

1. 機那サフラン酒、創業期井の様子
～ 荒俣宏さんの「黄金伝説」より
2. 機那サフラン酒、烏井商店の開業期と、キニーネの話
琥珀の夢
3. 鏝絵蔵の展示、コレクション他
 - (1) 一階の大金庫
 - (2) カメラの趣味 二階のコレクション展示室
 - (3) 山本五十六からの書簡

そのほか、特別展示、及び非公開のもの

主屋座敷にあった神棚

三波春夫

三島郡越路町(現在は長岡市越路)出身の国民的歌手

4. 同業
 - (1) 蘭麝酒 (らんじゃしゅ)、青木蘭麝堂 (福井県福井市)
 - (2) 保命酒 (ほうめいしゅ)、入江豊三郎本店 (広島県福山市)

1. 機那サフラン酒、創業期の様子

機那サフラン酒の創業は、
 明治17(1884) 21才 サフラン製造開始
 明治20 全国の酒造屋が淘汰されていった時期
 仁太郎が、宮内地区の酒造屋を結集した。
 明治27(1894) 31才 定明から摂田屋に移転

以下はサフラン酒誕生秘話で、荒俣宏さんの「黄金伝説」からの抜粋です。
 荒俣宏さんの「黄金伝説」 集英社1990, p12

産業はアートである

が、一方、派手さを売りものとする中華街のような町をつくった王も、むろんいるにはいた。たとえば越後長岡のサフラン酒王吉沢仁太郎の大邸宅である。これはまったく、われわれが思い描くような産業王の夢の館を実現させたたらずまいになっている。サフラン酒は、江戸時代の末期に越後の古志の里に住んだ初代仁太郎が、家伝の秘酒を請われるままに竹筒につめて売り出したのがはじまりという。薬用酒である。

サフランが日本にはいり、栽培されだしたのは1860年代というから、仁太郎の家はまさしく「はしり」である。サフランはクロッカス属に含まれ、紫色の美しい花を咲かせる。黄色くて長い花柱は染料になるほか、芳香薬、痛みどめ、また風邪薬にもなる。地中海地方では料理に必ず使い、欠かせぬ有用植物だった。この薬草が日本にはいり、一方でサフラン酒、もう一方で婦人病に効くというので中将湯に加えられた。サフラン輸入が創りだした明治期の二大ヒット商品といえるだろう。

二十代で独立し、サフラン酒の生産と販売を家業にしようと志した仁太郎は、おそらく、当時岩谷松平や村井吉兵衛が洋タバコを売る際に試みたと同じような宣伝活動を応用して、薬用ではあるが嗜好品の性格が濃いサフラン酒の販路を拡大していったのだろう。

その宣伝方法が岩谷並みである。行商に出かけた町の薬屋に、まず酒の試供品を置いてもらう。

そしてやおら近くの宿屋で腹痛の自作自演・・・という話。

引用は以上です。

ただ、このような高級嗜好品が売れた、少なくとも最初期に地方の町の長岡で販売できた、ということについて、個人的には、当時の、オイルシティ誕生で沸き立つ長岡のあったればこそでは、と思っています。

2. 機那サフラン酒、烏井商店の開業期と、キニーネの話

(1) 琥珀の夢

伊集院 静

- 小説, 烏井信治郎と末裔

福山 小夜画

日経新聞 2017年1月21日朝刊

明治32(1899) 20才 烏居商店開業

明治三十二年(一八九九年)二月一日、大阪、

西区執中通二丁目に、烏井商店が開業した。

烏井信治郎、清二十歳の春であった。

執通りは京町堀と阿波堀にはさまれるようにある細い土地で、船場とは西横堀川を隔てて西へ伸びた一角であった。狭く細い土地に北から執北、執上、執中、執下の通りが木津川にむかって伸びており、淀川から入る荷を迎えるには恰好の場所であった。

執中通から西横堀川の橋を渡って東へ進めば、船場に入り、道修町もすぐであったし、さらに東横堀川の橋を過ぎれば、釣鐘町の家も近かった。

信治郎は勝手知ったる船場からすぐの場所に店を構えたのである。信治郎が、小商いの店が密集するこの場所を選んだのには理由があった。

信治郎がこれから商うのは葡萄酒の製造販売である。その製造に必要な製瓶商が近くにあり、甘味を出すのに必要な砂糖商もあった。そして何より大切な一番の得意先である川口の外国人居留地が橋を渡った中洲にあり、目と鼻の先に販売する相手が住んでいたからである。

ここなら葡萄酒の瓶詰めをするのに、いちいち瓶を運ばなくてもよいし、砂糖や、苦味を出すキニーネもすぐ手に入ったし、何より居留地から注文を受けるのにも品物を納めるにも最良の場所であった。

