

# 日本練乳製造業の経営史的研究 —安房地域を中心として—

財団法人 農政調査委員会：佐藤 奨平

## I. はじめに

日本の酪農乳業史を振り返ると、近代化の端緒をなすのは、練乳製造業の創業期である。安房地域では江戸時代に八代将軍徳川吉宗の「享保の改革」の一環として嶺岡牧が再興され、そこで軍馬や白牛の飼育が積極的に行われた。吉宗は、嶺岡牧の白牛の乳から白牛酪という菓餌を作らせ、将軍家などに献上させた。十一代将軍徳川家斉が書かせた桃井寅（1792）『白牛酪考』によれば、砂糖を入れて煮詰めて作られた白牛酪には、疲労回復、解熱などの効果があったとされる。このような嶺岡牧での白牛酪作りこそが日本酪農の発祥であるとされ、現在嶺岡牧は千葉県史跡「日本酪農発祥之地」に指定されている。

安房地域における練乳製造業の端緒は、1893（明治26）年に根岸新三郎が創業した安房煉乳所である。その後、多くの練乳製造業が乱立し興亡を繰り返した。明治・大正期には、磯貝煉乳所や玉井煉乳所など小資本経営による約40の練乳製造業が安房地域において創業した。これらの中小企業のなかから磯貝煉乳所、玉井煉乳所、平群製酪所、滝田製酪所が合併し、1916（大正3）年には房総煉乳株式会社が設立された。この房総煉乳は現在の株式会社明治（旧明治製菓株式会社・明治乳業株式会社）、さらに日本煉乳株式会社は現在の森永製菓株式会社・森永乳業株式会社の源流をそれぞれなすものである。しかも日本煉乳と房総煉乳は原料乳をめぐる激しい競争関係にあり、そうした経営環境にあつて、安房地域の中小練乳企業は房総煉乳等の傘下に統合されていった。すなわち安房地域は、二大製乳製菓企業「明治・森永」の起業地であり、日本の酪農乳業の近代化・規模拡大を支えた重要な地域であるといえることができる。

本研究は、安房地域を中心として、明治・大正期の練乳製造業の経営行動の実態を明らかにすることを目的とし、とくに企業者の戦略的意思決定・行動に注目して分析する。その際には、主として、ビジネスアーカイブズ調査、国立国会図書館や千葉県酪農のさと資料館での史資料蒐集調査、安房地域の現地調査による成果を踏まえる<sup>1</sup>。

## II. 研究史

牛乳加工業の取扱商品は多様である。そのため、先行研究も豊富に存在する。本報告の課題は、安房地域における練乳製造業の経営行動を明らかにすることであるため、日本酪農乳業史の総説の吟味については省略とする。桃井寅（1792）『白牛酪考』（図1）で記された「嶺岡白牛酪」にみられるような江戸時代の封建的生産様式による酪農形態は、明治維新後に大きく変化した。明治後期から大正期を中心として安房地域において創業した牛乳加工業は、主として練乳（引用では「煉乳」と表記することもある）の製造に注力した。わが国において練乳は、もともと飲用牛乳の余りを処分することを目的に製造されたが<sup>2</sup>、当時需要が高まっていた製菓の原材料として極めて重要であった。明治乳業社史編集委員会編（1969）によれば、「わが国の乳製品が事業として成立するようになったのは、飲用に供した余乳処分のためで、練乳から出発した。外国の乳業のたどった牛乳、バター、チーズ、練乳の過程と全く異なっていた」<sup>3</sup>とあり、練乳がわが国の牛乳加工業黎明期の端緒をなす製品であったことが示されている。

中島編（1967）は、練乳製造業に端をなす牛乳加工業史に関する概括的研究としての位置を占めている。笹間（1979）も同様の性格を有しており、練乳を中心として牛乳加工業の歴史的展開について分析している。さらに大澤（2009）は上記の研究成果を踏まえて、企業間競争の持続的条件を明らかにしている。しかしながら、これらの先行研究では嶺岡牧とその周辺地域の牛乳加工業黎明期に関する個別のかつ具体的な経営史的分析はみられない。

この間、練乳と密接な関係を有する

製菓産業については、小原（1994）、竹内・ポーター（2000）、森田（2000）、山田（2002）などがマーケティングとイノベーションの実態を明らかにしてきた。しかしながら製菓産業を対象とした経営史的研究は、他産業についての研究と比較して蓄積の少ない分野であり、これについては、食品産業研究全般の学問的宿命であるといえる。森田（2000）は、製菓産業研究の問題の所在を次のように指摘している。

「第二次大戦前のわが国経済界において、製菓産業は、大きな比重を占めた産業の1つであった製糖産業と密接な関係にあった。大戦後、製糖産業がたどった規模の縮小の経緯とは異なり、製菓産業は独自の地位を構築していった。ただし、鉄鋼、自動車、電機、機械等きわだって躍進した他の産業と比べると、その成長は著しいものではなかった。これに起因し、研究者の興味や関心が減じたということが考えられよう。他面では、わが国製菓産業における公開資料の制約および複雑な商取引慣行が、研究者にとっての大きな障壁となったといえよう」<sup>4</sup>。

筆者は、佐藤（2009）において、「……これまでの企業者史の研究対象は経営史と同様に歴史的に見て重要な、経済発展の大きな原動力となった自動車、電気、石油、鉄鋼などの重化学工業や、金融、商業などが多く、食品は極めて少ないのが現状である。これは食品ビジネスにとって大変な損失であるといえる」<sup>5</sup>と述べ、食品企業研究（とくに企業者史、経営史）の問題点を指摘してきたが、上記の森田の指摘についても首肯するものである。なお食品企業研究が僅少な理由として木島（2009）は、①食品企業研究に必要な経営経済学的分析に必要な情報と研究体制が不足していること、②食品企業研究が学際的研究領域であること、③企業の経営行動と発展過程を対象とする経営史研究は長期間の研究期間が求められることの三点を指摘している<sup>6</sup>。以上のような学問的限界を克服することは、これからの食品企業研究の大きな課題として残されている。本研究では、食品企業研究について指摘されてきた学問的限界の克服に向けて、千葉県酪農のさと資料館、企業史料協議会、日本酪農乳業史研究会等の各種ネットワークを活用し、技術史的視点を持ちつつ、分析を進める。

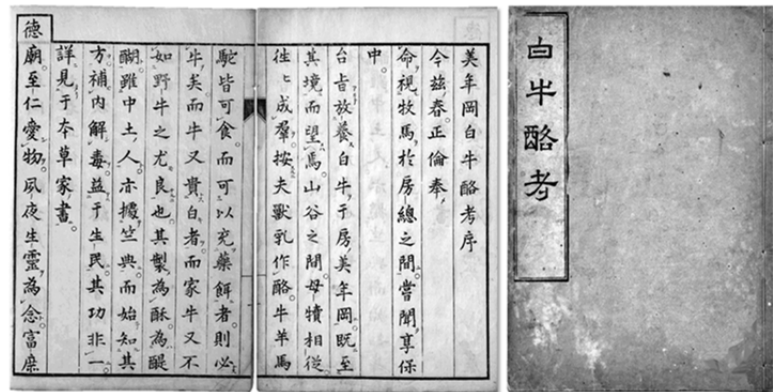


図1 桃井寅『白牛酪考』（表紙、序文）

資料：桃井（1792）

注：早稲田大学図書館蔵

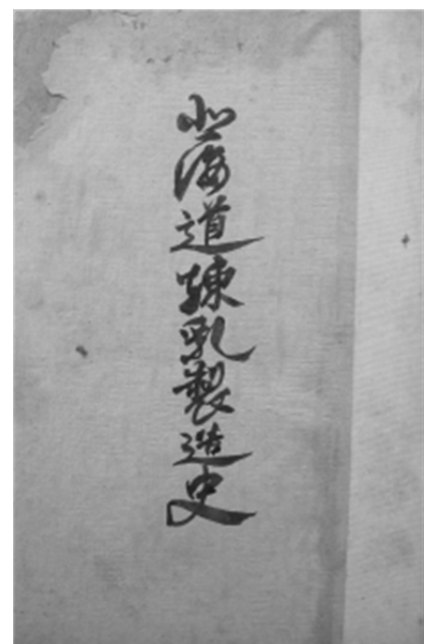


図2 『北海道練乳製造史』表紙

資料：山内（1941）

注：筆者蔵

本報告の問題意識の前提には、経営史的ダイナミズムの析出によって、食品ビジネスへの示唆をもたらすとの希望的観測があるが、それはともかく、いずれにしても、本報告は食品ビジネスのケーススタディとしての意義を見出すことは可能である。「応用経営史」の視座は、本報告での経営史的ダイナミズムの析出作業によってから可能となり、今後の研究課題の一つである<sup>7</sup>。

練乳に関する研究は、田中（1959）などの自然科学分野での研究があるが、他方、人文社会科学分野からの体系的な研究は僅少である。なかでも山内（1941）は唯一の北海道練乳製造に関する歴史的記録であり、安房地域の練乳製造業との結合関係についても触れており、示唆に富む記述も確認できる。『北海道練乳製造史』（図2）は次の事情によって編纂された。はしがきで小松純之助は次のように述べている。

「……農酪事業の發祥地たる北海道と静岡縣三島、千葉縣房州、この三地方の歴史だけでも、今の中に調べておいたならば、將來日本の酪農史を編纂する場合に非常に役に立つであらうと云ふ考への下に、昨年（1940年…引用者）秋北海道廳技師澤潤一氏に北海道の酪農史を執筆せられん事を懇願したのである」<sup>8</sup>。

千葉県房州とは安房地域のことを指しているが、静岡県三島については、後述するように、安房地域での企業間競争が大きな影響をもたらしている。小松に懇願された澤は、「それなら私が書くよりも今は亡き山内義人氏が書かれた立派なものがある」<sup>9</sup>と述べて、諸事情で出版が実現されなかった山内の遺稿は多くの関係者の編纂によって山内（1941）として出版をみた。山内の「将来日本の酪農史を編纂する場合に非常に役に立つであらう」との言葉は、本研究としても引き受けるべき課題であると自覚している。

