

論文

日本ワインのルーツに長沢鼎がいる可能性について

森 孝晴¹⁾

1) 891-0197 鹿兒島市坂之上 8-34-1 鹿兒島国際大学

1. 日本人で初めてワインを飲んだのは薩摩の島津貴久だった

2019年10月5日付の南日本新聞に叶芳和元拓殖大学教授の「日本のワイン勃興に薩摩人」という記事が掲載された。1871年に(山ブドウや)在来種「甲州」によるワイン醸造が山梨で行われて以来、大久保利通が葡萄酒づくりを奨励し、「殖産興業の父」と呼ばれた前田正名が政府のブドウ栽培を主導した上には山梨県令となって甲州ブドウの普及に努めた、というものである。他にも北海道開拓使の黒田清隆が北海道のワイン生産に関わっていることにも言及している。叶は最後に「ワイン産業と薩摩人気質は相性が良いのであろうか」と述べてこの記事をしめくくっている。しかしその以前にも薩摩とワインのかかわりは複数あったのであり、確かに相性が良かったのかもしれない。

KIRINのホームページや塚本俊彦著『ルミエール・ワインの香り 甲州のテロワールと職人の133年』によれば、日本人が初めてワインに接したのは一般的に鹿兒島においてだとされている。それは、イエズス会の宣教師フランシスコ・ザビエルとその一行が持ち込んだワインである。彼らを乗せた南蛮船が1549年(天文18年)8月15日に鹿兒島港に入港した後、彼らは9月29日に薩摩の守護大名・島津貴久に謁見を許されたが、この時の献上品の中にワイングラスやガラス瓶に入った「赤い酒」があったということだ。

この時ザビエルは、この「赤い酒」はキリスト教の洗礼の時に飲むブドウ果汁を醸造した酒、すなわち「赤ワイン」であると説明し、島津貴久にこれを試飲してもらったという。島津公は日本で初めてワインを飲んだ人であり、今流にいうなら、初めてワインをテイastingした人ということになる。

このように薩摩とワインの縁は古く、黒船をいち早く目撃し鎖国中にもかかわらず海外とつながっていた薩摩らしいことなのであるが、実は幕末から明治期にかけて薩摩とワインはさらに深い関係を築いていくことになるのである。つまり、幕末の薩摩藩は薩英戦争を経て鎖国下ではあるものの留学生をイギリスに派遣することを決断し、1865年に幕府には内密で19人の留学生団をいちき串木野市の羽島港より送り出したのだ。

彼らはロンドン大学で聴講生としてそれぞれに割り当てられた勉強を行ったが、ほどなくして母国日本で戊辰戦争が始まり経済的にも心情的にも勉強を続けられなくなっていった。留学生たちは一人また一人と帰国して行ったが、長沢鼎という最年少学生を含む6人だけは、さらにアメリカに渡り勉強を続けようとした。しかしそれも順調にはいかず、長沢を除く5人が1868年までには帰国した。5人の中には初代文部大臣になった森有礼や東京開成学校(現東大)の初代校長になった畠山義成もいて、維新後の日本に貢献した。

一人残った長沢は、彼をアメリカに誘ったトマス・レイク・ハリスの指示でニューヨーク州プロクトンにおいて7年ほどワイン製造を学び、その技術を見込まれたのか、1875年2月にはハリスやごく少数のメンバーとともにカリフォルニアに移住した。彼らはソノマ郡サンタローザに広大な土地を購入ファウンテングローブと名付けて、生活拠点とワイナリー建設に着手し、1879年にはブドウの植え付けを開始し、1882年にはワイン醸造所が完成した。その後は様々な苦労がありながらも、長沢のワイナリーは成長し発展し続け、彼のワインは高い品質を維持し、初めてイギリスに輸出されたカリフォルニアワインは彼のワインであった。その結果長沢は「カリフォルニアのブドウ王」とか「ワイン王」と呼ばれたのである。

実は現在鹿兒島では3種のいわゆる「長沢ワイン」が飲



大藤松五郎の家族写真

(ARC 提供。抱いているのは長男「酒造太郎」(のちについたあだ名で本名ではないと思われる) または長女「さく」(もしくは「さくこ」))

