

酪農乳業史研究

15号

(平成30(2018)年3月)

目 次

【シンポジウム】

第11回シンポジウム：アイスクリームの歴史を学ぶ 概要	矢澤好幸	1
基調講演：日本におけるアイスクリームの歩み — 摺籃期から第二次世界大戦まで —	細野明義	5
講演1：戦後のアイスクリーム産業史 “アイスクリーム協会50年史から”	和氣 孝	14
講演2：アイスクリームの「冬場の市場拡大」と 「シニア層の開拓」にみる成長戦略	二村英彰	21

【解説】

檜垣徳太郎先生の畜産語録	山本公明	27
--------------	------	----

【資料】

池袋には牛がいた(パート2)	日原すみか・日原知佳・日原未知子	32
----------------	------------------	----

【エッセイ】

酪農のいのち観	前田浩史	47
---------	------	----

【トピックス】

ブラミルク@東京3弾 — 大正から昭和初期の東京酪農の足跡探訪 —	樋口(Andy)建次郎	48
-----------------------------------	-------------	----

【書評】

前田留吉物語(秋谷忍著)	矢澤好幸	53
牧野のフロントランナー ～日本の乳食文化を築いた人々～(和仁皓明著)	前田浩史	54

【会務報告】

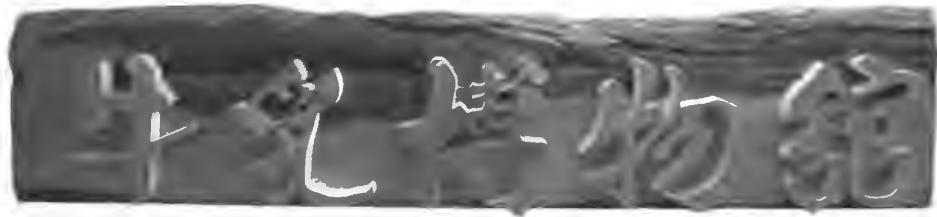
平成29年度 日本酪農乳業史研究会総会記事	56
日本酪農乳業史研究会々則	61
酪農乳業史研究投稿規程	63
酪農乳業史研究への投稿の手引き	64
「酪農乳業史研究」投稿申込書	66
日本酪農乳業史研究会入会届	67
編集後記	68
資料(目で見る酪農乳業史)7	70

日本酪農乳業史研究会

252-0880 神奈川県藤沢市亀井野1866

日本大学生物資源科学部畜産マーケティング研究室内

公益財団法人中田俊男記念財団



~THE MILK MUSEUM~

牛乳博物館は世界約150ヶ国から収集した、酪農乳業に関する珍しいコレクションが約5000点展示される、日本唯一の牛乳・乳業の博物館です。

館内は①牛の壁画や置物、②牛乳の容器、各種乳製品の道具や容器、③牧場で使用された各種道具、④酪農乳業に貢献された古人の資料、⑤牛の置物や民芸品、⑥酪農乳業に関する生活風俗の品々、⑦昭和時代の牛乳製造機械、⑧酪農乳業に関する書籍コーナーなど豊富に展示しています。

人間と牛が育んできた歴史や乳文化を知れば、きっと牛乳がより身近に感じられます。



紀元前2500年頃の大牛角のリトン(レプリカ)

公益財団法人中田俊男記念財団

牛乳博物館 代表理事 中田俊之
住 所 : 茨城県古河市下辺見1955
電 話 : 0280-32-1111 (予約電話)



【博物館見学について】

開館時間 : 10:00~16:00 (原則)
休館日 : 日曜日・年末年始 (原則)
見学時間 : 約90分(工場見学・DVD鑑賞含む)
料金・人数 : 無料 (原則 3名様以上でお願いします)
申込 : 電話予約(平日9:30~16:30)
交通アクセス : JR古河駅西口より朝日バスを利用
博物館ホームページ : <http://www.milk museum.or.jp>
メールアドレス : info@milk museum.or.jp

●牛乳博物館見学はトモエ乳業工場見学とセットになっております。



牛乳博物館はトモエ乳業株式会社内にあります

シンポジウム

第11回シンポジウム：アイスクリームの歴史に学ぶ 華麗なる乳文化を与えてくれたもの

第11回シンポジウムは、一般社団法人Jミルク・乳の学術連合運営委員会・一般社団法人日本乳業協会・一般社団法人アイスクリーム協会の後援を頂き平成29年9月16日（土）日本大学櫻門会館（東京都千代田区5番町2-6）で60余名の参加者を迎えて盛会裏に開催することができました。

主旨は、文明開化と共にやってきたアイスクリーム、冷たい感触の魅力をもつ乳製品として150年の歴史を培ってきました。先人が苦労してきた製造技術及び普及啓蒙の姿と、更に庶民の食べ物にしてきた戦後の産業史、そして現在のアイスクリームの多様性について解説しました。加えて多くの人々に愛される、華麗なる乳文化を与えてくれたアイスクリームの歴史を今回辿ることが出来ました。

シンポジウムの次第

開会挨拶 中瀬 信三（日本酪農乳業史研究会会長）

第1部 基調講演

日本のアイスクリームの歩み・搖籃期から第2次世界大戦終了迄

信州大学名誉教授 農学博士 細野明義 氏

講演1

戦後のアイスクリームの産業史

（一社）日本アイスクリーム協会元専務 和氣 孝 氏

講演2

現在のアイスクリーム類の多様性

アイスクリームプレス（株） 二村英彰 氏

第2部 パネルディスカッション（質疑応答）

アイスクリームの歴史に学ぶ

パネリスト 細野明義 氏・和氣 孝 氏・二村英彰 氏

コーディネーター 矢澤好幸 氏

併設展示 ポットフリーザー（手回式1910年代）

アイスクリーム販売自伝車（玩具1940年代）

アイスクリーム関連書籍

飲物コーナー 牛乳・乳飲料 アイスクリーム 甘乳蘇

第3部 交流会 櫻門会館櫻ホール

シンポジウムの概要

シンポジウムの総合司会佐藤獎平（日大助教）先生より開催宣言され、最初に中瀬会長より開会挨拶がされた。研究会の活動は、平成20年に発足してから来年で10年を迎える。そして毎年シンポジウムを開催してきた。最初は「日本における酪農乳業の近代化の軌跡」から始まり、不足払い法の制定当時の酪農乳業情勢、近代酪農の発祥地嶺岡牧など多岐に亘り酪農乳業の歴史について勉



開会挨拶をする中瀬信三会長



シンポジウム司会をする佐藤獎平先生

強してきた。酪農乳業界に携わる、行政、酪農団体、乳業会社の3者には各々の立場があり、互いに意見を摺り合わせ、歴史から学ぶ重要性がある事を認識し、研究会の活動を進めたいと述べた。そして今回はアイスクリームをテーマに、造詣の深い先生方お招きして講演をして頂くことになった。先生方の履歴を紹介しながら更なる研究会活動の支援を要請した。

基調講演として細野明義氏は「日本のアイスクリームの歩み・搖籃期から第2次世界大戦終了迄」テーマに講演された。概要は次の通りである。古来より日本人は氷を食して「日本書記」「源氏物語」「枕草子」にもそれぞれ記録がのこっている。その後、時代が進につれ、様々な書物のなかで描かれている。明治初期には、日本人でも氷を作り始めている。アイスクリームについて1858年日米修好通商条約の終結にあたりアメリカに渡った侍が書いた「航海日記」には、アイスクリームの美味しさに驚きと感動した記録がのこっている。我国で始めてアイスクリームを製造販売したのは、町田房造だと多くの書物に書かれているが、非常に曖昧のところが多いと指摘している。一方横浜関内駅ほど近くの馬車道には、アイスクリーム記念碑があるなど証拠もあると言われている。東京銀座の様々な店舗、外国人を招待した鹿鳴館な

どアイスクリームが提供され世間に広がって来た。大正9年東京深川にあった深川工業（現富士乳業）が米国製アイスクリームフリーザーを導入。大正10年には極東煉乳（明治の前身）、大正12年には北海道酪連（現雪印メグミルク）が続々と参入するなど、その後はアイスクリームの製造の工業化が国内に広がった。またアイスクリームの研究論文・総説・解説などの書籍及び特許数を調査され、昭和25年以降に件数が伸びていることに着眼し、本格的なアイスクリームの研究は戦後からで、戦中は贅沢品であったなど、42枚のパネルを用い約1300年の氷菓及びアイスクリーム歴史を語られた。

講演1として和氣孝氏は「戦後のアイスクリームの産業史」のテーマで講演された。昭和25年～38年の間に多くのメーカーがアイスクリーム製造に参入した。大正時代からアイスクリーム製造を始めた、極東煉乳、北海道酪連、森永乳業に次いで協同乳業など、現在日本アイスクリーム協会に加入する13社のうち9社もこの時期に参入を果たした歴史的経過を紹介した。製造メーカーが増える一方、業界が過当競争に陥った弊害として、「安からう・悪からう」という粗悪な商品が横行し市場は低迷した。業界はこれを解消するために、昭和41年に日本アイスクリーム協会を設立した。協会設立以降、平成4年までアイスクリームの生産額は1年で約8%伸び、昭和41年の510億から平成4年には3856億円まで伸長した。

その後コンビニの登場など市場環境が変化していくなか、メーカー側の対応が追いつかず、生産額は一時、平成15年には3322億円迄落ち込んだ。しかしコンビニ等への対応が進むとV字回復をつけ、平成28年には、4939億円迄市場が成長したと明るい話題を提供しながら解説した。



講演をする和氣孝氏



基調講演をする細野明義先生

講演2として二村英彰氏は「現在のアイスクリームの多様性」のテーマで講演された。

アイスクリーム等の生産量はほぼ横ばいだが、平成18年から27年までの10年間でアイスクリーム市場が



講演をする二村英彰氏



展示品フリーザー

1000億円に拡大した。その要因としてリッター単価の高い商品で伸長率が高い点に注目するべきと強調した。リッター単価の高いアイスクリームの代表的アプローチとして、冬場の商品「冬場アイス」としてシニア層獲得に向けた「大人向けアイス」の2つのカテゴリーを紹介した。冬場市場は平成25年～28年迄の4年間240億円伸長しておりテレビの影響があった。冬アイスの特徴は①濃厚の味わい②高めの価格（180円から250円）③季節限定である。一方大人向けアイスの特徴は、団塊世代を取りこみのマーケティングの戦略あると指摘している。各社はシェア獲得のため「大人」をキーワードにした商品を市場に投入したため、CMにも30代以上の芸能人を起用したと解説した。今後は国内人口の減少に伴い市場の縮小もみこまれるので、中国、東南アジアを始めとする海外進出がアイスクリーム業界の中心的な施策になる見方をしめした。（以上、全酪新報及び日刊酪農経済通信より参考・引用）

パネルディスカッションでは矢澤好幸氏がコーディネーターとなり各講師の補足説明と質疑応答の中で、アイスクリームの原点は氷菓からはじまり、明治期を代表する乳の冷菓として新しい時代を築き、今日では年間5000億円規模に成長した歴史を振り返り、アイスクリームこ



展示品アイスクリーム販売自転車

そ「華麗なる乳文化を与えてくれたもの」と纏めた。

併設催事コーナーでは、ポットフリーザー（アメリカ製・手回式1910年）アイスクリーム販売自転車（アメリカ製・玩具1940年）が展示された。（財団法人中田俊男記念財団牛乳博物館提供）

第3部交流会は同館4階櫻ホールで約50名の参加者により農林水産省本田光広調整官から挨拶・乾杯発生を頂き開宴された。会員同士が深い絆を結ぶ交流とアイスクリームの秘話を講師に披露して貰いながら終始酪農乳業



パネルディスカッション



アイスクリーム展示コーナー



交流会で挨拶する本田光広調整官



シンポジウムを手伝ってくれた日本大学の学生



交流会に参加したみなさん

史に花が咲き和やかの中、堂迫俊一本会理事による中締めにより終宴された。

毎回シンポジウムの恒例になっている、宮崎県の中西牧場から古代乳製品「甘乳蘇」と遠く九州より冷凍して、シンポジウムに相応しいアイスクリームを提供して下さった。又トモエ乳業(株)より牛乳・乳飲料を頂き、シンポジウムに華を添えて下さり心から感謝しています。

そして、シンポジウムの案内状の発送から当日の準備及び受付までして頂いた日大ミルク科学研究所の学生さんに併せて感謝します。

(文責: 本会事務局長矢澤好幸)

(写真撮影: 研究会評議員小玉詔司)

シンポジウム

基調講演：日本におけるアイスクリームの歩み － 摺籃期から第二次世界大戦まで－

細野明義

信州大学名誉教授

I. アイスクリーム興隆の下支えとなった食用水

1) 『日本書紀』に記された鬪鶴氷室説話

天然氷を氷室に貯蔵し、夏季になってその氷を利用する習慣は日本でも古い時代から行われていた。日本に伝存する最古の正史で神代から持続天皇の時代までを扱い、養老4年（720）に完成したと伝えられる『日本書紀』には氷室に関する記載（図-1）がある。図-1に示した文章には、応神天皇の皇子である額田大中彦が闘鶴（つげ）で狩りをしたとき氷室を見つけたことが記されており、その氷室に貯蔵しておいた天然氷を持ち帰り、酒を冷やして冷酒とし、仁徳天皇に献上したところ天皇は大変喜ばれたという内容である。

『日本書紀』におけるこの記載部分が実話であるか否かの議論は別として『日本書紀』が編纂された時代に大和国山辺郡都祁地方に氷室が存在したことは、長屋王邸宅跡から出土した和銅5年（712）の日付が入った氷室木簡によって確かめられる¹⁾。

2) 平安ならびに鎌倉時代の文学や日記に登場する削氷

夏の暑さを和らげるために氷室で蓄えていた氷を取り出し、それを食用に供したり、他の食品を冷やす目的で

使用することが平安時代の雅な階級の人達の中でなされていたようである。

まず、平安中期に紫式部が書いた『源氏物語』の「蜻蛉」や「常夏」などには氷を食べる場面が登場する。また、清少納言が書いた『枕草子』（本因本）の「あてなるもの」の冒頭部分にもアマチャヅルから採取した甘い樹液を削氷にかけて食べていた様子が記されている。さらに、平安時代後期に書かれた『栄花物語』の「みねの月」には高松殿明子が娘の女御寛子の死に悲しさのあまり数ヶ月間も放心状態に陥り、「削り氷しか口に入らない」ことが記されている。

一方、鎌倉時代初期には公家で歌人である藤原定家が治承4年（1180）から嘉禎元年（1235）までの56年間にわたり克明に記した日記、『明月記』にも削氷が登場する。元久元年（1204）7月28日²⁾の日記に示した文節（図-2）からわかるように、蓋の付いた銘器（櫃）の中の破子（わりご）には瓜や酒が用意されていて、家隆朝臣らと共に氷を削り、それを口に入れたり、削氷を酒に入れて飲み、大いに盛り上がった様子が綴られている。

3) 江戸時代に各地で見られた氷壳

『北越雪譜』は江戸時代後期（天保8年、1836）の越後国（新潟県）魚沼地域における雪国の生活を活写した書籍で、雪国に生きる熊や鮭の生態や越後縮といった越後の伝統産業や雪の中の怪奇現象、さらには春夏秋冬に分けてこの地域に住む人達の風俗習慣や生活などを隨筆風に書いたものである。著者は鈴木牧之（すずき ほくし）である。『北越雪譜』に掲載されている多くの挿絵は京

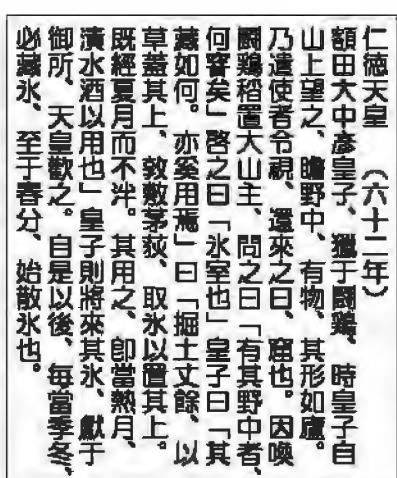


図-1 『日本書記』における氷室についての記載

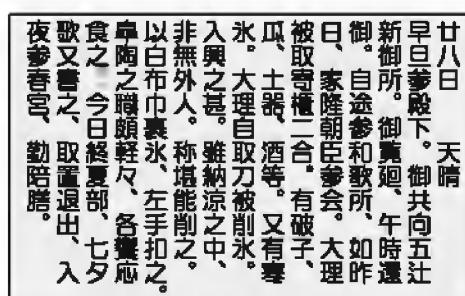


図-2 『明月記』(元久元年7月28日)に記されている氷に関する記載

水百鶴（岩瀬京水）が描いたもので、第二編卷一の中には「削氷」と題する一文³⁾があり、三国峠での氷屋の様子が記されている。

一方、喜田川守貞が書いた『守貞漫稿』は江戸時代後期の江戸・京都・大阪における人々の風俗や事物を説明した一種の類書（百科事典）で、その中に「冷水賣」と呼ばれる職業についての記載がある。この本の起稿は天保8年（1837）で、約30年間書き続けて全35巻（「前集」30巻、「後集」5巻）をなした大著である。明治に入って、喜田川季莊によって復刻作業がなされ、『類聚近世風俗志』（上、下）（喜多川季莊著）の書名で、明治41年に東京の国学院大学出版部から再出版されている。文字は活字に変更され、挿絵は原本を模写したものでやや稚拙になっている。

4) 幕末日本にやってきたボストン氷や天津氷

嘉永6年（1853）にアメリカからペリーが来航し、翌年日米和親条約が、さらに安政5年（1858）には日米修好通商条約が結ばれ、12箇条からなる日米和親条約が締結、調印され、翌年横浜は国際貿易港として開港された。開港後、まもなくわが国に様々な物資が輸入されることになるが、特異なものとして氷があった。当初氷は横浜に居留する外国人の飲料品や食肉保存用としてまた外国人医師が治療用に利用するためのものであったが、『幕末・明治の横浜』⁴⁾によると1864年には新装なった横浜ホテルのレストランで氷が供されていたということである。

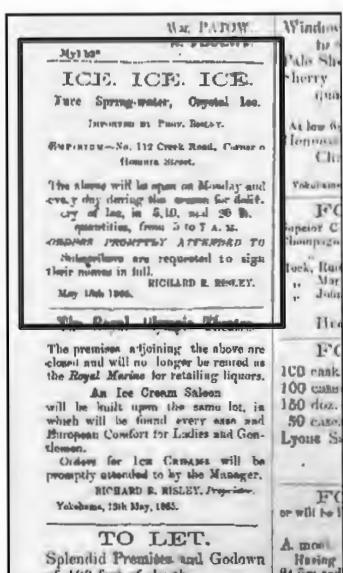
ところで、この氷は1805年、アメリカの実業家 フレデリック チュドール (Frederic Tudor) が米国ニューヨーク州の河川や湖沼で採取された天然氷を切り出し、国内外に販売したのが始まりである。米国内外

への積み出し地であるボストンの名前をとつて「ボストン氷」と総称されている。このボストン氷は、ボストンから大西洋を南下し喜望峰、インド洋を経て横浜までの約15,000kmを半年以上かけて航海輸送された。そのために目減りが激しく氷の価格は非常に高価であったという。横浜の居留地で氷販売に当たっていたのがボストン商会で外国居留商人が市場を独占して多額の利益を得ていたと記している⁵⁾。

一方、高価なボストン氷に目をつけ、一策を講じたのがアメリカの興行師リチャード・リズレー (Richard Risley) である。リズレーが曲馬団を率いて来日したのが元治元年 (1864) 3月であったが、そのまま住みついて様々な事業を手掛けている。氷業もその一つであった。リズレーは慶応元年 (1865) に天津から氷を輸入し、今の横浜中華街あたりでアイスクリーム・サロンを開いたのが最初とされている⁴⁾。彼が “The Japan Herald” 紙 (慶応元年6月3日号) に出した広告を図-3に示した。

5) 近代氷事業のパオイオニア中川嘉兵衛

レズリーが天津氷を売り出した頃、国産の天然氷に目をつけ、それを売ろうとした日本人がいた。後に近代氷事業のパイオニアとして名を残した中川嘉兵衛である。彼は初代英國公使のもとでコック見習いとして働くうちに、西洋の食文化の普及、流行を予感していたようである。嘉兵衛はヘボン式ローマ字の創設者で医師のヘボン博士に会い、食品衛生における氷の有益性を教示されて、氷のニーズが将来的に高まることを予想し、天然氷の製氷事業にも着手していった。彼は文久元年（1861）に富士山麓で試みたものの失敗に終わった。それに懲りず有



(横浜開港資料館所蔵)

図-3 The Japan Herald 紙 (June 3, 1865) に掲載された天津氷の広告 (実線囲み部分)



(東京大学近代日本法政史料センター所蔵)

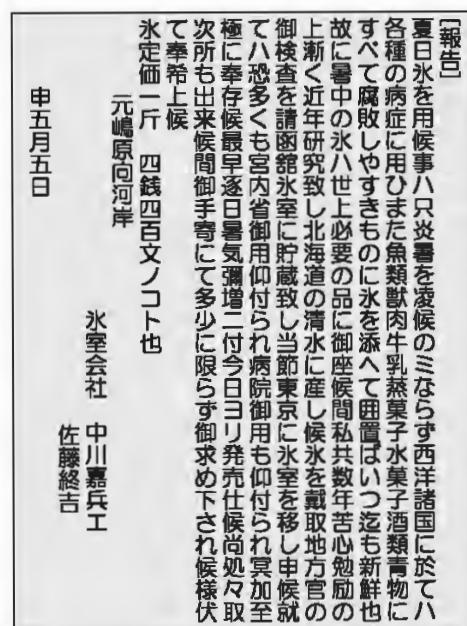


図-4 中川嘉兵衛と 東京日日新聞（明治5年5月7日）に出した
横浜氷会社の広告

望地を求めて諏訪湖、榛名湖さらには岩手県や青森県に採氷の地を求めたがいずれも失敗の連続であった。ついに北海道へ渡り、上磯の有川（現・北斗市）で氷事業を手掛けるが、ここでも失敗している。苦節9年、明治2年に五稜郭を視察して有望と判断し、明治3年に開拓使より函館の五稜郭の濠1万7,000坪、7年間の使用権を獲得、翌明治4年に結氷670トンを切り出し「函館氷」として商品化に成功し、仲間と共に氷室会社（横浜氷会社）を興した。明治5年5月7日の東京日日新聞には氷室会社の広告（図-4）を掲載している。

嘉兵衛らによる国産天然氷事業の成功は彼らの氷室会社の販路を全国に広げていったばかりでなく、日本各地に氷事業の起業家を生むきっかけをつくり、全国各地に氷会社が誕生した。その中で「東の中川」に比肩する実業家として、「西の氷王」と云われた京都の山田啓助が挙げられる。山田啓助は明治12年に神戸で氷の販売を開始し、翌年には函館で300トンの天然氷を買い付け、船で神戸へ輸送し、彼が本店を構えた京都までは鉄道で送氷した。以後2、3年は函館から年間500～600トンの天然氷を仕入れ、「西の氷王」の座を築いていった。図-5は山田啓助の会社である龍紋氷室が出した函館氷の広告である。

6) 南橋散史や箕作秋萍が詠んだ氷屋

江戸時代に流行した狂詩は平仄と韻を踏んでいた点で漢詩と同じであるが、滑稽・洒脱を主として仕立てたもので漢詩とは異にしている。当時知識人の間に広まっていた文人趣味を背景としており、狂詩に長けた文人が世に出た。南橋散史もその一人で、天保2年（1831）筑後の国（現・福岡県）に生まれて、明治5年に上京し、成島柳北の「花月新誌」に狂詩を発表するかたわら雑誌、新聞の記者を勤めた。図-6に示した氷屋を詠んだ狂詩は、『十二月の雪は玉をなし、鮮やかに白く輝いている。北の山河より多く運ばれて来る。都ではこの頃熱中病があり、日を追つて氷が多く売られるのも不思議ではない。』という

意味になる。明治8年に刊行された『明治の光』に掲載されたものである⁶⁾。

また、箕作秋萍（みつくり しゅうへい）は文政8年（1826）、備中国（現・岡山県）の生まれで、日本初の本格的私立法律・経済学校である専修学校（現 専修大学）の開設に尽力したことでも知られている。明治19年肺炎のため死去したが、死去する数年前から当時の文芸雑誌「花月新誌」（朝野新聞社発行）に秋萍居士の名で連載していた「小西湖佳話」と題する隨筆、『晚歩月色』の一章があり（明治14年4月27日発行）⁷⁾、上野広小路の夜店（氷屋）の賑わいについて次のように綴っている。

『簷頭高揭函館氷之三字。彩燈映射。聲々喚氷（伐氷之家。冬多賣牛豚）行客蟻集就榻。鑿氷冲々。霜糖堆盤。』

7) 人造氷（機械氷）の登場

上述したように天然氷の国産化を成功に導いた最大の功労者は中川嘉兵衛であったが、明治の初期に人造氷（機械氷）に着目し、ビジネスとして成功させた人物がいた。その人物は岸田吟香（1833-1905）である。吟香は十七歳の頃岡山から江戸に出て、幕府の昌平舎（東京大学の前身）で学んだ。社会人になって新聞記者、実業家、教育家として活躍した吟香は明治2年に中川嘉兵衛と共に人造氷の製造・販売を始め、明治4年横浜氷室商会を起こし巨利を得た。元来眼を患っておりその治療に行った縁でJ. ヘボンと知り合い、明治8年に銀座に楽善堂薬舗（図-7）⁸⁾を開いてヘボンから直伝で習った目薬「精



図-6 南橋散史の狂詩



図-5 龍紋氷室が出した「函館氷」の広告



図-7 岸田吟香（1833-1905）と楽善堂（堂版画）



「錆水」を製造販売し、中国各地へも支店を開設している。

明治の初期における人造氷製造のもう一つの逸話⁹⁾が石井研堂が著した『明治事物起源』に記されている。この本によると、明治3年5月に福澤諭吉が熱病にかかった時、弟子達が元越前藩主で、幕末には15代将軍の後見職であった松平春嶽が持参していた製氷機を借りて、氷をつくり、諭吉を助けたことが綴られている。

8) 天然氷の衰退と人造氷の隆盛

中川嘉兵衛の函館氷販売事業の大成功を嚆矢に全国的に広がった天然氷の採氷と販売は約20年間にわたり続いた。しかし、その天然氷も明治20年頃をピークにして徐々に販売が鈍り始めてきた。その理由は冷凍機と機械製氷が台頭し始めたからである。明治30年頃には天然氷はもはや人造氷の敵ではなくなっている。

河瀬蘿北が著した『現代之人物觀 無遠慮に申上候』¹⁰⁾や東京市京橋区役所が編纂した『京橋區史』¹¹⁾には、これまでの天然氷を扱う事業所が次々と合併し、日本の機械氷製造事業所がつくられていく過程が綴られている。とりわけ、青山製氷所出身の和合英太郎が成し遂げた機械氷製造事業は高く評価される。彼が明治40年頃から昭和8年に病気で社長を辞任するまでに合併した会社の数は80、出資した会社の数は60に及び、今日の(株)ニチレイへと導いた功績は偉大で、中川嘉兵衛と並び我が国における氷事業に多大な貢献をした人であった。

9) 食用氷の衛生に関する法令

函館氷に象徴されるように、「氷業は儲かる」とする評判が広がり、氷販売業者や氷水店が全国的に急増し、また粗悪氷による悪評も新聞紙上を賑わすようになった。こうした状況に対処して内務省は明治11年12月4日付で「氷製造人並販賣人取締規則」を公布し、氷販売に衛生検査を導入した。この法規には「卸小賣ノ店頭ニ何地製造ノ氷ト大書シタル看板ヲ掲ケ行商ハ荷ヒ(桶箱)等ニ表出スヘシ」とあり、「産地表示」を義務付けている。つまり、検査に合格した氷には「官許」の字の下に「氷」と産地を染め抜いた「官許氷 函館」といった風な氷旗を掲げることを義務付けたものである。現代の氷販売店名入り氷旗はこの法規の名残である。

さらに、明治33年には内務省令として「氷雪営業取締規則」が公布され、食用の氷雪の衛生上の取締が行われた。

II. アイスクリームの興隆

1) 日本の侍がアメリカで実見したアイスクリーム

上述したように、安政5年(1858)に日米修好通商条約が締結され、その批准のために日本の侍達七十余名がアメリカの軍艦ボウハタン号と咸臨丸に乗船してアメリカに渡り、ワシントンやカリフォルニアなどで歓待されたことが伝えられている。彼らが遺した日記には様々な乳製品との出会いと感動が記されており、中でもアイスクリームとの出会いは一行の侍達を驚かせた逸品であったようだ。

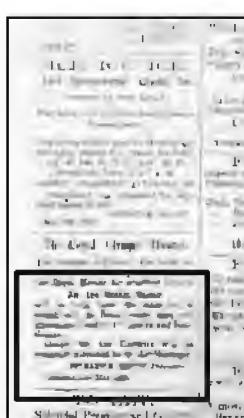
勘定組頭であった森田岡太郎清行¹²⁾が著した『亜行日記』がある。彼はその中でアイスクリームを初めて見た時の印象を「氷製の菓子ハ氷ヲ打碎キ白ニテ搗キ色ヲ染ムル由、形状婦人の姿又ハ宝袋又者日本ノ薄皮モチの如ク丸ク搾ヘ、猶氷中ニ入レ暫時ニ堅メ製スル由・・・」のように記している。

また、正使新見豊前守正興の従者として同道した柳川兼三郎當晴は『渡航日記』¹³⁾を遺し、その中で「又珍しきもの有。氷を色々に染め物の形を作。是を出ず。味は至て甘く、口中に入るとたちまち解けて誠に美味なり。是をアイスクリンと云。是を製するには氷のごとくになると云。尤も右の氷をとかしたる時、生玉子を入れされば再び氷ふらすと云。・・・」と記している。

当時の日本人にとってアイスクリームとの出会いがどれ程感動的であったか窺える。

2) アイスクリーム サロンの開業

齊藤の記載⁴⁾によると、先述のアメリカの曲芸師 リチャード・リズレーは氷室を横浜の堀川に面する場所に置き、本村通り102番地(現 中華街の天長門のあたり)にはリズレーの経営するロイヤル・オリンピック劇場があり、海兵隊用の酒屋が附属していたが、それを廃止してアイスクリーム サロンを設けたことが記されている。図-8はリズレーが“The Japan Herald”紙に出したアイ



An Ice Cream Saloon
will be built upon the same lot in which
will be found every ease and European
Comfort for Ladies and Gentlemen.
Order for Ice Cream will be promptly
attended to by the manager.

