

第2節……………生産と輸出の再開

1. 生産再開へ

「味の素」の生産再開

終戦直後の生産設備・原材料不足という危機をDDTをはじめとする臨時品の生産で乗り切った味の素社であったが、それは根本的な解決とはいえなかった。味の素社の悲願はあくまでも「味の素」の生産再開であり、そのためには、生産設備・原材料の不足という問題を根本的に解決する必要があったのである。

だが、戦後の建設資材の入手難は想像以上のものがあり、わずかな補修のための建築資材の入手も困難を極めた。また、建設を担う工事要員の不足も復旧工事の遅れに拍車をかけた。結局、復旧工事は進展しないまま、1946(昭和21)年を迎えることとなった。

年が変わっても、復旧工事は遅滞したままであった。従業員の士気の低下は次第に深刻度を増していった。加えて、この時期、工場設備が賠償の対象になる懸念も生じていた。

この状況に対して、三代鈴木三郎助は、何とか「味の素」の生産再開にこぎつけようと、持ち前のリーダーシップを発揮し、1946年2月28日、社長名で「味の素」非常生産計画を発表した。これは、二代三郎助の命日である3月29日までに「味の素」が生産されるよう督促したものであった。

結局、目標である3月には間に合わなかったものの、製造部の非常な努力により、5月に、わずかながらも、戦前の仕掛かりから「味の素」が生産された。しかし、生産設備の復旧については依然資材難などの事態は好転せず、同月中には、当初の構想であった「味の素」月産100トン計画は、50トン計画に縮小修正されたうえ、当面は25トンを目標とすることが決定された。また、脱脂大豆の入手がむずかしく手持ち原料を使う他なかったので、生産販売の重点を、需要も多く、有利であったアミノ酸液の製造・販売にシフトせざるを得なかった。

状況が改善の兆しを見せたのは、同年8月のことであった。懸念されていた賠償問題について、川崎工場がその対象とならないことが明らかになり、復旧工事に拍車がかかることとなった。そして、9月には、バランスの悪い部分を残しながらも、「味の素」生産設備の全系列を復旧することができたのである。そ

して、1947年5月、ついに、当面の目標であった月産25トンの復旧工事が完成した。生産中止以来4年目にして、ようやく脱脂大豆・小麦粉を原料とする「味の素」の本格的生産が開始された。しかし、その後も生産設備の回復は、1948年に63トン、1949年に83トンと緩やかであり、当初の目標であった100トンの設備が完成するのは、1950年9月になってからであった。

川崎工場の復旧

川崎工場は、「味の素」、澱粉、アミノ酸液工場が戦災で全半焼するほどの大きな被害を受けていた。しかし、実際に被災状況を調べると、電解ソーダ部門、ボイラー、自家発電装置、受配電装置、給水設備などは完全な状態で残っていた。そのため、「味の素」の設備は、多少の補修を行い軍需生産に転用したものを再転用することで、生産再開につなげられる状況であった。川崎工場では、設備の残存状況から、戦前の「味の素」生産では別々であった小麦粉、脱

脂大豆の両系列を一つに統一し、小麦粉を原料とする製造系列に復興の基本計画を置くことにした。

復興工事は、1945年11月から12月にかけて、まず全半焼した第1粗製工場(麴分解工程)、澱粉関係諸工場の復元から始められた。そして、先に見たとおり、1946年5月に、戦後初めて「味の素」の製造をわずかながら行った。そして、9月中旬には、「味の素」生産設備の全系列を復旧するこ



増設された電解槽

とができた。

1947年になると、後に見るように原料入荷が徐々に増大してきたため、復興の基本計画を修正し、小麦粉、大豆両系列の設備を分離・独立してそれぞれ復旧を急いだ。1947年から1948年にかけて、塩酸貯槽の改造、グルタミン酸

分離液処理の復活、グルタミン酸ナトリウム(MSG)溶液の脱色設備の改造、乾燥工場および包装工場の本格的復旧などが行われ、「味の素」を製造する一連の基本設備が復元したのである。

原料輸入を求める味の素社の主張

このようにして、生産設備の復旧を成し遂げた味の素社だったが、さらに深刻な問題である、原料不足の解決を図る必要があった。味の素社の手持ち原料は、1946年4月の段階で、製品換算で仕掛品33トン、脱脂大豆などからの20.5トンの計53.5トンに過ぎなかった。これは、生産計画では、4カ月で底をつく量であった。そのため、味の素社はさまざまな形で原料の確保に努めていった。

