

01

1869- 개척사의 시작

개척사의 사업은 홋카이도뿐만 아니라 일본의 근대국가 건설에 중요한 역할을 담당하고 있었다.



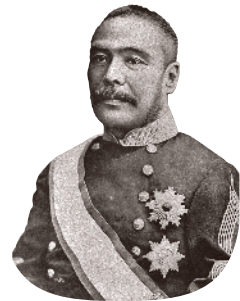
개척사의 깃발. 밤하늘에 빛나는 북극성이 개척사의 길잡이가 되었다. 이 '붉은 별'은 지금도 삿포로의 여기저기에 남아 있다.

- 삿포로시 시계탑
- 홋카이도청 구 본청사(붉은벽돌 청사)
- 개척사 삿포로 본청사
- 삿포로 개척사 맥주 양조장
- 삿포로 맥주 박물관(현재 위치) 등

개척사의 별은 그 개척자 정신과 함께 삿포로 맥주에 전승되고 있다.

» 01 01 개척사 설치

1869년, 메이지 정부는 홋카이도 개척을 위해 국가기관 '개척사'를 설치했다. 그리고 같은 해 에조치라 불리던 북쪽의 대지를 '홋카이도'로 개명했다. 홋카이도 개척은 일본의 근대국가 건설을 위한 일대 사업이었다.



◀ 추진 책임자 구로다 기요타카 (나중의 제3대 개척장관)
홋카이도대학 부속도서관 소장

» 01 02 서양식의 도입

1871년, 추진 책임자 구로다 기요타카는 홋카이도 개척의 가이드 역할을 미국에 요청하여 농무국장 호러스 케프론을 종합 프로듀서로 영입했다. 개척사는 그 외에도 많은 전문기사를 해외에서 초빙하여 서양기술을 도입한 개척이 시작되었다.



▲ 종합 프로듀서 케프론(왼쪽에서 2번째)과 기사들
홋카이도대학 부속도서관 소장

» 01 03 개척사가 시작한 사업

케프론의 지도를 받으면서 홋카이도의 기후, 지형, 광산자원 등의 조사를 실시. 이후에 그 조사는 30개 공장 이상에 달하는 개척사의 사업으로 결실을 맺었다.



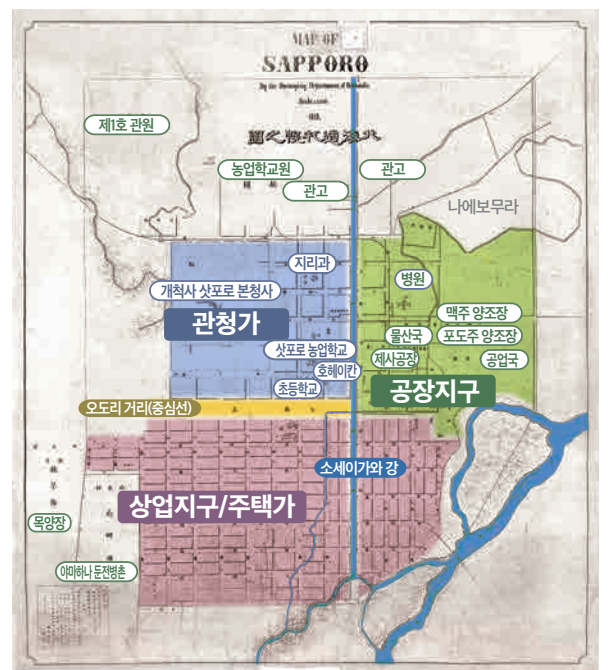
홋카이도립 문서관 소장



▲ 삿포로의 제사공장
홋카이도립 문서관 소장

◀ 개척사의 통조림 라벨. 관영 공장에서는 미국의 선진적인 통조림 제조기술을 도입하여 연어, 송어, 굴 등의 수산물을 비롯해 사슴고기 등도 통조림으로 가공했다.

▼ 개척사 삿포로 본청사를 중심으로 한 도시 건설



홋카이도대학 부속도서관 소장

» 01 04 개척사의 도시 건설

발족 당초에는 도쿄에 설치되었던 개척사였지만, 1871년에 삿포로로 옮겨지면서 시가지 구획 측량이 시작되었고, 개척사 삿포로 본청사, 관사, 병원 등이 속속 세워졌다. 현재의 오도리 거리 녹지대를 중심선으로 하여 북쪽을 관청가(지도의 청색), 남쪽을 상업지구/주택가(지도의 보라색), 소세이가와 강 동쪽을 공장지구(지도의 녹색)로 정했다. 동서와 남북으로 20m 폭의 도로를 만들어 108m 사방을 1구획으로 정하고, 거리는 바둑판 줄처럼 질서정연하게 계획되어, 지금으로 이어지는 삿포로 시가지 발전의 기초가 만들어졌다.

02

1875- 맥주 양조인, 탄생!

본고장 독일에서 배운 일본인 양조기사를 고용하여 개척사의 맥주 사업이 시작되었다.



나카가와 세이베에(1848-1916)

나카가와 세이베에는 일본인으로서 처음으로 본고장 독일에서 배운 맥주 양조인이다.

