

味の素食の文化センター研究成果概要報告書

<2019 年度研究助成>

近代における日本産温州蜜柑の海外輸出

—日本の「不吉な果物」はいかに北半球で食文化を形成したのか？—

千葉経済大学 豊田紘子（元 筑波大学大学院）

2024 年 8 月 31 日

<2019 年度研究助成>

近代における日本産温州蜜柑の海外輸出—日本の「不吉な果物」はいかに北半球で食文化を形成したのか?—

豊田紘子

(筑波大学大学院)

1. 緒言

本研究は、近代期の日本産温州蜜柑の輸出がいかに実施され、輸出先でいかに消費されたのかを明らかにすることを目的とする。

現代日本人が「みかん」として食している温州蜜柑は、種子が無いことから江戸期においては子孫繁栄を阻害する「種無しの不吉な果物」と認識され好まれず、有核の紀州蜜柑が広く食されていた(豊田ほか:2018)。明治期以降、温州蜜柑は日本人に広く食されるようになるが、その一要因としてアメリカやカナダ、ロシア、イギリス、また朝鮮や満州への温州蜜柑果実・苗木輸出が活発化し、生産量および国内流通量が増大したことが挙げられる(豊田:2020)。腐敗性が高く、また茶や生糸と比較して輸出額が小さい青果物は、近代の輸出商品としてはさほど注目されなかった。

一方、近年では戦前に温州蜜柑のみならず、玉葱や馬鈴薯等の青果物が諸外国へ輸出されていたことが明らかにされている(豊田:2020)。近代には現代日本人の食文化につながる外来野菜の産地形成がなされるが、産地形成には食習慣の定着といった要素が関連しており、そのような消費的側面に注目する必要性が指摘されている(清水:2008)。現在よりも生産量が少なく、また輸送技術が未熟であった近代に青果物が輸出されていたことは、国内消費といった内需だけでなく、海外での需要、すなわち外需が、近代の産地形成を促進した一要素である可能性がある。近代の青果物輸出や輸出先での需要を検討することは、現代日本における野菜や果物の消費文化を検討するうえで意義をもつ。

2. 方法

以上から、本研究では近代の青果物輸出として温州蜜柑輸出に注目し、ウラジオストクを中心としたロシアと、ロンドン(イギリス)への輸出を事例とした。後章で確認するように、当該地域への

温州蜜柑輸出は他の輸出先と比較すると数量的には少量であり、また輸出が実施された期間も短い。輸出の経済的規模がさほど大きくないことから、これまで研究対象とされなかった。一方、日本産温州蜜柑輸出においては、北米(アメリカ、カナダ)や大陸(朝鮮、満州)とは異なる特徴がある。

まず戦前の蜜柑輸出の概要を示し、ロシアとイギリス向け輸出の立ち位置を確認する。つぎに戦前のウラジオストクでの青果物流通状況と果物需要について、1910年代の市場調査をもとに検討する。またイギリスにおける柑橘類の流通状況と、日本産蜜柑輸出の状況を当時の市場調査資料や新聞記事等の記述から整理する。最後に他の地域と比較しながら、日本産温州蜜柑の輸出先における食文化を考察する。

3. 結果

(1) 日本産温州蜜柑輸出の概要

豊田(2020)から近代の日本産温州蜜柑輸出について整理する。統計で青果物輸出の推移が確認できる1907年以降をみると(図1)、近代のおもな輸出品は蜜柑、玉葱、馬鈴薯で、なかでも蜜柑は青果物輸出において比重が高い品目であった。日本産蜜柑の輸出は1880年代に各柑橘産地の商人によって実施された記録があり、ウラジオストクへは1886年に長崎・伊木力の松尾福次郎が現地へ渡航し販売を試みたとされている(月川:2000)。またイギリスへの輸出については、1910年に静岡からアメリカ経由でロンドンに輸出されたことが資料で確認できる(塚口編:1959)。仕向地別の輸出量の推移をみると(図2)、1905年から1910年代なかごろにかけてロシア向けは輸出量が比較的多いものの、1917年のロシア革命以降、輸出は鈍化した。このときの輸出は基本的にウラジオストク向けであったとされる。全体的な傾向としては、朝鮮や満州、関東州等のアジア方面への輸出量が

