

近代日本の乳受容における菓子の意義—京都の事例を通して

京都府立大学 京都和食文化研究センター：橋爪伸子

はじめに

本研究は、日本で本格的な乳食文化の導入期とされる明治期を中心に、京都の菓子屋の乳に対する対応・動向の分析を通して、乳の受容における菓子の意義を明らかにしようとするものである。なお、本稿で「乳」とは、牛を主とする家畜の乳汁及びそれを原料とする乳製品を含む総称とする。また冊子状の史料名は刊本、写本の区別なく『』を付す。

菓子は栄養摂取を主目的とする日常の食体系からは独立した嗜好品的な位置づけにあり、新たな異文化の導入段階では受容の媒体となる事例も知られる。例えば鶏卵や砂糖は南蛮菓子を通して食習慣が始まり、パンはあんパンを通して後に日本独自のパン食文化へと展開した。乳食文化の受容においてもこれに相通ずる経緯が考えられる。しかしながら従来の研究では、殖産興業政策によって導入され、食生活の西洋化に伴い普及したと概説されるものの、普及の具体的な経緯や諸地域における実態は検証されていない。

本研究で主要な調査地とする京都は、近世には製菓業の先進地で、現代も近世以来の菓子屋に加え、明治・大正期に創業した洋菓子屋が存続する。そうした菓子屋では近代初期から国内外の博覧会に積極的に出品したり、菓자에洋の要素を採用する等、近代の新しい文化を受け入れる姿勢が認められる⁽¹⁾。また京都府では、首都機能の東京移転をきっかけに経済的な退廃が進むなか、積極的に勸業政策を展開したとされ⁽²⁾、特に牧畜については全国的にも早く、明治5年に勸業課が牧畜場を開設し、乳牛の飼養や乳製品の製造を行っており、その食文化についても先進的な受容が考えられる。

そこで本研究では、乳食文化の導入期における京都の菓子屋の乳への対応・認識を、菓子製造の動向から探り、乳を材料とする菓子が媒体となって乳食文化の受容を導き、その方向性へも影響を及ぼしたことを検証したい。また菓子のうち特に南蛮菓子の、近代における西洋菓子の受容の影響についてもあわせて考えてみたい。まず乳及び乳を使用する菓子の全国的な概況を、明治政府が開催した内国勸業博覧会（以下、内国博）の記録を中心に分析する。続いて京都における乳及び乳を使用する菓子の実態を、同地における乳の生産加工販売業（以下、乳業）⁽³⁾、及び製菓業に関する史料調査と、生産・製造者への聴取調査により分析する。さらに、南蛮菓子の伝来地である長崎と、近代における乳製造の先進地の事例として北海道の菓子作りの状況をみる。

関連する先行研究としては、近代日本の乳食文化受容については、東四柳祥子が明治大正期の出版物から乳に対する意識の変遷を検討し、当初は「母乳の代用品や病餌食」で、大正期以降「家庭の健康食品」として見直され、「家庭生活」へ導入されていく過程を明らかにしている⁽⁴⁾。また乳の生産・流通については、斎藤功⁽⁵⁾、加瀬和俊⁽⁶⁾、矢澤好幸⁽⁷⁾が、戦前期まで最大の生産・消費地であった東京の搾乳業者の動向を中心に分析した。これらの研究は、乳のなかでも特に飲用牛乳の受容に注目し、また主として東京を対象地とするものであり、それ以外の

諸地域における多様な乳の具体的な需給の実態や、その背景にある異文化への価値観に注目するものは少ない。

1 乳及び乳を使用する菓子の全国的な概況—内国勸業博覧会記録を中心に

1—1 乳の出品受賞状況

1—1—1 全体的な動向

ここでは明治期の乳及び乳を使用する菓子の全国の状況を、内国博記録、主として主催者事務局による出品及び受賞記録、審査報告を通して概観する。内国博は、明治政府内務省が殖産興業政策として、明治10～36年(1877～1903)にわたり計5回開催した日本初の全国規模の博覧会である。國雄行によれば、主催者は全国から出品された物産を区分別・府県別に陳列し、調査・審査を経て優良な出品物に褒賞を与えることで、物産調査と産業奨励を同時に行う目的をもっていた⁽⁸⁾。

開催年及び開催地は、第1回は明治10年、第2回は同14年、第3回は同23年で東京、第4回は同28年で京都、第5回は同36年で大阪である。第1回では、同年2月の西南戦争勃発や、開会後のコレラ流行があり、その存在がまだ一般に周知されておらず出品収集が進行しないことにもより、出品しない県もあった。第2回でもまだ自発的な出品者は少なく、博覧会への出品が有益であるという認識は浸透していなかったとされる⁽⁹⁾。第3回以降、出品者数、出品数、入場者数が漸次増加し、東京以外からの出品も増えていく。

全5回の乳の出品者数と出品点数を表1、出品者名、出品物名、受賞品名及び褒賞名を表2に示す。なお出品物名にはその全てを示す⁽¹⁰⁾。まず府県別に全体的な出品傾向をみる。第1回は16県から19名が42点、第2回は13県から21名が43点、第3回は8県から12名が14点、第4回は8県から15名が26点、第5回は16県から40名が50点を出品した。全5回のうち全回出品した府県は東京のみで、4回が北海道、神奈川、石川、長野、兵庫、3回が千葉、静岡、大阪、広島、2回が山形、岐阜、愛知、和歌山、山口、1回が岩手、福島、茨城、栃木、群馬、新潟、富山、山梨、京都、島根、岡山、愛媛、長崎、熊本で、それ以外の18県からは出品されなかった。

続いて出品物の種類に注目する。主な出品物は、粉乳(他に粉酪、牛酪粉)、チーズ(乾酪、乾牛酪、乳酪、乳餅)、煉乳(他に煉酪、凝牛乳)、バター(牛酪、乳油、乳脂)で⁽¹¹⁾、それぞれの第1～5回の出品点数は、粉乳は12、18、1、2、0点、チーズは10、3、0、1、1点、煉乳は6、11、7、13、28点、バターは7、11、5、7、14点であった。第1・2回は粉乳とチーズが多く、第3回以降煉乳とバターが増加していることがわかる。また出品者は、第1・2回には官園や県庁の勸業場を中心とし、多品目を出品する傾向にあった。例えば開拓使は、第1回で乳脂(乳油)、粉乳、乾酪を出品している。明治政府は内国博以前の明治5年に東京内藤新宿勸業試験所、京都牧畜場、同8年に千葉の下総種畜場、北海道七重の勸業試験所を設立し、外国人技師の指導のもと、乳牛飼育や、バター・煉乳・粉乳・チーズ等乳製品の製造の試験や伝習を行った⁽¹²⁾。第3回以降になると民間からの出品が多くなり、第4回以降その出品物の主流が煉乳とバターとなる。そこで以下、菓子の材料として使われる可能性の高い煉乳とバターの出品状況について、審査評語、審査報告等で詳しくみておきたい。

1-1-2 煉乳について

煉乳は、近代欧米から導入された酪農乳業技術のなかで最初に国産化が進んだ乳製品とされる。その契機は東京で明治15年頃から牛乳の生産の急増に伴い残乳処理が必要となるなか、当初バター製造が試みられたが、需要がより高く、育児・病人用に重視されていた、輸入の缶詰煉乳の国産化の動きが活発化したとされる⁽¹³⁾。

内国博では第3回以降、煉乳は出品点数が種類別で最多となるが、その品質については、審査報告で「乳糖ノ結晶セルモノ多クシテ煮度ニ過不及アリ 或ハ色沢不良香味賞スルニ足ラサルモノアリ 此等ハ製造ノ未熟ニ由ルト雖亦器具ノ不完全ニ帰スルモノ多カルヘシ」とあり⁽¹⁴⁾、欠点も多かった。また砂糖の代わりに飴を用いる「飴製煉乳」も出品されたが、評価は低かった。

第4回、煉乳の出品者数は前回の1.7倍となる。しかし審査報告における品質の評価をみると、明治26~27年各地に起業が相次いでいるが「指頭ノ操作」によるため品質が安定せず、「機械力」を用いる輸入品に及ばないとある。主な欠点は、1「品位ノ不整」、2「間ニ変敗品ヲ生スル」、3「大ナル結晶ヲ生スル」の3点とされていた。また原料乳については、「練乳ヲ業トセムニハ当初ヨリ練乳用ニ充ツヘシ」とあり、「牛乳ノ残余」で煉乳を製造しようとする傾向を批判している。煉乳の原料には殊に新鮮で濃厚な牛乳を必要とし、飼料の良否も直接「練乳ノ損益」に関係するため新鮮な「豆腐滓麦酒滓」を与えなくてはならず、「練乳ノ如キ前途有望ノ新事業ハ殊ニ当初計画ノ周到ヲ要ス」とある⁽¹⁵⁾。

続けて主催者が高評価する優秀な出品物の情報として、有功二等賞を受けた肥塚正太の出品解説から、素質（特徴）、製造法、産出高、審査請求の主眼が引用されている。なお肥塚の住所は出品記録では東京神田であるが、解説の産地製造所は山口県豊浦郡調布村で、原料の牛乳は東京府下十区及び南豊島郡の牛乳搾取販売者からの購入とある。出品解説の沿革によれば、明治23年7月に開業し、26年5月以降、前農商務技手井上謙造の指導で研究し、27年5月以降製造を開始している。その製造については「粗煮鍋円径一尺深一尺二寸、煎熬鍋円径二尺五寸深一尺、釜ノ底ハ稍穹形ナル平釜ヨリ成リ、周囲ハ桶ニテ造リ、一側ニ寒暖計ヲ附シテ検温ニ便ス」とあり、前出の下総種畜場で、明治13年煉乳の製造試験を担当した井上謙造が考案した、二重底釜・重湯煎式の「井上釜」である。従来の平鍋による濃縮工程における焦げやすさを解消し、東京四谷の根岸吉松の工場で製造、同17年頃販売されて以降、煉乳の起業が活発化したとされる。この根岸吉松も煉乳製造を営み、その弟の新一郎が房州大山村で煉乳工場の海陸社を経営し、5年後東京京橋銀座に移転したとされる⁽¹⁶⁾。また内国博では根岸吉松が第4回に「罐詰煉牛乳」で有功三等賞を受け、海陸社が第5回に同じく煉乳の罐詰を出品している。

第5回では、前回までの製法は「重湯煎」が多かったが、今回「優等」な出品物中の多くは「真空缶（真空釜）」を利用し、従来最大の課題であった「糖分ノ結晶」は「一般ニ排除シ得タルモノ、如クニシテ従来ノ如ク著シカラス」と記されている。しかしながら輸入品に比べると多くは「品質劣等」で、製造者の通弊は原料に残乳を利用することであるという、前回同様の指摘がみられる。需要と輸入額が年々増加するなか「当業者ノ奮励ト事業ノ発達」を要するとし、そのための「秘訣」は、「第一ニ新鮮ナル良乳ヲ選択シ、乳酸量ヲ検定シ酸度ノ同一ナルモノヲ集メテ、製造上適度ノ稠度ヲ得テ、糖分ノ結晶ヲ防キ、溶解ヲ容易ナラシムル事ニ注意スルニ在リ」と指導されている⁽¹⁷⁾。

真空釜は、ボーデン社等の輸入煉乳にも用いられる装置であるが、日本ではその輸入以前に製

造者が開発し⁽¹⁸⁾、静岡三島の花島兵右衛門がその嚆矢とされている。花島は明治18年に牛乳搾取業の農牧舎を始め、同22年東京帝国大学農科大学で玉利喜造から煉乳の製法を学び、翌年から製造を開始した。同24年に煉乳の販売を開始し、同27年に東京の第一畜産品評会に出品して入賞し、同29年金鵝印の商標を登録し、同年真空釜を設置したとされる⁽¹⁹⁾。内国博では第4回に出品して有功二等賞、第5回に「金鵝印煉乳」を出品し二等賞を受けている。

山口県玖珂郡広瀬村の隅猪太郎も、明治24年、叔父である島根県豊田村の斎藤勝広に続き煉乳製造に着手し、「真空釜の原理に基づく製法」を発明し、鶴印煉乳を製造した⁽²⁰⁾。両者ともに内国博第5回に煉乳と乳油を出品し、隅猪太郎は煉乳で褒状を受けている。

また、この回のもう一つの特徴は、千葉の製造者の急増である。安房地域は、佐藤熒平によれば「二大製乳製菓企業「明治・森永」の起業地で、日本の酪農乳業の近代化・規模拡大を支えた重要な地域」とされる。その端緒は、前記した明治26年大山村に根岸新三郎が創業した煉乳製造業の海陸社で、その後多くの同業者が起こり、明治大正期には、磯貝、玉井など小資本経営による約40の練乳製造業が創業したとされる⁽²¹⁾。

1-1-3 バターについて

バターは第3回には長野、石川、広島、北海道から計4名によって5点が出品されているが、そのうち長野の神津邦太郎は第3～5回に連続して「乳油」を出品し（第5回には「神津バター」）、それぞれの回に三等有功、褒状、二等賞を受賞した。第4回の審査報告で公表された出品解説によれば、明治20年、神津牧場を設立し（現、公益財団法人神津牧場、群馬県甘楽郡下仁田町大字南野牧）⁽²²⁾、以来同場内の建物一棟の間口15間奥行3間4尺の製造所において、「畜養スル所ノ健全ナル洋種及ヒ雑種乳牛ヨリ搾取セシ精良乳汁」でバターを製造してきた。その製法が次のように記されている⁽²³⁾。

精良豊美ナル牛乳ヲ濾過シ之ヲ乳皿ニ盛り華氏六十二度ヲ保タシメタル 清涼空気ノ室内ニ廿四時乃至三十時間静置シ、浮出スル所ノ乳皮ヲ掬ヒ取り、其乳皮ノ醇熟適度ニ達スルヲ待チテ之ヲ攪動シ、得タル乳油ヲ善ク洗浄ス 而シテ乳油一斤ニ付精製食鹽三匁ノ割合ヲ以テ之ニ和シ、転々壓搾シテ全ク乳漿ヲ去リ、陶器又ハ鉄葉罐ニ入レ、封織発売ス 模形乳油ハ精製無鹽乳油ヲ模形シタルモノニシテ、主ニ花客ノ注文ヲ待チ製造ス 但模形乳油ハ素ヨリ最良優等ノ乳油ヲ製スルヲ得サレハ模形スルコト能ハス 又其模形ハ頗ル手工ノ巧妙ヲ要ス

陶器またはブリキ罐入りの加塩バターと、より優等の無塩バター「模形乳油」を製造していたことがわかる。また「審査請求ノ主眼」に「当初商估ニ於テ外国製輸入品ノ外、未ターノ内国製品ナク、一般ニ和製ハ舶来ニ及ハサルモノト輕視シ、更ニ信用セサル当時ニ於テ、輸入品ト其品位ノ競争ヲナシ、百難ヲ經歷シ、堪忍計畫漸ク社会ノ信用ヲ博シ得、遂ニ輸入品ヨリ優等ナリトノ公評ヲ得タリ 随テ市場ノ最高価ヲ以テ販路日ニ拡張シ、連年製産ヲ増加スルモ供給尚不足ヲ告ル盛況ニ至リタルノ点」とある。輸入品と同等のバターをいち早く国産している。

また第4回以降は、北海道札幌からの出品が増加する。第4回には鳶川耕三郎、同窓会農園、宇都宮仙太郎が出品し、同窓会農園が有功三等賞を受け、第5回には同じく宇都宮と、岩淵利助、北海道廳種畜場、小谷熊造が出品し、宇都宮と岩淵が三等賞を受賞している。連続して出品して

いる宇都宮仙太郎は、札幌県立真駒内牧場の実習生を経て明治 20～23 年米国に留学し、24 年札幌で牧場を始め、市乳の販売とバター製造を行い、35 年には白石村の未開拓地にサイロなどをもつ本格的な米国式の牧場を設立した。その後北海道製酪販売組合を結成し、日本の近代酪農の基礎を築いたとされる⁽²⁴⁾。

第 5 回の審査報告では、バターは概ね品質良好であり、特に前出の神津と岩手県の小岩井農場製は欧米の製品に劣らないと評されている⁽²⁵⁾。明治末期における明治屋の販売品目録をみると、バター 8 点の 4 点は国産品で、そのうち「バタフレッシュ 小岩井農場製生バタ」、「神津バタ 神津牧場製」はともに 1 斤金 1 円で、輸入品やほかの国産品より高い。ちなみに輸入は「バタ 米国製（料理用）」、「バタスヒンクス 和蘭製（料理用及食用）」65 銭、「バタ・イシグニ・アルカード 仏国製（同前）95 銭」、「バタロール 豪州製（同前）」70 銭であった⁽²⁶⁾。

しかしその全体的な評価としては「乳油固有ノ芳香」に欠け、主な原因は「乳皮ノ醸熟及ヒ洗滌法」、「脱水法」や、混和用の食塩の品質不良等と記されている。バターの国産品が市場で輸入品を越えるのは明治 44 年とされるが、組織的・本格的な製造の始まりは昭和以降で、それまではこうした個人の牧場や、煉粉乳会社による副産物としての生産であった。製造技術も未熟で、一般的な欠点としては、1 水分が多い、2 発酵不完全、3 製菓用として歩留まりが悪く不経済、4 保存力に乏しい、5 品質不安定、6 価格が割高、7 包装不完全等が指摘されていた⁽²⁷⁾。乳製品のうち比較的早く技術の導入が進んでいた煉乳とバターでも、明治・大正期には輸入品が主流であったことがわかる。

