

## ビジネスの歴史と専門図書館 —ケンショク「食」資料室の利用から見えるもの—

大 澤 篤

### はじめに

本稿の目的は、図書館等の所蔵する書籍・雑誌コレクションの活用に関して、利用者の側から素朴な形で、その事例を伝えることにある。ただし筆者が経済史・経営史を専門領域とする歴史研究者であること、その主な対象が食品産業であることをふまえ、「食」というキーワードを意識しつつ、この課題に具体的に接近したい。

現在、情報を流通させることを目的とする図書館組織をとりまく環境は厳しさを増しているようであり、特に経営資源を効率的に活用するための模索が続けられている。特定主題の資料や特定分野の利用者を対象とする専門図書館についても例外ではない<sup>1</sup>。例えば高山正也氏は、専門図書館の直面する運営面の問題を解消する手段としてアーカイブズとの連携やアーカイブズ業務の内部化を提案する<sup>2</sup>。また小林隆志氏は専門図書館と公共図書館の戦略的連携によるシナジー効果を狙って、「情報ナビゲーター交流会」を実施している<sup>3</sup>。一方で特定の主題という点からみると、例えば矢崎美香氏は、「食」と「図書館」をテ-

マにした先行研究が無いことを確認したうえで、「食」というテーマを通じた情報資源の活用に関しては大学教育において有効であることを強調しており<sup>4</sup>、そのニュースは潜在的なものも含めて確かに存在しているようである。

図書館のマネジメントを考えると、費用対効果の点から、図書館の蔵書はそのニーズを9割ほど満たせば、さらに2~3%上昇させるのに不相应な資金と努力が必要になるという<sup>5</sup>。蔵書の保管が論点となっている現在、出版後経過年数と利用頻度の関係を考慮すると、そこに廃棄や移管の合理性がみえてくる。しかし情報化の進展に伴う、相互貸借等のコレクションの外部「調達」の可能性拡大に着目すると、コレクション・デイベロップメントの観点からして、「図書館が情報資源を選択してコレクション」することが潜在ニーズを捉え、コレクションの差別化と外部組織との連携を通じて長期ニーズが満たされることもあるという。それゆえこの辺りのバランスのとり方が、マネジメント上の悩みの1つとみられる。

事実、その実践は難しいようである。公益財団法人味の素文化センターが運営する専門図書館（食の文化ライブラリー）でさえも、「食」に関

する提供情報が具体的にどう利用されるのかを把握するのは困難であるという<sup>6</sup>。そのため現状では、「利用者の視点」の活用を重要視しつつ、長期的な方向性の模索がなされている。

以上が上述した課題を設定した理由となる。そこで続いて、専門図書館が提供するサービスの付加価値を意識しつつ、本稿の前提におかれた視角について説明したい。その際、筆者の研究領域との関連から、ビジネス・アーカイブズに関する論考にも留意していく。

まず図書館とアーカイブズの境界に着目したい<sup>7</sup>。松崎裕子氏の分類に従うと、ビジネス・アーカイブズの 1 類型として、あるテーマ・主題の下に様々な組織で作成された記録資料を収集し、保存・管理・提供する収集アーカイブズがある<sup>8</sup>。その代表例が山一証券資料等の収蔵も行う東京大学経済学部図書館である。東京大学経済学部図書館に限らず、あるテーマ・主題を設定すると、運営主体が特に意識しないかぎり、図書館とアーカイブズの諸機能の境界は曖昧になるようである。確かに印刷物であっても、市場流通量が極めて限られている場合は、出版から時間が経過するに従い、蔵書の利用頻度は低下するものの、その内容次第では記録資料的性格が強まると考えられる。

次に歴史認識という行為に着目する。歴史家は、問題設定を行い、種々多様な資料群から関係するものを選び、記述の検討を通じて背後にある事実を確認・復元・推測し、様々な事実間の関係を想定することを通じて諸事実の解釈を行う<sup>9</sup>。ビジネスの歴史にひきつけて考えるならば、「ある時代のある場所でどのような社会環境のなかで企業活動がどのように展開され、どのような影響を社会に与えたのか。そういう情報を得るには、経営資料だけでは不可能であり、歴史的文化的背景を解明するために必要なそれ以外の資料を含めた企業

資料全体を総合的に扱う必要がある」と小風秀雄氏が論じた通りである<sup>10</sup>。それゆえ記録資料が否かを問わず、自身の問題関心に関わる範囲での徹底的な資料収集は避けられず、歴史家にとって図書館も資料調査の対象として外せない存在となる。

