

9. 1899 年、及川甚三郎による カナダ初の商業生産のサケ

アメリカ合衆国で最初のサケ醸造所は 1901 年のカリフォルニア州バークレーのジャパン・ブリューイング社だった。しかし、カナダのブリティッシュコロンビア (BC) 州に、ジャパン・ブリューイング社より早くからサケ醸造所があった。

ハワイやアメリカと同様、カナダにも日本の海外移民がおこなわれ、BC 州のバンクーバーがカナダにおける日本人移民の中心地であった。バンクーバー近郊のフレージャー川の鮭を日本に輸出する事業で大成功を収めたことで知られる日本人移民の及川甚三郎は、カナダで初めてサケ (酒) 醸造を行った人物でもある。

1854 年、宮城県登米郡米川村 (現・登米市東和町米川) で小野寺重郎治の三男小野寺良治として生まれ、21 歳で及川栄蔵の長女、及川ういのと結婚 (入婿) して及川姓となり、その後、祖父の名を継いで「及川甚三郎」を名乗った。入婿先の家業の川運送の仕事からはじめ、製氷業、絹製糸工場など様々な事業を成功させた。さらにカナダにわたり、塩鮭を日本に輸出する事業に成功した。事業基盤を築いた後、凶作で苦しむ人を救うため、1906 年に帆船・水安丸で 83 人の郷里の人をカナダに呼び寄せたエピソードが、ノンフィクション「密航船水安丸」(新田次郎著、1979 年刊) の題材となった。当時、日本はカナダへの移民を禁止、カナダ側もアジア人移民の規制を行っていたので、「難破船を装って入国させる」という乱暴な計画で、及川自身も船に乗り込んで太平洋を渡った。及川は 1917 年に帰国、1927 年に宮城県河南町で没。「アメリカ及甚」と呼ばれ、今も記念碑や生家が

残る。

及川の活動についてはカナダで様々な検証が行われていて、「フレージャー川の日本人企業家、及川甚三郎と、水安丸の不法移民」²⁴⁾ という修士論文には、及川がカナダで日本酒 (サケ) を醸造した時期や以下のような経緯が詳しく述べられている。

及川は何度かカナダを訪問して鮭の事情を確認した末、1899 年 2 月、9 人の同郷人をつれてバンクーバーに戻ってきたが、その中に、杜氏と樽職人もいた。(注: 当時、杜氏だけではサケを造ることはできず、樽職人が不可欠だった。) 鮭の取引以外に、日本酒、味噌、醤油を造り、現地の日本人に販売するためだった。樽職人はコットンウッド (日本名「はこやなぎ」) で樽を作り、杜氏は順調にサケ (酒) のほか、味噌や醤油も造った。すぐに日本人にサケを販売したほか、白人との交換取引にも使った。交換の対象はドッグサーモン (白鮭) で、白人漁民にとっては当時まったく価値がない魚 (犬が食べるという意味でドッグサーモン) だったが、塩鮭にして日本に輸出することで成功を収めた。白人漁民との鮭の交換には澄んだ清酒、日本人向けには濁り酒が使われた。及川は「raw-sake Oijin (生サケ及甚)」というニックネームまで付いた。

仕事の拡大にあわせ、1901 年初め、及川は 30 人ほどの日本人とフレージャー川の中洲の島、ドン島 (現在の名称は「Bobbie D. Pohl Island」) に移住して、住居と鮭加工場を作った。この島はすぐに「及川島」と呼ばれるようになり、すぐ隣のライオン島も拠点に加え、最盛期には両島で 200 人ほどの日本人が暮らし、日産 15,000 缶の缶詰工場や、日本からきた貨物船が接岸できる棧橋もあった。

