

「味の素」を世に送り出した 三代の鈴木三郎助翁の事績を訪ねて

取材協力：味の素株式会社

味の素株式会社の前身の鈴木商店、その前の鈴木製薬所、さらにその前の穀物と酒の販売店「滝屋」の当主は、三代にわたって「鈴木三郎助」を名乗った。初代三郎助が幕末の浦賀奉行所与力の中島三郎助に私淑して、自分の名前にしたことがはじまりだったといわれる。

■初代三郎助

初代三郎助（幼名忠七）は、1841（天保12）年、相模国三浦郡堀内村（現在の神奈川県三浦郡葉山町）の中流の農家に生まれた。穀物問屋と酒の醸造販売業を営む「滝の崎」に12歳から奉公し、25歳のとき、奉公先から「滝」の一字をもらって、穀物と酒の販売店「滝屋」を開業した。この店を妻のナカに任せ、初代三郎助自身は、輸入した南京米を俵に詰めて三浦半島や千葉県、静岡県まで売りに歩いた。さらに、家の裏に作業場を建てて、菜種油や魚油を製造するなど、身を粉にして働いたが、1875（明治8）年、腸チフスにかかって35歳の若さで他界。その後の「滝屋」は、妻・ナカと長男の二代三郎助（幼名泰助）が引き継いだ。

二代三郎助は、当初はまじめに「滝屋」の仕事に取り組んでいたが、やがて米相場

に手を出し、それが暴落して、初代三郎助が築いた蓄えの大半を失った。

■村田春齢との出会い

初代三郎助の妻・ナカは気丈な人だった。息子が失った財産を少しでも取り戻そうとして、二代三郎助の妻・テルとともに「滝屋」の商いに励みつつ、避暑客を相手に、自宅の一部を提供して間貸しをはじめた。そして、たまたま家族連れで葉山に避暑に訪れ、間借り人となった大日本製菓の技師・村田春齢に「息子の放蕩に困っている。何かいい商売はないでしょうか」と相談した。「海岸に漂着したカジメ（海藻の一種）を集めて、それを焼いてヨードをつくって売ればどうか…」と村田は勧めたといわれる。

ヨードはヨウ素ともいう。海藻類に含まれるミネラル成分のひとつで、人体では甲状腺ホルモンの構成成分として重要な役割

を担っている。昆布やワカメなど、日頃から海産物を摂る習慣のある日本人の場合、ヨードの摂取不足はほとんど問題にならないが、ヨードが不足すると甲状腺腫や甲状腺機能低下症などさまざまな障害を引き起こす。またヨードには殺菌作用があり、キズ薬、ウガイ薬、ヨードチンキなどの原料として使われる。自分たちでヨードをつくれれば間違いなく売れる…と村田は勧めた。

■ヨードづくり

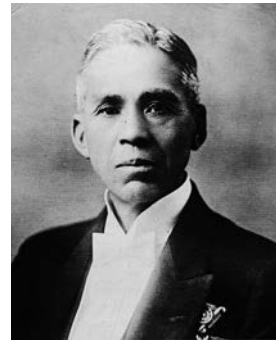
ナカは村田から教わったとおりにヨードづくりをはじめた。その仕事にやがて、二代三郎助（泰助）が加わり、しばらくしてその弟・忠治も加わった。1893（明治26）年には「滝屋」の看板を「鈴木製薬所」に架け替え、先代が自宅の隣接地につくった菜種油の工場に海草を集めて、ヨードづくり工場に変えた。村田春齡とその師である東京帝国大学教授の長井長義は、何度かここを訪れ、二代三郎助らのヨード事業を指導、助言したといわれる。

二代三郎助は、房総から伊豆地方までの漁民に勧めて、現地で海藻を焼かせ、その灰を葉山の工場に集めた。工場でのヨード生産や硝石への加工は、弟の忠治が一手に引き受けた。

日本が日清・日露の戦争に突きすすんでいく中で、ヨードの需要は高まった。二代三郎助は、葉山のほかに千葉の館山や三重

県でもヨード製造会社を立ち上げ、やがて関東地区の化学薬品業界の第一人者と呼ばれるようになった。

だが、日露戦争が終わると、ヨード需要は大きく後退した。過当競争による共倒れを恐れた大蔵省は、二代三郎助のほか、同業者の加瀬忠次郎と棚橋寅五郎に大同団結を促し、新たに日本化学工業社という会社が設立された。二代三郎助はこの会社の専務に就任し、事業拡大に意欲を燃やしたが、3人がこの会社の会長にいただいた大倉喜八郎は、需要が減退しつつある中で事業拡大に慎重な姿勢をとった。それに納得できなかった二代三郎助は、日本化学工業社と決別して、ヨード、薬品、および二次製品の製造販売を目的とする「合資会社鈴木製薬所」を設立した。



