

明治中期の青森市（青森町）における罐詰業

増田公寧¹⁾

Development of Canning Industry and Popularization of Canned Products in the Middle of the Meiji Period(Around the 1890's), in Aomori City, Aomori Prefecture, Northern Japan

MASUTA Kimiyasu

キーワード: 缶詰, 水産加工, 食生活

はじめに

本邦における罐詰製造は、民間では明治4年の松田雅典によるいわし油漬罐詰、官業としては明治10年の北海道開拓使によるさけ罐詰がその嚆矢であるといわれる。追って各地でも官・民による製造が始まる。本県では明治14年頃に試験的製造が行われているが²⁾、実態については明らかでない。明治20年代に入ると、弘前市で「河内屋罐詰工場」が明治25年に創業し、マルメロ罐詰を製造していたという記述³⁾や、八戸町（三戸郡）で工藤新助が明治24年に創業し⁴⁾、明治25年に水産罐詰等の製品に関する商標登録を申請した記録⁵⁾がある。その他、第四回内国博覧会（明治27年）、第二回水産博覧会（明治30年）などに県内業者からの水産罐詰の出品がみられる。しかし、これらの業者の詳細は不明である。記録の乏しい時代の罐詰業の実態について明らかにしていくことは、産業史はもとより、食糧保存や調理法、食事内容などに関する庶民生活への影響とその変化を捉える上でも意味がある。ここでは、明治20年代から30年初頭にかけての、青森市（町）における揺籃期の罐詰業について取り上げる。

問題

『青森市史』第五巻産業編（下）（昭和33年発行、以下『旧市史』）によると、「本市における缶詰業の濫觴は、明治三十五年十一月、岡本亀四郎が浪打に岡本缶詰工場（以下「岡本工場」、p.86 図5,6 参照）を設置し、果実類缶詰製造業を開始してからである」⁶⁾とされる。これが現在の定説⁷⁾である。目下のところ、岡本工場以前の青森市（町）の罐詰業について具体的に記した書物はなく、岡本工場が青森市（町）における罐詰業の嚆矢であるとする『旧市史』の記述は、現在も諸々の書物に引用され一般に流布している⁸⁾。

あらかじめ確認しておきたいことは、『旧市史』での用語の定義、つまり何をもって「罐詰業」とみなしているかである。同書には「明治十四年、広島において初めて民業としての缶詰業（傍線筆者）が興り、各種の製品が試験的に製品販売されたが、未だその技術幼稚にして且つ世間では缶詰なるものを知らず、極めて僅少の需要をみたに過ぎなかった」⁹⁾とあり、「技術幼稚にして」「試験的な」「僅少の需要」に応じた生産であっても「罐詰業」とみなしている。明治14年の広島における民業としての初の罐詰業についての具体的な言及はないので不明であるが、時期的に推測すれば逸見勝誠が脇隆景らと共同出資して設立した六氏園（野菜罐詰製造するも数ヶ月で解散）や、六氏園解散後に脇が逸見の援助のもとで開いた罐詰製造所を指すものと思われる¹⁰⁾。このことから、『旧市史』における「罐詰業」の語は、揺籃期の小規模な民業を排除するものでないと考えられる。

であるならば、岡本工場が青森市（青森町）における「罐詰業」の濫觴であるとする『旧市史』の記述は、適当でない可能性がある。岡本工場創業以前に存在したと考えられる市内（町内）の罐詰製造業者は複数あったとみられるからである。

1 青森町（青森市）における製造者

1. 1. カクヰ飯島商店（明治23年）

明治23(1890)年11月、青森町（現青森市）のカクヰ飯島商店が「鶏肉大和煮罐詰」を自社で製造し発売した。飯島商店は濱町39番戸にあり、青森港の棧橋の近くに位置していた。外国の軍艦が停泊した際に日用品を納入していた縁で乗組員から罐詰の製造方法を学び、明治23年夏に試製、同年11月に発売したとされる¹¹⁾。発売については、11月30日付『東奥日報』の本文でも報じられている。

