

# 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

豊田 紘子・小口 千明・伊藤 大生・山下 史雅・鈴木 修斗・  
佐藤 壮太・川添 航・鈴木 秀弥・野場 隆汰

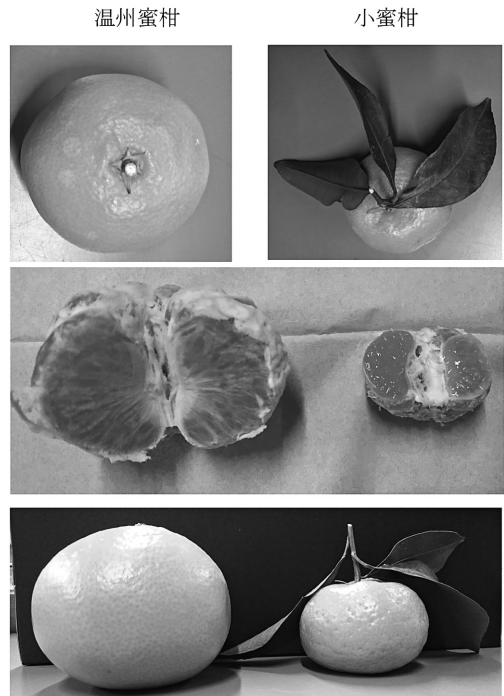
## 1. はじめに一問題の所在と研究目的一

現代日本においてはさまざまな柑橘類が食用として利用されている。具体的に名称を挙げれば温州蜜柑、八朔、伊予柑、ポンカン、タンカン、清見、はるみ、甘夏、日向夏、ザボン、金柑、橙、柚、すだち、かぼす、シークワサー、オレンジ、ネーブル、レモンなどで、地方の局地的需要にもとづく福来蜜柑（茨城県つくば市近辺）や近年の開発品種である紅まどんななどを含めるとさらに多様である。これらのなかでもっとも普及している種類が温州蜜柑で、日常会話で「みかん」といえば温州蜜柑を指すほど現代日本人の生活に広く浸透している。

温州蜜柑が日本において広く普及した歴史的経緯を知ると、ある一つの疑問が生ずる。日本では江戸時代においてかなり蜜柑が生産されており、武士階級はもとより庶民のあいだでも消費されていた<sup>1)</sup>が、その蜜柑とは今日の温州蜜柑ではなく、実が小型でウンシュウミカン（本稿では品種名を示す場合に限り片仮名表記とする。以下、同じ）<sup>2)</sup>とは品種が異なるキシウミカンであった。キシウミカンとは柑橘類の一品種名<sup>3)</sup>であって、紀伊国（おおむね現代の和歌山県に相当）で栽培されている蜜柑という意味ではない。キシウミカンを紀州以外の九州や四国で栽培することが可能である。キシウミカンは成熟しても果実の大きさがウンシュウミカンの半分ほどで（第1図）、果実が小型であることが特徴の一つである。そのため紀州蜜柑は温州蜜柑の普及以後、「小蜜柑」と呼ばれることが多い<sup>4)</sup>。本稿では生産地との混同を避けるために、以下原則として蜜柑の一品種であるキシウミカンを小蜜柑と表記して論を進

める。小蜜柑の語を用いて再度述べれば、江戸時代において日本国内に普及した蜜柑は、そのほとんどが小蜜柑であった。

その後明治時代になると小蜜柑に比べ粒が大きい温州蜜柑が普及する<sup>5)</sup>。この「江戸時代には小蜜柑、明治時代になると大粒の温州蜜柑が普及」という説明の図式が先行研究で語られているが、重要なことは温州蜜柑は「外来ではない」という点である。温州蜜柑の「温州」は中国にある地名と同一の表記であるが、ウンシュウの音は雲州とも表記され、中国「温州」をはじめとする中国原産ではなく日本原産であることが判明してい



第1図 温州蜜柑と小蜜柑の比較  
（広島県蒲刈産の温州蜜柑と葉蜜柑を豊田紘子撮影）

る<sup>6)</sup>。したがって、例えばネーブルのように、江戸時代の日本には存在しなかった果樹が開国により明治時代に導入され、以後日本国内に広まったという説明の図式が温州蜜柑には当てはまらない。すなわち、日本において小蜜柑と温州蜜柑はともに江戸時代から存在しており、明治時代にも両者ともに存在していた。そのような状況のなかで、江戸時代の人々は小蜜柑を選択利用し、明治時代の人々は温州蜜柑を選択利用したことになる。なぜ江戸時代には小蜜柑が選択され、明治時代になると温州蜜柑が選択されるのかは、蜜柑に対する人々による価値評価の問題を回避して検討することはできない。そこで、本研究では人々が小蜜柑や温州蜜柑に対していかなる点を評価し利用の対象として選択したかを問題とし、この点に焦点を当てて検討することを試みる。

蜜柑を含む柑橘栽培に関する地理学・歴史地理学の先行研究には多くの蓄積がある。村上節太郎<sup>7)</sup>は日本・世界の柑橘栽培地域を踏査し、柑橘栽培発達における自然条件と先覚者の役割を解明した。山本正三・内山幸久<sup>8,9)</sup>、内山幸久<sup>10,11)</sup>、川久保篤志<sup>12)</sup>は果実需要が増大する第二次大戦後の果樹・柑橘生産の推移と地域構造を解明した。松村祝男<sup>13,14)</sup>は柑橘栽培先進地域としての静岡県および熊本県域を中心に柑橘栽培の発達史を跡づけた。窪田重治<sup>15)</sup>は柑橘栽培後発急伸展地域としての愛媛県域を対象として柑橘栽培発達史を描いた。このほかに、産業史として地域の事実を克明に記した『津久見柑橘史』<sup>16)</sup>、『静岡県柑橘史』<sup>17)</sup>や『広島県農業発達史』<sup>18)</sup>がある。これらのうち第二次大戦後を対象とした研究では小蜜柑の需要がきわめて小さいために、小蜜柑にほとんど関心が持たれていないのはやむを得ないことである。上記のうち第二次大戦以前を対象とした研究では小蜜柑と温州蜜柑の識別は適切に行われ、小蜜柑から温州蜜柑へと展開する流れは指摘されている。しかしながら、明治期になると小蜜柑の需要が減少し温州蜜柑の需要が増大する理由について明解に述べた論考は存在しない。江戸時代から明治時代への柑橘栽培を検討した松村は温州蜜

柑の特色を「小蜜柑に比べて大粒であり、ごく簡単に皮がむけ、種が無く、香も味も淡白である」<sup>19)</sup>としたうえで温州蜜柑の古名が李婦人橘であったことを示し、「種子がないにも拘わらず果実が肥大する柑橘と仮定してみると、この柑橘が道理に合わない柑橘、理不尽な柑橘と意識され、理不尽橘が同音である李婦人橘に置き換えられ」<sup>20)</sup>た可能性を指摘している。小蜜柑が有核で種子が多い(第2図)のに対し、温州蜜柑が無核であることに着目した興味深い指摘である。

ただし、温州蜜柑に種子がなく食べやすいという利点があったとしても、それならば江戸時代にはなぜ種子が多い小蜜柑が好まれたかという説明が必要になる。その点で、花木宏直<sup>21)</sup>が新説を提起し、江戸時代の武士社会では小蜜柑を贈答品として利用し、その際に種子があると子種の存在から子孫繁栄をイメージし、種子がない蜜柑は子種の乏しさを連想して不吉と考えられたことを史料により示した。花木の指摘は適切かつ重要であるが、明治時代に入ると「子孫繁栄」が重視されなくなり「種なし」が受け入れられる理由がなお未解明といえる。明治時代から100年以上を経た現代であっても、例えば正月飾りに橙(だいだい)を用い子孫代々(だいだい)の繁栄を願う風習が消滅したとはいえないことを考えると、明治時代



第2図 小蜜柑の断面  
(広島県蒲刈産の葉蜜柑を豊田絃子撮影)

に入って無核の蜜柑が受容された理由の解明が必要である。そこで、本稿では明治時代における温州蜜柑に対する評価がいかなる変遷をたどりながら無核に対する評価を確立したかについて、当該時代前後における小蜜柑への評価と対比しながら明らかにすることを目的とする。

## II. 近世以降における柑橘類の概観

### (1) 『古事類苑』にみる近世～明治期における柑橘類

花木<sup>22)</sup>の事例研究が示すように、柑橘類生産地で温州蜜柑の普及がみられる時期は、およそ明治中期からであるとの指摘がある。本節は特に江戸期～明治中期(1603～1880年代頃)の蜜柑を含めた柑橘類に注目することで、温州蜜柑が本格的な普及をみせる以前の柑橘類の全国的な動向について、その概観を示すものである。

分析にあたっては、明治政府がまとめた類書である『古事類苑』<sup>23)</sup>を用いる。同書には柑橘類の品種やその味の評価、産地、生産方法などについての記載がみられ、特に江戸期における柑橘類の動向を概観することができると考えられる。ただし、『古事類苑』では様々な項目について古代～江戸期までの文献を引用した解説が成されており、引用文献の年代に注意して検討する必要がある。

『古事類苑』の植物部第1巻、植物部七、木六、橘の項目には「橘」、「柑子」、「蜜柑」、「橙」、「九年母」、「朱欒」、「仏手柑」、「拘櫛(マルブシュカン、以下( )内は文献に記述されている読みがな)」、「金柑」、「盧橘(ナツミカン)」、「トコナリ」、「柚」、「柚柑(ユカウ)」、「枳(キコクノキ)」、「拘橘(カラタチ)」の15種が柑橘類として記されている。

それぞれの柑橘類の項目で引用されている文献のうち、近世～明治期に成立あるいは刊行されたものは第1表のようにまとめられる。文献の分野をみると、類書や辞典のほか本草書、随筆、地誌など幅広い分野の書物から引用がみられる。加え

て薬学、農学といった専門的な学問分野の書物が多く引用されており、特に柑橘の薬用利用については、当時の代表的な柑橘利用として特筆すべきものであろう。

それぞれの柑橘類ごとの引用文献数をみると、蜜柑が16報で最も多く、橘が8報、九年母・柚・枳がそれぞれ5報と続いており、これらの柑橘類は『古事類苑』の編纂当時、他の柑橘類と比べて相対的に多く親しまれていた、あるいはそれだけ多くの文献が残されていたと推察される。特に蜜柑については、名称・種類・栽培・産地といった4項目に分けて詳しく解説が成されている点からも、その関心の高さがうかがえる。

#### a. 橘

次に柑橘類ごとに分析する。まず橘であるが、その利用に注目すると、No.2(第1表のNoと対応させた。以下、同じ)には「此物は花よりも実を主とす」、No.4には「橘皮下気消痰」、No.5には「実ノ味ヨク材ニ用ニモヨシ」、「(橘を干したのものについて)刻ミテ生薑ヲ加へ煎ジ用、甚驗アリ。其気味好シ。痰ヲ除キ咳ヲ止メ、肺ヲ潤シ開胸、香氣アリ。果トシ食シテモ味ヨシ、能ホシタルハ久ニ堪ヘテ損ズ」、No.6には「於今歳始嘉祝必用之果也」などの記載があり、実の食用利用のほか皮や実の薬用利用や年始を祝う行事への利用がみられる。

またその産地としては、No.5に「紀州駿州肥後八代皆名産地也」、「紀州ノ産最佳」と記されており、現在の和歌山県や静岡県の中部、熊本県の八代市周辺域などが名産地であったこと、その中でも紀州の橘の品質が上等であったことがわかる。

品種については、No.5とNo.7における記載を中心に記述する。宝永6(1709)年刊行のNo.5には「白和カウジ」や「温州橘」をはじめ6品種が確認される一方、享和3(1803)年に刊行されたNo.7には「包橘」や「朱橘」、「黄橘」など少なくとも13品種が挙げられており、約100年の間に品種数の増加がみてとれる。またNo.5で「遠

第1表 『古事類苑』中の柑橘類に関する引用文献（江戸～明治期）

柑橘類		No.	文献名	柑橘類	No.	文献名
橘		1	倭訓栞	九年母	33	和漢三才図会
		2	古事記伝		34	重修本草綱目啓蒙
		3	本草弁疑		35	傍廂
		4	和漢三才図会	朱欒	36	大和本草
		5	大和本草		37	重修本草綱目啓蒙
		6	本草一家言	仏手柑	38	書言字考節用集
		7	重修本草綱目啓蒙		39	本朝食鑑
		8	玉勝間		40	和漢三才図会
柑子		9	和漢三才図会	拘櫟	41	重修本草綱目啓蒙
		10	高祖遺文録		42	草木性譜
		11	錦所談	金柑	43	和漢三才図会
蜜柑	名称	12	倭訓栞		44	重修本草綱目啓蒙
		13	本朝食鑑	盧橘	45	重修本草綱目啓蒙
		14	重修本草綱目啓蒙		46	牛馬問
	種類	15	和漢三才図会	47	閑田耕筆	
		16	笈埃隨筆	トコナリ	48	本草一家言
	栽培	17	広益国産考	柚	49	爾雅註疏
		18	草木六部耕種法		50	大和本草
		19	笈埃隨筆		51	和漢三才図会
	産地	20	和漢三才図会	52	草木性譜	
		21	雍州府志	53	重修本草綱目啓蒙	
		22	増訂豆州志稿	柚柑	54	和漢三才図会
		23	日本山海名物図絵		55	広益国産考
		24	紀州柑橘類蕃殖来歴	枳	56	大和本草
		25	本草一家言		57	和漢三才図会
		26	奴師勞之		58	本草弁疑
		27	西遊雜記		59	重修本草綱目啓蒙
	橙	28	書言字考節用集	60	紀伊統風土記	
		29	和漢三才図会	拘橘	61	大和本草
		30	閑窓瑣談		62	和漢三才図会
九年母	31	書言字考節用集	63		重修本草綱目啓蒙	
	32	大和本草	64		紀伊統風土記	

注) 各項目内で重複する文献は一つに統一した。

(『古事類苑』より筆者作成)

州白和村ニアリ」とされる「白和カウジ」をはじめ、品種によっては特定の産地が存在することが指摘できる。

#### b. 柑子

柑子について、その利用はNo.10に「柑子一百、コブ、ノリ、ヲゴ等ノ生ノ物、ハルバルトワザワザ山中ヘヲクリ」とあり、食用かどうかは定かではないが生のまま利用がなされていた可能性がある。また特に薬用としての記載はみられない。

産地および品種としては、No.9に「一種有白和柑子、出於遠州白和村、故名之、大如蜜柑而味亦稍美」と記されており、橘と同様に遠州白和がひとつの産地となっていたことがわかる。

#### c. 蜜柑

続いて蜜柑であるが、ここで述べられている「蜜柑」は基本的に小蜜柑を示すものと考えられる。まずその利用についてみると、食用としての記載のみで薬用を示す記載はみられなかった。また食用の詳細としては生食のほか、No.12に「も

と蜜に漬し糖に蔵むるによきをもて名けしにや」と糖蔵加工の記載がみられる。しかしこの記載は蜜柑の語源について述べたものであるので、この文献が記された時期に糖蔵加工があったかについては不明確である。そのほか No.15には「用其汁和魚膾佳」と、果汁を和えてなますとすることが記載されている。

品種については No.15に「紅蜜柑」,「夏蜜柑」,「温州橘」,「無核蜜柑」,「唐蜜柑」の5品種が記載されている。このうち「無核蜜柑」と「温州橘」については温州蜜柑の可能性があるが、文献が18世紀初頭のものである点,「温州橘」について「皮厚実絶酸芳芬」との記載がある点などから断定はできない。一方で、19世紀半ば以降成立した No.16や No.17には明確に「李婦人(李夫人)」の記載がある。さらに No.22にも「雲州蜜柑ト称スル者、味殊ニ美ナリ」とあり、温州の「温」に「雲」の字をあてているが、これは温州蜜柑を指すとみられる。

次に産地をみると、No.14に「紀州ノ産を上品トス、其献上ノ柑ハ有田ノ産ナリ」、No.16には「蜜柑に李婦人といふあり、味ひ甚美にして種なし、故に此名を呼ぶ。筑後柳川にあり」、No.20には代表的な蜜柑産地として「紀州有田郡」、「薩州桜島」、「予州松山」、「駿州」、「肥後八代」、No.22には「河内、木負ヨリ西、久科ニ至ル数村、及伊豆山、伊豆辺ヨリ産出ス」、No.25には「土佐蜜柑」、No.26には「長崎は暖国にて、(中略)、蜜柑の味よろし」などとあり、現在の和歌山県および、静岡県中部、熊本県八代、鹿児島県桜島、高知県、長崎県など温暖な気候環境を持つ地域で広くその生産が認められる。その中でも紀州有田郡産の蜜柑は評判が高く、No.14に「真の紀伊国ミカンハ有田ノ産ノミニシテ、即集解ノ乳柑ナリ」とあるように、「乳柑」とも呼ばれていたことがわかる。なお紀州有田郡の蜜柑栽培の歴史については、No.24に「天正二甲戊都市中、同郡内宮原組糸我庄中番村伊藤仙右衛門と申者、肥後国八代と申所より蜜柑小木を求め来り、始て宮原糸我の庄内に植継候」とあるように、天正2(1574)

年にまで遡る見解が示されている。

栽培法について注目すると、No.17には「何国にても苗を求めなば、撰津より調給ふべし」とあり、撰津が苗の出どころとして機能していたことがうかがわれる。清水克志<sup>24)</sup>によると種苗業は近世都市の成長に伴う近郊野菜生産地域の成立によって出現し、地域の風土や都市住民の嗜好に対応した特産品種の育成等の中核を担うものであった。このことから考えると、撰津は少なくとも周辺の蜜柑栽培の要として先進的な位置づけにあったことが予想される。これに関連して No.18には、種を蒔いて蜜柑を育てた際、「若其実善良ナラザルヲバ、速ニ伐リテ砧木ト為シ、美味上品ナル佳実ヲ結ぶ良木ノ枝ヲ接木スベシ」と接木の紹介があり、「橘子ヲ接テ、一段ノ地ニ二百本植付ケ、栽養ヲ懇致ニシ、糞草ヲ精細ニシテ成長セシムル」ような大量の苗木を用いた栽培の実践が推奨されている。これとは対照的に No.16では、「大坂御城代中屋敷に蜜柑の大樹有」、No.27では八代の蜜柑に対して「蜜柑の木をみるに、紀州の蜜柑とは異にして大樹也」、「紀州にては若木ならでは見事の大なる蜜柑の実のらざる故に、古木は切捨て、次第々々につぎほをして、若木計を植る事なる」とあり、一つの大樹による蜜柑栽培法があったこと、産地によってこの実施方法が異なっていたことが読み取れる。

#### d. 橙

橙について、その利用に関する記載は No.29に「今止以為果、宿未解者食之速醒」、No.30に「橙は気味酸く寒毒なし、腸胃の悪き気を去り、食を消し、胸の煩悶をなをし、宿酒に用ひて忽ちに醒す」とあり、主に二日酔いや胃腸の調子を整える薬用として利用されていたことがわかる。また橙皮という形での利用もみられる。No.29には「可以熏衣、可以茗鮮、可以和菹醢、可以为醬齏、可以蜜煎、可以糖製、名之橙丁可以蜜制、名之橙膏嗅之則香之食則美」、 「乾枯者経年不败、皮硬褐色、用為佩腰之具」、 「凡用橙皮熏烟甚辛臭、香能避蚊」、 「乾橙皮用為倭方疔気薬也」との記載があり、

食べ物に和えたり糖製としての利用のほか、燻すことで蚊よけとしたり、乾燥させることで装身具の素材としたり、薬用として用いたりといった利用が読み取れる。そのほかNo.29には「為歳始嘉祝果」とあり年始の縁起物としての利用が記載されている。

#### e. 九年母

九年母の利用はNo.34に「正月ニ皮共ニ食用ス」とあり、正月に皮と実が食べられていたことがわかる。また同文献には「唐山ニテハ皮ヲ用テ魚鱈中ニ入ル」ともあり、中国において魚なますに皮を和えていたとみられるが、日本国内で同じ用法があったかについては不明である。こうした九年母の食用にあたっては、No.32には「虚冷ノ人不可食。性寒」とあり、漢方の知見も含まれていたようである。

#### f. 朱欒（ザボン）

朱欒の利用はNo.36に「塩豉に蔵ムベシ、ナカコハ酸クシテ不可食」、[「其实世人乾作器、納茶香烟草」、No.37に「砂糖ヲ加テ菓トス」との記載があり、塩や砂糖に漬けて食用とする方法や、乾かして器とする用法、燻して茶に入れる用法などがみられる。

品種について、No.36には名前こそないものの「上スコシ光ル」ものや「上スコシクボキ」もの、「肉赤シ」ものなど少なくとも6種が記載されている。またNo.37には「一種香欒アリ」と芳香を放つ種類の存在が挙げられている。

朱欒の生産はNo.36に「朱欒類近年本邦ニモ多シ」とあり、日本でも活発であったことが窺われる。その産地としては同文献に「長崎ニ多シ、他州ニモアリ」、No.37に「四国九州ニ多シ」とあり、長崎をはじめとして九州、四国にかけて分布していたことがわかる。

#### g. 仏手柑、枸櫞、金柑、盧橘、トコナリ

これら柑橘類に関しての記載は少ないため、まとめて説明する。まず利用について、いずれの柑

橘類でも薬用の記載はみられなかった一方、食用利用についてはいくつか記載がみられた。

仏手柑では、No.38に「黄皮厚似柚、(中略)、味不耐食惟作蜜糖煎漬以收藏之而果食」とあり、皮と果肉を糖蔵加工したのちに食べていたことがわかる。枸櫞は、No.41に「横ニ薄ク切り、砂糖ニ漬タルヲ仏手柑漬ト云」とあり、砂糖に漬けたものを食用していたことがわかる。金柑については、No.43に「芬香可愛入膾醋」、No.44に「皮共に生食シ、又煮テ食フ」と記載されており、生魚に香りづけとして和える方法や、皮と一緒に生食あるいは煮て食べる用法がみられる。次に盧橘であるが、No.45で「香味甘美ナリ」と評されていることから、少なくとも食用としての利用はあったと考えられるが、具体的な用法については定かでない。最後にトコナリについて、No.48中に「味称甘、如回青橙」とあることから、食用として利用されていた可能性が高いと考えられる。

そのほかいくつかの柑橘類については品種に関する記載がみられた。仏手柑については、文献38に「今品種不多」とあり、品種数は多くなかったことがわかる。続いて金柑については、文献44に「金棗」、「山金柑」という2つが派生として記載されている。

また産地に関する記載をみると、仏手柑についてはNo.38に「移植於華、故海西諸州希有」との記載があり、西日本の沿岸域に分布していたことがわかる。盧橘については、No.45に「有田郡処々ニ多ク産ス」と紀州有田郡の記載がみられる。

#### h. 柚

利用について、No.53には「冬間食用トス」とあり、またNo.51には「柚未醬」、「柚脯(ゆぼし)」という加工食としての利用が記載されている。また同文献には「其皮厚粗皺味苦深、(中略)、切片入鱈臠、芳芬特佳」、「其花最芬馥、摘投於酒臠中、或採蒼及未黄者皮切片入亦香美」とあり、その皮やつぼみが魚料理や酒の香りづけに使われたことが記されている。そのほか同文献中において「柚実消食、解酒毒、治妊婦不思食口淡、柚皮下気消

食快膈化痰散憤瀧之氣」との記載があり、柚の実や皮が薬用としても利用されていたことがわかる。

品種についてはNo.50に「花柚」,「大福」, No.51に「真柚」が記載されている。

#### i. 柚柑

原文では「ユカウ」と振り仮名が付されている。利用について明確な記載はないが、No.55に「蜜柑柑子に先立色付なれば、早く作り出して蜜柑の出ざる前、三都に出しなば利を得べしと思はる」とあり、ここで比較対象に挙げられている蜜柑・柑子は食用が主であったことを踏まえると、ユカウについても食用での利用が多かったと推察される。またその位置づけは蜜柑・柑子よりも下等であったことがうかがえる。

産地としてはNo.55に「三州遠州にてゆかうといへるを作り出す也」とあり、現在の愛知県東部・静岡県西部が産地であったことがわかる。

#### j. 枳

利用についてみると、No.56に「小ニシテ肉厚キヲ枳実トシ、大ニシテ肉薄キヲ枳殻トス」, No.57には「七八月摘其實為枳実、九十月徐大者為枳殻」, No.59には「秋ニ至リテ採り乾タルヲ枳殻ト云」とあり、枳はその生育段階に応じて枳殻に加工されて薬用利用されていたことがわかる。なお食用としての記載はみられなかった。また果実そのものの利用ではないが、No.57には「栽籬籬以防盜害」とあり、枳の木そのものが生垣として利用されていたことが記されている。

またその産地は、No.57に「枳実枳殻多出備前」とあり、岡山県の南東部付近で枳実および枳殻の生産が盛んであったことがわかる。しかし枳実や枳殻は枳を加工したものであるため、この地域で枳そのものが生産されていたかについては不明確である。またNo.60には「今官園に多し、人家にも稀に栽う」とあり、枳が民間よりも官園に多く植えられていることが述べられている。

#### k. 拘橘

利用については、No.61に「其ハリ多キ故、人家ウヘテ籬トシ盜ニ備フ」, No.63には「籬籬ニ作ル者ナリ」, No.64には「人家に多く栽ゑて籬籬に作る者なり」とあり、枳と同じく木の刺を活かした生垣としての利用がみられる。またNo.63には「小ナル者ヲ採テ枳実ニ偽ル」とあり、枳実の類似品としての利用もあったようである。食用としての利用はみられなかった。

以上をまとめると、柑橘そのものの利用としては主に食用、薬用、縁起物用の3種類がみられた。さらに、特に食用・薬用の中では、柑橘の実を利用する場合と皮を利用する場合、両方をそのまま利用する場合の2つがそれぞれ確認された。そのほか、柑橘の木には刺があるため、これを活かして生垣とするような利用法も一部見受けられた。産地としては西日本を中心に広く記載がみられた。特に食用となる柑橘では「紀州有田郡」や「遠州」などの産地が頻出する傾向があった。また品種については、橘や蜜柑を中心に、複数の品種を持つ柑橘が多く、とくに橘では18世紀初頭から19世紀初頭にかけて品種の増加傾向が指摘できる。

## (2) 統計資料にみる柑橘類の分布

日本で初めて作成された全国規模の生産統計資料である『明治7年府県物産表』<sup>25)</sup>は、明治7(1874)年時点での各府県の生産品目およびその数量・金額が示されており、温州蜜柑の広域普及前の柑橘産地の様相をみる上で有用であると考えられる。なお柑橘類については、「種子並菓実類附生乾」という項目で集計されているが、数量については単位が不統一である点を考慮する必要がある。今回の分析にあたっては、単位が統一されている金額に着目する。

『明治7年府県物産表』の品目に注目すると、柑橘類としては、「蜜柑」,「柑子」,「九年母」・「九年甫」,「金柑」,「橙」・「橙子」,「柚」・「柚子」,「乳柑」・「乳柑子」,「柚柑」,「ザボン」,「白輪」,「柑」,「大蜜柑」,「仏手柑」,「香柑」,「橘」・「橘子」,「スダチ」,「ユカフ」,「唐蜜柑」,「文旦」が認められ、

少なくとも20品目の表記があった。このうち「蜜柑」が指すのは小蜜柑であると推測される。また各柑橘類の表記や名称が未統一であることにみるように、当時の柑橘類の呼び方は地域によってさまざまであったことがわかる。なお、柚柑は愛媛県、広島県、茨城県、新治県などで柚・柚子と併記されており、柚・柚子とは別種であると考えられる。同様に「大蜜柑」についても、渡会県において蜜柑との併記がみられたため別種と判断できる。「乳柑」・「乳柑子」は、前節では紀州有田郡産の蜜柑の別名であるとする記載を指摘したが、広島県、愛媛県、奈良県、足柄県などにおいて蜜柑との併記がみられるため、本稿では別種として扱った。

次に全国の品種別の生産額を総計すると、1位が蜜柑の155,266円、2位が柑子の79,752円、3位が九年母の10,283円、などであった（第2表）。また地域ごとの栽培の有無に着目すると、蜜柑と柚が41地域で最も多く、橙が23地域、金柑が13地域、九年母が10地域、柑子が9地域などと続く結果となった。生産額と栽培地域数の関係を見ると、柑子と九年母はその生産額に対して、栽培地域数が少なく、栽培が一部府県に集中していることが読み取れる。反対に蜜柑や柚は栽培が広域でみられた。特に柚の生産額はそれほど多くないことから、少量の栽培が多く地域で展開されていたことがわかる。これは柚の耐寒性と関係していると考えられる。

第3図は各府県の柑橘類の生産額と、第2表における栽培地域数が2以下の県を示したものである。日本の柑橘栽培は、温暖な西日本で生産額が多い一方、関東や福島県、宮城県にまで生産が及んでいることがわかる。また和歌山県と奈良県の柑橘類の生産額が高いこと、和歌山県では蜜柑が、奈良県では柑子が、山口県では九年母が筆頭の品種として栽培されていることなどが読み取れる。とくに蜜柑に注目すると、和歌山、足柄、奈良、白川、堺などの諸県で生産が盛んであり、これらの地域が当時の蜜柑栽培の先進地域であったことがわかる。

第2表 柑橘類の総生産金額と栽培地域数  
- 明治7（1874）年 -

柑橘類	生産金額	栽培地域数
蜜柑	155,266	41
柑子	79,752	9
九年母, 九年甫	10,283	10
金柑	8,061	13
橙, 橙子	5,273	23
柚子, 柚	3,673	41
乳柑, 乳柑子	2,924	7
柚柑	796	5
ザボン	650	1
柑	507	1
白輪	468	2
大蜜柑	36	1
香橙	35	2
仏手柑	17	3
スダチ	6	1
橘, 橘子	5	3
ユカフ	5	1
唐蜜柑	1	1
文旦	不明	1

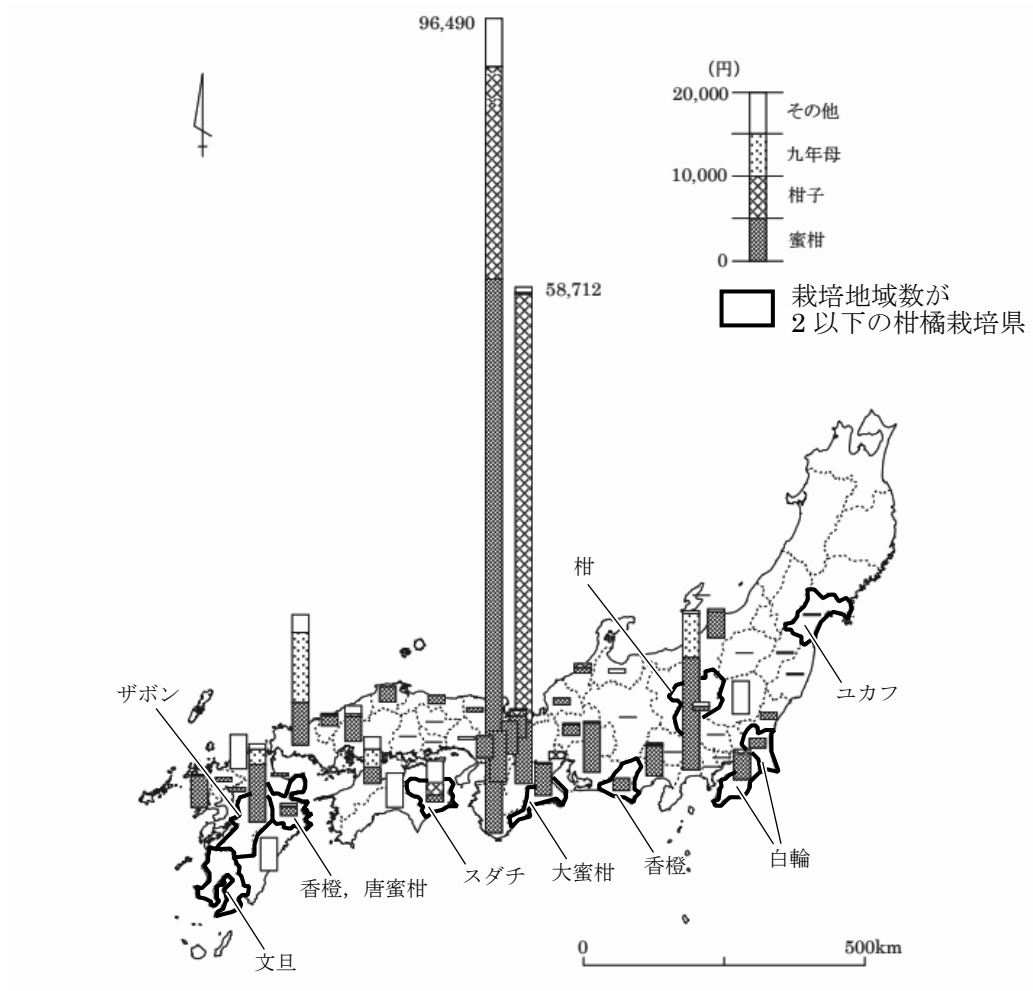
（『明治7年府県物産表』より筆者作成）

一方、栽培地域数が2以下の柑橘類の分布は、上記の統計上卓越した柑橘類の分布とは異なっていることがわかる。なかでも名東県や大分県、新治県、宮城県といった、蜜柑の生産額が少ない地域に、各県固有ともいべき柑橘類（以下「固有柑橘類」）が分布していることが特徴的である。

ここで、同時期の府県発行の統計についてみると、『明治14年徳島県統計表』<sup>26)</sup>では「雑物産」の項目に「檳柑」と「柑子」の記載があるほかは柑橘類の表記はみられない。同様に『明治14年大分県統計表』<sup>27)</sup>においても、「特有物産」の項目に「蜜柑」が記載されるのみとなっている。このように、各県の統計では固有柑橘類の記載が省かれていることが多い。この要因としては、当時の殖産の潮流においては、蜜柑や柑子のみが高い位置づけにあったことが考えられる。つまり、各地で零細に生産されていた固有柑橘類は現地消費の域を出ず、その位置づけは統計表に記載する必要がないほどに低いものであったと推察される。