こうした学問状況と経過のなかで、先述の中島編（1967）、笹間（1979）は山内（1941）を引用しながら明治・大正・昭和戦前期の練乳製造業史を概説している。その研究業績は特筆されるべきであるが、ここ数年において、林（2013）、渡辺（2013）が、嶺岡牧とその周辺地域の練乳産業の発展過程を概説していることにも注目したい。この二報告は、日本酪農乳業史研究会第4回シンポジウム「日本における酪農乳業の近代化の軌跡Ⅳ—酪農乳業の黎明期の趨勢—」（2012年7月14日、於日本大学櫻門会館）での講演・パネルディスカッションの内容をもとにしており、本報告の前段的作業として重要である。近年の酪農乳業史研究の盛り上がりは、2008年4月に設立された日本酪農乳業史研究会の産学官による積極的な調査・研究に依るところが大きい。同研究会がこれまでに開催したシンポジウムを振り返ると、日本における酪農乳業の近代化の軌跡について、「乳文化の更なる定着に向けて」（『酪農乳業史研究』第2号、2009年8月）、「牛乳の価値と衛生規制の変遷」（同、第4号、2010年9月）、「明治期における大型牧場の役割」（同、第6号、2012年2月）、「酪農乳業の黎明期の趨勢」（同、第7号、2013年2月）の各視点からの接近が試みられてきた。同研究会の問題意識に当て嵌めていえば、本研究はとくに「酪農乳業の黎明期の趨勢」についての調査・研究の延長線上に位置づけることもできると考えられる。

### Ⅲ. 分析視角

練乳製造業の経営実態を明らかにするためには、なによりも当該企業の社史や伝記や回想録などの史料を紐解くことが重要である。幸いにして筆者の手許には、次の史料がある。

明治製菓四十年小史編集委員会編（1958）明治製菓四十年小史，明治製菓株式会社。

明治製菓社史編集委員会編（1968）明治製菓の歩み 創立から50年，明治製菓株式会社。

明治乳業社史編集委員会編（1969）明治乳業50年史，明治乳業株式会社。

森永乳業50年史編纂委員会編（1967）森永乳業五十年史，森永乳業株式会社。

森永製菓株式会社編（2000）森永製菓一〇〇年史，森永製菓株式会社。

森永太郎（1924）家畜奨励論，東京堂。

大野勇（1968）森永乳業小史 吾が生涯は乳業とともに，森永乳業社史編纂委員会編。

これらは明治・森永両社創業期にあたる練乳製造の経営実態を分析する際の直接的な手がかりとなる。本研究の特徴は、複数の史料の対比・分析に依りつつ、上述の山内(1941)、地元酪農史を記した金木編(1961)、地元自治体史等との結合を試みて、嶺岡牧とその周辺地域を中心に生成・発展をみた練乳製造業の経営史的解明を、現地確認を踏まえて遂行することにある。

#### IV. 分析・考察

##### 1. 井上釜のイノベーションと真空釜の導入

わが国における練乳生産の歴史は、日本乳製品協会編(1960)によれば、1869(明治2)年に前田留吉、吉野郡造によって試作されたといわれる頃から始まる<sup>10</sup>。それから13年後の1882(明治15)年には、東京の辻村義孝、村瀬六太郎らによって、翌年には京都の小牧仁衛門によって試製されるとともに、1884(明治17)年には辻村・村瀬によって東京煉乳会社が設立され、同年に千葉県房州においては根岸新三郎が設立した海陸社によって練乳生産が開始された<sup>11</sup>。

練乳製造業の生成については中島編(1967)が精査しており<sup>12</sup>、同書は、搾乳業の企業化に際して惹起した残乳処理問題の克服こそが練乳生産の契機であることを指摘し、当時の練乳生産工業化が本格化する過程の技術的条件について次のように分析している。「これらの練乳生産の試みは、成功、失敗さまざまであったが、とくに技術的に注目されることは、『井上釜』の利用と、それによるいちおうの成功であった。すなわち、のちに述べる井上釜の考案は、煉乳生産の技術的改良の第一段階であり、(中略)これが民間の練乳試製に大きな役割を果たしたのである」<sup>13</sup>。

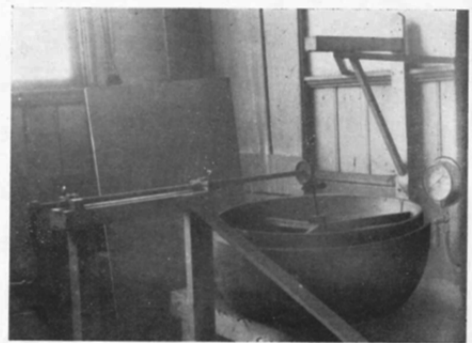
図3で示した井上釜の利用と成功とは、一体どのようなものであったか。山内(1941)は、井上釜考案の背景と、井上釜を用いた当時の練乳製造法について説明している。井上釜の重要性について述べた文献はいくつか存在するが、その大半は、同書の説明を基にしている。井上釜をめぐる歴史的展開については、山内(1941)による詳細かつ貴重な記録に依拠しなければならないため、史料1として提示しておく。

#### 史料1 井上釜についての説明

当時井上釜と稱せられた二重底湯煎鍋は、七重農工事務所及眞駒内牧牛場に於て、専ら煉乳及白牛酪製造に用いられたものであるが、之を初めて製作した人は、宮内省下總牧場の前身、下總種畜場(明治十三年一月、下總牧羊場及香取種畜場を合して、宮内省下總種畜場となる)の雇で、乳製品製造の主任であつた、井上謙造なる人の考案になつたものであつた。

井上謙造は明治十三年より同十六年迄右種畜場に在勤したが、その後は雇薬丸猪八郎、間島某兩氏が主として煉乳(乳蜜)粉乳、乾酪等の製造を擔當し同十八年迄繼續した。この種畜場も主として米人D・W・アツプジヨンス及英人リチャード・ケエー兩氏の指導大なるものがあり、就中リチャード・ケエー氏は開拓使のエドウヰン・ダン氏と共に、本邦初期畜産啓發の上に併稱さるべき人である。本種畜場(後の下總御料牧場)が、日本全國の畜産上に多大の影響を與へたと共に、本道畜産の上にも、直接間接に寄與する所あつたことは、單に井上釜のみではないと信ずる。

リチャード・ケエー氏は、獨り畜産上に造詣深かつたのみならず、又考案の天才であつたと傳へられてゐるから、井上釜の製造には、多分に同氏の考案が加味されてゐて、



北大に傳はる初期の煉乳製造釜

図3 井上釜

資料：山内(1941) p.18

注：「北大に傳はる初期の煉乳製造釜」との説明があるが、他の資料の参照によれば、井上釜であると考えられる。

中には殆んど全部が同氏の考案であるが、特に井上の名稱を冠したものとさへ云つてゐる人もある。

井上釜は二重底で、中間に水を入れて湯煎にするやうになつてゐて、當時東京四谷見附外に之れを製造するものがあつて、七重農工事務所でも、こゝで製造させたのであつて、生乳一斗四升乃至二斗内外を容れ得るものであつたが、多く容れると結果が良くなかつたと云ふことである。

七重農工事務所では、翌明治十九年一月早々、新に購入の井上釜を製乳舎に据付けて、<sup>いよいよ</sup>愈本格的に煉乳製造に着手するに至つた。それは下總種畜場で、煉乳製造を中止した翌年の事である。

下總種畜場では、明治十八年、一切の製乳事業を中止し、器具機会は凡て之れを拂下げたが、種畜場附近清水村に於て、此等の拂下品を引受けて『人形印』と云ふ煉乳を製造販賣したと云ふことである。

従來に比して、大量を製造し得る井上釜を得た七重農工事務所に於ては、益々成功して良品を得るに至つた。

一方眞駒内牧牛場に於ても煉乳製造を行つたが、やはり製造法は下總式であつて井上釜を使用した。但し砂糖は眞駒内では、當時の所謂棒砂糖、即ちビート砂糖を用ひたり、ザラメをつかつたりしてゐたが、七重では専らザラメのみを使用してゐた。

當時の煉乳製造法は、先づ生乳を濾過器で漉して、然る後井上釜に移し、火を平均に燃して乳汁が釜に焦付かぬやうに回轉器を以て、間斷なく攪拌して、乳汁の水分を蒸發せしめ、乳量の半減せる時を見はからつて、別に乳汁でつくり置ける砂糖液を混入し、攪拌して、適度の濃度となつた時、これを他の容器に移し、二三日放置したる後、更にこれを煉り混ぜて、再びその濃度を調節し、適度と認めた時罐に詰めるのである。

罐は今日のものと同大差なく、一罐七合九勺入内外で、砂糖は、牛乳一升到付八十<sup>もんめ</sup>匁内外の割合で混じた。混入すべき砂糖液を、乳汁で溶して濾過器で漉す。

資料：山内 (1941) pp.18-21

注：文中のフリガナは引用者による。

史料1との関連で説明しておく、下總種畜場は、農務局下總種畜場 (1881) によれば、「米國人チーダブリユータップジョンズ建白ノ旨アリテ内務省之ヲ嘉納スル所トナリ」<sup>14</sup>とあり、さらに農商務省農務局 (1894) によれば、「本場ハ牛馬羊を蕃殖シテ周ク良種ヲ全國ニ及スノ主旨ヲ以テ設置セシモノ」<sup>15</sup>であるとされる。下總種畜場は、アップ・ジョンズの建白の旨をもとに、牛乳に大きな関心を寄せていた大久保利通初代内務卿の裁可によって、1875 (明治8) 年に創設された。リチャード・ケエーの指導の下で、井上謙造主任は平鍋を改良し、二重底による「井上釜」を考案したのである。従來の平鍋から新式の井上釜への移行は、当時としては画期的なイノベーションであつたと考えられる。明治乳業社史編集委員会編 (1969) は「井上釜を使用した明治時代の煉乳製造業者は北海道、東京、大阪、京都、神奈川、石川、福島、島根の各地でそれぞれ苦勞したが、家内工業の域を出なかつた。平鍋から井上釜と進歩した煉乳業は、真空かん (バキュームパン) 時代を迎えてようやく工業的色彩を帯びてきた」<sup>16</sup>としている。井上釜それ自体は、産業化への脱皮的変貌をなし得る力は持合せてはいなかつたが、産業化への契機となつた真空釜への過渡期の模索にとっては不可欠な存在であつた。なお「真空かん」については、文献によっては「真空釜」と記されていることもあるが、いずれも同様のものである (図4)。