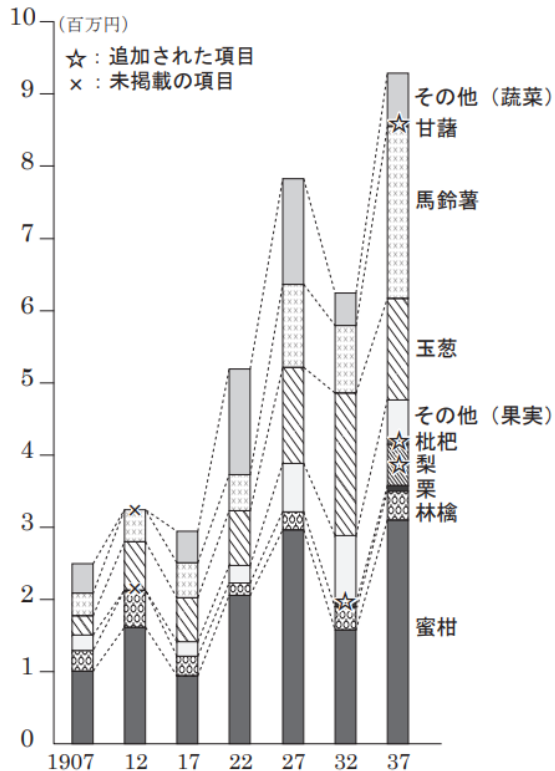


図1 近代の青果物輸出額（1907-1937年）
豊田（2020）から転載。

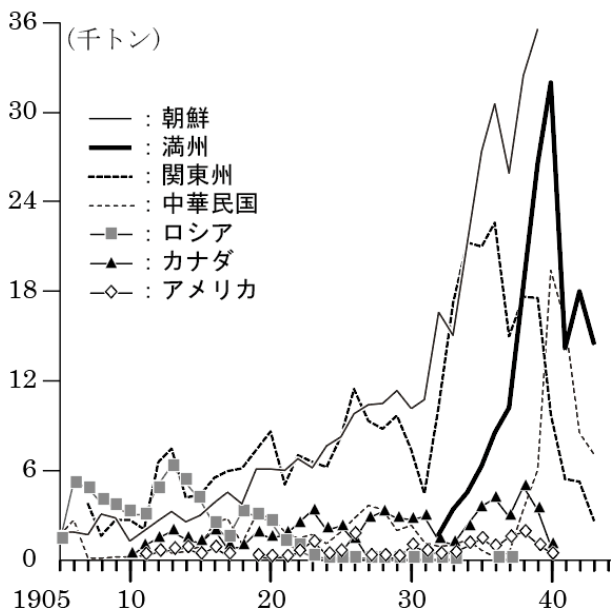


図2 日本産温州蜜柑の仕向地別輸出量の推移
（1905-1944年）
豊田（2020）所収の図を一部改変。

多く、またおもにカナダを中心とする北米方面への輸出が断続的に実施された。イギリス向け輸出は貿易統計には記載されないほど少量かつ単発的

になされた。

（2）ウラジオストクでの青果物流通状況と需要

先にみたように、ウラジオストクは当初、日本産蜜柑の輸出先として重要な市場であった。寒冷地であり、とくに冬季は農産物生産が不可能であるため、青果物は他地域からの輸入に依存していた。図3には1912年のウラジオストクにおける輸入青果物流通を示した。日本以外に中国やヨーロッパ等からの輸入があり、とくに柑橘類は競合していたことがわかる。柑橘類のほかにも、苹果（りんご）や梨、桃、柿等の輸入果物がウラジオストクでは流通していた。この時の日本の輸出港としては敦賀や小樽、長崎等があり、柑橘類は9割以上が敦賀港経由で、産地としては静岡、和歌山、大阪があげられる。また長崎港からも長崎産の柑橘類が輸出されていた。苹果はおもに北海道、青森、岩手産のものが小樽港から輸出されている。

原産国 種類	月											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
日本 温州蜜柑												
日本 ネーブル												
支那 小蜜柑												
支那 オレンジ類												
欧州 オレンジ類												
欧州 レモン												
日本 苹果	*	*									*	*
日本 夏苹果												
支那 小苹果												
欧露 苹果												
日本 梨												
支那 梨												
日本 桃												
日本 柿												
日本 枇杷												

