



General Japanese and American Agency.

Sir:

Having established our New Agency in this country, I shall be happy to receive orders for all kinds of Japanese Goods—Teas, Silks, Porcelain, Lacquer Wares, Fancy Goods &c.; and to introduce to Japan general American Manufactures—Machinery, New Inventions, &c. Having experienced native agents all over the interior and open ports of Japan, the orders can be filled at reasonable rates, and secure rare, good and genuine articles.

I will be pleased to introduce to our people Europeans and American ideas of introducing their goods to their ignorance of our language. Our agents would

be pleased to introduce to our people both countries for all kinds of goods which might be suggested as adapted to the wants of the people in Japan.

Very respectfully,
MOMOTARO SATO,
General Agent,
NEW-YORK.



重要文化財コーナー展示

SAITAMA 食べもののヒストリー

～行政文書が語る食文化～

平成27年10月31日(土) ~ 12月20日(日)

休館日: 月曜日・祝日 (11/2・3・9・16・23・30、12/7・14)

埼玉県立文書館

開催にあたって

平成21年(2009)、埼玉県行政文書11,259点が、国の重要文化財に指定されました。当館ではこれを記念して、毎年、「埼玉県行政文書」を広く御紹介するコーナー展示を開催しております。

今回は、明治から現代にいたる埼玉県の食文化の歴史と、「食」に対する埼玉県の政策を、重要文化財「埼玉県行政文書」をはじめとする記録資料で振り返ります。

現代日本には食べ物があふれ、健康のために食べ過ぎを気にするほどですが、食べ物を大量生産し、冷蔵庫で保存できるようになったのは、遠い昔のことではありません。

食欲の秋、この展示をきっかけに、身近な食材や料理の歴史に思いを馳せていただけたら幸いです。

平成27年10月

埼玉県立文書館

I. 明治時代

1 文明開化と洋風化 ~西洋の味~

明治政府は、近代国家の形成をめざして欧米文化(おうべいぶんか)を積極的に取り入れました。ここでは、文明開化によってもたらされた、西洋料理・牛乳・西洋原産のフルーツ等の普及について紹介します。

西洋料理は鹿鳴館(ろくめいかん)や財界人主催の宴会などで振る舞われたほか、横浜や神戸などの居留地(きよりゆうち)からも広まりました。

また、牛肉や豚肉の摂取や牛乳の飲用は、殖産興業施策(しょくさんこうぎょうしやく)としての畜産(ちくさん)の奨励とともに広まり、県内にも、明治10年(1877)頃から牛鍋や西洋料理を扱う店が登場、明治30年(1897)頃には広く牛乳が飲まれるようになりました。

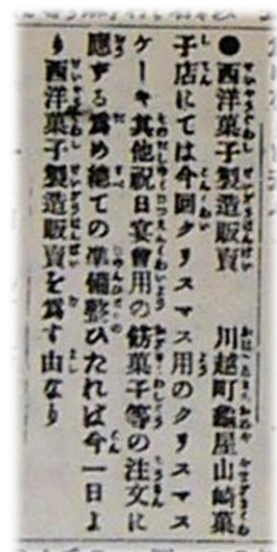
西洋原産のフルーツは、西洋料理に欠かせないソースやワイン、パンにつけるジャム、デザート等の原料であり、また、輸出品としても期待され、盛んに栽培されるようになりました。



県が推奨した桃の貯蔵方法
(砂糖漬けを缶詰にする方法)
[明1504]



明治33年(1900)の宅配
牛乳代金領収証
[小林(茂)家3839-1]



明治39年(1906)の
クリスマスケーキ販売広告
[埼玉新報10]

2 豊かな国をめざして ～食べものによる勸業政策～

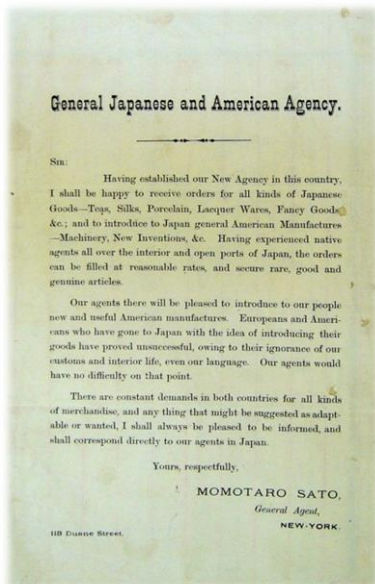
政府の「富国強兵（ふこくきょうへい）」の方針にあわせ、県は勸業政策（かんぎょうせいさく）に力を注ぎました。ここでは、埼玉県下の食べものを通して、豊かな国づくりへの取組みを紹介します。

