中国のワイン醸造と合併事業

日本企業の海外活動が盛んである。正確な情報の欠如から、海外となると国情の相異に伴い、予期せぬ事態に遭遇し、それなりの苦勞や対価が伴う。

本稿では中国との合併事業において、今日的確立をみた筆者に、合併の動機や成功に至るまでの体験等を中心に報告いただいた。中国における希少データとしてまことに興味ある内容である。

塚 本 俊 彦

漢詩にみる中国ワイン史

私が推測するに、中国における葡萄酒醸造の始めは前漢の武帝年間、「西域地方大月氏国に使し不幸匈奴に捕えられ苦節十年九死に一生を得て帰国した張騫が葡萄を持ち帰った時にその製法が伝った」と思っている。史記大宛伝によると、「大宛国では葡萄酒を造り富人は酒を蔵して萬余石もあり久しいものは数十年に至る。」と云うし、唐書には「蒲桃酒は西域にあり前代にも貢献する者があったが、太宗が高昌国を破るに及び馬乳蒲桃の実を苑中に植え同時にその酒を得、その酒が出来ると緑色芳香酷烈で長安の人は始めて其の味を知った。」と書いている。葡萄酒に関する詩は唐の七言絶句第一の絶唱として古今に名を留める王翰の涼州詞や*1、李白の襄陽の歌*2にもある通り、同時代にはかなりの量が造られ、辺境の地を含め大衆にも飲まれていた形跡がある。その後の宋元明清の頃になると葡萄酒は衰退したと思われる。ただ確言できる事は、少なくとも葡萄酒醸造に関しては我が国よりも大先輩であるということである。

合併の動機と背景

さて、現在の中国はどうであろうか。現況を考察して

*1 註

涼州詞	王 翰
葡萄美酒夜光杯	欲飲琵琶馬上催
醉臥沙場君莫笑	古來征戰幾人回

*2

襄陽歌	李 白
前詩略	
百年三萬六千日	一日須傾三百杯
遙看漢水鴨頭綠	恰似葡萄初醱醅
此江若變作春酒	壘麴便築糟邱臺
千金駿馬換小妾	笑坐雕鞍歌落梅
車傍側挂一壺酒	鳳笙龍管行相催
以下略	

見よう。私の(株)甲州園は1985年以降中国政府より葡萄酒製造合併事業正式許可日本唯一の会社である。私が中国とワインの合併事業を始めたのは次の動機による。我が国のワインの消費量は、1980年以来年々増加して、現在国産外国産合せて既に90,000kl程度に達している。しかし、このうち純国産葡萄生果を原料として醸造されている純日本産の量は、約12,000kl強ではないかと思われる。換言すれば、ワイン全消費量とこの差額が輸入濃縮果汁より醸酵されたもの及び輸入バルクワイン、輸入瓶詰ワインである。日本の葡萄栽培面積は一定で、生産量が今後の需要に応じて飛躍的に増大する見込みが全くない以上、どうしても輸入に頼らざるを得ないであろう。私の(株)甲州園も自社のブランド物を出すためには、種々の経費を捻出するためにも、下請けやバルクワインの販売を手懸けしなければならない。現在年間1,200~2,000klの間で醸造はしているが、他の国内ワインメーカーの国内産原料の需要関係により、栽培農家も甲州種に関してはとみに販売価格を上げてきて、また良品質のもの的大量一括購入が以前より極めて困難になって来ているのも事実である。大蔵省の統計月報によると、海外からのバルクワインの輸入量も年々増加している。その原因は輸入コストが低いことが絶対的条件となっている。しかし、これ等ワイン生産地より輸出され、日本に到着する長期輸送期間中赤道を通過する船上で日照による高温のため、かなり酒質が劣化する事も事実であると言うことを聞くに及び、私が平素格別御世話になっている大手ワインメーカーの方々へ、御恩返しの意味も込め自分の手で品質優良のコストの低いワインの生産が外国で出来ないものかと考えていた次第であった。丁度1978年、所用でフランスに行った時、飛行機内で見た英字新聞の記事にフランスの酒造会社と中国の天津市がワインの合併事業を開始することで契約に調印をした

Jointventure Company Wine Making in China
Toshihiko TSUKAMOTO (China and Japan Frieindship Winery)

