

1 香川の風土から生まれた讃岐三白

戦乱の少なかった江戸時代には、農民は生活の向上のために、幕府や藩は年貢の増加のために、全国各地で新田開発、治水・かんがいを盛んに行いました。このころ、綿花をはじめ、たばこ・こうぞ・麻・あいなどの売ることを目的とした作物（商品作物）が各地でつくられました。また、酒造、製塩、織物、漆器、陶器、鋳物など各種の産業も発達しました。

私たちの地域では、どんな産業が発達したのでしょうか。讃岐の地から生まれた産業を通して、身近な地域の歴史を調べてみましょう。

江戸時代の讃岐には『讃岐三白』と呼ばれる特産品がありました。ここでは、そうした産業の開発に携わった先人たちの知恵や生き方と当時の人々の生活について調べてみましょう。

①『讃岐三白』について調べよう

1 『讃岐三白』って何だろう。

次の写真は、「讃岐三白」に関係のある写真ですが、何かわかりますか。

下の6枚の写真を3つに分類して、考えてみましょう。

A



B



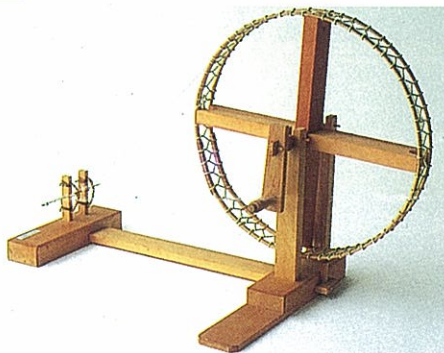
