



100th anniversary

平成 26 年度創立 100 周年

THE



更生之素

鹿児島県立伊佐農林高等学校 100周年記念 11月 更生之素

鹿児島県立  伊佐農林高等学校
 〒895-2506 鹿児島県伊佐市大口原田 574
 TEL.0995-22-1445

農林館祭り

毎年、春と秋に行われる伊佐農林高校恒例の行事。
豚みそ缶詰「更生之素」等の加工品や各種農産物が
販売されます。



C O N T E N T S

- 更生之素とは2
- 対談～「更生之素」今昔6
- 更生之素の歴史.....10
- 開発回顧録.....16
- 知的財産.....18
- 校長ごあいさつ.....26
- 旧職員ごあいさつ.....28
- 更生之素の現状.....30
- 更生之素の推移.....31
- ラベルの移り変り.....32
- 製造工程.....38
- 販売実習.....40
- 編集後記.....45

伊佐農林高校創立100周年記念／更生之素セット

80余年続く伊佐の魂、 いま歴史を語る——

更生之素

昭和7年に誕生して以降、長年愛されている「更生之素」。

現在もなお、平成生まれの生徒たちが実習の中で
自分たちの飼育した黒豚と麦味噌を使って製造しています。



更生之素とは



昭和7年、桑幡元長教諭が豚肉の加工法として考案し、
当時の校長が農村経済の更生と健康の願いを込めて「更生之素」と命名しました。
昭和7年といえば西暦1932年。これに先立つ1929年には世界恐慌が起り、
不況の波は日本の農村にまで届いていました。卒業生で結成した伊佐農林学校自営組合では
自給肥料経営のために豚を3頭ずつ飼わせていましたが、組合結成の年に豚肉の市場価格が
大暴落してしまいました。困った農家を手助けできないかと考え、
加工品にして利用しようと試行錯誤の末に作り上げたのがこの豚みそ缶詰です。



「更生之素」今昔

先生方の頃はどうかだったんですか？

元祖豚みそ缶詰「更生之素」今昔座談会

開発から80余年、本校でつくり続けられている「更生之素」。当時、豚の低価格に苦しむ畜産農家の救済のために豚みその缶詰を考案、製造・販売することから始まりました。近年鹿児島県内の各農業高校で製造されている豚みそ缶詰の元祖でもあります。現在、実習のなかで生産から販売までを担当している生徒と職員が、昭和44年に卒業された先輩にかつての製造や販売の様子についてお話を伺いました。

2014年10月27日、本校の食品加工室に集まったのは、農林技術科食品加工専攻3年生の4名と、加工担当の北川美子先生、知的財産担当の山口美枝教諭、そして本校のOBであり、旧職員でもある肥後巧先生の計7名。肥後先生



伊佐農林高等学校旧職員
本校畜産科 / 昭和43年度卒
昭和46年より本校勤務 肥後 巧 先生

□出席者
伊佐農林高等学校旧職員 肥後 巧 先生
伊佐農林高等学校加工担当 北川 美子 教諭
伊佐農林高等学校知的財産担当 山口 美枝 教諭
伊佐農林高等学校3年 池田くん 児島さん 梶木さん 田淵さん

は本校畜産化学科を卒業され、昭和46年から職員として勤務していました。それぞれが自己紹介をし、和やかな雰囲気なかで始まった座談会。さて、昭和7年からつくられている「更生之素」は今と当時では、どのような違いがあるのでしょうか？

ひとクラスが55名だった昭和40年代初頭

肥後 最初に私から質問です。今、みなさんはひとクラスに何名いますか？

児島 24名です。

肥後 そうですか。私が伊佐農林高等学校に在校していたころは、ひとクラスが55名。芦北や水俣、溝辺、遠いところでは離島からも生徒が来ていて、遠方からの生徒はみんな寮に入っていたんですよ。そして、土曜日も午前中は授業がありましたから、寮生は土曜日の午後一度帰宅して月曜日に登校する、という具合でした。当時は「更生之素」以外にも、ベーコンやハム、ソーセージ、お茶、牛乳からつくった乳酸菌飲料なども製造、販売していましたよ。

池田 お茶もつくっていたんですか？

肥後 はい。1ヘクタールほどのお茶畑があって、お茶づくりの実習もありましたね。

「豚を野菜と思え!!」という先生からの指導

肥後 (食品加工室を見渡して)ここに[※]あるバキュームシーマーですが、私のころは今のようには良いものではありませんでしたね。もちろん安全装置は付いていましたが、同級生が指を挟んでケガをしかけたこともありました。今の機械は、み

なさんが安心して加工ができるのでとてもいいと思いますよ。

梶木 ということは、「更生之素」の製造工程も今とは違うのでしょうか？

肥後 そうですね。今はどんなかたちで豚肉を加工していますか？

田淵 豚肉はブロックになったものが届きます。一回で300～400kgのブロック肉を加工しています。

肥後 なるほど。当時は豚を屠殺するところからしていました。後ろ足をワイヤーで縛って吊るし、外から引っ張る。耳の後ろに注射針を刺して電気を入れるんです。そして、頸動脈を切ってしまいます。

生徒一同 えーっ！

肥後 一番最初は本当にいい気持ちがいまませんでしたね。先生からは「豚を野菜と思え!!」と言われましたが、それでも大切に育てた豚をそんな風に思うのは難しかったですね。

北川 その後はどのように加工されたのでしょうか？

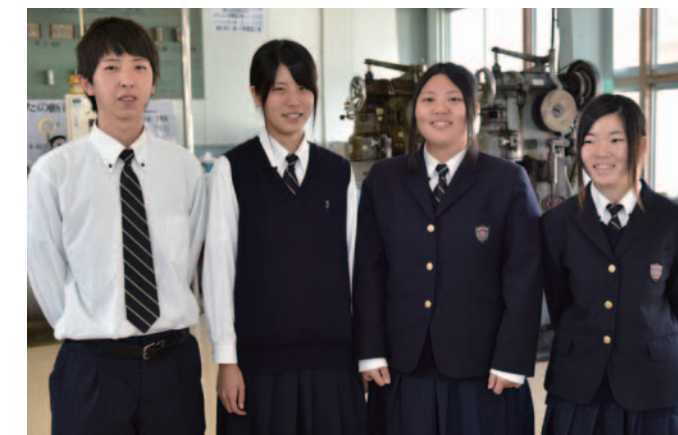
肥後 豚が息途絶えたのを確認したら、65度のお湯に浸けて毛をむしって皮を剥ぎます。今はステンレス製の作業テーブルですが、そのときは木製のテーブルの上で腹を切って内臓を取り出しました。

山口 保健所の検査などはどうなっていたんですか？

肥後 内臓を取り出して待っていると、保健所から先生が



※バキュームシーマー / 真空巻締機で缶の脱気と密封を同時に行う機械。



伊佐農林高等学校農林技術科
3年生 食品加工専攻生 池田くん 児島さん 梶木さん 田淵さん

やって来て検査をしてくれるんですよ。そして、合格なら解体をスタート。頭を落として、骨を外してバラしていきます。

レシピも缶も時代とともに移り変わる 「更生之素」

梶木 今の「更生之素」は麦みそと豚肉、三温糖、しょうがでつくっていますが、肥後先生の時代のレシピはどのようなものでしたか？

肥後 今とは異なりますね。まず、砂糖が貴重品でしたから、代替品として人工甘味料を使用していました。それから、味が安定しておいしくなるように化学調味料も入れていましたし、見栄えが良くなるように赤色の着色料も入れていた時期もありました。

田淵 今とはレシピが違うんですね。ところで、肥後先生は今も「更生之素」を召し上がりますか？ おすすめの食べ方があったら教えてください。

肥後 今も食べますよ。おすすめなのは水炊きに入れる食べ方ですね。野菜もおいしくなりますし、ひと缶以上入れることもあります。みなさんのおすすめはありますか？

池田 僕はナスのみそ炒めです。ナスがすごくおいしくなります！

北川 これは定番の食べ方ですが、「更生之素」にマヨネーズを混ぜてディップにするのもおいしいですよ。

児島 パン生地の中に「更生之素」を入れて揚げる、揚げパンもイチオシです。

肥後 みなさんいろいろな食べ方をしているんですね。「更生之素」をつくっているみなさんのおいしい食べ方レシピなどがあっても面白いかもしれません。

池田 ちなみに、肥後先生のころと今の「更生之素」は、缶のサイズや価格も異なるのでしょうか？

肥後 今はひと缶で180gですよ。あのころは6号缶に入っていて220g。ひと缶80円で販売していました。それから、缶ではなくて陶器の入れ物で販売していたころもありましたね。(陶器を手に取り)みなさん見てください。「更生之素」の文字が右から左に読むようになっているでしょう？

