



台太郎遺跡で発見された昭和初期のガラス瓶

はじめに

盛岡市内には現在、785箇所を超える埋蔵文化財が確認されています。そして、住宅建設や区画整理などの開発に伴い、毎年10箇所以上の発掘調査が実施されています。

今回の講座テーマとした「ガラス瓶」は発掘調査区から偶然出てきたもので、発掘調査（埋蔵文化財）の対象にはされていません。しかし、ゴミとして廃棄する前にそれらのガラス瓶を見ると、現在では生産されていないガラス瓶であったりします。

国内におけるガラスの登場は弥生時代まで遡りますが、一般にガラスが普及するのは明治時代以後のことで、それほど昔のことではありません。

近代化する明治時代以後、紡績や金属工業など重工業をはじめとした国内産業が活発化し、食品産業においてもこれまでにない全国的な消費時代をむかえることになります。当然、商品の向上や競争、社会事情などによりその容器も変化し、僅かな期間で姿を消したのも少なくありませんでした。しかし、交通網の整備により生産地（中央）から消費地（地方）への供給がほぼ均等化されたことにより地方からみた中央、中央からみた地方の生活文化をみる事ができるのです。

本講座では、土の中から発見された「ガラス瓶」について考え、講座をとおして身近にある歴史資料を知り、地域の研究をすすめる機会になれば幸いです。

昭和の廃棄穴一同じ時代の容器を調べる

台太郎遺跡―旧岩手県立農事試験所

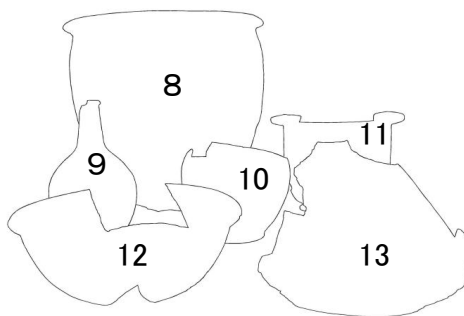