以上をふまえて、まず第 1 章ではケンシヨク「食」資料室の取り組みを紹介する。次に第 2 章では、それを基礎に筆者が収集した製菓業関連雑誌を利用して、両大戦間期日本における製菓業専門誌の業界動向に関する事実整理を行ってみたい。

## 第 1 章 ケンシヨク「食」資料室の蔵書収集と情報提供

ケンシヨク「食」資料室は、「くいだおれの街・大阪」で、少しでも食文化の向上に役に立つものであればとの願いのもと、1983 年 11 月に健康食品株式会社によって開設された「食」をテーマにした専門図書館である<sup>11</sup>。同社は 1966 年設立の健康食品・自然食品の卸・販売を行う中小企業であり、同資料室の運営・管理は吉積二三男氏が一手に引き受けてきた<sup>12</sup>。吉積氏は同社の従業員ではなく、ボランティアと趣味を兼ねてライブラリーの運営その他全てを実施している。その意味で同資料室は経営資源、特に人的資源に乏しい「ワンパーソン・ライブラリー」の典型とみることもできる<sup>13</sup>。ただし約 18 万点（2017 年時点）に及ぶ蔵書は、組織外部からの利用を前提に収集され、現在は年 5000 点ほどのペースで増加しており、かつ購入品の廃棄を行わないという際立った特色もある<sup>14</sup>。

「食」をテーマにした専門図書館の構築に関して、筆者によるヒヤリングからみえた吉積氏の蔵書収集のポイントは次の 2 点であった。第 1 に古書収集が軸となっている点である。開室当初は専

門図書館としての基礎をつくるために新刊を中心に収集したが、その後は徐々に古書の比重を高め、現在では古書7割、新刊3割となった。1990年代後半以降、様々な事情から同資料室の利用者を制限せざるをえなくなり、四半世紀先を見据えた新刊購入を行いつつも、特に学術研究にニーズのありそうな過去の出版物の収集に力点を置くようになったという。

そのため古書の購入については、太田弘泰編『日本食文化図書目録』<sup>15</sup>などの文献目録を参考にしつつも、購入した書籍の巻末に記された文献一覧からのリサーチ、古書店から送付されてくる目録のチェック、各地で開催される古書即売会等に足を運ぶという形で、吉積氏の時間と労力が惜しまず投入されている。しかも古書収集にインターネットは活用されていない。経験に裏打ちされた“相場感”と相俟って、これまで繰り返されてきた購入を通じて築き上げられた、多くの古書店との個人的なネットワークをもつため、その積極的活用の意義を特に感じないようである。

第2に、明治維新时期～高度成長期の日本語文献と限定しつつ、社内報・会報をはじめとする非買品も含む雑誌類の収集に力を入れているという点である。小冊子に着目する理由は、出版社が経営的に脆弱なことが多いため、発行から時間が経過したものの収集は難しいものの、ひとたび現物を手当てできてしまえば、他の図書館等と差別化ができるとのことであった。しかもこうした雑誌類は、その編集等に関係した人物や雑誌への投稿者などに着目すると、関連書籍の出版背景を把握することが可能になったり、また冊子体発行機関が食品産業関係の職人層の就業幹旋機関になっている場合などは、雑誌巻末につけられた会員一覧から当該誌の商圏が具体的に理解されるという。単なるコレクションにとどまらずに、それ自体が新たな情

報源に転じることがある点も魅力とのことである。

そのため、ある程度以上の量を手当てできた雑誌については、刊行目録を推測から作成していき、所蔵分に対する欠号のチェックを行い、その後は意識的にコレクションの拡充がはかられる。特に創刊号については当該誌の発行自体についての情報が掲載されるケースが多いため、利用者の資料批判の材料の一助にする目的で積極的に確保される。また雑誌を古書で買い集める場合には、臨時増刊・特別号、発行ベースの改編情報が得にくいことがコレクション完成上の障害になるので、雑誌各号に記載された刊行情報には特に注意が払われる。写真1が実際に作成された目録（手書き）の一部である。

こうして収集された蔵書は、その管理のために写真2のような、“収集のための”独自分類のもとで配架される。蔵書目録の作成が追い付かない

写真1：蔵書確認チェック用刊行目録（吉積氏提供）

現状のなかにあつて、より効率的な蔵書管理を行いつつ、利用者の目的にあわせたガイド・情報提供を行うための工夫の結果とのことであつた。「ワンパーソン・ライブラリー」かつ担当者が変わらないという前提があるとはいえ、ターゲットに定めた利用者の要望に専門図書館の強みを結びつけるための実践といえる。