めるのだ。一つは、長沢の縁でサンタローザとの国際交流を続ける鹿児島サンタローザ友好協会が鹿児島のあるデパートと提携してカリフォルニア州のパードウッチワイナリーから直輸入し始めて30年以上になるワインである。赤白7種類があり、さまざまな種類のカリフォルニアワインを飲み比べて勉強するにはうってつけのワインと言える。リーズナブルな価格も定評がある。

二つ目は、長沢がかつてワイナリーを持っていたサンタローザのファウンテングローブの丘に長沢に敬意を有する人物が建設したパラダイスリッジワイナリーが特別に「ナガサワ」の名を冠して売り出しているものだ。これも現在鹿児島で販売されており、ワインバーでも飲むことができる。本格的なカリフォルニアワインである。

三つめは、リッジワイナリーが製造しているワインだが、これは簡単には手に入らない貴重なワインだ。リッジワイナリーはサンタローザからはるかに南、サンフランシスコの南に位置するワイナリーで、カリフォルニアでも有名で評価の高いワイナリーだ。実はこのワイナリーに長沢由来のワインがあると知られることになったのはわずか数年前の2016年のことであった。

このワイナリーに1949年に営業をやめた長沢のワイナリーからブドウの樹が大量に移植され、近年になってこの古木のブドウから上質のワインが作られるようになったのである。長沢のワインはカリフォルニアで2位になるような質の良いワインだから、そのワインのもとになるブドウを实らせたこの古木もまた上質だということになり、古木からできたブドウから作られるワインもまた当時の「長沢ワイン」に限りなく近いと言えるのである。この高級ワインは現在鹿児島のあるホテルのワインバーで飲むことができる。

また、この古木の縁から始まった新たな会も2017年3月に発足した。鹿児島カリフォルニアワインクラブである。この会は長沢を顕彰しつつ楽しくカリフォルニアワインを飲むことによって、長沢の名を広く知らしめるとともに長沢が先駆者として開発に生涯をかけたカリフォルニアワインの普及を進めることを目的としている。

このように現在も鹿児島はワインと深いつながりを保っているのである。

2. 大藤松五郎の人生と若松コロニー

仲田ほかの記述によれば、「大藤」は「おおふじ」と呼ばれたり「おうとう」と呼ばれたりするようだが、「おうとう」が適切なようなので筆者も「おうとう」と呼ぶことにする。またこの章での論述は、前掲の塚本の著書や仲田道弘著『日本ワイン誕生考 知られざる明治期ワイン造りの全貌』や大藤松五郎の子孫である白石菜織著の『ディスカバー・ニッケイ』の伝記エッセイ「私のルーツ～大藤松五郎の足跡～」(2019年10月18日付)、このエッセイと白石について報じる『羅府新報』の記事「アメリカ本土日本移民入植150周年：夢と希望胸にカリフォルニアにきた先駆者」(2019年1月1日付)、そして、木村毅著『明治アメリカ物語』などをもとにして進めていきたい。

2.1. 大藤の出生と渡米・帰国まで

大藤が山梨県に提出した履歴書には「明治10年6月39年4カ月」(明治10年は1877年)との記載があるそうだから、これを数え年として考えると1839年(天保9年)2月生まれとなる。千葉県生まれの大工だったらしい。明治2年(1869年)にアメリカに渡った時には30歳であったことになるが、この年に大藤は、理由ははっきりしないが、会津藩からの移民団の一員として妻とともにカリフォルニアに渡った。移民団渡米より遅れて参加したという説

もあるようだが、1869年頃にこの移民団に加わったのは間違いないようだ。

しかし、1870年（明治3年）前後（あるいは数年前か）に長男「酒造太郎」が生まれたあと、1871年（明治4年）以降にこの若松コロニーを離れ、その後1876年（明治9年）までカリフォルニア州内にとどまって過ごした。大藤は、その間大工などをして働き、その後は果樹栽培や酒類の醸造を学んだあと、1876年（明治9年）5月、37歳の時についに帰国を果たした。

2.2. 帰国後日本ワインの先駆者となる

日本ワインのルーツとして知られる山梨でのワイン造りは、甲府の山田宥教と詫間憲久にはじまると言われる。この二人は共同で明治3年（1870年）頃に自生する山ブドウでのワイン造りに挑戦し始めた。彼らがどこで醸造術を学んだかは不明だが、明治7年（1874年）頃にはワインを出荷している。ただ、彼らのワイン醸造は見様見真似で実践されたもので、技術は未熟で経営も苦しかった。

