

<連載企画・蔵元の歴史探訪 第4回>

株式会社福光屋

～「伝統は革新の連続」を貫く北陸酒造業の雄～

今回は、北陸ではもっとも古い歴史を誇る酒蔵でありながら、現代的なマーケティング手法をいち早く取り入れて、斬新な経営を推し進めている株式会社福光屋を訪問した。

* * *

11月初旬の朝、東京を発ち、上越新幹線とほくほく線特急「はくたか」を乗り継いで約4時間、正午少し前に金沢駅に到着した。途中、親不知付近の日本海海岸や、淡青色に霞む立山連峰の眺めを楽しめるとはいうものの、直江津から先はいかにも時間がかかりすぎる、というのが実感だった。羽田—小松便があるとはいっても、首都圏から見ると「近くて遠い北陸」という印象は拭えず、北陸新幹線の全通が待たれるところだ。

駅ビルの小奇麗な和食レストランでちょっぴり北陸の味を楽しんでから、路線バスで福光屋に向かう。「小立野」という停留所で下車し、教えられたとおり「停留所の向かい側」を眺めてみたが、酒造会社らしい建物がみあたらない。それもそのはずで、通りに面した部分は、しゃれたデザインの「SAKE SHOP 福光屋」になっていたの

◆社長自らが語る福光屋の今昔

ガラス張りのショップに入って、店員と思われる女性に来意と岡本さんの名前を告げる。横手のドアから現れた岡本さんは、「企画室コミュニケーション&マーケティングマネージャー」という肩書の素敵なキャリアウーマンだ。彼女のご案内で上階へ向かい、応接室に通されると、ほどなく福光屋第十三代当主、福光松太郎社長がお出ましになった。筆者が福光社長に最後に出会ってから15年以上は経つから、当時の髪黒々とした少壮の社長さんも、ロマンスグレーの貫録ある社長さんに変貌している。

長年にわたるご無沙汰のご挨拶を済ませると、さっそく、社長直々の会社沿革についての説明が始まった。これまでの蔵元訪問で、社長さんご挨拶した経験はもちろんあるが、資料を前に直接ご説明を受けるのは今回が



◀ 【1】 寿蔵入り口（1953年築，1973年増改築）



【2】 醸造りのタンク ▶

初めてである。大変恐縮すると同時に、自社の歴史に対する福光社長の深い想いが伝わってきた。

寛永2年(1625年)創業という福光屋の伝承によれば、今年(訪問時の平成23年)は創業387年目に当たる。実は、創業360年を迎える昭和60年(1985年)を前にして、「福光屋のルーツを調査し、社史を編纂しよう」ということになったものの、調べてみると福光屋の歴史を裏付ける古文書がきわめて少なく、編年体で編集する方針を変更した、という経緯があったという(『福正宗物語』編集後記による)。筆者は先代社長時代に専務取締役だった森健一相談役)。この創業360年を迎えた年に先代から十三代目を引き継いだ現社長は、先代、先々代の業績を書き残したい、という想いをそのまえがきで吐露している。

1時間半近い時間をかけたご説明と、その折にいただいた資料に基づく当社の歴史については後程取りまとめることとして、社長からのレクチャーを終えてから、例のごとく酒造り現場を見学させていただいた。ご案内役は生産本部生産部長の正司さんである。

昭和48年(1973年)に増改築された本社社屋に隣接する寿蔵(写真-1)は、近代化投資の一環として整備

された醸造蔵であり、洗米・蒸米・製麹→配造り→仕込み→上槽と、4階から1階へ工程順に配置され、瓶詰は隣接の瓶詰工場で行われている(写真-2, 3)。仕込み期間が10月から4月となっている当蔵では、11月上旬ともなれば仕込み作業は本格化しており、仕込みからの経過日数の異なるいくつものタンクが並んでいた。その中の仕込み時期の違う3つほどのタンクからもろみを掬ってもらい、久しぶりに味見をさせてもらった。発酵につれて、次第に味も香りもバランスがとれていくところが面白い。見学を終えてから、集会やイベント用であろうか、やや広めの部屋のテーブルに置かれた搾りたての数種類のお酒の「きき酒」をする。どれも当社ご自慢の純米酒、純米吟醸酒であり、味・香りとも申し分ない。歳につれて僅かなお酒で酔いが回るようになった我が身が誠に悔やまれる。

1階の「SAKE SHOP 福光屋」に戻ると、バーコーナーでお酒を楽しんでいる様子の客が数人いた。筆者は、土産用に720mlの純米吟醸酒を1本買い求めて、福光屋を後にした。

