

缶詰を叩けば、文明開化の音がする？

明治に花開く、缶詰の歴史

かつてはお見舞いや供物などの贈答にも活躍した缶詰。現在は、地域の特色ある素材を生かしたグルメ缶へと新たに回帰しつつある。日本缶詰びん詰レトルト食品協会の藤崎享さんに、缶詰のたどってきた歴史とその魅力について聞いた。

公益社団法人
日本缶詰びん詰レトルト食品協会

所在地：東京都千代田区神田東
松下町10-2 翔和神田ビル3階
電話：03-5256-4801
ホームページ：http://www.jca-can.or.jp/

文明開化で産声を上げた缶詰

——日本で缶詰が作られるようになったのは、いつごろですか？
初めて試作が行なわれたのは、一八七一（明治四）年といわれています。長崎で松田雅典という人物が、フランス人レオン・ジュリーの手ほどきを受けて試作したイワシの油漬けが、

日本初の缶詰です。

その六年後、北海道で本格的に缶詰の製造がスタートします。政府の役人が海外視察で缶詰というものを知り、日本でも生産を始めようとなつたのがきっかけです。当時の日本は明治政府の命を受けて、西洋文化を積極的に導入しましたが、その事業の一つが、缶詰の製造でした。現在の東京・新宿御苑に置かれて

いた農業試験場に導入する予定で、アメリカから缶詰製造設備を購入していたのですが、それを北海道に持ち込んで製造を始めたのが「北海道開拓使石狩缶詰所」。アメリカより招いた技術者U・S・トリートと、助手のW・S・スウェットを指導者として、石狩川で獲れたサケを使って缶詰を作りました。
当初は一日に数十缶程度作るのが

やっとだったようですが、間もなく生産が軌道に乗り、道内の美々で鹿

肉の缶詰が作られたり、厚岸でカキの缶詰が作られたりと缶詰製造が

徐々に広まってきました。

——当時の缶詰（4ページ「写真でチェック」参照）

もすてきなデザインですね。昔の缶詰のデザインを調べてみると、英語表記や扇子

を手にした芸者の絵をあしらったデザインが目を引き

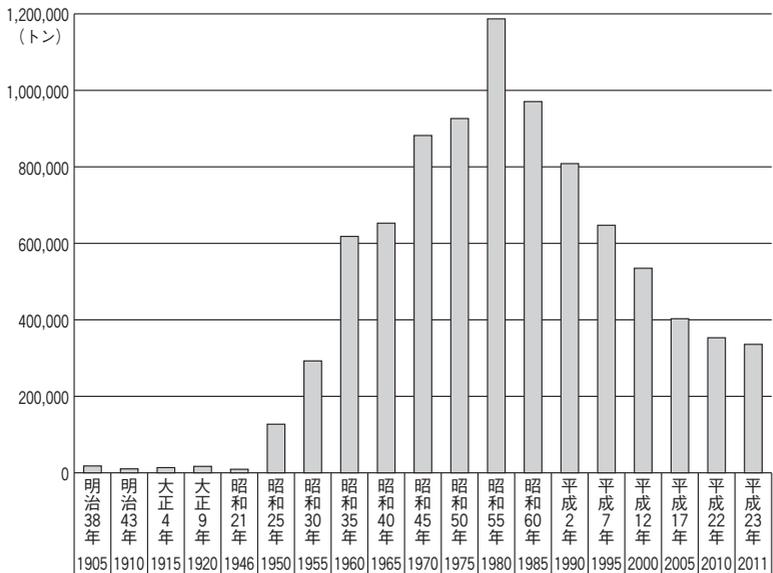
ます。明治から昭和にかけての

時期は、国内需要以上に、輸出品としての位置づけが強かったんです。日本は優れた品質の缶詰が作れるんだと、生産力を海外に対して示す意図もあったようです。一八七八（明治十二年）のバリ万国博覧会にも、日本の缶詰が出品されています。

明治時代から第二次世界大戦のころにかけて輸出がどんどん伸びていき、高度経済成長期には自動車産業と同じように、時代の波に乗って缶詰産業も成長していきました。

為替が一ドル三百六十円の固定相場制の時代は、輸出が有利だったこともあって、缶詰業界は右肩上がりに成長しました。一九七三年に変動相場制へ変わり、八〇年に生産量のピークを迎えるのですが、円安から円高へ推移するにつれて、輸出品の減少に伴い生産量は減少に転じていきます。八五年に、缶詰の輸出品と

日本の缶詰生産量推移（1905年～2011年）



※日本缶詰びん詰レトルト食品協会の資料をもとに作成