この鶏肉罐詰は1個（1斤）25銭であった。当時の広告は、旅行への携行品あるいは見舞の品として最適である

1) 青森県立郷土館 学芸主査



図1『東奥日報』（明治23年11月30日広告）

と宣伝している（図1）¹²⁾。すなわち日常的に利用できるほど安価ではなかった¹³⁾。ちなみに「大和煮」は一説に明治14年（または17年）に前田道方によって考案されたもので「此味付法は其以前に於ても疾に他方にて行はれ居りしならんも大和煮なる名称は蓋前記前田の鴨缶詰に始まりしものゝ如し」¹⁴⁾と記されるようにカモ肉を砂糖醤油味酢で味付けした製品で、肉の臭みを抑える利点があった¹⁵⁾。カクメ飯島商店の製造した鶏肉罐詰が大和煮であったのは、未だ鳥獣肉を食べ慣れない人びとにも受け入れられる味付けであったからではないだろうか。鳥獣肉商への営業税の課税をめ

ぐっては、鳥獣肉が「滋養物」であり、「人々皆喰ふこともあるまじ」「菓種と彷彿たるもの」であるという見方が県会の議員から示されている（明治13年）¹⁶⁾。鳥獣肉の味は親しみのないものであったと考えられる。

1. 2. 仙台屋（明治26年）

明治26(1893)年、青森町（現青森市）の仙台屋が、「雲丹罐詰」を製造し販売した¹⁷⁾。仙台屋は濱町二丁目にあつて、清酒も販売していた。当時の広告に進物としての用途をうたっている（図2）。ウニ自体が高級食材であることを描いても罐詰はまだ日常的に食卓にのぼる商品ではなかったことが窺える。以下広告からの引用—「青湾名産 雲丹罐詰製造販売 清酒正宗瓶詰大販売所 青森市濱町二丁目（屋号）仙台屋 右うには外観最美中果極進物用御便利」¹⁸⁾。

ちなみに、時代は少し下るが、明治31年4月、青森市米町の岩谷和助は、台南県物産陳列所設立に際しウニ罐詰10個を寄贈し、台南県知事から感謝状を贈られている¹⁹⁾。岩谷は塗り物、煙草などを商う岩谷商店を経営していた²⁰⁾が、罐詰を自製していたかは不明である。



図2『東奥日報』（明治26年7月1日広告）

1. 3. 陸奥物産製造所（明治31年）

明治31(1898)年、青森市安方町の陸奥物産製造所（図3）が器械による罐詰製造を始めた。「製品も良好なる為め諸方より注文も少なからざる」状況であったという²¹⁾。陸奥物産所の製品は、同年の「第一回罐詰品評会」において、2等を受賞している²²⁾。翌32(1899)年には、ホタテ、ウニ、ホヤ、マルメロ、牛肉の罐詰を製造し、米町三忠支店と大町野崎支店が販売権を得ている。陸奥物産製造所と三忠、野崎の三者は、4月15日から青森市を会場に開催される「奥羽六県連合物産共進会」（以下共進会）²³⁾にむけて罐詰を出品した²⁴⁾。共進会での審査の結果、陸奥物産製造所の「帆立罐詰」が罐詰の部で三等賞を受賞。東北地方の3等賞以上の入賞は3名（ほかは岩手県、山形県）で、青森県からは唯一の入賞であった²⁵⁾。県内ではほかに大間の加地慶次郎が



図3『奥羽六縣共進會誌』広告（明治32年）

アワビ水煮で4等賞、八戸の高橋吉助が北寄貝水煮で5等賞、黒石の糟谷禮之進がマルメロ〔原文は漢字〕罐詰で5等賞、弘前の松木千代吉がマルメロ罐詰で6等賞を受賞した²⁶⁾。ちなみに、共進会が開催される年の1月には、目録に清酒と罐詰を追加して、両業者に出品するよう勧誘したが、清酒は2業者、罐詰にいたっては誰も出品しない状況であったため「当市（筆者注：青森市）に於ける両者の業者のが不熱心なるを称すべし」として、関係者が「憤慨して」といって報じられている²⁷⁾。陸奥物産製造所の出品は、こういった市当局の働きかけに呼応したものであったとも考えられる。しかし、共進会で陸奥物産製造所をはじめ複数の業者が入賞したにもかかわらず、その後の論評では水産関連の出品物のなかで罐詰が全く言及されることもなく、また本県の特徴ある重要物産のなかに罐詰が挙げられていないこと²⁸⁾などから、他の産業にくらべれば罐詰業はまだ発展途上にあったと思われる。そのような状況のなかで、陸奥物産製造所が優良な製品を製造できる罐詰業者であったこと、すなわち青森市の罐詰業界をリードする業者であったことが、以上のことから確認できる。

