

食の根源を見つめ、 インスタントラーメンを発明した男 安藤百福翁の事績を訪ねて

〈監修〉大口 真永（日清食品ホールディングス株式会社 広報部長）

乾電池、シャープペンシル、カラオケ…などとともに、日本人の代表的発明の1つに数えられるインスタントラーメン。これを発明した安藤百福翁^{あんどうももふく}は波乱万丈の前半生の中で「食べる」ということの意味を深く掘り下げて考えた人である。その思いがずっと残っていて、48歳でひとり研究小屋にこもり、お湯をかければすぐに食べられるラーメンを発明した。いまでは世界中で1年間に1000億食以上が食べられている。現在の私たちは、人口減少、経済の収縮、そしてコロナ禍…に見舞われ、すすむべき方向を見失いそうになっているが、困難な時代を生き抜き、世界中にまったく新しい食文化を創造した翁の生涯は、私たちの明日に何らかのヒントを与えてくれるのではないか。そんな気がして、大阪府池田市にあるカップヌードルミュージアムを訪ねた。

■ 生い立ちと繊維関連事業の立ち上げ

安藤百福（1910-2007）は、日本統治下の台湾台南県で生まれた。裕福な家庭だったが、幼い頃に両親を亡くし、兄2人、妹1人とともに、祖父母の下で育てられた。織物を扱う呉服屋を営んでいた祖父の店には、大勢の人が出入りし、いつも活気にあふれていたという。祖父母のしつけは厳しく、両親に甘えることができなかつただけ自立心の強い子に育ったという。

祖父の繊維関連事業を手伝いながら、商取引の中で、学校で学ぶよりも多くのこと

を学んだ。1932年、22歳のとき父の遺産で「東洋メリヤス」という繊維会社を設立。日本内地からメリヤスを仕入れて台湾で販売した。翌1933年には、本土・大阪にわたって繊維製品の貿易会社「日東商会」を設立。和歌山・大阪・東京のメリヤス工場を見て回り、つくり方を研究して商売に生かした。その傍らで立命館大学の夜間部に学んだ。

時代が戦時体制に入ると、生活必需物資が統制され、繊維の商いを続けることができなくなった。そこで、軍需工場に徴用された素人工に仕事を教えるための幻灯機をつくったり、知人と2人で軍用機用のエン

ジン部品を製造する会社を起こしたりした。

■「食べる」ことの意味を教えてくれた

ある体験

軍用機用エンジン部品製造会社の資材は官給品だった。それを横流ししているとの疑いがかけられて、安藤は捕らえられた。留置場で憲兵隊から拷問を受け、痛めつけられ、身に覚えのない罪の自白を強要された。食事は麦飯と漬物だけ。食器は臭くて、食べられたものではなかった。自分が手を付けなかった食事を争って食べる同房者たちをあさましいと思った。しかし、人間もしょせんは動物…と思い直したとき、ようやくそれを口にすることができた。「食べる」ということへの根源的な理解が、このとき安藤の中に宿った。

身も心もぼろぼろになりながら、安藤は決して罪を認めなかった。彼に同情した同房者が留置場を出て、安藤の知り合いの元陸軍中將に窮状を知らせてくれ、横流ししていたのが共同経営者だったことがわかって、安藤は45日目に拘留を解かれた。

■「食」につながる事業で

復興への貢献を目指す

安藤の身にそんなことがあった頃、この国は戦争の深みにはまり込んでいき、多くの戦闘で大敗を喫し、多数の死傷者を出し、国土の多くを焼かれ、そして、戦争が終わった。街には腹を空かせた人があふ



安藤百福翁肖像

れ、栄養失調で亡くなる人も多かった。阪急梅田駅裏の屋台のラーメン店には長い行列ができ、人々が寒さに震えながら順番を待っていた。その光景を見て、「食」の象徴としてのラーメンが安藤の脳裏に焼き付いたという。

安藤はすべての事業を失ったが、事業によって得た資産だけは残っていた。それによって何か世の中のためになる事業、おなかを空かせた人々の「食」につながる事業を起こそうと彼は考えた。

1946年、大阪府泉大津市の泉南海岸にあった旧造兵廠^{ぞうへいしょう}の建物の払い下げを受け、そこに放置されていた鉄板に何度も海水をかけて塩分を濃縮させて塩をつくるという事業を思いついた。ねらいはお腹を空かせて仕事を探している人たちに仕事を提供することにあり、町に出て声をかけると、復員軍人、引揚者、疎開地からの帰還者など、

100人以上が集まった。

製塩事業の傍ら、1947年には、名古屋に中華交通技術専門学院（後に名城大学に併合）を設立した。製塩事業と同様に仕事のない若者を集めて奨学金を与え、技術を身につけさせることがねらいだった。第1期生として中国人と日本人30人ずつ、60人がここで学んだ。

