

平成26年11月28日

学位請求論文（課程博士）審査報告

学位請求論文：戦前期日本の食品衛生問題

学位請求者：経済学研究科博士後期課程 郭 鋒

審査委員

主査 経済学部教授 永江 雅和

副査 経済学部教授 永島 剛

副査 経済学部教授 齊藤 佳史

I 主題と構成

本論文の課題は戦前期日本における食品衛生と品質改良の歴史に関する実証分析である。いわゆる「食の安全」の問題は、人類史において「旧く」から存在する問題であるが、日本においては幕末開港とともに急激な交易の拡大と、化学物質の流入等の問題が集中的に発生することで近代化に伴い「新しく」発生した側面を持つ。国内商品生産の問題として考えれば、商品の品質に対する消費者の不信の問題は、商品に対する信頼を低下させ、取引費用を増加させる問題である。特に食料品は直接人体に入るものであるだけに、その品質に対する疑念が広がることは、消費者行動に大きな影響を与え、場合によっては社会問題に発展することもある。また貿易財として考えてみれば、食の安全の問題は相互国家の科学水準の違い、あるいは食文化・習慣の違いに起因する様々な摩擦を引き起こす問題となる。従って食の安全、食品衛生を巡る議論は経済史分野にとっても重要な論点であり得る課題である。それにも関わらず、「食の安全」を歴史的に分析しようとする研究は、実務レベルでの研究を除き、今日まで日本国内の歴史研究において相対的に厚みの薄い分野であった。もちろん食品衛生を含む衛生史研究は近年の日本で大きな広がりを持っているのであるが、近年の研究は、いわゆるポスト・モダニズムの影響を強く受けた結果、衛生問題を「国家による国民身体への介入」として否定的に位置づける論調が支配的であり、食品の安全性向上への取り組みを積極的に捉える「近代的」問題意識に乏しいという現状にある。論文は中国人留学生である著者が、食品衛生の問題を現在においても解決を要する深刻な経済・社会・外交問題であるという問題認識のもとで、戦前期日本における食品衛生改善の試みを明らかにしようとしたものである。本書の構成は以下の通りである。

序章 先行研究の整理と問題提起

第一部 衛生行政の形成と食品衛生問題

第一章 戦前期日本衛生行政の概観

第二章 衛生組合の活動

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

第四章 近代缶詰

## 第五章 近代製菓

### 終章

第一章においては、戦前期日本の衛生行政が、当初は地方自治の上に立つ、ある程度民意の上に立つ制度として構想されたにも関わらず、結果として警察行政の管下に置かれることによって、国家による統制色の強いものとなったことが指摘されている。また警察管下の衛生行政は専門知識を持つ担当者の慢性的不足に悩まされたこと、また事件発生後の対処という警察の行動様式上、行政の継続性と予防的対応に問題を抱える構造となった点が指摘されている。また全国に設置された衛生試験場が一定の調査活動の業績をあげつつも予算の制約により試験実施数に限界があったことの指摘などが興味深い。食品衛生については、当初防疫に関わる水回りの衛生等、環境衛生に属する領域から出発したが、徐々に問題領域が拡大し、1920年代半ばに防疫・医薬領域から独立をはじめた経緯が示される。法体系としては、1873年司法省布達第130号第1項を出発点として、1900年「飲食物其他ノ物品取締ニ關スル法律」等、段階的に食品衛生に関わる法制度が整備されていった過程が示されている。このなかで、上記法制が原則としてネガティブリスト方式を取ったために、日々増加する新たな化学物質に対応することが難しい「いたちごっこ」状態に陥っていたこと、タール色素等を巡って、危険とされる化学物質を全面禁止するか、使用量制限に留めるべきかで国会で論争が繰り広げられたこと、合成甘味料サッカリンに対する規制が他の添加物に対して相対的に厳しかった理由として、植民地台湾の重要産物である砂糖産業の保護への意識があった可能性の指摘など、重要な論点が提起されている。

第二章では戦前期日本において各地方に結成された衛生組合の活動を、静岡市衛生組合の事例等を中心に検討している。1879年の太政官達等によって地方に設置を誘導された衛生組合は、原則としては地方における防疫活動の末端組織として位置づけられ、活動を行っている。著者としては国民の自発的衛生問題への取り組み組織であったことへの期待があったようであるが、結論から言えば、行政の末端組織としての性格が強かったことが明らかにされている。食品衛生に関わる分野としては、防疫に関わる水回りの清掃や鼠・蠅の駆除活動、体位向上に関わる栄養学的啓蒙指導に関わる活動が確認されている。

第三章では戦前日本の主要輸出産業のひとつであった（日本茶）製茶業の輸出先であったアメリカにおける衛生問題の高まりと規制の発生、そして日本側の対応をそれぞれ日本の在米領事史料を用いて検討している。日本茶は明治時代初期のアメリカ大陸において、アジア系移民向けを中心に輸出を順調に拡大したが、その過程で贋製や不純物の混入などが問題化し、アメリカ市場での評価を低下させた。さらにその後、再製過程で行われていた着色が健康被害をもたらすとアメリカで考えられるようになり、1897年の「粗製不正茶輸入禁止条例」1911年「粗悪不正茶輸入ニ関スル増補細則」などの法規制が行われるようになった。これに対して日本製茶業側では茶業組合を結成して、贋製などの不良品輸出の排除に取り組んだ。しかし着色については、元来保存性を高めるために導入された技術であったために製造者側に悪意が希薄な問題であり、またアメリカ現地の輸入商も売上の減少を恐れて着色茶の全面排除への意思決定が遅れたこと、またアメリカの検査制度が州によって異なっていたことが、検査への不信感を招いたことなどの理由により、日本側の対応が遅れ、結果として市場拡大の機会を逸したことが指摘されている。日本における食品産業の衛生水準が輸出相手国の規制によって影響を受けた典型的な事例として位置づけられており、使用した史料価値・実証的水準において最も高く評価できる章である。

