

4. 赤レンガ建物

Handa Red Brick Building

1,066/1,000 words

- ①History of the Handa Red Brick Building / 半田赤レンガ建物の歴史
- ②Rivalry with the Big Four / 四大ビール会社との競争
- ③Kabuto Beer Advertising / カブトビールの広告戦略
- ④Red Bricks / 赤レンガ
- ⑤Vestiges of War / 戦争の痕跡
- ⑥Trolley Track / トロッコ

한다 아카렌가 건물의 역사

1898 년에 세워진 한다 아카렌가 건물(일본 근대 건축물 중 붉은 벽돌로 지어진 상징적인 건물)은 1943 년까지 가부토 맥주 양조장으로 운영되었습니다.

1887 년, 사케와 식초 양조업을 하던 4 대째 나카노 마타자에몬(1854~1895)은 주세 인상으로 사케 매출이 급감하며 위기를 맞았습니다. 이에 새로운 사업 기회를 모색하던 그는 조카인 모리타 젠페이(1863~1937)와 손을 잡고 맥주 양조 연구에 뛰어들었습니다. 첫 출하는 1889 년 5 월이었지만, 맥주가 본격적으로 판매되기 시작한 것은 1895 년 교토에서 열린 산업박람회에서 소개된 이후였습니다. 이러한 성공에 힘입어 마타자에몬과 젠페이는 1896 년 마루산 맥주 양조소를 설립했습니다.

이어 최신타 양조장을 건설하고자 일본 근대화 시기의 대표 건축가 중 한 명이었던 쓰마키 요리나카(1859~1916)에게 양조장 설계를 의뢰했습니다. 맥주 양조의 본고장인 독일에서 기계 엔지니어 프리드리히 포겔과 양조 기술자 요제프 본골을 초빙해 설비를 설치하고 직원들에게 양조 기술을 전수하게 했습니다. 전면 생산을 시작한 1898 년에는 ‘가부토 맥주’로 상품명을 바꾸었습니다. 가부토 맥주는 정통 독일 맥주의 풍미를 그대로 담아내어 국내외 박람회에서 수많은 상과 찬사를 받았습니다.

초창기의 성공에도 불구하고 맥주 매출은 점점 줄어들기 시작했고, 양조장은 1943 년에 문을 닫게 되었습니다. 이후 항공기를 보관하는 창고로 쓰였던 이 건물은 제 2 차 세계대전(1939~1945) 당시 공습을 피하지 못했습니다. 건물의 북쪽 벽면에 남은 커다란 총탄 흔적이 그 역사를 고스란히 보여주고 있습니다. 그 후 1994 년까지 이 건물은 식품공장으로 운영되었으나 1995 년, 건물의 철거가 시작되었습니다. 하지만 주민들이 이 역사적인 아카렌가 건물을 보존하자는 청원을 냈고, 이에 지방 정부가 건물을 사들여 철거가 중단되었습니다. 건물은 현지의 여러 보존 작업을 통해 점차 복원되고 다시 활성화되었습니다.

2005 년, 지타 맥주 양조장이 역사적 기록을 바탕으로 원조 가부토 맥주 양조법을 재현하는 과업을 맡게 되었습니다. 이 중 첫 번째 양조법은 오늘날 메이지 가부토 맥주라고 부르는데, 0℃에서 세 달간 숙성시키는 라거였습니다. 이 라거의 알코올 함량은 7%이며 붉은 기가 도는 갈색을 띠니다. 또한 풍부한 홉의 짭컌름한 맛과 단맛의 풍미가 조화를 이루어 정통 독일 맥주의 맛을 떠올리게 합니다. 두 번째 제조법은 다이쇼 가부토 맥주로, 알코올 함량이 5%인 깔끔한 앰버 라거입니다. 부드러운 목 넘김과 깔끔한 뒷맛, 향긋한 홉의 짭컌름함이 특징입니다.

