

缶詰の委託加工と贈答慣行 ー青森県・秋田県の事例からー

増田公寧¹⁾

Outsourced Manufacturing of Canned Products and Gift-giving Customs in Aomori and Akita Prefecture, Northern Japan

MASUTA Kimiyasu

キーワード: 食糧保存, 缶詰, 贈答慣行, 生業複合, マイナー・サブシステム, 農村工芸, 生活改善

はじめに

庶民が日常生活のなかで育み、世代を超えて伝承してきた食糧保存の技術には、乾燥、燻製、塩蔵、鮓などがあり、長期の保存を可能にすると同時に離れた地域への流通をも可能にした。近代になり、これら伝統的な保存の技術に新しい形態が加わった。缶詰(缶詰)²⁾である。19世紀初頭にフランスで発明されたこの画期的な食糧保存の方法は、わが国には明治時代初期に伝えられ、製造が始まった。本県では遅くとも明治20年代に青森市において小規模ながら缶詰業が興り³⁾、大正時代後期には国外への輸出も始まるほど盛んになった。大正から昭和戦前期の青森(青森市)の水産缶詰業は、「缶詰の町」「缶詰王国」と形容されるほどの盛況であった⁴⁾。

水産缶詰業が大規模に発達した一方で、本県では家族経営等による小規模・家内手工業的な缶詰製造もおこなわれてきた。この缶詰製造は、各家庭・個人が作業工程(加工)の一部を外注(委託)する点や、依頼者の主たる目的が自家消費よりむしろ「贈答」にあるという点で、漬物や鮓など自家消費を念頭におく食糧保存とは、目的や製造工程を異にしておりユニークである。さらに、缶詰の委託加工とそれに伴う贈答慣行は、本県や秋田県などを中心とした地域性を持つ習俗だが、民俗調査の対象として省みられることがなく、実態は殆ど知られていない。

本稿は、青森県と秋田県における缶詰の委託加工業者からの聞き取り調査を通じて得られたデータをもとに、①この地域にみられる缶詰の委託加工とそれに伴う缶詰の贈答慣行の習俗とは何か(現状)、②それらの広まった歴史的経緯としてどのような背景が考えられるか(来歴)という2つの問いに答えることを目的とする。「委託加工」とは、一般的には特定の業種や加工の工程(技術、知識)を指す言葉として用いられているが⁵⁾、本稿では委託者による素材の準備(採集)、製造した缶詰の利用といった、加工の前後につらなる一連の事象と人間関係を含めた総体を「委託加工」として捉える。贈答慣行を含めて記すこと理由はそこにある。なお聞き取り調査および資料調査はすべて公務外・私費でおこなった。

調査日: 2021年7月6日、7月7日、7月23日、9月25日、2022年1月10日

事例

1, 青森県内の事例

名 称 須藤缶詰加工所

所 在 青森市久栗坂

経営者 中山一男さん(昭和20年生) 中山みさ子さん(昭和23年生)



図1 須藤缶詰加工所(正面)

(1)加工所の歴史

a.創業年

昭和63年

b.きっかけ

中山一男(いちお)さんは、久栗坂で生まれ育った。中山さんの父は運送屋をいとなみ、オート三輪で荷物を配送していた。しかし需要が減ったため製材業を始めた。田地を整地し製材所を建てた場所が、いま缶詰加工所のある場所である。その後、敷地内で喫茶店を経営した。当時、卓上型のゲーム機が流行していたが、始めたころはすでにブームも終わりが近づいており、国道4号沿いの交通量の多い立地ではあったが、客の入りは芳しくなかった。

1) 青森県立郷土館学芸課 学芸主査 (〒030-0802 青森県青森市本町二丁目 8-14)

その頃、近所に罐詰の委託加工を営む人がいた。須藤さんである。須藤さんは、体調がすぐれないことや、自身の年齢のことなどから、事業の将来について考えたすえ、隣同士という縁から中山さんに声をかけた。須藤さんとは、家の敷地が隣り合っているというだけで、特別に親しい人間関係はなかったが、喫茶店(ゲーム喫茶)のブームも一段落し、先行きが不安になっていたこともあって両者の思惑が一致。中山さんは罐詰委託加工という全く未知の世界に挑戦することに決めた。もともと、製材所を営んでいたことから、喫茶店を建てたときと同様、加工所の建物を建てるための技術や資材には事欠かなかった。須藤さんの工場を解体し、設備や機械類を新しい建物に移送して据え付け、開業の準備を整えた。加工所の名前は変えずに、「須藤缶詰加工所」のネームバリューを引き継ぐことにした。

c. 先代の須藤さん

中山さん夫婦に罐詰委託加工のノウハウを伝えた先代の須藤さんについて、詳しいことはわからない。須藤さんは秋田で委託加工の製造現場を見て開業を決めたというが、その時期も不明である。しかし委託加工というサービスがなかった青森県に、この慣習を広めた先駆者は須藤さんであると中山さんは考えている。

野内川の近くにオープンした須藤さんの加工場は、ロコミでその評判が広まり、非常に繁盛した。元来青森には、塩漬けや乾燥、瓶詰めなどによって山菜を保存する習慣があったことが下地となり、新しい保存加工の形態である罐詰の便利さは、瞬く間に広まったようだ。須藤さんの加工所には行列ができたという。

しかし野内の旧道は道が狭く、駐車スペースも限られていたため、須藤さんは加工場を久栗坂に移転した。中山さんに工場を譲ったのは、それから5～6年後のことである。須藤さんが野内で操業していた期間は定かではないが、みさ子さんは「(おそらく)10年コできがねえべなあ」と語る。

現在、中山さん夫婦が働く工場の建物はご夫婦が新築したものだが、設置される機械設備の類の多くは、須藤さんから譲り受けたものだ。罐蓋に刻印する打刻機と、シーマー(巻縮機)以外は、煮沸釜や煙出しのフード、洗浄機、流し台、トレーなど、ほとんどが須藤さんが考案し、作ったものだという。

d. 始めたころ

委託加工の仕事は、原理的には複雑なものではなかった⁶⁾。だからこそ、須藤さんが従業員としての経験すらない中山さん夫妻に声をかけたのもあった。須藤さんに指導してもらった期間はわずか1か月ほど。トラブルがあれば、電話で聞いて解決することもできた。——「何(なん)があつたら(須藤さんに)電話で聞いて(教えてもらいました)。そうまんだ(想像するほど)むづがしモノでもねえね。罐詰めで(お客さんが)持て来るじゃん。それを洗って、罐さ入れで。蓋して、釜さ入れるだけだはんで。だはんで、誰でもでぎぢゃな、保健所の許可あれば。教わるず(ほどの)ごどでもないのさ」(みさ子さん)。

しかしざ始めてみると、さほど技術的困難もなく、製造環境も整っているとはいえ、忙しさには驚かされた。利益の柱は、1罐100円(当初)の加工賃。数をこなさなくてはならない。しかも、山菜とキノコが採れる春と秋の季節に仕事が集中する。朝の4時には客が現れ、山菜を入れた罐を置いていく。受付から始まり、洗浄、封罐、煮沸、拭、保管、引渡し……。客は夜の11時に来ることもあった。常連になると、何も言わず店先に依頼品を置いて帰る人もいる。カラスに狙われないようにと早起きするなど、気苦労も尽きなかった。5kgも痩せた。みさ子さんは外が浜(津軽半島の東側周辺)の出身だが、タケノコを採りに早朝に山に入る人々が大勢いるということや、それを罐詰にして保存し、贈答に使うことなど、山菜採りの慣習について無縁だったことから、すべてが驚きの連続だったという。——「(忙しくて)大変だったよ。(罐詰業の前にやっていた)喫茶店は客がこねて大変だったけど(笑)。(最初)こたものやて失敗したもったもの。わがねはんで。見るのも初めて、聞くのも初めて。こういうタゲノゴとが、採(と)に行ぐずの(タケノコ採りの慣習があるということすら)わがねがったもの。(とにかく)朝早い。パーッと来る。何てばいんだ、すごい。お客さんがいっぱいきたったの。それで(どう対応していいか)わがねはんで、どうしていがわがんない、1人2人ではでぎながった。洗うとが蓋すが、受付やるとが。選ぶとが拭ぐどがの。何がなんだがわがんねがった。で、(操業するのは)わんかな(短い)時期だじゃな。2ヶ月ぐらい。4月の中ごろに始まって、2ヶ月。3ヶ月いがないじゃな。その間にやねばまね。したどごで大変だ。今思えばよぐやったっても。私5kg痩せたもの。寝る暇もながった。朝4時てば、4時ごろだべ、せぼそさ(罐に入れた素材を)置いてぐの。せぼカラスに狙われるばまねどもって起ぎるじゃな。(夜の)12時頃までかかったこともあった」(みさ子さん)。「なてたて、罐1個100円だもの。加工賃な。数こなさねばまね」(一男さん)。

e. 現在まで

須藤さんから工場を受け継いだころは、委託加工の需要が高く、加工場の数は青森市内だけでも十数軒にのぼった。須藤缶詰加工所には年間数万罐の委託があり、多い人では10ケース(240罐)を委託する人もいたという。当時は町の人よりも農村部の人々が競って早朝から山に入り、山菜やきのこを採りに行って、昼過ぎには帰ってきた。その頃が最盛期だった。しかし、当時若かった人々も年を取るにつれ体力の衰えから採取の回数や時間、量などが減り、また後に続く世代にはこの慣習が引き継がれなかったことなどから、10年ほど前から急激に委託量が減少し、現在は最盛期の1/3にも届かないという。——「10年くら

い前はけっこう、来たったんだ。んでさ、30年ぐらい(前からのつきあい)の人だってさ、その当時で50代だじゃ、せばもう行けない、80も過ぎでれば。ワだちやった当時は、(山菜を採りに行く人達は)夜(よ)あげるの待って、山さ入ったんだ。暗いうちに行って。そして、(午後)1時ごろってばもう帰ってくるの。」「1ケース(24罐)とか。持ってきた人だっきゃこれ10ケース(240罐)も持ってきた人あったよ。夢みたいな話。今になれば」「(そういう人達が)だんだんと(減り、今は)その当時の1/3。第一、若い人がないもの」(みさ子さん)。「もう今のわがいい人でも行がねっきゃ。10人あれば1人が2人行くが行がねがだきゃ。もう、終わりの時代。たんで、はあ、オラだちもトシいてまねなどもえばアド何年やれるがわがねじやな」(一男さん)。「(若い人や新しい客は)ない。だって、タケノコ持ってくる人、若いって、60、65〜6の人が若いって感じだな。うん。だいたい。来てる年齢から言えば70から75〜6の人が多い。(体力的にも)近場しか行がれないって。ずっと遠くさは行けないって」「一気にここ何年くらいだ、10年くらい？7年くらい前？がら一気にこう、客なぐなったって感じ」(みさ子さん)。「ワアやったどぎナンボ、何万個？その釜が4つ、3回転ぐらいしたんだもの。3×4=13てば満タンにならねえづきもあるたてだいたい、4つの釜で400やって3回転だの4回転だのてばれえ。初めは、んであったいの」「(一番量が多かったのは)やった当初だね」(一男さん)。「加工場だって最盛期のときはいっぱいあったんだってよ。十何軒もあったけど、今何ぼもねべ。青森にいつあったの」(みさ子さん)。