日本の明治初期における柑橘栽培は、生産額としては蜜柑（現代の小蜜柑）や柑子、九年母など





注1) 府県境は1874年のものである。  
 注2) 数値は上位2位までの高額生産地の総生産額(単位:円)を示す。  
 注3) 高知県, 福岡県, 宮崎県は柑橘類の総計を示す。  
 注4) 滋賀県, 鹿児島県はデータ欠である。

(『明治七年府県物産表』をもとに作成)

第3図 明治7年における柑橘栽培の分布  
 (花木(2010)所収の図に筆者加筆)

が主要品目である一方で、栽培自体は蜜柑や柚が全国的に分布していた。一方で『明治7年府県物産表』には、そのほかの固有柑橘類についても多くの記載がみられた。固有柑橘類の産地は、統計上卓越した柑橘類の産地と異なっており、その栽培品目は地域ごとに多様かつ特有のものであったが、各県での産業としての位置づけは低いものであったと推察される。

明治中期以降になると、全国で温州蜜柑が卓越し、多くの柑橘類はその地位を相対的に低下させていく。この期間の温州蜜柑以外の柑橘類について、その詳しい動向は定かではないが、少なくとも現在においては、大分県のカボス、徳島県のスダチをはじめ、「一村一品運動」などの文脈の中で、固有柑橘類が再評価され、各地域の振興の一翼を担っていることは確かである。

### (3)『日本の蜜柑』にみる明治中期の蜜柑産地

#### a. 用いる資料

本節では明治期における蜜柑産地と蜜柑の販売先、蜜柑の種類について、『日本の蜜柑』の記述から概観する。『日本の蜜柑』は園芸家の安部熊之輔が、明治21（1888）年から明治36（1903）年にかけて日本の各蜜柑産地に赴き、蜜柑の栽培面積や販路、栽培方法等について調査し、明治37（1904）年にまとめ、刊行したものである。

安部熊之輔について、大正4（1915）年に日本園芸会福岡県支会から刊行された『福岡県の園芸』における記述をみると、熊之輔は文久元（1862）年に豊前国小倉（現・福岡県北九州市）の岩松家に生まれ、明治11（1878）年に東京へ遊学する。明治13（1880）年に甲州に赴いた際に目にした葡萄栽培の隆盛に感銘を受け、果樹園芸研究に従事するようになったという。明治18（1885）年に帰郷した後、安部家の養子となった熊之輔は、明治23（1890）年に遠賀郡戸畑中原（現・福岡県北九州市戸畑区）に2,600坪の土地を購入し、開墾後に柑橘を移植するものの、明治27（1894）年に暴風によってすべて枯れてしまう。熊之輔は明治38（1905）年に企救郡曾根村湯川（現・福岡県北九州市小倉地区）の土地を購入し、明治41（1908）年から果樹や桜苗の育成を始め、安部農場として経営を開始する。安部農場には講堂が設けられ、講習会や農談会等を開催し、実習生が在籍していた。熊之輔は安部農場の経営だけでなく福岡県の農政改革に尽力し、衆議院議員や帝国農会評議員、日本園芸会福岡県支会会長をつとめ、「斯界（農政界）の重鎮」と評されている<sup>28)</sup>。

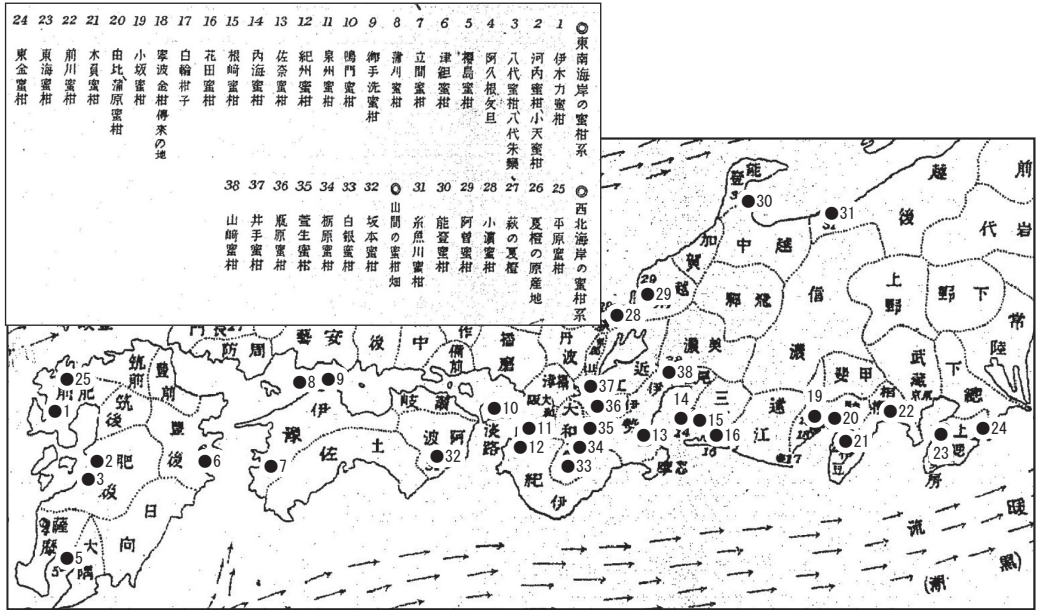
『日本の蜜柑』は熊之輔が26歳から41歳までの16年間に、「毎年数個処ずつ蜜柑の産地を巡歴し」、調査内容として「先づ地形地味の調査をなし、次に各種の探求を試みた」という<sup>29)</sup>。熊之輔は序において世間が肉食の傾向にある中で果実需要が高まり、なかでも蜜柑は「需要益其域を広めん」と述べている<sup>30)</sup>。熊之輔自身が帰郷後に柑橘栽培を始めていることから、蜜柑需要の高まりに注目し、柑橘栽培を始めようとするなかで各蜜柑

産地において実地調査を行ったと考えられ、『日本の蜜柑』には各産地で得た蜜柑の種類や栽培・施肥方法、販路に関する情報や、蜜柑の種類ごとの収支とその内訳が詳細に記述されている。明治期において蜜柑に関する統計は少なく、実地調査に基づく本記録は有益である。

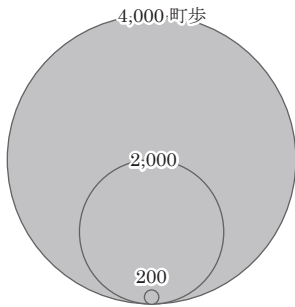
#### b. 明治期の蜜柑産地と販路

まず本資料に所収の「蜜柑系之図」によると（第4図）、文旦やザボンを除いた蜜柑産地は全部で33ある。熊之輔は蜜柑を東南海岸（系）と西北海岸（系）、山間部とに分類し、太平洋側である東南海岸系には21、日本海側である西北海岸系には5、山間部には7の蜜柑産地を紹介している。第4図から、東海・近畿地方に蜜柑産地が集中して存在していることがわかる。一方、現在多くの柑橘を生産・出荷する中国地方や四国地方には、立間（第4図の7の産地、以下同じ）、蒲刈（8）、御手洗（9）、坂本（32）の4か所が産地として報告されているのみである。明治期において蜜柑産地は東海・近畿地方に多く存在していたといえよう。

次に、各蜜柑産地の栽培面積を示した第5図をみると、産地によって栽培面積に大きな差がある。最も栽培面積が広いのは紀州で、泉州、駿遠がそれに続く。明治35（1902）年において紀州の栽培面積は3,707町歩で、二番目に広い泉州の栽培面積の倍以上の広さである。中国・四国地方においては立間の栽培面積が280町歩あるが、そのほかの産地においては100町歩未満である。九州地方の蜜柑産地は伊木力、河内、津久見、桜島があり、いずれも150～200町歩程度で、九州地方内の産地で栽培面積に大きな差はない。一方、西北海岸系の産地である糸魚川や阿曾の栽培面積は10町歩未満で、ほかの産地と比較して狭小である。明治35年には日本各地に蜜柑産地が存在したものの、栽培面積では各産地に大きな差異があり、紀州が圧倒的に広く、それに泉州、駿遠が続き、中位、下位は100町歩に満たない産地が乱立していたといえる。

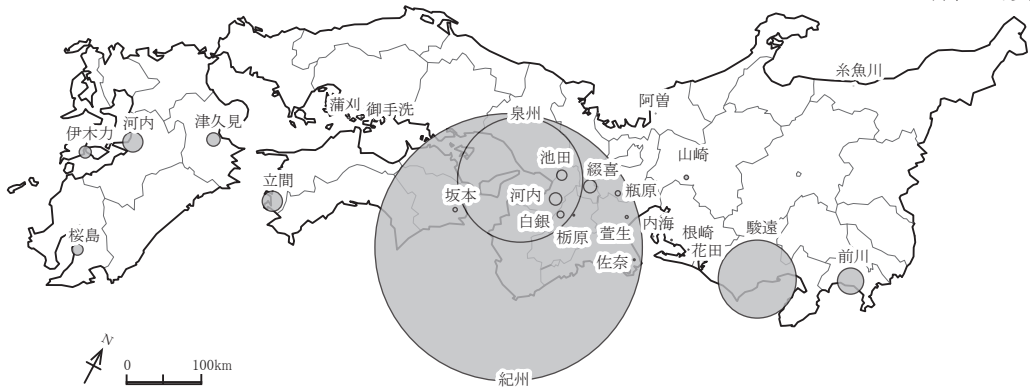


第4図 明治中期の蜜柑産地  
 注) 蜜柑産地のみドットと数字を加筆した。  
 (『日本の蜜柑』に掲載の図を筆者改変)



産地	栽培面積	産地	栽培面積	産地	栽培面積	産地	栽培面積
紀州	3,707	綴喜	181	山崎	61	花田	14
泉州	1,735	河内(河内)	172	坂本	60	御手洗	11
駿遠	1,081	伊木力	168	萱生	41	内海	9
前川	363	桜島	156	蒲刈	40	阿曾	6
立間	280	池田	142	佐奈	25	糸魚川	2
河内(肥後)	279	白銀	279	栃原	24		
津久見	186	瓶原	71	根崎	20		

(単位：町歩)

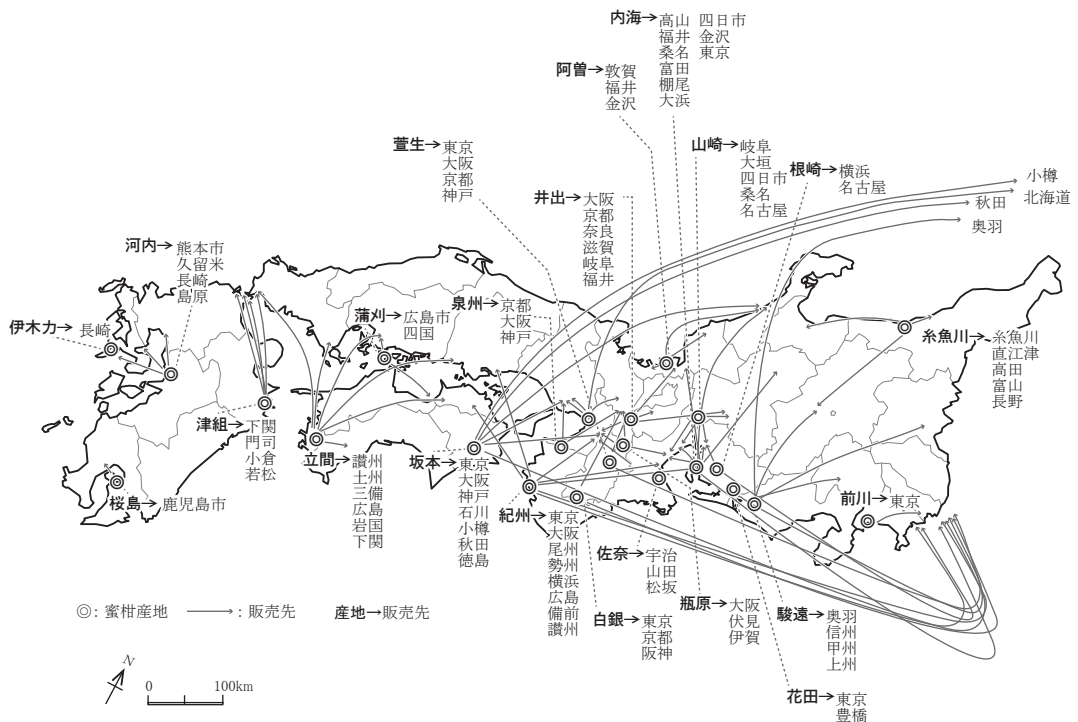


第5図 蜜柑名産地における栽培反別—明治35年—  
 (『日本の蜜柑』より筆者作成)

各産地で収穫された蜜柑の販路を示したものが第6図である。販売先として最も多いのは東京で、紀州、坂本、萱生、白銀、花田、前川が出荷している。東京に出荷している産地のうち、最も東京から離れているのは坂本である。東京以外の大都市（名古屋、京都、大阪、神戸）には、たとえば泉州が京都、大阪、神戸に出荷しているように、各出荷先の近隣の産地が出荷している。九州地方の産地は、九州地方内や隣接した地域に出荷している。東京には日本の各産地からの蜜柑が出荷されている一方で、そのほかの都市には近隣の産地の蜜柑が主に流入していたと考えられる。

最も蜜柑の栽培面積が広い紀州の販売先は、東京、大阪、尾州、勢州、横浜、広島、備前、讃州で多岐にわたる。その出荷量の内訳は、東京へ全出荷量のうちの70%、大阪へ10%、尾州、勢州、横浜へは合計で10%、残りは広島、備前、讃州へ出荷しているとされ<sup>31)</sup>、生産された蜜柑の大部分

が東京へ出荷されていた。しかしながら、「紀州は既に他の蜜柑産地に販路を奪はれたるの如き有様」であり、「紀州より京都、大阪、神戸などの都市に輸出しやうとすれば、早く既に泉州の温州蜜柑から先んぜられ、東京、横浜の都市に輸送せんとすれば、駿遠地方の温州蜜柑に機先を制せら」れている状況であったという<sup>32)</sup>。これは、紀州で生産する小蜜柑よりも泉州や駿遠で栽培されている温州蜜柑のほうが成熟の時期が早いことに起因する<sup>33)</sup>。熊之輔は明治28（1895）年に紀州を訪れた際に、蜜柑栽培者から、現在栽培している小蜜柑は収益が少なく、温州蜜柑への植え換えを検討しているという話を聞いたことを紹介している。ブラシ蜜柑という、箱詰めをしないバラ売り蜜柑一斗二、三升は、温州蜜柑は十二銭であるのに対し、紀州蜜柑（小蜜柑）は十銭内外で、「低廉極まる、それでは計算が立たぬと云ふも無理ではない」と評する<sup>34)</sup>。



第6図 蜜柑産地と販売先—明治中期—  
（『日本の蜜柑』より筆者作成）

明治期の蜜柑産地は、日本各地に多数存在するものの栽培面積が100町歩未満であるものが多かった。蜜柑産地は東海・近畿地方に多く存在し、一方、中国・四国地方においては産地が少ない。販路は、東京には各産地の蜜柑が出荷されている一方で、そのほかの都市には近隣の産地の蜜柑が出荷されていた。明治期の蜜柑産地のなかで最も蜜柑の栽培面積が広い紀州においては、蜜柑の多くは東京へ出荷されていたが、明治28年には泉州や駿遠で栽培される温州蜜柑に、蜜柑の成熟時期の差から販路を奪われつつあった。

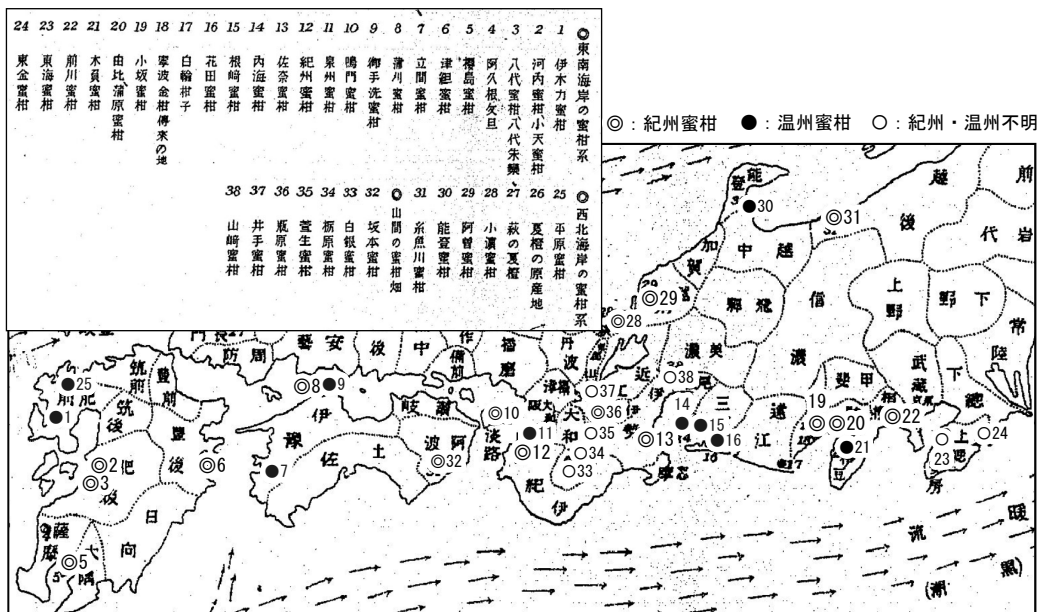
c. 『日本の蜜柑』にみる蜜柑の種類

『日本の蜜柑』では蜜柑の種類として紀州蜜柑、温州蜜柑、柑子蜜柑の3種類を挙げ、「昔から蜜柑と云へば、紀州蜜柑、温州蜜柑に限られ、此二種のみ多く栽培せられ」<sup>35)</sup>と述べ、紀州蜜柑、温州蜜柑の特徴を示し(第7図)、異名同種として紀州蜜柑(小蜜柑)と温州蜜柑それぞれに該当す

る各産地の蜜柑を列举している(第8図)。「日本の蜜柑」において紀州蜜柑と温州蜜柑は各章で区別され、各蜜柑産地においてもともと紀州蜜柑を栽培していた産地が温州蜜柑を植付け・接換して

紀州蜜柑(小蜜柑)	温州蜜柑
小	大
栽培反別: 1,281町歩 成熟時期: 遅	栽培反別: 1,695町歩 成熟時期: 早
<b>異名同種</b> 河内蜜柑, 津組蜜柑, 八代蜜柑, 桜島蜜柑, 蒲刈蜜柑, 小坂蜜柑, 阿曾蜜柑, 前川蜜柑, 糸魚川蜜柑, 本蜜柑, 普通蜜柑	<b>異名同種</b> 李夫人, 中島蜜柑, 宇樹蜜柑, 橘, 唐蜜柑, たねなし蜜柑, はだよし, 改良根崎蜜柑, 尾州柑, 泉州蜜柑, 紅蜜柑, 大蜜柑, 雲州蜜柑, 柚香

第7図 『日本の蜜柑』における蜜柑の種類と特徴(『日本の蜜柑』より筆者作成)



第8図 明治中期の蜜柑産地(紀州・温州別)

注) 紀州蜜柑(小蜜柑)とされている産地においては、紀州蜜柑だけを栽培していたのではなく、温州蜜柑が導入されつつあったと考えられる。

(『日本の蜜柑』に掲載の図を筆者改変)

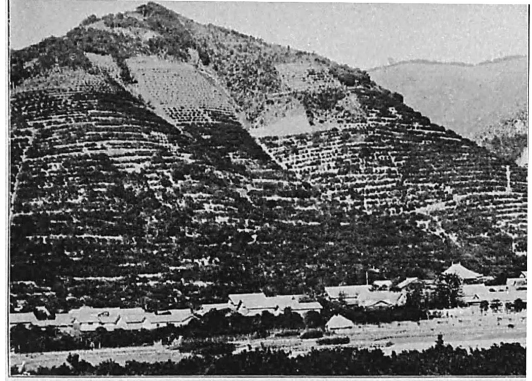
いる事例が報告されている。熊之輔は温州蜜柑が紀州蜜柑を侵略しているとし、「温州蜜柑の（侵略の）勢力ある所以」として「温州蜜柑は其形状が肥大で、外皮薄く平滑にして深黄色を帯び、砂瓢多漿、味ひ甘美、而も無核で、貯蔵して久しきに堪ゆる」ことを挙げている<sup>36)</sup>。明治中後期において各産地では紀州蜜柑から温州蜜柑への転換がみられた。

#### （４）明治～昭和初期の蜜柑畑の景観

本節では、明治～昭和初期における蜜柑の生産地の様子を、当時の写真を参考にして概観していく。幕末・明治から昭和初期にかけては、日本においてカメラが徐々に普及し、行政資料や新聞雑誌などに写真が掲載されるようになってきた、いわば写真黎明期にあたる。その時期において、写真はそれまでの文字だけの文書とは違い、読者に鮮烈な印象を与えたに違いない。そのような時期に蜜柑畑が写真に撮られ、今でもその景観を知ることができるのは、当時の写真資料の貴重さを感じるとともに、その撮られた経緯もまた興味深い。

本節では、産地の様子を知ることに加えて、なぜ当時、蜜柑畑が写真に収められたのかを資料の性格から考察することを目的とする。なお、蜜柑畑の写真は当時、蜜柑の産地であった様々な地域で広く残されているが、本節では当時から代表的な蜜柑の名産地であり、関連した資料も他の地域に比べて多く残されている、和歌山県の紀州有田の写真を中心に活用していく。

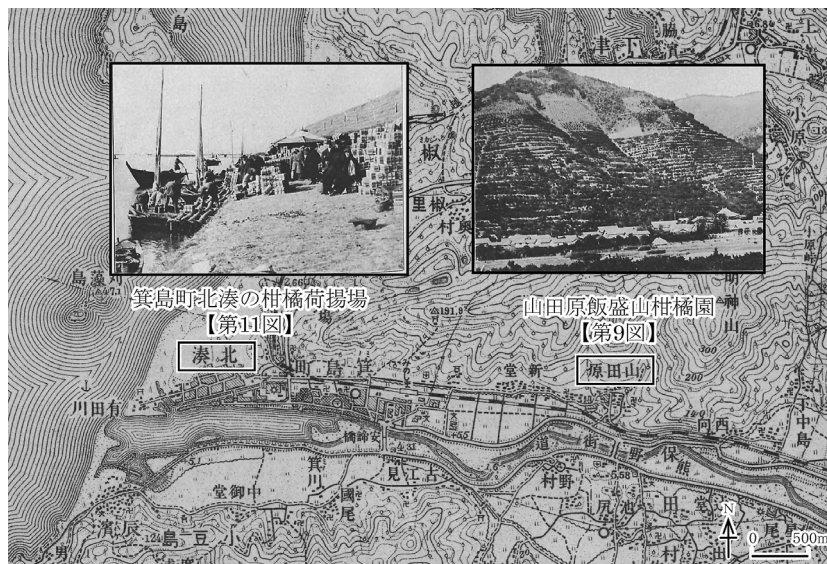
最初に紹介する資料は明治45（1912）年刊行の『日本写真帖』<sup>37)</sup>にある、「山田原飯盛山柑橘園」（第9図）の写真である。この『日本写真帖』は編者の田山宗堯という人物が、世界の国々をまわった折に、日本の景観を国内外に包括的に伝える書物の必要性を痛感し、全国津々浦々の産業や文化を表す写真を収集し、出版したものである。そのような本の中に、蜜柑畑の写真が収められていることは、当時の紀州有田が蜜柑の産地として筆頭格であったことを物語っている。また、それ



第9図 山田原飯盛山柑橘園  
（『日本写真帖』から転載）

を国外の人にも伝えようとしていたことは、日本の産業化とともに日本の蜜柑が世界への輸出品としての重要性を高めていた可能性が考えられる。

この「山田原飯盛山柑橘園」と現在同じ名前が残っている柑橘園は調べた限りでは発見できなかった。しかし、地名などから推測するに現在の有田川流域（第10図）の特に下流域であることがわかった。蜜柑畑が階段状に山に連なっている光景は現在と変わらず、明治末期には今と同じような景観の中で蜜柑が栽培されていたと考えられる。また現在のこの地域が有田川の流域にあったことを考えると、蜜柑の運搬は主に水運を使っていたことが推察できる。手前には民家が密集しているように見えるが、写真の下部あるいは手前側に有田川があった。山の斜面にある蜜柑畑を観察すると、苗木の生育状況が畑によって違っていることがわかる。山腹の下から上に行くにつれて苗木が若く小さくなっており山の麓から山頂にかけて山を切り拓きながら柑橘園を大きくしていったことが推察できる。よって上の方の木はまだ新しく、蜜柑を収穫できる段階ではないであろう。また、山頂付近では柑橘類ではない樹種の林相がみえる。この辺りには照葉樹が自生する山がたくさんあり、それを伐採し、新しく蜜柑の木を植えることで柑橘畑は開拓されていったと考えられる。当時の柑橘園は日光を効率よく樹木にあて、土壌侵食を防ぐように山の斜面を削りつつ、また川の



第10図 山田原飯盛山柑橘園と箕島町北湊の位置  
(昭和9(1934)年修正5万分1地形図「海南」を使用)

近くに短距離で出荷できるような合理的な開拓場所の選定をもって行われたと推察される。

次にみる写真も同じく『日本写真帖』より「柑橘荷揚場」(第11図)の写真である。撮影場所は有田郡箕島町北湊と具体的な地名が載っている。箕島町は、現在は有田市の中に編入されている。同所は今でもこの写真と同じように川の流域に位置する町で、河口の港に近い。北湊という地名は現行地形図上では確認できないが、この箕島町近辺が有田蜜柑の水運の要港として機能していたことは確かであろう。写真を見ると、蜜柑を運んでいる船には帆船にあるようなマストを確認することができる。この写真以外の有田川で蜜柑を運んでいる船の写真からは、当時は帆船が蜜柑を運搬する船の主流であったことがうかがえる。しかし、河川の水運は流れがあるために、下りは帆を必要とはしていなかったであろう。写真では船が停泊中のため帆が折りたたまれた形状になっている。また、蜜柑を出荷する容器に関しては、紀州の蜜柑栽培について明治45年に書かれた『蜜柑乃紀州』<sup>38)</sup>には、四分板によって作る木箱を用いるとあり、写真にも木製の箱が積み重ねられている様子が



第11図 有田川柑橘荷揚場  
(『日本写真帖』から転載)

みえる。上記の文献には木箱の表面に産地や等級が印字されているとあるが、写真では確認することができない。蜜柑箱の結束には縄を使っている。さらに写真の右側、蜜柑箱が積んである後ろには屋根のある建造物が見える。ここには荷揚場に仲卸をする市場や蜜柑の等級を決める機関などが併設されており、かなり大規模かつ多機能な施設であったと思われる。当時の有田川流域には、このような蜜柑の荷揚げ場がいくつもあり、紀州

の蜜柑の輸送を支えていた。

続いてみる資料は『和歌山県史蹟名勝天然記念物調査報告』<sup>39)</sup>(第12図)である。昭和12(1937)年に刊行されたこの報告書は、当時和歌山県の史蹟や天然記念物を指定し、調査した結果を記したものである。この頃、中央政府では史蹟名勝天然記念物保存法が制定され、それにもとづく指定や調査が行われていた。この史蹟名勝天然記念物は現行の文化財保護法では「記念物」にあたるものである。その内容は、学術的に価値の高い遺跡や旧跡、芸術的または観賞価値の高い名勝地や植物、動物、地質鉱物などが含まれる。ここで調査成果として報告されている蜜柑の木は、老木や巨木といったものである。それは、紀州有田が生産地として高名な紀州蜜柑、すなわち小蜜柑の原木である。それらは現在の温州蜜柑園のように、人の背丈ほどの木が山に段々と連なっているようなものとは違い、まさに巨木というような木が、民家の庭に数本立っているのみである。そしてこの巨木に小蜜柑が数百以上という数の実をつけ、それをもぎ取って出荷していた。写真の木はその1本を写したものである。この蜜柑の木があったとされる場所は有田からは少し離れた東牟婁郡という地域で、温州蜜柑の畑のように川の近くではなく、山間の小さな集落の民家の庭であ



第12図 紀州蜜柑ノ巨樹  
(『和歌山県史蹟名勝天然記念物調査報告  
第十六輯』から転載)

る。有田川流域のような運搬も視野に入れた計画的な蜜柑園とは違い、古くからその場に独立樹として生育された古木を蜜柑農家が利用していたと考えられる。この写真は昭和8(1934)年に報告された第16輯に掲載されていたものであるが、それ以前の報告書にも蜜柑の老木・巨木は度々掲載されており、紀州藩による蜜柑育成伝承もあることから、和歌山県の行政において、蜜柑の木が保存の対象として扱われていたことがうかがえる。またこの記念物の選定は、国土愛護の情操を養うことにも利用されており、小蜜柑の歴史的価値を認識していたことがわかる。

以上、明治～昭和初期に撮影された蜜柑畑の写真をもとに当時の産地の様子を概観してきた。今回扱った2種類の資料と、3枚の写真からもわかるように、当時の紀州有田では、古くから栽培されてきた小蜜柑と、新しく産地として拡大した温州蜜柑が混在する地域であった。当時の日本が蜜柑といえば小蜜柑であった時代から温州蜜柑へと変わっていった過渡期ということが、その景観を映した写真から浮かび上がった。小蜜柑の老木・巨木は天然記念物として保護されることになり、歴史的価値が強調されつつも、この時期にはまだ皆伐されることはなく、収穫もされていた。明治～昭和初期の紀州有田は写真でみると、そのような時代を分ける2種類の蜜柑畑の在り方が混在する当時の蜜柑産業を象徴する地域であった。

### Ⅲ. 明治期における果物の流通と消費

#### (1) 大衆紙にみる明治期の果物利用

##### a. 本節の概要

明治時代初頭においては、西洋式の食事様式が上流指導者層に普及し、さらに後期においてそれら「近代的」な食生活が中流階級家庭にも浸透したことが先行研究からも指摘されている。この「食の近代化」においては、特に明治20年代以降において都市部の俸給生活者が食事改善の中心となり、一般家庭において洋風素材の日本料理への導入、あるいはその逆の方式といった「和洋折衷」



の形態をとって西洋料理の導入が進んだとされ<sup>40)</sup>、その過程においては新聞や雑誌などのメディアから科学的・栄養学的な知見が導入されていたことが明らかとなっている<sup>41)</sup>。

本節においては、明治時代におけるこの「食の近代化」の過程において、果実利用にどのような変化が起こったかについて明らかにすることを目的とする。研究方法として、明治時代以前における果物利用について、主に江戸時代における料理本を中心に整理した後、明治時代に発行された大衆紙を資料として、明治時代における果物利用についてまとめる。そして小括として、2つの時代の果物利用を比較しその変化について考察を行った。

明治時代に発行された大衆紙の中で、特に家政や調理について扱ったものは多数存在する。その中で、本節においては「月刊 食道楽」を資料として用いた。「月刊 食道楽」は村井弦齋による小説「食道楽」に触発されて創刊され<sup>42)</sup>、明治38年から明治40(1907)年までの明治後期と、昭和3(1928)年から昭和5(1930)年までの昭和前期の2期に分かれて刊行された。購読の対象者として中流階層以上の婦人や料理人を想定していたとされ、外食、研究会、料理学校、書評、企業紹介、随想などの記事が比較的多く、「日本におけるグルメ雑誌の先駆け」と認識されている<sup>43)</sup>。また日本料理や西洋料理の献立、調理方法などの実用的な記事から、各地の郷土料理の解説、食物と栄養、食と健康といった専門的な記事まで幅広く掲載されている。そして特筆すべき点として衛生や栄養に関する記事も取り入れられているなど、明治期における果物利用について分析を行う際に有効といえる。

一方で、資料の性質から、本章で行う明治期における果物利用の変化については、都市部における事例のみを取り扱ったといえる。農村の食事様式の変化については、昭和初期における東京近郊部の農村において、「西小松川(中略)西洋料理はあまり食べない。せいぜい家庭でライスカレーを作る位なもの。(中略)洋食を知り始めたのは

二、三年位前からである」という状況であり<sup>44)</sup>、都市部と農村部では果物利用の形態の変化について大きく隔たりがあったことに留意しなければならない。

#### b. 明治以前における果物利用

江戸時代における果物利用において、最も人々に普及していたものは梅である。梅はすでに梅干などの副菜へ加工され、一般市民の日常においては食生活上に欠くことのできない食品となっていた。また火災で住居を失った人々への救援品の一つとして施されていたことなどが明らかになっている<sup>45)</sup>。このほか柿の利用も盛んであった。

梅と柿以外の果物についても、明治以前においては生食以外にも様々な調理法が存在していた。第3表は元禄2(1689)年に発行された「合類日用料理指南抄」内の主な果実料理について整理したものである<sup>46)</sup>。第3表からは、梅の他にも葡萄や山桃、柚子などの果物について、果実のしほり汁を消酎(焼酎)に入れるなど、香味を添加するためのエッセンスとして用いる、塩や砂糖とともに酒に漬け置き保存するなど様々な調理法が存在していたことを読み取ることができる。

また、明治以前の果物利用においては加工品の原料以外にも、薬用・滋養品としての側面があったと考えられる。第4表は正徳4(1714)年に発行された「当流節用料理大全」内の「果類能毒書」における果物の効用についての記述を整理したものである<sup>47)</sup>。表をみると、口渇や腹痛、目の痛みや酩酊を和らげるために果物が服用されていたことを読み取ることができる。

以上をまとめると、明治以前においても果物を原料とした加工品が存在していたこと、またその際には、嗜好食品としてのみではなくその滋養・薬理作用が重視されていたことなど、明治期における「食の近代化」以前においては副菜や薬用など様々な形態で果物の利用が進んでいたといえる。