まず、味の素社は、戦前より「味の素」が海外で高い評価を受けていたことから、輸入代替物資として、あるいは、外貨獲得産業としての有用性を主張し、原料の輸入に努めた。また、当時の食糧不足の状況で、小麦粉を単に主食として使用するよりも「味液」に加工することで、より多くの人に供給が可能であると主張した。

例えば、三代三郎助は、終戦直後、「味の素」が戦債賠償物資ないしは輸入物資の見返りとしてきわめて優秀な商品であるとして、原料小麦粉をアメリカから2万6400トン、脱脂大豆を中国から3万トン、それが不可能な場合、綿実油粕年間4万トンをアメリカか中国から輸入して「味の素」原料とすれば、年間1200トンの製品を輸出できる、と主張した。

また、1949年6月に味の素社が輸出工業研究会に提出した資料では、

★小麦粉1^{トン}施CIF(運賃・保険料込み条件)横浜100ドル——を使ってできること。

- a. 其儘主食で食べると2,850人分。ただし1日で食べてしまう。
- b. 加工すると(1)「味の素」がソフト・ホイト(軟質小麦)で15^{キログラム} 𪛗、135ドル(最低)ハード・ホイト(硬質小麦)で45^{キログラム} 𪛗、405ドル(最高、いずれもFOB〈本船甲板渡し条件〉横浜)輸出出来る。

其の上に、(2)小麦澱粉が550^{キログラム} 𪛗乃至600^{キログラム} 𪛗とれ、これで錦糸190,000^{フィート}封度乃至208,000封度の糊付けが出来る。輸入コーンスターチがそれだけ減る。

さらに(3)「味液」がソフト・ホイトで5.7石(1028kg)ハード・ホイトで17石(3066kg)出来て、63,500人から190,000人の1日分の配給可能である。

と述べている(カッコ内は引用者)。

副産物生産としての原料確保

また、味の素社は、澱粉業者や繊維業者と協力して、政府やGHQに原料確保のため、陳情を行った。味の素社は、当初製麩業者との提携も模索していたが、これは、全国麩業連合会の同意を得ることができず失敗に終わった。このため、味の素社は、1946年6月、他のMSG業者と話し合い、輸出による生産の再開を目標としたグルタミン酸ソーダ輸出促進協議会を設立し、原料割当運動を展開した。

MSG用の原料割当が本格化したのは、1947年9月からであった。第1回割当では、国産小麦1287トンが、グルタミン酸ソーダ輸出促進協議会メンバーに割り当てられた。配分量は、生産能力を基準として決定され、味の素社は約半分の660トンが割り当てられた。しかし、メンバーのなかに、輸出を行っていない企業が存在したことから、GHQは、輸出メーカーにのみ今後の割当量を増加するように指示を出した。そのため、1947年12月の第2回割当、1948年1月の第3回割当は、味の素社と旭化成工業のみとなり、さらにその配分は、味の素社10に対し、旭化成工業1の割合であった。

一方、味の素社は、繊維業界との提携も進めていった。日本では、戦前から繊維の糊付材として、「エスサン小麦澱粉」が高い評価を得ていた。そこで、味の素社は、小麦粉を輸入して、これを加工して、小麦澱粉を紡績業者に提供し、副生される小麦グルテンから「味の素」を製造して輸出に回す、という構想を得たのである。ちょうどその頃、紡績業者は、繊維工業の復興に伴い、糊付材として味の素社の小麦澱粉を切望するようになっていた。そこで、味の素社は、当時、食糧用小麦粉しか輸入を認めていなかったGHQに対し、綿布の輸出という国策に沿った工業用小麦粉の輸入割当を日本繊維連合会とともに陳情した。また、1947年2月27日に貿易庁の主催で開催された「味の素」輸出打合せでは、「味の素」の輸出品としての有望性が政府に認められ、繊維の糊付け用澱粉の原料を味の素社に回すことが最も可能性があるとされた。さらに、同年5月1日に日本繊維連合会と連盟で農林省食糧管理局に陳情書を提出し、また、5月16日には商工省繊維局の担当者を交えた会合を開催するなど、繊維業界と手を携えて、原料入手の運動を進めていった。