陸奥物産製造所は、空罐（罐詰用の空きカン）も製造していた。器械製造による空罐は「甚だ廉価」であるうえに品質も「甚だ良好なるを以て旧来東京より空罐取り寄せ居りたる人も同所に注文するに至」った²⁹⁾。製罐

（空罐製造）と罐詰製造が明確に分業されていない時代に³⁰⁾、他業者から受注があるほど品質のよい空罐を製造していたことは、同製造所が本格的に罐詰製造に取り組み、青森の業界をリードする位置にあったことを示している。

ちなみに、同年7月1日から青森県令第四十二号「工場設置規則」により、職工を雇用する工場を設置した者は7日以内に警察署に届け出ることになった。その対象となる工場の種類が青森県告示第百三十六号で同日に告示され、罐詰工場も挙げられている³¹⁾。当時の青森県下で、罐詰業は産業の一ジャンルとして認知されていた。

1. 4. 共進会出品状況から（明治32年）

青森県庁東となりの物産陳列場を会場として明治32年に青森市で開催された「第三回奥羽六県連合物産共進会」³²⁾への罐詰の出品状況（表1）によると、東北六県総出品数うち約30%（45点/148点）が青森県産であり、開催県でもあることから出品に力が入っていることがわかる。県内の地域別では、青森市産が45%（18点/41点）を占める。このデータから、青森市が開催地であったことの地の利や、開催地としての矜持を保つために市当局からの積極的な働きかけがあったこと³³⁾などを考慮にいれても、当時、青森市内での罐詰製造が（試験的製造を含め）盛んだったであろうことを推測できる。

県別

明治32年	青森県	岩手県	秋田県	宮城県	山形県	福島県	計	
3月28日	42	0	29	30	21	15	137	各県出品数中間報告
4月22日	45	21	30	10	26	16	148	各県出品 確定数
4月23日	14	8	16	6	15	6	65	各県出品者 確定数

県内地域別

明治32年	青森市	弘前市	三戸郡	下北郡	上北郡	北津軽郡	南津軽郡	中津軽郡	西津軽郡	東津軽郡	計	
3月30日	18	7	5	6	0	0	1	0	5	0	42	県内出品中間報告
4月15日	18	9	5	1	0	0	0	1	6	1	41	県内出品確定数

表1

2 青森町（青森市）における販売者

2. 1. 青森県内、青森町内の罐詰小売業者

明治20年代の青森県内、青森町内における罐詰の流通状況を推測する資料として、明治24（1891）年に県内で食料罐詰を販売していた主な小売業者を挙げる（下枠参照）³⁴⁾。これは広島の逸見山陽堂（青陽堂）の罐詰の取扱小売店の一覧である。山陽堂の逸見勝誠はこの年から北海道や東北地方などへと販路拡大をすすめている³⁵⁾。この一覧から、県内の主要な町村に罐詰が流通していたことがわかる。県内では青森町が他の市町村に比してとりわけ取扱店が多い。すなわち販売と流通が盛んであったことが推測される。

青森町（13）（ ）内数字は店舗数

長谷川與兵衛 野崎支店 中西末太郎 野澤常五郎 上原常吉 大瀬與四郎
奥崎三太郎 山田公正 北畠貞吉 三忠支店 遠藤慶次郎 菱谷常吉 木立吉五郎

八戸町（6）

石橋清二郎 加藤萬一 島守定正 工藤新介〔ママ※〕 永島兼吉 浪岡喜代松

弘前市（6）

野崎九兵衛 宮本甚兵衛 武田恒七 関清六 荒岡甚七 山形重二郎

小湊村（2）

竹内與右衛門 竹内文介

三戸町（2）

佐藤瀧二郎 高館恒吉

五戸町（1）

江渡又三郎

黒石町（1）

鳴海久蔵

※誤字か。『大日本洋酒罐詰沿革誌』ほか他の文献の多くでは「工藤新助」と記される。

2. 2. 青森町内の罐詰流通品目

明治20年代の青森町内における流通例として、明治23年に青森町内の小売業者によって販売されていた缶詰の品目を挙げる（下枠参照）。これは、大町の長谷川與兵衛（二代目）商店が販売していた罐詰の種類である。水産・畜肉罐詰や果物、蔬菜罐詰など十数種の多岐に亘る。