#### c. 明治以降における果物利用

第5表は「月刊 食道楽」の明治38年から明治

第3表 元禄2(1689)年「合類日用料理指南抄」における果物料理

No.	題目	内容
1	楊梅	からゑつきとめ、 <b>酒毒を下し</b> 、ときやくをとめ。五臓やはらげしほり、腹とめ、たんをさる。
2	李子	多く食すれば、筋ほねやぶる。小児に少しもくはすな。目あしくなる。
3	金柑	<b>酒をさまし</b> 、食すゝめ、気をめぐらし、たんをきる物。
4	柚	はらみ女の不食によし。み中のあつきさり、食をけす。又、 <b>酒のどくけす</b> 。
5	蜜柑	大小べんをつうじ、気のとゞこをりめぐらし、ときやくくはくらん寸白によし。脾胃をおさめてはいねつをさる。かにと同食さんもつ也。
6	枇杷	五臓をりして、はいをうるほす。気をくだしつゝ、かはきとめ、からえつきとめてよし。多く食せはたんねつす。小むぎのるいきんもつ。
7	桃	もゝくい、水あびれは、りん病をこる。多く食せはねつきさす也。
8	李	多く食せは、虚ねつさす。中をおぎない気をます。雀や蜜をきらふ物なり。
9	梅	かはきをとめ、齒そんず。すぢほねやぶり、きよさし出る。
10	梅干	くはくらんのむね、 <b>腹いたむにしよくすべし</b> 。ときやくをとめ、たんをきる。のどいたむにふくみてより。 <b>口のかはきとめ食すゝむ</b> 。多く食せまじ。
11	梨子	ひへ物なれば、金さうさんごにふかくいむ。上気をさり、むねのいきりをやめ。 <b>目のいたみとめ、酒のゑいをさまし</b> 。胸はらいたみをちらす也。汁をしほりて、ほうさう目に出たるに入べしきめうなり。多食せは後にはらやむ。
12	柿	みゝはなの気をるうじ。気らうをおぎない、しんはいうるほし、たんをけし、胃をひらく。血はくひとにあたへてよし。かにと同食せは腹いたみかならずくだる物也。
13	林檎	くはくらん <b>腹いたみしほるをとむる</b> 。多く食せは、たんしやうほつねつする。血筋をとめて、ようをこるねぶり来る。
14	葡萄	<b>酒の二日えいさまし</b> 。筋骨いたみ、しびれるにくすり。くはくらんときやくして、むねのわるきに薬也。もがさはしか。出かぬるに少しくへば、残りなく出る也。

注) 句読点、ゴシック表記は筆者による。  
(吉井(1978)より筆者作成)

第4表 正徳4(1714)年「当流節用料理大全」における果物の効用

No.	題目	内容
1	葡萄酒の方	汁をよくしほりため鍋へ入、炭火の上にて一沫せんじ其後さましひえ候時 <b>消酎にてもあわもりにても三分の一ほど加へ申候</b> 葡萄は酸も甘もひとつニ仕候。
2	楊梅酒の方	布にてこし汁を取ため鍋へ入すみ火の上にて一沫せんじ冷候時 <b>消酎にてもあわもりにても三分一加へ申候</b> 。
3	柿煎の方	串柿にても釣柿にてもふたつわりさねを取…右の柿の中へ入さてあげ油を能たゝせしやくしにてかきひとつつゝ入あげ申候。
4	漬柚の方	水壺斗の中へ塩三升入能々もみ砕から金か銅鍋へ入せんじ又からかねか銅の鉢へ入さまし二三日置能ひえ候時 <b>つぼへ入柚を漬申候</b> 。同クはからかね道具よし。
5	葡萄漬の方	葡萄の能熟仕候時房を持ふる候ひて粒の落申候分は除申候 <b>房二粒三粒ほどづゝ付候</b> て漬申候。ぶどう能つき申候は、十房に塩壺升五合入水ひたひたに灰少まぜ <b>一夜塩</b> をして翌日 <b>水にて洗上候</b> 。酒古酒壺升にさたう壺升づゝいかほどにても漬申候。つぼよく候。
6	杏子漬の方	杏子百に塩一升水一斗灰一升右ヲひとつに入一日 <b>一夜漬</b> 其しほ水にて能洗上其後ろ白酒一升さたう一斤此二色にて右の杏子をつけつぼに入置申候。日数廿日ほどにて能御さ候。
7	梅干さたう漬方	古酒かなべへ入すみ火にてわかしにえ…梅干水にて洗一時間も水につけ塩けすけを少出しつぼに入右のさたう酒あつき内にかき梅干のかくるゝ程のかげんに酒おほく入ふたをして <b>一夜置翌日能候十日ほど置候</b> へばすき味出候てあしく候少つゝ切々仕てよし。
8	梅干の方	梅の少色付たる壺斗に塩三升まぜ桶へ入水をひたひたに入 <b>一夜置</b> 昼は日に <b>干夜は右の塩水の中へ入置</b> いく日も梅の和にしわのより候ほど干申候。扱能々干あがりたるを竹の皮に包置候。
9	煮梅方	梅きづなきを壺斗一塩三升、外に能色づきたる梅式升能湯煮をし湯を捨梅の煮たてこね其後石ばい壺合ほどに水五合入すいなうにてこし其汁かさに半分ほど入ねんばりと成ほどにこね湯煮いたし候。

注) 句読点、ゴシック表記は筆者による。  
(吉井(1978)より筆者作成)

40年までの刊行分における、「果実／果物」に関する記事<sup>48)</sup>を作物別に整理したものである。本節においては、明治期における果物利用について第5表から読み取れる内容を果物別にまとめ、その特徴をまとめる。

#### ①梅

梅は梅干しや塩漬けに加工し、副菜や携行食として利用されている。信州（長野県）など山間部においても重要な副菜として認識されていたことが読み取れる。また、水害の際に被災者への贈答品としても用いられているなど、明治期においても副菜や携行食、贈答品といった様々な場面で利用されていた。一方で、鉛中毒の予防のため水道の水を利用する家庭での食用や、「脳を使う人」の養生のための摂取など、民間療法的な利用も奨められている。また、青梅の食用は忌避されている。

#### ②蜜柑

蜜柑は和歌山県、特に有田地方の名産品として認識されている。また、産出地により味、大きさなど様々なものがあるが、福州蜜柑より温州蜜柑の評価が高い。資料中においては、夏季における水分摂取のため蜜柑を食べることが奨励されている。主産地は西日本が中心であり、資料中においては山口県萩の夏蜜柑栽培について取り上げられている。山口県の蜜柑生産は、愛媛県の蜜柑生産を上回っている。萩における蜜柑産出量は季節あたり600籠から1,500籠程度であり、1籠40銭から2円程度、山口県産の煙草葉を関東まで送る際にまとめて輸送される。以上のように、都市部には様々な産地から蜜柑が流入していたことが読み取れる。

都市部における消費についても記述があり、1月1日から7日までの東京市内での流通量は有田産蜜柑のみで4,600万個（32万円）、質の低いものや腐敗したものを含め、東京市民は7日間で4,862万個の蜜柑を消費すると推計されるなど、都市部においては大きな需要があり、明治初期に

においては相当量の蜜柑が流入していたことが読み取れる。

果実細菌病に罹患した蜜柑の判別方法が明記される一方、殺菌剤の導入は進んでおらず、他の果物も含め保存法が大きな課題であったことが指摘できる。

#### ③林檎

名産地として青森県弘前があげられており、6月には青森県産に代わり岡山県産の林檎が流通するとされる。また、神奈川県川崎産の林檎は6月末に流通し始め、7月には川崎産に加え、秋田県六郷産、神奈川県生麦産の林檎が流通するなど、6月から7月にかけては様々な産地の林檎が東京で流通していたことが読み取れる。保存法として、壺に漬け置くという方法がある。

北海道余市では東北産の林檎を用いた林檎酒の生産が試みられており、熱病などに効果があるとされている。日本酒の代用品として満洲地方への輸出が計画されているなど、生食以外にも様々な形態の利用が試みられている。

#### ④枇杷

5月初旬に和歌山県産のものが流通するが、明治38年は出荷が遅れたこと、また同年は不作であったことが読み取れる。山口県産の枇杷の評価が高く、不作の影響もあって、価格は70銭から1.5円程度まで値上がりしている。最も高評価のものは鹿児島県産である。とくに千葉県安房地方産の枇杷が珍重されている。小児の食用は忌避すべきという指摘があるほか、保存法として林檎同様壺に漬け置くという方法がある。

#### ⑤バナナ

東京府小笠原産バナナが1斤25～30銭程度で販売されており、台湾・香港産のバナナも横浜港から国内に流入している。ハワイ産バナナが最も高級であり、小笠原産を偽ってハワイ産として販売する商店があることが読み取れる。生食のほか、酒や酢の原料として利用したり、製菓に用いる場

第5表 「月刊 食道楽」内の果物記事

年	月	卷	No	果樹・果物に関わる記事		著者	
				タイトル	作物		内容
明治38	5	1	1	旅行弁当	梅	前田曙山氏の話には旅行の弁当は <b>饅頭と梅干</b> がよい、自分は海苔巻と梅干を常に植物採集の時の弁当にする、第一米を食わなければ駄目だし、山間多く水に欠くゆえ梅干しを持っていかないと大に閉口する…	前田曙山
			2	紀伊の食物	蜜柑	<b>紀伊の名物として第一に指を屈するべきは、「沖の暗いのに白帆が見える」というので有名な蜜柑である事は、昔から相場が極って居る、種があって食うのに少し面倒であるが、其味に於いて何処の其にも劣らないのは確かに誇るべき特産である。その産地は那賀、海草、有田の三郡であるが、前二郡は漸く近年栽培し始めたので、年々産額を増して行つてはいるが、何を云ても何百年間の経営になる、本場の本場たる有田にはまだまだ遠く及ばない。</b>	岡本生
	6	2	3	果物野菜の貯法	梨	向つづの梨を霜のかからぬ前に取り、 <b>赤土にて厚く塗り、日に干し、雨のかからぬ様に内庭へ入れ、砂に埋め置くべし、翌年まで生の如く保つなり。</b>	小林権吉
			4	果物野菜の貯法	栗	冠水に浸し置き、何日迄も水を替えず漬置くべし、芽出る迄腐る事なし。	
		5	果物野菜の貯法	スイカ	高き所に釣り置くべし、何程久敷く置いても損せず。		
		6	果物野菜の貯法	枇杷、林檎、山桃	師走の水に薄荷一握りに明礬少し許り入れ、 <b>壺の中に貯え漬けるべし、久しくおいても色変わらず、味甚だよし。</b>		
		7	果物野菜の貯法	柿	柿の貯へ法は、本の所を少し剥き其所へせしめ漆を持ってよく塗り、土中に釣り置く時は保つ事妙なり。		
		8	朝飯と果物		果物を食ふた後の朝飯は旨い心地がする。	水田南陽	
		9	母をうまく食う法	苺	苺を食べるのに唯ムシャムシャ食はずに <b>皿の上で匙かなんかで押し潰し牛乳と砂糖とを入れて混ぜて食べると余程うまくなる。</b>	赤坂三水生	
		10	水の見舞	梅	<b>水多く出て水の災にかかりし人にはいち早くよき水を送るがよい。…梅干もよき贈物。</b>		
	7	3	11	暑中の飲料	木苺	…誠に結構な酒であります、イヤ酒といふのは当たらないかも知れませぬ、 <b>東京府下三宅島の木苺産子から製したもので、酒精は僅かより含んでおりません、發明者は滋養強壯の飲料として製つたので、…</b>	村井弦齋
			12	夏の果物	枇杷	<b>枇杷は紀伊より來たるもの最も早く毎年5月初旬には入荷あれど今年は少しく遅れて廿日に着荷せり其値は一箱七八十銭にして其風味のよろしきは防州産第一に居り一樽上物七八十銭並物二三十銭なるが本年は不作の爲め上一円五十銭内外並七八十銭にて種類中田中、薩摩と呼ばれるものの粒大にして味美なれば最も珍重せられ大粒一銭及至一錢五厘小粒七八十厘なり。</b>	
		13	夏の果物	夏蜜柑	<b>長門、紀伊、和泉、駿河、相模、伊予などより産し近年いつれも十二分の入荷あるが長門の萩より産する者第一位に居り昨今では日々多くして千五百籠少くして五六百籠の荷送りあり相場は一籠卸し二円三四十銭なるが十五六年前迄は長州人にして都下に煙草店を営めるもの所へ長州煙草を送荷の際便そうせるもの少しばかり其店先に並べられて商はれしものなりとぞ又其他の紀、泉、駿、相、子州などより出づるものは大方石油箱に詰めて送りこそが子州より來たるもの最も味よく是は産出近年のこととして今は長州産のものに一位を奪われ居れど遠からず之を凌ぐの勢あり。</b>		
		14	果物と菓子	夏橙	果物の栽培は益々盛んにせなければならぬ、然るにまだ十分果物に対して注意する人少ないは嘆かわしい、今日に於いてもあまり貴重せられぬ夏橙のごときのものであつても暑い時分に口中の渴きを止める外人の身体に及ぼす効がある事は蜜柑水ラムネ其の他まぜ物の飲料とは雲泥の相違がある、…今日有り触れたる夏橙でさへ之れであるから、果物中の優等なる苹果やネーブル柑の如きは連も中等以下のものは一代食べる機がなからう、…人工的不摂生物たる菓子の使用を止め、新鮮して清浄無垢なる天然の果物を使用することとするは國家の上より見るも甚だ利益の次第である、…	中條留香園	
	8	4	15	旅行と腰弁当	梅	<b>暑中の腰弁当はどんなものを最良とするのかのお問に対しては、矢張、梅干心の握り飯を推して、お答するより外ないです。…飯の酸敗を防ぐ点から言ふても、胃中殺菌上の理屈から言経ても、自ら今日の学説に合っている梅干の応用は、…</b>	石井研堂
	9	5	16	山中の食物	梅	原人的生活に近い信州の山奥の食物を、珍味佳肴と味ふのは、決して食道楽といふのではない、全く生活の必要上から、已を得ず喫せねばならぬので、…然るに <b>白馬の梅干は、生梅を紫蘇酢に投げ込んだもので、天日に干したてのていから、ガリガリして、梅の塩漬けと少しも変わらないのです。</b>	前田曙山
	11	7	17	食味雑話	柿	<b>安西柿、京都浄土寺村に産する柿を安西柿といふ、美濃の八屋と同種で味は更に甘味であるが、…悉く取り尽くせば木が枯れるとの同地の迷信であつて、名付けて木守りの柿、或は柿の木守りとも称し…</b>	錦隣子
	12	8	18	蜜柑に尽きて	蜜柑	蜜柑には円、紅、夏、大平、泉州、福州、温州、大袋、天狗、八ツ代、帯高、桜島などの名がある。また変わりものといふものに達磨、穴門、鳴門、大鳴門、今鳴門などといふものがある。この中夏蜜柑は、名の如く夏のもので、他は今時のものではある。けれども早いも晚いのもあり大中小もあれば、色合もいろいろあり、味も甘味多きもの、酸味多きもの、貯へにきくものあり然らざるもある。天狗、大袋、といふは形大きく濃黄色で、甘味も豊かに漿水も多いが、いつれも貯蔵に向かぬ、大鳴門も大きく美味であるが色は円蜜柑と同じく橙黄色である。円蜜柑は形小さく味も佳なりである帯高といふのも殆んど円蜜柑に似ているが甘味が過過ぎるので永く持たぬ。紅、福州、泉州、桜島、達磨などは形は中で、稍々是等より大きい方のは大平、八ツ代、温州、穴門、鳴門、今鳴門などである、紅蜜柑は黄紅色で、泉州及び大平は濃黄色、桜島は紅色で、八ツ代、福州は紅黄色、達磨、穴門、鳴門、今鳴門は共に橙黄色であり、温州は褐黄色である。 <b>味は温州、顔る美にして福州は美ならず、…</b>	

注1) 具体的な作物名がない場合は※で示した。  
 また、バナナ、サクランボ、スイカ、パイナップルはカタカナ表記とした。  
 注2) 明治39年1月号より「巻(号)」の表記となった。  
 「月刊 食道楽」明治38年から明治40年刊行分より筆者作成。

第5表 続き

年	月	卷	No	タイトル	作物	内容	著者
明治39	1	2(1)	19	林檎の変形	林檎	同一種類の林檎の種を育てました上に示すような色々変わった林檎の実ができました。人の子や孫が同じき親から出て様々の人物になると同じ類ひです。	
	2	2(2)	20	蜜柑の売れ高	蜜柑	本年一月一日より七日迄市内三百七十四軒の水菓子屋にて販売せる蜜柑の数は総計四千六百二千個で此の金額三十二万三千六百五十二円に上るが、右は有田の山勘出しのもののみを算じたので俗に石炭箱と称する相州産のものを合算せば其数は之に倍加する。又た蜜柑は昨年非常の方策であったも腐敗が多く箱によりては並み粒乃ち一個五厘乃至七厘売りのもの百三十個入りの内より十三四個の腐敗を出すことある。之を平均して一箱七個の腐敗とするとその数は二百六十一万八千個に及ぶ。この金額は実に一万五千七百八円、若し是れを出さねば二十三万九千三百六十円の売り上げを見る。然も腐敗蜜柑は残らずが売り物にならずといふでない通例一銭に五個位の割で買入あるから実際は一万五千七百八円の損失でない。夫れは扱て置き以上の計算にて見れば東京市民が松の内七日間喰へる蜜柑の数は腐敗を含し有田産のもののみに見ても四十八百六十二万個の以上であった。	
			21	梅干漬	梅	…上方にては蓮根と生姜を多くつけて座禪豆のかやくにも赤い蓮根を用ひ、鮮を漬けるにはぜひ紅生姜を遣ふこと常の事なり。此梅酢にしそのしほり汁を入れて徳利にたくわふべし、料理には折々入用の物なり。	
	3	2(3)	22	蜜柑の注意	蜜柑	青物屋で蜜柑を買ふ時、若しくは蜜柑箱から蜜柑を取り出す時に、心して一々を見試めざるべし。必ず蜜柑の皮は小さきコブコブの様なものが高く持ち上りいるものあるを見出されん。此小さきコブコブの生じたる物は蜜柑の病にかかれる印にて、食ふれば味悪く酸味多きを覚ゆ。菓物の病にかかる事独り蜜柑に限らず、桃梨其他大概の菓物皆左様なり、これは害ある細菌が菓物を犯すより生ずるにて近來殊に甚しと伝ふ、又菓物病は日本のみの伝染にあらずして西洋にもあり、されど外国には此が予防薬ボールド液を用ひて害を防ぐに怠らずといふ。	
			23	苺の初物	苺	温室仕立の苺は成熟案外に好く此処三四日の後には初物を売出すよし其値は一粒五錢位なりと(二月十日)	
	5	2(5)	24	林檎酒の新醸造	林檎	家産を蕩尽しあらゆる苦勞を積みて末遂に仙酒と迄賞へられたる苺酒を發明せし間宮勝三郎氏は今度又林檎酒なるものを製造し出し三月二十日を以て売り初めたり…間宮氏は果実酒の大成を以て自家将来の目的とも事業ともなし、以上苺、林檎の外十数種の果実酒を醸造せん計画なり。曰はく梨曰はく桃曰はく桜実曰はくバナナ。…今回の林檎酒は日本に於ける林檎名産地として有名な奥州弘前の林檎を用いたるにて、品種六種あり、其の醸造法を聞くに、…其販路に於て好望なるは満洲地方なり、同地へ輸出せし日本酒は酔ふ事甚しければと嫌はるるの傾きありて、満洲における種類は余りヒドク酔はぬものがうけよし、…今や間宮氏は王子に三宅島物産の醸造工場を管督して妻子家務を顧みず、一意専念果実酒の研究に余念し、思ふに之れ近來の一人物といふに足る。	
	6	2(6)	25	苺の効能	苺	苺の貯蔵に就て、最完全な方法を申しますが、蔓から直ぐに離して、持帰る時籠に盛ったり車に揺ぶったりしたものは保存ができない、よくよく吟味をして少しも疵のない形の正しいの許りを撰み、…	百草園主人
			26	六月の菓物	苺	当季の菓物は、先づ苺、是は先月から出て居るのですが、先月の早熟種の俗に丸苺と云うので、大した美味いこともないが、今月から出るのは長苺、俗に徳利苺苺で、重(ママ)に川崎附近から来ます、一箱が二十銭から四十銭位で味も頗る上等です。	呂九山
			27	六月の菓物	枇杷	枇杷、産地は房州辺で(早いのは紀州産)一樽一円から二円、極上等の薩摩枇杷は一斤(百二十匁以下同)が二十銭から三十銭。	呂九山
			28	六月の菓物	サクランボ	桜桃、是は山形県の産で、白と赤の二種がある、赤の方は見たところが綺麗だけれども、美味いことは白のに限る、随て価格も赤は一斤三十銭以上、白は六十銭止り。	呂九山
			29	六月の菓物	桃	桃、日本種の桃で、流山近辺の産、十個に付、五十銭以上十銭位。	呂九山
			30	六月の菓物	バナナ	芭蕉実、普通は小笠原島の産、一斤二十五銭以上三十銭位、台湾種、香港種は稍上等にて一斤四十銭以上、布哇産は最も上等にて一斤五十銭内外、尤も小笠原産でも三尺バナナと稱するのは布哇産にも劣らぬほどであるから、注意しないと、布哇産だとして推し付けられることがある。	呂九山
			31	六月の菓物	パイナップル	パイナップルも小笠原産、一個十銭から廿銭。	呂九山
	7	2(7)	32	六月の菓物	檸檬	檸檬、小笠原産、一個五六銭、皮はおろして吸口に適し、中の汁は、木酸中の最も上等なものである。	呂九山
			33	六月の菓物	スイカ	水瓜、小笠原島の産、先月二十日頃からの入荷で、一寸珍らしい、一個八十銭から一円位。	呂九山
		34	六月の菓物	林檎	林檎、青森産の年越物は、品少なくなり、本月中旬からは岡山から早熟の新物が出ます、一個が五銭から十銭まで、是にも魁といふ赤いものと、鳴子という白いの二種があつて、味は白の方が宜い、又川崎近辺から本月の末に出るのは、品が少しく次です。	呂九山	
		35	小笠原島の食味	バナナ	芭蕉は熱帯地の産物ですが、日本の領地からは台湾と小笠原島の二個所から採れます。…それ故芭蕉も元は他所から移植したのですが、今ではその特産の一つとなつて、毎月の航海船の度毎にこれを横浜に積出し、東京の水菓子屋の店にある芭蕉実、布哇産と稱する物も多くはこの島から取つて来たそれであるのです。…東京に輸入してくる芭蕉は、凡て普通芭蕉であつて、其他のものは数が少ないので此方では来て居ない様です。…芭蕉は大抵生のままで喰べますが、これを製造するには酒を造ること、酢を造ること、菓子に製することです。…芭蕉の菓子は内地でも製造しますが、私は菓子の製法は存じませんので、これは説明しかねます。	髭角山人	

第5表 続き

年	月	巻	No	タイトル	作物	内容	著者
明治39	8	2(9)	36	此頃の菓物	桃	天津水蜜桃、本来なれば岡山附近から来るのであるが、近來川崎附近の産出漸く額を増し、其上同地方は本来桃の豊作にて、勢岡山物を押し、今年は殆ど大師物（川崎産）計である。相場は五錢位又右の外大師物、アームステン、五号白桃等もあるが、是は米国種で、味も水蜜とは一種異つて居るが、品位は互に相伯仲して居るので、それに甲乙を附けるのはつまり喰べる人の好不好である。値段も水蜜と大差が無い、右の中、アームステンは早熟種で、五号の方は其次になるのである。	
			37	此頃の菓物	林檎	林檎は年越のものは漸く欠乏を告げ、目下出て居るのは、是も六郷、川崎、生妻辺から出るので紅魁と稱する早熟種である。値は、粒により三錢より十錢位、紅魁に就いては、中種の鳴子といふ白熟の品がでる、其中に弘前産が来るようになるのである。	
			38	此頃の菓物	無花果	西洋無花果フィグは先月中旬から出た、是は粒の大小に従ひ、三錢乃至八錢位、極小粒の品は五厘か一錢のものもある。	
			39	此頃の菓物	梨	西洋梨ペアー、これも川崎附近の産で、大小により三錢より八錢位。	
			40	此頃の菓物	葡萄	今月からは葡萄も出る。産地はやはり川崎近辺で、始めは黒葡萄、次に銚色葡萄、何も西洋種で、甲州産は、河崎よりも晚いが、是も黒、鈴、それから日本種といふ順である。	
			41	此頃の菓物	スイカ	西瓜は日本種は大五六十錢、小二三十錢、西洋種のマウンテンスイートとか又はアイス栗一種は一類七八十錢である。	
	42	衛生	栗	栗が市場に上つて沢山出盛つて居るのは、ちょうど今です。…實際旨味ばかりではない、滋養の点から見ても、栗の方がはるかに優つて居ます。…衛生試験所山本技師は、大層栗を賞美され、栗のきんとんなどは、婦人の尤も好まるものであるから、今の盛りを外さず、栗料理をして、食卓に上るのは、結構なことだと申されました。…			
	11	2(13)	43	見たり聞たり	苺、梨、林檎	最初の売出しは苺酒（三宅島の野生苺を以て製したる）ですが、今日は重に旭林檎酒の醸造をして居るので、其醸造所は北海道の余市にあるさうです、日本の果実酒醸造は、何と云つても尚だ幼稚であつて…其原料の梨子と林檎は内陸に幾らもあります。	鹿山人
	44	見たり聞たり	梨、林檎、苺、楊桃	今度は林檎酒の外に、スイラップ即ち果実の蜜をも製造することになつたので、其種類は、梨子、林檎、苺、楊桃の四種であります。…それでその原料の梨子と林檎は内地に幾らもあります。苺は三宅島の産で、間宮氏は、三宅、八丈、青ヶ島、以上三島の採取権を許可されております。楊桃は伊豆の内浦では最も中々豊富であるさうですが、…	鹿山人		
	45	見たり聞たり	苺	三宅にも八丈にも苺は沢山野生して居りますが、…又、青ヶ島は三宅とは八丈島を隔てておりますから、八丈と同種類の苺でありさうな者ですが、地質が何かの関係と見えて、三宅島と同種類であるさうです。	鹿山人		
	12	2(14)	46	見たり聞たり	林檎、蜜柑、葡萄	林檎などは取つてから、一三日経たないとうまくありません、蜜柑などは取つてから二三日、葡萄は三四日経つとうまくなります。けれども葡萄は五六日も置くと醗酵作用をはじめますから又まづなりません。	鹿山人
47	見たり聞たり	葡萄、梨、林檎、桃、バナナ、パイナップル	シャンパンには、葡萄のものもあり、梨子のも、林檎のものもあります。…儀式の酒になつて居るので、味の上からしても、値の上からしても普通に用いるべきものではありませんけれども、…氏は今年、前記四種の外に、桃、バナナ、パイナップルの三種の糖蜜を試験中であるさうです。	鹿山人			
明治40	2	3(2)	48	上海の物価	桃、バナナ	菓物は当地附近が水蜜桃の産地、その他は山東省より来るもの多きを占め、熱帯のものは広東地方知多参り候、バナナも一ポンドが只の六七仙に有之候。	
	3	3(3)	49	食味秘宝	スイカ、梨、柿	西瓜を糯米に近づければ爛れる、又酒氣が通ふと壊れ易い。…梨を保存するには、厚紙か又は梨の葉にて一つ一つに包み、その上を又藁づとにつつま、家の内の湿氣ない地を掘り、砂を入れ、梨と梨とすれ合はぬやうにして、さてその上にも砂をかける。…青柿の黄ばみかけし頃を見はからひ、これを探つて石灰か又は蕎麦がらの灰汁に浸け、二三日立つてから取出し、これを乾すと青いのが黄にかわり、渋みが抜けて甘くなる。	れうかく
		3(3)	50	全国の名物料理	林檎	今日賛成を申し込み来れる各地の名産左の如し…▲北海道の林檎酒…	
		3(4)	51	水の浄清法	梅	鉛毒には沃度加里と云ふ薬もあるが、通常は梅干を用ひて予防されるから、水道の水を使う家では、毎朝梅干を食べると好い。殊に又梅干は脳の養生になるから、都会にあつて常に脳を使う人には一段と妙である。	霞峯陳人
	3(4)	52	如何なる酒を飲むべきか	葡萄	…之に反して果物より作られたる酒中には全くこれを含まずれば葡萄酒杯の比較的身に無害なる点なりとす。	高野醇治	
	5	3(7)	53	病人の食物にはどんな注意を要する乎	葡萄	欧米諸國は流石先進國であつて食医と云ふ名称が出来て居る位食物衛生にはよく研究してあるから、…朝早く少量の煮立てたる牛乳、牛汁（ピフチー）又は暖き（グレブジュス）を興ふれば滋養になる。…セーリー（菓物の煮出し汁）は滋養なきも、清涼剤として効ある。	霞峯陳人
		3(7)	54	学生の食道楽	桃	此れは菓物の事を独逸語でオプストと云ふので、一高の寄宿舎の者が隠語として唱へ出したのであるが…一高の水泳部が房州の海岸に行つて居る間主人は水蜜桃を持つて見舞いに行くのを年々の例にして居る…	
		3(8)	55	食品貯藏法		菓物の砂糖漬を拵へるには通常甕か壺の中に二分位の厚さに砂糖を敷き其上に菓物を列べ砂糖を振り、…この順序で壺一杯になつたら其壺を熱湯の中に首迄入れて砂糖の全く溶け終るを度して取り上げ、上に砂糖を一ト振りかけ、厚紙か木の栓で口を封じて貯え置くものです。	霞峯陳人
		3(8)	56	梅雨と食物衛生	枇杷、梅	小兒の食物としては此季節にある枇杷、青梅の如き果物を避ける事の必要があると云ふものは…故に枇杷は小兒に對し絶対的禁するやうにされた、青梅も不熟の間は青酸と云ふ猛烈なる中毒作用の紹介をも含まれている…	小松小兒科院長
		3(9)	57	衛生清涼剤の製法	林檎、葡萄、苺、桃、杏、李、梅	林檎水…之は熱のある病氣や脳の悪い人には最も好い飲料である。葡萄汁…之れをリモナーテ或は糖水に注加して用いる、渴を止め精氣を助くる最も美味の好飲料となる。また苺、桃、杏、李なども此の法で同様に苺実、李汁などができる。…何れも病人の飲食料、暑中の医湯料、又は旅行に携帯して水当りを防ぐ等色々の効あるものであるが、…	霞峯陳人
3(9)	58	房州の食行脚	枇杷、楊桃	甲板に敷ける毛布に余る房州南無谷の名物、夕べもいだ計りと云う鈴なりの枇杷は器に山ととり、お相手に之れだ之れだと之れも房州名物の枇杷酒、…馬車で雨の夜道を行く物凄さも、房州の名物楊桃の味の味よく、…	福原雨六生		

合がある。

#### ⑥桃

神奈川県川崎産の桃（大師物）の流通が岡山県産に比べ増加していること、また、東京においては千葉県流山産の桃が流入していることを読み取ることができる。品種については、国産種だけでなくアメリカ産の品種が栽培されている。静岡県内浦では陽（楊）桃が栽培されている。水蜜桃が身近な果物として生食されており、また果実水が暑中の飲料として用いられている。果実酒の試作も行われている。

#### ⑦苺・木苺

東京府伊豆諸島、特に三宅島で栽培が進んでいる。苺酒や苺水が生産され、夏季や病氣中に飲む飲料として用いられていた。また、都市部においては苺の温室栽培や、牛乳や砂糖をかける食べ方がある程度浸透していたことを読み取ることができる。

#### ⑧葡萄

神奈川県川崎周辺産出の西洋種葡萄が、黒葡萄から白葡萄の順に流通する。山梨県産葡萄も同様の順で流通している。「グレプジュス」や葡萄酒、シャンパンとして飲用されており、滋養強壮に良い飲料として認識されている。

#### ⑨梨

洋梨は川崎産のものが多く、シャンパンとして飲用されている。保存法として、赤土を塗り、土中に埋めるものがある。

#### ⑩その他の果物

桜桃（サクランボ）は産地として山形県があげられており、白色の桜桃の評価が高い。パイナップルは産地として小笠原があげられており、国内で試験的にシャンパンの醸造が行われている。その他、各果実の産地としてレモン、スイカは小笠原諸島、柿は京都、美濃があげられている。

以上の果物に関する記述についてまとめると、果物利用においては従来の調理法や生食に加えて、新しい技術を用いた加工方法も模索されている。調理方法としてこれまで存在していた漬物に加え、果実水への加工や製菓なども行われていた。特に、どの果実においても醸造が試みられているなど果実酒への加工が盛んであったことがわかる。また、滋養強壮をうたっていたり副菜としても用いられているなど、明治後期において果物が様々な用途で利用されていたことがわかる。

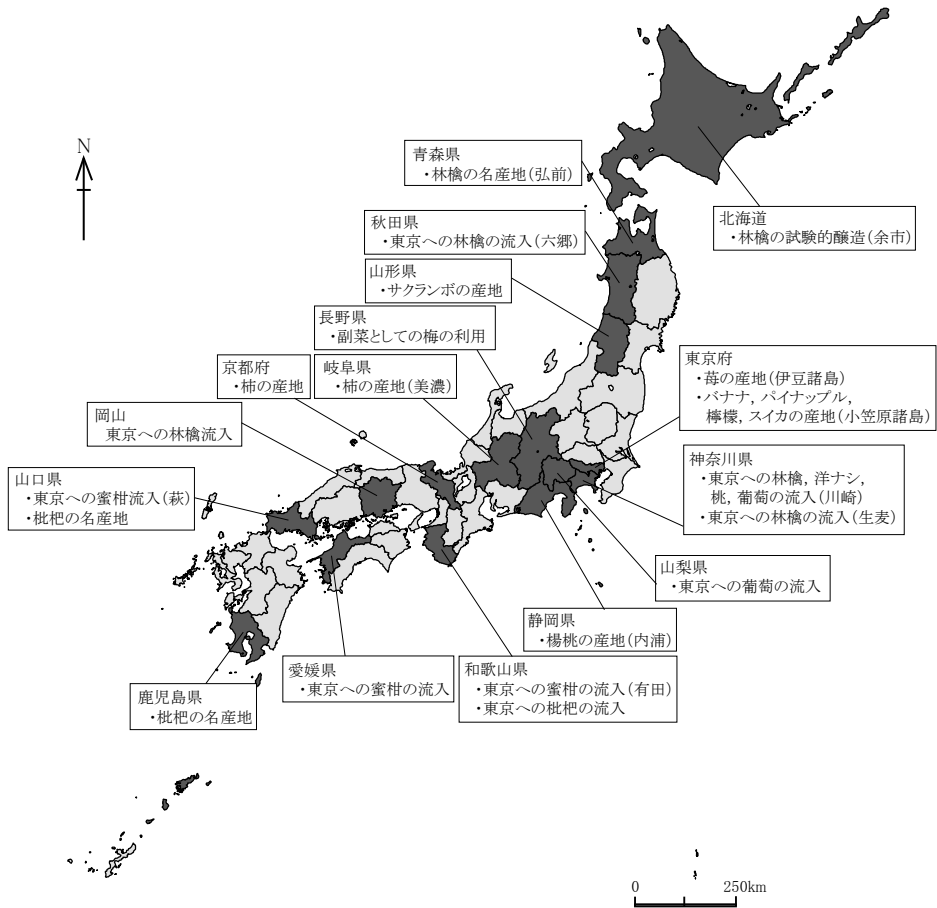
また、東京においては地方で生産された果物が流入し加工・消費されていた一方で、川崎産や流山産など、関東近郊からも多様な種類の果物が流入している（第13図）。地方における不作によっては、東京における果物流通や価格が影響を受けることがあったことも読み取れる。

