤と吾輩と三人が酒を飲み始めた。山尾庸三は酒が飲めないから爛番で酒の爛をして居る。」（注2）という逸話が見つかった。

山尾は下戸であったが、酔った彼らをなだめることもしていたらしいので、非常に面倒見がよい人柄でもあり、酒の席は嫌いではなかったのではないだろうか。

山尾が讓吉らに、かつて実地を行ったグラスゴーでの話や、そこで買ったスコッチウイスキーを振舞った可能性はなきにしもあらずだが、お酒を飲めない人がそもそもスコッチを買うだろうか？山尾にスコッチを教えてもらった説は成り立ちにくそうである。

### 考察③ ウイスキーはヘンリー・ダイアーから飲ませてもらったのでは？

讓吉たち学生らは、「学生はみな給費生で、制服、制帽、靴その他、ことごとく官給であった。服は上下とも紺羅紗で、腰帶付き。帽子は折り畳みできるスコッチ型、三度の食事一度は洋食。洗濯、沐浴、ノートブックなども皆官費。トイレも洋式であったようだ。」（注3）

英国式スタイルの寮生活である工部大学校と貿易会社のジャーディン・マセソン商会の関係性は山尾庸三を英国へ密航させた経緯、ヘンリー・ダイアーを招致した事など、密接であったと思われる。生徒を含め、お雇い外国人教師たちへの物品搬入にも、ジャーディン・マセソン商会は外商として携わっていたのではないだろうか。

この商会の成り立ちは東インド会社からだが、アヘン、お茶の密輸など、きな臭い側面も含め様々な貿易を行っていた。日本では1860年には早くも横浜居留地1番に日本支社を設立し、日本在住外国人向けに海外からの輸入品を仕入れていたが、徐々に日本人向けにも輸入をするようになり、ウイスキーも輸入していたのはウイスキーを学ぶ者にとっては、周知の事実であろう。

とすると、考察②より考察③のほうが可能性は高く、讓吉ら生徒たちはビールはもちろん、スコッチウイスキーも飲ませてもらっていた可能性がある。

ここにお雇い外国人の給料の資料があるが、お雇い外国人で一番給料が高いのがやはり教頭だったヘンリー・ダイアーである。

「来日当時(1873年 明治6年)25歳の青年であったダイアーは、月給六百六十円という破格の高給を受けた。伊藤ら参議(伊藤博文のこと)の月給が五百円の時代である。」（注4）

当時の庶民の月給は10円、医師、教師は100～400円。

ちなみに日本酒は10銭、ビールの大瓶1本は16銭で、ビールは今の金額に換算すると約6,000円。今でいうシャンパンくらいの価格。洋酒は高嶺の花であった。

非常に高価なウイスキーを他の教授たちの手前、ダイアーがたまには振舞っていた可能性は高く、また、ダイアー自身と父親も工場労働者であったことから、気持ちを奮い立たせるために、スコッチウイスキーを飲む習慣があったのではないかと推測される。

であるとなると、ヘンリー・ダイアーからスコッチウイスキーを飲ませてもらった可能性は高い。

ただし記録は見つからず、推測の域である。

## 4. 英国留学いざグラスゴーへ

1880年26歳となった讓吉は、工部省より3年間英国留学を命ぜられ、2月に出国。ロンドン経由でグラスゴー入りをする。世界最大級の工業都市グラスゴー入りをした讓吉

の感想として、「街中鉄だらけ」と日本人恩師に宛てて手紙に記していることから、当時の日本の工業技術の遅れを肌で感じ、カルチャーショックを受けたことだろう。

讓吉はヘンリー・ダイアー、山尾庸三と同じ、アンダーソン大学(現ストラスカリド大学)夜学にて、当時英国屈指の化学者ミルス博士より工業化学を学ぶ。ミルス博士の講義の中には、なんと、ウイスキーの作り方、麦芽の作り方、麦芽ジアスターゼの性質、発酵の種類、等があったのである。

讓吉はウイスキー製造の講義を聴きながら、日本出国前に読んだであろう重要な論文を思い出したに違いない。お雇い外国人でアルコール発酵の権威だった、理科大化学教師アトキンソン博士、北海道開拓団にビール造りを教えたコルシエルト博士らの論文である。彼らは日本酒の醸造に興味を持ち、日本酒の造り方を海外に紹介しているが、麹菌の持つ糖化・発酵能力がビール(麦芽)の糖化・発酵能力より高いことに大いに興味を抱き論文を書いている。また、コルシエルト博士は大麦で日本酒を造る実験もしている。

スコットランドで製造を勉強した讓吉は、コルシエルト博士らとは逆の発想で、麹菌でウイスキーが造れる可能性を確信したに違いない。

讓吉は留学3年間の半分はグラスゴーに下宿し、残りは、ニューキャッスル(人造肥料工場にて実地研修)、マンチェスター、ロンドンの工場で実地研修をしている。

グラスゴー下宿中の面白い逸話が残っている。

讓吉と同郷で七尾語学所でも一緒だった石黒五十二だが、文部省からの派遣で1年早くグラスゴーに住んでいた。讓吉は彼の下宿先を1880年代に訪ねている。

石黒が不在であったが、彼の書斎に入ると本棚にウイスキーが5~6本隠してあり、それを持ち出して一滴も残さず飲み干してしまった。

石黒の英国人大家がよっぱらった讓吉を見つけ、心配して声をかけると、「医者も水もいらんよ。すこし飲んだだけだ。今いい気持ちなんだから起こさんでくれ」と話したそうだ。(注5)

石黒も相当な酒豪であったようだが、讓吉も相当な酒好きだったという証拠である。当時の讓吉の下宿先大家は、敬虔なキリスト教信徒であり禁酒を強いられたようだが、たまには石黒の所でスコッチウイスキーを飲んでいたのかもしれない。石黒の隠し持っていたウイスキーを、讓吉があまり躊躇なく飲んでいた場面を想像するに、やはり工部大学校時代に口にした経験があり、目がなかったのではないか。政府からの留学費用は少なく、閉口していたようだが、たまには景気づけにウイスキーを楽しんだだろう。

「さて、明日は蒸留所実地だから早く帰るとするよ。」石黒のグラスゴーの街を闊歩する讓吉の姿が見えた気がする。

なお、石黒五十二は、帰国後は土木技術の官僚として水路、トンネル、港湾工事を手掛け、のちに政治家となる。彼は、俳優石黒賢のご先祖である。

## グラスゴー周辺の蒸留所

讓吉が蒸留所に実際に行ったという記録は探しても見つからない。ただ、ミルス博士のウイスキーの実習を取っていたことから、見学には行っているはずだ。

讓吉が留学していた際に見学に行けたであろう蒸留所を6つ調べてみた。



これらを見学したことでウイスキー産業の可能性を確信し、実験まではせずとも(麴が手元になかったから)麴発酵の凄まじいパワーを理解していた譲吉は、モルトを使用せずにウイスキーが造れると腹積もりしたに違いない。