第四章では近代日本の缶詰産業の安全性向上の取り組みが検討されている。同産業はその製品の性格

と発生の起源から、軍事との関わりが深く、日本においても日清・日露戦争時に軍の兵食として導入された点が指摘されている。しかし戦後において、同産業が民需転換してゆく過程において、粗製乱造による品質悪化が進行したという。またその保存性から缶詰は日本の贈答文化に取り込まれていった結果、製造者・購入者・消費者の間の距離が拡大し、消費段階での事故が多発するようになった。これに対応するためには消費者啓蒙の活動が必要であり業界団体により品質向上とともに、消費者に対する商品知識の啓蒙活動が展開されたことが指摘されている。また同産業は日露戦後、サケ・マス、カニ等の水産物缶詰製造を拡大し、輸出産業としても成長したが、その過程で「黒変問題」などの品質劣化問題が生じ、これを水産試験場等で研究、改善していった過程が示されている。国内食品衛生問題が「軍事」との関係で進展し、民需転換の過程でさらなる成熟を必要とした事例として興味深い章である。

第五章では製菓業の食品衛生問題が検討される。同産業が選択された理由として、製茶業・缶詰業が「貿易」、「軍事」といった政府にとって必要な分野に関与していたため、安全水準向上へのモチベーションが高かった可能性が高いことに対して、基本的に内需向けの嗜好品である製菓業については衛生対策が遅れたのではないかという仮説が存在したことがあげられている。結果として上記仮説は部分的に妥当していたことが明らかになる。部分的にというのは、国内製菓業は、一部企業家によって海外製造技術をその衛生水準を含めて移植した洋菓子産業と、在来的な和菓子産業との間に大きな差異が存在し、また和菓子産業においては、茶道向けなどで少数生産に抑制した「上菓子」製造と、大衆向けに生産力を拡大した大衆菓子（駄菓子を含む）分野との間にも衛生問題への対応を巡って大きな差異が存在したからである。洋菓子製造分野が森永太一郎などを中心に、洋菓子製造技術を海外から移植しつつ、日本の気候に適応した包装・保存方法の開発を推進したのに対して、大衆和菓子の分野は市場の拡大に生産体制の近代化が追いつかず、また多様な着色料・保存料が十分な知識を伴わずに流入した結果、少なくとも戦前期においては食中毒問題、添加物問題等で事故・事件の絶えない分野であり続けたとされている。

## II 評価

本論文の特徴と研究史上の貢献は、著者が序章において述べているように、食品衛生問題研究に「企業活動」の要素を付与した点にあり、従来どちらかと言えば行政史研究に傾斜していた衛生史研究に経済史・経営史研究で用いられることの多い、視点と資料を結合させることで、独創性のある研究を構築した点にある。また前述したように、筆者の修士論文をベースとする第三章に関しては、先行研究に大きく貢献する実証的論点が提起されており、本論文の白眉とも言える章となっている。その他にも各章において興味深い論点が多数指摘されており、著者が食品安全向上の取り組みに対して、「交易」、「軍事」、「内需」の三経路から分析を試みた点も注目すべき手法であり、本論文の独創性を支える柱となっている。対象となった全ての事例が「成功」と位置づけられているわけではなく、特に製茶業における着色問題に対する対応の遅れが、同業の輸出産業としての発展上、重要な「つまずきの石」となったこと、製菓業における着色料等添加科学物質の使用基準の問題が長く議論として残ったことなど、その限界面も明らかにされている点が、歴史実証論文として高く評価できる点となっている。

もちろん本論文に問題点や課題がないわけではない。まず第二部に比べ、第一部の衛生行政の形成過程については、実証水準が必ずしも高いとは言えず、叙述が既存の刊行物に依存している部分が多く、章単独で新たな史実を提供しているとは言い難い。第二章の衛生組合の活動は、従来研究で取り上げら

れていないと思われる地域と、これに関する活動史をまとめている点が評価できるものの、少数の団体的文献への依拠がやや大きすぎる点を問題として指摘することができる。またこれは筆者も理解している節があるが、第一部においては必ずしも食品衛生に直結しない部分への言及も多く見られる。また第二部においても、第四章、第五章の部分については、社史・団体史といった刊行文献に依拠する部分が多い点を指摘することができる。

これらに対する疑問に対して、口頭試問で博論申請者は、第一部、および第四章、第五章の実証水準が必ずしも高いものであるわけでないことは自覚していると回答しており、しかしながら修士論文をベースとする第三章の議論に、食品衛生問題としての研究史的位置づけを与えるために、全体の構成を整える必要があったと主張している。確かに本論文の実証上の核は製茶業を扱った第三章であり、領事報告史料を用いたアメリカにおける食品安全問題の社会的浮上と制度化過程と、これに対応を迫られた日本製茶業の取り組みと挫折の過程の描写は国内研究者の査読論文の水準に迫るものと評価することができる。また口頭試問では、章別の構成、研究史整理について、その理解に関わる指摘と技術的問題点について数多くの指摘がなされたが、口頭試問後の再提出（11月27日提出）時において審査員が内容を確認したところ、その多くに改善を確認することができた。

以上の問題点を確認したうえで審査員一同は、本論文は研究史上一定の貢献をなし得る水準と独創性を備えた論文であるとの評価合意に至った。所定の口述試験の結果と論文評価にもとづき、郭鋒氏が専修大学博士（経済学）の学位を授与されるべき資格を有していると判断する。