



<貿易特集>

令和4年11月17日  
名古屋税関 調査部調査統計課

# 税関 150 周年記念特集 <輸入編>

～税関は 150 周年を迎えます～

皆さんは『税関記念日』をご存じでしょうか？

その昔、税関は「運上所」とも呼ばれ、地域によってバラバラの呼び方をされていましたが、明治5（1872）年11月28日に呼称が統一されたことを記念して、毎年11月28日が『税関記念日』となっています。

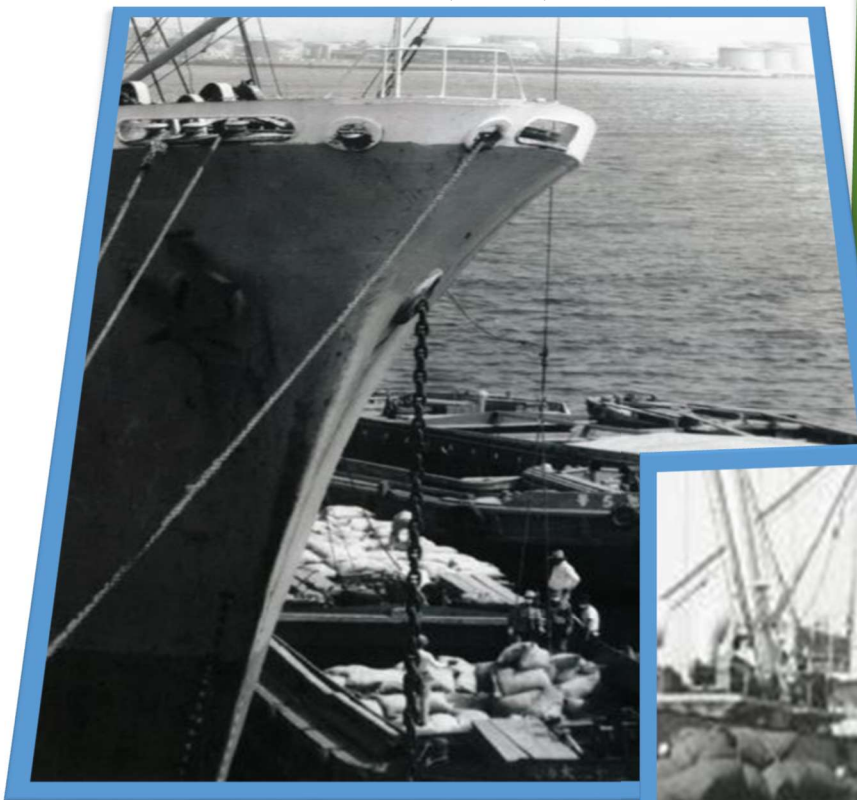
特に今年は150周年ということで、調査統計課でもネタを探していたところ、ありました。「大日本外国貿易年表」なる古文書が。さすがに150年前のものはありませんでしたが、大正13（1924）年文書があり、パラパラと閲覧したところ、『(約)100年前にもこんなものが!?!』という品物を見つけましたので、当時の背景を交えながらご紹介したいと思います。



その前に…… 大正から昭和まで、当時の名古屋港の様子や荷役作業を覗いてみよう！



舳（はしけ）を使用した積卸



羊毛の荷捌き  
(昭和2年)



昭和 10 年代



自動車の船積み (昭和32年)



当時は馬車も活躍して、荷役は人力集約型作業だったようです！  
昭和30（1955）年から機械や道具の補助によって行われるようになり  
その後、機械化が進んでいきました。  
それではご覧ください！

緑色枠の写真：名古屋港管理組合所蔵、  
青色枠の写真：百年百景 名古屋港開港100周年記念写真集より転載



# 珈 琲



～明治から親しまれ続ける嗜好品。

**現在日本は世界有数のコーヒー消費国！輸入量も大幅増加！～**

現在、日本人に広く飲まれるようになったコーヒー。消費量においては令和2年時点でアメリカ、ブラジル、ドイツに次いで世界第4位となっています。

品名及國名 Articles & Countries whence Imported.		大正十三年 1924.		大正十二年 1923.		大正十一年 1922.	
		數量 Quantities.	額額 Value.	數量 Quantities.	額額 Value.	數量 Quantities.	額額 Value.
珈琲	Co ee.	13,934	792	× 9,252	462	7,906	346
關東州	Kwantung Province .....	.....	.....	.....	.....	67	2
英領印度	British India .....	317	18	.....	.....	.....	.....
海峡殖民地	The straits settlement .....	89	5	39	1	.....	.....
蘭領印度	Dutch India .....	6,732	320	2,171	91	912	32
比律賓諸島	Philippine Islands .....	.....	.....	88	4	.....	.....
英吉利	Great Britain .....	166	11	.....	.....	.....	.....
佛蘭西	France .....	225	16	.....	.....	.....	.....
北米合衆國	United States of America.....	2,853	218	2,338	131	335	20
伯刺西爾	Brazil.....	1,148	51	952	39	995	34
埃及	Egypt.....	.....	.....	17	2	.....	.....
布哇	Hawaii .....	245	17	403	21	536	23