17살 때 혼자 유럽으로 건너간 나카가와와는 독일에서 이후의 외무장관 아오키 슈조와 만나 베를린 맥주 양조회사에서 맥주 양조인으로서 배울 수 있는 기회를 얻었다. 귀국 후 개척사 맥주 양조장의 주임기사가 되었다.

» 02 01 나카가와 세이베에의 생애

개척사 맥주 양조장의 초대 양조기사가 된 나카가와 세이베에는 니가타현 출신의 호기심이 왕성한 젊은이였으며, 혼자 유럽으로 건너가 일본인으로서 처음으로 맥주의 본고장 독일에서 본격적인 맥주 양조를 배운 인물이다.



Museum Fürstentum

◀ 1873년, 25세의 세이베에는 맥주 양조를 배우기 위해 2년 2개월 동안 베를린 교외의 베를린 맥주 양조회사 뤼르스텐발데 공장(사진)에서 혼신의 노력으로 지식을 습득했다.

» 02 02 본고장 독일에서 배운 맥주 양조인, 탄생

1875년, 2년 2개월에 걸친 엄격한 공부를 마친 나카가와 세이베에는 수료증을 손에 들고 일본으로 귀국. 독일에서 만난 아오키 슈조의 추천으로 삿포로 맥주의 전신인 개척사 맥주 양조장의 주임기사가 되었다. 지식과 기술, 그리고 열정까지 전부 바쳐서 추진한 맥주 만들기는 바로 나카가와와 꿈이 되어 있었다.



▲ 베를린 맥주 양조회사의 수료증(1875년 5월)

» 02 03 나카가와와 목표

나카가와 세이베에는 본고장 독일에서 배운 기술을 바탕으로 스스로 양조장을 설계하여 원자재를 조달했다. 수많은 어려움을 극복하고 개척사의 맥주를 완성시켰다. 그 후에도 열심히 연구하여 수년 후에는 자신이 배웠던 베를린 맥주 양조회사로부터 기량을 높이 평가받기에 이르렀다. 나카가와와 최고의 맥주를 만들기 위해 계속 도전했다. 그 정신은 개척사 시대부터 삿포로 맥주가 된 지금에 이르기까지 변함없이 계승되고 있다.

» 02 04 초빙 외국인의 제언

1872년, 개척사의 초빙 외국인 토머스 안티셀은 지질 등의 조사 과정에서 현재의 이와나이초에서 야생 홉을 발견했다. 일본에서도 장래에 맥주 산업이 크게 융성할 것이라는 예견을 갖고 개척사에 홉 재배를 건의했다. 또한 케프론 등의 조사를 통해 홋카이도의 풍토는 맥주 원료인 홉의 재배와 보리 육성에도 적합하다는 점이 판명되었다. 맥주 사업화는 개척사가 추구하는 식산흥업의 유력한 수단으로 간주되었다.



▲ 토머스 안티셀



▶ 호러스 케프론

홋카이도대학 부속도서관 소장

03

1875- 홋카이도에서 만들어야 한다 !

개척사는 도쿄에서의 양조장 건설을 결정.
그것을 뒤집은 것은 강한 의지를 지닌 한 인물이었다.



홋카이도대학 부속도서관 소장

무라하시 히사나리(1842-1892)

무라하시 히사나리는 개척사 맥주 양조장의 건설/사업 책임자이다.

무라하시는 구로다 기요타카(제3대 개척장관)와 같은 사쓰마 지방 출신이며, 하코다테 전쟁에서 활약한 인물. 구로다는 신뢰할 수 있는 무라하시에게 개척사의 맥주 사업 책임자라는 중요한 역할을 맡겼다.

» 03 01 무라하시 히사나리의 생애

무라하시 히사나리는 개척사 맥주 양조장의 건설/사업 책임자로 임명된 인물이다. 상급 무사 가문에서 태어나 막부 말기에는 사쓰마번 유학생으로서 영국으로 건너갔다. 근대산업을 목격한 경험이 개척사 사업을 건인하는 일에 큰 도움이 되었다.



▲ 사쓰마번 파견 영국 유학생
(무라하시의 뒷줄 가운데)

쇼코슈세이칸 박물관 소장

» 03 02 개척사는 홋카이도를 위하여

당초 개척사는 도쿄에 맥주 양조장을 건설해 시험 양조를 실시하고, 성공하면 홋카이도로 옮기도록 정했었다. 그러나 무라하시는 나카가와에게서 맥주 양조의 이야기를 들으면서 '얼음'의 중요성 등을 인식하고, 도쿄에서 양조장을 세우는 일에 의문을 가지게 되었다(도쿄는 홋카이도와 같은 한랭지가 아니므로 겨울에도 빙설 확보가 어려웠기 때문에). 게다가 홋카이도의 권업/권농이 목적이라면 처음부터 홋카이도에 맥주 양조장을 건설하는 것이 맞다는 생각이 강했다.



