

京師帝國大學法學科大學

經濟論叢

第三卷 第四號

故法學博士井上密君肖像并哀辭

論說

對露輸出代金決済方法

國防稅ノ當否(三、完)

代表紙幣ト獨立紙幣(一)

課稅ト獨占價格(一)

戰後ノ人口増加政策(三)

保險本質論(二、完)

雜錄

重子 在外正貨問題ヲ説イテ河津博士ニ答フ

公營造物ニ關スル美濃部織田松本三博士ノ所論ヲ讀ミテ東京市電車積乘車券問題ニ及ブ(一)

支那ニ於ケル人口過剩論ノ梗概

移民政策ニ對シテ邦人同化問題

村落共產體ノ發達

らダレ一『ミール』學說ノ研究(三、完)

過去ニ於ケル和蘭ノ植民の活動

神惟孝ノ事ニ就キ 鈴木券太郎氏ニ答フ

漬物机上觀

法學博士 戸田 海市

法學博士 神戶 正雄

法學士 作田 莊一

文學士 高田 保馬

法學士 米田庄太郎

法學士 小島昌太郎

法學博士 神戶 正雄

法學博士 福田 德三

法學士 鈴木券太郎

法學士 山本美越乃

法學士 本庄榮治郎

商學士 大塚金之助

山本美越乃

瀧本 誠一

法學士 財部 靜治

(載 轉 禁)

大正五年十月一日發行

漬物机上觀

財部 靜 治

一 「諺にも香の物の味よきは内室の政しまりよしとて羨むこと世の常なり」(婦人文庫第三回刊行書齋用ニ收メシ天保七年江戸漬物問屋小田原屋主人ノ著漬物早指南自序參照) トハ今モ尙家政ノ個別觀察上人ノ往往ニシテ唱フル所、予輩ハ現代大都市生活ニ於ケルカ如ク世人漸ク生存上ノ簡便ヲ主トシ又古來傳習上ノ趣味食品ノ上ニ於テモ替レ行クノ趣ナシトセサル時代ニアリテハ右ノ觀察無條件ニ肯綮ニ當レリトスヘキヤ否ヤ疑ナキヲ得スト雖モ今茲ニ少シク議セントスル點ハ此命題ニ存セス寧ロ我邦漬物ノ文明觀的小觀ニ過キス。

二 農家ノ臺所ハ由來寺ノ臺所同様割合ニ廣大ナルヲ例トス而モ其然ル所以ノモノ必スシモ後者ニ於ケルカ如ク人ヲ寄スルノ機會多キノ必要ニ基ツカシテ寧ロ其生産上ノ必要ニ出ツルモノノ如シ乃チ農ハ元來耕種ノ業ナリトスルモ近年

生産技術發達ノ結果土地整理ニ於ケル土功、空中遊離窒素利用ノ如ク農家ノナス所工业化セルト共ニ醸造業ノ醱酵作用ニ伴フ有機物生産ノ如ク工業家ノナス所農化セルコトアルト共ニ其營ム所ハ古クヨリ必スシモ直接及間接(關テ得ントシテ桑ヲ栽培スルカガキテ指ス)ノ土地産物作出ニ限ラレズ是等ニ對シテ製造加工ノ手續ヲ施スヲ例トス農夫杵ヲ搗キ其婦手混ゼニ當リ餅ヲ造ルカ如キハ夫婦共稼キノ草創態視シ得ヘキモノナキニ非ルト共ニ之カ一適例ニ供シ得ヘシカクノ如ク製造加工ノ手續ハ併セ營マルルコト多キモ必スシモ農場ノ一部ニ於テセラレヌシテ居所タルト共ニ經營所タル農家内ニ於テ營マルルモノ多カルヘク自ラ臺所ノ廣キヲ貴フヘキヤ見易キ所ナリ。而モ亦土地産物ハ季節ニヨリテ支配セラルヘキニ腐敗シ易キモノハ多キカタメニ之カ保存力ヲ増スノ主意ヨリ製造加工セラルルモノモ多カルヘク就中野菜果實等ヲ漬物トシテ貯藏スルノ方法モ亦夙ニ發明セラル此點ニ於テ洋ノ東西異ル所ナシ。

