

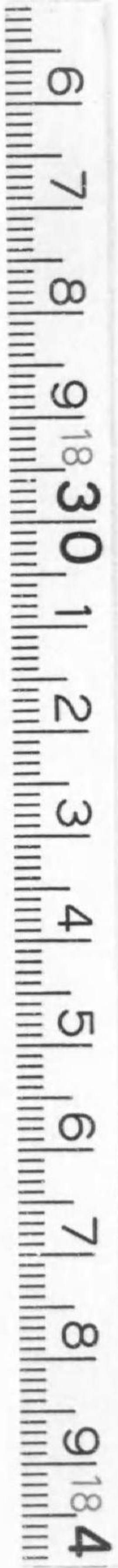
特216

200

愛知縣商工叢書第二編

愛知縣の食料品工業

愛知縣商品陳列所



始



愛知縣商工
叢書第二編

愛知縣の食料品工業

發行所寄贈本

目次



第一	酒類	四
第二	酢	三
第三	機械製麥粉	五
第四	和洋菓子	六
第五	溜及醬酒	四
第六	味噌	四

第七	飴	五
第八	漬物	三
第九	麵類	六
第十	砂糖	七
第十一	清涼飲料水	五
第十二	麵麩類	八



第十三	トマト製品	八四
第十四	人造製氷	八六
第十五	罐詰	八九
第十六	麩	九三
第十七	餡	九五
第十八	蒟蒻	九七

第十九	乳製品	一〇〇
第二十	麴	一〇三
第二一	澱粉	一〇四
第二二	肉製品	一〇六
第二三	天然氷	一〇七

目次 (終)

愛知縣庁刊本

凡例

- 一、本編は曩に出版した第一編愛知縣の化學工業に収録すべき豫定であつたが都合上第二編として別に發行した。故に主なる本縣食料品工業を總括するためには化學製品以外に屬する小麥粉、麵類等も便宜上併せ記載することゝした。
- 一、編輯の順序は製産額の多きものより、少きものに及んだ、然し第二の酢は實は第十三位に屬するものであるが、第一の酒類と關聯した性質のものであるから便宜上其の次に編入することゝした。
- 一、本編に擧げた統計は主に本縣發表に係る昭和三年度の分を採用した、蓋し本縣工業の趨勢を測るには充分なりと認められたからである。
- 一、但し蒟蒻製品其他に於ては編者の別に調査せる數字に據つたものもある。
- 一、食料品は家庭生活に最密接なる關係あるがため、編者は特に參考たるべき製法及品質等を簡單に説明し、以て常識の一端に資することゝした。
- 一、本編は紙數の關係上簡潔を旨とした、記事に不備の點あらば、諒せられたし。尙編輯に際し、有益なる援助を與へられたる當業者並に先輩諸氏に對し深く感謝

の意を表する次第である。

昭和六年四月

愛知縣商品陳列所囑託 山田芳孫識

愛知縣の食料品工業

概説

本縣食料品工業の製産額は年八〇、六九九、九一五圓（昭和三年度調査）にして價額に於ては紡織工業（三八四、六五〇、四三八圓）に次ぐものである。以下主なる各食料品を産額順に擧げ、本縣斯業の特色に就き概説する。

品名	數量	價額	品名	數量	價額
酒類	二五九、二三〇石	二四、〇五九、一七三圓	麵類	三、六三三、六七三貫	三、二四一、六一圓
機械製麥粉	一三七、一七二、〇三三斤	一五、〇八九、六五〇圓	砂糖	一〇、六九九、四七六斤	一、五四一、六二六圓
和洋菓子		一三、六三三、五三八圓	清涼飲料水		一、四八三、一九五圓
溜及醬油	二四四、〇二二石	九、〇六四、六九四圓	麵麩類		一、一五三、三五六圓
味噌	一一、七四、〇六六石	三、七四、八〇九圓	トマト製品	一〇、〇八二石	六九七、四一六圓
漬物類		三、一〇八、七二二圓	人造製氷	五三、三四貫	六六、六六八圓
		二、九四六、二四四圓		一五、八四七、四三三貫	六〇、〇五八圓

要するに本縣の食料品工業は醸造業に傑出し、菓子類及小麥粉並に該品應用工業を從とし次には蔬菜應用工業例へば漬物、罐詰、トマト製品に於て特色を發揮し終りに乳及肉製品工業は比較的發達遅れたり雖、種々の状態は必ずや將來斯界に頭角を現はす可能性は充分備へらるゝものと斷言して憚らぬのである。

第一 酒 類

本縣食料品工業の中酒類は産額最多く昭和三年度調査に依れば總産額二千四百〇五萬餘圓にして、和洋酒に區別すれば

和 酒 類	一五七、〇九八石	一三、八二六、二七六圓
麥 酒	一〇二、一三二	一〇、二三二、八九六
合 計	二五九、二三〇	二四、〇五九、一七二

となつて居る。

即和酒類は麥酒の約一倍半を占め、兩者共に本邦に於て第六位を占め本縣重要物産の優たるものである。

本縣産酒類を區別すれば、清酒、焼酎、味淋、濁酒、白酒、等にして各品に就て製産額を列記すれば

品 名	製造石數	價 額
清 酒	一四三、八二二石	一二、二六〇、一〇三圓
味 淋	一一、五八六	一、三九六、二五五
燒 酎	八五四	九二、八八〇
濁 酒	五五三	四〇、二四八
白 酒	二八三	三六、七九〇
合 計	一五七、〇九八	一三、八二六、二七六

之を見るに清酒に次で産額の大なるは味淋にして、焼酎其他は各十萬圓以下なれば甚逕庭あるを免れぬ。

本縣の酒造業は其濫觴は之を詳かにし難いが、尾張二代の藩主光友公南都の酒を嗜み、特に奈良より杜氏を招きて醸造せしめたから、品質は改良され斯業は漸く隆盛となり本縣酒造業の基礎を築いたものと云はれて居る。此頃から酒株の制を設け町方と在方とを區別し之を有せざれば醸造することを得ず、其他醸造法に對しても種々の掣肘を加へ製産額の制限を計つたが、酒造家は年々其數を増し寛保の頃より名古屋酒の名稱世に擴まつて來た。

天保、弘化、嘉永の頃に至りては酒造最も隆盛を極め、斯業家名古屋市中のみにて百五十戸に及んだ、従つて其検査もまた嚴重にして、其年の造石高に對し、使用するべ

き桶を制限し、不用の分は封印を附して、町代に預け置かした程である。
 維新後明治四年十月に至り、酒株廢止せらるゝに及び、倒産するものさへ出で、一時悲境に陥つたが、曩に行はれた藩制に依る保護政策は各地に斯業の基礎を残し明治時代に入りては、學理の進歩、製造法の改善と相俟ち再び現在の如き隆盛を來すことゝなつた。

目下本縣にて醸造する清酒其他和酒類に使用せらるゝ原料米は年約十萬石であつて縣下米は其中約四割、縣外の産米は六割見當である、最多きは播州、次は備前、伊勢米等である。

麥酒は明治二十年に知多郡半田町の盛田喜平氏獨力にて丸三麥酒を創めたのが濫觴である。全二十九年に到り中野半左衛門氏等發起となり、資金六十萬圓の丸三麥酒株式會社と改稱し本社を東京に移すことゝした、後四十一年七月には加富登麥酒株式會社と改め根津嘉一郎氏が主として之が經營の任に當り大正八年の好況時代には一躍六百萬圓に増資して日本麥酒鑛泉株式會社と改稱し現在に及んで居る。本縣半田工場にては専らカブト、ユニオン兩麥酒の製造に従事し、清涼飲料水の方は大阪工場にて製出して居る。

大正十四年一月には大日本麥酒株式會社名古屋工場が名古屋市東區千種町に新設されて、本縣は麥酒製造工場を二個所有することゝなつた。本工場にてはアサヒ、サツ

ポロ、エビス、シーズンビールの各種を製出するが、製瓶工場を有せず、清涼飲料水は製造しない。

製品の大半は輸出されるが、仕向地は地中海迄の諸國に限られ、即東印度諸島、海峽殖民地、佛領印度支那等にして昭和三年調査にては年額一、五六七、六五〇圓以上つて居る。

本縣麥酒製造の原料大麥は殆ど縣内其他近縣の生産品を使用するが、ホップのみは輸入品を主に使用する。以上は本縣酒類業發達の概況であるが、次には地方別に製品の産額其他を表示すれば

和酒類製産狀況

地名	製造場數	職工數	清酒	濁酒及白酒	味淋	焼酎	合計
名古屋	二六	三〇二	一、五四七、五五〇圓	—	一四、五六〇圓	二、〇八〇圓	一、五四四、一六〇圓
豊橋	四	三〇	三〇六、七〇〇	—	—	—	三〇六、七〇〇
岡崎	二	三〇	二二二、六〇〇	—	—	—	二二二、六〇〇
一宮	四	三六	四、〇一〇	—	四、八〇〇	三、三三〇	五三、〇四〇
愛知	三	三三	九、〇〇〇	—	七、六〇〇	一、〇四〇	一〇〇、八四〇
東春日井	一五	一一六	四八六、三〇〇	—	—	—	四八六、三〇〇

西春日井	丹羽	葉栗	中島	海部	知多	碧海	額田	西加茂	東加茂	北加茂	南加茂	寶飯	湍美	總計
三三	三三	五	六	六	七	三	二	七	五	三	四	二	八	二九
一六四	三三	三	二七	三〇	六三	二七	一〇四	五九	五	三	四	六〇	五〇	二六八
六三、九〇〇	一、三五、一五〇	一四〇、七〇〇	四八、七〇〇	一、四五、〇六八	二、九六、九八五	五五、七六〇	四九、二〇〇	三〇、一〇〇	二二、九〇〇	一一、四〇〇	九六、四八五	九九、九〇〇	三三、七六〇	一一、三〇、一〇三
				七七、〇三八										七七、〇三八
				四三七、二五	七、〇四〇	八四九、二四〇	二六、〇四〇					三、八五〇	一〇、六三〇	一、三六、一五五
	五、〇三二		九八〇	三〇、〇三〇	七、一〇〇	三四、八〇〇	三、七二〇					八五	三、七五〇	九、八八〇
六三、九〇〇	一、三八〇、一四六	一四〇、七〇〇	四八四、九〇〇	一、九五、二六一	三、〇〇、二五	一、四四九、八〇〇	四、五八、八八〇	三〇、一〇〇	二二、九〇〇	一一、四〇〇	九六、四八五	九九、九二〇	三三、七〇、四三五	三、〇五、一七三

之を観るに産額の最多きは知多郡にして以下順次海部郡、名古屋市、碧海郡、丹羽郡となる何れも百萬圓以上の製産額を有し、特に知多郡は三百萬圓を突破して嶄然頭

角を抜いてゐる盛況である。

清酒は八名郡を除く外は製産せざる地方はない。白酒及濁酒は海部郡の特産で、味淋は碧海部最多く八十萬圓以上、次は海部郡の四十餘萬圓である。焼酎も同じく兩郡が傑出して居る。

清酒醸造の原理は米の澱粉を麴から出る糖化素に依りて糖化し、之れに清酒酵母を働かして清酒となすので、作業の順序は最初に麴を造り、夫れから醗もろみを造りて、清酒酵母の繁殖準備を行ひ、醗に蒸米、麴及水を加へて醗もろみを製しこの中にて麴の糖化作用と酵母の醗酵作用を並行して行はしめ清酒を醸成するのであつて、冬期十二月頃より仕込みを始め前後五十日間位にて醸成されるが、其儘賣出するものを新酒、之れを清澄せしめ濾過して加温即火入れをなし五六月頃市場に出すものを普通清酒、秋季まで貯藏して販賣するものを古酒と稱す。其他仕込樽より直接樽詰として販賣されるものを地酒、特別に包装樽詰として各地に移送さるゝ上酒を吟上と稱へる等種々の品名が附せられて居る。

味淋は直接飲料として又は混成酒の製造、或は調味用として使用される、製法は簡單にして糯米の蒸米、及び米麴を焼酎にて仕込むのである、醗中にては酒精醗酵を起すことなく主として澱粉の糖化作用を起すのみである。

白酒は成分其他に於て多少の差異あるが、要するに味淋を粕と共に臼にて粉碎した

ものであつて、本縣にては海部郡の特産となり、著名である。
 濁酒は普通の酒に於ける醪の汁のみを取つたものである。この強きものを往昔俗に
 鬼ころしと稱し、別に白馬の名あり。
 以上本縣に製産する和酒類の製法大様を説明した譯である。
 麥酒の製産状況を説明すれば

地名	製造場	職工數	造石高	價額
名古屋	一	三三三	七五、三一六石	七、八三二、八六四圓
知多	一	六八	二六、八一六	二、四〇〇、〇三二
合計	二	四〇一	一〇一、一三二	一〇、二三二、八九六

麥酒釀造法の大意を述べれば、其主要原料は大麥、ホップ、水及酵母にして、先づ
 大麥を發芽させて麥芽もやしを作り、乾燥後碎いて水を加へ加熱糖化させた薄き水飴液を濾
 過して麥芽粕を分離し、之れにホップを加へ煮沸して麥酒特有の香氣と苦味とを與へ
 煮沸を終ればホップ粕を濾別して冷却す、此間約十日間である。
 次は之れに酵母を添加して麥芽汁の醱酵作業に移るのであるが、此作業は温度を低
 くすることが最重要で、糖分の大部分が醱酵されるのには約十日間を要す、其後零度位

に保つた倉庫に装置してある貯藏樽に移して、後醱酵を營ますが、所謂熟成の期間で
 約三ヶ月を要し以て完全なる麥酒となる、これを濾過したのが所謂生麥酒である。瓶
 詰の麥酒は生麥酒を苛性曹達液と清水にて殺菌、洗滌した瓶に詰め、長期保存のため
 に六十五度位の湯に通し火入を行ひたるものである。