▲ 면직을 각오한 호소 '변경 품의서'(1875년 12월)

홋카이도립 도서관 소장

» 03 03 무라하시의 목표

1876년 4월, 무라하시 히사나리는 맥주 양조장, 포도주 양조장, 제사공장 건설의 명을 받아 삿포로에서 근무하게 되었다. 그 후 무라하시의 불과 5개월 동안에 3개 시설이 개업하도록 만든다. 그동안 무라하시의 월권 행위로도 보일 수 있는, 부서를 뛰어넘은 의뢰장을 자주 제출해 단기 개업으로 이끌었지만, 이 행동에 대해 불만을 품었던 삿포로 본청은 사실상의 의사 결정 기관인 도쿄 출장소 앞으로 '무라하시의 업무는 3개 시설 건설뿐인가, 아니면 권업 전체인가'라는 조회장을 보냈다. 도쿄 출장소는 '무라하시의 직무는 권업 전체와 관계가 있음'이라고 회답. 무라하시의 목적 달성을 위해서라면 불협화음도 아랑곳하지 않고 돌진했던 것이다.

» 03 04 맥주 만들기에 적합한 환경

저온에서 발효/숙성시키는 독일식 맥주 양조에서 가장 중요한 것은 냉각용 빙설의 확보였다. 홋카이도는 얼음 조달이 쉬웠기 때문에 맥주 만들기에 적합한 환경이었다. 또한, 효모를 완전히 없앨 수 없어서 온도가 높아지면 맛이 변하는 경우가 있었기 때문에, 여름철에는 수송용 얼음도 필요했다. 또 양조장 건설 예정지 근처에는 복류수가 풍부해 맥주 만들기에 적합한 환경적 요소를 두루 갖추고 있었다.



▲ 도요히라 강에서 얼음을 잘라내는 광경
홋카이도대학 부속도서관 소장

04

1876- 맥주 양조장 완성

목조 2층 건물의 '개척사 맥주 양조장' 완성.
홋카이도에서의 맥주 생산이 시작되었다.



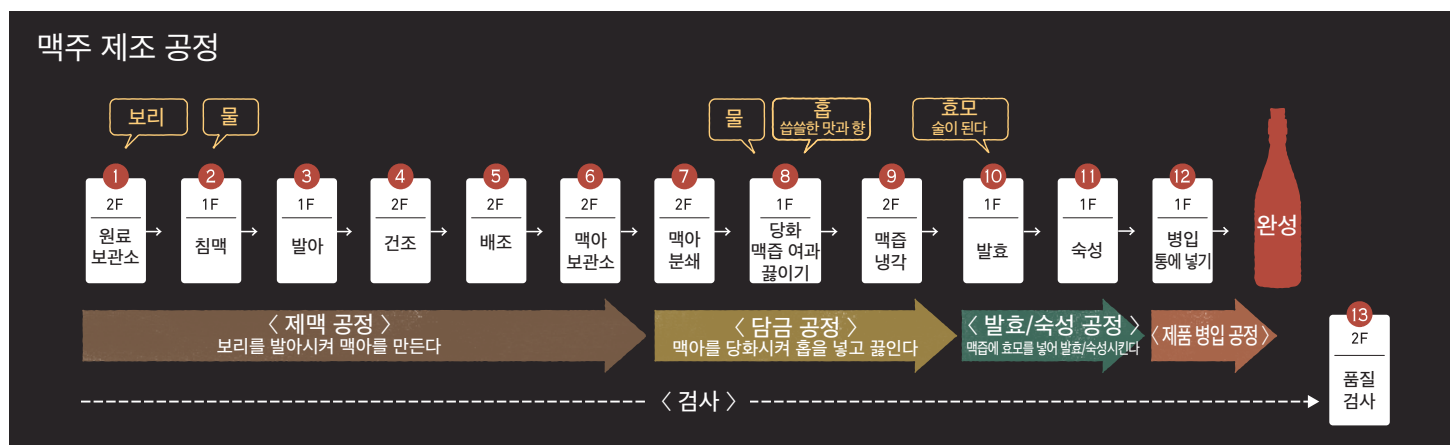
홋카이도대학 부속도서관 소장

개척사 맥주 양조장 개업식 (1876년 9월)

개업식 기념사진에는 '보리와 홉을 잘 이용하면 맥주라는 술이 된다'라고 적혀 있는 맥주 술통이 찍혀 있다. 맥주 양조장이 완성되었다는 것을 도쿄에 있는 개척사 간부에게 보고하기 위한 것이었는지도 모른다.

