

大正篇（1912～1926）

大正1（1912）年

この年

永藤パン店開業

たばこ屋の養子であった永藤鉄太郎は、のれんの新しさを廉売で補うべく、当時一個一〇匁（三七・五グラム）だった木村屋のあんパンに対抗して、一個一二匁（四五グラム）のあんパンをつくり、一個一銭のあんパン三個包み二〇〇袋を毎日無料で客に配布したり、近所の学校へ見本のパンを寄贈したりという思い切った薄利多売の商策をとった。上野公園前に開業された永藤パン店はこの時期におこった代表的パン屋の一つである。

大正2（1913）年

1・

森永ベルベット、コーフ・ドロップス発売

この年、一月に「大正二年度の人気菓子」として次の四品を発表した。

新菓・ベルベット（後に乳菓ベルベット）

教育的包装・ロシアメキス

咳止菓子・コーフ・ドロップス（一個二〇銭、玉置合名会社を発売元とする薬用菓子）薬用

菓子の製造に関して六月、売薬営業免許証を得る（）

福の神・ハッピー（明治末期よりの外国福の神・ヒリケン型の乾燥物）

この中で特記したいのは、コーフ・ドロップスの発売で、ドロップスを薬用菓子として薬問屋に販売させたことである。このドロップスは成功とはいえなかった。その理由として、佐久間商店がこの当時ドロップスを既に販売しており、他社が製造して競争するような商品は森永太郎自身あまりのりきではなかったことと、お菓子の森永というイメージとこの薬用ドロップスが合わなかったことが挙げられる。当時の消費者はお菓子の森永の薬くさいお菓子ということであまりなじみなかったようだ。

この年

五合瓶、開発される

ミツカンの中笠家は、酢の容器を検討し、従来使われていた酢の四斗樽やツボ、酒瓶にかわって、五合瓶入りの酢を売り出した。現在もいろいろと使用されている五合瓶は、もともと酢独自の容器として、開発されたものである。

大正3（1914）年  
8・20

森永、小型紙サク入りポケット用ミルクキャラメル発売

この年、三月二十日から七月三十一日まで、東京府主催で、上野公園に東京大正博覧会が開催されたが、森永はここで、ミルクキャラメルを試売し、大いに好評をえた。大正二（一九一三）年七月には「中元御進物用品」の広告中にミルクキャラメルが登場する。

「滋養豊富ミルクキャラメル・一個（粒）金五厘売り。本品は夏季の衛生に適應すべく最新式製法を応用し製造したる風味佳良・滋養豊富の新菓なり。粗製偽品あり。」

ここに初めてその存在を明らかにし、東京田町工場でキャラメルの大量生産、販売が開始され、キャラメルの完全な大衆化に成功し、キャラメルという名前がついに森永の代名詞となるまでにいたった。また需要に応じきれずに御典山に第二工場も作られた。松崎氏の「煙草代用」のキャッチフレーズを

使用したポケット用ミルクキャラメル（一〇粒）も同年八月二十日から発売された。田町の森永工場は日本専売局とも近く、煙草代用でミルクキャラメルが大量に売れたことから抗議を受けたという工ピソードも伝わっているが、真偽はさだかではない。

9・1

ガスの普及

当時都市の普通の家庭の燃料はおもに薪、炭で、まれに石油が用いられたりしていたが、ガスの普及はめざましいもので、しかも東京瓦斯と千代田瓦斯両者の競争による割引もあって、価格も安かった（一、〇〇〇立方フィートにつき東京瓦斯二円四〇銭、千代田瓦斯一元八〇銭）。大正三（一九一四）年の雑誌「生活」に掲載されている「家庭の最新式勝手道具」という記事には、さびどめフライ鍋、箱なし飯櫃などとならんで、ガス焼物器（四〇銭と五〇銭）、ガス火おこし（炭を入れ、ガス七輪にのせて火をおこすもの。一五銭から二二銭）、ガス点火器（二〇銭、替石一個七銭）などがある。

11・

家庭電化幕開け

アメリカにおいて引線タングステンが発明されて以来、消費電力がそれまでの三分の一ですむようになり、残りの三分の二の電力の用途方法として家庭電気器具の開発が盛んに行われるようになった。また、同じ頃ニクロム線が発明され、一九一〇（明治四十三）年代のアメリカでは、ほとんどの家庭電気器具がでそろっている。日本では大正三（一九一四）年、まず京都電灯（現在の関西電力）が家庭電熱用電力の供給を開始し、家庭電化の幕開けをきつた。しかし、当初はほとんど舶来の電気機器で、国産品はもっぱら営業用の電気かまどに限られた。大正七（一九一八）年頃も、トースター、電気コンロ、牛乳沸しぐらいで、まだまだ一般家庭には高級な存在であった。家庭電化の推奨者であった岸敬二郎博士の台所は、さすがに電気かまど、電気コンロ、電気グリル、電気なべが設置されていたが、その電気かまどの値段は、四〇円。電気代は、当時、一キロワット時東京電灯は七銭五厘、京都電灯で六銭であったので、一升のご飯を炊くのに約三銭かかった。