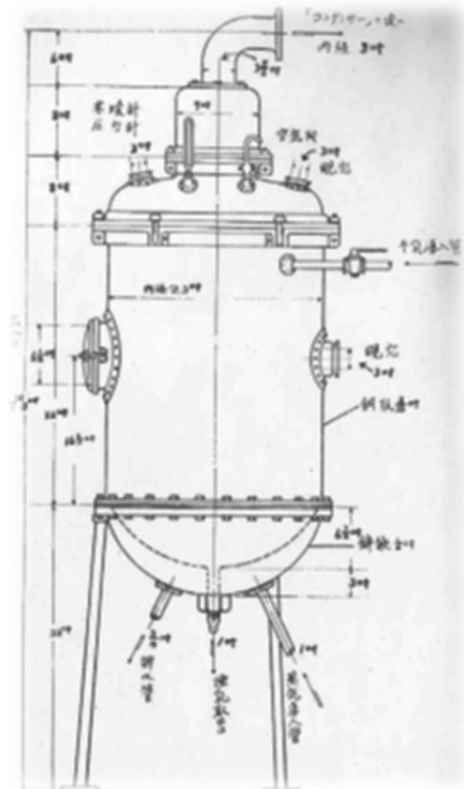


図4 真空釜の設計図

資料：山内 (1941) p.17

注：説明には「明治四十二年東北帝國大學に於て橋本博士指導の下に松田小彌太氏製造の真空釜設計圖」とある。

## 2. 安房地域における練乳製造業の創業・乱立・統合<sup>17</sup>

前述の通り、下総種畜場、すなわち現在の千葉県において誕生した井上釜は、花島兵右衛門（静岡県）や、松田小弥太（所在不明）が開発した真空釜に継承され、東京海陸社による煉乳所が安房地域に設立されてから、安房地域における練乳事業は活発化した。以下では、明治・大正期に、安房地域において創業した練乳製造業について整理する。

### 1) 明治期

#### (1) 安房煉乳所（1893年・大山村）

1893（明治26）年、根岸新三郎が安房郡大山村金束（こづか）において安房煉乳所を創設し、練乳、バター<sup>18</sup>の製造を開始した。これが安房地域における最初の練乳生産である。<sup>18</sup>「その蔭に同村の勸業翁野井与惣右衛門の大きな協力があった」<sup>19</sup>。

#### (2) 大崩製酪所（1894年頃・佐久間村）

1894（明治27）年頃、東京の玉岡社、地元の高梨庄左衛門、猪野桂之助らが佐久間村大崩に大崩製酪所を設立したが、その後、業績不振のため休止した。なお、製酪所であるためバターを製造していたと考えられるが、練乳を製造していたかについては不明である。

#### (3) 石田煉乳所（1895年・吉尾村）

それから二年後の1895（明治28）年には安房郡吉尾村で東洋牛痘院を経営していた石田鉄丸が吉田松太郎（吉尾村長）、早川貞蔵、三瓶貫蔵、八代富蔵（大山村長）、川名弥太郎、落合常三郎（吉尾村長）らと吉尾村大川面（おおかわづら）に石田煉乳所を創設した。しかしながら、石田煉乳所についての評判は芳しくなかった。「製品は極めて幼稚且原始的な手鍋式で製品は粗悪で経営は芳しくなく、製品は東京の薬店岩田吟香と特約して販売したが、夏季においては製品を東京に送りながら、十日間にして腐敗のため返品されると云う有様で、製法の改善には非常な苦心をしたということである」<sup>20</sup>。世間では石田のダメミルクとか、石田のソンドンスミルクなどと悪評されたほど、石田煉乳所の業績は不振に陥った。翌年には吉田松太郎が経営を継承することになり、佐久間村の高梨庄左衛門、君津郡陽山村の伊藤亀吉、君津郡天神山村の岩瀬岩五郎とともに東京市南伝馬町に共同販売所を設置したり、1899（明治32）年には落合朔五郎に経営を任せたりしたが、資金難のため1902（明治35）年に石田煉乳所は閉鎖に追い込まれた。その後、落合は君津郡豊丘村（後の関豊村）に休業中の練乳所（当時小倉村岩井原所在、原吉三郎の経営、2年位で休業）を借りて製造を再開することになった。

#### (4) 三原煉乳所（1894年頃・北三原村）

1894（明治30）年頃から1914（大正3）年から1915（大正4）年頃まで北三原村字布野において「三星印」を製造しており、同村の吉野郡次郎の出資によってのちに合資会社となった。

#### (5) 高橋煉乳所（1894年頃・八束村／富浦村）

1894（明治30）年頃に八束村深名において高橋銀太郎によって創業された。当初は平鍋によって練乳を製造していたが、7年後の1904（明治37）年には富浦村原岡に移転して蒸気煎蒸器を考案するとともに、真空釜を導入した。「……遂に蒸気煎蒸器を工夫考案して製造した結果、その煉乳の品質はとみに向上し安房の煉乳界に君臨した」<sup>21</sup>。製品は「神童印」ブランドによって好評を博した。1910（明治43）年には丸村石堂に第1分工場、1911（明治44）年には勝山町下佐久間に第2分工場が設置された。

第1分工場（丸村石堂）は、元嶺岡畜産株式会社社長である石堂麟司の息子である石堂永司が大沢謙治を製造主任として平鍋10個を設置して操業した。

第2分工場（勝山町下佐久間）は、藤井長次郎が高橋銀太郎の練乳を販売していたため、藤井が設立した勝山工場の経営を高橋に委任したものであるが、翌年1912（明治45）年には藤井に返還された。

(6) 福原練乳所（1897年頃・岩井村）

1897（明治30）年頃、岩井村字宮の谷において、福原文平が自宅で平鍋式により練乳を製造した。「小規模な煉乳設備を自宅に施設して平鍋式煉乳製造をされたが数年にして工場を閉鎖した」<sup>22</sup>。業績不振のため数年のうちに休止し、息子である文彦が練乳事業を断念し、横浜で牧場を経営することとなった。

(7) 藤井煉乳株式会社（1897年・勝山町）

大阪と東京に店舗を持つ貿易商であった二代目藤井長次郎は、日清戦争による軍納乳製品受注の増加のため国産練乳を買い入れていたが、1897（明治30）年に勝山町下佐久間に平鍋式による練乳工場を設立した。同年9月10日には練乳「花人形印」の商標を登録した。しかしその後、藤井は製造を一時中止し、高橋銀太郎に同工場の経営を委任した。1912（明治45）年に藤井は工場主任を石丸米吉、製造主任を木口福蔵として、真空管による練乳製造を再開したが、1916（大正6）年には房総煉乳株式会社を買収され、房総煉乳勝山工場となった。さらに房総煉乳本社も大山村金束から勝山に移転した。その後、藤井は静岡、兵庫に工場を設立し、ネスル問題の主役となったのである。

(8) 吉尾煉乳所（1902年・吉尾村）

1902（明治35）年には吉尾村の永井要一郎、北三原村の吉野郡次郎、君津郡豊岡村の原吉三郎らが安房地域で最初に真空釜を導入し吉尾煉乳所を創業したが、その後経営不振のため廃業した。「それにしても安房郡内で真空鍋使用の先鞭をつけたのは同工場であった」<sup>23</sup>。

(9) 磯貝煉乳所（1903年・大山村）

1900（明治33）年、経営が悪化した前身の(1)安房煉乳所を大山村の鈴木安太郎が引き受け、次いで宮崎徳蔵（大山村村長）が、さらに1903（明治36）年1月に磯貝岩次郎（吉尾村村長）が譲り受けた「四転」の運命を歩み設立をみた。磯貝は平鍋10個で「鋭意品質を改良」し、練乳「鳳凰印」を開発し、明治屋と特約販売して大きな業績を挙げるに至った。

(10) 川辺製酪所（1905年・吉尾村）

1905（明治38）年に吉尾村の川辺源次郎（「川辺源治郎と云う者」<sup>24</sup>）によってバターが製造されており、1915（大正4）年には川辺源次郎の長男川辺米造が継承したが間もなく廃業した。

(11) 大島煉乳所（1905年頃・南三原村）

1905（明治38）年頃に南三原村中三原字宿において大島邦住によって創業された。「平鍋式によつて製造を開始した」<sup>25</sup>。なお大島は元安房郡役所の書記であり、再度にわたって南三原村村長に選出された。退任後に大島煉乳所として事業を開始したのであるが、他の煉乳所にもみられるように経営不振のため、1909（明治42）年秋に廃業することになった。

(12) 真田煉乳所（1906年・吉尾村）

1906（明治39）年には吉尾村の真田倉治が、落合朔五郎、永井正治らに勧められて、前述(3)石田煉乳所と同じく吉尾村大川面（おおかわづら）に工場を設置し、練乳、バターの製造を開始した。「集乳区域は丸

大井、西野尻、大幡として大いに業績を上げ、磯貝煉乳所と並び称された。大正二年頃、嶺岡種畜場の牛乳処理を引受けることになつて名称も嶺岡農場煉乳製造所と改め、経営を継続したが大正五年愛国煉乳合資会社に譲渡、同社はまた翌六年に日本煉乳株式会社（現森永の前身）にその一切を譲渡した」<sup>26</sup>。

(13) 房北製酪所（1906年・佐久間村）

1906（明治39）年2月、佐久間村塚原の中山豊吉宅地内において創業した。東京の永井勘七と中山の共同経営である。「房北煉乳所 明治四十二年東京永井勘七なるもの、佐久間村塚原中山豊吉宅に共同製酪所を設置して、バター製造と同時に脱脂乳を船便で東京に輸送し、又は仔牛の育成に力を入れその業績も見るべきものがあつた。その後大正二年正式に房北煉乳所として、煉乳、バターの製造を愛光舎その他と取引したが同五年に工場を閉鎖した」<sup>27</sup>。

(14) 平群製酪所（1910年・平群村／那古町）

1910（明治43）年春に、愛光舎（角倉賀道舎主）が平群村山田の鈴木久太郎宅の近くに製酪所を設けたが、交通不便のため後に那古町に移転した。もとあつた製酪所を譲り受けた平群村では製酪組合を結成し、組合長に高梨雅夫（平群村長）、幹事に石井幸太等があつた。「同村では畜産家有志の共同出資で平群製酪組合を創立してその工場及事業を継承した」<sup>28</sup>。組合はこの製酪所以外にも、平群村関沢、吉井などでバターを製造し、天神郷では練乳も製造した。後の房総煉乳株式会社の設立にあたっては、滝田製酪所とともに滝田工場となった。