#### d. 小括：明治期における果物利用の転換

以上、明治以前と以降の2つの時代における果物利用を比較し、その変化をまとめ小括とする。

まず、明治以前において盛んに行われていた果物の漬物などへの加工に加え、明治以降は林檎、バナナ、苺の試験的な醸造や、葡萄、桃などの果実水（ジュース）への加工などがさかんに行われた。これらの加工品の製造が盛んになった背景には、鉄道や海運、電力、ガスなど近代的なインフラストラクチャの整備による工業的基盤の形成があったと考えられ、明治期における「食の近代化」の一形態として飲料品加工が行われていたと推察される。

また、病気や渇きに効能があり、健康に良いとされるなど、飲料品としての利用を含め果物の服用においては、滋養・薬用品としての側面が強調されている。この側面は明治以前の風説・慣習を延長したものとして認識されていたと考えられる。資料中では具体的な医学的・栄養学的説明は行われていない。



第13図 資料内で登場する主な果物産地  
 (『月刊 食道楽』明治38年から明治40年刊行分より筆者作成)

## (2) 明治中期東京における青果物の消費

### a. 明治中期東京における青果物の流通

本節では、明治中期東京における青果物の消費について検討する。前章で明治中期において各産地の蜜柑が東京に出荷されていることを確認したが、本節ではまず明治中期東京における青果物の流通について概観し、蜜柑の消費地である東京において青果物、特に蜜柑がどのように消費されていたかを検討する。

東京における青果市場について、『神田市場史』では近世以降の神田市場およびそのほかの東京の青果市場について、資料に基づき実態を明らかにしている。本節では、まず官報や『神田市場史』

掲載の『回議録』を用いて、明治中期東京における青果物の流通についてみていく。

明治20(1887)年の東京府下の各青果市場についてみると(第14図)、隅田川沿いに市場が集中し、そのなかで神田市場東西両組を合計した売上高はほかの市場を大きく上回っている。また問屋仲買人数においても(第15図)、神田市場東西両組の合計は他市場よりも多い。東京府における青果物流通は神田市場が中心的役割を果たしていたことが推察される。

明治15(1882)年の神田区市場景況を明治十五年『回議録』からみると<sup>49)</sup>、不況に加えて、流行し始めたコレラの影響により、「青物菓物共ニ売





第14図 東京府青果市場の売上高一明治20年一

注1) 各市場の売上高は、「官報」第1456号(明治21年5月10日)「東京府下青物市場位置、問屋仲買軒数及売上高」掲載の問屋売上高および仲買人売上高の合計である。

注2) 南品川宿(品川市場)と高輪台町は資料で連名で扱われていたため、本図においては南品川宿と高輪台町の間売上高のグラフを記載した。

(『東京府郡区全図』の一部を基図に筆者作成)

買活発ナラス、総テ不景気ト称スヘシ」という状況であった。本資料は以下のように続き、神田市場において取り扱っている青果物について報告がなされている(ルビ、下線は筆者による)。

此ノ不景気ナル一年ニ在テ、市場売買ノ大ナルモノニ就キ売捌ケ方ノ区別ヲ挙クレハ、青物ニ於テハ胡蘿蔔、牛蒡、蓮根、百合、長芋、隠元、菓物ニテハ枇杷、蜜柑、通計此九種(原文ママ)ハ荷物ノ数量十四年ニ比シテ敢テ減スルコトナク、価格モ亦伯仲シ、販路円滑ニシテ売買活発ト謂フヘシ。

然トモ亦菓物ノ李、桃、瓜、西瓜、柿、葡萄、青物ノ茄子、胡瓜、白瓜、蘿蔔、甘藷ノ十一種ハ販売ノ途渋滞シテ売買ニ引立タサルカ為メ、時価

ハ始終賤下ニシテ、毫モ変動ナキ有様ニテ、実ニ意外ノ衰退ト謂フヘシ。

資料から、明治15年の神田市場において、青物は胡蘿蔔、牛蒡、蓮根、百合、長芋、隠元、茄子、胡瓜、白瓜、蘿蔔、甘藷の11種、果物は枇杷、蜜柑、李、桃、瓜、西瓜、柿、葡萄の8種が扱われており、また上記の青果物は神田市場において「市場売買ノ大ナルモノ」であったことがわかる。

b. 明治中期東京における果物の消費—『家庭雑誌』日用品物価欄の記載から—

次に、明治中期東京において、青果物、とりわけ蜜柑がどのように消費されていたかを『家庭雑誌』の日用品物価欄から検討する。『家庭雑誌』



第15図 東京府青果市場の問屋・仲買数—明治20年—

注1)「官報」第1456号(明治21年5月10日)「東京府下青物市場位置、問屋仲買軒数及売上高」掲載の問屋および仲買人数を示した。

注2) 南品川宿(品川市場)と高輪台町は資料で連名で扱われていたため、本図においては南品川宿と高輪台町の間問屋・仲買数を記載した。

(『東京府郡区全図』の一部を基図に筆者作成)

は徳富蘇峰により明治25(1892)年から明治31(1898)年にかけて刊行された婦人啓蒙雑誌である。創刊号から明治26(1893)年の第12号までは月1回刊行、第13号から明治30(1897)年の第107号まで月に2回、第108号から最終号となる第119号までは月に1回刊行された。販売価格は創刊号から第107号までは5銭、第108号以降は10銭であった。吉田正信によると、『家庭雑誌』は東京市京橋区日吉町4番地にある家庭雑誌社が発行所で、発行部数は未詳であるものの、明治25年発行の『国民之友』第173号掲載の広告から、『家庭雑誌』第1号が5版、第2号が再版されたことが確認できるという<sup>50)</sup>。また、月刊から月2回刊行となったことから売れ行きが好調であったことが推測される<sup>51)</sup>。『家庭雑誌』は蘇峰が「家庭改善」

を目的に刊行し、『国民之友』や『国民新聞』と同様に、中流家庭の子どもを持つ女性が読むことを想定して創刊されたものであると考えられる<sup>52)</sup>。

『家庭雑誌』には明治25年から明治27年まで、「日用品物価」欄がほぼ毎号掲載されており、白米や雑穀、砂糖、塩などの食料品や、木綿縮、石油、薪などの生活必需品の価格が示されている。価格が示される品目は発行号により異なるが、白米、雑穀、塩、油、砂糖が中心で、季節に関係する諸品が掲載されることがある。例えば明治25年12月発行の第4号には、歳末の贈答品として用いられる塩鮭や大口魚(タラ)の価格と「本年は少々高振り」というような価格に対する評価が記述されている。これは、啓蒙的な内容ではなく、読者からの需要のある情報を掲載しようとしていると

捉えられるであろう。

日用品物価欄の価格が何に基づくものか明記されていない場合が多いものの、明治25年11月発刊の第3号に「次に掲ぐる物価は大抵東京の中央日本橋近辺にて得たるもの也」とあり、また、同号に示されている初蜜柑の価格は「日本橋四日市問屋の相場」と書かれている。日用品物価欄に示された価格は東京府内におけるものであると推定できる。

また、同号に記載されている牛乳については、麹町飯田町の北辰社の価格と、麻布霞町の赤十字社用売捌所の価格が示されている。単にあるひとつの商品の物価を伝えるだけでなく、ある商品の価格を複数提示し、読者が品質と価格とを比較検討できるようになっている場合がある。

このような記載から、『家庭雑誌』が読者層として想定している東京府内在住の中流家庭の婦人にとって有益であると考えられる「主婦目線」の情報を、日用品物価欄に示そうとしていると考えられる。

本節では上記のような日用品物価における記載内容から、明治期における青果物、特に蜜柑の消費について検討する。

日用品物価欄は合計で59回掲載され、すべての日用品物価欄に白米の価格が掲載されている。青果物の記載を整理したものが第6表である。野菜について書かれている記事は13、果物について書かれている記事は8、また菌類(きのこ)が掲載されて記事は2回あった。掲載月をみると、8月と12月の記事が4で、7月と10月の記事が3、4月、6月、9月、11月の記事が2、1月の記事が1ある。2月と3月には青果物に関する記事がない。野菜においては6月から8月にかけて甘藷や里芋、瓜類が中心に扱われている。果物は6月から8月に様々な種類の果物が掲載されている。9月から10月は栗のみで、11月から12月にかけては蜜柑や柑橘類が取り上げられる。現在は冬の果物ととらえられる(西洋)林檎は明治27年には7月と8月に記述があり、11月や12月には林檎の記述は一切みられない。明治中期において林檎は夏の

果物であり、桃や枇杷、また分類上は野菜であるが西瓜や真桑瓜等の多品種が出回る夏が果物の季節であった。一方、冬になると冬の果物としては蜜柑や柑橘類の比重が大であったと考えられる。

掲載された野菜類の種類をみると、大根、蕪、漬菜、小松菜、人参、牛蒡、独活(2)、慈姑、里芋(2)、蓮根、胡瓜(2)、鞘豌豆、隠元豆、筍(2)、薩摩芋(4)、南瓜、真桑瓜(2)、モサ瓜、在来西瓜、西洋西瓜、茄子、冬瓜、冬瓜、白瓜、露芽、木の芽である(種類の後ろの括弧内の数字は掲載回数を示す。以下同)。野菜類の中では薩摩芋の価格が多く掲載されている。薩摩芋の消費として、経済的な理由により主食として消費することが考えられるが、資料6には「婦人方の大好物薩摩芋」とある。明治期東京府における甘藷の消費については、神田市場に甘藷問屋組合が青物、果物とは別個に独立して存在し、それほど甘藷の需要があったことが指摘されているが、少なくとも『家庭雑誌』においては「大好物」というような嗜好品としての薩摩芋の利用が読み取れる。また本節においては野菜の扱いとしたが、南瓜、真桑瓜、モサ瓜、在来西瓜、西洋西瓜は資料中では果物に分類されている。南瓜においては、資料14をみると「(走り果物という題からすると)題外なれども婦人社会に用いらるる愛嬌もの」と記述されている。果物は風味や甘みにより「愛嬌もの」と評価される存在であったといえよう。

次に、掲載された果物の種類を挙げると、温州蜜柑(2)、栗、紀州蜜柑(2)、金柑(2)、青梅、桃(3)、枇杷、西洋桃、西洋林檎、梨、西洋葡萄、地葡萄、苹果、柚、橙である。

上記の果物は、たとえば資料17において桃と西洋桃、資料18において西洋葡萄と地葡萄と表現されるように、在来の品種と外来の品種とが明確に区別されている。

同様に、『家庭雑誌』では温州蜜柑と紀州蜜柑の別は明記されている。資料2をみると、「紀の国蜜柑船は未だ来着せず、来着したるものは雲州蜜柑なり」とある。紀の国蜜柑船は紀州蜜柑、雲

第6表 東京における青果物の価格と景況—明治25～明治27年

年	月	資料 番号	蔬菜 果物	内容	種類	産地	
25	11	1	■	◎青物 此相場は日々著き変動なきものなれば、神田の市場で買ふも近辺の八百屋にて買ふも格別の差異なく、却って田舎に近く住む家の細君こそ取立の野菜を得て幸福なり。唯今おいしきものは大根、蕪、漬菜等なり。	大根 蕪 漬菜	- - -	
		2	☆	◎初蜜柑 沖の暗いのに白帆が見ゆる、紀の国蜜柑船は未だ来着せず、来着したるものは雲州蜜柑なり。初相場より一箱に付き三十五、六銭。これは日本橋四日市問屋の相場。	雲州蜜柑	-	
26	1	3	■	◎烏、魚、野菜（中略）又、野菜物は一月以来重詰おセチ等になすため、売行頗る多く、拂底を告げたため何れも一割方値上げをなせしが、其相場は小松菜一把に付き二銭五厘より三銭。人参一本八厘より一銭五厘。牛蒡六輪より一銭三厘。独活大束一把五銭より五銭五厘計り。慈姑一升六銭より七銭。里芋五銭より五銭五厘。蓮根一本三銭より五銭等なりと。	小松菜 人参 牛蒡 独活 慈姑 里芋 蓮根	- - - - - - -	
		4	4	■	◎青物の走り 神田多町の青物市場に於ける昨今の走り物の相場を聞くに、胡瓜本場は大（二寸五分より三寸迄）一本に付、八銭より十銭。蕪房州産は先月中旬より市場に現る。（丈け二三寸のもの五、六本束）一把に付目今一銭。鞘豌豆此程より出初む。一升三十銭位。隠元豆此程より出づ。丈け一寸五分のもの一升、価三十銭なりき。	胡瓜 鞘豌豆 隠元豆	蕪、房州 - -
		5	■	◎筍 発生例年より遅かりし為め、値段は一貫目五十銭位なりしが、昨日より三十銭に下落。	筍	-	
	8	6	■	◎薩摩芋 婦人方の大好物薩摩芋の走りは昨今一貫目に付き二十銭内外。	薩摩芋	-	
	9	7	■	◎薩摩芋 昨今は一貫目十銭より十五銭まで。	薩摩芋	-	
	8	☆	◎初栗 二十四、五個入一籠十五銭より二十銭迄の相場なり。	栗	-		
	10	9	■	◎サツマ芋 目下下落して一貫目四銭より七、八銭。	サツマ芋	-	
		10	☆	◎栗 一升七、八より十二、三銭。	栗	-	
		11	*	◎松茸 京都辺より盛に輸入し来れり。相場は百目二十銭より二十四、五銭。	松茸	京都	
	12	12	☆	●蜜柑金柑 紀州蜜柑は去年二十三日初めて神田多町の市場に出でたり。本年一番船の箱数は一万二千九百箱にして品は昨年比し宜しからず。然し価は高く一箱五十銭より四十銭位。二番船は明日頃入港すべし。兎に角本年は外れて昨年位の産出なるべし。又た金柑も不出来の方にて相場は一箱六十銭前後。	紀州蜜柑 金柑	紀州 -	
	27	6	13	☆	◎走り果物 本年の果物は二十年以来の大当りにて、府下各所の青物市場は品沢山にて珍しき盛況なり。目下市場に顕はれし走り果物の二、三問屋に於ける相場を記すれば左の如し。 ●青梅 昨今入梅の期節にて生熟なし。房州産及び東葛飾郡産何れも入荷あり。相場は四斗樽一本大玉、金一円位。中玉、七十銭。下もの五十銭位なり。 ●桃 房州名古屋走り、一斗函（蜜柑箱）五十銭より四十銭位。 ●枇杷 は上出来中の上当たりにて、玉大きく実少く、且つ甘し。本場房州南無弥村産上等一斗樽、金六十銭。中、四、五十銭。下、三十銭位。	青梅  桃 枇杷	房州・東葛飾郡  房州名古屋 房州南無弥村
			14	■	◎走り果物 ●南瓜 題外なれども婦人社会に用いらるる愛嬌もの。唐茄子の走り出でたり。産地駿河静岡に在にて相場は極大、五銭。中、四、五銭。小なるもの二銭五厘なり。	南瓜	駿河静岡

注1) 句読点、ゴシック体、下線は筆者による。

注2) ■は蔬菜、☆は果物、\*は菌類（キノコ）を示す。

注3) 雑穀に分類されていた隠元や空豆は青果物として扱わなかった。

注4) -は記載なしを示す。

（『家庭雑誌』より筆者作成）

年	月	資料 番号	蔬菜 果物	内容	種類	産地
27	7	15	■	◎早鮫につき諸物価 (中略) 野菜物 非常の高値に達し。	-	-
		16	■	◎青物相場 昨今青物水菓子の卸相場は左の如し ●新甘藷 駿河静岡及び神奈川県下平塚産の薩摩芋の走り、昨日市場に出づ。一貫目に付二十七、八銭。 ●新里芋 同静岡県下産にて親ヌギにて山量り一升二十五銭。 ●真桑瓜 下総物産極上等一本に付一銭二、三厘。中もの七、八厘。下もの、五厘位迄。 ●モサ瓜 一木に付大八厘。中もの五、六厘。小なるものにて三厘位。	甘藷 里芋 真桑瓜 モサ瓜	駿河静岡・神奈川 県下平塚 駿河静岡 下総 -
		17	☆	●桃 下総市川近傍の地桃 (蜜柑箱入) 一函極上等七、八十銭。中等五十銭。同野田並流山産辺産にて上等五十銭を下るものあり。本年は左のみ不作には非ざるも、相場は五、六年以来の高値なり。 ●西洋桃 赤玉角一個一銭二、三厘。水光と云ふ種類は大玉一銭五厘位。 ●西洋林檎 神奈川県下川崎産西洋林檎、赤大玉極上一個三銭五厘より。中もの二銭五厘。小なるもの一銭位にて本年は稀なる上出来なり。	桃 西洋桃 西洋林檎	下総市川・野田・流山辺 - 神奈川県川崎
	18	☆	◎走り果物の相場 果物も早りの為め総体に不出来の方にして、中にも本年の梨子は近年稀なる大外れにて、非常の不作なり。目下、下総、大師河原辺より粗悪の品出荷す。其種類は真籬、赤龍なりと頗る不味にして、三個一銭位。 西洋葡萄、昨今出荷す。甚だ渋くして不味なり。一メ目入一箱二十五銭より三十銭位。 地葡萄は来月上旬、甲州本場は来月中旬位には出荷すべし。苹果は本年豊作の方にて重に奥州筋、信州等より上物出荷す。(中略) 桃は外れの方にて、矢張早りのため虫付き多く、蜜柑箱入上五十銭。下十二銭位なり。	梨子 西洋葡萄 地葡萄 苹果 桃	下総・大師河原 - 甲州 奥州・信州 -	
	19	■	◎走り果物の相場 在来の西瓜は下総より重に出荷す。値上等一個十四、五銭より。下等四銭位迄あり。 西洋西瓜は目黒在、川崎在より出荷す。一個二十銭内外。マクア瓜は早りの為め、季節を早め、目下既に盛りを過ぎたり。上等一個一銭三、四厘より。下等四、五厘。	在来西瓜 西洋西瓜 マクア瓜	下総 目黒・川崎 -	
	20	■	◎昨今の台所 魚類の不漁には何処の家の台所も困却し、毎日毎日、茄子や冬瓜 (とうなす)、冬瓜 (とうがん) の如きものにて攻付けられ、一つも肉になるもの見当たらず。(中略) 斯様な時節には強て魚類を求るが野暮なり。冬瓜の葛煮、白瓜の塩揉、共に妙にして、茄子を鴨焼にしても酢合揉にしても胡麻合にしても、其他種々の料理法にも従ふ惣菜に差支ゆることなかるべし。	茄子 冬瓜 冬瓜 白瓜	- - - -	
	21	☆	◎蜜柑類の景況 歳暮用、年玉用にて、此頃大に景気付たり。且つ本年は原産地の豊作なりし為め、昨年に比して五割方の安値にて、普通並物は一円に付五箱より三箱。 温州の樽物は一樽一円三十銭前後なり。 また柚は籠入百七、八十詰にて一籠三十五銭、乃至四十銭前後。 金柑は一箱四十五銭より六十銭。 橙は百個入七十銭、百五十個入六十銭より五十五銭。二百個入にて四十銭前後の相場なり。	普通(紀州) 温州 柚 金柑 橙	- - - - -	
	22	■	◎青物野菜の走り 目下青物は一体に不引立にして、矢張り日清戦争以来、各料理店の不印に連れて、各地温泉場へも出廻りなき折柄なれば、捌方悪しき方なり。今、神田多町の京場に就て、目下青物の走り物を聞くに、 鞘豌豆は本月に入りて四、五日前より市場に現はる。此は房州原岡近辺の産出にして、一升の値六、七十銭なるが、誠に出荷の僅少なり。 地独活は本月未だ来春初実を出すべきが、近來静岡、遠州、下総より絶えず出荷となる。頗る大にして十本に付価十銭位。 筍子も本場目黒産出も追々大きななり、目下は孟榮にて値は一貫目五、六十銭なり。 落芽は本月上旬より市場に出づ。一升の値二十五銭。此は重につまみ物に要す。 (中略) 胡瓜は走り長二寸前後の品一本に付四、五銭なり。此は新宿御料地植物御苑御下品なり。 木の芽は名古屋地方より即今産出せりと云ふ。	鞘豌豆 地独活 筍子 落芽 胡瓜 木の芽	房州原岡 静岡・遠州・下総 目黒 - 新宿御料地 名古屋	
	23	*	(中略) 生椎茸は上総産にして、先月来出廻りあり。一升到付価三十銭位。	生椎茸	上総	

州蜜柑は温州蜜柑であると考えられ、紀州蜜柑と温州蜜柑を蜜柑とせず、それぞれ区別している。また資料12には紀州蜜柑と書かれており、この資料で示す蜜柑は温州蜜柑ではないことが読み取れる。資料21には「普通並物は一円に付き五箱より三箱」とある。続けて「温州の樽物は一樽一円三十銭前後なり」とあることから、普通並物は温州蜜柑とは異なる蜜柑であり、紀州蜜柑であると推察される。前章で『日本の蜜柑』における蜜柑の種類を第7図に示したが、『日本の蜜柑』においては紀州蜜柑（小蜜柑）を「普通蜜柑」と称す場合があると記している。このことから普通並物とは紀州蜜柑を指していると判断できる。

紀州蜜柑と温州蜜柑の区別がなされていたことを示す資料として、大正3（1914）年に発刊された『大正営業便覧』における記述がある。『大正営業便覧』には様々な職種の業務内容が記されており、水菓子商の項目においては「(水菓子商の)同業者間では種子のあるのを蜜柑、種子のないのを雲州又は金久と称している」と記載されている<sup>53)</sup>。大正初期において、少なくとも水菓子商は紀州蜜柑と温州蜜柑の区別をしていたことがわかる。

第6表に挙げたなかで、用途が明記されているものは資料3の野菜物と21の蜜柑類である。資料3は1月の記事で野菜物は「重詰めおセチ等になす」とある。また、資料21は12月の記事であり、「蜜柑類の景況」という題で「歳暮用、年玉用」と書かれている。いずれも12月から1月の年末年始における青果物の利用が読み取れる。蜜柑においては明治25年11月、明治26年12月、明治27年12月に記事があり、いずれの記事も年末年始における贈答用としての蜜柑の利用を意識して掲載していると推察される。

次に、蔬菜、果物両方にみられる「走り」や「初」に注目すると、走りは「青物の走り」や「走り果物」のように、初は「初蜜柑」のように用いられ、走りや初はいわゆる「走りもの」を指す。都市においては新鮮な走りものを賞味する風習があり、出荷期が早期であるほど高値がつくため<sup>54)</sup>、走り

ものは市場において独占的位置にある<sup>55)</sup>。第6表をみると、「走り」や「初」がみられる資料は資料2、4、6、8、13、14、16、18、19、22で、そのほかの資料においても、たとえば資料12に「(紀州蜜柑の)一番船」とあるように、内容的には初物を示している資料が多く見受けられる。

資料2は「初蜜柑」という題で雲州蜜柑の物価が記されており、初蜜柑が雲州蜜柑であったことがわかるが、記載内容を確認すると「紀の国蜜柑船は未だ来着せず、来着したるものは雲州蜜柑なり」と書かれている。前章で示した通り、温州蜜柑の方が紀州蜜柑よりも成熟時期が早く、明治25年には紀州蜜柑よりも先に温州蜜柑が東京に到着したのであろう。この内容は、都会人の好む走りものが出回り始めたことを述べているにも関わらず、紀の国蜜柑船（紀州蜜柑）が東京に到着しないことをあえて記述している。

先に引用した『大正営業便覧』には「蜜柑は昔から紀州と極って居るが、紀州のは十一月下旬にならなければ荷が着かないから、それまでは国府津蜜柑を売るのである」とあり<sup>56)</sup>、蜜柑といえば紀州蜜柑（小蜜柑）が本場であるものの、紀州蜜柑の成熟期を待っていると店に陳列する果物がなくなってしまうため、成熟期の早い国府津蜜柑（神奈川県）を売るという方法を提示している。

また東京において紀州蜜柑が本場と評されたことを示すものとして、『郵便報知』で報じられたふいご祭りに用いる蜜柑の変化があげられる。明治19年11月9日の記事には、明治維新後、輪祭りが陽暦で行われるようになり、それまで蜜柑撒きに用いていた紀州蜜柑の成熟が間に合わなくなり、前川蜜柑（神奈川県）を用いるようになったという。前川蜜柑を撒く鍛冶屋はいるものの、大抵は神前の供物にするのみで、蜜柑撒きは廃止されたという<sup>57)</sup>。

東京において紀州蜜柑は、果物の少ない歳末に成熟する、年末年始の贈答に都合の良い果物という意味合いだけでなく、本場蜜柑と称され他産地の蜜柑とは区別される存在であった。資料2に記された「沖の暗いのに白帆が見ゆる、紀の国蜜柑

船は未だ来着せず、来着したるものは雲州蜜柑なり」という記述は、「蜜柑の本場である紀の国蜜柑船の蜜柑を待ちわびていたのにも関わらず、東京に到着したのは雲州蜜柑であった」という東京における蜜柑への評価として読み取ることができる。東京における上記のような紀州蜜柑の認識の背景として、紀伊国屋文左衛門の蜜柑船伝説や、江戸幕府によって保護され本場の蜜柑産地として定着していたことが挙げられる。また、無核である温州蜜柑は種がない「不吉なるもの」であったという花木の指摘のように<sup>58)</sup>、祭祀や年末年始の贈答品に用いられる蜜柑は「種がある」という子孫繁栄を連想させる縁起のよさが、走りものという価値以上に好まれた可能性がある。

#### c. 小括

本節では、明治期東京における青果物の流通について概観し、青果物、特に蜜柑の消費について検討した。明治期東京において神田市場を中心に青果物は流通し、明治15年において蜜柑は「市場売買ノ大ナルモノ」であった。消費についてみると、『家庭雑誌』日用品物価欄において青果物全般の記述には東京において好まれる走りものを多く記載していることが確認された。紀州蜜柑よりも成熟期の早い温州蜜柑は明治25年には走りものである「初蜜柑」として掲載されるものの、『家庭雑誌』においては「沖の暗いのに白帆が見ゆる、紀の国蜜柑船は未だ来着せず、来着したるものは雲州蜜柑なり」と評された。紀州蜜柑は本場蜜柑として他産地の蜜柑とは区別され、明治期の東京において「走りもの」がもつ価値以上に有核であることから好まれた可能性がある。

### IV. 明治～大正期における柑橘類の海外輸送

#### (1) 内国勸業博覧会の審査にみる明治期日本における蜜柑の高評価点

##### a. 内国勸業博覧会とその機能

これまで述べたように、今日一般的に蜜柑とされているものの大半は温州蜜柑であり、明治期に

普及した。しかしながら、同期以前においては、現在小蜜柑と称されるものがいわゆる蜜柑として一般的に認知されていた。では、明治期以降普及する温州蜜柑はどのように需要が増大したのだろうか。本節では、明治期に開催された内国勸業博覧会（以下、内国博）における蜜柑への審査内容を検討し、当時の蜜柑の評価点とその変化を分析する。明治期の内国博における審査内容を検討する理由は、審査内容が明治期日本における温州蜜柑生産に影響し、市場の形成・拡大に作用した可能性があると考えためである。

明治初期、明治政府は富国強兵をスローガンに近代化政策を推進していたが、輸入超過や戦費捻出などを要因とする財政危機に見舞われていた。内国博はそうした財政危機を乗り切るための殖産工業政策の一環として行われた。内国博は明治10（1877）年から明治36年にかけて計5回開催され、開催地は第3回内国博までは東京、第4回内国博は京都、第5回内国博は大阪であった。

内国博は第7表に示すように、開催日数、会場面積、出品数が年々増加し、同様に出品数や入場者数も増加した。内国博は明治期の社会に受け入れられ年々規模を拡大していったといえるが、それは、内国博が本質的に評価機能と公示効果の2つの機能を有していたためであるという<sup>59)</sup>。評価機能とは、出品物に対し審査と評価を行うとともに優秀な出品物には褒賞を与えることで出品者間の競争を促進し、また品質の向上や生産方法の改善をもたらす機能である。一方、公示効果とは出品物の展示を出品者や入場者が縦覧することで、出品物に具現化された技術情報を拡散・共有し、市場の形成・拡大を図る宣伝効果的機能である。内国博はこうした2つの本質的機能により、殖産興業を図る政府のみならず出品者や入場者にも影響を与えたといえる。とくに、内国博における出品物が、市場の形成・拡大につながった点は注目すべきであろう。そして出品物が市場の形成・拡大につながるためには、その前段階として、内国博における審査で高評価を獲得し、ひいては褒賞を得ることが重要であった<sup>60)</sup>。

第7表 内国勸業博覧会の開催とその状況

	開催年	開催日	開催日数	開催地	会場面積 (坪)	会場建 (坪)	出品者数 (人)	出品数 (件)	褒賞数 (件)	入場者数 (人)
1	1877	8/21-11/30	102	東京・上野公園	29,807	3,013	16,174	14,455	4,321	454,168
2	1881	3/1-6/30	122	東京・上野公園	43,300	7,563	31,239	85,366	4,031	822,359
3	1890	4/1-7/31	122	東京・上野公園	40,000	9,569	77,432	167,066	16,119	1,023,693
4	1895	4/1-7/30	122	京都・岡崎公園	50,558	8,744	73,781	169,098	17,729	1,136,695
5	1903	3/31-7/31	153	大阪・天王寺今宮	114,017	16,056	130,416	276,719	36,487	5,305,209

(『博覧会の時代』より筆者作成)

第8表 第1回内国勸業博覧会における蜜柑の出品状況

	品名	産地		褒状	採取月	出品者	栽培者
1	蜜柑	神奈川県	相模国足柄郡前川村	○	11	石塚八郎右衛門	出品者
2		兵庫県	淡路国津名郡洲本溝町	×	12	兵庫県庁	
3		茨城県	常陸国茨城郡泉村	×	10	飯田瀬兵衛	
4			多賀郡大塚村字西明寺	×	10	柴田稲作	
5			諏訪村字西田	×	10	小野三市郎	
6		広島県	安芸国安芸郡蒲刈島	○	11	木村雄蔵	
7		大分県	豊後国海部郡津久見村	×	不明	山本権八	

(『明治十年内国勸業博覧会出品解説』より筆者作成)

内国博における審査は、國 雄行<sup>61)</sup>によれば、明治14 (1881) 年の第2回内国博までは、専門分野外の官吏教授によって評価が下され、出品物に対する評価というよりも出品という行為そのものに対し評価が下される傾向がみられたという。しかし明治23年の第3回内国博では審査方法が大きく変化し、従来の博覧会に比べ審査の基準が細くなり、出品物に対して評価される観点が明確化されたという。またこのとき、國によれば、民間の商業に詳しい人物や、工場長など技術的な評価ができる人物が選定され、審査官に加えられたという。この理由は、内国博が明治期の社会に定着し、等級化された褒賞の授与が商品価値を左右する重要な問題となっていたためとされる<sup>62)</sup>。

以上のことから、内国博における蜜柑に対する審査を検討することで、明治期の日本においてどのような蜜柑が高く評価され、生産されるようになったか、その一側面が示されると思われる。以下、本節においては主に内国博における審査内容の検討を行う。その際、引用文については旧字および略字は新字体に改め、適宜句読点を加えた。

#### b. 第1回内国勸業博覧会における蜜柑の審査内容

明治10年に開催された第1回内国博では、計102点の果実が出品された。その内、蜜柑は7点出品されており、その生産地は神奈川、兵庫、茨城、広島、大分の5県であった。とくに神奈川、広島両県で生産された蜜柑は褒状を受けている(第8表)。褒状を受けた神奈川県産の蜜柑は、審査評語に「此種早く熟シ産出極テ多シ、亦一方ノ名産ナリ」<sup>63)</sup>とある。このことから、比較的早く熟す神奈川県産蜜柑の量産性が評価されていることがわかる。

褒状を受賞したもう一方の広島県産の蜜柑は、審査評語に「果実異常ナラズト雖トモ産出多キヲ以テ善ク世用ニ供スルヲ知ル。且厭条ノ一事亦簡便ナル良方ト称スベシ」<sup>64)</sup>とあり、蜜柑の量産性および「厭条」が簡便である点が評価されていることがわかる。第1回内国博においては出品物の解説<sup>65)</sup>がなされており、「厭条」は「トリキ」とあることから人工的な繁殖栽培方法である取り木であることがわかる。またこの出品解説には、褒状を受賞した広島県産の蜜柑について次のような



記述がみられ、注目される<sup>66)</sup>。

本地二産スル所ノ蜜柑ニ二種アリ。一ハ皮厚ク味旨ク貯ヘテ能ク久キニ耐フ。之ヲ蒲刈蜜柑ト称シ上品トス。一ハ皮薄ク形大ナレトモ味酸渋ナリ。之ヲ紀州蜜柑ト称シ下品トス

すなわち、広島県蒲刈島においては2種類の蜜柑が栽培され、1つは皮は厚く味が旨く長期間貯蔵可能な蒲刈蜜柑という上品で、もう1つは皮は厚く大きい味が渋い紀州蜜柑という下品であるという。こうしてみると、味、香り、皮の厚さ、貯蔵期間のほか、とくに量産性、栽培の簡便さが評価されていることがわかる。

