

長沢鼎のバロン・ナガサワ、ブドウ王への道 —ワイナリー経営者、研究者として

森 孝 晴

1. ワイナリーの完成まで

1875年早春にカリフォルニアに到着した長沢鼎とトマス・レイク・ハリスの一行は、まず北カリフォルニアのヒールバーグ（最終定着地サンタローザの北にある）をあたったのだが、最終的にサンタローザの北東に広がるなだらかで美しい丘の一角が気に入って、当時まだ草地であった400エーカーを購入した。長沢はこの時まだ23歳という若さであった。彼はこれからこの地に60年住み、ここに眠ることになるのである。

サンタローザ市は現在人口20万人ほどの北カリフォルニアにおける中核都市であり、治安もよく気候も穏やかな住みやすい町である。サンフランシスコから車で1時間強の位置にある。一年中温暖で雪は降らず、雨も1年間に数度しか降らない。メキシコ人も多いが、比較的白人の多い割合豊かな中産階級の町であり、ハリスがファウンテングローブと名付けたサンタローザのダウンタウンから北東に車で10分ほどのところにあるこの丘は、現在では高級住宅地になっている。つまりそれほど条件の良い場所だったということがわかるわけで、ハリスの選択は正しかったのである。



カリフォルニア州ソノマ郡のブドウ畑

同年7月に初めての建物の建設が始まった。まずハリスの望んだ大邸宅が建造された。母屋に続いて家族等や管理棟の建設も予定され順次建設された。ファウンテングローブ・ランチの始まりである。このランチ（農場）はその後土地が買い足されて、最大で1850エーカー、周囲20キロという広さであったと言われている。また最盛期には使用人300人以上、資産は約2000万ドルという大きな農園に育っていくのである。



ファウンテングローブ・ワイナリーの家族棟



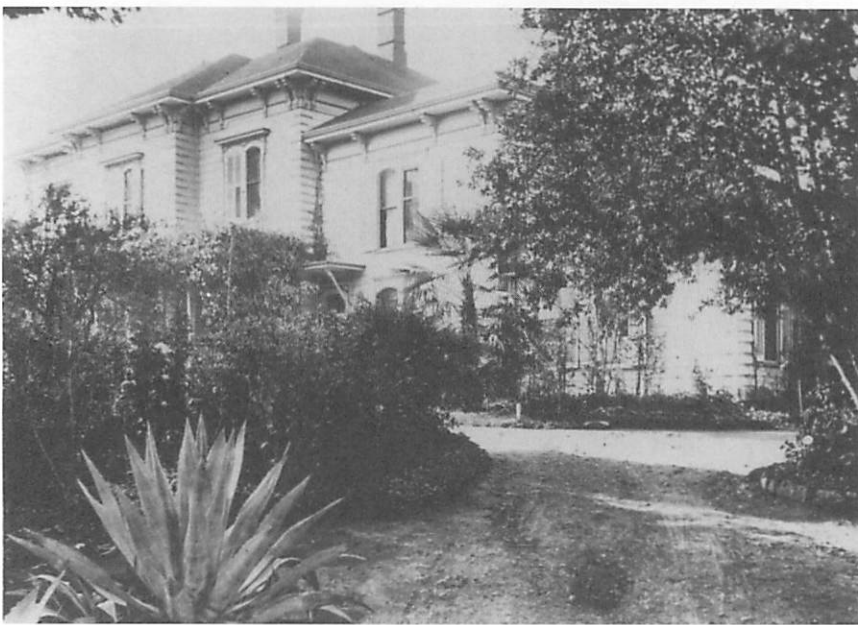
ファウンテングローブ・ワイナリーの管理棟

母屋は11月に完成した。まさに大邸宅で、地元でも今までにはなかったほどだった。8000点の書籍を収納できる書斎があり実際に膨大な蔵書を誇った。100人の来客をもてなせる食堂が

あった。長沢はブドウの木の植え付けを始めたかったが、3棟の建物の周囲の造園をまかされ、この地はまさに「ファウンテン（泉）」が多かったからこれらに手を加え、花々が必要とされたので温室を造ったりした。