狭山茶（さやまちや）は、明治時代には、すでに生糸（きいと）と並ぶ埼玉の看板商品でしたが、他県産のお茶との厳しい競争にさらされていました。大量生産による品質低下や、八王子商人と横浜商館による販路独占などの問題に対応するため、明治8年（1875）扇町屋（おうぎまちや・現入間市）の有志が、「狭山製茶会社（さやませいちやがいしゃ）」を設立します。

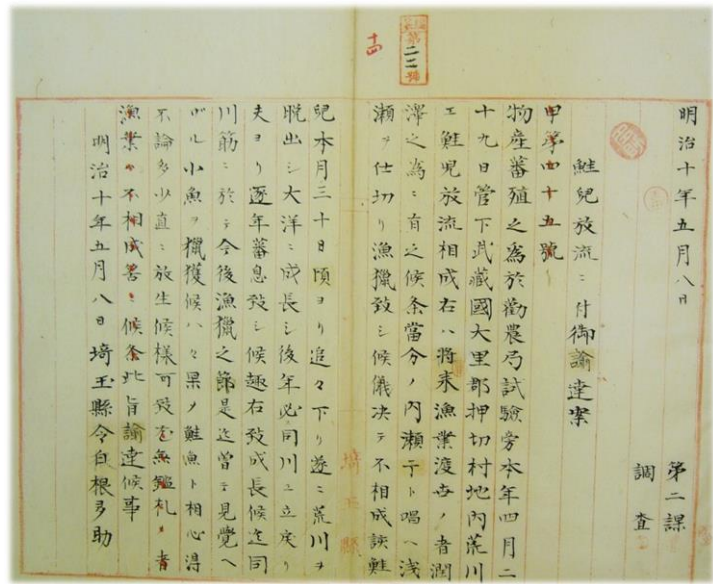
明治12年（1879）には、来日したアメリカ前大統領グラントに狭山茶を献上し、輸出も推進する一方、国内では静岡茶など、他県産のお茶との比較研究も行っています。

また、海のない埼玉県にとって貴重なタンパク源である川魚は、明治時代から減少傾向にあり、養殖による安定的な漁獲量の確保が課題となっていました。荒川に鮭の稚魚を放流したり、知事が各郡長に対し、川魚の保護と増殖を指示するなど努めています。

明治33年（1900）には、組織的に農作物の研究を行う県立の農事試験場（のうじしけんじょう）が、大里郡玉井村（現熊谷市）に設立されました。



明治8年（1875）に作成された
外国向けの狭山茶の英文広告
[明1503]



明治10年（1877）、荒川への鮭の稚魚
放流について説明した行政文書
[明1505]



熊谷に設立された県立農事試験場
[『埼玉県写真帖（大正10年刊）』より]

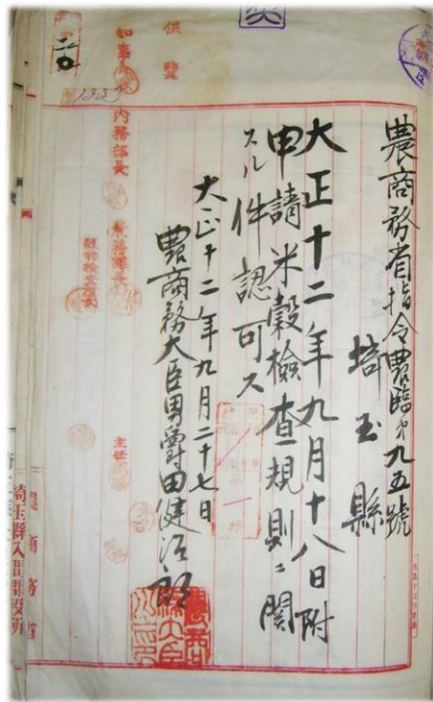
II. 大正時代

1 主食の改良 ～米の品種改良と検査～

ここでは、主食である米を通して、農作物の品質向上のための県の取組や、信頼回復のための制度改革、米騒動（こめそうどう）や関東大震災（かんとうだいしんさい）という大きな出来事への対応を紹介します。

明治時代まで、県産米は市場で高い評価を得てきましたが、品質の低下と乱雑な俵装のため、他県産より低く評価される状況がみられるようになっていました。

県では、篤農家（とくのうか）の協力を得て栽培した優良品種の配布や、大正4年(1915)には、米穀検査規則（べいこくけんさきそく）を制定し、県産米の品質向上と信頼回復に努めました。



関東大震災の被害を受け、大正12年(1923)の米穀検査規則に基づく、収穫米報告の回答期限延期が認められた文書

[大1481]