客層にも変化がみられた。もともと農村部の人々の余暇的副業であったものが、現在は町の人がピクニックや趣味的感覚で、自家用に少量を採取するケースが増えた。町の人は山に入るのも遅く、朝8時ごろでお昼過ぎには帰ってくるようだという。昔は1日に30人ほどが、箱買いした罐に山の幸を詰めて2ケースも3ケースも持ち込んだものだが、今はせいぜい10人が関の山である。「今使っている機械が壊れれば終わりだな」と一男さんとみさ子さんは語った。また、需要減の要因として、スーパーマーケットで野菜がいつでも入手できるようになったこととは関係がなく、山菜採りはあくまでレジャー的な生業であり、ブームの衰退だとみさ子さんは考えている。——「(山菜採りは)ブームだと思う。ロコミでほら。あるじゃほら。騒げばそれさみな集中するじゃん。」「オラだちやった当時は、都会の人より田舎の人(農村部の人々)のほうが多かったのさ。だけど、今行ってる人は、町の人(都市生活者やサラリーマン)。ピクニックみたくして。だけど今のは朝、8時頃に山に行って、1時ごろったら帰ってくる感じだはんで、食べる分とかちょこっとだけ。」「(今は平均すれば一人あたりの委託量は)7つぐらいだ。うん。でもほら(こういうふう)に段ボールで持ち込みする人も(まだいます、と箱を指さす)。(みさ子さん)「今はさ、(自分たちのこの仕事は)とそり(年寄り)の小遣い、みたいな話(笑)。もう終わりだな(と一男さんに同意を求める)。「器械壊れれば」(一男さん)。「終わりだな」(みさ子さん)。「(新しい器械を買おうと思っても)器械たがくてまねもの」(一男さん)。

(2)委託加工の現在

a.委託加工の目的

罐詰にすることは、生であれば限られた時期にしか味わえない旬の食物の保存と利用の便を向上させる。このことは最大のメリットであり、前提である。ただし、家庭で一般的に行われる塩漬けや乾燥などによる食物保存が自家消費を目的としているのに対し、委託加工による食物保存は、他者への贈答を目的としている点が大きく異なる。自家消費するよりも、友人への気軽な贈り物や、離れた土地(遠くは九州や沖縄)に住む親戚への中元や歳暮などに用いられるのだという。——「これさ、持ってくる人は、お歳暮つんだが、珍しいじゃな。で、そのどぎでねば採れないって。でみな待ってるんだって。だんで親戚どが、友達とか、そういう人さみなやるんだって。食べさせるんだって」「したんでほんと、自分だち食べるんでなくて、他所さ(あげるために罐詰にするんだ)ってしゃべってあった。」「そだみたい。みな(罐詰が送られてくるのを)待ってるって。だんで、九州とか、沖縄までアレすんだって。友達とがさみな送ってやるがら。だってさ、今(この時期)でねば作らいねっきゃ。そして塩漬げとかせば、匂いがすごいんだ。タゲノゴの、なてすの。『匂いが食べられない』って。『やっぱり罐詰だ』って。『これが一番おいしい』って。」「これ珍しいじゃん。そのどぎでねば。こういうの、みなさ、何があったてばみんなこれ。タケノコとか、これみな配ったみたい。たんで今でも親戚とが何があれば、5個とが3個とが、お盆に。たんで結構こうやってとって(保管しておいて)、自分のためでなくて。お歳暮とか、友達とか。珍しいはんで。贈り物。買えば高いじゃん」(みさ子さん)。

b.依頼者

e.で述べたとおり従来農家の人々が中心であったが、近年は主に久栗坂周辺から夏泊半島、青森市近郊の人が多く、特に都市部の場合は俸給生活者が多いという。加工所のある久栗坂からみて西は野内から旧市内までで、上磯方面に住む人からの委託はない。東は浅虫、平内が中心で、たまに野辺地やむつからも依頼があるという。——「(委託するのは)こごろの近辺の人。平内とか、浅虫、野内も来んだべね、地元の人。町の人。市内な。カミソとがあつちがらは来ない。たまにむつとががらは来るな。野辺地とが。」「下北のほうにはないみたい。十和田にはあったんだよ。八戸にもあるって」(みさ子さん)。

c.依頼される品目

野山に自生する山菜を加工するため、依頼される品目は季節ごとに変わる。シーズンは春と秋である。

春はササダケ、ネマガリタケ、ミズ、ワラビ、ウドである。ウドは根元に近いほうの、太くて生食に適した時期を多少過ぎて堅く

なりかけたものが、むしろよい香り残り、罐詰に適しているという。ワラビは採れたてを罐詰にすると煮溶けてしまうため、春に採ったものを乾燥させてから水で戻し、秋に罐詰にするのがよい。また、ミズもただ煮ると軟らかくなってしまうが、罐詰で煮沸するのが適している素材である。

秋はキノコが中心である。サモダシ(ナラタケ)が中心で、シメジ、アカツブレ(クリタケ)、ナメコなどの依頼がある。キノコに関しては、罐詰への不適はない。加熱の過程でよい出汁が出るので、洗わず、罐の中の汁も捨てずに料理に使うのがよいという。

山菜やキノコ以外は基本的に依頼を受けないことにしている。ササゲやホタテを頼まれたことがあったが、生臭さが出るため適さないという。——「うちはさ、(春は)タケノコと、ミズはやってる」(みさ子さん)。「(ミズの場合一般的なのは)瓶詰め(のものである)」「ミズ(山菜)は、この器械(罐詰)でないばまねじゃ。熱湯へでやれば、ねぐなってるじゃな」(一男さん)。「うちは(瓶詰めは)やってねけど、うちは罐だけだはで罐にする。ワラビはさ、干すじゃな。一回干して、乾燥したのを戻してやるの。持ってきてすぐやれば溶けちゃうの。だんで一回、春に採ったのちゃんと乾燥して、アギに持ってくればいいの。戻して。食べるばりに戻して。採ってきてすぐだばやわいどごで、溶けちゃうのさ。だんで一回乾燥して、戻して、やるの。せばすぐぐいぐでできる。それがら、ウドもいんだ。ウドはさ、ちょっとこう、下のほうつが、ちょっと気持ちトシいったづ。ウドは生で。ウドさ、ちょっとこう下のほうの、こう太ったどごの、あれちょっと気持ち堅いになっていいうので作れば、ウドもすごくいい。あのようなんつんだ、匂いがそのままだ残って。あまりやわぐなくて、ある程度、トシとったやづ。が、すごくいい。」(いっぽう、秋は)「要するにサモダシ、だけだな。あどは何だっきゃ、シメジ。あどはアガツブレだがつて。ナメコ。何でも、食べるにいいキノゴは、何でもやってける。」「(だけど、(お客さんの中には、名前の分からないキノコを)持って来て、これ食べてもいいんだべが、つてのものもある。それは(責任持てないから)ダメだけど、食べるにいいキノゴは何でも。(とくに罐詰に適さないという品種は)毒キノゴ以外は、ない。」「(果実や魚介類に関しては)」「やってできないことはないと思うんだけど、失敗したりすればさ。でぎると思う。でもわだちこういう山菜系だはんで、別だの持ってきて、もしかして何があったりせば、困るじゃな。したはんで、自分だちで出来ないのは(引き受けないようにしています)」(みさ子さん)。

d. 罐詰づくりの一年

罐詰づくりの開始は委託者の動向で決まる。一般的には、春は4月20日頃、ササダケから始まる。その後フキやミズ、ウドなどの依頼があり、5月中ごろにはネマガリタケが上磯方面(蟹田、今別)で採れ始める。上磯が終わるころには黒石方面(切明など)で採れ始め、その後青森方面(八甲田)産のものが来て、6月20日過ぎに終わる。最も忙しい時期は、5月20日過ぎから6月25日頃までの約1ヶ月間である。ただし、その期間の初めと終わりは持参数が少ないことから、1日ごとに製造するのではなく、依頼のあった数日分を冷蔵庫に保管し、ある程度数がまとまってから製造をおこなう。今年(2020年)は、7月7日午後で春のシーズンの製造が終了した。——「春はさ、4月の…」(みさ子さん)。「20日が」(一男さん)。「20日ぐらいがなあ。ササダケがら始まってさ。そのあどつてへれば、フギどが、だんだん太いのになって5月、5月のナガゴロが。になればネマガリづの。あれ出でぎて。カミソ(上磯)がら始まる。今別、蟹田、あっちのほう。そっちさおがるの。そしてそれ終わる頃になれば、黒石とか、キリアゲ(切明)だがなんだがつて、あっちになって、そして今度、青森、八甲田のほうさ。で、大体終わり。(終わりが)6月の20日過ぎがな。」「いづがいつどがねくて、おぎゃくさんが、『こさ行った』とが、『こさ行った』どが言うはんで、『おらだちカミソさ行ってまだ採れる』どが、『オラ行ったけどもう終わりだ』とが、『ワダチもうカミソ終わりだ』どがつてけど次来た人は『これからだ』とが、だんで、(その人によって、そしてその人が採りに行く)場所によって、(依頼が来る時期は)さまざまだね。」「でもさ、バーって時期があるじゃな、6月…5月の20日過ぎから、6月の25、6日は、やっぱり毎日やる。あの、その時期は最盛期だから」「(今シーズンは、今日の7月6日で)終わった。」(みさ子さん)

次のシーズンである秋まで、他の商売をするとか、骨休めに旅行や温泉に出かけるなどということはなかったという。すぐにお盆が来て、忙しいキノコの秋が来るという感覚だった。

9月なかばになると、キノコの加工が始まる。そのスタートもお客さんの持ち込み次第である。10月が本格的なシーズンで、サモダシ、アカツブレ、シメジなどの依頼がある。ナメコが最も遅く、11月ころまで持ち込みがあるという。

雪の降る時期は再びオフシーズンとなるが、副業を行うとか、農家のように湯治に出かけるといったことはなかった。——「秋はさ、それもマダ、わがねのさ。お客さんが、採れだよ、つてサーツと持ってくるきゃ。それがスタートだのさ。だんで、あのいづがらいつでねくて、その時の季節によって早ぐ(山菜やきのこが)出るとが遅ぐ出るとがあるはんで。お客さん次第つて感じ。キノゴは10月の入ってがらだべな」(みさ子さん)。「いいどご1ヶ月ぐらいだねな。」「(シーズンが終わったあとに別の仕事したり、湯治に行くなどということは)なもねえ」(一男さん)。「何もねえ、ハハハ(笑)。前は忙しがったがら、罐詰で食べてぐにいがったの。(でも)今は」(みさ子さん)。「トシいてまたもの」(一男さん)。「(オフシーズンに)そういうのはない。若かったもの(笑)。うん。だつてさ、これ(夏の山菜シーズンが)終わってまって、キノゴ始まるつたはんで元は。なんぼでも採れであったはんで。(今日のように)終わるじゃん、してお盆だなんだかんだつてば、はえどごろ9月の中頃つてばなキノゴ来たじゃ。したんでその期間(閑期)がねえじゃん。して、こんだまるつきり雪ふってる。ナメコなれば11月頃でも雪降つても出るじゃん。だんで11月ごろまでな、やった当時はキノゴもいっぺえあつたつた」(「落ち着いて休めるのは)ただ雪降つてるとぎだけ(でした)。」(みさ子さん)

e. 缶詰づくりの工程

シーズンの盛りには、朝の4時に客が現れる。その受付から一日が始まる。受付の前には下処理の作業があるが、これは委託する人が事前に済ませておかねばならないことであり、厳密には委託加工業者の作業に含まれないが、重要な作業であるから、工程に含めて記す。

① 下処理

客があらかじめ購入しておいた罐に山菜を自宅で下処理・計量して罐に詰めて持ち込む場合と、山菜を採って山中で下処理を済ませて、加工所へ直行し、その場で計量し罐への詰め込みをおこなう場合がある(図2)。後者が一般的である。すなわち、罐に詰めるまでの工程は委託者の仕事で、封罐と殺菌が委託加工業者の仕事である。味を付けた汁に素材を入れた罐を持ち込めば、味付缶詰も出来ないことはないが、水煮が基本である。

採った山菜はそのまま罐に詰め込まれるわけではなく、タケノコであれば下ゆでして皮を剥く必要がある。その下ゆでの仕方如何によって、タケノコが白くも緑っぽくもなるという。白いものが美しいとされる。また、お客から聞いた話では、旦那が山菜を採ってきて、奥さんに「剥いてくれ」と頼んでも、「アンタが採ってきたんだからアンタやりなさいよ」などと面倒がられるという。手間のかかる作業であった。そのため、ネマガリタケ専用の皮剥き器械を発明した人がおり、加工所で斡旋したところ非常によく売れた。