ファウンテングローブ・ワイナリーの母屋（西側）

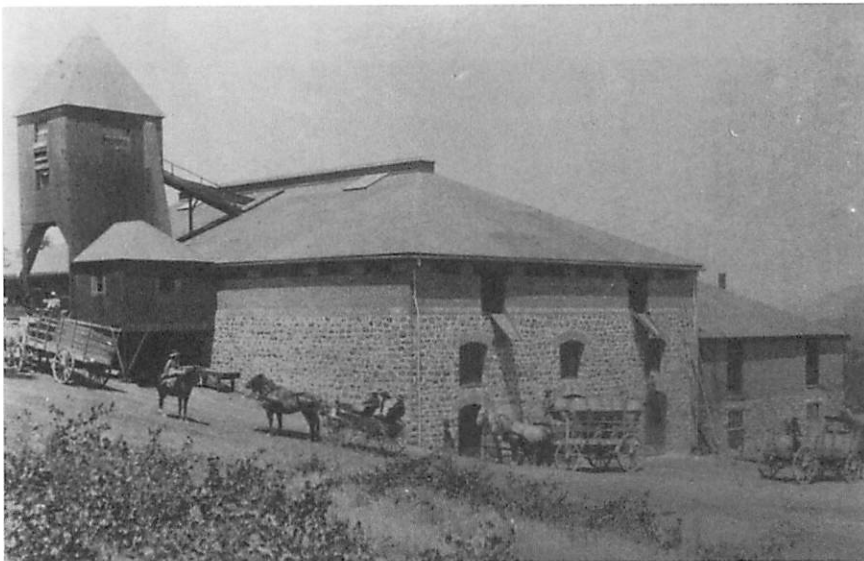


ファウンテングローブ・ワイナリーの母屋（東側）

ファウンテングローブのすべての建物が完成したのは1890年のことだったが、その10年ほど前の1879年によくワイナリー（ワイン醸造所）の建設とブドウの植え付けが始められた。この前に長沢は庭園や小麦畑を造り、牛や馬が多数購入されると牛乳を販売する責任者となった。1882年には65頭ほどの馬がいたそうである。このように長沢はファウンテングローブにおいてもっぱら農業部門、とりわけワイナリーの仕事をハリスから指示されていたわけで、ハリスの宗教上の仕事をもっぱら手伝っていた新井とは大きく異なっていた。新井はハリスの出版物を扱う新生兄弟社の印刷担当であった。このことが幸いにも長沢をキリスト教から遠ざけていたし、新井をクリスチャンにし帰国後に布教活動をするまでにさせたのである。

さて、長沢のブドウの木の植え付けだが、ワイン産業の草創期であったこの当時には、カリフォルニアではブドーノコブムシの害がブドウの木に広がり、サンタローザにも迫っていた。長沢としてはブドウの木の植え付けに迷うところもあったが、1878年から翌年にかけていよいよ決心したようだ。中国人やイタリア人の労働者が大勢雇われ、まず400エーカーのブドウを植えることになった。そして、ボルドーをはじめとするフランスの輸入苗を中心に、国産の苗も含む多数のブドウの苗が取り寄せられた。

1882年には、4番目の建物としていよいよ三階建ての立派で最新式のワイン醸造所が完成した。長沢が30歳の時である。ワイン製造にとって最も重要な建物だ。60万ガロン（約2270キロリットル）の貯蔵能力があり、タンクが11基、大樽が14基設置されていた。



ファウンテングローブ・ワイナリーのワイン醸造所



30歳ころの長沢



書齋でくつろぐ長沢 (35歳くらい)



40歳前後の長沢

ところで、農園のいろいろな建物の中には、大きな納屋が二つあったという。そのうちのひとつが2017年10月にカリフォルニアで50年ぶりといわれる大火で焼け落ちた赤いラウンドバーンである。これは巨大な当時最新式の厩で、農園の60頭に上る馬を飼うためのものであった。鷺津尺魔によれば「彼は特に馬疋の改良に意を注ぎ、一八九五年（明治二十八年）頃から優良の種馬をアフリカおよびヨーロッパから移入した」というから、馬にも相当力が入っていたようだ。