1948年には魚介類の加工販売を目的にした「中交総社」という会社を設立した。翌年この会社は「サンシー殖産」と名前を変え、食品の輸出入や販売を行った。この会社は、その後長い休眠期間を経て1958年の「チキンラーメン」の発売を機に「日清食品」としてよみがえった。このほか、「国民栄養科学研究所」を設立して病人食を研究。牛や豚の骨から抽出したエキスで栄養食品「ビセイクル」を開発したりした。

■すべての財産を失う

泉南海岸での製塩事業は、安藤にとってお腹を空かせた若者たちに仕事を提供するためのもので、儲けるという意図はまるでなかった。若者たちは製塩にたずさわりつつ自由気ままな生活を送っており、安藤とその妻、妻の母が彼らの親代わりとなって、ときには食事を提供したり、小遣いを与えたりしていた。

しかし、若者たちの振る舞いを快く思わなかった地域住民からの訴えで、警察が取り締まりに乗り出し、税務当局は安藤が彼

らに提供していた小遣いを賃金と見なし、源泉徴収していないことを脱法行為だとした。徴税強化に力を注いでいたGHQは見せしめの意味もあって、安藤が所有するすべての不動産を没収。身柄を拘束して巣鴨プリズン（東京拘置所）に収監した。安藤は処分の取り消しを求めて裁判に訴え、弁護士を組織して税務当局と争った。当局は処分取り消しの訴えを取り下げれば釈放すると提案し、幼い子を抱えた妻から「訴えを取り下げてください」と泣いて頼まれて、安藤はやむなく訴えの取り下げに同意。拘束から2年後に釈放された。

収監中に泉大津の製塩所と自宅は立ち退き処分となり、名古屋の中華交通技術専門学院は閉校になっていた。1951年には、やり手の実業家、資産家として名が通っていた安藤に「安藤さんのような人がトップにいただけで信用がつく」と頼まれ、大阪で新たに設立された信用組合の理事長に就任した。ところが金融業務の専門家が1人もいない素人集団で、貸し方がルーズだったこともあり、不良債権が発生。不渡りを出し、取り付け騒ぎが起き、やがて信用組合は経営破綻。安藤はすべての財産を失った。

■「チキンラーメン」の開発

何もかも失った安藤は、1957年、大阪府池田市の自宅の裏庭に小さな研究小屋を建て、そこで、長年構想していたお湯があればすぐ食べられる麺の開発に取り組んだ。

開発に当たって「おいしくて、衛生的で、調理が簡単で、長期保存ができ、価格が安いこと」という5つの目標をたてた。近所の人たちは何をしているのかと不思議がり、「落ちぶれて、かわいそうに」と思っていたかもしれない。しかし、彼自身は「転んでもただでは起きるな!」という心境だった…と『定本・安藤百福』は書いている。

開発は試行錯誤の連続だった。麺を長期保存するために「塩漬け」「燻製」「天日干し」などいろいろ試したが、うまくいかない。「日持ちする」と「簡単に調理できる」が両立しない。

ある日、妻が夕食に天婦羅を揚げているのを見て「油で揚げることは、麺の中の水分をはじき飛ばすことで長期保存につながるのではないか?」とひらめいた。

蒸した地鶏を丸ごと圧力釜で煮詰めてとった濃厚なスープを、蒸した麺にジョウロでふりかけて味をしみ込ませる。これを針金と金網でつくった四角い型枠に入れ、そのまま高温の油に入れ、麺の中の水分をはじき飛ばす…。特許登録された「瞬間油熱乾燥法」が完成するまで、毎日4時間の睡眠で、1年間の歳月が必要だった。

完成した試作品はお湯を注いで2分間で食べられた。この試作品をあちこちの知人に食べてもらおうと、「う〜ん」と首をかしげる人もあれば、「すぐにつくれて、すぐに食べられる。いままでにない食品ですね」と褒めてくれる人もいた。知人を通じ

てアメリカにサンプルを送ると、いきなり500ケース送ってくれという注文が返ってきた。大阪梅田の阪急百貨店で行われた試食販売でも、用意した



「チキンラーメン」
初代パッケージ

500食が瞬く間になくなった。こうして1958年8月、「チキンラーメン」は、大阪中央卸売市場ではじめて正規の販売商品となった。安藤が48歳の時のことである。

1袋85gで35円という値段が高すぎるとして、当初食品問屋の反応はもうひとつだったが、厚生省が「チキンラーメン」を妊産婦の健康食品として推奨。さらにビタミンB₁、B₂を添加した商品が特殊栄養食品の認可を受けたことから、三菱商事、伊藤忠商事、東京食品（後の東食、現カーギルジャパン）の3社が特約代理店となり、その傘下の特約卸店3000社が「チキンラーメン」を販売。さらに誕生したばかりのスーパー・ダイエーが客寄せの目玉商品として使い、放送を開始したばかりのテレビコマーシャルにも乗って、「チキンラーメン」は全国津々浦々に広まった。