	Port Dundas	Dundashill	Adelphi	Loch Katrine	Yoker	Provanmill
	ポートダundas	ダundasヒル	アデルフィ	ロッホ・カトリン	ヨーカー	プロバンミル
所有者	The Distiller's Company, Limited	John and Robert Harvey & Co.	A. Walker & Co.	Bulloch, Lade, & Co.	Jno. & Wm. Harvey & Co.	Moses Risk & Sons.
設立年	1780 年以前	1770 年	1826 年	1849 年（再建）	1770 年以前	1815 年頃
ロケーション	ダundasの丘（市北西部）	ダundasの丘（市北西部）	中心地南、ピクトリア橋を渡ったあたり	中心地から東に 2.5 マイル、カムラチー村	クイーンストリート駅から 25 分	北東数マイル、ミラーストン村
広さ	9 エーカー	5 エーカー	2 エーカー	6 エーカー	5 エーカー	
浸麦槽	2,400 bushels / 回	1600 bushels / 週 x 4 基	記載なし	3,000 bushels/ 回	なし : Messrs. Jno & Robt. Harvey & Co. からモルト購入	あり
キルン	記載なし	4 基、1000t のピートを貯蓄可	2 基	2 基	なし	1 基
マッシュタン	2 基（直径 30feet x 深さ 9feet 6inch）	2 基（直径 23feet, 20feet）、30,000 ガロン	2 基	1 基（特許の多重レーキと、インフュージョン付きのもの）	1 基（直径 23feet x 深さ 6feet）多重レーキとインフュージョン付きのもの	1 基（直径 26feet x 深さ 7feet 6inch）、特許取得済のマッシュングマシンと攪拌装置装備
ウォッシュバック	35 基（最大 53,000 ガロン）	9 基（16,000～24,000 ガロン）、スイッチャー付き	10 基（16,000 ガロン）	11 基（最大 18,000 ガロン）、スイッチャー付き	記載なし	記載なし
グリーン用スチル	コフィー式パテントスチル	なし	コフィー式パテントスチル	なし	2 基 コフィー式パテントスティル	なし
ボットスチル	5 基（最大 24,000 ガロン）	12 基（初留釜：6,500 ガロン x 2 基, 再留釜：600 ～1,200 ガロン x 10 基）※ 3 回蒸溜も可	4 基（初留釜：6,067 ガロン x 2 基、再留釜：4,314/4,500 ガロン）	4 基（4,000 ガロン）	なし	3 基（2 基は直火、1 基はスチーム）
貯蔵樽数	16,660 以上	7,000 以上	15,000	4,000 以上	記載なし	2,000 x 8 = 16,000 以上
雇用人数	250 人	75 人	記載なし	記載なし	60 人	20 人
年間生産量	2,562,000 ガロン以上	360,000 ガロン	516,053 ガロン	300,000 ガロン	600,000 ガロン	130,000 ガロン
特記事項	グレンウィスキーをコフィーパテントスティルで製造	ピートで乾燥させたモルト：ハイランドモルト ピート未使用：オールド スティル モルト	ピート利用。 グリーンをコフィーパテントスティルで製造（1880 年にオーナー変更となった際に新規投資）	特許取得の回転式乾燥機 6 台でドラフを乾燥させて長期保存	熟成庫に「熱風による熟成装置」（特許取得）を設置して熟成実験	

## 第2章. 目指せウイスキー造り

### 1.農商務省時代

英国より帰国し 29 歳となった讓吉は、1883 年 4 月、工部省が移管された農商務省御用掛になる。つまり高級官僚として工業振興を指導する役割となったのだ。

帰国後の讓吉の思いは 2 つの文章から特定できる。「日本の醸造技術は優れており、これを研究して、世界に展開しようと決意した」（注 6）

「応用化学の分野である先輩が、印刷局に入らぬか、あるいは曹達製造所につとめぬかと彼にすすめている。これを讓吉は「辞退」する。」（注 7）

讓吉は日本の固有の産業や技術を掘り起こし、その分野に最新の化学の知識を応用してみたいと思っていた。おそらくすでにウイスキー造りに興味が湧いていたものと思う。

特にこの頃は醸造に興味があり、酒の腐敗防止についても研究をしていた。これは母方の造り酒屋が影響していて、腐敗に母が嘆いていたからだ。酒の腐敗については国全体での研究が遅れており、腐敗すると税金徴収が出来ないため国家問題でもあった。讓吉は官僚でありながら「ヒウドロ社」といういわばベンチャー会社を自ら作り腐敗研究をしていたのだが、ベンチャー会社は長期米国出張を命ぜられた為一旦解散。

酒の腐敗防止については 20 年の後、国立醸造試験場で考えだされるが、1886 年に腐敗の防止装置特許を取得した当時から試験場の提唱を行っていた讓吉は、いつも人よりずいぶん先を進んでいた。

### 2.ニューオリンズ万国博覧会へ

#### バーボンの街フレンチクォーター

1884 年秋、讓吉は日本政府からの要請で米国のニューオリンズ万国博覧会へ行くこととなる（万博期間は 1884 年 12 月 1 日～1885 年 5 月 31 日の半年間）。

これは、万国工業と米国綿花輸出の 100 年を記念する博覧会で、綿花産地南部のニューオリンズが開催場所となったのだ。

日本政府が派遣した事務局要員は讓吉を含め 3 名。讓吉らの滞在中の宿泊先はニューオリンズのフレンチクォーター。

この街でその後ウイスキー造りを決意することになる運命の出会いをするのだが、先にニューオリンズの歴史や文化に触れたいと思う。

#### 歴史・文化

ニューオリンズの歴史は 18 世紀初頭に入植が始まり、フランス、スペインの植民地だったところに遡る。1800 年頃にはナポレオンによりフランス領となるが、1803 年にアメリカに売却される。建築物はスペイン色が強く、両国の統治下の面影が今も残っている。南部の土地柄、アフリカから連れてこられた奴隷も多く、植民地時代の影響もうけ混血が非常に多かった。食文化は統治していた国のスタイルがミックスされている。南北戦争が

終わると、解放された黒人も移民し、20世紀に入ると彼らがニューオリンズでジャズを発展させる。

ニューオリンズはミシシッピー川河口であり、物流は船が多く、ケンタッキー・バーボン郡から樽詰めされたウイスキーは、オハイオ川、ミシシッピー川を下り、この南部ニューオリンズの街に集まった。プランテーションで栽培された穀物、綿花とともにウイスキーも輸出されていった。

ウイスキー樽に地名の「bourbon」が刻印されていたことで、バーボンウイスキーと呼ばれ、知名度も増していった。この時代ヨーロッパでは、ブドウの根に付く害虫フィロキセラが流行していたため、ワイン・ブランデー生産が減り、アメリカンウイスキーの需要も増えていく。