このように、日本政府に対しては、「味の素」の有望性と小麦粉の割当に理解を得られた味の素社であった。しかし、問題は小麦粉の使用を基本的に食糧

にしか認めないGHQへの対応だった。

先に見た、1948年1月の第3回小麦粉割当でガリオア資金により供給されている救済用輸入小麦粉が割り当てられたことについて、GHQから、これをMSGや味噌、醤油の輸出用原料として使用してはならず、副産物の澱粉はすべて主食に回すように指示が出された。このため、輸入小麦粉を原料とする小麦澱粉は紡績用糊材に使用できなくなり、糊材が不足するという問題が起こった。これに対し、繊維業者、MSG業者、澱粉業者は実情をGHQと政府に訴え、商工省繊維局の公文書をもって農林省食糧管理局に善処を求めた。これが、功を奏し、農林省は、小麦澱粉用として内地産小麦粉割当に別枠を設けることでGHQの了解を得ることに成功して、1948年下期から、小麦粉の割当をMSG用と小麦澱粉用の2本立てとする措置を講じた。結局、1948年9月の割当は、MSG用1500トン、小麦澱粉用3787トンで、このうち味の素社には、MSG用は全量である1500トン、澱粉用は1993トンが割り当てられた。そして、これ以後の割当は順調に得られるようになり、これに伴い、日本のMSG生産量も急速に回復していった。

一方、味の素社は、脱脂大豆についても積極的な獲得運動を展開した。味の素社は、大豆から大豆油を抽出して、脱脂大豆から「味の素」を製造、輸出し、副産物のアミノ酸液を醤油原料として国内に供給して醤油不足を補うことを主張した。横浜工場に初めて大豆が割り当てられたのは1946年7月のことであり、「味の素」用脱脂大豆が割り当てられたのは翌1947年6月のことであった。ただし、統制中は、横浜工場で製造した脱脂大豆は、味噌原料や主食として配給されたものだったので、川崎工場へ直接搬入することはできなかった。脱脂大豆を直接川崎工場へ搬入できるようになったのは、統制が解除された1950年10月のことである。

ところで、小麦粉、脱脂大豆の他に、輸入大豆ミールや輸入食料のうち主食としては不適当な事故品も、味の素社は、その原因如何を問わずこれらをすべて引き受けて、「味の素」の原料にした。入手した事故品の例をあげると、1948年2月、冠水脱脂大豆粉729トンを「味液」ならびに副産物「味の素」の製造に使用したい旨の申請書を提出した。また、1949年8月には北海道産被害玄小麦419トンの、9月には製粉工場の倉庫でキティ台風の被害を受けたアメリカ産硬質小麦粉24トンの払い下げを受けた。このような事故品を、道面がGHQとの交渉の結果、手に入れてきた。原料不足の当時、こうした事故品でも入手できることは、重要な意味を持った。

統制解除と輸入原料の確保

原料不足は、味の素社に限らず、MSG製造業界全体の問題であった。戦時に設立された日本アミノ酸社は、商事会社日本アミノ酸社に改組されたが、MSGの一手買い取りなどの統制業務は続けられていた。そのなかで、味の素社をはじめとする、有力MSG製造会社9社(味の素社、昭和化学工糧社、東洋食品社、石川屋調味料製造所、橋本澱粉並調味料製造所、鈴木化学工業社、大阪食糧工業社、中国調味料社、旭化成社)は、1948年9月、グルタミン酸ソーダ工業協会を設立し、道面が会長に就任した。同協会は、原料問題をはじめ、国内の自由販売問題、物品税引き下げ問題など業界全体が抱えている諸問題について、関係方面へ陳情を行っていた。

原料問題は、食糧事情の好転によって解決への道が開かれた。日本の食糧事情は、1948年から49年にかけて好転し、1948年下期から1949年にかけて、農産物の闇値も大幅に下落した。こうした状況を受けて、食糧の統制も次々に撤廃されていった。1949年12月、主食代わりに配給されていた小麦澱粉の売れ行き不振を原因として、小麦澱粉の統制が撤廃された。さらに、1950年3月には、食料品配給公団も廃止され、7月には小麦澱粉、乾麩などが自由価格となった。同年10月には、脱脂大豆と、大豆・菜種を除く油糧および全油脂製品の

統制および公定価格が廃止された。翌1951年3月には、大豆の統制が解除され、1952年6月には小麦粉も統制解除となった。これにより、原料の統制は解除され、国内産原料問題は解決に向かったのである。

残された問題は、原料輸入のための外貨割当であった。1950年度の経済安定本部によるMSG生産計画は、輸出用720トン、内需用100トンだった。しかし、上半期だけで輸出が600トンにのぼり、12月までに、1411トンに達した。こうした輸出の急増は原料不足の事態を招き、生産が輸出に追いつけない状態となった。このような状況に対し、味の素社は、1950年6月27日お

