

【連載】

美味しい理由—味の素の科学技術史 第6回

新しい「味」の先に起きていく出来事

瀬野豪志

(NPO 法人市民科学研究室・理事、アーカイブ研究会世話人)

【これまでの連載(クリックすればウェブサイト記事が開きます)】

[第1回 美味しさと健康\(1\) 池田菊苗の談](#)

[第2回 美味しさと健康\(2\) 食べられる「食品」の品質](#)

[第3回 「感覚」の科学研究と「味覚」](#)

[第4回 わが美味を求めん](#)

[第5回 「食事のシーン」を描くことができるか](#)

誰もわからない、新しい食品の使い方

一般の家庭で「味の素」が普及したのは、銘々膳からちゃぶ台へと移りつつあった明治末から大正時代のことであるが、どんな食物にも多量に振りかけてしまうような、乱暴で過剰な使い方が生じやすかった。「味の素」の製造と販売を始めた鈴木商店の社史によれば、初めて「味の素」を使おうとしたときの家庭での反応は、次のようであった¹。

¹ グルタミン酸ナトリウムが「味の素」として一般向けに販売され始めたのは、1909年(明治42年)のことで、それは創業時のグルタミン酸ナトリウムの主な取引先であった日本醤油醸造株式会社が破綻したためでもあった。日本醤油醸造は、醤油の味を整えるために、当時違法であったサッカリンを使用しており、同じ目的でグルタミン酸ナトリウムにも関心を持っていた。鈴木商店はグルタミン酸ナトリウムを「だし」や「調味料」に使うものとして「味の素」を販売し始めたが、初めは戸別訪問で説明してもなかなか理解されなかったようである。『味の素沿革史』1951年、40～46ページ。

これまで類例のない、性質も用途用法も、使用分量さえも全く知られていない新商品を紹介するのだから、何から何まで宣伝して行かねばならぬ。殊に味の素は極めて少量で、効目があるのだから、これを試味する場合には、吸物をつくるとか、湯水に適当にのばして味わうとかすべきであるのに、大抵の人はいきなり口中へ投げ込んで嘗め試みるために、量が多過ぎて甚だ執拗いので、却って厭になる事がある。又吸物その他の料理に使うにしても、往々使用量をすごして味があくどくなり、一編で懲りる人が多い²。

「味の素」が販売されて5、6年ほど経った大正の初めでも、「ある家庭で初めて味の素を買い、その使用法の説明書も読まずに豆腐の汁の中へ中瓶一本（吸物にして約百五十人前の量）を投入して、あんなまずい高いダシはない」と文句を言う人がいたという。家庭で「味の素」を初めて使うときは、その「効果」を確かめようとするあまり、多量に使ってしまう失敗が起きやすかったのかもしれない。「ダシ」に試しているならまだいい方で、販売ルートや瓶の包装などから、台所で使うようなものとは思われず、何に使うものなのかさえ誤解されやすかった。「味の素」の販売を始めた頃の鈴木商店は、化学薬品の製造を本業としており、薬品店から販路を開拓していたが、「化粧品」と思われたり、「洗粉」と間違えて頭髪を洗った婦人までいたりしたという。よほど使い方がよくわからない代物だったのであろう³。

割烹着姿の若い女性像

初めての「味の素」の新聞広告（明治42年5月26日）には、「理学博士池田菊苗先生発明」「食料界の大革新」「理想的調味料」とともに、「本品は少量を以って多量の酒・醤油・味噌・酢・菓子・茶・其他一般の和洋料理は勿論精進料理等あらゆる飲食物に自然の風味を添へ（中略）滋養は牛肉エキスに優る数等にして調味の効力は鰹節に比べて実に二十倍なりとは発明者の証明であります」という説明が書かれてある⁴。

² 同書、43 ページ。

³ 同書、55～56 ページ。

⁴ 同書、572 ページ。

割烹着姿の「美人商標」は、一般の家庭向けの販売を開始するにあたって、「味の素」という商品名とともに考案され、新富町の芸者をモデルにして割烹着を着た女性を描かせたものであった。明治41年11月にこの「美人」の絵に「味の素」の文字を配した商標を制定し、特許局に登録していた⁶。この「美人商標」だけを見れば、販売のターゲットは定まっていたようだが、それゆえに苦勞してしまったのかもしれない。大正の初め頃にチンドン屋で宣伝していたところ「通行人が美人商標を描き出した沢山の旗をみて、味の素とは何だろうか、何か化粧品かしらん、と話し合っていくのを聞いた」⁷。そうである⁷。