◎本縣の主なる酒類製造工場

(一) 清 酒

- 所在地
- 名古屋市南區呼糠町欠下二二
 - 全 南區瑞穂町勅海道二一
 - 全 南區本星崎町二二三
 - 全 東區北清水町八六
 - 全 南區法華町半折戸一〇
 - 全 西區日比津町字五ノ切
 - 全 東區千種町東田一七一
 - 全 東區山田町五五戸
 - 全 東區七間町二丁目
 - 全 南區熱田新尾頭町二九
 - 全 中區彌宜町五ノ二六

- 名稱又は氏名
- 廣瀨合名會社呼糠倉
 - 金 森 合 名 會 社
 - 廣 瀨 合 名 會 社 本 倉
 - 大 西 貞 次 郎
 - 淺 井 源 次 郎
 - 增 田 守 國
 - 株式會社 秋田屋商店東支店
 - 水 野 善 兵 衛
 - 小 西 宋 之 助
 - 長 尾 菊 之 助
 - 伊 藤 重 兵 衛

豐橋市花田町守下七五
 岡崎市若宮町一二〇
 全 兩町七〇
 一宮市大字一宮字大門西二
 全 字傳馬浦六三
 全 字傳馬町十三
 愛知郡猿高村大字猪子石二三〇
 全 下ノ一色町大字三角四六地
 東春日井郡守山町大森
 全 高藏寺村大字高藏寺一〇六八
 全 小牧町大字小牧二六五一
 全 二三四七ノ一
 西春日井郡春日村大字落合二一四戸
 全 新川町大字土器野新田三八二
 全 西春日井郡大字九之坪字市場一〇
 丹羽郡布袋町大字小折一八〇ノ一
 全 岩倉町大字稻荷一
 全 布袋町
 全 大口村大字小口二四五〇
 全 羽黒村大字羽黒九四

中 六 商 店
 丸石合資會社東藏醸造場
 全 西藏酒造場
 今 枝 久 兵 衛
 今 井 九 右 衛 門
 速 水 康 次
 高 木 茂 郎
 安 井 松 太 郎
 林 平 吉 郎
 松 本 鐘 治
 穂 積 金 兵 衛
 佐 橋 七 三 郎
 星 野 鐵 次 郎
 小 塚 仁 右 衛 門
 鈴 野 嘉 一 郎
 村 瀬 實 三 郎
 稻 松 酒 造 場
 丸 井 合 名 會 社
 伊 藤 鐵 治
 吉 野 宮 一 郎

葉栗郡木曾川町大字黒田
 全
 中島郡萩原町大字朝宮八四五
 全 祖父江町大字甲新田
 全 千代田村字附島一六
 全 大字千代字東瀬四五
 全 平和村字法立
 海部郡佐屋村大字日置一五〇
 全 蟹江町大字蟹江新田字小助山四
 全 大字須成
 全 神守村大字百町字旭一四
 全 津島町大字津島字有根
 全 佐屋村大字稻葉
 全 美和村大字木田字東明一
 全 佐織村大字草平新田六五
 全 甚目寺村大字西今宿郷内二八
 全 蟹江町大字蟹江新田字下市場
 全 津島町大字向島三八六
 全 佐織村大字根高一三八
 知多郡半田町字北條

田 中 秀 吉
 川 井 牛 兵 衛
 服 部 信 太 郎
 内 藤 彌 五 左 衛 門
 田 島 千 代 一
 家 田 要 治 郎
 伊 藤 藤 右 衛 門
 山 田 忠 右 衛 門
 佐 藤 孫 七
 山 田 三 喜 藏
 鶴 見 千 代 太 郎
 桑 原 代 治 郎
 山 田 忠 次 郎
 杉 藤 信 治
 渡 邊 孫 太 郎
 服 部 酒 造 合 資 會 社
 黒 川 繁 藏
 宇 佐 見 三 代 吉
 津 田 市 藏
 丸 中 酒 造 合 資 會 社

知多郡龜崎町大字龜崎一 二七一
 全 一二六七
 半田町字荒古一五七
 全 小鈴ヶ谷村大字小鈴谷
 全 龜崎町大字龜崎字下西三五
 全 成岩町字郷中二
 全 龜崎町大字龜崎字越前
 全 大高町字高見七四
 全 全町
 全 半田町字荒古一六八
 全 小鈴ヶ谷村大字小鈴谷一〇三
 全 龜崎町大字龜崎一一六一
 全 成岩町字北家下二九
 全 西浦町大字古場字柳七九
 全 龜崎町大字龜崎字上西四九
 全 一三九一
 全 大高町字高見二四
 全 西浦町大字古場字柳六二
 全 東浦町大字生路字坂下二九
 全 大高町一九八

一四
 伊東合資會社大酒倉
 全 上本倉
 田中清八
 盛田合資會社第三工場
 石川八郎治
 丸中酒造合資會社南倉
 稻葉兼治郎
 山盛岩太郎
 近藤三太郎
 榑原由平
 盛田合資會社第四工場
 太田合資會社
 竹内佐一
 瀧田慶二
 提酒造株式會社
 伊東合資會社相生倉
 久野藤助
 澤田儀兵衛
 原田徳右衛門
 久野九平次

知多郡大高町三八六
 全 龜崎町大字龜崎一二七八
 全 字西細口七六
 全 師崎町大字大井字南側一
 全 西浦町大字大場一〇二月
 全 八幡町大字新知字西屋敷二八
 全 碧海郡刈谷町四
 全 肴町一
 全 上郷村大字鴛鴦一〇四
 全 矢作町大字矢作字市場七
 全 幡豆郡吉田町大字富好四
 全 西尾町大字中町七四
 全 額田郡福岡町
 全 岩津町大字鴨田
 全 常盤村
 全 西加茂郡石野村大字石下瀬字城下四一
 全 小原村大字大坂三二
 全 舉母町大字舉母字天神一八ノ一
 全 猿投村大字四郷字古屋四八
 全 東加茂郡下山村大字東大沼

一五
 久野友一
 間瀬淳三
 富田屋合資會社
 渡邊嘉平次
 澤田儀平治
 山口素臣
 稻德酒造合資會社
 廣瀬合名會社刈谷倉酒造場
 杉本庄平
 林田酒造合資會社
 今井伊三郎
 内田源七
 都路合資會社
 岩附辰治
 幸泉合資會社
 梅村源次郎
 二村保次
 舉母釀造株式會社
 浦野謙朗
 小谷新右衛門

北設樂郡本郷町大字本郷字森山一
 南設樂郡新城町字並一七六
 寶飯郡下地町大字下地
 全 國府町大字國府一一九
 全 蒲郡町大字蒲郡字町五〇
 渥美郡老津村字根下
 全 杉山村大字杉山字前屋敷一七
 全 二川町大字大岩字荒古
 全 福江町大字島

以上は本縣に於ける主なる清酒工場であるが、其中千石以上の醸造を行ふ工場を昭和三年調査に依りて製品の商標と共に掲げる時は

商標 所在地
 清正 知多郡半田町字荒古
 子の日松 全 小鈴谷村大字小鈴谷
 菊の世 名古屋市南區呼糠町
 敷島 知多郡龜崎町
 三河武士 岡崎市兩町
 國盛 知多郡半田町字北條
 富久孟 名古屋市南區瑞穂町勅海道

湯淺秀三郎
 日野屋商店
 永井九仙十
 白井九一
 大岡屋酒造工場
 鈴木木壯一
 坂口儀八
 朝倉秀松
 福井盛太郎
 製造元名稱
 田中酒造合資會社
 盛田合資會社
 廣瀬合名會社
 伊東合資會社
 丸石合資會社
 丸中酒造合資會社
 金森合名會社

義俠 海部郡佐屋村大字日置
 雲井 全 村
 白老 知多郡西浦町
 ライン正宗 丹羽郡大口村大字小口
 新鯛 海部郡津島町大字津島
 日本堤 知多郡龜崎町大字龜崎
 朝日 中島郡萩原町大字朝宮
 神龜 海部郡神守村
 最愛 全 蟹江町大字須成
 明和 全 大字蟹江
 鷹の夢 知多郡大高町字高見七四
 幸泉 額田郡常盤村
 鳳翔 知多郡西浦町大字古場
 大乗 丹羽郡布袋町大字小折
 平勇 海部郡佐織村大字草平新田
 四海王 渥美郡福江町大字島
 尊王 幡豆郡幡豆町大字西幡豆
 菊幾千代 海部郡津島町大字向島
 大勤 知多郡龜崎町大字龜崎
 不老 全 大高町字高見二四

山田忠右衛門
 山田忠次郎
 澤田儀兵衛
 伊藤藤次郎
 桑原代次郎
 堤酒造株式會社
 服部信太郎
 鶴見千代太郎
 山田三喜藏
 合資會社佐藤商店
 山盛岩太郎
 幸泉合資會社
 瀧田慶二
 村瀬實三郎
 渡邊孫太郎
 福井盛太郎
 山崎合資會社
 字佐美三代吉
 太田合資會社
 合名會社久野本倉

鮎の光 名古屋市西區日比津町字五ノ切
 丸井正宗 丹羽郡布袋町
 富久鶴 名古屋市東區千種町車田一七二

増田守國
 丸井合名會社
 株式會社秋田屋支店

(二) 麥

商標 所在地
 アサヒ、サツボロ 名古屋市東區千種町一
 エビス 知多郡半田町
 カプト、ユニオン

大日本麥酒株式會社名古屋工場
 日本麥酒鐵泉株式會社半田工場

(三) 味淋及燒酎

商標 所在地
 金城 名古屋市西區田幡町七二〇
 甘強 海部郡蟹江町大字蟹江
 櫻 富田村大字戸田
 末廣 大字春田
 大和 全 蟹江町大字蟹江本町
 七重櫻 全 字替地
 九重櫻 碧海郡大濱町字濱家
 相生 全 棚尾町字西山五三
 八重櫻 全 旭村

氏名
 鈴木八右衛門
 山田平左衛門
 風岡小七
 鬼頭伊八
 安達文一
 服部治郎
 石川八郎
 古久根勇藏
 平岩七之助

曙櫻 碧海郡大濱町字築山
 譽櫻 全 町字北川
 愛櫻 全 棚尾町字森下
 玉の井 全 大濱町字本郷三一
 美吉野 全 町字谷畑一三
 花王 全 町字築山一二九
 今九重 全 幡豆郡一色町大字一色
 黃金 寶飯郡牛久保町大字牛久保

榑原清吉
 磯貝みね
 杉浦定次
 高松梅吉
 角谷文治
 磯貝治郎
 鈴木勘五郎
 今泉久兵衛

(四) 白 酒

商標 所在地
 雪達磨 海部郡富田村戸田
 富士の雪 全

氏名
 風岡小七
 後藤常藏

以上は本縣にて酒類製造に従事せる工場の主なるものである。以下酒造關係組合を列記すれば

愛知縣酒造組合聯合會

- 一、事務所ノ位置 愛知縣廳内
- 一、組合區域 縣下一圓
- 一、營業の種類 清酒、濁酒、白酒、燒酎、味淋製造

愛泉酒造組合

- 一、組合員數 九組合 (三〇五名)
- 一、會長 太田彌太郎
- 一、理事 大河内義夫

東春日井郡小牧町稅務署内

東春日井郡、丹羽郡

酒類製造

五三名

村瀬 小右衛門

西三酒造組合

- 一、事務所の位置
- 一、組合區域
- 一、營業の種類
- 一、組合員數
- 一、組合長

碧海郡大濱町稅務署内

愛知郡、碧海郡、幡豆郡

酒類製造

四四名

石川 八郎治

名古屋酒造組合

- 一、事務所の位置
- 一、組合區域

名古屋市中區納屋町

名古屋市、愛知郡、西春日井郡

豊醸組

- 一、營業の種類
- 一、組合員數
- 一、組合長

酒類製造

五七名

廣瀬 惣兵衛

一、事務所の位置

一、組合區域

一、營業の種類

一、組合員數

一、組合長

知多郡半田町

知田郡一圓

酒類製造

三五名

伊東 信藏

北設樂郡酒造組合

- 一、事務所の位置
- 一、組合區域
- 一、營業の種類
- 一、組合員數
- 一、組合長

北設樂郡田口稅務署内

北設樂郡

酒類製造

五名

古橋 源六郎

海部郡酒造組合

- 一、事務所の位置
- 一、組合區域

海部郡蟹江町

海部郡一圓

尾北酒造組合

- 一、營業の種類
清酒、味淋、白酒、焼酎、濁酒製造
- 一、組合員數
三六名
- 一、組合長
佐藤 孫七
- 一、事務所の位置
一宮市
- 一、組合區域
一宮市、中島郡、葉栗郡
- 一、營業の種類
酒類製造販賣
- 一、組合員數
二五名
- 一、組合長
今枝 久兵衛

中三酒造組合

- 一、事務所の位置
岡崎市祐金町
- 一、組合の區域
岡崎市、額田郡、東加茂郡、西加茂郡
- 一、營業の種類
清酒、味淋、焼酎製造
- 一、組合員數
十六名
- 一、組合長
深田 三太夫

東三酒造組合

- 一、事務所の位置
豊橋税務署内
- 一、組合區域
豊橋市、渥美郡、寶飯郡、南設楽郡

第二 酢

- 一、營業の種類
酒類製造
- 一、組合員數
二七名
- 一、組合長
白井 九一郎

本縣に於ける酢の製産額は昭和三年の調査に依れば

數	五三、三一四石
價	六二六、六六八圓

にして其大部分は酒粕を原料とし、醋母の作用に依り之を醸酵せしめて酢となす我邦古來獨特の製法に係る種類に屬す。近來醋酸を稀釋加工して食用酢を造ること廣まつて來たが、其効用に就いては自ら差異あるを免れぬ。

本縣の如きは酢製造業に於て、その沿革の古きこと且我邦獨特の製法を踏襲し大規模に製産をなしつつあるもの他に其比を見ず、茲に濫觴を尋ねれば、緒を織田時代に發す、即現在の笹田本店の祖笹屋傳左衛門は清洲より名古屋開府の際、移住せる酢製造業岡田半左衛門の家業を繼いで茲に八代舊來の製法を日進の學理に照して改善を行ひ聲價を博しつつある所以であつて、丸勘なる商標は往昔、酢の代名詞とされたる程に獨占業となつて居たものである。

