

# 齊藤俊一

東京港醸造株式会社社長・株式会社若松社長

SAITO Shunichi

東京都港区のビル街にある「東京港醸造」みなと。小規模な日本酒醸造所の前身は、「若松屋」が江戸から明治まで約100年続けた酒蔵だ。2016年に酒蔵を復活させた七代目当主の齊藤俊一さんは、若松屋の無形資産を活用した独自の戦略で注目を集め、「勇気ある経営大賞特別賞」も受賞した。幕末には西郷隆盛や勝海舟らが密談を交わしたという逸話も残る若松屋。その初代からのファミリーヒストリーと、酒蔵復活までの苦難の道のりを語っていた。

東京港醸造

創業 文化九年 若松屋

東京芝の酒醸造元

# よみがえ 蘇った「江戸の酒蔵」の無形資産

## 江戸時代に創業した「若松屋」 波乱のファミリーヒストリー

——東京港醸造を運営する株式会社若松の前身は江戸時代の「若松屋」とうかがっています。

齊藤 一八二二年（文化九）に創業した若松屋は私で七代目になります。もともとは造り酒屋として江戸後期から明治時代までこの「芝」で商いをしていました。今の第一京浜（昔の東海道）の南側は落語の演目にもある「芝浜」が広がり、魚河岸がずらりと並んでいたそうです。幕末には、江戸湾からつながらる入間川という堀が掘られ、「本芝」にあった江戸薩摩藩邸の入り口付近までつながっていました。そんな地の利を得た若松屋は薩摩藩邸の御用商人となっ

て、薩摩のいも焼酎を仕入れて納めたり、どぶろくを製造・販売したりしていました。

若松屋には奥座敷があり、その裏手が入間川の堀に面していました。そこへ舟が直接つけられるので人目を避けて出入りできる。西郷隆盛、勝海舟、山岡鉄舟、高橋泥舟らが密談の場に使ったと言い伝えられています。西郷と「幕末の三舟」といえば江戸無血開城の功労者ですが、若松屋の奥座敷でその談判が交わされたのではないかと思います。歴史家もいるんです。

——若松屋は江戸の「金座」（金貨の製造や発行などの役割を担う機関。日本銀行本店の敷地は

「金座」の跡地）とも関係があったそうですね。

齊藤 若松屋の初代は林金三郎という信州・飯田の紙問屋で、酒造りの知識のある齊藤重三郎を連れて江戸に上ってきました。

その林金三郎の弟・林奥輔が、金座の管理を代々司ってきた後藤家に養子として入った。後藤三右衛門と名前を変え、時の老中・水野忠邦の右腕のような存在になったんです。そういう強力な身内がいたことも若松屋が繁盛した一つの理由でしょう。しかし、忠邦が天保の改革に失敗して失脚すると、三右衛門も打ち首に処されてしまった。金三郎は身を隠し、若松屋は齊藤家が代を継いでいくことになったのです。

幕末の頃の若松屋は二代目の齊藤茂七が継いでいましたが、

初代でそんな出来事があったために、反幕府だったらしいです。江戸薩摩藩邸が若松屋に声をかけ、出入りを許したのも、そういう事情を知っていたからでしょう。

——若松屋の酒造りは明治時代も続きました。

齊藤 一八八五年（明治十八）に若松屋の三代目・齊藤茂吉が他界し、酒蔵の切り盛りは私の曾祖母にあたる茂吉の妻「しも」が担っていました。江戸城の大奥で篤姫に仕えていたという女性で、明治維新後に若松屋に嫁いできました。しもは他界する一九〇八年（明治四十一年）までの約二五年間、若松屋の実質的な当主でした。手前味噌ながら、凄（すこ）い女性だったなと思っています。若松屋がどぶろくに加えて清酒を造り始めたのも、しもが

新潟から杜氏を呼び寄せたのがきつかけと聞いています。

しかし、しもが他界して後継者がいなくなり、その翌年一九〇九年（明治四十二）に、若松屋は酒造業を廃業しました。一〇〇周年を目前に廃業したことになりませんが、背景には一八九六年（明治二十九）に制定された酒造税法で重税がかけられていたことがあります。

