

第4節……………相次ぐ試練

1. 原料蛇説

1920(大正9)年の反動恐慌による経営危機を乗り越えてからの10年間は、鈴木商店にとって「味の素」事業の発展・確立の時代と位置づけられる。だがそこには関東大震災や金融恐慌、世界恐慌などの社会経済的な動揺があり、また「味の素」が普及するにつれて原料蛇説の流布や類似品の出現などさまざまな妨害を受けたり、特許延長の問題の発生といった、ときには予想もしないようなさまざまな障害もあった。前述した販売店の乱売の問題もそうであろう。これらに対し、二代鈴木三郎助をはじめ従業員が一致団結して立ち向かっていかなければならなかった。

「味の素」の販売が軌道に乗るなかで、「味の素」の原料が蛇であるという流言が発生した。この流言がいつ発生したのか、またこの妄説の根拠もはっきりしないが、早くから広範囲に流布されていたようである。古くから日本の各地には、蛇が珍味をもたらすという伝説が存在していたので、これが「味の素」と結びついたという説もある。1915～16年頃になると、盛り場や神社の縁日で蛇を取り扱う香具師がしばしば「味の素」の原料を蛇と面白おかしく口上を述べて、このデマの流行に拍車をかけたとされる。これに対して所轄警察署に取り締まりを依頼したこともあったが、もとより十分な取り締まりは困難だった。

しかし香具師が勝手に説明しているうちはまだよかったが、そのデマが雑誌に掲載されるようになると消費者に与える影響は大きくなっていった。例えば、宮武外骨が主宰する雑誌『スコブル』の1918年10月1日号に、「面白い懸賞」と題して蛇の絵をつけて「『味の素』の原料は何か」という記事が載せられた。また雑誌『赤』の1919年10月1日号にも、「味の素」の広告図案である「文明的新調味料味の素」と書かれた吸い物椀から数匹の蛇が這い出している絵が掲載された。

うわさがうわさと呼んで、販売店のなかにはこうしたデマを信じるものが出てきた。となると鈴木商店としてはもはや放っておけないような状況になった。そこで販売店には全くのデマであると説明するとともに、1920年4月の「味の素」発売10周年記念の得意先招待会で



雑誌『赤』に掲載されたイラスト
(1919年)



欄間広告(小麦原料を訴求)

は、川崎工場の見学会を催して、「味の素」の製造工程を実際に見てもらうことで原料が小麦であることを説明した。ただ見学者のなかには見学後に「蛇を仕込むところは見せてもらえなかった」と言うものがいたというほど、原料蛇説が根強く信じ込まれてしまっていた。

鈴木商店の広告課は、デマの解消のために新聞に懸賞広告を出すことを決定した。それは「味の素」の原料が蛇だと証明する人がいたら10万円を進呈し、ただちに工場を閉鎖する、というものであった。しかしながら、当時懸賞広告は前もって警視庁の許可を得なければならず、「実際に蛇を原料に使っていないのなら、そのことを立証できない

ではないか。そのような不可能なことを懸賞募集することは当を得ない」との理由で許可をもらえなかった。そこで広告課では、1921年から新聞広告には「原料は小麦」「原料は小麦の蛋白質」の文字を入れ、読者に直接訴えかけていった。

この頃、本格的な販売促進の諸活動が推進されて「味の素」が料飲店や一般家庭に広く普及するに及んで、この原料蛇説は人々の興味を惹き、ますます流布される傾向を示した。本気で「味の素」の原料、あるいは原料の一部が蛇であると信じるものも多くなっていったという。そのことが「味の素」の需要創造にとって大きな障害となるのは言うまでもなかった。また宮武外骨は自ら1922年春に刊行した『一癖随筆』で「味の素は青大将」と題する文章を書いた。京都のある新聞では、「近江の伊吹山に行くと蛇を捕まえて売ることを生業としているものが多勢いる。これはみな味の素の原料になっている」と報道する始末であった。

そこで1922年5月に「東京朝日新聞」に、同年8月には東京の各紙に「誓て天下に声明す、味の素は断じて蛇を原料とせず」と題して、二代三郎助の名で半ページの広告を掲載した。

原料蛇説は相手の実体不明のデマであり、その解決には困難が伴った。当時宣伝および販売の最高責任者であった鈴木三郎が「何といたってもいちばん弱ったのは、蛇説です。まったく予想しなかったのに全国に伝わり、販売店や得意先にどうしてもデマであることが理解してもらえず、方々で嫌がられたり、販売をことわられたりし、本当に悩まされた」とのちに回想しているように、その焦燥は並大抵ではなかった。



小麦粉の荷揚げ(大正時代)



原料蛇説に対する社長声明(『東京朝日新聞』、1922年5月13日)

原料蛇説が下火になるのは、昭和のはじめになってからであった。それは後述する関東大震災の際の小麦粉放出がきっかけとなっている。また第2節で触れたように1927(昭和2)年4月に「味の素」が宮内省の買上品の指定を受けたことも、蛇説解消の一つの助けとなった。だが完全に蛇説が消滅するには、さらに長い年月を要したのである。