C



D



E



F



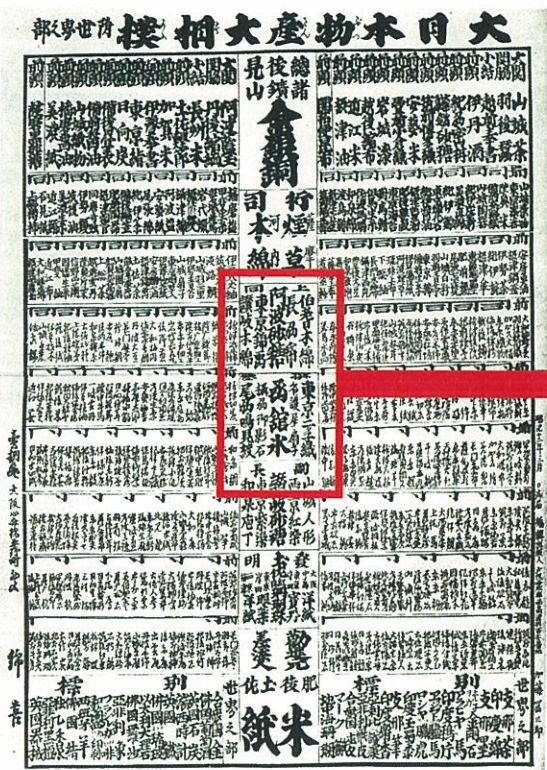
正解は「綿」・「砂糖」・「塩」です。

それぞれの写真は、A：サトウキビ栽培 B：綿の実（コットンボール）

C：サトウキビを絞る道具 D：塩田 E：糸車 F：塩の釜たき です。

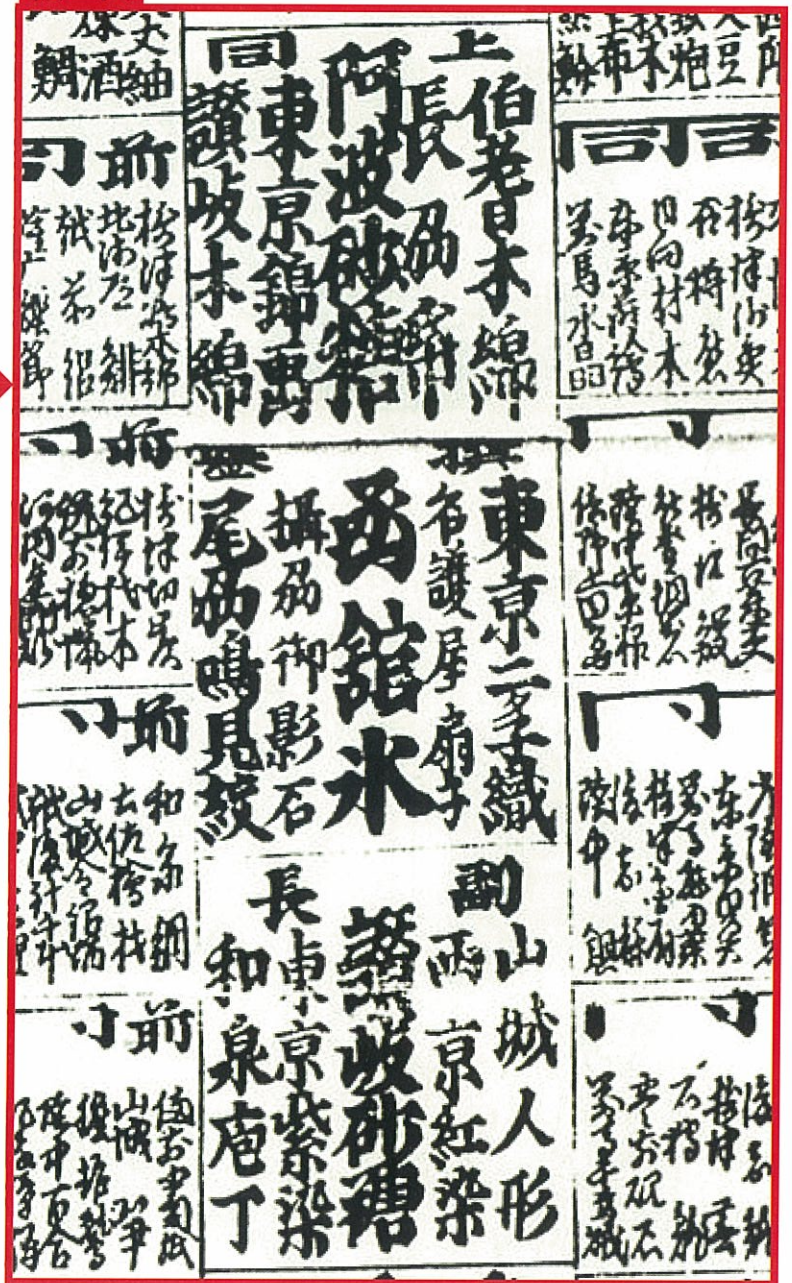
2 「讃岐三白」づくりがさかんになったわけ

綿・砂糖・塩の「讃岐三白」が讃岐を代表する特産物になったのはなぜでしょう。綿の原料の「綿花」や砂糖の原料の「サトウキビ」は、ともに温暖で雨の少ない気候に適した作物です。また、「塩」は、広い遠浅の海岸と晴天の日が多い自然条件を生かすことで製造することができました。水不足により、米作りに苦勞と不安を抱えていた讃岐の先人達は、ため池をつくり水不足を解消しようとしただけでなく、その自然条件を生かす努力を続けてきました。『讃岐三白』は、まさに先人の努力と工夫によって全国に知られる特産物となることができたのです。



