

史料紹介

## 讃岐砂糖起源沿革盛衰記

木 原 博 幸

### はじめに

砂糖は近世後期から明治前半期にかけて、讃岐における代表的な産物であった。18世紀中ごろの宝暦年間に時の高松藩主松平頼恭は、甘蔗の栽培・砂糖製造に注目し、藩医池田玄丈にその研究を命じたが、玄丈の弟子向山周慶は寛政2年（1790）に始めて砂糖の製造に成功した（『興業意見・讃岐ノ砂糖』『明治前期財政経済史料集成』第18ノ1巻118ページ）。この時製造の砂糖は、周慶が当時黒砂糖の生産地であった薩摩の良助という人物とともに製法を研究したものであることから、白砂糖ではなくて黒砂糖ではないかともいわれている（本紹介史料参照）。

しかしこれから4年後の寛政6年には、讃岐から大坂へ白砂糖が積み送られていたという（樋口弘『本邦糖業史』150ページ）。当時国内産の砂糖は黒砂糖が主であり、白砂糖は殆んどが中国・オランダとの長崎貿易によって輸入されていた。その後文化1年（1804）ころには、江戸へも讃岐産（高松藩産）の砂糖が積み送られて菓子類に使用されており、「雪白の如く、舶来にいささかもおとらず」との評判であった（『燕石十種』第1、266ページ）。

こうして白砂糖生産が盛んになるにつれ、高松藩では文政2年（1819）に全国の商品流通の中心地である大坂へ積み送られる砂糖の統制を行って、藩の財政収入の増加をはかろうとし、そのために砂糖会所座本を領内各地の浦に置き、領外積出の砂糖はこの砂糖会所座本を通さねばならないことにした。これは大坂での砂糖代金を、高松藩が借金している大坂の商人加島屋市郎兵衛へ納めさせ、その代金に相当するものを砂糖会所座本から銀（藩）札で渡すことによって、正貨の獲得をはかるというところに狙いがあった。

その後統制内容に変更はあったが、天保6年(1835)にこれまでの砂糖統制を完成させた方法が取られた。つまり領内沿岸の9カ所に砂糖問屋(のち砂糖会所引請人)を置き、銀札たる砂糖為替金を砂糖生産者に貸し付け、これに相当する砂糖を大坂へ積み送り、その代金で砂糖為替金の返済を正貨で大坂砂糖会所に行わせることにした。これも砂糖為替金の貸付を通して正貨獲得を目的としたものであった。天保初めころには大坂に各地から送られてきた白砂糖のうち、高松藩産が約54パーセントを占めており、高松藩が白砂糖の一大生産地であったのがわかる。(以上、拙稿「讃岐高松藩における砂糖の流通統制」香川大学教育学部研究報告第I部第44号)砂糖為替金貸付による藩の収益は多額なものであったらしく、明治4年(1871)の廃藩置県の時に現金「数十万両」と各種貸付金「凡百二万円余」を県庁へ引き継いだという(拙稿「史料紹介『旧高松藩砂糖為替金始末』」香川史学第8号)。

丸亀藩では文政2年に甘蔗植付反別・製糖斤数の調査を行い、翌3年には砂糖車運上銀を課し、また詫間村の恒蔵に領内製作砂糖取締掛を命じており、このころ砂糖製造が盛んになってきたと思われる。(合田友子草稿「丸亀藩における糖業政策の展開」)。丸亀藩が砂糖の統制に本格的に乗り出してくるのは、安政4年(1858)から5年にかけてである。領内沿岸の5カ所に砂糖会所を設置して砂糖為替金の貸付を行い、大坂での砂糖代金を大坂商人炭屋彦五郎へ納めさせるという方法を取っており、高松藩の場合と同様に正貨獲得を狙ったものであった(合田友子「丸亀藩の糖業政策—安政4・5年の趣法立を中心に—」香川史学第4号)

しかし丸亀藩内の砂糖生産は高松藩に比べると僅かであった。明治に入ってから最高を示す明治12年の郡別砂糖生産高(初製糖つまり白下糖)の比率をみると(別表①参照)、大内郡の26パーセントを筆頭に、寒川郡21パーセント、阿野郡13パーセントと続いており、いずれも旧高松藩領である。とくに大内郡と寒川郡でほぼ半分の生産高を占めていることから、この地域が讃岐における砂糖の一大生産地帯であったことがわかる。このような明治12年の傾向は、おそらく最盛期であった徳川幕府末期の状況をも示していると思われる。

砂糖生産を行っていたのは砂糖百姓といわれる農民であり、甘蔗の栽培や白

項目	郡名											
	大内	寒川	三木	山田	小豆	香川	阿野	鶴足	那珂	多度	三野	豊田
① 明治12年砂糖生産高比率	26	21	9	8	1	10	13	3	2	1	2	4
② 明治17年小作地率	75	78	71	66	22	69	55	62	60	73	70	75

①は『農務願末』第2巻「高松商法会議所答申書」より。②は「明治17年愛媛県統計書」より。但しいずれも少数点以下4捨5入。

下糖の製造に主として従事していたのが普通であるが、かれらの中から白下糖を精製して大規模に白砂糖を生産する搾屋とよばれる製糖業者が現われてきた。たとえば大内郡湊村（現白鳥町内）のある搾屋は、3カ所の絞場（白下糖製造場）と3カ所の押場（白砂糖製造場）を持ち、押場には5.60台の押船が備えられており、約40人の奉公人によって砂糖製造が行われていたという（鎌田久明『日本近代産業の成立』122～3ページ）。また廃藩置県後、高松の築地に押船100挺以上を有する大規模な搾屋が出現した（同、125ページ）。

しかし他方では、砂糖相場の変動や資金不足などによって、土地を手離し没落していく砂糖百姓も現われてくるのであり、天保の初めころに「砂糖作るなら薦から作れ 末は薦着て門に立つ」という子守唄が流行したという（岡田唯吉『讃岐製糖史』13ページ）。こうして砂糖百姓が失っていった土地は、富裕な製糖業者たる搾屋層などが集積したのであり、地主制がいっそう展開していくことになった。時代は下るが、明治22年の香川県の小作地率は62パーセントで、畿内をも凌いで全国最高となっており（拙稿「解題『香川県農事調査』」『明治中期産業運動資料』第13巻）、のち地主制の広範な展開の中で大正末期から昭和にかけて、日本を代表する三大小作争議が起ってくるのである。

いま明治17年の郡別小作地率をみると（別表②参照）、寒川郡の78パーセントを最高に、大内・豊田両郡が75パーセント、多度郡73パーセント、三木郡71パーセント、三野郡70パーセントの順となっており、大内・寒川・三木の東讃3郡と、多度・三野・豊田の西讃三郡の小作地率が高いのがわかる。西讃三郡の場合は砂糖生産高が低くかつ綿の生産も盛んであり、砂糖生産の影響のみとはいきれないが（拙稿「明治10年代における香川県の農業について一統計表の分析を中心として一」香川大学教育学部研究報告第I部第49号）、東讃三

郡については砂糖生産にともなって小作地が増加していったことが大きく影響していると、すでに指摘されているところである（丹羽邦男『形成期の明治地主制』44ページ）。幕末から明治にかけての砂糖生産が、香川県における地主制の形成・展開に影響を与えていることについては注意しなければならない。

讃岐の砂糖は慶応2年に生産高が頂点に達し、「我讃糖業ノ空前絶後ノ隆盛ヲ極メシ年ニシテ、全讃岐植付反別殆ント八千町歩ノ多キニ登ッテ四十万余ノ樽数ヲ輸出シ、之カ為メ糖業者ハ非常ノ巨利ヲ博セリ」という（『農務顛末』第2巻705ページ）。明治に入ると12年が慶応2年の8千町歩に次ぐ明治4年以降最高の約7千町歩に増えており、その前後の11年と13年も砂糖生産の最盛時の幕末期を起えた植付面積であり、その他の年も3千町歩から4千町歩の間で最盛時をやや下廻るかほぼ同等の状態である（拙稿前出「香川県の農業について」）。したがって「現ニ今日圃間致ル所白堊ノ墻壁ヲ望ムハ悉ク皆此（砂糖為替金貸付のこと）余沢ニシテ」といわれるように（前出「旧高松藩砂糖為替金始末」）、明治20年代前半ころまでは砂糖製造による収益は見るべきものがあったといえる。

しかし砂糖輸入の増大の傾向の中で、明治24年は甘蔗植付反別が明治4年以降の最低となり、さらに翌25年には2千町歩を切っており、以後砂糖生産は急激に衰退していった。この間明治13年に高松砂糖会社が旧砂糖問屋らによって設立され、さらに18年にはこれに代って讃岐糖業大会社が搾屋らを中心として結成され、砂糖製造資金の貸付などを行っていた（前出「旧高松藩砂糖為替金始末」）。

ところで、讃岐の砂糖についての沿革や藩の統制などを述べた古いものとしては、明治17年12月に成った「讃岐ノ砂糖」（前出「興業意見」所収）、明治26年の井上甚太郎の「讃岐糖業之沿革」（帝国農会報 第134～136号。のち明治35年単行本となる。）がある。前者は高松藩の砂糖生産の沿革を天保6年の統制を中心として簡潔に述べており、後者は天保6年の高松藩の砂糖統制のいきさつやその具体的内容、甘蔗植付反別の変遷などを詳細に記したもので、讃岐糖業研究の古典的な文献となっている。このほかに明治初年の製糖技術の実態を

