青森県における製氷と氷雪利用

増田公寧1)

Historical Perspective of Producing and Utilizing of Ice/Snow, up to the Taisho Period (-1926), in Aomori Prefecture, Northern Japan

MASUTA Kimiyasu

キーワード:製氷、氷室、貯雪、雪室、利雪、行商、農村工芸、岩木山信仰

はじめに

庶民による氷雪の利用は、本県域では主に日本海側の津軽地方を中心として、近代以前からおこなわれてきた。一方で、近代製氷に係る天然氷の普及は、隣接する函館から移入される「函館氷」により、都市部を中心として明治初期に始まった。前者については断片的な資料しかない。後者については、『函館市史』のように詳細に記述する自治体史は本県にはみられないが、『青森市史』産業編(昭和33年刊)では「製氷冷蔵業」の章を設け、青森市における製氷業の歴史を端的に紹介している2)。同書が目下県内におけるこの分野の基本書であり、近年刊行された県史や市史も同書の記述を根拠としている。しかし自治体史の性格上限定的な記述にとどまり、全体像を把握することは難しい。

本稿は、本県において製氷や氷雪利用がどのような経緯をたどったのかという問いに答えるため、情報や記録を整理し、概要を把握すること目的としたい。対象とする時代は、本県で機械製氷が開始された大正期をおよその上限とし、本県における「機械製氷前史」として位置づけたい。ただし必要により昭和期にも言及する。関係者への聞き取り調査、実地調査とともに、聞き取りのできない時代については新聞資料等を調べた3)。なお青森製氷株式会社の取材以外はすべて私的調査である。

ところで、「氷雪」と総称されるものは、統計や取締の対象としてはひとくくりに扱われる場合があるが、採取や利用といった人間との関係においては区別されてきた。たとえば山麓から採取された氷雪と、雪室で貯雪された氷雪との区別であり、自然の気候を利用して造る天然氷と、工場で造る機械氷との区別である。由来の違いにより、それぞれの氷雪が持つ特徴も異なり、用途も異なる。ここでは便宜上、仮に下記のように整理し、それぞれの経緯をたどる。

(a) 降り積もった雪やそれが氷化したものを採取する

第1章 氷雪の採取と利用

(b)自然環境を利用して人為的に雪を貯蔵し氷化する(貯雪)

第2章 氷雪の貯蔵と利用

(c)自然環境を利用して人為的に製氷する(天然氷)

第3章 天然氷の製造と利用

(d)人為的環境で機械的に製氷する(機械氷)

第4章 機械氷の時代

第1章 氷雪の採取と利用

第1節 岩木山麓での氷雪の採取

庶民による氷雪の採取は、東北・北陸地方などの積雪地方において近代以前からおこなわれていた。『北越図譜』(鈴木牧之,1835)や『俳諧職業尽』(雪水軒茶静,1842)には、山野から採取した氷雪を用いて削氷(けずりひ)を出す街道沿いの店や、氷を触れ歩く者のあったことが描かれている。本県でも、津軽地方にそびえる岩木山(標高1625.2mの独立峰)の山麓から雪が切り出され、夏季に利用されていた。以下、記録からその実態を確認したい。

古くは弘前藩の日記(天明元年,1771年)に、雪の商いのあったことが記されている。岩木山から雪を運び宵宮や町々へ触れ売りすることは「不埒の至」であるから、以後はそのようなことがないようにとのお達しがあったという内容である。

これより約20年後に著された『奥民図彙』(1788-1789,比良野貞彦)には、弘前の年中行事として「六月朔日雪氷ヲ売ル」と記され5)、氷の朔日(旧暦6月1日)に氷雪が売られていたことが記される。『外浜奇勝』(1796・1798,菅江真澄)や『都介路迺遠地』(1797,菅江真澄)には、水無月朔日に「雪売り」が出て、馬に氷を積んで売り歩いたことや、氷餅とともに氷雪を口にしたことが記されている(後述、第1章2節参照)。

19世紀後半に著された『谷の響』(平尾魯仙,1860)には、岩木山麓の沢で庶民による氷雪の採取がおこなわれていた様子が、リアルに描かれている。この資料は、津軽地方の奇聞(世間話)をあつめたものであり民間伝承の域を出ない。しかし、描かれた習俗は、当時の生活の実態を反映していると考えられる(以下傍線は筆者による)。

¹⁾ 青森県立郷土館 学芸主査

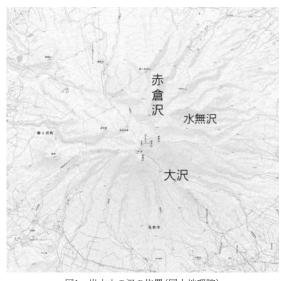


図1 岩木山の沢の位置(国土地理院)

・水無沢での採雪 「弘化四年にてありけん。中別所村の長吉といへるもの同侶ども五六人と岩木山なる水無沢といふ処に至り、氷雪を切りとりてみな荷を作りて、去来帰るべしとするうち、遠雷のごとく山中なりひざきければ、長居はあしからんとて、皆々身起りしに長吉はもとより不傷ものにて山の鳴をも恐れず。吾は今少し取るべければ惶しくば皆先に往ねかしといふに、さらばとて半町ばかりも来りしころ大山の崩るゝごとく地中にひざきわたり、有つる大雪忽ち落てりことき雪塊数百あまり足下に飛びちりたり。皆愕き恐れ長吉は奈如なりしとあやぶむうち、早くも渓谷水紅を帯びたるに、再びおどろき急ぎ帰りて変死を計告げ、五六十人の人数にて崩れし雪を切り除けしに、憐むべし、長吉は五体砕け眼精飛び出て、肚裂け四肢折れて潰れざる骨もなく、挫けざる肉もなく、まことに眼冷ましき有様なり。やがてこれを俵に内れて帰りしが一里ばかりも来りしころ、雷鳴暴に轟きしに水なし沢を回みれば黒雲澗中に塞り、驟雨忽ち降来りて、宛爾盆を傾くるが如く、渓中水溢れて雪塊数百を流せり。こは山神の不浄を浣ひしものといへり。」60

・水無沢での採雪 「安政三内 辰年六月二十日の事なるが、独狐村の茂助といへるもの、同じく雪をとらんと同侶相催して、この水無村に至り、手々に雪をとりて有けるが一陣のひゞき山中にとどろきしかば、みなみな怕れ帰りを促したるに、茂助のいふ、こはからは未だ馬に足らざれば今少しとるべし。皆々先に帰られよ。今に追ひ附くべしと云へるまゞ一個残して帰りたるが、暴卒に雪の震たる如くひゞきわたり、数十丈の氷雪洵を埋めて崩れ落ちたり。みなく惕れ忙ひて、すはや茂助が潰れつらん家に帰りて人夫を促し、数丈の氷雪をきりひらけば茂助は身体連ける処もなく、首ぬけ脚 劈き きれて おしひしがれたる有状、眼を開いて見得べきにあらず。かくて浅ましき屍骸を俵にかき内れ帰りしかば、半途に至り暴風雷鳴前伴のごとくなりしとなり。いと憐むべきことなりかし。」70

・赤倉沢での採雪 「安政三年七月六日花輪村の万次郎といへるもの根船水村の権人といふものの子にして、花輪邑の某へ 贅膚せしものなるが、同朋四五人と<u>赤倉の沢へ雪をとる</u>とて発足ちけるに、途中より同志のもの多く出来て、既に<u>五六十人ばかり同道して、個海の中に入り、雪を切とり</u>て有つるに潮声のひゞきのごとく山中動響 揺ければ、こは雪なだれの筑(つ)くならんとおどろき怕れ、互に友を呼合ひて帰らんとするうち、大水暴に湧出て高さ二丈ばかりと覚しくて、矢よりも早くおそひ来れば、みなみなあわて喧噪で岸に匍匐ひ樹の根株に縋り、辛ふじてこれをさけて見やりたるに、数百の岩石水の猛威に押流されて、うち合い摺合い転倒して、澗みな雪を飛し、花をふらせるごとく怒れる大浪弥布て、岸を穿ち岨をひたしてほどばしりゆく有様はいと怕しくも筆にことばに尽すべからず。おのく活たる心地もなくて有けるが、半時ばかりのうちにかゝる大水退滅て、旧の渓谷になりければ夢の覚めたる如く初めて心緒放き、倶々呼合ひて寄り驟りたるに、一人の万次郎の見得ざるにおどろき、手分をして探れども夫と見るべき影だになければ家にかへりてかくとしらせ、明る七日花輪船水の両村より数十個の人を出して、渓の中隈なく探りもとむれど、目にさへぎるもの更になし。たまく沢の中に生々しき骨の有りしを見れど、人の骨にあらずとしてきりぬ。されどもやむべきにあらざれば、明る日又々人数を催したずぬれば以前のごとく影だになし。さるに、この渓澗の半に滝ありて、その滝の辺に又生々しき骨の片砕けたるもの少しくあり。皆々尋ねあぐみて此骨にては有まじきやといふに、花輪のもの、こを洗ひきよめて評議する処に実父権八来りてさることもやと手にとれば、あやしや片骨のひゞ穴より鮮血滴り出でたれば、やがて万次郎の骨にきわまり、猶残れる骨を尋ぬれども、見ることあらで、たゞ彼が締めたる帯の結び目と襦袢の袖の端ち



図2 発見された若者の遺体 『北斗新聞』より

ぎれ、一に成りたると輪を入れたる網のむしれたるとを、彼方此方の岩の狭より見出しき。権 サムサス 八こを見て甚く歎泣ども詮術なく砕けたる残骨を苞にし、携へ帰りて葬りしとなり。」8)

これらの話には、藩政期の旧暦6月や7月ころ、中別所村、独狐村、花輪村などの者が、水無沢や赤倉沢などの岩木山の山麓で氷雪の採取をおこなっていたことが描かれている。ときに50~60人もの大集団となり、渓間で競うように氷雪を採取していたという。いずれの話でも、氷雪の採取に夢中になった主人公は、雪崩や土石流に遭遇し、五体がバラバラになって落命するという悲惨な最期を遂げる。現実に同様の事故もあっただろう。このような語りが生まれる背景には、神の坐す聖なる山(岩木山)から氷雪を削り取ることへの、おそれとおののきの心意を読み取ることができる。

近代以降の岩木山における氷雪の採取は、新聞記事のなかに見ることができる。『北斗新聞』によると明治10(1877)年の7月、谷間の融けかけた雪のなかから、若者の遺体が発見されるという出来事があった(図2)。第一発見者は、百沢村の農民たちで、氷を採るために岩木山の大沢へ入り、岩の間に遺体を見つけたのであった。岩木山は夏の暑い盛りでも雪が消えず、それを採取して売りさばくものが多かった(以下はその記事)。

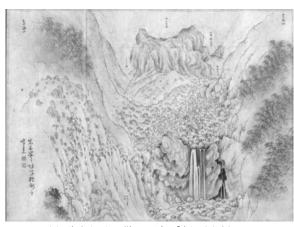


図3 岩木山の沢の様子。下方に「大沢」と記される。 『東奥津軽山里海観図』(1864,清白閑人画,青森県立郷土館蔵)

・大沢での採雪 「皆さん五存じの岩木山は津軽富士とも唱へし高山にて暑中とても渓沢には雪も消え盡ず取り出して売捌くもの大方なるに本月七日該山の麓なる百沢村の農民二三人にて該の氷を取らんと大沢といふ深沢に這入込みしに岩間に人と思しきもの見ゆれど動かず語らず人の居るべき所にもあらず名に逢ふ神山なれば何となく怪み近寄り見ればこは死人なり何頃死したるかさだかならねど格別に腐敗せず雪解で顕れ出たるものと見えしが何処の誰れなるを知るものもなければ村用係に申出てなにかと探索せしに第三大区一小区弘前茂森町士族にて新屋夢幻の二男勇吉(二十三年)なるが分りし由扨勇吉は毎年該山祭日には必ず参詣に趣きしが昨年も九月参りしまま家に帰らず行方もしれず死骸をも見えざれば家内の人々は兼て信仰の神なれば神になりしか又は山人に誘はれしかと思ひ居りしに今に至り風と死骸の出でしななんとマー19)

また、『弘藩明治一統誌』(内藤官八郎,1892以降成立)には、古来6月から7月頃まで、岩木山の赤倉沢から残雪を切り取り、販売していたことが記される。目籠に入れて包丁を雪にあて、木槌でたたき割る、或いは下記図4の例と同様、鋸で切り割るという販売方法が記されていることにも注目したい。

・雪氷商の事 「一、雪は昔より六月に至ると、七月頃迄岩木山赤倉澤より切取り販売す。 目籠に入れ包丁を以て雪にあて、木槌を以て叩き割り、一文より段々商ふ。[文久三年麻 疹流行し、九月頃迄雪を商ふ。]后に槌・包丁を止め、鋸を以て切り割り商ふ所、明治に 至り一駄付俵二俵にて定価一円より一円五十銭に高価し、而して后明治十二年より岩木 山の雪、山林局にて売買に税を課し鑑札を下げ、澤々を入札せり。」(傍線筆者)10)

明治25年の『東奥日報』には、例年、岩木山赤倉で採氷がおこなわれていたことが記されている。この年は9月13日の最高気温が29℃という残暑厳しい年11)で氷の売れ行きは例年にまして多かった。弘前では「雪氷とも一切之れなく」なったため、「例年なりせば岩木山の難所赤倉より取り運ばるへことなるが本年同所よりも取り尽くし製氷も売り切れたるよし[中略]深山大沢の中を探ぐり残雪を求め」(以下略、傍線筆者)たという12)。

以上の記録から、藩政期から近代まで、岩木山麓では赤倉沢や水無沢などに多数の人々が分け入り、氷雪を採取していたことが知られる。



図4 目かごに氷雪を入れ売り歩く。 『俳諧職業尽』(部分、大英博物館蔵)

第2節 氷雪の需要 岩木氷とハガタメの習俗

藩政期から近代にいたるまで、庶民による岩木山の氷雪の採取は、主にその販売を目的としたものであったが、とりわけ行事食・縁起物としての需要に特色があった。その行事とは旧暦6月1日の「氷の朔日」の習俗である。

1. 「氷の朔日」と氷餅

この習俗は「ハガタメ」「ハガタメのツイタチ」とも呼ばれ、県内では主に日本海側の地域に分布している13) (詳細については後注14)。この日は、一年の折り返し点という節目にあたり、「年玉の象徴である餅で年齢の象徴である歯を固く丈夫に保ち延命長寿を願った」15)ものであるといわれ、堅い餅を食べることがひろくおこなわれた。本県では、正月に神に供えた餅を半年間寒風にさらして乾燥(フリーズドライ)させた「干餅」が用いられた。明治30年の『東奥日報』は、旧暦6月1日が「ハガタメ」の日であり「干餅や氷を食する日」であると周知している16)。干餅は「氷餅」ともよばれ、かつてはこの習俗にあやかった菓子も作られていた。平尾菓子店(弘前市紺屋町)が考案した「氷もち」で、同店の看板商品であった17)。

なお、氷の朔日は民間の年中行事であったと同時に、氷業者にとっても節目の日であり、青森町(青森市)の氷卸商・横井 商店では「例年の通六月一日より販売仕候」(明治23年)18)、すなわち氷の朔日にその年の氷を初売りしていた19)。

2. 氷餅と「岩木氷」

弘前方面(津軽地方のなかで、弘前市を中心とした圏域)では「氷餅」に、岩木山から採取された氷をそえて喫食する風習があった。古くは18世紀末の記録にみえる。

・氷餅飯と岩木の氷 「美奈都企の朔20)なり。夜辺より此比呂舎吉[弘前]に来りて、相しりける中井なにがしの屋に在りて、つとめて、けふなん氷室のためしにこそ、雪なせるこほりもち飯に、岩樹のみたけ[岩木山]なる、まことのひ[氷]もとりそろへて、たうびてと出したりけれ。/涼しさよ 夏といはきのみね近く むかふ氷室の風通ふらし/雪うる子等、姿ことに、わがせにも馬のせにも、いとひやゝかにおひもて、余所め涼しかるべきやうに見やれど、重荷にや、あせあへるのみぞ水無月のしるし也ける」「こはおかしなど、屋戸のあるじとかたらふまに、ひは、みなとけぬれど、此もち斗、つゆ、けちもやらぬこととて、やをらくひけち

て、はと、うちわらひて、あるじ、白駒。 恥かしやおとこ世帯の氷餅」(『外濱奇勝』寛政8年6月1日、傍線筆者)21)

・氷餅と岩木嶺の雪「いはきねの雪とり来て陶にもり、氷もちとりまぜて歯固のいはひせり」(『都介路酒遠地』寛政9年6月1日)22) これらの記述には「岩樹のみたけ」「いはきね」すなわち岩木山から氷や雪を採ってきて、「こほりもち飯」「氷もち」すなわち干餅(氷餅・凍餅)とともに味わったことが記されている。津軽平野にそびえる独立峰である岩木山(津軽富士)は、津軽地方一円から信仰をあつめる霊山であり、その聖なる山のもたらす氷雪は神秘的な力を秘めた特別なものと考えられていた。人々はこの氷を「岩木氷」と呼んだ。明治41年の『弘前新聞』には次のように「岩木氷」の効能が説かれている。

・岩木氷の好評 「津軽人士の守護神を祭る岩木山より湧出した霊液を氷結させたる名産岩木氷は<u>病者之を喫すれば病ひを</u>去り達者なる人之を喫すれば益々壮健を加ふる効験あり」23)

大正3年(9歳当時)から弘前市で育った明治38年生まれの男性によると、「明治の末期は勿論、大正の初め頃にも、雪売りがやってきた。雪売りというよりは、氷売りである。百沢あたりの百姓が、池や沼で氷らせたものを七月頃まで保存し『岩木氷』として車につんで売り歩いた。『岩木の霊液を氷結させた効験あらたかな氷で、病人がなめれば忽ち病を去り、達者な者がなめれば益々壮健になる』と評判になった。弘前では、茂森にある石川商店が『岩木氷』の販売店であったと、ある古老から聞いたことがある」という24)。人々は岩木山の氷に、諸病退散や健康増進の御利益を期待していた。「岩木氷」が非常に好評であったことは、明治25年の『東奥日報』にも記されている。記事によれば、岩木山の赤倉から例年採氷されているがこの年は残暑が厳しく、赤倉の氷も取り尽くされて岩木山の山奥深くまで分け入って残雪を求めたほどであったという25)。また明治41年の『弘前新聞』には、「昨今の酷暑一度之を口にすれば腋下清風起る処より評判頗る宜しく市内茂森町石川方に卸店を張りし岩木氷屋にては目のまわる程の売行き」26)であったと記される。

こういった記録から、この習俗は弘前方面において、近世から明治時代にかけて非常にさかんであったことが推測される。明治33年の氷雪営業取締規則施行以降も「不潔で衛生的でないという理由から、雪売りは禁止になったが、人造氷[機械氷]のないところは、珍しいのでよく売れた」27)というから、法的規制にも負けない根強い需要があったと思われる。

しかし昭和に入ると事情に変化がみられるようになる。昭和4(1929)年に刊行された『津軽口碑集』には6月1日に「歯固め」と称して干餅に水飴をつけて食べるという事例(北津軽郡嘉瀬村、中津軽郡藤代村大川、南津軽郡藤崎町)や、歯に虫がつかないようにと正月の鏡餅を食べるという事例(北津軽郡鶴田村強巻28))が記されるとともに、「<u>昔は</u>岩木山の雪を買ひて食ひたり。食へば病気に罹らずといひたり(北津軽郡栄村姥萢)」(傍線筆者)という証言が記される29)。すでに「過去のこと」として語られているのである。昭和初期にはこの習俗が、地域や家庭によっては衰退しつつあったということが見て取れる。



図5 「岩木嶽雪売り」(木村玄三『奥々民俗旋律集成』より作成)

いっぽうで、すくなくとも昭和戦前期までは、雪売りの行商が訪れ、家族で岩木氷を食べるという風習が残存してもいた。常盤村(現藤崎町)の昭和9年生まれの男性によれば、昭和16-17年ころ、「岩木氷」の行商があったという。・雪売り「小さい時(昭和16~17年頃だと思います)6月何日かは忘れましたが、『岩木山の雪。いりませんか』と戸別訪問して、雪売りが来て、それを買い(親が)、神棚にそなえた後、しゃっこい雪をみんなで食べたことを思い出し

ました。確か、夏負けをしないよ、ということだったと思います。久しぶりに昔を思い出させて下さってありがとうございました。当の私は、昭和9年生れ、83才です。昔、津軽ではこんなことがあったのです。戦争中の出来事でした。」(筆者への手紙)30)

雪売りには口上があった。上述の事例では「岩木山の雪いりませんか」という平凡なものであったようだが、ふしをつけて歌い歩くものもあったようである。その触れ売りの歌が記録されている(図5)31)。「わらじ手づくり/わっぱ飯もとで/おだけのお雪(ゆき)/しゃっこい雪(ゆぎ)」というものである。また、「雪いらんかぇ」というかけ声もあった32)。

なお、岩木山の氷雪を「岩木氷」と呼ぶのは、「函館氷」「日光氷」「玉川氷」「陸奥氷」「千曳氷」などのように氷に産地名が冠せられるようになってから、すなわち近代以降の呼称ではないかと思われる。明治11(1878)年には偽装を防ぐ目的から、氷の産地表示を義務づける法律も定められている。管見では、近世期の文献には「岩木氷」という呼称はみられないようである。

以上は弘前方面を中心とした津軽地方の事例であるが、青森方面(青森市周辺)にも雪売りの行商があり、天然の氷雪を味わう習俗があった。青森の場合は浦町あたりの人々が、近郷の山々や、八甲田山(標高1,585.6mの大岳を主峰とする連峰)へ氷雪を採りに行き、「雪や雪や」と売り歩いた。岩木氷と同様に、その氷雪には「身体の苦悶を癒し幾百の生霊も是に由て病災を減する」33)神秘的な力が秘められていると考えられていたようである。しかし、大正末までにその習俗は途絶えていたとみえ、当時を知る男性は「雪売り爺イのなつかしい姿は何時の頃よりか市中[青森市内]に見る事が出来なくなつた。そして<u>あの山の精霊の籠る白雪の冷たさは</u>二度と味はへぬものとなつた。けれどその心嬉しい思ひ出の姿は朝な夕なに聳える甲田の峰[八甲田山]に懐かしむことも出来る」(大正14年、傍線筆者)と振り返る34)。それ以前にも、青森の町から氷雪の行商が消えたことがあった。明治13年の夏のことであるが、零細な氷雪商からも年5円の営業税(営業税雑種税徴収規則、3章1節2.参照)が徴収されるという噂が広まったため、商売にならないと考えて雪を採りに出かける者がいなくなったのである。『青森新聞』ではこのような訛説は「実地に照し考ふるの識力なき者にあらざる上は発せざる言語」すなわち誤解であると啓蒙している35)。

第2章 氷雪の貯蔵と利用

残雪を採取することのほかに、人為的に雪を残し、春から秋にかけて貯蔵する方法が採られた(貯雪)。後述するが、これは 庶民のあいだでは比較的新しい習俗であり、氷の産業的価値が認識された近代以降の発想にもとづくものである。積雪地方 農村経済研究所(以下、雪調)の調査(昭和9年)によると、本県における貯雪法と利用状況は下表.1のとおりである36)。

この調査から、貯雪の用途は、①自家利用と ②販売用に大別され、更に前者には、①-a.食品保存用と ①-b.苹果冷蔵用の用途があったことがわかる。ほかに、三本木町の軍馬補充部による病馬治療の用途がみられる。以下、筆者の実地調査を含め、上記区分にもとづいてまとめた。

場所	開始時期	目的	方法	仕込	利用
南津軽郡蔵館村	-	苹果貯蔵	日陰の凹地に藁や杉葉で囲う	3上	4上-11中
南津軽郡大鰐町	大正元年頃	食物保存	地下倉庫にオガクズで覆う	3中	5-9
南津軽郡黒石町	昔から	鮮魚保存	小屋内に穴を掘る	_	_
同上	_	歯固め	岩木山の積雪を利用	-	_
中津軽郡船沢村	昭和初期	苹果貯蔵	倉庫の二重壁に雪を充填	12-1	_
中津軽郡岩木村	明治40年頃	夏期販売	冬期に貯蔵	2-3	5-11
北津軽郡板柳町	不明	鮮魚保存	降雪に筵などを被せる	3中	4末-6初
上北郡三本木町	昭和初期	病馬治療	穴に鋸屑を被せる	_	-
下北郡大畑村	不明	鮮魚保存	宅地内の穴に雪詰め屋根で覆う	_	-

表.1 出典 『雪の貯蔵に関する調査』

第1節 自給用の貯雪(①)

くろいし いたやなぎ おおはた

1. 食品保存(①-a) 大鰐町(南津軽郡)、黒石町(南津軽郡)、板 柳町(北津軽郡)、大畑町(下北郡)では、鮮魚の保存 に貯蔵された雪が用いられた。このうち、大鰐町では、旅館や料理屋みずからが貯雪し、鮮魚保存に利用した。仕込期はおおむね3月である。大鰐町や黒石町では建物の中に雪を保存する方法が採られ、板柳町では露天で降雪したものにムシロを被せる方法がとられている。後者の方法は、平坦地を掘り、まわりにやや土手状のものを築き、3月の降雨を待ってからムシロがけする方法であったと思われる。雪を氷のように凝縮させ、凍雪化させるためには降雨が役立つ。寒冷地では比重0.8以上になるものもあった37)。

蓄えておいた雪を夏季の食品保存に活用するという発想は古いものではなく、むしろ氷による保存を貯雪により代用するようになったという事例が散見される。食品保存という用途については、雪の利用開始時期を、「明治40年ころ」「大正」「昭和初期」と回答するものが多い。県外各地の例をみても、北海道では大正2年あるいは昭和6年、秋田県では大正7年頃、山形県では明治30年頃、新潟県では明治27年頃、富山県では明治11年、石川県では明治30年頃から貯雪が始まったと報告されている。「飲食用としては藩政時代から」(山形県東田川郡)、「食用として昔は貯蔵されていた」(南津軽郡蔵館村)という回答と比べると、食品保存という用途は新しい。

上記事例から、食品保存のために夏まで貯雪をおこなうアイデアは、天然氷の商品化によりその有用性が周知され、また食品衛生の思想が普及しつつあった明治以降の発想、つまり近代的な知識の普及によって生まれたものと考えられる。「従来雪

を貯蔵し、之を利用するが如き習慣殆んど存在せずといふも過言に非 <u>ず</u>、農漁業に於ても冷源として重に氷を用ひたり」(北海道)、「従来魚 商家に於ては鮮魚の保存に氷を購入しつゝありたるも<u>氷の購入は不経</u> <u>済なるを以て(中略)雪の貯蔵をなすに至りたる</u>」(青森県南津軽郡大 鰐町)38)、「<u>氷の代用として</u>積雪のない季節全体を通じて[貯雪を]利 用」した(山形県東田川郡)39)といった記録がそれをものがたっている。

