

## 第二部

### 個別産業における食品衛生・品質問題

### 第三章 明治期製茶

#### はじめに

幕末開港から明治時代にかけて、お茶（以下製茶）が日本の重要な輸出品目であった事実はあまり知られていない。米とならんで明治期主要な輸出品であった製茶は、飲料であるとはいえ、口に入る食品でもあることから、食の安全性を巡る国際問題に最初に遭遇した商品であった。本稿では日本の海外領事等の報告書である「領事報告」を分析することで、日本茶輸出の「壁」となったアメリカにおける粗悪茶輸入禁止の動向と、これに対応した日本側の動向について検討する。

従来茶業史研究は、貿易史的、地方経済史的、農業経済史的など多様な切り口から研究が進められてきた。また、隣接分野として、地理学や民俗学、文化史などの分野に対する研究史のフォローも必要である。これらの課題に関わる先行研究では、大別して次の二つの領域において成果が提示されてきた。角山栄は、「領事報告」史料を利用し、文化史的な観点を取り入れ、明治期の日本茶のアメリカ市場での動向およびその評価について分析している<sup>1</sup>。また角山の共同研究<sup>2</sup>のメンバーであった高嶋雅明が執筆した「明治後期における農商務省の貿易拡張政策と領事報告」という論稿が存在するが、同稿において高嶋は、海外市場の情報収集とその取りまとめにおける外務省系列と農商務省系列の情報収集網の関連性を検討し、農商務省が日清戦争後になって、外務省に依頼して在外領事館から積極的に情報を収集するようになった経緯を明らかにしている。それは、単なるジャポニズムの商品が海外市場を獲得する段階ではなく、「雑貨品」といえども、それらが購入・消費される市場の要求に照応しなければ販路拡張は困難であったことが指摘されている<sup>3</sup>。

山口和雄は、開港から明治期にかけての日本製茶貿易の発展を、明治政府の茶業政策、技術や経営の変化も踏まえながら分析した。明治後期の製茶貿易の停滞原因について、海外の需要の飽和、セイロン・インド・ジャワ産製茶との競合、さらに、米国における茶の課税、粗悪茶輸入禁止の強化などに彼は原因を求めている<sup>4</sup>。寺本益英は、数量分析を駆使して、主産地として成長する静岡・南九州の発展を検討し、輸出市場の動向を広い視野から追究した。その関心は、戦前期の日本茶業が、内外の経済環境や貿易構造の変化にいかに対応し、発展してきたかという点に置かれていた。寺本は、明治後半期以降、日本茶が輸出商品としての重要性を低下した直接的原因をアメリカ市場における強力な競合品（インド・セイロン茶）の進出に求め、さらに日本国内における急速な軽工業（繊維工業）の発展が輸出構造の変化を引き起こし、1次産品である茶の重要性の必然的に低下させていったと結論づけた<sup>5</sup>。すなわち、山口の「セイロン・インド・ジャワ等の製茶輸出国の進出が、日本茶の市場を侵しつつあったこと」について明らかにしている。しかしながら、近代日本茶貿易が停滞的となったのは、「米国における茶の課税、粗悪茶輸入禁止の強化などによるもの」という山口の論点について、寺本はかならずしも言及していない。日本茶の輸出品として衰退原因を品質問題で説明できるかどうか現時点では明らかではないけれども、

日本茶貿易に影響を及ぼしていることが完全に否定することができない。

石井寛治は、幕末維新时期における山城茶業の生産・流通を現地史料を用いて考察している。その問題意識は、「世界市場的観点を維持しながら、様々な在来産業の生産・流通構造をできるだけ具体的に分析し、近代産業の移植との関連を探り、そうした分析を積み重ねて幕末維新时期の経済構造全体の再編成のあり方を把握すること」である。清水港が開港されるまで、日本茶の集荷港として機能したのは横浜と神戸港である。静岡茶を中心とした東日本地方各地の製茶は横浜に、山城茶を中心とした西日本地方各地の製茶は神戸に集荷されてから輸出されるルートを示した。金融的側面からも、横浜の生糸売込問屋による生糸の出荷前の前貸金融と対照的に、横浜・神戸の製茶売込問屋による製茶の出荷前の前貸金融から出荷後の前貸金融へ後退したことは、製茶貿易の発展に大きな制約をもたらしたのである<sup>6</sup>。原康記は、開港直後から明治中期に至る間の長崎港における製茶貿易の盛衰、生産・流通構造を論じている。長崎港において、一時的に欧米向けの製茶輸出が発展したものの、横浜・神戸のように製茶貿易港として発展しなかった理由は、長崎港の生産面・流通面における限界が典型的に現れたためであった<sup>7</sup>。

以上の研究史のなかで、筆者が特に注目するのは角山、山口の研究である。山口の指摘した、日本茶輸出の停滞・衰退要因をアメリカ側の課税や日本側の品質問題に求める議論をより詳細に検討することを本章の目的とし、また角山が指摘した食品を巡る貿易摩擦問題は貿易当事者国同士の文化摩擦的要因によっても発生するという視覚を意識しつつ、角山が用いた「領事報告」史料を再検討しつつ分析することとしたい。なお、本章で史料として用いた「領事報告」の限界について述べておこう。「領事報告」の限界については、「領事報告に関し世間種々の非難あり、或は云く領事報告は多くは時機を失すと、或は云く領事報告は多くは新聞雑誌等諸刊行物の抜粋に係りて時事に緊切にならずと、其他猶ほ此類の非難多し」と、早く明治期中頃に通商報告に対する批判があったことを原敬が指摘している<sup>8</sup>。つまり必ずしも専門家でない領事達が新聞や雑誌といった資料を個別に集めて報告したものであり、専門性に乏しく、また必ずしも最新の情報が提供されないことが多いという批判である。本章中でも同史料のこうした問題点については意識しつつ論を進めてゆくことにする。

## 第一節 近代日本茶業の沿革

### 一、偽茶・粗悪茶、粗製不正茶、着色茶の定義

明治期の日本茶輸出の品質問題の経緯について述べる前に、偽茶・粗悪茶、粗製不正茶、着色茶の定義を定めておきたい。まず、アメリカ側の定める偽茶・粗悪茶というのは、「賸茶或ハ枯葉ヲ混ジタル茶類ノ物品、又ハ多クノ化学薬品其他ノ有害品ノ混入物を含有シ飲用ニ堪ヘザル茶類物品」のことである<sup>9</sup>。粗製不正茶というのは、「單に茶精、珈琲精又ハ其他ノ化學的製品ヲ製ルガ為其原形及性質ノ全ク滅却セラレ若クハ其變化セラル、モノニ對スル」劣等茶のことである<sup>10</sup>。着色茶というのは、「人工的著色若シクハ粉色ヲ施シタル」

茶のことである<sup>11</sup>。それに対して、日本側の資料である『静岡県茶業史』所載の1883年の静岡県令論告によると、「柳・桑・柏杞等の嫩葉を茶葉中に混合すると、薬品を以て緑色を付着することある」とされている。粗悪茶というのは、日乾製をはじめ原料の粗悪・製造過程の不適によって生まれるあらゆる良質ならざる茶のことである<sup>12</sup>。着色茶というのは、茶の再製の際に着色料(洋藍、紺青、群青、滑石、石膏、炭酸カルシウム及び硅酸、アルミニウムなど)を調合したものを加え、加熱、攪拌、摩擦し、茶葉に光沢と濃い緑色を付与した茶のことを指す。それに対し、着色しない茶は、本色茶と呼ばれる<sup>13</sup>。粗製(粗悪)不正茶というのは、不正茶・着色茶・悪品に分類され、主に「良茶ニ擬製シ又ハ混淆セシモノ」製茶のことである<sup>14</sup>。

明治初期から明治40年代までは、日本茶の品質問題は、主に偽茶・粗悪茶・粗製不正製茶問題を指し、混ぜものされた製茶や低品質製茶の輸入を禁じている。それ以降の製茶問題については、主に着色茶問題を指し、人体に悪影響を及ぼす着色料使用の製茶の輸入禁止へと方向転換がみられた。

## 二、明治初期の製茶貿易

日本の製茶輸出は居留地貿易から始まった。横浜居留地から始まる製茶貿易は、外国商館が中国人買弁を雇い仲介人として、言語や文化の理解不足を克服し、日本茶業者との貿易を開始したのであった。それに応じ、日本の売込商人も多く居留地に集まり、店舗を構えたのである。居留地貿易制度が外国人の商業目的の日本国内旅行を禁じるため、欧米外商は日本商人に前貸しを行って、製茶の産地買付を試みる動きもみせたものの、ほとんど成功しなかったという。輸出される茶はひとまず売込商のもとに集荷された上で外商に売り込まれ、輸出された茶は外商から取引商の手を経てアメリカ国内へと流通されるルートが成立していた。この売込商体制は関税自主権(1911年)の確立するまでに製茶輸出貿易の主流として機能していた<sup>15</sup>。

輸出製茶の種類は、緑茶、番茶、粉茶、玉茶(1883年より)、磚茶(1883年より)、紅茶(1885年より)と多種を数えたが、もとよりその中核をなすものは緑茶であって、本稿においても、輸出製茶の品質問題が緑茶の品質問題を指すこととする。最初の日本茶は、茶の生葉を蒸し、揉み乾かしたままという荒茶と呼ばれる状態で流通していたため、着色の必要はなかったという。しかし、日本茶がすべて手揉みをもって、製造されたゆえに、仕上がった製茶の品質が千差万別であり、その色合や形状製などにもバラツキが存在していた。そこで、外国茶商は集めた各種の茶葉を混同して着色を施し、大量の同一品質の茶を製造する試みをした<sup>16</sup>。かつ海外に輸出する場合、長い海路の旅や長期間の保存を考えると、改めて火入れをして十分に乾燥させることが重要であり、乾燥が不十分であったり新しい茶箱(よく乾燥していない)が原因で腐敗したりカビが発生したりするため、輸出先に受け取りを拒否されることもあった。炭火の上に釜もしくは籠を置き、茶葉を焙乾して、「再製」<sup>17</sup>を行うことで、カビが生えにくくする中国緑茶の再製技術が日本に持ち込まれると、日本茶もこれ

にならって茶葉に光沢と濃い緑色を付与し(着色し)、輸出するようになった。これは、明治期の日本製茶業が、大量に同一品質の製茶を製造することが困難であったことを意味している。たとえ同じ製茶場においても、四五日前の製品と比較する際、必ず優劣が生じてしまうため、着色料を用いて製茶品質の均一化を図る誘因が存在していた<sup>18</sup>。そして長い海路の旅や長時間の保存を考慮して、輸出茶にカビが生えないように、釜もしくは籠の中に焙乾して、着色料をもって着色するという「再製」を行ってから輸出するような形をとるようになった。つまり後年着色茶問題として問題化する「再製」は、本来茶葉の長距離輸送にともなう品質悪化を防ぐために導入された技術であったのである。そのため、1862年に、輸出茶を再製するための製茶場が、横浜の外国人居留地に初めて建設された。これは日本国内に買い入れた茶葉を一旦横浜へ送って再製してから外国へ輸出する必要性があることを意味する。その後、神戸(1870年)、清水(1906年)も、外国商館の移転に伴い、製茶場が相次ぎに建設されたことにより、従来のように横浜へ転送する必要性がなくなった。ちなみに、明治期を通して、日本茶(緑茶)が輸出される際、そのほとんどに「再製」が行われた<sup>19</sup>。

開港当初から、日本茶の主要輸出国はイギリス・アメリカであったが、1871年以降にイギリスへの輸出量が漸次に減少するとともに、アメリカへの輸出量が増大して主要な輸出先となった<sup>20</sup>。さらに1871年7月よりアメリカにおいて製茶輸入税が廃止されたことで、1874～75年に日本茶の輸出量が急増した。アメリカ向け製茶貿易の主要な貿易の担い手は、横浜の「米一番館」とよばれていたウォルシュ・ホール商会であった。同時に、この両年は製茶輸出が、幕末開港以来輸出品の王座を占めてきた生糸輸出を抜いて第1位になった異例の年でもあった<sup>21</sup>。明治初期のアメリカ向けの日本茶・中国茶(中国からの輸出)の輸入高を比較してみると、1860年に中国茶の3,000万ポンドに対し日本茶は3万5千ポンドにすぎなかったものが、1868年には中国茶2,900万ポンド、日本茶760万ポンドとなった。1876年には中国茶の2,700万ポンドを追い抜いて、日本茶は3,100万ポンドを記録した<sup>22</sup>。

以上のように、開港以降から明治前半までは、順調に輸出増大していった日本茶業ではあるが、それと軌を一にして輸出製茶に関する品質問題が早くも発生していた。1872年頃から製茶貿易での利益を追求するあまりに、偽茶・粗悪茶を輸出する茶商の増加が目されるようになったのである。こうした茶商らによる場当たり式の粗製濫造がはじまり、果ては柳・桑・柏杞等の若葉を茶葉中に混合し、着色料を以て緑色を付与することで茶に似せた偽茶までが輸出されるようになった。紅茶にしても「緑茶に比べ紅茶が有利である」という声につられて、まったくの素人が粗製濫造し、粗悪品を混入するなどして大いに信用を失墜させたのである<sup>23</sup>。表Ⅱ-1に示されているように、1874年の製茶価格28.43円をピークに、日本製茶価格は下落をはじめ、1876年に20.22円に減少し、1877年に15.84円へとピーク時の約半分までに低下したのである。

表Ⅱ-1 1868～1886年日本茶輸出推移

和暦	西暦	輸出量 (千ポンド)	輸出額 (千円)	100ポンド あたり価格(円)
明治元年	1868年	13,487	3,582	26.56
明治2年	1869年	11,461	2,102	18.35
明治3年	1870年	16,419	4,512	27.48
明治4年	1871年	18,756	4,672	24.91
明治5年	1872年	19,646	4,226	21.51
明治6年	1873年	17,787	4,659	26.13
明治7年	1874年	25,505	7,253	28.43
明治8年	1875年	28,372	6,863	24.19
明治9年	1876年	26,969	5,454	20.22
明治10年	1877年	27,624	4,375	15.84
明治11年	1878年	29,010	4,284	14.76
明治12年	1879年	38,136	7,446	19.52
明治13年	1880年	40,437	7,499	18.54
明治14年	1881年	38,484	7,022	18.25
明治15年	1882年	37,735	7,030	18.63
明治16年	1883年	37,147	6,106	16.44
明治17年	1884年	35,805	5,820	16.25
明治18年	1885年	41,246	6,854	16.62
明治19年	1886年	47,596	7,723	16.23

出所：加藤徳三郎編『日本茶貿易概観』茶業組合中央会議所、1935年、94-96頁

### 三、明治中期の製茶貿易

日本製輸出茶の品質問題が解決されないまま、明治20年代に入ることになった。明治20年頃より、製茶品質問題を抱えながら、約10年間で横浜製茶貿易の全盛時代を迎えた。『大谷嘉兵衛翁傳』では、「明治二十年頃より約十年間の横濱は製茶貿易の全盛時代とみるべく、毎年製茶の季節になると、各地の荷主陸續入り込み、三十有餘の賣込商、二十有餘の輸出商等は目の廻るやうな繁昌ぶりで、季節半年にして三十萬から入荷し、馬車、荷車間斷なく市内を往来して賣込商から輸出商へ、輸出商から再製工場へとエスカレーター式に廻轉して船積となる。この入荷から積出しまでは幾十萬とも知れぬ勞務者の手を通過し、殊に再製には多くの女工を要するので、是等周旋のための支那人等は早朝群れ来る女工等を途に擁して争奪するなど、何時か横濱名物の一つとなつた程で、製茶貿易の盛衰は直に横濱全市の景氣に影響を及ぼすといふ勢ひであつた」と、横浜製茶貿易の全盛時代を回顧し

ている<sup>24</sup>。

またこの当時、前田正名は外国の主要産茶産地と日本の茶業を比較し、日本茶業の問題点を指摘している。輸出動向と価格面について、インド・セイロン茶の輸出額が増加しつつも単価を落としていないのに対して、日本の製茶業は輸出額が伸びているが、単価が下がっていることを問題にしている。とりわけ、慶応年間には平均相場が100斤あたり40～42円であったものが、明治20年代に入ると16円余にまで落ち込んでいたのである<sup>25</sup>。さらに明治30年代に入ると、日本茶業にとっての新たな試練が加わった。1897年3月2日、アメリカにおいて、「粗製不正茶輸入禁止条例」<sup>26</sup>が發布され、標準を設けて検査輸入を行い、粗製不正茶の輸入を規制しようとしたのである。同条例に基づきアメリカは、年ごとに輸入茶の標準見本を選定し、その標準茶以下の輸入茶を粗製品とみなし、輸入を拒絶することとしたのである。

「粗製不正茶輸入禁止条例」と製茶輸入課税法案の発布が、日本の製茶貿易にいかなる影響を与えたかを検討するために、明治20～30年代の輸出量と輸出製茶価格をみることにしよう。表Ⅱ-2を見る限り、輸出量が大幅な増加こそみられないものの、大きく上下することがなく、輸出量が一定水準を維持することができたといえよう。また、輸出製茶の単価については、比較的変動が大きく明治20年代を通して、製茶価格が15円前後に上下していた。特に「粗製不正茶輸入禁止条例」が成立した前年である1896年の価格下落は激しく条例による日本茶排除の動きが価格下落につながったとの推測をすることも可能である。

表Ⅱ-2 1887～1906年日本茶輸出推移

和暦	西暦	輸出量 (千ポンド)	輸出額 (千円)	100ポンド あたり価格(円)
明治20年	1887年	47,482	7,603	16.01
明治21年	1888年	44,225	6,125	13.85
明治22年	1889年	43,115	6,157	14.28
明治23年	1890年	49,668	6,327	12.74
明治24年	1891年	53,232	7,033	13.22
明治25年	1892年	50,024	7,525	15.05
明治26年	1893年	48,591	7,702	15.85
明治27年	1894年	50,058	7,930	15.84
明治28年	1895年	51,769	8,879	17.15
明治29年	1896年	44,322	6,372	14.38
明治30年	1897年	43,510	7,860	18.07
明治31年	1898年	41,102	8,216	19.99
明治32年	1899年	46,309	8,499	18.35
明治33年	1900年	42,987	9,036	21.02

明治 34 年	1901 年	44, 331	8, 854	19. 97
明治 35 年	1902 年	43, 679	10, 484	24. 00
明治 36 年	1903 年	48, 239	13, 935	28. 89
明治 37 年	1904 年	47, 484	12, 834	27. 03
明治 38 年	1905 年	38, 874	10, 584	27. 23
明治 39 年	1906 年	40, 028	10, 767	26. 90

出所：加藤徳三郎編『日本茶貿易概観』茶業組合中央会議所、1935年、94-96頁

#### 四、明治後期の製茶貿易

明治 30 年代に入ると、アメリカ国内における食品衛生に対する要望がさらに高まり、アメリカ食品衛生史上にもっとも重要な立法である「純良食品薬品条例」<sup>27</sup>が 1906 年 6 月に発布された。同条令では食品に用いている人工粉色又は人工着色の使用を明記すべき規定を設けていた。製茶にも適用しようとしたのであるが、即時適用されるわけではなかった。これは米国国内で慎重論があったからである。英米その他需要国の消費者は着色された中国緑茶を飲み慣れていたこともあって、着色茶への批判は必ずしも強くはなかった。また比較的着色する程度が低く着色を伴う再製過程が製茶品質の維持に貢献しているのではないかという指摘も存在していた<sup>28</sup>。

しかしながら、製茶のみにこの条例を適用しないことは、取締りの統一に欠けるとの意見が強まった結果、1910年に、ニューヨーク製茶鑑定委員所において非公式会議が開かれ、その結果として、着色茶の絶対禁止の意向が極めて濃厚となった。1911年2月に、製茶鑑定委員の会合で、着色茶の絶対禁止という事項が決議された。さらに3月10日付財務省令第31367号をもって、12日に「粗悪不正茶輸入ニ関スル増補細則」<sup>29</sup>が発布された。また同年5月1日以降、外国より着色茶の輸入を禁止することとなった<sup>30</sup>。この追加条例の発布が「純良食品薬品条例」による影響が大きいことは言うまでもない。従来から粗悪不正茶に分類されてきた混ぜ茶・偽茶に加え、着色茶もその範疇に入れられ、規制され始めたのである。また、1911年5月1日以前に、外国より出荷された製茶から過度の着色物質が発見される場合は、税関の管理の下に費用を輸入者負担で除去するという規定が設けられた。この規定を励行するために、アメリカ合衆国大蔵省より1911年3月1日付で各税関などの関係当局宛てに「米国粗悪不正茶及着色茶輸入禁止に関する大蔵卿訓令」が出され、着色茶禁止を全く絶対的なものにすることがアピールされた<sup>31</sup>。この規定の実施に伴い、輸入茶検査は従来の化学試験法(1911年10月16日～1912年4月30日)に代わり、「リード式試験法」(1912年5月1日～)をもって行われることとなった。

アメリカ政府が着色茶輸入禁止を断行した理由は「明治初年頃迄の製茶は品質優良なりしを以て耳搔一杯位の著色粉を充分其効果があつた。然るに品質漸次粗悪となるにつれ、著色の程度甚だしく、終には其の品質を害し、触るれば手に著色する程度のもさへ現はるに至つた」という<sup>32</sup>。従来は品質の良好さゆえ、少量の着色で済んでいた日本製茶が、品



質の悪化にともない、多くの着色料を用いる傾向になったことを問題視していたのである。

もうひとつ、明治末期から大正初期に製茶品質が問題となったのは、製茶機械が普及し始めたこととも関係があった。「器械製茶欠点につき横浜売込商の注意」がその事情を伝えている。生産費を減少させる方法として機械製造が導入されるようになったが、当初の製茶機械はまだ改良を要する部分が多く、火の入り方が良くなかったため結果として粗製茶ができあがったのである。特に火入れが不十分なため時間がたつと製茶が変質してしまうという代物であった<sup>33</sup>。機械導入による品質の悪化が着色料使用量増大を招くという悪循環が存在していたのである。

「器械製茶欠点につき横浜売込商の注意」『静岡民友新聞』1905・4・2

〔前略〕昨年度の輸出茶荷物中器械製混淆のものは米国市場到る処苦情百出、甚しきに至ては斯の如き製茶を輸送するに於ては将来取引を拒絶せんと云ふものあるに至り、外商間に於ても大に恐慌を惹起しつゝあるが故に、万一昨年輸出したるが如き不完全極る器械製の濫造を為すことは一般茶価を墜落せしめ、海外市場の信用を失ひ、遂に販路を外国競争品に奪はるゝに至るや必然の勢にして、誠に寒心に堪へざるなり。〔中略〕恐らく器械製造が絶対に劣悪なるに非らずして、器械の使用悪しく且つは濫造に流るゝの弊害に非ざるか、当業者は大に研究を重ぬべき也。

出所：静岡県史料刊行会編『静岡県史』（資料編 18 近現代三）静岡県立中央図書館蔵文庫、1969年、427頁

一方で、日本においてこれらのアメリカの諸法令が日本側にどの程度影響していたのかについては、判然としない点が多い。条例が改訂される際の明治40年代・大正期の輸出高と輸出製茶価格をみることにしよう(表Ⅱ-3)。明治40年代・大正期の輸出高については、1908年を除けば、輸出高が4000万ポンド台に維持している。アメリカにおいて「粗悪不正茶輸入ニ関スル増補細則」が公布された後、1913年に輸出高が3500万ポンド台なかばまでに低落するものの、輸出製茶単価には大きな価格下落がみられず、ほぼ一貫して30円台を維持していることから、少なくとも販売された日本製茶の市場評価には大きな影響はなかったように思われる。ただし、市場開拓に努めたにもかかわらず輸出量でみると停滞を余儀なくされており、日本茶の販路拡大には大きな影響を与えたとも言える。その後、第一次世界大戦景気に支えられ、日本茶の輸出高は再び増加する傾向に転じるようになったが、1920年以降は反動恐慌に加え、アメリカにおいて日本製茶の木茎混入問題が発生し、翌年の輸出高が1600万ポンド弱まで激減した。1922年に輸出高が2900万ポンドまで回復したものの、大正10年代～昭和10年代にかけて、日本製茶の輸出高はほぼ2500万ポンドなかばで停滞することとなった。その後戦時体制にかけては日本茶業の貿易が衰退の一途を辿ることになり、現在にいたっては、もはや日本茶の貿易依存という面影がすっかり消え去り、人々に国内産業としての一面しか示さなくなったのである。

表Ⅱ-3 1907～1933年日本茶輸出推移

和暦	西暦	輸出高 (千ポンド)	輸出額 (千円)	100ポンド あたり価格(円)
明治40年	1907年	40,913	12,618	30.83
明治41年	1908年	35,551	11,153	31.37
明治42年	1909年	40,989	13,156	32.10
明治43年	1910年	43,929	14,542	33.11
明治44年	1911年	42,917	14,376	33.50
大正元年	1912年	39,851	13,464	33.53
大正2年	1913年	34,030	10,076	29.61
大正3年	1914年	39,475	12,710	36.02
大正4年	1915年	45,317	15,402	34.00
大正5年	1916年	51,124	16,082	31.46
大正6年	1917年	66,893	21,756	32.53
大正7年	1918年	51,428	23,056	44.83
大正8年	1919年	30,934	18,402	59.49
大正9年	1920年	26,438	17,113	64.73
大正10年	1921年	15,863	7,719	48.65
大正11年	1922年	29,148	17,829	61.17
大正12年	1923年	27,360	16,024	58.57
大正13年	1924年	24,036	12,783	53.18
大正14年	1925年	28,041	14,763	52.65
昭和元年	1926年	23,965	12,112	50.54
昭和2年	1927年	23,487	10,897	46.09
昭和3年	1928年	24,004	11,848	49.36
昭和4年	1929年	23,848	12,028	50.44
昭和5年	1930年	20,478	8,387	40.89
昭和6年	1931年	25,612	8,233	32.22
昭和7年	1932年	29,770	8,173	27.45
昭和8年	1933年	30,518	8,450	27.69

出所：加藤徳三郎編『日本茶貿易概観』茶業組合中央会議所、1935年、94-96頁

## 第二節 「領事報告」からみた明治期製茶品質問題

### 一、「領事報告」の性格

日本の「領事報告」史料は、近代日本貿易史の研究はもちろん、その時期の世界各地の経済事情を知るにはきわめて貴重な資料である。政府機関及び関係機関が、著作・監修・発行のいずれかに関与した政府刊行物は信頼性が高く、重要な情報を多く含んでいる。

「領事報告」とは、海外各地に駐在する領事が、本国政府に定期的に送付した現地の通商経済情報や貿易報告であり、19世紀国際経済史上きわめて重要な役割を果たした。それは日本の通商戦略と合致したものであり、商品情報を中心として拡大していった。報告書の項目をみても、商業・工業・水産・農業・鉱業・交通・貨幣及び金融・関税・電報・時事・雑報等多岐にわたりがつ膨大である。日本資本主義の生成・発展段階及び、各国経済活動を克明に記録した第一級資料である。まず、明治期の「領事報告」は、1881年から1886年まで『通商彙編』として刊行され、1886年から『通商報告』と改称されて1893年に及んでいる（1890～1893年分は欠除しているので官報の「通商報告」抜粋で補充した）。そして1894年からは『通産彙纂』となって1913年3月まで続刊された<sup>34</sup>。次に、大正期の「領事報告」は、『通産彙纂』の後継誌として、1913年4月から1924年12月まで『通商公報』として刊行され、通巻号数1228号まで刊行された海外領事報告集である<sup>35</sup>。最後に、『日刊海外商報』は、『通商公報』の後継誌として、1925年1月から1928年3月まで刊行された通商貿易情報誌で、100を超える在外公館から寄せられた通商貿易、外国法規、移民、各国事情など広範囲にわたる情報を網羅している。大正末から昭和初期の世界各地の経済事情や通商貿易状況と日本のかかわりを掌握できる第一級の資料である<sup>36</sup>。

これらの内容は、主に世界各地に設置されている日本領事館からもたらされた通商情報であった。外務省は、領事館を通じて、在外軍人・留学生らから送られてきた報告をまとめて、民間業界に情報を提供した。領事館の設置状況をアメリカに則してみれば、1870年にサンフランシスコに最初に設置され、以後、明治期においては、ニューヨーク、ホノルル、タコマ（1897年にシアトルに移転）、シカゴ、フィラデルフィア、ニューオーリンズ、ガルベストン、モービル、ボストン、セントルイス、ポートランド、デンバーに設置された。明治期において、以上のような領事館網がアメリカ国内に構築された<sup>37</sup>。

表Ⅱ-4 明治期在米日本領事館設置年

設置年	都市名
1870.8	サンフランシスコ
1873.2	ニューヨーク
1884.7	ホノルル
1895.10	タコマ
1897.6	フィラデルフィア
1897.6	ニューオーリンズ
1897.10	シカゴ
1898.9	ガルベストン

1900.12	シアトル
1902.3	モービル
1903.9	ボストン
1905.4	セントルイス
1908.7	ポートランド
1909.10	デンバー

出所：角山栄編 『日本領事報告の研究』同文社、1983年、483-506頁。

そこで、本節では日本の「領事報告」史料に基づき、日本茶に関するアメリカ駐在領事による明治期日本茶輸出の品質問題の認識を解明したい。

## 二、1883年「製茶輸入制禁条例」をめぐる領事報告

本節では、主に明治10年代に米国に駐在していた領事たちによる製茶貿易の景況に対する分析に着目し、報告者たちの製茶貿易への関心を明らかにしたい。

### 1. アメリカにおける製茶の流通

アメリカにおける品質問題についての検討が始まる前、『領事報告』からみたアメリカにおける製茶の流通を概観しておこう。1882年10月4日付在ニューヨーク領事報告公信85号「日本及支那ヨリ當國へ輸入ノ緑茶紅茶比較及景況報告書」に、アメリカにおける製茶流通経路について次のように述べられている。

「支那印度紅茶ハ進路ヲ歐羅巴ニ取り紐育費府『ボストン』等ニ輸入シ來リ是レヨリ當國ノ東部ニ向ヒ漸進セントス而シテ日本及支那緑茶ハ(支那及台灣ノ紅茶此進路ヨリ輸入スルモ未タ緑茶ノ多額ニ及ハス故ニ除之)桑港ニ輸入シ『チカゴ』府ヨリ漸次西進シテ紅茶ノ需用ヲ減セントト競フノ有様」<sup>38</sup>

1860年代からアメリカ製茶市場をめぐる紅緑茶が貿易競争を展開しはじめたのである。当該期のアメリカでは地域ごとに製茶市場に特色があり、日本茶はアメリカ西部において中国、台湾茶と競合しつつ、各地域の製茶市場に製茶を供給していたというのが実態であった。さらに、アメリカ西海岸に輸入された製茶が、船や鉄道を通じて、アメリカ東海岸まで運搬されたのである。この流通経路について、1886年2月9日付在サンフランシスコ領事報告「明治十七八二年間桑港へ輸入セル日本製茶ノ比較」に、次のように見られる。

「桑港ヨリ大平洋沿岸ノ諸市場へ配附セル高ヲ云ヘルモノナリ蓋シ當地輸入者ハ東方輸入者ト競争シテ製茶『ロツキー』山以東ノ諸府へ輸送スル能ハズ何ントレハ東方輸入商ハ汽船及鉄道會社ト特別ノ約束ヲ為シ我國横濱ヨリ紐育『シカゴ』聖路易等東方諸府へ製茶ヲ輸入スルニ當リ單ニ桑港ヨリ前諸府ニ至ル鉄道運賃ニ少シク超過セル低廉ナル運賃ニテ輸送スルヲ得ルカ故ナリ」<sup>39</sup>

その製茶輸入総額の約半分はニューヨークより、12~13%はシカゴより、同じく12~13%はサンフランシスコより、そのほかピューセフト湾(シアトル港、タコマ港)ボストンなどよ

り輸入される<sup>40</sup>。ニューヨーク及び東部諸州では多く紅茶及び烏龍茶が消費される。日本緑茶の仕向けをみる際、年によって相違があるものの、大体5、6割はシカゴ及び中部西部諸州に、3、4割はニューヨーク及び東部地方に、2割以内をサンフランシスコ及び太平洋沿岸地方に仕向けられる状況にあった<sup>41</sup>。なお、1882年、在ニューヨーク領事報告「明治十五年七月中茶商況」によれば、明治初期のアメリカ製茶市場において、競売所で卸売される際、日本茶は主に新茶・旧茶に分けられ、それぞれ第一等～第七等に格づけられていた<sup>42</sup>。

## 2. アメリカにおける製茶消費増大の理由とその問題点

明治初期のアメリカにおいて、製茶が消費増大した理由について、1881年付在ニューヨーク領事報告「合衆國ニ於テ茶ノ需用増加スルノ原因」は、次のように分析した。

「十四年中茶の需用高ノ前年ニ増加セシ原因ヲ稽查スルニ第一ニハ内地各州ノ茶商等ハ充分ノ舊茶ヲ所有セザリシヲ以テ新茶到着前後トモ各州ヨリノ需用殊ニ多カリキ即チ十三年ノ如ク舊茶各州ニ充滿シ其售路ヲ得ルニ苦ムノ憂ヲ免レタル所以ナリ第二ニハ當國人民ノ増加ト數百萬ノ移住民合衆國ヘ渡米スルニヨリ茶モ亦タ食物需用ノ増加スルニ随ヒ年々其需用ノ増加スルハ自然ノ理ナリ加國中彌々平安ヲ保チ製造ハ年ヲ遂テ其盛大ヲ極メ随テ雇人ノ増加セシコト其幾何ナルヲ知ラス亦東方諸州ニ於テ農業ノ新歩モ前年比ニ非ラサルナリ此等ノ点ヨリシテモ茶需要ノ増加スルコト亦其疑ヲ容易レサナリ」<sup>43</sup>とあり、その年にアメリカ茶商が製茶の在庫を売り尽くしたことや、アメリカの人口自然増に加え、潜在的に製茶消費者になりうる移住民の増加などが、アメリカにおける製茶消費量の増大をもたらしたと分析されている。

ただし、明治初期の日本茶は順調に輸出増大しているとはいえ、貿易体制に全く問題が存在しなかったというわけではなかった。その日本茶貿易の一進一退をもたらした貿易上の問題点は、1884年8月12日付在ニューヨーク総領事報告公信62号「日本製茶輸入増加ノ義報告」では次のように述べている。「第一需用國市場ノ實況ヲ度外視シ其如何ヲ見ルコトヲ為サズ第二米人嗜好ノ點ヲ詳ニセズ又需用ノ度ヲ量フズ妄ニ粗茶ヲ輸入ス第三常ニ商業ハ外人ニ依頼シ更ニ商權ヲ放抛スルモノ、如シ是從來我製茶商等ノ常ニ失敗ヲ免カレザル所以ニシテ」<sup>44</sup>。つまりアメリカ製茶市場調査の不足、アメリカ人の嗜好に適さない低品質の粗悪茶の製造、輸出自主権の放棄などが日本製茶輸出の問題点として指摘されている。

同領事報告もまた日本茶貿易体制の問題点の解決手法について、「此三要件ヲ棄却スルニ因ル故ニ當府ニ一茶商店ヲ設ケ外ハ市場ノ景況ヲ探知シ内ハ企業者ト氣脈ヲ通スルニアリ是クノ如クンバ終ニ其利ヲ得決シテ不時ノ損害ヲ蒙ルガ如キ慘状ヲ免ルベシ」<sup>45</sup>（1884年8月12日、紐育）と、早急にニューヨークにおいて、茶商店を開き、対外的にアメリカ製茶市場の景況調査に従事すると同時に、対内的に日本茶業者たちの情報交換場所として機能させることが問題点解決の重要手段であると提案している。

## 3. 「賈製茶輸入制禁条例」をめぐる製茶品質問題

1883年5月10日付在ニューヨーク総領事報告である公信39号「輸出不正茶禁制ノ儀ニ付報告」には、1883年「賈製茶輸入制禁条例」が發布された後、アメリカに輸入された約

一部(20万ポンド)の中国緑茶が、「人身ニ有害ノ不正茶」として認定されたため、発売することが禁じられたことが下記のように報じられている。なお、この20万ポンドの中国緑茶は、アメリカにおいて、最初に取り締まれた事例だと考えられる。この処分が行われたのは、「贋製茶輸入制禁条例」で明記されている製茶輸入港の税関ではなく、市場であることに着目する必要がある。「三月二日別紙横文ノ如キ禁令ヲ布告シ四月一日ヨリ実施相成候然ルニ四月十四日龍動ヨリ輸入ノ支那製緑茶二拾万磅ヲ本月四日当紐育ニ於テ“ポストン、アンデ、ウイギン”ナル茶商カ競市場ニ持出セシヲ當府衛生局ニテ人身ニ有害ノ不正茶ト認メ悉皆右ノ茶ヲ發賣スルヲ禁シタリ」<sup>46</sup>。

この報告のなかでの言及されている「人身ニ有害ノ不正茶」とは、偽茶・粗悪茶(贋製茶)を指している。なぜなら、1883年4月24日付在サンフランシスコ領事報告「日支兩國ヨリ米國へ輸入スル紅緑茶二種ノ茶葉偽製ノ件ニ付キ改良相成度旨上申」には、以下のように記されているためである。「近來日支兩國ヨリ米國へ輸入スル紅緑茶二種之茶葉中ニハ偽製ノモノ多ク外貌ハ恰モ精製之光澤ヲ帯ヒ需用ニ適應スヘキ品位ヲ顯スモ其質ハ粗悪ナル古葉ヲ以テ新茶ニ贋製シ或廢物ニ属セシ古茶ヲ上茶之煎汁ニ浸シ香氣ヲ着ケ製煉薬ヲ以テ粉粧セシテ恰モ新茶様之光澤ヲ帯シテ輸入スルモノ往々十ノ七八ハ此偽製ニシテ就中緑茶ニ贋製最モ多カリシスル贋製茶ヲ嗜飲スルハ健康上最モ大害アリコトヲ近頃化學家ノ鑑査スル所トナリ」<sup>47</sup>。すなわち明治初期のアメリカにおいて偽茶・粗悪茶(贋製茶)に用いられた香料や製煉薬、おそらくは着色料が「人身ニ有害ノ不正茶」として認識されていたのである。

また、「輸出不正茶禁制ノ儀ニ付報告」(1883年5月10日 紐育)に話を戻すことにしよう。当時ニューヨーク駐在総領事高橋新吉は、外務大輔吉田清成に「輸出不正茶禁制ノ儀ニ付報告」を送り、アメリカにおいて発布された「贋製茶輸入制禁条例」の方針が着色や混ぜ物された茶の輸入禁止であることを以下のように伝えている。「此ノ有害物ヲ混合含有スルノ字句ニ因ルトキハ総テ當國ニ輸入スル緑茶ハ多少ベシンス等以テ色附ケシ滑石等ヲ混シテ其濕リ氣ヲ除キタルモノニ非サルハナシ而して此混合物多少ノ經界ヲ區分シ其分量何程以上ヲ禁ズルナドノ定メハ實ニ難キ所ニシテ飲用ニ害ナキ限りハ通關セシムベシ因テ試験鑑定ノ際茶葉ニ非ザル他ノ不正贋茶無論禁スベキモ色附ケノ分ハ其濃キハ有害ト見做シ薄キ分ハ差許シ不苦ル旨ニ内規ヲ決セシ由ニ御坐候就テハ以來我製茶人ハ十分ノ注意ヲ以テ不正茶ヲ輸出セザル様ナスベキハ不言及政府其筋ニ於テモ物産保護ノ為メ是等ニハ嚴重ノ御取締相成候様冀望ノ至ニ堪ヘズ候」<sup>48</sup>(1883年5月10日 紐育)。高橋はアメリカ市場における日本茶の評価維持および向上のため、日本国内において製茶品質の取締を嚴重にすべきと建言した。さらに高橋が報告の中で提示したのが、ふたりアメリカ茶商の日本茶の品質改良に関する下記の意見であった。「茶商ベービー曰…日本茶ハ此ノ際ヲ好機會ニ純粹ナル固有ノ緑茶ヲ精製シ輸出スルニ至ラハ以來ハ當國人モ色附ケヨリハ其方ヲ好ムニ至ルハ當然ニシテ大ニ人身ノ為メニモ善良ナル事ト信ス加フル…又茶商ゼンニング…一時ニ之ヲ改良セント欲スルハ實ニ難キノミナラス又一時ニ日本純粹ナル緑茶ヲ當國ニ輸

送スルモ一般ノ需要一時ニ變スルモノニ非ラサルヲ以テ或ハ恐ル甚キ損失ヲ醸スニ至ラン事ヲ故ニ漸次需要ノ有様ニ從ヒ輸送スル方万全ノ策トス云々」<sup>49</sup>(1883年5月10日 紐育)つまり、ペービーの意見としては、日本が今後無着色緑茶を製造・輸出すべきであり、ゼンニングの意見としては、急激な脱着色茶を目指すのではなく、市場の動向を見ながら、需要に応じて品質の変化を目指すべきであるとされている<sup>50</sup>。

また明治初期のアメリカにおいて、低品質の輸入製茶である粉茶<sup>51</sup>と偽茶・粗悪茶の認識違いによる論争もみられた。1884年4月5日付在ニューヨーク総領事報告公信34号「粉茶輸入禁制ノ儀ニ付報告」では、低品質の輸入製茶である粉茶に対し、その輸入を規制しようとした法案が提出されたという下記の報告が記載されている。「此頃國會議員『ヒュヴキツト』氏カ粉茶輸入禁制議案ヲ提出セシ一般ノ製茶輸入商ニ於テ著シキ議論ヲ惹起セリ其畧ヲ聞クニ客歲不正茶輸入禁制ノ議ヲ決スルノ時ニ當リ頗ル禁制ノ議案ヲ維持スルコトニ熱心盡カセシ彼ノ當府製茶取引相場所ノ一員ナル『ヴェルリアム、マツグレゴール』氏ヲ始メントシ其他ノ重要ナル役員ハ何レモ此ノ粉茶輸入禁制案ニ向テハ全ク反對ノ意見ヲ執リ若シ此議案ヲシテ實行セシムルニ至ラハ輸入茶商ニハ大害ヲ興ヘ無用ノ損失ヲ蒙ラシムルモノナリト主張スル…。『マツグレゴール』曰ク粉茶ハ真正ナル茶ノ一部分ニシテ茶葉ヲ火取り後仕上ケニカ、ル際他ニ漏洩セシ所ノ粉葉ナリ然リ而シテ此粉葉ハ生葉ノ買主ニ屬スルモノナルカ故ニ若シ其輸入ヲ禁制スルトキハ買主ニ於テハ餘儀ナク其本地即チ日本若クハ支那ニ於テ僅々一磅ニ付三割三四仙ニ賣却セ去るヲ得サルナリ若シ之レニ反シテ當國ニ輸入スルトキハ一磅ニ付十一仙内外即チ完全ナル茶ノ凡ソ三割三分ニ賣却スルヲ得ヘシ。人アリ或ハ問ハン粉茶アリトセンカ是レカ真贋良否ヲ鑑定スルハ他ノ贋製茶ニ比較スレハ最モ容易ナリトス故ニ若シ是等不正粉茶ヲ使用セシメサル様保護セント欲セハ別ニ新法律ヲ設ケサルモ彼ノ不正禁制ノ既定法律ニテ充分ナリトス是該案ヲ以テ無用有害ノモノトスル所以ナリ」<sup>52</sup>(1884年4月5日 紐育)。