よび11月17日付の通産省による認可に基づいて、アメリカの商社ウイルバー・エリス社と「味の素」の委託加工貿易契約を締結した。委託加工貿易とは、原料を無為替で輸入し、加工の後委託者に引き渡すという方法である。「味の素」を1951年3月までに積み込む契約のもとに、1950年10月に大豆2000トン、12月に小麦粉1800トンを入荷した。



原料小麦粉の荷揚げ風景(1950年12月、川崎工場)

一方、グルタミン酸ソーダ工業協会でも、政府に対して、1950年下期から繰り返し小麦粉の直輸入を陳情した。この陳情が功を奏し、通産省は、1951年2月からマニトバ小麦粉の直接輸入を許可した。輸入限度は、小麦粉8000トン分の100万ドルに設定され、このうち50万ドルが、2月27日と3月24日に分けて6社に割り当てられた。割当は過去の実績に応じて配分され、味の素社には、第1回21万2000ドル(1696トン)、第2回21万ドル(1680トン)が配分された。なお、残りの50万ドルの輸入は実行されなかった。政府所有の特殊小麦粉の払い下げが可能となり、グルタミン酸ソーダ工業協会が、それをできるだけ国際価格に近い安い価格で払い下げよう要望し、代わりに50万ドルの返上を申し入れたためであった。

このような臨時の外貨割当は、1953年下期に加工貿易原材料予算方式に移るまで、原料が不足すると見られるたびに行われた。行われた回数は合計7回、割当総額は618万1000ドル、4万700トンであり、味の素社の割当量は3万9911トンであった。1954年以降は、従来まで、年2回に分けて、まとめて原料輸入用外貨が割り当てられていた方式が、輸出後2カ月以内に割当を受ければよいことになった。このため、計画的な輸入が可能となり、味の素社の資金負担も軽減したのである。

以上のような経緯により、味の素社は生産の隘路となっていた原材料不足の危機を乗り越えていったのである。

生産高の推移

生産設備の復旧、原料不足の解消などにより、「味の素」の生産高は順調に伸長していった。この時期における味の素社の各製品の生産高の推移を表したのが、表5-5である。

まず、「味の素」につい



川崎工場(1950年)

表5-5 各生産品生産高

●年度	●「味の素」 トン	●「味液」 kl	●澱粉 トン	●「エスサン肥料」 トン	●大豆油 トン	●脱脂大豆 トン	●レシチン トン	●テックス 坪	●カラメル 樽
1946	14	1,424	71		235	1,132			
1947	30	474	1,477		826	4,279			
1948	174	7,749	3,056		1,865	10,005		2,020	
1949	471	13,919	3,728		7,886	36,932	2	48,583	3,687
1950	1,020	23,075	7,861		5,573	25,206	14	65,985	12,350
1951	1,980	37,588	14,257		4,998	25,044	21	74,528	15,720
1952	3,423	60,511	19,431	8,976	7,278	32,807	15	93,423	18,890
1953	5,106	103,446	25,031	13,244	8,721	44,247	30	107,027	22,538
1954	6,261	120,767	30,977	15,690	11,647	46,426	32	96,660	22,619
1955	6,662	117,810	32,352	18,018	12,983	55,759	73	95,888	29,003

て見れば、1946年度の14トンから1955年度の6662トンと、10年間で約475倍の増加を示している。戦前の生産高と比較してみても、1953年度には、戦前のピークである1937年度の3750トンを大幅に上回る生産を実現した。1950～52年は、先述したように、国内産原料の統制解除やマニトバ小麦粉の輸入許可などにより原料問題が一応の決着を見た時期でもあり、生産量が大幅に増加していることがわかる。また、この時期の「味の素」の需要は多く、生産が販売に追いつかない状況であった。このため、経営政策の中心が生産の拡充に置かれ、生産第一主義の方針が掲げられた。

次に「味液」(1950年10月まではアミノ酸液)について。戦後のアミノ酸液製造は、1947年9月より、本格的に再開された。既述のとおり、味の素社は、終戦直後から代用醤油の製造販売を行っていた。しかし、1947年下期にメーカーの数が増加したことに伴い、アミノ酸液の競争が激しくなった。そのため、味の素社は品質の向上と生産の増加を図っていった。

1949年4月には、戦後初のアミノ酸液の本格的な製造設備計画により、月産2700klの能力を持つ一連の製造設備が完成した。これは、脱脂大豆から「味の素」を生産する計画に対応したものであった。また、この頃は臭気に対する苦情や批判が強かったため、脱臭・蒸留設備や操作条件などに改良を加えて、品質の向上に努めた。

