

食文化としての缶詰：由比の人々の生活から見る

メタデータ	言語: jpn 出版者: 公開日: 2016-02-24 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 石山, 晴菜 メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/10297/9319

食文化としての缶詰

～由比の人々の生活から見る～

石山晴菜

- 1 はじめに
- 2 缶詰の歴史
 - 2.1 外来の食文化としての利用
 - 2.2 マグロとミカンによる繁栄
 - 2.3 清水から進出
- 3 由比地区の缶詰企業
 - 3.1 由比缶詰所
 - 3.1.1 由比缶詰所の概要
 - 3.1.2 由比缶詰所の歴史
 - 3.1.3 由比缶詰所のこだわりと特徴
 - 3.2 いなば食品
 - 3.2.1 いなば食品の概要
 - 3.2.2 いなば食品の歴史
 - 3.2.3 いなば食品のこだわりと特徴
- 4 由比地区の人々から見た缶詰
- 5 食文化としての缶詰
- 6 おわりに

1 はじめに

「由比の特産品は何だろう…。」これが、今回の調査地が由比に決まった時私がはじめに考えたことだった。由比といえばサクラエビ、そんなイメージがあるが、果たして本当にそれだけなのだろうか。ほかにも特産品があるのではないか。そこで調べてみると、由比地区の特産品として由比缶詰所の缶詰が多く見られた。由比缶詰所のホームページには由比に住む人々や、由比の街並みの写真が多く使われ、右下には「飾らない港町、由比から」というキャッチコピーが書かれていたことから、由比缶詰所は地元に着目した缶詰会社だと推測できた。また、由比にはいなば食品という、東京と静岡に本社を構える大きい缶詰会社もあることがわかった。

なぜ由比で缶詰産業が発展したのだろうか、また、なぜ由比には同じ缶詰会社でもこのよ

うに形態の違う会社があるのだろうか。そして、由比に住む人々は缶詰をどのようなものだと考え、どのように利用しているのだろうか。

本章では日本、静岡県、由比における缶詰の歴史を見ながら、由比の人々へのインタビューを通し、由比の人々にとって缶詰がどのような物なのかを考えていきたい。

2 缶詰の歴史

以下では、日本、静岡県、由比と三つのレベルに分けて、これまで缶詰がどのように発展してきたのかを見ていく。

2.1 外来の食文化としての利用 ―日本における缶詰の歴史―

本項では、主に『日本缶詰史』（山中 1962）を参照して、日本の缶詰史を概観する。

缶詰は明治初期に政府が民衆に外来の文化を紹介する「食の開化」のモデルとして利用された。その結果、主に新宿、北海道、長崎で缶詰が作られるようになった。なぜこの3カ所で缶詰が作られたかという点、新宿は政府が初めて缶詰工場を設立した場所であったから、北海道はサケが多く捕れたため、材料を調達しやすかったから、また、長崎は江戸時代から貿易をおこなっており、外来の文化に身近であったため、缶詰が受け入れやすい環境にあったからである。

1894（明治 27）年から 1895（明治 28）年の日清戦争の際、陸軍が国産缶詰の買い上げを決定したことにより、小規模の缶詰会社が多く創設された。しかし、その多くが利益を得ることのみに必死だったため、製品の品質が大きく落ちてしまった。そこで、1894 年、陸軍は缶詰の缶型、内容、製造法、荷造法などの統一案を作成し、品質の改善を目指した。このように統一案を作成したことで、缶詰会社は刺激を受け、品質は改善されていき、缶詰産業の進歩、発達へとつながっていった。また、戦争の際軍用食として缶詰を食べていた人々が帰郷し、缶詰を宣伝したことによって、缶詰の製造業者が増え、業態が確立した（日本缶詰協会 2010 : 1）。

昭和初期には、静岡県下の工場を中心としてマグロ、イワシ、トマト、ミカンの缶詰が発展し、1939（昭和 14）年には戦前における缶詰総生産量がピークとなった。しかし、その後は戦争に突入したことで原料や資材の調達が難しくなり、生産量は減少していくこととなった。