ことを知り、大変驚くと共に、自分も中国でこの様な事業を興せないものかと考えた次第であった*3。

今日迄品質優秀な国産ワインを造るべく永年努力して来ていた私であるが、戦前から中国の青島で割合品質の良い葡萄酒が産出されていたと言う事を外交官であった父より聞いて居たので、天津でもワインが造られるのかと感心すると同時に、フランスに先を越されたと言う残念な気持がしたことも事実であった。その後 1980 年、再度訪佛した際、再び機内の新聞で中佛合併事業の成功を知り、それ等製品が既に市場に出て一般消費者の好評を得ている由、私もその製品内容を知りたく思い八方手を尽した結果、遂に香港より 750 ml×12 本 1 箱空輸輸入に成功し、早速分折と咽酒をした。「王朝牌」「DYNASTY」がそれであった。私見では、その白ワインはやや甘口で造りは奇麗であるが、酒質自体は決して Top Quality ではなく、風味も不足気味で、すぐ飲み飽きのする酒で、日本国産の私共 CHATEAU LUMIERE の方が数段品質が優っていることを知り、寧ろ安堵の念を禁じ得なかった。

その後私は天津以外の中国各地の葡萄酒醸造地の所在を丹念に調べ、多数の中国産ワインの入手に努力した*4。しかし、それ等のすべてと言って良いくらい醗酵状態が極めて劣り、加糖によるベタ甘さが嫌に舌に残る物で、口にするのを躊躇するようなものであった。その当時の日本は現在より外国為替相場の力が非常に弱く、米国ドルの威力の前に為替相場の変動に一喜一憂の状態を繰り返していたように思う。外聞によれば大手ワインメーカーもバルクワインの輸入にあたり決済日の為替相場の変動と輸送航海中の品質劣化に相当悩まされていたとのこと、冒険とは思ったが私も醸造技術を駆使して、もし中国でワイン造りが出来たらと思い、大きな醸造会社のある都市の人民政府に葡萄酒醸造技術提携方を申し入れた次第であった。

合併への条件と提携

勿論私は葡萄酒醸造に当り絶対不可欠の条件を考え出

*3 フランスのコニャックの著名な REMYMARTIN 社と天津市の天津葡萄酒醸酒会社との合併会社、投資比率：佛国 32%、中国 68%、中国名：中法葡萄酒合資公司、商品名：王朝牌 Dynasty

*4 北京葡萄酒 イタリアーと合併
北京東葡萄酒 ドイツ、ピーロート社
長城葡萄酒
通化葡萄酒
遼寧葡萄酒
青島華東葡萄酒釀酒有限公司 オーストラリア PARRY PACIFIC Ltd. と合併

し、合併事業を開始するからには、失敗は(株)甲州園の廃業を意味する上からも調査には極めて慎重を期し、どの様な小さな危険も見逃がさないよう努めたことは事実である。

それ等は即ち以下の通りに要約できる。

(1) 葡萄酒合併事業を興す都市が中国国内においては近代的な都市で、対日感情が最も良く、治安の良い都市であること。

(2) 交通、通信、エネルギー（電気、水道、燃料の供給が潤沢）等が便利良好な場所。

(3) 合併事業に取組む相手側も、一応ある程度の醸造設備を有し、我々の本格的工場が完成するまでの間、醸造に相手の工場設備等が借用できること。

(4) 醸造技術に関しては、私の醗酵技術を充分に理解し、中国人技術者、職員とも常に日本側の行動に協力を惜しまない人材を派遣してくれること、又それ等職員の教育程度が高く、労働意欲が極めて旺盛且つ強い責任感を持つこと。

(5) 醸造に必要な物資の供給及び補給が極めてスムーズに行く大都市か、又はこれに次ぐ都市。港湾都市が最適。

(6) 醸造用原料葡萄の品種が純欧州系葡萄、Vitis vinifera 種を栽培し、フランス、ドイツの銘醸地並みの品質の原料大量入手が常に保証されるところ。

(7) 葡萄の栽培が科学的計画的に行われ、原料生産コストが東欧、中近東、南米等と比較して同等か又は同等それ以下まで引き下げられ、品質優良且つ大量入手可能な地方。

(8) 収穫時の長雨、颱風等の影響が全くないか、毎年殆んど影響を受けない地方。

(9) 製造された製品（バルク、瓶詰を含む）の輸送に当っては、特に港湾設備の完備しているところ。

(10) 合併企業運営上、特に留意すべきは対外経済開放特別区の指定都市で、且つ外資企業に税制上の優遇措置を講じてくれるところ（中国には現在 14 都市が認められている）。