■ 流通 ■ 流通(少量) * 果実凍結のため中止

図3 ウラジオストクで流通する輸入青果物
（1912）

藤原（1912）をもとに作成。

ウラジオストク港までは、小樽や敦賀、長崎といった各輸出港から2、3日の航海日数であったため、とくに生鮮青果物の輸出は「至便」とされた（藤原：1912）。1902年に敦賀—ウラジオストク間の直通航路が開設され、日露戦争（1904-1905年）中に一時的に輸出は停滞したとされるものの、戦後は敦賀港を中心に輸出が再開された。ウラジオストク港においては、果物に対しては無関税であり、また当初は植物検疫等の品質検査がなかったため、無統制な出荷が行われていた

とされる。そのため 1908 年に在ウラジオストク日本領事から外務省あてに輸出時の品質検査や梱包容器（箱）の統一について注意事項が通知されている（北神：1910）。

1910 年度の市場調査の報告内容から、ウラジオストクにおける日本産蜜柑や果物の需要をみると、「温州蜜柑は多汁，甘酸適度なるを以て大形にして品位優等なるものは白人側に歓迎さる」

（藤原：1912）や、「露人は健啖強飲にして同地方は空気の乾燥甚しき土地なるを以て蔬菜果実を嗜好すること殊に多し」（「台湾日日新報」：1915）とあり，空気が乾燥するという大陸の地理的環境を要因とした需要が報告されている。

1917 年のロシア革命後に果物は奢侈品とされ輸入が禁止・制限された。日本産蜜柑の輸出も途絶することとなったものの，輸出再開に向けた動きが展開された。1926 年に神奈川県，和歌山県，静岡県，広島県，愛知県の柑橘同業組合がウラジオストクへの蜜柑輸出は生産過剰となった蜜柑の価格調整として重要であるとし，各県知事や外務省等の省庁を通じ，在ハバロフスク日本領事に輸出の交渉を依頼している（「露国ノ蜜柑輸入禁止ニ関スル件」）。結果的に輸出は実質的に不可とされたものの，領事は「本邦産柑橘類，就中蜜柑ハ予テ当地方露国人ノ嗜好ニ適シ，革命後九ヶ年ヲ経タル今日ニ於テハ右ハ贅沢品ニアラスシテ寧ロ日常生活必需品ナリトノ声モ屢々耳ニシ」として交渉を行ったと報告している。交渉のための文言ではあるものの，革命前までのウラジオストクにおいて，日本産蜜柑は日常的に消費する青果物として一定の需要があったと考えられる。

1927 年には日本柑橘対露輸出組合が組織されるものの，図 2 に示されるように輸出量は数量的にはわずかであった。

なお，2019 年にウラジオストクで調査した際にはキタイスキー市場では蜜柑が販売されていた。おもに中国産が流通し，一部の店舗では南アフリカ産も販売され，価格は 1 kg あたり 100～180 ルーブルであった。聞き取りでは年末年始だけではなく日常的に消費するとのことであった。

（3）イギリスでの柑橘流通状況と需要

日本からイギリスへの温州蜜柑輸出は少量であるため統計では記録されていない。1910 年に静岡からアメリカ経由でロンドンに輸出したこと

が，日本の文献で確認できる古い記録である（塚口編：1959）。一方，イギリスでは 1890 年代には日本産蜜柑に関する記録がある。1890 年のイギリスの新聞では，サンフランシスコで日本の種子がないオレンジが好評となっていることを報じている（‘Japanese oranges in California’）。記事では，日本の温州蜜柑は皮が剥きやすく，無核であり，また中国産の柑橘類と比較して白い繊維（内果皮）が少ないため，「日本産のオレンジは他に類をみない味と香りを提供する」と述べられている。また 1901 年にはケント州・チャタムの食料雑貨店が，クリスマス用デザートとして日本産蜜柑（Japanese Oranges）を広告に掲載している（‘Advertising: Rochester Special Christmas list’）。日本の産地は不明であるものの，当該時期からイギリスにおいて日本産蜜柑は少量ながら流通していたと考えられる。

在ロンドン日本大使館では 1930 年にイギリスにおける柑橘輸入状況として，おもにスペイン産の柑橘が流通し，ほかには南アフリカ，アルゼンチン，イタリアから少量の輸入があることを報告している（「各国ニ於ケル農産物関係雑件」）。報告している柑橘類はおもにマンダリンであり，温州蜜柑の近縁種であると推定される。イギリスにおける柑橘需要は「クリスマス前後即チ十一月ヨリ翌年一月迄ヲ最盛期トシ，延テ三月ノ終リニ及ブ」としている。イギリスではクリスマス前後に生果の柑橘類，とくに温州蜜柑に類似したマンダリンの需要が高かった。

