

# 春秋

2009  
8

¥300

海の日特集

「『海の日』を迎えて」

石津 緒 (中国運輸局長)

母を語る

「『生きざま』で教えてくれた」

今中 亘 (中国新聞社特別顧問)

広島政財界人物誌

(その104) —楠原政之助—

田辺良平 (広島県経営史研究所)

- シリーズ 広島上場企業役員録「中電工」
- 広島県庁人脈 教育委員会事務局
- 広島市役所人脈 教育委員会事務局

「活力と魅力のある個性豊かな中国地方の実現を目指して」

視点 論点

福田 督 (中国経済連合会 会長)

友澤 正 (大調和委員会)



T. TOMIZAWA

# 広島政財界人物誌

(その104)

広島佃煮製造の先駆者

楠原 政之助

広島県経営史研究所 田辺良平

今では食卓には欠かせない食品となつている佃煮は、炊きたてのご飯に添えて食べてもよく、酒のつまみにもなるという手軽な副食として口にされている。その佃煮の生産においては、広島県は全国有数のシェアを有しているのである。

この佃煮は、江戸時代に佃島付近の漁民の手によつて作られ、販売したのが始まりといわれている。佃島は隅田川の河口にあり、江戸時代の初期に摂津国（現大阪府と兵庫県にまたがる地域）から漁民が移住して住み着き、売り物にならない魚介類のハゼ、ワカサギ、小アユ、エビ、ハマグリ、アサリなどに葉唐がらしや落などの野菜や山菜類を加えて醤油、塩、砂糖、水飴などで味を濃く煮詰めた食品で、保存性があり、小魚は骨のまま食べられるのでカルシウムも多く含んで栄養価も高

く、家庭の常備食品として普及していったものである。また一方、佃島住吉神社の祭典に雑魚を塩煮して供えたのが、佃煮の始まりともいわれている。

広島での佃煮は、明治三十一年十一月、楠原政之助が二十一歳の時、榎町で製造したのが始まりとされている。彼は、大阪での佃煮製造の技術を学んで郷里の広島に帰って製造、販売したものであるが、広島は東京佃島以上に魚介類に恵まれており、野菜や山菜も豊富で、佃煮の材料には事欠かず、佃煮の品数が多様であったことから、各地で重宝されたのであった。特に明治三十七、八年の日露戦争では、広島は陸軍の橋頭堡ともなり、軍需に支えられて広島佃煮は大きな伸びをみせたのであった。

さらに、第二次世界大戦下では、栄養価の高いことが広く認められて、軍

需品として需要が増加したが、それ以上一般庶民の間でも、値段も安く非常食として好評を博したのである。また、太平洋戦争後の食料難の時には飛躍的に生産量は増加し、全国有数の佃煮の生産地となつたのである。広島県

佃煮の最も華やか時は昭和五十年代なかばで、その生産量は全国の三〇%を占め、佃煮発祥の地東京を凌いで全国第二位となつていたのである。県内の主な生産地は広島市と尾道市であった。このように、広島は佃煮の名を馳せるようになったその原動力について、楠原政之助が、佃煮を製造するに至る経緯などを彼が書き留めている「憶」と名付けた走り書きの日記を中心にかがってみよう。

◇

楠原政之助は、明治十年二月二日、沼田郡北下安村（現広島市安佐南区祇

園）二二二二番地で、田中多蔵、ソネの三男として生まれ、四歳の時母の実家である楠原家の養子となり、楠原姓を名乗ることになった。楠原家は古くから沼田郡伴地方（現広島市安佐南区伴）では相当な資産家であつたようだが、政之助が生まれた頃には小農家に没落していた。父方の田中家では祖父の佐平が京橋東詰（現南区京橋町）で履物店を開業しており、政之助は十歳の時、次兄常蔵と共にこの店で店員として働くことになった。