» 04 01 개척사 맥주 양조장 개업

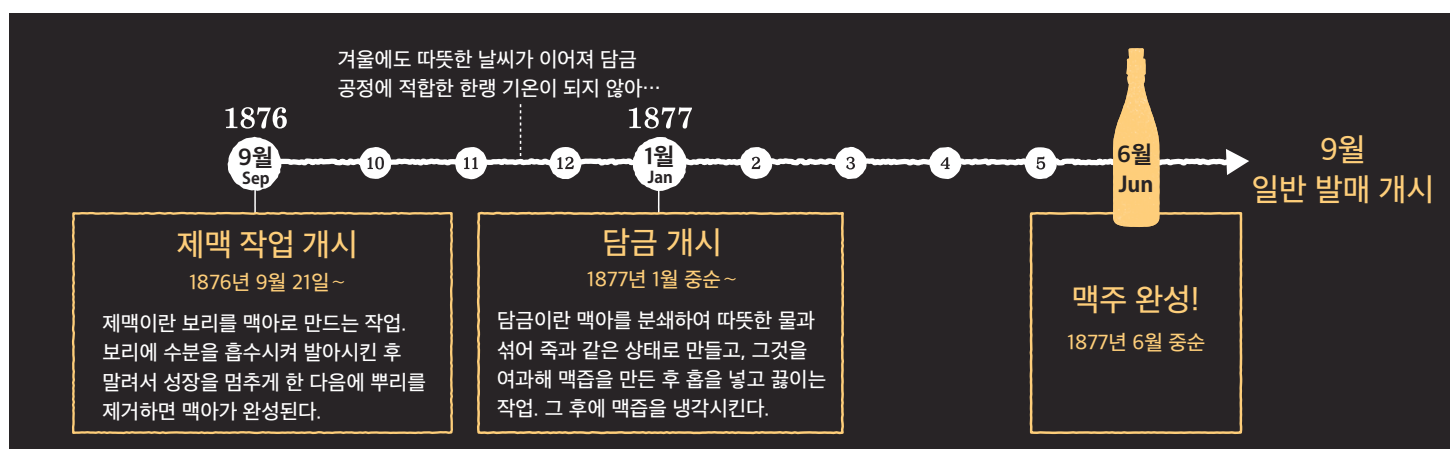
맥주 양조장 건설은 무라하시 히사나리가 책임자로서 지휘했고, 시설 설계와 설비 조달은 나카가와 세이베에가 맡았다. 건설 공사는 1876년 6월에 착수, 그리고 3개월 후인 9월에 개척사 맥주 양조장이 완성되었다. 양조장은 목조 2층 건물로 건평은 126평 정도였다. 연간 생산 목표는 45kℓ로 정했다.



▲ 개척사 맥주 양조장의 맥주 양조에 관한 자료를 보면 기계화 수준이나 제조 규모의 면에서 크고 작은 차이는 있지만, 현대의 맥주 제조 공정과 큰 차이는 보이지 않는다.

» 04 02 최초의 맥주 만들기

1876년 9월에 맥주 양조장이 완공되자 바로 최초의 맥주 만들기가 시작되었다. 개척사는 이듬해 1월에 최초 출하를 계획하고 있었지만, 그해 겨울이 예년과 달리 유난히 따뜻했기 때문에 1월이 되어서야 겨우 담금 공정이 시작되었다.



05

1877- 삿포로 맥주 첫 출하

도쿄에서 판매되는 맥주는 양호한 품질을 유지하기 위해 얼음과 함께 저온으로 수송되었다.



홋카이도립 문서관 소장

수입 맥주 빈병(1870년대 후반)

맥주 용기로서 이용된 수입 맥주나 와인의 빈병. 도쿄나 요코하마에서 멀리 떨어진 삿포로에서는 빈병 확보가 어려웠다.

첫 양조 맥주의 송장(1877년)

개척사의 첫 양조 맥주는 궁내성과 정부 고관에게 헌상하기 위해 도쿄로 보내졌다.

» 05 01 얼음과 함께 수송한 삿포로 맥주

1877년 9월, 도쿄에서 삿포로 맥주 판매가 시작되었다. 맥주는 기존의 수운을 이용해 오타루까지 보내고, 도쿄까지는 정부 선박에 실려 수송되었다. 당시의 맥주는 여과기술이 미숙했기 때문에 역할을 마친 효모를 완전히 제거하지 못하여 여름이면 효모가 증식해 병 안에서 발효가 일어나는 일도 있었다. 그래서 당시의 맥주는 저온을 유지하기 위해 얼음과 함께 수송되었다.

온도에 따라서 발효가 일어나던 삿포로 맥주는 여름에는 수송뿐만이 아니라 판매 과정에서도 저온을 유지하기 위한 창고인 '빙고'가 필요했다. 그런 이유로 일본에서 최초로 얼음 사업을 시작한 나카가와 가헤에의 협조를 얻어 저장 및 판매에 얼음창고를 이용하게 되었다.



하코다테시 중앙도서관 소장

▲ 나카가와 가헤에(1817~1897)



▲ 하코다테 얼음 잘라내기
삿포로시 중앙도서관 소장

» 05 02 맥주병 조달이 곤란

개척사의 맥주 제조에는 여러 가지 어려움이 많았지만, 맥주병 조달도 그중 하나였다. 당시 일본에는 근대적 유리 공업이 막 시작되었기 때문에, 아직 맥주병을 제조할 수 있는 수준은 아니었다. 따라서 개척사는 수입 맥주나 와인의 빈병을 구입해 전용했다. 본격적인 맥주 제조가 시작되면서 병 부족 현상은 더욱 심화되었다. 1879년에는 유리병 제조의 필요성을 절감했지만 맥주 양조장이 자체적인 맥주병 제조 공장을 소유하기까지는 20년의 세월이 걸렸다.



▲ 1900년에 준공한 삿포로 맥주 제병공장

» 05 03 첫 양조 맥주의 헌상

도쿄에서의 삿포로 맥주 발매를 앞둔 3개월 전인 1877년 6월, 첫 양조 맥주는 도쿄의 궁내성과 정부 고관에게 헌상하거나 기증하기 위해 출하되었다. 때마침 세이난 전쟁이 한창이었기 때문에 정부 고관들은 정부군의 본영이었던 교토에 있었다. 따라서 도쿄에서 급거 교토까지 수송되었다.