生徒一同 わぁ、本当だ！

山口 話は変わりますが、肥後先生のころとはラベルの表記も今とは異なりますか？ 実は「更生之素」は昭和12年に商標登録、同じく昭和13年に製造方法で専売特許を取っていますが、昭和32年に商標登録が抹消されて(当時は20年間保護)、平成24年に再び商標を登録したのですが…。

肥後 私たちのころは、今思えば商標も特許も切れていた時期ですね。商標登録や専売特許などの知的財産等についても、後世に伝えていかなければならないことだと思います。こうしてラベルを見ると「更生之素」が時代を変遷してきたことがわかりますね。

失敗を乗り越えてお客様に届ける喜びを

児島 肥後先生が在学中に「更生之素」をつくっていて、失敗してしまったことはありますか？

肥後 ありますよ。豚を解体しているときに膀胱を傷つけてしまったんですよ。そうすると肉が臭くなって使えなくなってしまふんですね。そのときは、ほんの少しだったので周りの肉を切り取って事なきを得ましたが、ひどく傷つけてしまうと丸々一頭が使えなくなってしまふ。そうすると何万円という損害になりますよね。あのときは冷やっとなりましたね。逆に、みなさんが困ったことはありますか？

梶木 販売会などで「更生之素」がたくさん売れて足りなくなってしまったときは困りました。それからお客様が多いときには、ひとり限定4個入り2セットまでにするようにしました。ほかに、クレームがあったことはありますか？

肥後 みなさんと同じで、文化祭の日に「更生之素」が足りな



くてクレームを受けたことがありましたね。文化祭近くになると徹夜をして準備をしていましたが、それでも足りなくて…。そのときはひとり限定5個まででした。当時は朝の5時から並んでくださるお客様もいたんですよ。今は私たちのときとは違って設備も整っているので加工や製造の時間もだいぶ短縮されましたよね。ですから、うれしい悲鳴はプラスに変えていけると良いと思います。それから、人工甘味料から砂糖に変わったときもクレームがありましたよ。「なぜ味が変わったのか?」と。

「更生之素」づくりがきっと将来の糧になる

田淵 私は「更生之素」をお客様に買っていただくときに、一番達成感があります。肥後先生はどんなときに喜びを感じていましたか？

肥後 やっぱり買って食べてくださった方から「おいしかった」という言葉をもらったときでしたね。文化祭の日に朝から行列ができてのを見て、“お客様にどう気持ちを伝えようか”と考えていました。

池田 製造工程の中で麦みそづくりが大変だと思っているのですが、当時、大変だったときはどんなときでしたか？

肥後 今でも心に引っかかっているのは、やはり豚を屠殺したときです。年間50～60頭を屠殺していたので、実習ではひとり一頭は必ずやらなければなりません。そして、「できません」という生徒がいて、先生から「帰りなさい」と言われていましたね。当時は先生も先輩もとても厳しかった

ですよ。

児島 どんな風に厳しかったんですか？

肥後 とにかく規律に関して厳しかったですね。服装でいうと、実習のときは通学時と同じもの。靴は長靴を履いていましたね。それから、学生帽を被って行っていました。頭はもちろん坊主です。

北川 実習を通して、肥後先生が在学中に学ばれたことはどんなことですか？ 最後に、生徒たちにメッセージをお願いします。

肥後 やはり人間は動物の命をいただいて生かされている。私たちはそのことを忘れてはならないんですね。みなさんは「更生之素」製造や販売を通して、頭と体の両方を使ってそれを学び、覚えている。体で体験したことというのは将来、必ず生きてくるんですね。もちろん大変なこともあると思いますが、失敗を経て、工夫を重ねていくことが、将来のみなさんの糧になると思います。そして今、背伸びをしてやってみたいこともあるかもしれません。ですが、高校生にしかできないことがある。それを大切に高校生活を送ってほしいと思います。

昭和7年に誕生し、農業経済の更生と健康を願って「更生之素」と名付けられた豚みそ缶詰。今回、昭和44年卒業の肥後先生と、現在在学中の平成生まれの生徒、職員の座談会を通し、時代の変化とともに製造・販売の過程も異なることがわかりました。しかし、「更生之素」は昔も今も変わらず、伊佐地域の人々を中心に愛され続けています。そして、本校の生徒たちは昭和から平成という時の流れを経てもなお、食と農の大切さを学ぶとともに、お客様の手に渡る喜びを感じています。「更生之素」づくりは、これからも後世へ受け継ぐべき伝統であり、本校の使命とも言えるでしょう。



更生之素の歴史

昭和7年～昭和20年

昭和 7年 桑幡元長先生が豚肉の加工法として考案し、
農村経済の更生と健康の願いを込めて「更生之素」と命名

当時は農村が不景気で自営組織に肥料時給などのため、豚を3頭ずつ飼
わせた。ところが、豚が大きくなり始めるにつれて市場の豚肉の価格が大
暴落したので、困った農家の更生のため、加工品にしてさばこうと夏休み
返上で作りあげたのがこの豚みそ缶詰である。

昭和 7年 「全国農学校作品展」で銀牌を受ける
総理大臣齋藤実より「更生之素」の扁額を受け、「農村の更生に
役立つのみならず、国民の体位向上にも資する」と激賞された

昭和 9年 国と県の助成で専門工場27坪完成
「全国食糧品評会」で銀牌を受ける

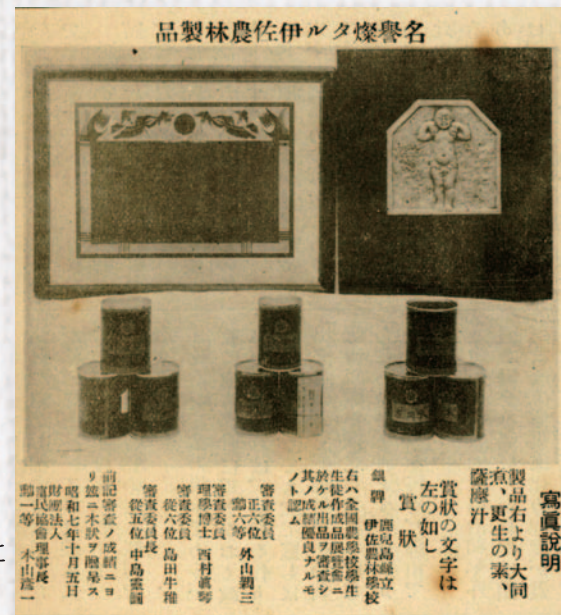
昭和10年 牧野侍従御差遣の栄誉を賜る

昭和12年 商標登録 第293867号

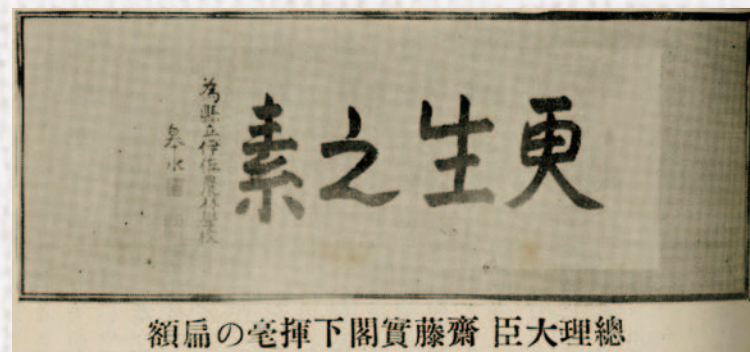
昭和13年 製造方法として専売特許 第126299号
軍需品として納入開始
2月4日再度勅使遠藤侍従武官御差遣の
栄誉を賜る

昭和14年 連合商標 第319692号

昭和15年 陶器容器に詰めて販売
自励会(生徒会)結成
財団法人「国本会」設立



昭和7年全国農学校作品展の記事



総理大臣齋藤實揮毫による扁額

戦時中は軍需品として買いあげられた。現在では県内の農業高校で豚み
そ缶詰が作られているが、「更生之素」から普及したもので伊佐農林が
元祖である。



第7代校長
笹田 祐次郎
大正13年6月11日～昭和9年3月31日



第8代校長
萩田 實
昭和9年3月31日～昭和17年1月27日



国本第15号より



国本第74号より



更生之素製造実習御視察の様子(中央:遠藤侍従武官)