しかもかつて筆者が利用した際には、同資料室には所蔵されていないが、他の機関で未整理・非公開史料として存在している可能性のある資料についての情報提供もなされた。利用者に対するサービスが総じて蔵書収集プロセスを基礎にしていくという点は、注目に値しよう。

## 第2章 提供情報の具体的活用—両大戦間期日本の製菓業専門誌の動向検討—

ここではケンシヨク「食」資料室所蔵分をベースに、国立国会図書館等による資料調査と古書店からの自費購入を通じて集めた雑誌群を用いて、1920年代後半から1930年代にかけての製菓業界関係雑誌の動向を明らかにしたい。主に使用した雑誌は、現在では容易に入手できない『製菓と図案誌』(菓友会)、『製菓実験』(製菓実験社)、『製菓と図案誌』(東京菓友会)の3誌である。これら3誌の主な読者層は菓子の製造小売店であり、記事の特色は製造技術に関するものを軸として、

写真2:ケンシヨク「食」資料室分類(吉積氏提供)

近・現代単行書分類表			
<b>I 食文化</b>	<b>6 食糧問題</b>	<b>V 飲料食品</b>	<b>XI 健康・保健</b>
1. 飲食物典・専科	1. 食糧問題	1. 水・氷・氷凍水	1. 衛生学
2. 江戸食料(飲食)	2. 食糧動向・百姓一隅	2. 茶	2. 天然・合成調味料
3. 食料	3. 食糧	3. 酒	3. 食塩・砂糖
4. 食料の歴史	4. 食料の歴史	4. 飲料	4. 衛生
5. 食料の地理	5. 食料の地理	5. 飲料	5. 衛生
6. 食料の衛生	6. 食料の衛生	6. 飲料	6. 衛生
7. 食料の経済	7. 食料の経済	7. 飲料	7. 衛生
8. 食料の政治	8. 食料の政治	8. 飲料	8. 衛生
9. 食料の社会	9. 食料の社会	9. 飲料	9. 衛生
10. 食料の文化	10. 食料の文化	10. 飲料	10. 衛生
<b>II 食品経済</b>	<b>7. バイオ技術</b>	<b>11. 調味料</b>	<b>11. 調味料</b>
1. 食品	1. バイオ技術	1. 調味料	1. 調味料
2. 食品の歴史	2. バイオ技術の歴史	2. 調味料の歴史	2. 調味料の歴史
3. 食品の地理	3. バイオ技術の地理	3. 調味料の地理	3. 調味料の地理
4. 食品の衛生	4. バイオ技術の衛生	4. 調味料の衛生	4. 調味料の衛生
5. 食品の経済	5. バイオ技術の経済	5. 調味料の経済	5. 調味料の経済
6. 食品の政治	6. バイオ技術の政治	6. 調味料の政治	6. 調味料の政治
7. 食品の社会	7. バイオ技術の社会	7. 調味料の社会	7. 調味料の社会
8. 食品の文化	8. バイオ技術の文化	8. 調味料の文化	8. 調味料の文化
<b>III 農・林・漁・食料</b>	<b>8. 食糧政策</b>	<b>12. 食品</b>	<b>12. 食品</b>
1. 農産物	1. 食糧政策	1. 食品	1. 食品
2. 林産物	2. 林産物	2. 食品の歴史	2. 食品の歴史
3. 漁産物	3. 漁産物	3. 食品の地理	3. 食品の地理
4. 食料	4. 食料	4. 食品の衛生	4. 食品の衛生
5. 食料の歴史	5. 食料の歴史	5. 食品の経済	5. 食品の経済
6. 食料の地理	6. 食料の地理	6. 食品の政治	6. 食品の政治
7. 食料の衛生	7. 食料の衛生	7. 食品の社会	7. 食品の社会
8. 食料の経済	8. 食料の経済	8. 食品の文化	8. 食品の文化
9. 食料の政治	9. 食料の政治	9. 食品の文化	9. 食品の文化
10. 食料の社会	10. 食料の社会	10. 食品の文化	10. 食品の文化
11. 食料の文化	11. 食料の文化	11. 食品の文化	11. 食品の文化
<b>IV 畜・水産・食料</b>	<b>9. 食料の文化</b>	<b>13. 食品</b>	<b>13. 食品</b>
1. 畜産物	1. 食料の文化	1. 食品	1. 食品
2. 水産物	2. 水産物	2. 食品の歴史	2. 食品の歴史
3. 食料	3. 食料	3. 食品の地理	3. 食品の地理
4. 食料の歴史	4. 食料の歴史	4. 食品の衛生	4. 食品の衛生
5. 食料の地理	5. 食料の地理	5. 食品の経済	5. 食品の経済
6. 食料の衛生	6. 食料の衛生	6. 食品の政治	6. 食品の政治
7. 食料の経済	7. 食料の経済	7. 食品の社会	7. 食品の社会
8. 食料の政治	8. 食料の政治	8. 食品の文化	8. 食品の文化
9. 食料の社会	9. 食料の社会	9. 食品の文化	9. 食品の文化
10. 食料の文化	10. 食料の文化	10. 食品の文化	10. 食品の文化
<b>VII 食料・調理</b>	<b>10. 食料の文化</b>	<b>14. 食品</b>	<b>14. 食品</b>
1. 食料	1. 食料の文化	1. 食品	1. 食品
2. 調理	2. 調理	2. 食品の歴史	2. 食品の歴史
3. 食料の歴史	3. 食料の歴史	3. 食品の地理	3. 食品の地理
4. 食料の地理	4. 食料の地理	4. 食品の衛生	4. 食品の衛生
5. 食料の衛生	5. 食料の衛生	5. 食品の経済	5. 食品の経済
6. 食料の経済	6. 食料の経済	6. 食品の政治	6. 食品の政治
7. 食料の政治	7. 食料の政治	7. 食品の社会	7. 食品の社会
8. 食料の社会	8. 食料の社会	8. 食品の文化	8. 食品の文化
9. 食料の文化	9. 食料の文化	9. 食品の文化	9. 食品の文化
10. 食料の文化	10. 食料の文化	10. 食品の文化	10. 食品の文化
<b>VIII 食料・調理</b>	<b>11. 食料の文化</b>	<b>15. 食品</b>	<b>15. 食品</b>
1. 食料	1. 食料の文化	1. 食品	1. 食品
2. 調理	2. 調理	2. 食品の歴史	2. 食品の歴史
3. 食料の歴史	3. 食料の歴史	3. 食品の地理	3. 食品の地理
4. 食料の地理	4. 食料の地理	4. 食品の衛生	4. 食品の衛生
5. 食料の衛生	5. 食料の衛生	5. 食品の経済	5. 食品の経済
6. 食料の経済	6. 食料の経済	6. 食品の政治	6. 食品の政治
7. 食料の政治	7. 食料の政治	7. 食品の社会	7. 食品の社会
8. 食料の社会	8. 食料の社会	8. 食品の文化	8. 食品の文化
9. 食料の文化	9. 食料の文化	9. 食品の文化	9. 食品の文化
10. 食料の文化	10. 食料の文化	10. 食品の文化	10. 食品の文化