二代鈴木三郎助肖像

■池田菊苗との出会い

翌1908（明治41）年、二代三郎助は、東京帝国大学の池田菊苗教授がヨードの原料である昆布の成分を研究しているという話を聞いて、池田を訪ねた。池田が研究していたのはヨードではなく、昆布からうま味を抽出することだった。

池田は「甘味」「塩味」「酸味」「苦味」の4つに味覚のほかに「うま味」という5つ



池田菊苗肖像（晩年）

目の味覚があることを発見した人物で、青年時代に国費留学生としてドイツに渡って物理化学を学び、そのとき、ドイツ人家庭で、料理に振りかけるとコクが増し、味に深みが出る「マギー・ビュルツェ」という万能調味料があることを知った。その記憶が背景となり、帰国後、妻が買ってきた一束のだし昆布から、昆布のうまみを人工的につくり出すことはできないかと考えるようになった。うまみの抽出実験を繰り返し、うまみの素がグルタミン酸であることを突き止めて、1908（明治41）年4月に「グルタミン酸塩を主成分とする調味料の製造法」を特許出願した。

池田は、この特許を使用してこれまでにない新しい調味料を工業生産して売り出してくれる事業家を探した。そして、最初にそれに関心を示したのが、二代三郎助だった。二代三郎助は東京の一流料理店で、この調味料を入れた料理の試食会を開催。さらに料理界の権威者にも意見を求め、その結果、この調味料に市場価値があると確信。池田に特許の共有を申し入れ、純利益の25%を池田に支払うという条件で、特許権の共同保有者となった。

■「味の素」の命名と商標登録

新調味料を池田は「味精」と呼んでいたが、「味精」では酒精（アルコール）、甘精（サッカリン）、糊精（デキストリン）…などと似ている。もっとインパクトのある新しい名前はないかと、二代三郎助は考えた。そこで、家族で協議すると「だしの元」「味の王」「味の元」などの案が出てきた。「味の元」という名前をあげたのは、二代三郎助の長男・三郎（後の三代三郎助）だったが、「元」というのは、日本舞踊の家元みたいだ、「素」に変えたらどうか…と、二代三郎助が言い、結局「味の素」と決まった。

こうして1908（明治41）年11月17日、新富町の芸者がモデルとなった割烹着姿の美人の絵に「味の素」の文字を配した商標がつくられ、特許庁に登録された。翌年4月、東京上野で開催された第1回発明品博覧会で「味の素」は銅牌を受賞。このことは鈴木家のみんなに大きな自信を与えた。



味の素登録商標

■味の素の工業生産

鈴木製薬所では、従来のヨード事業が「製薬部」と呼ばれ、新調味料事業は、池田が使っていた名前を残して「味精部」と呼ばれるようになった。「味精部」は二代三郎助が事業を統括。工業生産は二代三郎

助の弟・忠治が中心となって逗子工場で開始された。

原料となる小麦粉をタンパク質と澱粉に分離。タンパク質に濃塩酸を加えて加熱分解し、それを放冷してグルタミン酸の塩酸塩を析出させ、圧搾して濾過液を取り除き、次いで塩酸塩を中和してグルタミン酸とする。それに重曹を加えてグルタミン酸ナトリウムの溶液とし、この溶液を脱色、濃縮すると、グルタミン酸ナトリウムの結晶ができる。

しかし、塩酸でタンパク質を分解するという化学工業は、世界でも前例がなかった。当初は、硝酸や硫酸を処理した経験から磁器やホーロー引きの鉄製容器が使われたが、磁製の甕^{かめ}は加熱するとすぐに壊れた。ホーロー引きの鉄製容器も同じだった。さまざまな容器を試みたうえで、最後に常滑焼の大型の甕「道明寺甕」を試みた。少しでもキズのあるものは同じように壊れたが、優秀なものは2ヵ月の使用に耐えた。この「道明寺甕」を針金で巻き、その上に漆喰を塗って補強し、炎の出ないコークスで加熱することで、ようやく生産が安定した。

お手本になる先行製品も先行技術も何もない中で、試行錯誤を繰り返した末に、2ヵ月後、小麦を原料にしたグルタミン酸ナトリウムができ上がった。ヨード生産の中で培われた忠治とスタッフの技術力と創意工夫を結集して、はじめて可能になったグ

ルタミン酸ナトリウムの工業生産だった。

■日本醤油醸造からの受注

「味の素」の発売開始から間もなく、日本醤油醸造社という会社から「味の素」の特許権を譲渡してほしいという申し入れがあった。大規模な機械設備による醤油醸造業を立ち上げた会社だったが、この会社の醤油の品質は、伝統的な醤油醸造業に及ばなかった。そこで同社は「味の素」によって醤油の品質を高めようとしたのである。

二代三郎助は特許の譲渡はできないと断ったが、できたばかりの「味の素」を日本醤油醸造の東京（深川小名木川）と兵庫（尼崎）の工場に優先的に納入することを約束した。しかし、一見幸運に見えた「味の素」の出荷は、翌月から手控えられるようになった。伝統的な醤油醸造業者たちが結束して日本醤油醸造社に対する反対運動を起こし、その結果、売上げ不振に陥り、日本醤油醸造社はほどなくして倒産した。

