



尾道市文化財保護委員  
尾道ユネスコ協会事務局長

写真家 村上宏治

# 【八朔巡り物語】

## 第11話

### 柑橘と缶詰 その二

現在もミカン缶詰はもとより、柑橘缶詰主要生産国である日本・スペイン・中国をはじめとする国々で採用される、広島県で確立されたミカンの缶詰製法その技術は一夜にして確立されたものではなく、試行錯誤の人間ドラマが詰まったものでした。

#### 缶詰の始まりから、ミカン缶詰の歴史を辿る

そもそもの缶詰の始まりはいつだったのでしょうか。缶詰製造原理が確立されたのは、一八〇四年、約二〇〇年程前のフランスに遡ります。

長期保存ができる食品の開発を急ぎ、食料補給問題を解消しようと考えていた皇帝ナポレオンによって、急ぎ現実化へと加速します。



当時の食物貯蔵は、塩蔵、えんそう 薫製、酢漬けを中心とした保存のみを目的としたため、味が悪いだけでなく腐敗も多くありました。食は兵士の士気の低下につながることをナポレオンは知っていたのでした。

#### 如何に長く保存できるよ うにするか。

「真空詰めをした食物は、殺菌加熱すれば長く保存できる。加熱が偉大な自然殺菌者である。如何なる防腐剤も殺菌剤も、熱にはかなわぬ」という発見のもと、瓶詰や金属容器を使い現在の缶詰の原型というものが誕生するのですが、瓶は重く割れやすく、金属容器に絞って開発が進みます。一八二二年イギリスにて、ハンダ付で缶詰生産に成功したものでした。

の、一日の生産量は六〇〜七〇缶と記録が残ります。その缶詰はブリキ板が厚いため、「のみとハンマーで開けてください」(Cut round on the top near the outer edge with chisel and hammer)」と表記されていました。

一八二〇年、イギリス海軍将校 ウィリアム・エドワード・パリーが、探検隊を率いて北極海へ達し、グリーンランドからベーリング海峡に至る北西航路を開拓。その原動力として世界が注目したのが、食と缶詰の重要性でした。

以降、缶詰の用途は、軍需用・探検用などの特殊な用途に限られていました。

薄手のブリキが発明されるのは、更に五十年の月日が過ぎ、これにより手軽な缶切りが登場するようになったことで普及が始まります。

#### イギリスでの缶詰普及後、 日本へー

日本においては、今から約一五〇年前の、一八七二年(明治四)日本初の缶詰が誕生します。イワシの油漬缶詰を作ったのが始まり

とされています。

その六年後の一八七七年(明治十)に、輸出商品開発のために「ミカンの缶詰」の実験が始まったのです。

北海道では、日本初の缶詰工場となる北海道開拓使石狩缶詰所が誕生し、同年十月十日に商品化に成功して、サケ缶詰が製造・出荷されました。それを記念して後の一九八七年(昭和六十二)、十月十日が「缶詰の日」となりました。

容器としての缶詰が工業的に生産されるようになり、缶詰製造法は全国に伝わり、また缶詰工場が設けられ、さまざまな缶詰が製造開始となり、日本からの移民者が多い中国・北米へと輸出も本格的に始まります。

昭和の初期には、サケ、カニ、マグロ、イワシ、ミカンなどが缶詰加工され、重要な輸出品として海外へ輸出されていました。

大正から昭和の始め頃には、広島県でも牡蠣・ミカン・筍・牛肉の缶詰の本格的な生産が始まります。

#### 昭和初期に、ようやく完成 した「ミカン缶詰」

明治初期の段階では、ミカン缶詰が商品化に至るまでの安定した品質になるには、まだ一五年の時間を要することになります。

ミカンの缶詰の研究に着手した頃は、一八七二年(明治五)頃とされています。当時は「外皮つき糖蜜漬缶詰」。ミカンの皮付きの丸ごとが甘煮にされた製品だった(金柑甘露煮のようなスタイル)と言われていました。缶詰としての体裁は整ったものの、商品化として販売された記録は残っていません。

一八九七年(明治三十)頃になると、外皮を剥き、二個程度をシラップとともに丸のまま肉詰めした「丸球蜜柑の砂糖漬け」が製造されたのですが、その中身のシラップが濁り外観も悪く、風味も損じていたため評価は低く、商業ベースには乗れなかったと記録に残ります。

大正時代に入り、内果皮を手やナイフで剥皮した「みかんシラップ漬缶詰」へと製造が変わり、一

「外皮つき糖蜜漬缶詰」  
(明治五年頃)



「丸みかん缶詰」  
(明治三十年頃)



九二七年(昭和二)に、広島の加島正人氏が、広島県広島工業試験場の指導を受けて、アルカリによる内果皮剥皮法の研究に取り組み、「みかんシラップ漬缶詰」が完成し、後に日本の重要な輸出品となっていくます。

ミカン缶詰は、一九三八年(昭和十三)には一九四万函製造され、その内一二二万函は輸出で八割がイギリスへと出荷されました。それ以降の昭和四十五年(一九七〇)代まで、ミカン缶詰は日本の独占商品として世界中に輸出される事となりました。

多くの時間と、多くの人の知恵と労力がある原動力となり、そして先人たちが、そこに夢を託し、失意の人もいれば、歓喜した人もいます。その時間軸が土台となって現在に至り、店頭に静かに佇み並ぶ柑橘の缶詰。

現在の缶詰は、プルタブを引っ張って蓋を開けるイージーオープン缶が主流になってきています。従来からの必要不可欠な缶詰は、災害時の救援物資輸送中の衝撃にも耐えられる構造で、今も製造が続けられているのです。

写真提供：日本缶詰びん詰レトルト食品協会