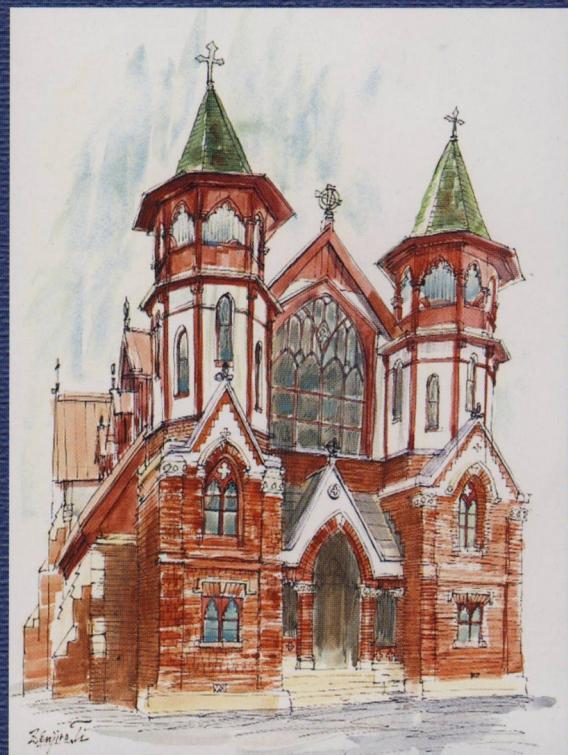


# MEIJI MURA

明治村だより

Vol.64 2011 Summer



ベルリンから乾杯!

日独交流150年とビール ヴォンデ、ベアーテ ..... 2

夏の催しもの ..... 7



# ベルリンから乾杯! 日独交流一五〇年ビール

ヴォンデ、ベアーテ



真夏、明治村を訪れた人はきっと喉がカラカラのことでしょう。そこで今回の明治村だよりも明治時代のビールについて触れたいと思います。

私はドイツ人ですが、あまりビールを飲みません。日本に行くたびにドイツ人像を裏切ってしまいます。日本に行くたびにドイツ人像を裏切ってしまう、いつも面白く思いますが、私はドイツではワイン、日本では日本酒を好んで飲みます。真夏は例外として、私にとってのビールは歴史的興味の対象です。

最近ドイツではパオラーナー醸造会社 (Paulaner Brauerei GmbH & Co. KG) のテレビCM (写真1)

※1で、日本人のビール好きが知られるようになります。このCMでは南ドイツのバイエルン地方のビアガーテンに観光で来ている日本人夫婦がド

イツ人と同じテーブルに座つて

います。男性がウエイトレスに日本語で「バイ

エルンの特産のものを注文したのですが」と

言いますが、ウエイトレスが分



写真1 パオラーナー醸造会社のテレビCM

ると、相席の常連ドイツ人が「大きい白ビール三杯!」と注文（ちやつかり自分も数に入れてしまっています）。ウエイトレスが「そんなに日本語がわかるなんてしらなかつたわ」というオチで、

最後に三人が白ビールを陽気に乾杯して終わるというものです。

ビールはドイツ人が一番好きなお酒で、ドイツ国内では五千種類のビールが醸造されています。この種類の豊富さは世界にも類を見ません。しかししながらドイツ人一人当たりのビール年間消費量は百十七リットルだけで、世界二位に留まります。一位はチエコで年間一人平均一四五リットル。三位はオーストリアで一〇八リットルです。ビールの生産量ではドイツは中国とアメリカに次ぐ世界第三位です。※2。

ビールを発明したのはドイツ人ではなく、その歴史ははるかエジプトの昔にさかのぼることができます。しかしドイツ人も紀元前八〇〇年頃からビールのようなものを飲み始めたことが考古学の成果からわかっています。またドイツには一〇四〇年創業の、世界最古でまだ現役のヴァイエンシュテファン・バイエルン州営醸造所 (Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan) がフライズインク (Freising) という場所にあります。

一〇五〇年創業の修道院として最古の醸造所はケーラー (Kloster Weltenburg) です。この修道院は、ノルウェーに生まれ、一八六四年にアメリカから日本へやってきたウイリアム・コープランド (Copeland W.