文化元年には知多郡半田町に中壱酢店の創業を見、益々本縣酢製造業の基礎を固めた、全店は近年株式組織に變更され、資金三百萬圓を擁し、東京及尼ヶ崎に分工場を有し、製産額年十三萬石と稱せられ、ミツカンのマークは斯界に著名である。

本縣にて製産額最大なるは知多郡、次は名古屋である、製造場は八を算するが、製産能力は二、三の外は甚逕庭あり、中には醋酸酢の製造に従事せるものもあるが其名表はれず。

今主なる製造場を示せば、左の如し。

名古屋市西區袋町二丁目
知多郡半田町
丹羽郡布袋町

合名會社 惟田本店
株式會社 中壱酢店
米 五 支 店

參考に酒粕よりの醸造法を簡單に述べれば、粕に水を加へ能く混和し蓋なき桶に入れて、五日乃至七日間自然に醱酵せしめ後之れを壓搾す、此際酒精醱酵を起し又同時に醋酸醱酵を誘起す、此壓搾汁を靜置し沈渣を除きたる澄汁液は酸臭味ある黄色乃至褐色液にして、酒精は四乃至五%を含有し清酢醱酵の原料となる。次に其の半を煮沸す、これ仕込温度を上昇せしむる目的である。

茲に於て己に醱酵を終へた熟成酢を半ば除き其殘部を種酢となし之れに前記浸出液を加ふ、其温度は三五度位に達せしめ、桶には蓋をなし外部は藁にて包圍し以て保温す。醋酸醱酵は漸次進行し約一ヶ月にて熟成し液の表面は肉白色の皮膜を以て蔽はる、醱酵を終りたる酢は皮膜を除き販賣する前、逕引キリビキと稱し大桶に入れ蓋をなし、約十日間靜置し沈渣を分離し更に種々の方法を以て濾過を行ふものである。食酢には普通三乃至五%の醋酸が含有されて居る。

第三 機械製麥粉

小麥粉は用途の範圍頗る廣く内地に於ける需要は其約五割四分は麵類の製造用、菓子及煎餅用として二割五分、パン用として一割八分、其他は麩の製造又は家庭用に消費せられる。

本縣昭和三年の調査に依れば

總 産 額

一三七、一七二、〇二二斤

一五、〇八九、六五〇圓

即年産一千五百萬圓以上に上り本縣食料品工業の中産額に於ては第二位を占めて居る。

製造場總數は總計一三九を算するが、大小に於ては甚懸隔あり新式機械を以て大量生産を行ふ工場は多く名古屋に集まり従つて其製産額も

一二六、六五四、九二二斤

一四、〇一五、八七九圓

に達し縣總産額の九割強を占めて居る。

次は知多郡の六〇八、〇四〇圓、岡崎の一、二六、〇九二圓、丹羽郡の九五、六三三圓等にして渥美を除く外各市郡にて製産を見ざる所なければども、産額は微々たるもの多し。

名古屋に於ける新式製粉工場として最古き歴史を有するものは名古屋製粉株式會社である、現在資本金一百萬圓を擁し明治三十八年の創業である。次は日清製粉株式會社名古屋工場にして大正三年の設立に係り本社は資本金九百萬圓を有す。大正十五年には知多郡半田町に敷島屋製粉所が創立された。現在資本金三十五萬圓、蓋し本縣郡部に於ける新式工場の雄たるものだ。昭和三年七月末には資本金三百五十萬圓を有する日本製粉株式會社の名古屋工場設立せられ、事業を始むるに到つた。

以上は本縣に於いて歐米式製粉機を採用、大量製産を行ひつゝある工場の主なるものであるが、現在にては製産過剰の傾向ある上に、原料相場の変動激しく各社共に製産費の調節に苦心して居る。

抑本邦の製粉業は内地産のものゝみにては不足を告げ、毎年多額の輸入を仰ぐ状態であるが、大体計算するに内地にては製粉用に約一千萬石の原料を要するが、中六百六十萬石は輸入に依り、他の三百四十萬石は年産六百萬石の内地産小麥の中より使用に供するのである。

輸入國は加奈陀、濠洲、北米方面にして、本縣にては小麥の年産額約六十萬俵（一〇〇斤人）と計算されて居るが、製粉に實際使用せらるゝ量は内地産は約二割に過ぎない。

本縣産麥粉の大部分は縣内、及近縣の需要に追はれ、一部分は朝鮮、臺灣、樺太方面に移出されるが、輓近財界不況の影響を受け、輸出は振はぬ。然し多少は東印度諸島、海峽殖民地、佛領印度支那方面に輸出されて居る。昭和三年調査に依れば

移出額 四七三、一九八圓
輸出額 一一一、〇〇二圓

即兩者を合して全産額の三、九パーセントに過ぎない。

因に新式機械に依り製粉された小麥粉と我邦在來の碾臼を以て製粉されたものとは品質上に自ら差あり、従つて其用途を異にす。即後者は前者に比し粗粒なれども、駄菓子、菓子、の固パンの製造には欲く可からざる原料なれば、需要絶えないのである。

本縣の主なる製造場

所在地	名 稱
名古屋市西區鹽町二ノ二	名古屋製粉株式會社
代表商標 赤日出	製造能力 一日七〇〇パーレル
全 則武町	日清製粉株式會社支店

代表商標	雪印	製造能力	一日一七〇〇バレル	日本製粉株式会社名古屋工場
全	南區南倉町一ノ一	製造能力	一日二〇〇〇バレル	
代表商標	日出印			
全	彌富町一二七			近藤仙左衛門
全	呼續池田町一			近藤新平
全	馬澤戸町甲三八			成田忠次
	豊橋市下池町			杉江重太郎
	岡崎市柱町東荒子			三岡製粉所
	知多郡半田町			株式會社數島屋製粉所
全	成岩町			尾張製煎合資會社
	東春日井郡旭村稻葉			丸松製粉所
	丹羽郡城東村			大島製粉所

第四 和洋菓子

本縣の製菓業は其種類、産額及販路の廣大なることに於ては全國に冠絶して居る。試みに昭和三年に於ける本縣調査に係る製産額を示せば、

和菓子 七五三四、五九七圓
 洋菓子 五一二七、九三一圓

計

一二六六二、五二八圓

即一千二百六十六萬餘圓の巨額に達する状況であつて、其種類はビスケット、キャラメル、種菓子、餅菓子、蒸菓子、煎餅、飴菓子、羊羹、甘納豆、掛物、駄菓子、玩具菓子等各種に亘り殆んど製出し得ざるもの無き有様であるが、就中種菓子が産額最大にして次は粗類と稱せられる。本縣製菓業の中心は名古屋市であるが、本市のみの製産額を擧ぐれば

和菓子 四二八〇、〇〇〇圓
 洋菓子 三四六五、〇〇〇圓
 計 七七四五、〇〇〇圓

即産額七百七十四萬餘圓にして、縣下總製産額の六割以上に達す。

製品の販路は殆全國に及んで居る、産額の約七割は各地に移出されるものと見てよい、之れ等に就ては正確なる數字を擧げることには出来ぬが、滿洲、朝鮮、臺灣、樺太方面には年約二十七萬圓の移出を行ふとの事である。

名古屋市製菓業の濫觴は詳でない、口碑の傳ふる所に依れば寶曆年間に長門の醫師永富嘯庵なる人が尾張に移住して砂糖の製法を傳へた頃から、押切町に近江屋外二三の駄菓子屋が煎餅、粗等の製造を始め賣り出したのが起源であるとしてある。

爾來物資の集散に利便あり、住民勤勉にして勞資低廉なるため、家内工業として漸

次發展を遂げ、明治大正時代に入りては西洋菓子の需要増大すると同時に機械力の應用を誘ひ、工場組織により大量製産を企つるもの出で現在の如く斯界に誇る大製産地となつた。

本縣有数の大工場であつてビスケット其他各種の西洋菓子を製出する東海製菓株式會社は大正七年の創立にして、分工場を岡崎、名古屋、小山、下關、大府の各地に有し現在百十萬圓の資本を擁しビスケットのみにて年産五十萬貫と稱せられる。

名古屋に於ては西區菊井、新道、藪下、明道、押切の各町は製菓業者櫛比し、一部落をなし初めて之れを見る者驚かぬはなし。

本縣製菓業の狀況を表示すれば

地方別狀況

地名	製造場數	和菓子	洋菓子
名古屋	一、四一三	四、二八〇、〇〇〇圓	三、四六五、〇〇〇圓
豊橋	一三五	六六五、二八五	一二、三三〇
岡崎	三三一	六三六、一〇〇	九八二、〇四八
一宮	一〇六	一四六、七四八	
愛知	二二	三三、四七〇	
東春日井	九一	一五四、六三七	一、六〇〇
西春日井	三五	三一、四一〇	

地名	製造場數	和菓子	洋菓子
丹羽	九七	八三、三三〇	
葉栗	三一	三七、八一六	
中島	三五	三三、六〇〇	
海部	九八	一四九、五二四	六四三、九〇三
知多	二三八	三八〇、二九〇	二、二三〇
碧海	一二五	一六一、九〇四	一三、五〇〇
幡豆	一二二	一三九、八五四	
額田	三六	三五、三〇〇	
西加茂	六九	二八、二八二	
東加茂	一一	二、二〇〇	
北設楽	三九	二五、九三〇	七二〇
南設楽	四八	四八、三〇〇	
實飯	八二	一一七、一四五	三、九〇〇
渥美	六八	三三九、九〇二	二〇〇
八名	一七	三、五八〇	二、五〇〇
總計	三、一一八	七、五三四、五九七	五、一二七、九三一

右の如く本縣の菓子製造場は其數三千有餘にして時代の變遷は漸次家内工業より工場組織に改造されつゝある傾向は窺はれる。

斯業關係組合としては、各地に種々の申合組合が組織されてある。準則組合として

基礎鞏固なるものは左記組合にして本縣に於ける該當組合の代表的なるものである。

名古屋市西區上園町一ノ三三 (帝國菓子館新聞社内)

名古屋菓子製造組合

組合地區 名古屋市一圓
組合員數 四百五十名
組合長 池山銀治郎

本縣の主なる菓子製造場

品種	所在地	名稱
ビスケット	名古屋市西區櫻木町四丁目	東海製菓株式會社名古屋工場
キヤラメル	全	三共製菓株式會社
キヤラメル	中區西日置町字巾二四	池山製菓株式會社
洋菓子	西區櫻木町二丁目	東邦製菓株式會社
全	全 則武町輪ノ内	協同製菓株式會社
生菓子	中區榮町三ノ一	日出軒合資會社
餡菓子	西區西菊井町六丁目	渡邊製菓合名會社
キヤラメル	全 全 四丁目	合名會社 池山商店
和菓子	全 本町三丁目	合資會社 兩口屋是清
キヤラメル	全 則武町御台所	旭親製菓株式會社

品種	所在地	名稱
あられ	名古屋市中區天王崎町四	合名會社 杵屋總本店
八千代餡	全 御器所町大清水	山田四郎商店
餡菓子	西區菊井町六丁目	長谷川商店
蒸菓子	南區熱田傳馬町三ノ三二	大島屋商店
全	全 西古渡町	三河屋米菓商店
食用玩具	西區則武町輪ノ内	前田商店
蒸菓子	全 朝日町三ノ二	龜末廣
納屋橋饅頭	全 船入町四ノ四	三輪伊三
蒸菓子	全 朝日町三ノ二	樋口寅吉
羊羹	中區門前町四丁目	後藤利兵衛
和洋菓子	西區櫻木町二ノ二〇	淺井縞三
黄金おこし	全 明道町一〇	水野重藏
カステラ	東區神樂町二ノ一二	加藤藤豊
玩具菓子	西區六句町一丁目	一柳留次
甘納豆	全 新道町四ノ一八	大谷龜太
洋菓子	全 西菊井町六ノ九	片山雄次
鮎おこし	中區門前町四丁目	水野か
豆菓子	西區菊井町三ノ一五	伊吹商
野菜煎餅	全 和泉町二ノ一三	秀松堂
和洋菓子	豊橋市新川町字新錢	富田屋

和洋菓子	全	豊橋市曲尺手町	三河屋大
全	全	松葉町	辻太
全	全	全	岩次
全	全	全	一
全	全	全	藏
西洋菓子	全	岡崎市羽根町	宮崎四郎
全	全	全	東海製菓株式會社
全	全	全	杉村屋製菓工場
全	全	全	樹田屋製菓工場
全	全	全	中本屋製菓工場
全	全	全	大谷屋製菓工場
西洋菓子	全	海部郡富田村伏屋	三輪製菓合資會社

第五 溜及醬油

本縣の溜及醬油製産額は昭和三年調査に依れば左の如し。

溜	數量	金額
溜	一九五、八六〇石	七、二九九、三七八圓
醬油	四八、一五一	一、七六五、三二六

溜は所謂溜味噌即大豆のみを原料としたる味噌より浸出した一種の醬油にして、正

味の醬油と異るところは後者は大豆及小麦を麴となし之を食塩水と仕込み熟成した醗から粕を分離した液其物であつて、粕は食料としては價値がない。之に反し溜の方は味噌の副産物と見做すことも出来、兩者共に食料に供し得られるのである。本縣の溜製産額は年七百萬圓以上に達し本邦第一に位する、尤も溜は本縣及三重、岐阜各縣の特産物にして何れの土地に於ても製造せられて居る醬油とは性質に於て多少異なるものがある。

醬油は年産百七十餘萬圓にして溜に比すれば産額に於て逕庭あるが、本邦有數の製産地たるを失はぬ。

溜製造の沿革は慶長十五年名古屋城築造の際、人夫の食用に供するため、醸造したるを本縣斯業の濫觴とす、其後漸次民間に其製造が傳播したのであるから、其起原は醬油に比して遙かに古きものである。舊藩時代には種々の制度を設けて、同業者の濫増を防ぎ、傍ら當業者の啓發を講じたから、鞏固なる基礎を築きて現在の如き盛況を呈するに到つたのである。