2. 類似品・偽造品問題

蛇説に続いて、類似品を製造するメーカーがこの時期に多く出現した。成功している商品にとっては宿命のようなものであるが、二代三郎助らを悩ませる大きな問題となった。類似品の製造がいつ誰によって最初に行われたかは明らかでないが、1920(大正9)年頃から早くも2、3の類似品が散見され始めた。1923年には、とくに京阪神地方に類似品を製造する業者がいくつか出現し、関東大震災で「味の素」が品薄になったときに各地で製品を販売して利益を得たの

であった。これら類似品の製造は、えてして小資本によって家内工業的に営まれていた。製造技術はどれも貧弱で、そのため品質は劣悪なものであり、形状も粉末状のものもあれば、液体や泥状のものもあつたりと、さまざまであった。もちろんなかには京都で作られた「グルタ」のように、川崎工場の元従業員を通じて創業期の製法を入手し、それを模倣したものもあつた。

そしてこれら類似品の大多数が、「味の王」「食の元」「味の都」「味乃素」「味の光」「味の力」「味のー」など、「味の素」と紛らわしい商品名を意図的につけていた。1926年2月に鈴木商店が調査したところによると、こう

した類似品は国内だけで、関西を中心に35銘柄にのぼっていた。

類似品については、販売店がその取り扱いをほとんど拒否していたため、蒲鉾屋や小料理店に直接販売されている程度だった。しかしながら品質や資力から「味の素」にとうてい太刀打ちできる代物ではないとはいえ、紛らわしい商品名で非常な廉価販売をされることは、「味の素」の販売上、少なからぬ妨害になったことは事実だった。ましてこの時期は一般顧客向けの販売を推進していたので、イメージの問題にも関わった。さらに「グルタ」のような場合は、明らかに「味の素」の特許を侵害していたのである。



「味の素」類似品

そこで鈴木商店は、販売店に対して粗悪な類似品の販売活動に乗じる余地を与えないようにすることを目標に、より品質の向上を図るとともに販売店の組織を強化した。さらに後で触れるように2、3の特許侵害業者には、特許権擁護のために仮処分を申請するなどの措置をとった。とはいえ、それでも類似品問題はその後も続いて、1930(昭和5)年6月の調査では、まだ33銘柄の類似品が存在していた。

「味の素」の偽造品も、1923(大正12)年と1925年に大阪で発見された。偽造品はいずれも商標「味の素」を濫用して、中身に澱粉や小麦粉を混入したものであった。「味の素」の信用に関わる大きな問題であったが、その製造元をつきとめるのは困難であった。また一度特大缶を購入して、その中身を偽物と詰め替えて販売店で中缶4つと取り替えるという悪質な人物もいたという。鈴木商店では、各販売店に注意を呼びかけるとともに、包装の不備も偽造品が出現する一因であると考え、その改良に努めた。そして前にも触れたが、1926年5月に東洋製罐社のヘリングボーン式巻取缶の権利を同社と共有する契約を結び、完全な巻取缶を全面的に使用することにしたのであった。

この巻取缶による包装を全面的に採用したのちも、一時、京阪神地方できわめて巧妙な工夫を凝らした特小缶の偽造品が発生したこともあった。だが昭和初年には、「味の素」製品がすべて粉末から結晶体に統一されたこともあって偽造品は見られなくなった。

3. 特許延長の出願と許可

「味の素」の特許権の期限切れについても、鈴木商店の企業経営上重要な問題であった。

1908(明治41)年7月25日に得た「味の素」の製造特許(第14805号：グルタミン酸塩を主要成分とせる調味料製造法)は、1923(大正12)年7月24日に15年間の期限切れを迎えることになっていた。まさに「味の素」の販売が軌道に乗って、売上げが急激に増大し始めていた時期であった。

この時期、特許期限切れをビジネスチャンスとして、前述したように、グルタミン酸ナトリウム(MSG)の製

期間延長が認められたことを示す特許原簿

造業者が京阪神地方を中心に次々と出現した。なかでも、京都の「グルタ」および大阪の「食の元」など主要な2、3の業者は、「味の素」のかつての製造技術関係者を通じて知識を得て、主として道明寺甕によるタンパク質の分解と直接中和法や石灰塩法によって小規模ながらも製造を始めていた。また1922年秋にある大手商社が鈴木商店に「味の素」の海外での販売権の譲渡を断られると、池田菊苗に働きかけて、自社でMSGの製造を手がけようとした。これらのことは類似品の出現同様、「味の素」が人々に受け入れられているという証でもあった。