※『擔 (たん)』  
重量の単位で約 60kg となり、1 擔は百斤です

大正 13 (1924) 年「大日本外国貿易年表」(上図)では、インドネシア・ブラジル・アメリカからの輸入が多く、日本全体で 13,934 擔 (約 836 トン) が輸入されていました。

なお、「北米合衆國」(現在のアメリカ合衆国)という表記がありますが、これはアメリカ産というわけではなく、アメリカを経由して輸入されていたものではないかと考えられます。



### コーヒーに関する豆知識①

コーヒー豆が栽培される地域としては、赤道を挟んで南北 25 度の地域が適しているとされていて、この地域を「コーヒーベルト」と言います。

### 明治～大正～昭和にかけて輸入量が急増！？ その背景とは？

明治から昭和にかけて日本におけるコーヒーの輸入量は大きく変化していったようです。明治時代は 100 トン以下でしたが大正 15 (1926) 年になると 1,000 トンを超え、明治時代と比較すると輸入量は 10 倍以上！さらに昭和 12 (1937) 年は 8,000 トンを超え、80 倍以上となりました。

では、コーヒーの輸入量が急激に伸びていったのはなぜなのでしょう？  
当時コーヒーは家庭で飲むというより、カフェーなどで嗜好品として飲まれていたそうです。明治から大正にかけ、喫茶店やカフェーが相次いで開店し、さらに全国に支店を構える店も出てきたことで一般市民にもコーヒーが浸透していったのではないかと考えられます。

※大正期のコーヒー1杯：約 5～30 銭 (現在の価値に換算すると約 200～1,200 円)

### 【明治から大正にかけてカフェを称する店の歩みの一部】

明治21（1888）年 東京下谷黒門町で鄭永慶（ていえいけい）が喫茶店「可否茶館」を開店。

明治44（1911）年 東京銀座に相次いで開店。

- ・「カフェ・プランタン」（松山省三）
- ・「カフェ・パウリスタ」（水野龍）
- ・「カフェ・ライオン」（精養軒）

大正 2（1913）年 水野龍が株式会社「カフェ・パウリスタ」を設立。

その後、★ブラジル サントス州政府の後援でコーヒーの宣伝をするために各地に喫茶店を開店。  
コーヒーの普及に大きな効果があったのではないかとされています。

#### ★ブラジル サントス州政府の後援～

日本人移民のお礼としてコーヒー豆が日本国に対して無償提供されたそうです。  
これは大正12（1923）年まで続いたそうです。

全日本コーヒー協会HPより一部抜粋

### コーヒーに関する豆知識② ～名古屋編～

★まだ喫茶店が普及していなかった大正7（1918）年頃は、ビリヤード場などにコーヒーを配達し、そこへ遊びに来た人たちに販売していたそうです。

★「2020年の都道府県庁所在市別 1世帯当たり年間の飲料類の支出金額、購入数量（二人以上の世帯）のコーヒーにおけるランキング」において 名古屋市は数量が第1位、金額は第3位となっています。

このことから、現在ではコーヒーは多くの名古屋人に好まれて飲まれているということがわかります。



### コーヒー輸入の歴史

日本におけるコーヒー輸入の歴史について主なトピックを紹介します。

寛永 18	（1641）年	和蘭商館が平戸から出島に移される 以後、オランダ人によりコーヒーが出島に持ち込まれるようになる	
安政 5	（1858）年	正式に輸入できるようになる	
昭和 12	（1937）年	輸入量はこれまでの最高水準	8,751 トン
昭和 13	（1938）年	戦時体制の強化により、輸入減少 コーヒーの代用品が出回り始める	4,469 トン
昭和 17	（1942）年	戦時中は統制会社「日本コーヒー」により コーヒーが製造、軍に納入された	
昭和 25	（1950）年	輸入再開	
昭和 35	（1960）年	コーヒー豆の輸入、全面自由化	
令和 3	（2021）年	全国輸入実績 数量：402,100 トン 金額：1,315 億円 輸入統計品目番号 0901.11-000 及び 0901.12-000 を集計（コーヒー（いつたものを除く））	