以上を念頭に置き、最終的に 5 都市ほどに絞り込んだ。その結果、青島、北京、通化、天津、遼寧（大連）の諸都市に前述の通り手紙を送った。しかし、約一年経っても梨の礫であった。ただ、人間の運命は分らないもので、1982 年 10 月下旬、中国の機械工業部長張懷忠先生が日本の包装用の諸設備購入の目的で来日された際、颱風の被害によりまだ中央高速道路が半分不通にもかかわらず、片道 5 時間も費し山梨の(株)甲州園の老朽工場を視察に多数の随員を従え来社され、私共企業の酒質の優秀性を其処で知られ、又、幾多の質問を受けた。そし

て、文革後の中国の速やかな現代化のために、私共の醸酵技術と品質管理技術を活用して欲しいとの要望をされ、特に(株)甲州園独得の極低温醸酵法を用いた製品や西欧の著名な国際ワイン品評会に最高の成績で金メダルを獲得したワインを啗かれたのであった。特に私共の大きな醸酵タンク内で極低温醸酵中のモロミをお見せし、その管理技術を説明し、私のこれ等技術が中国の現代化に少しでも役立つ事の本心も披瀝した次第である。張先生も私の誠心を十分に理解し、合弁事業の可能性につき力を貸して下さる事を約束して下さい。翌年1月11日渡中、上海、青島經由で烟台市に入り、帰路は済南、北京經由で帰国した。青島は戦前から青島葡萄酒の名が夙に有名であったが、後に分った事であるが、世界的に名を知られていた酒は、現在の青島葡萄酒ではなく、私共が目下合弁事業をしている提携先の張裕醸酒会社の製品である旨、烟台で説明強調された。現在の青島葡萄酒は当時社長に当る中国人經理の説明によると約 18,000kl との事で、赤白の辛口葡萄酒がともにあり、酒質は野生酵母から来る異味異臭が極めて強く感じられ、中国最初の啤酒に度胆を抜かれたのが実状であった。品質管理等につき中国は計画経済の国だから、統計の事績がすべて完備していると思ったが皆無であった。記帳、記録も全く不備であった。

ブドウ栽培と品種

山東省には現在大小とりまぜて約 54 の葡萄酒醸造公司

があるとのことで、特に大きな醸造会社は烟台市の張裕葡萄酒公司であり、これには現在以下 5 葡萄酒公司が 87 年集團組織に編入され、招遠分公司、蓬萊分公司、龍口分公司、福山分公司、それに烟台香檳酒行(シャンパン会社)、これに前述の青島葡萄酒公司が次に大きい。私共のパートナーの実名は中国烟台張裕集團總公司であり、この葡萄酒会社が集團形態をとるまでも、中国第一の生産量と最古の歴史を誇っていた。

創立は 1892 年華僑の大財閥張弼士がワイン会社を興し、製造技師には当時清朝にオーストリーより派遣された領事を高給で迎え、酒造はドイツ風の醸造によったとの事で、1904 年と 1915 年に、未だ米国より独立していなかったパナマの万国博覧会に、金獎白蘭地(ブランデー)、紅葡萄酒(赤辛口ワイン)、味美思(ベルモット)、雷司令乾白葡萄酒(リースリング、辛口白ワイン)の 4 点を出品し、4 点が金賞を獲得した事が記録として残っている。

現在、山東省のワイン産業は 1988 年 11 月に聞いたところ、本当に極く一部を除いて技術的問題につき当り、大変な問題を抱えているようだ。葡萄の大栽培地は主として山東省の烟台地区であり、総生産量は 1987 年度一説によれば 35 万トン~38 万トンと伝えられる。烟台地区、厳密に言うと烟台市区は、昨年までは旧烟台市ほか、かつての威海衛で知られる威海市以下 12 の県に分かれている。簡単に説明すれば中国山東半島の東端、北緯 36 度 16 分で同 38 度 24 分、東経 119 度 33 分~