二代三郎助らは、早くから特許の延長を懇請することを決意していた。そして1923年1月13日に、農商務省特許局に対し、「味の素」製造特許の10年間の期間延長を出願した。そもそも鈴木商店による「味の素」事業の単年赤字が消えるようになったのは、2度の値上げを実行した1918年以降のことであった。三郎の計算によれば、第一次大戦期に「味の素」の売上げが伸張したときでも、若干の欠損であったという。それまでの累計損失は100万円以上に達していた。すなわち、「味の素」の工業化に完全に成功したといえるまでの資本投下と企業努力はきわめて長期にわたり、莫大なものであった。

鈴木商店が延長出願の理由としてあげたのは、次の6点であった。

(1)「味の素」の製造は世界に先例がない、全く新しい事業であって、その製法、設備については先例がなく、すべてが独創によらねばならなかった。

(2)強酸によるタンパク質の加水分解というきわめて困難な事業であり、独創によってもなお耐酸設備の開発は容易でなく、機械器具や設備の損傷、消耗は甚だしかった。

(3)分解および濃縮に際し発生する塩酸ガスの発散をできるだけ防止し、工場排水を浄化するために多額の費用をかけたが、なお工場付近の農民・漁民およびその団体から被害の申し立てを毎年起こされ、その都度賠償金、見舞金、同情金、寄付金とさまざまな名目のもとに少なからず支出を余儀なくされた。

(4)塩酸ガスの問題を起こすまいとして、川崎工場では硫酸法を採用したが成功せず、莫大な資金を投じた施設を廃棄し、多大の冗費を要した。

(5)第一次大戦中に、産業報国の建前からイギリスその他に輸出した澱粉が、戦後の恐慌によって大損失に帰した。

(6)無根の原料蛇説の流布によって営業妨害を被り、その他世界に例のない新商品のため、一般に使用量や使用法を十分啓蒙しなければならず、「味の素」の価値を理解せしめるために数年以上を要し、この間の宣伝・広告の支出もまた莫大であった。

当社の特許権の延長出願に対して、すでに特許権を侵害して不完全ながらMSGの製造に着手していた2、3の業者が激しい反対運動を起こした。反対の主な理由は、第1に「会社ハ莫大ナル利益ヲ獲得ス」、第2に「大正12年7月25日満了トナルベキ特許ハ同16年満了トナルベキ特許ト比スルトキハ不利ニシテ現在使用セズ放棄シ居ルモノナレバ其ノ延続ハ不合理ニシテ必要ナキモノナリ」、第3に「製造方法ハ特許以前ニ於テ学術上已ニ公知ニ属スルモノ也」というものであった(渡辺彦兵・樋口喜之八「味の素特許存続不当理由書」(1922年4月)より)。なお第2の理由については、川崎工場が石灰塩法(硫酸分解石灰塩法によるグルタミン酸ソーダ製造法の特許<第21871号>・1912年3月25日取得)を採用しているのに、それ以前の直接中和法の特許の期限延長を申請するのは妥当ではないという意味である。

農商務省の関係当局および特許局では、数人の審査員によって、慎重な審議が行われた。その結果、「味の素」はきわめて優秀な独創的発明であることと、鈴木商店は創業以来この発明と技術に相当する利益を得るには至っていないと判断され、1923年7月25日に「味の素」特許期限の6カ年延長が許可されたのであった(二代三郎助は10年を申請していた)。それまで特許権の延長が認められたのは御木本真珠の1件のみで、「味の素」はこれに次ぐケースとなった。なお独創的発明ということでは、1926年に二代三郎助は帝国発明協会から御木本幸吉、豊田佐吉とともに功労賞を受賞している。

鈴木商店では、特許延長を実質的に効果のあるものにするため、すなわち新たな製造業者による特許の侵害行為を放置すれば特許の延長が事実上無効になると恐れたために、2、3の業者に対し、製造販売停止の仮処分を執行を申請した。その仮処分が決定されると、今度はこれを受けた側が、仮処分解除の本訴を提起するとともに、特許局に「味の素」の特許第14805号がそもそも無効であるとして、無効審判を申請した。その理由は上記の反対運動の趣旨の第3の、製造法自体が新規の発明とはいえないというものであった。無効審判請求は、仮処分を受けていないものからも提訴され、その口数は数件に達した。そのなかには石灰塩法によく類似したある種の製法をもって一応の特許を取得して、その特許をもって特許14805号の実施許諾を請求したものもあった。

こうして1923年から長い法廷論争となったが、1925年8月12日の審決をはじめ、1929(昭和4)年にかけてそれぞれ審決が行われ、結局、鈴木商店側の勝訴となった。「味の素」特許第14805号は全く新規の発明であることが確認されたのである。だが、これを不服とするものがさらに抗告審判を申し立て、大審