그러나 수송 도중에 맥주가 밖으로 분출했고, 도착했을 때는 한방울도 남아 있지 않은 큰 트러블이 발생하고 말았다. 책임자 무라하시는 구로다 장관으로부터 엄중 주의를 받았고, 그것을 계기로 코르크를 철사로 고정시키는 분출 방지책이 고안되었다.

06

1880- 삿포로 맥주가 호평을 받다

삿포로 맥주의 시원한 맛이 외국인을 비롯해 맥주의 맛을 아는 사람들 사이에서 호평을 받았다.



"삿포로 맥주"(1878년, 1881년)/왼쪽, 중앙
"삿포로 라거 맥주"(1883년)/오른쪽

개척사의 별 마크는 삿포로 맥주의 트레이드 마크로 사용된 이래 오늘날의 삿포로 맥주까지 계승되고 있다.

» 06 01 맛있다는 평판이 높아지다

저온에서 장기 숙성시킨 삿포로 맥주가 발매되자 당시의 주류였던 쓴맛이 강한 영국산 맥주와는 다른 '상쾌한 맛'이 맥주 맛을 아는 외국인이나 일본인 애주가들 사이에서 호평을 받았다.



홋카이도대학 부속도서관 소장

▲ 삿포로 농업학교 교사 펜 할로의 맥주 분석 보고서

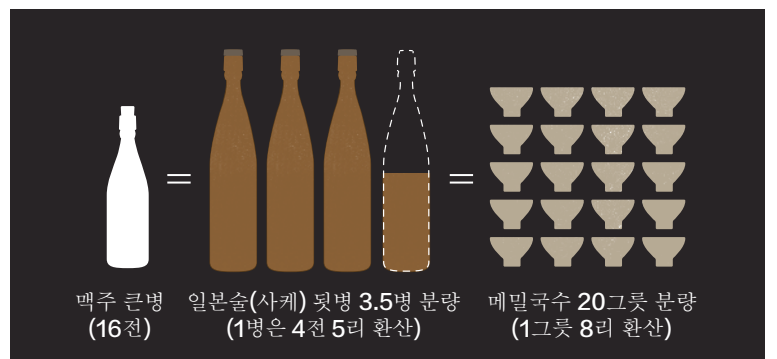


하코다테시 중앙도서관 소장

▲ 에드워드 S 모스는 그의 저서 "Japan Day By Day"에 '개척사 맥주가 맛있다'라는 글을 남겼다.

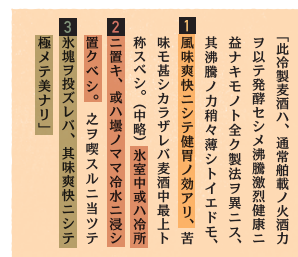
» 06 02 맥주 1병 가격

1877년 9월, 도쿄에서 삿포로 맥주 판매 개시. 가격은 큰병 1개에 16전이였다. 당시 고급 일본술(사케)의 평균적인 가격이 뒷병(1.8ℓ) 하나에 4전 5리 정도였기 때문에 맥주가 얼마나 비쌌는지 알 수 있다.



» 06 03 맥주의 신문광고와 효능서

대부분의 일본인에게 맥주는 낯선 음료였다. 따라서 개척사는 우선 판매 사실을 알리는 신문광고를 내고, 나아가 맥주의 효능과 마시는 방법을 소개하는 설명서를 첨부해 판매했다. 자양강장 효과가 크고, 위의 건강에도 좋고, 여름에는 얼음을 넣으면 상쾌하고 맛있다고 선전했다.



▲ 맥주의 효능서

- 1 맛이 상쾌하고 위의 건강에도 좋다
- 2 빙고나 냉암소에 보관하거나 병 채로 찬물에 넣어 둘 것
- 3 얼음을 넣으면 더욱 상쾌한 맛으로 매우 맛있다

» 06 04 개척사 시대의 맥주 사업

삿포로 맥주가 발매되자 하코다테 거류지의 외국인들로부터 판매를 희망하는 목소리가 높아졌다. 맥주에 익숙했던 외국인들은 삿포로 맥주의 품질이 높다는 것을 알았을 것이다. 그 후 양조장의 실적은 대체로 호조를 보이며 꾸준히 성장했다.

07

1886- 관영에서 민간기업으로

개척사에서 시작된 맥주 양조장은 메이지시대를 대표하는 기업인들의 경영으로 더 큰 발전을 이룬다.



삿포로 맥주를 비약시킨 남자들

맥주 사업의 장래성에 주목한 기업인들이 오키타구미로부터 맥주 양조장을 양도받아 '삿포로 맥주회사'를 설립했다.

