

誰でも知っている
創業者のサクセスストーリーカゴメ
蟹江 一太郎

●評論家 板垣 英憲

- 西洋文化の吸収を食の面から取り入れた
- 苦心惨憺トマトソース製造に成功する
- 人生をトマトケチャップに賭ける

*一〇歳で鉄道敷設工事に行き家計を助ける

蟹江一太郎は明治八年（一八七五）二月七日、愛知県知多郡名和村（現在の東海市名和町）の農家である佐野武八の長男に生まれた。佐野家は、自作の田畑を所有する小作農家であった。一太郎の弟の爲次郎の代には、三丁四反歩を耕作していたという。

一太郎は、名和村の長光寺という寺にあった名和学校に入学した。明治九年の「小学校令」によって教育の義務が規定される以前、佐野家の暮らしぶりには子どもを学校に通わすほどの余裕があった。

だが、一太郎が名和学校に入学した明治一五年夏、実母のやすが病によって他界した。武八と一太郎、幼い爲次郎は心の支えを失い、佐野家の貴重な働き手を亡くした。

明治一七年（一八八四）、武八は後妻のまさを迎えたが、一太郎は、まだ一〇歳。自ら父・武八に学校を止めることを伝え、名和村の人たちがこぞつて出かけて行っていた鉄道敷設の工事に加わった。単純労働であるモッコ担ぎの方が米作りよりもお金になったからであった。

*大百姓・蟹江甚之助に見込まれ婿入り

明治二六年（一八九三）、数え年一九歳となった一太郎は名和村と同じ知多郡にある荒尾村の蟹江家に婿入りした。「まじめな働き者である」と養父・蟹江甚之助に見込まれたのである。娘さくが伴侶となった。

蟹江家は約一町三反歩の田畑を耕作しており、佐野家とほぼ同じ規模の農家ながら、大規模の養蚕を行っており、米・麦・野菜づくりに加えて貴重な収入源となっていた。さらに丘陵地の斜面でミカン栽培も行っていた。

養父・甚之助は、複合的農業経営を目指した篤農家の一人として知られていた。愛知県幡豆郡福地村（現・愛知県西尾市の一部）が渥美半島のミカンの移植に成功した話を聞きつけ、その苗木を取り寄せ、自宅の裏山に試植して成功していた。

なお、養父・甚之助は明治四二年（一九〇九）、農事改良の功績により、愛知県知事表彰を受けている。

*養父から学問を勧められる

一太郎は、養父・甚之助を開拓者として尊敬し、新しい農業へ脱皮していくための方法を学んだ。養父・甚之助は、学問の大切さを心得ていて、名和学校二年しか学べていなかった一太郎に塾通いを勧め、一太郎は明治二七年（一八九四）から明治二八年（一八九五）暮れまで、一太郎

は平洲学校（現・東海市立平洲小学校）教諭であった岩屋辰之助氏の私塾に通った。塾通いは短期間ではあったが読み・書き・ソロバンに習熟し、向学心を十分に養った。その直後、名古屋の陸軍第三師団歩兵第六連隊に入隊してからも、外出日には「四書五経」や頼山陽著「日本外史」を学んでいた。

*軍隊の上官から西洋野菜栽培を勧められる

しかし、日本の産業革命に即応して、農業も、効率性や採算性の重視が迫られた。一太郎は、この大変革を自覚していた養父・甚之助の指導を受け、さらに軍隊の上官だった西山中尉からも、農業のあり方そのものの変革を諭された。陸軍に入隊しても熱心に勤めを果たしていた。その姿に感心した西山中尉から、陸軍退役時に、「農業をやるなら、西洋菜をやりなさい」と軍隊でも使われ始めていた西洋野菜の栽培を勧められたのである。

一太郎は明治三二年（一八九八）一月末日に兵役を終えると早速、自らに大方針を課した。「農家の暮らしを楽にするためには、米麦にせよ養蚕にせよ、普通の方法よりもっと多くの収穫を上げる手段があるのなら、敢然とそれに挑むべきである」

まず手始めに、蟹江家の養蚕に関わるすべての収支を漏らさず記帳してみた。

精査した結果、養蚕は先細りとなるのが予測された。蟹江家も確実に養蚕から撤退せざるを

得なくなると思われた。

しかし、一太郎は、養父・甚之助の心中を察すると直ちに手を打つことができなかった。そこで一計を案じた。それは、養蚕の規模を徐々に縮小していき、同時に軍隊の食事にも頻繁に使用され、上官・西山中尉にも勧められた西洋野菜の栽培を手がけることにした。