粉茶について製茶として認めるべきかどうか、アメリカ議会で議論が展開されていたのである。明治初期において、粗悪茶と粉茶の違いについての認識が、統一されていなかった。下等品に属する粉茶は、粗悪茶として認識され、輸入拒絶されることもあった。その認識の違いをめぐる、訴訟にまで発展したケースがあったのである。1885年の在サンフランシスコ領事報告公報第41号「桑港税關不正茶取押訴訟一件」に、輸入製茶の品質認識問題をめぐる訴訟という下記の記述がみられた。「近日當港合衆國巡廻裁判所ニ於テ判決セル訴訟事件ハ實ニ製茶輸入者ニ重大ノ關係ヲ有スル者ナリ右訴訟事件ハ『ユス、ユエ、ヂョーンズ』會社ヨリ當港税關長『ダブルユー、エツチ、シャース』氏ヲ相手取り法庭ニ訴タル者ニシテ其要求ノ趣旨ハ即チ同會社ニ於テ客年八月二日清國ヨリ入港ノ風帆船『フランク、カービル』號ニ搭シ輸入セル製茶二百梱ノ代價ヲ恢復センガ為メナリキ蓋シ同會社ノ主張ニ據ルニ右製茶ハ烏龍茶ノ下等品ニシテ其荷造ハ一ニ同會社ノ差圖ニ從ヒタル者ナレバ決シテ千八百八十三年三月二日布達ノ條例ニ違背シ抑留若クハ没収ノ處分ヲ受ク可キ者ニ非ズトノ考案ナリシ當港ノ製茶検査官ハ審査ノ末其通關ヲ拒ミタリ『ヂョーンズ』會社ハ之

レニ服セズ控訴シタルニ遂中裁委員ノ判決ニ附スルコトトナリ『チフ、エル、カツスル、プロフェツソル、トーマス、プライス』及『エバンス』ノ三氏其撰ニ當レリ此等ノ委員ハ精細検査ノ後右製茶ハ所謂ル純正茶ノ下等品ニシテ茶枝及茶芽ヲ混交シ居レト全ク不正製ノ跡ナシ然シナガラ化學的ノ検査ヲ為シタルニ右製茶ノ煎出シ得ベキ物質ノ三割ヲ含蓄セザルコト明瞭ナリ云々ト裁決セリ…然ルニ税關長『シャース』氏ハ尚ホ製茶ノ通關ヲ許サズ依テ『ヂョーンズ』會社ハ商品ノ通關ヲ拒マレシ以降ニ六ヶ月ヲ經過シタルヲ以テ條例ノ明文ニ據リ毀壞サレシ者ト看做シ製茶代價要求ノ義ヲ出訴セリ即チ税關長ノ請求ニヨリ配審裁判ニ附セシ處ニ『ヂョーンズ』會社ヨリ要求セル金額九百三十六弗ヲ償還シ及ビ中裁委員ヨリ差出セル裁斷書ノ日附即チ千八百八十五年一月十七日以來本額二年六分ノ利子ヲ附スル云々ト審裁サレ原告ノ勝トハ成レリ」<sup>53</sup> (1885年 桑港)

ヂョーンズ會社による輸入される予定の中国茶荷がサンフランシスコ税關長シャースの判断で輸入拒絶されていた。その茶荷には、すでに「贗製茶輸入制禁条例」に基づき、3人の中裁委員により「純正茶ノ下等品」として認定されたというものであった。まさに、アメリカにおいて製茶業者側と税関側の粗悪茶についての認識違いを反映したものと言えよう。この裁判の結果は、茶商側の認識を支持するものであり、サンフランシスコ税關長シャースにヂョーンズ會社の茶荷代價および利子を支払うように命じるものであった。

また、着色する手法を用いて、製造された偽茶・粗悪茶(贗製茶)を見分ける方法についても議論が展開された。1883年9月20日付在ニューヨーク総領事報告公信74号「日本着色茶ノ義報告」の別紙「偽製茶」に着色する手法を用いて、製造された偽茶・粗悪茶(贗製茶)を見分ける方法について下記のように記されている。「『ドクトルダヴキス』<sup>54</sup>氏ハ茶ノ着色ニ用ユル物質ノ性ヲ發見セント欲シ先達テ紐育ニ於テ日本茶輸入ノ大會社ヨリ該料ノ見本タルヘキモノ数品ヲ求メ而シテ單純ナル粉末三包並ニ既ニ着色ニ用ヒタル混合粉二包ヲ舍密家ニ託シテ分拆ヲンサシシテニ彼ノ單純ナル粉末ハ第一石膏ニシテ第二滑石ナル事ヲ證明シタリ又第三深藍色ナル末粉是即チ有害物ナル群青ナリシ然ルニ分拆前ニ於テハ輸入者ハ之ヲ或ル一種ノ藍染料トシ其調整ハ日本人カ密カニナスモノナレハ得テ知ル可カラスト雖トモ決シテ群青ニテハアラサルヘシト要言シタリシモ實際分拆上ノ試験ヲ經ルニ至テハ此斯ノ虚構ハ忽チ消滅シタリ然リ而シテ該混合物ノ一ハ此有害物ナル群青百分ノ五ヲ有シ又他ノ一種ハ百分ノ十ヲ含ミタリト云是等ノ染粉ハ單ニ茶ニ淡綠色ヲ附興セル為メニ用ユル所ノ物質ニシテ若シ是ヲ用ユルナクハ決シテ此綠色ヲ得ハサルナル然ルニ買客多クハ該色ヲ以テ良茶ノ記號ト誤認セリ又爰ニ不問ニ措ク能ハサル肝要ノ件アリ以上記載シタル物質ヲ用ヒ再ヒ紐育ニ於テ輸入茶着色ノ製造所五軒アリテ不案内ナル買客等カ間々淡緑茶ヲ求メント欲シ常ニ偽造茶ヲ購買スルモノ多キカ為此ノ着色ヲシテ茶ノ價格ヲ増進スルニ至ラシム亦悪茶ヲ上茶トナシ賣買スルー法アリ此の製法ニ於テハ一旦煎用シタル茶滓ヲ調製シ更ニ着色ヲ施シ充分乾燥セシ後市場へ輸送スルモノニシテ勿論茶葉ノ強味ハ消失セシト雖トモ充分ノ調製ヲ經タル後該茶ノ多量ヲ一見スルトキハ誠ニ愛スキ皮相ノ美ヲ表出セリ而シテ其偽造タルヤ化學上ノ分拆ヲ要スル非ラサレハ決シテ發見シ能ハサルモノナリ故



ニ是等偽造茶ノ輸入アリテ分拆ノ後ニ退却セラシモノ黴カラス然ルニ亦尚巧ミナル狡黠手段アリ是レハ支那茶及日本ニ於テ實行スルモノニシテ單ニ製茶ノ比量ヲ増サン事ヲ目的トシ正葉ニ枯葉ヲ混合シ且ツ葉中ニハ沙石ヲ卷込ムモノアリ曾テ化學試驗場ニ於テ半『セスト』(一『セスト』ハ凡五十六『ポイント』ナリ)ノ茶ヲ試験セシニ半『セスト』ノ量目ニ壹『ポイント』半ノ比量ヲ増加スヘキ割合ニ葉中ニ卷加ヘタル沙礫ノ多量ヲ發見シタリ然シ此ノ手段ハ屢施スニアラス單ニ製茶ノ上等品ニ限レリトス該茶製造ニ用ユル枯葉或ハ煎返茶ノ割合ハ偽造茶百分ノ八十ヲ含有セリ亦是等ノ外ニ茶ニアラサル異種ノ葉ヲ用ヒテ偽造スルハ稀ニシテ尚銅或ハ『コロメート』鉛ヲ用ユルハ最モ稀有ノ事ナリ此斯偽製茶ノ手段ハ殆ント跡ヲ絶タントセリ」<sup>55</sup> (1883年5月10日 紐育)。

前述のように、当時偽茶・粗悪茶(贋製茶)を製造する際には、発色を良く見せるために着色する手法が用いられていた。着色させることは、製茶の単価を上昇させることができなくても、粗悪茶を良茶と装い、販売することができる。たとえ、一度に飲用した茶滓でも、着色を施し、乾燥させた後、良茶として販売することができる。こうした着色手法で製造された偽茶・粗悪茶を見分けるには、化学分析法を採用する必要性があると強調された。また、上等茶に枯葉や砂石などを茶葉に混入させ、製茶の重量を増すという偽茶・粗悪茶の製造手法も紹介されていた。上等茶以外の製茶を製造する際、枯葉、砂石のほか、ほかの植物の葉、銅、鉛なども用いられる場合がある。こうした異物を混入させる偽茶・粗悪茶の製造手法は、最も多く用いられるものであったという。

しかしながら、偽茶・粗悪茶を見分ける際、逐一化学分析法が用いられたかという点、必ずしもそうではなかった。時代を下るが、1894年4月19日付在サンフランシスコ領事報告「合衆國內贋造茶輸入禁止後ニ關スル現況」に次のような記述がみられる。「當港ニ於テ製茶ノ純雜ヲ檢定スル試檢法ニ關シ検査員ノ言ヲ聴クニ該試験ハ之通常試檢及化學的試檢ノ二種ニ區別シ通常試檢トハ輸入茶ノ標品ヲ温湯ニ浸漬シテ汁液ノ良否及茶葉中他物ノ混入ヲ檢視スルモノニシテ此試験ヲ以テ満足ノ結果ヲ呈スル製茶ハ更ニ之ヲ再檢スルヲ要セズト雖モ成績不良ナルトキハ更ニ化學的試檢ヲ施サルヲ得ズ其方法ハ茶葉ヲ乾燥シ之ヲ燒燼シテ灰質ノ多寡ヲ檢スルニ在リ燒燼後若シ七分半以上灰質ヲ留ムルトキハ之ヲ贋雜飲用ニ適セザルモノト視倣シ條例ノ規定ヲ施行スルヲ以テ準則トナスト云フ」<sup>56</sup> (1894年4月19日 桑港)。つまりサンフランシスコにおいては、通常試験法と称し、主に監察官の経験を頼りに、茶の外観や茶の浸出液などで製茶の着色程度、混合物の多少などを判断し、輸入の可否を下していたという。そして上記検査によって、偽茶・粗悪茶の可能性があると判断された場合のみ、化学試験法が用いられる。その化学試験は、茶葉を乾燥してから焼却させ、残った灰質分量の多少を検査することである。もし、焼却した灰質が7分半に残られていれば、その製茶が偽茶・粗悪茶だと認定されたのである。

一方で、1883年8月16日付在サンフランシスコ領事報告公報10号「不正茶取押ノ件」に、茶輸入規則を無視する製茶輸入商が多かったという記述がみられる。「米國茶輸入規則實施以還桑港輸入商ハ上等品位ノ茶輸入スルコトニ注意ヲ為セリ是ヲ以日本ヨリ輸入ノ茶

ノ如キ其附色ノ多量ニモ關セス米國監察官之ヲ通關セシメタリ然レトモ輸入商中桑港税關ノ茶輸入規則ヲ殆ント骸骨視ニ至ルモノ往々アルニ傾行セリ」<sup>57</sup> (1883年8月16日 桑港)。つまり経験を頼りに行われる試験法の実効性には限界があり、不正を試みに茶商に対する抑止力として十分に機能していない部分も存在したというのであった。

#### 4. 「贗製茶輸入制禁条例」の日本茶にもたらした影響

では、「贗製茶輸入制禁条例」の発布は、一体日本茶業にどのような影響を与えたのか。やや時代を下るが、1886年2月9日付在サンフランシスコ領事報告「明治十七八二年間桑港へ輸入セル日本製茶ノ比較」に次のような記述がみられる。「先年東洋地方ヨリ輸入ノ製茶ニ不正茶ノ多キカ故米政府之レカ輸入ヲ禁止スルノ法ヲ設ケ其為メ我國ヨリ輸入ノ分モ頓ニ其高ヲ減縮セリ其後我國ニ於テ茶業組合ヲ組織スル等専ラ正品改良ニ従事セシヨリ其効果空シカラズ我製茶ニ於テハ爾來輸入ノ製茶大ニ其品位ヲ進メ支那茶ノ如キハ客年中既ニ報道セシ如ク當港ニ於テ取押ノ處分ヲ受ケシ者モ之レアリシカ我製茶ニ於テハ曾テ斯ノ如キ事ナキノミナラズ日本茶ハ品質純良ナリ健康ニ可ナリトノ評ヲ受ケ即チ信ヲ當國人民ニ得ルニ至レリ隨テ之ヲ嗜好スルモノ日ヲ遂テ益多キヲ致シ」<sup>58</sup> (1886年2月9日 桑港)。少なくとも領事レベルの認識では、日本国内において茶業組合が組織されることをはじめ、茶業者たちの努力により、「贗製茶輸入制禁条例」の発布後、日本茶の品質が向上したと考えられているようである。なお、これに日本国内における外国人茶業者(外国茶商)の製茶品質改良努力も含まれているか否かについて、不明である。

以上のように、明治初期の品質問題としては偽茶・粗悪茶(混ぜ物された茶)問題が中心的な課題であった。この問題が表面化したきっかけは「贗製茶輸入制禁条例」であった。アメリカ政府はこの法令を制定し、輸入製茶の品質を向上させようとしていたことが示される。しかしながら、1883年に発布された「贗製茶輸入制禁条例」自体は、問題を抱えていた。とりわけ、輸入される製茶の検査法について、その限界面が指摘されている。また偽茶・粗悪茶の販売は使用される化学物質による健康被害の問題と、商業上の不正の問題にわけられたが、いずれにせよ、着色の問題が中心となっていたことは、その後の経緯との関係で重要である。

### 三、1897年「粗悪不正茶輸入禁止条例」をめぐる領事報告

本節では、主に明治30年代に米国に駐在していた報告者たちによる製茶貿易の景況に対する分析に着目し、報告者たちの製茶貿易への関心を明らかにする。

#### 1. アメリカにおける製茶の流通

1897年8月26日付在ニューヨーク総領事報告「米國製茶商業ニ関スル調査」に、アメリカにおいて製茶流通量を把握することが難しい理由が下記のように記されている。「製茶輸入商人ハ荷物ヲ輸入シタル後多クハ内地ノ得意先ニ直接ノ取引ヲナシ其注文ニ応シ之ヲ分配スル者ニシテ其分配地及輸送高ノ如キハ各商人ノ機密ニ属スルコト多キカ故ニ他ヨリ其数量価格等ヲ一々調査スルコトハ甚困難ナルノミナラス一度或地方ニ輸送シタル者ニシ

テ商況ノ都合ニヨリ他ノ地方ニ伝送セラルハモノアリ従ヒテ精確ナル統計ヲ得ルコト能ハサレト」<sup>59</sup>。アメリカにおいて州境を超える製茶流通を取り締めることは難しく、流通量統計の集計さえままならなかった現状を物語っている。その当時のアメリカは、多くの州に州別の取締制度が存在するものの、連邦政府による統一的な食品衛生取締法が存在しなかった。そのため州境を超える食品流通を把握・取り締めることは困難であった。なお、1897年8月22日付在ニューヨーク総領事報告「紐育製茶商況」によると、日本製茶はアメリカ製茶市場の競売所で卸売される際、主に第一等「チョッイスト」第二等「チョイス」、第三等「ファイネスト」、第四等「ファイン」、第五等「グード・ミヂアム」、第六等「ミヂアム」に格付けられていた<sup>60</sup>。明治初期に第一等～第七等に分けるような格付け方法と同様ものである。ただし、従来の第七等については、粗悪茶として認定されたため輸入拒絶された。

## 2. アメリカにおける製茶消費減少の理由とその解決策

1896年6月2日付在タコマ領事報告「北米合衆國ニ製茶輸入ノ商況」は、アメリカにおける製茶の消費が減少した理由を次のように報告した。「二十四年間當合衆國ニ輸入シタル外國製茶ハ逐年其價格ノ下落ト共ニ品質モ亦卑劣ニ歸シタルノ傾キアレドモ小賣相場ハ毫モ其影響ヲ感ゼズ依然舊位ヲ保持セリ又合衆國人口ニ比例シ各人ノ消費高ハ減少示スニモ拘ラズ輸入總額ニ於テハ多額ノ増加ヲ見ルコト是レ全ク品質下落シテ最初ト同様ノ茶ヲ喫セントスルニ同一ノ分量ニテハ充分ナラザルヲ以テ一時ニ多量ヲ使用スルニ因ル。英國ニテハ従來粗製茶輸入拒絶ノ方針ヲ執リ劣等茶ニハ重税ヲ課シタルヲ以テ能ク不正及粗製ノ茶ヲ市場ヨリ駆逐セリ其結果トシテ各人ノ消費高殆ンド倍數ニ増進シ目下各人ノ消費高平均凡ソ六封度ニ上レリ故ニ粗製茶ノ當合衆國ニ輸入スルコトヲ杜絶セントスルニハ重税ヲ附加スルノ外良策ナカルベシト云フ」<sup>61</sup>(1896年6月2日 タコマ)。上記報告はアメリカにおける、輸入製茶の価格が漸次に低落する一方で、品質も漸次に悪化していった傾向が指摘されている。たとえ、製茶の小売相場に影響を与えておらずとも、結果的にアメリカにおける一人当たりの製茶消費量は減少しており、アメリカで輸入製茶品質を向上させる（あるいは粗悪茶の輸入を杜絶する）には、イギリスに習い、輸入低品質製茶に対し、重税を課すことほか良策がなしという意見が紹介されている。

## 3. 「粗悪不正茶輸入禁止条例」をめぐる製茶品質問題

次に、アメリカにおける製茶の輸入基準である16種製茶各自の「標準茶」制定やそれぞれの判断基準に関わる議論が展開されている。1897年4月14日付在タコマ領事報告「米國へ輸入スル外國茶ノ有害品標本議定委員会ノ議事」に、16種製茶各自の「標準茶」制定やそれぞれの判断基準について、次のような記述がみられる。「本年三月二日合衆國議會ノ制定シタル不精有害茶輸入禁止條例ノ注意ニ基キ本年外國茶輸入時期ニ先チ豫メ輸入茶検査官ニ依テ以テ模本トナスヘキ標準茶ヲ確定シ併テ其検査ノ方法ヲ一定センカタメ合衆國大蔵卿ハ本業要區ノ各州ニ亙リ茶業ニ精通シタル者七名ヲ指名シテ其標準茶議定委員トナシ爾後續々本件ニ付協議ヲ遂クル趣ナリ本件ハ我帝國茶業家ニ取リテ緊急須知ノ件ナル…  
…本委員會ハ従來外國ヨリ輸入ニ掛ル各種ノ茶ヲ精査シ其輸入飲用ニ適シタルモノト認

ムヘキ外國茶拾六種ヲ採リ之ヲ左ノ如ク列記シ又其内最下等茶ト認ムヘキモノ一二品ニ對シテ各々輸入拒絶ヲ斷行シ併セテ其輸入ノ際検査ノ方法ヲ視シテ曰ク」<sup>62</sup>(1897年4月14日 タコマ)。上記報告はアメリカ議会在が制定した「粗悪茶輸入禁止条例」に基づき、予め見本となる「標準茶」基準とその検査方法が確定されたことを報告している。その方法は、大蔵卿の指名により7人の茶業者<sup>63</sup>を標準茶議定委員として選定し、外國より輸入した16種類の外國製茶の内から、各種別最下等茶を1~2品を輸入拒絶の対象として選定した。この評価方法は、ある程度相対評価であり、贋製茶の基準を明らかにして、排除するよりも、相対的に等級の低い製茶を排除することが結果として、贋製茶を排除することに繋がるというものであった。なお、1897年「粗悪不正茶輸入禁止条例」の発布は、1883年「贋製茶輸入制禁条例」と同じく、あくまでも偽茶・粗悪茶(混ぜ茶)の禁止が目的であり、着色茶を本格的に取り締る条例は1911年「粗悪不正茶輸入ニ関スル増補細則」の発布(1897年「粗悪不正茶輸入禁止条例」の追加条例)を待たなければならなかった。

同報告のなかで、16種類別の検査方法も言及されていた。本稿の目的に沿い、品質問題が生じたとされる日本茶・中国茶の検査方法をみてみよう。

「No. 8 Pingsuey green tea. (平水緑茶 引用者注)

外看優美なる事他茶ノ比ニ非ス故ニ之ヲ検査スルニハ特別ノ方法ヲ設ケ其汁液及茶糟ヲ検査スル事ヲ要スル

一見シテ塵埃少ク其製造方稍精巧ナルヲ以テ甞外形ヲ一驗シタルノミニテハ實際茶の純分ノ善悪ヲ知ル事能ハズ故ニ検査ノ際ハ茶壺ニ投シ一飲シテ純分ヲ驗シ併セテ茶壺中ニ溶解セル茶糟ヲモ詮シ以テ優劣適否を定ムベシト云フ事ナルヘシ」

No. 11 Japan tea, Pan fired. (日本釜焙茶 引用者注)・No. 12 Japan tea sun dried. (日本無着色茶、本色茶 引用者注)・No. 13 Japan tea, busked fired. (日本籠焙茶 引用者注)

第十一、十二、十三号ノ參種ニ付キテハ塵埃及篩糟ノ混合物ニ最注意シ一定ノ分量ニ超過スルヲ事許サズ尤モ其分量ハ追テ之ヲ定ム」

No. 14 Japan tea, dust or fannings. (日本粉茶 引用者注)・No. 15 Scented orange Pekoe. (センテツド・オレンジ=白毫 引用者注)・No. 16 Capers. (ケーパース=薫香珠茶 引用者注)

上文三種の茶ニ付キテハ其製茶ノ形容及乾葉ノ色合如何ニ依テ注意ノ検査ヲ要スルハ勿論ナレトモ其汁液及茶糟ヲ検スル事更ニ必要ナリ

幹曰ク是モ亦茶壺ニ投シ一飲シテ其茶味ヲ驗シ然ル後チ茶壺ニ残遺スル茶糟ノ状體如何ヲ驗スル事ヲ云フ」<sup>64</sup>(1897年4月14日 タコマ)

以上、日本茶と中国茶の取締基準に絞ってみると、製茶の品質を判断する際、外観による判断だけではなく、試飲して、茶糟の状態をあわせて判断する必要性が強調されている。

また、ニューヨーク総領事館から、「粗悪不正茶輸入禁止条例」が発布された理由とその影響について、日本国内に報告が送られている。1897年9月14日付在ニューヨーク総領

事報告「米國粗製茶輸入禁止法実施後ノ狀況」に、トマス・エー・フエラン標準見本設定委員長の発言が次のように紹介されている。「當國ニ輸入スル製茶ハ近年益粗製品ヲ増加スルノ傾向アリシ為メ漸次飲用者ヲ減少シ…其粗悪ナルコト殆ト雜草ト異ナラス其内最モ多キハ平水緑茶及厦門紅茶ニシテ日本茶、工夫茶ニモ亦極メテ粗悪ナルモノアリタリ然ルニ如此粗悪品ハ過般ノ禁止法ニヨリ一切輸入ヲ禁セラレタルカ茲ニ著シキ事實ハ此禁止ノ一般製茶ノ価格ニ騰貴ヲ見サリシコトナリ…」<sup>65</sup>(1897年9月14日 紐育)。アメリカにおいて、「粗悪不正茶輸入禁止条例」が發布された理由の一つは、輸入される製茶の品質が粗悪であることとされている。特に、中国の平水緑茶・厦門紅茶・工夫茶、日本茶の品質低下が著しく、雜草と変わらないとまで酷評されていた。1897年8月26日付在ニューヨーク総領事報告「米國製茶商業ニ関スル調査」に、アメリカにおける粗製茶輸入禁止法の影響について、次のように記されている。「茶ノ消費高ノ少量ナルハ種々ノ理由アルヘトシ雖モ従來輸入セル製茶ノ中テハ品質ノ粗悪ナル者頗ル多ク甚シキニ至リテハ健康上有害ナルモノアルカ為メ消費者ノ嫌悪ヲ招キタルコト亦其源因ナリト云ハサルヘカラス。本法ニシテ着々実行セラレ不良茶ノ輸入跡ヲ絶ツニ至ラハ独り消費額ヲ減セサルノミナラス却テ之ヲ増加スルニ至ルヘシトハ當業者一般ノ信シテ疑ハサル所ナリ」<sup>66</sup>(1897年8月26日 紐育)。製茶品質の劣悪が、人体に害を及ぼす恐れがある水準まで達し、消費者の製茶離れをもたらしたことを指摘されている。そのため、同法より、製茶の品質を向上させることによって、アメリカにおける製茶消費高を増加させる効果が期待されている。

しかし、同法令において、製茶の「粉末」と「細葉」の認識まで明記したわけではなかった。1897年9月14日付在ニューヨーク総領事報告「粗悪茶輸入禁止條例實施ノ結果」によると、「印度錫蘭茶モ亦過分ノ粉末ヲ含有シ居ル為メ輸入ヲ拒絶セラレシ向モアリタルカ其輸入商ニ於テハ細葉ヲ以テ粉末ト同一視スヘキモノニ非ストシ其筋ニ上訴セリ然ルニ鑑定委員會ハ検査官ト標準見本撰定委員ヲシテ協議會ヲ開キ之ヲ議セシシテタルニ結局細葉ハ必スシモ粉末ト認ムヘキモノニ非ストシ公平ニ落着ヲ告ケタリ」<sup>67</sup>(1897年9月14日 紐育)とあり、印度錫蘭茶の輸入商の上訴を受け、検査官と標準見本撰定委員が協議會を開き、「粉末」と「細葉」を同一視すべきではないという結論に至ったのである。

さらに、新たに日本領事館が置かれたタコマからも、製茶輸入検査に関する報告が日本国内に送られている。1897年5月19日付在タコマ領事報告である「タコマ港ニ輸入茶検査役設置ノ件」に、タコマに輸入製茶検査官が置かれたという報告がみられた。「シカゴニ於テ受クヘキ検査ヲ海港場タルタコマニ於テ受クルコトトセハ大平洋沿岸ニ配分スヘキ茶ハ幾分か迅速ニ各地買主ノ手ニ達スルノ利アルカ如シ又日本製茶家ニ於テハ該検査役ノ有無ニ拘ラス曾テ報告シタルカ如キ標準茶ノ規則ニ基キ成ルヘク善良ノ茶ヲ製出スルコトヲ勤シテハ此検査一條ニハ左マテ利害ヲ感セサルヘシ只茲ニ迷惑スヘキ一事ハ今後合衆國上院ヨリ提出シタル新關稅法案中當分ノ内輸入外國茶ニ對シ每封度ノ量ニ拾仙ノ輸入稅ヲ課スル一條ナリ慄思セサルヘカラス」<sup>68</sup>(1897年5月19日 タコマ)。これはタコマ港に輸入製茶検査官が置かれたことで、従来からシカゴで行われていた輸入製茶検査が、タコマで

行われるようになった。これによって、太平洋沿岸から輸入される製茶は、より早く買主の手元に届けられることになる。なお、日本茶業者にとって、タコマ港に輸入製茶検査官が置かれたことに対し、過剰に懸念する必要はなく、むしろ「標準茶」基準をクリアした良茶を製造輸出することで対応すればよい。むしろ、アメリカ上院で提出された輸入製茶課税案が日本茶業に与える影響を心配すべきであると指摘されている。

しかしながら、「粗悪不正茶輸入禁止条例」には、問題点が存在していた。1897年10月7日付在タコマ領事報告「タコマ港輸入茶拒絶ニ關スル報告」に、その問題点の一つとみなせる下記の記述が存在する。「従來タコマ桑港紐育及シカゴ駐割スル輸入茶検査役ハ一定ノ標準茶ヲ目安トシテ輸入茶ノ適否ヲ設定スル筈ナルニ兎角其意見劃一ナラス一検査役ノ拒絶シタル製茶モ之ヲ他ノ一港ニ移セハ故障ナク入國スルヲ得ルカ…近來當港駐在ノ輸入茶検査役ノ如キハ兎角其検査ノ結果ヲ秘密ニスルノ傾アリ本年九月十四日當タコマ港ニ來着シタル北太平洋汽船會社『タコマ』號輸入茶如キ日本及清國ヨリ輸入シタル者ノ内拒絶茶一千七百四十二箱ノ多キニ及ヘリ内清國上海ヨリ輸送シタルモノ一千〇四十二箱日本横濱送り五十箱神戸送り六百四十二箱シテ…」<sup>69</sup>(1897年10月7日 タコマ)。つまりタコマ、サンフランシスコ、ニューヨーク及シカゴに駐在する輸入茶検査役は、統一した標準茶の目安を設定していないため、たとえいずれの港で輸入拒絶されても、ほかの港で問題なく輸入許可される可能性があった。ただし、当時のタコマ港において、製茶検査官は、輸入製茶の検査結果を公示しないという傾向がみられている。それゆえ、当年(1897年)9月14日に、タコマに入港した「タコマ」号の1,742箱茶荷が輸入拒絶された。その内訳見てみると、そのおよそ6割が中国茶(上海より)であり、残り4割が日本茶(横浜、神戸より)であった。ただし、上記の1,742箱茶荷は、タコマ港において輸入拒絶されたとしても、ほかの製茶輸入港に移し、輸入許可される可能性が残されているのである。

さらに、輸入拒絶された製茶のその後の処置も、「粗悪不正茶輸入禁止条例」の問題点として、数えられる。1899年4月3日付在サンフランシスコ領事報告「桑港製茶輸入禁止」によれば、「當國ニ於テ不正及劣等茶輸入禁止ノ法律ヲ發布施行セシヨ以來紐育、シカゴ、桑港等ノ諸港市ニ於テハ特ニ輸入茶検査官ニアリテ該品ノ鑑定識別ニ従事セルコトナルカ今當港ニ於ケル茶検査官ツヘ一ノ語ル所ニ據レハ昨年明治三十一年中當港ニ於テ検査シタル製茶の數量ハ九百七十二万八千七百七十一封度ニシテ其内法規ニ適合セスシテ禁止セラレタル分十七万三千三百八十四封度アリ而シテ是等ハ殆ント皆清國茶ニシテ當港ニテ禁止セラレタル後多クハ墨西哥及中部亞米利加諸邦ニ向ケ再輸出セラレ其輸入後六ヶ月以内ニ再輸出セラレスシテ法規ニ由リ焼棄セラレタルモノハ僅カニ金額ノ約五分ニ過キスト云フ」<sup>70</sup>(1899年4月3日 桑港)と、1899年にサンフランシスコ港において、輸入拒絶された製茶の大部分がメキシコ及中部アメリカ諸邦に再輸出され、売りさばかれたと記されている。最終的に、実際に法律に基づき焼却された粗悪茶はわずか金額の五分(5%)にすぎなかった。おそらく、アメリカにおいて、ほかの製茶輸入港も輸入拒絶された製茶の大半を諸外国に再輸出することで、「粗悪不正茶輸入禁止条例」の取締から通り抜けようと推測できよう。

#### 4. 「粗悪不正茶輸入禁止条例」の日本茶にもたらした影響

しかしながら、上記のような問題点があったとはいえ、「粗悪不正茶輸入禁止条例」の取締効果がほとんどなかったと性急に結論づけるべきではない。1897年9月14日付在ニューヨーク総領事報告「米國粗製茶輸入禁止法実施後ノ状況」に、ニューヨーク、シカゴ、サンフランシスコ、タコマに輸入製茶検査官が置かれたことが下記のように報道された。

「該法律ハ五月一日ヲ以テ實施セラレ紐育市高俄桑港タコマノ四港ニハ検査官ヲ置キ以テ之ヲ勵行セシカ」<sup>71</sup>(1897年9月14日 紐育)。

ニューヨーク、シカゴ、サンフランシスコ、タコマに輸入製茶検査官が置かれ、輸入製茶検査が行われるようになったことは、アメリカにおける、輸入製茶品質の取締範囲の拡大を意味することにほかならなかった。1883年時点で、ニューヨークのみ輸入製茶検査官が置かれていた。主にアメリカの東部を中心に、偽茶・粗悪茶の輸入を取り締まっていたことを意味する。1897年の「粗悪不正茶輸入禁止条例」の発布を機に、従来のニューヨークに加え、シカゴ、サンフランシスコ、タコマにも輸入製茶検査官が置かれるようになった。アメリカにおける輸入製茶品質の取締範囲は、従来の東部中心から、次第に西部まで広がり、アメリカ全土にその影響を及ぼしたのである。

以上のように、アメリカからの報告の取り上げ報告が多様化する一方で、「領事報告」における製茶関連報告には他にも指摘すべき特徴が現れはじめていた。それは製茶に関する報告の絶対数が減少する傾向を見せていたことである。これは、明治期日本の重要輸出品目から製茶の順位が低下したことに由来する。茶業地位の低下につれ、政府（農商務省・外務省）の調査活動とその対応は消極的になりがちとなった。報告においても、明治初期に比べ、製茶を取り上げる報告の数が減少傾向にあり、報告者たちの製茶貿易に対する関心も低下する傾向がみられたのである。

#### 四、1911年「粗悪不正茶輸入ニ関スル増補細則」をめぐる領事報告・組合報告

ここでは、主に明治40年代に米国に駐在していた報告者たちが製茶貿易の景況に対する分析に着目し、報告者たちの製茶貿易への関心を明らかにしたい。

##### 1. アメリカにおけるカナダ経由の下等茶輸入の増加

1909年付第28号時事「製茶ニ關スル紐育『ジャーナル、オブ、コムマース』記事摘譯(千九百九年四月一日所載)」には下記のような記事がみられる。「『バツフワロー』、『ラウズポイント』、『シャーロット』等加奈陀ニ面スル米國輸入港ヨリ多クノ製茶見本當地仲買店ニ到着セリ之レ多量ノ製茶カ加奈陀ヨリ米國へ轉輸セラレツ、アルヲ確證スルモノナリ然レトモ輸入茶ハ見本検査ノ上其茶味及純精ノ度ニ於テ特設製茶検査官規定ノ標準ニ適合スルモノト認めラル、ニ非サレハ通關ヲ許サレサルモノトスル。製茶検査官ハ紐育、『シカゴ』、桑港、『シアトル』其他ノ税關所在地ニ駐在スルモ彼ノ豫算委員會ニ於テ製茶課税案ヲ可決セル旨ヲ公示シタル以來製茶検査官ハ加奈陀方面ヨリ輸送セラレタル見本ノ検査ニ多忙ヲ

極メタリ今日迄知り得タル所ニテハ標準茶以下ト認メラレ通關ヲ拒絶セラレタル分ハ多量ニナラスト雖モ検査官ヲ嚴重ニナシ標準製茶規則ヲ勵行シツ、アリ加奈陀茶輸入者カ其持荷ヲ米國ニ轉輸スルニ當リ損益ニ關シ充分ナル考慮ヲ費シツ、アリヤ否ヤ茶商界ノ一疑問ナリ然ルニ一茶商ハ曰ク加奈陀ヨリ輸入シ來ル製茶ニシテ其上等タルト下等タルトヲ論セス米國市場ニ溢ル、危險ナシ如何トナレハ加奈陀ニ於ケル茶ノ有高ハ當地ニ於ケル有高ニ比シ敢テ多量ニ非サレハナリ製茶課稅案ニシテ通過スル曉ニハ加奈陀ニ於ケル通常ノ價格ヲ以テ購入セラレタル茶ハ當地ニ於テハ頗ル利益ヲ博スルニ至ルヘシ」<sup>72</sup>(1909年時事)。上記記事の主旨はアメリカにおけるカナダ経由の下等茶輸入の増加がみられた点にある。その原因は、1909年に、上院議員ティールマンが提出した10セント茶稅案にあった。もしも、同案が通過されれば、カナダ経由で下等茶を輸入しても、アメリカ茶商は十分に利益を得ることができる。幸いに、1909年の6月29日に採決が行われ、55票対18票で製茶課稅案は否決された。さらに、7月3日に上院全院委員会は製茶とコーヒーを輸入課稅対象から除外し、非課稅品目に編入した。以後製茶に対する課稅問題の再燃という懸念はなくなった<sup>73</sup>。

## 2. アメリカにおける着色茶輸入禁止をめぐる意見対立

アメリカにおける着色茶輸入禁止の原因について、1911年10月6日付在ニューヨーク総領事報告「紐育ニ於ケル着色茶輸入禁止ノ實際問題」は、以下のように述べている。「着色茶輸入禁止問題ハ當國ニ於テ先年醇良藥品及食糧品法制定以來ノ宿題ナリシカ殊ニ昨年本問ニ對スル是否ノ論争一層緊切ヲ加ヘ當業者間ニアリテモ其意見區々ニシテ久シク歸一スル處ナカシリト本年着色料ヲ包含スルコト少ナキ籠焙茶ヲ多量ニ取扱ヒ來リタル當國西部(シカゴヲ含ム)ノ茶業者ハ概シテ輸入禁止ノ說ニ左祖シ本春二月千八百九十七年ノ不純不健康茶輸入禁止ニ據リ大蔵大臣カ茶業精通家七名ヲ選任 Board of Tea Experts ヲ召集シ本年度輸入茶ノ標準ヲ定ムルニ方リ該委員中紐育委員ハ之レニ對シ異論ヲ呈シタリシニ拘ハラズ該委員會ノ意見トシテ本色茶ヲ以テ輸入茶検査標準ノ一トシ該方針ノ下ニ見本茶ヲ設定シ大蔵大臣ニ提供シ大蔵大臣ハ之レヲ採用スシ本年三月一日ヲ以テ制定發布シタル本年度輸入茶検査規則中ニ明白ニ當國ニ輸入ヲ許容スヘキ製茶ハ全然着色料若クハ其他ノ外物ヲ包含セサルモノナラサル可カラサルコトヲ規定シ該命令ノ精神カ本色茶以外ノモノ、輸入ヲ嚴禁スルニアル…」<sup>74</sup>(1911年10月6日 紐育)。

アメリカ市場では着色茶輸入禁止問題が1906年に製定された「優良食料品条例」<sup>75</sup>以来の懸案であり、製茶を同条例の対象として、従来「粗製不正茶輸入禁止条例」(1897年)と共に併用することで、より一層粗悪茶の輸入取締を図ろうとする考えが存在した。着色茶に対する認識をめぐり、アメリカ茶商の間においては、意見対立が存在した。取締による品質向上を期待する意見と、着色茶禁止による売上減少を懸念する意見の間の対立であった。ただし、当時すでに、従来から多少着色を施されている籠焙茶を扱ってきた西部地区茶商たちは、着色茶輸入禁止という傾向に傾いていた。

## 3. 「粗悪不正茶輸入ニ関スル増補細則」をめぐる製茶品質問題



1911年2月13日付シカゴ領事報告「北米合衆國茶業委員會の輸入標準ニ関スル決定」では、1911年5月1日より「粗悪不正茶輸入ニ関スル増補細則」が施行される前に、次のような動向が確認できる。「製茶着色問題ニ就テハ昨年中紐育ニ於テ大蔵、農商務兩省所屬ノ専門家トボード、オブ、チー、エキスパーツ及チー、エキザミナーノ代表者トノ間ニ非公式會合ヲ開催シ着色茶ニ對シテハ生産地輸出ノ際領事証明ノ送状ニ人工着色茶ト明記シ尚其容器ニモ同様ニ表記スヘキ規定ヲ設クヘキ旨ヲ決議シタル」<sup>76</sup>(1911年2月13日 シカゴ)。これは前年(1910年)11月に、ニューヨークにおける大蔵、農商務省兩省所屬の専門家の間で非公式會議が開催され、着色茶に対し、生産地輸出の際に領事証明の送状に人工着色茶と明記し、尚且つ容器にも表記すべきという規定が決議されたものである。

また同報告には、着色茶輸入禁止に関する世論が下記のようにまとめられている。「着色茶輸入禁止ノ為メ最モ多ク打撃ヲ蒙ルモノハ東部地方ナルヘク中西部並西部地方ニ於テハ前述ノ如ク從來既ニ殆ト無色ニ等シキモノヲ飲用シ來リシヲ以テ今俄ニ着色ヲ廢止スルトモ當地方ニ取りテハ差シタル影響ヲ來スカ如キコトナカルヘシ而シテ右着色茶輸入ノ禁止カ當國ニ於ケル本邦茶一般ノ上ニ關シ當業者ノ語ル所ヲ聞クニ人々ニヨリ而モ其意見ヲ異ニセリト雖大要左ノ三說ニ歸スルモノ、如シ

一 日本茶ハ支那茶、錫蘭茶ニ對シ比較的高値ナルカ為近年賣行抄々シカラサルニ今後着色廢止セサルヘカラサルコト、ナリ而カモ從來輸入セルモノト同一ノ外觀及形状ヲ備フルモノヲ輸入セントセハ自然上等品ヲ輸入セサルヘカラサルヲ以テ勢ヒ相場ノ高値ヲ免カレサルヘク從テ其賣行益、困難ナルヘシ

二 從來顧客ノ慣用セル日本茶ニ急激ナル改良ヲ加フルトキハ顧客中ニハ或ハ着色茶ヲ以テ日本茶ト信シ無色ノモノハ日本茶ニアラストナスモノモアルヘク又着色茶ハ同一品質ノ無色茶ニ比スルニ其外觀、形状等著シク劣悪ナルヲ以テ從來ノモノヨリモ下等品ノ如クニ思惟セラル、等ノ為メ日本茶ノ販路ニ尠ナカラサル打撃ヲ來スヘシ

三 前記第二ノ理由ニヨリ一時多少ノ減少ヲ免カレサルヘキモ日本茶近年ノ不振ハ主トシテ品質ノ下降ニ因ルモノナレハ當國輸入茶ヲ絶對無色トナストキハ自然上等品ノ輸入ヲ促シ顧客モ遂ニハ其真價ヲ認メ之レヲ歡迎スルニ至ルヘキヲ以テ着色ノ廢止ハ日本茶販路擴張ノ為メ却テ好結果ヲ來スヘシ」<sup>77</sup>(1911年2月13日 シカゴ)。つまり着色茶輸入禁止により、アメリカの東部地方がもっとも影響を蒙ることになることが指摘され、また着色茶輸入禁止に関しては、①製茶価格の上昇、②日本茶販路への打撃および、③無色茶<sup>78</sup>販路拡張可能性という3つの論点が存在することが示されている。

またシカゴ領事館から着色茶輸入禁止に関する報告がまとめられていた。1911年3月20日付在シカゴ領事報告「市俄古地方ニ於ケル日本茶ノ取引近況」には以下のような記載がある。「當地方ニ於ケル製茶小賣商等ハ五月一日即チ新規則ノ實施後ニ輸入セラルヘキ無色茶ト從來使用セル製茶トハ其形體若シクハ水色ニ於テ必スヤ多少相異アルヘキヲ豫想シ若シ其相異著シキトキハ舊茶ハ一見其舊茶タルコトヲ識別シ得ルコト、ナリ自然其販路ヲ失フヘキコト明ナルヲ以テ現ニ手持品ヲ有スルモノハ新茶ノ入荷迄ニ之レヲ賣盡サント努メ