大日本物産大相撲（明治12年）

拡大



全国の特産物を相撲の番付表にならって表したものだ。文字が大きいほど特産物としての地位が確立されていた。

香川県に関係のあるものが上位にあるね。それは、何かな？

②『綿』について調べよう

1 なぜ、綿の栽培がさかんになったのか

農作物としての綿花は、気候が温暖で太陽に恵まれ、適時に適度の雨量、または灌漑用水のある場所でなければ良い品質のものは作れません。

讃岐は、温暖な気候であるが、雨が少ないために、灌漑施設（ため池・用水路）をつくり、肥料を施すなどの多くの手間を掛けて栽培してきたと考えられます。



綿の花



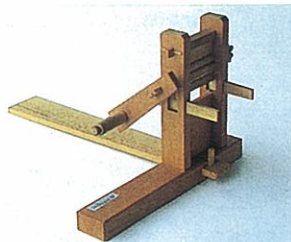
綿の実のはじけて綿が出ている

2 綿糸づくりの過程

綿糸をつくる

◆綿繰り

綿繰り機で綿繊維の中の種を取ります。



綿繰り機

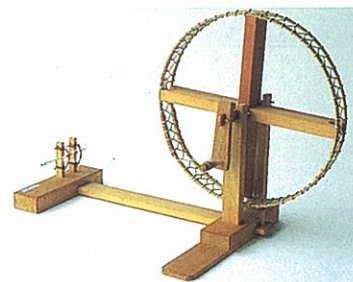


◆綿打ち

綿繰り機で種から引き離した繊維は不均齊ですから綿打ち器でよくほぐして均一な状態にします。



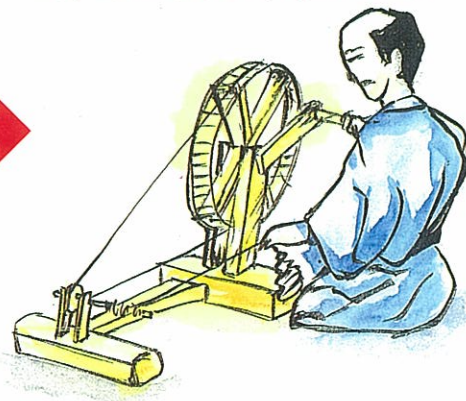
唐弓



糸車

◆糸紡ぎ

綿打ちをした綿繊維を糸車で綿繊維を引き伸ばしたり、よりをかけたりして糸を作っていきます。



3 讃岐の「綿」づくりの歴史

かつて、綿は、日朝貿易の重要な輸入品でした。その綿の栽培・国産化が始まったのは戦国時代の三河地方（愛知県東部）であったといわれています。讃岐でも戦国時代に栽培が始まっていたとの記録が残っています。江戸時代になると、大衆衣料としての木綿の人気が高まり急速に普及していきました。

讃岐では丸亀藩で、1695（元禄8）年に夜間の「綿打ち禁止令」が出されたという記録があります。夜間の騒音が問題となっていたわけですから、当時城下では綿打ち作業が盛んであり、特に、西讃地方で綿栽培がさかんに行われていたと考えられます。

丸亀藩では財政を立て直すために生産・販売に力を入れ、幕末には藩による売買の専売制が強められました。その結果、綿は藩の重要な商品作物となり、綿糸を生産する綿工業は丸亀藩経済の中心的な地位をしめる重要な産業となりました。

作物名	作付面積
稲 作	約 3,855町
砂糖作	約336町
綿 作	約1,150町
合 計	約5,341町

丸亀藩内の稲・砂糖・綿の作付面積
1856（安政3）年

4 現在、綿花栽培が行われていないのはなぜか

明治時代の後半になると、紡績機による機械化が進みます。そのため、綿糸が長く、価格も安い外国産の綿花の方が機械化に適しており、大量に輸入されるようになったのです。香川県内での綿花栽培も昭和37年を最後に営利目的の栽培はなくなりました。

現在、三豊郡の豊浜町では讃岐三白の伝統を受け継いだ綿製寝具の製造が盛んで、多くの事業所があります。



製綿工場のようにす（「豊浜のすがた」豊浜町教育委員会より）



「ちょうさ」（豊浜ちょうさ会館）

西讃地方で盛んな「ちょうさ祭り」の「ちょうさ」と呼ばれる太鼓台は、金糸・銀糸の刺繍ししゅうで飾られています。

1台の「ちょうさ」をつくるのに、5000万～1億円もかかるそうです。20数台の「ちょうさ」が躍動するこの祭りには、「綿」で潤った地域の豊かな歴史を感じることができます。

③『砂糖』について調べよう

1 「和三盆糖」の歴史

江戸時代中期、黒砂糖は琉球や奄美産のものが薩摩藩を介して流入し、白砂糖はオランダ・中国との貿易により輸入していました。輸入品に占める砂糖の割合はかなり高く、幕府の財政を苦しめる原因の一つでした。そこで、8代将軍徳川吉宗は、国内での砂糖の生産を試み、諸藩にも呼びかけました。そのため、関東以西の各地でサトウキビの栽培と砂糖の生産が試みられるようになりました。讃岐でも、高松藩五代藩主松平頼恭により、1760年代以降本格的な砂糖製法の研究が始められました。松平頼恭に仕えた平賀源内（志度浦：現さぬき市出身）もその編さんに関わった博物図譜のうち植物の写生画を収録した『写生画帖』の中にも、サトウキビの図があります。



