

“アメリカでもっとも成功した日系スーパーマーケット”と呼ばれる  
「宇和島屋」創業者・森口富士松とその家族の歴史をたどって  
～グローバル地域研究・宇和島屋プロジェクト報告①～

佐藤亮子

(愛媛大学地域創成研究センター)

はじめに

筆者らは、2015年に研究グループ「グローバル地域研究」を立ち上げ、2016年に愛媛大学のリサーチユニットとして認定を受けた。本ユニットは、「ローカルな場で培われた知・価値・技術・制度が、人・モノ・カネ・情報の移動に伴って世界各地に広がり根付いていくダイナミックなプロセスを学術的に捉え分析する枠組みと方法論を構築する」<sup>1</sup>ものである。現在、3つのプロジェクトを並走させながら研究を進めているところであるが、そのうちの一つに「シアトル宇和島屋プロジェクト」がある。

「宇和島屋」とは、アメリカ合衆国ワシントン州シアトルに本部を置くスーパーマーケットである。現在はシアトル、ベルビュー、レントン、そしてビバートン（オレゴン州）の4店舗で日本食を中心にアジア系食材や贈答品を販売している。その呼称からも容易に推測されるように、愛媛県宇和島市と縁のある日本人・森口富士松（八幡浜出身）が創業したものである。シアトル宇和島屋プロジェクトでは、「20世紀初頭にアメリカに渡った愛媛県八幡浜出身の一家が起こした食料品店・宇和島屋が、“アメリカでもっとも成功した日系スーパーマーケット”と言われるまでに発展した要因と、そのプロセスにおいて日系移民の出

身地におけるローカルな知や経験が移民先社会にもたらした影響を究明する」（グローバル地域研究HPより）<sup>2</sup>。

2016年度に2度、現地に赴き関係者へのヒアリング調査を実施した。そのなかで「宇和島屋」の発展を語る際の鍵となる項目がいくつか浮かび上がってきた。本稿ではそのうち、宇和島屋という事業の起点である創業者・森口富士松の足跡（ファミリー・ヒストリー）をトレースしてみたい。前述のようにグローバル地域研究としては、愛媛というローカルな場からの知・価値・技術・制度が、人・モノ・カネ・情報の移動が基盤となるが、そのうちの「人」および「知」の移動に相当する部分である。