2. 苹果貯蔵(①-b) ①-a.とは貯雪の方法や施設設備が異なる。中津軽郡船沢村(現弘前市)では、船沢村産業組合の経営による倉庫で、雪を活用したりんごの冷蔵貯蔵がおこなわれていた(図6)。前年に収穫したりんごを比較的自然な状態で保管することができ、出荷時期をずらすことによって商品価値を高めることができた。貯雪の方法は、倉庫の壁を二重構造にし、間に雪を詰め込むというものである(図7)。りんご箱のままで約5,000箱を貯蔵することができた。仕込みは1月中旬から下旬ころにおこなわれ、人夫が雪を背負い、二重壁の中に踏み固めるようにして隙間なく詰め込んだ。近隣住宅の屋根雪などの除雪で邪魔になっている雪の有効活用にもなったという。倉庫の屋根裏にはオガクズが約70㎝ほど積まれており、熱を遮断していた。庫内の平均温度は5℃であった40)。



図6 雪室倉庫 (雪調1934『積雪ノ貯蔵及利用ニ関スル研究報告』)

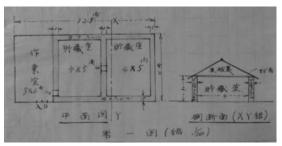


図7 倉庫の構造(雪調1934『積雪/貯蔵及利用ニ関スル研究報告』)

第2節 販売用の貯雪(②)

弘前市郊外に位置する、葛原集落や八幡集落では、販売を目的とした貯雪がおこなわれていた。貯蔵した氷雪も、岩木山の渓谷から採取した氷雪(第1章)と同様に「岩木山の雪」として販売されていたようである。

1. 葛原集落での貯雪

葛原(弘前市大字葛原、旧岩木町)は岩木山の南東麓、岩木川の支流後長根川の沿岸に位置する41)果樹栽培のさかんな地域である。この地域では、明治40年頃から、岩木山の麓にある共有地に、二反歩以上(2000㎡以上)の巨大な貯蔵穴(土地の人の呼称では「ユキアナ」)が2ヶ所経営されていた(図8)。積雪の最も多い2~3月ころに仕込みをおこない、5月から11月まで販売した。雪調の記録によれば、弘前市に近いことから、市内の魚店、料理店むけの需要、すなわち食品冷蔵用として販売された42)。明治40年以降といえば、氷雪営業取締規則施行(明治33年)より後の時代であることから、建前上、飲食用としては貯蔵販売することは難しかったものと思われる。

当地での貯蔵穴での貯雪と目的については、筆者自身の聞き取りのなかでも、複数の話者によって雪調の記録に合致する 事実が確認されたので以下に記す。



図8 「ユキアナ」があった場所(弘前市葛原、2019年)

葛原集落は、標高が高いほうから、通称「カミ」(上)、「ナカ」(中)、「シモ」(下)に区分される。聞き取りをおこなったところ、ユキアナ(雪の貯蔵穴)のあった「ナカ」地区の人々は貯雪について何らかの形で記憶しているが、ほかの地区では昭和10年代生まれの人でも存在すらすでに記憶にないようであった(表2)。ユキアナが経営されていたのは戦前であり、使われなくなって放置してあったユキアナを見たという経験にとどまり、その用途については親その他からの伝聞であった。子ども時代の伝聞ではあるものの、「弘前市内の飲食店用に馬そりで売りに行った」(弘前市宮地、昭和10年生まれ)、「春に<u>魚屋</u>へ筵で包んで運んだ」(弘前市葛原、昭和14年生まれ)という証言は、「<u>弘前市内の魚店、料理店むけ</u>の需要に応じて販売をおこなっていた」という雪調の記録(表.1)と合致する。

IB=r	4-4-	71-15-	Ad	.
場所	生年	西暦	性	内容
宮地	昭和10年	1935	女	宮地では行っていなかったが、隣の集落である葛原のA家で雪を売ったと聞いている。弘前の飲食店などに、馬そりで運んだそうだ。昭和20年ころに聞いた話だが、その当時は行われていなかった。雪を売りに行くことはあっても、産地である葛原や、宮地などその近隣の集落では、雪を用いることはなかった。(当地出身、在住)
葛原(中)	昭和22年	1947	女	小学生のころ、家の近所のA家の畑の下方に「ユギアナ」と呼ばれる穴があり、何に使っていたのかは分からないが深い穴があった。(当地出身、他村在住)
葛原(中)	昭和28年	1953	女	A家でユキアナを経営していたことは聞いている。経営していたのは、大正11年(頃)生まれのA氏である。古い時代の話なので、詳しいことはわからない。(他村出身、当地在住)
葛原(上)	昭和14年	1939	男	A家がユキアナを経営していた。春になると雪を筵に包み、魚屋などへ持って行ったと聞いている。自分の本家がそのユキアナの近くにあったので覚えている。戦後にユキアナが使われなくなったのち、重機で埋める作業は自分がおこなった。その穴のあった場所は覚えている。集落の人であっても、ユキアナがあったことを覚えている人は、もう限られているだろう。(当地出身、在住)
葛原(上)	昭和13年	1938	男	雪をためて売るなどというバカなことはしないし、聞いたこともない。(当地出身、在住)
葛原(上)	昭和17年	1942	女	雪をためて売るという話は聞いたことがない。生まれる前の話ではないか。(当地出身、在住)

表.2

2.八幡集落での貯雪

また、葛原からほど近い、八幡集落でも貯雪穴が経営されていた。 八幡(弘前市大字八幡、旧岩木町)は岩木山の東麓、岩木川の支流 後長根川の沿岸に位置する43)、水田稲作と果樹栽培のさかんな地域 である。筆者が聞き取りをおこなったところ、数名から証言を得ることが できた(表.3)。八幡では、「ユギアナ」と呼ばれる貯蔵穴があり、雪を 貯めていたという。その場所(図9)を知る人も数名おり、昭和12年より も前に生まれた人であれば伝聞等によって記憶していた。しかし、貯 雪の光景を実際に見た人はすでになく、用途についても知る人はい なかった。筆者は、八幡や葛原より奥の百、沢集落(弘前市百沢)でも 聞き取りをおこなったが、筆者が訪ねた範囲内では、同所出身者や在 住者で貯雪について知る者はなかった。



図9 「ユギアナ」があった場所(弘前市愛宕、2017年)

往時の記録が少なく、また人々の記憶からも消えようとしているなかで、柴田重男著『新岩木風土記』に記される八幡集落での証言は貴重である。これによると、八幡ではムラの背後にある荒神山に、集落の者一同で大きな穴を掘り、冬に雪を貯め、春から夏に切り出し、弘前をはじめ津軽地方各地へ「雪いらんかェ」と触れ売りしたという。主たる需要地は弘前市和徳の魚市場で、大量の需要があったという。同地方でこのような商売を始めたのは八幡が早く、後に葛原でも始めるようになった(八幡在住の成田万蔵氏による証言。以上は『新岩木風土記』の記述の要約)44)。

場所	生年	西暦	性	内容
八幡	昭和3年	1928	男	荒神山に「ユギアナ」があり、道路から横穴を掘って雪を貯めたという話を、明治生まれの両親から聞いた。(当地出身、他村在住)
八幡	昭和4年	1929	男	荒神山に「ユギアナ」と呼ばれる場所があり、子どもたちの遊び場になっていたが、雪を貯めているのを見たことはない。(当地出身、当地在住)
八幡	昭和7年	1932	女	荒神山に穴を掘り、雪を貯めて夏に売ったという話を、村の老人から聞いた。(当地出身、 当地在住)
八幡	昭和12年	1937	女	荒神山に「ユギアナ」があることは知っている。昭和37年に当地に嫁いできた頃に、村の人たちから聞いた。(他村出身、当地在住)
八幡	昭和14年	1939	女	雪をためて売るという話は聞いたことがない。(百沢出身、当地在住)
百沢	昭和9年	1934	女	雪をためて売るという話は聞いたことがない。(当地出身、当地在住)
百沢	昭和9年	1934	女	雪をためて売るという話は聞いたことがない。(当地出身、当地在住)
百沢	昭和11年	1936	女	雪をためて売るという話は聞いたことがない。(他村出身、当地在住)
百沢	昭和25年	1950	男	雪をためて売るという話は聞いたことがない。(当地出身、当地在住)

表.3

商品としての貯雪は、農家の副業として有望であることが、雪調の報告書に説かれている。その理由として、①仕込期と需要の最盛期がいずれも農閑期にあたること、②雪の保存に必要な材料(ワラ)の入手が容易であること、③貯雪終了後には廃物を堆肥として利用できること、④労働力を自前で用意できること、そして①~④のような合理性が、労働に対する満足感をもたらすことなどが挙げられている45)。加えて「一村共同にて一件を相当規模を大にして行ふが得策ならずや」46)と述べ、これを共同経営すれば農村の副業として更に有効であると提案している。葛原集落では共有地を活用した大規模な貯雪(約2,000㎡)をおこなっており、一大消費地である弘前市の郊外という地の利を活かせるという点も、合理的であった。なお、①のメリットは天然氷の採氷作業にもあてはまり、やはり農家の副業として効果的だった(第三章第5節2.(1))。

以上のように、弘前方面では氷雪の採取や貯雪とその販売が、農家により複合的に経営されており、主に市内における商家の需要に応えていた。

第3節 氷雪利用の地域的な特徴

本章では、青森県における庶民による氷雪の採取や貯蔵とその利用について概観してきたが、それは主に津軽地方、なかでも岩木山を中心とした弘前市周辺に顕著であったことがわかった。その特色についてここで一度まとめておきたい。

弘前方面では、岩木山麓からの氷雪が、庶民の手によって潤沢に供給されていた。このことは、逆にいえば他産地から移入する必要性が低かったということでもある。函館氷の移入販売を手がけていた青森町の横井商店では、明治20年代なかばには販路が全県的に開拓されていたが、ひとり弘前方面は売れなかったという47)。弘前方面は地場産の氷雪の独壇場であった。そのことは、統計にも表れている。表.4~6(pp.114-115)は明治期における県内市町村の氷業関係者数の動向をまとめたものであるが、地域的傾向として以下のことを読み取ることができる。

- ①南部地方よりも津軽地方での製造販売が圧倒的に盛んである。
- ②津軽地方のなかでも特に盛んな地域は青森市・弘前市である。
- ③製造貯蔵は弘前市が圧倒的に盛んである。
- ④弘前市では、店売よりも行商が盛んである。青森市では、行商も盛んであるが、店売がより盛んである。

これらのことから、津軽地方とりわけ弘前市において山麓からの氷雪の採取と貯蔵販売が県内の他地域に比して盛んであり、その販売は主に行商によって担われていたということが特徴として見いだされる。移入氷による「函館ー青森ルート」(第3章)に対して、弘前市には「岩木山-弘前ルート」とでも呼ぶべき、生産(採取・貯雪)~販売の独自の流通網があった。弘前市が排他的に地場産氷雪を用いるの



図10 岩木山

は、地産地消がコスト的に合理的であることはもちろん、岩木山の氷であるという付加価値も大きい。岩木山麓で産出される雪や氷が持つと考えられた「霊的な力」は、他産地の天然氷や、機械氷が代替できない独自の価値であった。

第3章 天然氷の製造と利用

第1節 函館氷と青森

1.堤川での採氷

我が国における天然氷採氷事業の先駆者である中川嘉兵衛は、青森で採氷を試みている。その年次について慶応2(1866)年であるとする記述がもろもろの書物にみられる48)。まずはその事実に関して確認しておきたい。

中川嘉兵衛の天然氷採取の試みについては、田口哲也著『氷の文化史』49)をはじめ次のように解説するものが多い。①文 久元(1861)年 富士山麓 ②文久3(1863)年 諏訪湖 ③元治元(1864)年 日光 ④慶応元(1865)年 釜石 <u>⑤慶応2(1866)</u>年 青森埋川 (「理川」と記されるものも) ⑥慶応3(1867)年 函館七重浜 ⑦明治2(1869)年 函館五稜郭(○数字は、中川嘉兵衛の採氷開始からの年次)。

この説の拠るところは、恐らく以下のような文書であると思われる。(以下傍線筆者)「文久元年初メテ斯業に着手シ 駿河國富嶽ノ麓ニ於テ採氷ヲ試ミシモ成功ニ至ラス 次テ文久三年信濃國諏訪湖ニ着手シ 元治元年下野國日光山ニ於テシ 又慶応元年陸中國釜石ニ 全二年陸奥國青森埋川等ニ於テセシモ 何レモ成立ニ至ラス遂ニ失敗ニ終レリ」(小島謙三著『中川嘉兵衛略伝』)50)。また、中川嘉兵衛著『製氷沿革略』にも、「文久元年駿河國富士山ノ地」「文久三年(略)信濃國諏訪郡ノ湖水ニテ」「元治元年下野國日光山」慶応元年陸中國南部釜石」においてそれぞれ製氷をおこなったが、輸送の問題から事業として採算が取れなかったことが記されている。そして「第五回ハ同二年陸奥國津軽青森埋川ニテ伐氷セシガ横浜ヨリ船舶ヲ雇入シニ際シ日本形風帆船ニ乏シク外国船ヲ雇ハンニハ其費用償ヒ難キヲ以テ又空シク板蔵ニテ仮囲ノマト融解シ損失ニ至リタリ」と記されている51)。

これらはいずれも、<u>慶応2年</u>に青森の「<u>埋川</u>」で採氷を試みて失敗していることを述べている。しかし、青森に「埋川」という地名や川はない。字のかたちが似ている河川名として、市の中心部を流れる「堤川」がある。

青森の廻船問屋・滝屋伊東家の文書には、中川嘉兵衛による青森の「堤川」での取り組みが記されている。この文書によると、中川による採氷が試みられたのは明治2年から3年にかけてである。明治2年12月23日の記録によれば、中川嘉兵衛は以前から駿河や釜石などで採氷を試みていたが、寒国である津軽地方では質のよい締まった氷ができそうだと考え、中川の手代が石神村(現・青森市石江)や堤川などを下見したという。堤川は厚く結氷することと、水運の利があることから採氷場所を堤川に決めた。津軽地方は米穀のほかにとりたてて産物といえるものがないので、氷の移出への期待も記されている。また、堤川での氷の切り出しが浦町村の窮民対策にもなるだろうとも記されている52)。しかし翌3年3月12日の記録によると、堤川から氷を切り出したものの、蒸気船の入港がないまま「堤川尻へ切出シ候氷モ追々緩和二相成候二付解ケ候事二」なってしまった53)という。

この記述と合致する文書がある。明治4年頃に中川嘉兵衛自身が外国産輸入氷との競争を念頭に天然氷の採氷池を拡張することを具申した文書である。「七年目巳年十一月ヨリ津軽青森へ人数遣シナミ潟湖氷氷切取青森湊へ四百頓ノ氷ヲ積置船ヲ待候処当方ヨリ可遣雇船彼是約定違変手違ニ相成四月迄雇入舟相整不申候ニ付青森之氷盡々消滅仕候」54)。これによると、中川が青森での採氷を試みたのは、7年目の巳の年、つまり明治2年(1869)であることがわかる。内容が滝屋文書と一致する。「埋川」は「堤川」の誤記であり、製氷の実施は慶応2年ではなく明治2年から翌3年にかけてであると考えることが妥当ではないだろうか。また、書物によっては青森での採氷も「失敗」したと記されているが、「良質の氷は生産されたが積取船が廻航されたなかつた」55)と説明しなければ、氷の生産そのものがうまくいかなかったとの誤解を招くのではないだろうか56)。

横浜開港後の幕末期、氷はアメリカのボストンから約半年をかけて運ばれた天然氷(ボストン氷)が使用されており57)、横浜の居留地周辺の外国人が利用する高級品58)であった。愛知出身の中川嘉兵衛は横浜の外国人との交流のなかで氷の価値を知り、各地で天然氷の採取に試行錯誤したことはよく知られている。青森の堤川もその1か所であった。

2.「函館氷」の発売

各地での試行錯誤を経て中川嘉兵衛は函館に採氷の適地を見出し、その製品は「函館氷」として知られるようになった。多くの本では、中川による製氷は明治2年から翌明治3年の冬期に製氷した氷が京阪市場へ初めて出荷されたとされるが59)、この辺りの事情は『函館市史』において史料をもとに詳細に再検討されている。同書は、中川嘉兵衛の函館での事業開始を明治3年、採氷は明治4年と推定し、明治3年の初冬に開始された製氷事業の場所は当初「願乗寺川の野辺」であったが、不具合が生じたため五稜郭に転じ、翌明治4年の厳冬期に良質の氷が得られたとする60)。

函館氷は、次第に市場での評価を得て、数年後にはボストンからの輸入氷を駆逐した。さらに、函館氷は明治10(1877)年3 月に開催された国内初の勧業博覧会で龍紋褒章を受賞して更に評価を高め61)、「龍紋氷」と名付けて売られるようになり一層 その品質の良さが知られるようになった。

中川嘉兵衛は、長年の試行錯誤による投資の回収のために、氷の専売願書を開拓使函館支庁に提出している。その結果、明治6年2月、むこう5年間の専売を認める許可が下りた62)。しかし、専売特許期間満了後の明治11年以降、函館周辺や道内はもとより本州各地でも製氷に取り組む者が続出し63)、なかには「函館氷」の名声を悪用して、「他産の氷を扱いながら函館氷

の看板をかいげて世人を偽る者」が現れるようになった64)。そこで同年5月、中川が関係省庁に陳情書を提出している65)。同年11月には「氷製造人並販売人取締規則」が発令され、取締がおこなわれるようになった66)。記録によれば、「函館氷」はすでに明治7年に青森へ移入され販売されており67)製氷が商売になることは本県でも知られていたことと思われるが、上述の専売特許のためにすぐさま模倣することはできなかった。しかし、特許が切れるや早速製氷に挑む者があらわれている。明治12年には、大湊村字八森(現下北郡むつ市大湊)で満石貞三郎と立花幾司が製氷場を建設し、製氷プールの土手が破損して失敗している68)。県の記録には、同年2月8日付で「製氷之義に付警視庁自照会の趣も有之候に付東京府下へ輸送の分は副書下付候条送の節前以申立候様製造人共へ可致通達此旨相達候事」(出典『青森市沿革史』)とあって69)、県下から氷の移出があったようである。また同じ年、岩木山で採氷される氷雪(「岩木氷」)に対しても、山林局による課税が開始された。「明治十二年より岩木山の雪、山林局にて売買に税を課し鑑札を下げ、澤々を入札」(『弘藩明治一統誌』)したという70)。加えて、同年3月28日に本県で公布された「営業税雑種税徴収規則」(施行12年7月1日)では「製氷卸売」が対象化され、「分テ三等トス」「一等一ヶ年売捌高千噸以上年税金十五円」「二等同上千噸未満五百噸以上同金十円」「三等五百噸未満同金五円」と定められた。このうち、2等10円・営業人員1の税収をあげていることから、当時、年500トン以上を捌く卸売業者が県内に1業者あったようである71)。函館氷の専売特許満了に引き続き出来した明治12年におけるこれら一連の動きは、本県において産業としての製氷が胎動し始めたことを示している。

第2節 県産氷の開拓 -明治10~20年代-

1.明治前期の需要と消費

明治初頭に日本で初めて製氷を事業化した中川嘉兵衛は、氷の有用性について、①飲食用、②冷蔵用、③医療用の3点を挙げている。すなわち①「夏日ニ至リ候へバ億兆ノ人嗜マザルモノ一人モ無ク」②「魚鳥菓菜酒類等適当製作ノ氷箱へ入置ケバ仮令幾日経候共膳ニ調和」し、③「内外各種ノ焮衝病一切ノ熱病眠病脳病全瘡火傷等ノ諸症ニ至り火急ノ治療ニハ必需品」であるとする72)。以下これらの用途について、当時の青森における状況を確認したい。

①飲食用 明治14年の『青森新聞』には、青森大町の氷水屋の開店広告が掲載されている(図11) 73)。「流行病の起るは人民が<u>猥りに水を飲み氷雪を食ふ</u>故である」という説が明治13年当時の青森で広まっていた74)ことから、氷雪の飲食はかなり普及していたようである。明治20年代になると、「氷店の繁盛は譬ふるに物なく」(明治22年)75)、「四辻に一夜を忍ぶ露店簀張、氷店等も夜毎に増加」(明治25年)76)しており、さまざまな商売のうち「中にも景気のよろしかりしは蕎麦屋、氷屋、呉服店」77)であり、氷水は「照り続きたる炎暑には何よりの馳走。氷に如くものなければ此頃氷店には何れも繁盛」(明治26年)78)している、などと述べられるように氷水が流行し、氷の飲食用としての需要は高かった79)。

「函館氷」卸商であった横井商店(横井與吉経営、青森町濱町。のちに大町へ移転)による明治26年の広告には、「願ハクバ此良品[函館氷]ヲ食シテ健康長寿タレ」80)と記されている。すなわち、良質の氷を食することが「健康長寿」につながると宣伝されている。この考えは、おそらく「ハガタメ」の習俗に由来するものと考えられる(第1章2節参照)。本県では古くから「ハガタメ」の一環として、庶民の間に氷雪を口にする習俗があった。庶民が氷雪を口にできたのは、雪国であればこそである。氷水の飲食は、西洋からの知識の普及にともなって明治期に一般化したことは確かだが、旧来の習俗習慣があればこそ、受容されやすい文化であったことにも留意したい。

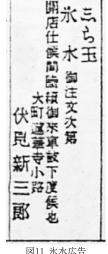


図11 氷水広告(『青森新聞』明治14年)

②冷蔵用 明治24年に日本鉄道が青森駅まで開通すると、貨車による鮮魚の鉄道輸送が目論まれ、

「青森から宇都宮あたりまで直送されるようになった」81)という。しかし、夏場の長距離輸送には保冷用の氷が必要だった82)。試験的な運行ではあるが、明治26年に鮮魚が冷蔵輸送されたという記録がある。この件について、『青森市史』には、明治27年に「氷づめの小鯛が、東京日本橋魚市場に初めて輸送され、鮮度がよく市場へ到着した」と記されている83)。しかしその記述の根拠として示されている『青森市沿革史』を確認すると、明治26年のできごととして次のように記されている。「青森産小鯛試売の成績 一 八月六日午後五時過き到着 一 同七日朝市場に於て試売をなしたり」84)「青森より送付の雪塊頗る多量にして本月六日午後六時開函の時雪塊の大なるものは長八九寸乃至一尺許あり之れに比して小鯛は雪間に点々存在するに過きす之れを試売者に督すに雪塊の量凡そ鯛の十倍位もあるべしと云へり」85)「今回青森県より送付の外箱は頗に大形(二尺平方の底板にして高さ八寸の箱を上下に二個合せたるもの)」86)。この『青森市沿革史』の記述は、地元紙東奥日報を出典としているとされるが、筆者はその記事を確認していないので、実施年度や氷蔵か雪詰めか等の問題について今後検証したい87)。いっぽう、県南地方では、明治27年に八戸線の湊駅(明治27年10月1日開業)が設けられ「八戸の鮮魚が東京方面へ輸送されるようになると、鮮度を保つため、氷の需要が高まっていった」88)といわれる。氷蔵(氷詰)輸送の開始時期は不明である。

ところで、『ものがたり東北本線史』によると、青森で鉄道による鮮魚の氷蔵(氷詰)輸送がおこなわれるようになったのは明治30年代に入ってからであるという89)。明治26年の青森-東京間の試験輸送ののち、あるいは明治27年の湊駅開業ののち、それぞれの区間で、普通貨車による氷蔵(氷詰)輸送が通常運行されるようになった年代については、筆者は把握していない。な

お、一般庶民が氷を冷蔵輸送に使用するようになったのも「明治30年代になってから」90)であるといわれている。

③医療用 明治29年には気候が不順で売れ行きが芳しくなかったが「思ひの外 病者の一時に増加したる故」に1ヶ月半で 40万斤が売れ、追加注文のために横井與吉が函館に赴いている91)。

2. 明治前期の生産と販売

このように飲食用、冷蔵用、医療用としての氷の利用がおこなわれていた明治20年代、横井商店で は、明治26年8月14日の売上が3750斤、15日は5885斤にのぼり92)、同年の総売上は30万斤であった が、翌明治27年には一日の売上平均が5000斤で、同年の総売上は前年の3倍ほどの見込みとなる旨報 じられている93)から、実際に氷の売れ行きが爆発的に伸びていたことがわかる。例年、早くても6月1日の 「氷の朔日」に販売を始めていた横井商店は、明治28年以降、5月1日から販売を開始するようになった。 これは、早期の販売開始を求める需要者からの要望に応えた措置であった94)。横井與吉はその仕入れ のために自ら函館に赴き、船便で一週間に3度にわたり、総計70~80トンの移入をおこなっている95)。地 元紙に輸出入貨物として「氷」の移入が取り上げられるのもこの頃からである96)。明治26年には横井など の卸売の傘下にある氷の小売商は青森市内に78名、行商は88名おり97)、販売が盛んにおこなわれてい

なお、当時氷は高級品であり、ギフトとしての用途も提案されていた。明治22年の横井商店の広告に は、函館氷の氷切手(アイスクーポン)を、暑中見舞いや進物用として販売することが記されている。翌23 年にも同内容の広告があり、いずれも発売日から約3ヶ月間の有効期間を設けている98)。



図12 横井商店広告 (『東奥日報』明治23年)



む者が増えた。先述した横井商店の広告(明治26年)に「近来該地方モ製造スル者殊ノ外 増加」99)と記されるように、明治26年には金木村の沢田長兵衛が天然氷の製造をおこな い、五所川原、木造、鰺ヶ沢、弘前などを商圏として生産をおこなっていた。沢田氏は以前 (明治22年頃)から小規模の製氷に取り組んでいたが、同年に事業規模を拡大し、品質の 向上と生産規模の増加を目論み「函館氷に劣るまじ」(明治26年)「函館氷には一歩を譲ら ざるべし」(明治28年)との意気込みで製氷に取り組んでいる100)。 当時の県内業者にとって 「函館氷」は理想であり目標であった。碇ヶ関村でも明治26年に当局の許可を得た葛原耕 一が製氷をおこない、同村の土蔵に天然氷を貯蓄して販売をおこなった。葛原は自らの氷 を「陸奥氷」と名付けて販売した101)。 「陸奥氷」という命名に、函館氷への対抗意識が感じ られる。いっぽう、県南地方では明治期以降、冬に堤の氷を採氷して夏に使用していた 102)。採氷の開始時期は不明だが、早い段階から地場産の天然氷が需要に応えていたよう 図13 陸奥氷広告(『東奥日報』明治28年) である。その採氷地は八戸の町のまわりに点在する長根堤や沢里堤などの溜池であった。

需要の増加に呼応して、県内にも地場産の天然氷の製氷をもくろ

「明治二十五六年の頃に至り山野の沼沢に自然に生ずる所謂天然氷が雪よりも更に冷却力が強いといふ事が分り、特別の 方法で透明良質の天然氷を採取する様になつた」103)という『青森県総覧』の記述と合わせ、上記の事実から推察するに、明 治20年代半ばには県内各地で地場産氷の製造が相当盛んになっていたと考えられる。