農場御巡覧(右から2人目:遠藤侍従武官)



当時の職員集合写真(1列目左から2番目:桑幡元長氏)



当時の寮の様子

□昭和36年～昭和63年

- 昭和37年 4月 農業教育普及連携事業指定研究引続いて受ける
畜産科学科(1学級)新設、家庭科(1学級)増、
定時制家庭科募集停止、農業科(1学級)減
- 昭和38年 4月 生活科(1学級)新設、家庭科は家政科と改称
- 昭和39年 4月 水稲省力栽培(直播)の指定研究を受け、40年研究発表
11月 創立50周年記念式典挙行政
- 昭和41年10月 第17回日本学校農業クラブ全国発表大会で生活科生徒3名
優勝
- 昭和47年 2月 第二農場灌漑施設完成
3月 生活科募集停止
12月 第二農場牛舎完成
- 昭和53年 4月 農業科5、林業科3、家政科6学級、計14学級。生徒数601名
- 昭和54年 4月 農業科6、林業科3、家政科6学級、計15学級。生徒数584名
- 昭和57年 4月 家政科1学級減、家政科1年1学級となる
10月 山坂達者実践推進校指定
- 昭和59年 11月 創立70周年記念式典及び記念事業として同窓会名簿発行
- 昭和61年 8月 県第1回ジュニア農村振興大会



当時の学校の様子

□平成元年～現在

- 平成元年 4月 農業科1、林業科1、家政科2学級、農業経営科2、森林工学科2、
生活情報科4 計12学級。生徒数460名
- 平成21年 テレビ番組で取り上げられ、
全国に知られる
- 平成24年1月 商標出願
- 平成24年7月 商標登録 第5505178号



平成23年3月17日/南日本新聞より



平成26年4月9日
南日本新聞より



コンビニエンスストアとのコラボ商品



「更生之素」製造実習の様子



学校の様子



開発回顧録

桑幡教諭の物作りへの執念から 生まれた「更生之素」

伊佐農林学校は大正三年伊佐郡立として創立され、昭和二年県立移管となり内容設備の充実が計られたが、卒業生指導方面にまだ欠けるところがあったので、時の校長笹田祐次郎先生は、桑幡教諭を新たに卒業生指導主任となし、その方面に鋭意努力せしめた。従って校長以下全職員を集めたり、卒業生の有力者を集めて再三協議を行ったが、結局私の案の通り行う事を笹田校長が決した。

「卒業生が単調なる農村に帰り個々別々に平和な生活に入ってしまうと、ややもすれば旧穀を脱し得ず、父祖伝来の農業に酔い、あるいは精神の弛緩を来し、農業学校卒業生としての使命を全うする事が出来ない状態となる者が多くなるので、これを防ぐためには一大団結体を作り、相提携し相研究し経営改善の実を挙げ、もって農村更生の原動力とならしめなければならない」ということになった。

昭和七年四月二十九日天長節の佳辰を卜し、卒業生をして「鹿児島県立伊佐農林学校自営組合」を結成した。そしてその第一着手として、「自給肥料経営」の目的をもって組合員各自に三頭ずつ

の養豚を始めさせた。ところが幸か不幸か、同年六月ごろから豚価大暴落に際会して収支償わざる事になり、組合員の経営改善運動の一大頓挫を来たさんとするに至った。その指導の責任ある学校、特に私は大いに憂慮するところとなりいろいろと対策を講じたが、豚価を有利に維持するには結局加工販売のほかみち無き事を結論づけた。したがって、私は同年七月初旬より九月まで、不完全なる農産加工室に閉じこもり、いろいろな豚肉加工法の研究に没頭することになった。目標は「近代的商品」を造り出す事であって、その間に造り出した品種が二十一種類あったかと記憶している。その二十一種類について職員や地方有識者に批評を仰ぎ、その中で「文化式豚味噌三号」が最も近代的商品価値が大であることを認め、その時の校長郵田實先生はこれに「更生の素」なる名称を付与され、直ちに専売特許申請にかかられた。

昭和七年九月下旬ごろ、時あたかも浜寺農業博物館の開館に当たり、富民協会主催全国食糧品展覧会に出品したところ食糧品中ただ一点の銀牌を授与され、大毎紙上に「郷土色豊かなる新栄養食品として讃辞を掲載された。」

販売は次々に多くなり、豚価も上がり、若き農士達や地方農民を刺激して一般民家の養豚熱も上がってきた。これを耳にされた時の内閣総理大臣、子爵斎藤閣下は「更生の素」と記した扁額を揮毫された。また文部省は製造設備助成金を、県は工場建設費をそれぞれ支出して頂き、工場も大きくなり、販売量もますます大量になった。

「更生の素」は、九年十月財団法人食糧研究会が第三回全国食糧品品評会に出品し、さらに銀牌を受けた。昭和十年に鹿児島県下で特別大演習が行われた際には天覧の榮を賜り、お買上げの名誉によくした。

昭和十三年八月二十五日「更生の素」は特許の特許権が登録された。専売特許権一二六、二九九号である。特許人名は学校の費用でやったのだから当時の校長「郵田實」にしてもらった。いよいよ評判は評判を生み、生産はますます増大し学校の生徒だ



桑幡 元長教諭

けでは製造出来ないで、外部から事務二名・技術者四名・女人夫四名を雇い製造していたが、宇島の糧秣省から軍隊用の注文を受けさらに製造量が増大した。時に岩崎産業や山形屋等が製造会社を作ろうと画策して来た。「山形屋一家に「更生の素」を製造させてくれないか」と、鹿児島市商工会長池畑氏が訪ねて来られた。ところがちょうどその日は私が召集令状をもらった日で、それを告げると、啞然として「それでは貴殿が召集より帰還されてからの事にしましょう」と言って帰られた。その後製造は少々やっていたようだがいつの間にか中止されたい。

桑幡元長氏 自伝「回想記」より抜粋

父を語る

私は父が37才の伊佐農林在職時代に大口水の手で生まれました。丁度第二次大戦が勃発した年で、父は間もなく出征しましたが、終戦を迎え、復員後は教職には就かず、加治木の実家で伊佐農林教職時代の経験を活かし温めていた技術を商品化しようとしたようですが、ことごとく事業化は失敗しました。その中の一つが豚みそ「更生之素」の製造販売でした。父は熱心な技術者ではあったようですが、どうも、経営を考えた事業家では無かったようです。今思えば「更生之素」は、やはり伊佐農林高校で作るべき物だったのでしょうか。

その「更生之素」ですが、開発の状況を残された資料などで見ると、私の生まれる7~8年前の事ですが、昭和初期の農家の生活改善(養豚推奨)の行詰りから、切羽詰まって試行錯誤の末、父の物作りへの執念から生まれた物のようです。幸いにも「更生之素」と言う、素晴らしいネーミングにも恵まれ、当時は画期的な商品だったようで専売特許権も取得出来ています。「更生之素」の名前は約80年経った今でも、何となく古くて新しい商品イメージがあり、不思議に記憶に残るように思います。

父の物作りの執念は私ども家族の生活の中でも随所に出ていました。例えば、私が少し大きくなってからですが父と一緒に作った庭や池作りです。大きな庭石など苦労して配置し池を掘りセメントで固め、庭木を植栽する等、馴れない仕事を長い期間かけ、父の熱意と執念に引っ張られて完成させた事を強烈に覚えています。

早いもので父が他界して30年、父と作った庭や池を眺めると、そこに堂々と存在している大きな庭石等から大きな安堵感が感じられ、父の物作りの執念と完成した喜びのプロセスが解るような気がしている所です。

桑幡 元兼 (元長氏長男)



■父との思い出の庭

知的財産

商標について

(1) 商標とは…商品名やサービス(会社名やブランド名)

(2) 商標の歴史

商標条例 明治17年(1884年)制定

商標登録第1号 京都の業者 軟膏(なんこう)の絵

(3) 商標の役割

- ① 出所表示機能(誰がつくったものか)
- ② 品質保証機能(どんな商品であるか。味や形など一定の品質)
- ③ 広告機能(消費者にPRし、利用をすすめる)

