

サケ缶の食べ方

石狩缶詰所を受け継いだ
高橋儀兵衛のサケ缶ラベル



明治10(1877)年、親船町で開拓使石狩缶詰所が操業を始めました。これが、日本最初の缶詰工場です。石狩缶詰所では、主にサケの缶詰を製造していました。現在は、野菜が入ったサケのすき焼きのようなものもありますが、当時はサケの水煮と酢漬けを作っていました。

実は、石狩産のサケ缶は、国内ではさっぱり売れませんでした。値段が高かったこと、缶詰自体になじみがなかったことがその理由です。明治11(1878)年にサケ缶1個は8銭から10銭しましたが、これは現在の金額に直すと4千円くらいでしょうか。

しかし、欧米市場では、たいへん評判が良く、注文に応じきれないほどでした。当時の日本と欧米では、経済水準も食文化も違うとはいえ、なぜサケの水煮缶がそんなに売れたのでしょうか。

19世紀イギリスの食生活について書かれた『英国ビクトリア朝のキッチン』※には、次のように書かれて

います。『ロブスターと鮭は中流階級の女主人にとって素晴らしい恵みだった。新鮮な鮭が少ない冬ならば鮭は1ポンドあたり10シリングもするが、缶詰ならわずかに1シリングなのである。(中略)サラダに出すときには、女主人はキッチンでよく水気を取ってあるか先ず確認した。水気が多すぎると新鮮でないのがわかってしまうからだ』

それまでは魚のサラダを作るとき、魚を丸ごと塩ゆでしていたのですが、サケ缶は、その代用品だったのです。

産業革命以後、急速に経済発展を遂げたヨーロッパでは、上流階級の生活を中産階級がまねるようになります。貴族のようにパーティーでサーモンサラダを振る舞いたい。でも、サケ一匹は買えない。そんな中産階級の希望を、サケ缶はかなえました。

このころは、日本では洋食が普及し始めたばかりで、サーモンサラダは、ちよつと早かったのかもしれません。(工藤義衛)



ラベルには、英語の
説明文も書かれていました

石狩缶詰所



※『英国ビクトリア朝のキッチン』
ジェニファー・ディヴィーズ 著 白井義昭 訳 1998年

■文化財課・いしかり砂丘の風資料館
☎62-3711
✉bunkazaih@city.ishikari.hokkaido.jp