Richard R. Risley
Yokohama, 13th May 1865.

(横浜開港資料館所蔵)

図-8 The Japan Herald 紙 (June 3, 1865) に掲載されたアイスクリームサロンの広告

スクリーム サロンの開業の予告を出し、アイスクリームの注文を受け付ける旨を報じている。

なお、この“*The Japan Herald*”紙は1861年11月23日に、イギリス人ハンサードが創刊した週刊紙であり、1863年10月26日からは広告主体の日刊紙 *The Daily Japan Herald*（日本最初の日刊新聞）を発行するようになった。

3) 日本で初めてアイスクリームを製造・販売した町田房蔵

日本で初めてアイスクリームをつくったとされている町田房蔵の出自については謎の部分が多い。一般には町田房蔵は勝海舟の従者として咸臨丸に乗り、そのときにアイスクリームの作り方を学んだとされている。しかし、日米協会が刊行した『萬延元年第一遣米使節日記』¹⁴⁾（1977）には遣米使節団の一行と随員の名簿一覧が掲載されているが、勝鱗太郎の従者某となっているだけで、これが町田房蔵であるという確証にはならない。

町田房蔵が日本で初めてアイスクリームを製造、販売したことについての信憑性が高い記録は太田久好が編纂した『横浜沿革誌』¹⁵⁾とされている。この『横浜沿革誌』には次のように記されている。

『明治二年六月馬車道通常盤五丁目ニ於テ町田房造ナルモノ氷水店ヲ開業ス當時ハ外國人稀ニ立寄氷又ハアイスクリームヲ飲用ス本邦人ハ之ヲ縱覧スルノミ店主為ニ當初ノ目的ヲ失シ大ニ損耗ス尚翌三年四月伊勢山皇大神宮大祭ニ際シ再び開業セシニ頗ル繁盛ヲ極メ因テ前年ノ失敗ヲ恢復セリト爾來陸続來客アリテ恰モ專賣權ヲ得タル如ク繁盛ヲ極メタリ之ヲ氷水店ノ嚆矢トス』

『横浜沿革誌』を編纂した太田久好は神奈川奉行所に勤務し、明治維新後はそのまま神奈川県の勧業課に勤務した人である¹⁶⁾。

4) 出島松造によるアイスクリームの製造

日本アイスクリーム協会が昭和62年に出版した『あいすくりうむ物語』には、「出島松造は万延元年（1860）密航者としてアメリカに渡り、牧場で働きながら酪農を学び帰国した。帰国後、農業試験場に勤務し、明治6年7月に青山の農業試験場に明治天皇が行幸された時に、荔支とアイスクリーム氷を奉るという記事が当時の新聞に見られます。」¹⁶⁾と記されているが、アイスクリームを実際に作り、明治天皇に献上した人が出島松造であったかどうかははっきりしていない。なお、「当時の新聞」とは「郵便報知新聞」（第97号、明治6年7月17日）のことであり、青山の農業試験場とは開拓使第一号官園のことである。

5) 鹿鳴館の宴席で供されたアイスクリーム

明治新政府の最大の課題は、中央集権的な国家体制を

つくり、欧米に対しても対等な地位を築くことであった。しかし、極端に低い日本の国際的地位に明治政府が危機感を抱き、その危機意識はやがて欧化主義を生むことに繋がっていった。欧化主義の象徴的なものが鹿鳴館で、明治16年、外務卿であった井上馨の提唱で東京に建てられた洋館である。当時首相であった伊藤博文をはじめ、政府の高官、貴紳が夫人、令嬢を伴って訪れ、外国人を招待し、華やかな宴会や舞踏会がしばしばこの鹿鳴館で開催された。

当時、明治天皇の大膳職だった村上光保は、鹿鳴館においてもその技術を遺憾なく發揮し、洋菓子一切の製造を担当していた。彼が得意としたアイスクリームも、鹿鳴館の宴に出されていた¹⁷⁾。村上光保は明治7年に東京麹町に開新堂を開店し、我国における洋菓子店の草分けとして発展し、今日に至っている。

一方、フランス海軍大尉であったピエール・ロチ（Pierre Loti）（図-9）は明治18年7月に日本を訪問した際、明治天皇の誕生日の祝賀舞踏会（明治18年11月3日）に招かれ、鹿鳴館を訪れている。その時の様子を含め彼が日本にいた数ヶ月で得た体験や印象を見聞記としてまとめたのが *Japonerie d'automne*（1889年）である。この本には鹿鳴館での舞踏会の様子やその時饗しとして出された食べ物の中にアイスクリームがあったことが記されている。この本の翻訳本である『秋の日本』¹⁸⁾にはその部分を次のように記している。

『・・・銀の食器類や備えつけのナップキンなどで被われている食卓の上には、松露を添えた肉類、コロッケ、鮭、サンドキッチ、アイスクリームなど、ありとあらゆるもののが、れっきとしたパリの舞踏会のように豊富に盛られている。・・・』



図-9 Pierre Loti (本名 Julien Viaud) (1850-1923)

6) 守田勘彌とアイスクリーム

江戸三座の一つとされる森田座は、万治3年（1660）木挽町に開場し、安政5年（1858）守田座と改名、明治5年猿若町から新富町に移って、明治8年新富座に改名し、華々しい開場式を挙げている。『中央区年表』¹⁹⁾によると、「開場式当日、太政大臣以下の大官、貴紳、外国使臣らを招待したのはまさに画期的なことだった」と記されている。だが、開場して間もない明治9年11月に新富座は火災で焼失してしまった。十二代座主であった守田勘彌

はそれに屈することなく再建に取り組み、明治11年6月6日に新築された新富座の開場式を迎えるに至っている。『中央区年史』²⁰⁾の記載によると、その時の開場式は区内の老人にとって忘れがたい程の大した景気であったようでの時来賓全部にアイスクリームをなめさせたとある。さらに、同書には「この時代、氷が一般大衆の夏の慰安物となっていたのに対し欧化主義ハイカラ連の間に流行したものはアイスクリームであった。築地居留地を有す区内が、銀座をひかえてこの欧化主義に追随したもの当然のことである。」とも記されている。

さらに、明治12年7月、元アメリカ十八代大統領であったグラント将軍（Ulysses Simpson Grant）が来朝し、グラント将軍に対する東京府民有志の歓迎会が新富座で開かれた際、守田勘彌は、横浜からアイスクリームを取寄せて来客全員に饗したことがこの『氷菓漫筆』²¹⁾に記載されている。

7) 明治10年頃の東京でのアイスクリームの販売

銀座でアイスクリームが販売されるようになったのは明治10年頃で、そのさきがけとなったのが函館屋であった²⁰⁾。函館屋の店主である信大蔵は維新の際、幕府方の榎本武揚に従い、函館の五稜郭の戦い（戊辰戦争）に参加した幕臣の残党の一人である。

野口孝一の『明治の銀座職人話』²²⁾には『函館屋特製のアイスクリームは有名で、四季を通じていつ行ってもあった。・・・』と記している。ところが、石角春之助が昭和12年に書いた『銀座秘録』²³⁾には、『・・・處が、其のアイスクリームたるや頗る曖昧なもので、固い氷が溶け切れないので、こつこつの儘玉になって残ってゐたと云ふから、可なりインチキ性を發揮してゐたものだ。最も當時の大衆達は、それでもひどく珍しがって食ったと云うから天下は泰平である。・・』と記されており、明治10年頃のアイスクリームがどのようなものであったかが想像できる。

一方、東京両国では両国鳳月堂がアイスクリームの販売を始めている。鳳月堂総本店から最初に暖簾を分け与えられたのが当時の番頭であった米津松造で、明治5年に両国の若松町へ出店したのが鳳月堂米津本店（両国鳳月堂）である⁷⁾。明治11年7月24日の読賣新聞に両国鳳月堂は米津松造の名前入りでアイスクリームの広告（図-10）を出している。

8) モダーンさを演出したアイスクリーム

明治30年を過ぎると東京ではアイスクリームを提供する喫茶店やレストランが続出した。中でも資生堂のアイスクリームは有名で、時代の先端を象徴するファッショナブルな店舗となつた。資生堂を創設した福原有信は明治5年に調剤薬局を銀座に開き、明治30年には化粧品を発売した。明治33年の欧米視察から帰国後に、息子の信三と共にアメリカのドラッグストアを模して設け、当時の日本ではまだ珍しかったアイスクリームやソーダ水を供し、人気を博したことが戸矢里衣奈の著書『銀座と資生堂』に記されている²⁴⁾。

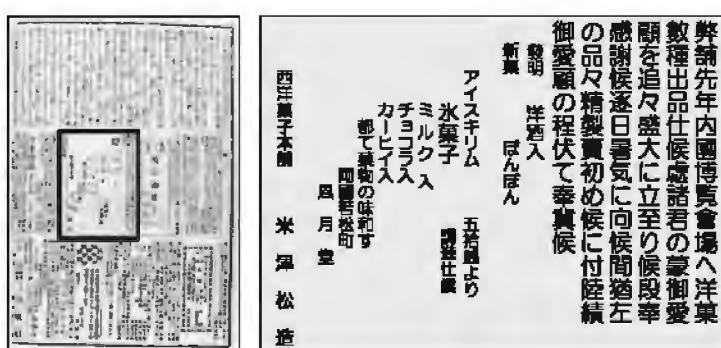
また、東京都中央区役所編：『中央区史 下巻』²⁰⁾の記載によると、資生堂と並んで富士屋や新橋美人（シンバシ ビュウーティー）といった店のアイスクリームは特に銀座マンに人気があり、明治後期、大正、昭和初期にかけてまさにモダーンさを演出するファッショナブルな店舗であった。

9) 村井玄斎の『食道楽』とGeorges Bigot：が描いたアイスクリーム

明治から大正にかけて著述家として活躍した村井玄斎（1864-1927）は料理小説という珍しいジャンルを切り開いた人でもあり、彼の著した『食道楽』²⁵⁾は代表的な作品である。初版は明治36年であるが、30版を重ねる程の売れ行きを示した。「秋」の巻にはアイスクリームの作り方が記されているが、原料（表-1）をみると、乳成分が極度に少なく、製造学的にみて出来あがったアイスクリームのボディーはかなり脆い（crumbly）ものであることが予想される。

表-1 村井玄斎：『食道楽』に記されているアイスクリーム之原料

コンデンスマルク	大匙 2杯
卵	2ヶ
砂糖	大匙 2杯
玉蜀黍粉	小匙 2杯
塩	少々
水	2合



読賣新聞（明治11年7月24日）
(東京大学近代日本法政史料センター所蔵)
図-10 凤月堂の新聞広告



図-11 Georges Bigot (左) と画集『東京藝者の一日』(右) の中の解けたアイスクリームを啜る絵

一方、ジョルジュ・フェルディナン・ビゴー (Georges Ferdinand Bigot, 1860-1927) は、フランス生まれの画家で、また漫画家でもあった。明治15年、21歳のときに来日し、17年間にわたって日本で活動し、当時の日本の世相を伝える多くの風刺画を残したことで知られる。図-11に示した絵は彼が明治24年に出した画集『東京藝者の一日』(La journée d'une guesha à Tokio)²⁶⁾の中の一つである。この図は芸者が縁台に座って解けたアイスクリームを啜ったことを伺わせる絵であり、その絵の下にフランス語で“Buvez cette ice cream elle est fondue”(このアイスクリームをお飲みなさい。解けています)と書かれている。この絵からもボディーの脆弱さが窺える。

10) アイスクリームは高利貸？

アイスクリームが日本で作られるようになった明治の初め頃は、アイスクリームのことを氷菓子と言った。つまり、「氷菓子」は「高利貸」の隠語となり、「高利貸」のことを「アイス」と呼ぶことが庶民の中で流行ったことを前出の柴田宵曲は『氷菓漫筆』の中に書いている²¹⁾。

明治時代の小説家、評論家として知られる齊藤緑雨 (1868-1904) が明治31年に書いた『あられ酒』の中に次の文章²⁷⁾がある。

『…やりくりにてとも角も送れる人の妻の、アイスクリームといふは、たゞ高利貸の異名とのみおぼえ居りぬ。知合のもとに行きたる折、夏は馳走もなし。アイスクリームなりともとははれたるにハタと憤りて、あなた嘲弄なすってはいけません。…』なんとも切ない話である。

III. 戦後のアイスクリームの興隆に向けて

1) アイスクリーム製造の工業化の始まり

我国におけるアイスクリーム製造の工業化を最初に成し遂げたのが、富士食料品工業株式会社（森永乳業 グループ）であり、大正9年のことである²⁸⁾。米国製アイスクリームフリーザーを導入し、工業的にアイスクリームを東京深川で製造開始したのが始まりである。次いで、大正10年には極東煉乳三島工場がアメリカから輸入したウイザートパストライザーとCP社のフォート・アキンソン横型ブライン・フリーザーを据えつけてアイスクリームを製造し、製品は東京の三越の食堂や高級飲食店で販売した²⁹⁾。

大正10年には、札幌の自助園農場(現 雪印メグミルク)で自助園アイスクリームを製造、販売している。特に、「自助園三色ブリックアイスクリーム」という“チョコレート・ストロベリー・レモン”三色三味の製品は、日本ではじめての販売で、全国に名声を博している³⁰⁾。

大正13年には志方農芸科学研究所がアラスカ・アイスクリームを製造し、主に京阪神地方で販売した。同じ年に明治製菓が東京の両国に専門工場をつくり、アイスクリームを製造、販売を開始した²⁹⁾。

また、昭和3年、北海道製酪販売組合連合会(現 雪印メグミルク)がアイスクリームの製造を本格的に乗り出し、昭和8年に大阪梅田で専門工場をつくり、製造、販売している³⁰⁾。

2) 溶けにくいアイスクリーム製造への挑戦

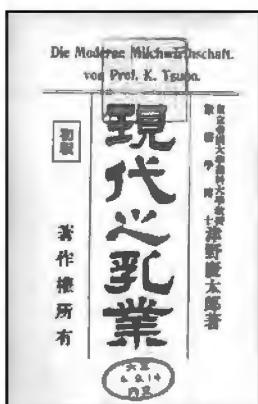
明治期と大正期につくられていたアイスクリームの多くは西洋料理のコックが聞き伝えでつくっており、原料には牛乳を基礎として鶏卵が使われていた。大正期に北海道大学で乳製品製造学を学び、その後アメリカで乳業について学んだ沖本佐一は帰国後、極東煉乳に迎えられ、アイスクリームの製造を手掛け、軌道に乗せることに成功している。沖本佐一の回顧録²⁹⁾によると、その頃(昭和初期)、鶏卵をアイスクリームの製造に使うことは当たり前とされ、使わなければより良いアイスクリームは出来ないとする人達が大勢いたということである。加えて、沖本は乳固体分の少ない当時のアイスクリームは保形性が悪く、すぐに溶けてしまうというのがいわば常識化しているとき、乳固体分と乳脂肪分を高くしてブリック・アイスクリームのようにきちんと立法体に仕上がっている解けにくいアイスクリームは当時大変珍しがられたと記している。沖本らによる解けにくいアイスクリームの製品化の成功はアイスクリームそのものの販路を広げることに繋がり、極東煉乳の工場があった静岡県三島町(現 三島市)に近い国鉄(当時)沼津駅において全国で初めてアイスクリームの駅売りを可能にさせた。

3) 初期のアイスクリームに関する専門書（和書）

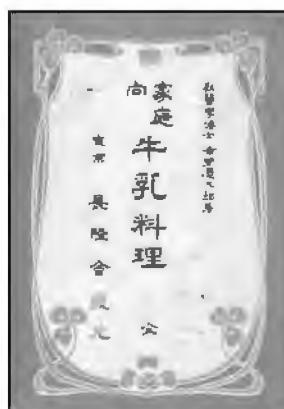
明治、大正、昭和初期を通じて我国で刊行された牛乳・乳製品に関する学術専門書は数多くあるが、アイスクリームが記載された我国最初の学術専門書は、東京帝国大学の津野慶太郎教授（獣医学）が著した『現代之乳業』（大正7年）（図-12）である。この本は津野教授の東京帝国大学での講義稿本を収録したもので、第3篇にアイスクリームの項があり、アイスクリームの沿革、種類、製造法が記されている³¹⁾。また、同教授は、大正10年に『家庭向牛乳料理書』と題する料理書（図-12）を出版している。本書は国民の生活改善と糧食問題の解決の為に牛乳・乳製品が各家庭で消費されることを奨めた啓発書で今見ても興味深い内容になっており、家庭で出来るアイスクリームの造り方が記されている³²⁾。

大正7年には沖本佐一による『アイスクリーム 附ソーダ、ファファテン、ドリンクス』（図-13）が刊行されている。本書はアイスクリームを題名にしたアイスクリーム単独の我国で最初の専門学術書である。

4) 法規の整備



『現代之乳業』（長隆舎書店）
(大正7年)



『家庭向牛乳料理』（長隆舎書店）
大正10年

図-12 アイスクリームについて記した津野慶太郎の著書

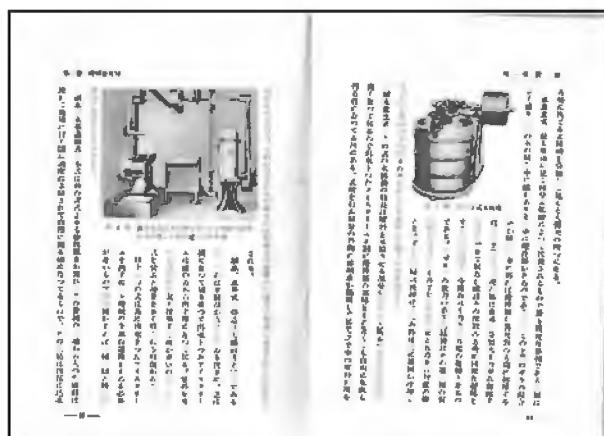


図-13 沖本佐一著：『アイスクリーム 附 ソーダ・ファウンテン・ドリンクス』
(明文堂、昭和5年)

表-2 アイスクリームの成分規格に関する法令

乳等省令（アイスクリーム類）

種類	乳固形分	うち乳脂肪	総酸数	大腸菌群
アイスクリーム	15.0%以上	8.0%以上	10万以下	陰性
アイスミルク	10.0%以上	3.0%以上	5万以下	陰性
ラクトアイス	3.0%以上	—	5万以下	陰性

食品衛生法（一般食品）

種類	乳固形分	うち乳脂肪	総酸数	大腸菌群
水 級	3.0%以下	—	1万以下	陰性

戦後、牛乳・乳製品の自由販売が復活してアイスクリームも漸く日の目をみることになったものの当時店先で売られていたアイスクリームは品質面でも衛生面でも玉石混交の状態であった。そうした中、昭和25年に厚生省（現 厚生労働省）により「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」（「乳等省令」）が制定公布され、アイスクリームの規格が初めて法律で規定された。同省令は従来食品衛生法施行規則の告示に示された牛乳・乳製品に関する各種の規定を一本にしたもので、アイスクリームは乳製品に含めて、一括冷凍乳菓としたものであった。その後、「乳等省令」に規定されたアイスクリーム類に関する成分規格はこれまでの商習慣や流通慣習と合わない部分があり、何度も改正を余儀なくされ、「乳等省令」が初めて施行された昭和26年から約20年が経過した昭和46年になってやっと今日の内容に落ち着いた。

表-2にアイスクリーム類に関する現行の「乳等省令」、「食品衛生法」（昭和22年法律第233号）による成分規格を示した。また、昭和50年には「アイスクリーム類及び氷菓の表示に関する公正競争規約」と「公正競争規約施行規則」が公正取引委員会により受理され、今日に至っている。

引用文献

- 1) 橋川紀夫:「都祁の氷室」奈良歴史漫步 No.050 (2006).
- 2) 冷泉家時雨亭叢書『明月記(一)』(復刻版) 朝日新聞社、p.9 (1993).
- 3) 鈴木牧之 編撰・京山人百樹 則定・岡田武松 校訂:『北越雪譜』(岩波文庫) p.202-203 (1991).
- 4) 斎藤多喜夫:『幕末・明治の横浜 西洋文化事始め』(明石書店)、pp.128-135 (2017).
- 5) 田口哲也:『氷の文化史』(冷凍食品新聞社)、pp.191-204 (1994).
- 6) 湯本豪一:『明治事物起源事典』(柏書房) pp.292-293 (1996).
- 7) 小泉孝・小泉和子:『銀座育ち—回想の明治・大正・昭和』(朝日撰書)、PP.59-61 (1996).
- 8) 岡本哲志:『銀座—土地と建物が語る街の歴史』(法政大学出版会)、p.64 (2003).
- 9) 石井研堂:『明治事物起源』、pp.394-395 (1908).
- 10) 河瀬蘿北:『現代之人物観 無遠慮に申上候』(二松堂)、pp.181-182 (大正6年).
- 11) 東京市京橋区役所編:『京橋區史』、pp.1182-1185 (1942).
- 12) 日米修好通商百年記念行事運営会編:『万延元年遣米使節史料集成』(風間書房)、第1巻、p.113 (1961).
- 13) 『遣外使節日記纂輯 I』(東京大学出版会)、p.268 (1971).
- 14) 日米協會編:『萬延元年第一遣米使節日記』(日米協會)、p.404 (1977).
- 15) 太田久好編:『横浜沿革誌』(復刻版) (百話社) p.130 (1940).
- 16) 日本アイスクリーム協会編:『あいすくりいむ物語』(徳間ジャパン)、p.34 (1967)
- 17) <http://www.kaishindo.co.jp/history/episode01.html>
- 18) 村上菊一郎、吉永清:『秋の日本』(角川文庫) (1953).
- 19) 中央区図書館編:『中央区年表』、p.54 (1966).
- 20) 東京都中央区役所編:『中央区史 下巻』、pp.973-976 (1933).
- 21) 柴田宵曲:『氷菓漫筆』(『柴田宵曲文集』第5巻、(小澤書店)、p.464-465 (1991)
- 22) 野口考一:『明治の銀座職人話』(青蛙房)、pp.147-148 (1983).
- 23) 石角春之助:『銀座秘録』(東華書莊)、pp.139-142 (1937)
- 24) 戸矢里衣奈:『銀座と資生堂』(新潮社)、p.17,105 (2012).
- 25) 村井玄斎:『食道楽』(下) (岩波文庫)、180-185 (2006).
- 26) Georges Bigot:『東京芸者の一日』(復刻版) (図書月販)、(1974).
- 27) 齊藤綠雨:『みだれ酒』「おぼえ帳」(博文館)、p.300 (1898).
- 28) fujinyugyo.jp/files/saiyou/files20160316172622.pdf
- 29) 沖本佐一:冷凍、47 (537),19-27 (1972).
- 30) 雪印乳業(株) 営業史編集事務局編:『雪印乳業営業史』(第一巻)、pp.62-93 (1988).
- 31) 津野慶太郎:『現代之乳業』(長隆舎書店)、pp.196-207 (1921).
- 32) 津野慶太郎:『家庭向牛乳料理』(長隆舎書店)、pp.48-49 (1921).

付記

日本で初めてアイスクリームが製造されたことに関して『横浜沿革誌』(文献15)は正史とされており、そこには「町田房造」と記されているが、2016年に一般社団法人日本アイスクリーム協会が編纂した『アイスクリームのあゆみ』には町田房蔵と記されることから、本稿では後者に倣い「町田房蔵」と記すことにした。

シンポジウム

講演1：戦後のアイスクリーム産業史 “アイスクリーム協会50年史から”

和 氣 孝

元日本アイスクリーム協会専務理事

Office WAKE 東京都豊島区東池袋1-47-3 小林ビル 〒170-0013

はじめに

日本アイスクリーム協会は、創立20周年及び30周年にそれぞれ記念誌「あいすくりーむ物語」、「アイスクリーム図鑑」を発刊し、その時代を反映したアイスクリームの魅力を記録・発信している。昨年、平成28年（2016）は協会創立50周年であり、協会は記念誌「アイスクリームのあゆみ」を制作した。筆者は元専務理事としてこの記念誌の編纂に携わった。

記念誌は「日本アイスクリーム史」、「会員企業の歴史」、「写真で見るなつかしのアイスクリーム」からなり、アイスクリーム産業の歴史を中心に構成されている。今回のシンポジウムの講演「戦後のアイスクリーム産業史」は、この記念誌を参考にアイスクリーム協会の設立経緯や品質基準の変遷に焦点を当て、これらがアイスクリーム産業の発展の礎になったことを述べた。

I. 日本のアイスクリーム市場

日本アイスクリーム協会が毎年発表している販売統計（図1）によると、平成28年（2016）のメーカー生産金額は4,939億円となっているが、その成長の軌跡は少し

変わっている。統計が始まった昭和41年（1966）から4,000億円の大台に乗せた平成6年（1994）まではほぼ一直線に上昇し、その後、平成15年（2003）まで逆に一直線に下降している。この9年間に市場はおよそ1,000億円縮小したことになる。しかし、その後、平成16年（2004）から平成28年まではほぼ一貫して拡大し、5,000億円目前の市場となっている。

関連する食品と比較するとアイスクリームは意外にも大きな市場であることがわかる。日刊経済通信社の酒類食品統計月報（2016年度）によると、アイスクリーム市場は炭酸飲料（7,260億円）や茶系飲料（8,639億円）には及ばないものの、同じ菓子系のチョコレート（3,750億円）や乳製品である発酵乳（4,140億円）よりも大きい（図2）。

II. 戦前のアイスクリーム業界

工業的なアイスクリームの生産は、大正9年（1920）に富士食料品工業が東京深川に工場を建設したことに始まる。翌大正10年（1921）には、のちに明治乳業（現在は明治製菓と経営統合して明治となっている）となる極東練乳が、さらに明治製菓がその2年後の大正12年

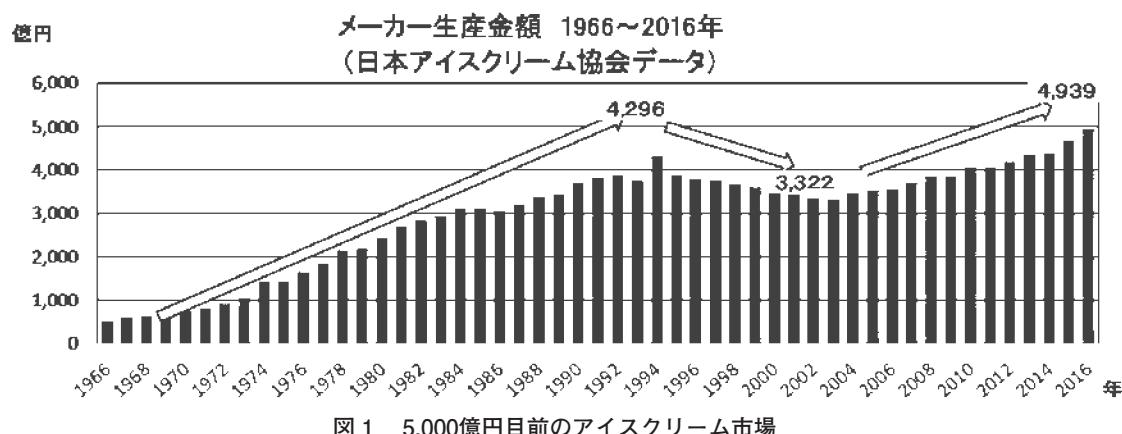
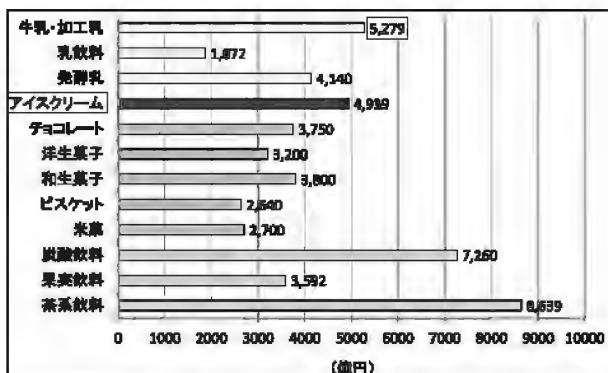


