

# 味噌・豆腐と日本人移民

— ハワイ・北米を中心に —

大原関 一浩

19世紀後半にハワイと北米への日本人移住が増加すると、移民が必要とするモノやサービスを提供する小規模ビジネスが移住先の日本人コミュニティで増えた。特に日本食は、慣れない土地で生活する移民たちに求められ、醤油・味噌・豆腐に対する需要は、戦前期を通じて高かった。日本人移民史に関する研究では、労働・排斥・家族・コミュニティ・日系人収容などのテーマに関するものが多いが、近年は衣食住などの身近なテーマも注目され、研究も徐々に増えている<sup>1)</sup>。この論考では、日本語新聞、英語新聞、移民によって著された文献、収容所の記録（新聞や写真など）、オーラルヒストリー、領事報告書、味噌・豆腐に関する書籍や研究誌などを利用し、戦前・戦中のハワイ・北米における日本人移民と味噌・豆腐の関係、味噌・豆腐の生産の歴史を振り返り、その意義を検討してみたい。

## 移住初期のハワイにおける状況

1885年にハワイ・日本両政府間で協約が締結され、契約労働者のハワイ移住が始まるが、当初から豆腐は移民の生活の一部となり、現地の生産も始まった。現地の日本語新聞『日布時事』によれば、ホノルルで1893年に豆腐屋を開業し

1) 最近の研究として、板津木綿子編著、『食と移動の文化史：主体性・空間・表象をめぐる抗い』（彩流社、2021年）；河原典史・大原関一浩編著、『移民の衣食住 I — 海を渡って何を食べるのか』（文理閣、2022年）。

た山口県出身の星出弥左衛門氏が、ハワイにおける豆腐製造の元祖である<sup>2)</sup>。ジャーナリストの満長彰氏によれば、1904年当時、ホノルルで豆腐の価格は4つで5セント（1つ1.25セント）だったという<sup>3)</sup>。ホノルル領事館の調べでは、1908年末の時点で豆腐販売に従事する日本人の世帯は、ホノルルで40戸（男性47名・女性40名）、ハワイ島で49戸（男性82・女性76）、マウイ島で46戸（男性63・女性60）、カウアイ島で38戸（男性56・女性45）だった<sup>4)</sup>。1911年には、ホノルルで豆腐業者組合が市場価格の調整などを行っていたという記事が存在するので<sup>5)</sup>、この頃までに豆腐の製造・販売は、ハワイの日本人社会において職業として確立していたといえるだろう<sup>6)</sup>。

ハワイにおける豆腐生産の特徴として、女性が多く活躍していたことがある<sup>7)</sup>。豆腐造りは専門的な知識や高価な設備がいらず、砂糖耕地では既婚女性の内職としてわりあい簡単に始められた。専業の豆腐屋の場合でも、大人数での製造はほとんどなく、従事する日本人の男女比がだいたい同じだったのは、夫婦で経営していた場合が多かったからだ<sup>8)</sup>。また、豆腐を造って家計や夫を支える妻の話は、美談として語られることが多く<sup>9)</sup>、たとえば1912年の『日布

2) 「日記の七徳」, 『日布時事』1939年9月9日, Edition 2, 6頁。

3) 満長彰, 『今日の布哇』(満長商店, 1904年), 128頁。満長氏は1904年当時, 『新日本』記者だった: 木村芳五郎・井上胤文, 『最新正確布哇渡航案内』(博文館, 1904年), 付録の新聞リスト, 2頁。

4) 在ホノルル総領事上野専一, 1910年6月16日, 「昨年末現在本邦人員表提出ノ件」, 『海外在留本邦人職業別人口調査一件』7-1-5-4, 第7巻, 外交史料館所蔵。

5) 「ホノルル豆腐業者組合」, 『日布時事』1911年9月1日, 5頁。

6) 1912年当時, ホノルルには3軒の「豆腐蒟蒻製造業」があった: 植村寅, 『北米の日本人』(内外出版協会, 1912年), 200頁。

7) 1914年の布哇新報社の調べでは, ホノルルの豆腐屋は13軒(男性24・女性31), オアフ島では32軒(男性39・女性45), ハワイ島では30軒(男性47・女性40), マウイ島では20軒(男性21・女性20), カウアイ島10軒(男性18・女性20), と女性が多い: 森田栄, 『布哇日本人発展史』(真栄館, 1915年), 557, 559, 562, 564, 566頁。

8) 満長彰は1904年, 砂糖耕地では「女房の内職に豆腐や餅の様な者(ママ)を拵へて売て居る者があります」と記している: 満長, 『今日の布哇』, 54頁。

9) たとえば1905年, 『やまと新聞』には「女房の数々」と題する俳句が投稿され, 「豆腐屋の女房まめで働く」と読まれている: 「女房の数々」, 『やまと新聞』1905年1月13日, 3頁。

時事』には「感心なワヒネ（ハワイ語で「妻」を指す）」と題する記事が掲載され、ハワイ島パパロア耕地の製糖工場で働く日本人の妻が称えられている：

目下布哇嶋ワイプナレーに於て野菜やを営む寺尾某は同嶋パパロア耕地製糖場に働き、女房お何との間に五つを頭らに三人の子供あれど、女房のお何は至つて貞操なる女にて、亭主が野に出でし後は、子供の三人も育てたる上、豆腐を作り自ら各戸を売りに歩くなど、却つて他の獺連者のワヒネより兎や角と云われる程なりしが…先ごろワイプナレーに移転し適當の地所を買求め、野菜屋を始め、右の女房は自ら荷車を押し野菜類を売り折れりと云ふが、至る所獺連者（の女性）の多き耕地には全く珍らしとて大評判となり居れりと、浮気者の多き布哇にては兎に角感心なワヒネとこそ云ふべけれ<sup>10)</sup>。

当時ハワイでは、写真結婚した夫との生活がうまくいかず、女性が別の男性と駆け落ちするという事件が多発し、新聞紙上をにぎわせていた。こうした家庭を顧みない「獺連者」の女性たちとの対比のなかで、豆腐を作り、家事・育児もそつなくこなす妻たちは、模範的な女性として描かれた。1910年代、ハワイの日本人社会で定住と家庭の形成が進むにつれて、日系人コミュニティの食と家族の発展に貢献する既婚女性は高く評価された。

味噌は豆腐と異なり保存が効くので、日本から持ち込まれる場合が多かった。1868年に「元年者」が横浜からハワイに出航した際、その船には白米・味噌・醤油などが積み込まれていた<sup>11)</sup>。1885年に官約移民が始まると、味噌や醤油の輸入が試みられたが、渡航中の腐敗が激しく、日本食が日本商店を通じて各耕地に供給されるようになったのは1890年以降であったという<sup>12)</sup>。1899年当時、『布哇新報』社長・芝染太郎氏は、ハワイの各耕地の製糖会社には日本人向け

10) 「感心なワヒネ」、『日布時事』1912年7月27日、5頁。

11) ハワイ日本人移民史刊行委員会編、『ハワイ日本人移民史』（布哇日系人連合協会、1964年）、45頁；山下草園、『日本布哇交流史』（大東出版社、1943年）、185頁。二瓶孝夫、「ハワイにおける日本酒・味噌・醤油の歴史—味噌・醤油」、『日本醸造協会雑誌』73：7（1978年）、542頁。

の商店があり、「日本の品物でもなんでもあります，醤油，酢，味噌，漬物類から茶，米，菓子に至るまで凡て揃えて売って居ります」と記している<sup>13)</sup>。移民たちはこれらの日本食の到着を楽しみに待っており，たとえば第1回の官約移民の一員として渡航し，ハワイ島の耕地に入植した青木リヨさんは，こう回想する：「『キナイ号』は，日本から送られてくるお茶，お米，味噌，しょう油，そして手紙などを（ホノルルから）島に運んでくる定期便です。故国の懐かしい香りを運んでくれるこの船は，私たち耕地で働く日本人の男女共通の恋人でした」<sup>14)</sup>。味噌・醤油・米は，移民たちの故郷や家族の記憶を呼び覚まし，日々のきびしい労働を乗り越える心の糧になっていたのだろう。

ハワイ耕地の労働者の食事は，基本的に代わり映えのないものだったが，米と味噌汁が中心の和食で，それに油揚げ・佃煮・漬物，ときおり肉と魚などがつくというものだった。『図説ハワイ日本人史』（1985年）にはこう記されている：

日本人契約労働者は，ふつう朝から晩まで，あまり変化のない献立の食事を余儀なくされた。朝食はご飯，漬物，うどん入り味噌汁とお茶。朝食は米飯とお茶のほかにゴボウかキャベツと油揚げの煮付，またはゴボウかキャベツといりこ，干エビか干ダラの煮物，あるいは塩鮭。いちばん主な夕食の楽しみとしても [ママ] ご飯にお茶，漬物のほかは干物か魚の缶詰と野菜に煮物程度で，牛豚肉や鶏肉は週末とか特別のごちそうであった<sup>15)</sup>。

---

12) 飯田耕二郎，『ハワイ日系人の歴史地理』（ナカニシヤ出版，2003年），69頁；森田，『布哇日本人発展史』，230～31頁；木原隆吉，『布哇日本人史』（文成社，1935年），184～87頁。

13) 芝染太郎，『海外渡航手引草第1巻（布哇之部）』（福音舎，1899年），57頁。

14) ジャック・Y・タサカ，『ホレホレ・ソング哀歌でたどるハワイ移民の歴史』（日本地域社会研究所，1985年），50頁。

15) フランクリン王堂・篠遠和子，『図説ハワイ日本人史：1885～1924』（B.P.ピショップ博物館出版局，1985年），75頁。ハワイ労働者の食については以下の文献も参照：田坂，『ホレホレ・ソング』，58，162頁。

都市部のホノルルにも、味噌を含む数々の日本食が、定期的に日本からの汽船で運ばれてきた。1896年6月の『やまと新聞』に掲載された広告には、ホノルルの「武本商店」が東洋丸で輸入したさまざまな日本食が列挙されている：「醤油、上中下、白・赤味噌、梅漬、タクアン、茶上中下、黒豆、小豆、ササゲ豆、エンド豆、焼麩、氷豆腐、素麺、水蕎麦、白玉、片栗、さらしあん、味付のり、ヒジキ、干瓢、鳥の飼、福神漬、松茸かんずめ、味付け筍かんずめ、ボイルド筍かんずめ、だし、鯖缶、牛肉缶詰」<sup>16)</sup>。ホノルルではほかにも、「浅田商店」、「木村商会」、「八百本商店」などが味噌を取り扱っており、1900年前後からこうした日本食の商店が増えていった<sup>17)</sup>。

1908年、『日布時事』記者は「在留民生活の向上」と題する記事のなかで、最近の日本人は「贅沢な物を（日本から）取寄せている」と述べ、以前は安い「赤味噌」ばかり売っていたのに、今は割高な「白味噌」ばかり売れていると報じている<sup>18)</sup>。たしかに、味噌や醤油や噌は、「ソース」類として課税され（1912年まで40%、1913年以降は25%）割高だった<sup>19)</sup>。にもかかわらず、味噌の輸入額は、43,108円（1906年）、61,296円（1909年）、71,759円（1910年）、69,117円（1911年）、58,403円（1912年）、76,123円（1913年）、85,513円（1914

16) 『やまと新聞』1896年6月30日（王道・篠遠、『図説ハワイ日本人史』、157頁で引用）。

17) 味噌を扱う商店の広告は1900年ごろからある：藤井秀五郎、『新布哇』（太平館、1900年）、広告欄、10頁：「八百本商店」、『やまと新聞』1902年12月1日、2頁。「木村商会」は第1回官約移民としてハワイに渡航した木村斉治が1893年に創業し、1905年にはサンフランシスコの「堂本商会」が製造する「白菊」印の白味噌を輸入販売していた：「木村商会」、『やまと新聞』1905年1月5日、3頁。

18) 「在留民生活の向上」、『日米新聞』1908年3月13日、3頁。

19) 満長、『今日の布哇』、142頁。1904年、味噌は1斗0.25~1.5ドルだったという：満長、『今日の布哇』、128頁。1906年1月、ハワイに荷揚げされた味噌が「ソース」に分類され4割の関税がかけていることにに対し、地元の日本人たちが裁判を起こしている：「白味噌関税抗議の裁判」、『やまと新聞』1906年1月25日、3頁：「味噌輸入税裁判の延期」、『日布時事』1909年4月21日、1頁。1908年当時の関税（4割）だったが、1913年に政府の法律が改正され、醤油と味噌の関税は25%に下げられた：布哇新報社編、『布哇日本人年鑑第8回』（布哇新報社、1910~12年）、146頁；森田、『布哇日本人発展史』、245~47頁。

年), 92,011円 (1915年), 97,117円 (1916年), 64,695円 (1917年), 106,857円 (1918年), 141,220円 (1919年), 169,520円 (1920), と順調に伸びていた<sup>20)</sup>。

輸入に加えて、味噌の現地製造も早くから始まっていた。パラマの「藤川味噌製造所」の経営者・藤川精次郎氏は、1901年ごろから味噌の試醸を始めたと伝えられ<sup>21)</sup>、1904年には、ホノルルで長守又治氏が味噌の製造販売を広告している<sup>22)</sup>。ハワイ農業試験場のウィルコックス技師 (E. V. Wilcox) の報告書 (1908年度) によれば、毎年、約500トン的大豆が日本からハワイへ輸入され、「大豆のいくつかの種は肥料、緑肥、そして人の食用、特に、日本の産物である味噌の (製造の) ため栽培され」、「生産高はとても有望」とある<sup>23)</sup>。ここで述べられている大豆は、“Hawaiian Yamajo Soy Company” から入手したものであり、おそらく福岡出身の山上信行氏が1905年に設立した「山上醤油醸造所」だったと思われる。この時ハワイには、コナで栽培されてきた緑色の「小型大豆」(Dwarf Soy beans) と日本から輸入された黄色い大豆があったという<sup>24)</sup>。1911年の農業試験場報告書によれば、味噌や醤油が毎年大量に日本からハワイ

---

20) 日米新聞社編、『日米年鑑第5号』(日米新聞社、1909~1912年)、119頁;木原、『布哇日本人史』、187頁。

21) 「布哇製の味噌、輸入品に劣らず」、『日布時事』1919年2月18日、3頁。

22) 満長、『今日の布哇』、広告欄、丁7。

23) E. V. Wilcox, Special Agent in Charge, “Summary of Investigations,” in *Annual Report of the Hawaii Agricultural Station for 1908* (Honolulu: Hawaiian Star Print, 1909), 16. ハワイ農業試験場は1900年に設立され、砂糖以外の様々な農作物の栽培試験を行った。所長のスミスほか初期の所員たちには、現地における砂糖会社の支配体制を崩し、小規模農業に従事する白人の移住・定住を促そうという目標があった: Richard A. Overfield, “The Agricultural Experiment Station and Americanization: The Hawaiian Experience, 1900-1910,” *Agricultural History* 60: 2(1986): 256-66.

24) 大原関一浩, 「醤油と日本人移民」『立命館言語文化研究』32: 3 (2020年), 4頁; F. G. Krauss, “Field Crop Experiments,” in *Annual Report of the Hawaii Agricultural Station for 1908* (Honolulu: Hawaiian Star Print, 1909), 83-85. コナの大豆生産については、『布哇実業案内』で以下のように記されている: 「数年前に当コナに大豆を試作したるものありしが、其結果大にみるべきものありて、当地の珈琲事業家は爾來副食業として盛に耕作をなしつつあり…大豆の耕作は布哇群島中当コナを以て最も適地なりと称せらるる、南及び中コナ地方の珈琲事業家は副職業として珈琲樹間に篠蒔をなし、播種後一回本寄をなす…凡そ四か月にて成熟するなり、故に一年中二三回収穫を得べし」: 林三郎, 『布哇実業案内』(コナ反響社、1909年)、108頁。



図1 ハワイ・コナにおける大豆栽培, 1908年頃



出典：E. V. Wilcox, Special Agent in Charge, "Summary of Investigations," in *Annual Report of the Hawaii Agricultural Station for 1908* (Honolulu: Hawaiian Star Print, 1909), 85

へ輸入されているが、現地での味噌・醤油の生産も「急速に拡張して」おり、コナで大豆が年20万トンほど栽培されていたという<sup>25)</sup>。

25) F. G. Krauss, *Leguminous Crops for Hawaii*, *Hawaii Agricultural Experiment Station, Bulletin No. 23* (Washington, D.C.: Government Printing Office, 1911), 25-26.

しかし、第一次大戦までのハワイにおける味噌生産は、順調に発展したとは言えない。1914年、農業試験場の農学者サハー (C. A. Sahr) は、ハワイでは味噌が「大豆と米から醸造されている」が、「ハワイの気候はその生産に暖かすぎる」と述べている。理由として「酒（米のみから醸造される）のようなものの発酵には、低温であることが必要で、冷蔵機械の助けなしには不可能である」述べている：C. A. Sahr, "Report of the Assistant Agronomist," in *Annual Report of Hawaii Agricultural Experiment Station for 1913* (Washington, D. C.: Government Printing Office, 1914), 47.

コナにおける大豆生産も、1910年代後半に衰退した。1916年11月の『日布新聞』記事によれば、コーヒー栽培者にとって大豆耕作は「間作」（主要作物用の畝の間に別の作物を植えること）であり「副業に過ぎず其産額の如きも少量にてホノルル醤油醸造所の需要より云ふ時は到底云ふに足らざる程のものなれば」、主な換金作物にはならず、さらに、「珈琲の間々に大豆を植付ける事は珈琲の爲めは宜しからずとのこと発見され大豆耕作は漸次廃止しつつあり」とある：「コナ大豆栽培は漸次減少」、『日布時事』1916年11月15日、1頁。

## 移住初期の北米西海岸における状況

北米西海岸における豆腐造りも、日本人移住とともに始まった。ジャーナリストの鷲津尺麿によれば、1891年、サクラメント在住の平田知恵人の妻が北米で最初に豆腐製造を始めた日本人だったという<sup>26)</sup>。この時作った豆腐は、おそらく自宅での消費だけでなく、近隣の日本人労働者たちに販売していたと思われる。20世紀に入り移住者が増えてくると、西海岸の各日本人町に豆腐屋がぼつぼつ現れた。『在米日本人年鑑』（1905年度）には、カリフォルニア州のサンフランシスコ、アイルトン、サンノゼ、ロサンゼルス、サクラメントに各1件の豆腐屋があったと記録されている<sup>27)</sup>。日本領事館の調査によれば、1907年12月にサンフランシスコでは男性44名・女性36名、1915年6月には男性65名・女性45が豆腐の製造販売に従事していた<sup>28)</sup>。女性が多かったのは、ハワイと同様に、夫婦で経営する場合が多かったからだろう。

米国北西部でも、20世紀に入るとぼつぼつ豆腐屋が現れた。ワシントン州タコマでは1904年、広島出身の岡丸米太郎が豆腐屋を開業したのが最初である<sup>29)</sup>。『在米日本人年鑑』（1906年）には、シアトルで豆腐屋が2軒記載され<sup>30)</sup>、1907年12月には男性4名・女性1名、1915年6月には男性12名・女性9名が豆腐の

---

26) 鷲津尺麿、『在米日本人史観』（羅府新報社、1930年）、付録「在米在布日本人歴史の源」、36～37頁。平田知恵人は、蕎麦屋と豆腐屋を営業したのち、食料と雑貨を扱う「東京商会」を開店し、のちに「都商会」を開店し、27年に「安芸商会」を設立した：柏村桂谷（一介）、『北米踏査大観上巻（加州日本人発展地之部）』（竜文堂、1911年）、452～53頁。海老名一雄によれば、サクラメントでは1891年ごろから旅館ができて、次いで蕎麦屋・豆腐屋ができたという：海老名一雄、『カリフォルニアと日本人』（六興出版部、1933年）、145頁。

27) 日米新聞社編、『在米日本人年鑑』第1巻（日米新聞社、1905年）、10、21、22、24、34頁。1903年、「廣和」という商店が広告を出し、豆腐も扱っている：「廣和」、『米国仏教』4：6（1903年）、付録・広告欄。

28) 『海外各地在留本邦人職業別人口表』第1巻（不二出版、2001年）、3、41頁。

29) 『タコマ紹介』（タコマ日本人会、1922年）、96頁；伊藤一男、『続・北米百年桜』（4）（PMC出版、1984年）、137頁。

30) 日米新聞社編、『在米日本人年鑑』第2巻（日米新聞社、1906年）、56頁。1902年の調査でシアトルに豆腐屋が1件記録されている：「シアトルに於ける日本人の営業状況」、『やまと新聞』1902年11月11日、2頁。



製造販売に従事していた<sup>31)</sup>。カナダのバンクーバーでは、1908年12月に男性3名・女性2名、1915年6月には男性18名・女性16名が豆腐の製造販売に従事していた<sup>32)</sup>。都市部だけでなく、近隣の労働キャンプにも豆腐屋は存在し、たとえば1915年にジャーナリストの加藤十四郎がシアトル近郊のセレック製材所を訪問した際、「ソーミルの同胞キャンプは、設備頗る進歩して、町形を成し、湯屋あり、床屋あり、豆腐屋など有りて不自由なきに庶幾し」と書き残している<sup>33)</sup>。

味噌の歴史も、日本人の移住とともに始まった。1860年、江戸幕府の使節団が、日米修好通商条約批准のため合衆国に派遣された際、護送船「咸臨丸」には味噌が6樽、醤油が七斗五升（126.9リットル）が積まれていた。また使節団がサンフランシスコに寄港した際には、チャイナタウンに豆腐屋があり、団員たちが中国人から豆腐を入手して豆腐汁を作ったという記録がある<sup>34)</sup>。日本人が増え始める1892～93年には、サンフランシスコのいくつかの日本語新聞に、白米・味噌・醤油などを扱う商店（「富士商会」・「井出商会」など）の広告が掲載されている<sup>35)</sup>。移民が増える90年代半ば以降になると日本食料品店が増え、

31) 『海外各地在留本邦人職業別人口表』第1巻（不二出版、2001年）、4、41頁。

32) 『海外各地在留本邦人職業別人口表』第1巻、11、41頁。1913年にバンクーバーのパウエル街で豆腐屋を開業した佐藤伝氏は、近隣に味噌・醤油・豆腐・こんにゃくなどを扱う日本人商店がいくつもあったと回想している：伊藤一男、『北米百年桜』(3)（PMC出版、1984年）、966頁。

33) 加藤肥峯、『在米の闘士』（加藤十四郎、1915年）、68頁。肥峯は加藤十四郎の別名である。

34) 小嶋茂、「日本の食をアメリカに伝えた日本人移民（北米編）」、『キックマン国際食文化センター誌 Food Culture』6（2012年）、9頁；宮永孝、『万延元年の遣米使節団』（講談社、2005年）、42、65～66、297頁。ちなみに1870年代後半からチャイナタウンでは、味噌らしきもの（“bean cake”と記録されている）の生産販売は行われていたという：William Shurtleff and Akiko Aoyagi, *History of Soyfoods and Soybeans in California (1851-1982)* (Lafayette: Soyinfo Center, 2021), 5.