同 122 度 42 分の間にあり、北東南と三方を海に囲まれており、烟台市は二区、芝罘区と福山区に分けられ、他に威海市（1988 年、南朝鮮との国交回復を控え行政区独立）、他 12 県、総面積 18,932 km²、人口 815 万人、そのうち中烟台市は 834 km²、人口 70 万人、威海市 398 km²、人口 22 万人を擁する地区であり、又烟台港、威海港とも天下に聞えた天然の良港で知られている。資源は地下資源とも中国有数に多種豊富であり、石油、石炭とも極めて良質多量に産出する他、金剛石、鉄鋼鉛等 37 種、海産物は蝦、海参、鮑、帆立貝の養殖が大々的に成功している。海産物は烟台市（地区を指す）全国の 1/10、蝦に関しては 1/3、落花生は省生産の 1/2、全国の 1/6、果実は全国生産の 1/5 の多きに達している。金に関しては全国の 1/4 の産出量を誇る。

12 の県のうち私自身が葡萄の栽培地区を廻ってみたところは、東から栄城、文登、威海市、牟平、烟台市の芝罘区、福山区、日本にとって忘れることの出来ない遣唐使*5、遣唐使で知られる蓬萊（とりわけ紀元 754 年鑑真は失明後日本渡航に何度も失敗したのにもかかわらず、最後に出港、日本渡来に成功した港町）、黄県、招遠、掖県は最近とみに葡萄の栽培が盛んである。品種は生食、醸造専用種ともで、米国系品種（*vitis labrusca* 種）は殆んど見かけない。栽培品種はおしなべて党の方針に左右され易く、誰か中心の人物が決定すれば、人民公社の栽培品種は統一になるようだ。しかし、最近是我的の助言や 1988 年 6 月 15 日東洋で初めて開催された O. I. V.*6 の総会で、西欧関係者の助言から醸造品種の適正化が進み、優良品種の改植が進みつつある。

白葡萄酒品種に関しては、東欧より導入された白羽（リカジテリ）が 2～3 年前迄は全白色種の 75% 位であった。しかし、現在はセミヨン、ソーヴィニヨンブラン、シャルドネ、ピノーブラン、ピノーグリ、リースリング（独、伊）、アリゴテ等で、赤色種は葡萄総生産量の 30% 位と言われている。即ち、蛇龍珠（カベルネ、ソーヴィニオン）、メルロー、カベルネ、フラン、ピノーノール、法国蘭（フランスよりの導入種、実名不明）、カリニアン、これ以外に中国で品種改良された品種で、北醇（赤）、烟台張裕 13 号、同 14 号（着色品種）、白雅（白

大粒）、日本より導入のベリー A、アリカント A、食用品種としては巨峰、在来種の龍眼種等多種にわたっている。ただ、龍眼種は 1983 年を最後として急激に減反している。

品種別で高品質のものが作られているのは牟平県で、リースリング種は 1988 年度は糖度平均 22° のものが約 20 トン程収穫でき、26° のものが 15 トン程収穫された。ただ、今迄の中国は質より量の傾向が圧倒的に幅をきかせていた。収穫量が一番多い招遠、掖県地区のカリニアン種の如きは、1987 年当時 1ha 当り 60 トンの記録を持っていると得意気に話していた共産党の幹部がいたが、私は量より質の概念を理解させるために、1983 年より今日まで飽きずに教えている。幸いにも前述の通り牟平県の農業人民公社幹部は、ワインの品質を合弁会社との他の中国側の製造した品質を比較し、酒質の良否の理解ができてから摘房、摘果を励行し前述の成果を上げてくれた。勿論糖度取り引きを励行するようになり、報奨金制度の導入により結果的に収穫量が減っても、収入金額が前年度よりかなり増えたことにより、来年度はもっと、この方法を徹底するとの変化を見せてきた。