ーレハイム (Kehlheim) 近郊のヴエルテンブルク修道院 (Kloster Weltenburg) です。

**いつ日本にビールが持ち込まれたのでしょうか?**

ポルトガルの宣教師が自分たちの為に持ち込んで醸造したと考えられていますが、ビールという言葉が初めてあらわれるのは出島のオランダ商館の記録です。そのため日本語の「ビール」という言葉はオランダ語の「bier」から来ています。日本人が初めてビールを飲んだ記録は一七二四年に今村市兵衛と名村五兵衛の「和蘭問答」の中に記されています。初め麥酒 (麦酒) は日本人の口に全く合わず、馬の尿とまで比べられ、消化を助ける効果ぐらいがせいぜい認められていました。※3。

幕末になると福沢諭吉の「西洋衣食住」 (一八六七) (写真2) にビールは次の様に紹介されています。

『又「ビィール」と云ふ酒あり。是は麥酒にて、其味至て苦けれど、胸膈を開く爲に妙なり。』

一八五九年にはすでに横浜の外国人のためにビールが輸入されていました。横浜は、ノルウェーに生まれ、一八六四年にアメリカから日本へやってきたウイリアム・コープランド (Copeland W.

最初の醸造所を建てた場所でもあります。コープラントは「天沼ビア酒」という、イギリスのエーラルやポーター、ドイツのラガー、ボック、バカリアに近いビール

を製造しました。コープラン

た。

ドは横浜山手居

留地一二三番地

のスプリンングバ

レー・ブルワリ

ーで、バイエル

ン出身のドイツ

人醸造技師エミ

ール・ヴィーガ

ント(Wiegand,

E.)が同じく横

浜山手居留地

六十八番地で

一で、バイエルン出身のドイツ人醸造技師エミール・ヴィーガントが同じく横浜山手居留地一二三番地で共同経営は破綻し、再

びコーパランドの単独経営となりました。しかし

これも長続きせず、その後、コーパランドの醸

造所を引継いだのが明治十八（一八八五）年に

設立された『ジャパン・ブルワリー』です。明治

二十一（一八八八）年ジャパン・ブルワリーが東

洋の伝説上の動物『麒麟』をデザインしたラベル

の『キリンビール』を発売しました。この後、日

本各地でビール醸造が行われるようになります

た。ジャパン・ブルワリーではビールの品質を支

えるため、ヘッケルト、カイザー、アイヘルベル

クなど有能な醸造技師を雇い入れました※6。

日本人初の醸造技師

日本人初の醸造技師はドイツで職業訓練を受

け、正式承認された醸造マイスターとして帰国した中川清兵衛（一八四八—一九一六※7）です。

中川は一八七〇年代にドイツのビール純粋令にな

らって醸造を始めます。ちなみにこの法令は世界

で初めての食品に関する法令で、一五一六年四月

で発布され、それ以来毎年四月二十三日はビール

の日となっています。

中川はすでに十八歳の時に日本を出立し、長年

イギリスに滞在した後、北ドイツ留学生総代で自

らもドイツのビール醸造について独学で学んでい

た青木周蔵の勧めにより、一八七二年チボリ醸造

協会(Brauerei-Gesellschaft Tivoli)でビール修行

を開始します。この協会はベルリンに所在地を置

き、一八七一年より麦芽製造所と醸造所をフュル

ステンヴァルデ・アン・デア・シュプレー※7(写真

3)に構えました。フュルステンヴァルデ大聖堂か

ら程近い、中川が学んだこの醸造所は、第二次世



ビルゼン・カルスバートとともに、伝統的にドイツ・ボヘミア地方の一部で、19世紀末まではオーストリア＝ハンガリー帝国に組み入れられ、1918年にチェコスロバキア共和国になりました。その後1938年のミュンヘン協定でドイツ帝国領となりますが、第2次大戦後復活したチェコスロバキア共和国に返還され、現在はチェコ共和国の一部になっています。

ビルゼンもカルスバートもドイツ語読みです。（チェコ語ではそれぞれブルゼニュ、カルロヴィツァです）これは、第2次大戦中の影響ではなく、1897年までドイツ語が公用語であったことによるものです。1897年にチェコ語が公用語になりましたが、それ以降もしばらくの間、チェコ語とドイツ語の2カ国語が用いられました。例えばチェコの国民的英雄の作曲家、スマタナは、ドイツ語しかできませんでしたし、ブルハ生まれの作家カフカの作品もすべてドイツ語で書かれ、ドイツの学校のドイツ語の授業（日本の国語の授業に該当します）でもとりあげられています。