かつては、山菜を採ったあとの汚れた手で罐に詰め込んだり、山中で湯を沸かして山菜を煮たあとに川の水や井戸水で洗って、その水を罐に詰め込んだりする人もいて、不衛生であった。そのため、時間が経てば罐がふくらむということもあった。——「今はそういうの無いけど、やった当時は、(持ち込むお客さんが)すごい汚い手で詰めだり、どんでもいがったどごで、な。ふぐらんだりしたづぎもあったいな。今はみな慣れでるがら(そういうことはなくなった)。必ず水道水で洗わねばダメだんだって。川だどが井戸水だば、なんてすの雑菌つぐどごで。なんか、入ってるじゃん。だはんで必ず水道水でねばなんねの。よぐ川きれいだはんでって、酸ヶ湯あだりさ行ってそごで採ってゆがいで、そごで洗って持ってきたりした人もあったのさ。へばふぐらむんだいな。で、(おかしいなと思い)聞いたら、その川でやったんだって。必ず水道水でねばダメ。井戸水でなぐ。今はねな。ちゃんと洗ってやんねば。もどはあった。」「(旦那さんが山に山菜を)採に行くじゃん。行って、うつあ帰ってきて、処理も大変だんだ。皮剥いで煮でなんだかんだって。」「したはんで、(むしろ下ごしらえが)それが大変だんだ。したはんで、オヤジ採りにいっても、奥さんさやてけても、オメ採りにてきたんだはんで、オメやれって(笑)。手伝わないって。そういう人もいるって。しゃべってあった。」「(下処理は)全部自分で。で、オラたちはそれを持ってきたのを殺菌して加工してける(のが仕事)。」「(味付けの缶詰は)持ってきてでぎねわけではねけどな。そういうのは持て来ればやってけるけど、そういうのはすすめない。ほとんど水煮。」「(白いタケノコと緑っぽいタケノコがあるが、その違いは)これお客さんの処理の仕方。何でもみなほだの。タケノコでもみなほだし。この人の白っぽいのは、これはさ、お客さんの処理の仕方。(処理の仕方によって)もつともつきれいだのものあるんだよ。」「(みさ子さん)



図2 受付で素材を計量し、罐に詰め込むことも可能



図3 4号罐には300グラム以内が適正

② 受付

常連になると、すべての処理を済ませた缶詰が、朝の4時頃になると加工場の前に置かれていくこともあった。この仕事を始めて間もないころ、みさ子さんは缶詰がカラスに狙われないか心配で5kg痩せたという。また、最盛期には夜の11時ころまで持ち込みがあることもあったという。持ち込んだ山菜をこの場で詰める場合も多く、その場所の提供と管理も行う。受付には秤が2つ備え付けてあり、持参者が各自、適当な量を均等に詰める。正味300グラム以内が適正である(図3)。

素材が詰められた缶詰に氏名と品目が書かれていること(マジックで罐の側面に記入)と、持ち込み数量を確認し、料金を計算して請求する。代金と引き替えに「預かり証」を渡す。預かり証には、記号・番号と、受付月日、委託者のID(名字または「オ」、「个」などの略号・屋号)、個数、代金が記される。この預かり証は、製品を受け取る際の引き替え証になる。

従業員を5名ほど雇っていた頃は、受付場所に1人を置いた。加工賃は当初100円であった。現在は加工賃110円、罐代は60円である。たとえば、あらかじめ罐を購入済みの場合、3個注文すれば代金は330円である。罐をここで購入して詰める場合には、3個注文すれば、510円になる。——「お客さんが来たら、缶に名前書きでるが。あと、個数(を確認する)。」「(依頼者があらかじめ)缶買ってって、詰めて(持ってくる)とか、ここに持ってきて詰めるとか。(パターンは)いろいろ」(みさ子さん)。

③冷蔵保管

委託加工のシーズン中であっても、依頼数にはばらつきがある。特に、シーズンの初めと終わりは比較的持ち込み数が少ない。しかしボイル釜ひとつにつき270個の罐が煮沸可能なので、プラ籠に入れて冷蔵庫に蓄えておき、ある程度の数量がまとまったところで煮沸する。シーズンの最盛期、すなわち5月下旬から6月下旬にかけては冷蔵する間もないほど忙しい。

保管用の冷蔵庫は、先代の須藤さんが作ったものである(図4)。中山さんは仕事を受け継ぐにあたって、冷凍機だけを購入して入れ替えた。——「(ある程度数を)まとめて(から加工する)」(一男さん)。「ウチはんだな、持ってきたのだから一釜(ひとかま)にまとめて、冷蔵庫さ入れて。ウヂはね。よそはわがんだいよ。冷蔵庫に入れて、そして、やる。1個でも2個でも持ってきたの(をまとめて)。ある程度数ねば。ただ、無駄じゃ。したはんで」(みさ子さん)。「(1釜には)270(缶が入る)」(一男さん)。「でもさ、パーって時期があるじゃな、6月…5月の20日過ぎから、6月の25、6日は、やっぱ毎日やる。あの、その時期は最盛期だから。ただこう、ホラ、遅くなってくるとさ、出始めと終わりはどうしても、あの、持ってくる数がすぐねはんで、3日ぐらい貯めるとが、ね。冷蔵庫にちゃんと入れておぐら大丈夫。」「(冷蔵庫を)こういうおっきぐ、作ってあったのも、(先代の)須藤さん。冷蔵庫のあれ(冷凍機)だけ(私たちが)買ったの。あれだけ買って、(あとは)作ってくれたの」(みさ子さん)。「全部(先代の須藤さんの)手作りだ。」(一男さん)



図4 冷蔵庫(保管庫)

④移動

お話を伺った当日は、2020年の夏のシーズンの最終日であった。オレンジ色のプラ籠にいて保管されていた罐詰約40個を冷蔵庫から出し、冷蔵庫の電源を切る。——「今日で(シーズン)終わりなんだ」「うちも今年で最後。今年の加工は」(一男さん)。



図5 罐を並べて新鮮な水で洗う

⑤洗浄

一男さんがプラ籠から罐詰を出し、罐詰の中に入っている水をすべて捨てながら、流し台にきれいに並べる。並べた罐詰にシャワーホースで新鮮な水道水を入れる。これを「洗う」と称する(図5)。この作業をおこなう加工所は青森市内にもあったが、今では殆どやめてしまった。別の方法としては、熱湯を入れて10分くらい経ってからフタをする場合もあるという。流し台は、先代の須藤さんが使っていたものを受け継いだ。——「冷蔵庫さ入れてだはんで(罐詰に入っている水は捨てて、あらためて水道水で)洗うの」(みさ子さん)。「これはウヂでしかやってねの。うん。他所は、これさ置いてったのさ熱湯へで、で、10分ぐらいザッとして、また蓋をして、こだボイラーさへる人もあるし、おらどだ釜で煮でるはんで」「こやって洗うのは市内さあたんだけども、今ハア、もうたいげ、だいぶやめだんだ」(一男さん)。



図6 余分な水を除く「水切り」

⑥水切り

並んだ罐詰に、T字型の短い柄のついた円盤を押しつけ、余分な水をあふれさせて調整する(図6)。この道具は手作りではなく、既製品である。——「これ、水切り(という工程)」(一男さん)。「ただ水入れでも、(いい)づうことでないし、少なくとも、だめだって、多くてもダメだって。調整してるの」(みさ子さん)。

⑦クエン酸

すべての缶に、味の素の容器に入ったクエン酸を1ふりずつ入れていく。



図7 個数や種類、発注者を台帳と照合して確認

⑧確認

注文者と個数、種類を確認し、注文台帳と照合する(図7)。この日は、ミズ、ふき、たけのこの3種類であったが、シーズンの末期であるため、注文者数が複数にわたり、種類が多いわりに数が少ないことから、複雑な内容となり、確認に時間がかかった。当加工所の場合、罐の側面空欄にマジックで依頼者名と品名を記すことになっている。品目により煮沸時間が異なるため、加工の過程において内容物の判別は重要である。

⑨刻印

流し台を一端離れ、罐蓋を罐詰の数ぶん用意する。今回は40枚である。ハンドマーカ―(打刻機)にセットすると自動的に今日の日付が刻印される(図8)。インク式ではなく、金属の活字を使った凸版方式である。――「缶詰日にち打ってるわけさ。これ、こえて。今日は今日の、平成2年の月6月1日だら、1日。製造の日」。みさ子さん「そういうこと。毎日その日付が入ってるってこと」「日にち打ってやってるっていうのはごしかねんだ。やってるのは」(一男さん)。



図8 罐蓋への刻印

⑩蓋のせ

流し台の前に戻り、罐詰を移動式の台に移す。台の上で先ほどの罐蓋を罐の上に被せる(図9)。移動式の台にはステンレス製のトレーが載っており、先代の須藤さんが製作した。トレーを載せて運ぶ台と車(キャリー)は、中山さんの工夫である。以前のものは安定感がなかったので、作り直したのだという。――「これはオラだち作ったの。貧弱だったどごで、危ないはんでって、大工さやってもらったんだ。これ(トレー部分)は須藤さん持ってきたんだ。安定感がながったはんで」(みさ子さん)



図9 蓋のせ

⑪移動

罐詰は移動式の台に載ったまま、巻締め機の前へ運ばれる。

⑫巻締め

バキュームシーマー(真空巻締め機)の円形の台の上に罐をのせてペダルを踏むと、自動的に台が上昇して脱気と巻締めが同時におこなわれ、円形の台が下降して製品があらわれる。其間約2秒である。カチャン、シューツ、パツ、という音が工場の中に響く。作業工程のなかで巻締めはこの1度だけである(図10、図11)。この機械には特別な呼称はなく、中山さんは「蓋する機械」と呼んでいる。封罐された製品は次の工程までプラ籠に入れておく。以前は、籠に入れる前に、⑩の工程をおこなった(洗浄)。

――「これなんたっけ、真空。真空だのさ。だんでその水でなんだがな、どごだがこのどっかを冷やして」(みさ子さん)。「空気、空気いっぱいあいで、空気ぬぐわけさ。真空にして蓋ささるわけさ。ペダル踏めば、あれの空気ぬいだっていう針がバンド上がるわけさ」(一男さん)。



図10 巻締め

⑬洗浄

巻締め機から取った罐詰めを洗浄機に入れる。みささんは「罐洗い機」と呼んでいる(図12)。この機械は先代の須藤さんが考えた手作りの機械で、回転するベルトに人口芝のようなブラシを取り付けたもので、自動的に次々と缶を水洗いするものである。巻締めする際に、多少油が付くことがあり、罐の中に入ることはないが、外の汚れを取るための工程である。大量の罐詰を加工していた往時は必要だったが、現在は省略している。洗浄後の罐は、自動的に排出され、洗浄機の下に置かれたポリ籠(プラ籠とは別のもの)の中に落ちる。ポリ籠はキャリーの上に置かれたスノコ状の台の上に設置され、洗浄機から排出されたときの落下距離が少ないことからへこみやキズが付かないようになっている。キャリー自体は既製品だが、



図11 巻締め

ポリ籠に高さを付けるための木製のスノコは先代の須藤さんの手作りの工夫である。洗浄後の罐詰めは、洗浄機の水も一緒にポリ籠に入るため、重くなる。それで、キャリーを付けたのである——「もどはさ、これで洗ったったの。」「缶洗うやづ。忙しがったどぎ、缶。あそご(バキュームシーマー)から取るじゃん。へばこごさ入れれば、洗ってすんとんすんとって落ちるの。洗ってまるの。ちょっと油あるはんで、だんでこさやっても、油でこの中に汚くなるってごどはないけど、一応洗うって感じ」(みさ子さん)。「ごどで蓋をする、でまず(シーマーの)油ついだりすればあれだはで、これ(この罐洗い機)さ流し込むわけさ。へばこれブラシで洗って」「これ(キャリー)は洗ったどぎ、すんとんすんと(缶が)落ちるどぎの台」(一男さん)。「して、水あるごどで、重いはんで、投げるに大変だの。だはんでこの台(木製のスノコ)があるのさ。したはんでそれ作ったみたい。オヤジ(須藤さん)が。」(みさ子さん)