図1 5,000億円目前のアイスクリーム市場
日本アイスクリーム協会は毎年、協会会員の生産金額と生産物量を集計し、公表している
生産金額ではアイスクリーム市場全体に占める会員の割合は約95%である



出典：日刊経済通信社酒類食品統計月報

図2 関連食品の市場規模（2016年度）

（1923）にアイスクリーム事業を始めている。

戦前のアイスクリーム市場を牽引したもう一つの乳業会社は雪印である。大正12年に雪印乳業創立者の一人である佐藤善七が自身の農場である「自助園牧場」でアイスクリームを作っている。

1. 乳業先進国に学ぶ

極東練乳でアイスクリームの製造を担当したのはアメリカでアイスクリームの製造を学んだ沖本佐一である。沖本が作ったアイスクリームは現在とさほど変わらない乳成分を多く含む本格的なもので、それまでの乳成分が少なく、シャーベットに近いものとは雲泥の差があり、従来のものに慣れていた庶民には受け入れてもらうのに時間がかかったという。

明治製菓でアイスクリームの製造を担ったのは大正12年（1923）にアメリカ留学から帰国した国生義夫である。国生は留学中にアイスクリームの生産量や最新の品質基準等、アメリカのアイスクリーム産業の実態をレポートしている。当時のアメリカのアイスクリーム産業のレベルの高さに驚かされる。

自助園牧場でアイスクリームの製造を担ったのは佐藤善七の息子、佐藤貢である。大正12年にアメリカ留学から帰国した佐藤は、学んできた乳業の知識を生かして本格的なアメリカ式アイスクリーム「自助園アイスクリーム」を作っている。自助園アイスクリームは雪印乳業の前身である北海道製酪販売組合連合会（酪連）に引き継がれ、酪連は昭和2年（1927）に、同様にアメリカでアイスクリーム製造を学んできた藤本卓爾を迎えて、昭和3年（1928）から本格的な製造を始めている。

いずれも日本の乳業を発展させるべく、乳業先進国であるアメリカに留学し、乳業技術を学んだ若い技術者がアイスクリームの工業生産を牽引した。

2. 氷と塩からスタート

大正の末期、アメリカから帰国した若い技術者が日本

でアイスクリームを作り始めた頃は、フリーザーの冷却に氷と塩で作ったブラインが使われていた。また、製品を保管する冷却剤も氷と塩という原始的な方法であった。昭和初期には販売用にも塩水（ブライン）を凍結して冷却剤として使用する方法が採られていた。

冷却のためにドライアイスが使われるようになったのは昭和初期の頃である。昭和4年（1929）にドライアイスが作られるようになり、アイスクリームの保存能力を飛躍的に向上させた。

昭和15年（1940）頃には大型魔法瓶が登場し、ドライアイスと併用することで保存能力を向上させ、アイスクリームの市場を一気に拡大させたと言われている。当初、値段も高く、贅沢な食べ物であったアイスクリームも次第に庶民の手に届くようになっていった。

図3は当時の商品である。ブリックアイスはバターのような長方形の紙箱に入ったアイスクリームでデパートやレストランで売っていた。昭和に入ると充填機によるカップ入りのアイスクリームも作られるようになった。

「スマックアイス」は昭和6年（1931）に東京スマック商会が発売したもので、アメリカのスマック・コーポレーションの商品をライセンス生産したものである。チョコレートでコーチングした棒状のバニラアイスを銀紙で包んだ斬新さが受け、絶大な人気を博した。

当時は現在のように冷凍車で全国に製品を配送できる状況ではなかった。需要が拡大するに伴い、メーカーは全国主要都市に工場を新設していった。また、日本のアジア進出に伴い、中国や台湾でも生産を行っている。しかし、日中戦争が始まるとともに物資が不足し始め、太平洋戦争が始まって製造を中止せざるを得なくなった。



図3 昭和初期の商品

III. 戦後復活したアイスクリーム産業

戦後、いち早く出回ったのはアイスキャンディであった。中身は水とサッカリンなどの甘味料、それに香料と着色料を入れただけのものである。自転車の荷台に乗せ

た木製の保冷箱に入れ、鈴を鳴らしながら公園などで売られていた（図4）。劣悪な製造環境がゆえに不衛生なものが回ることもあり、食中毒が発生すると真っ先にアイスキャンディが疑われたという逸話も残っている。

1. メーカーの市場参入と大量生産

戦前、大手乳業会社の明治、雪印が中心であった業界に多くの乳業メーカーや菓子メーカーが参入していく。乳業メーカーは自社生産した練乳消費のために、菓子メーカーは夏場の売上減少対策や事業多角化のために、それぞれ参入目的は違ってもその後のアイスクリーム産業発展の核となっていました。

昭和25年（1950）に乳製品が、昭和27年（1952）には砂糖の価格統制が廃止され、現在のアイスクリーム業界を支える有力メーカーが市場に参入していく。日本アイスクリーム協会の主要会員である個人会員会社13社の中で、明治、雪印（現ロッテ）を除く11社のうち9社が昭和25年から昭和38年（1963）に参入している（図5）。

昭和30年（1955）に市場参入した協同乳業は日本で最初の自動充填・成型機「アイスバーマシン」をデンマークから輸入し、毎時3,500本というスピードでバーアイスの大量生産を始めた（図6）。大量生産によるコストダウンでアイスクリームの大衆化を果たし、戦後のアイスクリーム業界発展に大きく貢献した。ちなみに、こ

の商品は昭和35年（1960）に「ホームランバー」と名前を変え、当たりくじ付きのアイスクリームとして一世を風靡している。

2. 販売過当競争はじまる

多くのメーカーが市場に参入し、市場は著しく発展した。販売ケースを増やせば増やすほど売上が伸びたと言われた時代である。当初、販売ケースには大型の魔法瓶が使われ、メーカーが自社のブランドを付けて無償で貸し出す方式を導入したため、一気に普及した（図7）。昭和30年（1955）頃には電気式の冷凍ショーケースが開発され、魔法瓶に取って代わっていった。

昭和30年代後半には生産メーカーの数が1万を超える、生産量も40万キロリットルと現在の半分近くに上っていたという。しかし、その後は成長が鈍化し、過当競争の時代に入っていく。当時は10円商品が中心であった。メーカーは激しい競争に追いつくために安物をどんどん作り、品質が疎かになっていた。アイスクリームは夏が主流のため、水商売として考えがちとなり、目先を変えたごまかしの商品対応が多かったとも言われている。安からう、悪からうといった商品が成長の足かせ（ブレーキ）となっていました。



1950年頃



出典：朝日新聞

図4 いち早く復活したアイスキャンディー売り



昭和32年（1957）頃 協同乳業

図6 バーアイスの生産風景

図5 戦後市場参入したアイスクリームメーカー
(生産開始年)図7 メーカーの名前が付けられた販売ケース
(魔法瓶製、右側は2連結型 1950年代)

IV. 業界の団結

1. 当時の業界団体

当時は事業規模に分かれて3つの業界団体があった。

最も大きな団体は大手メーカーを中心とするアイスクリーム協会である。昭和24年（1949）に設立された東京アイスクリーム協会をはじめ、全国6地区に地区アイスクリーム協会が存在していた。昭和26年（1951）に全国組織として「日本アイスクリーム協会連合会」が結成され、積極的に品質改善やPR・消費拡大事業を行っていた。

もう一つは昭和36年（1961）に発足した中規模事業者（冷凍能力30馬力以上）を主体とする「日本アイスクリーム協同組合」である。冷凍能力を30馬力以上としたのは、連合会や協同組合に属さない小メーカーの全国団体である「全国冷菓アイスクリーム協同組合連合会」との摩擦を避けるためであった。組合の主な活動は当時不足が著しい脱脂粉乳を共同購入することで、品質向上やPR・消費拡大については協会連合会に協力していくとしていた。

2. アイスクリーム協会設立

昭和41年（1966）4月30日に厚生大臣に提出された日本アイスクリーム協会設立趣意書の内容を要約すると以下のとおりである。

- ・業界は順調に発展してきたが一人当たりの消費量は欧米に比べ少ない
- ・品質における信用度は満足すべき状態ではない
- ・国連による国際的品質規格制定の動きがある
- ・原材料、賃金コスト及び経費の上昇、夏冬の季節格差など業界が一丸となって解決すべき問題は多い
- ・今後の成長、さらに国際的要請に応えるために業界がまとまる必要がある

東京オリンピックの開催（1959年に開催決定）を控え、連合会は良い品でなければ売れない時代がきたとの判断から、成分規格を欧米並み（アイスクリームは乳脂肪8%）に改定するよう行政に要請していた。当時は、現在のように含まれる乳成分の量により分類された成分規格ではなく、何でもアイスクリームとして売られていた時代である。規格改定を機に品質・衛生の向上を図るとともに質の高いアイスクリームを普及させ、当時、10円商品が主流であったものを最低20円に引き上げることを志向したのである。

これに対して中小メーカーは猛反対した。この頃、生乳生産が伸び悩み、脱脂粉乳が不足、価格も高騰し、経営が厳しくなっていた。倒産の危機もあった中小メーカーは行政に対して原料の確保と中小メーカーに配慮した品質基準を強く要望した。

アイスクリームの国際的な品質規格制定の動きは国内の規格改定を加速した。これは昭和37年（1962）に始まった国際酪農連盟による国際成分規格制定に関するもので、昭和56年（1981）にコーデックス規格案として採択されたものの、最終的に「アイスクリームは国際貿易上重要ではなく、国際規格は必要ない」という理由で否決されている。

昭和39年（1964）、オリンピック開催の年にアイスクリームの成分規格が改正された。中小メーカーに配慮する形で乳脂肪3%以上を含むものをアイスクリームとし、新たに成分表示が義務付けられることとなった。

このような経緯の中で業界が一丸となって品質向上を図り、さらなる発展を目指すという機運は熟していった。そして、昭和40年（1965）に連合会は早期に協会を設立することを決定し、翌昭和41年（1966）7月2日に「社団法人日本アイスクリーム協会」が設立された。

V. 品質規格の変遷

アイスクリームの品質規格は糸余曲折を経て現在の基準に至っている（図8）。戦後復活したアイスクリーム産業が黎明期を迎えた昭和40年代、法令により規格基準の整理がなされ、表示ルールが作られたことはアイスクリーム産業の発展に大きく貢献したと言える。

昭和25年（1950）5月	氷菓子の成分規格、製造基準、保存基準を制定
10月	冷凍乳菓（アイスクリーム、アイスミルク、ミルクシャーベット）の規格基準制定（進駐軍の強い要望によると言われている）
昭和26年（1951）1月	上記規格基準廃止
昭和27年（1952）	氷菓子を冷凍乳菓と氷菓子に分け、再定義
昭和31年（1956）	氷菓子を水菓に改め、冷凍乳菓を乳脂肪分3%以上と定義
昭和34年（1959）	乳成分3%以上をアイスクリームとして乳等省令で規定
昭和39年（1964）	それ以外は食品、添加物等の規格基準で規定
昭和41年（1966）	アイスクリームを乳脂肪分3%以上とし、成分表示義務付け
昭和44年（1969）	日本アイスクリーム協会設立
昭和46年（1971）	アイスクリーム協会が自主規格制定
昭和51年（1975）	アイスクリームをアイスクリーム、アイスミルク、ラクトアイスに分類、成分規格、表示方法を規定、さらに乳固形分3%未満のものを氷菓に変更（現在の体系が完成）
	アイスクリーム類及び氷菓公正取引協議会設立

図8 法令による品質規格の変遷

1. 最初の成分規格

アイスクリームの品質規格は、昭和25年（1950）5月に食品衛生法により「氷菓子についての成分規格、製造基準及び保存基準」が制定されたことに始まる。その内容は細菌数を規定した簡単なもので、現在のような乳成分の含有量による分類はなかった。その後、同年10月、今に言うアイスクリーム類は冷凍乳菓と規定され、乳成分に基づきアイスクリーム、アイスミルク、ミルクシャーベットに分類された（図9）。この基準はGHQの強い要望によりアメリカの規格に倣って作られたと言われ、昭和46年（1971）に制定された現在の規格内容とほぼ

アイスクリーム	乳脂肪分 8%以上 無脂乳固形分 8%以上
アイスミルク	乳脂肪分 3~8% 無脂乳固形分 8%以上
ミルクシャーベット	乳脂肪分 3%未満 無脂乳固形分 8%以上

図9 昭和25年(1950)厚生省令第58号による成分規格

同等である。GHQのアイスクリームに対するこだわりが強く反映しているように思える。しかし、この規格基準は当時の日本では高すぎる水準であり、実現性に欠けるとして翌年1月に廃止された。

昭和34年（1959）には乳等に関する食品を一つの法律まとめる必要性から、乳成分を3%以上含むものをアイスクリームとして「乳等省令」で規定し、それ以外のものは新たに制定された「食品、添加物等の規格基準」で規定されることとなった。その結果、乳成分を3%以上含むものはアイスクリームと規定され、それ以下の中のものはアイスクリーム類とされたが、市場ではいずれにもアイスクリームという名称が使われ、混乱した状態が続いた。

2. 成分表示の始まり

昭和39年（1964）には乳等省令が改正され、アイスクリームの成分規格が乳成分から乳脂肪に変更され、その表示が義務付けられることとなった。当時、乳固形分の検査法が不確実で取締規格として採用できないとの行政判断で乳脂肪分の表示となったものである。併せて、乳脂肪分の定量法が制定されている。わが国特有のアイスクリームの成分表示はここから始まった。この時、行政ではアイスクリームを牛乳と同様の栄養食品とすべきか、或いは嗜好品とすべきかといった検討がなされている。最終的に国際基準や業界の要望を勘案し、乳製品の範囲に入れることとされた。しかし、乳脂肪分3%以上含むものがアイスクリームであることから、国際基準からは程遠いものであった。

3. 協会自主規格

昭和44年（1969）にアイスクリーム協会は「品質及び表示に関する協会基準並びに実施規約」を作っている（図10）。これは、国の乳製品に関する規格改定が難航し、決定が遅れていることから、協会が自主規格として制定

アイスクリーム	乳脂肪分 8%以上 全固形分 32%以上
アイスミルク	乳脂肪分 3%以上 全固形分 32%以上
ラクトアイス	脂肪分 3%以上 乳固形分3%以上 全固形分28%以上
アイス	上記以外

図10 昭和44年(1969)協会が制定した自主規格

したものである。内容は国際水準に近く、種類別名称を新たに加え、表示することとしている。成分規格は乳脂肪分と全固形分で規定し、アイスクリームは種類別アイスクリームとアイスミルク、アイスクリーム類は種類別ラクトアイスとアイスに分類している。当時、食品全般にイミテーションやまがい物が多いとの批判が多く、これらからの脱却を図り、経済大国にふさわしい品質を目指そうというものであった。

4. 現在の成分規格

乳等省令が改正され、アイスクリームがアイスクリーム、アイスミルク、ラクトアイスに分類され、現在と同様の規格基準となったのは、その2年後、昭和46年（1971）のことである。昭和25年に氷菓子の成分規格が制定されて以来20年が経っていた。アイスクリーム類として「食品、添加物等の規格基準」で規定されていた氷菓子は氷菓という名称に改められた（図11）。

アイスクリーム	乳固形分 15%以上 うち乳脂肪分 8%以上
アイスミルク	乳固形分 10%以上 うち乳脂肪分 3%以上
ラクトアイス	乳固形分 3%以上
氷菓	上記以外

図11 昭和46年(1971)厚生省令第14号による成分規格

VI. 商品の多様化と成長

法令による規格基準の整理はアイスクリームの品質を向上させるとともに消費者のアイスクリームへの信頼を向上させることにつながった。また、乳成分を多く含む高級・プレミアム商品などの多様な商品の開発を促すこととなり、アイスクリーム市場は折からの経済成長に乗って急激に拡大していった。

1. ロングセラー商品の誕生

戦後、市場に参入したメーカーの中には業界の今を支える有力メーカーとなっているところも多く、これまでに数多くの商品を市場に投入している。昭和30年から40年代にかけて発売された商品の中には、現在も生き続けるロングセラー商品となっているものも多い（図12）。

2. プレミアムアイスクリームとアイスクリームショップ

乳等省令が改正され、規格基準が現在の形に改定された昭和46年（1971）、明治乳業（現明治）からレディーボーデンが発売された。アイスクリームの成分規格が乳固形分15%以上、うち乳脂肪分8%以上であったときに、これは乳固形分23%、うち乳脂肪分14%と極めて高く、濃厚でありながら口どけがよい、それまで日本になかつ



図12 1960～80年代に生まれたロングセラー商品

たプレミアムなおいしさのアイスクリームであった。折からの高度経済成長の波に乗って一世を風靡する商品となり、その後、他社からも同様の商品が発売され、プレミアムアイスクリームのブームを創っている。これらをきっかけに商品の多様化と高級化が進み、我が国のアイスクリーム産業は技術的にも大きく進歩することとなった（図13）。

さらに、昭和59年（1984）にはハーゲンダッツショップが、昭和60年（1985）にはホブソンズなどの外資系アイスクリームショップやイタリアンジェラートショップが登場し、アイスクリームショップの前に若者が長蛇の列を作った。アイスクリームを食べる行為をファッ

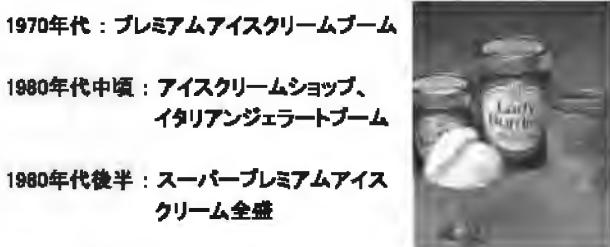


図13 アイスクリームの高級化と多様化

ションの一部に押し上げた瞬間であった。商品の多様化とアイスクリームショップなど新たな販売業態の創出はアイスクリーム市場を新たなステージへと押し上げていった。

3. 高度成長

日本アイスクリーム協会が統計を取り始めた昭和41年（1966）の市場規模は510億円であるが、8年後の昭和49年（1974）には1,000億円を突破、昭和53年（1978）には2,000億円、昭和59年（1984）には3,000億円の大台を突破した。1,000億円から3,000億円に至る11年間は毎年11%の成長をしていたことになる。経済の高度成長とともにアイスクリームも高度成長の真っただ中にあった（図14）。

VII. 長期低迷と復活

アイスクリーム市場はさらに成長を続け、平成6年（1994）には4,000億円を超え、4,296億円を記録した。しかし、その後9年の間、毎年前年割れという長期の低迷を経験することになる。9年後の平成15年（2003）には3,322億円となり、ピーク時から約1,000億円の市場を失った。

1. 市場の変容

平成の時代に入りアイスクリームを取り巻く市場は大きく変わっていく。平成2年（1990）には明治乳業がボーデン社との提携を解消し、プレミアムアイスクリームの市場が大きく変わった。アイスクリームの輸入自由化は海外から割安商品の流入を加速させ、価格競争を激化させた。一方、徐々に店舗を増やしていたコンビニエンスストアではハーゲンダッツを中心とする高級ミニカップアイスクリームが販売され、商品の個食化傾向を後押しした。バブル経済崩壊後の不況感は消費の低迷を引き起こし、コンビニエンスストアの台頭による小売業の変化はアイスクリームにも大きく影響することとなった。

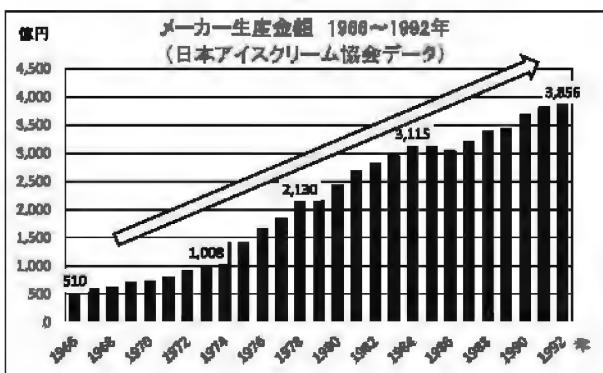


図14 高度成長期（1966～1992年）

2. コンビニエンスストアの台頭とアイスクリーム

今では「アイスはコンビニで買うもの」というのは普通のことであるが、当時は、アイスクリームは主に菓子屋やパン屋で売られていた。コンビニエンスストアの出店拡大はアイスクリームの主要販売チャネルであった「菓子・パン小売業」の事業所数を急激に減少させ、アイスクリームの売場を大きく減らすこととなった。

日本フランチャイズ協会によると平成6年（1994）に2万7千店弱あったコンビニエンスストアは平成14年（2002）には4万店に増加し、「菓子・パン小売業」の事業所数は57万店から46万店に激変している。さらに、コンビニエンスストアの増加はコンビニ商品の開発を加速し、ペットボトル飲料やチルドデザートなどの商品はアイスクリームと直接的に競合することとなった。

3. 復活と新たな成長

平成6年（1994）をピークに9年間収縮し続けたアイスクリーム市場は平成15年（2003）に底を打ち、その後順調に成長していく（図15）。まさにV字回復である。

メーカーは流通の変化に対応して新たな体制を構築し、食品スーパーやコンビニエンスストアでの販売量は徐々に増加していった。コンビニエンスストアでは性能が進化した販売ショーケースが使われ、陳列かごの使用も進んだ。コンビニエンスストアチェーンの増加はオリジナル商品の開発を増加させた。オリジナル商品の開発は高単価、高付加価値商品の開発につながり、結果的にアイスクリームの単価アップ、利益率の改善につながった。

アイスクリームの価格改定も重要なポイントであった。昭和から平成にかけて、アイスクリームの店頭価格はカップ類を中心として100円の時代が長く続いた。ワンコインで買えることは市場を拡大してきた大きな要因でもあったが、原材料や経費の高騰は商品のパフォーマンス

に影響することもあった。そのような中でメーカーは、平成20年（2008）に100円商品を中心に価格の改定を行っている。原油や穀物価格の高騰による原料価格や物流費の高騰が大きな要因であり、苦渋の決断であった。結果は、メーカーの心配をよそに、価格改定は消費者にすんなりと受け入れられた。各社は値上げと同時に商品のレベルアップを図り、パフォーマンスを高めていたのである。

その後、メーカーは付加価値の高い商品の開発や需要を高めるマーケティング活動を積極的に行い、新たな市場拡大に向けて積極的に投資を行っていった。その結果はグラフに如実に表れている。平成15年に底を打った市場は平成28年（2016）に4,939億円を記録、念願の5,000億円は目の前である。

おわりに

製品包装紙の一括表示付近に協会マーク（下図）が印刷されている。容器リサイクルマークと並んでいる場合も多く、その類かと消費者にはあまり意識されていないかと思う。このマークは昭和35年（1960）に日本アイスクリーム協会の前身である日本アイスクリーム協会連合会が作ったもので、消費者のアイスクリームへの信用を高めるための品質保証マークとして使われた。マークを付けるには所定の製品検査に合格することが条件であり、当時の品質保証への強い思いがうかがい知れる。

その後、マークはアイスクリーム協会に引き継がれ、昭和45年（1970）には使用規定が作られている。しかし、昭和61年（1986）にマークが輸入アイスに対して非関税障壁に当たるとの指摘を受け、翌年に廃止された。現在は単なる協会マークとして、協会会員の商品であることを示すために使われている。

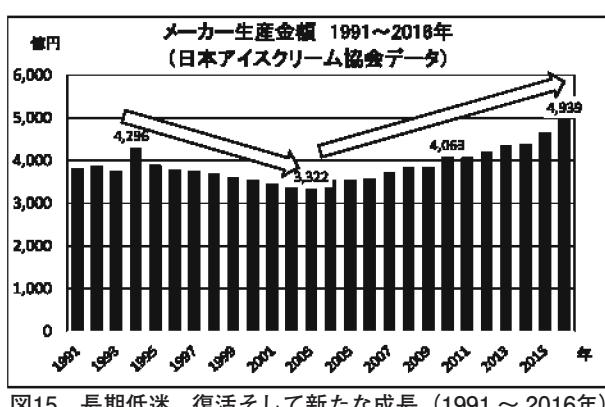


図15 長期低迷、復活そして新たな成長（1991～2016年）



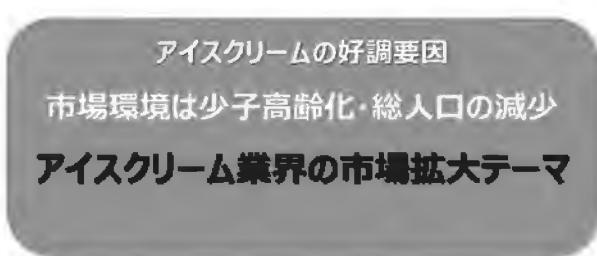
協会マーク

シンポジウム

講演2：アイスクリームの「冬場の市場拡大」と 「シニア層の開拓」にみる成長戦略

二村 英彰

アイスクリームプレス（株）



①「冬場の市場拡大」

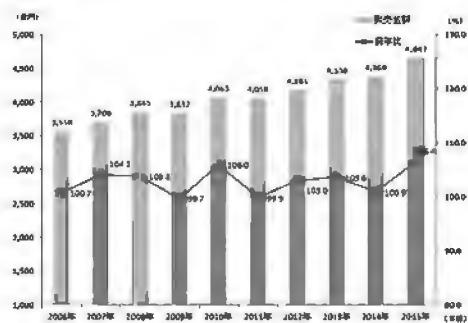
②「シニア層の開拓」

アイスクリーム市場は2006年から2015年の10年で1,000億強の成長を果たしたが、市場伸張の要因としては、大きく①冬場市場の拡大②シニア層の拡大の2つがあげられる。それ以前、アイスクリーム市場は1995年～2003年まで、9年間にわたるマイナス成長が続いたが、これは従来、一般小売店（駄菓子屋・パパママストア）に販売の主体を任せていたアイスクリーム業界が、その後に小売業の主流を成す、量販店・CVSとの転換期の売場の変革についていけなかったということが一番大きい。そのあとの10年の伸長は、逆にその新しい売場に対応していく商品を量産、一転して10年で1000億円という拡大基調に転ずるわけだが、その過程で業界を拡大する原動力となったのが「冬場市場の拡大」と「シニア層の開拓」である。

圧倒的に高い冬の伸長率
2013年～2016年に240億円の伸長
2015年は上期90億円増、下期170億円増

10年で市場は1000億円UP!

