

シャンパンと水屋敷

成田 良幹

◎幕末、横浜に舞い降りたベンチャーの種子ひとつ

文久3年(1863)8月9日、ひとりのフランス人青年が盛夏の横浜港に降り立った。前年の生麦事件による居留民保護を理由にフランス海軍が山手に駐留を開始した僅か1ヶ月余りの事である。この青年こそアルフレッド・ジェラルル、異国の地での起業に燃えた26歳であった。

ジェラルルの活動には目覚ましいものがある。来日1ヶ月後から翌年5月までに、山下居留地(バンド)169(後に188に変更)番を手始めに、山手居留地(ブラフ)77~81、91、200番の永代借地権を次々と購入していった。文久4年(1864)11月にはバンド169番で輸入食品販売を営むジェラルル商会の新聞広告をジャパン・ヘラルドに掲載している。

明治元年(1868)には外国船向け飲用水への販売を開始。やがてブラフ77番(現在の元町公園付近)に水源を得て煉瓦造りの地下貯水槽を埋設し良質な湧水を安定的に供給するとともに、その上屋に蒸気機関を備えた西洋瓦・煉瓦製造工場を建設した。明治6年(1873)のことである。

こうして来日10年で食品販売、給水事業により初期資本を蓄積し、西洋建築に不可欠な西洋瓦・煉瓦の需要増大に事業の追い風を得て、ジェラルル商会は隆盛を見た。

◎近代産業遺構としての「水屋敷」

この地下貯水槽の遺構は、ジェラルル商会の解散後借地権とともに横浜市に買い戻され、上流の第一貯水槽は元町公園プール(ジェラルルの湧水を利用して昭和5年に建設)の入口地下に、そして第二貯水槽は元町寄り下流に天井を開かれた状態で整備保存されている。地元の人々は清潔な湧水を湛えたこの近代産業遺構を「水屋敷」と呼び親しんでいる。

そもそも横浜のバンドは開港に向けて遠浅の海をにわか埋め立てたため井戸水には汐が混じり寄港外国船の飲用水には不適合であった。ジェラルルはここに着眼



現在の水屋敷

し、バンド南側の山手丘陵地帯(ブラフ)の谷戸の湧水を貯水し販売することを考えついた。その着想のもとは一休、何処にあったのだろうか。

◎霧に閉ざされたジェラルルの生涯

ジェラルルの生没と生涯は長い間不明であった。しかし、平成4年(1992)に横浜開港資料館が行った「永代借地権に関する知事官房外務関係資料」の悉皆調査により昭和2年(1927)のブラフ77番の買戻しの記録にジェラルルの死亡記録が付されていたことから、早速死亡地より出生・死亡証明書が取り寄せられた。こうして、彼がシャンパーニュ地方の中心都市ランス(パリ北東135キロ)で1837年3月23日パン屋の息子として生まれ、1915年3月19日同じランスの養老院にて孤独な77歳の生涯を閉じた事が判明した。

その後の現地調査により、ジェラルル自身は明治11年(1878)に帰仏し(ジェラルル商会はその後も存続するが)、帰国後は横浜で築いた財産をもとに約25,000冊に及ぶ農業関連の蔵書を収集、生家のパン屋を図書館に改築し、「レモア農業サークル」(レモアはシャンパーニュ人の精神的愛称)を設立して農業指導を行ったこと、また日本で収集した約2,500点に及ぶ日本美術コレクションをランス市に寄付したことなどが、その後半生の伝記『レモアの博愛家・アルフレッド・ジェラルル』(E・デュボン著)で詳らかにされた。

◎シャンパーニュ地方の農水事情

筆者がランスを訪れたのは3年前のことであった。ランスも横浜同様に水事情が悪く、水屋敷に似た治水設備がもともと存在していたのではないかと考えたので



ランス市内の古びた街並

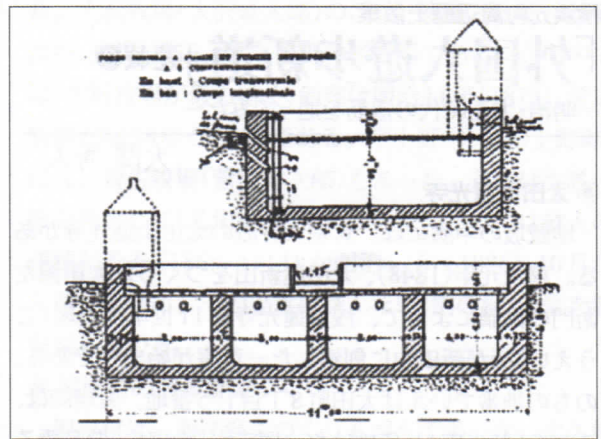
ある。しかしこの仮説は見事に裏切られた。ランス一带は石灰質を多く含む白亜紀の地層に覆われ水はけが良い。石灰層の下には粘土層があり伏流水が溜まるため、井戸を掘れば容易に農業用水が得られるのだ。

ところが一方で、石灰質が多い土壌では有機系の養分(窒素、カリウム、リン)に欠けることから堆肥を用い、これらの養分を補填する必要がある。実はこうした風土とシャンパンの誕生には因果関係がある。シャンパーニュ地方は土壌と気候が良質の葡萄栽培に適さず、ワイン製造には不適合な糖度の低い葡萄しか栽培できない。このため低糖度の葡萄の絞り汁を瓶詰めし砂糖を加え密封して発酵させたのが発泡ワインつまりシャンパンなのである。レモアの人々はワインに適さない葡萄を半工業製品として付加価値をつけることにより世界に名だたる地域の主力商品とした。

●そして、ランスに蘇ったもうひとつの「水屋敷」

帰国後のジェラルールは、この堆肥を効率的かつ衛生的に発酵させ有機系の養分を増大させる方法を思いついた。従来、農家の裏庭に山のように積上げていた堆肥を、地下に掘った煉瓦造りの貯蔵槽に溜め、定期的に散水することで堆肥の発酵を高め、加工肥料としての価値を高めることを着想したのだ。有機系の養分はこれによって飛躍的に増加することが実証された。

この二層式堆肥溜めの設計図は1889年に印刷されるとともに同年パリ万博ではその模型も展示されてシャンパーニュ地方の葡萄園に浸透していった。その設計図を見てみると、元町に遺された水屋敷の構造に酷似する。



二層式堆肥溜めの設計図

ジェラルールは水屋敷を二層式堆肥溜めに転用したのだ。

「レモア農業サークル」はこの普及を目的としてジェラルールが設立した財団である。この堆肥溜めによる加工肥料の有用性を啓蒙し、建設には補助金を支給してその普及に努めた。その結果シャンパーニュ地方の葡萄の増産に寄与し、現在のシャンパン製造の礎となったのである。

そんな現在にも生きる有名なシャンパン・ブランドに“Pommery”がある。亡夫の跡を引継ぎ、事業を発展させたポメリー夫人の美術陶芸コレクションもランス市に寄贈され、ポメリー・コレクションとジェラルール・コレクションはランス市サン・レミ博物館の二大コレクションと言われている。元町とジェラルールの故郷ランスはこうして結びついていたのだ。

[参考資料] “Alfréd Gerard—le champenois de Yokohama” (Huguette Guyard / Presse Mumérique) (成田 良幹: 広告代理店勤務。延べ10年の海外勤務を経て横浜の異文化交流の郷土史研究に携る。)