図12 罐の洗浄(再現)



図13 罐を袋に入れる

⑭袋入れ

洗浄後の罐は再びトレーに並べる。品目別に布袋に入れて紐で縛る(図13)。品目で分けるのは、煮沸時間が異なるからである。品目別にすることが重要であり、依頼者別に分ける必要はない。別々の依頼者の罐詰めが同じ袋の中に入っても、罐に氏名が記入してあるので、あとで分別することができるからである。袋は手作りである。今回は、罐詰めの量が少ない割に品目は3種類あったため、多少手間取った。——「始まりど最後(が大変)。まんずはあ、1個2個で(大変な作業だ)」(一男さん)。

⑮釜入れ

⑯ボイル

袋に入れた罐詰をボイル釜に入れ、煮沸して殺菌する工程である。加温前の釜に罐詰を並べて水に沈め(図14)、鉄の網を上に被せてから、釜に火を入れる(図15)。鉄の網は、煮立ったときに罐詰が浮くのを防ぐためのものである。しばらくすると、湯気が出て、ゴボゴボゴボと音がする。煮立った合図である。火を緩め、100度を保ちながら、フキとミズは30分、タケノコは1時間、キノコは2時間ボイルする。このなかで、キノコが最も大変だという。煮沸時間が2時間と長いこと、採れる時期が秋から冬の初めであり、工場が寒いなかでの作業になるからである。——「ゴボゴボゴボって教えるの。釜が。これが、煮だってくればや、こごら湯気で、もの煮るどぎど同じで。へば、これほら、緩めるの。火を弱くして。そして、100度で、タケノコは1時間、(今回入れた)あどの(みず、ふき)のは30分」「キノコは煮だるまでに時間かかって。」「(釜に)入って、そして沸騰するじゃん。せば、100度であのなんつの、雑菌つうの」(みさ子さん)。「要するに殺菌。火を加えれば」(一男さん)。「殺菌してるっつうごどだべ」(みさ子さん)。「最高の温度で、雑菌な」。「殺菌だが雑菌だが」「だんで時間はちゃんと厳守(して、殺菌している)」(みさ子さん)。



図14 釜に袋を入れる



図15 釜に袋を入れる

ボイル釜は4槽が横に連なっている(図16)。中山さんは4槽で構成される様子を「4段」と称している。1段目と2段目、4段目は272個の罐詰が入り、3段目のみ容量は200個分になっている。通常は3段目以外の3つの釜を稼働させ、一度に約1000個の罐詰をボイルする。ボイルの間に2クール目の最初の工程に取りかかる。最盛期には3クール稼働させたこともあったという。作業は夜中まで続いた。しかし今日はシーズンの最終日で、煮沸する個数は40個と少ないことから、布袋に種類ごとにいれ、1段目の釜のみを稼働させた。——「本当は、(釜が)いっぱいになれば、その釜の中さ全部入るのさ」(みさ子さん)。「273入るわけさ」「(1つの釜あたり)272個。4段(4個の釜)で。これだけ(4個の釜のうち、3番目の釜、200個入)、追稼働すわけさ。数の少ないはこの釜で。」「4つ(の釜)で3(回)で、3回やったりしたずぎあったんだ」(一男さん)。「せば9回だ。この釜。9回動いだってごど。同じ釜が3回動くづぎもあるし。2回のどぎもある」(みさ子さん)。「(3つの釜を3回まわすと、約1000個ということになるが)ほだべ。1回にあげるてばな。むがしほであつたんだいな」(一男さん)「だけど今日(数が)すぐねっきゃ。だんで袋さ入れで」(みさ子さん)。「バツとすぐ上げるいに」(一男さん)。

ボイラーを使用する工場もあるが、中山さんのように家内工業的に比較的小規模でおこなう場合には、釜が都合がいいという。ボイラーであれば一度点火すると稼働し続けなければならない不経済だが、釜であれば、注文に応じて、4つある釜のうち稼働させる釜の個数を変えることもできるし、大きな釜と小さな釜との使い分けもできる。——「省エネだこれ(この釜)は省エネ。一番お金がかからない方法。そもそも、オヤジ(先代の須藤さん)が教えたの」(みさ子さん)。「まず簡単にでぎるわけさ」(一男さん)。「必要だどぎ回せばいいじゃん。あどなげで(そのままにして)おげばいいじゃん」(みさ子さん)。「時間来るまでな」(一男さん)。

⑰引き上げ ⑱拭き上げ

素材ごとの煮沸時間を見計らって、袋を引き上げる。引き上げた袋を放置し、触れるくらいまで冷めたところで罐の表面を布で拭く。——「あどは、煮立ったら、これをつかむにいいくらいに冷まして、拭いて、おわり。煮だるまでに時間何時間かかるがわがねはんで。1時間かかるがもわがねし。早くやるがもしれないし。」「そしてつかむにいいくらい冷やして、拭いで」(みさ子さん)

⑲移動

拭いた罐詰を籠に入れ、加工場からホールへと移動する。

⑳仕分け ㉑袋・箱づめ

ホールの一角に、6畳ほどの小上がりがあり、絨毯敷きになっている。罐詰を仕分けする場所である。絨毯敷きにする事で、罐詰の損傷を防いでいるという。罐詰の表面に記された氏名と台帳を参照しながら、少数のものは袋に、多数の注文は段ボール箱(24缶入)に入れる。袋と箱の表面には、たとえば「6/20 あ4379 8つ 山谷」といったように、「受付月日、預かり証No.(記号-番号)、個数、委託者のID(名字または「オ」、「今」などの略号・屋号)」が記される。

㉒保管

周囲は柵で囲まれ、完成して引き渡すばかりになった罐詰が、袋や段ボールに詰められて、保管されている(図17、図18、図19)。——「これ、拭いだの持ってくるべ。それをこごさ置くじゃん。そして、誰ののが何個、誰ののが何個って。フグロどが箱詰めにする前にこれがらこうあげで。仕分けするどご。これ(絨毯敷き)だばつぶれだりもしないし、ラクだじゃな。したはんでこう。」「袋とか箱とがに入れて、お客さんにやるの。名前書いだお客さんの。袋とが、箱に入れて、渡すの」(みさ子さん)。

㉓受け渡し

受注のときに概ね3日後のできあがりを約束し、客はそれ以降好きなきに引き取りに来る。発送や運送は引き受けておらず、すべて直接の引き取りである。——「お客さんの好きだどぎ(に取りに来てもらっている)」(一男さん)。「ほら、スグってもちょんどよぐいがねはんで。でぎるのはその日にでぎだり、ちょんどよぐなんねはんで、3日ぐらいしたら来て下さいって。んでねば来てまだ戻ったりす人もあるはんで」(みさ子さん)。

以上がすべての工程である。現在は、ご夫婦ふたりですべての作業をおこなっているが、最盛期には従業員を5人ほど雇っても間に合わないほどだった。受付に1人、工場では、洗う人、蓋をする人、巻締をする人、拭く人など、作業を分担して効率化してこなし。昼食をとる時間もほとんどなかった。——「(自分が昼ごはんを食べる時間は)ないとおんなじ。たつて、(従業員)5人ぐらいいいだったものな。」「こごで受付する人お金計算するじゃん。して、ここで、持ってきた人の名前ど数、数えだり、そこからむごうで洗う、蓋する人もいるし、更に拭ぐ人もいねばまねじゃな。回転早ぐすのに。今は二人で全部やるけど、その当時はこさ一人いねあまねしこごさも2人ぐらいいで、蓋す人、洗う人、拭ぐ人って。な、ほでねばな、やらいねいな。」(みさ子さん)。



図16 罐詰をボイルする



図17(上)、図18(下) 罐詰の保管



図19 受け取りを待つ完成品

f.主な設備・道具

製造器械のうち既製品は3点で、それ以外はすべて先代の須藤さんや中山さんの工夫による手作りの道具である。

缶

使用する罐は北海製罐(小樽)の4号缶(蓋はSA1W-607)である(図20)。中山さんによると、巻締機の都合でこのサイズだけなのだという。委託加工では4号缶が一般的である。仕入れ先は丸藤ガラス(福島)である。時期を指定すると、トラックで直接納品される。昔は大型トラックで罐が運ばれ、工場には空罐24罐入りの箱が1000箱も積み上がっていたという。「今では夢のようだ」と中山さんは語る。



図20 製品の一例(罐は既製品)

バキュームシーマー(真空巻締機)

東洋食品機械株式会社(横浜市鶴見区)のVS型0-バキュームシーマー(昭和57年4月製造)である(図22)。

ハンドマーカ―(打刻機)

東洋製罐株式会社のH型ハンドマーカ―(昭和45年4月製造)である。製造は東洋食品機械株式会社(横浜市鶴見区)(図21)。



図21 ハンドマーカ―

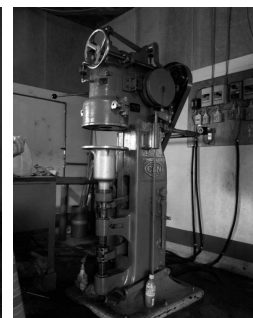


図22 バキュームシーマー

ウォッシャー(洗浄機)

巻締後に罐を自動的に洗浄する機械で、先代の須藤さんの手作りである。受け口に巻締機から罐を移し、横に置く作業は手作業である(図23)。

流し台

罐に入っている水を捨てて入れ替える洗浄作業、枸橼酸を入れる作業に用いる。先代の須藤さんの手作りである。

トレー付きキャリー

流し台から巻締機への罐の移動、内容物と個数、依頼者名のチェック、ボイル前に布袋に罐を入れる作業に用いる。トレーは先代の須藤さんの手作りで、キャリー部分は中山さんの手作りである。



図23 ウォッシャー

スノコ付きキャリー

ポリ容器を載せて使う(図24)。容器には洗浄機の排出口から落ちる罐と水が入るので、キャリーを移動させて水を捨てる。

ボイル釜

4連式で、3槽が272個入、1槽が200個入である。別々に稼働させることができる。4つの釜とそれぞれの上部に据えられた換気カバーは先代の須藤さんの手作りで、カバーは紐で上下動できるように工夫されている。ヒーターは小片鉄工株式会社製N A-5型で、それぞれの釜に1つずつ接続されている(図25)。

ロフト

工場の建物は、この仕事をする前に製材所を経営していた中山さんが建てたものである。建物は二階建てになっており、工場部分のロフトには、罐などの資材を置いていた。ロフトから工場に直接荷物を下ろせる造りになっている。



図24 キャリー



図25 ボイル釜

2. 秋田県内の事例

名 称 長井冷菓

所 在 秋田県鹿角郡小坂町

経営者 長井幸二さん・長井文美さん

(1)加工所の歴史

a.創業年

正確な創業年は不明だが、先代の長井三郎さん(1922-2020, 大正11年生まれ、令和2年逝去)が昭和50年代に始めた。

b.きっかけ

創業者の長井三郎さんは、小坂町にある菓子店「長井堂」の次男として生まれ、菓子職人として活躍した人であった。長井堂には冷菓部門があったが、三郎さんが結婚して独立した際、冷菓を専門とする「長井冷菓店」を開いた。山が好きで、山菜採りやきのこと採りが趣味であった。収穫物を塩漬け以外の方法で加工する方法はないか、自ら調べ、冷菓業のかたわら罐詰加工を始めたという。——「(採って来たものを)なんとか加工したい、塩漬け以外に加工したいと思って、自分でいろいろ調べて罐詰を始めたって言っていました」(文美さん)。

完全な自学なのか、誰かから教わったかについては、わからないという。——「もともと、(「長井堂」は)キンコウケン(金属鋳業研修技術センター)の隣にあって、その菓子店に併設してカキ氷屋があったそうなんです。菓子店もカキ氷店も移転した。おじいちゃん(三郎さん)が結婚して、子どもが生まれたころにこっち(現住所)に来て、カキ氷屋(「長井冷菓」)をやったようなんですね」(文美さん)。