2016年は4900億円（2006年比137%）



まず「冬場市場の拡大」である。2013年～2016年の4年間で、10年間の上乗せ分1000億円の内、4分の1に当たる240億円を冬場（下期10月～3月）に上乗せをするという躍進をみせた。この冬場の市場拡大がアイスクリーム業界にとってどのような影響を与えるかというと、アイスクリーム産業の収益構造を全く新しいものに変えたということになる。

従来のアイスクリーム産業の売上構造は、夏7に対し冬3となっており、夏に儲けて冬は赤字が当たり前。アイスクリーム自体は主に乳業メーカーや菓子メーカーが販売を行っていたことから、本業である乳製品や菓子類で利益の出る下半期は赤字でも、会社全体の収益幅が少ない上半期に利益を出すことで貢献し、年間ベースでは赤字にならなければ良し、という時代が長く続いていた。しかし1994～2003年の間、10年に亘って市場が大きく減少すると、上期はなんとか利益が出るもの、その幅もだんだん少くなり、年間ベースでアイスクリーム事業が赤字になるということが続き、企業にとってお荷物的存在となっていく。

マイナス要因は前述した通り、流通変革への対応の遅れが主要因であるが、毎年の市場縮小と赤字の垂れ流しは、アイスクリーム業界人にとって相当に辛いものであり、2004年頃から業界の本格的な構造改革に各社が乗り出したことで、ようやくマイナス成長にはストップがかかるが、損益面の回復には時間を必要とした。

しかしこの10年、1,000億も市場が伸長し、特に冬場

	上期	10月	11月	12月	1月	2月	3月	下期	年間
2013年	2,840億円 (103%)	108%	110%	105%	100%	103%	94%	1540億円 (106.5%)	4,280億円 (104%)
2014年	2,820億円 (99.2%)	101%	102%	105.5%	101%	11.5%	102%	1550億円 (104%)	4,370億円 (100.5%)
2015年	2,910億円 (103%)	108%	111%	118%	109.5%	103%	115%	1790億円 (111%)	4,630億円 (106%)
2016年	3,120億円 (107%)	106.5%	105.5%	98%	103%	107%	102%	1780億円 (103.5%)	4,900億円 (106%)

の市場が拡大したこと、上期・下期の売上は6対4に近いものとなり、企業によっては10月、12月、3月、あるいは1月もというように事業損益が改善し、下期でも利益を確保できる体制が整い始めるなど、収益構造が劇的な変化をみせるようになった。

「マツコの知らない世界」で“冬アイス”紹介
紹介された商品が瞬時に売り切れ

12月15日水曜
マツコの知らない世界

2013年から2016年までの4年間の伸長率で最も下期の売上増が顕著なのが2015年で、上期の売上高が前年比103%に対して、下期の伸張率は前年比110%、上期90億円の売上増に対し、下期は170億円もの売上増となっている。では、2015年にいったい何があったかというと、12月にテレビ番組「マツコの知らない世界」に取り上げられ、「冬アイス」という言葉を使って冬場のアイスクリームの特集を行った。取り上げられた商品の多くは、CVSで売られる冬場限定の高品質商品で、この番組に取り上げられると、モノが売れるという定説はもともとあったが、実際に放送直後（夜10時過ぎ）からCVSの売上が上がったというくらいインパクトがあった。

“冬のアイス”という新しい認識の定着

冬アイス＝“質の高いアイスクリーム”と
同義語的なキーワードに

冬アイスの特徴

- ①夏よりも濃厚な味わい＝アイスクリーム・アイスミルク規格中心（夏はさっぱり＝ラクトアイス・氷菓）
- ②大人向けで価格はちょっと高め＝180円～250円
- ③この時期だけの商品企画＝ハイブリットアイス！

またこの頃から、「冬アイス」という新しい認識が定着し始め、“冬アイス＝質の高いアイスクリーム”というトレンド的なキーワードになっていく。冬アイスの特徴として、成分規格もアイスクリーム・アイスミルクを

中心に、夏よりも濃厚な味わいを出し、菓子素材を始めとする他のスイーツとの融合により、新しい味・新しい形を生み出し、新しい客層（既存客層の引き上げ）に訴求するということが、特にCVSで積極的に推進される。価格面でも大人向けとして180円～250円と、それまで売られている市販品よりも高めに設定された。

さらに高度化するセブン-イレブンの“冬アイス”
消費者キャンペーン、テレビCMも実施

2016年商品はハイブリッド化、テレビCMやキャンペーン・イベント開催

「ラムレーズンラムアイス」
(税込135円)
「国産牛チコ肉節ショコラ」
(税込228円)
「ラムボワースマロロ
アイスクリーム」(税込228円)
「ラクトストーン・クリーミー
ラムレーズンアイスクリーク」
(208円税込)

12月に自社でテレビCMを放映

「3,000円分のクオカードが毎日当たる！
『#セブンで冬アイスフォトキャンペーン』

アイスマン福圓さんと「今年注目のセブン-イレブン冬アイス」抽選会が開催！イベント開催

冬アイスの原動力はCVS、中でも「セブン-イレブン」で、毎年11月以降、非常に高付加価値な商品を出し続けている。同社のPBの比率は60%以上、アイスクリームに関しては、70%ぐらいがオリジナル商品で、NB商品を売るというよりも、自分のところのオリジナル商品で、高くておいしいものを売るという方針を追求、他のCVSとはまったく違う売場構成となっている。

また、昨年12月には、セブン-イレブンとしてアイスクリームのテレビCMを入れたり、セブン-イレブンとして消費者キャンペーンを行うなど、小売業なのにメーカーと変わらない考え方でアイスクリームをアピール、特に12月はプレミアムアイスクリームが全体の55%と、半分以上の売り上げを占めるまでに至っている。

独自路線による圧倒的なバイキングパワー
留型商品から共同開発商品へ

有名ブランドとのコラボ

大手アイスクリームメーカーはすべて対応

セブン-イレブンで売られる商品は、メーカーの共同開発による留型商品、例えばハーゲンダッツがセブン-イレブンのオリジナル商品をつくる、ロッテアイスが「雪見だいふく」でオリジナル商品をつくる、江崎グリコが「ジャイアントコーン」でオリジナル商品をつくる、森永乳業が「ピノ」でオリジナル商品をつくるというように、圧倒的なバイイングパワーでメーカーとの共同開発政策を進め、大手メーカーが自社の主力ブランドであるにかかわらず、セブン-イレブンのオリジナル商品を製造するということが当たり前のようにになっている。もちろんセブン-イレブンがそういう形で販売を始めると、ほかのCVS、ローソン、ファミリーマートもどんどん商品がオリジナル化していき、昔のアイスクリームの売場とは全く違う、特にCVSは全く新しい売場に変わってきている。

**“各アイス”はCVS中心に展開したことが成功要因
想像を大きく超える浸透率で今後も拡大**

内部要因

- ①若者層が好む商品設計（ハイブリットデザート）
- ②手軽な価格と高付加価値（280円前後まで）
- ③CVSの積極的なマーケティング投資（開発・販売）

環境要因

- ①温暖化と暖房施設の完備
- ②デザートの複合化（パティスリーのアイス製造増加）
- ③食後デザート市場の拡大（外食産業の拡大によるデザートの定着と若者の飲酒離れ）

冬の市場拡大の内部要因としては、①若者層が好む商品設計=素材と素材を掛け合わせたハイブリットデザートで、従来のアイスクリームを超越した新しいデザートである②手軽な価格と高付加価値=アイスクリームは500円、700円というような価格帯ではなく、高くて280円まで、非常に買いやしい価格設定であること③CVSの積極的なマーケティング投資=開発と販売の両面合せてCVSが積極的にマーケティング投資を行い、アイスクリームの新しいイメージを構築したこと-が内部要因として考えられる。

また外部要因は、①温暖化と暖房設備の完備②デザートの複合化=パティスリーや有名菓子店がアイスクリームの製造に取り組み始め、プレミアムアイスがより身近なものに変わる③食後のデザートとしての定着=外食産業の拡大によるデザートの定着と、若者の飲酒離れによる食後デザートの浸透-などが原因になっている。

冬にアイスクリームを食べさせるということに関して、アイスクリーム業界はある部分、諦めていた面もあり、過去にアイスクリームで冬場の活性化策を打ったことはほとんどな

い。しかし暖房設備が普及し、食生活が豊かになった現在、冬に売れていないからこそ伸びしろがあり、数（販売量）よりも質（高単価）を売り物にするという発想はCVSならではのものであり、正に“冬アイス”はCVS中心に展開したことが直接の成功要因といえる。今後も想像を大きく超える浸透率で今後も拡大していくと思われる。

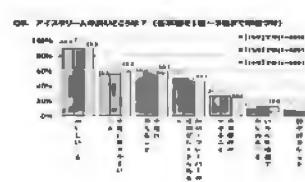
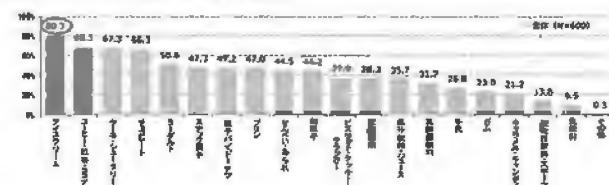
**「シニア層の開拓」
団塊世代の取り込みのためのマーケティング**



次にシニア層の拡大、特に団塊世代を取り込むためのマーケティングである。まず、アイスクリームの一般的な位置づけとして、「嫌いな人がいない」ということがあげられる。子供から大人まで、“好きなデザート”的ひとつにアイスクリームを上げる人は多く、平均的に80%の人が“アイスクリームが好き”という答えを出している。これは2位のコーヒー・紅茶・ココアの68%と較べ10%以上も高く、アイスクリームの垂直競合品といわれるチョコレート（66.3%）、ヨーグルト（50.3%）、プリン（47%）を大きく凌駕する。冷たく、口当たりがよく、甘く、おいしいという特徴をもつアイスクリームは、嗜好品というカテゴリーの中でも、すべての世代において最も馴染みのある食品でもある。

**アイスクリームは好きなデザートナンバー1の
“キング・オブ・デザート”**

Q3. あなたが好きなデザート（お菓子・飲み物）は何ですか？（複数回答）

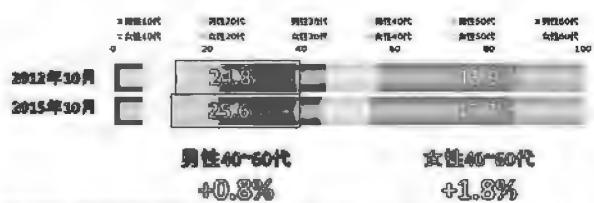


白紙2016年版	白紙2015年版
おやつ・間食	65.5%
朝食・朝食	49.2%
食後・朝食どちらでも	49.2%
食後のデザート	46.3%
甘いもの食べたいとき	44.7%
おやつ・朝食	45.5%
食後・朝食どちらでも	43.2%
甘いもの食べたいとき	34.2%

2016年10月調査 (n=600名) 2015年10月調査 (n=600名)

アイスクリーム性年代別構成比比較

(資料:SCI チャネル:全チャネル 期間:2012年10月~2016年9月)



男女とも高年齢層の構成比が拡大
団塊世代が新消費層として急浮上

また、アイスクリームを食べている年代別構成比を2012年と2015年で比較すると、男性40~60代まで0.8%増、女性では40代以上が1.8%増と、男女ともに高年齢層の構成比の拡大、団塊世代が新市場として浮上している。また年代別購入構成比でもアイスクリームは、男性で40歳以上の購入が25.6%、女性に至っては40歳以上が45.7%と約半数を占めるなど、アイスクリームは大人の購入比率が高い商品でもある。

1956年生まれの人のアイスクリームとの関わり方

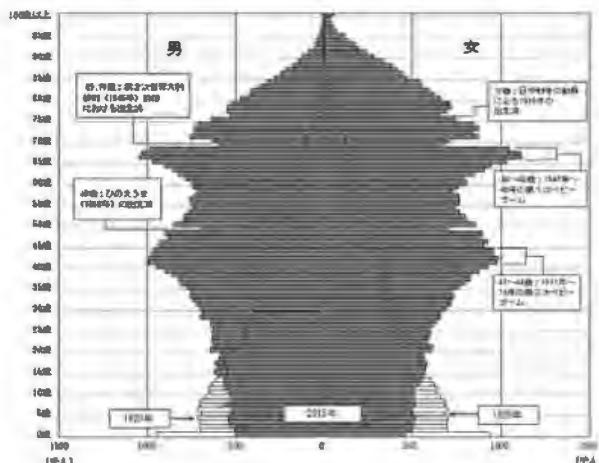
1953年 (4歳)	雪印 バニラブルー発売	
1965年 (9歳)	電冷ショーケース急速に普及	
1971年 (15歳)	明治乳業 レディーポーデン発売	
1984年 (28歳)	国内1号店 「ハーゲンダッツ青山店」オープン	

アイスクリームが普通にある世代

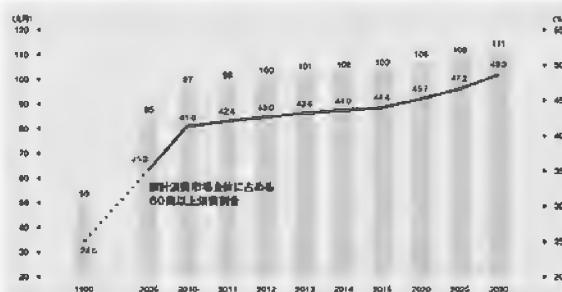
団塊世代の人たちがアイスクリームとどういう関わり合いをしてきたかについてだが、1956年生まれで見た場合、生まれる前の1953年に雪印の「バニラブルー」が発売され、アイスクリームが一気に日本全国に広がり、生まれたときからアイスクリームがあるという下地が作られる。1965年、9歳の頃に小売店用の安価な冷凍ショーケースが開発され急速に普及、1971年に高級アイスクリーム・明治乳業のレディーポーデンが発売、1984年にはハーゲンダッツの第一号店が青山にオープンというように、1956年生まれというのは、アイスクリーム産業の成長とほぼ同じ、自分の中でアイスクリームの思い出を持っている世代であると考えられる。

団塊世代66歳人口は216万人、団塊ジュニア41歳人口は197万人

1歳児人口100万人の2倍前後



シニア消費は100兆円
個人消費の4割に達する



日本人の総人口に占める高齢者の割合は、65歳以上が27.3%で人口構成比の一番上にあり、また団塊世代を中心とするシニアが消費する消費金額は、年間100兆円と言われ、ほぼ毎年1兆円ずつ伸びている。シニア世代は非常にお金を持っている世代、消費も活発に行う世代である。

シニア世代が消費の中心となりつつあることで、購買形態にも変化が生まれている。子供が独立し、妻との2人世帯が主流となったことで、量より質、食べきれないものはもったいないという意識から、食全般に個食化が急速に進んだ。つまりシニア層に対するアプローチ方法のひとつとして「個食」であり「質」が浮かび上がる。

アクティブシニア

第2次世界大戦直後、1947(昭和22)年から49(昭和24)年に生まれた「団塊の世代」を中心とする60~70代のうち、自分なりのこだわりや価値観を持ち、仕事や趣味に意欲的で元気なシニア世代のこと。

サードエイジ
(the Third Age)

- ・心身ともに健康である
- ・就労の義務なく自由に過ごせる
- ・年金で経済的にも不自由なく暮らせる



この団塊世代は、一般に“アクティブシニア”とも呼ばれるが、アクティブシニアは第2次世界大戦直後、1947(昭和22)年から49(昭和24)年に生まれた60~70代のうち、自分なりのこだわりや価値観を持ち、仕事や趣味に意欲的で元気なシニア世代のことをいう。戦後の新しい価値観で生活を行い、日本経済や文化を牽引してきたため、気持がつねに若く「大人」であっても「老人」ではないという意識が強い。ここにもアプローチキーワードがある「大人」だ。

シニア市場獲得に向けた取り組み
大人向けフレーバー、中間価格帯続々投入

こうしたことを背景に、アイスクリーム業界はこの団塊世代に対し、商品面では、例えば江崎グリコは「大人のジャイアントコーン」「大人のパピコ」「大人のアイスの実」、ロッテアイスは「大人のレディーボーデン」、赤城乳業の「ガリガリ君」でさえ「大人なガリガリ君」を発売するといったように、直接的に大人を訴求した商品を開発したり、各企業が主軸ブランドで“質感”的な商品を発売するなど、大人のための高品質、大人のための商品を次々と打ち出した。

大人に向けたマーケティングを積極展開
CM起用タレントも大人層にシフト

マーケティング面も同様で、一番わかりやすい森永乳業の「パルム」は、新発売時から今年70歳のタレント・寺尾聰さんをテレビCMに使い、大人の、しかも男性も満足できるアイスクリームとしてアピールした。「パルム」ほど極端でなくとも、今ではアイスクリームのテレビCMに30代~40代のタレントを起用するのは当たり前で、また消費者キャンペーンやSNSを使った情報発信でも、最近は世代別に行なうことが多く、ヤング層、主婦層、シニア層と棲み分けされた情報発信で、それぞれの世代に直接的なアプローチを行う体制となっている。

嗜好品としての特徴を最大限に活かして
シニア市場にトライアル

シニア層の意識

- アイスクリームは食べ慣れた商品である・子供の頃から食べている、よく知っている
- 冷たく、口当たりが良く、甘く、おいしい

アイスクリーム業界のアプローチ

- ちょっと高くて本格的、でも簡単に手が届く価格設定
- シニアではなく「大人」商品であることをアピール
- 大人も食べるマーケティング

シニア層へのトライアルは、嫌いな人がいないというアイスクリームの持つ、冷たくて、口溶けがよく、甘くて、ただ「おいしい」という、ある意味嗜好品として一番究極的な部分を最大限に活かすことから始まる。逆説的なことになるのだが、アイスクリームで機能性で売れた商品、健康で売れた商品というものは出てきていない。フローズンヨーグルトや野菜アイス、豆乳アイスなども出ているが、あくまでニッチな消費層向けであり、大きなマーケットに成長したことはない。それよりも嗜好品としての特長を最大に活かす、甘くて、冷たくて、おいしいを強調していくことが、アイスクリームでは市場拡大に大きな役割を果たしている。

シニア層の意識の中には、アイスクリームは昔から食べ慣れた商品であり、子どもの頃からよく知っている食品、食べれば冷たくて、口当たりがよくて、甘くて、おいしいという意識があり、それに対してアイスクリーム業界のアプローチは、基本的な価値観は変えず、プラスして大人が食べるための、ちょっと高くて本格的、しかし絶対に手が届く範囲内の価格帯でものを発売していく。またシニアではなく「大人」商品であることをアピールし、大人も食べるようなマーケティングを展開、CMでもキャンペーンでも、大人のための展開を行うことでシニア層市場にチャレンジした。

**トップの「エッセルスープーカップ」（明治）は220億円
上位商品のほとんどがノベルティ**

2016年(2016年4月～2017年3月) ブランド別売上げトップ10

順位	2016年売上げトップ10	メーカー名	企画	伸び率	2016年売上げトップ10	メーカー名	企画
1	エッセルスープーカップ	明治	250g内	112%	エッセルスープーカップ	明治	220億円
2	モナカジャンボシリーズ	森永製菓	160g内	104%	モナカジャンボシリーズ	森永製菓	150億円
3	バーム	森永製菓	160g内	100%	バーム	森永製菓	140億円
4	ガリガリ君	森永製菓	155g内	111%	ガリガリ君	平和製菓	140億円
4	バビコ	江崎グリコ	155g内	102%	バビコ	森永製菓	130億円
6	ピノ	森永製菓	135g内	102%	ピノ	江崎グリコ	130億円
7	ジャイアントコーン	江崎グリコ	101g内	100%	ジャイアントコーン	江崎グリコ	100億円
8	ロッテ	ロッテアイス	98g内	111%	ロッテ	ロッテアーツ	90億円
9	クーランショ	ロッテアイス	93g内	103%	クーランショ	ロッテアイス	77億円
10	雪見どいひく	ロッテアイス	82g内	100%	雪見どいひく	ロッテアーツ	75億円
11	モリ王	ロッテアイス	80g内	107%	モリ王	ロッテアーツ	75億円
1460億円 (110%)				1337億円			

結果としてアイスクリーム業界の主軸商品は、第1位の明治「エッセルスープーカップ」の250億円から始まり、2016年度にはほとんどの商品が2桁増の成長となった。また売れ筋トップ10の全てがノベルティ（個食）で占める状態になっているが、表にあげた11品の中の多くの商品が、何らかの形で大人向けの商品を発売したり、マーケティング展開をしており、それがすべてといわないうまでも、拡大要因のひとつであることは間違いない。アイスクリームのシニア市場開拓は、新しい価値観（機能）ではなく、本来持つ価値（冷たくて、口溶けがよく、甘くて、おいしい）を、さらに精査し拡大していくことで成し遂げたということができる。

それぞれの商品には不変の価値というものが存在する。もちろん付加価値として、何かをプラスしていくことは重要であるが、そこで不変の価値が失われるようであれば商品価値自体を失うことになる。アイスクリームのように、誰もが必ず共通で持つ価値観がはっきりしている商品の場合は、ターゲットの意識を掘り下げ、その価値観を絶対に裏切らないことを前提に、なにをプラスしていくかが重要であるといえるだろう。

解説

檜垣徳太郎先生の畜産語録

山 本 公 明

酪農乳業史研究会監事

檜垣徳太郎先生は（1916年～2006年）農林省（農林水産省の前進）を事務次官で退官された後、国会議員にもなられ、農業分野以外を含み広く活躍された方です。先生は酪農の不足払い法の生みの親と言われており、同法律の制定に尽力されました。先生は農林省の官房長から畜産局長という普通あまり聞かないポストの異動をして不足払い法制定に当たられたことは有名な話になっています。また、先生は多くの農業関係の法人を指導してこられました。

先生の逝去後10年が経つ中で、当時関係のあった中央畜産会、酪農ヘルパー協会、草地畜産協会（山地酪農協会と合併）、日本畜産施設機械協会等のOB有志が、各法人の活動の中で実施された先生の講演、講話また会誌の記事、各種挨拶などの約100点にのぼる記録を蒐集して、畜産語録として整理しました。これら資料はファイルにまとめられ福島県白河市にある家畜改良センターの図書資料館に保管されています。同時にその資料のリストが作成されるとともに、本文がスキャナーでUBS及びCDに読み込まれて前述の各協会に保管されています。

この「檜垣徳太郎先生の畜産語録」については関係者の要望があり酪農乳業史の一部を飾るものとしてとして、ここに紹介いたします。

内容は以下のリストの通りになっています。

注)

- ① 酪農の不足払い法は「加工原料乳生産者補給金等暫定措置法」（略称で不足払い法と言われている）で、高度経済成長や農業基本法の下、酪農が本格的に普及する過程で乳価紛争が多発し深刻な問題となり、その対策として上程されたもので、本法律の制定により、乳価紛争は解決し、価格の安定が図られ、酪農乳業は著しく発展した。
- ② 「檜垣徳太郎先生の畜産語録」の作成に関係された方々は佐野宏哉、中瀬信三、香川莊一、浅野九郎治、船津芳弘、星井静一、窪田葵、山本公明の各氏。
- ③ 檜垣徳太郎先生の略歴：東京帝大卒、昭和15年農林省入省、昭和38年農林大臣官房長、同38年畜産局長等を歴任後、農林省事務次官となり同45年退官。その後、同46年参議院議員となり郵政大臣等の要職に就かれた。また、多くの農林水産関係団体の会長に就任されている。

檜垣徳太郎先生畜産語録・資料目次

1~90までの
2017年3月1日 計は830枚

通し番号	資料番号	担当	タイトル	掲載出版物	出版者	発行年	原稿枚数(枚)
1	1		檜垣徳太郎先生の畜産語録収集について	挨拶	中瀬信三氏		1
2	2		檜垣徳太郎先生の畜産語録整理について	語録説明	菱井静一氏		2
3	3	中畜	檜垣徳太郎先生の略歴（畜産コンサルタントより）	月間畜産 コンサルタント	中央畜産会	平成18年	1
4	4	農会	檜垣徳太郎先生 主な経歴（追悼誌「援農興卿」47P）	援農興卿	檜垣徳太郎先生 お別れの会	平成19年 2月	3
5	5	農会	檜垣徳太郎先生を偲ぶ有志（追悼誌「援農興卿」）元内閣総理大臣 中曾根康弘（3P）元農相・元農水事務次官大河原太一郎（4P）元 大蔵事務次官長岡實（5P）葬儀委員長・愛媛県知事（6P）農林水 産大臣松岡利勝（7P）衆議院議員閑谷勝嗣（8P）愛媛県農業協同 組合中央会会長嘉島喜山 登（10P）全国農業協同組合中央会会長宮 田勇（11P）全国農業会議所会長太田豊秋（12P）社団法人中央畜 産会会长小里貞利（13P）社団法人日本農村情報システム協会会長 大池裕（14P）財団法人都市農山漁村交流活性化機構理事長高木勇 樹（15P）社団法人農林放送事業団会長川合淳二（16P）社団法人酪 農ヘルパー全国協会会长・国際酪農連盟日本国内委員会会長佐野宏 哉（17P）カッコ内数字は掲載ページ	援農興卿	檜垣徳太郎先生 お別れの会	平成19年 2月	25
6	6	農会	檜垣徳太郎先生追悼各紙掲載記事（追悼誌「援農興卿」）同上太田 豊秋（21P）同上松岡利勝（22P）自由民主党総合農政調査会長谷 津義男（22P）同上（宮田勇）（22P）まちむら交流きこう副理事長 今村奈良臣（24P）対談（宮田勇同上×上野博史農林中央金庫理事 長×太田豊秋同上×加藤紘一自由民主党元幹事長）（25P）愛媛新 聞（26P、32P）毎日新聞専門編集委員牧 太郎（33P）同上大河原 太一郎（34P）同上佐野宏哉（37P）日刊酪農乳業連報（39P）農 業ジャーナリスト神奈川 透（41P）農林水産予算懇話会世話人渡 辺文雄（44P）カッコ内数字は掲載ページ	援農興卿	檜垣徳太郎先生 お別れの会	平成19年 2月	27
7	100	不足払い法	檜垣徳太郎先生不足払い法について語る（リスト）				1
8	101	不足払い法	不足払い制度の生みの親・檜垣徳太郎先生	評報記事	日刊酪農乳業速報	平成18年 10月	3
9	102	不足払い法	檜垣徳太郎先生 「酪農革命・不足払い制度」について語る	「農業農村に 未来はあるか	地球社	平成10年 3月 25日	12
10	103	不足払い法	檜垣先生不足払い制度誕生の経緯を語る	日本酪農乳業史 研究第8号	日本酪農乳業史 研究会	平成25年 9月	5
11	104	不足払い法	加工原料乳の不足払い法の制定座談会（畜産行政史）	畜産行政史	中央畜産会	平成11年 3月	28
12	105	不足払い法	乳価紛争・中央調停報告（46回国会議事録農水委）	国會議事録	昭和39年第46国 会衆議院農林水産 委員会（国会図書 館データベース）	昭和39年 3月 17日 &4月 1日	23
13	106	不足払い法	第48回国会における不足払い法案の審議の議事録（衆議院農林水 産委員会昭和40年4月6日、40年4月7日、40年4月14日、40 年4月23日、40年4月26日、40年4月28日、40年5月7日、40 年5月12日、40年5月15日開催）檜垣畜産局長	国會議事録	昭和40年第48国 会衆議院農林水産 委員会（国会図書 館データベース）	40年4月 6日 ～5月 15日	166
14 999	107	不足払い法	第48回国会における不足払い法案の審議の議事録（参議院農林水 産委員会昭和40年5月18日、40年6月1日開催）檜垣畜産局長	国會議事録	昭和40年第49国 会衆議院農林水産 委員会（国会図書 館データベース）	40年5月 15日 ～6月 1日	87
15	200	施設機械	檜垣徳太郎先生のおことば / 畜産施設機械を語る（リスト）				5
16	201	施設機械	日本畜産施設機械協会の設立総会について (発起人代表檜垣徳太郎先生)	設立発起人代表	日本畜産 施設機械協会	昭和52年 5月	4
17	202	施設機械	日本畜産施設機械協会檜垣会長 年頭のご挨拶 (昭和63年、平成5年、平成6年、平成7年、平成8年、平成9年)	日本畜産施設 機械協会便り	日本畜産 施設機械協会会長	昭和63年 ～平成9年	12
18	203	施設機械	第10回通常総会 檜垣会長挨拶（畜産の将来を見通した振興重要）	日本畜産施設 機械協会便り	日本畜産 施設機械協会会長	昭和62年 6月	2
19	204	施設機械	創立20年を迎えて 檜垣会長挨拶 (畜産の資本設備進む中一層の低コスト化重要)	日本畜産施設 機械協会便り	日本畜産 施設機械協会会長	平成9年 10月	2
20	205	施設機械	第2回常務理事会 檜垣会長挨拶 (廃業頭数減を残存農家群でカバーするには限界)	日本畜産施設 機械協会便り	日本畜産 施設機械協会会長	平成9年 12月	4
21	206	施設機械	日本畜産施設機械協会 檜垣会長 年頭のご挨拶 (平成10年、平成11年)	日本畜産施設 機械協会便り	日本畜産 施設機械協会会長	平成10 ～11年	4
22	207	施設機械	第2回常務理事会 檜垣会長挨拶 (小渕内閣で景気は停滞の中であいさつ)	日本畜産施設 機械協会便り	日本畜産 施設機械協会会長	平成11年 12月	3