万国博覧会も開催され、活気あふれる街に譲吉はやってきたのだ。

## ニューオリンズでの運命的出会い

### ●博覧会場でリン鉱石と出会う

譲吉は博覧会場で米国産の巨大なリン鉱石と出会う。

リン鉱石は人造肥料の材料となるもので、英国留学時代に彼はリン鉱石から人造肥料を作る実地研修を行っている。日本はまだ人糞などを肥料としており、収穫高も安定していなかった。農業の未来を見据え、日本政府の役人として化学肥料への将来性を考えていた。

### ●未来の妻となるヒッチ家 キャロラインとその母メアリーと出会う

万博会場の日本館に未来の妻となるキャロライン・ヒッチの実母、メアリー・ヒッチが来場した。彼女に気に入られた譲吉は、フレンチクォーターの自宅で開催するパーティに他のスタッフ達含め招かれる。ヒッチ家は落ちぶれてきたが、元々はフランス貴族出身の南部大富豪で、メアリーはこの街で初めて女性として株の売買取引きをするほど活動的な女性であった。パーティでは、未来の妻となるメアリーの娘キャロライン・ヒッチと出会いアメリカ貴族の社交界を譲吉は垣間見ることとなる。

パーティ会場の自宅は、海外からの要人向けに貸す宿舎として開き、譲吉と他の日本人駐在員らも、元々契約していた他の宿舎からヒッチ家の宿舎に強引に引っ越しさせられることとなる。

### ●フレンチクォーターの文化に出会う

譲吉はヒッチ家に下宿することになるが、フレンチクォーターの街は不夜城のごとく眠らない刺激のある街であった。

中でもバーボンストリートは、バーをはじめ様々な飲食店が立ち並ぶ歓楽街で、サゼラックというカクテルもここが発祥であり、世界最古のカクテルと言われている。譲吉はフレンチクォーターでどのような酒を飲んだらうか。バーボン、ライウイスキーは言うまでもない。譲吉はスコッチとはまた違う味わいに魅了され、ウイスキーにさらに強い関心を持ったはずである。

長い米国出張でヒッチ家や他国の駐在員らと楽しくアメリカンウイスキーを酌み交わしながら、好奇心旺盛な讓吉は、米国のウイスキー業界についてもおそらく調査しただろう。

## この時代の産業背景

南北戦争後、鉄道などのインフラ発展と工業化により経済が大きく発展。ドイツ、アイルランド、英国、ロシアなどからの移民も莫大に増えた。

これらにより、ウイスキー製造も増え、北部資本も入りウイスキーの企業化も拡大していく。「1880年には、イリノイ州ピオリアを中心に10社程度の大規模メーカーがウイスキーを生産。全米生産量の3分の2を占め、ケンタッキー州に200以上あった蒸留所の全生産量を上回るようになる。」（注8）

また、この時代はありとあらゆる企業の独占(トラスト)の問題も起こっていく。

日本では諸外国に遅れるも工業化が進んでいた。アルコール産業では1881年、神谷伝兵衛の蜂印香竄葡萄酒など模造酒製造が活発化、1885年からビール会社の拡大化がはじまり、キリンビールのジャパンプリュワリー、恵比寿ビールの日本麦汁、札幌ビールの札幌麦汁等が設立ラッシュとなった。

## 考察④ 米国ニューオリンズに来たことで、ウイスキー造りを決意。準備に入ったのでは？

日本政府からの命を受け米国にやってきた讓吉は、英国とはまた違った新大陸のエネルギーギッシュなパワーに度肝を抜かれる。どこまでも続く大地、流入してくる多国籍の移民たちに、これからの未来を予感しただろう。工業が発展していても、英国も日本も小さな国である。今後の未来を考えると、資源もある大きな国、米国でやっていけないだろうか。日本は遅れている。英国をお手本としつつ、米国と日本とを繋げる仕事(研究・ビジネス)をやりたいと思ったのではなかろうか。

讓吉はヒッチ家、バーボンストリートでおそらくウイスキーを飲んでいる。港で積み下ろされた樽のウイスキーや、市場(フレンチマーケット)で並べられた樽をきっと見ている。グラスゴーでもミルス博士のウイスキー講義や、ウイスキー製造を見てきた。多くの米国人がウイスキーを飲んでいる。巨大ビジネスチャンスだ。あれを自分の応用化学の力を用いて造りたい。日本の醸造技術を世界に羽ばたかせるために。

ニューオリンズでの様々な運命的出会いに触発され、讓吉のウイスキーへの想いは強くなっていたと思われる。ウイスキー造りを目指したいという想いは、官僚という立場からではなく、讓吉個人の強い願望であったとも考察できる。

## 3.ウイスキー造りのための準備

1885年9月にニューオリンズより帰国した讓吉は、農商務御用係と専売特許所の兼務となる(専売特許所は1886年に特許局となる)。讓吉は米国での経験を活かし、早速下記のことを行っている(ウイスキー研究に関わること以外は省略)。

- |                           |                         |
|---------------------------|-------------------------|
| ① 特許法の確立(特許局の制定)          | 1885 年 4 月 18 日公布       |
| ② 醸造法の改良(元麴の改良や酒造での防腐法など) | 1885 年 9 月～1887 年 3 月まで |
| ③ 日本初の東京人造肥料株式会社の設立       | 1887 年 12 月 12 日        |

“①特許法の確立”は讓吉の上司でもあった高橋是清が、以前よりお雇い外国人から特許や著作権の提唱をうけ、それらの必要性を感じ原案を審議していたものだ。讓吉は是清を手伝うため、渡米中ワシントンの特許局で研究調査を行っている。調査の甲斐もあり、1885 年 4 月 18 日に専売特許条令公布、4 月 20 日に専売特許所(専売特許局)が出来、讓吉は専売特許局も兼任となる。前述のとおり、「ヒウドロ社」で研究していた酒の防腐装置の特許を、弟名義で早速取得している(特許局役人では特許の申請が出来ないため)。特許法制定は日本の工業、産業を守るための技術保護であるが、これは讓吉が研究をする上で自分を守るためにも必要だったのだ。

“②醸造法の改良”については、人造肥料会社が稼働したと同時に人造肥料会社の敷地内に私設研究所を造り、工部大学校後輩で三井物産醸造部技師だった肥田密三という助手を雇い研究を行っていた。そこでは麴発酵の技術を応用して、モルトを使用せずにウイスキーを造るという研究を行っていたのである。

麴菌は、モルトよりもでんぷんを糖に分解する酵素(ジアスターゼ)がモルトよりも格段に強い。モルト製法よりも麴菌を使うと糖化・発酵までのプロセスも短く、高アルコールも回収できる。麴は室で繁殖できるため、温度も管理しやすく、スペースもモルディングするよりもはるかに小さくすむ、などメリットも多かった。

