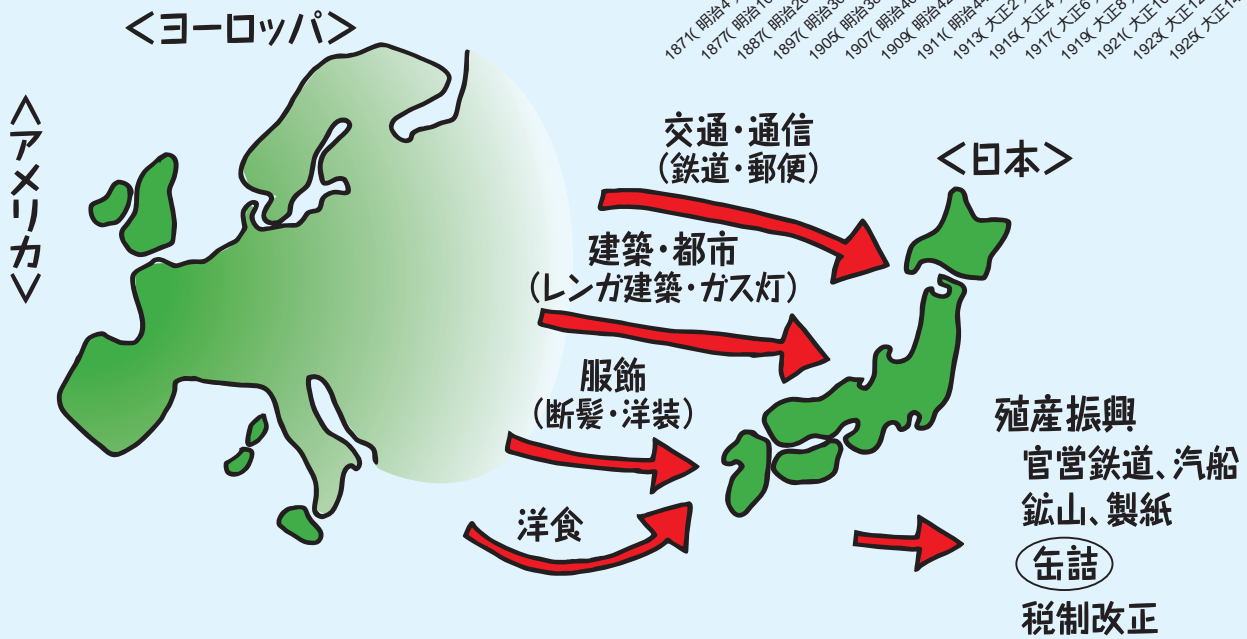
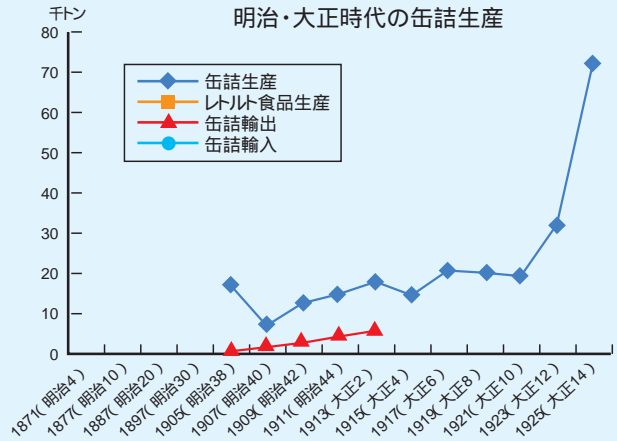


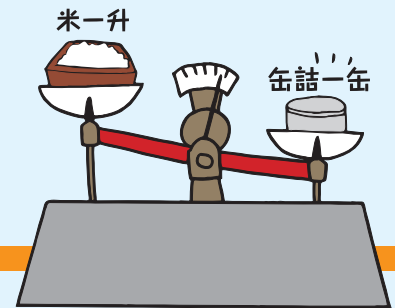
第一期 (明治初～) 産業可能領域の実践的研究

西洋文明の吸収、取り込みを積極的に行い、殖産振興が図られた時代。政府が振興を目指した産業の一つに「缶詰産業」があった。



松田雅典がイワシ油漬缶詰を試製(明治4年)

北海道開拓使石狩工場でサケ缶詰製造(明治10年、わが国初の商業生産) パリ万博に缶詰出品(明治11年) 欧州向け輸出に道筋

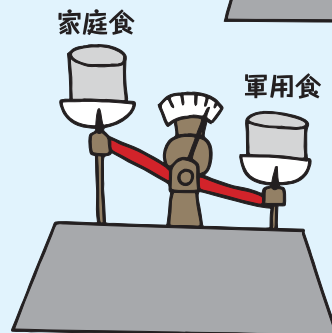


第二回内国勲業博覧会(明治14年開催)に多種多様な缶詰が出品される

出品物の過半は勲業の目的の下に官庁が試験的に製造したもの。

缶詰の価格 - 1缶(20~35銭)が白米1升の値段(7.65銭。10kg = 51銭)より高かった。

明治14、5年ごろまでの缶詰は「試験の時期」で普及未だし。



明治20年ごろから海軍が缶詰に注目

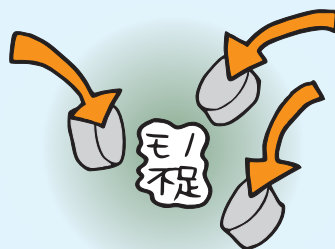
海軍の缶詰に対する注目点は、「常温での長期保存性」「即食性」「中身の多様性」「品質の均一性」「栄養価」「コンパクト携帯性」などである。後には、曜日感覚を失わないための食品としての利用もなされた(金曜日にカレー)。



明治時代の缶詰製造状況

第二期 (明治27, 8年~大正時代)

軍用食での缶詰利用とともに家庭用需要も起こる。物不足と物価騰貴(明治36年頃から)で市民の生活が困窮した。缶詰が徐々に市民の食生活のなかに入ってきた。(明治45年頃の缶詰1缶の値段は、牛肉缶25銭、サケ缶7銭程度)



缶詰普及協会設立

- ・物資欠乏を補う
- ・物価低下を図る

明治45年頃の給料の相場