和菓子和洋菓子和を総合的に取扱う点にある。そして、それを条件として、当該期の製菓業の担い手の増加と競争激化という状況下において<sup>16</sup>、全国レベルの販売網構築とその維持・拡大がなされたとみられる。もちろんこうした解釈自体も、各雑誌の編集後記等に記された「記述」を追うことで得られたものに他ならない。そこで以下ではあえて脚注では引用元を省略せずに、3誌の展開を素描してみたい。

### (1) 全国的総合製菓雑誌の誕生

1926年11月、製菓研究雑誌である『菓友』と『製菓と図案』は合併し、『製菓と図案』第3巻11月号が発行されることになった<sup>17</sup>。木村吉隆は「菓友会」を組織し、会報として洋菓子雑誌『菓友』を発行するとともに、菓友会の地方支部設置を背景にその読者も確保していた。一方で元国粋製菓(株)技師長の金子倉吉は、和菓子雑誌『製菓と図案』を発行していた。同誌は翌12月に『製菓と図案誌』に改名されるが、菓友会機関誌として発行された<sup>18</sup>。『菓友』が『製菓と図案』を吸収する形で、洋菓子和菓子を総合した日本独自の製菓業界誌が誕生したのである。

『製菓と図案誌』の販売上の基礎をなす菓友会では、15名以上の会員を条件として支部設置が認められていた<sup>19</sup>。支部活動に厳しい制約はなく、その代表者が会務を掌握し、毎月の雑誌代の本部送金を除けば、その運営の自立性は高かった。しかも支部の増加は、支部間の相互連携の機運を生むことになる。「全国菓友連合会」を設置し、最高審議機関を東京菓友会内に置きつつも、各支部で会員数に比例した幹部を選出し、さらに各地で品評会と代表者会議を開催することが検討されたのである<sup>20</sup>。そして『製菓と図案誌』は全国菓友会連合会の機関誌へと位置づけられた<sup>21</sup>。