また、麴発酵でウイスキーを造る発明の第一段階として、麴を長期間腐敗させず保存、生きたまま運搬させる方法を考え出している。これは麴の元となる「元麴」を改良し、凝縮、エッセンス化させる方法で、通常のやり方だと長期間保存が出来ず、腐敗してしまうのだが、余分なでんぷんを除去し、含水率をさげて長期保存を可能とした(これは後に海外に麴を持ち運ぶ手段となる)。

“③日本初の人造肥料会社の設立”は万博会場で出会ったリン鉱石がヒントとなり、讓吉が提唱。1887 年 12 月、日本初の人造肥料会社を渋沢栄一、三井物産の益田孝らと興し、讓吉が社長となっている。

これらは日本国の農業の未来を思って日本政府官僚としての仕事であったが、人造肥料会社で使用する機械・材料の買い付けに 1887 年 3 月 5 日出国、仏・独・英などへ行き、帰路キャロラインと結婚する為に米国のヒッチ家に迎えに行き、自宅拳式を済ませ、キャロラインを日本に連れて来るというプライベートなことまで済ませている(讓吉 33 歳、キャロライン 21 歳。1887 年 11 月 8 日キャロラインを伴い帰国。その後 12 月 12 日、会社正式設立)。

また、上記出張中の英国では「高峰式元麴改良法」の特許を 1887 年 5 月 19 日に出願。翌 1888 年 3 月 23 日、英国の特許許可を皮切りにフランス、ベルギーなど特許出願したすべての国で日本人初の外国人特許取得をしており、会社出張を利用しているようにも見える。米国では 1889 年 5 月 29 日出願、9 月 17 日に許可を取得している。

日本に申請を先に出していないことから、彼の「海外で早く事業をやりたい」というこだわりを覗かせる。ちなみに特許登録日は、最初に許可された国の日付まで遡れるため、申請から許可までに時間のかかる米国は後回しをしている(日本への出願はさらに遅く、讓吉が渡米後の 1892 年)。

讓吉は英国 3 年間の留学を終えた際も米国経由で帰国をしているが、ニューオリンズ出張の際もあわせ、たわわに実る農作物を大陸横断鉄道の中から見ている。彼は化学者であるが、山っ気もあり、米国という大きな市場でウイスキー造りをする準備を進めていたのである。

## 第3章. 米国でのウイスキー造り

### 1. 希望あふれ

1889 年米国ヒッチ家より電報が入る。

米国で最大規模の生産量を誇る「ウイスキートラスト社」が讓吉の新しいウイスキー製造法に関心を示しているとのことであった。企業所有のシカゴ工場にて実験場を用意するので、すぐに渡米してほしいという内容であった。

メアリーが彼女の人脈を使い、高峰のウイスキー製造の構想を受け入れてくれる会社を探しまわっていたのだ。

この電報により、讓吉がウイスキー造りのために 6 年超しに計画をしてきたことが現実に近いと、人造肥料会社社長の肩書と、政府官僚の地位を捨てた。

1890 年 11 月、讓吉 36 歳とキャロライン 24 歳、日本で生まれた子供二人に加え、日本での麴研究助手であった肥田蜜三からの紹介の杜氏・藤木幸助を加え 5 名で横浜港から米国へ旅立った。

ところが出国して 3 日後、船の上で肝臓部に強い腹痛を発症。サンフランシスコへ着くまで大変な状態で、遺言までしたためたほど体調が悪くなったのだ。讓吉は死ぬ思いで米国にたどり着くのだが、これは今までに相当な無理をしてきたことが原因であろうか。それとも讓吉の肝臓病はストレスからお酒を浴びるように飲んだことが原因であろうか。それは私が調べた文献にはみつからない。

このように讓吉は、またも試練ともいえるような経験をし、ウイスキートラスト社が用意したシカゴの「ヒニックス醸造所」にようやくたどり着いた。

### 2. ウイスキートラスト社とは

ウイスキートラスト社は 1887 年にイリノイ州ピオリアに発足。

米国全土のウイスキー生産量を調整し、ウイスキーの価格管理をする通称「プール」(Western Exporters Association)という組織と、ロックフェラーのスタンダードオイル・トラストを参考に作った会社である。

米国では南北戦争後、イリノイ州ピオリアでウイスキー業界が大規模化していった。1860 年代に連続式蒸留器が導入されると、当時は蒸留所の初期投資コストも小さかったこともあり、あっという間に 100 近くの蒸留所ができていった。ところが米国政府がウ

イスキーに課税を拡大。1862～1865 年の間にウイスキーの課税は 1 ガロンあたり 20 セントだったものが、2 ドルといった具合に、10 倍まで増えた。

このような課税に対応すべく、連続式蒸留器を入れた小さな蒸留所でも生産量をアップ。先にも書いたが、この時代はヨーロッパのフィロキセラの流行でワイン、ブランデーが不足していたため、代用品としてウイスキー需要があり、投資ブーム、生産量拡大となった。1880 年あたりになり、フィロキセラ流行がおさまり、他の洋酒が復活するとウイスキーが売れない時代へと突入。国内需要の 4 倍ものウイスキーが過剰となり、ウイスキーの値崩れを防ぐべく生産抑制をするための組織が発足したが、うまくいかず、また違う組織が造られ解散、ということを繰り返していた。1882 年「プール」組織がウイスキー市場を管理したがうまくいかず、解散。このときプール参加蒸留所は 80 カ所であった。

プールは輸出数量を調整し、輸出時に負債がでたら会員組織から集めた輸出基金から補填を 1 ブッシェル(36ℓ)あたり 12 セント支払おうとしたが、一部の業者が基金出支を拒否。結局同年解散となった。

そして 1887 年 5 月、ジョセフ・グリーンハットという人物を社長とし、Distillers Cattle Feeders'(ウイスキートラスト社)が結成される。直訳すると「蒸留所と牛飼」。ウイスキートラスト形成の際は 65 の蒸留業者が参加し、それらはトラスト社の傘下に置かれ、経営権や土地および設備は実質 9 名のトラスティーに託された。元蒸留所オーナーにはトラスト証券が交付され、蒸留所のマネージャーとして運営にあたった。

1890 年 7 月 2 日には「シャーマントラスト独占法」ができるが、まだこのときはザル法であり、独占企業化が進んでいた。

讓吉が渡米したころには、全米の 95%のウイスキー生産をこのウイスキートラスト社が牛耳っていた。

### 3.ピオリアでのウイスキー製造

1891 年春、ウイスキートラスト社が用意したシカゴの実験所「ヒニックス醸造所」で讓吉は高峰式元麹改良法の実験を開始する。ここでの実験は良好であったため、ウイスキートラスト社拠点であるシカゴから、南西に 200 キロほど離れたピオリアという街で最終実験を行うことになる。

ピオリアにはグリーンハット社長自身の蒸留所があり、世界最大規模を誇ると宣伝されてたグレートウエスタン蒸留所をはじめ、多くの蒸留所が立ち並ぶウイスキー工業団地であった。またウイスキー生産の途中にでるモルト絞りカスなどのいわゆる「ドラフ」がでるため、それを餌とする牛舎を併設する蒸留所がいくつもあった。