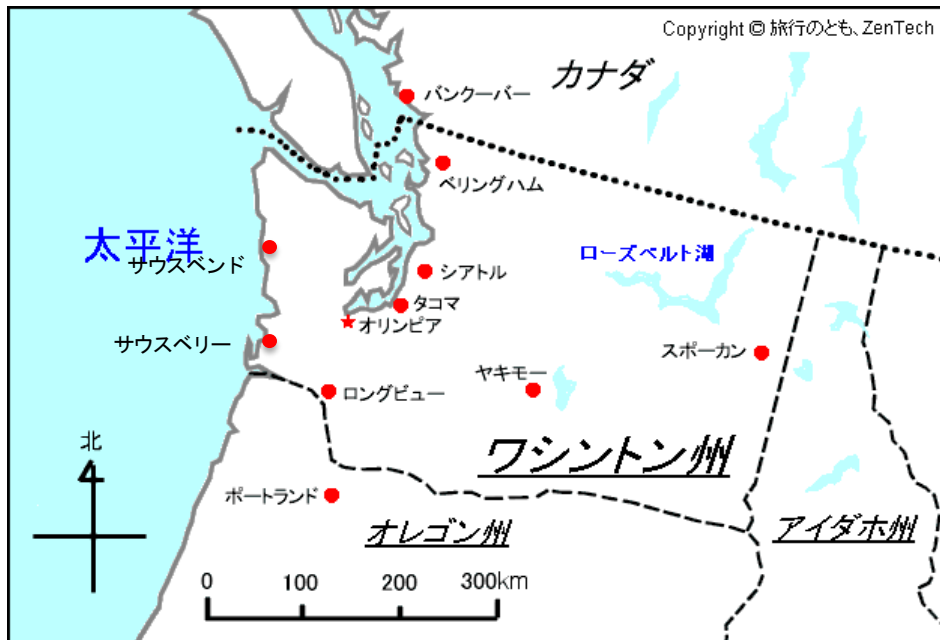
## 1. 出稼ぎ労働者としての移民

日本人の海外移住の歴史は、江戸幕府が海外渡航禁止令を廃止した1866年に始まる。しかし、海外渡航が許されるようになって、江戸期においては日本人が集団で海外に赴くようになったわけではない。さらに時代が江戸から明治に移っても、維新の指導者たちは日本人労働者の集団渡航をできるだけ阻止しようとした。結果として初期における海外渡航者の中心は、留学生や貿易商人、外

<sup>2</sup>

<http://ipst.adm.ehime-u.ac.jp/glocas/project/seatleUwajima>

<sup>1</sup> 申請書に記載した概要より



ワシントン州地図 (出典・旅行のとも)

[http://www2m.biglobe.ne.jp/ZenTech/world/map/usa/washington\\_state\\_map.htm](http://www2m.biglobe.ne.jp/ZenTech/world/map/usa/washington_state_map.htm)

国人に雇われた使用人や芸人に限られ、集団による海外出稼ぎが始まるのは1885年、契約労働者が「官約移民」としてハワイ王国に渡航したのが最初であり、次いで北アメリカ西海岸へと広がっていく<sup>3</sup>。

文献によると、ワシントン州における最初の日本人の足跡は1881年、愛媛県人の西井久八のシアトル入港であるという<sup>4</sup>。彼は愛媛県の西南に位置する西宇和郡八幡浜（現八幡浜市）の出身であった。そして本稿の主人公である「宇和島屋」創業者の森口富士松の故郷もまた、同じく愛媛県八幡浜であった。

森口富士松は1898年、西宇和郡川上村川名津（現・八幡浜市川名津）のミカン農家に生まれた。5人兄弟の長男で、下に3人の妹と弟1人がいた。八幡浜は農業と漁業の町で、人々は半農半漁で暮らしていた。近年は「半農半X」などと言われ、一方で他の仕事をもちながら農業をする生活に「豊かさ」があると価値づけられているが、このころの「半農半漁」には、「どちらか一方では生きられない」という、どこか貧しさが滲む。

<sup>3</sup> 独立行政法人国際協力機構横浜国際センター (2004) p15

<sup>4</sup> 奥泉 (2008) p96

農業の中心はミカンである。しかし、今でこそ「真穴（まあな）」「日の丸」など全国に知られるミカンのブランドが確立しているが、八幡浜にミカンが導入されたのは明治時代に入ってからである。富士松が生まれた1890年代はミカン栽培もまだ試行錯誤の時期であったと思われる。なかでも森

口家の農業は小さく、富士松の次男で元「宇和島屋」代表を務めた富雄氏によると、「畑は少なく、ミカンの木30本くらい」だった。

小規模とはいえ、長男である富士松は、家業である農業を継ぐことを期待されていたはずである。にもかかわらず彼は、中学を卒業するとすぐ家を離れ、隣町の宇和島に出て働き始める。そこで数年間、ジャコ天やカマボコなどの食品加工および商売の経験を積んだのち、宇和島をも後にし、アメリカへと旅立ったのであった。

前述の西井久八を筆頭に、八幡浜からは少なからぬ人々がアメリカに渡っていた。愛媛は「移民県」と呼ばれる沖縄、熊本、福岡、山口、広島、和歌山などに比べると移民総数は少なかった。だが、愛媛県内に限定してその傾向を見ると、八幡浜を含む西宇和郡の、なかでも海岸集落からの渡航が県総数の3分の1強を占めている<sup>5</sup>。さらにその中でも、上泊、真穴、そして富士松が生まれ育った川名津が特に多かった<sup>6</sup>。