居リ又仕入ヲ要スルモノニアリテモ成ルヘキ新荷ノ到着迄ニ賣捌キ得ル丈ノ數量ニ止メ居ル等何レモ新規則實施以前ニ輸入セラレタル製茶ト以後ニ輸入セラルヘキ無色茶トノ相異ヲ氣遣ヒ買控ヘノ氣味アリ又註文品ニ有リテハ當地輸入商ハ例年ニ三月ノ頃ハ各地方卸商ヨリ續々註文ヲ引受クル時節ナルニ本年ハ是亦小賣商等ニ於テ前記新茶ト舊茶トノ品質ノ相異ヲ恐レ若シ其相異甚シキトキハ新茶ハ從來日本茶ヲ慣用セル顧客ノ趣向ニ適セサルヨリ自然其販路ニ影響ヲ來スヘキヲ慮リ初荷ノ到着ヲ俟チ其形體、外觀、水色等ヲ實地吟味シタル上ニテ註文ヲ發シ若クハ當地ニテ見越輸入品ヲ購入スルノ安全ナルニ若カストナシ卸商ニ對シ註文ヲ見合セ居ルモノ少ナカラス從テ卸商モ輸入商ニ對シ自然其註文ヲ差控ヘ居ル等之レヲ要スルニ目下當地方ニ於ケル茶況ハ例年ニ比シ著沈靜ヲ呈シ現物並ニ註文トモ涉々シキ商談ヲ見サル模様ナリ。思フニ着色茶輸入ノ禁止ハ當地方ノ如キ從來ニ於テモ殆ト無色ニ近キ所謂無色釜製茶ヲ好愛セル地方ニアリテハ差シタル影響ヲ來スカ如キコトナカルヘシ尤モ五月一日以後ニ輸入セラルヘキ絶體無色茶ノ外觀又ハ水色カ從來使用セル無色釜製茶ニ比シ幾分ノ相異ヲ呈スルカ如キコトアラハ當地方ノ顧客カ絶體無色茶ノ趣味ニ慣ル、迄一二年間ハ蓋シ多少ノ影響ヲ免レサルヘシ」<sup>79</sup>(1911年3月20日 シカゴ)。

上記報告が示す所によれば、アメリカ中西部地方において、製茶小賣商は新規則の施行により、新たな「絶體無色茶」と従来の「無色釜製茶」の製茶品質の相違(形状、水色)を憂い、製茶の買入を控える傾向がみられた。同時に、新茶が入荷されるまでは、在庫の旧茶を売り尽くすことに専念している。また、製茶卸商も製茶品質の相違(形状、水色)を憂い、輸入商への製茶買入注文を控えていた模様である。総じて、同年のアメリカ中西部地方における製茶取引が一時的に不活発化したことが示されている。山崎馨一領事は、アメリカ中西部地方の人々が無色茶を飲み慣れるまでは、多少とも影響を受けるのだろうという予見を示している。同様に、1911年5月18日付在ニューヨーク総領事電報「紐育新茶商況」にも、次のようにある。「本日茶新茶初見本ニ對スル當業者ノ評ヲ総合スレハ無着色ノ為形状ハ例年ニ劣ルニ相違ナキモ豫想ノ如クニハ悪シカラス而シテ水色香味共ニ大ニ宜シト云フニ歸ス但シ相場未タ一定セス氣迷ノ姿ニテ買註文鈍シ」。ニューヨークにおいて、シカゴと同じ理由で茶商が買入注文を控えたため、製茶相場が低迷に陥る状況が日本国内に伝えられている。

さらに、1911年10月6日付在ニューヨーク総領事報告「紐育ニ於ケル着色茶輸入禁止ノ實際問題」において、アメリカ向け中国緑茶を取り扱う茶業者たちの、「粗悪不正茶輸入ニ関スル増補細則」への対応についても、報じられている。「在清國外商ノ米國向製茶輸出ニ従事スルモノモ亦大ニ當惑ヲ感シタルヲ以テ是等利害關係者ハ相合同シテ本年度製茶検査規則着色物料ニ關スル分ノ厲行ヲ一ケ年間延期センコトヲ書策シ當國政府ニ向ツテ運動スル處アリシト雖之レト利害ヲ異ニスル者ハ自然該運動ニ反對シ之レニ對抗シテ均シク政府ニ警告ヲ與ヘ互ニ相鬭争シツヽアリシカ…」<sup>80</sup>。以上のようにアメリカ向け中国緑茶を取り扱う茶業者たちは、一年期限つきの法令施行の先送りをするように、請願運動を画策していたようである。

またここでもアメリカ固有の制度上の問題が発生している。「…各地税關ニ於ケル検査ノ模様區々ニ亘リ混亂甚シク當業者ハ其趨向スル所ヲ失ヒ更ニ一段ノ紛糾ヲ加ヘ本間ハ一支那製茶問題タルニ止マラズ終ニ茶業界全部ノ利害ニ關スル一大問題ト推移リ其解決ニ一層ノ困難ヲ加ヘタリ茲ニ於テ米國當局ハ採用スヘキ着色料検査法ヲ大ニ寛大ニシテ現ニ各港ニ抑留セラル、凡テノ茶ノ通過ニ便ナラシムヘシト唱フルモノナキニ非ラサリシカ…」

<sup>81</sup>(1911年10月6日 紐育)。つまりアメリカ各製茶輸入港において、検査方法が統一されていなかったため、茶業者たちに混乱を与えているというのである。これは、中国茶に限った問題ではなく、茶業界全体の利益に関わる問題であり、そのため、着色茶輸入検査法を寛大にし、各製茶輸入港で抑留されている製茶を輸入許可する以外解決方法がなかりと唱えられている。

しかし、この画策は、効果がみられることがなかった。1911年付第55号附録「着色茶輸入禁止法令改正ノ希望ニ對スル反對意見」に、マツクヴェー財務長官は、一年期限つきの法令施行の先送りの請願を退け、着色茶の輸入取締を嚴重すべきという意向を表明した。

「米國大蔵大臣マツクヴェー氏ハ着色茶ノ輸入ヲ許容スヘキ様法令ヲ改正スヘシトノ要求斷然退ケタリト云フ右ノ如キ要求ヲナシタルハ米國西部地方ノ製茶取引者ニシテ彼等ハ着色茶輸入禁止問題起リタル以前ニ於テハ熱心ナル禁止賛成論者ニシテ近キ將來ニ於テ無色茶ヲ供給スヘシト揚言シタルニモ拘ハラズ製茶ヲ得意先ニ供給スルヲ得スシテ苦心ツ、アルモノ、如シ是レ全ク支那製茶業者カ米國ノ新法令ニ遵ヒテ無着色茶ヲ製造セサリシニ因ラスンハアラス目下ノ情況ニヨリ察スルトキハ支那ハ容易ニ無色茶ヲ製造スルニ至ラサルヘシ」<sup>82</sup>(1911年付第55号附録)。

上記マツクヴェー財務長官の陳述によると、アメリカの西部茶業者は、着色茶輸入禁止問題が提起される以前に、着色茶の輸入を禁止すべきという態度を示していた。将来的に無色茶を供給すると公言したにもかかわらず、彼らは、アメリカ国内の取引先に無色茶を供給することを行わなかった。中国製茶業者がアメリカの新法令の影響を楽観視し、無色茶を製造しようとしなかったからである。現況を判断すると、中国茶業者は無色茶製造にシフトさせることがないだろうと述べられていた。つまり、1911年以前に、アメリカの西部茶業者から中国茶業者に対して、無色茶を製造・輸出しようという要望が提示されていたにもかかわらず、中国茶業者は無色茶を製造・輸出しようとしなかったのである。たとえ、この法令施行を先送りしたところで、中国茶業者が無色茶製造にシフトすることがないと判断されたのであろう。

しかしながら、輸入製茶検査法をめぐり、アメリカ財務省とその所轄である鑑定局の間で、その検査法についての意見対立も見られた。1913年3月5日発行された「米國ニ於ケルリード式検査法施行ノ經過」<sup>83</sup>においては、以下のように、アメリカ各製茶輸入港で、輸入製茶検査法の統一をめぐって、アメリカ財務省とその所轄である鑑定局の間で、その検査法についての意見対立がしめされている。以下少し長いが史料を引用する。

北米合衆國大蔵大臣カリード式輸入茶検査法施行令ヲ發セシ為メ鑑定局ト該大臣トノ間

ニ見解ヲ異ニシ確執ヲ生セシカ今回解決セリ其經路ノ概畧

「本報告ニ記述セル所ハ既ニ本誌時事欄又ハ電報欄ニ記載シタレトモ其顛末ヲ綜括シテ通覽ニ便ナルヲ以テ茲ニ之レヲ掲ク 編者識

米國ニ輸入スル製茶ニ關シテハ千八百九十七年三月二日制定ノ米國有害茶輸入禁止法第十條<sup>84</sup>ニ依リ其施行權限ヲ大藏大臣ニ賦與セラレ居ルモノナルカ去ル千九百十二年三月二十八日ヲ以テ製茶輸入検査規則ヲ改正シ(第二十二條)輸入茶着色ノ有無ヲ検査スルニリード試験法ヲ用フヘキコトヲ訓令シタリ(本誌明治四十五年第四十一號電報欄)同年秋ニ於テカターマシー商會ノ輸入ニ係ル支那綠茶ハリード法ニ依リ検査ノ結果輸入ヲ拒絶セラレタリ茲ニ同商會ハ鑑定局ニ抗議ヲ提出シテリード検査法ハ前記有害茶輸入禁止法第七條<sup>85</sup>ノ規定ニ違反スルモノニシテ之レニ從フコトヲ要セサルモノナリ主張セリ鑑定局ハ原告及政府側ノ申請ニヨリ輸入茶業ニ最モ經驗アルモノ八名ヲ召喚シテ取調ヘシカ右有害茶輸入禁止法第七條ニ輸入茶ノ検査ヲ行フニハ從來ノ商習慣ニ從テ之レヲ行フヘク必要ノ場合ニハ化學的検査ヲ行フヘシト規定シアリ其以外ニ大藏大臣ニ對シテ検査上特別ノ權限ヲ與ヘ居ラサルヲ發見スルト同時ニ問題ノリード法ハリード博士ノ考案ニ係リ從來ノ検査法ニ一新機軸ヲ開キタルモノニシテ決シテ製茶業ノ商習慣ニ準據スルモノニアラサルコトヲ明カニシタルニ依リ鑑定局ハ遂ニ同年十一月十九日ヲ以テリード検査法施行ノ訓令ニ從フノ要ナキヲ決定セリ(本誌大正元年第二十五號電報欄)

大藏省ニ於テハ右鑑定局ノ決定ニ對シ同月二十二日華府ニ於テ反對ノ意見ヲ公表シ鑑定局ハ元來大藏省所管ノ官廳ナルカ故ニ大藏大臣カ製茶法第十條ニ依リ付與セラレタル權限ノ下ニ為シタル訓令ノ適法ナリヤ否ヤヲ決定スルノ權限ヲ有セサルモノナリ若シ鑑定局ニ於テ飽迄自局ノ決定ヲ主張シリード試験法以外ノ検査方法ヲ採用シ各地ニ駐在スル製茶検査官ノ判定ヲ覆ス場合ニハ製茶ノ検査ヲ農商務省ノ管轄ニ移シテ千九百六年制定ノ純良食料及藥品條例ノ規定ニ準據セシメ依然リード法ヲ採用スヘシト述ヘ且ツリード検査法ハ簡易ナル方法ニヨリ正確ナル結果ヲ來スモノニシテ製茶業者一般ニ満足シ尙將來モ此方法ヲ採用スヘキコトヲ熱心ニ希望シ居ル次第ナレハ此等多數ノ正直ナル輸入者ヲ保護セン為ニ、三ノ不平ハ自然之レヲ無視セサルヘカラスト附言セリ(本誌大正元年第二十七號電報欄)

茲ニ於テ製茶輸入業者ハ將來如何ナル方法ヲ以テ輸入茶ノ検査ヲ施行セラル、モノナルヤ疑ヲ生シ殆ト五里霧中ニ彷徨スルシタルカ政府側ヲ代表スル檢事總長 Wm. L. Wemple ノ請求ニ依リ鑑定局ハ再審ヲ開キリード法カ茶業ノ商習慣ニ依ルモノニアラサルコト明カナルモ果シテ製茶法ニ所謂化學的検査ト思料スルコトヲ得サルヤ否ヤ取調ヘヲ行ヘリ而シテ十月十三日其判決スル所ニ依レハリード検査法ハ機械的検査(Mechanical Analysis)ニシテ製茶法ニ所謂化學的検査ト解釈スルヲ得サルモノナリトシ若シリード法ヲ用ユルトキニハ化學的検査ヲ行フ豫備検査ト見做スニ過キス從ツテリード法ニ依リ色素ノ發見セラレタル場合ニハ從來ノ如ク之レヲ以テ最終ノ判決トナス更ニ化學的検査ヲ施行スヘキモノニアリト云フニアリ(本誌大正二年第四號電報欄)

(本文ニ鑑定局ト稱スルハ Board of General Appraisers ヲ指スモノナリ)」<sup>86</sup>(1913年3月5日 シカゴ)

遡って、1897年3月2日に発布された「粗悪不正茶輸入禁止条例」の第十条にはおいては、アメリカ財務長官に施行権限が付与されている。さらに、1911年3月28日には「粗悪不正茶輸入禁止条例」が改正され、第二十二條に輸入製茶の着色の有無を検査するにあたって、リード試験法を用いるべきとの財務長官訓令が発せられた。同年秋に、カターマシー商会宛ての輸入中国緑茶は、リード法を用いて検査された結果、着色茶だと認定されたため、輸入拒絶されることとなった。同商会は、リード試験法を用いた輸入製茶の検査自体は「粗悪不正茶輸入禁止条例」の第七条に違反したもので、財務長官訓令に従う必要がないと主張した。

さらに、鑑定局は原告および政府側の申請に基づいて、同年11月19日より財務長官が発した輸入製茶の検査にリード試験法を用いるべきとの訓令には従う必要はないと決定したのである。その理由として、「粗悪不正茶輸入禁止条例」の第七条について、財務長官が輸入製茶検査法を規定する権限を有していないという解釈がなされたからである。同時に、リード博士により考案された新たなリード式製茶検査法については、製茶業の商業取引慣習に依拠していなかったことが明らかにされた。

鑑定局の決定に対し、財務省は11月22日にワシントンにおいて反対意見を公表した。鑑定局は元来から財務省所属の官庁であるがゆえに、財務長官の訓令に対して、法の正当性をもつか否かを決定する権限を有していないということを強調した。さらに、鑑定局があくまでも自局の決定に執着し、リード試験法以外の検査方法を用いて、各製茶輸入港に駐在する製茶検査官の決定を否定するのであれば、輸入製茶検査の権限を農務省に移すことを強調した。従って、それ以前、1906年に発布された「純良食品薬品条例」の規定に基づき、輸入製茶を検査する際、リード試験法を用いるべきと述べた。そして、リード試験法の簡易性・正確性を強調し、多数の正当なる製茶業者の利益を保護するためには、少数の不公平があっても仕方がないと付け加えた。

これを受け、鑑定局は再審を開き、リード試験法を製茶業の商業取引慣習に依拠した製茶検査法ではないことを改めて強調した。というのも、10月13日の判決で、リード試験法は、化学的な検査法ではなくて、機械的検査法であることが明らかにされていたからである。すなわち、リード試験法は、化学的検査を行う前の予備的な検査と見なされていたのである。従って、リード試験法を用いて、着色茶を発見しても、化学的検査を続けて行わなければならないことを意味していた。

ここで、注意したいことは、1906年の「純良食品薬品条例」が輸入製茶に適用されなかった理由である。「米國ニ於ケルリード式檢茶法施行ノ經過」のなかで、「若シ鑑定局ニ於テ飽迄自局ノ決定ヲ主張シリード試験法以外ノ検査方法ヲ採用シ各地ニ駐在スル製茶検査官ノ判定ヲ覆ス場合ニハ製茶ノ検査ヲ農商務省ノ管轄ニ移シテ千九百零六年制定ノ純良食料及薬品條例ノ規定ニ準據セシメ」と述べられているように、輸入製茶を取り締るのは財務

省の権限である。すなわち、輸入製茶を取り締る権限は、1897年の「粗悪不正茶輸入禁止条例」によって、財務省に付与されている。1906年「純良食品薬品条例」は、農務省に輸入製茶を取り締る権限を付与されなかったのである。

以上のようにアメリカにおける製茶安全対策の運用を巡っては州別の対応の差異とともに、官庁別の対応にも差異と対立が発生し、問題を複雑化させたのである。

#### 4. 「粗悪不正茶輸入ニ関スル増補細則」の日本茶にもたらした影響

1911年9月13日付在シカゴ領事報告「米國着色茶輸入禁止ノ印度錫蘭茶、支那茶、及日本茶ニ及ホス影響ニ就テ」次のような記述がある。「米國ニ於ケル着色茶輸入禁止勸行カ印度錫蘭茶、支那茶、日本茶等各種輸入茶ニ如何ナル影響ヲ及ホスヘキキヤヲ考究スルハ頗ル興味アリコトナリ 支那茶ハ生産ヨリ輸入ニ至ル迄ノ經濟組織ハ整備セス且ツ其生産者ハ全ク海外ノ事情ニ暗ク最モ保守的ナルカ故ニ生産者ニ對シ如何ニ着色禁止ノ必要ヲ説クモ舊習ハ容易ニ改ムヘクモアラス且ツ着色廢止スルニ於テハ製造法ヲ根底ヨリ改メサルヘカラスシテ斯ノ如キハ薄資生産家ノ堪ヘ得ヘキ所ニアラストナシ頑トシテ舊慣ヲ襲踏シタリ之シカ為メニ清國ニ於ケル支那茶買入商ハ米國着色茶輸入禁止ニ對應スル商策ヲ講スルコト頗ル困難ニシテ其結果萬一ノ通過ヲ僥倖セントシ試験的ニ支那茶ヲ米國ニ輸入シ遂ニ通關拒絶ノ悲運ヲ見タルモノ八月十一日桑港着ノモンゴリア號及八月十七日桑港着ノ亞米利丸積桑港フォルジャー商會(Consigee: J. A. Folger & Co. Consignor: Reid Evans & Co. Shanghai)宛テ支那茶六萬封度ヲ初メトシテ其後モ幾多ノ拒絶アリタリトコトナリ

是レヨリ先支那茶業者ハ内地製茶細民ノ窮状ヲ訴ヘ本年限リ着色茶輸入禁止ノ勸行ヲ延期セラレンコト米國政府ニ哀願シツ、アリシカ今又米國標準支那茶カ着色茶ナリシトノ理由ヲ以テ右ノ通關拒絶ニ對シ反抗運動ヲ試ミツ、アレトモ孰レモ奏効ノ見込ナキハ明カナリ尚或筋ニ達シタル情報ニ據ルニ上海貯蔵セラレツ、アル米國向支那緑茶在荷凡ソ一千万封度アルヘシトノ豫想ナレハ是等ハ着色茶輸入禁止勸行ノ結果全部米國ヘ輸入スル能ハサルモノト見ルヲ得ヘシ 依是觀之米國ノ市場ニ於ケル支那茶ノ將來ハ悲觀スヘキモノアリ何トナレハ今假ニ支那茶取扱商及生産者等ノ努力協力ヲ俟テ來年ヨリ清國カ絶對無色茶ヲ輸出スルコトヲ得ルノ運ヒニ至ルトスルモ少ナクトモ本年ノ米國ニ於ケル支那茶ノ市場ハ頗ル暗澹タルモノアリト云フヲ得ヘク而シテ本年失ヒタル販路ヲ他日回復スルハ容易ノコトニアラサレハナリ約一千万封度ノ支那茶カ米國ニ輸入セラレスセハ其缺ハ先ツ印度錫蘭茶カ日本茶ニヨリ補ハレサルヘカラス… 翻テ日本茶ヲ見ルニ本年ハ本邦ニ於テ當業組合及當局官憲協力シテ絶對無色茶製造輸出ヲナシツ、アルヲ以テ標準茶輸入禁止令以後今日マテ未タ通關ヲ拒絶セラレタルモノナカリシ八月二十日桑港着天洋丸積紐育仕向ノ日本茶六百箱ハ化學検査ノ結果着色ノ故ヲ以テ通關ヲ拒絶セラレ次テ同船積日本茶二千四、五百箱モ亦化學検査ヲ受クル為一時抑留セラレツ、通關ヲ拒絶セラレタル日本茶六百箱ニ對シテハ當業者ノ請求ニヨリ更ラニ紐育總検査官會議ニ於テ再度化學検査ヲ施サルヘク日本茶ニハ着色ナカルヘキ筈ナルヲ以テ當事者ハ多ク再検査ノ結果通關ノ許可ヲ豫想シ居レリ願フニ此事件ノ解決ハ日本茶ノ聲譽ニ大ナル關係ヲ有スルモノト云フヘシ…之レヲ要スル米

國ニ於ケル着色茶禁止勵行ニヨリ支那茶ハ大ナル打撃ヲ受ケ印度錫蘭茶及日本茶ノ市場ハ好望ヲ有スルニ至レリ而シテ支那茶ノ販路ヲ侵蝕シテ錫蘭、日本兩茶ノ孰レカ勝ヲ制スヘキヤハ各當業者ノ實力、奮發及作戰方法ノ當否ノ如何ニ職由スヘキモノニシテ宜シク之レヲ將來ニ徴スヘシ」<sup>87</sup>(1911年9月13日 シカゴ)

アメリカ着色茶輸入禁止により、大いなる打撃を受けるのは、旧慣を踏襲し、再製する際に着色を施す中国緑茶であった。8月11日サンフランシスコ着の「モンゴリア」號及8月17日サンフランシスコ着の「亞米利」丸積みの中国茶6万ポンドはじめ、アメリカに輸入しようとした中国茶の多くが輸入拒絶された。中国茶業者は、中国茶農が貧しいことを訴え、「粗悪不正茶輸入ニ関スル増補細則」の延期を請願したものの、却下されることとなった。

たとえ、中国茶商及び中国茶農等の努力によって、次年度から無色茶を輸出できたとしても、着色茶拒絶によって喪失した中国緑茶販路を回復することは容易ではなかった。現段階に、上海に貯蔵されているアメリカ向け約1,000万ポンド中国緑茶は、アメリカの着色茶輸入禁止勵行によって、アメリカに輸出することは困難になると予想された。その分は、日本茶及びインド・セイロン茶の輸出が増加することが予測されたのである。それに対し、日本国内において茶業組合・政府が協力し、無色茶を製造・輸出していた。しかしながら、8月20日に、天洋丸積みの日本茶荷は、化学検査によって着色茶との断定が下されたため、輸入が拒絶された。茶荷主は、日本茶が着色茶であるはずがないと主張し、ニューヨーク総検査官会議に再検査を申し立てた。茶業者の多くは、天洋丸積みの日本茶荷が再検査によって無色茶だと断定され、輸入許可が下されるのだろうと予想していた。天洋丸積み日本茶荷の輸入拒絶事件の解決は、日本茶の「声誉」に大きく関わっていたのである。

すなわち、アメリカにおいて着色茶輸入禁止により、中国緑茶が打撃を受けた際、日本茶及びインド・セイロン茶をもって、中国緑茶販路に侵蝕する好機であると山崎馨一領事が力説している。ちなみに、天洋丸の輸入拒絶された六百箱日本茶の再審の結果は、純無色だと判定されたため、19日にて通関することができた<sup>88</sup>。

以上のように、日本製茶は明治期日本の主要な輸出商品としてアメリカ市場での販路拡大が試みられ、在米領事達もそれに応えた積極的な情報収集活動を行った。しかし、日本製茶は並行して輸出されていた中国産製茶と並んで混ぜ物、着色と言った品質面における厳しいアメリカ消費者の視線にさらされることとなった。日本側では一部に着色茶から無着色茶への転換を実施し、市場の信頼を得る方向に考える意見も存在したが、一方で着色を辞めることによる消費の減退を恐れる意見も存在し、明確な決断を下すことに失敗したと言える。結果としてアメリカ市場からは中国茶と日本茶はいずれも品質に問題のある製品として認識され差別化されることなく市場を縮小させていったと言えるだろう。むろん合衆国であるアメリカの州別に異なる検査体制が対応の混乱を招いた側面は指摘されるが、

多くの場合、それは品質改善を遅らせる方向に作用してしまったと評価せざるを得ない。

次節では、日本国内において、製茶の品質問題に対してどのような取り組みが行われたのか、国内茶業組合の史料を用いて見てゆくことにする。

### 第三節 茶業組合資料からみた明治期製茶品質問題

前節まで、近代日本茶業が輸出産業として発展してゆく過程で遭遇した品質問題について、検討してきた。この説ではこうした品質問題に対して国内茶業者がどのような対応を試みたのかについて検討を試みたい。

#### 一、偽茶・粗悪茶問題と日本政府・茶業組合の対応

相次ぐ品質問題の発覚により、アメリカ製茶市場における評価を下落させた日本茶の声価を維持すべく、1883年3月国内主要茶産地である静岡県において、県庁が茶業者に対し日本最初の偽茶・粗悪茶を取締についての論達(史料1)を発した。この論達につづいて、明治政府による偽茶・粗悪茶に対する論告が出された。しかしながら、これらの論達はいくまでも「道德規定」であるため、違反者が強制的に罰せられることがなかった。他の各産茶府県においても、追って同様の条例、論達などが発せられたが、罰則規定が存在しない点で同様であり、全国レベルでの製茶取締条例の成立は1884年まで待たなければならなかった。偽茶・粗悪茶による一時的利得が日本茶業の長期的展望にとって非常に有害であるという認識は徐々に広まりつつあったが、抜本的な対策が講じられる前に、輸入国であるアメリカが、偽茶・粗悪茶に対する輸入制禁法案を成立させた形になった<sup>89</sup>。

アメリカは、偽茶・粗悪茶を取り締まる趣旨をもって、1883年3月3日に議会で「贋製茶輸入制禁条例」<sup>90</sup>を可決し、同年7月から実施されることになった。「贋茶或ハ枯葉ヲ混ジタル茶類ノ物品、又ハ多クノ化学薬品其他ノ有害品ノ混入物ヲ含有シ飲用ニ堪ヘザル茶類物品ヲ合衆国へ輸入スルコトハ不法タル」(条例第一条)ことを明示し、贋製茶の輸入を厳禁した。その条文で「茶類物品」または単に「物品」と書いているように、とても「茶」とはいえない「代物」が入っていた(史料2)。この条例は、とくに日本茶を対象として発布されたものではないが、結果的には同様の問題を抱えていた日本茶に対する厳格な取締を招来することになった<sup>91</sup>。

これに対して日本茶輸出の最大市場を失うことを恐れた国内茶業界は、1883年9月の製茶集談会において、「全国茶業者戮力協心して、粗製濫造の極弊を匡救する」ことで意見を一致させた。粗悪な製茶輸出を規制するため茶業者が組合を組織できるよう、茶業者たちの請願を反映した「茶業組合準則」(史料3)が農商務省から発布された。同準則に基づいて製茶の品質向上と偽茶・粗悪茶を追放するため、各府県において茶業組合が組織されたのである。さらに、各地の茶業組合をたばねるために、1884年5月1日に中央茶業組合本部の創立が決定された。これらの動きは国内茶業者自身による品質改善への取り組みが開始されたことを意味するものであり、従来の一連の政府論達による自主的な規定遵守から、組合結成による業界内部での品質改善を目指したものであった<sup>92</sup>。



しかしながら、従来の「茶業組合準則」は偽茶・粗悪茶についての取締規約を含んではいるが、それを製造・販売した者に対しての強制力を持っていなかったため、1887年12月に、農商務省令第4号をもって、「茶業組合準則」は廃止され、新たに「茶業組合規則」が発布されることとなった。「茶業組合規則」(史料4)にはあらためて相当の罰則を付加し、組合加入業者が偽茶・粗悪茶を製造・販売した際の罰則を可能とするものであった。これによって偽茶・粗悪茶の取締を厳重にしようとしたものである。同規則に基づき1888年2月に新たに各産茶府県に茶業組合が組織されることになり、中央茶業組合会議所(中央茶業組合本部の改称)との連携のもとで、偽茶・粗悪茶への取締に力が注がれることとなったのである。ここに、日本茶業者側の品質管理の体制は一応整ったのであった。ただしこの時点で茶業組合では不純物の混合などの明白は不正茶については対処することで一貫していたが、着色については「一、製茶ニ黒煙其他ノ物品ヲ以テ著色スルコトヲ禁止スルハ至當ノ處置ナリト雖モ直輸出製茶中海外販賣上必要ノ著色ニシテ茶業組合聯合會議所ノ證明ヲ得ルモノハ禁止ノ限リニアラズ」とあるように、品質を維持するために一定の必要があるとの認識が強く、全面禁止するには至っていなかった<sup>93</sup>(史料5)。

表Ⅲ-1 日本各府県茶業組合聯合會議所創立時期

日本各府県茶業組合聯合會議所	創立時期
東京府茶業組合聯合會議所	1884年
京都府茶業組合聯合會議所	1884年
大阪府茶業組合聯合會議所	1884年
茨城県茶業組合聯合會議所	1884年
奈良県茶業組合聯合會議所	1884年
静岡県茶業組合聯合會議所	1884年
石川県茶業組合聯合會議所	1884年
岡山県茶業組合聯合會議所	1884年
高知県茶業組合聯合會議所	1884年
神戸市茶業組合	1884年
宮崎県茶業組合聯合會議所	1884年
鹿児島茶業組合聯合會議所	1884年
愛媛県茶業組合聯合會議所	1885年
和歌山県茶業組合聯合會議所	1887年
横浜市茶業組合	1887年
兵庫県茶業組合聯合會議所	1887年
長崎県茶業組合聯合會議所	1887年
埼玉県茶業組合聯合會議所	1887年

三重県茶業組合聯合会議所	1887年
滋賀県茶業組合聯合会議所	1887年
岐阜県茶業組合聯合会議所	設立年次不明
熊本県茶業組合聯合会議所	設立年次不明

出所：塚野文之輔『日本茶業史 第一篇(復刻版)』

(寺本益英編『日本茶業史資料集成 第1冊』文生書院、2003年、500-519頁)

#### 1. 日本の中央茶業組合本部の対応

こうして国内製茶業の体制は一応整ったものの、中央茶業組合本部の設立までは、製茶の再製が主に外国商館によって、握られていたため、その製茶品質の要求に対応する義務は外国商館が背負うことになっており、その外国商館に対する国内茶業組合の影響力は限定的であった。

慶応元(1865)年以降、横浜積出の日本茶のほぼ90%がアメリカに向けられた。1871年7月よりアメリカにおいて製茶輸入税が廃止されたことで、1874～75年に日本茶の輸出量が急増したのである。しかしながら、前述のように日本の茶産地における粗製濫造がおり、明治初期に早くも不正茶のためにその「声価」をおとし、1872年には横浜に横浜茶会社が組織され、翌年の新茶輸出から輸出品検査がされるようになった。これは、輸出品検査の嚆矢である。さらに1878年には売込商が茶商協同組合を組織し、不正茶の排斥に取り組みはじめた<sup>94</sup>。

前述したように1884年1月1日、「茶業組合準則」が発布された。同準則は全10条からなり、第一条は「茶業ニ従事スル者ハ製造者と販売者トヲ問フス郡区マタハ町村ノ区劃ヨリ組合ヲ設置スヘシ但シ自家茶ノミヲ製スル者ハ此限ニアラス」となっており、全国の茶業産地に組合設立を義務付けるものとなっている。各地区の組合はその地域の諸種の条件を考慮に入れた固有の規則を持つことを第三条で許されたが、第三条の第一項目から第四項目(史料3)の四項目の目的にそわない規約は許されなかった<sup>95</sup>。

1884年5月15日、大倉喜八郎・中山元成・丸尾文六・山西春根らの尽力で中央茶業組合本部の創立が決定され、茶業組合の中央機関として日本各地の茶業組合間の意思疎通を円滑にする役目が期待された。また、海外の茶貿易事情を調査し、日本茶業の発展に役立たせようとするのもその役割と位置づけられた<sup>96</sup>。

1885年、各府県において、「日乾茶取締申告」が義務づけられた。日乾茶とは焙炉のかわりに日光で茶葉を乾燥させるもので、燃料そのほかを使わないため廉価に仕上がる。しかし、製茶の香味を失わせ、また屋外での乾燥が不純物の混入を招き易く、品質低下の原因と目される手法であった。その内容は、「一、半日、日乾ノ製造ヲ禁止スルコト」「一、他府縣ノ製茶ハ必ス其地ノ取締所或ハ組合ノ検印ヲ為スヘキコト」「一、他府縣ヨリ輸入ノ製茶若シ其取締所又ハ組合ノ検印ナキモノハ一切取引ヲ為スヘカラス、但シ本條ノ場合ニ於テハ其現品ヲ預リ置キ荷主ノ住所姓名ヲ詳記シ直チニ該取締所ニ照会スヘシ」「一、他府縣

下へ入込製造或ハ販賣ヲ為ス者ハ必ス其地ノ取締所及組合規約ヲ遵守スヘキコト、但シ證票ハ原籍ノ取締所及組合ニ於テ申受ケ携帯スヘキコト」となる<sup>97</sup>。つまりは、各地方においての日乾による茶葉再製を禁じるほか、茶荷に必ず荷主の情報を記載した「証票」を貼り付けることを規定したのである。

1886年2月に開かれた第2回本部会議では、「副約」という形で「不正茶検査法」（史料7）を追加し、取締を強化することとなった。「横浜神戸長崎ノ三港ニ製茶検査所ヲ設ケ…茶荷物ヲ検査ス」や「検査所派遣ノ委員ハ時々問屋ニ出張シ問屋ノ実況ヲ監視ス」など、問屋や港における輸出製茶の品質検査（粗悪茶の取締）を定めるものであった。しかし、「副約」でさえ、実際に製茶検査を行うのは問屋（売込商）であって、検査所が派遣した委員が時々問屋に出張検査を行うにすぎないという点で、検査が徹底しないという問題点が存在していた<sup>98</sup>。その他同時に、「副約」に「粗悪不正茶ト認ムヘキ製茶ノ種類」の標準を定めた（史料8）。「不正茶」、「着色茶」、「悪品」に3つ大別し、「良茶ニ混淆セシモノ」・「良茶ニ偽造シ又ハ混淆セシモノ」・「日光ニテ乾燥セシモノ」などの偽茶・粗悪茶（贋製茶）の内容を明記した。同年に、茶業中央会議所は、横浜・神戸・長崎に製茶検査所を設置し、輸出製茶の検査に当たることとした<sup>99</sup>。

1887年の茶業組合中央会議では、製茶輸出に際し、横浜・神戸・長崎の製茶検査法の規模を拡大することを決議した。横浜・神戸両港には、新たに検査委員長を置き、長崎港には検査所を設けることを決議したものの、組合と長崎港側の調整がつかず、長崎港だけでは同地の茶業組合取締所に検査業務を委託する形となった<sup>100</sup>。

以上のように、「茶業組合準則」に基づいて設立した中央茶業組合本部は、全国茶業組合の指導的な役割を担う形で、積極的に輸出製茶品質の取締を試みた。しかし、前述したように「茶業組合準則」のもとでは、違反者に対する処分を定められていないことが大きな限界であった。なお、日本国内に商館を構える外国人茶商に対しては、何の取締効力もなかったのであった。

## 2. 政府の対応

では、明治政府は製茶の取締について、どのような立場を取っていたのか。明治政府も輸出重要商品たる茶の製造及び輸出については、1879年9月には、全国製茶共進会を横浜町会所に開くなど、輸出製茶の品質改善に注目していた形跡がうかがえる<sup>101</sup>。『農林行政史』において「茶業および製茶の取締については、地方庁をしてその衝にあたらせたことはもちろんであるが、茶業をして茶業組合を結成させて、当業者の自治的活動による取締を奨励し、政府はこれ等の取締に対する法的の裏付を与え、また、その指導監督をおこなって、その成果に期待するところが多かった。そもそも茶業取締のことは、主として製茶の輸出振興のために取り上げられたのであり、かつ茶業組合が主としてその実務の衝にあたったことは前述のとおりであるから、茶業組合史即茶業取締史ともいえる」<sup>102</sup>と説明されているように、つまりは、茶業組合が茶業取締の主体として期待されており、政府はその法的根拠を与えることで支援するという方向性が、政府（農商務省）によって示されていたのである

(史料9)、(史料10)、(史料11)。

明治初期の日本茶業は、「粗製濫造」が問題視されたことや、その品質改善を可能にするために茶業組合が組織されたことなどが評価される一方で、茶業組合準則における罰規定の欠如により十分に実効的な措置が取れなかったものと評価されるのである。

## 二、粗製・不正茶問題と日本政府・茶業組合の対応

明治30年代の日本政府と茶業組合の対応の考察にあたっては、「粗悪不正茶輸入禁止条例」の対応と、アメリカ製茶輸入課税法案の対応をそれぞれ分けて考える必要がある。アメリカ製茶輸入課税法案への対応は、主に茶業組合に委ねられていた。なぜなら、明治政府は、輸入課税に対する政府レベルでの批判や工作が日米外交に影響を及ぼすことを懸念した結果、日本茶業者の政府による外交交渉の要望を退けたからなのである。

### 1. 茶業組合中央会議所への改組及び対応

1887年10月、中央茶業組合本部幹事長である大倉喜八郎は農商務大臣黒田清隆に対し、「茶業組合準則」の強化を求める請願を行った。その請願は聞き入れられ、「茶業組合準則」にかわり、「茶業組合規則」が12月をもって発布された。「茶業組合準則」は偽茶・粗悪茶についての取締規約を含んではいるが、それを製造・販売した者にたいしての制裁力を持っていなかった。「茶業組合規則」にはあらためて相当の罰則を付加し、取締を厳重にしようとした。こうして、1884年に発布された「茶業組合準則」に基づいて設立された中央茶業組合本部は、1888年3月31日をもってその責任を終え、1888年4月1日から茶業組合中央会議所として再出発することになった。この体制が1943年に「農業団体法」が発布されるまで続くことになる<sup>103</sup>。

1888年、茶業組合中央会議所は製茶取締に関する、新たな規約を定めた。同時に、違反者に対する処分も定められた<sup>104</sup>(史料12)。茶業者たちの自主的な組織とその活動だけでは、偽茶・粗悪茶の徹底的な追放ができないため、政府の関係各局による規制が必要とされたのであり、輸出向け製品とはいえ国内で製造されている段階での規制は外交上の不利益が少ないと考えられたためであろう。「茶業組合規則」の第三十条には、「農商務大臣ハ中央会議、地方長官ハ聯合会議ノ開閉又ハ議員ノ改選ヲ命ズル事アルベシ」という規定があり、最後の第三十六条には「此規則第二條、第九條、第十條、第十一條ニ違犯シタル者ハ金二円以上金二十五円以下ノ罰金ニ処ス」という旨が決められていた。農商務大臣や地方長官などの監督・指導権を強化し、偽茶・粗悪茶を製造する違法茶業者に罰金を科せられるようになったのである<sup>105</sup>。

1898年3月、明治31年度の茶業中央会議(第17回茶業組合中央会議)の決議をもって「輸出茶の検査取締の厳正を期するために國營検査断行の外途なし」として、「海外輸出製茶検査に関する建議案」(史料13)が内閣、大蔵、外務、農商務、司法の各大臣宛に提出された。日本茶業者たちは、日本国内における輸出製茶の取締を目的として、生糸と同様に、輸出製茶の国営検査を望んだのである。しかし、建議案が却下とされたため、輸出茶の検査取

締は依然として中央茶業組合会議所の所轄業務であることが変わらなかった<sup>106</sup>。

そのほか、中央茶業組合会議所の現行規約中に修正の追加が行われ(史料 14)、粗悪不正茶の種類を規定した。しかしながら、直輸出製茶について、「海外販売上必要ノ着色ハ取捨スルコトヲ許スヘシ此直輸出製茶ト認ムヘキモノハ其府縣茶業組合聯合会議所ノ証明書ヲ添付シタルモノニ限ルモノ」という文面があることから、着色が輸出上一定の必要性があるという考えをここからも読み取ることができる。

## 2. 政府の対応

茶業組合中央会議所から「輸出茶の検査取締の厳正を期するために國營検査断行の外途なし」という「海外輸出製茶に関する建議案」に対し、政府は長年取上げををしなかったが、1936年にいたって、はじめて国営輸出検査の端緒が開かれるようになった<sup>107</sup>(史料 15)。

## 3. 「標準茶」の基準問題

日本国内における日本政府と茶業組合の対応のほか、アメリカ国内においても日本茶業者の活動事例が存在する。その代表例は、アメリカにおける茶税廃止活動の目的で渡米した大谷嘉兵衛(茶業組合会頭)の活動である。大谷は茶税問題に加えて、粗悪不正茶問題にも関心を持ち、国内茶業者を代表して活動を行っている。その活動のなかで「粗悪不正茶輸入禁止条例」の「標準茶」の制定に関する交渉が存在した。前述したように、「粗悪不正茶輸入禁止条例」では、アメリカに輸入される主な16種類の製茶に対し、種類別に「標準茶」が設定され、その「標準茶」の基準以下の製茶のアメリカへの輸入が禁じられたのである。

アメリカにおいて輸入製茶税廃止を求め続けている大谷嘉兵衛が1900年1月に、3度目の渡米をし、ニューヨークでアメリカ茶商の動きや市場の様を探っている際、輸入禁止標準茶に対する苦情という問題に遭遇することになった。1月18日フロント街にある茶業組合会議所出張所で、当地の数名の茶商と輸入禁止標準茶設定に関する交渉を行った際の出来事である。ある茶商が「標準茶は不公平で困る、今年の日本標準茶は支那茶に比し遙かに高い、従つて支那茶跋扈し日本茶が販路を蚕食されるので日本茶を取扱ふ茶商は極めて不利な立場にある」と意見を表明している。つまり同じ「標準茶」であっても中国茶と日本茶では異なる基準で輸入禁止が行われており、当時日本茶は中国茶以上に厳しい基準を適用されたことにより不利に陥っているというのであった。その茶商からその年の日本の標準茶と中国の標準茶の見本を提示され、両者の明らかな差異を確認した大谷は、翌日に内田領事と面会し標準茶に関する打ち合わせをした後、ともにニューヨーク税関内にある調査委員<sup>108</sup>詰所に赴き、下記のようにその不公平を訴え今後の改定を陳情し配慮を求めたという。「苟も標準茶を設ける以上は各國輸入茶を通じて公平均一でなければならぬのに、日本茶と支那茶に斯くの如く差別のあるのは寔に奇怪に堪へない。元来日本は茶業組合を設け嚴重な検査をなし衛生上には殊に深き注意を拂つて居るのに、斯くの如き粗劣なる支那茶の輸入を許しながら、数等優れたる日本茶は標準に合格せざるの故を以て排斥せらる