表 3 アメリカで造られたサケの生産量、100 年の推移 Annual Sake production overview in past century

	1917	1920 ~ 1933 (禁酒法時代)	1934	1940 ~ 1945 (第二次大戦中)	1994	1996	2007	2015
単位: 石	12,000	0	22,100	0	36,100	41,100	71,700	108,000
unit: KL	2,200	0	3,986	0	6,490	7,400	12,900	19,400
生産者	ハワイの 3 社の合計 ■ホノルル日本酒醸造 6,300 石 ■布哇酒造 4,000 石 ■ヒロ精酒 1,500 石 西海岸でも 1 ~ 2 社が営業していた可能性があるが、生産量はごく僅か	統計には現れないが、禁酒法時代も日本人は自宅で半ば公然と、サケ醸造を行っていた	ハワイの 5 社の合計 ■ホノルル酒造製氷会社 ■富士酒造 ■日米酒造 ■ヒロ酒造 ■馬哇酒造 カリフォルニアにも清酒メーカーが 3 社程度あったが、生産規模は不明で上記の数字に含まれない	統計には現れないが、日本人収容所では、サケの密造が行われていた	西海岸 + デンバーの 6 社 ■宝酒造 ■大関 ■月桂冠 ■カリフォルニア生一本 (American Pacific Rim) ■白山 (Kohnan Inc) ■白鹿	同左	西海岸の 5 社 ■宝酒造 ■大関 ■月桂冠 ■ヤエガキ ■SakéOne	西海岸の 5 社 + マイクロ多数 ■宝酒造 ■大関 ■月桂冠 ■ヤエガキ ■SakéOne ■マイクロ・サケ醸造所多数
データ引用元	「ハワイにおける日本酒・味噌・しょう油の歴史」 ²⁾ + 筆者の推定		「続・ハワイにおける日本酒の歴史」 ³⁾		「アメリカの SAKE 事情」 ²³⁾	「海のかなたに蔵元があった」 ²¹⁾	「酒販ニュース」2008.2.11 + 筆者の推定	「酒販ニュース」2016.2.11 + 「酒類食品統計月報」2016 年 4 月号 + 筆者の推定

及川島には醸造所もあった。及川の主な事業はもちろん鮭の捕獲、加工だが、年間を通じての仕事は、サケ（酒）と味噌・醤油の製造だった。1906年のアカウントブックでは「塩鮭の日本への輸出」は減少し、「精米と、米による醸造」が増えている。

サケ生産は増大し少なくとも数百石のサケを生産していた。ただ、このサケ醸造はライセンスなしで行われていた。生産規模が増大したがゆえに最終的に1918年（「密航船水安丸」では1911年9月。どちらが正しいか検証できていない）に警察の摘発を受けて、このサケ醸造は終わる。

「密航船水安丸」は新田次郎が綿密な考証を行って著したノンフィクションで、ほとんどが事実だとされる。サケ醸造に関してはそれほど多くの記述はないが、「1898年には、どぶろくを濾して造った酒をドッグサーモンとの交換に用いたこと」、「1899年のカナダ再渡航に同行した中に桶屋の鈴木達之助、醸造の心得のある齊藤十郎がいたこと」、「1901年に及川島に移ってからは蒸気機関で精米を行い、日本酒、味噌、醤油、糶を生産し販売したこと」、などが書かれている。

及川島で生まれた鈴木辰郎（Buck Suzuki の名で知られる有力な日系人で、カナダには現在、彼の名前を冠した T. Buck Suzuki Environmental Foundation という環境保護基金がある）は、「日本から来た杜氏がいて、大規模にライスワイン（清酒のこと）を生産していたことを覚えている。ライスワイン醸造に用いる米は大きな樽に貯蔵され、数千ガロンのサケが生産されていた。警官が踏み込んできて、棒で酒樽を壊したことも覚えている。」と述懐²⁵⁾している。

サケ醸造の摘発、1917年の及川の帰国、などで及川島（ドン島）は衰退、第二次大戦開戦による日系人の強制移住で無人になった。1947年のフレーザー川の大増水で島が水没して建物は流されたようであるが、新田次郎が1978年11月に行った現地取材の記録によれば、「ドン島とライオン島への上陸しようとしたが、好意で乗せてくれた船は、島の周りの浅瀬に乗り上げてかなわなかった。しかし、双眼鏡で観察すると、島の西側の川辺のおびただしい数の棒杭（杭の上に板を渡して鮭の加工を行った跡）、島内にコンクリートのブロックや建物を取り壊した跡、そして日本風の庭木戸が見えた。」²⁶⁾とのことである。googleの航空写真を見る限り、いままも無人島のようなものであるが、現地を調査すれば、醸造所の痕跡などがあるかもしれない。図11は及川甚三郎の肖像、図12は及川島の当時の写真である。