一方，日本の柑橘産地ではイギリスへの生果輸出を試みるものの，長距離輸送による腐敗を防ぐことができなかった。1910 年の静岡からのロンドンへの輸出においても，輸送日数が 45～60 日程度となり，腐敗果が多く不成功であったとされる（塚口：1959）。その後，対英輸出はなされなかったものの，1931 年に日本柑橘欧州輸出組合が組織され，静岡県・旧志太郡の柑橘生産者や商人により 1938 年まで生果の輸出が実施された。ただし，この輸出も長距離輸送による問題が解決できず，1938 年に事業は打ち切られている（塚口：1959）。

イギリスへの生果の蜜柑輸出は長距離輸送が障壁となり頓挫したが，その問題を解消する蜜柑缶詰の輸出が実施されるようになる。1926 年に広島県・旧大長村の加島正人は，薬液による蜜柑の

内皮の剥離に成功し、蜜柑缶詰製造を開始する。1927年に東京の商社を介しロンドンへの蜜柑缶詰輸出を実施し、高評価を得たことから1928年には約2万箱の蜜柑缶詰を輸出している（木村：2001）。柑橘産地であった広島県では、その後、アヲハタをはじめとする果物加工業が相次いで設立された。またイギリスにおける蜜柑缶詰の売行きを知り、静岡県においても蜜柑缶詰製造が開始され、同様にロンドン向け輸出が実施された。イギリス以外の輸出先も含まれるが、静岡県からは1935年に3万箱が輸出され、1940年には40万箱の蜜柑缶詰が輸出されている（塚口：1959）。

表1には1937年の日本蜜柑缶詰輸出組合の輸出先を示した。イギリス向け輸出が突出し、アメリカ、関東州・満州とつづく。蜜柑缶詰はおもに輸出用に製造され、内需は輸出後に徐々に増加したという（四ツ菱食品：1941）。1939年のロンドンの新聞では、約1万5千ケースの蜜柑缶詰が門司港からロンドンに到着したと報じられている（‘And now oranges!’）。イギリスでは柑橘類の缶詰として日本産蜜柑缶詰が認識され、その需要は高く、戦後も1947年に清水港から蜜柑缶詰約5万箱を輸出している（静岡県缶詰史編集委員会編：1975）。1961年の新聞には「太陽をスプーンですくって食べよう！（Serve them sunshine by the spoonful!）」というコピーで、日本の蜜柑缶詰とホイップクリームでつくられたパフェの広告が掲載されている（‘Advertising: Japanese mandarin oranges’）。イギリスではクリスマスシーズンに柑橘類の生果需要が高かったものの、輸送の問題から日本からは生果の蜜柑ではなく蜜柑缶詰が輸出されることとなった。イギリスにおいては蜜柑缶詰の需要があり、生果実やマーマレードとは異なる、あらたな柑橘類の消費がなされたといえよう。

表1 日本産蜜柑缶詰の輸出先
（上位5地域と合計、1937年）

輸出先	量（箱）
英国	93万8,358
米国	11万9,716
関東州・満州	7万9,288
支那	2万2,160
和蘭	1万805
合計	118万928

四ツ菱食品（1941）をもとに作成。

4. 考察

近代における日本からのウラジオストクへの蜜柑輸出と、イギリスへの蜜柑缶詰輸出について、他の輸出先と比較しながら特徴を考察する。

日本からウラジオストクへの蜜柑輸出は、比較的近距离であったことから他の輸出先にさきがけて実施された。ウラジオストクでは冬季に国内での流通が停滞することから、青果物は近隣諸国から輸入していた。日本からウラジオストクへの蜜柑輸出は価格調整の意味合いをもち、また品質検査等に関する注意事項の通知があったことから、さほど高い品質ではなかったと推定される。空気が乾燥する気候であるため、水分量の多い蜜柑をはじめとする生鮮青果物の需要は高く、ロシア革命までの1910年代後半まで、日本産蜜柑はロシア人の日常的な嗜好品として消費されていた。