시부사와 에이이치(1840-1931)/중앙

사회공공사업과 민간외교에서도 지도적인 역할을 한 '근대 일본경제의 아버지'

아사노 소이치로(1848-1930)/왼쪽

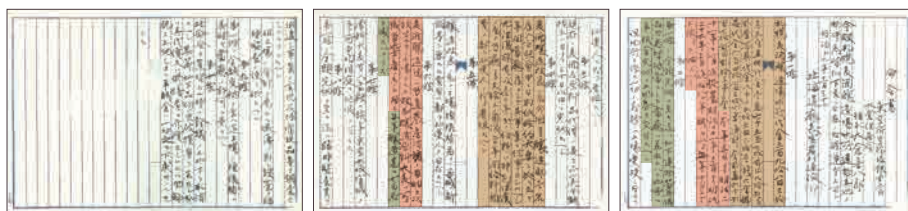
게이힌 공업지대를 설립하여 '시멘트 왕'으로도 불린 아사노 재벌의 창시자

오키타 기하치로(1837-1928)/오른쪽

건설, 화학, 제철, 섬유, 식품 등 일본의 유명 기업을 탄생시켰다

» 07 01 맥주 사업의 민간 불하

개척사가 시작한 맥주 양조장은 1886년 오키타 기하치로가 이끄는 오키타구미 상회에 불하되어 오키타구미 삿포로 맥주 양조장으로 개명. 이듬해 메이지시대를 대표하는 기업가인 시부사와 에이이치와 아사노 소이치로 등이 발기인이 되어 오키타구미로부터 양조장을 양도받아 '삿포로 맥주회사'가 설립되었다.



▲ 불하 통달 '명령서'

"가급적 홋카이도 보리를 사용할 것"이 불하의 조건이었다. 지금도 삿포로 맥주는 홋카이도산 맥주 보리를 전량 구입하고 있다.

» 07 02 열처리 맥주로 새로운 시대를 열다

1887년, 독일의 양조기사 막스 폴만을 고용함으로써 삿포로 맥주회사의 맥주 제조는 큰 전환기를 맞게 되었다. 폴만은 양조법 개량 지도를 하면서 그동안 양조인의 고민거리였던 품질관리상의 여러 문제를 해결하기 위해 '열처리 맥주'라는 새로운 기술을 도입했다.

품질 유지가 어려웠던 당시의 맥주는 열처리 덕분에 장거리 수송이 가능하게 되었고, 판로가 확대되었다.



▲ 병입 맥주의 살균 작업

열처리 기술을 도입한 "삿포로 라거 맥주"의 라벨(1888)



» 07 03 계승되는 맥주 양조 기술

개척사의 맥주 제조는 독일의 양조장에서 일하면서 기술을 습득한 나카가와 세이베에로부터 시작되었다. 당시는 대학에서 전문기술을 배운 인물이 아니라 양조 책임자로부터 현장에서 기술을 배운 기술자가 양조인이 되었다. 맥주 양조 기술은 기술자가 엄격한 수업을 통해 획득하는 것이었다.

양조 책임자



초대
(1876~1891)
나카가와 세이베에



제2대
(1887~1894)
막스 폴만



제3대
(1894~1899)
가나이 가고로

08

1892- 맥주 양조의 근대화

삿포로 맥주는 양조기술의 혁신, 제조 능력의 증강을 도모해 맥주 공장의 근대화를 추진했다.



1894년, 삿포로 맥주의 실질적인 최고 책임자로 취임한 우에무라 조자부로(1862-1941)

우에무라는 새로운 비약을 목표로 '양조기술의 향상'과 '설비의 근대화'를 도모했다.

» 08 01 양조기술의 향상

1894년, 장래의 기사장 후보로서 대학에서 전문지식을 익힌 야기 규타로를 고용. 야기는 현장에서 경험을 쌓은 후 맥주 양조 연구를 위해 유럽 유학을 떠나도록 명령을 받았다. 그 이후에도 계속해서 기사장 후보는 양조학을 배우기 위해 구미 유학을 경험했다.



야기 규타로 ▶

» 08 02 설비의 근대화

증기기관 등 최신 설비를 갖춘 근대적인 맥주 공장으로 일신되어 양조기술도 비약적으로 향상되었다.



1902년 무렵의 삿포로 맥주 공장
맥주 수요 확대에 대응하기 위해 제조 능력 증강을 적극적으로 추진했다.



제빙기
제빙기의 도입으로 연중 언제나 맥주 제조가 가능해졌다.



발효실
발효통과 저장통을 증설해 제조 능력이 대폭 강화되었다.



병입 맥주의 살균 작업
증기를 이용해 단시간에 온수를 만들 수 있게 되어 보다 효율적으로 맥주의 살균 작업이 가능하게 되었다.

» 08 03 근대화된 삿포로 공장의 모형 ※※메이지시대 말기의 대일본 맥주 주식회사 삿포로 공장

(스위치를 누르면 모형의 램프가 점등. 왼쪽 끝부터)



▲ 담금실



▲ 발효실



▲ 저장실



▲ 병 세척/병입 작업



▲ 라벨 부착/상자 포장 작업



▲ 기기실

09

1903- 삿포로 맥주, 도쿄 진출

도쿄 공장 가동에 따라 삿포로 맥주의 제조량이 업계 1위.
이 실적이 업계 재편으로 이어졌다.