院にまで持ち込まれたが、1942年12月4日に最終判決が下され、やはり同特許の有効性が確定したのであった。

なお「味の素」特許の延長期間が満了したのは1929年7月24日であったが、前にも触れたように、その頃までには、独自の精製工程の技術の確立に成功したのであった。

4. 関東大震災

鈴木商店では原料蛇説や類似品の出現に悩まされながらも、新たな方策で販売促進活動を展開し、「味の素」の販売を増大させていった。1923(大正12)年3月には二代三郎助が目標としていた月産1万貫(37.5トン)を達成し、同年7月25日には、待望の特許の延長も認められ、このときは二代三郎助らにとって「味の素」事業の前途が開けていくような心境であった。しかしながらもなく、1923年9月1日にマグニチュード7.9という「関東大震災」に見舞われた。地震による死者、行方不明者は約13万4000人にのぼり、京浜地区の工場の半分は倒壊、あるいは焼失し、日本経済に大きな打撃を与えた。

鈴木商店の被害も大きかった。京橋の本店は地震と同時に発生した火災により完全に焼失した。川崎工場

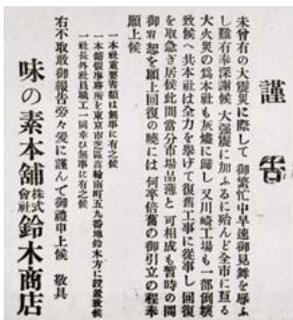
もレンガ造りの倉庫と事務所、研究室などを残して瞬時に倒壊した。倒壊した建物の総面積は約6000坪(約1万9800㎡)にのぼった。本店、工場とも犠牲者がなかったのが不幸中の幸いであった。

二代三郎助は、この打撃にくじけることなく、すぐに本店を京橋から高輪南町にある自宅に移して、復興と事業の再開に着手した。しかし京浜地区では、建築材料も職人も手配できる見通しが立たなかったため、二代三郎助は、それらを手配するために関西出身で建築業の経験がある池藤八郎兵衛(のちの鈴木商店常務取締役)を大阪に派遣した。

池藤は震災の3日後、9月4日に芝浦から出港する避難民の第1号便船に乗り込んで大阪に向かった。彼は同地で復旧のための木材、屋根用鉄板、金具、釘その他建築用資材やドリル、丸ノコなどの工具を買い入れた。すべて現金による買い入れで入手した。また大阪支店も取引銀行であった第一銀行(現、み



震災で倒壊した川崎工場

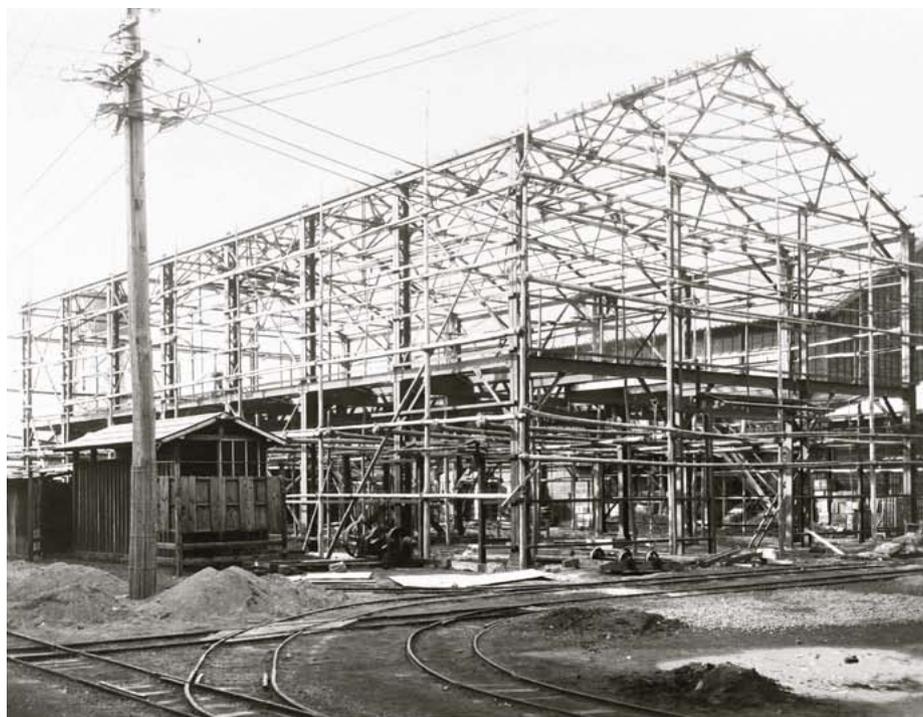


震災後の川崎工場復興広告(『時事新報』、1923年9月16日)

ずほ銀行)大阪支店からできる限り融資を受け、そこで得た36万円を池藤に渡した。池藤はさらに大工、左官、作業員など約200人を雇い入れて、汽船1隻をチャーターして資材とともに東京に送った。なお震災直後の労賃は、普段1円50銭の大工の日当が7円、一般作業員の日当も1円20銭から5円へと急騰していたが、二代三郎助は工事の早期完成を急ぐため、池藤に経費を惜しまないように指示した。

そして不足した工事請負人についても、資材を鈴木商店が提供するという条件で鴻池組に委託した。その後、工事請負人は鴻池組のほかにも、一部を銭高組や安藤組(現、安藤建設株)にも依頼した。池藤はこうして資材、労務者などを手配し、工事依頼の交渉を済ませ、9月15日に川崎に帰って、臨時建設課長として再建工事を担当した。