県立農事試験場での脱穀風景（『目で見える埼玉百年』より）

2 特産物の振興 ～サツマイモとお茶・1～

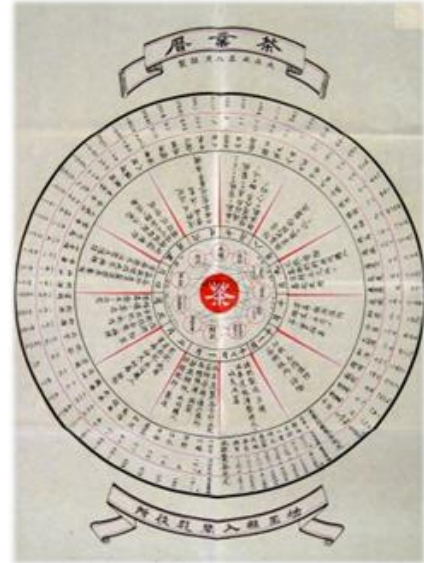
ここでは、江戸時代からの主力商品であるサツマイモと狭山茶を通し、大正時代における特産物振興への取組を紹介します。

埼玉のサツマイモといえば、明治31年(1898)に発見された品種「紅赤(べにあか)」がその味の良さで評判でしたが、大量生産が難しかったため、農事試験場は、大正7年(1918)、収穫しやすく味も良い「太白埼一号(たいはくさいいちごう)」を県の奨励品種としました。

製茶業界では、第一次世界大戦の戦争景気による輸出・生産の増大に対応するため、全国で急速に機械化が進みます。狭山茶は手揉み製法(てもみせいほう)を大切にしてきましたが、量産の必要性から、大正6年(1917)に製茶器械を導入しました。

品種	収量	品質
花魁
太白
...

大正14年(1925)の農事試験場によるサツマイモの品種別用途試験の結果報告文書。生産量は、紅赤が全体の7割を占めると書かれている。[大1836]



製茶農家の1年の作業をまとめた暦 [鈴木(庸)家9127]

III. 昭和時代 ～戦前・戦中～

1 食糧の増産と統制

昭和の初期は、戦争に翻弄(ほんろう)された時代でした。ここでは、日中戦争から太平洋戦争までの食べもの事情を紹介します。

国内自給率の向上は、いつの時代でも国の基本課題ですが、昭和12年(1937)に日中戦争が始まると、一層切実なものになりました。

太平洋戦争の戦況が悪化した昭和18年(1943)頃には、外地(がいち)からの食糧補給ができなくなり、耕地整理(こうちせいり)により農地を増やすほか、校庭や堤防までをも開墾(かいこん)して農地としました。

こうした努力によって生産された食糧は、国に供出(きょうしゅつ)したのち、配給(はいきゅう)として再配分されることになっていましたが、配給は滞(とどこお)りがちで、食糧不足が常態化(じょうたいか)していました。



基準が細くなり、配給量が削減された昭和20年制定の食糧配給要綱 [埼玉県報117]

2 特産物の品質向上 ～サツマイモとお茶・2～

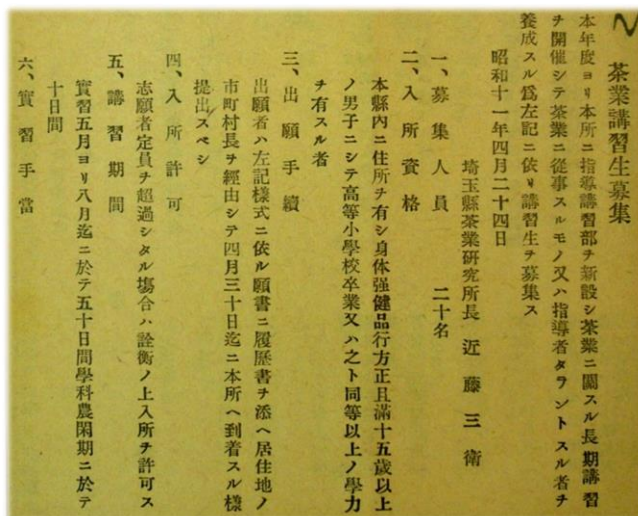
ここでは、昭和時代のサツマイモと狭山茶の品質向上への取組みを紹介します。

「川越いも」として親しまれた「紅赤（べにあか）」をはじめとするサツマイモは、埼玉の特産物として認知されるようになっていましたが、県は、産地の明記や検査により、さらなる品質保持に努めました。

一方、製茶業界は、緊縮財政（きんしゅくざいせい）や世界恐慌（せかいきょうこう）の影響で大打撃を受けます。狭山茶の輸出量も最低となりますが、県は県立の茶業研究所を新設し、次代の茶業を担う人材育成を目的とした講習を開催するなど、積極的な茶業行政を推進して、製茶業界を支えました。



昭和 10 年（1935）両陛下に県産野菜を献上する斎藤県知事（右から 2 人め）
[昭3007-24]