甘蔗（サトウキビ）：高松松平家博物図譜『写生画帖』（県指定有形文化財・香川県歴史博物館保管）より

源内も砂糖製法の研究に関わった可能性もありますが、本格的な研究にあたったのは、藩の医者池田玄丈でした。玄丈は栗林荘（現栗林公園）で研究を進めたといいますが、結晶質の砂糖製造には成功しませんでした。

研究は、大内郡（現東かがわ市）出身の町医者で、玄丈の弟子でもあった向山周慶により受け継がれました。一説には、砂糖生産の先進地、薩摩の人関良助の手助けがあったともいいますが、周慶はサトウキビの栽培はもちろん、1780年代末には、結晶質の砂糖製造にも成功したようです。サトウキビのしぼり汁はやや酸性質で、煮詰めるだけではなかなか糖分が結晶化せず、水あめ状になるだけでした。ここにカキ貝の殻を焼いた粉状の灰を加えると、灰のアルカリ質がしぼり汁の酸と中和し、結晶化が導かれるのです。周慶が成功したポイントはここにあったようです。こうして周慶は白砂糖の下地すなわち「白下糖」の製造までは進めました。

白下糖をさらに白砂糖にするには、糖蜜という液体状の成分を分離する必要がありました。努力と工夫を重ねてそれを成功に導いたのは、名もなき農民たちでした。ここに、重石で加圧して蜜をしぼり、研ぎぶね（盆）の上で揉み練ることを数度繰り返すうちに、漂白されて白砂糖にいたる独特の白砂糖製法が確立されたのです。一説には、盆の上で三度研ぎを重ねたことから三盆糖・和三盆というようになったといえます。讃岐の白砂糖は、上質の白色となめらかな舌ざわりや口どけのよさ、風味のある甘味で、人気を得て全国に広まっていきました。



江戸時代の和三盆づくり「讃岐国和三盆製造之図」三代 歌川広重画（高松市立歴史資料館蔵）

①サトウキビを収穫し牛に引かせた搾り機で、サトウキビを搾る。

②釜で煎じ、重石で加圧し蜜をしぼり、トギ板で練りを繰り返して白糖となる。

2 サトウキビ・「和三盆糖」は、今もつくられているのか

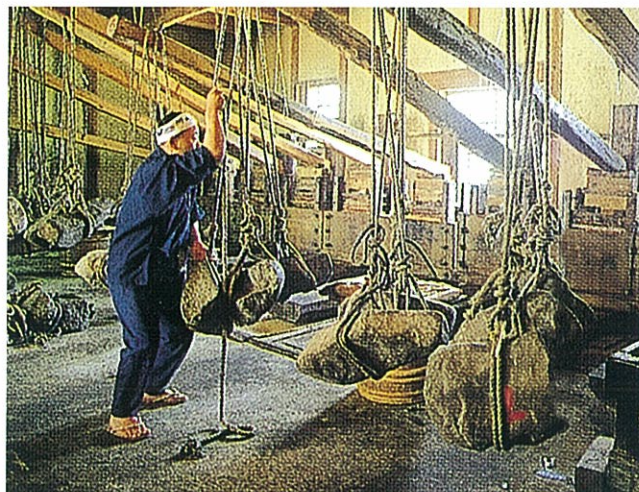
明治になり、外国産の白砂糖が輸入されるようになると、香川のサトウキビ栽培も衰退していきました。特に、日清戦争により、台湾が日本の植民地になると安価な砂糖が国内に入ることになり、国内でのサトウキビ栽培は大きな打撃を受けます。そのような中で、讃岐の「和三盆糖」は伝統を継承^{けいしょう}することができました。

現在も、東讃地方でサトウキビが栽培されています。「和三盆糖」は、東かがわ市で生産されており、高級和菓子の原料として全国に出荷されたり、型で抜いたりした和菓子も生産されています。最近では、和菓子だけでなくケーキなどの洋菓子にも、「和三盆糖」が使われています。それは、讃岐の先人が努力の末成功させ、現在も職人の手でじっくりとつくられている本物の味が見直されているのだからかもしれません。