1950年10月には、アミノ酸液の自由販売化に伴い、「味液」の名称を復活させるとともに、さらなる品質向上を図ることとなった。同年春には、ロイシン工場内に醸造試験所を設けてアミノ酸液中の有機成分と呈味力との関係について研究を始め、11月には、コハク酸添加を実施して呈味性を一段と改善した。また、

1950年4月から、成分構成の改善も図られた。これは、アミノ酸液が「味の素」の残液である、という需要家の先入観を払拭するためであり、従来の窒素2.0%の規格を2.2%に引き上げた。窒素規格は、1955年にさらに引き上げられ、2.4%となった。

品質の向上に伴い需要が年々増加したため、味の素社は「味液」の月産能力を順次引き上げていった。生産計画は、自由販売が再開された1950年には月産4170kℓ、1952年には月産7200kℓ、設備能力を倍増させた1954年には1万2260kℓとなった。これらの計画に従い、表5-5のとおり、「味液」の生産量は急激に増大していったのである。

澱粉は、1947年3月に粉碎工場が一応の完成を見た。同年9月には、レンガタンクの復旧およびテーブル工場、水澱工場の完工により、月産400トンの設備が回復した。翌1948年春には、小麦粉の入荷増に対応してテーブル工場が増設され、1949年7月には、懸垂型分離器でテーブル吟液(吟=大粒子の澱粉)を精製して特等澱粉の製造が再開された。そして、1950年6月には厚型分離機を使用した特等澱粉の本格生産が開始された。さらに、テーブル法に代わる澱粉乳の濃縮法として、遠心力を利用した連続濃縮機を品川機械社と協力して開発し、それを備えた新澱粉工場を1951年4月に完成させた。これにより、生産能力は月産1250トンに増加した。

一方、旧式の澱粉乾燥工場の改善も進められた。1950年9月に特等澱粉乾燥用の小型ロータリードライヤー(月産200トン)が、翌1951年5月には月産400トンの大型2号機がそれぞれ完成し、運転を開始した。さらに、1953年11月には、品質の向上と増産のため、一等澱粉乾燥用として、月産600トンのフラッシュドライヤー3基を完成させるとともに、ドライヤーの運転を安定させるためにオリバーフィルターを改善して脱水能力を一段と高めた。

これらの改善により、澱粉の生産高は順調に伸長



澱粉オリバーフィルター



澱粉デラバル遠心分離機

し、1953年には、戦前のピークである1935年の2万3432トンを凌駕した。

「エスサン肥料」の生産が再開されたのは、1952年であった。終戦直後は、食糧事情が窮迫していたため、アミノ酸液はすべて食品原料とされており、肥料化が認められなかったのである。しかし、その後食糧問題が解決し、「味の素」の生産の増大に伴って副生するアミノ酸液も増加し、「味液」の製造だけでは処理できなくなった。そのため、1951年8月より、肥料の生産再開準備が始められ、翌1952年4月、月産1200トンの能力を持つ肥料工場が新設され、製造が開始された。なお、製法や乾燥工程も改善され、設備も新たなものに一新された。

大豆油・脱脂大豆についても種々の合理化・近代化が進められた。1948年10月には、タクマ式ボイラーにクレマー式微粉炭燃焼装置が取り付けられ、低品質の石灰でも使用できるよう、ボイラーの改善が行われた。また、原料調整・抽出工程では、脱脂大豆乾燥機が回転多管式加熱型に改造され、乾燥と

抽出溶剤駆出時間の短縮および蒸気・電力消費量の半減が実現した。1951年1月には、抽出溶剤を従来のベンジンからノルマルヘキサンに変更して、溶剤損失の低減が図られた。さらに、同年10月には、原料調整工程における大豆の脱皮作業で、味の素社独自の脱皮装置を完成させ、翌1952年から運転が開始された。1953年には、全量の脱皮がこの装置で行われるようになり、脱脂大豆の窒素含有量が向上するとともに、大豆油の精製が容易となった。

一方、精製工程では、1950年に、白土脱色が実施されたほか、ソーダ滓分離のためシャープレス遠心分離器が設置され、ソーダ滓への中性油分ロスの減少が図られた。翌1951年には脱臭油の冷却が真空冷却方式に改善され、高真空を得るためにスチームエジェクターが新設された。これにより、油の品質が飛躍的に向上するとともに生産量も倍加した。さらに、1954年には、白土脱色設備が強化され、全量の白土処理が可能となった。