#### コーヒーの代用品

- ・チコリ
- ・タンポポ
- ・どんぐり等が使われていたそうです。

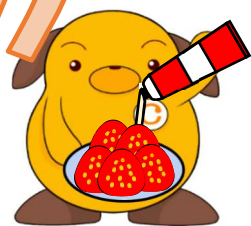
全日本コーヒー協会HPより一部抜粋

取材協力先 ・全日本コーヒー協会  
・株式会社松屋コーヒー本店

# コンデンスドミルク

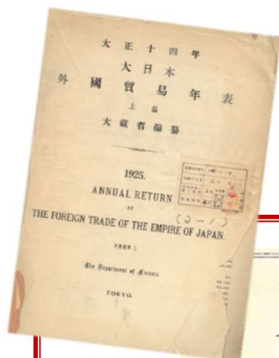
～練乳は母乳不足の救世主？～

加工乳の歴史は育児用から始まった～



練乳（コンデンスミルク）といえば、苺やかき氷などにかけて食べるものを思い浮かべる人が多いでしょう。他には、業務用途として、アイスクリーム、乳飲料、製菓などの原料に使用されています。

大正 14（1925）年の「大日本外国貿易年表」の輸入品表を確認すると・・・  
 当時は主にアメリカから輸入されていました。西欧では、チーズやバターといった乳製品が紀元前より造られていましたが、手造りの時代が長く、加糖練乳は、工業的に生産された最初の乳製品です。



品名及國名 Articles & Countries whence Imported.		大正十四年 1925.		大正十三年 1924.		大正十二年 1923.	
		數量 Quantities.	價額 Value. 千円 Thousand yen	數量 Quantities.	價額 Value. 千円 Thousand yen	數量 Quantities.	價額 Value. 千円 Thousand yen
コンデンスドミルク	Condensed milk.					◎ 95,430	5,999
關東州	Kwantung Province	70,717	3,971	95,574	5,749		
英領印度	British India	43		35	1		
英吉利	Great Britain	3,476	189	6,210	431	5,087	364
佛蘭西	France	203	6	37	1		
獨逸	Germany	10	1				
伊太利	Italy					490	27
瑞西	Switzerland	11					
和蘭	Holland	1,232	37	5,028	264	1,054	50
瑞典	Sweden			78	2		
挪威	Norway	49	2	454	22	167	8
丁抹	Denmark					108	4
北米合衆國	United States of America	52,828	2,107	66,949	3,256	47,420	2,491
加拿陀	Canada	34	1	694	41	1,725	93
澳太刺利	Australia	12,820	1,624	15,570	1,691	21,833	2,073
新西蘭	New Zealand	5		507	35		



## コンデンスドミルクに関する豆知識① ～歴史編～

1856年にアメリカ人ゲール・ボーデン（Gail Borden）が真空釜を使用して加糖練乳を製造したのが工業的製造の始まりです。

日本では・・・

- ・明治 5（1872）年頃 このゲール・ボーデン社の練乳を手本として試製
- ・明治 29（1896）年頃 大量生産が可能となり、各地で練乳の製造が始まりました。

しかしながら、その生産量は少なく、大半を輸入品に頼っていました。

また、アメリカ製（ボーデン社製）練乳との品質上の格差は著しかったようです。

この頃、現在の乳業メーカーの前身である会社など、練乳を作るための会社が多く設立されました。

## 🍼 練乳の用途 🍼

明治・大正時代には、牛乳よりも保存しやすく、貯蔵にも便利であったことから、練乳は乳幼児の育児用として広く利用され、昭和初期まで使われていました。

その後第二次世界大戦及び戦後 10 年頃まで最も需要の多い乳製品でした。しかし、砂糖が多すぎて育児用には好ましくないことが明らかになり、育児用粉乳の著しい進歩もあって現在では育児用としてはほとんど使用されなくなりました

昭和 12 (1937) 年に発行された「煉乳及粉乳」一部抜粋

煉乳は母乳或ひは新鮮牛乳の代用品として、直接消費せられる爲めには小罐に密封せられ、パン、製菓、アイスクリーム其他の用途には大罐に詰められたものが販賣せられる。

出典：  
「煉乳及粉乳」 名古屋市鶴舞中央図書館所蔵

## 🍼 育児用乳製品について 🍼

母乳は乳児にとって最良の栄養です。しかし、母乳の不足や母親の健康状態などが原因で母乳が与えられない場合は、母乳に代わる栄養が必要です。

ゲール・ポーデンは、長い航海中に疫病にかかった乳牛の乳を飲んで幼児が次々に死んでいくのを見て、その解決のために牛乳の長期保存を目指して練乳の製造を試み、成功したといひます。