本縣に於いて溜、醬油の製造最盛んなる地方は知多郡で兩者を合算して三百萬圓（中醬油九十九萬圓）即縣總産額の三割を占む。次は名古屋市であるが、約百五十萬圓に及ぶが醬油は約四萬圓に過ぎない、次は渥美、碧海、西春日井、各郡であるが、何れも醬油の産額は溜に比して遙に少い。醬油から見れば其産額知多郡に次ぐものは

西春日井、寶飯、碧海等の順で名古屋は第七位である。要するに本縣にて溜の製造が
 醤油に比し遙に盛大なる理由は溜味噌の製造普及せるためにして、本縣溜味噌の特色
 を物語つて居る。

今本縣に於ける溜、醬油製産状況を地方別に表示すれば

溜及醬油製産表

地名	製造場數	溜		醬	
		數量	價額	數量	價額
名古屋	七二	三六、一四八石	四四五、九二〇圓	九三八石	三八、四五八圓
豊橋	二	九、八五〇	三九四、〇〇〇	四二〇	一六、八〇〇
岡崎	七	二、八四五	一二八、〇二五	一、四六二	八七、七二〇
一宮	二	一、九八七	六七、五五八		
愛知	二	三二〇	一一、〇〇〇		
東春日井	八	一、三九六	四三、二三四	二三〇	八、九九〇
西春日井	七	六、八九四	二四五、三一六	七、〇九九	一九六、〇一〇
丹羽	二	三、二四八	一二二、九六〇	一、七〇〇	五一、〇〇〇
栗島	二	四八〇	一七、四三〇		
中島	五	一、三七六	四五、三四七		
海部	三	一三〇	三、九八〇	八六九	三六、八六四

地名	製造場數	溜		醬	
		數量	價額	數量	價額
知多	一〇五	五七、七三九石	一八四、二〇一圓	二六、八〇四	九八八、五八五
碧海	四七	二四、二三〇	七七五、八四二	三、〇四二	一二三、五六〇
幡豆	二〇	七、五〇五	二九三、六六七	六六〇	二九、五一四
額田	七	一、六八八	八〇、八六〇	一、〇五〇	四二、〇〇〇
西加茂	三	四九一	二〇、一九五	一二	四三〇
東加茂	一	一四六	三、八〇〇		
北樂	一	一一一	六、〇〇五		
南樂	四	七二四	三一、五一六	七四	三、七〇〇
寶飯	一八	七、三二四	二七〇、五一三	三、四四八	一二七、五五〇
渥美	二六	三〇、六八一	〇八七、七八四	三四三	一四、一三五
八名	四	五五〇	二〇、二二五		
總計	三四七	一九五、八六〇石	二九九、三七八圓	四八、一五一	七六五、三二六

溜の品質は仕込の際に於ける塩水の多少に依り大体等級を附して發賣せらる、即五分溜を上とし夫々九分まで區別して居る。

其理由は塩水の少きもの程、溜の製出量は減少する譯であるが、夫れだけ滋養價は豊富である。之れに反し塩水の多きものは製産量は増大するが内容稀薄となることは免れず、自ら品質低下するのである。尙詳しく説明すれば何分と稱する數字は大豆の

量に對する塩水の割合を表はし、五分とは豆一斗に對し塩水五升の比率を示し、八分とは八升仕込を示すのである。

尙他に生引、素引、ニラ溜等の區別を附けることがあるが、生引とは醸製其まゝのもの、素引とは塩水を以て二番搾りを行ひたるもの、ニラ溜とは生引素引を採りたる残りを亦塩水にて抽出せる溜りを稱し、別に調味料、色素等を配合せざれば適當なる品質とはならざる故、不純のものたるは免れず最下に位する譯である。

溜醸製法の大意は、原料の大豆を蒸して味噌状の塊とし、之れを醸造場の二階に廣げ温度を調節して自然に麴菌を繁殖せしめ、五乃至十日間を経て麴菌充分に繁殖すれば塊を分ち乾燥せしめ同時に麴菌を内部に繁殖せしむ、一、二ヶ月の後菌の繁殖充分にして乾燥完全となれば、之を食塩水に仕込みて、桶に容れ、其熟成を待つ、其間一様に水分を麴に吸収せしむる方法を講じ、保温と適當の壓力を加ふる時は壓搾機を用ゐずして自然に熟成した溜は垂れ來るのであつて之れを集むるのである、以上の混合物を諸味と稱し之の熟成には約一ヶ月を要す。

一例を擧ぐれば大豆一石、水九斗、食塩四斗五升を以て仕込み十一月後に到りて液を分離して溜四斗を得るが如し。

醤油は原料としては大豆、小麥、食塩水を用ふ。

先大豆は蒸し、小麥は炒りて、破碎し、之れを混和攪拌して其中に種麴を分布し、適

温に冷まして、一枚の麴蓋に原料一升位の割合に盛りて麴室内に廣げ、適度に温度を調節して、普通三日位を経て完全なる麴が出来る。

前記の麴を食塩水と共に醸酵槽に仕込む時は、酵母、バクテリア自然に繁殖し來りて麴菌の酵素と共に麴成分を分解して醤油を生成するのであつて、醸成には十四ヶ月を要し、諸味を壓搾分離したる醤油を華氏百六十度迄火入をなし、殺菌すると同時に香味を向上調和させて滓引を行ひ、通常五日間位にて温度も下降、冷却するから、これを瓶詰、又は樽詰して市場に出すのである。

仕込の例としては大豆十石、小麥十石、食塩一、八〇〇斤水十石の如し。

醤油醸造は溜と異り醤油のみの製造を目的とするから、搾り糟は食料には供することが出来ず、品質には判然たる區別はない、只、原料及醸造法の如何によりて品位に優劣が出来るのであるから自ら價格に不同が生ずるのである。但し糟には尙ほ可溶性の成分を含有するから、水を加へて更に壓搾す、此液を番水と稱し劣等なる醤油の製造に用ふ。

以下本縣に於ける主なる溜、醤油製造場を示せば

溜 製 造 場

地名

名古屋市南區呼続町背戸田

山名

大 商 店

全 西枇杷島町大字下小田井
 全 丹羽郡古知野町大字古知野
 全 岩倉町大字岩倉
 知多郡小鈴谷村大字小鈴谷
 全 半田町七五一
 全 小鈴谷村大村小鈴谷
 全 半田町
 全 半田町字荒古二七〇
 全 字明山四二
 全 龜崎町大字龜崎一二六一
 全 橫須賀町大字橫須賀
 全 武豊町字小近五一
 全 内海町大字内海
 全 五九〇月
 全 半田町字荒古五七
 全 成岩町字中瀬古
 全 字濱田二九
 全 武豊町字里中一六五
 全 内海町大字内海
 全 富貴村大字東大高

水谷源助
 天野久助
 井上鐵次郎
 盛田合資會社
 龜甲富中野醬油店
 盛田合資會社第二工場
 丸豊合資會社
 萬三商店
 伏見屋商店
 伊東信藏
 大津屋株式會社 橫須賀工場
 中川定平
 榑原半兵衛
 龜甲大醬油合資會社
 榑原伊助
 榑原味噌溜醸造所
 榑原仁平
 中野久四郎
 松下平助
 厚味右衛門

全 武豊町字西門七六
 全 六〇九
 全 阿久比村大字宮津
 全 龜崎町大字乙川字藥師
 全 大野町乙三三六
 全 武豊町七五三戸
 全 字里中
 全 西浦町大字熊野字中ノ杉
 全 成岩町三五戸
 全 橫須賀町大字養父
 全 内海町大字内海
 全 龜崎町大字乙川
 全 大字龜崎
 全 武豊町二九戸
 全 二七三戸
 全 字里中
 全 字堀割五三
 全 字里中
 全 全
 全 字前田

吉中醬油株式會社
 出口又右衛門
 新美三郎
 關武三郎
 三河屋合資會社
 伊藤富次郎
 榑山林平
 平野忠右衛門
 小栗利三郎
 野畑銖丸
 山長醬油醸造場
 榑原絞治郎
 間瀬作右衛門
 榑山與兵衛
 石川清助
 中野新右衛門
 清水茂平
 小出森三郎
 清水佐次衛
 中川惣平

全 全 字里中
 全 全 七五九
 全 全 六七一
 全 全 字里中
 碧海郡大濱町字鹽取場
 全 全 字南赤土
 全 全 知立町西町三地
 全 全 棚尾町甲五二月
 全 全 高濱町字後畑一地
 全 全 新川町淺間五五
 全 全 字籠田一二
 全 全 大濱町字六供二七
 全 全 櫻井村大字野寺
 全 全 大濱町字本郷
 全 全 高濱町大字高濱字川ノ田
 全 全 棚尾町字日影三三
 全 全 新川町字西山東北一八
 全 全 字沖見午二五
 幡豆郡横須賀村大字富士
 全 全 大字上横須賀

榎山政一
 山崎徳松
 清水治郎兵衛
 青木彌右衛門
 杉治味噌溜醸造場
 村松醬油合名會社
 間瀬油合名會社
 石川梅吉
 長崎重治
 古居七兵衛
 碧海醸造試吟所
 旭合名會社
 李原松太郎
 角谷兵右衛門
 森上彌太郎
 井上嘉一
 島居廣
 內藤廣
 太田九八郎
 柳原豊三郎

全 全 西尾町大字本町九戸
 全 全 吉田町大字白濱新田
 全 全 西尾町大字上町字上屋敷
 全 全
 額田郡本宿村大字本宿
 全 全 福岡町大字福岡
 北設樂郡稻橋村大字稻橋
 南設樂郡新城町字町並
 全 全 字札木四地
 寶飯郡小坂井町大字篠木
 全 全 御油町字見世賜
 全 全 三谷町
 全 全 豊川町大字古宿
 全 全 牛久保町大字中條
 全 全 下地町大字津田
 渥美郡高師村大字植田字車塚
 全 全 田原町大字田原字水町
 全 全 高師村大字福岡字角田
 全 全 野田村大字野田字田尻
 全 全 字港田

鳥山傳兵衛
 鈴木桂次郎
 秋葉常太郎
 鳥山利平
 神谷合名會社
 成瀬林右衛門
 古橋源六郎
 金岩醬油合名會社新城支店
 丸工川合資會社
 三河醬油株式會社
 大津屋株式會社
 九竹醬油合資會社
 中尾正三
 大井京忠
 小田京作
 浦川重右衛門
 山内政市
 市川酒類醬油醸造店
 渥美醬油株式會社
 野田醬油株式會社

全 二川町大字大岩字南元屋敷
 全 田原町大字田原一一三戸
 全 二川町大字大岩字西郷
 全 牟呂吉田村大字牟呂五三〇
 全 福江町大字島字下地
 全 田原町大字田原字本町
 全 二川町大字二川

金丸商店
 山内元平
 後藤仙十
 杉浦助一
 丸二商會
 野村重兵衛
 田村啓次郎

右製造場の中醤油の製造を兼營せる主なる工場を擧ぐれば

製品名 地名
 醬油 名古屋市南區熱田東組
 全 東區千種町字五反田
 全 西春日井郡西枇杷島町
 全 知多郡小鈴谷村
 全 中田町
 全 全
 全 全
 全 龜崎町大字龜崎
 全 豐橋市舟町

山田治吉
 黒川惣太郎
 萬歲醸造株式會社
 盛田合資會社
 龜甲富中野醬油店
 丸三商店醬油部
 伏見屋商店
 伊東信藏
 服部醬油合資會社

關係組合

全 渥美郡福江町
 全 伊良湖崎村
 全 八名郡山吉田村下吉田
 全 寶飯郡豐川町
 全 御津町
 全 御油町
 全 碧海郡大濱町
 全 新川町
 全 全
 全 全
 全 安城町

合名會社丸二商會
 齋藤治平
 莊田甚藏
 中尾正三
 生田庄五郎
 大津屋株式會社
 村松醬油合名會社
 內藤醬油合資會社
 神吉末吉
 鳥居仲吉
 鳥山京太郎

愛知縣味噌溜醬油釀造組合聯合會

一、事務所ノ位置 愛知縣廳內
 一、會區 愛知縣一圓
 一、會員數 四四三名
 一、會長 服部彌八

名古屋味噌溜醬油製造同業組合

- 一、事務所ノ位置 名古屋大池町 名古屋商工会議所内
- 一、組合區域 名古屋市、愛知郡、西春日井郡
- 一、組合員數 八五名
- 一、組合長 森本金十郎

知多郡味噌醬油同業組合

- 一、事務所ノ位置 知多郡半田町 知多商工会議所内
- 一、組合區域 知多郡
- 一、組合員數 一六九名
- 一、組合長 小栗四郎

東三醬油同業組合

- 一、事務所ノ位置 豊橋市花田町 豊橋商工会議所内
- 一、組合區域 豊橋市、渥美郡、實飯郡、北設楽郡、南設楽郡、八名郡
- 一、組合員數 八三名
- 一、組合長 服部彌八

中三醬油醸造組合

- 一、事務所ノ位置 岡崎市祐金町
- 一、組合區域 岡崎市、額田郡、東加茂郡、西加茂郡
- 一、組合員數 二〇名

- 一、組合長 近藤重三郎

碧海郡醬醸組合

- 一、事務所ノ位置 碧海郡新川町
- 一、組合區域 碧海郡一圓
- 一、組合員數 五九名
- 一、組合長 古居七兵衛

幡豆醬醸組合

- 一、事務所ノ位置 幡豆郡西尾町
- 一、組合區域 幡豆郡
- 一、組合員數 二七名
- 一、組合長 鳥山傳兵衛

第六 味噌

本縣の味噌製造業は年産額千二百萬貫、約三百七十萬圓にして我邦に於いては東京府に次ぐ大製産地である、元來味噌には白味噌、田舎味噌、江戸味噌、仙臺味噌、名古屋味噌等の種類がある、何れも食料及調味料として使用さるゝ範圍は廣い、嘗味噌と稱するものは以上の普通味噌に他の食料品を配合し種々加工をなしたものであつて

第二次品に屬す。

所謂名古屋味噌と稱せらるゝ本縣特産の味噌は原料には大豆と塩水を用ふ、即豆麴のみを主体としたもので、白味噌、江戸味噌、仙臺味噌の如く米麴、或は田舎味噌の如く麥麴を主体とせる種類の味噌とは性質に於て全然異つて居るのである、本縣以外にては三重、岐阜、静岡の各縣に於て製造される。

