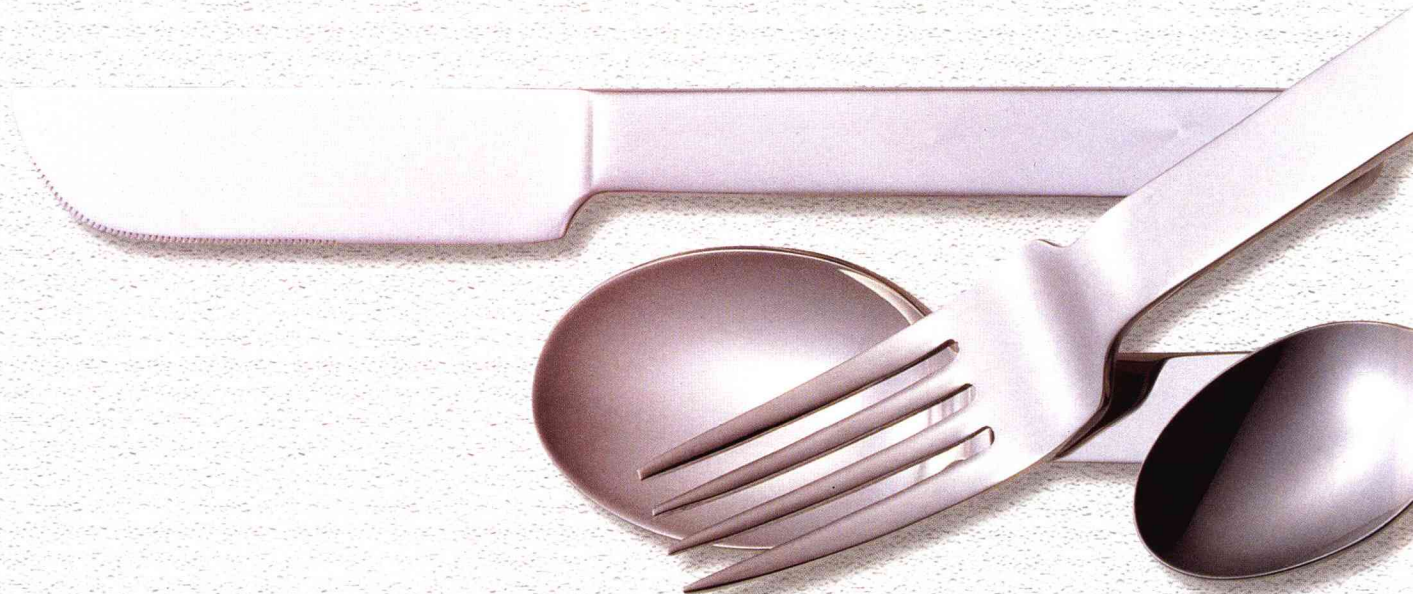




大正初期の手づくり洋食器



昭和初期の洋食器

Steel 鉄の点景 Landscape

新潟県の燕市は金属洋食器の産地として有名であるが、その地場産業として育ってゆく過程は、時代の流れを見事に写し出していて興味深い。輸出型産業として、多くの日本の産業がそうであったように、燕の洋食器もさまざまな努力によって時代の荒波を乗り越えてきた。いまや燕の金属加工業は金属洋食器のみにとどまてはいないが、食文化の変遷の裏側で、ひとつの時代を支えてきた地場産業の姿にスポットをあててみたい。

食文化の変遷をみつめ続けてきた鉄――

つばめ

燕の洋食器

ステンレス加工で開けた戦後の道

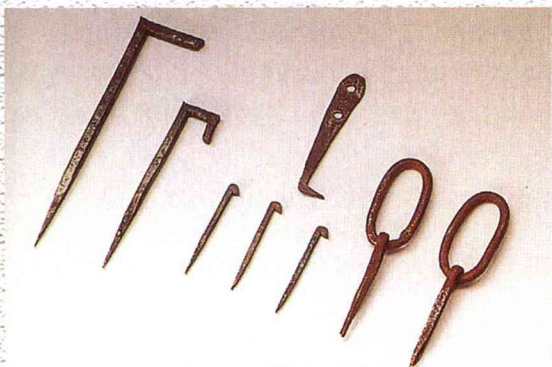
ある年齢以上の読者にとって「洋食」という響きは、一種独特の郷愁を誘うものであるはずだ。甘いバターの香り、卵やソースの濃厚な味、はらべこだった少年時代のある日の風景。スプーンとフォークで口に運ぶその料理のうまさは、なにか特別なもののように思われたものだった。世界中のグルメが日常にあふれる今にしてみれば、まるで簡素な料理だったはずなのだが……。

国内最大の金属洋食器の生産地である新潟県の燕でスプーン、フォーク、ナイフが初めて「手造り」で生産されたのが大正3年だという。それ以前の金属洋食器は舶来だった。金属洋食器の国産化はいわゆる「洋食」が庶民の間にも浸透していったことの指標と見ることができるだろう。

新潟県燕市は、今日でも国内最大の金属洋食器の生産地であり、全国生産額の95%以上がここで生産されているという。見開き写真のスプーン、フォーク、ナイフは、燕でつくられた現代の製品だが、素材にはステンレス・スチールが使われている。一部の高級品をのぞき、いまや金属洋食器はステンレスが主流になっている。おもにSUS304またはSUS420といった素材が使用されているという。むろんステンレスが使われるようになったのは戦後のことで、それ以前は真鍮にメッキをほどこしたものが一般的だった（高級品は銀製で、それは今も変わっていない）。真鍮からステンレスへの転換が図られたのは、朝鮮戦争による真鍮不足の影響が大きかったという。