そこで、鈴木商店は、家庭に向けて「味の素」を販売するために、少量で効き目がある「経済的な調味料」であることを強調し、家庭でも適量がわかるように「耳搔き大のアルミ小さじ」をつけるようにした。「これまである調味料では、醤油、味噌、砂糖、鰹節、昆布、味醂等、何にしても味の素のごとく耳搔きで掬って使うというように、少量で利き目のあるものは一つもないのであるから、分量を誤るのも無理はなかった」。販売する側から、適切な使用量を伝えるための一工夫をしたのであろう⁸。

しかし、家庭での「味の素」の乱暴で過剰な使い方はなくならなかったようである。社史では、初期の「味の素」に対する反応について「味の素に馴染まぬ大衆」と題して書かれているが、それは販売する側からの言説であろう。「少量で効き目がある」という宣伝文句は、日常的な食生活の「味」で確かめられる各々の感覚に訴えているが、使用する者は食生活に依存した解釈をする。実際に使ってみると、「少量で効き目がある」ことに対して多様な解釈があり、過剰な「効果」の捉え方も続いていく。多くの人がこれを知ってか知らずかの態度で、「味」に乗っかってきたのであり、「味」の産業的な利用におけるコミュニケーションの基本的な問題が現れているのである。

その味の「素」をめぐるコミュニケーション

大衆文化の文脈からすれば、よくわからないながら「味」の効果として期待されたのは、「滋養は数等」や「調味の効力は鰹節に比べて実に二十倍」のような割烹着姿の女性を想定した「経済性」などよりも、味を良くする「秘密の技」や、過剰な「味付け」であった。

大正6年頃から、「少量で効き目がある」、「何に入れても効き目がある」というその味の原料について、「味の素は蛇を原料にしている」という噂が広がった。当時、多くの人が、味の素の「原料蛇」説を面白おかしく語り合い、新聞や出版物でも目にしたのではないかと思われる。

「味の素」の販売と宣伝を担当していた鈴木三郎（創業者の息子でのちに社長、三代目鈴木三

⁶ 同書、40 ページ。

⁷ 同書、55 ページ。

⁸ 同書 44 ページ。

郎助)によると、「蛇を原料にしている」という噂がなぜ広まったのか、はっきりとはわからないとしながらも、その理由の一つとして彼が挙げているのは、当時の屋台や路上での物売りの口上である。「浅草観音や大阪の四天王寺境内といった盛り場や縁日で、蝮の黒焼を売っている香具師が、自分の売る商品に箔を付けるために『あなた方は、蛇の黒焼というと何か気味が悪いもののように思うらしいが、お宅で毎日使っている味の素の原料は、あれも矢張り蛇ですぞ』というものが至る処にあった」ということを述べている。このような「香具師」たちは、一つの場所に店舗を落ち着かせることはなく、至るところに現れては移動していくので、彼らの「口上」を止めさせることは困難であった⁹。

香具師の口上も噂が流布する要因の一つだったかもしれないが、「味の素」と「蛇」を結びつける噂が生まれた経緯については、鈴木商店でもそれだけだとは考えられておらず、「味」という感覚を通じて憶測が生まれる可能性もあると思われていたのである。「伊勢の沢庵漬が美味しいのは、樽の底に蛇を漬け込むからだ、蛇というものはそれ程うまいものだ、という昔からの言い伝えが関西地方にあった。それで味の素が不思議に良い味をもっているので、これも大方原料は蛇かも知れぬという憶測をする人があり、その憶測がそのまま真実のように言い伝えられたものと思われる」¹⁰。