記したものに明治6年に著わされた「讃糖便覧」があり（大阪府立中之島図書館蔵）、また明治14年に編纂された「高松藩記」に、天保6年の砂糖為替金の1つである船中為替の採用の経過などが述べられている（『増補高松藩記』381～5ページ）。なお、ここでいう讃岐の砂糖とは高松藩の砂糖を指しているのはいうまでもない。

ここに紹介しようとする「讃岐砂糖起源沿革盛衰記」は、書かれた年が明記されていないが、本文中に「享和三年癸亥、今ヲ距ル八十二年」とあり、明治18年に著わされたものであることがわかる。「讃岐ノ砂糖」に次いで、讃岐糖業のことを述べたものであり、「讃岐ノ糖業」よりもそうとう詳細に、高松藩における砂糖生産の沿革や統制などについて触れている。作者は不明である。

本「盛衰記」は起源・沿革・盛衰の三部よりなっている。起源では高松藩における砂糖製造研究のいきさつとその背景をなす徳川幕府による砂糖製造の奨励、沿革では高松藩での白砂糖製造の技術改良の具体的経過、盛衰では砂糖生産に対する高松藩の統制を中心として幕末期の高松藩糖業の状態、などが述べられている。ただし盛衰の部が廃藩置県までで中断しているのは惜しまれるところである。

高松藩における白砂糖生産の説明が、向山周慶の砂糖製造の成功をもって終わっているのが現状であるのに対し、周慶以後も製糖業者などによって白砂糖製造技術の改良が続けられていたことを記しているのは、本史料の大きな特徴である。また『讃岐糖業之沿革』が著わされる以前に高松藩の砂糖統制の具体的内容をより詳述している点も注目しなければならない。ただし我国への砂糖伝来、幕府の砂糖製造奨励や高松藩の砂糖統制の内容について、若干不正確な部分が見られることは、明治18年という時代的制約のもとに書かれたからであろうが残念なところである。（砂糖伝来や製造奨励について述べたものがいつごろから現われてくるのか、現在のところ調査できていない。）いずれにしろ本史料は高松藩における砂糖生産の状況、とくに砂糖製造技術の変遷や砂糖統制の内容について詳述した最初のものであるといえる。

このような点よりみると、作者は我国の砂糖の沿革にある程度の知識を持ち、また高松藩の砂糖統制について熟知し得る環境にいたと思われるが、殊に砂糖

製造技術に精通していた人物であることはいうまでもない。敢て憶測を述べれば、篤学の士で、製糖業者であり、中でも高松藩の砂糖統制に影響を受けていた搾屋かその関係者ではなからうか。

本「盛衰記」は、「四国 連合共進会事務所」と印刷された罫紙に書かれている。この四国連合共進会は、砂糖・茶・葉煙草・紙・織物などが出品されて徳島で開かれたもので、明治19年6月3日付で讃岐国大内郡湊村鎌田長五郎宛に、出品の砂糖に対して農商務大臣から褒賞が授与されたことを知らせる愛媛県からの通達が残っている（『東讃産業史。編纂の村上稔先生よりのご教示による』）。おそらく四国連合共進会は明治19年に入って開かれたと思われ、前年の明治18年に書かれた「盛衰記」を、四国連合共進会の開催に関係した人物が開催時かその後に筆写したものであろう。明らかに誤字と思われる箇所や終りの部分に空白の箇所があること、また文章が途中で終わっているのも写しのためであろう。原本には廃藩置県以後の讃岐糖業の状態についても述べられていたのではあるまいか。

なお、本史料中の沿革の部に「別紙栽培法ニ審カナリ」「天保以后現今ノ栽培及製造法ハ別冊ニ審ナルヲ以」とあるように、甘蔗栽培法・砂糖製造法を記したものが別にあったことがわかる。鎌田共済会郷土博物館に「甘蔗栽培ヨリ砂糖製法仕上ケ迄ノ伝習概略記」が蔵されている。しかしこれが「盛衰記」にいう「別紙」・「別冊」なのかどうか、現在のところ確認できない。

翻刻に際しては旧漢字は新漢字に、明らかに誤字と思われるものや略字・俗字などは正字に、また金共はイへ共、ㄗは事、𠂔は時に改めた。解説不能な箇所は□で示し、推定可能なものは傍註で（ ）内に記した。意味不明の箇所は傍註で（ママ）とした。読点などは、適宜付した。なお不適切な送り仮名や送り仮名のない箇所があるが、そのままにした。

註は事実関係の誤りや、不正確と思われる点などに限って記した。

本史料の翻刻にあたり、お世話になった鎌田共済会郷土博物館に厚くお礼を申し上げる次第である。

## 讃岐砂糖起源沿革盛衰記

## 起 源

宝暦明和ノ間、我高松藩主松平氏糖業ノ讃地ニ適スルヲ発見シ、乃チ江戸ヨリ製造人ヲ僱ヒ砂糖ヲ試製セリ、然ルニ当時ノ事故此製造人トイヘ共固ヨリ熟練ノ者ニ非ス、藩主意ヲ果サスシテ止メリ、然レ共藩主素志益ス固クシテ、敢テ一小挫折ノ為メニ屈セス、其後侍医池田玄丈ノ有為者タルヲ知り、之ニ命スルニ糖業振興ノ事ヲ以テス、玄丈命ヲ奉シ日夜孳々トシテ、心身ヲ製造法研究ニ委スルトイヘ共、亦良法ヲ発見スルコトヲ得ス、時ニ向山周慶玄丈ノ門ニ遊フ、周慶ハ大内郡湊村ノ人ナリ、一日玄丈周慶ヲ□室ニ招キ言テ曰、余砂糖製造法研究ノ君命ヲ帯ヒシ以来、思ヲ焦シ慮ヲ謁シ日々足ラス製法ヲ研究ストイヘ共、未タ良法ヲ発見セス、且ツ余ハ既ニ年老ヒタリ、能ク此大任ニ堪フ可キニ非ス、汝ハ性質剛毅ノ上ニ未タ若年ナリ、(周慶時二十六才ナリシト云)思フニ必ス四方ニ遊学ス可シ、請フ汝砂糖製法ニ畢生ノ力ヲ尽シ、以テ藩侯ノ本懐ヲ達シ參ス可シ、勉焉怠ル可カラスト、周慶感激限ナク、謹テ師命ヲ服膺シ、窃ニ自ラ誓テ此一事ヲ果サンコトヲ期セリ、其后笈ヲ負テ京師ニ遊学セシニ、同門ニ薩摩ノ浪人医師某ハ頗ル砂糖製造法ニ通曉セリ、薩摩ノ領内ニハ糖業大ニ開ケ此浪人某モ薩摩ノ産ナレハ、製造法ニハ精シカリシモノナル可シ、此ニ於テ周慶ハ此人ニ就キ、必ス昔年ノ本懐ヲ遂ケンモノト水魚ノ交ヲ結ヒ、頻リニ製造法ヲ伝授セン事ヲ望メリ、然ルニ某ハ、製造ヲ他国人ニ洩スハ国ノ大禁ナレハ固ク謝絶シテ許サヽリト云フ、蓋シ当時薩摩ニテ糖産ヲ以テ一ノ宝源ト為シ、深ク之カ伝授ヲ恐レ、苟モ之ヲ他国ニ漏泄スル者アレハ則嚴刑ニ処ス、封建ノ国情亦タ怪ムニ足ラサル所ナリ、然レ共周慶ハ陽氣ノ発スル所金石亦透ル、精神一到何事カ成ラサルアラシヤト、益奮ツテ毫モ撓マス、必ス某ニ依リテ製造法ヲ受クルニ非スンハ死トモ已マスト、已ニ帰国ノ後トイヘ共絶エス音信ヲ京都ニ通シ、愈ヨ交情ヲ厚クセリ、然ルニ天明八年ニ至リテ京師ニ大火有リ、某モ此難ニ罹リ書籍衣類蕩然灰燼トナリ、客中殊ニ艱難ヲ極ム、周慶之ヲ伝ヘ聞クヤ、衣書学資ヲ贈リ周救備サニ至リシニ、某其友誼ノ厚キニ感シ、他年来志願ノ一条相伝ス可シト申来レリ、此ニ於テ周慶天ニ欲ヒ地ニ躍リ、速ニ京師ニ