*佐藤杉右衛門から西洋野菜の知識を学ぶ

話が決まると、養父・甚之助はすぐに行動に出た。知人のツテをたどり、名古屋の農事試験場に勤務していた佐藤杉右衛門の下に一太郎を派遣した。

一太郎は、西洋野菜について知識を実地に学ぶとともに、種子の幹旋までも頼んだ。明治三三年（一八九九）一月ごろ、その種子が横浜から始めて着いた。

佐藤氏ルートで入手できた種子は、トマト、キャベツ、パセリ、玉チシヤ、ハクサイ、ダルマニンジンなどであった。

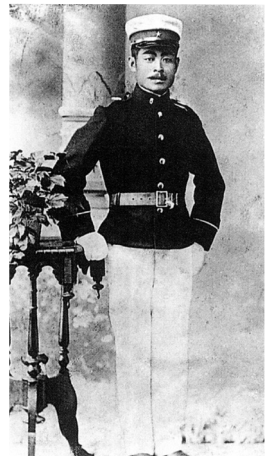
一太郎は、まず自宅脇の桑畑の隅に作った苗床に種子を蒔いた。育った苗は、近隣の荒尾村大城（おおじろ）の畑に植えた。明治三三年春、西洋野菜栽培の第一歩を踏み出したのである。



梅澤角造氏



梅澤岩吉氏

陸軍伍長
蟹江一太郎(明治37年)

一太郎は二四歳だった。

明治三三年（一八九九）夏、大城の畑に真っ赤に熟していくかにも美味しそうなトマトが実った。蟹江家では、収穫できたほかの西洋野菜とともにトマトを試食した。

*だれも「美味しい」とは言わなかった

ところが、初めて口にしたものだったこともあり、だれも「美味しい」とは言わなかった。養父・甚之助は驚いて言った。

「西洋人はこんなに奇妙なものを好んで食べるのか」

一太郎は、愕然としていた。

「国が違つと人間の嗜好はこうも変わるのか」当時のトマトは青臭く、トマト畑のそばを通るとき、誰もが鼻をつまんで駆け出したという。一太郎は不安になった。

「はたしてこんなものが日本で売れるだろうか」

不安はすぐに的中した。青果市場や町の八百屋へ持ち込んでも相手にされなかったからだ。荷車に積んで売り歩いても売れなかったのである。

だが、ホテルや西洋料理店、あるいはそういったところを相手に商売している青物問屋などを一旦顧客として掴むと、トマト以外の西洋野菜が売れるようになり始めた。

*「これはまずい」と言つて吐き出した

荷車に積んだ西洋野菜のうち、最初に人々の目を引いたのが、真っ赤なトマトであったにもかかわらず、手に取るとその匂いに驚いた。そして、一口食べると、

「これはまずい」

と言つて吐き出してしまふ。ホテルや西洋料理店でも生のトマトはほとんど使わなかったのだ。青物問屋もトマトだけは扱ってくれなかった。

西洋栽培を始めてから二年間、トマト以外の西洋野菜は、伊勢湾に面した加家（かけ）の浜から船で大量に名古屋へ運ばれた。

これに対して、苦勞してつくつてもトマトの方は全部捨ててしまふか、畑で腐らせてしまふかのどちらかであった。一太郎は、トマトの無残な姿を見るにつけ、ガツクリ肩を落とし、その度に考えた。

「トマトだけをつくるのをやめようか」

だが、諦めるわけにはいかなかった。佐藤杉右衛門氏の言葉を思い出し続けたのである。

「トマトはタマネギやキャベツと並ぶ代表的な西洋野菜」

一太郎は、その都度、

「まだまだ勉強が足りないだけだ」と思い直し、心を奮い立たせた。

*柘植権六技師を訪ね教えを乞う

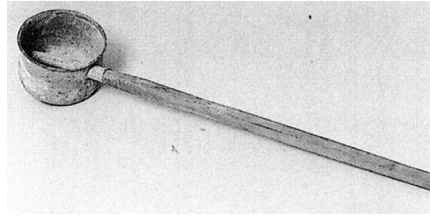
明治三四年（一九〇一）、西洋野菜を手がけてから三年目になった。一太郎はトマトの栽培法について教えを乞うために、愛知県西春日井郡清洲町にあった愛知県農事試験場の分場にあった研究室の柘植権六技師を訪ねた。

一太郎は多くのことを伝授された。トマトは支柱を用いた方が育てやすいこと、脇芽を取り除いた方がよい実を結ぶこと、連作を嫌うのはトマトのようなナス科の植物の特性であることなど。