「味の素」を製造して販売していた当事者の間でも、当時の日本の語りのなかで生活する者として、「美味」と「蛇」を結びつける噂を耳にすれば、どこかで聞いたことがあるような、似ている話をいくつか想起させるような、そのような捉え方もありえると思えたのかもしれない。「味の素」の販売店の中にも、「原料蛇」説を否定するどころか、信じているかのように噂話に興じる者がいた¹¹。大正9年の春頃に行われた工場見学では、「東京市内の味の素の得意先や、料理界の有名な人達を川崎工場へ招待し、小麦を原料として仕込んでいる所から、最後の味の素が包装されるまでの製造過程を洩れなく見せて、十分な説明をしたことがあった。これによってよく理解されたと思っていると、その帰途見学団の中の一人がいうには『今日は随分詳細に工場を見せて貰って面白かったが、さすがに蛇を仕込む所だけは案内しなかったね』と聞いて「啞然としていう所を知らなかった」¹²。もはや、「味の素」の製造工程を管理・設計し、その全てを把握できる立場でなければ、「原料蛇」説は「あるかもしれない」話であった。

「原料蛇」説が流布していた頃、鈴木商店の「味の素」の新聞広告は食料品の中では断然に多かった¹³。新聞広告でよく知られていた「味の素」に対して、雑誌などで「味の素」の広告のパロディ

⁹ 『味の素沿革史』81~84 ページ、鈴木三郎助『味に生きる』142 ページ。

¹⁰ 『味の素沿革史』83 ページ。

¹¹ 同書、84 ページ。

¹² 同書、85 ページ。

¹³ 同書、「食料品広告としては断然トップ」、579~580 ページ。「原料蛇」説が発生したとされる大正6年頃には、「月九段乃至十段、即ち月一頁広告時代に入った」。大正7年の大阪朝日新聞、大阪毎日新聞に掲載されていた広告の行数では、上位は化粧品と売薬で占められ、「味の素」は10位であった。食品関係では、16位に蜂ブドー

やセンセーショナルな記事に利用されたという側面もあるかもしれない。「原料蛇」説は、怪しげな記事を掲載する新聞や雑誌などの出版物で、まことしやかに取り上げられていた。大正7年10月に発行された『スコブル』という「素破抜き雑誌」には、鈴木商店が出した新聞広告のような体裁で、蛇が原料であることを明かしているかのような「懸賞問題」の記事が掲載された。大正8年10月には、『赤』という「絵入り雑誌」に「文明的最新調味料味の素」と書かれた吸物椀から蛇が這い出してくる絵が掲載された。前出の『スコブル』の記事を書いた宮武外骨は、大正11年4月に出版された単行本『一癖随筆』に「味の素は青大将」と題した記事を掲載し、「蛇捕りを業とする男から直接聞いた話」として、「味の素では蛇を全国から集めている」と書いた。鈴木商店には「蛇が五樽あるが、いくらで買い取って貰えるか」という手紙が来たことがあり、これが真面目な照会なのか、嫌がらせの悪戯なのか、もう鈴木商店では判断がつかなくなっていたという¹⁴。

何にでも効き目があるのを愛用する男性

噂の流布に加えて、当時は「酒精(アルコール)」や「甘精(サッカリン)」がすでに知られており、「味の素」もそれらに類似した人工的な「薬品めいた」食品として理解されやすかった。池田菊苗が命名していた「味精」という名前は「何となく薬品めいている」という理由から、鈴木商店の幹部たちが協議し、一般向けには「味の素」という商品名で販売された。しかし、家庭での「ダシ」や「調味料」としては、昆布、鰹節、塩、砂糖、味噌、醤油などに比べれば、新聞広告などで見かける「薬品めいた」ものであった。

新しい「味」をもたらす効果があるという薬品めいたものを使い始めたのは、家庭料理の経済性を考えていた者ではなく、当時の新しい知識に通じていた文化人や学者などであった。「食通」の名著として知られる『美味求真』の著者であった政治家の木下謙次郎は、早くからの「味の素」の愛好者で、社史にもその名が紹介されているほどであるが、彼は『美味求真』での栄養学についての叙述において、「アミノ酸」を摂取するという新しい「食」の可能性に言及し、これまでの「味」という快樂との関わりを書いている。また、日本で初めての工学博士であった平賀義美は、「夙に味の素を愛用して座右を離さず、あらゆる料理はもとより茶、酒、ビールにまで味の素を使用した」という。そのような声も反映してか、大正時代の「味の素」の広告には、酒に入れると味が良くなると書かれている。こうした「愛用」を始めた人々は、家庭での料理というよりは、当時の栄養学や応用化学の工業的な観点から「味の素」の可能性を想像していた。その先には、「味」の快樂を通じての、産業的、大衆的な普及を見込んでおり、少量でも「味」に効き目があるというのは、手頃な値段でも効き目がある嗜好品や、味を強めるのに便利な甘味料のような、新しい味による食生活を可能にするも

