

吉田賢一著

『北海道金融史研究

戦前における銀行合同の分析』

神山恒雄

補論

京第百十九国立銀行
函館第百四十九国立銀行と東

エピローグ

〔付録〕「相馬ノート」

本書は、著者が地方金融史研究会の会誌である『地方金融史研究』などに発表した論稿に基づき、北海道を中心に戦前期の銀行合同に関する研究をまとめたものである。

その構成は、以下の通りである。
プロローグ

第一部 前編

第一章 大正期の北海道金融界

第二章 昭和前期の北海道金融界

第三章 戦時体制下の北海道金融界

第四章 北海道「一県一行主義」の確立と修正、敗戦から戦後復興

へ

第二部 後編

第一章 金融危機下の北海道金融界と銀行合同——百十三銀行・(旧)

北海道銀行・北海道拓殖銀行を中心として、

断面——渡辺治右衛門と串田孫

三郎の周辺——

函館第百四十九国立銀行と東京第百十九国立銀行

と、道内に本店をもつ拓銀以外の普通銀行・貯蓄銀行の預貸率も低いなかで、道内預金の道外流出を補つていたのは、拓殖債券発行により預金部から資金を調達した拓銀であったことを指摘している。

その上で、一九二二年の函館銀行と百十三銀行との合併について検討している。前者は函館に本店をもつ有力銀行同士の対等合併であり、道外本店銀行の函館支店の圧倒的優位性に対抗するためであつた（銀行業）の展開について、北海道開拓記念館所蔵の北海道拓殖銀行資料などを利用して、有力銀行の合同を中心にして検討している。戦間期の北海道の銀行業は、全体では全国よりも預金・貸出金の増加率が高かつたが、道内に本店をもつ「道内本店銀行」のなかでも、特殊銀行でありながら普通銀行業務の兼営を認められていた北海道拓殖銀行が突出していたこと、昭和金融恐慌そのものは平穏に推移したもの、金融恐慌移つたと主張している。とくに、百十三銀行として成長する契機となり、道内の金融センターが名実ともに函館から小樽に移つたと主張している。とくに、百十三銀行が合併を決断した背景には、一九二八年の銀行法施行に伴う監督強化により経営悪化の実態が暴露されることへの懸念があり、銀行法の施行が最低資本金に達してい

ない無資格銀行だけでなく、有力地方銀行にも影響を及ぼしていたことを明らかにした。なお、その論拠である「相馬ノート」（一九二七年一月に作成された百十三銀行の改革案、作成者は頭取・二代相馬哲平の女婿・相馬確郎と推定）は、卷末に全文が収められているが、当時の地方銀行の実態や経営者の意識が判明する興味深い史料である。

戦時期については、北海道における「県一行主義」の展開を検討している。そして、一九三七年に日本銀行から頭取を迎えた北海道銀行は、一九四一年に道内本店銀行三行を買収するなど規模を拡大したが、一九二六年の糸屋銀行合併で支店網を拡大していた拓銀が、一九三九年の北海道拓殖銀行法改正による普通銀行業務制限の撤廃もあって北海道銀行の経営を圧迫しているなかで、拓銀が一九四四年に北海道銀行、一九四五年に北海道貯蓄銀行を合併して「全道一行体制」が成立したと指摘している。

そのほかに、第Ⅱ部第二章では、金融恐慌の契機となつた東京渡辺銀行を経営していた渡辺治右衛門家、函館第一百十三国立銀

行取締役などを務めた串田孫三郎とその子で東京百十九国立銀行に入行し三菱銀行会長となつた串田萬蔵について検討している。また補論では、一八八五年に合併した函館第一百四十九国立銀行と東京第一百十九国立銀行を検討しているが、九州所在の二つの藩（豊後白杵藩・肥前島原藩）の旧藩主・藩士が創立に関わっていた両行は、北海道の産物を内地に輸送販売する楽産商會に共同で出資するなど密接な関係をもつていた。

このように本書は、北海道を中心に戦前の金融史に関するさまざまな知見が盛り込まれている。ただ、「地方金融史研究」などに発表された際の論旨を重視されたためか、重複する記述が多いことや本書全体の視点が不明確になつてゐることは残念だつた。本書の刊行を契機として、北海道をはじめ各地の金融史の研究が進展することを祈念して、拙い書評を終えたい。

（かみやま・つねお 明治学院大学経済学部教授）
(A5判、三六〇ページ、七一四〇円、学術出版会、二〇一〇・九刊)

狩猟・採集から
レトルト食品・外食産業まで。
日本人の「食」のすべてがわかる！
五二五〇円

日本の食文化史年表

江原絢子・東四柳祥子編

菊判・四一四頁・原色口絵四頁

（本年表の特色）

- ・原始・古代から現代まで、日本人の「食」に関するあらゆる事項を網羅。
- ・どこから読んでも楽しめる年表。
- ・セレブからB級グルメまで、興味尽きないユニークなエピソード満載！
- ・おむすびのルーツ、かき氷を食べた藤原定家、濃い味付けが好みだった織田信長、カツ丼の誕生…。
- ・食文化の流れがつかめる、便利な索引を付載。

日本食物史

四二〇〇円

江原絢子・石川尚子・東四柳祥子著

四六判・四四八頁・原色口絵四頁

日本人は何を食べて來たのか。採集狩猟の原始時代から現代のストーリードまで、豊富な図版で解説。調理法の変化や調味料・食材の渡来。日本風になつていく外国料理など、多彩な食文化の全てを網羅した日本「食」百科。

吉川弘文館（価格は5%税込）