

『缶詰ラベル博物館』未載の缶詰食材

高 城 弘 一

総合教育非常勤講師

はじめに

私たちの日常生活には、いろいろな文字が氾濫している。今日、日本語を表記する場合、主として漢字・ひらがな・カタカナの三種類による。実はその他に、漢字の草書のような、面白い形をした一字一音の文字もある。これも広い意味での仮名である。今日使っているひらがなに対して、これを「変体仮名」といつている。このような仮名は、奈良時代に生まれ、平安時代に完成し、その後途絶えることなく、連綿と使用されてきた。また、楷書や行書で書かれ、漢字のように見えて、実は一字一音式に当て字のようにしているものもある。これも広い意味での仮名で、「真仮名（まがな）」などいつている。

今日でも、「きそ（楚）ば（者）」を代表とする、お店の看板や暖簾・旗・提灯などの表示、お菓子などの名前が入った紙片や包装紙、箸袋（「お手も（茂）と（登）」）ほか、案外とたくさんもののに、これらの仮名が使用されているのである。

一方、古い時代からの遺品としての道標や石碑など、身近なところでもこれらの仮名に出会うことができる。つつい何気なく見過ごしてしまっているかもしれないが、そこには、「変体仮名」や「真仮名」などの仮名が完成した平安時代からの伝統が脈々と受け継がれているのである。平安時代のものという、二千年札の裏面にもまさに王朝期の仮名と出会うことができるが、それ以外は、今日のこれら仮名の書風は、江戸時代の影響が色濃く出ているようである。

わたくしごとで恐縮であるが、研究材料として、「変体仮名」や「真仮名」などの仮名が含まれている資料を収集するために、日々尽力している。それは、紙ものを中心にして相当な量になったが、缶詰ラベルも一つの収集ジャンルとなり、かなりまとまったものとなった。しかしながら、缶詰ラベルコレクションには、必ずしも「変体仮名」や「真仮名」などの仮名が含まれている資料ばかりとはなくなった。いや、そのようなものの方がかえって少ないといえよう。時代的には、明治・大正・昭和初期・戦前・戦後と長期にわたり、多種多様の食材を使用し、これもまた多岐にわたる加工、調理方法を用いている。デザイン的にも面白いものが多く、見ていて飽きること

はない。中には、今日では考えられないような不思議な食材があり、缶詰ラベル資料の定番で、台帳ともいうべき定本『缶詰ラベル博物館』（社団法人日本缶詰協会監修、東方出版、2002年6月）に、その食材自体収録のないものを散見する。

本学には、食物栄養学科があり、缶詰そのものやその種々の食材、加工、調理方法とも深い関係があると思われ、本稿では、『缶詰ラベル博物館』において、缶詰食材として未載のものを特に紹介したいと思う次第である。

1. 『缶詰ラベル博物館』とは

『缶詰ラベル博物館』の巻頭言として、社団法人日本缶詰協会の「刊行に寄せて」によると、

本誌には2,331の缶詰ラベルが収録されていますが、これらは日本缶詰協会や缶詰企業が保存しているもののなかから選抜したものです。収録ラベルは、明治から昭和の時代のものですが、点数が多いのは大正から昭和10年頃までに使われたラベルです。この頃にわが国でつくられた缶詰の半数程度が輸出に仕向けられていた関係から、英語やフランス語で表記された輸出缶詰用ラベルが多くなっています。この時代の缶詰が、生糸、綿織物などと並びわが国輸出物品の主要品目になっていたためです。もちろん本誌には、この時代のものだけでなく、また国内販売用の缶詰ラベルも多数、収録されています。

とのことで、A4版367頁にもわたる大著の全貌を垣間見ることができよう。前述のように、まさに缶詰ラベル資料の定番、台帳ともいうべき定本である。

『缶詰ラベル博物館』は、食材ごとに、次のような缶詰ラベル資料の図版を載せる構成となっている。

サケ	18頁～31頁	肉類	168頁～189頁
カニ	32頁～55頁	おかず	190頁～197頁
マグロ（ツナ）	56頁～95頁	野菜	198頁～225頁
カツオ	96頁～107頁	パイナップル	226頁～235頁
イワシ	108頁～121頁	みかん（オレンジ）	236頁～271頁
サバ	122頁～131頁	フルーツ	272頁～295頁
その他水産物	132頁～147頁	デザート、ジャム	296頁～311頁
貝類	148頁～167頁		