上り、竟ニ多年ノ素願ヲ達スルコトヲ得タリ、其后帰国スルヤ、始メテ砂糖製法ニ着手スレ共意ノ如クナラス、四五年星霜ヲ経テ、薩州ノ人良助ト云ヘルモノ四国順拜シ、讃岐ニ来リ病ニ罹リ大ニ苦ム、周慶診断終ニ愈ユ、良助ハ素ト砂糖ヲ造リ製法ノ術ニ達ス、茲ニ於テ周慶ヲ助ケ同心勉勵シテ、始メテ砂糖四十斤余ヲ製シ之ヲ藩主ニ上ル、是レ寛政年中ニシテ、実ニ我讃岐砂糖ノ濫觴ナリ、而シテ周慶ノ始メテ製造シタルモノハ、蓋シ黒砂糖ナラント思ハル、何トナレハ其師タル浪人某ハ薩摩ノ人ニシテ、薩摩ハ今日トイヘ共其製造スル所ハ黒砂糖ニシテ、決シテ當時ニ白糖ヲ製スルノ法ヲ知ルノ理ナケレハナリ、周慶本医ヲ善クシテ且砂糖ヲ創製スル、其功業偉ナルヲ以テ薬坊主トナシ、俸禄十五人扶持下賜ス、于時享和三年癸亥今ヲ距ル八十二年、文政二年九月廿六日七十四歳ニシテ病死スル、今ヲ距ル六十六年、後讃人砂糖ノ利潤、人ニ及フ少ナカラサルヲ追思シ、弘化三年仲夏今ヲ距ル三十九年、大内郡淡村ニ祠ヲ建テ之ヲ祀レリ、<sup>(4)</sup>又明治十三年綿糖共進会ニ際シ、官ヨリ金一百円ヲ追賞セラレタリ、抑讃岐國ニ於テ、蔗苗ノ已ニ伝播シ来ル所以ノモノヲ遡リテ之ヲ尋スルニ、往昔徳川八代將軍吉宗、砂糖ノ人世ニ必要品ナルコトヲ知り、大ニ糖業ヲ拡張セント、享保十六年九月支那廈門船主李火街ヨリ甘蔗栽培黒砂糖製造ノ方法ヲ得、翌年甘蔗苗ヲ琉球及支那ニ取り、吹上ノ庭内及ヒ芝浜御殿ニ試植シ、且ツ製法ヲモ試験セリト云、尋イテ関東関西ノ諸國ニ蔗苗ヲ領与シ、百方力ヲ尽シテ之ヲ蕃盛増殖ヲ冀図シタリシカトモ、費大ニ益小ク、苟モ蔗苗ノ培耕若クハ製糖ニ從事セシ者ハ、尽ク皆家産ヲ傾ケ、甚キハ為メニ凍餒ニ迫ルニ至レリ、當時糖業ノ景況ハ實ニ此ノ如クナルカ故ニ、吉宗ノ素志モ竟ニ水泡ニ属シテ止メリ、蓋シ當時トイヘ共、甘蔗ニ適ス可キ地質ト氣候ヲ撰ミテ種苗ヲ下シ、且製糖ノ方法ニ明ラカナリシナランニハ、齎ニ失敗ヲ招クノミナラス、糖業ノ一大富源ヲ當時ノ日本ニ開キタルヤ疑フ可ラス、其世運未開ニ属シ、氣候ノ寒暖ヲ撰ハス、地質ノ適否ニ係ハラス、漫然種植シタルカ故ニ、竟ニ利益ヲ見ルニ至ラザリシハ、洵ニ惜ム可キコトナリ、其后九州日向・大隅ノ内、大島・徳ノ島・種ヶ島・喜界島等ハ<sup>(6)</sup>大ニ地ニ適シ、漸次ニ播種増殖シ、竟ニ一大物産ノ地位ヲ占ムルニ至レリ、之ニヨリテ外国ノ輸入ヲ圧却シ、内国需用ノ供給稍乏シカラサルヲ得タリ、是ニ至テ、吉宗公ノ素志漸ク達スルヲ得タリト謂フ可キナリ、而

シテ薩摩属国ヲ除クノ外ハ、該苗ヲ良田良畑播種スルヲ許サス、播種セント欲スルモノハ、<sup>(6)</sup>蔭<sup>(7)</sup>等ノ閑地ニ於テス可キノ制令アリ、斯クノ如ク吉宗公ノ苦心焦慮セシ所以ノモノハ、原ト支那・和蘭ヨリ輸入ノ為ニ内国ノ金貨ヲ濫出シ、数十年ノ久シキニ至ラ<sup>(8)</sup>内国經濟上ニ大關係アルヲ憂ヒ、計画シタルモノト想像ス、抑初砂糖ノ本邦ニ渡来セシハ、實ニ今ヲ距ル千百三十余年前、南都東大寺ノ獻納帳ニ孝謙天皇天平勝宝中、唐国ヨリ始メテ砂糖二斤十九匁二分舶来セリト見ヘタリ、而シテ天平勝宝ハ、神武天皇ヨリ千四百十三年ノ後ニ當レリ、然ルニ万里ノ波濤ヲ昌シ、此少許ノ砂糖ヲ贈リ来リシハ、當時支那ニ於テモ糖業ノ盛ナラス、余程珍敷モノト想ハル、而シテ此砂糖ハ、印度ヨリ漸次世界ニ散布セントノ説アレトモ、其果シテ然ルヤ否ハ徵ス可キノ書籍ナキヲ以テ、之ヲ知ルニ由ナシ、蓋シ砂糖ハ瞿曇遍歴ノ際ニ之ヲ発見シタリトノ説アレハ、前ノ如キ説ノ起リシモノナラン乎、天平勝宝以后凡ソ八百年間、日支ノ交際殆ント絶ヘ、永祿ヨリ元和ノ間ニ於テ支那・和蘭トノ貿易始マリ、此時本邦ヘモ砂糖渡来シケレトモ、<sup>(9)</sup>當時價最モ貴ク、多クハ之ヲ薬料ノミニ供シ、砂糖ノ味ヲ知ラサル程ノコトニテ有シト云ヘリ、然ルニ慶長ノ頃ヨリ漸ク砂糖ヲ食料ニ充ツルニ至リ、<sup>(10)</sup>即チ始メテ之ヲ和シテ干菓子・羊羹・饅頭ノ類ヲ製セリト云、正徳年間政府ニテ砂糖ノ輸入高ヲ調査セシニ、年々四百三十万斤アリシト云ヘリ、<sup>(11)</sup>亦以テ當時本邦ニ稍ヤ砂糖消費ノ度ヲ進メタリシヲ推知ス可シ、是レ吉宗公ノ夙ニ苦心焦思セシ所以ナリ、

### 砂糖沿革

讃岐甘蔗栽培セシ沿革ハ、徳川八代將軍吉宗公ヨリ享保年間甘蔗苗ヲ頒布セラレ、<sup>(12)</sup>藩主医師ニ命シ栽培セシメ、<sup>(13)</sup>霜雪ノ為ニ繁殖セス、然レ共幕府ノ素志ヲ達セントテ、種々栽培ニ工夫ヲ廻ラシ、天明年間ニ至リ稍地ニ慣適シ増殖ス、然レ共製法ノ術ヲ得サルヨリ該苗保存ニ注意シ、該製法ノ功ヲ奏スルモノ、我領内ニ之アラハ、申立次第相当ノ扶持下附ス可キ旨領内ヘ達セラレ、其後寒川郡志度村ノ医師平賀源内、<sup>(13)</sup>支那・和蘭ノ学ニ通シ、支那製糖法勸ヒ、二本立ニ木製ノ車ヲ設置シ、製糖ヲ試ムレ共結果ナラス、<sup>(14)</sup>又阿野郡陶村醫師陶環、祖先在来ノ綿繰ノ形ニ勸ヒ、横車ヲ製シ甘蔗ヲ圧搾シ、糖汁ヲ鍋ニテ煮キ詰メ、数度試ムレ共此亦功ヲ奏セス、其後寛政年間ニ、向山翁栽培製造ノ術ヲ得テ、黒糖

