

明治以降の食肉加工工業の発展

基盤を形成した明治時代

日本で最初の食肉加工品の生産は、幕末期。当時、海外との交易の窓口であった長崎・出島のオランダ屋敷において、オランダ人が製造していたと思われるものが、『長崎名勝図鑑』に「猪の脳干、唐人の俗語で火腿」と記載されています。

日本人による初めての食肉加工品の生産は、約140年前の明治の初期に、長崎県西彼杵郡浦上里村の松本辰五郎が中国人より習得、長崎市小島の中村健吉の曾祖父がオランダ人のもとで製造を研究したなどの説があります。

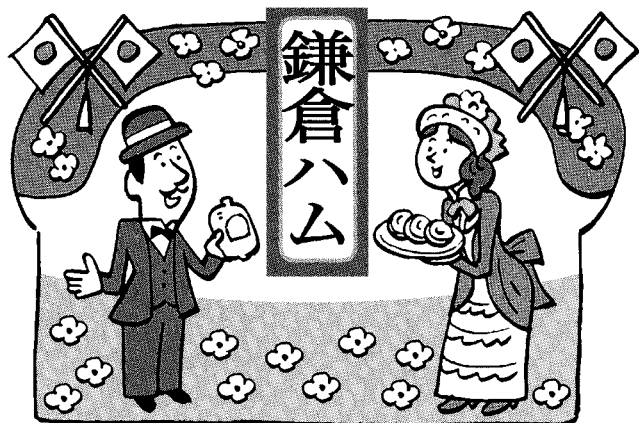
最も古い記録には、明治5年に、長崎県大浦の片岡伊右衛門が、長崎を訪れたアメリカ人のペンスニより骨付き

ハムの製造方法を伝授され、同年11月に工場を建設して、「豚燻腿」と名付けられた製品を製造したとあります。

また、北海道開拓使庁は、従来の日本食から欧米風の食生活に変えようとして、ハム・ソーセイジ類の製造方法を諸外国から積極的に取り入れ、明治6年にハムの製造を開始しました。

関東における製造は、明治7年に、イギリス人のウイリアム・カーティスが、神奈川県鎌倉郡川上村でホテル業を営むかたわら、牛や豚を飼養し、ハム・ベーコンの製造を行ったのが最初といわれています。カーティスの作った製品は、安価で品質も良かったことから、横浜在留の外国人の間で大変人気があったといわれています。

その後、斎藤万平と益田直蔵らは、カーティスよりその製造方法を習得し、



明治20年に、本格的に食肉加工工業を開始しました。これがいわゆる「鎌倉ハム」の起源であるといわれています。

「鎌倉ハム」は、神奈川県鎌倉周辺で製造されていたハムを一般に「鎌倉ハム」と呼んだことから始まったとされています。

日本の食肉加工工業は、明治20年代ま

で、需要面から企業経営といえるまでの発展に至りませんでした。明治30年代には、ホテルやレストランなどの外食産業での需要や西洋風を取り入れた一部の日本人などの個人消費が伸び、それとともに、東京・大阪・神奈川などに個人企業が増え始め、現在の食肉加工業の基礎が確立されていきました。

大正時代から 昭和初期にかけて

ドイツ人のカール・ヤーンは、大正3年に勃発した第一次世界大戦で捕虜として日本に抑留されていた時、ドイツ製法によるソーセージの製造方法を伝えました。

また、米国に留学し、広く技術を学んできた農商務省技師の飯田吉英や、日本人として最初にハム・ソーセージの専門店を東京・銀座にオープンした大木市蔵らは、ハム・ソーセージの製造技術の講習や指導を各地で行い、普及に努めました。