### 江戸時代まで

上流階級は乳母をつける風習などでこれを補い、一般庶民はもらい乳や穀粉などを煮溶かした代用乳を与えることで対応していました。

### 明治時代から

牛乳や加糖練乳が使われるようになりましたが、牛乳は産地周辺でしか利用できません。

そのため、加糖練乳を薄めて飲ませるのが主流でしたが衛生面や希釈をめぐる問題もあり、乳児の死亡率は高かったといわれています。

人乳と牛乳では、たんぱく質（主にカゼイン）、炭水化物（主に乳糖）および灰分濃度に大きな違いがあり、乳児には負担が大きかったようです。

### 大正6（1917）年

全脂粉乳に滋養糖を配合した最初の育児用粉ミルクがつけられました。

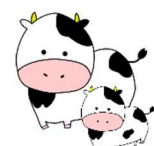
～翌年にはショ糖を配合した加糖粉乳が発売されました。～

### 昭和初期まで

依然と加糖練乳が使われていましたが、砂糖含有量が多く、乳児は胃腸障害を起こしやすく栄養的に不向きでした。

### 昭和 15（1940）年頃

小児科学会から、育児用製品としての練乳は砂糖が多すぎるため、「粉乳への転換の必要性」が指摘されました。その後、育児用ミルクは幾多の改良が加えられ世界一流の品質に向上し、この間の医療技術の進歩とも相まって、日本の乳児死亡率は改善されました。



	人乳	普通牛乳
エネルギー(kcal)	65	67
水分(g)	88	87.4
たんぱく質(g)	1.1	3.3
炭水化物(g)	7.2	4.8
灰分(g)	0.2	0.7

## コンデンスミルクに関する豆知識② ～練乳の種類～

加糖練乳：生乳、牛乳又は特別牛乳にショ糖を加えて濃縮したもの（一般にコンデンスミルクと呼ばれています。）

無糖練乳：濃縮乳であって直接飲用に供する目的で販売するもの（一般にエバミルクと呼ばれています。）

それぞれに全脂と脱脂があります。



### 参考文献

- ・ 煉乳及粉乳 育生社
- ・ 牛乳・乳製品の実際知識（第4版） 東洋経済新報社
- ・ ミルクの事典 朝倉書店
- ・ 日本食品標準成分表 2015年版（七訂）
- ・ 20世紀乳加工技術史 幸書房
- ・ 森永乳業 100年史 森永乳業株式会社（順不同）

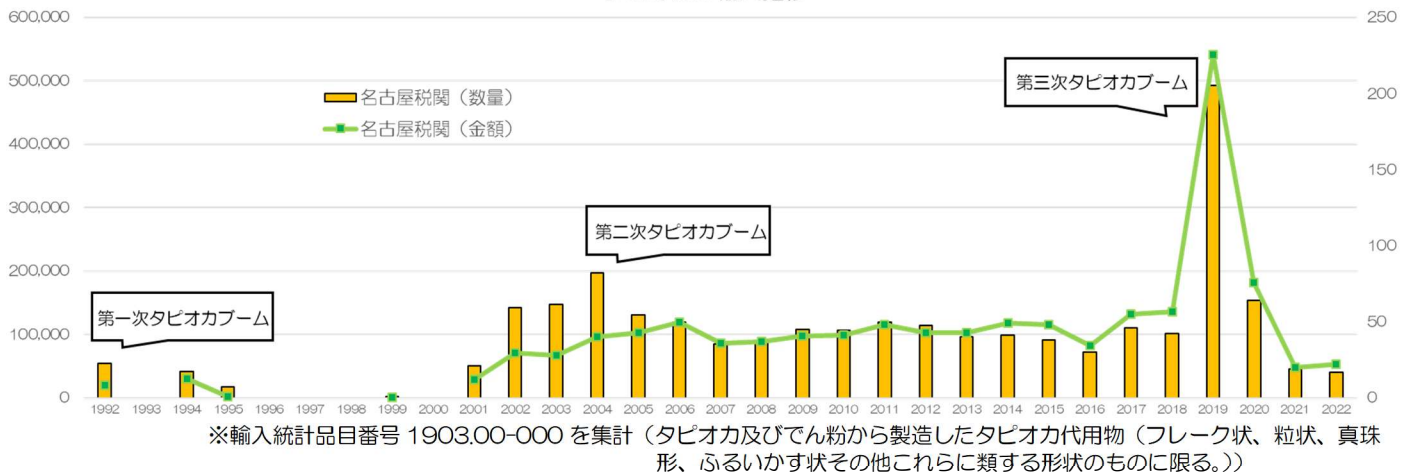
# タピオカ



## ～タピオカに長い歴史あり!!! 明治時代のタピオカの姿は!?!～

令和元（2019）年前後に流行ったモノといえば…タピオカですね。いたるところでタピオカドリンク専門店が outlets SNS 映えする商品が数多く、行列ができるほどの人気となり社会現象にもなりました。また、「タピる」「タピ活」といった流行語が生まれるなど、日本では3度目のブームであり第3次タピオカブームとも呼ばれております。そんな一世を風靡したタピオカですが、実は100年以上も前から既に日本で食べられていたことをご存知でしょうか。