明治二十一年、十一歳の時には、前年に広島では初めて設立されたマッチ工場に工員として勤めたが、一日の工資が八厘から一銭二、三厘ということから、これでは将来が見込めないと、はやばやと見切りをつけて商業での自立を思いつき、同年の夏から食料品などの行商を始めたのであった。こちらの方は一日二銭、三銭の利益があり多い時には五銭ものもうけがあつた、と記録されている。

十二歳の時、愛宕町に転宅しているが、この地の愛宕神社前には市場が立っており、広島東部の野菜や雑貨類の集散中心地として繁栄していた。ここで仕入れた食品を海田、奥海田、矢野方面に行商して一日五銭の利益を得るようになったのである。翌年には、

行商の範囲を呉、阿賀、長浜、広、仁方、川尻（いずれも現東広島市）内海、三津口（いずれも現東広島市）からさらに竹原、忠海、西条、白市、吉田、可部方面にまで広げている。この頃には食料品だけに限らず、下駄の作り方を学んで売るかたわら、販売先で下駄の作り方を教えるなどもしているが、この賃金はかなりのものだったようだ。

ここで下駄作りの工賃として得た金を元手に、大阪に行つて商売の勉強をすることを決意し、明治二十三年十一月大阪に行き、心齋橋六丁目の武田安三郎雑貨店に住み込み店員として働くことになった。政之助が十三歳の時である。武田雑貨店では結局二十九年四月まで勤めた。その前年頃から雑貨店という商売に疑問をもちはじめた。



楠原 政之助

「雑貨店は、外から見たらなかなか良き商業と思われるが、実態は資本をかためて出し、お客が来るのを待っている商売で、それも掛け売りが多く、節季（年末）にならなければお金が入らないし、資本が固定する不合理な商売で、将来の見込みも薄いので、食料品の研究を思いついた」と、日記に書いている。ろくに学校にも行かずに十歳から奉公に出ている無学文盲の政之助は、実体験の中から世渡りの術や社会常識を学んで、その後の人生経験としたのであった。

明治二十九年四月、一端広島に帰つたが、漬物を習うために再び大阪に行き、天満橋の中村漬物店に住み込みでここで漬物の仕込みの研究したのであった。さらに野菜や雑魚を煮詰めた

佃煮の製法を学び、缶詰製造の技術を習得するために、難波の缶詰工場に通つたりもしている。この工場で、長崎でフランス人が缶詰を製造していることを聞いて、早速長崎に行き、ここで漬物の缶詰作りを研究し、自分なりの製法を考案したようである。明治

三十一年五月、長崎を出立して広島に帰る途中、熊本朝市で漬物の壘詰製造をしていることを聞いて立ち寄り、十二月までここで壘詰の製造を習うなど、貪欲に技術を体得しているのである。同年十二月十五日、広島榎町土手筋の親の家に帰り着いたのであるが「これが親の内に戻りたるは十年目の事である」と書かれている。

明治三十一年、二十一歳の時、榎町の親の家で漬物佃煮の壘詰を製造し、販売することとしたのである。日記には「親の内より品物作り売る。壘詰漬物佃煮製造始める。お得意は九州、中国、四国、呉。出来た品を持ち売りに行く、行く」と書いているが、簡潔な文字の中に商売の幸せを感じる生き生きとしたようすがうかがえる。これが広島における佃煮や漬物の壘詰食料品の始まりであった。この年、河原町に家を持つて弟米蔵と二人で暮らし、ここを拠点に「楠原政之助商店」の看板を掲げて、漬物や佃煮の壘詰製造を量産することになったのである。続いて日記には「品物は近い所は呉地方、若松町を元として直方や幸袋、後藤寺方面に販売す」としたためているが、現在の北九州方面のことであろう。