はじめとする財政需要を満たしていました。今の二〇倍近い税率だったと聞いています。結局、若松屋は払えなくなってお取り潰しになったのです。あちこちに赤紙をベタベタ張られて……。最後の財産目録が遺されていているんですけども、赤紙を免れたのは傘と下駄くらい。「身につけるもの以外はきれいさっぱり没収されたわよ」と、私の祖母が生前によく語っていましたね。

## 酒蔵復活へ最初で最大の難関 「清酒免許取得」を突破した

——酒造業を廃業した後、若松屋はどのように屋号をつないできたのでしょうか。

齊藤 大正から昭和の戦前まで飲食業を営み、戦後はたばこ屋を兼ねて荒物雑貨といわれる生活消耗品の小売業をしてきました。私の代になってからは服飾中心の雑貨屋に業態転換し、複数の店舗を構えました。

増え、ネット通販も台頭し始めると、店舗の売り上げが低下傾向になりました。二〇年ほど前のことです。同じ頃、私は港区商店連合会の役員として地方の視察に出かけ、商店街がどこもシャッター通りになっているのを目の当たりにしました。「街の物販業はもう生き残れない」と思わざるを得ませんでした。文具屋、本屋、金物屋、そして

雑貨屋……「屋」のつく店がどの街でもほぼ姿を消していたからです。

ただ、それでも、その地にある酒蔵には人が集まっています。その様子を見ていて私は、若松屋の祖業は造り酒屋だったことを思い出しました。商いの業種は変えたけれども、商いのする場所は芝から変えていない。そんな若松屋がもう一度日本酒を造って販売することができたなら、国内外のお客様に喜ばれるんじゃないかと思いついたんです。

——そうすれば若松屋は代を重ねて生き残っていけると。

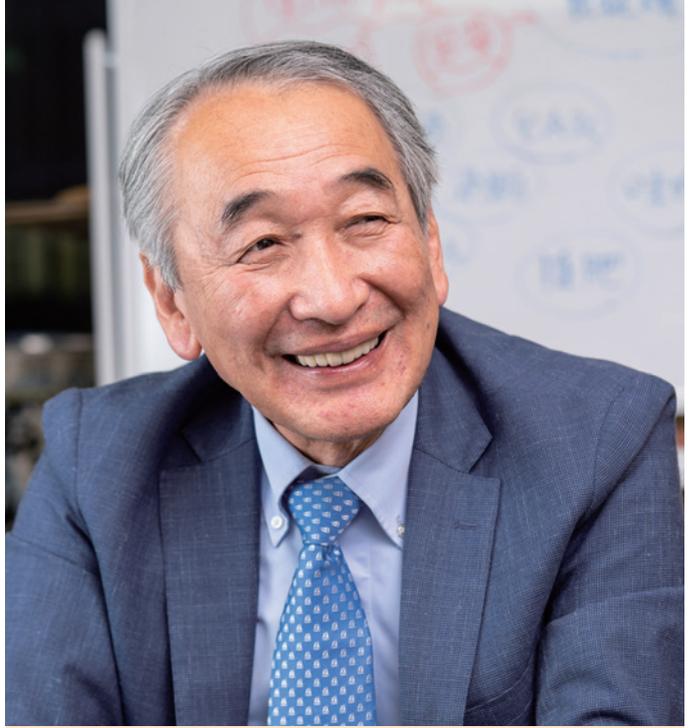
齊藤 はい。ただ、その時点で「今の若松屋に酒造りなんて無理じゃないか」と思っていました。酒造りの知識も私自身にはありませんから、杜氏を雇わなければならぬ。酒蔵を復活させるとなると広い敷地が必要になるのが常識ですが、われわれが酒蔵にできるのは、今や都心のビル街に変わった芝の狭小地に建つ四階建ての自社ビルだけだったんです。