大日本麦酒瓶出土状況

廃棄穴全景



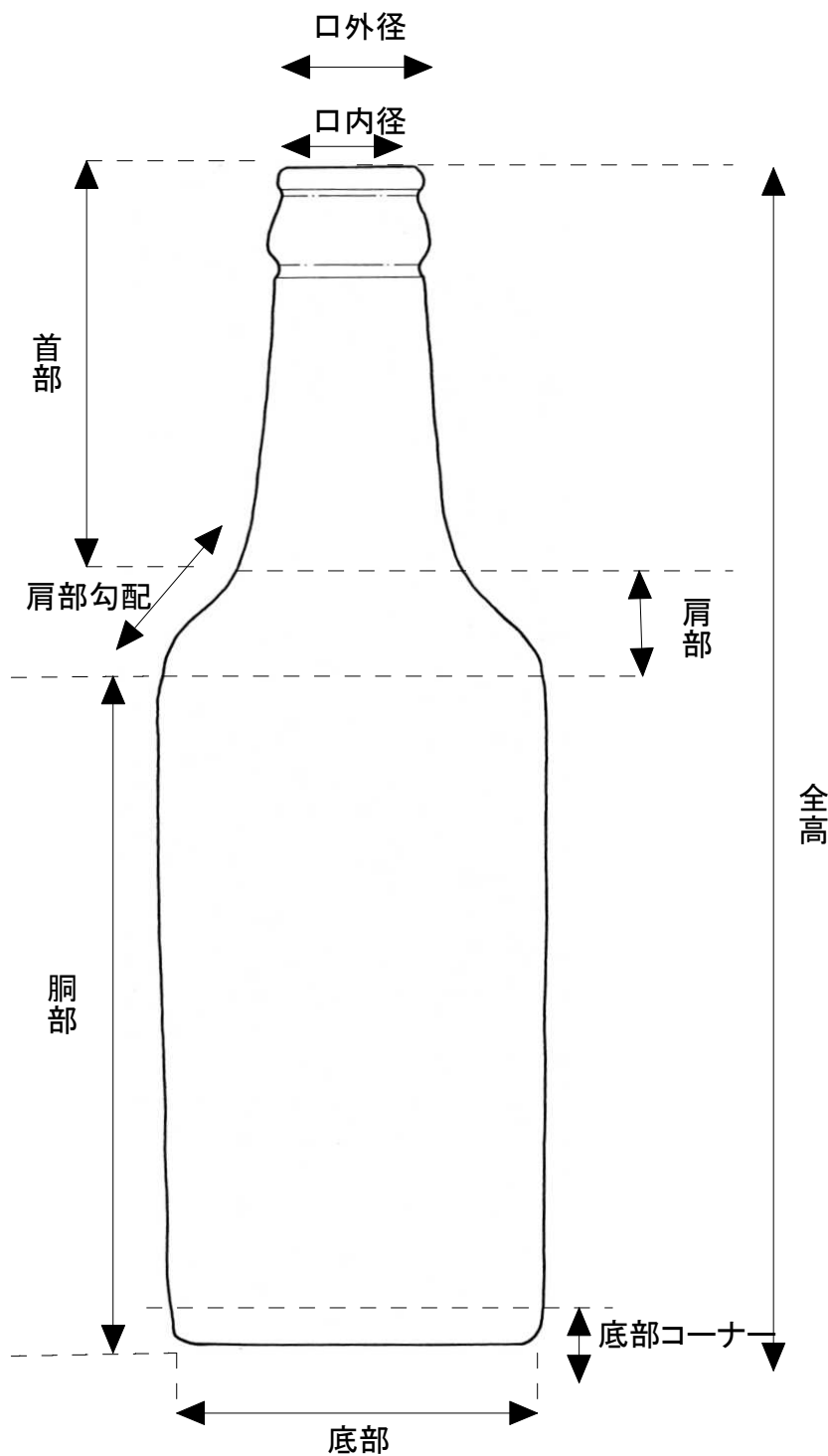
- 1 日賀志屋(エスピー食品(株))カレー粉瓶
- 2 味の素瓶
- 3 レートフード瓶
(レート化粧品)
- 4・5 清涼飲料瓶
(キリンビール)
- 6 大日本麦酒瓶
- 7 カブトビール瓶



- 8 陶器 甕
- 9・10 陶磁器 徳利
- 11 印判 陶磁器植木鉢
- 12 陶器 鉢
- 13 陶器 植木鉢
「岩手県立農事試験所」の印刻

廃棄穴より出土したガラス瓶(上段)と陶器・陶磁器(下段)

瓶の各部位名称

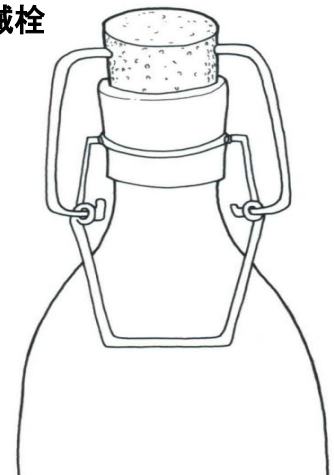


主な栓の種類

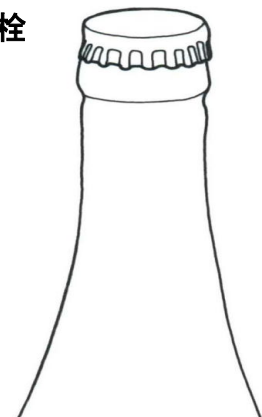
コルク栓



機械栓



王冠栓

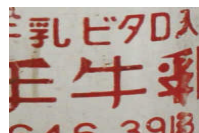


文字

浮き出し文字(陽刻・エンボス)



プリント文字



底部印刻



牛乳瓶1 一 小岩井牛乳



「小岩井農場」 「全乳貳拾入(2dℓ=200cc)」

小岩井農場は1891(明治24)年、日本鉄道会社副社長 小野義真、三菱社社長 岩崎彌之助、鉄道庁長官 井上勝の3氏によって創業された、日本最大級の民間経営による農場です。農場の名前は3氏の頭文字から名付けられました。