3.「函館氷」のPR

県内における採氷業者の相次ぐ出現により、「函館氷」の取扱業者には、それらとの差異すなわち「函館ブランド」が保証す る品質と価値(価格)について説明する必要が生じた。

まず、質の問題である。明治20年代の半ばになると、本県でも天然氷の製造家が増え、中には品質に問題のある氷を売る 者もいた。また、従来から行われてきた「岩木氷」(天然氷雪)の採取と販売も盛んにおこなわれていた104)。明治26年の横井商 店の広告には、「近来該地方モ製造スル者殊ノ外増加シ為メニ中ニハ甚敷不良ノ品沢山アルト聞ク然レ共弊店ハ従来特約タ ル五稜郭製精良品ナルヲ販売セリ」と記されている105)。それら県内産の氷とは一線を画す「良品」であることを示す必要があっ た。

次に価格である。「函館氷」は質の良さと知名度でぬきんでていたが、安さでは他産地が勝っていた。明治19年の天然氷の 価格は、12貫(約45kg)あたり、上等(五稜郭氷)90銭、中等(日光氷)75銭、下等(玉川氷)60銭106)であった。 同年の別資料で もほぼ同様の価格が示されており、100ポンド(約45kg)あたり、函館産1円、栃木産80銭、玉川産60銭、機械氷60銭107)であっ た。つまり、産地によって価格に相当のひらきがあった。高価であることの意味を、「函館氷」の販売業者は消費者に継続的に 訴える必要があった。

本県における「函館氷」販売のパイオニアである横井商店108)の広告には、函館氷のよさをPRする姿勢が表れている。以下 のデータは、明治20年代の地元紙における横井商店の広告である(傍線筆者)。

- **・明治22年**「<u>函館氷</u>卸小売広告 例年之通本月[6月]十五日ヨリ<u>函館上等製氷</u>販売仕候間旧年ニ倍シ御搆求奉希候 但シ 受売御望ミノ御方へハ別段割引御相談可仕候 暑中御見舞其他御進物等之御便利ヲ計リ氷切手通用ハ本年九月五日限ノ 事 青森濱町桟橋角 六月 中島回漕店 横井與吉 敬白」109)
- ・明治23年「製氷卸売広告 例年の通六月一日より販売仕候間不変相御贔屓の程奉懇願候敬白 暑中御進物用氷切手発売仕候但し通用は六月一日より来る八月二十日限りとす 青森濱町桟橋通海手東角 二十三年五月 横井與吉」110)
- ・明治24年「<u>函館五稜郭製氷</u> 卸売 昨昨年迄浜町桟橋角二販売致居候処都合ニ依リ左ノ場所両店ニテ例年ノ通ヲ五月廿五日ヨリ開業仕候(中略)函館氷卸売所青森大町三十七番戸桟橋通リ角 横井與吉 蜆貝町六十番戸柳原橋近傍 同販売所」1111)
- **・明治26年**「<u>五稜郭生産函館氷</u> <u>函館氷ノ善良ナル又用ヲ以テ効能アルハ諸君ノ知ル所実ニ衛生上</u> 欠クベカラザル良品也[以下略]」112)
- **・明治27年**「函館<u>五稜郭製」</u>「例年ノ通<u>最上ナル氷</u>ヲ発売仕候間不相変御引立之程奉願上候」113)
- **・明治28年**「<u>函館五稜郭製</u>」「本月[5月]一日ヨリ例年ノ通<u>最上ナル氷</u>ヲ発売仕候間不相変御引立之程奉願上候」114)
- **▶明治29年**「<u>函館五稜郭産龍紋氷室製</u>発売広告」「五月一日ヨリ例年ノ通<u>最上ナル氷</u>発ヲ売仕候」 115)

ちなみに、明治24年から横井與吉(この年青森町大町37番戸へ移転)116)は、氷の移入と並行して、函館産ラムネ(北水舎製)の販売を始めた。これが、本県初の清涼飲料水(ただし当時はまだ清涼飲料水という用語はなかった)の販売であると筆者は考えている117)。ラムネの発売は、氷の販促との相乗効果を狙ったとも考えられる。また、上記広告に「龍紋氷室製」(明治29年広告)と記すものが見られるが、明治25年に龍紋氷室(京都、山田啓助)が五稜郭の採氷権を取得した118)ことによる。

以上本章第2節を要約すると次のようになる。中川嘉兵衛による氷の専売特許期間満了にともない、本県では遅くとも明治12年には商業的に製氷を試みる者が出現した。また、旧来からの「岩木氷」119を含め、氷(採氷による天然氷)や雪(雪の採取や貯雪による氷雪)の商品価値が再認識され、明治20年代なかばに至り地場産氷の採氷にいそしむものの数が増加した。しかし県産品は未だ技術幼稚にして粗悪な製品も多く、「函館氷」の取扱業者はその品質の違いを周知することに努めた。



図14 横井商店広告 (『東奥日報』明治26年)

第3節 天然氷と取締 一明治30年代一

東京では明治16(1883)年、東京製氷株式会社によって機械氷が製造されるようになった。当初は天然氷のほうが「天然」であることの安心感や価格の安さから需要が高く、「天然氷を売り尽くしてしまい、そのために人造氷[機械氷]を利用する外」ない事態もあったという120)。しかし、機械氷の価格が次第に下がり、天然氷よりも1割ほど安くなったことや、衛生上の観点から、明治20年から宮内庁御用は東京製氷株式会社(築地工場)の機械氷に限定されたことにより、にわかに機械氷の人気が高まり121)、「天然氷と人工氷[機械氷]との競争激甚」122)となった。しかし本県には、明治30年代に至っても機械製氷会社はなく、主体は未だ天然氷であり、移入品と地場産とが市場で競っていた。

1.明治中期の需要と消費

明治30年代、夏に氷水(かき氷)や、氷を入れた冷たい清涼飲料水を味わうことは一般的になっていたようである。

青森市では6月下旬ともなれば氷店も開店し、相応の客足がみられた123)。市内では明治31年から地場産のラムネの製造も始まり、売れ行きが非常によかったため、かき氷の売り上げに影響があるのではないかと心配する氷店もあったようだ124)。

弘前市では、弘前市民が集う納涼地であった南塘に露店が軒を連ね、氷、ラムネ、白玉(氷白玉か)が好評を博していた 125)。また、明治33年頃にはアイスクリームの販売が始まり126)、当時は冷却のために氷と塩が用いられていた。加えて、牛肉や牛乳、西洋料理などの需要拡大は、氷の需要につながった。明治31年に陸軍第8師団が設置されてから、「軍人やその家族、また、軍隊に伴ってやってきた御用商人たちによる(都会風・西洋風の食生活の)移入」127)によって、牛肉や牛乳、西洋料理などの需要が軍人を中心に増えたが、その保存には氷が不可欠であった。本邦における氷業のパイオニアである中川嘉兵衛が、のちに天然氷の生産に取り組むことになったのも、横浜で牛乳搾乳所や牛肉販売店を開業した際に氷の必要性を認識したからである128)。このように、明治30年代の本県の都市部では、生活の洋風化とともに、氷や冷菓、清涼飲料等の「冷たいおいしさ」が徐々に広まっていた。

いっぽうで、食品衛生に対していっそう厳しい視線が注がれるようになった時代でもあった。その背景には、疫病の蔓延があった。明治32年には赤痢やペストが流行し、全国の患者数は10万人超129)、県内でも多くの死者を出した。この年の赤痢の罹患者数は16,338人にのぼり、うち2,788人が死亡した(『青森県統計書』,図15)。各村々では、病人の出た家のまわりに縄を張り巡らし、赤い札をつけて立ち入り禁止にしたという130)。

衛生状況の改善のため、明治33年には現在の食品衛生法の前身と して位置づけられる法律(「飲食物其ノ他ノ物品取締ニ関スル法律」、 「飲食物用器具取締規則」など)が定められた131)。同年、氷雪の飲食 取締を念頭においた「氷雪営業取締規則 | 132) が施行された133)。これ によると、「氷雪」とは「販売ノ用ニ供スル氷雪ヲ謂フ」(傍線筆者、以下 同)ものであり、自家用は含まれていない。また、第三条「氷雪ノ融解 水ハ無色透明ニシ臭味ナク又夾雑物アルモ僅微ヲ過スヘカラズ」第 四条「氷雪例業者ハ第三条ノ規定に適合スル氷雪ニ非サレハ飲食用 <u>ノ目的ヲ以テ販売シ又ハ貯蔵スルコトヲ得ズ」とし、無色透明で臭味な</u> く夾雑物がほとんどないに等しいという条件に当てはまらなければ、飲 食用として販売することはおろか、貯蔵の目的が飲食に供することで ある場合、貯蔵することすらできないことになった。違反した場合の罰 則も設けられた。新潟では取締により、廃業者が続出したという134) が、本県においても、この規則の施行は、一時的ではあるが氷業関係 者に大きな影響を及ぼした(図16およびpp.114-115表.4-6参照)。明 治32年には、県下の氷採取(製造)者は23業者がみられたが、翌明治 33年には、12業者へと半減した。販売者も、明治32年には356業者が みられたが、明治33年には144業者となり、約6割を減じた。行商数に ついては不明だが、流通の末端にはより大きな打撃があったと想像さ れる135)。衛生問題を啓発する報道も、氷業関係者にとってはマイナ ス要素となった。たとえば明治33年7月の『東奥日報』には、「氷水は 明らかに有害なり」として、赤痢予防の観点から、天然氷が伝染病の 媒体になっているという竹中医学博士の説が掲載されている136)。

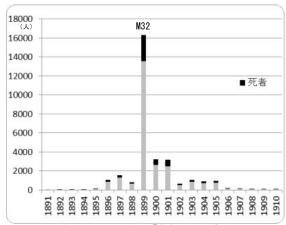


図15 赤痢発生数・死亡者数(『青森県統計書』より作成)

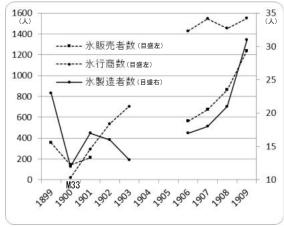


図16 氷製造者・販売者数(『青森県統計書』より作成)

2.明治中期の生産と販売

ところで、食品衛生関連法令が施行されたからといって、本県では衛生観念が劇的に変化したわけでもなかった。施行から4年経った明治37年7月の東奥日報には「本市[青森市]の氷水屋」と題して、氷水屋の店構えの不快さと氷水や器の不潔さについて述べられている。記事によると、4~5年前[明治32~33年頃、すなわち上記法律施行前後]にくらべて青森市内の商店の装飾や商品の配列は美化されてきたが、最も清潔で整頓されているべき氷水屋は、かえって「粗末になり不潔になり陰気になり不快になって居る」のはよくない現象だと述べる。そして、納涼地である桟橋通りの露店について「不潔且つ乱暴な態度で淫声を発しつつ真黒になって店の前に群がり居る」のは恥ずべきことであり、「セメて彼の桟橋通りの氷屋だけでもまづ青森の氷屋として他県人を誘ひ行きても恥かしくないやうな体裁にしてもらひたい」、桟橋通りを清潔に保つとともに、品格のある氷水屋が一軒くらいあってもよいのではないか、客のほうから気持ち良く入れるように快活な趣にしてほしいと述べている137)。

また、同年同月には4回にわたり夏の飲食についての注意が同紙上に連載されている。これは氷水の衛生について一層踏み込んだ内容である。当時、夏季の嗜好品として最も多く口に上るものは氷水と果実であり、ともに衛生上注意が必要であることを述べている。記事はまず、氷そのものの品質について指摘する。「天然氷の水は多数の細菌が混有しているがその細菌は水を氷結さす時も死滅せず氷の溶解すると共に発育するさうだから決して清潔純良のものとは云へない」とし、「市中に売つて居る氷水には純良のものはなく、多少の夾雑物を含んでゐる」から、飲食用はもちろん、飲食物の冷却に用いる氷には「飲料用氷」を用いたいと述べる138)。次に、衛生上の憂慮に加え、氷そのものが人体に及ぼす害悪についても述べている。氷は胃



図17 富田のシツコ 佐々木直亮氏撮影 昭和30年代

腸だけでなく歯や脳にも悪く、とくに小児には禁物であるとする。特に、氷水の中にいろいろなタネ物を入れた「氷あずき」「氷しるこ」「氷白玉」などは、消化不良を起こし胃腸を害するため、氷よりも「一層危険であるから」「成るべく喫べない方がよい」と注意する。これらの甘味は、一種の水菓子として扱われており、法律(氷雪取締規則、清涼飲料取締規則等)による取締の対象外であったから、衛生上問題のあるものもあったと考えられる139)。

水菓子に用いられる水にも問題があった。明治37年には、弘前市内のある町内で、飲用できない生水を使って白玉(氷白玉)140)を販売している業者がいたことが記録されている141)。弘前市内では、夏には富田のシツコ(図17、シツコとは「清水」の意)の触れ売りが市中

に出て「手桶に一杯一銭で、人夫四人で売り、一人平均五十銭の売り上げがあった」(明治33年)という142)が、飲料水として親しまれていたこの「清水」ですら、「汚物侵入の虞」があった143)。当時は、街路での立ち小便が普通であり144)、水脈と便所との距離によっては汚物侵入も危惧された145)。

弘前市より更に飲料水が不衛生だったのが青森市で、それは来青者からみて最も不快な印象をもたらすものであった146)。 『東奥日報』は明治39年に「青森と衛生」と題して、志賀医学博士の講話の要旨を連載しているが、博士は青森市で不快に感じたことが4つあり、第一に「飲料水の質悪なること」を挙げている。市内では「ドブ水」を飲んでいるような地域があり147)、多くの井戸は「其の位置便所と接近し又た多数の井戸の傍らには排水の不完全な流が設けられてある」148)と述べ、この衛生状態を改善するには、個人の衛生思想を啓発することが必要であると説いている149)ちなみに、志賀博士が青森で不快に感じたものとしてはほかに、「下水の不備」「花柳病の多さ」「伝染病の多さ」が挙げられている150)。

さらに、氷水の飲食に用いられる匙(さじ)などの飲食器具については、明治34年4月から「飲食物用器具取締規則」151)が施行され、鉛などの有害性のある器具の使用について規制したにも拘わらず、省令の趣旨を理解せず、いまだ有害性のものを用いて氷水を販売している者がいた。青森県警察部衛生課で取締をおこなう予定であると注意を喚起している152)。しかし、その後も有害性のある器具を用いる氷水屋が後を絶たず、3年後の明治37年にも「取締の結果、鉛分が有害な匙を無害品に取り替えた業者が多」かった153)。明治41年8月10日から11日にかけて、弘前警察署が氷水屋を取り締まったところ、有害性があるとして没収されたスプーンは実に369本にものぼった154)。

飲食器の毒性ではなく、不衛生さを改善するようもとめる記事155)もみられる。明治39年の『弘前新聞』には、「注意すべき氷水屋」と題して、氷水や腐敗した卵などを使用したアイスクリームは危険であり、「コップやスプーンを水でざっと洗うだけで使い回」す業者がおり、伝染病の蔓延の一因になってからできるだけ清潔な店に入るように注意喚起する156)。

上記のような報道が頻繁に行われたことから推察するに、食品衛生関連法令が施行されたあとも、庶民に衛生という考えは充分に理解されていなかったようで、氷水屋にとっては、取締が本質的な打撃にはならなかったようである。氷水屋を含めた氷関連業は、既述のとおり、施行の明治33年に県下の氷製造者数が半減し、販売者数は約6割を減じたのであるが、すぐさま以前に増す勢いで恢復している。具体的には、取締法施行の翌年以降の販売者数、とりわけ行商の数に爆発的な伸びが見られる(p.115表.6)。明治33年以降、明治33年から40年にかけて販売者は約4.7倍、行商数は約77倍に増えている。

食品衛生関連法の施行直後に、かえって売れ行きを伸ばした業者もいる。「函館氷」を扱う氷商である。飲食用途をうたえば 品質に問題のある氷が貯蔵すらできなくなったことから、かねてより質のよさで知られ夾雑物の少ない「函館氷」は、県産氷雪の シェアを奪うかたちで一層売れ行きを伸ばしたものと思われる。たとえば、横井商店では、明治32年までは秋になっても売り切 れなかった函館氷が、翌年爆発的に売れ始めた。明治33年は前年比5割増しで貯蔵していたにもかかわらず、8月14日の時点 で「それさへ売切れたれば当年の売行の甚しさ以てしるべし」という状況であった。横井商店では8月15日までに「50万片」 (「片」と称する場合の具体的サイズは不明)の売り上げがあった。追加で数万「片」を函館から輸入し、今後は毎日輸入する予 定であることが記録されている157)。この勢いにのり、横井商店では青森市新濱町に貯氷庫を建設し、明治35年11月25日に落 成した158)。明治20年代に比して、明治30年代には取り扱いの開始時期が早くなっていったこと、移入した氷を販売する特約店が 年を追うごとに増えている事実もまた、横井商店における「函館氷」販売の躍進を示している(下記広告傍線部日付参照)。

明治33年には、青森市新安方町の「函館氷室支店」が新聞広告を出している(次頁,図18)。これも「函館氷」の商機をとらえた発売であると推測される。横井商店の広告に便乗しようとしたのだろうか、明治39年の広告の文面は横井商店の前年の広告と全く同じ文面である(下記広告破線部参照。筆者加筆)。

【横井商店広告】

- **・明治30年**「函館五稜郭製氷発売広告 右ハ例年之通最上ナル氷ヲ発売仕候間不相変御引立ヲ以テ沢山御用被仰付度奉懇願候」159)
- **・明治31年**「五稜郭製 函館氷発売広告 例年之通精良ナル品ヲ販売仕候間不相変御愛顧御引立之上沢山御用被仰付度 奉懇顧候也 [160]
- **・明治32年**「函館五稜郭製 例年之五月一日ヨリ精良ナル氷を発売仕候間不相変御引立之程奉願候」「大町桟橋通角」161)
- **>明治33年**「五稜郭産 製造元 函館真砂町 紋龍氷室」「青森市大町」162)
- **▶明治36年**「函館 氷 例年ノ通四月三日ヨリ精良凍氷発売仕候間不相変御愛顧御引立之程奉願候」特約店:大町宮本商店163)
- **•明治38年**「函館五稜郭産 氷」「例年之通精良製氷発売仕候間不相変御愛顧御引立之程奉懇願候」特約店:大町宮本商店 濱町西尾商店/安方町小笠原商店/大町五丁目山田商店164)
- **・明治39年**「函館五稜郭産 氷」[文言なし]特約店:大町宮本商店/柳町柴田商店/新濱町村上商店/寺町樋口商店/新安方町 奥村商店/栄町藤林商店165)

【函館氷室支店広告】

・明治39年「函館氷室 大販売 発売元 青森市新安方町函館氷室支店」「例年之通り精良製氷発売仕候間不相変御愛顧御引立之程奉懇願候」166)

明治30年代は、衛生意識の啓蒙や取締法の施行などにより、全国的には氷雪営業者に大きな影響が出た時代であった。しかし本県ではその影響は一時的なものにとどまった。天然氷の需要は根強く、地場産氷と移入氷が競合しながら、ともに躍進した時代だった。

図18 函館氷室広告 (『東奥日報』明治39年)

第4節 県産氷への転換 一明治40年代一

1. 明治末期の需要と消費

明治40年代に入ると、鉄道による冷蔵輸送は新しい局面を迎えつつあった。それまで、魚運車と呼ばれる普通貨車が用いられ、北洋で獲れた水産物が青森から東京に向けて輸送されていたが167)、夏季の長距離輸送はできなかったといわれる168)。この問題を解消すべく、冷蔵貨車(冷蔵車)で長距離輸送する実験が明治41年、農商務省水産講習所と鉄道庁との共同で実施され、手始めに下北産のマグロ約3トンが東京市場へ輸送された169)。冷蔵貨車とは氷槽に氷(または雪)を入れて貨車の荷室全体を冷やすものである170)。明治41年5月22日に青森を出発し、翌23日に東京に到着。冷蔵庫で保管されたマグロは翌24日に市場で試売されたが、従来の輸送法よりも鮮度等の点で好結果を得た171)。普通貨車での輸送であれば、荷室の温度が16℃以下にならなかったものが、冷蔵貨車では9~12℃を保つことができた172)。また、従来の氷蔵輸送であれば貨車1輛につき氷が約250貫必要であったが、冷蔵貨車では270貫と必要量は増えるが、試験の結果、東京に到着した時点(青森出発から32時間後)での氷の消費は約1/3以内に収まったことから、往復で連続使用しても消費量は多くないことがわかった。ただし試験時期が5月であり、夏季の気温上昇に向けて、氷の詰め込み方や車体の改良などに研究の余地があると当時の新聞は報じている173)。冷蔵貨車10輛を連結した貨物列車の運行が上野ー青森間で開始されたのは6月17日で、鮮魚のほかに鮮肉、野菜などの冷蔵輸送が期待された。氷槽(氷タンク)には最大で2850斤の氷が入れられ、荷主負担であった174)。なお同年8月25日には青森神戸間でりんごの冷蔵輸送試験もおこなわれている175)。

また、氷を利用した冷蔵倉庫の設置もおこなわれた。明治41年には、新安方町の魚市場付近に、軽便冷蔵倉庫が設置された。間口1間半×奥行き2間、高さ6尺の木造で、大規模なものではなかったが、冷却方式は氷槽によるものであった176)。ちなみに青森市内に本格的な冷蔵庫が建設されるのは大正11年で、葛原猪平による177)。

冷蔵需要に加え、飲食需要も大きかった。青森市内の氷水屋は、明治44年7月の時点で65軒あり(青森警察署調)、町の辻々に簣張りの氷水屋が出現していた178)。同年の夏は低気圧の連続で肌寒かったにもかかわらず、氷水屋の数は増え、8月下旬になると露店などの小売が184名、行商が54軒にもなった179)。当時の新聞は「波形涼しげなのれんや水色の提灯や風鈴などを吊した氷水屋は雨後の筍の如く至る処に見受ける」と記している180)。弘前市の氷水屋では、氷葡萄、氷あづき、氷しるこ、氷レモン、氷苺、などさまざまな氷水が提供されていた181)。また、郊外の常盤坂では、休日の遊覧者を目当てに氷水を売る者(行商)がいたことが記録されている182)。日常のほか、祭でも氷水屋は欠かせないものになっていた。明治42年8月の恐山例祭では氷水屋1軒の売上が一日あたり50円(純益40円)あまり、6軒で300円以上になり「一小露店又軽んじべからず」との驚きとともにその繁盛が報じられている183)。産地によって多少の差異はあったと思われるが、当時(明治41年)の氷は一貫目あたり10銭(弘前市)であった184)。売上から純益を引き原価10円と考えれば、氷だけなら100貫目分に相当する。もっとも、果実蜜(シロップ)代その他の経費を差し引かなければならないから実のところ不明だが、繁盛していたことが推察される。

氷水屋にまつわる事件もたびたび報じられ、挙動不審のロシア人が青森市内で氷水を一杯飲んで立ち去ったとか185)、27歳の女性が青森市蜆貝町恵比寿神社の宵宮の氷水屋で、29歳の男性に対し淫売をおこなったことで拘留されたとか186)、青森市浦町の46歳男性が、油川村の油川神明宮で無鑑札で氷水屋を営み、科料(50銭)に処された187)とか、青森市栄町の赤坂氷水店で見知らぬ二人が意気投合してビールと氷水を飲み、泥酔のためその後トラブルになるなど188)、明治40年代になる



図19 家庭用アイスクリーム製造器(青森県立郷土館蔵)

と、氷水屋を舞台にした事件が散見されるようになる。それだけ氷が生活の中に溶け込み、日常の風景となっていたということだろう。

市街の氷水屋に加え、学校の同窓会場にもしばしば氷水屋が出店 している。明治41年8月13日には南津軽郡柏木町高等小学校同窓会 で、同年8月23日には師範学校付属小学校同窓会で、明治44年7月に は青森中学の運動会で、それぞれ氷水の売店が設置されている189)。

氷を必要とする「家庭用アイスクリーム製造器」が販売されるようになったのも、この頃である。二重構造になっており、中央にアイスクリームの材料、まわりに塩と氷を入れ、手動でハンドルを回転させるものである190)(図19)。婦人会で簡易式のアイスクリーム作りの講習会が開かれたり191)、八甲田山への登山の際に砂糖と卵を持参し、山頂で即席アイ

スクリームを作って食べるなどということもおこなわれた192)。明治40年代当時、青森市内では高松堂からアイスクリームが販売されており、田村光栄堂でも異なるフレーバーを日替わりで提供している193)。店売りのアイスクリームも、氷と塩を用いる手動式の器械が用いられていたものと思われる。アイスクリームづくりには牛乳が欠かせないが、都市部を中心に牛肉店や牛乳店が著しく増加した194)ことも、食品保存のための氷の需要増をもたらしていたと考えられる。東京府では明治41年に「獣肉営業取締規則」が公布され、獣肉販売には冷蔵庫(当時は氷冷蔵庫が一般的)の設置が義務づけられている195)。

明治30年代にクローズアップされた衛生上の問題は引き続き注意喚起がおこなわれていた。明治45年の『東奥日報』は「氷は諸病の源」と題し、氷をかじったり、甘露水をかけて飲んだりすることは「衛生上の害は実に甚だし」く、特に胃腸の弱い老人子どもには「其の害も甚だし」く、赤痢や腸チフスなどに発展すると報じる。とりわけ、氷小豆、氷汁粉などは「大害」があり、小児に与えすぎると、胃腸カタル、脳病を誘因し、死に至ることもあると述べる196)。

また氷そのものの不衛生さに加え、食器の衛生問題について注意喚起する記事もみられる。明治41年の『弘前新聞』は「氷屋のコツプと匙は多数の客人の口に触れたるものを十分に洗はぬ故結核菌とか梅毒菌のやうな恐るべき毒病の付いて居るやも計られない」197)と報じる。また、アイスクリームについても明治39年の『弘前新聞』は牛乳や卵など腐敗しやすく栄養に富む素材を用いるために細菌の繁殖のリスクが大きいことから「アイスクリ



図20 ホワイトマウンテン印アイスクリーム 製造器の広告(『はちのへ』明治43年)

ームは最も恐ろしい」と警鐘を鳴らし198)、明治41年の『弘前新聞』には「アイスクリームを排斥せよ」の見出しも踊る199)。

2. 明治末期の製氷と販売

当時青森市内で氷を扱っていた卸店は「横井商店」(大町)、「函館氷室」(安方町)、「小林氷室」(新安方町)などで200)、いずれも函館からの移入氷を扱っていた。横井商店は、夏季の氷水やラムネの飲食需要にこたえ、一日平均1000貫以上(約375トン以上)を売り上げている201)。函館氷室は安方町の魚市場に支店、蜆貝町の魚市場202)に出張所を設け、漁業関係者の需要に応えていた。小林氷室については後述する。このように「函館氷」を扱う業者が競合した時期であった。氷卸業者であることを強く訴えるためか、横井商店はこの頃、小林氷室や函館氷室と同様に「横井氷室」と一度だけ名乗っている203)。