35) 「富士商会」、『自由』1890年2月21日、6頁；「富士商会」、『桑港評論』1893年12月3日、22頁；「井出商店」、『愛国』1892年8月19日、5頁；「井出商店」、『愛国』1892年9月9日、5頁；清水鶴三郎、『米國労働便覧』（清水鶴三郎、1903年）、広告欄、2頁。1904年には、ジョン・ロビンソン社（John Robinson & Co.）が、日本人向けに白米・味噌・醤油の広告を出している：「ジョン・ロビンソン」、『米国仏教』5：2（1904年）、広告欄。

「堂本商店」や「駒田商店」などは内陸のネバダ、ユタ、ワイミング、アイダホ州などに支店を設け、鉄道労働などに従事する日本人労働者向けに食料を供給していた<sup>36)</sup>。シアトルでは1902年、味噌・醤油を扱う商店の広告が地元の新聞に掲載されている<sup>37)</sup>。

味噌の製造は、20世紀初頭に西海岸各地で始まった。1905年には、サンフランシスコの「堂本商会」が味噌の製造を始めており<sup>38)</sup>、翌1906年には、同市の「カリフォルニア商会」とメルローズ（オークランド市）の「三陽商会」が味噌製造所の広告を出している<sup>39)</sup>。ロサンゼルスでは1905年、高杉三郎が味噌製造所を設立し、これが後に「丸三」印味噌で知られる「羅府味噌製造所」になる<sup>40)</sup>。

- 36) 『通商月報』によれば、サンフランシスコで日本食料品店は「富士商会」（1888年）が最初で、同店の経営者が1893年に「井出商会」を開店する。しかし扱う日本食料品の量は「極めて僅少」だった。日清戦争後に日本人が増加し、1896～97年に「堂本商店」と「加藤商店」、櫻府に「平田商店」、1898年にサンフランシスコに「駒田商店」、ヘレス市に「神川商店」が開店した。駒田商店・堂本商店は、内陸のネバダ、ユタ、ワイミング、アイダホ州に支店を設け、鉄道労働などに従事する日本人労働者向けに食料を供給した：「加州日本人の商業」、『通商月報』146（1908年4月）、19頁。
- 37) 「福井商店」、『日本人』1902年1月11日、4頁。「さがみ屋」も1906年に味噌を含む輸入食品の広告を出している：植原悦二郎・宮崎右夫、『亜米利加みやげ』（西北新報社活版部、1906年）、広告欄。
- 38) 堂本商会の広告に「味噌」の文字が見られるのは1900年ごろからである：『桑港仏教青年会会報』1：6（1900年）、広告欄、4頁；「堂本商店」、『太平』1903年10月9日、2頁。1905年には、堂本商店が製造した味噌が、ハワイの「木村商会」で販売されていた：「木村商会」、『やまと新聞』1905年1月5日、3頁。堂本一族は、和歌山県出身で、1889年頃から北米に移住して花卉栽培や柑橘類・茶の輸入などで財を成した：花木宏直、「近代日本における海外移民送出地域の歴史地理学研究」、筑波大学博士論文（2018年）、82～83頁。
- 39) 「三陽商会」、『新世界』1906年9月4日、7頁；日米新聞社編、『在米日本人年鑑』第2巻（日米新聞社、1906年）、中付ノ甲、33頁。Shurtleffによれば「カリフォルニア商会」がカリフォルニアで知られる最も古い味噌製造所である：Shurtleff and Aoyagi, *History of Soyfoods and Soybeans in California*, 5, 58.
- 40) 南加州日本人七十年史刊行委員会編、『南加州日本人七十年史』（南加日系人商業会議所、1960年）、137頁。1914年までには、高杉三郎は「丸三味噌」を製造しており、「羅府味噌製造所」の経営者として広告を出している：「羅府味噌製造所」、『羅府新報』1914年7月12日、2頁。1918年の時点では、羅府味噌製造所の経営者は高杉松代（妻？）になっている：帝国印刷所出版部編、『南加日本人年鑑第2号（1918-1919）』（帝国印刷所出版部、1919年）、広告欄、C-22。

米国北西部では1904年、オレゴン州ポートランドで福田栄助が共同経営者と「旅館及醤油味噌麹製造業」を開始したという記録がある<sup>41)</sup>。シアトルでは1906年、“Miso Factory and Lodging House”を経営する西山松十郎が、「味噌及び甘酒製造」の広告を出している<sup>42)</sup>。いずれも旅館経営者が味噌を製造しており、宿泊客へ提供する食事の材料として造っていたと思われる。

日本からは多量の味噌が輸入されていたが、銘柄に関する情報は少ない。確認できた範囲では、大阪・日本橋の「大源味噌」（経営者・竹嶋源蔵）が最も古く、1908年にサンフランシスコに輸入され<sup>43)</sup>、1913年には「菊世界印」というラベルをつけて市内の「岩上合名会社」により販売されていた<sup>44)</sup>。1910年代中頃～後半の時期、サンフランシスコの新聞で最もよく見られた味噌の銘柄は、山口県の「米屋本家」が造る「金米（カネコメ）印」で、1913年に最初の広告がサンフランシスコの新聞に登場し、輸入元は同市の「岡田市田商会」だった<sup>45)</sup>。『在米日本人産業総覧』（1940年）には、「同胞の最初、大量に輸入したものは金に米の一字を題した白味噌であつた」という記述があり、北米の移民社会で最初に大きなシェアを得た銘柄だったと思われる<sup>46)</sup>。1916年には、同じく山口県周防国の「中村味噌製造所」が造る「花菱（花びし）」味噌が発売さ

41) 寅井順一編、『北米日本人総覧』（中央堂書房、1914年）、125頁。

42) 「西山松十郎」、『あめりか』1906年4月5日、1頁。

43) 「大々的恐慌」、『日布時事』1908年5月8日、3頁。大源味噌は大阪の味噌製造会社（経営者・竹嶋源蔵）で、現在も営業している。同社の歴史については、「大源味噌の歴史」、大源味噌ホームページ、<https://daigen-miso.co.jp/f/history>、2024年1月19日閲覧。

44) 広告には、「本品は有名なる白みそ製造家たる大源事竹嶋源蔵氏が数年間研究の結果愈々理想的のものとして今回発売」とある：「菊世界印最上白味噌」、『新世界』1913年6月15日、2頁。6月11日～24日まで同味噌の広告が同新聞に掲載された。同社は1911年に「○や」印の味噌を米国特許商標庁（US Patent Office）で商標登録している：United States Patent Office, *Official Gazette of the United States Patent Office*, vol.169 (Washington, D. C.: Government Printing Office, 1911), 1166。19年3月の広告では「○や」印で大源味噌が販売されている：「特等赤レベル」、『新世界』1913年9月13日、7頁。

45) 「カネコメ印大樽小樽到着」、『日米新聞』1913年7月3日、7頁。「カネコメ」印の販売権は、1923年までに共同消費会社へ移っている：「主婦の苦心!」、『日米新聞』1923年12月16日、4頁。

れ、広告には「防長米」や「元山大豆」を利用した白味噌とあり、輸入元は「太平洋貿易」だった<sup>47)</sup>。1921年には広島県府中町の「平地本店」が製造する「府中味噌」（銘柄：「山ト」印）が発売され、輸入元はサンフランシスコの「神川兄弟商会」だった<sup>48)</sup>。ハワイでは、1927年に山口県「シマヤ商会」の「扇印・不二印」糶味噌の広告が見られる<sup>49)</sup>。

明治期の日本では、全国に4～5万の味噌醸造家があったといわれ、材料や製法に関して味噌は地域色の強い食べ物であった。上記の輸入味噌のうち3つ（「金米」・「花菱」・「扇印・不二」印）はいずれも山口県で製造された味噌で、醸造元の「米屋本家」・「中村味噌製造所」・「シマヤ商店」は当時、麦を使った味噌が多かった山口県において米味噌を得意としており、「徳山の白味噌御三家」として知られていた<sup>50)</sup>。広島県の「府中味噌」は、同地で江戸時代から造られており、『全国特産品案内』（1965年）によれば、府中味噌は白味噌が全国的に有名で、「同市を貫流する芦田川の伏流水や、盆地の気候がこうじづくりに適しているうえ、北部の神石、比婆一帯でとれる白眉（しろめ）大豆

---

46) 米国産業日報社編、『在米日本人産業総覧』（米国産業日報社、1940年）、468～69頁。

47) 「お徳用花びし白味噌」、『日米新聞』1916年6月15日、8頁。中村味噌製造所は「山口県夜市」にあり、「太平洋貿易株式会社」が「米国一手販売所」しているとある。1920年には「昨年の一萬二千樽に八千樽を加へ二萬樽は桑港へ輸送致すべく工場も特に拡張致し候間何卒倍□の御引立を願上候」とある：「花菱印白味噌」、『日米新聞』1920年1月25日、8頁。

48) 「日本一の最上白味噌御披露」、『日米新聞』1921年12月21日、4頁；「日本唯一の最上白味噌」、『新世界』1922年1月1日、6頁。『全国特産品案内』によれば、日本の主な味噌分類の1つに「府中みそ」があり、同味噌は「（府中）市を貫流する芦田川の伏流水や、盆地の気候がこうじづくりに適しているうえ、北部の神石、比婆一帯でとれる白眉（しろめ）大豆を使っているの、特別色の白いみそができ、高級料理用としては天下一品といわれる」とある。「平地本店」は「府中みそ」の主要生産者の1つとして挙げられている：日本経済新聞社、『全国特産品案内』（日本経済新聞社、1965年）、278頁。

49) 「シマヤ商店」、『実業之布哇』1927年9月1日、22頁。

50) 株式会社シマヤ（山口県周南市都町1-57）から提供いただいた山口県における味噌醸造の歴史に関する資料（「味噌の歴史についてのお伺い」の件）を利用させていただいた。ご対応いただいた山縣幹雄氏、原田大介氏、ホームページ担当の蓮尾氏に感謝申し上げます。

図2 米屋本家「カネコメ」印味噌



出典：『日米新聞』1913年7月3日，7頁

図3 中村味噌製造所「花びし」印味噌



出典：『日米新聞』1916年6月15日，8頁

を使っているのので、特別色の白いみそができ(る)」とある<sup>51)</sup>。ハワイ・北米へ移住した日本人の多くが山口県や広島県の出身であったことを考えると、食べなれた故郷の味噌に対する愛着が強かったのだろう。

## 労働者の食事と味噌・豆腐

移住初期、北米の労働キャンプで働く日本人の朝食は、豆腐の味噌汁と漬物が基本だった<sup>52)</sup>。一世の労働者たちがよく食べた「ダンゴ汁」も、味付けに味

51) 日本経済新聞社、『全国特産品案内』，278頁。

52) 以下の口述記録を参照した：オレゴン州ポートランド付近の鉄道建設に従事した小島伊造氏の談：伊藤、『北米百年桜』(2)，498頁；ワシントン州ファイフの農場で働いた藤本軍二氏の談：伊藤、『北米百年桜』(2)，531頁；オレゴン州フードリバー近郊の鉄道で働いていた中村等氏の談：伊藤、『北米百年桜』(2)，600頁；ロギング・キャンプで働いた金谷敏次氏の談：伊藤、『北米百年桜』(1)，415頁。オレゴン州・フードリバー在住の一世たちへのインタビューでも、移住初期の毎朝の食事は味噌汁とご飯だったという口述記録が見られる：Linda Tamura, *The Hood River Issei: An Oral History of Japanese Settlers in Oregon's Hood River Valley* (Urbana: University of Illinois Press, 1993), 65, 67, 77.

噌や醤油が使われ<sup>53)</sup>、たとえばアイダホ州で砂糖大根の栽培作業に従事していた西方長平氏がキャンプで食べた食事は、以下の様なものだった：

食事は、もう生きるだけが精いっぱい粗食。日本人の発案によるダンゴ汁を私たちは、しきりにパクついた。味噌か醤油にナツパやイモを入れて煮る。これに小麦粉をやや固めにといたのをポトポトおとして煮たてる。どろどろの汁だ。うまく煮ないと、ダンゴの中が煮えなくて、白っぽい粉が残る。空き腹には半煮えのダンゴもおいしかった。せめてものご馳走といえば、商人から買う日本の缶詰くらいだったろう。牛肉と松タケ、マグロの缶詰など、缶詰特有の匂いがあったけれど、故郷を遠く離れた日本人にとって、せめてもの祖国をしのぶ味のよすがだった<sup>54)</sup>。

一世の元労働者たちが思い出す食事は、米と味噌汁を基本とした日本食が多い。村本徳太郎氏が働いていたユタ州のビンガム銅山では、朝食は「味噌とつけもの」だったが、「人数がふえると味噌をふやさずに水ましをし」、「汁の実は、はじめからワカメだけ」になったという。ボスの遠藤氏は、ソルトレークやオグデン市の日本食品店からヒジキ、わかめ、油揚げ、味噌、醤油、漬け物などを買っていたという<sup>55)</sup>。勝野尚一朗氏が働いていたワシントン州ケレストンの製材所では、食事は基本日本食で、「日本から輸入した五等米位のもの。干物、野菜、切り干大根、干ゴボウ、干蓮根、高野豆腐。朝食は、めしに、ソーメン入りの味噌汁」だったという<sup>56)</sup>。高野豆腐などの乾物は、シアトルの商店などを通じて輸入されていた<sup>57)</sup>。移住初期、到着した日本人に宿を提供し、仕事を斡旋し、酒・味噌・醤油・豆腐などを供給する企業家が日本人社会の有

---

53) 伊藤、『北米百年桜』(2)、500頁。

54) 伊藤、『北米百年桜』(2)、564頁。

55) 伊藤、『北米百年桜』(2)、668頁。

56) 伊藤、『北米百年桜』(2)、489頁。1906年、ワシントン州ポートブレイクの製造所ではすでに豆腐屋があったという口述記録もあるので、労働キャンプで豆腐を作る場合もあったのだろう：埴原・宮崎、『亜米利加みやげ』、74頁。



力者になっていた。オレゴン州ポートランドの「S 伴商店」の伴新三郎<sup>58)</sup>、シアトルの「古谷商店」の古屋政次郎、「東洋貿易」の築野又二郎などがある<sup>59)</sup>。都市部の日本人労働者は、廉価な宿に滞在し、「十仙めし屋」で食事することが一般的で、そこでは豆腐入りの味噌汁とご飯が食べられた<sup>60)</sup>。

労働者たちにとって味噌・醤油・豆腐は、慣れない土地で生活するつらさを和らげる大切な食物だったが、それが十分に食べられない時は、つらい記憶として刻まれた。請負業者の田中忠七によって内陸部の鉄道施設場に送られた田和亥之太氏は、田中ボスの「諸君らは支那人とちがうのだから、アメリカ人らしい生活をするように」という方針の下、味噌・醤油・米を食べさせてもらえず、醤油も味噌も入っていない塩汁のダンゴ汁を朝と晩に食べていたと回想している<sup>61)</sup>。アイダホ州で鉄道施設に従事した夏原勢ん氏の場合は、提供された食事は「千切り大根や干ゴボウ、干レンコン、昆布などで、味噌もないので塩汁だった。栄養もなにもない。私はたちまちトリ目になってしまった」<sup>62)</sup>。当

57) 糸井氏によれば、高野豆腐を含めた乾物は古屋商店や東洋貿易などを通じて輸入されていたという：糸井輝子、『外国人をめぐる社会史：近代アメリカと日本人移民』（雄山閣、1995年）、90頁。1903年の古屋商店の広告では、清酒・白米・味噌・醤油など、多様な日本食が掲載されている：「シヤトル古屋商店」、『米国仏教』4：1（1903年）、広告欄。

58) 伴新三郎は、労働者の請負を行い、彼らに対して酒・味噌・醤油などを販売した：伊藤、『北米百年桜』（3）、918頁。オレゴン州ロック・アウェイで鉄道建設に従事していた藤田美代治氏は、米・味噌・醤油・乾物・缶詰などはポートランドの日本人商店から取り寄せていたと回想している：伊藤、『北米百年桜』（1）、410頁。

59) 東洋貿易は、ハワイ併合（1900年）以降、日本人労働者の斡旋を積極的に展開し、船舶会社と協力して米国北西部へ労働者をハワイから渡航させ、上陸する直前に、彼らに対して賃金・作業服・米・味噌・醤油などの支給を確約する労働斡旋の広告を宣伝した：ユージ・イチオカ、『一世—黎明期アメリカ移民の物語り』（刀水書房、1992年）、74頁。東洋貿易は内陸のワシントン州スポケーン市に支部を持ち、日本人労働者を近隣の鉄道会社に供給する傍ら、彼らに米・味噌・醤油・雑貨などを販売した：伊藤、『続・北米百年桜』（4）、179頁。

60) 1910～12年ごろ、光森一氏の父はシアトルで「十仙めし屋」を経営し、メニューは「豆腐一丁、ごはんと漬け物。あるいはごはん味噌汁、焼魚一尾、漬物のセットで十セント。副食の肉野菜十セント」だった：伊藤、『北米百年桜』（3）、976頁。同時期シアトルではご飯と味噌汁に、漬け物と焼魚・煮魚をつけた10セントのセットが一般的なメニューだったようだ：伊藤、『北米百年桜』（3）、985頁。

61) 伊藤、『北米百年桜』（1）、364～65頁。

時は、栄養不足により暗いところでものが見えなくなる「トリ目」という症状が出る日本人がかなりいたという<sup>63)</sup>。食費を節約するために味噌を減らすこともあり、ワシントン州のグレート・ノーザン鉄道で働いた田中義一氏は、「(味噌汁を)おいしくつくと、みんなが食べすぎ食費がかさむので、できるだけ味噌をすくなくして塩を加えて辛くした」と回想する<sup>64)</sup>。

また味噌・豆腐・醤油は、日々の労働を支える栄養源というだけでなく、一世たちを心理的に郷里と結びつける媒体でもあった。ワシントン州・ヤキマ平原のパイオニア移民・菊池善吉氏が詠んだ和歌にそうした一世の気持ちが凝縮されているように思われる。

心籠る故郷の味噌汁香ばしく わが心まで温まりけり<sup>65)</sup>。

## 大豆を取り巻く国際状況：アメリカ、中国、日本、ヨーロッパ

戦前期を通じて、日本人移民は日本や満州から大豆を輸入していたが<sup>66)</sup>、それは、アメリカで食用の大豆を栽培する習慣がなかったからである。アメリカにおける大豆の歴史をふりかえると、1765年、東インド会社で働いていたイギリス人水夫のサミュエル・ポーエンが、中国の大豆をアメリカ南部に持ち込んだのが最初と言われる。その後、19世紀末までにいくつかの大豆の種が中国や日本などから持ち込まれたが、大豆利用への関心は高まらなかった。1877年制

---

62) 伊藤、『北米百年桜』(1)、369頁。

63) 坂本孫太郎氏によれば、モンタナ州のグレート・ノーザン鉄道の労働キャンプでも、労働者たちはしばしば団子汁を食し、「ダング汁といっても、味噌も醤油も使わない塩汁」を食べさせられてトリ目を患う者が出たという：伊藤、『北米百年桜』(1)、378～79頁。モンタナで鉄道労働した西本乙一氏は、「ワカメの味噌汁、ごはん。時には菜っ葉か大根の漬け物がでたが、ほとんどがめしと汁だけ」、「たちまち栄養失調に陥り、トリ目になる」状態だった」と回想する：伊藤、『北米百年桜』(1)、394頁。

64) 田中義一氏の談：伊藤、『北米百年桜』(1)、405。

65) 藤岡紫朗、『歩みの跡：北米大陸日本人開拓物語』(歩みの跡刊行後援会、1957年)、333頁。

定の「ハッチ法」(Hatch Act)により各州に農業試験場が設立され、1898年、農務省(USDA)に種子・植物導入局(Office of Seed and Plant Introduction)が設立され、本格的に大豆の研究が始まるが、アメリカではまだ大豆の食用利用は一般的でなく、農場で動物に飼料として与えたり、窒素を土壌に取り込む大豆の特性を生かして土壌改良のため植えられる程度だった<sup>67)</sup>。

国際的な視点で見ると、大豆の利用はむしろアメリカ以外で進んでいた。そ

66) ハワイにおける豆腐の原料に関する情報としては、たとえばホノルル近郊のパラマ区で創業した藤川味噌製造所が利用した大豆は、朝鮮や満州産のものだったと『日布時事』が報じている：「布哇製の味噌、輸入品に劣らず」、『日布時事』1919年2月18日、3頁。西海岸における豆腐の原料に関する情報としては、たとえば『日米新聞』によれば、サンフランシスコの豆腐屋が使用する大豆は日本から輸入されたもので、産地は全て満州だったという：「在桑港日本人の職業観(20)豆腐屋」、『日米新聞』1914年7月24日、3頁。サンフランシスコの領事報告でも、1916年、同地に日本人向けに輸入される日本産大豆は「豆腐及菓子原料」に用いられていたと報告されている：在桑港総領事代理領事官補山崎平吉、1916年3月2日、「日本ヨリ輸入ノ豆類ニ関シ調査報告ノ件 同四月」、『豆、豆粕関係雑件』3-5-2-187、第3巻、外交史料館所蔵。1917年の領事報告でも、サンフランシスコの豆腐の原料は日本・朝鮮・満州で産出される大豆だったとある：在桑港総領事植原正直、1917年2月3日、「日本朝鮮及満州産大豆新用途ニ関スル件」、『豆、豆粕関係雑件』3-5-2-187、第3巻、外交史料館所蔵。

ハワイでは、1912~21年の時期、豆類の輸入額は年12万円~25万円で推移し、日本からハワイへ輸入される物品としては、日本米、日本酒、味噌・醤油について多かった：日布時事社編、『布哇同胞発展回顧誌』(日布時事社、1921年)、81頁。1910年1月~12月の時期、日本からサンフランシスコへ輸入された豆類の総額は49,062ブッシュェル/63,631ドル(2円/ドルで換算すると126,000円程度)であり、およそハワイと同規模の豆類が日本から輸入されていたと思われる：在桑港総領事代理領事永井松三、1911年7月10日、「本邦産豆米国輸入ニ関スル桑港領事報告」、『豆、豆粕関係雑件』3-5-2-187、第1巻、外交史料館所蔵。

67) Ines Prodöhl, *Globalizing the Soybean: Fat, Feed, and Sometimes Food, C. 1900-1950* (New York: Taylor and Francis, 2023), 28-30; Christine M. Du Bois, "Social Context and Diet: Changing Soy Production and Consumption in the United States," in *The World of Soy*, ed. Chee-Beng Tan, Christine M. Du Bois, and Sidney Mintz (Urbana: University of Illinois Press, 2008), 209-210; 菊池一徳、『大豆産業の歩み』(光琳、1994年)、91~96頁; Matthew Roth, *Magic Bean: The Rise of Soy in America* (Lawrence: University Press of Kansas, 2008), 3-4, 25-26. この時期、食用としての大豆の意義を指摘した重要な文献としては、Charles L. Langworthy, "Soy Beans as Food for Man," in U. S. Department of Agriculture, *Farmers' Bulletin*, No.58 (Washington D. C.: Government Printing Office, 1897), 20-23.