二代三郎助は復興予算に60万円を計上し、建設会社には懸賞付きで工事を督促した。従業員は全員一体となって脚絆姿で作業労働に従事した。資金については、震災後の売掛金の回収には難渋したが、まだ余裕があった。既述したように鈴木商店では積立金制度を実施してきたので、このときには800万円ほどの預金を持っていた。そのため反動恐慌時のような



復興途中の川崎工場

資金難に陥ることはなかった。そして11月中旬には急造の仮設建物の一部が出来上がり、早くも残っていた半製品、仕掛品を利用して操業を開始した。設備は完全ではないので、グルタミン酸石灰塩を木樽のなかで重曹を加えて複分解し、粕を木綿の濾布で濾して^{ほうろう}珺瑯釜で煮詰めるという方法で行った。

一方、二代三郎助と忠治は、この機会を利用して工場の近代化と拡張を企図した。工場規模を約8000坪(約2万6400㎡)に拡大すると同時に、構造も従来

の木造から鉄骨に改めることにしたのである。鉄骨にする工事は、1923年12月に、急造工事の後からすぐに着工された。いったん木造で建てた後で(トタン屋根のバラック建て)屋根を貫いて鉄柱を立てて鉄骨を組み、下で「味の素」の製造作業をしながら、上では建築工事を行うという形をとった。鉄骨が出来上がると、順次木造部分がはずされた。

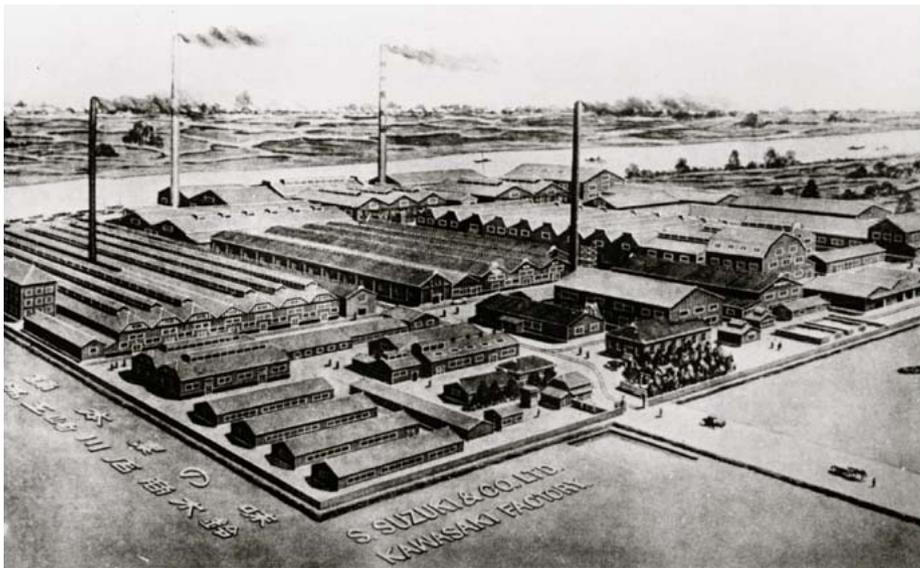
鉄骨工事を含む工場の復旧は、1924年7月に倉庫が完成したのをはじめ、同年末までにはほぼ全面的に完了した。澱粉工場4棟、倉庫5棟、研究室・実験室、事務室、社宅などを含めて主な建物が約60棟、総延面積は約7092坪(約2万3400㎡)、敷地の面積は約2万2800坪(約7万5000㎡)であった。生産能力も年産600トンを超えるほどまで増大させた。工事費の総額は76万3000円であった。

全焼した本店についても、1923年9月21日には再建工事に取りかかり、11月上旬には仮事務所を完成させた。本建築が完成したのは1925年になってからである。なおこの間、国内の広告宣伝業務は三郎が指揮をとる大阪支店に移管した。

ところで震災直後の1923年9月3日に、二代三郎助の判断で、鈴木商店は川崎工場の在庫小麦粉から3500袋を放出し、東京市芝区および川崎工場付近の三カ町村の住民に無料で配った。また9月6日の食糧難救済のための徴収令によって、川崎工場では小麦粉2万300袋の供出を命じられ、二代三郎助はこれにすぐさま応じたのであった。これらによって大量の小麦粉が川崎工場の倉庫から次々に搬出されたので、近隣の人々は「味の素」の原料が小麦粉であることを

を確認し、「原料蛇説」が解消する助けとなったのである。二代三郎助らには思いもよらない結果となった。

「味の素」の販売が増加しているときに、震災によって供給が一時途絶えたため、市場では「味の素」が品薄状態となった。鈴木商店では、販売店から手持ち在庫の回収を図るとともに、中缶以上は製造を中止して、製



川崎工場全景(震災復興後)(1920年代)