(15) 奥山製酪所（1912年・佐久間村）

1912（明治45）年に佐久間村奥山において創業された。前述（2）大崩製酪所の休止のため隣の集落の奥山では牛乳の処分に困つたため約30名が組合を結成した。組合長の椎が本敦三郎、製酪主任の高梨来寿が同年にバターの製造を開始した。「この製酪所は小規模ではあつたが、その構造設備は極めて合理的で、ポケット製酪所の称さえあり、その製品も仲々良質のものが生産され」<sup>29</sup>た。1916（大正5）年にはバターが千葉県畜産共進会において4等賞となるなど、経営も堅実であつた。後に奥山製酪所の経営は房総煉乳株式会社勝山工場の開設にあたって吸収され解散するに至つた。



表1 明治後期における千葉県の練乳生産

年	産地名	製造戸数	職工	男	女	製造高 (ポンド)	価格 (円)
1899 (明治32)		19	37	?	?	164,106	26,906
1900 (明治33)		15	28	?	?	148,444	25,771
1901 (明治34)		14	32	?	?	205,693	35,406
1902 (明治35)	安房、君津、印旛	18	42	?	?	159,546	28,410
1903 (明治36)	安房、君津、印旛	14	27	?	?	202,718	32,874
1904 (明治37)	安房、君津	9	15	?	?	101,748	18,498
1905 (明治38)	安房、君津	8	16	12	4	96,325	17,550
1906 (明治39)	安房、君津	6	16	12	4	123,850	22,307
1907 (明治40)	安房郡、大山、吉、 富浦、佐久間、南三 原ノ各村	5	13	12	1	107,840	20,498

資料：千葉県編『千葉県統計書』（各年版）より作成

注：2204.62ポンド=1トン

以上で明治後期における安房地域の練乳製造業の創業実態について述べてきたが、明治後期における千葉県の練乳生産の状況を示したものが表1である。これによれば、1899（明治32）年の時点ではすでに製造戸数19、職工37であり、16万ポンド以上の製造高を上げている。この間、平鍋から井上釜への移行、さらに真空釜の導入がみられるなど、生産設備が整いつつあったのである。それが1907（明治40）年には製造戸数5、職工13となり、製造高も10万7,840ポンドにまで低下した。この8年間において、製造戸数は約1/4、職工は約1/3となり、製造高は56,266ポンドの減少をみた。激しい市場競争のもとで経営不振に陥り休止・廃業してしまったり、あるいは、石田煉乳所のような粗悪品が流通することもあったりした。しかし、そうした状況のなかで、性状の向上を目指し、独自の印をつけてブランド化を図り新販路開拓を試みるなど、生き残りをかけてビジネス展開を図った練乳製造業もみられた。後述のように、それまでに生き残った企業は、主として大正期において、乱立あるいは統合することとなり、規模拡大の時代を迎えることになるのである。

なお当時の練乳については、各界で次のように受けとめられていた。例えば白井（1910）には、「ミルクは牛乳の水分だけを蒸発させ糖分を加へて製した物は上等であります近頃は往々『クリーム』（乳清）の幾分を除いて製する事もあります。／ミルクは色の眞白なるが良いので罐の口を切つた物は夏は五六日冬は二十日位も貯へられます、我國にある『ミルク』の内で私の良いと信ずるのは『鷲印コンデンスミルク』、『ネツスルミルクであります』<sup>30</sup>とある。ここで「ミルク」とは練乳のことを指している。さらに千葉県編（1911）には、「煉乳 縣下の畜牛はホルスタイン及エアシャー種多数にして、農家に於ける犢（こうし）飼養の残乳、即ち乳製品原料頗（すこぶ）る豊富なるを以て、明治二十五年以来、市原、君津、安房各郡内に煉乳製造を創むる者續出したるも、其の技術の不充分及び資本不足等の関係より、該業の興廢常ならざりしが、近來漸く製造の方法進歩し、確實に其の事業を経営するに至り、現今製造所六、製品高十五萬磅（ポンド）、価額約二萬八千圓に上るに至れり」<sup>31</sup>と記されている。真空釜の導入による技術進歩は、平鍋時代と比較にならないものであった。

## 2) 大正期

### (16) 栗原製酪所 (1912年頃・駒山村)

1912(大正元)年頃に君津郡駒山村志駒において創業し、栗原某によって経営された。

### (17) 愛光舎那古出張所 (1913年・那古町)

1912(明治45)年(明治末)に平群村山田に設立された製酪所は、その後地元組合に譲られて船形町に移転し、舟形町汐切山にあった船形水産組合貯氷庫の地下を借りて製酪室となった。それから那古町に1,500坪もの敷地を求めて1913(大正2)年に那古観音山下に約2坪ずつの発酵室と貯蔵室を設置した。東京の愛光舎牧場の分場として牛舎兼住宅98坪、牛舎30坪、倉庫24坪が増設され、さらにバター副産物である脱脂乳を利用するために子牛の育成が行われた。1919(大正8)年5月には房総煉乳株式会社を買収され、同社館山工場となるに至った。

### (18) 東洋煉乳所 (1913年・富浦村)

1913(大正2)年4月に高橋煉乳所の高橋銀太郎が富浦工場と丸分工場を併合して「東洋煉乳所」と改称した。翌年の1914(大正3)年の大正博覧会において練乳を出品して2等賞を受賞し、宮内省によるお買い上げの機会にも恵まれた。高橋は研究心が強く、設備の改善に注力し、真空釜15石、5石各1基を有した。製品は「神童印」「小児」「桃太郎」「扇」「自転車」「鶏」「蜂の巣」「ライオン」「大学印」などがあつた。1917(大正6)年には日本コナミルク株式会社に譲渡されるに至った。

### (19) 曦製酪所 (1913年～1914年・曦町)

1913(大正2)年から1914(大正3)年頃に、浅沼某(八丈島)によって創業された。最初は曦(あさひ)町字谷(やつ)において創業したが、1914(大正3)年から1915(大正4)年に曦町字寺庭に移転した。鶴野定吉、石井作兵衛、三富吉五郎らによって組合が結成され、七浦村の獣医師栗原守之助を招いてバターを製造した。1918(大正7)年には日本コナミルク株式会社の設立に参加した。

### (20) 相沢煉乳所 (1913年～1914年頃・豊岡村)

1913(大正2)年から1914(大正3)年頃に君津郡豊岡村において相沢房次郎によって創業された。練乳は、平鍋によって製造され、「高砂」「梅田」「トンボ印」の商標で販売された。

### (21) 伊丹製酪所 (1914年・曾呂村)

1914(大正3)年8月に曾呂村字代において、伊丹直治によって開設・経営された。千代田製酪所(後の帝国煉乳株式会社)などへ出荷したバターの代金が未回収のため経営に苦勞したが、房総煉乳株式会社によって吸収された。

### (22) 千代田製酪所 (1914年頃・保田町)

1914(大正3)年頃に保田町本郷において創業し、主にバターを製造していたが、後に帝国煉乳株式会社となり練乳も製造するに至った。

### (23) 愛国煉乳合資会社 (1916年・勝山町)

吉尾村の中村芳三、保井万次郎、西川健二兄弟の合資によって設立された。1916(大正5)年5月森永製菓株式会社は勝山町下佐久間の須田豊治郎が経営していた小製酪所を借りうけて、東京の森永工場への原料

牛乳輸送を開始したが、同年末に勝山町白銀に工場を設立した。これはのちにカルピス株式会社勝山工場となった。

(24) 滝田製酪所 (1916年・滝田村)

1916(大正5)年5月1日に滝田村上滝田において、滝田村長である庄司伝平、千葉県議会副議長である田村門次郎らの共同出資によって創業した。バターを製造していたが、房総煉乳株式会社の設立にあたり平群製酪所とともに滝田工場となるに至った。

(25) 房総煉乳株式会社 (1916年・大山村／滝田村／主基村／勝山町／那古町／富浦村／保田町／曾呂村／館山町／吉尾村／田原村／勝山町／駒山村)<sup>32</sup>

1916(大正5)年大山村の竹沢太一は安房製乳界の不振の一つには資本の過少にあると考え、大製乳会社の設立を企図し、同志とともに大山村の磯貝煉乳所を買収した。同社は、磯貝煉乳所、玉川煉乳所、平群製酪所、滝田製酪所を併合して設立された。房総煉乳株式会社の設立については後述する。

(26) 日本コナミルク株式会社 (1916年・富浦村)

1916(大正5)年に東洋煉乳所を譲り受け、資本金50万円によって設立された。その際には、後藤新平の後援、西沢亀太郎の計画、地元の川名正吉郎(富浦尊重)の協力があった。中浜東一郎、北川乙治郎、丹波敬三、津野慶太郎らの学者が顧問として就任し、池上仲三郎取締役会長、関根親光専務取締役、西沢亀太郎常務取締役、山口久四郎取締役、川名正吉郎らが経営を担った。「この日本コナミルク株式会社の創立については、同村豊岡の名門川名正吉郎の助力が興つて力あつた。当時としてのコナミルク製造は、日本としても初期であり、製法も幼稚だったので製品は芳しからず営業は振るわなかつた。数年後の大正九年の財界パニックの余波を受け遂に房総煉乳株式会社に移譲して工場を閉鎖したが、富浦駅前鉄筋コンクリートの大煙突のみはその後も永くその面影を残していた」<sup>33</sup>。粉乳以外に練乳も製造していたが、関東大震災の被害を受けて解散した。製品には、「日の出印純コナミルク」「トンボ印(ココア入り)」「千鳥印(コーヒー入り)」「神童印(練乳)」などがあった。

(27) 帝国煉乳株式会社 (1916年・佐久間村／金谷村)

1916(大正5)年に千代田製酪所は「帝国煉乳株式会社」と改称した。それまで千代田製酪所は逐次事業を拡張し、伊丹製酪所の製品を買い取るなどしていた。佐久間村日蔭沢に練乳所と、君津郡金谷村に製酪所を経営したが、1917(大正6)年には房総煉乳株式会社に合併された。

(28) 日本煉乳株式会社 (1917年・吉尾村、勝山町、田原村)

1917(大正6)年9月1日に、資本金30万円、松崎半三郎社長、中村芳三常務、保井万次郎取締役、小島朝藏監査役、高木貞幹監査役、森永太郎相談役によって、愛国煉乳合資会社の後進として創立した。吉尾村、勝山町、田原村において設置した三つの製酪所は、1919(大正8)年9月に房総煉乳株式会社に買収された。その後同社は、静岡県に進出し、森永乳業株式会社の基礎を形成した。日本煉乳株式会社の設立については、後述する。