「大陸日報」(バンクーバーで発行されていた日系新聞)で、及川島の密造酒摘発の記事や、及川のサケの広告を探したが発見できなかった。代わりに、及川の時代の現地事情をしめすものとして「日本酒の広告」(図13)、および「フレーザー川の鮭缶詰の生産」の記事(図14)を掲載しておく。

及川甚三郎は酒造免許を取得しておらず、非合法のサケ醸造だったことは明記されねばならない。ただ、アメリカでも非合法のサケ醸造はあったはずだが、及川の規模でサケをつくった者はいない。1899年から及川が始めたサケ醸造は、専門の杜氏と樽職人による販売目的のサケ醸造であり、アメリカ合衆国初のカリフォルニア州バークレーにおけるサケ醸造(1901年)に先駆けている。

10. 1923年、カナダ初の合法的サケ醸造所、「酒母（もと）麴（こうじ）醸造会社」

カナダのBC州に於ける最初の合法的なサケ醸造所は、1923年にできた Vancouver Malt & Sake Brewing Co.,



図11 日本から杜氏と樽職人連れてきて、カナダ初の販売目的のサケを醸造した及川甚三郎（出典：Nikkei National Museum 2009-2-83 a-b Jinzaburo Oikawa date before 1927）



図12 及川甚三郎のサケ醸造所があった及川島（バンクーバー近郊、フレーザー川中州の島）（出典：Nikkei National Museum 2009-2-49 (partial enlarged) Oikawa Island, BC date N/A 出典データには記載がないが、1910年代と思われる）

図 13 1911~1916年の、バンクーバーのサケの広告3点。左上はびん詰め会社。日本から輸入されたサケだけでなく、及川がつくったサケを詰めていた可能性もあるだろう。(出典：いずれも「大陸日報」紙の広告、左上1911年1月9日、右上1911年9月23日、左1916年6月7日)

図 14 1909年の「本年度の鮭詰詰」と題した記事。当年度総計76万2,201ケースのうち、フレーサ河分が最多で22万3,148ケースとある。フレーサ河は、及川が活動拠点にしていたフレーザー川のこと。(出典：「大陸日報」紙1909年12月19日の記事)

Ltd. バンクーバー・モルト&サケ醸造株式会社で、この会社をつくったのは、サンミヤ・コウイチロウという人物である。National Nikkei Museum and Heritage Center 発行の冊子²⁷⁾に、数行のみだがサンミヤ・コウイチロウがバンクーバー・モルト&サケ醸造株式会社を開業した事が記載されている。「当時 BC 州で唯一の distillers license 蒸留酒免許をえて、バンクーバー・モルト&サケ醸造株式会社を開業」とあるので、サケの製造にはアメリカ同様、蒸留酒免許が必要だった事、この会社の他には BC 州にサケ醸造所がなかった事がわかる。日本人移民の分布から考えて BC 州以外のカナダにサケ醸造所があったとは考えられないので、カナダで最初の合法的サケ醸造所であったと考えられる。

英語情報で、サンミヤ・コウイチロウは仙台からの移民で 1907 年にバンクーバーにやってきた、日系カナダ人会の創始者の一人で会長も勤めたことがある、ほかに、ホテル、レストラン、貿易会社、日本語新聞も所有していた、ということはわかったが、Canadian Nikkei Museum に問い合わせても漢字表記は不明だった。ところが、偶々「昭和 9 年 日本醸造協会会員名簿」²⁸⁾ (白鹿記念酒造博物館所蔵。因みにこの名簿は、日本醸造協会にも、国立国会図書館にも現存しない) の海外会員欄に「バンクーバー三宮幸一郎」の名前を見つけて、名前の漢字表記がわかった。また、その後、日系カナダ人の写真アーカイブでも名前入りの写真を発見した (図 15)。

前掲の日系紙「大陸日報」を探したところ、盗難事件の記事で「當市ウッドランドドライブ三二六に於いて酒母麴醸造会社をやって居る三宮幸一郎氏が依頼した探偵、」という文章を見つけた。一方、1923 年 4 月以降、繰り返し新聞広告を掲載している「酒母(もと)麴(こうじ)醸造会社」の広告には三宮幸一郎の名前はないが、