23	208	施設機械	日本畜産施設機械協会 檜垣会長 年頭の挨拶 (平成12年、平成13年)	日本畜産施設機械協会便り	日本畜産施設機械協会会長	平成12～13年	8
24	209	施設機械	国際養鶏・養豚総合展 檜垣会長挨拶 (最新の機械施設展示・情報提供・講演会開催)	日本畜産施設機械協会便り	日本畜産施設機械協会会長	平成13年6月	2
25	210	施設機械	第2回常務理事会 檜垣会長挨拶 (経済社会の低迷の打破／断固としてやること大事)	日本畜産施設機械協会便り	日本畜産施設機械協会会長	平成13年12月	5
26	211	施設機械	日本畜産施設機械協会 檜垣会長年頭の挨拶 (平成14年)	日本畜産施設機械協会便り	日本畜産施設機械協会会長	平成14年	3
27	212	施設機械	第30回理事会 檜垣会長挨拶 (経済など閉塞、国力も低下状態。立て直しは簡単でない)	日本畜産施設機械協会便り	日本畜産施設機械協会会長	平成14年12月	5
28	213	施設機械	日本畜産施設機械協会 檜垣会長年頭の挨拶 (平成15年)	日本畜産施設機械協会便り	日本畜産施設機械協会会長	平成15年	2
29	214	施設機械	第32回理事会 檜垣会長挨拶 (経済には規制緩和を、社会秩序には規制強化を)	日本畜産施設機械協会便り	日本畜産施設機械協会会長	平成15年12月	5
30	215	施設機械	日本畜産施設機械協会 檜垣会長年頭の挨拶 (平成16年)	日本畜産施設機械協会便り	日本畜産施設機械協会会長	平成16年	2
31	216	施設機械	檜垣会長挨拶 (創立28周年を迎えて) (協会解散に当たり関係者に感謝述べる)	日本畜産施設機械協会便り	日本畜産施設機械協会会長	平成16年6月	2
32	217	施設機械	日本畜産施設機械協会創立28周年記念 檜垣徳太郎会長講演 (食糧の必要な貿易保護は堂々とやるべしと語る)	日本畜産施設機械協会便り	日本畜産施設機械協会会長	平成16年6月	11
33	218	施設機械	檜垣徳太郎先生遺稿 「畜産情勢・現在と未来」 (食糧自給問題・飼料問題を語る)	畜産コンサルタント	社団法人中央畜産会	平成18年12月	4
34	219	施設機械	檜垣徳太郎先生の追憶 中央畜産会施設機械部会 (草津さんの追悼文)	中畜畜産施設機械部会便り28号	社団法人中央畜産会	平成18年12月	2
35	220	施設機械	畜舎建築に係る関連基準の緩和について	認定書	建設大臣通達	平成9年3月	31
36	221	施設機械	檜垣徳太郎先生講演 「新農基法検討の背景と展望」 (日本は食糧自給後進国／自給率の維持向上が新農基法の基盤)	全国酪農協会	檜垣会長講演記録	平成9年10月	8
37	222	施設機械	檜垣徳太郎先生特別講演 「世界の食糧問題と酪農」 (食糧危機と牧草対策を急げと語る)	檜垣会長講演記録	酪農ヘルパー全国協会	平成6年	3
38	223	施設機械	第75回国際酪農連盟年次会議における檜垣徳太郎先生の特別講演 要録 「日本における酪農・乳業の現状と展望」	IDF	国際酪農連盟日本委員会	平成3年10月	10
39	28	山地酪	国際酪農連盟年次総会C委員会で講演 (世界に伍して共存共栄)	山地酪農NO51	檜垣会長講演記録	平成3年10月	4
40	300	山地酪	檜垣徳太郎先生山地酪農を語る (リスト)	全酪新報	全酪新報社	昭和49年8月	3
41	301	山地酪	檜垣徳太郎先生山地酪農研会長に就任 (岡崎嘉平太先生後任山地酪農研会長に)				1
42	302	山地酪	新年度のご挨拶 檜垣会長 (千年永続する農業となろう)	山地酪農NO52	日本草地畜産種子協会	平成4年3月	3
43	303	山地酪	巻頭言 檜垣会長 (山地酪農の重要性を見直そう)	山地酪農NO53	日本草地畜産種子協会	平成4年10月	3
44	304	山地酪	巻頭言 檜垣会長 (今こそ中山間地帯の活性化を)	山地酪農NO54	日本草地畜産種子協会	平成5年9月	2
45	305	山地酪	年頭所感 檜垣会長 (輝ける産地酪農への展望)	山地酪農NO55	日本草地畜産種子協会	平成6年1月	1
46	306	山地酪	年頭の挨拶 檜垣会長 (国際化に対応して)	山地酪農NO59	日本草地畜産種子協会	平成7年1月	1
47	307	山地酪	常任理事会檜垣会長挨拶 (政策的に山地酪農の前進を)	山地酪農NO60	日本草地畜産種子協会	平成7年5月	3
48	308	山地酪	山地酪農現地研修&特別講演 「酪農の将来展望」 (加工酪農から草地酪農へ)	山地酪農特集編	檜垣会長講演記録	平成7年11月	16
49	309	山地酪	檜垣会長挨拶 (中山間地帯における草地畜産の確立を目指す)	山地酪農NO61・62合併	日本草地畜産種子協会	平成7年12月	2
50	310	山地酪	山地酪農を実践するための「技術指針」序文	山地酪農実践技術指針	日本草地畜産種子協会	平成8年3月	2
51	311	山地酪	平成8年度山地酪農協会理事会 檜垣会長挨拶 (草地畜産の推進が重要。草地協会と合併が必要)	協会資料	日本草地畜産種子協会	平成8年3月	5
52	312	山地酪	平成8年度山地酪農協会通常総会 檜垣会長挨拶 (中山間等の草地畜産を草地協会と合併して実施)	協会資料	日本草地畜産種子協会	平成8年3月	2
53	313	山地酪	平成8年臨時総会 檜垣会長挨拶 (山地酪農研究会20年の幕引き)	平成8年度臨時総会議案	日本草地畜産種子協会	平成8年8月	6
54	314	山地酪	檜垣会長特別講演 「世界の食糧問題」(H8年食糧サミットの後)	平成8年度山地酪農研究会	檜垣会長講演記録	平成8年秋	13

55	315	山地酪	檜垣会長特別講演 「これから草地畜産の発展方向」	平成9年度 山地畜産研修会	檜垣会長講演記録	平成10年 3月	7
56	316	山地酪	「木次乳業における研究会」記録（檜垣座長関連部分）	平成10年度 山地畜産研究会	研究会議事録		6
57	317	山地酪	「山地畜産の今日的意義と発展方向」検討会記録（檜垣座長関連部分）	平成11年度 山地畜産研究会	研究会議事録	平成12年 3月	8
58	400	ヘルバ	檜垣徳太郎先生 酪農ヘルパーを語る（リスト）	目録一覧	星井静一氏蒐集	平成28年	4
59	401	ヘルバ	酪農ヘルパーいよいよ事業展開（檜垣徳太郎会長に聞く）	全総新報 (全酪連特集)	全酪新報社	平成2年 12月20日	4
60	402	ヘルバ	情報誌「酪農ヘルパー」の表紙題字を檜垣会長揮毫（H4～H19年迄使用）	情報誌「酪農ヘルパー」創刊号表紙	酪農ヘルパー 全国協会	平成4年 2月創刊	2
61	403	ヘルバ	専門技術員必携「新しい酪農技術の基礎と実際」基礎編作成	専門技術用テキスト	酪農ヘルパー 全国協会	平成4年 10月	3
62	404	ヘルバ	全国協会設立5周年記念講演 「世界の食糧問題と酪農」	情報誌「酪農 ヘルパー」号外	檜垣会長講演記録	平成8年 7月	12
63	405	ヘルバ	「後継者に魅力とゆとりのある酪農経営を」（5周年記念号挨拶）	情報誌「酪農ヘルパー」5周年記念号	酪農ヘルパー 全国協会	平成8年 4月	3
64	406	ヘルバ	「農業・農村に未来はあるか」- 檜垣ぶし回顧と展望-発行	単行本	地球者	平成10年 3月	1
65	407	ヘルバ	対談シリーズ 檜垣会長と語る①「若手女性ヘルパーたちの夢と希望」	情報誌「酪農 ヘルパー」22号	対談記録	平成11年 1月	4
66	408	ヘルバ	対談シリーズ 檜垣会長と語る②「新規就農希望がかなったヘルパーたち」	情報誌「酪農 ヘルパー」23号	対談記録	平成11年 4月	3
67	409	ヘルバ	対談シリーズ 檜垣会長と語る③「こうして就農希望を果たしたヘルパー」	情報誌「酪農 ヘルパー」24号	対談記録	平成11年 7月	4
68	410	ヘルバ	対談シリーズ 檜垣会長と語る④「酪農婦人がヘルパーを語る」	情報誌「酪農 ヘルパー」25号	対談記録	平成11年 10月	5
69	411	ヘルバ	檜垣徳太郎先生ご夫妻を囲む会（写真集）	写真集	檜垣ご夫妻を 囲む会	平成12年 5月	8
70	412	ヘルバ	対談シリーズ 檜垣会長と語る⑤「酪農後継者がヘルパーを語る」	情報誌「酪農 ヘルパー」29号	対談記録	平成12年 10月	3
71	413	ヘルバ	酪農ヘルパー全国協会創立10周年に当たって（檜垣会長挨拶）	情報誌 10周年記念号	酪農ヘルパー 全国協会	平成12年 12月	3
72	414	ヘルバ	檜垣徳太郎会長の酪農ヘルパー語録	情報誌 11周年記念号	酪農ヘルパー 全国協会	平成12年 12月	3
73	415	ヘルバ	対談シリーズ 檜垣会長と語る⑥「酪農婦人リーダーがヘルパーを語る」	情報誌「酪農 ヘルパー」33号	対談記録	平成14年 1月	5
74	416	ヘルバ	家畜供養祭に参加（千葉県仏母寺で）	写真集	千葉県仏母寺	平成16年 4月	3
75	417	ヘルバ	平成16年度酪農ヘルパー研究会（外国との交流の中で-オランダの農業ヘルパー）	情報誌「酪農 ヘルパー」45号	酪農ヘルパー 全国協会	平成16年 12月	4
76	418	ヘルバ	檜垣酪農ヘルパー全国協会会长佐野宏哉氏に会長を引き継ぎ	情報誌「酪農 ヘルパー」47号	酪農ヘルパー 全国協会	平成17年 7月	1
77	419	ヘルバ	檜垣徳太郎会長と共に歩いた素晴らしい日々（写真等）	酪農ヘルパー 全国協会	写真で綴る	平成17年 7月	28
78	420	ヘルバ	檜垣徳太郎名誉会長卒寿のお祝いで挨拶 「90年無駄でなかった」	酪農乳業速報	取材記事	平成17年 12月	2
79	421	ヘルバ	檜垣名誉会長 卒寿のお祝いに際して一言	情報誌「酪農 ヘルパー」49号	酪農ヘルパー 全国協会	平成18年 1月	6
80	422	ヘルバ	檜垣名誉会長 酪農ヘルパーのために「援農興卿」を揮毫	日本農村情報 システム協会	日本農村情報 システム協会	平成18年 9月	6
81	423	ヘルバ	全酪連会長大坪前会長合同葬弔辞&大坪藤市氏を語る	弔辞	檜垣徳太郎氏	平成3年 7月	6
82	424	ヘルバ	檜垣中央畜産会副会長 故山中貞則会長を追悼	故山中貞則会長 逝去	社団法人 中央畜産会	平成16年 2月	6
83	425	ヘルバ	檜垣徳太郎名誉会長の葬儀・告別式（愛媛県今治市大仙寺）	告別式	大仙寺	平成18年 10月	4
84	426	ヘルバ	檜垣徳太郎先生の訃報・追悼記事（全国農業新聞、畜産コンサルタント等）	全国農業新聞その他	全国農業新聞 その他	平成18年 10月	3
85	427	ヘルバ	追悼 西原高一中酪副議長の檜垣先生の思い出 「終始酪農に縁が深かった人」	社) 中央酪農会議	西原高一 元中酪副議長	平成18年 11月	7
86	428	ヘルバ	追悼 巨星墜つ（関川和孝氏）座談の楽しき事限りなし（須賀田菊仁氏）など	まちむらNOW	日本農村情報 システム協会	平成19年 1月	6
87	429	ヘルバ	佐野宏哉酪農ヘルパー全国協会会长の年頭の挨拶と檜垣名誉会長が酪農ヘルパーのために揮毫する写真	情報誌「酪農 ヘルパー」53号	酪農ヘルパー全国 協会	平成19年 1月	3

88	430	ヘルパ	檜垣徳太郎先生お別れの会（関係6団体合同）	お別れの会	6団体	平成19年2月21日	4
89	431	予算	檜垣徳太郎先生に追悼のことば 元農相・元農林水産事務次官大河原太一郎氏、檜垣さんを偲んで大場俊彦氏、檜垣先輩を偲ぶ松本作衛氏など	予算懇話会報 第25号	予算懇話会	平成19年6月	6
90	432	競馬	有識者が語る日本の競馬（檜垣徳太郎先生）；馬とのふれあい／競馬との出会い／2頭の種牡馬の輸入について／国営競馬から日本中央競馬会へ／有馬特例法のこと／エンメイ号落馬事故から…競馬施行体制について／長沼答申について／参議院議員時代のこと／国庫納付金について／馬券の話／厩舎制度の在り方について／馬主のこと／賞金問題について／競馬番組について／生産対策等の在り方について／競馬国際化への対応について／デイープインパクトのことなど／今後のJRAについて／競馬仲間、思い出の馬など。	インタビュー 5回全録 (利き手 佐藤武良氏)	日本中央競馬会	平成18年12月	57
91	500	DB	原料乳価の不足払い制度と檜垣徳太郎氏（あの時この人＝インタビュー 檜垣徳太郎、寺山義雄）	aff 農林省広報	図書館検索	Aug-72	830
92	501	DB	農業・農村に未来はあるか 檜垣ぶし回想と展望	地球社	図書館検索	1998	
93	502	DB	全国農業会議所40年史を語る会長の檜垣徳太郎氏（あの時この人）	農政調査時報 (通号302)	図書館検索	Oct-81	
94	503	DB	21世紀を目指す日本農業 -上- 講演録	農政調査時報 通号424	図書館検索	1992・01	
95	504	DB	農業構造政策の基本方針について	自治研究 43 (11)	図書館検索	1967・11	
96	505	DB	農業委員会法案の構想	農林時報	図書館検索	1951・03	
97	506	DB	21世紀を目指す日本農業 -下- 講演録	農政調査時報 (通号425)	図書館検索	Feb-92	
98	507	DB	コメントーター 自給率、実は50%以下（食糧問題を考える＜パネルディスカッション＞）	月刊自由民主	図書館検索	1978-08	
99	508	DB	21世紀に向かう日本農業	農政調査時報 (通号464)	図書館検索	May-95	
100	509	DB	わが党の農業政策（政策シリーズ-3-）	月刊自由民主	図書館検索	Mar-79	
101	510	DB	わが国農業環境の変化（時局シリーズ）	月刊自由民主	図書館検索	Aug-79	
102	511	DB	米価問題は新段階に（この人と1時間＝インタビュー）	エコノミスト	図書館検索	1968-07	
103	512	DB	農業委員会とその運営 -農民のための農民の支持を-	農業日本 6 (11)	図書館検索	Nov-51	
104	513	DB	檜垣全国農業会議所新会長に抱負を聞く	農政調査時報 (通号302)	図書館検索	Oct-81	
105	514	DB	21世紀を目指す日本農業 -上- 講演録	農政調査時報 (通号424)	図書館検索	Jan-92	
106	515	DB	農業構造政策の基本方針について	自治研究 43 (11)	図書館検索	Nov-67	
107	516	DB	21世紀を目指す日本農業 -下- 講演録	農政調査時報 (通号425)	図書館検索	1992-02	
108	517	DB	値上りした牛肉 -世界一巨大な日本の胃袋（インタビュー）	朝日ジャーナル 7 (51)	図書館検索	Dec-65	
109	518	DB	家畜・食肉市場取り引きの近代化 -そのメカニズムを解明する	農業と経済 32 (8)	図書館検索	Jul-66	
110	519	DB	農政への抱負と決意を語る	農林水産省広報	図書館検索	1982-01	
111	520	DB	農地改革50周年記念の集い記念講演集	農地改革50周年記念の集い実行委員会	図書館検索	1997	
112	521	DB	自由化に対処する日本畜産の将来：その問題点と今後の対策	農林経済研究所	図書館検索	1965	
113	521	DB	アメリカの食肉視察報告	日本食肉三水会米国食肉事情視察報告書	図書館検索	Feb-66	

資料：1) 有志からの提供資料を山本公明が中瀬信三氏の要請を受け整理したものです。

2) 資料番号1～400のものについては、本語録USBやCDRメモリーに収録しました。500以降のものについては国会図書館等で閲覧してください。

注：1) 資料番号は本体資料番号と同じ番号となっています。

2) 担当欄の「農会」は農業会議所資料、「不足払い」は山本公明が、「施設」は船津芳弘氏が、「山地酪」は窪田葵氏が、「ヘルパ」は星井静一氏が、「競馬」は小川諒氏が、収集提供したもの。「DB」は図書館のデータベースから検索したものを掲載したものです。

資料

池袋には牛がいた～この町にあった牧場～（パート2）

日 原 すみか 日 原 知 佳 日 原 未知子

本作品は、昨年酪農乳業史研究（第14号）に掲載してから、日原すみかさんが加わり引き続き調査された池袋に牛がいた（パート2）である。島田牧場の配置・牧柵・運動場を中心に調査された。島田牧場は生乳を生産し輸送缶で都心の搾乳業者に供給した牧場であった。加えて北辰舎跡地（飯田橋1-5）・興真舎牧場・小泉牧場を訪ね、知見を広めた作品である。昨年と同様公益財団法人図書館振興財団より優秀賞、図書館振興財団賞を授与されている。ミルク一万年の会は、プラミルク@東京・第3弾で、池袋の森を（29・5・20）訪ねた。その折、島田牧場について日原親子に調査成果を発表してもらった。熱心に調査した内容にあらためて敬意を表したい。当研究会は図書振興財団より利用許可をいただき本誌に掲載するものである。

（日本酪農乳業史研究会編集委員会）

第20回 図書館を使った調べる学習コンクール



池袋には牛がいた PART2
～キーワードは昭和3年～

優秀賞
図書館振興財団賞

子どもと大人の部

板橋区立板橋第五小学校
ねんりばらすみか 3年原知佳
日原未知子(母)

せんかいのおはなし

いけぶくろに牛がいたことを本でいた
わねんちんとおかあさん(すみか)
それにびっくりして、しゃべることにしました。
しまくに牧場があるけれども、とか、牛が
牛が見つかって、大きくて、大きくな
い牧場は、うれしくなって、なくなりたと
いうことをしました。
それから、いけぶくろえきのちかくに、しま田
牧場があることをして、しゃべりました。
いとうえいこうせんせいのはなしから、かんとう
大しんさいかきをかけて、いけぶくろに、人がふえて、
牧場にくじうがたくさんきて、なくなり、といった
いうりゆうもらいました。
こうせいこの牧場について、まちのなかで、牧場
をやしていく人々をしました。
いけぶくろに、いつまで牛がいたかはわからなかた
けれど、しゃせてみて、たくさんの人にして、もうことが
できました。
池袋には牛がいたより

もくじ

調べたきっかけ	1
何をどう言葉にするか	3
島田牧場について	
島田牧場について聞きこみをしてみた	5
豊島区以外の回答食官でさがす	7
回答食官以外でもりょうをさがす	15
牧場をつくってみた	20
豊島区池袋にはい今まで牛かいたか	22
池袋の牧場のまとめ	
コラム配達の道りを歩いてみよう!	26
池袋の近くでいんしんが続いた牧場について	
吉川牧場について言葉にする	28
こうしん合について言葉にする	34
池袋近くでいんしんが続いた牧場についてはじめ39	
言葉でわかったこと	40
このごとに	41
参考文14ん	
おせちになつた人たる	



言調べたさかげ

わたしは 東上ねんおねえち
やんが『いけるくろ』には牛かい
たをしらべるおてつだいをし
ました。それがたのしかったけ
で、さんかできなくてかなしか
たです。だからことしは、わ
たしもはいって、もとしまだ
牧場についてくわしくしらべた
いです。しらべたら、牧場のモ
ケイもつくりたいです。それい
かいにも 牧場をやっていた人の
ことをしらべれば、ほかにもな
にかかわるかもしないです

ひはら すみか

わたしは去年、「池袋には、牛がいた」を調べました。
つづきをやううと思、たのは理由がありまじ理由は前
調べたのは、わからぬいにしん正しい臺めた牛。と終。た
者がは、そり言葉ではないのでせついた言葉ようと思いました。
わかったら、この近くの人に何年から何年まで、たんだとみ
んか言おどろかせたいです。
島田牧場はやめてしまつたじと、やめないでつづけた牧場
はどうも、たんだうう?と思ひでそこも調べてみたいです。
もしかしたら、なにか新しいはげんがあるかもしれません
です。

(知佳)

昨年、池袋の牧場について調べて、牧場店の過去を周りに話しました。初時の皆さんの驚きかとでもうれしく、調べて良い、など思いました。
でもが、島田牧場跡地の池袋の前を通る度、ここがどんな牧
場だったか、そしていつまで牛がいたか解説できなれど、これが気に
なってはありますでした。知佳の同じ気持ちだったらしく、「ならば」
調べてみようと思いました。併成長で、知佳の答えがどう変わるか、
楽しみです。

昨年、一緒に回ってくれた純佳も、知佳と同じ歴史の本を読んで
年号を覚えるなど、歴史への興味があります。また、島田牧場の牛
について調べて、驚いたといふこと、今回、ふんで調べることもまた。
今後、3人で、昨年わからなかつた事を説明しましたが、みんなにお伝え
したいと感えます。

2

(母お知子)

何を、どう言葉にするか

まずははじめに去年、わからなかつたことを覚ました。

- Q1 島田牧場が何年から何年までやっていたか?
Q2 どんな牧場だ、たか? (何年は、井戸とかみに牛をいた
牧場) うながした。
Q3 豊島区池袋にはいつまで牛がいた(牧場)かあたか?
- その後どうやつてこれを調べればいいか云やうのこし
た車のういふを考えてみました。

調査方1	調査方2	調査方3
アンケートとる	豊島区以外の 牧場でね	豊島区外でおとこ うさがむ

さ、ごて調査車から島田牧場へいき、作
てどんな牧場だかさいてんしょつく思ひました。

それから島田牧場はやわ、しょんじょん、牧場
をやめめたつづけたのか、今どうなつてるか知
りたいと思ひました。でも池袋のあた牧場の主がな
い人のうじや袋に近く(豊島区)あつうじと島田牧場
について調べることにしました。

- Q1 どうしてつづけられたか?
Q2 その後どうなつたか?

を調べたいと思ひます。

3

言葉の方1

図書館で調べる。言葉でわからなかたことを調べる「池袋の牧場」と「池袋近くでつづけた牧場」を調べることでわざいと、うつうえを調べようと思いました。

おそらく新しいほけんがあるかもしれません。

またそこから牧場がなくなつた理由がかくしてきました。理由がてくるかもしれません。

〈表をつくってみました〉

池袋の牧場について	池袋近くでつづけられた牧場について
島田牧場について	島田牧場について
じまで池袋に	どうして種付けられたか
じまで池袋に	そのあとどうなつたか
2つめの牧場について	2つの共通点。 いつしからもりたけんどうだつたか
池袋の牧場の なかに牧場がある (新しい1つ、それで)	ちがいいやまつうえ、から 池袋の牧場がなくなつた理由の両方にや 興味がでます。

4

島田牧場について

島田牧場について聞きこみをしてみた

島田牧場について知っている人がいないか聞きこみをしてみた。

はじめにゼンリン住宅地図が図書館にねだり、ふるいを7年と15年と15年をくらべ、昔からいそうな人をさがしました。

何げんかわかりましたが、知つると増えてもら、たのが牛車さん1人だけ島田牧場について知つました。

千葉さんのお言葉

島田牧場は、聞いたことがありますよ。
せん後わたくしたちは、きましたか。
牛やさんとよばれていますよ。

ちと知つている人がいないか話を聞いたけど池袋の木のやん理人さんに話を聞きました。

したら、池袋の木のやん理人さんの近くの平和通り商店街の理事長さんが平和通りの歴史について調べていると、うごとなので理事長の岸本さんとれんらくを見、お話を聞いてみました。

地図にさくみたいのがの、ている。

5

とありました。

図書館の地図でかくへんしてみたら、やっぱり白い四角がありました。

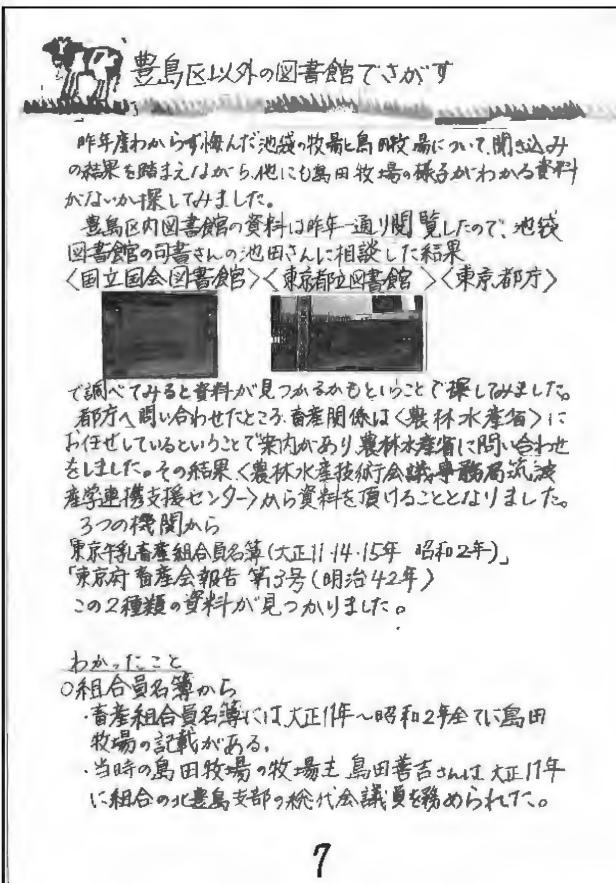
わかったこと

牛やさんと言われていた。
つくみでいるものがあつた。

思ふこと

木のやんさくみのかな?
もう少しお話を聞きたいつた。
あまりわざいる人がいなかつた。
いさんなやんさくいてみたけいし
していふくよくなわらこなも
むかしのこた木のやん
いさんな人に聞きかしてしまって聞こみた
していだ、やはり昭和以前の事を知つては
いわの、で、木のやん理人さん、うなものを教へ
てもらえてよかったです。

6

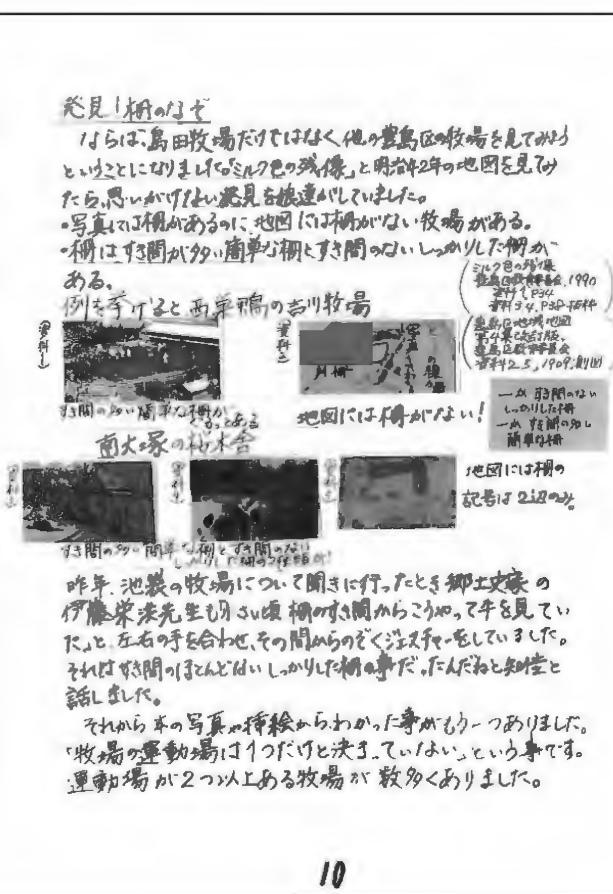


地図の側の中の面積 = 東京府資産会報告の
資料の面積 196坪一畝か
①まず、地図を400%に拡大。
②柵と見られる四角の辺を計測。
③他の地図は1万分の1なので拡大したこと
考慮されると長さは、2500倍すれば「実物
の長さ」が出来る。
④面積を求める。この手順で計測すると
柵と見られる四角の面積 = 378.125m² 約114.5坪
(114.5 : 資料の面積 = 647.93m² 196坪)
何度か計測り直しましたが、ほぼ同数になりました。手計測り
とはいは誤差の範囲を越える違っています。柵と見られる四角
の横にある家屋も計測してみたら、36.6坪で、ほぼ半分
と同じ面積でした。この間が運動場だとしたら、家屋は半
に違いないと思われます。
計算した結果を知恵、地価に報告しました。
2人とも困り、「どちらの数が正しいのかなあ?」と話を
してましたが、「適間以上答えが見つからず」。
地図に問題がないのか、東京府資産会報告の記載誤りか調
べました。これがこれとい、どこを見つけることができませんでした。
また、一週間後の工曜日、3人で話し合っていると畠から主人が
「どちらかが間違っている」という考え方だけじゃなく、どちらも正しいと考え
らどうだ」と言われ、3人共、見方を変えることにしました。

- (同文部省議員による「東京市乳牛の繁殖」)の1つに社の前田義太郎の名前もあり、議員の強さが伺われる)
- 東京都畜産会報告から
 - 島田牧場の明治41年の概要
 - 搾乳量: 90斗/年(1623.52L) 1日あたり平均4斗
 - 頭数: 18頭(二歳以上のメス17頭、二歳以下のオス1頭)
 - 牛舎: 1棟35坪(18.75m²。今後放牧室約2つ分)
 - 運動場: 16坪(647.93m²) ハーボーリコト約4面分)
 - 被雇人員: 2名