* * *

【4】百年水の井戸 ▶



◀ 【3】瓶詰ライン

◆福光屋のルーツは富山県の旧福光町

「福光屋」の屋号の由来は、現・富山県南砺市の旧福光町にある。南砺市は平成の大合併の流れの中、2004年に旧福光町を含む西礪波郡と東礪波郡の9町村の合併によって誕生したもので、金沢市の東方20kmのところにある。「福光」という名称は、町名のほかJR線の駅名と東海北陸自動車道のインター名として残っている。旧福光町は、天正13年(1585年)、前田利勝(利長)の支配下に入って幕末まで加賀藩領に属し、二股越えて金沢城下と連絡する交通の要衝であったという。『福正宗物語』では、《石川県と富山県を連結する近道が、小立野台〔福光屋の所在地〕*を基点として、医王山〔金沢の東南方、石川・富山県境の標高939mの山〕の麓の峠を巡って古くから存在していた》と述べている。同じ前田藩領内でもあり、標高もさほど高くない峠越えの道を通じた往来は活発であったに違いない。

*〔 〕内は筆者による補足。以下同じ。

昭和22年2月に福光家分家の福光外次郎氏(第十一代当主の弟)が記した「福光家概歴」には、《初代塩屋太助(釋慶生)享和3年(西暦1802年)ニ没ス。質屋ヲ営ミタルガ現在ノ上石引町八十七番地ニアリタル酒屋ヲ買ヒ取り酒造業ヲ始ム。…二代福光屋太助(釋法音)、塩屋ノ称号ヲ福光屋ト改メ初代ノ業務ヲ継承ス》とある。なお、引用文中で「初代」とされている塩屋太助は、買い取った酒屋の創業者から数えると六代目、「二代」太助は七代目にあたる。以下、引用文中の表記以外は、この数え方に統一する。

この文献では、福光屋の初代(=六代)が旧福光町出身とは書かれていないが上述の『福正宗物語』編集後記によると、《富山県福野町の片山甚吉氏から、「福光町の古老の間では、福光屋の先祖が福光町の常竜寺村から金沢へ出て質屋になり、後に財を成して酒屋を買い取り、現在に至っている、という伝承が語り継がれている…」という情報をいただき…》とある。七代太助が屋号を福光屋と変えたのも、六代太助の出身地に因んだ故である。また、六代太助が買い取った酒屋の屋号も「越中屋」という名前だったと伝承されており、創業者の初代も富山にゆかりのある者だったことがうかがえる。なお、六代から十代までの当主には「釋」の字の付いた法名が付いているが、これは浄土真宗に帰依していた個人に諱名として与えられたものという。いかにも一向宗の強かった土地柄を感じさせることである。

◆寛永2年(1625年)創業の酒屋の背景

それにしても、1803年没とされる六代太助が現在の福光屋本社所在地にあった造り酒屋を買い取ったのは安永年間(1772年～1781年)とされており、その酒屋の創業年とされる寛永2年(1625年)からはすでに150年、5代が経過している。『福正宗物語』によると、福光屋発祥の地となった石引町とは、次のようなところだった。

《福光屋の所在する石引町は、『古蹟志』によると、「旧藩国初以来、城内の用石を戸室山〔金沢城と医王山の中間にある標高548mの山〕より挽き出せる道路なるに依って石引町と呼べり」とあり、石挽とも書いた。石引町のある小立野台は、藩政時代には武家屋敷が軒を並べ、老舗も多く立ち並んでいた。また、天徳院をはじめとして寺院が多く、…寺町台の寺院群と同様、金沢城の外部を守る砦の役を果たしていた。この小立野地区は、近くに犀川、浅野川の二流を控え、金沢ではよい水*が湧くことで知られている。…小立野五丁目から浅野川の方に下りてゆく坂(昔は牛坂、戦後は鶴間坂と呼ばれる)の途中の鶴間谷から湧く清水は茶の湯に最適とされ、福光屋の銘柄にあった「旭鶴」もこの谷の水を用いたという話が残っている。近くの辰巳用水の水も良質で、福光屋や辰巳屋などの酒蔵が立ち並んだのもうなずける。》(適宜、文章の省略・書き換えを行った)*後述のように、福光屋の構内には「百年水」と呼ばれる地下水を汲み上げる井戸がある(写真-4)。

郷土史家の長谷川孝徳氏のまとめた文書(2007年9月28日付)には、石引町に酒屋が立地した理由とともに、六代太助がこの地の酒屋を買い取った時代背景について、次のような考察が示されている。

《石引通り沿いには古くから造り酒屋が軒を並べていたと伝えられるが、その理由はまず、水である。医王山、戸室山、倉ヶ岳、国見山などの山々、さらに遠く白山を控えたこの地の水は豊富であり、また、米も十分に備わっていた。造られた酒は、石引町に建立された多くの寺院に詣でる庶民や、上級藩士の屋敷や足軽組屋敷に住む武士たちに買い求められたと考えられる。……