ラウンドバーンは、1900年ころに建てられ、いったん火災に見舞われたが、1911年に再建された。その大きさは次の一連の写真を見ればわかる。



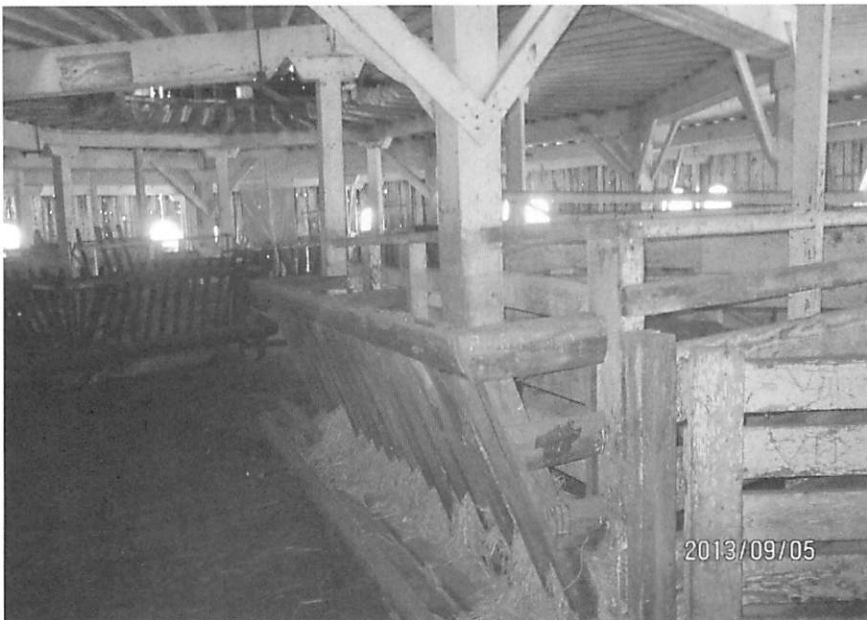
建設当時のラウンドバンの写真



最近のラウンドバンの写真 (2008年)



白い窓の位置が人間の頭の高さ。前の写真と比べると納屋の大きさがわかる。



ラウンドバンの内部

2. ファウンテングローブ・ワイナリーの発展とワイン販売の伸張

ワイン醸造所が完成した1882年に、レイ・クラーク商会という会社が設立された。この会社の社員はすべて新生兄弟社のメンバーで構成され、ファウンテングローブ・ワインはこの会社によって生産されることになった。(ジョナサン・A・)レイと(レイ・P・)クラーク、そして長沢が会社の中心を担ったが、実務の最終責任は長沢以外の2人が負っており、農学の専門家だったレイがニューヨークのビーヂーストリートにあった事務所の所長であった。長沢は、科学者の才能は持っていたものの、武士道精神のゆえにお金にはほとんど興味がなかったため、他の2人の存在はありがたかった。

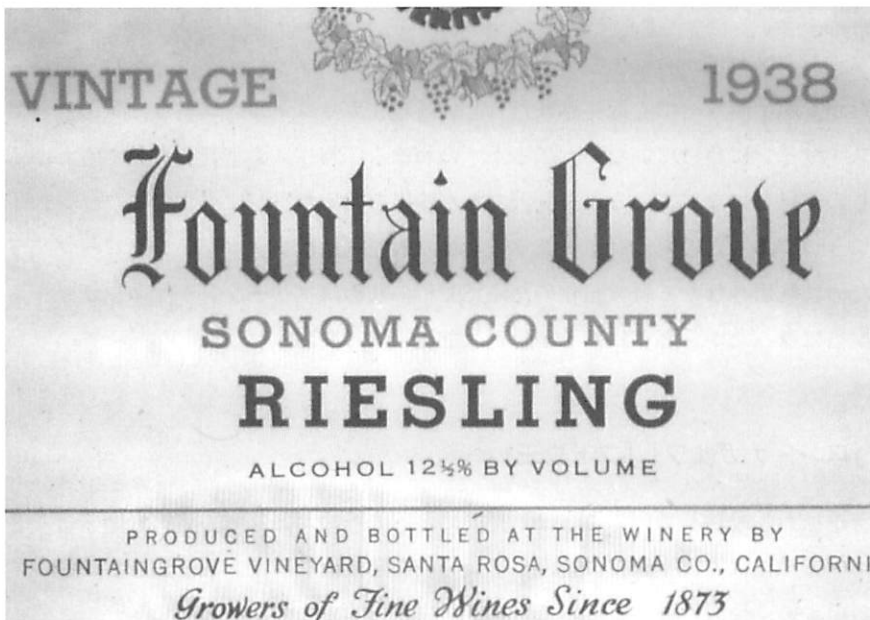


ニューヨークのビーヂーストリートにあったレイ・クラーク社の事務所

1892年に「ファウンテングローブ」銘柄のワインの独占販売権を確立してこの会社がファウンテングローブ・ワインをすべて出荷することになった。販売は同じニューヨークのブラウネル商会が担当し、ヨーロッパ向けのファウンテングローブ・ワインは輸出販売業者を通して販売された。ここで注目すべきは、初めて英国に輸入され商業ベースで販売されたカリフォルニア・ワインはファウンテングローブ・ワインだったということだ。また、鷲津尺魔によれば、1892年にはフランスにも輸出されていたそうである。品質がヨーロッパで通用するレベルになれば輸出など考えられないはずだから、それが認められ初めてヨーロッパに輸出されたカリフォルニア・ワインはファウンテングローブ・ワインだったということになる。