長谷川商店は、酒造業のほか醤油、味噌などの醸造業をいとなむ商家で、大町二丁目（現在の本町五丁目）にあった（図4）。のちに、自ら罐詰業を興し、日露戦争では水産罐詰を軍納する（明治37年）³⁶⁾。

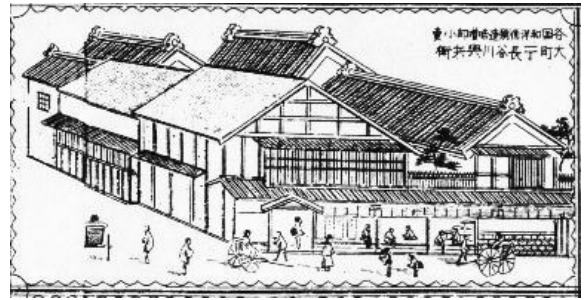


図4 長谷川與兵衛商店『青森実地明細絵図』
明治25年5月21日発行

牛罐詰、鳥罐詰、イカ罐詰、鮭罐詰、ユジ罐詰、ビハ罐詰、ミカン罐詰、キンカン罐詰、松茸罐詰 等
（『東奥日報』明治23年8月9日、長谷川商店広告から）

考察

本文1.1. から、明治35年の岡本工場創業より10年以上前、少なくとも明治23年には民業としての罐詰業が青森町内で勃興していたことがわかる。1.2. からは、同じく明治20年代に水産罐詰が製造されていたことがわかる。1.3. からは、明治31年当時、罐詰製造のかたわら、質の良い空罐を製造できる業者がすでに青森市内に存在していたことがわかる。また、一般的には未だ製罐分離の業態が進んではいなかった時代に、東京から空罐を購入して罐詰を製造していた業者が青森市内に存在していたことがわかる。1.4. から、明治32年当時に、試製を含め青森市内に罐詰の製造に挑む業者が複数あったことがわかる。

以上から、少なくとも明治20年代前半には、青森町内に民業としての罐詰業が存在していたと考えられる。

上記の事実に加えて、本文2.1. からは、明治24年当時、相当数の罐詰が県内に移入され、各地に流通していたことがわかる。また、なかでも青森町での取り扱い量は他市町村に比べて多かったことが推測される。2.2. から、明治23年当時、青森町内にはさまざまな種類の罐詰が移入され、販売されていたことがわかる。以上のような状況下にあつて、水産物、蔬菜等に恵まれた青森市（青森町）で、罐詰業に取り組む者が現れることは自然である。

全国的にみても、すでに明治14年の段階で、「わが国かん詰界の発祥から僅かに数年を出ずにして、しかも報道、通信機関の全く話にならない未開の時代に、かくも広範囲（筆者注：北海道から福岡まで）に普遍したということは全く驚異といわなければならない」と『日本缶詰史』が評するように³⁷⁾、罐詰業の普及の速度は想像より遙かに早かったと思われる。明治35年の岡本工場創業まで、青森市に「罐詰業」がなかったと考えるほうが、むしろ不自然である。

ちなみに、県が「勸業要報」で製造技術を紹介したのは明治25年、罐詰製造について民間を指導する役割を担っていた県水産試験場の設置は明治33年のことである。「官」側の普及啓発よりも前に、上記のように少なくとも明治23年には青森市内（町内）の民間の業者が（試製ではなく）商品として製造販売をおこない、明治31年には品評会に入選するレベルの製品が製造されていたことは注目に値する。

結論

筆者は文中で示した根拠から、明治20年代から30年代初頭に操業していたカクメ飯島商店（明治23年）や仙台屋（明治26年）、陸奥物産所（明治31年）等がおこなっていた罐詰製造を「罐詰業」とであると考える。青森市（青森町）における罐詰業の濫觴を、岡本罐詰工場創業の明治35年とする『旧市史』の記述や、それに基づく現在の定説については、検証の余地があるのではないだろうか。

謝辞

青森県民俗の会定例会において、小熊健氏、玉手孝尚氏、戸舘むつ子氏、長谷川方子氏、福士壽一氏から貴重なご意見とご教示をいただきました。太田原慶子氏から資料を提供していただきました。記して感謝を申し上げます。