「味の素」という、それまでにないまったく新しい製品の未来を切り拓くには、特定の相手からの注文を待っているだけではだめだ。一般の消費者に向けて販売努力を積み上げるしかない。二代三郎助は、この事件から特定の業者のみに限定する危険性を身をもって思い知らされた。

■味の素販売戦略の展開

二代三郎助は、長男の三郎（後の三代三



三代鈴木三郎助肖像
(戦後)

郎助)に味の素の
販売・広告を担当
させた。商業学校
を卒業後、HBバ
ッティ商会という
商社で自転車の販
売に携わっていた
三郎は、このとき
19歳。このときか

ら鈴木製薬所の一員となり、味の素の販売・広告に取り組んだ。

1909(明治42)年11月、京橋区南伝馬町(現東京都中央区京橋)に、3階建ての味の素本舗ビルが完成した。ビルのショーウィンドーには、原料から製品までの現物を並べて味の素の製造工程を紹介し、屋上には5000個の電球を点滅させて、お椀の中に味の素を入れると子供がヨダレを垂らすイルミネーションを映し出した。夕方になるとこれを見るために人々が集まり、何人かに1人は「味の素」を買ってくれたという。

さらに、毎月1回新聞広告を出した。乗り合い馬車や市街電車の中吊り広告、パン



チンドン屋による宣伝活動

フレット、看板、ポスター、イルミネーションなどを投入して広告活動も展開。さらにはチンドン屋まで繰り出した。これには数人の店員とともに三郎自身が印^{しるし}半^{はん}天^{てん}姿で先頭に立った。最初に東京各地を歩き、次いで北海道から九州まで、全国各地を練り歩くとともに、現地の食料品店、酒飯店、乾物店を訪問して特約店契約を結び、販売ルートをつくり上げた。

■副産物としての澱粉の有効活用

小麦粉を原料にした「味の素」の製造工程では、製品の20倍に相当する澱粉が副生した。この澱粉は当初、樽に詰めて正麴屋に販売されていたが、「味の素」の販売量が増えるに従って、正麴屋だけではさばき切れなくなってきた。

二代三郎助と三郎は、それを綿布の糊付け用の澱粉粉として活用してもらえないかと考え、京阪神や中京地区の紡績会社に打診した。当時の紡績工場は小麦粉から蛋白質を発酵させ、これを捨て去って、残った澱粉を利用するという、味の素とまったく逆のことをやっていたのである。

2人の提案に対して、澱粉の製造技術がすでに確立していた紡績工場では、澱粉の品質特性が変化することを嫌って、なかなか首を縦に振らなかった。そこで二代三郎助と三郎は、鐘淵紡績社の武藤山治^{さんじ}専務(後の社長)を訪問して直接頼んでみた。武藤は紡績工場の技師を呼んで検討を命じ、



歴代の味の素容器（味の素うま味体験館）

味の素本舗からも忠治が鐘紡の兵庫工場まで赴いて一緒に研究実験を重ねた。この結果、鐘紡は味の素の澱粉を採用することを決定。それ以後、味の素の製造原価は大幅に改善されることになった。

■その後の味の素

1910（明治43）年には、台湾、韓国、中国にも特約店がつくられた。売上拡大に対応して、1914（大正3）年には、生産拠点を逗子工場から川崎工場に移転。1917（大正6）年にはニューヨークにも出張所が開



現在の川崎工場

設され、味の素の需要は世界に広がった。

味の素の基礎をつくった二代三郎助が1931（昭和6）年に急逝した後は、弟の忠治が二代目社長に就任し、1941（昭和16）年からは、三郎が三代目社長に就任して三代三郎助を名乗った。

池田菊苗による味の素の発明は、今日では、豊田佐吉による木製人力織機の発明、御木本幸吉による真珠養殖などと並んで日本人の10大発明のひとつに数えられている。

※本稿の執筆に当たって次の図書を参考にしました。味の素株式会社ホームページ「味の素グループの100年史」、味の素株式会社社史（1971）、小嶋直記著『味を求めて・三代鈴木三郎助伝』三代鈴木三郎助伝刊行会（1989）、清水洋美著『はじめて読む科学者の伝記・池田菊苗』汐文社（2021）

取材・執筆 山口 幸正（やまぐち ゆきまさ）

《プロフィール》

外資系食品製造業人事部勤務の後、産業教材出版業勤務。全国提案実績調査を担当し、改善提案教育誌を創刊。1985年に独立し創意社を設立、『絵で見る創意くふう事典』『提案制度の現状と今後の動向』『提案力を10倍アップする発想法演習』『提案審査表彰基準集』『改善審査表彰基準集』『オフィス改善事例集』などの独自教材を編集出版。40年にわたって企業・団体の改善活動を取材。現在はフリーライター。

●創意社ホームページ <http://www.souisha.com> 「仕事の事典」をネット公開中