の背景には、20世紀初頭、中国東北地方（以下「満州」とする）で産出される大豆が国際的な商品作物になった経緯がある。満州では明代（1368～1644年）末期または清朝（1644～1912年）初期に、漢人の移住者によって灯油製造の技術が伝わり、豆油を食用や点灯用に、豆粕は飼料として利用するようになったが、日清戦争（1894～95年）後、中国と日本の間で物流が増え、横浜の中国人商人が日本向けに満州大豆の輸入を始め、日本の三井洋行もそれに参入した。日本国内では、魚肥に代わる農業肥料として豆粕の利用価値が注目され、大連・栄口などから1910年代に日本への豆粕輸出が増加した<sup>68)</sup>。ヨーロッパ諸国では、20世紀初頭にドイツでベンジンを利用した溶剤抽出法が開発され、1908年に三井物産がイギリスの精油業者向けに満洲大豆の輸出を始めると、搾油した大豆油の工業利用（石鹼・塗料・マーガリン・ダイナマイトなどの原料として）が進み、飼料としての利用も増加した<sup>69)</sup>。

こうして満州大豆がヨーロッパに輸出され始めると、アメリカでも大豆への関心が高まった<sup>70)</sup>。1909年、米商務省はアジア・ヨーロッパ各地の領事たちに対して現地における大豆油の利用状況を報告するよう要請し、国内では、大豆油との国際競争に危機感を覚えた綿実油の栽培農家たちが、海外の領事館に大豆油と飼料に関する調査を依頼した<sup>71)</sup>。1915年には、ノースカロライナ州エリザベス・シティの会社が、国内で栽培した大豆の搾油と製油を開始した<sup>72)</sup>。

---

68) 江頭恒治、「満州大豆の発展」『経済論叢』51巻3号（1940年）、373-75；菊池、『大豆産業の歩み』、67～69頁。日本国内の大豆生産高は、1911～20年の時期は年平均46万トン弱、1920年の55万トンが最大で、それ以降は終戦まで段階的に減少する；菊池、『大豆産業の歩み』、66頁。明治・大正・昭和期の日本における大豆産量については、西東秋男、「豆と生活：100年前の豆類成案・価格と現在」、『豆類時報』48（2007）：57～58頁。20世紀前半、大豆は日本国内で生産されていたが、農業肥料以外にも、味噌や醤油の原料、または日常食としての需要が高く、当時日本は、北東中国で産出される大豆の最大の輸入国となっていた。詳しくは、曹月、「20世紀前半遼東安東港から日本へ輸出された大豆」、『文化交渉：東アジア文化研究科学院生論集』7巻（2017）、287～304頁。

69) 江頭、「満州大豆の発展」、110～111頁；菊池『大豆産業の歩み』、66～67、74～76頁。

70) Dubois, "Social Context and Diet," 210.

71) Prodöhl, *Globalizing the Soybean*, 60.

しかし、アメリカ社会で大豆への関心が高まる最も重要なきっかけになったのは、第一次世界大戦（1914～18年）の勃発である。戦争が始まると、満州からヨーロッパへの大豆輸出が停止し、代わりに食用油脂と飼料用タンパク資源が不足していたアメリカへの輸出が急増した<sup>73)</sup>。また、アメリカ国内では食料不足が問題となり、政府はプロテイン豊富な大豆の食用を国民に奨励した。この時期、政府や市民団体などが大豆を利用した食品（パン・菓子など）や料理を試作し各種メディアで紹介している<sup>74)</sup>。たとえば1917年9月には、主要な家庭雑誌 *Good House Keeping* で大豆料理の特集が生まれ、大豆を使ったマフィン、大豆添えライス、野菜ロースト、ベークドビーンズなどの料理法が紹介された（図4）<sup>75)</sup>。

アメリカ人が食用としての大豆に関心を高めたことについては、日本人社会でも好意的に報じられた。1917年2月、サンフランシスコの埴原領事は、ネルソン社（O. A. Nelson & Co.）がポーク・アンド・ビーンズに満州大豆を代用して発売したところ「非常の好評を博し居る様子」と述べ、「自然将来東洋産

72) 菊池, 『大豆産業の歩み』, 107 頁: Roth, *Magic Bean*, 44-45; C. B. Williams, “Soybean Products and Their Uses,” *North Carolina Agricultural Experiment Station, Circular*, No. 34 (1916), 2-3.

73) 第一次大戦期（1914～17年）、満州大豆のアメリカ向け輸出は2.5倍に増えた: 菊池, 『大豆産業の歩み』, 107 頁。具体的には、145,000,000 パウンド（1916年）、265,000,000 パウンド（1917年）、337,000,000 パウンド（1918年）、195,000,000 パウンド（1919年）、112,000,000 パウンド（1920年）: William Shurtleff and Akiko Aoyagi, *Early History of Soybeans and Soyfoods Worldwide (1915-1923)* (Lafayette: Soyinfo Center, 2021), 5.

74) Roth, *Magic Bean*, 51-55; Shurtleff and Aoyagi, *Early History of Soyfoods Worldwide*, 5. 1917年には、アメリカ在住の中国人女性医師キン氏（Yamei Kin）が米農務省（USDA）により中国に派遣され、大豆のさまざまな食用利用を調査・紹介し、アメリカに戻りアメリカ市民に対して大豆と大豆料理の普及に努めた: Roth, *Magic Bean*, 56-60. この頃、農務省における大豆研究で特に大きな役割を果たした人物としてウィリアム・モース氏（William J Morse）がいる。彼は1918年に食用としての大豆に関する重要な論文を執筆し、20年の全米大豆協会の設立に尽力し、23年には会長となった: William Shurtleff and Akiko Aoyagi, *William Joseph Morse: History of His Work with Soybeans and Soyfoods (1884-2017)* (Lafayette: Soyinfo Center, 2017), 6.

75) William Leavitt Stoddard, “Soy: The Coming Bean,” *Good Housekeeping* 65 (September 1917): 77, 126-28.

図4 Good House Keeping 誌で紹介された大豆を使ったレシピ



出典：William Leavitt Stoddard, "Soy: The Coming Bean," *Good Housekeeping* 65 (September 2017): 77, 126-28.

大豆は其輸入を増加すべきは一般商人の見込にして、日本大豆の輸入業者等は斯る新用途開始の後期に当り特に品質の精選其他荷造等に留意すること肝要なるべき」と、大豆の輸入が伸びる可能性を示唆している<sup>76)</sup>。実際、米農務省の報告によれば、前年の1916年中、アメリカで栽培された大豆10万トンがベークドビーンズとして中部・東部の会社から発売されたというので、たしかに大豆

76) 在桑港総領事埴原正直、1917年2月3日、「日本朝鮮及満洲産大豆新用途ニ関スル件」『豆、豆粕関係雑件』3-5-2-187、第3巻、外交史料館所蔵。この商品は翌1918年、“navy beans”を使った商品として偽装販売され、ネルソン社は食品医薬法（Food and Drugs Acts）の違反で起訴された：United States Department of Agriculture, *Service and Regulatory Announcements, 1915* (Washington, D. C.: Government Printing Office, 1915), 548。ポーク・アンド・ビーンズに大豆が使用されたことについては、日本語新聞でも報じられた：「満洲大豆を食品に」、『日米新聞』1917年2月23日、3頁；「日本の大豆米国に有望也」、『新世界』1917年4月9日、2頁；「大豆の新用途」、『新世界』1917年5月10日、3頁。



図5 ネルソン社 (O. A. Nelson & Co.) の広告



出典：『日米新聞』1917年7月23日，8頁

市場は拡大していたようだ<sup>77)</sup>。17年9月には、『日米新聞』が、日本の大豆がアメリカ人の小児用ミルクに利用されていること、*Good House Keeping* 誌で大豆の食用が奨励されたことを報じ、「日本大豆が米国人間に其真価を認められ其用途に至つても従来の製油用以外に広く一般米国人の家庭に使用されるに至りたるは喜ばしき事と云ふべし」と述べている<sup>78)</sup>。

アメリカ社会で食用大豆への関心が高まると同時に、日本人町で造られている大豆食品についても、地元のアメリカ人は関心を寄せた。『新世界』で報じられた記事をいくつか紹介すると、まず1917年8月、ニュース配給サービス *Newspaper Enterprise Association* と地元紙 *San Francisco Bulletin* の記者が、豆腐の利用をアメリカ社会で奨励するためにサンフランシスコの日本人商業会議所および牧野孫太郎氏が経営する「豆腐粉製造会社」を訪問し、大豆の輸入状

77) W. J. Morse, "The Soy-bean Industry in the United States," in *Yearbook of the United States Department of Agriculture 1917* (Washington D. C.: Government Printing Office, 1918), 107.

78) 「大豆粉は牛乳に代用さる」、『日米新聞』1917年9月8日，2頁。

況や食用としての大豆の利用法などを調査している<sup>79)</sup>。翌18年1月には、「国防委員」(“Woman’s Committee of the Council of National Defense”を指すと思われる)の「グラフ夫人」が市内のデパート *The Emporium* で「食料品としての大豆並びに豆腐の価値」と題する講演を行った。また日米人共同で経営する「ソイビーン・フードプロダクト社」(Soybean Food Products Co.)も、同じデパート内で豆腐と豆腐製品の紹介を行った<sup>80)</sup>。同1月、市内のペールブラザーズ商店では、白人女性組織「ハウスイブス会」が主催する「大豆粉を原料としてマッシュ、ビスケット及びミート、エンド [ママ], ミートローフのクックに関するダドレー夫人の講演」の開催が報じられた<sup>81)</sup>。これらの記事を読むと、一般のアメリカ人は、豆腐を食べることよりも、食べなれたアメリカ料理で製粉化した「大豆粉」を小麦粉やインゲン豆の代用品として利用する方法により関心を持っていたようだ<sup>82)</sup>。

---

79) 「豆腐を米人間に」, 『新世界』1917年8月26日, 2頁。「豆腐粉」とは、1916年12月に牧野孫太郎氏が考案したもので、「大豆繊維質及び脂肪より或るフラワーにて従来の物と異なり石臼で豆をひく手数を省く至極軽便なるもの」と『新世界』で説明されているので、製粉機で挽いた大豆粉のようだ: 「当地で豆腐粉の発明」, 『新世界』1916年12月3日, 2頁。同月、「豆腐粉製造会社」が設立された: 「新発明豆腐粉」, 『日米新聞』1916年12月3日, 10頁。豆腐粉製造会社の豆腐粉は古屋商店を通じて北西部でも販売されていた: 「軽便経済豆腐粉」, 『新世界』1917年5月7日, 5頁。18年5月には、サンフランシスコで1日3トンの豆腐粉が製造され、最近1ヶ月でシカゴとニューヨーク方面で540トンの豆腐粉が売約されたという: 「豆腐粉の売行」, 『新世界』1918年5月2日, 3頁。18年12月、豆腐粉を製造販売して「豆成金」となった郵船会社の元事務員の話も紹介されている: 「豆成金となる」, 『新世界』1918年12月22日, 2頁。

80) 「豆腐を米人に」, 『新世界』1918年1月10日, 2頁。国防会議・女性委員会 (Woman’s Committee of National Council of Defense) は、合衆国食品局の食料節約運動への協力を重要な活動の一つに位置付けていた: Ida Clyde Clarke, *American Women and the World War* (New York: D. Appleton and Company, 1918), 61-73.

81) 「白人豆腐料理講演」, 『新世界』1918年1月18日, 2頁。

82) 欧米社会では19世紀から、戦時などの食料不足の際、低コストでプロテインを補給できる食材として、大豆を製粉化した「ビーン・フラワー」の利用価値が認識されていた (“soy flour,” “soybean flour,” “soy-bean flour” など、呼び方はいろいろあった)。アメリカでは、大豆粉は1909年に初めて商品化された。より詳しい大豆粉の歴史については、William Shurtleff and Akiko Aoyagi, *History of Soy Flour, Grits and Flakes (510 Ce to 2019)* (Lafayette: Soyinfo Center, 2019).

アメリカ社会で大豆の食用利用に関心が高まったこの時期、アメリカ人に対して大豆食品を売り込もうとする日本人業者も現れた。上記の記事で触れられている「ソイビーン・フードプロダクト社」もその一つで、同社は1917年11月に設立され、『日米新聞』によれば、「米国政府が食料監督法案実施依頼食料品の節約運動起ると共に安価にして滋養に富む代用品の使用を奨励したる結果、従来余り白人間に需要無かりしソーヤビーンズの輸入を見るに至り、今後も有望と見られ居るが、今回ソーヤビーンズより背移出する各種食料の製造販売を目的とする会社を設立する事となり、米人の出資にて日本人が一切の事務を掌握」し、「大豆、大豆粉、豆粕、味噌、醤油、パンケーキ豆腐」などを販売する予定だった<sup>83)</sup>。同社の広告(図6)を見ると、同社はサンフランシスコに本社を置き、ペタルマ(Petaluma)に工場を持ち、大豆粉だけでなく「オイル」、「フラワー」(“flour”),「テーブルソース」、「バター」、「キャンデー」、「フィード」(豆粕飼料)などさまざまな食品を販売し、アメリカ市場に売り込もうとする意志が感じられる。“With Patronization of U. S. Food Administration”や“Save Food”などの語句からは、連邦政府が推進していた食料節約運動へ貢献しようとする姿勢もうかがえる。設立者の熊谷正二氏は、『新世界アドレスブック』によれば、「(アメリカ市場における)東洋大豆の販路宣伝に努め」た人物として知られている<sup>84)</sup>。このように第一次大戦期には、一時的ではあるが、日本人社会とアメリカ社会の間に大豆を契機とした交流が進んだのである。

83) 「大豆製品工場計画」、『日米新聞』1917年11月29日、3頁；「日白共同大豆生産会社」、『新世界』1917年11月29日、3頁。

84) 新世界新聞社編、『新世界アドレスブック 1922年版』(新世界新聞社、1921-25年)、50頁；日米新聞社編、『在米日本人名辞典』(日米新聞社、1922年)、324頁。ちなみに熊谷氏は、1918年元旦、「豆腐粉製造会社」の挨拶広告で、同社の設立者・牧野孫太郎と連名で記載されている。熊谷氏の「ソイビーン・プロダクト社」と牧野氏の「豆腐粉製造会社」は別々の会社ではあるが、カリフォルニア州ペタルマ市にある熊谷氏の製粉工場、牧野氏の「豆腐粉」も製造されていた可能性がある。今後の検討事項である。

図6 ソイビーン・フードプロダクト社の広告



出典：日米新聞社編、『日米住所録1919年』（日米新聞社，1919年），40頁。

## 現地産味噌製造の本格化と将来への懸念

第一次大戦末期には、ハワイ・北米で味噌の現地生産が活性化し始めた。背景には、日本から味噌や醤油が入りにくくなったことがあった。ハワイでは1917年4月、船舶の余裕が不足して米・味噌・醤油の輸入が減り、各地で在庫が払底してきたと伝えられた<sup>85)</sup>。17年10月には、アメリカ政府が戦時貿易局（War Trade Board）を設立し、敵対国と自国および中立国間での貿易を削減し、戦争目的に必要なとされる物資を保全しようと図った。アメリカに輸入される64品目が許可制となり、日本からの輸入食料品もその対象になった。当初、味噌

85) 「米や味噌や醤油等が」, 『日布時事』1917年4月20日, 1頁。

や醤油がこの対象になるかは不明だったが、18年6月にはハワイで味噌・醤油の輸入が不可能になったと報じられ、日本人社会で危機感が高まった<sup>86)</sup>。

味噌不足が予測されると、ハワイで味噌の生産を始める日本人が増えた。18年6月、ホノルル市・パラマ区で福岡出身の藤川清次郎が味噌製造を開始したと報じられ、北米西海岸の日本人向けに味噌を出荷すると好評を得たので、機械を日本から輸入し、温度調節できる醸造室を設置し、醸造期間の短縮・増産化を図った<sup>87)</sup>。18年8月、藤川氏は「ホノルル味噌製造所」として新たに開業し、広告には「風味佳良、品質優等にして微る憂ひなし且つ安価は本品の特色」とあり、品質と手ごろな価格を強調している<sup>88)</sup>。同18年、沖縄出身の喜名朝猷もカウアイ島で味噌製造を開始した<sup>89)</sup>。さらに醤油の醸造会社も味噌の製造を始め、20年8月、ホノルルの「亜米利加醤油株式会社」が「〇あ」印の白

86) 米国政府が発表した制限品目は、輸入に際して許可を得なくてはならなくなった。対象品目には、野菜類が含まれていたが、「ただし豆類及豌豆類にして生、調整並びに乾物を除く」とあり、調整された大豆については含まれないという解釈も可能であった。しかし、『新世界』記者がサンフランシスコの税関で尋ねたところ、不明だったという：「味噌に制限の跡が見えぬ」、『新世界』1918年4月16日、3頁。日本では、米国領事が味噌や醤油も制限の対象となると解釈して許可を与えなくなるという問題も起きたので、米国西海岸の日本人社会では、現地の指導者たちが領事と連携して輸入制限の解禁に向けて運動した：「醤油の解禁に付き請願書」、『新世界』1918年4月28日、3頁；「味噌醤油の輸入禁止には大に困つて居る」、『日布時事』1918年6月8日、2頁。

87) 『日布時事』によれば、藤川氏はもともと1901年頃に味噌を作り始めたが、共同経営者が死亡したり、妻が病気になったりなどの不遇により事業が立ち行かなくなった。しかし18年6月、日本からの味噌輸入が減少していた時期にあわせて味噌の製造を再開した。藤川氏の製造所は、「十二尺四方の室を造り工風を凝らして糶は電気仕掛で温度百三十度を以てすると僅か三日の間に立派なものが出来る」と報告されている：「輸入品に劣らず」、『日布時事』1919年2月18日、3頁。

88) 「開業広告」、『布哇報知』1918年8月12日、8頁。Shurtleff氏とAoyagi氏によれば、1919年のCity Directoryに、Honolulu Miso Factoryの経営者は“S. Fujikawa”だったという記録がある：William Shurtleff and Akiko Aoyagi, *History of Soybeans and Soyfoods in the Hawaiian Islands (1847-2021)* (Lafayette: Soyinfo Center, 2021), 77.

89) 沖縄出身の喜名氏は1906年にハワイへ渡航し、耕地就労後、岡商店に3年勤め、耕地労働を2年した後、カウアイ島のバカラに移住した。さらに王堂商店に11年勤務し、1915年に帰国、1917年にハワイに戻り、バカラで味噌糶製造業を開始した：曾川政男、『布哇日本人銘鑑』（布哇日本人銘鑑刊行会、1927年）、338頁；海外研究所編、『現代沖縄県人名鑑』（海外研究所、1938年）、11頁。

味噌を売り出し<sup>90)</sup>、1922年には「布哇醤油株式会社」が「櫻」印の白味噌を製造・販売している<sup>91)</sup>。

味噌製造がこの時期に活性化したもう一つの要因として、1919年に成立した全米禁酒法がある。たとえば「神田味噌麴製造所」の創業者・神田竹太郎は、もともと布哇清酒会社に働いていたが、禁酒法が施行されると味噌・糶の製造を始め、20年10月、ホノルルに「神田味噌麴製造所」を開業し<sup>92)</sup>、禁酒法撤廃（1933年）後は、酒の醸造を再開している<sup>93)</sup>。禁酒法施行中は、酒類の製造・販売が禁じられていたが、日本人家庭では酒造り（密造）がひろまっていたようで、二瓶孝夫氏によれば、ホノルルの「福田糶味噌製造所」は「家庭での酒造り用に（糶が）大いに売れたので繁盛した」という<sup>94)</sup>。

北米西海岸でも、日本食の輸入制限に対してさまざまな対応が見られた。1918年4月、アメリカ政府が醤油の輸入を禁止するというニュースが報じられると、サンフランシスコの日本人商業会議所は、醤油・味噌の輸入解禁を求めて駐米大使・石井菊次郎へ陳情書を提出した<sup>95)</sup>。制限は9月に解禁されたが<sup>96)</sup>、請願運動に対しては批判的な論調も見られた。たとえば19年8月、『日米新聞』が「某識者」の意見を紹介し、「毎年毎年故国政府に依頼し米国政府の特

---

90) 「○あ」印味噌の広告は、「品質優等輸入品に勝る安値」をアピールしている：「好評続々たる○あ白味噌」、『日布時事』1920年8月9日、3頁。

91) 「布哇醤油株式会社」、『日布時事』1924年2月15日、5頁。同社は1905年、山上信行がホノルルに創業した山上醤油醸造所として始まり、1907年9月に「ハワイ山上大豆・ソース株式会社」として組織され、1911年には「布哇醤油会社」として再編された。

92) 『ハワイ日本人移民史』には「味噌の製造は、1920年代（大正初期）から試みられ、1930年代（大正末期）には優良品を出して事業化された。神田糶味噌はその草分けの一つである」と記されている：ハワイ日本人移民史料刊行委員会編、『ハワイ日本人移民史』（布哇日系人連合協会、1964年）、211頁。

93) 「開業」、『布哇報知』1919年10月28日、5頁；渡部七郎、『布哇歴史』（興学会教育部、1936年）、62頁。神田氏は1934年に「神田商会」を設立し、翌35年8月に同社は「富士酒造株式会社」に吸収された：二瓶、「ハワイにおける日本酒・味噌・醤油の歴史」、543頁；二瓶孝夫、「ハワイにおける日本酒・味噌・醤油の歴史—日本酒（その2）」、『日本醸造協会雑誌』73：6（1978年）、446頁。

94) 二瓶、「ハワイにおける日本酒・味噌・醤油の歴史」、543頁。

95) 「醤油の解禁に就き請願書」、『新世界』1918年4月28日、3頁。



図7 カウアイ島で味噌・糎を製造した喜名朝猷



出典：曾川政男，『布哇日本人銘鑑』（布哇日本人銘鑑刊行会，1927年），338頁。

図8 「福田糎味噌製造所」神田竹太郎



出典：“Takejiro Kanda: Former Owner of Kanda Shokai,” Dennis M. Ogawa Nippu Jiji Photograph Collection, Courtesy of Hawaii Times Photo Archives Foundation.

