

缶詰

缶詰製造の原理は1804年フランス人ニコラ・アペールによって発明され、彼は野菜や果物を瓶詰にしました。

この原理がマグロ缶詰に応用された時期は定かではありませんが、およそ1860年から70年に同じフランスでイワシ油漬缶詰からマグロを用いたといわれています。

日本の缶詰は、明治4年(1871)、長崎で松田雅典がイワシ油漬缶詰を試作したことに始まると言われています。

昭和4年(1929)、静岡県水産試験場でマグロ油漬缶詰を試作し、アメリカで試売して好評を博したのを受け、同年12月、清水に我が国初のマグロ缶詰会社が誕生しました。

この会社が清水食品(株)で、同社がミカン缶詰も商品化しました。当時の缶詰製造はその原料事情から季節的な制約があり、トンボマグロは夏がシーズンで、冬は操業できませんでした。この空白をミカンで埋め、マグロ缶詰は夏場、ミカン缶詰は冬場の生産と年間の操業を可能としたことから、清水を中心に缶詰産業が次第に県下に広がりました。

昭和6年(1931)に後藤缶詰所、昭和7年に清水水産(株)、富士水産食品(株)、桜田缶詰所とつづき、昭和8年には由比缶詰所、三共商会、静岡食品(株)、柴田缶詰所、久保田商店など清水を中心に東は興津、由比、蒲原、沼津、西は用宗、焼津に缶詰工場が誕生していきました。

清水食品を創立した六代目鈴木与平、後藤缶詰所を創立した後藤磯吉らの関係者が記録したところによると、マグロ缶詰の製造に踏み切った動機のなかに次のようなものがあります。

- ①深刻な不況下、巷にあふれている失業者に職を与えることができる。
- ②新しい貿易品を加えることで、清水港の躍進に寄与できる。

昭和4年10月24日ニューヨークの株価暴落に始まった大恐慌は数年にわたり全世界に荒れ狂いました。「大学は出たけれど」「緊縮」などの流行語に当時の日本の不況が偲ばれます。

マグロ類缶詰工場は、昭和8年(1933)6月当時静岡県下に15工場(全国29工場)、製造高は昭和7年に23万箱(全国の89%)、昭和8年に57万箱(全国の81%)です。

ミカン缶詰工場は、ミカン単一製造とマグロ兼業を合せて、昭和12年に41工場、製造高は昭和9年に10万箱(全国の18%)、昭和12年69万箱(全国の57%)でした。

マグロ缶詰はアメリカへ、ミカン缶詰はイギリスを主に輸出されました。このうちマグロ缶詰は安価だったことから、アメリカの業者から猛烈な日本製品輸入阻止運動がおこりました。清水の業者をメンバーとする代表団が渡米して折衝にあたりましたが、結局輸出・生産両面において強力的に統制されることとなりました。

農林省は、昭和9年5月10日中小企業としての缶詰業がもつ欠陥等の是正及び海外からのクレームの防止を目的に「輸出水産物取締法」を公布しました。これによりマグロ缶詰は生産も販売も輸出も一元的に強い統制の枠がはめられることとなりました。

その後戦時色が強くなると、すべての缶詰は軍需と国内備蓄用に製造が限られ、輸出は全く不可能となっていました。静岡県の缶詰業も企業合同せざるを得なくなり、県下60

あまりの工場のうち 10 あまりの工場で昭和 17 年（1942）10 月、1 県 1 社の静岡県缶詰株式会社を新設しました。

一方で前記のような企業統制の枠外におかれた缶詰業者は、缶詰製造を廃業して、多くは航空機部分品その他の軍需工場に転換、なれぬ業務に苦労したようです。こうした元缶詰業者は、戦後一斉に立ち上がり、マグロ、ミカンの二つを柱にして復興の道を歩み始めたのです。