1—2 菓子の出品受賞状況

1—2—1 全体的な傾向

乳を使用した菓子の、全 5 回の出品者数と点数を表 3 に示す。ここで分析に先立ち、用語について補足しておきたい。以下「乳を使用した菓子」については、記録上打物・羊羹・煎餅等の和菓子名またはそれに付記された材料名に乳の明記があるものと、カタカナ表記の洋菓子名のうち乳を材料とするビスケット、デセール、ケーキの類（以下、洋菓子と称す）とする。デセール dessert とは、当時の菓子の呼称では「ビスケット風洋菓子」（クッキー・サブレ類）をさす⁽²⁸⁾。従って「乳を使用した菓子」に該当する菓子は、一般的に和菓子と称される近世以来の菓子里に乳が添加されたものと、洋菓子の類に二分できる。なお、ビスケットについては、こうした洋菓子とは別に、兵食等に用いられた乾パンの類をさす事例もある。その場合材料に乳を用いない事例も認められ、その位置づけは菓子というよりむしろ食糧に近いといえるが⁽²⁹⁾、出品記録から両者の明確な区別はできないため、ここでは一括して乳を材料とする洋菓子のビスケット類として扱う。そのほかに「西洋菓子」や「パン（麵包）」という出品物名についても乳を使用する事例が含まれる可能性はあるが、それぞれの具体的な実態は確認できないため対象外とした。

また、出品記録では出品物名からは乳の使用状況がよみとれない事例もある。特に第 3・4 回の出品記録では出品物名が単に菓子、羊羹、煎餅等と略記され、その事例は多いと考えられる。このうち受賞品については受賞記録によって菓子名を補足し、出品解説を参照できたごく一部の特例については材料や製法を確認し得たが⁽³⁰⁾、全ての出品物の実態を把握することはできなかった。従って実際にはより多くの菓子里に乳の使用が考えられるが、ここではこうした史料上の限界をふまえて、前記のとおり出品記録を中心に全体的な出品傾向をみておきたい。

まず府県別の出品状況に注目すると出品府県に偏りがあり、第1～5回の全回に出品しているのは東京のみで、4回が兵庫、神奈川、3回が北海道、秋田、京都、大阪、長崎である。こうした府県を中心に、特に洋菓子の出品が漸次増えていく傾向が認められた。このうち兵庫と北海道は乳の出品も多かったが、煉乳の出品数が多かった千葉、山口や、品質良好のバターを出品した長野からは菓子の出品は少なく、乳とそれを使う菓子の出品動向は必ずしも一致していないことがわかる。以下第1～5回の出品状況を詳しくみていく。

1—2—2 第1・2回—滋養または文明開化の象徴としての乳の添加

第1回、乳を使用する菓子は3府県から出品され、東京から6名が6点、神奈川から1名が2点、兵庫から1名が1点、計8名が9点を出品した。このうち洋菓子の事例は、記録上では兵庫の鹿田常吉1名の「ブスケ」のみであるが、その出品解説には製法が次のように記されている。

米国産小麦粉ヲ水ニテネリ舶来模造製機械ニテ展シ、黄銅製円形ニテ穿切シ黄銅製機械ヲ以テ穴ヲ穿チテ蒸製ス 冬日ニ製スルモノハ二十四月間ヲ保チ、夏侯ハ十八月間ヲ経ルモ腐敗ノ患ナシ

小麦粉を水で練った生地をのして「蒸製」したもので、材料に乳・甘味は用いず、品質保持期間は冬期24ヶ月、夏季は18ヶ月とあり、実態は乾パンの類と推察される。

残りの8点は、和菓子の打物・金花糖・羊羹・煎餅等に牛乳を加えたものと、「紅白牛酪糖」のみである。この「紅白牛酪糖」とその出品者は、『読売新聞』同年6月19日付にとりあげられている。上野広小路の岡野金平が「牛酪糖」を「新製」し内国博へ出品したことと、「牛皮糖牛肉糖」を製造していることが記され、「開化先生ハ大そう珍重する」とある⁽³¹⁾。バターの菓子への使用の背景には、牛肉と同様に文明開化の象徴としての価値観がうかがえる。

なお、同回に受賞した菓子のなかで最高の賞である鳳紋賞牌を「欧州風菓子」で受けた東京両国若松町の米津松造は、近世以来の上菓子屋・京橋南伝馬町の風月堂の大住喜右衛門から、明治6年に独立・開業した米津風月堂であり⁽³²⁾、翌年の『郵便報知新聞』に出した広告では、その賞牌を強調するとともに、屋号に「西洋菓子製造本舗」と付している⁽³³⁾。ただしその出品物をみると「蜜柑水<蜜柑皮蒸留>、金花糖<小麦粉・砂糖・薄荷・牛乳・柑皮油入花模様>、加寿天以羅2<小麦粉・鶏卵・砂糖>、砂糖漬桃実煮漬」である(<>内は割註)。これらの菓子名をみる限り、受賞した「欧州風菓子」がどの菓子をさしているのかは判然としないが、その可能性があるものは金花糖とかすてらと考えられる。まず金花糖については、一般的には近世以来の菓子名であり、その実態は白砂糖を水で溶いて練り、鯛などをかたどった木型に流し入れて固め表面を彩色したものであるが、ここでは材料に小麦粉とあり、薄荷や牛乳も加えていることから、実態は不明ながら従来の金花糖とは異なる、西洋由来の菓子をさしていると考えられる。他方のかすてらは、16世紀にポルトガルから伝わった南蛮菓子であるが、後述するように近代においてそれを西洋菓子とする事例も確認されている。

第2回の出品も3府県からで、東京から6名が22点、大阪から1名が2点、山口から1名が3点、計8名が27点を出品した。出品物については、菓子は5名が9点、洋菓子は3名が18点であった。そのうち洋菓子の出品者はいずれも東京の風月堂の関係者である大住喜右衛門、米津

松造及びその息子の常次郎であり、大住の出品点数は14点であった。大住と米津松造の出品物は「仏国模製」、「西洋模製（または模造）」と称される本格的な洋菓子で、バターや牛乳を用いるケーキ、ガトウ、デセールであった。米津常次郎の出品物は主としてビスケットであるが、「小麦、牛乳、花形」等の付記から洋菓子と考えられる。

このように東京からは本格的な洋菓子が出品されたが、全体的には前回同様、和菓子に乳を加える菓子が主流であった。東京のミルク糖、菓菓子、玉子羊羹、大阪の珈琲糖、山口の乳製汁粉、牛乳製菓子、牛乳製落雁等である。その価値観としては、例えば菓菓子の付記に「牛乳・桂枝縮砂山椒・橙皮・芳香糖・剤菓子」とあることから、牛乳は生菓とともに「菓」と認識され、それを用いる菓子も同様であったと考えられる。第1・2回の菓子にみる乳の使用状況は、主に近世以来の和菓子に、滋養性や文明開化としての乳の添加にとどまっていたといえる。

1—2—3 第3回—和菓子屋と洋菓子屋によるビスケットの出品

第3回には出品府県が11県に増え、東京から4名が5点、兵庫から2名が3点、北海道、京都、長崎から各1名が2点、宮城、秋田、神奈川、富山、滋賀、鹿児島から各1名が1点、計15名が20点を出品した。出品物については、菓子は5名が6点、洋菓子は10名が14点で、洋菓子が増えている。

まず東京では前回以来の米津風月堂が「アルファベットビスケット」で二等有功賞を、新たに村上光保が「ガトーマック」その他で三等有功賞を受けている。村上は、明治7年、東京麹町山元町（現、千代田区麹町）に創業した日本初の洋菓子屋村上開新堂の創業者である。宮内省大膳職にあつて横浜外人居留地に派遣され、饗宴用の高級フランス菓子を習得し、鹿鳴館における政府主催の宴会で菓子を作った。特に、ピエスモンテ *pièce montée* と称される大きな装飾菓子は、国内外の博覧会で上位の褒賞を受け、その名を高めたとされる。それは、粉砂糖と卵白を練った砂糖製の生地で巨大な建造物などを写実的に造形するもので、当時洋菓子屋の技術の高さを示す主要な指標として重視されていた⁽³⁴⁾。

洋菓子は東京以外にも広がりを見せ、北海道函館の中村作兵衛が「デセール、ビスケット」を出品し、京都の石野和三郎、神奈川横浜の桐澤柊八がビスケットで褒状を受けている。中村はすでに明治18年刊『商工函館の魁』に「西洋菓子商東洋堂」と掲載されている⁽³⁵⁾。当時の日本の洋菓子の中心は、ビスケットであったことがわかる。石野は京都初の洋菓子屋、桂月堂である。この桂月堂と京都の村上開新堂については後述する。

ビスケットは和菓子屋からも、かすてら、煎餅、打物類、砂糖漬、懐中善哉等の和菓子とともに出品された。主な出品者をあげると、東京神田の荒木さい、長崎の殿村清太郎（現、福砂屋）⁽³⁶⁾、兵庫神戸元町の松井佐助（現、亀井堂総本店）⁽³⁷⁾、滋賀大津の西川宇兵衛、宮城仙台の玉澤傳蔵（現、九重本舗玉澤）⁽³⁸⁾、秋田の布川新三郎、鹿児島の児玉作左衛門等で、このうち殿村、西川弥五彦、玉澤はビスケットで受賞している。

その他、煉乳飴、ミルクアメ、牛乳水飴等、乳を加える飴も前回までと同様にみられた。しかし、これらを含む菓子への乳の使用について審査報告で主催者の評をみると、日本人の嗜好の適否は顧みず欧米製に擬することを追求する傾向とみなされ、「元来食物ノ嗜好ハ人ニ存シ風土ニ由リテ自ラ異同アルカ故ニ少シク注意センコトヲ望ム」と勧告されており⁽³⁹⁾、乳を菓子の付加価値であるとする意識は確認できない。

1—2—4 第4回—和菓子屋によるビスケットとかすてらの同時出品

第4回は17の府県から出品された。東京から2名が11点、新潟から4名が6点、兵庫から3名が6点、長崎から3名が4点、大阪から2名が4点、北海道から2名が3点、神奈川、岐阜、京都から各2名が2点、岩手、秋田、山形、群馬、福井、静岡、岡山、大分から各1名が1点、計30名が48点を出品した。出品物については、菓子は6名が6点、洋菓子は24名が42点を出品した。

洋菓子については、前回以来の函館の中村作兵衛、京都の石野和三郎、横浜の桐澤耕八に加え、東京の八木惣右衛門、大阪の中野實、兵庫神戸の二宮龜太郎等が、主としてビスケットを出品し、高位の有功二、三等賞を受けている。

本回の顕著な動向として、前回からみられた和菓子屋による和菓子とビスケットの同時出品の増加を指摘できる。特にかすてらとビスケットを同時に出品する事例が増加し、なかでも長崎からは前回以来の殿村に加え、山口貞次郎（現、松翁軒）、岩永徳太郎（現、梅寿軒）が、かすてらとともにビスケットを出品している。両者は必要とする材料と設備（天火）が共通している。

また、岡山の林藤吉がかすてら、ビスケットとともに出品した「吉備の柚」は、前出の『菓子製造軌範』によれば、「柚皮砂糖片栗バタトヲ煮詰メ乾カシ砂糖ヲ糝ス」とある。近世以来の同地の特産の柚子を主材料とする菓子にバターを加えており、第1・2回からみられる和菓子への乳の添加といえる。しかしこれまでとは異なり、菓子名は和菓子の菓銘でバターの滋養性を強調する意識はみられないことから、菓子を通した乳の受容がみえはじめた事例といえる。

なお、出品物名に注目すると、牛乳を加えた飴が3事例、煎餅が2事例あるが、これらの菓子は審査報告では、「牛乳、澱粉、其他各種ノ物質ヲ混和セルモノアリ、是等ハ薬剤ノ範圍ニ近く、純然タル飴ノ性質ニハ適當セサルモノ多シ」と評されている⁽⁴⁰⁾。

1—2—5 第5回—新しい特産、付加価値としての乳の採用

第5回は出品府県は30となり、出品しない17府県と逆転した。東京から9名が16点、兵庫から8名が10点、広島から4名が8点、神奈川から4名が5点、福井、岐阜、大阪、香川から各4名が各4点、京都から3名が4点、長崎から2名が4点、大分から3名が3点、群馬から2名が3点、北海道から1名が3点、岩手、宮城、茨城、新潟、愛知から各2名が各2点、秋田、福島、富山、石川、山梨、静岡、三重、岡山、山口、佐賀、宮崎、鹿児島から各1名が各1点、計74名が94点を出品した。菓子は18名が20点、洋菓子は56名が74点であった。

本回の出品動向の特徴は前回に引き続き、ビスケットの出品の増加で、全出品者の約6割、46名はビスケットを出品していた。そのうち北海道函館の小網富太郎等の4名はビスケットのみを出品し、11名は洋菓子、そのほかの31名は和菓子とともに出品していた。またビスケットの呼称が「デセール、サブレー、コンビネーション、ラングデシャ」と多様化している。デセールについては前記したが、「サブレー」とはフランス語のサブレ *sablé* でクッキー・ビスケットの類、「コンビネーション」とはコンビネーションビスケットの略称でプチフルセック *petits fours secs* とも呼ばれる小さな焼菓子の詰め合わせである。一方、第1回の事例でみた乾パンの類の呼称も第4回「ヒヨロウビスケ」（新潟・山口長吉）、第5回「軍用ビスケツト」（東京・谷戸俊二郎）、「食料ビスケ」（茨城・鈴木源次郎）等とみられ、洋菓子のビスケットと区

別する認識がうかがえる。こうした動向は、ビスケットが洋菓子として受容されたことを示している。ビスケットは近代以降、洋菓子・和菓子の両製造者によって、最も早くから作られ始めた、乳を使用する洋菓子であった。すなわち日本の菓子はビスケットを通して乳を受容したともいえる。

それ以外の洋菓子については、東京ではこれまでの米津松造に加え、芝愛宕の谷戸俊二郎、本郷根津の小島政吉、兵庫からは神戸三宮の小西和吉郎、大阪からは田中作次郎、熊野又太郎、塩谷五郎等が出品した。谷戸は横浜でフランス人から西洋菓子を習得した後、米津松造に雇われていたとされる⁽⁴¹⁾。また東京では、明治33年創業の東洋製菓株式会社⁽⁴²⁾が46点、同32年の森永太郎（森永西洋菓子製造所。現、森永製菓株式会社）⁽⁴³⁾が45点と、多数の洋菓子を出品している。

一方、和菓子への乳の使用についても進化が認められる。例えば前回にもみられた煎餅の審査報告をみると、牛乳やバターを加えた煎餅を「其風味ハ概シテ祖劣ナヲ例トシ、甚キハ為ニ腐敗ヲ招キケルモノアリ」と批判しているが、岩手・養田弥太郎の「牛乳煎餅」については尋常の煎餅と比較にならないほど品質が精良であるとして褒状を出し、前出した同地の小岩井農場産の牛乳を用いていることを評価している⁽⁴⁴⁾。また、兵庫神戸からも横内元吉、松野喜兵衛が牛乳煎餅、小泉卯之助の3名が、牛乳入鹽煎餅を出品している。近代以降乳の産地となった両県では、新たな特産である乳を菓子に活用することで、地域性を表している事例といえる。内国博では今回、菓子に特産を加えて地域性を表出する事例が、長崎の雲丹煎餅、青森のりんご羊羹等と諸地域で散見され⁽⁴⁵⁾、この時期の菓子に共通して認められる一つの動向であった。

地域性という点では、地域の名菓に乳を採用する事例もみられた。例えば長崎市の渡邊貞吉が「牛乳入カステラ」、同じく山口貞次郎は「バタカステラ、バタカステラ缶詰」を出品し、山口は「バタカステラ」で一等賞を受けている。審査報告でも「今回一等賞擬したる山口貞次郎の乳油入「カステラ」の如きは、最優品に属し、凡手の能く辨する所にあらず」と高評されている⁽⁴⁶⁾。同地のかすてらは現在名菓として名高いが、その基盤は明治20年代後半から30年代に成立したものである⁽⁴⁷⁾。すなわちこの事例では異文化だった乳を、菓子に新しい価値を付加し得る材料として積極的に採用していることに注目したい。

2 近代京都における乳及び乳を使用する菓子の実態

2—1 近代京都における乳の供給状況

2—1—1 京都府営牧畜場を中心とする動向

京都府綴喜郡井手村（現井出町）で質屋を家業としながら庄屋・綴喜郡長など地域の指導的役割を担ってきた宮本家の史料に、明治24年（1891）3月28日の書状がある（図1）⁽⁴⁸⁾。「北野天神様」へ頼みごとがありたびたび参詣しているが、「天神宮様」は牛を食べる事をきらうので、三四郎に「うしのちぎ」を飲むことはやめた方がよいか、「だいじなし」と尋ねる内容である。すでに牛乳が京都南部でも流通し受容されていることがわかる。しかしその一方で飲用に対するとまどいもあり、当時の京都の人びとの、乳受容に対する一般的な意識の一端がうかがえる。こうした意識は、地域や階層によっても差異があると考えられるが、ここではその背景の近代京都における乳食文化の受容の状況を、京都府及び京都府畜産会編の『京都府畜産のあゆみ』を参考にしながら⁽⁴⁹⁾、具体的な事例でみておきたい。

その嚆矢は官立京都府営牧畜場の開設である。京都府は、明治4年9月13日山城国中に牧牛の奨励を布告を發し、あわせて政府に米国産牛買入伺書を申請し、官営牧畜場の設立を計画する。これが許可され、10月牧畜場用地として愛宕郡吉田村聖護院の旧練兵場敷地の払下方を大蔵・兵部両省に申請し、翌5年2月、同地の加茂川東畔3町7反3畝4歩（現、左京区吉田阿達町）の払下を受け（図2、図3）、米国より輸入したカリフォルニア産の牛34頭（デボン種）、羊19頭の飼育を始めた⁽⁵⁰⁾。その際輸入牛の付添人として来日した、米国滞在ドイツ人のジョンソンを1年間雇用し、牧事と飼法を指導させた。

勸業課の報告によれば、当時受業人、牛夫等が熟練製造した乳製品は、同年3月～12月迄、牛乳18石6斗5合7勺5才、「ポートル」106石1合2勺5才、6月～12月迄、「ハヲトルミルク」（粉乳）943匁8分4厘8毛、同月～9月迄「コテンツミルク」（煉乳）2斤7合2勺、5月「テツキミルク」（クリーム）1石7斗7升7合であった。このうち牛乳については、4月、その効能を管内に布告し、「メリケン牛生乳」1合500文、「ガラス瓶」300文で、2合5勺入1瓶に付1貫550文売で官売している。5月には場内での座売（1合5錢）、傭夫による各戸への行販（同6錢）も行っている⁽⁵¹⁾。