亦此豆味噌は仕込の關係上、醸成した浸出液即溜は普通の醬油と同様に調味料に使用せらるゝから溜の副産物と認むることも出来て、(溜を生せぬ様醸成する味噌もある)味噌製造場は溜も同時に製出することゝなるのである。

本縣味噌醸造の起源は詳かでないが、第五、溜の部に述べた如く慶長年間名古屋城普請の際、多數人夫の食用に供するがため、城中に於て大規模の醸造が行はれ、後漸次其製法が民間に傳はつたことである。

故に斯業の舊家と稱するも概して承應年間以後に起つたものである、舊藩時代には清酒の醸造と同じく株制度に依り當業者の濫設を防ぎ、種々の規則を設けて製品の改善を計つたから、堅實なる發達を遂げて來た。

上述の如く本縣特産の味噌は豆麴に依る溜味噌であるが其他の味噌も製産される、豆麴以外の赤味噌は年産百萬貫、金額四十萬圓に上る。豆味噌には二分半を最上として正九分まで各種の等級を作つて居るが、此意味は二

分半とは大豆一斗に對し塩水二升五合を仕込む意味で、九分とは九升仕込むことになる、塩水の多きもの程、溜は多く造られ従つて味噌中の營養物は溜に吸収される譯であるから味噌の品質は低下すること説明するまでもない。

本縣名産岡崎の八町味噌、知立味噌等は溜を取らぬ様醸製したものであるから上記二分半の種類に屬するのである。即此種類の味噌には溜りが製出せぬ譯である。

本縣にては味噌を製産せざる郡市は全く無い何れの土地に行くも製造は普及されて居る。

就中知多郡製造盛大にして製造場數は一四一、次は名古屋市の一七二、碧海郡の五二一、渥美郡の三七、幡豆郡の二八を主なるものとして合計四六九に上る。

(昭和三年縣統計に依る)

今各地の味噌製造額を列記すれば

地名	數量	價格
名古屋	二、〇四八、七八八貫	六一四、六三六圓
豊橋	三六五、八七五	一四七、二五〇
岡崎	四二八、六一四	二六八、五三三
一宮	九〇、八五〇	一九、〇七八
愛知	二、九〇〇	二、五〇〇
東春日井	六九、一八四	一八、七七一
		五一

品名	所在地	名	稱
西春日井	七二一、五六八貫	二一八、二六七圓	
丹羽	二九二、四四五	九四、〇九五	
葉栗	一九、九五〇	六、六五八	
中島	七二、九七〇	二〇、九二三	
海部	二四、七〇〇	五、七五六	
知多	四、二八一、六〇一	一、二一七、四五五	
碧海	九九七、七〇〇	二八三、七一八	
幡豆	四九六、九五八	一七一、七七七	
額田	七七、九四三	二八、二三〇	
西加茂	二六、〇五〇	七、七四二	
北設樂	五、七〇〇	一、七一〇	
南設樂	二一、九三三	一二、二八二	
寶飯	六八二、五七六	二八六、三四〇	
渥美	一、〇二七、一七二	二八六、一二七	
八名	八、六一九	二、九六一	
合計	一一、七六四、〇九六	三、七二四、八〇九	

次に本縣の主なる味噌製造場を擧げて参考に供することとする。

主なる味噌製造場

品名	所在地	名	稱
溜味噌	名古屋市南區呼続町背月田	加藤	大門作
	全	江崎	右衛門
	全	近藤	昇一
	全	山田	治三
	全	玉谷	市三郎
	全	村井	治兵衛
	全	徳田	善三郎
	全	村井	徳三郎
	全	加藤	庄助
	全	水野	伊助
	全	宮崎	平四郎
	全	黒川	惣太郎
	全	太田	藤吉
	全	佐田	源兵衛
	全	鍵屋	醬油合資會社
	全	森川	市次
	全	深谷	合名會社
	全	山田	鉦太郎
	全	森本	金十郎
	全	村井	善吉

溜味増

知多郡武豊町字里中一六五

全

内海町大字内海

全

富貴村大字東大高

全

武豊町字西門七六

全

六〇九戸

全

阿久比村大字宮津字西森下

全

龜崎町大字乙川字薬師四〇

全

大野町乙三三六戸

全

武豊町七五三戸

全

字里中

全

四浦町大字熊野字中ノ杉

全

成岩町三五戸

全

横須賀町大字養父

全

内海町大字内海字前側

全

龜崎町大字乙川

全

大字龜崎

全

武豊町二九戸

全

二七三戸

全

字里中二六

全

字堀割五三

五六

中野久四郎

松下平助

厚味右衛門

吉中醬油株式会社

出口又右衛門

新美昌

關武三郎

三河屋合資會社

伊藤富次郎

榎山林平

平野忠右衛門

小栗利三郎

野畑錫丸

山長醬油醸造場

榎原紋治郎

間瀬作右衛門

榎山與兵衛

石川清助

中野新右衛門

清水茂平

溜味増

知多郡武豊町字里中一三六

全

全 一三九

全

字前田四二

全

字里中二〇

全

七五九戸

全

六七一戸

全

字里中五八

全

碧海郡大濱町字堀取場

全

字南赤土

全

知立町西町三地

全

棚尾町甲五二戸

全

高濱町字後畑

全

新川町字淺間五五

全

字龍田一二

全

刈谷町大字刈谷字看町

全

大宮町字六供二七

全

櫻井村大字野寺

全

大濱町字本郷

全

高濱町大字高濱字川角

全

棚尾町字日影三三

小田森三郎

清水佐次郎

中川惣平

榎山政一

山崎徳松

清水治郎兵衛

青木彌右衛門

杉治味増溜醸造場

村松醬油合名會社

間瀬仲吉

石川梅吉

古源商會醬油工場

古居七兵衛

碧海醸造試吟所

鬼頭卯吉

旭合名會社

杰原松太郎

角谷兵右衛門

森彌太郎

井上嘉一

五七

八、七四〇圓、豊橋の三四七、六二三圓、知多郡の二七〇、四〇〇圓、寶飯郡の二〇、四六四圓、等にして其他一宮、西春日井、葉栗、海部、碧海、幡豆、南設樂、八名、各郡に三〇乃至一〇、〇〇〇圓の製産を見るが、上記主産地に比すれば甚逕庭あるを免れぬ。

大小を合した本縣製造場の正確なる數は詳でないが、工場組織に依り飴を専業とし大量製造を行ふものは縣下を擧げて十數個所に過ぎず、他は菓子業者の副業、若くは小規模の家庭工業に屬するものである。

飴は古來調味料として廣く使用されたものであるから其製造も小規模に各地にて行はれ淵源は最古い。

本縣は菓子製造業盛んなるを以て斯業の發展を促したのであるが、始めて會社組織に依り大量製産を企てたのは明治四十三年十二月平子徳右衛門、大島喜十郎氏等により資本金十萬圓を以て熱田東町に名古屋製飴株式會社を設立したことである、全四十四年十一月始めて試験的に製造を始め爾來製造の研究、原料の選擇、機械の改善に努力したれば販路は漸次擴張せられ現在では内地全般に亘る盛況にて資金も五十萬圓に増額された。

飴は大別して水飴と晒飴とに分つ、前者は米を原料とし後者は各種の澱粉を原料として品質は上等である。製法の大略を述べると大麥の芽の四五分成長したものを播り

潰し、米又は澱粉を煮或は蒸し上げたものに適宜混和し、適當の温度に保ち一晚放置する時は麥芽中のヂアスターゼの爲、澱粉は加水分解を起して飴となる。茲に於て汁を分離し、煮詰めて始めて製品となる。

本縣の飴は内地は勿論滿鮮、台灣、樺太方面までも移出されて居る、昭和三年度の調査にては三五二、一四六圓に上る、輸出は支那、蘭領印度諸島に及ぶが其額は多くない。即約二千圓餘に過ぎぬが、將來は努方の如何に依りては有望なるものと認められる。

本縣の主なる製造場

所在地	名稱
名古屋市南區熱田東丸山町二	名古屋製飴株式會社
全 西區則武町手島六六二	萩田製飴株式會社
全 西區小舟町一ノ一二	松波關太郎
全 西區南押切町東赤塚町三五	淺野常次郎
豊橋市花田町中野	鈴木八郎
知多郡半田町字荒古	松山茂三郎
全 成岩町	澤田柳三郎
渥美郡田原町東大濱一六ノ一	伊藤藤類二
寶飯郡豊川町牛久保町	杉浦六郎

關係組合

名古屋市南區熱田東丸山町二 名古屋製飴株式会社内

名古屋製飴業組合

組合長 小島常次郎

第八 漬物

本縣の漬物業は原料の豊富と産額の多大、品質の良好を以て古來著名である。之を大別して刻漬物、粕漬、澤庵漬、及梅及菹漬の四種とし更に細別すれば左の如きものとなる。

- 一、刻 漬物 (福神漬、朝日漬、辛子漬、三杯酢漬)
- 二、粕 漬 (越瓜漬、守口大根漬、大根甘粕漬)
- 三、澤 庵 漬
- 四、梅 及 菹 漬

以上各品總年産額は昭和三年調査に依れば二百九十四萬六千二百十四圓に上り、前年の産額二百五十六萬四千七百十四圓に比すれば約四十萬圓の増額を示して居る。以下地方別に製産状況を表示すれば

地名	製造場	澤庵漬	粕漬	福神漬	梅漬	菹漬	其他	合計
名古屋	五五	二四一、一五〇	三三三、四六六	七五、〇〇〇	一〇〇、〇〇〇	四六、五〇〇	七〇、〇〇〇	一、五〇六、〇八一
豊橋	六四	三六、二四五	二四、三三五	一〇、〇〇〇	一、四五〇	五八〇	四、四〇〇	七七、〇〇〇
岡崎	五〇	二二、八八一	二九、一五五	三五五	六〇七	三六〇	—	四三、三九八
一宮	三三	三三、〇〇〇	二〇、〇〇〇	四、五〇〇	三三八	三九五	二〇七	五七、五五〇
愛知	一六〇	一九、三五五	一〇、二七五	—	一、六四〇	二八〇	—	三、五五〇
東春日井	七	一、五三〇	三、六八〇	一八〇	—	四〇〇	三〇〇	六、〇九〇
西春日井	五	二四、一〇〇	一〇三、一五〇	二六、二九〇	二、一五〇	二四、〇〇〇	二四、一三〇	七六八、〇五〇
丹羽	三	二五、〇五三	五、七六六	—	—	—	—	三〇、八一九
葉栗	五	五、七〇〇	二九〇	三	—	—	七	六、〇九〇
中島	四九	七、七二四	—	—	—	—	五〇	一〇、七五五
海部	三	一一、五八三	四〇、六九一	一、〇〇〇	—	—	三〇〇	五五、五八四
知多	六四七	一一〇、四八八	二九、五五六	四八、一〇〇	二、九一〇	一〇〇	四六六	二八八、八七五
碧海	二九	三三、〇五五	三九、三三五	—	六六	—	一八〇	七三、二二六
幡豆	二	一、三五〇	四、九八五	—	六	—	二	六、四五五
額田	二	八六	三〇	—	—	—	—	四〇六
西加茂	四	一、七五〇	五七〇	—	—	—	—	二、三二〇
北設楽	四	—	—	—	—	—	—	—
南設楽	四	—	—	—	—	—	—	—
合計		三六五	五〇〇	—	三	三	—	八九八

實 價	二、四六二	一、二二	一、〇四八	一、〇四八	一、〇四八	一、〇四八	一、〇四八	一、〇四八	一、〇四八
美 計	一、三九五	三、四五〇	一、〇四八	一、〇四八	一、〇四八	一、〇四八	一、〇四八	一、〇四八	一、〇四八
總 計	一、四〇〇	五九九、八四六	七三、六六	一、〇四八	一、〇四八	一、〇四八	一、〇四八	一、〇四八	一、〇四八

即右表に擧げたる如く澤庵漬の産額最多きは名古屋地方及知多郡にして、粕漬に於ては名古屋、及西春日井郡、福神漬は全じく名古屋を主とし次は西春日井郡、梅及菴漬は名古屋及西春日井郡其他の漬物は西春日井郡を主として居る。

製品に就て概略説明すれば、刻漬物の中、最産額の大なる福神漬は年産百十萬餘圓に上り、次は粕漬の七十三萬餘圓、澤庵漬の五十九萬餘圓を主とする。

抑福神漬は明治初年東京上野池の端、酒悦商店の發明に係り、爾來専ら罐詰として販賣され軍隊向として最需要多かりしが、其後秤り賣を始めたるものあり、漸次現在の如く樽賣りを行ふまでに販賣法は改良された。東京に始まりたる福神漬を名古屋に移入し其需要廣まるに伴ひ、名古屋に於ても其製法を試むるもの増加し一時は粗製濫造に傾かむとしたが、其聲價維持策として大正十一年に及んで同業組合の設立を見るに到つた、斯くて組合設置に依り著しく製品は改良せられ、一旦地に墜ちんとした名聲を回復するを得、現在の如き盛況を呈する迄になつた。

其後斯業の發展に伴ひ業者愈々多きを加へ、販路の如きは内地は勿論滿洲、朝鮮、

台灣、上海、南洋に亘り在留邦人用として布哇、北米、加奈陀に到るまで輸出さるゝ狀況である。従つて其類似品も各種案出され、例へば朝日漬も其一種である。

粕漬には越瓜漬、大根漬等の區別あるが、越瓜は縣下の特産にして産額は極めて多い、大根漬には普通の大根と守口大根の二種あり、守口大根は岐阜縣稻葉郡則武島兩村の特産にて本縣に移入されて始めて粕漬となる、普通の大根は中島郡稻澤附近及西春日井郡が主産地である。

澤庵漬は名古屋市御器所町方面が大根栽培に最適し、古來主産地として知られて居たが、住宅地として發展し、田畑の減少に伴ひ従つて産額も低下し知多郡に原料の主産地たる地位は奪はれた。