伝統的な「和三盆糖」づくり



① サトウキビを煮詰め「白下糖」をつくる。



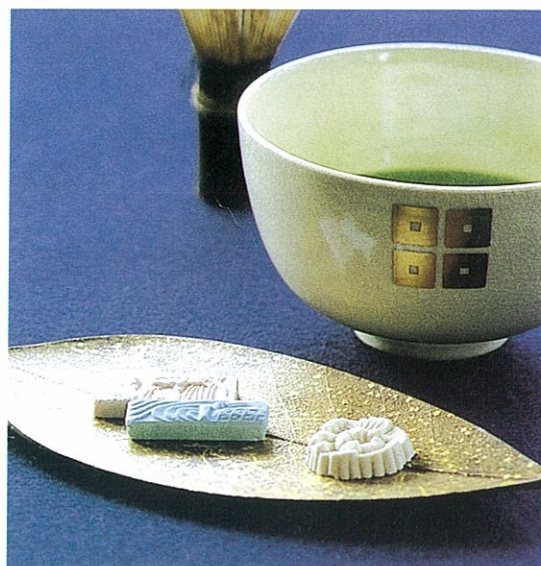
② 木綿の袋に入れ押し舟で加圧し、分蜜作業を行う。



③ 「研ぎ」を繰り返し蜜を抜き、乾燥させる。



④ 古来から使われている木型に入れて、絵模様と形をつくる。



⑤ 「和三盆糖」を使用した商品は、上品な風味と素朴な甘さで全国で人気がある。

④ 塩について調べよう

1 塩づくりの歴史

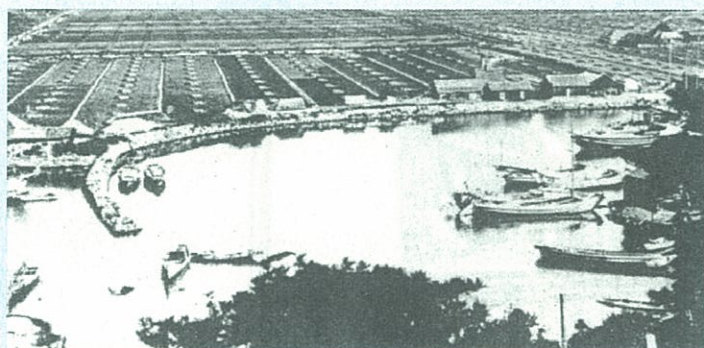
2000年前頃 (縄文時代)	土器に海水を入れ、それを煮詰めて塩をとる。
平安時代後期	揚浜式塩田による塩づくりが始まる。
1603年	播州からの移民、坂出に初めて塩田を開く。
1630年	入浜式塩田による塩づくりが始まる。
1829年	坂出塩田が完成する。
1900年 20世紀初め	全国の塩の約3分の1が香川県で生産される。
1953年	流化式塩田による塩づくりが始まる。
1971年	全国の塩田が廃止される。

海に囲まれた香川県では昔から弥生土器などに海水をくみ、それを煮つめるという方法によって塩を作ってきました。

こうした塩づくりは、やがて揚浜式塩田あげはましきえんでんによって大規模に行われるようになりますが、香川県において塩づくりが本格的になったのは江戸時代後半高松藩8代藩主松平頼儀よりのり、9代藩主松平頼恕よりひろの時代からです。この頃50万両もの借金をかかえていた藩は、塩を讃岐の特産品として専売制せんばいせいにしようと考えました。

当時の製塩方法は入浜式塩田いはましきえんでんと呼ばれ、自然条件に恵まれた瀬戸内沿岸の各藩で開発が進められていました。これは、海水を浜に引き込み、砂に海水をしみこませて太陽の熱と風の力で濃い海水を作りそれを煮つめて塩をとるというものです。特に、1829年に久米通賢くめみちかたが完成させた坂出市東大浜・西大浜塩田は、海水が入る注入口と雨水を流す排水溝を区別したり、満潮と干潮の中間に塩田の海面を保つといった工夫がなされ入浜式塩田の模範といわれました。