翌年3月（一説には5月）からは、米国人ジェームズ・オースタイン・ウィードを農牧教師として雇い、11月正式に牧畜場と称し（それまでは「京都府御用地」と門前に掲示）、農学牧事を教授・指導させた。6月には16条から成る「牧畜場授業生徒規則」を制定し、実習や農学書聴講の日課のほか、門限、帰省、学資金等について定めた。例えば乳に関する実習については「第2條 一、銘々乳牛を配分し毎日午前第6時午後第4時絞乳可致事 但し非直の牧掾并牧丁頭且副丁亦補副従事す、第3條 一、午前第8時ポートル并粉乳教師に検査を請ひ製造可致事 但し牧掾も亦2名是に副力従事す、第4條一、絞乳或は製乳の期を違ふ者は秣半荷を可収事」とあり⁽⁵²⁾、各自に乳牛が配分され、毎日午前6時と午後4時の2回搾乳し、午前8時にバターと粉乳を製造していた。明治9年10月、出張所を船井郡須知村金剛寺に置き、同村蒲生野荒蕪地を開墾し、11月農牧学校を開くが、12年5月ウィードの任期満了とともに廃校となる⁽⁵³⁾。

同12年6月、牧畜場は家畜（畜牛牝牡43頭、犢20頭）土地建物一切とともに、京都市の小牧仁兵衛、宅間多兵衛、岡野伝三郎の3名へ払下げられ、京都牧畜場となる⁽⁵⁴⁾。同年9月26日付の『朝日新聞』には、「京都牧畜場の牛乳ハ追々盛んの由にて是まで配達人が八人にてありしを今回更に五人を増加したり」とあり⁽⁵⁵⁾、好調であったとわかる。さらに事業を拡大して場内狭隘となったため、同14年七条停車場裏に京都牧畜場分畜場を増設する。そこではあらゆる家畜を飼養し、乳牛は300頭以上を繁養していたとされる⁽⁵⁶⁾。その後明治19年同場の1日の搾乳量は1石3、4斗、翌20年は2石4、5斗で、明治22年には3石8斗5合となり、洋牛350頭を飼っていた⁽⁵⁷⁾。

この京都牧畜場の明治23年5月の請求書がある（図4）⁽⁵⁸⁾。本店のほか、分店としては前記した分畜場に加え「近江国大津小開天神前洋牛社」とあり、16名の「売夫」の住所、氏名が記されている。そこには後出する「東洞院通仏光寺下ル 松原榮太郎」も認められる。請求先の上野家は舞鶴市西方寺（旧岡田中村）の庄屋で、明治時代から大正期にかけて活躍した上野弥一郎氏は、明治15年に京都府会議員となり、府内の地域振興・殖産興業に尽力した⁽⁵⁹⁾。上野家への売夫は「今出川通り室町東入 売夫西村兼吉」で、請求は、20～31日まで毎日1合づつ、計1升2合の代金24錢とあり1合2錢だった。

こうして京都の牧畜は、官営から小牧仁兵衛へと継承された京都牧畜場を中心に発展するが、明治28年小牧は鉱山銀行等の経営に専念するため、牛乳小売人4名の上田幸吉、前出の松原栄太郎、佐賀久平、川崎嘉吉に同場の乳牛200頭を分与し、さらに32年に経済不況により破産する。京都牧畜場は、分与された1人の松原が継承する⁽⁶⁰⁾。

2-1-2 牛乳搾乳業者の動向

一方、同じく乳の供給者であった牛乳搾乳販売業者の動向もみておこう。搾乳業者とは前出の斎藤功によれば「乳牛の飼育・搾乳、牛乳の処理、飲用牛乳の販売を同一の事業体で行うもの」とされる。東京では明治3年以来、市街地を中心に主に士族出身者による開業が続き、業者数、乳牛頭数が増加していく⁽⁶¹⁾。その取締規則は当初、国レベルの規則がなく地方公共団体が独自に定め、東京府では明治6年知事達「牛乳搾取人心得規則」、明治7年以降は警視庁の管轄となり、同11年警視庁府達「牛乳搾取人取締規則」を経て同18年警視庁府達「牛乳取締規則」で、搾乳・販売業者を免許制とする取締色の強い規制を定めた。明治33年内務省令「牛乳営業取締規則」では、搾乳所や牛乳営業の取締について全国的な規制を図り、搾乳所の構造が厳しくなり、これを機に市内搾乳所の大部分が郊外に移転したとされる⁽⁶²⁾。ただし殺菌工程は定められておらず、また「牛乳営業者」のうち搾乳業者と乳製品製造業者は地方長官の認可制の下に置かれ、施行細則、食品衛生行政の執行は各府県（東京府では警視庁）が担当していた⁽⁶³⁾。

京都では明治14年9月、牛乳搾取販売取締規制が制定される。主旨は搾乳販売業者は畜養場の図面を添えて郡役所を経て府に出願し、毎年2回畜牛頭数と牛乳販売高を取調べ府衛生課に届け出ることであった。翌15年3月には、牛乳搾取並びに販売取締規制の改正追加が府達され、この頃から搾乳場の設置者が京都府の史料上に散見される。明治16～23年の人民指令には、13件の牛乳搾取営業願が確認できる。その一事例をみる。

明治16年5月31日、乙訓郡外畑村の畑霧之助から同村戸長、衛生委員を経て府知事へ、牛乳搾取営業願が畜養場の図（図5）を添えて提出され、宅地内で牝牛二頭を飼養して搾乳する乳の販売が出願されている⁽⁶⁴⁾。これを受け郡役所が実地検査を行ったところ、「畜養場者東南ニ向ヒ地種ハ願人ノ宅地内ト雖トモ、四隣耕地ニシテ空気之流通モ自由ナル景状ト見認メ候間、御先許相成候テ可然候、尤従来ノ牛舎材ヲモ使用シ、更ニ建設致度旨申出、則別紙本願図面相添差出候間、御回送旁此段及御報答候也」として、6月1日衛生課へ報告し、6月6日認可されている。図面では、周囲は耕地で隣家はなく、西側が往来、ほかの三方は水路に囲まれた中に16坪の「本家」があり、いずれも2坪の牛舎と搾取所が間数二間隔てて併設されている。「四隣耕地ニシテ空気之流通モ自由」という立地環境が重視されていたことがわかる。

2-1-3 愛宕郡を中心とする乳の需給状況

明治19～21年京都における乳牛頭数と搾乳高を表4に示す⁽⁶⁵⁾。前出の京都牧畜場以外に、岡崎の平安牧場、愛宕郡田中村に林、共新、日進、正進牧場と、計5牧場の開業が確認できる。このうち平安牧場については、明治19年に森新次郎、榎木彌太郎、秋山文五郎、宮原正喬、内田伊太郎、生田某等数名共同して組織され、小牧の京都牧畜場と競争を始めたとされる⁽⁶⁶⁾。翌年8月30日付『日出新聞』によれば、目下洋牛28頭を飼養し、1日2斗6升余の牛乳を配達しているが、「今度更に其規模を大にし共同の牧場となして此上数十頭の牛を飼ふ筈にて昨今計画

中」とある⁽⁶⁷⁾。京都市中の牛乳需要が拡大していることがわかる。

また京都市の南東の山科でも、明治24年10月山科牧場、同31年1月西卯牧場、同43年11月西口牧場が開場され、搾乳のために約40頭の成牝牛が飼養されていた⁽⁶⁸⁾。明治20年2月京都阪井座で「東洋ロビンソンと称する田中鶴吉の牧畜事業を新たに脚色しもの」が上演されており、牧畜は当時人びとの興味関心の対象であったことがうかがえる⁽⁶⁹⁾。

ところで同表に示した6牧場の場所は、全て同じ愛宕郡である。京都牧畜場の聖護院町、平安牧場の岡崎町も、明治21年に当時の上京区に編入される以前には愛宕郡の聖護院村、岡崎村であった。同郡で乳牛数は全体の約90%、搾乳量は95%以上を占めている。愛宕郡を中心とする乳の供給地ができており、そこでは搾乳高が3年で倍増している。前記した牛乳搾取営業申請者13件のうち3件も愛宕郡である。

また表4、No.3~6の林、共進、日進、正進牧場の4場は同郡の田中村である。明治41年愛宕郡役所の畜産に関する調査による、同郡6村の牧場、乳用牛数、搾乳高及び価格などは表5のとおりである。同調査結果には「本郡は京都市に接し近時京都市の発展に伴ひ牛乳の需要多く今や日々京都市民の要する牛乳の約七分は殆んど本郡各飼畜業者の供給せる状態にして年々斯業の発展を示せり」とある。なかでも特に田中村については「牛乳搾取所、近年牛乳需用増加せしより搾取場を本村に設くる者甚多し 目下在るものゝ数左の如し」とあり、牧場数、搾乳高ともに同郡の5割以上を占める主産地であった⁽⁷⁰⁾。当時京都牧畜場、田中村を中心とする愛宕郡で、京都市の乳需要の大半が生産されていたことがわかる。

牛乳は都市住民を主要な需要層とし、運搬手段や冷蔵設備が未発達であったため、都市近郊で生産される必要があった。愛宕郡は京都市と市外が接する地で、病院や大学のほか、後述する洋菓子及びパン屋の集まる寺町にも近く、界限にはその関係者が居住し、主要な需要地でもあった。またそれ以前、明治17年編纂の『愛宕郡郡誌』によると、郡内の牡牛436頭、牝牛133頭、計569頭、牡馬390頭であった⁽⁷¹⁾。牛が馬の約1.5倍の頭数飼育されており、同郡には牛を飼う環境や基盤が整っていたと考えられる。なお聖護院村と吉田村の牧場牛数は合計から省くとあることから、この件数は田畑の耕作や牛糞肥料の原料として使われた役牛と考えられる。

産地はその後次第に郊外へ移転したが、昭和時代初期、田中・修学院両地区（一乗寺・修学院・山端）にはそれぞれまだ5~6の乳牛牧場があり、1つは100頭ほど、ほかは20頭前後を飼養していたとされる⁽⁷²⁾。昭和2年（1927）頃、同郡一乗寺で開業した北川牧場では、1950年代に牝牛25頭を飼い、同郡近隣の一乗寺、北白川、下鴨界限に居住する病院、大学、役所関係者等計100軒くらいの家々へ、一世帯あたり0.5~3合、喫茶店には牛乳5合瓶、生クリームなどを届けた。修学院校区には同牧場のほかに横川、榊本牧場、福田牧場、岡本牧場、瓜生牧場などがあり、各牧場が近隣の住宅へ同じように配達し、牛乳が足りなくなったら互いに回しあつたという⁽⁷³⁾。対する東京では、明治33年牛乳営業取締規制の発令、東京市内における乳牛の飼育環境の公害等の問題から、明治34~44年頃搾乳業が近郊郡部へ移転したとされる⁽⁷⁴⁾。京都のこうした状況は東京との違いであり、地域的な特徴といえる。

2—1—4 行幸における御用乳調進

そこでこうした京都の乳業の背景として、同地における行幸に注目する。明治天皇の地方への行幸は、明治前期に「地方巡幸」として全国的に展開され、後期には軍事拠点を中心に陸軍演習

を始めとする軍事目的の行幸が相次いだ。特に京都への行幸の頻度は極めて高く、ほぼ3年に1度は訪れている。皇族の来訪としては、これに皇后・皇太后・皇太子等の行啓も加わる⁽⁷⁵⁾。

また、宮中では廃藩置県以降、直ちに欧州風生活様式を導入した。天皇は明治4年11月、皇后は同年12月から牛乳を、6年7月から天皇・皇后ともに西洋料理を採用し⁽⁷⁶⁾、乳は必要不可欠な食品となっていた。そこで京都の行幸における御料乳（天皇に供する乳）の供給実態をみておきたい。

御料乳に関する京都府の記録の初見は、明治20年1～2月孝明天皇20年祭の行幸の際のものである。1月29日明朝からの御料牛乳調達方の件を問合せた請書に、次のように記されている⁽⁷⁷⁾。

御請書

御料牛乳毎朝午前第六時ヲ期シ本院ヲ差立可申候条此段御請申上候也

明治二十年一月二十九日

京都府立療病院長猪子茂之助代理

京都府立療病院幹事相田義和

宮内省侍医局御中

御料牛乳を毎朝6時に京都府立療病院（現、京都府立医科大学附属病院）から出すとあり、同院が関与していたことがわかる。同院は明治5年9月木屋町二条に仮病院を開設して診療を開始し、11月に青蓮院に移ってからは診療と医学教育を行い、同13年現在地の河原町広小路に本院を開院している⁽⁷⁸⁾。調進者名は記されていないが、病院からも近い小牧仁兵衛の京都牧畜場と考えられる。

御料乳の供給実態が、より具体的に確認できる史料は、昭和8年の行幸における御料品関係書類の「御用乳納入者森田梅吉」の記録である⁽⁷⁹⁾。この森田は、明治18年頃に愛宕郡田中村で搾乳業を開始し、同32年に市街地の西北に近接する太秦村に移転した後、事業を拡大して開場した森田牧場である。大正元年（1912）の桃山御陵参拝の節、京都で初めて御所の大膳職へ天皇の「御用乳」を調進したとされる⁽⁸⁰⁾。

同記録中の「御用乳納入者森田梅吉搾取所平面図」を図6に示す。そこでは「御料用乳牛舎」「運動場」が「普通牛舎」「普通牛舎運動場」とは別に設置されており、専用の牛が個別に飼養されていたことがわかる。「御用品納書」によれば、その牛から搾乳した牛乳と、それから作ったクリームが、10月21日から23日、29日から31日まで毎日、1日1回または2回、午前6時または5時、午後2時に、納入されている。その際の処理納入方法は次のように規定されていた⁽⁸¹⁾。

御料 牛乳 処理納入方法

クリーム

- 一、搾取後直チニ取扱室ニ運ビ牛乳濾過器ヲ用ヒ白布精製綿ニ依リ濾過ス
- 二、濾過シタル牛乳ハ冷却器ニ依リ冷却ス、該冷却器ニハ其ノ外側ニ覆蓋ヲ設ク
- 三、冷却シタル牛乳ハヨク攪拌シ、所要量ノ検乳ヲ採取ス
- 四、牛乳検査終レバ、直チニ納入壇ニ詰メ更ニ納入箱ニ納メ封印ノ上、冷蔵庫内ニ貯蔵ス

- 五、納入ノ際ハ該箱ノ外側ヲ消毒セル、白布ニ包ミ納入者自身納入ス
- 六、取扱器具ハ使用前後ニ何レモ蒸気消毒ヲ行フ
- 七、処理従事スルモノノ使用スル白衣、帽、マスクハ清潔ニシテ消毒済ノモノトス
- 八、クリームハ前第二項ノ処理終了後ノ牛乳ヲ、予メ準備セルクリーム分離器ニ掛ケ分離シ、検査ノ上納入罐ニ詰メ、更ニ納入箱ニ納メ封印シタル俛、冷蔵庫ニ貯蔵ス、第五、六、七項ハ牛乳ノ場合ト同ジ

牛乳、クリームともに、鮮度と温度の管理、器具・処理従事者の消毒に細心の注意を払い、極めて良質な乳を煮沸せずに生鮮のまま提供していることがわかる。この乳は、獣医学博士津野慶太郎著、大正10年刊の『家庭向牛乳料理』によれば「衛生牛乳」と呼ばれ、「無菌若くは僅少の無害細菌を含み生鮮のまま煮沸せずして飲用し得べき純良富美の全乳」である。衛生牛乳の乳牛は獣医の監督の下「絶対的健康」のもののみが、細心の「衛生的注意」を加えた飼料・飲水・用器、清潔な牛舎、「高燥、拡張」なる運動場で、医師に健康診断検査を受けた「使用人夫」によって飼養される必要があった。その条件を満たす生産者は限られており、東京府下では「渋谷御料地の御料牛乳、下高井戸三池経営の牛乳、坂川衛生牛乳」が例示されている⁽⁸²⁾。すなわち森田は、天皇の居住する東京の御料地で生産される御料乳と同等品質の乳を調進し得る、設備と技術をもっていた。

昭和15年の行幸に際し、大膳寮関係御用品の「牛乳及クリーム調進者」第一候補者は森田時蔵（久世郡大久保村）であったが、同年4月「家族ニ健康ヲ害シタル者生自他類等ノ関係ニ依リ辞退」により辞退が申請され、5月新たな調進者として京都牧畜場の松原勝治に決定されている⁽⁸³⁾。なお、森田は所在地が前出の同8年とは異なるが、前例にならい当初御料乳調進者の第一候補とされていたことから、同じ業者と考えられる。

松原勝治は、明治32年に小牧仁兵衛から同場を継承した、前出の松原榮太郎の同族である。松原榮太郎は嘉永5年（1852）岐阜の農家に生まれ、明治6年京都へ出て榎村正直知事の車夫を勤めた後、同9年に京都牧畜場で五条以南の配達人となった。二代の松原榮三郎が大正3年に発行した『京都牧畜場事業一斑』には、明治34年「明治陛下御料牛御随伴無之時の補欠牧場」となり、同37年「今上陛下当地行啓の際御料乳の御用命を蒙り」とある。同44年には敷地が京都駅拡張用地として買収されたため、京都府紀伊郡竹田村へ移転し、45年「欧米先進諸国の搾取所の長所に慣ひ完全なる搾取場」を竣工し、葛野郡大内村の分畜場に搾乳場、市中に直配達所を設け、京都府立医学専門学校付属療病院納入所に「全乳 サニタリー全乳 新鮮パータ 乳製品」等を納めていた（図7、図8）⁽⁸⁴⁾。松原が行幸における御料乳の調進者として京都府の史料上で確認できるのは、管見では昭和15年以降であるが、それ以前より諸条件は整っていたことがわかる。また前任者の急な辞退を受けても、御料乳を調進し得る同業者への交替を可能とした京都の乳業は、高い水準にあったといえる。