(29) 房南煉乳株式会社 (1917年・北条町)<sup>34</sup>

高橋煉乳所の高橋銀太郎が工場を日本コナミルク株式会社その他に譲り、1917(大正6)年北条町長須賀に房南煉乳株式会社を創立した。高橋は自ら社長に就任し、「軍扇印」の練乳を製造し、安房製乳界において活躍した。同社は豊房村南条において牧場を経営し、種牡牛および牝牛を繋養して乳牛の改良にも努力した。

そうしたなか、関東大震災によって多大な被害を受けたにもかかわらず、危機を脱して、工場を維持するに至った。1937（昭和12）年8月には明治製菓株式会社と合併され、明治製菓館山工場として操業を開始したのである。

(30) 安房畜産株式会社（1919年・館山町）<sup>35</sup>

1919（大正8）年4月、北条町長須賀の秋山正は、勝山町の中山豊吉、平群村の加藤太郎らの同志とともに安房酪農株式会社（資本金五十万円）を設立し、製乳輸送事業を開始するために館山工場を設置した。秋山は、当時、安房郡内では酪農の発展にもなって、牛乳処理については、練乳やバターにみる加工用向けの設備が充実してきたが、安房酪農の将来を考えると、一大消費都市である東京への生乳輸送が重要になると考えていたのである。製酪事業のベテランであった秋山、中山、加藤らは1920（大正9）年4月に、勝山町の勝山橋畔に分工場を設置し、東京への生乳輸送に専念した。北海道より農学士川又忠純を招聘して事業の発展を目指したが、集乳区域が房州の西海岸沿いと館山—平群—保田の広範囲での馬車運搬が原料乳の腐敗、不慮の事故などをもたらし、経営難に陥った。1922（大正11）年には南三原村において練乳事業を開始した極東煉乳株式会社に合併されるに至った。

(31) 外房製酪所（1919年・南三原村）

1919（大正8）年に南三原村松田において創業し、石賀太蔵によって経営された。先述の愛光舎（平群製酪所の前身）が平群、那古出張所（ともに主任は石賀）を譲渡したことによって石賀は南三原村に外房製酪所を創業した。しかし1922（大正11）年春にはこれも極東煉乳株式会社は譲渡した。

3) その他

以上のみならず、「その他」として、以下の煉乳所・製酪所が存立していた。いずれも創業・設立年については現状の資料では不明であり、今後調査が必要であるが、以下に記しておく。

(32) 玉川煉乳所（不明・主基村）

主基村字玉川において、八代芳太郎によって経営された。平鍋によって練乳「楠公印」を製造した。1918（大正7）年3月には房総煉乳株式会社による主基村南小町での主基工場新設にあたって、母体として磯貝煉乳所と併合した。

(33) 中山製酪所（不明・館山町）

館山町上真倉（かみさなぐら）において、中山祐太郎が創業・経営した。房総煉乳株式会社によって買収され、愛光舎那古出張所と併合して館山工場となった。

(34) 和泉沢煉乳所（不明・富浦村）

富浦村南無谷において、和泉沢熊太郎によって経営され、平鍋4個によって練乳が製造された。製品は、「ウズラ」「白丸」「シスター」「天狗」「ハレハント」印などであった。房総煉乳株式会社の設立に際しては、集乳所としての役割を果たした。

(35) 岩瀬製酪所（不明・天神山村）

君津郡天神山村不入斗（いりゅうまず）において、岩瀬岩五郎によって経営された。

(36) 天神山製酪所（不明・天神山村）

君津郡天神山村横山において、渡辺森五郎によって宅地の一角において設立・経営された。1897（明治30）年頃から製酪を開始したが、事業不振のため1908（明治41）年7月に壇詰め牛乳の許可を得て、市乳販売に転向した。これは1937（昭和12）年4月まで継続した。この間、天神山村の事業も房総煉乳株式会社に参加したのであるが、1921（大正10）年11月に東京菓子株式会社は天神山工場を地元売却するに至った。

(37) 伊藤煉乳所（不明・駒山村）

君津郡駒山村田島において、伊藤亀吉によって宅地の一角において設立・経営された。伊藤は天神山製酪所の渡辺森五郎の実弟であり、練乳の製造に従事した。

(38) 高梨製酪所（不明・駒山村）

君津郡駒山村山中において、佐久間村大崩の保泉、安崎、奥山の高梨来寿、吉田桂一郎らの共同によって経営された。

表2 大正時代における練乳製造業の産業編成

氏名又ハ名称	住所	経営ノ組織	資本金(円)	生産量(斤)	商標
中央煉乳株式会社	東京府渋谷町	会社	20,000	13,000	天狗印
村松五四郎	東京府大島	個人	2,000	36,000	
奥平喜作	兵庫県神崎郡	個人	2,500	23,333	城印
淡路酪農試験場	兵庫県淡路	個人	-	11,169	旗印
房総煉乳株式会社	千葉県安房郡大山村金束	株式会社	75,000	99,822	鳳凰印
藤井長次郎	千葉県安房郡勝山町下佐久間	個人	11,000	1,433,087	花人形印
高橋銀太郎	千葉県安房郡富浦村原岡	個人	20,000	609,133	神童印
三原煉乳所	千葉県安房郡北三原村上三原	合資会社	4,000	170,583	三星印
眞田倉治	千葉県安房郡吉尾村大川面	個人	-	157,005	櫻印
磯貝岩次郎	千葉県安房郡大山村金束	個人	-	151,798	鳳凰印
八代芳太郎	千葉県安房郡主基村小町	個人	-	45,540	櫻、蘭、獅子、力士、鳳凰印
和泉澤熊太郎	千葉県安房郡富浦村南無谷	個人	5,000	51,517	鞠印、地球印
相澤房治郎	千葉県君津郡豊浦村	個人	5,000	23,700	高砂印
稲敷煉乳製造所	茨城県稲敷郡阿見村	組合	-	3,200	少女印
中尾逸太郎	愛知県愛知郡御器河村	個人	1,500	6,887	
花島兵右衛門	静岡県田方郡三島町	個人	200,000	1,397,771	金鶏、金線、牛首印
仁科廣吉	静岡県志太郡青島村	個人	3,250	169,957	鷲印
太田清次郎	静岡県磐田郡於保村	個人	15,000	45,150	山羊、小判印
熊王富三郎	静岡県富士郡加島村	個人	8,000	10,300	菊水印
長野県北信畜産組合	長野県上高井郡豊丘村	組合	5,000	675	
梅津勇太郎	山形県東置賜郡二井宿村	個人	5,000	40,000	地球印
北陸製乳株式会社	石川県石川郡崎浦村	株式会社	100,000	463,388	菱印、エビス印
宮武勢蔵	富山県高岡市上川原町	個人	50,000	255,600	ラッパ印
齋藤勝太郎	島根県美濃郡豊田村	個人	5,000	6,125	王冠印
八束畜産協会	島根県八束郡乃木村	組合	300	415	孔雀印
岡山県種畜場	岡山県御津郡伊島村		-	145	
岡野芳太郎	広島県広島市観音町	個人	-	19,500	九星印
隅モム	山口県玖珂郡廣瀬村	個人	-	5,196	鶴印
鳴門村信用生産販売購買組合	山口県玖珂郡鳴門村	組合	20,000	35,096	東郷、乳児印
三澤孝	山口県美濃郡西厚保村	個人	21,000	37,605	金魚印
井本英亮	香川県高松市中新町	個人	1,000	750	蝶々印
竹上米蔵	愛媛県温泉郡東中島村	個人	-	21,590	天神印
岡田普理衛	北海道十勝郡茂別村	財団法人	35,000	15,326	登名印
左近彦四郎	北海道札幌区豊平村	個人	25,000	460,364	金星印
北海道煉乳株式会社	北海道札幌区苗穂町	株式会社	250,000	758,709	札幌、兎、熊印
河合茂樹	北海道札幌区北三条西十六丁目	個人	20,000	82,976	旭印
晩成合資会社	北海道十勝郡大津村	合資会社	3,000	3,341	成印

資料：農商務省農務局（1919）より筆者作成

注：1）斤は600グラムに相当する。

2）網掛は千葉県内の練乳製造業である。

以上のように、安房郡および隣接する君津郡において練乳製造業は、乱立あるいは統合の途を歩んだ。「安房地域」は練乳の一大生産地としての地歩を確立したのである。

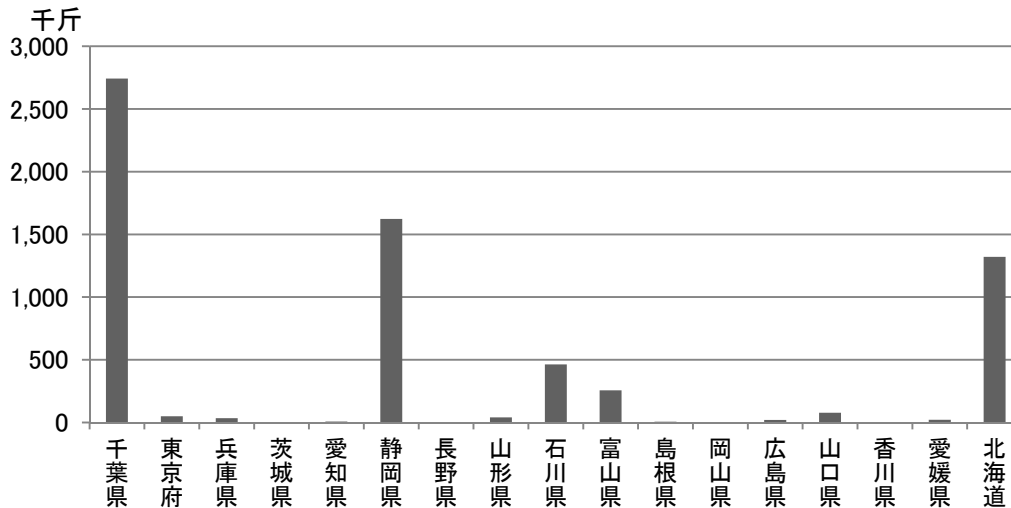


図5 大正時代の県別練乳生産量

資料：表2に同じ。

表3 大正時代の県別練乳生産量の割合 (%)

千葉県	東京府	兵庫県	茨城県	愛知県	静岡県	長野県	山形県	石川県
41.14	0.74	0.52	0.05	0.10	24.35	0.01	0.60	6.95
富山県	島根県	岡山県	広島県	山口県	香川県	愛媛県	北海道	全国(計)
3.83	0.10	0.00	0.29	1.17	0.01	0.32	19.81	100.00