四五十斤許り製ス、今ヲ距ル八十五年前、此時ノ甘蔗栽培法ハ、甘蔗ノ穂先ヲ地ニ押シ尿尿ヲ灌ク事三四度、十月ニ至リテ刈り取り、二ツ立ノ木車ノ前後ニ座シ、車ノ心ニ横木ヲ付ケ其先ニ牛ヲ繫キ、以テ周圍ヲ回轉セシメ糖汁ヲ搾リ、其糖汁ヲ鍋ニ入レ、二百斤ノ糖汁ニ石灰ヲ三四十目混シ煮詰ルヲ法トス、其煮詰<sup>(レカ)</sup>マリヲ見ルハ、茶碗ニ水ヲ入レ鍋ノ糖汁ヲ滴下シ、固詰セルヲ度トシテ取出ス、然ルニ汚物ヲ除去セサルヨリ、釜ニ焦附シ、其レヨリ工夫ヲ廻ラシ、支那胡麻油ノ粕少許り投入スレハ焦臭ノ患ヲ減シ、且此法ヲ以テ数年経過シ、薩摩黒ニ比スレハ糖味及色沢大ニ隔絶スルヲ憂ヒ、是ニ於テ向山周慶其他ノ有志者、栽培製造ニ一層注意シ、薩摩黒ニ結晶アリ讃岐糖ハ結晶ナシ、(結晶ハ俗ニシヤリト云)此ノ結晶ノ附カスシテ、飴ノ如ク更ニ結晶セサルハ、糖業家ハミナ頭ヲ疾マシメ、工夫スレ共当時人智ノ浅キ、誰トテモ其法ヲ発見スルモノアラサリシナリ、然ルニ或日、大内郡黒羽村ノ才兵衛ナル者、米俵ニ柄ヲ付ケ汚物ヲ除キ去リ、石灰ヲ若干投シ火ヲ緩ク詰メ、桶ニ移シ数日間試ミルニ、七八日ヲ経過シテ結晶スルニ遭ヘリ、才兵衛ノ喜ヒ一方ナラストイヘ共、亦自ラ如何ナル所以ニヨリ結晶スルノ原由ヲシラス、其翌年甘蔗栽培ヲ甲乙ニ分チ、一ハ尿尿ノミヲ以テ培養シ、一ハ油粕・糠等ヲ以テ培養シ、冬期ニ至リ製糖ニ着手ス、區別シテ製造スルニ、尿尿ノミヲ以テ培養セシ甘蔗ハ結晶実ニ疎ニテ、一方ノ糠・油粕等ヲ以テ培養セシモノハ結晶ヲナス、是ニ於テ始メテ、先年結晶セシ甘蔗ハ尿尿ノ不足ヨリ、偶然ニ油粕・糠等ヲ以テ施セシ事ヲ發明セリ、此時ニ向山・久米・松村等集会シ、向山翁ノ尽力、時至リタリト手ヲ拍テ喜<sup>(ブカ)</sup>ヒ、此年享和二年ト聞ク、今ヲ距ル八十三年、右松村トアルハ、同郡南野村松村藤十郎ノ父ナリ、藤十郎ハ本年九十五才、今存命糖業ニ従事ス、夫レヨリシテ斯ノ如ク稍結晶スルハ、製法ヨリハ栽培方法注意セサル可カラサルコトヲ注目シ、併シテ製糖法ヲ研究ス、文化三年ニ至リ今ヲ距ル七十九年、同郡馬宿村久米栄左衛門、砂糖冷桶ニ易ルニ樂焼ノ瓶ヲ用ユ、茲ニ至リテ結晶龐大、目下一般ニ用ユル砂糖瓶是ナリ、此瓶ニ換ヘタル所以ハ桶ニテハ水分吸収セス、結晶ヲ害スルヲ以テ瓶ニ換フ、瓶ハ水分吸収シ瓶中ノ周圍ニ結晶固着翌日ノ種トナリ結晶ヲ翌年ニ至リ、向山周慶砂糖釜ヲ大ナルモノヲ製作シ、二ケ排列シ釜蓋ト揚釜トヲ區別シ、荒釜糖汁ヲ入レ火勢ヲ与ヘ稍泡渣ノ浮ヒタ時、金篩囊ニテ汚物ヲ

スクヒ、次ニ馬毛ノ篩ヲ以テ泡渣ヲトリ、稍四分通り水分蒸発ヲ候ヒ、荒釜ト揚釜トノ間ニ、四斗樽様ノ桶ヲ設テ荒釜ノ糖汁汲入レ、稍汚物ノ沈殿スルヲ以テ揚釜ニ移シ入レ、数日試ミルニ大ニ都合ヨク、然レ共荒釜ヨリ移シ入ルハ、澄シ桶ノ迂遠ナルヲ考ヘ、鑿口ヲ二ヶ製シ、沈殿スル時ハ鑿口ヲ放ッテ揚釜ニ移スモノナリ、

此、良法ナルヲ以テ糖業家ニ波及ス、其時ニ至リテ向山翁冷シ瓶ノ砂糖ヲ全ク結晶スルヲ候ヒ、瓶底ニ穴ヲ穿チ蜜ヲ滴ラシ、三日ヲ経テ瓶ノ上口乾燥ス、其干乾シタルヲ杓子ヲ以テ都度削リ取り、其法亦迂遠ナルヲ思ヒ、甘蔗ノ穂ノ袴ヲ以テ畚ヲ造リ、其中へ砂糖ヲ充テ家ノ軒ニ掛テ蜜ヲ滴ラス、此ヲ畚製ト称ス、是新奇ノ良法ナル喜ヒ、<sup>(ヲ脱カ)</sup>糖業者競フテ之ヲ縦観ス、同五年同郡南野村新兵衛、畚製砂糖ノ完全ナラサルヲ憂ヒ、乃チ小箱ヲ製シ之カ周圍及底ニ数多穴ヲ穿チ、而シテ布囊ニ砂糖ヲ詰メ之ヲ其小箱ノ中ニ入レ、而シテ之カ区域ヲ設ケ、又一囊ヲ其上ニ積ミ蓋ヲナシ、然ル後徐々ニ重リヲ加工圧搾シ、蜜ヲ去リタルヲ円盆ノ上ニ出シ、杓子ノ如キ板切ニテ漸々練リ、再ヒ囊ニ詰メ小箱ニ入レテ元ノ如ク重リヲ加ヘ、又円盆ノ上ヘ出シ練リ、凡ソ斯ノ如クスルコト三四度ニシテ製シ揚ケタリ、是ニ於テ新兵衛ハ糖業家中ニ独リ美名ヲ擅ニシ、此法ニヨリテ製出シタル砂糖ニ三盆ノ名ヲ始テ下セリ、三盆ノ名ヲ下スハ則チ盆ノ上ニテ三度練リ製シ揚ケタル原因ナリ、此砂糖ハ頗ル美ニシテ、其節此砂糖ヲ大坂ニ積ミ上リ、一斤ヲ二分二朱ツ、ニ壳払ヘリ、当時ノ時勢ニテハ高価ナルヲ聞ケヤ、人々争フテ製糖ノ製法ニ従事シ、彼高価ハ実ニ糖業昌盛ノ運ヲ進メタリ、然レ共新兵衛ハ多年ノ辛苦結果ナルヲ以テ之ヲ秘シ、家族トイヘ共知ラシメス、其世間ニ漏泄セシ事ヲ恐レ、毎夜四隣睡眠ニ就クラ俟テ窃カニ蔵ニ入り、内ヨリ錠ヲ卸シ不意ニ他人侵入ノ恐レヲ避ケ製造ニ従事セリ、隣人等新兵衛良功ナル砂糖ヲ製シテ、独リ巨利ヲ占ムルヲ羨ミ、其製法ヲ見出サン事ヲ欲シ、日々是ヲ窺フトイヘ共其端ヲ知ルニ由ナシ、然レ共終ニ、幸ニ夜深ニ蔵ノ内ニテ製造スル事ヲ知り得タリ、毎夜糖業者新兵衛ノ宅ニ至リ、象戯ノ対手セシ事ヲ望ム、而其製糖ノ方法ヲ窺視ン事ヲ欲シ、斯ノ如クスル事凡四五十日、然レ共新兵衛ハ固ヨリ深く製法ヲ秘スルコトナレバ、其人ノ帰り去ラサル間ハ蔵ニ入ラス、是ニ於テ糖業家一策ヲ案出シ、一夜常ノ如ク象戯ニ対手シ、深夜ニ及ヒ帰り去

ルノ姿ヲナシ門外ニ窺フ、新兵衛例ノ如ク蔵ニ入テ製造ス、糖業者窺カニ梯子ヲ掛ケ、蔵ノ窓ノ側ニ穴ヲ穿テ始メテ其製法如何ヲ窺フコトヲ得タリ、是ニ於テ翌年新兵衛ノ製法遂ニ四方ニ伝播スルニ至レリ、然レ共想フニ、当時ノ三盆白ト今日ノ天光糖ノ類ト品位ヲ同シクセシモノナラン、何トナレハ器械ノ疎拙ナルト、且ツ汚物除去スルノ法未タ完全セサルヲ以テナリ、同郡馬宿村久米栄左衛門、当時ニ用ユル製糖器械ノ甚タ簡陋ナルヲ憂ヒ、頗ル器械ノ改良ニ焦思シ、數回ノ失敗ヲ經テ竟ニ良法ヲ案出ス、乃チ木車ニ換ルニ山田郡庵治村ニ産スル<sup>(ママ)</sup>ニ花崗石ヲ用フ、其質至テ堅牢ナリ、其車ノ直径ハ貳尺縦七寸五歩、中真・陽真并ニ菊ノ羽根ハ馬目櫂、羽根ハ二十三枚トス、台盤ハ松其他附属品ハ椋・杉・櫂・松、真下ハ鉄ヲ用フ、及ヒ竈ノ築方ハ豊島石ヲ左右ニ立テ、其高サ三尺上口広サ八寸下口ハ尺二寸、竈内ニ受床トテ下口ヨリ一尺二三寸上ニ豊島石ヲ左右ヘ斜ニ合セ、其間隙五分口ノ高サ奥ヨリ一寸上ル空氣ヲ通シ、火力ヲ熾ナラシメ、竈内ハ釜ノ大小ニ相応セシメ壁土ヲ以テ塗ル、此豊島石ハ天然ノ煉瓦石ニテ火熱ヲ他ニ伝導セス、且ツ火力ニヨリ碎破スル事ナシ、麦床ハ釜トノ距離一尺四五寸ナリ、又ヒチリントテ數箇ノ豊島石ニ<sup>(ツカ)</sup>排例シ、空氣ノ流過ヲ助クル法トヲ築キ、稍全備ノ姿ニ至レリ、今去ル六十六年文政二年ニ當ル、尋イテ新兵衛ノ發明三盆製ノ迂遠ナルヲ憂ヒ、同年酒造家ニ用ユル押船ニ<sup>(行カ)</sup>倂ヒ改作セリ、現今用ユル器是ナリ、然ルニ車ハ木製ニ換ヘ、糖汁大ニ多量得、且ツ便利ナルヲ以テ一般ニ波及ス、然レ共木車ト同様搾子手ヲ狭碎断シ髮ヲ狭拔、之カ為メニ不具人多ク、之ニ因テ搾子ノ<sup>(ママ)</sup>練価セサルト、器械ノ完全セサルトニヨリテ、貴重ノ人体ヲ毀損スル、之レヲ憂フ、是ニ於テ榮左衛門車ニ就キ研究スルニ、甘蔗搾粕糖汁搾取シ能ハサルコトヲ又候見出シ、則チ目下用ユル所ノ狐口ヲ造リ、始メテ十分糖汁ヲ搾リ、毫モ残汁ナキヲ得タリ、此法ヲ発見スルニ六年ノ星霜ヲ費セシト云、此狐口ノ行レテヨリ人身ヲ毀損スルノ憂ナリ、且甘蔗汁ノ残余アルコトナシ、實ニ一器両全ノ徳アリト謂フ可シ、当時製造方向山翁カ注意セラレ、糖業者ノ面目ヲ幾分カー洗スルトイヘ共、澄シ桶ニ一斗余ノ汚物沈澱ス、此沈澱物ハ廃棄ニ属スルヲ憂ヒ、松村藤十郎酢飯箱ノ如キモノヲ造リ、其汚渣ヲ布ニ囊ミ糖汁ヲ搾リ、其汁ヲ荒水ニ混ス、此渣ヲ搾ル器ヲ汚渣押船ト称ス、然レ共此蒸煎法ハ未タ完全セサルコトヲ考ヘ、蒸溜器ノ如ク、荒