左) 写真：ニューオーリンズ、シカゴ、ピオリアの位置関係

出典：たかしん高峰記念館（富山県高岡市）の展示パネルを撮影（筆者）

右) 写真：ピオリアの広大な牛舎兼屠畜場

出典：高岡市立博物館 展示パネルを撮影（筆者）

## 4.実験

譲吉はヒニックス醸造所での実験も成功した為、本格的実験を前にウイスキートラスト社と仮契約を結んだ。事前にタカミネファーマメントカンパニーという、特許を販売する会社をキャロラインの母親と共に設立。これは譲吉の化学者として研究開発した特許で儲ける会社であり、ウイスキートラスト社側に雇われる契約は結ばなかった。

1891年10月。ピオリアで研究所をスタートさせる。譲吉は、モルトやトウモロコシの粒(実)の部分ではなく、廃棄される「皮」(フスマ)を主たる原材料とし、麹菌を用いてウイスキー生産をするという方法を考え出す。

皮であるフスマを蒸気で蒸し、麹菌(アスペルギルス・オリゼ)をまぶすと2日後に麹菌が増殖し出す。これには大量の消化酵素である“ジアスターゼ”が含まれており、その後従来のウイスキーと同じ穀物類を混ぜ糖化し、欧米式の酵母を加えていき、モロミを作り出す。

元麹の原材料となる「米」が米国では入手困難であり、廃物利用というコスト削減の観点でも有効な方法を思いついたのだ。

通常のモルトウイスキー製造方法は、モルトの力を使って実の部分を使用し発酵させると7%のアルコール収量だが、麹菌の力をかけると20%程度のアルコール発酵が可能で、約3倍のアルコール収量となる。当然蒸留回数、時間短縮にもつながるわけだ。実験を重ね、原材料に皮を多く使っても、実であるモルトと同様に高アルコールを収容することに成功。また実験では、麹菌の中でも特に消化酵素が強く、アルコール発酵能力を引き出すものを選定し使用することにも成功した。

ここでいう皮は「大麦」ではなく、米国の主食であるパンの製粉の際に出る「小麦の皮(フスマ)」だ。サステイナブルな社会を目指す今の時代とも非常にマッチしており、讓吉が130年も前にこのようなことを考えていたとは驚愕である。

讓吉の麴菌を使ったウイスキー醸造実験として生産量の推移をまとめると、最初5石／日(1石=180ℓ)からはじめ100石／日に達成するまでに1年以上かかっている。理屈はわかっている、実地をしないと結果がでないということである。当時のピオリア内の大規模蒸留所は10カ所ほどあり、一日あたり700石～3000石を仕込んでいた。これは当時の日本の灘での大手酒造家の一年間の仕込み量に匹敵していた。すくなくとも、麴菌を使いウイスキーを製造するという「高峰式元麴改良法」で、実験結果をグリーンハットに認められるには上記仕込み量を達成せねばならなかった。そして1893年春、ついに1000石／日近くまで達成させるという実験結果を出した。これはグリーンハット氏が提唱する、一日一蒸留所で600石という目標を大きく超えていた。

**考察⑤ 自分の考案した「高峰式元麴改良法」でのウイスキー製造は非常に画期的であり、米国の製造会社にとっても役立ち、日本の化学者が海外で認められ、ゆくゆく富も築けると思ったのではないか？**

第一章でも触れている通り、英国留学出発前の1878年から麴菌の可能性に興味を抱き、実際にピオリアでウイスキー製造にたどり着くまでに実に15年の歳月がかかっている。英国、米国両国でのウイスキー市場を目の当たりにした讓吉にとっていよいよ大きなチャンスがやって来たのだ。

晩年、高峰讓吉が日本に帰国した際には、ウイスキー造りをしていたときの回顧録として新聞記者に語っている。それには「高峰式元麴改良法で研究していたことが今後醸造法の改良をする人の参考になれば」というニュアンスでアドバイスをしていることと、「高峰式元麴改良法は間違いなく画期的方法だ」と晩年でも思っていることが記録されており、ウイスキーに対しての想いは消えていなかったと読み取れる。ウイスキーの製造実験の際の数量など詳細な記録も残っており、讓吉がウイスキーを造るために長い時間を費やしてきたことは生半可な気持ちではなく、本気でウイスキーを造りたいという、讓吉にとって人生を懸けたものと言い切れる。

ウイスキー造りをすることで、化学者としての名誉・富のどちらも手に入ると疑わなかったのではないか。

## 第4章. ウイスキー造りの中止

### 1. 脅迫

ピオリアで讓吉が高峰式元麴改良法で製造をはじめた頃は、米国へ移民した日本人への差別が始まりだした時代である。

そのタイミングで讓吉が新しいウイスキー製法で実験をし始めたことで、ピオリアのモルト職人たちから讓吉たちは嫌われはじめた。「日本人にウイスキーが造れるはずない。」

ところが、1日のウイスキーの仕込みが500石（90,000ℓ）を超えた辺りから、モルト職人たちからの脅迫が始まりだす。罵声、脅迫状、刃物での切り付けなど。

これらの問題は、モルト職人が精麦の仕事がなくなるという不安からだった。

そこでそれを解消するために、好条件で優先的に高峰式元麴職人として雇いなおすことで合意し、その後脅迫は収まって讓吉にゴマをするものたちまで現れて、一旦解決したように見えたのだ。

### 2. 火災

1893年春、1000石／日近くまで達成させるという実験結果を出し、翌日にはいよいよ本格的に最終実験というときに、高峰讓吉の研究所が全焼するという痛ましい事件が起きる。日本より運んだ麴菌も全て焼けてしまった。

1891年～1893年あたりには、ピオリアのウイスキーに関わる工場では、火災が頻発しており、多い時は1か月で20回。消防署の報告ではスパークが原因としているが、このような事態はとても不自然だ。当時ピオリアで発生した火災は下記の通り。

- ・ 1891年 34件の火災
- ・ 1891年 10月8日 ピオリア マンハッタン蒸留所が全焼する。
- ・ 1893年 3月 高峰の研究所火災全焼

高峰の研究所焼失記録は、ウイスキートラスト社社長の義弟、ウールナー所有の醸造工場の施設内にあったことから、高峰の研究所が焼けたという記録は残っていない。

幸い火災保険に入っており、再建に向かうのだが、精神的ダメージは大きかったに違いない。無理がたたったのか1893年3月の火災後すぐに、讓吉は肝臓病を再発。緊急手術を伴わねばならない容体となった。妻キャロラインがピオリアの自宅裏の線路で鉄道を緊急停止させ、讓吉をそこからシカゴまで乗せ、緊急入院をさせ九死に一生を得た。讓吉は結局シカゴの病院で2か月入院し、完全復帰まで半年かかるのだが、この間助手の藤木幸吉と、単身日本から讓吉を追って合流した清水鉄吉が研究・実験を必死に行った。