注) ※ 新聞記事については編著者名と発行年を省き、新聞紙名と記事掲載年月日（元号表記）を記す。

- 2) 青森県議会史編纂委員会編 1961『青森県議会史』[自明治元年 - 至明治二十三年]p. 523
- 3) 青森県知事官房統計課（青森県統計課）編『青森県統計書』大正 13 年版による。同 9 年版には「河津屋製罐所 創業明治 27 年 マルメロ罐詰製造」（傍点加筆）の記述もある。当時の統計書は誤記も多いため検証が必要である。
- 4) 内閣官報局 1895『官報』第三千六百二十八号 明治二十八年八月二日。本文中で、明治 27 年 10 月における全国畜産及水産品罐詰製造者数は「わずか八十七戸」であると述べている（農商務省）。おそらく零細な工場は含まれていない。逆にこの全国リストに工藤新助が取り上げられているということは、同工場が一定以上の規模で生産していたと考えられる。工藤新助の一年あたりの製造高は 37,000 封、製造価格は 5,400 円。水産罐詰については東北一の製造高と製造価格である。需要地は主に東京と記される。
- 5) 朝比奈貞良編 1915『大日本洋酒罐詰沿革史』巻末付録
- 6) 青森市史編纂室 1958『青森市史』第五巻産業編（下）pp. 171-172
- 7) たとえば、「青森市における缶詰業は、一九〇二（明治三十五）年、岡本亀四郎が浪打の岡本缶詰工場で果実類缶詰を製造したことに始まる」（青森県史編さん通史部会 2018『青森県史』通史編 3 近現代民俗 . p. 227）、あるいは「青森市における缶詰業は、明治三十五年、浪打の岡本亀四郎が浪打の岡本缶詰工場において、果実類缶詰を製造したことに始まる」（青森市史編集委員会編 2014『新青森市史』通史編 第三巻 近代 . p. 520）など、近年刊行された本県の県史・自治体史において示されている。また、これらは引用ではなく地の文としての記述である。
- 8) たとえば、「明治三十五年十一月、岡本亀四郎という人が果実（中略）の砂糖漬缶詰をつくったのが缶詰づくりのはじまり」（小沼幹止編著 1984『青森市の歴史散歩』p. 270）と記されている。
- 9) 青森市史編纂室 1958『青森市史』第五巻産業編（下）p. 171
- 10) 広島市郷土資料館 2015『広島缶詰物語』p. 25
- 11) 『東奥日報』明治 23 年 11 月 30 日広告
- 12) 『東奥日報』明治 24 年 1 月 13 日
- 13) 当時の東奥日報の一ヶ月の購読料は 28 銭。『東奥日報』明治 24 年 1 月広告
- 14) 朝比奈貞良編 1915『大日本洋酒罐詰沿革史』pp. 43-44
- 15) 明治 21 年に逸見勝誠が佃煮をヒントに開発した「日本煮」がそのルーツであるとの説もある。
- 16) 『青森新聞』明治 13 年 5 月 27 日
- 17) 『東奥日報』明治 26 年 7 月 1 日ほか
- 18) 『東奥日報』明治 26 年 7 月 1 日ほか。7 月から 8 月にかけて同広告は少なくとも 10 回掲載されている
- 19) 『東奥日報』明治 31 年 5 月 29 日
- 20) 川瀬善一編著 1892『青森実地明細図』
- 21) 『東奥日報』明治 32 年 2 月 3 日
- 22) 拙稿「青森県内における戦前の水産罐詰業と関連資料の紹介」（『青森県立郷土館研究紀要』第 38 号所収 , p. 56）
- 23) 明治 32 年 4 月 15 日開催、5 月 14 日閉会。
- 24) 正確には、出品する予定である旨記されている（『東奥日報』明治 32 年 3 月 5 日）。
- 25) 『東奥日報』明治 32 年 5 月 10 日・11 日
- 26) 『東奥日報』5 月 13 日。ちなみに同紙 5 月 17 日付記事に受賞者数が掲載されている。1 等 02 等 03 等 14 等 15 等 26 等 1 の計 5 名であり、5 月 10, 11, 13 日の上記記事と総数が一致することを確認した。
- 27) 『東奥日報』明治 32 年 1 月 14 日
- 28) 『東奥日報』明治 32 年 6 月 13 日
- 29) 『東奥日報』明治 32 年 2 月 3 日
- 30) 堤商会の自動製罐機導入は 1914（大正 2）年、東洋製罐の設立は 1917（大正 6）年である。
- 31) 『東奥日報』明治 32 年 7 月 1 日
- 32) 明治 32 年 4 月 15 日開催、5 月 14 日閉会。
- 33) 『東奥日報』明治 32 年 1 月 14 日
- 34) 『東奥日報』明治 24 年 6 月 16 日
- 35) 広島市郷土資料館 2015『広島缶詰物語』p. 27
- 36) 青森市史編纂室 1958『青森市史』第五巻産業編（下）では、長谷川與兵衛の軍納が「本市（筆者注：青森市）における水産罐詰業の嚆矢である」（p. 174, 傍線筆者）とし、尾崎竹四郎編 1969『青森県人名大辞典』でも同様にこの軍納が「本県で水産物を缶詰にした初めとなった」（p. 543, 傍線筆者）とするが、水産缶詰は本文 1.2 及び 1.3 の通り、製造業者があった。
- 37) 山中四郎 1962『日本缶詰史』（1）, p. 112