図2 ベルリン近郊図

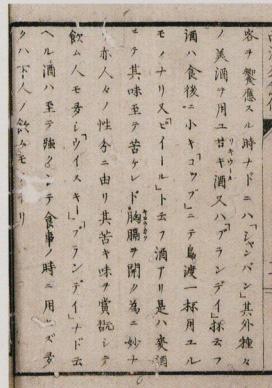
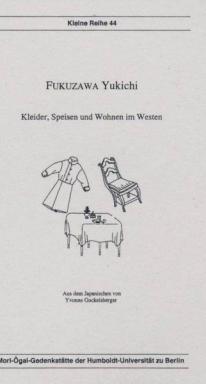


写真2 「西洋衣食住」(福沢諭吉) 右はドイツ語版



Mori-Ögal-Gedenkstätte der Humboldt-Universität zu Berlin

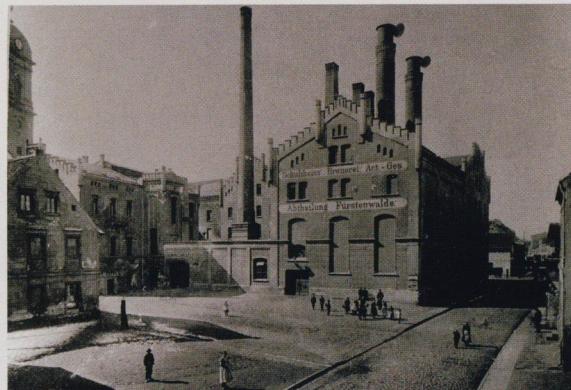


写真3 フュルステンヴァルデ醸造所



写真4 中川清兵衛の資格証明書

界大戦中の爆撃でなくなってしまった、今はもう古写真で見ることしかできません。

二年の職業研修の後、中川はツインマーマン所長から立派な資格証明書（写真4）を授与されました。その間に外務省一等書記官としてベルリンに駐在していた青木周蔵は、一八七五年の中川の帰国際際に北海道開拓使に推薦状を持たせました。

北海道の涼しい気候はビールの原材料の栽培に適しており、ホップもよく育ち、きれいな水も豊富にありました。一八七六年、ドイツ帰りの醸造専門家中川が中心となり、開拓使麦酒醸造所の建設に着手。この建物は彼が学んだチボリ醸造協会の醸造所と瓜二つの外観で、わずか三ヶ月で開業に至りました。これが今日のサッポロビールの先駆けです。一八八七年からこの場所でドイツ人の醸

造技師マックス・ボアマンが事業の近代化を助けました。日本で急速にビールの人気が広まったのは、言うまでもなく岩倉具視等に代表される使節団や當時の留学生等、ヨーロッパの社会や環境の中でビルのおいしさを発見した人たちの存在を無視することはできません。

久米邦武はその著書「米欧回覧実記」（写真5）の中でベルリンについて次のように記しています。

『府ノ四辻ニ 多ク遊苑ヲ修ム、必ス麦酒醸造の家ヲ設ク、都人男女ノ来遊スルモノ、庭上ニ羅座シ、一小案ヲ対シテ、麦酒ヲ酌ミ、啜飲、頓、演劇、演劇、演劇以テ快ヲトル場ノ内ニモ、男女酒ヲ飲ムヲ厭ハス、英米ノ風ト、頓ニ面目ヲ異ニス、飲酒ノ盛ニ流行スルコトハ、歐洲ニテ第一等ノ国ナリ、普國ノ人民ハ、一年飲酒ノ量、一人ニ平均四「ヘクトリットル」ヲ飲ミ、薩撒人ハ六「ペクトリットル」ヲ飲ム、英國人ノ麦酒ヲ嗜ミ、醸造ノ夥シキモ、反テ一「ペクトリットル」ニスキス、：（後略）』※9

パンツァー教授の研究によれば、一八七三年、ベルリンでは一億八千二百万ヘクトリットルのビールを生産し、一八七二年八月三日現在の人口は九〇九、五八〇人なので、一人当たりのビール消費量は二百ヘクトリットル、ミュンヘンでは三四〇ヘクトリットルということです。

佐藤進※10について調べていたとき、一八七四年七月一日付のベルリナー・ターゲスプラット紙（写真6）の中に偶然この様な記事を見つけました。

「政府からの援助を得て醸造を学ぶため、若い日本人が（中略）ピルゼン（Pilsen、現在はブルゼニユ）と表記されることが多い）に派遣される。日本の佐野常民卿はカールスバート（Karlovy Vary）も知っていたはずです。