そこで二人は県に対して適切な技術指導と醸造用のブドウの樹の苗の導入を促進するよう明治9年（1876年）7月26日に願書として申し入れている。この際彼らは大藤の名に言及しており、彼に醸造させて改良してもらって純粋な葡萄酒製造をしてほしいと強く希望した。

明治9年（1876年）5月に帰国した大藤は、しばらく内藤新宿（現在の新宿御苑）の農業試験場に勤務して、若松コロニーで一緒だった柳沢佐吉とともにトマトの加工試験に立ち会ったり缶詰を試作したりしていた。『日本工業史』によれば、特に、柳沢は「桃の砂糖煮缶詰」を試作し、大藤はトマトの缶詰を試作したが、あまりうまくはいかなかったようだ。彼がこの年の秋には早くも詫間の酒蔵でワインづくりに着手していたことがわかっており、翌明治10年（1877年）6月に民間のワイン醸造を受け継ぐ流れで山梨の県立葡萄酒醸造所が完成すると、その技術指導のために大藤は東京から甲府に正式に派遣されて4月28日に着任し、その後10年間にわたり葡萄酒製造施設の指導に当たった。

この醸造所は、明治9年8月に開設された開拓使の札幌葡萄酒醸造場に続いて国産葡萄酒生産の第2号となった西洋式醸造施設であり、日本の本格的なワイン造りの夜明けを告げるものでもあった。つまり、大藤は紛れもなく日本のワインの先駆者となったのだ。なお、彼は明治21年（1888年）3月に山梨県を退職して東京の京橋に戻り、2年で

1890年（明治23年）に51歳で亡くなっている。

では、大藤はいったいどこでいつ西洋式のワイン醸造を学んだのであろうか。

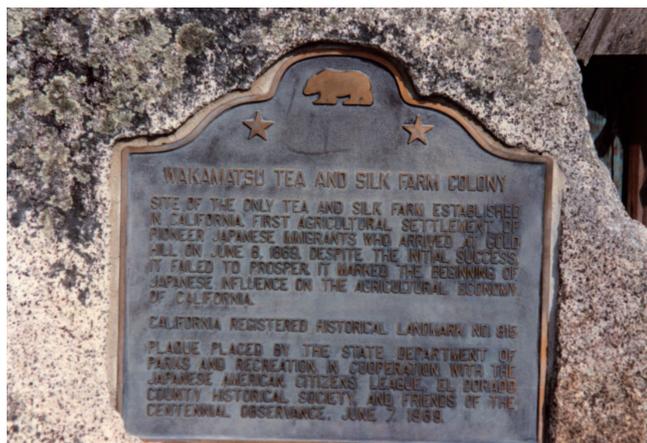
2.2. 若松コロニーと大藤のワイン修行

まず、若松コロニーとはどういうものだったのだろうか。戊辰戦争で薩摩に敗れた会津藩の移民団だったということが何やら因縁めいている。これより2年早く薩摩藩英国留学生の6人がニューヨーク州に渡り農業を中心に宗教コロニーで生活してはいたが、若松コロニーは間違いなく、アメリカへの日本初の本格的な農業移民団である。菅（七戸）美弥「日本人移住史とセンサス史のリンケージ：1860 - 1870年」、小澤智子「アメリカの新聞報道が語るワカマツ・コロニー」、『明治アメリカ物語』やARC（American River Conservancy、若松コロニーの遺跡や資料を保存し、その歴史を継承し広めていく活動をしているNPO団体）の情報をもとにこのコロニーの歴史を整理してみよう。ちなみに筆者はアメリカ留学中の1990年にこのコロニーの跡を訪れたことがある。

激しくも悲惨な戦いで落城した後の会津藩で、会津藩主松平容保の外国人顧問をしていた武器商人のドイツ人ジョン・ヘンリー・シュネルは、ゴールドラッシュに沸く米国カリフォルニア州に藩民を送り農業をさせることを提案し、これが通ったのであった。そこで、1869年（明治2年）の5月の初めに、武士、農民、大工などから成る22人の移民団がチャイナ号で横浜を出発した。彼らは同年の5月30日（27日との情報もある）にサンフランシスコに到着し、サクラメントを経由してプレイサービルに至った。6月18日にはエルドラド郡ゴールドヒルの丘に農地を購入して入植し、若松コロニーを建設していくのだ。

