

国産ビール発祥の地

開拓使麦酒醸造所

くつろぎの時間に、のどの渴きをいやしてくれるビール。この人気が高い飲み物を造り始めた開拓時代の醸造所を紹介します。

明治九年（一八七六年）、北海道開拓使は、現在の北二東四に麦酒醸造所（ビール工場）を設立し、日本で初めて本格的なビール事業を成功させました。それ以前にも、日本人によるビール事業は、東京や大阪などで、行政機関や起業家が手掛けていました。しかし、経営などがうまくいかず、そのほとんどが挫折していました。

そんな中、開拓使のお雇い化学技師トーマス・アインセルは、北海道でホップの野生種を発見し、ビールの原料となるホップの栽培が成功するだろうと説いていました。一方、八年（一八七五年）には、中川清兵衛が、日本人として初めて、ビールの本場ドイツで本格的なビール醸造法を修めていました。このため、開拓使はホップを栽培するとともに、彼

を雇って、ビールの醸造事業を始めることを決意したのです。

ドイツ式ビールの醸造には、北海道が適していました。気候風土がドイツに似ており、醸造に最も重要となる冷却用の氷雪を手に入れやすかったからです。

開拓使ビールは、十年（一八七七年）夏から売り出されましたが、ホップのきいた「淡白」な風味が好評だったそうです。

当時、ラベルには星のマークがありましたが、こ





明治9年の開拓使麦酒醸造所開業式の風景（北海道大学所蔵）

れは、明治の初めに来道してきた人たちのシンボルとして用いられていた北極星です。これは開拓使の「船艦旗章」でもありました。また、英語で「ラガービール」と書かれていましたが、これは「低温で長期熟成させたビール」を意味しています。

国内でビールの人気が一段と高まりつつあった一九年（一八八六年）、官営の麦酒醸造所は、政府の税政悪化により民営化されました。ほかの開拓使の官営事業も、次々と民営化されていきましたが、ほとんど道内に定着しませんでした。しかし、この麦酒醸造所は、変遷を経ながらも、現在に引き継がれ、今も当時の開拓精神を伝えているのです。

（平成十年九月号・第四十九回）