2.2 マグロとミカンによる繁栄 ―静岡県における缶詰の歴史―

本項では、『静岡県缶詰史』（静岡県缶詰協会編纂委員会 1975）をもとに、これまで静岡県において缶詰がどのように発展してきたのかを見ていく。

静岡県のマグロ缶詰は、1929（昭和 4）年に静岡県水産試験場（現在の静岡県水産技術研究所）がマグロ油漬け缶詰を試作し、それがニューヨーク市場で市販され、大変な好評を得たことから始まる。これを受けて、清水市に清水食品株式会社が創立された。その後、清水市を中心に、東は興津、由比、蒲原、沼津、西は用宗、焼津に、マグロ、ミカンの缶詰工場が設立された。

『静岡県缶詰史』によれば、静岡県の缶詰産業の発展には四つの理由があるという。

一つ目は、世界恐慌である。1929（昭和 4）年に起こった世界恐慌の影響で、失業者となった人々が多かった。そのような状況において設立された缶詰会社は、失業者の就職先として格好の場所だったといえる。

二つ目は、立地条件の優位性である。静岡は全国屈指のマグロ・カツオ漁港である焼津港・清水港がある一方で、日本一のミカン産地でもあった。昭和初期には現在のようにマグロを冷凍しておけなかったため、マグロだけで 1 年中缶詰を作ることは難しかった。しかし、静岡では冬にとれるミカンがあったため、夏はマグロ、冬はミカンというように缶詰を一年中作ることが可能で、工場を休ませる必要がなかった。特にミカン缶詰は世界に競争相手もいなかったため、より発展したといえる。また、冬の時期に季節工を雇うことができ、労働力を確保できたことも発展した要因の一つである。季節工とは、東北・裏日本で農業を営むが、冬の間寒さと深雪のために農作業ができなくなり、その期間暖かいところへ行って臨時に働く人々のことである。さらに、静岡県には清水港という貿易港があるため、缶詰を輸出する際これを利用することができた。

三つ目は、金融機関からの支援を受けたことである。特に静岡銀行は、静岡において缶詰産業が主力産業の一つであることを認め、積極的な支援と指導をおこなった。

四つ目は、昭和初期に地元の有力者が次々に缶詰会社を設立したことである。彼らによって缶詰会社の間で程よい競争が起こり、缶詰業は発展した。また、第二次世界大戦の戦時下に、国家要請のため、静岡県の各缶詰会社が合併され発足した静岡県缶詰株式会社によって、各社のバラバラだった技術が集まり、進歩したため、静岡県における缶詰製造の技術が高まったことも静岡の缶詰産業が発展した理由の一つである。

1937（昭和 12）年の日中戦争をきっかけに、日本の缶詰産業は輸出・国内向けから軍・非常食向けへと変化した。それは、特に 1938（昭和 13）年から 1939（昭和 14）年の間、第二次世界大戦による影響でアメリカやイギリスに缶詰を輸出することが難しくなってしまったからである。その後静岡県の缶詰工場は軍用缶詰めへと主力を移し、静岡県缶詰株式会社へと統合されることになった。

1940（昭和 17）年、静岡県下の缶詰工場が合併され、静岡県缶詰が発足した。これは、当時の農林水産省が各缶詰会社を合併し、戦争の際即座に対応できるようにするべきと結論を出したためである。ここでは、深刻な戦時下における特殊研究などがおこなわれた。

1948（昭和 23）年、静岡県缶詰は終戦のため解散となり、工場を返還された各社が一斉に製造を再開した。そして、特に清水・静岡地区では多くの缶詰工場が設立された。

1973（昭和 48）年に静岡県中小企業総合指導所が県下の缶詰工場を対象におこなった調査の「今後の伸ばすべき分野は国内販売か輸出か」という質問に対して、23 社のうち 21 社が「内需の増加」と答えた。缶詰は輸出向けではなく、国内向けに製造されるようになったのだ。はごろも缶詰株式会社常務の知久豊は、この理由として「自己ブランド浸透によって企業の安定性をはかる」ことと、「戦後、日本人の食生活の中に缶詰の需要が定着した」からだと述べている。

その後はごろも缶詰の「シーチキン」、ほてい缶詰株式会社の「やきとり」、清水水産株式会社の「フルーツプリン」、清水食品の「プリンゼ」など、各社が国内向けにそれまでの輸出向けの商品とは違った新しい商品を開発した。さらに、静岡県に工場を設立するだけでなく、他県から工場を設立するよう提案され、他県に進出する会社も増えていったのである。

