

田丸家と鎌倉ハム

中和田南小学校バス停の交差点を南に下った所に、通称「ハム屋」と呼ばれる田丸家がある。

現在の戸主、田丸稔氏の話によれば、父、田丸金次郎は、大正十三年（一九二五）から昭和十四年までの十六年間、この下飯田の地で当時のブランド商品とも言える「鎌倉ハム」のスライス缶詰を、「田丸商会」という名のもとで生産し販売していたとのことである。

鎌倉ハムは、明治三十年（一八九八）に根岸に住むイギリス人ウイリアム・カティスによって創始され、鎌倉郡各地で生産されたためにその名が付けられた。主な生産者は、田丸家のほか、柏尾の岡部家、斎藤家、益田家、大船の富岡家、下和泉の清水家であった。

金次郎は事業を興すに先立ち、明治四十年から大正十一年までのおよそ十五年間、兄七五郎とともに下和泉の清水桃太郎のもとで働き、修行を積んだ。その後、兄は清水家に残り、金次郎は独立し、別の兄である田丸巳之助とともに田丸商会を設立した。仕事の内容は、豚のモモ肉の燻製を仕入れてスライスし、間にりゅうさん紙という紙をはさんでブリキの缶に詰め、蓋をハンダで止めたあと小さな穴

をあけ、温めて空気を抜いたあと穴を

ふさいで真空

状態にする、

という缶詰

生産の作

業であっ

た。缶は、

当時としては

めずらしい、ネ

ジ切り込み式の「外

ばめ缶」を使用していた。製品

は東京の国分商店と銀座の三越デパートに納めていた。昭和十年当時、三越では一缶五十五〜六十銭で売っていた。現在の金額にすると一缶五千円もしたことになる、高級品として需要が高かったようである。幸いなことに、地元の人には切り残った部分を安くわけてもらい、口にすることができたそうである。

やがて、戦争の始まりとともに軍事物資であるブリキが手に入らなくなり、廃業を止むなくされたが、当時の建物は、もとの場所の東隣である田丸家の屋敷内に移転されて現在も残り、往時をしのばせてくれている。



缶づめのラベル