図 15 カナダで初めて合法的なサケの会社「酒母麴醸造会社」を設立した、三宮幸一郎 (出典：Nikkei National Museum 1994-41-1 Koichiro Sanmiya; Vancouver, BC date before c 1920)

住所は 326 Woodland Drive で一致している (図 16)。したがって、この「酒母麴醸造会社」が Vancouver Malt & Sake Brewing Co., Ltd. であると考えられ、会社和名にはバンクーバーがなかったことがわかった。326 Woodland Drive は、当時の日本人街、パウエルストリートから南に 200m ほど、すぐ近くである。

広告内容から、すくなくとも設立初期 (1923 年頃) は、自社銘柄のサケを販売したのではなく、自家醸造者に酒母を販売していた会社であることがわかる。

図 13 の広告に見られるとおり、1900~1910 年代初頭には民間の商店が日本から輸入したサケを販売していたが、1920 年代になるとサケの新聞広告はほぼ皆無になる。図 17 は、唯一発見できたサケ広告で、1923 年の菊正宗の広告であるが、「政府の酒販賣所でお買ひ求を願ひます」「此廣告は政府から出したのではありません」とあることからわかるように、このころになるとサケを含む酒類の販売は政府管轄になっている。(カナダでは今も、酒類販売は州政府管理下でおこなわれている。)

一方、「自家用料 日本清酒醸造許可証、全費用金參弗 (3 ドル) 也」の広告 (図 18) でわかるとおり、申請して免許を取得すれば個人の自家醸造はみとめられていたようで、三宮幸一郎の「酒母麴醸造会社」は、それを狙った会社だったのだろう。

さらに、以下の記録²⁹⁾も残っている。「1927 年頃、Vancouver Malt & Sake Brewing Co., Ltd. は『ビール醸造を 15 年間行わない』不競争契約と引き換えに Henry Reifel Pacific Beer Agency という会社から 1 万 5,000 ドルを受け取り、同時に、『サケを政府の酒類販売店のリストに載せてもらう権利』も獲得した。その後、1930 年頃に、Associated Breweries of Canada, Ltd. という会社が Vancouver Malt & Sake Brewing Co., Ltd. を買収したが、買収後にこの醸造所ではビール醸造が出来ないことが判って、訴訟を起こしている。法廷闘争のあと、最終的に不競争契約は無効と判断された。その結果、元の Vancouver Malt & Sake Brewing Co., Ltd. の設備でビール醸造を行うことが許可された。」

したがって、Vancouver Malt & Sake Brewing Co., Ltd. では、1927 年ごろはサケ酒母の製造販売だけでなく、ビールやサケの醸造を、また 1927 年以降 1930 年頃まではサケ醸造を行っていた可能性が高いと考えるが、これについては、さらに検証を行う必要がある。

11. マイクロ・サケ醸造所の時代

バンクーバー・モルト&サケ醸造がサケ醸造をやめてから、カナダでは 80 年ほどサケ醸造所のない時代が続いたと思われる。しかし現在、BC 州では 2 つのマイクロ・サケ醸造所が営業している。一つは 2007 年創業、バンクーバーのグランヴィルアイランドで白木正孝氏が経営する「アーティザン・サケ・メーカー」(アメリカ・カナダを通じた北米だけでなく、海外で最も早く設立され