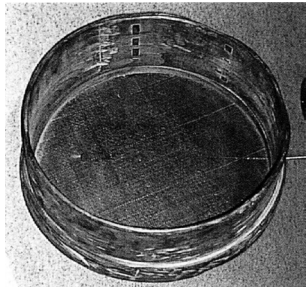
これら技術的な知識は、一太郎のトマト栽培を飛躍的に向上させた。柘植技師の指示に忠実に従い、翌年の苗は連作を避けて新しい畑に植えた。支柱を立てて摘芯・摘芽を行ったお陰で、数量は、倍のトマトが収穫できた。それでも、トマトの売れ行きは低調だった。

*トマトソースの誕生

一太郎は、「どうしたらいいか」と悩み続けた。そのとき、柘植技師が漏らした言葉が、フト、



ひしゃく



すいのう



はそりなべ



グリーンピース缶詰(左)と
トマト缶詰(右)(合資会社時代)

戦争に召集された。明治三十八年(一九〇五)一二月に召集を解かれて帰郷するまでの間、蟹江家では、甚之助、養母・きよ、妻・さく、の三人が、トマトソースの製造を守り、販売面は、梅澤岩吉商店がとくに力を注いでくれた。このお陰で蟹江家のソースづくりが継続できた。この恩に報いるため、一太郎は、梅澤岩吉商店との間で一手販売する専属契約を締結し、さらに明治三十九年(一九〇六)トマト工場建設に踏み切らせた。合名会社梅澤商店工場の看板を掲げた。

***やっと認可された「カゴメ印」の商標**

大正六年(一九一七)四月四日、「カゴメ印」の商標を初登録した。初めに考案したのは、「三



一太郎自宅前にて当時の姿を再現 昭和35年頃



カゴメ印

星印」を簡略化して、丸の中に六角の星を一つ描いたものだった。一太郎が西山中尉との出会いにこだわり、六角の星を軍隊にちなんだ五角の星に変更して申請したのである。だが、五角の星が陸軍の象徴であることを理由に不許可になった。止むなく、二度目の申請は、五角をやめて六角で行ったところ、「とにかく星は支障をきたす」との理由から、これも却下された。三度目の申請では、六角の星を、三角形二つを組み合わせた「カゴメ」に変え、ようやく認可された。大正五年(一九一六)六月一日に一回目の申請を行って以来、登録までには一〇か月を要したことになる。

***養父、妻、養母に相次いで先立たれる**

大正二年(一九一三)九月二十四日、養父・蟹江甚之助が死去、享年六四歳だった。大正七年(一九一八)春には、二五年間連れ添いよき助手であり、よき相談相手であり、よき理解者であった妻・さくに先立たれた。秋には養母のきよも亡くした。

なお、一太郎は大正三年、愛知トマトソース製造合資会社(現カゴメ)を設立。大正六年(一九一七)カゴメ商標登録。大正十二年(一九二三)愛知トマトソース製造(株)に改組改称、社長に就任する。昭和三年(一九二八)、上野村村会議員、昭和四年(一九三九)二年(一九四六)、愛知県県会議員、昭和三七年(一九六二)、会長。昭和三八年(一九六三)社名を「カゴメ株式会社」と改称。昭和四六年(一九七二)二月二〇日、死去した。享年九六歳。

(次回は、阪急阪神東宝グループ 小林(一三))

【参考文献】

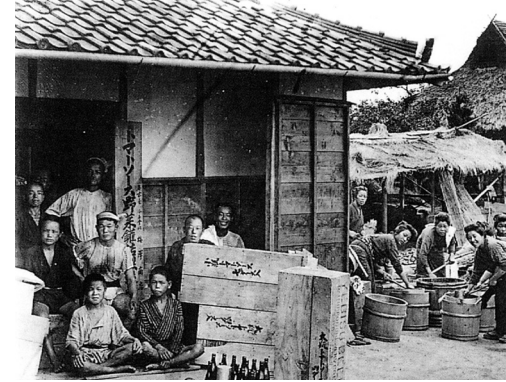
「カゴメ100年史」(カゴメ株式会社発行)



板垣英憲(いたがき・えいけん)略歴
昭和二年八月七日広島県呉市生まれ。中央大学法学部卒業、海上自衛隊幹部候補生学校を経て、毎日新聞東京本社に入社、社会部、浦和支部、政治部・経済部に配属。福田赳夫首相、大平正芳首相番記者、通産省、東京証券取引所などを担当。昭和六〇年六月、評論家として独立。著書は「TTP本場のネライーあなたはどこまで知っていますか」(共栄書房刊)、「ロスチャイルドの世界派遣奪還で日本の《政治・経済権力機構》はこうなる」(ヒカルランド刊) など現在一三三冊を数え、年間講演回数は二〇〇回に及ぶ。



