

長期間の保存ができ

簡単に食べることができる

「缶詰」は

とっても便利！



「缶詰バー」なるものも

盛況のこの頃

一八〇四年に

フランス人の

ニコラ・アペールによって

缶詰の原形(瓶詰め)が

考え出されました



この発明を評し

当時の皇帝ナポレオンから

一万二千フランの賞金が

与えられたとか

そして

一八一〇年

イギリスの

ピューター・デュランにより

ブリキの缶詰が

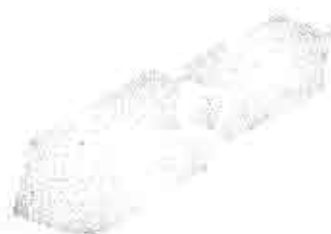
発明されます

まもなく缶詰工場が誕生

缶詰の大量生産が

行われるように

なります





さて
わが国ではと
いいますと

明治2年
(一八六九年)
長崎にて



レオン先生
それは
なんというもの
ですか？

松田 雅典

一八三二年の
長崎生まれ
「広運館」という
学校に勤務

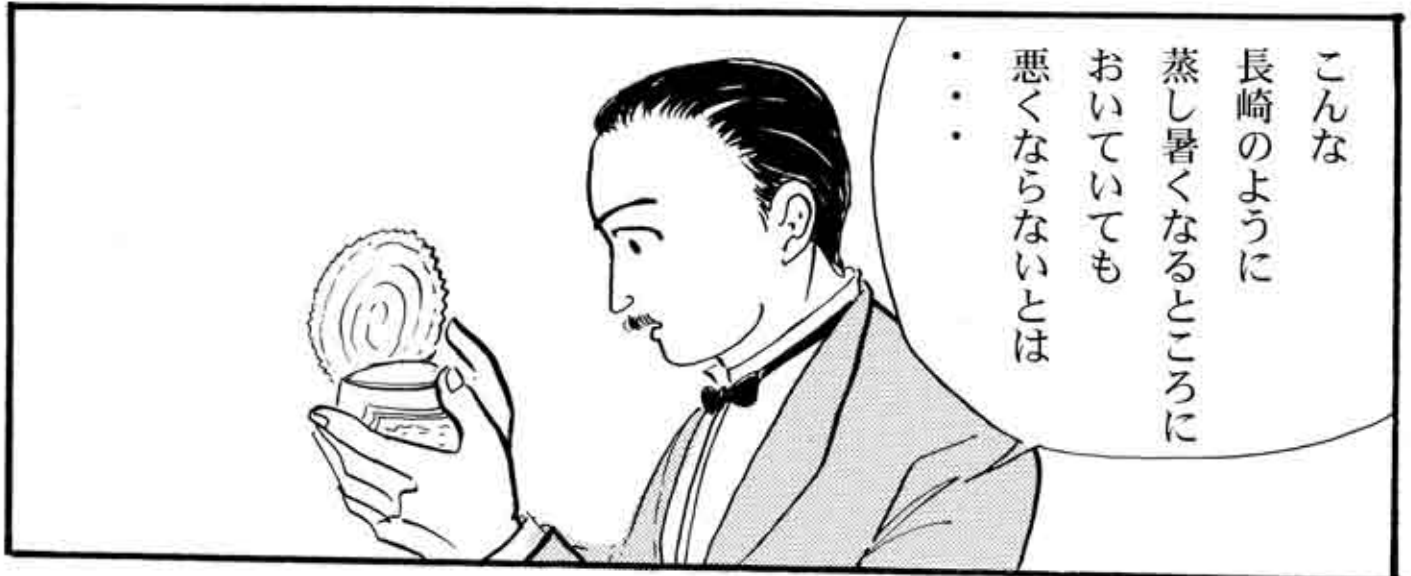


牛肉ですよ
おいしい♡

フランスから
その入れ物に
入れて持って
きたのですか？

オウ！
そのとおり
何ヶ月も前でした

肉や魚の保存が
長くでき
遠くに運べるので
われわれは
重宝しています



以来

松田雅典は

レオン・ジュリーに

製法を学び

明治4年

(二八七一年)

いわしの油漬缶詰の

試作に成功いたします

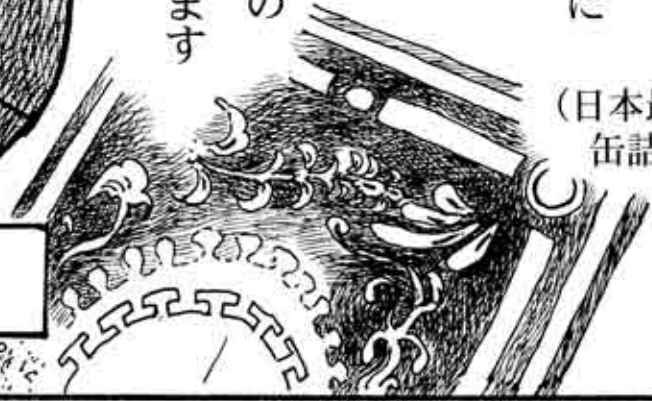


松田 雅典

これが
日本の

缶詰製造者の第一号

(日本最古の
缶詰ラベル)