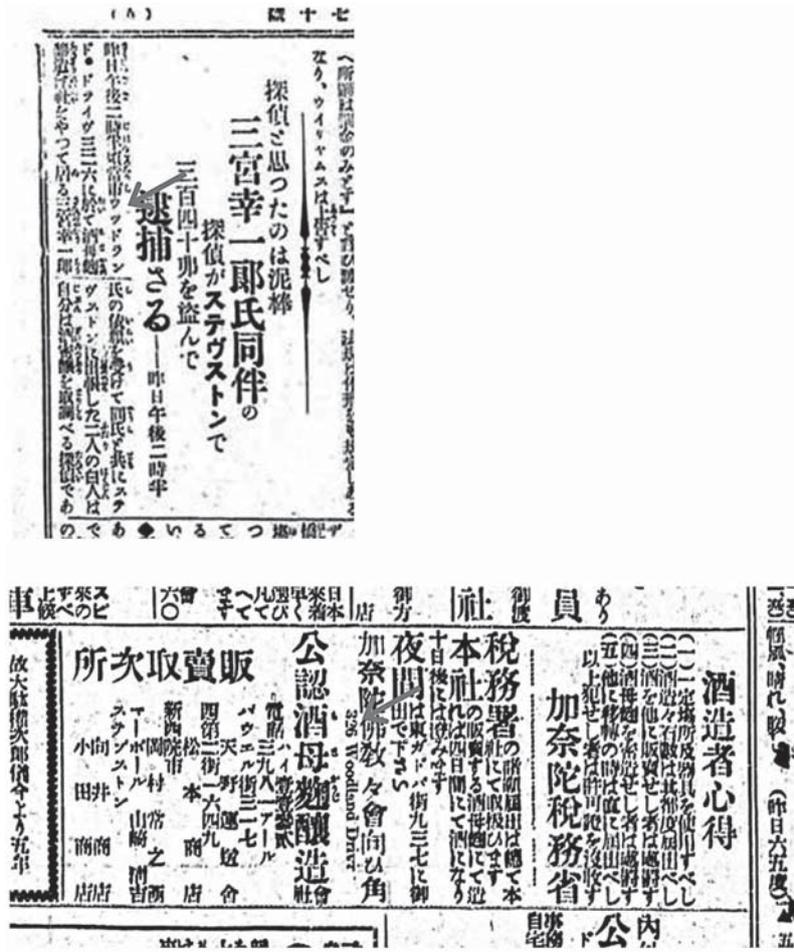


図 16 盗難事件の記事に「當市ウッドランドドライブ三二六に於いて酒母麹醸造会社をやつて居る三宮幸一郎氏・・・」とある。一方、「酒母麹醸造会社」の広告にみる住所は同じく、326 Woodland Drive。したがって、この会社が Vancouver Malt & Sake であると考えられる。(出典：「大陸日報」紙 1923 年 6 月 4 日の記事、1923 年 6 月 5 日の広告)

特別廣告

酒は菊正宗

品質と瓶の詰め方は特別に吟味してあります

風味は御請合申す政府の酒販賣所にて御買ひ求めを願ひます

其勝の御都合により來り四月廿三日(月曜日)より賣り出します

菊正宗醸造元

本嘉納商店

(此廣告は政府から出したものではありません)

自動塗替の爲一時休業の感念

車塗替仕上りしましたから

図 17 菊正宗の「特別廣告」。「政府の酒販賣所でお買ひ求めを願ひます」「此廣告は政府から出したものではありません」とある。1920 年代になると新聞紙上のサケの広告はほぼ皆無になり、この広告は例外的。(出典：「大陸日報」紙 1923 年 4 月 20 日の広告)

自家用料 日本清酒 醸造許可証

全費用金參弗也

電市西第八街七四五

電話フニヤモント二八六二ワイ

永尾唯

至急募集

右下中御手續の御用に應じ候に付至急御中込被下度候

電話一イ(20)號

図 18 「自家用料 日本清酒醸造許可証、全費用金參弗(3ドル)也」の広告 (出典：「大陸日報」紙 1923 年 5 月 9 日の広告)

たマイクロ・サケ醸造所), もう一つはリッチモンド (バンクーバーの南の街, 因みに及川甚三郎のドン島も今はリッチモンド市に属する) に2013年に開業した「YK3サケ・プロデューサー」(2011年から12年まで存在したマイクロ・サケ醸造所「ニプロ・ブリューイング」を引き継いで設立)である。また, 2011年, オンタリオ州トロントに, 「オンタリオ・スプリング・ウォーター・サケ・カンパニー」もできている。

21世紀に入って, 世界中にマイクロ・サケ醸造所ができてはいるが, 北米は特に多い。オーナーや醸造家が日本人ではないケースも増えている。1990年ごろから始まったマイクロ(クラフト)・ビール醸造所ブームの影響も受けているのは間違いない。