このように『缶詰ラベル博物館』を分析していくと、食材に関しては、魚介類が半数以上を占め、漁業大国日本が偲ばれる。この中には、社団法人日本缶詰協会の報告にもあったように、輸出用のものも相当数含まれ、缶詰ラベル上の横文字も随所に見られるのである。

魚介類では、サケ・カニ・マグロ（ツナ）・カツオ・イワシ・サバと、今日でも馴染みがあるものばかりの食材であるが、その他水産物となると、今日では考えられないような食材が多数見られて、実に興味深いものである。同様に、貝類や肉類、野菜もそれぞれひとまとまりになってい

るものの、たいへん珍しい食材が収録されている。この時代、食材であれば、何でも缶詰にしたのではないかとと思われるほどである。

一方の加工、調理法も多岐にわたり、名称だけではどのようなものなのか想像すらできないものも多数見られるが、本稿では参考程度とし、『缶詰ラベル博物館』未載の缶詰食材を中心に報告していきたいと思う。

2. 「中川茂吉商店のチラシ」に見る缶詰食材

手元に、明治時代末期頃に発行されたと推測できる「中川茂吉商店のチラシ」を有する【図1参照】。これは、明治32年発行「竹内製衡器價格表」(表裏印刷)を台紙にして、各種のラベルや



図1

レットルなど貼り込んだ帖を崩したものの一部である。中川茂吉商店は沼津にあったようで、詳細な住所の記載はないものの、「沼津停車場前」という記載が見て取れるからである。チラシ左部の口上によれば、

萬御漬物 つくだ煮(者に脚が火) かんろう漬 いかの塩から 諸國罐づめ類 ほほづき
品々 乾物類 砂糖 其他御進物御好みにより調達可仕且つ御便利のため切手差出し申し候
弊店漬物おりづめ九色詰の義は精撰に吟味致し良製に改良を加へめづらしき品々つめ合せ差
上候間旧に倍し御用向のほど奉願上候

となっている。今般、中川茂吉商店については調査していないものの、このチラシによって、漬物と加工海産物などを中心とした食料品を取り扱っていた商店であることがわかる。おそらく、大店であろう。

一枚のチラシに、各種取扱品の広告が見られるが、中でも缶詰に関しては、紙面のおよそ三分の一を割り、「諸國罐詰類」として、商品名を列記しているではないか。それは、食材そのものであったり、加工、調理のものまであったりと、多数に上る。

まずは、右上から右下にかけて見てみたい (①)。

牛、牛肉ボイルト、牛ヤマトニ、牛ツクダニ、ローズヒーフ、牛デンフ、牛ソップ、牛エキス、鶏ソップ、鹿肉、鮑

次は、右下の鮑の次から左にかけて横に見ていく (②)。

雲丹、花リン、タチ魚、いんげん、エンドウ豆、蓮根、午房

次に、左下の午房 (午房) の次から上にかけて見ていく (③)。

にんじん、初ダケ、松露、鈴竹、しめじ、ぼらのかばやき、しぐれはまぐり、牡蠣、ホッキ貝、鰻かばやき

次に、左上の鰻かばやきの右隣から上段右へ、さらに下段左から右へと見ていく (④)。

竹の子、いか、海ガメ、いわしアブラツケ、かつを、たい松ダケ、たこ、いせエビ、鮪、さば、しやけ

次に、斜めに記載のものを見る。右上のみかんから斜め左下にかけて見ていく (⑤)。

みかん、金かん、まるめろ、りんご、れもん、ゆづ、ヒラメ、アカガイ、大コン、かぶら、ぶとう、じやみ

次に、左上のたち魚から斜め右下にかけて見ていく (⑥)。

たち魚、伏老、れんこん、佛手かん、のりつくだに、ボラ、ウニ、小とり、アナゴ、白魚、車糸び

次に、車糸びの下、右上のふきから斜め左下にかけて見ていく (⑦)。

ふき、みるく、食糸ん、うど、わらび、さとうづけ、のきぼいろと、すゞき、水あめ、すもゝ、かんろに、栗

次に、じやみの下、左上のさらひから斜め右下にかけて見ていく (⑧)。

さらひ、かぶ、ふき、あんず、鯨、さとうづけ、梨子、鯖、かれい

以上のように、①から⑧までで一部重複や不明なものもあるが、多種多様な食材が見られよう。これらを『缶詰ラベル博物館』の分類で並べ替えると、以下ようになる。なお、おかずに関しては、基準が不明なので空白にしておく。また、『缶詰ラベル博物館』の分類に属さないものを、「その他」として設けた。