参考資料

岡本罐詰工場（岡本亀四郎）果実罐詰ラベル（2種）



図 5

103.5 × 244.0mm

マルメロ 商標 [カメ] 津軽名産 AOMORI JAPAN Marumero Okamoto PRODUCED

本品ハ青森県特有ノ物産まるめろヲ以テ製造シタルモノニシテ其ノ成熟時季ニ之ヲ採収シ貯蔵シタルモノナレバ固有ノ形状ヲ有シ味ハ頗ル佳ナリ乞フ御試用之上御高評アラン事ヲ 青森市柳原町 津軽名産 [カメ] 岡本罐詰製造部

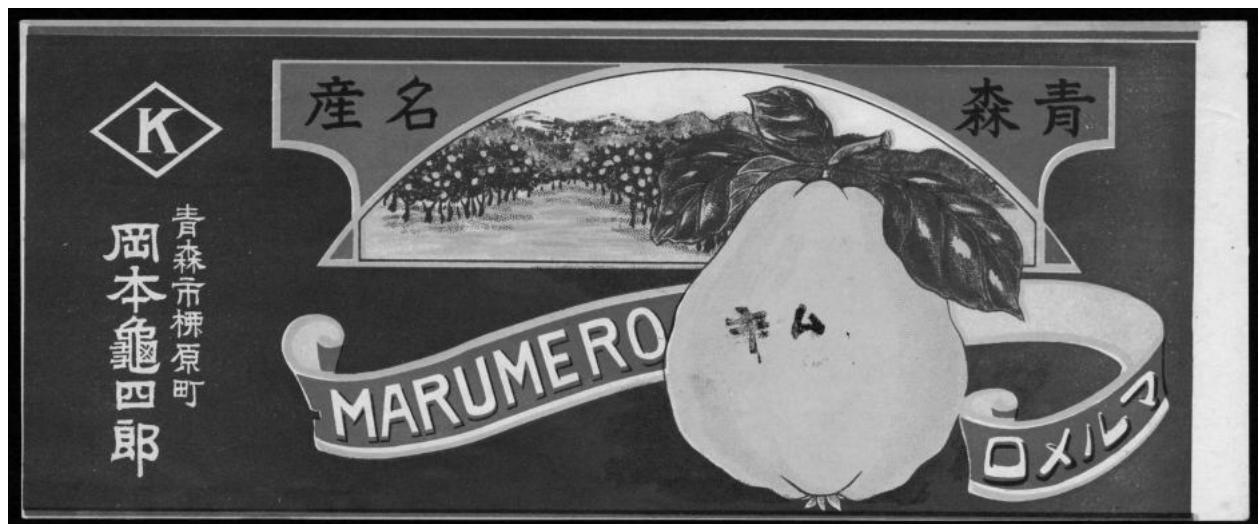


図 6

100.0mm × 245.0mm

青森名産 マルメロ MARUMERO ムキ  青森市柳原町 岡本亀四郎

第44号 正誤表

本文81ページ

17行目 誤 内国
18行目 誤 明治27年

正 第四回内国
正 明治28年