梅漬の原料は知多郡、菴は愛知郡が主産地である。本縣には漬物の製造場總數一四六〇の多きに達して居るが、大部分は家内工業に屬し、工場組織に依るものは割合少い。以下主なる工場を摘記すれば

主なる漬物製造場

品名	所在地	名稱
刻漬物	名古屋市東區千種町中道八八	猪子宮三郎
全	西區八坂町七〇	名古屋漬物株式會社

區 名古屋市、西春日井郡
 組合員 八〇名
 組合長 畑田清次

第九類

本縣産麵類總産額は昭和三年度調査に依れば二、一二四、一六一圓にして逐年産額は増加して來た。これ本縣の小麥粉製造業早くより開發され、亦家内工業の殷盛に起因するものにして、勞資の低廉と、交通の便は益々斯業の發展を促進せしめるものに見られる。特に歐洲戰役後は一段の進歩を遂ぐるに到つた、今地方別に製産狀況を表すれば

地名	製造場數	乾 麵 餛 飩	素 麵	其 他	合 計
名古屋	四一〇	一一、九〇〇	二、二五〇	一、三八八、〇〇〇	一、四〇二、一五〇
豊橋	三	二、七〇〇	四、二三〇	一、〇〇〇	六、九三〇
岡崎	一〇	九、三〇〇	二二、二三〇	一、〇〇〇	三二、五三〇
一宮	四六	一八、三五九	四〇五	一	一八、七六四
愛知	四七	二六、〇七九	一、七三〇	一	二七、八〇八
東春日井	七一	一一六、九〇五	一	一	一一六、九〇五

地名	製造場數	乾 麵 餛 飩	素 麵	其 他	合 計
西春日井	四三	三一、〇三九	二、一二〇	四、〇四〇	三七、一九九
丹羽	七四	六五、〇五〇	六九三	一、一一一	六六、八六四
葉栗	二四	三〇、一四五	一、八九〇	一	三二、〇三五
中島	九四	五三、〇〇二	七三二	八、四一六	六二、一五〇
海部	一〇四	二四、八四三	九、七二四	一、七一七	三六、二八四
知多	七一	八五、〇六九	六、一二〇	一七、七九〇	一〇八、九七九
碧海	一〇〇	一六、九七八	一五、九六七	一九、〇一〇	五一、九五五
碧豆	二九	一六、九八八	一〇、四八六	一、六一六	二九、〇九〇
幡豆	二三	一一、七一四	一	一七〇	一二、八八四
額田	三六	二八、一八一	一	一	二八、一八一
西加茂	一〇	六、七七八	三〇八	一	七、〇八六
東加茂	一八	七、五七七	一、二五〇	一	八、八二七
北設楽	二〇	七、五〇〇	一、八二四	一	一四、七〇八
南設楽	四五	二、三八五	一七一	二、〇八一	四、六〇八
寶飯	一二	一五、三八〇	五、五六〇	六六一	一八、二一九
渥美	一	一〇	一	一	五
八名	一	一〇	一	一	五
總計	二、二九一	七〇八、三三四	八七、六九〇	一、四四九、九六二	二、二三四、一六一

右表の中其の他と稱するものは、生餛飩、冷麥、蕎麥等を含むものにして總産額の

約七割を占む。

名古屋は本縣中の主産地にして總産額の六割五分強に及ぶ製産力を有し、生餛飩、冷麥、蕎麥等を主とす。次に位するは東春日井郡及知多郡の乾餛飩、製産額にして特に他を凌駕して居る。

以上麵類は蕎麥を除く外何れも小麥粉を原料とし、製法の工程原料の選擇等に多少の差異あり別名を附す、時季に依りて塩加減を按排する必要があるが、製造法は要するに比較的簡易なるがため、副業的家内工業としても一般に普及されるまでになつた。製法には手製及機械製の二種あるが、現在にては能率の關係上手製の産額は尠ひ。

主なる製造場

- 所在地
- 名古屋市中區白川町十八
 - 全 横三ツ藏町一丁目
 - 全 東區高岳町一ノ一
 - 全 梅ヶ枝町三丁目
 - 全 清水町七丁目
 - 全 中區御器所町島西浦四
 - 全 東區飯田町一丁目
 - 全 中區西廣見町一〇

- 名稱
- 杉浦鐵次郎
 - 黒野啓治郎
 - 鈴木暢治郎
 - 伊藤嘉吉
 - 伊藤嘉吉
 - 岩倉馮門
 - 星野銀次郎

- 全 東區武平町四丁目
- 全 杉村町出町二三七九
- 全 飯田町一丁目
- 全 南區熱田富江町
- 全 西區櫻木町三ノ十一
- 全 中區下笠島町
- 全 向田町七九
- 全 瀬戸市古瀬戸
- 全 櫻町一九六二
- 全 幡豆郡一色町天神川
- 全 知多郡半田町
- 全 一宮市南公設内
- 全 岡崎市康生町

- 川瀬庄平
- 田内鐵次郎
- 武井權十郎
- 土屋悦三郎
- 中山吉五郎
- 長崎義一郎
- 櫻井松次郎
- 鈴木逸太郎
- 小川勘太郎
- 尾崎清作
- 數島屋製粉所
- 森儀三郎
- 河村製麵工場

主なる關係組合

名古屋市中區白川町一八

名古屋麵業同業組合

組合員 六十名
組合長 杉浦鐵次郎

第十 砂糖

本縣の製糖業は昭和三年調査に依れば

第一次製糖	九〇八七斤	一八〇五圓
再製糖	一〇、二六〇、三八九斤	一、五六二、八一四圓
合計	一〇、二六九、四七六斤	一、五六四、六一六圓

にして、第一次製糖即黒糖の製造は千圓餘に過ぎないが、再製糖に属するもの、即焚黒、黄双、冰糖、糖密等の製産額は約百五十萬圓に上る。

尤も昭和元年の總産額六、〇一七、〇五二圓、昭和二年の四、八八六、八〇〇圓に比すれば非常なる減産を示して居るが、これ大正製糖株式會社の解散に原因するもので、本縣製糖業のために甚遺憾とするところである。

本縣糖業の起原は詳でないが、冰糖は天保七年五月京町生田屋治郎八始めて之を製出し、町奉行に献せしに大に賞讃を博し、維新後之に倣ふて製造するもの漸く多く明治二十三年には市中にて三萬〇六百六十貫の産額を見るまでに進歩した。

元より通常の砂糖は維新以前にありては中等以下の社會に需要少く唯菓子原料とせるのみなりしが時勢の進歩に伴ひ廣く一般社會に於て副食物の調味にも使用せらるゝに至つた、明治二十九年五月には資本金二萬五千圓を以て名古屋砂糖株式會社木挽

町に設立せられ、三十一年八月亦下長者町に名古屋砂糖合資會社の創立を見何れも各種砂糖の販賣に従事した。

大正八年十一月には大正製糖株式會社工場資本金七百萬圓を以て名古屋市南區熱田東町字牛巻に設立せられ、各種再製糖を大規模に製造したが、事業成績思はしからず昭和三年八月解散の已むなきに到つた。

今本縣再製糖製産状況に付き表記すれば

地名	工場數	砂糖及糖蜜製産量	全上價額
名古屋	五	四、五二三、三七〇斤	七九六、〇九一圓
豊橋	一	五、一九二、七七九	六五九、三三四
一宮	二	四五六、九九六	八八、〇三一
丹羽	一	八七、二四四	一九、三六五
合計	九	一〇、二六〇、三八九	一、五六二、八一

(昭和三年度)

右の中豊橋市の産額著大なるは冰糖製造業者の有力なることを示して居る。

本縣製糖業の状況を技術的に視れば、主に東春日井郡を中心とせる、蔗糖より黒糖を製出する斯業は農家の副業に屬し七〇戸の製造業者を算すれども、其製造額は合計二千圓に充たぬ程微々たるものである。

再製糖に於ては名古屋を第一とし次は豊橋であるが、産出額は殆ど同一で各七十萬圓内外である。名古屋市にては製品は焚黒を主とし其他冰糖、黄双等も製出する。豊橋は冰糖のみ製産され、糖蜜は副産物として産額は他を凌駕して居る。冰糖は菓子と目するも差支へないが、焚黒、黄双の方は主に菓子製造用に當てられて居るから、大部分は縣内にて消化するが、縣外は長野、岐阜方面迄も移出されて居る。

以下本縣に於ける主なる製造場を擧ぐれば

品名	所在地	名
焚黒	名古屋市西區東柳町十二	佐藤重太郎
全	全 中村車庫前	小杉太三郎
全	全 南區尾頭橋	平田六郎
全	全 西區堀詰町二丁目	市山商店
黄双	名古屋市中區彌宜町五ノ八五	染川藤治郎
水糖	豊橋市花田町字南新起	旭氷糖商會
全	一宮市榮町	福井淺吉
全	丹羽郡丹陽村	稻垣與八郎

第十一 清凉飲料水

本縣下にて製産する清凉飲料水の總産額は昭和三年度の調査に依れば百四十八萬二千百九十五圓にして、其種類はラムネ、サイダー、蜜柑水、其他(ソーダ水、レモン水、コーヒー水等)に及び、地方別に産額の傑出せるは名古屋の六十萬六千九百五十三圓、次は豊橋の三十二萬三千三百四十三圓にして次に來る丹羽郡は八萬九千五百二十八圓に過ぎず、以て人口の稠密なる都會に斯業の旺盛なることを知る。地方別に産額を表示すれば

地名	製造場	ラムネ	サイダー	蜜柑水	其他	合計
名古屋	三	三五、六二五	九一、〇七	二九、三〇	八〇、八〇一	六〇六、九三三
豊橋	六	二六、三五六	二四〇、二九	一七、〇一〇	三九、七五八	三三三、三四三
岡崎	八	三三、六六一	三五、一七八	三、四八〇	六五〇	六一、九六九
一宮	三	一三、一二〇	二六〇	八、七八六	一一五	三三、二八一
愛知	三	九、九三五	六〇〇	三、九七六	一	一四、五〇一
東春日	六	五七、三三〇	九七〇	一七、五八〇	一	七五、七七〇
西春日	五	一三、一五四	一、二八九	二、七七〇	一	一七、二二三
丹羽	五	三九、九四三	四一、〇一六	五、五七〇	三、〇〇〇	八九、五二八

區域 知多郡 組合員 十八名
 組合長 中村 樹美五郎
 岡崎市 上肴町

岡崎管内中三清涼飲料水製造組合

區域 岡崎市、東加茂郡、西加茂郡、額田郡
 組合員 十五名
 組合長 芳賀 喜七

豊橋市 關屋町

豊橋管内東三清涼飲料組合

區域 豊橋市、寶飯郡、南設樂郡、渥美郡
 組合員 二十二名
 組合長 鈴木 吉次郎

幡豆郡 寺津町

大濱管内西三清涼飲料製造組合

區域 幡豆郡、碧海郡
 組合員 十六名
 組合長 棚田 尙一 郎

右の各組合を總括する聯合會は

名古屋市中區御器所町字古市場四九

愛知縣清涼飲料製造組合聯合會

會長 今畑 辰三 郎

第十二 麵 麩 類

本縣麵麩類の製産額は昭和三年調査に依れば一、一五三、三五六圓にして中、名古屋市は九三六、〇〇〇圓、即全産額の八割以上を占む、之に次ぐものは岡崎市の五二、七五〇圓、三萬圓臺にては豊橋市及知多、渥美の兩郡である、他市郡の産額は遙に夫れ以下である。

本縣に麵麩製造業の漸く基礎を築き始めたのは日露戰役頃にして、即本縣有數の製造場である長榮軒（名古屋市）は明治三十六年の開業に係るものである。其後幾多の變遷を経たる後、斯の歐洲大戰に入りては他の産業と全しく急激なる發展を遂げ、製麵業者が増加したが、中にも大正八年十二月には名古屋市東區長塚町に敷島製パン株式會社が資本金三十萬圓を以て盛田善平氏に依りて創立され、爾來製法の改善擴張に力を盡したる結果、現在の如く其名坊間に喧傳せらるゝに到つた。因にパンと稱するものには、生パン及乾燥パンの區別あるが、後者は寧ろ菓子に屬

するものにて、本節に擧げたるパンとは生パン即食パン及菓子パン（餡パン類）を指すものにて、パン種（イースト）を以て膨脹せしむる種類のパンに属するのである。

麵麩の製法を簡單に説明すれば、

先食パンは小麦粉六貫目に少量の鹽、砂糖及ラードと外にパン種三升及水を加へて捏ね上げ、三四時間放置すれば膨脹す、これを突き混ぜたものがパンの生地にて、夫れを適當の形に切り、葉鐵箱に入れ一時間半乃至二時間も放置すれば多少又膨脹す、これを籠に入れ四十分乃至一時間半焼くのが工程の大要である、これ丈の原料にて焼き上げたるものは六十五斤（食パン一斤百十斤乃至百二十五斤上り）内外となるものである。

次に餡パンの製造は、粉一貫目に砂糖四百斤、鶏卵百五十斤、パン種二合を木製のふねの中にて混合し華氏八十度の場所に約八時間放置すると、次第に醗酵作用を起し膨脹してパンの生地が出来る。次にパンの生地を切り餡を入れ之に適當の温度と水とを與へ約二時間にて一層生地が膨れる故、夫を籠の一方の戸口から入れ反對の戸口より出せば焼け上る。其間約十五分間である。