三 輓近貯藏食品製造業ノ誕辰トモ呼ビ得ヘキモノヲ尋ヌルニ歐大陸ニ於テハ今ヲ去ルコト百十餘年前丁抹ノ王くりすちあん第七世ノ料理頭ニ佛人 François Appert ナル者アリ始メテ食料ヲ空氣入り込マサルカ如ク密閉セル器ニ容レ長時間保存スヘキ方法ヲ公ケニシタリ當時佛國政府ハ學者ヲシテ其方法ヲ検査セシメシニ學者ハ之ヲ以テ大ニ注目スヘシトセルヨリ一萬二千佛ノ賞金ヲ其發明者ニ與ヘタリ其發明者ハ次イテ其ノ發明ノ本質ヲ著書萬家臺所鑑 *Le livre de tous les ménages, ou l'art de conserver pendant plusieurs années toutes les substances animales et végétales.* (第五版巴里一八三四年) 中ニ發表シタリト謂フ(今姑ラク C. Wagner, Konserven und Konserven-industrie in Deutschland, 1907ノ所説ニ據ルト雖モ其以前ニ同種ノ著書少クトモ同種技術全クナカリシヤ疑ナ存ス)由來一層簡易ナル方法假令ハ空氣又ハ日光ニ曝スヘキ單純乾燥法、鹽漬燻製等ニヨル食品貯藏ハ其以前ニ古クヨリ行ハレタリ然ルニ右ノ方法ハ諸材料ノ處理割合ニ困難ニシテ煩ハシキ點ニ

於テ技術上是等簡便法ニ比シ一進境ヲ開ケルモノト謂フヘク又輓近獨逸ニ於ケルカ如ク特ニ密閉セル器ニヨリ空氣ヲ遠クルカ或ハ特別ノ技術的設備ニヨリ達セラルヘキ水分除去方法(高熱、急氣流ヲ通スルノ方法ニヨル(キ人工急乾燥)ニヨル貯藏ノミヲ食品貯藏工業トナスニ至ルノ端ヲ作セリトスヘシ其方法ハ又爾來學者實際家ニヨリ一層開拓セラレ脩補サレシモ大體ニ發明者ノ方法土臺トシテ傳ハレリ其間 Pasteur 其他ノ化學者ハ此範圍ニ於テモ亦 Appert ノ實地經驗ヲ學問上ノ確實原理ニ照セルニ拘ハラスカクテ其光ニ照サルルコトトナレルハ其以前ニ於ケル一料理人ノ功績ノ一部ニ過キスト傳ヘラル而モ亦貯藏食品工業ノ發達ヲシテ輓近ノ如ク盛大ナラシメシニ就キテハ別ニ又學問ノ進歩預リテ力ナシトセス夫レ自然ハ一切ノ有機物ニ朽敗ノ胚子ヲ宿シ物生ハ發生、消滅ノ永久循環ヲ遂ケテ更新セントス之ヲ宿セル水之ヲ圍ミ之ヲ通スル空氣ハ腐敗、醱酵等ニヨリ天產物ニ間間迅速ナル分解作用ヲ引起サシム食料品、嗜好品ト雖モ此理ニ洩

ルルコトナシ然ルニ前世紀ニ至リ微生物學ノ範圍ニ於テ偉大ノ發達ヲ見シヨリ食品貯藏技術ノ上ニモ大ニ貢獻シタリ乃チ世人ハ微菌カ一定條件ノ下ニノミ生存蕃殖シ諸材料ノ分解作用ヲ引起シ有機物ヲ害スヘキ生物タルヲ發見セルヨリ爾來是等ノ條件ヲ去リ腐敗ヲ促スヘキモノヲ斥ケカクテ有機物ヲ新鮮ニ維持シ又之ヲ保存スルヲト割合ニ容易トナレリ。之ト共ニ輓近ノ食品保存方法ニアリテハ食物ニ特別調理ヲ加ヘテ保存スルコトヲ目的トスル以外ニ出來ル丈ケ完全ニ食料ヲ新鮮ニ保タントスルノ一新生面ヲ開キタリ酢漬胡瓜、燻製肉等ハ其調理ニヨリ新鮮ナル食物乃チ農產物カ其アリノ儘食料トシテ具有セル特色ヲ失ハシメ特別調理ヲ加ヘラレシ食品トシテ顯ハルヘキモ輓近人工乾燥ニヨレル野菜又ハ Gilard ノ新案冷藏法ニヨリ世界商業ノ商品タルニ至リシ冷藏肉ハ右ノ手數ヲ經タル後モ尙直接ニ晶ヨリトリ來レル野菜又ハ生肉ト相違スルコト尠キヲ其理想トス。