保養地として有名、現在はカルロヴィツィアリ

ーと表記されることが多い）からウイーンへ向かう途中、カールスバードのピルズナー醸造所（Plilsner Akzien-Brauerei）を一日間にわたって訪れた際に、日本の閣下殿は大臣ピルゼンがお気に召した様子で、大量のエキスピート・ビールを

写真6 ベルリナー・ターゲスプラット紙の記事

日本の宮廷のために注文した。」

本当に留学生がピルゼンに送られたのか、それがいつだったのかは確認することが出来ませんでした。しかし日本のビールがピルゼンの製造方法にならつており、アメリカのビールの味とは異なることは、私たちがそれぞれの舌で証明出来るこ

とです。

ベルリンには一八八三年の時点すでに十七箇所のラガービール醸造所がありました。一番古いものは、シェーンハウザ大通り（Schönhauser Allee）にある一八四二年創業のシュルトハイス醸造所（Schultheiss-Brauerei）※11です。六つの中庭で繋がれた醸造所の二十の建物は、現在は「文化醸造所」（写真7）という名前で文化村のように行覧会、ディスコ、映画、朗読会、事務所や出版社等、文化センターとなつていて、ベルリンでは若者が集まる熱いスポットの一つとなっています。



写真8 当時のビアホールの様子



写真7 シュルトハイス醸造所  
(現在は「文化醸造所」)

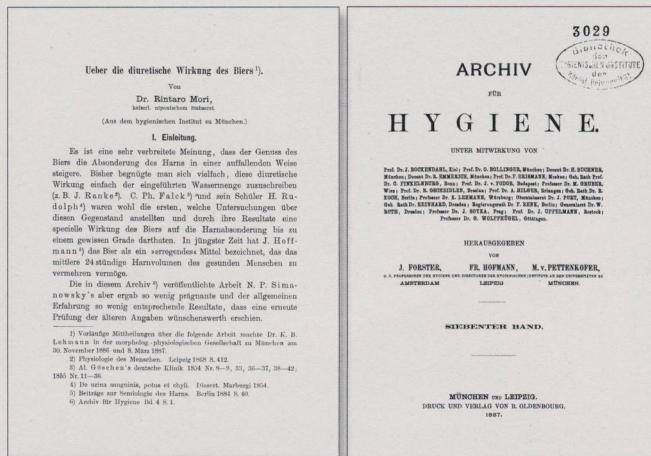


写真9 卫生学アーカイブ第七卷 扉(右)、森鷗外の論文ページ(左)

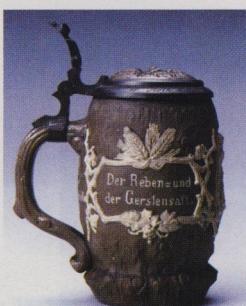


写真10 鷗外がロート軍医監より  
1886年の誕生日に贈られたジョッキ  
(文京区立鷗外記念本郷図書館蔵)

明治十九年（一八八六年一月二十日）  
(ドレスデン)  
「夜口オト余がために  
生誕の筵をその家を開く。來賓二十餘名。口  
オト余を延いて一机

鷗外の「獨逸日記」にはビールにまつわる記事を十五箇所見つけることができます。若き鷗外がドイツでビールを飲んで、味をしめたことは疑い難いでしょう。しかしどう人の学生が一般的に飲む量には驚いたようです。

明治十八年（一八八五年六月二十七日）

ゴオリス（ライプチヒ）

『諸生輩麥酒を喫す。其量驚く可し。獨逸の麥杯を傾ぐ者稀なりと爲さず。乃ち十二「リイト

格の三人のバイエルン人の研究所助手を被験者に選びました。日本人もバイエルン人もそれぞれに朝空腹の状態から五時間、三十分おきに(a)蒸留水または水道水を飲み、その後(b)一晩置いた、または栓を抜いたばかりの「シュバーテンブロイ(Spatenbräu)」または「ブショードのサロンビール(Pschorr's Salonbier)」、そして最後に比較のために(c)ワインを飲みました。この間一定時間ごとに尿の量を計測しました。鷗外はビールの利尿作用

ユンヘンで行つた学術的実験となつて表れます。鷗外はビールの利尿作用についての実証をしようと、鷗外自身と同郷の加藤博士、それに立派な体格の三人のバイエルン人の研究所助手を被験者に選びました。日本人もバイエルン人もそれぞれに朝空腹の状態から五時間、三十分おきに(a)蒸留水または水道水を飲み、その後(b)一晩置いた、または栓を抜いたばかりの「シュバーテンブロイ(Spatenbräu)」または「ブショードのサロンビール(Pschorr's Salonbier)」、そして最後に比較のために(c)ワインを飲みました。この間一定時間ごとに尿の量を計測しました。鷗外はビールの利尿作用