(4) 商標登録の流れ

特許庁へ商標出願 → 審査 → 登録料の納付 → 登録

(5) 本校における商標登録の意義

ア 本校の豚みそ缶詰は鹿児島県内の農業高校が現在生産しているものの元祖である。

イ 地域に長年愛されてきて開発から80年(平成24年時点)が経過している。

ウ 今後も長く作り続けていくために「更生之素」の名称の保護が必要である。

エ 教育上の効果(知的財産権を身近に感じる)や学習意欲向上につながると期待される。

オ 地域への波及効果が期待される。

(6) 初回商標登録関係資料



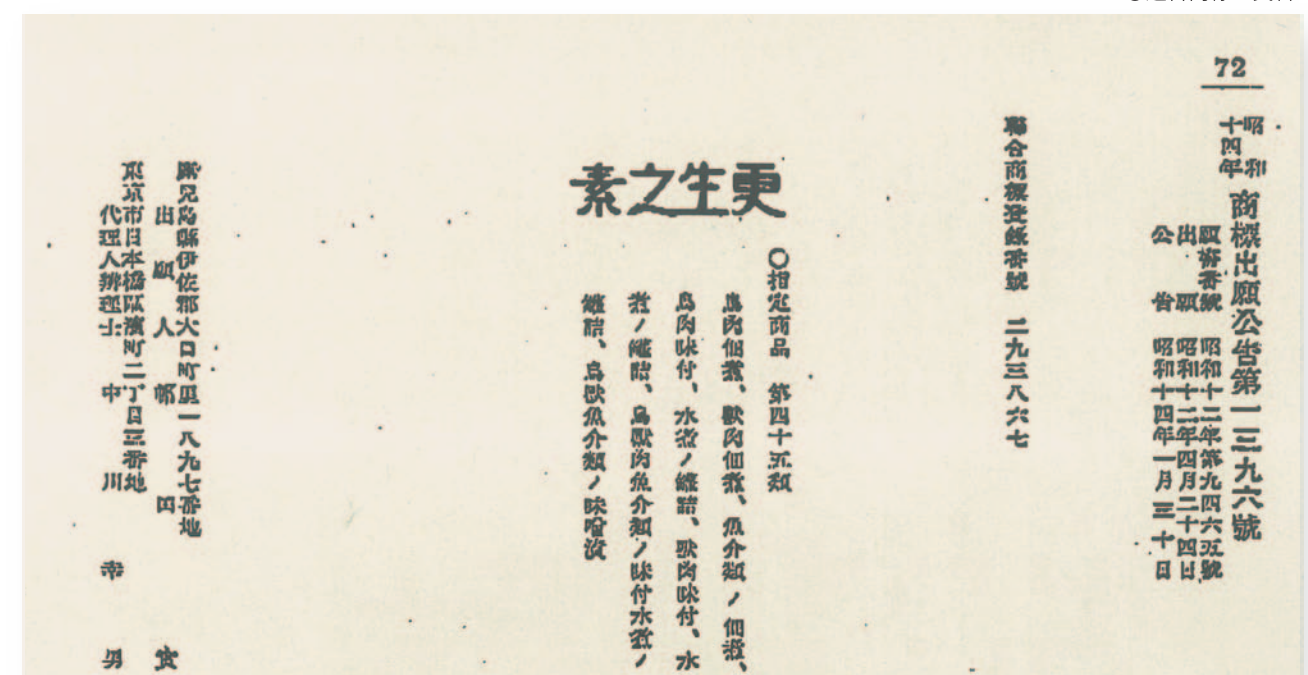
67

第 三 九 三 二 七 六 七 号		登録	表示	商標	部	601
出願日	昭和十年八月十九日					
公告日	昭和十二年四月二十二日					
査定日	昭和十二年七月五日					
登録日	昭和十二年九月十五日					
連合商標登録日	昭和十四年八月十二日					
登録抹消日	昭和三十三年九月十五日					
※期間満了により抹消 (更新手続が行われなかったため)						
代理人	鹿兒島縣伊佐郡大町大字里一八九七番地 東京市日本橋區濱町二丁目三番地 川 幸 男 實					
登録合番	三一九六二					
商標						67