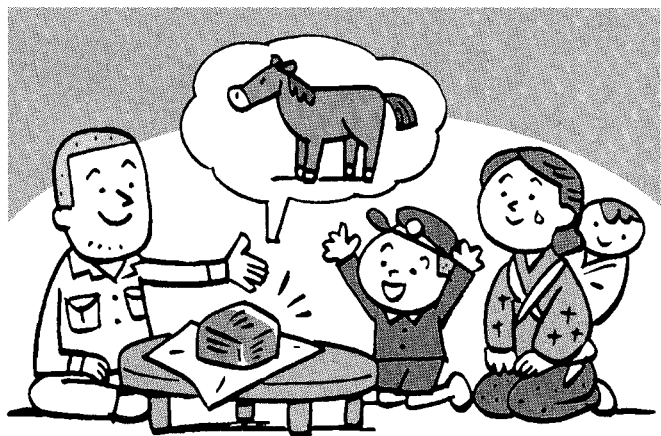
この結果、食肉加工品の生産量は、

世界恐慌や関東大震災などの影響を受けたものの、大正初期の4000〜5000トンから大正末期には20000トンを超えるまで順調に伸びました。しかし、ハム・ソーセージ類は、明治時代同様、一般の家庭の食卓に上ることはほとんどなく、ホテルやレストランで高級食材として使用されるのみでした。

戦争による 縮小と戦後の復興

日本の食肉加工業は、個人的加工業から始まり、ようやく小規模ながらも近代的な企業として発展し始めたころ、太平洋戦争が勃発し、大きなダメージを受けました。

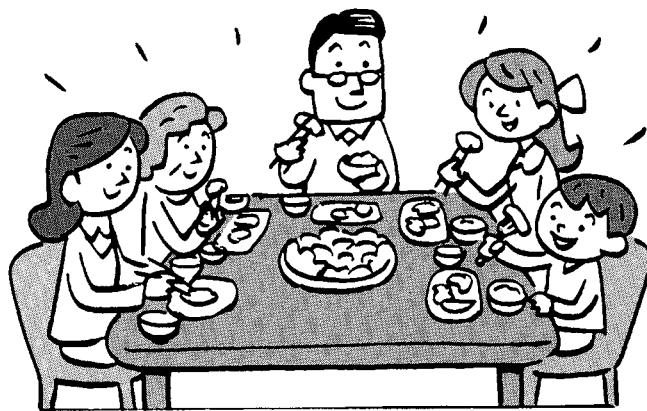
経済政策は、公定価格制度、食料などの配給制度の開始、物品税の改正などが行われました。これらによって原料肉の割り当てが激減するとともに、昭和19年の企業整備令によって228あった食肉加工工場は74工場と3分の1に統合され、昭和20年の終戦時にはわずかに45工場のみとなり、生産量も



約750トンと激減してしまいました。戦後から昭和24年に至る5年間は、戦後の整備期間といえる時代で、物品税率の引き下げや、食肉の配給制度の廃止で原料肉が自由に手に入るようになりました。

しかし、戦時中に激減した豚などの飼養頭数は、回復が遅れ、また、イン

フレによる物価高騰も重なって、食肉加工業の復興は進みませんでした。昭和25年からの5年間は、主原料である豚の生産が戦前並みに回復しまし



た。また、軍用で飼育されていた馬が食肉として大量に出回り、これらを原料として安価なプレスハムが作られ、食肉加工品が徐々に庶民の間に広がりをもせるなど、復活期といえる時期でした。

成長期

昭和30年代は、食生活の洋風化が進み、学校給食の開始や家庭用冷蔵庫の普及などにより、食肉加工品に対する需要が増え、食肉加工業は著しく発展しました。

昭和40年代、食肉加工品の生産量は、毎年約10%増加しましたが、昭和48年の第一次オイルショック時には、消費の低迷により生産の増加はストップしました。

昭和50年代以降は、日本経済の立ち直りにより、食肉加工品の生産量は、毎年10%増となるなど、回復しました。昭和53年からは、第二次オイルショックの影響もあり、伸び率はやや停滞し

て推移するものの、食肉加工業者は、製品の品質向上や、消費者のニーズに応える新製品の開発に努めるなど、積極的に不振打開策を講じました。この結果、昭和58年から高級品志向の高まりなどにより、オールポークソーセージの生産が増え、昭和61年には対前年比が77%増加と記録的な伸びをみせました。

食肉加工業の安定期と現況

昭和63年以降、食肉加工品の生産量は、微増傾向で推移しましたが、平成8年以降、消費の伸び悩みや、病原性大腸菌O157の発生、平成13年9月の国内初の牛海綿状脳症（BSE）の発生、食品表示偽装事件などの影響により減少傾向で推移しました。近年では、消費者の低価格節約志向の高まりから、大手流通業者と大手NBメーカーが共同で企画・生産したPB商品の売れ行きが好調で、生産量は、増加傾向を示しています。