先陣をきって渡航した者のなかには、彼の地で成功していたものも何人かおり、その様子は八幡浜にも伝わっていた。たとえば西井久八はシアト

<sup>5</sup> 『愛媛県統計書』(1904)

<sup>6</sup> 村川 (1987) p16

ルにレストランを、タコマにホテルやクリーニング店を経営し、羽振りがよかった。その後、彼のような成功者が一時帰国のたびに渡航希望者を同行してアメリカに戻ることもあり、シアトルやタコマ周辺に西宇和郡出身者のネットワークができていったと推測される。

西井以外にも愛媛県からの移民者の多くがレストランやホテルを営み、あるいはコックとして働いており、「当時シアトルのレストランには愛媛県人のコックさんの居ないところは殆どなかった」<sup>7</sup>というほどであった。たとえば同じ西宇和郡川上村川名津出身の萩森音治が「グートイート洋食店」を、脇本利三郎らが「ゴールデン洋食店」を開いていたほか<sup>8</sup>、井上雄（西宇和島郡瀬戸町出身）の「ステート・レストラン」などもあった。富士松が宇和島での修行で食品関係の道を選んだのも、それら成功者の後を追おうとしたのではないかと考えられる。

## 2. 渡航から「宇和島屋」創業へ

富士松は1923年、24歳でアメリカに到達する。彼はまず、タコマの同じ川上村川名津出身の知人のもとに身を寄せ、働き始める。最初は農家で、その後レストランに移り、ついには「メイン・フィッシュ・カンパニー」（メイン魚店）というシア



シアトル宇和島屋本店 (2016. 9. 19 筆者撮影)

<sup>7</sup> 村川 (1987) p89

<sup>8</sup> 鯨坂 (初版 1935、復刻版 2009)、伊藤 (1972) p383

トルの日本町・メイン通りの魚店で働くようになる。

メイン魚店は広島県出身の木原岩吉 (1898 年渡米) が 1904 年に開いた、シアトルにおける日本人魚商の草分け的存在であり、腕のよさでも知られていた。すでに宇和島で魚の加工を学んでいた富士松はここで、アメリカにおける魚の勉強をしようとしたものと思われる。メイン魚店は魚に加え、味噌や醤油、コメなどを製材業や漁業、農業に従事する日本人に販売してまわっていた<sup>9</sup>。

メイン魚店の同業者に、岡山県出身の蔦川彰三という人がいた。蔦川は田村諭とともに 1902 年に渡米。大阪高等商業学校 (現・大阪市立大学) を卒業していた両名は、1905 年に「日米仲買商会」を岩村次郎から共同で譲り受ける。事業内容はメイン魚店同様、農家や製材・鉄道敷設に従事する日本人が住むキャンプをまわって注文をとり、配達するというもの。食料だけでなく、洋服や美術品、時には英語が話せない日本人の世話もした日米仲買商会は急速に拡大。1914 年には全経営を蔦川が引き継いで「蔦川商会」となった。それから 7 年後の 1921 年には、兵庫県神戸にも事務所を構え、木材や金物類を日本に輸出するようになる。

日本人を主な顧客とする日本人によるビジネス従事者同士、富士松と蔦川はほどなく知り合いになる。富士松は蔦川のビジネスから学ぶとともに、同様の事業のチャンスがタコマにもあるのではないかと考えるようになる。そして、メイン魚店にも蔦川商会にもないスキルが富士松にはあった。渡米前に宇和島で学んだ、ジャコ天やカマボコ、さつま揚げなどを作る魚加工の技術である。そうしたものを扱っている店は、他にはなかった。

自分の事業をスタートさせるべくメイン魚店を辞めてタコマに戻り、1928 年、中村商店 (中村和一郎経営) を譲り受け、タコマの日本町で「宇和島商店」(後の宇和島屋) を開業した。また、新事業の手伝いのため弟の才助も愛媛から呼び寄せた。

