

Al¹Epoch-making

風が吹いた日

すぐれた特性で暮らしに浸透

アルミ食品包装材

昭和初期に製造が開始されてから、アルミ箔はつぎつぎと食品の包装に用いられるようになりました。そして昭和30年代にアルミホイルが登場。アルミ箔は台所の必需品となりました。



たばこに最適な包装材

ラジオ放送の開始、国産トーキー映画の上映、カフェの流行など、大衆文化がしだいに発達した昭和初期。日本専売公社から「暁」という名のたばこが販売されました。昭和11年10月1日付の大阪朝日新聞の記事をみると、日本専売公社が販売する「バット」、「チェリー」、「暁」、この3種の銘柄でたばこの総売上約6割を占めていると記載されています。当時、たいへん人気のあった銘柄であったことがうかがえます。

この「暁」(昭和7~19年)は、日本で初めてたばこの包装材にアルミ箔を用いた銘柄です。

暁の原料は、主に黄色種やバーレー種と呼ばれる葉たばこで、これらの葉たばこは乾燥工程を用いて香りをつけます。そのため、たばこの包装には湿気を防ぐ中間包装が必要となります。当初、中間包装には高価な錫箔が使用されていました。おりしも昭和5年に日本でアルミ箔の製造が開始されました。製造当初はピンホールがあっ

たり、厚みが不均一など品質に問題がありましたが、改良を続けた結果、しだいにアルミ箔の品質は向上していきました。そして錫箔に比べ包装の作業効率、コストともにすぐれると判断され、アルミ箔が中間包装に採用されることとなりました。防湿性、保香性にすぐれたアルミ箔は香り高いたばこの包装材に最適です。そのすぐれた特性から他の銘柄でも使用されるようになり、昭和12年頃にはたばこの包装材として本格的に使用されるようになりました。当時、専売公社から箔工場に増産命令が出されるほど、アルミ箔の需要は急速に高まり、工場はこれに応えるため生産能力を拡大していきました。

今も昔も、チョコレートの銀紙はアルミ箔

このころ、たばこの他にもお茶や菓子類の包装にアルミ箔はいち早く採用されました。

とくにチョコレートにはアルミ箔は最適な包装材です。遮光性、防湿性、保香性が高く、衛生的なアルミ箔はチョコレートの光や酸素による劣化を防ぎ、また香りに誘われてくる虫の防虫にも役立ちます。当初は錫箔が用いられていましたがアルミ箔の品質の向上とともに、アルミ箔が使用されるようになりました。時期ははっきりしませんが、たばこより採用が若干早かったのではないかとされています。以降、チョコレートの銀紙といえばアルミ箔。紙ラベルを破いたとき、輝く銀の光沢は高級感が漂います。畳んだときピンッと折れ曲がるコシは、軟質フィルムでは真似ができません。その美観性もアルミ箔の重要な採用理由となっています。



「暁」(あつき、昭和7~19年)
日本で初めてたばこの包装材にアルミ箔を採用した銘柄。写真は昭和12年以降に製造されたもの。この頃にはアルミ箔が本格的にたばこの包装材に使用されるようになった。
写真提供:たばこと煙の博物館

国産箔の品質向上とともに、チョコレートの包装材にアルミ箔が使用されるようになった。写真は昭和5年頃の商品広告
写真提供:森永製菓(株)

便利なホイルは台所の必需品に

アルミ箔は、昭和30年代に入ると一般家庭でも利用されるようになりました。きっかけは昭和33年に発売された国内初の家庭用アルミホイル「クッキングホイル」です。当時、日本は高度成長期を迎え、電化製品の普及によって生活が大きく変わりました。

そんななか、欧米で使用されているアルミホイルを参考に、家庭用の箔製品が開発されました。欧米のアルミホイルはオープンでの使用を考え幅が1フィート(約30cm)となっていたのですが、日本ではオープンがそれほど普及していなかったため、料理研究家の指導により25cmに幅を縮め、15μm×250mm×5mのサイズで、主要都市の百貨店で売り出されました。しかし当時は、調理にアルミホイルを使ったことのある人はほとんどいなかったため、使い方を教える実演販売も行われました。その後、オープンの普及に伴いサイズも数種に増え、アルミホイルは人気を博し、日本の家庭に浸透していきました。

現在、アルミ箔はさまざまな食品、医薬品の包装、レトルトパックやデザート用シール、調理食品用コンテナなど、多彩な製品に使用されています。その厚さは6~100μm以上と、用途に合わせさまざま。便利なアルミ箔は今や暮らしになくてはならない存在となっています。



昭和33年に発売されてから台所の必需品となったアルミホイル
写真提供:東洋アルミニウム工業(株)