創業期より牧畜を中心とした様々な事業が行われていますが、乳業事業の開始も古く、牛乳の販売は1899(明治32)年にまでさかのぼります。その長い歴史の中で、牛乳を入れた容器も時代の要望により徐々に変化し、現在では見ることがない容器があります。

「小岩井農場百年史」によると王冠栓は昭和3年に採用されていることから、昭和3年以降の瓶であることがわかります。しかし1943(昭和18)年に市販向けの牛乳直営販売をやめ、岩手牛乳購買販売利用組合に加入していたことから推定すると、王冠栓による「小岩井農場」の牛乳瓶は1928(昭和3)年から昭和18年の期間に流通したものと考えられます。なお、市販牛乳の直営販売を再開するのは1952(昭和27)年のことです。



第1図 牛乳瓶 小岩井農場
昭和初期 盛岡駅西口

高さ17.3cm 口径2.6cm
肩幅5.2cm 底面4.7cm



第2図 昭和30年代の「デラックス牛乳」

第1図の牛乳瓶は、盛岡駅西口で発見された「小岩井農場」の浮き出し文字がある牛乳瓶です。反対の面には「全乳貳拾入」の文字があり、現在の言葉にすると「成分無調整牛乳200cc入」となります。

第2図は昭和30年代の、多角形を呈した牛乳瓶です。この牛乳は昭和31年以降に生産を始めた「特濃牛乳」のひとつと思われます。昭和43年には小岩井純濃牛乳「まきば」が発売され現在に至ります。

牛乳瓶2一岩手牛乳

盛岡では、1874(明治7)年の岩手開化文に「牛乳館も加賀野なり…」(盛岡市史より)と書かれているように、東京で牛乳が市販された明治3年の、僅か4年後に牛乳が販売されていました。

明治20年代までには市内の精衛社、開養舎の2軒が牛乳を販売しており、明治23年には滋盛舎、精衛社、無名庵、開養舎が連名で牛乳の値下げ広告を出していることから、前記した牛乳販売業者が中心となって牛乳の普及を推し進めていたことがわかります。

昭和12年、上記した精衛社、無名庵をはじめ、盛岡周辺に30人近くいた牛乳販売業者による「岩手牛乳販売購買利用組合」が設立され、盛岡市加賀野に近代的な機械設備を備えた事務所及び工場が建設されました。

昭和25年、「岩手牛乳販売購買利用組合」は「岩手牛乳株式会社」に改め、現在に至ります。

下図の牛乳瓶は昭和20年代後半から30年代にかけての牛乳瓶ですが、瓶の器面には商品名だけでなく会社の電話番号や、瓶の製造会社の社章が表記されており、特に電話番号の桁を見ることにより、およその年代を知ることができました。



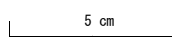
第2図 牛乳瓶 岩手牛乳
昭和30年代前半頃



第3図 牛乳瓶 岩手牛乳
昭和30年代後半頃



第1図 牛乳瓶 岩手牛乳
昭和28年以降



市乳

180cc N 55 9

65-4

底面 「市乳 180cc N 55 9 65-4」

高さ13.8cm 口径4.4cm
肩幅5.4cm 底面5.2cm

昭和30年代の牛乳瓶

飯岡才川遺跡(旧岩手県農事試験所)出土

昭和38年まで、向中野に設けられていた岩手県農事試験所跡からは、牛乳瓶も多数発見されています。農事試験所が移転する昭和38年を下限とすると、これらのガラス瓶は全て昭和38年以前のガラス瓶と見られます。

さらに年代を絞ると、共伴したヤクルト瓶が、昭和34～37年の製造年月が印字されているものであったことから、これらの牛乳瓶も昭和34～37年に製造されたものと考えられましょう。

内容量は、一合に相当する「180cc瓶」で、昭和45年以降に登場する「200ml瓶」は含まれていません。

飯岡才川遺跡で発見された牛乳瓶は10本あり、内訳は「岩手牛乳」3本、「岩中酪」1本、「小岩井牛乳」6本でした。その小岩井牛乳について、「デラックス牛乳」と印字されるものや、楷書体で「小岩井牛乳」と印字されるものなど様々です。