### 3. 研究所の再建

ほどなくして讓吉の研究所再建をグリーンハット社長が提言。1891年に一度火災に遭い再建されたピオリアの「マンハッタン蒸留所」にて、讓吉らの実験を再度始める決定を下した。

新計画ではアルコール生産量の 50%を高峰方式でやるというものであった。火災に遭うまでに麴の実験はほぼ実証されていたため、蒸留工場内にモデル棟を立て、それを参考にしながら市中 20 箇所の従来の醸造工場を順次高峰方式にするという再建計画であった。

火災後、「余が運命を展開すべき、唯一の舞台たる麴室が空しく煙になったので、余は大いに失望した」（注 9）と語ったことから考察すると、元麴を日本に至急手配し輸送してもらって実験を再開したはずだ。

ちょうどシカゴでは、1893 年 5 月 1 日から 10 月末までシカゴ万博が開催され、日本も出展。評議員になっていた入院中の讓吉を、手島精一（現東京工業大学創立者の一人）という文部省役人で、当時シカゴ万博の現地事務局長が見舞いに訪れている。手島が手島の部下の誰かが肥田密三より元麴を託され、入院中のシカゴの病院で讓吉に手渡したものと推測される。いずれにせよ彼の執念によりすぐに実験は続けられたのだ。

こうして無事、1893 年 5 月末に 750 ブッシュル／日(27000 ℓ／日)が出来、「明日蒸留にまわる」とシカゴデイリー紙が讓吉自身の言葉を報じている。

## 4. 予期せぬ出来事

火災後、讓吉の実験は継続されていたが、ウイスキートラスト社の役員でモルト製造工場のオーナーたちの中には、讓吉のウイスキー新製法に対して反対派が多かった。モルト工場に設備投入をして建設したにもかかわらず、それが回収できない。確かに、反対するのは当然だ。だが、米国のマスコミは巨大なウイスキー組織であるウイスキートラスト社の動向に以前より注目をしており、日本人の化学者が発案した新製法で、本当にウイスキーを造れるのかに関心をもっていたのだ。1893 年 6 月 1 日付 シカゴデイリーには、マンハッタン蒸留所での実験に注目をしている記事が掲載されている。

ところがウイスキートラスト社の役員の中には、ニューヨークタイムズに対し、讓吉が新方式の実験をしているにもかかわらずまったくそれには触れず、逆に 7 月 3 日にはイーストの圧縮による高アルコール収量方法をコメント。また、高峰の会社は閉ざされたなどと嘘のコメントもしていた。

グリーンハット氏は懸命に讓吉の実験を押し、10 月 27 日には 4 時間にもおよぶ取締役会を開き、高峰方式で今後進めることを決定したが、数日後の 11 月 1 日の株式総会で、突如社長のグリーンハット氏は解任され、ウイスキートラスト社自体が解散されることになる。

## 5. 会社解散、その時讓吉は

ウイスキー生産量 95%シェアを誇るウイスキートラスト社の突然の解散は、全米を揺るがす大ニュースとなった。新制ウイスキートラスト社組織には、今後の運営への引継ぎのために裁判所が介入し、業務監査人がつけられた。

グリーンハット氏の解任後、讓吉の実験に反対する役員たちの勢力が拡大、実験を止めさせたいという動きが強まったが、マスコミ報道により「日本から来た化学者の実験を継続させ、結果を見た上での判断はどうか？」と世論も巻き込む騒動となり、管財人から

の命を受け讓吉は実験を継続、1894 年 4 月中旬、ヘラルド紙で実験成功が報じられた。それを受け、新役員たちに讓吉の製造方法を今後継続させてほしい旨伝えるも、内部分裂が拡大、一旦ウイスキー製造の中断をせざるを得なくなってしまった。

醸造権利はトラスト側という、仮契約を結んでいた為、讓吉たちでは醸造はできず、管財人たちの元でしか製造が出来なかった。ただし讓吉本人も、実験費用には数十万ドルをつぎ込んでいた。

## **考察⑥ 高峰讓吉は火災の後、ウイスキー造りをすんなりとあきらめ、薬の世界に入ったと思われがちであるが、ウイスキー造りに相当執着をしていたのではないか？**

以下に 4 点の論拠を述べたい。

1) 1893 年 3 月火災の直後、麹菌を日本から取り寄せるよう手配したふしがあること。シカゴ万博開催事務局長だった手島精一氏が、焼失した麹菌の代わりのものを讓吉の入院先であるシカゴの病院まで運んだ可能性がある。讓吉は一刻も早くウイスキーを作りたいかったのではないか。

2) ウイスキートラスト社からグリーンハット氏という後ろ盾をなくした後も、数十万ドルという金額を自ら投じてまでも研究を続け、残った役員たちにその有効性を訴えていたこと。

3) 一旦ウイスキー造りが中断となっても、ウイスキートラスト社との間の独占仮契約について、タカミネファーマメント社が他社と契約をしてもよいという状況を奪還したこと。1894 年秋に讓吉たちはシカゴへ移り住むも、1895 年に契約権利を取り戻すことから、ウイスキー造りをあきらめていなかったのではないか。

4) 1908 年讓吉 54 歳の時、満州を訪れ、満州でコーリャンを原料としてアルコールを造ろうとしていたこと。これは酒税法の関係で実現出来なかったが、ウイスキー製造に未練があったのではないか。

高峰讓吉は火災があったからすぐに嫌気がさしてウイスキー造りをあきらめ、薬のタカジアスターゼの製造に移ったのではなく、火災後少なくとも 3 年はウイスキー造りを復活させたいと必死で、かつ晩年までウイスキー製造への未練が残っていたと思われる。

## **6. 決断の裏には**

話は少し戻るが、1870 年に米国ではスタンダードオイルという石油の独占企業が設立される。かの有名な石油王ジョン・ロックフェラーの会社で 1860 年頃、ペンシルバニアで油田開発を始める。この時代は世界で使われる石油のほとんどが米国産であり、その 9 割がスタンダードオイルの製品であった。石油はランプとストーブの燃料である灯油の元で、その採取後の廃棄物がガソリンだった。

自動車産業では 1886 年、ダイムラーとベンツがガソリンエンジンを搭載した自動車を発明。その後ガソリン自動車の量産が可能となっていくのだが、機械燃料といえ、ま

だアルコールの時代であり、どここの農家でも余剰作物でアルコールを造っていた。農機具なども当然アルコールで動いていたのである。そのためロックフェラーは、廃棄物であるガソリンをあらゆる機械燃料へと変えさせたいという野望から、アルコールの生産拠点ともなりうるピオリアのウイスキー製造拠点を邪魔ものとして放火していた可能性もある。ちなみに、讓吉の工部大学校卒業時に書いた論文タイトルは「石油について」であったが、なんとも因果なものである。

