

弘前大学
資料館
第39回
企画展

缶詰王国

弘前大学
×
青森県立郷土館

— 缶詰の歴史と食文化 —



2025年
6月21日[土] - 8月28日[木]

会場 / 弘前大学資料館企画展示室
弘前大学文京町キャンパス 教育学部棟1階
開館時間 / 10:00 ~ 16:00 (日曜・祝日休館)

観覧料無料

主催 / 弘前大学人文社会科学部・教育学部
弘前大学資料館
共催 / 青森県立郷土館



問い合わせ: 弘前大学資料館 TEL.0172-39-3432 <https://shiryokan.hirosaki-u.ac.jp>



弘前大学資料館第39回企画展

缶詰王国あおもりwith弘前大学 —缶詰の歴史と食文化—

●展示の趣旨

「缶詰王国あおもり」は青森県立郷土館が制作した展示です。弘前大学資料館では、青森県立郷土館とのコラボレーションにより、「缶詰王国あおもり」に弘前大学の研究成果を加え、青森県をとりまく缶詰の歴史と食文化の展開を考えます。

●「缶詰王国あおもり」の経験

かつて、青森市が「缶詰の町」「缶詰王国」と呼ばれていたことを知っていますか？明治以降、サケ・マス・カニなどをとる北洋漁業の発展にともない、青森県では魚介類の缶詰製造がさかんになり、世界各地に出荷してきました。現在でも、サバ缶詰の出荷量では青森県は日本一を誇っています。



●マイ缶詰の展開

缶詰を製造する技術は、青森県各地の人びとのくらしのなかにも深く根付いてきました。地域の山でタケノコ(チシマザサ)やフキなどの山菜類やナメコやブナハリタケ、サモダシ(ナラタケ)などのキノコ類をとると、人びとはそれらを委託加工場にもって行って缶詰に加工してきました。こうして人びとが作ったマイ缶詰は長期保存や贈答に使われました。山菜やキノコの加工を委託して缶詰をつくる習慣は、青森県のほか、秋田県、山形県、新潟県などに広くみられます。



●ふるさとの味のゆくえ

缶詰は、生鮮品の長期保存や長距離輸送に耐える加工法です。ではマイ缶詰はどこへ運ばれたのでしょうか？山菜の委託加工による缶詰製造がさかんになった時期は、高度経済成長期と重なります。地域に育った若者たちは、関東や関西の大都市に仕事をみつけ、移住しました。マイ缶詰は都会に出た家族や親類にふるさとの味を届け、地域と都市とを結ぶ役割を担ったのです。

しかし現在では、高度経済成長期に都市に出た人びとは退職し、山菜をとる地域の人びとも高齢により山に行かなくなり、ふるさとの味が都市に運ばれる機会は減りつつあります。一方、交通網の整備により、都市の人びとが理想の「ふるさと」を求めて地域を訪れる機会は増えています。そうしたなか、地域の人びとが培ってきた技能と、それを支える社会関係、食文化を見直し、都市など外部の社会と新たな関係を結びながら広く伝える試みも始まっています。この先、「ふるさとの味」はどうなっていくのでしょうか？大学の教員・学生の食や地域に対する研究・デザイン作品などの視点を加えて、一緒に考えてみませんか？

(写真提供: 青森県立郷土館)



【展示構成】

第1部 缶詰王国の歴史

明治から昭和戦前期までの水産加工を中心とする缶詰製造の歴史的展開

第2部 缶詰王国の文化

山菜・きのこの等の採集者が素材を製造所に持ち込んで委託加工を依頼する「マイ缶詰」の世界

第3部 ふるさとの味のゆくえ

「マイ缶詰」の盛衰とその背景を考察し、缶詰に詰められてきた青森の文化を再発見する試み

第4部 青森のくらし・資源の缶詰ラベルデザイン

青森の人びとが意識せずに実践する多様な食生活を再発見する缶詰デザインの提案

弘前大学文京町キャンパス



弘前大学資料館

弘前市文京町1 教育学部棟1階

TEL. 0172-39-3432

E-Mail : jm3432@hirosaki-u.ac.jp

<http://shiryokan.hirosaki-u.ac.jp/>