冷菓店では、カップ入りのみぞれ(あずき、いちごなどのかき氷)、アイスパー、アイスクリームの中に小豆餡の入った「カクテル」(商品名)などを製造していた。これらは幼稚園などから依頼があると配達もしていた。大手メーカーの製品が珍しかった頃は盛んに売れたが、平成に入ってから冷菓の製造をやめ、現在は夏場にかき氷を提供している(図27)。なお罐詰製造に利用しているステンレスの台は、かつてアイス製造に使用した器械に天板を張り作業台に転用したものである(図28)。

c.始めたころ

昭和50年代当時、県内では山菜の罐詰加工が盛んで、起業する人も多かった。三郎さんは自分で採集した山菜を、趣味的に自家用に保管することが目的で罐詰づくりを始めたが、次第に周囲に知られるようになり、次第に評判となっていった。——「自分で採ってきたタケノコを、上手に保管したかったんだそうです。ところが罐詰稼業がみなさんに知れて、忙しくなったって、言っていました」(文美さん)。

(2)委託加工の現在

a.加工所の経営

現在は、長井三郎さんの次男である幸二さんが2代目として、冷菓店と罐詰の委託加工業を受け継ぎ、会社づとめをおこないながら複合的に経営している。冷菓店と罐詰加工の実務は主に幸二さんの妻である文美さんが担当している。——「主人は会社員なので、忙しいときにちょっと休暇をとって、手伝ってもらおうという感じです。タケノコのときは本当に忙しいんです。機械の調整とかも全部主人がやってくれています」(文美さん)。

会社勤めのかたわら、経営をおこなうのは容易ではない。しかし先代からの顧客が、遠くは十和田湖方面からも来てくれることや、近年は高齢化等の理由で廃業する罐詰屋もみられ、委託加工先が減っていることなどから、ニーズに応えるためにも長井さん夫婦は罐詰業をこれからも続けていきたいと考えている。

長井冷菓では、委託加工のほかに、オリジナル商品の製造も行っている。品目は、タケノコとフキ。ただし、数量は限られており、購入する際は電話予約が必要である。山菜は採集者から買い入れており、2021(令和3)年は山菜採りの人たちの頑張りもあって素材が豊富であったことや、長井氏自身も罐詰製造に力を入れたことなどから、例年にくらべて製造量が多かった。



図26 長井冷菓・缶詰加工所(正面)



図27 かき氷機



図28 アイスをつくる器械を転用した作業台

価格は、「たけのこ(ネマガリタケ)罐詰」1,200円、「ふし罐詰」が700円(各1個あたり)である(左下表参照)。

タケノコの下処理の際に出る「ふし」も、独特の食感があり美味しいことから、余さず罐詰にする。この「ふし」だけを集めた罐詰は一般には出回っておらず、非常に珍しいという(図29)。「ふし」というのは、タケノコの継ぎ目の固い部分であり、「ふしぎり」(節切り)といって切り取るのである。しかし、節切りをした直下の部分は柔らかく、商品として一般に用いられる先のほうの部分とはまた異なる味わいがあり、子どもたちにも人気がある。——「柔らかくて、節のほうが好きなんていう子どももいて、箸に刺して食べたりしています」(文美さん)。ただしこの罐詰は商品として販売はしていない。

委託加工の空罐・空瓶代及び加工賃(2021年7月現在)。

加工賃	4号罐(水煮)110円(味付け)140円
空罐代	4号無地70円(24個入1680円)
	4号化粧罐80円(24個入1920円)
瓶詰め	小瓶280cc 瓶代60円 加工賃120円
	中瓶450cc 瓶代70円 加工賃140円
	大瓶900cc 瓶代80円 加工賃190円
	※瓶詰は、味付け不可



図29 「ふし」の罐詰

b. 委託加工の目的

罐詰にすることは、生であれば限られた時期にしか味わえない旬の食物の保存と利用の便を向上させる。このことは最大の目的でありメリットである。ただし、家庭で一般的に行われる塩蔵や乾燥などによる食物保存が自家消費を主な目的としているのに対して、委託加工による食物保存は、贈答や販売という他者への関わりを目的としていることが大きく異なっている。この点は青森県における委託加工と共通している。ここでは自家消費以外の目的について挙げる。

① 販売して稼ぎたい

近年は道の駅に出荷する人や食料品店と契約して販売する人がみられる。「今すぐく山菜が売れている」と文美さんは語る。

② 贈って人に喜ばれたい

歳暮や中元の贈答品として、あるいは離れて暮らす親戚や子どもに、故郷の自然が生み出した味や、生まれ育った家の懐かしい味を届けたいという気持ちから、贈り物として加工する人が多いという。そのため、味付け(煮付け)罐詰の依頼がみられる。この委託加工による味付け罐詰は、青森には殆どみられない。——「人に喜ばれるからお歳暮とかお中元に送りたいとか、やっぱり皆さん昔からの風習で贈る、楽しみにしてるし親戚に贈るっていう方がやっぱり多いですね。遠くにいる子どもさんに、懐かしい味を食べさせたいって言って、味付け、タケノコの煮付けなんかも、味付けとして加工してます」(文美さん)。

③ 食することよりも、作ること自体が楽しい

罐詰作り自体を楽しみにしており、それまでに作った罐詰の在庫があっても、どんどん作り続ける人が多い。——「罐詰を作るのが楽しみみたいな感じで、食べないで(貯蔵してある)何年分も罐詰がいっぱいあるけど作る、っていう方が多かったんですけど、今やっぱりあまり山にもね、行かなくなってきてるので、必要な分作ったらやめるっていう人も多いですね」(長井さん)。

c. 自家用と販売用の割合

製造量の観点では、販売用と自家用(贈答用含む)の割合は約5対5である。一方、依頼者数の観点では、自家用(贈答用)の人が圧倒的に多く、販売目的がおおよそ10名に対し、自家用(贈答用)は40名(2対8の割合)である。つまり、販売用として製造する人々は、1名あたりの製造数が非常に多い。

しかし近年は、自家用(贈答用)を目的とした依頼数が減少傾向にある。文美さんは次のような理由を挙げる。

- | | |
|----------|---------------------------|
| ①クマの出没 | 入山は危険を伴うので、必要以上に欲張らない |
| ②疫病の流行 | 新型コロナウイルス感染症の流行による行動の自粛 |
| ③資源の枯渇 | 山が枯れてきている |
| ④山菜採りの減少 | 山菜を採る人が減少し、山菜を採る習俗が衰退している |

上記①～④は自家用的趣味的な採集の場面にみられる現象だが、一方で、販売目的の依頼数には変化があまり感じられないという。「商売の人は、(それで食べていくために)必要な分つくらなければならない。毎日来店するので(現在も依頼される)数は多い」と文美さんは語る。委託加工による商品販売を稼ぎとしている場合は生活がかかっているもので、山菜やきのこが豊富に採れる秘密の場所、すなわち「穴場」を持っているようである。

d.依頼者

小坂町の長井冷蔵に缶詰加工を委託する人は、主に大館、大湯、鹿角、十和田湖周辺の人が多いという。十和田湖方面からは、八戸ナンバーの車での来客もあることから、一部青森県域の人も来ている。これらは趣味的自給的な目的で缶詰づくりを楽しむ人々であるが、一方、商売として多量に製造を委託する人もいる。普段は都市部に住み、山菜やキノコのシーズンに來訪して実家に1～2週間滞在しながら採集に励み、缶詰への加工を委託するのである。

e.依頼される品目

野山に自生する山菜を加工することから、依頼される品目は季節ごとに変わる。タケノコとキノコが中心であり、シーズンは春と秋である。

春は5月半ば過ぎ～7月頭まで、ネマガリタケ(チシマザサのタケノコ)の季節である。タケノコの全盛期が終わる6月頃になると、フキの依頼が増える。フキは、庭先に自生する細いミズフキ(山蔞、京蔞)やアキタフキ(秋田蔞)を持ってくる人もいる。ワラビ、ウドなどの缶詰の依頼はみられない。

夏は、8月初頭の2週間ほど、夏のきのこであるトビタケの依頼がある。「(トビタケというキノコは)独特ですね。採る方も少ないと思います」と文美さんが語るように、依頼はそれほど多くない。

秋は、9月半ばから、サモダシ、カノカ、ナメコ、ムキダケの順に、11月初頭までキノコのシーズンになる。また、10月には、少ないながらマルメロの委託もある。自宅の木から採取する人もいるし、喉にいいからと、わざわざ実を買ってまで作る人もいる。マルメロは、温度を上げ過ぎると色が赤くなるといった難しさがあるが、昔から行っている品目のひとつである。栗、りんごジャムの委託加工の依頼もみられる。

その他、かつてミズ(ウバミソウ)の缶詰も製造していたが、工程上の問題があつて現在は受け付けていない。ミズは柔らかくなりやすいので、蒸気をかけたり殺菌したりする時間を抑える必要がある。そのため、殺菌が十分に出来ない場合があり、長井氏所有の機械は細かい温度調整が難しいこと、かといって添加物は入れたくないこと、などがその理由である。しかし、「どうなってもいいから、(ミズを)やってくれというお客さんもいて」と文美さんは苦笑する。

素材によっては「味付け缶詰」の依頼も受け付けている。これは、家庭で作る煮付けをそのまま缶詰に加工するものである。煮汁は醤油味や味噌味などで、中身は「肉とか、身欠きニシンとか、特にタケノコは鶏肉、馬肉、身欠きとかサバ罐で煮たりとか、その家庭によってさまざま」(文美さん)だという。身欠きやサバの缶詰などの魚類は、確かに独特のニオイはあるが、他の加工品に影響があるわけではなく、委託加工は可能であるという。——「遠くにいる子どもさんに、懐かしい味を食べさせたいって言って、味付け、タケノコの煮付けなんかも、味付けとして加工してます」(文美さん)。

f.委託加工の一年

長井家における缶詰業と冷蔵製造業を経営上の観点からみれば相互補完的である。缶詰業が主体となるのは春と秋である。最も忙しい時期は6月の1週間であり、委託加工の作業が終了したあとに、自家販売用のタケノコの皮剥き(手剥き)を行う。作業は深夜に及ぶ。夏場は多少の委託加工の依頼もあるが、シーズンのにはオフである。この間、昔からの本業である冷蔵店が主体となる。

g.缶詰づくりの工程

委託加工は依頼者があらかじめ素材の下処理を済ませ、罐に詰めたものを持参して、その後の工程を委託することが基本である。

①受付

加工所の営業時間は午前8時から午後6時までだが、時間外でも受付できるように、店外にボックスを設置している。依頼者は出勤前や入山前にこのボックスに缶詰(マジックで記名)を置いていくことができる。客層は年配の方が中心であるため朝は早い。午前5時頃に缶詰を置いていく人もいる。一方で、来店して店先で缶詰に素材を詰めたいという要望や、空罐が不足したので購入したいという要望に対しては、営業時間外も対応している。これまでも午前6時に電話が来たり、午前7時にチャイムが鳴ったりしたことがあった。

②下処理

キノコとタケノコは、罐に詰めるまでの下処理を依頼者がおこなう。マルメロは砂糖煮にするが、文美さんによると「砂糖を入れてマルメロを詰めると、入るマルメロの量が少なくなってしまうので、1罐あたり100グラムの砂糖をお預かりして、こちらで作ったシロップを入れて缶詰にします。(客は)マルメロを皮をむかずに切って塩水にさらすってところまでで(生の状態で)、持って来られます」とのことである。冷蔵店であることから、かき氷のシロップづくりと同じようにして、シロップを用意している。

長井冷蔵では、委託加工のほかに、自家で販売する商品も製造している。タケノコは客から買い取り、ゆでる前に手剥きをして皮を取り去ってからゆでる。商品として販売するために製造する場合には、器械で剥く人が多いが、長井冷蔵では、手剥きにこだわっている。この下処理に手間をかけることで、罐詰にしたときの香りが全く違ってくるという。皮が付いたままゆでると、皮や土の香りが加わってしまい、風味が落ちるという。——「生で手で剥いてからゆでるので、香りが全然違うんです。皮も一緒にゆでると、土とか皮とかが一緒なので、出来上がったときの罐詰の香りが全然違います。長井さんの罐詰おいしかったわーって(言ってもらえるので)、頑張っています」(文美さん)。

