

戦前米国におけるマガキ産業の発展と日本人

— ワシントン州を中心に —

大原 関 一浩

現在、米国で最も広く食されている牡蛎はマガキ (*Crassostrea Gigas*) であるが、マガキはもともと20世紀初頭、日本から米国太平洋岸のワシントン州へ輸出され養殖が始まった。1920年代から太平洋戦争が始まる41年まで、米国におけるマガキ養殖業の発展において日本人は大きな役割を果たしたが、その歴史はこんにちあまり知られていない。当該テーマについては、Fryによる先行研究があり、現地の英語文献を利用し、ワシントン州における養殖業の発展と日系人労働者の歴史を分析している¹⁾。日本語では、米国向け種牡蛎輸出のパイオニア・宮城新昌^{しんしやう}の足跡を、彼の故郷・沖縄県の経済発展との関係で分析した山本による研究がある²⁾。この論考では、先行研究で利用されてこなかった日本語史料（外務省の記録や水産業者・技師の報告書など）を利用し、ワシントン州におけるマガキ産業の発展を、日米双方の視点から、消費や市場の動きにも注目しながら、検討してみたい。

米国における牡蛎食とワシントン州における養殖業

牡蛎は有史以前から世界各地で食され、古代ギリシア・ローマでも多量に消費されていた。アジアでも古くから牡蛎は食され、中国では漢王朝の時代（前

1) Kathleen Whalen Fry, "Farming the Water: Japanese Oyster Laborers in Washington State and the Creation of a Trans-Pacific Industry," Phd. Diss., Washington State University, 2011.

2) 山本ちひろ「水産技術者宮城新昌と故郷沖縄の『振興』『復興』」『沖縄文化研究』41巻(2015)：195-240.

206~220年)から牡蠣養殖が行われ、日本では16世紀に安芸国(現在の広島県)で牡蠣養殖が始まった³⁾。米国では、ヨーロッパ人の入植が始まった17世紀、東部大西洋岸のマサチューセッツ湾、ニューヨーク湾、チェサピーク湾などには原産種のアメリカガキ(*Crassostrea Virginicas*)が自生しており、当時から牡蠣は生食あるいはシチューの具材などとして一般的に食されていた。19世紀には、西部領土の拡大、大陸横断鉄道の完成、缶詰産業の発展などにより、牡蠣食は米国各地に広がった。また、ヨーロッパ各地から米国へ移住した人々が牡蠣食の習慣を持っていたことも、米国の牡蠣市場拡大に貢献した⁴⁾。しかし19世紀初頭までに、東部沿岸部では乱獲により牡蠣の収穫量が減少した。こうしたなかで、チェサピーク湾岸の養蠣家たちは、危機に瀕したアメリカガキを安全な干潟に移して養殖を始めた。収穫した牡蠣の処理・出荷工場(packing house)も次々と建設され、東部の牡蠣養殖業が発達していった⁵⁾。

西部沿岸部のワシントン州ではもともと、オリンピアガキ(*Ostrea Lurida*)が自生しており、先住民たちの間で食されていた。1889年にワシントン州が成立すると、90年にキャロー法(Callow Act)、95年にブッシュ法(Bush Act)が成立し、牡蠣養殖を目的とする土地の購入が可能になった⁶⁾。こうしたなかで、オリンピア市付近の干潟で、白人による商業的牡蠣養殖が始まり、その後ワシントン州の養蠣業をけん引するオリンピア牡蠣会社(Olympia Oyster Company)やブレナー牡蠣会社(J. J. Brenner Oyster Company)などが創業した⁷⁾。当時オリンピアガキは、生食に加えてスープ、シチュー、パイ、フリッターなどさま

3) Carolyn Tillie 著・大間知知子訳『牡蠣の歴史』(原書房、2018年)、51、45~47、28~44頁;「広島かき」、広島水産振興センター、http://www.haff.city.hiroshima.jp/suisansanc/kaki_rekisi.html、2022年3月1日閲覧。

4) Tillie, 『牡蠣の歴史』、76~86頁。

5) David G. Gordon, Nancy E. Blanton, and Terry Y. Nosh, *Heaven on the Half Shell: The Story of the Northwest's Love Affair with the Oyster* (Seattle and Portland: Washington Sea Grant Program and WestWinds Press, 2001), 54-55; Tillie, 『牡蠣の歴史』、94頁。

6) Callow Actは、それまで牡蠣養殖に使用されていた土地の購入を可能にし、Bush Actは、新規に牡蠣養殖目的で土地を購入することを可能にした: Washington Legislature, *Senate Journal of the Twelfth Legislature of the State of Washington* (Olympia: E. L. Boardman, Public Printer, 1911), 604-06。

図1 オリントピアガキとドアネのパン・ローストの広告



オリントピア・オイスター・パン・ローストのレシピ：

熱したフライパンにバターを一切れ入れる……別の容器で、最高のトマトを刻んだもの、タバスコソース3滴、伝統的なペッパーソース小さじ1杯、ウスターソースをまぜる；これに塩とバターを加えて（フライパンで）とろ火で煮る；オリントピア・オイスターを1クォート分洗ひ、水をふきとる；鍋で熱湯につけて温める、熱しすぎてしなびさせないように気をつけ、ふくら・しっかりさせる。バターを塗ったトーストの上に温めたオイスターをのせ、その上に熱いソースをかける。付け合わせと一緒にサーブする。

[出典] *Seattle Star*, Oct. 8, 1923, 4.

さまざまな料理で食され、オリントピアの養蛎家・ドネア（W. J. Doane）が経営するレストランの「オリントピア・オイスター・パン・ロースト」（Doane's Olympia Oyster Pan Roast）は、太平洋岸北西部の名物料理となった⁸⁾。1915年には、オリントピアガキ生産者の利益を守るため、オリントピアガキ養蛎業者組合（Olympia Oyster Growers Association）が設立された⁹⁾。20世紀初頭までに、ワシントン州は太平洋沿岸部の主要な牡蛎生産地となり、タコマ・シアトルだけでなく、南方のサンフランシスコ・ロサンゼルスまで販路が拡大した。

しかし、オリントピアガキの養殖は、産業としてそれほど拡大しなかった。オリントピアガキは、環境の変化に敏感で、育成にケアとコストのかかる品種だった。夏の暑さや冬の寒さ、そして害虫などからオリントピアガキを守るため、養

7) E. N. Steele, *The Rise and Decline of the Olympia Oyster* (Elma, WA: Fulco Publications, 1957), 8-18.

8) Jacqueline B. Williams, *The Way We Ate: Pacific Northwest Cooking, 1843-1900* (Pullman, WA: Washington State University Press, 1996), 150-52.

9) Steele, *The Rise and Decline*, 4-7.

蛎業者は「ダイキ」（浅瀬にコンクリートなどで建設した囲い）を建設し、この中で少なくとも稚貝の間は海水に浸しておき、ある程度成長させてから広い養殖場に移すなど、手間がかかり、ダイキの維持費も高かった。また、養殖には4～5年の期間が必要で、収穫して利益が出るまでにかかる諸費用も考慮しなくてはならないので、安易に始められる事業ではなかった。さらに、東部から西部に移住した人々は、東部でもともと食べていたアメリカガキに対する愛着が強く、19世紀後半になると、アメリカガキは鉄道によって東部から西部各地へ輸入されるようになり、アメリカガキと競合するなかで、オリンピアガキの市場価格はしだいに低下していった¹⁰⁾。

東部から輸入されるアメリカガキの人气が高まるにつれて、ワシントン州では1900年ごろからアメリカガキの養殖が始まり、活況を呈した。しかし、その規模は数年で縮小していった。水温の低いワシントン州の湾岸では、アメリカガキは自然に産卵しないので、結局、東部で生産された種牡蛎（稚貝）を鉄道で同州まで輸送し、移植せざるを得なかった。またオリンピアガキと同様、オイスター・ステーション（収穫した牡蛎を選別する場所）を建設したり、蒸気船を購入するなど、養殖にはさまざまな経費がかかった。さらに、高額な投資をして4～5年かけて養殖しても、出荷した時に需要があるかどうか、見通すむずかしさもあった。1910年代初頭には、東部で種牡蛎の収穫が不作となり、ワシントン州でも成育がうまくいかない場合が増え、それ以降、東部からの種牡蛎輸入が激減した¹¹⁾。

10) Gordon et al., *Heaven on the Half Shell*, 60-64. ダイキの利用が始まったのは1905～10年ごろだったという：Clyde L. MacKenzie, Jr., "History of Oystering in the United States and Canada, Featuring the Eight Greatest Oyster Estuaries," *Marine Fisheries Review* 58 (Fall 1996), 68. 1930年代に神奈川県・水産講習所の堀重蔵技師が、ワシントン州で牡蛎養殖の状況を調査した際、オリンピア付近以外では「積極的に（オリンピア種の）養殖を行っているところは殆どない」という状態だった：堀重蔵、「米國の養蛎業」（四）、『水産界』630（1935年5月）、19頁。

マガキ移植のはじまり

こうして米国原産種の牡蛎養殖が停滞していた20世紀転換期、日本のマガキが注目された。そのきっかけは1899年、米国水産局のスミス氏（Hugh M. Smith）が東京帝国大学教授・^{みつくり}蓑作佳吉に日本産マガキの米国移植を相談し、北海道・^{あつけし}厚岸産の牡蛎を勧められたことにあると言われる¹²⁾。外務省の記録によれば、1900年、水産局から情報を得たワシントン州水産事務官リトル氏（A. C. Little）が、シアトルの日本領事に手紙を送り、マガキについての情報提供、および北海道産牡蛎輸入の見積もりを依頼している¹³⁾。03年には、ワシントン州のベリンガム牡蛎会社（Bellingham Oyster Co.）のブラウン氏（A. H. Brown）が来日し、広島付近の牡蛎を持ち帰り、同州のサミッシュ湾（Samish Bay）に移植した。ブラウン氏は、マガキの肉付きが良く成長が早い点に注目し、日本と水温の近いワシントン州沿岸であれば成育に問題はない、と推測していたという。こうした動きについて、シアトル領事・久水三郎は、「(ワシントン州では) 乱獲ノ結果在米種モ大ニ其数ヲ減シ其種蛎ヲ得ハ困難」になり、卸値が高騰し、東部産牡蛎も水温の低いワシントン州ではうまく成長しないので、環境への適応力があるマガキの養殖がうまくいけば「本邦牡蛎ノ輸入ヲ企ツルモノ少ナカラサルニ至ルベシ」、と日本からの牡蛎輸入が増える可能性を

11) Gordon et al., *Heaven on the Half Shell*, 66-67, 75-76. Galtsoffによれば、ウィラッパ湾に東部から輸送されたアメリカガキの量は、21貨車（1903年）、95貨車（1906年）、80貨車（1907年）、2貨車（1908年）だった。1910～12年に多少盛り返したが、1912年以降は、種牡蛎が出荷できるまでに成長しないケースがたびたび見られ、しだいにアメリカガキの東部からの輸入はなくなった：Paul Simon Galtsoff, *Oyster Industry of the Pacific Coast of the United States* (Washington, D.C.: Government Printing Office, 1929), 387.

12) 堀重蔵「米國の養蠣業」(五)『水産界』632（1935年7月）、7～8頁；妹尾秀実「本邦に於ける養蠣發達の回顧」『科学』8巻6号（1937年）、36頁。Galtsoff, *Oyster Industry of the Pacific Coast*, 389; A. R. Cahn, *Oyster Culture in Japan* (Washington, D. C.: U.S. Department of Interior, 1950), 58; Gordon et al., *Heaven on the Half Shell*, 66.