この年

電気ブラン全盛期

安政二（一八五五）年にブドウ酒製造に成功し、それを近藤利兵衛商店を販売店として、「蜂印香蘗葡萄酒」と銘打って売り出した、初代神谷傳兵衛は、やがて浅草雷門に神谷バーを開店した。そこで創作された「電気ブラン」はこの年から七（一九一八）年頃にかけて全盛期をむかえた。この名前は電気が珍しかった明治時代の象徴でもあり、電気のようにたちまち全身に酔いが回るといところから取ったものである。ブドウ酒の変種である電気ブランは火酒であったので、グラスに一人二杯限りであった。

この年

丸十パン総本店開業

大正時代に入り米価が急に大暴騰を迎えたため、パン業界は大きく飛躍のチャンスをつかむこととなった。それに加えてこの年の大戦、そして震災を経て、大正末期までに、パンは一般の人人の主食としてすっかり根を下ろすに至るのである。こうした状況の中で、明治四十（一九〇七）年に渡米して帰国後、四十三（一九一〇）年ごろから国産のドライイーストの製造に心血を注いだ田辺玄平は、大正三（一九一四）年、上野黒門町に丸十パン総本店を開店しパン造りに力を注いだ。丸十パン総本店は、この時期のパン屋を代表するものの一つである。

この年

粉わさび製造

粉わさびの発祥地は、静岡県である。小長谷与七は、若いころから大富村大島で茶の仲買いをやっ

ていたが、川根方面のわさび田を見て、「わさびを粉末にしていままでも保存できたら、どんなに遠方でも送れるし、またいつまでも自由に、どこの家庭でも使用できてさぞ便利だろう」と思いつき、製茶法からヒントを得て、試してみた。まず、買ってきた水わさびを日光で乾燥させ、手挽き石臼で粉にし、きれいな和紙に包んで東京・名古屋方面の旅館、料亭などへ行商したところ、好評だったので、大正三（一九一四）年、静岡へ移住して、本格的製造に着手した。最初、川根方面のわさびだけでつくっていたが、後に、わさびの風味を損じない程度にカラシ粉を配合、大正九（一九二〇）年頃からは量産が可能になった。現在では、カラシ粉の代わりに、西洋わさびが用いられている。

この年

醗酵乳、「ヨーグルト」の名称で一般化

ヨーグルトは、明治半ばごろから牛乳業者が残乳を処理する方法として、乳酸発酵を起こさせ、整腸剤として販売していたといわれるが、まだ企業化されたものではなかった。ところが明治末になると、古くから中央アジアで飲用されていたヨーグルトの効能が日本でも注目されるようになる。明治四十四（一九一）年五月、東京の愛光舎では、伝研の細菌学者の指導を受けてヨーグルトを作り、初めて市場に販売。そして大正三（一九一四）年のこの頃になると現在も用いられている「ヨーグルト」という名称がすっかり一般化するようになった。

この年

「ロンドン土産即席カレー」全国へ宣伝

明治の末に現われた即席カレーが、この頃になると全国で販売されるようになった。これは湯でといて、その中に肉なり野菜を入れると即座においしいカレーができるというもので、東京日本橋の岡本商店から「ロンドン土産即席カレー」として発売されており、婦人之友社買物部では、これを全国に取り次いだ。

「手軽に出来て美味、食欲の進まぬ時、突然に來客のあつた時、之が一番」

と現在のインスタント食品と少しも変わらぬ文句で宣伝している。価格は一五人前罐入り三〇銭、二五人前四〇銭で、これに内地送料八銭が加わった。カレーライスその他、「カレーチキン」、「カレーフェッシュ」、「カレーウンドン」その他数十数種に應用できるとある。この種のもは他にも多く売り出され、読売新聞委託部で、やはり通信販売していた「西洋料理の素」はその一例で、ライスカレー、ホワイトソース、シチューソースなどがあり、価格は一個三〇銭、送料は二個八銭であった。

この年

銚子醤油合資会社創立

銚子のジガミサ（浜口吉右衛門）、ヒゲタ（田中玄藩）、カギダイ（深井吉兵衛）の三家が合同して、銚子醤油合資会社を創立、企業合同の先がけとなる。初代社長には浜口吉兵衛がなる。大正七（一九一八）年に、合資を株式会社として銚子醤油株式会社成立する。商標はヒゲタに統一することに決めた。