明治三十三年十月、この時期には販路も広がったよう九州への行商を主

体としているが、相当な利益を挙げるようになったので、河原町を事業所として広島市役所宛に営業願を提出して納税をするようになっていた。翌三十四年、二十四歳の時、事業は好調に推移していたので、妻タケを娶ったが、これを契機にさらに事業を拡大するため、翌年には広瀬町新市に土地を購入して壘詰工場を建設し第一号工場としたのである。新市は太田川と天満川に挟まれた舟運による交通の便がよい所から、藩政時代から市場が発達していたがこの旧市場に対して、明治に入つて新しい市場が立ったので、旧市場に対する意味で「新市」と呼ばれる地名となったものである。青物市場が発達していて、原料の仕入れには適した場所であった。妻タケとの間には二人の娘を授かつている。

次いで明治三十六年には、榎町の住宅の工場を拡張して第二工場を建設、さらに翌三十七年、榎町の磯部清次郎から土地を買い受けて三号工場を建設し、主に壘詰の佃煮工場としている。磯部は土地の売却代金を元手に味付け海苔業界に進出したのである。この年には日露戦争が勃発して広島は戦争景気に沸き、佃煮は軍需品として保存し携行食として脚光を浴びて、生産を大きく伸ばすことになった。この時、三

号工場を拡張して燻詰佃煮の量産をはかっている。戦争の影響もあつて三十九年の利益金は二千六百十二円五十銭を計上することができたのであつた。

広島企業の往々にして戦争への依存が強く、日露戦争では好景氣を享受したが、戦争が終結すると一転して不況の影響をまともに受けることとなるのである。しかし政之助商店は、戦争の影響は比較的少なく、不況時にも順調な發展をみせてきたのであつた。これは彼の商売に対する動物的な勘ともいえるもので、常に先を見越して、利益金の範囲内で必要な設備投資をおこなつてきたことと、若い頃からの出稼ぎ行商による販売感覚が発揮されて、落差の少ない業績を維持することができたのであろうと思われる。

明治四十一年は、戦後の不況に見舞われた年ではあつたが、利益金は今までの最高を記録しており、その内訳をみると次のとおりであつた。

在庫品	四、〇三七円五二銭
貸越高	一、二三六円九一銭
現金	一一〇円
合計	五、三九四円四三銭
借金	七四六円二二銭

差引計 四、六四八円二銭五厘

しかし、明治四十一年六月三日に妻タケが三十一歳という若さで亡くなるという不幸に見舞われたのである。長女のチヨは四歳、次女のタ子は二歳であり、政之助は工場で製造、販売に向けての仕事一筋であつて、家庭内のこと店の雑用一切はすべてをタケに任せていただけに、そのショックは大きく二人の幼児を抱えて、一時は途方にくれていたのであつた。

しかし、いつまでもクヨクヨしている政之助ではなかつた。同年七月には中山ヒナと結婚し、翌四十二年十二月十三日には長男森太郎が生まれたのである。ヒナとの間には、四十三年十一月六日に二男伊三郎を授かり、結局四月五女をもうけたのであつた。ヒナは昭和五十一年九月、九十一歳で天寿をまっとうしている。

大正年代に入り、三年十月、白鳥町の惠美文吉の土地一反一畝一步（約一千平方メートル）を購入して、ここに旧二号工場を閉鎖して新しく二号工場として建設した。惠美文吉の叔父は広島初の総理大臣となる加藤友三郎で、この時は第二次大隈重信内閣の海軍大臣となつていた。この年には第一次世界大戦が勃発して社会は動揺して

いたが、政之助商店は堅実な業績を挙げてきていた。翌四年には利益金は一万五千九百九十三円と、今までの最高を記録しているが、二号佃煮燻詰工場を増築、さらに大正五年、横堀町（現広瀬町の一部）に土地を購入して大規模な工場を新築し、ここを漬物製造の主力工場とした。この時点から佃煮に代わつて漬物が商品の主体となつていったのである。

佃煮から漬物への切り替えは、広島市内に佃煮業者が続々と進出して競合が激しくなり、材料も近海産のものが入れが難しくなつてきたこともあつて、徐々に漬物への比重を移したものである。政之助の出生地の安佐郡内は古くから広島菜を始め野菜の産地であり、漬物の材料にはこと欠かなかつたことも、漬物への傾斜に踏み切らせたのであつた。