資料：表2に同じ。

表2は、大正時代における練乳製造業の産業編成を示したものである。これによれば、東京府(2)、兵庫県(2)、千葉県(安房郡8・君津郡1)、茨城県(1)、愛知県(1)、静岡県(4)、長野県(1)、山形県(1)、石川県(1)、富山県(1)、島根県(2)、岡山県(1)、広島県(1)、山口県(3)、香川県(1)、愛媛県(1)、北海道(5)の各県の練乳製造業の氏名または名称、経営組織、資本金、生産量、商標が記され、当時の全国37社による練乳製造業の産業編成が明らかにされている。全国最大の生産量を誇るのは千葉県安房郡勝山町の藤井長次郎(1,433,087斤)であり、かれは、先述の藤井煉乳株式会社の経営者である。藤井煉乳は「花形印」ブランドによりビジネスを展開し、1916(大正6)年には房総煉乳株式会社に買収されたはずであるのに、藤井が個人としてこの生産量をどのように確保していたかの実態については不明である。次いで第2位は静岡県田方郡三島町の花島兵右衛門(1,397,771斤)であり、第3位は北海道煉乳株式会社(758,709斤)となっている。なおこの表からも明らかなように、当時において特徴的なのは、大半の25が個人経営の域に留まっており、次いで株式会社が4、組合が4、合資会社が2、財団法人が1、県種畜場が1となっていることである。多様な形態の経営組織によって練乳の製造・販売が行われ、さらに、この頃には株式会社化の動向が見え始めてきたことにも注目がなされなければならない。

図5によれば、大正時代の県別練乳生産量は、第1位千葉県(2,742,185斤)を筆頭に、第2位静岡県(1,623,178斤)、第3位北海道(1,320,716斤)、第4位石川県(463,388斤)、第5位富山県(255,600斤)となっており、全国を100%とした場合の県別練乳生産量の割合については表3として作成した。

表3によれば、千葉県の生産量は全て安房地域による成果であり、全国の約4割を占めており、千葉県が日本最大の練乳生産地であることが理解できる。また、千葉県と全国中約1/4を占める静岡県と約1/5を占める北海道を合計すると85.3%になり、千葉県・静岡県・北海道は、大正時代における「三大練乳生産地」であるということが出来る。

### 3. 房総煉乳株式会社・日本煉乳株式会社の創業<sup>36</sup>

1916（大正5）年に大山村の竹沢太一は、安房地域の製乳業界の不振が資本の過少にあると考えて、同志とともに大山村の磯貝煉乳所を買収し、大製乳企業を設立した。それが房総煉乳株式会社である。同社の設立当時の登記簿には、史料2のようにある。資本金7万5千円で設立された房総煉乳は、まず同年に滝田村上滝田に工場を建設し、史料3のように1917（大正6）年4月16日には資本金を100万円に増資した。資本の増強は、散在する業績不振な牛乳加工業を統合するために必要であり、明治製糖株式会社の出資によるものである。後の明治乳業株式会社は、同日を創業の日と位置付けている。

房総煉乳は、玉川工場（主基村）、藤井煉乳工場（勝山町）、相沢煉乳工場（北三原村）、愛光舎那古町出張所（那古町）、和泉沢煉乳工場（富浦村）、帝国煉乳株式会社（保田村）をそれぞれ合併した。さらに、伊丹製酪所（曾呂村）、中山製酪所（館山町）、日本煉乳株式会社の三工場（吉尾村・田原村・勝山町）、栗原製酪所（君津郡駒山村志駒）、高梨製酪所（駒山村山中）などを買収して、安房郡内の乳製品工場の大部分をおさえるに至った。房総煉乳は、嶺岡を中心とした北部の長狭地区、南部の平南地区の数カ所を連合して事業を展開した。

一方、1917（大正6）年9月、森永製菓株式会社が中村芳三社長の愛国煉乳合資会社（吉尾村）を買収し、同時に日本煉乳株式会社（東京市芝区田町2丁目12番地）を設立した。資本金30万円、4分の1払込であり、社長には松崎半三郎が就任した。松崎は、森永製菓の専務取締役支配人であった。森永製菓が煉乳事業に参入することになった背景には、「森永ミルクキャラメル」の流行がある。1914（大正3）年に発売された森永ミルクキャラメルは、森永製菓の主要商品として存在していたが、原料となる練乳を自社において製造する必要性が出てきたのである。しかしながら、そこには、森永製菓社長である森永太郎の「乳育天下」の理念があったのである。後に森永は『家畜奨励論』（図6）を著わし、次のように述べている。

「斯の如くキャラメルの賣行きは日に月に旺盛となつたが茲（ここ）に凶らずも當惑すべき問題が発見された、そは主要原料たる乳製品則ちコンデンスミルク及びバタの供給を如何にして得る？ 又之を得るとしても能く調整を圖り得るやの問題であつた、蓋（けだ）し當時はコンデンスミルクを米國ボーデン社より七十貫入りの大樽にて輸入し又バタはオースタラリヤ及びシベリヤ等よりの輸入供給を受け辛うじて製造しつつあつたが是等は早晩国内にて需給の途を講ぜなければならぬ、其理由は何時航海上の故障或ひは不意の難問題が突發せないとともに限らない、即ち輸入不可能の場合もあるべく亦船運の都合にて一時間に合はないうで製造中止を餘儀なくせられぬとも限らぬ、猶（なお）深く攻究せねばならぬ點（てん）は此主要原料を何時までも海外に仰ぐ事は國家としても不利益なる而已（のみ）ならず、

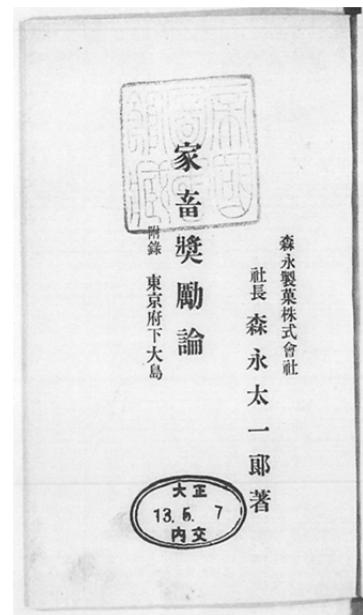


図6 森永太郎『家畜奨励論』表紙  
注：帝国図書館（現国立国会図書館）蔵



## 史料2 房総煉乳株式会社の登記簿

登記ノ年月日	大正5年9月19日
本店	千葉県安房郡大山金束10番地
目的	コンデンスミルク及ビ牛乳製品ノ製造販売並ニ之等ノ付帯事業
設立ノ年月日	大正5年9月5日
資本ノ総額	7万5千円
一株ノ金額	25円
各株ノ払込ミタル金額	25円
取締役ノ住所、氏名	
	安房郡大山村金束440番地
	取締役 磯 貝 岩 次 郎
	安房郡豊房村条54番地
	〃 小 原 金 治
	安房郡大山村古畑178番地
	〃 竹 沢 太 一
	東京市京橋区築地3丁目14番地
	〃 長 島 鷺 太 郎
	東京府豊多摩郡大久保町東大久保23番地
	〃 浦 辺 襄 夫
監査役ノ住所、氏名	
	安房郡東条村和泉2028番地
	監 査 役 鳥 海 清 治
	安房郡吉尾北風原905番地
	〃 永 井 信 太 郎

資料：明治乳業社史編集委員会編（1969）pp.35-36

我等としても国家に對して申し譯がないのである、勿論氣候風土の關係にて日本で産出不可能のものであれば人力を以て如何ともすることが出来ないが乳牛の如きは既に日本に飼育せられつゝあるのである」<sup>37</sup>。

森永ミルクキャラメルは、需要増加にともなうて、供給増強の必要に迫られていた。それまで海外よりの輸入に依存していた森永製菓は、航海事故等による遅延リスクを回避するために国内生産体制強化の必要性を痛感していたのである。原料自給策の着手については、森永は次のように述べている。

「原料の自給を講ずるため始めて大正二年千葉縣房州を視察した、當時我等の如き乳牛事業の門外漢が煉乳製造に手を染めんとすることは一面よりすれば無謀とや云わん？（誠に現今とは隔世の感がある）然れども煉乳製造に着手して自給策を講ぜなければ、我が社の發展上に支障を來す重要問題であるゆえに斷乎として先ず千葉縣に受乳所を置いた（後略）」<sup>38</sup>

森永は1913（大正2）年に安房地域を視察し、この地で煉乳製造を行うことを考えるのである。それはビジネスチャンスであるとともに、なによりも、森永製菓の将来を考えてのことであつた。さらに次のように続けている。

「此自給策を謀りしことは果然我社としても亦国家としても千載一遇の福音となつた、そは大正三年七月末歐洲に前古未曾有の大戦亂が突發した爲めに煉乳やバタの如きも輸入不可能となり寧ろ東洋諸国より日本に注文が殺到する状態と變化した、若し我社が自給策を講ぜざりしならば時既に遅し、森永の爲めには恰（あたか）も北斗の暁星たるキャラメルの製造も一時或は製造中止を餘儀なくせられたかも圖り難かつた、蓋し羊頭を掲げて狗肉を鬻（ひさ）ぐ輩や模造品製造者には痛痒を感ぜざるも……」<sup>39</sup>。