なお、前出した内国博には、京都牧畜場は出品していない。また、京都からの乳の出品は、第5回に1名が「牛乳粉、クリーム羹」を出品しているのみで、煉乳やバターの出品は確認できない。しかし煉乳については、前出した井上釜による製造が各地で始まる明治24年に、小牧仁兵衛も煉乳工場を経営したとされている⁽⁸⁵⁾。またバターについては、農商務省の報告によれば、

大正3年京都のバター生産高は全国第9位の915斤、605円で、製造者として京都府種畜場と、前出の森田平次郎（葛野郡太秦村字安井）が記されている⁽⁸⁶⁾。バターは元来手作業でも製造可能で、ヨーロッパでも19世紀後半以降遠心分離機による近代的な技術革新が導入されるまでは、乳牛を飼養する農家で手工業で作られていたとされる⁽⁸⁷⁾。従ってこのほかに、より小規模な搾乳業者でも作られていた可能性もある。内国博記録で確認できる乳の生産、受容の状況は、一部の表層であり、実際には諸地域で、地域の個性に応じたより多様な展開があったことがうかがわれる。

2—2 近代京都の菓子における乳の受容状況

2—2—1 近世以来の菓子屋の事例

ここでは京都の菓子製造者の明治大正期における乳の受容の状況を、近世以来の上菓子屋と、近代以降に創業した菓子屋への聴取調査から探ってみたい。近世以来の菓子屋11店のうち協力を得られた6店と、明治期に創業した4店、明治・大正期創業の洋菓子屋3店及びパン屋1店の、計14店へ聴取調査を行ったところ、所蔵資料や先代からの聞き覚えにより、明治大正期の菓子作りの状況に関する結果が得られたのは、菓子屋4店、洋菓子屋3店及びパン屋1店の8店で、ほかの6店では不明とのことであった。そこで以下この8店、すなわち近世創業の亀屋陸奥、亀屋良長、鶴屋吉信の3店と、明治期創業の山城屋（現、大極殿）、京都最初の洋菓子桂月堂を始めとする3店、村上開新堂、東屋、及び京都初のパン屋の進々堂への聴取調査の結果を述べる。

① 亀屋陸奥

亀屋陸奥（京都市下京区西中筋通七条上る菱屋町）は、河元正博氏によれば、応永28年（1421）に創業して以来、本願寺の供物の調製を担ってきた。近世には江戸時代中期以降寺内から門前町へ出て、菓子屋の亀屋陸通となり、禁裏との取引も始まった。主な業務は現在に至るまで同寺の供物の調製で、餅、落雁、州浜、松風、饅頭等の菓子や、果物、乾物などを「供筒」と呼ばれる台に高く積みあげて作る。洋菓子や、乳を始めとする洋の素材はこれまで使ったことがないとのことであった⁽⁸⁸⁾。

なお、内国博には、第3回大塚七郎兵衛、第4、5回大塚彦太郎が出品し、第3回には「乾菓子二種打物松風」、第5回には「盛物菓子」で褒状を受けている。盛物とは供物である。

② 亀屋良長

亀屋良長（下京区四条通油小路西入柏屋町）は、第8代当主吉村良和氏によれば、安永の頃、後の初代文平が二条小川角の上菓子屋亀屋良安に奉公し、享和3年（1803）三条小川上ルの地に独立して創業し、後に現地、四条醒ヶ井（四条堀川東入町）へ移転した⁽⁸⁹⁾。亀屋良安は、三都の名物を記した安永6年（1777）刊『富貴地座位』にも掲載されている京都二条の蒸菓子の名店であった⁽⁹⁰⁾。その後第3代専助（仙助）は、嘉永7年、上菓子屋仲間間で西組に属していた⁽⁹¹⁾。

近代以降、明治期の当主は、第4代の吉村良長である。前出の内国博では、第4回に山吹羊羹、第5回に氷餅、袖の梅、カステラを出品し、褒状を受けている。この良長の代の記録『菓子製造法』が同家に蔵されている。表紙欠であるが、主な内容は菓子179点の材料とその配合である。菓子はまず「ねり切コナシ」「青餅」等の上生菓子、「蒸カステラ」「巻カステラ」「ボウル」等の焼菓子計163項目が記され「石川県加賀国江沼郡福田村砂長谷駒吉」とある（以下「和

菓子之部」と仮称する)。かすてらについては内国博にも出品されていたことより、同店では主要な商品で、それを焼く設備の釜（天火）も有していたことがわかる。また「巻カステラ」は薄く焼いたかすてらの生地で果物のジャムを巻いた菓子とのことである。

続いて「西洋菓子之部」として16の西洋菓子の材料及び配合があり、次に25の菓子の絵図に色と形が付記されている。巻末近くに「卅年七月卅吉日」、「四条通醒井角亀良長菓子製造法」「林嘉市郎、藤永藤吉、清水俊夫、砂長谷駒吉、長谷川次郎吉、石樽升次郎、他吉村良長家僕」とあり、明治30年前後における同店の職人複数による記録と考えられる。

本史料で乳の使用状況をみてみよう。まず「和菓子之部」で、近代以降の西洋菓子の影響を受けたと思われる菓子に注目すると、その材料に乳の記載は認められない。例えば「衛生ボール」は砂糖、「片栗」、卵、水、「ヒスケツト」は、砂糖、粉糖、「丹さん」（炭酸カ）、卵、「餡パン」は砂糖、「メンコ」、アンモニヤ、灰である。一方「西洋菓子之部」の菓子については、全16点のうち材料に乳の記載があるものは「ビスケット、曹達ビスケ、アマントヒスケ、レモンビスケ、バタケイキ」の5点にバター、「チンチャ（ジンジャー）ビスケ」、「コンデビスケ」の2点にミルク（図9）、「河村ビスケ」に牛乳が記されている。「コンデビスケ」のミルクは菓子名からコンデンスミルク、煉乳の可能性がある。内国博の事例と同様、かすてらとビスケットを製造し、ビスケットには乳（バター）の使用が認められる。こうした菓子の商品化については不詳であるが、同店の複数の職人で共有されたと推察される本史料より、当時乳が材料の一つとして注目されていたことがわかる。またそれは工房にあった可能性も高い。自らも職人である吉村良和氏は、当時の菓子屋にとって乳は使ってみたい新しい材料であり、それを和洋で区別する意識はさほど強くなかったのではないかと指摘されている。

③ 鶴屋吉信

鶴屋吉信（上京区今出川通大宮東入西船橋町）は、第7代当主の稲田慎一郎氏によれば、享和3年に初代伊兵衛が、東堀川上立売下町（現、上京区）で創業した。近世には上菓子屋仲間で、上組に属した。近代以降、明治期の当主は、第3代の稲田伊兵衛と第4代の稲田儀三郎であった。特に儀三郎は、明治30年尋常小学校を卒業後家業に専念し、17歳となった同35年には製菓と経営の主要な役割を担っていたという⁽⁹²⁾。

同店には、儀三郎による明治30年以降の記録が所蔵されている。その中心は、勅題菓子を始めとする種々の菓子製造に関するもので、図案、配合、製法の控であり、そこには洋の材料や意匠の部分的な使用が散見される。例えば、明治37年からの記録『甲 中菓子諸菓子図案記 中菓子加入』には、「カレンズ入り落シ焼」や、図に「ハート」と付記された「極上々味噌ホーロ製細工種々」、『乙 干生中菓子図案并ニ干菓子』には「サフレー落し焼」（図10）、「洋菓子クルワサン」が図示されている。「サフレー」には「厚堅生地ニ五温掛ケ焼ク事」とある。五温は香港の機械精糖で、ざらめ糖（以下、ざらめ）である⁽⁹³⁾。落とし焼は、かすてら同様、南蛮菓子を起源とする長崎の菓子である。小麦粉、卵、砂糖、水飴等を混ぜた生地を、絞り出し袋で鉄板上に落として天火で焼く。「ボーロ」もこれと同じ材料の生地を成形して天火で焼くが、成形の際型で抜くという工程を経る点異なる⁽⁹⁴⁾。いずれもかすてら、ビスケットと、材料と天火が共通している。ビスケットは、生地をぼうろのように型で抜くものと、落とし焼のように絞り出し、あるいは匙で落とすものとあり、両南蛮菓子の総称ともいえる。儀三郎は新しい洋菓子を既知の南蛮菓子名で解釈していたことがわかる。こうした菓子の実際の製造や乳使用の有無

については明らかではないが、洋菓子及びその材料に対する強い関心と、積極的な受容の姿勢がうかがえる。

同店の資料で、商品に乳の使用が確認できるのは、大正以降である。例えば、大正の年次が印刷された同店の名入箋には「新菓調合控へフッテング製法 生洋菓子法 夏物也 プーデング乳一合」とある(図 11)。日付の記入はなく、正確な時期は不明であるが、「生洋菓子」のプリンを夏の「新菓」として発売しようとする記録である。昭和以降になると、カタカナ表記の多様な洋菓子や、乳を使用する菓子が、配合帳に散見されるようになる。例えば昭和 10 年前後の『法 角切入目及焼物』は、主として焼菓子の材料配合帳で、材料に乳が使用される菓子は、「クリーム 牛乳三合、玉黄味十五ケ、四わん廿匁、宝笠十匁、レモン水」、「大なつ 宝笠百匁、砂糖六十五匁、玉子廿匁、バタ二匁、サン五匁、カレンズ付」等がみられる。同じく『法羊羹類及焼物』には「シュークルム」「アイスクリーム」に牛乳、「プラム」「オホナツ」「ジンジャ」「マドレンゲ」「ココナツ」「ジョーナズ」にバターが記されている。ここに収録された菓子名の多くは、風月堂の洋菓子職長、服部広治の明治 44 年の製法帳『西洋菓子明細帳』にもみられ、実態が判明するものも多い⁽⁹⁵⁾。例えば「大なつ(またはオホナツ)」は「ウォーナツツパイ」で、くるみのパイである。

前出の亀屋の事例同様、こうしたカタカナ表記の菓子名は洋菓子と認識されていたと推察される。近代初期において、近世以来の元上菓子屋では洋菓子は「新菓」として研究され、従来の和菓子にも、近代以降の西洋由来の材料、意匠の採用が、特にかすてら、落とし焼、ぼうろ等、天火で焼く南蛮菓子において検討されていた。材料の調達が可能であれば、商品化に向けて試作されていた可能性が高い。

2-2-2 近代以降の菓子屋、洋菓子屋、パン屋の事例

④ 大極殿本舗

京名菓大極殿本舗(以下、大極殿。中京区高倉四条上ル帯屋町)は、第 4 代当主芝田賀邦氏によれば、明治 18 年頃、初代芝田茂助が山城屋を創業した⁽⁹⁶⁾。当初は和菓子を作っていたが、明治 28 年に 2 代の岩次郎が、前出した長崎の福砂屋でかすてらを習得し、それ以降は従来の菓子に加え、かすてらを中心にさまざまな焼菓子を製造販売した。洋菓子組合にも所属し、洋の要素を積極的に採用した。その一例として「アスパラガス」は、ぼうろの生地を、型を使わず手つまみでアスパラガスの形に成形して天火で焼いた菓子で、包装紙を所蔵されているという。

⑤ 桂月堂

桂月堂(京都市中京区寺町通り三条上ル)は、京都の洋菓子屋の嚆矢である⁽⁹⁷⁾。第 4 代当主によれば、同家はもとは禁裏に納める冠の製造を職としていたが、明治維新を経て明治 9 年、石野和一郎が神戸でドイツ人に欧風菓子やパンを習い、明治 13 年に三条河原町で開業し、同 35 年現地へ移転した。当初京都府知事榎村正直、同志社英学校長の新島襄等、同地の名望家を主な顧客としていたが、一般的には洋菓子自体がまだ珍しく、食べると牛のように毛がはえると嫌悪されて価値が理解されなかった。明治 28 年 4 月 21 日死去した榎村正直の葬儀で、市民への粗供養の菓子として同店の「かすてら」が配られたことを契機に、次第に受け入れられるようになったという⁽⁹⁸⁾。

和三郎は、前出のとおり内国博へも第 3 から 5 回まで連続的に出品している。京都からの菓子

の出品は同地で開催された第4回以降には増えるが、東京における第3回は出品者21名、出品数59点とまだ少ないなかでの出品であった。出品物は第3、4回は「菓子」、第5回「ビスケット、カステラ、ハタデーセール」で、第3、4回はビスケットでそれぞれ褒状、有功三等賞を、第5回には「カステラ」で褒状を受賞している。第4回の賞牌は同店に所蔵されている。第3、4回の出品物については、前出の『菓子製造規範』によれば、「滋養カステラ、ビスケット、魚ビスケット、菓子麵包、松露糖」である。その材料をみると、砂糖、玉子、小麦粉に加え、「滋養カステラ」、「魚ビスケット」の2点はバターと乳を用いるが、ほかの3点は乳は使用していない。例えば「松露糖」は砂糖、玉子、小麦粉を合わせてこねた生地を、小粒に切り出し、鉄板に並べて釜で焼き、砂糖の衣を掛ける⁽⁹⁹⁾。ぼうろの一種であり、材料と菓子名からは和菓子に近いともいえる。

当時の菓子作りの詳細については、関連する史料を所蔵されず不詳とのことであるが、『日本洋菓子史』によれば、創業当時同店は京都で唯一の洋菓子屋で、「シュークリーム、ロール、ゼノワーズ」などを製造販売していたが、「長崎カステラが主体」で、大正期にはアイスクリームを製造販売したという。また、現存しないが近世以来の菓子屋であった銚屋延秋（寺町二条角）が、桂月堂に次いで同39年4月に洋菓子の製造を始めたが、商品の主体は従来の和菓子と「カステラ」だったという⁽¹⁰⁰⁾。ここで「長崎カステラ」については、『日本洋菓子史』の著者による長崎をかすてらの本場とする意識にもとづく表現と思われる。なお同店の創業年は明治36年とあるが、前記のとおりそれ以前の内国博記録に確認できることから誤記と思われる。

同書によれば、かすてらには当時東京や横浜でも、日本人の洋菓子店の商品の中心で、昭和33年東京渋谷で行われた明治末期以降の主な洋菓子業界人の座談会録には「撒いたカステラと焼きっぱなしのカステラと、後は色々焼いたものをホンダン（フォンダン）掛けしたグラスデコレーションもの、そのほかマコロンとフィンガービスケットの類」があったと記されている⁽¹⁰¹⁾。ここでは「カステラ（またはカステラ）」は、「ゼノワーズ」、「スポンジ」と区別されず、三者が同じ意味で使われていることに注目したい。当時かすてらとは、菓子名のほかにジェノワーズ、すなわち現在一般にスポンジと称される生地をさしていた。これはかすてらが、従来の南蛮菓子という位置づけから西洋菓子へとおきかえられていた可能性を示している。

⑥ 村上開新堂

村上開新堂は、明治40年9月、現地の寺町二条に、村上清太郎が開業した。同店は『日本洋菓子史』によれば、前出した東京麹町の洋菓子屋村上開新堂の第2代村上一政が同店の支店として開いた。村上清太郎は、村上光寿の長男で創業者村上光保の甥にあたり、明治4、5年、4歳頃から東京の同店へ奉公に入ったという⁽¹⁰²⁾。以下ここでは東京、京都の両村上開新堂を東京開新堂、京都開新堂と称す。

京都開新堂の第4代当主村上彰一氏によれば、当時の具体的な製造販売状況は不詳とのことであるが、後年の昭和27～平成20年に同店の職人だった岩森敏夫氏の聴取調査を中心に、『日本洋菓子史』の関連記述で補足しながら概況を探ってみたい⁽¹⁰³⁾。

岩森氏の入店当初の指導者は、職長の大沢寅次郎氏（1901年生）であった。大沢は同店で幼少期から奉公し、大正4年4月14歳で入店し、戦争による同店の営業中断を経て昭和26年9月再開と同時に再入店して継続勤務し⁽¹⁰⁴⁾、創業以来の開新堂の菓子を熟知していた（図12）。その聞き覚えによれば、主な商品はシュークリーム、カステラ、前記した「デセール」と称する

クッキー類などで、特にシュークリームは大正期以降よく売れたという。乳についてはシュークリームの生地とクッキーにバター、カスタードクリームに牛乳を使用した。その調達については不明という。牛乳については、同店の所在地に近い、前述した愛宕郡の乳業者からの納入が考えられる。バターについては後述する。

『日本洋菓子史』によれば、開業当初からの菓子はこのほかアイスクリーム、マロングラッセ、リキュールボンボンなどで、同 43 年以降京都大丸に洋菓子を納入し、その庭園でアイスクリーム、ソーダ水、蜜豆等を販売し、大正 6～8 年頃には京都大学や四条烏丸近辺のミルクホールへ 1 日 200～300 個の洋菓子の卸売りも行った。一方、前記したピエスモンテの高度な技術も東京開新堂から継承し、得意としていた。

また明治 42 年 10 月、京都に設立された私立の家庭割烹学校では、村上清太郎が西洋菓子科の講師を務めた。同年の第 1 回には「カスターラ」、第 2 回には「クッキー、ババロア」、第 3 回「ロールスポンジ、プッチング、ゼノワーズ」、以降翌年にかけて「プロムプーデン」、「ドーナツ、アップルパイ」、「三色寄せゼリー、シュークリーム」等を教えている⁽¹⁰⁵⁾。初回と 3 回目がかすてら類、2 回目にクッキー（ビスケット）が課題となっていることより、ここでも両菓子が重視されていたことがわかる。同店にはその明治 44 年の記録が所蔵されている⁽¹⁰⁶⁾。表紙に「私立家庭割烹学校 献立 貳之巻」とあり、二期目の講習と思われる。1 月 14 日始業式から 12 月 12 日の全 44 回で、一回に日本科献立と西洋科献立（料理）、または日本科献立と西洋菓子科献立の組み合わせで、西洋菓子科献立は全 10 回の記録がある。菓子の講習の初回である 1 月 14 日は「紙箱入 勅題 寒月照梅花 カスターラ 丸形月に梅か枝」（図 13）、次の回は「ロールスポンジ」で、初年度同様かすてらが重視されている。なお初回には丸形のスポンジ生地に勅題に因む飾りがほどこされたと思われる。