サケ	しやけ
カニ	×
マグロ (ツナ)	鮪
カツオ	かつを
イワシ	いわしアブラツケ
サバ	さば、鯖(重複)
その他水産物	雲丹、タチ魚、ぼらのかばやき、鰻かばやき、いか、海ガメ、たい、たこ、いせエビ、ヒラメ、じやみ、たち魚(重複)、ボラ(重複)、ウニ(重複)、アナゴ、白魚、車蛸び、すゞき、のりつくだに、鯨、かれい
貝類	鮑、しぐれはまぐり、牡蠣、ホッキ貝、アカガイ、伏老
肉類	牛、牛肉ボイルト、牛ヤマトニ、牛ツクダニ、ローズヒーフ、牛デンフ、牛ソップ、牛エキス、鶏ソップ、鹿肉、小とり
おかず	
野菜	いんげん、エンドウ豆、蓮根、午房、にんじん、初ダケ、松露、鈴竹、しめじ、竹の子、松ダケ、大コン、かぶら、れんこん(重複)、ふき、うど、わらび、かぶ(重複)、ふき(重複)
パイナップル	×
みかん (オレンジ)	みかん
フルーツ	花リン、金かん、まるめろ、りんご、れもん、ゆづ、ぶとう、佛手かん、すもゝ、栗、あんず、梨子
デザート、ジャム	×
その他	みるく、食ゑん、さとうづけ、水あめ、かんろに、さとうづけ(重複)
不明	のきぼいろと、さらひ

このように並べ替えてみると、中川茂吉商店の取り扱いの缶詰がいかに多岐にわたっているか明白である。一方、『缶詰ラベル博物館』とほぼ同じような食材と思われるかもしれないが、実のところ、『缶詰ラベル博物館』未載の缶詰食材がいくつもあるので、挙げてみたいと思う。

まずは、「その他水産物」から見てみよう。

タチ魚、ぼらのかばやき、海ガメ、いせエビ、ヒラメ、じやみ、たち魚(重複)、ボラ(重複)、車蛸び、すゞき、かれい

と、実に9種もが『缶詰ラベル博物館』未載の缶詰食材となる。このうち、海ガメ(海亀)を

食用にしていたとは、意外な感は否めない。また、「じやみ」とは、雑魚のことで、具体的な魚を指すのではないようである。その他は、今日ではごく普通の魚介であるが、いざ缶詰となると、想像することすらできず、まったく不思議な食材と言わざるをえない。

次に、「貝類」を見てみたい。

伏老

この伏老とは、バイ貝のことで、貝類ではこの1種のみが『缶詰ラベル博物館』未載の缶詰食材である。

次に、「肉類」を見てみたい。

鹿肉

この鹿肉は、『缶詰ラベル博物館』未載の缶詰食材である。

次に、「野菜」を見てみたい。

いんげん、にんじん、初ダケ、松露、鈴竹、かぶら、わらび、かぶ(重複)

以上のように、7種が『缶詰ラベル博物館』未載の缶詰食材となる。寡聞にして、今日あまり見かけないのが、初ダケ、松露、鈴竹のキノコ類である。当時は、缶詰の食材の一種として活用されていたことがわかる。ちなみに、かぶら・かぶは『缶詰ラベル博物館』中、福神漬で複数の野菜の一つとして絵には入っているものの、単独では缶詰の食材ラベルには見られない。

次に、「フルーツ」を見てみたい。

花リン、れもん、ゆづ、佛手かん、すもゝ

以上のように、5種が『缶詰ラベル博物館』未載の缶詰食材である。次項で見るが、花リン(花梨)は、それなりに流通していたようであるが、『缶詰ラベル博物館』には収録されていない。