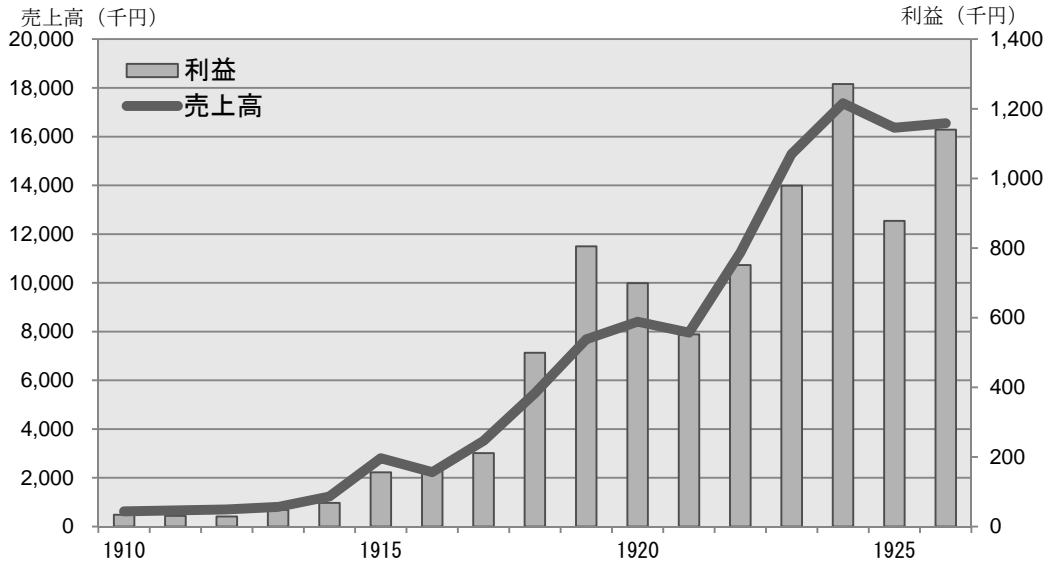


図7 森永製菓の売上高・利益の推移

資料：森永製菓株式会社編（2000）「資本金・売上高・利益および従業員数の推移」より作成

### 史料3 房総煉乳株式会社の登記簿（増資）

増加資本ノ総額	92万5,000円
資本増加決議年月日	大正6年4月16日
各新株ノ払込ミタル株金額	12円50銭
大正6年4月16日臨時株主総会ノ決議ニヨリ、株式3,000株ヲ1,500株トシ2株ヲ合併シテ1株ノ金額ヲ金50円トス。	
株式会社ニヨリ旧株式各株ニ付キ払込ミタル株金額ヲ金50円ト変更ス。	
大正6年2月27日取締役及ビ、監査役増員ニヨリ次ノ者ヲ選任就任シタリ。	
東京市芝区高輪南町30番地	
取締役	千葉平次郎
〃 日本橋区田所町13番地	川崎栄助
〃 芝区高輪南町44番地	相馬半治
〃 麹町区紀尾井町3番地	有島健助
〃 神田区駿河台北甲賀町3番地	山本留次
〃 麹町区紀尾井町3番地	山本直良
大正6年8月25日株主総会ノ決議ニヨリ同年10月31日帝国煉乳株式会社ヲ合併シタルニ付キ次ノ事項ヲ追加ス。	
1. 合併ニヨリ増資シタル資本ノ総額金10万円	
2. 合併ニヨリ増加シタル株式ノ各株ニ付キ払込ミタル株金額金25円	
大正7年3月13日移転ニヨリ取締役相馬半治ノ住所ヲ次ノ通り変更ス。	
東京市芝区伊皿子町53番2号	
大正7年12月27日取締役千葉平次郎辞任ス	
同日次ノ者取締役ニ選任就任ス	
東京市麻布区本村町103番地	
取締役	谷井千次郎
同日監査役島海清治、永井信太郎改選セシニ各再任ス。	
大正8年4月28日	取締役浦辺襄夫、川崎栄助ハ辞任ス
大正8年6月28日	監査役山本留次、山本直良改選セシニ各再任ス
大正8年12月22日	取締役竹沢太一、磯貝岩次郎、小原金治、長島鷲太郎改選セシニ各再任ス。
解散ノ事由及ビ年月日、大正9年12月1日	
東京府豊多摩郡大久保町大字百人町416番地東京菓子株式会社ト合併ニヨリ解散ス。	

資料：明治乳業社史編集委員会編（1969）pp.42-43

日本煉乳株式会社の設立は、森永ミルクキャラメルの原料用練乳の自給措置として不可欠であるとともに、練乳の輸入依存構造から脱却し、国内生産体制を強化することにつながったのである。森永は、自身の国家百年の計としての理想論を、森永ミルクキャラメルを通じて、牛乳の生産から加工・販売に至るいわば「酪農の6次産業化」として大規模に実現するに至った。しかし日本煉乳は、安房地域から撤退することになる。それは、房総煉乳との激しい競争関係によるものである。先述の通り、房総煉乳は着々と安房地域の原料乳地盤を確立しつつあったが、そのような状況のなかで、森永の丸田喜一郎は房総煉乳の原料市場を調査し、松崎社長に調査結果とともに今後の対策を報告した。ついに、房総煉乳側の明治製菓有鳴健介社長、日本煉乳側の森永製菓松崎半三郎社長によるトップ会談が実現し、そこで、明治は千葉県のア房に、森永は静岡県三島においてそれぞれ事業基盤を強固にする協定が成立した。森永はただちに勝山、岩井、吉尾、館山の各工場を売却し、ふたたび安房地域に足を踏み入れず、逆に明治は静岡県に一切介入しない約束を長く守った。こうした気風は1919（大正8）年の大日本煉乳協会の設立にもつながった。森永の松崎社長は、「日本の乳業は一会社、一個人で私すべきではない。他産業にない公共的性格がある」<sup>40</sup>との考えをもっていたことも重要である。磯谷（1917）は、房総煉乳と日本煉乳について、次のように紹介している。当時の安房地域の練乳製造業の様子を窺ううえで貴重な資料である。参考までに載せておく。

「本会社は大山村古畑に在り主基工場、瀧田工場、勝山工場等の分工場を有し資本金壹百万圓の煉乳会社なり。各地の資本家競ふて其の株主たり。房州の製乳及び搾乳事業は明治二十七年の創始に係り爾来幾多の盛衰を重ねて今日に至れり、其産額煉乳二十五萬四千圓牛酪三萬五千圓に達す其の原料は農家の畜牛より搾取し副業としては最も恰適なるものにして其の買上金額三萬圓を算す現在製乳業者所在地の関係より未だ普及するに至らず僅かに大山吉尾富浦主基、勝山に過ぎずと雖（いへど）も今後漸次發達の趨勢を示し将来好望の事業に属せり。／日本煉乳株式会社は今五十萬圓の資本を以て吉尾村に創設せられんとす房州は牛の國なるを以て牛年の観音の開扉と煉乳とは最も盛なり」<sup>41</sup>。

なお、図7で示されるように、森永は三島に移転後も順調な業績を上げ、1923（大正12）年9月の関東大震災にも耐え得る資本体力を持合せていた。麴町丸の内本社も、地方工場も軽微な損害で済んだ。なおかつ森永は、9月1日の大震災発生から9日までの間、全社員を動員して、日比谷公園、芝公園において東京市内の施米配給を担当し、田町工場では一日あたり5万人に対して牛乳を配布したほどである。一方、図8で

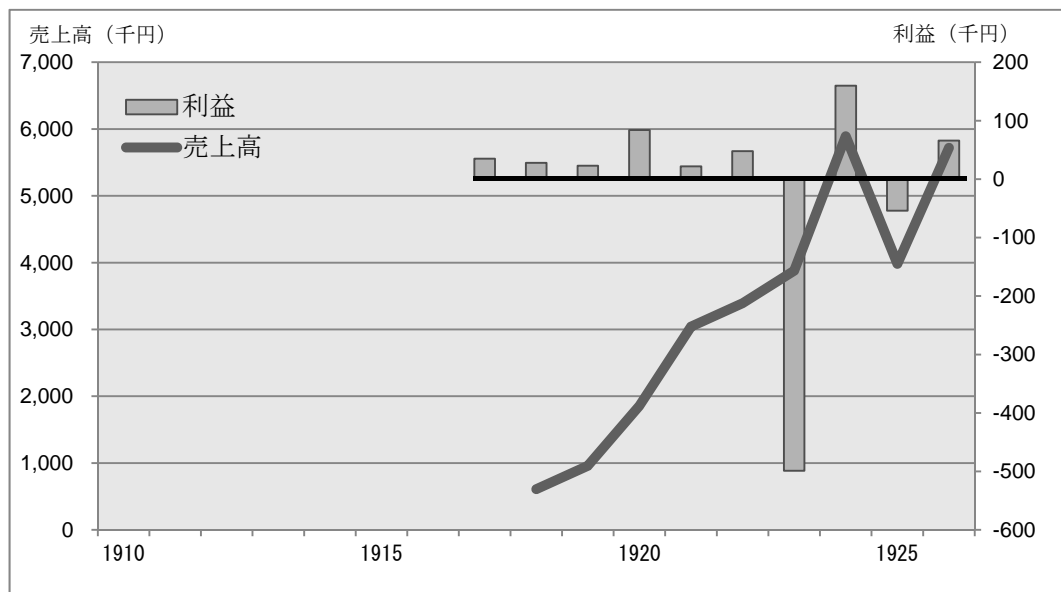


図8 明治製菓の売上高・利益の推移

資料：明治製菓四十年小史編集委員会編（1958）「事業成績一覧表 I」より作成

示されるように明治は、関東大震災によって各工場が大損害を受け、利益を悪化させたが、翌年には大幅な回復をみせた。内務省が救急物資として乳製品を買い上げたため在庫は一掃されたのであった。

いずれにしても、明治・森永は、関東大震災による損害にも耐えて、発展への途を歩むことになる。森永（1924）は、関東大震災を踏まえて、「蓋（けだ）し我が社としては幸ひ製菓原料にも使用するのぞ此苦痛を忍ぶことも出来るのであるが小罐製造のみを以て市場を相手とするならば非常の苦痛であると思ふ」<sup>42</sup>と述べており、事実、製菓原料としての練乳の自給生産は、森永製菓の発展の原動力になったと考える。小缶練乳とは図9で示した右下の丸い缶のことであり、蓋には「森永ミルク」と記されているものである<sup>43</sup>。また育児用ミルクがキャラメル原料として転用されていたことを、大野勇が次のように証言している。「当時、業界全般の製造機械も技術も拙劣で、煉乳の不適合品も多かった。育児用ミルクは極東煉乳、北海道煉乳なども造っていたが、不適合品はすべて森永に持ち込み、製菓はこれを買上げ、キャラメルにしたのである」<sup>44</sup>。



図9 小缶練乳森永ミルクと森永ドライミルク  
資料：森永製菓株式会社編（2000）p.71

## V. おわりに

以上から、安房地域は日本酪農発祥之地である嶺岡牧を有しているとともに、日本酪農乳業の近代化・規模拡大を支えた重要な地域であるということが出来る。江戸時代に安房地域の嶺岡牧において白牛酪が製造され、明治維新後も同じ安房地域において練乳製造業が創業されたことについては、歴史地理学的な蓋然性があるといっても過言ではない。明治期の練乳製造業については、激しい市場競争のもとで経営不振に陥り、休止・廃業し、粗悪品が流通するなどしたが、一方で性状向上の努力、ブランド化による新販路開拓の動きなどが見られた。大正期においては、安房郡・君津郡の練乳製造業が乱立・統合の途を歩むことになり、安房地域は練乳の一大生産地としての地歩を確立した。なお、明治・大正・昭和期の安房地域の練乳製造業は図10のような変遷を辿った。企業者精神（entrepreneurship）の発露によって「安房の明治」、「三島の森永」となった両社は、日本的調整システムのもとで共存共栄を果たし、わが国を代表する総合製乳製菓企業として発展を遂げた。