岩森氏によれば、こうした菓子の仕上げの飾りでは、当初は乳（クリーム）は用いられなかった。例えば「ショートケーキ」は、昭和 20 年代までジェノワーズ生地を長方形に切り、生地二枚の間にりんごジャムをはさんで重ね、砂糖を煮詰めて作るフォンダン（すり蜜）を上面にかけ、粉糖と卵白で作るガラスロワイヤル（以下、ガラス）を絞り出して飾ったもので、7×3.5、厚さ 4.5 センチくらいの大きさであった。

昭和 30 年頃から「バタークリーム」で飾って仕上げる「デコレーションケーキ」を予約注文で作り始めた。その最初はキリスト教の幼稚園がクリスマスで園児に 1 人 1 台ずつ配る、直径 4 寸（12 センチ）の「クリスマスケーキ」の注文だった⁽¹⁰⁷⁾。この「バタークリーム」とはショートニングと粉糖を主材料とし、その一割に有塩バターを風味づけに用いたもので、それを生地 2 枚の間にはさみ、表面にぬり、さらに絞り出して飾った。その後、ショートケーキ、デコレーションケーキの仕上げが「バタークリーム」から生クリームに交替するが、より安価な従来のバタークリームの仕上を望む客にも応じ、しばらくは両方平行して作っていた。生クリームによる仕上げが主流となるのは、本稿の対象とする時代よりも後年の昭和 45 年以降という。

⑦ 東屋

京都で開新堂に続く洋菓子屋は、同店の初代職長だった松田六郎が開業した東屋（上京区千本丸太町下ル東入主税町）である。第 3 代当主松田秀一氏によれば、六郎は明治 19 年に東京で士族の家に生まれ、14 歳の時東京開新堂に奉公に入り、以来同店の職人となった。前記した京都開新堂開業時の明治 40 年、村上清太郎とともに京都に来て、引き続き職人として勤務した⁽¹⁰⁸⁾。

大正7年に独立して両替町に東屋を開業し、昭和8年に、昭和天皇の大礼記念京都大博覧会会場跡地の現地へ移転する⁽¹⁰⁹⁾。

東屋では当初店頭販売は行わず、市内の和菓子店への卸売りをを行った。商品は主に開新堂で作っていた菓子で、「シュークリーム、カステラ、プティガトウ」であった。「プティガトウ」はスポンジ生地をカップに流して焼き、上にフォンダンをぬってグラスで飾る直径4センチくらいの焼菓子で、砂糖製で飾って仕上げる点で開新堂の「ショートケーキ」に類する。なおシュークリームの皮にはバターではなくラードを使っていた。

その一方で六郎は、東京開新堂時代より身につけたピエスモンテを得意としていた。博覧会や共進会へも積極的に出展し、その出品物を通りに面した店頭のガラスの商品ケースに飾っていたという。同店には、その道具である木型(図14)や、六郎及び第2代の秀男や弟子による明治40～昭和29年の作品写真や賞状が複数保存されている。写真は写真館で撮影したものも多く、東京開新堂の作品や、「明治四拾年九月拾九日写之 製造人松田六郎」と記された京都開新堂時代の六郎の作品(図15)、村上清太郎から贈られた写真(図16)もある。飾菓子を重視し、開新堂で体得した技術を誇りにしていたことがうかがえる。戦後は、店頭販売を開始し、さらに千本今出川、今出川堀川に販売支店を出し、本店の工房では多くの職人を育てたという。

なお『日本洋菓子史』によれば、卸売りを主体とする洋菓子屋は「卸屋」と呼ばれ、大正2年から8年頃、京都市内に増えたミルクホールを中心に、第三高等学校(現、京都大学)の学生を主な顧客として繁盛した。その菓子は比較的安価で、焼物の「カステラ」や前記の「プティガトウ」のような「グラス付きの焼物」が主であった。東屋創業の翌年に湯川秋一が銚屋から分家開業した銚屋広重は、現存しないが同じく卸屋だったとされる。その後、卸先は喫茶店・カフェへと替わり、同時に洋菓子屋も増加し、洋菓子は次第に一般へも普及していったとされる⁽¹¹⁰⁾。

また、明治・大正期の洋菓子の仕上げの飾りについては、東京や神戸においても、前述した京都の事例と同様「カステラ」(スポンジ生地)にフォンダン掛けをし、これにグラスロワイヤルを絞り飾る砂糖製が主流で、バタークリームに変わったのは、昭和以降であったとされる。

当時のバターについては、明治後期から昭和初期、東京の風月堂の職人だった門林彌太郎の談話によれば、輸入品の「ビヤダルに入った塩漬けのタルバター、ロールバター」が中心で、それらは塩辛くそのままでは使えないので、器にとって溶かし塩を沈殿させた後の上澄みを使った。そのような状況下、京都開新堂の村上清太郎は、東京店で光保のもと長く勤めたのでバターの鑑別や製法に詳しく、牛乳からクリームやバターを作っていたという。大正時代に入り、東京の矢谷バター(矢谷彦七)、クローバー印バターなど、良質バターが比較的安価に関西方面にも普及したが、それでも高価なので、卸屋ではケンネで、パイや「バタケーキ」を作っていた。

⑧ 進々堂

進々堂(中京区竹屋町通寺町東入藤木町)は、大正2年に続木齋が吉田に開業し、翌年堀川竹屋町を経て、同9年に現地へ移転する⁽¹¹¹⁾。続木はその後大正13年4月からフランスのソルボンヌ大学へ留学し、現地やヨーロッパ諸国のパン及び製パン機器を視察し、15年12月に帰国する。同店では従来商品のパンは配達していたが、昭和3年工場の一角に直売店を併設して店頭売りを始め、そこではバター、チーズ、ジャム、サーモン等の輸入缶詰も販売した⁽¹¹²⁾。開店に際し出した新聞広告には「新時代の主食物として、絶好の間食物として、真に含蓄あり品位あるパンを提供致し度く、今回小売部を特設して広く御需要に応ずる事と致しました、高級のフラン

スパンにヴェイノア、オプロン、フワンテジーあり、ロシヤパン、ドイツパン、イギリスパン」等とある⁽¹¹³⁾。

こうしたパンの製造については、同店に所蔵される続木齊の記録で確認できる⁽¹¹⁴⁾。奥書はないが、本文中「昭和九年一月現状」「昭和九年現在」「昭和九年四月」の付記が散見されることから、成立もその頃と思われる。しかし、複数箇所に備考として大正3～15年の配合記録も付記されていることから、内容は、開業直後から留学をはさみ昭和初期までの記録と考えられる。その内容は、計44項目中34項目はパンの名称と図、材料及びその配合で、パンの約8割である27項目には乳の使用が認められる。その種類は、バター24、牛乳5、ミルク1、粉ミルク2、チーズ1事例であり、バターの種類はフレッシュバター4、上等バター7である。

例えば「バターロール」には、材料として「塩、砂糖、玉子、フード、工場用フレッシュバター」の分量が記され、「昭和九年現在では玉子ぬき」とあることから、商品、あるいはその試作用の材料配合と思われる。そこに「備考」として「大正三年一月六日 特製ロール（略）」の材料「玉子」や「フレッシュバター」の配合が記され「大谷光瑞さん午餐会に供して好評」と付記されている。大谷光瑞(1876～1948)は、浄土真宗本願寺派本願寺（西）22世門主で探検家でもある⁽¹¹⁵⁾。大正3年、すでにこうした「特製」のパンで賓客をもてなし、それを記録しているこの事例より、続木はそれ以前から分量や製法を試行錯誤していたと考えられる。そのためには上記のような乳は材料として必要であり、各種の乳を確保していた可能性が高い。

これらのパンの商品化の時期については不詳であるが、末尾には「卸 昭和九年一月」としてアンパン、ミルクパン、玉子パン、ドーナツ、バターロールの配合があり、この時点では商品であったと考えられる。

3 他地域との比較

3—1 長崎の事例

ここでは前出した内国博記録を通し、長崎からの菓子の出品状況をもう少し詳しくみる。かすてらは現在同地の名菓として名高いが、第1回、2回に出品された菓子は砂糖漬で、かすてらの出品は第3回以降であった。

第4回、長崎県から9名が34点の菓子を出品するが、そのうち長崎市の6名は全員かすてらを出品し、2名はビスケットも同時に出品していた。受賞者は3名で、その品は全てかすてらであった。そして第5回には22名が51点の菓子を出品し、そのうち14名による20点、受賞12名のうち8点がかすてらで、最高位が前記した山口貞次郎の「バタカステーラ」とその缶詰であった。この回にはかすてらの受賞数のうち全国の約2割を長崎が受け、審査報告では長崎のかすてらに共通する特徴が、濃褐色、狐色の色澤、甜滑な風味と評され、材料の砂糖については各府県が「四温（上白糖）」を用いるなか長崎だけが「五温（ざらめ）」を用い、製造については「蒸気カヲ応用」し「引釜」で焼くと指摘されている。いずれも現在認識されている「長崎カステーラ」の特徴である⁽¹¹⁶⁾。

ここでは特に高評されていた山口貞次郎の「バタカステーラ」とその缶詰に改めて注目し、その位置づけを考えてみたい。松翁軒の第10代当主山口貞一郎氏によれば、同店は天和元年(1681)、初代山口屋貞助が本大工町(現魚の町)に菓子屋「山口屋」を創業し、砂糖漬や南蛮菓子を製造したことに始まる。明治期の当主は第7代の熊吉と、8代の貞次郎で、内国博を始めとす

る国内外の博覧会に、細工菓子（飾菓子）、ビスケット、かすてら等を継続的に出品しながら、かすてらについてはしっとりとした仕上がりを追求し、材料及び製造工程の改良を重ねた⁽¹¹⁷⁾。同店に所蔵される、貞次郎による明治25年以降の記録『菓子製造仕様手控』に、その過程を確認できる⁽¹¹⁸⁾。そこには「通常粕亭羅、落し焼（略）ヲースタラリヤ 罐詰カステーラ、第五回内国博出品 罐詰カステラ、同罐詰バターカステーラ」等のレシピが記されている。罐詰のかすてらを研究し、オーストラリアへの輸出も考えていたことがわかる。

またそのレシピではすでに水飴とざらめが使われているが、バター入かすてらにのみ、水飴の記載がなく、それと同じ分量のバターが記されていることから、バターを入れる目的はしっとりした生地追求の一環であったと思われる。このレシピについて、自らも菓子職人である山口貞一郎氏は「現在のスポンジケーキ（ジェノワーズ）と同じ」と指摘する。このバター入かすてらの、当時の位置づけとしては、従来の「和菓子」の一種類であるかすてらにバターを洋の材料として加えた和洋折衷菓子というよりも、かすてら自体を洋菓子と認識していた可能性が高い。前出した第5回の審査報告には「カステイラハ原欧州ヨリ伝ハリタルモノニシテ所謂「スポンジケーキ」是ナリ、而シテ今ヤ既ニ日本化シタレハ邦菓トシテ之ヲ収容スルヲ便トス（略）万国共通ノ性格ヲ具ヘタル」と記されている⁽¹¹⁹⁾。また、近代の百科事典の初のかすてら記載例といわれる、明治39年（1906）刊『日本家庭百科事彙』では、「セイヨーガシ」の項に「カステイラ」の製法が記されている⁽¹²⁰⁾。

ではこうした菓子の発想や実現にも関与する、長崎における乳、特にバターの供給状況はどうだったのだろうか。内国博記録では長崎からの乳の出品は、第1回に県庁による「牛蘇」しかみられないが（表2）、明治6年に本木昌造等によって創刊された『長崎新聞』明治7年4月16日の輸入品目に「ボートル一捆」とある。同じく8日付に「チーズ87斤」（輸入は同2日）、5月13日「チーズ120ポント」、「牛乳12トゼイン」とある⁽¹²¹⁾。確認できている事例は少ないが、長崎では乳の輸入品が流通し、その即日情報が必要とされる需要があったことがうかがえる。また、明治21年の『長崎県農事調査』によれば長崎区では乳牛45頭、年間の牛乳搾乳高が324石、西彼杵郡では乳牛133頭、搾乳高352石で、販売では同38年に長崎市で長崎牛乳営業組合が組織されていた⁽¹²²⁾。そこでは京都の事例と同様バターやクリームも製造されていた可能性があり、こうした乳が前出の内国博第3、4回で出品されたビスケットを始めとする洋菓子に使われていたかもしれない⁽¹²³⁾。

3—2 北海道瀬棚の事例

北海道の事例については、明治27年10月『菓子製造』をみる⁽¹²⁴⁾。これは裏表紙に「瀬棚文（○に文）菓子やニテ丸山鉄太郎持用」とあり、北海道の渡島地方で日本海に面した瀬棚郡瀬棚村（現久遠郡せたな町）にあった菓子屋の製法書と考えられるが、同姓の菓子屋は、管見の限り確認できず、記録者については不明である。内容は「菓子種之部」の3点から「黄ボタン製造方」まで89点の菓子の材料分量と製法を記したものである。そのうちバターを使うと思われる菓子は、「洋パン部 但バタツケ」、「ウンキウバタマー」、「君バタまんじゆ」の3件である。例えば「洋パン部 但バタツケ」の製法は次のように記される。

粉六百匁ニ付サタウ三百五十匁

バタ式十匁、豚ノ油ヲ（ヘト）々製造前ヲ云フ（玉子）八ツ入、水半合入、ヨク混合シテロ
金ヲ以テシボリダシ後ナンキン種ヲ附ケテ焼キタルモノ云フ

製法は簡略で、豚の脂に関する記述は不明瞭であるが、小麦粉・砂糖・バター・卵と水を混合して、口金をつけて絞り出し、上にかぼちゃの種をつけて焼く、とある。

なお、内国博では瀬棚からの乳及び菓子の出品はみられないが、同じ渡島からは、乳については第4回に檜山郡館村（現厚沢部町）の鳶川耕三郎が牛乳、バター、菓子については函館から第3、4回に中村作兵衛が「麵包（パン）」、ビスケット類、第5回に小網富太郎がビスケット類を出品している。こうした菓子の材料と考えられるバターは、前記のとおり当時主流だったとされる輸入品のほかに、内国博の第4回以降に確認できた札幌を中心とする道内の製造者製が用いられた可能性もある。

同史料に記された菓子は、饅頭や落雁、姥玉などの和菓子、「アンパン」、「シホリパン」、「ケンパン」などのパン類、「カステラ」、「花カステラ」、「巻カステラ」などのかすてら類も多い。そのほかに特徴的なものとしては「中花まんちゆう」、「中賀まんじゆ」がある。これは現在北海道で中華（中花）饅頭と呼ばれる菓子と思われる⁽¹²⁵⁾。楕円形に焼いたどらやきの生地で小豆餡を包み、三日月に整形する。かすてらのように天火は用いず鉄板に流して焼くが、生地はかすてらと同じであり、同類といえる。ここでもビスケットとかすてらの類が、新しい菓子の導入の契機になっていたと考えられる。

おわりに

内国博記録を通し、明治期の乳受容は当初輸入品を主流としながらも、煉乳は東京、千葉、山口等、バターは北海道、長野、岩手等の一部地域で、国産品の発達が確認できた。また乳の菓子への導入は東京を中心に、神奈川、兵庫、北海道等で顕著であった。しかし実際にはそれ以外の諸地域でも、地域の個性に応じた多様な展開があったことが京都の事例を通して明らかとなった。

乳を使用する菓子の種類については、ビスケットが洋菓子、和菓子の両製造者によって出品され、第3回以降出品件数が増加した。またその際、かすてらを同時に出品する動向がみられた。一方、それ以外の和菓子への乳の使用については、第1、2回では、西洋風に擬するための、あるいは滋養性の追求を目的とする添加に過ぎなかったが、第4回以降、菓子の新たな付加価値としての活用へと展開していた。

京都の乳業については、明治5年の官営牧場に始まり民間へと継承された京都牧畜場から、主産地であつ消費地でもあった愛宕郡、特に南端の田中村を中心に、本格的な牧畜技術と知識が蓄積され、乳の需給関係とそれを受容する文化的な背景が1900年代には成立していたことが判明した。愛宕郡には西洋文化を積極的に受け入れる病院、大学、教会等の施設があり、界限には関係者が居住し、また洋菓子屋の集まる寺町にも近く、乳食文化の先進地であったこと、また京都では行幸の頻度が他地域に比して高く、高品質の御料乳を調進し得る生産者を必要としたことも、乳の供給体制や食文化に影響を及ぼしたと考えられる。

京都の菓子屋では、明治大正期、近世以来の元上菓子屋、明治期開業した和菓子屋、洋菓子屋のいずれにおいても、かすてらとビスケットが製造されていた。ビスケットは洋菓子であるが、その材料としてバターは必ずしも使われず、また和菓子屋では、洋菓子のビスケットが既存の南

蛮菓子ぼうろ、落とし焼に類する菓子と認識され、「新菓」として洋の材料、形、名称を採用する動向が共通する一つのパターンとなっていた。一方、かすてらは近世以来の南蛮菓子であるが洋菓子屋の主要な商品で、洋菓子のジェノワーズ、現在一般にスポンジと称される生地とほぼ同一視されていた。すなわち既存の南蛮菓子かすてら、ぼうろ、落とし焼が、材料（鶏卵、砂糖、小麦粉）と設備（天火）が共通する洋菓子のジェノワーズ、ビスケットにおきかえられることにより、洋菓子を受容する媒体となり、その一材料の乳も同時に受容されていったと考えられる。