品を小缶、小瓶、中瓶にしぼって、広く得意先に行き渡るようにした。ところがこのことが販売店を刺激し、「味の素」の市価は一時1～2割上昇した。さらに翌1924年になっても注文が平常の2～4倍に膨れ上がった。とくに関東地方の需要は著しく増加した。市価が上昇したことで、競争によって苦しんでいた販売店もこれをきっかけに利益を上げるようになった。

また「味の素」の生産が一時途絶したために、副製品の澱粉も品薄になった。鈴木商店はこれに対しても、紡績会社からの手持ち在庫の回収で対処した。澱粉についても前述したように、販路も拡大し、製造技術も一段と改善された。設備については、1922年秋に川崎工場で澱粉の乾燥・精製設備を完成させた。製品を鐘淵紡績社以外に東洋紡社、大日本紡績社、富士瓦斯紡績社にも供給し、さらなる販路拡張にも努めた。

そして震災後の工場再建で、澱粉製造設備も連続作業ができるように改善され、品質は均一化された。さらに一般織布用の一等澱粉の他に綿布仕上げ用などの特等澱粉も手がけるようになったのである。

このように関東大震災の勃発は、二代三郎助らにとって大きな痛手ではあったが、従業員と一丸となった不断の努力によって、マイナスをプラスに変え、今後の発展の足がかりにしていっていったのであった。

5. 労働争議の発生

また鈴木商店にとって、というよりも経営陣にとっての試練として、1925(大正14)年10月半ばから月末にかけて川崎工場で労働争議が起こったことを記しておく。大震災後における経済環境の動揺から全国各地で労働争議が頻発していたので、争議そのものは鈴木商店に限ったことではなかった。だが戦前の鈴木商店では、唯一のストライキを伴う大規模な争議だったのである。

争議の発端は、1925年10月12日に、精製部門の工員が同部門の監督者を通じて、労働組合の承認、賃金手当の増額、解雇手当の設定、工場および寄宿舍の設備改善などを記した要求書を提出したことであった。これに対し鈴木忠治(当時専務)と鈴木六郎(工場長)をはじめ経営陣で協議し、13日に、日給の増額(1割5分から2割程度)と手当の改廃を行うと回答した。

しかし工員側はこれに満足せず、14日に昇給、手当の改善や設備の改善など



震災後再建された本店(南伝馬町)

を内容とする嘆願書を再び提出した。だが忠治らは前回の回答以上の譲歩は不可能であることを説明し、嘆願書を引き下げるように求めた。ひとまず嘆願書は取り下げられたが、工員のなかにはこれに不満を抱くものが現れた。

そして工員側は15日の始業時に、要求を会社が受け入れないうちは就業してはいけないことを工場内に触れ歩いた。さらに嘆願書を「要求書」に改め、工員すべての名簿を添えてこれを工場長に提出した。事実上、全面ストライキに突入した状態になったのである。そして経営側と工員側代表とが数回折衝を行ったが、妥協点が見出せないまま数日間ストライキの状態が続いた。

しかし19日から経営陣の連日の就業勧告書の掲示に同意を示すものが増え始め、21日にはその数が過半数を超え、22日からは工場全般にわたって稼働を始めた。全面ストライキは終息したのであった。

この争議をバックアップしたのは関東地方評議会と東京合同労働組合であったが、双方(争議団)から川崎警察署長を介して、「今回の争議についての犠牲者(解雇者)を出さないこと」「争議中の日給を支給すること」の2条件について当社と交渉したいとの申し入れがあった。これに対して当社は、当事者と無関係な人間との交渉は筋違いであるとして、この申し入れを断固として拒絶した。とはいえ再三申し入れがあり、警察署長の勧告もあったため、署長を介して、①解雇者は最小限にとどめるが、ただし未就業者43名中22名を解雇すること、②退職手当金は1カ年勤続者には日給額の30日分、1カ年以上1カ月につき同3日分を増額支給すること、③争議中の日給は支給しないが、金一封を支給すること、の3点を回答として提示した。

争議団は協議の結果、当社の提案を受け入れることにした。そして30日には未就業者43名が川崎工場に入り、半月にわたる争議は終息したのである。なおこのときの解雇者22名のうち大多数が震災後の新しい就業者であった。

6. ラロー鈴木会社の設立と失敗

アメリカにおける合弁会社ラロー鈴木会社(The Larrowe Suzuki Company)の設立とその失敗も、鈴木商店にとって損失となった。ラロー鈴木会社とは、1926(大正15)年5月20日に提携契約が成立した、鈴木商店とアメリカ人J.E.ラロー (James E. Larrowe)との共同経営によるグルタミン酸ナトリウム(MSG)の製造会社である。