しかし、「函館氷」の移入には問題もあった。氷の出来がその年の天候に左右されるという天然氷ならではの理由から、函館 氷が入手できない時には、別の産地を探し、時には遠く旭川などから取り寄せなければならないことである204)。氷が高いのは 「保存と輸送の不便」にあったといわれる205)。

この問題の解決に取り組んだのが、小林氷室の小林周次郎(1862-1934)である206)。栃木県出身の小林は、明治30年に北海道を視察した帰途、青森魚市場での氷の需要に気づき、商売として有望であると考えたといわれる207)。青森市に移り住んだのち、雑貨商と焼干屋をはじめ208)、「調剤本舗小林周次郎」として造乳散(乳の出る薬)を販売209)するとともに、開業時期は不明だが遅くとも明治36年には「小林氷室」の名で氷の販売を始めている210)(図21)。商売は順調で、明治40年には新安方町土場稲荷横町に氷室を新築し、211)明治42年には特約店が10店舗に増えた212)。

小林も当初は移入品である「函館氷」を扱っていた213)。しかし、品質のよい氷を地元で造ることができれば、より確実な供給に加え、低廉化も実現できると考えた小林は、業界のパイオニアである中川嘉兵衛に教えを請い、製氷に挑んだ。『青森市史』によると、明治43年に下内沢(秋田県大館市長走陣馬、下内川上流)に製氷池を造り、採取した氷を陣馬の風穴に貯蔵した

が、アクシデントに見舞われほとんど失敗に終わったという。翌明 治44年には、碇ヶ関(青森県南津軽郡)でも試みたが、陣馬同 様、消費地である青森市までの輸送費がかさむことから採算がと れなかったという214)。小林周次郎は採氷地を消費地に近い場所 に変えることで、のちに成功する。これについては本章5節2(1)で 述べる。

ところで、碇ヶ関産の氷の販売については、明治39年の時点ですでに岩間友次郎が商業的に成功させている(次頁,図22)。 弘前市土手町に販売所を設け、弘前市内の需要にも応えていた215)。同年(明治41年)の南津軽郡(碇ヶ関を含む)216)における製氷数量は「500,000(斤)、単価10(厘)、価格5,000(円)」217)であり、おそらく碇ヶ関産の氷であると思われる。天然氷の採氷地として碇ヶ関は質の良さで知られていた218)。小林周次郎が明治43



図21 横井商店と小林氷室が並んだ広告(『東奥日報』明治36年)



図22 岩間友次郎広告 (『弘前新聞』明治39年)

年に碇ヶ関を採氷の候補地と考えたのも、すでに産地として定評があったからだろう。

確ヶ関の氷が良質であったことは、長らく「函館氷」にこだわり、専売を続けてきた青森市の横井商店が、明治45年からは「碇ヶ関産」の氷の取り扱いを始めていることにもあらわれている219)。岩間友次郎のように弘前市であればともかく、更に遠方の青森市まで運ぶ場合、運賃込みで十分な採算がとれたかは、小林周次郎の例から考えて疑問がある。しかし、明治末期の時点で、横井商店という古くから函館氷を看板に掲げてきた店が、県内産の氷へと裾野を広げたということは、県産氷の品質が一定のレベルに達し、移入品から地場産品への転換期に差し掛かったことを示している。

いっぽう県南では、池沼から氷の切り出しが続けられており、八戸町では結氷した氷を魚商が魚類輸出

冷蔵用に切り取り運搬する姿がみられた220)。明治20年代と同様、沢里堤などの 氷が採氷されていたものと思われる。加えて、郊外の新たな地で製氷事業を興す 者もあらわれた。たとえば、明治43年に、八戸町八日町の武内大次郎に天然氷 製造の許可が下りている221)。武内は是川村で製氷をおこない、「氷は満面鏡の 如く透明水晶の如し」「氷は厚く一点の塵草無し」「県検査其成績毎年善良の証 あり」と謳い、衛生的で品質が良いことをアピールしている(図23)222)。

第5節 県産氷の普及 一大正時代-

1. 大正期の需要と消費

(1)飲食と衛生

大正時代に氷の飲食需要が一層増加したことは、地元紙に取り上げられる記事の数や内容からも推察される。氷水にかける果実蜜(シロップ)のラインナップが増え、バナナ、パイナップル、オレンジ、レモン、リンゴ、ブドウ、イチゴ、ナシなどのフレーバーが菓子店等から販売されていた(大正4年、弘前市)223)。大正11年には弘前市の佐野仙之助(清涼飲料水製造業)に、ストロベリー蜜、グレープ蜜、レモン蜜、スキートオレンヂ蜜、バナナ蜜、パインアツプル蜜の製造許可が

)(0)(0000000 (0) (0) 米質 63 WX 知) 氷 n 製 風規 自柔乾地 天與 は極めて乾燥にして通風好良なり 味 模 然樹操ニ 11 12: 的は清川 八 美大 V) 發天凉々 1: 0 戸郡是川村土間澤 縣水水地 武 200 00° T T 種製造 查以而是 施 **盔市^空岸** の 設 班完 如威 種华氣地 华 長 地 次 0 酿 0 @00000000000

図23 武内大次郎広告(『八戸便覧』明治44年)

下りている224)。蜜のラインナップの豊かさもさることながら、「氷白玉」「氷スルコ」(氷しるこ)に加え、氷レーズン、氷葡萄酒、氷レモンティなど、よりモダンで洋風なイメージを打ち出した新しい楽しみ方の具体的な提案がおこなわれていることも、この時代の特徴である。まずは青森市内の氷水屋の状況から確認してみたい。

青森市の桟橋周辺は、夏の夜に海水浴に興ずる者225)や夕涼みにそぞろ歩く者たちで賑わっていた。とくに桟橋から南へ向かう通りは、群衆であふれかえっていた。糸の切れかけた三味線を弾く盲目の乞食、イカサマ商売の露店、そして「函館氷函館氷」「エー、アイスクリウー」などの呼び声が飛び交い、人の流れが錯綜してめまいを生じるようだったという226)。氷卸の横井商店はまさにこの桟橋通りの角地に店を構えていた。またこの角を東へ入った場所にある菓子店・高松堂では、「氷スルコ」、「氷櫻」などを販売し、好評を博している227)。大町の高松堂や田村光栄堂などの菓子店は、通りの喧噪から逃れて一息つくことのできる憩いの場所であったようだ228)。大正10年ころまでは、大町通りにも夜店がズラリと並んだ229)。氷水屋もあったことだろう。桟橋通りを築港東防波堤方面に向かう近辺もまた海水浴客や夕涼み客、釣り客で賑わっていた。氷水の屋台がならび、海水浴客は氷水で喉の渇きをうるおした230)。氷水の商売は気候により売り上げが大きく左右される。大正9年は大暑続きで需要が例年に増して多かった。青森市内の氷水屋によると、売り上げの多い屋台で1日平均20円以上、なかでも相撲と野球の試合の日には中学校前の屋台の氷水屋が売り切れて、わずかの間に20~30円儲けたという。「もうけは5割。売り上げの半分で



図24 現在の旧桟橋通り(2020年)

す。とにかく、ボロい商売です」と氷水屋は語っている231)。続く大正10年の夏も青森市内には多くの氷水屋が出た232)。前年(大正9年)秋から青森製氷株式会社で機械製氷(人造氷)の製造が始まり(第4章参照)、大正10年の夏は、天然氷と機械氷が競合した。価格競争により「到底利益は望まれぬ状態」233)であったというから、卸売価格は下がる一方、氷水店では小売価格を下げなかったというから234)利益も上がり、繁盛したものと思われる。

弘前市でも氷水屋は繁盛していた。大正8年5月の観桜会では、前年 比2~5倍の売り上げを記録し、氷水屋は1日に100円を売り上げたという 235)。弘前市における氷水屋の繁盛の背景にはやはり、氷の価格の下落 があった。従来、弘前方面では凍氷組合が製氷を独占していた。しかし 大正9年以来、新しい製氷業者が参入したために激しい競争が始まり、組合ではそれまでの碇ヶ関の製氷場のほかに、中津軽郡千年村小栗山にも製氷場を設けて生産額の増加を図った。そのため供給過多におちいり、新規業者と組合との販路競争、価格競争により、結果的に小売価格が下落したという。大正9年の氷の価格は卸価格で1貫あたり20銭以上したものが、大正10年には1貫4銭となり、小売価格でも1貫10銭程。庶民の口に入りやすくなった236)。ちなみに、弘前では大正9年に小売1本8銭のラムネが、大正10年は5銭に下落した。ラムネの卸価格は4銭で、1本あたり1銭の儲けである。いっぽう氷は卸価格1貫4銭に対して、氷水1杯5銭で売られていた237)。まさに「水商売」で、氷の原価に比して「余りにボリ過ぎている」と批判されている238)。 弘前の市街では副業的に氷水の屋台を出す店もみられた239)。

八戸町でも、大正のころに評判になった氷水屋があった。「舌ざわりが良い、八戸一うまい横町の氷水、天国の氷水」として 非常に繁盛したといわれる240)。

県内各地のまつりやイベントでも氷店が繁盛していた。大正3年7月26日は休日で、しかも丑湯の日にあたり、行楽地や温泉保養地として知られていた浅虫温泉(東津軽郡野内村)には、3,000人の人出があった。当日は氷が爆発的に売れ、浅虫停車場で扱われた氷だけでも、一日に500貫を超えた241)。大正2年5月25日に西津軽郡鳴沢村の出来島海岸(現つがる市木造)で開催された遠遊会(越水、柴田、森田の各小学校教授研究会主催)では、遠くは木造町方面、近くは近隣村落からの露店が立ち並び「一大市場」の様相を呈したという。会場には、「エー、氷」「エー、サイダ」の呼び声が響いていた242)。大正13年7月22日から青森市寺町のメソヂスト教会で開催された「不用品バザー」では、氷水白玉、流しそうめんなどの出店がみられた243)。

大正14年の野辺地川柳社の納涼会では、鶏六庵でサイダーや水菓子とともに 氷水が提供されている244)。

氷水を製造する器械として当時一般的であったものは、氷カンナである。東京市小石川の明幸製作所の氷カンナは青森県内でも広告され(図25)、幅4寸が3円80銭、5寸7円、6寸10円であった。通信販売で送料無料をうたっている245)。また、氷屋台用の掛スダレや氷コップについて、糸沢硝子店(青森市大町1丁目)が広告を出している246)。ガラス製であることが涼しさを演出した。



図25 氷カンナ広告 (『東奥日報』大正15年)



図26 アイス製造器(手動回転式)による店売り (山形県内,昭和初期か) 雪調1934『積雪ノ貯蔵及利用ニ関スル研究報告』より

氷水ほど普及してはいないが、アイスクリームもまた、明治時代に比べて一層親しみ深いものとなっていた。青森市大町の菓子店・高松堂や田村光栄堂のアイスクリームは明治40年代から販売されていたが、大正期には夏季の定番商品となっている247)。ほかにも、大正7年には大町二丁目の洋食店「精養軒」(青森市)248)、大正8年には濱町の「サンライス」(青森市)249)大正10年には「亀の家本店」(青森市)250)、元寺町の「カフェーパリスタ」(弘前市)251)、大正11年には「カフェーライオン」(青森市)でも、アイスクリームが販売されている252)。ちなみに、「カフェーライオン」は、青森市内で最初に各種ソーダ水(いわゆるアイスクリームソーダ水を含む)を提供したと考えられる喫茶店であり、クリームソーダの価格は、大正11年当時で1杯30銭であった253)。その頃、アイス1個あたり20銭(大正10年、

東京の高級パーラーでの価

格)254)、氷水1杯およびラムネ1本5銭(弘前市での価格)255)だったから、飲み物としては高級であった256)。アイスクリームの触れ売りもみられた。大正時代の終わりころ、青森市内では夏に20名ほどのアイスクリーム売りが出て、砂糖と卵、牛乳などの原料を氷を入れた桶の中で掻き回し、コップで提供した。1つ10銭で販売された。当時、アイスクリームの製造や保冷には氷と塩が用いられた。

このような流行をうけて、おそらく都市部の一部の家庭に限られるとは思われるが、一般家庭でも手製の氷菓子やアイスクリームを味わうことが、明治時代よりもいっそう盛んになった。家庭の主婦を対象として、客人の接待のヒントを説いた「夏の家庭へ」という地元紙の記事では、夏は蒸し菓子や西洋菓子よりも、氷水やサイダー、ラムネ、麦湯などがよいとする提案がおこなわれている257)。また、かき氷に蜂ブドウ(蜂印香館葡萄酒)をかけるもの258)や、乾しぶどうと砂糖水をかける「氷丸・ス・カ・カ・ス・ 乾葡萄」(図27)259)などの、モダンで西洋的なイメージのかき氷が提案されている。また、かき氷にかける自家製の果実蜜(シロップ)づくりも紹介されている260)。氷を使った冷たい飲みものとしては、レモン紅茶のシロップを希釈し、氷を浮かべた即席の「氷レモン茶」261)、果汁を水で薄め、果物の小片と氷を浮かべた「フルーツ・アイス」、水、砂糖、ミカンの汁、レモン汁に氷を浮かべた「イタリアン・サベット」



図27 氷乾葡萄(レーズン)広告 (『東奥日報』大正13年)



図28 アイスクリーム製造器内部 (青森県立郷土館蔵)

262)、卵と牛乳と砂糖に細かく砕いた氷を入れた「ミルクセーキ」263)、コーヒー、牛乳、水に氷を浮かべた「アイスドカフェー」264)、などモダンで西洋的なイメージの飲み物が提案されていた。「アイスド・カフェー」はいわゆるアイスコーヒーのことで、当時は「冷やしコーヒ」とも呼ばれていた。大正14年には松木屋呉服店で、来店客に「冷やしコーヒ」の無料接待がおこなわれている(図29)265)。これらは「冷たく美味い衛生的飲料」266)であり、いずれも「氷を浮かべる」ことが肝要で、氷が冷たいおいしさを演出していた。

「家庭用アイスクリーム製造器」は、県内で明治40年代には発売されているが、大正時代になると、広告や製法に関する記事が以前より格段に増える。この器械でアイスクリームを作るには、冷却のために氷と塩が必要であり、「氷さへある土地なら」「どんな僻地でも出来る夏の冷たい涼

しい食物」であるとされた267)。大正6年には「真空応用自働アイスクリーム器」が日本蓄音機商会代理店(青森市大町一丁目)から販売され268)、大正11~12年には「アイスクルーム製造器」が、糸沢硝子店(青森市中新町)で取り扱われている269)。大正12年にはアイスクリームづくりに便利なアイテムとして「洋犬印粉末ミルク」(熱湯や冷水で希釈して使用)が宣伝されている270)。大正13年には家庭用アイスクリーム製造器を用いた「小豆アイス」(小豆、砂糖、寒天、牛乳)の作り方が271)、翌大正14年には同じく家庭用アイスクリーム製造器を用いた「レモンアイスクリーム」の作り方が地元紙に紹介されている272)。いずれも、「壺」に材料を入れ、「桶」に細かく砕いた氷と塩を入れて攪拌する製法である(図28)273)。このような、冷たい飲料やアイスクリームづくりの流行からは、一般家庭における「冷たいおいしさ」の普及とともに氷需要の一端を伺い知ることができる。

いっぽうで、氷水の飲食が人体に悪影響をもたらすという指摘も、明治30年代からひきつづきおこなわれていた。新聞紙上には、「胃腸を悪くする」「胃腸に注意」「腹を壊す」「腰下の病にかかりやすくなる」「黒髪が大量に抜ける」などの人体への悪影響を指摘する記事が散見される274)。これらは冷たい食べ物を摂取することによる間接的な影響ではないかと思われるが、より直接的な害、すなわち食中毒や感染の問題も懸念され、実際に患者も発生している。大正12年8月には他県で発生した疑似コレラの原因が氷水の飲食であったという275)。同じく大正12年8月には、本県で赤痢患者が4名発生したが、調査の結果氷水の飲食が原因であるらしいことがわかった。氷水屋のなかには衛生管理の行き届かないものもあった。「暑い時は氷水も必要だが無闇に沢山飲んだり怪しい砂糖水を注ぎかけたりしてはならぬ 氷屋の砂糖に蝿が付着し伝染病の黴菌を撒布して居るに気付かず平気で飲んで居る者があるのは驚くの外ない」と報じられている276)。しかし当時は「蠅取りデー」で大量の蝿が捕獲されていたように、「砂糖に蝿が付着する」ことなどは日常茶飯のことであったに違いない。感染に対する予防策として提案されているのが、アルコール飲料を氷水にかけることである。葡萄酒を注ぐことで独特の風味が出ると同時に、感染菌が「悉く殺滅される」とする277)。

余談になるが、氷水(かき氷)は「食べ物」ではなく「飲み物」(飲料)として認識されていた。当時の記事や広告をみると、サイダーやラムネにならび、氷水(かき氷)を「飲料」として例示するもの(大正5年)278)、葡萄酒をかけたかき氷を「一種独特の風味ある飲料」として紹介するもの(大正12年)279)、砂糖水と乾葡萄を掛けたかき氷を「夏季の理想的飲物」(大正13年)とするもの280)、「氷水ばかりを飲んではならない」(大正15年)281)という表現がみられる。他にも「氷水飲用の害」282)、「氷水を矢鱈に飲んで」283)など「飲む」という表現が一般的である。もともと、氷水とは砕いた氷を水に入れたものだったというが284)、ここで氷水と呼ばれているものがそれと異なることは、氷に砂糖水をかけるという表現(砂糖水に氷を入れる、ではない)や、これらの文面に付属するイラストからわかる285)。ここで氷水と呼ばれているものは現代でいう「かき氷」である。また、アイスクリームも「飲む」ものであり、「朝からアイスクリームでも飲みたいやうな蒸し暑い日である」286)、「散歩帰りの乾きを一軒のアイスクリームに潤す」287)などの表現がみられる。

(2)冷蔵と冷却

冷蔵用氷の需要は漁業関係を中心に高まっていた。大正5年には、大阪-青森間で冷蔵貨車によるマグロの試験運送がおこなわれた。塩蔵のものと鮮魚(冷蔵)とを積みわけて、その品質の変化をみるものであった288)。また、大正8年には、函館に停泊中の冷蔵船のなかに外航資格に変更するものが多くなり、大量の氷を積み込む船が増えた。ロシアから生鮭を冷蔵船で輸送し、青森で陸揚げして汽車便に積み替え、東京へと移送するという計画であった289)。大正11年の夏には、冷蔵貨車による鮮魚の鉄道輸送が強化された。従来、冷蔵貨車は16輛であったが、34輛が追加され合計50輛となり、遠くは京都梅小路駅、熱田駅、汐留駅、秋葉原駅方面へと、8月1日~8日の間に一日平均約91トンの鮮魚が輸送された290)。冷蔵船や冷蔵貨車に用いる氷の需要が増えていた。

医療用需要については、氷枕をはじめ291)、病院で患者への気付けとしても用いられている。大正8年には、田名部町(下北郡、現・むつ市)の荷馬車業の男性28歳が東通村砂小又(下北郡)から荷物を運搬して帰ろうとしたところ、突然馬が男性を銜えて狂ったように走り回り、男性は丸太にたたきつけられ意識不明となった。その治療のために、田名部町内の病院で鶏卵を飲ませ、氷を噛ませたという292)。ハガタメの習俗(第1章第2節)にみられるような、氷の持つ呪的な力への期待もあったかもしれない。時代は下るが、昭和初期には三本木町(上北郡、現・十和田市)の軍馬補充部による病馬治療に氷雪が用いられてい

た293)というから、大正時代にも家畜への利用があっただろう。

涼しさの演出のため、すなわち装飾用としても氷が用いられた。その起源は明治36年の第五回内国勧業博覧会(大阪)で飾られた「氷柱」に遡るとされる294)。この氷柱に花を閉じ込めた「花氷」が百貨店や駅、銀行、国会議事堂などに飾られるようになったのは、大正時代ころからである295)。青森県内では、大正14年8月6日から松木屋呉服店(大正10年開業)で「納涼大売り出し」が開催された際、店内に「氷柱」が立てられ、涼しさの演出に用いられた296)。

2. 大正期の製氷と販売

(1)生産

大正期には青森製氷株式会社・八戸製氷株式会社が創立され機械製氷がおこなわれるようになるが、これについては次章で扱うこととし、ここでは主として天然製氷について記す。

従来函館氷を販売していた小林周次郎は、碇ヶ関で製氷をこころみた(第3章4節2.)。しかし、最大の需要地として想定していた青森市魚市場までの輸送コストの問題から碇ヶ関での製氷を断念し、青森市近郊での製氷を模索するようになる。その結果、東津軽郡三内村(現・青森市三内)にある笹森沼(図30)を候補とするに至った。



図29 氷柱と冷しコーヒの接待 (『東奥日報』大正14年)

三内は水が良かったらしく、明治2年に中川嘉兵衛の手代と廻船問屋滝屋が当初、良質の天然氷の採氷地として考えたのも三内村であった(なお、このときも港までの輸送コストが問題となっている)297)。明治23年には青森町安方町の伊藤久之助が「三内村の清水」を青森町内で発売している298)。採氷の条件である良質な水と、消費地までの輸送コストの問題をクリアした小



図30 笹森沼(2020年)

林は、三内村での事業を大正2年以降、順調に進展させていった。 製氷期が農閑期にあたることから、三内村では挙村一致して製氷から運送までの仕事を積極的に請け負えたことで労働力の需給が合致したことや299)、翌大正3年には、林兼商店からの急な大量需要に対して融雪期の笹森沼から氷を調達することに奔走し、中部幾次郎(林兼商店創業者)の信用を得たことは、事業の発展にとってプラスとなった。2,000トンの貯氷が可能な野天積みの氷室を新造して氷を貯えたのはこのときであった300)。

小林周次郎による採氷事業は、大正2年の大凶作に見舞われて 苦しんでいた三内村の人々の窮民対策にもなったといわれる301)。 小林は慈善家であった。それは、彼がキリスト教の信者であった302) ことにも関連していると思われる。明治39年、岡山孤児院の一行によ

る青森市訪問に際し、小林周次郎は熱心に斡旋の労を採り、「岡山孤児院慈善音楽活動写真会」の会場で販売する氷水のために氷を寄付したうえに自ら販売に奔走し、氷水代30円あまりを売り上げている303)。なお、三内村の事例のように、採氷事業が窮民対策となるケースはしばしばみられる。函館では、採氷が始まった明治初期以来、冬期の仕事がなく困窮していた人々の生活向上につながったといわれ、五稜郭での採氷事業は「冬期間に雇用の場を作るという役割」304)を果たしていた。明治2年から翌3年の冬期におこなわれた堤川(青森)での氷の切り出しも、浦町村の窮民対策になったとされる305)。

この時代、ほかにも製氷の試みが各地でおこなわれていたようである。大正4年に南津軽郡蔵館村(現・南津軽郡大鰐町)の阿闍羅山麓にある風穴を利用した天然氷の製造が期待されているが、実現したかは不明である306)。県南では、上北郡天間林村(現・上北郡七戸町)の漆戸吉太郎が同郡甲地村上板橋(現・上北郡東北町上板橋)に面積約1,000坪の製氷池を造成し、千曳駅に貯蔵庫を設置して大正6年に約20,000貫を試験的に採氷し、その夏に「千曳氷」として発売した307)。従来の移入品よりも品質がよいと評された。県内各地でさまざまな地場産氷が流通していたことが想像される。



図31 東北町上板橋(2019年)

(2)販売

横井商店の広告には明治末期以降、「飲料用専売」の文字が記されている(p.107広告文一覧の破線部参照)。このことは、 県内産氷の普及拡大により、冷蔵貯蔵用を目的とした雑用氷は県内でまかなえるようになり、上質だがコストが高い「函館氷」 は、もっぱら飲料用として用いられるようになった、すなわち函館氷の冷蔵貯蔵用としての需要は減退した、ということを意味し ているのではないだろうか。横井商店の広告掲載末期(大正7~8年)には、「品質本位」という文字も掲載されるようになる(p.107 広告文一覧の波線部参照)。高品質の「飲料用」をPRし、差別化を図っていたものと思われる。前述のように氷水の飲食が庶民のあいだに普及し、また衛生上の懸念が叫ばれていた当時、飲料用途としての品質保証は大きな商品価値であった。

横井商店が飲料用をPRしたこととは対照的に、小林周次郎(小林氷室)は冷蔵貯蔵用の用途をアピールした。たとえば、「如何ニ耐久力アリテ御徳用ナルカ」308)、「冷力強烈長時間ノ耐久力保証」309)、「冷却力強烈 耐久力甚大」310)など、「冷却力」と「耐久力」の良さを訴えている。そもそも小林が青森での採氷を計画したのは、鮮魚冷蔵用の需要を狙ってのことであった。

さらに小林は、家庭における冷蔵用需要を開拓することにも力を入れる。すなわち、「冷蔵器」(氷冷蔵庫)の販売である311)。大正12年の広告では、経済的に冷却することができ、頑丈で安いという「冷蔵器」の特長とともに、「市内は氷を特価で配達」すると記されている。安定的な氷の供給は氷屋ならではのメリットであり、冷蔵器販売の面でも効果的であったと思われる(後述)。翌大正13年には佐久間製冷蔵器を「小林式冷蔵器」と自身の名を冠して販売を始めている312)(図32)。翌大正14年8月1日から合浦公園(青森市)を会場に開催された「勧業博覧会」では、「冷蔵庫」(氷冷蔵庫)も陳列されていることから、当時は目新しい道具のひとつとして注目を集めていたことだろう313)。ただ、大正末期の時点で、本県のように冬期は冷蔵庫など必要のない北国の一地方にあって、残念ながら需要が大きかったとは思えない。当時はまだ「大金を投じて購める冷蔵庫や、又は一日に幾貫



図32 小林式冷蔵器広告 (『東奥日報』大正13年)

と云ふ氷を使用して冷却させると云ふ様な事は一部の階級の人々や又は都会での家庭でないと氷が手に入らなかつたりなどして甚だしく不公平」(『東奥日報』大正14年)であるという時代であった314)。冷蔵庫がなくとも、夏季にビールやサイダー、瓶詰牛乳、野菜などを冷やす場合には井戸の中につるしたり、床下に土室を掘る、あるいは濡れたタオルを被せて気化熱を利用するほうがよほど現実的であり、推奨された315)。