別許可迄で得て醤油味噌果ては必需品で無い」食品を輸入し、「米国に於て安価で滋養に富む食料を得らるる者が故国人に迷惑を掛くる事も入らず且つ高価なる運賃を支払つた食料品を使用して各種の生産費を騰める必要は無いと思ふ」と述べ、「排日問題に関する積極的方法」として「在留同胞の将来を永住土着と決め込んで」、「米国人と其の間に融和し精神的に同化していく様に心掛ける事」を主張した<sup>96)</sup>。日本食を食べたいがために領事の手を煩わすようなことは、日本人のアメリカ社会への同化力不足を露呈することになり、排斥の論拠になりえる。米・醤油・味噌を現地生産して自立的な食料供給体制を確立することは、日本人の定住戦略とも一致していたのである。

96) 1918年9月、「醤油と味噌は願ひでた全学で大陸在住同胞全部に対し一ヶ年味噌三千噸、醤油千五百噸の概算」が解禁されたとワシントンDCの大使館から通知された：「日本食料品解禁発表」、『日米新聞』1918年9月27日，3頁。

97) 「加州の排日問題は同胞にも責任がある」、『日米新聞』1919年8月4日，3頁。

味噌の輸入制限に対して、味噌の製造所は素早く対応した。1918年5月、『日米新聞』は「輸入禁止を見込み桑港で味噌製造」と題する記事を掲載し、「輸入制限を目の前にして当地桑港では（業者が）味噌を造り始め」、「当地で造っても一ヶ月半も掛ければ出来るので去る三月頃から可成り多く製造し始めて今では諸方面で売って居る」と報じた<sup>98)</sup>。18年8月、『日米新聞』には「味噌及び糍製造に経験ある人」の募集広告が掲載され<sup>99)</sup>、同年9月には、サンノゼの「株式会社佐市商会」が「醤油、味噌、酒醸造用麴製造に熟練なる麴師四名」および「醤油、味噌、酒醸造用日本杉材貯蔵桶仕込桶、小樽、其他の付属諸器具を完全に政策し得る桶職六名」を「高給を以て大至急雇入度候」という募集広告を同紙に掲載し、味噌製造に従事する人員の拡張を図った<sup>100)</sup>。

サンフランシスコでは、1918年末までに4つの味噌製造所が操業しており、藤本源平が経営する「藤本商会」が最王手だった。藤本氏は岡山県都窪郡の出身で、17年に麴及び味噌製造業を開業し、「当時欧州戦乱の影響を蒙り日本製品輸入禁止となりたるを以て其機を利用し米国に於ける味噌製造の元祖として本業を営み」始め<sup>101)</sup>、18年11月には専門の技師を雇い入れて工場を拡張した<sup>102)</sup>。18年12月時点で、藤本商会は主力事業の味噌製造に加えて湯屋経営や靴販売修理なども手掛け、資本金が15,000ドル、取引売買製造高は29,000ドルあった<sup>103)</sup>。22年に出版された『在米日本人人名辞典』によれば、藤本氏の製造所は「業務日々多忙を極め現在には手は常に十数名の雇人を使用し製品の有料なるを認められ販路益々拡張在米同胞間に好評噴々たり」とあり、25年には『新世界』で「在米味噌王 藤本源平氏」と題する評伝が掲載され、藤本氏が商人としてだけでなく、日本人社会でも指導者として活躍していることが紹介された<sup>104)</sup>。26年12月の調査では、資本金55,000ドル、取引売買製造高は200,000ドル、使用

---

98) 「輸入禁止を見込み桑港で味噌製造」、『新世界』1918年5月22日、3頁。

99) 「味噌及び糍製造に経験ある人至急入用」、『日米新聞』1918年8月15日、2頁。

100) 「至急職工募集」、『日米新聞』1918年9月8日、7頁。

101) 日米新聞社編、『在米日本人人名辞典』、130頁。

102) 「事業拡張広告」、『新世界』1918年11月3日、3頁。

103) 外務省通商局編、『海外日本実業者の調査』第3巻（大正7・8年）（不二出版、2006）、81頁。

104) 「在米味噌王藤本源平氏」、『新世界』1925年10月9日、1頁。

人15名と、さらに規模が拡張していた<sup>105)</sup>。

藤本商会の主力味噌である「カネ正」印は、「人気山より高く日本品より遙かに美味にして且安価なれば」と、日本産味噌に負けない味と安さをアピールしていた<sup>106)</sup>。藤本源平氏の孫グレース氏によれば、戦前、藤本商会で作っていた味噌は、米糶・蒸大豆・塩を材料としていたというので<sup>107)</sup>、基本的には米糶多めの甘口味噌だったようだ。22年当時の広告では、カネ正印には、「江戸味噌」、「特製味噌」、「普通味噌」、「仙台味噌」、「特製糶」、「普通糶」と数種類あるが<sup>108)</sup>、24年以降は「カネ正味噌 江戸味噌」と記されるようになった<sup>109)</sup>。江戸味噌は一般的に「赤味噌」に分類されるが、原料は白味噌と同じく米糶・蒸大豆・塩である。移民社会で最も食されていた味噌は、米糶多めの甘い白味噌だったので<sup>110)</sup>、赤味噌に力を入れていた点では、他の味噌製造所と差別化していたと言える。またグレース氏によれば、大豆は「ハンバーガーマシン」のようなグラインダーを利用して粉碎していたそうで<sup>111)</sup>、新聞広告でも「すり味噌なるが故すり鉢はいりませんし、する面倒がいりません」、「湯さへあれば即座に美味しい味噌汁が出来ます」と使いやすさをアピールしていた<sup>112)</sup>。

105) 外務省通商局編、『海外日本実業者の調査』第5巻（昭和元年・昭和3年）（不二出版、2006）、111頁。

106) 「事業拡張広告」、『新世界』1918年11月3日、3頁。

107) Interviews with Japanese in Utah: Grace Oshita, February 20, 21 and 26, 1985, and May 22 and 30, 1985, 2-20-85 s1:2, J. Willard Marriott Digital Library, University of Utah.

108) 「米国のカネ正味噌」、『日米新聞』1922年10月8日、4頁。

109) 「カネ正江戸味噌」、『新世界』1924年1月1日、4頁。

110) 1930年代に西海岸各地で味噌を食した山本麻子氏は、「アメリカ出来の味噌では桑港の××味噌、サンノゼの××味噌、羅府の××味噌と××味噌を食べて見たが、どれも麴が多くて甘口ではあるが味はいい」と述べている：山本麻子、「随感録」、『加州毎日新聞』1935年10月12日、2頁。

111) Interview with Grace Oshita, 2-20-85 s1:2.

112) 1925年の広告では、「加州製のすり味噌の元祖『カネ正印』」とある：「村野商会」、『日米新聞』1925年7月19日、7頁。『新世界』記事によれば、「『カネ米』印すり味噌製造所は常に此の（国立栄養研究所の原徹一技師の）新研究を採り、之れに従来の経験を基として絶へず改良品を製出するに勉めて居ります。其の特色と歎ぶべきは第一、すり味噌なるが故すり鉢はいりませんし、する面倒がいりません。第二、湯さへあれば即座に美味しい味噌汁が出来ます」とある：「国立栄養研究所味噌研究」、『新世界』1924年3月30日、7頁。

図9 藤本商会「カネ正」  
味噌の広告



出典：『新世界』1924年1月  
20日，4頁。

図10 Fujimoto & Company miso company



出典：Courtesy of Ted Nagata, 1954, Salt Lake City, Densho Digital Re-  
pository.

サンフランシスコには藤本に次ぐ主要な味噌製造所が2つあり，その一つが「三原味噌」だった。経営者の三原常五郎氏は愛媛県出身で，1918年8月に白味噌を売り出し<sup>113)</sup>，18年12月時点で，資本金12,000ドル，取引売買製造高は12,000ドルだった<sup>114)</sup>。26年12月，『新世界』の「商店旅館繁盛記」で取り上げられ，「近頃めつきりと売り出したこの店」の「正宗麴」は「色が白くて米粒が揃ひ発酵力もこれなら驚く可きものがあ(り)」，「櫻印」味噌は「布哇，沙港，山中部へまで送り出(し)」，「味ひも至極よく立派」と評されている<sup>115)</sup>。広告では「ホバート電力味噌摺り機七馬力半の威力を以てよく摺れたる」味噌である点を強調し<sup>116)</sup>，「醸造期間を長く置くから芳醇の甘味が蓄へられ」，「純白にして日本味噌と同じ質を維持する」と日本産に負けない味をアピールし

113) 「ヤマサン特等白味噌出づ!!」，『新世界』1918年8月26日，1頁。

114) 外務省通商局編，『海外日本実業者の調査』第3巻（大正7・8年）（不二出版，2006），81頁。

115) 「商店旅館繁盛記三原味噌製造所」，『新世界』1926年12月13日，3頁。

116) 「農園の御家庭に」，『新世界』1926年11月10日，8頁。

た<sup>117)</sup>。29年には「サクラソース」という商品を開発し、これは「マイオネースに類似の調味料食料品」で、「サンドウィッチ・スプレッドとしてブレッドに塗布すさるれば通学児童二世の好む食品となります」とある<sup>118)</sup>。アメリカ生まれの二世は味噌を好まない者が多かったので、彼らが食べなれたマヨネーズに味噌や麴を入れて食べてもらおうとする工夫だったのかもしれない。

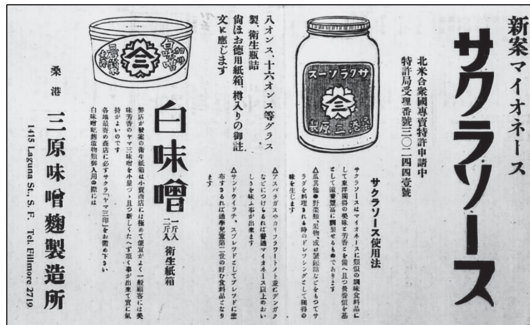
サンフランシスコのもう一つの主要な味噌製造所として「永富味噌製造所」があり、1918年12月時点で資本金が15,000ドル、取引売買製造高は35,000ドルあった。創業者の永富貞一郎氏は神戸出身、1907年に渡米し<sup>119)</sup>、商店などに勤務したのちに味噌製造を始めた<sup>120)</sup>。

図11 三原味噌「櫻印」の広告



出典：『新世界』1926年11月10日、8頁。

図12 三原味噌「サクラソース」の広告



出典：『新世界』1929年5月21日、8頁。

117) 「御家庭に」、『新世界』1927年10月13日、5頁。

118) 「新案マイオネースサクラソース」、『新世界』1929年5月21日、8頁。

119) “Teiichiro Nagatomi,” California, index to San Francisco passenger lists, 1893-1934, 1907, FM.

120) “Teiichiro Nagatomi,” United States World War I Draft Registration Cards, 1917-1918, FM.

当初は鈴木仁兵衛氏と共同経営<sup>121)</sup>、「朝日」印と「菊水」印の白味噌を製造し、「米国製造中最良なるはもちろん日本輸入一等品にも優るとの御好評を忝ふし」と称した<sup>122)</sup>。20年2月に永富氏が帰国し、鈴木氏が引き継いで「カネ大（カギ大）味噌製造所」となったが<sup>123)</sup>、実質的な経営は松原大吉氏が担った。松原氏は山口県出身、1904年に渡米、洋服販売と洗濯業に従事した後、20年にカネ大味噌を創立したという<sup>124)</sup>。広告では、「米国味噌がだめだと思ふて居る方一度これをお試し下さい。日本味噌の約半値段で味ひは決して劣りません」と、日本産に負けない味と安さを強調した<sup>125)</sup>。こうしてカネ大（カギ大）味噌は20年代のサンフランシスコにおける主要な製造所の一つになったが、1930年までに同市内の「丸萬商店」により買収され「丸萬味噌製造所」の一部となった<sup>126)</sup>。

ロサンゼルスでは、古くから「丸三味噌製造所」（「羅府味噌製造所」）があったが<sup>127)</sup>、1918年には福岡出身の和田由太郎氏が「山泉味噌製造所」を創業

---

121) 外務省通商局編、『海外日本実業者の調査』第3巻（大正7・8年）（不二出版、2006）、81頁。日本語新聞で最初に「永富味噌製造所」の広告が確認できるのは1919年の元日である：「永富味噌製造所永富貞一郎」、『新世界』1919年1月1日、18頁。

122) 「謹賀新年」、『新世界』1919年1月1日、10頁。

123) 「カネダイ印味噌製造所」、『日米新聞』1920年2月21日、2頁。

124) 『新世界新世界アドレスブック 1922年版』には、松原氏が「1920（年）カネ大味噌及糶製造所を創立経営す」とある：新世界社、『新世界アドレスブック 1922年版』、18頁。「松原味噌製造所」という名前が最初に確認できたのは1923年6月の『新世界』記事である：「味噌輸出」、『新世界』1923年6月18日、3頁。創業から5年後の1925年5月、広告に「カギ大味噌製造所松原大吉」という記載がある：「カネ大味噌」、『新世界』1925年5月10日、12頁。

125) 「カギダイ味噌製造所」、『日米新聞』1920年4月2日、4頁；「廉売お値段で小売り専門」、『日米新聞』1920年5月5日、4頁。

126) 則尾商会は、もともとゲリー街1531にあった：日米新聞社編、『日米住所録1926年』（日米新聞社、1926年）、N-21。1930年の広告では、則尾商会は、本店がゲリー街1531、分工場がポスト街1534にある：桑港仏教会文書部編、『桑港仏教会開教三十年記念誌』（桑港仏教会、1930年）、広告欄。ポスト街1534には、カギ大味噌製造所（松原味噌製造所）があったので、則尾商会がカギ大味噌を合併吸収したと推測される。

127) 1921年12月時点で、「○三味噌製造所」の資本金は11,000ドル、取引売買製造高は12,000～15,000ドルだった：外務省通商局編、『海外日本実業者の調査』第4巻（大正10年・大正13年）（不二出版、2006）、121頁；「羅府味噌製造所」、『新世界』1923年4月1日、1頁。



図13 カギダイ味噌製造所の広告

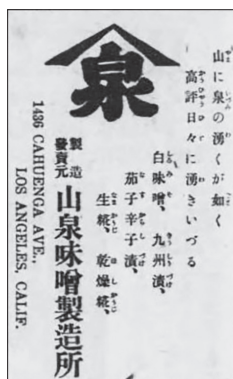
出典：『日米新聞』1920年4月2日，4頁。

した。和田氏は1902年に渡米，ハリウッドに在住したのち，第一次大戦末期に醤油・麩・味噌の製造を始めた（創業時は「和田味噌麩製造所」と称した）<sup>128)</sup>。当時，戦時の味噌不足を口実に，さまざまな利益を加算して商人が暴利を得ているという噂が日本人社会でひろまっていたが，和田氏は広告で「多数商人の利益がかかって居りませぬ」，「輸入税金がかかって居りませぬ」と明記し，適正な価格で味噌を消費者に届ける姿勢を打ち出している。さらに同18年には，西磯吉氏と山下良助氏が資本金10,000ドルで同市内に「北米味噌製造所」を開業し，20年までに同製造所の「亀甲三」印の味噌は「名声頼に加はり需要に応じ切れざるの繁盛を極めつつあるのである」と評され，好調だったようだ<sup>129)</sup>。

128) 1927年，山泉味噌製造所はハリウッドから Fishburn St. に移転した：松本本光，『加州人物大観南加之巻』（昭和時報社，1929年），455～56頁。1930年のセンサスでは，和田氏は Fishburn St. に15,000ドル相当の家屋に住み，妻・一男二女・従業員2名が居住していた：“Yoshitaro Wada,” US census, 1930, FM.

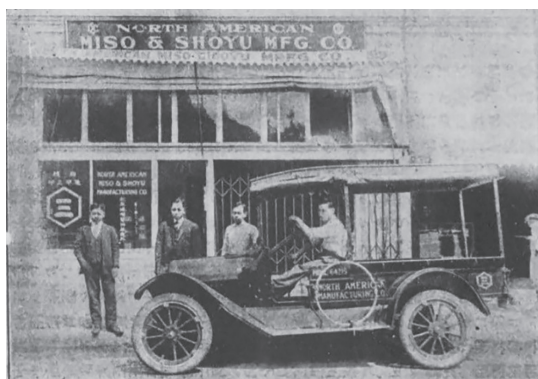
129) 古川栄次，『南加州と鹿児島県人』（日本警察新聞社，1920年），201頁。同製造所の味噌銘柄は「亀甲三」・「キッコサン」・「亀甲サン」などと表記されている：「亀甲三」，日米新聞社，『日米住所録 1919年』，368頁；「キッコサン」，『羅府新報』1920年1月1日，13頁；「キッコサン」，『日米新聞』1920年6月5日，6頁。糎も製造し，銘柄は「正宗」だった：「北米味噌製造所」，『日米新聞』1925年5月6日，6頁。

図14 山泉味噌製造所の広告



出典：日米新聞社編、『日米住所録 1921年』（日米新聞社、1921年）、305頁。

図15 北米味噌製造所



出典：古川栄次、『南加州と鹿児島県人』（日本警察新聞社、1920年）、201頁。

21年12月時点で、同製造所の取引売買製造高は60,000ドルで、これはサンフランシスコの藤本商会の売り上げに匹敵する<sup>130)</sup>。22年までには、「目下他州に輸出するに至る」という盛況だった<sup>131)</sup>。30年に北米味噌製造所は市内の「久城糶製造所」を譲り受け「朝日味噌麴製造所」と改名した<sup>132)</sup>。

1920年前後には、西海岸のその他の日本人町でも味噌製造所が増えた。フレズノでは、1919年元日、「フレズノ商会」が「糶、味噌製造」の広告を出し<sup>133)</sup>、同年、山口県柳井町出身の荒田宇吉氏が「白麴味噌製造所」を設立した（22年ごろから「荒田味噌製造所」と称した）<sup>134)</sup>。サンノゼでは、1917年の元旦、「土橋商店」が糶を売り始め<sup>135)</sup>、同年7月、「千歳」印の白味噌の製造販売を始めた<sup>136)</sup>。22年11月には、「鶴田合資会社」も「マル正」印の味噌を製造している<sup>137)</sup>。サクラメントでは、1918年、渡辺利吉氏の「糶白味噌製造所」（19年から「櫻府麴味噌製造所」と称した）が「カネ利」印の白味噌を販売している<sup>138)</sup>。

130) 外務省通商局編、『海外日本実業者の調査』第4巻（大正10年・大正13年）（不二出版、2006）、94、120頁。

131) 日米新聞社編、『在米日本人名辞典』、450頁。

132) 「旭味噌麴製造所」、『羅府新報』1930年11月9日、8頁。

133) 「糶、味噌製造フレズノ商会」、『日米新聞』1919年1月1日、31頁。

図16 鶴田合資会社の広告



出典：新世界新聞社編、『新世界アドレスブック1922年版』  
(新世界新聞社, 1921-25), 161頁。

- 134) 「白麴味噌製造所」, 『日米新聞』1919年9月25日, 6頁; 「荒田味噌糀製造所」, 『新世界』1922年1月1日, 28頁。荒田氏は, 山口県玖珂郡柳井町出身, 1899年にハワイへ渡航し, 2年後に帰国。1903年にふたたび渡米し, サンフランシスコに上陸後, 2年間貸間を経営した。1906年, フレズノに移住し, 洋食店を営しながらイチゴの耕作もした。1918年にふたたび帰国し, 1919年に再渡米した後, フレズノで白味噌の製造業を始めた: 新世界新聞社編, 『新世界アドレスブック1922年版』, 119頁。1921年12月時点で, 荒田商店の資本は3,000ドル, 取引製造高は13,000ドルだった: 外務省通商局編, 『海外日本実業者の調査』第4巻(大正10年・大正13年)(不二出版, 2006年), 115頁。
- 135) 「糀製造販売」, 『新世界』1917年1月1日, 4頁。創業者の土橋喜之助氏は(「善之助」とも書かれる)は愛媛県那賀郡出身, 1899年にハワイ入国した: 日米新聞社編, 『在米日本人名辞典』, 116頁; “Kinosuke Dabashi,” Hawaii, Collector of Customs, Ships’ Passenger Manifests, 1843-1900, FM. 1905年からサンフランシスコで旅館「紀州屋」を営し, 1910年ごろからフレズノで土橋商店を営した。: 「旅館譲受広告」, 『日米新聞』1905年5月22日, 8頁; 「土橋商店」, 『新世界』1910年12月28日, 5頁。
- 136) 「麴製造販売」, 『新世界』1917年7月1日, 9頁; 「麴製造販売」, 『日米新聞』1917年11月14日, 6頁。21年12月を最後に味噌の広告は見られなくなるので, 製造販売は終了したようだ: 「土橋商店」, 『新世界』1921年12月7日, 5頁。
- 137) 「鶴田合資会社」, 『日米新聞』1922年11月21日, 8頁。鶴田伸太郎氏は佐賀県出身, 1907年にシアトルに渡米, ロサンゼルスで洗濯業を3年間営んだ後, 味噌・醤油・糀の製造に従事した。1922年時点で「固定資本二万弗」を所有していたという: 日米新聞社, 『在米日本人辞典』, 641頁。