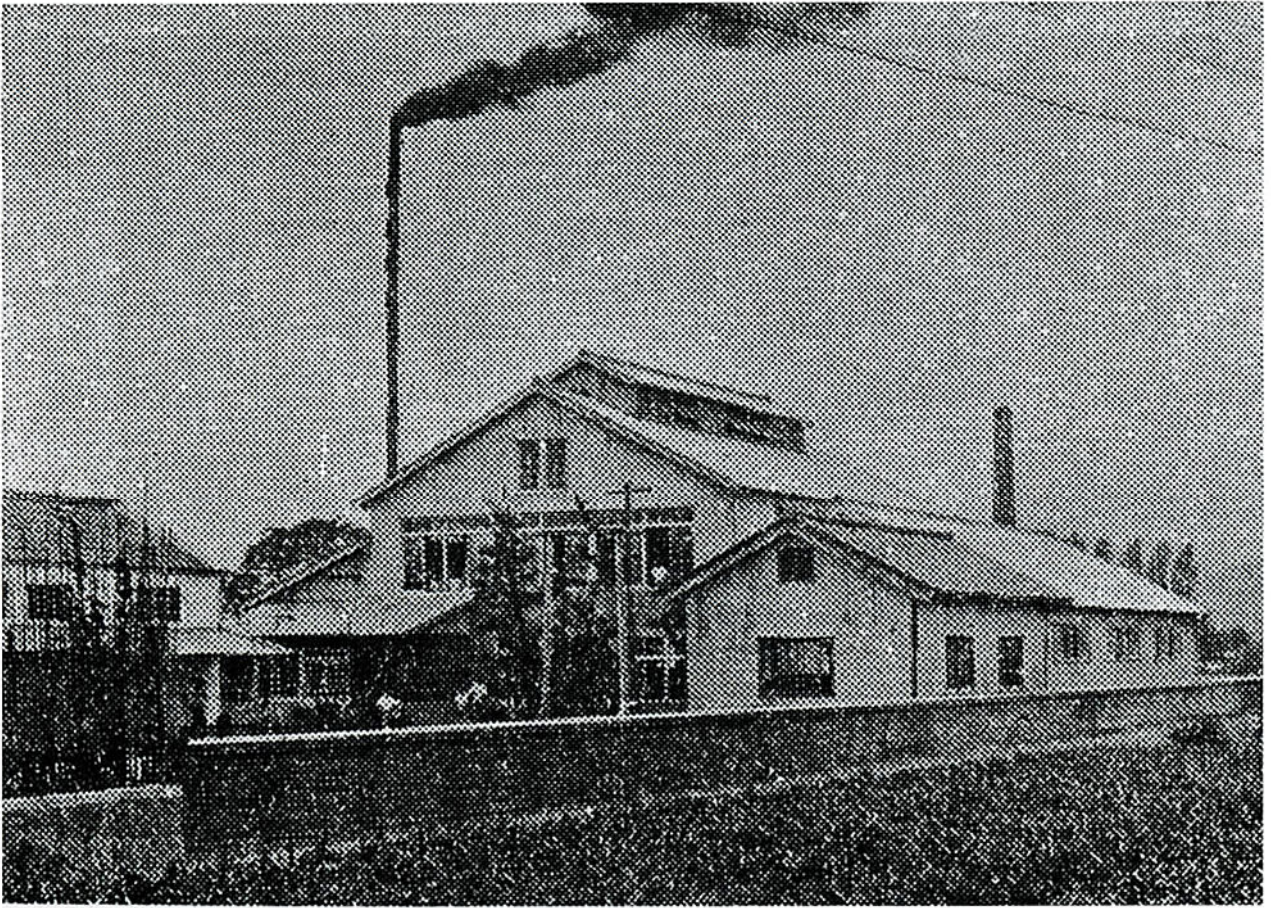
さらに大正六年には、中広町と上天満町に土地を購入して、味噌工場と燻詰工場を建設しているが、このように次々と工場の建設を進め、量産をはかつた結果、大正年代の業績の推移は次のようになつていく（銭以下略）