13) “A. C. Little, Fish Commissioner, State of Washington, Letter addressed to Hon. Sotokichi Hayashi, March 30, 1900, 『水産物関係雑件』3.5.8, 第3巻, 外交史料館所蔵。

指摘している¹⁴⁾。

20世紀にはいると、日本政府による米国向けマガキ輸出試験が始まった¹⁵⁾。1907～08年にかけて、農務省水産講習所（1897年開設）の技師・妹尾秀美と丸川久俊が、横浜からワシントン州へ牡蛎輸出試験を3回行っている。広島産のマガキを千葉県でいったん休養させ、それを横浜から出荷した。第1回の試験では、輸出した牡蛎のほぼ全てが途中で斃死した。第2回目は、いったん休養させたもの（甲）と休養させないもの（乙）を同時に送ったところ、斃死率はそれぞれ1/4・1/3であり「非常ナル好果」を得た。第3回の斃死率は1/7まで低下した。この試験では、貝殻の縁が強固なものを2～5月または5～11月に送ると良い結果が得られる、ということが確認された。マガキの品質については、現地日本人の報告によれば、東部産アメリカガキより下、西部産オリンピアガキより上という位置づけで、消費者のマガキに対する信用度はまだ低いが、実際に試食してもらおうと「敢テ味ヒノ意義ヲ唱フル者モ無」かったという。20日程度で米国に輸送できる日本のマガキは「地勢上最モ有利ナル位置ニ在リ」と妹尾・丸川両技師は結論づけている¹⁶⁾。好結果を受けて農務省は、1909年、神奈川県久良岐郡金澤湾内の1,000坪の土地に、新たな養蛎試験場を設置した¹⁷⁾。

-
- 14) 在シアトル領事久水三郎、「日本種蛎移殖ニ関シ在シアトル領事ヨリ報告ノ件」、1903年7月29日、『水産物関係雑件』3.5.8, 第3巻, 外交史料館所蔵。この時、輸送された牡蛎の多くは途中で斃死したという記述もある：堀, 「米國の養蠔業」(五), 7頁；妹尾, 「本邦に於ける」, 36頁。同じ頃, 米国水産局により日本に派遣されていたコロンビア大学の動物学者ディーン (Bashford Dean) もまた太平洋岸で広島や北海道のマガキが養殖できる可能性を1902年の著作で述べている：Bashford Dean, *Japanese Oyster-Culture* (Washington, D.C.: Government Printing Office, 1902), 18, 36頁；“Washington Coast Shellfish Aquaculture Timeline,” Washington Sea Grant, <https://wsg.washington.edu/aquaculture-timeline/>, 2022年3月3日閲覧。
- 15) 後述する米国向け牡蛎輸出に深くかかわった宮城新昌自身の記述によれば、1899年にワシントン州から日本産牡蛎に関して打診を受けていた東京帝国大学教授の箕作佳吉が、「日本政府にすすめて、水産講習所（農務省が1897年開設）を中心に神奈川県金沢湾で輸出用種カキの試験を行って、その都度アメリカに輸出させていた」とある：水上助三郎伝記刊行会, 『水上助三郎伝』(大日本水産会, 1961年), 318頁。
- 16) 農商務省水産講習所編, 『水産講習所試験報告』第8巻第3冊 (1912年9月), 201～14頁, 『水産物関係雑件』3.5.8, 第4-乙巻, 外交史料館所蔵。妹尾, 「本邦に於ける」, 36頁；堀, 「米國の養蠔業」(五), 8頁。

1911年、農務省に命じられて欧米に出張した妹尾技師は、同年8月にワシントン州で養蛎業の現地調査を行い、以下の点を報告している。同州では、これまで東部産のアメリカガキが輸入されてきたが、太平洋岸は寒流の影響で水温が低く（摂氏10～16度）、自然繁殖（種牡蛎の産卵）させることができない。西部原産のオリンピアガキは自然繁殖するが、養蛎技術が発達していない。ダイキを利用して一定の水位を保ち、暑さ寒さから牡蛎を守る工夫はされているが、基本的には「只天然ノ地底ニ砂礫又ハ貝殻ヲ入レ置キ之ニ附着セル牡蛎ヲ取り揚グルノミ」である。市場において牡蛎は、東部産アメリカガキ・オリンピアガキともに高額で、「ホテル、洋食店等ニテ牡蛎ヲ注文スル客人ハ上流社会ノ者ト見做サレ居ル有様ニテ……法外ナル金額ヲ請求セラル」状況で、東部産牡蛎については、鉄道による輸送費用が高額であるという問題があった。こうした状況に照らして妹尾は、マガキを米国へ輸出する場合、「原料ニ於テモ又運賃ニ於テモ米国東部産ノモノニ対シ十分競争ニ耐エル事得ベキ」と述べ、「今後官民協力此事業ノ完成ヲ期セザル可カラズ」と提言している。課題としては、現地における日本人とマガキに対する「一種ノ偏見」を払拭するため「当地需要者ト日本牡蛎業者トノ中間ニ立チテ日本産牡蛎ヲ滑ラカニ米国市場ニ紹介伝播スルノ米国養蛎家ヲ選択スルノ要アルベシ」と、現地で輸入・販売を担う人物の必要性を指摘している¹⁸⁾。

日本人養蛎業のパイオニア・宮城新昌と月本二郎

妹尾技師が現地で見たとアメリカ人経営の牡蛎会社では、日本人労働者が数十名雇われ、牡蛎の採取・選別・むき身作業に従事していたが、こうした日本人のなかからその後のマガキ産業を担う人物が輩出されていく。米国向けマガキ

17) 農商務省水産講習所編、『水産講習所試験報告』、156頁；東京水産大学編、『東京水産大学七十年史』（東京水産大学、1961年）、209頁。

18) 農商務省水産講習所、『欧米鹹水養殖視察報告』（農商務省水産講習所、1916年）、91～106頁。

図2 干潮時にダイキ (dyke) 内で作業しているオリンピアガキ養殖者, 1910年



〔出典〕 Brenner Oyster Company, Sep. 19, 1910, Catalog ID: 1943.42.19963, Washington Historical Society, 『欧米鹹水養殖視察報告』(農商務省水産講習所, 1916年), 106頁と107頁の間に再掲。

輸出業のパイオニア・宮城新昌もその一人だ。1884年に沖縄に生まれた宮城は、地元の農林学校を卒業後、1906年に18才でハワイへ渡航した。オアフ島の砂糖農園で働き、現地の肥料会社に勤務したが、同年シアトルへ移住した。当初はハウスボーイをしながら野菜農園で働き、アラスカ行きの船で船員などしたが、まもなくオリンピア牡蛎会社 (Olympia Oyster Co.) に入社し、09年まで3年間ほど働いた。この時、宮城自身の回想によれば、現地の園芸学校で学び、ワシントン大学のキンケード博士 (Trevor Kincaid) の助手としてアメリカガキとマガキの移植試験に携わったという¹⁹⁾。

1911年、宮城はカナダのバンクーバーへ移り、独立して養殖業を始めた²⁰⁾。この点について大宜見の伝記 (34年) によれば、宮城は当初ワシントン州で養殖業を行う予定だったが、「同州では日本人に漁業権を与へなかったので意を

19) 水上助三郎伝記刊行会編, 『水上助三郎伝』, 319 頁。

20) 大宜味朝徳, 『宮城新昌氏奮闘録』(南島社, 1934年), 1~3 頁。

決して加奈陀に渡航し、「氏の熱心と其技術の卓越せることは忽ちカナダ政府の認むる所となり、同年帰化証が与へられ、氏の事業は大ピラに実施されるやうになった」とある²¹⁾。この点については、説明が必要である。たしかに、当時ワシントン州の法律では、外国人に漁業権は与えられていなかったが、養蛎業は法律上、漁業ではなく農業 (farming) に分類されていた。従って日本人が養蛎業を始める場合、まず養殖目的の土地を入手する必要があった。しかし同州の法律では、外国人による土地購入は禁じられており、米国政府の法律では日本人の帰化権は認められていなかったので、宮城も自分の名義で養蛎場を購入することができなかった (実際には、白人の名義で土地を購入し借地して養蛎業を行う日本人も存在したが)²²⁾。一方、カナダ政府は日本人にも帰化を認めており、バンクーバー付近の沿岸部ではオリンピアガキの養殖も可能だった。こうした事情により、11年に宮城はバンクーバーの水産会社「ローヤル・フィッシュ・コンパニー」(Royal Fish Co.) を買収し、日本人数名と会社を始めた²³⁾。創業者の一人・月本二郎は、宮城と同様、20世紀初頭にワシントン州オリンピアでハウスボーイをしながら公教育を受け、地元の牡蛎会社 (J. J. Brenner Oyster Co.) で働き、むき身作業に従事した経歴を持つ²⁴⁾。

21) *Ibid.*, 3 頁。

22) 早くから養蛎業に従事した日本人については、1905年ベリಂಗム付近のサミッシュ湾で養蛎場を購入した日本人の一人についての記述がある: Galtsoff, *Oyster Industry of the Pacific Coast*, 389. 1915年の『朝日新聞』記事によれば、ワシントン州ではすでに吉原・神田・大迫の三氏が牡蛎養殖場を経営していたとあり、この年、同州の「外国人漁猟禁止法 31 条」により、日本人は牡蛎養殖に従事できないという意見もあったが、州検事総長ターナーは、土地を借地して養殖採取することは合法であると判断したという: 「米国東洋人問題 (下)」『朝日新聞』1915年8月30日、4 頁。このように、州法の解釈と適用は、検事の判断によりまちまちであり、借地あるいは秘密に土地を購入して農業や養蛎を行う日本人は相当数いたと推測される。また 1921 年発行の『米国西北部在留日本人発展略史』にも、ワシントン州は日本人に漁業を禁じられているが「邦人として蠣培殖に従事するものも若干あり」という記述がある: 米国西北部聯絡日本人会編、『米国西北部在留日本人発展略史』(米国西北部聯絡日本人会, 1921 年), 36 頁。

23) 大宜味、『宮城新昌氏奮闘録』, 3~4 頁。

24) E. N. Steele, *The Immigrant Oyster (Ostrea Gigas) Now Known as the Pacific Oyster* (Olympia, WA: Warren's Quick Print), 1.

このころからローヤル社は、日本政府のマガキ種輸出試験に関与していく。1912年、農商務省水産講習所はふたたび、神奈川県金澤湾の水産講習所で整形した牡蛎を、ハワイとシアトルに向けて出荷試験を行った。シアトルへのお荷については、梱包や温度の調節などに注意を払って送付した結果、無事到着した。しかし、牡蛎の斃死率の判断について、現地の買取り会社（Seattle Fish Oyster Co.）支配人と農商務省実業練習生・小島米吉の間で意見が対立した。小島は、牡蛎の口が開いたものは死亡、開いてないものは生存と判断したが、牡蛎会社支配人は、口が開いてないものでも「開キテ液汁ナキモノハ死亡セルモノト見做ス」と主張した。領事は牡蛎の新たな買手を見つけようとしたが、今回出荷したものは小型であり、「到底販売買手ヲ見出スコト能ハズ見本トシテ当業者ニ無代配布スルノ外ナシ」という状態になった。この時、現地ローヤル社の月本二郎がそれらの牡蛎を預かり、カナダのヴィクトリア湾とワシントン州内のフード・カナル（Hood Canal）の所有地に放養し、「若シ其結果売捌クコトヲ得タル時ハ幾分ノ支払ヲ為スベシ」ということになった²⁵⁾。

水産講習所からサミッシュ湾への牡蛎輸出

1913年の秋、宮城新昌はマガキ輸出に関する調査のため日本に帰国した。水産講習所は、12年までに数回の米国向け牡蛎輸出試験を行い、生牡蛎を蒸気船で米国へ輸送することは可能であるという結論に至ったが、現地における販売を担う業者の必要性を認識していた。そこで水産講習所は14年2月、日本各地の養蛎業者を交えて、帰国していた宮城と協議の機会を持った。この協議で宮

25) 農商務省水産講習所編、『水産講習所試験報告』第8巻第3冊、167～71頁；在シアトル領事高橋清一、「金澤養蛎場産出牡蛎死亡率ニ関スル件」、1912年4月4日、『輸出水産物ノ調査及監督ニ関シ農商務省ヨリ在外領事へ囑託雑件』3.5.8、外交史料館所蔵；堀、「米國の養蛎業」（五）、8頁。預かった牡蛎の成育結果は不明だが、その後シアトルの高橋領事は、牡蛎売上代金の払い込み手続きを報告しているので、一部の牡蛎は蘇生したと思われる：在シアトル領事高橋清一、「神奈川県金沢養蛎場産出牡蛎輸出ニ関スル件」、1913年9月16日、『輸出水産物ノ調査及監督ニ関シ農商務省ヨリ在外領事へ囑託雑件』3.5.8、外交史料館所蔵。