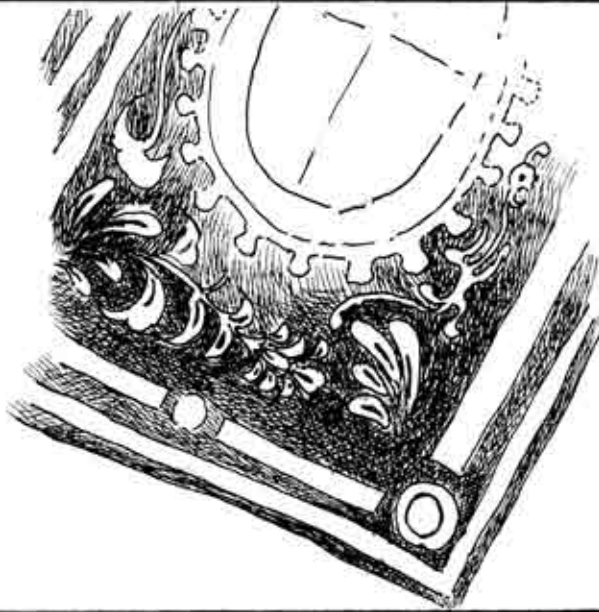
明治12年

(二八七九年)

知事に働きかけ

長崎公園内に

長崎県缶詰試験所を設立



後に払い下げを受け

「松田缶詰製造所」と

改称して事業を

始めました

また、北海道では

明治10年

(二八七七年)に

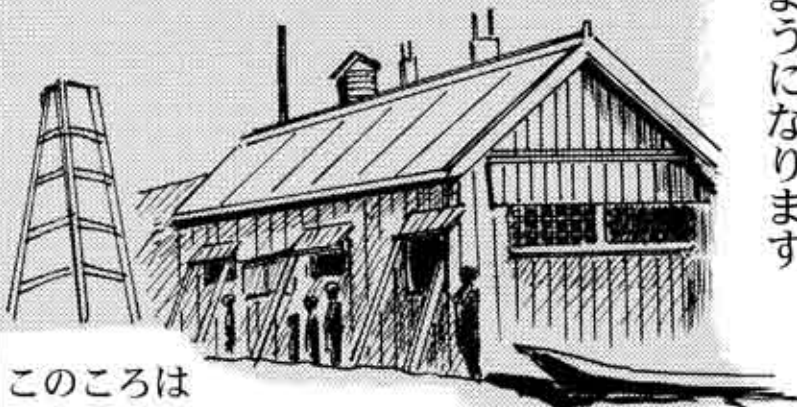
開拓使が

缶詰工場を開設し

サケ・マスの缶詰を

本格的に生産する

ようになります



このころは
「官詰」と記していました。

(開拓使石狩缶詰所)



日清戦争

(一八九四〜九五年)

日露戦争

(一九〇四〜〇五年)では

軍用食糧としての

需要が大きく伸びる

ことになります

高価で
庶民には普及せず・・・

(203 高地の戦い)



戦争後

大量の缶詰が残り

一般庶民に払い下げられる

ことになりました

殊に

大正12年

(一九二三年)

関東大震災が発生した折

「缶詰普及協会」の

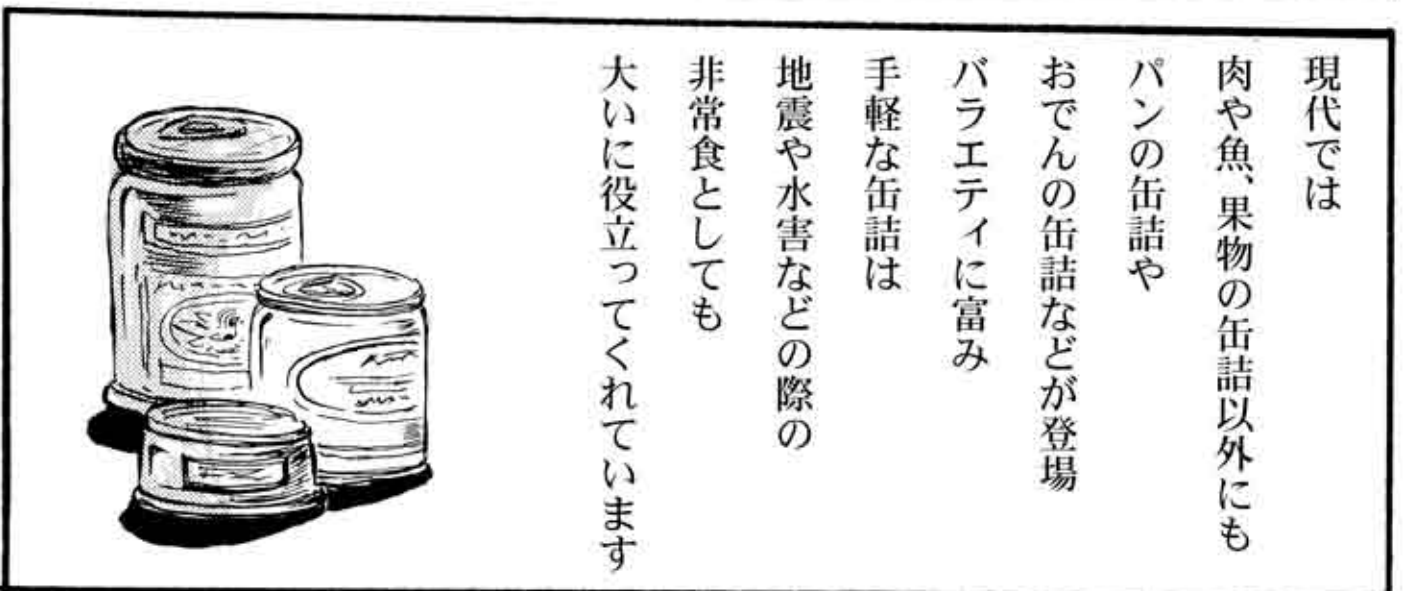
阿部三虎が中心となり

救援物資として

缶詰が被災者に送られ

社会に缶詰が

普及していききました



現代では

肉や魚、果物の缶詰以外にも

パンの缶詰や

おでんの缶詰などが登場

バラエティに富み

手軽な缶詰は

地震や水害などの際の

非常食としても

大いに役立つてくれています