

## 博士学位論文要旨

論文申請者 郭鋒

論文題目 戦前期日本の食品衛生問題

戦前期の日本における食品衛生と品質改良の歴史を実証分析することが本論文の目的である。衛生行政の分析だけではなく、個別産業の実態を踏まえた食品衛生問題を検討することが本論文の特徴となる。具体的には、輸出産業である製茶・缶詰と内需産業である製菓を分析対象に、輸出相手国の食品衛生意識の変化、日本国内における食品衛生意識の変化などに注目し、時代状況によって変化する品質問題の実態を、可能な限り掘り下げて分析することとしたい。

本博士論文の特徴は、衛生行政の分析だけではなく、製茶業・缶詰業・製菓業といった個別産業分野における食品衛生問題に踏み込んだ分析を行っている点にある。戦前期の食品衛生に関わる先行研究として、山本俊一の『日本食品衛生史』の研究業績がある。本論文と山本論文との最大の相違点は、衛生行政に加えて、個別産業の衛生実態を取り上げた点にある。第1章は衛生行政の制度的問題を検討し、戦前期の日本において、食品衛生を取り扱う独立した部署が存在しなかったが、公衆衛生問題の一環として、今日の食品衛生に関わる問題を取り上げていた部署を確認し、本章ではそれを明らかにした。第2章で取り上げた衛生組合の先行研究については、神戸市衛生組合について分析を行った尾崎耕司の研究が存在する。本論文では従来単独の分析が行われていない静岡市衛生組合の活動実態を分析し、それに加えてその他の衛生組合も含めて、食品衛生問題と絡めて、衛生組合の活動実態を分析した点に特徴がある。第3章は、製茶業の分析である、製茶業の貿易問題を「領事報告」に基づいて研究した業績としては、角山栄の業績が代表的な先行研究となる。しかし、角山の研究は、特段に食品衛生に関心を集中させたわけではない。角山は食品衛生をめぐる摩擦が日本茶の輸出において存在したことを示したが、その具体的な内容については、明確にされていない。本論文ではその点を明らかにした。また、製茶業を網羅的に分析した研究として、寺本益英の業績が存在するが、同氏の研究は食品衛生に強い関心を持って分析なされたわけではなく、本論文は差別化できるものと考えている。同様に、第4、5章で、缶詰業・製菓業においても、経営史領域において、それぞれの先行研究が存在するが、いずれも食品衛生への関心・言及が乏しい。本論文では缶詰業・製菓業との歴史を食の安全という観点から検討した点において、意義があると考えている。

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、本論文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、明治期日本茶業輸出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」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」が発布されるまでは、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つたのである。「粗悪不正茶輸入ニ関スル増補細則」が発布された後、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、粗製濫造が問題視され、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、普及するまでに長く時間を

要したという側面もあった。

1910年代には、重要な輸出産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。輸出産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に直結する問題であったため、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、そして茶道の大衆化とともに、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。

以上の分析を通じて、明治期を中心とする戦前期日本における食品衛生問題については、まず行政的に独立した食品衛生問題を担当する部署は設立されておらず、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うこと。さらに、個別産業分野において、食品衛生問題は、第一に食品輸出産業としての問題、第二に軍事的要因の問題という要素が戦前期日本の食品衛生問題に強い影響をもたらしたことを明らかにした。相対的にこれらの問題に関連の薄い、製菓業のような内需中心の食品産業では、衛生問題への対応が遅れがちとなったことも明らかにした。日本の食品衛生問題が本格化したのは、「食品衛生法」が制定された戦後のことであるが、戦前期日本の食品衛生の出発点における特徴を明らかにしたことが本論文の特徴である。