小林がおこなった「冷蔵器」(氷冷蔵庫)と「氷」とのセット販売は、全国的にみれば明治40年代にすでに実施されているアイデアである。明治40年に冷蔵倉庫業を開業し、「冷蔵凾」(氷冷蔵庫)の販売を開始した帝国冷蔵株式会社や、明治41年に「冷蔵器」(氷冷蔵庫)の販売を開始した岩谷商会は、氷券等による氷の定期配達制度(一定の価格で毎日配達される仕組み)を導入し、冷蔵器(氷冷蔵庫)の普及促進を図り、大きく売り上げを伸ばしている316)。氷箱(氷冷蔵庫)そのものは明治30年代には販売されていたが、氷箱よりも氷が高いという矛盾から、明治40年代初頭に至っても普及していなかった。その打開策としての販促アイデアが、氷の定期配達制度だった。

余談になるが、当時は氷で冷却するいわゆる氷冷蔵庫についての呼称はまちまちで、「氷箱」「冷蔵器」「冷蔵凾」などと呼ばれていた317)。「冷蔵庫」といえば、冷蔵倉庫(施設)のことであった。大正4年には南津軽郡蔵館村の風穴すなわち「天然冷蔵庫」を、穀物、蔬菜、果実、鮮魚の貯蔵に用いることがもくろまれ、「人工冷蔵庫」(倉庫)に対比するかたちで論じられている318)。大正13年の夏、西津軽郡舞戸村の65才の女性が自宅裏の岩穴に飲食物を貯蔵していたが、夜に手探りで岩穴に入り、マムシに噛まれ死亡したという事件が地元紙に報じられた。新聞の見出しは「冷蔵庫代りの岩穴の中で蝮に噛まれ 六十五才の老婆遂に死亡」(傍線筆者)となっている319)。このように「冷蔵庫」ということばは、器具ではなく施設を指す場合が多かった。ただし、都会では大正時代には徐々に氷冷蔵庫のことを「冷蔵庫」という呼ぶ場合も多くなっていたようだ320)。

さて、「飲料用」の「函館氷」にこだわった横井商店と、「冷蔵用」の「青森氷」321)にこだわった小林氷室の両者の情勢が変わるのは大正後期である。広告は時代を映す鏡といえるが、地元紙『東奥日報』から横井商店の広告が消え、かわりに小林氷室



(『東奥日報』大正14年)

(『東奥日報』大正13年)

の広告が登場するのは大正9年前後を境とする(次頁広告文一覧参照)。これはある意味、青森の氷業界における、両者の交代劇を象徴している。以後、年を追うごとに小林の広告の文面は激しさを増し、大正13年にはついに「現代凍氷界の覇王」と自ら名乗るまでになる322)(図33)。小林の勝利宣言ともいえる。小林の製氷事業は順調に推移して、貯氷庫を市内萬町(現・青森市篠田)、新町(現・青森市新町)、大町七丁目(現・青森市本町)と順次増設し、「破竹の勢い」323)であった。小林の氷は品質もよく、採氷地からの運賃込みで採算がとれたことから移入氷に対抗できるようになり、『青森市史』によれば「以後龍文氷[函館氷]の移入がなくな」ったとされる324)。中川嘉兵衛の「函館氷」はボストン氷を駆逐したが、その函館氷は小林の「青森氷」に駆逐されることになった。

しかし、小林の天然氷の経営も将来の不安要素がないわけではなかった。 「天然氷」のライバルである「機械氷」の出現である。横井商店と小林氷室の「交代劇」(といっても、あくまで新聞広告上の象徴的な意味ではあるが)がおこなわれた大正9年、折しも、青森の製氷界ではもうひとつ別の重要な出来事 がおこっていた。本県初の機械製氷会社である「青森製氷株式会社」の創立である(後述)。小林は、大正10年の需要期以降、「用ゐて知らる天然堅氷の効力」(大正10年)、「天然氷ノ特長ハ 冷却力強烈 耐久力甚大」(大正13年)などと、天然氷ならではの利点、すなわち冷却力と持続力のよさを大きく宣伝し、強調している(下記広告文面破線部参照)。おもてだった言及はないが、機械氷に対する対抗意識が窺える。

函館氷の移入が衰退した要素のひとつは、既述のように青森市近郊産の天然氷が採氷されるようになったことであるが、青森製氷株式会社による機械氷の製造開始もその要因である。函館氷の価値は「飲料用」としての上質さにあったが、衛生的な機械氷はその価値を代替するものであった。青森市における「函館氷」の移入業にとって、同市近郊産の天然氷と市内産機械氷の出現は二重の打撃であったと考えられる。

以上大正期についてふりかえると、飲食需要が増加し、町のあちこちに氷水屋が出現するとともに、家庭での氷菓づくりや、西洋風の楽しみ方も提案されるようになった時代であった。また、漁業用氷や冷蔵貨車の運行による冷蔵用氷の需要が増えた時代でもあった。本県各地における製氷も品質の向上がみられ、「水晶の如く透明」で「一点の塵草のない」衛生的な氷(是川村・武内大次郎)、「移入品よりも品質のよい」「千曳氷」(天間林村・漆戸吉太郎)、「品質に定評のある」碇ヶ関



図35 横井商店広告 (『東奥日報』大正2年)

産の氷などが採氷された。青森市では「冷却力強烈」で「耐久力甚大」な青森市近郊産の氷(青森市・小林周次郎)と機械氷が、移入氷である「函館氷」を次第に駆逐してゆくこととなった。「函館氷」の衰退の要因として、①「冷蔵用」は、「青森氷」をはじめとする県内産でまかなえるようになったこと ②「飲料用」は、機械製氷の時代になりつつあり、大正9年から市内でも製造が始まったこと、などが考えられる。

【横井商店広告】

- ▶大正2年「純良 特撰 貯蔵 氷 五稜郭産 碇ヶ関産 飲料用専売 青森市大町三丁目 横井商店」325)
- **›大正4年**「純良 特製 貯蔵 注意 氷 官許 飲料用專売 青森市大町三丁目 横井商店」326)
- $^{
 m v}$ 大正5年「純良 特製 貯蔵 注意 氷 五稜郭産 $\overline{u}_{
 m F}$ 関産 $\overline{u}_{
 m F}$ $\overline{u}_{$
- **›大正6年**「純良 特製 貯蔵 注意 氷 官許 飲料用専売 青森市大町三丁目 横井商店」328)
- **•大正7年**「官許 氷 飲料專売 品質本位 責任確実 青森市大町 横井商店」329)
- ·大正8年「官許 氷 飲料專売 <u>品質本位</u> 責任確実 青森市大町 横井商店」330)

【小林氷室広告】 ※大正9年ころを境に、横井商店の「氷」の広告が見当たらなくなり、小林氷室の広告が登場する。

- ▶大正10年「用ゐて知らる天然堅氷の効力 如何に得用なるかを 青森市 小林氷室」331)
- ▶大正10年「用ゐて知らる天然堅氷の効力 如何に衛生に適ひ且つ得用なるかを 青森市小林氷室」332)
- **,大正10年**「天然氷採収 理想的飲料 鮮魚船車 輸送用供給 小林周次郎」333)
- ・大正11年「愛用者ノ実験ニ依リテ証明セラル 天然堅氷ノ効力 如何ニ耐久力アリテ御徳用ナルカヲ御タメシクダサイ 青森市小林氷室(貯蔵豊富)」(p.112図49)334)
- ・大正12年「冷力強烈長時間ノ耐久力保証 天然堅氷 是非御ためしを! 青森市小林氷室」(p.112図50)335)
- ·大正12年「天然氷採収 理想的飲料 鮮魚船車輸送用供給 青森市新安方町 小林周次郎」(天長節広告)336)
- ▶大正13年「現代凍氷界之覇王 天然氷ノ特長ハ 冷却力強烈 耐久力甚大」337)
- **・大正13年**「現代凍氷界之覇王 天然氷之二大特長 <u>冷却力強烈 耐久力甚大</u> 驚天動地の大好評 青森市新安方町 小林氷 室 | 338)
- ·大正14年「天然堅氷 斯界之権威 冷凍力強烈 耐久力絶大 青森市 小林氷室」339)

第4章 機械氷の時代

第1節 製氷会社の設立と背景

製氷会社は合併を繰り返しながら規模を拡大し、事業を独占化してきた経緯がある。 大正8年には、東洋製氷株式会社(下関)と日本製氷株式会社(東京)という東西の二大 製氷会社の合同がおこなわれ340)、巨大な製氷会社の誕生に至った。大正半ばからの 全国製氷生産総高341)をみると、当時、氷の需要が著しく伸びていたことがわかる(図3 6)。当地方でも、大正9年2月に青森製氷株式会社、大正10年10月に八戸製氷株式会 社が設立され342)、ようやく県内で機械氷が生産されるようになった343)。東京ではすでに 明治17(1884)年に日本人資本による機械製氷会社が設立されていたが344)、遅れること

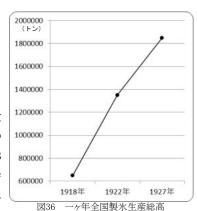


図36 一ヶ年全国製氷生産総高 (『製氷発達小史』データより作成)

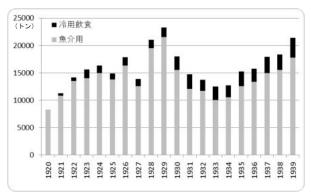


図37 青森製氷株式会社の製氷売上区別(1920-1939)。「魚介用」が圧倒的である。(青森製氷株式会社1940『沿革誌草稿』より作成)



図38 漁船への氷の積込み 大正13年(青森製氷株式会社提供)

約40年、水揚げが豊富で水産物輸送の要衝にありながら「今日マデカヽル有望ナル事業ノ企図ナカリシハ寧ロ奇異トスル所」であると八戸製氷株式会社の『設立趣意書』に記されている345)。しかしこのことは逆に、函館からの移入氷も含め本県において長らく天然氷の供給が豊富であり、品質、価格、安定供給等の面で、機械氷への移行が長い間、さほど差し迫った課題ではなかったことを物語る。本県における氷の主たる需要が漁業用すなわち保冷用であり、質のよい天然氷には持続力があったこと、飲料用のように直接口に入れるものではないことから多少の夾雑物がある天然氷でも充分役目を果たせたことなどがその理由だろう。天然氷に欠点があるとすれば、気候の変動により安定供給に不安があることであった。高まる需要に対しては、継続的安定的に製造できる機械製氷の導入が望まれた。

青森製氷株式会社は、大正9年2月に設立された本県初の機械 製氷会社である。その背景は、「青森市海産商の膨張と共に北海 道樺太、露領方面の魚類積取のため大量の氷を需要するに至っ た」346)ことで、その目的は「主として漁業用氷の供給」347)であっ た。当時、陸海ともに魚類運搬に用いる氷の需要が増加してい た。たとえば、大正8年にはロシアから三十万尾の生鮭を函館経由 青森港へ氷蔵輸送し、青森で汽車輸送(冷蔵貨車)に変えて東京 に送るという計画が報じられている348)。いっぽう、その冷蔵貨車も 大正11年には16輛から約50輛へと大幅に増え、遠くは京都の梅 小路、名古屋の熱田、東京の汐留、秋葉原などへと、夏の暑い時

期に多い日で250トン349)もの鮮魚が輸送されている350)。こういった漁業用需要増を背景に、坂上五郎兵衛をはじめ青森の海産商を主体とする16名が発起人となり、青森製氷株式会社が設立された351)。なお、設立の主体は海産商でありすなわち鮮魚冷蔵が主たる目的であったが、りんごの氷蔵輸送の需要にも貢献した352)。

八戸製氷株式会社は、大正10年10月に、三戸郡湊村(現八戸市)に設立された。鮫浦湊の築港における県内外の水揚げへの期待、東北線支線の鮫駅延伸にともなう鮮魚の長距離鉄道輸送計画、飲食用途の伸びなどから、氷の需要増が見込まれていた。「近ク漁港完成ノ暁ニハ、之ヲ以テ需要ノ十分ノーニタモ応スル能ハサル」こと、「飲料氷ノ需要年ヲ逐フテ其度ヲ増スハ必然ノコトニシテ」「其不足量ハ多ク、夏期ニ於テ他地方ヨリ輸入ヲ受ケサルヘカラサル」こと、すなわち漁業用・飲食用ともに需要の増加に対して供給不足であることへの懸念があった。同社の『設立趣意書』には、天然氷は「非衛生的」であるが353)自社の機械氷は「白銀三嶋川ノ清澄ナル清水ヲ使用シ」354)ており衛生的であること、「現市価ノ三分ノーヲ以テ供給」でき低廉であることなどの利点が強調されている355)。当時の地元紙も、三島川の「清澄無比と湧出無尽を以てある同川の清水を原料とし」、この清水で作られた機械氷が地域に提供されれば輸入に頼らなくて済むこと、保健衛生にもよいことなどを利点として報じている356)。大正11年2月には合資会社三島商会を併合し、製氷に加えて清涼飲料水事業を取り込むことになった357)。なおこの時点ではまだ製氷工場は実働していない358)。

以上から、本県における機械製氷会社の創立の背景として、①水産物取扱量の増加や長距離鉄道輸送による冷蔵用氷の需要拡大および飲料用氷の需要の増加 ②移入や生産の不安定さといった天然氷ならではの供給上の不安解消 ③すでに都会では常識となっていた衛生上の問題 ④安価(現状の1/3の価格)であるという生産コスト面のメリットなどが考えられる。

なお、大正期に青森製氷や八戸製氷などの機械製氷会社が出現する理由の一つとして、「天然氷に含まれる雑分が鮮魚に対して悪影響を及ぼすことへの懸念」を説くものがあるが、検証の余地があるように思われる。例えば『新青森市史資料編7近代(2)』では、青森製氷株式会社設立による機械氷製造の背景に、天然氷の短所のひとつとして「氷に含まれる不純物が鮮魚に悪影響を及ぼすこと」(傍線筆者)を挙げている359)。また、『新編八戸市史通史編Ⅲ近現代』では、八戸製氷株式会社設立による機械氷製造の背景として、「この頃の氷は天然氷が一般的で、(中略)氷に含まれる不純物が鮮魚に悪影響を及ぼすことなどの問題があった」(傍線筆者)360)と記している。しかし、「天然氷の鮮魚への悪影響」なるものが、大正期の本県において問題化されていたかは不明である361)。というのも、これらの説が論拠としている362)『青森市史』では、この問題は「最近」(『青森市史』の発刊は昭和33年である)浮上したもの、として記されているからである。実際、青森製氷株式会社では創業期から昭和30年代まで機械氷の製造と並行して天然氷の採取を継続的におこなっており(図37および次頁図41)、天然氷は主に漁業用として供給していた363)。天然氷の主に「飲食用」としての衛生上の問題は、明治時代前期から機械製氷側のネガティブキャンペーンとして展開されていたが、直接口に入れるわけではない「鮮魚の保冷」という用途において「悪影響」があるとい

う認識が、大正後期の県内における機械製氷会社設立の背景にあったのだとしたら、「悪影響」のある天然氷を鮮魚の保冷用として生産し販売し続けるなどといったことをどうしておこなうだろうか。『青森市史』を典拠として、本県における機械製氷会社の出現の動機のひとつに「鮮魚への悪影響」を挙げることには、時代的な錯誤があるのではないだろうか。『青森市史』によればそれはあくまで昭和30年代の話であり、設立当時(大正期)の認識ではない。『青森市史』には、戦後、昭和30年代になってクローズアップされた問題であると記されていることに注意したい。

第2節 創業期の青森製氷株式会社

大正9年2月18日、青森県初の機械製氷会社「青森製氷株式会 社」が創業した364)。工場が完成し、実際に機械氷の製造が始まっ たのは、10月下旬であった。その間に販売されたのは天然氷であっ た。この氷は、青森魚市場の問屋の組合組織が採氷権を有する野 木和溜池(東津軽郡油川町羽白、現青森市羽白)と新城村の溜池 (東津軽郡新城村、現青森市新城)から採氷された天然氷であった と考えられる365)。たとえば、同年2月には、同社が新城村の溜池か ら1,000円分に相当する天然氷を採氷し、販売したという記録がある 366)。この年同社で生産された機械氷は、製氷貯蔵高10,941トンの うち約1割(1,205トン)であり、その他約9割(9,655トン)は天然氷であ った367)。すなわち、10月20日に機械氷の製造が始まるまで、青森 製氷株式会社ではもっぱら天然氷(及びごく少量の買入氷)を販売 していたのである。これは初年度の特殊な事情ではあるが、県下初 の機械製氷会社で最初に販売された氷は、機械氷ではなく天然氷 であった368)。また、10月20日の工場稼働以降も、並行して天然氷 の製氷をおこなっており、同社が機械氷だけを製氷・販売するように なったのは昭和30年代以降である。なお、工場が稼働した10月20 日を記念して、工場祭が例年開催されている369)。

創業の大正9年は気候が温暖であったために天然氷の質が悪く、貯氷量も比較的少なかったが、初夏からの漁獲量の伸びに対し供給が追いつかず品不足となり、価格が騰貴した。また、初秋からの好況に対しても対応できなかったが、10月20日以降、工場がようやく稼働して機械氷の製造が始まり、急場をしのぐことができた



図39 落成祝の光景か (青森製氷株式会社提供)



図40 現在も使用される創業時の建造物(小山隆秀氏撮影)

370)。機械製氷の開始を祝して、同年11月11日に濱町の坂井家で開業披露宴が開かれた。初代社長・坂上五郎兵衛は、「従来、天然氷では気候や運送の面で不便があったが、当社の設立によって今後はその不安が解消され、樺太、沿海州などからの海産物の運送にも貢献できるだろう。製氷にくわえて冷蔵庫設立の計画もあるので、一層の支援をお願いしたい」(要約)と挨拶している。大正9年の開業時、すでに冷蔵庫事業が計画されていたことに注目したい371)。

翌大正10年は、前年度の供給不足の反動から各地の製造者が製氷に励んだ。しかし、春から漁業がふるわず、需要が伸びなかったために供給過多となり、値崩れを起こした。青森製氷株式会社では、機械氷の長所を各地で宣伝し、とくに飲食用氷の販路拡張につとめたところ、8~9月に気温が上昇したことや、北海道や近海で豊漁となったことから、販売も好調に転じた372)。大正11年は春から薄漁だったが、夏季に入って北洋からの入荷や積取船の往来が盛んになるにつれて需要が増え9月中旬には品薄となった。青森製氷株式会社ではこの好機を逃すまいと増産につとめたが、10月上旬に県内にコレラが流行し

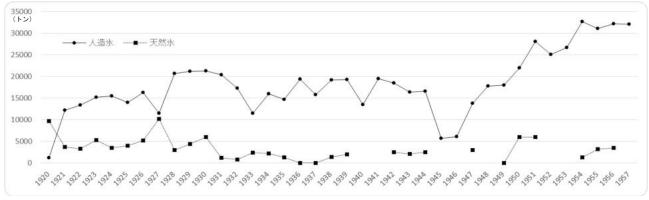


図41 青森製氷株式会社の製氷生産高の推移(1920-1957)『営業報告書綴』『沿革誌草稿』『四十年史資料』(青森製氷株式会社蔵)より作成



図42 青森製氷株式会社冷蔵庫(青森製氷株式会社提供)

たため、鮮魚の移出等が禁じられてしまい、打撃を受けた373)。大正12年は漁業界が不振であったことや、夏季の低温のために雑用 氷飲用氷ともに需要がふるわなかったことに加え、北海道の天然 氷が安価であったことや、9月1日に発生した関東大震災で交通が 途絶し、東京方面への鮮魚の冷蔵輸送ができなくなったこともあって期待したほどの成績を上げられなかった374)。大正13年は前年 の震災から首都の氷不足が予想された。そのために各県とも需要 増への思惑から製氷に力を入れたことや、満州氷が移入されたことで供給過多となり価格が一時暴落した。しかし、夏季に例年にない猛暑がつづき、また鮮魚の入荷が盛んであったことから、過去 最高の好成績をあげた375)。大正14年は春以来の漁業不振、冷涼 な天候、財界の不況などのあおりを受けて予期したほどの成績を

あげることができなかった376)が、翌15年(昭和元年)は販売促進に努力した結果、低温にもかかわらず好成績をあげることができた377)。なお、同年11月、同社は冷蔵庫の建設を開始している378)。これは冷蔵庫建設費用の1/3以内を補助するとした「水産冷蔵奨励規則」(大正12年制定)による奨励金を活用した事業である。この奨励金により本邦の冷蔵事業は急速に拡充された379)。

以上およびグラフ(図37,41)を参考に創業後の約10年間(1920-1930)について概観すると、漁況や天候、価格競争、疫病の流行による移出停止、震災による影響などに左右されながらも、順調に生産と売上を伸ばしていた様子が窺える。また、機械製氷と並行してさかんに天然氷の採氷をおこなっていたことに注意したい。昭和2年から冷蔵庫事業が開始されたこととあわせ、機械製氷に特化しない経営がおこなわれていた。

第3節 機械氷時代の天然氷

1.根強い需要

本県で機械製氷が開始されることにより、天然氷の需要は浸食されたとはいえ、失われることはなかった。衛生やコストの面で機械氷に軍配があがったかに思われるが、天然氷にも長所があり根強い需要があったことから、競合がみられた。大正後期に機械製氷が始まると、青森市をはじめ仙台、秋田では天然氷と機械氷との間で競争が始まり、価格が下落して「到底利益は望まれぬ状態」にあったと地元紙は報じている380)。

青森市で夏の需要期に初めて機械氷が出回ったのは大正10年である。一方の天然氷は大正9年冬から10年春にかけて、各地の製氷業者(天然氷)が採氷と貯氷の増大を図ったために、大正10

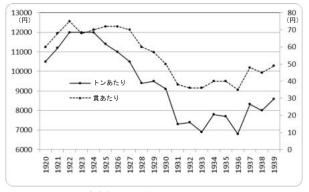


図43 青森製氷株式会社の氷価格(1920-1939) (青森製氷株式会社1940『沿革誌草稿』より作成)

年の需要期にはすでに在庫が過剰になっていた。前年、漁業用氷が供給不足に陥った381)ことや、そのために価格が騰貴した382)ことへの反動であった。同年は天然氷・機械氷ともしのぎを削る争いとなった。青森市の小林周次郎は、新聞紙上で「冷力強力長時間耐久保証」と天然氷の長所をさかんにPRしている383)。いっぽう、創業まもない青森製氷株式会社は機械氷の特長を充分に宣伝できておらず、苦戦を強いられていたことが、営業報告に記されている384)。天然氷には根強い需要があった。

そのころ、機械製氷会社がなかった385) 弘前市では天然氷同士の競争だった。大正10年夏は、弘前で氷の価格が暴落した。前年(大正9年) に新しい製氷業者が参入したことにより、それまで独占状態だった弘前の凍氷組合との熾烈な価格競争に至ったのである。大正9年に新規参入があったのは、その年の夏の需要期に供給が大幅に不足したため、翌年の需要を目論んで各地で天然氷の製氷が盛んになっていたという背景があったと思われる386)。大正9年に卸値一貫20銭が、翌10年には4銭にまで下落した。凍氷組合では、従来の碇ヶ関に加え、大正10年から中津軽郡千年村(弘前市千年) にも製氷場を設けて生産の増強をはかり対抗した387)が、更なる価格の崩壊を促すことになったようである。おなじころ、弘前市北瓦ヶ町の佐野仙之助(清涼飲料水製造業)が氷の取り扱いを始めている。天然氷は清涼飲料水等の飲食用として用いられていた。佐野商店では戦時中の企業合同により取り扱いを一時廃止したが戦後再開し、昭和24年~25年頃までは中津軽郡清水村小沢の溜池から天然氷を採取して貯氷庫に貯え、夏期に販売していた388)。往時は馬ソリで氷を運んだという389)。弘前市でも天然氷の需要は根強く、昭和中期まで続いていた。

八戸市では機械製氷会社である八戸製氷株式会社が大正10年に創立されたが、その後も天然氷の採氷と利用が長らく続いた。主な採取地は、市街を取り囲むように配置された「長根堤」「売市堤」「沢里堤」などの「堤」と呼ばれる溜池である。堤は用水利用や鳥類の採取場であり、近世期から藩による管理が行われてきた場所であった390)。この堤を利用した製氷が始まっ









図44,45,46,47 笹森沼での製氷と伐氷,昭和29年 (青森製氷株式会社提供)

たのは明治以降である391)。以下、『新編 八戸市史』のなかに散在する記述を 整理して記す。売市堤では、主として上堤から氷を採取した。上堤は上流部に 近く水が澄んでいたが392)、下堤はゴミが混入することがあり品質が劣ったという 393)。12月頃になると氷が一面に張り394)、2月頃に採氷をおこなった。20~30人 の共同作業で厚さ約30cm、長さ50cm(重さ約30kg)の大きさに鋸で切り取り、稲 荷町の南側の低地にある小屋に引きずって運んだ。途中で休んでいるうちに氷 が地面に張り付いてしまったときには、剥がすのが大変だったという。稲荷町の 小屋にいったん集めた氷は、馬ソリに積み替えて新荒町、鷹匠小路(ロー丁)、 堤町、湊川の左岸(小中野八丁目)などにあった氷小屋(貯氷庫)に運搬し、貯 えた395)。氷にはオガクズをまぶし、積み重ねて貯蔵した。小屋の土間が深く掘 り下げてあり、三社大祭のころ(9月初め)まで保存できたという396)。このうち、鷹 匠小路(ロー丁)の南角の氷小屋(大里家が経営し長谷家が帳場を仕切ってい た「大里氷小屋」)では、戦前まで貯氷がおこなわれ、その作業は廿六日町の 人々がおこない、この作業の開始が冬の終わりを告げた397)。湊川の左岸にあ る魚市場の出張所では、夏期の鮮魚の輸送に利用した398)。用途の大半は鮮 魚の冷蔵用であったが一部食用にも供された399)。祭りのころになると一般家庭 にも小売りされ、ゴミが入っていて衛生上問題もあったが、夏の風物詩として庶 民に親しまれていたという400)。氷は久慈(岩手県)や島守(南郷村)からも移入 され、その氷を用いた氷水で人気を博したのが大工町の「よこまち商店」であ る。祭りのときは、よこまちの氷を食べるのが嬉しかったという401)(以上、『新編 八戸市史』)。筆者が近所の方に話を伺ったところ、「私もうっすらとしかわからな いんだけれど、今のよこまちさんの前の前の代の方かな。おばあちゃんが、かき 氷の機械をまわしてシロップかけてやっていたっていうのは聞いていますよ。そ のかき氷がおいしいっていうので、学校帰りの子どもさんたちとかで結構繁盛し ていました。」(昭和19年生、女性)とのことであった402)。このように、八戸市に おいても、機械氷の出現後も天然氷の需要は根強く続いた。