酒、18位に赤玉ポールドワイン、19位に森永製菓。

¹⁴ 『味の素沿革史』84ページ。『味に生きる』142~143ページ。

のであった¹⁵。

食通や美食家には、北大路魯山人のように、「味の素」の普及を嘆く者もいた。魯山人は、家庭で使うことを否定していたのではなく、何にでも「味の素」を入れるようになると料理人による味の違いがわからなくなってしまうということを嘆いていたのだが、愛用する者にとっても拒否する者にとっても、「何に入れても効き目がある」「何にでも同じような効果がある」ということを、食生活において味わうようになっていくのである¹⁶。

わからない製造工程からの「味」

「原料蛇」説に対して鈴木商店は、大正11年8月に「誓て天下に聲明す、味の素は断じて蛇を原料とせず」という半ページの新聞広告を出した。この「声明」の広告には、社長の鈴木三郎助が「原料が蛇ではない」ことを保証する言葉だけでなく、噂を「妄語」として諫め、味の素の製造工程を明らかにするような科学的な表現が含まれていた。

味の素は断じて蛇を原料とするものにあらず、雪白なる小麦粉中より其蛋白質を抽出し進歩せる深奥なる学理に拠り複雑なる操作を施して学名グルタミン酸曹達を製造し更に之を結晶せしめて粉末となしたるものに外ならず。弊社は寡聞にして未だ蛇の如き動物よりグルタミン酸曹達を製出すべき学理的可能性すら之を知らず…。

¹⁵ 『味の素沿革史』97ページ。

¹⁶ 北大路魯山人「化学調味料」（昭和8年）。魯山人の見解については、次回で述べる。

https://www.aozora.gr.jp/cards/001403/files/59642_71686.html

何にでも振りかける、効き目があるという意味で、美術評論にまで「味の素」という言葉が普及した。戸坂潤は「ひと吾を公式主義者と呼ぶ」で、美術評論家の「板垣鷹穂の言葉に、『味の素』評論家ということがある。ホーレン草にも沢庵にも同じ批評を振りかける評論家のことを指すらしい」と述べている。

https://www.aozora.gr.jp/cards/000281/files/42189_12273.html



この「声明」の前後から、鈴木商店の「味の素」の広告には、「原料は小麦」や「原料は小麦粉の蛋白質」という言葉が付されるようになっていたが、「そうした配慮にもかかわらず原料蛇説は極めて執拗に流布された」¹⁷。

鈴木商店は、大正3年9月に味の素を生産するための川崎工場を完成させて、翌年の大正4年5月17日に初めての全1ページの新聞広告「味の素と其の工場」を出していた。鈴木商店は「川崎工場」を宣伝するこの広告で、「味の素はこんな順序で出来る」という六段階に分けた図も示し、「原料蛇」説が流布する前にも製造工程を一般向けに分かりやすく示そうとした¹⁸。しかしながら、「原料」についての噂が流布すると、前述のような工場見学で説明したとしても「肝心なところは見せない」と軽く冗談にされてしまうだけであった。川崎工場では「進歩せる深奥なる学理」による「複雑なる操作」を行っていることが伝えられはしたが、「味」の効果をもたらす「秘密の技」の説明としては、大正時代においては「原料は蛇」という根強い噂にはかなわなかったのである。

鈴木商店は、「原料蛇」説を「妄説」と扱い、戦後にも「かかる荒唐無稽な妄説が、いかに悪宣伝であったからとはいえ、多くの人々を誤らせたのは、本邦人の科学知識があまりに幼稚であった為