#### c. 第2回内国勸業博覧会における蜜柑の審査内容

明治14年に開催された第2回内国博では、4点の蜜柑が有功賞牌を受賞している。1点目は岐阜県美濃国羽栗郡森村産の唐蜜柑である。この蜜柑は、第2回内国博の審査評語に「果形豊大ニシテ味最モ美ナリ。需用者ノ多キヲ信ス。栽培ノ労少ナカラズ頗ル喜スベシ」<sup>67)</sup>とある。果実が大きく味も美味であるほか、栽培における労力をかけたことが評価されている。第1回内国博において栽培の簡便さが評価されたこととは異なり、栽培における少なくない労力が評価されているのは、蜜柑栽培における生産者の努力が認められたものと思われる。2点目は愛知県尾張国海西郡立石村産の唐蜜柑である。この蜜柑は、審査評語において「味甘酸ニシテ種子ナク、液汁殊ニ多キハ地質氣候ノ然ラシムル所ト雖トモ亦培養ノ宜キニ因ル頗ル喜スベシ」<sup>68)</sup>とある。味は甘酸っぱく種子がないとともに果汁が多いという特徴が述べられ、この要因としては、地質や気候によるところであるが、培養が良かったためと、最終的に生産者の培養が評価されている。3点目は埼玉県武蔵国入間郡上谷村産の蜜柑である。審査評語には「果形豊大ニシテ色味共ニ佳ナリ培養ノ労少ナカラス頗ル喜スベシ」<sup>69)</sup>とあり、果実が大きく色も味もよい

とともに、岐阜県の唐蜜柑の場合と同様に培養の労力が多いことが評価されている。4点目は熊本県肥後国八代郡奈良木村産の李夫人橘である。審査評語には「風味甘美ニシテ微酸柑橘中ノ佳品トナス。将来之ヲ繁殖セハ需要者ノ多キヲ証ス頗ル喜スベシ」<sup>70)</sup>とあることから、風味が甘美であり、基本的に微酸な風味の柑橘類の中で佳品であると評価されている。同時に、将来これを繁殖させれば需用者は多くなるであろうと述べられており、今後の普及について良好な展望が述べられている。

以上をみると、第2回内国博では蜜柑の果実の大きさ、味の良さ、果汁の多さ、種子の有無、色とともに、とくに栽培者の努力が評価されていることがわかる。

#### d. 第3回内国勸業博覧会における蜜柑の審査内容

明治23年に開催された第3回内国博においては、審査評語がみられなくなり、代わりに審査報告がみられるようになる。審査報告の概要をみると、次のような記述がみられる<sup>71)</sup>。

果実ノ出品中西南地方ノ蜜柑ハ其果ノ豊大ニシテ、且鮮美ナルノミナラス産額増加セルモノノ如シ。仮令其ヲシテ内国需要ニ超過ヲ来スモ、近年海外輸送ノ途開ケタルヲ以テ敢テ意トスルニ足ラス

すなわち、果実の出品の中でも、西南地方の蜜柑は果実が大きく味もよく、同時に生産額も大いに増加しており、たとえ日本での需要を超過しても近年外国輸送が可能になったので心配することはないという。この記述からは、蜜柑の流通の側面において、これまでと異なり海外輸送が意識されるようになったことがうかがわれる。また審査報告には「内外交通ノ開ケシ以来果実ハ漸ク人ノ賞用スル所トナリ。洋式ノ饗宴ニハ必食卓ニ上リ一種欠クヘカラサルノ食品ト仰カルルニ至レリ」<sup>72)</sup>とある。外国の食文化が日本に流入したこ

とで、この頃の日本においては、果実の食事の上での重要性が増したことがうかがわれる。

審査報告をみると、4点の蜜柑が審査されていることがわかる。1点目は甜橙として出品された、高知県における唐蜜柑である<sup>73)</sup>。この蜜柑は、和歌山県や神奈川県相模でも生産されるが、高知県産のものには色・風味ともに遠く及ばないというように評価されている。またこの蜜柑は「形状香味共ニ佳良且久貯ニ耐フル」ことから「柑橘類中最良品」とされ、そのため「外国輸出ニモ亦甚望ミアルモノトス」として、海外輸出への期待もなされていることがわかる。またこの蜜柑は支那(中国)の広東産の蜜柑と比較がなされており、いずれも種子があり、ただ甘いだけの広東産蜜柑と異なり高知県産のものは酸味が含まれている点が評価されている。

2点目として温州蜜柑についての記述がみられる<sup>74)</sup>。第3回内国博に出品された温州蜜柑はいずれも良品であり、とくに大分・長崎両県が出品したものは和歌山県・静岡県のものに劣らないとされている。また静岡県では近年米国にも販路を拡大し、産額も増加しているという。温州蜜柑は和歌山県や静岡県でも生産されていたが、明治23年頃には大分県や長崎県においても生産されたことがわかる。また、静岡県においては「近年米国ニ向テ新販路ヲ開キタルカ為其産額頓ニ増加セリ」とあることから、明治23年頃には蜜柑の海外輸送を行うようになっていたことがわかる。

3点目として児玉蜜柑とも称された夏橙についての記述がみられる<sup>75)</sup>。この蜜柑は大阪府や大分県、静岡県などから出品されたという。とりわけ大分県豊後国速水郡杵築町の石田伯介が出品したものは「香味頗美」であり、「春末ヨリ夏期ニ涉テ摘採シ且能ク貯蔵ニ耐ヘ其風味ヲ変セサル」とあることから、春末より夏期に収穫して貯蔵が可能で風味の変化が少ないものであったことがわかる。そのため、「需要殊ニ多」く、将来さらに繁殖させ「内外ノ需要ニ供スヘシ」として、今後日本国内外の需要に応えるべきであるとされている。夏蜜柑においてはその香味のみならず、春か

ら夏にかけて収穫する点、貯蔵期間が長い点が評価されているといえる。

4点目の鳴門蜜柑は兵庫県から出品され、元来から淡路国の特産であるという<sup>76)</sup>。形や色・性質は夏橙を彷彿とさせるが、「香味ニ至テハ幾分カ優レルカ如シ且能ク樹上ニ久存スルモノナリ」とあることから、夏橙に比べ香味は幾分か優れ、長期間樹に実が成っているという。鳴門蜜柑について、審査報告には「或人曰ク彼ノ鳴門蜜柑ハ其荷造ヲ完全ニスレハ遠ク海外ニ輸出スルコトヲ得ヘシ」とある。つまり、ある人がいうには、荷造りを完全にすれば海外にも輸出可能であるという。その逸話として、先年5月に仏国に出向した際、10個持っていた鳴門蜜柑は2、3個腐敗するにとどまり、他は外皮が微縮するも香味に変化はなかったという話が紹介されている。この逸話からは、在来種の蜜柑であっても海外へ輸出可能であるとアピールする姿勢がうかがわれる。

第3回内国博における審査をみると、1点目の甜橙や4点目の鳴門蜜柑のように味や香りが評価されていることがわかる。一方で、どの蜜柑においても海外輸出が視野に入れられ、長期間の貯蔵が評価されていることが注目される。この海外輸出という観点は、従来の審査の中では着目されなかった観点であり、重要である。前述したように、第3回内国博以前においては審査者が専門分野外の官吏教授であったのに対し、第3回内国博以降は民間から審査者が選出されるようになった。すなわち、明治23年頃には、民間においても海外輸出への販路拡大が目指されるようになったとともに、海外市場に受容されるような蜜柑の栽培を指向することになったと推察できる。

#### e. 第4回内国勧業博覧会における蜜柑の審査内容

第4回内国博は明治28年に、平安京遷都1100年記念祭の一環として京都で開催された。出品された蜜柑について、鳴門蜜柑、温州蜜柑、<sup>(ママ)</sup>神代蜜、唐蜜柑、宝珠型蜜柑が審査されている。

鳴門蜜柑については<sup>77)</sup>、具体的な評価点につい

ての記述はみられず、産地や褒賞の受賞状況が述べられている。鳴門蜜柑は兵庫県淡路及び徳島県の物産として紹介され、兵庫県津名郡洲本町の洲本鳴門蜜柑栽培同業会総代の新岡興文が出品したものは有功二等賞を受賞したという。また同県同郡育波村日本果物資会社・同県同郡都志村の渡邊時郎が出品したものは有功三等賞を受賞したという。加えて、鳴門蜜柑は近年各地に伝播し、良品が産出している状況にあるとし、香川県阿野郡林田村の中条舜が出品したものは有功三等賞に匹敵するという。

温州蜜柑については<sup>78)</sup>、近年は各地に伝播し、従来の紀州蜜柑、泉州蜜柑の類いは殆ど跡を絶つに至らんとする勢いであるという。出品された温州蜜柑のうち、有功賞を受賞したものは高知県吾川郡西分村の上田喜恵馬および鹿児島県谿山郡谷山村の田中仲左衛門の出品したものである。両者の出品した蜜柑について、審査報告には「前者ハ核全ク発達セス無核ト称シテ可ナリ。形大ニ皮薄ク風味甚タ佳ナリ。後者モ無核ニシテ長形ノ肉軟ク漿多クシテ苦味少ナシ」とある。前者は核が全く発達せず無核であるといえ、果実は大きく皮は薄く、風味も大変よい点が評価されていることがわかる。一方で後者も無核であり、長形の果肉は柔らかく汁は多く、苦みが少ない点が評価されていることがわかる。

神代蜜についてみると<sup>79)</sup>、この蜜柑は岡山県後月郡神代村の笠原弥代吉が出品したものであるという。出品された5つの神代蜜を裁断してみると、2つには核がみられたが、3つは無核であった。審査報告にはこれをうけ、「未ダ無核トハ云ヒ難ケレトモ各極メテ少ナク普通ノ夏橙ニ比スレハ優等品トス」とある。未だに無核とはいいいがたいが、核は極めて少なく、普通の夏橙に比べれば優等品であると無核である点が評価されていることがわかる。神代蜜は朱欒と橙と九年母を接ぎ木して生育したものであり、明治5(1872)年の春に栽培を始めたという。加えて、すでに大婚祝典に際し50点を宮内省に献納し、ますます苗木の販路を拡大しているという。さらに、数年後には外

国輸出にも適するようになるであろうと推察されている。またこの蜜柑は、食用の他に医療用の清涼飲料として用いるという。

唐蜜柑に関しては<sup>80)</sup>、高知県香美郡山南村の間城清次が出品したものが最もよいとされている。「色味共ニ美」であり、米国のオレンジと同じであるという。また同村の足立寅が出品したものについては、「形状大ナラサレトモ皮膚薄クシテ且密ナリ。貯蔵久キニ耐フルノ良品トス」とされ、果実は大きくないものの外皮が薄く密であり、長期間貯蔵できる良品であると評価されている。同時に、大分県豊後国南海部郡名古屋村塩月吉蔵が出品したものもまた果実が大きく橙紅色を呈し、洋種のオレンジに似ていると評価されている。一方で、同村の津田喜十良が出品したものは、果実は比較的小さいものの風味がよく、オレンジの一種であるという。今回出品された唐蜜柑は総じて汁が多く、甘酸とした味が評価されている。また長期間の貯蔵に耐え、一株から1,000個から2,000個収穫できるものが少なくないと評価されている。

宝珠型蜜柑は宮崎県産のものが出品されたという<sup>81)</sup>。外皮は黄淡色を帯び、味は甘く、形はシトロに似ているが風味は全く異なるという。

以上をみると、今回出品された蜜柑は味や香り、色や果汁の多さ、貯蔵期間や量産性が評価されている。一方で、温州蜜柑及び神代蜜では種子の有無が評価対象とされ、とくに神代蜜においては種子がない点が評価され、宮内省にも献上されている。このことから、第4回内国博においては、種子がないことが高く評価されるようになったことがわかる。

#### f. 第5回内国勸業博覧会における蜜柑の審査内容

第5回内国博は明治36年に大阪において開催された。審査報告ではまず、第5回内国博における果実の出品点数について、第4回内国博に比べ柑橘数の増加が著しいことが指摘される。第9表に示すように、第4回では苹果が最も出品点数が多

かったが、第5回では柑橘が最も出品数が多い。この理由として、審査報告には「如何ニ果実栽培業ノ進歩セシヤ」<sup>82)</sup>とあり、柑橘の栽培技術の上昇がうかがわれる。

第5回内国博では、審査報告に「温州蜜柑以外ノ蜜柑ニハ八代蜜柑、平蜜柑、小蜜柑ヲ以テ主ナルモノトス」<sup>83)</sup>とあるように、温州蜜柑、平蜜柑、八代蜜柑、小蜜柑の4品種が出品された主な蜜柑であった。しかし平蜜柑については、「平蜜柑ハ和歌山県ヨリ二十五点ヲ出シタルモ賞スヘキ品ニアラス」と記述されるのみであるため、ここでは平蜜柑以外の温州蜜柑、八代蜜柑、小蜜柑の審査内容を検討する。

温州蜜柑については<sup>84)</sup>、和歌山県・大阪府から多く出品されており、品質・味・外観・貯蔵において両者は誇れるものであるという。和歌山県産の温州蜜柑については、「概ネ皮薄ク柔カニシテ瓢囊充実シ、甘味濃厚ニシテ風味ノ佳良ナル到底泉州産ノ及フ所ニアラス」と審査報告に記述があり、皮は柔らかく実が詰まっているほか、味は濃厚で風味もよい点が評価されている。一方、大阪府産のものは「外皮厚ク香味可ナラサルモ久貯ニ堪ユルノ利アリ」とされており、外皮が厚く香味はよくないが、長期間貯蔵ができる点が評価されていることがわかる。そのほか、静岡・愛知・徳島・愛媛・広島・長崎各県で生産された温州蜜柑についての記述がみられ、果実の大きさや形、色、味、皮の厚さが審査される。しかし、同じ温州蜜柑でも味や香りに地域差がみられ、とくに紀州産が優れているという。

八代蜜柑についての審査内容をみると<sup>85)</sup>、和歌山県からは39点が出品されたが、熊本県からは出品されていないとし、「温州蜜柑ニ及ハサルコト

明カナリ」であるという。その要因として審査報告には「蓋果実概シテ少ク皮肉瓢囊緩ク面シテ核子ヲ有スルコトヲ以テナランカ」とある。すなわち、果実が概して少なく、皮肉や内皮は緩く、種子が常にあるからであろうとされている。この記述からは、収穫量が少なく、皮が緩く、種子があるために八代蜜柑は温州蜜柑に及ばないということがわかる。八代蜜柑は皮が緩いことで果実が輸送の際傷みやすく、また種子があるため、温州蜜柑に比べ好まれなかったことがうかがわれる。

小蜜柑については<sup>86)</sup>、かつて紀州蜜柑とされたもので、大分県では津久見蜜柑、鹿児島県では桜島蜜柑とされていた。審査報告には「此種ハ小果ニシテ外観美ナラス。皮肉緩ク久ク貯蔵ニ堪ヘサレトモ其味ニ至リテハ甘味ノ濃厚ナル。蓋シ之ニ及フモノ莫カルヘシ」とあり、小蜜柑は果実が小さく外観が美しい一方で、皮肉は緩く、長期貯蔵に耐えないが、味は濃厚でこれに及ぶものはないと評価されている。しかし「核子アリテ又肉ニ脂質ヲ含ムノ感アリ。温州蜜柑ノ此種ニ代ハルハ蓋シ止ムヲ得サルノ情勢タリ」と審査報告にある。すなわち、種子があり、また果肉に油質を含む感覚があり、温州蜜柑がこの種に取って代わるのもやむ得ないという。このことから、小蜜柑については、味や香り、皮肉の緩さ、貯蔵期間に加え、種子の有無も評価されていることがわかる。

以上の審査内容をまとめると、温州蜜柑や小蜜柑のように味や香り、皮肉の緩さ、長期貯蔵、そして種子の有無についてが、審査において評価対象となっていることがわかる。

とくに種子の有無について、第5回内国博においては特別に調査がなされていることが注目される。この調査は第5回内国博に出品された温州蜜

第9表 第4回・第5回内国勸業博覧会における果実の出品点数(点)

	柑橘	苹果	梨	枇杷	桃	李 巴旦杏	桜桃	梅	柿	葡萄	雑	計
4	474	603	129	14	2	14	10	不明	不明	不明	不明	1,247
5	1,926	387	275	116	95	55	24	23	51	27	25	3,004

(『明治前期産業発達史資料 勸業博覧会資料』38所収の「第五回内国勸業博覧会審査報告 第一部」より筆者作成)

柑とネーブルオレンジを検査し、種子の有無の要因を検証したものである。審査報告には次のように記述がある<sup>87)</sup>。

今回出品ノ「ネーブル、オレンジ」及ヒ温州蜜柑ニ就キテ、審査官ハ核ノ有無ヲ調査シテ左ノ如キ結果ヲ得タリ。但同一ノ出品中ニモ時ニ核ノ有無アレハ、此検査ニ用ヒタルモノ幸ニ無核ナラハ可ナルモ、若シ有核ナラハ不幸ト云ハサルヘカラス

この調査において、種子がないものは「幸」であり、種子があるものは「不幸」といわざるをえないという。結果として、温州蜜柑にまれに種子があるのは、「有核他ノ花粉交雑ニ原因」するとし、「有核種、無核種ノ断定ハ容易ニ下スヘカラサルナリ」<sup>88)</sup>という。こうした調査を行う理由としては、種子の有無が、蜜柑のもたらす経済的利益に直結するためであり、無核種の温州蜜柑を推奨しようとしたためと考えられる。また、種子がないものは良、種子があるものは悪とされていることから、種子の有無が蜜柑の良し悪しを左右する重要な評価基準となっていることがわかる。

そのため、明治36年の第5回国博においては、味や香り、皮肉の緩さ、長期貯蔵に加え、種子の有無が重要な評価基準となっていたといえよう。

#### g. 蜜柑の評価点とその変化

本節では、明治期の内国博における蜜柑の審査内容を検討した。本項ではこれまでの検討を総括するとともに、蜜柑の評価点とその変化について

考察を加えたい。第10表は、審査における評価点をまとめたものである。

第1回国博では味、香り、皮の厚さ、栽培の簡便さ、保存期間、量産性が評価され、とくに量産性および栽培の簡便さが高く評価された。第2回国博では味、果実の大きさ、果汁の多さ、種子の有無、蜜柑の色が評価され、とくに生産者の努力が高く評価された。第1、2回国博のこうした評価点は、その後第3、4、5回国博において基本的に継承されていることがわかる。しかし、第3回国博においては海外へ輸出という視野から貯蔵期間が高く評価された特徴がみられる。続く第4回国博においては種子がないことが高く評価されることとなった。そして第5回国博においては、種子がないことが重要な評価点とされた。

以上の検討をまとめると、基本的には第1、2回での評価点が継承されるものの、第3回国博では海外輸出に適するかが重要な評価点となり、その後第4、5回国博においては種子の有無が重要な評価点と変化していったことが明らかである。とくに、種子がない蜜柑が評価されるようになった点は、温州蜜柑の需要拡大と密接に関わると思われる。

こうした評価点の変化は、海外輸出がなされるようになったことで生じたと考えられる。日本原産の小蜜柑は、種を含有するという特徴から、明治期以前においては贈答品や儀礼の道具として利用されてきた<sup>89)</sup>。そのため、種がない蜜柑は日本において忌避される場合があった<sup>90)</sup>。しかし、第3回国博が開催される明治23年頃には、無種子を忌避する文化的側面をもたない外国という市場

第10表 内国勸業博覧会の審査における蜜柑の評価点

	評価点	備考
第1回	味・香り・皮の厚さ・貯蔵期間・ <b>量産性・栽培の簡便さ</b>	なし
第2回	味・果実の大きさ・果汁の多さ・種子の有無・色・ <b>生産者の努力</b>	なし
第3回	味・香り・ <b>貯蔵期間</b>	海外輸出への注目
第4回	味・香り・色・果汁の多さ・貯蔵期間・量産性・ <b>種子の有無</b>	なし
第5回	味・香り・皮肉・貯蔵期間・ <b>種子の有無</b>	なし

注) ゴシックは高評価点を示す。

が視野にとらえられたことで、無種子の温州蜜柑に需要が生まれ、盛んに生産されるようになったと考えられる。つまり、内国博の審査において、種子をもたない蜜柑が評価されるようになったという評価点の変化は、日本とは異なる文化的価値観をもつ外国市場が視野にとらえられたことを背景にもつと考えられる。

## (2) 官報にみる明治政府の海外輸送への注目

本節では「官報」における蜜柑に関する記載から、明治期における蜜柑の海外輸出に対する明治政府の基本方針について検討する。明治期における蜜柑の海外輸出に関して松村は、明治10年代の蜜柑の海外向け出荷は、静岡県や和歌山県といった伝統的柑橘生産地の産地商人による単独での行動であり、国家的保護を一切伴わない新市場開拓の動きであったことを指摘している<sup>91)</sup>。本節ではこれら各柑橘生産地の動きを明治政府がいかにとらえていたのかを検討する。

明治21年～昭和19(1944)年に発行された「官報」において蜜柑に関する記事は79件あり、明治期には52件、大正期には5件、昭和戦前期には22件の記事がみられ、蜜柑に関する記事は明治期に集中していることがわかる。蜜柑の海外輸出に関する記事は明治期に37件、大正期に4件、昭和期に8件あり、明治期と大正期において海外輸出に関する記事がそれぞれの全記事数の半数以上を占めている。一方、昭和期においては昭和5年の「蜜柑ニ対スル割引運賃」のような、日本国内に対する蜜柑の鉄道輸送に関する記事が13件みられ、海外輸出に関する記事よりも多い。

明治期の蜜柑に関する「官報」の記事を示したものが第11表である。報告者として外務省や農商務省といった省庁や、大阪府や静岡県などの各府県が挙げられる。件数に注目すると、33件は外務省、他の42件は農商務省や各府県からの報告である。このことから、外務省の報告が半数近くを占めていることがわかる。

明治期の記載内容は蜜柑の輸出に関連する報告や、各府県内の蜜柑栽培の概況などである。また

輸出先の都市名や、輸出された蜜柑の種類などが記載されている。大正期以降は蜜柑の海外輸出に関する報告数は減少し、「官報」の報告内容から輸出先の具体的な都市名や輸出先における蜜柑の状況を詳細に知ることはできない。

日本産の蜜柑の海外輸出に関する記事は、明治22年に静岡県が県内の蜜柑栽培状況とともに「昨年創テ米國桑港へ向ケ輸出ヲ試ルニ至レリ」と報告したもの(No.2)が初見である。次にみられる記事として、明治27年2月3日に公使館及領事館が報告したものがあつた(No.7)。以下はNo.7の記事について、「官報」から抜き出した記述である。なお本節で引用する文章については新字体に改め、適宜句読点を施した。

### 公使館及領事館報告

○加拿陀果実貿易及蜜柑ノ状況加拿陀ニ於ケル果実貿易及日本蜜柑ノ景況ニ附キ、在ヴァンクーヴァル帝國領事館事務代理書記生清水精三郎ヨリ、昨年十二月二十九日附ヲ以テ左ノ如ク報告アリ(外務省)。

本邦ニ於ケル果物ノ用方ハ、常食ノ一部ト為スニアラスシテ、唯時々慰ノタメニ用フルコト、菓子ヲ食ヒ、煙草ヲ喫スルト趣ヲ同シスルモノナリ。当地ニ於テハ其趣頗ル相異ナリ。果物ヲ以テ常食ノ一要素ト見做スモノ如シ故ニ料理屋、旅店等ノ食堂ニテハ勿論、普通家族間ノ食事に於ケルモ、苟モ尋常ノ生計ヲ営ミ居ル者ハ三食トモ卓上ニ果物ヲ供スルヲ常トス。

近ク太平洋沿岸ノ諸州ヲ見渡セハ、産果ノ業ハ殆ト農家ト分離シ、独立ノ營業ト為シ、其生産ヲ廣ク遠近ノ市場ニ供給シ、殊ニ缶詰果物ノ如キハ、之ヲ海外ニ輸出スル高極テ多シ。又本年五月濠洲当地向ノ定期航海開設以来、同州諸植民地フ井ジー、布哇ノ諸島等ヨリ輸入スル熱帯地方生産ノ果物ハ、每便積荷ノ一大部分ヲ占ムルヲ見テモ、其一斑ヲ知ルニ足ル。而シテ蜜柑ハ本邦トノ貿易上、直接ノ關係アルモノナルカ故ニ、加拿陀ニ於ケル

第11表 官報における蜜柑関連記事—明治21 (1888) ~43 (1910) 年—

年	月	日	No.	部門	該当記事 見出し	報告者	輸出先
21	8	27	1	○農工商	静岡県蜜柑景況	静岡県	-
22	4	13	2	○農工商	蜜柑景況	静岡県	アメリカ (桑港)
		20	3	○農工商	蜜柑景況	農商務省	-
23	8	26	4	○農工商	蜜柑作景況	農商務省	-
24	6	22	5	○農工商	蜜柑景況	大阪府	-
26	1	21	6	○産業	蜜柑品評会	神奈川県	-
		3	7	◎公使館及領事館報告	カナダ果実貿易及日本蜜柑状況	外務省	-
		13	8	○外報	欧州ノ蜜柑産出国	-	-
27	4	25	9	○産業	蜜柑景況	静岡県	-
		29	10	○産業	蜜柑概況	農商務省	-
28	10	3	11	○産業	蜜柑景況	農商務省	-
		1	12	○公使館及領事館報告	ヴァンクーヴァルニ於ケル本邦産蜜柑景況	外務省	カナダ (バンクーバー)
29	7	22	13	○公使館及領事館報告	タコマ輸入本邦産蜜柑商況	外務省	アメリカ (タコマ) 英領カナダ (バンクーバー, ビクトリア)
		8	14	○産業	蜜柑開花景況	農商務省	-
		9	15	○公使館及領事館報告	本邦産蜜柑輸出者ヘノ注意	外務省	-
		1	16	○公使館及領事館報告	タコマ地方輸入本邦産蜜柑ニ関スル注意	外務省	アメリカ (桑港, タコマ, シアトル, ポートランド) 英領カナダ (バンクーバー, ビクトリア)
		2	17	○産業	蜜柑作状況	大阪府農商務省	-
		18	18	○公使館及領事館報告	本邦産蜜柑輸出ニ関スル注意	外務省	アメリカ (タコマ, シカゴ) 英領カナダ (ビクトリア)
30		13	19	○公使館及領事館報告	薩摩蜜柑試送状況	外務省	英領香港 (香港)
		23	20	○公使館及領事館報告	米国輸入蜜柑ニ対スル注意	外務省	アメリカ (タコマ, シアトル)
		26	21	○公使館及領事館報告	薩摩蜜柑試送状況	外務省	清 (上海)
		28	22	○公使館及領事館報告	薩摩蜜柑試送状況	外務省	英領カナダ (バンクーバー)
		4	23	○公使館及領事館報告	薩摩蜜柑試送状況	外務省	清 (芝罘)
		20	24	○公使館及領事館報告	薩摩蜜柑試送状況	外務省	アメリカ (桑港)
		8	25	○公使館及領事館報告	薩摩蜜柑試送状況	外務省	清 (天津)
		8	26	○公使館及領事館報告	本邦産蜜柑試売ニ関スル注意	外務省	アメリカ (ニューヨーク)
		11	27	○公使館及領事館報告	本邦産蜜柑輸出ニ関スル注意	外務省	アメリカ (タコマ)
		12	28	○産業	製糸及蜜柑結実景況	農商務省	-
		1	29	○公使館及領事館報告	米国輸入本邦蜜柑景況	外務省	アメリカ (タコマ, シアトル)
		15	30	○公使館及領事館報告	米国輸入本邦蜜柑景況	外務省	アメリカ (タコマ, シアトル)
		24	31	○公使館及領事館報告	ヴァンクーヴァルニ地方本邦産蜜柑商況	外務省	英領カナダ (バンクーバー, ビクトリア)
31		18	32	○公使館及領事館報告	香港輸入薩摩蜜柑状況	外務省	英領香港 (香港)
		21	33	○産業	蜜柑外六種景況	農商務省	-
		7	34	○産業	蜜柑産出景況三十年	静岡県	-
		27	35	○公使館及領事館報告	本邦輸出蜜柑虫害駆除策	外務省	アメリカ (タコマ, シアトル) 英領カナダ (バンクーバー)
		7	36	○産業	綿及蜜柑作景況	農商務省	-
		11	37	○公使館及領事館報告	タコマ港輸入本邦新蜜柑ノ状況	外務省	アメリカ (タコマ, アラスカ)
		23	38	○公使館及領事館報告	シカゴ市本邦蜜柑景況	外務省	アメリカ (桑港, タコマ)
32		2	39	○公使館及領事館報告	ヴァンクーヴァル輸入本邦産蜜柑商況	外務省	英領カナダ (バンクーバー, ビクトリア)
		3	40	○産業	蜜柑栽培	静岡県	-
		12	41	○公使館及領事館報告	布哇輸入本邦産蜜柑	外務省	アメリカ (ホノルル)
35		3	42	○公使館及領事館報告	ヴァンクーヴァル輸入本邦産蜜柑商況三十三年期	外務省	英領カナダ (ウィニペグ, トロント)
		9	43	○在外公館報告	布哇向本邦産蜜柑輸出ニ関スル件	外務省	アメリカ (ホノルル)
		16	44	○在外公館報告	桑港本邦輸出蜜柑消毒施行	外務省	アメリカ (桑港)
		20	45	○在外公館報告	バンクーバー本邦輸出蜜柑ニ関スル件	外務省	英領カナダ (バンクーバー)
39		11	46	○在外公館報告	本邦輸出蜜柑ニ関スル件	外務省	英領カナダ (バンクーバー)
41		1	47	○在外公館報告	バンクーバー輸入本邦産蜜柑ニ関スル件	外務省	英領カナダ (バンクーバー)
		13	48	○在外公館報告	蜜柑輸出荷造試験成績	農商務省	-
42		4	49	○在外公館報告	蜜柑輸出荷造試験成績	外務省	-
		10	50	○産業	蜜柑輸出荷造試験成績 四十二年十一月、十二月和歌山県	農商務省	英領カナダ (バンクーバー) アメリカ (桑港)
43		11	51	○産業	蜜柑輸出荷造試験成績 四十二年十一月、十二月和歌山県	農商務省	英領カナダ (バンクーバー) アメリカ (桑港)
		6	52	○産業	蜜柑輸出荷造試験成績和歌山県	農商務省	英領カナダ (バンクーバー)

注1) 海外輸出関連の記事には網掛けをした。

注2) 報告者や輸出先が明記されていない場合は-で示した。

(各年の「官報」より作成)

果物貿易ノ一斑ヲ示サンカタメニ、其輸入額ヲ左ニ掲記ス（以下略）

これは英領カナダのバンクーバー帝国領事館事務代理書記生の清水精三郎による報告である。この報告ではまず、日本が果物を常食としないのに対し、バンクーバーでは三食の食事において果物を食すことが述べられている。日本よりも海外のほうが果物を多く消費する習慣がみられることを清水精三郎が注目し、報告している様子がかがえる。この報告では続いて、太平洋の諸島が果物を周辺諸国に多く輸出していることが述べられている。このことから、帝国領事館事務代理書記生の清水が、果物の海外輸出を念頭に置きながらこの報告を行ったことが読み取れる。清水はとくに蜜柑に言及しており、蜜柑の海外輸出に関心が強まっていたことがわかる。すなわち、当時帝国領事館に在職していた者が、蜜柑の海外輸出について関心を持っていたことがうかがえる。

この記事と同様に、「官報」において日本産の蜜柑の海外輸出に関する記載がみられるものとして、明治29（1896）年1月4日の記事（No.12）がある。そこでは以下のような報告がなされている。

#### 公使館及領事館報告

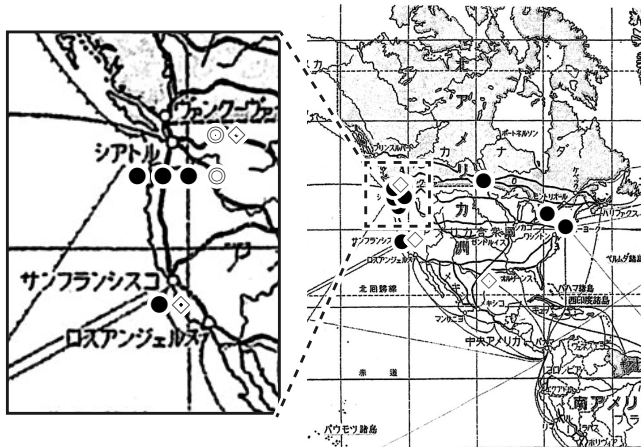
○ヴァンクーヴァルニ於ケル本邦産蜜柑景況  
ヴァンクーヴァルニ於ケル本邦産蜜柑ノ景況ニ関シ、同地駐在二等領事・能勢辰五郎ヨリ昨二十八年十一月二十七日附ヲ以テ左ノ如ク報告アリ（外務省）。

当港に輸入セル外国産蜜柑ノ種類ハ、従来重ニ北米合衆国加里福尼及濠洲タスマニア地方ノ産ナリシカ、近年本邦品ヲ輸入セシヨリ深ク当港洋人ノ嗜好ニ通シ、其質モ亦右両地方産ヨリ上等ナリトシ、相応ノ買口アルモ、人口寡少ノ当港ノミニ於テ費消セルモノナレハ、毎年冬期ノ輸入高ハ僅ニ一万箱（一箱平均百箇入）ニ過キス、併シ営業者ノ説ニ依レハ、若シ本貨ヲ加拿陀東部ニ於ケルモン

トール、或ハ、トロント地方ノ如キ繁華ノ場所ニ転輸セハ、毎年少クモ十万箱ノ需要アルヘキ見込ナレトモ、如何セン日本蜜柑ハ前述外国産ノ如クナラス、皮薄ク水分多量ニシテ腐敗シ易キ上、当港ヨリ右両地方ヘハ少クモ三四週間ヲ費シ、仮令氷室汽車ヲ以テ之ヲ運送スルモ、本品ハ魚類等ト異ナリ一度凍凋スルトキハ全ク其甘味ヲ失フノ恐アリ。又急行列車ヲ以テ転輸セハ、僅ニ五、六日ニシテ到着スヘキモ、其運賃ハ百封ニ附キ米金十五弗ナレハ、是レ亦輸送ノ見込ナシ。實ニ遺憾ノ至ナリ。唯本品輸入ノ季節ハ恰モ加里福尼及タスマニア産品切ノ際、即チ十一月下旬ヨリ十二月中旬頃マテノ間ニ在リ、且ツ品質モ甘味ナレハ、当港ニ於テハ相応ニ価格ヲ保テリ。毎年十一月下旬初荷トシテ国府津産ノ輸入アリ。本年モ十一月二十日入港ノ「エムプレス、チャイナ」号ニテ千箱許ノ輸入アリシカ、其卸売相場毎箱三十五仙ヨリ四十仙マテトス。尤モ本品ハ暫時ニシテ品切ト為ルモノニテ、次ハ毎年十二月中旬ヨリ一月中旬ヘ掛ケテ紀州産ノ輸入アリ。其上物卸売一箱直段四十仙止、小売相場七十五仙、一打ニ附キ十仙内外ナリトス。