筆者が知る範囲の, 北米のマイクロ・サケ醸造所, 15社のリストを表4にまとめた。アメリカ, カナダだけでなく, 2016年に入ってメキシコにも誕生している。(より正確に言えば, 2007年以來17が開業, 2が廃業－先述の「ニプロ・ブリューイング」と, ノースキャロライナの「ブルークツ」－で15が存続。マイクロ・サケ醸造所にもすでに歴史ができつつある。)

図19のサケ搾り機はカナダの日系ミュージアムが所蔵する, 1940年代に使われていた個人蔵のもので, サイズはL48cm, W27cm, H30cmという小型のものである。海外移住者の間には, このような日本酒の搾り機がまわっていて, 自宅でサケづくりをする人は多かったのだろう。二瓶は, 禁酒法時代のハワイの家庭でのサケ造りのエピソードとして, 「酒好きの夫に飲ませたいばかりに酒を造った稲浦夫人(大正5年渡航)の当時の酒造りの方法を聞いてみると, 丁度菩提配の方法で酸敗することもなく旨い酒ができたという」²⁾と記述している。当時, 移民の間では, 自宅でドブクロクやサケを造ることがよく行われていた。そのようなことを考えると, 会社規

模にしなくても, 小規模でもサケ醸造はできるのだろう。日本と法律が違う北米では, マイクロ・サケ醸造所はこれからも増えていくと考える。

100年以上前に移民日本人需要のためにはじまった北米のサケ醸造は, 30年ほど前からアメリカ人需要に移行しはじめ, いまや日本人向けは全体の1割程度。9割は日本人以外の需要といわれている。10年ほど前からはマイクロ・サケ醸造所ができはじめ, その過半はアメリカ人, カナダ人, そしてメキシコ人がオーナーまたは醸造家である。

日本のサケは, 戦前はすべて純米だったが, 戦後はアルコール添加が一般的になり, 現在の総生産量の過半はアルコール添加が行われている。一方, アメリカのサケはこの100年以上一貫して純米酒である。「完全純米」という素地と, 「日本と異なるサケ造り感性」の組み合わせは, 今後, 日本にない新しいサケ品質を築いていくかもしれない。筆者は北米のサケの将来を楽しみにして



図19 自家醸造に使われた小型のサケ搾り機 (出典: New Denver Nikkei International Museum 1993-11-362 a-g Sake Press date before c 1942 A wooden box containing the components of the press. Dimension: L: 48 cm ; W: 27 cm ; H: 30 cm.)

表4 北米のマイクロ・サケ醸造所, 15箇所 (2016年8月現在)
15 Micro Sake Breweries in North America

国	社名 (日本語と, 英語, または現地社名)	銘柄	清酒製造開始年	所在地
Canada	アーティザン・サケ・メーカー Artisan Sake Maker	OSAKE	2007	バンクーバー, BC州
Canada	オンタリオ・スプリング・ウォーター・サケ・カンパニー Ontario Spring Water Sake Company	泉	2011	トロント, オンタリオ州
Canada	YK3サケ プロデューサー YK3 Sake Producer Inc.	Yu 悠	2013	リッチモンド, BC州
USA	基・居酒屋 moto-i	moto-i	2008	ミネアポリス, ミネソタ州
USA	テキサス・サケ・カンパニー Texas Sake Company	Whooping Crane	2011	テキサス, テキサス州
USA	ブルー・カレント・ブリュワリー Blue Current Brewery	Blue Current Sake	2011	カタリー・ポイント, メイン州
USA	チェダー・リバー・ブリューイング・カンパニー Cedar River Brewing Company	杉川 Ceder River	2013	シアトル, ワシントン州
USA	ベンズ・チューンナップ Ben's Tune-up	Ben's American Sake	2014	アッシュビル, ノースキャロライナ州
USA	セコイヤ・サケ Squoia Sake	Squoia セコイヤ	2015	サンフランシスコ, CA州
USA	ドーブテールサケ Dove Tail Sake	Nakahama / Omori	2015	ウォルサム, マサチューセッツ州
USA	ガイジン 24886 Gaijin 24886	Gaijin 24886	2015	デンバー, コロラド州
USA	クラカリ KuraCali	KuraCali	2015	サンマルコス, CA州
USA	オクトプサケ Oktopusake	Oktopusake	2015	ニューヘヴン, コネチカット州
USA	マーシーブリューイング Mercy Brewing Company	Snow	2015	コルチェスター, バーモント州
Mexico	ウルトラマリノ ULTRAMARINO	ULTRAMARINO	2016	クリアカン, メキシコ