用があるものの、ワイン程ではないことを証明しました。根拠として鷗外はその内蔵機能を細にわたって実験し、アルコールの効果であるとしていては、体の大きさと重さ（五十五キログラムと七十八キログラム）の違いという結果に留めています。

また当時流行つていた醸造の若いビールを飲んだ後によく見られ、ビールにナツメグを入れた飲食店で問題になつた「ビール淋病」（何度もトイレに行きたくなる）という病気についても調べました。

まだ今日に至つても翻訳は出版されていない「ビールの利尿作用」という大変精密な論文を鷗外はすばらしく、間違いの全くないドイツ語で書いており、衛生学アーカイブ七巻（一八八七年）(写真9)に収めています。日本人がアルコール分解酵素を血液中に持たず赤くなることは、當時未だ知られておらず、鷗外もこのことに触れていました。

ドレスデンで鷗外は夜仲間たちとよくビールを飲みに出掛けっていました。現在東京の森鷗外記念会のアーカイブに、ドレスデンの友人から別れ際に送られビールジョッキ(Krug) (写真10)が遺されていますが、このジョッキには理由があります。

卓の前に至り、演説す。卓には貽を列す。則ち

麥酒蓋一蓋に千八百八十六年一月十九日の紀年の

ために一等軍醫森林太郎に贈るナルヘルム、ロオ

ト Wilhelm RothdSt.A. Rintarau Mori z.E.19.Jan.

1886 の文を彌る。村婦牡牛の置き物一。曆本一。

キヨオニヒ Koenig 著獨逸文學史一。卷首に一

詩を題す。…」※13

×〇×

明治十九年（一八八六）年七月二十九日

（ミュンヘン）

『…夜公使（品川彌二郎）の一行と英吉利骨喜店  
Englisches Caféに至りて樂を聽く。（中略）公使

又曰く。諸君善く酒をの飲む。曾て聞く。拝焉  
の民飲むに「マアスクルウグ」Maasskrugを以  
てすと（鷗外が記した綴り。正しいドイツ語の

綴りは Maßkrug）。諸君も亦時に之を用ゐること  
無きかと。余近衛公、加藤照磨と一「クルウグ」

Krugを傾く。歓を竭して歸る。「クルウグ」は  
一「リイテル」の麥酒を容る、陶器なり。』※13

明治二十年（一八八七）年五月二十九日（ベルリン）  
足デ  
鷗外がベルリン滞在中、繁く通ったウンター・  
ン・リンデンのCafé Bauer



写真11

鷗外がベルリン滞在中、繁く通ったウンター・  
ン・リンデンのCafé Bauer



写真12 森鷗外ビール  
うたかたの記

皆さんがこの記事を読ん  
でいる間にもベルリンの人  
達はのどの渴きをビールで  
潤しています。ビールの祭  
典といえば日本ではミュン  
ヘンのオクトーバー・フェ  
ストが有名ですが、ベルリ

ンの人々だつて陽気になれるんですよ。それもも  
うすぐ。毎年八月初めにベルリンで「ビール・マ  
イル」※15と呼ばれるビール祭りが開催されていま  
す。昨年二〇一〇年の第十四回ビールマイルでは  
世界八十六カ国、三百以上の醸造所の二千種類も  
はでできません。ベルリンでの鷗外はビールを飲  
むことがすっかり日常のものになつたので、わざ  
わざ書く必要はなくなつたのでしよう。（写真11）

## 鷗外ビール

（））でドイツから「旬な」お知らせです。なん  
とドイツで「鷗外のビール」が誕生しました。バ

イエルン州アウアーバッハの醸造家アンドレア  
ス・ミュラーは二〇一〇年に「森鷗外—うたかた  
の記」（写真12）という名前を冠したビールの発売

を開始しました。アウアーバッハという町はライ  
プツィヒでとても有名なアウアーバッハ・ケラ

ーの創業者、ハインリヒ・シュトローマー※14 の  
出身地です。ライプツィヒのアウアーバッハ・ケラ

ーは森鷗外が井上哲次郎とゲーテの「ファウ  
スト」を翻訳することについて話し合つた鷗外ゆ  
かりの場所でもあります。そこでシュトローマー

の生まれ故郷で鷗外にちなんだビールを醸造する  
というアイデアが生まれました。昨年十月六日、

日本総領事の出席のもと、お披露目が行われまし  
た。とても飲みやすい黒ビールで、バイエルンの

ビール純粋令に基づいて作られている地ビールで  
すが、大量生産はされていません。

皆さんがこの記事を読ん  
でいる間にもベルリンの人  
達はのどの渴きをビールで  
潤しています。ビールの祭  
典といえば日本ではミュン  
ヘンのオクトーバー・フェ  
ストが有名ですが、ベルリ

