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.