城は、米国太平洋沿岸部では人口増加とともに牡蛎の需要が高まっているが、現地産のオリンピアガキが減産となり、東部からアメリカガキを鉄道で輸送するのは費用がかかるので、より低コストで日本から輸入できるマガキは沿岸部市場で有望である、と主張した。ただし、東京および宮城県産のマガキは、外殻の形がアメリカ人の嗜好に適していないので、いったん神奈川県金澤湾および夏島に移し、整形したのち横浜から冷蔵庫付きの蒸気船で輸送すること、さらに、マガキは匂いや舌ざわりの点で問題があるので、米国到着後は、宮城が権利を有する養蛎場でいったん休養させてから、市場に出荷するよう提案している²⁶⁾。協議の結果、水産講習所が金澤湾の土地6,000坪を借入れ、牡蛎の整形と実入れを行い、「ローヤル・フィッシュ会社ト特約ヲ結び輸出ノ増進ヲ計ルコト」、および米国における試売を宮城に任せる、ということが決定した²⁷⁾。

こうして1914年から、ワシントン州ピューゼットサウンド北部サミッシュ湾に向けて、金澤養蛎場および宮城・東京・静岡などで産出されたマガキが輸出され始めた（年200～2,000箱程度）。サミッシュ湾ではすでに05年ごろから、日本人によるオリンピアガキの養殖が始まっており²⁸⁾、13年末に宮城が日本へ帰国するまでには、ローヤル社もサミッシュ湾に養蛎場を設置していた²⁹⁾。現地のアメリカ人養蛎家の記述によれば、宮城と月本は、日本と米国の牡蛎養殖

26) 宮城新昌、1914年2月6日、「米国市場ニ於ケル牡蛎ノ需要ト本邦産牡蛎ノ輸方法ニ就テ」、『水産物関係雑件』3.5.8、第4-乙巻、外交史料館所蔵。

27) 「本邦産牡蛎輸出ニ関スル協議会議事録概要」、1914年2月6日、『水産物関係雑件』3.5.8、第4-乙巻、外交史料館所蔵。

28) Galtsoff, *Oyster Industry of the Pacific Coast*, 389; “Statement of George M. Yanagimachi, South Bend, Wash.,” *Japanese-American Evacuation Claims, Hearings before Subcommittee No.5 of the Committee on the Judiciary House of Representatives* (Washington D.C.: Government Printing Office, 1954), 133.

29) 堀、「米國の養蠣業」(五)、8頁。14年に宮城が水産講習所の協議に参加した際、ローヤル・フィッシュ社は「英領コロンビア州ニ二カ所、合衆国西海岸ニ一ヶ所ノ牡蛎床ヲ有スル合資会社」と紹介されている：「本邦産牡蛎輸出ニ関スル協議会議事録概要」、大正3年2月6日、『水産物関係雑件』3.5.8、第4-乙巻、外交史料館所蔵。

の状況を熟知しており、自らもかつてオリンピアガキの養蛎に従事していた経験から、ピューゼット湾でマガキの成長に必要な栄養素が豊富に供給されていることを知っていた。そこで二人は、シアトルの魚店（Jackson Fish Store）経営者・柳町森太郎やなぎまちほか数名と会社を設立し、サミッシュ湾の養蛎会社（Pearl Oyster Co.）から600エーカーの土地を買い取り、日本から輸入したマガキ種を利用して養蛎を始めたという³⁰⁾。このように、米国におけるマガキ養蛎は、サミッシュ湾の日本人養蛎業者の間で始まった。

その後、1910年代を通じて牡蛎の輸出試験は続いたが、しだいにいくつかの重要な点が明らかになった。1つ目は、ワシントン州沿岸部では夏季の水温が十分に上がらず、オリンピアガキと同様、マガキも十分には自然繁殖しないこと。2つ目は、日本各地の牡蛎を比較研究した結果、宮城県産の牡蛎が輸出に最も適していること。3つ目は、当時は大型と小型の牡蛎を輸出していたが、小型の牡蛎を希望する米国の業者が増えたこと。つまり、成長した大型の牡蛎を輸入してそのまま市場に出すよりも、小さな牡蛎を輸入してから米国の養蛎場で成長させる方がよい、という意見が強くなった。また19年に大型の牡蛎を輸出した際、その大半が斃死したが、それに附着していた稚貝（産卵後に浮遊して貝殻に附着した牡蛎の幼生）が見つかり、現地の養蛎場に放ったところ、元気に成長した。こうした試行錯誤や偶然の結果、マガキは小型の稚貝（種牡蛎）の状態で日本から送り、養蛎は米国側で行うのが適当である、ということが明らかになった³¹⁾。こうして20年以降、日本で種牡蛎の生産と整形までを行い、養蛎は現地の業者が行う、という分業体制が一般化する。

外国人土地法成立以後の日米における養蛎業の発展

しかし20世紀初頭、米国太平洋沿岸部で高まっていたアジア人排斥運動は、日本人養蛎業にも影響を与えた。1882年の移民法により排斥された中国人に代

30) Steele, *The Immigrant Oyster*, 1-2.

31) 堀, 「米國の養蛎業」(五), 8-9頁; Steele, *The Immigrant Oyster*, 3.

わり、日本人は19世紀後半から新たな労働力として導入されたが、安い賃金で働く日本人に対する白人労働者の反感が強まった。その結果、1908年に日米政府間で結ばれた紳士協約により、日本人労働者の米国移住は停止するが、それ以降、定住した日本人のなかには、土地を得て独立した農業を行う人が増え、白人農家と競合するようになった。こうしたなかで13年、カリフォルニア州で外国人土地法が成立し、日本人の土地購入が禁じられた。20年には同州で土地法が改正され、短期借地および米国生まれの子供名義での土地購入も禁止になり、翌21年にはワシントン州で同様の土地法が成立した。これにより、日本人養蛎業者も養蛎地を新規購入あるいは維持することが難しくなった³²⁾。そこで22年、ワシントン州オリンピア付近で長年オリンピアガキの養蛎に従事していたアメリカ人スティール (E. N. Steele) とバーンズ (J. C. Barnes) は、宮城新昌と月本二郎が経営していたサミッシュ湾の養蛎地に興味をもち、土地権利の買収を月本に打診した。その結果、二人は600エーカーの土地権利を買い取り、ロックポイント牡蛎会社 (Rock Point Oyster Co.) を創設した。この時、スティールによれば、月本は日本に帰国し、同社へマガキ種を輸出するという事になったという³³⁾。

このころの宮城の活動については、山本の先行研究やその他の日本語文献に詳しい³⁴⁾。1913年にローヤル社の代表として帰国後、宮城は各地の養蛎場を調査し、14年に宮城県万国浦まんごくうらに養蛎場を設立し、水産講習所技師・妹尾秀美と協力し、米国向けマガキ輸出事業を本格化させた。しかし15年、宮城は輸出事業からいったん退き、北洋水産会社の一員として沿海州 (ロシア極東の日本海沿岸部) へ赴任し、樺太への日本人入植を試みている³⁵⁾。22年に帰国すると、翌

32) “Alien Land Laws” *Densho Encyclopedia*, https://encyclopedia.densho.org/Alien_land_laws/, 2021年12月4日閲覧。

33) Steele, *The Immigrant Oyster*, 5-6. ちなみに宮城新昌は、渡米当初、バーンズの家庭で住み込みハウスボーイをしていた経験がある: *ibid.*, 5. こうして20世紀初頭に築かれた宮城・月本・スティール・バーンズの関係が、1920～30年代の太平洋岸養蛎業者組合 (スティールとバーンズが役員を務めた) と日本輸出牡蛎共同販売会 (宮城と月本が代表を務めた) の関係構築に重要な役割を果たしたと言えるだろう。

34) 山本, 「水産技術者宮城新昌」, 203頁。

23年8月、東京の銀行・財閥・貿易会社・魚問屋などから7万円の出資を受け、宮城を代表とする「ローヤル養蛎商会（組合）」が設立された。事業内容は「(牡) 蠣ノ養殖売買及一般貝類ノ委託販売」で、合衆国向けの輸出と国内の販売を行った³⁶⁾。妹尾技師の回想によれば、外国入土地法の成立により米国における養蛎業を断念した宮城と月本は、「今度は米国へ蛎苗を供給する輸出側に方針を変へ」たという³⁷⁾。つまり、二人は米国での養蛎事業からはいったん退き、マガキ種の対米輸出に活路を見出したようだ。

1920年代の宮城の活動について特筆すべき点は、「垂下式養蛎法」の開発に関与したことである。それまで牡蛎は、干潟（満潮時は海面下になり干潮時は陸地となる沿岸部の浅い部分）で「地蒔式」（稚貝を海底に撒く方法）で養殖されていたが、垂下式は、稚貝の附着した貝殻を針金などに連にして海中に吊るすことで、水深のある沖合で養蛎することを可能にした。沖合部分を利用した養蛎の可能性については、以前から研究者により指摘されていたが³⁸⁾、15年にワシントン州で調査をした妹尾技師もまた、干潟でのみ行われる日本の養蛎法では「(米国向けに) 大量（の牡蛎）を輸出することが困難」であり、浅い場所で稚貝を育てたのち深い場所で実入り（大きくする）すれば養蛎面積を増

35) 宮城新昌、「仰げば益々高き伊谷先生」『水産界』654巻（1937年5月）、115～16頁；大宜見、「奮闘録」、5～6頁；堀、「米國の養蠣業」（五）、8頁；山本、「水産技術者宮城新昌」、204頁。

36) 「ローヤル養蠣商会資料」、1912年、資料コードT00015508B、沖縄県公文書館所蔵（前掲山本論文でも利用されている）；東京水産大学編、『東京水産大学七十年史』、209頁。

37) 妹尾、「本邦に於ける」、37頁。

38) 東京帝国大学の箕作佳吉は、1892年に広島を訪問した際、沖合の海を利用した新たな養蛎法の開発が必要であると提言していた：「今日ニ在テハ満潮線ト干潮線トノ間ニ限リ之（養蛎）ヲ行フノミニ此ノ如キハ養蠣ノ利ヲ興スノ途ニ於テ遺憾ナキ能ハズ将来ハ宜シク他ノ漁業ト抵触セサル限り尚ホ深キ海ニ向ヒテ其区域ヲ拡ムベシ而シテ之ヲ為スハ新シキ方法ヲ案出スルノ必要アリト雖モ是決シテ難キニアラサルベシ」：箕作佳吉、「広島県下安芸国養蠣事業概況」、『水産報告書』（農商務省水産局、1894年）、第2巻第1冊、49頁、水産研究・教育機構図書資料デジタルアーカイブ、http://nrifs.fra.affrc.go.jp/book/D_archives/2010DA001-04/jpegver.html、2022年4月23日閲覧（楠木豊、『昭和時代の広島カキ養殖』（楠木豊、2009年）、34頁で利用されている）。

加できると主張した³⁹⁾。当時日本では、米国向け牡蛎に関する研究が水産講習所で進められていたが、23年の関東大震災で地盤が隆起したため、それまでの方法では養殖試験を進めることがむずかしくなっていた。そこで、海軍が海底の土砂を取り除いてできた湾口の深い部分を利用し、立体的な養殖方法の研究が始まり、垂下式養殖法の開発に道が開かれたという⁴⁰⁾。宮城が垂下式養殖法の開発にどの程度貢献したかは不明だが⁴¹⁾、その後、日本各地の養殖地（宮城県・広島県）に垂下式養殖法を伝えたのは宮城だったといわれている⁴²⁾。宮城県ではその後、牡蛎生産量が急増し、同県の松島湾と万国浦は米国向けマガキ生産の拠点になった。

こうした日本におけるマガキ種の輸出事業化・生産量増加とともに、1920年代半ばから米国のマガキ種輸入量も増える。月本・宮城から養殖場を引き継いだスティールが経営するロックポイント牡蛎会社は、24年に492箱、26～30年には1,400～4,000箱のマガキ種を輸入している⁴³⁾。スティールは自著で、30年まで太平洋沿岸部でマガキを輸入していたのはロックポイント社のみだったと述べているが、投資家・モーガン（Gerard T. Mogan）が有するワシントン州ウィラッパ湾（Willapa Bay）の養殖会社も、20年代後半に日本の月本二郎から1,300～2,000箱のマガキ種を輸入している⁴⁴⁾。ちなみに、月本をモーガンに紹介したのは、ワシントン大学のキンケード博士であり、宮城新昌も渡米当時キンケードの下で研究助手を務めていた。日本側の統計によれば、宮城県産のマガキ種輸出量は、28年に8,000箱、29年に14,000箱、30年に16,566箱へ急増

39) 妹尾秀実、「欧米視察談」(三)、『大日本水産会報』392号（1915年5月）、41頁。

40) 東京水産大学編、『東京水産大学七十年史』、209～10頁。

41) 垂下式養殖法の開発経緯を調べた楠木氏は、水産講習所技師・妹尾秀美と堀重蔵が主に研究を行い、宮城新昌はその試験に必要な資材を供給し、3人の協力により垂下式養殖法が開発されたと推測している：楠木、『昭和時代の広島カキ養殖』、34頁。

42) 山本、「水産技術者宮城新昌」、204～05頁；楠木、『昭和時代の広島カキ養殖』、37頁；石巻市史編さん委員会編、『石巻の歴史』第10巻（資料編4近・現代編）（石巻市、1994年）、35頁。

43) Steele, *The Immigrant Oyster*, 21, 119-20.