寛永8年(1631年)と寛永12年(1635年)の大火は、道路の付け替えなどによりこの石引町を含む金沢城下の街並みを大きく変えた。また、宝暦9年(1759年)にも「宝暦の大火」が城下を襲い、街並みの再編が行われた。現在、金沢の老舗と呼ばれる商店の多くは、この大火以降に再建・中興したものである。福光屋の前身である、寛永2年(1625年)創業の造り酒屋も、このような背景のもとで塩屋太助が買い取るようになったと考えられる。》(適宜、文章の省略・書き換えを行った)

◆江戸時代末期～明治時代の福光屋

再び「福光屋概歴」に戻ろう。いわく、《三代福光屋太次良(たじろう、釋龍音)、家屋ノ後方ニハ前田家家臣ノ屋敷アリ、後方ヘノ拡張ハ果サレタル*為、町□ニ拡大スルヨリ外ナカリシニ付、隣家ヲ買取り現在ノ道具蔵及酒倉(壺号倉)ノ新築并増築ヲナス。》

*前後の文脈から、ここは「果サレザル」であろうと思われる。□は欠字。

《四代福光太平二(釋道教)、新蔵ヲ建テ後及向ヒ側ノ土地ヲ買入ル。……》

《五代福光太助(釋専念)、仕込蔵(三号倉)、南倉(四号倉)ヲ新設シ西倉ヲ買入レタリ。尚貸家二軒ヲ買入ル。》

業務漸ク発展ニ向ヒ増石高壺千石ニ及ブ。》

極めて簡潔な要約によって、あっという間に 1 世紀分くらいの歴史が要約されている（なお、この引用文中の三代、四代、五代は、それぞれ八代、九代、十代に当たる）。それぞれの当主の就任年代が明確でないのが残念であるが、後に見る十一代目がほぼ大正期と昭和戦前期に対応するので、おおよそ八代目が江戸末期、九代目が幕末から明治前期、十代目が明治中期から大正初期と考えられる。このうち、八代目福光屋のところで出てくる「前田家家臣」は山崎家といい、「賀州金澤城下町割正極之大圖」の中に記載がある。そこでは、山崎家の敷地を、福光屋の商標である「打ち出の小槌」マーク付の区画がコの字型に囲んでいる様子を見ることができる（写真-5）。この部分図は福光屋のパフレットにも掲載されているが、原図は石川県立歴史博物館に所蔵されているという。なお、後に郷土史家の故・北村魚泡堂氏が郷土資料館の村松家文書の中から発見した古文書に、天保 7 年（1836 年）、福光屋から奉行所に宛てた「今般被仰渡候三步一酒造道具併米調理御請帳」という文書があるという（『福正宗物語』編集後記による）。これも八代目の頃のこと

であろうか。

金沢の酒の神様を祀る松尾神社の明治 10 年（1877 年）の記録によれば、当時の福光屋の主な銘柄は「梅香酒」「旭鶴」「松緑酒」「福寿草」の順であり、まだ「万歳」「福正宗」の名前はない。九代目福光太平二が当主の頃である。明治 20 年（1897 年）になって初めて「万歳」の名が登場し、「福正宗」が登場するのは大正後期に入ってからである（以上は『福正宗物語』本文による）。本社内屋には、大正後期に使われていた福正宗の看板が保存されていた（写真-6）。

◆発展の基礎固めをした十一代目福光松太郎の足跡

十一代目と十二代目については、すでに何度か引用した『福正宗物語』がその足跡を整理編集しており、それ以前に比べれば資料は整っている。とはいえ、十一代目の足跡をたどる時間軸はそれほど明瞭ではない。

十一代目福光松太郎は明治 19 年（1886 年）の生まれであるから、おそらく十代目から家業を引き継いだのは明治末期ないし大正初期の頃であろう。没年は昭和 22 年（1947 年）であるから、35 年間ほど家業の舵取りをした



（福光屋提供）

◀ 【5】 賀州金澤城下町割正極之大圖（部分）



▶ 【6】 福正宗の看板（大正後期）▶

ことになる。酒造権である「基本石数」を5,000石余りにまで伸ばし「福光屋中興の祖」とされる十一代目松太郎の業績を年代順に列挙すると次のとおりである。

- ・大正12年（1923年） 福蔵を建設する。
- ・昭和2年（1927年） 造石数2,911石
- ・昭和12年（1937年） 造石数4,288石
- ・昭和13年（1938年） 造石数3,839石 このころ、酒造権を多く購入、「基本石数」を大幅に伸ばし、その後の福光屋発展の基礎を確立する。
- ・昭和14年（1939年） 造石数2,851石
- ・昭和17年（1942年） 瓶詰工場を拡張し、設備を新設する。