いる者である。

サケ醸造は時代によって変化しながら、北米の地に根付いている。初期のころ、サケを醸造した日本人たちの苦勞の多くは、その時代では報われずに消えていった。しかし 100 年を経た今、それらの苦勞が結実した感がある。歴史上、北米でサケ造りに挑戦された多くの日本人たちに、心から敬意を表したい。

謝辞とお願ひ

This paper would not exist without a blog of April 2015, written by Mr. Richard Auffrey. I express my sincerest appreciation to him. 本稿は、アメリカ・ボストン在住の弁護士、Richard Auffrey 氏が 2015 年 4 月にインターネット上で発表した情報なしには書きえなかった。同氏に最大の謝辞を申し上げる。また、カリフォルニア在住の西川貴子氏はパークレーでの調査を始め、様々な示唆をいただいた。ロサンジェルス of Japanese American National Museum の Volunteer Researcher 小川京子氏、バンクーバーの Canadian Nikkei Museum にもいろいろな情報を提供いただいた。連絡先が分からずコンタクトしたことはないが、松尾理也氏の「Early Japanese Immigrants」⁷⁾ というインターネット情報は、初期の移民の情報取得先が詳細にリストアップされていて、とても参考になった。石田信夫氏の著作「海のかなたに蔵元があった」²¹⁾ は、1990 年代のアメリカのサケ醸造所を実地に訪問された記録であり、大変参考になった。皆様にお礼を申し上げます。

また本稿は、二瓶孝夫氏（故人）が発表された情報¹⁻³⁾ をその都度参照して確認しながら記した部分が多い。本稿を書いて改めて、二瓶孝夫氏の存在がなければ世界の今のサケブームはなかったと感じる。ハワイやカリフォルニア、ブラジルの地で長年にわたってサケ造りを指導された功績、また詳しい記録を残されたことに心から敬意を払うとともに、ご冥福をお祈りします。

（お願ひ）本稿は多くの情報の集積で、間違いもあるかもしれません。お気づきの方は是非ご指摘ください。また、1960 年以前の北米のサケの写真、ラベル、広告、情報などをお持ちの方は、ぜひご連絡ください。