44) Fry, "Farming the Water," 129-30; Gordon et al., *Heaven on the Half Shell*, 90-92.

図3 ローヤル養蛎商会のタグ



【注記】日本から送られてくる牡蛎は、4×4フィート（1.2×1.2メートル）の木箱に入れられ、各箱10,000～15,000個の稚貝（種牡蛎）が入っていた。日本からシアトルまでの航海は10日、日本国内の輸送に2日、シアトルからサミッシュ湾までの輸送に1～2日程度かかったという

【出典】 Paul Simon Galtsoff, *Oyster Industry of the Pacific Coast of the United States* (Washington, D.C.: Government Printing Office, 1929), 390-91.

した⁴⁵⁾。当時、日本から送られてくる種牡蛎の木箱には、宮城が代表を務める「ローヤル養蛎商会」のタグが付いていた（上写真）⁴⁶⁾。

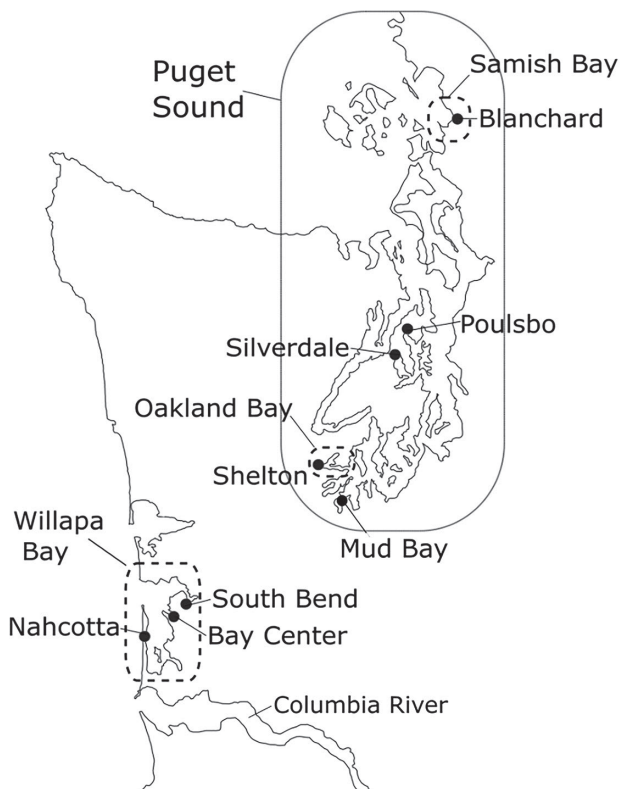
日本人養蛎業者の増加と主な養蛎会社

20世紀初頭から、ワシントン州に住む日本人は、経営者または労働者として養蛎業に従事していたが、マガキ種の輸入が増える1920年代～30年代には、独立して養蛎を行う日本人が増え、太平洋戦争が始まる直前の42年2月時点では、

45) 堀, 「米國の養蛎業」(五), 9～10頁。この時期、ウイラッパ湾で日本からマガキ種を輸入する養蛎会社は15まで増えていたという: Gordon et al., *Heaven on the Half Shell*, 92.

46) 1928年10月、米国水産局のガルトソフ博士がサミッシュ湾を訪問・調査している: Galtsoff, *Oyster Industry of the Pacific Coast*, 391.

図4 ワシントン州沿岸部の日本人養蛎会社の所在地，1942年



[出典] Select Committee Investigating National Defense, *National Defense Migration: Hearings before the Select Committee Investigation National Defense Migration* (Washington, D.C.: Government Printing Office, 1941-42), 158, から作成。

ワシントン州内に日本人が経営する養蛎会社は7つあり，計910エーカーの養蛎地を所有していた。

ワシントン州で最も古くから養蛎を行っていた日本人は，ピューゼットサウンド西南部シェルトン（Shelton）でウェストコースト牡蛎会社（West Coast Oyster Co.）を経営していた吉原光太郎（George M. Yoshihara）である。広島に生まれた吉原は1902年に渡米し，05年ごろからオリンピアガキの養殖業に従事

し始めたようだ⁴⁷⁾。08年には妻ヒサノが移住し、白人市民の名義で土地を借りて、オリンピア付近のマッド湾 (Mud Bay) で独立した牡蛎養殖を始めたという⁴⁸⁾。10年の米国センサスよれば、吉原は、同地で妻・弟・ほか3名の日本人と居住し、廉価な居住用ボート (houseboat) で牡蛎の選別・加工に従事していた⁴⁹⁾。14年と16年には、2人の息子が生れている⁵⁰⁾。27年、白人市民を後見人とし、米国市民の息子の名義でオークランド湾 (Oakland Bay) に養蛎地を購入した。しかし29年、シェルトンのパルプ会社 (Rainier Pulp and Paper Co.) が排出した液体の影響で付近のオリンピアガキが大量に斃死し、地元の養蛎家たちは会社に対し損害訴訟を起こした。訴訟は裁判外の和解に終わり、吉原家も原告団の一員として和解金を受け、その後シェルトンに新たな養蛎地を購入し、ウェストコースト牡蛎会社を設立した⁵¹⁾。42年2月の時点で、同社は120エーカーの養蛎地を有し、売り上げは日本人経営の牡蛎会社中3位 (27,000ドル) だった⁵²⁾。

47) シアトル魚店の経営者・柳町森太郎によれば、知り合いの養蛎会社経営者の一人は、1905年からオリンピアガキ養殖を始め、SheltonとGig Harborに土地を有していたという：“Statement of George M. Yanagimachi, South Bend, Wash.,” 133。ここで柳町は、吉原を指していると思われる。また、オリンピアガキの養蛎家スティールは、吉原がかつて「オリンピアで私のために働いていた」と述べているので、二人が共同で養蛎を行っていた可能性がある：Steele, *The Immigrant Oyster*, 5。

48) 伊藤一男、『北米百年桜』(2) (PMC 出版, 1984年), 674~75頁。

49) “Mitsutaro Yoshihara,” US Census 1910, Family Search (以下FMと記す), familysearch.org, 2022年8月5日閲覧。

50) “George Yoshahara,” US Census 1920, FM。

51) Fry, “Farming the Water,” 113, 170-71；伊藤、『北米百年桜』(2), 675頁；“Document TL-1, The Yoshihara Family,” 1-2, Japanese American Evacuation and Resettlement Records 1930-1974, University of California Berkeley Libraries Digital Collections, <https://digi.oll.lib.berkeley.edu/record/172672?ln=en>, 2022年4月24日閲覧。スティールの記述によれば、オリンピアガキ養蛎業者たちのパルプ工場に対する訴訟は1929年、和解に終わり、原告たちはその和解金を利用して養蛎場の改善に投資したという：Steele, *The Rise and Decline*, 109, 123。吉原の1930~40年の住所は、オークランド湾北部のベイショア・ロードで、住宅用の家屋(\$2,000ドル相当)を所有していた：“George Yoshihara,” US Census 1930, FM；“George M Yoshihara,” US Census 1940, FM。吉原は1929年、現地の養蛎家たちとともにピューゼットサウンド養蛎家協会 (Puget Sound Growers Association) を設立している：Fry, “Farming the Water,” 170-71。

52) Select Committee, *National Defense Migration*, 24。

牡蛎養殖はもともとピューゼットサウンド西南部で発達したが、オリンピックガキの衰退とともに、その中心はマガキを生産するウィラッパ湾にうつった。同地方における日本人養蛎業のパイオニアは、ナコッタ (Nahcotta) でイーグル牡蛎会社 (Eagle Oyster Co.) を経営した村上逸行 (Ira Murakami) である。広島県に生まれた村上は、1905年ごろハワイに渡航し、砂糖農園で働いた後、シアトルに移住した。11年に一時帰国し、翌年妻シナヨとともにシアトルに戻り、ホテルを経営する。14年ごろウィラッパ湾に移住し、現地の牡蛎会社で働き始め、そのかたわら克蘭ベリー栽培も始めた⁵³⁾。28年、数名の白人市民とともにイルワコ牡蛎会社 (Ilwaco Oyster Co.) を設立し、ナコッタ (Nahcotta) に作業場を建設したが、34年までに吉原はイルワコ社の経営を退き、自らイーグル牡蛎会社を設立する。この頃、日本生まれの従弟・村上亀六 (Jeff Murakami)、大学を卒業した息子リチャードも経営に加わり、30年代後半に同社の経営は拡大した⁵⁴⁾。シアトルの日本語新聞によれば、村上逸行はかつて「月

53) 村上逸行・シナヨ夫妻にナコッタを紹介したのは、当時、現地のジョンソン・マクガワン牡蛎会社 (Johnson-McGowan Oyster Co.) に勤務していた村上千太郎氏 (逸行の従弟) である。逸行も当初、同牡蛎会社に勤務した：Doug Allen, “Around the Bay: Willapa Bay’s J-a Oystermen, Part 2: New Washington Oyster Company,” *Chinook Observer*, Sept. 16, 2003, https://www.chinookobserver.com/news/around-the-bay-willapa-bays-j-a-oystermen-part-2-new-washington-oyster-company/article_608d4069-d012-5e6c-a678-391ac46ec601.html, 2022年4月26日閲覧；Gordon et al., *Heaven on the Half Shell*, 105. 息子のリチャード氏によれば、村上は牡蛎会社に勤め出した頃、克蘭ベリー栽培に興味を持ち始めたという：Richard Murakami Interview, Densho Digital Archive, <https://ddr.densho.org/>, 2022年4月26日閲覧。

54) Doug Allen, “Around the Bay: Willapa Bay’s Japanese-American Oystermen, Part 1 - the Murakamis,” *Chinook Observer*, Sept. 2, 2003, https://www.chinookobserver.com/news/around-the-bay-willapa-bays-japanese-american-oystermen-part-1---the-murakamis/article_7af92c92-b2aa-59a9-ab1d-962219113f1f.html, 2022年4月26日閲覧。1940年のセンサスによると、息子リチャード、従弟・亀六 (ジェフ) が養蛎会社を経営し、逸行氏は「克蘭ベリーの湿原 (を所有する) 農家」となっている。逸行氏は、30年代後半に経営から退いていたようだ。6,000ドルの家屋に居住しているので、当時の水準としては裕福だったといえるだろう：“Richard K. Murakami,” “Jeff Murakami,” “Ira Murokami,” US Census 1940, FM. リチャード氏の回想によれば、住居と克蘭ベリー農園の購入に際しては、白人の判事が後見人になったという：Richard Murakami Interview, Densho Digital Archive.