昭和2年発行の「北陸三県酒造組合員並びに主なる酒店芳名録」によると、金沢税務署管内には66の酒蔵および酒販店が名を連ねていたが、造石高トップは「菊姫」の5,087石で、福正宗は4位であった。しかし、昭和13年に「基本石数」が定められ、以後、基本石数の一定比率で生産配分石数が決められたため、それまでに十分な石数を確保していた福光屋は減産することなく生産を続けることができた。十一代当主の先見の明というべきであろう。酒造権の買取りには年間売り上高に匹敵する資金を投じたとも言われており、その決断力にもなみなみならぬものがある。

こうして製造量を拡大した福光屋のお酒はどのように販売されていたのだろうか。大正から昭和初期の頃の地方の造り酒屋は、消費者に直接販売する小売業（「直々

売」という）も兼業しているのが普通であった。福光屋の場合には、卸を通した販売は富山、高岡を除けば金沢近郊の郡部、押野、大徳、浅川、崎浦の農協などに限られ、市内の小売店との取引はほとんどなかった。かわりに、各家庭への配達、店売り、店頭でのコップ酒売りが主な販売手段だった。酒の容器は一升徳利か酒樽で、配達した各家庭からリヤカーに積んで回収する業者もいたという。口金で封をする「機械瓶詰」が使われるようになったのは、軍用酒の注文が増えてからとされるから、大正末期から昭和の初頭にかけてのことであろう（写真-7）。

大正時代の初期から取引の始まった富山地方では、酒の販売事情が金沢とは異なり、北陸三県の中では問屋の数が最も多かった。地元の酒だけでなく、各地から仕入れようというのが「富山人気質」であるためという。（そういえば、全国を行商するのが「富山の葉売り」である。「富山人気質」には、定住農耕民とは異なる「外界との交流」を志向する何らかの歴史的な由来があるのであろうか。）酒造家と問屋の結びつきが強まる中で、富山の小売店は自衛策として数店が集まって酒造家から共同購入するという傾向も見られた。福光屋だけでなく、他の金沢の酒蔵にも、こうした富山の小売店からの買い付けがあったという。

◆戦前期の杜氏・蔵人と酒造りの様子

「北陸の酒」、とりわけ「金沢の酒」とくれば「能



（福光屋提供）

◀ 【7】 御用酒の出荷風景（1924年）



（福光屋提供）

▶ 【8】 大正・昭和初期の配場風景 ▶

登杜氏」を連想するのは、酒造りについて多少とも興味を持つ者の一種の「条件反射」であろうか。今回も、訪問を前にして金沢ないし石川県の酒造りと能登杜氏の関わりを検証するための資料を探したが、あまり良いものは発見できなかった。わずかに、石川県の歴史をまとめた一般的な文献の中に、《加賀国の特産物については、室町期の『尺素往来』に、銘酒「菊酒」の産地として「加州宮腰*」がみえる…》という叙述を見つけたくらいである（宮腰*は現在の金沢市内犀川の河口付近）。また、福光屋のホームページによって、「能登」よりも「若狭」との結びつきがみられることを知り、やや意外な思いがした。

『福正宗物語』によると、十一代目松太郎の時代には白山麓の旧尾口村・瀬戸あたりから出稼ぎに来る蔵人が多かったとされている。尾口村は現在、2005年2月の大合併によって誕生した、北西から南東に細長く市域が伸びる白山市の一部を成している。能登杜氏とは別に、かつては白山麓一帯、あるいは加賀方面を含めて「加賀杜氏」とも呼びうる酒造り集団がいたようである。福光屋には、このほか、近隣の浅野川上流域の北袋や市ノ瀬などからも蔵人が来ていた。

戦前の福光屋の酒造りを担った杜氏は常少権八、中村平八の二人で、いずれも旧尾口村瀬戸の出身である。中村杜氏の家には、以下のような表彰状が10枚以上掲げられていたという。

- ・大正15年10月30日 第6回石川県清酒品評会銀杯
- ・昭和5年10月25日 北陸三県酒類品評会銀杯
- ・昭和6年11月12日 日本醸造協会近畿支部酒類醬油品評会一等賞
- ・昭和12年2月3日 東京酒類商同業組合品評会名誉賞