のは誠に其意を得ない。併し日本茶は現今の標準ならではいけないとならば支那、印度茶の標準も日本茶と同一の程度まで引き上げて公平を保つて貰ひたい。若し又支那、印度茶は現今の程度にて國民の健康に差支えなしならば、日本茶標準も同一品質のものに改定して貰ひたい」<sup>109</sup>。

さらに同月 24 日、大谷は大蔵卿(現在の財務長官)ライマン・ゲージの元を訪れ、粗製茶輸入禁止標準見本に関する申告書(「標準茶に関する申告書」)(史料 16)を提出した。ライマン卿に陳述したところ、「標準茶査定については飽くまで公平を期し、尔来の不公平を打破する」という約束を交わすことができた。但しこの時点における大谷の関心は「標準茶」に関する各種類製茶の間の標準差に集中しており、その修正を最優先と考えていたようである。そのようなことはもちろん重要である。しかし、アメリカ側が引き上げた「標準」に沿い、検査取締を強化し、輸出製茶の品質を向上させるというメッセージは、『大谷嘉兵衛翁伝』一書に記された内容では確認することができなかった。おそらく、大谷は「標準」を正したことで安堵したのではなかろうか<sup>110</sup>。

以上のように、明治 20 年代から茶業組合規則に粉茶・粗悪茶(混ぜ物された茶)の輸出禁止に罰則が設けられたが、新しく製茶問題として表出した粉茶問題に対しては十分な対応ができなかった。さらに、明治 30 年代になり、日本国内において、茶葉を再製するに用いられる着色料が人体に害を及ぼすため、着色料を用いる製茶再製法を廃止すべきという意見が挙げられた。しかしながら、茶業組合において「着色料人体有害説」は問題とみなされず、1911 年に、アメリカにおいて着色茶輸入が禁止されるまでは、従来のように着色料を用いる製茶再製法で製茶の再製が行われていた。

### 三、着色茶問題と日本政府・茶業組合の対応

次に 1911 年の着色茶輸入拒絶問題に対し、茶業組合中央会議所<sup>111</sup>と政府はどのような対応したについて、明らかにしておきたい。

#### 1. 茶業組合中央会議所の対応

アメリカ政府が 1911 年に「粗悪不正茶輸入ニ関スル増補細則」を發布したことは、日本茶業界に大きな衝撃を与えた。特に従来輸出品においてある程度は不可避であると考えられてきた着色を禁止されたことの衝撃は大きかった。日本の茶業者はここにおいて着色茶への態度を急展開させる。同年 4 月、静岡市で開催された全国茶業大会において、海外輸出と内地需要を問わず、製茶に着色または粉飾することを厳禁することが決議された<sup>112</sup>。さらに、製茶貿易の発達を期し「矯弊改善の実を挙げる」ため、便宜の地に中央製茶試験場を速やかに設置することを政府に建議することなどが決議された<sup>113</sup>。

中央茶業会議所は、全国茶業大会の決議を採用し、1911 年 4 月に製茶改良委員会を組織した。大谷嘉兵衛会頭は、各府県茶業当局と協力し、全国で講演を実施した。その目的は、着色茶の製造を厳禁し、純粹無色茶を奨励して品質の改良を図ろうとすることであった。全国茶業大会の決議の実行を期するために、各茶産地に実行委員を派遣し、着色茶の製造

の取締りと相俟って、改良製造法の普及を図るため、各産茶地における模範的な茶園、製茶所などを新設し、製茶技師を派遣したのである<sup>114</sup>。取締を厳行すると同時に、日本茶業組合が再製工場などが保有する着色料を強制的に買い上げ、検査員が立会の上、河川に投捨または焼却したという<sup>115</sup>。

さらに 1911 年 6 月二番茶の摘採製造の季節に際し、その改善を図ることを目的として、日本茶業組合は下記の警告文を發した。「一番茶は形状甚だ粗大にして、従来よりも却て劣る観があり、…相當の價格を維持し得たるものは、水色香味の點に於て、稍改良の見るべきものありたればなり。…若し當業者にして之を察知せず、依然として一番茶の如き形状にして改善を加へず、…意外の不評を招き販路を途絶するやまも亦測るべからず。…爰に二番茶製造に着手するに當り、特に形状の改善摘採時日を早めんことに就て、深く反省を求むる所以なり」となる。同年 10 月 4 日、大谷<sup>116</sup>は、農商務省に押川次官を訪問し、陳情することほか、何らかの妙案がないのかを尋ねた<sup>117</sup>。

## 2. 日本政府(農商務省)の対応

明治政府も、茶業取締の強化を期するため、「茶業取締に関する件」(農商務省令)を發布した。同省令の發布に伴って、主要産茶府県もそれぞれ府県令を發布した。そして、府県令の發布とともに、茶業取締吏員を設置し、警察吏員とともに茶業取締に当たさせたのである<sup>118</sup>。その一例として、省令である「茶業取締に関する件」(史料 17)と、当時静岡県知事が發布した県令(史料 18)から、その当時の様子を窺える。同時に、農商務省は製茶鑑定員を養成し、着色茶の取り締まりを図ろうとした。同省の伊藤農産課長は、日本国内における着色茶取締に関する法令の發布について、以下のように述べている。

「着色茶取締(伊藤農産課長談)農商務省は客年省令を發して、着色茶の製造販売を禁止し、同年五月五日よりこれを実施したるが、その実施期以製造の着色茶は、他の茶と混合せずして売買することを許されたり。しかし客年省令実施の際、現存したる着色茶は省令実施以来今日までに九ヶ月を経過したるが故に、この間に大部分は取引済みとなり、残余品といえども今後三、四ヶ月の内にはことごとく売買済みとなるべしとは、当業者間に於ける輿論の認むる所なるも、そのまま放任するに於いては本年の製茶に混合せらるることなくを保し難く、かつ一方に於いては新茶といえども製造後数ヶ月を経なば新茶、古茶の鑑別ほとんど困難となりて、取締り上不便少なからざるを以って、今回同省令に改正を加えて、着色茶は客年五月前の生産品たると否とに論なく、本年六月末日限り断然これが売買を厳禁し、以って今後ますます海外における連邦製茶の声価の向上を図るべきことに決定し、十四日の官報を以ってこれを發布したり」<sup>119</sup>。当初は省令發令以前に製造された着色茶の販売は例外的に認められていたが、新茶と古い着色茶をブレンドして販売されるとその製造日の境界が混乱するため、製造日に限らず一切の着色茶販売を禁止することになったのである。

おわりに

以上、日本茶の輸出拡大により、輸入国アメリカで問題化した茶の品質問題に対して、日本側は政府の指導のもとで茶商を茶業組合に組織化し、業界内部での品質向上に取り組ませる形で対応を図った。当初は罰則規定がない茶業組合準則を、罰則規定のある茶業組合規則に改めてゆくことにより、規制を強めていった。また茶業組合の指導者達はアメリカに渡り、産地別の品質基準検査のバラツキを指摘することで、日本産茶が不当に不利な扱いを受けることの内容交渉を行い、一定の成果を得た。

しかし着色茶への対処に関しては、国内茶業者の態度も一貫しなかった。着色が元来品質保持の側面を持つものと認識されており、当時の感覚で必ずしも悪意に基づく加工でなかったこと、さらに着色をやめることによる売り上げ減を懸念する米国茶商の意向の影響を受けた可能性もある。結果として着色に対する対応は輸入国アメリカで1911年「粗悪不正茶輸入ニ関スル増補細則」により着色茶輸入が全面禁止が実施されるまで不十分なものであったと言わざるを得ない。このことが、日本茶と中国茶の差別化を困難なものとし、結果として両者の市場縮小を招いた一因となった。

<sup>1</sup>角山栄『茶の世界史:緑茶の文化と紅茶の社会』中央公論社、1980年。

<sup>2</sup>角山栄編『日本領事報告の研究』同文館、1986年；高嶋雅明「復刻版『通商彙纂』解説」(外務省通商局編『通商彙纂 第1巻』(復刻版)不二出版、1988年所収)。

<sup>3</sup>高嶋雅明「明治後期における農商務省の貿易拡張政策と領事報告」(近畿大学経済学会編『生駒経済論叢』第7巻第1号(通巻19号)、2009年所収)、232-233頁、236頁。

<sup>4</sup>山口和雄「茶貿易の発達と製茶業」(小原敬士編『日米文化交渉史 第2巻』原書房、1954年所収)、180頁。

<sup>5</sup>寺本益英『戦前期日本茶業史研究』有斐閣、1999年。

<sup>6</sup>石井寛治「幕末維新期の山城茶業—在来産業と日本近代化—」(立命館大学『立命館経済学』第39巻第5号、1990年所収)。

<sup>7</sup>原康記「幕末-明治中期の長崎における製茶輸出」(九州産業大学経済学会『経済学研究』第54巻第4・5合併号、九州産業大学経済学会、1988年所収)。

<sup>8</sup>原敬『外交官領事官制度』警醒社、1899年、83頁。

<sup>9</sup>静岡県茶業組合聯合会議所編『静岡県茶業史』国書刊行会、1981年、806頁。

<sup>10</sup>農商務省農務局『茶業ニ関スル調査』農商務省農務局、1912年、303頁。

<sup>11</sup>静岡県茶業組合聯合会議所編、前掲書、831-832頁。

<sup>12</sup>日本茶輸出百年史編纂委員会編『日本茶輸出百年史』中央公論事業出版、1901年、67-68頁。

<sup>13</sup>静岡大学 All About Tea 研究会編『日本茶文化大全』知泉書館、2006年、97頁。

<sup>14</sup>塚野文之輔『日本茶業史 第一篇』(復刻版)(寺本益英編『日本茶業史資料集成 第1冊』文生書院、2003年、60-61頁)。

<sup>15</sup>寺本益英、前掲書、58-60頁、84頁；静岡大学 All About Tea 研究会編、前掲書、71頁。

<sup>16</sup>松本君平『海外製茶貿易意見』経済雑誌社、1896年、42-43頁。

<sup>17</sup>「再製法に二種あり、鍋焙Panfired再製と籃焙Basketfire再製といふ。また鍋焙再製茶に二あり、本色茶とPanfired ancolaredと云ひ着色茶を單にPanfiredといふ」(村山鎮『茶業通鑑』有隣堂、1900年、155頁)。

「再製をなすに同品一種の製茶にこゆることなしと雖も、我邦製茶は一千斤以上、同品



一種ものを得ること難し、何とかなれば一製造場にて製するものも僅かに四五日前の製品と対照するとき、必ずしや優劣を生ずるものなり」(村山鎮『茶業通鑑』有隣堂、1900年、153頁による)

「再製 乾燥充分ならざる茶は輸出の途中變味を招く虞あるを以て、輸出前品質の略類似せる茶を混合して品位を一定し、之を鍋又は籠にて焙し乾燥せしむ。依て輸出茶には鍋焙(Pan-fired)と、籠焙(Basket fired)との區別ありて、後者の方一般に品位優良なり。」(坂口武之助『最新高等商品学』三省堂、1933年、163-164頁)。

<sup>18</sup>静岡県茶業組合聯合会議所編『静岡県茶業史』国書刊行会、1981年、528-530頁。

<sup>19</sup>村山鎮『茶業通鑑』有隣堂、1900年、153-162頁。

<sup>20</sup>アメリカ向け輸出の増加は、主としてアメリカ開国以来、生糸・茶の輸入市場であったこと、そのうえ、南北戦争の終了を契機に、国内市場の拡大を基礎にして、急速に増大せしめ、輸入能力を上げた、という事情によるものである。松井清編『近代日本貿易史 第1巻』有斐閣、1959年、51-52頁。

<sup>21</sup>石井寛治『近代日本とイギリス資本：ジャーディン=マセソン商会を中心に』東京大学出版会、1984年、368頁。

<sup>22</sup>加藤徳三郎編『日本茶貿易概観』茶業組合中央会議所、1935年。

<sup>23</sup>松崎芳郎『年表 茶の世界史』八坂書房、1985年、313-314頁；角山栄『茶の世界史：緑茶の文化と紅茶の社会』中央公論社、1980年、177-180頁。

<sup>24</sup>茂出木源太郎編『大谷嘉兵衛翁傳』大谷嘉兵衛翁頌徳會、1931年、88頁。

<sup>25</sup>前田正名述『前田正名君関西茶業有志大会演説筆記』関西茶業有志大会、1893年。

<sup>26</sup>*An Act To prevent the Importation of impure and unwholesome tea.* March 2, 1897.

<sup>27</sup>*An Act For preventing the manufacture, sale, or transportation of adulterated or misbranded or poisonous or deleterious foods, drugs, medicines, and liquors, for regulating traffic therein, and for other purposes.* June 30, 1906.

Pure Food and Drugs Act June 30, 1906.

<sup>28</sup>半澤清助・岩崎日出雄「輸出緑茶ノ著色問題ニ就テ(横濱衛生試験所報告)」(日本薬学会『薬學雑誌』360号、日本薬学会、1912年)、121頁。

<sup>29</sup>*An Act To prevent the Importation of impure and unwholesome tea. Regulations* February 17, 1911.

<sup>30</sup>加藤徳三郎編『日本茶貿易概観』茶業組合中央会議所、1935年、164頁。

<sup>31</sup>加藤徳三郎編、前掲書、165頁。

<sup>32</sup>茂出木源太郎『大谷嘉兵衛翁傳』頌徳會、1931年、163-166頁。

<sup>33</sup>『静岡県史』通史編5近現代一 第2編第5章、第3編第3章；静岡県茶業組合聯合会議所編『静岡県茶業史』国書刊行会、1981年。

<sup>34</sup>角山栄編『日本領事報告の研究』同文社、1983年、7-8頁。

<sup>35</sup>外務省通商局編纂『通商公報』(復刻版)不二出版、1997年。

<sup>36</sup>外務省通商局編纂『日刊海外商報』(復刻版)不二出版、2005年。

<sup>37</sup>角山栄編、前掲書、483-506頁

<sup>38</sup>明治15年10月4日付在ニューヨーク領事報告公信85號「日本及支那ヨリ當國へ輸入ノ緑茶紅茶比較及景況報告書」。

<sup>39</sup>明治19年2月9日付在サンフランシスコ領事報告「明治十七八二年間桑港へ輸入セル日本製茶ノ比較」。

<sup>40</sup>静岡県立農事試験場茶業部他『茶業全書』静岡県茶業組合連合会議所、1915年、35-36頁。

<sup>41</sup>静岡県立農事試験場茶業部他、前掲書、35-36頁。

<sup>42</sup>明治15年付在ニューヨーク領事報告「明治十五年七月中茶商況」。

- <sup>43</sup>明治 14 年付在ニューヨーク領事報告「合衆國ニ於テ茶ノ需用増加スルノ原因」。
- <sup>44</sup>明治 17 年 8 月 12 日付在ニューヨーク総領事報告公信 62 号「日本製茶輸入増加ノ義報告」。
- <sup>45</sup>明治 17 年 8 月 12 日付在ニューヨーク総領事報告公信 62 号「日本製茶輸入増加ノ義報告」。
- <sup>46</sup>明治 16 年 5 月 10 日付在ニューヨーク総領事報告公信 39 号「輸出不正茶禁制ノ儀ニ付報告」。
- <sup>47</sup>明治 16 年 4 月 24 日付在サンフランシスコ領事報告「日支兩國ヨリ米國へ輸入スル紅緑茶二種ノ茶葉偽製ノ件ニ付キ改良相成度旨上申。(引用者注 入力不可の記号文字をカタカナに変換した。)
- <sup>48</sup>明治 16 年 5 月 10 日付在ニューヨーク総領事報告公信 39 号「輸出不正茶禁制ノ儀ニ付報告」。
- <sup>49</sup>明治 16 年 5 月 10 日付在ニューヨーク総領事報告公信 39 号「輸出不正茶禁制ノ儀ニ付報告」。
- <sup>50</sup>当時のアメリカにおいて、売られた日本茶は主に釜茶であり、そのランクも中下等茶が多かった。当時の日本国内の産茶地域を例としてあげると、静岡茶を代表とする製茶が主に中等あるいは下等茶であり、山城茶を代表とする製茶が主に高級茶である。明治期において、日本製茶の製造・輸出中心が釜茶で、すなわち中下等茶の生産に置かれていたことは明白である。
- <sup>51</sup>通常で日本粉茶のことを抹茶だと想起させるが、本稿で、粉茶は製造過程において、細葉などの規格外茶葉で再生された下等茶のことを指す。「粉茶(Dust and siftings)は前記各種の茶を製造する際砕けたるものを篩別又は簸別したるものにして、緑茶粉、紅茶粉、烏龍茶粉、番茶粉等の別あり。」(坂口武之助『最新高等商品学』三省堂、1933 年、163 頁)。
- <sup>52</sup>明治 17 年 4 月 5 日付在ニューヨーク総領事報告公信 34 号「粉茶輸入禁制ノ儀ニ付報告」。(引用者注 入力不可の記号文字をカタカナに変換した。)
- <sup>53</sup>明治 18 年付在サンフランシスコ領事報告公報第 41 号「桑港税關不正茶取押訴訟一件」。(引用者注 入力不可の記号文字をカタカナに変換した。)
- <sup>54</sup>「ドクトル、ヂ、エフ、ダヴキス」及び博士「バツターサル」両名は当時の紐育港における輸入製茶の茶審査役である。
- <sup>55</sup>明治 16 年 9 月 20 日付在ニューヨーク総領事報告公信 74 号「日本着色茶ノ義報告」の別紙「偽製茶」。(引用者注 入力不可の記号文字をカタカナに変換した。)
- <sup>56</sup>明治 27 年 4 月 19 日付在サンフランシスコ領事報告「合衆國內贗造茶輸入禁止後ニ關スル現況」。
- <sup>57</sup>明治 16 年 8 月 16 日付在サンフランシスコ領事報告公報 10 号「不正茶取押ノ件」。
- <sup>58</sup>明治 19 年 2 月 9 日付在サンフランシスコ領事報告「明治十七八二年間桑港へ輸入セル日本製茶ノ比較」。
- <sup>59</sup>明治 30 年 8 月 26 日付在ニューヨーク総領事報告「米國製茶商業ニ関スル調査」。
- <sup>60</sup>明治 30 年 8 月 22 日付在ニューヨーク総領事報告「紐育製茶商況」。
- <sup>61</sup>明治 29 年 6 月 2 日付在タコマ領事報告「北米合衆國ニ製茶輸入ノ商況」。
- <sup>62</sup>明治 30 年 4 月 14 日付在タコマ領事報告「米國へ輸入スル外國茶ノ有害品標本議定委員会ノ議事」。(引用者注 入力不可の記号文字をカタカナに変換した。)
- <sup>63</sup>Chicago 茶業家 Mr.E.A.Schoyer,of E.A. Schoyer&co. ; Coicago 市 茶業家 Mr.A.B.Upham,of Sprague,Warner&co. ; Boston 市 茶業家 Mr.H.G.Woodworth,of Robinson& Woodworth, ; Philadelphia 市 茶業家 Mr.A.P.Irwin,of Irwin,Mcbride,Catherwood&co. ; New York 市 茶業家 Mr.Wm.P.Roome,of

Wm.P.Roome&co. ; New York 市 茶業家 Mr.Thos.A.Phelan,of Geo.W.Lane&co.

San Francisco 市 茶業家 Mr.R.B Bain.

<sup>64</sup>明治 30 年 4 月 14 日付在タコマ領事報告「米國へ輸入スル外國茶ノ有害品標本議定委員会ノ議事」。

<sup>65</sup>明治 30 年 9 月 14 日付在ニューヨーク総領事報告「米國粗製茶輸入禁止法実施後ノ状況」。(引用者注 入力不可の記号文字をカタカナに変換した。)

<sup>66</sup>明治 30 年 8 月 26 日付在ニューヨーク総領事報告「米國製茶商業ニ関スル調査」。

<sup>67</sup>明治 30 年 9 月 14 日付在ニューヨーク総領事報告「米國粗製茶輸入禁止法実施後ノ状況」。(引用者注 入力不可の記号文字をカタカナに変換した。)

<sup>68</sup>明治 30 年 5 月 19 日付在タコマ領事報告「タコマ港ニ輸入茶検査役設置ノ件」。(引用者注 入力不可の記号文字をカタカナに変換した。)

<sup>69</sup>明治 30 年 10 月 7 日付在タコマ領事報告「タコマ港輸入茶拒絶ニ關スル報告」。(引用者注 入力不可の記号文字をカタカナに変換した。)

<sup>70</sup>明治 32 年 4 月 3 日付在サンフランシスコ領事報告「桑港製茶輸入禁止」。

<sup>71</sup>明治 30 年 9 月 14 日付在ニューヨーク総領事報告「米國粗製茶輸入禁止法実施後ノ状況」。(引用者注 入力不可の記号文字をカタカナに変換した。)

<sup>72</sup>明治 42 年付第 28 号時事「製茶ニ關スル紐育『ジャーナル、オブ、コムマース』記事摘譯(千九百九年四月一日所載)」。

<sup>73</sup>日本茶輸出百年史編纂委員会編『日本茶輸出百年史』中央公論事業出版、1901 年、114-115 頁。

<sup>74</sup>明治 44 年 10 月 6 日付在ニューヨーク総領事報告「紐育ニ於ケル着色茶輸入禁止ノ實際問題」。

<sup>75</sup>「The food and Druge act」(食料及藥品条例ともいう)。

<sup>76</sup>明治 44 年 2 月 13 日付シカゴ領事報告「北米合衆国茶業委员会の輸入標準ニ関スル決定」。

<sup>77</sup>明治 44 年 2 月 13 日付シカゴ領事報告「北米合衆国茶業委员会の輸入標準ニ関スル決定」。

<sup>78</sup>本章において、“無色茶”は無着色茶のことを指す。

<sup>79</sup>明治 44 年 3 月 20 日付在シカゴ領事報告「市俄古地方ニ於ケル日本茶ノ取引近況」。

<sup>80</sup>明治 44 年 10 月 6 日付在ニューヨーク総領事報告「紐育ニ於ケル着色茶輸入禁止ノ實際問題」。

<sup>81</sup>明治 44 年 10 月 6 日付在ニューヨーク総領事報告「紐育ニ於ケル着色茶輸入禁止ノ實際問題」。

<sup>82</sup>明治 44 年付第 55 号附録「着色茶輸入禁止法令改正ノ希望ニ對スル反對意見」。

<sup>83</sup>▽北米合衆国大蔵大臣カリード式輸入茶検査法施行令ヲ發セシ為メ鑑定局ト該大臣トノ間ニ見解ヲ異ニシ確執ヲ生セシカ今回解決セリ其經路ノ概畧(大正 2 年 1 月 17 日□在シカゴ帝國領事館阿部嘉八報告)。

<sup>84</sup>第十條 大蔵卿ノ適宜ノ細則ヲ設ケテ本條例ヲ勵行セシムルノ職權ヲ有ス。(農商務省農務局『茶業ニ関スル調査』農商務省農務局、1912 年、305 頁)。

<sup>85</sup>第七條 輸入茶ノ検査見本ヲ備ヘアル輸入港ニテ全權ヲ帶ビタル審査官ノ審査ニ付セラレモノナリト雖モ若シ其輸入シタル地ニ於テ適當ナル審査官ナキ場合ニハ最近ノ輸入港ニ於テ其審査ヲ受クヘシ。此場合税關官吏ハ該茶ノ見本ヲ關適當ナル輸入港ニ送付スヘキモノトス凡テ製茶ノ審査ハ審査官又ハ政府鑑定官ニヨリ製茶賣買ノ常例慣習ニ倣ヒ或ハ熱湯ニ注キテ其香味ヲ知り又或場合ニ於テハ化學的分析ヲ以テ其良否ヲ審定スルコトアルヘシ。(農商務省農務局『茶業ニ関スル調査』農商務省農務局、1912 年、304 頁)。

<sup>86</sup>大正 2 年 1 月 17 日□在シカゴ帝國領事館阿部嘉八報告「米國ニ於ケルリード式檢茶法施行ノ經過」。

<sup>87</sup>明治 44 年 9 月 13 日付在シカゴ領事報告「米國着色茶輸入禁止ノ印度錫蘭茶、支那茶、及

日本茶ニ及ホス影響ニ就テ」。

- 88 茶業組合中央会議所「海外製茶販路拡張派遣員報告」(明治45年) 35-37頁
- 89 寺本益英著『戦前期日本茶業史研究』有斐閣、1999年、74-75頁；日本茶輸出百年史編纂委員会編『日本茶輸出百年史』中央公論事業出版、1901年、67-68頁。
- 90 *An Act to prevent the Importation of adulterated and spurious tea.* March 2, 1883.
- 91 日本茶輸出百年史編纂委員会編、前掲書、71頁。
- 92 静岡大学 All About Tea 研究会編、前掲書、91-94頁；寺本益英著、前掲書、75-77頁；横浜市『横浜市史』第3巻上、有隣堂、1961年、485-486頁。
- 93 静岡県茶業組合聯合会議所編、前掲書、834-835頁。
- 94 横浜商工会議所『横浜商工会議所八十年史』横浜商工会議所、1960年、35-36頁。
- 95 日本茶輸出百年史編纂委員会編、前掲書、73頁。
- 96 日本茶輸出百年史編纂委員会編、前掲書、70頁、75-76頁。
- 97 塚野文之輔『日本茶業史 第一篇』(復刻版)(寺本益英編『日本茶業史資料集成 第1冊』文生書院、2003年所収)、55頁。
- 98 寺本益英著、前掲書、78-79頁。
- 99 横浜商工会議所、前掲書、36頁。
- 100 塚野文之輔、前掲書、84-85頁。
- 101 横浜商工会議所、前掲書、36頁。
- 102 農林省大臣官房総務課編『農林行政史 第2巻』農林協会、1959年、746頁
- 103 寺本益英『戦前期日本茶業史研究』有斐閣、1999年、78-80頁；日本茶輸出百年史編纂委員会編『日本茶輸出百年史』中央公論事業出版、1901年、79-80頁。
- 104 静岡県茶業組合聯合会議所編『静岡県茶業史』国書刊行会、1981年、813-814頁。
- 105 日本茶輸出百年史編纂委員会編、前掲書、80-81頁。
- 106 塚野文之輔『日本茶業史 第一篇』(復刻版)(寺本益英編『日本茶業史資料集成 第1冊』文生書院、2003年、138-139頁。
- 107 農林省大臣官房総務課編『農林行政史 第2巻』農林協会、1959年、752-753頁。
- 108 ニューヨーク、シカゴ、ボストンより大蔵卿より指名し、製茶選定委員任命された3名の調査員。
- 109 茂出木源太郎編『大谷嘉兵衛翁伝』頌徳会、1931年、137-141頁；附録、72-74頁。
- 110 茂出木源太郎編、前掲書、137-141頁；附録、72-74頁。
- 111 明治17年の「準則」に基づいて、結成された中央茶業組合本部は、明治21(1888)年3月31日をもってその責を終え、4月1日から茶業組合中央会議所として新しく出発することになった。この体制は、昭和18(1943)年に「農業団体法」が公布されるまで続く。
- 112 塚野文之輔『日本茶業史 第一篇』(復刻版)(寺本益英編『日本茶業史資料集成 第1冊』文生書院、2003年所収)、403-406頁。
- 113 日本茶輸出百年史編纂委員会編、前掲書、406頁。
- 114 日本茶輸出百年史編纂委員会編、前掲書、410頁。
- 115 全日本紅茶振興会『紅茶百年史』(復刻版)(寺本益英編『日本茶業史資料集成 紅茶百年史(第19冊)』文生書院、2003年)、92-95頁。
- 116 1909年茶業組合中央会議所会頭に就任、1928年まで務める。
- 117 「米官憲、日本産着色茶を大量に差し押さえ」(明治ニュース事典編纂委員会『明治ニュース事典 第8巻』明治ニュース事典編纂委員会、1983年所収)、472頁。
- 118 全日本紅茶振興会、前掲書、92-94頁。
- 119 「着色古茶四十五年七月以後売買禁止」(明治ニュース事典編纂委員会『明治ニュース事典 第8巻』明治ニュース事典編纂委員会、1983年所収)、472頁。

## 第四章 近代缶詰

### はじめに

本章の課題は、缶詰産業を分析対象として、近代とりわけ戦前期の同産業の安全分野における行政的対応の強化とそれに伴う業界の拡張・再編について検討することである。缶詰とは、「缶あるいはびんに食物を詰め、密封、加熱殺菌して製造された食品」のことである。食品の季節性を排除し、長期間の保存を可能とした点に特徴のある食品であり、それ自体が食品の安全性向上に資する分野であると言って差し支えない。缶詰製品の種類は、原材料から大別して、水産・畜産・果実・野菜の4つに分類することができ、また調理方法により水煮(油漬けも含む)・味付け(醤油など)・砂糖漬の3つに分けられる<sup>1)</sup>。しかしいずれも根本的な製法は海外から導入したものであり、その高い安全性についても、製造業者、消費者双方における一定の商品知識を前提とする部分がある。同産業の発展過程は缶詰という新たな食品加工技術に対する業界の技術の進歩と、業界・消費者の商品知識の進歩の歴史である。両者の歩みに齟齬が生じた時には安全面での事故発生の危険が上昇する。行政や業者がこうしたリスクにどのように対面してきたのかについて、以下述べてゆくこととしたい。

缶詰産業に関わる代表的な歴史研究としては日本和洋酒缶詰新聞社編『大日本洋酒缶詰沿革史』<sup>2)</sup>と山中四郎『日本缶詰史』<sup>3)</sup>、蟹罐詰發達史編纂委員会・岡本正一編『蟹罐詰發達史』<sup>4)</sup>、中島常雄編『現代日本産業發達史(第18巻) 食品』<sup>5)</sup>、山口和雄編『現代日本産業發達史(第19巻) 水産』<sup>6)</sup>などを挙げることができる<sup>7)</sup>。また個別の研究としては、1930年代に輸出産業として生産拡大を成し遂げた水産缶詰・果実缶詰を対象に、製品別の生産動向、生産発展の要因を究明した富永憲生の論文<sup>8)</sup>、北洋漁業に注目してその経営を缶詰生産との関連で論じた三島康雄の研究<sup>9)</sup>、地域産業史の視点から、近代の静岡県における鮪缶詰生産に着目した高柳友彦の研究等を挙げる<sup>10)</sup>ことができる。

以上のように、産業史的側面から近代日本缶詰業を分析する文献・研究は多いが、品質側面とりわけ食の安全性について触れている文献・研究は管見の限り多いとは言えない。本章では上記の点に注目しながら検討を進めてゆくこととしたい。

### 第一節 近代缶詰の沿革

#### 一、缶詰のはじまり

缶詰の起源は、文化1(1804)年、フランス人ニコラ・アッペルが、ナポレオンの保存性の高い糧食開発の要望に応じて試作したびん詰めに始まる。ガラスびんと金属缶という材質の違いはあるものの、その背景にある理論には共通点が多いためである。アッペルはあらかじめ調理した食品をびん詰めにし、コルク栓をゆるくはめ、沸騰した湯に入れて30~60分間加熱し、びん内の空気を排除してから、コルク栓を密封する方法を取った。この方法により腐敗の原因と考えられた外気を遮断することによって、腐敗を防ぐことができると

いう発想に基づいたものであった<sup>11</sup>。しかし、当時のガラス瓶は割れ易く、輸送面に難点が存在した。1810年には当時フランスと戦争状態にあったイギリスでピーター・デュランドが現在の缶詰の原型となる金属製密閉容器に食料を封入する方法を考案した<sup>12</sup>。

日本では、1871年に、フランス人ジュリーの指導を受け、松田政典が長崎でイワシ油づけ缶詰を製造したのが最初であったと言われており、企業的にはカムチャッカ河口で堤商会(現日魯漁業株式会社の前身)がサケ缶詰を試作したことが出発点となった。その後、北洋のサケ・マス・カニを中心に、缶詰製造が行われたが、さらにマグロ・イワシ・ミカン・パイナップルなど各種製品の生産が軌道に乗り、国内消費のみならず、輸出産業としても大きく伸展してきた<sup>13</sup>。

## 二、初期的市場形成

海外からの技術導入により誕生した日本の缶詰製造業であるが、明治時代、特に日清戦争前の日本国内缶詰市場は狭隘であった。食料品店「亀屋」の斎藤泰三の回想によると、明治末期ごろでも同店缶詰商品の得意先は主として外人の一流家庭や大使館、一流ホテル、クラブ、日本人の家庭では洋行帰りの人であったという。そのほとんど外国からの輸入品であった。日清戦争前の国産缶詰の販路は、主として船舶用、軍需用、輸出用などの需要であった。安心して販売できる国内缶詰がすくなかったこと、日本人の嗜好にあった缶詰が不足していること、かつ価格面で高価であったことなどの問題点が指摘されている<sup>14</sup>。

「明治十年第一回博覧会ニ於テハ缶詰類ノ出品尠ナク……十四年第二回開会ノ時ニ至テハ各府県殆ト之を出品セサルナキノ盛況ヲ呈シ而モ其製品タル牛肉ハ勿論蔬菜ノ如キハ大根・蕪菁(カブラ)・胡蘿蔔(ニンジン)ノ類ハ主トシテ航海必需ノモノヲ目的トシテ製セルモノ、如ク六斤乃至八斤入ノ大缶ヲ以テセルモノ多カリシカ今回<sup>15</sup>ノ出品ハ之ニ反シテ普通ノ貯蔵品即果物ノ密漬若クハ砂糖漬ケ否サレハ筍・菌(きのこ)ノ類中十中八九ヲ占メ航海必需ノモノハ僅ニ牛肉ノ「ポイルド」製及其佃煮等ノ二、三ノ製品アルノミニ付キ由テ斯ク其景況ヲ異ニセルヤ其原因ヲ推究スルニ缶詰類ハ往年海軍省ノ需要起ル共ニ海外輸出ノ端緒ヲ開キ一時ニ新販路ヲ得タルニ由リ同業者ノ間ニ俄然競争ノ弊ヲ生ジ粗製濫造至ラザル所ナキニ至ルナリ、開ク海軍省ニ於テハ爾来専ラ外国製品ヲ用フト」<sup>16</sup>。

国内の過当競争が粗製乱造を招き、国内製造缶詰の品質が悪化したことにより、従来軍からの発注が輸入品に流れたという内容である。また一方で軍需依存の現状打破のため、航海用を中心に民需向けの多品種の缶詰を出品し、民間にその需要を見つけ出そうとしている近代の日本缶詰業の姿が窺える。すなわち、従来の商売相手を軍から民間に切り替えようとする傾向がみられるのである。

## 三、日清戦争による発達

話は前後するが、日本における缶詰需要は前述したように、軍の糧食としてのものが出発点であった。缶詰という商品自体の起源を考えればこれは特に不思議なことではない。

日清戦争時には、遠征軍の糧食として三井物産、大蔵組などの貿易商社によって外国産缶詰が多数軍に納入された。しかし輸入缶詰中には多数の不良缶が混入しており、かつ食材や調理法が日本人兵士の嗜好に適しなかったため、国産缶詰を導入することが決定された<sup>17</sup>。この点について、日清戦争後の1898年、当時の陸軍二等軍医であった福岡佐次郎は、軍当局宛てに「軍用缶詰に関する意見書」を提出した。そのなかで、日清戦争時の輸入缶詰の不備や糧秣廠の弊害について言及している。

「戦争には武器弾薬の精粗と糧食被覆の整否が勝敗を決める。このうちの糧食については、今を去る明治27~28年頃はこれに重き置く時運に達しないで、すこぶる幼稚な段階だった。この事実は誰もが認めざるを得まい（中略）戦時糧食給養上の任務として、目的完遂のためには以下の点に留意すべきである。すなわち製品の確実、調弁の円満、整理の敏活、輸送の迅速の四点が不可欠である。これについては細密周到な試験と調査をして、万全を謀ることこそ現時点での急務であろう。（中略）わが陸軍がこの戦用糧食品の一つである牛肉の缶詰を初買収したのは、明治28年9月28日に米国カッチング会社の味付ローストビーフ二万九千三百五十個(十七万六千百ポンド)だった。当時その当局者はこの缶詰について全く経験なく、発注前の明治25年3月12日に海軍省に行き、その使用法と取扱法などの大要を知った後、同26年1月にカ社から見本を取寄せて分析試験、ようやくにして注文にこぎつけている。その後、注文の品の到着を待って各師団へ取扱注意書つきで配布したのは、同27年3月であった。（中略）だが、この味付ローストビーフは意外に多数の不良品を出したので、その後の外国品買入れには、単純なローストビーフか、ボイルドビーフもしくはコーンドビーフに限ることにしたのであった。」<sup>18</sup>

他に国産缶詰の使用理由としては、価格面の優位、取引の利便性などが指摘されている。

日本海軍では、陸軍よりも先に缶詰を採用していたが、栄養面の観点からコーンドビーフ、牛肉大和煮、鮭のほか、ごぼう、にんじん、松茸、たけのこ、えんどう、かぶなどの野菜缶詰を採用している<sup>19</sup>。

日本陸軍では、握り飯と梅干といった従来の炭水化物類を中心とする兵食しか認識していなかったが、開戦直前から戦争初期にかけてアメリカからローストビーフ、ボイルドビーフ、コーンドビーフなどの肉類缶詰製品を数回にわたり、約25万円ほど買い入れたという。これに際しては日本陸軍が缶詰に関する知識が不足していたため、海軍から缶詰の貯蔵および使用方法の指導を受けた結果、部分的に国内製品を採用することとなり、牛肉大和煮を買い上げることになった<sup>20</sup>。

以上の経緯から当時の軍需用に購入された缶詰の種類としては、牛肉缶詰が圧倒的に多かった(表IV-1)。しかし、製品技術の未熟、企業的基礎の薄弱、未経験者の増加などにより、前述のような粗製濫造という結果を招くことになったのである。その品質については議会で問題になるほど当時の軍用缶詰納入には多くの問題点があった。そのため、軍用缶詰審査会が組織されたという。

表IV-1 日清戦争における軍用缶詰

種類	品目	数量 (貫)	金額 (円)
獣肉	牛肉大和煮(2 ポンド入)	632,712	1,159,973
	〃 (40 匁入)	293,043	849,825
	牛肉味噌煮(60 匁入)	120	190
	豚肉大和煮(大)	—	2,909
	〃 (小)	4,157	13,095
	小計	—	2,025,991
鳥肉	鶏肉(小)	—	47,253
	鶏肉野菜入(120 匁入)	2,250	6,000
	〃 (40 匁入)	1,008	4,410
	小計	—	57,664
魚肉	鯖	14,823	21,617
	鯉	—	62,490
	鮭	26,102	33,715
	鱒(ます)	9,978	11,746
	鰯(ぶり)	6,008	8,761
	鮪	10,248	14,944
	鯖(さわら)	605	730
	鯉節佃煮(30 匁入)	3,923	12,424
	煎子(イリコ)佃煮	—	27,255
	鯊(はせ)佃煮	—	93,962
	雑魚(ざこ)佃煮	—	99,860
	鯉佃煮(小)	—	2,355
	牡蠣佃煮(容量各種)	—	3,365
	時雨蛤(しぐれはまぐり)煮佃煮	—	110
	鮎(あゆ)佃煮	—	249
	鯛力(あら)煮	—	51
	その他魚肉缶詰	—	656
	その他魚肉佃煮	—	2,174
	小計	—	296,466
	野菜	野菜(大根、人参)	—
昆布佃煮		14,312	13,716
	豆佃煮(或は水煮)	—	7,719
	牛蒡佃煮	—	504



	鹿角菜(ろっかくさい)	835	960
	小計	—	35,607
総計		—	2,515,728

出典：日本和洋酒缶詰新聞社『大日本洋酒缶詰沿革史』日本和洋酒缶詰新聞社、1915年、195-197頁。

#### 四、日露戦争による発達

日露戦争期に入ると、軍用食糧がすべて国産缶詰によって賄われるようになっていった。補充用に一部輸入品が購入されることはあったものの、実際にはほとんど使用されることがなかったという。またこの時期には肉類に加え、表IV-2 からわかるように、魚肉缶詰が積極的に採用されたことに注目する必要がある。それは、牛肉に比べ、総体的に日本人の魚肉消費が進んでいること、また、牛肉が原料として大量に得られないことという2つの原因によるものであったことが指摘されている<sup>21</sup>。

二度にわたる戦争(日清・日露)を経て、ようやく缶詰も、日本国民の一般的消費対象として、食卓に上がることになった。それは、戦地に赴いた兵士たちが缶詰を認識し、復員後の普段の生活においても缶詰を食用する慣習を身に付けたことも一因であったと言えるだろう<sup>22</sup>。

表IV-2 日露戦争における軍用缶詰

区分	価額 (単位:1000円)	日清戦争との比較 (倍)	数量 (1000貫)
獣肉缶詰	13,419	6.6	3,482
鳥肉缶詰	200	2.5	24
野菜缶詰	—	—	1,940(福神漬)
魚肉缶詰	9,481	24	3,994
合計	23,099	9.2	9,441

出典：日本和洋酒缶詰新聞社『大日本洋酒缶詰沿革史』日本和洋酒缶詰新聞社、1915年、198頁；日本雄詰協曾編『缶詰時報』（第7巻12号）。

表IV-3 からわかるように、日清戦争には、日本国内における缶詰の生産高が20万函に達し、日露戦争には、その生産高が80万函を超えたという。

表IV-3 近代日本における缶詰の生産・輸出の推移

年次	数量(千函)		比率(%) (B/A)	金額(千円)		比率(%) (D/C)
	生産(A)	輸出(B)		生産(C)	輸出(D)	
1894年	204	-	-	1,735	-	-
1895年	105	3.1	3.0	889	-	-

1896年	52	3.2	6.2	413	-	-
1897年	71	-	-	573	-	-
1898年	75	-	-	610	-	-
1899年	89	-	-	714	-	-
1900年	126	3.5	2.8	1,038	35	3.4
1901年	214	6.7	3.1	1,777	66	3.7
1902年	236	13.2	5.6	1,957	121	6.2
1903年	319	15.6	4.9	2,616	142	5.4
1904年	429	14.1	3.3	3,930	126	3.2
1905年	801	27.4	3.4	8,254	789	9.6
1906年	333	31.8	9.5	2,745	741	27.0
1907年	372	78	21.0	3,127	647	20.7
1908年	414	97.6	23.6	3,120	815	26.1
1909年	594	129	21.7	4,299	1,188	27.6
1910年	614	177	28.8	4,577	1,694	37.0
1911年	749	205	27.4	5,622	2,042	36.3
1912年	1,217	252	20.7	7,280	2,606	35.8
1913年	1,065	275	25.8	8,384	3,106	37.0
1914年	1,056	290	27.5	8,326	2,978	35.8
1915年	1,006	355	35.3	7,617	3,496	45.9
1916年	1,347	444	33.0	11,132	5,012	45.0
1917年	1,633	476	29.1	21,579	6,714	31.1
1918年	1,356	501	36.9	28,268	8,345	29.5
1919年	1,800	325	18.1	37,122	6,989	18.8
1920年	1,482	255	17.2	30,113	6,671	22.2
1921年	1,737	417	24.0	34,045	4,837	14.2
1922年	2,116	615	29.1	37,164	6,009	16.2
1923年	2,392	415	17.3	42,101	5,437	12.9
1924年	3,105	654	21.1	45,359	8,026	17.7
1925年	3,609	1,028	28.5	43,666	13,725	31.4
1926年	3,722	1,333	35.8	51,751	26,662	51.5
1927年	3,510	1,280	36.5	61,773	25,602	41.4
1928年	4,269	1,783	41.8	80,275	35,657	44.4
1929年	4,397	1,746	39.7	72,818	34,923	48.0
1930年	4,937	1,759	35.6	67,651	35,185	52.0