——その後、杜氏の寺澤善実さんとの出会いが転機となりました。

齊藤 二〇〇六年だったと思います。お台場に小規模な日本酒醸造所があると聞き、すぐ見学に行きました。ショッピングモールの中の五〇平方メートルほどの酒蔵で、寺澤は醸造責任者として酒造りのノウハウを確立していた。常識では考えられませんでした。こんな狭小スペースでも日本酒が造れるんだと知りました。

——都心での酒造りは無理だと感じる気持ちも消えましたか。

齊藤 ええ、できるじゃないかと。ところが寺澤に「一緒にやろう」と頼むと「無理、無理」と取り合ってくれません。私は彼から「新しく酒造免許を取得するのはほぼ不可能に近い」という話を聞かされました。それでも寺澤は私の思いに応え、京都の酒造メーカーから若松屋に移ってくれました。振り返ると、若松屋の酒蔵復活までの過程において酒造免許取得が最初にして最大の難関でした。寺澤との二人三脚で来る日も来



さいとう・しゅんいち●1954年東京都港区芝で生まれる。地元の小学校・中学校・高校で学び、大学も港区白金台の明治学院大学に進学。79年に同大学経済学部卒業後、父を支えながら家業の雑貨店を営み、不動産業も手がける。83年からは服飾雑貨「ベイホームズ」の複数店舗を港区内で営業。95年株式会社若松屋（現・若松）代表取締役社長に就任。99年港区商店街連合会の役員にも就任し、地方視察をきっかけに祖業の造り酒屋の復活を志す。2006年に杜氏・寺澤善美氏に出会う。11年に「その他の醸造酒（どぶろく）」と「リキュール」の酒造免許を取得し、「東京港醸造」を開設。16年7月には清酒の製造免許も取得。同年8月純米吟醸原酒「江戸開城」を発売。ブランド名は幕末の若松屋で談判されたとも言われる江戸無血開城に由来する。「江戸開城」は17年度の東京国税局酒類鑑評会清酒純米燗酒部門で優秀賞を受賞。また（株）若松は19年度の「第17回勇氣ある経営大賞」（東京商工会議所）の特別賞を受賞した。

る日も、所轄の税務署に通って免許取得のお願いを続けることになったんです。

酒類製造免許関係は国税庁が管轄し、申請製造場の経営基盤や人的要件、製造能力などを厳しく見られます。実際、「その他の醸造酒（どぶろく）」と「リキュール」の免許は二年がかりで取得できましたが、「清酒の免許は無理だ」と言われ続けました。担当官も「清酒の免許の新規発行手続きはしたことがない」

と話していたくらいです。

——その難関をどのように突破したのでしょうか。

齊藤 「また来たのですか」と煙たがられても、税務署に通い続けるしか突破口はないと思っていました。そんなある日、「一つだけ（清酒免許取得の）方法がある」と言われたんです。「清酒造りをやめる蔵を見つけてM&Aすれば免許も手に入る」と。すぐに探し始めました。しかし、酒蔵のM&Aとは、その酒

蔵を運営する会社や個人から買い取るというのですが、廃業寸前のところが対象なのですか、どこも借金だらけ。条件に

## 若松屋の歴史が付加価値になる 東京港醸造の日本酒「江戸開城」

——清酒免許を取得した二〇一六年には純米吟醸原酒「江戸開城」を発売されました。

齊藤 免許取得までに時間がかかったことで、この四階建ての小さなビルで酒造りをする準備は万端に整っていました。まず四階の麹室で蒸米に種麴をつけ、三階の仕込み室で冷やしてからタンクに仕込み、二階で搾った酒を一階で瓶詰めして出荷する。必要な設備からビル内の動線まで寺澤が考えたのです。超小型の製麹機や自動制御の製麹室など、特許を取得した独自の機器類も少なくありません。

