



かんづめはいつごろできたの

びんづめからブリキかんに

19世紀の初め、フランスのナポレオンは、戦争のとき兵士が食べる食料を長もちさせる方法を、広く募集しました。持ち運びがしやすく、味が変わらないこと、という条件でした。懸賞の賞金は、いまのお金で約7000万円でした。

フランスのケーキ職人のアップールは、食品を熱してビンに入れ、さらに熱を加えながらコルクのふたをすると、長もちすることを発見し、これで7000万円の賞金をもらいました。しかし、これは入れものがビンでした。

イギリスのデュランドは、19世紀の初め、ブリキかんに食料をつめ、上ぶたに穴をあけてふうをし、さらに100度以上の熱を加えて、上ぶたの穴をハンダでふさぐという、いまのかんづめのもとを作りました。

かんから取り出すのにひと苦労

しかし、これを作るうえで困ったことは、高い熱を加えるために、爆発事故がよく起きることでした。その方法もまもなく解決し、味も変わらないかんづめができましたが、問題はどうしてもかんから食料を取り出すか、ということでした。そのころは、かん切りなどなかったので、かんづめには、「ふたをノミとカナヅチで丸く切り取ってください」と、しるされていました。

このかんづめはとても長もちし、作ってから100年たったかんづめの肉でも、ネコがおいしそうに食べたということです。かんづめをあけるための、便利なかん切りが発明されたのは、1958年(昭和33年)のことでした。(監修・保岡 孝之)