<sup>9</sup> 伊藤一男『続・北米百年桜』北米百年桜実行委員会 (1972) pp377-384

当時タコマにはカマボコ製造所は1カ所しかなかったようである。日本町の店舗のほうは才助にまかせ、自身は午前中にカマボコやさつま揚げを作り、午後はトラックの荷台に食品を積んで、鉄道や漁業、農業、製材所で働く日本人移民に売ってまわった。また年末には、伊達巻など正月料理用の加工食品を作って販売し、日本食に飢えていた日本人労働者に喜ばれた。

### 3. 家族が語る森口富士松と妻・貞子

富士松の努力を惜しまない勤勉な働きぶりに注目していたのが蔦川彰三である。彼は富士松を、9人いる自分の子どものうち三女・貞子（1907年シアトル生まれ）の夫にふさわしい人物と考え、引き合わせた。富士松と貞子は2年間の交際を経て1932年に結婚。タコマに居を構え、二人三脚で宇和島屋を切り盛りしていくことになる。

シアトル生まれだが、一時帰国し、祖母から日本人としての教育を受けていた貞子は、俳句や書道、能や歌舞伎を嗜み、美術や音楽の素養ももちあわせていた。その一方で商家に生まれ育った娘として、宇和島屋の事業を支えるという自身の役割をわきまえた、聡明で能力の高い女性であった。

結婚翌年の1933年に長男・ケンゾウが、1935年に長女・スワコ、そして1936年に次男・富雄が生まれる。後に宇和島屋を引き継ぐ富雄氏は、子どもの頃、父が運転するトラックに同乗し、配達についてまわっていた。兄・ケンゾウはすでに小学校にあがっており、また姉のスワコは店番をする母・貞子と一緒に家にいた。当時最年少であった富雄氏を、父は子守も兼ねて配達に同行させていた。「荷台の、確か米かなんかの上に乗って行ってた」（富雄氏）という。

配達エリアはタコマ周辺（半径約50キロメートル圏内）が中心であったが、時には車で数時間かけて、タコマから120～150キロメートルも離れた太平洋岸のサウス・ベンドのオイスター・ファームやレニア山麓のフォーレスト・キャンプまでも売りに行っていた。学齢期前の子どもが父の仕事

に連れていかれていたという、やや悲壮感が漂うが、当の富雄氏は、「あれはとても良かった」と言う。行く先々でよく来たとかわいがられ、面倒もよくみてもらった。富雄氏の記憶には、「お客さんからキャンディももらったり、いい思い出が残っていない」。

オイスター・ファームやフォーレスト・キャンプで働く日本人労働者向けに、コメや味噌、醤油などの基本食料に加え、豆腐やカマボコ、さつま揚げなどの加工品を販売していた。多くは独身男性で、みな共同で食事を作って食べていたため、加工食品は重宝された。時には家庭で作っていた巻寿司や稲荷寿司を販売することもあった。「少なくともシアトル近辺で最初に寿司を作って販売したのは母たちが最初だったのではないか」と富雄氏は振り返る。

富士松・貞子夫妻は、子どもたち全員に日本人の名前をつけた。富雄氏によると、「父は日本に帰るつもりだったと思われる」。長男である富士松



宇和島屋ベルビュー店および店内に掲げられた富士松・貞子夫妻のパネル（2016.9.19 筆者撮影）

が八幡浜を出、アメリカに渡ったのは、家族や故郷を豊かにしたいという思いからだっただけだ。子どもに日本人の名前をつけたのは、いずれは日本に戻る、だから子どもたちも日本人として育てようという意志の現れであろう。

たとえば、長女スワコさんは6歳で富士松の故郷・八幡浜に渡っている。折しも太平洋戦争の開戦前で、もちろん戦争を避ける意図があったのであろう。しかし、「それだけではなかったのではないか」とスワコさん自身は話す。日本の生活をさせる意図もあったと思われるのである。スワコさんは終戦から2年後の1948年に13歳でアメリカに戻る。