¹⁷ 『味の素株式会社社史1』1971年、140~141ページ。「この無根の噂が、ようやく下火になって販売上の大した問題でなくなったのは、化学調味料の認識が普及した昭和初年のことであり、完全に消滅するには、さらに長い期間を要した」とある。

¹⁸ 『味の素沿革史』577ページ。『味の素株式会社社史1』212ページ右。「益々国産奨励の意義を發揚せん」といった第一次世界大戦の影響が見られる。最後の工程は「学士や技師が製品の試験から化学研究をする研究室」となっている。

があれば消えてなくなるようなものでもなかった。根強い「妄説」が生まれたことは、妄説が流布する幼稚な何かがあったというよりもむしろ、個々の利用者には「味」のような直接的に思われやすい感覚をもたらす製品でありながら、その「味」を製造する工程に関しては知りえないという、味のテクノロジーゆえのギャップから来ている独特のわからなさがある。それは、料理人も同じことをしているのだが、個々の「味」の感覚と言っても、作る側にとってはすべてを明かさない相手であるというように視点が異なることが見えづらくなっている。利用者を研究対象とする人間科学的な知識の社会的な構造とその効果が宣伝されている自分の食生活の世界が重なっておらず、その間のギャップが簡単には埋まらないことを意味している。そのギャップを埋めるのは、科学的な成熟度や趣味的な「味」の文化的なコミュニケーションだけでない。「味」の産業化は、「味」の製造工程のテクノロジーという、もう一つの科学的な「社会との関係の問題」を抱えているのである。

「味の素」の製造工程と近隣住民の関係

「原料蛇」説が流布していた頃、川崎工場では、製造工程の問題を解決するために科学研究者が雇用されるようになり、製造法、廃棄物の再利用、近隣との関わりについて、年々、新しい対策がとられるようになっていた。当時の「味の素」の製造には、塩酸ガスが発生する工程があり、近隣への塩酸ガスの発散が避けられなかったのである²⁰。

鈴木商店は、1908年(明治四十一年)から「味の素」の製造を逗子工場を開始したが、その当初から製造工程と地域社会との間で生じる問題に悩まされていた。「狭小な場所で多量の塩酸を使用するために、不完全な処理設備と相まって操業開始以来、塩酸ガスの著しい発散が避けられず、工場内の作業の障害はもとよりのこと、近隣の農家から作物の被害があると、しばしば工場に訴えがあった。さらに澱粉の廃液は、近傍の田越川に流出したが、これに対し住民や漁民から非難が生じ、廃液の増大によって、たまたま発生した田越川口近くの海水の汚染についても、地元から苦情が出された」²¹。塩酸ガスによる被害についての近隣からの苦情は絶えず、1911年(明治45年)頃には、損害賠償では済まなくなり、生産の中止または工場の移転を求められていた。そのため、

²⁰ 『味の素株式会社社史I』83ページ。「直接中和法(道明寺麩法)」参照。逗子工場での最初の「味の素」の製造工程は、発明者の池田菊苗によって指示されていた方法で、大まかに分けて、三つの段階がある。(1) 原料の小麦粉を加水分解してグルタミン酸を含む塩酸塩を得る「粗製工程」、(2) 塩酸塩を中和・処理してグルタミン酸にする「中製工程」、(3) グルタミン酸をグルタミン酸ソーダにして結晶化する「精製工程」。このうちの「粗製工程」で、小麦粉から分離した麩(グルテン)を濃塩酸で加水分解(20時間加熱)するとき、その分解液を濾過して加熱濃縮するときに塩酸ガスが生じる。

²¹ 『味の素株式会社社史I』67ページ。「たまたま発生した」と書かれている汚染の苦情に対して「当初は廃液を溜めて船で葉山沖に捨てたりしていたが、困難なので、その後は大雨の夜に流すなどの方法も採用した。しかし、これにも限度があった。さらに逗子には、上流階層の別荘、邸宅が多く、夏の海水浴客も増しつつあったので、これらの人びとや警察からの注意も絶えなかった」とある。