興味深いのは、当時の品評会の表彰状が蔵元に対してではなく、杜氏個人に与えられていたことである。杜氏集団が「専門技能集団」として尊重されていたゆえであろうか。

冬季醸造が一般的であった当時は、11月の10日過ぎ、山の冬支度を終えてから、蔵人たちは柳行李一つと布団一組を担いで尾口村を後にし、金沢へと向かった。鶴来までの6里は徒歩、そこから北陸鉄道の終点・野町まで電車に乗り、また徒歩で石引町の福光屋に至る。こうして翌年の春までの約半年間の酒造りが始まり、4月25日の蓮如忌を終えて尾口村へ帰る、というのが常であったという。

当時の福光屋の酒造りの様子を「福正宗物語」の写真説明からまとめてみよう。

- ・精米工程：写真では「片桐式研米機」というヨコ式精米機が使用されている。精米能力の高いタテ式精米機の登場は昭和7、8年まで待たねばならない。
- ・蒸米工程：甑で蒸した米を、ワラ靴を履いた蔵人が甑からくみ出している。

- ・製麹工程：間に粉殻やワラを充填した二重構造の壁と、換気のため竹組みだけの天井をもつ麹室に、大型の麹床が数台置かれ、壁には多数の麹蓋が積み上げられている。
- ・配工程：2階の配場で、小型の桶を使って配造りが行われている（写真-8）。
- ・仕込み工程：醪の温度管理を容易にするため、30石入くらいの親桶と7～8石入くらいの枝桶を使って仕込む。懼入れ用の足場はなく、蔵人が桶のへりに乗って行った。
- ・上槽工程：5基の水圧式絞り機によって上槽した。
- ・分析室：蔵の2階に設置され、アルコール度数を計る蒸留器などの分析器が装備されていた。

◆戦後大衆消費社会への対応と地元重視の視点

昭和22年（1947年）4月、栄夫人と十一代目松太郎当主が相次いで死去。福光夫妻は実子に恵まれなかったため、5年前の昭和17年（1942年）、当時まだ四高1回生であった甥の広野博（ひろむ）を養子に迎えることを決めていた。この博が急遽、十二代目福光家当主を継ぐこととなった。大正13年（1924年）生まれの若干23歳、京都大学卒業は当主就任の半年後の9月であった。

十二代目の話を、筆者の個人的な思い出から始めることをお許し願いたい。筆者は昭和59年度、「第3次中小企業近代化計画」の第1号適用業種である清酒業界の「経営戦略ビジョン」策定作業を日本酒造組合中央会から委託され、初めて日本酒業界の仕事に取り組むこととなった。十二代目福光社長を知ることとなったのは、その初仕事、あるいは翌年度以降の需要開発戦略がらみの委託調査を通じてだった。当時、福光社長は中央会の需要開発専門委員会の委員長をつとめておられたからである。

その折の印象は、「日本酒業界にはめずらしくマーケティング・センスのある方だ」というものだった。新しい日本酒の楽しみ方として、「爛ロック」という飲み方を推奨されていたことを今でも思い出す。爛ロックとは、爛酒の香りを嫌う若者向けに、爛付けしたお酒を氷の上に注ぐと味・香りがまるやかになり、飲みやすくなる、ということに着目したものであったと記憶している。当時は日本酒の消費量が昭和48年度にピークを打って、下降線をたどり始めて10年が経ち、代わって数年前から「酎ハイブーム」が話題となっていたころである。「爛ロック」はその対抗戦略として考案されたものと思われる。残念ながら、この「爛ロック」は新しい飲み方としてはあまり普及をみなかったと思うが、幸いにも当時の酎ハイブームはまもなく沈静化した。

たびたび引用する『福正宗物語』には、福光屋のマーケティング戦略に携わった出島二郎氏が、「福正宗の戦後史論」を寄せている。その中で、酒造組合中央会の需要開発専門委員長として活躍したころの福光博当主の「日本酒論」を次のように紹介している。

《戦後日本の生活様式はアメリカナイズされ、家庭か

ら火ばちが姿を消し、冷蔵庫が出現した。火ばちの鉄ピンがなくなれば日本酒をカンするのが面倒になる。逆に冷やすことや氷が簡単に造れることになったから、ビールやウィスキーの消費が増える。これが時代の流れだが、いつまでもこれが続くとも思えない。……酒には地方色が必要だというのが私の持論だ。全国展開するには、いってみれば森永キャラメルでいかねばならない。ところがこれでは、肝心の北陸でおいしく飲んでもらえない。だからこれからも地域の料理に合った酒を造っていく。》(「北國新聞」昭和55年4月27日号)

ここには、戦後の大衆消費社会の到来に対する正確な認識とともに、地元に着目した食文化を担う日本酒という複眼的な視点がある。出島氏の解説によれば、販売の80%が金沢市を中心とする石川県、残りの20%が富山県という福光屋であればこそその卓見ということになる。金沢というまちとの係わりを見事に要約した、次のような発言もある。