昭和 11 年（1936）、茶業研究所の指導養成部が出した茶業講習生募集を知らせる県報
[埼玉県報100-2]



昭和 4 年（1929）設立の県茶業研究所
『埼玉県写真帖』（昭和 9 年刊）

IV. 戦後から平成へ

1 戦後の食糧統制と供出

ここでは、昭和20年代の食べもの事情を紹介します。

戦争が終わると、引揚者（ひきあげしゃ）などによって人口が急増し、土地の荒廃（こうはい）と天候不順（てんこうふじゅん）による大凶作（だいきょうさく）が重なって、深刻な食糧危機におちいります。

桑園・茶園等は米やサツマイモ畑に転換されましたが、食糧供出（しょくりょうきょうしゅつ）のノルマは厳しく、昭和22年（1947）にはカスリーン台風の直撃もあって、ヤミ物資に頼らざるを得ない状況が続きました。

昭和23年、食糧事情は改善するものの、食糧の大量輸入がヤミ値の暴落をもたらし、政府に対し、公定価格での買い取り要求が増えました。

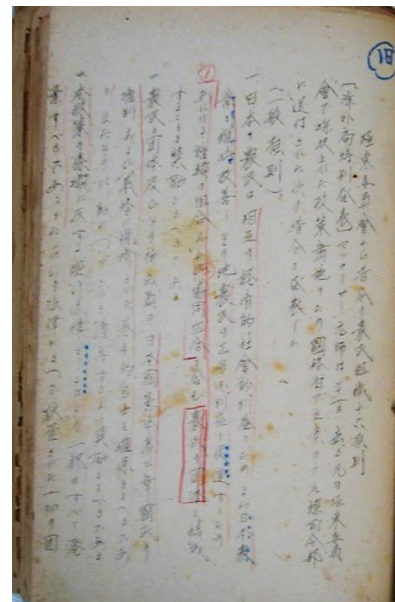
政府は、順次統制の解除を行い、昭和27年（1952）には、余剰分の米の自由販売が認められました。

品 目	価 格
米（1升）	76円（15倍）
麦（1升）	45円（9倍）
小麦粉（1貫）	150円（10倍）
甘藷（1貫）	30円（8倍）
醤油（1升）	170円（28倍）
味噌（1貫）	300円（16倍）
塩（1升）	65円（13倍）
食用油（1升）	300円（27倍）
大豆油（1升）	60円（13倍）
酒（1升）	500円（4倍）
ビール（1本）	60円（3倍）
いわし（100匁）	25円（25倍）

ヤミ値の一覧（昭和22年4月11日現在）

※（ ）内は、公定価格を1としたときの指数

〔『埼玉県行政史第3巻』掲載表を一部改編〕



昭和22年（1947）の農業協同組合の設立に関するマッカーサーの意見を記した行政文書
〔行政文書 9326〕



昭和27年（1952）4月23日に行われた、
浦和駅前での米麦の統制撤廃に反対する署名運動
〔埼玉新聞戦後報道写真 S270367-1-2〕

2 変わりゆく食生活

ここでは、昭和 30 年代以降の食べものを取り巻く移り変わりを紹介します。

昭和 29 年（1954）に学校給食法が公布され、県内でも給食が始まります。

昭和 33 年（1958）には日本初のインスタントラーメンが発売され、昭和 35 年頃には、電気冷蔵庫（れいそうこ）が普及して冷蔵・冷凍食品の開発も進み、食生活が大きく変化しました。

さらに昭和 40 年代になると外食産業（がいしょくさんぎょう）が成長し、県民の食生活に対する考えも変化してきました。

県では、そうしたニーズをとらえるため、意識調査を実施し、それを踏まえた食育（しょくいく）推進計画を策定することで、時代にあった行政を心がけてきました。



昭和 30 年（1955）の川口市における冷蔵庫製造工場
[埼玉新聞戦後報道写真 S301261-1-1]

3 地元とともに ～埼玉の特産～

最後に、県内で長く生産されてきた特産物やそれを用いた料理を、県及び市町村の観光資源として PRしようという活動を紹介します。

外国の食文化と向き合った明治時代、他県との競争に勝つために県として品質向上をめざした大正～昭和時代初期、国を挙げて自給率上昇に努めた戦時中、そして食糧事情が豊かになる一方で食の安全が問われ始めた戦後……。

こうした移り変わりを経て、今、食材や料理は、土産物や御当地グルメ等、生産や郷土という「地元（市町村）」を活性化する鍵として、「地産・地消（ちさん・ちしょう）」が注目されるようになっています。



（左）草加せんべい広報誌
[地図 草加 192]

（右）行田フライ・ゼリーフライ
[地図 行田 97]