鈴木商店は「味の素」を生産するための新たな工場用地を探し、多摩川沿いの堤防外という住宅地から離れた土地（神奈川県橘樹郡川崎町）に移転したのである。

逗子から川崎に移転する前に、「味の素」の製造の責任者だった鈴木忠治は、池田菊苗に逗子工場の「切実な実情」を説明し、塩酸ガスを発散させない「根本的な製法の改善」を相談していた。池田菊苗は「発明特許に記されているとおり理論的には塩酸ではなく硫酸でも製造が可能」であるという助言をしたため、鈴木忠治は、硫酸による製造法を実用化するための試験を重ねて、1911年（明治45年）に特許を取得した。

社長の鈴木三郎助は、多摩川下流の東京府側の六郷村への移転を計画していたが、塩酸ガスや廃液の被害を予想した地元の農民や漁民から反対運動を起こされたために、町長や土地所有者が「経済発展のために大工場の設置に好意的で、便宜を図るところがあった」対岸の川崎町の土地を買収した。川崎町でも果樹園を経営する農民などから反対があったが、鈴木三郎助は「川崎町の当局者ととも、地元に対して新工場は硫酸法による製造方式であるから塩酸ガスは発生しないこと、有害な廃液は工場内で処理することを説明し、地元の了解を得た」としている²²。

しかし、塩酸ガスが発生しない「硫酸法」での生産では、味の素の「味」の効果に関わる致命的な問題が明らかになった。それは、

このとき発見された現象であるが、グルタミン酸には構造式も化学的性質もまったく同一でありながら、旋光性を異にする2種類のグルタミン酸が存在し、うま味の本体となるのは旋光面を右回転するL-グルタミン酸であるが、これに対し左回転するD-グルタミン酸は全然味が無いということであった。そして硫酸法で大量生産する場合は、中和する際の発熱反応でグルタミン酸の一部がD型になってしまい、製品の大半はL型とD型の混合物であるラセミ・グルタミン酸になることであった²³。

これは、味の素のうま味の「素」に関する科学的な発見であったが、新工場の地域住民への事前の約束が果たせないことも意味した。当時の鈴木商店では、川崎工場の建設とともに導入した「硫酸法設備に対する投資および原料6000袋に上る仕掛品のいっさいが無駄になる」という事業の死活に関わる問題となった。鈴木三郎助は、硫酸法の設備をすぐに廃棄し、塩酸法の設備に戻して川崎工場を操業することを決め、翌年の大正4年4月になって、塩酸法への転換工事が終了した²⁴。

²² 『味の素株式会社社史I』67~69ページ。「川崎町では当時の町長の石井泰助が、川崎町の産業発展のために大工場の建設誘致方針を打出し、森幸次郎、田中亀之助ら日頃鈴木三郎助と昵懇な議員は『味の素』工場の建設を積極的に支援した」という経緯が書かれている。

²³ 同書、70~71ページ。

²⁴ 同書、71ページ。

塩酸ガスが発生する問題のある「塩酸法」に戻すことになったという製造工程の内情は、当時の「味の素」の広告などからはよくわからないことである。大正4年5月に出された「味の素と其の工場」という新聞広告は、塩酸法に戻して生産が再開した時期のものであるが、煙突からモクモクと煙を出し、「味の素はこんな順序で出来る」の図で、問題となっていた塩酸ガスが生じる「粗製」の工程は「化学的方法にてグルテンを分解」となっており、最後の工程は「学士や技師が製品の試験から種々の化学研究をする研究室」となっている。この広告の工程図は、「味の素」の効果を宣伝する文句とともに掲載され、その効果をもたらす「味の素」の製造工程を科学的に説明しているようにも見えるが、当然のことながらその製造工程において生じていた近隣住民との関わりがある科学的な問題を現してはいない。

新しい川崎工場の製造工程において科学的研究を必要としていた問題は、近隣への被害をなくすための方法であり、また味の「素」に関する発見との間の経営的なジレンマであり、これを解決する製造法が開発できるのかどうかということであった。しかし、鈴木商店としては、そのような新しい製造法が開発によって解決される前に、経営判断や宣伝による対外的な活動によって、製造工程から生じていた問題を対処していた。