タピオカの輸入推移

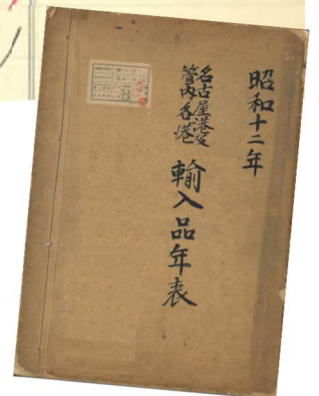


明治 40（1907）年に大阪税関名古屋税関支署として設置されたのが始まりで、名古屋税関として独立した年である昭和 12（1937）年の統計資料の輸入品年表には、なんと、..

「タピオカ及マニオカ（粉状ノモノ）」と書かれたものが存在しておりました。当時は蘭（オランダ）から輸入されていたことが記録されています。

品名	國名	數量	價額	摘要
タピオカ及 マニオカ (粉状ノモノ)	蘭	138 638	9.231 9.231	

今回はそういった背景から、約 100 年前タピオカが日本では一体どのように使用されていたかなどの歴史についてご紹介したいと思います。



### ★タピオカとは??

キャッサバまたはマニオカと称される中南米原産の植物の根茎から得られる澱粉でつくられ、キャッサバは熱帯、亜熱帯地方の広い範囲で栽培されています。澱粉がまだ水を含んでいるうちに練り、小球状として軽く加熱して表面を半糊化させて製品にすることが多いが、これをタピオカパールといい、世界各地に輸出されています。また、キャッサバは有毒性であるリナマリンを含有しているため、しっかりとした下ごしらえと無毒化処理が必要です。

～参考文献（名古屋市鶴舞中央図書館所蔵）～  
・澱粉科学の辞典 ・日本大百科全書



タピオカミルクティーの発祥地は台湾だワン!



# タピオカの歴史



タピオカの原料となる「キャッサバ」の歴史については、「古くから中南米で栽培され、4000 年前既にペルーで生育していたという考古学的な証拠があり、最も古い栽培作物のひとつである。そして新大陸発見後、ポルトガル人によって世界の熱帯に伝えられた。」とされています。

明治半ばには高級食材として知られ、大正時代の料理本に紹介されました。煮れば葛のように透明になり消化が良く、子ども、病人用の食事や戦中は前線の兵士が米の代わりに空腹をいやし、戦後も食品の加工に使われてきたといえます。また、タピオカの成分については「消化はしやすいが、ビタミンはほとんど含まない」とされています。

## 食品成分表 (可食部 100g あたり)

～参考文献～  
日本食品標準成分表 2015 年版 (七訂)

食品名	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ビタミン
キャッサバでんぷん	346kcal	0.1g	0.2g	85.3g	0mg
ジャガイモでんぷん	330kcal	0.1g	0.1g	81.6g	0mg
米でんぷん	366kcal	0.2g	0.7g	89.3g	0mg



キャッサバ芋



キャッサバ畑

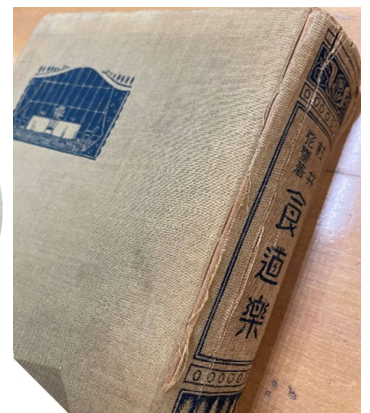
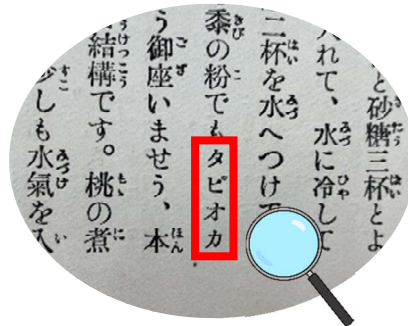
出典元：独立行政法人  
農畜産業振興機構