四 畜ニ輓近ノ技術ニヨレル貯藏食品ノミナラ

ス一般ニ適當ノ處置ニヨリ多少ノ期間ニ亘リ保存シ得ベキモノトセラレタル食料及嗜好品ハ國民ヲ生活ヲ利スルコト多キハ明カナリ此方法ニヨリ家畜及作物ニ富メル諸國諸地方ヲシテ有餘ノ財ヲ他ノ天惠薄キ地域ニ頒ツコトヲ得セシメ同時ニ又四季ノ間ニ於ケル食料ノ分配不同ヲナラスノ功アリ且又畜ニ國民日日ノ常食物ヲ授クルカタメニノミ限ラス特ニ演習及戰時ニ於ケル大軍隊ノ需用達并ニ遠洋航行ノ巨舶及遠征軍ニ對スル糧食供給等ニ重大ノ意義アリ輓近海陸ニ於ケル交通益増進シ又兵營其他ノ公設物ニ大勢ノ人ヲ集ムルヨリ永ク保存シ得ヘク其一部ハ又其儘食用ニ供シ得ヘキ貯藏食品ニ對スル需用著シク増大シタリ。獨逸ノ庭訓上由來家婦ノ勉メトシテ三ツノKヲ重ンシ其一トシテ臺所Kücheヲ數フルハ普ク人ノ知レル所從ヒテ又約四十年前頃迄ハ工場製貯藏食品排斥ノ偏見ヲ持シ各家計ニ於テ各種ノ蔬菜ヲ而モ亦其一部ハ極メテ幼稚ナル方法ニヨリ保存スルコト現今ニ比シ遙ニ多カリシモノノ如シ輓近工場製品ノ良品

質廉價ト其工場ノ行届ケル清潔トハ家婦ヲ驅リテ工場製品ニ就カシメ、自ラ貯藏食品ヲ作ルノ面倒ヲ厭フノ風益々昌ンニシテカノ自家用品生産ニ發シ大工業ニ發達分化スルノ一般趨勢ハ此範圍ニ於テモ亦窺ハル、從ヒテ又其製作ノ方針上、俗受ケノ安價食品トシテ常食ニ用ケラルヘキヲ期シ特殊嗜好ニ應スルコトヲ勉メス其外又滋養分ニ富ミ良惚菜トシテ又急キノ料理ノ間ニ合フヘキモノタルヲ主眼トス。

五、前掲書漬物早指南初序ニ曰ク鹽貯鼓漬之製造、起于南北之世、崇奉釋教、天下之人、不好鮮食肉茹之時、舊非膏粱之家、儲以待瓊羞之所預備ト、予輩ハ今茲ニ本邦漬物ノ起源發達ニ付深ク考證スルノ意ナシト雖モ國民カ夙ニ海產物同様蔬菜ノ乾物、漬物ヲ作り四時足食ノ途ヲ講シタルト共ニ殺生肉食ヲ斥ケシ佛教ハ之カ扶植發達ニ貢獻セルモノ多キハ察スルニ難カラス。而モ亦漬ケ方ノ技術ト漬ケタル物及漬ケラルル物ト共ニ多岐複雑ナルヲ考フル毎ニ本邦農業ノ特色ヲ聯想セスンハ非ルナリ永年ニ亘リ

獸肉ノ消費ヲ厭フノ風ヲ養ヒ嬰兒ヲ生後一年ト限ラス「乳離レ」ハ二三歳四歳否六歳ノ後ニ及ハシムルノ習慣ヲ養ヒ本邦農業ハ家畜飼養振ハス田ノ稻作ニ重大ノ意義ヲ付セル農業トシテ發達シタリ穀作、飼畜飼料作、有力、厩肥相埃チテ土地ノ永久利用ヲ謀ルノ主意ニヨリ發達セリト言ハンヨリモ稻作、人糞尿、各種肥料特ニ魚肥、畠ノ雜穀豆類蔬菜作相待チテ地利ヲ盡スノ道ヲ踏ミテ發達セリ各農家所屬ノ經營地積ハ狹小ナリト雖モ之カ利用ニ盡セル勤勉ハ極メテ周到ナリ之カタメニ能ク田ノ每年作否其輪作ト畠ノ輪作否勝手作トヲ發達セシメ休耕ノ歲ヲ插マスシテ克ク地方ヲ枯渇セシメサルノ途ヲ解シ得タリ