大正4年の夏になると、川崎工場からの塩酸ガスによる果樹や農作物の被害が生じるようになり、「この地域の耕作者で公平な監査を委嘱できる人物2名に託して被害程度の査定を乞い、年々相当額の賠償額を支払うこととした。その後の4年間は、この委嘱査定によって対処し、その額も毎年数百円程度で円満に解決していた」が、「大正9年(1920)秋以降、『味の素』の増産に伴い、被害の範囲が拡大した。さらに、従来の査定人や耕作者間にも、複雑な感情的対立が起るようになった。こうした事情から大正10年以降は、主として神奈川県橘樹郡郡長に審定および調停の労をとってもらい、賠償見舞金を支払うこととし、地元の耕作者たちにも同意を得た」²⁵。

近隣への被害を拡大させた大正9年以降の「増産」は、鈴木商店の経営上の問題も大きく関わっていた。

「味の素」の販売促進と料理人の世界の関係

大正9年の春、第一次世界大戦後の反動恐慌で、鈴木三郎助は株式投機に失敗し、それまでの化学薬品製造の事業が破綻したために、鈴木商店は経営の危機にあった。資金繰りの目処が立つと、鈴木商店は、「味の素」の製造と販売を中心にして再建することになった。「再開後の『味の素』の経営方針は、何よりも製品の積極的な販売促進を図ることに置かれた。この目的のために商事課のなかに販路拡張係(拡張部と通称していた)が設けられ、社内では新しい販売促進の方針が打ち出された。その新しい狙いは「従来ややもすれば『味の素』が奢侈的ないし特殊な用途に消

²⁵ 同書、194ページ。

費された傾向があったのに対し、広く日常の食生活用品としてのイメージを徹底させることに置かれた」のである²⁶。

当時の販路拡張係長は、「拡張部ができて、いちばん魂を入れたのは料理講習の先生方」であったとして、次のように回顧している。

はじめの頃テント張りで講習会をやっている先生に、大いに宣伝をやりました。ちょうど9年の秋でした。青山五丁目の善光寺の境内で、村井政善先生が近所の人を集め料理講習会をやっている所へ行って「味の素」を使ってもらうよう頼んだのです。これは、のちになって非常に宣伝してくれました。(中略)東京の板前さんというのは、非常にえこじの強い人たちで、どうも近頃は「味の素」なんて原料は蛇だかなんだかわからないものができた、そんなもので味付けするのは、われわれの恥だ、板前は先祖伝来の昆布・鰹節で味を付けるべきだ、とこういっていた人たちが、その当時は崇拜され、のちに料理の神様といわれる渋谷力太郎先生、包丁としては日本一の榎本小太郎先生という人たちが上座におられて、私が頭を下げて行きましたら、とても歓迎されて「味の素」を賞賛してくれました。それ以来、全部の板前さんが「味の素」びいきになってくれたのです²⁷。

東京の料理人の間では、伝統的な調味の慣習や権威が根強く、「味の素」を使うことは恥だと思われていた。しかし、第一次世界大戦が終わった後の大正9年頃から、「栄養学者」や代表的な料理人が家庭婦人向けの「料理講習会」を開くことが流行し、味の素の「効能」が説かれるようになると、料理人の間でも「味の素」が認められるようになった。

このような料理人たちの「味の素」に対する態度は、各々の「味」についての捉え方があるはずの彼らが、完全な拒否から一転して認めるようになるという、社会的な反応でもあった。「料理講習会」で知られていた料理人であり栄養研究所に所属していた村井政善は、発売されて間もなく明治42年から何度か「味の素」を試したことがあったが、「早速『味の素』といふものを使用して料理を作ってみましたが、美味しいと言ふより、これはしたり誠に不味であって悪臭があつて、とてもお話しにならなかった」といい、その頃は「私自身も薬のような感じがして再び使用する心地にならなかったのです」と回顧している。料理講習会が流行するまでの間に、村井政善は全国各地で何度か「味の素」についての意見を求められるようなことがあったが、それは結局のところ、意見を求めるというよりも料理人たちからの不評を一方的に聞かされるような出来事ばかりであったという²⁸。