■「カップヌードル」の誕生

1966年、安藤は欧米視察旅行に出かけ

た。このとき、ロサンゼルスのスーパーマーケットのバイヤーに「チキンラーメン」を試食してもらう機会があった。日本ならどこにでもある丼とお箸がアメリカにはなく、彼らはしばらく考えていて、コーラを飲むための紙コップに「チキンラーメン」を2つに折って入れ、お湯を注ぎ、フォークで食べはじめた。目の前でその様子を見て、安藤は「チキンラーメンには絶対的な自信があったが、文化は超えられない」と考え、「カップヌードル」の着想を得た。

「カップヌードル」も5年の試行錯誤の上に完成した商品である。容器は片手で持てるサイズ、形状を前提とし、軽くて断熱性の高い発泡スチロール製容器（現在は紙を主原料とする容器）を開発。中に入れる麺も「チキンラーメン」と違って6cmの厚みになることから、揚げるための金枠（リテーナー）を工夫して均一に揚がるようにした。具材にはフリーズドライ製法などで乾燥させたエビ、豚肉、玉子、ネギを選ぶなど、新しいアイデアを取り入れ、最後に海外出張時に飛行機内に出てきたマカデミアナッツのアルミと紙の2重構造の蓋を採用して、「カップヌードル」が完成した。

1971年5月、東京の経団連会館で発表試食会が開かれたときの評判は、芳しいものではなかった。「25円の袋めんに対して1個100円のカップヌードルは高すぎる」「立ったまま食べるカップヌードルは良風美俗に反する」と言われ、後押ししてくれる間

屋は現れず、スーパーにも小売店にも並ぶことはなかった。

アメリカの若者たちは、片手でコーラを持ち、立ったままフライドチキン



1971年初代「カップヌードル」

やハンバーガーを食べている。自分の目でそれを見てきた安藤は、日本でもきっとそんな食べ方がはやる。そのとき「カップヌードル」はなくてはならない商品となると確信していた。安藤の予想どおり、この年の11月の銀座の歩行者天国で行われた試食販売会で「カップヌードル」は飛ぶように売れた。翌1972年、連合赤軍によるあさま山荘事件で、山荘を取り囲む機動隊員が湯気の上がる「カップヌードル」を立ったまま食べている姿がテレビに映し出され、それもひとつの契機となって、「カップヌードル」は火がついたように売れはじめ、たちまち生産が追いつかなくなった。

■新たなベンチャーを起こすために

「カップヌードル」は店頭では「包装容器」、お湯を注ぐときは「調理機」、そして食べるときには「食器」になる。このように3つの機能を持つことから「究極の食品」とも評された。

しかし、間もなく多くの類似品が現れ

た。そのつど不正競争防止法違反で訴え、製造販売中止を求める仮処分を申請した。安藤が出願した特許と実用新案が登録されても、その無効審判を請求する会社がいくつか現れ、泥沼化の様相を呈しはじめた。安藤は結局、カップめんに関する特許と実用新案を公開することを決め、公開された技術で27社がカップめんを製造販売するようになった。これによってカップめんの年間総需要は、袋めんの20億食を上回る30億食に達した。

安藤の自宅の裏庭の小さな小屋から研究のはじまったインスタントラーメンは、世界中で食べられる「世界食」となった。「大きな資金や立派な設備がなくても研究はできる。IT全盛の時代になっても、開発者にとっていちばん大切なのは創造力であり、それをやり遂げる執念である」と安藤

※本稿の執筆に当たっては『転んでもただでは起きるな！ 定本・安藤百福』（安藤百福発明記念館編，中公文庫，2013）／『ちくま評伝シリーズ・安藤百福』（ちくま書房編集部著，2015）を参考にしました。



カップヌードルミュージアム外観

は言い、新たなベンチャーの波を起こしてほしいと、1966年、日本即席食品工業協会に私財1億円を寄付。これをもとに「食創会」が設立され、食品の基礎研究や革新的商品開発の功労者に「安藤百福賞」が贈られることになった。さらに1999年には、大阪府池田市に、即席めん開発の地を記念する博物館「インスタントラーメン記念館」（現カップヌードルミュージアム）が建設され、次世代を担う子供たちを中心に「発明・発見の大切さ」を伝えている。

取材・執筆 山口 幸正（やまぐち ゆきまさ）

《プロフィール》

外資系食品製造業人事部勤務の後、産業教材出版業勤務。全国提案実績調査を担当し、改善提案教育誌を創刊。1985年に独立し創意社を設立、『絵で見る創意くふう事典』『提案制度の現状と今後の動向』『提案力を10倍アップする発想法演習』『提案審査表彰基準集』『改善審査表彰基準集』『オフィス改善事例集』などの独自教材を編集出版。40年にわたって企業・団体の改善活動取材。現在はフリーライター。

●創意社ホームページ <http://www.souisha.com> 「絵で見る創意くふう事典」をネット公開中