(從ヒテ其經營法ヲ獨逸流ニ呼ハハ Feldgärten wirtschaft ト謂フモ妨ナカランカ) 就中蔬菜作ニ至リテハ本邦地勢南北ニ永ク連亘シ各種作物ノ栽培ニ適セルト一部ハ此特殊事情ニヨリ喚起助長サレシ國民ノ特殊食趣味トニヨリ複雑多岐ノ發達ヲ遂ケ其間本邦特殊ノ野菜及其特殊利用法ヲ開發セシメタリ素ヨリ諸きゃべつ類ノ如キ外人間ニ最モ普及

シ又最モ好マルル蔬菜ニシテ申來本邦農民ニヨリ培養セラルルコト稀ナルモノアリト雖モ珍珠トシテ邦人ノ食膳ニ上ルモノ野菜物ニモ多クカノ文明國視セラルル獨逸ニ於テ諸乾物ヲ殖民地品 Kolonialwaren トシテ商賣シツアルニ比スル毎二本邦固有ノ文明上全ク誇ルヘキモノナシトシ難キヲ感セスンハ非ス素ヨリかすたに仁ンノ枝葉繁レル夏ノ夜明滅自在ナル電燈ヲ樹間ニ點綴シ又新文明ノ產物ニシテ而モ亦枝術及構想ニ嶄新ヲ競エルノ痕瞭然タル活動寫眞ヲ映畫セシメツ、樹下ニ机掛ケナシノ木製丸食卓數十脚ヲ置キ一升(一りーたー)入燒物製こつぶノ麥酒ニ裸麥ばん螺形切り生大根ヲ肴トスルノ獨逸趣味ハ特別ナリ佛國一哲學者評セル如ク右手ニかんど、ヘーげる、しるらー、げーてノ思想、藝文ヲ握リ左手ニ「實際的」テフ旗ヲ打振リツ、飛躍スルノ要諦ヲ悟ラス一面輓近科學ヲ實際化スルノ特別技術ヲ發揮スルト共ニ一理想ニ觸レ感憤興起シテ猛進スルノ氣慨アルコトヲ氣付カスンハ遂ニ輓近獨逸文明ハ解スヘキニ非ストセラ

ル、其文明ノ一端ハ此趣味ヲ味フニヨリ味ハルルカ如キ心地シツ、其趣味ヲ掬セルコト數知レス而モ亦あすふあるとノ街路上夜間ノ露店ニヨリ燒キ栗ヲ其原産國伊太利ノ出稼勞動者ヲシテ賣ラシムルノ没風流ヲモ尙寛假スルハ（右何レモ南獨民顯市ニテノ經驗）遂ニ中秋ノ明月ヲ浴ヒテ新栗實、新芋ヲ味フノ雅趣ニ如カスト想ハシメタリ之ヲ彼ノ英京ニ入り三食付間貸週三十餘志ノ安價留學生々活ニ就キ肉量少キ賄ヒニ肉價騰貴ノ反映ヲ窺ヒ同國ニ於テ夙ニ問題ヲ起セン民衆體質廢頽調査ノ故ナキニ非ルヲ聯想セシ經驗ニ比スルニ英獨文明ノ相違自ラ腦裡ニ湧キ取捨スヘキ所知ルヘキノミト想ヒシモ尙貸間主ノ家族一同ト團樂シ花甘藍ノ酢漬 pickles ヲ味ヒ談笑ノ間民風ノ一端ヲ伺フ毎ニ故國風ヲ偲フノ念モ強ク起リ英國文明ニモ亦根蒂淺カラサルモノアルヲ感シタリ兎ニ角其初メ微々タリシ漬物後世ニハ「味噌漬、粕漬ノ類數多ケレト事遠キ物ハ省」キテ著ハセル書籍中尙六十四品ヲ説キ山海之品類、四方之殖産、不論菓蔬食菜、永爲ニ