図5 自社の養蛎場で牡蛎を見ている村上逸行氏



【出典】「養蛎事業の元祖村上逸行氏」『大北日報』1938年2月15日，6頁。

本（二郎）氏の米国の探題であつて，共同販売の一機関として今迄は盛んにパシフィック，オイスター（マガキのこと）を宣伝していた」と紹介されている。月本二郎とつながりをもち，また種牡蛎販業者団体「共同販売会」（後述）の一員としてマガキの宣伝もしていたようだ⁵⁵⁾。42年当時，同社は200エーカーの養蛎地を有し，日本人牡蛎会社中，生産量が1位（60,000ガロン），売り上げが2位（\$78,000），純益が2位（\$18,000）だった⁵⁶⁾。

ウィラッパ湾で最大の養蛎地を有した日本人牡蛎会社はサウスベンド（South Bend）のニューワシントン牡蛎会社（New Washington Oyster Co.）だった。マガキ種の輸入が急増していた1931年，村上逸行の親戚にあたる村上千太郎（Charles Murakami）と旗手力松（30年まではシアトルで車の販売に従事）が，

55) 「養蛎事業の元祖村上逸行氏」『大北日報』1938年2月15日，6頁；息子リチャード氏によれば，日本に住む月本二郎がときどき牡蛎種を売りに来て，父は月本の「営業担当」（“sales agent”）になったという：Richard Murakami Interview, Densho Digital Archive. スティールの回想録によれば，共同販売会の現地営業担当者は，山下雅英，村上逸行，村上千太郎，金澤金松，藤井D氏だったという：Steele, *The Immigrant Oyster*, 43.

56) Select Committee, *National Defense Migration*, 24.

ウィラッパ湾で養蛎を始めたが、資金不足になり、32年、シアトルのジャクソン魚店の経営者・柳町森太郎と金澤金松ほかの経営者が出資し、ニューワシントン社を設立した⁵⁷⁾。株主の多くは、成人していた米国市民の二世子女だったようだ⁵⁸⁾。社長の村上千太郎、旗手力松、その他の日本人経営者は養蛎場のあるウィラッパ湾・サウスバンドに居住しながら養蛎に従事し⁵⁹⁾、シアトルの柳町と金澤は、ジャクソン魚店を通じて、市内の小売店に同社の牡蛎を販売した⁶⁰⁾。39年から同社に勤務した日系二世ナカガワ氏の回想によれば、当時日本人労働者は40名程度で、男性は海面での作業、女性は工場での剥き身作業を行った。独身男性たちはステーションハウス (station house) と呼ばれる沖に建てられた小屋に居住していたという⁶¹⁾。種牡蛎は、宮城県から輸入した⁶²⁾。

-
- 57) 伊藤、『北米百年桜』(2)、674頁。1930年のセンサスでは、柳町と金澤はシアトル魚市場のセールスマンと記録されている：“Moritaro Yanagimachi,” “Kai Kanazwa,” US Census 1930, FM. 柳町は1904年に渡米し、1920年までにはシアトルで魚販売に従事していた：“Tosi Yanagimachi,” US Census 1920, FM. 金澤の義弟・吉岡寅十 (Fred, 長崎出身) は、1924年から「金沢金松と柳町森太郎氏が共同経営していた雀村魚店に勤務した」と述べている：伊藤、『北米百年桜』(4) (PMC 出版, 1984年), 388～89頁。柳町の娘ノブ氏によれば、柳町は長野県出身で、渡米当初はアラスカに行き来する船で労働し、その後、日本から種牡蛎 (tiny oysters) を米国へ輸出する人物 (おそらく宮城新昌または月本二郎を指すと思われる) に興味を持ったという：Nobu Suzuki Interview, Densho Digital Archive.
- 58) 柳町の娘ノブ氏は、自分が21才になった時、ニューワシントン社の株主になり、会議にも参加したと述べている：Nobu Suzuki Interview, Densho Digital Archive. 1939年からニューワシントンに勤めた中川氏 (Giro Nakagawa) によれば、創立時の会社の名義は、二世市民の中野ボブ (Bob/Robert Nakano) だった：Giro Nakagawa Interview, Digital Archive. 中野は当初、製材会社で働き、30年からニューワシントン社に勤務したようだ：“Robert Nakao,” US Census 1930, “Robert Nakao,” US Census 1940, FM.
- 59) 1940年のセンサスによれば、サウスバンドの会社所在地に以下の社員たちが居住している：Murakami Charles, Nakao Sugaichi, Wanatabe Kumago, Nakao Robert, Kiri Wasaburo, Okasaki Kasuichi, US Census 1940, FM.
- 60) 柳町の娘ノブ氏によれば、同社の牡蛎はシアトルのジャクソン魚店を通じて販売されていたという：Nobu Suzuki Interview, Densho Digital Archive. Allen によれば、販売先は市内の小売店だったという：Allen, “Around the Bay.”
- 61) Giro Nakagawa Interview, Densho Digital Archive. 養蛎業における日系人の労働実態については、以下を参照のこと：Kathleen Whalen Fry, “Transforming the Tidelands: Japanese Labor in Washington’s Oystering Communities before 1942,” *Pacific Northwest Quarterly* 102: 3(2011): 132-43.

図6 日本から輸入される種牡蛎の木箱



〔出典〕 Black and White Photograph Barge with Crates of Willapa Bay Seed Oysters, March 1940, Courtesy of the Wing Luke Museum.

42年当時、同社は325エーカーの養蛎地を有し、日本人牡蛎会社中最大で、生産量が2位（60,000ガロン）、売り上げ（\$ 80,000）・純益（\$ 55,000）がともに1位だった⁶³⁾。

ウィラッパ湾で3番目の規模（150エーカー所有）を有していたのが、ナコッタ（Nahcotta）のスタックポール牡蛎会社（Stackpole Oyster Co.）だった⁶⁴⁾。経営者の中尾泰太郎^{たいたろう}は、1879年に広島県に生れ、1910年代初頭に渡米し、妻ミツコは18年に渡米した⁶⁵⁾。30年まではワシントン州・イーナムクロー（Enumclaw）の製材所で働き、33,000円を貯蓄し、31年から養蛎業に従事した⁶⁶⁾。中

62) ジャクソン魚店に勤務した吉岡寅十（金沢の義弟）によれば、ニューワシントン社は種牡蛎を宮城県から輸入していた：伊藤、『北米百年桜』（4）、388頁。

63) Select Committee, *National Defense Migration*, 24.

64) Select Committee, *National Defense Migration*, 24.

65) 中野氏の渡米年は、帰化申請記録では1911年（“Taitaro Nakao,” Washington, County Naturalization Records, 1850-1982, FM）、センサス記録では1914年（“Laitero Nakao,” US Census 1920, FM）。Dough Allenによると1913年（Allen, “Around the Bay”）となっている。中野家の来歴については Allen, *ibid.*

尾氏は当初、村上逸行の経営するイーグル牡蛎会社で株主・労働者として勤務し、その後、ニューワシントン社の株主・現場監督を務めた。サウスバンドのニューワシントン社で働く一方、中尾は独立した養蛎も行い、それがスタックポール牡蛎会社である⁶⁷⁾。他社と同様、米国民の娘が会社の株の名義人になった⁶⁸⁾。ちなみに、ニューワシントン社の創設者・株主の一人である二世・中尾バブ (Robert Nakano) は、泰太郎の親戚 (おそらく甥) と思われる⁶⁹⁾。中尾をはじめ、イーグル社の村上逸行、ニューワシントン社の村上千太郎はみな広島県出身であり⁷⁰⁾、こうした同郷人・親戚のネットワークがウィラップ湾における日本人養蛎業の発達において重要な役割を果たしたと言えるだろう。

マガキの販路拡大と消費について

こうして30年ごろまでにマガキの生産システムは確立したが、マガキをアメリカ人向けに販売する際には課題もあった。小さめ (3~4センチ) のオリンピックアガキや東部産アメリカガキに慣れてきたアメリカ人のなかには、殻と身が大きく、身の縁が黒いマガキに抵抗を持つ人もあり⁷¹⁾、慣れてもらうために工夫が必要だった。たとえば、日本人養蛎業者は、小さめのオリンピックアガキに慣れてきたアメリカ人の嗜好に合うように、マガキが大きくなりすぎないように、

66) 伊藤、『北米百年桜』(2)、496、674頁。

67) Allen, Part 2. Allenの記事は、泰太郎の息子エム (Em) 氏へのインタビューにもとづいている。泰太郎の娘エイミー (Amy) 氏は、父が戦前、ナコッタで「スタックポール牡蛎会社」(“Stagpole Oyster Company” [sic]) を経営していたと述べている：Amy Kinoshita Interview, Densho Digital Archive.

68) Amy Kinoshita Interview, Densho Digital Archive.

69) 1920年当時、Robert (Bob/Yoshinori) Nakanoは父Laitero、母Mitsuko、兄SugaichiとともにEnumclawに居住し、父Laitero氏は製材所で働いていた：“Laitero Nakao,” US Census 1920, FM. 当時、Taitaro Nakanoも妻と娘とLaitero氏の隣に住み、製材所に勤めていた：“T Nakao,” US Census 1920, FM. Yoshinoriはニューワシントン社設立時、会社の名義人の一人になり、1940年時点では、ニューワシントン社に妻・息子二人と居住していた：“Robert Y. Nakao,” US Census 1940, FM.

70) Allen, Part 2. さらに、ニューワシントン社の何名かは広島県の百島出身だったという：Allen, Part 1.

1年半程度で収穫し出荷した⁷²⁾。また、アメリカの消費者に慣れてもらうため、マガキを地元のレストランへ無料配布も行った⁷³⁾。また、アメリカ人養蛎業者も同様にマガキの普及に努め、ロックポイント社社長のステイールは、1920年代半ばから各地の魚店や市場をまわり、マガキのフライ料理の試食会を行い、ワシントン大学と共同でレシピ冊子を出版して人々に配布した⁷⁴⁾。しだいにアメリカ人消費者もマガキ食に慣れ、需要も増加し、ワシントン州における生産額は1929～31年にかけて3倍になり、太平洋岸養蛎業者組合によるマガキ種の輸入量は35年にピーク（72,000箱）に達した⁷⁵⁾。

マガキの販路を考える時、日本人社会内での消費も重要である。日本では古くから牡蛎が食され、日本人移民の主要な出身県である広島は、有数の牡蛎生

71) この点は、日本政府および日本人業者にとって、マガキを米国で販売し始めた1910年代からの懸念事項だった。宮城新昌は、1914年2月の水産講習所会議で、「本邦産在来種ハ殻粗大軟弱ニシテ薄ク稍々角形ニ湾曲セルヲ以テ彼ノ地ノ嗜好ニ適セス」と、米国におけるマガキ販路拡大についての課題を指摘している：宮城新昌、「米国市場ニ於ケル牡蛎ノ需要ト本邦産牡蛎ノ輸出方法ニ就テ」、1914年2月6日、『水産物関係雑件』3.5.8、第4-乙巻、外交史料館所蔵。

72) 1935年にワシントン州で調査を行った堀重蔵技師によれば、当時、マガキは「(放養後)満三ヶ年以上経たものは形が大に過ぎて販売に適しない」ので、「普通一ヶ年半で」市場に出されていたという：堀重蔵、「米國の養蛎業」(七)『水産界』637号(1935年12月)、34頁。それ以前の1928年、サミッシュ湾で養殖された4年生のマガキは8.4×11センチと記録されている：Figure 12, Galtsoff, *Oyster Industry of the Pacific Coast*, 391.

