

市立海の博物館

秋の特別展のお知らせ

市立海の博物館 ☎(32)6006

あなたの知らない水産缶詰の世界

みなさんおなじみの缶詰は、丈夫な容器で長期保存がきくため、災害時などの非常食として利用されてきましたが、近年はサバ缶ブームなども呼び水となり、普段食として利用されることも増えてきました。

そもそも缶詰の始まりは1804年、フランス人のニコラ・アペールがびん詰による密封・殺菌の技術を開発したことにさかのぼります。日本の缶詰製造は1871年(明治4年)、長崎の松田雅典によるイワシのオイル漬け缶詰の試作に始まり、1877年(明治10年)には北海道開拓使の石狩工場でサケ缶詰が製造され、これが国内初の缶詰の商業生産になりました。

つまり、日本における缶詰産業の起源は水産缶詰にあると言えます。

豊饒の海に面する三重県でも、海産物を利用する缶詰産業が自然と育ち、1906年(明治39年)に輸出用缶詰を製造する東洋水産株式会社(以下、東洋水産)が設立されます。海の博物館初代館長である2代目 石原円吉(幼名 彦四郎)の父、初代の石原円吉が取締役となり、当時の国内缶詰企業の中で3本の指にはいる規模を有していました。



初代 石原円吉

同社は、現在日本最大の製缶企業である東洋製罐株式会社の創業者である高崎達之助が、水産講習所(現・東京海洋大学)を卒業後、初任地として入社したことで知られます。

しかし、原料となるイワシの記録的不漁が続くなど船出から大波乱に見舞われた東洋水産は、1914年(大正3年)に解散の憂き目にあいました。

わずか8年という短期間で幕を下ろした東洋水産ですが、初代円吉の経営理念は高崎に大きな影響を与え、その後の東洋製罐設立や缶詰産業の発展に一定の役割を果たしたと評価されます。ちなみに高崎は鳥羽市で真珠王・御木本幸吉とも交流を持ち、隣家に住んでいたため昼夜問わず呼び出されたと述懐しています。

現在、志摩半島で水産缶詰を製造する業者はわずかになっていますが、三重県立水産高校では学生が缶詰の製造方法を学び、海産物を使ったオリジナル商品を開発するなど、海を愛し、海に触れ、海がもたらす恵みを缶詰に詰めて食卓に届ける、その伝統は今でも脈々と地域に受け継がれています。

特別展「あなたの知らない水産缶詰の世界」

三重県の水産缶詰産業の歴史を示す資料や、世界中の缶詰が大集合します。オリジナル缶詰づくり体験など付属イベントももりだくさんです。

とき 9月19日(土)～12月13日(日)

※ただし、新型コロナウイルスの感染拡大状況などにより内容は変更となる場合があります。  世界中から水産缶詰たちが大集合

オリジナル缶詰をつくろう

参加者が持ち寄ったものを缶に封じ込めて、世界に1つだけの缶詰を制作しましょう。

とき 11月22日(日)

①午前11時～正午 ②午後2時～3時

定員 各10人程度

(要事前申込、空きがあれば当日参加可)

講師 東洋食品工業短期大学職員

参加料 200円

世界一クサイ缶詰に挑戦!

屋外にて、世界一臭いと言われる缶詰「シュールストレミング」のにおいを「缶詰の日」にかいでみましょう。

とき 10月10日(土) 午前11時～11時30分

参加料 無料(事前申込不要)

缶詰ラベルデザインコンテスト

カツオ缶詰のラベルデザインを応募してください。

入賞者には副賞・賞品があります。郵送も可能です(当館ホームページ上からダウンロードできます)。

募集締切 10月25日(日)必着

結果発表 12月6日(日)ごろ

カツオの解体ショーと販売会

三重県立水産高等学校の学生によるカツオの解体ショーと学生たちが開発した商品の販売をします。

とき 10月25日(日)・11月8日(日)

午前10時～午後3時(カツオの解体ショーは午前11時と午後2時予定)

参加料 無料(事前申込不要)