そして、乳がさらに多様な菓子やパンの材料として使われるのは大正期以降、それらの商品化が確認されるのは昭和以降であった。なお、そうした乳のうちバターは主として輸入品であったが、一部は乳業者で製造されるほか、限られた菓子屋でも必要に応じて作っていた。

以上より菓子は明治期乳受容の媒体となっていたといえる。そこで改めて日本の乳受容の特徴を、消費形態との関係で考えてみたい。農耕と牧畜とが不可分の関係にあり乳が食生活上不可欠なヨーロッパにおける「伝統的な消費形態」は、南直人によれば、変質しやすい生乳を加工した保存可能なヨーグルト、バター、チーズ等であり、生乳は「年少者か病弱者の飲み物」で、それ以外の者の通常飲用は浪費として社会的な批判の対象でもあったとされる⁽¹²⁶⁾。これに対し、日本の消費形態の歴史的変遷は「飲用牛乳→煉乳→バター」であり、特異的な動向とされる⁽¹²⁷⁾。これに本稿で判明した乳受容の位置づけを当てはめてみると「牛乳（薬餌的飲用）→煉乳（母乳代用）→バター（菓子材料）」となる。つまり日本では乳が、その導入期において基本的な食事体系とは別の位置づけで受容されてきたことがわかる。これは後の展開の方向性にも影響を及ぼしていると考えられる。例えば日本では現在も欧米に比して消費量の低さが指摘されるが、元来薬や嗜好品としての需要量は食事と比べると少ない。また、近年学校給食では牛乳の「和食」との適否が議論の対象になっているが、その主な位置づけは、導入以来「薬餌的」飲料としての側面が強い。こうした位置づけは、日本における乳受容の歴史的個性ともいえる。近年、乳の消費拡大を目的として、乳を「和食」の食材として活用し食事体系に組み入れようとする取り組みが進められている⁽¹²⁸⁾。それと並行して今後はこうした個性を活用する方向での検討にも目が向けられ、より豊かで多様な日本固有の乳食文化が展開すること期待したい。

謝辞：本調査研究では、東屋、植村義次、老松、亀屋陸奥、亀屋良長、亀屋良永、京都府立総合資料館、桂月堂、北川牛乳店、塩芳店、松翁店、進々堂、末富、するがや祇園下里、大極殿、竹濱義春老舗、鶴屋吉信、長崎歴史文化博物館、梅寿軒、福砂屋、松原牛乳、村上開新堂、学校法人大和学園の皆様（五十音順）、東あかね先生（京都府立大学）、和仁皓明先生に多大なご協力をいただきました。乳の社会文化ネットワーク並に一般社団法人Jミルクから貴重な機会をいただきました。ここに記して感謝いたします。

註

- (1) 橋爪伸子「明治期における京都の菓子と内国勸業博覧会」、須川妙子「『はな橘』にみる明治期の菓子業界」、いずれも『民俗と風俗』19、2009。
- (2) 倉知典弘「京都における勸業政策の展開」『京都大学生涯教育学・図書館情報学研究』7、

-
- 2008、93 頁。
- (3) 『日本国語大辞典』の「乳業 牛乳の生産、また牛乳を加工し乳製品を作る事業」による。なお、一般社団法人日本乳業協会では「乳牛を育てて乳を搾り生乳を集めて提供するまでの農業が酪農、酪農家で生産された生乳を牛乳・乳製品などの製品にして販売する事業が乳業」としている（「酪農と乳業について」<http://www.nyukyuu.jp/detail/farming/index.html>、参照 2017 年 8 月 31 日）。
 - (4) 東四柳祥子「牛乳・乳製品の家庭生活への定着・浸透に尽力した人びとー明治・大正期を中心にー」乳の学術連合、2014、1～61 頁（http://m-alliance.jp-milk.jp/ronbun/shakaibunka/shakai_study2014-06.html、閲覧 2015 年 12 月 3 日）。
 - (5) 斎藤功『東京集乳圏：その拡大・空間構造・諸相』古今書院、1989。
 - (6) 加瀬和俊「牛乳供給と衛生行政」加瀬和俊編『戦前日本の食品産業：1920～30 年代を中心に』（東京大学社会科学研究所研究シリーズ 32）東京大学社会科学研究所、2009、85～102 頁。
 - (7) 矢澤好幸「明治期の東京に於ける牛乳事業の発展と経過の考察」『平成 25 年度乳の社会文化学術研究・研究報告書』乳の社会文化ネットワーク、2014、56～78 頁。
 - (8) 國雄行『博覧会の時代ー明治政府の博覧会政策ー』岩田書院、2005、53～54、74 頁。吉見俊哉『博覧会の政治学 まなざしの近代』中央公論社、1992、115～121 頁。
 - (9) 前掲國雄行『博覧会の時代ー明治政府の博覧会政策ー』61、95 頁。
 - (10) 本稿で典拠とする内国博全 5 回の菓子及び乳の出品・受賞目録は次のとおりである。『明治十年内国勸業博覧会出品目録』X I～X VI、『明治十年内国勸業博覧会賞碑褒状授与人名録』I～II、『第二回内国勸業博覧会出品目録』初篇五 I～IV、『第二回内国勸業博覧会褒賞授与人名表』、『第三回内国勸業博覧会出品目録』第 3 部 I～X、『第三回内国勸業博覧会褒賞授与人名録』I～II、『第四回内国勸業博覧会出品目録』3 上巻 I～IV、下巻 I～IV、『第四回内国勸業博覧会授賞人名録』II～IV（明治文献資料刊行会『明治前期産業発達史資料』勸業博覧会資料 186～189、189～190、167～170、175、132～141、150、151、73～80、108～110、以下『発達史』）、第五回内国勸業博覧会事務局編刊『第五回内国勸業博覧会出品目録』第 1 部 8、9、1903、小倉政次郎編『第五回内国勸業博覧会受賞人名録』東浪館書房、1903。
 - (11) 粉酪・牛酪粉（粉乳）、煉酪・凝牛乳（煉乳）については、和仁皓明氏のご教示による。
 - (12) 農林省畜産局編『畜産発達史』本篇、中央公論事業出版、1966、141 頁。
 - (13) 前掲農林省畜産局編『畜産発達史』201 頁。
 - (14) 『第三回内国勸業博覧会審査報告第三部 II 明治二十四年』（『発達史』118）371 頁。
 - (15) 『第四回内国勸業博覧会審査報告』第 3 部上巻、第四回内国勸業博覧会事務局、1896、975～986 頁（国立国会図書館デジタルコレクション）。
 - (16) 前掲農林省畜産局編『畜産発達史』199～203 頁。
 - (17) なおこの編述は審査主任の新山莊輔による。新山は獣医学者で、母校駒場農学校、宮内省主馬寮技師、新冠御料牧場長を歴任した。第五回内国勸業博覧会事務局編『第五回内国勸業博覧会審査報告』第 1 部巻 6、長谷川正直、1904、37～38 頁（国立国会図書館デジタルコレクション）、上田正昭・西澤潤一・平山郁夫・三浦朱門監修『日本人名大辞典』講談社、2001、「新山莊輔」（ジャパンナレッジ）。
 - (18) 和仁皓明「醍醐随想 42 コンデンスミルク物語 5」『乳業ジャーナル』乳業ジャーナル、2013、9、38～39 頁。
 - (19) 前掲農林省畜産局編『畜産発達史』203～204 頁。

-
- (20) 前掲農林省畜産局編『畜産発達史』205頁。
- (21) 佐藤奨平「日本練乳製造業の経営史的研究—安房地域を中心として—」『平成25年度乳の社会文化学術研究・研究報告書』乳の社会文化ネットワーク、2014、31頁。
- (22) 神津邦太郎は同地の豪農の息子で、福沢諭吉のもとで学んだ（「神津牧場「はじめて物語」」公益財団法人神津牧場 <http://www.kouzubokujyo.or.jp/about/hajimete.html>、閲覧2016年5月3日）。
- (23) 前掲『第四回内国勸業博覧会審査報告』第3部上巻、980頁。
- (24) 「白石歴しるべ 宇都宮仙太郎」44頁、札幌市白石区市民部地域振興課 <https://www.city.sapporo.jp/shiroishi/shokai/history>（閲覧2016年5月3日）。
- (25) 前掲『第五回内国勸業博覧会審査報告』第1部巻6、37頁。
- (26) 明治屋本社編『明治屋七十三年史』明治屋本社、1958、154頁。
- (27) 前掲農林省畜産局編『畜産発達史』253～254頁。
- (28) 「『日本洋菓子史』を読む第19回デセールがプティ・フル・セック？」一般社団法人日本洋菓子協会連合会 <https://www.gateaux.or.jp/g/dictionary/history.html>（閲覧2016年5月3日）。
- (29) 例えば宮本常一は「開国が食生活に及ぼした影響」の「新しい食物」として「洋菓子のうちパン、ビスケットなどは、菓子というよりも主食の一つであり、特にビスケットは航海中の食料ともされ（略）菓子としては味が悪かった」と述べている（『宮本常一著作集』24食生活雑考未来社、1977、143頁）。
- (30) 出品解説は、基本的に主催者に評価された特別な出品物が審査報告等で公表されるほかは確認できないが、第1回については主な出品物の出品解説の参照によって実態が判明する事例もある。例えば東京の岡田友七が出した「羊羹」は、出品物名からは乳の使用が認められないため表示はしていないが、小豆の澱粉・砂糖・鶏卵・牛乳を寒天で練り固めた煉羊羹である（「明治十年内国勸業博覧会出品解説」（『発達史』第7集5、369、350頁）。また、第3・4回については、明治30年「第三及び第四内国博出品解説書を主として纂輯」したと編者が記す「菓子製造軌範」（東京都立中央図書館蔵加賀文庫、請求番号596-K-23）を参照し、出品記録に略記された出品物名を補った。
- (31) 『読売新聞』1877年6月19日付、朝刊、2頁（ヨミダス歴史館）。
- (32) 池田文痴菴編著『日本洋菓子史』日本洋菓子協会、1960、340頁。
- (33) 郵便報知新聞刊行会編『郵便報知新聞復刻版』16、1989、382頁。
- (34) 「『日本洋菓子史』を読む 第14回西洋菓子村上開新堂」一般社団法人日本洋菓子協会連合会 <https://www.gateaux.or.jp/g/dictionary/history.html>（閲覧2016年5月3日）、「開新堂の歴史」村上開新堂 <http://www.kaishindo.co.jp/history/>（閲覧2016年5月3日）、砂盃ひとみ「ピエスモンテーアメ細工—」『目白大学短期大学部研究紀要』50、2014、115頁。
- (35) 垣貫一右衛門編『商工函館の魁』松成堂、1885（国立国会図書館デジタルコレクション）。
- (36) 寛永元年創業「カステラの福砂屋」カステラ文化館 <http://www.castella.co.jp/fukusaya/fuku4.shtml>（閲覧2016年5月3日）。
- (37) 明治6年創業「亀井堂総本店について」株式会社亀井堂総本店 <http://www.kameido.co.jp/about>（閲覧2016年5月3日）。
- (38) 延宝3年創業「玉澤について」株式会社九重本舗玉澤 <http://www.tamazawa.jp/main.html>（閲覧2016年5月3日）。

-
- (39) 前掲「第三回内国勸業博覧会審査報告」449～453頁(『発達史』118)。
- (40) 『第四回内国勸業博覧会審査報告』第3部下巻、第四回内国勸業博覧会事務局、1896、476～477頁(国立国会図書館デジタルコレクション)。
- (41) 「第17回西洋菓子」「『日本洋菓子史』を読む」一般社団法人日本洋菓子協会連合会
<https://www.gateaux.or.jp/g/dictionary/hisl7.html> (閲覧2016年5月3日)。
- (42) 「菓子博物館」株式会社山星屋
https://www.arista.co.jp/story/museum/ad_poster.html (閲覧2016年5月3日)。
- (43) 「森永ミュージアム」森永製菓株式会社
<https://www.morinaga.co.jp/museum/exhibition/140718/index.html> (閲覧2016年5月3日)。
- (44) 第五回内国勸業博覧会事務局編『第五回内国勸業博覧会審査報告』第1部巻之10、長谷川正直、1904、51頁(国立国会図書館デジタルコレクション)。
- (45) 前掲『第五回内国勸業博覧会審査報告』第1部巻之10、88～91、168頁。
- (46) 前掲『第五回内国勸業博覧会審査報告』第1部巻之10、67頁。
- (47) 橋爪伸子「名菓成立の要因と背景」『平成一八年度日本食生活文化財団調査研究助成報告書』2007、25頁。
- (48) 「書状」宮本守三家文書乙館古561_479、京都府立総合資料館蔵。「古文書解題」京都府立総合資料館 <http://www.pref.kyoto.jp/kaidai/kaidai.html> (閲覧2016年5月3日)。
- (49) 京都府・京都府畜産会編『京都府畜産のあゆみ』京都府畜産会、1973、12～136頁。以下特に出典を記さない場合の典拠は本文献である。
- (50) 「京都明細新図附名所古跡疎水線路細見」明治24年、国際日本文化研究センター蔵地図データベース <http://tois.nichibun.ac.jp/chizu/images/002148377.html> (閲覧2016年5月3日)。
- (51) 京都府立総合資料館編集『京都府百年の資料』3、京都府、1972、7～9、49～51頁。なお「ハヲトル」、「テッキミルク」については和仁皓明氏のご教示によれば、前者はパウダー powder、後者は牛乳上面浮上の脂肪の濃い(thick)部分を掬い取ってつくるクリーム。
- (52) 前掲京都府立総合資料館編集『京都府百年の資料』3、53～54頁。
- (53) 京都府編刊『京都府誌』上、1915、610頁。
- (54) 前掲京都府編『京都府誌』上、610頁。なお前出の倉知典弘によれば、ほとんど全ての勸業政策払い下げは1800年前後にみられ、以降直接的から間接的な勸業政策へと移行する。これは中央政府の方向性とほぼ一致しており、「企業勃興に向かう時代的な状況の反映」とされる(前掲倉知典弘「京都における勸業政策の展開」104頁)。
- (55) 『朝日新聞』1879年9月26日付、大阪、2頁(聞蔵Ⅱビジュアル)。
- (56) 『京都牧畜場事業一斑』松原榮三郎、1914、3頁(個人蔵)。
- (57) 『日出新聞』1887年8月14日付、1889年10月20日、京都府立総合資料館蔵。
- (58) 「京都牧畜場請求書」上野家文書館古603_20711、京都府立総合資料館蔵。
- (59) 「古文書解題」京都府立総合資料館 <http://www.pref.kyoto.jp/kaidai/kaidai-u.html> (閲覧2016年5月3日)。
- (60) 前掲『京都牧畜場事業一斑』4頁。なお破産年については、前掲『京都府畜産のあゆみ』(60頁)では34年となっている。
- (61) 前掲斎藤功『東京集乳圏：その拡大・空間構造・諸相』2、15～16頁。
- (62) 海沼勝『東京の牛乳衛生史 130年のあゆみ』白眉堂、2001、23～24頁。
- (63) 前掲加瀬和俊「牛乳供給と衛生行政」89頁。

-
- (64) 「牛乳搾取営業願 聞届の件」 「人民指令」 明 16-0039、京都府立総合資料館蔵。
- (65) 『京都府統計書』 明治 21 年、京都府内務部、1891 (国立国会図書館デジタルコレクション)。
- (66) 京都府内務部編『京都府畜産一斑』 第 1 回京都府畜産共進会船井郡協賛会、1909、52 頁 (健康食品株式会社内ケンショク「食」資料室蔵)。
- (67) 『日出新聞』 1887 年 8 月 30 日、京都府立総合資料館蔵。
- (68) 京都府山科町役場編纂『京都府山科町誌』 臨川書店、1973、194 頁。
- (69) 『朝日新聞』 1887 年 2 月 8 日、朝刊、大阪、4 頁 (聞蔵Ⅱビジュアル)。
- (70) 愛宕郡役所編『京都府愛宕郡村志』 1911、51 頁。
- (71) 「京都府地誌」 6、京都府立総合資料館蔵。
- (72) 中村治『左京のくらし—京都洛北の近代—』 京都左京区役所区民部総務課、2012、8 頁。
- (73) 聴取調査：北川榮氏 (北川牛乳店)、2015 年 12 月 17 日。
- (74) 前掲斎藤功『東京集乳園：その拡大・空間構造・諸相』 17、46 頁、前掲矢澤好幸「明治期の東京に於ける牛乳事業の発展と経過の考察」 69、76 頁。
- (75) 遠山茂樹校注『天皇と華族』 岩波書店、1988、470 頁、鈴木しづ子『明治天皇行幸と地方政治』 日本経済評論社、2002、ii～iii 頁、宮内庁編『明治天皇紀』 索引、吉川弘文館、1968。
- (76) 前掲遠山茂樹校注：『天皇と華族』 459、16、17 頁。
- (77) 「(行幸啓一件)」 明 20-0030、京都府立総合資料館蔵。
- (78) 「略年表」 京都府立医科大学 <https://www.kpu-m.ac.jp/doc/about/history/table.html> (参照 2016 年 5 月 5 日)。
- (79) 「行幸一件：御用品調達秘書課」 昭 08-0023、京都府立総合資料館蔵。
- (80) 『肉と乳』 4(11)、肉食奨励会、1913、52～53 頁。
- (81) 前掲「行幸一件：御用品調達秘書課」 昭 08-0023。
- (82) 津野慶太郎『家庭向牛乳料理』 長隆舎書店、1921、66～67 頁。
- (83) 「(行幸事務一件)」 昭 15-0039-003、京都府立総合資料館蔵
- (84) 前掲『京都牧畜場事業一斑』 3～4 頁。なお同氏の乳業の開始については、明治 9 年「偶然の機会より抜選せられて (京都牧畜場の) 五条以南の配達人を命ぜらる、其当時受持区域は僅に日に九合を配達するのみにして到底口を糊するに足らざるも (略) 此現主が他日京都牧畜場の名称を継承し且つ現主が其一生を畜産業に托する起因なり」とある。
- (85) 前掲農林省畜産局編『畜産発達史』 207 頁。
- (86) 農商務省農務局『日本内地ニ於ケル乳製品ト肉製品. 大正 3 年 11 月』 農商務省農務局、1915、18、23 頁 (国立国会図書館デジタルコレクション)。
- (87) 南直人『「食」から読み解くドイツ近代史』 ミネルヴァ書房、2015、88 頁。
- (88) 聴取調査：河元正博氏 (株式会社亀屋陸奥代表取締役)、2015 年 5 月 25 日。
- (89) 聴取調査：吉村良和氏 (亀屋良長株式会社代表取締役)、2015 年 5 月 13 日。
- (90) 国書刊行会編『徳川文芸類聚』 12、国書刊行会、1914、359 頁 (国立国会図書館デジタルコレクション)。
- (91) [菓子仲間定] (亀屋良長蔵)。
- (92) 聴取調査：稲田慎一郎氏 (株式会社鶴屋吉信代表取締役社長)、2015 年 6 月 6 日、梅木喜寛編纂『菓子ひとすじ：稲田雀堂伝』 鶴屋吉信、1979、20 頁。
- (93) 谷口學『砂糖の歴史物語』 1997、41 頁、『なにわのさとのものがたり 戦前までの大阪糖業史』 (『糖華』 第 14 卷第 55 号別冊) 大阪糖業倶楽部、1970、30 頁。
- (94) 前掲橋爪伸子「名菓成立の要因と背景」 12、25 頁。