大正4（1915）年

10・

リグレイ・チューインガム登場

チューインガムが、市場に現われたのがこの年で、別名噛み菓子と称して、縦半頁大の新聞広告で「世界的煙草代用品」と宣伝発売した。それが米国製のリグレイ・チューインガムであった。翌（一九一六）年四月、リグレイは日本に進出し、日本リグレイ株式会社を資本金五、〇〇〇円で創立し、初めての国産チューインガムを販売した。三角帽の外人が、「アイキャッチャー」となり、八月から盛んに宣伝し、東京銀座を中心に都会人にもはやされ、遂次全国に広がり十一（一九二二）年には連日、新聞紙上を飾った。しかし一般に普及しだすのは第二次大戦後であった。

この年

国産乾燥酵母によるパンの製造に成功

丸十パンの創始者田辺玄平は乾燥酵母を種として作るパンの製造を目ざし、米国で使われていた乾燥酵母の国産を思い立ち、苦難の末「マジックイースト」と称する粗乾燥酵母の製造に成功。しかし、圧搾生イーストの使用など、思いもよらぬ時代であったため、旧来の業者からは白眼視される状態であった。しかも、小麦粉、砂糖、食塩、水を混ぜて八〇時間、約四八度に保って種をつくらねばならず、味の方も決して飛躍的に良くなつたわけではなかった。ただ、この「マジックイースト」の使用により、パンが安全に量産できるようになったことは利点である。

この年

ホーカースイート売り出す

この頃、東京神田の堀越嘉太郎商店から、朝鮮人参応用「ホーカースイート」なる菓子が売り出され、

「常に召し上がれば牛乳、鶏卵不要、滋養豊富なること実にキャラメル以上」

と盛んに宣伝している。その他、市村座の公演や国技館の演芸会、浅草公演キネマクラブの興行などに、ホーカースイートの口上を述べたり、お土産に出したりした。同年十一月には、王子電車の往復切符を買い求めた人に、ホーカースイート一箱を景品として出すなど、その派手な宣伝は、当時の人目を集めた。

大正5（1916）年

3・

森永製菓、フレンチキャラメルを発売

キャラメルの好況がつづいている中で、森永は一層の売上げを目ざして、高級なイメージをねらったカバリングをしたキャラメルを一函二銭でこの年発売した。そのソフトな口あたりは、当時のハイカラ連の人気をさらった。その広告によれば、

「市内芝罘田町森永製菓株式会社にては去月来より売出せる新菓フレンチキャラメルは従来のミルクキャラメルに対し高等品にして中味の上等なるは勿論のこと其外装の極めて紳士的にて上流向きの製品なれば彼の議会の問題となれる大臣向きキャラメルとも云つべし」とある。

7・

舌出しサック登場

この年本郷の小川倉吉商店は、フレンチ・メキスチュアーを二銭で発売したが、その斬新なサックが大きな話題となり、業界を風靡した。広告に曰く、

「大々の珍菓現る。意匠は御覧の通り頗る斬新にして且つ又、頗る面白い。」

これがいわゆる「舌出しサック」で、オカメ、黒ソ坊、外人などの顔から舌が長く飛び出すものであった。その後、この実用新安権は森永に買収されている。

この年

千疋屋、フルーツパーラーを開店

三代目伝次郎が店を日本橋本町（現在の室町）に移し、新店舗を完成させ、名実共に我国最初の果物専門店となった後、千疋屋は急速に発展していったが、この年、四代目伝次郎は同店舗にフルーツパーラーを開店させた。これが日本におけるフルーツパーラーの端緒であったことはいうまでもないであろう。またそれによる売場を銀座松屋、浅草松屋に出したのであった。現存している当時の写真を見ると千疋屋の左隣にフルーツパーラーがあったことがわかる。

大正6(1917)年  
この年

育児用粉乳、「キノミール」発売

我国で最初につくられた育児用粉ミルクは、東大の弘田教授の創製による調整粉乳「キノミール」で、和光堂から製造販売された。その後、大正八(一九一九)年には、日本製乳から「オシドリコナミルク」が発売されている。大正九(一九二〇)年になると、チヨコレート製造に多量の粉乳が入用であることから、森永製菓煉乳部で粉乳を製造するようになり、発売されたのが「森永ドライミルク」である。それまで、母乳の代用としては、練乳を薄めたものや、牛乳が用いられていたが、いたみやすいのが悩みの種だった。以後、粉乳は、できるだけ母乳に近いミルクにする母乳化への努力と、栄養強化の方向で、改良が進められるようになる。