小岩井牛乳 昭和30年代

2 cm



岩手中央酪農牛乳 昭和30年代

2 cm



岩手牛乳 昭和30年代

2 cm

KINSEN—金線飲料株式會社

金線飲料株式會社は、1915年(大正4年)に横浜蓬萊町に設立されました。

元は1899年(明治32年)に秋元已之助が売り出した金線サイダーで、1922年(大正11年)に日本麦酒鋤泉株式会社(当時の三ツ矢サイダー製造メーカー)と合併しましたが、しばらくは三ツ矢サイダーと併売されていました。

しかし1933年(昭和8年)に大日本麦酒株式会社と合併した後は、三ツ矢サイダーに統合されるかのように「金線サイダー」の銘は姿を消していきます。



上のガラス瓶は、盛岡市田貝遺跡の表土から出土した「金線飲料株式會社」の銘があるサイダー瓶です。器表面には型の凹凸が残され、底部内面には空気を送り込んだ際に生じた歪みを見ることができます。



肩 部

「KINSEN」

底部コーナー

「金線飲料株式會社製造」

ラムネとサイダー

日本に炭酸飲料が伝わったのは1853(嘉永6)年、浦賀に黒船が来航した際と云われています。本格的に日本で炭酸飲料が製造されたのは、1865(慶応元)年に長崎の商人藤瀬半兵衛氏が製造した「レモン水(レモネード)ーラムネ」と云われています。そして1887(明治20)年に、玉瓶のラムネが発売されるようになります。

サイダーは、1868(明治元)年以降に横浜の「ノース・アンド・レー商会」が他の飲料水と共に「シャンペンサイダー(リンゴ・パイナップルの香料を使用)」を製造販売したのが最初と思われます。

やがて、1900(明治33)年に王冠を使用した「金線サイダー」が発売され、玉瓶ーラムネ、王冠瓶ーサイダーという区分けができあがりますが、本来は香料の違いなど、奥深いところに「違い」があるようです。

麒麟麦酒の炭酸飲料

1の瓶は、清涼飲料「麒麟シトロン」の瓶として、1928（昭和3）年の発売から1939（昭和14）年の販売終了まで使われていた瓶です。しかし、販売終了後も戦時中の物資不足から、「麒麟レモン」・「麒麟タンサン」の瓶として昭和30年代前半まで使用されつづけました。1-A・1-Bの図は瓶の実測図に、当時貼られたと思われるラベルを照合させたものです。発掘された瓶の多くはガラス瓶本体だけが残っていることが多く、当時の姿をイメージをすることがなかなか出来ません。しかし、失われた部分を合成させることにより、日頃目にする商品がどのように移り変わってきたのかその歴史を見ることができます。



1-A
麒麟レモン



1-B
麒麟シトロン



2-A
麒麟レモン

清涼飲料瓶 麒麟ビール(株)
昭和30年代

高さ24.3cm 口径2.0cm
肩幅5.7cm 底面5.5cm



清涼飲料瓶 麒麟ビール(株)
昭和初期～30年代

高さ24.3cm 口径2.0cm
肩幅5.7cm 底面5.5cm

※ 資料の作成にあたり、麒麟ビール株式会社様より多くの御教示を得ることができました。末筆ながら記して感謝します。

大日本麦酒株式会社時代の「三ツ矢レモン」瓶

図の瓶は「大日本麦酒株式会社」「DB」の浮き出し文字がある透明瓶です。瓶そのものは大日本麦酒株式会社の清涼飲料水用の瓶ですが、ラベルを貼り替えて焼酎の瓶としてリサイクルされたものです。

同様の瓶は「大日本麦酒株式会社30年史」(1936年 濱田徳太郎編 大日本麦酒株式会社)に「三ツ矢レモン」の商品名で掲載されていることから、昭和11年以前には製品化されていた瓶であることがわかります。