これらの結果、大豆油の生産高は1946年の235トンから1955年には1万2983トンへと大幅に増加した。



樽詰めされた「味液」とカラメル(1950年代)



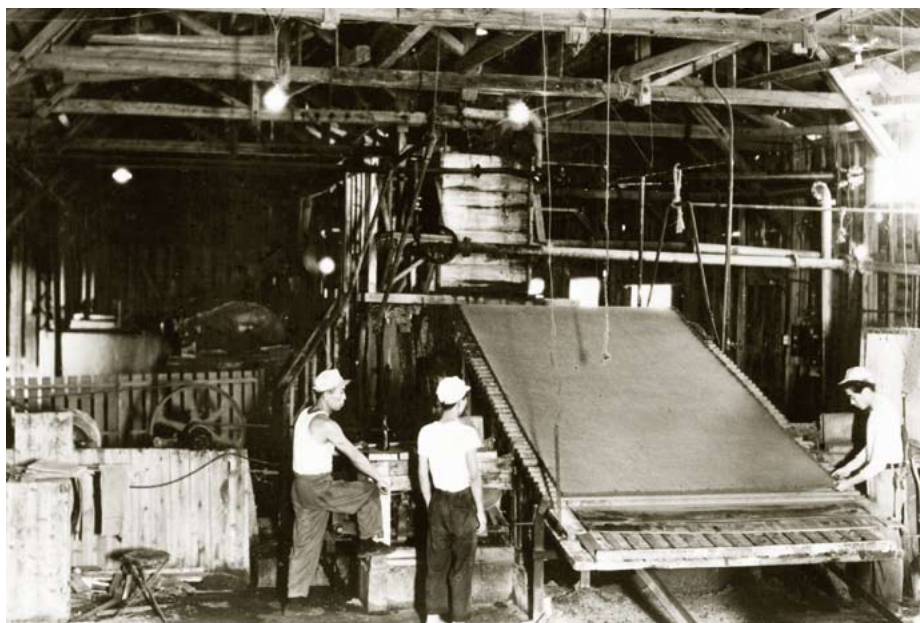
「エスサンカラメル」の出荷風景(佐賀工場)

また、大豆油の生産に関連して、レシチンの製造が1949年から開始された。これは大豆油の精製工程で得られる副産物であり、界面活性作用に優れ、食品添加物として使用された。

テックス(天井板)は、1949年から本格的な事業として、佐賀工場で生産が始まった。その後、1950年6月の「アコーステックス」の販売を機に、味の素社製テックスの評

判は高まっていった。同年7月には、月産1300㎡の設備を建設し、以後、生産は高いレベルで安定した。

醤油着色剤であるカラメル製造は、戦争中の佐賀工場アルコール製造設備を転換することで計画されたものである。1948年6月に月産80石(1万4431ℓ)規模で開始した。その後、1951年には設備を增強し、生産能力を2倍としたのははじめ、その後も設備の增強を図り、1955年には2万9003樽の生産を行った。



佐賀工場の「テックス」製造設備(成形機)



劇場の天井に使用される「テックス」

2. 「味の素」の販売再開——まずは輸出から

輸出までの道のり

戦後の「味の素」の販売は、まず対米輸出から始まった。先に見たように、「味の素」の原料は、外貨獲得のために割り当てられたものであったから、まず輸出に目が向けられたのは当然の成り行きだった。また、味の素社にとっても、国内の販売が制限されている以上、「味の素」の生産・販売を行うためには、海外市場を視野に入れた幅広い市場を確保することが重要であった。

ただし、販売の増加や輸入の割当など、味の素社のみの利益を考えて、輸出を志向したわけではない。「味の素」の輸出によって外貨を稼ぎ、日本経済の自立を図る、という考えが、道面を含む経営陣にあったのである。

一方、日本政府にとっても外貨獲得製品としての「味の素」に対する期待は大きかった。例えば、1947年2月27日に行われた、「味の素」輸出打合会の場で、農林省食品局管理課課長は、「現在の情勢を考えて、極力輸出出来るものをやって行く、しかも原料輸出ではつまらぬので、加工したもので行くことが必要であります。こう云う種類のものでも食品局所管のものを考えると高度の加工技術のいるものとして「味の素」しかない」と発言している。また、貿易庁輸出局化学農水産課課長は、「(いくつかある、輸入代金の調達方法のうち…引用者)もう一つは輸出見返り代金だが、国際割当で日本へ砂糖五万トン、コプラ二万三千トンの枠をもらっているが之を買う金がないんであります。この金を取るには「味の素」を輸出したい」と述べている。農林省、貿易庁ともに、輸出品として「味の素」に大きく期待していることがうかがえる。