ンの人々だつて陽気になれるんですよ。それもも  
うすぐ。毎年八月初めにベルリンで「ビール・マ  
イル」※15と呼ばれるビール祭りが開催されていま  
す。昨年二〇一〇年の第十四回ビールマイルでは  
世界八十六カ国、三百以上の醸造所の二千種類も  
はでできません。ベルリンでの鷗外はビールを飲  
むことがすっかり日常のものになつたので、わざ  
わざ書く必要はくなつたのでしよう。（写真11）

マルクス大通り（Karl-Marx-Allee）で提供されま  
した。

何はともあれ、とりあえず、ビールで乾杯！

WONDE, Beate (マルクス大通りの醸造所が日本へ渡った頃). In:

Klaus Müller und Wolfram Naumann (Hg.): Nennin-Jahresringe.  
Festgabe für Hans A. Dettmer. Wiesbaden: Harrassowitz.

※1 http://www.presse.paulaner-service-reporterde/10/01/3642dd331bf225e83f  
9e763c4f8.html?PHPSESSID=13642dd331bf225e83f&id=478

※2 http://www.emtis.de/uploads/tx\_asibbeitrag2der\_Biermarkt  
\_059910.pdf

※3 一九三四年、「カールスドルフのビール壺」と呼ばれる遺跡が見つ  
かり、紀元前八〇〇年ころのものと推定され、中から発行した妻の  
ビール糖化残留物が発見された。日本でのビールの歴史についての記述はドイツ日本学の長老ブルー  
ノ・レヴィーン教授の論文に掲りました。レヴィーン氏が一九九九年にベルリン森鷗外記念館へ訪問した際、このテーマを紹介して下  
さり、私も興味を持つことが出来ましたことに感謝致ります。

参考 Lewin, Bruno (1992): Wie die deutsche Braukunst nach  
Japan kam (アーネスト・ヘイムの醸造技術が日本へ渡った頃). In:  
Klaus Müller und Wolfram Naumann (Hg.): Nennin-Jahresringe.  
Festgabe für Hans A. Dettmer. Wiesbaden: Harrassowitz.

※4 ウィキペディア・コーターハム、中川清兵衛、キラーミルヒにて。  
http://www.kirchhoffdruck.com/company/history/person/index.html

※5 オーバー・カルルスドルフ祭行（「ビールの辞典」）三省堂1994  
および Kurt Meissner: "Deutsche in Japan 1639-1960" (日本のドイ  
ツ人 1639-1960). In: MOAG Suppl. Bd. XXVI. Tokyo und Hamburg  
1960.

※6 菊池武男・柳井佐喜・「中川清兵衛—ビールづくりの先人」  
八潮出版社 1892.

※7 ベルリンから地域特急で30分程です。

※8 佐藤進については「明治村ぶらり Vol.62」に詳しい。

※9 Die Iwakawa-Mission: das Logbuch des Kume Kunitake über den  
Besuch der japanischen Sondergesandtschaft in Deutschland,

Österreich, und der Schweiz im Jahre 1873, München 2002

※10 佐藤進については「明治村ぶらり Vol.62」に詳しい。

※11 ヨルトハイム醸造所は中川清兵衛が学んだナボリ醸造所とフル  
ステンガーラーの麦芽醸造所を引き継いだ。

※12 ドイツ滞在中にはまだ「鷗外」という名は用いていませんが、この  
文章中ではすべて「森林太郎」とすべきところを「森鷗外」もしく  
は「鷗外」と表記しています。

※13 「獨逸日記」（鷗外全集第三十五巻 岩波書店 一九七五）より

Heinrich Stroener (一八七六—又は八七一—五四二)、バイエル  
ンのオーバーフアルツ地方のアウアーバッハ生まれ。医師、哲學  
家、事業家、およびライプツィヒ大学教授、医学部長。

※15 http://www.bierfestival-berlin.de/index.html