釜ノ縁チ周圍樋ヲ造リ、火力ノ強弱ヲ度リ、沸騰ニ過キ樋ニ溢レハ火力ヲ殺キ、数十回ノ試検スル中稍慣熟シ、汚物大ニ洗除シ良品ヲ得、此法遂ニ糖業者ニ波及シ、現今ニ至ルモ同郡湊村地方ニ施行ス、其レヨリ二三年ヲ経テ、前条ノ例ニヨリ煮キ居リシニ、小兒ノ呱呱トシテ頻リニ啼泣スルモ、偶々母ノ側ラニ在ラサリケレハ釜下ヲ棄テ置キ馳セ行キテ、自カラ小兒ヲ懷キ慰メ居タリ、故ニ之カ為メニ時間ヲ過ゴシ、急ニ馳テ見レハ糖汁蒸沸シテ釜ノ周圍ニ盈溢セリ、藤十郎大ニ驚キ、火力ヲ減シ釜尻ニ冷水ヲ灌キ糖汁ヲ沈澱器ニウツシテ之ヲ見<sup>(レカ)</sup>ルハ、一点ノ汚物ナシ、藤十郎頗ル奇異ノ思ヲナシ、乃チ別ツニ之ヲ試製セシニ、当時無比ノ最上砂糖ヲ製出セリ、是ニ於テ始メテ汚物ノ溢レ出ツ可キ小口ヲ設ケ、試ミシニ汚物全ク去ルコトヲ得タリ、然レ共其火力加減ノ宜キヲ得難キヲ苦メリトイヘ共、竟ニ其法ヲ発見シタリト云、是レ實ニ文政七年ノコトナリ、今ヲ距ル六十一年、此時ニ至リ三盆糖ヲ製スルニカイ練ト称ス、其法ハ磨台ニ入レ手鋏様ノモノニテ二人向イ合、味噌ヲ練ル如ク為タリキ、其分留リハ白下百斤中二十五斤ニ過キス、其潔白ナル事皓々トシテ雪ヲ欺クト云ヘリ、当時甘蔗栽培法ハ支那ト薩摩法ニ倂ヒ、穂先ヲ取り株植トス、后チ復タ此法ヲ改良シテ長植法ヲ用ユルニ至レリ、長植ト株植トノ區別ハ、長植ハ茎細クシテ株植ニ比スレハ糖分一割弱多ク、且糖質良好ナルヲ以テ一般ニ長植法ヲ用ユルニ至レリ、又穂先ヲ以テ苗ニ供セシヲ、文政年間久米栄左衛門・松村藤十郎及ヒ阿野青梅村渡辺作太郎祖父相議シテ甘蔗苗ヲ別ニ栽培、乃生村海岸寄洲ニ囲キ、翌年穂先ノ分ハ栽培製糖比較スルニ、一割弱ノ増額アリ、此条ハ別紙栽培法ニ審カナリ、因テ茲ニ贅セス、又各所ノ糖業者甘蔗ヲ栽培スルニ心ヲ用ユルニ至ルハ、製糖法ノ進歩スルニ從ヒ、地質ノ適否ヲ察シ、栽培且肥糞モ始終試ミルニ、尿尿ヨリハ油粕ヲ施シタルニ利アリ、油粕ヨリ鱒粕ニ利アリ、是レヨリシテ宇和・佐伯ヨリ輸入、之カ為メニ宇和・佐伯漁場盛シナリト云ヘリ、又北海道ノ鱒粕文政年間ニ若干ノ輸入アリ、此鱒粕ヲ細粉トナシ、二十貫計リ施セシニ特更ニ茂生ス、糖味強ク三四年ヲ出テスシテ、肥料ハ鱒粕ヲ施ササレハ良品ノ砂糖ヲ製ス可カラストテ、入津アレハ人民競フテ之ヲ購求ス、文政ノ初年ヨリ甘蔗ヲ作レハ必ス大利ヲ得ル事必セリトテ、競フテ栽培反別増加ス、文政十二年ノ調査ニヨレハ高松領分内八郡ニテ三千四百車ノ多キニ至レリ、天保六年

ニハ藩ノ調査ニ四千三百六十二車ニ及ヘリ、又天保十一年今ヲ距ル四十五年、大内郡馬宿村桑富士太郎数年経験シテセツカイ<sup>(ママ)</sup>製法ヲ方々墜ム、此セツカイ製法ハカイ煉ニ比シテ、三盆同等品位ニシテ七八斤ノ分留リ多ク、現今各地ニ製法スル皆法ニ依レリ、天保初年砂糖ノ種類ヲ區別シテ八種トス、煮上ケタルモノヲ白下ト称シ、或ハ初製糖トモ云、又其初製糖ヲ押船ニ三度カケ製シタルヲ天光糖ト称ス、又白下ヲ四度船ニカケ製シ上タルヲ二半白ト称ス、五度船ニカケ三度揉ミ製スルヲ三盆ト云、右五種ノ砂糖ノ蜜ヲ一応煮キ、三分許水分蒸散セシモノヲ大桶ニ入レ、之ヲ二番込ト云、二番込ヲ圧搾シテ蜜ヲ去リ製シタルヲ二番白ト称ス、二番白ヲ製スル際漏泄シタル蜜ヲ二番蜜ト云、其蜜ヲ一応煮タルヲギチト云、或ハ杓子纏ヒトモ云、此則粘着ノ意味ヨリ此名ヲ下スナリ、三盆二半ノ上等品ヲ産スルハ、大内郡引田郷・黒羽・南野・馬宿此四ヶ村トス、他郡ニ於テ三盆糖ノ良品ハ幾多ノカヲ尽ストイヘ共、費用徒ラニ嵩ミテ其功ナシ、是レ全ク地質ニ因テ然ルナラント確認ス、天保以後現今ノ栽培及製造法ハ、別冊ニ審ナルヲ以是亦茲ニ贅セス、

### 盛 衰

讃岐国ハ蔗糖ノ原始タルニ非サレ共、之ヲ上国ニ布延セシメ製糖技術ヲ創開セシムルハ、此国ノ嚆矢ニシテ、製糖上ノ名声夙ニ高く、産額ノ多キ天保末年ニ至リ五十万挺ヲ超エテ余国ニ比ナク、技術ノ巧妙ナル初霰・三盆等アリテ、外糖四温五温ニ比敵シ、地方ノ富裕ナルハ陶朱ノ富亦此ノ如キカト、疑団ヲ生スル点マテニ進行セリ、是平賀源内・向山周慶・久米栄左衛門・才兵衛・新兵衛・松村藤十郎輩出シテ、栽培製造ニ用意シタルニ原<sup>(ママ)</sup>シトイヘ共、旧藩糖政ニ宜キヲ得タルニ因ルナリ、而シテ藩庫モ亦之カヲ為メニ余裕ヲ生セリ、前段演述ハ讃岐製糖旺盛ノ有様ニシテ、若シ此勢情<sup>(ママ)</sup>ヲシテ今日ニ至ルマテ永続セシムルヲ得タレハ、砂糖ノ産成ハ余程ノ巨額ヲ加フ可ラン、維新革命ノ多時ニ遭遇シ、保護ノ道ハ一朝廃棄ニ属シ、乱後ノ人民殖産ニ精神ヲ斜傾スルニ至ラス、漸ク盛大ノ実ヲ得シ國産モ日々衰憊ヲ致シ、遂ニ産額ハ減少シテ盛時四分ノ二ニ足サルノ不幸ヲ顕出スルニ至レリ、而シテ今蔗糖盛衰ノ原始ヨリ今日ニ至ルマテ起由ヲ左ニ陳言ス、