2015 년, 보수를 마친 아카렌가 건물은 일반인들에게 박물관으로 공개되었습니다. 상설 전시는 아카렌가 건물과 가부토 맥주의 역사를 주로 다루며, 맥주병 디자인과 로고, 기타 광고물이 전시되어 있습니다. 영어 및 중국어 자막이 제공되는 영상을 통해 한다 아카렌가 건물을 중심으로 한 한다의 역사를 확인하실 수 있습니다. 카페에서는 현지 재료들로 만든 요리를 맛볼 수 있으며, 상점에서는 장류와 식품, 지타 지역의 다양한 특산품을 판매하고 있습니다. 메이지 가부토 맥주와 다이쇼 가부토 맥주도 상점과 카페에서 구매할 수 있습니다.

半田赤レンガ建物の歴史

半田赤レンガ建物は 1898 年に建設され、1943 年までカブトビールの醸造所として稼働していました。

1887 年、酒や酢の醸造業を営んでいた 4 代目・中埜又左衛門（1854-1895）は、酒税の増税による売上低迷を背景に新たな事業を模索し、甥の盛田善平（1863-1937）とともにビール醸

造の研究を始めました。1889 年 5 月に初出荷を行いました。販売が軌道に乗ったのは、1895 年に京都で開かれた内国勸業博覧会で注目を集めた後のことでした。この成功を受け、又左衛門と善平は 1896 年に丸三麦酒醸造所を設立します。

同社は最新鋭の醸造所を建設することを決め、日本の近代建築を代表する建築家・妻木頼黄（1859-1916）に設計を依頼しました。さらに、機械技師フリードリヒ・フォーゲルと醸造技師ヨーゼフ・ボンゴルをビール醸造の本場ドイツから招き、機械設備の導入と従業員への醸造技術指導を行わせました。1898 年に本格的な製造が始まると、製品名をカブトビールに改めました。ドイツビールの本格的な味わいが特徴で、国内外の博覧会で数々の賞や高い評価を受けました。

しかし、順調だったビールの人気は次第に陰りを見せ、醸造所は 1943 年に閉鎖となりました。その後、建物は航空機関連の倉庫として使われ、第二次世界大戦中には空襲で被害を受けました。戦後は食品工場として 1994 年まで使用されますが、1995 年に解体工事が開始されました。しかし市民たちが保存のための請願を行ったことを受け、半田市が建物を買収することを決定し解体は中止されました。

2005 年には、歴史資料をもとにカブトビールの味を復刻するため、知多麦酒がレシピの再現を委託されました。復刻ビールのひとつ明治カブトビールは、0℃で 3 か月熟成させたラガーで、アルコール度数 7%、赤褐色が特徴です。甘みとホップの豊かな苦味のバランスが良く、ドイツビールに近い味わいです。もう一つの大正カブトビールは、琥珀色のクリアなラガーで、アルコール度数は 5%。すっきりとした飲み口と爽やかなホップの苦味が魅力です。

2015 年、改修を経て半田赤レンガ建物は一般公開されました。常設展示では、建物やカブトビールの歴史を紹介し、瓶のデザインやロゴ、広告資料などを展示しています。英語・中国語字幕付きの映像では、赤レンガ建物を中心とした半田の歴史を紹介しています。カフェでは地元食材を使った料理を楽しめ、ショップでは発酵調味料や食品など知多地域の特産品を販売しています。明治・大正カブトビールもカフェとショップで購入できます。

4 대 맥주 양조장과의 경쟁

1890년대 후반 가부토 맥주는 도쿄의 에비스, 오사카의 아사히, 홋카이도의 삿포로, 요코하마의 기린에 이어 일본에서 다섯 번째로 큰 맥주 양조장이 되었습니다. 극심한 경쟁에 직면한 가부토 맥주는 입지를 확고히 하기 위해 독특한 전략을 택했습니다. 1895년 교토에서 열린 제 4회 전국산업박람회에서 게이샤가 눈에 띄는 빨간색 앞치마를 두른 채 맥주를 서빙하고 손님들을 즐겁게 해주는 전략으로 강렬한 인상을 남긴 것입니다. 1900년, 가부토 맥주는 도카이 지방의 나고야를 중심으로 최대 시장 점유율을 차지했으며 파리만국박람회에서 금메달을 수상하기도 했습니다. 1903년 오사카에서 열린 제 5회 전국산업박람회에는 무려 435만 명의 인파가 몰렸는데, 여기에서도 가부토 맥주는 호평을 받았습니다. 가부토 맥주는 1910년 나고야에서 열린 제 10회 간사이 부현 연합 박람회에서 아사히, 기린 맥주에 맞서 맥주 홀을 운영했습니다. 당시 맥주의 품질은 높게 평가받았으나, 안타깝게도 막대한 손실을 기록하고 말았습니다.