大正7(1918)年

8・3

米騒動おこる

富山県中新川郡西水橋町や魚津町などで民衆暴動がおきる。第一次世界大戦による好景気で、物価ことに米価が高騰し、さらに米の買占めが行われた。このため富山県下の漁家の婦人が、米商人・高利貸しを襲い、この女房一揆に端を発し二カ月のあいだに、暴動は東京・大阪など全国一道三府三三県に波及した。これに直接参加した民衆は約七〇万人といわれた。東京にも八月十四日に飛火し、あわてた東京府白米組合は、青年義勇団などの応援を得て、白米巡回販売を行った。米価騰貴を機におこったこの米騒動の結果、当時の寺内内閣は総辞職をした。全国民の四分の一がまき込まれたという米騒動は、食生活史上にも忘れることのできない大事件である。この騒動以後、各種の社会運動が活発化していった。

8・22

森永製菓、原料植物よりチヨコレート製造

日本におけるチヨコレートの製造、すなわち原料植物カカオ・ビーンズから処理する一貫作業が容易に工業化されなかつた理由は、その機械設備が巨額の資本を要する事と、頗る高度の技術を要するためであった。しかしチヨコレート及びココアが、生活必需品として欧米に普及している事実は、森永太郎も再度の外遊により親しく見聞したところであり、これによって森永は、その製菓工場において万難を排して製造に着手した。大正七(一九一八)年一月二十日、森永は新年宴会を帝国ホテルに催し、その席上原料カカオ・ビーンズよりチヨコレート製造の新企画を発表した。スイス系の米人製菓技師オスカー・グランランドを招聘し、その六月十五日、芝の田町第一工場内にチヨコレート工場の設置竣工を見、米国より購入した機械の整備を見るに至った。こえて八月二十二日、初めてその製造を見、原料用ビターチヨコレート一〇〇ポンド罐入りを発売したが、この価格は輸入品より七割安と称している。

8・

かやく飯、発表

米価値上がり本格的になったこの年、市民は米に代わる代用食をあれこれと探した。一方東京府では井上府知事の名で節米と雑穀食奨励のため、各種のかやく飯を発表した。かやく飯というのは具を入れた米飯のことで、南瓜飯、白米一升に卵の花一升という卵の花飯、薩摩芋飯、馬鈴薯飯、脱脂大豆の鳩豆飯、外米四合小豆一合の粥に豆粉四分新粉六分の団子を入れる外米小豆粥豆粉団子入り、米一升に粟一升薩摩芋三〇〇匁といっ栗飯が挙げられていた。

森永ミルクキャラメル軍需品となる

チエコスロバキアの独立援助のためのシベリア派遣軍が組織されるや、その甘味下付品の一部として、森永はミルクキャラメルを多大に納付することを命じられた。これは森永にとつて初めての軍需品納入であった。このことはキャラメルの携帯が非常に便利なこと、寒い所では溶ける心配もないという二点が考慮されたのであろうが、最も大きな要因はミルクキャラメルが国民にとつて当時最も親しみがある甘味品であったことである。当時の模様を「菓子新報」は次のように伝えている。

「ミルクキャラメル軍需品となる

森永ミルクキャラメルは今回陸軍省の指定により西比利亞派遣軍加給品として多大の納付を命ぜられ客月下旬宇品糧秣廠出張所へ送付せしが為に……。」

この年

外米から清酒製造

農商務省の調査によれば、大正六〜七（一九一七〜八）年当時、我国では酒造用と製菓用を合わせると、主用食以外に六〇〇万石の内地米を使っていた。米不足が極限に達してきた時、これに目をつけたのは当然で、醸造用に外米代用が着目されはじめる。東京王子の醸造試験所で、この年、初めて外米清酒の醸造を試みた。翌大正八（一九一九）年、この酒ができ上がり、外米特有の臭気は全くなく、味も良好で、外米使用は充分可能の見込みと報じられている。

この年

食用蛙、輸入される

ブル・フロツグ、日本では食用蛙と呼ばれているアカガエル科の最大のものが、この年、北アメリカから輸入された。大阪の中央市場には、すぐ姿を現わし、カツレツ用として話題にのぼった。夜になると雄が牛に似た奇声を発して鳴くのでウシガエルとも呼ばれた。大正九（一九二〇）年に日本冷凍協会会長、加茂正雄博士主催の冷凍食品試食会が上野静養軒で開かれ、献立に「池鷄子」とあり、料理学校の先生方も、これには首をひねったが、食後カエルと聞いてびっくりしたそうだ。今日ではもっぱら婦人方の美容食として人気がある。大正九（一九二〇）年四月、種蛙をアメリカから輸入し人工養殖をはじめめる。