「つらい思いもしたが、日本で過ごしたおかげで、私は日本語を話せる。それはよかったと思っている」という。



森口富士松の長女スワコさん

が空になるまで（食事を残して）席を立ててはいけなかった。帰宅時間も厳守を求められた。そして富士松には、自分の信念を曲げない頑固さもあつた。寡黙だが、よく働き、よく飲み（酒もタバコも）、囲碁や将棋が好きな、まさに伝統的な日本の父親像そのものである。富士松の厳しさは、宇和島屋の事業においてよい影響をもたらしていたのではないかと、長男のケンゾウ氏は語る。そして、「いまの自分たちの性格も、父の厳しさを受け継いでいる」という。

反面、「父は、顔はこわかったけど、とてもやさしい人だった」とスワコさんは微笑む。「人には親切に」が両親の教えであり、いつも手元のお金に限られた人や留学生などを家に招き入れてはご飯を食べさせ、車のない人には配達用のトラックを出してあげていた。妻の貞子もそれをとがめるよ

うなことはなく、「母はしょっちゅう、留学生にお茶漬けかなんか食べさせていた」（富雄氏）といい、「家族だけで食事をした記憶がない」「お正月なんか100人以上いたんじゃないかな」（スワコさん）という。また富士松は大の子ども好きで、子どもたちにしょっちゅうトモエ飴（ボンタン飴）などをあげていた。その影響というわけではないが、ボンタン飴は現在でも宇和島屋における売上個数でトップを占める。

### 3. 収容所生活から戦後、そして次の時代へ

1939年に三男のアキラが誕生。1942年、日本人・日系人の強制収容所への収監政策が始まると、前年八幡浜に移っていたスワコさんをのぞく森口一家はパインデール集合所（カリフォルニア）を経てツールレイク収容所（同）へ送られた。集合所で次女ヒサコが、収容所で四男トシと三女トモコが生まれ、9人家族となった。

収容所で富士松は食堂のコックとして働いていた。食事は簡素だったが悪くはなかったと富雄氏はいう。また、「家族に与えられた部屋も簡素で狭いものだったが、器用だった父が机や椅子をつくってくれた」<sup>10</sup>といい、与えられた環境を自分たちの手で少しでも住み心地のいいものにしていくという姿勢がみえる。

終戦後、森口家はタコマからシアトルに移り住み、フィリピン人が経営する日本町の小さな食料品店を買い取り、「宇和島屋」を再興する。そして1960年にスワコさんが長女ジェイミーを出産する。富士松にとっては初孫である。このことが、富士松の気持ちを変えたのではないかと富雄氏は見ている。「孫が生まれたことで、日本に帰るといった気持ちが薄くなっていったように思う」。それから間もなくして、富士松は米国市民権を取得するのである。

余談であるが、貞子は子たちに多彩な芸術・文

<sup>10</sup> 「戦後70年・日系アメリカ人インタビュー」現地情報誌ライトハウス（2015年8月1日号）

化にふれる機会を与え、習い事などもさせていたようである。スワコさんによると、富雄氏はお茶(裏千家)を嗜み、アキラさんはサクソフォンを、トモコさんはピアノを、ヒサコさんはバイオリンを、スワコさん自身は琴、茶道、華道を習った。富雄氏は昨年まで、茶道裏千家淡交会シアトル協会の会長を長年にわたり務めた。

1962年4月～10月、シアトルで万国博覧会が開催される。6カ月にわたる万博に、宇和島屋は出店する。万博出店は富士松氏の悲願であったというが、これが宇和島屋のその後を左右する大きなエポックメイキングな出来事となる。

