

かに え いち た ろう

蟹江一太郎

共存共栄 漸進主義

—近代野菜加工業を創始したトマト王—



蟹江一太郎 (1875 ~ 1971)
出典：福田兼治『蟹江一太郎』1974

■生い立ち

1875(明治8)年2月7日、愛知県知多郡名和村(現東海市名和町)、父佐野武八、母やすの長男市太郎として生まれた。

1882年、7歳の時、名和学校に入学、勉学に励むが夏に母と死に別れ、9歳で学校を退き、家を助け、新しい母を迎えた。

1893年、蟹江甚之助・きよの長女さくと結婚し、蟹江市太郎としたが、近隣に同姓同名のものがいたため、名を一太郎とあらためた。

■近代野菜加工業の創始

1894(明治27)年、名古屋第3師団歩兵第6聯隊に入営し、除隊になる頃、上官の西山中尉より、これからの農業は米や麦だけではいけない、あまり誰も手がけていない西洋野菜の栽培の教示を受け、帰郷した。

名古屋勤業課吏員、佐藤杉右衛門を訪ね、トマト、キャベツ、レタス、パ



創業の頃 出典：『カゴメ100年史』1999

ゼリ、白菜、ダルマニンジン、タマネギなどの種を取り寄せる約束と、その栽培の指導を受け、翌年、春、それらの西洋野菜の種をまき、栽培した。もちろんその中にトマトがあった。栽培した西洋野菜の中でトマトだけがほとんど売れず、清洲農事試験場の柘植技師にトマトの栽培技術を学びつつ、その加工方法についての示唆を受けた。

名古屋ホテル(現在の同名ホテルとは別)からもらった舶来品のトマトソースを参考にトマトソースを作り、名古屋市内へ売りに行くも思うように捌けず、梅沢岩吉商店(現梅沢)が一手に引き受けてくれることになり、取引が続いた。

日露戦争から帰り、屋敷に工場を建て、本格的にトマトソースの生産を始めた。トマトを作る農家も出てきて、豊作の時もできたトマトはすべて買取り、安心して栽培できる価格をきめ、委託契約栽培とした。

■トマトの加工と缶詰とソース

蟹江は、トマトソースを作る期間以外の工場の利用を考え、荒尾村、横須賀村、太田村でたくさん栽培されている豌豆でグリーンピース缶詰を作り始めた。1918(大正7)年、手控えていたトマトケチャップ(トマトソースの2次加工品)とソース(ウスターソースでカゴメソース)を作り始めた。それに加えて野菜缶詰、ジャム、農産加工品、水産缶詰、調理品缶詰などを次々と作り、年間を通じて稼働できるようにした。

■愛知トマトソース製造の設立と展開

1912(明治45)年、不況とトマト加工品業界も競争者続出で生産過剰となり、価格が落ち込み、初めて銀行から融資を受け、なんとかしのぐが、同業者に倒産が出た。経営面で、これからを見通し、同族二名と愛知トマトソース製造(現カゴメ)を設立、個人経営から法人組織にした。

1917(大正6)年、籠目印の商標が登録された。商標は、トマトとの出会いが軍隊の上官に奨められたことに始まるので、

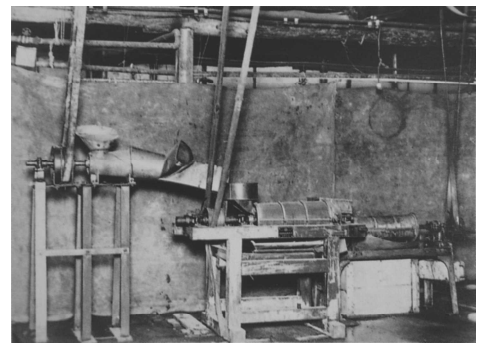
丸に星を考えたが、星は陸軍の徽章、許可されず似た形の籠目にした。翌1918年、農務省技官関虎雄を技術顧問に招聘し、新工場の上野工場(東海市荒尾町)を建て、動力式トマト裏ごし機(林鉄工所製)を設置、近代的製造業に発展させていく。

1923(大正12)年、合資会社組織を改め、愛知トマト製造株式会社とした。蟹江は、研究と精選を重ね、増産増資をし、1933年、主力商品となるトマトジュースを発売した。需要に即応し、野菜生産地の各地に工場を建て、各種産業を興した。

(野村千春)



愛知トマト製造株式会社 出典：『カゴメ100年史』1999



上野工場に設置された自動裏ごし機
出典：『カゴメ100年史』1999