1886 年、ロックフェラーはグリーンハットにトラスト化を提案したが、グリーンハットはそれを拒否。スタンダードオイル・トラストを真似た形で 1887 年、ウイスキートラストを設立した。おそらくロックフェラーはウイスキー業界も手中に収めたかったのだろう。

1891 年、讓吉がウイスキー造りの新製法実験を開始。この時にはすでに多数の火災や、モルト職人からの嫌がらせが起こっていた。1893 年、巨大な禁酒団体が設立。同年、讓吉研究所全焼。ちなみに、禁酒団体へは、ロックフェラー側から禁酒運動への多額の基金援助があった。

ロックフェラーは団体が出来る前から、裏でウイスキートラストに圧力をかけたのか。彼の信念は「ライバル企業は潰せ」である。禁酒の流れを使ってアルコールを造らせないようにしていた意図は大いに感じられる。あくまでも、個人意見だ。

なお 19 世紀からはじまった禁酒法だが、1880 年代には、米国成人は平均年間 8ℓ くらい(一か月に 700 ml 約 1 本)のウイスキーを消費していた。この時代は一日中酔っ払いながら仕事をしているような労働者もあり、墮落の象徴とされていた。

また、ウイスキートラスト社も恐ろしい裏の顔を持っていた。全米のウイスキー会社の買収を強行に繰り返し巨大化し、組織に入らない業者には近くに競合工場を建て、製品の価値を戦略的に下げる手法で相手を追い込み、強引に組織に引き込んだ。それでも応じない業者の工場を、ダイナマイトを使い爆破させるといった卑劣で残虐な恨みを買うような実態もあった。

このようなウイスキーの巨大な利権抗争の中心に、讓吉は知らぬ間に立たされてしまったのではないか。筆者はそう推理したい。

上記の時代背景に讓吉は気づいていたかはわからないが、会社が解散し 95%のウイスキーシェアだったウイスキートラストの残りの 5%に高峰式元麴法を売り込んでも商売にもならず、暖簾に腕押しだ。という思いになったのではなかろうか。

1894 年 2 月 23 日、高峰式元麴改良法を発明するときの研究で発見した、消化力の強い酵素をタカジアスターゼと名付けて米国で特許申請し、同年 9 月 11 日特許が下りる。だが、まだこのときも、医学・薬学に仕事のベクトルを向けていない。

その後、1896年に助手として高峰式元麴改良法の研究を共に行ってきた清水鉄吉が享年34歳で肺結核のため現地で亡くなり、藤木幸助は清水のご位牌を抱えて帰国する。

資金難もあったが、讓吉のウイスキー造りを支えてくれた助手たちとの別れが決定打となり、ウイスキー造りをあきらめたものと思う。

讓吉の生涯をみると、讓吉が医学・薬学の研究を実際の研究者として行っていたのは1897年～1903年のわずか6年程度。

しかしウイスキー製造はというと、英国留学する1880年以前からウイスキーに関心をもっていて、1897年まではずっとウイスキー研究を行っている。つまり17年間もウイスキー造りを目指したのだ。

讓吉は薬を発明した研究者としては有名だが、これだけ研究していたのにもかかわらずウイスキー造りを目指したことは、ほとんど書かれていないのだ。

麴を利用したウイスキー造りだからウイスキー造りではなかった、と決して思っほしくはない。紛れもなくウイスキー造りを目指したのだ。それを知って頂きたい。

もしも讓吉の高峰式元麴改良法が米国で採用されていたら、アメリカン、カナディアン、ジャパニーズは基本同じ高峰式元麴改良法となり、竹鶴政孝もスコットランドにはウイスキー留学には行かなかったかもしれない。

1922年7月22日、高峰讓吉68才。ニューヨークでその生涯を閉じる。

高峰讓吉の讓の字が“釀”だったら、ウイスキー造りを完成させただろうか。

だがその人生は、“讓”の字のごとく、多くの人々を救った人生であった。

2023年、ジャパニーズウイスキーの歴史は100年となる。

しかし私たちは、高峰讓吉が紛れもなくウイスキー造りを目指していたことを忘れてはいけない。

## あとがき

筆者がウイスキーに興味を持ち、レクチャラーとして活動に至るきっかけの1つが、ニッカウヰスキー創業者、竹鶴政孝の伝記本『ヒゲのウヰスキー誕生す』を読んだことだった。もっとウイスキーのことが知りたい。そして、ウイスキーの勉強が出来るスコッチ文化研究所(ウイ文研前身)の存在を知り、学ぶようになった。

その後ニッカウヰスキーが認定する全国20名の竹鶴シニアアンバサダー(大使)にも選ばれ来年10年目となる。また、NHKカルチャーなどでの講師歴も8年目となる。

1冊の本との出会いにより、講師や大使として活動することになるとは、夢にも思わなかった。

今回ウイスキーの歴史を調べる中で、自分のルーツでもある金沢出身の高峰讓吉博士の存在を知り、博士から教わった事がある。

夢を持ち、努力しながら前進することだ。



高峰博士は常にあきらめない姿勢で物事に挑み続けた。

それに倣い、筆者がレクチャーとして活動するにあたり、実現させたい目標が3つある。

### ①ウイスキーが好きになるきっかけ作りのお役に立つこと。

もっとウイスキーを日常に取り入れてもらうよう例えば食べ物とのマリージュを知ってもらいたい。ウイスキーもワインや日本酒のように身近でハードルが低いものと感じてほしい。マリージュレシピを普及させたい。

ウイスキーはハードリカーというイメージからか、女性には醸造酒ほど浸透していない。糖質もほぼ0で、樽からのポリフェノールもあるため魅力あるお酒なのだが、それがなかなか浸透していない。もっと女性にうれしいリカーであることを知って頂きたい。女性視点でもっとウイスキーを楽しめるような商品開発ができればとおもう。

### ②世界中の人にジャパニーズウイスキーの魅力を知ってもらうこと。

製造業でもウイスキー業界は、造り手サイドとウイスキーファンとの距離が近いように思う。例えばだが車が好きで工場見学しても、オーナーや製造責任者たちと詳しくお話を聞けたりなどなかなか叶わないと思うが、ウイスキー業界では、直接お話しが聞けるチャンスが多いように思う。

ことに近年はクラフト系の蒸留所が増え、各蒸留所に特色もある。

世界中の人向けに様々な蒸留所の見学ツアーを行うことで、ジャパニーズウイスキー造りの環境、造り手の想いを知ってもらい、他のリカーが好きな方々にも、ウイスキーにさらなる興味や愛着をもって頂けるよう尽力したい。

### ③企業向けウイスキーセミナーを増やしていくこと。

今まで、企業向けセミナーをいくつか行ってきたが、その会社の歴史とウイスキーの時代背景など紐づけて講座をやっていた。今回高峰博士の研究をしたことで、あらためて自分が歴史的なことと合わせてセミナーをすることが好きだということに気が付いた。