当時体調を崩していた富士松に請われて万博の手伝いをしたのを契機に、ワシントン大学卒業後ボーイング社に勤務していた富雄氏は家業を継ぐ決心をする。万国博覧会には、海外および全米各地から多くの来場者があったが、宇和島屋の顧客の多くは会場で働く労働者であった。その中には移民も含まれており、特に中国系に人気があったのが豆腐だったという。もともと中国料理では豆腐をよく用い、中国人は毎日のように豆腐を食べる習慣がある。しかし当時シアトルでは豆腐を販売している店は少なかったため、宇和島屋は格好の入手場所となった。加えて、やわらかい豆腐を好む中国人にも、それとはまた別の味わいがある



富士松から宇和島屋を引き継いだ次男の富雄氏。2017年より富雄氏長女のデニスさんがCEOを務める(2017.3.11撮影)

日本の豆腐が受け入れられるきっかけとなった。

もう一つ、宇和島屋が万博で販売したものに、電気釜があった。チャレンジとして在庫で残っていた電気釜を並べたところ、思いがけない売れ行きとなり、追加で仕入れて販売することとなった。

「豆腐で日本人以外のアジア系の人たちの日本食に対するニーズを、電気釜で日本人を超えた潜在的なニーズがコメにあることに気づいた」と富雄氏は語る。この万博での気づきが、その後の宇和島屋の経営の大きなヒントとなり、発展の重要な要因のひとつとなっていくのである。

万国博覧会での成功を見届け、後継者・富雄氏の姿に安堵したかのように、富士松は64年の人生を閉じた。

「遅すぎたよ」。富雄氏もスワコさんも、インタビューの最初に口にしていたのがこの言葉だった。当初筆者は、この言葉の意味をはかりかねていた。確かに、すでに富士松も貞子もこの世にはおらず、亡くなった親族兄弟も少なからずいる。当事者がいないのに、過去のことをあれこれ聞かれても困るというのは、もったいな話である。しかし、それだけなのだろうか。ずっと胸のあたりにひっかかっていた。

そして思い至ったのは、「遅すぎた」の奥に、生きているうちにもっときちんと評価されるべきではなかったのかという、やるせなさがあるのではないかということである。明治時代から戦後まで、幸運を求めて外国にわたり、想像を絶する苦労を経験し、生き抜いた日本人がいた。富士松・貞子夫妻を含む日系移民の尊厳とその存在に対する敬意の念が、「遅すぎた」という言葉を言わしめたのではないか。そんなふうを考えるのは、うがちすぎであろうか。

#### 参考文献

海外移住資料館展示案内「われら新世界に参加す」  
独立行政法人国際協力機構横浜国際センター

(2004)

奥泉栄三郎監修『初期在北米日本人の記録』第3期：北米編、文生書院（2008）

村川庸子『アメリカの風が吹いた村～打瀬船物語』財団法人愛媛県文化振興財団（1987）

伊藤一男『続・北米百年桜』北米百年桜実行委員会（1972）

鯨坂愛助編『太平洋沿岸在米同胞事業家写真帳』文生書院（初版1935、復刻版2009）

Kristine Sullivan Ed.D. and Johnna L. Howell, “WIDE AWAKE IN SEATTLE ; Success Stories of Outstanding Leaders Who Learned to Share Leadership”

TSUTAKAWA FAMILY TREE 2014

THE UWAJIYAMA STORY

TOMIO-PERSONAL-FAMILY HISOTRY (2011. 11)

「戦後70年・日系アメリカ人インタビュー／トミオ・モリグチさん」日系アメリカ人の歴史

<http://www.us-lighthouse.com/life/japanese-american/tomio-moriguchi.html>

森口富雄氏ヒアリング

(2016. 9. 19, 2017. 3. 10, 3. 16)

モリグチ・ケンゾウ氏ヒアリング (2016. 9. 18)

マエダ・スワコ氏ヒアリング (2016. 9. 20)

渡部美紗緒氏ヒアリング (2016. 9. 20)