抑モ藩主製糖ニ憂慮セラレタルハ、本幕府ニ於テ永祿ヨリ元和ノ間ニ支那・和

蘭ノ貿易始マリ<sup>(15)</sup>、本邦ニ砂糖輸入スル斤高、年々四百三十万斤ニ下ラス、之カ為  
 メニ日本ノ金貨ヲ濫出ス、其情勢数年ヲ経過スル時ハ、日本ノ金貨過半砂糖ノ  
 為ニ剝取セラレン事ヲ懼ル、是ヲ以テ八代將軍吉宗公享保十二年支那ヨリ甘蔗  
 苗ヲ取寄<sup>(16)</sup>、芝浜吹上御殿ニテ栽培試製ス、而シテ其甘蔗ヲ栽培製造シ、外国ノ  
 輸入ヲ抑圧ス可キ方ヲ論達セラル、其節原苗ヲ拝領シ<sup>(17)</sup>其苗ヲ保持シテ終ニ五十年ノ  
 久キヲ経、漸ク向山周慶製糖ノ実ヲ得、而シテ寛政年間ヨリ着手シ、享和  
 末年ニ至リ、製法稍熟練シ栽培スルモノ大内郡内ニ続出スルニ至ル、然レ共在  
 昔封建ノ天地ニアリテハ、人々門閥階級アルノミナラス、上ハ王公侯伯ヨリ下  
 士農工商ニ至ルマテ、飲食各特別ノ制限アリ、其制令ニ曰ク、百姓タルモノハ  
 常ニ宜シク雜穀ヲ食ムベシ、濫リニ米ヲ食ムコトヲ許サス、各<sup>(村カ)</sup>□ニ於テハ温  
 鈍・蕎麥・饅頭・豆腐等ハ、総テ穀類ヲ消耗スルモノハ猥リニ之販売スル事ヲ  
 得ス、又薩摩ヲ除ノ外ハ蔗作ヲ禁スルノミナラス、食糖ノ禁ヲ嚴ニセラル、而  
 シテ前日ノ奨励ヲ遵奉シ、甘蔗栽培製造ニ力ヲ尽シ、稍其術ヲ得シモ斯ノ如キ、  
 讃岐国ハ元来用水ニ缺乏シ、水田トナル可キ耕地モ半ハ畑作ト變シ、之レニ加  
 フルニ尚年々多少ノ早魃ヲ免カレス、此ニ原因アルニヨリテ、藩主糖業ニ尽力  
 サレ、稍其結果ヲ見ルニ至ルトイヘ共、幕府ヲ憚リ猥ニ蔗作スルコトヲ得ス、  
 是ヲ以テ種々策ヲ廻ラシ、幕府ヘ情願スレ共許サス、是ニ於テ藩主左右ノ臣ニ  
 謀リ、一奇計ヲ施シ、當時ノ將軍家ヨリ藩主ノ室ヲ迎へ、其婚姻ノ御土産引立  
 トシテ、領内ヘ甘蔗栽培製糖許可ヲ得ルノ外策外ナシト、茲ニ於テ百方手ヲ尽  
 シ、遂ニ婚姻<sup>(18)</sup>約ス、其節領内十二万石ノ三分一ヘ、砂糖栽培苦シカラサルノ旨  
 ノ特許ヲ得タリ、然レ共奈何セン藩債丘ノ如ク、農工商ノ少シク恒産アル者ニ  
 ハ御用金ヲ申付、旁以テ官民トモ疲弊ノ極点ニ至リ、奈何トモスルコトナシ、  
 今日ニ至リ一人衆七人衆ノ名称アルハ、此時ニ於テス、一人衆ハ則高松川崎屋  
 竹郎、七人衆ハ鈴木伝五郎外六名、此名称ヲ下ス所以ノ者ハ、一万円ノ金ヲ献  
 納セシヤー一人衆ト云ヒ、各自一千円宛献納セシ者、七人アルヲ以テ七人衆ト云  
 フ、斯ル所以ヲ以テ人民競フテ勉勵、藩主ノ疲弊ヲ恢復センコトヲ相互ニ尽力シ、  
 製糖家ハ文化文政年間ニ至リテ、栽培器械等改良シ、稍得失ヲ見ニ至リシニ、  
 久米栄左衛門製糖車五車ヲ一組トシ、之ニ三十五両ノ税金ヲ賦課セシコトヲ藩  
 主<sup>(ニ脱カ)</sup>建議ス、実ニ文政三年今ヲ距ル六十五年ナリ、此時車三四百數ニ及ヘリト云

リ、藩主之ヲ許ス、而シテ糖家ハ喜テ上納ス<sup>(19)</sup>、然レ共藩主參勤更代ノ時トイヘ共、  
 自国ノ金貨他国ニ濫出シ、殆ント地ヲ払テ空シ、故ニ紙幣ヲ増発スルニ從ヒ大  
 ニ低落ス、因テク米栄左衛門藩主ニ言テ曰ク、金貨ノ濫出スルハ国ノ物産隆盛  
 ナラサルニヨル、物産隆盛ニ至ラハ金貨濫出憂フルニ足ラスト、茲ニ於テマタ  
 策ヲ廻ラシ、民間ニ用ユル絹布類ハ多クハ他国ノ輸入ヲ仰キ、之レカ為メニ金  
 貨ヲ濫出スルコト少ナカラス、此濫出ヲ防クハ一々嚴禁ヲ発令シ、絹帛ヲ服ス  
 ルコト勿ラシム、若シ之レアル時ハ服スルモノハ罰セスシテ、町村ノ庄屋ヲ一  
 名毎ニ一日ノ禁錮ヲ申付云々建議ス、是レ文政五年<sup>(20)</sup>今ヲ距ル六十三年、藩主之  
 ヲ聽シ領内ニ諭達ス、然レ共益々藩債増加シ、文政年間ヨリ天保初ニ至リテ紙  
 幣一匁札一分ニ下落ス、是ニ於テ蔗作ヲ一層興起シ藩力ヲ救ハント、米栄左衛門、  
 大<sup>(老カ)</sup>木村<sup>(19)</sup>亙・郡奉行竹内与次郎・勘定奉行日下儀左衛門等ト相議シ<sup>(21)</sup>、紙幣ヲ増  
 発シ之ヲ以テ糖業者ニ貸与ス、各浦ニ於テ砂糖會所ヲ設置シ、人民ノ製スル砂  
 糖ヲ、藩主ヨリ一ノ元會所<sup>(22)</sup>ヲ大坂ニ設ケ、而シテ之ヲ待売却シ其金貨ハ藩庫ニ  
 取メ、売却代金ハ紙幣ヲ以テ人民ニ渡ストキハ、数年ヲ出スシテ藩ノ疲弊ヲ挽  
 回セシ事ヲ必セリト、藩主ニ建議スレ共、容易ニ容レズ、屈セスシテ情願スル所、  
 天保六未年今ヲ距五十年、藩主建議ヲ容レ、是ニ於テ課税及ヒ為替ノ法ヲ始メ  
 テ施行ス、其年砂糖會所ヲ馬宿村・三本松<sup>(村脱カ)</sup>・津田村<sup>(木太)</sup>・志度村・北村・林田村・  
 宇多津村各一ヶ所、高松ニ二ヶ処、併セテ九ヶ所設置ス<sup>(23)</sup>、其時藩主砂糖製造ノ  
 為メニ、貸付金ノ為替ハ之ヲ五種ニ區別ス、第一船中為替、第二別途為替、第  
 三振為替、第四仕入為替、第五古<sup>(24)</sup>為替、第一船中為替ハ、荷主ヨリ大坂ヘ積出  
 ス所ハ荷高ヲ會所ニ於テ改メ、之ニ応シテ紙幣ヲ以テ貸付、大坂着荷ノ節悉皆  
 金貨ヲ以テ上納セシム、別途為替ハ、植付ノ際力薄キモノ庄屋其反別ヲ改メ<sup>(25)</sup>、  
 組長ニ保証ヲ立、會所ニ出シ、會所に於テ資本ヲ貸与スルナリ、第三振為替ハ、  
 替ハ砂糖ヲ所持スルモノアリ、相庭下落シテ売捌キ難キ際、騰貴ヲ待ノ間貸付、  
 之ヲ翌年ノ九月マテニ納メシムルヲ例トス<sup>(26)</sup>、第四仕入為替ハ、貧民ニシテ肥料  
 ノ仕込ニ苦シムモノアル時ハ、身元ヲ糺シ、一反ニ肥料金トシテ三円二分位<sup>(〃〃)</sup>  
 ノ割ヲ以テ貸スナリ、第五古<sup>(〃〃)</sup>為替ハ、船中難波ノ際荷主ヘ償フカ為メ船頭組合ヲ  
 設ケ、運漕口錢二分ノ内ヨリ二十分一程ノ金ヲ會所ニ預ケ置キ、難波アル時ハ  
 此内ヨリ為替金及荷主ニ償フ、尚不足ノ分ハ年ヲ追テ取立ルノ法ナリ、此砂糖<sup>(〃〃)</sup>