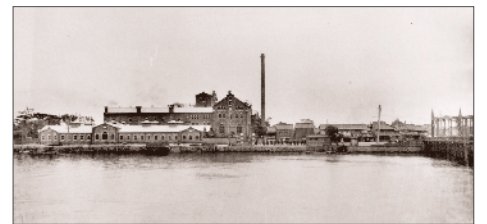


홋카이도에서 일본 전국으로, 그리고 세계로.

1900년 무렵부터 일본산 맥주의 새로운 시장으로서 해외 지역이 주목받기 시작했다. 대만, 만주, 중국, 홍콩, 동남아 쪽으로 판로가 확대되었다. 1930년대부터는 대일본 맥주에서 제조한 맥주가 먼 아프리카까지 수출되었다.

» 09 01 도쿄 공장의 가동 개시

1890년대 중반이 되면서 맥주 수요가 늘어나 맥주 제조업체 각사의 판매 경쟁이 격화되었다. 그 당시 현지 홋카이도를 중심으로 판로 확대를 도모하고 있었던 삿포로 맥주 주식회사는 맥주 매출이 홋카이도의 경기에 좌우되는 불안정한 상황에 있었다. 그러한 상황을 극복하기 위해 1899년 도쿄에 공장을 건설하기로 결의. 1903년 도쿄 공장이 완성되었다. 홋카이도의 한 기업이었던 삿포로 맥주가 도쿄에 진출해 업계에서 처음으로 2공장 체제가 시작되었다.



▲ 도쿄 공장

» 09 02 대일본 맥주 주식회사 설립

삿포로 맥주 도쿄 공장의 가동과 더불어 도쿄 시장에서 압도적인 인기를 누리고 있었던 일본 맥주의 '에비스 맥주'가 큰 타격을 받았다. 일본 맥주 사장 마코시 교헤이는 업계 재편성을 모색하여 1906년에 삿포로 맥주, 일본 맥주, 오사카 맥주의 3대 맥주회사가 합동하여 '대일본 맥주 주식회사'를 설립. 시종일관 3사 합동을 주도해 온 마코시가 초대 사장에 취임했다.



▲ 1907년 무렵 대일본 맥주 미인화 포스터

» 09 03 세계로 진출한 대일본 맥주 주식회사의 맥주

청일전쟁의 영향도 있어 1900년 무렵부터 일본산 맥주의 새로운 시장으로서 해외 지역이 주목받기 시작했다. 대만, 만주, 중국, 홍콩, 동남아 쪽으로 판로가 확대되어 맥주 회사의 수출 경쟁이 격화. 그 후 맥주 수출은 일시적으로 정체되지만, 1914년에 발발한 제1차 세계대전을 계기로 일본의 맥주 수출이 다시 확대. 대전의 영향으로 유럽에서 아시아 시장으로의 맥주 수출이 중단되었기 때문이었다.

» 09 04 청량 음료수 발매

1909년, 대일본 맥주 주식회사는 일본의 맥주회사로서는 처음으로 청량 음료수 "시트론"을 발매했다. 마코시 교헤이가 해외 시찰 때 구미에서는 맥주회사가 청량 음료수를 제조한다는 사실을 알고 발매한 것이다.



◀ 1909년에 발매된 청량 음료수 "시트론"

10

1956- 삿포로 맥주의 부활

새 브랜드 "닛폰 맥주" 발매.
그러나 "삿포로"를 찾는 목소리가 갈수록 높아졌다.



"윈헨 삿포로 밀워키" 포스터(1958)

세계 맥주의 본고장을 세계지도에 도안화한 광고와 캐치프레이즈는 아직 자유로운 해외 도항이 허가되어 있지 않은 시대에는 참신하고 설득력이 있어 큰 반향을 불러일으켰다.

» 10 01 상표가 사라진 시대

1937년을 기점으로 일본경제는 급속히 전쟁 무드가 강해진다. 물자의 군수 우선 사용 등에 따라 물자 부족이 심각해진다. 맥주도 공정가격이 정해져, 1940년에는 배급제가 개시되었다. 그 3년 후 모든 맥주회사의 브랜드별 라벨은 폐지되기에 이르렀다.



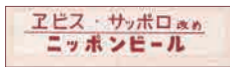
▲ 브랜드 이름이 지워진 라벨



▲ 1947년 8월, 대체식량 배급 개시. 쌀 대신 맥주를 받는 주부.

» 10 02 신생 '일본 맥주'의 출범

제2차 세계대전 종전 후 1949년 9월, 대일본 맥주는 과도경제력 집중배제법의 적용을 받아 일본 맥주(나중의 삿포로 맥주)와 아사히 맥주의 2개 회사로 분할되었다. 일본 맥주는 "삿포로"와 "에비스" 상표를 계승. 그러나 이 상표들은 채용되지 않았고, 새롭게 "닛폰 맥주"로 시작했다.



▲ "닛폰 맥주"의 라벨



▲ 맥주는 전후 부흥의 일본을 상징하는 인기 상품이었다.

» 10 03 홋카이도에서 "삿포로 맥주" 부활!

수많은 맥주 애호가들로부터 "삿포로 맥주"를 찾는 목소리가 끊이지 않았고, 1956년에는 그 요청에 부응해 우선 발상지 홋카이도에서 삿포로 맥주를 부활시켰다. 그 이듬해에는 전국에서 부활 판매. 그리고 1964년 1월 회사명도 삿포로 맥주 주식회사로 바꿨다.