土壌は牟平県では石灰岩の多い瓦礫地帯にリースリング種が多く栽培されており、その地続きにシャルドネ種がある。栽培方法は葡萄園の両端に 40 cm 四方位、高さ 4 m 位の御影石柱を立て、これに 4～6 番線を真横に 5～7 本位張ってある。途中も 20 cm 4 方の御影石の柱を立て、葡萄樹の間隔は密植のところで 3 m、それ以外でも 4、5 m 位が平均ではないだろうか。一本の木から親蔓を左右一本づつとり、それから各々 5～7 本位枝が伸びて、その枝に果実が着くようになっている。この方法は明らかにフランス、ドイツ方式ではなく、東欧のブルガリアの方式だと云うことを聞いた。消毒は平均年 4 回、ボルドー液です。20 回近い日本から比較すると、年間降雨量 400 mm～最大 700 mm 以下であれば充分納得できる。前述の通り過去には摘果摘房等一切せず、一本の木に実が着くだけ着かせた結果、1ha 当り無色のカリニアンが 60 トンも収穫できたことと云うことで、ただ品質の無関心さに恐れ入るだけである。現在は 1ha 当り大体 15 トン～18 トン、それでも（株）甲州園の自園の農場の 1ha 当りカベルネ 6 トンから比較すれば、何をか言わんやである。それ故張裕醸酒会社の葡萄果汁糖度は少ない時には平均 10° 位の時も多々あるそうだが、我々中日友誼葡萄酒有限公司では、委託栽培の普及と報奨金制度の採用によりシャルドネ種の平均糖度は 19°～20° であり、総酸度は酒石酸換算 0.680～0.766 位である。おしなべて合弁会社に入荷する葡萄は、中国側の人事刷新以来非常に良くなった。

*5 日中国交の歴史を辿ると、AD 58、倭奴国、後漢に使者を送る事が漢書に記されている。又 AD 238、邪馬台国の女王卑弥呼魏に使節を送る。AD 413、和王譚、東晋に使節派遣。AD 607、には小野妹子、遣隋使として渡航、遣唐使が始めて、AD 630 又は 631 年に今の蓬萊に上陸した歴史的記録がある。

*6 在、パリ Office International de la Vigne et de Vin.（世界葡萄、葡萄酒機構）

ちなみに 1988 年度の仕込時果汁の平均リースリング：最高糖度 26°, 最低糖度 20°, 総酸 0.662,

シャルドネ：糖度 21.7 (最高), 18.4 (最低), 平均 19.6, 総酸平均 0.742,

カベルネソーヴィニヨン：糖度 20.6, 最高 18.2, 最低平均 19.6, 総酸平均 0.738 であった。

ただ赤色種の場合、緯度の関係からか、アンジュー地方のカベルネのように一般的に色調が下り易い。これは今後栽培にももう少し十分な研究をすべきであろう。極端なまでの密植を避け、反当りの収量をあと 30% 減ずることにより、かなり高品質の葡萄の収穫を期待できと思う。

環境整備と技術革新

私が 1983 年 1 月に青島、烟台、北京の各醸造工場を視察して、まず一般の日本人では想像できないくらい広い敷地の中に煉瓦造りの堂々たる威容を誇る工場群が建っているのが常である。日本では特に重要でない工場部分に関しては鉄骨スレートが常識であるが、壁の部分は全部丹念に一つ一つ煉瓦を積んである。その手間や人件費は日本人が想像したら気が遠くなるくらいである。地下室付き 3, 4 階建てが共通で、諸機械類も私が見ても羨しいくらい立派な西欧製のものが完備していた。工場内の採光は日本と比較して余り良くない上に、床面は殆んど勾配がないので^{*7}、タンクやその他を洗浄した排水が常に流れ切れず、又排水溝も日本の工場であれば取り外しが簡単な鉄蓋が上にかかっている、毎日排水溝の掃除が出来るようになっているのが普通であるが、中国では床に何箇所か排水流入口があるだけで、悪臭が工場内に充満している。私共合弁契約締結の間、色々技術導入の面で当時の張裕葡萄酒公司の高級幹部職員と交渉をして痛感したことは、異口同音に最新の設備と最高の技術を中国側は目下必要としていると、日本側からの最高投資条件を要求された。特筆すべきは上記公司には附属研究所があり、ガスクロ、原子吸光計その他、私共甲州園が当時も現在もないような垂涎の分析諸機器を所有していると、豪語され驚かされた。しかし、我々は 1984~1985 年、冷凍機を日本側が必死に整備し、日本から派遣した新潟、否日本稀有の実力者名杜氏、柳沢文太郎の涙ぐましい努力により、ある醸酵モロミは 10°C~12°C の温度を保持した実績を中国側が確認し、なかでも日本側の醸造した製品が、EC の国際ワインコンテストで金賞受賞を知るに及び、低温醸酵の重要性を認識し直した