同社設立のきっかけは、1925年12月に東京の駐日アメリカ大使館を通じて、

「トレド市の甜菜糖製造業者のラローという人が、甜菜糖の糖蜜からMSGを抽出する方法に成功した。ついではその製品を買わないか」という問い合わせがあったことである。

ラローが開発した製造技術とは、甜菜糖の廃液を塩酸で分解してMSGを製造するものであった。すでに実験室では製品を得ていて、オハイオ州のロスフォードの工場で製造を計画していた。もともとこの工場は、ラローが第一次大戦中に、甜菜糖の廃液に多量に含まれているカリを原料にカリ製品を製造することを目的として建設したものであった。だが、製造に着手する前に第一次大戦が終結してカリ市況が低落したので、ラローの手元には大量の濃縮液が残ってしまった。そこで彼はこの濃縮液からMSGを製造することを思いついたのであった。

甜菜糖の廃液からMSGを分解することは、早くから池田も検討していて、川崎工場の研究室で池田の助手高山義太郎が満州(現、中華人民共和国東北部)産の甜菜糖を原料にMSGの分離に成功し、特許を取得したところであった。製造法は解明していたので問題はないし、コスト的にも有利であると考えられた。そこで忠治は、アメリカでMSGを製造することを決意し、メロン研究所を介してラローと協議を重ねた。そして二代三郎助とも連絡のうえ、1926年5月20日に資本および技術に関する提携契約を締結した。

提携契約の主な内容は、①ラローと鈴木がそれぞれ3対2の比率で出資し、資本金30万ドルのラロー鈴木社を設立する。さらに創業期の工場維持費ならびに研究費も同様の比率で双方が負担する、②鈴木が所有する「グルタミン酸を主成分とする方法」「糖蜜からグルタミン酸を採取する方法」など特許の実施権を同社に譲渡する、③製品のアジア向け販売権は鈴木商店が保有する、というものであった。鈴木商店では、ただちに12万ドルを出資した。ラローはロスフォードに工場を完成させ、1926年末からMSGの製造を開始した。

しかしながら、同工場では日本のように石釜や甕などを用いるわけにはいかないので、主として^{ほうろく}珪瑯引きの鉄製容器を設置した。だが製造を開始するとこれらの施設や機械器具の腐食がはなはだしかった。そのうえ、職工が塩酸の取り扱いや塩酸ガスを嫌ったため、予想に反して生産は進捗せず、まもなくラローは操業を停止してしまった。そこで忠治らの助言により、塩酸法を改良した低温度・低濃度による製法を試みたが、やはり施設や器具の腐食を防ぐことができなかった。さらに池田から硫酸による加水分解法が提案されたが、ラローが硫酸法の工場施設による操業を躊躇したので、パイロット工場を建設し

て製造を試みることにした。

しかしこの硫酸法による製造でも、市販に堪える製品にはならなかった。さらなる改良法を提案したが、もはやラローはMSGの工業化に対する熱意を失っていた。結局、工場は事実上放置され、二代三郎助はこのような状況を鑑み、鈴木・ラロー協定の破棄を決意したのであった。

そして、1932(昭和7)年以後に双方間でしばしば協議が重ねられ、1936年10月に協定は破棄されてラロー鈴木社は解散した。同社に対する鈴木商店側の投資は総計23万5100ドル(83万6000円：当時)に及んだが、清算後の残余財産として返還されたのはわずか5000ドルと、ほとんどすべてが損失に帰した。

ラロー鈴木社は、完全に失敗に終わった。「うまくいかなかった原因は、原料の糖蜜が1918年の第一次大戦終了後の長期保存で変性していたせいではないか」とのちに忠治は語っている。忠治はこの失敗の責任を強く感じ、第二次世界大戦中に「戦争でも済んだら、もう一度アメリカに出かけて行って、必ず成功して取り返したい」と周囲に語っていたという。

7. 恐慌下における澱粉事業の不振

1927(昭和2)年3月、日本経済は金融恐慌の発生によって大打撃を受けた。震災手形の処理をめぐり、若槻礼次郎内閣の片岡直温蔵相の失言から東京渡辺銀行が休業し、続いて各地の中小銀行が取り付けによって相次いで休業に追い込まれたのである。さらには、台湾銀行・十五銀行など大手銀行も休業したため、4月に3週間のモラトリアム(支払猶予)が実施されることになり、同時に全国の取引所はいっせいに臨時休業して国内の金融や商品取引はしばらく麻痺状態となった。金融恐慌は政府と日本銀行の救済政策によって終息に向かったものの、景気は低迷を続けた。

その後、浜口雄幸内閣(井上準之助蔵相)は1929年7月に、1917(大正6)年9月以来禁止していた金輸出を解禁する政策を掲げ、その準備のために財政緊縮政策(デフレ政策)をとった。そして1930(昭和5)年1月から旧平価による金解禁を断行して、金本位制に復帰した。ところがその直前の1929年10月24日にアメリカ・ウォール街で起こった株式市場の大暴落はたちまち世界に波及して、大規模な恐慌に発展したのであった。日本経済は緊縮政策に加えて、世界恐慌の大波を真正面から受けることになり、深刻さを増していった。製造業は製品の売上不振、価格の低落、および資金難による営業困難に終始悩まされる