-
- (95) 前掲池田文痴菴編著『日本洋菓子史』772、補5頁。
- (96) 聴取調査：芝田賀邦氏（大極殿株式会社代表取締役）、2015年10月29日。
- (97) 前掲池田文痴菴編著『日本洋菓子史』860頁。
- (98) 聴取調査：桂月堂店主（氏名は非公開）、2015年6月17日、「京を語る」情報誌『京都』26号、1996、石田大成社 http://www.shinise.ne.jp/j_kyoto/voices/vol/26/26-g.html、
「にっぽん食探見おもしろ話 24 京の洋菓子店」京都新聞 <http://www.kyoto-np.co.jp/kp/rensai/shoku/040804.html>（閲覧2016年4月29日）。
- (99) 前掲「菓子製造軌範」。
- (100) 前掲池田文痴菴編著『日本洋菓子史』860、1152頁。
- (101) 前掲池田文痴菴編著『日本洋菓子史』764頁。
- (102) 前掲池田文痴菴編著『日本洋菓子史』765、860頁。東京開新堂の第3代村上二郎の談として、村上清太郎は村上光寿の長男で「明治4～5年、4歳でうちへ奉公にきた」と記されている。
- (103) 聴取調査：村上彰一氏（有限会社村上開新堂取締役）、岩森敏夫氏、2015年9月30日。
- (104) 前掲池田文痴菴編著『日本洋菓子史』1153頁。
- (105) 前掲池田文痴菴編著『日本洋菓子史』860～862頁。
- (106) 「私立家庭割烹学校 献立 貳之巻」村上開新堂蔵。
- (107) 同心幼稚園（京都教会、富小路）、河原町幼稚園（京都カトリック信愛幼稚園、三条河原町）、丸太町同胞幼稚園（社会福祉法人同胞会）等。
- (108) 京都開新堂の「初代職長」であった（前掲池田文痴菴編著『日本洋菓子史』968頁）。
- (109) 聴取調査：松田秀一氏（東屋社長）、2015年7月10日。なお同店は本調査中2015年7月28日閉店した。
- (110) 前掲池田文痴菴編著『日本洋菓子史』864、866、965頁。
- (111) 聴取調査：株式会社進々堂管理部、2015年9月11日。
- (112) 『進々堂百年史 パン造りを通して神と人とに奉仕する』進々堂、2013、80～90頁。
- (113) 『続木斎詩文集・私家版』続木満那、1977、4頁。
- (114) 続木斎〔配合帳〕、進々堂蔵。
- (115) 『国史大辞典』吉川弘文館、1979～1997、「大谷光瑞」（ジャパナレッジ）。
- (116) さらめは生地には重さを、水飴は保湿性をあたえ、それを蒸し焼きにすることによりしっとりとした特徴が生まれるとされる（前掲橋爪伸子「名菓成立の要因と背景」22、25頁）。
- (117) 前掲橋爪伸子「名菓成立の要因と背景」22頁。
- (118) 山口貞次郎「菓子製造仕様手控 明治廿五年」、松翁軒蔵。
- (119) 前掲『第五回内国勸業博覧会審査報告』第一部卷之十、67頁。
- (120) 芳賀矢一、下田次郎編纂『日本家庭百科事彙』改訂増補版、上、富山房、1917、744頁。
- (121) 『長崎新聞』1874年4月8日、同16日、5月13日（長崎新聞社編『マイクロ長崎新聞 明治7、8年』長崎県立長崎図書館複写、1965、長崎歴史文化博物館蔵）。『長崎新聞』については長崎市史編さん委員会編『新長崎市史』第3巻近代編、長崎市、2014、418頁。
- (122) 前掲長崎市史編さん委員会編『新長崎市史』第3巻近代編、511、512頁。
- (123) 第4回にビスケットを出品した前出の梅寿軒の第6代当主岩永徳二氏によれば、明治大正期の菓子については不詳であるが、昭和以降、父・敏朗の代にロールケーキ（オレンジジャム入）、戦後「乳菓」を作ったという。乳菓は小麦粉・砂糖・水飴・卵・煉乳の生地で黄身餡を包んだ焼菓子で、鳩の形であった（前掲聴取調査：岩永徳二氏、2015年11月23日）。

-
- (124) 「菓子製造」筆者蔵。
- (125) 亀井千歩子『47 都道府県和菓子／郷土菓子百科』丸善出版、2016、51～52 頁。
- (126) 前掲南直人『「食」から読み解くドイツ近代史』87～88 頁。
- (127) 前掲『畜産発達史』201 頁。
- (128) 例えば小山浩子『目からウロコのおいしい減塩「乳和食」』主婦の友社、2014。

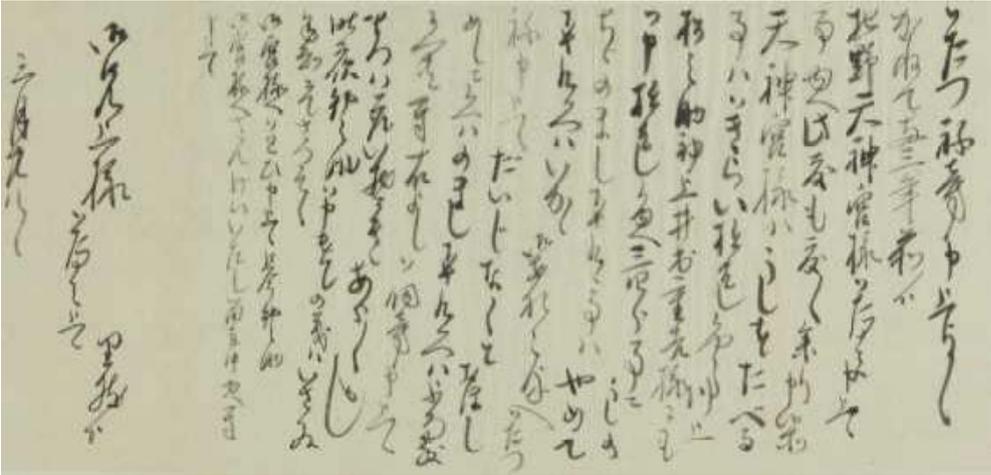


図1 「書状」明治24年3月28日（京都府立総合資料館蔵宮本守三家文書乙館古 561_479）



図2 「牧畜場記念碑」京都搾乳畜産組合、1941「明治天皇行幸所牧畜場址」京都府、1938（左京区吉田下河達町、京都大学稲盛財団記念館内）（撮影橋爪）



図3 牧畜場周辺図（「京都明細新図附名所古跡疎水線路細見」明治24年、国際日本文化研究センター所蔵地図データベース）

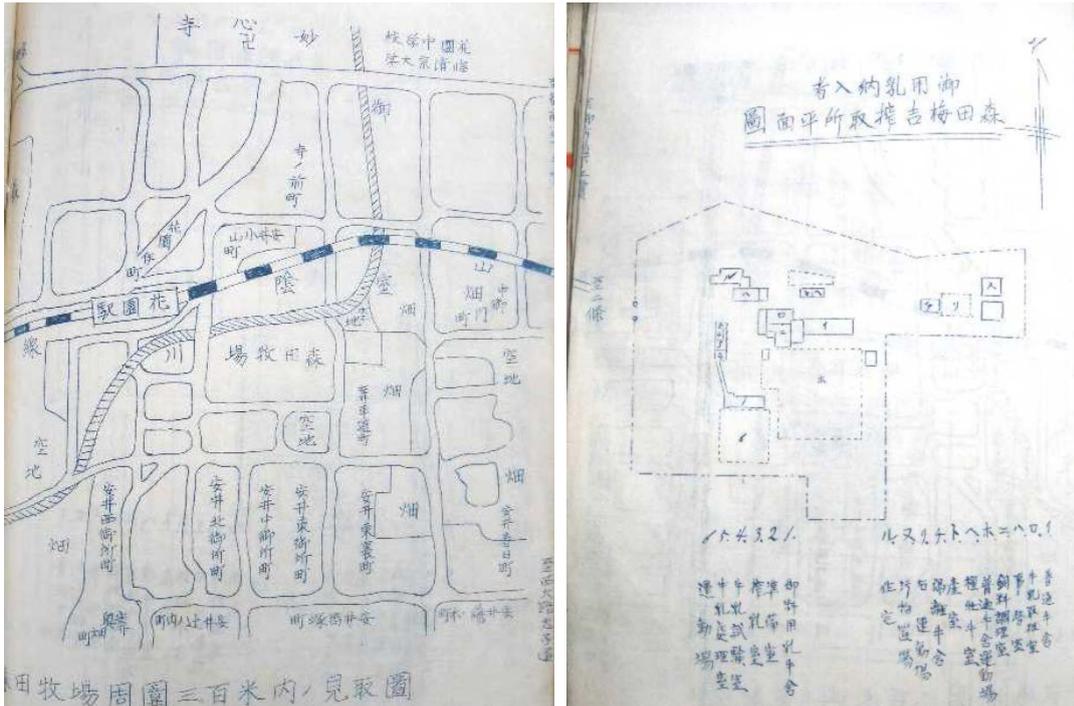


図6 「御用乳納入者森田梅吉搾取所平面図」
 (京都府立総合資料館蔵「行幸一件 御用品調達秘書課」昭08-0023)

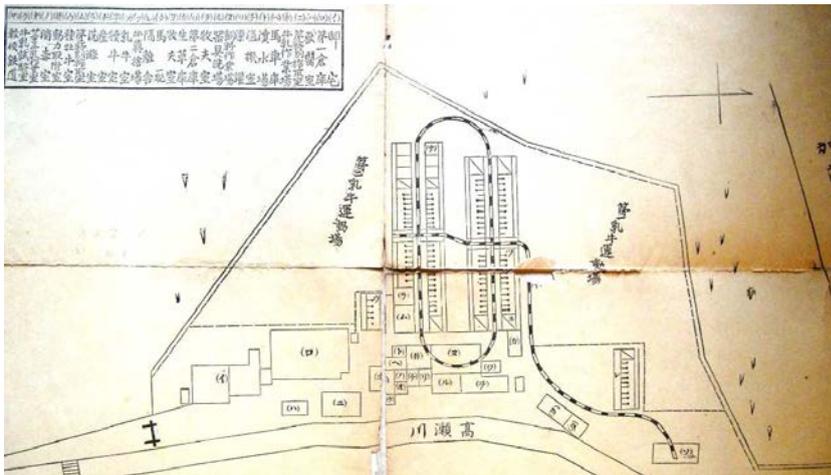


図7 牧畜場地図 (松原榮三郎『京都牧畜場事業一斑』1914)



図8 京都牧畜場直配所 (同上)



図9 「コンデビスケ、レモンビスケ」等の材料配合（「菓子製造法」亀屋良長蔵）



図10 「サフレール」（「乙 干生中菓子図案并ニ干菓子」鶴屋吉信蔵）

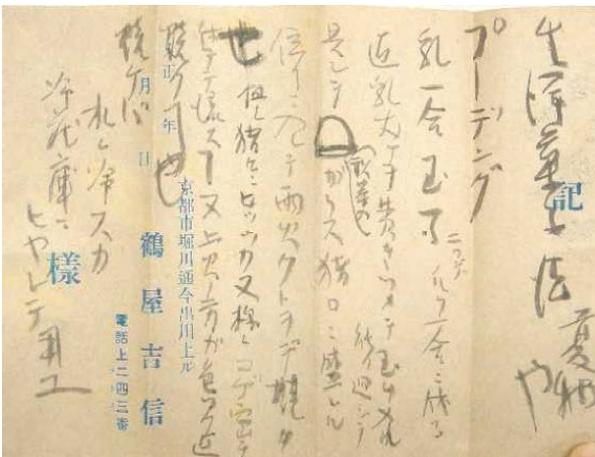


図11 「新菓調合控へフッテング製法」（鶴屋吉信蔵）



図 12 昭和初期の京都村上開新堂の工房（左は大沢寅次郎氏）（京都村上開新堂蔵）

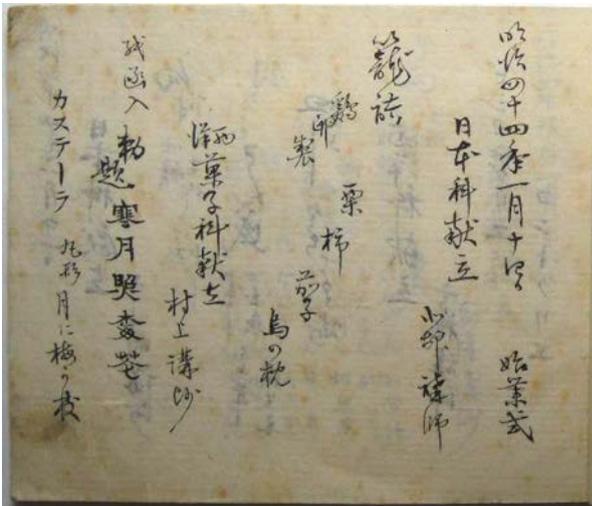


図 13 西洋菓子科献立「カステーラ」（「私立家庭割烹学校献立 貳之巻」明治 44 年・京都村上開新堂蔵）



図 14 菓子木型（東屋蔵）



図 15 明治 40 年松田六郎製造のピエスモンテ写真（東屋蔵）

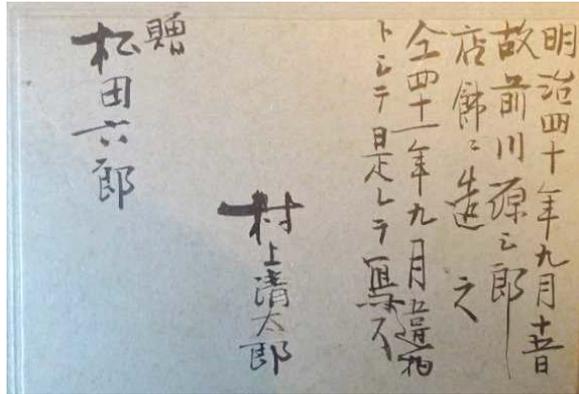


図 16 村上清太郎から松田六郎へ贈られたピエスモンテ写真（東屋蔵）

表1 内国勸業博覧会における乳の出品者数と出品点数

開催回	第1回		第2回		第3回		第4回		第5回		
	人	点	人	点	人	点	人	点	人	点	
1	北海道	1	3	1	3			3	6	5	5
2	青森										
3	岩手									1	1
4	宮城										
5	秋田										
6	山形	1	1	1	2						
7	福島	1	1								
8	茨城			2	4						
9	栃木			1	1						
10	群馬	1	1								
11	埼玉										
12	千葉			1	4	1	1			9	10
13	東京都	2	5	5	5	3	4	4	7	6	7
14	神奈川	1	2			1	1	1	1	1	1
15	新潟			1	1						
16	富山									1	1
17	石川	2	8			1	1	3	6	1	1
18	福井										
19	山梨	1	2								
20	長野			1	4	1	1	1	2	2	3
21	岐阜	1	2	1	1						
22	静岡	1	1					1	1	2	2
23	愛知	1	4			2	2				
24	三重										
25	滋賀										
26	京都									1	1
27	大阪			1	1			1	2	4	7
28	兵庫	1	4	3	9	2	2			2	4
29	奈良										
30	和歌山	1	2	1	4						
31	鳥取										
32	島根									2	2
33	岡山	2	2								
34	広島	1	3	2	6	1	2				
35	山口							1	1	1	2
36	徳島										
37	香川										
38	愛媛									1	2
39	高知										
40	福岡										
41	佐賀										
42	長崎	1	1								
43	熊本									1	1
44	大分										
45	宮崎										
46	鹿児島										
47	沖縄										
	合計	19	42	21	45	12	14	15	26	40	50

出典：『明治十年内国勸業博覧会出品目録』X I～X VI、『明治十年内国勸業博覧会賞牌褒状授与人名録』I～II、『第二回内国勸業博覧会出品目録』初篇五 I～IV、『第二回内国勸業博覧会褒賞授与人名表』、『第三回内国勸業博覧会出品目録』第3部 I～X、『第三回内国勸業博覧会褒賞授与人名録』I～II、『第四回内国勸業博覧会出品目録』3上巻 I～IV、下巻 I～IV、『第四回内国勸業博覧会授賞人名録』II～IV（明治文献資料刊行会『明治前期産業発達史資料』勸業博覧会資料186～189、189～190、167～170、175、132～141、150、151、73～80、108～110）、第五回内国勸業博覧会事務局編『第五回内国勸業博覧会出品目録』第1部8、9、1903、小倉政次郎編『第五回内国勸業博覧会受賞人名録』東浪館書房、1903