この年

アスパラガス本格的に栽培される

アスパラガス栽培が本格化したのは北海道においてである。アスパラはすでに文政年間（一八一八〜三〇）に日本へ伝えられており栽培も行われてはいたのであるが、大正五（一九一六）年に下田喜久三が約五町歩の試作場を設け、七（一九一八）年には栽培に着手したのである。別名、蝦夷富士として知られている洋蹄山の麓の火山灰地がその産地となった。下田喜久三は東京薬学校を卒業し岩内に帰郷し、冷害に対して耐えうる安全な作物を探し求めてついにアスパラの栽培に踏み切ったのである。十三（一九二四）年十一月に彼は日本アスパラガス会社を設立、製品の工業化が進められることになり北海道産の名声をあげたのである。

大正八（一九一九）年

7・5

東京市外に水道ができる

東京市の郊外一円に上水道を敷設せよとの声は久しい以前からだが、これは実際生活の上から見て、また衛生の上から見ても無理からぬ要求なので、東京市の水道課あたりでも、内々調査をなし、東村山の貯水池が完成した暁には、何とかしようという意向もあった。概要を聞くと配水区域を三区とし、第一区は三河島、日暮里、南北千住、尾久、亀戸、砂村、大島、隅田村で、用水は江戸川か

ら仰ぎ、金町付近に取入口を設け、浄水のうえ暗渠により隅田村に導き、更に同所より各方面に配水するというもの。第二区は西巢鴨、高田、戸塚、板橋、新宿、中野村で、用水は荒川を志村付近より取り入れ、また第三区は、品川、大井、渋谷、代々幡、千駄ヶ谷その他で、用水を多摩川調布付近より取り入れる方針である。工費は区により相違はあるが、一区五〇〇万円ないし七〇〇万円内外宛を要する見込。

7・23

農商務省、代用食の奨励

「現時の食料問題解決の方策としては、米其他食糧の国内生産増加を極力奨励すると共に、外米の供給を潤澤にするの急務なるは勿論なるが、同時に一般国民の自覚自制に依り、国内に於て近々収穫せらるゝ麦類及馬鈴薯を盛んに食用するも亦最も緊要なり。代用食として麥飯パン及麵類に付いては、已に周知のことなるを以て茲に述べざるも、馬鈴薯米及馬鈴薯飯に關しては、未だ普く知らざるを以て、昨年秋季より已に数十縣に亘り本省専門家を特派し、盛に試食会を開催したりしたが、更に原産地より廉価に其の乾燥品の供給を計るの必要を認め、今回農商務省に於ては、渡辺技手を北海道に、草野囑託を青森、岩手、宮城、秋田の四懸に特派し、関係長官及営業者と協議をし、乾燥馬鈴薯米（細片となしたるもの）を市場に潤澤に供給せしむる様、極力奨励の方法を講ずる筈なり。」  
 という広告が、「東京日日新聞」に載る。

7・

カルピス発売

「カルピス」の始祖である三島海雲は、明治三十九（一九〇六）年に内蒙古でたまたま、アメリカにヨーグルトがあることを知り、しかもそれが蒙古人の常食した酸乳に似たものであることがわかり、これに着想を得てカルピスの製造を志す。大正四（一九一五）年東京に帰り、まず牛乳を分離して得たクリームに乳酸菌を培養して「醍醐味」をつくった。ところが脱脂乳の処分に困つて当時は捨てていた。そこで脱脂乳の利用方法を研究し、脱脂乳に乳酸菌を培養して「醍醐素」と名付けて発表した。が、当時は売れなかつた。大正八（一九一九）年になって、後のカルピス食品工業の常務が脱脂乳に砂糖を加えて来客に出し、その残りを翌日飲んでみたら、それが非常に美味だったので、これから約半年研究した結果、同年七月に初めて商品としての「カルピス」の名で発表した。

当時栄養学界では、カルシウムの重要性が力説されており、そのカルシウムと醍醐味（梵語でサルピスという）を結び付けて「カルピス」としたのである。初め着色するつもりだったが、三島の主張で自然のままの乳白色とし、これに「初恋の味」をいうキャッチフレーズをつけて宣伝したのが当たったのである。

8・

森永ミルクココアを発売

森永の専務・松崎半三郎は、大正六（一九一七）年九月、千葉県愛国煉乳合資会社を買収して、日本煉乳株式会社を創立し、自ら社長となった。そして翌七（一九一八）年森永第六煉乳工場を静岡県田方郡錦田村に設け、この年ミルクココア三〇匁入罐を四五銭で発売した。これは日本におけるココア粉製品製造の初めであった。ココアはカカオ・ビーンズからチョコレートを取るさいに出る残留物で、約半分ぐらいが残るとされており、これが商品として売れば必然的にチョコレートの値段も下げられるので、森永も商品化に努力したのである。当時の広告によれば、

「本品は我国に於ける最初の試みにて當社特製のココアに粉砂糖及びコナミルクを適量に調和したるものにして、使用法軽便而して、品質舶来品に遜色なく、価格低廉なれば現代的好飲料として非常に歓迎せらる。」