筆者らのフィールドワークによれば、現在の安房地域には練乳製造業が存在しておらず、近代酪農乳業史の記憶が風化しつつあることが確認された（図11～14）。フィールドワークを踏まえた本研究の成果の一部については、シンポジウム「牛乳食文化の至宝：嶺岡牧」（於千葉県酪農のさと資料館、2014年3月15日）において、佐藤奨平「牛乳加工業黎明期の経営—明治・大正期の分析—」と題して報告した。嶺岡牧を食文化の切り口から検証するシンポジウムの中で、近代に光を当てることができたことは筆者にとって幸運であったが、そこで実感したことは、「忘却の産業遺跡」となりかけていた嶺岡牧の豊饒な歴史を耕そうとする機運の盛り上がりであった。佐藤（2013）で述べたように、近年、民産学官協働による嶺岡牧再生活動が推進され、その成果が安房地域の文化政策に影響を与えつつある。筆者は、今後も引き続きこの内発的かつ積極的な動向に歩調を合わせ、本報告書の内容を深化・発展させるために具体的吟味を行い、より実地に根差した経営史資料の調査・分析を遂行する必要があることを自覚している。





図11 明治乳業主基工場跡  
注：2014（平成26）年1月26日筆者撮影



図13 眞田煉乳所跡（森永乳業誕生地）  
注：図11に同じ



図12 磯貝練乳所が建てられていた地  
注：図11に同じ



図14 和光堂南海工場跡  
注：図11に同じ

付記：本研究は、乳の社会文化ネットワーク・一般社団法人Jミルク「平成25年度乳の社会文化学術研究」助成による研究成果の一部である。本報告に際しては、千葉県酪農のさと、千葉県嶺岡乳牛研究所、嶺岡牧研究所、嶺岡白牛酪研究会、馬城研などの皆様にお世話になった。また、森永製菓株式会社・野秋誠治氏、日本酪農乳業史研究会・矢澤好幸氏、日本大学生物資源科学部動物資源科学科・小泉聖一教授、東京大学社会科学研究所からは貴重なコメントや研究資料を御恵与賜った。改めて感謝申し上げます。

---

## 注

- 1 フードシステム現代史の諸相については、岸（1996）などを参照。嶺岡牧再生マネジメントの現代的意義については、佐藤（2013）を参照。
- 2 明治乳業社史編集委員会編（1969）p.17。
- 3 明治乳業社史編集委員会編（1969）p.17。
- 4 森田（2000）p.3。
- 5 佐藤（2009）p.3。
- 6 木島（2009）pp.5-11。
- 7 本研究の一環として、佐藤奨平「応用経営史的アプローチによる食文化研究—安房酪農乳業史の地域資源化を事例として—」2014年度一般社団法人日本家政学会食文化研究部会定例研究会（謙堂文庫）、2014年2月15日において報告した。
- 8 山内（1941）はしがき pp.6-7。
- 9 山内（1941）p.7。
- 10 日本乳製品協会編（1960）p.13。
- 11 日本乳製品協会編（1960）pp.14-15。
- 12 中島編（1967）pp.258-261。
- 13 中島編（1967）p.258。
- 14 農務局下総種畜場（1881）p.2。
- 15 農商務省農務局（1894）p.13。
- 16 明治乳業社史編集委員会編（1969）p.18。
- 17 この章の記述は、森永乳業50年史編纂委員会編（1967）pp.21-49、明治乳業社史編集委員会編（1969）pp.17-36をもとにしている。安房地域において創業した練乳製造業の整理に際しては、明治乳業社史編集委員会編（1969）pp.26-30に基づいているが、同書での順序を年次別に再編成し、創立・設立年不明の練乳所・企業については「その他」としてまとめている。なお、明治乳業社史編集委員会編（1969）と同様に、当時の安房地域の各練乳製造業の創業事情を述べている金木編（1961）pp.172-180も参照。ただし、一次資料についての作業仮説として筆者は、明治乳業社史編集委員会編（1969）pp.26-30の記述は金木編（1961）pp.172-180に大きく依拠していると推察する。前者を参照しつつ、後者については「」形式により引用して示す。
- 18 明治乳業社史編集委員会編（1969）p.26 および金木編（1961）p.172。
- 19 金木編（1961）p.172。
- 20 金木編（1961）p.173。なおその後の経緯については次のように記述されている。「この困難を克服すべく苦心の末越後から水飴をとり寄せこれを煉乳に混入精製し、アメミルクの名称を以て売り出したことは、今も同地方の語り草となつて居り、当時土地の人達は『石田のソンドンスミルク』とか『石田のダメミルク』などと蔭口をきくものさえあつたと云う事は、同村の古老落合隆之助翁の記録にもかかっている」（同）。
- 21 金木編（1961）p.173。
- 22 金木編（1961）p.174。
- 23 金木編（1961）p.174。同書によれば、永井要一郎は「旧牧士の家」であり、吉野彦治郎はその弟である。
- 24 金木編（1961）p.174。明治乳業社史編集委員会編（1969）p.27では「源次郎」となっているが、金木編（1961）p.174では「源治郎」とある。
- 25 金木編（1961）p.174。
- 26 金木編（1961）p.175。

- 27 金木編（1961）pp.174-175。明治乳業社史編集委員会編（1969）p.29では「房北製酪所」となっているが、金木編（1961）p.174では「房北煉乳所」とある。
- 28 金木編（1961）p.175。
- 29 金木編（1961）p.172。
- 30 白井（1910）pp.7-8。
- 31 千葉県編（1911）p.57。ふりがなは引用者によるもの。
- 32 房総煉乳株式会社の設立経過については、金木編（1961）pp.176-177を参照。
- 33 金木編（1961）pp.177-178。
- 34 房南煉乳株式会社の設立経過については、金木編（1961）p.178を参照。
- 35 安房畜産株式会社の設立経過については、金木編（1961）p.178を参照。
- 36 この章の記述は、房総煉乳株式会社については金木編（1961）pp.176-177、明治乳業社史編集委員会編（1969）pp.35-36、pp.42-54、日本煉乳株式会社については森永乳業50年史編纂委員会編（1967）pp.21-33をもとにしている。
- 37 森永（1924）pp.16-17。ふりがなは引用者によるもの。
- 38 森永（1924）p.18。
- 39 森永（1924）pp.19-20。ふりがなは引用者によるもの。
- 40 森永乳業50年史編纂委員会編（1967）p.26。
- 41 磯谷（1917）pp.191-192。
- 42 森永（1924）p.69。
- 43 「小缶煉乳森永ミルク」は、1919（大正8）年5月に初の一般市場向け製品として販売された。
- 44 大野勇記念刊行会編（1985）p.70。

#### 引用・参考文献

- 千葉県編（1911）産業要覧，多田屋支店
- 林克郎（2013）酪農発祥地における千葉県の発展過程，酪農乳業史研究，(7)，日本酪農乳業史研究会，pp.10-15
- 磯谷武一郎（1917）房州見物，鴨川町
- 金木精一編（1961）安房酪農百年史，安房郡畜産農業協同組合
- 木島実（2009）加工食品企業の使命，明日の食品産業，(12)，pp.5-11
- 岸康彦（1996）食と農の戦後史，日本経済新聞社
- 明治製菓四十年小史編集委員会編（1958）明治製菓四十年小史，明治製菓株式会社
- 明治製菓社史編集委員会編（1968）明治製菓の歩み 創立から50年，明治製菓株式会社
- 明治乳業社史編集委員会編（1969）明治乳業50年史，明治乳業株式会社
- 桃井寅（1792）白牛酪考
- 森永乳業50年史編纂委員会編（1967）森永乳業五十年史，森永乳業株式会社
- 森永製菓株式会社編（2000）森永製菓一〇〇年史，森永製菓株式会社
- 森永太郎（1924）家畜奨励論，東京堂
- 森田克徳（2000）争覇の経営戦略 製菓産業史，慶應義塾大学出版会
- 中島常雄編（1967）現代日本産業発達史 食品，18，交詢社出版局，pp.354-366
- 日本乳製品協会編（1960）日本乳業史，日本乳製品協会
- 農務局下総種畜場（1881）下総種畜場事業問答筆記
- 農商務省農務局（1894）畜産要務彙集
- 農商務省農務局（1919）本邦ニ於ケル乳製品ト肉製品
- 小原博（1994）日本マーケティング史—現代流通の史的構図—，中央経済社
- 大澤篤（2009）製菓産業の展開と中堅企業の位置，戦前日本の食品産業—1920~30年代を中心に—，東京大学社会科学研究所，pp.35-58



- 
- 大野勇（1968）森永乳業小史 吾が生涯は乳業とともに，森永乳業社史編纂委員会編
- 大野勇記念刊行会編（1985）自在の人 大野勇，森永乳業株式会社
- 笹間愛史（1979）日本食品工業史，東洋経済新報社
- 佐藤奨平（2009）企業者史が食品ビジネスに示唆するものとは，明日の食品産業，(402)，pp.19-26
- 佐藤奨平（2013）日本酪農乳業の歴史的拠点「嶺岡牧」再生マネジメントの現代的意義，生物資源，7(2)，農学  
生命科学研究支援機構，pp.8-16
- 佐藤奨平・木島実・中島正道（2013）食品企業経営史研究の意義と課題，食品経済研究，(41)，pp.65-77
- 白井悦子（1910）『衛生料理法—家庭実用—』実業之日本社
- 竹内弘高・M.E.ポーター（2000）日本の競争戦略，ダイヤモンド社
- 田中清一（1959）練乳製造改良とその膠状性に関する研究，日本大学博士論文
- 渡辺誠（1969）白牛についての考察，野村泰三・渡辺誠・天羽利夫，日本乳製品小史，有隣堂，pp.54-61
- 渡辺隆夫（2013）練乳産業の始まり—明治グループの千葉県での歴史を中心に—，酪農乳業史研究，(7)，日本  
酪農乳業史研究会，pp.16-19
- 山田雄久（2002）森永太郎—本格的に洋菓子の製造を開始した森永製菓の創設者—，宮本又郎編，日本をつ  
くった企業家，新書館
- 山内義人（1941）北海道練乳製造史，大日本製酪業組合