麵麩製造用原料は北滿産が品質第一で之れに次ぐは加奈陀で、濠洲産も良い、小豆は主に北海道、滿洲産を用ゐ、酵母は米國より輸入せるものを主に用ふ。

製品は生物であるから、縣外に移出することは尠い。大部分縣内にて消費される。

麵麩製造業者は家内工業として斯業を営むもの多く、本縣にては約二百名の當業者を數ふることが出来る。

縣下の主なる製造場

所在地	名	稱
名古屋市東區長坂町六丁目	數島製パン株式會社	
全 西區菊井町五丁目	合名會社	長榮軒
全 東區相生町二丁目	ドイツパン合資會社	
全 全 大津町四ノ十二	朝日軒	
全 西區江西町三ノ二六	伊藤義太	郎
全 全 押切町八丁目	高取吉三	郎
全 全 西柳町一丁目	田中銀太	郎
全 中區矢場町二ノ切	畑中久三	郎
全 全 松ヶ枝町一ノ四	三日月堂	
全 全 裏門前町一ノ一五	甘泉堂	
全 東區駿河町一ノ二九	東洋軒	
全 西區廣井町一ノ三七	伊藤謙次	郎
全 中區裏門前町一ノ六四	中央製パン	所
全 豐橋市曲尺手町六	中京園	
全 岡崎市紺屋町一七	洋風堂	
	鈴木	要助
	高瀬	香次
	片桐	健藏
	中央製パン	所
	伊藤謙次	郎
	岩瀬精一	郎
	石川常吉	郎
	三日月堂	
	畑中久三	郎
	田中銀太	郎
	高取吉三	郎
	伊藤義太	郎
	朝日軒	
	合名會社	長榮軒
	ドイツパン合資會社	
	數島製パン株式會社	

知多郡大高町五七五
全 半田町山方新田
碧海郡安城町字數馬

山口常次郎
本多清作
三輪愛吉

關係組合

名古屋市西區上園町一ノ三三 (帝國菓子館新聞社内)

名古屋製パン友進會

常任幹事 松本 漢

第十三 トマト製品 (附ウラスターソース)

本縣のトマト製品、即全品を原料としたソース並にケチャップは、我邦總産額の八割を占め、年々製産額は増加して居る。昭和三年調査に依れば

ソース	六、九〇六石	三七七、五一〇圓
ケチャップ	三、一七五石	三一九、九〇六
計	一〇、〇八一石	六九四、四一六

其中、知多郡の六三二、〇一六圓、名古屋の五一、三〇〇圓、愛知郡の九、三〇〇圓を主なるものとす、岡崎、西春日井、碧海各市郡には小額製産される。

本縣に於けるトマト加工品製造の沿革は明治二十年頃知多郡上野村大字荒尾の人蟹

江源吉氏始めてトマトの種子を得、之を栽培し生果として販賣せしに始まる。

全三十二年に及んで苦心研究の結果トマトソースの製造を開始したが、爾後全地方に於て之を倣ひ製造を試みるもの簇出し大正三年には愛知トマトソース製造合資會社が設立された。これ該品製造に於ける會社組織の濫觴である。

愛知郡鳴尾町 (現名古屋市南區鳴尾町) にては明治三十年頃に久野増次郎氏盛にトマト栽培をなし生果として販賣したが漸次附近の農家も之に倣ひ栽培を増加した、續いて久野氏はソースの製造を始め大正四年頃には十餘名の製造者を見るに到つた。

本縣にて一般に栽培さるゝものはジンピング及大玉トマト種の交配種子であつて、收穫量は新田にては時に反當り二、三〇〇貫 (知多郡大高町) 或は二、〇〇〇貫以上 (南區鳴尾町) の記録あるが一般に平均一、二〇〇貫乃至一、三〇〇貫の間にある。

トマトソース及ケチャップの内外品を比較するに舶來品は概ね濃厚なるが和製品は一般に稀薄であつて、香味も舶來品の方が遙に強い、當縣にて外國品に比し遜色のない製品が造らるゝやうになつたのは誇るべきことである。

吾人が普通に稱するソースはウオスターソースの事である、これも本縣にては同時に製造されてゐる、本品は主として英國より輸入されたものであるが、漸次國內にて製造するに到つた。外國品と内地品とは嗜好の差異によつて多少趣を異にす、即前者は香辛料と酢の使用量後者より多いから藥味的香氣高く辛味と酸味が強い。

色相は後者は本邦醬油を使用するに對し前者は支那醬油又は肉醬（肉エキス）を用ゐるから淡薄である。産額は正確なる統計が無いが約三、四千石、價格二十餘萬圓見當である。

以上各製品に就て主なる製造場を擧ぐれば

商標	所在地	名稱
黒猫	名古屋市中區四川端町九ノ一四	大塚春長
	全 南區鳴尾町一三三三	名古屋農産合資會社
丸に日	知多郡大高町驛南	日本トマト製造合資會社
カゴメ	全 上野村	愛知トマト製造株式會社
桃太郎	全 全	中央食品株式會社
蜜蜂	知多郡横須賀町	尾三罐詰合資會社
ホタル	全 全	食品工業會所
菱に二	愛知郡下ノ一色町	二菱商會
群鳥	西春日井郡枇杷島町	●兒島豊三郎
MS印	碧海郡安城町	三河食品株式會社

第十四 人造製氷

本縣人造製氷總産額は昭和三年調査に依れば左の如し

數量 一五八四七、四三二 六〇一、〇五八圓

にして、食用の他、鶏卵、獸肉、果菜、漁業等の冷蔵用に使用せらるゝ量は年々増加しつつあるを以て其需要も從つて逐年膨脹の傾向にある。

本縣人造製氷業の嚆矢は明治三十年平野徳右衛門氏等の發起に依りて名古屋製氷株式會社を創立したことであるが、續いて足立、中央等の各製氷會社が設立され、佐枝泰三郎氏も個人經營にて南區役所敷地に於て日産三噸の製氷を始めた。

大正時代に入りては斯業の有望なるに鑑み、續々製造會社の設立を見、一時は競争の結果互に不利の位置に立たねばならぬこととなり、從つて製造會社の改廢、併合、逐年行はれ、例へば日本製氷の日東と改稱後昭和三年に到り大日本製氷に併合せられたるが如く種々動搖ありたれども現在にては價格の協定も行はれ順調に事業を繼續して居る。

目下本縣下には分工場共に二十六個所の製造場を有す。中名古屋は十四を有し、他は該市以外の市郡に屬す。

昭和三年度の調査にては、總産額六〇一、〇五八圓の中三一七、九一五圓は名古屋の製出額である。

抑製氷法の原理はアンモニア瓦斯を壓縮し、之れを凝縮せる後冷却場に導き再び氣化せしむる時は、周圍より熱を吸收するを以て水を氷結せしむるのである。

昨年七月の調査に依れば製氷卸相場は一貫に付き八錢四厘五毛、漁業用として船舶に供給する時は特に安價にして一噸十二圓、即貫四錢の割である。因に本縣製氷の食料に供せらるゝものは、全産額の約四割、冷蔵用としては約六割との見込であるが、時期によりて需要量に不同あるは免れない。以下本縣に於ける製氷會社名を列記すれば

縣下人造製氷製造場

名古屋市中區松重町八	全	大日本製氷株式會社工場
全 水主町三ノ五	全	上
全 南區熱田田中町	全	上
全 大瀨子二七	全	上
全 東區車道町七ノ三	全	金城製氷株式會社
全 中區三田町六七	全	上
全 西區堀内町四ノ一	全	帝國冷蔵株式會社名古屋冷蔵庫
全 南區熱田西町字米田四七	全	白鳥製氷株式會社
全 西區江西町一丁目	全	中京製氷株式會社
全 東區榑木町三丁目	全	東海製氷株式會社
全 南區熱田東町新宮坂	全	大正製氷株式會社
全 中區水主町二二	全	足立製氷合資會社

名古屋市南區豊田町下ノ割一七〇	全	熱田製氷株式會社
全 南區西築地	全	築地製氷株式會社
全 瀨戸市今字吉田	全	大日本製氷株式會社工場
全 豊橋市花田町字池田五	全	上
全 岡崎市板屋町一六九	全	上
全 一宮市大字一宮字自然四六	全	上
全 東春日井郡小牧町	全	上
全 碧海郡大濱町	全	上
全 幡豆郡四尾町	全	上
全 豊橋市湊町一六	全	大正製氷冷蔵株式會社
全 知多郡半田町四七	全	中田製氷株式會社
全 愛知郡南陽村福走リ	全	下之一色製氷株式會社
全 寶飯郡三谷町	全	三谷製氷株式會社
全 海部郡津島町	全	津島製氷株式會社

第十五 罐 詰

本縣の罐詰業は明治二十八年、斯業の有望を豫想し山田才吉氏等に依りて市内笹島に日本罐詰株式會社を創立せしが其濫觴である。即日清、日露の兩戰役は劃期的に罐詰業の進歩を促した。

本縣にては原料の關係から、罐詰は蔬菜類が大部分を占め、肉類品は小額である。昭和三年調査に依れば左の如し。

牛	三、八〇〇圓
肉	三八四、四八一圓
蔬	八四、六一六圓
菜	四七二、八九七圓
其	
他	
合	
計	

蔬菜類の中最使用量の多なるはグリーンピース、次は福神漬、筍、松茸、落等にて、海苔の佃煮も可なり使用される。肉及魚貝類の罐詰が發達しない原因は製造費不廉なるために、近來漸く鶏肉製品が製出さるゝに到つた。

罐詰の製造法を簡単に説明すれば、先味附けしたる原料を罐に容れ、其蓋を封じ、之れを蒸氣釜に入れ壓力四封度位にて蒸すこと數分の後取出し罐の上部に錐にて穴を開け、膨脹した内部の瓦斯体を噴出せしめ再び鐵附して穴を塞ぎ市場に出だすので、肉類は瓦斯放出を二回行ふものである。斯くする時は空氣の大部分は除去せられ、内容物は熱氣消毒を施されて居るから、相當の時日は腐敗せずして保存せらるゝのである。

本縣に於ける罐詰製造場は昭和三年本縣調査にては一九にして、名古屋の産額最も二八四、四八四圓、西春日井郡は九九、一二七圓、知多郡は五〇、四〇九圓、其他

は豊橋、愛知、碧海、幡豆、寶飯の各市郡にて製産するが、産額は多くない。但し以上は工場法に適用せらるゝ工場、及其製産額である。

主なる製造場

所在地	名	稱
名古屋市西區八阪町	名古屋漬物株式會社	
全	西菊井町	名古屋漬物製造合名會社
全	櫻木町	若山兄弟商會
全	中區禰宜町	山田商會
全	南區神戸町	魚牛商會
全	知多郡上野村	愛知トマト製造株式會社
全	聚樂園	中央食品株式會社
全	横須賀町	尾三罐詰製造所
全	大高町	日本トマト製造合資會社
全	碧海郡安城町	三河食品株式會社
全	西春日井郡西枇杷島町	中村鎌吉商店
全		枇杷島物産株式會社

關係組合

名古屋市東區東新町一七 (中央飲食料品商報社内)
愛知縣罐詰業組合

組合員 二六名

名古屋漬物株式会社

組合長 畑田清次

第十六 麩

本縣に於ける麩の製産額は昭和三年度調査に依れば

焼 麩	一四五、五三四圓
生 麩	二九九、三六二圓
計	四四四、八九六圓

にして、製造場は大小合して縣下には一二二ある。中製産額の最多きは名古屋市の二七二、二三四圓、次は一宮市の四八、七七〇圓、岡崎市の三五、二五四圓、碧海郡の二六、七一五圓、等にして他は産額遙に低下することは止むを得ない。

地名	製造場	焼 麩 價額	生 麩 價額	價 額 計
名古屋	二七	五三、五五〇圓	二一八、六八四圓	二七二、二三四圓
豊橋	一二	七、五五〇	一、四〇〇	八、九五〇
岡崎	一四	二八、〇五四	七、二〇〇	三五、二五四
一宮	七	一三、五〇〇	三五、二七〇	四八、七七〇
東春日井	三	—	三、〇〇〇	三、〇〇〇

地名	製造場	焼 麩 價額	生 麩 價額	價 額 計
西春日井	三	五〇〇	七八〇	一、二八〇
丹羽	一	五五〇	三五〇	九〇〇
中島	四	八五〇	四、九五〇	五、八〇〇
海部	八	六〇	七、二八五	七、三四五
知多	一四	九、二〇〇	九、一二八	一八、三二八
碧海	二	二〇、八〇〇	五、九一五	二六、七一五
幡豆	二	二、六〇〇	四、一〇〇	六、七〇〇
西加茂	二	八五〇	四〇〇	一、二五〇
東加茂	二	一、五〇〇	一〇〇	一、六〇〇
北設楽	一	一四〇	—	一四〇
南設楽	三	二、四〇〇	六〇〇	三、〇〇〇
寶飯	三	一、五三〇	—	一、五三〇
渥美	四	一、九〇〇	二〇〇	二、一〇〇
計	一二三	一四五、五三四	二九九、三六二	四四四、八九六

主なる麩製造場

麩とは小麦粉中に存在する麩素（グルテン）を洗ひ取り、之れに多少小麦粉を加へ捏ね上げて煮たものが、生麩にして、焼きて膨脹せしめたるものを焼麩と稱す。小麦粉より麩素を除きたる残りの澱粉は、精製されて織物用の糊又は菓子に使用せらる。

所在地

- 名古屋市南區熱田中瀬町六六
- 全 中區西日置町三八
- 全 橋町四ノ一一
- 全 南區熱田旗屋町一六三
- 全 西區押切町八ノ四五
- 全 東區大曾根町一三一
- 全 南區熱田中瀬町一九七
- 全 東區西魚町二ノ三
- 全 千種車田町一七一
- 全 西區押切町八ノ六一
- 全 南區熱田新尾頭町五一
- 全 西區押切町六ノ一六
- 全 堀詰町二ノ一四
- 全 西柳町八
- 西春日井郡西枇杷島下小田井二六
- 豊橋市下町一九
- 全 中柴町七三
- 全 花田町石塚四〇ノ一
- 全 池田町一六ノ一

九四

- 石川久兵衛
- 岩田寅次郎
- 今井庄太郎
- 中村銀次郎
- 坂東政一
- 馬場明七
- 尾關市太
- 大島平四郎
- 横井綱右衛門
- 田中銀次郎
- 高橋仁三郎
- 古谷仲三郎
- 櫻井德三
- 北出誠三
- 林村李四
- 中内久米
- 山内久米
- 横江常
- 中村九郎

- 岡崎市祐金町一二〇
- 全 村木町五四
- 全 祐金町八七
- 知多郡成岩町郷中二四二
- 全 半田町前明山八三四
- 海部郡津島町小ノ座
- 幡豆郡西尾町鶴城字花ノ木二二九
- 全 天王一五
- 全 一色町中通
- 碧海郡刈谷町字猪川町南
- 全 知立町大字知立六二九
- 知多郡河和村大字河和乙二二七
- 渥美郡田原町新町七四