四大ビール会社との競争

1890년대半ばまでに、カブトビールは、東京のエビス、大阪のアサヒ、北海道のサッポロ、横浜のキリンに次ぐ、日本で五番目の規模を誇るビール会社に成長していました。強力な競合他社を前に、同社は独自の戦略で存在感の確立を図りました。1895年の第四回内国勸業博覧会（京都）では、華やかな赤い前掛けを身につけた芸妓を雇い、ビールの提供や来場者の接待を行わせるという演出で大きな注目を集めました。1900年には、カブトビールは名古屋を中心とする東海地方で最大のシェアを獲得し、パリ万国博覧会で金賞を受賞しています。1903年の第五回内国勸業博覧会（大阪）では、来場者 435 万人超を迎える中でカブトビールは好評を博しました。さらに 1910 年、名古屋で開催された第十回関西府県連合共進会では、アサヒやキリンのビアホールに対抗して自社のビアホールを出展しましたが、ビールの品質が高く評価された一方で、大きな赤字を抱える結果となりました。

가부토 맥주 광고

마루산 맥주 양조소는 주요 경쟁사인 에비스, 아사히, 삿포로, 기린에 맞서 입지를 확고히 하기 위해 광고비를 아끼지 않았으며, 화려하고 독특한 마케팅 전략을 사용했습니다. 맥주병 뚜껑 하나당 현재 가치로 약 30 엔 상당인 3 센을 돌려주는 캠페인은 일본에서 최초로 시행된 방식이었습니다. 광고 포스터에 20 세기 초 ‘일본 최고의 절세미인’으로 유명했던 게이샤, 만류(1894~1973)가 등장한 적도 있었습니다. 특수 인쇄된 봉투에 담겨 발송되었던 회사 서신은 홍보 수단 역할을 톡톡히 했습니다. 일본 전역의 여러 도시에 옥외 광고판을 설치하기도 했습니다. 한다 아카렌가 건물 앞에는 한때 나고야역 앞에 있었던 광고탑의 실물 크기 모형이 세워져 있고, 건물 내부에는 실물의 1/2 크기 모형이 전시되어 있습니다.

カブトビールの広告戦略

丸三麦酒は、エビス・アサヒ・サッポロ・キリンといった大手に対抗するため、派手で独創的な広告手法を惜しみなく投入しました。中でも「ビールの王冠 1 個で 3 銭（現在の約 30 円）に換金」というキャンペーンは、日本で初めての試みでした。また、同社の広告ポスターには、1900 年代初頭に「日本一の美人」と称えられた有名芸妓・萬龍（1894–1973）を起用しました。会社の郵便物には特別に印刷した封筒を使用し、これも宣伝媒体として活用していました。全国の主要都市に広告看板を設置し、かつて名古屋駅前にあった広告塔の原寸大レプリカが現在は半田赤レンガ建物の前に、1/2 スケールの縮小版が館内に展示されています。

아카렌가

한다 아카렌가 건물은 현지에서 생산된 벽돌 240 만 개를 사용하여 지어졌습니다. 이 벽돌을 한 줄로 나란히 놓으면 500km 가 넘으며, 이는 한다에서 히로시마까지의 거리에 맞먹는 길이입니다. 이 건물은 영국식 쌓기 방식으로 시공되었는데, 한 줄은 벽돌의 긴 면이 보이도록 쌓고 그 다음 줄은 벽돌의 짧은 면이 보이도록 쌓는 방식입니다. 이 방식을 통해 벽을 더 견고하게 만들 수 있습니다. 한편 일본에서 비교적 흔치 않은 플랑드르식 쌓기는 한 줄에 벽돌의 긴 면과 짧은 면을 번갈아 가며 쌓는 방식입니다. 이 방식은 미관상 더 아름답다고 여겨지나, 영국식만큼 견고하지 않아 대체로 작은 건축물을 지을 때만 사용되었습니다. 벽돌 벽면은 단열 효과와 맥주 양조에 필수적인 저온 유지를 위해 다섯 겹의 수직 구조로 설계되었습니다. 건물의 북쪽 출입구에서 노출된 단면을 볼 수 있습니다.