表2 内国勸業博覧会における乳の出品受賞状況

No.	回	県名	出品・製造者名	出品物名	受賞品名
1	1	開拓使	使庁、札幌勸業課、七重試験場、札幌物産局	乳脂、乾酪・七重試験場、菓子パン、粉乳	
2	1	東京	岩浪長蔵	乳酪4：牛乳・乾製	
3	1	東京	冨雄三	乳酪	
4	1	神奈川	岡部義行	煉酪、乾酪	褒状：乳油及乳餅
5	1	兵庫	角田作次郎	牛酪、粉ミルク、バター、乾酪	
6	1	長崎	県庁（林三圃）	牛蘇	
7	1	群馬	赤城牧社	牛酪粉	
8	1	愛知	星野七右衛門	乾牛酪、牛酪、牛酪粉、白牛酪	
9	1	静岡	林則行	牛酪：牛乳	
10	1	山梨	県庁勸業場	杏ジャミ、スグリジャミ、ブランデー、乾酪、粉ミルク、杏、牡丹杏、桃	
11	1	岐阜	奥住宗助	練乳、粉乳、粉：薯蕷	褒状：乳油并粉乳薯蕷粉
12	1	福島	伊藤庄太郎	牛酪粉	褒状：乳餅
13	1	山形	中臺傳（赤坂山牧牛場・鶴岡金注連筒井重靖）	乾酪	
14	1	石川	澤田彌三郎（厚治與三郎）	乾酪：牛乳、乳酪、粉酪2：薄	
15	1	石川	齋藤爲政	粉酪、煉酪3	
16	1	岡山	遠藤儀平	牛乳：乾製	
17	1	岡山	上垣源夫	粉乳	
18	1	広島	培養商社（高橋渡人）	バター2、コンデンスミルク	
19	1	和歌山	並木弘	牛乳、粉乳	
20	2	開拓使	本庁（牧場・製練課）	乳油、乳餅、粉乳	
21	2	内務省	勸農局	乳油：牛乳・牛乳汁外三種、煉乳：牛乳・牛乳汁外三種、乳粉、乳餅：牛乳・牛乳汁外二種	
22	2	東京	松尾健司・松尾健	粉ミルク：牛乳粉末	
23	2	東京	田月雄三	粉ミルク：牛乳・舶来模造	
24	2	東京	中村庄八	粉ミルク：牛乳・練合	
25	2	東京	星野ふん	粉ミルク：牛乳・粉末	褒状：煉乳
26	2	東京	横井弘勝	粉ミルク：牛乳・粉末	
27	2	大阪	小佐治豊三郎	コンデンスミルク：牛乳及砂糖	
28	2	兵庫	県庁（大笹牧場・勸業課付属牧畜掛）	乳油、練乳、粉乳	
29	2	兵庫	澤茂吉	コンデンスミルク：缶詰、粉牛乳	
30	2	兵庫	春名静馬	コンデンスミルク、粉ミルク、バター、乾酪	
31	2	新潟	新潟勸農場（横尾仁惣次）	ジャム：砂糖・無花果・普通法、粉酪：牛乳・普通法	
32	2	茨城	菊池興（茅野周蔵）	粉乳	
33	2	茨城	大高織衛門	白牛酪、粉乳、コンデンスミルク	褒状：粉乳
34	2	栃木	県庁（那須牧場）	粉ミルク	
35	2	岐阜	熊谷孫六郎	粉乳：牛乳・瓶詰	
36	2	長野	山上彌源次	メルキ2：洋牛乳、バター2：洋牛乳	
37	2	山形	県庁（勸業試験所）	牛酪：乳汁・食塩、粉乳：乳汁・乾粉	
38	2	広島	武田八郎	牛乳、牛乳丹：牛乳	
39	2	広島	培養社	ミルクパウダー：洋酒牛乳、コンデンスミルク、バター、牛酪菓子、桃漬	
40	2	和歌山	牧牛試験所（山東儀平）	バター、コンデンスメルキ、粉メルキ、牛酪	
41	3	東京	牧田義雄	練乳	煉乳（賞不明）
42	3	東京	前田かね	コンデンスミルク缶詰、飴製コンデンスミルク／牛乳美飴缶詰、練乳飴、鳩麦煎餅、鳩麦飴、鳩麦ビスケット、檸檬水、蜜柑水、果物砂糖漬、蜜柑缶詰、磯辺煎餅缶詰	
43	3	東京	村瀬六太郎	コンデンスミルク	
44	3	神奈川	中澤源蔵	牛乳バター	
45	3	兵庫	豊島豊	凝牛乳缶詰	
46	3	兵庫	乾作兵衛	煉乳	
47	3	千葉	久城台麓	煉乳	
48	3	愛知	柴田嘉兵衛	粉牛乳	褒状：粉乳

No.	回	県名	出品・製造者名	出品物名	受賞品名
49	3	愛知	養牛社	コンデンスミルク	三等有功賞： 煉乳
50	3	長野	神津邦太郎	乳油	三等有功賞： 乳油
51	3	石川	河合理右衛門	牛酪	三等有功賞： 粉乳
52	3	広島	高橋渡人	ミルクボトル、牛酪	
53	4	北海道	鳶川耕三郎	牛乳、バター	有功三等賞： 煉乳
54	4	北海道	同窓会農園	牛酪3	有功三等賞： 乳油
55	4	北海道	宇都宮仙太郎	牛酪	
56	4	東京	肥塚正太	コンデンスミルク	有功二等賞： 煉乳
57	4	東京	日比野房吉	煉乳：製鈴木辰造	褒状：煉乳
58	4	東京	鈴木恒吉	煉牛乳：製真島清之助、食果罐詰：製富田伊三郎	褒状：煉乳
59	4	東京	中村徳藏	バター、コンデンスミルク、チーズ	褒状：煉乳
60	4	東京	根岸吉松	罐詰煉牛乳	有功三等賞： 煉乳
61	4	大阪	寺田容崇	煉乳、粉乳	
62	4	神奈川	飯塚角藏	煉牛乳罐詰	褒状：煉乳
63	4	静岡	花島兵右衛門	煉乳	有功二等賞： 煉乳
64	4	長野	神津邦太郎	乳油、煉乳	褒状：乳油
65	4	石川	牛乳合資会社	煉乳2	
66	4	石川	河合明	煉乳、粉乳	
67	4	石川	吉田次太郎	生酪、煉乳	褒状：煉乳
68	4	山口	隈猪太郎	煉乳	
69	5	北海道	岩淵利助	乳酪	三等賞：乳油
70	5	北海道	北海道廳種蓄場	バター	
71	5	北海道	宇都宮仙太郎	牛酪	三等賞：乳油
72	5	北海道	松原憲治	乳油	
73	5	北海道	小谷熊造	バター	
74	5	岩手	黒田房次	罐詰：乳油	
75	5	富山	高桑道隆	煉乳	
76	5	石川	河合明	煉乳	
77	5	長野	稲垣正直	乳油、乾酪	
78	5	長野	神津邦太郎	乳油：但神津バター	二等賞：乳油
79	5	千葉	磯貝源治	煉乳	
80	5	千葉	石田鐵丸	煉乳	
81	5	千葉	原吉三郎	煉乳	
82	5	千葉	大島邦住	煉乳	
83	5	千葉	川上才祐	煉乳	
84	5	千葉	高橋銀太郎	煉乳	
85	5	千葉	永井要一郎	煉乳2：鷲印、達磨印	
86	5	千葉	島野貞助	煉乳	
87	5	千葉	鈴木安太郎	煉乳	
88	5	東京	東京府大島煉乳株式会社	煉乳、バター	二等賞：煉乳、三等賞： 乳油
89	5	東京	株式会社海陸社	煉乳：罐詰	
90	5	東京	川手恒三郎	煉乳	
91	5	東京	田村喜平	乳卵粉：罐詰	
92	5	東京	不破外喜次郎	コンデンスミルク大砲印	
93	5	東京	鈴木恒吉	煉乳：日本一桃太郎印	
94	5	神奈川	齋藤満平	牛酪	
95	5	静岡	花島兵右衛門	煉乳：金鷄印	二等賞：煉乳
96	5	静岡	山口活平	柱ミルク	
97	5	愛媛	飯忠太郎	乳汁製品2	
98	5	熊本	都築得次郎	煉乳	
99	5	山口	隅猪太郎	煉乳、乳油	褒状：煉乳
100	5	島根	齋藤勝廣	煉乳	
101	5	島根	齋藤臺介	煉乳	
102	5	兵庫	神戸牛乳滅菌合資会社	牛乳滅菌装備解説額、第一號解説用滅菌牛乳、牛乳滅菌器械並ニ附屬器械寫真額、牛酪、煉乳	

No.	回	県名	出品・製造者名	出品物名	受賞品名
103	5	兵庫	杉浦竹之介	煉乳：コンデンスミルク	
104	5	大阪	田邊五兵衛	煉乳：軍艦印	褒状：煉乳
105	5	大阪	中井一馬	煉乳ミルク	褒状：煉乳
106	5	大阪	汐見竹之助	コーン、テントミルク、生バタ	
107	5	大阪	廣江武藏	煉乳：コンデンスミルク、生乳脂： 生バター、鹽乳脂：鹽バター	褒状：煉乳
108	5	京都	久川友三郎	牛乳粉、クリーム羹	

出典：『明治十年内国勸業博覧会出品目録』X I～XVI、『明治十年内国勸業博覧会賞碑褒状授与人名録』I～II、『第二回内国勸業博覧会出品目録』初篇五 I～IV、『第二回内国勸業博覧会褒賞授与人名表』、『第三回内国勸業博覧会出品目録』第3部 I～X、『第三回内国勸業博覧会褒賞授与人名録』I～II、『第四回内国勸業博覧会出品目録』3上巻 I～IV、下巻 I～IV、『第四回内国勸業博覧会授賞人名録』II～IV（明治文献資料刊行会『明治前期産業発達史資料』勸業博覧会資料 186～189、189～190、167～170、175、132～141、150、151、73～80、108～110）、第五回内国勸業博覧会事務局編刊『第五回内国勸業博覧会出品目録』第1部8、9、1903、小倉政次郎編『第五回内国勸業博覧会受賞人名録』東浪館書房、1903

表3 内国勸業博覧会における乳を用いる菓子の出品者数と点数

開催回	第1回						第2回						第3回						第4回						第5回						出品回数	
	菓子		洋菓子		計		菓子		洋菓子		計		菓子		洋菓子		計		菓子		洋菓子		計		菓子		洋菓子		計			
県名	人	点	人	点	人	点	人	点	人	点	人	点	人	点	人	点	人	点	人	点	人	点	人	点	人	点	人	点	人	点		
1 北海道					0	0						0	0			1	2	1	2			2	3	2	3			1	3	1	3	3
2 青森					0	0						0	0					0	0					0	0					0	0	0
3 岩手					0	0						0	0					0	0			1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2
4 宮城					0	0						0	0			1	1	1	1					0	0	2	2			2	2	2
5 秋田					0	0						0	0			1	1	1	1			1	1	1	1			1	1	1	1	3
6 山形					0	0						0	0					0	0			1	1	1	1					0	0	1
7 福島					0	0						0	0					0	0					0	0	1	1			1	1	1
8 茨城					0	0						0	0					0	0					0	0			2	2	2	2	1
9 栃木					0	0						0	0					0	0					0	0					0	0	0
10 群馬					0	0						0	0					0	0			1	1	1	1	1	1	1	2	2	3	2
11 埼玉					0	0						0	0					0	0					0	0					0	0	0
12 千葉					0	0						0	0					0	0					0	0					0	0	0
13 東京都	6	6			6	6	3	4	3	18	6	22	3	4	1	1	4	5			2	11	2	11			9	16	9	16	5	
14 神奈川	1	2			1	2					0	0			1	1	1	1			2	2	2	2	1	1	3	4	4	5	4	
15 新潟					0	0					0	0					0	0	3	3	1	3	4	6	1	1	1	1	2	2	2	2
16 富山					0	0					0	0	1	1			1	1					0	0			1	1	1	1	1	2
17 石川					0	0					0	0					0	0					0	0			1	1	1	1	1	1
18 福井					0	0					0	0					0	0			1	1	1	1			4	4	4	4	2	
19 山梨					0	0					0	0					0	0					0	0	1	1			1	1	1	1
20 長野					0	0					0	0					0	0					0	0					0	0	0	0
21 岐阜					0	0					0	0					0	0	1	1	1	1	2	2	1	1	3	3	4	4	2	
22 静岡					0	0					0	0					0	0			1	1	1	1			1	1	1	1	2	
23 愛知					0	0					0	0					0	0					0	0			2	2	2	2	1	
24 三重					0	0					0	0					0	0					0	0	1	1			1	1	1	1
25 滋賀					0	0					0	0			1	1	1	1					0	0					0	0	1	1
26 京都					0	0					0	0			1	2	1	2			2	2	2	2			3	4	3	4	3	
27 大阪					0	0	1	2			1	2					0	0	1	1	1	3	2	4			4	4	4	4	3	
28 兵庫			1	1	1	1					0	0	1	1	1	2	2	3			3	6	3	6	3	3	5	7	8	10	4	
29 奈良					0	0					0	0					0	0					0	0					0	0	0	0
30 和歌山					0	0					0	0					0	0					0	0					0	0	0	0
31 鳥取					0	0					0	0					0	0					0	0					0	0	0	0
32 島根					0	0					0	0					0	0					0	0					0	0	0	0
33 岡山					0	0					0	0					0	0			1	1	1	1			1	1	1	1	2	
34 広島					0	0					0	0					0	0					0	0	1	1	3	7	4	8	2	2
35 山口					0	0	1	3			1	3					0	0					0	0			1	1	1	1	2	2
36 徳島					0	0					0	0					0	0					0	0					0	0	0	0
37 香川					0	0					0	0					0	0					0	0	1	1	3	3	4	4	1	1
38 愛媛					0	0					0	0					0	0					0	0					0	0	0	0
39 高知					0	0					0	0					0	0					0	0					0	0	0	0
40 福岡					0	0					0	0					0	0					0	0					0	0	0	0
41 佐賀					0	0					0	0					0	0					0	0			1	1	1	1	1	1
42 長崎					0	0					0	0			1	2	1	2			3	4	3	4	2	4			2	4	3	3
43 熊本					0	0					0	0					0	0					0	0					0	0	0	0
44 大分					0	0					0	0					0	0	1	1			1	1	1	1	2	2	3	3	2	2
45 宮崎					0	0					0	0					0	0					0	0			1	1	1	1	1	1
46 鹿児島					0	0					0	0			1	1	1	1					0	0			1	1	1	1	2	2
47 沖縄					0	0					0	0					0	0					0	0					0	0	0	0
計	7	8	1	1	8	9	5	9	3	18	8	27	5	6	10	14	15	20	6	6	24	42	30	48	18	20	56	74	74	94		

出典:『明治十年内国勸業博覧会出品目録』X I～XVI、『明治十年内国勸業博覧会賞状褒状授与人名録』I～II、『第二回内国勸業博覧会出品目録』初篇五 I～IV、『第二回内国勸業博覧会褒賞授与人名表』、『第三回内国勸業博覧会出品目録』第3部 I～X、『第三回内国勸業博覧会褒賞授与人名録』I～II、『第四回内国勸業博覧会出品目録』3上巻 I～IV、下巻 I～IV、『第四回内国勸業博覧会授与人名録』II～IV(明治文献資料刊行会『明治前期産業発達史資料』勸業博覧会資料186～189、189～190、167～170、175、132～141、150、151、73～80、108～110)、第五回内国勸業博覧会事務局編刊『第五回内国勸業博覧会出品目録』第1部8、9、1903、小倉政次郎編『第五回内国勸業博覧会受賞人名録』東浪館書房、1903

表4 明治19～21年京都における乳牛頭数と搾乳高

	牧場名	地名	乳牛			搾乳高(石)			開業年
			明治19年	明治20年	明治21年	明治19年	明治20年	明治21年	
1	京都牧畜場	上京区34組聖護院町	100	155	135	485.00	758.00	938.00	明治5年2月
2	平安牧場	上京区34組岡崎町	7		7	2.80		18.50	明治19年11月
3	林牧場	愛宕郡田中村	4	5	7	22.50	42.00	53.00	明治19年5月
4	共進牧場	愛宕郡田中村	-	-	1			7.50	明治21年7月
5	日進牧場	愛宕郡田中村	-	-	8			5.87	明治21年9月
6	正進牧場	愛宕郡田中村			4				明治21年12月
7		南桑田郡下矢田村	2	2	5	5.87	4.72	12.02	
8		船井郡園部村字西町	2	1	1	3.26	1.36	3.00	
9		船井郡園部村字小桜町	-	-	1			1.10	
10		何鹿郡淵垣村	1	1	1	1.53	1.30	1.78	
11		天田郡中ノ町	1	1	1	1.15	1.38	1.42	
12		加佐郡上安久村	3	3	2	2.88	2.88	2.00	
13		加佐郡南田辺村	1	3	2	1.86	6.06	8.94	
14		与謝郡宮津柳縄手	1	1	1	2.11	2.09	7.38	
15		中郡峰山織元町	1	1	1	0.16	0.40	0.50	
	計		123	173	177	529.11	820.19	1061.01	

出典:『京都府統計書』明治21年、京都府内務部、1891(国立国会図書館デジタルコレクション)

表5 愛宕郡の牧場・乳用牛数・搾乳高及び価格

村名	牧場数	乳用牛	2才以上	2才以下	平均数	搾乳高	価格	1石価格
田中	15	310	246	64	20.7	1711	38773	22.66
白川	2	32	21	11	16.0	117	2925	25.00
上賀茂	4	60	51	9	15.0	308	6776	22.00
大宮	3	42	37	5	14.0	235	6325	26.91
修学院	4	120	65	55	30.0	414	8694	21.00
大原	1	3	2	1	3.0	3	90	30.00
合計	29	567	422	145	19.6	2788	63583	22.81

出典:愛宕郡役所編『京都府愛宕郡村志』1911年