支部設置の趨勢を確認すれば、1927年1月時点では東京と全国12支部であったが<sup>22</sup>、1930年10月時点では、全国菓友会連合会所属姉妹会は62をかぞえた。北関東菓友会の下には佐野、桐生、栃木、足利の4支部があり、また朝鮮、台北、大連といった植民地にも姉妹会を確認できる<sup>23</sup>。1920年代後半には競合雑誌の登場もみられたが<sup>24</sup>、『製菓と図案誌』の販売網は着実に拡大していったことがわかる。同誌は、1920年代を通じて担い手が増加し続けたという製菓業特有の状況を的確にとらえたのである<sup>25</sup>。

### (2) 全国菓友会連合会の規模拡大路線

上述した全国菓友会連合会の規模拡大は、同時に地方支部の影響力の強まりを意味した。例えば、1929年5月の全国菓友会連合会役員会議では、「松山代表者提出」議案において『製菓と図案誌』の改称と発行日の変更が要求されるなど<sup>26</sup>、その影響力は雑誌の編集にまで及んだ。

これに対して東京菓友会は、1930年5月の全国菓友会連合会役員会議において、定款改正と社団法人組織の手続きに関する建議案を提出した。そして「現在行ひつゝある菓友会の事業を、菓友会全国連合会の事業となし、全国の役員は連帯の責任を負ふ事」などが可決された<sup>27</sup>。東京菓友会の負担軽減と全国各地の支部を巻き込んだ組織改編が具体化しはじめたのである。

しかも同年7月の役員会議では、衆議院議員で鐘淵紡績(株)社長の武藤三治<sup>28</sup>の名が新たな役員候補としてあがるなど、その拡大路線も明確となった<sup>29</sup>。ただしこの役員会議では、「或る期間まで、雑誌の発行に就て援助する事又金子君も出来得る限り本会の発展策に後援する事」を確認したうえで、金子倉吉の役員辞任が可決された。「表面を飾る可のみの、社団法人組織変更である、所謂羊

頭狗肉なる事を遺憾とし、真摯なる主幹の意に背くの重大なるを感じられたるに外ならない」というのが、金子の辞任理由であった<sup>30</sup>。組織改編をめぐって内部対立も表面化したことがわかる。

とはいえこの拡大路線は、さらに同年10月の全国菓友会連合会と大日本糧興会との合同へと発展する<sup>31</sup>。同月発行の『製菓と図案誌』第8巻第10号には、「全国に嘗てない製パン製菓研究所、又講習所その他を建設するには膨大な費用を要するし、其の維持と経営ともに、或る期間まで相当の犠牲を払わねばならぬものとして仮定して、より以上に力強き団体とせねばならない」との主張が巻頭に掲載された。編集後記には「本会としても第一の目的である雑誌の発行部数は予定に達しましたから、第二の目的である事業の検討に着手」することも記された<sup>32</sup>。そして大日本糧興会機関誌『糧興』昭和5年11月号の誌上で菓友会の大日本糧興会への改称が声明され、『製菓と図案誌』は『糧興』に吸収されることになった<sup>33</sup>。当該期の製パン業もまた、製菓業界同様に担い手が族生しており、合併による更なる成長を試みたものと推察される<sup>34</sup>。

### (3) 製菓雑誌販売競争の展開

一方で金子倉吉は、全国菓友会連合会を抜けた2か月後の1930年5月に新会社「製菓実験社」を立ち上げた<sup>35</sup>。同年9月に創刊された雑誌『製菓実験』は、製菓技術の進歩向上を目的に掲げつつ、「日進月歩と共に、家庭製菓熟旺盛となり、最近女学校方面に講習の依頼が多くなつた事に鑑み、全国千余校にも本誌を配布」するなど、積極的な収益基盤の確保が進められた<sup>36</sup>。その基礎には、各地に設立された菓験会という姉妹組織が存在した<sup>37</sup>。