赤レンガ

半田赤レンガ建物は、地元で生産された約 240 万丁のレンガを使用して建てられました。これらのレンガを一行に並べると約 500 キロメートルに及び、半田から広島までのおおよその距離に相当します。レンガの積み方にはイギリス積みが採用され、レンガの長手が見える段と、小口が見える段を交互に積むことで、壁の強度を高めています。一方、同じ段の中で長手と小口を交互に並べるフランス積みは、日本ではあまり一般的ではありません。見た目が美しいとされる一方で強度が劣るため、小規模な建築物に使われることが多い工法です。壁は断熱性を確保し、ビール醸造に必要な低温を保つため、縦方向に 5 層構造で造られています。建物北口では、断面が露出したレンガ壁を実際に見ることができます。

전쟁이 남긴 흔적

제 2 차 세계대전(1939~1945) 후반부에 한다 아카렌가 건물은 나카지마 항공기의 식량 및 의류 창고로 사용되었는데, 이로 인해 공습의 대상이 되고 말았습니다. 1945 년 7 월 15 일, 아이들이 바깥에서 뛰놀던 오후 1 시경, 미군의 P-51 머스탱 전투폭격기가 이 건물을 공격했습니다. 폭격기가 어찌나 낮게 날았는지 훗날 아이들은 조종사의 표정을 볼 수 있을 정도였다고 증언했습니다. 건물 북쪽 벽면에는 여전히 기관총 난사로 인한 무수한 총탄 흔적이 남아 있습니다. 벽 표면에 박혔던 총알들은 현재 상설 전시에 진열되어 있습니다.

戦争の痕跡

第二次世界大戦（1939–1945）中、半田赤レンガ建物は中島飛行機の食糧・衣料品倉庫として使用されていました。そのため空襲の標的となり、1945 年 7 月 15 日午後 1 時頃、子どもたちが外で遊んでいた最中に、アメリカ軍の P-51 マスタング戦闘爆撃機による攻撃を受けました。飛行機は非常に低空で飛来し、子どもたちは後にパイロットの表情まで見えたと言っています。北側の外壁には、今もなお機銃掃射の跡が残っており、無数の弾痕が確認できます。壁の表面から回収された実物の P-51 弾は、常設展示で見ることができます。

운반차 선로

20 세기 초, 양조장과 한다역을 연결하는 전용 운반차 선로가 부설되었습니다. 길이 1.8m, 너비 1m 의 운반차로 맥주 48 병이 담긴 상자를 8 개에서 12 개가량 실어 나를 수 있었습니다. 운반차에 맥주를 실어, 내리막길을 따라 한다역 서쪽에 있는 가부토 맥주 창고까지 인력으로 밀어서 운반했습니다. 다시 양조장으로 돌아올 때는 빈 운반차에 식료품이나 생필품을 실어 오르막길을 따라 공장까지 밀고 올라갔습니다.

트로츠크

20 세기 초, 양조장과 한다역을 연결하는 전용 운반차 선로가 부설되었습니다. 길이 1.8m, 너비 1m 의 운반차로 맥주 48 병이 담긴 상자를 8 개에서 12 개가량 실어 나를 수 있었습니다. 운반차에 맥주를 실어, 내리막길을 따라 한다역 서쪽에 있는 가부토 맥주 창고까지 인력으로 밀어서 운반했습니다. 다시 양조장으로 돌아올 때는 빈 운반차에 식료품이나 생필품을 실어 오르막길을 따라 공장까지 밀고 올라갔습니다.