この年

平民パン食堂創業

大正七（一九一八）年ごろの食パンの価格は一食分六銭パン粉は100匁（三七五グラム）につき一八銭と伝えられる。新橋に平民食堂を開いて安価な食事を提供していた加藤時次郎は、大正八（一九一九）年、浅草駒形に「平民パン食堂」を創業。日本で初めてのパンの軽便食堂として、朝七時半から、夜七時半ごろまで、パンにバター、野菜スープ、紅茶などを添えて一五銭で売り出し、話題になった。

この年

冷凍事業の初め

アメリカで空気冷凍法を学んだ葛原猪平は、工業的規模で魚類の冷凍事業に乗り出すことを決意し、大正七（一九一八）年に米国から、技師ハワード・ゼンクスを招いて、伊豆の網代でこの方法による凍結試験を実施した。これが一応の成功をみたことから、神奈川県三崎に「葛原冷蔵庫」を設立、翌大正八（一九一九）年から操業を開始した。これはその後、資本金二、〇〇〇万円の会社にまで発展し、北海道や沿海州に冷凍工場を設けたり、何隻もの冷凍運搬船を建造するまでに成長したが、大正十五（一九二六）年に恐慌のあおりを受けて解散した。

大正9（1920）年

11・17

森永ドライミルク製造開始

大正七（一九一八）年、松崎半三郎日本煉乳株式会社社長はアメリカ視察に出発したが、その際、アメリカ、バフロバツク社のドラム・ドライヤー、バロメトリック・コンデンサ、急速循環式エバポレーターを購入、先に建設した三島、錦田工場に設置した。そしてこの年七月、森永は日本煉乳を合併し、十一月十七日から森永ドライミルクの製造が開始された。このことは実に我国における機械力による粉乳製造の発端であり、同社技師農学士湯地定武および技手松原四七の功績には大きなものがあった。当時、我国では濠州産粉乳のラクトーゲン等が育児用として売行きが旺盛であったが、森永は唯一の国産品ドライミルクとしてこれに堂々と拮抗して声価を高めたのである。

大正10（1921）年

この年

浅田飴、肝油ドロップなど薬用菓子を宣伝

飴は古くから大衆相手の菓子として人気を集めていた。江戸時代以来、神社や寺の縁日や盛り場など人の集まる場所に飴売りが出て派手な衣裳や鳴り物入りで露店行商を行っている。そういった中でオットセイエキスを水飴に配合した「オットセイ益寿飴」が肺病、胃病に効有りと宣伝されたし、又、明治の頃、既に「浅田飴」が、咳嗽一切に特効ある飴として世間の評判になっていた。こうした背景をもちつつ、大正十（一九二一）年の頃、浅田飴はいぜん「良薬にして口に甘く」と広告され、又、河合亀太郎が創製した肝油ドロップスも、「甚しき臭味を忍びて肝油を飲用すべき時代は去れり」と盛んに宣伝をはじめた。

大正11（1922）年

2・11

グリコ発売

大正十（一九二一）年、佐賀県人、江崎利一は弟清六と共同して、グリコ製造に着手した。今日、アーモンド・グリコとして全国的に知られたグリコの起りである。江崎は、製造の翌（一九二二）年二月十一日紀元節に、「栄養菓子・グリコ」と銘うって新聞の広告面に出現した。グリコ一粒三百米

(メートル)の標語は巧みに消化され、その新聞の豆広告は全部カタカナで、幼年層に絶対に読ませる力を持っていた。ジャンケンポン、チョコ(鉄)、ペア(紙)、グリコ(石)。略画に清朝風のゴシック体カタカナ宣伝文は、洋菓子広告にひとつの新気風を送りこんだものである。グリコのおマケ(玩具景品)は幼年者に多くの魅力を持たせ、昭和初期には森永ミルクキャラメルもいささか圧倒気味となり、ミゼットを以て抵抗したが、全くグリコの敵ではなかった。

4・調理に電熱が利用される

家庭用電熱は、その利用価値がそろそろ注目されかかってきた段階で、まだ料金規定はなかったが、食物の教育に熱心だった東京府立第三高女の割烹室に、大正十一(一九二二)年に新しく電熱使用の台所が作られた。ここには「電気カマド、大小の電気七輪、電気テレビ、電気パン焼、電気コーヒー沸し」が置かれ、スイッチ一つで御飯も煮物もパンもでき、「この台所では女中の必要がない」と見学者の目を見はらせた。しかし電熱器を使用した調理は、当時の電気料金を一キロワット時五銭とみて、パン一斤を焼くのに一銭、卵四個を煮るのに二銭五厘というように、費用がかさむので、いくら便利でもまだ家庭に入り込む余地はなかった。