ラベル「盛岡濱藤醸造 焼酎」



「大日本麦酒株式会社製造」



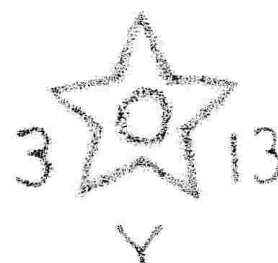
第1図 清涼飲料水瓶 三ツ矢レモン

昭和11年前後～

岩手川仙北工場

高さ22.6cm 口径2.4cm

肩幅6.5cm 底面5.8cm



底面 「3 ★ 13 Y」

大日本麦酒一大日本麦酒株式会社

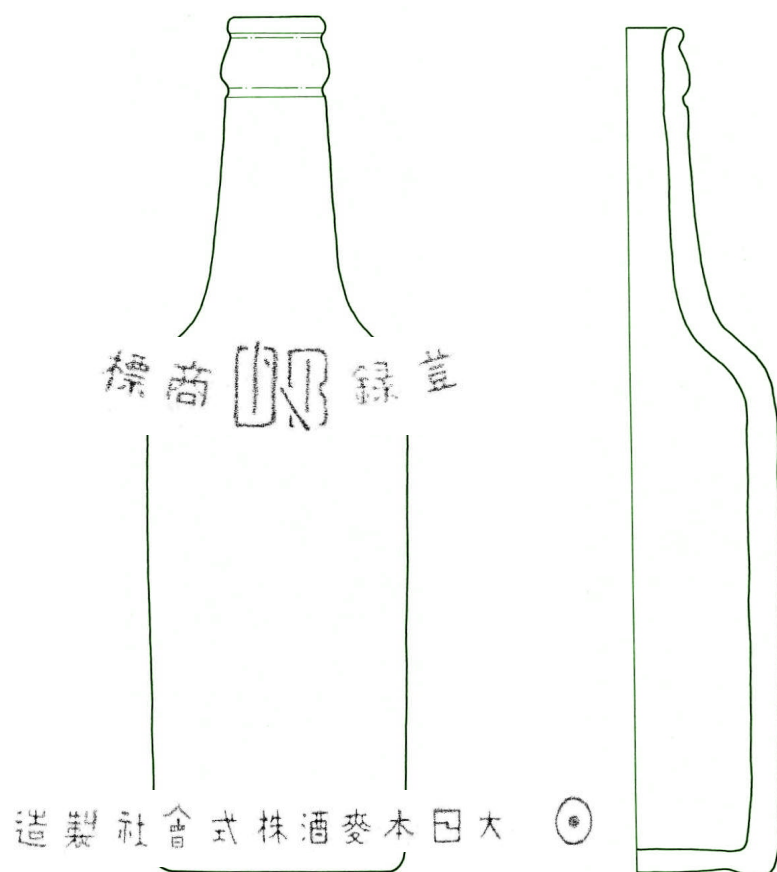
大日本麦酒株式会社は、1906(明治39)年に日本麦酒株式会社(サッポロビール)、大阪麦酒株式会社(恵比寿ビール)、桜田麦酒株式会社(アサヒビール)の3社が合併して発足したビール会社です。後に1907(明治40)年東京麦酒株式会社、1933(昭和8)年日本麦酒鋳泉株式会社、1943(昭和18)年桜麦酒株式会社のビール会社と合併し国内における最大規模のビール会社となりました。しかし終戦後の1949(昭和24)年、大日本麦酒株式会社は「過度経済力集中排除法」により日本麦酒株式会社(サッポロビール)と朝日麦酒株式会社(アサヒビール)に二分され、その名は歴史から姿を消しました。