73) シアトル魚店に勤務した吉岡寅十氏によれば、「日本ガキはガッツが大きく匂いが強いので(アメリカ人は)馴染めなかった。そこで一般に馴れてもらおうと、1934年から収穫をはじめた日本ガキを、無料でレストランに提供した」：伊藤、『北米百年桜』(4)、389頁。

74) ステイールとその父は、油で揚げた牡蛎をクラッカーに挟む「クラッカー・サンドイッチ」(cracker sandwich)という料理を、各地で作り無料提供したという：Steele, *The Immigrant Oyster*, 11-12. また、彼の経営するロックポイント社の元従業員ゼンタロウ・マエカワ氏は、30年代初頭、養蛎場付近のハイウェイで旅行者にマガキを販売し始めた。35年に従弟のソトキチ・ソノダ氏が経営を引き継ぎ、レストランを開いた。その後、ソノダ氏の妹が経営を引き継ぎ、アメリカ人向けにマガキのバーガー、シチュー、フライなどを提供した。このレストランは現在も、アメリカ人経営者により引きつがれている：Fry, "Farming the Water," 147-48; *The Oysterbar on Chuckanut Drive*, <https://www.theoysterbar.net/history/>, 2022年3月22日閲覧。

産地でもあり、在米日本人の間で牡蛎の需要は高かった。すでに1906年、『新世界』新聞に「牡蛎飯」の料理法が掲載され、それは「醤油を足して^や辛めに煮詰め」、「弁当箱に詰めたる熱き飯の上に並べる」というもので、労働者が仕事場に持って行った弁当であろうか⁷⁶⁾。18年2月に『日米新聞』へ投稿された俳句を見ると、町場で牡蛎が見られるようになったことがわかる：

来客新しく牡蛎冷えたり
牡蛎積れたる宵の軒をくぐり
店次ぎ次ぎに見牡蛎食度思ひ⁷⁷⁾

これらの句から、牡蛎が供せられるのは「来客」をもてなす場所（料理屋？）であったこと、ただし「牡蛎食度思ひ」とだけ記されている（実際に食べてはいない）ことから、牡蛎が貴重品だったこともうかがえる。アメリカ人の間で食されていた牡蛎フライは、日本人移民も早くから食しており、1896年の『新

75) 堀によれば、オリンピアガキとマガキは「夫々料理の向きが異り」、オリンピアガキは「形が小さく主として『オイスター、カクテル』と称する料理に使用され、後者（マガキ）は『フライ』『ハーフ、シェル』其他の一般料理に用ひられ」ていた。1929～32年、オリンピアガキが減産となり、しだいにマガキに慣れていったアメリカ人の間では、「安いマガキで間に合はせると云ふ傾向が漸次一般的となり」、ワシントン州のマガキの生産額は1929年（66万ポンド）から1931年（210万ポンド）へ激増した：堀、「米國の養蠔業」（八）、『水産界』637号（1935年12月）、33～34頁。「オイスターカクテル」とは、トマトケチャップ、レモン汁、タバスコ、塩をグラスに注ぎ、生牡蛎を入れたもの飲み物である。レシピの一例として：Seattle Star, December 21, 1923, 20. 1929年に米國水産局が13州14都市の卸売・小売業者を対象に行った牡蛎の販路調査によれば、生食以外で普及している牡蛎の料理法はシチュー（52%）とフライ（39%）だった：堀重蔵、「米國の養蠔業」（三）『水産界』628号（1935年3月）、31～32頁。

76) 「牡蛎飯」『新世界』1906年12月25日、1頁。

77) 『日米新聞』1918年2月3日、4頁。ただしこの頃は、まだマガキ種の輸入・養殖が本格化していなかったので、貴重品だったと思われる。同年の『新世界』記事には「下町某料亭」から牡蛎飯の作り方に対する問い合わせが寄せられているので、牡蛎は料亭などで出される希少品だったのかもしれない：「新世界問答」『新世界』1918年1月10日、4頁。

世界』記事では「クラッカー粉」を使った牡蛎の揚げ方が紹介されている⁷⁸⁾。クラッカー粉とはさらさらの細かいパン粉で、日本の揚げ物で使われるさくさくの荒い「パン粉」とはやや食感が異なっていたと思われる。牡蛎フライは米国生まれの二世たちに好まれた料理でもあり、22年に『日米新聞』が行ったアンケートでは、回答者の二世・市尾初子が一番好きな洋食を聞かれ「牡蛎のフライです」と答えている⁷⁹⁾。

1920年代半ば～30年代にかけて、マガキが手に入りやすくなり、日本語新聞には牡蛎豆腐、卵とじ、牡蛎丼、オムレツなど、和洋さまざまな牡蛎料理が見られた⁸⁰⁾。35年にシアトルで行われたレニヤ吟社の句会では、牡蛎食に関する句がいくつか詠まれている。たとえば以下の句から、牡蛎が移民の家庭で日常的に食される料理だったことがわかる：

銀燭にテーブル白し牡蛎の宿
牡蛎飯や娘の献立の誕生日
牡蛎をむぐおかしき妻の手つきかな

また移民にとって牡蛎は、遠い故国日本を思い出す一つの媒介にもなっていたようだ。

牡蛎船や障子にうつる人のかげ⁸¹⁾

78) 「クックのしるべ」『新世界』1896年11月5日、3頁。

79) 「加州同胞第二世の命名由来」『日米新聞』1922年1月1日、2頁。その他の二世が挙げる好物はフライドチキンやサラダなどの洋食が多い。牡蛎を使った料理では、オイスターカクテルやフライドオイスターなどがあった。

80) 「応募俳句」『日米新聞』1923年12月23日、5頁；「牡蛎料理」『新世界』1924年3月16日、7頁。「料理組合」(広告)『大北日報』1938年11月26日、6頁；「近代二世料理」記事では、牡蛎フライのほか「牡蛎の日の出蒸」・「牡蛎貝殻蒸」・「牡蛎土手焼」・「牡蛎玉豆腐」などのレシピが紹介されている：『大北日報』1936年12月5日、6頁、1936年12月8日、5頁、12月9日、6頁、12月12日、6頁、12月14日、6頁。

さらに30年代には、牡蛎の滋養に注目する記事も増え⁸²⁾、38年の『大北日報』記事では、牡蛎はグリコーゲン・鉄分・タンパク質を豊富に含む「病弱、虚弱者に絶好な栄養食」と称されている⁸³⁾。37年の『日米新聞』では、「疲れを癒して記憶力を増す」料理として、牡蛎スープを「試験期の迫った児童を持つ家庭」に勧めている⁸⁴⁾。いずれにせよ、こうしてマガキ食が沿岸部の日本人の間で普及していたことも、マガキの消費が拡大した要因である。

1930年代の米国不況と種牡蛎輸出経路の統制

1930年代にはいると牡蛎種の生産量が急増したが、自由競争と生産過剰が問題となった。33年2月、シアトル領事・内山清は、近年、牡蛎の養殖業・加工業に参入する人が増え、「養殖場激増シ本品（マガキ）ハ生産過剰ヲ来シ」、これが理由で日米人の間で対立が増えたと報告している。具体的には、牡蛎会社で雇用される日本人が増え、それにより失業した白人労働者が、暴力で日本人を脅迫し仕事を辞めさせる事件が起きたこと、さらに、サウスベンドで日本人十数名が組織した牡蛎会社では、「安価ナル原料牡蛎ヲ他養殖場ヨリ仕入レ」、剥き身の缶詰を製造し、安値で卸した結果、市場価格が1ドル以下にまで低下し、アメリカ人の養蛎会社は「大打撃ヲ蒙リ」、「邦人側ハ白人労働者並会社側ノ両者ヨリ怒ヲ受クル」と報告している⁸⁵⁾。30年に組織された地元の太平洋岸養蛎業者組合（Pacific Oyster Growers Association）では、労働者の賃金と卸値に関する規約を設け、過剰な競争を予防し、産業内の統制を図ろうとしていた。

81) 「レニヤ吟社」『大北日報』1935年2月8日、2頁；「レニア吟社月次第廿回（回）例会」『大北日報』1938年11月28日、3頁。

82) 「栄養に富む牡蛎」『大北日報』1940年12月20日、2頁。「さらさらと牡蛎茶漬」『大北日報』1938年2月9日、6頁。

83) 「オイスターは病弱、虚弱者に絶好な栄養食」『大北日報』1938年12月17日、6頁；「さらさらと牡蛎茶漬」『大北日報』1938年2月9日、6頁。

84) 「疲れを癒して記憶力を増す」『日米新聞』1937年3月9日、5頁。

85) 在シアトル領事内山清、「日本牡蛎養殖ニ関シ日米人間ノ紛議ニ関スル件」、昭和8（1933）年2月21日、『水産物関係雑件』E.4.9.0、貝類ノ部、外交史料館所蔵。

しかし、組合に所属していない日本人養蛎業者の場合、そうした規約にとらわれず、日本人業者から種牡蛎をより安価で融通してもらい、労働者の賃金を安く抑えるなどの方法で、牡蛎を安く販売することも可能だった。

しかし1929年10月の株価大暴落に始まった米国大恐慌は、牡蛎産業にも影響を及ぼしつつあった。農産物の生産過剰による価格の下落の影響により、窮乏する中小農家が全米規模で増えると、太平洋沿岸部の養蛎業界でも、業者間の競争や過剰生産が問題視されるようになった。こうした状況を打開するため、フランクリン・ローズヴェルト大統領は、33年6月、全国産業復興法（NIRA）を成立させた。これにより、各産業内で製品の公正な取引価格と労働賃金に関する協定を結び、全国復興局（NRA）が協定違反を取り締まることになった。前述のように、太平洋沿岸部では30年以降、太平洋岸養蛎業者組合が等級による牡蛎取引価格の規約を作り調整していたが⁸⁶、33年のNIRA成立後は、政府に認められた公正競争規約（Code of Fair Competition）に準拠していくという方針を固め、34年8月に卸値の最低価格を決定した⁸⁶。こうして牡蛎産業をとりまく状況が変化するなかで、日本人養蛎業者による安売り・労賃抑制の慣行に対する風当たりはより強くなっていった。

1935年1月、太平洋岸養蛎業者組合代表のスティールは、シアトル領事・内山清に文書を送り、そのなかで、種牡蛎の輸入超過により牡蛎が生産過剰になっていること、さらに、日本人がNRAコードに違反して安値で販売するので、アメリカ人業者が圧迫されていると抗議した。特に、A級品を1ドルで販売した日本人養蛎家・山下雅英を批判し、NRAのコンプライアンス・オフィサーに違反事実を訴えたと述べている⁸⁷。この件について内山領事は、種牡蛎の輸

86) Steele, *The Immigrant Oyster*, 21-31, 36; 1933年成立の全国産業復興法（National Industrial Recovery Act）により、各産業内で決められた公正取引規約を政府または大統領が認可し、連邦地方裁判所が規約の違反を取り締まることになった：“An Act to encourage national industrial recovery, to foster fair competition, and to provide for the construction of certain useful public works, and for other purposes,” June 16, 1933, Record Group 11, National Archives, <https://www.archives.gov/milestone-documents/national-industrial-recovery-act>, 2022年6月18日閲覧。

出に関して日本で統制が行われていないこと、日本人のなかにコード違反者がいることは「事実ト認メラレタル」と述べている。NRA コード違反に対する復興局の対応については不明だが、35年5月にNIRAは連邦最高裁で違憲判決を受け、シアトルのNRA オフィスも閉鎖されたので、大きな問題にはならなかったようだ。しかし内山領事は、今後こうした動きが排日法案の成立につながる可能性を危惧し、日米養蛎業者間の対立を防ぐため、生産過剰にならないよう種牡蛎の供給量を統制する必要があると述べている⁸⁷⁾。

その後、領事館で牡蛎の取引状況を調査した結果、1934年までは日本人業者間で種牡蛎の売り込み競争が激しかったこと、業者がしばしば「貸売^{かしょうり}（掛売のこと、後払いを指す）をして、代金を回収できず「相当巨額ノ損害ヲ蒙リタリ」ということが判明したという。また35年にはいると、アメリカ人業者から種々のクレームを受け、現地の主要な種牡蛎販売業者である月本二郎・山田健次郎（宮城新昌の代理⁸⁹⁾）・山下雅英の間で、「事態ノ悪化ヲ防グ為売値ノ一律化ト共ニ可及的貸売ヲ為サザルコト」で意見が一致し、「内地生産並輸出業者

87) 山下氏による安売りの具体的な内容について、スティールは自著の中で、山下氏が「種を販売する時に報酬を支払い……これによって販売額を低下させる」と述べている：Steele, *The Immigrant Oyster*, 37. おそらくこれは、山下氏が販売額に応じて、何らかの報酬を歩合で買い手に与えた、ということだと思われる。表面上は、NRA 規約で定められた値段で種を販売するが、養蛎家から代金を受け取ったあと、一部を「報酬」として養蛎家に返金する。つまり実際には、安値で売ったことになり、安く種を購入した養蛎家は、卸値も抑えられる。この抗議に先立ち、スティールは山下氏に直接手紙を送り、規約に対する違反行為を批判している：E. N. Steele, Letter addressed to M. Yamashita, 1935年1月12日、『水産物関係雑件』E.4.9.0, 第三卷, 外交史料館所蔵。スティールは自著で、1935年1月、この問題をNRA オフィスのブラッドフォード氏と共有し、「養蛎家（の利益）を守る計画を作成しようとした」こと、同年8月、「NAR オフィスが閉鎖されたというバーンス代表の報告を受けた」と述べている：Steele, *The Immigrant Oyster*, 37-38. この時、山下氏に対して復興局により制裁が課されたかどうかは不明である。