2.3 清水から進出 ―由比における缶詰の歴史―

1933（昭和 8）年、井出久七（春吉）は後藤缶詰所（のちのはごろも缶詰）を創業した後藤磯吉の協力を得て、由比初の缶詰工場である由比缶詰所を開業した。初めはマグロ類缶詰の製造をしていたが、後にミカン缶詰の製造も始めた。5、6、7 月にカツオがとれなくなり、代わりにびん長マグロが取れるようになった時があった。びん長マグロは当時由比では価値がつかなかったが、欧米では油漬け缶詰にして商品化されていた。そこで、清水食品がびん長マグロを利用した缶詰の商品開発をはじめ、1935（昭和 10）年頃ツナ缶詰を作り始めた。こうして作られた缶詰は外貨を獲得するためにアメリカに売り込み、欧米に輸出していくことになった。一方由比ではみかんの栽培が盛んであり、多く採れたため、みかんをなるべく長く保存するために、1933 年頃に缶詰を作り出した。

1936（昭和 11）年、鯉節製造、ミカン問屋を営んでいた稲葉作太郎は稲葉缶詰工業所を設立した。ここでは主にミカン・マグロ缶詰の製造をおこなった。また、同年、古牧金作は古牧缶詰を創設し、ミカン、モモ等の缶詰製造をはじめた 1937（昭和 12）年に、吉原延次は由比に平和缶詰商會を創立し、ミカン、タケノコ等の缶詰製造をはじめた。1941（昭和 16）年、駿河缶詰所（望月原作）が火災で焼失すると、1954（昭和 29）年に町内農業者有志 25 名で特産加工農業協同組合が設立され、ミカン・モモ・ビワ・ブドウ・タケノコ・カツオ・マグロの缶詰製造を始めた。このように、缶詰工場は由比の重要な産業になっていった。その後、静岡県の缶詰企業は戦後最高である 1967（昭和 42）年から 1986（昭和 61）年にかけて 49 社から 26 社にほぼ半減し、輸出向け製造量は最高である 1970（昭和 45）年から 1986 年にかけて 964 万箱から 204 万箱へと変化した（静岡缶詰協会 1988:1）。

3 由比の缶詰企業

由比には現在の缶詰企業があり、飲料や、食品の缶詰を製造している。以下では由比にあ

る二つの缶詰企業について、歴史、こだわりと特徴という二つの面から見ていく。

3.1 由比缶詰所

由比缶詰所では取締役・総務部長の織戸仁さん、営業部・企画部課長の川島大典さんにお話を聞いた。



写真1 由比缶詰所のマグロ油漬缶詰（石山撮影）



写真2 由比缶詰所のマグロオリーブ漬缶詰（石山撮影）

3.1.1 由比缶詰所の概要

由比缶詰所は1933年に創設し、1940年に静岡県缶詰として統制された。そして1948年に統制が解除され、設立した。現在の従業員数は113人であり、由比に本社を構えている。由比缶詰所で働く人は清水市や富士市の人が多く、現在は由比や蒲原の人が多い。主な製品はホワイットシップ印のマグロ油漬缶詰とマグロオリーブ漬缶詰であり、前者は輸出用として1965（昭和40）年から、後者は国内用として1996（平成8）年から製造が始まった。

3.1.2 由比缶詰所の歴史

第二次世界大戦のころ、由比缶詰所は軍事用物資調達のため、静岡県缶詰製作所に統括合

された。1946（昭和 21）年にはその統括が解除され、由比缶詰所は 1948 年に株式会社として再び独立した。戦後から 1960 年代後半にかけてヨーロッパ向けにオリーブ缶詰めが作られていたが、為替の変化により、缶詰が海外で売れなくなり、缶詰は輸出産業として成り立たなくなってしまった。そのため、国内向けに缶詰を作ることになり、多くの缶詰会社は原料を安くすることで安く売れるように、原料をびん長マグロからキハダマグロに変え、油を綿実油から大豆油に変えた。

そのころ由比缶詰所は大手企業の下請けの仕事を行っていたが、社員の中から「昔作っていた缶詰のほうが美味しいよね」という声が出てきたため、プレゼント用としてホワイトシップ印の缶詰を復刻することになった。当初は従業員や横浜や伊豆などに住む昔からの顧客のために作り続けられていたが、贈り物として様々な人の手に渡り、口コミで広まっていた。そして、2003（平成 15）年には直売所ができ、そのあとネット通販が始まることになった。