また前述した全国菓友会連合会と大日本糧興会

との合同は、木村吉隆によって反対派を押し切る形で行われたことで、新たな組織分裂の火種を抱えていた<sup>38</sup>。1931年1月には、その木村吉隆が大日本糧興会を脱会し、橋本平次郎、門倉国輝とともに、「更正菓友会」と称する新組織の設立が行われた。この東京菓友会は、旧東京菓友会を中心に「旧来の同志を糾合し、純然たる会員組織に依ることを掲げて、「旧来の菓友会々則に順じ、会員相互の研究機関たるの任を果たす」として、『製菓と図案誌』を創刊した<sup>39</sup>。

そして同年3月に、東京菓友会と菓業同志会との合同が行われた<sup>40</sup>。菓業同志会は、1930年に結成された会員制組織であり、山本博の主催で雑誌『製菓と智識』を発行していた。同じ会員組織であり、雑誌内容も類似し、その目的も共通したことから、交渉は円滑に進行したという。菓業同志会の幹部は東京菓友会の役員となり、菓業同志会の各地支部と旧菓友会の一部支部をあわせて、『製菓と図案誌』(新)の販売網が構築されたのである。

こうして『製菓と図案誌』(旧)は、『製菓実験』、『糧興』、『製菓と図案誌』(新)へと分裂した。記事内容からして3誌は競合していたが、『製菓と図案誌』第1巻第3号には、製菓実験社の商品価格の値上げが告知されるなど<sup>41</sup>、当初から緊張関係がみられたわけではなかった。しかし大日本糧興会幹部の伊藤與平が、『糧興』の記事内容や支部との関係をめぐる見解の相違から、製菓実験社へと転職すると状況は一変した<sup>42</sup>。

製菓実験社入社後の伊藤與平は全国各地を訪問して菓験会姉妹会の設立を促し、1931年8月には全国40か所を突破するに至った<sup>43</sup>。1932年8月時点では、京城、大邱、大連、安東に加えて上海での設立を確認できるなど、海外展開に進展もみられた<sup>44</sup>。そのうえ1932年12月の臨時増刊号には、『糧興』および更生菓友会（東京菓友会）

を批判する記事が掲載など<sup>45</sup>、競合誌に対するネガティブキャンペーンがはられた。しかも全国姉妹会へのアンケート調査をふまえて<sup>46</sup>、1932年6月創刊の翻訳製菓雑誌『ケーキとキャンディー』を、翌1933年1月の『製菓実験』第4巻第1号をもって吸収し、同時に値上げも断行された<sup>47</sup>。ここに売上高の増加策の明らかな積極化をみとることができる。

また大日本糧興会では資金問題が発生し、『糧興』は1932年11月の第3巻11号を最後に事実上の休刊に追い込まれていた。そして1933年8月24日付で、大日本糧興会会員に対して、『製菓実験』の配布をもって『糧興』に代えることが、『製菓実験』誌上で発表された<sup>48</sup>。『製菓実験』が『糧興』の読者を吸収したのである。

こうして『製菓実験』は、経営、販売、技術の3点を重視した誌面作りを充実させ<sup>49</sup>、1934年上半期には、「菓友会の全盛時代」の約3倍にあたる1万5千部の発行を突破するに至った<sup>50</sup>。

これに対して『製菓と図案誌』（新）には、1933年4月発行の第3巻第4号で「製菓実験社が読者減少の防備戦として、明暗なる迷案機序を掲載している、愚明なる実験も危険となる」と、『製菓実験』によるネガティブキャンペーンへの応戦もみられた<sup>51</sup>。しかし1933年6月時点の価格をみると、総ページ数は同じながらも『製菓実験』半年1.6円<sup>52</sup>に対して『製菓と図案誌』半年1.5円<sup>53</sup>と低価格設定が行われており、必ずしも競争を優位に展開できたわけではなかった。

しかも1934年2月には、経緯の詳細は不明ながらも木村吉隆から伊藤與平へ「一切の権利義務」が譲渡され<sup>54</sup>、4月には製菓実験社による人材引抜きが発生するなど、経営面での混乱がみられた<sup>55</sup>。その後、製造小売店経営の成功者である新宿中村屋の相馬愛蔵・相馬黒光による連載や<sup>56</sup>、

1935年5月の『製菓と図案誌』から『菓友』への誌名改称といった努力はみられるとはいえ、1936年下半期に恒常的に100ページを超える誌面をつくった『製菓実験』をみると<sup>57</sup>、『菓友』の競争環境は厳しさを増していったと考えられる。

以上は、雑誌に記された「記述」を手掛かりとして、両大戦間期における製菓業専門誌の動向についての事実整理を試みた結果である。たった1名の人材引抜きで事業展開が大きく左右されてしまうような経営資源に乏しい小さな企業の動向となると、その概要を得ることですら難しいことが多い。そのため印刷物であっても、歴史認識をつくるうえで決定的な役割を演じるケースが生まれるのである。