この報告からは、当時すでに英領カナダへ日本産の蜜柑の輸出が行われていることが読み取れる。また英領カナダにおける蜜柑の評価が「当港洋人ノ嗜好ニ通シ」、「上等ナリ」とされており、日本産の蜜柑が現地の人々に受け入れられ、また品質が他の産地のものより優れていると評価されている。加えて、蜜柑の輸送に関する課題について記載がみられる。この課題とは、日本産の蜜柑をバンクーバーからトロント方面への輸送する際、1か月近く輸送時間を要し、そのため蜜柑が腐敗してしまうという点である。氷室汽車という列車を利用した輸送について言及されているが、この輸送方法では凍結による蜜柑の風味の劣化が心配されるとし、課題の解決には至っていない。また急行列車による輸送についても検討されてい





◎：明治20年代 ●：明治30年代 ◇：明治40年代

第16図 官報にみられる新大陸向け日本産蜜柑の輸出先  
 -明治29年(1896)～43(1910)年-  
 (『増訂版 新選詳図 世界之部』所収の図に筆者加筆)

る。蜜柑は急行列車を利用することによってバンクーバーからトロント方面へ5日から6日で輸送することが可能であるが、「運賃ハ百封ニ附キ米金十五弗ナレハ、是レ亦輸送ノ見込ナシ。実ニ遺憾ノ至ナリ」と記載があり、運賃が高価であるという別の課題を挙げている。

また、この報告からは、日本産の蜜柑を高く評価する英領カナダにおいて、蜜柑の販路の拡大に注目し、その方法を模索していることが読み取れる。しかし、バンクーバーから英領カナダ東部への蜜柑の輸送は可能であるものの、蜜柑の鮮度と輸送費用の問題から英領カナダ各地への蜜柑の輸送が困難であることが読み取れる。さらに、日本と英領カナダ間において船舶が就航しており、この船舶に国府津産および紀州産の蜜柑が積載されていたことが記載されている。

明治29(1896)年9月24日の「公使館及領事館報告 本邦産蜜柑輸出者へノ注意」(No.15)には、タコマ市場の受け売り商であるエマルソン会社とタコマ駐在領事館との間で交わされた、蜜柑を輸出するうえで最適な時期や、最も利益が生じる蜜柑販売方法などについての問答が記載されている。また明治30年の4月から6月にかけては、薩摩蜜柑の試送に関する記述が連続してみられ

(No.19～25)、同時に試送の結果が報告されている。明治30年4月28日の「公使館及領事館報告 薩摩蜜柑試送状況」(No.22)では、以下の報告がなされている。

本月十日到着セル試送品ノ容器ハ長サ十三吋半、幅十吋半、高サ八吋半余ノ厚杉板ヲ以テ造リ、蓋ハ六箇ノ螺釘ヲ以テ密閉セリ。故ニ其堅牢ノ点ヨリ云ヘハ、聊カ非難スル所ナシト雖モ、其構造寧ろ綿密ニ失シ、却テ大気ノ流通ヲ遮断シ、從テ蜜柑ノ腐敗ヲ多カラシメタルハ頗ル遺憾ナリ。尤モ本品ハ商品トシテ送付セルニアラス、其目的見本トスルニアレハ、専ラ堅固ヲ旨トシ、破損ノ憂ナカシメタルモノナラン<sup>(ママ)</sup>。試送品総数五十八顆ノ内完全ナルモノ十四箇、一部腐敗ノモノ(無論商品トハ為リ難シ)六箇ニシテ余ノ三十八個ハ悉ク腐敗セリ。蓋シ荷造ノ不完全ニ因ルヘシト雖モ、亦其輸送ニ少カラサル日子ヲ費シタルト出荷当時ニ於ケル品質ノ如何ニモ因ルナルヘシ。又包紙ハ古新聞ヲ以テシタルモ、是レ極テ不体裁ナレハ、實際輸出ノ場合ニハ從來輸出品ノ如ク白紙ヲ用フルヲ可トス。

この報告からは蜜柑の輸送において、その容器を工夫しようとしている様子が読み取れる。容器を堅牢にし、さらに密閉し容器内の蜜柑が外気に触れないようにした。しかし結果として試送品58に対して14は完全な状態を保つことができたものの、残りの蜜柑は腐敗するといった結果になった。この結果を踏まえて蜜柑の輸送の際には従来通り、包紙を使用することとしている。

明治31(1898)年以降の記事には、海外輸送における日本産の蜜柑の品質に関する問題が取り上げられるようになる。明治31年2月1日の「公使館及領事館報告米国輸入本邦蜜柑景況」において、昨年12月5日、日本からアメリカ桑港に到着した紀州蜜柑に害虫が寄生していたとの記載がある。そのため日本から輸入した蜜柑を個別に消毒し、再び荷造を行わなくてはならず、日本側の経済的損害に繋がったとある。このような問題に対し、明治32(1899)年1月11日「公使館及領事館報告タコマ港輸入本邦新蜜柑ノ状況」には虫卵に強い品種の紹介や蜜柑の箱の改良について報告がある。また明治31年2月24日の「公使館及領事館報告 ヴァンクーヴアル地方本邦産蜜柑商況」では、11月2日に食用向きでない小形で皮が青く酸味の強い蜜柑が輸入されたと記載がある。その結果、現地の顧客は日本産蜜柑に対し失望し、日本産の蜜柑はバンクーバーにおいて販路を失ったと報告がある。これらの「官報」の記事から日本産の蜜柑の販路を拡大する上で蜜柑の安全性や品質に関連する問題が多発していたことがわかる。

以上の検討を踏まえ、「官報」で確認できた明治期における日本産蜜柑の新大陸向けの輸出先を図化したものが第16図である。これをみると日本産蜜柑はアメリカ、英領カナダといった新大陸の各方面へ輸送されていることがわかる。とくに、シアトルやバンクーバーといった太平洋沿岸地域に輸送されていることが読み取れる。これらの地域は明治20年代に輸送が開始されている。明治30年代になるとさらにニューヨークなどの大西洋沿岸地域にも輸送が試みられていることがわかる。

本節では明治期の日本産蜜柑の海外展開に関す

る「官報」を検討した。「官報」をみると、当初日本は北米において蜜柑を輸出し市場の拡大を図っていたが、明治30年代の記事からは蜜柑の販路拡大への動きや、輸送時における腐敗の問題に直面していることがわかる。今回の「官報」の検討では、花木<sup>92)</sup>の指摘と同様に、温州蜜柑を北米に輸出しているとともに、紀州蜜柑も北米へ輸出されていることがわかった。「官報」では日本の蜜柑の輸送先としてアメリカ、英領カナダ、清、英領香港が記されていた。また都市名に注目すると、アメリカの桑港、タコマ、英領カナダのバンクーバーといった太平洋沿岸の都市に日本の蜜柑が輸送されていることがわかる。また、アメリカのニューヨーク英領カナダのウィニペグといった内陸や、大西洋沿岸の都市に輸送が試みられていた。

### (3) 大日本農会に関係した農業指導者の視点

#### a. 大日本農会と『大日本農会報』

本節では、海外輸送への注目といった点について、大日本農会の会誌にあたる『大日本農会報』<sup>93)</sup>の記事から、大日本農会に関係した農業指導者たちのとくに明治期における蜜柑をめぐる認識および記事で報告されている内容を基に分析を行う。

大日本農会は日本初の全国規模での農会組織として知られる。明治前期の勸農政策の中で、農学校・農業試験場の創設、農業博覧会の開催と並ぶ重要施策が農会の創設・育成であった<sup>94)</sup>。そうした中で全国の農業者の知識交換の場の創設、農業技術の改良発達を目的に、既存の東洋農会と東京談農会を母体として、明治14年4月に農商務省発足と同時に結成されたのが大日本農会である<sup>95)</sup>。役員および議事に関して権限を持つ特別会員の大半は農商務省を中心とした中央・地方の農政官僚であり、その下に普通会員として全国の農業関係者が組織されたために、これまでの研究史の中では「農商務省の農務局の外郭団体」<sup>96)</sup>、「官設団体・老農・農学者を動員して上からの農業改良の途を指導するもの」<sup>97)</sup>と一般に位置づけられてい

る。

一時的に、政府や議会に建議を行うような農政団体としての志向が強まった時期もあったが、明治28年の全国農事会（帝国農会の前身）の分離以後は研究・教育機関としての側面が中心となる。農会というと一般に帝国農会のような農政団体が想起されがちであるが、大日本農会の活動の中心は一貫して農商務省を主体とした政府の管理の下での農事改良にあったことは強調しておきたい。会員数は明治16年の全盛期で6,939人と決して多くはないが、前述の通り農政官僚や、農学校・農業試験場で主導的役割を担った農学者・農業技術者、老農をはじめとした地方の勸農志向を持った地主たちなど、当時の中央・地方の農業指導者たちが会員であり、その影響力は大きかった。具体的な人物の名前をあげるならば大日本農会の創設に深くかかわり、三田育種場の初代場長を務めた池田謙蔵（1844-1922）、明治政府の官僚として駒場農学校の設立に参画するなど農林水産業の近代化に大きく貢献した博物学者田中芳男（1838-1916）、東京農業大学初代学長であり、近代農学の父とも評される農学者横井時敬（1860-1927）、明治三老農として知られる船津伝次平（1832-1898）・中村直三（1819-1882）・林遠里（1831-1906）らがいる<sup>98)</sup>。

以上から、明治期を通し、全国の農業者に大きな影響力を持った農事改良のための農業団体が大日本農会であり、会誌である『大日本農会報』は、そうした側面を色濃く反映しているといえよう。

『大日本農会報』は、同会が結成された明治14年の7月に創刊され、明治期を通じて農業改良の代表誌と目される月刊の機関雑誌である。掲載される欄の種類は時期によって多少の変遷があるが、今回中心的に扱う明治後期では「会告」「論説」「海外農事」「農界時事」「統計」「市況」「問答」「雑纂」「大日本農会紀事」「広告」の各欄が設けられ、ここからも『大日本農会報』が多様な情報を扱った総合的農業雑誌であったことがうかがえる。発行部数は明治33（1900）年の全盛期で8,660部あり、それ以降も5,000部以上を保っている<sup>99)</sup>。

明治期において、農業雑誌としては『大日本農会報』の他にも官製雑誌である内務省勸農局発行の『農事月報』、民間雑誌でいえば津田仙主催の学農社発行の『農業雑誌』、日本農業社発行の『日本農業雑誌』などが知られる<sup>100)</sup>。

『大日本農会報』は明治19年以降、ときには誌名を変え、現在まで途切れることなく毎月発行されており、同じく明治期を通じて発行された『農業雑誌』や『日本農業雑誌』と並び「農事改良雑誌」として全国的に相当の影響力を持ったという特色がある。しかし、『農業雑誌』や『日本農業雑誌』があくまで民間雑誌であり、特に『農業雑誌』に至っては自由主義的性格が強く、政府の勸農・農業政策には一定の距離を保った内容を発信していたのに対し、大日本農会が官設の民間団体であったために民間雑誌でありながらも官府的な性格も併せ持っていた。そのため、政府の勸農・農業政策と密接な関係にある立場から農事改良のための情報を発信していたといえるであろう。とくに雑誌の中心である論説欄の執筆者は、民間の農業指導者というよりは、農商務省に関係した農学者や農業技師、老農といった人物であることがほとんどである。そうした立場の人物が『大日本農会報』で執筆した論説文は当時の技術水準からもトップレベルであり、政府の勸農・農業政策への参与の可能性を考えると当時の農業界への影響力はかなり大きいものがあったとみなしうるのであろう。また、論説以外の欄に掲載された情報についても、発行母体である大日本農会の性格を考えたときに十分に信用のおけるものと考えられ、その影響力も発行部数を考えると十分なものがあつたであろう。

その点を踏まえ、明治期に農業者の間でどのような蜜柑に関する情報が共有されていたのか、とくに農商務省と強い結びつきを持ち、政府の勸業・農業政策に連なる農業指導者たちがどのように農作物・商品としての蜜柑を捉えていたのかを検討する際、『大日本農会報』は適した資料であると考えられる。

以下この点を踏まえて、具体的に明治期農業指

導者の蜜柑への認識および海外輸物としての蜜柑とその対応について、『大日本農会報』の記事を元に考察を加えていく。

b. 『大日本農会報』にみる明治期農業指導者の蜜柑への認識

明治期農業指導者の蜜柑への認識について取り上げる前に、武田勉編『大日本農会報明治期間記事索引目録—大日本農会報告・大日本農会報—』<sup>101)</sup>および大日本農会編『大日本農会誌記事索引目録—大日本農会報告—大日本農会報—農業』<sup>102)</sup>を用いて、明治期の『大日本農会報』中の柑橘・蜜柑関連記事の傾向について概観しておく。

各索引目録によると、柑橘類の景況に関する記事は15本前後、貯蔵法・栽培技術に関するものが15本前後、病害・虫害対策に関するものが10本前後、そして輸出入に関するものが25本前後ある<sup>103)</sup>。分類上柑橘全体についての記事とされているものでも、蜜柑のことを柑橘と呼称するなど、実際は蜜柑を中心に扱っている記事がほとんどであり、夏橙・オレンジ・柚を除き、柑橘類関連記事のうち8割ほどが蜜柑についての記事といえる。蜜柑のみを論じている記事だけでも各部門において果樹類の中では最も多い部類に属し、とくに輸出入に関しては例えば林檎・桃・葡萄の記事がそれぞれ1本ほどしかないことを考えると、蜜柑に関する記事の多さが卓越していることがわかる。また、柑橘・蜜柑関連記事が登場する年代であるが、明治期を通してどの年代においても記事はみられる。これらの記事の本数の多さから、他の果樹類と比して蜜柑が明治期農業指導者の間で既に強い関心を持たれていたこと、そしてその関心がとくに輸出入の文脈で強く表れてくることがわかる。

柑橘・蜜柑関連記事の執筆者については、景況に関する記事は当時の柑橘・蜜柑の栽培として知られている地域の視察報告・概況説明が主である。記事には署名があり、来歴の分かる執筆者としては徳島県勧業課長として農業振興に携わった

椎野宰資（1854-1917）、田中芳男の弟子にあたる植物学者岡田松之助（1859-1927）、和歌山県海東郡の篤農家であり、『紀州蜜柑帳』の著作がある前山虎之助（生没年不明）がいる。その他貯蔵法・栽培技術に関する記事を執筆しているのは福羽逸人、恩田鉄弥（この2名については後に詳述する）、農商務省の官僚であり、植物・昆虫研究者でもあった曲直瀬愛（1851-1888）、池田謙蔵の長男であり、早世したものの日本で初めて園芸の科学的研究に着手した池田伴親（1878-1907）らである。在地の篤農家・農政官僚および権威ともいふべき当時の日本における園芸学を代表する農学者たちが執筆しており、内容の水準の高さや影響力の大きさがかなりあったものと推察できる。

以上を踏まえて、福羽逸人「柑橘に関する意見」（第179号、明治29年8月）および恩田鉄弥「柑橘栽培地の会員に望む」（第329号、明治41年11月）という年代の異なる2つの個別記事を中心に取り上げ、明治期農業指導者の蜜柑への認識について考察を加えていく。この2つの記事は『大日本農会報』の各欄のうちいずれも論説欄に掲載されたものである。

まず福羽の記事からみていく。福羽逸人（1856-1921）は東京学農社、勸農局試験場農業生の出身で農商務省・宮内省に勤務し、フランスなど欧米諸国からの園芸・造園の知識・技術導入に尽力し、日本の近代園芸学の草分け的人物とされる。また内務省御用掛時代に行った和歌山県下柑橘栽培法調査を基にした『紀州柑橘録』（1882）という著書がある<sup>104)</sup>。「柑橘に関する意見」は福羽が宮内省御料局技師であり、帝国大学農科大学（東京帝国大学農学部）の全身園芸学講座講師を兼務していた時期に発表されたもので、既に福羽の農業研究者としての評価が高かったことは、記事冒頭の「本篇は第四回内国勧業博覧会審査官福羽逸人氏の意見なり今茲に掲げて当業家の参考に供す」という紹介文からもうかがい知ることができる。

この記事は園芸学の専門家である福羽が甚だ多い柑橘の品種に対し、「将来良種の繁殖を内外に

に需めさるへからさるの必要あり、請ふ少しく之を弁せん」として、蜜柑をはじめとしたオレンジやレモンなどの柑橘類を種類別に短評していくものであり、論説として掲載された。以下、彼が蜜柑をどう認識していたかがわかる部分を引用する。

従来紀州地方に産する普通蜜柑は其風味甚だ佳なりと雖とも久しく貯蔵に耐へさるの感あり、温州橘の如きは果形豊大且無核にして風味美なりと雖とも甘味香気共に有田蜜柑の佳美なるに及ばず、されと在来品中にては最良種として賞玩せらる、近年米国に多く其栽子を輸出す、而して欧米人も亦激賞せる所なり

ここからは明治29年段階において、蜜柑の品種の中では温州蜜柑(引用文中では「温州橘」)が「最良種」であり、アメリカに輸出し好評を得ていたことがわかる。その上で福羽は普通蜜柑と温州蜜柑との比較の中で、普通蜜柑の良い点を風味がとても良いこととし、悪い点を貯蔵に向かないこととしている。それに対し、温州蜜柑の良い点は形が大きく、種が無いことを良い点とし、悪い点を当時未だ普通蜜柑であった有田蜜柑に風味が及ばないこととしている。望ましい蜜柑の条件は、風味が良いことはもちろんとして、貯蔵に向くこと、形が大きいこと、種が無いことであるという福羽の認識がここで示されている。また、この記事の結論にあたる彼の意見のまとめを引用する。

柑橘類にして其の香味佳良なるも只一時の需要のみに応ずべき品種にして久蔵に絶へざるものは其販路自ら狭隘なるを以て之か栽培家たるもの、利益も亦随て多からず、故に予輩か将来に其繁殖を期し之か利益を望む所は品質良好に且つ貯蔵に耐ふべき種類にして遠く清国、朝鮮、露国等に輸出するに適し又は製造的の良種を増殖し以て柑橘利用の途を拡張するにあり、然らば我国の好風土によりて良質の品種を繁殖し以て栽培家に利益を与ふる

亦少なからざるなり

つまり、福羽は香りや味だけではなく、栽培家の利益のためには販路拡大のために貯蔵向きの品種を繁殖させるべきと述べ、自身の考える望ましい柑橘の種類について、先に示した望ましい蜜柑の条件と共通する形で示している。それは、品質良好かつ貯蔵に耐える種類、清国・朝鮮・露国などに輸出するに適している種類、製造上の良種である。貯蔵向きであることと輸出に適していることが強調されていることから、海外輸出品としての蜜柑がそもそも前提となる認識が示され、輸出向きの品種への志向が高まっていたことがわかる。

次に恩田の記事をみていく。恩田鉄弥(1864-1946)は駒場農学校の出身で農事試験場の初代園芸部長を経て、農事試験場長、園芸学会長、東京農業大学教授などを歴任した人物で、柿や梨などの品種普及に功績があった。「柑橘栽培地の会員に望む」は、恩田が国立農事試験場園芸部初代部長や日本園芸中央会理事を務めていた時期に発表されたもので、既に日本の園芸界、とくに果樹園芸の世界では権威ともいべき存在であった。

この記事は第329号の巻頭論説として掲載されたもので、翌年1月に主に柑橘の出品を中心として開かれた果実蔬菜の品評会を前に当時の果樹園芸の権威である恩田が、今回の品評会がいかに柑橘品評会として有益であるかを述べ、柑橘栽培地の大日本農会会員に対して出品を呼びかけたものである。この出品勧誘文は福羽の論説同様蜜柑だけでなく柑橘全体をその対象としている。しかし、恩田自身も「現今柑橘で産額の最も多きは何であるかと云はゞ無論温州と答へねばならぬ」とし、品評会の1月下旬という時期が夏橙やその他オレンジ類にはとって不都合でも、柑橘類首位である温州の出品にとっては適期なので、最も適した時期であると述べている。このことからわかるように、温州蜜柑を主とした蜜柑を中心に柑橘を捉えており、今回明治期から戦前期を代表する果樹園芸の大家である恩田の蜜柑への認識を示す

ものであるといえる。以下、福羽の記事同様、彼の蜜柑への認識がわかる部分を引用する（読点は筆者による）。

一、柑橘は我国に於て最も重要な果実なること

我邦に於て産出する果実の種類は中々多い、殊に近来斯業の発展に伴ひ各地に於て各種果実を産し、其品質も中々優良なものが出づる様になつた、併し世の需要の大勢上から考ふるに柑橘及び苹果の二つが最も重要な位置を占めて居る、此二種は其貯蔵の点より見ても又形状品質の点より考へても他の果実に比して大に優つて居る、殊に柑橘は内地に於ける需要多きのみならず海外輸出の見込が十分にある、梨桃の如き矢張内外に需要あり、其販路年を逐ふて増加しつゝありと雖も其貯蔵の点に於て又た何れの地にも結実するの点に於て到底柑橘と匹敵することは出来ぬ、柿は外国に於て余り栽培せられず、我国独特の果実なれば将来海外に輸出し得べき見込あるも、是れとて柑橘に対抗することは至難であらう

柑橘が当時産出額も増え、品質改良が進んでいた果実の中でも苹果と並び最も重要な位置であり、とくに柑橘は国内需要だけでなく海外輸出の見込みがあるために重要であるとする認識が示され、福羽同様に海外輸出物の観点から柑橘を捉えていたことがわかる。また、梨・桃との比較で貯蔵の点で柑橘が優越すると述べられ、今後柑橘の中で貯蔵向きである品種が求められるという福羽の意見から12年後のこの記事では、柑橘が既に貯蔵向きであることを理由に海外輸出物として重要であったことがわかる。そして、その柑橘の中で、既に述べた通り、恩田が温州蜜柑を中心とした蜜柑を最重要視していたことから、ここでの柑橘類の認識はそのまま蜜柑への認識に通じるものと考えられる。

この記事より7年前、明治34（1901）年1月の『大日本農会報』第232号に掲載された恩田の論説

「欧米現時園芸業の発達を論じて我邦市場制度革新の必要に及ぶ」では、官命により、フランス・パリの万国大博覧会に行き、園芸業の視察をした結果を踏まえた日本の園芸業に対する意見が述べられている。そこでは、とくに果実を例として園芸は内地生産者の需要に応じるだけでなく、今後シベリアその他の方面に販路を拡大して、有力な貿易品となるという見通しが述べられ、果実を海外輸出物、貿易において重要な商品とする認識が一貫して恩田にあったことを参考として付け加えておく。

この福羽と恩田という二人の明治期を代表する園芸学の大家による『大日本農会報』に掲載された論説記事で示された蜜柑への認識をまとめると、蜜柑および柑橘の海外進出にあたって最大級の武器となるものが温州蜜柑であり、その上でこの海外進出戦略において重要となる点が味だけでなく、貯蔵に耐えるという点であったことがわかった。また、柑橘・蜜柑の海外進出という視点は、農商務省・宮内省御料局・農科大学や、農事試験場を拠点とし、官製の農業政策にも影響を与えたような農業指導者にとって、必須かつ自然なものであったことがわかる。これは政府の勸業政策を背景として、福羽や恩田がこのような柑橘・蜜柑の海外進出志向を持つに至り、それを『大日本農会報』のような雑誌で、論説として発表することにより広く農業者に影響を与えたという流れを想定することが出来るであろう。それでは、より詳しくこの海外輸出物としての蜜柑という点について、次項でその関連記事を素材としてみていくこととする。

### c. 海外輸出物としての蜜柑とその対応

前項での明治期農業指導者の蜜柑への認識についてを踏まえ、『大日本農会報』の柑橘・蜜柑関連記事の中で最も本数の多い、とくに輸出入について書かれた記事に焦点をあて、明治期における海外輸出物としての蜜柑の状況に関する報告をみていく。

記事の分析に入る前に明治期の海外輸出物とし

ての蜜柑について、まず統計資料を用いて、輸出高の変遷や他の輸出品と比べてどのような位置にあったのかということを確認しておきたい。扱う統計資料は『横浜市史 資料編 2 日本貿易統計1868-1945 統計編』<sup>105)</sup>である。このなかの輸出品別に年ごとの輸出品と輸出額を掲載した全国輸出品表をみると、蜜柑の産出額が初めて登場するのは明治29年であり、産出量が登場するのはその2年後の明治31年である。以降、この対照表に記載のある大正2(1913)年までの産出量と産出額について、この対照表をもとにまとめたものが第12表である。

これをみると輸出額は明治29年に72,603円であったが、明治30年代に入ると増加傾向をみせ、明治38年には輸出品・輸出額が8,970,192斤・376,301円、明治39(1906)年に17,235,082斤・820,642円、明治40年に19,170,547斤・1,006,236円と急激な伸びをみせている。その後、輸出額は減少傾向に転じるが明治45年に23,827,599斤・1,161,348円と回復し、大正に入っても増加方向に転じていくことがわかる。つまり、蜜柑の海外

輸出は記録される明治29年以前からすでに行われていたものの、本格化するのは明治30年代以降、とくに明治30年代後半であり、明治40年代に入り、一時衰えをみせるがそれでも高い水準を保ちつつ、大正期へと入っていくことがわかる。

前項でみた福羽の論説が発表された明治29年が蜜柑の海外輸出が本格化していく前段階あるいは初期段階にあたり、恩田の論説が発表された明治41年で輸出は既に本格化し、今後更に発展していくとする時期にあたるということがわかる。

また他の輸出品と比べてみると、農産物・食料品という枠内でいえば、明治29年において蜜柑はほかの農産物・食料と比べてやや多いものもしくは同程度という範疇であるが、蜜柑の海外輸出が統計上本格化したと目される明治30年代後半以降の数字をみると、同水準の輸出品・輸出額を誇る椎茸とともに卓越している。

明治期において最も多い数字を示している明治45年においては、果実類の中で他に具体名のあがっている林檎が8,101,274斤・587,433円、そしてその他の果実類が合計で322,692円(輸出品の記載なし)であるが、蜜柑は一種類で他の果実類の合計を上回っている。

海外輸出品として著名な生糸や商品作物である茶には及ばないものの、それらが明治末にかけて減少傾向を示すのに対し、蜜柑は増加しており、海外輸出品としての農産物の中でも主力となるまでに成長していったことがわかる。

それでは、『大日本農会報』の蜜柑の輸出入に関する記事の分析に移る。その傾向としては、領事館報告を基にした記事が9本と多く、これは当時の「官報」などにも記載された内容と同一である。内容としては輸出において障壁となる病害・虫害への注意とその対策について述べたもののほか、北米や満州・朝鮮・ロシアといった各輸先への現況・展望を述べたものなどがある。ここで取り上げる記事はいずれも前項で取り上げた記事とは異なり、雑録・雑纂欄に掲載されたものであることに留意しなくてはならない。

記事の掲載年代は明治30年前後以降に集中して

第12表 蜜柑輸出品と輸出額 (明治29~大正2年)

年	輸出品 (斤)	輸出額 (円)
明治29	-	72,602
明治30	-	74,167
明治31	2,218,584	78,575
明治32	2,957,645	95,938
明治33	2,385,370	101,543
明治34	3,689,355	129,214
明治35	3,225,743	114,863
明治36	4,953,099	172,699
明治37	3,305,890	122,776
明治38	8,970,192	376,301
明治39	17,235,082	820,642
明治40	19,170,547	1,006,236
明治41	15,433,342	704,515
明治42	16,817,626	803,958
明治43	14,287,399	746,184
明治44	10,703,477	563,706
明治45・大正1	23,827,599	1,161,348
大正2	27,836,324	1,337,217

(『横浜市史 資料編 2 日本貿易統計1868-1945 統計編』より作成)

おり、特に領事館報告に基づいた記事は明治29・30年に集中している。明治30年前後から明治末年にかけて、海外輸出物としての蜜柑への関心が高まっていたことが、先にみた輸出货量・輸出額の統計や記事の発表された年代の分布からわかる。

ここではまず、各輸出先の領事館報告の内容および農商務省の通牒をもとにした、あるいはその内容に対応した一連の記事から、蜜柑を海外へ輸出するにあたって、どのような問題が実際に発生し、そしてどのような対応策が図られたかを読み取り、明治30年前後から明治末年にかけての蜜柑の海外輸出の状況を検討する。

取り上げるのは「本邦産蜜柑輸出に関する注意」(第186号, 明治30年3月)・「輸出蜜柑に関する注意」(第308号, 明治40年2月)・「米国輸出蜜柑に就ての注意」(第321号, 明治41年3月)・「蜜柑輸出に関する注意」(第324号, 明治41年6月)・「蜜柑輸出奨励計画と病虫害」(第329号, 明治41年11月)・「米国に於ける本邦蜜柑の輸出状況」(第368号, 明治45年2月)<sup>106)</sup>である。

第186号の「本邦産蜜柑輸出に関する注意」は前述の通り、明治29・30年に集中した領事館報告を基にした記事の一つで、アメリカ・タコマ駐在の領事より、タコマ港に入港した蜜柑のうちから害虫が付着したものが発見されたという事件が報告され、輸出者に対し、蜜柑外箱を厳重にするなどして腐敗を防ぐ対策をするようにと注意を促す旨が述べられている。

それから10年後の明治40年およびその翌年の明治41年に掲載された第308号「輸出蜜柑に関する注意」、第321号「米国輸出蜜柑に就ての注意」、第324号「蜜柑輸出に関する注意」においても、農商務省からの発表をもとに同問題が扱われ、いずれもカナダ・アメリカ向け蜜柑に害虫が付着していたために廃棄処分となり、また荷造法が不完全であったため腐敗しているものが多く、米国等で輸入拒否にあうという事例を受けて、劣悪な品質のものへの注意、品質向上が呼びかけられている。ここからわかることは今後有望な輸出先である北米及びハワイで輸出拡大を図るためには病害

虫の駆除・荷造法の向上が不可欠との農商務省の認識であり、それを『大日本農会報』を通じて全国の栽培者及び輸出者に情報を共有しているという事実である。

この病害・虫害および不完全な荷造法による腐敗を防ぐための具体的対策として、蜜柑の「本場」である和歌山県農事試験場に国庫補助金を交付して、病虫害の駆除予防法と蜜柑の荷造法に関する研究を実施させたこと、静岡や愛媛などその他の柑橘産出府県の各農事試験場に対しても、この問題について研究を行うように通知したことが第329号「蜜柑輸出奨励計画と病虫害」からわかる。同記事には和歌山県農事試験場で行われていた研究の要旨が記載されている。海外輸出品としての農産物の中でも主力となるべき蜜柑の病虫害対策および完全なる荷造法の確立が、当時の農商務省にとっては農事改良における喫緊の課題であったといえる。蜜柑の海外輸出货量・輸出額が明治40年代に一時落ち込んだ要因の一つとしてはこういった病虫害の被害や荷造法の未発達の影響が考えられ、このような有望な海外輸出品である蜜柑の危機に対し、農商務省の指示により、全国の農事試験場を動員し、輸出向け蜜柑の品質向上が同時期に図られたことがわかる。これらとあわせて、明治29年に福羽が海外輸出における貯蔵の必要性を説いていたことを考えれば、蜜柑の海外輸出の増加は貯蔵法や荷造法、病虫害対策といった農事技術の発達と密接に結びついているものと考えうるであろう。

次に当時の蜜柑の海外輸出の現況と今後の展望が述べられている「蜜柑の輸出に就て」(第278号, 明治37年9月)・大西鬼三雄「蜜柑類輸出の趨勢」(第331号・332号, 明治42年1月・2月)の各記事を年代順に取り上げ、ここで報告されている内容から、蜜柑の海外輸出およびその輸出先に対してどのような認識が示されているかを分析していく。

第278号「蜜柑の輸出に就て」では、前年度(明治36年)における内地の蜜柑産出量が1億544万7793斤であるのに対し、同年の輸出総高が495万



3099斤であり、産出量100に対する輸出の割合が4分6厘に過ぎないことが指摘される。その上で蜜柑は種類を選択して栽培し、長期の保存に耐えられるように荷造を改良すれば、販路は拡大し、有利な輸出品になる見込みがあると述べられている。ここでわかることは荷造の改良が販路の拡大に不可欠とする認識である。

第331号・332号の大西鬼三雄「蜜柑類輸出の趨勢」は第331号と第332号の2号にわたって掲載された記事である。大西鬼三雄については、愛媛県や島根県の農林学校長を務めていたこと以外の経歴は不明であるが、『大日本農会報』の記事と同時期に日本果物会が発行していた雑誌である『果物雑誌』にもいくつか寄稿があることから、果樹園芸を専門とした地方農林学校の教員であったと考えられる。

内容についてみていくと、まず近年の園芸思想の発達に伴い、生産過剰や価格低落を憂慮する指摘がなされるほど果物生産額が急速に増殖したという状況のほか、交通機関の発達により、腐敗しやすかった鮮果も遠国へ輸出可能になったという状況が述べられる。そして地理的条件を考慮しながら、有力輸出先であるカナダ・アメリカ、韓国、北清、ロシア領アジアについて明治31から39年の統計表を掲げ、解説を加えながら輸出増加について論じている。

各輸出先についてどのように論じているかを具体的にみていくと、カナダ・アメリカ方面については、距離が遠いように思うが10日余りに到達するので、かつての東海道を歩くことを思えば近いと、まずその地理的認識が示されている。そして、アメリカ大陸には多額の蜜柑類を生産するカルフォニア州があるが、カナダでは生産されていないので温州蜜柑の輸出量が次第に増加し、過去10年間で約5倍の増額を示したと述べられている。

アメリカに対しては、カルフォニアで蜜柑生産が盛んであること、病害虫の付着などにより輸入拒否などにあったことから、「故に我温州の華客としては特に囑望すべき所に非ず」とされ、アメリカではなくカナダへの輸出に積極的展望を見出