イギリスではクリスマスの前後に生果の柑橘類、とくに温州蜜柑に類似したマンダリン種の需要が高かったものの、日本からの生果蜜柑の輸出は長距離輸送による腐敗が障壁となり頓挫した。一方、1920年代後半にはおもに輸出商品として蜜柑缶詰が製造されるようになる。1930年代にはイギリスにおいて日本産蜜柑缶詰が広く認知され、高い需要があった。戦後も早期に蜜柑缶詰輸出は再開され、ホイップクリームとともにスプーンで食べるといったようなデザートとしての消費がなされた。

満州において日本産蜜柑は現地在住の日本人向けに、故国を想起させる果物として年末年始に消費されていた（豊田：2020）。またカナダ向け輸出では、クリスマスオレンジとしての需要があり、非日常の嗜好品として消費されていた（豊田：2021）。日本産温州蜜柑の輸出先における食文化としては、ウラジオストクでは自国では供給できない冬季の生鮮果物の生食文化を、イギリスでは生果やマーマレードとは異なる缶詰食文化の普及の一要因となった。

今後の課題として、近代の海外輸出が日本の食文化に与えた影響の検討があげられる。近代の食料生産のなかには、イギリスへの蜜柑缶詰のように、内需よりも外需が先行した例がある。外来の食品による日本の食文化の変化だけでなく、海外向けに生産された食品が日本の食文化に与えた影響を検討することは、近代の日本の食文化を総合的に解明する視点として重要であると考えられる。

参考文献

- 北神 貢 (1910)『最新柑橘栽培書』裳華房
- 木村吉聡 (2001)「蜜柑缶詰の創始者・加島正人」
- 土井作治 (監) 太田雅慶他 (編)『図説東広島・竹原・呉の歴史』郷土出版社
- 静岡県缶詰史編集委員会 (編) (1975)『静岡県缶詰史』静岡県缶詰協会
- 清水克志 (2008)「日本におけるキャベツ生産地域の成立とその背景としてのキャベツ食習慣の定着—明治後期から昭和戦前期を中心として—」『地理学評論』81-1: 1-24
- 塚本勇作 (編) (1959)『静岡県柑橘史』静岡県柑橘販売農業協同組合連合会
- 月川雅夫 (2000)『伊木力蜜柑史』ことのうみ農業協同組合柑橘部会伊木力部会
- 豊田紘子他 (2018)「明治期日本における温州蜜柑の普及と在来小蜜柑からの嗜好変化」『歴史地理学野外研究』18: 21-84
- 豊田紘子・伊藤大生 (2019)「在来小蜜柑から温州蜜柑への転換—嗜好の変化に着目して—」小口千明・清水克志 (編)『生活文化の地理学』古今書院: 36-49
- 豊田紘子 (2020)「日本産蜜柑の満州輸出の展開」『歴史地理学』62-3: 3-22
- 豊田紘子 (2021)「近現代期における日本産温州蜜柑の海外普及—日本の「不吉な果物」がカナダの「聖なる贈り物」になるまで—」『食生活科学・文化、環境に関する研究助成研究紀要』34: 99-110
- 藤原龍珍 (1912)「朝鮮満州西比利亜ニ於ケル果物市場調査書」月川雅夫 (2000)『伊木力蜜柑史』ことのうみ農業協同組合柑橘部会伊木力部会: 689-780
- 四ツ菱食品 (1941)『蜜柑罐詰』四ツ菱食品

一次資料

- 外務省外交史料館資料 (1926)「露国ノ蜜柑輸入禁止ニ関スル件」アジア歴史資料センター: 資料番号 B10073709000
- 外務省外交史料館資料 (1930)「各国ニ於ケル農産物関係雑件」アジア歴史資料センター: 資料番号 B09041195100
- 「有望なる果実蔬菜浦塩輸出」『台湾日日新報』(1915年1月18日) 神戸大学経済経営研究所新聞記事文庫: 台湾日日新報第1巻 036
- ‘Japanese oranges in California’ (Feb. 24, 1890)

The Pall Mall Gazette: 7

‘Advertising: Rochester Special Christmas list’ (Nov. 30, 1901) *The Chatham and Rochester News*: 8

‘And now oranges!’ (July 9, 1939) *Sunday Dispatch*: 9

‘Advertising: Japanese mandarin oranges’ (Dec. 8, 1961) *Daily Mirror*: 7