——狭小地での日本酒造りはどのような点が強みですか。

齊藤 詳しくは寺澤から説明さ

合うところを見つかるまでに五年ほどかかり、何とか二〇一六年に清酒免許を取得することができたんです。

せていただきます。

寺澤 小さなビルで全館空調が可能なので、一年中日本酒造りができることです。当社は毎週タンク一本ずつ、年間五〇本造っており、いろいろなチャレンジができます。例えば、麴を作る時に音楽を聞かせると、音楽によって味が変わるんです。二〇二三年日本一になった阪神タイガースの「六甲おろし」を聞かせると、丸く甘い酒になります。寒い時期にのみ大タンクで仕込む従来の蔵では、こうした実験はなかなかできません。

また、狭小地ならではの効率的な動線や独自機器の開発により、働きやすい労働環境を整えています。製造は月曜から金曜までで、従業員はしっかり週に



小さなビルで酒造りに励む寺澤善実氏（東京港醸造(株)代表取締役杜氏）

二日休むことができます。

——酒蔵は重労働という印象ですが、それでは続かないということですか。

寺澤 この点は日本酒業界にとって重要な課題です。

先日、ある地方で酒造りをしている夫婦が、酒造りが大変なので子どもは諦めると言うんです。私は「酒造りがしんどくて

結婚しても子どもも持てないなら、誰が自分も酒造りをしよう

と思うんだ。あなたが幸せになり、楽しく仕事をすることが、次世代につながるんだよ」と話し、酒蔵に泊り込まなくても済むように新たな機械を作ったあげました。働く環境さえ整えれば、酒造りをしたい若者はたくさんいます。

——こうした取り組みを通じ、日本酒業界を活性化したいと。

齊藤 寺澤が考案した機械を使えば、狭いスペースでも日本酒造りができる。私は全国各地に日本酒のマイクロブリューワリーを作れば、日本酒文化を盛り上げて行けるのではないかと考えています。東京駅の構内では、既に小さな醸造所で日本酒が造られています。

現在、日本酒蔵は全国に二二〇〇軒ほどありますが、戦後すぐの頃は四〇〇〇軒近くありました。約三分の一に減ってしまっただけですね。それでもまだ右肩下がり傾向が続いています。そうした中で「東京港醸造は新規参入にもかかわらず成功

している」と評価され、全国から視察の方々がたくさんいらっ

しゃいます。われわれの取り組みを内外に情報発信することで、少なくとも下落基調を水平飛行にできればと思っています。

——次はどんなお酒にチャレンジするんですか。

寺澤 新しい一万円札の肖像・渋沢栄一にゆかりのある地域である、出身地・埼玉県深谷市産の米と居を構えた東京都北区の酵母を使って日本酒を仕込んでいます。この酵母は、深谷市産のレンガで建てられた、北区の赤煉瓦酒造工場のある公園の桜から採取したものです。七月の新一万円札の発行開始に合わせて販売する予定です。

——それは楽しみです。齊藤さんが若松屋の代を継ぐというのは、日本文化をつないでいくことにもなります。

齊藤 若松屋の酒蔵を復活したいと私が言い出したとき、誰もが経営が成り立たないからやめると反対しました。途方もなく人手やお金がかかるぞというのです。でも私は、経営に必要な

のは目に見える有形資産だけではないと思うんです。若松屋に

は、初代の林金三郎、齊藤重三郎から曾祖母のしもまで、酒造りを継いだ一〇〇年もの歴史があります。幕末の藩士たちが談判したという逸話も残っている。

この「無形資産」をブランド化して今の世に送り出すことが、若松屋の七代目として私自身

のテーマではないかと考えたんです。若松屋の歴史、のれん、信用といった無形資産を付加価値として、どこにもない唯一無二の日本酒を提供できると。東京港醸造という酒蔵、江戸開城という日本酒も、ひょっとしたら一〇〇年後まで代をつなげていくことができるかもしれないという感触が出てきました。そのことを通じて、日本酒をずっと残していく、日本文化をつないでいく、それに携われるだけでも、自分の人生の中ではいいのかなと思っています。

——本日は、ありがとうございます。