88) 領事内山は山下氏本人から、山下氏が牡蛎を「殻付き」として販売し、「剥身」の販売価格の値段協定に違反しないよう工夫したので、「最早コード違反ノ非難ハナキ筈ナル」と報告している：在シアトル領事内山清、「日本種牡蛎ノ輸入及邦人ノ牡蛎養殖ニ対シ州上院議員ヨリ講義申出並ニ之レガ対策ニ関スル件」, 1935年1月23日、『水産物関係雑件』E.4.9.0, 第三卷, 外交史料館所蔵。

ニ於テ一団トナリ其統制ヲ計ルコト急務ナリトノ機運ヲ生ジ」たという⁹⁰⁾。その結果、35年11月、日本の農林省は、宮城県の種牡蛎生産組合および種牡蛎輸出業者と調整を行い、新たに「日本輸出種牡蛎水産組合」が設立された。会員は、国際養蛎株式会社（宮城新昌）・北太平洋貿易照会（山下雅英）・日米物産商会（月本二郎）ほか主要な種牡蛎輸出会社の代表を含み、同組合が種牡蛎を生産者から一手に買い取り米国に向けて輸出すること、米国における販売は「日本輸出牡蛎共同販売会」（共販会）が行うことが決定した⁹¹⁾。

こうして統一的な種牡蛎の買取・輸出・販売ルートが一応確立したが、宮城県の水産業者のなかには、統制令に反対する一派（反対派）もあった。1937年11月、反対派は米国の貿易業者を通じて太平洋岸養蛎業者組合と直接取引を行い、今後3年間同組合へ種牡蛎を供給する取り決めを交わした（輸入量は年30,000箱に限り、反対派から15,000箱、共販会から15,000箱とする）⁹²⁾。同時に、反対派は農林大臣あてに手紙を送り、共販会が売買契約を履行せず、代金

89) 椎原によれば、山田氏は宮城の「共同者」で、イギリス留学経験のある「青年実業家」だという：「養蠣業者諸君のご参考までに（六）椎原廣男」『大北日報』1935年4月15日、2頁。山田氏のその他の活動については：「水産関係者会合して 牡蛎苗検討」『大北日報』1935年3月4日、5頁；「養蠣業者諸君のご参考までに（一）椎原廣男」『大北日報』1935年4月8日、2頁。

90) 在シアトル領事岡本一策、「北米ニ於ケル本邦種牡蛎ノ取引状況等調査方ニ関する件」、1936年10月26日『水産物関係雑件／貝類ノ部』E.4.9.0、外交史料館所蔵。1935年3～4月、シアトルでは、山田健次郎・月本二郎・山下雅英の3名は、内山領事、シアトル魚店の金澤金松など、地元牡蛎業者と牡蛎輸入問題その他を議論している：「水産関係者会合して 牡蛎苗検討」『大北日報』1935年3月4日、5頁。元農林省研修生の椎原廣男氏によれば、1935年4月上旬、「年来米国に対し邦産苗蛎の売込みに従事された国際養蛎（宮城新昌及び山田幹二郎二氏）日米養蛎（月本二郎氏）及びシャートルの山下雅英氏との三者間に於て爾後協働経営の協約成立し（た）」とある：「養蠣業者諸君のご参考までに（一）椎原廣男」『大北日報』1935年4月8日、2頁。

91) 農林水産省水産局長、「北米ニ於ケル本邦種牡蛎ノ取引状況及価格ニ関スル件」、1937年12月2日、『水産物関係雑件』E.4.9.0、貝類ノ部。さらにこのころまでに、米国向け日本産種牡蛎は、横浜を経由せず、宮城県の生産地（松島湾および万国浦）から直接米国向けに輸出されるようになっていた：堀、「米國の養蠣業」（五）、12頁。

92) 同年11月、太平洋岸養蛎業者組合から農林省へ、この取引を通知する書状が送られた：Steele, *The Immigrant Oyster*, 45-49.

未払いを起こすなど問題のある機関なので、直輸出を認めるよう請願している⁹³⁾。農林大臣はこれを認めず、ただちに統制令を發布し、宮城県の生産者組合には「種牡蛎処理組合」を組織することを命じ、共販会には、生産する牡蛎の取引量や価格に関して牡蛎処理組合と契約を結ぶよう命じた⁹⁴⁾。さらに37年12月、農林省は外務省通商局長に向けて、種牡蛎の米国輸出を担うのは共販会のみであると通知した⁹⁵⁾。しかし38年2月、シアトル領事館は、共販会代表の山下雅英が一部の業者に対して種牡蛎の安売りをを行い、共販会に対する太平洋岸養蛎業者組合の反感が高まっていると外務大臣に報告している⁹⁶⁾。

その後も外務省は、直輸出を試みる反対派の抑制に奔走した。1938年2月、反対派が米国の販売仲介業者に対し、直輸出は「特例」として認められたと電報を送り、シアトル領事館は「事態一層暗陰ヲ来セル」と報告している⁹⁷⁾。反対派の意図は不明だが、宮城県の生産者としては、種牡蛎を輸出する時期（2～5月）を控え、次年度の牡蛎生産のため現金が必要なこともあり、何らかの方法で過剰生産された種牡蛎を処理する必要があると思われる。こうした反対派の動きに対し、廣田外務大臣は「(米国の)市場ノ安定ヲ害スル」ことを憂慮し、「対外的ニハ内部ノ紛争ガ現ハレザル様(に)」、反対派がすでに注文を受けていた2,700箱に限っては輸出を認め、しかし建前上は共販会が輸出したことにして、米国の養蛎家たちに種牡蛎を渡すという便宜的な処置を講じた。しかし同時に廣田大臣は、米国の邦人輸入業者がこの件とは別の養蛎業

93) 宮城県牡蛎生産者代表・千葉伊勢治、「宮城県種牡蛎輸出統制案ニ関スル件」, 1937年11月26日, 『帝国貿易政策関係雑件／輸入貿易品統制関係』E.3.1.1, 第七巻, 外交史料館所蔵。

94) 農林大臣, 「宮城県産種牡蛎ノ処理統制ニ関スル件」, 1937年11月27日, 『帝国貿易政策関係雑件／輸入貿易品統制関係』E.3.1.1, 第七巻。

95) 農林省水産局長, 「対米輸出本邦種牡蛎ニ関スル件」, 1938年12月8日, 農林水産局長, 「対米輸出本邦種牡蛎ニ関スル件」, 1938年1月12日, 『帝国貿易政策関係雑件／輸入貿易品統制関係』E.3.1.1, 第七巻。

96) シアトル領事館石出事務代理, 「本邦産種牡蛎ノ対米輸出統制ニ関スル件」, 1938年2月3日, 『帝国貿易政策関係雑件／輸入貿易品統制関係』E.3.1.1, 第七巻。

97) 石出事務代理, 「本邦産種子牡蛎ノ対米輸出統制ニ関スル件」, 1938年2月10日, 『帝国貿易政策関係雑件／輸入貿易品統制関係』E.3.1.1, 第七巻。

者からも注文を取っていると指摘し、シアトル領事にやめさせるよう命じている⁹⁸⁾。実際、シアトルの日本語新聞では、38年2月～39年2月まで、「宮城県種牡蛎輸入株式会社」という団体が広告を掲載し、米国における種牡蛎の一手販売を委託されたと称し、現地の業者に種牡蛎の注文を促している⁹⁹⁾。その後も同社は、太平洋岸養蛎業者組合と関係を持ち続け、共販会を通さない輸入は続いたようだ¹⁰⁰⁾。

売れ残った種牡蛎の処理方法についても、生産者側と共販会の間で問題になった。1938年6月、共販会の代表・宮城新昌は、この問題を話し合うため宮城県の生産者たちと懇談の機会を持った。前年、共販会は太平洋岸養蛎業者組合と38年度の種牡蛎出荷量（35,000箱）の協定を結んだが、実際はそれほど養蛎業者からの注文がなく、種牡蛎が売れ残った。宮城県の生産者側は共販会に対し、代金の即時支払いを要求したが、資金のない共販会はこれにすぐ応じることはできない。そこで共販会側は、新会社を設立し株を生産者に与え、将来的に発生する株の配当金により返金することを提案した。しかし、次年度の牡蛎生産に現金が必要な生産者側としては、この提案を受け入れることは難しかった。結局、共販会委員の月本二郎から代金の一部を生産者に現金で支払うという申し出があり、農林省事務次官立ち会いのもと、月本の資金提供と新会社の株式により返金することで決着した¹⁰¹⁾。一方、農林省は、共販会が種牡蛎

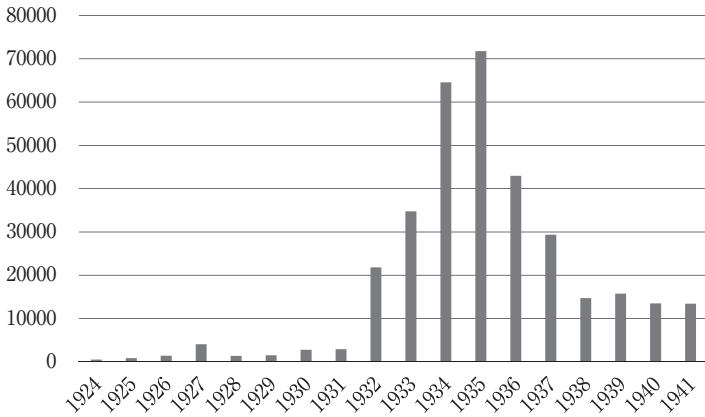
98) 松島通商局長、「本邦産種牡蛎ノ対米輸出統制ニ関スル件」、1938年2月15日、
広田大臣、「本邦産種牡蛎ノ対米輸出統制ニ関スル件」、1938年3月14日、『帝国貿易政策関係雑件ノ輸入貿易品統制関係』E.3.1.1、第七巻。

99) シアトルの日本語新聞『大北日報』には1938年末から「宮城県種牡蛎輸入株式会社」の広告が掲載され、社長が「永野新作」、副社長が「西村文利」、専務支配人が「中田政八」となっている。「米国輸入元の当地三井物産支店は米国に於ける一手販売を弊店に委任せられたり 右の決定に基き日本産種牡蛎売捌きは弊店に於て取扱ふ事に相成候に付多少に不拘御注文願上度」とある：『大北日報』1938年12月24日、3頁。

100) 同社は1941年にもふたたび「仙台種牡蛎会社」と改称して広告を出している：広告「種牡蛎輸入販売」『大北日報』1941年1月22日、5頁；広告「種牡蛎輸入販売」『大北日報』1941年1月22日、5頁。

101) 「種牡蛎ニ関スル諸問題懇談会要綱」、1912年、資料コードT00015501B、沖縄県公文書館所蔵。

図7 太平洋岸沿岸部に移植されたマガキ種の量, 1924-41 (単位: 箱)



注記：上図は太平洋岸養蛎業者組合を通じて移植された種牡蛎の量を示す。組合に所属しない業者が移植した分は含まれていない。E. N. Steele, *The Immigrant Oyster (Ostrea Gigas) Now Known as the Pacific Oyster* (Olympia, WA: Warren's Quick Print, 1964), 119 にもとづき作成。

輸出を担う団体として問題があると見なし、38年11月、「日本輸出種牡蛎養蛎業水産組合」を新たに設立し、輸出販売を統括させること、輸送業務は三井物産に一任することが決定した¹⁰²⁾。これにより共販会は解散された¹⁰³⁾。農林省側には、輸出入を専門とする業者ではなく、種牡蛎の生産業者を基礎とする輸出販売機関の設立を通じ、生産者に不利益が生じることを防ぐ意図があったと思われる。総じて30年代後半は、長引く不況のため牡蛎の需要は漸次減少し、それまでの生産ペースを維持することはできなくなり、米国の種牡蛎輸入量もピーク時の2割程度になっていた。