している。また当時の現況について、排日思想の蔓延と病害虫の付着により、「著しき増額なし」との停滞傾向の認識が示され、病害虫対策の必要がここでも説かれている。

韓国方面については、関門海峡を渡ることもわずかに11～12時間で釜山に達するとその近さがまず述べられる。そして、韓国の大部分は柑橘類の栽培に適さないが、柑橘類を好んで食用するとされ、韓国人は肉食のため果物、とくに柑橘を好み、日本人同様に間食として食べるのに加え、一部薬として食べていると、韓国人の蜜柑需要の大きさが強調されている。

統計を用いて論じている箇所では、最近9年間の韓国の日本産温州蜜柑の購買数量は4倍余りの増量、購買総価格は5倍余りの増額を示したとし、購買力の増大に加え、保護国化し、今後日本人の移住も増えるという見通しから需要は一層増えるとの認識が示されている。また、韓国では為政者の方針から蓄財の念に乏しく、浪費の習慣が浸透している（「ハイカラ」根性）ことから優良な品質を好むため、温州中の上等品を輸出すべきとの意見が述べられている。

北清方面については、とくに地理的認識は示されない。まず、もともと蜜柑類の産出はなく、最初南清の甜橙について販路を求めたが価格が高かったため広がらず、日露戦争時に日本から慰問物資として贈られた蜜柑類が広告となり、需要が増大したという事情が述べられ、記事中に掲げられている統計を示し、日露戦争以前も増加傾向にあったものの、明治37年455,383斤・16,784円であったものが明治38年2,604,522斤・118,715円、明治39年4,510,043斤・239,320円と日露戦争後、急激に増加していることを強調している。また清国人の嗜好について来客の接待に傾注するので、蜜柑類の需要が高まるとの認識が示されている。

ロシア方面については、まず敦賀もしくは舞鶴からウラジオストクまで40時間余りに到達する距離にあり、商船の往来が頻繁であることが述べられる。そして、ロシア領アジア（ウラル山脈以东のコーカサスやシベリアを含む地域）は柑橘類の

生産はないが、ロシア人は肉食のため果実の需要が大きいとの認識が示される。

記事中の統計の分析では、蜜柑輸出は日露戦争時にほとんど断絶したが、翌年以降に回復、明治39年には大幅な増加となり、輸出総額の半分以上を占めた（明治31年段階で約40%）ことが述べられ、海外輸出先の中でロシアが最も大きな位置を占めていたことがわかる。この理由としては、戦後捕虜が日本の物資を広告したことが一因として挙げられている。

この記事のまとめの部分では、取り上げたカナダ、韓国、北清、ロシア領アジアの4つの輸出先の他にもフィリピンやハワイなどの輸出先があるが、有望さではこの4つにかなうものではなく、4つの輸出先を総称して四大花客としている。その上で柑橘生産者に対し、「常に以上大花客の嗜好を洞察し其趣味の如何を考へ以て益々輸出の盛大を期せざるべからず」と説いている。

これらの記事で注目すべき点は、輸出先が有望か有望でないかの条件として交通の便が関係した点に加えて、その輸出先の人々の嗜好がもっとも重要であり、さらに自国もしくは近隣諸国で柑橘類を生産しているかどうかも重要であったと推察できる点である。この嗜好の分析というのは肉食や浪費癖がその要素であり、また戦争による対外進出が輸出物の広告になると考えられていた点も注目できるであろう。

また領事館報告や農商務省の通牒をもとにした記事では、海外への輸出増大を考える観点から、病虫害対策および完全なる荷造法の確立が蜜柑の海外輸出にとって最大の課題であると捉えられていたのに対し、そのような傾向が見出されるのは北米方面について述べた部分のみであり、病虫害対策および完全なる荷造法の確立という問題は、主要な輸出先のうちで最も離れている北米方面に特化した場合に問題となる事項であり、比較的距離が近くかつ寒冷な韓国、北清、ロシア領アジア方面ではそれほど問題として捉えられていなかった可能性を見出すことができる。

上記記事では病虫害の問題から輸出先としての

アメリカを有望視していないことからわかるように、農商務省の北米方面への輸出増大を図る意図から、病虫害対策および完全なる荷造法確立の研究促進への姿勢とは別方向で、当時の農業界において蜜柑の海外輸出増大を図るためには有望な主要輸出先の嗜好を研究するべきという考えもまた存在していたことが指摘できる。

#### d. 小括

以上の明治期の『大日本農会報』に掲載された柑橘・蜜柑関連記事の分析からは、大日本農会に関係するような、農商務省と密接な関係を持った福羽・恩田という当時を代表する農業指導者が、それぞれ明治29年、明治41年という時期において蜜柑が農産物の中でも特に有利な海外輸出品となるという認識を示していたことがわかる。そして、彼らはその海外進出において重要となるのは味はもちろんのこと、貯蔵に耐えうるかどうかであるとの認識を共通して持っていたことがうかがえる。

また柑橘・蜜柑の輸出入に特化した記事の分析からは、明治30年代後半以降、蜜柑の海外輸出が本格化する一方で、北米方面において病虫害の被害や荷造法の未発達による腐敗という問題が生じ、明治40年代以降海外輸出が一時衰えをみせる中で、病虫害対策および完全なる荷造法の確立の研究が喫緊の課題であるという農商務省の認識が判明する。その一方で、主要輸出先の嗜好を研究することの重要性を説く記事があり、北米方面に限らない蜜柑の海外輸出を探るその方向性の存在もまた指摘することができる。

明治30年前後から蜜柑の海外輸出への関心が高まり、30年代後半から本格化するという事実もまた確認することができたが、ここでみた海外輸出への注目をめぐる『大日本農会報』の執筆者たちの認識はその時期に呼応するものであった。海外輸出への関心が高まる中で、温州蜜柑が輸出の主力として見出され、実際に多く輸出され、その過程で貯蔵法や、完全な荷造法の確立、病虫害対策の必要性の浮上という流れが存在したが、それに

対し農商務省主導の農事技術の改良という方向性と各輸出先の嗜好を分析することで輸出の増大を図ろうとする方向性が『大日本農會報』という雑誌を通じて、明治期の農業者の間で広く共有されたことは強調しておきたい。

#### (4) 明治・大正期における温州蜜柑の海外輸出

##### a. はじめに

前節までは、日本国内において温州蜜柑が海外輸出に適当な品種であることが確認されるまでの過程を、主に政府や農会指導者側の資料からみてきた。本節では、実際に温州蜜柑の輸出にあたっていかなる試行錯誤が行われたのかについて、出荷の実態に即して検討していく。

ところで、明治10~20年代のわが国における柑橘輸出は、産地間の仕向地分割の下で展開してきた。明治30年代に入ると、九州諸産地が大陸志向を堅持した一方で、静岡・和歌山産地の大陸（朝鮮・支那・ロシア）への仕向けが加わった。30年代末から40年代当初にかけては、静岡・和歌山・愛媛・佐賀の伝統的柑橘産地のすべてが、大陸および朝鮮半島に向けて組織的出荷を行うようになった。背景には、わが国の国家権力の大陸拡大と関係があったとされている<sup>107)</sup>。

北米方面への輸出に関しては、花木が現地での需要を踏まえて温州蜜柑の輸出成立を検討した<sup>108)</sup>。北米への輸出には、遠距離輸送に伴う品質の不安定さや、現地のオレンジとの競合での敗北、荷造や食後のデザートとしての慣習への不適應があった。その結果、現地のオレンジと類似しており、かつ大型で種子の少ない温州蜜柑や夏橙、ネーブルオレンジなどの品種が輸出されるようになった。

しかし、日本と文化的にも近い大陸方面への柑橘類の輸出にあたっては、北米への輸出とは異なる文脈での試行錯誤があったことが推察される。その結果、大陸方面への柑橘類の輸出がいかなる変容を遂げたのかは明らかにされていない。とくに、本稿の主題である小蜜柑から温州蜜柑への品種更新の過程において、大陸方面への柑橘類

の輸出がいかなる役割を果たしたのかを検討する視座が求められる。

ここで、大陸方面への柑橘類の輸出に関する試行錯誤を検討する視点として、以下の2点を提示する。1つ目に、現地の需要の実態である。前節までで検討されたように、柑橘類には各地域の文脈に応じた需要が存在したことが推察され、その実態を把握することが求められる。2つ目に、荷造容器の統一についてである。柑橘類の海外輸出にあたっては、国内のみの流通では想定し得ない、気候や利便性などのさまざまな観点から荷造容器の統一が図られていったからである。以上の2点に関して、温州蜜柑あるいは小蜜柑、その他の柑橘品種の選択過程を把握することで、日本国内においてみられた小蜜柑から温州蜜柑への品種更新を相対化して把握する視座を提供できる。

そこで本節では、出荷先の選択と荷造容器の統一から、大陸方面における柑橘輸出拡大と品種の選択の動向を考察することを目的とする。

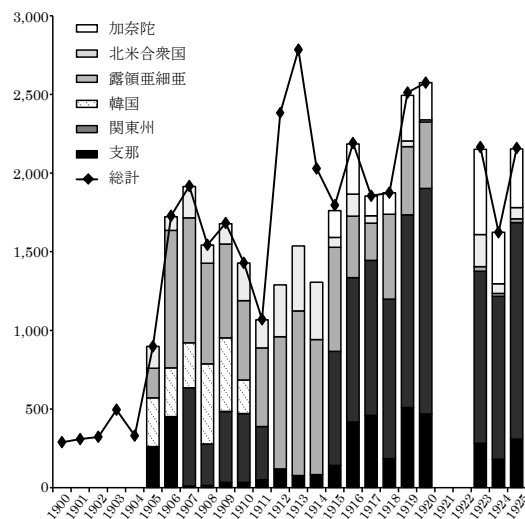
本節で用いる史料は、外務省外交史料館所蔵の通商記録である。そのなかでも柑橘類や蜜柑の通商について記録した文書の簿冊である『種子果実関係雑件』『海外ニ於ケル果物需要状況調査一件』『柑橘類ノ需要状況調査一件』『農産物関係雑件ノ果物之部 第一巻』に含まれる文書類を用いる<sup>109)</sup>。これらの史料には、外務省が各府県の知事や柑橘類生産者の要請を受けて、海外における果物や柑橘類の需要や売れ行きの動向、荷造方法等を調査した内容が記載されている。そのため、上記は本節の検討に適した史料であると考えられる。

##### b. 明治・大正期における温州蜜柑の海外輸出

第17図は、明治33年から大正14（1925）年までの日本における蜜柑の輸出量を示したものである。蜜柑輸出の総量は年度によって大幅な変動があり、好不況の波が激しかったことがみとれる。とりわけ、明治40年と大正2年の2か年に輸出のピークがあり、明治40年には19,170,547斤、大正2年には27,836,324斤もの蜜柑が輸出され

た。国別の内訳をみていくと、主な出荷先として露領亜細亜、北米、カナダ、韓国、支那、関東州などが確認できる。明治30～40年代にかけては露領亜細亜への出荷が多かったが、大正期に入ると関東州への出荷が著しい。明治30～40年代に限ってみれば、露領亜細亜への輸出量と、日本全国の輸出総量のグラフがほとんど比例の関係を示すことから、露領亜細亜への輸出が全体のなかでもかなりの地位を占めていたといえる。また、大正期には関東州への輸出増大と、日本全国の輸出総量の増大が比例することから、露領亜細亜に代わって関東州への輸出が大きな地位を占めるようになった。同時期には、それまで一定量の出荷を行っていた北米への輸出が減少しており、この時期に北米方面から大陸方面へと出荷先の傾向が変化した。

続いて、松村の成果<sup>110)</sup>を参照しながら、当時の日本全国における蜜柑輸出の状況を検討していきたい。第13表は、わが国における蜜柑輸出の初年とされる明治17(1884)年から、昭和20(1945)



第17図 明治33年～大正14年の  
日本における蜜柑輸出の推移

注) 明治33年～明治37(1904)年の国別データおよび大正10(1921)、大正11(1922)年のデータは欠落。

(『大日本外国貿易年表』より筆者作成)

年までの蜜柑輸出の状況を示したものである。最も早く蜜柑の輸出に対応したのは、近世からの蜜柑産地で、外港として開けた長崎県であった。長崎県伊木力の商人・松尾福次郎が、明治17年にウラジオストックへと蜜柑を輸出したことが嚆矢となり蜜柑の輸出が始まったが、それとほぼ同時期に、静岡県清水の保田七兵衛がサンフランシスコに温州蜜柑300箱、和歌山県有田郡の上山英一郎が柳行李に詰めた蜜柑をアメリカに輸出した。続いて、明治30年代に入ると、アメリカに限らず、ウラジオストックや朝鮮方面への輸出が加わった。明治40年代に入ると、後発の温州蜜柑産地である愛媛県が輸出に加わるようになる。明治後期から大正期にかけて、愛媛県からは、大陸方面へ向けて蜜柑および夏蜜柑が輸出された。昭和期に入ると、それまで大陸方面への出荷が優勢であった愛媛県が、北米への輸出を始める。また、近世以来の蜜柑産地である熊本県や佐賀県も海外に向けて蜜柑の出荷を始めた。

さらに、輸出される蜜柑の出荷経路を検討していく。第18図は、明治34(1901)年における日本近海の航路を示した図である。大陸方面への温州蜜柑は主に神戸、敦賀、長崎などの諸港から輸出されたとみられる<sup>111)</sup>。当時の航路日数を図中に示したが、長崎からウラジオストックまでは、途中で釜山、元山を經由して4～5日を要した。また、北米方面に関しては、横浜からシアトルまで12～17日を要した。

### c. 出荷先での柑橘類の状況－大陸方面への輸出

第14表に、当時の大陸方面における柑橘類輸出の状況を記載した。まず、明治25年には長崎県西彼杵郡の数か村が、一致団結してウラジオストックへの蜜柑輸出を企図した(「浦潮港へ柑橘類輸出ニ関シ取調方長崎県知事ヨリ稟議ノ件」)。当時の西彼杵郡の柑橘生産は「数年前ヨリ大概毎戸柑橘類ヲ植付ケ、最早相応ノ収穫有。之将来ハ■地特有物産ニモ相成見込ニ有」といった状況であったが、「其利益ハ常ニ仲買商ニ占取セラレ収支相償ハサルヨリ、自然培養ヲ怠ルノ弊ヲ生シ為メニ、

第13表 近代日本における柑橘の移出・輸出の概要

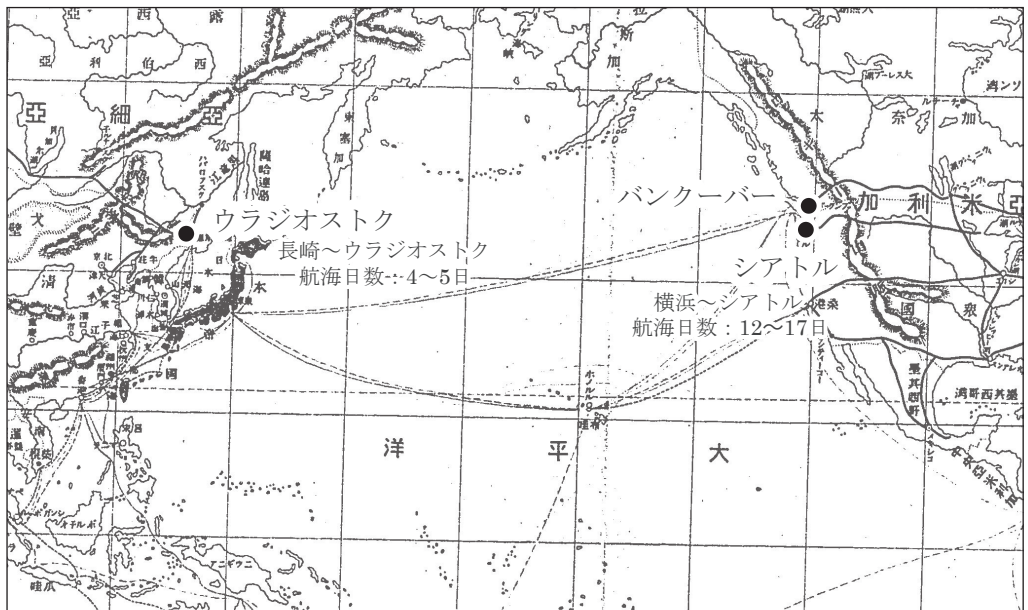
年	県名	地名	移出・輸出先	移出・輸出主体	移出・輸出品目	備考	
明治17(1884)	長崎	伊木力	ウラジオストク	松尾福次郎(商人)	蜜柑	自身も渡航して市場開拓 陸揚げが遅れたために 蜜柑が腐敗, 失敗	
明治18(1885)	静岡	清水	サンフランシスコ	保田七兵衛	温州蜜柑300箱		
明治22(1889)	和歌山	有田郡	アメリカ	上山英一郎	柳行李詰蜜柑	薄利のため明治36年に出荷断念	
	和歌山	那賀郡	北米	堂本英之助			
明治27(1894)	和歌山	那賀郡	アメリカ	藤田繁之助外3名	蜜柑2,000箱		
明治31(1898)	佐賀		仁川		玉島蜜柑790斤		
明治34(1901)	静岡	静岡市	サンフランシスコ	岡部豊蔵(商人)	蜜柑1,155貫		
明治37(1904)	佐賀		支那・ロシア		玉島蜜柑		
明治39(1906)	静岡	庵原郡	ウラジオストク	石月為吾	温州蜜柑		
	佐賀		ロシア		玉島みかん		
明治40(1907)	静岡	和歌山	有田郡	上山英一郎	除虫菊蜜柑		
		静岡市	朝鮮	大岩金右衛門	蜜柑		
明治41(1908)	静岡	静岡市	ウラジオストク	大岩金右衛門	蜜柑	好評を得る	
明治43(1910)	静岡	江尻町	イギリス (アメリカ経由)	望月庄次郎	蜜柑1,237箱	2~3年継続して行われる 輸送に長期間を要し, 腐敗して失敗	
明治40年代	愛媛	南予	朝鮮・清国・台湾		蜜柑・夏蜜柑	明治45(1912)年には蜜柑 21,000貫, 夏蜜柑3,000貫を輸出	
大正3(1914)	静岡	江尻町	アメリカ	望月兄弟商会	橙	大阪商船・サントス丸にて出 荷。ブラジルへの初輸出, 失 敗に終わる	
大正6(1917)	愛媛	三津	京城(朝鮮)	三津の商人	蜜柑		
大正9(1920)	愛媛	三津	大連	三津の商人	蜜柑		
大正12(1923)	愛媛	三津	満州・奉天	三津の商人	蜜柑		
大正14(1925)	愛媛		ブラジル	日本柑橘南米輸出 組合(組合長:望 月益之助)			
昭和4(1929)	熊本	小天	満州	稲岡嘉一郎など	蜜柑		
昭和5(1930)	静岡	志太郡	ロンドン ハンブルク パリ	志太郡の生産者が 三井物産に委託	蜜柑2,500箱		試送
昭和7(1932)	愛媛		北米	愛媛下の蜜柑商人	蜜柑10,000箱		
昭和8(1933)	愛媛		北米	伊予果物同業組合 が大日本柑橘販売 組合連合会を通じ, 三井物産に委託			
昭和14(1939)	熊本	河内町他	大連	下主要産地	蜜柑		晴田柑橘組合が長 崎市の東亜貿易を 買い取り老として 輸出
昭和15(1940)	熊本	河内町他	満州		蜜柑		
昭和18(1943)	佐賀		上海				

(松村(2007), 花木(2011)より筆者作成)

果実ノ品位ヲ落シ、從ツテ価格モ漸々下落ノ傾向」であったために、「今回村内一致シテ本年ハ魯領浦潮へ蜜柑輸出ヲ試ミン」ことになった。また「嘗テ一回輸出ヲ試ミタルモノアルモ、予約ノ対価ヨリ實際ノ売買上大ニ相違シタルコト」があった。つまり、西彼杵郡では明治20年頃より蜜柑の植付が盛んとなったが、利益が仲買商に占取されてしまうことから、栽培改良にもそれほど力を入れていなかった。その結果、低品質かつ低廉な価格の蜜柑が生産されており、そうした蜜柑の出荷先としてウラジオストクが選択された。しかし、予想された売上と実際の売上の間には差異がみられた。なお、西彼杵郡は近世期からの蜜柑産地であったが、蜜柑の植付が数年前からであったとの記述がみられることから、出荷が企てられた蜜柑は既存の品種ではなく、明治20年代から全国的に栽培が盛んとなった温州蜜柑の可能性がある。

ウラジオストク上陸後の蜜柑の状況を見ると、

「当港ノ如キ寒氣嚴酷ナル土地ニ於テハ全ク氷結シ、其風味ヲ減スルコト夥多シク、從ツテ売上ニハ少ナカラサル影響ヲ生スルノミナラス、時トシテハ非常ニ損失ヲ醸スノ類例、從來儘有リ故ニ、一定ノ指価アル時ハ之レカ委託販売ヲ引受クルハ、多クハ好マサル所」であった。つまり、輸出された蜜柑は気候の関係上凍結を避けられず、風味が落ちるために価格が安定しなかった。そのため現地での委託販売も進まなかった。また、当時のウラジオストクでは「年末当港ニ輸入セルハ、紀州其他畿内近郊ノ産出」であり「長崎地方産出ノ蜜柑ハ、当港へ輸入セルモノ少ク、且ツ品位モ前者ト比ヘレハ稍劣等ニシテ、幾ラカ前記価格ヨリハ低廉ナリ」といった状況であった。つまり、和歌山県や大阪府産の蜜柑は、長崎県産よりも品質が良く、かつ需要のある時期に大量に輸入されていた。ここから示唆されることは、ウラジオストクにおいては蜜柑の風味が評価されており、販売価格と密接に結びついていたことである。ま



第18図 明治34年における日本近海の航路

注)『最新日本地図』所収の図に筆者加筆。

(井原儀『最新日本地図』春陽堂, 1901により作成。航路日数は、以下の文献を参考にした。

①角田他十郎『浦潮案内』日露経済会, 1902, 104頁。

②佐藤宏『両洋交通論—一名対西伯利亞鉄道策—』外交時報社, 1899, 90頁。)

第14表 大陸方面における柑橘類輸出の状況（明治25～大正13年）

年次	出荷先	柑橘類に関する記述
1892		「年末当港ニ輸入セルハ、紀州其他畿内近郊ノ産出」 「長崎地方産出ノ蜜柑ハ、当港へ輸入セルモノ少ク、且ツ品位モ前者ト比ヘレハ稍劣等ニシテ、幾ラカ前記価格ヨリハ低廉ナリ」
1902	ウラジオストク	「日本ヨリ富港ニ輸入スル果実中、輸入金額最モ多キヲ占ムルハ蜜柑ニシテ、次ニ林檎、梨及ヒ少許ノ柿、夏橙等トス」 「清国芝罘地方ヨリ最モ多ク輸入スルハ、梨、葡萄及林檎ニシテ、米国ヨリモ少数ノ林檎ヲ輸入ス」
1907		「産地ハ静岡ヲ第一トシ、泉州、長崎、和歌山等ニシテ、成熟期ナル十一月ヨリ翌年四月迄輸入シ、十二月一月ヲ以テ最盛輸入期トス」 「夏蜜柑ハ清国人及本邦人間ニ売行好ク、露国人ハ好サル傾向アリ」 「一部ハ『ハバロフスク』『ニコリスク』両市其他海港及鉄道附近ヘモ仕向ケシ」 「『イルクツク』市以東及、北満州東清鉄道沿線ノ各都市、村落ニモ漸時其需要ヲ増加スルヲ得ハシ」
1908		「果実乱売ヲ防止スル能ハサルハ、品質ノ劣等ニシテ腐敗スルコト速カナルカタメ…（中略）…一日モ早ク売捌カサルヲ得サルニ出ツルモノニシテ」
1913		「長崎、四国、広島地方産ハ上等品、紀州産ハ中等品、静岡及泉州産ハ下等品ニ属ス」 「石油箱入又ハ小箱入ノ何レモ問ハズ、多少高価ナリトモ品質優良ノモノ最モ多ク需要セラル」
	ハルビン	「当方面ニ輸出セラルル柑橘類ハ、大連經由ノモノ及浦潮經由ノモノト區別シ、箱ノ寸法ヲ區別セラレタル」 「当地方ニ輸入セラルル温州蜜柑ノ品質ハ概ネ中、下ニ属シ」 「温州蜜柑ノ主ナル生産地及仕出地ハ、和歌山県、静岡県及大阪府ニシテ、愛媛県、長崎県之ニ次ク。後者ノ輸入額ハ未ダ少量ニ過キス。」 「当方面ニ於ケル該品ノ需要ハ近年殊ニ増大シ来レルヲ看守スルニ難カラス」
1914	長春	「本邦産ノ（柑橘類の）販路ハ、両三年前迄ハ単ニ当省開放地並ニ其附近ニ限ラレ居タルカ、近来ハ吉林、黒龍江両省ノ田舎地方ニ向テ盛ニ其販路ヲ拡張スルニ至リ」 「柑橘取引上邦商ノ不利不便ナルハ、吉林官帖ノ下落ニシテ」
	チチハル	「輸入果実中其数量及価額ニ於テ最モ多額ヲ占ムルハ本邦産小蜜柑ニシテ、主トシテ紀州産ナリ。該小蜜柑ハ長サ一尺幅七八寸ノ木箱詰（蜜柑数八十個ヨリ百個マデ）ニシテ、冬季凍結シタル儘運搬シ、食用ノ際ハ予メ之ヲ冷水中ニ入レ水解セシムルヲ以テ、天然ノ美味ヲ失フコトアルモ価格ノ低廉ナルト運搬儲蔵ニ便利ナルヨリ一般需要額年々増加セリ。唯々、凍結シテ幾分変味スルヲ以テ上流社会ノ嗜好ニ適セズ、由テ価格ニ於テハ幾分高騰スルモ凍結ヲ防クベキ装置アラバ更ニ上等品ノ売行旺盛トナルヘシ」
1915	芝罘	「輸入果物ノ冬期、柑橘類ヲ最大トスルモノニシテ、本邦蜜柑ノ如キ価格モ高ク、全部邦人間ニ販売セラルニ過キス」
1918	掏鹿	「品質ハ商標ニヨリテ高下アリ、蓬萊印ヲ上等品トシ、日本一ヲ中等品トシ、東洋一ヲ下等品トス。」 「輸入セラルル経路ハ大連ヲ經由スル」 「産地市場ニ於テハ凍結セルママ販売スルモノナリトス」
1922	長春	「近時支那人ノ一般果物ヲ愛用ル傾向著シク増加セルハ明ナル事實ニシテ、或ハ客用ニ或ハ家庭用ニ、殊ニ料理店ニ於テ食後茶菓ノ代用トシテ最モ多ク用ヒラルルガ如シ」 「俗ニ所謂福州蜜柑ト称セラルル、形大ニシテ味亦佳良ナルモノアルモ、当地ニハ運送不便ト比較的高価ナル関係等ニヨリ、市場ニ現ハルルモノ未タ極メテ少シト云フ」
	新民府	「当地方一般支那人ハ果物類ヲ嗜好スル事甚タシク、従ツテ本邦蜜柑ノ売行良好ナリ。殊ニ銀貨ノ騰貴ハ本品ノ需要ヲ促進セシメタル大原因ナリ。」 「蜜柑ハ奉天ヨリ移送セラシタルモノニシテ、全部本邦紀州産ナリ。」
1924	天津	「主ナルモノハ温州蜜柑ニシテ、外皮厚ク稍紅色ヲ帯ブルモ、内皮柔ク甘味アリ、種子殆ドナシ、而シテ移入数量最モ大ナリトス」 「日本産蜜柑ノ輸入ハ正月用トシテ在留邦人ノ需要ヲ主トシ、支那人向ニハ価格割高ナルト内皮支那品ニ比シ厚強ニシテ酸味多ク、且荷造等ノ関係ニヤ、水分少キ為メ一般ニ歓迎セラレザル感アリ（支那産ノモノハ、普通桶入トシテ外部ヲ菰包ミシ、水分ヲ保チテ運送スルヲ常トス）」

注)ゴシック表記は筆者による。

（外務省外交史料館所蔵『種果実関係雑件』『海外ニ於ケル果物需要状況調査一件』『柑橘類ノ需要状況調査一件』『農産物関係雑件ノ果物之部 第一巻』より筆者作成。上記簿冊のなかで使用した記事は以下の通り。『浦潮港へ柑橘類輸出ニ関シ取調方長崎県知事ヨリ稟議ノ件』（明治25年）、『夏橙輸出ニ関シ取調方榎谷栄助ヨリ出願ノ件』（明治35年4月）、『果実輸出ニ関シ取調方京都市薬師川潔ヨリ出願ノ件』（明治35年7月）、『柑橘需給状況在浦潮野村領事ヨリ回報ノ件』（明治40年12月）、『輸出温州蜜柑ノ容器一定ニ関シ農商務省省令公布ノ件』（大正2年5月）、『温州蜜柑取調』（大正2年11月）、『長春ニ於ケル柑橘販売状況ニ関スル報告ノ件』（大正3年4月）、『チチハル地方ニ於ケル果実需要状況』（大正3年9月）、『芝罘ニ於ケル果物ニ就キテ報告』（大正4年2月）、『掏鹿地方ニ於ケル本邦蜜柑売行状況ニ関シ報告ノ件』（大正7年3月）、『新民府ニ於ケル本邦産蜜柑ノ需給状況ニ関シ報告ノ件』（大正9年3月）、『蜜柑（一般柑橘類ヲ含ム）』（大正11～13年）

た、輸送段階における風味の維持が非常に重要な意味をもっていたと考えられる。

明治30年代になると、大陸方面への蜜柑輸出の動きがより活発にみられるようになっていった。明治35年4月の「夏橙輸出ニ関シ取調方櫛谷栄助ヨリ出願ノ件」によれば、当時のウラジオストクでは、近郊に果物の産出がないために日本産の果物は重宝されていることや、シベリア・満州方面にも販路が存在することが記載されている。しかしロシア人や中国人は酸味のある果物を好まないため、夏橙の需要はわずかではないか、と推察している。また、同年の「果実輸出ニ関シ取調方京都市薬師川潔ヨリ出願ノ件」には、各国からの輸入果物が記載されている。日本からの輸入は蜜柑、林檎、梨の順で多く、柿や夏橙も少ないながらも輸入されていた。一方中国からの輸入は梨、葡萄、林檎であり、米国からの輸入は少数の林檎があるのみで、ほかの果実はほとんどとるに足らない量であった。つまり、ウラジオストクで流通する果物のなかで蜜柑は日本産がほぼ独占状態であったが、林檎や梨に関しては他国産との競合が存在した。

また、明治40年12月の「柑橘需給状況在浦潮野村領事ヨリ回報ノ件」によれば、ウラジオストクで流通する蜜柑の産地は静岡県産が最も多く、次いで大阪府産、長崎県産、和歌山県産と続いていた。なかでも長崎県産のものが品質良好とされた。長崎県産の特徴は、荷造にあたり他県産が木製の小箱を使用しているなかで、長崎県産は石油箱を使用していた点にあった。

ここで注目すべきは、ウラジオストクにおいて、明治20年代に他県産よりも品質が劣るとされた長崎県産の温州蜜柑が、明治40年代になると他県産よりも品質良好とされていた点である。長崎県産の温州蜜柑は、一貫して大陸向けの出荷を選択し続けてきた。一方で他県産の温州蜜柑は北米向けの出荷と大陸向けの出荷を同時並行させながら、明治40年代になると大陸向けへと転換してくる時期にあたる。とくに長崎県産の蜜柑は石油箱を用いた荷造が行われており、他県産とは荷造方

法が異なった。

明治41年6月には、ウラジオストク領事館から内地輸出業者に向けて「在浦潮本邦果実乱売ニ関シ内地輸出業者へ諭達方ノ件」が出された。これによれば、ウラジオストクに輸出された果実は、品質が劣等で腐敗し易いため、一日でも早く売りさばく必要があり、そのために一定の組合価格を定めることができないため、乱売が発生しているというものであった。そこで、温州蜜柑に関しては①産地において品質等級を定めること、②等級は3等級に区別し、箱および梱包の外側にその等級を明記すること、③4箱を1梱包とし、その全てを同じ等級のものとする（従来は、4箱中2箱が大粒入り、残りの2箱が小粒入りであった）、④箱の寸法を9尺7寸とすること、⑤箱の内容は、上部と底部で同じ等級のものを入れること（従来は、1箱のうち上部には大粒のものを入れ、底部には非常に小粒のものを入れることもあった）、この5点が定められた。すなわちここでは、1梱包あたりの等級・大きさの統一と、1箱中の粒の大きさの統一が徹底された。その目的は、同等の品質・大きさの温州蜜柑を梱包することで腐敗をできるだけ防ぎ、乱売を阻止することであったと考えられる。箱詰めした温州蜜柑は、底部に圧力がかかりやすく、しかも温州蜜柑の皮は薄いことから簡単にむけやすい。そのため箱の底部にある小粒の温州蜜柑は上部の大粒の温州蜜柑の圧力により皮が押しつぶされ、果実の内部が外気に触れる可能性が高く、腐敗しやすかったものと考えられる。つまり、明治41年の段階では、温州蜜柑の海外輸出にあたって、皮の薄さによる腐敗をできるだけ防ぐため、箱詰めおよび梱包の方法に工夫が必要であることが認識されていた。

大正2(1913)年5月には、農商務省より「輸出温州蜜柑ノ容器一定ニ関シ農商務省省令交付ノ件」として、海外に輸出する蜜柑の梱包に関して基準が定められた。そこでは、出荷先毎に統一した箱の寸法と証紙の貼付が定められた。具体的な寸法と証紙をみていくと、北米合衆国と英領カナダに出荷する場合は、縦1尺、横6寸8分、高さ



4寸7分、露領アジアに出荷する場合は、縦9寸、横6寸、深さ4寸3分、支那と朝鮮に出荷する場合は、縦1尺2分、横7寸2分、高さ5寸2分(但し、北米合衆国と英領カナダに出荷する場合の寸法でも可能)と指定された。さらに、木箱の厚みとして蓋、側、底ともに各3分、榫が4分とされた。しかし、露領アジアに出荷するものに関しては蓋、側、底、榫ともに3分とされた。しかし「特別ノ事情ニ依リ地方長官ノ許可ヲ得タルトキハ此ノ限ニ在ラス」として、例外も考慮された規定であった。同交付によれば「従来大小区々ニシテ取引上不便ナルノミナラス、往々ニシテ不正ノ競争行ハルル等ノ弊害少ナカラズ」とされており、取引上の不便性と、不正競争の存在から、容器統一の動きがみられたことが窺える。