肩部 「標商DB録登」



底部コーナー
「造製社會式株酒麥本日本大◎」



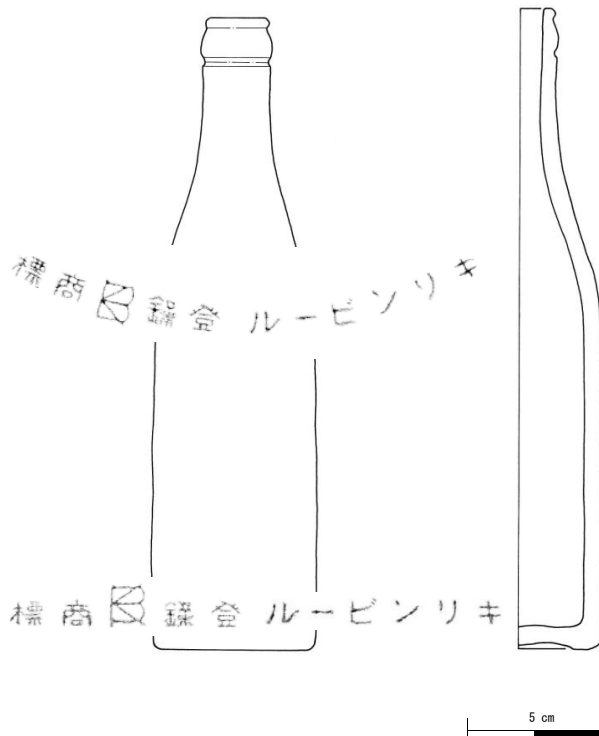
第1図 ビール瓶 大日本麦酒株式会社
昭和初期(昭和8年前後?)

高さ17.3cm 口径2.5cm
肩幅6.6cm 底面6.2cm

第1図の瓶は、盛岡市台太郎遺跡から発見された完形の「大日本麦酒株式会社」の銘があるビール瓶です。完形で現存するものは県内でも少なく、盛岡市内では初めての発見です。

麒麟ビール

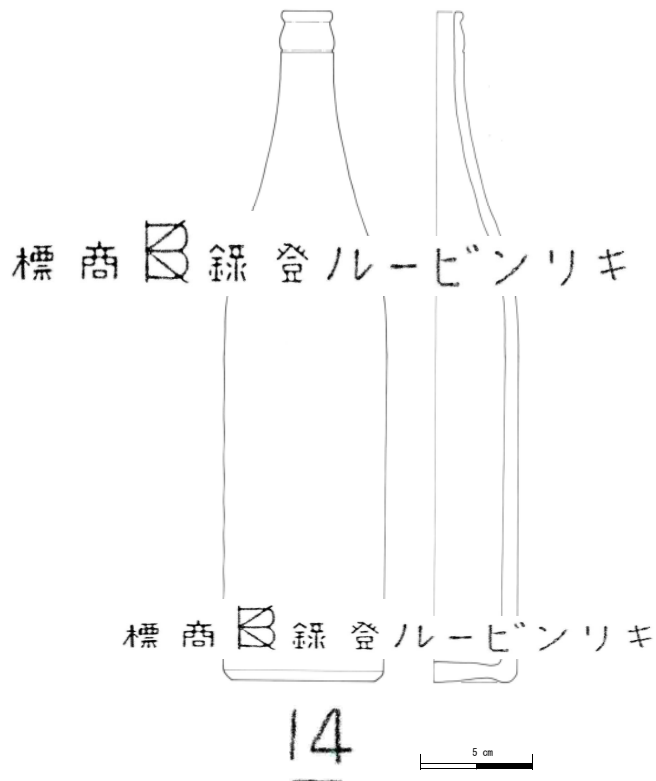
第1図の瓶は、盛岡駅西口から発見された
完形の「麒麟ビール」の浮き出し文字があるビ
ール瓶です。色調は緑色を呈し、形状、大きさも
「麒麟シトロン」に近いことからこの瓶も清涼飲
料瓶かもしれません。



第1図 ビール瓶 麒麟ビール
昭和20年代？

高さ23.6cm 口径2.0cm

肩幅5.5cm 底面5.4cm



第2図 ビール大瓶 麒麟ビール
昭和20～30年代？

高さ29.2cm 口径2.6cm

肩幅7.4cm 底面7.3cm

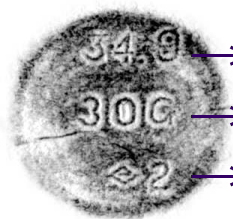
ヤクルト瓶の製造・・・容器は商品の歴史を語る

現在はプラスチック容器で販売されているヤクルトですが、昭和44年以前はガラス瓶で販売されていました。

全国規模ともいえるヤクルト販売網に対応する、膨大な瓶の製造をしていたのが第一硝子株式会社です。

第一硝子株式会社は、福岡県北九州市(当時は門司市)に1940(昭和15)年に設立された九州硝子株式会社を前身とするガラス瓶の製造会社です。1955(昭和30)年に商号を第一硝子株式会社として、東京都板橋区で生産を開始しました。1959(昭和34)年には門司工場を閉鎖し、東京に機能が集約されました。