② 商標登録の資料



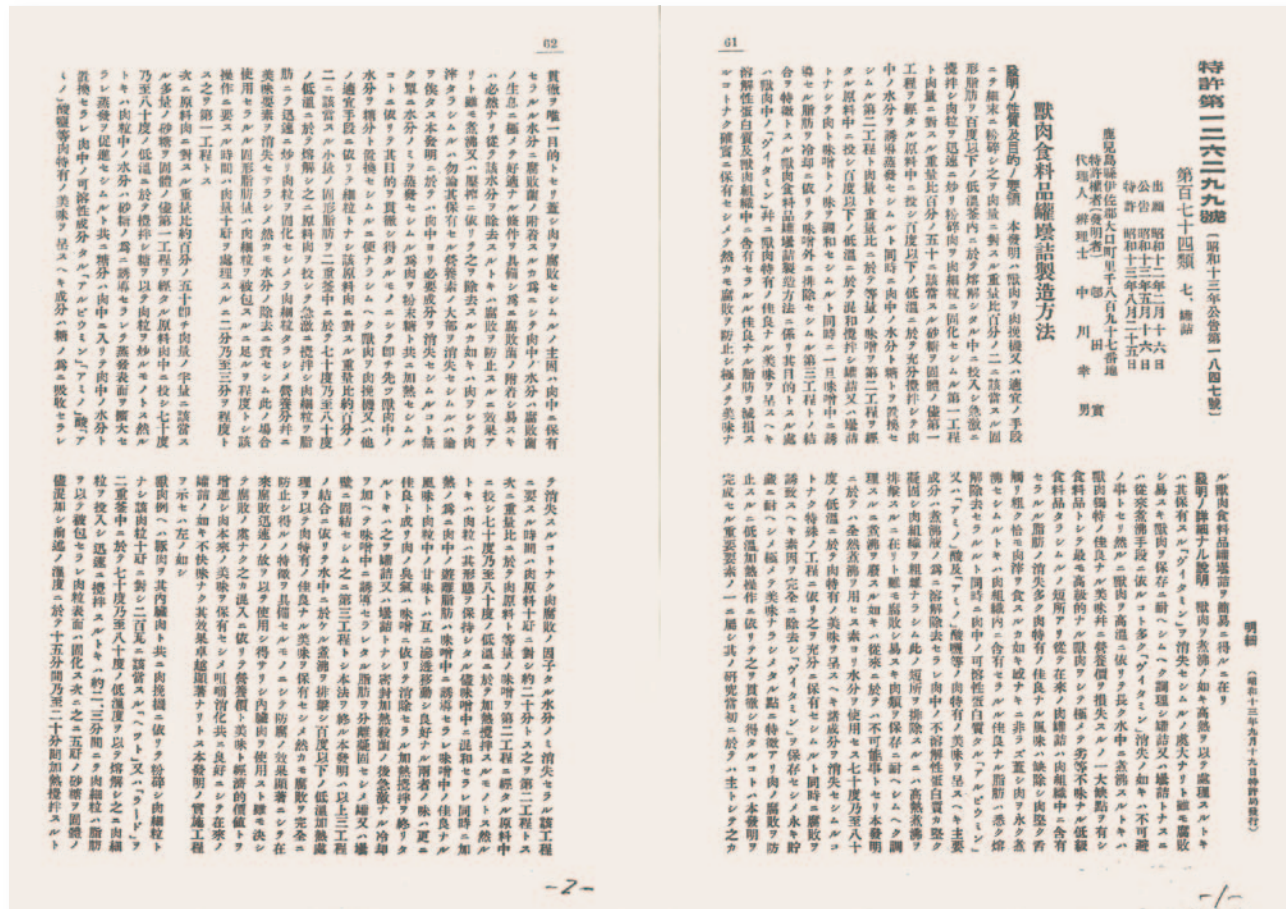
① 商標出願公告



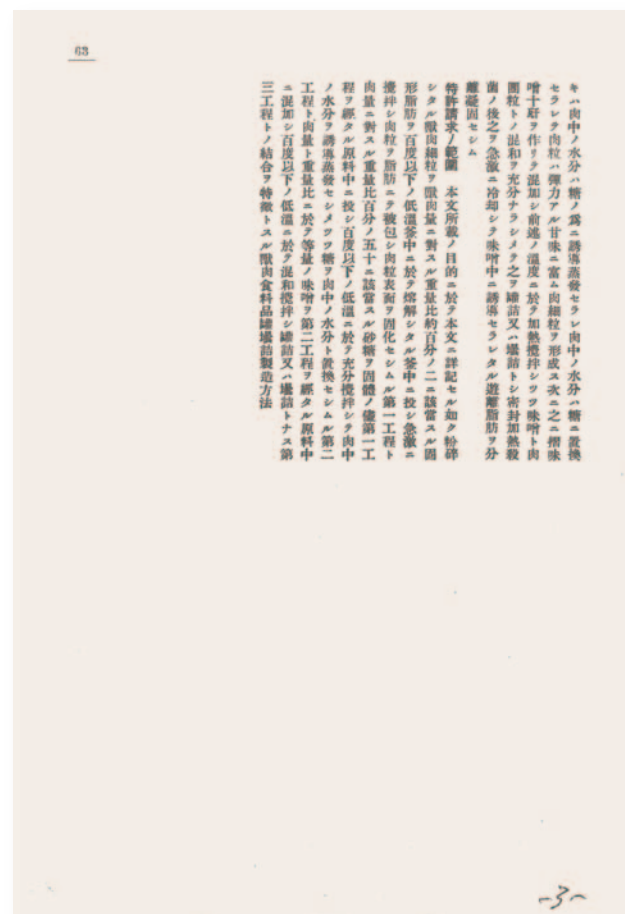
③ 連合商標の資料

「更生之素」商標再登録までの経緯

- 1 平成19年度
 - (1)鹿児島県高等学校教育研究会農業部会の専門部会「流通加工部会」においてラベルの研修
 専門家にラベルの表示を確認してもらった際、当時「更生之素」には「専売特許」の表示が残っており、特許は期限が切れているので削除するべきであるとの指摘を受けた。
 - (2)専門家への相談(発明協会)
 当時、特許などについて不明であったので専門家に相談し調査していただいた。これにより、「更生之素」について過去に特許と商標の知的財産権を取得した期日が分かった。専門家から商標については再登録することを勧められた。
 - (3)知的財産教育
 これまでの調査を行う中で、職員自身が知的財産に関して不明なことが多く、今後のために知的財産に関して研修し、生徒に指導することの重要性を感じ、特許庁所管の独立行政法人工業所有権情報研修館が行う知的財産教育の推進校事業への参加申し込みを行った。
- 2 平成20年度
 - (1)知的財産教育推進協力校事業への参加
 この事業に参加し、職員研修や生徒への講演会などを実施。生徒・職員の知的財産について学ぶ機会をもった(平成25年度まで継続中)。
 - (2)調査
 「更生之素」に関しての調査や他校の例「3年A組の」の商標に関して調査した。
 - (3)商標登録に向けた準備
 校内で「更生之素」の商標登録をすることについて検討し、準備を進めた。
- 3 平成21・22年度
 - (1)商標出願の準備
 過去の例などを参考に書類作成など準備を行った。
 - (2)調査
 「更生之素」の開発の経緯や知的財産権に関する調査を進めた。
 - (3)経費の確保
 出願及び登録に向けた予算を農場実習会計の中で計画した。
- 4 平成23年度
 - (1)鹿児島県教育委員会および農業部会への相談
 出願に向けて、県高校教育課および農業部会長へ相談し、書類作成を進めた。
 - (2)出願書類の作成
 専門家の指導を受けて出願書類を作成した。
 - (3)出願
 知事の許可をいただき、平成24年1月18日特許庁へ出願。
- 5 平成24年度
 - (1)商標登録料の納付
 6月15日に登録料を納付。
 - (2)商標登録
 「更生之素」商標登録

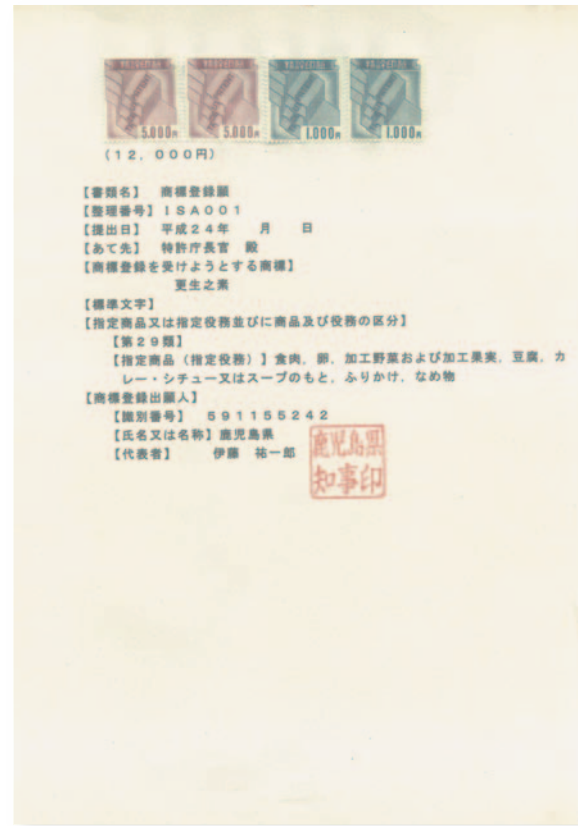


専売特許の明細

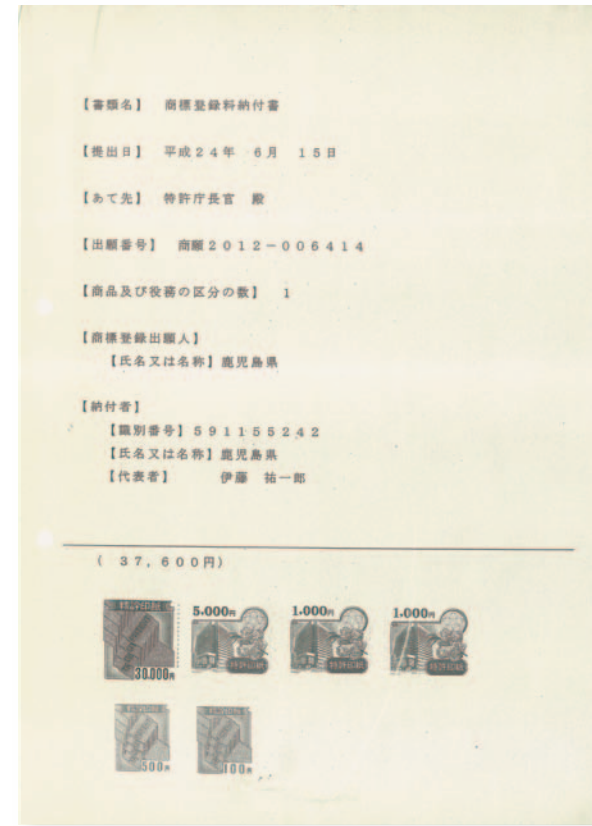


桑幡元長氏直筆の「更生之素」説明書

6 商標再登録関係資料



①出願書



②商標登録料の納付書



③商標登録証



平成24年/朝日新聞より

本校の知的財産教育概要(平成20年~25年まで)

平成21年度知的財産教育 更生之素調査

本校発ブランド **更生之素**

昭和7年~ 本格的に製造開始
昭和12年 商標取得
昭和13年 専売特許

レッテル原図

陶器の「更生之素」

元祖豚みそ

平成21年度知的財産教育 更生之素調査

- 開発者の回想録
開発当時の状況
「商標」「専売特許」に関する記述
- 県知的所有権センターでの調査
登録の記録調査(IPDL検索)
特許庁への問い合わせ
↓
登録・抹消記録入手
(県発明協会を通じて特許庁へ依頼)

平成21年度知的財産教育 森林工学科 課題研究

林産加工 では...

炭焼き窯づくり→木炭製造→商品化

炭焼き窯 木炭 商品化

平成21年度知的財産教育 農業経営科 課題研究

作物 では...