1931年	4,269	1,447	33.9	49,398	28,946	58.6
1932年	5,206	2,139	41.1	63,488	42,775	67.4
1933年	6,371	3,209	50.4	84,689	64,182	75.8
1934年	7,826	3,562	45.5	112,507	71,236	63.3
1935年	8,672	3,892	44.9	113,332	69,122	61.0
1936年	10,193	5,310	52.1	127,599	82,910	65.0
1937年	13,159	6,716	51.0	170,019	100,935	59.0

出典：日本陣詰協會編『缶詰時報』（第17巻9号）、98-100頁。

### 五、民間における缶詰の普及—戦後払下げと震災

当初軍用として開発された日本の缶詰製品であったが、戦争の終了を契機として、民間への普及が進むこととなった。1881年、前田道方により牛肉大和煮が開発され、日清戦争に際して軍用缶詰の中心となったが<sup>23</sup>、日清戦争後、陸軍は多くの缶詰ストックを抱えたため、牛肉缶詰(40匁入り)を1缶あたり2匁ほどで業者に払い下げた。その結果、業者は陸軍からの払い下げの牛肉缶詰に加え、自身も検査落ちのものや見越し製造のものなどの大量在庫を抱えており、やむを得ずこれらの缶詰を「軍用牛肉大和煮四十匁かん」という札を立てて、夜店で1缶あたり1銭5匁～3銭で販売することにした。値段の安さと元来が軍用であるとの品質の保証があることが評判となり、地方でも好調な売れ行きを示した。その結果、次第に値段も4銭、5銭と高くなり、2、3年のうちには、そのストックをすべて処分し、追加製造するに至ったという。払い下げの牛肉缶詰を格安で販売したことが、いち早く一般民衆に牛肉缶詰を普及するきっかけになり、日本国民の食生活に変化をもたらしたのである<sup>24</sup>。当時ご馳走だといえは牛肉缶詰というほど内需缶詰の王者へと成長したのであった。1902年11月、明治天皇が熊本県下での大演説会に行幸した際も、その昼飯に牛肉缶詰を食したという<sup>25</sup>。

日露戦争後に缶詰の払い下げが行われたか、否かについて、『日本缶詰史』（第1巻）からは、関連する記述を確認することができなかった。しかし、表IV-2からわかるように、日露戦争では、日清戦争に比して9倍以上の缶詰が軍に納入されたため、戦争終了後に缶詰ストックの払い下げを行われた可能性が高い。

またその後1923年に相模湾を震源地とする関東大震災が発生した際、避難民の救済用食料として缶詰が使用され、缶詰の特長である保存性や利便性・安全性が一般民衆にも認識されるようになり、国内の需要を高めるきっかけになったという<sup>26</sup>。同震災では、救援物資として各地から続々と寄贈缶詰が送られてきたことが記録されており(5万8千匁≒280万個)、臨時震災救護事務局では救援缶詰をみずから配給する手段を欠いていたため、缶詰普及協会と東京缶詰同業組合が「缶詰配給団」を結成、配給にあたった<sup>27</sup>。

## 六、缶詰の輸出と国内における贈答品への活用

缶詰の製造が一つの産業として確立すると、日清戦争・日露戦争の後の軍需が一旦途絶えたのち、缶詰産業の国内需要の縮小が問題になった。同業界内では、欧米人の嗜好にあった缶詰を新たに開発することで輸出産業としての成長が模索された。日清戦争後には、諸外国向けの缶詰輸出が本格化した。たとえばハワイなどに出稼ぎに出た在外日本人向けに、牛肉の大和煮や醤油味付けをされた缶詰が開発され、好評を得た。また外国人向けとしては、まずは従来中国向けに輸出されていた海産物の缶詰化が試みられた。なかでも、あわび水煮は中国方面で好評を得、主に長崎方面から中国に輸出された<sup>28</sup>。

また 1910 年代には、欧米向けの重要な輸出産品としてカニ缶詰が登場した。また、日露戦争後の 1907 年に日露漁業協定が締結されたことにより、ホオーツク方面でサケの原料確保ができ、サケ缶詰の生産が軌道に乗った。さらに、1913 年にはアメリカからの製缶・缶詰機械が初めて導入されることが発端として製造技術の近代化も進められた。その後、1930 年代に入ると缶詰産業は近代日本の重要な輸出産業に成長を遂げた。その代表的な輸出品は、カニ缶・サケ缶であった<sup>29</sup>。

また 1929 年 6 月、静岡県水産試験場では村上芳雄技師などによって、マグロ油漬缶詰が研究開発された。輸出用に工夫された特殊な缶やアメリカの綿実油などを利用するなど、アメリカ人の嗜好に沿えるように製造した結果、米国市場に輸出され好評を博した<sup>30</sup>。

保存食としての缶詰の認知が進んだ結果、缶詰は贈答品としても活用されるようになった。製菓業について述べた章でも書いたように、贈答品は通常の消費に比べて生産から消費までの間に時間差が生じる可能性が高く、その点缶詰製品のもつ保存性の高さは贈答品に好適であると言えた。ただ庶民レベルの普及状況についてはその価格がネックとなることもあったようである。山口睦によって、山口県の地主農家である A 家の香典帳・出産祝の帳面(表IV-4 香典帳基礎情報)(表IV-5 出産祝品目一覧表)が整理されたが、そのなかで、山口睦は香典の贈答品目に関して、戦前において、缶詰が高値であるため、ほとんど使うことがなく、戦後でようやく贈られるようになったと記載している。しかし一方で、出産祝の贈答品目(表IV-5 出産祝品目一覧表)に関しては、魚類缶詰が魚類の代替物として贈られることが多いとされている<sup>31</sup>。また、1908 年頃、暑中のギフトとして、缶詰が贈られる習慣が定着しつつあったという記録もある。新聞記事には贈答用商品として、「あゆの缶詰」(『九州日々新聞』6月30日)、「鶴とすっぽん」(『時事新報』1900年10月15日ほか)、「乾しのり」、「味付のり」(『時事新報』7月13日)などの広告が掲載されていることを確認することができる<sup>32</sup>。

表IV-4 香典帳基礎情報

NO.	西暦	死者	香典 件数	貨幣 のみ	品物 のみ	貨幣 品物	品数 *1	品物	青物
1	1814	2代先妻	159	106	43	10	7/18	現金、茶、ろうそく、そうめん、 前だけ、松たけ、油あげ、しみこん	白米、赤飯、にしめ、味噌、油あげ、豆 腐 、焼豆腐、いも、ささぎ、なす、なつな、 松たけ、牛蒡、人参、しめじ、大豆、 れんこん、麦
2	1825	1代当主	155	119	23	13	18	現金、茶、ろうそく、菓子、白米、 赤飯、味噌、麦もの、油あげ、人参 、大根、ふ、なら漬、蠟燭、切麴、 そうめん、大ふき、みつみわ、 とふふ	
3	1829	1代妻	138	109	18	11	15	現金、白米、赤飯、味噌、煮しめ、茶 、牛蒡、干物、油あげ、大豆もやし、 いも、とふふ、生とふふ、生こん、 ろうそく、せんやい	
4	1843	2代当主	114	92	11	11	11	現金、白米、線香、味噌、ごま、茶、 とふふ、、芋、ろうそく、こぼろ、 焼ふ、そうめん	
5	1849	2代四男	96	78	4	14	11	現金、赤飯、白米、味噌、いも、菊、 牛蒡、せり、ろうそく、いも、青物、	

6	1855	2代後妻				110	85	14	11	12	線香 現金、白米、味噌、大豆、なつな、 線香、手拭、茶、ろうそく、 切そうめん、とふふ、ふ、茗荷	
7	1882	3代当主			136	87	12	37	9	現金、白米、赤飯、味噌、ろうそく、 線香、手拭、練羊羹、寒天、 酒(深谷之雪、林之雪)		
8	1896	4代当主			138	89	3	46	11/9	現金、白米、赤飯、寒天、菓子、栗、 せんべい、酒(梅之雪、越之雪、 深谷之雪)、ろうそく、線香、燈明、 手拭	芋子、菊、なつな、大根、世利、青菜、 栗、豆腐、豆麩、ナス	
9	1898	3代妻			143	82	4	57	10/8	現金、白米、赤飯、羊羹、そうめん、 温麺、燈明、寒天、菓子、線香、 酒(梅之雪、越之雪、深谷之雪)	芋子、牛蒡、人参、なづな、ちよみつな、 世利、こんにゃく、豆腐代	
10	1905	子供			6	0	6	0	3	線香、燈明、豆腐		
11	1909	子供			21	2	17	2	5	現金、豆腐、燈明、線香、のし梅、 菓子		
12	1920	5代妻			190	105	18	67	15/8	現金、赤飯、白米、ろうそく、燈明、 線香、菓子、うどん、寒天、茶、 酒(越之雪、深谷之雪)、まめふ、 花、ウドモヤシ	京菜、人参、豆腐、せり、玉菜、大根、 白米、ふ	
13	1924	4代妻			206	110	12	84	22/1 0	現金、赤飯、白米、石ロー、線香、 ろうそく、桃缶、缶詰、そうめん、	麩、豆腐、漬瓜、青ささぎ、ささぎ、夏 菜、人参、ナス、きゅうり、玉菜	

14	1931	6代次男				191	111	9	71	16/10	造化、のし梅、寒天、ビスケット、茶、冷麦、砂糖、白砂糖、大白、うどん、中折、ブドウ酒、菓子、春雨	豆腐、人参、玉菜、ふ、牛蒡、夏芋、白米、豆もやし、ザラサト、現金
15	1931	5代当主			195	112	9	74	18/9	現金、赤飯、白米、太白、石ロー、線香、寒天、なめこ缶詰、うめん、うどん、そうめん、菓子、茶、造化、花籠、弔旗、弔電	豆腐、人参、菊、シヨウカ、京水菜、牛蒡、玉菜、芳蓮草、木の子	
16	1934	7代長男			30	4	14	12	9	現金、石ろう、線香、うどん、菓子、梨、寒天、羊羹、ふ、さつま芋		
17	1950	6代三男			64	46	1	17	7/12	現金、赤飯用米、線香、寒天、ブドウ、まんちう、花、茶	モウカ、こんにやく、青ササギ、豆腐、さつま芋、里芋、京水菜、ほうれんそう、胡瓜、玉菜、生花、ふ	
18	1952	6代当主			276	220	2	5	9/11	現金、赤飯、白米、寒天、線香、みかん、缶詰、生花、春雨、ローソク	醤油、玉菜、タクアン漬、ナズナ、水菜、豆腐、クルミ、人参、味噌、コンニャク、油揚	
19	1976	6代妻			329	317	0	12	8/22	現金、白米、豆麩、缶詰、線香、海苔、椎茸、洋菓子、菓子	キウリ、白米、シヨウガ、春雨、こんにやく、トマト、椎茸、羊羹、サイダー、タマリ、水こん、クルミ、	

20	1977	7代当主	400	384	0	16	10/1	2	現金、糯米、パイン缶詰、寒天草、線香、海苔、缶詰、菓子、春雨、椎茸、生花	青物代、寒天、コンニャク、油揚げ、豆腐、甘藷、春雨、ホーレン草、ツキコロン、芋子、白米	ツキコロン、人参、メロン、なめこ缶詰、パセリ、ワラビ、菊、油揚げ、ピーマン、糸こんに
21	1984	7代妻	354	335	2	17	8/5	線香、焼酎	現金、菓子、そうめん、ぶどう、線香、缶詰、寒天、椎茸、焼酎	豆腐、きゅうり、コンニャク、油揚げ、和梨	

\*上段は本葬香典における品数、下段は青物の品数、上段のみの場合は、青物見舞

出典：山口睦『贈答の近代：人類学から見た贈与交換と日本社会』東北大学出版会、2012年、86-87頁。



表IV-5 出産祝品目一覧表

番号	年月日	出産祝、安産祝い、出産祝い品目	贈与件数	男女
1	1837.1.3	白米(五升)、塩引(壺本)、ふつこ(六本)、たらこ(包)、にしん(七本、六本)	10	
2	1837?.4.13	にしん(五本)、まきいか	5	
3	1838.5.17	かつ(中壺つ、式つ小)、ふつこ、にしん(九本)、焼かれい(五本)、式尺しふく、なめこ?(七本)、せんへい(式十分)	6	
4	1846.1.13	白米(五升)、にしん(五本)、味噌、ふな?(壺本、式本)	7	
5	1914.	かつ(五十三匁、六拾匁)、かれい?(二枚)、かつ(二本)、さめ焼き(十本)、とり(五拾子)、玉こ(十)、塩引(十)、潮引(十) ----- こんかま(六尺)、流行嶋(五尺)、大はば(七杓五寸)	12	
6	1922.8.15	サケ缶詰(式ツ)、缶詰(式ツ)、玉子(五ツ)、麩(一さけ)、塩引?(十四ケ、十ケ) ----- 花染(一丈)、白(一朱五分)、木棉かすり(半反)、ふし(五十反)、白磁永(壺丈九尺)、衣之地大中(一丈)	13	
7	1935.7	味噌(一重)、麩(二サケ)、玉子(拾参個、二十個)、鯉、ラムネ(三斤)、塩引(九枚)、菓子折、鮭缶(二ケ)、帆立(九十枚)、鯉(式百匁) ----- 大中ネム(五尺)、華染(壺丈壺尺)、新毛斯(壺丈)、形付(一丈)、白地紋(壺反二尺)、ベビー服(一着)、羽二重よだれ掛(一枚)、縮緬(壺丈二尺)、唐縮緬(二尺)、人絹縮緬(大中五尺)、ネル縮緬(大中壺丈)、人絹縮緬木綿(並中壺丈)、富士綿袖なし(伊着)、唐縮緬仙形(大中壺丈二尺)	34	女児
8	1935.11	青物申受:人参、豆腐(六丁)、えび	3	女児
		貨幣(壺円、五十銭)	9	
		鯉(式本入壺箱)、いか(壺把)		
		中折(式貼)、花染(壺反)、ネル大中(八尺)、掛衣裳(一重)、ネンネ子裏表反物、メリンス帽子、毛糸帽子、帯(一本)、メリンス(一反)		
9	1937.9	貨幣(三円太物代、五十銭)	20	女

		鮭かん(二ケ、三ケ)、味噌(一重、二重)、鯉ふし(二)、塩引(二本)、サンコクタチ干物		児
		木綿(一丈七尺)、裏地メリンス、ネル大巾、パラマント(一丈八尺)、形付木綿(壹反)		
10	1940.1	貨幣(五十銭)	23	男児
		味噌(一重)、鮭かん(二)、萍果(十)、鮭(貳百匁)、塩鮭・鯉節(百二十匁)、鮭缶(二個)、麩(一サケ)、玉子(十個)		
		唐縮、木綿形(一尺)、ネル大巾(五尺)		
11	1942.10	貨幣(五十銭、壹円、五円)	18	
		鯛、するめ、煮物、玉子(五ケ、六ケ、拾ケ)、味噌(一重)、葡萄酒(一本)、梨子(三ケ)、洋かん大(四本)		
12	1944.5.25	貨幣(壹円、貳円五十銭、五円、拾円)	24	男児
		味噌(一重、二重)、のり(一己)、玉子(貳拾ケ)、カレホシ(五枚)、麩(五本)		
		富士絹(一丈二尺)、人絹大巾物五尺裏地		
13	1958.9.19	貨幣(百円)	15	
		生菓子、まんぢう、菓子、みそ、あめ(一箱)、さばかん(三ケ)、ます(一尾)、くちらかん(三ケ)		
		スフ布地(ニヤール?)、ナフトール(ニヤール?)、おしめカバー、きもち裁ち(一枚)、よだれかけ(一ケ)、なみ巾(一丈二尺)、交織(ニヤール)、アットール赤一反、富士絹、布地		
	10.9 二十一日祝い	貨幣(五百円)	13	
		生菓子(二百円位)、鱒(一尾)、ようかん(三本)、すづこ		
		布地、裏地、背負帯、流行帽子毛糸、ベビー服、毛糸帽子、洋服の下着、よだれ掛、スキー純毛糸、かめこ布地		
14	1964.2.3	貨幣(五百円、三百円、二百円)	30	男児
		味噌(一重)、さけ缶(3ケ)、卵(15ケ、10ケ)、菓子、ケーキ(一箱)、果物缶詰(四ケ、三ケ)		
		毛糸幼児着(一着)、ネル、子供着(一着、上下)、毛糸、布、おしめカバー、よだれかけ、毛布(一枚)		
	3.1 出産祝い	貨幣(500円、1万円、壹千円、貳千円)	9	
		菓子(箱一ケ)、清酒(一升)		
		ケープ(一着)、毛糸(十カセ、七カセ)、子供着(一着)		
15	1965.11.5	貨幣(二千円、三百円)	19	女

		洋生菓子(一箱)、フラワー・ケーキ(一箱)、鮭缶(三個)、味噌(一重)、刺身、洋菓子、さば缶詰(三個)		児
		毛糸(五かせ、三かせ)、おしめカバー、下着(一枚)、裏地、下着上下、中わた(百匁)、ベビー毛布、ベビー服・袖なし、ナイロンモスリン(二メートル)、肌着上下、子供服上下		
		ガラガラ		
	12.6 出産祝い	貨幣(千円、三百円) 菓子(一袋)	13	
		毛糸(七かせ、四かせ)、毛糸大玉(二ケ)、メリンスひとつみあわせ、わた入れ、ネル下着袖なし、ネル着物地、ネルガラ物(二メートル)、ナイロンモスリン(二メートル)、模様入タオル(二メートル)、毛糸制服上下、おしめカバー、ベビー服上下、肌着上下		
16	1991.8.25	貨幣(三万円、一万円、五千元、三千元) ブドウ(キャンベル箱、巨峰)、果物(一パック)、カルビス箱、リンゴ、キャベツ、イチゴ	16	女児
		肌下着、子供服オーバーオール 花束(バラかすみ草)、花瓶、洗剤ハイター		
	9.15 二十一日祝い	貨幣(三万円、一万円、五千元、三千元)、商品券(一万円) ブドウ(箱)、カルビス箱、バナナ、果物缶詰、味噌、オーバーオール、子供服(ピンクスカート)、肌着パジャマ上下、パジャマ上下、バスタオル	47	
		スベリ台ジム		
17	1993.10.22	貨幣(一万円、五千元、三千元、弐千元) ブドウ(一箱)、みかん、柿、ゆで栗、菓子、味噌(一重)	30	女児
		ベビー服肌着、セーター(二着)		
		洗剤、ぬいぐるみ		
18	1998.7.19 祝い	貨幣(五万円、三万円、二万円、一万円) 菓子、羊かん(一箱)、清酒(一升)、ワイン、ジュース、冷酒(二本)、笹かまぼこ、メロン一箱	9	女児
	1.31 誕生	貨幣(弐万円、壱万円、八千元、五千元、参千元) 味噌(一重)、菓子折	18	
		タオルセット		
19	2001.3.25	貨幣(壱万円、五千元)	8	女

	鯉煮、清酒(一升)		児
--	-----------	--	---

出典: 山口睦『贈答の近代: 人類学からみた贈与交換と日本社会』東北大学出版会、2012年、221-223頁。

## 第二節 缶詰の品質問題

缶詰は日本社会に取って新しい形の加工食品であり、それゆえに製造者は消費者側にも技術の未熟や商品知識の欠如から安全面で事故を引き起こす可能性が存在した。また安全面を管理する行政側にも適切な取り締まり基準について見解が統一できないケースも存在した。以下において缶詰産業において発生した品質問題を段階的に紹介する。

### 一、不当表示

「浅草町の食糧品店で買った缶詰はレッテルには極めて美味しい蟹を描ってあるにも関わらず中味は全く三分の二以上ほかの魚のあらや其他四五種類の切り身を突込んであり、且つ既に腐敗に近く悪臭甚だしいものである。しかもレッテルにはわざわざ英語で『日本海、岡田缶詰商会』と書いてあるなど素人には上等品しか見えない」<sup>34</sup>。缶詰は金属缶の周囲を紙製のラベルでラッピングする製造手法の性格上、華やかなラベルが購買意欲に影響を与える側面の多い商品である。また開封するまで商品の品質確認が難しく、購入から開封までの時間が長くなりがちであることから、誇大広告や不当表示といったモラル・ハザードが発生しやすい商品であった。冒頭の引用は上記の問題点を典型的に示した事例であると言えるだろう。この種も問題は悪質の業者が意図的に行うものであり、食品衛生以前の問題とも言えるが、内容物の確認が難しいという意味で、缶詰という商品で問題が深刻化しやすい問題でもあった。

### 二、缶詰中毒

また販売側ではなく、消費者側の知識の欠如から事故が起こるケースも存在した。星野佐紀(日本缶詰協会常務理事)は1923年に群馬県でサケ缶詰中毒事件の原因が、被害者が缶詰を開封3日後に摂取したことにあったと説明している<sup>35</sup>。また、小石川でサケ缶詰を食べた児童3名が死亡した事例では、「夕べ鮭の缶詰を食べて残ったのに醤油をかけて今朝皆な食べたが、その昼になって食べた子供が死んだ」という証言から醤油に含まれていたベタナフトールという物質による中毒が疑われた事例を紹介している<sup>36</sup>。2つの事件に共通するのは、被害者が缶詰の保存性が原則として開封前の方に限定されるという知識を持っておらず、開封から日にちが経過した後、摂取した結果、事故が起きているというケースである。このような食中毒事件に対して、当時の警察やメディアも十分な知識を有しておらず、十分な化学的な原因究明手順を踏まず、開封から接触までの期間を無視して、缶詰を食べた結果、食中毒が発生したという側面のみを取り上げていることに注意を促している。消費者側の缶詰に関する知識の欠如と同時に、衛生取締業務を担当している衛生警察の専門知識の欠如も当時の問題であったのである。

### 三、防腐剤問題

また本来は安全性を向上されるために行われた措置が、却って当該食品の危険性を高めるケースも存在した。食品添加物のなかでも防腐剤に属する添加物は、本来は腐敗を防止、あるいは腐敗の進行を遅らせることによって、食品の安全性を向上することが目的の添加物である。しかし善意で用いられた添加物に後日、他の面から危険性が指摘されたり、その使用量のついで規制が適切さを欠いた結果、防腐剤の使用が不当に制限されるような事例が存在した。前述の星野佐紀(日本缶詰協会常務理事)は、缶詰に防腐剤が使用されているや否やについて、以下のように述べている。

1903年に制定された「防腐剤取締規則」は、缶詰製造に防腐剤を使用することを禁じているが、本来缶詰は貯蔵するのに、殺菌して貯蔵する必要がある。そもそも、缶詰の原料には、天然にサルチル酸・硼酸・ホルマリンなどの防腐剤が存在する場合があります、そこで、外国から缶詰の原料を輸入する際、問題が生じてしまう。外国においては一部製品には、防腐剤を使用することが許されているが、日本では、例外なく防腐剤の使用が禁じられている。たとえば蟹の缶詰には天然に微量のホルマリンが含有することがあるが、これを警察が検査で発見した結果、標本分析の結果として、10万分の1~20万分の1という極めて少量しか検出されなかったにも関わらず、結果的に発売禁止という騒ぎになった。また1927年には、乾あんずに硫酸銅が含まれているという警視庁の研究が事件化した<sup>37</sup>。従来、乾あんずは、硫酸銅をもって漂白することで、美しい発色を得ており、同時に防腐剤としての効果が認められてきたが、アメリカでは、2千分の1までに硫酸銅の使用を許可されていることから、輸入乾あんずは、警視庁の令により、発売禁止となったのである。また同時期にアスパラガスの缶詰に亜硫酸が検出され、全国的に発売禁止となった事例も存在した。この場合も、標本分析の結果として、亜硫酸が何十万分の一しか検出されなかった。以上のような特定の物質がごく微量でも存在すれば即全面発売禁止にする現行制度には問題がある。葡萄酒に必ず亜硫酸が含まれており、「薬局法」で葡萄酒に亜硫酸を使用することが認められているが、「防腐剤取締規則」ではその使用を禁じられているという明らかな矛盾も存在している。また、台湾産の白糖にしても、亜硫酸を漂白剤として使用しているため、必ず亜硫酸が含まれている<sup>38</sup>。

以上の星野の指摘は、防腐剤に含まれる化学物質に大量に摂取すれば有害なものが含まれていることを認めつつも、その使用を全面的に禁止することは現実的ではなく、また他の制度との矛盾も存在することを指摘するものである。添加物に含まれる化学物質についても健康に有意な影響を与えない量を超えた時点で規制すべきであると、欧米式の取り締まり基準の導入を主張している。結果的に、上記の経緯もあり、業界の努力も相まって、昨年6月15日によろやく「防腐剤取締規則」の亜硫酸の部分は改正されるようになったのである。

### 第三節 業界対応

#### 一、缶詰組合の沿革

表IV-6 缶詰業界の変遷

1897年 東京洋酒缶詰問屋同業組合

1905年3月 大日本缶詰連合会

1922年6月 缶詰普及協会

1923年 東京缶詰同業協会(東京洋酒缶詰問屋同業組合から分離)

1927年 日本缶詰協会(大日本缶詰連合会と缶詰普及協会の合併)

明治初年から共に海外からの舶来品である洋酒・缶詰は、1897年に準則組合を結成し、幾多の変遷を経て東京洋酒缶詰問屋同業組合と改称した。また缶詰独自の団体としては、1922年にサケ缶詰の国内消費拡大を目的とした缶詰普及協会が創立され、輸出とともに国内の需要拡大を図った。当普及協会の活動としては、①市販缶詰開缶研究会②研究会に出品の優良缶詰に推奨マークの貼付③缶詰の宣伝試食等を行っている<sup>39</sup>。その主な担い手は、北洋漁業・日魯漁業・フレザー食品・三菱商事であった<sup>40</sup>。

組合では、缶詰を新興商品として発展させるためには、組合中心による施策が不可欠という意見が提起され、従来から共存してきた洋酒と缶詰の統一組合「東京洋酒缶詰問屋同業組合」を分離する議論が持ち上げられるようになった。缶詰普及協会の担い手である4社はその主唱者であった。1923年1月29日の同組合定時総会を機に、組合は分離問題の解決に一步踏み出すこととなった。協議を重ねた後、ついに同年3月12日に臨時総会が開かれ、洋酒と缶詰の組合分離が決定された。これにより、東京洋酒缶詰問屋同業組合は東京洋酒食料品同業組合と改称され、1923年12月7日東京缶詰同業協会の設立が完了した。翌24年には、大阪洋酒缶詰輸出海産物同業組合でも、缶詰業が分離独立することとなり、大阪缶詰同業組合を創立されたのである<sup>41</sup>。1927年には、1905年創立の大日本缶詰連合会と、1922年創立の缶詰普及協会の2つの缶詰業界団体が合併し、社団法人日本缶詰協会が設立され缶詰業界におけるその時どきの問題を協議、缶詰品評会の開催、技術研究等を行い缶詰業界の発展のために活動した<sup>42</sup>。

#### 二、普及事業

大正中期に至り、日本の缶詰輸出は目覚ましい発展を示し、とりわけカムチャッカの日本製紅さけ缶詰の輸出はソ連さえ圧倒した。しかし、国内向けのさけ缶詰需要は伸び悩みの状態が続き、その年間消費は5~6万函のまま推移していた。限られた国内消費市場をめぐって、大手のセール・フレザー、三菱のほか、日魯、カネ辰鈴木、三井なども参入した結果、缶詰の価格が下がる一方となった。価格を維持すべく、缶詰業関係業者による協議が行われた。協議の結果、国内販売は全面的に三菱に一任されたが、セール・フレザーの

阿部三虎に缶詰普及協会を組織させ、さけ缶詰のPRに当たらせることとなった<sup>43</sup>。

阿部三虎は、国内の現状を踏まえながら、缶詰の品質向上・普及を図るため、缶詰普及協会の事業方針を以下のように示した。①市販缶詰開缶研究会を開催すること、②研究会に出品された優良缶詰に「推奨マーク」を付与し、貼付すること、③サーモン・デーを開催し、さけ缶詰の宣伝試食を行うこと、④その他業界発展のためあらゆる活動を行うこと、⑤『缶詰時報』を発行することなどであった<sup>44</sup>。

### 三、市販缶詰開缶研究会の開催と「推奨マーク」、缶型の統一

市販缶詰開缶研究会は、「業界の健康を保つために、みずから健康診断を受ける」という趣旨をもって発足した。同研究会は、1922年から1927年にわたって、39回開かれ、製品の試食会などが実施された。1927年以降は、新たに発足した日本缶詰協会が主催主体となり、1941年まで行われていた。1941年から総力戦体制に移行したため、1941年4月8日に大阪での開催を最後に、169回も続いた市販缶詰開缶研究会がその任を終えた<sup>45</sup>。同研究会における活動成果としては、自ら制定した「推奨マーク」を出品された優良缶詰に付与したというものがある。これにより、優良な商品を消費者に直接宣伝することが目的であり、「推奨マーク」の出品されたものと同一品のものに限って、貼り付けが許されたという<sup>46</sup>。



図1 推奨マーク

「推奨マーク」は、直径4、5センチほどで、白地に青色の意匠で、真っ中に「推奨」という文字が大きく打ち出されており、それを囲むように、「セウヒ(消費)・「セイゾウ」・「バイバイ」のカタカナが三角形に配置された。これは、「三者相たすけて始めてかん詰業の発展すべきこと」を意味している。さらに、外側の円にスローガンである「消費者ニ味方スルモノハ最後ノ勝利者ナリ」という文字が刷り込まれている。三角形と円の間に、「推奨マーク」の発行・認証機関である「缶詰普及協会」・「東京缶詰同業組合」・「市販缶詰開缶研究会審査」の名も記された<sup>47</sup>。このマークが果たした役割については、①需要者のための最も見易き目標、②製造者との問屋との融合一致の標識、③優良かん詰製造者または販売者の連合広告、との3点にあるとされた<sup>48</sup>。

また開缶研究会の記録によると、その当時の市販缶詰は内容量が無表記のものが多かつ

た。たとえ、表記があっても、実態と異なる場合がほとんどであった。また、百種以上の製品に対して、三百種以上のかん型が存在していたため、商品を比較して内容量を定めることは事実上不可能な状態であった。当時「度量衡法」と「輸出飲食物缶詰取締規則」(1916年1月、農商務省令第11号)という缶詰の内容量を規制する法律があるが、同法は主として輸出用缶詰を規定する法律であって、輸出する際その規定を遵守するけれども、日本国内向けの製品となるとその拘束力がないに等しい状態であった<sup>49</sup>。

缶詰普及協会でかん型の統一問題を取り上げる以前、すでに一部その必要性が指摘されていたという事実がある。1915年8月、函館で開催された第10回全国缶詰業連合大会においては、「かん型の統一の件」という議案が可決された。翌5年11月、横浜で開催された第11回大会では、「かん詰内容量表示といの件」という議案に対して、「内容を表示することを政府に建議して省令発布請願の事」を可決されたという。1919年6月、名古屋での第14回大会では、「かん型制定の件」が上提された。1920年11月、東京での第15回大会では、「かん詰種類別により内容量を一定する事」、「かん詰かん型を種類別により一定にする事」が提案され、2つとも委員に付託することとなった。1920年6月、京都での第16回大会では、「かん詰種類別により内容量を一定する事」、「かん詰かん型を種類別により一定にする事」、「かん詰の種類により固形肉量と液汁量を一定する事」が提案され、審議の結果により、1921年1月1日より実行することとなった<sup>50</sup>。

しかし、缶詰業界の末端の製造家まで、サニタリーかん(衛生缶)を普及させ、かん型統一を進行させることは容易ではなかった。開缶研究会に出品された市販缶詰のかん型の種類別総数からその一面を窺える。第1回—第9回では、丸かん総数809かんに対し、標準かん総数が201かんに過ぎず、わずか2割4分強であった。第10回—第21回では、丸かん総数1,978かんに対し、標準かん総数が692かんに過ぎず、3割5分強にとどまった<sup>51</sup>。

ようやく、1930年11月21日になり、農林省水産局・農務局・畜産局の後援を得て、日本缶詰協会主催で、「缶詰内容標準量規定制定およびかん型規格統一に関する全国関係団体協議会が開かれることとなった。その結果、満場一致承認することとなり、その後、東京・大阪両缶詰同業組合の定時総会においては、前述した協議会の決議が採択可決され、各地の缶詰同業組合総会においても続々と可決されることとなった<sup>52</sup>。

#### 輸出飲料物注意 農商務省告示

其筋にては輸出飲食物缶詰取締規則に関し左の注意事項を告示したり

一、輸出飲食物缶詰取締規則に缶詰と謂うは貯蔵の目的を以て飲食物を缶に充填し之を密封したる後加熱し殺菌(空気を排除し又は排除せず)せるものにして菓子、乾海苔等の口入を含まず

二、輸出飲食物缶詰取締規則に正味量とは波汁を注加するものに在りては其波汁を除きたるものを謂う但し波汁を注加せざるも内容物の性質上波汁、脂油等の浸出するもの又は調味上少量の注加物を必要とするものに在りては其内容総量を表示するを妨げず



例えば鮭、鱒、□、□缶詰類、トマトソース漬缶詰類、魚介、島、獣肉大和煮缶詰類、酢漬缶詰、福神漬缶詰類等

三、正味量は缶詰製了後に於ける前記重量を指すものなるを以て肉詰の際相当歩減を見込むこと必要にして其表示が内容実量より少き場合は妨なし

四、正味量及び品名の表示方法は左の何れかの方法に依るべきものとす

(イ) レーベル又は缶に印刷すること

(ロ) レーベルに捺印すること

(ハ) 缶の蓋又は底に打出すこと

(ニ) (イ) (ロ) (ハ) の一に依らざる場合は缶の見易き部分にコーパル又は票紙等を以て表示すること

五、正味量表示用語は仕出先に依りオンスグラム、ポンド、匁等便宜の方法に依ることを得

英量を以て表示する場合は一ポンド以上のものはポンドを単位とし一ポンド未満のものはオンスを単位とすること

備考 一封度、十六オンス、約百二十匁、一オンス、約七匁五分

六、省令施行（大正五年四月一日）前に製造したるものにして省令規定の表示なきものを輸出せんとする場合は附則に基き地方長官の許可を受けざるべからざるを以て其際は該製品の品名、製造地名、製造人名製造年月、輸出港及仕向先を記載し産地所管の地方長官又は輸出港所管の地方長官に差出し許可書の交付を受け之を輸出申告書に添付し税関に差出すべきものとす

出典：横浜貿易新報 1916年3月21日

#### 四、サーモン・デーと『缶詰時報』の刊行

1922年8月1日、全国商業会議所主催の勤儉貯蓄に関わる催しにおいて、缶詰普及協会は「節約日＝サーモン・デー」をスローガンに掲げ、さけ缶詰の普及宣伝を行った。白塗りの乗用車に「節約日サーモン・デー」という旗を立てて練り歩いたり、美味・滋養・衛生的な民衆的食糧品とアピールした数万本の紙の小旗を一般民衆・小売店に配布したり、新聞に広告を掲載した。8月4日から大阪三越で開催された「夏の食糧品陳列会」では、さけ缶詰料理を提供するほか、子どもに前述したアピール用の小旗をも配布した。9月1日、東京京橋交差点近くにある星製薬ビルに新たにオープンした食堂に、さけ缶詰料理を提供し、好評を博した。その食堂に毎月1日、15日に、さけ缶詰料理を提供されるようになった。11月12日から29日まで開催される文部省主催の消費経済展覧会(場所：お茶の水東京博物館)でも、さけ缶詰料理を提供した。そのなか、21日にさけ缶詰料理の実演・試食および講演を行ったことは、来場者のみならず、一般紙の国民新聞、東京夕刊、東京毎夕、東京朝日などまで賞賛されたという。その他百貨店の特売などにも、積極的にさけ缶詰の宣伝を行った<sup>53</sup>。

また 1922 年 8 月より、製造家、問屋、貿易業者、小売店などの関係者を対象に、啓発宣伝を目的とした『缶詰時報』が缶詰普及協会により創刊された。創刊号は、論説、海外記事、内地業界のトピックス、各種缶詰の内外商況、ギフト相場などの情報が盛り込まれた A4 版 20 頁の冊子であった。毎月に発行され、購読料は 1 部 20 銭であったが、次第に発行部数が増加するようになり、購読しない店が極めて少なかったという。後『缶詰時報』の発行業務が日本缶詰協会に移すようになった<sup>54</sup>。

## 五、缶詰と黒変問題

近代日本の缶詰産業における代表的な品質問題に、缶詰の「黒変問題」が存在した。カニ、サケ、マクロ、チキン、スイートコーン、アスパラガスなどの原料は、シスチン、システインなどの含硫アミノ酸が比較的によく含んでおり、これらを缶詰に加工した際硫酸水素を生成するという。これが缶材のスズ、鉄に反応して、硫化スズや硫化鉄ができ、内容物だけではなく、缶内面にも黒斑を生じる<sup>55</sup>。このような状況を黒変問題と呼んで、缶詰業における主要の品質問題の一つであった。

明治期において、缶詰関係業者は水産缶詰の黒変問題を解決するため努力を重ねた。とりわけカムチャッカ方面では、原料資源が豊富かつ美味でありながら、黒変問題という難関が立ちほだかり、商品として伸び悩んだ。1897 年までは、日本国内において、缶詰の黒変問題に関する研究資料は皆無であった。世界中の文献をみても、カナダ・モントリオール大学のエマフェル教授が 1897 年に発表したロブスター缶詰の黒変についての研究報告が唯一事例であった<sup>56</sup>。1900 年 6 月 25 日、福井県水産講習所の技師吉岡鉄太郎は、「えび、かにかん詰に黒変が生ずるのは、鉄および鉛分が硫化物の作用を受けて、黒色硫化鉛を生ずる」ことを発表した。水産講習所の教官宮崎賢一<sup>57</sup>は、吉岡鉄太郎の研究結果に基づき、衛生上に無害の耐熱性の物質である漆の合剤をもって、缶材のブリキ面を被覆し、鉄分を遮り、黒変を避けることができるという衛生かん材製造法を発明した<sup>58</sup>。

福井県の大与三兵衛という人物は、1893 年の関西府県連合水産共進会において、カニ缶詰を出品した際、黒変防止のため、寒冷紗<sup>59</sup>を用いたという。また、1895 年の第四回内国博覧会にカニ缶詰を出品した際にも、同じく寒冷紗が使われた。大与三兵衛が寒冷紗を用いたカニ缶詰が色味佳美として入賞したという。また、小樽の松吉直兵衛という人物は、1901 年より半紙を用いて、カニ缶詰の内容物を包装した。1902 年には、包装に半紙の代わりとして硫酸紙<sup>60</sup>が使用された。ただし、当時の工場設備や技術上の制限により、硫酸紙の間に脱気できたとしても、硫酸紙の包装内部まで脱気させることが困難であった。さらに日露戦争の影響により、松吉の研究は中断せざるを得なかった。同じ時期には、北海道鬼脇の中山範太郎が製造したカニ缶が横浜岩上合名会社を経て、ハワイに輸出されたが、その結果について不明である<sup>61</sup>。

1902 年、小樽市に北海道水産試験所が設立された。同試験所に前述の松吉直兵衛がカニ缶の黒変問題に関する指導を要請した。その要請に応じて、同試験所においてカニ缶の黒

変原因究明およびその予防法についての研究を開始した。同試験所の努力により、以下のような 8 つの研究成果が得られた。①原料が新鮮のうちに、速やかに処理して殺菌をすれば黒変はほとんど起らない。②煮水の内蔵が黒変を引き起こす恐れがあるため、カニをあらかじめ枝脚を切離して煮熟すべきである。③原料のカニは捕獲後、長く放置すればするほど肉質が悪化するため、捕獲後すみやかに煮熟すべきである。④煮熟後に白色物質が表面に附着するが、これを冷水で洗浄すれば黒変を回避することができる。⑤黒変したカニ缶詰は必ずアルカリ反応を呈し、その変色が激しいほどアルカリ反応が強い。⑥黒変は分解中の硫黄と鉄分が化合して硫酸鉄が生成し、カニ肉・液汁および缶の内面を腐蝕した結果である。⑦少量の酸をカニ缶詰に注加すれば絶対に黒変の防止になる。⑧硫酸紙、経木<sup>62</sup>、こんにゃくの薄片などを用いて、カニ肉と缶の内面との接触を防ぐことで、黒変の防止に有効である<sup>63</sup>。

以上の研究結果から、缶詰業における黒変問題は解決に向かうことができた。黒変は直ちに消費者の健康を害する性格のものではないが、商品の概観を大きく損なう問題であることから、広義の食品衛生問題に含むことが適切であろう。缶詰産業の技術は欧米からもたらされたものであるが、ここに至って日本国内の研究成果により品質の向上を実現できるようになったのである。

#### おわりに

以上のように缶詰産業は元々食品の長期保存を目的として開発された技術を基に発展してきた産業分野であり、その発展そのものが食の安全性を向上させる一面を有していた。また食品の長期保存の目的が戦時下における兵食であった点も国家からの安全管理を厳しく問われる性格を有していた。日本における缶詰産業の形成過程も、日清・日露戦争という軍事的需要をきっかけとするものであり、日本の食品衛生問題の発展の背景に軍事的要因が存在したことをまずは指摘しておきたい。しかし戦時期が終わり民間業者が多数参入してきたこと、缶詰の保存性に関する知識を持たない消費者が適切な保存・管理を行わなかったことにより、缶詰産業もまた、食の安全性についての問題を引き起こすこととなった。また缶詰が「贈答」という日本社会の伝統的慣習に組み込まれたことは興味深いだが、これによって製造者と購入者、そして消費者との距離と時間が広がることにより、安全性が低下した点も指摘しなければならない。缶詰産業はこうした日本市場に受容されてゆくことによって新たに発生した課題にも対応しなければならなかった。

この問題を改善に導いたのは、行政や業界団体による品質改良や啓蒙活動であり、またその一方で業界が新たな需要先と目した輸出分野への進出であった。海外への輸出製品は製茶産業同様、海外業者からの厳しい視線にさらされることにより、品質と安全性向上への誘因が働いたのである。蟹缶詰の黒変という問題を国内の研究により防止する技術を開発したことは同産業における大きな成果であるが、その原因究明に貢献したのは水産研究所であり、輸出製品という重要性を付与されなければこうした研究が進められたか否かは