引用文献

- 1) 二瓶孝夫, 1972, 「酒風土記 ハワイ, 中華民国, ブラジル」, 日本醸造協会誌, 第 67 卷 12 号, p1036
- 2) 二瓶孝夫, 1978, 「ハワイにおける日本酒・味噌・醤油の歴史 (1), (2), (3)」, 日本醸造協会誌, 第 73 卷 5 号・6 号・7 号, p348-350, 446-449, 451, 545-546, 548
- 3) 二瓶孝夫, 1985, 「続・ハワイにおける日本酒の歴史 (1), (2)」, 日本醸造協会誌, 第 80 卷 11 号・12 号, p787-788, 841
- 4) 喜多常夫, 2009, 「お酒の輸出と海外産清酒・焼酎に関する調査 - 日本の清酒, 焼酎, 梅酒の未来図」(II), 日本醸造協会誌, 第 103 卷 8 号, p592-594
- 5) Richard Auffrey, 2015 年 4 月 21 日, 「An Expanded History of Sake Brewing in the U.S.」, <http://passionatefoodie.blogspot.jp/2015/04/an-expanded-history-of-sake-brewing-in.html>
- 6) Richard Auffrey, 2015 年 4 月 21 日, 「An Expanded History of Sake Brewing in the U.S.」の日本語訳, http://www.kitasangyo.com/Archive/Data/Sake_History_US_Auffrey.pdf
- 7) 松尾理也, 制作年不明, 「Early Japanese Immigrants」という以下のウェブサイト <http://www.geocities.co.jp/HeartLand/8808/index.html>
- 8) 日米新聞社, 1906, 「在米日本人年鑑 第 2 号」, p38, 中付 12
- 9) 日米新聞社, 1907, 「在米日本人年鑑 第 3 号」, p24, 中付 1
- 10) 日米新聞社, 1908, 「在米日本人年鑑 第 4 号」, p60, 中付 102
- 11) 日米新聞社, 1909, 「日米年鑑 第 5 号」, 中付 43
- 12) 日米新聞社, 1911, 「日米年鑑 第 7 号」, 後付 5, 39
- 13) 日米新聞社, 1912, 「日米年鑑 第 8 号」, 後付 1
- 14) 佐賀県農林部農業振興課, 1986, 「佐賀県海外移住史」
- 15) T. Robert Yamada, 1995, 「The Japanese American experience: The Berkeley legacy 1895-1995」 Berkeley Historical Society
- 16) Susan Austin, Daphne Tooke, Linda Rosen, 2006, 「Fermenting Berkeley: A Spirited History」, Berkeley Historical Society, Berkeley History Center, p44
- 17) 飯沼和正・菅野富夫, 2000, 「高峰讓吉の生涯」, 朝日新聞社, p150
- 18) 大内浩造, 2010, 「泡なし酵母の歴史」, 日本醸造協会誌, 第 105 卷 4 号
- 19) 大蔵省主税局, 1907, 「明治 40 年外国貿易概覧」, p251, 1908, 「明治 41 年外国貿易概覧」, p337
- 20) Dale P. Van Wieren, 1995, 「American Breweries II」, Eastern Coast Breweriana Association, p18, 21, 26, 27, 31, 36, 37, 39, 40, 41, 45, 48, 63, 64, 382
- 21) 石田信夫, 1997, 「海のかなたに蔵元があった」, 時事通信社, p76, 85
- 22) 財務省貿易統計のウェブサイトの検索のページで HS コード 220600200 (清酒) を指定し、各年でアメリカ向けの輸出金額と輸出数量を得て算出 <http://www.customs.go.jp/toukei/srch/index.htm>
- 23) 貝沼禎介, 1996, 「アメリカの SAKE 事情」, 日本醸造協会誌, 第 91 卷 2 号
- 24) David Kenneth Allan Sulz, 2003, 「Japanese “Entrepreneur” on the Fraser River: Oikawa Jisaburo and the Illegal Imigrants of the Suian Maru」, University of Victoria, p30-31, 45, 54, 61 https://www.ualberta.ca/~sulz/SulzThesis_Japanese_Entrepreneur_on_the_Fraser_River.pdf
- 25) リッチモンド市アーカイブ「Buck Suzuki Interview (26 April 1973)」, 口述録音テープからの書き起こした文書,

p4 http://www.richmond.ca/___shared/assets/OH-Suzuki_Buck-Transcription_197336254.pdf

- 26) 新田次郎, 1979, 「密航船水安丸」(講談社 1979 年刊)の末尾記載の新田次郎自身による「取材記, 黄金色のカナダ」, p317
- 27) Laura Hough, 2009, 「Koichiro Sanmiya at the Hollow Tree 1920」, Nikkei Images 2009 Vol.14 No.3, National Nikkei Museum and Heritage Center, p1-2 <http://centre.nikkeiplace.org/wp-content/uploads/2012/04/nelewi09.pdf>
- 28) 日本醸造協会, 1934, 「日本醸造協会会員名簿」昭和 9 年 1 月 25 日発行, 非売品, p181
- 29) Allen Winn Sneath, 2001, 「Brewed in Canada: The Untold Story of Canada's 350-year-old Brewing Industry」Dundurn Pres, p104

注 記

- 注 1) 二瓶孝夫: 国税庁醸造試験所出身。アメリカとブラジルで清酒造りを指導。後年, ホノルル酒造副社長を務める。1994 年ハワイで没。
- 注 2) Richard Auffrey: アメリカ, マサチューセッツ州在住の弁護士。長年にわたり食や各種のお酒のコラムを新聞や業界誌に寄稿している。日本酒には特に詳しい。
- 注 3) 西川貴子: カリフォルニア州エメリービル在住, サンフランシスコ州立大学院修士号。修士論文は「アメリカ人のサケラベルの嗜好について」。