《金沢で酒造りをしていてありがたいことの一つは、その風土である。酒の肴としておいしいものが、特に冬にたくさんある。また、前田家の城下町としての町の佇まい、前田家の文化戦略が生み出したものが風土になっている。もう一つは、酒を飲む人々の、味にうるさい舌である。おいしいお酒は誉めてもらえるが、少しでも気に入らないと厳しく叱られる。さらに、金沢という町の広さが誠に最適で、様々な味の好みがそろっていると同時に、味に関する批評がメーカーに帰ってくることで

きるほどの狭さでもある。言い換えれば、金沢の人たちが酒を育ててくれているわけである。》(「酒」昭和57年10月、引用文は適宜、省略・書き換えてある)

食文化にかかわるビジネスにとっては、現在でもなお通用する、大切な視点といえるだろう。

◆酒質の向上と多彩なマーケティング戦略の展開

思わず、十二代当主の人物紹介が長くなった。編年体的な叙述に戻ろう。この時代以降は年代的な記録がしっかりしており、WEB上でもかなり細かい沿革が紹介されている。その中から、筆者の主観により主要と思われる事項を列記すると以下ようになる。

- ・1949年(昭和24年)1月 株式会社福光屋設立(資本金500万円)。
- ・1951年(昭和26年) 金沢の酒造会社で初めて小売店頭用ポスター作製。
- ・1952年(昭和27年) JOMR局開局と同時にスポンサーとなり「ほろ酔いクイズ」を提供。
- ・1953年(昭和28年)11月 本社寿蔵を新築。
- ・1958年(昭和33年) 京都市伏見区深草に伏見蔵及び伏見支店を新設。
- ・1959年(昭和34年) 販売石数1万石を突破。長期熟成酒の研究を開始。
- ・1960年(昭和35年) 兵庫県多可郡中町(現・多可町中区)と山田錦の契約栽培開始。
- ・1961年(昭和36年)11月 本社禄蔵(貯蔵庫)を新

【10】発酵技術を応用した基礎化粧品 ▶



(福光屋提供)

◀ 【9】SAKE SHOP 福光屋の店内

設。民放テレビ局 JOMR-TV 開局と同時にスポンサーとなり「ほろ酔い劇場」を提供。

- ・1962年(昭和37年) 横山隆一の漫画の主人公「フクちゃん」をアドキャラクターに採用。
- ・1963年(昭和38年) テレビCMソングでフクちゃんキャンペーン開始。「フクちゃん、フクマサもってきて」
- ・1964年(昭和39年) 11月 西泉蔵置場を新設。12月 中小企業近代化促進法(前年に清酒製造業が指定)により寿蔵を現在の規模に拡張。販売石数2万石突破。
- ・1966年(昭和41年) 10月 矢田酒造店を吸収合併、資本金3,100万円に。
- ・1968年(昭和43年) 3月 瓶詰工場新設(企業合理化第一期工事)。12月 本社社屋、製品倉庫、貯蔵庫を新設(企業合理化第二期工事)
- ・1972年(昭和47年) 販売石数3万石突破。
- ・1973年(昭和48年) 10月 本社社屋増築竣工、8階建てとなる。企業近代化投資ほぼ完成。

戦後の経済復興から高度経済成長へと「右肩上がり」の経済と歩調を合わせた、順調な歩みであったといえる。その結果、1959年(昭和34年)には戦前のピークである1937(昭和12年)の造石数4,288石の2.3倍、1964年(昭和39年)には4.7倍、1972年(昭和47年)には7倍と製造量を拡大し、金沢はもちろん、北陸随一の酒造蔵の地位を確立した。その原動力は、「伏見酒に追い付け追い越せ」の酒質の向上努力と、いち早く新しいメディアを活用した積極的なマーケティング戦略であったということができよう。

その一つである広告キャラクターとしての「フクちゃん」導入のエピソードを紹介しよう。

福正宗の広告宣伝の外部ブレーンであった鳥井達也を悩ましていたのは、「福正宗」という社名が他の「〇〇正宗」と混同されないように、個性化・差別化をどう図るか、という点にあった。連載マンガの「フクちゃん」は、戦前の昭和11年1月朝日新聞東京版で「江戸っ子健ちゃん」として連載を開始、その脇役だったフクちゃんの人気が出たため同じ年の11月から「フクちゃん」に改題して全国版で連載開始、戦争で一旦中断した後、昭和31年1月から昭和43年5月まで毎日新聞に連載されたものである。『福正宗物語』に収録されている横山隆一へのインタビュー記事の中で、「フクちゃんの本名は福山福一、おじいさんの名前は福山福太郎」とされていることから、「福光松太郎」を連想するものなるほど、と思われる。