「エッサン浮粉」ラベル

ことになった。

しかしながら、こうした不景気のなかでも、鈴木商店の経営は安定していた。1920(大正9)年の反動恐慌時の教訓から、堅実経営に方向転換していて、資産内容が充実していた。例えば1926(昭和元)年12月の決算において、借入金1万2877円に対して、預金および現金は408万5364円だった。それゆえこの時期に余裕をもって、「味の素」の品質改善と需要創造の活動を積極的に推進して、好調な売上げを示したのである。

だがその一方で、副製品である澱粉は不況の影響をまともに受ける形となった。澱粉の主な需要先である紡績業界は、昭和に入ってから景気低迷で不振に陥ったため、澱粉の売上げも1926(大正15)年をピークに減少を続けた。さらに1929(昭和4)年の世界恐慌の影響を受けて、輸出依存度の高かった紡績業界の不況は深刻化し、大幅な操業短縮や賃金切下げが実施されるようになった。そのため澱粉市価は大きく低落し、川崎工場では大幅な製品の値下げと滞貨の増加に悩まされることになった。

澱粉販売の不振は、「味の素」の原価に関係する重大な問題であった。早急に対応策が検討された結果、大阪支店で扱っている浮粉に加えて、配合浮粉の製造・販売を開始することを決定した。浮粉とは小麦粉から作られた純良な澱粉で、蒲鉾のつなぎ材料として使用されていた。鈴木商店でも早くから「エスサン浮粉」の商品名で販売していた(1916年3月2日に商標登録)。そしてこれに甘藷(サツマイモ)澱粉を加えたより経済的な2種の配合浮粉「金玲浮粉」「銀玲浮粉」を新たに考案・製造し、販売することにしたのである。製造は大阪支店の空いている敷地に仮設した澱粉配合所で行われた。

関西の蒲鉾業者は魚肉の種類や製法に応じて価格と性能の異なる3種の浮粉を使用したために、発売後の売れ行きは良好であった。ひとまず危機を脱したわけであるが、この販路にもおのずと限界があった。そのためできるだけ副生澱粉が少ない原料を使った「味の素」製造技術への転換など、根本的な解決策が必要だった。それについては1930年代になって、忠治を中心に大々的に取り組まれることになったのである。

8. 塩酸ガス・排水問題

「味の素」の製造設備はこの時期に再三にわたって拡大したが、それに伴って、塩酸ガスの工場外への発散も増大し、近隣の果樹・農作物への被害も大



「金玲浮粉」風袋(3750グラム入り袋)



「銀玲浮粉」

きくなっていった。二代三郎助、忠治および工場担当者にとって対策に苦慮する大問題となったのである。

川崎工場のガス発散による果樹・農作物への被害は、川崎工場が操業されてまもなく、1915(大正4)年から発生し、翌1916年には被害の訴えが相次いだ。二代三郎助、忠治および鈴木六郎(川崎工場長)は、協議の結果、実害はすべて補償することにした。そして公平な監査を委嘱できる2人の人物に被害程度の査定を頼んで、その結果に基づいて賠償金を支払うことにした。その額は毎年数百円程度であった。

しかしながら、1920年秋以降、「味の素」の増産に伴い、被害の範囲が拡大した。査定人と耕作者の間に感情的な対立も起こるようになってきた。それゆえ1921年からは、神奈川県橘樹郡の郡長に査定と調停を依頼して、賠償金や見舞金を払うようにした。なお1922年の賠償支払い額は、3万2300円強を計上した。

川崎工場ではガス発散防止の方法が検討された。関東大震災後、忠治らは分解釜から発生する塩酸ガスを真空ポンプに吸収して浄化する装置を開発・設置し、使用を開始した。その結果、1924年以降被害が減少し始め、さらに1927(昭和2)年にはこの装置が全工程に完備されたことと、石釜を組み直すことによって被害は著しく減少した。

だが1928年8月上旬に大雨で河川が氾濫し、工場排水が付近の農地に浸水して農作物に被害を与えるという事故が起きた。これに対し、地域農民で組織されていた大師農事改良実行組合は賠償請求を行った。二代三郎助はこれを受け入れて川崎市農会長に被害調査を依頼し、それに基づいて補償金を支払った。しかしこの年には一部の石釜が老朽化のためガス洩れを生じ、さらに天候不順も重なってガスの発散が目立ってしまった。このため組合側は再度補償を要求、鈴木商店側と紛糾し、結局川崎警察署長の斡旋で1929年から3か年間の補償協定が結ばれた。

増大した塩酸ガスによる被害問題に対し、二代三郎助も忠治もその解決に懸命に努力した。しかし「味の素」の製造方法に先例がないだけに、その解決方法はなかなか見つからなかった。長年の研究努力の結果、ようやく密閉式分解釜などの耐酸装置の開発に成功し、塩酸ガス公害を解決したのは次の時代になってからである。