ファウンテングローブ・ワイナリーの絵葉書



ファウンテングローブ・ワイナリーのワイン（リースリング）のラベル

PRICE LIST				CONTAINERS	
Fountaingrove Vineyard Co.				DEMIJOHN	
CHOICEST MATURED WINES					
RED WINES				One-half gallon.....	\$.65
	Per Case	Per Case	Per	One gallon.....	.75
	Quart	Pint	Gallon	Two gallon.....	1.45
Claret.....	\$ 4.50	\$5.00	\$.85	Three gallon.....	1.85
Zinfandel.....	5.00	5.50	.95	Five gallon.....	2.40
Burgundy.....	5.50	6.00	1.00		
Carbenet				KEGS AND BARRELS	
Sanvignon....	6.00	6.50	1.25	Five gallon.....	\$1.50
				Ten gallon.....	2.00
WHITE WINES				Half barrel.....	3.50
	Per Case	Per Case	Per	Barrel, average 50 gallons.....	6.20
	Quart	Pint	Gallon		
Hock.....	5.00	5.50	.90		
Riesling.....	5.50	6.00	1.00		
Chasselas.....	6.00	6.50	1.25		
Sauterne.....	6.50	7.00	1.50		
SWEET WINES					
	Per Case	Per Case	Per		
	Quart	Pint	Gallon		
Port.....	7.00	7.50	2.00		
Port, Special..	8.00	8.75	...		
Sherry.....	7.50	8.00	2.50		
Angelica.....	7.50	8.00	2.50		
Muscattelle....	7.50	8.00	2.50		
Tokay.....	22.00	8.00		
Brandy Special..	24.00	10.00		

ファウンテングローブ・ワイナリーの価格表

サンフランシスコ港から輸出されたファウンテングローブ・ワインは、東京、横浜、神戸で売られたが、明治屋などでも販売されたい。現在カリフォルニア・ワインの品質は本家のフランス・ワインに負けていないどころか、いわゆる「パリの審判」を見てもわかるように本家をしのぐほどになっているが、長沢たちが輸出を始めた当時にもすでにフランス・ワインに追いつきつつあったのだ。レイ・クラーク社の販売利益はファウンテングローブ・ランチの維持のために利用された。経営強化のため1892年の初めにフリーマンがマネージャー、ハートが経理担当になったが、翌年にレイが急死した。

3. 「バロン・ナガサワ」「ブドウ王」へ

醸造所が拡大し成功していくことは、長沢にとって経営者としての実務も増えることを意味したが、一方で彼は実験や読書に励んだ。新しい農業技術やワイン製造法を学び修得するためである。いよいよ長沢の科学者としての才能が開花し始めたのだ。



温室で植物の生育を見守る長沢（40歳くらい）

実は長沢がサンタローザに入る2年前に、世界的に有名な植物学者のルーサー・バーバンクがこの地に住み始めていた。二人は早い時期に知り合いとなり、お互いに農業に関心を持つ学者という共通点があったので、すぐに親しくなりついには生涯の親友となって、協力して研究をするようになった。

長沢72歳の時（1924年）に書かれた『長沢鼎翁伝』の中で鷺津尺麿は「彼れが二十三歳の時、サンタローザに移ってから最も意を用いたのは云う迄もなく葡萄栽培と醸造業とであった。彼れは世界各国より新種の葡萄を取寄せて自園に植付けた。而して自らも諸種の改良法を考案した」と述べている。これはまさに研究者の態度である。

ワイナリーが大きくなると同時に新生兄弟社のメンバーも増えていき、日本人や中国人やイタリア人の労働者も多くなっていった。



ファウンテングローブ・ランチと労働者たち



ブドウ園を見回る長沢

上の写真は長沢がブドウ園を見回っている写真だが、その服装に注目したい。なんと、スーツを着ているのである。さらにはシルクハットさえかぶっているのである。およそブドウ園を

見回る時にする服装ではない。おそらくそんな格好で見回る経営者は今も昔もないであろう。汚れ仕事であるから、ジーンズのようなラフな格好の方が現実的であるに違いない。実は、写真に写っている長沢はほとんどがスーツ姿で、蝶ネクタイを含め必ずネクタイをしていて、胸ポケットにハンカチが入っていることもある。この写真に写っている長沢の姿こそが、彼が「ブドウ王」と呼ばれる所以なのである。