魅力ある米づくりをめざして

水田アート 米の商品化

平成21年度知的財産教育 農業経営科 課題研究

食品加工

トマトジュース ラベルの募集 採用作品

平成21年度知的財産教育 農業経営科 課題研究

畜産 小学校連携

米糶卵(まいけるらん) いさっ子バーガー

平成21年度知的財産教育 農業経営科 課題研究

園芸

ちいさな王様
ちよっぽっと

シクラメンの商品開発

平成21年度知的財産教育 職員研修

開催日時:平成21年12月7日(月)
会場:本校 情報処理室
講師:鹿児島県立加治木工業高校 知財教育担当者 大保 智 教諭
内容:知的財産教育の実践およびIPDLを使った検索方法
参加者:本校職員30名

平成23年度知的財産教育 生徒向けセミナー

「合格鉛筆」の発想から販売まで

実施日:平成24年1月16日
講師:田中 浩太郎 氏 (伊佐市の文房具店「松山紙店」代表取締役)
対象:農業経営科3年 本校職員 地域関係者

平成23年度知的財産教育
農業経営科・農林技術科の商品開発 企業との連携

キミって白いね

平成21年度知的財産教育 教職員向けセミナー

講演1
対象:教職員 20名
講師:全国知財・創造教育研究会 会長 菅原 裕明氏
内容:新学習指導要領における知財教育の取組み方について

講演2
対象:教職員および地域関係者 約30名
講師:長野県工業技術センター 地域資源製品開発センター 製品開発総合プロデューサー 鈴木 進氏
内容:売れる農産物開発とブランドづくり

平成23年度知的財産教育 地域応援団の活動

伊佐「農」祭り

伊佐の魅力を観光客と共有！伊佐農林高等学校地域応援団プロジェクトイベント！
期間:平成23年11月4日(日)～11月5日(月) 10:00～18:00
会場:伊佐運動センター(ドームコート)

伊佐学芸会
伊佐農産物産商
伊佐地産地消
伊佐の節句祭り

平成24年度知的財産教育 更生之素の歴史まとめ

昭和7年(1932年) 農村経済の更生と健康の願いを込めて「更生之素」と命名した豚味噌缶詰を開発

昭和12年 商標登録 第293867号

昭和13年 製造方法として専売特許 第126299号

昭和14年 連合商標(第319692号)

昭和15年 豚味噌の瓶詰め

戦時中 軍用品として買い上げられた

昭和32年 商標登録抹消(当時は20年間保護)

平成21年 テレビ番組で取り上げられ、全国に知られる。

平成24年1月 商標出願

平成24年7月 登録

平成25年度知的財産教育 九州地区地域別研究協議会

地域農家の実践例発表

実施日:平成25年7月23日
講師:小北 剛 氏 (伊佐市の農業経営者)
参加者:農業経営科3年・本校職員・地域関係者

平成23年度知的財産教育 農業経営科
他教科との連携による商品開発

商業科 → ラベルデザイン

家庭科 → レシピ集

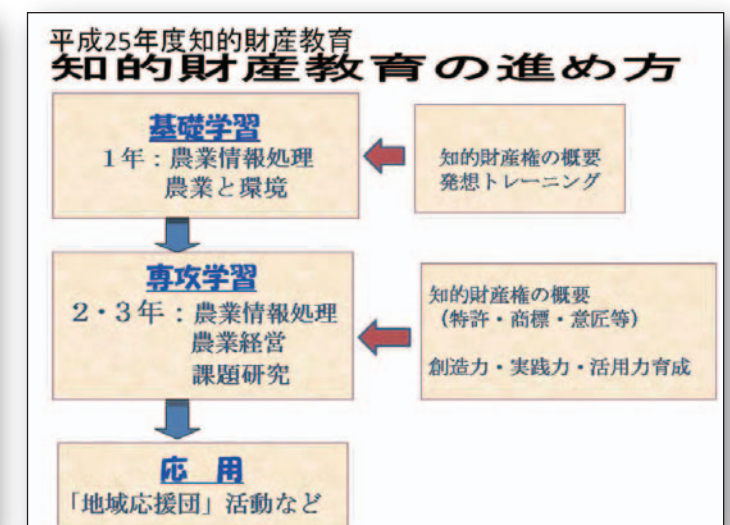
平成23年度知的財産教育 生徒向けセミナー

**知的財産に活用で儲かる農業の実現を！
～知的財産権とブランドとデザイン～**

講師:渋谷 清 先生 (ブランドネットワーク・インセプト)
対象:農業経営科3年 地域起業家

平成25年度知的財産教育 九州地区地域別研究協議会

職員協議 (7レインティング および・KJ法)





近代的商品のさきがけ「更生之素」 ～「之」と「の」をめぐる～

鹿児島県立伊佐農林高等学校
校長 桑原田 茂樹

「翠巒繞る北薩の黄金漂う伊佐の原」に歳月を重ねてきた本校は、このたび、創立百周年を迎えました。この永い歴史において金字塔となっているのが、「更生之素」です。

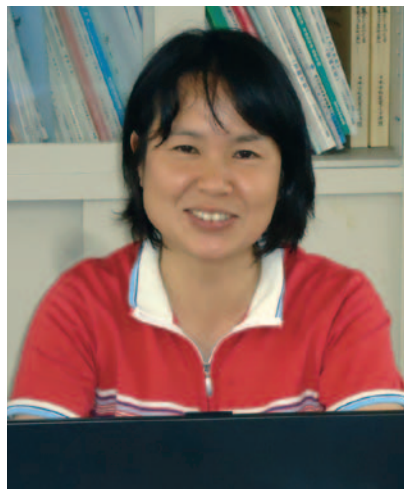
ところが、「更生之素」について調べていくうちに、馴染んだものとは異なる表記があることが分かりました。例えば、この豚味噌缶詰を生み出した桑幡元長教諭は、後年の回想記の中で「更生の素」と繰り返し記しておられます。また、大毎新聞の昭和7年11月7日付でも、「体力更生に卓効ある伊佐農林の更生の素」との見出しで富民協会主催全国農業高等学校作品展入賞の紹介をしています。

このように、二通りの表記が見られ、謎は深まるばかりです。そこで、この差異について更に調べてみました。

笹田祐次郎第7代校長が在任中の大正13年、創立十周年を記念して、「国本」という校友会機関誌が創刊されました。後に、「国本」第74号(昭和13年5月10日発行)の中で、郵田實第8代校長は『専賣特許となった「更生之素」』と題する寄稿において、次のように述べておられます。「我校の特産品たる『更生の素』の由来とか内容とかに就いて今更ここに贅言する迄もなからう。社会周知の事だから。(省略)。然るに、斯る盛名ある更生之素の模倣類似品が各所の工場や学校などに出現した。之等は「元氣の素」とかいろいろな名稱で社会を囁着してゐるがその内容など全く見るさへも堪へない代物で、不更生粗悪品ばかりである。之等を駆逐するために「更生之素」の名稱を登録をなし、(中略)製造全工程の特許を申請中のところ、過日特許局より獣肉食料品罐詰製造方法として専賣特許の通知を受けたのである。」とあります。また、その記事には、「更生の素」と白塗られたトラックが生徒を載せている写真も添えられています。

これらのことから、本校自慢の一品は「更生の素」として誕生し、商標登録及び特許申請に際し「更生之素」とされ、今日に至ったことが分ります。先達の「更生之素」への熱い思いに触れるとともに、原点(原典)に帰ることの大切を気づかされる機会を賜りました。

最後になりましたが、本誌に寄稿や協力をいただきました皆様方に心より御礼申し上げますとともに、関係のすべての皆様方の御健勝御多幸をお祈り申し上げ、ごあいさついたします。



「更生之素」は、 農業高校の“発明のもと”

鹿児島県立市来農芸高等学校
郡山 かおり

創立百周年おめでとうございます。

私は、その歴史のなかの7年間だけを教員として過ごし、また、食品加工担当では、私自身が生徒とともに成長させてもらった日々でもありました。

赴任して二年目の冬に、全国放送のテレビ番組で「更生之素」が取り上げられてからの反響は、大変なものでした。懐かしむ人、新しく知った人、そしてリピーターとあれよあれよと増産で、当時の生徒たちの記憶には加工室が工場のように映っていたかもしれません。

しかし、そこで改めて「更生之素」という豚味噌缶詰についてじっくりと向き合うことができ、開発80年目に再度、商標登録を成し遂げたことが、伊佐農林高校の宝となってくれば嬉しいです。

発明は、不便な環境から生まれると聞きますが、「更生之素」はまさしく不況・困っているなかから生み出された加工品です。現在、県内の農業高校での豚味噌缶詰は、教材の一つでもあり、歳入においてもなくてはならない商品となっています。各学校、豚味噌缶詰をヒントに永く愛される商品を目指し、研究開発を行っています。

「更生之素」は、米どころの伊佐だから生まれ、更に、伊佐の食文化のひとつにもなっています。幼い頃から食べ育った生徒たちも多く、自分たちで製造することへの誇りがあり、土台となって、本当に新しい商品開発に積極的です。私もそれに負けまいと通勤タイムは、私の思案タイムでもありました。

また、職員の方々の思い入れも高く、味を左右する麦味噌づくりへのこだわり、黒豚肉の質の向上、味やラベルへの評価、販路拡大など生徒以上に現状に満足せず、日々進化し続ける商品も他に類をみないものだと思います。

これからも「更生之素」は、農業高校の発明の源となって、活力と発展を生み出していくことでしょう。



更生之素の思い出

鹿児島県立種子島高等学校
中村 千浩

伊佐農林高等学校創立100周年おめでとうございます。

私もその歴史の中で11年間勤務させていただきました。平成12年度より、食品加工担当として「更生之素」の製造に携わりましたが、一番苦労した実習は、黒豚半丸の骨抜き作業でした。牛刀で肉の塊と格闘したものです。