なお、この会議では、MSG全般ではなく、「味の素」のみが外貨獲得製品として期待された。それは、当時、「味の素」が他社よりも製品純度が高い、すなわち、高品質であると評価されていたためである。同会議では、以下のようなやりとりが行われている。

貿易庁

何しろ早く「味の素」(MSG)を出してもらわないと(中略)大体この工業は何工場位あるんですか

農林省食品局管理課技官

十工場くらいですが、「味の素」の他は製品の純度が落ちる

日本アミノ酸株式会社社長

(中略)中華民国に出したら好いと考えられますが…

貿易庁

いや、アメリカ市場に限る。(中略)「味の素」を売って欲しいのはアメリカ、カナダ、せいぜいイギリスだから(そこで)売れるのは(純度の高い)「味の素」だけです。

(カッコ内は引用者の補足)

輸出再開に向けて政府の信頼を得た味の素社にとって、必要なのは、GHQの許可であった。GHQの担当者は、当初「味の素」の知名度に疑問を抱いており、輸出許可が下りなかった。しかし、道面がGHQの上層部に対して交渉を行った結果、1946年7月、GHQは、「味の素」の輸出許可を決定した。

対米輸出の開始と停滞

1947年1月14日、GHQより正式な輸出認可が下りた。それに応じて、同年1月17日、横浜港にて、「味の素」の積み出しが行われた。その後、横浜を出港した「味の素」は、2月13日にニューヨークに着き、そこで競売に付せられた。落札したのは、サンフランシスコのバーレルソン社で、味の素社が受け取った代金は9万6168ドル(当時の商品別輸出為替レートにおいて、MSGは1ドル30円のため、日本円で約288万5040円)であった。なお、そのうちの7%が日本アミノ酸統制会社の統制料だった。

アメリカでは、第4章に記載のとおり1943年以降「味の素」の輸入が不可能となったことに伴い、米軍の要請に基づいて、数社がMSGの生産を開始していた。しかし、今回輸出した「味の素」は、当時のアメリカの同種製品と比較して、品質が格段に優れていた。アメリカ製で最も品質の良いもので純度は93～94%であり、さらに純度の低い82%のものや60%のものも売られていた。対して、「味の素」の純度は99%強であり、その品質の違いは歴然としていた。このため、「味の素」はアメリカで非常に好評を博し、バーレルソン社落札分は、3月3日までの10日間で完売し、さらに、ロサンゼルス、ホノルル、シカゴからも直接取引の要望が出るほどであった。この評判を反映してか、1947年第1四半期における農林省所管対米輸出品番附表(金額ベース)で、「味の素」は6位にランクされている。

しかし、その後、対米輸出は停滞することとなった。1947年度に16トンの輸出を行った味の素社であったが、翌1948年度は26トンとわずか10トンの増加にとどまった(表5-6)。

その原因は、「味の素」の価格がアメリカの同品種製品と比較して価格が高

表5-6 味の素輸出実績表 [単位:トン]

●年度	●米国	●カナダ	●中南米	●豪州	●東南アジア	●欧州	●南アフリカ	●その他	●輸出合計	●国内販売合計	●総販売高	●輸出割合(%)
1947	16				3				19	4	23	82.6%
1948	26				42				68	119	187	36.4%
1949	120	19	3	18	162			29	351	101	452	77.7%
1950	210	98	16	13	371	70		172	950	52	1,002	94.8%
1951	199	94	21	13	400	153		126	1,006	928	1,934	52.0%
1952	250	72	15	20	425	913		26	1,721	1,763	3,484	49.4%
1953	275	96	28	51	559	1,376	9		2,394	2,631	5,025	47.6%
1954	229	58	53	50	931	1,050	7	1	2,379	3,367	5,746	41.4%
1955	260	62	51	63	937	1,659	20	1	3,053	3,918	6,971	43.8%

かったことである。例えば、100g入り10ダース1箱で比較してみると、「味の素」が1ポンド換算で4ドルであったのに対し、当時アメリカで流通していたMSGは2.52ドルだった。多少値段が高くても、品質の良いものを必要とする需要家によって、ある程度の需要は見込まれるものの、それには限界があった。そこで、味の素社は「味の素」の価格を引き下げざるを得ず、GHQとの折衝を行った。当時、「味の素」の輸出価格はGHQによって決められていたためである。その結果、1948年11月、FOBの最低価格が引き下げられ、価格差は17%にまで縮小した。