ところでここで長沢のニックネーム、愛称について考えてみよう。現在長沢が「ブドウ王 (Grape King)」とか「ワイン王 (Wine King)」と呼ばれていることは確かだ。しかし、筆者が30年以上前に長沢にかかわりあって以来、「ブドウ王 (Grape King)」と呼ばれるのが常であった。「ワイン王」と呼ばれるようになったのは比較的最近のように感じている。では、彼の呼ばれ方はそもそもどうだったのか、そしてどう変わってきたのか？

門田明はこの点をめぐって、1897年に第1回目の帰国を果たした長沢を「郷里で「葡萄王」として知られる人物」と書いており、「生れ故郷の日本で「葡萄王」と呼ばれることは、彼にとっても嬉しいことであり、気持ちよく呼ばれるにまかせたのである」と述べている。しかし一方で門田によれば、カリフォルニアでは、長沢はしばしば「プリンス・ナガサワ (長沢公)」とか「バロン・ナガサワ (長沢男爵)」とか呼ばれていたともいう。

鷺津尺魔によれば、長沢のワイナリー経営は、「ファウンテングローブ附近一帯にかけてのパイオニアとして、葡萄栽培家として加州の歴史に閑却すべからざる功績を残している」わけで、カリフォルニア・ワインの草創期における功労者として現在でも尊敬されていることを考えると、長沢が鹿児島から呼び寄せて晩年を一緒に過ごした伊地知共喜の息子の嫁で現在もご健在のエイミー・モリ・イジチさんは聞いたことがないと言っただけのもの、彼が「プリンス」とか「バロン」とか呼ばれたことは首肯できる。

なお、前述したように、筆者が長沢に関わるようになった34年ほど前には日本では「ブドウ王」という言い方しかしていなかったと記憶している。「ワイン王」という言い方は比較的新しい（おそらくこの10年くらい）のである。このような経緯から考えると、長沢の生前には、現地では「プリンス・ナガサワ」や「バロン・ナガサワ」と呼ばれていたものと思われる。同時に、1897年45歳の時に第1回目の帰国を果たして以降は、日本では「ブドウ王」と呼ばれるようになったのではないかと考えてみると日本人は「金融王」とか「三冠王」とか「王」を付けて呼ぶのが好きな国民である。

そして長沢の死の前後から、日本での呼び方がカリフォルニアでも使われるようになり、我々鹿児島サンタローザ友好協会が設立された34年ほど前からは、それが日本では「ブドウ王」として、アメリカでは Grape King として定着していったのではないかと考えられる。

同時に、長沢がワインの醸造家として有名だったという事実にかんがみて「ワイン王 (Wine King)」という実態に近い呼び方も生まれ、日米で定着していったと考えられる。

文献

- 犬塚孝明 (1974, 1981). 『薩摩藩英国留学生』東京：中公新書.
- _____ (1986). 「翻刻 杉浦弘蔵ノート」『鹿児島県立短期大学地域研究所研究年報第15号』鹿児島：鹿児島県立短期大学.
- _____ (1987). 『明治維新対外関係史研究』東京：吉川弘文館.
- _____ (2007). 「1866 慶応二年 薩摩藩英国留学生」『世界を見た幕末維新の英傑たち 咸臨丸から岩倉使節団まで』東京：新人物往来社.
- 門田明 (1991). 『若き薩摩の群像』鹿児島：高城書房.
- 門田明, テリー・ジョーンズ (1983). 『カリフォルニアの士魂——薩摩留学生・長沢鼎小伝』東京：本邦書籍.
- 上坂昇 (2017). 『カリフォルニアのワイン王 薩摩藩士・長沢鼎—宗教コロニーに一流ワイナリーを築いた男』東京：明石書店.
- 森孝晴 (2014). 『ジャック・ロンドンと鹿児島』鹿児島：高城書房.
- 森孝晴, 三木靖 (2016). 『鹿児島歴史の旅—島津藩政と「薩摩藩英国留学生」—』(平成27年度特別講演会・かごしま県民大学中央センター連携講座解説冊子) 鹿児島：鹿児島城西ロータリークラブ・鹿児島国際大学
- 長沢鼎常設展示室所蔵資料 (鹿児島国際大学内, 約400点)
- 志茂田景樹 (2008). 『蒼翼の獅子たち』東京：河出書房新社.
- 多胡吉郎 (2012). 『海を越え、地に熟し 長沢鼎 ブドウ王になったラスト・サムライ』東京：現代書館.
- 鷲津尺庵 (1933). 『長沢鼎翁伝』：鹿児島国際大学蔵
- 渡辺正清 (2013). 『評伝 長沢鼎 カリフォルニア・ワインに生きた薩摩の士』鹿児島：南日本開発センター.