不_レ可_レ廢之常物ニ矣トセラレ「香の物は食類日用の第一千門萬戸暫くも缺くべからず」トセラルルコトニ想ヒ到レハ漬物ノ發達ハ彼ノ古代原生ノ桑及蠶ヲ有セサリシ邦人カ現今數億圓ノ生絲ヲ輸出スルニ至レルト同様文明史上ノ一偉績タルヲ感セスンハ非ス。素ヨリ現代文明ノ評價ヨリセハ肉類消費ノ多寡ハ其邦文明ノ程度ヲ測ルノ一尺度ニ供スルニ足ラン上方ノ俄分限者東京ノ築地精養軒ナラテハ西洋料理ヲ味ヘル心地セスト歎スルモ初期大正ノ「開ケ振リ」トスルニ足ラン否カノ獨逸ニ於テ日常賤貧富ノ間ニ等シク需用セラレ消化ヨロシク滋養分ニハ富メト價ハ低廉ナル各種腸詰ノ如キ良食品ヲ國民の食料トシテ有スルカ如キハ羨望ノ至リナリ所謂軍國主義ハ摸スルニ足ラストスルモ右獨逸開化ノ一端ニハ大ニ學フヘキモノアリカノ保存力乏シキ蒲餘ノ如キ遂ニ之ト匹敵セシメ得ヘキニ非ルヲ信スル者ナリト雖モ別ニ又吾人カ祖先ヨリ傳ヘ得タル漬物ノ中ニハ味フヘキ文明アリ吾人ハ之ヲ味フノ途ヲ解シ又之ヲ扶植スルノ責任アルヲ

覺エ「澁い顔して功名話し、すいと云ふのは梅干一つ」ノ歌ハ遂ニ詞藻トシテはいねノ名詩「二擲彈兵」ニ及ハサルコト遠カルヘシト雖モ之ニヨリ簡素ノ生活ニ不滿ヲ懷カス徐ロニ大功ヲ擧ケントスルノ意氣ヲ伺ハシムルノ心地スルヲ想フ毎ニカノ梅干一ツニ養ハレシ陸海軍人カ日清日露ノ兩役ニ大功ヲ立テシト同様敬重シ宣傳スヘキ漬物文明大ニ發揮スヘキヲ想ハスンハ非ス邦人ノ食養上米飯ノ全部又ハ一部ハ或ハ遠カラスシテ白飯及其變種ニ代ルヘキ時機ナキヲ期セサルモ漬物ニ對スル好尚近キ將來ニ一變シテ獨逸田舎出來ノ乾酪消費ニ代ルカ如キハ殆ント想像シ得サルニ於テオヤ。

六、本邦今ヤ家政上ニ於テモ獨逸ノ社會ニ伺ハルルカ如キ一般趨勢ハ少シク顯ハレツツアルカ如シ然ラストモ亦新技術ヲ以テスル果實蔬菜貯藏工業ハ水産物製造業ト共ニ益々其發達ヲ遂ゲンコト素ヨリ望ムヘシ大正二年ニ於ケル産額五千餘萬圓トセララル水産製造物(魚肥ヲ含ム)同シク六百餘萬圓ノ産額アリト報セララル各種雜誌

工業ハ將來ノ希望ニ富メリサレト又之ト共ニ舊來ノ諸漬物ニ着眼シテ之ヲ諸學術ノ鏡ニ寫シ一面此技術ノ家政上ニ於ケル價值并ニ其獨立産業又ハ農家ノ副業トシテノ發達可能ヲ吟味スルト共ニ食品トシテノ營養價值、嗜好品トシテノ趣味等ヲ實物ニ當リテ究ムルハ有用ナリ「論ヨリ證據」ノ態度ヲ嚴守シテ研究スルハ必要ナリ化學ノ解決ヲ要スルモノ一ノ染料會社ニ限ラス漬物モ亦然リ微生物學ノ應用ニ俟ツモノ獨リ虎列拉病ノ臨床ニ限ラス漬物モ亦然リ今ヤ無病衛生ノ調査機關設置セラレ有識者ヲ羅致シ其一分科トシテ國民ノ衣食住ニツキ調査ノ歩ヲ進メツツアリ惟フニ我日常食品タル漬物ニツキテモ其調査ハ及ホサレ其結果ハ又括目シテ見ルヘキモノアラン而モ亦予輩ハ食品トシテノ漬物カ營ニ衛生ノ見地ヨリ調査研究セララルノミナラス其研究上民俗的趣味及國民經濟上ノ觀點モ亦輕視サレサランコトヲ希フ者ナリ。