ただ、当時の現地の新聞によれば、第一陣は1869年の5月にシュネルと3家族合計9人が到着しており、第2陣の13人は同年の11月に着いている。いずれにせよ、彼らが1869年に到着したことは明らかであり、おそらく第1陣の3家族が若松コロニーの基礎を作ることに尽力したのだろう。なお、大藤がどちらで来たかは不明だ。

若松コロニーには日本から持参した桑の木や竹、茶の種、米、ミカンなどが持ち込まれ、アメリカに初めて日本の農業が導入された。しかし、このコロニーは長くは続かず、約2年後には、土壌と気候の不適合、干ばつの影響による水不足、地元の鉱山者らの排斥運動、鉱山作業の影響による鉄分や亜鉛による水源の汚染などがあって生産が滞り借



若松コロニーの記念碑（1990年、筆者撮影）



丘の上に望む伊藤おけいの墓（1990年、筆者撮影）

金はかさむという状態になり、シュネルが日本人の妻や子供とともに、資金獲得のために日本に帰国すると言ってコロニーのメンバーたちのもとを去って、その後戻ってこなかったことで崩壊し始めたようだ。

結局、若松コロニーは2年ほどしか続かずに1871年（明治4年）に解散した。メンバーたちは帰国の旅費すらない状態で、ほかの農園に雇われたり金鉱に向かったりして、ゴールドヒルから出て行ったのである。その人々の名前が10人程度残っているようだが、その中にはすでに言及した大藤松五郎、柳沢佐吉や大藤がコロニー崩壊後にしばらく一緒に大工をしていた増永国之助の名もある。特に「おけい」という名はカリフォルニアでも日本でもよく知られていて、シュネルの子供の世話係としてゴールドヒルに連れてこられた彼女は、シュネルが去りコロニーが解散した後は途方に暮れた。一旦は、メンバーだった桜井松之助とともに近所にいたピア・キャンプ家に引き取られたが、その後難病にかかり19歳の若さでこの地に亡くなったのだ。筆者も1990年におけいの墓をはるかに眺めて胸が締め付けられたのを覚えている。

さて、大藤松五郎のその後とワインとの接点の話に移ろう。大藤は、上述したように、コロニー解散後はまず仲間の大工増永国之助とともにコロマホテルの建設に従事した。その後大藤が1876年（明治9年）5月に帰国したことはすでに述べたが、この間の5年間に彼がどこで何をしていたかが完全に明確になっているわけではない。1876年以前に帰国して柳沢とともに1875年（明治8年）に再渡米し翌年に帰国したというような説もあるようだが、柳沢は再渡米後に妻子を呼び寄せてアメリカに永住したという話もあるのに、彼が明治8年に帰国したとの話もあるという具合で、つじつまが合わない。

柳沢が、大藤が1876年（明治9年）5月に帰国した後、二人で一緒に内藤新宿の農業試験場で働き缶詰の試作などをしていたことがわかっているので、上記の説は怪しい。ARCの情報や仲田の『日本ワイン誕生考』を中心にして考えると、大藤は柳沢とともに、若松コロニー解散後約5年間カリフォルニアにとどまり果実栽培と酒類特にワインの醸造技術を学んだというのが正しそうだ。

なお、若松コロニーが葡萄栽培やワイン醸造にかかわっていたという情報がある。菅と小澤の論文によれば、1870年のセンサスの調査票にコロニーのメンバーとして「ワイン生産者」のスイス出身者（菅2018:14）という記載があるそうで、1869年7月30日付『デイリー・アルタ・カリフォルニア』にはメンバーがブドウ畑とブドウ絞り器を持っておりワインの醸造の希望があることが出ていて、2000年8月4日付『マウンテン・デモクラット』にもコロニーがブドウ栽培を含む農作物の生産を行ったと書かれていたそうである。また、コロニー内には設備の整ったワイン貯蔵棟もあったという情報もある。大藤がその建設に関わったかもしれない。

しかし、それ以上の情報はなく、果たしてワインが実際に醸造されたかは定かではない。一人前のワインメーカーの長沢がサンタローザに来てから本格的にワインを作るようになるまでには7年ほどがかかっている。また、スイス出身のワイン生産者の詳しい素性や力量はまったくわかっていないようだ。とはいえ、このスイス人から大藤がワイン製造を学んだ可能性はある。このスイス人と長沢の両方から学んだ可能性もあるだろう。