102) 共販会の改善の取り組みは、38年4月から進み、11月に日本輸出種牡蛎養蛎業水産組合の設立、一元的統制が決定した：農林省水産局長、「種牡蛎輸出統制ニ関スル件」、1938年4月4日；農林省水産局長、「種牡蛎輸出統制ニ関スル件」、1938年12月12日、『帝国貿易政策関係雑件／輸入貿易品統制関係』E.3.1.1, 第七巻。

103) 松嶋通商局長、「種牡蛎輸出統制ニ関スル件」、1938年12月20日、『帝国貿易政策関係雑件／輸入貿易品統制関係』E.3.1.1, 第七巻。

おわりに

1941年12月の日本軍によるハワイ真珠湾攻撃後、米国は日本に対し宣戦布告し、42～46年の間、マガキ種の輸入は停止した。戦時中、太平洋岸の養蛎・加工業者たちは事業を閉鎖、または生産を抑えるなどして対応した。この時期、太平洋岸養蛎業者組合は政府と関係を深め、牡蛎の値段が高騰しないよう調整し、組合員が生産する牡蛎の60%を米軍に供給する取り決めを政府と結んだ¹⁰⁴⁾。しかし45年ごろになると、新規に植え付ける種牡蛎が必要となり、ワシントン州上院議員マグヌソン（Warren Magnuson）は、日本の連合国軍総司令官マッカーサーに種牡蛎の再輸出を要請し、47年から種牡蛎輸入が再開された¹⁰⁵⁾。戦後も宮城県の生産者が米国向け種牡蛎の生産を担ったが、70年代以降、米国内でマガキ種の人工採苗（人工的に受精・孵化させて種苗を得ること）が可能になったので、日本に種牡蛎の供給を頼る必要はなくなり、宮城県における種牡蛎の大量生産時代は終わりを告げた¹⁰⁶⁾。一方、戦争直後の46年、熊本県からワシントン州へ試験的に輸入されたシカメガキ（*Cassostrea sikamea*）は、小さめで肉付きが良く、丸い形と白い見た目は現地の人々にも好まれた。その後現地で人口採苗・養殖も行われるようになり、シカメガキは現在「クマモト・オイスター」（Kumamoto Oyster）の名で親しまれ、小売店やレストランで提供され

104) Steele, *The Immigrant Oyster*, 54-58, 119-20.

105) Steele, *The Immigrant Oyster*, 64. Fry, “Farming the Water,” 212-13; Gordon et al., *Heaven on the Half Shell*, 115, 121. 種牡蛎の輸出入は、連邦政府出資の会社（US Commercial Company）が担った。US Commercial Corporation とは国防に必要と見なされる物品の生産や食料の調達を担う会社として1942年3月に連邦政府が設立した会社で、戦後も引き継がれ、占領国との貿易を再開し、占領国の経済復興を支援するため、日本の生産者や政府と調整を行った：“U. S. Commercial Company,” *The Budget of the United States Government* (Washington D.C.: Government Printing Office, 1946), 157-61.

106) 小金澤昭光, 「松島がきの今昔」, <http://tnfri.fra.affrc.go.jp/tnf/news/26/koganesawa.htm>, 2022年3月29日閲覧。1930年代に屋内で牡蛎の繁殖が可能であることが立証され、戦後、人口養殖場における数々の実験を重ねた結果、容器で受精させた牡蛎の卵を、別の容器に移して幼生に発達させ、牡蛎殻に附着させた稚貝の状態でも出荷する技術が発達した。牡蛎殻に附着させない状態でも出荷する方法もあり、害虫や病気の被害を受けないので衛生的である：Gordon et al., *Heaven on the Half Shell*, 131-34.

ている¹⁰⁷⁾。

日米開戦以降、太平洋岸部の日系人養蛎業者は大きな被害を受けた。1942年3月以降、日系人たちは各地の収容所に送られ、養蛎場は営業を停止し、経営者がいない間、養蛎場は近隣住民により荒らされ、残された牡蛎は窃取された。戦後、事業を再開した日系人もいたが、地元住民の日系人に対する反感もあり、再興は難しかった。村上逸行のイーグル牡蛎会社は、49年に他社に売却され、村上氏の息子リチャード氏は、売却先の会社で従業員として働いた。ニューワシントン牡蛎会社は、戦後主要な社員が戻り、50～60年代は米軍を主な顧客として冷凍牡蛎を中心に製造したが、80年代にアメリカの業者に売却された¹⁰⁸⁾。また、労働者として牡蛎会社に再就職する日系人も少なかった。第二次大戦中、地元の牡蛎工場は白人女性を多く雇用するようになり、戦後、養蛎や収穫作業における機械化が進むと、スキルを持つ日系人労働者に対する需要は低下した。70年代には東南アジアの移民が、近年はメキシコ人移民が新たな労働力として北西部の養蛎業を支えている¹⁰⁹⁾。

今回の研究では、マガキの生産・輸出・養殖・販売・消費のプロセスを日米の視点から分析し、1) 戦前マガキが日本の重要な水産資源の一つであり、日

107) Gordon et al., *Heaven on the Half Shell*, 115, 118-19. *Pike Place Public Market Seafood Cookbook* (1997) によれば、北西部で収穫される牡蛎の種類は4つ(クマモト、ヨーロッパヒラガキ、オリンピア、パシフィック [マガキ])で、パシフィックが一番多かった。オリンピアはパシフィックのようには流通していない。牡蛎の半分以上はウィラップ湾で収穫されたものである。クマモトの評判は良く、以下の様に評されている:「ふっくらとした、アイボリー色の肉は、大半のパシフィックオイスターよりマイルドで、なめらかなバターのような食感、わずかにフルーツのようなフレーバー、甘く、マイルドな後味を持つ。クマモトをヘーゼルナッツ味と呼ぶ人もいる。ハーフ・シェル(開いた殻付きの状態)で食べるのがベスト」: **Braiden Rex-Johnson, *Pike Place Public Market Seafood Cookbook* (Berkeley: Ten Speed Press, 1997), 212** 雑誌 *Gourmet* のエディター Jane D. Lear は、クマモトを「甘く、バターのような味で、適度に塩辛い、クマモトはレア・バー(生の貝類を提供するバー)のお気に入り」と評している: Jane D. Lear “Oyster Primer,” *Gourmet*, November 2006, http://www.gourmet.com.s3-website-us-east-1.amazonaws.com/food/2006/11/oyster_primer.html, 2022年4月30日閲覧。

108) Allen, Part I and II.

109) Fry, “Farming the Water,” 10-11, 203, 219-22.

本に外貨をもたらし、日米の養蛎業を支え、米国の牡蛎食文化を支えたこと、2) 種牡蛎の輸出試験と品質改良、米国における販路拡大や生産体制の整備などにおいて、日本の技術者、企業家、農林省・外務省の官吏、日系人養蛎家が重要な役割を果たしたこと、3) 30年代の経済不況・日米戦争・戦後の技術革新（人工採苗や機械化など）により日本の牡蛎種輸出・日系人の養蛎業が衰退したこと、などを明らかにした。またマガキの歴史は、複数の研究分野（移民史・日米関係史・食文化史など）に関わり、学際的な知見を生かせるテーマである、ということも明らかになった。一方で、食に関する研究は一人の研究者が行うべきなのか、共同研究というかたちをとるべきなのか、という問題も考えさせられた。今後、食に関心を持つさまざまな分野の研究者との交流を通じて、食文化研究の問題や可能性について検討したい。

参考文献

- Allen, Doug. (2003). "Around the Bay: Willapa Bay's Japanese-American Oystermen, Part 1 - the Murakamis." *Chinook Observer*, Sept. 2, 2003, https://www.chinookobserver.com/news/around-the-bay-willapa-bays-japanese-american-oystermen-part-1---the-murakamis/article_7af92c92-b2aa-59a9-ab1d-962219113f1f.html.
- . (2003). "Around the Bay: Willapa Bay's J-a Oystermen, Part 2: New Washington Oyster Company." *Chinook Observer*, Sept. 16, 2003, accessed Apr 25, 2022, https://www.chinookobserver.com/news/around-the-bay-willapa-bays-j-a-oystermen-part-2-new-washington-oyster-company/article_608d4069-d012-5e6c-a678-391ac46ec601.html.
- Committee on the Judiciary House of Representatives. (1954). *Japanese-American Evacuation Claims, Hearings before Subcommittee No.5 of the Committee on the Judiciary House of Representatives*. Washington D. C.: Government Printing Office.
- Dean, Bashford. (1902). *Japanese Oyster-Culture*. Washington, D. C.: Government Printing Office.
- Fry, Kathleen Whalen. (2001). "Farming the Water: Japanese Oyster Laborers in Washington State and the Creation of a Trans-Pacific Industry." Phd. diss., Washington State University.
- . (2011). "Transforming the Tidelands: Japanese Labor in Washington's Oystering Communities before 1942." *Pacific Northwest Quarterly* 102: 3: 132-43.
- Galtsoff, Paul Simon. (1929). *Oyster Industry of the Pacific Coast of the United States*. Washington, D. C.: Government Printing Office.

- Gordon, David G. Nancy E. Blanton, and Terry Y. Nosh. (2001). *Heaven on the Half Shell: The Story of the Northwest's Love Affair with the Oyster*. Seattle and Portland: Washington Sea Grant Program: WestWinds Press.
- MacKenzie, Clyde L., Jr. (1996). "History of Oystering in the United States and Canada, Featuring the Eight Greatest Oyster Estuaries." *Marine Fisheries Review* 58: 1-70.
- Rex-Johnson, Braiden. (1997). *Pike Place Public Market Seafood Cookbook*. Berkeley: Ten Speed Press.
- Select Committee Investigating National Defense. (1941-42). *National Defense Migration: Hearings before the Select Committee Investigation National Defense Migration*. Washington, D. C.: Government Printing Office.
- Steele, E. N. (1957). *The Rise and Decline of the Olympia Oyster*. Elma, WA: Fulco Publications.
- . (1964). *The Immigrant Oyster (Ostrea Gigas) Now Known as the Pacific Oyster*. Olympia, WA: Warren's Quick Print.
- Tillie, Carolyn 著, and 大間知子訳. (2018). 『牡蠣の歴史』原書房.
- Washington Legislature. (1911). *Senate Journal of the Twelfth Legislature of the State of Washington*. Olympia: E. L. Boardman, Public Printer.
- Williams, Jacqueline B. (1996). *The Way We Ate: Pacific Northwest Cooking, 1843-1900*. Pullman, WA: Washington State University Press.
- 石巻市史編さん委員会編 (1994) 『石巻の歴史第10巻 (資料編4近・現代編)』石巻市.
- 伊藤一男 (1984) 『北米百年桜』PMC 出版.
- 大宜味朝徳 (1934) 『宮城新昌氏奮闘録』東京: 南島社.
- 楠木豊 (2009) 『昭和時代の広島カキ養殖』楠木豊.
- 妹尾秀実 「欧米視察談」(三) (1915) 『大日本水産会報』392: 40-42.
- . (1937) 「本邦に於ける養蠣発達の回顧」『科学』8, no.6: 33-38.
- 東京水産大学編 (1961) 『東京水産大学七十年史』東京水産大学.
- 米国西北部聯絡日本人会編 (1921) 『米国西北部在留日本人發展略史』米国西北部聯絡日本人会.
- 堀重蔵 「米國の養蠣業」(三) (1935) 『水産界』628: 25-33.
- . 「米國の養蠣業」(四) (1935) 『水産界』630: 14-24.
- . 「米國の養蠣業」(五) (1935) 『水産界』632: 7-14.
- . 「米國の養蠣業」(七) (1935) 『水産界』637: 32-37.
- . 「米國の養蠣業」(八) (1936) 『水産界』640: 30-36.
- . 「米國の養蠣業」(九) (1936) 『水産界』641: 24-30.
- 水上助三郎伝記刊行会 (1961) 『水上助三郎伝』大日本水産会.
- 宮城新昌 (1934) 「仰げば益々高き伊谷先生」『水産界』654: 115-19.
- 山本ちひろ (2015) 「水産技術者宮城新昌と故郷沖縄の『振興』『復興』『沖繩文化研究』41: 195-240.