24年11月には、同市で大島屋商店が白味噌を発売した<sup>139)</sup>。

1920年前後に勃興した「加州味噌」の勢いは衰えず、23年ごろからハワイ市場に食い込み始めた。23年7月の『新世界』は、「布哇が時候の加減で上等味噌の製造が出来ないので、布哇で製造したものの当地の味噌には品質味に適せず、値段安で日本より輸入のものと競争出来るため、布哇商人は続々米大陸から取引注文を開始し出し、「太平洋貿易を始め松原商会、藤本商会等が三巴の競争振りだそう」と報じた<sup>140)</sup>。味噌は年間を通じて気温の高いハワイでも生産は可能だったが、寒暖差のある北米西海岸の方が味噌づくりに適しているという認識があったようだ。翌24年11月には、「最近の例として見ると藤本商会や松原味噌製造所の味噌はどうだ等、布哇の全日本人が全部加州米を食つて居るように全日本人の常食味噌とならんとして居るではないか、実に豪勢なものである、小売商人が注文とりに来るとまづこの品はアメリカ製でと豪い触込みで飛ぶ様に売れる」と報じられた<sup>141)</sup>。

1920年代も半ばになると、カリフォルニア産味噌が西海岸一帯で優勢になった。24年8月、『新世界』は「加州米の需要はすでに在米同胞間に遍く行き亘つて近年日本へまでも多量の出荷を見るほどの発展振りを呈して来た」が、「最近加州産の味噌の販路が非常な勢でもつて北部オレゴン、ワシントン方面の同胞間に歓迎されるやうになつた」と報じた。同地を調査旅行した藤本源平氏は、「従来北部では一般に日本品を使用して来つたのであろうが加州産のそれに比較して味は勿論のこと品質が何等の差が無い、之なら需要者も満足であらふし一方所謂地産奨励にもなることで至極結構であるといふのが同地方商人全般の意向で今後は一層其の販路が増大していく見込み」と述べている<sup>142)</sup>。

138) 「糀白味噌製造所渡辺利吉」、『新世界』1918年1月1日、29頁；「櫻府麹味噌製造所」、『日米新聞』1919年10月3日、5頁。『新世界』記事によれば、渡辺氏はすでに1915年から糀の製造販売を始めており、当時の広告には「どぶ酒、甘酒製造法は卸買求めの節詳しく教へます」とある。家庭での甘酒や日本酒の醸造（密造？）で利用する糀を販売していたようだ：「糀及なつめもやし製造売」、『新世界』1915年10月22日、7頁；「糀卸、小売いたします」、『新世界』1916年12月15日、6頁。

139) 「新開業」、『日米新聞』1924年11月23日、7頁。

140) 「布哇へ味噌輸出」、『新世界』1923年7月7日、2頁。

141) 「布哇から商界雑信（二）」、『新世界』1924年11月24日、2頁。

142) 「加州産の味噌が」、『新世界』1924年8月1日、3頁。

一方、日本からの味噌輸入額は1920年以降、減少傾向にあった。ハワイの味噌輸入額は20年の169,520円から30年の36,236円と大幅に減少し<sup>143)</sup>、北米でも同様の傾向が見られ、サンフランシスコの日本人商業会議所報告書(1928年)によれば、「十数年前の(味噌)輸入額は(サンフランシスコ港のみで)一ヶ年14,15万ドル(約70,000~80,000円)を概算せられたのであるが近年は頓に減少し、1926~27年の米国全体の味噌輸入額は年59,800ドル(約30,000円)となった<sup>144)</sup>。日本産味噌では唯一、山口県の「中村味噌製造所」の「花菱(花びし)」印味噌が30年代まで継続的に輸入され、販売広告が新聞に掲載されていた<sup>145)</sup>。広島県・平地本店の「府中味噌」、山口県・米屋本家の「カネ米」印がサンフランシスコで、山口県の「シマヤ味噌」がハワイで販売されていたが、1910年代のような日本産味噌の勢いは感じられない<sup>146)</sup>。

サンフランシスコ日本人商業会議所は、味噌輸入額が減少した第一の理由として「味噌の消費者年々減少せること」を挙げ、「(日本生まれの者)は日本よりの習慣で味噌を愛用すれども(米国生まれ)は味噌を愛用しない」と述べている。第二の理由は「米国内にて味噌製造業発達せること」で、米国で生産される味噌の「品質は日本産(に)抵抗し得るものを産し、値段は日本産に比し割安なるばかりでなくその容器、味噌樽は日本産の味噌に比し遥かに優れたる特点を有する関係より追ひ追ひ日本産を圧倒するに至つた」とある<sup>147)</sup>。ハワイでもアメリカ生まれの二世が味噌を好まない傾向が見られ、1933年、日本の味噌組合がハワイでの販路を探るため、現地の状況を領事館に問い合わせた際、領事はこう答えている：「(二世は)食物上ノ嗜好モ著シク米化シ居リ、味噌等

143) 木原、『布哇日本人史』、188頁。

144) 「米国の味噌輸入最近減額の状態」、『日布時事』1928年5月10日、7頁。

145) 「花菱印白味噌」、『日米新聞』1920年1月25日、8頁；「ハナビシ白味噌の美味さ」、『新世界』1931年6月20日、3頁；「ハナビシ味噌」、『新世界日日新聞』1933年12月5日、4頁；「花びし味噌」、『日布時事』1935年6月28日、15頁；「ハナビシ味噌」、『新世界朝日新聞』1936年2月6日、28頁。

146) 「最上白味噌府中味噌」、『新世界』1922年1月1日、6頁；「カネ米味噌」、『新世界朝日新聞』1936年2月6日、28頁；「いつもおいしい不二印・扇印」、『実業之布哇』1927年9月1日、22頁。

147) 「米国の味噌輸入最近減額の状態」、『日布時事』1928年5月10日、7頁。

ヲ常用セザル傾向ナルヲ以テ、其ノ需要ハ専ラ第一世邦人ニ限定セラレ居レリ<sup>148)</sup>。1920年代におけるカリフォルニア州産味噌の製造量増加は、日本人移民の北米定住という文脈の中ではポジティブに受けとめられていたが、二世が味噌を好まないことは、産業の将来性という観点からは不安要素だった。

シアトルで1920～30年代を過ごした二世モニカ・ソネの自伝には、発酵食品に関する描写があり、当時の日系人家庭における食の嗜好がうかがえる：

パントリーには、小麦粉、砂糖、紅茶、コーヒーの入ったアイボリー色のカニスターの隣に、米の袋、そして1ガロンの醤油差しが並んでいました。キッチン窓近くのコーナーからは、独特の鼻を衝く匂いが、5ガロンのつぼから発生し、母はその中にキュウリ、菜っ葉、大根を詰め、それらは米を精米する時にでる皮、塩、米、レーズンからできたぬかミックスに漬けられています。そこで発酵したものは、この上なくさわやかで、食事の最後に食べるお茶漬けには完璧なサイドディッシュでした。

ポットとパンの中に、暗く赤い石のミキシングボウルがあって、その内側には数えきれない溝の列が刻み込まれています。そのボウルは、ケシの種と味噌を柔らかいペーストにすりつぶし、スープや日本料理の味付けのために使われます。私はそのボウルにのしかかって、重い木製の棒を使い、何時間もかけて豆をなめらかで上質のペーストにすりつぶしました。味噌汁は、こうして多大な労力を費やして作りました。しかし私には（味噌汁が）塩水に浸したおがくずのような味がしました。母はこれほど栄養のあるものはないと言いましたが、私はおそろおそろ2～3口しか食べられませんでした<sup>149)</sup>。

アメリカ食になれた二世にとって、味噌は好んで食べるものではなかったようだ<sup>150)</sup>。

---

148) 在ホノルル総領事岡田兼一、1933年12月7日、「布哇ニ於ケル本邦産味噌ノ需給ニ関スル件」、『食料品取引関係雑件』4-11-0-2、第1巻、外交史料館所蔵。

149) Monica Sone, *Nisei Daughter* (Seattle: University of Washington Press, 1953), 12-13.



## 職業としての豆腐造り

職業としての豆腐造りにはいくつかの特徴があった。1914年、『日米新聞』の「在米桑港日本人の職業観」というシリーズ記事で「豆腐屋」が取り上げられ、職業の特徴が説明されている。それによると、サンフランシスコ市内の2軒の豆腐屋の場合、「共に電力で機械を動かし大豆を挽き粉（に）して」おり、「その製法は日本と大差ない」という（機械のグラnderを利用して「藤本商会」を指していると思われる）。開業に必要な資本金は機材が約300ドルで、その他の家財を含むと600ドル程度になる。市内在住の日本人は毎日平均300丁の豆腐を食し、1丁5セントなので、月450ドルの売り上げとなる。さらに油揚げも月150ドルほど売れる。材料の大豆は満州から輸入したもので、材料費を除けば豆腐屋1軒の純利益は月100ドルくらいになるという<sup>151)</sup>。当時、日本人労働者の給金が月30~40ドル程度だったので、開業資金600ドルは、数年働けば準備できた額である。日本人相手の商売なので、安定した売り上げも見込める。典型的なエスニックビジネスの一つだったと言えるだろう。

味噌製造所に比べると、豆腐店は小規模で、家族経営が基本だった。たとえばシアトルで父が豆腐屋を営んでいたロイ・ナカガワ氏は、戦前をこう回想している：「(午前)3時30分か4時、(父)は豆腐を造り、8時までにはそれをカットして、当時はブリキの缶またはバケツに入れました。それらには5ガロンの水が入っていて、そこにカットした豆腐を入れて、そのまま売りました…当時は、5ガロンの缶で、それにハンドルがついてました。父は日本町を歩き回り、パパママショップや飯屋に豆腐を売りました」<sup>152)</sup>。ハワイでも、豆腐は家族単位で製造され、配達されていたようだ。たとえば、戦前ヒロで豆腐

150) 戦前アラスカのサーモン工場で働いた経験のある二世ビル・ホソカワ氏は、当時支給される味噌汁が苦手だったと回想しており、その他の二世も同様だったと述べている：Bill Hosokawa, *Out of the Frying Pan: Reflections of a Japanese American* (Boulder: University Press of Colorado, 1998), 140.

151) 「在米日本人の職業観 (20)」、『日米新聞』1914年7月24日、3頁。

152) Interview with Roy Nakagawa, Densho, <https://ddr.densho.org/interviews/ddr-densho-1000-358-10/>, 2024年5月20日閲覧.

を製造していた沖縄出身のトクスケ・オーニシ氏は、「(朝1時か1時半に起きて)妻と私とで豆腐を作り、レストランやキャンプに売りました。一番遠くはオアラから十四哩離れたキャンプまで行きました。常連のお客たちは私がいつ来るかを知っていました。ラッパをふくと、みんな容器を片手に持って家から出てきました」と回想している<sup>153)</sup>。店々に豆腐を配達する姿は、北米でもハワイでも日本人町の日常的な風景の一部になっていたようだ。

前述したとおり、ハワイでは移住初期から豆腐製造に多くの女性が従事していた<sup>154)</sup>。1916年、ハワイの砂糖耕地を訪れた文学博士・芳賀矢一は、「一村の中にはおかみさんが片手間に豆腐を拵へて売つて居るのなどもある」と述べている<sup>155)</sup>。女性のなかで、日本に住んでいた時から豆腐造りをしていた人がどのくらいいたかは不明だが、1910年にハワイへ渡航したツル・ヤマウチ氏は、沖縄の糸満に住んでいた時、豆腐を造り販売していたという。ヤマウチ氏は、写真花嫁としてハワイに上陸後、夫とさまざまな仕事を転々とし、プランテーションで労働者の食事の世話、軍人学校で学生の食事や生活補助の家政婦などをしながら子供を育て、1940年ごろ、ホノルル市内で売りに出ている豆腐屋を買い取り、「アララ豆腐」(Alala Tofu)を開業した。豆腐は近隣の日本人が買いに来たり、店や料理店などから注文を受けて1つ5セントで販売・配達していたという。朝2時に起きて石臼で大豆を挽いて豆腐を作り、油揚げやこんにゃくも製造していたという<sup>156)</sup>。

---

153) Interview with Tokusuke Oshiro, 1980, Uchinanchu: A History of Okinawans in Hawai'i, Center for Oral History, University of Hawaii at Manoa, 38.

154) 1914年の布哇新報社の調べでは、ホノルルの豆腐屋は13軒(男性24・女性31)、オアフ島では32軒(男性39・女性45)、ハワイ島では30軒(男性47・女性40)、マウイ島では20軒(男性21・女性20)、カウアイ島10軒(男性18・女性20)、と女性が多い: 森田栄『布哇日本人発展史』(真栄館, 1915年)557, 559, 562, 564, 566頁。

155) 「布哇だより」, 『日布時事』1916年10月15日, 2頁。

156) アララ豆腐は、1941年12月に真珠湾攻撃が起きたあとしばらく休業したが、1958~59年ごろまで豆腐造りを続けていたという: Interview with Tsuru Yamuchi, 1980, Uchinanchu: A History of Okinawans in Hawai'i, Center for Oral History, University of Hawaii at Manoa, 490, 492, 503-07.

ヤマウチ氏へのインタビューのなかで興味深い点は、沖縄の豆腐造りとハワイの豆腐造りが異なっていたということである。移住する前、沖縄では水を吸わせた大豆を石臼で挽いて、搾り、おからを取り除き、豆乳を作ってから加熱した（生搾り法）。しかしハワイでは、挽いた大豆を茹でてから、おからを取り出したという（煮取法）。日本食文化史の研究者・原田信夫氏によれば、中国・朝鮮半島・沖縄などでは生搾り法が一般的で、それ以外の日本各地では煮取法が一般的であるという<sup>157)</sup>。味噌は当初、移民の出身県である山口や広島のみ味噌が輸入され、地域的な特色のある味噌が多かったようだが、次第に輸入味噌が減り、米糶・大豆・塩を材料として現地で生産された白味噌が普及していった。豆腐も味噌と同様に、移住先で製法・食感・風味などが標準化していったのではないだろうか。

豆腐屋では、油揚げなどのほかに、納豆を作っていた店もある。1920年の記事『新世界』によれば、「納豆の需要は米国在住の日本人には大した事もなさそうだが」、「東京付近、東北地方又九州熊本佐賀福岡辺の農家では自製して常食として居る」そうで、「米国在住の同県人等の間には盛旺んに製造されて居る」という。そこで同紙は農学博士・澤村真の説を紹介し、消化しやすく栄養価に優れた納豆を常食とするよう在米日本人にも勧めている<sup>158)</sup>。澤村真とは、1905年に納豆菌の分離に成功した人で、澤村氏によって考案された納豆菌と木製容器を利用した近代的な納豆製法が、18年ごろから日本各地で普及し始めていた<sup>159)</sup>。だれがアメリカで最初に納豆製造を始めたかは不明だが、『羅府新報』によれば、福島県出身の樋口四郎が18年、ロサンゼルスで納豆製造を開始し、それと前後して各地に製造を試みる者が現れたという<sup>160)</sup>。23年、ユタ州ソルトレークシティで「二瓶麴製造所」が、ロサンゼルスで「味噌麴製造所」が納豆の広告を出しており<sup>161)</sup>、30年代からワシントン州シアトル、カリフォル

157) 原田信男、『豆腐の文化史』（岩波書店、2023年）、14～15頁。

158) 「納豆を常食とせよ」、『新世界』1920年8月29日、2頁。

159) 堀田国元・佐々木博、「近代納豆の幕開けと応用菌学」、『科学と生物』49：1（2011年）、57～61頁。

160) 「納豆製造」、『羅府新報』、1926年1月24日、2頁。

ニア州ストックトン、フレズノなどの豆腐屋が納豆を販売している<sup>162)</sup>。27年、『新世界』の「婦人と家庭」欄では、わらを利用した「在來法」と、納豆菌を利用した「半澤式」による納豆の製法が紹介されており、家庭での納豆作りも行われていたことがうかがえる<sup>163)</sup>。

日本人の北米移住が始まった当初から、豆腐屋は確立した職業の一つだったが、1930年代になると跡継ぎの問題が意識されるようになった。36年、北米仏青連盟の大会がアラメダで開催され、二世3,000人を対象とする職業調査結果の報告があった。それによると、「最も興味深いのは」農業関係者が最も多いこと、医師が18名いることのほかに、「菓子とか豆腐など第二世には凡そ縁の遠い職業に十二名も現職にあり、将来その職業につかんとするものが十三もあることだ」とある<sup>164)</sup>。二世にとって豆腐がなじみの薄い食べ物であったこと、そして当時、二世の就職先は日本人町に限定されていたことがうかがえる。37年3月には、サンフランシスコの溝野佐一氏の長男が、「第二世には珍しく」高校卒業後に豆腐屋を開業し、「朝2時頃から職場に出での活動ぶりは近所の感激となつている」と『新世界朝日新聞』が報じ、よろこばしい事実として描いている<sup>165)</sup>。同年4月には同誌が、ポスト街の吾妻屋を受けて二世が「スター豆腐店」を開業したと報じ、店主の「溝之昭君はハイスクールを出た間もない青年だが、評判の勤勉家として知られ、彼の作る豆腐のほか揚げ・うどん・こんにゃくなどは、「非常に好評を博し素晴らしい売れ行きを示している」と称している<sup>166)</sup>。二世にとっては馴染みの薄い豆腐だったが、その製造を担う二世が現れたことは、一世たちにとってうれしいニュースだった。

---

161) 「納豆製造販売」、『ユタ日報』1923年2月5日、3頁；「納豆は独特」、『新世界』1923年4月23日、4頁。

162) 「納豆売出し」、『大北日報』1934年2月21日、6頁；「豆腐屋の納豆」、『新世界朝日新聞』1938年12月12日、5頁；「納豆製造発売」、『新世界朝日新聞』1940年1月14日、5頁；「納豆製造売り出し」、『新世界朝日新聞』1941年11月2日、5頁。

163) 「ソースと納豆の製法」、『新世界』1927年3月31日、4頁。同紙は1928年、栄養素の観点から納豆を勧めている：「胃の悪い方は納豆をめしあがれ」、『新世界』1928年3月9日、4頁。

164) 「二世の職業的傾向は？」、『新世界朝日新聞』1936年4月11日、3頁。

165) 「第二世の豆腐屋」、『新世界朝日新聞』1937年3月27日、3頁。

## 1930～40年代の大豆をめぐる状況：アメリカにおける増産，栄養値への注目

1930～40年代，大豆をとりまく状況が日・米・欧州で大きく変化し，それがアメリカに住む日本人移民の大豆食生活にも影響をあたえた。

1929年にアメリカ市場で株価が暴落し，大恐慌時代が始まった。政府は市場における穀物価格の値段を安定させるため，33年に「農業調整法」(AAA)を制定し，小麦・トウモロコシ・綿の生産に制限をかけた。これにより，調整対象にならなかった大豆の栽培を増やす農家が増え，アメリカ全体として大豆生産が拡大した。また34年と36年には，中西部で害虫被害による大飢饉がおこり，害虫の影響を受けにくい大豆を栽培する農家が増えた。大豆はあいかわらず家畜の飼料や土壌改良に利用されていたが，この頃までに大豆の搾油産業も発展し，搾油会社が余剰大豆を積極的に買い取るようになっていた。また，農業調整法の影響で，米国内でラードや綿油が不足となり，マーガリンやショートニング，ドレッシングやマヨネーズの原料として大豆油が使用されるようになり，インクやゴム，セルロイドの製造でも大豆油の使用が拡大した<sup>167)</sup>。

アメリカ国内におけるの大豆生産の増加は，日本人町における大豆食品の製造にも影響を与えた。ハワイや北米での味噌製造には，基本的に満州産の大豆が使用されてきたが，1935年には『日米新聞』が「アメリカ産大豆で豆腐が出来る」という記事を掲載し，「吾々の家庭で使はるるお豆腐は数年前までは日本産大豆でなければよく出来ないと云はれたものであつたが，近頃は殆ど全部がアメリカ産の大豆で製造せられるようになった」と報じた。要因としては，国内で大豆生産量が増加し，米国産大豆は100ポンド3.56ドル，日本産は100ポンド4.00ドル（さらに関税が2ドルかかる）と，価格が手ごろだったことがある<sup>168)</sup>。ハワイでも30年代後半になると，米国産の大豆が豆腐に利用されるようになった。39年，『日布時事』のコラムで著者の勝沼富造は，ホノルルにおけ

166) 「ご挨拶」、『新世界朝日新聞』1937年4月18日，3頁；「第二世の豆腐屋さん 評判が良い」、『新世界朝日新聞』1937年4月20日，3頁。

167) Prodöhl, *Globalizing the Soybean*, 150-53.

168) 「アメリカ産大豆で豆腐が出来る」、『日米新聞』1935年11月7日，2頁。

る「豆腐製造の原料は大豆と苦汁だが、布哇には純日本産の大豆は得難い。一時は満州大豆がやつて来て100（ポンド）4ドル、それに税金2ドルを加ふれば6ドルとなる。それだから、今では米本土の日本種のを輸入すれば極安価なると豆粒がよく揃ひ光沢ある肉質の上等物を買う様になつた」と記した<sup>169)</sup>。このように、アメリカ本土で日本種の大豆が育成栽培され、安価になり、原材料の調達から製造までアメリカ国内で行うことが可能になった<sup>170)</sup>。

アメリカで大豆栽培が増産したのは、国際的な要因もある。第一次大戦後、ヨーロッパ諸国では油脂が不足し、大豆からとれた油がその代用品として重視され、満州大豆の欧州向け輸出が増えた。特にドイツは戦争に負け、植民地と天然資源へのアクセスを失い、賠償金の支払いとインフレによる不況の最中、綿油や亜麻仁油などに代わる安価な油脂として大豆が重視され、1928～33年の時期に世界最大の満州大豆輸入国となった。大豆は食用（マーガリン・揚げ油・パン材料として）、家畜の飼料、工業用原料として利用された。ドイツはナチス党政権の下、食料や原料を他国に頼らない自給体制の確立を目指したことから、一時期（1934～35年）は満州大豆の輸入が減るが、国内での大豆栽培は難しく、プロテイン豊富な家畜の飼料として、栄養価のある人間の食べ物として大豆の価値がますます高まり、36年にドイツは満州国と貿易協定を結び、再び満州大豆の輸入が増えた<sup>171)</sup>。一方、この時期に日米関係は悪化の一途をたどり、満州大豆の輸入が見込めなくなったアメリカ合衆国では、飼料および工業用原料として大豆に対する需要がますます高まり、農務省と企業家を中心に大豆の自給体制を目指し研究を進める動きが高まっていた<sup>172)</sup>。

1930年代、ハワイ・北米の日本人移民社会では、豆腐・味噌・醤油について

---

169) 「日記の七徳」、『日布時事』1939年9月9日、Edition 2、6頁。

170) 日本の大豆が最初にアメリカに持ち込まれたのは1851年、サンフランシスコで日本人漂流民を検疫したアメリカ人医師が、その日本人からもらった大豆を故郷イリノイ州に持ち帰り、州内各地の農家に配布した。1854年にはベリー提督が日本から大豆を持ち帰り、米国内の農家に配られた：Theodore Hymowitz, “Introduction of the Soybean to Illinois,” *Economic Botany*, 41:1 (1987), 29-31；Charles V. Piper and William J. Morse, *The Soybean* (New York: McGraw-Hill, 1923), 39-40.