3、長沢鼎と大藤松五郎の接点

では、この間大藤と柳沢の二人はどこにいたのだろうか

か？アメリカ人の農場などに雇ってもらうのが簡単な時代ではないし、まだ日本人の経営者があちこちに存在している時代でもない。第一、アメリカ人の農場に雇ってもらったとしても、偏見もあっただろうし、丁寧にワインの作り方を教えてくれるなど全く考えられないことだ。せいぜいきつい畑仕事をさせられた程度だと推測できる。どこの農場で学んだかを考えると、同じ北カリフォルニアに日本人のワインメーカーがいるという情報があればそこへ向かうだろう、と考えるのが最有力である。そういう中でかなり決定的な資料があることが分かった。それは1903年（明治36年）9月10日に発行された『女学雑誌』521号である。

この雑誌の中に「^{フハウテン・グローブ}泉叢団体の側面観」という章があり、長沢の経営していたサンタローザのファウンテングローブ・ワイナリーに触れているのである。この章の中に次のような記述がある。

・・・柳沢佐吉と云う人は、明治の初めの頃より、フハウテン、グローブと云ふ、所^い似^わゆる其の葡萄園があり、又ハリス翁が住んで居られた所に働かれた方であるが、・・・（『女学雑誌』1903：335）

また、このあとには、次のような柳沢の発言が続いている。

・・・長沢氏は、葡萄園に働いて居る日本人の仲間^おで、「今太閤」と言ひます。実に精力の強い、何をしても一番エライ技師家です。・・・現在、葡萄酒では、世界中で、コ、が一番よいので、^{フランス}仏蘭西が善いなど、云ふのは^{それ}夫は前のことです、ただ古いものがあるから言ふ^{たけ}丈で、今の産出の中では、此のフハウテン、グローブが一番善いので、商売人仲間での公論です。世界中^{うりさばきしよ}到る所に売捌所があります。日本にもあります。（『女学雑誌』1903：335 - 336）

つまり、柳沢はコロニー解散後ファウンテングローブの長沢のワイナリーにいたのだ。大藤が長沢のワイナリーの建設を手伝ったという情報もある。とすれば、前述したことからすると、大藤も一緒にいた可能性が極めて高い。同じコロニーの仲間同士で、醸造を含む農業を学んで帰国し、直後に同じ職場で働いたことからしてもそのことは容易に推定されよう。

ここでもうひとつの証拠になりそうな写真を示そう。長



長沢のワイナリーで働く労働者たち（鹿児島国際大学所蔵）

沢のアルバム写真の中にある彼のブドウ園で働く労働者を写した一枚だが、その中に一人だけ日本人とみられる労働者が写っているのだ。実はこの写真がいつ頃のものののかははっきりとはしない。しかし長沢が日本人労働者たちを雇い入れ始めるのは1892年頃からでありそれ以前はイタリア人などを雇っていたことを考えると、周りの労働者たちはイタリア人と思われ、柳沢や大藤がいた頃（1875年から1876年にかけて）の写真と言えなくもない。また、よく見ると、7、8歳位の日本人の男の子と思われる人物も写っており、大藤の長男「酒造太郎」だとすれば、そして彼が1870年より数年早い年の生まれであると仮定すると、彼らが長沢のもとにいた頃にはそれくらいの年齢になっていることとも符合する。なお、第2章初めの写真は1870年の撮影との情報もあるので、それが正しければ、写っている赤ん坊の生年はおそらく1968年か1969年であろう。

また、筆者の目には、その日本人労働者も少年も、第2章で示した写真の大藤と息子の「酒造太郎」または長女「さく」（ないしは「さくこ」）によく似ていると思われるし、その写真の日本人労働者の年齢も20代後半から30代前半に見え、当時の大藤の年齢とも矛盾はしない。（第2章の初めに掲げた写真を参照のこと）

なお、大藤たちが長沢の下で働いたとしても、長沢たちがニューヨーク州からサンタローザに移住してくるのは1875年（明治8年）のことなので、実際に長沢のところにいたのはこの年から翌年までの1年強ということになる。それまでの3年余りは大工仕事のほかいくつかの農場で農夫として働いていたかもしれない。また、長沢たちのワイン醸造所が完成するのは1882年（明治15年）のことなので、そんなブドウの植え付けもまだ本格的には始まっ