3.1.3 由比缶詰所のこだわりと特徴

大手スーパーなどを相手にする缶詰企業は、コストの削減のために、安い材料を使うことが必要である。しかし、由比缶詰所はこのように品質を下げることに疑問を抱いており、今後も変わらない品質で商品を提供していくことを目標としている。今の時代は流通ルートの発達やネットの発達により、少量で品質の良いものを売る環境が整っているため、小規模であることを逆手にとって高品質の缶詰に特化したのである。

由比缶詰所の缶詰は、びん長マグロと綿実油を使って作られている。缶詰に使われるマグロは買い付けする前に一度蒸して色や脂のりを見たりしてサンプリングしているそうだ。よいマグロが見つからないとは、見つかるまで探し、たとえ原料の値段が 2 倍 3 倍になろうとも同じ価格で売っているそうである。また、ホワイトシップ印の缶詰は、缶詰をより良い味にするために半年間工場で寝かせてから販売している。缶詰はふつう賞味期限が 3 年であり、大手スーパーに販売するときは賞味期限を長くするため、これは大手スーパーなどを相手にする缶詰企業にはできないことだそうだ。

由比缶詰所のターゲットは大きく分けて二つに分けられる。一つは地元の 50 代以上の女性である。この年代はもともと由比缶詰所を知っている年代であるため、特にホワイトシップ印の缶詰に対し「なつかしい」という感情を持つそうだ。もう一つのターゲットは地元に限られない若い世代である。若い世代にとって缶詰は身近であるがゆえに「こんなにおいしい缶詰があるのか」と驚く人が多いそうだ。また、若い世代はオリーブオイルに身近であるため、オリーブオイル油漬け缶詰を抵抗なく食することができるのだ。

由比缶詰所の缶詰は、主に直売所とオンラインショップで販売されている。こうすることで、業者を通さず客と会社が直接やり取りすることを可能にしている。

総務部長の織戸さんは、「社員がいいものを作っているという意識をもって作っているため、特産品となっていることについては誇りに思っている」「お客さんにとっても缶詰所に

とっても良い、双方が納得のいくビジネスが成り立つことを願っている」という。

また、営業部・企画部課長の川島さんは、「昔ながらの方法で作られるホワイトシップは、伝統技術である」という。食品会社に勤めている多くの人が自社製品を食べたくなくなる一方で、社員旅行の景品が由比缶詰所の缶詰であっても喜び、自社の缶詰を買う人が多いことから、ホワイトシップは由比缶詰所の人にとっても誇りのある製品であるといえる。

3.2 いなば食品

いなば食品では社員の品質管理部係長の内藤千尋さん（女性）と総務部の滝万亀子さん（女性）にお話を聞いた。

3.2.1 いなば食品の概要

いなば食品は 1948（昭和 23）年に設立した。現在の従業員数は 185 人（男性 106 人 女性 79 人）であり、静岡と東京に本社を構えている。2010 年度の売上高は 205 億円である。主な製品はライトツナ、ペットフードのチャオであるが、現在製品の種類は 300 種類以上ある。

3.2.2 いなば食品の歴史

いなば食品は、江戸時代の 1830（天保元）年頃初代、稲葉由蔵が静岡県焼津港に水揚げされるカツオを原料として「鰹節」製造を行ったことにはじまる。幕末から明治にかけてはミカンの集荷やカナダへの輸出もおこなっていた。

清水で缶詰工場が興った 1930 年代、いなば食品では鰹節の原料を大量に買っており、社長である稲葉作太郎は鰹節を保存するために冷凍庫の建設をしたいと考えていた。しかし、由比には缶詰に適した環境や広大な敷地があるので、冷凍庫を作るよりも缶詰工場のほうが価値を持つのではないかと提案され、1936 年に由比の地に缶詰工場を建設した。

1943（昭和 18）年には戦争による企業整備のため、富士航空株式会社として航空機部品の下請けを行っていたが、静岡県缶詰が解散した 1948 年、稲葉食品株式会社として設立した。1958（昭和 33）年にペットフードの生産が開始され、アメリカに輸出され、その後 20 年間のイタリア輸出を経て 1989（平成元）年には国産キャットフードのプレミアムブランド「チャオ」が誕生した。一方で 1971（昭和 46）年には、当時加工用としては用いられていなかったキハダマグロに注目し、国産向け缶詰「ライトツナ」を作り始めた。