最後に、「その他」を見てみたい。

みるく、食えん、水あめ

その他の項目から削除したが、かんろに(甘露煮)、さとうづけ(砂糖漬)は、特定の食材を指すものではなく、加工の種類であろう。後者については、缶詰のものではないが、明治期のものと思われる比較的大型なラベル(これも「中川茂吉商店のチラシ」同様「竹内製衡器価格表」に貼付)を架蔵しているので紹介しておきたい【図2参照】。これには、蓮根や仏手柑などの食材の絵が見られる。

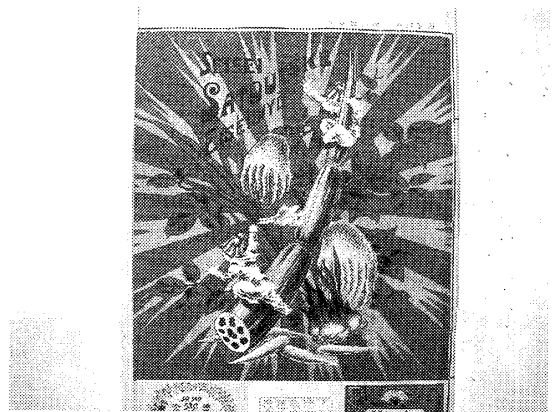


図2

「その他」では、3種が『缶詰ラベル博物館』未載の缶詰食材である。次項で紹介するが、みるく（ミルク）とは練乳のことであろうか。食ゑん（食塩）も缶詰になっていたとは、時代観がよくわかる。

また、不明としておいた「のきぼいろと」「さらひ」については、諸賢のご教示を請いたいと思う次第である。

以上のように、「中川茂吉商店のチラシ」には、都合 26 種もが『缶詰ラベル博物館』未載の缶詰食材である。実際、どんな缶詰ラベルであったのか、見てみたいものである。今後、一枚でも多く発見され、日の目を見ることを期待してやまない。

3. 架蔵の缶詰ラベルから見た特異な缶詰食材

ここでは、架蔵の缶詰ラベルの中から、『缶詰ラベル博物館』未載の缶詰食材を紹介したい。順序については、『缶詰ラベル博物館』所収項目に準拠する。

まずは、「その他水産物」から見てみよう。

ハマチ、ちりめんざこ、花魚【図3参照】

ハマチ、ちりめんざこともに、山口県萩の馬庭長秋堂製造の缶詰ラベルである。時代的には、明治末頃のものであろう。

ちりめんざこの「ち」は「知」、「こ」は「古」というように、変体仮名が使用されている。ちりめんざこは、縮緬雑魚で、「カタクチイワシなど、イワシの稚魚を煮干しにしたもの。しらす干し。ちりめんじゃこ。」（『大辞泉』より）というもの。

「中川茂吉商店のチラシ」に見られた「じやみ」も、果たして同じものであろうか。

花魚は、鮭とも表記し、「アイナメ科の海水魚。全長約 40 センチ。体は細長く、尾びれの後縁が深く二またに分かれている。体色は灰褐色に暗色の不規則な横帯がある。東北・北海道の沿岸に産する。食用。」（『大辞泉』より）というもので、今日では焼き魚としてよく知られていよう。この缶詰ラベルは、さほど古いものではなく、戦後のものであろう。

次に、「肉類」を見てみたい。

馬、きじ【図4参照】

馬肉を桜肉というのは周知のとおり。本缶詰ラベルには、ローマ字で「NIKU」としか表記がないが、背後の桜花によって、これは桜肉、すなわち馬肉の缶詰ラベルということがわかる。宮城県産で戦前のものであろう。

雉（きじ）も食材にしていたのである。「じ」が



図3



図4

「志」に濁点を付し、変体仮名ということができ
る。

次に、「野菜」を見てみたい。

十六豆、山葵(わさび)【図5上参照】

『缶詰ラベル博物館』には、種々の豆の缶詰ラ
ベルが紹介されているが、この十六豆の缶詰ラ
ベルは、未収録である。「イーお豆 豆百科」(株式
会社 宮野食品工業所のホームページ)によると、

【大福豆(おおふくまめ)】

- ・色は白で、平べったいな(ママ)腎臓のような形で粒が大きいのが特徴です。
- ・「十六豆(とうろくまめ)」「十六寸豆」とも呼ばれます。
- ・とても品質の良い高価な豆ですが、栽培量が減り、かわりに「白花豆」が使われるよう
になっています。