▲ 홋카이도 부활 라벨 (1956)



▲ 회사명도 '삿포로 맥주 주식회사'로 변경 (1964)

▲ 전국에서 부활 발매한 삿포로 맥주(1957)

11

1977- 생맥주 시대를 개척하다

생맥주의 맛을 간편하게 맛볼 수 있는 "삿포로 빈나마"를 발매.
큰 인기를 누렸다.



삿포로 생맥주의 변천

(왼쪽에서부터)

1957년 "삿포로 병생맥주"

1977년 "삿포로 빈나마"

1989년 "삿포로<생> 구로라벨"

1997년~ "삿포로 생맥주 구로라벨"

» 11 01 열처리 맥주에서 생맥주로

일본에서는 1975년 무렵까지 열처리 맥주 주류의 시대가 오랫동안 계속되었다. 한편, 삿포로 맥주의 통생맥주는 삿포로 라이온 등 비어 홀에서의 실적이 있고, '생맥주'는 삿포로가 맛있다는 평판을 얻고 있었다. 따라서 삿포로 맥주 기술진은 연구를 거듭해 생맥주의 맛을 그대로 병에 담는 기술 개발에 성공. 1977년에 "삿포로 빈나마"를 전국 발매했다.



▲ 1977년에 "삿포로 빈나마"가 발매되자 '빈나마 당(병생맥주 애호가)'이라는 말도 생길 만큼의 사랑을 받았다.



▲ 빈나마의 루트는 1957년에 발매한 "삿포로 병생맥주". 도심부에서는 점차 매출이 둔화되어 가고 있는 한편, 난방이 보급된 홋카이도에서는 큰 호평을 받았다. 홋카이도에 일찌감치 생맥주가 정착했다. 그래서 "홋카이도에는 맛있는 생맥주가 있다!"라는 입소문이 일본 전국으로 퍼졌다.

» 11 02 이름을 만들어 준 사람은 고객님, 삿포로 생맥주 구로라벨

"삿포로 빈나마"는 깔끔한 맛이 호평을 받아 크게 히트했다. 발매 초기부터 정식 이름이 아니라 라벨이 검다는 점에서 고객님으로부터 "구로라벨"이라는 애칭으로 사랑받았으며, 그 이름이 많은 맥주 애호가 사이로 침투했다. 그래서 1989년에 정식 브랜드 이름을 애칭이었던 구로라벨로 개명. 구로라벨은 고객님께서 이름을 지어 주신 맥주이다.



▲ 1989년 "삿포로<생> 구로라벨"로 개명했다 (350ml 캔/큰병 633ml)

미국에서 일본산 맥주 No.1



1980년 가을, 로스앤젤레스에서 신규 개점한 한 초밥 바에 삿포로 빈나마 '큰병' 10상자가 배달됐다. 일반적으로 미국에서는 맥주를 '작은병'으로 제공하기 때문에 배 이상의 용량이 든 큰병은 매우 이색적이었다. 난처했던 점주가 조심스레 큰병의 '빈나마'를 제공하자 의외로 큰 호평을 받았다. 꾸준히 매출을 늘려 1985년에는 드디어 미국에서의 일본산 맥주 시장 점유율 제1위에 올랐다.



12

계승되는 좋은 물건 만들기

좋은 보리, 양질의 홉.

샷포로 맥주가 원료의 품질을 중시하는 자세는 개척사가 원점이다.



빛과 물과 바람.
풍요로운 대지에 맥주 보리가 결실의 시간을 맞이한다.
여름, 맥주맛이 가장 좋은 시기.



여름이 끝날 무렵 홉이 귀여운 꽃을 피운다.
구화. 맥주의 영혼이라고도 한다.

8월 홋카이도 가미후라노초

» 12 01 개척사 시대의 원료 만들기

개척사가 시작한 맥주 사업은 권농과 식산흥업을 목적으로 하고 있었다. 그래서 개척사 사업의 종합 프로듀서인 케프론 등의 초빙 외국인들의 도움을 받아 홋카이도산 원료로 맥주를 만드는 것이 큰 사명 중의 하나였다.



▲ 1881년 무렵, 증설 후의 개척사 맥주 양조장
홋카이도대학 부속도서관 소장

» 12 02 맥주 원료가 되는 '보리'와 '홉'

원료가 되는 보리와 홉은 맥주 "맛"의 근원. 전분과 단백질을 함께 지닌 '보리'와 맥주에 씹쓸한 맛과 상쾌한 향을 만들어 주는 '홉'으로부터 맛있는 맥주가 탄생한다.



» 12 03 지금도 계승되는, 원료를 엄선하는 자세

"좋은 원료가 좋은 품질의 맥주를 만든다"는 신념으로 개척사 맥주 양조장의 창업 이전부터 홋카이도에서 보리와 홉의 시험재배를 시작. 그 개척사 정신을 계승한 샷포로 맥주는 세계적으로도 보기 드문 보리와 홉 양쪽 모두를 '육종'하고 있는 맥주회사가 되었다.