また、2013（平成 25）年からは直売所での販売を始めた。直売所の知名度は低いため、ラジオに出たり、フリーペーパーを出したりして宣伝しているという。直売所は社長が地元への思いをもって始めたものである。

3.2.3 いなば食品のこだわりと特徴

いなば食品の特徴は、たくさんのアイデアによって、時代に合わせさまざまな製品が作られていることである。

いなば食品では、もともと国内用に缶詰を販売しており、ほかの缶詰産業と差別化を図る必要があったため、1992（平成4）年にスーパーノンオイルという缶詰を販売し始めた。この缶詰はダイエットや低カロリー志向のものを求める人々に対し作られた商品である。さらに、約5年前にはさらなる差別化を求め、食塩無添加のコーン缶詰を作り始めた。

また、缶は東洋缶詰など日本のものを利用している。昔は大家族向けに大きな缶を使っていたが、30年から20年前に家族形態が核家族になるにつれて、缶は小さくなってきたという。家族の形態に合わせて缶詰も変化しているのである。また、ゴミをすぐに捨てられるような製品や、高齢者のための開けやすい製品（ソフトタブ）など、いろいろな人の要望をかなえられるような製品を作るように工夫している。

いなば食品の初代社長である稲葉由蔵は「いろんなところに出向いて、それを吸収して缶詰をつくる」という精神の持ち主の方であり、「行動力・発想力が優れていた」そうだ。内藤さんは、「他社と同じことをしていたら生き残っていけない」「いろいろなアイデアを出しながらさまざまな良い品を作っている」とおっしゃっていた。また、いなば食品はタイ・中国・日本のそれぞれに工場を持っており、それぞれの工場でそれぞれの地域に適したものを作っているという。内藤さんはこのような方法で缶詰を作ることを、「適地生産」と語った。



写真3 いなば食品 総務部の滝万亀子さん（左）
品質管理部係長の内藤千尋さん（右）（石山撮影）

4 由比の人々から見た缶詰

由比に住む人々の缶詰に対する意識を調査するために、元缶詰工場で働いていた A さん

(70代、女性)、Bさん(80代、女性)、Cさん(70代、女性)、Dさん(70代、女性)、Eさん(80代、女性)、商店を営むFさん(60代、女性)、Gさん(60代、女性)、Hさん(80代、男性)、Iさん(70代、男性)、住民のJさん(60代、女性)にお話を聞いた。

4.1 缶詰の利用方法

缶詰は手軽で身近なものとしても利用されている。Aさんは、お葬式のお返しとしてもらった缶詰を台風などで家を出られないときに食べたり、お弁当に入れたり、何か一品足りない時に食べるものとして利用しているそうだ。Eさんは、缶詰はもらったり、安いときにまとめて買ったりして、週に2回程度食べているそうだ。Fさんは、おかずが定まらない時の「もう一品」として缶詰を利用している。Iさんは、「メインというよりはサブで、何か一品足りない時に食べる」と話していた。Jさんは、「缶詰はそのまま食べることができるのでよい」と話す。

多くの人に最も食べられているツナ缶の食べ方について聞いてみると、Aさんはマヨネーズをかけてそのまま食べたり、サラダに入れたり、カレーに入れたりして食べるそうだ。Eさんは、「醤油をかけたり、煮物にしたり、いろいろな方法で食べている」と話す。また、Eさんはペットフードもいなば食品のものを使っているらしく、Eさんの家の倉庫にはいなば食品のペットフードや食用の缶詰がたくさん置かれていた。Fさんは、マヨネーズやネギ、醤油で食べたりしているそうだ。トマトやドレッシングをかけ、和え物として食べることもあるという。Gさんは、缶詰は普段マヨネーズであえたり、お醤油をかけたり、お寿司・サンドイッチ・サラダなど、手っ取り早いご飯として利用しているそうだ。また、いただき物としてもらうことも多いそうである。オムレツなど、メインとなる料理に使うこともあるという。商店ではゴーヤとツナを和えたものや、ツナおにぎりなどをつくって惣菜として売っているそうだ。Hさんは、缶詰は特に珍しくない家で食べることはあまりないが、由比缶詰所の缶詰は大根サラダに入れたり、スパゲッティに入れたりして、月に2、3回食べるという。