5・29

「経済栄養献立」発表

この頃になると、上流階級だけに限らず、一般家庭婦人も料理講習に通うようになり、文化生活、生活改善という言葉が流行した。栄養の重要性を主張していた栄養研究所長佐伯博士は、理想的な献立を作成して、一般市民を啓蒙し、真の生活改善運動に乗り出した。この「経済栄養献立」は、東京朝日、東京日々、読売など、主要新聞に毎日掲載され、いくつかの地方紙にも載った。まず第一目の献立は次のようなものである。

米飯 米一升五勺(一・五キロ)  
副食 朝 キャベツの味噌汁、貝柱の佃煮  
昼 塩鮭の刺身、筍とわかめのおろし揚げ  
夕 豚肉と野菜のカレー、筍のアチャラ漬け

この献立は、三人家族で副食費約五五銭五厘(主食は一升五勺で約四五銭)、カロリー二五〇〇、蛋白質二〇勺(七五グラム)、体重一三貫五〇〇勺(五〇・六キロ)の中等労作者を標準に作られ、日曜以外の毎日、実物もつくって公開された。

大正12(1923)年

4・圧搾イーストパン製造

アメリカに留学して製パン技術を学び、大正六(一九一七)年帰朝した杉本隆治は、フライシユマニイーストを日本に紹介して、丸本、金子記者らの支援により、大正八(一九一九)年には国民新聞社の講堂で、初めて純粹培養イーストによる製パン講習会を開いた。しかし日本のパン業者はこれを黙殺した。大正十三(一九二四)年四月、杉本隆治らがフライシユマニイースト社の囑託技師オットマテイを招いて行った公開実験で、小麦粉一袋(二二キロ)ポンド(一・三六キロ)の圧搾イーストを用い、混捏から焼き上げまでたった一五〇分という驚異的な速さを示した。これは品質の点でも市販の国産パンを圧倒し、ここにはつきりと圧搾イーストによる製パンの道が開け、やがて昭和の初めには国産イースト工業が発足するのである。

この年

乳性飲料の製造販売活発化

大正十二(一九二三)年頃から乳性飲料が非常な勢いで製造販売され、森永では「コーラス」を作

り、畜産試験場では「ラクミン」を作った。大正十四（一九二五）年に東京製乳研究所が起こされ「ラクミン」を製造販売し、その後昭和六（一九三一）年に至って明治製菓が引きついで製造販売した。昭和三（一九二八）年に熊本の松田工業が「ミルプ」を、昭和八（一九三三）年には昭和製乳が「レッキス」を、守山商会は「パーピス」を出し、北海道酪農公社は「ブルゲン」を発売し、その他の地方でも種畜場などで試作し、また市乳業者の中でもこれをつくった人々があった。しかし昭和十八（一九四三）年から軍需カゼインの製造を命ぜられるようになって、これと競合するため、この種の乳性飲料はカルピスなどの軍需用以外は次第に製造を中止した。

この年

関東大震災、握りずしを流行させる

大正十二（一九二三）年九月の大震災で、家を失い職場を焼かれた数多くの市民、ことに職人衆が上方に流れてきた。すしといえは鯖ずしか箱ずしだけだった関西に、握りずしをはやらせたのもこの震災である。もとより関西に握りがなかったわけではない。ただ関東とは魚の種類や品質がちがうので、純上方の職人にはなかなか思うようにこなせなかったし、お客もまた妙に生臭い握りには馴染めない。山家の京都では、大正初期でも塩魚を握っていた。それが、本場から流れてきた職人が本格的に握る。同じく流れてきた避難民がそれを食べ郷愁にふける。そして次第に地元の人々にもとけこんでいったのである。

この年

地方味噌、東京へ進出

明治から大正期まで味噌業界は各府県で順調な発展をとげたが、その間でも地域により乱売が行われた。しかし東京が需要量からいって全国で最も大きくなったが、それでも東京に入った地方味噌はない。それは当時、東京府内の味噌生産者が非常に強力ですべての種類の味噌はほとんど府内で行われ、地方からの進出は容易でなかったためである。地方味噌の進出は関東大震災が契機だった。震災により甚大な被害をこつむつたため東京に味噌がなくなり、政治的に地方味噌の出荷を要請したり、問屋が直接地方に向いて買付けを行って東京市民の需要にあてたことが地方味噌の東京進出の機会を与えることになり、新潟、長野などをはじめ各地から入ってくるようになった。震災の復興とともに焼失した工場は新設をはじめ、また設備の近代化も行われ完全に復旧した。