福光社長は、昭和37年当時連載中の人気マンガの主人公を広告のイメージ・キャラクターとして使用する許可を得るべく、思い切って一面識もなかった横山隆一氏を鎌倉の自宅を訪ねたという。それ以前にキャラクター使用契約で苦い経験をしていた横山氏はなかなか首をタテに振らなかったが、何度も足を運んだ福光社長の熱意

にほだされてOKを出した、というのが真相のようである。イメージ・キャラクターとしての採用が決まっただけでは、「連載の秘訣は健康。仕事が終わってグッスリ寝るために五合くらいのお酒を飲む」ほどの酒豪だった横山氏と福光屋の関係が親密なものとなるには時間がかからなかった。加藤芳郎、サトウサンペイ、小島功、杉浦幸雄などをメンバーとする「フクちゃんクラブ」が結成され、福正宗を楽しむ会が東京で開かれ、金沢を訪れては福光屋の美酒と金沢の料理に舌鼓を打つ機会が持たれるようになった。

もう一つ、昭和32年(1957年)には評論家の吉田健一氏が文藝春秋の取材で福光屋を訪れ、以後毎年、金沢を訪問するようになったという。その吉田健一氏は、昭和51年(1976年)に発売された「黒帯」という新ブランドの商品のコピーライターを引き受けるほどの深い付き合いとなった。「辛口の酒こそ通の酒。福光屋の酒は甘口」という世間の批評に対抗すべく、「本当の通の飲む酒とはこういうもの」という思いを込めて黒帯は発売された。吉田健一の筆になるコピーは、次のようなものだった。

《なぜ黒帯か。酒はただ飲めばいいやうなものでも味がただの酒と思はせるものでなければならぬ。……言はば苦心すればする程ただ酒でしかないものが出来上がって酒好きを喜ばせるといふことになるのだろうか。

「黒帯」とはさういふ酒である。》(かな使いは原文のまま)

吉田健一氏との交流は、小林秀雄、井伏鱒二、永井龍男など文壇の大家との付き合いへと拡大していった。「福光屋は広告が上手い」という評判は、懐の深い十二代目福光屋当主の、一流文化人との長い交流を基盤として生まれきたものといえるだろう。

* * *

◆「伝統は革新の連続である」

さて、現当主である十三代目の足跡に触れなければならない年代に到達してしまった。現代はまだ「歴史」として語るには早すぎるし、これまでの連載でも、この年代に触れることは意識的に避けてきた。しかし、きわめて現代的な経営を展開する福光屋に関しては、多少とも言及しないとその特徴を十分に伝えることができない。そこで、筆者からみて、先代の酒造経営をさらに一歩進めたと考えられる重要な事項に限って書きとどめておきたい。ただし、本来であれば、現社長の考えや思いをもっと十分に聞きとってからまとめるべきものであるが、以下は多分に筆者の一方的な観察・印象に傾いたものであることをお許し願いたい。

十三代当主の福光松太郎社長は1950年(昭和25年)生まれ。奇しくも日本酒の消費量がピークを迎え、列島改造ブームに沸く日本経済を第1次石油ショックが直撃した1973年(昭和48年)に慶応義塾大学を卒業、国分

株式会社、醸造試験所、慶応ビジネススクールを経て1977年(昭和52年)、福光屋に入社、1979年(昭和54年)に取締役経営本部長に就任した。28歳の若き経営者の誕生である。

まずは、現当主の入社前後からの動きを年表風にピックアップしてみよう。

- ・1976年(昭和51年)「黒帯」発売。「百年水*」の井戸を掘削。
- ・1980年(昭和55年)～1982年(昭和57年)「福正宗 Night & Day」,「福正宗 SAM」,「福正宗 SLIM」を相次いで発売。
- ・1984年(昭和59年)販売石数36,000石達成、北陸・東海・中部地方のNO.1の地位を確立。全国ランキング28位。
- ・1985年(昭和60年)3月 全商品を糖類無添加にする(生産量1万石以上の酒蔵で全国初)。6月 十三代目福光松太郎社長就任。
- ・1986年(昭和61年)3月 全商品を本醸造規格以上の品質とする。
- ・1988年(昭和63年)9月 福光屋のCIを導入、コーポレートマークも一新。
- ・1992年(平成4年)1月 CIの一環である新規事業の取り組みとして「健康美事業部」発足。富山県西砺波郡福光町(現・南砺市福光)と五百万石の契約栽培始める。
- ・1994年(平成6年)3月 「お酒と料理の相性研究」を発刊。
- ・1995年(平成7年)6月 美容にいい純米酒「純米酒すっぴん」を発売。
- ・1999年(平成11年)5月 初のアンテナショップ「SAKE SHOP 福光屋」を銀座五丁目にオープン。
- ・2001年(平成13年)9月 全商品を純米造りとする「純米蔵宣言」を発表。
- ・2003年(平成15年)4月 純米化粧品「すっぴん エッセンシャルズ」発売。5月 本社1階に「SAKE SHOP 福光屋金沢本店」をオープン。9月 自然派基礎化粧品「アミノリセ」発売(写真-9, 10)。