このように利用される一方で缶詰は、贈与のために使われる場合がある。Aさんは、缶詰をお葬式やお盆、正月のお返しとして利用しているそうだ。そしてこのお返しとしての缶詰の利用は、由比以外の人に向けてはもちろん、由比の人同士でもおこなっており、「由比缶詰所の缶詰が有名になったころから、缶詰をお返しに利用する人が多くなった」と話す。また、Bさん、Cさん、Dさんは、主に由比缶詰所の缶詰をお葬式の時のお香典返し、お中元用、お土産等として利用している。また、「そのようにして贈られたものが食べられて、口コミで広まっていくというサイクルが起こっている」と話していた。Fさんは、「缶詰は初盆やお葬式のお返しなどとして利用する人が多く、常備している家庭が多い」と話す。Iさんは、缶詰をお葬式やお盆・正月のお返しや、県外の娘に送ったりするだけでなく、保存食として利用しており、家に常備してあるそうだ。Jさんは、由比缶詰所の缶詰は贈り物とし

て利用しており、Kさんは、缶詰をお葬式のお返しや保存食に利用しているそうだ。

4.2 仕事場としての缶詰工場

由比の人々にとって、缶詰工場は特に女性の働き場所として大切な場所であった。現在 70 代の A さんが働いていたところには女性が 50 人、男性が 20 人程度缶詰工場で働いていた。B さん、D さんは、「戦後、子供が多いと夫の職業だけでは食べていくことができず、由比の人々は働かざるを得なかった」と話す。そこで、A さんや B さんは由比缶詰所に働きに来ていた。そのころ由比缶詰所で働いている人は主に 30 代の人が多く、70 歳の人までいたという。仕事は 7 時 30 分から 16 時 30 分まで、1 時間の昼休みを挟んでおこなわれており、ほぼ手作業の大変な作業であったという。血合いを取る人と、骨を取る人の 2 人で一組になって競争しながらおこなわれていたそうだ。

一方 C さんは 1950 年代後半に季節工として集団就職し、由比缶詰所に働きに来たという。C さん以外にも北海道、沖縄、新潟、福島から集団就職で由比に働きに来た人が多く、その中には職場結婚し由比に定住する人もいたという。

4.3 由比の人々にとっての缶詰

A さんは、「1950 年代後半、母親が缶詰工場で働く場合が多く、また、夏休みには中学生がアルバイトとして雇われていた。そのため、缶詰は身近なものに感じた」と話す。また、由比缶詰所やいなば食品に直売所ができたため、気軽に買いに行けるようになったそうだ。C さん、D さん、E さんは、「手作業で仕事をしていたため、大変な作業だった」と話す。しかし、その一方で「由比缶詰所の缶詰が一番おいしいから由比缶詰所の缶詰しか食べない」、「缶詰としては最高」と由比缶詰所の缶詰について話しており、缶詰のことを誇りに思っている様子だった。

お店を営む F さんと G さん、H さんにどのような年代の人がどれくらいの頻度で缶詰を買っていくか聞いてみたところ、F さんのお店では 50～60 年代の人が 2 週間に 1 缶、30 代の人が月に 2 缶程度由比缶詰所の缶詰を買っていくという。また、遠くから来た人はまとめて買う人も多いそうだ。由比缶詰所の缶詰は約 25 年前から店舗に置くようになったそうだ。G さんのお店では、40 代後半～60 代くらいの人が全体で毎日数個買っていくという。G さんの商店ではお盆やお彼岸、お土産用としてギフトセットの缶詰を販売している。H さんのお店では缶詰は少しだけ置いてあるがあまり売れることはないそうである。また、「由比缶詰所やいなば食品がなければ由比に大きい企業はない」と話していた。それほどまでにいなば缶詰や由比缶詰所は由比において大きい存在なのである。

H さんは「由比缶詰所のものが美味しいので、そのものしか食べられない」と話していた。I さんは缶詰について「大衆向きで誰の口にもあう」と話しており、J さんは「缶詰を

しいて食べようとは思わないが、20代・30代の方は好きだね」と話していた。

5 食文化としての缶詰

由比はマグロが水揚げされる清水港とミカンの産地である山が近くにあったため、マグロとミカンの両方を原料とする缶詰が発展してきた。そしてその二つを原料とするために、一年を通して缶詰を製造することが可能だったのであり、会社を運営していくことができた。また、戦時中静岡県内の缶詰工場が統合されたことにより、缶詰製造の技術が向上した。そのため、戦後もその技術を活かし、各社が特徴ある商品を作ることが可能だったのである。