コロナ禍でなかなか大人数のセミナーが出来ないが、ウイスキーの知識と社内懇親のお役にも立てればと思う。



左) 写真 18 : 企業向けウイスキーセミナーの様子



右) 写真 19 : 山崎蒸溜所見学ツアーの様子



ウイスキーレクチャラーとして今後やっていかなければと思う課題だが、ウイスキー以外のお酒についての知識強化だ。TWSC 審査員としてウイスキー以外のテイस्टィングの判定もあるし、近年ウイスキー業界では樽熟成の際にさまざまなお酒が入っていた樽を使い、後熟をかけているところも増えてきた。

レクチャラーとして正しく、他のジャンルの知識も習得出来たらとおもう。

2014 年のマッサン放送以降は、日本酒、焼酎、ビールなど、多くの酒造会社がウイスキー製造に参入をしている。また、2021 年 2 月には日本洋酒酒造組合がジャパニーズウイスキーの新規定を定めた。今後益々、楽しいコンセプトのウイスキーがさらに増えるであろう。最近は、コロナ禍であるが、ウイスキーイベントも活発化し、筆者も地域のウイスキーイベントの実行委員としても参加しているが、来場してくださる皆さんの嬉しそうな顔を見られるのを嬉しく思う。

ウイスキーは楽しい！と思ってもらえることが筆者にとって一番の幸せであり、これからもウイスキーの伝道に日々精進したいとおもう。

引用文献：

- (注 1) 『オーズボン紀行 — 侍の娘と結ばれた英人一家を追って』 今井 一良著  
北國新聞社出版局 (1994 年 10 月 1 日) P34
- (注 2) 『神経衰弱及其回復』 石川半山 (安次郎) 著  
好学会 (明治 42 年 7 月) P4~P5
- (注 3) 『高峰讓吉の生涯 — アドレナリン発見の真実』 飯沼 和正・菅野 富夫著  
朝日新聞社 (2000/12/1) P30
- (注 4) 『明治のエンジニア教育 — 日本とイギリスのちがい』 三好 信浩著  
中央公論社 (1983/6/1) P17
- (注 5) 『高峰讓吉をめぐる逸話 (その 1)』 石田 三雄著  
高峰讓吉博士研究会 第 5 号(2015/3) P26
- (注 6) 『高峰讓吉博士と麹菌』 秋山 裕一著  
特定非営利活動法人 近代日本の創造史懇話会 1 巻 (2006) P29
- (注 7) 注 3 と同 P55
- (注 8) 『ウィスキーコニサー教本 2021 年 下巻』 土屋 守著  
ウィスキー文化研究所 (2021) P125
- (注 9) 『いかにして発明国民となるべきか』 高峰 讓吉文集  
岩波文庫 (2022/7/15) P120

参考文献：

No.	タイトル	著者	出版社	出版年
1	高峰博士	塩原又策	塩原又策	1926/08/22
2	高峰讓吉氏年譜	(編者) 三浦孝次	高峰博士顕彰会 準備委員会	1950/11/03
3	高峰博士の面影		高峰讓吉博士顕 彰会	1961/12/01
4	高峰讓吉伝 — 松楓殿の回想	アグネス・デ・ミル (訳) 山下愛子	凸版印刷	1991/04/25
5	高峰讓吉とその妻	飯沼信子	新人物往来社	1993/11/15
6	津田家と高峰讓吉	(編者) 津田俊治	津田俊治	1995 年
7	堂々たる夢	真鍋繁樹	講談社	1999/02/10
8	日本化学の先駆者 高峰讓吉	山嶋哲盛	岩波書店	2001/06/20
9	発明特許の日本史	石原藤夫	栄光出版社	2008/04/01
10	サムライ化学者 高峰博士	北國新聞社編集局	時鐘舎	2011/02/01

11	高峰譲吉博士物語	石田三雄	NPO 法人 高峰 譲吉博士研究会	2015/9
12	ライバル企業は潰せ - 石油王ロックフェ ラー	大森実	講談社	1986/3/1
13	ヒゲのウヰスキー誕生す	川又一英	アサヒビール	2011/01/01
14	ものづくり 上方”酒”ばなし	(編著) 松永和浩	大阪大学出版会	2012/10/26
15	ウイスキーと私	竹鶴政孝	NHK 出版	2014/08/30
16	竹鶴政孝とウイスキー	土屋守	東京書籍	2014/09/03
17	バーボン讃歌	和智英樹・高橋矩彦	スタジオ タック ク リエイティブ	2016/08/15
18	日本酒の基礎知識	木村克己	新星出版社	2020/07/15
19	土屋守のウイスキー千夜一夜 アイリッ シュ・ジャパニーズ・その他編①	土屋守	ウイスキー文化研 究所	2021/10/01

No.	タイトル	著者	雑誌名	発行元	出版年	記載
1	高峰譲吉博士と麹菌 技術輸出第 1 号と成 果	秋山雄一	近代日本の創 造史	特定非営利活動法 人 近代日本の創 造史懇話会	2006 年 1 巻	P.29- 34
2	加賀藩が生んだ偉人 「高峰譲吉」	山嶋哲盛	金沢大学サテラ イトプラザ ミニ 講演記録 Vol.4 No.4 (通巻 34)	金沢大学	2003/7/26	
3	産業革命成熟期の心 臓部へ 高峰譲吉の イギリス留学	石田三雄	近代日本の創 造史	特定非営利活動法 人 近代日本の創 造史懇話会	2006 年 1 巻	P.3-9
4	Distillers and Cattle Feeders' Trust の機能と特徴 -企業集団の形成過 程を中心に	金田堅太 郎	久留米大学商学研究 第 10 巻第 2 号		2004 年 9 月	p.57- 79

参考文献（英文）：Google 翻訳を利用して参照

No.	資料タイトル	著者	発行者	発行年
1	The Whisky Distilleries of the United Kingdom	Alfred Barnard		1887/1
2	CHEMICAL TECHNOLOGY - CHEMISTRY APPLIED TO ARTS AND MANUFACTURES VOL. I. FUEL	E. J. Mills, D.Sc., F.R.S., F. J. Rowan, C.E.	P. Blakiston, Son & Co.	1889
3	Process of the manufacture of alcoholic liquids	Jokichi Takamine	United States Patent Office	1889/9/17
4	Process of making Moyashi Koji, Moto and Fermented alcoholic liquors (CA37961)		Canadian Intellectual Property Office	1891/12/12
5	Peoria, An International Center of Fermentation Excellence	C.W.Hesselline	Illinois State Academy of Science,(1991) Volue 84, 1 and 2, p.1-11	1991
6	JOKICHI TAKAMINE (1854-1922) AND CAROLINE HITCH TAKAMINE (1866-1954): BIOGRAPHY AND BIBLIOGRAPHY	William Shurtleff, Akiko Aoyagi	SOYINFO CENTER	2012
7	1884-NEW ORLEANS-1885 The Great World's Fair		Kenneth R. Speth	2018