そのような料理人たちが「味の素」を認めるようになった過程は、実際には、彼らの「味覚」よりもむ

²⁶ 同書、134 ページ。

²⁷ 同書、135 ページ。「当時の販路拡張係長 談話録 昭和38年」。

²⁸ 『味の素沿革史』93~94 ページ。

しろ客の「味覚」を無視できないという、商売上の都合が関係していた。昭和に入ってから三宅狐軒の回顧によると、「都下著名の日本料理店主が、意見の交換と営業振興策を研究するために『末廣會』と云うものを組織して、毎年一回宛座談会を催してゐるが、ある日の同會例會の席上で、某料亭主人が『僕は宅の料理人に味の素を使用する事を禁じてみた處、最近どうも客のウケがよくないので、友人である某亭主人に質すと、その人の謂うには—最近では各家庭で何にでも味の素を使ふために、お客様の舌が味の素になずみすぎてゐるから、料理屋でも、味の素を使はぬと、どんなに吟味した味でも、お客様の舌にピッタリ来ないのだ—との事だった。で止むを得ず永年の習慣を捨て、味の素を使ふ事にした處、近来大分評判がよくなったので、味の素発売以来使用しなかつた店則を改正して、味の素に降伏した』。すると、その席にゐた某鰻蒲焼店主が、膝を叩いて、『全くその通りだ』と・・・」。店の経営者でもあつた料理人は、商売上は「味の素」を使った方がいいことを理解しても、おっぴらには使うことができずにいたが、権威のある料理人が宣言することによって、彼らの「味の素」の使用をめぐる「恥」や「沽券」の問題は、同業者の間で社会的に解決されたのである。

新しい「味」の先にあるもの「味」が作られる過程を信用する

大正12年の関東大震災直後、鈴木商店の工場から大量の小麦粉が供出された。これによって、「味の素」の原料が蛇であるという噂は「少なくとも工場付近ではその跡を断つに至つた」と鈴木商店にも感じられるようになったという。「味の素」の原料として蓄えられていた川崎工場の小麦粉は、「工場在庫の小麦粉三千五百袋を出して東京芝区内及び川崎付近三ヶ町村の住民に寄贈分配したので、住民からも大いに感謝されたし、工場従業員の家庭へも一袋ずつ配給して食糧不足を補つた」。そして、「九月六日には勅令第三百九十六号により、当局から徴収令が発せられ、工場在庫の小麦粉二万三百袋を徴収された。これは一般人の食糧の窮乏を救済するためのものであるから当社は喜んでこれに応じた」²⁹。これは偶然の出来事であるが、よくわからない「味」のテクノロジーに対する理解のギャップを埋めるのは、こうしたことなのかもしれない。

どのように作られているかよくわからない食品を信用しなければ、現在の食生活は難しくなつてしまふが、「味」のコミュニケーションに投げ入れられる宣伝文句だけでは、味の効果や経済的なメリットの科学的な説明はあつても、製造工程の科学的な現実にはわからない。社内的に見れば、その製造工程のための科学は、基礎研究を行う組織にまで発展し、食品の製造工程を、利用者や経営や地域住民との関係に応じて変化させていくことができる。社外的な観点も含めれば、それは、品質を保証する現実的にリーズナブルな「味」を常に探っていくテクノロジーとして理解されている。その「品質保証」は、社会的な信用や経営的な状況との関係によるので、その絶対的ではない「美味しさ」

²⁹ 同書、104ページ。

のテクノロジーの先は終わりが無いだろう(それでも、「味」のテクノロジーは絶対的な味覚を基準にしていると語られることもあるが、この見解の違いについては、とても難しい問題であると思われるので、ここでは触れないことにする)。

「家庭で何にでも味の素を使う」ことによって起きている客の味覚の変化に従わざるを得なかったという料理人たちの回顧は、「味の素」を使うことになった食生活の先において、彼らが職人の関係に基づいて受け継ごうとしていた味覚とは異なる「味」が社会的に求められるようになったことを示している。「美味しさ」の主導権が料理人になくなってしまいうことまで、池田菊苗は想像していただろうか。

次回は、男性たちによる新しい「味」の捉え方が出てきたのと並行して、割烹着姿の若い女性像が現実になっていく、新しい「調理」の先に起きていった出来事について述べたい。