疑わしい。同産業は日本の近代化の過程で不可避免的に発生した、国際貿易と近代軍隊の形成という2つの要因に触発されつつ、安全性向上が進められたと言えるのである。

- 1日本和洋酒缶詰新聞社『大日本洋酒缶詰沿革史』1915年。
- 2山中四郎『日本缶詰史』日本缶詰協会、1962年。
- 3蟹罐詰發達史編纂委員会・岡本正一編『蟹罐詰發達史』霞ケ閣書房、1944年。
- 4中島常雄編『現代日本産業發達史(第18巻) 食品』現代日本産業發達史研究会、1967年。
- 5山口和雄編『現代日本産業發達史(第19巻) 水産』現代日本産業發達史研究会、1965年。
- 6高柳友彦「缶詰産業の企業化と生産地域の展開-静岡県を事例-」(加瀬和俊編『戦前日本の食品産業：1920～30年代を中心に』東京大学社会科学研究所、2009年所収)、103頁。
- 7富永憲生「一九三〇年代の缶詰産業：飛躍とその要因」社会経済史学会『社会経済史學』53(4)、社会経済史学会、1987年。
- 8高柳友彦、同上、104頁。
- 9三島康雄『北洋漁業の経営史的研究』ミネルヴァ書房、1972年。
- 10高柳友彦、同上、104頁。
- 11高柳友彦、同上、103頁。
- 12政木乙吉「「ブリキ」罐ノ食物上ニ於ケル影響」(日本薬学会『薬學雑誌』(219)、1900年所収)、439頁。
- 13産業教育協会編『図説日本産業大系』(第6巻)、中央社、1961年、349頁。
- 14中外商業新報社経済部編『重要商品の解説』千倉書房、1939年、256-257頁。
- 15富永憲生、前掲論文、483頁;産業教育協会編、前掲書、349頁。
- 16中島常雄編『現代日本産業發達史:食品』(第18巻)、現代日本産業發達史研究会、1967年399頁。
- 17第三回のこと、1890年開催。
- 18中島常雄編、前掲書、399頁。
- 19山中四郎『日本缶詰史』(第1巻)、日本缶詰協会、1962年、164頁。
- 20真杉高之「缶詰史散歩(4)二つの軍需が育てた明治の缶詰」(『缶詰時報』84(2)、2005年所収)、130-132頁。
- 21山中四郎、前掲書(第1巻)、164頁。
- 22山中四郎、前掲書(第1巻)、164頁。
- 23中島常雄編、前掲書、403頁。
- 24山中四郎、前掲書(第1巻)、343頁。
- 25山中四郎、前掲書(第1巻)、167-168頁。
- 26山中四郎、前掲書(第1巻)、343頁。
- 27山中四郎『日本缶詰史』(第2巻)、日本缶詰協会、1962年、298-313頁。
- 28山中四郎、前掲書(第2巻)、299-316頁。
- 29朝比奈貞良編『大日本洋酒缶詰沿革史』日本和洋酒缶詰新聞社、1915年、206頁。
- 30富永憲生「一九三〇年代の缶詰産業：飛躍とその要因」(社会経済史学会『社会経済史學』53(4)、1987年所収)、484頁。
- 31高柳友彦「缶詰産業の企業化と生産地域の展開-静岡県を事例-」(加瀬和俊編『戦前日本の食品産業：1920～30年代を中心に』東京大学社会科学研究所、2009年所収)、110頁。
- 32山口睦『贈答の近代：人類学からみた贈与交換と日本社会』東北大学出版会、2012年、223-225頁。
- 33小菅桂子『近代日本食文化年表』雄山閣出版、1997年、73頁。
- 34「悪缶詰の実例」『東京朝日新聞』1923年8月4日。
- 35星野佐紀「缶詰工業の話」(損害保険事業研究所編『工場研究会講演集』(第4巻)、損害保険事業研究所、1937年所収)42-43頁。

- 36星野佐紀述、前掲書、44-45頁。
- 37後の文章に、昨年3月6月15日ようやく「防腐剤取締規則」の亜硫酸の部分が改正されたと言及していたため、「防腐剤取締規則」（正式名称:「飲食物防腐剤、漂白剤取締規則」）が改正されたのは、1928年6月15日内務省令第22号によるものであった。
- 38星野佐紀述、前掲書、37-41頁。
- 39山中四郎、前掲書(第2巻)、3頁。
- 40山中四郎、前掲書(第2巻)、259頁。
- 41山中四郎、前掲書(第2巻)、257-268頁。
- 42日本食糧新聞社編『昭和の食品産業史 - 日本食糧新聞七〇〇〇号記念 - 』、日本食糧新聞社、1990年、415頁。
- 43山中四郎、前掲書(第2巻)、1頁。
- 44山中四郎、前掲書(第2巻)、3頁。
- 45山中四郎、前掲書(第2巻)、6頁。
- 46山中四郎、前掲書(第2巻)、78-79頁。
- 47山中四郎、前掲書(第2巻)、78-79頁。
- 48山中四郎、前掲書(第2巻)、80頁。
- 49山中四郎、前掲書(第2巻)、271-272頁。
- 50山中四郎、前掲書(第2巻)、269-271頁。
- 51山中四郎、前掲書(第2巻)、282頁。
- 52山中四郎、前掲書(第2巻)、285-298頁。
- 53山中四郎、前掲書(第2巻)、253-256頁。
- 54山中四郎、前掲書(第2巻)、256-257頁。
- 55平野孝三郎・三浦利昭『缶詰入門』日本セルフ・サービス協会、1980年、50頁。
- 56山中四郎『日本缶詰史』(第1巻)、日本缶詰協会、1962年、山中四郎、前掲書、340頁。
- 57宮崎賢一の特許申請の住所から推測すると、東京の水産講習所の教官である可能性が高いと考えられる。
- 58山中四郎、前掲書(第1巻)、383頁。
- 59寒冷紗:粗く平織りにした薄い綿布を、糊付けして固く仕上げたもの。芯(しん)地・蚊帳(かや)などに用いる。本来は麻で製した。唐布(とうぬの)(『三省堂 大辞林』より)。
- 60硫酸紙:加工紙の一。パルプから抄造した原紙を濃硫酸に通して表面の繊維を変性させたもの。薄くて耐水・耐油性がある。バターなどの食品や薬品の包装紙、特殊印刷用紙などに使う。パーチメント紙。擬羊皮紙(『三省堂 大辞林』より)。
- 61山中四郎、前掲書(第1巻)、339-340頁。
- 62経木:スギ・ヒノキなどの板を、紙のように薄く削ったもの。物を包んだり手工業の材料にしたりする。匏掛(かんなか)け(『三省堂 大辞林』より)。
- 63山中四郎、前掲書(第1巻)、340-341頁。

## 第五章 近代製菓

### はじめに

本章では日本の近代製菓における食品衛生問題に注目する。製菓業を取り上げる理由は、これまで議論してきた製茶業・缶詰業に比べ、輸出産業・軍事産業といった特殊な要因が希薄であり安全問題が「内需」の論理で展開する可能性が高いと考えたからである。後述するように、製菓業においても輸出と軍需の論理が存在していたが、それでも他産業に比べて「内需」の論理が強くなる産業であったとの認識を持っている。また製菓業製品は幼児の口に入ることが多いことから食品衛生問題のなかでも特に注意すべき分野であるという認識もあり、同産業を検討することとした。

菓子は、他の食品と同じく風味や形状美の二大要素をもって上等な品とされる。風味は一般に甘味であるが、甘いものに限らず、酸・塩・辛・苦などの諸味も適度に調和されているのである。特に大正時代以降は味覚だけではなく、種々の香料が加えられるようになり、臭覚に刺激を与え、味を助長しようとする傾向が顕著となってきた。また、外形は色彩の配合、意匠の巧拙、形状の是非が重視される傾向がみられる。

菓子の分類は、主に和菓子・洋菓子の二種に分類することができる。ただし、その折衷の度合いによって、その境界が曖昧なものがあり、昔は洋菓子に属したが今日では和菓子だと見るべきものもある。

用途面で分類すれば、①見る菓子(婚礼用、法会用)；②食う菓子；③香る菓子(香料菓子)；④酔う菓子(ウィスキーポンポン)；⑤薬用菓子(咳止め飴)；⑥噛む菓子(ガム)などに分類することができる。ただし、見る菓子は食べられないというわけでもないし、噛む菓子は食う菓子にも分類することが可能である。小売上の観点から分類すれば、①蒸菓子類(饅頭)；②棹物類(羊羹)；③干物類(みじん粉に砂糖を混ぜ、型に入れて打ち出した干菓子。主に京都において茶道の点心として需要されることが多い)；④掛物類(蓬莱豆、甘水掛、羊羹掛、五色糖など、核子に砂糖を掛けて仕上げた菓子)；⑤焼物類(パン、煎餅、あられ、カステラ)；⑥飴菓子類(求肥飴、水飴、翁飴、朝鮮飴)；⑦洋菓子類；⑧雑菓子類(微塵棒、おこし、飴ん棒、麦落雁、砂糖漬、瓦煎餅など)の8つに分類することができる<sup>1)</sup>。

製菓全般を取り扱う産業史的な文献は少ないが、森永製菓・明治製菓といった製菓大手企業の企業経営史的な文献は多くみられる。とりわけ戦前期において独占的な地位を築いてきた森永製菓・明治製菓の二大製菓大手企業に関する経営史的な文献はもっとも多く残されている。

製菓産業に関する先行研究としては、中島常雄編『現代日本産業発達史(第18巻) 食品』がある。同研究は期間を戦間期に絞り、製菓企業とりわけ森永製菓・明治製菓による近代日本製菓史上の独占的な地位の獲得過程に焦点を当てた。それは近代日本製菓産業に関する包括的な研究として、通説的な地位を占めている<sup>2)</sup>。また、同じく製菓工業史の側面から日本近代製菓業に焦点を当てている笹間愛史『日本食品工業史』がある。笹間は、戦間期

の日本製菓業を分析の対象として、生産額と製菓企業の関係に着目し、総生産額における零細経営による生産額の大きさを指摘した。笹間によれば、中小製菓企業は激しい競争を繰り返していたため、製菓産業における資本集中を難しくさせたという<sup>3</sup>。

池田文痴菴によって編纂された『日本洋菓子史』は、戦前期からの洋菓子産業の歴史を描いたものである。業界はどのような努力をなし、日本国内に普及していたのかという過程を辿りながら、風月堂をはじめとする先発企業、森永太郎などの先覚者の活動が注目されている<sup>4</sup>。森田克徳は、菓子大手メーカー（森永・明治・ロッテ・グリコ・不二家）が歩いてきた道程をたどり、各企業の経営哲学、製品開発、販売企画等を検討し盛衰のメカニズムを考察した上、新たな経営戦略モデルを提言した。そのなかで、戦前期からすでに製造現場や従業員の衛生に積極的に取り組んでいる森永製菓を高く評価している<sup>5</sup>。また大澤篤は、菓子の「保存性」を分類の基準として提示し、製品の選択や購買層の限定を含む価格設定問題を念頭に置き、保存性の低い菓子生産に重点を置いていた中村屋と、保存性の高い菓子生産に特化した今村製菓の展開事例分析を行った<sup>6</sup>。菓子の保存性に注目した大澤の研究は筆者の問題意識上、非常に注目すべきものである。しかし以上のように、文化的・産業史的側面から近代日本製菓業を分析する文献・研究が多数存在する一方で、品質側面とりわけ食の安全性について触れている文献・研究はあまり多くない。とはいえ、近代日本製菓業が食の安全面で何の問題もなく発展してきたと考えることはできない。近代日本製菓業は、とりわけ「和菓子」が輸出品でもなく、軍需品でもないため、その品質問題が相対的に大きな問題として取り上げられなかったと考えるほうが妥当だと思われる。本稿では、内需向けの食品の典型として製菓業に注目してゆくこととしたい。

## 第一節 在来和菓子産業の存在形態

### 一、穀物・砂糖と菓子生産の関連性：

和菓子の製造にとって、不可欠な社会条件は、定着した農業生産(穀物類)の存在だとされている。近世日本における最も大衆的・日常的な和菓子を挙げれば、餅・あられ・せんべいが代表的である。これは、日本における水稻生産の定着とある程度の普及・発展を基礎としたものであったという指摘がある<sup>7</sup>。

室町・江戸期に至り、砂糖の輸入増大、日本国内砂糖生産の相対的拡大、そして茶道の普及とともに、和菓子の生産はかなりの発展を遂げた。元禄・享保期にいたると、まんじゅう・ようかんなどの「蒸菓子」類にも一般的に砂糖が使われるようになった。これにより、和菓子は宮廷・寺院・武家などが消費する「上菓子」と一般民衆が消費する「駄菓子」とに区分されるようになった。とりわけ、「駄菓子」の場合は、明治以降においても、洋菓子の影響を受けながら、多様な変化を遂げ、近代和菓子市場の中心的な内容を為したのである。なお、「上菓子」の場合は、その主要な消費者である武士層が四民平等政策など近代化政策により解体されることとなり、次第に市場の縮小を余儀なくされた<sup>8</sup>。

## 二、在来和菓子産業の限界性：

明治前期における製菓業の存在形態は、地方的かつ分散的な小工業であった。1874年に刊行された『府県物産表』によると、全国にわたってかなり広く菓子製造がみられる。また、菓子の分類は府県別に異なることが多いが、比較的によく見られるものは、「水あめ」・「乾菓子」「蒸菓子」あるいは「煎餅」・「金米糖」・「饅頭」などであった。主に在来の和菓子が中心的であり、とりわけ京都府には、きわめて詳細な品目別統計が存在し、その中心的な位置を占めるのが和菓子であった<sup>9</sup>。

在来の製菓業とりわけ和菓子の生産が、地方的かつ分散的な小工業に止まった理由として、①消費市場の制約、②製菓業者の資本蓄積の不足、③技術的制約の3点が指摘されている。明治政府の重要な徴税対象<sup>10</sup>として認識されながらも、和菓子産業の生産近代化は相対的に遅れをみせたのである<sup>11</sup>。

## 第二節 近代洋菓子市場の形成

幕末開港以降、従来の和菓子市場に加え、明治初期において新たな洋菓子市場が形成された。それは、外国製洋菓子の輸入による市場形成であった。ケーキ類を代表とする洋生菓子の消費期限は短かったため、輸入洋菓子は主にキャンディ類、ビスケット類のような相対的に消費期限が長いものに限定されていた。また、その消費対象も居留外国人およびごく一部の日本人に限定されていた<sup>12</sup>。

1899年に、関税定率法(1897年公布)により、輸入菓子類に従価40%の輸入税が課せられることとなった。この税率は、食品類の中で最高の輸入税率であり、日本国内の洋菓子産業保護に関税障壁的な役割を果たしたといえる<sup>13</sup>。

また、明治初期における洋菓子市場の形成に特殊な役割を果たしていたのは、軍事的なビスケット・パン類需要の発生であった。

### 一、軍事的な菓子需要

#### 1. チョコレート

日本で初めてチョコレートを商品として加工・販売したのは、東京両国若松町の米津風月堂だと言われている。風月堂は1877年11月1日の『かなよみ新聞』に、「西洋模造御菓子数品、夫れ洋菓の製たるや、専ら牛乳と麦を以て製するを良味とす、<sup>このたび</sup>今回弊舗に於いて、精製販売する所のケーキは、洋人の良工を備い、精製せしめ、その種類百を以て数ふ可し」という広告を掲載している。11月25日の『郵便報知新聞』にも「猪口令糖」という名称で広告が出されている。また、1878年12月24日の『かなよみ新聞』にも、同店の広告にフロンケーキ、祝日用かざり菓子品々、貯古齡糖<sup>14</sup>、バビヨウ、洋酒入ボンボン等の品目があげられている<sup>15</sup>。

明治期を通して、チョコレートは嗜好品としての性格が強かった。その消費層は、主に居留外国人、海外経験者、一部の特権階級に限られていた。消費が拡大しなかった原因は、日本人の従来の食習慣や、すべての製造原料・殆どの製品が輸入頼りで当時の大衆消費水



準に生産量が達しなかったことなどが、挙げられている<sup>16</sup>。明治期において、チョコレート菓子類が、あまり一般大衆に知られていなかったため、この時代は、製品に対する知識普及に力が注がれた時代であった。1918年、森永製菓のカカオ豆一貫作業チョコレート製造<sup>17</sup>を契機として、チョコレートの生産力が拡大しはじめ、それに応じて需要も拡大し、大正末年から1937年の日中戦争開始までは、チョコレートの需要が最大に達した<sup>18</sup>。しかし日中戦争の戦況悪化により、原料のカカオ豆の自由輸入が不可能となり、戦前期のチョコレート工業のさらなる発展は阻止されることとなった<sup>19</sup>。

もう一方で、チョコレートは戦地の兵士にとって貴重なカロリー食品ということから、イギリスと同様、日本に於いても熱帯で溶けにくいチョコレートの開発が進められていた。また1940年から1950年までの10年間、日本国内へのカカオ豆輸入が止まったため、代用品を用いた「チョコレート」開発が進んだ。甘味には砂糖の代わりにグルコース（ブドウ糖）を用いたため、「グル・チョコレート」と呼ばれた。カカオ豆の代わりに主原料として用いられたのは、百合根、チューリップ球根、オクラ、チコリ、芋類、<sup>あずき</sup>小豆などである。ココアバターの代わりには、大豆油、<sup>やし</sup>椰子油、ヤブニッケイ油などが用いられた<sup>20</sup>。

表v-1 チョコレート輸入の推移

年次	重量(kg)	金額(円)	単価 (円/kg)
1905年	31,135	27,025	0.87
1906年	18,406	16,012	0.87
1907年	36,134	33,120	0.92
1908年	34,770	34,719	1.00
1909年	33,419	31,718	0.95
1910年	36,887	35,489	0.96
1911年	29,773	30,628	1.03

出典:東洋経済新報社編『日本貿易精覧』東洋経済新報社、1935年、167頁。

注:資料では、「貫」という重量単位で表示していたが、この表では、kgに換算した。

## 2.ビスケット、パン<sup>21</sup>

日本のパンはポルトガル語の Pao (語源はラテン語) からきたと言われている。日本にパンが伝えられたのは、鉄砲の伝来と同じ1543年、ポルトガル人が種子島に漂着した時である。ビスケットの語源は、ラテン語の「2度焼かれたもの」=ビス コクトゥス(bis coctus)、「2度焼かれたパン」=ビスコクトゥス・パーニス(bis coctus panis)に由来している。ビスケットはカステラなどとともに1550年頃日本へ渡来した<sup>22</sup>。

ビスケットが本格的に普及するきっかけとなったのは、幕末になってからの軍用食糧としてであった。その後、日清・日露戦争に兵隊食として発達し、生活の欧米化とともに一

般大衆の生活にも根を下ろしていった<sup>23</sup>。そのなかで、軍事的なビスケット、パン類の需要の発生は、明治期の日本国内洋菓子類の市場形成に重要な役割を果たしたのである<sup>24</sup>。

安政 2 年には、すでに日本国内において軍事的なビスケットの生産がはじまった。しかし、これはまだ本格的なものではなかった。明治政府の確立とともに、近代的軍隊制度が確立されるようになり、本格的な軍事用ビスケット、パン類の需要が一挙に生じるようになった。西南の役(1877 年)に際して、パンおよびビスケットの消費量が 237,063 斤(142,237.8kg)にも達したと言われている。壬午事変(朝鮮・1884 年)に際しても、東京の木村屋が 12,000 ポンド(5443.2kg)のパンの注文を受けていたという。日清戦争期には、大量の軍需ビスケットの発注が行われた。倒産寸前の状態にあった米津風月堂が「陸軍省の特命に応じて明治二十七年七月から翌二十八年五月までの十一ヶ月間に軍に納入したビスケットの総量は三百斤、その価格は三十万という当時としては莫大な量であった」ため、一挙に経営が立ち直ったという。このほかにも、東京、横浜、神戸などの製パン業者にも、戦時にビスケットを納入した者が少なくなかった。日清戦争に際して、軍から発注されたビスケット、パンの量は、かつてない膨大な量に達したという<sup>25</sup>。

このような大量の軍需ビスケット、パンの発生は、ビスケット、パン製造業における企業化(大量生産化)を促す重要な条件である同時に、軍隊生活の経験から近代的な大衆消費にも影響を及ぼしていることが明らかである。ただし、軍事的ビスケット、パン市場形成は、日本における近代的製菓業の資本形成を促す 1 つの重要な条件であっても、基本的・中心的な条件ではなかったという指摘がある<sup>26</sup>。

上述したように、ビスケット、パンはその保存性の高さと栄養価値によって認識されるようになったものの、その需要の中心が戦争をはじめとする非常時局に際してのものであったため、日本の国民生活に広く普及するまでには、まだ時間が必要であった<sup>27</sup>。

表 v-2 ビスケット輸出入の推移

年次	輸出			輸入		
	重量(kg)	金額(円)	単価 (円/kg)	重量(kg)	金額(円)	単価 (円/kg)
1900 年	-	-	-	73,533	35,687	0.49
1901 年	-	-	-	47,486	26,090	0.55
1902 年	-	-	-	70,796	41,703	0.59
1903 年	-	-	-	65,354	38,601	0.59
1904 年	-	-	-	45,205	27,286	0.60
1905 年	309,840	75,407	0.24	99,717	63,860	0.64
1906 年	187,920	46,289	0.25	95,429	71,941	0.75
1907 年	112,260	38,931	0.35	64,757	38,841	0.60
1908 年	176,760	60,349	0.34	50,290	30,839	0.61

1909年	152,520	50,277	0.33	35,467	23,647	0.67
1910年	93,960	34,778	0.37	29,828	20,116	0.67
1911年	79,200	28,755	0.36	26,377	18,208	0.69
1912年	62,220	20,019	0.32	-	-	-
1913年	49,200	16,584	0.34	-	-	-

出典:東洋経済新報社編『日本貿易精覧』東洋経済新報社、1935年、16頁、167頁。

## 二、民間的な菓子需要

### 1. 家内工業から工場工業へ

菓子はその製品上の性質により、湿性・乾性・中性の3種に分類することができる。これは、和菓子でも洋菓子でも同じものである。湿性菓子とは、菓子自体の3分の1以上に水分が含まれているものであり、生菓子とも呼ばれる。これに対し、乾性菓子とは、菓子自体に水分が含まれていないものであり、中性菓子とは両者の中間に位置するものである<sup>28</sup>。

湿性菓子は、性質上の影響により、すべて即日製造即日販売することを原則としている。そのため、湿性菓子の販路は極めて狭隘なものであり、大量生産にむいていないことが明らかである。それに対し、乾性菓子は日持ちが長く、大量生産することが容易である。日本国内だけではなく、海外に輸出することさえ可能である<sup>29</sup>。食品衛生の観点から言えば、湿性、中性、乾性の順に危険度が高いことは自明である。しかし湿性菓子の場合はその危険性が意識されやすいのに比べ、相対的に中性菓子はその品質管理が中途半端なものになりやすく、むしろ湿性菓子以上に事故が起こりやすいとも言える。

### 2. 贈答

菓子類は戦前期から、贈答品とし贈られることが多い商品である。かつてその多くが和菓子であったが、近年では洋菓子が贈答されることも多くなった。後段で山口睦による、山形県の地主農家A家の香典帳・出産祝帳(表IV-4 香典帳基礎情報)(表IV-5 出産祝品目一覧表)が整理されているが、そのなかで、山口は香典の贈答品目に関して、明治前期において、現金、白米、茶、味噌が大きな割合を占め、明治中期以降、菓子も贈られるようになり、戦後では、和菓子に加え、洋菓子が贈られることもあったと指摘している。また、出産祝の贈答品目(表IV-5 出産祝品目一覧表)に関しては、戦前には、せんべい・羊羹・菓子折りなど、主に和菓子が用いられることが多く、戦後、生菓子・まんじゅう・あめに加え、ケーキ・洋菓子など用いられる品物の種類が増加していったことを指摘した<sup>30</sup>。贈答品はその行為の性格上、購入者と消費者が異なることが一般的であり、消費者が品に対する知識を購入者以上に欠いていることが多い。そのため、衛生上の事故には通常以上に注意が必要になるため、菓子類のなかでも保存性の高いものが選ばれる傾向が高いが、それでも稀に生菓子などが選ばれる事例も存在する。

### 3.新聞記事からみたパンの流行

1874年、木村屋の創始者である木村安兵衛は、米コウジを種にした日本独特のパンを創案し、日本人の嗜好に適した「あんパン」を考案した。これにより、木村はパンを一種の和菓子化することに成功したといえる<sup>31</sup>。1890年、日本は大凶作に見舞われ、米価が暴騰した。この際、パンは代用食として重宝され、とりわけ「つけ焼きパン」(砂糖醤油につけて焼いたパン)の人气が高まった。また、この頃から子供にパンを弁当として持たせることが普及した。以上のように、当初は兵食として登場したパンは、さらに菓子市場に参入し、またその一方で米に代わる代用食としての地位をも得ることによって市場を拡大したのであった<sup>32</sup>。

日清・日露戦争後、製パン業界は食パン卸業と小売業(菓子パン屋)とに分れる傾向が出始めた。発酵という特殊の技術に違いが存在したため、食パンと菓子パンを両方製造できる職人が少なかったという。結果的に、より利潤の低い食パン<sup>33</sup>業者は卸に徹して量産化することで利潤を確保しようとした。菓子パン屋も自ら食パンを製造することを断念し、食パン卸業から食パンを仕入れて、自らが製造した菓子パンと一緒に販売するようになった。これにより、両者は共存する形となった<sup>34</sup>。

### 4.喫茶店の出現と洋菓子

明治期において、喫茶店は「カフェー」と呼ばれていた。1910年に、西銀座に最初のカフェーである「カフェー・パウリスタ」が出現した。「カフェー・パウリスタ」は、ブラジルのサンパウロ州の宣伝機関として設立された会社である。その後、西銀座のほか、神田・早稲田・浅草にも出店した。そのメニューは、コーヒーと数種の洋菓子のみであった。コーヒー一杯は5銭で提供されている。それ以前、風月堂では、お菓子売り場の一部を区切って、「洋食部」と名付け、フランス料理と茶や菓子などを提供することにした。また、尾張町(銀座五丁目)の「カフェー・ライオン」と日吉町の「カフェー・プランタン」でも、洋食・酒以外にコーヒー・菓子を注文することが可能であった。しかし、これらのいずれも、料理も兼ねて提供するため、純粹の喫茶店とはいえなかった。大正時代に入ると、続々とカフェーが出現し、コーヒーと洋菓子が一般的に知られるようになった<sup>35</sup>。

## 第三節 和洋製菓の品質問題

### 一、シュークリーム of 危険—プトマイン中毒問題

菓子に限らず食品の衛生問題において、もっとも原初的な危険は腐敗の問題である。シュークリームは、昭和初期において中流以上の家庭に広く普及し、愛好された菓子である。国内洋生菓子のなかでも早期に普及した商品であることから、腐敗に伴う食中毒問題がしばしば取り上げられることとなった。シュークリームがしばしば中毒を引き起こした原因は、クリームに使用されている牛乳または玉子の腐敗であった。元来毒のない牛乳、玉子は、動物性蛋白質が腐敗することにより、細菌作用で有害物質であるプトマインを発生さ

せたのである。このプトメインは、セルミーという人物が動物の死体内から発見した猛毒素であり、プトメイン中毒は、吐瀉をもたらし、苦しみが7日以上続く事例も存在した。腐敗の原因は生産側と消費者側の双方に存在し、なかには購入者が商品知識の不足から、長期貯蔵後に食したため、食中毒を発生させた事例も存在した<sup>36</sup>。

製造側に関して言えば、外部の皮は強い天火で焼くため、保存性が高く、特に心配する必要がない。問題になるのは、中に注入するクリームである。クリームは、牛乳・玉子・砂糖を混ぜた後、煮詰めたものである。直火ではなく湯煎にするため、腐敗した牛乳または玉子のなかにプトメインがそのまま残ってしまう可能性がある。それを食すと、忽ち中毒することになるのである<sup>37</sup>。

1933年6月に、神田錦町のある牛乳屋の主人が前記のようなシュークリームを食して、プトメイン中毒になった事件があった。用達のために、麻布霞町に行き、昼飯のかわりにシュークリーム6つほど買い求めて、食した後帰宅した。同日午後の5時に吐き下しをして、遂に意識不明の状態に陥った。付近の医師の手に負えないため、立会診察を求めることになる。2人の医師は共に保証しかねて、遂にその牛乳屋の主人が仮死状態に陥り、親戚が集まるようになり、大騒ぎになった。翌朝10時に、主人はようやく意識朦朧から少し回復して、次第に意識も判然としたが、強い疲労を覚えて10日ほど臥床したという<sup>38</sup>。

## 二、浜松の毒餅事件—病原菌の混入—食中毒の考え方の転換

この事件は、1936年5月10日に校内で春季運動会を催した県立浜松第一中学校が、登校した生徒990名(在校生1,004名)に大福餅を手土産として配布したことにはじまる。なお、配布された大福餅を製造したのは、浜松市鍛冶町の木俣万三郎の方であった。大福餅を持参して、家族と共に食したところ、11日午後に至り、大福餅を食した生徒や家族の大多数が猛烈な吐瀉を始め発熱四十度内外に達したという事態に陥った。12日朝まで、実に中毒者数が五百名の多数に上り、うち死亡三名、重体患者は多数を算した<sup>39</sup>。

急報により、12日早朝、県から衛生技師石黒防疫医および森谷防疫官が浜松署に出張し、問題になる大福餅の分析試験を行ったが、中毒の原因が餡子の腐敗か食紅<sup>40</sup>か或は防腐剤に依る中毒か判然しない。病菌はますます猛威を揮い、患者続発、死亡者続出の様で、生徒に多数患者を出した県立浜松一中では、授業継続困難に陥り十二日臨時休校したという<sup>41</sup>。原因が判明できない状態であるため、内務省衛生局の松尾技師も13日一旦帰京の予定を14日に延期したという。なお、患者中には、60時間も病毒が潜伏して発病したものも相当あった。13日午後9時県庁に達した報告によれば、死亡38、重症128、軽症1,630、全治14、累計1,810名となった<sup>42</sup>。14日になり、陸軍軍医学校では、浜松の毒餅事件の中毒原因につき、「この度の中毒素はゲルトネル氏菌によるものである」と発表し、怨恨による毒物混入説、過失説、緑青説等の巷説を<sup>いっしゅう</sup>一蹴した<sup>43</sup>。

この「ゲルトネル氏菌」とは、一体どんなものか。牛込の陸軍軍医学校平野一等軍医正の話によると、最初に「ゲルトネル氏菌」を発見したのが1888年5月のドイツのフランケ

ンハウゼンであった。腸カタルに罹った牛肉を食べた人達が間もなく猛烈な発熱、嘔吐、下痢を起して、丁度急性胃腸炎に似たような症状を呈したという。57名の患者中1名だけ死亡した。当時、細菌学者として有名であったゲルトネルはその病原菌が排泄物中にあることを発見し、「ゲルトネル氏菌」と命名して学会に発表したという<sup>44</sup>。

この例は、肉食主義の外国に多く見られ、菌は主として挽牛肉、牛肉、挽豚肉、病犢肉等に潜むことが多い。今回の中毒事件を惹起した餡餅は、恐らく餡の中に病原菌が入って製造の時間の経過するに従い、菌が繁殖して毒素を蓄えた為に起ったものであるという見解が示されている<sup>45</sup>。

「ゲルトネル氏菌」による中毒事件の日本国内における発生事例は以下ようになる。1931年9月、佐世保の餡餅を食べて、84名中毒(内4名死亡)した事件があった。また、1935年7月、大阪のある軍の部隊で昼食に出た「にべ」という魚の天麩羅から中毒を起し、321名の患者を出した。同じく1935年、第十師団の秋季演習の時、夕食の竹輪、蒲鉾、鯖から54名の患者(内四名死亡)を出した事がある。そのほか、京都の衛戍病院では、入営兵1,790名の糞便を検査したところ、うち7名の「ゲルトネル氏菌」患者を発見した。以上の事例からみると、「ゲルトネル氏菌」の保有患者は極く少数なもので、死亡率も従来は6%に達したことがあったが、今回は2%に過ぎなかった。死亡率だけみると、極く僅少なものである<sup>46</sup>。

今回の中毒原因は、10日の運動会に出す大福餅の餡を6日より造りはじめ、店の生産能力以上の大量生産であったため、貯蔵する場所に窮して出来上がった餅を台所の隅に積重ねて置いたことが原因となった。そこで、鼠が大福餅の餡に「ゲルトネル氏菌」を伝播して、遂に今回の大惨事を惹起したものであった<sup>47</sup>。

「ゲルトネル氏菌」について、警視庁衛生検査所三雲技師が以下のように述べている。「ゲルトネル氏菌による中毒死は我が国に於いては全く珍しいことで、医学上の研究、治療、予防等について未だ何等研究されていない有様である、一体ゲルトネル氏菌は大量の飲食物を製する場合によく伝播、繁殖するものであってその径路は鼠その他の家畜の排泄物から伝播するのであるが、食物に附着すると俄然猛烈な毒素を形成する怖るべき猛毒素であるゲルトネル氏菌の附着した食物を食べると早くて十二時間から六十時間位いの間に中毒症状が現われるが、まず手足がぬけるかと思われるほど全身がだるくなり続いて悪寒がきて間もなく四十度前後の高熱を發し猛烈な腹痛と同時に嘔吐、下痢等起り漸次患者は意識を失い死亡するもので、ここまでに至る径路は往々砒素中毒かと思われるほど類似している由」日本国内における「ゲルトネル氏菌」の研究蓄積は少なく、「ゲルトネル氏菌」の猛毒性、潜伏期間の長さ、発病症状は砒素中毒に類似している<sup>48</sup>。

この事例は近代に伴う大量生産のリスクを表した事例とも言える。人口が右方上がりに増加傾向をみせる中で、生産能力を超えた受注の結果、深刻な中毒事件を惹起した事例ともいえよう。前年までは、学徒の増加に合わせて大福餅を製造できたようにみえた業者であるが、製造場における衛生環境は一貫して大量生産に適応できない低い状態にあった。

それが、1936年になり、生産能力を超えた大福餅を受注したため、4日前倒しで製造をはじめたことにより、製造された大福餅の餡を保存できる場所がなく、台所の隅に積重ねられる結果となった。運悪く鼠が餡に「ゲルトネル氏菌」を伝播して、遂に今回の大惨事を惹起することに至ったのである。まさにこれまで累積していたリスクが一気に噴出したものと言えよう。

「ゲルトネル氏菌」に対する知識不足はもちろん、中学校の運動会という近代社会のイベントに伴う、大量消費の構造に従来の生産設備と手法が対応することができなかった事例だと考えるべきだろう。それゆえ、毒餅事件は生産者責任のほか、学校側の発注責任も問われるべきかと思われる。

浜松の毒餅事件により、食中毒事件の原因究明の確認手順が変わり、従来の化学的な検索から細菌学的な検索が優先的に行われるようになった。近代日本において、食中毒の原因は、化学的物質(河豚毒、緑青、プトマイン)によるものだと考えられてきた。細菌学的な検査は、主に上水道、井戸水の検査などに限られ、水を媒介として、病原菌が流行した際のみ行われるという。食中毒と細菌の関連性も間接的なものだと考えられていた。食物が腐敗菌により腐敗が起こり、その菌により生成されるタンパク質分解物が食中毒の原因だとされることが多かった。このような無生物を「プトマイン」と名付けられた。その以前は、食中毒が発生した際、薬学出身者による化学的な検索が優先的に行われてきた<sup>49</sup>。

しかし、浜松の毒餅事件が起きた際、まず化学的な検索が行われたが、原因を特定することができなかった。死亡者が続出し、さらに二次感染も出たため、中央・大学・公衆衛生院・軍医団などの医学関係者が続々と浜松に派遣されることとなった。そこで、はじめて死者の解剖が行われ、脾臓の肥大が認められ、細菌による中毒が判明し、細菌学的な検索が行われた結果、「ゲルトネル氏菌」による中毒だと特定されたのである<sup>50</sup>。

それ以降、食中毒事件が起こる度、まず獣医関係者(細菌の検査に経験を有すること多い)による細菌学的な検索が優先的に行われるようになったのである<sup>51</sup>。

### 三、菓子の銀紙包装—鉛毒問題

腐敗やカビの発生による食中毒を防ごうとして、とった対策が別の問題を引き起こすケースも存在した。チョコレート等の鉛毒問題である。高温多湿な日本において、洋菓子の品質と安全を維持することは重要な課題であった。森永製菓では、チョコレート、クリーム、タフィー類、ソフトキャラメルをすべて錫紙、パンラフィン紙で包装することで、梅雨季節に発生しやすいチョコレートの溶解、カビの発生などの問題を解決する手法を導入した。この手法は西洋では実施されていないものであった。ただし、この手法には別の問題が存在した。使用される錫箔には、概して多量の鉛(1%以上)が含まれていることが多かったのである。鉛毒は、触れることだけで中毒するもので、菓子に鉛紙の包装を用いることは危険であった。また包装素材(錫紙、パンラフィン紙)に一定量以上の鉛毒が含有してい

ると、中身の菓子に鉛毒を移す恐れがあり、それによりその菓子を食べた人を中毒させるという危険性が孕まれていた<sup>52</sup>。

#### 四、上品な菓子—有害着色料問題

菓子はその商品としての性格上、外観を華やかに彩られることの多い商品である。このことが衛生上の問題を発生させる事例も存在した。1904年、『毒の話 日常衛生』という著作を記した原精一郎は、当時食品に多用されていたアニリン色素の危険性について警鐘をならしており、冠婚葬祭の式礼に用いられる打物(打菓子)と称する上品な菓子の赤い色には、往々にしてアニリン色素が用いられることが多いことを指摘している。また、ドロップなども信用がある菓子屋で製造された菓子以外は、大抵の菓子に有害色素による着色が行われており、源氏豆、銀杏豆など赤く色づけたものは、やはりアニリン色素が用いられることが多かったという。アニリン色素の有無を判別するためには、味見する必要がある、口にした際、渋味を感じ、舌唇などを刺激するような心地であれば、問題がない<sup>53</sup>。

原は当時のヨーロッパにおいて化学物質をもちいた添加物への、批判が高まっている状況を紹介し、イギリス地方局の衛生委員の調査が、小児の飲食物に化学的物質を加えてならないと主張する報告を紹介している。食物の着色に使用される絵具類は、大抵人体に害を及ぼす恐れがある。特に硫酸銅や藍を用いて、青く色づけた缶詰豆を禁止する必要があると主張している<sup>54</sup>。

#### 五、有毒着色料—有害着色料

着色料の有害性については、当時衛生行政を管轄していた警察も意識しつつあった。警視庁検査所長の柿沼三郎は雑誌『公衆衛生』に1934年、「危険なる飲食物」という記事を執筆し、そのなかで食品添加物の危険性について警鐘を鳴らしている。同記事においても菓子類における着色料問題が「面倒な問題」として言及されている。石炭タールから採取した色素には内務省が1900年4月に発布した「有害性着色料取締規則」をもってしても、完全なる取り締まりが困難な状態にあり、有害性着色料による中毒事例に1933年の秋以降にも数件遭遇した事例が紹介されている<sup>55</sup>。

一例は千住で不良着色料を用いたアンパンのために、子供が死ぬ苦しみを味わったものである。アンには小豆<sup>あずき</sup>を使わず、ウズラインゲン豆のような安澱粉を用い、さらに小豆色と見せかけるために、ゲンチアナ・バオイレットという有毒の着色料で色付けされていた。警察から報告があった後、直ちに自動車で現場に直行した柿沼が現場検証を行うと、子供の吐瀉物が紫色であることから、直ちにゲンチアナ・バオイレットによる中毒が推定された。鑑定により食べ残しのパンからゲンチアナ・バオイレットを見つけることが出来たという<sup>56</sup>。

また、菓子の「ねりきり」なども、その見栄えを良くするために、赤の色素、とりわけ



フロキシシという着色料を使用する事例が多いが、フロキシシは着色料として、伸びが悪いという点と、日光に弱いという 2 つの欠点がある。そのために菓子製造者のなかにはローダミンを用いる者がいるが、ローダミンはフロキシシよりはるかに毒性が強い化学物質であり、4分(1瓦)のローダミンで体重 2 貫ほどの幼児を死に至らしめるといふ。そのほか、菓子に黄色の発色を求める場合は、よく毒性の強い色素オーラミンが用いられる事例も紹介されている<sup>57</sup>。

そもそも問題は、菓子業者の添加物使用には悪意があったというわけではなく、業者の知識不足から危険な着色料が用いられていることが多いという実態もあったし、取締りに当たる警察サイドにも安全な着色料についての知識が不足しているという側面も存在した。柿沼のほか、野副豊三郎(警視庁検査所長)・佐々木仁(東京市衛生試験所技師)の 3 人が、1934 年夏、東京市内の菓子商店主を集めて、食品衛生に関する講演を行った際、来会者から「しからば着色料に何を用いたらよいか」と反問されて「甚だ困った」という事例が紹介されている。これについて柿沼は、「要するには公立の衛生試験所で証明を与えたものを用いるのがよいのである」今日で言うところのポジティブ・リスト方式の導入を提唱している。しかし、現実には菓子商の多数が、毒性の有無を全く知らずに使用している場合が多く、甚だしい場合には、「菓子屋の小僧が薬屋にとんで行って、「赤」をくれとか、「青」をくれとか言って着色料を買い求めている」といった事例も存在していたといふ<sup>58</sup>。

上記の事例から、消費者側・製造者側とも着色料の有害性に関する知識が不十分であったことがわかる。従来から着色料を用いて、商品の見映えを良くし、消費者の購買欲を促進することがしばしば行われてきたが、殆どの製造者は用いる着色料の有害性の有無を正確に把握さえしておらず、単に旧来の慣習や、安全面を軽視した新しい製品知識に従い、製造・販売を行うことが多かったのである。消費者についても、従来から食用されてきた食物であるだけに、その食物の製造過程において新たに添加されるようになった着色料に関心を払うことが少なかったと言えるだろう。

#### 第四節 業界対応

製菓業において、衛生・安全面についての取り組みが比較的早く確認できるのは洋菓子業界である。なかでも製菓業の成立期から発展期を通じて、とりわけ大きな役割を果たしているのは、森永製菓である。森永太郎によって、創設された森永製菓は、最初にアメリカ風のキャンデー、チョコレートの製造を中心としていたが、マシマロー(「日本人の嗜好に最も適していたのは」)やヌガー類、タッフィー類の生産も行った<sup>59</sup>。

##### 一、販売過程における障害

在来の和菓子市場と異なり、洋菓子市場は明治時代に入ってから、新たに形成されたものであったため、洋菓子を扱う専門的取扱業者が存在しなかった。洋菓子を取扱業者の欠如による障害を克服する方法として、小規模洋菓子生産業者は自ら小売販売を行うことで

