

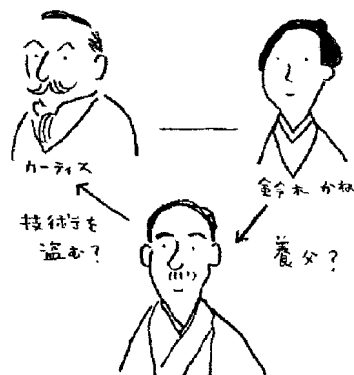
鎌倉ハム縁起

鎌倉ハムといえは、戦前までは国産ハムを代表する名品として、全国に名を知られていた。その始祖となったのが英国人ウイリアム・カーティスだが、明治十年、日本女性の鈴木かねを妻とし、今の横浜市戸塚区のはずれに外国人船員相手のささやかなホテル「白馬亭」をオープンしたとき、彼は、宿泊客のために、ハムやベーコンを自家製したのだった。

わが国でハムが作られたもとも古い記録は、明治五年（一八七二）、長崎は大浦の片岡伊右衛門が、同地に来遊したアメリカ人のペンスニからハムの作り方を伝授され、同年十一月、工場を造って製造したのが、もともとも古い記録——と、食肉研究家の川辺長次郎（故人）氏はいう。

次いで同六年、北海道開拓使庁が、その事業の一つとして、東京農事試験場でハムを試作、同九年には現地の札幌養豚場でも試作に乗り出した。

ウイリアム・カーティスの横浜でのハムづくりは、長崎や北海道に次ぐわが国食肉加工史上の「大事件」で、このカーティスのハムづくりを見て、将来有



望な産業になることを予感したのが、同じ戸塚区に住んでいた富農の斉藤万三と、カーテイスのおかかえ人力車夫・益田直蔵だった。

二人はそれぞれ別の方法でハムづくりのノウハウを探ろうとし、苦心の末、目的を達するが、いきさつは各説あり、真相は不明。

主役の一人、斉藤万三は鎌倉郡の富農で、当時県庁に勤めていたが、カーテイスの妻・かねの育ての親で、その線からかねにスパイさせようとしたが、一説によると、かねは斉藤の養女ではなく、益田の正真止銘の娘だといひ、斉藤はしかるべき人間をカーテイスの工場に住み込ませて技術を盗ませたといわれる。益田の方は「六年間辛酸をなめたあげく知ることができた」といつている。

二人がハムづくりの技術を得たことにより、たちまち戸塚を中心に八軒のハム工場が乱立した。当時、戸塚は鎌倉郡に属していたため、だれいとうとなくこれを「鎌倉ハム」と呼ぶようになったのであるが、わが国の食肉加工業はこうして産声を上げたのである。