盛岡で発見されたヤクルト瓶は、上記のように第一硝子株式会社が大きく動いていた過渡期に製造された製品だったのです。



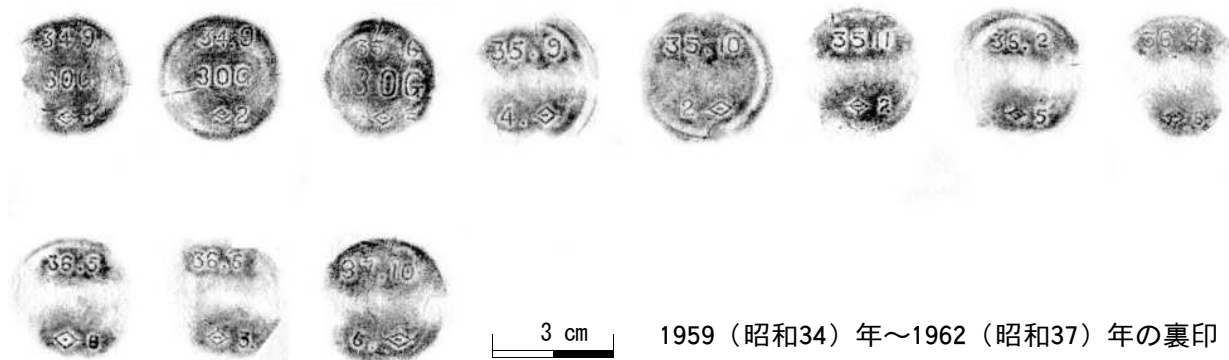
製造年月

容量

会社印と型番

ヤクルト瓶の裏印

ヤクルトの裏印から、ヤクルト瓶の製造日や製造元を知ることができます。本来は、製品の不良が発見されたとき、裏印を調べることで追跡調査ができるように印字されたものです。50年を経た現在でも、瓶の詳細を知ることができたのはこの裏印からでした。



1959(昭和34)年～1962(昭和37)年の裏印

味の素 一味の素株式会社

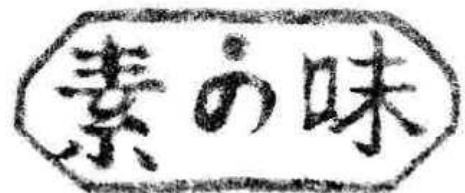
味の素は、アミノ酸の一種である「うま味」成分グルタミン酸を商品化した調味料です。昆布からグルタミン酸の抽出に成功した東京帝国大学(現東京大学)教授の池田菊苗博士は、味の素株式会社の前身である鈴木製薬所にグルタミン酸ナトリウムの商品化を依頼。鈴木製薬所2代目鈴木三郎助は、専門家や店舗などへの入念なモニター調査や内務省東京衛生試験所の無害試験をもとに事業化を決定、1909(明治42)年「味の素」の発売にいたりました。

未知の新調味料は、価格の割高感も加え消費者にはなかなか浸透しませんでした。効果的な広告PRも手伝って昆布だしが主流の関西から受け入れられるようになっていきました。

現在ではさとうきびを主原料とする味の素の「うま味」は、1985(昭和60)年「甘味・塩味・酸味・苦味」の4基本味に第5の味として加えられ、「化学調味料」から自然由来を強調した「うま味調味料」と呼ばれるようになりました。グルタミン酸による「うま味」は「UMAMI」として世界的にも認知されることとなったのです。



2 cm



底面「味の素」

写真1 調味料瓶 味の素株式会社
明治末期(明治42年以降)

高さ10.1cm 口径1.9cm

肩幅4.2cm 底面3.8×1.7cm

写真の瓶は、盛岡市台太郎遺跡で発見された底面に「味の素」の銘がある調味料瓶です。発売当初は写真のような薬品瓶のほか、カン容器を使用して販売されていました。