今回見つかった名簿では組合への登録は昭和2年まであったこと、地区的牧場主の代表として組合統一代表も務められていたことがわかりました。

そこで開拓団に行った時にお話が「あ
た、明治42年の地図に描かれている「運動
場の柵のようないの」が、本当に牧場の
柵だ」としたら、その柵の中の面積が「196坪
になるはず!!」年代も「42年の地図」と「41年の資料」の数
字で「ほとんど変わらないはず!」と発表の後の話合いで「う
う、計算しておまじない。」



牛のかずが30とういうと、1人くみが25人
だ"から、そして4つも、ちょっとおおいくらいです。
おしま田牧場せんせいの大きさが、やく900つ
ぱなので、が、こうのこうてい(633つほ)、
おかさんしゃべりより、おと大きいくらいで
わかれました。

しま田牧場のよの

わかれました

- 明治40年に牧場をはじめ、約10年後に、牧場を
やめた。
- せんせいが900つぱ、金利は、30とうせんせいに、いた
から、中くらいの牧場だ"とわかった。
- ビルかわせきがいて、牧場をはじめた。
- しんぶんに、「牧場かわるのはふれいせりとい
うきが、たくさんのかなうじじょうで"牧場
のこちを、いえにしてかしやにしておかねをか
せいた。

19

牧場かんせい



牧場かんせいしたので、もうちょっと見てみたかったので、
牧場のまわりに、いえとして、ダンボールをおきました。

かんせう

いじる、くろの牛のようすがわかれました。またいじ
ぶくろにわかいたらいいな、ておもひました。
牛は別に出たいな、とおもひたいな、と思ってると思いま
す。運動場が小さいので、広い外に出たいと思いま
す。しゃりした牧場だけじ、かわせきは家がね、大きそう、運動場
も大きいわせきがねいで、牛たちは人の気配が氣にいらついたのか。
まわめ いじる、くろに牛がいてほしい
けで、牛の牛もよくかんがえ、まわい人の牛を
もたらよくかんがえたりするとやめても
じょうかないなとおもひました。

21

豊島区池袋には
いつまで牛がいたか



豊島区池袋には

いつまで牛がいたか

わかれました3月去年わからなかた、豊島区池袋にはいつまで牛がいたかと調べました。

お島田牧場が昭和13年まであたて、といふ
ことだつたのでそのころしりょうを見た。

お母さんかも、ていて東京牛乳人産組合員名簿、昭和
2年には「豊田牧場」と和田牧場がつて、わ
けた。

牛ヶ島	年
島田	昭和13
和田	昭和2

から何年までや、いるかわからよいので、いつまで牛が
いたか、わかれません。そこで和田牧場がいつまでや
ていたかと調べることにしました。

和田牧場がいつまであたかもう一度古い地図の
番号と今の地図をうしわせてみました。すると去
年のふ、まるかいいので、今年言葉やた所で言葉をしはつ
と思いました。そこには家が、7つ。ていてそこには住んで
いる人は、なんとお父さんのお母さんじみの里子さんのお
父さんでした。お父さんにもうだんして、行ってみました。そして野
田さんのお母さんがあお話をしてくれました。

和田牧場があたてのは、聞いています。
(でも昭和の何年かわからよいよ)
(でもこらへんはダイヤ苗会の主人さんが言葉でいる)

22



から会いに行といふ
と言ふいたので、ダイヤ南北に行つてきました。
何事ですか、いたかわからんでいた地図で
和田牧場があつた所が
昭和2年には、市場になつてあります
と、いひました。とあつことは昭和
8年には牛牧場がよがたことわかれました
これが外にもいろいろとがつしました
か、昭和2年から8年の間のこと
のかつせんでした。

結果、昭和3年までは、豊島区、世帯には牛がいたことと昭和
8年まで牛がいたことがわかれました。
最後まで、1牧場は島田牧場か和田
牧場でした。

でも今でも、さりした牛は、わかれませんでした。

黒いふくろ
もっとわかれはよかったです。
は、さりしても、昭和8年には、かんじんになくなつて、いた
ということがわかつたので、一步前しんで。

黒いふくろの牧場のまひ

①しゆ牧場はいつからいつまでありますか
明治40年から30年ほどでやつていた
②どんな牧場だったか
牧場せんたつ700頭は、3000頭の牛がいた。
・しんぶんのえいきめで、いえのじじうで、
牧場をやつたとまた。
③池ふくろにはいつまで牛がいたか
しま田代と見に、しょうゆ30年までいたので、しょうゆ
30年までいたことはたしかだ。あとが
くじんできたのは、しょうゆ30年には、牧場
がなくなり、かわいいなくなったことだつた。
なので、しょうゆ30年へ80年まで、あい
だに牛がいなくなつた。
池ふくろにいつまで牛がいたかをしめた牛が
でなくて、とてもざんねんでした。でも牛のせの
のたいへんさとがほいたつてかまわり
かわいわれたりとか本当にいいへんだった
んだなあとおもいました。へんきょうしながら、
牧場のつたじをしていました。田さんはとてもす
ごい人ですか。牧場をやめたときがわきました。

23

24

- 39 -

物をつけて、せまかた、とおもいました。やつぱりこういうところにあたる牧場についていろいろな人に聞いてもらいたいです。



タイムスリップした気分でした。

25

～池袋から北辰社牧場跡地（坂田橋）まで～
クラム配達の道のりを歩いてみよう！

島田錦蔵さんの話で、池袋から坂田橋、四谷、牛込門を歩いて配達していたという事で、東京牛乳ホームページに、北辰社牧場跡の碑があるということを読んでみようとの話になりました。走ってみると、6kmの道のりです。

二人歩き、大きい噴嚏息等でそんなに長い距離を歩かせたことがなかったので、親として不安がありました。その為、熱い理はしない疲れたたら休むか、もうちょっと大きくなって再チャレンジという約束で行きました。

事前準備として今の地図と昔の地図を見比べてどの道を進むか考えました。その結果、

井和通り→春日通り→安藤坂

→日向通り、を通ると着く事がわかりました。

当日池袋の駅で、「ここにこんな風に牧場があるのかなー？」等といなながら少し回ってスタートしました。不安でしたが、昔はスマホがなかったので紙の地図だけで行きました。



池袋の近くで
いてんしながら
つづけた牧場について

島田牧場がいつからいつまであったかは、さりかれて、どんな牧場だったかも、だいたいわからることはできました。

なので島田牧場は牧場をやめてしまったけど、牧場をやめずにほかにうつった牧場がどうなったのか調べてみようと思いました。

Q1 どうしてつづけられたか

Q2 その後どうなったか

この2つを知りたいです。
調べる牧場はミルク色の看板像の中でもしく書いていて、資材も残っていたので、豊島区からうつった牧場、吉川牧場と「うしん舎」について言及しようと思われた。

27

吉川牧場についてしゃべる

オでわかったこと! ブルの残像から

①西巣甲鳥町のこうしん坂にあって、80頭ほどの牛がいて大きな牧場で吉川さんをはじめ牧場主だ。



②上板橋に1929年(昭和4年)にうつった。

③戸田に1954年(昭和29年)か50年間經營を引き受けた。それから写真からだんだんとせつがしめられてきていることもわかりました。



このわかったことを2人に発表しました。うちと同し板橋にきたこともあるのか、「80頭も食すてて大きな牧場だったんだ。昭和3年にこうしん坂から上板橋にうつった。そこは、島田牧場かやめたときくらいかな」という意見がでました。

④のくわしい住所の所をインターネット(ヤフー)で調べをつきました。ぐみてみたら、なんと「まきは幼稚園」という幼稚園がありました。まきは漢字で「牧場」でもしかしたら吉川牧場だ、たの?と思えてホームページで見てみたら、またなんと、

28

園長先生が吉川さんでした。そこには音、牧場だったとは書いてなかったけど、これは行ってお話を聞いてみようと言う話になりました。

発表会をして3人でできたせんがあるので、それを聞いてみようと思いました。

せん

- ①なぜ牧場をやめた後幼稚園だったか。
- ②どうして名をこしたか。
- ③その時はどうしたか。
- ④なぜ牧場はいどうしたか。
- ⑤牧場のなごりはあるか。

そもそも幼稚園に電話をしたら取扱いですとのことだったので行ってみました。周りは倉庫の会社が多い地



29

まきは幼稚園で吉川牧場について聞いてみた
園長先生に話を聞いてみました。

牧場をやめた後どうして幼稚園をやったですか?

板橋で牧場を經營していた人が牧場をやめ、幼稚園のあつらうまいと聞いたので幼稚園始めた。

なぜ牧場(まきは)といつ名前をこういってますか?

牧場にはボアラがついて、牧場をやめてもボアラを残したからそのなごりから名をまきました。

牧場をやめた時、何はどうしましたか?

売ったり肉にしたりしました。

なぜ牧場が移動したんですか?

かんきうのこともあつた。それから板橋にいる時、区から「人が増えたので学校を作りたい牧場の土地をもらえないか」と区から言

われ、土地をゆすりました。
われが今、弥生小学校です

牧場のなごりはありますか?

ボアラの木です。

お話を聞きました。そしてボアラの木を見せてもらいました。2本あります。まだ牧場の時のものが、こ、いて大切にしているんだよ……

と思いました。

からやめる日寺に牛を肉にしたりしたと聞いて、かかかかそつと言つた。どうして牛を肉にするか必要かに園長先生が教えてくれました。

わたらすは、今の弥生小学校が牧場だった。ついで、くじらしたので、板橋の氷川図書館に行き、弥生小学校の記念しを見つめました。そうしたら、くわしく書いてありました。

30

31

記念しいらっしゃったことはね伊丹川が流れ、牧場が豊富で特工場に近いなど、牧場としてよい場所だったと言うことです。そして弥生小学校はその中の吉川牧場の足本地にできたのです。
書いてありました。



吉川牧場のまとめ

Q1 どうして続けれられたか
スキな牧場だった。去年8月や11月
1月2月2年のきそくの改正で大きな牧場がつづけられたからスキな牧場だった。
Q2 その後どうなったか
西東京甲島の年に移動か→上板橋→戸田に移る。(地図)
上板橋には、苦情のため戸田には苦情もあつたけど学校を作りたいというねがいをかみるために移動したといわれました。
戸田ではボアのなごりからさきは幼児推進をやっている
ことがわかりました。

思ったこと

牧場配達の場所に「ふ」ということがありました。
去年調べた日時は土地が大きいとたくさんありました。
これを書いていたのを見たけどそつてはありませんでした。
吉川牧場の牛をみてえ参観になりました。人はいなけれど、
学校にいる子ども達や幼稚園の園児たちはえ顔を下ろしていたから、いんしだりやめたりしたのか
もしかたなかったかもしれません。吉川牧場の人たちは、やさしかったんだよと思いました。

こうしん舎についてしゃべる。

わたしは牛乳しか大好きなので、こうしん舎がコンビニ製造としてつづいていることをついてしゃべりました。

まずははじめに、こうしん舎がどんな牧場だったか本でしゃべりました。
「ミルクいのさんのさんぞう」とさほほんわねえちゃんとおかるかんがりへた「いけふくろには牛がいる」とホームページをさんこうにしてました。

しゃべたけか
こうしん舎のだい一牧場が、いけふくろほんねうに、あた。
本はようじきようくおおつか三丁目にあった。
ミルクプラントかわいた。レアントでは、
しおどくもはんぱいも、するこうじう。
こうじうの牛乳やさんの中でも、ふるい牛乳や



さんの1つだった。
しゃべるねんちは、けん八代市に牧場をあたらしくつくった。600tの乳をかいていた。
しゃべるねんにどうきょうのこうじうが、やがけてなくなる。ぼうりつが、かうつて牧場のほとんじが、なくなつる。
しゃべるねんに牧場のよかにこうじうをたてて、きょうをもうじわる。
しゃべるねんにこう、ト乳じょうになまえをかる。ホームページ「ミルク」乳じょうのかゆみ、ミルクいのさんのさんぞうは牛がいるよ。

しゃべてわかったことはミルクプラントがあるほど大きい牧場だ、ということです。ミルクプラントをつくれない、中くらいの牧場や、小さな牧場は、よくわねんに、やわなかれはいけなかたので大きいわかりました。八代市では、800tまで牛がいたてはおどろきです。Q1は大きき牧場でミルクプラントかわいた。

からつづけられていてこれが“わたりました。

そしておねえちゃんとか“ないよお、
ほひょうをしました。そしたらしつもんが
でました。

○どうして今までをかたれないと、したのね
○おひょうの牛のしつんはいるのかな。
○それでけつづけるのがたいへんだ。たのか
な?

これをコーン乳ぎょうにじつせんしてみま
したのはぬはいなかたけど、ラクスでいつもし
ましめましたらおへんじとしゆうをおくでねました。

コーン乳ぎょうからのがへんじ

○ト数はよめやすでしたらみやすいのはじ
ほうをつかた。
○いへう!! くろの牛の人はいるが、ないない。
た：“けどせんをかいあ、せいかくいわたりゆめい
一牛みじゅうまいにち牛乳をでてりるこ、
つづけるこれが“たいへん。

36

みんなに、いたしんでどうえるようにかんば
いでたけど、つづけるとかいたいへんといふことがわ
かれいに、そしていたしんの牛のしつんかいいるかのう
せといふことも、もひいたら、いへうくろ
の牛のしつんの牛乳をめんじるかめしれ
ないということでした。もしもとうだつたら
いいなとおもいました。



おひいが
きたよあり
かくとくざいよ

それからしめには

こじんで牧場をやっていたけど、昭和2年に、
きまりがかられて、しことをわけてやうなけれ
ばいけなかたから、かくしにして牧場は
せんじばげんへ千代市にあつめたこ
ともわかりました。

あとこうし人舎のいへう本町の牧場の
あとちにいってみおなそしたらうみになつ
ました。こでまし、かしきたちかねないお乳をた
けりしていたことをかんがえると、きよねんおねえ

37

ちゃんが、牛をつく、たきもちが、も、てわか
りました。



こうしん舎についてのよとめ

○Q どうしてつづけるか

ミケプロトがおねじ、大きなけん場だたから

○Q そのじらなホのか

いへう本町のたのいへう場はちはいんばせ市に、いへう
市ねんじへんた、こじんでや、いたけど、いへう2年のきそ
がわか、こじんではや、いへうないからかいしにすうたぬに、
牧場のいとをかうたぬに、ペラバラだ牧場をかねんへ
千代市にあつめらか、いへんした。

そのあこじしめを、てもみたぬにかいし、のなまえをカ
タかたりしてじりとをしていふといふとかわりました。
牛乳をまじとどけることをつづけるのが“たいへん”といふと
でした。

ということは、おおきいから、というた“けで”つづけ
ていけわけではなくて、りくとくろのかから
牧場をつづけられた。ハナセ市にいへんしたの
でした。じやながつたとおもいます。

38

まゆ
池袋の近くでいくししながらお見りた牧場
について

2つの牧場を調べて、3つでどういうことがいえる
のか考えてみました。そしたら昭和3年に豊島区から
移転をしていますことがわかりました。これは、
島田牧場がやめた年と同じでした。やつぱり
これは昭和2年の夫見見り己亥正があって、昭和
3年がこの池袋とその近くの牧場にとてくずりの
年なんだと思いまます。

それから今もお見りてるコーン乳業の話から
毎日お見りする大変さがわからみしなやめる意味が
わかりました。

そして調べた2つの牧場の畠地は小学校や幼
稚園、公園によっていました。それは、子どもたるかく
育つのに、広い土地が必要だから牧場の広い土地
を生かしたんだと思います。去年は、牧場跡赤地は
住宅を作った土地にならと高層アパートで
いたんだが、わたくしらは、それにつけて、池袋の森
もふくめて、広い土地を生かして子どもたちのため
のせぎつて、いたということを知り、てはしい
です。

39

言周べて

わかったこと

一牛がいたことも
いなくなったことも

まだじゃなかた。

昭和3年から昭和8年の間に池袋から牛は消えていたことがわかりました。くわしく言葉べたら、島田牧場は、昭和3年になくなりました。高麗べた2つの池袋の近くの牧場も昭和3年にはいんしてしまったということは未見見りか。昭和2年にかわって、その次の年の「昭和3年が池袋牛たててくさりの年だ」ということでした。

池袋の牧場をさいしんしたり牧場について聞いたところから、明治、大正、昭和時代に町の中でやっていた大奉公がわかったことがあります。いてんしながら、牧場を経営した人の言葉をきいたら、とてもどうががひつようでした。やっぱり牧場をやめてしまうのは、しかたないことでした。

今回言葉べた牧場があたから、池袋に大きな公園ができたり、池袋の近くの牧場も学校とか幼稚園を作ることができたと考えます。

池袋から牛がなくなったことも牛がのびのび生きられる場所にいどうできたり、並木地で、住んだり遊んだりする人たちがいえがおで、くらしているから、わるいことではなかたこと考えました。

90

ついでに

はじめでおかわさんと、ともかと、いっしょにしゃべるがくしゃくをやって、せいこうだ、と、とおもいます。

とうねんわからなかたしま田牛はねのくわいことがわがて、よがたてすうで、もいがくうにいつまで牛がいたがわかれませんでした。また、こんびしゃくでけたいです。

むかしの牛場について、さいて、いいたばしまで、おもいてみて、つまれたけいだい車であって、いたのばす、いいおもいました。牧場がなくなりたのは、みんなのためだ、とおもいます。牛たちのな、きえがみんなのやういのこににかわ、たんたとおもいます。しらべたことを、いふんだけ人にいたえたいです。たから、いせばくの森に牧場だ、といふ、かんばんをたてたらいいとおもいました。そしたら、して、もくえろし、す、いみらいの人に見てもらおうとおもいました。からいの人たちはすごくびくびくじてくれるとおもいます。

すみか

今年言葉べてみて本当によかったです。

今年言葉べなから、島田牧場はあまりわからず、に終っていたかもしれません。あのテープも、もう聞けてもうことなかたかもしれません。

そのデータを聞いて、牧場の大へんとがわかりました。

きんどうさんは、学生時代から牛牧場の牛乳はこひをやっていました。わたしは東京大学に入、て先生になつたときのことをかわきました。

わたしも少し見なさいです。

池袋の近くにあたる4牛場は今はいんなりよくぎょうになつて、みんなでいい人たるなんだと思いました。牧場は並木地にある公園や学校、幼稚園のすぐそばにあります。かえがおでいて牧場をやっていた人たちも、4たらもじあわせたと思います。

そして、島田牧場が池袋にあたることもみんなにわかってほしい気もしますが、前より出でました。

北辰社牧場跡のようになつめい書きを島田牧場跡の池袋の跡に作れば、屋が好きひいてか、池袋のつたうとかが、見にくくと思いまるそつそとたくさんの人たちに知てもらえるから、ぜひ作。ほしいです。

知佳

91

92

2年続いたデータです。新しい施設はあるのかな?と見ていて、
改めて目と鼻、2年目牧場跡地の工事活用として意味があつた
と前向きな結果でした。最後娘たちから、沼沢の牛に対する名残
り惜しい言葉はなくなりました。自分で調べ、充分に納得できたのだと思
います。島田牧場のことを詳しく知り、三人とも満足です。

この結果を窺ふと、馬太にはないためにし、そして池袋の観光や文化、歴史的価値の再発見のためにも子供達が考える、池袋の森に(島田)牧場跡地との説明板の設置を実現できる様に私も何かできる事をしていきたいと考えています。

研究中 知佳に発表会を立ててくくれたり、妹の手伝いをしてくれました。純佳は私の考え方ひいて上手に講話をしてくれたり、工作リーダーとして模型を作ってくれました。二人とも自分の得意なことを生かしてくれたので、とても頼りになりました。9月度の2ヶ月で 池城にいた半たちに音でもらった感じです。

私自身の研究を通じて日本美酒の鶴瓶英彦さんについて個人的に調べ、島田錦鶴さんのお話を聞き、お二方とも仕事をや事業を手伝いながら勉強していらっしゃることに感銘を受けました。私はというと、家庭の事情を理由に学びたことから逃げているのだと考え、恥みました。そして、諦める習慣を通じて毫不羨しき人々に味わえたことで気持ちの変化が出来ました。

どの様な形になりますか?せんせい家族と話し合った結果、来年をめどに大学へ入学できる様準備を進めています。

電機について牛乳うちはとにかく学ぶ場を与え成長させてくれただけではなく私の学びたいという気持ちを取り戻してくれた、そんな存在になりました。

母未知子

47

二二

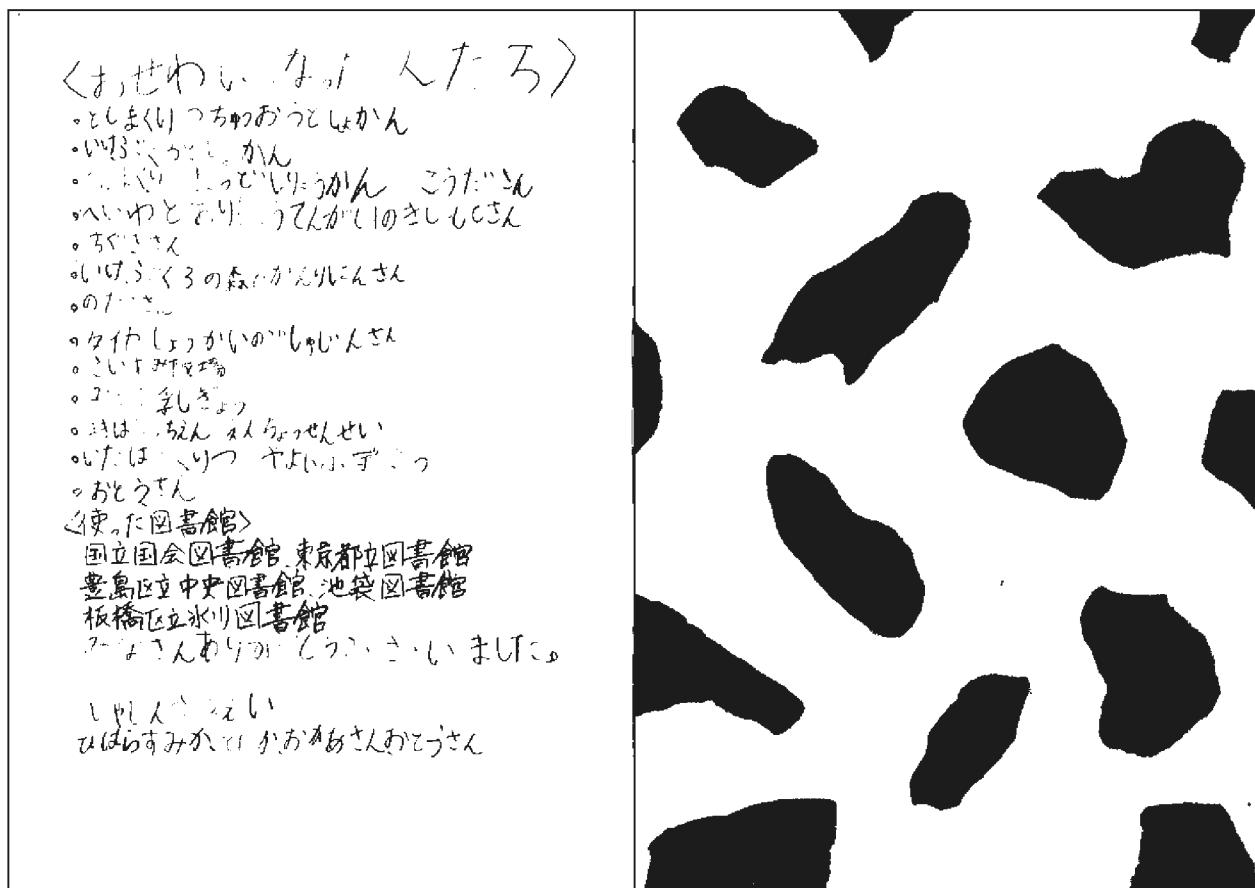
NO.	著者名	書名	出版社	出版年	ページ	圖書館名 &出庫管理番号
15	山縣 伸也	山縣伸也著「山縣伸也の『東京』」	日文社	2011	64	豊島区立池袋図書館 291.3 1
16	山縣伸也	山縣伸也著「山縣伸也の『東京』」	日文社	1987	254	豊島区立池袋図書館 K012
17	山縣伸也	山縣伸也著「山縣伸也の『東京』」	日文社	2003	347P	豊島区立池袋図書館 K-1
18	山縣伸也	山縣伸也著「山縣伸也の『東京』」	日文社	1983	268~270	豊島区立池袋図書館 K012
19	山縣伸也	山縣伸也著「山縣伸也の『東京』」	日文社	1994	35P	豊島区立池袋図書館 K012/3
20	山縣伸也	山縣伸也著「山縣伸也の『東京』」	日文社	2014	232P	豊島区立池袋図書館 K012/4
21	山縣伸也	山縣伸也著「山縣伸也の『東京』」	日文社	1994	52P	豊島区立池袋図書館 K012/5
22	山縣伸也	山縣伸也著「山縣伸也の『東京』」	日文社	2012	36P	豊島区立池袋図書館 K012/6
23	山縣伸也	山縣伸也著「山縣伸也の『東京』」	日文社	1900	214~215	国立国会図書館 N-2/2
24	山縣伸也	山縣伸也著「山縣伸也の『東京』」	日文社	1902	30~33	国立国会図書館 N-2/2

新約全書

制作会社	Webページ名	Webサイト名	URL	アカウント登録月日
東京企画	東京企画	東京企画	https://www.tokyo企画.com/story.html	2016.11.14
Yahoo! JAPAN	Yahoo! JAPAN	Yahoo! JAPAN	https://mp.yahoo.co.jp/mate	2016.11.2
コーシス東京のゆみ	コーシス東京のゆみ	コーシス東京のゆみ	https://www.coasisnyc.jp/ezym.html	2016.11.4
学研出版	吉川学園	吉川学園	https://mashikitaku.jp/	2016.11.2

参考・引用文献リスト (本を参考にした場合)

番号	書籍名	書名	出版社	出版年	ページ	圖書館名	貸出状況
1	黒豆がけレシピ集	シックな色の豆料理・卓東・中島昌一著	豊島区立図書委員会	1990	15-33-1-17	豊島区立図書委員会	貸出
2	黒豆生活革命	黒豆で元気な毎日をめざす! 黒豆の効能とレシピ	豊島区立図書委員会	1994	6-11-1-19	豊島区立図書委員会	貸出
3	黒豆 呂伊	黒豆で毎日元気! 黒豆の効能とレシピ	豊島区立図書委員会	1995	6-7	豊島区立図書委員会	貸出
4	黒豆生活革命	アラタナリコ著	豊島区立図書委員会	2016	5	豊島区立図書委員会	貸出
5	黒豆生活革命	岩山百合子著	2013	116-117	豊島区立図書委員会	貸出	
6	黒豆生活革命	豊島区立図書委員会	1988	6-11-1-20	豊島区立図書委員会	貸出	
7	黒豆生活革命	豊島区立図書委員会	2010	119-120	豊島区立図書委員会	貸出	
8		セントラル洋書	セントラル洋書	1970	21-23	豊島区立図書委員会	貸出
9		セントラル洋書	セントラル洋書	2015	21-23	豊島区立図書委員会	貸出
10	東京の新茶会	東京の新茶会監修会第3号	東京新茶会監修会	1969	166	豊島区立図書委員会	貸出
11		東京牛乳青茶組合	東京牛乳青茶組合	昭和2年	20	豊島区立図書委員会	貸出
12	東京牛乳青茶組合	東京牛乳青茶組合	東京牛乳青茶組合	大正12年	10-25	豊島区立図書委員会	貸出
13		牛乳青茶	牛乳青茶	大正13年	5	豊島区立図書委員会	貸出
14		牛乳青茶	牛乳青茶	大正13年	12	豊島区立図書委員会	貸出



エッセイ

酪農のいのち観

前田 浩史

一般社団法人Jミルク 専務理事

人類の祖先は、数百万年とも言われる長い間、狩猟や採集によって食料を獲得してきました。しかし、約1万年前の農耕・牧畜の発明により、人類は計画的に食物を生産し、貯蔵することが可能となったことから、それまで家族・親族単位であった人類の社会形態は大きく拡大し、多くの人々が定住して社会生活を営む様になります。まさに、農耕・牧畜の発明によって文明が始まりました。

こうした農耕・牧畜の発明の中で、動物のミルクの利用は、特別の意義を持っています。

それまで、狩猟によって野生動物を殺しその肉を食べていた人類は、主に山羊や羊などの小型の草食動物を家畜として飼養し、必要な時に動物性たんぱく質を摂取できるようになりました。中でも、家畜を殺さずに活かしながら、搾乳しミルクを利用するという方法の発見は、動物性たんぱく質の日常的な摂取を可能にするという意味で、大きな革命でした。また、このことによって農耕が困難な乾燥地帯へ、人類はその活動範囲を広げることができました。

もし、搾乳という牧畜技術の発見がなかったら、人類は身近な野生動物を食べつくしてしまい、また、その生活の地理的範囲も限定的なものとなり、今までの文明発展の歴史を辿ることが出来なかつた可能性さえ考えられます。搾乳による動物のミルク利用は、文明の発生と人類社会の発展にとって、大変重要な意義を持っています。