## おわりに

本稿の目的は、図書館等の所蔵する書籍・雑誌のコレクション活用事例を素朴な形で伝えることにあった。その要点は次の3点に集約される。

第1に、ケンシヨク「食」資料室の吉積氏による独自のポリシーに基づいた積極的な収集が、35年以上にわたる経験の蓄積と相俟って、同資料室の個性と独自の情報提供を生む結果になっているということ。

第2に、たとえ印刷物であっても、条件次第では歴史認識をつくるための素材として十分機能するという。しかもコレクションが1箇所集中していなくとも、歴史家の場合はその分散的所蔵状況に対応して資料収集を行うため、所蔵状況が完全でなくとも、各機関はその利用を期待できる。

第3に、コレクションの具体的活用は利用者が自由に生み出していく。本稿では吉積氏のコレクション収集方針と筆者の問題関心とにズレがあり

ながらも、業界誌の動向に関する事実整理が行われた。これはコレクションの構築が、利用者の意図から相対的に自由な形で実施されてしかるべきであることを逆照射する。

以上は、図書館における能動的・積極的な蔵書収集は、その意図と利用者のニーズとが直接的に結びつかなくとも、結果的として社会的・文化的活動には帰結しうることを示す。経営資源の効率的活用の問題やコレクションの組織運営上の役割といった点を考慮せざるをえないながらも<sup>58</sup>、図書館サイドで自由にテーマを設定し、その点について積極的なコレクションの構築をはかるという当たり前のことが、実は利用者の立場からみても重要なことであるとみることができる。

## 注

- 1 図書館の分類は、安部登巳・菅原春雄『図書館学の基礎』(杉山書店, 1987年, 59-62頁)によった。
- 2 高山正也「専門図書館とアーカイブズの連携に関する試論」『専門図書館』No. 237, 2009年, 84-88頁。
- 3 小林隆志「専門図書館と公共図書館の連携が生み出すもの～ビジネス支援の事例を中心に～」『専門図書館』No. 273, 2015年, 56-60頁。
- 4 矢崎美香「『食』に関する情報資源を使った図書館の取り組み」『専門図書館』No. 284, 2017年, 19頁。
- 5 藤井昭子「コレクション・ディベロップメント」(豊田恭子ほか『専門図書館のマネジメント』社団法人日本図書館協会, 2000年), 62-64頁。
- 6 小林顕彦「食の文化ライブラリーについて」『専門図書館』No. 284, 2017年, 2-8頁。
- 7 「人間が特定の目的をもって何らかの媒体に記録化した一次的な情報物」としての「記録」がアーカイブズの対象であり、二次的な印刷物はそこから外される(安藤正人『記録史料学と現代』吉川弘文館, 1998年, 22頁)。
- 8 松崎裕子「経営資源としてのアーカイブズ」(企業資料協議会編『企業アーカイブズの理論と実践』丸善プラネット, 2013年), 4-7頁。
- 9 遅塚忠躬『史学概論』東京大学出版会, 2010年,

- 115-120頁。
- 10 小風秀雄「近代の企業記録」(国文学研究資料館史料館編『アーカイブズの科学 下巻』柏書房, 2003年), 87頁。
- 11 「専門図書館を見る—ケンシヨク「食」資料室」(『専門図書館』No. 123, 専門図書館協議会機関紙編集委員会, 1989年), 40-43頁。
- 12 村橋勝子「情報便利屋の日記 大阪のど根性—ケンシヨク「食」資料室—」(『情報管理』Vol. 40 No. 1, 1997年), 80頁。
- 13 豊田恭子「ワンパーソン・ライブラリー」(豊田恭子ほか, 前掲書), 185-221頁。
- 14 以下、特に断りのない限り吉積二三男氏に対するヒヤリングによる(2017年9月19日)。
- 15 太田弘泰編『日本食文化図書目録』内外アソシエーツ, 2008年。
- 16 大澤篤「製菓産業の展開と中堅企業の位置」(加瀬和俊編『戦前日本の食品産業—1920～30年代を中心に』東京大学社会科学研究所研究史リーズNo. 32, 東京大学社会科学研究所, 2009年), 35-53頁。
- 17 『製菓と図案—合併記念号—』第3巻11月号, 菓友会, 1926年, 1-28頁。
- 18 『製菓と図案誌』第3巻12月号, 菓友会, 1926年, 1頁。
- 19 『製菓と図案誌』第4巻第2号, 菓友会, 1927年, 33頁。
- 20 『製菓と図案誌』第4巻第3号, 菓友会, 1927年, 25頁。
- 21 『製菓と図案誌』第4巻第10号, 菓友会, 1927年, 20頁。
- 22 『製菓と図案—合併記念号—』第3巻第11号, 菓友会, 1927年, 28頁。
- 23 『製菓と図案誌』第8巻第10号, 菓友会, 1930年, 44頁。
- 24 1928年3月に、『製菓と図案誌』を模倣した雑誌『菓寶』が発行された(『製菓と図案誌』第5巻第4号, 菓友会, 1928年, 27頁)。
- 25 中島常雄編『現代日本産業発達史 XVIII 食品』現代日本産業発達史研究会, 1967年, 347-364頁。
- 26 『製菓と図案誌』第6巻第6号, 菓友会, 1929年, 32-33頁。
- 27 『製菓と図案誌』第7巻第11号, 菓友会, 1929年, 34頁。
- 28 『人事興信録』第8版, 人事興信所, 1928年, ム3頁
- 29 『製菓と図案誌』第8巻第8号, 菓友会, 1930年, 31頁。
- 30 『製菓実験』第2巻第9号, 製菓実験社, 1931年,