③脱気

蓋のない状態で、水や汁を満した状態でカゴに並べ、「圧力釜」(蒸気釜、図30)で加熱する(45分)。釜は3台あり(1～3号機)、1つの釜に最大で140罐が入る。まず1号機を稼働させ、45分間脱気する。次の巻締め作業(④)に約10分を要するので、その時間差を利用して2号機、3号機を稼働させ、3号機の稼働開始から45分後には3釜分(420個)の罐詰の脱気と巻き締めが終わる。

④巻締め

加熱後、水煮罐詰は、お湯を差しながら自動巻締め機で蓋をする(図31)。罐を置いておけば、次々に蓋を締めてくれる。味付罐詰は別の古い巻締め機を使用している(図32)。これは、1つ1つを手作業で締める機械で、手間が少し余計にかかるが、味付の場合は機械が汚れやすいので、こちらを使用している。

⑤加熱(殺菌)

脱気と巻締め(③④)の工程が終わった1号機の罐詰から順に、殺菌(⑤)をおこなう。100℃以上で1時間30分(素材により異なる)加熱し、殺菌する。3台の圧力釜(脱気に利用するものと同じ)を1号機から順に3台稼働させ、140(個)×3(台)、合計420個の罐詰の加熱殺菌をおこなう。以前はせいろで蒸していたが、たまに脱気がうまくいかず不良品が出たことから圧力釜に変えた。その結果、不良品が出なくなった。——「昔はせいろだったんですよ。それで時々不良品が出たんですね。お客さんにお渡ししてから膨れるとか。それでこの機械(圧力鍋)に変えてから、一切そういうことがなくなりました」(文美さん)。

⑥水冷

作業場内には、木製の手作りの水槽が2つあり(図33、図34)、罐詰を沈めて水冷する。——「ガンガン冷やさないと(次から次へと罐詰が)貯まっていくので、急速に水で冷やします」(文美さん)。

⑦拭き上げ

罐詰をタオルで丁寧に拭き、委託者別に分けて袋や箱に入れて整理する。

⑧検査

巻締めの状態(厚さ)を定期的にスケールで確認する(図35)。

サイクル

③～⑧の工程を1クール(420個)として3クール(1,260個)が1日の製造数の上限である。水煮罐詰(4号罐)であれば上記の数を製造できるが、瓶詰の大瓶や味付罐詰の場合は、ピッタリと釜に詰めることができないので、製造個数の上限は水煮罐詰よりも少ない。繁忙期には、朝から作業を始めて、作業をしながら昼食を軽くすませ、午後6時～7時頃に終わる。ただし、6月の1週間だけは、委託加工の製造が終了したあとに、タケノコの皮剥きをして自家販売用の罐詰の製造に取りかかるので、翌朝午前2時～3時まで作業が続く。タケノコは、客から買い取ったものを利用している。——「そういうく最も忙しい時期って、ほんと6月の1週間くらいです。うちでも販売用の罐詰を作っているんですけど、欲しいって言うてくれるお客さんが毎年いて、お客さんからタケノコなどを買って、販売用も作っているんです。それで6月の1週間はひどく忙しくて、お客さんの罐詰が終わったあとに、自分たちの製品のタケノコの皮を手剥きしたりするので、翌朝の2～3時になることもあります」(文美さん)。



図30 圧力釜(蒸気釜)



図31 巻締め機(コンベア付)

図32 巻締め機



図33 水槽



図34 水槽



図35 検査用スケール

考察

(1)経営の形態と動機

缶詰の委託加工は、庶民による山菜やきのこ等の食糧採集の文化を背景に持ち、山菜のシーズンである春と、きのこや果物のシーズンである秋に製造が集中するという季節性を伴うことから、操業性の向上と安定をはかるために複合的な経営がおこなわれている。今回の聞き取りでは、委託加工業と冷菓店を兼業する事例がみられた(事例2)。この事例ではもともと冷菓店を経営し、後に委託加工業を始めている。同様に、本県や秋田県では味噌醸造業、製あん業、菓子製造販売業、自動車修理業、自転車販売業を生業としつつ、後に委託加工業を始める事例が散見される。なぜ委託加工業を選択するのか。理由の一つとして、農村缶詰(農村工芸)が副業として推奨された歴史的な経緯(考察(4))が、今も人々の思考に(無意識的な)影響を及ぼしている可能性が考えられる。また、委託者側だけでなく製造者側にも共通して、缶詰作りが楽しみや趣味の要素を備えていること(事例2.(2).b.③)も、生業選択と継続の動機に関連していると考えられる。販売目的を除く大多数(約8割)の委託者側からみれば、山菜の採集は趣味的な領域にあり、その委託加工は現金収入に直接的には繋がらない(繋がるとしても目的化されない)マイナー・サブシステムの延長線上にある。更には自家消費や保存といった実用性だけではなく、自ら採った山の幸を「缶詰にすること自体の楽しさ」と、缶詰を他人に贈ることの喜びに重心がある(事例2.(2).b.③)。その楽しさと喜びを追求した結果、委託加工「業」⁷⁾として本格的に始めるケースがみられる。この経緯(移行)に、趣味や遊びの領域と労働との、重なりや連続性を見ることができる。一方で、創業当初から専門的に行う業者(事例1)も青森県内に散見される。

(2)取扱品目と技術

委託を受けて製造するという業務の性格上、あらかじめ品目は決まっていないが、依頼される素材には一定の傾向がある。野山に自生する山菜とキノコを主として、蔬菜や果実など品目は季節により変わる。主なシーズンは春と秋である。春はササダケ、ネマガリタケ(チシマザサ)⁸⁾、フキ、ミズ(ウワバミソウ)、ワラビ、ウドなどの山菜であり、秋はサモダシ(ナラタケ)を中心として、シメジ、アカツプレ(クリタケ)、ナメコ、秋田ではトビタケ、カノカ、果実ではマロメロ、栗、りんご(ジャム)などの依頼がある。

素材の選択や下処理の方法、缶詰にする工程(特に加熱調理)は一樣ではなく、経験上のさまざまな知識と技術が活かされている。例えば、ウドは根元の太いほう、そして生食に適した時期を多少過ぎて太く堅くなりかけたもののほうが、よい香りが残って缶詰に適している。ワラビは採れたてを缶詰にすると煮溶けてしまうため、春に採ったものを乾燥させてから水で戻し、秋に缶詰にするのがよい。ミズはそのまま煮ると軟らかくなる場合もあるため、缶詰として煮沸するのが適しているが、やはり軟らかくなりやすいため調整が必要である(加工場によっては受け付けない場合もある)。ネマガリタケは加工前に下ゆでと皮剥き(下処理)が必要である。皮剥きは煩雑であるためネマガリタケ専用の皮剥き器が発案され市販されているが、本稿で取り上げた秋田県の製造家は手剥きを大切にしている。また茹で方によりタケノコの色味が変わる(緑色～白色)が、罐びん詰加工の場合は白いものが美しいとされる。マルメロは、温度を上げ過ぎると色が赤くなるため、やはりボイル時の温度調整がかなめとなる。このように、バキュームシーマー(真空巻締機)やレトルト(蒸気釜)など近代的な機器を導入しながらも、長年の経験に基づく知恵と技、勘が活かされおり、大部分は手作業でおこなわれている。また同じ素材であっても加工所により必ずしも同一工程をとらないことや、使用する設備や器具にも違いがあること、素材による調理加工法の見きわめなど、経験から導き出され伝承されてきた知恵と技は多様である。筆者が話を聞いたり見たりするだけでは到底及ばない、また書くことでは表現できないような細かい配慮や技が、他にも数多くあることが想像される。

水産物や畜肉の委託加工は、青森秋田両県を含めてさほどおこなわれていない。特に水産物は加熱時に出るにおいや、加工前の保管の難しさがあるようだ。そのような現実的な理由に加え、農村での副業的缶詰製造(農村工芸)が野菜や蔬菜中心の歴史を持つことや、特に本県では水産缶詰業が大正～昭和初期にはすでに大規模産業化していた⁹⁾ことも水産物に対し消極的であることに関わりがあるのではないだろうか。今回聞き取りをおこなった秋田県の製造家は魚肉畜肉入の味付缶詰も加工しており、タケノコと鶏肉、馬肉、身欠きニシン、サバなどの煮付け(家庭料理)を缶詰化するニーズに対応している。しかし委託加工は圧倒的に山菜と蔬菜が中心である。



図36 ネマガリタケの缶詰(内容)

(3)委託加工と贈答慣行

a.委託加工の目的

家庭で一般的に行われる塩漬や乾燥などによる食物保存が自家消費を目的としているのに対し、委託加工による缶詰加工は、自家保存/消費の手段としても選択されるものの、第一に他者への贈答(贈与)を目的とする点¹⁰⁾が特徴である。本県や秋田県では、自家消費するよりも、友人への気軽な贈り物や、遠い土地に住む親戚への

中元や歳暮などに用いられる。青森での聞き取りによれば、加工を委託する人の主たる目的は自家保存・自家消費ではなく、圧倒的に他人に贈ることである(1.(2).a)。また、秋田での聞き取りによれば、離れて暮らす親戚や子どもに、故郷の自然の味や、家庭の懐かしい味を届けたいという気持ちから、贈り物として加工する人が多いという。具体的には、依頼者数のうち約8割が販売用ではなく自家用として製造し贈り物に用いる。そしてこれは「昔からの風習」であるという(事例2.(2).b.c)。罐詰の委託加工は、依頼者の目的の重点が贈答(贈与)に置かれている点に特徴がある。

他者への贈答(贈与)が念頭に置かれることの背景には、自らが採集した素材を罐詰にすること自体の楽しさがある。秋田での聞き取りによれば、それまでに製造した罐詰のストックが十分にあって、次々に新しい罐詰を作りたいという意欲に駆られる人が多いという(事例2.(2)b.③)。山野から採集した食材が、見栄えのする「罐詰」になることの喜びは、単なる食糧保存という実用性を超え、目的(合理性)から横滑りしていく遊びの領域、趣味的・芸術的領域へと、依頼者を駆り立てる。そして往々にして、人はその喜びと幸せを、他人と共有したいという気持ちにかられる。オリジナルの罐詰(作品)を贈って喜びを分かち合う心意が、罐詰委託加工の習俗の基底にあると考えられる。なおこの習俗の想定される地域は図44の加工業者の分布とおおむね重なるものと考えられる。

b.贈る対象

対象は主に下記の①～③である。業務上の形式的なプレゼントである③のようなケースは非常に稀であり、①②のように親戚や隣近所、友人などの親しい間柄に贈られる場合が多い。対象がごく親しい間柄に限られるということは、自らが採ってきた自家用の食品を加工し、自家消費するとともに同じものを贈り、贈られた者も同じ食物を食べることで、社会的紐帯を再確認する意味があると考えられる(事例2.(3).c)。

①身近な友人や知人へ贈る

青森市の主婦Aさん(昭和18年生まれ)は毎年、盆と秋と暮れに友人からネマガリタケやキノコの罐詰を貰う。友人の夫が毎年八甲田山中から採集して青森市内の加工所に依頼して罐詰にしたものである。

Aさんは以前、同じ町内に住む年配の女性からも、八甲田山中で採集したネマガリタケやキノコ(ナラタケ)の罐詰を貰ったことがある。この時は、Aさんが贈り物をした御礼としていただいた。タケノコやキノコは、年配の女性夫婦が自ら山で採集したもので、青森市内にある加工所に依頼して罐詰にしたものである。