その解決を目指した。しかし、ビスケット・パンといった類の洋菓子は、消費市場がきわめて狭く、特定の消費者を対象とする小売販売に重点を置かざるを得なかった<sup>60</sup>。

そのなかで、森永西洋菓子製造所は洋菓子を「高等の菓子」として定義付け、新たに上菓子屋との取引関係を確立させることによって、意欲的に洋菓子の販売網拡大に取り組んだ。創業の翌年の1900年には、東京市内に数十軒、横浜に二十軒ばかりの取引先の獲得に成功し、さらに明治屋などの洋酒食品店をも取引先とすることができた。この年のうちに、勢いに乗じて、東京・横浜のほか、大阪・京都・神戸・長崎などにまで取引先を拡大することになり、全国的な販売網の構築に成功した<sup>61</sup>。

それに対し、東洋製菓には、「中流以下の需要に適せしめんことを期」し、「価格の低廉を主とせるが如きの形跡」のように、広く駄菓子商を通じて洋菓子を販売する意図を示した生産者も存在した。しかし、当時の本格的洋菓子の消費は十分に大衆的に普及したといいがたく、さらに製品の不評と相まって、販路開拓に成功したとはいえなかった<sup>62</sup>。

以上のように、ビスケット・パンを除いた大部分の洋菓子産業は、政府からの直接的・経済的・技術的な指導・育成を受けることが少なく、民間企業家の努力により、生産過程・製造販売における障害を克服し、発展を成し遂げたのである<sup>63</sup>。

## 二、生産過程における衛生向上

日本における洋菓子の成立期には、克服しなければならない技術的な障害が多く存在していた。とりわけ、初期の日本製パンは製パン用の酵母がなかったため、パンの生地を十分に発酵させることがかなわなかった。パン種に甘酒を用いて発酵させる時期(維新期)もあったが、乳酸菌の作用によるものであったため、酸性が強いものであった。開港後、日本にもホップによる製パン技術が伝わるようになり、横浜に外人経営のビール醸造所の建設と相まって、日本国内においてホップ製パンが普及する条件が整えられた。このほか、木村屋の創始者である木村安兵衛は、米コウジを種とした日本独特のパンを創案し、日本人の嗜好に適した「あんパン」を考案した<sup>64</sup>。

製パン以外での洋菓子生産における技術的困難の克服は、森永西洋菓子製造所が大きな役割を果たした。その努力は、①製造技術の導入、②製造技術の改良(日本の気候に適応させる工夫)、③原料調達の3つに分類することができると指摘されている。とりわけ、製造技術の改良においては、その代表的な事例としてチョコレートの包装改良が挙げられる。高温多湿な日本において、梅雨季節にはチョコレートの溶解や、カビの発生が問題化しやすく、1900年の梅雨期において森永では大量の返品騒動という試練に直面した。そこで、森永は洋菓子の包装について、日本の気候環境に合わせた独自の包装導入を考案した。代表的な事例はチョコレートを錫紙で包装することであり、これによってチョコレートの溶解を一定程度防止できるようになった。またチョコレートだけではなく、クリーム、タフィー類、ソフトキャラメルなどもすべて錫紙、パンラフィン紙で包装することで品質の維持面を向上を目指した。とりわけ、ばら売りのキャラメルは、一粒ずつワックス紙で包装

された「衛生佳品」として、大人向けの高価な上等菓子で売り出した。それでも溶解や糖化などは稀に発生したが。そこで、乳製品を減らす、柑橘の香りを利かせる、煮詰温度を高くするなどの工夫をこらし、品質改良を重ねたのである<sup>65</sup>。

また、森永は菓子を製造する従業員に対する衛生面の配慮も怠らなかつた。その当時は、一般に食品の製造を携わっている従業員であっても、衛生概念が乏しかったのである。女性従業員は通勤着の和服の上にたすきをかけ、男性従業員は忙しくなると下帯ひとつで仕事をこなす場合も稀ではなかつた。森永の松崎半三郎は当時その感想を次のように述べている。「俗に、“医者の不養生と菓子屋の台所”という合言葉があるように、当時の菓子屋の製造現場は不衛生のひどい状況であった。森永太郎は近代のかつ衛生的な菓子を作り出すためには、留米した際の経験を生かした。女性従業員には看護婦の服装である白衣、白帽を着用させ、男子にも白の作業衣に白帽を着用させている。同時に手洗いの励行をしていた<sup>66</sup>。森永は、近代的な衛生技術を駆使して、生産過程において、和菓子より衛生的なイメージを売り出していったのである<sup>67</sup>。

また洋菓子製造業においては、機械化が衛生の向上を意味する面も存在した。1907年7月、森永の赤坂田町工場が焼失したため、柴田町に新たな工場を建設する際、松崎半三郎が菓子の品質を改善するために、機械化の推進を提唱した。松崎は、菓子製造機械化に執着した理由を以下のように語っている。「従来の菓子の製造は直接手に触れてきわめて不衛生であったのでこれを改めること、製品の規格および品質を統一にしたかったこと、完全なる包装をしたかったこと、そして能率をあげてコストを安くし、競争を有利にするとともにその余剰の利益は従業員に配分して生活の向上を図りたかった」機械導入による生産性の向上はもちろんであるが、同時に製品の規格品質の統一化と製造における衛生面の向上が機械導入の背景に存在したのである<sup>68</sup>。

図 v-1 広告からみた初期の森永製菓の宣伝



●最初の新聞広告の翌月、京浜地区（東京・横浜）の販売店（当時は売捌所）41軒の名を記した新聞広告を掲載。有名和菓子店舗と並んで有力な輸入食品店（明治屋など）の名も見える／明治37年8月・報知新聞



●時代や季節など時宜をとらえた広告展開も早くから行なっている。戦地慰問品や傷病兵見舞を薦めた日露戦争時の広告／明治37年

出典：森永製菓編『森永製菓 100 年史：はばたくエンゼル、一世紀』森永製菓、2000 年、38 頁より。

### 三、製造年月日の表記

すでに、第 1 章で述べたように、1888 年 3 月 21 日の京都衛生支会において、中塚昇という人物が菓子箱に製造年月を貼布することを建言したことを紹介した<sup>69</sup>。明治期に菓子は進物用としての用途が増え、それが家庭内で次々と順送されるようになったが、製造日不明のまま長期間贈答・放置された結果、ふたを開けるとかびていたり虫がわいていたりすることが多かったという。そこで、新聞に菓子折に製造年月日をいれよという投書がよせられていた<sup>70</sup>。以上のように、菓子折に製造年月日をいれる要望は、有識者だけの認識にとどまらず、大衆からもそれが望まれていたことがわかる。

しかし、製菓業者の側は自主的に完全な形でその要望に応えられたとは言えなかった。なぜ、菓子折に製造年月日を明記する対応が遅れたかという点、缶詰販売者と同じく、製菓の販売者が販売商策の理由で反対した可能性がある<sup>71</sup>。後年 1926 年に、東京でシュークリーム、弁当、団子、寿司などによる中毒事件が盛んに発生したため、警視庁は警視庁令による新たな『飲食物取締令』を公布することにした。新たに公布される法令により、製菓業者とりわけ販売者に対し、菓子を販売する際、消毒した手袋を着用することを義務付けた。さらに、販売用の飲食物とりわけ菓子に製造年月日を明示することが義務付けられたのである<sup>72</sup>。

おわりに

以上のように、日本の製菓業は輸出・軍需の側面が強かった製茶業・缶詰業に比較して内需の側面が強かったため、衛生面における政府の対応、業界の努力が相対的に遅れる傾向にあった。上記業種に比べ一部洋菓子製造業者を除き、小規模生産が続き、業界関係者内における衛生・安全に関する知識の普及が遅れたことも、その一因であった。そのような状態で明治以降の砂糖輸入が増加するなかで需要が増大し、生産設備の近代化が進まないままに生産規模が拡大した結果、市井において数多くの食中毒を中心とする問題を発生させたのである。とりわけ、小売業者に卸す菓子製造問屋の衛生問題は深刻であり、新聞で「犬も食はぬ汚さ」<sup>73</sup>と評されたほどのであった。また、当時に駄菓子屋で売られていた駄菓子のなかには砂糖の中に土砂を混じた不良品さえあったほどであり、業者のモラルも高いとは言えない状況であった<sup>74</sup>。

そうしたなかで、相対的に安全面で業界を牽引したのは西洋の製造技術を日本に導入した洋菓子業界であった。パン・ビスケットなど軍需向け生産が一部存在したことはもちろん、生菓子の分野においても、森永太郎のようにアメリカの製造技術を日本に移転することで、製造技術のなかに含まれる衛生対策を同時に製造工程に受け入れていったほか、包装面においては日本の気候に対応した品質管理を取り入れていったのである。一方で和菓子・駄菓子業界においては、業者の知識不足もあり、なかなか安全面の問題が解消されなかったが、警察の啓蒙活動により、「上からの取締り」の形で安全面の改善への取り組みが進められていった。ただ公平に考えて戦前期の日本において、この分野で安全面の対策が劇的に進んだと言うことは難しいように思われる。

<sup>1</sup>趣味の飲食物史料研究会編『趣味の飲食物史料』 公立社書店、1932年、341-343頁。

<sup>2</sup>大澤篤「製菓産業の展開と中堅企業の位置」（加瀬和俊編『戦前日本の食品産業：1920～30年代を中心に』 東京大学社会科学研究所、2009年所収）、35頁。

<sup>3</sup>大澤篤、同上、35-36頁。

<sup>4</sup>池田文痴菴編『日本洋菓子史』日本洋菓子協会、1960年。

<sup>5</sup>森田克徳『争覇の経営戦略製菓産業史』慶應義塾大学出版会、2000年。

<sup>6</sup>大澤篤「製菓産業の展開と中堅企業の位置」（加瀬和俊編『戦前日本の食品産業：1920～30年代を中心に』 東京大学社会科学研究所、2009年所収）。

<sup>7</sup>中島常雄編『現代日本産業発達史:食品』（第18巻）、現代日本産業発達史研究会、1967年、330頁。

<sup>8</sup>中島常雄編、前掲書、331頁。

<sup>9</sup>中島常雄編、前掲書、332頁。

<sup>10</sup>1885年7月1日太政官告示によって菓子税則が公布され、従価の100分の5の課税が科されるようになった。1896年3月に廃止された。中島常雄編、前掲書、333頁による。

<sup>11</sup>中島常雄編、前掲書、333頁。

<sup>12</sup>中外商業新報社経済部編『重要商品の解説』千倉書房、1939年、333-334頁。

<sup>13</sup>中外商業新報社経済部編、前掲書、333-334頁。

<sup>14</sup>当時のチョコレートの文字には、「貯古齡糖」あるいは「千代古齡糖」と表記することが多い。

<sup>15</sup>井上礫朗編『日本チョコレート工業史』日本チョコレート・ココア協会、1958年、7頁。

- 16井上碌朗編、前掲書、8頁。
- 171918年、森永の東京第一工場(田町)で、原料用ビターチョコレートと、ミルクチョコレートの製造がはじまった。製造用の機械は、アメリカで買い付けたものである。1926年、明治製菓もドイツから製造機械を購入し、カカオからのチョコレートの一貫生産を開始した。武田尚子『チョコレートの世界史：近代ヨーロッパが磨き上げた褐色の宝石』中央公論新社、2010年、111-119頁による。
- 18井上碌朗編、前掲書、18頁。
- 19井上碌朗編、前掲書、22頁。
- 20武田尚子『チョコレートの世界史：近代ヨーロッパが磨き上げた褐色の宝石』中央公論新社、2010年、172-174頁。
- 21本稿は、池田文痴菴編『日本洋菓子史』の分類に従い、パンを洋菓子の一種とみなす。
- 22日本食糧新聞社編『昭和の食品産業史 - 日本食糧新聞七〇〇〇号記念 - 』、日本食糧新聞社、1990年、219頁；産業教育協会編『図説日本産業大系(第6巻)』中央社、1961年、220頁。
- 23産業教育協会編、前掲書、220頁。
- 24中島常雄編、前掲書、334-335頁。
- 25中島常雄編、前掲書、334-335頁。
- 26中島常雄編、前掲書、334-335頁。
- 27池田文痴菴編『日本洋菓子史』日本洋菓子協会、1960年、312頁。
- 28松崎半三郎「明治大正製菓史」(渋沢栄一、三宅雄二郎、鎌田栄吉、野依秀市編『明治大正産業史(第2巻)』日本図書センター、2004年所収)、506頁。
- 29松崎半三郎、前掲書、506頁。
- 30山口睦『贈答の近代：人類学からみた贈与交換と日本社会』東北大学出版会、2012年、223-225頁。
- 31中島常雄編、前掲書、340頁。
- 32食パン産業の歩み会編『食パン産業の歩み』毎日新聞社、1987年、19-20頁。
- 33明治後期、菓子パン屋で売れる食パンは1日2~3本に過ぎなかった。1本の小売価格は、上食(3斤棒)で14銭、中食(4斤棒)で16銭、並食(4斤棒)で12銭ぐらいであった。食パン産業の歩み会編、前掲書、21頁より。
- 34食パン産業の歩み会編、前掲書、20-21頁。
- 35守安正『和菓子』毎日新聞社、1973年、60頁。
- 36柿沼三郎「危険なる飲食物」(日本衛生会編『公衆衛生』52(6)、日本衛生会、1934年所収)、500頁。
- 37柿沼三郎、前掲論文、502頁。
- 38柿沼三郎、前掲論文、502頁。
- 39「大福餅の中毒で患者五百名を出す」『時事新報』1936年5月13日。
- 40古くから菓子やかまぼこなど食品を赤く着色することが行われていたが、その着色に用いた染料を食紅という。日本ではベニバナから得られる色素が一般に用いられた。ベニバナはキク科に属する植物で、それから食紅を得るにはまず赤い花を水に浸漬(しんじ)し、黄色色素を除く。残渣を灰汁に浸漬すると紅色の色素が浸出してくる。浸出液に梅酢を入れpHを下げると紅色色素は沈殿する。沈殿した色素を絹の布でろ過し、乾燥させて製品とする。(『世界大百科事典 第2版』による。)
- 41「大福餅の中毒で患者五百名を出す」『時事新報』1936年5月13日。
- 42「鉍物性の中毒」『大阪毎日新聞』1936年5月14日。
- 43「大福禍の中毒素ゲ氏菌の正体」『中外商業新報』1936年5月17日。
- 44前掲記事。
- 45前掲記事。

- 
- 46前掲記事。
- 47「餡中毒の正体暴露」『大阪時事新報』1936年5月18日。
- 48前掲記事。
- 49高木和男『食からみた日本史:完本』芽ばえ社、1997年、426頁。
- 50高木和男、前掲書、427頁。
- 51高木和男、前掲書、427頁。
- 52原精一郎『毒の話 日常衛生』広文堂、1904年、285-286頁。
- 53原精一郎、前掲書、279頁。
- 54原精一郎、前掲書、279-280頁。
- 55柿沼三郎、前掲論文、503頁。
- 56柿沼三郎、前掲論文、503頁。
- 57柿沼三郎、前掲論文、503頁。
- 58柿沼三郎、前掲論文、503-504頁。
- 59中島常雄編、前掲書、337頁。
- 60中島常雄編、前掲書、338-339頁。
- 61中島常雄編、前掲書、339頁。
- 62中島常雄編、前掲書、339頁。
- 63中島常雄編、前掲書、341頁。
- 64中島常雄編、前掲書、339-340頁。
- 65森永製菓編『森永製菓100年史:はばたくエンゼル、一世紀』森永製菓、2000年、42-43頁、52頁。
- 66森永製菓編、同上、42頁。
- 67森永製菓編、同上、42頁。
- 68株式会社電通編『松崎半三郎』森永製菓株式会社、1964年、95-96頁。
- 69山本俊一『日本食品衛生史(明治編)』日本法規出版株式会社、1980年、33頁。
- 70(『時事新報』1900年3月14日)小菅桂子『近代日本食文化年表』雄山閣出版、1997年、76頁。
- 71「罐詰業者大会」『東京朝日新聞』1920年4月7日。
- 72「菓子屋さんの手づかみ厳禁 食べ物の中毒者が多いので新取締令発表 危険なおでん支那そば屋」『東京朝日新聞』1926年4月15日。
- 73「見ぬものは清し 驚き入った菓子屋 製造問屋六百余軒の有様は 犬も食はぬ汚さ」『東京朝日新聞』1929年11月8日。
- 74「食べて悪い駄菓子屋 砂糖の中に土砂を混じた不良品 夏季の飲料水にも十分の注意を要す」『東京朝日新聞』1917年5月16日。

## 終章

各章で明らかにしてきた点についてまとめたい。第1章第1節では、戦前期の内務省衛生行政史における食品衛生問題の発生過程を取り上げた。明治初期に長与専齋が描いた制度は、人々の「健康保護」を目的とするものであり、地方自治に対する理解の上に立った公衆衛生制度が描かれていた。こうした欧米社会の制度の上に立って起草された「医制」が1874年に公布された。「医制」の第八条では、「……医務取締ハ各地ノ習俗並ニ衣食住等ノコトニ付現ニ健康ヲ害スルコトアルヲ察セハ衛生局ニ申出ツヘシ……」と記され、食品衛生問題が公衆衛生領域の一部分と規定されていることがわかる。衛生行政が本質的に国家による国民身体への介入であることは避けられないとしても、こうした長与の案通りの衛生行政の出発がもたらされれば、国家介入の強権性はかなり薄まった可能性が高い。しかし長与専齋のめざした、地方自治の上に成り立つ行政制度は、1893年に警察部に移管され、自治体の上に立った公衆衛生制度は封印されることとなった。以上のような歴史的経緯の上に成立した近代日本衛生行政の問題点は、基本的に予防という概念が薄く、事が起こってから、隔離や取締りを行うという警察行政のスタイルが長く続くこととなった。これは長与が考える衛生行政のあり方とかけ離れたものであった点にあり、予防思想が乏しい行政であったと批判されている。

第1部では行政的側面から、戦前日本の衛生問題を検討した。第1章第2節では、戦前期日本の食品に関わる安全面の問題を法制度面から取り上げた。開国以降、各府県では食品安全に対する規定を自主的に定め、飲食物の取締を実施していた。1878年に、日本における食品衛生に関する最初の全国的な取締である「アニリン其他鉍属製ノ繪具染料ヲ以テ飲食物ニ著色スルモノノ取締方」(1878.4.18 内達乙 35)が制定された。その後1900年、初めて全国的かつ包摂的な食品衛生に関する法体系である「飲食物其他ノ物品取締ニ關スル法律」及びこれに関連する諸命令が構築された。これによって戦前期日本における食品衛生行政の枠組みが一応完成したとされる。これらの規則は、問題を孕みつつも、戦後1947年「食品衛生法」が成立するまで、40年以上にわたり機能し続けることとなった。しかし上記の対処は基本的に今日でいうところのネガティブ・リスト方式による規制であり、次々と登場する新たな化学物質、添加物に対応する点において、大きな問題を抱えていた。また戦前期日本において、食品衛生制度というものは、独立した行政として現れておらず、あくまでも、防疫的な観点の、衛生問題の一環として、もしくは環境衛生の一領域として、存在していたすぎなかった点にも問題があった。食品衛生に関する法律ができたにもかかわらず、当時の内務省官僚組織の中に食品衛生を単独に扱う部署が作られなかったことも上記の点を裏付けており、当時の内務省における食品衛生問題に対する過小評価が問題とされよう。

第2章では、戦前期の衛生組合事業からみた民間における公衆衛生への取り組み、とり



わけ飲食物衛生取締の施行状況を取り上げた。1879年太政官達第55号をもって地方衛生会規則の発布、および内務省達乙第56号をもって「今後地方廳衛生課設置ニ付、町村衛生事務条項ノ設置」の許可という2つの通達に基づき、日本全国の各市町村において衛生組合を組織することが認められた。衛生組合事業は主に伝染病予防に重点が置かれたが、飲食物とりわけ水を媒介とした伝染病を予防する際、飲食物が取締対象となる場合もあったことに注目した。第1節では静岡市衛生組合の活動を全般的に概説し、第2節では同組合のほか、いくつかの衛生組合における、飲食物衛生に関わる部分を取り上げた。大阪府(鷺洲・城北)、静岡市の衛生組合規則からにもわかるように、平時より住民に飲食物衛生への注意を促すのではなく、あくまでも疫病が発生した際、病原菌の媒介になる恐れがある飲食物、とりわけ飲料水の衛生への注意を促す傾向が強くみられた。少なくとも分析した史料において、戦前期日本の衛生組合において、食品の安全性の問題は、防疫の一環という位置づけとなっており、その他、化学物質に対する対応や栄養学的保健衛生的な取り組みは不十分なものであった可能性が高い。とはいえこうした地域における組織が行政の指導の下とはいえ、地方部に幅広く設立されたことが戦後の草の根における衛生活動につながった可能性は高く、本稿では十分に検討できなかったものの、今後の課題としたい。

第2部では、個別の食品産業分野における食品衛生に対する取り組みについて検討した。第3章第1節では、近代日本茶業の沿革を全般的に概説し、第2節では戦前期の「領事報告」からみた近代製茶品質問題を取り上げた。明治期の日本茶輸出の品質問題を概観し、明治期のアメリカにおける駐米報告者たちによる製茶品質問題の認識の変化を追った。明治初期の偽茶・粗悪茶問題、明治中期の粗悪不正茶問題といった製茶の外観重視の問題から、次第に明治後期の着色茶問題というような食品衛生的性格をもつ問題へと変化していった。明治10年代の日本国内において、偽茶・粗悪茶が製造される際、もっとも用いられた手法の一つは着色であった。ただし、茶に着色することは中国旧来の慣習であり、着色が人体に有害との認識は持たれていなかった。明治30年代になり、茶葉を再製する際に用いられる着色料が人体に害を及ぼすため、着色料を用いる製茶再製法を廃止すべきという意見がアメリカで登場した。しかしながら、日本において「着色料人体有害説」は長い間深刻な問題とみなされず、1911年に、アメリカにおいて着色茶輸入が禁止されるまでは、従来のように着色料を用いる製茶の再製が続けられた。日本茶の対米輸出は、明治後期以降に徐々に衰退していった。その衰退原因の全てを品質問題で説明することができないが、しかし、筆者の認識としては、品質問題への対応がより万全であれば、日本茶輸出はより大きな市場をアメリカにおいて獲得できたのではないかと考える。

第3章第3節では、戦前期の「茶業組合報告」をはじめとする茶業組合資料からみた近代製茶品質とその品質改良を取り上げた。明治初期に、輸出製茶の「粗製濫造」という問題が問題視されたため、輸出製茶の検査、またその品質の改善を目的として茶業組合が発足した。日本政府と茶業組合は、明治初期の違反者に対する強制的な罰則が存在しない「茶

業組合準則」のかわりに、明治中期から違反者に対する強制的な罰則が付加された「茶業組合規則」をもって、茶業者たちを組織化し、従来の一連の政府諭達による自主的な規定遵守から、茶業組合による強制的規定遵守に転じていった。しかし今日からみて、茶業組合による日本茶の衛生問題・品質問題に対する取り組みには大きな限界があったことも指摘しなければならない。1887年から茶業組合規則において粉茶・粗悪茶(混ぜ物された茶)の輸出に関する罰則が設けられたが、新しく製茶問題として表出した粉茶問題に対しては十分な対応ができなかった。さらに、第2節で述べたように、明治30年代になり、着色料を用いる製茶再製法についても、茶業組合において「着色料人体有害説」は問題とみなされず、十分な対応が行えなかった。「粗悪不正茶輸入ニ関スル増補細則」が發布されるまでは、輸出量の減少を憂い着色茶の廃止に踏み切ることができなかったのである。「粗悪不正茶輸入ニ関スル増補細則」が發布された後、ようやく着色料を強制的に買い上げ、河川に投捨または焼却し、品質改善を図ることを目的で警告を発すなど、着色茶の輸出禁止に細心を払うようになったが、当時輸出相手国である米国で低下しつつあった、中国茶、日本茶の品質評価を回復するためには、遅きに失した対応であったと評価せざるを得ない。

第4章では、戦前期の缶詰の品質に関わる安全面の問題を取り上げた。缶詰業は軍の保存食として、日本に導入された経緯があり、その性格上、安全面には特に神経が払われる性格の食品であったといえる。しかし、その衛生面の確立は、容易ではなかった。特に戦争が終結した後、缶詰製造が民間に移転される過程で、缶詰業はさまざまな安全上の問題を発生させた。日清・日露戦争を契機として、缶詰業は産業としての礎を確立したが、しかしながら、戦時中から製品技術の未熟、企業的基础の薄弱、未経験者の増加などにより、粗製濫造が問題化され、戦後にその傾向が一層顕著となった。また、価格の高さや缶詰に関する知識の欠如のため、民間における缶詰の需要が少なく、普及するまでは長く時間を要したという側面もあった。

1910年代には、重要な輸出品としてカニ缶詰が登場した。それに伴い、カニ缶詰の黒変問題が注目されるに至った。輸出品としてのカニ缶詰は第2章、第3章で取り上げた製茶問題と同じく、輸入先の評判が製品としての売り上げに直結する問題であるため、黒変問題への対応は真剣に取り上げられた。結果として、カニ肉と缶詰の金属との接触が黒変の原因との理解がなされ、カニ肉を包紙(半紙や硫酸紙など)で包むという技術の開発によって、問題が解決へと向かったのである。

第5章では、戦前期の製菓の品質に関わる安全面の問題を取り上げた。国内製菓業は明治期以降、砂糖の輸入増大、日本国内砂糖生産の相対的拡大、そして茶道の普及とともに、著しい発展を遂げた。しかしながら、①消費市場の制約、②製菓業者の資本蓄積の不足、③技術的制約のため、在来和菓子業の多くは、地方的かつ分散的な小工業に止まり、衛生面でもさまざまな問題を引き起こすこととなった。とりわけ、駄菓子製造の分野においては、着色料による中毒問題、大量生産に伴う保存問題が長く残ることとなった。一方で、明治初期には新たに洋菓子産業が形成された。明治初期における洋菓子市場の形成に特殊

な役割を果たしていたのは、軍事的なビスケット・パン類の需要の発生であった。しかし、ビスケット・パンを除いた大部分の洋菓子産業は、政府からの直接の経済的・技術的な指導・育成を受けることが少なかった。こうした状況のなかで、森永太一郎のような一部民間企業家の努力により、欧米の製造技術を、衛生面も含めて導入し、製造過程・販売過程における衛生問題を克服することで、発展が成し遂げられたのである。洋菓子・上菓子は、軍需・輸出・民需(贈答)のため、製品衛生に注意が払われる可能性が高かったが、一般家庭や子供が消費する駄菓子の衛生対策は業界として相対的に遅れが目立ったと言わざるを得ない。このように、日本の製菓業の衛生問題は、和菓子と洋菓子、上菓子と駄菓子との間に、深刻な断絶が存在したのである。

以上 5 章にわたり、戦前期日本における食品衛生問題について、検討してきた。本稿で明らかにしたように、戦前日本において、食品衛生問題という問題は、単独の問題領域として存在せず、公衆衛生あるいは環境衛生領域の一分野として把握されてきたといつてよい。それは、戦前日本社会において、疫病防疫がもっとも重要な衛生上の課題であり、食品の安全という問題も基本的に防疫の観点との関連で把握されることが主流であったからなのである。その事自体を過剰に批判することはできないが、しかし、戦前の日本においても、必ずしも防疫と関係の薄い部分で食品衛生の諸問題が立ち現れつつあったという点も看過すべきではない。それは食品産業の近代化の過程で生じた様々な化学物質の登場であり、その使用による健康被害に関する問題の浮上であった。これら化学物質は一部の着色料のように、品質を偽る悪意を以て使用されたものから、防腐剤に代表されるように、本来の意図は食品の安全性を向上させるために使用されるものであっただけに、その使用を巡っては複雑な問題が存在した。例をあげれば化学物質を規制する際に、ネガティブ・リストを用いるだけでは次々と現れる化学物質に対応できないという論点、またある化学物質を全面的に禁ずるべきか、それとも「健康に被害のない」範囲で用いることを認めるべきかという論点などが代表的なものであった。本論文では、そういった点に注意を払って、事例を収集してきた。特に 6 章を通じて、注目されるのは、戦前日本の食品の安全問題が、日本経済の近代化に伴う輸出産業発展との関わりで立ち現れることが多かった点である。製茶業、缶詰業、製菓業いずれにおいても、アメリカやヨーロッパ諸国に対して、商品を輸出する際には、相手国の衛生基準に適応できる衛生概念を導入する必要があった。無論、輸出相手国の衛生基準も流動的であり、特にアメリカのように衛生基準が州によって異なる国家である場合は、その対応によって幅が生じることもあり、それが輸出国の困難となった点も注目される。そのほか、問題としては、缶詰産業に現れたような軍事面との関連で、衛生が強く意識されたことも注目される論点であろう。こうした輸出産業や軍事産業に関連しない、内需における食の安全の問題は、繰り返すが防疫問題を除くと、かなり軽視されてきたといつてよい。その問題を象徴的にあらわしているのが製菓業における問題の構造である。製菓業は、和菓子と洋菓子、上菓子と駄菓子といった幅広い領域をもつ産

業分野であるが、輸出産業にふり向けられるもの、あるいは日本の企業家が独自の努力によって西洋の衛生概念を導入した領域以外のものにおいては、かなり長期間にわたって、衛生問題が継続していったとあってよい。特に子供の口に日常的に入るような駄菓子の領域において、もっとも衛生上の対応が遅れたことは、当時の日本の食品衛生上、最大の問題点だったと考えられる。

最後に本稿の分析上の課題として、戦前日本を対象とした限界点について考える必要がある。日本における食品衛生の問題は、戦後の「食品衛生法」によって体系化されたわけであり、日本食品衛生の歴史を考える際、本来は戦後の日本の分析が必要であるだろう。この点を分析に含めなかったことに関しては、今後の課題である。しかし、本博士論文はむしろ従来注目されることが少なかった食品衛生法成立以前の戦前日本において、断片的に個別領域において対応されてきた食品衛生の問題を検討した点に特徴があるとも言え、と筆者は考えている。上記に述べた限界は今後の課題としつつ、本稿の分析を一旦ここで終えることとしたい。

## 参考文献一覧

### 単行書

公衆衛生・食品衛生関連:

色川大吉『近代国家の出発』(日本の歴史 21)中央公論社、1966年。

尾崎耕司「近代国家の成立——軍隊・学校・衛生」(歴史学研究会・日本史研究会編『日本史講座 第8巻 近代の成立』東京大学出版会、2005年所収)

小野芳朗『清潔の近代——「衛生唱歌」から「抗菌グッズ」へ』講談社、1997年

笠原英彦編『日本行政史』慶応義塾大学出版会、2010年。

笠原英彦、小島和貴『明治期医療・衛生行政の研究：長与専斎から後藤新平へ』ミネルヴァ書房、2011年

鹿野政直『健康観にみる近代』朝日新聞社、2001年。

笠原英彦『日本の医療行政——その歴史と課題』慶応義塾大学出版会、1999年

北岡伸一『後藤新平——外交とヴィジョン』中公新書、1998年

小菅桂子『近代日本食文化年表』雄山閣出版、1997年

小林丈広『近代日本と公衆衛生：都市社会史の試み』雄山閣出版、2001年

清水勝嘉『日本公衆衛生史：昭和戦前期』不二出版、1991年

外山幹夫『医療・福祉の祖 長与専斎』思文閣出版、2002年

立川昭二『病気の社会史』岩波書店、2007年

新村拓編『日本医療史』吉川弘文館、2006年

日本食糧新聞社編『昭和の食品産業史 - 日本食糧新聞七〇〇〇号記念 - 』、日本食糧新聞社、1990年

日本食品化学研究振興財団二十世紀日本食品添加物史編纂委員会編『二十世紀日本食品添加物史』日本食品衛生協会、2010年

原精一郎『毒の話 日常衛生』広文堂、1904年

副田義也『内務省の社会史』東京大学出版会、2007年

宝月理恵『近代日本における衛生の展開と受容』東信堂、2010年

細貝祐太郎編『食品衛生の歴史と科学：人はいかにして毒を知り食の汚染を防げるようになったか』中央法規出版、2013年。

百瀬孝『内務省——名門官庁はなぜ解体されたか』PHP新書、2001年

山口睦『贈答の近代：人類学からみた贈与交換と日本社会』東北大学出版会、2012年

山本俊一『日本食品衛生史』(全3巻)日本法規出版株式会社、1980年

山本俊一『日本コレラ史』東京大学出版会、1982年

横田陽子『技術からみた日本衛生行政史』晃洋書房、2011年

製茶関連：

- 相松義男『紅茶と日本茶－茶産業の日英比較と歴史的背景－』恒文社、1985年
- 有賀夏紀『アメリカの20世紀(上) 1890-1945年』中央公論社、2002年
- 石井寛治著『近代日本とイギリス資本：ジャーディン=マセソン商会を中心に』東京大学出版会、1984年
- 磯部喜一『工業組合論』甲文堂書店、1936年
- 岡崎哲二・谷山英祐・中林真幸「日本における共同体関係の役割：歴史的文献展望」(澤田康幸・園部哲史編『市場と経済発展：途上国における貧困削減に向けて』東洋経済新報社、2006年所収)
- 折原卓美「1906年純良食品・薬品法と連邦規制権」(名城大学 経済・経営学会『名城論叢』第8巻第3号、2007年所収)
- 加藤徳三郎編『日本茶貿易概観』茶業組合中央会議所、1935年
- 金子堅太郎述他『遊米見聞録』八尾書店、1900年
- 小段文一「貿易商品の生産関係の分析－貿易と生産構造との関連－」(松井清編『近代日本貿易史 第1巻』有斐閣、1959年所収)
- 斎藤修・谷本雅之「在来産業の再編成」(梅村又次・山本有造編『日本経済史 3 開港と維新』岩波書店、1989年所収)
- 坂口武之助『最新高等商品学』三省堂、1933年
- 茂出木源太郎『大谷嘉兵衛翁伝』頌徳会、1931年
- 志村茂治『生絲市場論』明文堂、1933年
- 鈴木圭介編『アメリカ経済史 2 1860年代-1920年代』東京大学出版会、1988年
- 杉原薫『アジア間貿易の形成と構造』ミネルヴァ書房、1996年
- 滝口明子『英国紅茶論争』講談社、1996年
- 谷本雅之「在来産業の変容と展開」(石井寛治、原朗、武田晴人編『日本経済史 1 幕末維新期』東京大学出版会、2000年所収)
- 谷本雅之「近代日本経済における“在来的”経済発展と“工業化”－商人・中小経営・名望家－」(武田晴人、中林真幸編『展望日本歴史 18 近代の経済構造』東京堂出版、2000年所収)
- 角山栄『茶の世界史：緑茶の文化と紅茶の社会』中央公論社、1980年
- 角山栄編『日本領事報告の研究』同文社、1983年
- 寺本益英『戦前期日本茶業史研究』有斐閣、1999年
- 浜下武志『近代中国の国際的契機』東京大学出版会、1990年
- 浜下武史、川勝平太編『新版 アジア交易圏と日本工業化 1500-1900』藤原書店、2001年
- 原敬『外交官領事官制度』警醒社、1899年
- 本間千枝子・有賀夏紀『世界の食文化 12 アメリカ』農山漁村文化協会、2004年
- 正田健一郎「明治前期の地方産業をめぐる政府と民間」(高橋幸八郎編『日本近代化研究(上)』

東京大学出版会、1972年所収)

松崎芳郎『年表 茶の世界史』八坂書房、1985年

松井清編『近代日本貿易史 第1巻』有斐閣、1959年

松本君平『海外製茶貿易意見』経済雑誌社、1896年

松本貴典「戦前期日本の貿易構造と世界構造—貿易結合度による分析」(松本貴典編『戦前期日本の貿易と組織間関係 情報・調整・協調』新評論、1996年所収)

室谷哲「中産層的アメリカ文明における「大衆消費社会」の形成」(関口尚志、梅津順一、道重一郎編『中産層文化と近代 ダニエル・デフォーの世界から』日本経済評論社、1999年)

村山鎮『茶業通鑑』有隣堂、1900年

山口和雄「茶貿易の発達と製茶業」(小原敬士編『日米文化交渉史 第2巻』原書房所収、1954年)

山口和雄「茶貿易の発達と製茶業」(小原敬士編『日米文化交渉史2』原書房所収、1954年)

山口和雄『日本経済史』筑摩書房、1976年

山口和雄「幕末の開国とその影響」(渋沢敬三編『社会経済 第11巻』原書房所収、1979年)

横山良「金びか時代と十九世紀末のアメリカ」(野村達朗編著『アメリカ合衆国の歴史』ミネルヴァ書房、1998年)

#### 缶詰関連：

朝比奈貞良編『大日本洋酒缶詰沿革史』日本和洋酒缶詰新聞社、1915年

産業教育協会編『図説日本産業大系』(第6巻)、中央社、1961年

産業経済調査所『食料品工業の話：蟹缶詰の出来る迄』(産業教育講座；第16輯)、産業経済調査、1931年

高柳友彦「缶詰産業の企業化と生産地域の展開—静岡県を事例—」(加瀬和俊編『戦前日本の食品産業：1920～30年代を中心に』東京大学社会科学研究所、2009年所収)

富永憲生「一九三〇年代の缶詰産業：飛躍とその要因」社会経済史学会『社会経済史學』53(4)、社会経済史学会、1987年

中島常雄編『現代日本産業発達史：食品』(第18巻)、現代日本産業発達史研究会、1967年

中外商業新報社経済部編『重要商品の解説』千倉書房、1939年

三島康雄『北洋漁業の経営史的研究』ミネルヴァ書房、1972年

平野孝三郎・三浦利昭『缶詰入門』日本セルフ・サービス協会、1980年

山口和雄編『現代日本産業発達史(第19巻) 水産』現代日本産業発達史研究会、1965年

山中四郎『日本缶詰史』(全2巻)、日本缶詰協会、1962年

#### 製菓関連：

池田文痴菴編『日本洋菓子史』日本洋菓子協会、1960年

大澤篤「製菓産業の展開と中堅企業の位置」(加瀬和俊編『戦前日本の食品産業：1920～30年代を中心に』東京大学社会科学研究所、2009年所収)

加瀬和俊編『戦前日本の食品産業：1920～30年代を中心に』東京大学社会科学研究所、2009年

株式会社電通編『松崎半三郎』森永製菓株式会社、1964年

武田尚子『チョコレートの世界史：近代ヨーロッパが磨き上げた褐色の宝石』中央公論新社、2010年

中島常雄編『現代日本産業発達史:食品』(第18巻)、現代日本産業発達史研究会、1967年

森田克徳『争覇の経営戦略製菓産業史』慶應義塾大学出版会、2000年

守安正『和菓子』毎日新聞社、1973年

#### 社史・団体史

##### 公衆衛生・食品衛生関連：

大霞会編『内務省史』(全4巻)原書房、1981年

厚生省医務局編『医制八十年史』印刷局朝陽会、1955年

厚生省医務局編『医制百年史』ぎょうせい、1976年

厚生省五十年史編集委員会編『厚生省五十年史』厚生問題研究会、1988年

##### 製茶関連：

農商務省農務局編『茶業ニ関スル調査』大日本農会、1912年。

静岡県立農事試験場茶業部他『茶業全書』静岡県茶業組合連合会議所、1915年

静岡県茶業組合聯合会議所編『静岡県茶業史』国書刊行会、1981年

静岡大学 All About Tea 研究会編『日本茶文化大全』知泉書館、2006年

全日本紅茶振興会『紅茶百年史』(復刻版)(寺本益英編『日本茶業史資料集成 紅茶百年史(第19冊)』文生書院、2003年)

塚野文之輔『日本茶業史 第一篇』(復刻版)(寺本益英編『日本茶業史資料集成 第1冊』文生書院、2003年)

日本茶輸出百年史編纂委員会編『日本茶輸出百年史』中央公論事業出版、1901年

##### 缶詰関連：

蟹罐詰發達史編纂委員会・岡本正一編『蟹罐詰發達史』霞ヶ関書房、1944年



#### 製菓関連：

井上碌朗編纂『日本チョコレート工業史』日本チョコレート・ココア協会、1958年  
食パン産業の歩み会編『食パン産業の歩み』毎日新聞社、1987年  
森永五十五年史編輯委員会編『森永五十五年史』森永製菓、1954年  
森永製菓編『森永製菓 100年史：はばたくエンゼル、一世紀』森永製菓、2000年

#### 衛生組合：

静岡市衛生組合編『静岡市衛生組合五十年史』静岡市衛生組合、1940年  
南多摩郡私立衛生会事務所「南多摩郡私立衛生会雑誌」第三号、1899年(近現代資料刊行会企画編『近代都市環境衛生叢書 2 近代都市の衛生環境(東京編) 25 衛生・保健④』近現代資料刊行会、2009年所収)  
鷺洲衛生組合二十年史編輯委員会編「鷺洲衛生組合二十年」鷺洲衛生組合、1933年(近現代資料刊行会企画編『近代都市環境衛生叢書 1 近代都市の衛生環境(大阪編) 29 衛生・保健⑩』近現代資料刊行会、2007年所収)  
城北衛生組合事務所「城北衛生組合史」山本弘栄社、1942年(近現代資料刊行会企画編『近代都市環境衛生叢書 1 近代都市の衛生環境(大阪編) 31 衛生・保健⑫』近現代資料刊行会、2007年所収)

#### 論文・雑誌

##### 公衆衛生・食品衛生関連：

伊藤ちぢ代「衛生行政と健康に関する法制度—健康観の哲学的基礎付けのための基礎研究—」(日本大学大学院総合社会情報研究科『日本大学大学院総合社会情報研究科紀要』No. 6、2005年所収)  
尾崎耕司「後藤新平の衛生国家思想について」(大阪歴史学会『ヒストリア』(153)、1996年所収)  
笠原英彦「近代日本衛生行政論の展開 長与専斎と後藤新平—」(慶應義塾大学『法学研究』第69巻1号、慶應義塾大学、1996年所収)  
笠原英彦「明治十年代における衛生行政—後藤新平と『日本的』衛生概念の形成—」(慶應義塾大学『法学研究』第70巻8号、慶應義塾大学、1997年所収)  
清水孝重「色と食品—食品着色料の歴史的変遷(特集:色)」(『食品・食品添加物研究誌』(174)、1997年所収)  
谷口直人「『伝染病予防法』の制定過程—内務省公衆衛生の構想と展開」(内務省史研究会編『内務省と国民』文献出版、1998年所収)  
藤原有和「書評 小林文広著『近代日本と公衆衛生—都市社会史の試み』」(関西大学人権問題研究室『関西大学人権問題研究室室報』(第29号)2002年所収)

光武幸「我国における着色料取締りの歴史：歴史的経緯からみた着色料の存在意義」（『北海道大学大学院環境科学研究科邦文紀要』(1)、1985年所収)