- 1 頁。
- 31 『製菓実験』第2巻第9号, 製菓実験社, 1931年, 2頁。
- 32 『製菓と図案誌』第8巻第10号, 菓友会, 1930年, 5, 44頁。
- 33 『製菓実験』第2巻第9号, 製菓実験社, 1931年, 5頁。
- 34 中島常雄編, 前掲書, 354-356頁。
- 35 『製菓実験』第2巻第9号, 製菓実験社, 1931年, 4頁。
- 36 『製菓実験』創刊号, 製菓実験社, 1930年, 1頁。
- 37 『製菓実験』第2巻第9号, 製菓実験社, 1931年, 3頁。
- 38 『製菓実験』第2巻第9号, 製菓実験社, 1931年, 2頁。
- 39 『製菓と図案誌—更生創刊号—』第1巻第1号, 東京菓友会, 1931年, 5, 6頁。
- 40 『製菓と図案誌』第1巻第3号, 東京菓友会, 1931年, 6-31頁。
- 41 『製菓と図案誌』第1巻第3号, 東京菓友会, 1931年, 35頁。
- 42 『製菓実験』第2巻第9号, 製菓実験社, 1931年, 1頁。
- 43 『製菓実験』第2巻第9号, 製菓実験社, 1931年, 3-44頁。
- 44 『製菓実験』第3巻第5号, 製菓実験社, 1932年, 26頁。
- 45 『製菓実験—臨時増刊号—』製菓実験社, 1932年, 10頁。
- 46 『製菓実験』第3巻第12号, 製菓実験社, 1932年, 3頁。
- 47 『製菓実験—臨時増刊号—』製菓実験社, 1932年, 4頁。
- 48 『製菓実験』第4巻第9号, 製菓実験社, 1932年, 32頁。
- 49 『製菓実験』第6巻第5号, 製菓実験社, 1934年, 66頁。
- 50 『製菓実験』第6巻第8号, 製菓実験社, 1934年, 72頁。
- 51 『製菓と図案誌』第3巻第4号, 東京菓友会, 1933年, 37頁。
- 52 『製菓実験』第4巻第6号, 製菓実験社, 1933年, 45頁。
- 53 『製菓と図案誌』第3巻第6号, 東京菓友会, 1933年, 44頁。
- 54 『製菓実験』第6巻第9号, 製菓実験社, 1934年, 39頁。
- 55 『製菓実験』第5巻第5号, 製菓実験社, 1934年, 50頁。
- 56 『菓友』第5巻第5号, 東京菓友会, 1935年, 表紙。
- 57 『製菓実験』第7巻第12号, 製菓実験社, 1936年, 101-104頁。
- 58 公益財団法人味の素文化センターにおけるヒヤリングによる (2017年9月6日)。

※ 本稿の作成にあたって、東京大学経済学部図書館・経済学部資料室 富善一敏氏には貴重なコメントをいただいた。また公益財団法人味の素文化センターおよびケンショク「食」資料室 吉積二三男氏には、突然の申し出にもかかわらずヒヤリングに応じていただいたばかりか、本稿を作成するうえでの多くの示唆を頂戴することになった。この場をかりて御礼を申し上げておきたい。