



尾道市文化財保護委員会
尾道ユネスコ協会事務局

写真家 村上宏治

【八朔巡礼物語り】

第10話

柑橘と缶詰 その一

誰もが見たことのある「ミカンの缶詰」は、日本で誕生しました。「柑橘の缶詰」は日本特有のもの。日本で生まれて開発が進む…。そこには日本の柑橘と缶詰の歴史が詰まっています。

昭和二年（一九二七）に広島の大島正人氏が広島県広島工業試験場の指導を受けて、すでに論文として発表のあったアルカリによる内果皮剥皮法の研究に取り組み、のちにアヲハタの創業者となる、同郷の甘日出要之進の援助を受けて実用化に成功します。

アルカリによる内果皮剥皮にて完成したサンプルは、要之進氏を通じてキュービー創業者の中島董一郎氏に届けられ、イギリス・アメリカなどへサンプルを送付。これが翌昭和三年（一九二八）実を結び、後に日本の重要な輸出品になっていきます。

ミカン缶詰は、昭和十三年（一九三八）には二九四万箱製造され、輸出は二二万箱あり、その八割はイギリスへと出荷されました。それ以降の昭和四十五年（一九七

）を限られた量だった缶詰輸出も、外国人向けのミカン缶詰の登場で飛躍します。

昭和初期には広島県の缶詰生産量の輸出割合は一〇％に満たないものだったのが、昭和十年代には、五〇％以上に跳ね上がっています。

日本で初めて缶詰が試作されたのが明治四年（一八七二）、そして販売を目的にした商業生産は、これより六年後の西南戦争の勃発の年、明治十年（一八七七）。最初の試作品がイワシ缶詰、商業生産はサケ缶詰で、水産物が中心になったのは、海洋資源国・日本という環境が大きく関わっていました。

戦後、ようやくミカン缶詰が安定して供給可能に。

水産物とともに豊富だった農産物がミカンです。ミカンは、温州という名前が示している通り、中国がそのルーツ。日本の温州ミカンは、独特の品種だといわれています。この独特な品種のミカンに着目して始められたのが、ミカン缶詰の製造です。

大正、昭和に入っても世界中でミカン缶詰を製造する国はどこにもありませんでした。昭和八年当時では、広島県内には三三の小さな工場が記録に残ります。昭和十年にはその工場の数が五九件と増え、ミカンをはじめ、栗・ピワ・モモ・筍・牛肉・豚肉・牡蠣・イワシ・アサリが盛んに製造されました。

一方で、特にミカン缶詰工場には前例がないため、製造理論や品質管理法などは独自に究明、開発しなければなりません。そのため品質が安定しないことも多く、それぞれの工場の特徴が顕著に現れていたと伝わります。そして不安定な生産技術がもとで、時に大きな損失も出ず事になります。

戦後の昭和二十二年頃になってから、ようやく生産工程の機器と技術が安定し、製造理論と品質管理が確立されたことで、安定した商品の供給が始まります。

○代まで、ミカンの缶詰は日本の独占商品として世界中に輸出されることとなりました。

創業者の中島董一郎氏は昭和七年（一九三二）に、広島へ缶詰工場を開業。これが現在のジャム・缶詰大手のアヲハタの始まりとなります。

加島正人氏は大長柑橘試験場で研修したあと、山口県の萩市と大島郡の加工場での研修を終え、アルカリによる内果皮剥皮法を確立しました。加島氏は、友人でもある田中芳一氏に最新の技術情報の提供をしました。帰来た田中芳一氏は、田中清兵衛氏にアルカリによる内果皮剥皮法の技術を伝えました。そして、清兵衛氏はその技法をいち早く取り入れ、技術が確立された同年には、因島田熊で、工場を稼働させたのです。

ミカンのみならず八朔の果実、冬橙のマーメイドやキンカンの砂糖漬け、ピワの缶詰などを生産し、果敢にチャレンジし好評を博していました。この時点では、まだ瓢囊背部の白繊維が残り、十分に分離することが出来ませんでした。国内における缶詰の技術は

発達し、昭和八年には、更なる精度で内果皮を酸とアルカリを併用して剥皮した「みかんシロップ漬缶詰」（果物の缶詰に「シロップ漬け」と「シロップ漬け」の表記があります。シロップはsyrup（オランダ語）、シロップはsyrup（英語）の製造に行きつきます。

女性の労働力の活用へ。

田中清兵衛氏は最新の技法と学問を積極的に取り入れ、現場に活かすことを心掛けていたようです。また、缶詰工場での作業には、極端な重労働はないことから、女性を積極的に採用することで、よりきめ細かで丁寧な作業と、家庭の収入の増加をイメージして、積極的に女性の労働力を活用しました。その事例は、そのほかの工場にも採用され、女性の働き場所の一つとなりました。

缶詰産業の飛躍的な成長は、海外にまで及びました。『日本』という環境を活かして、世界へ…

ミカン缶詰は、急激な成長を遂げます。海外移民向けを中心にし



（写真左上）田熊柑橘農産加工組合工場での缶詰作りの様子。
（写真右下）昭和7年頃、女性の働く場所を創出した田熊村柑橘加工組合の加工所の様子。
（写真左下）昭和8年ごろのラベル。