兄の善蔵から店を構えてはと提案された一年前からこの界限を見分し、最適の場所を選んだのである。その上、舟で届く葡萄酒樽も店の真裏から荷揚げができた。



(2)キニーネ

<https://metoree.com/categories/6215/>

キニーネとは

キニーネ(化学式 $C_{20}H_{24}N_2O_2$)とは、ペルー原産のシンコナという木の樹皮に含まれるアルカロイドです。

アルカロイドとは、窒素を含んだ塩基性を示す天然由来の植物成分の総称です。キニーネはキニジンの立体異性体であり、別名キニンとも呼ばれます。

抗マラリア薬として知られるアルカロイドの1種であり、1600年代から使用されています。そのほか、フィラリア症やBabesiosis (バベシア症) の治療に有効です。また、昔から熱帯地域での飲料水の消毒や、飲料水中のアオミドロの除去にも使用されています。

キニーネは苦味を持ち、紫外線によって蛍光を発するのが特徴です。光に反応しやすいため、暗室保管する必要があります。抽出した化合物は、室温では白色の結晶性粉末として存在します

キニーネと薬機法(旧・薬事法)にまつわる誤解

- キニーネは薬機法で劇薬指定されていない。
 - 劇薬ストリキニーネとは別物。
 - キニーネは既存添加物として例外的に使用が認められている。
- くり返しになりますが、キニーネは劇薬指定されていません。

3. 鍔絵蔵の展示、コレクション他

- (1) 一階展示室 大金庫、ほか
- (2) カメラの趣味 二階のコレクション展示室
- (3) 山本五十六からの書簡

- (1) 一階展示室 大金庫、ほか

鍔絵蔵一階



一階の大金庫

- 1) 金庫の下は、基礎の上に土台を作り、金庫の重量を支えているとのこと。土台は、重すぎるため、床と別構造とのこと。上には、手提げ型の金庫。
- 2) 内部に、更に鍵付きの扉
金文字で 機那サフラン酒本舗 と 吉澤仁太郎商店
- 3) その中に箆笥型の収納
古志郡内で一時期、納税額トップというのですから、紙幣の束のほか、通帳印鑑類もギッシリだったでしょう。



特別展示

山本五十六の書簡

山本五十六 (1884-1943)

吉澤仁太郎 (1863-1941)

五十六の書簡の相手の広中は、3代目の弟

三波春夫

三島郡越路町(現在は長岡市越路)出身の国民的歌手

3. 同業

(1) 青木蘭麯堂（福井県福井市）

数年前、サフラン酒に、ご当主が福井の経済団体のグループ旅行で、訪問されました。

かつての越前国(現福井県北東部)で栄華を誇った朝倉家ゆかりの滋養酒・蘭麯酒(らんじゃしゅ)。一乗谷朝倉氏遺跡に程近い地で、400年にわたって一子相伝で継承されてきた秘伝の酒。

戦国時代、朝倉氏が築いた一乗谷の城下町(現・福井県福井市)は、都の騒乱を避けて文人や学者が集まり、高度な文化が形成されました。中国・明で医術を学んだ谷野一栢(たにのいっばく)もその一人。朝倉家に仕え、この地に最先端の医学をもたらしたといわれています。その朝倉家で造られていたのが蘭麯酒。一門の健康増進の薬酒として飲まれていました。

朝倉家の滅亡後も、一乗谷に近い青木家で、先祖代々、門外不出の家伝酒として大切に守り造られてきました。

江戸後期になり、青木家は蘭麯酒を商品化し営業販売を始めました。明治の頃には、北海道開拓民の滋養強壮のために、北前船に乗って運ばれたという記録があり、また明治天皇の侍医を務めた岩佐純にもその効能が認められています。

厳寒の1月から2月にかけて仕込むという蘭麯酒。原料のもち米の栽培から精米、醸造まで青木家の人々によって行われます。

米麴をたっぷり使ったもち米酒に、十数種類の生薬を漬け込んで琥珀色のお酒へと熟成させます。

漬け込む生薬の配合は一子相伝で、自然の恵みを詰め込んだ、400年の間変わらない味わいと芳醇な香りが特徴です。

(2) 保命酒(ほうめいしゅ)、入江豊三郎本店（広島県福山市）

生薬を含むことから「瀬戸内の養命酒」などと言われることもあるが、養命酒とは異なり医薬品ではなく、薬味酒(リキュール)である。

保命酒は大坂の医師中村吉兵衛が考案した薬用酒で万治2年(1659年)に備後国鞆で製造を始め代々中村家が独占的に製造・販売を行っていた。明治時代になると複数の業者が類似の酒を製造し保命酒として販売し始め、現在は4社が製造を行っている。中村家の保命酒は製造法を門外不出、

一子相伝としたまま明治時代に廃業したことなどから、近年まで正確な成分は不明となっていたが、2006年に中村家の古文書から保命酒の製法についての記述が見つかり、地黄、当帰など13種類の生薬が用いられていたことが明らかになった。

このため、保命酒の正式名称とされる「十六味地黄保命酒」はこれに醸造成分の焼酎、もち米、麴を加えて16味としていたことになる。

現在の保命酒は中村家の保命酒の模造から始まり、各社とも16種類の生薬が用いられているが、前述のように本来の保命酒は13種類の生薬であるため、16味＝16種という誤った解釈から成立したものである。使用される生薬は、製造元によりやや異なり、中村家の保命酒で用いられていた梅花、いばらの花は使用されていない。製造法は味醂(みりん)の工程を基本として、もち米、米麴、焼酎を加味し生薬を原酒に浸して造られる。