ように、1987 年に急拠冷却設備の大増設を行ったのである。

ついでに中国の原価計算につき一寸触れてみたい。日中合弁事業契約書の中で、我々は国際的に承認されている会計調理及び処理方法の採用を義務づけた。しかし、中国側はあくまでも中国式原価計算方式を踏襲させた。これは即ち全部出費された金銭、又、換言すれば 1 会計年度 (1 月 1 日~12 月 31 日) の間の中国側幹部、事務職、運転手、通訳の給与と交通費や宴会費用、通信費、維持費、雑費等を葡萄酒の製造原価に繰り入れることが中国の会計法の規則で、且つ 12 月末日が決算日であっても、翌年の 9 月迄に日本へ出荷されるバルクワインの製造原価には、それ等に出費されると予想される給料その他銀行借入金利を加算したものが、正確な製造原価であると主張した事実で、同様に他の中国進出企業は、このような難題を何処でも経験しているようである。

1988 年度に我々の合弁公司は、中国側副社長が交替し、頭脳明晰仕事の実行力ある親日家で協力的な人物に変わった。その結果、生産計画 105% を達成した。天候にも恵まれ、シャルドネ、白羽等の平均糖度は 19.6~21.0 リースリングは前述の通り最高平均 26.0 であった。

丁度こゝに 1988 酒造年の中日友誼葡萄酒有限公司のワインの平均分析値があるので張裕葡萄酒醸造公司のと比較していただきたい。

シャルドネ種：比重 0.995, 酒精分 v/v (20/20) 12.4, 総酸 0.720 (酒石酸換算), 揮発酸 0.032, 糖分 0.25, 以上 100 cc 中 g

リースリング：比重 1.005, 酒精分 v/v (20/20) 11.4, 総酸 0.684, 揮発酸 0.036, 糖分 5.2

カベルネ：比重 0.994, 酒精分 v/v (20/20) 11.8, 総酸 0.720, 揮発酸 0.039, 糖分 0.7, 以上 100 cc 中 g

これ等は日本側の徹底した品質管理が守り続けられればきっと良い葡萄酒になると思う。

偶然、相手側の新酒も酒質を見る機会があったので付記する。既にバクテリアによる混濁が認められ異臭があった。

白羽：比重 0.996, 酒精分 v/v (20/20) 11.2, 総酸 0.798, 揮発酸 0.083, 糖分 0.6, 以上 100 cc 中 g

リースリング：比重 0.995, 酒精分 v/v (20/20) 10.8, 総酸 0.792, 揮発酸 0.078, 糖分 0.6, 以上 100 cc 中 g

カベルネ (蛇龍珠)：比重 0.996, 酒精分 v/v (20/20) 11.0, 総酸 0.772, 揮発酸 0.084, 糖分 0.79 以上 100 cc 中 g

数字の上から酒質は読者の方々には判断し難いと思うが、合弁会社のもの意外は総じて野生酵母増殖の結果からか、赤ワインには特にダイアセチル臭が強いのが共通、

^{*7} 床の勾配は殆んどどの工場は 1m で 1cm 以下の勾配しかない。又下水の勾配も極めて緩かでゴミや汚物がたまりやすい。

又白ワインは風味・喉越しとも良くない。後味も薄い上に悪いのはほとんどの、つまり原料の品質と破碎時のSO₂の処理が大事と言えるのではないかと思う。又恐らく東洋一の大きな遠心分離機を所有していながら、醸事前処理も一切していないと十分想像される。又新酒でありながら酸化も相当に進行しているのを認めた。

課題の二、三

私共中日友誼葡萄酒有限公司の製品と中国各地で産出される葡萄酒の品質につき優劣を論ずるつもりはないが、今後彼等に求められる課題を要約すれば下述のようになるであろう。