また、製麴室でのもろ蓋(麴蓋)による麦みそ製造も、伝統的な作業で難しいものでした。この二つは、昔ながらの伝統を守り続けてこられた先輩方には申し訳ありませんが、生産量を上げるために、部位別のブロック肉の納入と、自動製麴機の導入に変更させていただきました。

「更生之素」の販売の転機となったのは、平成21年4月にテレビ番組「カミングアウトバラエティ!!秘密のケンミンSHOW」で取り上げられ全国放送されたことでした。翌日は、事務室の電話が鳴り止まず大変でしたと報告がありました。連日、宅配便の宛名書きに追われたものでした。それ以降、加工品の売り上げも順調に伸びて、歳入も年々増やすことができました。

また、11年間の間に畜産加工室の屋根の葺き替え、天井・内装の張り替え、床の嵩上げとグリストラップの設置、ボイラーの更新、二重釜の更新と新設、高圧蒸気殺菌釜(レトルト)の移動、製麴室を改造した麦みその保管室等々…作業環境を整えていくことができました。

振り返ると、最も忙しい時期でしたが「作っても作っても売れる」信じられないような時間でした。生徒にはっぱをかけながら、生徒も頑張ってくれた充実した日々でした。

最後に、食品加工担当の中島先生、郡山先生、製造補助員の三名の方、黒豚を生産提供してくれた中小家畜の担当の先生方に支えられて頑張れた11年間だったと感謝しています。

伊佐農林高校の益々の発展と「更生之素」の更なる伝統の継承に期待します。

現状／推移

豚肉価格の大暴落をきっかけに昭和7年9月に誕生した「更生之素」。当初の販売価格は25銭で、初年度の製造個数は960個と記録されている。

発売当初、数々の賞や栄誉を受け全国的にも知られるようになり、昭和9年に国と県の助成で27坪の専門工場が完成し、地域発展に貢献した様子が校友会誌「国本」の中に記されている。

それから82年。途中、戦後の環境の変化で製造が中断された時期もあるが、「更生之素」の製造方法は受け継がれ、今も変わらず伊佐市を始めとする多くの家庭の食卓で愛され続けている。

近年の生産個数は年間約2万5千から3万個を推移し、本校創立100周年の平成26年度、食品加工専攻生3年生4名、2年生7名を中心に実習授業の教材として生産を続けている。

■学校販売価格の推移

昭和7年度	0.25円 (25銭)
昭和8年度	0.25円 (25銭)
昭和9年度	0.25円 (25銭)
昭和10年度	0.25円 (25銭)
昭和37年度	65円
昭和42年度	70円
昭和49年度	100~120円
昭和50年度	120~150円
昭和54年度	180円
昭和57年度	200円 (25銭の800倍)
昭和58年度	200円 (25銭の800倍)
昭和59年度	200円 (25銭の800倍)
昭和60年度	200円 (25銭の800倍)
平成21年度	250円 (25銭の1000倍)

※1缶あたりの容量は年度によって違います



■製造実習の様子



■豚の解体

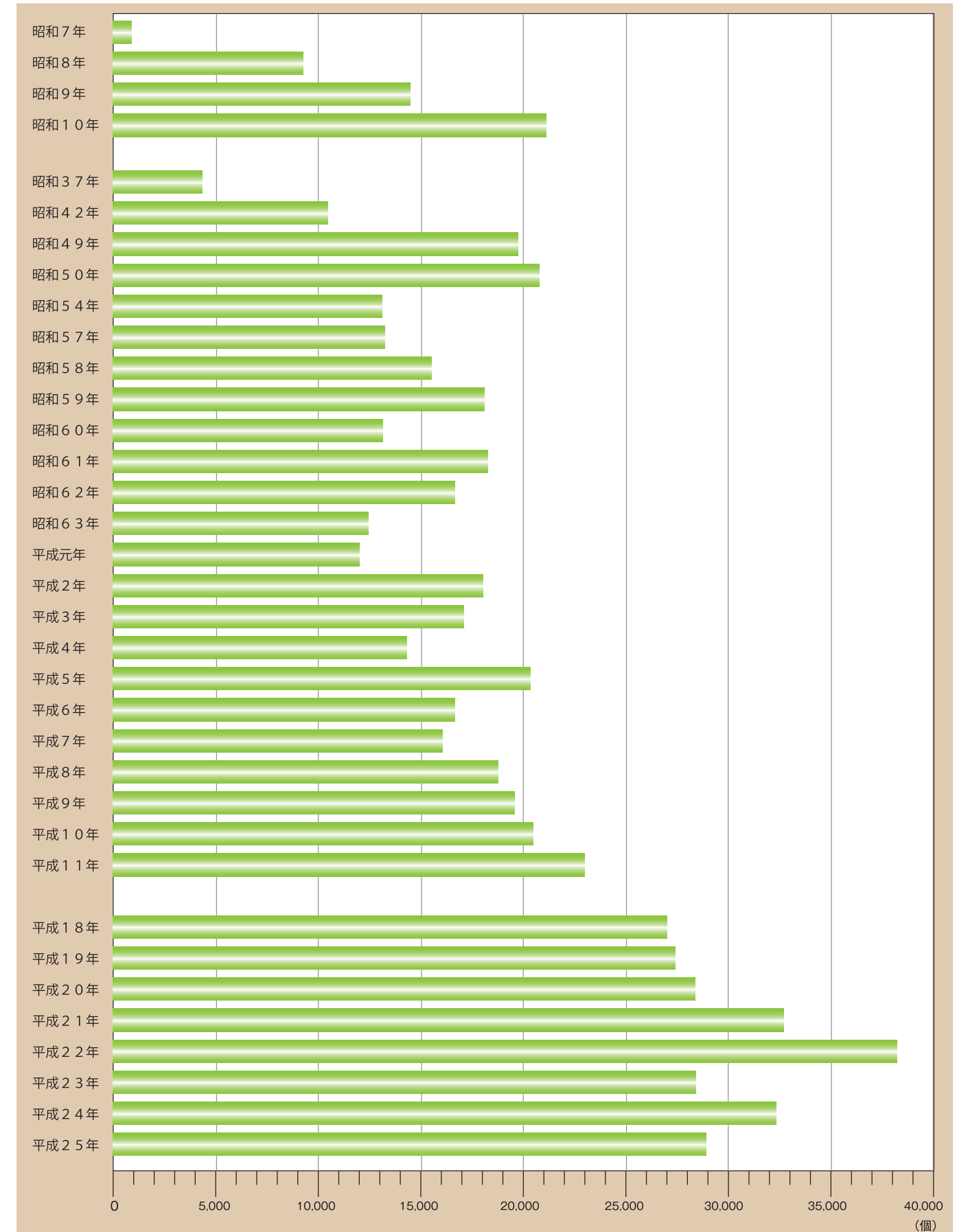


■現在の豚肉のカットとミンチ



■現在のしょうがの皮むき

□生産個数の推移



ラベルの移り変わり

昭和7年に描かれた 邨田 實氏作(後の第8代校長)の原画



480 グラム用



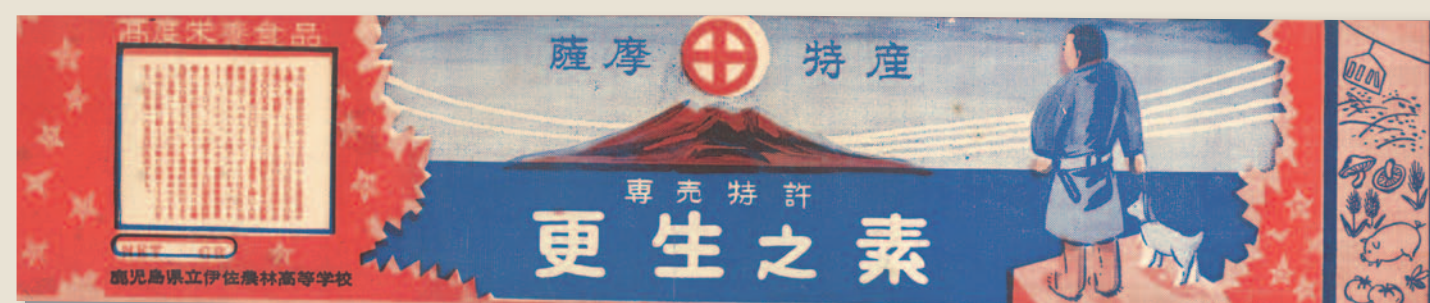
70 グラム用

上の2点は邨田實氏直筆の原画である。絵具のような顔料で描かれており、左側の稲穂やシイタケ、麦の穂やブタなどの図柄や中央の国本会のマークや文字など緻密な部分も細かく描かれている。