とのことである。(http://www.e-omame.jp/contents/mame/mamehyakka_syousai.asp?num=2)

この缶詰ラベルは、大正から戦前ころのものであろう。

今日、山葵は練りものでチューブ入りが良く知られているが、生山葵でなければ、かつては粉
末状のものを水で溶いて使用したものである。この缶詰ラ
ベルは、戦後のものであろう。

次に、「フルーツ」を見てみたい。

小なし【図5下参照】、花梨(カリン)【図6参照】

『缶詰ラベル博物館』には、いく種かの梨の缶詰ラベル
が紹介されているが、この小なしの缶詰ラベルは、未収録
である。小梨とは、「バラ科の落葉小高木。葉は長楕円形。
4、5月ごろ、白色の花を開き、果実は球形で、黄色に熟
す。ずみ。」(『大辞泉』より)とのことである。この缶詰ラ
ベルは、大正から戦前ころのものであろう。

花梨(カリン)は、「中川茂吉商店のチラシ」にも見られ
たが、『缶詰ラベル博物館』に収録されていない食材の一つである。ここでは、架蔵の4枚を紹介
したい。いずれも、似ているようで、似ていない。似ていないようで、似ているのではないか。
これらすべてに共通するのが、長野県諏訪の製造所や商店であるということである。また、2枚
の缶詰ラベルには、富士山を望む諏訪湖と思われる湖の絵を配している。産地とラベルの製造時
期(大正から戦前頃のもの)が共通ということで、類似性が出ているのであろう。



図5



図6

最後に、「その他」を見てみたい。

ミルク【図7参照】

ミルクは、「中川茂吉商店のチラシ」にも、「みるく」として掲出されていた。架蔵の5枚の缶詰ラベルは、上から順に確認すると、おしどりミルク（日本製乳株式会社）、雪印ミルク（雪印乳業株式会社）、富士ミルク（株式会社守山商會）、森永ミルク（森永乳業株式会社）、森永ミルク（森永乳業株式会社）となっている。

これらには、雪印や森永など、今日でも馴染みのある会社のもも含まれており、ロゴマークも親近感が湧くものである。5枚共通として、いずれも「全脂加糖煉乳



図7

(condensed milk)」ということである。また、雪印ミルクの製造には、「昭和廿五年九月七日」というスタンプが捺されている。他の缶詰ラベルもその前後のものであろうから、戦後あまりほど経ていない頃の缶詰ラベルといえよう。

ともあれ、『缶詰ラベル博物館』には、このような乳製品の缶詰ラベルは、まったく収録されていない。乳製品の缶詰は、管轄外なのであろうか。しかしながら、このように身近な食材であるから、収録されてしかるべきであろう。

以上のように、架蔵の缶詰ラベルコレクションの中から、缶詰ラベル資料の定番で、台帳ともいうべき定本『缶詰ラベル博物館』に収録されていない食材を列挙してみた。その数は、実に10種に上るに至った次第である。

おわりに

本稿では、明治時代末期頃に発行されたと推測できる「中川茂吉商店のチラシ」に収録、記載のある缶詰、および架蔵の缶詰ラベルコレクションの中から、缶詰ラベル資料の定番で、台帳ともいうべき定本『缶詰ラベル博物館』に未載の缶詰食材を拾遺してみた。

「中川茂吉商店のチラシ」では、26種にも及び、架蔵の缶詰ラベルコレクションでも10種を紹介することができた。「じゃみ・ちりめんざこ」「花梨」「みるく・ミルク」が共通するとしても、33種が『缶詰ラベル博物館』に未載の缶詰食材ということになり、缶詰文化およびその食材の変遷を考える上でも、本稿で紹介することに意義なしとしないと自負している。

稿者の缶詰ラベルの収集歴は、まだ1年にも満たない。そんな短期間で、これだけの資料を収集することができたのであるから、まだまだ、未知の缶詰食材およびその缶詰ラベルに出合えるのではないであろうか。今後とも、缶詰ラベルの落ち穂拾いをしていき、『缶詰ラベル博物館』の補填をしたいと思っている。

最後になったが、種々の缶詰ラベルをお譲りくださった方々、ホームページにおいて諸資料を公開くださっている機関の方々に、深甚なる感謝の意を表する次第である。