171) Prodouhl, *Globalizing*, Chap.3 *passim*.



の語りのなかで、「栄養」に関する言説が増えた。たとえば33年1月の「三原味噌」の広告は、「味噌は栄養の素、日本古来の食料品」・「健康維持に安価で栄養価値はたつぷりです」と説明し<sup>173)</sup>、34年7月の『日米新聞』は、「(豆腐の)成分のうち固形分の大部分はたん白質」で、「原料の大豆中にはビタミンBが相当多量にふくまれて」おり「消化吸収がよく」、「病人の食事としてまた幼児の食物として好適である」と栄養面での優秀性を強調している<sup>174)</sup>。30年代後半には、ややナショナルリスティックな言説も混じるようになり、37年11月の『加州毎日』の「ホームセクション」は、「味噌と豆腐は我国独特の食物」であり、「味噌は非常に栄養価の高い食品で、人体に必要な栄養分は殆ど全部揃っており、ことに栄養中の重要なアミノ酸を多量にふくんで」おり、「大豆には牛乳にも相当する栄養があ(る)」ので「豆腐の実の味噌汁などは誠に結構」と大豆の栄養価と日本の独自性を強調し説明している<sup>175)</sup>。38年1月の『日米新聞』記事も、味噌汁は「日本が世界に誇る副食物」であり、栄養豊富な点だけでなく、「米と同様四季いつでも手に入れることが出来(ること)」、「(味噌汁を飲めば)朝から体が温まること」、「安いということ」の味噌の「四徳」を強調している<sup>176)</sup>。日本の戦争が進むにつれて、大豆の利用価値が高

---

172) Prodöhl, *Globalizing the Soybean*, 154-55. これらの満州・欧州・ドイツ・合衆国における大豆の需給については、西海岸の日本語新聞でも報道されており、豆腐や味噌を常食する移民たちにとっては、重要なニュースだった：「満州大豆が高騰し米国物が浮かび上がる」、『加州毎日新聞』1935年10月25日、1頁；「日独条約と対米態度」、『加州毎日新聞』1936年11月27日、2頁；秋元真次郎、「大豆の再認識(六)」、『加州毎日新聞』1938年5月27日、4頁；「満独間貿易愈々順調」、『新世界朝日新聞』1939年6月3日、2頁；「独逸満洲より大豆輸入」、『新世界朝日新聞』1939年6月6日、2頁；「通編八〇九一大豆の油」、『新世界朝日新聞』1939年7月16日、6頁；「大戦一満州ほくほく」、『新世界朝日新聞』1939年9月7日、2頁；「満支農業踏査記(七)」、『加州毎日新聞』1939年9月11日、4頁；「満支農業踏査記(八)」、『加州毎日新聞』1939年9月12日、4頁；「第十信旅だより」、『加州毎日新聞』1940年8月12日、8頁。

173) 「三原味噌製造所」、『新世界朝日新聞』1933年1月18日、6頁。

174) 「病人や幼児に理想の豆腐」、『日米新聞』1934年7月30日、5頁。

175) 「家庭ホームセクション」、『加州毎日新聞』1937年11月14日、3頁。

176) 「味噌汁礼賛」、『日米新聞』1938年1月30日、5頁；「味噌汁礼賛」、『加州毎日新聞』1938年4月3日、3頁。

まり、大豆の優秀性（タンパク質やビタミンの豊富な点）と、利便性（豆腐や味噌の値段の安さと入手の容易さ）、日本に独特の食べ物であることなど、大豆の重要性への認識が多様な観点から深まっていった。

おそらくこうした栄養に関する言説は、日本における大豆をめぐる動向の影響を受けたものだろう。1931年以降、満州における軍事衝突が進む中で、日本では「国防」という観点から兵士の体格向上が国家の課題として重視され、特に37年の日華事変以降、兵力の増強だけでなく国内の生産力拡大に必要な労働力の確保が重視され、これが40年の「国民体力法」制定につながり、国民に対する栄養・保険対策が強化された。こうした一連の戦時期の栄養・保健対策の課題は、食料不足のなかでいかにカロリーやたんぱく質を効率的にたくさん取るかということだった。結果として、栄養の研究、栄養士の育成、米・いも・麦類の配給などの政策が進められた<sup>177)</sup>。この時期、ハワイや北米の日本人社会で食料不足が深刻な問題にはならなかったが、栄養に関する情報源としては、いまだに故国日本に依存していた。それは、一世たちがアメリカに居住していても味噌や豆腐を日常的に食べ、食の点では「日本人」としてのアイデンティティを維持していたからにはほかならない。日本が戦争を通じて国粋主義的になるにつれ、栄養価に加えて、味噌や豆腐にナショナリストティックな意味合いが与えられたのは、日本人移民の食を通じた故国への愛着、戦時下の日本における食糧問題と国粋主義の高まりという文脈で理解される必要がある。

## 第二次世界大戦と味噌・豆腐

第二次大戦が始まると、アメリカ社会でふたたび大豆が注目される。日本の東南アジア侵攻が進むと、パーム・ココナッツ・桐油などの輸入が停止し、工業用・食用の油脂の値段が上がった。1930年代から農業調整法の対象外とされていた大豆の生産量が増加し、41年からはアメリカ政府による価格援助政策が

---

177) 藤澤良知, 「戦中・戦後の食料・栄養問題」, 『昭和のくらし研究』6 (2008年), 5~17頁。

始まり、さらに生産量が増えた。これらの大豆が豚や牛の飼料となり、乳・肉・卵の増産につながった。また43年には乳・肉・卵などが配給の対象になり、タンパク質不足を補うため、連邦政府は市民により多くの大豆を食べることを奨励し、各地で大豆を使ったレシピ本が出版され、大豆料理の普及が試みられた。こうしたレシピ本では、第一次大戦期と同様、パン、クッキー、ケーキ、マフィン、サラダ、スープ、ミートローフ、チリコンカルネなど、小麦や肉の代わりに大豆や大豆粉を使う料理が多数掲載されていた。ただし、先行研究によれば、アメリカ市民の間でこうした大豆料理の評判は一般的に良くなく、普及もしなかったという<sup>178)</sup>。

一方、日本人移民の大豆食は、アジアにおける戦争により大きな影響を受けた。それまで、日本から海外へ輸出される醤油・味噌・酒は、外貨獲得の観点から日本政府により優遇されてきたが、1941年7月からこれらの食品の輸出が許可制になるという情報が西海岸に届くと、『新世界朝日新聞』は「同胞のお台所へ異変」と題する記事を掲載し、その影響について各業者のコメントを紹介している<sup>179)</sup>。41年8月、同紙は、「日米間の現状に依つて通商航海禁止というふ一大痛棒は故国同胞と不自由を供にする処なるも、同胞家庭の台所より調味の醤油を取除くことは実に耐へ難き悩みである」と述べ、最近コロラドで新たに醤油・味噌の製造会社が設立され、内陸部諸州の日本人に提供される予定と報道した<sup>180)</sup>。同8月、『日米新聞』のコラムは、日本製品の輸入停滞が見込まれる状況に対して、現地生産の拡大を一つの解決策として提示している<sup>181)</sup>。同年9月、日本で11月から味噌・醤油が配給制に置かれるとの知らせが届き<sup>182)</sup>、同年12月の『新世界朝日新聞』へ手紙を寄せた読者は、家族が低収入かつ大人数なので野菜をたくさん利用し、醤油や味噌で味付けしているが、「これに使

178) Ross, *Magic Bean*, 121-34; Prodöhl, *Globalizing Soybean*, 157-65.

179) 「同胞のお台所へ異変」, 『新世界朝日新聞』1941年7月9日, 3頁。

180) 「醤油と味噌の醸造会社設立」, 『新世界朝日新聞』1941年8月24日, 4頁。

181) 宮島敏, 「ベンのささやき」, 『日米新聞』1941年8月20日, 2頁。

182) 「味噌醤油なども我政府十一月から統制」, 『新世界朝日新聞』1941年9月25日, 3頁; 「世知辛い祖国, 味噌・醤油も統制へ」, 『日米新聞』1941年9月25日, 3頁。

用する醤油味噌の高いこと、私共小給の者にはやりきれません、何卒左の作り方ご教示下さいませ」と相談し、これに対して回答者は、家庭で味噌・醤油を作る方法を詳しく解説している<sup>183)</sup>。同12月末には、ロサンゼルス日本人町で味噌・醤油などの買い占めが起きたという記事が掲載された<sup>184)</sup>。

1941年12月7日、日本軍がハワイの真珠湾を攻撃し、その翌日にはローズヴェルト大統領が日本に対して宣戦布告し、日米戦争が始まった。これにともない、アメリカに在住する日本人および日系市民12万人が内陸部の強制収容所に収容されることになった。収容所は急ピッチで建設され、当初、収容者に支給された食事は軍隊で供給される缶詰などが中心で、茹ですぎた野菜などは収容者たちの間で評判が悪かった。こうしたなかで、日系人たちの間で醤油・味噌・豆腐の製造を開始しようという動きが始まり、43年に入ると、徐々に各収容所で計画が実現していった。確認できた範囲では、10か所の収容所中、味噌は3か所、豆腐は10か所で製造が行われていた<sup>185)</sup>。

最初に豆腐製造が始まったのは、カリフォルニア州出身者が収容者の大半を占めるアリゾナ州のポストン収容所だった。1942年10月、レイ・ヒラタ監督の下、倉庫で豆腐を製造する計画が発表され<sup>186)</sup>、43年1月に機械が到着し<sup>187)</sup>、最初の豆腐が製造された<sup>188)</sup>。43年4月、正式に豆腐製造が始まり、戦前カリフォ

---

183) 「問答」、『新世界朝日新聞』1941年12月5日、6頁。

184) 「大量買ひ」、『羅府新報』1941年12月23日、3頁。

185) Shurtleff氏とAoyagi氏によれば、1943-44年の時期、10か所の収容所中、8か所で豆腐が作られ、3か所で味噌が造られ、1か所で即醸醤油が作られ、1か所で豆乳が作られた：William Shurtleff and Akiko Aoyagi, *How Japanese and Japanese-Americans Brought Soyfoods to the United States and the Hawaiian Islands--A History* (Lafayette: Soyinfo Center, 2011), 7. Rothによれば、豆腐は10の収容所で作られた：Ross, *Magic Bean*, 140.

186) “Daily Output of 500 Tofu Planned for Poston III,” *Poston Press Bulletin*, October 2, 1942, 1. 1942年12月、豆腐製造の計画が、材料と機械が入手できず立ち遅れていると報告された：“Unit II Tofu Industry Delayed by Lack of Construction Material,” *Poston Chronicle*, December 22, 1942, 6.

187) 主任技術者はトモジ・ワダ氏（カリフォルニア州ターミナル島出身）だった。現地の水は硬水で豆腐製造には適さず、軟水にするプロセスが必要だったという：“Indt Dept. Expected Tofu Production within Fortnight,” *Poston Chronicle* January 16, 1943, 3.

188) “First Tofu Produced by Poston III Industry,” *Poston Chronicle*, January 19, 1943, 1.

ルニア州ターミナル島で豆腐を製造していたトモジ・ワダ氏とマサヨシ（ベン）・ヤマグチ氏が交代で製造に従事し、当初の製造量は1日300丁だった<sup>189)</sup>。同43年4月、ロサンゼルスやサクラメント出身者が大半を占めるアーカンソー州のジェローム（デンソン）収容所では、味噌と豆腐の製造施設が設置され、ダイニングホールでサーブするために製造が始まった。戦前カリフォルニア州で豆腐・味噌・醤油を製造していたゴンシロウ・ハラダ氏が製造を担当し、ミネゾウ・ヤマガシ氏がそれを補助し<sup>190)</sup>、1日に600丁を製造した<sup>191)</sup>。それを描いたスケッチが残っている（図17）。

10,000人以上の日系人（90%がロサンゼルス出身者）を収容したカリフォルニア州内陸部のマンザナー収容所では、1942年10月から醤油の製造が行われていたが、43年5月には豆腐製造の許可が当局から降り、当初は1日に450パウンドの製造を計画していた<sup>192)</sup>。製造担当者は、戦前ロサンゼルスの「巴豆腐」で製造に従事していたS.オクガワ氏とヘンリー・トダ氏だった<sup>193)</sup>。43年8月、最初の豆腐が製造され、ブロックごとに配給された<sup>194)</sup>。同年10月、*Manzanar Free Press* 記者のレポートによると、豆腐製造は朝5時に始まり、大豆は一日22ポンド使用し、バージニア州またはカロライナ州で栽培されたものだった。製造のステップは、以下のように説明されている：

189) “Production of Tofu Starts in Unit I,” *Poston Chronicle*, April 14, 1943, 1. トモジ・ワダ氏については、Tomoji Wada Family Papers, Gerth Archives & Special Collections, California State University at Domingues Hills, <https://csudharchives.libraryhost.com/repositories/6/resources/310>, 2024年5月30日閲覧。44年6月、火事でUnit Iが壊れ、Unit IIのみの操業となった：“Fire Destroys Tofu Factory,” *Poston Chronicle*, June 17, 1944, 1, 5. ベン・ヤマグチ氏は後にシンシナティに転住し、45年に“Soy Food Products Co.”を創業し、もやしや豆腐などを製造したという：Shurtleff and Aoyagi, *How Japanese*, 182.

190) “Manufacturing of ‘Tofu’ to Start Here Soon,” *Denson Tribune*, March 30, 1943, 4; “Production of Tofu in Center to Start Monday,” *Denson Tribune*, April 23, 1943, 1. ハラダ氏は戦前、カリフォルニア州ファウラー（Fowler）で豆腐屋を営んでいた：Shurtleff and Aoyagi, *How Japanese*, 140.

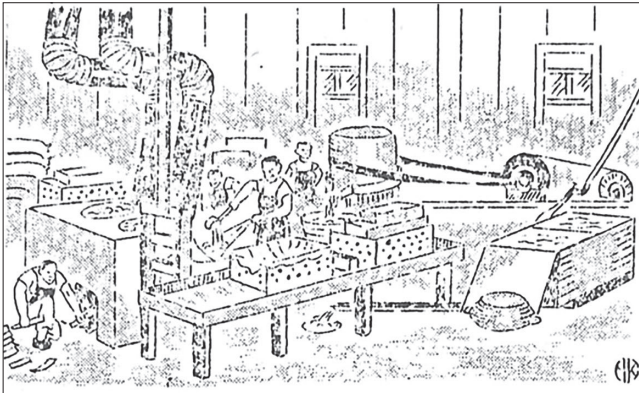
191) “These Fellows Know Their ‘Soybeans,’” *Denson Tribune*, June 29, 1943, 3.

192) “‘Tofu’ Lovers!,” *Manzanar Free Press*, May 15, 1943, 1.

193) “‘Tofu’ Manufacture Given Approval,” *Manzanar Free Press*, June 5, 1943, 3; “Manufacturing of Tofu Commences Following Delay,” *Manzanar Free Press*, August 4, 1943, 1.

194) “Residents Taste Home-Made Tofu,” *Manzanar Free Press*, August 7, 1943, 1.

図17 ジェローム収容所における豆腐作り



注記：電動のベルトで石のグラインダーを回している様子がわかる

出典：“These Fellows Know Their ‘Soybeans,’” *Denson Tribune*, June 29, 1943, 3.

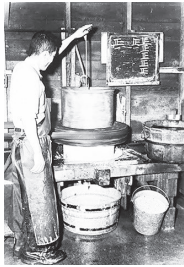
まず冷水に10時間つける。膨らんだら、グラインダーに入れて、よく挽く。それを直径42インチ・深さ22センチの銅製の釜に移し、華氏200度で茹でる。水とライム油を混ぜたものを入れて1時間半絶えず混ぜる。次のステップとして、挽いて茹でた大豆を沈殿槽（タンク）に入れてにがりと混ぜる。15～20分くらいしたら、布を当てた形成箱に流し込み込み（上から圧をかけて）水分を取り除く。20～25分で豆腐が硬くなったら四角にカットして、冷水タンクに入れて、メスホールに搬送される<sup>195)</sup>。

収容所で豆腐製造に従事したのは、オクガワ氏のように戦前から豆腐製造をしていた人々が多く、マンザナーでの製造方法も、かつての製法を再現したと思われる。ほかの収容所でも、マンザナーとほぼ同様の方法で製造されたようだ。カリフォルニア州内陸部のツール・レーク収容所における豆腐製造の具体的な写真からそれがうかがえる（図18）<sup>196)</sup>。

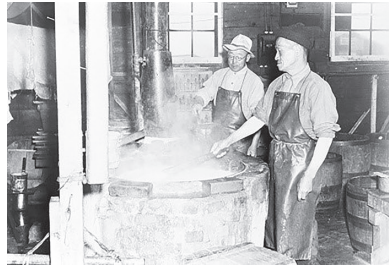
195) “Reporter Learn Process in Tofu Making Tedious,” *Manzanar Free Press*, October 16, 1943, 4. レポートによれば、工場は、オクガワ氏、トダ氏、さらに8名のシフトで運営されていた。



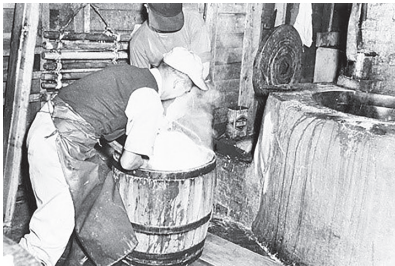
図18 ツール・レーク収容所での豆腐造り



1. 一晩漬けた大豆を挽く



2. 茹でる



3. 袋に入れて絞る



4. 沈殿物を押して形にする

出典：“Japanese Americans making tofu,” October 24, 1945, Courtesy of the National Archives and Records Administration, Densho Digital Repository.

その他の収容所でも、1943年中に豆腐の製造が企画され、43～44年にかけて実際に製造が始まった。43年11月にコロラド州のグラナダ（アマチュエ）収容所で<sup>197)</sup>、同年12月にはワイオミング州のハート・マウンテン収容所で製造が開始

196) 1943年11月にツール・レークで豆腐製造の計画が発表された：“Co-op Plan To Make ‘Tofu,’” *Tule Lake Cooperator*, November 6, 1943, 1.

197) 1942年12月、コロラド州スウィングのジョージ・T・ナガモト氏がグラナダ収容所を訪問した。ナガモト氏はスウィングで糶・味噌・醤油・揚げ・豆腐などの卸売り・小売りをしているが、今回収容所と契約し、向こう3か月間、豆腐を供給することになった：“Tofu Merchant Arrives Here,” *Granada Pioneer*, December 24, 1942, 3. 43年11月、6つの食堂に供給する分の豆腐が製造され始めた、とアナウンスされた。監督者はT・ナカガワ氏、アシスタントはテッド・タナカ氏だった：“Large-scale Production of Tofu to Start,” *Granada Pioneer*, November 20, 1943, 1.

した<sup>198)</sup>。44年1月までにアリゾナ州のヒラ・リバー収容所で（週に3,515丁<sup>199)</sup>、アーカンソー州のローワー収容所でも製造が始まった。ローワーでは、戦前カリフォルニア州ストックトンで「ラフェット豆腐」を経営していた山口重次郎氏の監督の下、11人のスタッフで豆腐が造られ、収容所の新聞によれば、1ヵ月で12,505パウンド（5,672キロ）の豆腐が製造されていた<sup>200)</sup>。44年4月、ユタ州のトパーズ収容所で<sup>201)</sup>、45年1月までにはアイダホ州のミニドカ収容所で豆腐製造が始まっていた（1日に1,500丁<sup>202)</sup>）。ミニドカでの食生活に関して興

- 
- 198) 監督者は戦前サンフランシスコで豆腐屋を経営していたキチゾウ・ウメノ氏だった。12名のスタッフでシフトを組み、運営されていた：“Tofu Factory in Operation,” *Heart Mountain Sentinel*, January 8, 1944, 8.
- 199) ヒラ・リバーでは、1943年3月に豆腐製造の計画が始まり、実際に製造が開始したのは44年1月ごろだった：“Tofu Manufacture Contemplated Here,” *Gila News-Courier*, March 23, 1943, 3; “Tofu Factory Shifts to High,” *Gila News-Courier*, January 15, 1944, 1.
- 200) “Center to Get Tofu,” *Rohwer Outpost*, October 23, 1943, 1. 1931年にラフェット豆腐店を譲り受けた山口重次郎氏は、福岡出身、渡米してスクールボーイをした後、材木屋に就労し、22年当時はストックトンで玉ねぎの栽培をしていた：日米新聞社、『在米日本人人名辞典』、689頁。43年11月、豆腐の製造がいよいよ始まるとアナウンスされ、1日600丁の製造を見込んでいた。ローワー収容所では味噌の製造も始まり、44年1月中旬に出荷される予定と報道された：“Production of Tofu and Miso Starts Here,” *Rohwer Outpost*, November 24, 1943, 1. 44年1月時点で、豆腐はヤマグチ氏と11人のスタッフによって1日12,505パウンド分造られ、味噌はG.ミヤモト氏と4人の従業員によって1日2,109パウンド分製造された：“Food: Tofu and Miso Top Output,” *Rohwer Outpost*, January 29, 1944, 1. 44年1月には、醤油・味噌・茶などが日本から慰問品として届けられた：「日本からの慰問品到着」, *Rohwer Outpost*, January 29, 1944, 6.
- 201) 1943年3月、トパーズ収容所で豆腐製造の準備が進んでいた：“Topaz Kitchen to Get Tofu,” *Topaz Times*, March 8, 1943, 2. 実際に製造が始まったのは44年4月で、最初の1800丁が製造され、各メスホールに配給された。週2回のペースで製造されていた：“1800 Cakes of Tofu Distributed to Mess Halls,” *Topaz Times*, April 12, 1944, 3.
- 202) オレゴン、ワシントン、アラスカ州の出身者が収容者の大半を占めるアイダホ州ミニドカ収容所では、1943年8月、豆腐の製造計画が発表された：“Plan Tofu Manufacture,” *Minidoka Irrigator*, August 28, 1943, 1. 43年9月、M・ユキ氏が監督がとなり、洗濯場で製造が始まる予定で、1日600丁の製造を見込んでいた：“Tofu Debut Seen in Near Future,” *Minidoka Irrigator*, September 4, 1943, 1; “Tofu Manufacture Begins Monday,” *Minidoka Irrigator*, September 18, 1943, 1. 45年1月までに、豆腐工場は計19名で運営され、1日に1500丁の豆腐を製造していた：“1,500 Tofu Cakes To Be Made Daily,” *Minidoka Irrigator*, January 20, 1945, 1.

