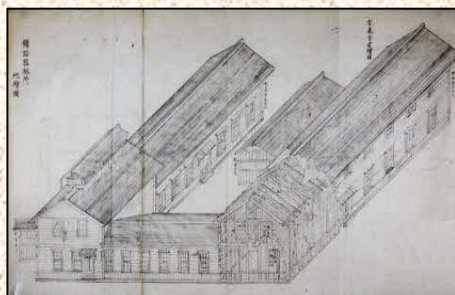


旧開拓使別海缶詰所（現別海漁協倉庫）（別海町）



「出来方建絵図」（明治11年4月）
【北海道立文書館蔵】



「開拓使別海罐詰所開所式ノ景」
【北海道大学附属図書館蔵】

明治十一年六月に開拓使別海缶詰所が建築され、七月の開業とともにマス缶詰の製造を開始しました。九月に秋鮭の漁獲が始まると鮭缶詰の製造を開始しています。

缶詰所は「コの字形」で二階建てとなっていました。一階には「事務所」「物置」「缶製造所」「缶詰仕上所」などがあり、二階は主に製造した缶を貯蔵するために使用されていました。また、缶詰所の近くには「生徒舎」と呼ばれる建物があり、函館や東京などから来た生徒がここで缶詰製造技術を学び、後の根室、千島の缶詰製造の発展を支えました。

【別海が開拓使に選ばれた理由】

『罐詰類集 明治十年一月、六月』の中の「北海道産物根室鮭ノ記」には、根室国西別産の鮭を第一等とすることや西別産の鮭の形は頭が小さく肉が太く身の色が紅で最高に美味しいと記載があり、西別産の優れた鮭を缶詰にすれば、外国の缶詰にも負けない缶詰を作ることができ、海外への輸出も出来ると考えていたことが窺えます。



「北海道産物根室鮭ノ記」
【北海道立文書館蔵】



別海缶詰所製鮭罐詰ラベル案(明治11年)
【北海道立文書館蔵】



別海缶詰所製鮭罐詰ラベル(明治16年頃?)
【北海道立文書館蔵】

開拓使時代の別海缶詰所のラベルは残っていませんが、左上にあるような形のものだったのではないかとされています。このラベルは当時貨幣を印刷していた造幣局が印刷されたもので、非常にきれいに印刷されています。左下のラベルは開拓使が廃止された後のものです。両方とも食べ方に関するレシビが英語でも表記されており、当初から輸出を考えていたことが分かります。



「別海藤野鐘詰所外影」
（『藤野缶詰所事蹟一覽』より引用）
【北海道立図書館蔵】

別海缶詰所は、開拓使が廃止された後、北海道に三県（札幌県、函館県、根室県）が設置され、農商務省の管轄に移ります。
明治十六年に北海道事業管理局が設置されたことで管轄が北海道事業管理局根室農工事務所に移されます。
明治十九年に三県が廃止されて北海道庁が設置。各地にあった缶詰所は民間に払い下げられました。別海缶詰所は明治二十年に藤野辰次郎に払い下げられています。

「別海缶詰所のその後…」

日清戦争が始まった明治二十七年頃から、海軍や陸軍などから缶詰の注文があり、兵士達による口コミで缶詰の知名度が上がり需要が一気に上がったものの、鮭鱒の不漁や製造の中心が千島方面に移ったことなどを背景に昭和九年頃、藤野別海缶詰所は廃止されました。

戦後制定された学校教育法で各地に必ず中学校を作らなければならないとされたため、この缶詰所は中学校の校舎として利用されることとなりました。その後、別海漁協の倉庫として利用されることとなり、現在に至っています。
現在、残っている別海漁協倉庫でも明治初期におけるアメリカからの洋風小屋組の導入過程を確認することが出来るため、建築的にも価値のある建物として評価を受けています。
また、別海町では平成二十五年に旧開拓使別海缶詰所（現別海漁協倉庫）を別海町歴史文化遺産に登録しています。