昭和2年度の調査「青森県に於ける天然氷採取業貯氷庫貯雪庫」によると「天 然氷採取業」の業者数は31、うち年間100トン以上を採取するものが25業者、10 0トン以下が6業者で、年間の天然氷採氷量は17,635トンであった403)。また、貯 氷庫は53の業者が所有し、年間19,563%を貯氷していた。貯雪庫は業者数3、 年間200%であった404)。すなわち、青森製氷株式会社で機械氷の製氷が実働 する大正10年以降、「天然氷は非衛生的であるとして飲料用、病人用など一般 の需要は減退した」405)といわれる時代にあっても、天然氷の採氷業者数は依 然多く、個々の採氷貯氷量は少ないとはいえ、業者全体では、機械氷を製造す る5社(青森製氷株式会社、大東食品株式会社、大湊冷蔵株式会社、八戸製 氷株式会社、三陸水産株式会社)のトータル20,000トン406)とほぼ同程度の天 然氷が採氷されていた。つまり、衛生面に特段の配慮が必要な飲食用を除け ば、天然氷の需要は激減したわけではなかった。既述のとおり、青森製氷株式 会社でも、創業期から昭和30年代にかけて継続的に天然氷を製造しており、し ばしば「雑用氷採取届」(昭和2年)「氷雪採取場設置願」(昭和4年)などの届出 をしたり407)、昭和4年から9年までの5年間、野木和湖での雑用氷の採取の許可 を得たりしている408)。

戦後、天然氷の採取が一層活発化した時期があった(p. 109図41グラフ参照)。『青森市史』によれば青森製氷株式会社では昭和17年頃から油川町野木和で天然氷を年間5,000トン採取していた409)。同社の営業報告書にも昭和18年以降昭和30年代にかけて天然氷の生産が明記されており410)、最盛期(昭和25-26年)には年間約6,000トンの生産があった411)。空襲(昭和20年7月28日)による施設設備への甚大な被害や、戦後の生産資材不足、電力事情の悪化等により生産が困難であった412)ことも天然氷の採取がいっそう盛んになった理由であるとみられる。加えて、当時は自前の製氷設備を持たない漁港も多く、漁業

用氷の需要に対し、工場での生産が追いつかなかったという事情もある。青森製氷株式会社の貯氷庫の前には各地から買い 付けに来た馬車が列をなしたという413)。同社では昭和26年に第二製氷工場を完成させ需要に対応しているが、その後も機械 氷に加えて天然氷も製氷し、貯えていた414)。135kgの氷塊を2人1組でモッコに入れて担ぎ、貯氷庫に入れる作業は、肩にこ ぶができる重労働だったという415)。八戸方面でも、鮫の魚市場にあった製氷施設が戦災で機能不全に陥り、製氷会社が復活 する昭和23年ころまでは高館や長根から天然氷が採氷されていたという416)。しかし、昭和30年代はじめ頃になると「雑分が含 まれた天然氷は溶解中、鮮魚に悪影響を及ぼすと云う理由の下に、とみに需要は減退」(『青森市史』産業編(下),傍線筆者) 417)し、青森市では青森製氷株式会社による天然氷の採氷量が年間数千トンに減じた418)といわれる。ほかに、天然氷池の荒 廃やコスト419)の問題もあった。天然氷池の荒廃という面から考えると、『青森市史』の言う「雑分」とは、従来の夾雑物の他に、 昭和30年代という時代から推して、環境の変化に伴う水質劣化によるものである可能性も考えられるのではないだろうか。

県外にも目を転ずれば、函館市は、天然氷の採氷では全国的にみても先進地であったが、機械製氷が開始されたのは本 県よりも遅く、大正14(1925)年に小熊倉庫株式会社が従来の普通倉庫に加えて冷蔵倉庫の開設と製氷業を開始したのが最初 である420)。そしてやはり、機械製氷が開始された後も天然氷の製氷が長らく続けられていた421)。新潟県では昭和9年ころにな ってようやく「近年人造氷「機械氷」盛となるに及び、自然雪販売業者は可なり圧迫され来たるも現在の利用者数殆ど相半する 状態」であった。以上のように、機械製氷がおこなわれるようになった後も、長らく天然の氷雪(天然氷)の需要と供給があった。

2.天然氷と機械氷のイメージ

天然氷の長所やイメージは、機械氷に「対する」イメージであり、両者の比較に基 づいて形成されたものである。すなわちそれは機械氷の産物である。

かつて天然氷には「持ちがよい」というイメージがあった。あくまで往時の話である が、機械氷の融解する度合いが50-60%に対し、天然氷は45-55%で422)、「昔天然 氷を扱った氷屋さんは、異口同音に、天然氷はもちがよく溶けが遅かったといって いる」といわれる423)。天然氷の販売を手がけていた小林周次郎(小林氷室)は「冷 力強烈長時間ノ耐久力保証」「如何ニ耐久力アリテ御徳用ナルカ」と天然氷の長所 を積極的にアピールしている(図47,48)424)。ちなみに、現在でも機械製氷会社の 理想は「天然氷」であるという。青森製氷株式会社では、「自然界での氷のできる仕 組をうまく取り入れ」425)、結晶の粒子が大きく、透明で堅く溶けにくい(持続力のあ る) きれいな氷を、48時間かけて製造している。これを製氷会社では「純氷」と称し て、一般的な氷との差別化をはかっている426)。

また、天然氷には「自然なもの」というイメージがあり、安心感があった。明治26年 に皇太子(後の大正天皇)が東京製氷会社築地工場を訪れてから、宮内庁では機 械氷だけを用いるようになったことが天然氷にとっては大きなダメージとなり427)、東 京では明治30年以降、機械氷が優勢となっていった428)。しかし青森県内では、青 森製氷株式会社が創業する大正9年まで、実質的には両者の競争がなかったこと から(正確には、工場の稼働は大正9年10月20日であり、市場での競争が本格化す るのは大正10年の需要期以降である)、長らく氷といえば「天然氷」がふつうであっ た。天然氷には、旧来の親近感とともに、「自然由来」「天然もの」の安心感があっ た。そのため、当初は人工的な環境下で製造される「機械氷」に対して、警戒感を 抱く人もみられた。青森市の男性が大正14年に記した以下の内容は非常に示唆的 である。「此の頃市中[青森市内]に見受ける氷水の多くがアンモニア臭い……事実 そんな匂いなんかはないが自分には何だかそんなやうな気がしてならない……人 造氷[機械氷]であることに気が付くとき仄かな物足りなさと、あきらめられない寂寥を 感ずるのである(中略)。人造氷[機械氷]がよしんば八甲田白雪の溶けて流れる雫 にもせよ、それが氷となつて人々の口にのぼる頃は匂はしい山の精気が大方は失 せ去ってそこには人の汚れと科学の鋭い感覚のみが残されてゐるのである……」(『東奥日報』大正11年)

食用=水=用雜

社會式株氷製森苦

▶~带三五五括電~◀

図48 青森製氷株式会社広告 (『東奥日報』大正12年)

NO 7 ダ 12 rik. 8 〈電話四五 13

図49 小林氷室広告

図50 小林氷室広告 (『東奥日報』大正12年)

(傍線筆者)429)。 すなわち、この男性は機械氷に対して、冷媒として用いられるアンモニアの臭気が籠もっているような感覚を 抱いており、科学的事実でないことは自らも承知しているものの、軽い拒否感を示している。さらに、往時の八甲田山の雪売り を思い出しながら、機械的に製氷された氷には、自然の水に由来する神秘的な力が失われてしまっているとも感じているので ある。当時の人々が、天然の氷に対して、特別な思いを抱いていたことが示されている。それは「岩木氷」に人々が抱いた「霊 山のエキス」(第1章第2節2.参照)にも通じる。こういったイメージは商品としての天然氷にとって、重要な付加価値であった。筆 者が平成30年に八戸市で聞き取りをおこなったとき、昔食べた天然氷のかき氷について、年配の女性は次のように語った。「自

然に凍らせた氷だから、よけいに味がよかったんじゃないかな。」(昭和19年生まれ)430)。このような感覚は、おそらく現代のわれわれも失ってはいない。

まとめ

本文での考察から導き出された内容を以下に要約する。

- (a).氷雪の採取 ①藩政期から弘前方面では岩木山の氷雪が採取され、販売されていた。青森方面では八甲田山の氷雪が採取され、販売されていたと考えられる。いずれも「雪売り」と称された。 ②岩木山・八甲田山いずれの氷雪も、「霊的な力」が秘められているとされた。とくに前者は「岩木氷」として氷の朔日(ハガタメ)の習俗に用いられる縁起物であったと考えられる。 ③雪売りは、弘前方面では昭和初期までに衰退しつつあったが、戦前戦中までは残存していた。いっぽう、青森方面では大正末までに途絶えたと推察される。
- (b).氷雪の貯蔵 ①農家による雪の貯蔵は、氷の産業的価値が認識された近代以降の発想にもとづき、本県では明治後期に始まったと考えられる。② 貯雪は主に弘前方面の岩木山麓に顕著であり、人為が加わったものであるが、(a).-②の付加価値を共有していたと考えられる。③貯蔵期と需要期が農閑期にあたり、農家の副業として有効だったと考えられる。④供給先は津軽一円で、市場や飲食店からの需要(魚類の冷蔵用)が大半を占めた。⑤弘前方面は雪の採取や貯雪により、岩木山麓からの供給が潤沢で「函館氷」等の移入の必要性が低く、「岩木山一弘前ルート」とでも呼ぶべき、生産一販売の独自の流通網があったと考えられる。⑥弘前方面で氷雪が排他的に流通する理由のひとつとして、岩木山麓で産出される雪や氷が持つとされた「霊的な力」は、他産地の天然氷や、機械氷が代替できない独自の価値を持っていたことが考えられる。⑦弘前方面では、貯雪の一形態として、屋根雪などの除排雪を活用したりんごの貯蔵がおこなわれていた。
- (c).天然氷の製氷 ①明治期、弘前方面の「岩木氷」に対して、青森方面では都市部を中心に「函館氷」が主に流通していたと推察される。②函館氷専売期間満了後の明治12年には、本県でも製氷の産業化に向けた動きが始まったと考えられる。③明治10年代には県内で氷水の販売と飲食がおこなわれていたと考えられる。④氷水の飲食は基本的には近代の文化だが、本県で(c).-③のように早くから庶民に受容された理由のひとつとして、(a).-①②③のような旧来の習俗が基盤にあったことが考えられる。⑤明治20年代には冷蔵用需要が増え、県内各地で県産氷の製氷を試みる者が増えた。⑥明治33年の氷雪営業取締規則は一般に氷業関係者への打撃となったといわれるが、本県における影響は一時的なものであったと考えられる。⑦明治30年代から40年代にかけて氷水の種類が増えるとともにアイスクリーム製造器が登場し、いずれも店売りだけではなく家庭での飲食もおこなわれるようになったことは、氷の飲食の需要増をものがたる。⑧明治40年代から大正期にかけての青森市近郊、八戸市近郊、碇ヶ関、千曳などの良質な県産天然氷の生産が、徐々に函館氷を駆逐していったと考えられる。⑨大正9年以降機械製氷が始まり、当初は(c).-⑧の県産氷と競合した。弘前方面は当時その影響が少なかったと考えられる。⑩次第に飲食用氷の需要は(c).-⑨の機械氷に傾き、(c).-⑧の天然氷は冷蔵用(雑用氷)へとシフトしたが、後者は昭和30年代まで需要と供給があった。
- (d).機械氷の時代 ①本県における機械製氷会社の設立は大正9・10年で、東京における日本人資本による機械製氷の開始より約40年遅かったが、その理由のひとつとして、函館氷の移入を含め天然氷雪の供給が豊富であったことが考えらえれる。 ②本県初の機械製氷会社である青森製氷株式会社では、創業期から昭和30年代まで天然氷をも生産し続けていた。その理由として、氷需要の多くが水産物の冷蔵用であったことが考えられる。すなわち、溶けにくく冷蔵用に適している点、多少の夾雑物も許容される点で天然氷は有用であった。いま一つの理由として、製氷能力を超える需要に対応するためには、機械氷に完全に特化せず、天然氷との二本柱を維持することが、氷の供給と会社の経営にとって有利であったことが考えられる。

おわりに

本稿は、本県における製氷の歴史的経緯と氷雪利用の実態を知るためのアプローチである。しかし筆者の勉強不足と能力 不足により、偏りや誤りがあることと思われる。学習を続け、検証していきたい。情報のご提供やご叱正をいただければ幸いで ある。

過去の氷雪利用の歴史にまなび、自然エネルギーや地域資源としての利活用を考えることは、寒冷地であり積雪地である本県にとって今後も課題でありつづけると思われる。

謝辞

多くのご教示とご協力をいただきました青森製氷株式会社代表取締役社長・佐々木平藏氏に感謝を申し上げます。雪の里情報館(山形県新庄市)、佐野静枝氏、佐野由加子氏、山谷聖也氏、蝦名由子氏、太田原慶子氏、佐藤良宣氏、小山隆秀氏、滝本敦氏にご協力をいただき、また現地での聞き取りでも多くの方々にお世話になりました。心から感謝を申し上げます。

資料

表.4

氷製造者/貯蔵場数(市町村別)

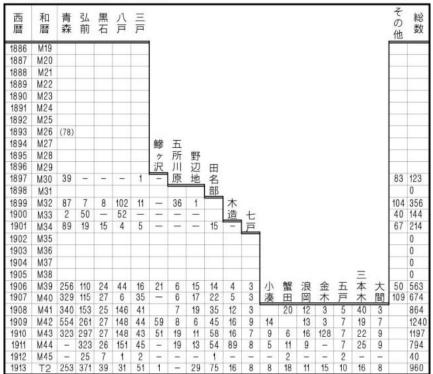
	西曆	和曆	青森	弘前	黒石	鰺ヶ沢	八戸	三戸								その他	総数
I	1886	M19															
١	1887	M20	-	-	-	-	-	-								1	1
ı	1888	M21															
ı	1889	M22															
ı	1890	M23															
ı	1891	M24															
1	1892	M25															
ı	1893	M26															
ı	1894	M27							五								
ı	1895	M28							所	野							
ı	1896	M29							JII	辺							l
ı	1897	M30	1	-	-	-	2	12	原	地	H					14	29
ı	1898	M31	2	1	8	_	4	_	_	_	名					5	20
ı	1899	M32	-	-	-	-	2	1	-	1	田名部					19	23
ı	1900	M33	-20	122	76 <u>—</u> 16	322	1	1	-	_	2	吉				10	12
ı	1901	M34	_	-	-	_	4	1	_	_		7				12	17
١	1902	M35	_	1	4	_	1	2	2-3	_	_	1	1			7	16
ı	1903	M36	1	-	-	_	_	1	-	-	-	-				11	13
١	1904	M37						-									1.2
١	1905	M38											122	77236			+
١	1906	M39	1	10	1	-	1	3	-	-	-	-	盤	浪岡	五戸	1	17
١	1907	M40	-	11	1	_	1	3	_	_	1	-	田	[出]	尸	1	18
1	1908	M41	3	12	1	-	1	2	-	-	1	-	-	-	1		21
ı	1909	M42	8	15	2	-	1	2	1	-	1	-	-	_	1		31
١	1910	M43	3	15	1	-	1	2	1	-	1	-	1	-	1		26
١	1911	M44	3	16	1	_	1	2	1	_	1	_	3	_	2		30
1	1912	M45	3	18	1	-	1	2	-	-	1	-	3	-	2		31
١	1913	T2	5	21	1	_	2	1	-	2	1	-	2	_	1		36

注)M20年は氷製造/M30年は氷製造+貯蔵(合算)/M30-36氷採取(製造)/M37-38は 製造と販売が合算されたデータのみのため不明/M41-T2貯蔵場(各市町村別)

出典:『青森県統計書』(明治20年~大正2年)。明治21-29年は「氷(氷雪)」の項目自体が存在しない、明治41年以降は「製造者数」にかわり「貯蔵場数」の項目のみ、

表.5

氷販売者(販売·請売)数 (市町村別)



注)M30-34氷販売/M39-44販売+請売/T1販売のみ(行商項目ない)/T2販売+請売

出典)『青森県統計書』(明治20年〜大正2年)。明治20年・31年は販売に関する統計なし。明治21-29年は氷雪に関する統計なし。明治35-38年の期間は、販売と行商あるいは製造が合算された数値しか存在しないため表から除外。

表.6 氷行商数(市町村別)

西暦	和曆	青森	弘前	黒石	八戸	三戸	鰺ヶ沢												6	その他	総数
1886	M19]													
1887	M20																				
1888	M21																				
1889	M22							1													
1890	M23							1													
1891	M24							1													
1892	M25							1													
1893	M26	(88)						1													
1894	M27							1													
1895	M28							1													
1896	M29							五	m7	_											
1897	M30	7	-	10	-	-	-	五所川	野辺地	田名部										255	
1898	M31							111	14	台加	_										0
1899	M32							原	TE	司	木造	1									0
1900	M33	-	-	_	-	-	-	-	_	-	垣	七戸								20	20
1901	M34	43	180	-	-	15	-	-	-	-	-	Н								55	293
1902	M35	72	212	101	24	30	23	-	-	-	-	1	1							75	538
1903	M36	83	272	_	55	3	23	_		10		10	1							249	
1904	M37									- 1.2			1								0
1905	M38												-	- 10	477	100	^	=			0
1906	M39	246	617	79	144	55	-	126	8	15	61	6	五戸	小湊	蟹田	浪岡	金木	三本木	大間	72	1429
1907	M40	311	565	88	214	56	8	137	8	17	59	6	尸	凑	Щ	面	*	木	间	77	1546
1908	M41	301	530	92	145	60	27	139	8	17	62	10	27	14	_	6	-	15	-		1453
1909	M42		499	96	180	61	59	158	2	19	74	19	18	-	-	15	-	18	-		1550
1910	M43	132	620	99	180	59	-	246	4	22	80	21	21	3	-	20	-	21	-		1528
1911	M44	-	646	115	256	60	57	268	8	19	16	30	20	4	1	14	-	22	-		1536
1912	M45		- 10	.,,,					-												0
1913	T2	105	741	170	308	58	53	_	12	22	103	32	5	2	_	21	_	24	6		1662

注)氷行商/M35-36年は販売及行商(各市町村別)/M31-32年,M37-38年,M45年行商項目なし

出典)『青森県統計書』(明治20年〜大正2年)。ただし()内数値は当時の東奥日報報道から。カウントの視点や方法が異なると思われるが参考値として掲載。

- 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)『青森市史』第五巻 産業編(下)第十九章 製氷冷蔵業、『新編 八戸市史』通史編Ⅲ近現代 第三章第三節 近代産業の展開、『碇ヶ関村史』などが参考になる。
- 3) 聞き取り調査をおこなうとともに、聞き取りができない明治大正期のことについては、主に新聞記事を活用した。
- 4) 『弘前藩日記』天明元(1771)年6月17日。弘前市図書館による複製『弘前藩庁日記(御国)』天明元年六月(全)を参照。この内容については、弘前市立弘前図書館編1974『津軽覚え書』p.27に翻刻されているが、原本との多少の差異がみられた。
- 5) 比良野貞彦1781-1801頃『奥民図彙』(山田龍雄ほか編1977『日本農書全集』巻1,p.209
- 6) 平尾魯仙1860『谷の響』三之巻「圧死」(青森県立図書館編1969『谷の響』,pp.69-73
- 7) 平尾魯仙1860『谷の響』三之巻「圧死」(青森県立図書館編1969『谷の響』,pp.69-73
- 8) 平尾魯仙1860『谷の響』三之巻「圧死」(青森県立図書館編1969『谷の響』,pp.69-73
- 9) 『北斗新聞』明治10年7月26日
- 10)内藤官八郎1892以降『弘藩明治一統誌月例雑報摘要抄』「雪氷商の事」
- 11)『東奥日報』明治25年9月14日「昨日の温度」
- 12) 『東奥日報』明治25年9月7日
- 13) 文化庁1969『日本民俗地図 I (年中行事)』
- 14)「ハガタメ」「ハガタメのツイタチ」と呼ばれる旧暦6月1日に、正月の餅を乾燥させたもの、すなわち干し餅を「氷餅」(凍餅)と称して氷に見立てて食べる風習があった。氷のように固い餅を食べると歯が丈夫になると考えられ「ハガタメ」とも呼ばれた。以下に県内・近隣諸県の事例を挙げる。

津軽地方では、「乾燥させたマユダマ(柳などの枝に丸めた餅を多数付けた小正月の飾り物)、マユダマのないときは切り餅を、細かく割って油で揚げて歯固めに食べた」「油で揚げる以前には、煎り米を歯固めに食べた」(東津軽郡今別町袰月)という(青森県環境生活部県民生活文化課県史編さんグループ編2010『青森県史叢書 西浜と外が浜の民俗』p.83)。今別町奥平部(おくたいらへ)では「正月のメダマの餅を焼いて食べる」、同町大泊では「小正月のメダマの餅をとっておいたものを油で揚げたり焼いたり、砂糖をかけたりして食べる」という(青森県環境生活部県民生活文化課県史編さんグループ編2010『青森県史叢書 西浜と外が浜の民俗』p.125)。青森市で繊維関係の卸問屋を営む大正15年生まれの人によると、店で働く上磯方面の担当者が、戦後まもなくの頃に自転車に乗って取引先を回ったときに、「歯固めの日に回ったら、どこでもベゴ餅を食べさせられ、これには閉口した」「ベゴ餅は餅に黒砂糖の入ったものであった」(新青森市史編集委員会編2008『新青森市史 別編3 民俗』p.94)という。

下北地方では、脇野沢村小沢で「メダマを干しておいたものを、油で揚げて食べた」、むつ市永下では(新暦7月1日に)「正月の餅を干しておいたものを、そのま

ま食べた」という。(青森県環境生活部県民生活文化課県史編さんグループ編2003『青森県史叢書 下北半島西通りの民俗』p.139)。また大畑町湊村で「干し米 (焦げ飯を天日干ししたもの)と節分の豆でオコシを作って食べた」といい、風間村異国間では、「正月のオソナエを寒の水に浸けて干しておき、ハガタメといって油で揚げて食べた」という(青森県史叢書『下北半島北通りの民俗』p.144-145)。佐井村磯谷では「漁師の人が歯が丈夫になるようにと干し餅を食べる」といい、風間浦村蛇浦では新暦7月1日に「米のママを干して煎ってオコシにしたものを食べる」という(青森県環境生活部県民生活文化課県史編さんグループ編2003『青森県史叢書 下北半島北通りの民俗』pp.144-145)。南部地方では、上北郡野辺地町野辺地でムケガラツイタチといって、米を煎ってハガタメを造り、神仏に供えるという。(宮良高弘編1990『野辺地の社会と民俗 野辺地の事例』p.325) 同町馬門(まかど)でも、正月のときに鏡餅よりも薄い平らな餅を2枚つくり、寒中に干し餅と同様水にさらしてからワラで吊して保存しておき、旧暦6月1日に煎って食べ、この餅を食べると膝が強くなると言われていたという。寒中に作った干し餅を煎って食べることもあった(宮良高弘編1989『野辺地の社会と民俗 馬門の事例』pp.278-279)。『青森県史叢書』等に報告されている事例は東津軽郡や下北郡、上北郡が多く、いずれも主に旧暦6月1日(下北では月遅れで新暦7月1日におこなうところもみられる)に、「ハガタメ」と称して正月の餅を乾燥させたもの(あるいは米など)を食べることが記されている。その行為には「歯が丈夫になる」「膝が強くなる」などの願いがこめられていた。

次に秋田県の事例を挙げる。「大正月に床の間に供えた鏡もちは(中略)、そのまま、あるいは水を張った桶に入れて凍らせ、一枚ずつわらでからげて、土間の天井の横木や蔵の前などにつるしておく。乾燥しているのを六月一日に下ろし、焼くなどして食べるが、これを食べると歯が丈夫になると言い伝えられている。幼児には、石臼でひき、粉にしてから重湯をつくって食べさせる」(日本の食生活全集 秋田」編集委員会編1986『聞き書 秋田の食事』p.256)。「六月一日は寒の餅を下ろして食べる日である。上母体ではこの日は作神様の祭りでもあるが、正月の鏡餅とメダマ餅を氷餅にしたものを下ろして、神棚に供えてからみんなでいただく。これをハガタメの餅ともいった。(以下略)」(能代市史編さん委員会編2004『能代市史』p.541)。以上の事例をみると、「氷餅」は正月に神に供え若水にくぐらせた餅であることに重点が置かれていることがわかる。つまり、氷の節供に食べる氷の代用(見立て)であること以上に、まさに餅であることにこそ意味がある。

- 15)福田アジオほか編2000『日本民俗大辞典 下』p.344「歯固め」
- 16)『東奥日報』明治30年7月1日
- 17)陸奥新報社編1968『風雪の履歴書』pp.150-151
- 18) 『東奥日報』 明治23年7月13日
- 19)しかし明治25年になると5月25日、明治29年には5月1日、明治30年には6月16日と、発売時期がまちまちになる。これは需要者からの要請に対応した結果である。儀礼的・形式的なものよりも商売上・実利上の要請が優先されるようになった。
- 20) 寛政8年6月1日。
- 21) 菅江真澄1796·1798 『外浜奇勝』 (内田武志·宮本常一編1972 『菅江真澄全集』 第三巻p.125)
- 22) 菅江真澄1797『都介路迺遠地』(内田武志·宮本常一編1972『菅江真澄全集』第三卷.p.245)
- 23) 『弘前新聞』明治41年7月29日「岩木氷の好評」
- 24) 笹森貞二・森山泰太郎・千葉寿夫1975『なつかしの弘前』p.65。この節の筆者は笹森貞二氏。笹森氏は明治38年に青森市に生まれ、大正3年(9歳)に弘前市へ移り住んだ。
- 25)『東奥日報』明治25年9月7日「雪及氷の払底」
- 26) 『弘前新聞』明治41年7月29日 「岩木氷の好評」
- 27) 船水清1980 『新津軽風土記 わがふるさと』第二巻, 北方新社,p.379
- 28) 内田邦彦1929『津軽口碑集』p.228での表記は「小和巻」。
- 29) 内田邦彦1929 『津軽口碑集』p.228
- 30)この証言は、平成29(2017)年6月22日付東奥日報「ふるさとの物語」(12)「岩木氷」の記事を目にした東奥日報読者から、後日、筆者あてに届いた手紙の一部を引用したものである。
- 31)木村弦三1976『奥々民族旋律集成』p.188「44. 岩木嶽雪売り」。採集地が不明である。『奥々民族旋律集成』には物売りのうたが46曲収録されているが、採集地が書かれていない数曲をのぞきほとんどが弘前を中心に黒石、田舎館など津軽地方で採集された歌である。おそらくこの歌も津軽地方で歌われていたものだろう。
- 32) 柴田重男1983『新岩木風土記-津軽の源流-』pp.88-89
- 33) 『青森新聞』明治13年8月12日
- 34) 『青森新聞』明治13年8月12日,および『東奥日報』大正14年8月5日「涼台物語」夏十題(三)「雪氷」
- 35) 『青森新聞』明治13年8月12日。製氷卸売に対しては明治12年7月から徴収の対象となったが、小売が含められたのは明治14年から(注71参照)。
- 36) 積雪地方農村経済研究所1934『雪の貯蔵に関する調査』
- 37) 積雪地方農村経済研究所1934『積雪/貯蔵及利用ニ関スル研究報告』
- 38)以上、積雪地方農村経済研究所1934『雪の貯蔵に関する調査』
- 39) 積雪地方農村経済研究所1934『積雪/貯蔵及利用ニ関スル研究報告』
- 40) 積雪地方農村経済研究所1934『積雪ノ貯蔵及利用ニ関スル研究報告』
- 41)「角川地名大辞典」編纂委員会編1985『角川日本地名大辞典』2青森県.p.326
- 42) 積雪地方農村経済研究所1934『雪の貯蔵に関する調査』
- 43)「角川地名大辞典」編纂委員会編1985『角川日本地名大辞典』2青森県.p.956

