

市史編さん便り

第2号 2020年6月8日(月)発行
土佐清水市教育委員会生涯学習課
市史編さん室

◎本年度「第1回市史編さん・編集合同委員会」の実施について

新型コロナウイルスの流行で延期されていた標記の会を下記により開催します。別途に案内を送付しますのでよろしくお願いたします。

※令和2年7月3日(金)15:30~17:00

場所:土佐清水市立中央公民館(3階多目的室)

☆昨年度執筆料の入金の確認を！

昨年度の執筆料を各執筆委員の個人指定の口座に、(株)ぎょうせい四国支社が入金しています。念のために通帳を記帳し、ご確認ください。何か不明な点がございましたら、市史編さん室まで遠慮なくご連絡ください。

☆『学校日誌』などの学校史資料の保存について

県内の学校・高知城博物館・歴史民俗資料館・高知ミュージアムネットワークほかの県内歴史研究者でつくる「高知県学校資料を考える会」(次より「考える会」と記す。)のメンバーの代表が今月12~13日に来市します。旧大津小学校の『学校日誌』『通信』などの文書を修理・分類し、歴史資料として活用できるように整備するためです。「考える会」は、高知新聞企業の補助金を受けて、活動を行っており、土佐清水市での保存活動を一つのモデル例として、この活動を県内に広げていきたいとのことです。

12~13日に来市し、保護活動をしていただくのは、次の方々の予定です。

筒井秀一(こうちミュージアムネットワーク)

渡部 淳(高知城歴史博物館館長)

高木翔太(高知城歴史博物館学芸員)

谷地森秀二(四国自然史科学研究センター)

福田 仁(高知新聞記者)

楠瀬慶太(高知新聞記者)

石畑匡基(歴史民俗資料館)

目良裕昭(考える会会長・いの町立枝川小学校)

「考える会」の皆さんよろしくお願いたします。

◎市史執筆のブレイクタイム(2) 以南地域の製糖史

中世以前、砂糖は海外から輸入して用いていたが、貴族などの特権階級が薬用としてわずかに使用していたにすぎなかった。慶長年間（1596～1614）に奄美諸島、元和年間（1615～1623）末に琉球に、サトウキビが栽培されていたことが伝えられる。しかし、栽培方法が島外不出とされて、その情報が秘密だったことや気候面のことがあり、それが九州・四国などに伝わったのは17世紀前半の頃と伝えられる。

サトウキビ以前の甘味として、戦国時代は「あまづら」と呼ばれる甘味料が使用されていた。この「あまづら」がどのような植物であったかは不明であるが二説ある。一つは「アマチャズル」説、今一つは「葡萄科の葛」説である。葛の茎を切り、そこから樹液を器に溜めて、それを煮詰めると甘味料のできあがりである。古くは清少納言の『枕草子』にも「あてなるもの（上品なもの）」の一つとして登場する。金属製のお椀に、削り氷を入れて「あまづら」をかけて食べることが、「あてなるもの」の一例としてそこにはつづられている。

中世、土佐国幡多郡でも、この「あまづら」が話題として登場する。『御湯殿上日記』「享禄元年（1528）11月12日の条」に、「とさの一条殿より あまづら二づゝ 御ちゃわん一 まいる」と記されている。土佐一条氏初代当主である一条房家（加久見宗孝娘と一条教房との間に生まれた男子）が「あまづら（甘味料）」と共に、おそらくは交易により入手したと思われる「青磁や白磁の茶碗」を京都に献上したことが書かれている。

土佐国における砂糖の製糖は近世に入ってからである。享保年間（1716～1735）頃、長岡郡仁井の庄屋によって始まった。様々な失敗を経て、文化年間（1804～1817）頃に地元で製糖した砂糖を使用して商品製品することに成功した。しかし、これらの製品は、藩庁への御用達となり、一般への流通はなかった。その後、民営となり、一般にも流通されて上方や江戸に流通する商品となった。

一方、幡多においては、安永六年（1859）に葛目修なる人物が、藩の許可を得て入野（黒潮町）にて製糖を始めたことが伝えられる。『土佐国群書類従』では、砂糖を積みだした港として、上川口・下田・三崎・坂下が記載されている。近世末に以南地域で砂糖を産出していたのは、三崎浦であった。なお、上岡崇志（四万十市不破）所蔵「仕切之覚」には、山城屋武兵衛の名前がそこに登場しており、これは山城屋が幡多郡の砂糖の取り扱い商人であった。

近代に入り、サトウキビ栽培は幡多郡の海岸域の砂地に広がり、特に以南地域では、上灘村（大岐から大谷に至る村域）で急速に製糖業が発達した。大岐に葛目修が製糖工場を設置したことがそれに拍車をかけたのである。

この「工場」や「葛目氏屋敷」の跡地は、現在の和田分岐「芝」辺りに在り、地域では通称「葛目地」と呼ばれていた。工場には、サトウキビを絞るために、牛五頭・馬二頭を飼育しており、繁期には、近在より数十頭の牛を借りて、賑々しくサトウキビ絞りをしていたと伝えられる。現在も大岐ではサトウキビ栽培が行われ、「足摺黄金糖」として、ロールケーキの原料などとして用いられている。