1

昭和7年に、邨田實氏が描いた原画を基につくられたラベル。専売特許の文字を中心に配し上部に国本会のマーク、左下に伊佐農林学校自営組合の文字が見える。横文字の表記が右書きになっている。



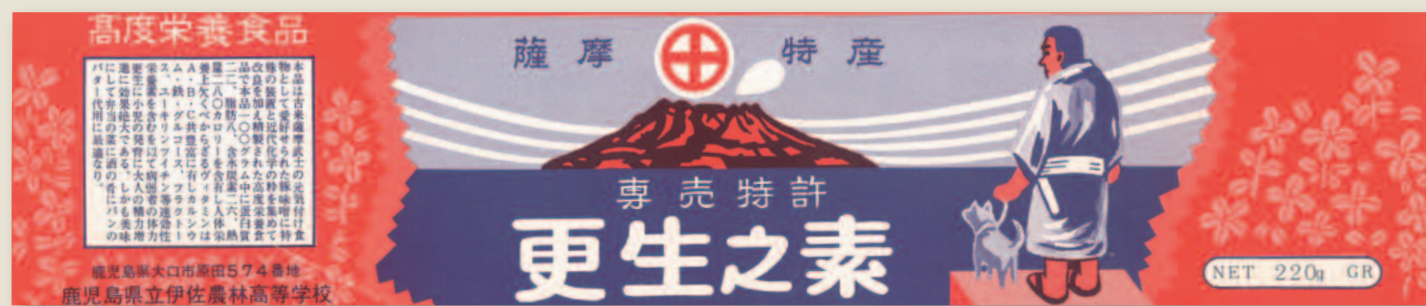
2

年代は不詳だが、鹿児島県立伊佐農林高等学校とあるので、昭和24年以降のものである。横文字の表記が左書きになり、国本会のマークの代わりに薩摩をイメージする丸に十字のマークが入った。①の説明文冒頭の「国民の」の文字が消えツツジの絵柄が図案化されている。



3

上の図案が基になっているが、西郷さんらしき人物の絵がフランクな感じになり、犬の位置が右側から左側に移っている。説明文の内容と花のデザインが変わり、桜島から噴煙が上がっている。印刷技術の向上から印刷のズレも解消されている。



4

このラベルから学校の住所と、缶詰の容量が印刷されるようになった。220g というのは6号缶の容量である。花のデザインが、より図案化している。



6

今までの6号缶に代わり携帯缶が使用されるようになってからのラベル。リサイクルマークと賞味期限が記載されており、注意書きの文言や学校の電話番号の表記に消費者への配慮が感じられる。また、ビタミンの表記がビタミンに変わっている。
平成4年頃のものと考えられる。



5

上と殆ど同じデザインであるが、学校名と所在地が右側に移動している。西郷さんらしき人物の額に横じわが見える。(まつ毛も描かれているように見える。)平成3年頃に使用されたようだ。



7

携帯缶から180RF1缶に変わった頃のラベル。デザインは⑥と非常によく似ている。賞味期限19.5.28となっているので、それから1年前の平成18年5月に使用されたラベルである。



8 鹿児島県高等学校教育研究会農業部会の専門部会「流通加工部」で平成19年度にラベルの研修を受けた後につくられたラベルである。「丸に十の字マーク」と「専売特許」の文字が消えている。また原材料の表記順も量の多いものからに改まっている。学校所在地が大口市から伊佐市に変わった平成20年以降のものである。



10 現在のラベルである。平成24年に「更生之素」商標登録されたため登録商標第5505178号の文字と®が記載されている。



9 上と殆ど同じであるが、原材料の欄の「調味料(アミノ酸等)」が消えている。化学調味料の使用を止めてからのラベルである。平成23～24年頃のもの。



11 平成26年伊佐農林高等学校創立100周年を記念してデザイナーの小門幸恵さんが原画を基に作成した復刻版限定ラベル。更生之素の伝統と色あせない魅力を感じさせるラベルである。

製造工程



①回転二重がまに蒸気を入れ、豚あらびき肉を炒める。



②三温糖を入れて、溶けるまでよく混ぜる。



③麦みそを入れて、塊が無くなるまでよく混ぜる。



④蒸気を止めてからショウガを入れ、全体によくなじませる。

「更生之素」製造 一釜当たりの配合割合

品名	数量
豚ひき肉	20 kg
麦みそ	22 kg
三温糖	6 kg
ショウガ	1.7 kg

更生之素の製造工程は図のとおりであるが、ここにたどり着くまで長い道のりが隠されている。

8カ月ほど前に学校農場での黒豚の飼育が始まり、3カ月前には麦みそが仕込まれる。

丸々したショウガの皮を剥き、きれいに洗ってすりおろす。やがてブロック肉として届けられた豚肉を半日がかりでカットして、ミンチ機にかける。麦みそと三温糖を1回分づつ小分けしたら準備完了。回転二重がまにボイラーから蒸気が送られ、いよいよ更生之素製造の幕が切って落とされる。



「更生之素」完成



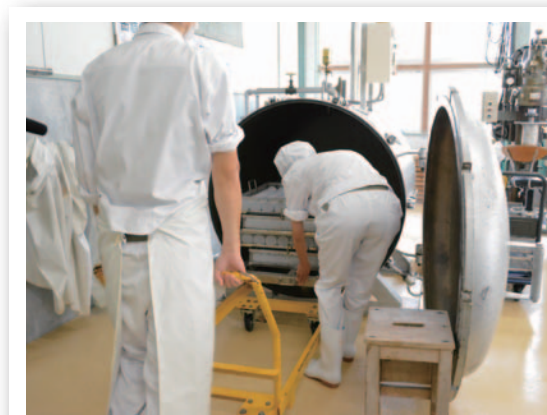
⑤できたての更生之素を計量してフタを載せる。



⑨丁寧にラベルを貼る。



⑧冷却槽で充分冷却する。



⑦殺菌用レトルトに入れ、107℃で30分間殺菌する。



⑥バキュームシーマーで缶のフタを巻き締める。

販売実習

学校で製造した商品を、校内及び校外で販売する実習を行っている。生徒は販売体験で沢山のお客様と直接触れ合うことで多くのことを学んでいる。



●平成25年 イオン筑紫野店「鹿児島うまいものフェア」



●平成25年 山形屋「味のインターハイ」



●平成25年 青春市場inドルフィンポート



●平成26年／アミュプラザ「南日本新聞まつり」



●平成26年／パンジー祭り



●平成26年／春の農林館まつり





伊佐農林高等学校のシンボル「ピザ窯100トン」

本校の創立100周年の記念事業の一環として、
同窓会の寄贈によって作製された。
創立100周年にちなんで「100トン」と命名されました。



編集後記

創立100周年の年に本校の伝統的農産加工品である「更生之素」の本を発売できることは、関わってきた者としてとても嬉しいことです。昭和7年の開発以来82年目を迎えた「更生之素」は長年の間、地域の皆様方に愛されてきました。この本をご覧いただくことにより、「更生之素」の商品としての価値を更に感じていただけることでしょう。

このロングセラー商品について調査を重ねる中で、今こそ農業の6次産業化が勧められていますが、本校においては80数年前に既に農産物の生産、加工そして販売までの取組が行われたことに驚き、当時の方々のご努力に敬意を払うと共にその伝統を引き継ぐ覚悟のようなものを感じ身の引き締まる想いがします。

この本には数年かけて収集した資料や調査結果をまとめましたが、力不足により誤りが多々あると思われま。読者の方々からのご指摘をいただき、よりよい資料を後年に残せれば幸いです。

最後に「更生之素」というバトンを今日までつないで下さった先輩方そしてご愛顧いただいた地域の方々、今回資料や情報提供をして下さった方々、さらに本誌作成にご尽力いただいたブロックスタジオの安田孝治様に深く感謝申し上げます。「更生之素」、それは本校にとって紛れもない「誇りの逸品」です。



- デザイン/有限会社ブロックスタジオ
- 撮影協力/有限会社三井スタジオ・株式会社イーデザイン
- 印刷/瀬上印刷株式会社
- 発行日/平成26年11月22日