(27)ハ官へ抵当物ヲ出シ若干ノ金員ヲ拝借シ、官ノ利子八朱ニシテ十月ニ借り翌年八月ニ計算スルヲ例トス、別ニ給料ヲ授ケス、唯貸付ノ利八朱ノ内二朱ヲ藩主下与セラルルノミ、又讃岐ヨリ移出ス砂糖ヲ売捌ニ付、大坂へ砂糖売捌元会所ヲ設ケ、砂糖方代官伊丹宮内・大庄屋等出張シテ売捌及取締ヲナス、其後毎年砂糖問屋九ヶ所ノ内ヨリ一名宛更代セリ、天保十四年間屋更代ヲ廢シテ、大坂ノ金主築城用助へ取締ヲ委任ス、砂糖方役人ハ更代ス、又会所ノ内ヨリ人撰シテ、砂糖売却支配人ヲ定メテ荷物ノ取扱ヲ為サシメ、到着スル荷物十分ノ二ハ元会所へ、十分ノ八ハ大坂荷受問屋へ水揚セリ、元問屋<sup>(28)</sup>ノ二分ハ入札法ヲ以テ売却シ、荷受問屋ハ躰筋ノ仲買ニ売却、其代金ヲ元会所へ納ム、此時元会所ノ二分入札法ノ代価ト比較シ、元会所ヨリ廉価ナル時ハ問屋ノ手金ヲ以テ償ハシム、荷受問屋ハ吉橋通り組合ヲ結ハシム、本人償ヒ出来サル節ハ組合中ヨリ償ハシムルノ定則、此全ク競売ノ法ナリ、其代金ハ荷物売捌ノ有無ニ拘ハラズ、着荷十日限り問屋ヨリ其代金ヲ元会所ニ納ム、荷主及船頭ハ元会所ヨリ金ノ受取証持下リ、讃岐砂糖問屋ニ出シ精算シテ紙幣ヲ渡ス、之カ為メニ官民金貨融通シテ、前日ノ疲弊ハ挽回シ、金貨地上ニ溢レ、金貨ヨリ紙幣好ム有様ニ立至レリ、是実ニ砂糖ノ隆盛ナルノ徴ナリ、殊ニ公租上納ノ期限ハ毎年十一月ヲ限り正米八分、残り二分ハ翌年六月限上納ス可キ筈、製糖人ハ玄米ニ乏シク、前頭八分ノ正米、白下砂糖ヲ所持スレハ売却スル時ハ利益甚タ薄ク、又糖蜜ヲ分離スルニ於テハ数日ヲ費サ、ルヲ得ス、自然玄米上納ノ期限ヲ過タルヲ以テ、小大庄屋支配下製造人ノ白下糖ヲ見込テ玄米代ヲ積リ、其定額ヲ別途ニ問屋ノ手ヲ経テ情願スル時ハ、其事情ヲ汲テ許可アリタリ、又当時ニ於テ藩主ヨリ砂糖ニ賦課セシ税、甘蔗栽培一反歩ニ三拾目、一車ニ一両、仲買税一人ニ付一歩、組船税一艘ニ付二歩、積出砂糖運上金売捌代価百分ノ二、調印料一樽ニ付五厘、川口積出見改料一樽ニ付貳厘、積出ノ際問屋ニ於テモ疎製糖アレハ、必ス主ヲ喚付、製法疎脱ナルヲ以テ詰責、荷主若干ノ科料ヲ申付ケ、之カ為メニ当時ニ在テハ悪製ヲスルモノ之ナシ、又糖業者ハ年行事ト称シ、五ヶ村及至七ヶ村へ製造家ノ春秋二季ニ集会シ、投票ヲ以テ一名ヲ撰挙シ、之ヲ年行事ト定ム、在職ノ期ハ二年或ハ三年トス、此年行事ハ時々各製造場ヲ視察シ、産製乱造スルモノアレハ官ニ上申、マタ甘蔗ノ相場搾子ノ賃錢適宜ニ定ムトイヘ共、不都合ノ

所為アル時ハ必ス忠告ス、マタ製糖家ノ長ヲ二十五車ニ一名ヲ定メ、之ヲ組親ト云、此年行事・組親ナルモノハ、豪農ニシテ人望アルモノナラデハ務ムルコト能ハス、民撰トイヘ共官撰ニ等シキモノナリ、天保末年ヨリ文久年間マテ凡ソ二十年間、領分内ニテ栽培スル反別六千町歩ニ下ラスト云、当時ニ在ラハ製糖家ハ損失スル等ハ決シテ之ナク、年々多少ノ高下アレ共大差アル事ナシ、白下百斤ヲ以テ米一石五斗ニ対照ス、マタ藩主ニシテノ糖業者ニ法律ヲ設ケ、薩摩ト同様他国人ニ伝授スル時ハ、除籍ノ上重禁錮ヲ申付、此国制文政初年ニ設ケラレタリ、然レ共製糖ハ利益スルコトヲ各国ノ人民之ヲ知り、四国通路ノ姿ニ装ヒ讃岐ノ地ヘ潜ミ、往々製糖家ニ出入シ四五年ノ間研究シ、遂ニ其伝授ヲ受ケ帰国シ、製糖ニ着手スルモノマ、之レアリ、夫ヨリシテ第一ニ阿州ニ及ヒ、次ニ伊予・紀州・泉州ニ伝播ス、次ニ駿・遠・芸州・土佐ニ及フ、然レ共此時ノ産額ハ僅々タルコトト想像<sup>(ス脱カ)</sup>、阿州・土佐ヨリ輸出スル砂糖ハ、天保ヨリ安政ニ至ルマテ讃岐ノ名義ヲ以テ窃ニ大坂ニテ売却スト云ヘリ、当時大坂問屋ノ口銭ハ百分ノ三則百円ニ付三元、内三拾銭ヲ仲買ニ渡ス、之ヲ三ノ引ト云、又七拾銭ヲ会所ニ積置、問屋ニ於荷主損害スル時ハ、其備ヘ金ヲ以テ償セシム、該会所ヲ丸高ト称ス、此会所設置已来、大坂問屋ト仲買トノ間ニ秤目ノ強弱ノ論議ヲ生シ、仲買人申合、讃岐ノ砂糖ヲ買ヘカラサルコトヲ謀ル、製造人<sup>(ママ)</sup>之ヲ聞付、藩主ヘ情願シテ江戸并三河・伊勢・尾張直積スルコト許サレ、追々盛大ニナリシカ、大坂ノ仲買モ去リトテ迷惑ノ廉少カラネバ、藩主ヘ歎願シ遂ニ元ノ如クニナリ、製造人ヨリ三・尾・勢ヘ売捌キノ義再歎願ナシ、安政五年漸ク許可アリシモ、未タ江戸積<sup>(テ脱カ)</sup>ハ許ナクシテ、意外高利アリ、明治四年藩主始メ東京ヘ砂糖売捌所ヲ設ケ、大坂同様ノ法ヲ以テ取扱イタリ、此時ヨリ江戸直積<sup>(増カ)</sup>□加セシ原由ナリ、讃岐領分内、享和年間ヨリ漸次官民疲弊ヲ極メ、天保七八年マテノ間ハ、内幕ノ惑レサ語ルニ由ナシト、高松市街ヲ除クノ外瓦葺白壁等ハ数十軒ニ過スト、今一例挙レハ、阿野・鶴足両郡内川津村ニ梅ノ木ノ庄屋ト称シ一軒ノ瓦葺アリ、民間ニハ正月ノ休息ニ此瓦葺ヲ観ニ行クモノ限ナシト云ヘリ、今日七十歳位ノ者ハ能ク此事ヲ談ル、前日ノ疲弊辛酸ヲ嘗メシ官民ハ、当時ニ在リテ前日ノ辛酸ヲ忘却、苦キヲ去テ甘キニ就、大ニ奢侈ヲ極メ藁葺火ノ用心悪シク、且白壁ナクバ家屋永ク保チ難キ

等ト称シ、競フテ家屋ヲ新築シ土蔵ヲ建テ、婚姻上ニモ某娘ハ振袂幾組等ノ競争ヲナシ、又妾ヲ置キ玩弄物ヲ買入、茶ヲ染ムアリ、器物ヲ弄アリ、実ニ言可カラサルノ快樂ヲ極メ、金貨ハ地上ニ溢レ、<sup>(ママ)</sup>商法上ニ眼ヲ各地ノ市場ニ疎クナリ、然ルトコロ、嘉永年間ヨリ外国ノ輸入糖アルモ知ラサルコト、慶応丑年ニ至リ砂糖無双ノ高価トナリ、益々増長極メ、翌年寅年外国ノ輸入、日本糖ノ高価ナルヲ十四五年間測量シテ莫大輸入、前年白下百斤十五六円モ騰貴セシニ、外国輸入ノ為メニ、僅カニ四円ニ足ラサルノ惨情ニ陥リ、製糖者及商人・肥シ間屋等ノ身代限スル者、千ヲ以テ計フニ至レリ、前日ノ利益奢侈ニ長シ、儲蓄スルモノ実ニ僅々、殊ニ其年ノ甘蔗半已上製糖セスシテ刈リテ薪ニ供シタリ、外人ハ夫ヨリ氣ヲ得テ年々輸入増加、当時ニ日本内乱起リ尋ヒテ維新革命<sup>(空白)</sup>年々遭遇保護ノ<sup>(空白)</sup>一朝廃業ニ属シ、日々月々衰憊、一方ニハ輸入糖ニ圧セラレ、又一方ハ保護ノ道閉塞シ、売却ノ方向ヲ失ヒ、尾張向ノ砂糖ヲ東京ヘ積、伊勢向ノ砂糖ヲ以テ関及端浦ニ積ミ、向不向ヲ察セサルヨリ損害ノ上ニ損失ヲ重ね、船頭ノ組合ハ解散シ、何船ヲ問ハス積入、船頭ハ売捌上ニ失敗、荷主ヘ代価上納スルニ至ラス、直ニ身代限りヲナシ、又狡獪ニシテ身代限スルモノモ少ナカ<sup>(空白)</sup>悪弊枚挙ニ遑アラサ、前日ノ蔗田稲田ニ換ヘルモ奈何セン、讃岐ノ地勢タル一面傾斜ノ半面ニシテ、高山深林ニ乏シク、然ルニ食塩・砂糖ノ如キハ大物産ヲ特有スルヤ故、薪料消費巨大、人々モ国土ノ幅員ニ比スレハ太多ナルヲ以テ、建築材料要用尋常ニ非ス、此カ故ニ□茂タル山々モ、之カ為乱伐シ、当時予・芸・備・土ヨリ薪料ヲ仰クニ至ル、斯ル故ヲ以テ水利益々缺乏、全体ノ田面三分ノ一ニ灌クニ足ラサルノ有様、殊ニ前年ノ<sup>(涼カ)</sup>雨減少シテ土用中ニ五六度位ニ過キ、人唯溜池ノミヲ以テ灌漑スルヲ以テ、四十日内外ノ旱リトイヘ共、乾損スルケ所頗ル多シ、(讃岐溜池ハ五反歩以上七千十二所アリ) 明治初年ニ至リ前頭有様、甘蔗作レハ費用ヲ償フニ足ラス、稻栽培スレハ乾損ノ恐レアリ、藩ヲ廢シ県ヲ置キシ、夫ヨリ相庭立直リ、