大正二年	利益	八、九三六円
四年	同	一五、九九三円
六年	同	一〇、〇二円

八年	同	二七、六一〇円
九年	同	三三、四四三円
十年	同	一八、〇〇〇円
十一年	同	二一、〇一九円
十二年	同	一五、一〇〇円
十三年	同	一五、一〇八円
十四年	同	八、〇四五円

昭和に入つて、二年には、蒸氣釜装置の特許を取得するなど、製造機械の改良などにも力を入れていることがうかがえる。七年一月には、今までの個人経営「楠原政之助商店」を合名会社として資本金八万円、代表社員に長男の森太郎が就任し、本社を榎町に置き、事業目的を「漬物、味噌、佃煮燻詰の製造販売」として、四工場、三店舗を設け、政之助、森太郎、伊三郎、政美の親子四人の体制で新たな発足をみたのである。四人の役割分担は次のとおりであつた。

長男森太郎	上天満町の燻詰工場
	で、味噌漬物佃煮の缶詰製造販売及び一般食料品の販売
二男伊三郎	中広町の味噌工場
四男 政美	榎町の営業部
政之助	横堀町で漬物工場並びに全般の監督



楠原政之助商店壘缶詰工場（広島市広瀬町／昭和初年）

これについては昭和七年七月、東京の自治調査会発行の『広島県誌』によると「楠原政之助」について次のように紹介されている。

往時より安佐郡の太田川流域一帯は蔬菜類の産地にして、広島市幾万の台所に供給せらる。

氏の家はこの地の古邑祇園の大農なり。明治三十年当主政之助初めて漬物業を営む。爾來時勢の進潮に棹さし、年一年、歩一步、拡張に拡張を加え、今や漬物工場を広瀬町に設けたるに至れり。厳島印の漬物は、あるいは缶詰として、あるいは壘詰として全国都邑に汎く、海陸軍納入を始め、広島を基点として、中国一円より延いて諸県下諸方面に進出し、遠く台湾、満鮮に及ぶ。

三篠中郷町の味噌工場は、県下第一位の称ある西条醸造場の設備その儘に三階式大機械醸造にて、近年阪神九州方面の斯業家の見学する者頗る多く、一年五十万貫を製造し、その能力はこれが三倍を有す。広島、山口、島根を主として殆ど全国に亘る。先般、皇室御買上の光栄を記念すべく「国宝味噌」と命名せり。その品

質の点において、その産量の点において、漬物と共に県下の代表なり。

氏は、三十余年の長き歳月を漬物事業に懸命の邁進をなし、広島漬物界の先覚にして又その巨頭たり。現に広島漬物組合長の職にあり。

氏の長男森太郎氏は漬物工場を担当し、次男伊三郎氏は味噌工場を主裁して共に氏を扶ける。

昭和七年以降は、満州、朝鮮、さらにハワイ、北米への販路を拡大して、県内でも有数の食品会社へと成長したのである。同十年から太平洋戦争をはさんで二十年までの間、政之助は貴族院多額納税議員選挙の資格を得ている。また、広島市商工課から市の実業功労者として表彰を受け銀杯を授与されるという光栄に浴した。しかし、昭和十年代からは食料品の統制が厳しくなり、佃煮業者の統制が進められることとなったのである。

十歳で行商を始めて以降、大阪で佃煮製造の技術を習得し、長崎などで壘缶詰製造を習い、広島で佃煮、漬物、味噌の壘缶詰製造を開業して五十余年間、働きづくめでの毎日ではあなが、新しいものを作り出して人々の口にしていただける幸せを感じての人生であったようだ。（この項つづく）