## 100年前のタピオカ

村井弦斎は愛知県豊田市出身の明治・大正時代のジャーナリスト、小説家。代表作とされる『食道楽』は、おいしいものを食べたり料理を作ったりすることに熱中した人をテーマにした和・洋・中華など多くの料理が物語となり紹介されており、明治 36 (1903) 年から 1 年間、報知新聞に掲載され大ベストセラーとなった小説であり、同書の秋の巻にはタピオカに関する記述がでてきております。

西洋の葛餅という物語には、「タピオカのプラマンチ」というタピオカを牛乳、砂糖で煮てゼラチンや香料、泡立てた卵白をプリン型の容器に入れて固めたものとして紹介されています。現代で言うパンナコッタやブランマンジェなどのスイーツとほとんど変わらないレシピとなっています。

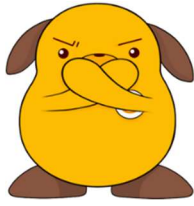


参考文献：食道楽 (秋の巻) 名古屋市鶴舞中央図書館所蔵

タピオカは約 100 年前から日本で食されており、食べ方は多様なので、またどのような形でタピオカブームが来るのか、今後どのように日本の食文化に影響を与えていくのか大変興味深いですね。みなさんも、これからのタピオカについて是非ご注目してみてくださいはいかがでしょうか。







# 滋養食料

～昔は高級品??いまはお手軽栄養補給～

滋養食料と聞くと何を思い浮かべるでしょうか?夏バテ防止として代表的なうなぎ、海のミルクと呼ばれる牡蠣、漢方の原料として使用される長芋など様々な食料品があります。

約100年前の外国貿易年表を見ると「滋養食料 (tonic food)」という品名で輸入の記録がありました。今の貿易統計の品名にはない滋養食料について紹介します。

名古屋 Nagoya.		数量 Quantities.	価額 Value.
鳥獣肉及魚介類	Meat, poultry, game, fish, shell-fish & mollusca .....	.....	5,213
コンデンスミルク	Condensed milk .....	.....	2,862
滋養食料	Tonic foods .....	19	800
鳥卵	Eggs, fresh .....	537	20,367
食鹽	Salt .....	115,703	137,237

上表は大正13年(1924年)の大日本外国貿易年表に記録された名古屋港の輸入実績です。こちらに「滋養食料」という品名で輸入されたことが記録されています。

品名及國名 Articles & Countries whence Imported.		大正十四年 1925.		大正十三年 1924.		大正十二年 1923.	
		數量 Quantities.	價額 Value.	數量 Quantities.	價額 Value.	數量 Quantities.	價額 Value.
		千円 Thousands of yen		千円 Thousands of yen		千円 Thousands of yen	
滋養食料	Tonic foods. 擔 Picul	1,735	245	3,041	553	2,969	578
支那	China .....	15	2	.....	.....	.....	.....
英吉利	Great Britain .....	141	28	483	66	825	80
佛蘭西	France .....	1,252	96	551	70	175	27
獨逸	Germany .....	116	36	353	115	296	134
白耳義	Belgium .....	15	1	16	2	9	2
伊太利	Italy .....	.....	.....	284	37	269	40
和蘭	Holland .....	.....	.....	.....	.....	37	24
北米合衆國	United States of America .....	190	76	1,299	233	964	151
濠洲刺利	Australia .....	2	.....	46	5	10	1



こちらは、国別の全国輸入実績となります。滋養食料はイギリスやフランス、ドイツなどヨーロッパから主に輸入されていたことがわかります。

大正9(1920)年頃に輸入されていた滋養食料品はどんなものがあったのでしょうか?当時発行されていたカタログを見てみると滋養食料品が宣伝されています。そこにはフランス産デュポネー(滋養酒)やアメリカ産ビーフエキストラクト(牛肉エキス)、イギリス産オバルチン等が挙げられており、これらの食料品が滋養食料として輸入されていたと考えられます。

1920年に発行されていた商品カタログ



(国立国会図書館 所蔵)

大正9(1920)年頃に販売されていた滋養食料品

★デュボナー

甘味の滋養酒で補血や食欲促進用として胃腸病等の方に薦められていたようです。

★ビーフエクストラクト

牛の肉汁を濃縮したものを湯で希釈して摂取するもので、体が弱い方へ推奨されていたようです。最良のものに「ヴァレンチンスミートヂュース」という品があり、こちらは重病者の滋養飲料として売り出されていたようです。

★オバルチン

完全滋養食糧とも呼ばれ、鶏卵、牛乳、麦芽エキスを粉末調合したものです。お湯や牛乳、コーヒー、紅茶などに混ぜて飲まれていたようです。滋養素が豊富で消化吸収されやすく、疲れが溜まっている方に薦められていたようです。