図19 アイダホ州ミニドカ収容所付近の畑



注記：写真の作物は大豆と推測される。テンサイほかさまざまな野菜が栽培されていた

出典：“Japanese American in a field,” Date Unknown, Densho Digital Repository, Courtesy of the National Archives and Records Administration.

味深い点は、この地域ではもともとテンサイ栽培が盛んで、収容されていた日系人も、近隣の農場で賃金労働をする機会があったことだ<sup>203)</sup>。43年からは日系人たちが自主的に農場を運営し、日本の野菜も栽培され、大豆もその一つである(図19)<sup>204)</sup>。豆腐や味噌の製造にこれらの大豆が使用されていたかは不明だが、日系人の大豆食への愛着を示す事例と言えるだろう。

味噌については、サンフランシスコの藤本商会、ロサンゼルス山泉味噌製造所など、西海岸の主な味噌製造所は全て休業した。収容所内では、1943～44

---

203) “10 Little Known Facts of Life at Minidoka,” *Discover Nikkei*, Sept. 2, 2019.

204) 1943年3月、戦前オレゴン州セーレムで農業をしていたジョージ・カタヤマ氏が監督となり、13人の作業員で230エーカーの畑の運営が始まり、44年までに1,000エーカーに拡大した。作られた野菜は、収容所のある町の市民に供給され、他の収容所の肉や牛乳と交換されていた。じゃがいも・ニンジン・玉ねぎ・トマトなど一般的な野菜のほかに、カブ・ダイコン・ナツパ・きゅうり・ごぼう・大豆・春菊・ほうれんそうなど、日本食でしばしば使われる野菜も栽培されていたことから、日本食を食べたい日系人の要求に応じて作られたことがうかがえる：“Stretching 1,000 Acre Farm Supplies All Food Project,” *Minidoka Irrigator*, Sept. 16, 1944.

年に、ジェローム<sup>205)</sup>、マンザナー<sup>206)</sup>、ローワー<sup>207)</sup>の3か所で味噌の製造が行われていたことが確認できるが、味噌は主に収容所外で製造され、収容所の日系人たちに供給されていた。

戦時中の味噌製造は、特にコロラド州で活発に行われていた<sup>208)</sup>。1943年元日、コロラド州スインクの「永本兄弟商会」が開業広告を出し、「ローズ」印の醤油と味噌の醸造を開始した。醸造は、ロサンゼルスに本社を置く羅府醤油会社で醸造主任を務めていた真砂勝吉氏が担当した<sup>209)</sup>。永本熊市と友一の兄弟両氏は広島県出身で、戦前からスインクで種子販売をしていたが<sup>210)</sup>、42年末から同州内アマチエのグラナダ収容所へ豆腐の供給を始め<sup>211)</sup>、43年1月に「従来の種子物業の他に」醤油・味噌・豆腐を扱い始めた<sup>212)</sup>。43年6月、味噌の「工場大拡張」を行い、「一万斤以上の大量注文にも迅速に応ずる準備が整って居ります」、「昨

205) 1943年8月、ジェローム（デンソン）収容所で、糶と味噌が製造される予定とアナウンスされた（1日200ポンド）。作った味噌は、出荷まで2か月寝かせる必要があるという：“Production of Miso Starts Here,” *Denson Tribune*, August 24, 1943, 8. 43年9月、600ポンド（272キロ）の味噌が造られ、各メスホールに配給された。週に1,000ポンド（453キロ）製造する予定だった：“Center-Made Miso Issued,” *Denson Tribune*, September 17, 1943, 1.

206) 1943年11月、マンザナーで味噌の販売に関する記事が掲載されている：“Explains Sale of Miso at Canteen,” *Manzanar Free Press*, November 13, 1943, 2. 45年6月、収容所の閉鎖とともに味噌製造所が閉鎖されると報じられた：“Miso Factory Closes,” *Manzanar Free Press*, 1. 味噌の製造が開始した具体的な年月は不明である。

207) 1943年11月、ローワー収容所で味噌の工場が開設され、60ガロン（227リットル）分の味噌が製造され、44年1月中旬に配給予定とある：“Production of Tofu and Miso Starts Here,” *Rohwer Outpost*, November 24, 1943, 1. 44年1月、G・ミヤノ氏と4人のスタッフで2,109ポンド（956キロ）分の味噌が作られた：“Food: Tofu and Miso Top Output,” *Rohwer Outpost*, January 29, 1944, 1.

208) たとえば1943年6月の『コロラド新報』の広告欄を見ると、コロラド州スインクの永本兄弟商会、コロラド州ボルダーの“Rocky Mountain Food Brokerage Co.,” ウェスタン魚店、日本商会、コロラド州ブライトンの元山商店、本岡商店などが味噌を広告している：『格州時事』1943年6月8日、2頁。

209) 「開業売出し」、『ユタ日報』、1943年1月1日、2頁。

210) 米国内産日報社編、『在米日本人産業総覧』、755頁。永本兄弟が戦前コロラド州スインクで営んでいた種販売店の広告は、1927年10月から確認できる：「瓜類種子栽培販売 永本兄弟商会」、『羅府日報』1927年10月18日、4頁。

211) “Tofu Merchant Arrives Here,” *Granada Pioneer*, December 24, 1942, 3.

212) 「開業売出し」、『ユタ日報』、1943年1月1日、2頁。

秋より醸造過程に有る永本の本格的醸造醤油は来る七月下旬頃より出荷予定」という広告を出し、味噌・醤油の高まる需要にこたえて事業を拡張したことがわかる<sup>213)</sup>。44年6月の時点で、永本商店の味噌はユタ州オグデンの商店でも扱われており、戦時中アメリカで流通していた主要な味噌の一つだったようだ<sup>214)</sup>。

コロラド州には他にも、ボルダー市の“Rocky Mountain Food Brokerage”社があり、42年10月から「フレバーキング」印の醤油、11月に同印の味噌の広告を出している<sup>215)</sup>。同州ブライトンの元山商店は42年12月から「フレバーキング」印を販売しており<sup>216)</sup>、43年2月『ユタ日報』に出した広告のなかで「センターの皆様からのご注文を大歓迎致しますから多少に拘らずご用命の程願います」とあるので、収容所での需要を見込んでこの味噌が販売されていたようだ<sup>217)</sup>。他には、43年5月、コロラド州デンバーの「羅府醤油醸造会社」が「エビス」印の醤油の完成販売をアナウンスし、あわせて「大黒」印の味噌と麴が近日発売すると伝えている<sup>218)</sup>。羅府醤油は戦前ロサンゼルスでの主要な醤油製造所の一つで、収容にともないしばらく休業していたが、収容所で日本食不足の問題があり、それを改善する条件で社長のウハチロウ・テシマ氏がデンバーに移住することを許可され、同地で43年初頭から醤油の醸造販売を開始していた<sup>219)</sup>。味噌の需要に応じて今回味噌の生産も始めたようだ。

ユタ州では、1943年3月にソルトレークシティの「岩永商会」が、「マルフク」印の醤油と味噌の広告を出している<sup>220)</sup>。44年4月の広告では「何品に限らずキャンプの皆様には特に注意の上迅速に御送りいたします」とあり、収容所

213) 「永本兄弟商会」、『ユタ日報』1943年6月21日、2頁。

214) 「玉置商店」、『ユタ日報』1944年6月12日、3頁。

215) 「Rocky Mountain Food Brokerage Co.」、『ロッキー日本』、1942年10月14日、3頁；「Rocky Mountain Food Brokerage Co.」、『ロッキー日本』1942年11月9日、2頁。

216) 「元山商店」、『ロッキー日本』1942年12月7日、3頁。

217) 「元山商店」、『ユタ日報』1943年2月15日、3頁。元山商店は、1941年までは、カリフォルニア州のフォーソン（Hawthorne）で営業していた：「元山商店」、『加州毎日新聞』1941年4月8日、8頁。

218) 「羅府醤油醸造会社」、『ユタ日報』1943年5月31日、4頁。

219) 大原関、「醤油と日本人移民」、11、17頁。

220) 「岩永商会」、『ユタ日報』1943年3月8日、3頁。



図20 ユタ食料品製造会社の広告

UTAH KIKKOMAN

# ユタ食料品製造会社

## 創立披露

龜甲満 龜甲印甘露醬油  
味噌 龜甲印甘露白  
味噌 龜甲印千麴

▲モヤシ 多量の御注文に應ず 迅速に拘しお送り致します  
▲味噌附漬 アラスカ紅地 味噌づけ (佳味・味噌の王)  
▲純白色 純白色  
▲殺虫剤 殺虫剤  
▲水肥料 水肥料

「ユタ食料品製造会社」は、戦前カリフォルニアの肥料会社で、戦時中はマンザナー収容所で醤油製造を監督していた。45年1月に一周年記念の広告を出し、「革新的味噌グラインダー (ストンミル) 新設」とある。石臼でなくローラー型のグラインダーである。

戦時中はさらに、日本から慰問品の醤油や味噌が収容所に送り届けられた。日本産の味噌・醤油を食せなかった収容者たちは、これらの慰問品を非常な喜びをもって迎え、味噌や醤油に関して多くの句を詠み、収容所内の新聞や文芸雑誌に投稿した。これらの俳句を研究した糸井氏によれば、醤油に比べると、味噌について読まれた句の数は少なく、その理由として糸井氏は、「(慰問品と

「ユタ食料品製造会社」は、戦前カリフォルニアの肥料会社で、戦時中はマンザナー収容所で醤油製造を監督していた。45年1月に一周年記念の広告を出し、「革新的味噌グラインダー (ストンミル) 新設」とある。石臼でなくローラー型のグラインダーである。

戦時中はさらに、日本から慰問品の醤油や味噌が収容所に送り届けられた。日本産の味噌・醤油を食せなかった収容者たちは、これらの慰問品を非常な喜びをもって迎え、味噌や醤油に関して多くの句を詠み、収容所内の新聞や文芸雑誌に投稿した。これらの俳句を研究した糸井氏によれば、醤油に比べると、味噌について読まれた句の数は少なく、その理由として糸井氏は、「(慰問品と

「ユタ食料品製造会社」は、戦前カリフォルニアの肥料会社で、戦時中はマンザナー収容所で醤油製造を監督していた。45年1月に一周年記念の広告を出し、「革新的味噌グラインダー (ストンミル) 新設」とある。石臼でなくローラー型のグラインダーである。

戦時中はさらに、日本から慰問品の醤油や味噌が収容所に送り届けられた。日本産の味噌・醤油を食せなかった収容者たちは、これらの慰問品を非常な喜びをもって迎え、味噌や醤油に関して多くの句を詠み、収容所内の新聞や文芸雑誌に投稿した。これらの俳句を研究した糸井氏によれば、醤油に比べると、味噌について読まれた句の数は少なく、その理由として糸井氏は、「(慰問品と

「ユタ食料品製造会社」は、戦前カリフォルニアの肥料会社で、戦時中はマンザナー収容所で醤油製造を監督していた。45年1月に一周年記念の広告を出し、「革新的味噌グラインダー (ストンミル) 新設」とある。石臼でなくローラー型のグラインダーである。

戦時中はさらに、日本から慰問品の醤油や味噌が収容所に送り届けられた。日本産の味噌・醤油を食せなかった収容者たちは、これらの慰問品を非常な喜びをもって迎え、味噌や醤油に関して多くの句を詠み、収容所内の新聞や文芸雑誌に投稿した。これらの俳句を研究した糸井氏によれば、醤油に比べると、味噌について読まれた句の数は少なく、その理由として糸井氏は、「(慰問品と

出典：『ユタ日報』1944年4月12日，4頁。

での需要を見込んで販売していたことがわかる<sup>221)</sup>。44年4月、「ユタ食料及化学品製造会社」(Utah Food and Agricultural Chemical Co.)が創立披露広告を出し、「龜甲満」印の醤油・味噌・麴、および肥料や殺虫剤の製造販売を開始した<sup>222)</sup>。経営者・中村信太郎氏は、戦前カリフォルニアの肥料会社でアミノ酸入り醤油の醸造を担当し、戦時中はマンザナー収容所で醤油製造を監督していた<sup>223)</sup>。45年1月に一周年記念の広告を出し「革新的味噌グラインダー (ストンミル) 新設」とある。石臼でなくローラー型のグラインダーである<sup>224)</sup>。

戦時中はさらに、日本から慰問品の醤油や味噌が収容所に送り届けられた。日本産の味噌・醤油を食せなかった収容者たちは、これらの慰問品を非常な喜びをもって迎え、味噌や醤油に関して多くの句を詠み、収容所内の新聞や文芸雑誌に投稿した。これらの俳句を研究した糸井氏によれば、醤油に比べると、味噌について読まれた句の数は少なく、その理由として糸井氏は、「(慰問品と

221) 「光永商会」、『ユタ日報』1944年4月28日，1頁。

222) 「ユタ食料品製造会社」、『ユタ日報』1944年4月12日，4頁；「ユタ食料及科学品製造会社」、『ユタ日報』1944年6月14日，2頁。

223) 大原園，「醤油と日本人移民」，8，10，16頁。

224) 「創立一周年記念」、『ユタ日報』1945年1月19日，4頁。



して送られた味噌が) 八丁味噌であることが原因だったのであろうか。味噌は収容所でも作られていたので感激が少なかったのであろうか」とコメントしている<sup>225)</sup>。前述の通り、日本人移民は戦前・戦中を通じて、米糘と大豆で作る甘口の白味噌に慣れていて、大豆のみを使い、風味が濃厚で酸味や渋みもある八丁味噌は口に合わなかったのかもしれない。それ以前に、味噌はすでに米国内で製造・供給のシステムが確立していたので、日本産味噌に対する需要は高くはなかったのだろう。

## 戦 後

戦時中、日本人移民の豆腐店は閉店を余儀なくされたが、戦後、西海岸へ戻った日本人の間で徐々に豆腐製造が再開された。『北米毎日年鑑』(1950年)によれば、各地の豆腐店数は、カリフォルニア州サンフランシスコ (2)、オークランド (1)、バークレー (1)、サンノゼ (1)、カーメル (1)、ストックトン (1)、ファウラー (1)、ロサンゼルス (2)、ユタ州ソルトレークシティ (1)、コロラド州デンバー (2) となっている<sup>226)</sup>。

戦後も北米最大の日本人町であり続けたロサンゼルスでは、1950年の時点で「松田トーフ」社 (Matsuda Tofu Co.) と「日の出豆腐」社 (Hinode Tofu Co.) が主な豆腐店だった。松田トーフは1920年に創業し<sup>227)</sup>、戦時中は休業していたが、戦後の46年、新たな経営陣の下で再開する。Shurtleff氏によれば、松田トーフは46年に市内の「巴豆腐店」を買収し、市内の最大手となったが、値段

225) 糸井輝子, 『慰問品うれしく受けて』 - 戦時交換船救恤品からララ物質へつなぐ感謝の連鎖 - 『JICA 横浜海外移住資料館研究紀要』2 (2008年), 15, 19頁。糸井氏による榎原亀之甫氏へのインタビューによれば, 「八丁味噌にしたのは乾燥に強いからだ」という: 糸井, 『慰問品うれしく受けて』, 23頁。

226) 北米毎日新聞社編, 『北米毎日年鑑 1951年』(北米毎日新聞社, 1950年), 38, 94, 109, 178, 222, 311~12, 383, 435, 636, 662頁。Shurtleff氏とAoyagi氏の研究によれば, 1940年までに合衆国で設立された豆腐店は392あり, 1950年までには425あったという: Shurtleff and Aoyagi, *How Japanese*, 302。戦中・戦後にかけて新たに開業した日系人の豆腐店または豆腐製造所は, 30ほどあったということになる。

227) Shurtleff and Aoyagi, *How Japanese*, 126, 237。

を上げたところ顧客の間で不満が高まり、社員の数名（巴豆腐店の元従業員たち）が独立して日の出豆腐社を47年に起業する。同47年11月、ハワイで豆腐屋を経営していた山内昌安氏がロサンゼルスへ移住し、日の出豆腐を譲り受け、56年には山内氏の日の出豆腐店が松田トーフを買収し、「マツダ・ヒノデ豆腐」社（Matsuda-HinodeTofu Mfg. Co.）が設立され、この時点で全米最大の豆腐店となった。同社は全米で初めてパッケージ豆腐をスーパーで販売したことも知られる。81年には「ひので豆腐」（Hinode Tofu Co.）に改名した<sup>228)</sup>。

1983年、日本のハウス食品が「ひので豆腐」の株式50%を取得し、「ハウスフーズ・ヤマウチ」社（House Foods & Yamauchi, Inc.）となる。93年には株式100%を取得し、「ハウスフーズアメリカ」社が設立され、97年にロサンゼルス工場、2006年にはニュージャージー工場が設立された。同社は長期保存可能な豆腐を開発・販売し、豆腐の市場を東部にまで拡大し、近年は、プラントベースの食品会社を買収し、新たな事業を展開している<sup>229)</sup>。日本の森永乳業は、1985年に米国支社「モリナガ・ニュートリショナル・フーズ」社（Morinaga Nutritional Foods）を設立して以来、プロモーション活動を通じて豆腐の普及に努め、無菌包装のパッケージ豆腐“Mori-nu”を中心に展開している<sup>230)</sup>。アメリカでは1977年、政府の「栄養と人間欲求における合衆国上院特別委員会」による報告書（通称 McGovern Report）が発表され、80年代になると健康意識の高いアメリカ人の中で植物由来の食品への関心が高まり始め、豆腐が好まれるようになったことが、アメリカにおける豆腐市場拡大の重要な契機になった。しかし一方で、日本人移民コミュニティは衰退し、日系人の嗜好も変化し、か

---

228) Shurtleff and Aoyagi, *How Japanese*, 237.

229) 「ハウスフーズアメリカ」社の高橋寛昌氏の Zoom プレゼンテーションによれば、アメリカ人消費者間の主な豆腐料理としては、野菜などと炒め物にしたり、メキシカンの豆腐サラダなどで使われることが多いそうだ。つまり、豆腐そのものを醤油をつけて食べるというよりは、肉や大豆の代用として食べるのが一般的であるようだ：高橋寛昌（ハウスフーズアメリカ社）、2024年2月7日、「豆腐から tofu へーハウス食品グループの米国戦略」『日経アメリカオンラインセミナー Markt Frontier Vol.3』, <https://www.youtube.com/watch?v=LmKByFTEYsQ>, 2024年5月25日閲覧。

230) Shurtleff and Aoyagi, *History of Tofu*, 10.

つての消費者である一世の移民を失った日系の豆腐店は減少の傾向にあり、そうした豆腐店の閉店が時折ニュースになっている<sup>231)</sup>。

味噌についても同様に、戦時中は主要な製造所が閉業したが、戦後、いくつかは日本人の再定住先や沿岸部の日本人町で営業を再開した。『全米日系人住所録』(1949年)によれば、各地の味噌製造所の数は、カリフォルニア州ロサンゼルス(1)、サンフランシスコ(1)、アイルトン(1)、ロックリン(1)、ユタ州ソルトレークシティ(1)、コロラド州デンバー(1)、ハワイ準州ホノルル(1)となっている<sup>232)</sup>。

サンフランシスコの則尾商会は、収容により休業を余儀なくされたが、戦後はサンフランシスコで製造を再開した<sup>233)</sup>。ロサンゼルスの山泉味噌製造所も戦時中は休業したが、戦後にロサンゼルスに戻り再開している<sup>234)</sup>。しかし、サンフランシスコの三原味噌、ロサンゼルスの北米味噌製造所は、30年代後半～収容直前を最後に広告が見られなくなり、戦後は再開しなかったようだ<sup>235)</sup>。日系人が西海岸だけでなく全米各地に再定住していくなかで、戦前ほどの需要が見

231) たとえば、ポートランドの太田豆腐店(1913年創業)が2017年に閉業した：“The Secret History of America’s Oldest Tofu Shop,” *Slate website*, Sep. 18, 2017, 2024年5月25日閲覧；ハワイの本田豆腐店(1926年創業)が2015年に閉業した：“Pair Forced to Shut the Family Business 98 Years After Start,” *Honolulu Star-Advertiser*, Sept. 28, 2015.

232) 新日米新聞社編、『全米日系人住所録 1949年度』(新日米新聞社, 1949年), 35, 271, 335, 377, 496, 577, 804。

233) 則尾商会は、1941年1月に戦前最後の広告を出している：「則尾商会」, 『新世界朝日新聞』1941年1月1日, 18頁。46年11月, 内陸部の販売をソルトレークシティの金子商会に委託したという広告があるので、この時期までに製造を再開していたと推測される：「〇万味噌販売開始」, 『ユタ日報』1946年11月20日, 2頁。Shurtleff氏とAoyagi氏によれば、48年, 則尾商会はサンフランシスコの住所氏名録に記載され、元の場所で再開している。70年に『北米毎日年鑑』に広告が出たのが最後の記録になっている：Shurtleff and Aoyagi, *How Japanese*, 88.