大正13（1924）年

この年

大衆食堂「須田町食堂」開業

大正十二（一九二三）年の大震災を機会に、飲食店のスタイルや料理の味は一変した。そのひとつが、一軒の店で和・洋・中すべての日常料理を気軽に食べられる大衆飲食店がでてきたことである。江戸時代末から大正にかけて、牛鍋、天ぷらは老舗を名乗る店を生み出したが、牛鍋ということば自体が古めいてきこえてきた。そこで、関西方面で使われていた「すきやき」ということばが一般化していった。そして、東京では、関西料理が急速に知られるようになり、須田町食堂のような新しい大衆食堂まで、すきやきをだすようになっていた。他は野菜サラダ、カツレツなどを五銭で、カレーライス、ハヤシライス、合の子皿などを八銭でだしていた。

この年

三越で冷凍魚を販売

葛原冷蔵株式会社の冷凍魚が、三越で初めて売られだされた。そもそも、三越で魚を売ったのは創業以来のこと、

「意外な人の意外な商売、三越が肴屋となる」

と新聞に大きく報じられた。しかも、冷凍魚は、アメリカの空気冷凍法がとりいれられるようになって

てから、まだ五年しかたつておらず、一般的にはもの珍しいものだった。さけ、ます、たい、ぶり、たら、しらうお、にしん、生かずのこなどがガラス棚に陳列され、その新鮮さと安値は、たちまち評判となった。役所帰りの男が、硫酸紙に包んでりっぱな黒かばんにしまい込み、すまして帰る風景も見られたという。

この年

明治製菓誕生

大正五（一九一六）年十月九日、東京菓子株式会社が創立された。大正五年十二月六日、大正製菓株式会社、明治製糖株式会社の社長相馬半治によって創立された。明治三十九（一九〇六）年に創立された明治製糖においては、既に台湾における粗糖業の基盤を確立し、内地においては精糖業も兼営していたが、相馬氏は砂糖の消費を増加させるためには製菓製乳事業を経営すべきであると感じた。大正六（一九一七）年一月に大正製菓は解散し東京菓子がこれを吸収合併することとなり、大正六年三月二十日、新しい東京菓子株式会社が発足、ついで大正十三（一九二四）年九月一日、社名を明治製菓株式会社と変更した。

この年

即席食品の宣伝盛ん

「即席」ということばは、現在では「インスタント」ということばにかわり、「ほぼ調理が完成していて加熱その他きわめて簡単な調理的処理で食べられるようになるもの」と定義されているが、当時はもつと不明確で、しかも広い意味に用いられていた。パンや干物、菓子などのように初めから食べられるものは別として、本来家庭で原材料から調理していくものが既製品として売られていれば全て即席食品と呼ばれていたのである。「即席カレー」「ゼリーの素」「アイスクリームの素」といったものはみな、かなり古い時期に現われていた即席食品の一種である。「レモン紅茶の素」「レチラップ」もその一つで、この頃は新聞の三段の広告を出すほど売行きがよかった。

大正一四（一九二五）年

2・

アメリカ製紙食器登場

明治時代には、飯椀も汁椀も盃なども、全て木製というのが普通の事であった。しかし、警視庁などで全市にわたって飲食器具の調査をすると、必ず七〇〜八〇%の不良品が検出されてはいたものの、汁椀を除きほとんど全ての食器が、陶磁器がガラスに代わった。その頃の変わり種として、この紙食器があげられる。これは、アメリカから輸入されたもので、皿、フォーク、スプーンがあり、アルミニウムよりしつかりしていると紹介された。簡便なことから、野外園遊会用に使われた。

3・

マヨネーズ製造はじまる

大正十四（一九二五）年、東京に食品工業という小さな会社が誕生して、マヨネーズの製造をはじめた。それまで、マヨネーズのつくり方を紹介する記事は、明治二六（一八九三）年の『婦女雑誌』や、『食道楽』の中にみられたが、商品として工業生産されたのは、これが最初である。その製品は、ときどきひっそりと新聞の一行広告に名前が出る程度であったが、それまで家庭でつくることが時間的にも技術的にもむずかしく、その味さえも知らない人が多かったマヨネーズを、既製品として売り出したことの意義はきわめて大きく、次第に人々の間に浸透していった。マヨネーズそのものの需要層に限られていたことから、この会社の製品がすぐに日の目をみるという現象は起こらなかったが、第二次大戦後に脚光を浴び、現在我国マヨネーズの過半を占める株式会社、「キューピー」が成長した。

この年

醤油着色料の特許をとる

いままで醤油原料として小麦が用いられることが多かったが、大蔵省醸造試験所技師の黒野勘六らが、とうもろこしを原料に、一年醤油と同じような色と香りを持つ醤油を三丁四カ月で作り、本来なら小麦二石（二七円ぐらい）を要する量の醤油が一五〜六円の量でできると発表。翌十五（一九二六）年に工業的実験に成功した。