- 44) 柴田重男1983『新岩木風土記-津軽の源流-』pp.88-89
- 45) 積雪地方農村経済研究所1934『積雪/貯蔵及利用ニ関スル研究報告』等を参照。
- 46) 積雪地方農村経済研究所1934 『積雪/貯蔵及利用ニ関スル研究報告』
- 47)『東奥日報』明治27年7月5日「横井商店の氷」
- 48) たとえば、『中川嘉兵衛略伝』(香取国臣1982 『中川嘉兵衛伝』所収p. 3) では「<u>同二年[慶応二年]陸奥国青森埋川</u>等ニ於テセシモ何レモ成立ニ至ラズ」と記されており、また、『製氷沿革附記』(香取国臣1982 『中川嘉兵衛伝』所収p. 29) でも「第五回ハ<u>同二年[慶応二年]陸奥国津軽青森埋川</u>ニテ伐 氷セシガ」と記されている。そして、田口哲也1994 『氷の文化史』p.198では、「翌年[慶応二年]は青森・理川で行ったがまた失敗」と記される。猪上徳雄2008 『日本の氷業開始と牛肉保存に貢献した函館氷』(函館短期大学紀要34号所収p.45)でも、前掲書にもとづき「慶応2」「青森で採氷(埋川)」と記されている。このように、中川による青森での採氷は、慶応2年とする説が多くみられる。
- 49) 田口哲也1994『氷の文化史』p.198
- 50) 小島謙三1902『中川嘉兵衛略伝』より。本文は、香取国臣編1982『中川嘉兵衛伝ーその資料と研究-』に所収。著者の小島謙三は中川嘉兵衛の事業協力者である(香取国臣編1982『中川嘉兵衛伝ーその資料と研究-』pp.1-10)。
- 51) 本文は、香取国臣編1982『中川嘉兵衛伝ーその資料と研究-』所収。この文書は、中川嘉兵衛が明治18年に記述したものを、子の中川佐兵衛が書き写し、明治44年に函館図書館に提出したものである(香取国臣編1982『中川嘉兵衛伝ーその資料と研究-』) pp.27-42。
- 52)「家内通観」(青森市史編纂室編1966『青森市史』第七巻資料編(1)所収pp.875-879)
- 53) 青森市史編纂室編1966『青森市史』第七巻資料編(1)p. 911。明治3年3月12日の条。
- 54) 亘理信一1950『本邦における天然氷事業』(香取国臣編1982『中川嘉兵衛伝ーその資料と研究-』所収p.102。初出は『製氷事業と技術』昭和25年)
- 55)「青森氷と中川嘉兵衛」(青森郷土会1966『郷土史うとう』第六十六号,p.16)
- 56) 肴倉彌八氏は「青森氷と中川嘉兵衛」(青森郷土会1966『郷土史うとう』第六十六号,pp.12-13) において、『北海道史人名辞典』の記述では(慶応)「二年に青森において試みたが、何れも不成功に終わった旨記されている」としたうえで「しかし青森で採氷したのは明治二年(以下略)」と記している。肴倉氏も、明治2年が正しいと考えていたことが読み取れる。
- 57) 田口哲也1994『氷の文化史』p.195
- 58) 田口哲也1994『永の文化史』p.195によると「ビール箱の大きさの氷が三両したという。一両で米が一石(180リットル)は買えた時代だから、(中略)とにかく高いものであった」という。
- 59) 秋山繁雄「ヘボン博士周辺の人びと」(香取国臣1982『中川嘉兵衛伝-その資料と研究-』所収p.83)、亘理信一『本邦における天然氷事業』(同前所収p.105)
- 60) 函館市史編さん室編1990 『函館市史』通説編第2巻pp.1059-1060
- 61) 函館市史編さん室編1990 『函館市史』通説編第2巻p.1065
- 62) 函館市史編さん室編1990 『函館市史』通説編第2巻pp.1061-1062
- 63) 函館市史編さん室編1990『函館市史』通説編第2巻p.1065
- 64) 亘理信一1950『本邦における天然氷事業』(香取国臣編1982『中川嘉兵衛伝ーその資料と研究-』p.105。初出は『製氷事業と技術』昭和25年)
- 65) 亘理信一1950『本邦における天然氷事業』(香取国臣編1982『中川嘉兵衛伝ーその資料と研究-』pp.105-106)。初出は『製氷事業と技術』昭和25年)
- 66) 函館市史編さん室編1990 『函館市史』通説編第2巻pp.1065-1066
- 67) 内藤官八郎1892以降『弘藩明治一統誌』(谷川健一ほか編1972『日本庶民生活資料集成 第十二巻 世相一 pp.305-306「明治七年には函館五稜郭の壕にて 氷を製し、青森に来り商ふ」)
- 68) 武田三作編1978 『新聞記事にみる青森県日記百年史』 p. 119所載の『青森新聞』明治14年1月8日付記事「大湊の製氷場を改修」による。同記事には、「一 昨年」すなわち明治12年に製氷に挑戦するも失敗し、明治14年に規模を拡大して再び試みる旨記されている。なお、青森県立図書館をはじめ県内公共図書館等 にはコピーを含め同紙面が保管されていないが、東奥日報社保存の紙面(コピー)を確認した。
- 69) 葛西音弥1906『青森市沿革史』(新編青森県叢書刊行会編1973新編青森県叢書(十)所収)p.16
- 70)内藤勘八郎1892以降『弘藩明治一統誌月例雑報摘要抄』
- 71) 青森県議会史pp.330-345。ちなみに、この前年明治11年地方税規則「地方税中営業税雑種税ノ種類及ビ制限」が公布されたが「氷商」の項目は見当たらない (青森県議会史pp.330-345)。明治12年3月28日甲第41号として「営業税雑種税徴収規則」が定められ「製氷<u>旬売</u>」が徴収の対象とされ、同年7月1日に施行されている(同書p.330)。明治14年には卸売だけではなく、「<u>旬売小売問わず</u>」徴収されることになった(同書p.541)。
- 72) 亘理信一1950『本邦における天然氷事業』(香取国臣編1982『中川嘉兵衛伝ーその資料と研究-』所収pp.103-104。初出は『製氷事業と技術』昭和25年。これは明治4年頃に中川嘉兵衛自身が外国産輸入氷との競争を念頭に天然氷の採氷池を拡張することを具申した文書である)
- 73) 『青森新聞』明治14年7月28日広告 74) 『青森新聞』明治13年8月12日
- 75)『東奥日報』明治22年8月21日「盂蘭盆の景況」
- 76)『東奥日報』明治25年8月26日「一昨夜の光景」
- 77)『東奥日報』明治26年7月5日「出稼人の来青」
- 78) 『東奥日報』明治26年8月18日「氷の売行」。ほかにも、「夜に至り桟橋は勿論市中納涼に出掛るもの多く氷店も頗ぶる繁盛し居れりといふ」(同紙明治26年8月8日付「納涼」)という記事が見られる。

- 79) 氷店の開店については、明治26年7月14日『東奥日報』に「大町の青港館で昨日から開店」、明治28年5月22日東奥日報「大町の青港館で<u>暑くなり次第</u>氷水販売開始する」(筆者要約)、明治28年6月8日『東奥日報』には「暑気に向かい、当地でもボツボツと氷店が見受けられるようになった」(筆者要約)、明治30年6月24日『東奥日報』には「氷店の開店 昨今市中各所に氷店開店の準備に取りかかる者が多数。大町濱町近辺ではすでに幾つか開店した」(筆者要約)との記述がある。一方、閉店については明治25年9月17日の『東奥日報』に「大抵一昨日を以て閉店した」(筆者要約)と記される。これらの記事から判断すると、6月ころに開店し、9月ころに閉店していたものと思われる。
- 80)『東奥日報』明治26年7月4日
- 81)日本国有鉄道仙台駐在理事室編1971『ものがたり東北本線史』p.365
- 82) 青森市史編纂室編1958『青森市史』第五巻産業編(下)p.363
- 83)青森市史編纂室編1958『青森市史』第五巻産業編(下)p.362
- 84) 葛西音弥1906『青森市沿革史』(新編青森県叢書刊行会編1973新編青森県叢書(十)所収) p.199
- 85) 葛西音弥1906『青森市沿革史』(新編青森県叢書刊行会編1973新編青森県叢書(十)所収)p.197-198
- 86) 葛西音弥1906『青森市沿革史』(新編青森県叢書刊行会編1973新編青森県叢書(十)所収) p.197
- 87)明治26年8月の『東奥日報』紙を確認したところ、青森県立図書館蔵のマイクロフィルムでは8月7日の記事を欠いているほか、同月中に当該記事を 見つけることができなかった。今後更に調査したい。
- 88)八戸市史編纂委員会編2008『新編八戸市史近現代資料編Ⅱ』p.369
- 89)日本国有鉄道仙台駐在理事室編1971『ものがたり東北本線史』p.365に、「北海産の魚は、(中略)東北本線が全通してからは、青森に陸揚げされるものがだんだん多くなり、青森から宇都宮あたりまで直送されるようになった。そして、30年代に氷詰輸送が、40年代に冷蔵車輸送がおこなわれるようになって、販路はどんどん拡がり、青森は、大正元年の鮮魚発着駅として全国第2位となっている」とある。
- 90) 渋沢敬三編1955 『明治文化史 第十二巻 風俗編』pp.171-172
- 91)『東奥日報』明治29年8月15日「氷の売行」
- 92) 『東奥日報』明治26年8月18日「氷の売行」
- 93)『東奥日報』明治27年7月5日
- 94)『東奥日報』明治28年5月2日広告
- 95) 『東奥日報』明治29年8月15日「氷の売行」、8月20日「函館氷の輸入」、8月21日「製氷の輸入」などの記事によると、8月13日に松前丸で40トン、19日に松前丸で数十トン、20日に田子の浦丸で9トン2分が移入された。
- 96)『東奥日報』明治27年7月26日「輸出入貨物」、8月11日「輸出入物資」を参照。7月には氷が95個、8月には282個移入されている。
- 97) 『東奥日報』明治26年8月18日「氷の売行」
- 98)『東奥日報』明治22年7月6日広告「函館氷卸小売広告 例年之通本月十五日ヨリ函館上等製氷販売仕候間旧年二倍シ御搆求奉希候 但シ受売御望ミノ御 方へハ別段割引御相談可仕候 <u>暑中御見舞其他御進物等之御便利ヲ計リ氷切手</u>通用ハ本年九月五日限ノ事 青森濱町桟橋角 六月 中島回漕店 横井 奥吉 敬白」。また、『東奥日報』明治23年7月13日広告には「製氷卸売広告 <u>例年の通六月一日より販売仕候</u>間不変相御贔屓の程奉懇願候敬白 <u>暑中御進物 用氷切手発売</u>仕候但し<u>通用は六月一日より来る八月二十日限りとす</u> 青森濱町桟橋通海手東角 二十三年五月 横井奥吉」と記されている。いずれも傍線筆 者。
- 99)『東奥日報』明治26年7月4日
- 100)『東奥日報』明治26年7月5日「北津軽郡金木村通信」、および明治28年5月28日付記事より。
- 101) 『東奥日報』明治28年5月1日
- 102)八戸市史編纂委員会編2012『新編八戸市史』地誌編.p.190
- 103) 杉森文雄1928『青森県総覧』p.344
- 104) 『東奥日報』明治25年9月7日「雪及氷の払底」より。明治25年には、例年のように岩木山の赤倉から氷を採取するだけでは足りず、山奥まで分け入って氷雪を探したという。
- 105) 『東奥日報』明治26年7月4日。ちなみに明治30年代の広告から、横井奥吉商店の仕入れ先が株式会社龍紋氷室であることがわかる。龍紋氷室は明治15(18 82)年に中川嘉兵衛の採氷池を受け継いだ山田啓助が経営した会社である(和合英太郎『製氷発達小史』(野依秀市編1929『明治大正史』第七巻(産業編)所収) pp.539-544。同書は復刊され、株式会社日本図書センター発行2004『明治大正産業史』第2巻に所収)。当時(明治31-35年)の龍紋氷室の年間平均産高は9,000トンで、西の山田、東の中川と言われた(成島嘉一郎1973『天然氷』香取国臣編1982『中川嘉兵衛伝ーその資料と研究-』所収p.59)。
- 106)成島嘉一郎1973『天然水』(私家版),香取国臣編1982『中川嘉兵衛伝ーその資料と研究-』所収p.61。この価格は「改新新聞」からの転載である。
- 107) 函館市史編さん室編1990『函館市史』通説編第2巻.pp.1066(価格は『函館新聞』明治19年7月25日からの転載)
- 108) 横井商店は明治23年まで青森町濱町桟橋通海手東角にあったが、明治24年から青森大町37番戸(桟橋通角)に移転開業している。
- 109)『東奥日報』明治22年7月3日広告 110)『東奥日報』明治23年7月13日広告
- 111) 『東奥日報』明治24年5月21日広告。翌明治25年の広告は不明(公共図書館等に、5月~7月、8月一部の東奥日報紙が残っていないため、横井商店の広告を確認できない)。
- 112) 『東奥日報』明治26年7月4日広告 113) 『東奥日報』明治27年7月3日広告 114) 『東奥日報』明治28年5月3日広告

- 115) 『東奥日報』明治29年7月4日広告
- 116) 明治24年から青森町大町37番戸(桟橋通角) に移転開業している。
- 117)ラムネの移入販売は横井奥吉が最初であるが、県内で初めてラムネを製造した人物は青森市大町の佐野仙之助(のちに弘前市に移転)である。
- 118) 日本冷凍史編集委員会編1975『日本冷凍史』p.523。また、『函館市史』通説編第2巻によると、五稜郭の採氷は明治23年までが中川嘉兵衛、24年に池田某、そして明治25年から山田啓介の経営になったという(同書p.1113)。
- 119) 岩木山から採取される氷雪のほか、貯雪による氷雪も「岩木氷」として販売された。
- 120) 渋沢敬三編1955『明治文化史 第十二巻 風俗編』p.169
- 121) 成島嘉一郎1973『天然氷』(香取国臣編1982『中川嘉兵衛伝ーその資料と研究-』所収pp.53,114-115)
- 122) 渋沢敬三編1955『明治文化史 第十二巻 風俗編』p.169
- 123) 『東奥日報』明治32年6月30日「氷の売行」
- 124)『東奥日報』明治32年6月30日「氷の売行」
- 125)「南塘の納涼地」東奥日報明治36年8月14日
- 126) 弘前市史編纂委員会編1964 『弘前市史』明治·大正·昭和編.p.376
- 127)「新編 弘前市史」編纂委員会編2005『新編弘前市史』通史編4(近·現代1)pp.478-479
- 128) 村瀬敬子2005 『冷たいおいしさの誕生 日本冷蔵庫100年』pp.12-13
- 129) 山口茂一1969『青森市水道六60年史』p. 34
- 130) 青森市史編さん委員会編1989『青森市の歴史』p.274。明治35年にはコレラが大流行し、県内患者数は13,362人・死者4,136人にのぼったと同書に記される。
- 131) 前者は施行が33年、後者は施行が34年。
- 132) 明治33年7月3日公布、8月施行。
- 133)これより前、明治30年3月には、青森県令第23号「製氷営業取締規則」が定められている。なお、葛西音弥1906『青森市沿革史』(新編青森県叢書刊行会編19 73新編青森県叢書(十一)所収)p.16に記載されている「11月9日」の項目をみると、「氷雪営業取締規則施行細則」の制定によって、「製氷営業取締規則」が廃されたことが記されている。
- 134)池上佳芳里1999「北陸地方における雪室の分布とその盛衰」、『地理科学』54巻2号、pp.126-137、および山口健太郎ほか2008「北信越地方における過去の氷雪貯蔵所(雪室・氷室)数の変遷と分布」、『雪氷北信越』第28号、p.25)によると、明治34年新潟県(県令)「氷雪営業取締細則」により、雪の飲食用販売が「事実上禁止され」、新潟では廃業者が続出したという。
- 135)残念ながら『青森県統計書』に「氷行商」の項目が現れるのが明治33年以降であり、両年を比較することができない
- 136)『東奥日報』明治33年7月17日。以前から「流行病の起るは人民が猥りに水を飲み氷雪を食ふ故である」という説はあった(『青森新聞』明治13年8月12日)。
- 137)『東奥日報』明治37年7月9日「本市の氷水屋」
- 138)『東奥日報』明治37年7月28日「夏季衛生に就て 食物及び飲料」
- 139)『東奥日報』明治37年7月28日「夏季衛生に就て 食物及び飲料」。この連載ではほかにも、「市中に於て販売せる米水ラムネ等は往々不慮の疾病を醸せる恐れあるを以て猥りに飲用すべからず」(「夏季衛生に就て(中)乙・食物及び飲料」明治39年8月8日)、「衛生上注意すべき件は、不熟の果物<u>米水</u>及清涼飲料等は腸胃を害し往々激烈なる下痢を起し易きを以て最も注意を要す」(「夏季衛生に就て(下)丁・食物及び飲料」明治39年8月10日)など、氷水についての注意喚起がおこなわれている。傍線筆者。
- 140) 当時、「氷あずき」「氷しるこ」「氷白玉」などは、氷水の中にいろいろなタネ物を入れた夏の甘味であった。
- 141)『東奥日報』明治37年8月4日「弘前雑信」
- 142) 弘前市史編纂委員会編1964『弘前市史』明治·大正·昭和編.p.376
- 143) 『弘前新聞』明治41年8月19日「富田の清水」
- 144) 『弘前新聞』明治41年8月15日、同8月25日記事等に立ち小便で過料に処せられた記事がみられる。
- 145) 『弘前新聞』明治41年8月26日付記事に「当八師団にて衛戍地の毎戸飲料水に就き水脈水質等より便所の距離等に至る迄精密に調査する筈にて左の三区に分ちそれぞれ軍医をして一昨日より向ふ六十日間の予定にて着手せり」とある。
- 146)『東奥日報』明治39年8月5日「青森と衛生」(一) 147)『東奥日報』明治39年8月5日「青森と衛生」(一) 148)『東奥日報』明治39年8月8日「青森と衛生」(三)
- 149)『東奥日報』明治39年8月6日「青森と衛生」(二) 150)『東奥日報』明治39年8月5日「青森と衛生」(一)
- 151) 明治33年12月17日制定、明治34年4月1日施行。
- 152) 『東奥日報』明治35年10月24日「飲食物用器具営業者の注意」
- 153)『東奥日報』明治37年8月4日「弘前雑信」 154)『弘前新聞』明治41年8月11日「林檎と方匙」および明治41年8月12日「弘警の没収物」
- 155)『東奥日報』明治37年7月9日東奥日報「本市の氷水屋」 156)『弘前新聞』明治39年7月21日「注意すべき氷水屋」
- 157)『東奥日報』明治33年8月15日「函館氷の売切れ」 158)『東奥日報』明治35年11月26日「製氷貯蓄倉庫落成」
- 159) 『東奥日報』明治30年6月18日 160) 『東奥日報』明治31年6月16日 161) 『東奥日報』明治32年4月30日
- 162)『東奥日報』明治33年8月8日。明治34年7-8月および明治35年7-8月に、横井商店の函館氷の広告が見当たらなかったため掲載していない。。
- 163)『東奥日報』明治36年8月6日。翌明治37年7-8月の東奥日報には横井商店による函館氷の広告が見当たらなかったため掲載していない。

- 164) 『東奥日報』明治38年5月29日 165) 『東奥日報』明治39年8月5日 166) 『東奥日報』明治39年7月9日
- 167)日本国有鉄道仙台駐在理事室編1971『ものがたり東北本線史』p.340では、一日約20トンが送られていたと記される。いっぽう、『東奥日報』41年5月21日「冷蔵車好成績では、」青森は年間1010万斤、一日平均5トンの鮮魚を東京に供給していたと記される。いずれにしても重要な供給源地であった。
- 168) 日本国有鉄道仙台駐在理事室編1971『ものがたり東北本線史』p.340
- 169)『東奥日報』41年5月22日「鮮魚運搬冷蔵貨車試験」
- 170)日本国有鉄道仙台駐在理事室編1971『ものがたり東北本線史』p.340では、氷槽に1.7トンずつの「天然雪」を入れたと記されているが、地元紙『東奥日報』の記事にはそのような記述は見当たらず、「氷」と記されている。
- 171) 『東奥日報』6月2日記事「冷蔵貨車の成績について(続)」 172) 『東奥日報』6月7日記事「冷蔵貨車の内部」
- 173)『東奥日報』41年5月30日「冷蔵貨車の成績に就て」 174)『東奥日報』6月20日記事「冷蔵貨車開始」
- 175)日本冷凍史編集委員会編1975『日本冷凍史』p.60
- 176)『東奥日報』明治41年8月14日「軽便冷蔵庫設置」
- 177) 青森市史編纂室編1958『青森市史』第五巻産業編(下) p. 336
- 178) 『東奥日報』明治44年7月17日「市内の氷みせ」 179) 『東奥日報』明治44年8月23日「市内氷店」 [ルビ:こほりみせ]
- 180)『東奥日報』明治45年7月3日「氷は諸病の源」 181)『弘前新聞』明治39年7月21日「注意すべき氷水屋」
- 182) 『弘前新聞』明治41年6月17日「常盤坂の地代に就て」
- 183) 『東奥日報』明治42年8月14日「恐山例祭」記事内「氷屋の繁盛」
- 184) 『弘前新聞』明治41年6月25日「氷の値段」
- 185) 『東奥日報』明治41年8月10日「怪しの露国人」
- 186) 『東奥日報』明治44年7月23日「氷店で男を蕩かす」
- 187)『東奥日報』明治44年7月24日「モグリ氷屋」
- 188)『東奥日報』明治44年8月24日「御馳走して訴へらる」
- 189) 『東奥日報』明治41年8月17日「南郡柏木町高小同窓会」、同紙明治41年8月23日「付属小学同窓会」、同紙明治44年7月24日「青中運動会彙報」
- 190)『はちのへ』明治43年8月1日ほか「ホワイトマウンテン印アイスクリーム製造器」広告
- 191)『東奥日報』明治41年8月11日「婦人会彙報」
- 192) 『東奥日報』明治44年7月18日 「甲田の奥(二)」。山頂で即席アイスを作るためには、塩と氷を持参したのだろうか。あるいは山頂の残雪を利用したということも考えられる。
- 193) 『東奥日報』明治44年8月12日「アイスクリームを販売」、明治45年7月22日「高等アイスクリーム」
- 194)「新編 弘前市史」編纂委員会編2005『新編 弘前市史 通史編4(近·現代1)』pp.478-479
- 195) 村瀬敬子2005 『冷たいおいしさの誕生 日本冷蔵庫100年』p.80
- 196) 『東奥日報』明治45年7月3日「氷は諸病の源」 197) 『弘前新聞』明治41年7月31日「行啓と氷水に就て」
- 198) 『弘前新聞』明治39年「注意すべき氷水屋」 199) 『弘前新聞』明治41年8月8日「アイスクリームを排斥せよ」
- 200) 『東奥日報』明治38年8月24日。なお、「函館氷室」は同市安方町に支店を置き蜆貝町に出張所を設けていたほか、濱町の工藤勇助が扱っていた。ほかに函館氷を扱っていた人物として村田宇三郎がいる。村田は「函館神山産地である北原鉦八郎」(右記出典本文より引用)が採取した氷を販売していたとされる(肴倉彌八1938『「青森氷」と小林周次郎』(『郷土誌うとう』第二十三号所収p.18)。ちなみに、「かつて中川嘉兵衛の支配人であった北原鉦太郎」(函館市史編さん室編1990『函館市史』通説編p.1113)は、亀田郡神山で採氷していたようである。『郷土史うとう』に記載される「北原鉦八郎」という人物については今後検証したい。
- 201)明治44年7月11~12日の平均値。『東奥日報』明治44年7月14日「氷とラムネの売行」参照。
- 202) 蜆貝市場は漁師町である相馬町や蜆貝町に近いことから、湾内産の新鮮な魚貝類が集まる場所であった(肴倉彌八1976『青森市町内盛衰記』参照)。
- 203)『東奥日報』治40年7月20日広告「横井氷室」。特約店は大町宮本商店ほか5軒。
- 204) 『東奥日報』明治36年7月2日広告「小林氷室」。「弊店従来函館ヨリ良氷輸入営業罷有候処本年ハ天候稀ナル暖気之為メ該地方結氷不結果ニ付遠ク石狩国 旭川ヨリ純良正確ナル凍氷沢山輸入仕候」
- 205) 渋沢敬三編1955 『明治文化史 第十二巻 風俗編』168
- 206) 文久2年、栃木県安蘇郡犬伏町鐙塚[あそぐんいぬぶしちょうあぶつか]、現在の同県佐野市鐙塚町出身。
- 207) 尾崎竹四郎編1969 『青森県人名大辞典』p.242
- 208)肴倉彌八1938「『青森氷』と小林周次郎」(『郷土誌うとう』第二十三号所収, p. 19)
- 209) 販売開始の時期は不明だが、遅くとも明治35年には広告が見られる。『東奥日報』明治35年10月25日広告。
- 210)販売開始の時期は不明だが、遅くとも明治36年には広告が見られる。『東奥日報』明治36年8月6日広告。「従来から」函館氷を販売していた旨記されている)
- 211) 『東奥日報』明治40年7月14日広告。安方町80番地を閉じ、新安方町土場稲荷横町に氷室を新築した。このときの小林周次郎の特約店は、安方町、濱町、堤町、柳町、新町、濱町、鍛治町、松原など9店舗である。
- 212)『東奥日報』明治42年7月29日広告
- 213)『東奥日報』明治36年7月3日広告。広告文に、従来函館から氷を取り寄せていたことが記されている。