第十七 餡

- 杉山熊吉
- 中濱伊藏
- 原田常太
- 加藤健次郎
- 久野安太郎
- 沖野秀三
- 芳賀なみ
- 牧野万三
- 倉地友次郎
- 水野恒次
- 高野恒次
- 鳥居昇一
- 鈴木多代司

本縣は菓子の主産地なるが故従つて餡の製産額も尠からず、昭和三年度の調査に依れば總産額四十一萬七千九百五十九圓、中名古屋市は全額の約六割七分即二十八萬圓を占め、次は一宮の三八、五二五圓で懸隔は甚多い、以て名古屋菓子製造業の盛況を

知る事が出来る。

縣下にて産額三万圓内外に及ぶものは豊橋、岡崎、一宮の各市にて他は一万圓以下に下り、全く産出せざる郡も多し。

餡の起原は古く詳にし難いが、其種類、原料等に就て簡単に説明すれば、先餡を大別して白餡、赤餡となす。白餡の原料は蘭貢白緬甸豆及北海道又は朝鮮産の手芒豆を主に用ゐる。上等の白羊羹には備中産白小豆及北海道産白丸豆を配合して使用する。

赤餡は小豆に限られるが、之は産地に依りて甚品質を異にす、最上は内地備中産、次は北海道で、朝鮮、滿洲産は普通一般に用ゐらるゝものである。

餡の製法は豆を煮沸し、次に潰碎、精製、脱水等の工程を経る迄にして、比較的作業は簡単であるが、原料の配合に研究を要するものである。

因に晒餡とは生餡を精製、乾燥したるもので、本縣にては産額極めて少い。縣下に於ける製造業者の数は二十三にして中主なるものは左の如し。

主なる餡製造場

所在地
名古屋市西區葦下町九〇
全 新道町二ノ四二

名稱
齋藤鐵次郎
齋藤香次郎

名古屋市西區花車町四〇〇
全 中區西日置町畑田
全 西區櫻木町二ノ九
全 兒玉町五五七
全 中區大池町五ノ三九
全 西榮町一番地
全 東區水筒先町二ノ四
全 水筒先町二ノ二
全 南區熱田新尾頭町
豊橋市中柴町字道六
全 花田町字守下
全 字松山
岡崎市中町
一宮市

野田鎌太郎
北川製餡所
吉田喜代七
伊藤清四郎
光野新三郎
樋口小一郎
北條製餡所
高瀬關治
横野竹次郎
山田藤吉
古澤辰之助
淺井善四郎
小島製餡工場
北川喜一

第十八 蒟 蒻

本縣蒟蒻製造業の濫觴は詳でない、傳ふる所に依れば豊太閤朝鮮征伐の砌り肥前名護屋港に城を築かれたが、當時石工の頭領にて谷丸九右衛門と稱する名工、或日突然

腹痛を覺へ遂に重態に陥つたのを其妻平癒を神に祈願し夢に「爾が夫の病氣は体内に多數の砂や碎石を呑み居るなり、汝の殊勝に免じ吾れ秘薬を與へん」と神の御告げあり即蒟蒻芋を採りて蒟蒻を製し與へたるに効驗顯れ間もなく平癒したとある。此頃より蒟蒻の製造一般に行はれ來りたるものか、参考となす。

蒟蒻の製法には二種あり、即蒟蒻芋の根を一旦蒸し上げて搗り潰し皮、纖維等を除去したものに少量の石灰汁を加へ玉芋の酸性を除きたる後に、型に入れ、湯槽中にて煮又は蒸し上げて凝固させたものが普通の角形蒟蒻である。

又玉芋を充分乾燥し切り干様のものとし臼にて長時間搗き上げ粉末とし、之に適當の水を加へ糊状とし、石灰汁を加へ、機械を以て小さき穴より搾り出し細長きものとし煮上げたものが糸蒟蒻である。

本縣の右製造場は約二〇〇戸であるが、中名古屋市には六十三戸を算し、製産額は二十三万圓にして縣下總産額は三十五万圓の見込である。

本縣には蒟蒻芋は三河地方にて多少産出されるが、原料の大部分は静岡、三重、岐阜各縣より移入される。

主なる製造場

名古屋市東區千種町五反田

服部竹次郎

- 名古屋市東區七間町二丁目
- 全 西區押切町六丁目
- 全 西區柳町一丁目
- 全 中區西日置町田町二四
- 全 裏門前町四丁目
- 全 東區大曾根町一六五
- 全 中區御器所町吸場一六
- 全 前塚町一八
- 全 正木町一一
- 全 東區東新道町七ノ一三
- 全 中區新柳町二丁目
- 全 豊橋市花田町字池田
- 全 萱町新道
- 全 岡崎市伊賀町
- 全 明大寺町
- 全 兩町
- 全 知多郡半田町

- 小林金十郎
- 石川徳三郎
- 服部善兵衛
- 高田瀧三郎
- 小島兼次郎
- 服部虎吉
- 萩野彦一
- 柘植武信
- 大川庄次郎
- 中村喜兵衛
- 佐藤藤久助
- 中村九郎
- 中村九郎
- 彦坂豊作
- 近藤健藏
- 長坂重三郎
- 深津豊吉
- 成瀬藤太郎
- 阿波作治郎

關係組合

名古屋市中區千種町五反田 (組合長宅)

名古屋蒟蒻業組合

組合長 服部竹治郎

東春日井郡小牧町

尾北蒟蒻組合

組合長 江崎 騰三

海部郡津島町

尾西蒟蒻組合

組合長 橋本 商店

蒟蒻栽培組合

東加茂郡旭村

旭村蒟蒻芋栽培組合

南設樂郡鳳來寺村

鳳來蒟蒻組合

第十九 乳 製 品

本縣の乳製品は年産一二一、〇一二圓(昭和三年調査)にして中知多郡は一一七、

五八〇圓にして總産額の九割迄を占む、種類はバター及煉乳である。

バターは名古屋、岡崎兩市、知多、渥美兩郡を産地として就中知多郡を其雄とす。煉乳は知多郡より他に製出せず。之れ東海製菓株式會社煉乳工場が全郡大府町に存在するからである、會社は元愛知煉乳株式會社と稱して居たが、昭和四年に東海製菓に合併せられたもので、本縣に於ては最完備せる工場であるが、製品は専ら會社の菓子製造用に供するを目的とす。

バター及煉乳の製法を簡單に説明すれば、

バターは牛乳中の脂肪を分取して製造するもので普通の牛乳中に含まるゝ脂肪は三―四%であるが、初め之れを分離してクリーム(乳脂)とし、一旦殺菌してから乳酸を入れ、一晝夜酸酵せしめた後、攪拌機に移して攪動する、然る時は脂肪は花の如く結合するから洗滌の後食塩を混和して練り合せ製造す。

普通の加糖煉乳は牛乳を消毒して之れに精製糖を混和し次に真空蒸發釜にて五十度内外の温度にて、容量を約三分の一に濃縮し、冷却して罐に詰めるのである。

縣下主なる製造場

品 種	所 在 地	名 稱
バター	名古屋市中區御器所町外田三二	日本精乳株式會社
全	南區呼続町藥師	株式會社 内田牧場

全バ
煉乳及バター

岡崎市美合町
渥美郡泉村大字馬伏二七〇
知多郡大府町

愛知縣種畜場
渥美牛乳販賣購買利用組合
東海製菓株式會社煉乳工場

第二十 麴

本縣の麴製産額は昭和三年の調査に依れば六〇、二七二圓にして製産狀況を表示すれば左の如し。

地名	製造場	数量	價額
名古屋	四	三、三九七貫	三、一一八圓
岡崎	七	七、八三三	一〇、三七七
一宮	一	三、六五七	三、六五七
海部	一	五三〇	七九五
知多	六	五五	八五
碧海	一	六、五六四	七、八八八
幡豆	一	三、六一三	三、八二四
西加茂	一	五、〇一〇	五、六九一
東加茂	一	八、七九〇	一三、二八〇
計	九六	五、二四三	三、三三八

地名	製造場	数量	價額
北設楽	五	二八〇	三八四
南設楽	四	一、九八四	二、六三二
實飯	六	三、四五八	三、九三三
渥美	三	一、一三〇	一、一六〇
八名	一	八〇	一一〇
計	九六	五、二四三	六〇、二七二

本縣麴業の起原は詳にし難いが、醸造業の發達に、伴ひて斯業も盛んになつたことは事實であるから、濫觴は織田時代と認むべきである。

麴の種類は、大別して、米麴、麥麴、種麴、とす。

米麴とは酒造及甘酒を作るに用ゐらる、酒造用のものは醸造業者が各自之れを製造するを以て、米麴を特に製造販賣する所以は、甘酒用に需要あるを以てである。

麥麴は金山寺味噌等の製造に用ふ。

種麴は味噌の醸造に使用せらる。

以上各種の麴は米、麥、豆、等に夫々特殊の麴菌を培養繁殖せしめたるものにて、醸造業の傍ら副業的に製造せる者多く、専業は尠い。従つて産額は大ならず。

以下主なる製造者を擧ぐれば、

主なる麴製造業者

品 種	住 所	氏 名
米及麥麴	名古屋市東區久屋町二ノ七	小寺市郎
全	西區堀詰町二ノ一〇	杉本茂兵衛
全	中區蛸子町二番戸	高田文四郎
全	東區新出來町四ノ一五	大野増三郎
全	中區牧野町字出郷三二	館仙太郎
全	西區伊倉町二ノ一七	尾關仙五郎
全	中區御器所町布池一七	館仙太郎
全	全 白山町六一	後藤藤次郎
全	西春日井郡西枇杷島町大字下小田井	伊藤藤松
全	豊橋市松葉町二二	杉浦常次郎
全	全 西新町七一	平井常次郎
種 類	知多郡半田町	高見恭平

第二十一 澱粉

本縣にて産出する澱粉は小麥澱粉（即生麩）及甘藷澱粉の二種にして、前者は主に一宮市、海部郡、後者は渥美郡の特産である。此外麩製造業者より粗製澱粉を買ひ、之を精製する營業者もある。以上の各澱粉は

何れも主に織物加工用其他食料品に使用せられ、年産額其他は左の如し。

地 名	製造場	甘藷澱粉	其 他	計
一 宮	五	一	一一、六八〇圓	一一、六八〇圓
海 部	三	一	六七五	六七五
渥 美	二	一六、〇四三	一	一六、〇四三
總 計	一〇	一六、〇四三	一一、三五五	二九、三九八

本縣は古來織物及菓子製造業盛んなるため、従つて小麥澱粉業は其沿革古く營業者の中には舊藩時代より業を續けるものがある。甘藷澱粉は約二十年來の工業に屬し、用途は主に前者の代用品に供せらる。以下縣下の主なる營業者を擧ぐれば

營業者	所在地
甘藷澱粉製造業者	渥美郡福江町大字古田
小麥澱粉精製業者	名古屋市南區熱田中瀬町一九七
	全、西區六句町五九
	全、堀詰町二ノ一四
	全、大船町一ノ四
	全、押切町
川口幾平	尾關市太郎
	小池銀次郎
	櫻井徳造
	伊藤半右衛門
	松村政悟

名古屋市中區中島新町
 全 呼續町
 全 西區枇杷島町
 全 全
 全 上名古屋町
 中島郡稻澤町下津

櫻井鐵次郎
 近藤孫右衛門
 横田定次郎
 金森商
 平野商
 櫻井慶次郎

第二十二 肉 製 品

本縣に於ける肉製品業は大正十三年以後の創業に屬するものである、即關東大震災の厄に遇ひ、本邦に於ける斯業の主産地である鎌倉の製造業者の中當地に移住せるものありて本業の開發を促した。尙本縣は養鶏業盛んなるが故に鶏肉は豊富であるから近來は其應用を肉製品に求め販路の擴張に努力して居る。

肉製品にはハム、ベーコン、ソーセージ等がある。ハムは豚の片股を調味液に約二ヶ月間浸漬したる後三日間大鋸屑で燻製したもので、之を包むに光明丹を塗布せる布を使用するは昆虫類を防ぐ爲と稱せらる。

ベーコンは、豚肉各部の肉片を集めて一束とし、ハムと同一の工程を経たものである。

ソーセージは所謂腸詰めと稱するもので、牛、馬、豚等の腸若くは食道に、各種の碾き肉を詰めてハムと同様の工程を経たもので、洋食の普及と共に需要は益々増加するものと見なければならぬ。

縣下の年産額は年十萬圓内外である。

主なる製造場

名古屋市中區瑞穂町竹子五七
 全 西區江西町二ノ三
 全 東區千種町振甫一四二
 全 中區古郷町一七
 渥美郡高師村大字小池

愛知家禽株式會社
 齋藤商會
 大和ハム製造所
 都ハム製造所
 愛知縣畜産組合聯合會
 豚肉加工工場

以上各製品の販路は近縣は勿論、京阪地方までも移出さるゝ狀況で、將來有望と認めらる。

第二十三 天 然 氷

人造製氷の現れざる以前には、縣下に於ても總て天然氷、即冬期に沼澤、河川に凍結したる氷を夏期迄貯藏して食用及冷蔵用に使用したのである。

現今にては天然水には種々の夾雑物あり、非衛生的であるから、食用には使用されぬが、未だ僻陬の地に於ては冷蔵用として、人造水より経済的なる理由に依り之を用ふるのである。

本縣にては北設樂、東加茂、額田各郡にて年産約三万貫、七千圓の産額あり。

主なる製造業者

地名	
額田郡下山村	
北設樂郡本郷町	
全	全
全	田口町大字田口

氏名	
築 瀨 民 松	後 峰 伊 築
健 七 郎	藤 田 藤 藤
	利 泰 一 雄

(終)

昭和六年四月二十八日印刷
全 六年四月三十日發行

名古屋市中區新榮町陸ビル内

發行所 愛知縣商品陳列所

名古屋市中區鍋屋町二丁目

印刷人 山田慶太郎

名古屋市中區鍋屋町二丁目

印刷所 山田活版印刷所

電話東④(二八五番
七五五番

終