西洋野菜の栽培を始めた蟹江家明治40年頃(早川良雄氏撮影)
向かって左より、蟹江一太郎、養父・甚之助、妻・さく、養母・きよ。
養父・甚之助の農民としての進歩的な考え方が一太郎に大きな影響を及ぼした。



創業の頃(早川良雄氏撮影)

脳裡をよぎった。
「アメリカでは、トマトを生で食べるだけでなく、加工して食べているようです。トマトが豊作のときは加工のことも考えてみるべきですね」
そこで、思いついた。
「トマトを加工してどんなものができるのか分からないが、嫌な臭みがなくなって誰の口にも合う味になれば、きっと売れるようになるのではないか」
一太郎は、懇意にしていた名古屋の西洋料理

店勝利亭の主人・平野伸三郎から、こう教えられていた。
「トマトソースというものが西洋料理店やホテルでは頻繁に使用されており、市販されているものは舶来品しかない」

すかさず得意先の一つであり、名古屋で唯一の洋式ホテルだった名古屋ホテルを訪ねた。このホテルの厨房でトマトソースの実物を初めて見せてもらったのである。しかも、料理長の好意によって一壺のトマトソースを見本として提供を受けて、自宅へ持ち帰った。
その夜、甚之助、養母・きよ、妻・さくとともに、トマトソースの何たるかを実物を前にして検討した。そのときの様子を「カゴメ100年史」は、こう描いている。

「それぞれが少しずつ口にしてみると、トマトをドロドロにしたものであること、生で食べるのと違って味も匂いもきつなく口あたりの良いことが分かった。そして、味や匂いがきつくないのは火が入れてあるためではないかとの推測から、トマトを鍋で煮ながら砕き、それを裏漉したものであろうとの結論に達し、一太郎は『これなら自分たちでもつくることができる』と確信した。

さっそく試作に取りかかった。赤くて大粒のトマトを選び、水洗いをしたあとに皮をむく。適当な大きさに切った種を取り除き、平鍋に入れて火を入れる。適度な濃さにまで煮詰めた後、最後に細かい目の水囊にかけて大きなシャモジで裏漉しをする。するとすり鉢の中には見本と同じような赤い液体が見える。たまっていた。味も見本と変わらなかった。ところが、舶来品と仔細に比較すると、味はともかくその色がどことなく黒ずんでいることを発見した。酸味の強いトマトを煮詰めるのに鉄製の鍋を使ったことに原因があるのではないかと考え、まず自宅の銅製の鍋を使ってみたり、最終的には、珐瑯(ホーロー)製の鍋を使ってみることにした。

にした。あらためて、トマトソースをつくってみると、今度は見違えるような鮮紅色をして味・香り・色とも満足できるものが出てきた」

***納屋を工場にトマトソースの製造を開始**

一太郎は明治三六年(一九〇三)七月、必要な道具を揃え、家族四人のほか、近所の親類三人を加えて、蟹江家の納屋を工場にしつらえてトマトソースの製造を開始した。
蟹江家は明治三十九年(一九〇六)まで養蚕を続けて、この年桑畑をすべて整理した。西洋野菜の栽培がトマトソース製造に発展し、いよいよその販売が軌道に乗ったのを確認して決断したのである。

一太郎らの手によってつくられたトマトソース(塩も砂糖も香辛料も加えていなかったため厳密にはトマトピューレー)を持って最初に平野伸三郎のところを訪れた。
すると、味については太鼓判を押し、二ダースの注文までしてくれたいうえに、
「食品問屋の梅澤岩吉商店に行ったら扱ってくれるかもしれない」
とアドバイスまでしてくれた。

***梅澤岩吉商店が販売を引き受ける**

梅澤岩吉商店は、梅澤角造氏の二男・岩吉が、明治三十九年(一九〇六)に開業した食品問屋で、輸入食料品も取り扱っていた。つまり、洋風食品を得意としていた。
梅澤角造は、いつも一太郎を励まし続けて、トマト栽培が成功するのを辛抱強く見守っていた。

「今は売れなくても大事に育てるように」
一太郎のトマトソースに将来性ありと判断した岩吉は、売りさばくアテのなかったトマトソースの大半を引き受けてくれることになったのである。
明治三十七年(一九〇四)六月、一太郎が日露