野生動物の家畜化のどの段階で、搾乳技術を発明しミルクの利用が始まったのかは、大変興味深い問題ですが、最近の考古学研究の成果から、家畜化の始まりとミルクの利用との間にはさほど時代的な差はないだろうと考えられています。(平田2014)

人間によって囲われた家畜の中には、子に上手に母乳を与えられない母畜や母親を失った子畜が必ずいます。自分の子ども以外には母乳を与えないのが野生動物の本能ですが、人類は、母乳を飲めない子畜に他の母畜の乳を与えるという「介入」を行いました。このことは、世界各地に住む遊牧民の文化人類学的な観察研究からも確認されています。(小長谷1991)

こうした野生動物の母子関係の管理を通して、比較的短い間に人類は搾乳技術を発見し乳利用を開始したのではないかと考えられています。(谷2010)

このようにして人類は、動物を殺さず、その子育てを手伝うことにより、異なった種との「共生」を実現しました。さらに、哺乳類に共通する根源的な食べ物であり、そもそもそれが「生き物」でないという点で哺乳類にとって「唯一の食べ物」である「乳」を、種を超えて利用するという、革命的な食糧獲得の手段を手に入れることにより、哺乳類である牛や山羊・羊などの存在意義が拡大されることになりました。(酒井2015)

人類が、牧畜と乳利用を開始してから約1万年が経過した現在、牛や山羊・羊などを飼養し乳を生産し利用する「酪農」は世界中に広がり、いまや一年間で生産されるミルクの量は世界で8億トンを超え、乳の生産を行う牧場の数は世界に約1億戸もあります。(JIDF2017)

それらの全ての牧場で行われる仕事は、妊娠や出産、子育てを人間が手伝い、家畜を健康に管理し、安定して乳を生産し利用することです。まさに家畜のいのちに寄り添うことによって酪農は成立しています。こうした「異種共生」を前提とした酪農の仕事が、約1万年間、人間の手によって続けられてきました。持続可能な人類の発展にとって、他の生き物の存在に感謝するという「いのち観」の重要性を、われわれ人類は、常に酪農という仕事を通して確認してきたとも言えます。

(終)

参考文献・資料

- 平田昌弘 2014 『人とミルクの1万年』 岩波書店
 小長谷有紀1991 『モンゴルの春』 河出書房新社
 谷 泰 2010 『牧夫の誕生－羊・山羊の家畜化の開始とその展開』 岩波書店
 酒井仙吉 2015 『哺乳類誕生－乳の獲得と進化の謎』 講談社
 JIDF（国際酪農連盟日本国内委員会）2017 『世界の酪農状況2016』

(2017年5月9日)

トピックス

ブラミルク@東京第3弾 －大正から昭和初期の東京酪農の足跡探訪－（第3報）

樋 口（Andy）建次郎

ミルク1万年の会主催の「ブラミルク@東京第3弾－大正から昭和初期の東京酪農の足跡探訪－」と題して平成29年5月20日（土）に開催された。昨年に引き続き乳文化に深い関心がもたれた、乳業メーカー、大学、行政、報道の関係者約25名が参加した。今回の主旨は「日本の近代と共に明治初期に生まれた東京の搾取業が牛乳消費の普及、都市の拡大、関東大震災、乳処理技術の発達、衛生取締強化などを背景に、酪農業と乳処理業の分化、本格的な乳業資本へと変化する大正から戦前期の酪農について理解を求める」ものであった。

当日10時よりABC池袋駅前本館（JR池袋駅東口）7階の会議室で、挨拶と主旨説明を代表世話人・前田浩史氏、主な見どころについて、日本酪農乳業史研究会事務局長・矢澤好幸氏が講演を、探訪ルートについて、世話人会の信戸利一氏が説明された。

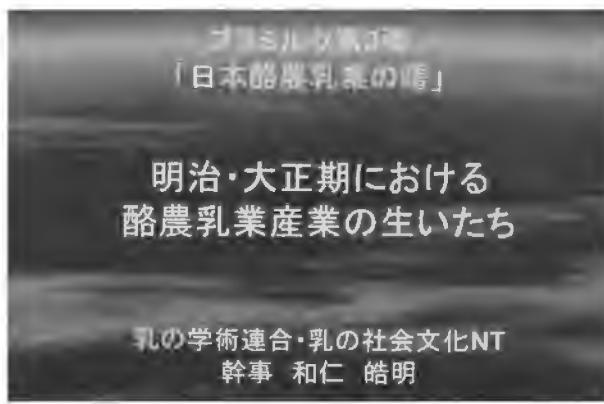
引き続き「明治・大正期における酪農乳業産業の生い立ち」と題して和仁皓明先生が講演された。先ず酪農業の夜明けであった幕末の頃の状況について説明されてから、明治政府の畜産振興の流れ、更に明治期酪農の3方向（①雑子橋→牛馬会社→牛乳②嶺岡→御料牧場→煉乳③開拓使→北海道酪農）、東京牛乳搾取組合の創立と役員構成、明治期の牛乳関連法規、煉乳製造技術（井上釜・花島の真空釜・品質問題）、煉乳工場の集約・搾取業から市乳工場へ、市乳の革新技術、和田牛乳の歴史、愛光舎の歴史、乳業者の分業集約、乳業企業合同の動き、東京牛乳株の発足など、幕末から終戦までの酪農乳業史の概略を懇切丁寧に解説された。



和仁先生の講演

1. 島田牧場の跡地・池袋の森（池袋1丁目7-10）

島田牧場は明治末期に島田善三が創業した。牧場の跡地は、現在豊島区立「池袋の森」になっている。牧場の末裔島田銀蔵（東大名誉教授）氏が戦後豊島区に譲渡された。この森は大木の樹木が生育していることから、各種の野鳥も観察される。公園の中央部に池があり、往時を偲ぶ牧場の井戸が残っている。良質の地下水が豊富で水を使う牧場経営に適していたのであろう。当時の牧場規模は乳牛18頭（牝牛17頭・牡牛1頭）牛舎1棟35坪、運動場196坪（牧柵）、搾乳量90斗（年）1620kg、使用人2名、創業明治40年から昭和3年迄21年経営してから廃業、廃業理由は環境衛生、（日原資料）であり、系統繁殖で飼育した乳牛から搾った生乳を都心に出荷した牧場であったと思われる。当日は日原知佳（板橋第五小学校3年）さん、日原すみか（小学校1年）さん、日原未



パワーポイントの表紙



牧場跡地で説明する日原親子



取材に応じる日原親子



愛光舎販売店を探した前田代表



日原親子を囲んでミルク1万年会の参加者のみなさん

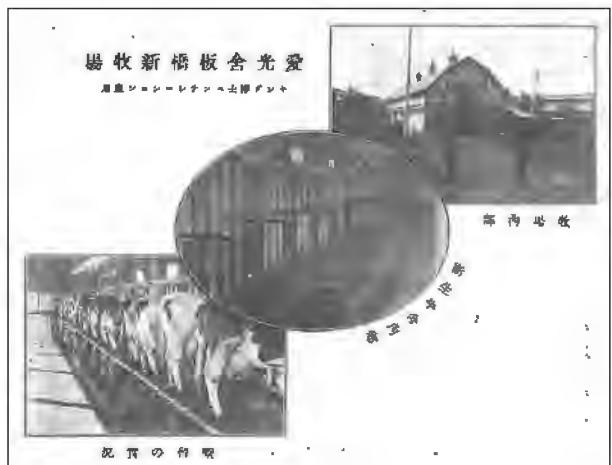


販売店で取材するみなさん

知子（母）さん親子が調べた「池袋には牛がいた」について報告会があった。日原親子の調査報告書の労作にあらためて敬意を表したい。

2. 愛光舎牧場の跡地（板橋区栄町9-5・13-6・18-10）

1899（明治32）年医師・クリスチャンであった角倉賀道（すみくらまさみち）により創業。天然痘ワクチン製造のため、牛飼いを始め、渡米視察を得て翌明治33年に市乳事業に進出して酪農先進国に倣って蒸気殺菌牛乳を売り出す。1905（明治38）年、輸入したホルスタイン乳牛300頭余を擁する大宮種牛牧場（埼玉県）を開いて蓄積と改良、優良種牛の分譲を行うと共に、東京、神奈川、千葉、山梨、静岡・北海道に計8000頭を超え



大正4年頃の愛光舎牧場



愛光舎の説明する矢澤氏

る育成預託牛を置き、各地の酪農の普及に貢献。1913（大正3）に巣鴨から板橋競馬場跡地に牧場を移転した。上野村（現在の彌生町）村長の長男に生まれた出納陽一は、札幌農科大学を卒業すると愛光舎牧場で修業し、その後北海道に渡り日本の酪農の先駆者となった。また牧夫で修業した人々が郷里に帰り愛光舎の名前を貢い牧場経営した事例が全国に沢山ある。戦後牧場の関係者であった大木和三郎が板橋を拠点に（株）愛光舎として乳酸菌飲料を製造販売したが、1965（昭和40）年頃操業を停止し、

現在メグミルク愛光舎販売店になっている。そして工場跡地は、マンションになっている。

さらに牧場跡地には、愛光舎を捩って、愛マンション、愛光マンションなど集合住宅化され当時の面影はない。しかし周辺に住む古老に話を聞くと、乳牛が放されていた当時の牧場を懐かしく話してくれるのが唯一の証である。

3. 積田牧場大谷口搾乳所跡地（板橋区大谷口北町90）

石神井沿いには、戦前から多くの牧場（積田牧場、吉川牧場、山桐牧場、愛光舎牧場）があり、嘗ては麦畑と野菜畑の田園風景であった。吉川牧場は1928（昭和3）年に上板橋に移転して来て大きく発展した。そして都心部に牛乳を供給する酪農地帯になった。しかし人口が増え近郊都市になると、吉川牧場は廃止された。そ



積田牧場の門柱と表札

して用地は現在の彌生小学校・まきば幼稚園に生まれ変わった。往時を偲ぶポプラの木が現存している。

また積田牧場は、池袋から1950（昭和25）年頃移転してきて50頭程飼育して酪農経営に専念し大谷口搾乳所として活躍した。当時25戸の酪農家が組合を結成して乳業メーカーに生乳を出荷した。牛は石神井川の土手にも放牧したという。現在でも門柱を始め、牛舎、生乳冷却所が現存している。1978（昭和53）に廃業した末裔の積田美代さんは（90歳）は「毎朝3時におきて夢中で働いた。周りは田んぼで家もなかったと」いう。

石神井川は当時氾濫が多く現在河川改修されて櫻の並木になっている。この地域は小川が多く、農作業に行くときは板を川に掛けて渡ったという。（板橋の由来かも）小川の痕跡として、石神井川には暗渠跡が多く存在している。これらは牧場の水供給源にも深い関わりを持っているという

4. 粉山（もみやま）牧場跡地（豊島区南長崎6-9-11）（現在・ベルデ南長崎マンション）

1885（明治18）年、当時の御料牧場の波多野伊政の経営によるものを、大正初期に陸軍大将（帝大獣医科卒業）粉山英次が継承した。乳牛の種類は、ホルスタイン、エアシャー、ガンジー、シンメンタール等190余頭で



(上) 石神井川沿いにあった牧場
(下) 都市化と乳牛



積田美代さんに当時の事を聞く前田代表

積田美代さんは90歳で、現在は元気な高齢者です。

また積田牧場は、池袋から1950（昭和25）年頃移転してきて50頭程飼育して酪農経営に専念し大谷口搾乳所として活躍した。当時25戸の酪農家が組合を結成して乳業メーカーに生乳を出荷した。牛は石神井川の土手にも放牧したという。現在でも門柱を始め、牛舎、生乳冷却所が現存している。1978（昭和53）に廃業した末裔の積田美代さんは（90歳）は「毎朝3時におきて夢中で働いた。周りは田んぼで家もなかったと」いう。

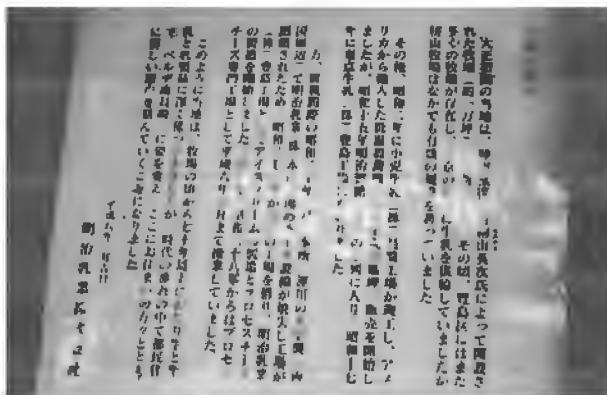
石神井川は当時氾濫が多く現在河川改修されて櫻の並木になっている。この地域は小川が多く、農作業に行くときは板を川に掛けて渡ったという。（板橋の由来かも）小川の痕跡として、石神井川には暗渠跡が多く存在している。これらは牧場の水供給源にも深い関わりを持っているという

4. 粉山（もみやま）牧場跡地（豊島区南長崎6-9-11）（現在・ベルデ南長崎マンション）

1885（明治18）年、当時の御料牧場の波多野伊政の経営によるものを、大正初期に陸軍大将（帝大獣医科卒業）粉山英次が継承した。乳牛の種類は、ホルスタイン、エアシャー、ガンジー、シンメンタール等190余頭で



粉山牧場跡地の説明坂（今は無い）



看板の説明



分譲地のチラシ

した。牧場面積18,000坪（内農場14,000坪）、その他千葉育牛部（農家預託）、長野分場を有していた。特徴は飼料の自給政策であったこと。種牛の分譲、実費の種付け、生乳卸売、乳製品の販売、学校実習用の農場提供など多角的な事業をおこなったという。

しかし1923（大正12）年の関東大震災によって、都心からの住宅地化の波が押し寄せた。面積の広い牧場は分譲宅地化が進められ、粉山牧場も西側3分1程が宅地造成された。その後1,927（昭和22）年、小児牛乳（株）長崎工場となり、低温殺菌機を用いて均質牛乳を製造販売した。1940（昭和15）年明治製糖（株）の系列になり、東京牛乳（株）豊島工場になり、アイスクリーム、プロセッヂの工場になったが1994（平成6）年に操業を停止した。その後、総ての土地が宅地（マンション）になった。当時を偲ぶ説明の看板があったが現在はない。周辺の古老によると運動場に放牧されていた乳牛の話を懐かしく語ってくれた。

5. 安達牧場跡地（長崎町大和田2109・現 南長崎2-19-20）

長崎村の旧家に生まれた安達慶造は、29歳で分家し



雪印の販売所の頃



当時の安達牧場の工場内部

て「安達牧場」を創業した。東京市内では牛乳や乳製品の需要が高まり、まさに時期を得た起業であった。主な販路は、地元長崎や落合のほか、市内の牛込区、小石川区がマーケットの中心だった。雇用人も25名いて事業は隆盛を極めていた。

1972（昭和2）年、結核に感染した乳牛の牛乳が売られて居る事が問題になり、警視庁は「牛乳営業取締規則・改正」を発令して牧場の衛生環境の向上に着手した。足立慶造は、早くから低温殺菌牛乳技術に取組み1929（昭和4）年には「低温牛乳足達牛乳」が販売されたので、広く名前が知られた。

同時に衛生的で信頼性の高い安全牛乳「キングミルク（牛乳）」のブランドを立ち上げた。門前には牛乳運搬用のトラック、大八車を改良した牛乳配達車が並んでいたという。牧場内に牛乳工場があり、毎日搾乳した牛乳は、低温殺菌した後ガラス瓶につめ「キングミルク」の商標入りで市内に販売された。

その後、東京牛乳統制会社の組織再編により、東京保証牛乳（株）となり、雪印乳業（株）に譲渡された。その後雪印

牛乳の販売店になって営業を続けたが廃業している。なお同族が近くで販売店を経営している。工場跡地は、閑静な住宅なついて、牧場のあったと思われる場所は、現在駐車場なつてている。当時をしる近隣の人々は、運動場で牛が放牧されていた事を懐かしく話してくれる。

長はチーズの醍醐味をふんだんに提供してくれたので「すきになってためになる」をモットーにする会の合言葉により楽しい一日であった。

(ミルク一万年会世話人)

6. 懇親交流会

今回は、池袋の森から板橋方面の愛光舎牧場跡、積田牧場、電車に乗り安達牧場跡地など晴天のところ1万5000歩を歩いて貰った。池袋を中心にあった牧場も板橋方面に時代と共に酪農地帯が郊外に変化した証である。疲れた身体を池袋の繁華街にある、Apt cafe .83 By hacocoro（豊島区南池袋2-17-1第3岩田ビル）において「一万年の会旗」と沢山のチーズが待っていた。ビールや酒で1日の疲れも、癒してくれた。さらに店



チーズとお酒について説明する和仁先生

モーモー広場の看板について

ブラミルク@東京第2弾（平成28年5月21日）で尋ねた「モーモー広場」（豊島区東池袋5-26-4）に豊島区都市整備部地域まちづくり課と交渉相談の結果、同広場に説明たて看板の設置する事が決まった。（大きさ：W450

×H600：材質アルミ複合版：表地面カラー：白・文字：文字：耐久性・油性インクジェット印刷）

ミルク一万年の会における、東京都内の乳文化の痕跡地を訪ね調査し後世に伝える運動の一環である。

看板の内容はつぎの通りである。

モーモー広場のいわれ

池袋地区は、明治末から大正時代にかけて酪農が盛んのところでした。明治44年頃には牛屋横丁（ぎゅうやよこちょう）と呼ばれ、60軒ほどの牛乳屋と牧場がありました。牛乳を運ぶ様子を見て、その頃の地元の子供たちは「牛屋の車はガーラガラ、あとからお日さまキーラキラ」と歌っていました。つまり日の出る前に牛乳を運んでいたからです。

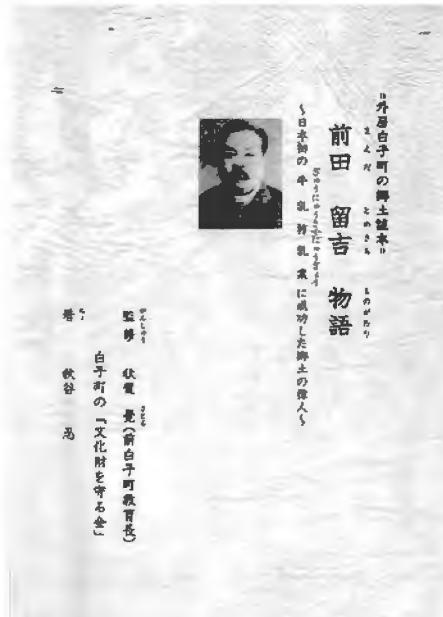
この様に長閑な農村も、宅地化が進み、現在の住宅街に変わり、防災コミュニティの目的で「辻広場」が作られました。当時の牧場をしる古の思いによって「乳牛のモニメント」が作られ、通称「モーモー広場」と呼ばれ、往時を偲んでいます。

*本掲載文は、「ミルク一万年の会」によるものです。

書評

秋谷忍著
『前田留吉物語』

矢澤好幸



この書籍は、郷土史研究家秋谷忍（あきたに しのぶ・1937年に石川県珠洲市生まれる）氏が上述した「前田留吉物語」である。前田留吉は千葉県白子町に生まれ、日本初の牛乳事業に成功した郷土の偉人である。千葉県白子町「文化財を守る会」は、多くの町民や小学生、中学生を対象に、前田留吉の人生から不屈の精神と努力を読み取る事が出来るように、平易に纏めた書籍であると著者は述べている。

本書の内容は、縦書き文字の105頁で構成され、約100枚の写真を用い、且つ各章毎に単（熟）語の説明と解釈を付けるなど丁寧に構成され大変な労作である。発行元は白子町教育委員会である。目次は、一、明治天皇と前田留吉。二、前田留吉の少年時代。三、夢を追い求めて苦労の仕事時代。四、日本で初めての牛乳搾取業。五、東京で大活躍するきっかけ。六、病牛の悩みと甥たちとの協力。七、留吉の更なる夢の実現。八、良い牛を求めて更なる発展。九、前田牧場は息子や甥に引き継ぐ。資料編。一、乳業で成功した前田一族の家系と相関図。二、留吉が江戸で仕えた脇坂安宅。三、横浜の開港の頃と井伊直弼、四、留吉にチャンスを与えた由利公正、五、幕

府が経営した嶺岡牧場、六、明治天皇と松本良順、牛乳搾りをご覧に、七、前田喜代松の活動、八、前田源太郎の活動。九、伊藤左千夫の牧場経営（成東出身の作家）。十、乳牛飼育に関する豆知識。前田留吉年表（江戸・明治・大正・昭和）。参考資料。となっている。

著者、秋谷忍氏は本書編纂にあたり、横浜外国人居留地、日本大学生物資源科学部（日本酪農乳業史研究会）、（公益財団）中田俊男記念財団牛乳博物館に出向き取材を重ねると共に、白子町前田家直系6代目の前田良子さん宅を訪ね、豊富の資料を収集し纏めた努力家で

多くの写真を掲載しているのも取材の結果である。

永らく神奈川県川崎市立小学校（教諭・教頭・校長）に務めた教育者でもある。そして白子町浜宿に転居、千葉県郷土史研究連絡協議会常任理事、外房白子中心の郷土読本シリーズの編纂にあたり多くの書籍の執筆者である。全国各地には酪農乳業史上に於いて偉大な先駆者が多くいる。何とか発掘せねばと日本酪農乳業史研究会も重要な研究課題の一つである。此の度、前田留吉を最初に地元で取り上げてくれた秋谷忍氏に深甚な敬意を表し、是非一読していただきたい書籍である。

書評

和仁皓明著
『牧野のフロントランナー
～日本の乳食文化を築いた人々～』
(デーリィマン社 2017年)

前田 浩史

一般社団法人Jミルク 専務理事



本書は、筆者が2010年3月から5年間にわたり、業界専門誌の月刊「乳業ジャーナル」に連載したエッセー「醍醐隨想～乳を食べる文化への誘い～」の中から、近代日本におけるわが国酪農乳業の産業的発展の礎を築いた人々を、「フロントランナー」という切り口で改めて整理し記したものである。

ところで、「フロントランナー」とはどのような人々を指しているのか。この点について、筆者は、「はしがき」の中で、その業績に対する「評伝や報道が沢山あるような人物」ではなく、「当時は十分な理解が得られず不遇な生涯を送られた方」とか「業績を広く知らせてくれる機会に恵まれなかつた方」を取り上げるように心掛けたと述べている。その意図から考えると、書名にある「牧野」とは、当然、「酪農」の生産を指す訳だが、合わせて、近代日本のために、さらには日本酪農の未来の姿を夢見て人知れず孤軍奮闘した「在野」の人々という意味を持つ掛詞なのだろう。

なお、本書は、その副題にあるように、日本における

乳文化の展開をテーマとしているが、これまでに刊行された他の乳文化関連書籍と異なるのは、フロントランナーの業績として多くの技術的功績を取り上げており、これが本書のひとつの特徴にもなっている。この背景には、著者の特別な視座があるのだと思う。筆者は、乳に係る食文化研究について優れた幅広い知見をもち、日本を代表する研究者の一人であるが、もともとは大手乳業会社の技術者で様々な商品開発にも携わってきた経験を持つ。現代の企業組織においては、技術者や研究者は表舞台に登場する機会が少なく日陰の孤独な立場にあるといった印象を持つが、日本の近代化は製造業における多くの技術革新なしには語れず、わが国における乳文化の近代史は乳業技術の日本の展開と深く関係している。本書は、その点についても光を当てており、乳文化研究の方法論的な提案でもあると思う。

さて、本書は16の小編で構成されており、大雑把に区分すると、最初の9編が明治維新前夜から戦前、残りの7編が戦後から現代までを取り扱っている。しかし、

もともとは、筆者が雑誌連載で書きためたエッセー的な文書の再構成なので一貫した時代的な文脈がある訳ではない。ただ、全体を通して通底する筆者ならではの視点があるように感じられる。敢えてそれを評者なりに整理すると次の4つの視点が浮き上がってくる。それをもって本書構成の解説としたい。

第1には、日本の近代化の端緒を開いた明治という時代に酪農乳業を世に登場させた人々の系譜である。それは、タウンゼント・ハリスに始まり、前田留吉であり、蘭学者の松本良順であり、それらの影響を受けて旗本屋敷の跡地で牛を飼い始めた旧武士たちの「文明開化とミルクをめぐる冒險物語」でもある。また、宇都宮仙太郎や出納陽一、佐藤貢など、現在の北海道酪農の原型を築き上げた明治の終わりから大正期の人々の系譜は日本酪農をめぐる思想的系譜とも呼べるだろう。

なお、前田留吉については、彼が日本で初めて牛乳販売を始めたという通説があるが、筆者はこれに対する反論を展開している。これは筆者が良く話す「孤証は証ならず」、すなわち二つ以上の証拠が提示されなければ、それを歴史的事実と特定するのは困難であるという歴史研究への真摯な姿勢を表している。

第2には、日本の乳利用の展開を技術的な文脈で解釈しようとしている点である。

岩山敬義から始まる国産煉乳製造に関する技術革新のプロセス、ホルスタイン牛の導入や普及における町村一家の貢献、カルピスを誕生させた三島海雲などの日本が誇る乳酸菌の研究や開発の歴史、チーズ技術の普及において異才ともいえる藤江才介の奮闘などは、日本の乳業技術の土台がどのように形成されてきたのかを知る上で重要な情報である。

第3には、戦後における日本のチーズ生産を時代区分し、それぞれを代表する人々を取り扱っていることである。

筆者は、特にチーズに関する深い造詣があり、食文化研究における「融合」という視点から、今後の日本における乳文化展開の中心軸としてチーズに着目している。これは、日本における乳食の文化的展開について「液体から固体」へ変化するという中尾佐助の説を支持していることとも関係している。こうしたこともあるって、

チーズ生産者に対するまなざしは特に熱い。16篇の内の5編でチーズの生産や流通に貢献した人々を幅広く扱っているのもそのためだろう。

第4には、酪農における生産方式、すなわち酪農の土地利用のあり方への拘りである。

筆者は、日頃から、酪農は光合成産業であると主張し、この本の中でも「太陽の恵み産業」と表現している。こうした視点から、斎藤晶に代表される山地酪農の経営者、放牧酪農への取り組み、ジャージ牛による産地形成などを支えてきた戦後の歴史や人々など、日本においてはいまや一般的とはい難い粗放的酪農生産の担い手たちを題材にしている。

牛乳の殺菌温度にこだわり続けた藤江才介と佐藤忠吉のことを筆者は「自然主義者」と呼んでいるが、筆者もまた酪農の自然的な原型にこそ酪農本来の価値があると感じている「自然主義者」である。

さて、本年は明治維新からちょうど150年目に当たる。明治以降の日本の近代化は「富国強兵」「西洋文化の導入」という言葉で表現されるが、まさにミルクの生産と利用は、「富国強兵」の基礎となる強健な日本人を作る意図で時の政府が導入し、食文化という点では、日本人の食生活の近代化・西洋化を代表するもので、したがって酪農乳業は近代日本における食品産業の展開を考える上で象徴的な存在でもある。現在、わが国の食品産業は、超高齢化社会という新たな社会構造への対応、食品市場をめぐる貿易自由化の新たな進展など、時代的にも新たな局面に差し掛かっているが、こうした酪農乳業の現実的課題を未来志向的にとらえるためにも、わが国における酪農乳業の近代史を分析的に確認しその日本的な特質を洗い出すことが必要だろう。その場合、食の利用場面に専ら重点を置く食文化研究だけでは、日本人の食生活における乳食の受容実態を確認する作業に留まってしまい、乳文化の社会経済的な側面に光を当てることは困難である。したがって、先ずは、ミルクの生産、流通、利用にわたる近代日本の歴史を幅広くトレースし、乳文化研究の方法論を確立することが不可欠であるが、本書はまさにその足掛かりとなる視点と情報を提供している。筆者の貢献に心から敬意を表したい。

(終)

会務報告

平成29年度 日本酪農乳業史研究会通常総会記事

総会次第

日 時 平成29年9月16日（土） 13:00より
場 所 日本大学櫻門会館3階会議室

1. 開 会
2. 挨 拶 会長 中瀬信三
3. 議 題
 - 1 第1号議案：平成28年度事業報告及び収支決算
 - 2 第2号議案：監査報告（監事 石原哲雄）
 - 3 第3号議案：平成29年度事業計画及び収支計画
 - 4 その他
4. 閉 会

総会記事

平成29年09月16日13時より日本大学櫻門会館会議室で会員40名参加のもとに平成29年度通常総会が開催された。中瀬会長より開会挨拶をされ、来年で研究会も10年を迎えるので、更に研究会を存続するため是非会員数を増やして頂きたいと要請した。その後総会に入り、第1号議案から第3号議案を審議した結果、各議案とも満場一致で承認され閉会した。なお総会内容は「酪農乳業史研究15号（平成30年3月発刊予定）」に掲載し報告する。

第1号議案

平成28年度事業報告及収支決算

(自：平成28年3月1日 至29年2月28日)