- 214) 青森市史編纂室編1955『青森市史 別冊 人物編』p.357、および尾崎竹四郎編1969『青森県人名大辞典』p.242による。ちなみに、青森市史編纂室編1965『青森市史』第五巻産業編(下)p.363では、陣馬での採氷を「明治四十四年」、碇ヶ関での採氷を「翌年の四十四年」と記述している。しかし、同じ筆者が、のちに尾崎編1969のなかで、陣馬を「明治43年」、碇ヶ関を「明治44年」とし記している。青森市史編纂室編1965『青森市史』第五巻産業編(下)p.363の記述は誤記であり、陣馬での採氷年は「明治43年」であると考えられる。
- 215) 『弘前新聞』明治41年8月26日広告
- 216)明治11年に郡区町村編制法により津軽郡が東、西、中、南、北の五郡に分けられた。郡役所は黒石町。碇ヶ関村も含まれる。
- 217) 南津軽郡役所編1912『南津軽郡是 全』p.663(1983縮刷復版・名著出版発行))。ただし、数量については単位が欠如しているため、「斤」としたのは推定である。明治19年の「函館氷」の価格が45kgあたり90銭であったことから、50万斤=30万kgでは6,000円相当である。碇ヶ関の氷の価格が50万単位(不明)で5,000円となっており、この単位は「斤」と考えることが価格的に妥当だと考えられる。
- 218) 杉本文雄1928『青森県総覧』p.344
- 219)『東奥日報』明治45年7月7日広告「純良 特撰 貯蔵 氷 五稜郭産 碇ヶ関産 飲料用専売」[傍線筆者]
- 220)『はちのへ』明治43年2月4日「昨今の寒気と使用氷の仕入れ」 221)『はちのへ』明治43年2月10日付記事「製氷許可」
- 222) 笹沢魯羊1911『八戸便覧』広告
- 223) 『弘前新聞』大正4年8月15日広告「氷水用蜜色々」。弘前市元寺町の開雲堂から発売されていた。
- 224)「佐野家資料」より。清涼飲料水製造会社で製造された果実蜜は「氷水」の種物用でもあったことが、『日本清涼飲料史』p.123に記されている。
- 225)『東奥日報』大正15年7月4日「夜の青森 さかり場巡礼(三)」 226)『東奥日報』大正3年8月8日「桟橋の賑ひ 人の山と人の波と」
- 227) 『東奥日報』大正2年7月27日「アイスクリーム売出」、および大正2年7月27日広告。
- 228) 『東奥日報』 大正3年8月8日「桟橋の賑ひ 人の山と人の波と」 229) 『東奥日報』 大正15年7月2日 「夜の青森 さかり場巡礼(一)」
- 230)『東奥日報』大正15年7月7日「夜の青森 さかり場巡礼(四)」 231)『東奥日報』大正9年7月30日「氷水屋大当り」
- 232) 『東奥日報』大正10年8月17日「桃と西瓜が中心の初秋の果物界 旧盆の需要は林檎か」の記事のなかで、「昨今の<u>青森市中に全盛の氷水やラムネ」</u>との記述がみえる(傍線筆者)。
- 233) 『東奥日報』大正10年8月18日「競争で今夏の氷が安い 弘前では昨年の五分の一」 234) 同記事
- 235) 『東奥日報』大正8年5月9日「花吹雪 弘前観桜会 各売店の好況」参照。 観桜会開催初日から7日までの売り上げ高が前年<u>比2~5倍</u>。「氷水屋の如きは一日に百円の売上はあつた」と記される。
- 236) 『東奥日報』大正10年8月18日「競争で今夏の氷が安い 弘前では昨年の五分の一」 237) 同記事 238) 同記事
- 239) 『東奥日報』 大正14年8月20日 「馬車馬の狂奔 氷水屋台を破る」、および同記事に関する聞き取りから。
- 240) 八戸市史編纂委員会編2010『新編八戸市史民俗編』p.176。同書によると、この商店は明治36年5月、横町浅次郎・ヨシ夫妻が始めた小売店で、果物、駄菓子、日用品類を扱っていた。
- 241)『東奥日報』大正3年7月28日「浅虫丑湯の賑はひ」
- 242) 『東奥日報』大正2年6月5日「遠遊会の一日(上)西郡出来島海岸に於ける」
- 243)『東奥日報』大正13年7月9日「不用品バザー」 244)『東奥日報』大正14年8月19日「野辺地川柳社」 245)『東奥日報』大正15年7月2日広告
- 246) 氷スダレは『東奥日報』大正5年7月22日広告。氷コップは同紙大正12年7月3日広告。
- 247) 『東奥日報』大正2年7月27日「アイスクリーム売出」高松堂でアイスクリーム、氷スルコ、氷櫻、金玉糖などを売り出したところ、売れ行きが好調であるという内容。 『東奥日報』大正2年7月27日の広告では、「例年ノ通リ特製アイスクリーム 氷さくら 氷しるこ 金玉麺 其他数種」と記される。また、『東奥日報』大正5年7月16日「アイスクリーム売出」との見出して、市内大町菓子店高松堂で、13日からアイスクリームが売り出され、売れ行きが日増しに好況であると記される。『東奥日報』大正7年7月3日には、「特製アイスクリーム 来る四日より売出し 大町二丁目 田村光栄堂」との広告が掲載されている。
- 248) 『東奥日報』大正7年7月3日広告「アイスクリーム売出 青森市大町二丁目 洋食 精洋軒」、『東奥日報』大正7年7月7日広告、「アイスクリーム ミルクセーキ 青森市大町二丁目 洋食 精洋軒」。
- 249) 『東奥日報』大正8年7月22日広告「舶来アイスクリーム 一品洋食 サンライス」、『東奥日報』大正9年7月14日広告「舶来アイスクリーム ミルクセーキ 濱町 サンライス」。
- 250) 『東奥日報』大正10年7月2日広告「新築落成支店開業披露宴 東京きそば 亀の家本店 アイスクリーム大売出し」
- 251) 『なつかしの弘前』 p.227および 『弘前市史』 p.526参照。前者によるとこの年にオープンした同店では「外国仕込みという洋食の一品料理と洋菓子・アイスクリームが自慢であった」という。
- 252) 『東奥日報』 大正11年7月14日広告「青森市カフェーライオン アイスクリームソーダ水 30銭」
- 253)『東奥日報』大正11年7月14日広告「青森市カフェーライオン アイスクリームソーダ水 30銭」
- 254) 週刊朝日編1987 『値段の風俗史』(上) p.283. 高級パーラーとは、具体的には資生堂パーラーのこと。
- 255)『東奥日報』大正10年8月18日「競争で今夏の氷が安い 弘前では昨年の五分の一」
- 256) 『東奥日報』大正11年7月14日広告「青森市カフェーライオン 安価美味 西洋料理 当市初めての代表的飲料 各種ソーダ水 アイスクリームソーダ水 30 銭」。ほかにカルピスソーダも販売しており、価格は25銭であった。
- 257)『東奥日報』大正5年7月28日「夏の家庭へ」 258)『東奥日報』大正12年8月24日広告 259)『東奥日報』大正13年8月7日広告

- 260)『東奥日報』大正14年8月14日「手軽に出来る果汁 慰みにやつてご覧」 261)『東奥日報』大正11年8月10日広告
- 262) 『東奥日報』大正13年8月15日「冷たく美味い夏の衛生的飲料」 263) 『東奥日報』大正14年8月4日「手製のミルクセーキ」道具は要らぬ
- 264) 『東奥日報』大正13年8月15日「冷たく美味い夏の衛生的飲料」 265) 『東奥日報』大正14年8月5日広告「八月六日より納涼大売出し」
- 266) 『東奥日報』大正13年8月15日「冷たく美味い夏の衛生的飲料」
- 267) 『東奥日報』 大正13年7月26日 268) 『東奥日報』 大正6年7月4日広告 269) 『東奥日報』 大正11年7月8日広告, 同大正12年7月3日広告
- 270) 『東奥日報』大正12年8月24日広告 271) 『東奥日報』大正13年7月26日「冷たくておいしい小豆アイスの拵え方」
- 272) 『東奥日報』大正14年8月8日「アイスクリーム 歴史と作り方」 273) 『東奥日報』大正14年8月8日「アイスクリーム 歴史と作り方」
- 274) 『東奥日報』大正3年7月12日には「氷水飲用の害 女は頭髪が抜ける」との見出しで注意を促す。『東奥日報』大正5年7月22日「夏の養生法 食物選択上の注意」では、果物で水分を取ることは控えめにするよう注意し、「氷水を矢鱈に飲んで腹を壊す」ことがないよう注意する。『東奥日報』大正13年7月2日の広告には、「夏は胃腸を注意せよ 太陽が頭上に灼熱する 水 氷 サイダー アイスクリーム ちっとも飯が進まない こりや大変だ ホシ胃腸薬」と記される。
- 275) 『東奥日報』大正12年8月8日「横浜市に疑似コレラ 氷水など余り飲まぬがよい」。同記事によると、横浜市井戸下町の男性が8月5日夜、氷を飲んだところ夜半から強烈な嘔吐が始まり、診断の結果コレラと判明した。
- 276)『東奥日報』大正12年8月28日「四名を出した赤痢の誘因 氷、瓜、玉蜀黍」
- 277)『東奥日報』大正12年8月24日「蜂印香館葡萄酒」広告より。「氷や水に蜂ブドウを加へると、おいしくて安全な夏の飲料が出来ます。水や氷の中には誠に恐るべき黴菌が潜んで居る事があります。然し殺菌力の強大な蜂葡萄酒を注ぐ時はこれらの黴菌は悉く殺滅せられ、然も一種独特の風味ある飲料として、安心して召上らがれます」と記される。また、「大黒葡萄酒」の広告には「暑い季節は氷に混ぜれば風味の佳い<u>安心して頂ける</u>清涼飲料ともなります」(『東奥日報』大正14年7月8日、傍線筆者)と記される。
- 278) 『東奥日報』 大正5年7月28日 「夏の家庭へ」 279) 『東奥日報』 大正12年8月24日広告 280) 『東奥日報』 大正13年8月7日広告
- 281) 『東奥日報』大正13年8月15日「冷たく美味い夏の衛生的飲料」 282) 『東奥日報』大正3年7月12 283) 『東奥日報』大正5年7月22日
- 284) 村瀬敬子2005 『冷たいおいしさの誕生』pp. 20-21
- 285)『東奥日報』大正12年8月24日広告、『東奥日報』大正13年8月7日広告。 286)『東奥日報』大正14年8月14日「漫筆 硝子越しに街を見てると」
- 287) 『東奥日報』 大正14年6月19日「葦のずいから覗く商売の裏表」 288) 『東奥日報』 大正5年7月1日「鮮魚輸送良好」
- 289)『東奥日報』大正8年8月26日「露領生鮭回送 注目すべき新計画」
- 290) 『東奥日報』大正11年8月10日記事より。「順調なる鮮魚輸送 八日間に七百二十八屯」8月1日以来、発送した鮮魚の屯数は次のとおり。1日(82トン)2日(10トン)3日(76トン)4日(248トン)5日(132トン)6日(74トン)7日(70トン)8日(36トン)。
- 291) 八戸市史編纂委員会編2010『新編八戸市史民俗編』p.194
- 292)『東奥日報』大正8年7月14日「馬人を銜へて駆る」
- 293) 積雪地方農村経済研究所1934 『雪の貯蔵に関する調査』 資料 第一号
- 294) 荒川区立ふるさと文化館2013 『平成25年度荒川ふるさと文化館企画展 東京'氷'物語』図録p.83
- 295) 荒川区立ふるさと文化館2013『平成25年度荒川ふるさと文化館企画展 東京'氷'物語』図録p.83。ただし明治17年「いろは新聞」には、花や魚類を凍らせて水中に魚が泳ぐような様子を再現した「飾氷」が暑中の宴会の席等で好評であると報じている。日本冷凍市編集委員会編『日本冷凍史』p.474
- 296)『東奥日報』大正14年8月5日広告「八月六日より納涼大売出し」
- 297)「家内通観」青森市史編纂室編1966『青森市史』第七巻資料編(1)所収p.878に「近在ノ三内村石上村二も宜キ氷出来候へ共、一、二里ノ里数御座候処より 指運ひノ賃金高直ニ相成候」と記されている。
- 298)『東奥日報』明治23年7月23日「清水売広め」
- 299)青森市史編纂室編1955『青森市史 別冊 人物編旧市史』p.357
- 300) 青森市史編纂室編1955『青森市史 別冊 人物編旧市史』p.358-359。 笹森沼での産額は7,000~10,000トン。当時の青森市内の消費量は40,000で、その1/4 であったという。同書によると、大正3年3月に中部幾次郎氏から氷1000トンの要望があったため、融雪期の笹森沼を訪れて雪下の氷を切り出し、萬町(よろずまち: 現在の青森駅西口方面、篠田近辺にあった地名)の貯氷所近くに2000トン収蔵の野天積みの氷室を建設したという。その後、新町と大町七丁目にも氷室を建設したとされる。
- 301)青森市史編纂室編1955『青森市史 別冊 人物編旧市史』p.357および尾崎竹四郎編1969『青森県人名大辞典』
- 302)青森市史編纂室編1956『青森市史 別冊 人物編』p.360
- 303) 『東奥日報』明治39年8月5日「氷卸売営業者の篤志」、および明治39年8月12日「岡山孤児院慈善演奏会」より。演奏会は明治38年8月10日~12日に青森市の中村座で開催された。また、横井、北原の両氷卸店もこの慈善演奏会に氷を寄付している。
- 304) 函館市史編さん室編1997『函館市史』通説編第3巻pp.1065-1067
- 305)「家内通観」青森市史編纂室編1966『青森市史』第七巻資料編(1)所収pp.875-879
- 306) 『東奥日報』大正4年6月22日「風穴貯蔵倉庫(上)」および『東奥日報』大正4年6月23日「風穴貯蔵倉庫(下)」
- 307) 『東奥日報』大正6年7月26日 308) 『東奥日報』大正11年7月2日広告 309) 『東奥日報』大正12年7月20日広告 310) 『東奥日報』大正13年8月28日広告 311) 『東奥日報』大正12年8月7日小林氷室「佐久間製冷蔵器」広告。家庭用品としてはほかに、改良竈の発明を手がけている。大正11年には「小林式経済竈」を発案して青森県主催の家庭用品発明品展(大正11年7月10日開幕、会場・莨町小学校)にその模型を出展し注目された(『東奥日報』大正11年7月12日)。

- 312) 『東奥日報』大正13年7月4日の「小林式冷蔵器」の広告をみると、前年の佐久間製冷蔵器のイラストとまったく同じである。あるいは小林自身が考案した冷蔵器が佐久間製の模倣品で、イラストだけを借用したことも考えられる。「小林式」のオリジナリティがどこにあるのかは不明である。
- 313) 『東奥日報』大正14年8月23日「合浦公園に開設の勧業博覧会」国内24道府県と台湾からの出品があった。この「冷蔵庫」の出品者が誰かは不明。
- 314)『東奥日報』大正14年8月8日「金も氷も要らぬ軽便な冷蔵装置」 315)『東奥日報』大正14年8月8日「金も氷も要らぬ軽便な冷蔵装置」
- 316) 村瀬敬子2005 『冷たいおいしさの誕生 日本冷蔵庫100年』pp.52-56
- 317) 村瀬敬子2005『冷たいおいしさの誕生-日本冷蔵庫100年』pp.47.表-1「食品貯蔵・冷蔵庫について記載された家政学文献」から。
- 318)『東奥日報』大正4年6月22日「風穴貯蔵倉庫(上)」『東奥日報』大正4年6月23日「風穴貯蔵倉庫(下)」
- 319) 『東奥日報』 大正13年8月22日 「冷蔵庫代りの岩穴の中で蝮に噛まれ 六十五才の老婆遂に死亡」
- 320)村瀬敬子2005『冷たいおいしさの誕生-日本冷蔵庫100年』pp.47.表-1「食品貯蔵・冷蔵庫について記載された家政学文献」から。
- 321)「青森氷」という呼称は、郷土史家の肴倉彌八氏が『郷土史うとう』のなかで用いているので、ここでは仮にそれに倣った。この採氷事業を成功させ、販売していた小林周次郎は青森氷と呼んではいない。明治40年代~大正時代当時、三内は東津軽郡滝内村に含まれる。
- 322)『東奥日報』大正13年8月28日広告。正確には、「の」の字は「之」。
- 323) 青森市史編纂室編1956『青森市史』別冊人物編p.359
- 324) 青森市史編纂室編1958『青森市史』第五巻産業編(下)編纂室1958.p.364
- 325) 『東奥日報』大正2年6月18日広告 326) 『東奥日報』大正4年6月14日広告 327) 『東奥日報』大正5年7月4日広告 328) 『東奥日報』大正6年7月3日広告
- 329)『東奥日報』大正7年7月3日ほか広告 330)『東奥日報』大正8年7月4日広告 331)『東奥日報』大正10年7月23日広告
- 332) 『東奥日報』 大正10年8月3日広告 333) 『東奥日報』 大正10年8月4日広告 334) 『東奥日報』 大正11年7月2日広告
- 335) 『東奥日報』大正12年7月20日広告 336) 『東奥日報』大正12年8月31日広告「奉祝 天長節 | 特集広告 337) 『東奥日報』大正13年7月4日広告
- 338)『東奥日報』大正13年8月28日広告 339)『東奥日報』大正14年8月11日広告
- 340)和合英太郎1929『製氷発達小史』(野依秀市編1929『明治大正史』第七巻(産業編)所収)pp.542-543。同書は復刊され、株式会社日本図書センター発行200 4『明治大正産業史』第2巻に所収)
- 341) 前掲書331) pp.544。大手の日本製氷株式会社と東洋製氷株式会社の二大製氷会社が合同し国内最大の製氷会社・日東製氷株式会社の創立をみたのは、 青森製氷創立の前年、大正8年6月であった。
- 342) 八戸市史編纂委員会編2014『新編八戸市史』通史編Ⅲ近現代p.141。製氷能力は日産10トン。「三島の湧水」(天然の湧き水)を利用しての製氷であった(同書)。
- 343) 青森市史編纂室編1958『青森市史』第五巻産業編(下) 5. pp.362-363
- 344)日本冷凍史編集委員会編1975『日本冷凍史』p.24
- 345) 八戸市史編纂委員会編2008『新編八戸市史近現代資料編 Ⅱ 』p.371所収。『(八戸製氷株式会社) 設立趣意書』(八戸市図書館蔵・川内家文書)
- 346) 杉森文雄1928『青森県総覧』p.344 347) 同書p.344
- 348) 『東奥日報』 大正8年8月26日 349) 大正11年8月1日から8日までの期間の値 350) 『東奥日報』 大正11年8月10日
- 351)青森製氷株式会社1940『沿革誌草稿』(青森製氷株式会社蔵)
- 352)2020年1月28日、青森製氷株式会社取材。
- 353) 八戸市史編纂委員会編2008『新編八戸市史近現代資料編Ⅲ』p.371所収。『(八戸製氷株式会社) 設立趣意書』(八戸市図書館蔵・川内家文書)
- 354) 八戸市史編纂委員会編2008『新編八戸市史近現代資料編Ⅱ』p.371 355) 同書p.371 356) 同書p.369
- 357)『東奥日報』大正11年2月8日「三島商会を併合 八戸製氷会社」
- 358) 八戸市史編纂委員会編2008『新編八戸市史近現代資料編 II 』p.370所収。「明年(注:大正11年) (中略) 五月には製品を出す運びに到り得るだらうと云ふ」と記される(出典『奥南新報』大正10年10月19日「八戸製氷会社創立総会」)。また、「(注:大正11年) 五月初旬には、製品を市場に出し得ること亦過ながらもとめることである」とも記される(出典『奥南新報』大正11年1月19日)。
- 359) 青森市史編集委員会編2006『新青森市史』資料編7近代(2)』p.298「第二節 製氷業の振興」
- 360)『新編 八戸市史 通史編Ⅲ 近現代』p.140「第三章 第三節 三-八戸製氷の設立
- 361)明治大正期の地元紙を筆者が見た限り、そういった議論や問題は報じられていない。
- 362)『青森市史編集委員会編2006『新青森市史』資料編7近代(2)』p.298では典拠として『青森市史編纂室編1958『青森市史』第五巻産業編(下)』を挙げている。 363)2018年6月13日、青森製氷株式会社で取材。
- 364) 「青森製氷株式会社会社案内」より。なお、総会は2月10日、濱町の坂井家で開催された(『東奥日報』大正9年2月11日「製氷創立披露宴」)。
- 365) 肴倉彌八1938「『青森氷』と小林周次郎」(『郷土誌うとう』第二十三号所収, p. 21
- 366)『東奥日報』大正9年2月26日「製氷規則違反」
- 367) 青森製氷株式会社1922『大正九年度 第壱期営業報告書』p.4
- 368)『重役決議録』(青森製氷株式会社蔵)
- 369)近年は、祝祭日等に重なる場合、10月20日の前後に実施する場合もある(2020年1月28日,青森製氷株式会社取材)。
- 370)以上の内容は、出典を示した文以外については青森製氷株式会社1921『大正九年度 第壱回営業報告』p.4を参考にした。

- 371) 『東奥日報』大正9年11月12日「製氷会社披露宴」。記事によると、11月11日午後7時から濱町の坂井家で開業披露宴が開かれ、披露宴の挨拶で「本日開業の運び」となったと社長坂上五郎兵衛氏が述べている。
- 372)青森製氷株式会社1922『大正拾年度 第弐回営業報告』p.4 373)青森製氷株式会社1923『大正拾壱年度 第参回営業報告』p.4-5
- 374) 青森製氷株式会社1924『大正拾弐年度 第四回営業報告』p.3 375) 青森製氷株式会社1925『大正拾三年度 第五回営業報告』p.3
- 376)青森製氷株式会社1926『大正拾四年度 第六回営業報告』p.3 377)青森製氷株式会社1927『大正拾五年度 第七回営業報告』p.5
- 378) 青森製氷株式会社「会社の沿革」(青森製氷株式会社蔵)
- 379) 日本冷凍史編集委員会編1975『日本冷凍史』pp.31,78
- 380) 『東奥日報』大正10年8月18日「競争で今夏の氷が安い 弘前では昨年の五分の一」「氷水の暴利」弘前市は両者ともに天然氷の競争だが、秋田、仙台、青森などは盛んに天然氷と人造氷との大競争が始まり、そのため値段も極度に安く、「到底利益は望まれぬ状態」にあるが、将来とも両者の競争は免れまいと語る。
- 381) 青森製氷株式会社1921『大正九年度 第壱回営業報告』p.4 382) 青森製氷株式会社1921『大正九年度 第壱回営業報告』p.4
- 383)『東奥日報』大正10年7月23日広告ほか
- 384) 青森製氷株式会社1922『大正拾年度 第弐回営業報告』pp.4-5
- 385)その当時まだ弘前市には機械製氷会社がなかったが、酒造業の先覚者である福島藤助は、すでに大正2年にアンモニア製氷機の冷蔵装置を利用して日本酒の夏季醸造を試みていたという(『東奥日報』大正14年7月8日「酒造界の成功者」)。
- 386) 青森製氷株式会社1922『大正拾年度 第弐回営業報告』pp.4-5 387)以上の内容は『東奥日報』大正10年8月18日夕刊記事の要約。
- 388) 2015年7月13日、朝日サイダー佐野本店での取材および「佐野家文書」(大正11年1月19日付「飲食用氷検査」大正14年12月24日付「氷貯蔵場設置認可書」昭和2年2月15日付「飲食用氷検査書」昭和18年10月18日付「氷小売業廃止報告」昭和24年月29日付「氷採取願」)。
- 389)2020年1月24日、旧佐野商店経営・佐野由加子氏から聞き取り。
- 390) 八戸市史編纂委員会編2012『新編八戸市史』地誌編p.190 391) 同書p.190 392) 同書p.190
- 393) 八戸市史編纂委員会編2010『新編八戸市史民俗編』pp.206-207 394) 八戸市史編纂委員会編2012『新編八戸市史』地誌編p.190
- 395)八戸市史編纂委員会編2010『新編八戸市史民俗編』pp.79,140,193-194,206-207 396)同書pp.206-207 397)同書pp.193-194 398)同書p.79
- 399) 同書p.206-207 400) 同書p.206-207 401) 同書p.207
- 402) 2018年9月9日、八戸市大工町で筆者聞き取り。
- 403) 杉森文雄1928『青森県総覧』p.345 404) 同書p.345
- 405) 青森市史編纂室編1958『青森市史』第五巻産業編(下)編纂室1958p.365
- 406)機械氷の製氷と同時に天然氷の採氷をもおこなう会社があるが、この数値に関しては、あくまで機械製氷による機械氷についての数値であるとみられる。
- 407) 青森製氷株式会社1927『昭和2年度 第8回営業報告』p.2,および同1929『昭和4年度 第10回営業報告』p.3
- 408) 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. 246
- 409) 青森市史編纂室編1958『青森市史』第五巻産業編(下)編纂室1958.p.365
- 410)青森製氷株式会社『営業報告』昭和18年度~昭和32年度参照
- 411) 青森製氷株式会社1951『昭和二十五年度 第参拾弐期営業報告』pp.5-6および同1952『昭和二十六年度 第参拾参期営業報告』pp.6-7
- 412)青森製氷株式会社1948『昭和22年度 第弐十八回営業報告』pp.4-5
- 413)2002年2月18日、青森製氷株式会社での聞き取り。
- 414) 青森製氷株式会社『会社の沿革』 415) 2020年1月28日、青森製氷株式会社での聞き取り。
- 416) 八戸市史編纂委員会編2010『新編八戸市史民俗編』pp.206-207
- 417)青森市史編纂室編1958『青森市史』第五巻産業編(下)編纂室編1958『青森市史 第五巻 産業編』(下)p.365
- 418) 青森市史編纂室編1958『青森市史』第五巻産業編(下)編纂室編1958『青森市史 第五巻 産業編』(下)p.365。同書には、「最近は(中略)天然氷採取事業を中止している」と記されていることから、この文章が書かれた昭和33年以前には青森製氷株式会社での天然氷採取はおこなわれなくなっていたと考えられる。
- 419)成島嘉一郎1973『天然氷』(香取国臣編1982『中川嘉兵衛伝ーその資料と研究-』所収)p.60
- 420) 函館市史編さん室編1997 『函館市史』通説編第3巻p.446.製氷能力は日産10トン。その後、昭和3年には函館冷蔵会社(海岸町)でも製氷業がおこなわれたと同書に記される。
- 421) 函館市史編さん室編1997『函館市史』通説編第3巻p.446、「五稜郭の天然製氷は龍紋氷室が大日本製氷会社となって営業を続けた」。
- 422)成島嘉一郎1973(『天然氷』香取国臣編1982『中川嘉兵衛伝ーその資料と研究-』所収)p.58
- 423) 成島嘉一郎1973 (『天然氷』香取国臣編1982 『中川嘉兵衛伝ーその資料と研究-』所収) p.58
- 424)『東奥日報』大正12年7月20日ほか。「如何ニ耐久力アリテ御徳用ナルカヲ御タメシクダサイ」「愛用者ノ実験ニ依リテ証明セラル」と記される。
- 425) 青森製氷株式会社「あおもり 純氷」リーフレットに、「純氷は自然の氷をイメージして造られています」と記される。 426) 同左参考。
- 427) 田口哲也1994『氷の文化史』p.207
- 428) 荒川区立ふるさと文化館2013 『平成25年度荒川ふるさと文化館企画展 東京'氷'物語』図録pp.10-11
- 429)『東奥日報』東奥日報大正14年8月5日「涼台物語 夏十題(三) 雪氷」
- 430)2018年9月9日、八戸市大工町で筆者聞き取り