現在の別海缶詰所跡
（別海漁協倉庫）



昭和30年代の別海中学校校舎
（『風雪百二十五年 本別海』より引用）

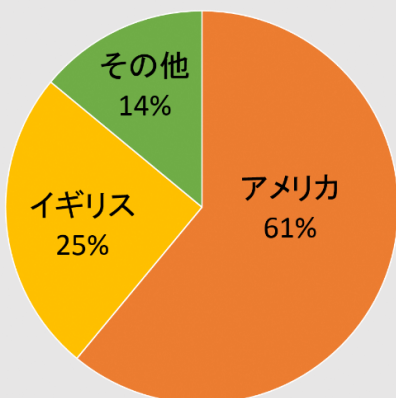


◆所在地地図

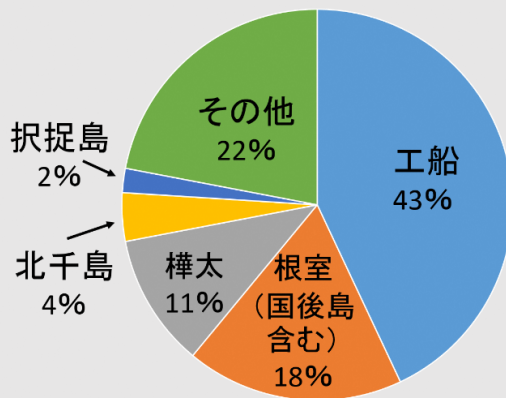
旧開拓使別海缶詰所
（現 別海漁協倉庫）

【住所】 野付郡別海町本別海1-93

蟹缶詰の製造（確水ミナ子さんの講演から）



昭和14年カニ缶詰国別輸出比較
（『本邦罐頭詰輸出年報』より引用）

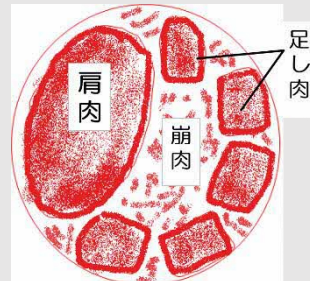
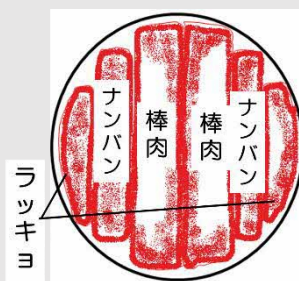


昭和10年タラバガニ缶詰地方別生産高
（『漁業発達史 蟹缶詰篇』より引用）

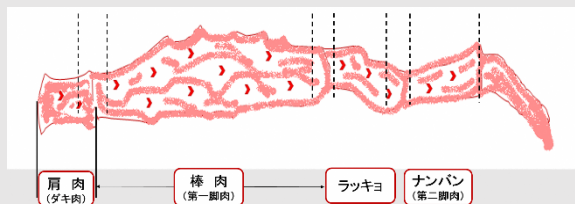
昭和 昭和十年当時の蟹缶詰の地域別生産率。四十%超を工船が占め、根室を含む国後・択捉二十%の約二倍となっています。この工船というのは、小林多喜二の『蟹工船』という本で皆さまご存じかと思いますが、その蟹工船で作ったものは「工船蟹」といい、捕ってきたものを陸上で作るのが「陸上蟹」といい、缶詰業界では工船蟹と陸上蟹をきちんと分けておりました。良い缶詰は外国へ輸出して稼いでいた時代であり、その輸出先は、主にアメリカやイギリスでした。最初はヨーロッパ、特にイギリスが多かったようです。缶詰になってくると腐らないし、誰でも食べられるということからイギリスへの輸出が始まり、後にアメリカにも輸出するようになります。当時は輸出する缶詰を横浜へ持っていく、検査を受けてから輸出していました。そしてそれを一箱から一缶ずつ取って香りと色、それから食味の検査をしていたと言われています。この検査に合格して初めて輸出することができました。

蟹は缶詰にする時に、まず脚と甲羅の部分を外します。そして外したこの脚を絵のように切っていきます。蟹の脚を裁断するのは、女工さんが包丁一本で行っていました。このようにして切ったものが、今度は缶に詰められていきます。

蟹の缶詰の缶を開けますと、上部にはきれいに肉が詰められており、それを取ると中部はそぼろのようなパラパラとした肉があります。そして、下部にはまたきれいに肉が並べられています。輸出する缶詰は超特級と呼ばれるもので、蟹の脚の切り方や、それを缶詰に何本入れて何グラムになるようにするということが全て決まっております。



カニ缶詰の詰め方
左：缶詰上部飾り肉、右：缶詰中部



カニ足の部位