山本俊一「日本の食品衛生史―特に食品衛生法以前の食品添加物について」（日本食品衛生学会『食品衛生学雑誌』21(5)、1980年所収)

#### 製茶関連：

石井寛治「幕末維新期の山城茶業―在来産業と日本近代化―」（立命館大学『立命館経済学』第39巻第5号、1990年所収)

小野一一郎「日本貿易政策の源流―金子堅太郎の政策構想―」（日本貿易史研究会編『日本貿易の史的展開』三嶺書房、1997年所収)

高嶋雅明「明治後期における農商務省の貿易拡張政策と領事報告」（近畿大学経済学会編『生駒経済論叢』第7巻第1号(通巻19号)、2009年所収)

橋野知子「織物業における明治期「粗製濫造」問題の実態―技術の視点から」（『社会経済史学』第65巻第5号、2000年所収)

原康記「幕末―明治中期の長崎における製茶輸出」（九州大学『経済学研究』第54巻第6号、1989年所収)

半澤清助・岩崎日出雄「輸出緑茶ノ著色問題ニ就テ(横濱衛生試験所報告)」（日本薬学会『薬学雑誌』360号、日本薬学会、1912年所収)

松本貴典「両大戦間期日本製造業における同業組合の機能」（『社会経済史学』第58巻第5号、1993年所収)

#### 缶詰関連：

政木乙吉「「ブリキ」罐ノ食物上ニ於ケル影響」（日本薬学会『薬学雑誌』(219)、1900年所収)

柿沼三郎「危険なる飲食物」（日本衛生会編『公衆衛生』52(6)、日本衛生会、1934年所収)

富永憲生「一九三〇年代の缶詰産業：飛躍とその要因」（社会経済史学会『社会経済史学』53(4)、1987年所収)

真杉高之「缶詰史散歩(4)二つの軍需が育てた明治の缶詰」（日本罐詰協会編『缶詰時報』84(2)、2005年所収)

#### 製菓関連：

松崎半三郎「明治大正製菓史」（渋谷栄一、三宅雄二郎、鎌田栄吉、野依秀市編『明治大正産業史(第2巻)』日本図書センター、2004年所収)

宮下史明「成熟する国内市場と日本の洋菓子メーカーの経営戦略」（早稲田商学同攻会『早稲田商学』第417号、2008年所収)

衛生組合：

尾崎耕司「衛生組合に関する考察：神戸市の場合を事例として」（大手前大学・大手前短期大学『大手前大学人文科学部論集』6、大手前大学・大手前短期大学、2005年。

### 統計資料・調査報告

外務省通商局編纂『通商公報(復刻版)』不二出版、1997年

外務省通商局編纂『日刊海外商報(復刻版)』不二出版、2005年

紫堂章「海外ニ於ケル蚕糸 製茶状況視察復命書」1903（『農商務省商工局農商務省商工局臨時報告 第10巻』ゆまに書房、2002年所収）

総理府統計局編『総理府統計局百年史資料集成』（第1巻 総記 上）、総理府統計局、1973年

### 新聞

明治ニュース事典編纂委員会『明治ニュース事典 第8巻』明治ニュース事典編纂委員会、1983年

缶詰関連：

「罐詰業者大会」『東京朝日新聞』1920年4月7日。

「悪缶詰の実例」『東京朝日新聞』1923年8月4日。

製菓関連：

「食べて悪い駄菓子屋 砂糖の中に土砂を混じた不良品 夏季の飲料水にも十分の注意を要す」『東京朝日新聞』1917年5月16日。

「菓子屋さんの手づかみ厳禁 食べ物の中毒者が多いので新取締令発表 危険なおでん支那そば屋」『東京朝日新聞』1926年4月15日。

「見ぬものは清し 驚き入った菓子屋 製造問屋六百余軒の有様は 犬も食はぬ汚さ」『東京朝日新聞』1929年11月8日。

「大福餅の中毒で患者五百名を出す」『時事新報』1936年5月13日。

「鉍物性の中毒」『大阪毎日新聞』1936年5月14日。

「大福禍の中毒症ゲ氏菌の正体」『中外商業新報』1936年5月17日。

「餡中毒の正体暴露」『大阪時事新報』1936年5月18日。

### 第三章 史料

#### (史料1)不正茶取締方達

製茶ノ儀ハ是迄不正ノ製法イタシ悪葉等取交売込候者有之候趣相聞、右様ノ事ハ一旦ノ利得ハ有之ト雖モ固ヨリ正路ニアラザル故終ニハ買収候者モ無之候様成行ハ必定ノ事ニ候。夫レノミナラズ海外へ輸出ニモ相成候品ニハ外國人ヨリ彼是ト申出候時ハ正直成者ノ商之妨ニモ相成、土地名産ノ名ヲ汚シ御國ノ御外聞ヲオトシ候ニモ到リ候段甚以相濟マザルコトニ候。追々製茶ノ時節ニモ相成候間、兼テ触レ知ラセ此後右様ノ所行有之候ニ於テハ嚴重ノ咎可申付候條心得違ヒ致ス間敷事。

明治五壬申三月二七日

静岡縣庁

因みに不正の製法中には柳葉または枸杞葉を交へ甚だしきは鹿角草を交へしものありといふ

出所：静岡県茶業組合聯合会議所編『静岡県茶業史』国書刊行会、1926年、799-800頁。

#### (史料2)合衆國製茶輸入制禁條例

第一條 米合衆國上院及下院合同カイギニ於テ此條例ヲ議定シタル以後ハ何人何組合又何会社タリトモ贗茶或ハ枯葉ヲ混ジタル茶類ノ物品、又ハ多クノ化学藥品其他ノ有害品ノ混入物を含有シ飲用ニ堪ヘザル茶類物品ヲ合衆國へ輸入スルコトハ不法タルベシ之ニ依ル凡テ此斯キ物品ノ輸入ヲ禁ズ

第二條 合衆國ニ輸入シタル凡テ茶葉又ハ茶ト稱シタルモノヲ登記スルニ當リテハ輸入者又ハ荷受人ハ其物品ノ純粹ナルカ及飲用ニ適シタルカヲ検査スベキ税關官吏ノ許可ヲ受ケル迄ハ倉庫ヨリ之ヲ取引ラザルコト及其検査ノ為輸入者又ハ荷受人ハ各送品目録ノ各部ノ見本ニ其見本ハ各送品目録各部ノ眞實ノ品質ヲ表シ其目録中ニ記載シタル説明ト符号スルトノ書面ヲ添ヘテ共ニ検査官ニ差出スベシトノ證書ヲ關稅徵收官へ差出スベシ而シテ検査官ニ於テ該見本ガ送品目録眞實ノ品質ヲ表セザルコトヲ信ズベキ理由ヲ有スル場合ニ於テハ送品目録ニ記載シタル凡テノ茶又ハ其幾分ヲ再検査スルヲ要ス

如斯茶ノ再検査ハ其登記後三日内ニナスベキ前文ニ請求シタル證書ハ又此條例ノ條款ニ遵ヒ輸入ヲ許ス可シ或ハ破毀(或ハ此場合アルベシ)スル迄ノ該物品ノ附帶スベキ凡テノ税關雜費ヲ仕拂ハザルベカラザルコトヲ顯ハス

第三條 検査官ガ第二條ニ掲ゲルガ如ク検査上當サニ條例ノ禁止スベカラザルコトヲ發見スルトキハ直チ輸入者又ハ荷受人ノ免許狀ヲ渡シ以テ其茶ハ税關官吏ノ管理ヲ脱スルコトヲ告示スベシ然レドモ若シ検査上茶及茶ト稱シタル物品ガ當サニ條例禁止スベキモノナルコトヲ検査官ニ於テ見認ムトキハ其旨直チニ輸入者又ハ荷受人ニ告示シ其茶及茶ト稱シタル物品ハ税關ニ於テ其輸入ヲ許可セザルベシ但シ輸入者又ハ荷受人ノ請願ノ上再検査ニ於テ前検査官報告ノ誤リナルコトヲ認ムルトキハ此限ニアラズ

検査及送品目録ノ一部分ヲ認可スルコトハ其部分ニ對シテハ免許状ヲ下附シ残分ハ第四條ニ掲グルガ如ク再検査ノ為メ保存スベシ

第四條 若シ輸入者又ハ荷受人及検査官ノ間ニ紛紜ノ起リタル場合ニ於テハ之ヲ判決センガ為老練家三名ヨリ成立シタル委員ヲ選舉スベシ其一名ハ収税官之ヲ指定一名ハ輸入者之ヲ指定シ他ノ一名ハ前二名ノ委員之ヲ選舉ス而シテ右決議ハ終結タル可シ若シ此終結検査ニ於テ條例當サニ禁止スベキモノナルコトヲ發見スルトキハ輸入者又ハ荷受人ハ其検査後六箇月内ニ合衆國外ニ右ノ茶又ハ茶ト稱シタル物品ヲ輸出スベキ證書ヲ収税官ノ満足スベキ保證人ヲ以テ差出スベシ然レ共若シ其示サレタル期間内ニ該物品ヲ輸出セザルニ於テハ其期限内ノ終ニ於テ収税官ハ之ヲ破毀セシムベシ

第五條 茲ニ款舉シタル茶質検査官及價格定ハ其輸入港ノ適當ナル鑑定官之ヲナスベシ又鑑定官無之港ニ輸入シタルトキハ租税吏之ヲナスベシ

但シ特大蔵卿ノ指圖アルトキハ此限ニアラズ

第六條 此條例中滓葉ト稱スルモノハ浸漬煎熬其他ノ法ニヨリテ其固有ノ性質強サ及效能失フタル凡テノ茶葉ヲ指シタルモノナリ

第七條 此條例決議前既ニ合衆國ニ向テ搭載シ船中ニアル茶葉ハ此條例禁止ノ限りニアラズ

第八條 大蔵卿ハ適當ノ規則ニヨリテ此條例ノ款條ヲ實行スルノ權カヲ有ス

千八百八十三年三月二日確定ス

第八條ニヨリ大蔵卿ニ附與セラレタル權力ニ遵ヒ規則ヲ設定ス

第一節 藥材醫藥品ノ検査ニ關シタル千八百七十四年發布ノ規則第四章中ノ訓令ハ此贗造茶禁止條例ノ意義ニ適ヒ背反セザルノ間ハ前文ニ記載シタル性質ノ物品輸入上税關官吏ノ正ニ履行スベキ凡テノ處務ヲ指示ス

第二節 第二條ニ從ヒ茶ヲ納置スベキ倉庫ハ収税官之ヲ指示スベシ而シテ其持主ハ二人ノ確實ナル保證人ト及収税官ノ満足スベキ程ノ證金ヲ定メ左ニ記載シタル式ノ證書ヲ出スコトヲ要ス如スク指名セラレタル倉庫ニ納置セザル茶ハ其検査間及適當ノ免許状ヲ與フルカ或再輸出ヲ免ス迄ハ官庫ニ置ク可シ

出所：静岡県茶業組合聯合會議所編『静岡県茶業史』国書刊行会、1926年、806-808頁。

(史料3)茶業組合準則

第一條 茶業ニ従事スル者ハ製造者と販売者トヲ問フス郡区マタハ町村ノ区劃ヨリ組合ヲ設置スヘシ但シ自家茶ノミヲ製スル者ハ此限ニアラス

第三條 組合ハ左ノ目的ヲ以テ規約ヲ定ムヘシ

第一項 他物若クハ悪品ヲ混淆シ或ハ着色スル等総テ不正ノ茶ハ製造賣買セサル事

第二項 乾燥法及ヒ荷造方ヲ完全ニスル事

第三項 製茶検査法ヲ設ケ其正否ヲ鑑別スル事

第四項 製茶荷造ノ上ハ必ス組合ノ名称及製造人販売人ノ姓名ヲ記スル事

- 第六條 組合委員ハ時々組合内ノ實況ヲ検査スヘシ  
 第七條 各府縣下便宜ノ地ニ取締所一箇所ヲ設ケテ各組合ヲ統轄スヘシ  
 第八條 取締所ノ役員ハ各組合ノ委員中ヨリ互選スヘシ  
 第九條 組合及取締所ニ關スル費用ハ各組合員ノ協議ヲ以テ之ヲ定ムヘシ  
 第十條 全國中便宜ノ地ニ中央茶業組合本部ヲ設ケ各地茶業組合取締役員ノ氣脈ヲ聯通スヘシ  
 第十一條 中央茶業組合本部ノ規約ハ農商務卿ノ認可ヲ受クヘシ  
 第十二條 中央茶業組合本部ノ役員ハ各地茶業組合取締所ノ役員中ヨリ互選スヘシ  
 第十三條 中央茶業組合本部ノ費用ハ各地茶業組合取締所役員ノ協議ヲ以テ之ヲ定ムヘシ  
 出所：塚野文之輔『日本茶業史 第一篇』（復刻版）（寺本益英編『日本茶業史資料集成 第1冊』文生書院、2003年、44-45頁。

(史料4)茶業組合規則

- 第一條 茶業ニ従事スル者ハ製造者と販売者トヲ問フス郡区マタハ町村ノ区劃ヨリ組合ヲ設置スヘシ但シ自家茶ノミヲ製スル者ハ此限ニアラス  
 第三條 組合ハ左ノ目的ヲ以テ規約ヲ定ムヘシ  
 第一項 他物若クハ悪品ヲ混淆<sup>はんごう</sup>シ或ハ著色スル等總テ不正ノ茶ハ製造賣買セサル事  
 第二項 乾燥法及ヒ荷造方ヲ完全ニスル事  
 第三項 製茶検査法ヲ設ケ其正否ヲ鑑別スル事  
 第四項 製茶荷造ノ上ハ必ス組合ノ名称及製造人販売人ノ姓名ヲ記スル事  
 第六條 組合委員ハ時々組合内ノ實況ヲ検査スヘシ  
 第七條 各府縣下便宜ノ地ニ取締所一箇所ヲ設ケテ各組合ヲ統轄スヘシ  
 第八條 取締所ノ役員ハ各組合ノ委員中ヨリ互選スヘシ  
 第九條 組合及取締所ニ關スル費用ハ各組合員ノ協議ヲ以テ之ヲ定ムヘシ  
 第十條 全國中便宜ノ地ニ中央茶業組合本部ヲ設ケ各地茶業組合取締役員ノ氣脈ヲ聯通スヘシ  
 第十一條 中央茶業組合本部ノ規約ハ農商務卿ノ認可ヲ受クヘシ  
 第十二條 中央茶業組合本部ノ役員ハ各地茶業組合取締所ノ役員中ヨリ互選スヘシ  
 第十三條 中央茶業組合本部ノ費用ハ各地茶業組合取締所役員ノ協議ヲ以テ之ヲ定ムヘシ  
 出所：塚野文之輔『日本茶業史 第一篇』（復刻版）（寺本益英編『日本茶業史資料集成 第1冊』文生書院、2003年、44-45頁

(史料5)製茶ニ著色ヲ禁止スル可否答申

明治26年6月27日小松原本縣知事より静岡県茶業組合聯合會議所に左の諮問ありたり。  
 本縣製茶製造ノ技術進歩スルニ從テ粗製濫造ノ弊多ク其巧ナル實ニ驚クベキモノアリテ著色茶ヲ製スル者年ヲ遂テ増加シ既ニ本縣製茶ノ信用ヲ失スル少々ニアラズ、今ニシテ此

弊ヲ杜絶スルニアラザレバ其流弊ノ極如何ナル結果ニ立至ルベキヤモ測ラレズ、假ニ縣下製茶總價格ノ一割ヲ減ズルトスレバ參拾萬圓ニシテ二割ヲ減ズルトスレバ六拾萬圓なり、製造ノ良否ニ依リ一割乃至二割ノ價格ヲ増減スルコトハ既往ノ實驗ニ照シテ明ナリ、故ニ此際縣令を以テ製茶ニ著色スルヲ禁止ハ急務中ノ急務ナリト確信ス、然レドモ再製ニ至ツテハ荒製ト著色ノ性質ヲ異ニシテ現時實況日本茶輸出總額ノ過半ハ著色ノ製造ニシテ未ダ全ク禁止シ難キ事情ナリトス、本縣下ニ於テ再製ノ業ハ實ニ僅々タリト雖モ茶業ニ冠タル本縣ニシテ全國ニ通ジ行ハレザルノ令ヲ布カル、ハ頗ル遺憾ナキ能ハズ、依テ本所ノ意見ヲ開陳スルコト左ノ如シ

一、製茶ニ黒煙其他ノ物品ヲ以テ著色スルコトヲ禁止スルハ至當ノ處置ナリト雖モ直輸出製茶中海外販賣上必要ノ著色ニシテ茶業組合聯合會議所ノ證明ヲ得ルモノハ禁止ノ限りニアラズ

右謹テ答申候也

出所：静岡県茶業組合聯合會議所編『静岡県茶業史』国書刊行会、1926年、834-835頁。

(史料6)中央茶業組合本部規約

#### 第一章 總則

第一條 中央茶業組合本部ハ東京ニ設置ス

第二條 中央茶業組合本部ノ施行スヘキ事項左ノ如シ

第一項 茶業上ノ改良進歩ヲ計畫スルコト

第二項 各地茶業取締所ノ氣脈ヲ聯通シ取締ノ方向ヲ一様ナラシムルコト

第六項 横濱神戸長崎ノ三港ヘ調査委員ヲ派遣スルコト

第七項 各地茶業取締所ノ間ニ製茶見本交換ノ方法ヲ設クルコト

第八項 海外製茶ノ販賣并ニ茶業ノ實況ヲ詳ニスル為メ茶業ニ關係アル全國ヘ通信或ハ調査委員ヲ派遣スルコト

第三條 中央會議ニ於テ議定シタル事件ハ各府縣茶業者履行スヘキモノトス

#### 第五章 地方組合

第二十八條 各府縣茶業取締所ノ規約ハ其地方ノ情況ニ障礙ナキ事項ハ中央會議ニ於テ協議シ各地大差ナキヲ要スヘシ

第二十九條 各府縣茶業取締所及各茶業組合ノ規約ヲ議定シ或ハ變更シタルトキハ其時々本部ヘ送付スヘシ

#### 第六章 通信報告

第三十條 本部ニ於テハ茶業上ノ論說記事及内外市場ノ景況輸出入ノ數量價格等總テ當業上緊要ノ事件ヲ輯メテ報告及ヒ統計書ヲ編成シ月報又ハ週報トシテ之ヲ各府縣茶業組合取締所並ニ各茶業組合ヘ配付スヘシ

第三十二條 各府縣茶業組合取締所ニ於テハ左ノ各項ヲ調査シ本部ヘ通報スヘシ

第一項 製茶売賣價格並ニ栽培製造ノ景況

第二項 製茶産額並ニ組合人員數及ヒ茶畑反別

第三項 本部ヨリ臨時ニ照會スル事項

第三十三條 前條中第一項ハ其地方製茶期節(製造ニ着手セシ時)ヨリ八月迄ハ時々其餘ハ毎月一回通報スヘシ

但八月以後ト雖モ大變動アルトキハ其都度通報スヘシ

第三十四條 第三十二條中第二項ハ毎年十一月限り通報スヘシ

第三十五條 各府縣組合ニ於テ茶業上ニ付集談會或ハ共進會等ヲ開設セントキハ所轄取締所ヨリ其景況或ハ其事情ヲ本部ヘ報告スヘシ

出所：塚野文之輔『日本茶業史 第一篇』(復刻版)(寺本益英編『日本茶業史資料集成 第1冊』文生書院、2003年、47-51頁。

(史料7)中央茶業組合本部副約不正茶検査法

一横浜神戸長崎ノ三港ニ製茶検査所ヲ設ケ中央茶業組合本部ヨリ検査委員ヲ派遣セシメ各地方ヨリ輸送シ來ル茶荷物ヲ検査ス可シ

一検査所派遣ノ委員ハ時々問屋ニ出張シ問屋ノ実況ヲ監視ス可シ

一三港ノ問屋ニ於テハ專不正茶及ヒ荷票ノ有無等ヲ検出スルノ責ニ任シ若シ不正茶及無票ノ荷物ヲ検出シタルトキハ該荷物ヲ差押ヘ置キニ検査委員ニ報知ス可シ

但三港ノ問屋ニ於テハ不正茶及無票ノ荷物ハ決シテ取扱ハザル旨ヲ規約ニ確定シ該地方庁ノ認可ヲ受ケ其旨中央茶業組合本部ヘモ届ケ出ツ可シ

一三港ノ問屋ハ入荷員數ヲ日々検査所ニ報知ス可シ

一長崎港ハ當分ノ内該地茶業組合取締所ニ前條ノ検査事務ヲ委託スルモノトス

出所：塚野文之輔『日本茶業史 第一篇』(復刻版)(寺本益英編『日本茶業史資料集成 第1冊』文生書院、2003年、59-60頁。

(史料8)粗悪不正茶ト認ムヘキ製茶ノ種類

一不正茶 但細別ハ左ノ如シ

他葉ヲ用キテ疑似ノ茶ヲ製シ或ハ之ヲ良茶ニ混淆セシモノ

製造中黒砂其他ノモノヲ混入シ故ラニ秤量ヲ増加セシモノ

難破船ノ為メ鹽入又ハ雨濡トナリ其他腐敗ニ至リシ品ヲ再乾偽造シ又ハ混淆セシモノ<sup>こつきょう</sup>硬強ナル粗葉ニ粘質物ヲ用キ其形状ヲ良茶ニ偽造シ又ハ混淆セシモノ

其他種々ノ手段ヲ施シ前各項ニ類似ノモノヲ製シ又ハ混淆セシモノ

一着色茶 但細別ハ左ノ如シ

既製ノ茶ニ「アンチモニウム」又ハ黒鉛或ハ黒煙等ヲ以テ着色シ良茶ニ偽造シ又ハ混淆セシモノ

製造中<sup>ローハ</sup>緑礬又ハ<sup>ルナク</sup>鐵氣ノモノ等ヲ加ヘ黑色ヲ興ヘテ良茶ニ偽製シ又ハ混合セシモノ

其他前各項ニ類似ノモノヲ製シ又ハ混淆セシモノ



一悪品 但細別ハ左ノ如シ

日光ニテ乾燥セシモノ(但シ紅茶、烏龍茶、番茶ハ此限ニアラス)

硬強ナル茶葉ヲ種々ノ手段ヲ以テ腐敗セシメ黒色ヲ興ヘテ良茶ニ擬製シ又ハ混淆セシモノ

蔭乾製ノ腐敗セシモノ 其他前各項ニ類似スル製品

出所：塚野文之輔『日本茶業史 第一篇』(復刻版)(寺本益英編『日本茶業史資料集成 第1冊』文生書院、2003年、60-61頁。

(史料9) (ロ)米政府の「贗造茶輸入禁止條例」の発布にともなう農商務省の茶業者に対する警告

明治16年(1883年)米政府が「贗製茶輸入禁止條例」を發布して不正・不良茶の輸入取締を厳にすることになったので、農務局は同年四月「臨時報」第六十八回をもって、「茶業者に告ぐ」と題して、「粗製濫造の防止就中製茶に他物を混淆、粗悪茶の着色、日乾茶の製造廃止等製茶の粗製濫造防止に関する警告書」を發布した。

告書で、製茶改良の要旨として指示された事項はつぎのとおりである。

第一、培養摘葉ニ注意シ香味色沢ヲシテ佳良ナラシムルコト

第二、日乾製ヲ廢シ他ノ便利ナル良法ニ改ムルコト

第三、仕上乾燥ヲ十分ニシ並ニ乾燥機ヲ改良スルコト

第四、貯蔵ヲ精密シ荷造ヲ十分ニシ変味変質ヲ防グコト

出所：農林省大臣官房総務課編『農林行政史 第2巻』農林協会、1959年、749-750頁。

(史料10) (二)「茶業組合準則」の改正と中央茶業組合本部製茶検査所設置

明治十七年三月内務、農商務省達第四号「茶業組合準則」のなかには、茶業組合等が製茶の検査をおこなえるという規定を欠いていたので、明治十九年二月内務、農商務省達第二号をもって左のとおりこれを改正して、茶業組合等が製茶の検査をおこなえるようにした。

「茶業組合準則第三條第二項ノ次へ左ノ一項ヲ追加シ第三項ヲ第四項トス」

追加

「第三項 製茶検査法ヲ設ケ其正否ヲ鑑別スルコト」

右の改正によって、中央茶業組合本部は本部規約副約として、「製茶検査規則」を制定するとともに同年四月から横浜、神戸、長崎の三港に製茶検査所を設け(長崎港だけは同地の茶業組合取締所に検査事務を委託した)、各港に搬入される製茶の検査取締りを開始した。この検査、取締はこれらの地に搬入された輸出再製原料茶の検査および取締をおこなうものであって、すでに輸出茶と決定した再製茶に対しては検査をおこなわなかったから、今日おこなわれている輸出茶の検査と実質的にはほどとおいものがあつたが、とにかくこの時代すでに製茶の輸出検査に一步を踏出したことを特筆すべきことであろう。

中央茶業組合本部の右の措置にさきだち、農務局長は十九年三月東京府ほか二府三十四

県にたいし左の照会(後の通牒に当るもの)を發して地方長官の協力を要請した。

「製茶の検査取締の儀に付照会(明治十九年三月)」

本年本省第二号ヲ以テ製茶検査法ヲ設クルノ一項ヲ茶業組合準則ヘ追加相成候ニ付本年茶業組合中央本部ニ於テモ横浜、神戸、長崎三港ヘ検査所ヲ設ケ不正茶ヲ検査スベキ方法ヲ議決候処右ノ創始ノ事業ニシテ殊ニ開港場ニハ多年ノ弊習尠ナカラザレバ到底充分ノ検査ヲ実行スルニ至リ難ニ場合モ可有之候然ニ昨年ハ商況ノ模様ニヨリ下タ物ト唱フル粗茶ノ売価以外ニ格高ナリシヨリ其間或ハ粗悪茶ヲ製茶輸出セシモノアルヤノ趣ナレバ本年亦右等ノ製品市場ニ上ランモ難計万一此際組合ニ於テ前頭中央本部ノ決議ニ依頼シ取締ノ道相緩ミ候事有之候テハ容易ナラザル儀ニ付尚一層注意尽力至候様取締所役員等ヘ御示談相成度此段以申進置候

出所：農林省大臣官房総務課編『農林行政史 第2巻』農林協会、1959年、751-752頁。

(史料11) (ホ)横浜、神戸、長崎、三港の製茶検査所の茶業組合中央会議所への移譲とその施設の強化

中央茶業団体として茶業組合中央会議所が設立されたので、従来茶業組合本部が経営していた横浜、神戸、長崎三港の製茶検査所がこれに引き継がれたのは当然のことである。そこで中央会議所は明治二十一年三月これが引き継ぎをうけるとその強化を図り、とくに横浜、神戸両港の検査には検査委員長をおいて検査取締の強化を図った。もっともこの検査もまた中央茶業組合本部のおこなっていたものと同じように、これら三港に搬入された茶の取締検査であって、輸出茶として決定したものにはその検査はおこなわれなかった。

出所：農林省大臣官房総務課編『農林行政史 第2巻』農林協会、1959年、752頁。

(史料12)茶業組合聯合会議所の製茶取締

明治二十一年二月本所は製茶取締に付て左の如く規約を定めたり。

第五條 組合員ハ製茶ニ他物ヲ混淆シ或ハ著色シ及日乾、宵揉、墨煙臭、腐敗、潮入、其他總テ人身ノ健康ヲ害シ若シクハ正業者ノ妨害トナル可キ不正不良茶ヲ製造シ又賣買スルコトヲ禁ズ

第六條 古茶ヲ貯ヘテ之ヲ五月十日以前ノ新茶ニ交ヘ又ハ特ニ製茶ニ粉末ヲ混ズルコトヲ禁ズ

第七條 組合員ヨリ横濱其他總テ他府縣下ヘ輸出スル茶荷物ヘハ本所ヨリ發布スル荷票赤色ヲ櫃ニ、青色ヲ丸茶ニ貼付スベシ

但シ荷票ハ側面(小口)ノ見出し易キ所ヘ貼付シ番號、月日、姓名ヲ記入スベシ

第八條 第七條、第三十六條ニ違背シタル荷物ヲ引受ケタル貿易市場ノ賣込問屋竝ニ各地荷受人ヘハ本所ヨリ各組合ヘ報告シテ本縣下組合員ヨリハ自後該店ヘ宛茶荷物ノ輸送ヲナサバルトノトス

第九條 縣外輸出ノ製茶荷造ハ粉茶川柳ヲ除クノ外必ラズ櫃詰タルベシ

但シ走り茶ニ限り其目方八貫匁未満ノ分ハ當分丸茶輸出ヲ許スト雖モ其荷票ハ赤色ヲ貼用セシム

第十條 本縣下ヨリ他府縣へ輸送スル茶櫃ノ寸法ハ左ノ三種トス

長サ二尺八寸五分	長サ二尺三寸	長サ二尺
大 幅一尺四寸五分	中 幅一尺四寸四分	小 幅一尺三寸三分
深サ一尺七寸	深サ一尺七寸	深サ一尺七寸

但シ明治二十一年ニ限り既造ノ茶櫃ハ本文ノ寸法外ト雖モ使用スルコトヲ許ス

第十一條 製茶縣内外輸出入ノ要所ニ検査所ヲ設置シ茶荷物ノ取締ヲ為スベシ

第十二條 製茶検査所事務ハ該地組合ノ組長ニ委嘱シ之ヲ施行セシム

而して違約者ノ處分左ノ如ク定めたり。

第三十三條 組合員ニシテ證票又ハ代人票ヲ携帯セザルモノト賣買ヲナシタルモノハ金五拾錢ノ違約ヲ差出サシム

第三十四條 組合員ニシテ謂レナク分頭費ヲ納メザルモノハ其額ニ対スル五倍ノ違約金ヲ差出サシム

第三十五條 縣外輸送ノ茶荷物ニ荷票ヲ貼付セザルモノ及ビ再貼用若シクハ青色ヲ櫃茶ニ貼付シタルモノハ違約金トシテ定料ノ二十倍ヲ差出サシメ又番號、月日、姓名ヲ記入ヲ怠リタルモノハ定料ノ五倍ヲ差出セシム

第三十六條 第七條ニ示ス所ノ不正ノ所為ヲナシタルモノハ金壹圓九拾錢ノ違約金ヲ差出サシメ且古茶ヲ交ヘタルモノハ五月十日以前ノ賣買ヲ差止メ粉末ヲ混ジタルモノハ之ヲ除却セシム

第三十七條 各組合員ノ内第六條ニ示ス處ノ不正不良茶ヲ製造若シクハ賣買シタルモノヲ發見シタルトキハ現品ヲ差押置キ其筋へ告發ス

但シ本文ノ不正不良茶ハ都テ取揚焼棄ズベシ

其後各年次ノ聯合會議に於て幾多ノ更生を經今日に及べり。

出所：静岡県茶業組合聯合會議所編『静岡県茶業史』国書刊行会、1926年、813-814頁。

(史料 13) 海外輸出製茶検査に関する建議案

「我が製茶第一ノ需要國たる北米合衆國に於ては三十年五月粗悪茶輸入禁止條例を發布シ其ノ標準見本を制定シ税関に於いて嚴密なる検査をなさしめ昨三十一年に至りては一層其程度を進め益々該條例ノ勵行を図りつつあるに加へて加奈陀政府に於いても亦合衆國と同じく粗製茶ノ輸入を防遏せんが為め標準見本を定め本年より粗製茶輸入ノ禁止令を実施せんとするノ義己に熟したりと抑需要國に於て如斯法律を布キ製茶を嚴重にし粗製茶ノ輸入を防遏する所以ノものは畢竟生産國に於ける検査法ノ完全ならざるに基するや取て言俟たず然ならば則生産地たる本邦に於ては一層嚴格周密なる検査を施シ需要國をして更に輸入茶ノ検査をなすノ要なきを自覺せしむことを期せざるべからず是を以て本會議所は大に検査規定を嚴密にし専ら其勵行を努むと雖ども其検査は輸出港に集合する製茶ノ検査に

止まり海外輸出に係る製茶一般の検査をなすの権能なきを如何せん既に我製茶の需要國に於ては至厳密なる条例の存するあり然るに輸出商中眼前の利益に拘泥し米國標準以下の劣等茶を輸出し遂に我重要輸出茶の名声を失墜せしむる所為をなすものあるは實に一大痛恨なりとす

既に事情斯の如くなるを以て本會議所は常に製茶の改良を図ると雖ども彼れ輸出商の爲めに其事業を蹂躪せられ其目的を達する能はず仰ぎ冀くは我政府に於ても亦米國粗製茶輸入禁止条例に倣ひ粗製茶輸入禁止条例を制定し國庫の支辨を以て輸出港税関に製茶検査所を設け適當の検査を加へられんことを若し夫れ輸出港税関に於て完全なる検査を加へられんが米國製茶禁止条例の必要なきに至るや必せり

右は明治三十一年度茶業組合中央會議の決議を以て建議致し置き候得共改正條約實施の期も目前に相迫り益々其必要を告げ候に付本會議の決議を以て更に建議候也」

出所：塚野文之輔『日本茶業史 第一篇』（復刻版）（寺本益英編『日本茶業史資料集成 第1冊』文生書院、2003年、138-139頁。

（史料14）「修正条項」

第一条 東京ニ中央會議所ヲ横浜、神戸、長崎ニ製茶検査所ヲ置ク

第三十九条 検査所ニ於テハ粗悪不正茶ノ検査並ニ其処分経費ヲ徴収及内外茶況ノ調査売込ノ実況ニ注目スル等ノ事ヲ掌理ス

第四十条 検査所ニ於テハ日々輸入ノ茶荷物ニ付キ斤量含有粉茶ヲ検査シ及ヒ第六十三条ノ各項ニ該当スル粗悪不正茶ヲ検査鑑別シ検定証ヲ交付スヘシ

第四十三条 検査ノ上第六十三条ノ第一項ヨリ第十一項迄ニ定ムル粗悪不正茶ト認ムヘキモノヲ発見シタルトキハ其荷物ノ全部ヲ差押ヘ置キ其荷主及所轄組合事務所ヘ通知シ日数五十日ヲ経テ棄却スルモノトス

第四十四条 検査所ニ於テハ各府縣聯合會議所若クハ組合ニ於テ定ムル所ノ荷票ヲ貼付セザル茶荷物又ハ之レヲ再用シタルモノヲ発見スルトキハ該荷物を差シ押ヘ置キ其荷主所在地ノ組合事務所ヘ通報シ処分済ノ上之レヲ解除スルモノトス

第四十五条 第四十三条ノ粗悪不正茶ノ認定ニ対シ異議を申出ツルトキハ該事件ニ關係ナキ當業者三名ヲ選定シ當否ヲ査定セシム此査定ヲ以テ最終トス

但シ本条ノ場合ニ於テハ検査所事務員ハ査定ニ要スル相當ノ金額ヲ異議者ヨリ予納セシメ置キ再審ノ上前認定正確ナルトキハ該金ヲ以テ査定費用ヲ支弁シ若シ誤認ニ係ルトキハ之レヲ還付スルモノトス

第四十六条 異議ヲ申出テントスルモノハ差押ヘノ通知ヲ受ケタル日ヨリ二十日以内ニ第四十五条ニ定ムル所ノ手續書ヲ當該検査所ヘ差出スヘシ検査所事務員ニ於テハ該請求書ヲ領収シタル日ヨリ三十日以内ニ第四十五条ニ定ムル所ノ手續ヲ為スモノトス

第四十七条 第四十三条第四十四条第四十五条第四十六条ノ場合ニ於テハ中央會議所及荷主所在地ノ聯合報告スヘシ

第四十八条 事務員又ハ其代理人出張シテ茶荷物ノ検査ヲ要スル場合ニ於テハ其荷主及荷受人等ハ之レヲ拒ムコトヲ得ス

第四十九条 各府縣組合及聯合會議所ニヨリ特ニ依頼アル事件ハ之レニ応スヘシ、但シ特ニ費用ヲ要スルトキハ該組合又ハ聯合會議所ヨリ之レヲ差出サシムヘシ

第五十条 検査ノ施行細則ハ事務員会ニ於テ之レヲ定ム

第六十三条 粗悪不正ト認ムヘキ製茶ノ種類ハ左ノ如シ

- 一、他葉ヲ用テ疑似ノ茶ヲ製シ或ハ之レヲ良茶ニ混淆セシモノ
- 一、製造中黒砂其他ノモノヲ混入シ故ラニ秤量ヲ増加セシモノ
- 一、潮入其他腐敗ニ至リシ品ヲ再乾似製シ又ハ良茶ニ混淆セシモノ
- 一、硬強ナル粗葉ニ粘質物ヲ用ヒ其形状ヲ良茶ニ似製シ又ハ良茶ニ混淆セシモノ
- 一、既製ノ茶ニ「アンチモニウム」黒鉛、黒煙等ヲ以テ着色又ハ良茶ニ混淆セシモノ
- 一、製造中<sup>コハ</sup>緑<sup>カキ</sup>馨又ハ鉄<sup>カキ</sup>氣ノモノ等ヲ加ヘ黒色ヲ興ヘテ良茶ニ似製シ又ハ混淆セシモノ
- 一、日光ニテ乾燥セシ緑茶ハ之レヲ良茶ニ混淆セシモノ
- 一、硬強ナル茶葉ヲ種々ナル手段ヲ以テ腐敗セシメ黒色ヲ興ヘテ良茶ニ似製シ又ハ混淆セシモノ
- 一、蔭乾製ノ腐敗セシモノ又ハ之レヲ良茶ニ混淆セシモノ
- 一、茶ノ粉末ヲ以テ良茶「ジン」ニ似製シ之レヲ混淆シ又ハ其他不正手段ヲ以テ故ヲニ良茶ノ秤量ヲ増加セシモノ
- 一、其他前項ニ類似スル製品

但シ直輸出製茶ニハ第五項中海外販売上必要ノ着色ハ取捨スルコトヲ許スヘシ此直輸出製茶ト認ムヘキモノハ其府縣茶業組合聯合會議所ノ証明書ヲ添付シタルモノニ限ルモノトス  
出所：塚野文之輔『日本茶業史 第一篇』（復刻版）（寺本益英編『日本茶業史資料集成 第1冊』文生書院、2003年、152-154頁。

(史料15) (へ) 輸出茶の国営検査実施の件陳情

「一八九七(明治三十年)米国は、「粗悪茶の輸入禁止条例」を、またカナダ政府も混合茶(飲用に不適な混合茶)の輸入禁止令を發布する等、わが製茶の主要輸出先が粗悪不正茶の輸入取締を嚴重にしたので、わが輸出茶の検査取締は一層その強化を必要とするに至った。そこで茶業組合中央會議所は明治三十一年三月中央會議の決議をもって「輸出茶の検査取締の厳正を期するために国営検査断行の外途なし」として、「海外輸出製茶に関する建議書を政府に提出した。この輸出茶の国営検査施行に関する建議は、その後しばしば繰り返し提出されたが、政府の取上げるところとならず、昭和十一年にいたってはじめて国営輸出検査の端緒が開かれるようになった。」

出所：農林省大臣官房総務課編『農林行政史 第2巻』農林協会、1959年、752-753頁。

(史料 16) 標準茶に関する申告書

「抑々貴國政府が千八百九十七年(粗悪茶)禁止条例を実施したる所以のものは、從來不良不正茶と認められたる支那の不正茶を専ら拒絶せんが為めに制定せられたるものにして、未だ不正茶と認め排除せられざる他國茶に適用せんとする、貴國の意思にあらざることを信ず。然るに此法の実施は尙に從來多量の不正茶を製出したる支那茶の制裁に止まらずして、却て衛生上無害純良なる日本茶の輸入拒絶の不幸に遭遇するもの夥多あり、為に合衆國に対する供給の截短せらるるに至れり(中略)

現今輸入せらるる支那茶一斤十一仙より九仙の安値なるもの能く輸入を許可せられ、却て日本茶十三仙より十六仙の良茶が輸入拒絶の悲運に遭遇する所以のものは、敢て日本茶の市価の高きに非ずして、貴國適用の標準見本の、支那茶に許すに寛して日本茶に酷なるより来るものにして、即ち同種の茶にして一は支那茶標準見本の下に純良無害として通過し、他は日本茶標準見本の下に不正有害物として排拒せらるるが故なり。而して米國製茶商の過半は品質の如何よりは寧ろ勉めて安茶購入を望むが故に、支那茶の十仙にして購入し得べき時に當り我茶の最廉なるもの十三仙なりとすれば、已に三割の不利なる差異を生ず。(中略)

標準見本選定の任に當る茶業家も毎年同一の委員を再任し、見本茶の制定年々支那に利にして我に不利を加うるの現況なり。ゆえに予は茲我が國の為め全然選定委員を改選し、多少日本茶の利害に一顧を吝まざる委員の選任を希望するものなり。」

出所：塚野文之輔『日本茶業史 第一篇』(復刻版)(寺本益英編『日本茶業史資料集成 第1冊』文生書院、2003年、220-222頁。

(史料 17) 茶業取締に関する件(1911年4月農商務省令第20号)

次の各号の1に該當する製茶を製造又は賣買したる茶業者は100円以下の罰金に処す  
但し第1号又は第2号に該當する製品にして本令施行前現に存在するものにてはこの限りに在らず

- 1 粘質物を用ひて製造したるもの又は之を他の茶に混じたるもの
- 2 物料を用ひて色沢を付したるもの又は之を他の茶に混じたるもの
- 3 腐敗したるもの又は之を他の茶に混じたるもの
- 4 土砂その他の不純物料を混じたるもの

(注) この省令は、翌45年2月農商務省令第9号をもって改正(但書削除)同年7月1日から施行された。

出所：全日本紅茶振興会『紅茶百年史』(復刻版)(寺本益英編『日本茶業史資料集成 第19冊』文生書院、2003年)、92-93頁。

(史料 18) 静岡県令第33号(1911年3月)

製茶業者並製茶販売業者は本縣當該吏員又は警察吏員において製茶取締の為その家屋倉

庫又は製造する場所等に立入ることを拒むること得ず。

前項の場合において当事業者は当該吏員に対し証票の提示を求むることを得。

第1項に違背したるものは拘留又は科料を処す

本令は明治44年5月1日より之を施行す

出所：全日本紅茶振興会『紅茶百年史』（復刻版）（寺本益英編『日本茶業史資料集成 第19冊』文生書院、2003年）、94頁。

## 謝辞

拙い小論の成るについても多くの先生方の恩顧が思われる。まず、指導教授である永江雅和先生には、時に厳しく、時に優しく、いつもあたたかくご指導ご鞭撻を賜り、心からの深謝の意を申し上げたい。また、永島剛先生・齋藤佳史先生には、副査として多くのご助言をして戴いた。ここに深謝の意を表す。

また、宮寄晃臣先生・新井勝紘先生・大橋英夫先生には、論理的思考に関する多くのご助言をして戴いた。ここに深謝の意を表す。

最後に、多くの方々、公私とも多大なるごご助力を戴いた。心からの感謝の念を表して謝辞とさせて戴く。