価格差が縮小した結果、「味の素」の対米輸出は急増した。1949年度の対米輸出は、120トンと、前年に比べ、5倍近くに増加した。また、これは同年度の輸出合計の約34%にあたる量であった。その後、1950年には210トン、1953年には275トンまで伸びたが、その後、アメリカ国内のMSG生産の拡大に伴い輸出合計額に占める対米貿易の割合は減少していった。アメリカに代わって輸出の中心となったのが、アジアおよびヨーロッパであった。

アジアおよびヨーロッパ向け輸出

戦後のアジア向け輸出は、1947年11月の香港向け2トンが最初である。その後、同年12月にシンガポール、1948年にタイ、1949年にビルマ(現、ミャンマー)、フィリピン、1950年にマラヤ(現、マレーシア)、インドネシアへと輸出が行われた。アジア向け輸出は、1948年には早くもアメリカ向け輸出を上回った。アジア向け輸出は、その後も順調に伸びていき、1955年度には937トンに達した(表5-6)。

しかし、そのアジア向け輸出を上回って伸長したのが、戦前はほとんど行われなかった対ヨーロッパ輸出だった。

戦前のヨーロッパでは、MSG市場が皆無であった。味の素社のヨーロッパ向け輸出は、飯田商店(現、丸紅(株))を通じて、イギリスにわずかな量が輸出されただけだった。しかし、戦後、畜肉エキスの価格が高騰したことから、アメリカからMSGを購入していたクノール社が調味料として使用し始めたことを契機として、マギー社などの各社でもMSGを使用するようになった。そしてその後、MSGの購入量も増大していったのである。

戦後のヨーロッパ向け輸出は、1949年7月にスイス



輸出用特小缶(50g、1951年)

向け24kgを出荷したのが最初である。その後、1950年にイギリス、1951年にはドイツ、スウェーデン、フランス、オランダ、1952年にベルギー、イタリアへ輸出された。そして、1955年には、ヨーロッパ向けだけで、輸出量は1659トンに及び、戦前の最盛時である1937年のトータル輸出量1510トンをも上回る結果を残したのである。

しかし、その一方で、国際収支の関係から輸入制限が厳しくなるにつれて、ヨーロッパの食品工業各社は小規模のMSG自給工場を持つようになっていった。

海外視察と海外事務所の整備

戦後しばらくのあいだ、日本人による海外渡航は禁止されていた。しかし、1948年末に民間人の海外渡航が制限付きで解禁されると、翌1949年2月にはさっそく道面が渡米し、2カ月間にわたり市場調査を行った。その後、1950年4月には、戦前からアジア方面の市場開拓を担当していた佐伯武雄(当時取締役)がタイへ、同年7月には、戦前から北米を担当していた城戸崎秀雄(当時常務取締役)がアメリカへ、それぞれ視察を行った。結果、1952年末までのあいだに9回もの海外市場視察が行われた。

これらの視察は、海外市場の状況を調査するとともに、海外市場を開拓し、「味の素」の輸出を拡大するうえで少なからぬ意味を持った。例えば、1952年3月に行われたヨーロッパ視察で、道面は、クノール、マギー両社を訪問し、「味の素」の売り込みを図った。当初、クノール社では「味の素」を使用していたものの、アメリカ製のMSGも多用しており、注文にバラツキが大きかった。マギー社に至っては、MSGの使用が皆無であった。両社を訪れた道面は、「味の素」を積極的に売り込み、注文を取り付けることに成功した。交渉に優れた道面の面目躍如といったところだろう。

輸出の拡大と並行して、この時期、味の素社の海外事務所の整備も積極的に進められた。1951年9月にロサンゼルス事務所が再開されると、1953年3月にはニューヨーク駐在所を事務所へと昇格させた。両事務所は「味の素」の販売と原料確保の業務を担当した。

また、日系人の多い南米では、1954年11月にブラジル・サンパウロに事務所が開設され、販売活動が開始



市場視察のため渡米する道面社長



輸出品の検査(1955年)



輸出品の船積み風景(1955年)

された。同じ月に、アジアではバンコク、シンガポール、香港で、ヨーロッパではパリで事務所が開設された。このパリ事務所は、ヨーロッパ各国の代理店を統括して、より有効な販売促進を図ることを目的としていた。

このような努力の結果、「味の素」の輸出は順調に拡大し、1952年度には、早くも戦前の最高水準を上回る、1721トンの輸出を行ったのである。