1. 事業報告

1) 会員の異動

平成28年3月01日 会員数83名 (76名・団体7名)
平成29年2月28日 会員数94名 (88名・団体6名)

2) 役員会：3月27日（土）日本獣医生命科学大学（512教室）

総会：3月27日（土）日本獣医生命科学大学（512教室）

第9回シンポジウム（土）日本獣医生命科学大学（512教室）

飲用牛乳の殺菌方法とその歴史

- ・飲用牛乳の殺菌方法とその歴史（藤原真一郎氏）
- ・HTST・UHT殺菌の変遷（有働久志氏）
- ・国産殺菌装置の変遷（清水喜治氏）
- ・ロングライフミルク常温流通の道のり（森田邦雄氏）

（畜産学会・参加者85名）

3) プラミルク東京2弾（ミルク1万年の会）（5月21日）

研究会からの参加者、堂迫、前田、片桐、和仁、小玉、矢澤

4) 酪農乳業史研究（NO12号）発送（5月24日）

5) 第10回シンポジウムの打ち合わせ（7月08日）

酪農の里（千葉県）出張（題名：近代酪農発祥之地・嶺岡牧として、講師日暮氏外4名決定・矢澤事務局長・佐藤獎平評議員同行）

6) 酪農科学学会（日大生物資源科学部・9月9日）矢澤事務局長参加

7) 役員会：9月24（土）櫻門会館

8) 第10回シンポジウム9月24日（土）櫻門会館

近代酪農発祥地嶺岡牧

- ・遺構が語る嶺岡牧の姿（日暮晃一氏）
- ・古文書からみた嶺岡牧（金沢真嗣氏）
- ・嶺岡牧の民営化（安房酪農の勃興）（林克郎氏）
- ・嶺岡牧再生マネジメント実証（牛村展子氏）

（参加者80名）

9) 酪農乳業史研究（NO13号）発送 9月30日

10) シンポジウム（畜産経営経済研究会と合同で開催）10月22日（日）

東京大学経済学部第2教室 参加者80名

「不足払い法」成立から50年－酪農・乳業の過去・現在・将来を考える－

- ・シンポ解題（小林信一氏）
- ・戦後酪農政策の成立と不足払い制度の構造（前田浩史氏）

- ・日本酪農の発展と指定団体の変遷（林克郎氏）
- ・コメント 佐野宏哉氏・矢坂雅充氏・小澤壮行氏・佐藤獎平氏
(参加者90名)

11) 嶺岡牧を巡る嶺岡牧文化のエクスカーション

現地で知る嶺岡牧文化・チョコカタメーノ食文化.黎明期の製乳業

(大山千枚田保存会と合同主催) 11月20日(日) 13名参加

房総煉乳牛酪製造所(森永乳業株誕生地)跡地・磯貝安房煉乳所

跡地・大山千枚田古民家・嶺岡牧野間土手、牧士吉野宅跡など視察

2. 収支決算

1) 収入の部

(単位:円)

科 目	予 算 額	決 算 額	差 異	備 考
前年度繰越金	373,191	373,191	0	
会費収入	550,000	525,000	25,000	個人28万5千 団体24万
交流会費	300,000	340,000	△40,000	
寄付金その他	200,000	299,000	△99,000	寄付金、非会員参加費、広告
雑収入	50	12	38	利息
合計	1,423,241	1,537,203	△113,962	

2) 支出の部

(単位:円)

科 目	予 算 額	決 算 額	差 異	備 考
運営費	230,000	217,241	12,759	
事務費	50,000	46,205	3,795	文具、封筒印刷費、手数料
通信・交通費	100,000	91,036	8,964	案内、事務局交通費
会議費	20,000	20,000	0	昼食費(役員会)
HP作成費	60,000	60,000	0	HP維持費
事業費	880,000	902,745	△22,745	
シンポ開催費	300,000	465,225	△165,225	会場費、アルバイト、交流会
会誌刊行費	500,000	425,520	74,480	会誌12号、13号印刷費
通信運搬費	30,000	0	30,000	会誌発送費
調査研究費	50,000	12,000	38,000	資料、調査先謝礼他
予備費	0	0	0	
次年度繰越金	313,241	417,217	△103,976	
合計	1,423,241	1,537,203	△113,962	

第2号議案

監 査 報 告

日本酪農乳業史研究会
会長 中瀬信三 殿

平成28年度事業報告及び収支決算の報告書について、関係書類と共にその内容を監査しました結果、正当であることを認めます。

平成29年9月11日

監事 山本公



監事 石原哲



第3号議案

平成29年度事業計画及び収支予算

(自:平成29年3月1日 至:平成30年2月28日)

1. 事業計画

- 1) 総会及び各会議の開催
総会(9月中旬)、調査研究会議(随時)
- 2) シンポジウムの開催
アイスクリームの歴史に学ぶ(桜門会館)
- 3) 酪農乳業史研究(14号・15号)の刊行
- 4) その他、研究会の目的に関連する事業

2. 収支予算

1) 収入の部

(単位:円)

科 目	予 算 額	前年度決算額	差 異	備 考
前年度繰越金	417,217	373,191	44,026	
会費収入	550,000	525,000	25,000	会費・団体会費
交流会費	200,000	340,000	△ 140,000	交流会等
寄付金その他	100,000	299,000	△ 199,000	広告代
雑収入	30	12	18	
合計	1,267,247	1,537,203	△ 269,956	

2) 支出の部

(単位:円)

科 目	予 算 額	前年度決算額	差 異	備 考
運営費	230,000	217,241	12,759	
事務費	50,000	46,205	3,795	文具・封筒印刷・手数料
通信・交通費	100,000	91,036	8,964	案内・事務局交通費
会議費	20,000	20,000	0	会議室使用料・お茶代
HP作成費	60,000	60,000	0	HP作成費
事業費	750,000	902,745	△ 152,745	
シンポ開催費	300,000	465,225	△ 165,225	使用料・交流会等
会誌刊行費	400,000	425,520	△ 25,520	会誌14・15号印刷費
通信運搬費	30,000	0	30,000	会誌発送料
調査研究費	20,000	12,000	8,000	調査・謝礼金
予備費	0	0		
次年度繰越金	287,247	417,217	△ 129,970	
合計	1,267,247	1,537,203	△ 269,956	

日本酪農乳業史研究会々則

平成20年4月26日制定

平成21年6月20日改訂

平成22年3月28日改訂

(名称)

第1条 この会は、日本酪農乳業史研究会（以下「本会」という）という。

(目的)

第2条 本会は、日本および世界の酪農乳業発展史における生産技術、経済、社会、文化等に関する総合的研究を行い、酪農乳業の発展に寄与することを目的とする。

(事業)

第3条 本会は、前条の目的を達成するために次の事業を行う。

- 1 酪農乳業史に関する情報交換、研究発表会等の開催。
- 2 酪農乳業史に関する調査、現地視察等の開催。
- 3 酪農乳業史に関する研究成果及び会報等の発刊。
- 4 その他、本会の目的を達成するために必要な事業。

(会員)

第4条 本会の会員は次の通りとする。

- 1 本会の目的に賛同する個人。
- 2 本会の目的に賛同する企業又は団体。
- 3 本会に寄与したものは名誉会員等の称号を付与することができる。

(会費)

第5条 本会々員の年会費は、次の通りとする。

- | | |
|--------|---------------|
| 1 個人会員 | 5,000円 |
| 2 団体会員 | 30,000円（1口以上） |

(役員)

第6条 本会に次の役員を置き、総会において選出する。

- 1 会長 1名
- 2 副会長 若干名
- 3 理事 若干名（常務理事を含む）
- 4 監事 2名
- 5 事務局長 1名
- 6 評議員 若干名
- 7 顧問・参与 若干名

(役員の職務)

第7条 本会役員の職務は、次の通りとする。

- 1 会長は、本会を代表し会務を総理する。
- 2 副会長は、会長を補佐し会長に事故があるときは職務を代行する。
- 3 理事は、会務の重要事項について審議し執行する。
- 4 監事は、本会の業務及び経理を監査する。
- 5 評議員は、本会の業務について審議する。

6 顧問、参与は、会長の諮問に応じ重要事項に参画する。

(役員の任期)

第8条 役員の任期は、2年とする。但し再任は妨げない。

(会議)

第9条 本会の会議は、次の通りとする。

1 総会

- ① 総会は、通常総会及び臨時総会とし、本会の基本的事項を審議決定する。
- ② 総会は、会長が招集し議長となる。
- ③ 総会は、出席した会員の過半数の賛成により議決する。

2 理事会

- ① 理事会の構成は、理事、監事、事務局長とする。
- ② 理事会は、会長が招集し議長となる。
- ③ 理事会は、本会の重要事項を審議し執行する。

3 評議員会

- ① 評議員会は、会長が招集し議長となる。
- ② 評議員会は、本会の業務の重要事項を評議する。

第10条 会長は、本会の業務を円滑に遂行するため、理事会の議決を経て専門部会（委員会）を設けることができる。

(事務局)

第11条 本会は、事務を処理するため事務局を置く。

- 1 事務局長は、会長の命を受け、本会の業務及び経理の処理に当たる。
- 2 事務局に関する事項は、理事会の議を経て会長が別に定める。

(経理)

第12条 本会の経理は、次に掲げるものをもって当てる。

- 1 会費
- 2 寄付金
- 3 事業に伴う収入
- 4 その他の収入

(事業年度)

第13条 本会の年度は、毎年3月1日に始まり2月末日に終わる。

附則

- 1 この会則に定めるもののほか、本会の運営に必要な規定は、理事会の議決を経て別に定める。
- 2 本会則の変更は、総会の議決を経なければならない。
- 3 本会則は、平成20年4月26日から施行する。

酪農乳業史研究投稿規程

- (1) 本誌は日本および世界の酪農乳業発展史における生産技術、経済、社会、文化等に関する論文、研究ノート、調査報告、解説およびエッセイなどを掲載する。
- (2) 論文および研究ノートについては編集委員会により審査を行う。その他の原稿の取り扱いについては、編集委員会に一任のこと。
- (3) 原稿の言語は、日本語と英語とする。論文および研究ノートの和文原稿には、表題、著者名および所属機関名（所在地）、次いで英文の表題、著者名、所属機関名（所在地）および250語以内の英文要約（Abstract）をつける。また英文原稿には末尾に和文要約をつける。論文および研究ノートには、和文の場合には英文要約の後に、英文の場合は所属の後にそれぞれ和文、英文のキーワード（5ワード以内）を書く。英文については、英語を第一言語とする者の校閲のサインを添付すること。調査報告、解説およびエッセイなどは原則和文とし、英文要約を添付する必要はない。
- (4) 原稿用紙はすべてA4版とし、上下と左右に3cm程度の余白を空け、和文の場合は横書きで40字×25行、英文の場合は65字×25行を標準とする。
- (5) 原稿の長さは、原則として論文は刷上り10頁（17,000字、図表含む）以内、その他は8頁（13,600字、図表含む）以内とする。
- (6) 和文原稿はひらがな、新かな遣い、常用漢字を用いる。なお、エッセイなどは、この限りではない。
- (7) 本文の見出しへは、章：I. 、節：1. 、項：(1) 、小項：1) の順とする。なお、章が変わるとときは2行、節、項が変わるとときは1行空けて見出しへ書く。
- (8) 本文を改行するときは、和文の場合1字空け、英文の場合は3字空けて書く。
- (9) 字体の指定は、イタリックは下線（ABC）、ゴシックは波線（ABC）、スモールキャピタルは二重下線（ABC）、上付き（肩付き）は▽、下付きは△とする。
- (10) 句読点などは、「。・・；：「」（）—」を用い、行末にはみ出す句読点および括弧は行末に書く。
- (11) 年号は、元号の後に可能な限り西暦を付記する。例：明治43（1910）年
- (12) 図および写真は、そのまま写真製版できるように別葉で作成し、説明は別紙にまとめて書く。
- (13) 引用文献は、本文中での引用順に片括弧付きの番号を付して記載する。
- (14) 引用文献リストは、本文の後に番号順にまとめて記載する。
- (15) 初校は、著者が行うことを原則とする。
- (16) 報文の別刷代は著者負担とする。希望部数は初校の1頁目の上欄外に朱書すること。
- (17) 原稿はプリントアウト1部とともに、メール添付あるいはCDなどの電子媒体を、「〒252-0880 神奈川県藤沢市亀井野1866 日本大学生物資源科学部畜産経営学研究室 日本酪農乳業史研究会編集委員会 小林信一宛」あるいは/およびメールアドレス：kobayashi.shinichi@nihon-u.ac.jp に送付すること。

酪農乳業史研究への投稿の手引き

この手引きは、酪農乳業史研究への投稿原稿の執筆の指針として投稿規定を補うためのものである。

1. 原稿は、1) 表紙、2) 本文、3) 引用文献リスト、4) 図表（説明文を含む）とする。表紙は第1頁とし、全ての原稿用紙の下端中央部に、通し番号をつける。
2. 表紙には、表題、著者名、所属（所在地）を記入する。著者が複数の場合には、和文では氏名を「・」で区切り、英文では「,」で区切って記し、所属が複数の場合にはそれぞれ氏名の右肩に数字^{1,2,3}を付して所属と対応させる。責任者には必ず「*」を付して脚注にFax番号およびE-mailアドレスを書くこと。

〈和文原稿の表紙の例〉

我が国における・・・・・・・

島村良一^{1*}・吉田寅一²

¹日本酪農乳業史研究会、藤沢 252-8510

²東北大学大学院農学研究科、仙台市 961-8555

Studies on・・・・・・・・・

SHIMAMURA Ryoichi^{1*} and YOSHIDA Toraichi²

¹Japanese Society of Dairy History, Fujisawa 252-8510

²Graduate School of Agricultural Science, Tohoku University, Sendai 961-8555

Minamiminowa-mura, Nagano 399-4598

*連絡者 (fax: 0466-84-3648, e-mail: shimamura@brs.nihon-u.ac.jp)

〈英文原稿の表紙の例〉

Studies on・・・・・・・・・

SHIMAMURA Ryoichi^{1*} and YOSHIDA Toraichi²

¹Japanese Society of Dairy History, Fujisawa 252-8510

²Graduate School of Agricultural Science, Tohoku University, Sendai 961-8555

* Corresponding author (fax: 0466-84-3648, e-mail: shimamura@brs.nihon-u.ac.jp)

3. 表題

表題は、論文内容を的確に、そして簡潔に表現する。

4. 著者の所属機関とその所在地

著者全員の氏名、所属機関および部局、その所在地を記述する。所在地は、郵便物が正確に配送される範囲とし、最後に郵便番号を記述する。

5. Abstractは、要点を250語以内で簡潔明瞭に表現する。

6. 引用文献リストは、下記の例にならって作成する。

(1) 和文雑誌の場合

細野明義 (1994) : 畜産物利用に関する研究の動向2 - 乳酸菌関係、日本畜産学会報、65 (1)、pp.81-83。

(2) 欧文雑誌の場合

Nott, S.B, D.E. Kauffman, and J.A. Specher (1981) : Trends in the Management of Dairy Farms Since 1956, *Journal of Dairy Science*, 64, pp.1330-1343.

(3) 和文書籍の場合

足立 達 (2002) : 乳製品の世界外史—世界とくにアジアにおける乳業技術の史的展開—、東北大学出版会、198p.

(4) 欧文書籍の場合

Jacobson, R.E. (1980) : Changing Structure of Dairy Farming in the United States: 1940-1979. ESPR-3, Ohio State University, Columbus, pp.63-110.

7. 図

図は1つごとに別葉に作成する。写真は図として取り扱う。図中の数字、説明語はコンピューターを用いて、出来上がり縮尺を考えて記入すること。図は図1、図2のように通し番号を付け、代表者名、希望する縮尺を右下端に鉛筆で記入すること。タイトルは、図の内容を適切に示すものとし、説明は本文を参照しなくともわかる程度に簡潔に記すこと。図の説明文は、図とは別の用紙にまとめて記載する。英文のタイトルは、最初の文字のみを大文字とし、最後に「.」を付ける。

8. 表

表は1つごとに別葉に作成し、表は横罫線のみを用い、縦罫線は用いないこと。表の上部には「表1」のようにアラビア数字で番号を付け、内容を適切に表すタイトルを付ける。英文のタイトルは、最初の文字のみを大文字とし、最後に「.」を付ける。

「酪農乳業史研究」投稿申込書

平成 年 月 日

著者名	(ローマ字)	
所属先 および 役職名	(論文、研究ノートの場合は、 <u>英語での表記</u> もお願いします)	
連絡先	(著者が複数の場合の連絡先氏名)	
	(住所) (論文、研究ノートの場合は、 <u>英語での表記</u> もお願いします)	
	(電話)	(メールアドレス)

題 名	(日本語)			
	<u>(英語)</u>			
区 分	(希望区分に○をつけてください。)			
	1. 論文 2. 研究ノート 3. 調査報告 4. 総説 5. 解説 6. エッセイ 7. 書評 8. その他 ()			
原稿字数	図枚数	表枚数	写真枚数	刷上り推定 頁数 *
字	枚	枚	枚	

* 編集委員会で記入いたします。

連絡先 〒252-0880 神奈川県藤沢市亀井野1866 日本大学生物資源科学部畜産経営学研究室内
 日本酪農乳業史研究会編集委員会 小林信一
 TEL, FAX 0466-84-3656
 E-mail kobayashi.shinichi@nihon-u.ac.jp

FAX、郵送またはE-mailでご連絡下さい。

日本酪農乳業史研究会入会届

平成 年 月 日

1. 氏名	ふりがな					
	生年月日 年 月 日					
2. 所属機関	〒					
	TEL	—	—	FAX	—	—
	E-mail					
3. 自宅	〒					
	TEL	—	—	FAX	—	—
	E-mail					
4. 会報送付先	ア. 勤務先			イ. 自宅		
5. E-mailでの連絡の可否	ア. 可			イ. 否		
6. 研究会名簿公表の可否	A. 勤務先名 -----		ア. 可	イ. 否		
	B. 所在地 -----		ア. 可	イ. 否		
	C. 自宅住所 -----		ア. 可	イ. 否		
7. その他連絡事項						

4、5、6、については該当する項目の記号を○で囲んでください。

連絡先 〒252-0880 神奈川県藤沢市亀井野1866
 日本大学生物資源科学部畜産マーケティング研究室内
 日本酪農乳業史研究会事務局 小泉聖一
 TEL, FAX 0466-84-3648 E-mail koizumi@brs.nihon-u.ac.jp

編集後記

本号は第11回シンポジウム「アイスクリームの歴史を学ぶ」を特集として編集した。本邦初のアイスクリーム製造・販売は、横浜馬車道で町田房蔵が始めたとされる。当初は高価だったこともあり、日本人にはほとんど売れずに、町田も相当の損害を被ったとのことだ。その馬車道アイスクリンは、赤城乳業が当時の味を「再現」し、コンビニで昨年まで販売していた。シンポによれば、アイスクリームの販売額は、平成6年（1994）まではほぼ一直線に上昇し、平成15年（2003）までは逆に下降したが、その後回復して現在は約5,000億円となっている。チョコレートやヨーグルトよりも大きい市場規模という。

その「奇跡」のV字回復の裏に何があったのかは、特集をぜひお読みいただきたい。アイスクリームの輸入は、30億円程度で国産比率は他の乳製品に比べて格段に高い。関税率は21～29.8%だが、3月8日に署名されたTPP11では、6年間で関税率は63～67%、日EU EPAでは同期間に70%削減されることになっている。現在の輸入実績では、半分以上がニュージーランドで、TPP11やEU諸国が占める割合が高い。関税率削減によって、自給率がどうなるのか注目される。プレミアアイスの代名詞となっているハーゲンダッツのアイスは、以前米国からも一部が輸入されていたが、今は国産のみという。日本人の味にそった商品開発がそうした結果を生んでいるようだ。今後の輸入圧に、その戦略がどこまで有効か、アイスクリームだけの問題ではないだろう。

本誌に執筆くださった皆さんに深甚な感謝を申し上げます。

（酪太郎）

編集委員（五十音順）

川井 泰 小泉聖一 小林信一* 稚貫 峻 細野明義
前田朋宏 増田哲也 森地敏樹 矢澤好幸（*委員長）

酪農乳業史研究（15号）

平成30（2018）年3月31日

編集・発行

日本酪農乳業史研究会
252-0880 神奈川県藤沢市龜井野1866
日本大学生物資源科学部畜産マーケティング研究室内
TEL & FAX 0466-84-3648
郵便振替口座 00270-8-66525

印刷 佐藤印刷株式会社
150-0001 東京都渋谷区神宮前2-10-2
TEL 03-3404-2561 FAX 03-3403-3409

明治期の牛乳搾取業 (牛乳屋) — (1)



乳屋 鴻生舎 (明治6年～昭和19年) 松江市羽衣町
(小泉八雲(富田屋)宅に牛乳を配達したと伝う)



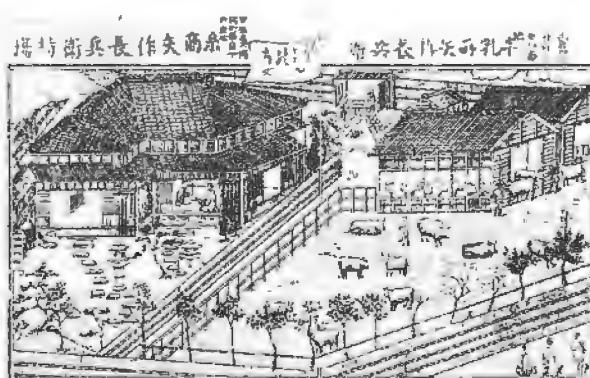
森勘十郎の牛乳搾取所 (明治17年)
(牛込区白銀町)



牛乳搾取所 得盛社 (明治17年)
(東京浅草日向柳原町)



牛乳卸小賣搾乳所 (明治6年)
東京麹町に開業して猪股組を
形成して各地支店をもうけた



牛乳搾取所と牧場 (明治17年)
糸商 矢作長兵衛が経営者であった

明治期 牛乳の引札 (チラシ) — (2)



亀の子型哺乳壺から乳首を乳児が吸う
(明治30年頃)



上川牧場 (明治34年頃)
エアシャー種を奨励している



滋養牛乳荒木牛乳所
神奈川県真鶴近く (江ノ蒲)



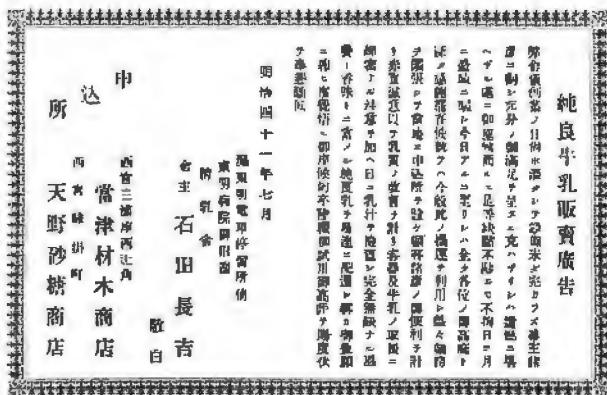
若林牛乳園 (明治37年頃)
図柄は医療機関を描いているのが特徴



撫養共同販売所 (徳島県)
飛行機アンリー・ファルマン機
(フランスより搬入、明治43年頃)

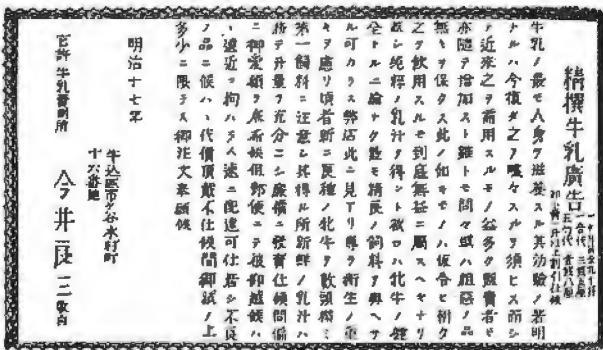


牛乳の広告・価格改正通知・領収書 一 (3)



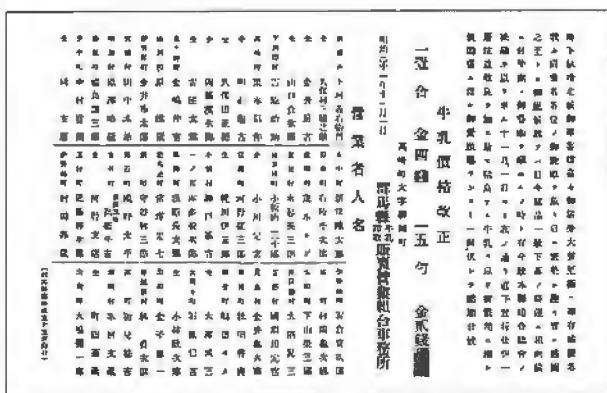
純良牛乳販売廣告 石田長吉

●●的な牛乳であることを歌い文句
明治41年頃



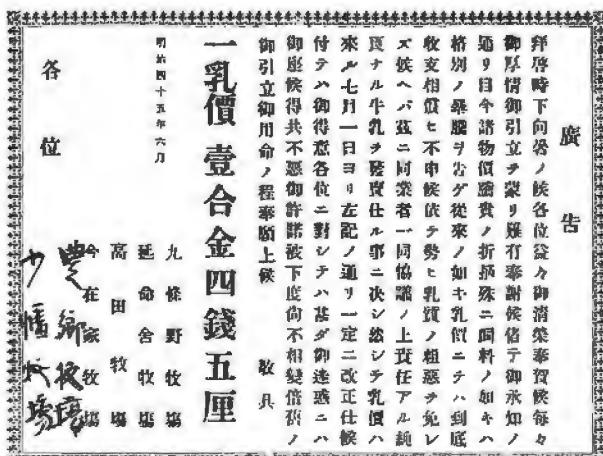
牛乳廣告 今井良三 乳牛の飼育に注意している

明治17年頃



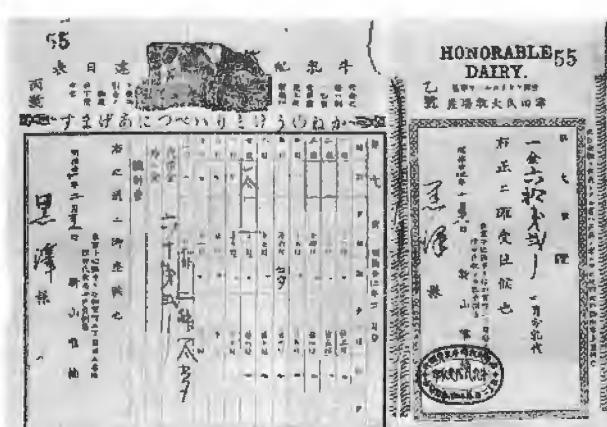
牛乳価格の改正（1合4銭に下げる）

明治31年頃（群馬県）



乳価改正（1合4錢5厘に上げる）

明治45年（関西の牧場）



牛乳代金領收書
明治41年(東京)



牛乳代金勘定証
明治31年(鳥根県)

Journal of Dairy History

The Fifteenth Issue

(March 2018)

CONTENTS

【The Eleventh Symposium】

- Studying the History of Ice Cream (In Summary) YAZAWA Yoshiyuki 1

Keynote Speech:

- An Historical Account of the Development of Ice Cream in Japan
—From ancient times to the end of the Second World War— HOSONO Akiyoshi 5
- History of the Ice Cream Industry in Japan WAKE Takashi 14
- Growth Strategies for Ice Cream
‘Expansion of the Market in Winter’ and
‘Development of the Seniors’ Market’ NIMURA Hideaki 21

【Explanatory】

- HIGAKI Tokutaro’s Treatise on Livestock Farming YAMAMOTO Komei 27

【Materials】

- “There were Cows in Ikebukuro” (part two)
..... HIHARA Sumika, HIHARA Chika, HIHARA Michiko 32

【Essay】

- The Concept of Life in Dairy Production MAEDA Hirofumi 47

【Topics】

- Bra-Milk@Tokyo III —Visiting Dairy Related Places in Tokyo from
the Taisho Era to the Early Showa Era— HIGUCHI Andy Kenjiro 48

【Book Review】

- The Story of Maeda Tomekichi (by AKITANI Shinobu)
..... YAZAWA Yoshiyuki 53

- The Frontrunners in Japanese Modern Dairying (by Wani Komei)
..... MAEDA Hirofumi 54

- Report of the 2017 Annual Meeting 56
- The Constitution of the Japanese Society of Dairy History 61
- Guidelines for Authors Submitting to the Journal of Dairy History 63
- Instructions for Authors Submitting to the Journal of Dairy History 64
- Application Form for Submitting to the Journal of Dairy History 66
- Application Form for Membership of the Japanese Society of Dairy History 67
- Editor’s Notes 68
- Historical Records 7 70

EDITED AND PUBLISHED BY

JAPANESE SOCIETY OF DAIRY HISTORY

1866 Kameino, Fujisawa, Kanagawa 252-0880, Japan
Lab. Marketing of Animal Industry
Department of Animal Science and Resources
College of Bioresource Sciences, Nihon University