さらに同年11月、農商務省は「温州蜜柑取調」として、ウラジオストクとハルピン領事館に宛てて輸送容器としての石油箱の有用性を調査している。ここでの石油箱とは、具体的な寸法等は判明しないものの、石油一斗缶が入る木箱のことであったと推定される。調査内容は「石油箱入り輸出温州蜜柑の地位等級」「出荷高全体に占める石油箱入りの割合」「石油箱入り輸出温州蜜柑の生産地と仕出地」「石油箱入り温州蜜柑の移動状況」「石油箱入り温州蜜柑の卸売価格」「石油箱を必要とする商習慣」「石油箱の禁止に伴う影響」であった。このことは、輸出にあたって統一規格が定められた後に、大陸方面においては、従来から用いられていた規格の容器の有用性を確認しようとする動きがみられたことを表しているといえよう。

内容を見ていくと、ウラジオストクにおいては長崎、広島、四国産が上等品、紀州産が中等品、静岡、泉州産が下等品とされた。また、仕出地として神戸港、敦賀港、長崎港が挙げられた。温州蜜柑の移動に関しては「石油箱入ハ当港ニ輸入セラルルヤ、従来特ニ詰替ルコトナク包装ノ儘、直ニ卸売商又ハ小売商ノ手ニ渡リツツアルカ、小箱入ニ比シ運搬不便ナルヨリ、殆ト大部分ハ当地小売商ニ買取ラレ、市場其他行人雑踏ノ場所ニ於テ個々零売セラレツツアリ」という状況であった。

商習慣についてみていくと、石油箱を用いるのは主に長崎県産の温州蜜柑であった。この理由として、長崎県産の温州蜜柑は他県産と比べて多少隆起しており、かつ葉付きのまま採集する習慣があるため、小箱に詰めにくいことが挙げられている。また、ウラジオストクにおいて日本産蜜柑が流通する時期は草木が生えておらず、葉付き蜜柑が重宝されていることや、クリスマスの際に卓上に飾る装飾品として利用されていたとも記載されている。一方、小箱を用いるのは和歌山県、静岡県、大阪府産の温州蜜柑であった。この理由として、前述の3府県からウラジオストクに出荷される温州蜜柑の大部分はシベリア方面に輸送されているため、輸送上の利便性から小箱入りを利用していた。つまり、大正2(1913)年以前のウラジオストク向け温州蜜柑の輸出にあたっては、和歌山県産、静岡県産、大阪府産のものは小箱を用いて、主にシベリア方面へと輸送された。一方、長崎県産のものは、商習慣上のメリットから石油箱を用いていた。石油箱入りの温州蜜柑は陸上輸送に不便であることから、ほとんどがウラジオストク市街で消費されていた。また、長崎県産の温州蜜柑は上等品とされていた。このことは、石油箱を用いた温州蜜柑の輸出が、陸上での長距離輸送に向かない一方で、一定の品質を保つ有用性が認識されていたことを示唆している。

ハルピンにおいては、温州蜜柑の主たる生産地は和歌山県、静岡県、大阪府であり、少数ではあるが愛媛県、長崎県産のものも流入していた。とくに長崎県産の温州蜜柑は石油箱入りであり、他県産の蜜柑が流通しなくなる3月中旬以降に流通していた。すなわちハルピンでは、基本的には流通上の利便性から和歌山県、静岡県、大阪府産の小箱入り温州蜜柑が流通していたが、3月中旬以降の流通不足期には、長崎県産の石油箱入り温州蜜柑が流通していた。ハルピンでは主に小箱入りの温州蜜柑が流通しており、流通不足期にのみ石油箱入りの温州蜜柑が流通していたことから、敢えて石油箱を使用する必要がなかったと考えられる。

次に、他の果物や他の品種との競合状況の比較によって、ウラジオストクおよびハルピンにおける日本産温州蜜柑の地位を明らかにしたい。まず、他品種との競合をみていくと、ウラジオストク郊外にあるチタ、ウエルフネルチンスク、イルクーツク等では、欧露よりネーブル蜜柑の輸入があった。ネーブル蜜柑は日本産の蜜柑と同一の価格で、かつ日本産の蜜柑よりも風味が良いことから好まれていた<sup>112)</sup>。続いて、他の果物の状況をみていく。当時のウラジオストクでは、青森県や北海道から輸出された林檎が好評であった。林檎については清国・芝罘（しふう）産の輸入があった。芝罘産の林檎の輸入時期は毎年6～11月であり、ウラジオストクにおける日本産の林檎は、他国産の輸入が滞る冬季に市場に流通していた。消費の側面から検討すると、西洋人は果物の香気を好むが、日本産の果物は荷造の際に緩衝材として木屑を使用するがために、その香気が失われていた<sup>113)</sup>。

以上の点からみると、日本産の温州蜜柑の流通範囲はウラジオストクからシベリア方面までと広大であったものの、シベリア方面ではヨーロッパ方面から輸入していたネーブルの安さと風味の良さが評価されていたため、日本産の温州蜜柑の地位が低かったと考えられる。ネーブルと比較して安さと風味が劣った要因として輸送が関係していたが、風味が劣る要因として、とくに林檎においては、日本から輸送する際に緩衝材として木屑を用いていたことが挙げられていた。

大正3年4月には在長春日本領事館より、長春（現在の中国・吉林省長春市）における日本産蜜柑の売行状況が示された。それによれば、日本から長春へは、温州蜜柑が和歌山県、静岡県、大阪府、葉付蜜柑が長崎県、夏蜜柑が山口県、金柑が和歌山県、八代蜜柑が和歌山県、ネーブルが和歌山県からそれぞれ輸出されていた。また、国内からは蜜柑橘が広東、松柑橘が汕頭、福桔が福州および広東から移入されていた。

荷造についてみていくと、日本産蜜柑の場合は小箱4箱を1梱として荷造りし、その外側を藁で

巻いて出荷していた。例外として、夏蜜柑のみは籠あるいは石油箱に入れて出荷していた。一方中国産蜜柑は、果実1つ1つを紙で包んで大桶に入れて出荷していた。この理由として、中国産蜜柑は寒気に弱く、一度凍ってしまうとその味が著しく変化し、数日で腐敗してしまうことから、荷造には細心の注意を払っていたと述べられている。それに反し、日本産蜜柑は寒気に強いいため、多少凍結してもさしたる傷害がないと述べられている。

需要の側面から検討すると、日本産蜜柑のなかで最も長春の嗜好に適するのは温州蜜柑であり、その理由として、他の蜜柑よりも安価で、水分が多く、中国人のような油気が強く脂肪質を好む人々には適している、と述べられている。この記述から長春においては、温州蜜柑が食事の際に口中に付着する油分を解消するような効能があることから受け入れられ、かつ安価に入手できる品目であった可能性が想定される。

ところで、同年に出された「チチハル地方ニ於ケル果実需要状況」をみると、温州蜜柑だけでなく小蜜柑も大陸方面に輸出されていたという記載がある。チチハル（現在の中国・黒竜江省齊齊哈爾市）では「輸入果実中其数量及価額ニ於テ最モ多額ヲ占ムルハ本邦産小蜜柑ニシテ、主トシテ紀州産ナリ」であり、輸送方法については「該小蜜柑ハ長サー尺幅七八寸ノ木箱詰（蜜柑数八十個ヨリ百個マデ）」「冬季凍結シタル儘運搬シ」とされた。利用方法、需要については「食用ノ際ハ予メ之ヲ冷水中ニ入レ氷解セシムルヲ以テ、天然ノ美味ヲ失フコトアルモ価格ノ低廉ナルト運搬儲蔵ニ便利ナルヨリ一般需要額年々増加セリ」<sup>(77)</sup>「唯ダ、凍結シテ幾分変味スルヲ以テ上流社会ノ嗜好ニ適セズ、由テ価格ニ於テハ幾分高騰スルモ凍結ヲ防クベキ装置アラバ更ニ上等品ノ売行旺盛トナルヘシ」との記載があり、凍結により風味が失われることが何よりも危惧されていた。

大正7（1918）年3月には、在鉄嶺領事館掬鹿分館より、掬鹿地方（現在の中国・遼寧省東部）における日本産蜜柑の売行状況が示された。それ

によれば、掏鹿地方においては小箱4箱を1連として販売され、その価格は品質によって異なり、品質のよさは商標によって認識されていた。具体的には「逢（蓬カ）葉印」が上等品、「日本一」が中等品、「東洋一」が下等品であった。輸入経路は大連を経由しており、当地では凍結したまま販売されていたことが示されていた。

大正11（1922）年の長春からの報告によれば、「近時支那人ノ一般果物ヲ愛用以ル傾向著シク増加セルハ明ナル事実ニシテ、或ハ客用ニ或ハ家庭用ニ、殊ニ料理店ニ於テ食後茶菓ノ代用トシテ最も多く用ヒラルルガ如シ」とあり、果物が料理店において食後の茶菓として取り入れられていたことが窺える。また、中国内で生産されている福州蜜柑などの柑橘類は、輸送が不便であるために長春市場にはほとんど流通しないことが述べられている。

#### d. 小括

大陸向けの温州蜜柑の輸出にあたっては、輸送時の気候と時間の経過に影響を受けて腐敗が進行しやすいことから、出荷の際には容器の工夫が施された。腐敗しやすいということは、出荷先の市場に温州蜜柑が並んでからすぐに販売しなければならないということである。その結果、出荷先では乱売が発生していた。

このようななかで、大陸方面で温州蜜柑が評価された理由は、他国産の蜜柑が出荷されない地域に輸出が可能なこと、風味がよいことの2点であった。しかし、そもそも蜜柑の産出がない地域に輸出していたことから、「温州蜜柑を食する」文化を完全に開拓することはできず、食後に食べる菓子の代用品としての利用や、クリスマスの時期における装飾品としての利用がみられたに過ぎなかった。気候的な理由による蜜柑の凍結と、風味の変化という課題を解決することができず、場所によっては他国産の柑橘との競合に敗北したことも、出荷先での需要を開拓できなかった要因であった。

本節では、明治20～30年代に始まった温州蜜柑

の大陸方面への輸出は、気候的な問題に端を発する風味の変化と腐敗、現地の食文化に十分に組み込まれなかったために需要を開拓できず、大正末期には行き詰まりの様相を呈していたことを明らかにした。

## V. おわりに—結語と課題—

本稿は、明治時代における温州蜜柑に対する評価がいかなる変遷をたどりながら無核に対する評価を確立したかについて、当該時代前後における小蜜柑への評価と対比しながら明らかにするために、まず近世から明治中期における柑橘類をはじめとした果物について、生産されていた品種や生産地の景観、消費地における果物の利用法や評価を検討することで、温州蜜柑普及の前史を明らかにすることを試みた。さらに、温州蜜柑普及の背景を、明治政府や大日本農会、柑橘産地における海外市場への注目という視点から考察した。

温州蜜柑普及以前における柑橘産地については、『古事類苑』では西日本の産地が多く見受けられ、食用柑橘類の産地として紀州有田郡や遠州が頻出していた。また『明治7年府県物産表』からは、柑子と九年母は栽培が一部府県に集中しているのに対し、蜜柑や柚は少量栽培が広く行われていたことが明らかとなった。地域がそれぞれに栽培する固有柑橘類の産地は、統計上卓越した柑橘類の産地と異なり、その栽培品目は地域ごとに多様かつ特有のものであった。

また現地調査をもとに記録された『日本の柑橘』からは、明治中期において太平洋側、特に東海・近畿地方に多くの産地があり、現在多くの柑橘を生産・出荷する中国地方や四国地方には蜜柑産地は少なく、立間（愛媛県）のような温州蜜柑産地は形成され始めたばかりであった。蜜柑の栽培面積としては紀州が群を抜いており、泉州、駿遠が続いた。九州地方の蜜柑産地はいずれも150～200町歩程度の栽培面積であり、中国・四国地方においては立間以外には100町歩未満の産地があるのみであった。

各産地で生産された蜜柑が東京に出荷される一方で、そのほかの都市には近隣の産地の蜜柑が出荷されていた。明治期の蜜柑産地のなかで最も蜜柑の栽培面積が広い紀州においては、蜜柑の多くは東京へ出荷されていたが、明治28年には泉州や駿遠で栽培される温州蜜柑に、蜜柑の成熟時期の差から販路を奪われつつある状況であった。

一方、『日本写真帖』により明治期紀州有田を撮影した「山田原飯盛山柑橘園」の写真をみると、有田川流域近辺の山の斜面地において柑橘が栽培されていることがわかり、山腹斜面の上部ほど苗木が小さいという景観から、山の麓から山頂にかけて山を切り拓き柑橘園を拡大していたことが読み取れた。山頂付近には未開拓と思われる林相が確認でき、これら自生する樹木を伐採し、新しく蜜柑の木を植えることで当時の柑橘畑が開拓されていったことが推測され、紀州蜜柑から温州蜜柑への転換を迎えていた有田を象徴する写真であるといえよう。

これら各産地で生産された柑橘類の利用法として、『古事類苑』では食用、薬用、縁起物の3つの用途を提示していた。江戸期の「当流節用料理大全」内の「果類能毒書」からは薬用・滋養品として果物を利用していることがわかり、柑橘類においても単なる嗜好食品としてだけではなく、様々な利用がなされていたことがわかった。明治期以降には薬用・滋養品としての果物利用は強調され、このような柑橘類をはじめとした果物は、明治期以降、鉄道や海運、電力、ガスなど近代的なインフラストラクチャの整備を背景に、酒や果実水への加工が盛んにおこなわれるようになる。

明治期東京における蜜柑の消費については、神田市場を中心に青果物が流通し、「市場売買ノ大ナルモノ」であった蜜柑は、果物の流通が減少する冬季に東京に出回りはじめ、年末年始の贈答品として利用されていた。都市においては「走りもの」が好まれ、『家庭雑誌』日用品物価欄に掲載される青果物に関する情報は、走り青物か走り果物である場合が多かった。成熟期が紀州蜜柑（小蜜柑）と比較して早い温州蜜柑は、「初蜜柑」と

いう走りものとして東京に入荷されるが、『家庭雑誌』はこのことを「紀の国蜜柑船は未だ来着せず、来着したるものは雲州蜜柑なり」と表現していた。ここから、明治期東京において紀州蜜柑と温州蜜柑の区別が明確になされており、『家庭雑誌』の記述は、明治期の東京において「走りもの」がもつ価値以上に、紀州蜜柑は蜜柑の本場であり、温州蜜柑は無核で不吉という認識が民衆にはあり、紀州蜜柑は温州蜜柑よりも好まれる要素を持っていた可能性があることが示唆された。

一般民衆においては上記のような果物の様々な利用や、また小蜜柑が文化的な意味あいをもつなかで、日本において小蜜柑から温州蜜柑への転換がみられた。この転換を明治期に開催された内国勸業博覧会における蜜柑への評価から検討すると、蜜柑の評価軸が基本としては味や香り、栽培の簡便さ、量産性などであったのが、のちの内国勸業博覧会では蜜柑の海外への輸出という視点のもと、貯蔵期間の長さが評価軸として加えられた。さらに、蜜柑に種子の「ない」ことが重要な評価軸となり、この評価軸の変化は日本における温州蜜柑の需要増加の要因の一つであろうと考えられる。

温州蜜柑の海外輸送を目指す動きは、官報や大日本農会においても確認された。『大日本農会報』に掲載された柑橘・蜜柑関連記事の分析からは、大日本農会に関係するような、農商務省と密接な関係を持った農業指導者が、それぞれ明治29年、明治41年という時期において蜜柑を農産物の中でも特に有利な海外輸出品となるという認識を示し、その認識が明治期の農業者間で共有されていたことが予測された。また柑橘・蜜柑の輸出入に特化した記事の分析からは明治30年代後半以降、蜜柑の海外進出が本格化する一方で、北米方面において病害虫の被害や荷造法の未発達による腐敗という問題が生じ、明治40年代以降海外輸出が一時衰えをみせるなかで、病害虫対策および完全なる荷造法の確立の研究が喫緊の課題であるという農商務省の認識が導き出された。

海外輸送において、大陸向けの温州蜜柑の輸出

にあたっては、北米への輸送と同様に荷造法が問題視され、容器の工夫が施された。輸送時の気候と時間の経過に影響を受けて出荷の際には腐敗が進行しやすい温州蜜柑は、出荷先において乱売されていた。以上の状況において大陸方面で温州蜜柑が評価された理由は、他国産の蜜柑が出荷されない地域に輸出が可能なこと、風味がよいことの2点であったが、「温州蜜柑を食する」文化を完全に開拓することはできず、気候的な理由による蜜柑の凍結と、風味の変化という課題は解決することができなかった。また場所によっては他国産の柑橘との競合に敗北し、明治20~30年代に始まった温州蜜柑の大陸方面への輸出は、大正末期には行き詰まりの様相を呈していた。

上記の検討から、日本における小蜜柑から温州蜜柑への転換は次のように考えられる。近世期から明治中期において、日本では小蜜柑をはじめとする柑橘類が食用や薬用、また縁起物として様々な用途で利用され、特に近世において小蜜柑の生産地であった紀州から出荷される有核の蜜柑は縁起のよい品として年末年始の贈答品に用いられ、その際、無核の温州蜜柑は「子種なし」を連想させ歓迎されないものであった。一方、明治前、中期には明治政府や柑橘生産地において柑橘類の海外輸送が注目された。海外輸出では「無核が不吉を連想させる」ということを避けることができ、また風味の良い温州蜜柑は海外市場の需要に適すると考えられ、日本各地で温州蜜柑産地が形成され始めた。海外輸送においては腐敗や風味の変化を防ぐ対応が模索されたものの解決されず、他国産の柑橘との競合に敗れ、大正末期には温州蜜柑の海外輸送は行き詰まりの状況であった。

海外市場への進出というねらいのもと、日本各地で温州蜜柑栽培が開始されたものの、輸送における問題を解決できなかったため、温州蜜柑の海外輸送は鈍化した。日本における小蜜柑から温州蜜柑への転換は、海外市場で販売するために栽培された温州蜜柑が、海外での販売が見込めなくなったなかで日本国内における流通量が増大したことによると考えられる。すでに明治中期には紀

州蜜柑（小蜜柑）の販路が温州蜜柑に侵略されているという状況であり、明治30年前後には成熟の早い温州蜜柑が東京において走りものとして出回るようになっていたが、この時期の東京においては温州蜜柑よりも小蜜柑への志向が見受けられた。生産地においては明治前、中期に小蜜柑から温州蜜柑への転換がみられたが、そのころの消費地においてはまだ小蜜柑も好まれ、小蜜柑から温州蜜柑への過渡期であった。海外市場への輸出が行き詰まるなかで、温州蜜柑の販売市場は海外から国内へうつり、国内市場における温州蜜柑の流通量が増大したことが考えられる。また、流通量の増大により温州蜜柑の価格が低下した可能性がある。この国内市場における温州蜜柑の流通量の増大および価格の低下が、消費地における小蜜柑から温州蜜柑への嗜好変化の一要因であると考えられる。

今後、明治期に存在した蜜柑栽培地域について、各地域でいついかなるかたちで輸出が企画、実施され、さらにその成否のうえに再び国内市場開拓に向かうのかを具体的地域に即して調査し実証していきたい。

#### 〔付記〕

本文の執筆は、豊田紘子はⅡ-3、Ⅲ-2およびⅤ、小口千明はⅠ、伊藤大生はⅣ-1、山下史雅はⅣ-3、鈴木修斗はⅣ-4、佐藤壮太はⅡ-1~2、川添航はⅢ-1、鈴木秀弥はⅣ-2、野場隆汰はⅡ-4を担当した。

#### 〔注〕

- 1) 塚本 学「江戸のみかん—明るい近世像—」国立歴史民俗博物館研究報告4, 1984, 29-54頁。
- 2) 前掲1) 35-36頁。
- 3) 田中諭一郎『日本柑橘図譜—日本に於ける柑橘の種類に関する譜学的研究—下巻』養賢堂, 1948, 447-451頁。
- 4) 他に「本蜜柑」、「葉蜜柑」などの呼称がある。
- 5) ①前掲1) 35頁。②小林 章『果物と日本人』日本放送出版協会, 1986, 219-220頁。③岩堀修一・門屋一臣編『カンキツ総論』養賢堂, 1999, 18-19頁。

- 6) ①前掲5) ③19頁。②岩政正男「原産と来歴」, 農文協編『果樹園芸大百科1 カンキツ』農山漁村文化協会, 2000, 5-11頁所収。
- 7) 村上節太郎『柑橘栽培地域の研究』松山印刷, 1966, 1-1105頁。
- 8) 山本正三・内山幸久「1960年代におけるわが国の果樹栽培地域の変動」筑波大学人文地理学研究Ⅱ, 1978, 175-202頁。
- 9) 山本正三・内山幸久「1960-1980年におけるわが国の果樹栽培地域の動向」筑波大学人文地理学研究Ⅸ, 1985, 21-48頁。
- 10) 内山幸久『果樹生産地域の構成』大明堂, 1996, 1-229頁。
- 11) 内山幸久編著『地域をさぐる』古今書院, 2016, 1-274頁。
- 12) 川久保篤志『戦後日本における柑橘産地の展開と再編』農林統計協会, 2007, 1-282頁。
- 13) 松村祝男『みかん栽培地域—その拡大の社会的意義—』古今書院, 1980, 1-153頁。
- 14) 松村祝男『果樹作と庶民と地域の近代化—河内みかん発達史—』龍溪書舎, 2007, 1-487頁。
- 15) 窪田重治『愛媛の果樹産地の形成とその変容』青葉図書, 1990, 1-339頁。
- 16) 図書撰奨会編『津久見柑橘史』津久見柑橘史刊行会, 1943, 1-46頁。
- 17) 塚口勇作編『静岡県柑橘史』静岡県柑橘販売農業協同組合連合会, 1959, 1-1125頁。
- 18) 広島県信用農業協同組合連合会編・発行『広島県農業発達史』1962, 1-857頁。
- 19) 前掲14) 2頁。
- 20) 前掲14) 2頁。
- 21) 花木宏直「近世後期～明治前期における柑橘品種と需要—和歌山市街及び周辺地域を事例に—」地理空間3-2, 2010, 96-112頁。
- 22) 前掲21)。
- 23) 神宮司庁古事類苑出版事務所編『古事類苑』神宮司庁, 1896。
- 24) 清水克志「近代日本における野菜種子流通の展開とその特質—盛岡近郊の種苗業者の取引記録からの考察—」歴史地理学51-5, 2009, 1-22頁。
- 25) 藤原正人編『明治前期産業発達史料集 第1集』明治文献資料刊行会, 1959。
- 26) 『明治14年徳島県統計表』徳島県, 1881。
- 27) 『明治14年大分県統計表』大分県, 1881。
- 28) 日本園芸会福岡県支会編『福岡県の園芸』峯要一郎, 1915, 158頁。
- 29) 安部熊之輔『日本の蜜柑』安部熊之輔, 1904, 2頁。
- 30) 前掲29) 2頁。
- 31) 前掲29) 205頁。
- 32) 前掲29) 204頁。
- 33) 前掲29) 206頁。
- 34) 前掲29) 201-202頁。
- 35) 前掲29) 43頁。
- 36) 前掲29) 46頁。
- 37) 田山宗堯編『日本写真帖』ともゑ商会, 1912。同書については三木理史の詳細な紹介がある。
- 38) 和歌山県農会編『蜜柑乃紀州』和歌山県農会, 1912。
- 39) 和歌山県編『和歌山県史蹟名勝天然記念物調査会報告 第十六輯』和歌山県, 1937。
- 40) 日本の家庭料理における「西洋」の導入は, それまでの和風料理への新しい「素材」の導入から始まった。つまり, 肉や乳製品などを日本式の味付けで食べる方法をとっており, 牛鍋などの「折衷料理」が一般に浸透していった。これら洋食の導入においては流行, 滋養, 経済という三つの要因が大きなファクターとなっていた。チフィエルトカ, カタジーナ「近代日本の食文化における「西洋」の受容」日本調理科学会誌28, 1995, 76-81頁。
- 41) 阿部典子「新聞に見る食生活の近代化」藤女子大学・藤女子短期大学紀要36-2, 1998, 18-32頁。および山本敏子「日本における〈近代家族〉の誕生—明治期ジャーナリズムにおける「一家団欒」像の形成を手掛かりに—」日本の教育史学34, 1991, 82-96頁。
- 42) 第一号巻頭に「食物料理のご騒ぎ立てるやうになりし昨今の風潮は, 何かといふても村井弦齋氏の名高き小説食道楽が主なる動機也」という記述がある。
- 43) 今井美樹「料理雑誌からみた明治後期の食情報: 『月刊 食道楽』と『庖丁塩梅』の比較を中心に」日本調理科学会誌35, 2002, 196-208頁。星野祐子「『月刊 食道楽』における外来語の機能—明治末期と昭和初期に刊行されたグルメ雑誌を資料にして—」十文字学園女子大学紀要47, 2016, 91-103頁。
- 44) 帝国農会「東京市域内農家の生活様式」帝国農会, 1935, 464頁。
- 45) 有岡利幸「ものと人間の文化史99 梅干」法政大学出版社, 2001, 297頁。
- 46) 吉井始子「翻刻 江戸時代料理本集成 第一巻」臨川書店, 1978, 291頁。
- 47) 吉井始子「翻刻 江戸時代料理本集成 第三巻」臨川書店, 1978, 291頁。
- 48) この作業においては, 明治期における果物利用についての記事を抜き出すことを目的としたため, 「おとぎばなし」, 「広告」, 「海外事情」, 「調理法」

- 内の記事は除いた。
- 49) 神田市場協会・神田市場史刊行会編『神田市場史』上巻, 神田市場協会・神田市場史刊行会, 1968, 418-419頁。
- 50) 吉田正信『家庭雑誌 解説・総目次・索引』不二出版, 1987, 5頁。
- 51) 前掲50), 5頁。
- 52) 前掲50), 6頁。
- 53) 東京書院編『大正営業便覧』下巻, 東京書院, 1914, 41-42頁。
- 54) 國島秀雄「内地西部に於ける苹果配給に就いて」地理4-3, 1941, 257-273頁。
- 55) 佐々木彦一郎「蔬果の經濟地理学的研究」地理学評論6-4, 1930, 281-291頁。
- 56) 前掲53) 41頁。
- 57) 郵便報知新聞刊行会編『郵便報知新聞 復刻版』58, 柏書房, 1883, 29頁。
- 58) 前掲21)。
- 59) 清川雪彦『日本の經濟發展と技術普及』東洋經濟新報社, 1995, 241-280頁。
- 60) ①赤羽 光「山辺里織と明治期勸業博覧会一博覧会が山辺里織の發展に果たした役割一」共立女子短期大学生生活科学科紀要55, 2012, 59-76頁。②大庭(赤羽)光「明治期博覧会における審査基準の変化点一繭糸織物陶漆器共進会一」共立女子短期大学生生活科学科紀要57, 2014, 1-14頁。
- 61) 國 雄行『博覧会の時代一明治政府の博覧会政策一』岩田書院, 2005, 116-121頁。
- 62) また國によれば, 内国博の出品について, 各府県に出品世話掛や出品取扱人を設置し, 担当管内の農商工業者を調査して出品の勧誘を行ったという。また政府は, 出品物の輸送費や出品者の移動費を割引し, 出品者の内国博入場無料化などといった援助を行ったという。
- 63) 「明治十年内国勸業博覧会審査評語」上『明治前期産業發達史資料 勸業博覧会資料』193, 明治文献資料刊行会, 598頁。
- 64) 前掲63) 602頁。
- 65) 内国勸業博覧会事務局編『明治十年内国勸業博覧会出品解説』12, 明治文献資料刊行会, 1878, 162-168頁。主に栽培法・貯蔵法についての記述がみられ興味深い。蜜柑への審査内容と評価点を分析する本節においては検討しなかった。出品解説には和歌山紀伊国宍粟郡吉原村産の夏熟蜜柑や阿波国産の蜜柑など, 第1回内国博に出品されなかった蜜柑についての記述がみられる。
- 66) 前掲65) 162頁。
- 67) 「第二回明治十四年内国勸業博覧会審査評語」Ⅲ『明治前期産業發達史資料 勸業博覧会資料』162, 512頁。
- 68) 前掲67) 513頁。
- 69) 前掲67) 515頁。
- 70) 前掲67) 516頁。
- 71) 「明治二三年第三回内国勸業博覧会審査報告摘要」『明治前期産業發達史資料 勸業博覧会資料』144, 40頁。
- 72) 「明治二三年第三回内国勸業博覧会審査報告」Ⅰ『明治前期産業發達史資料 勸業博覧会資料』117, 111頁。
- 73) 前掲72) 112-113頁。
- 74) 前掲72) 114-115頁。
- 75) 前掲72) 115頁。
- 76) 前掲72) 115頁。
- 77) 「明治二八年第四回内国勸業博覧会審査報告」上巻Ⅱ『明治前期産業發達史資料 勸業博覧会資料』94, 329頁。
- 78) 前掲77) 329-330頁。
- 79) 前掲77) 330-331頁。
- 80) 前掲77) 331頁。
- 81) 前掲77) 331-332頁。
- 82) 「第五回内国勸業博覧会審査報告」第一部卷之十二『明治前期産業發達史資料 勸業博覧会資料』38, 12-13頁。
- 83) 前掲82) 18頁。
- 84) 前掲82) 17-18頁。
- 85) 前掲82) 18-19頁。
- 86) 前掲82) 19頁。
- 87) 前掲82) 25頁。
- 88) 前掲82) 25-26頁。
- 89) 前掲21)。
- 90) 前掲21)。種子がないことによる蜜柑の忌避について花木は, 明治45年に紀州那珂郡にて記された『柑橘案内』の次の記述を引用している。すなわち種子のない蜜柑は, 「核無しと言ひまして不吉なるものと言ひ伝へ誰も栽植する者はなかつた」という。また明治45年の『紀州伊都郡柑橘案内』の次の記述も引用している。すなわち, 温州みかんを「栽培シツ・アリタルモ無核ニシテ祝祭等ニ用ヒラズ為メニ市場ノ歡迎ヲ得スシテ栽培者少数ナリシモ明治前年ノ頃ヨリ温州蜜柑ハ他數種類ニ比シ風味ノ優良ナルヲ認メラレ需用年ヲ追テ増加スルニ随ヒ現今栽培反別生産額ハ全柑橘ノ七分ヲ占ムルニ至レリ」。これらの記述をみると, 紀州においては, 種が無い蜜柑は不吉で祝祭等に使用できなかったため市場の歡迎を受けず, 栽培する者もいなかったが, 明治期になり盛んに栽培されるようになった。

- たことがわかる。
- 91) 前掲14) 211頁。
  - 92) 花木宏直「明治期の和歌山県那賀郡における北米輸出に伴う柑橘産地の変容」歴史地理学, 53-1, 2011, 1-18頁。
  - 93) 明治14年7月創刊号から明治25(1892)年4月の149号まで、誌名は『大日本農会報告』であり、同年5月の150号から『大日本農会報』に改題。更に昭和8年626号より『農業』と改題し、現在に至るまで刊行されている。ここでは明治期を対象とする便宜上『大日本農会報』に統一する。
  - 94) 友田清彦「『米欧回覧実記』と日本農業」農業史研究28, 1995, 40-54頁。
  - 95) 大日本農会「本会創立ノ概略」大日本農会報告1, 1881, 1-2頁。
  - 96) 小倉倉一「明治前期農政の動向と農会の成立」農業発達史研究会編『日本農業発達史』中央公論社, 1954, 219-386頁。
  - 97) 武田勉「解題—明治前期農政の動向と大日本農会の社会的役割—」『大日本農会報明治期間記事索引目録—大日本農会報告・大日本農会報—』農業総合研究所, 1960, 3-56頁。
  - 98) 友田清彦「明治初期の農業結社と大日本農会の創設(1)(2)」農村研究102, 2006, 1-14頁。
  - 99) 前掲98)。
  - 100) 石川雄輝「双方向メディアとしての明治期農業雑誌—付・博文館刊行『日本農業新誌』解題・総目次—」リテラシー史研究5, 2012, 41-58頁に詳しい。
  - 101) 武田勉編『大日本農会報明治期間記事索引目録—大日本農会報告・大日本農会報—』農業総合研究所, 1960。
  - 102) 大日本農会編『大日本農会誌記事索引目録 大日本農会報告-大日本農会報-農業』大日本農会, 1967。
  - 103) 2つの索引目録ごとに微妙に分類が異なるために前後という表記を用い、おおよその本数を示すにとどめる。なお、分類名に関しては各索引目録に準拠した。
  - 104) 彼の詳細な経歴については①石川幹子「福羽逸人近代園芸学の祖」ランドスケープ研究58-1, 1994, 5-8頁。②若泉悠・鈴木誠「福羽逸人が園芸・造園界に与えた影響」ランドスケープ研究71-5, 2008, 469-474頁などに詳しい。
  - 105) 横浜市編『横浜市史 資料編二 日本貿易統計 1868 1945 統計編』横浜市, 1980。
  - 106) 論文命名に執筆者を付していないものは無署名記事である。
  - 107) 前掲14) 213-214頁。
  - 108) 前掲92)。
  - 109) なお、『種子果実関係雑件』『海外ニ於ケル果物需要状況調査一件』『柑橘類ノ需要状況調査一件』『農産物関係雑件ノ果物之部 第一巻』に関しては、国立公文書館アジア歴史資料センターのWebサイトにて閲覧が可能である。<https://www.jacar.go.jp/> (2018年2月8日最終閲覧)
  - 110) 前掲14) 249-287頁。
  - 111) 外務省外交史料館所蔵『海外ニ於ケル果物需要状況調査一件』簿冊中の「温州蜜柑取調」(大正2年11月)によれば、当時の大陸方面への輸出港は神戸、敦賀、長崎の3港であった。
  - 112) 済軒学人『浦潮斯徳事情』1915, 58頁。
  - 113) 青森県経済部『青森県りんご史資料 第5集 明治時代における青森りんご海外販売史』1952, 44-45頁。