- (1) 企業運営に当る高級経営幹部の経営管理感覚の思想改善
 - (イ) 品質管理における日本式合理的記帳方式の採用,
 - (ロ) 容器検定の徹底,
 - (ハ) 分析の迅速性と正確性,
 - (ニ) 従業員相互間の協力と責任体制の確立
- (2) 労務管理運営の改善
 - (イ) すぐれた人材の募集,
 - (ロ) 職場職員責任制の導入と厳正公平な勤務評定とボーナス制度の採用,
 - (ハ) 職員の衛生観念の普及徹底,
 - (ニ) 機械設備使用に関し使用前後の検査補修手入れの徹底(中国では職工は殆んど機械の使用前後の手入れ補修等を閑視するので、特に使用中の故障が多い。)
- (3) 国際的に承認されている会計調理制度の緊急導入と改善
 - (イ) 原価計算, (ハ) 減価償却,
 - (ロ) 在庫管理, (ニ) 会計検査
- (4) 技術、製造特許、ノウハウ等の正当評価と導入時の契約遵守義務の励行
- (5) 契約義務の完全実施と励行、即ち品質と納期の厳守

私見であるが、以上の事柄を完全に改善励行、実施すれば近い将来山東省も中国全土もより以上発展し繁栄すると思ひ、私は中国で合弁事を遂行している者として日夜種々の改善に努力してきた。その効果がやっと最近でてき始めた。87年、88年と思ひ切った人事改革が中国政府の目に留り、参考消息と言う経済新聞に実名入りで全中国に私の経営管理方法が紹介され、この一月下旬に中国國務院は目下低迷を続けている中国々内の合弁事業をより活性化せしめ、又外資導入のためにもより以上良い環境を作り出すためにも私の意見を聞く事に決定した、と

先日、中国日本大使館の畠中公使より連絡をいただいた。

去来する恩師の助言

最後に、現在中国が公式に許可している唯一の葡萄酒合弁事業を開始するに際し、坂口謹一郎先生に御相談申し上げたところ、即座に「塚本君、君ならそれが仮令難事業であったとしてもきっと出来る。もし君が出来なければ日本人の誰も出来ないであろう。僕は君の成功を信じている。体に気をつけて日本の名誉をしっかりと守って下さい」とおっしゃられたことが昨日のように臉の底に焼きついている。そして丁度先生の傍におられたサントリーの佐治社長にも、「何か塚本君に苦難がある時には力を貸して助けて上げて下さい」と感謝身に余る御助言を賜った事である。その後約4年8ヶ月坂口先生に御無沙汰しっぱなしの失礼を重ね、昭和63年1月元旦御年賀に中国でのワイン製造の成功を御報告した際、僅か合弁開始2年目に世界ワインコンテストに金賞を受賞した事を殊の外お喜び下さった。そして色紙に有難い漢詩をお書き下さった。私は身の引き締る思いと同時に、その漢詩の御趣旨を拝し必ず早期実現を心に誓ったものである。

坂口先生の漢詩は次のようなものであった。

中国生葡萄 美果君以造 世界第一美酒 須開和飲会
九十一 叟 謹

また、その際先生の御下問に際し、私は唐の時代の葡萄酒製造技術が李白の詩、襄陽歌の一節にも示されている事をお答え申し上げ、私共中国合弁企業の葡萄酒が緑色に輝いていることも申し上げた。即ち、遙看漢水鴨頭綠、恰似葡萄初醱醅。品質の優秀な白葡萄酒は最初新酒の時は緑色を呈していることは現場の実務に携っておれば理解出来ることである。私は心より尊敬する坂口先生御夫妻の御健康を賀し、その時頂戴した漢詩の内容の御気持が早く成就することを心に堅く誓ってお宅を辞去した。

その結果はすぐきた。1988年8月25日竹下総理が中国訪問に際し、中国外交部はそれまで国賓、公賓の接待には天津市とフランスのレミーマルタン社合弁の王朝牌ワインを出していたが、中国外交部が酒質検査の結果遙かに我々合弁の方が酒質が優秀と判断して、前者と交替する榮に浴した。

丁度その時再びECのワインコンテストで金賞獲得の報が入り、中国の呉学謙前外相が特に立って竹下総理に日中友好の真の証としての我々中日合弁事業の成功と功績に錦上添花を添えると讃え乾杯したようであった。私の畏友、長谷川外務省アジア局長が御自身でわざわざ私の滞在していたホテルに電話を下されたことで、如何に一般の合弁事業が大変な中であって(株)甲州園が困難に耐えたか御理解頂ければ幸である。 <(株)甲州園>