滋養食料とはそもそも何でしょう？

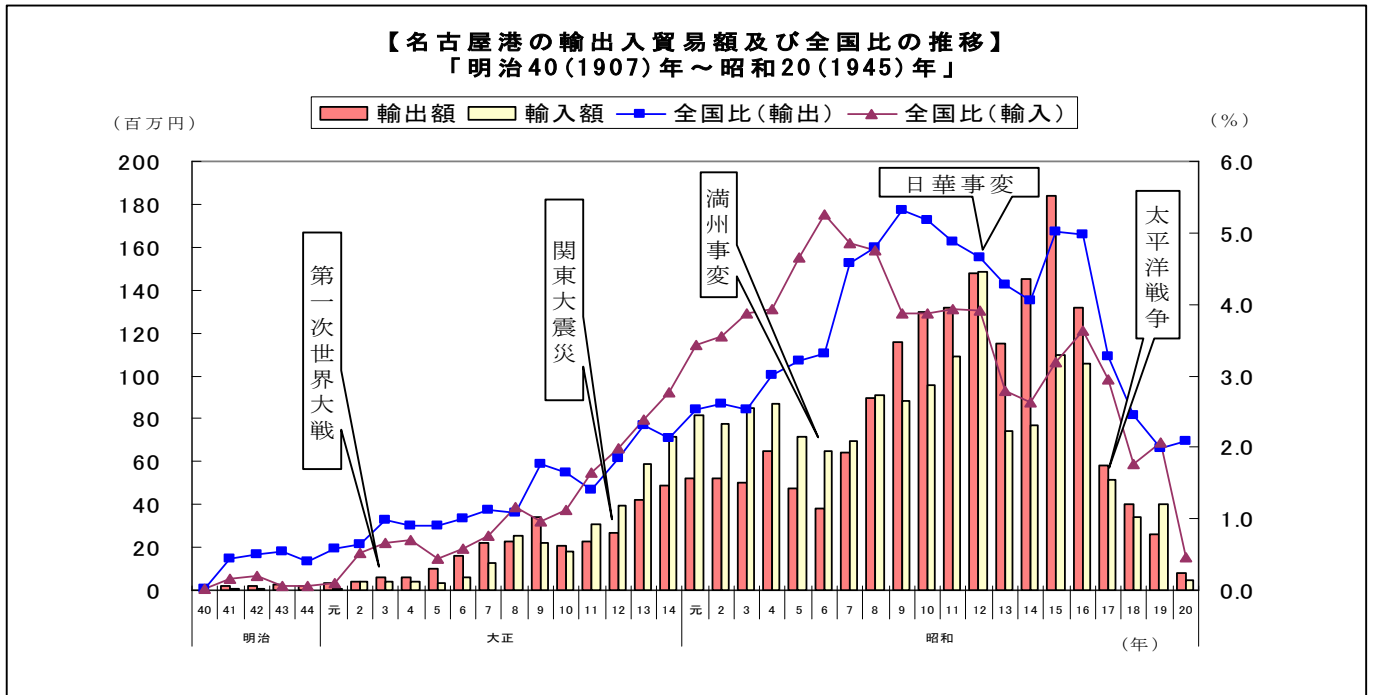
発行されていたカタログによると・・・滋養食料品は『人体に必要な栄養の養分を程よく含んだもので、消化し易く摂取が容易な食品及び飲料』とあります。

風邪や肺炎等の病養中、治癒後に摂取することが推奨されていたようです。価格は約 2～3円、現在の価値に換算すると約 10,000 円前後で、お見舞いの品としても売り出されており、どちらかといえば高価な品物である印象があります。

現代でもこのような高価な滋養食料品は販売されていますが、それ以外にもサプリメントや栄養ドリンクがコンビニ等で販売されており、不足気味な栄養や疲労が溜まったときに手軽に栄養補給ができる環境となっています。

## □ その他の参考資料 □

【名古屋港の輸出入遷移（明治40年～昭和20年）】



### 【経済価値遷移】

	大正 11 年	昭和 12 年	昭和 47 年	令和 3 年
白米 10kg	3 円 4 銭 (12,000 円)	2 円 40 銭 (6,000 円)	1,860 円 (7,812 円)	4,200 円
大卒初任給	50 円 (20 万円)	73 円 (18 万 2,500 円)	42,744 円 (18 万円)	22 万円
そば	7 銭 (280 円)	10 銭 (250 円)	100 円 (420 円)	690 円
コーヒー	10 銭 (400 円)	15 銭 (375 円)	100 円 (420 円)	500 円