由比には由比缶詰所といなば食品という二つの大きな缶詰会社がある。この二つは、近年ネット通販を開始し、直売所を設けるなど、共通点が多く見られた。情報化する社会に合わせて発展してきたのである。その一方で、この二つは戦後国内向けに缶詰を作るようになった際、大きく違った戦略をとった会社であるといえる。いなば食品は、食べやすい缶詰を作るためソフトタブを使うなど工夫を凝らし、いろいろなアイデアによって、時代に合わせた多くの商品を生み出してきた。これは、いなば食品が海外など様々な場所に工場を持つため可能だったことである。一方由比缶詰所は、小規模であることを生かして変わらない缶詰をこだわってつくり続けている。そのため、地元の味として愛されているのである。

その結果由比では、缶詰は「手軽なもの」として利用される場合がある。人々の「何か一品足りない時に食べるもの」「常に家にあるもの」という意見から、缶詰はわざわざ目的をもって買うものではなく、日常的にあるものであり、そのように缶詰を消費することが文化として定着しているといえる。

その一方で、「特別なもの」として由比缶詰所の缶詰が利用される場合もある。具体的にはお葬式のお返し、お中元、お土産としての利用である。この「特別なもの」としての利用は、第4節での住民の意見から、由比缶詰所の缶詰がテレビなどに取り上げられ、有名になってから始まったものだと思う。さらに、中には「由比缶詰所の缶詰は最高」「由比缶詰所やいなば食品がなければ由比に大きい企業はない」という意見があったことから、由比において缶詰会社は大きい存在であり、由比の人々は缶詰のことを誇りに思っていると考えられる。

藤井正一は、日本の高度経済成長期にみられた食の現象は、「標準化」「多様化」「簡便化」「外部化」であると言っている（藤井 1999:385）。加工食品や完全調理食品などがつくられ、それらを使って料理をすることが普通になってきたと言い、缶詰を日本の食文化史の中に位置づけている（藤井 1999:389）。由比においてツナ缶詰に代表される缶詰は、一品足りない時の食べ物として、またはサラダやスパゲッティの材料として、日常的に使われている。このことは、缶詰が食の一部になっているという意味で、日本の食の歴史と一致している。由比において缶詰は日常的に使われる一方、特別な贈り物として定着していることから、缶詰は、日本の食文化を超えて、由比で独自の利用進化を遂げた食文化であると言える。

のではないだろうか。

6 おわりに

文献や由比での調査を通して、由比で缶詰は自然環境が缶詰製造に適していたことはもちろん、労働力を確保できたため発展してきたといえる。人々の労働力なしに缶詰産業がここまで発展することはなかっただろう。由比の缶詰産業を支えてきたのは由比の人々、そして季節工でやってきた人々なのだ。

由比の人々は缶詰を、日常的に食べるもの手軽なものとして、あるいは特別な贈りものとして利用している。また、缶詰工場は人々の仕事場として生活を支えてきた。このことから、人々にとって缶詰は身近ではあるが特別な、生活と非常に密着したものであるといえるのではないだろうか。

謝辞

今回調査をするにあたり、由比缶詰所、いなば食品の方々、由比の方々に貴重なお話を聞かせていただき感謝します。

参考文献

いなば食品株式会社

2015 いなば食品株式会社ホームページ、(2015 年 7 月 11 日取得、<http://www.inaba-foods.jp/>)。

静岡県缶詰協会編集委員会

1975 『静岡県缶詰史』静岡県缶詰協会。

静岡県缶詰協会編集委員会

1988 『続・静岡県缶詰史』静岡県缶詰協会。

杉田浩一 編

1999 『講座 食の文化 第三巻 調理とたべもの』。味の素食の文化センター。

日本缶詰協会

1962 a『日本缶詰史 第一巻』日本缶詰協会。

1962 b『日本缶詰史 第二巻』日本缶詰協会。

日本缶詰協会

2010 『缶詰入門』日本食糧新聞社。

由比缶詰所

2015 由比缶詰所ホームページ (2015 年 7 月 11 日取得、<http://www.yuican.com/>)。

由比町史編さん委員会

1989 『由比町史』静岡県由比町教育委員会。