②遠方の親戚や知人へ贈る

距離的に身近な近所づきあい、友人への贈答のほか、遠方の親戚や知人への贈り物としても用いられる。

③仕事上のつきあいのある人へ贈る

青森市内の自営業Bさん(昭和23年生まれ)によれば、営業関連の方がサービスとして罐詰を配っていた時代もあったという。

c.贈る機会

中元や歳暮、刈上げ節供の時期、その他不定期の贈り物や、返礼などに用いられる(事例1.(2)aおよび事例2.(2).b.②)。前出青森市の主婦Aさんは、キノコ(ナラタケ)の罐詰を例年秋頃に貰うという。これは従来の習俗に重ねるなら刈上げ節供の時期である。農家では旧暦9月に新米で餅を搗き、親戚に配り、先方からも返礼をいただくことで、ともに収穫を感謝し祝う風習が行われてきた。これを俗に「アギモチ」「モチマワシ」(秋餅、餅まわし)という¹⁰⁾。餅や団子を作り小作人や隣人、手伝い人を酒食で饗応したり、親戚に餅を持って行き、返礼として餅を貰ったり、或いは行き先が漁村であれば鰯を背負って帰ったりすることが伝統的



図37 ネマガリタケの罐詰(開罐)



図38 ネマガリタケの焼きそば・煮しめ



図39 ネマガリタケ(ふし)の煮染め(お盆)



図40 ネマガリタケの「けの汁」(正月)



図41 サモダシの罐詰(開罐)

におこなわれてきた。『持って行けば戻って来る秋餅コ』といって、必ず食品による返礼があったものである¹¹⁾。食物交換は社会的関係を築き、確認しあう意味があるとされる。現在は、県内郡部の稲作地帯であっても餅の贈答は殆ど行われていないが¹²⁾、秋の罐詰贈答はこのような伝統的な贈答慣行の延長線上にあると見られる。このことは、贈答の機会(時期)だけではなく、対象や範囲((3).b.①)からも、或いは農家の方々を中心とする習俗であることなどからも肯まれる。

d.贈る価値

貰った人がうれしいか、価値が相応に認識されるか、保存がきくか、等がギフトの一般的な選択条件である。食品の持つ普遍的な価値(生活必需品であること)は一般に理解され易い。総務省統計局の調査¹³⁾によれば、贈答品の73%が食品であるという。また柳田國男によれば贈与と返礼は、元来、餅や米などの食物の交換であったと言われる¹⁴⁾。このような意味で、「食糧罐詰」は食物交換の伝統的な慣習という点でも、誰にも受容されやすい普遍的な価値を持つという点でも、贈り物に適している。一方で、ギフトには普遍性だけではなく個性も求められる。単に無難だから食べ物を贈るというのでは気持ちは伝わらない。この点、委託加工品の「食糧罐詰」は、既製の罐詰とは異なり、贈る側(作り手)のオリジナリティ、特別性、希少性が加味されることで、更にギフトとしての価値が増す(具体的には下記参照)。このことは(3).aで述べた委託加工罐詰の「芸術性」にも関連する。

①素材の「希少性」、罐詰という形態の「特別感」、「高価格」、「特注品」

前出の青森市Aさん宅の食品庫には、頂いた罐詰が大切に保管されている。買えば高いこと、長期保存が可能なこと、何より知人が苦勞して採集し加工した手作りの贈り物であることなどから、食べるのがもったいないという気持ちもあり、普段づかいではなく特別な時すなわち正月や盆などの料理に利用している(図36-図40)。食品庫には3年以上前に貰った罐詰も大切に保管されている(図43)。これらの罐詰は食品としての基本的価値に加え、委託者自らが山奥まで出向き時間と手間をかけて採集した素材であるという「希少性」、罐詰という形態の持つ「特別感」、購入すれば「高価格」な品であること、そして委託加工とはいえ自らが採集した素材でオーダーメイドした「特注品」であること、などに $+\alpha$ の価値が見出されている。(3).b.③の営業サービス品としての配布も、同様の価値に基づく。

②「ふるさとの味」「家庭の味」「手作りの味」

前記(3).b.②の事例(遠方の親戚や知人への贈答)では、上記d.①の価値に加えて「ふるさとの味」「家庭の味」であることの価値が付加される。青森での聞き取りによれば、塩蔵や発酵は素材の味を変えてしまうが、罐詰という調理法・貯蔵法はストレートに素材の味を届けられることから、九州や沖縄に手作りの罐詰を送る人もいるという(事例1.(2).a)。遠くに離れて暮らす子どもにふるさとの味を届けたいという気持ちから、秋田ではタケノコの煮付けなどの味付け罐詰を送るという(事例2.(2).b.②)。どちらも、罐詰が送られてくることを、毎年楽しみに待っているという。ふるさとの自然の味、家庭の味を届けられることは、委託加工の長所である。特に、家庭料理として作られた煮物を罐詰にすることは、小ロットでも引き受け可能な個人経営の委託加工ならではの対応である¹⁵⁾。

以上から委託加工罐詰を贈答品とするメリットは以下の点にあると考えられる。 図44 委託加工業者の分布図(近年の廃業も含む)¹⁶⁾

- ・山菜本来の風味を損なうことなく、ふるさとの味をストレートに届けことが可能であること。
- ・塩漬けや乾物は、「塩抜き」「戻し」などの手間が必要であるが、罐詰にはその手間がないこと。
- ・瓶詰めの場合、光による内容物の劣化が考えられるが、罐詰にはその心配がないこと。
- ・瓶のような破損の虞れが少なく、配送や携帯がより安全であること。
- ・瓶詰に比べ一般家庭では製造が難しく、罐詰という形態そのものにギフトとしての価値があること。
- ・自ら採集した素材を利用することで、市販品にはない独創性、特別性が備わること。
- ・市販の山菜／蔬菜罐詰は、標準的サイズ(4号罐)で700円は下らない。市場価値を認識して貰いやすいこと。
- ・素材は自ら用意し、加工賃と罐代込みで1罐あたり100円台である。費用を抑え、価値の高い贈り物を作れること。



図42 サモダンのみそ汁(秋)



図43 食品庫に委託加工の罐詰が多数収蔵されている
2022年、青森市。(撮影のために手前に出している)



図44 委託加工業者の分布図(近年の廃業も含む)¹⁶⁾

(4)委託加工と農村罐詰・農村工芸

大正時代に内務省が主導する形で「民力涵養運動」が展開され、その一環として1920(大正9)年には文部省の外郭団体として「生活改善同盟会」が設立された。しかし当時の「生活改善」は「異なる境遇に居る者に対して思ひ遣りが無い(柳田國男『木綿以前の事』)17)と批判されるように、農村の生活の実情に寄り添ったものとはいえなかった。昭和期に入ると農村の家庭生活を対象化するまなざしが現れる18)。たとえば家庭雑誌『家の光』(1925,大正14年創刊)では1929(昭和4)年ころから農村料理が模索され始め、1932(昭和7)年に「新農村料理」が提言される19)。それは地方の農家の実情にあった料理・調理法を研究し紹介するものであった20)。一連の企画の中で、食品の貯蔵法の一方法として「罐詰法および壘詰法」の実行が改善目標として掲げられている21)。

一方、農村工業(「農村工芸」)22)としての罐びん詰事業の奨励は、農林省農務局に副業課が設置された1917(大正6)年に始まる23)。農山漁村経済更生運動の一環として認識されるようになってから本格的に取り上げられるようになり24)、農林省の国庫補助や公益財団法人の助成もあって、1935(昭和10)年前後には各地に小規模な農村罐びん詰工場が多数設立された25)。農林省が農村工業の根本方針について農村経済更生中央委員会に諮問し、農村工業の選定基準として推奨したのは、農山漁村の「余剰労力を利用するもの」且つ、原料は「地方の特産物」で入手しやすいものであった26)。つまり労働力の活用と農産物の過剰生産処理対策が念頭にあり、価格調整と収入増の手段として有効な「副業」として位置づけていた27)。農林省経済更生部が決定した主要農村工業のうち、農産罐びん詰関連には、タケノコ罐詰28)、果実シラップ、ジャム、グリンピースなどが挙げられている29)。当時の農村工業のなかで、農村罐詰は特に重要な位置を占めていた30)。1938(昭和13)年には、農林省の付属機関として農村工業指導所が設置され、罐詰部門が置かれた31)。前出の『家の光』においても、罐びん詰加工が食品の貯蔵法の一方法として紹介されるとともに、農村における村民共同による加工設備の開設が改善目標として掲げられている32)。

更に、罐びん詰事業の普及には軍事的側面もあった。陸軍糧秣廠が1936(昭和11)年に知識の普及のために作成したパンフレットでは、戦時に重要な軍需品となることから、罐びん詰加工とその貯蓄が「国防的要請の充足」につながることを述べている33)。糧秣廠では長年の軍用罐詰技術の知識と経験を活かし、農村に適した罐詰製造法を伝授した(『農村罐詰製造法』、図45)。

以上から、昭和初期における罐詰事業(罐びん詰事業)の目的は、

- ①食物の調理法を向上させ、罐詰等への加工によって利用価値を高め、凶作にも備えるなどの「食生活の改善」、
- ②農村の新鮮で豊富な原料を活用して、優良で廉価な罐詰を副業的に生産することによる「農村の経済更生」、
- ③戦時に重要な軍需品となる罐詰による「国防的要請の充足」、の3点にあったと考えられる。

しかし1939(昭和14)年を戦前の最盛期(340工場)34)として、多くの工場は閉鎖された35)。理由としては、①農村罐詰は小規模のものが多かったこと(昭和14年当時、日本の罐詰工場数のうち農村工業によるものが約2割であるのに対して、農産罐詰総生産高に占める割合は8%であった)、②原料の入手先が地域内の生産物に限定されたこと(農村罐詰は1つのムラあるいは複数のムラ単位で設立されていた)、③割高で粗悪品というイメージが定まってしまったこと(罐詰用に生産するのではなく、市場に出荷できないキズ物や不合格品を原料としたため)、などが挙げられる36)。糧秣廠が農村罐詰の普及にあたりパンフレットを作成した目的のひとつは、罐詰製造の知識が乏しいために、製造工程に問題があるものや形式が規格に合わないものを製造して、損害を被る場合があることを危惧したためであったが37)、まさにその点も一因となったようである。1941(昭和16)年には企業整備によって86工場(全国)まで減少した38)。

戦後は、罐詰産業の花形である水産罐詰業が、北洋漁業や捕鯨の制限や沿岸漁業の不振などにより比較的發展が緩やかであったのに対して、農産罐詰業は消費拡大と原料生産の増加によって、著しい飛躍を見せた。1961(昭和36)年には水産罐詰と農産罐詰がほぼ互角の生産量となった39)。ただし同年の農林省の調査によると、農産罐びん詰企業の9割以上が中小企業であるとされ、同年の通産省の調査では従業員100人以下が94%を占めるという40)。

このような農村罐詰の歴史的経緯から考えると、現在行われている罐詰の委託加工は、農村の副業(農村工芸)に端を発して、食生活改善の一方法として、あるいは凶作や有事に備える生活知識として、さまざまな形で直接あるいは間接的に継承され発展したものではないだろうか。委託加工に至るみちのりを系統樹(ツリー)として単純化して描くことはできないが、複数のルーツとしてこれらを想定することは可能であると思われる。罐詰の委託加工は、従来農家の人たちを中心とするなりわい・ならわしであったことが、聞き取りから判明している。いわゆる「農村罐詰」の発想や知識や技術が、形を変えて今に伝承されているのではないだろうか。ただし根拠となる資料がないため断定はできない。ここでは可能性を示すに留め、上述した歴史的経緯と現在の委託加工業者の分布41)やその他の分析指標を合わせて検討することで今後明らかになることを期待したい。