## 註

- (1) 当時の藩主は第5代藩主松平頼恭である。
- (2) 徳川幕府の命を受け、砂糖製造に従事していた武蔵国の庄屋池上幸豊が、明和5

- 年(1768)に高松平家から目録・白銀を与えられており(樋口弘『本邦糖業史』86ページ)、「製造人」というのはもしかするとこの池上幸豊かもしれない。
- (3) 高松藩よりの寛政2年(1790)の向山周慶宛の達書に「当年初テ製シ方致候由」とあり、砂糖製造に成功したのは寛政2年と思われる(『興業意見・讃岐ノ砂糖』『明治前期財政経済史料集成』第18ノ1巻120ページ)
  - (4) 現大川郡白鳥町湊に向良明神とよばれる祠があり、これは向山の向と良助の良をとって名付けられたものである。また弘化3年(1846)夏の銘のある「向山翁砂糖開基碑」が同じく湊に建っている。
  - (5) 「享保十六年九月」は享保11年(1726)8月、「李火街」は李大衡の誤りである(『本邦糖業史』80ページ)。
  - (6) これらの島々は犬隅国に属する。
  - (7) 天平勝宝8年(756)の「東大寺献納帳」に「蔗糖二斤十二兩三分并塊」とあるが、「舶来」とは記されていない(『寧楽遺文』中巻456ページ)。しかし中国からもたらされたものであることはいうまでもない。
  - (8) 甘蔗は最初ガンジス・インダス両河の流域に発生し、蔗汁を煮沸して濃汁として使われたのは、インドでも紀元数世紀前のことである(『本邦糖業史』5ページ)。
  - (9) 中国との貿易はすでに室町時代に明との間に貿易が行われ、砂糖が輸入されていた。またオランダとの貿易は慶長2年(1597)以来始まっている。したがって「永禄ヨリ元和ノ間」つまり16世紀後半から17世紀初めの時期にかけて、中国・オランダとの貿易が始まったとするのは正確ではない。しかし江戸時代初期に輸入された砂糖の多くが、中国・オランダとの貿易によるものであることは事実である。(『本邦糖業史』8・15ページ)
  - (10) 砂糖が薬用として使用される他に、一般の消費に充てられるようになってくるのは、戦国時代のことである(『本邦糖業史』11ページ)。
  - (11) 正徳年間の砂糖輸入高が430万斤であるというが、実際は輸入砂糖が正徳のころ以降430万斤に制限されていたのである(『本邦糖業史』321ページ)。
  - (12) 第8代將軍徳川吉宗より甘蔗苗が与えられたという点については「本邦糖業史」(104ページ)に分与された24カ所の中の1つとして讃岐国があげられている。
  - (13) 平賀源内は志度浦蔵の蔵番の出身であり、医師と称せられたことはないが、宝暦10年(1760)に本草学の知識をかわれて一時高松藩の「薬坊主格」に任ぜられていること、また翌年には医術を修業したいという理由で薬坊主格の辞職願いを出していることなどから(城福勇『平賀源内』31~2ページ)、源内は医師であると思われていたのかもしれない。
  - (14) 平賀源内は天明13年に「物類品鑑」を出版し、その中で甘蔗栽培法・砂糖製造法を述べているが、その製造法は中国の産業技術書たる「天工開物」などから引用した中国式製糖法らしく(『本邦糖業史』98ページ)、また源内は実際に砂糖製造を試みたことは殆んどなかったのではないかと思われる(岡田唯吉『讃岐製糖史』6ページ)。

- (15) 先述の(9)に同じ。
- (16) 将軍徳川吉宗は甘蔗苗を硫球より取り寄せて薩摩の人に甘蔗栽培を試作させたという(『本邦糖業史』80ページ)。
- (17) 先述の(12)に同じ。
- (18) 第10代高松藩主松平頼胤は文政2年(1819)に(当時は世子)、将軍徳川家斉の女文姫を室に迎えているが、製糖の許可を得るための婚姻とするのは余りにも砂糖製造と結びつけ過ぎた考えである。
- (19) 文政7年に久米栄左衛門は高松藩内の砂糖車数を1,500挺とし、砂糖車5挺1組に対して銀(藩)札7貫500匁を砂糖仕込銀として貸与し、その代りに車1挺につき正金30両を納めさせることを藩へ建言している(『讃岐達人久米栄左衛門翁』口絵写真「久米栄左衛門建白書」より)。これを受けて藩では翌8年に砂糖仕込銀の貸与はせず、砂糖車1挺につき大内郡は25両その他の郡は20両を藩札と交換させることによって、正金を確保しようという政策を取っているが、1年で中止されている(拙稿「讃岐高松藩における砂糖の流通統制」香川大学教育学部研究報告第I部第44号)。これらの点からみると、本文中の記述は不正確である。
- (20) 久米栄左衛門は文政8年に以後5カ年間の諸事節約を命ずることを藩へ建言しているが(『久米栄左衛門翁』23ページ)、これに関係して絹布の着用を禁止し、背いた場合には本人はいうまでもなく、1人につき村役人を3日の間「閉置」ことを提案している(『久米栄左衛門手記』鎌田郷土博物館蔵)。本文中の記述は不正確である。
- (21) 久米栄左衛門が木村亘ら藩の関係者と協議したことを記したものは見当たらない。一説には阿野郡北の青梅村庄屋出身の渡辺五百之助が尽力したともいう(拙稿「史料紹介『旧高松藩砂糖為替金始末』」香川史学第8号)。なお、井上甚太郎『讃岐糖業之沿革』(3~4ページ)によると、執政寛速見が郡奉行杉野九郎左衛門に諮り、杉野は代官竹内与四郎・勘定奉行日下儀左衛門らと協議して、砂糖為替金貸付を実施していったという。
- (22) 大坂に置かれた元会所は、大坂砂糖会所といわれている。
- (23) 天保6年に砂糖会所を設置した9カ所のうち木太村は壇浦、宇多津村は坂出村、高松の2カ所は城下と香西村が正しい。その後の設置場所には若干の移動がある。(前出「讃岐高松藩における砂糖の流通統制」)
- (24) 5種類の砂糖が替金貸付のうち、正確には別途為替は別段為替、振為替は振替為替、仕入為替は肥代である(前出「旧高松藩砂糖為替金始末」)。
- (25) 別途(別段)為替は、生産される予定の砂糖の量に応じて砂糖製造者に年貢納入の資金として11月・12月に貸し付けられるものである(『讃岐製糖史』18ページ)。したがって甘蔗生産高の調査は行わねばならないが、甘蔗植付時に貸し付けられるものではない。
- (26) 振(振替)為替は「為替金返納期節ニ当り納不足ヲ生スル時ハ、御濟方ノ一局ニ就キ別ニ官金ヲ借下ケ、以テ砂糖方へ返納ス」とあるように(前出「旧高松藩為

替金始末」), 砂糖会所が济方から貸与を受けて砂糖方へ為替納不足分を納め, 為替金を借用した砂糖生産者は貸付金の砂糖会所への返済が延期されるというものであり, 砂糖生産者に船中・別段為替以外に為替金の貸付が行われたのではない。

- (27) 「此砂糖ハ」とあるが, 「此砂糖会所ハ」が正しいと思われる。
- (28) 天保6年には大坂積砂糖はすべて大坂砂糖会所へ水揚げしていたが, のち弘化1年には砂糖各種類のそれぞれの2割を, 安政3年(1856)には白砂糖のみ2割を水揚げするようになっている(浜村正三郎「幕末に於ける高松大阪間の砂糖取引」経済史研究第24号)。
- (29) 川津村は鶴足郡内である。