※ ( ) 内の金額は現代換算額

大正 11 年：1 円=4,000 円、昭和 12 年：1 円=2,500 円、昭和 47 年：1 円=4.2 円として計算。

消費者物価指数等を参考に算出した推計値

参考資料：総務省統計局「日本長期統計総覧」、東洋経済新報社「昭和国勢総覧」、週刊朝日編「値段史年表 明治・大正・昭和」、週刊朝日編「戦後値段史年表」、厚生労働省「賃金構造基本統計調査」他

### 【大正 11 (1922) 年当時、日本と貿易をしていた国・地域の一部】

当時の国・地域名	英語表記	現在の国・地域名
海峡植民地	The straits settlement	シンガポール、マレーシアの一部
暹羅	Siam	タイ
北米合衆国	United States	アメリカ合衆国
香港	Hong Kong	香港
白耳義	Belgium	ベルギー
チェッコ・スロヴァキア	Czechoslovakia	チェコ、スロバキア
亜爾然丁	Argentine	アルゼンチン
布哇	Hawaii	アメリカ合衆国 (ハワイ州)
埃及	Egypt	エジプト
諾威	Norway	ノルウェー

# 輸入統計品目のお話

現在の貿易統計に使用されている品目分類は「国際統一品目分類」(HS)に準拠して作成された「輸出入統計品目表」によるもので、HSは約200か国で採用されています。

日本においては、昭和62(1987)年に国会において、「商品の名称及び分類についての統一システムに関する国際条約の実施のための関係法律の整備に関する法律案」(いわゆるHS法案)が可決成立し、同年HSに準拠した輸出入統計品目表の告示がなされました。

大正13(1924)年から昭和17(1942)年までの外国貿易年表の「凡例」には品目に関する明確な基準の記載はありませんが、昭和16(1941)年発行の「THE INPORT TARIFF OF JAPAN 1941」(輸入税表)では、初版発行が「大正5年4月18日」となっていますので、大正初期から輸入税表に基づき貿易統計年表が作成されていたと思われま

## 凡 例

1. 輸入品價ハ輸入港ニ到着シタルトキノ價額ニシテ輸出品價ハ輸出港ヨリ積出サルルトキノ價額ナリ
2. 本表ニハ特別貿易、臺灣及朝鮮ノ外國貿易ヲ包含セサルモノトス但シ其ノ貿易總額並ニ特別貿易ノ内容ハ別ニ第一頁及第四〇五頁ニ掲ケメリ

(大正13年大日本外国貿易年表「凡例」)

その後、昭和18(1943)年からは「解説」に「輸出入統計品目表」という表現が記載されています。

➤ 昭和18(1943)年～昭和26(1951)年

[大蔵省作成、告示の輸出入統計品目表による]

### 5. 品別分類

大蔵省の作製した輸出入統計品目表(昭和26年11月大蔵省告示第1749号昭和26年4月実施)による。

(昭和26年日本外国貿易年表解説から抜粋)

➤ 昭和27(1952)年～昭和62(1987)年

[国際連合の「標準国際貿易分類表」に準拠して作成された輸出入統計品目表]による]

### (V) 品目分類

本表の品目分類は「輸出入統計品目表」(昭26.11.大蔵省告示第1749号)による。「輸出入統計品目表」は国際連合の「標準国際貿易分類表」(Standard International Trade Classification)に準拠して作製し昭和26年4月1日から実施した。

(昭和27年日本外国貿易年表解説から抜粋)

大正13(1924)年 当時は400程度だった品目数も、現在のHSでは約9,500まで増えています。技術の進歩や生活の変化により、追加される品目、細分化された品目もある一方、消えていく品目もあります。

大正時代から変わらず飲み続けられている「コーヒー」、用途を変え現在の生活でもなじみのある「コンデンスドミルク」、時代とともに変化する「タピオカ」、高級品から身近な存在となった「滋養食料」。約100年前は「羊毛」「繰綿」「木材」が名古屋港の輸入額トップとして名前を連ねていましたが、昭和後半からは「原粗油」「液化天然ガス」が主要輸入品となってきました。生活や社会の変化も感じることができる、貿易統計。100年後にはまた変化しているかもしれません。

### プチ裏情報

大正13年から昭和3年まで  
外国貿易年表の用紙サイズは今の  
主流であるAサイズなんだ



※本資料を引用する場合は、名古屋税関の資料による旨を注記してください。

※本資料に関するお問い合わせは、名古屋税関 調査部 調査統計課(TEL052-654-4176)までお願いします。

また、貿易統計は名古屋税関HPでもご覧いただけます。<< <https://www.customs.go.jp/nagoya/> >>