「戦後、機械や金型の改良にいち早く着手して、ステンレスというむずかしい素材の加工技術を獲得したことが他の追随を許さない地場産業としての成功につながったようです」と日本金属洋食器工業組合の青柳理事長は当時のことを述懐する。真鍮に比べて硬く延びにくいステンレスという新しい素材にさぞかし苦労をされたことだろう。青柳氏自身、シベリア抑留から帰国後、潜水艦の潜望鏡の払い下げを受けて圧延し、進駐軍むけの土産物をつくることから再出発したという経験をもつ。燕の地場産業である金属加工業再興までの必死の足取りを想像させるエピソードである。「ステン材料なくして、その後の燕市の成功はなかったでしょうね」と青柳氏。

燕市製の金属洋食器



和釘



矢立

燕の金属洋食器生産は、その後またたくまに世界のトップクラスにまで成長する。結果、昭和32年には日米貿易摩擦の第1号として、輸入制限を受けるという困難に直面した。繊維産業の貿易摩擦が問題になるのはその後の話であり、当時の輸出産業としての金属洋食器の勢いが推察される。

時代とともに揺れた地場産業の歴史

すでに述べたように燕で初めて金属洋食器がつくられたのは大正3年のことだった。きっかけになったのはやはり「戦争」である。当時欧州では第一次世界大戦に突入し、生活必需品の生産がストップしてしまった。スプーンやフォークも不足品目となり輸入先を外に求める傾向が強まっていた。それに応えたのが燕だったというわけだ。燕に先だって東大阪で金属洋食器生産が試みられたが、技術的に失敗してしまったらしい。そこで金属加工では歴史と実績があった燕でつくれないかということになった。そして燕の職人たちは、驚異的な器用さを發揮し、手造りで金属洋食器をつくりだしてしまったのだという。

大正3年の試作をへて翌年には燕の金属洋食器は、4万本、金額にして5万円を出荷。たちまち品質のよさと価格の安さが人気を呼んで、3年目の大正5年には、25万本を生産するまでになった。金額にして35万円、うち25万円が輸出分だったという。

さらに大正9年からは機械を導入し、本格的な量産体制に入った。第一次大戦後の不況時には、産業振興のための指定輸出22品目に選定されるなど、輸出産業としてのスケールは拡大していった。

現在、燕の金属加工業の製造品出荷額は3,000億円をこえる。その内訳は、金属洋食器や厨房器物が基盤となっているが、その範疇にとどまらず、さまざまな金属加工製品分野に新市場を求めているようだ。

燕が金属洋食器の生産に成功できたのは、金属加工の技術をもった優秀な職人が多数在住していたからにほかならない。これらの職人の存在は、燕にあった金属加工業の歴史と関係が深い。

燕市産業史料館

大正期、昭和初期の洋食器をはじめ、矢立、煙管、和釘、鎚起銅器など、燕市の産業が成立してくる過程でのさまざまな工芸品や工作機械、作業場などが多数展示されている。月曜日、祝祭日の翌日は休館。

問合せ先：TEL0256-63-7666

上越新幹線 燕三条駅から徒歩15分

車の場合は北陸自動車道三条・燕インターより約5分

伝承によれば燕に金物加工業が起こったのは、江戸時代初期のことだという。当時信濃川の度々の氾濫によって、農民たちは苦しい生活を余儀なくされていた。その対策として代官職にあった大谷清兵衛が江戸から釘職人を招いて和釘づくりを農民たちの副業として広めたという。雪深いこの地であって、冬の間の生業を得られたことは大きかったに違いない。この和釘の需要が江戸の大火や地震などで伸び、初期の地場産業が成立していったらしい。また江戸中期には間瀬に幕府直轄の銅山ができ、燕にその精錬所があったことで、鎚起銅器といわれるいわゆる打ち出しの金物づくりの技も根付いていった。今日では伝統工芸品になっている煙管や筆を収納するための矢立などがこの時期の名産品として経済を支えることになった。

だが明治27年の日清戦争を契機に洋式技術の波が押し寄せる。そのことが新たな変化をもたらした。すなわち洋釘が入ってきたことで和釘は使われなくなり、さらには万年筆が筆記具の主流になっていったために矢立は必要とされなくなった。そうした時期に職人たちが新たな生業として目を向けたのが金属洋食器だったというわけだ。

水害という不運から生活を守るために和釘や鎚起銅器へと向かい、その需要衰退と第一次大戦という時代の変化とともに金属洋食器へという流れは、一種、時代のダイナミズムのようなものを感じさせる。さらには朝鮮戦争をきっかけにステンレスへ、その結果、貿易摩擦に直面するなどといった燕の歴史は日本の産業史のひとつの横顔といえる。

近年、燕の金属洋食器は相次ぐ円高や人件費の安い中国などとの競争によって、新たな転換を迫られている。いまやカメラ部品などの精密加工品や医療器具、自動車部品など、金属洋食器の枠をさらにこえた「創造的・複合的金属加工基地」をめざす燕の明日は、やはり時代の荒波に無関係ではありえないことだろう。

あの「洋食」の味は、時代と歴史の味でもあった。

[取材協力・写真提供：日本金属洋食器工業組合、燕市産業史料館、(株)青芳製作所]