そのころの長沢鼎（鹿児島国際大学所蔵）

ていない時期にまともにワインやブドウを学べたのか、という疑問も出てくるだろう。しかし、ニューヨーク州にいた7年ほどの間に長沢はワインのエキスパートであるJ.W. ハイ博士と農業の専門家であるジョナサン・レイからワイン製造を専門的に学んでおり、ワインを生産し販売していたわけで、サンタローザに移ってきたときには一人前のワインメーカーになっていたことは間違いない。その証拠に、フォウンテングローブワイナリーのワイン造りと経営は最初から最後まで長沢がほぼ一人で行なったのである。

たとえ短期間でも長沢は、日本人同士として、大藤や柳沢に一生懸命ワインの醸造やブドウ栽培を教えただろうし、二人も必死にこれを学んだことだろう。そういう二人が帰国し、二人はその知識を生かしてトマトを加工したり缶詰を作ったりしたし、大藤は山梨に出かけて、日本初の本格的ワイン醸造所である県立葡萄酒醸造所において欧米流のワイン醸造法を導入したのだ。この醸造所は国産葡萄酒生産の第2号となった西洋式醸造施設だった。また、仲田によれば「・・・大藤によるワインづくりの手法は、・・・硫黄ガスを利用するなど当時としては最新のワイン醸造・保存技術を持っていた」（仲田2018：79）という。これこそが日本ワインの源流であり、大藤松五郎はまさに日本ワ

インの生みの親なのだ。とすれば、長沢鼎もまた日本ワインのルーツに燦然と輝く存在であるということになる。

長沢自身が、大藤が日本で初めて本格的なワインを作ったことや自分の技術が生きていることを知っていたかどうかはわからない。しかし、ついには日本に完全に帰国することなくカリフォルニアで亡くなったものの、常に日本のために尽くしたいと考えていた長沢にとっては、大藤の活躍を知ればどんなにうれしかったことだろう。

このように、鹿児島とワインのつながりは意外に深い。このつながりが会津や山梨ともつながっていることは実に興味深い。さらにいろいろなことがわかってくることを期待し、調査・研究を続けたい。

謝辞

この論文を書くにあたって、山梨県の仲田道弘氏、大藤松五郎の御子孫白石菜織氏、カリフォルニア在住の山根洋子コリンズ氏、毛利栄子氏、そしてARC(American River Conservancy) から貴重な情報をご提供いただき、また多くの人々のネットワークをご紹介いただいた。ここに記して深い感謝の意を表するものである。

参考文献

- 「アメリカ本土日本移民入植 150 周年：夢と希望胸にカリフォルニアにきた先駆者」『羅府新報』(RAFU SHIMPO LOS ANGELES JAPANESE DAILY NEWS) 2019 年 1 月 1 日付。Los Angeles.
- フハウテン、グローブ「泉叢団体の側面観」『女学雑誌』521 号〔光潤之観〕、1903 年（明治 36 年）9 月 10 日付。東京：女学雑誌社。
- 木村毅（1978）。『明治アメリカ物語』東京：東京書籍。
- 「キリン歴史ミュージアム」KIRIN ホームページ <https://www.kirin.co.jp/entertainment/museum/index.html>：キリングループ。
- 森 孝晴（1998）。『椋鳩十とジャック・ロンドン』鹿児島：高城書房。
- 森 孝晴（2018）。『長沢鼎 武士道精神と研究者精神で生き抜いたワインメーカー』鹿児島：高城書房。
- 仲田道弘（2018）。『日本ワイン誕生考 知られざる明治期ワイン造りの全貌』甲府：山梨日日新聞社。
- 小澤 智子 “PRESERVING THE LEGACY OF OKEI - SAN AND THE WAKAMATSU COLONISTS” A NEWSLETTER OF THE AMERICAN RIVER CONSERVANCY(ARC) 2016 年 1 月号。コロマ (CA)。

白石菜織「私のルーツ～大藤松五郎の足跡～」『ディスク
バー・ニッケイ』 2019年10月18日付. 全米日系人博
物館.

菅（七戸）美也（2018）. 「日本人移住史とセンサス史のリ
ンケージ：1860 - 1870年」『JICA 横浜 海外移住資料
館研究紀要』第12号, 2018年3月発行：JICA 横浜海
外移住資料館.

塚本俊彦（2018）. 『ルミエール・ワインの香り 甲州のテ
ロワールと職人の133年』東京：求龍堂.

横井時冬（1898）. 『日本工業史』東京：吉川半七蔵版.