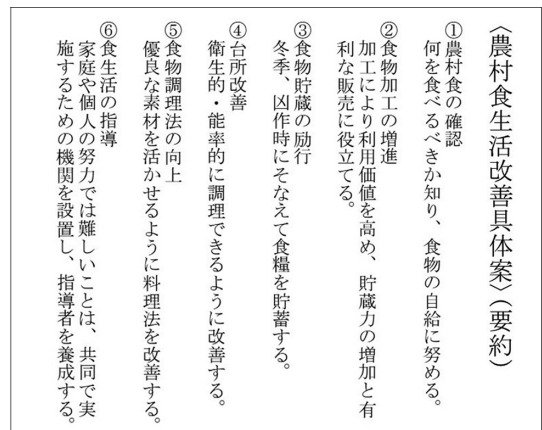


図45 糧友会編1936『農村罐詰製造法』より

まとめ

本稿では、視野を委託加工業そのものに限定せず、前後に連なる一連の事象や人間関係を含めた総体を「委託加工」として捉え、事例にもとづいて考察した。

(1) 缶詰の委託加工

本稿で取り上げた「缶詰の委託加工」は、一般家庭や個人から缶詰の加工を請け負う生業（委託加工業）を中心に展開する生活事象である。缶詰にする素材（主に山菜・きのこ）を依頼者自らが採集すること、対象が一般家庭や個人であること、発注は少量（1個）から可能であることなどを特徴としている。主に青森・秋田両県を中心とした東北地方でおこなわれている。

依頼者にとって、缶詰加工の一次的な目的は食糧の長期保存である。しかし二次的には農産物直売所等での「販売」もしくは「自家消費・贈答」を目的とし、依頼者の数では後者が8割を占める。自家用として製造するものの、贈り物として用いられることが多く、委託加工は「贈り物としての缶詰づくり」という一面を持つ。贈答の時期は盆、秋、年末を中心とし、親族や親しい知人・隣人を対象とする。依頼者の中心はかつては農家の人々であったが、現在は都市部の俸給生活者も加わり、農間余業的・趣味的に採集した山菜やきのこを、加工所に依頼して缶詰にする。依頼は春（山菜）と秋（きのこ）に集中する。

季節性を伴う生業であることから、加工業者は操業性の向上と安定をはかるために、他の生業との複合な経営を行っているケースが多い。製造の工程には真空巻締機や蒸気釜などの器械が用いられるが、いずれも半自動的な器械であり、工程の多くに人の手を要し、素材に応じた適切な配慮が求められる。知識や技術と経験の積み重ねが必要である。

(2) 普及と伝承の背景

委託加工が普及した背景として、大正時代以降、農村において罐びん詰加工が国策的に推奨された歴史的経緯（農村工業、生活改善、国防的要請等）が考えられる（要検証）。また、農間余業（きのこ採り、山菜採りなどの遊び仕事）、食糧保存（季節性生産物の有効活用）、贈答慣行（食物交換による社会関係の確認）などの伝統的な習俗にも重なると考えられる。これらの習俗に新しい局面と可能性をもたらしたものが「缶詰」という形態であり、その可能性を求める人々のニーズに応じてきたのが委託加工業であった。

委託加工がこんにちまで伝承され続けている理由は何か。缶詰の「実用性」は言うまでもなく大きな価値だが、「楽しみ」という要素にも注目したい。とりわけ近年は委託者の多くにとって、缶詰の委託加工は実利が目的ではなく、また確かに食糧保存の手段ではあるが、それ以上に「缶詰にする」（してもらう）こと自体が目的であり楽しみとなっている。自らの手で採集した食材や、それらを用いた手作りの料理を、世界にただひとつのオリジナルの缶詰（作品）にする「楽しさ」や「喜び」が、人々を缶詰づくり（委託加工）へと駆り立てている。その喜びと幸せを、贈答を通じて他者と分かち合いたいという心意が、委託加工の基底にある。上述した食物交換による社会的紐帯の確認に繋がっている。

一方、加工業者にとっても「楽しさ」は動機の一つである。本稿では、個人的な楽しみとして始めた缶詰づくりという「小さななりわい」が、委託加工「業」（ビジネス）へと発展した事例を挙げた。この経緯（移行）が象徴的に物語るのは、遊び—労働の領域の重なりと連続性である。委託加工業は経済/生産活動であり金銭収入が基本的な動機であることは自明だが、加えてこのなりわいが本来的に持つ「楽しさ」（初発の動機）が、生業を伝承する力として世代を超えて作用し続けていることを確認した。

(3) 課題

従来、近現代の産業（製造業）については民俗学の対象として取り上げられることが少なく⁴²⁾、ことに缶詰業といえどマニュアルに則って機械的に製造し、消費者は単に買って開けて食べるだけという誤解からか、対象として観察すべき郷土の「生活」とは思われていないようである。無機質で規格化された缶詰の羅列を店先で目にするとき、そこに「人間」を想像する手掛かりは少ないのかもしれない。しかし蓋を開けてみれば、保存と加工にまつわる知恵とわざ、生業を組み合わせる工夫、贈答による社会的関係の確認、ものづくりの喜びと楽しみ、労働の世界と遊びの世界との連続性など、缶詰を作る人と頼む人との間に横たわるさまざまな生活事象を見ることができる。

菅豊は「深い遊び」という論考（1998年）のなかで、新潟県山北郡大川流域のサケ漁について「経済性を失うなかで“楽しみ”が強く現れるようになり、伝統を維持する原動力として機能するようになった」という事例を取り上げ、「楽しみの生業」論を提唱している⁴³⁾。そして自ら獲ったサケを「贈る楽しみ」にも言及し、「競争」「かけひき」「偶然」などさまざまな楽しみの要素をサケ漁に見出している⁴⁴⁾。本稿の内容と重なり、事前に学んでおくべき先行研究であった。

本稿で取り上げた聞き取り事例と文献資料は余りに限られており、また筆者の考察は不十分で偏狭なものである。更なるデータの蒐集による実証と検討、場合によっては修正が必要である。

謝辞 御協力をいただきました、須藤缶詰加工所（青森県青森市）の中山一男氏・中山みさ子氏、長井冷菓（秋田県鹿角郡小坂町）の長井幸二氏・長井文美氏に厚く御礼を申し上げます。

後注)

- 2)本稿における「かんづめ」の表記は「罐詰」を標準とするが、「缶詰」の表記が一般的であることから、本稿のタイトルとキーワードについては検索と理解の便を優先し後者を採用している。
- 3)拙稿2020「青森市(青森町)における明治中期の缶詰業」『青森県立郷土館研究紀要』第44号pp.81-86)
- 4)拙稿2014「青森県内における戦前の水産缶詰業と関連資料の紹介」(『青森県立郷土館研究紀要』第38号pp.55-84)
- 5)青森市史編集委員会民俗部会編2004『後潟・奥内・油川・内真部・西田沢の民俗』(青森市史叢書6 民俗調査報告書第六集) p.17に「委託加工」の小項目があり、味噌は従来自家製であったが、次第に大豆を蒸して麴、塩を加えるまでの工程を味噌屋に委託する者が増えたことが記されている。
- 6)「そうまんだ難しいものでもないのさ」と中山さんは謙遜して語る。この発言について筆者は「原理的に難しくなかった」と換言したが、いわゆる罐・びん詰の原理は密封と十分な加熱殺菌であるという点でシンプルであるという意味であり、実際は経験的にさまざまな知恵や技術が活かされている。このことは本稿の考察(2)で具体的に記している。
- 7)安室知は『水田漁撈の研究』のなかで、「漁撈」は経済性の有無は問われないが、「漁業」は事業または産業として市場経済と結びついた概念であるとして両者を使い分けている(安室知2005『水田漁撈の研究』p.56)。
- 8)ネマガリダケ(チシマザサ)の罐びん詰保存について『青森県史』の民俗編では触れられていない。同自然編(生物)では「缶詰や瓶詰として保存し、冬期間はもちろん四季を通じて食べられる。よく知られた調理法は、ワカメ汁・鮭ずし・煮付け・田楽などである」と記される(青森県史編さん自然部会2003『青森県史』自然編生物pp.646-647, IV章2.2「植物の利用」工藤伸一、原田敏弘、原田幸雄執筆)。これが『青森県史』における山菜・蔬菜の罐びん詰貯蔵に関する唯一の記述である。
- 9)拙稿2014「青森県内における戦前の水産缶詰業と関連資料の紹介」(『青森県立郷土館研究紀要』第38号pp.55-84)
- 10)青森県史編さん民俗部会2014『青森県史 民俗編 資料 津軽』p.285などに事例が掲載されている。 11)同上
- 12)津軽地方での農家の方々への聞き取り(2021年秋)
- 13)総務省統計局2015「家計調査通信」501号「家計ミニトピックス」師走の贈答品 一家計調査(二人以上の世帯)結果より一
- 14)柳田國男1937「トビの餅・トビの米」(柳田國男1940『食物と心臓』所収、『柳田國男全集』第10巻pp.446-460)
- 15)盆の供物として仏前(墓前)に捧げる折詰用の煮しめを作るために開封したネマガリダケの罐詰。タケノコの大小や根元の太い部分を切断したもの(ふし)を上手に隙間なく詰めてある。
- 16)一般個人による委託加工の申込みを少量から引き受ける業者(大口のOEM受注は除く)と、委託加工に利用できる公設の加工場(2件)の分布。NTT職業別電話帳のデータに基づく電話による確認と、ホームページでの事業内容の確認による簡易な調査であり厳密なものではない。地図のエリアからは外れているが、栃木県内にも1か所の存在が確認された。
- 17)柳田國男『定本柳田國男集』14,p.30
- 18)矢野敬一2007『「家庭の味」の戦後民俗誌 主婦と団欒の時代』p.37
- 19)板垣邦子1992『昭和戦前・戦中期の農村生活』pp.73-74 20)前掲書12)pp.73-74 21)前掲書12)pp.75-76
- 22)1937(昭和12)年に農村工業の推進のために奨励金が給付されたが、「農村工芸」として定義されたものには果実蔬菜の瓶詰その他「現在「工芸」と呼ばれるものよりも幅の広い加工生産物全般が含まれていた」(黒石いずみ2015『東北の震災復興と今和次郎』p.145)
- 23)徳安健太郎1963『農村罐詰の沿革と展望』p.38 24)同上p.34
- 25)前掲書22)p.36および糧友会編1936『農村罐詰製造法』緒言。前者では「前項に述べた通り、農村においては昭和16年〔下線筆者加筆〕前後より小規模の罐びん詰が各地に多数設立された」と記されているが、「前項に述べたとおり」であれば「昭和16年」は誤りで、正しくは「昭和10年」とであると判断される。 26)前掲書15)p.35 27)同上p.35
- 28)魚類獣肉類以外のさまざまな罐詰(たとえば松茸、果実、蒟蒻粉、懷中吸物罐詰など)が売り出されるようになったのは、1880(明治13)年頃だという(加藤秀俊1977『明治大正昭和 食生活世相史』p.84)。また、第二回内国勸業博覧会報告書,1881(明治14)年には、「本邦人ニ於テ(罐詰1罐に)15銭ノ価(あた)いヲ出スノ人ハ貴族贅沢家ノ外(ほか)其人(そのひと)ナカルベシ」とあり、この罐詰とは「ネマガリダケ」1罐10本入罐詰である。ネマガリダケを罐詰にする発想は、遅くとも1881年にはあったと言える。 29)前掲書15)p.36 30)前掲書15)p.34 31)前掲書15)p.38 32)前掲書12)pp.75-76
- 33)糧友会編1936『農村罐詰製造法』表紙見返し「農村食生活改善具体案」、「農村罐詰製造法」刊行について(陸軍糧秣本廠長糧友会専務理事・二瓶貞夫)
- 34)織内信彦1951『農村工業の着眼』p.121 35)前掲書15)p.37 36)同上p.37
- 37)糧友会編1936『農村罐詰製造法』緒言 38)前掲書33)p.121
- 39)徳安健太郎1963『農村罐詰の沿革と展望』p.121 40)同上pp.130-132
- 41)図44参照。東北地方のうち青森県・秋田県にかけて、日本海側の地域に分布している。
- 42)橋村修2019「多様に展開する『生業』研究」、『日本民俗学』300号,p.6
- 43)菅豊1998「深い遊びーマイナー・サブシステムの伝承論」(篠原徹編1998『現代民俗学の視点1 民俗の技術』所収) pp.217-246 44)同上pp.224-226