*「百年水」とは、福光屋が仕込み水に使用する井戸水。はるか遠方の白山麓に百年前に降った水が地下水としてゆっくりとこの金沢市石引まで到達したものであることが、金沢大学理学部の水質分析によって判明したことに由来する(1986年、昭和61年)。

こうして並べてみると、これまでに福光屋が追及してきた酒造経営の基本線がいくつか浮かび上がる。一つは、糖類無添加⇒本醸造規格以上⇒純米蔵宣言へと連なる、消費者の「本物志向」に対応する品質規格の高度化である。品質へのこだわりは、「山田錦」の契約栽培を早くも1960年(昭和35年)に開始していることからもうかがえる。

二つは、消費者の属性や飲み方、飲むシーンを想定し、あるいは提案するための多様な商品群の開発である。「黒

帯」までは先代社長の経営陣の商品開発であるが、1980年(昭和55年)以降の銘柄は、明らかに現社長の知見と感性に基づく商品開発であり、ここに挙げきれない数多くのラベルが毎年のように発売されている。

三つは、「本物志向」と連動しつつ高まってきた「健康志向」に対応するための「健康美事業部」の設置と、日本酒発酵技術を応用した「基礎化粧品」の開発である。以上の全体を束ねるCI(コーポレートアイデンティティ)についても、もちろん配慮されている。

もう一つ驚くことは、日本酒の消費量が全国的に減少を続けていたなかで、1972年(昭和47年)の3万石から1984年(昭和59年)の3万6千石まで、20%も販売量を拡大していることである。筆者は、これと同じように、純米酒路線を中軸としながら、健康志向の商品開発を進め、日本酒の長期低落期にも販売量を伸ばした東北の蔵の例を知っている。

日本酒造組合中央会の委託調査を通じて、1980年代後半には「いろいろな酒類(ビール、日本酒、ワインなど)を場面によって飲み分ける消費者」(当時の40代、団塊の世代に多かった)をターゲットにして、純米酒、吟醸酒、生酒の「特定名称酒」のマーケティングに力を入れるべきことを提言し、1990年代前半には、「酒と料理の相性研究」を通じた「飲む立場からの酒質の表現や飲み方の提案」、純米酒に絞った輸出戦略の展開、などを提言してきた筆者としては、業界全体としてはそのような方向転換は不十分であったとしても、福光屋などいくつかの有力な中小蔵ではしっかり実践して成果を上げてきたことを確認でき、いささか感慨深いものがある。

「伝統は革新の連続である」を理念に掲げる現社長のダイナミックな経営姿勢が今後も継承され、新しい金沢の伝統文化を切り開いていくことを期待しつつ、筆を置くこととしたい。

原澤 謹吾
(酒史学会理事)

謝 辞

本稿をまとめるに当たり、代表取締役社長福光松太郎様には、訪問をご快諾いただいたばかりでなく、社の歴史について自らご説明をいただきました。また、生産本部生産部長正司和利様には工場見学のご案内について、企画室の岡本亜矢乃様には、訪問調査の日程調整から原稿の校正・確認に至るまで、大変お世話になりました。この場を借りて厚くお礼を申し上げます。

株式会社福光屋の概要

創 業：1625年(寛永2年)
 会社設立：1949年(昭和24年)1月
 本社所在地：金沢市石引二丁目8番3号
 代 表 者：代表取締役社長 福光松太郎
 資 本 金：3,200万円

売 上 高：2,614 百万円
従 業 員 数：86 名（2011 年 9 月現在）

参考文献等

- (1) 株式会社福光屋ホームページ <http://www.fukumitsuya.co.jp/museum/>（福光屋ミュージアム）
- (2) 福正宗物語編集委員会『福正宗物語』（1987 年）
- (3) 福光外次郎「福光家概歴」（1947 年）
- (4) 郷土史家・長谷川孝徳氏の文書（2007 年）
- (5) 村米 50 周年記念事業実行委員会『坂本・福光屋 村米五十周年 1960-2010』（2010 年）
- (6) 高澤他『石川県の歴史』（2000 年）