234) 山泉味噌製造所は、戦時中は休業し、ハート・マウンテンで収容された：“Yoshitaro Wada,” “United States, War Relocation Authority Centers, Final Accountability Rosters, 1942-1946,” FM. 1949年, ロサンゼルスで広告を掲載しているので、この時までに元の場所で営業を再開したようだ：新日米新聞社編、『全米日系人住所録 1949年度』, 35頁。創業者の和田氏は1956年に亡くなった：“Yoshitaro Wada,” April 21, 1956, California, County Birth and Death Records, 1800-1994, FM.

込めなかったことが要因だろう。戦前、北米最大の味噌製造所だったサンフランシスコの藤本商会は、日米戦争の開始後、経営者のエドワード氏（創業者・源平氏のご子息）が連邦政府に逮捕され、収容が始まると営業を停止した。43年にツール・レークに収容されていたエドワード氏が仮釈放され、ユタ州のトパーズで収容所されていた家族と合流し、44年にはユタ州ソルトレークシティへ転住し、味噌製造所を再開した。エドワード氏の娘・グレース氏によれば、ソルトレークシティで再開したのは、同地や全米各地に再定住していった日系人向けに味噌を販売するつもりだったからだという<sup>236)</sup>。

1975年、日本食の輸入食品会社「共同貿易社」と日本の味噌製造会社「山印醸造」（長野県丸子町〔現上田市〕）の共同出資により設立された“Miyako Oriental”社が<sup>3)</sup>、藤本商会と山泉味噌を買収した。同社は、藤本の「カネ正」印と山泉の「山泉」印の商標権を受け継ぎ、これらの銘柄を冠した味噌は現在も製造販売されている<sup>237)</sup>。同社のホームページによれば、“Kanemasa”と“Yamaizumi”の味噌は、「西日本スタイルのマイルドで甘めに仕上げられた」

---

235) 桑港の三原味噌は、1938年の住所氏名録での記載を最後に記録がなくなる：Shurtleff and Aoyagi, *How Japanese*, 85. ロサンゼルス北米味噌製造所（朝日味噌製造所）は、1940年に広告を出していることが確認できるが、戦後に営業を再開したという記録は確認されていない。：羅府新報社編、『奉祝記念大鑑：紀元二千六百年』（羅府新報社、1940年）、35頁。

236) 藤本商会は、収容により閉業を余儀なくされ、1944年までにソルトレークシティに移転して再開する：Shurtleff and Aoyagi, *How Japanese*, 166; Interview with Grace Oshita, 5-30-85 s2:38, 5-30-85 s3:39. エドワード氏はコミュニティのリーダー的存在であり、収容前の42年に逮捕され、キャンプ・リビングストンに収容された：Grace Oshita Interview, 2-28-85 s2:10. 43年10月にトパーズの家族を訪れる許可をもらい、その時に味噌製造所を再開することを計画した：Grace Oshita Interview, 5-30-85 s1:18, 5-30-85 s2:21, 5-30-85 s2:24. グレース氏によれば、ソルトレークシティを選んだのは競争相手がいなかったこと、それと全米に再定住する日本人を相手に商売しようとしていたからだだったという：Grace Ohashi Interview, 2-20-85 s5:24.

237) 藤本味噌は、1976年にMiyako Oriental Foodsに吸収され、Kanemasa Misoの銘柄利用権を引き継ぎ、2024年現在も販売されている：Shurtleff and Aoyagi, *How Japanese*, 8; Miyako Oriental Foods Inc. ホームページ, <https://coldmountainmiso.com/AboutUs.dmx>, 2024年5月30日閲覧。山泉製造所は1960年代に経営が衰退し、1975年にMiyako Oriental Foodsに買収された：Shurtleff and Aoyagi, *How Japanese*, 91. Miyako Oriental Foodsについては、Shurtleff and Aoyagi, *How Japanese*, 226, 239, 253, 280.

白味噌であり、戦前、西日本出身の移民たちが愛好した甘口の白味噌である点は変わっていないようだ。同社が新たに始めたもう一つの銘柄「Cold Mountain」印は、味噌研究の第一人者である Shurtleff 氏によって命名され、一般のアメリカ市場向けに自然派志向（“all natural”）の味噌として販売されている<sup>238)</sup>。2007年には、日本のマルコメ味噌がカリフォルニア州に工場を設立してアメリカ市場に参入し<sup>239)</sup>、有機（“organic”）や自然派志向（“all-natural”）の味噌を中心に販路を広げている<sup>240)</sup>。近年、日本国内のオーガニック味噌市場で最大のシェアを得た「ひかり味噌」（長野県）が、健康志向の高まるアメリカ市場で無添加や有機の味噌を中心にシェアを伸ばしている<sup>241)</sup>。

## おわりに

コロナ過でアメリカにおけるプラントベースフードに対する需要は高まり、豆腐市場も拡大した<sup>242)</sup>。健康的な食品としての豆腐のイメージは、豆腐が紹介された1900年代からずっとアメリカに根付いている。しかし、豆腐をそのまま冷やっこで食べることは、アメリカの一般消費者にとってはハードルが高く、アメリカにおける豆腐の普及に多大な貢献をされた森永乳業の雲田氏は、豆腐の普及に尽力していた80年代～90年代、味噌汁・冷やっこ・麻婆豆腐という

238) Miyako Oriental Foods Inc. ホームページ, <https://coldmountainmiso.com/AboutUs.dmx>, 2024年5月26日閲覧。

239) Marukome USA, Inc. ホームページ, <https://www.marukomeusa.com/pages/our-story>, 2024年5月26日閲覧。

240) Marukome Co., Ltd. ホームページ, <https://www.marukome.co.jp/global/en/worldwide/>, 2024年5月26日閲覧。

241) 「ひかり味噌がオーガニック味噌市場で海外シェア No.1 を獲得し続ける理由」, 2022年4月28日, Dime ウェブサイト, <https://dime.jp/genre/1377655/>, 2024年5月26日閲覧; 「ひかり味噌の経営戦略は? 有機味噌の開発やハラル製品など海外展開も紹介」, 2023年11月30日, Hedge Guide ウェブサイト, <https://hedge.guide/feature/hikarimiso-managementstrategy-growth.html>, 2024年5月26日閲覧。

242) 「米国で大人気の豆腐需要支える日本メーカーの技術力」, 2022年1月14日, 『産経新聞』ウェブ版, <https://www.sankei.com/article/20220114-AB6FWG5NI5JNZLVQUZSWJ3PVYU/>, 2024年5月30日閲覧。

日本での食べ方はアメリカ人にはあまり好意的には受け入れられないので、トーフシェークにしたり、ディップ・エンチラーダ・パンプキンパイなどアメリカ人が慣れ親しんだ料理で豆腐を使う方法を掲載したレシピ本を刊行したという<sup>243)</sup>。

味噌も「オーガニック」が売れるのは、豆腐と同様、ヘルシーな食べ物としてのイメージが定着しているからである。日本貿易振興機構（JETRO）が行った「2021年度米国における味噌に関する消費者定量調査」によると、アメリカで味噌を購入する人は、健康意識が高く、学歴は大卒以上で、収入も高く、都市部、特に西海岸のサンフランシスコやロサンゼルスに住む人が多い。一般のアメリカ人にとって、レストランで日本食を体験する際に味噌を食べたことはあるが、自分で購入しようというほどの食材ではないという。購入者・非購入者ともに、味噌の食べ方としてイメージされるのは、味噌汁やうどんなどを除いては、ドレッシングやディップ、肉や野菜料理の味付けなどが多く、既存のアメリカ料理の「味付け」として普及するポテンシャルは高そうだ。これは、醤油がステーキソースや野菜のドレッシングとして普及していることと似ており、味噌や豆腐も、既存のアメリカ料理の「脇役」として最も受け入れられやすいことは、今も昔も同じである<sup>244)</sup>。

豆腐や味噌の大豆食品が、日本人移民コミュニティで発達し、しだいにその壁を越えてアメリカ社会に入り込もうとしてきた1世紀を超える歴史をふりかえり、アメリカ食文化史における大豆食品の意義を考えると、やはり醤油と同じく、味噌も豆腐も「脇役」としてアメリカ食文化の一部となり、アメリカ食の多様化、アメリカ食の健康化に貢献したと言えるだろう。また同時に、アメリカの食文化にはイギリス系をはじめとするヨーロッパ人が持ち込んだ食べ物や料理が基本としてあり、他のさまざまな移民が持ち込んだ食べ物は、そ

---

243) 雲田康夫、『豆腐バカ世界に挑み続けた20年』（集英社、2015年）、73～74、80～82頁。

244) 日本貿易振興機構（JETRO）、日本食品海外プロモーションセンター（JFOODO）、2021年12月～2023年3月、「2021年度米国における味噌に関する消費者定量調査」、<https://www.jetro.go.jp/jfoodo/archive/miso2021us.html>、2024年5月29日閲覧。



うしたコアの食文化に融和し、健康食ブームなど時代のトレンドに合わせて柔軟に食べ方や売り方を変化させることによって、アメリカ社会で徐々に普及してきた。それは結局、人は幼少期から慣れ親しんだ食べ物、育った家庭や地域の記憶を呼び起こす「ソウルフード」をおいしいと感じることが多く、大人になって始めた食べ物が「主食」になることは少ないからだろう。つまり、アメリカで新たな食を普及させるには、アメリカの民族と食の歴史、食の多様性を深く理解することが必要になる。

日本には「和食」の長い伝統があるが、明治以降に海外との交流が増えるにつれて、柔軟かつ貪欲に西洋やアジアの食文化を取り入れてきた。アメリカでピザやテリヤキが「アメリカ食」となったように、もともとは海外にルーツをもつカレーライスやスパゲッティが日本で独自の発展を遂げ、今では「日本食」となり、人々に親しまれている。外国人居住者の増加が見込まれる将来の日本において、彼らの持ち込む食文化がどのように既存の「和食」や「日本食」と交わっていくのか。また海外から日本への旅行者が増え、彼らが日本で食べたものは、楽しい日本の記憶とともに各国に持ち帰られ、日本食が海外でますます親しみのある食べ物になることは間違いない。日本の食品メーカーにとっても海外市場の重要性が今後ますます高まるだろう。ダイナミックな食の衝突と変化を経験してきたアメリカにおける日本食の歴史から現代に生きる私たちが学べる点は多い。

### 参考文献

- Clarke, Ida Clyde. *American Women and the World War*. New York: D. Appleton and Company, 1918.
- Du Bois, Christine M. "Social Context and Diet: Changing Soy Production and Consumption in the United States." In *The World of Soy*, edited by Chee-Beng Tan Christine M. Du Bois, and Sidney Mintz, 208-33: University of Illinois Press, 2008.
- Hosokawa, Bill. *Out of the Frying Pan: Reflections of a Japanese American*. Boulder University Press of Colorado, 1998.
- Hymowitz, Theodore. "Introduction of the Soybean to Illinois." *Economic Botany* 41: 1 (1987): 28-32.

- Krauss, F. G. “Field Crop Experiments.” In *Annual Report of the Hawaii Agricultural Station for 1908*, 65–85. Honolulu: Hawaiian Star Print, 1909.
- Krauss, F. G. *Leguminous Crops for Hawaii*. Hawaii Agricultural Experiment Station, Bulletin No. 23. Washington, D. C. : Government Printing Office, 1911.
- Langworthy, Charles L. “Soy Beans as Food for Man.” In *Farmers’ Bulletin*, edited by U.S. Department of Agriculture, 20–23. Washington D.C. : Government Printing Office, 1897.
- Morse, Charles V. Piper and William J. *The Soybean*. New York: McGraw-Hill, 1923.
- Morse, W. J. “The Soy-Bean Industry in the United States.” In *Yearbook of the United States Department of Agriculture 1917*. Washington D.C. : Government Printing Office, 1918.
- Office, United States Patent. *Official Gazette of the United States Patent Office*. Vol. 169, Washington, D. C. : Government Printing Office, 1911.
- Overfield, Richard A. “The Agricultural Experiment Station and Americanization.” *Agricultural History* 60: 2 (1986): 256–66.
- Prodöhl, Ines. *Globalizing the Soybean: Fat, Feed, and Sometimes Food, C. 1900–1950*. New York: Taylor and Francis, 2023.
- Roth, Matthew. *Magic Bean: The Rise of Soy in America*. Lawrence: University Press of Kansas, 2008.
- Sahr, C. A. “Report of the Assistant Agronomist.” In *Annual Report of Hawaii Agricultural Experiment Station for 1913*, 43–49. Washington, D. C. : Government Printing Office, 1914.
- Shurtleff, William, and Akiko Aoyagi. *How Japanese and Japanese-Americans Brought Soyfoods to the United States and the Hawaiian Islands--a History*. Lafayette: Soyinfo Center, 2011.
- . *History of Soybeans and Soyfoods in Germany (1712–2016), 2nd Ed*. Lafayette: Soyinfo Center, 2016.
- . *William Joseph Morse: History of His Work with Soybeans and Soyfoods (1884–2017)*. Lafayette: Soyinfo Center, 2017.
- . *History of Soy Flour, Grits and Flakes (510 Ce to 2019)*. Lafayette : Soyinfo Center, 2019.
- . *Early History of Soybeans and Soyfoods Worldwide (1915–1923)*. Lafayette: Soyinfo Center, 2021.
- . *History of Soybeans and Soyfoods in the Hawaiian Islands (1847–2021)*. Lafayette: Soyinfo Center, 2021.
- . *History of Soyfoods and Soybeans in California (1851–1982)*. Lafayette: Soyinfo Center, 2021.
- Sone, Monica. *Nisei Daughter*. Seattle: University of Washington Press, 1953.
- Stoddard, William Leavitt. “Soy : The Coming Bean.” *Good Housekeeping* 65 (September 1917): 77, 126–28.

- Tamura, Linda. *The Hood River Issei: An Oral History of Japanese Settlers in Oregon's Hood River Valley*. Urbana: University of Illinois Press, 1993.
- United States Department of Agriculture. *Service and Regulatory Announcements, 1915*. Washington, D. C. : Government Printing Office, 1915.
- Wilcox, E. V. "Summary of Investigations." In *Annual Report of the Hawaii Agricultural Station for 1908*, 9-16. Honolulu: Hawaiian Star Print, 1909.
- Williams, C. B. "Soy-Bean Products and Their Uses." *North Carolina Agricultural Experiment Station, Circular 34* (1916) : 1-7.
- 飯田耕二郎 2003 『ハワイ日系人の歴史地理』 ナカニシヤ出版.
- 板津木綿子編著 2021 『食と移動の文化史：主体性・空間・表象をめぐる抗い』 彩流社.
- イチオカ, ユージ 1992 『一世 — 黎明期アメリカ移民の物語り』 刀水書房.
- 伊藤一男 1984 『北米百年桜』 第1~3巻 PMC 出版.
- . 1984 『続・北米百年桜』 第4巻 PMC 出版.
- 植村寅 1912 『北米の日本人』 内外出版協会.
- 江頭恒治 「満州大豆の発展」 『経済論叢』 51 : 3(1940) : 372-82.
- 海老名一雄 1933 『カリフォルニアと日本人』 六興出版部.
- 王堂フランクリン・篠遠和子 1985 『図説ハワイ日本人史 1885~1924』 B.P. ビショップ  
博物館出版局.
- 大原関一浩 「醤油と日本人移民：ハワイ・北米の場合」 『立命館言語文化研究』 32 : 3  
(2020) : 1-18.
- 海外研究所編 1938 『現代沖縄県人名鑑』 海外研究所.
- 外務省通商局編 2006 『海外日本実業者の調査』 不二出版.
- 柏村桂谷 (一介) 1911 『北米踏査大観上巻 (加州日本人発展地之部)』 竜文堂.
- 加藤肥峯 1915 『在米の闘士』 加藤十四郎.
- 河原典史・大原関一浩 2022 『移民の衣食住 I — 海を渡って何を食べるのか』 文理閣.
- 菊池一徳 1994 『大豆産業の歩み』 光琳.
- 木原隆吉 1935 『布哇日本人史』 文成社.
- 木村芳五郎・井上胤文 1904 『最新正確布哇渡航案内』 博文館.
- 桑井輝子 1995 『外国人をめぐる社会史：近代アメリカと日本人移民』 雄山閣.
- . 「『慰問品うれしく受けて』 — 戦時交換船救恤品からララ物質へつなぐ感謝の連鎖 —」 『JICA 横浜海外移住資料館研究紀要』 2(2008) : 11-24.
- 雲田康夫 2015 『豆腐バカ世界に挑み続けた 20 年』 集英社.
- 小嶋茂 「日本の食をアメリカに伝えた日本人移民 (北米編)」 『キックコマン国際食文化センター誌 Food Culture』 6(2012) : 4-11.
- 西東秋男 「豆と生活：100 年前の豆類成案・価格と現在」 『豆類時報』 48(2007) : 56-66.
- 事業家年鑑社編 1940 『分類布哇日本人事業家年鑑昭和 15-6 年』 事業家年鑑社.
- 芝染太郎 1899 『海外渡航手引草第 1 巻 (布哇之部)』 福音舎.

- 清水鶴三郎 1903 『米國勞働便覽』 清水鶴三郎.  
新世界新聞社編 1921-25 『新世界アドレスブック 1922 年版』 新世界新聞社.  
新日米新聞社編 1949 『全米日系人住所録 1949 年度』 新日米新聞社.  
桑港日本人会 1926 『展覽会紀念誌：在米日本人發展史料』 桑港日本人会.  
桑港仏教会文書部編 1930 『桑港仏教会開教三十年記念誌』 桑港仏教会.  
曹月 「20 世紀前半遼東安東港から日本へ輸出された大豆」 『文化交渉：東アジア文化研究科院生論集』 7(2017)：287～304.  
曾川政男 1927 『布哇日本人銘鑑』 布哇日本人銘鑑刊行会.  
高橋寛昌 (ハウスフーズアメリカ社). 「豆腐から tofu へーハウス食品グループの米国戦略」 日経アメリカ オンラインセミナー Markt Frontier Vol.3. 2024 年 2 月 7 日.  
<https://www.youtube.com/watch?v=LmKByFTEYsQ>.  
タコマ日本人会編 1922 『タコマ紹介』 タコマ日本人会.  
タサカ, ジャック・Y 1985 『ホレホレ・ソング哀歌でたどるハワイ移民の歴史』 日本地域社会研究所.  
帝国印刷所出版部編 1919 『南加日本人年鑑第 2 号 (1918-1919)』 帝国印刷所出版部.  
寅井順一編 1914 『北米日本人総覧』 中央堂書房.  
南加州日本人七十年史刊行委員会編 1960 『南加州日本人七十年史』 南加日系人商業会議所.  
「2021 年度米国における味噌に関する消費者定量調査」 日本貿易振興機構 (JETRO) 日本食品海外プロモーションセンター (JFOODO) 2021 年 12 月～2023 年 3 月.  
<https://www.jetro.go.jp/jfoodo/archive/miso2021us.html>.  
日布時事社編 1921 『布哇同胞發展回顧誌』 日布時事社.  
日米新聞社編 1922 『在米日本人人名辞典』 日米新聞社.  
———. 1905 『在米日本人年鑑』 第 1 巻日米新聞社.  
———. 1906 『在米日本人年鑑』 第 2 巻日米新聞社.  
———. 1919 『日米住所録 1919 年』 サンフランシスコ. 日米新聞社.  
———. 1921 『日米住所録 1921 年』 日米新聞社.  
———. 1926 『日米住所録 1926 年』 日米新聞社.  
日米編輯局 1906 『在米日本人年鑑』 第 2 巻日米新聞社.  
二瓶孝夫 「ハワイにおける日本酒・味噌・醤油の歴史 — 日本酒 (その 2)」 『日本醸造協会雑誌』 73：6 (1978 年 6 月)：446-47.  
———. 「ハワイにおける日本酒・味噌・醤油の歴史 — 味噌・醤油」 『日本醸造協会雑誌』 73：7 (1978 年 7 月)：542-49.  
日本経済新聞社 1965 『全国特産品案内』 日本経済新聞社.  
花木宏直 2018 「近代日本における海外移民送出地域の歴史地理学研究」 筑波大学博士論文.  
植原悦二郎・宮崎右夫 1906 『亜米利加みやげ』 西北新報社活版部.

- 林三郎 1909 『布哇実業案内』 コナ反響社.
- ハワイ日本人移民史刊行委員会編 1964 『ハワイ日本人移民史』 布哇日系人連合協会.
- 原田信男 2023 『豆腐の文化史』 岩波書店.
- 布哇新報社編 1910～12 『布哇日本人年鑑第 8 回』 布哇新報社.
- 「ひかり味噌」 Dime. 2022 年 4 月 28 日. <https://dime.jp/genre/137765/>.
- 「ひかり味噌の経営戦略は？有機味噌の開発やハラール製品など海外展開も紹介」 Hedge Guide. 2023 年 11 月 30 日. <https://hedge.guide/feature/hikarimiso-managementstrategy-growth.html>.
- 藤井秀五郎 1900 『新布哇』 太平館.
- 藤岡紫朗 1957 『歩みの跡：北米大陸日本人開拓物語』 歩みの跡刊行後援会.
- 藤澤良知 「戦中・戦後の食料・栄養問題」 『昭和のくらし研究』 6(2008)：5-17.
- 不二出版編 2001 『海外各地在留本邦人職業別人口表』 第 1 巻不二出版.
- 古川栄次 1920 『南加州と鹿児島県人』 日本警察新聞社.
- 米国産業日報社編 1940 『在米日本人産業総覧』 米国産業日報社.
- 「米国で大人気の豆腐需要支える日本メーカーの技術力」 『産経新聞』 2022 年 1 月 14 日. <https://www.sankei.com/article/20220114-AB6FWG5NI5JNZLVQUZSWJ3PVYU/>.
- 北米毎日新聞社編 1950 『北米毎日年鑑 1951 年』 北米毎日新聞社.
- 堀田国元・佐々木博 「近代納豆の幕開けと応用菌学」 『科学と生物』 49：1(2011)：57-62.
- 松本本光 1929 『加州人物大観南加之巻』 昭和時報社.
- 満長彰 1904 『今日の布哇』 満長商店.
- 宮永孝 2005 『万延元年の遣米使節団』 講談社.
- 森田栄 1915 『布哇日本人発展史』 真栄館.
- 山下草園 1943 『日本布哇交流史』 大東出版社.
- 羅府新報社編 1940 『奉祝記念大鑑：紀元二千六百年』 羅府新報社.
- 鷺津尺魔 1930 『在米日本人史観』 羅府新報社.
- 渡部七郎 1936 『布哇歴史』 興学会教育部.