長く続いた入浜式塩田も1953（昭和28）年頃から、流下式塩田りゅうかしきえんでんにとってかわられました。この方法によって従来の塩田での作業が軽減され、塩田で働く人もずいぶん減ってしまいました。しかし、この塩田も国の政策により1971（昭和47）年を最後に廃止され、現在日本の塩は、食塩がイオン交換膜法こうかんまくほうと呼ばれる方法で全国6つの工場で作られています。また、消費の80%以上をしめる工業塩は、価格が安いという理由で外国からの輸入にたよっています。



1922（大正11）年頃の西大浜塩田遠景



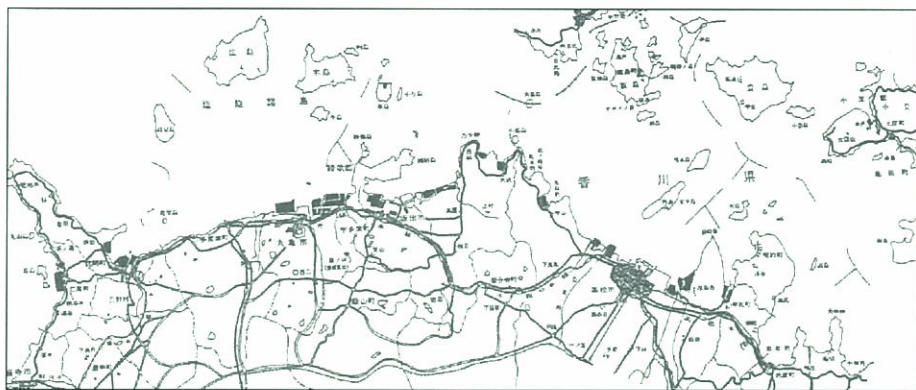
入浜塩田で作業する人々

こうした塩田が廃止されたのは、塩を外国から輸入した場合に比べて作業が天候に左右され、経費も高つくというのが大きなる理由でした。

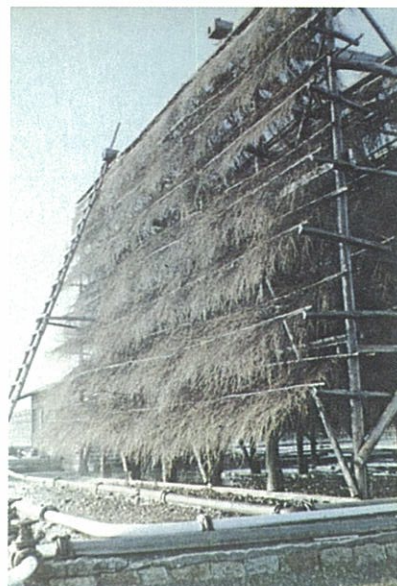
2 塩づくりと塩田での作業

①香川県の塩田

下の地図は、流下式塩田が主流であった1971（昭和47）年香川県にあった塩田の場所を示しています。



遠浅で、雨が少なく、日照時間が長いという塩づくりにとって恵まれた自然条件がそろっていた香川県には江戸時代から明治にかけて多くの塩田が作られました。（■…塩田の位置）



流下式塩田

②塩づくりの工程

では、入浜式塩田で塩はどのようにして作られたのでしょうか。



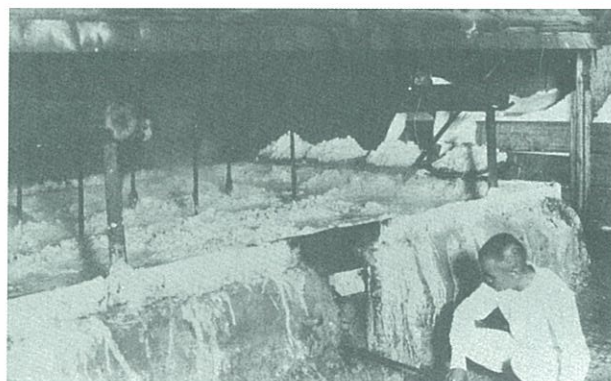
【作業1】
満潮を利用して引き入れた海水を塩田にまく。



【作業2】
塩のついた砂をかき集め、沼井に入れる。



【作業3】
沼井に入れた砂の上に海水をかけて砂についている塩を落とす。



【作業4】
濃い海水を釜で煮て、蒸発した後に残った塩をとる。

入浜式塩田での作業は、おもに浜子と呼ばれた労働者たちによって行われました。右の作業以外に、1年の内で150日程度でしたが釜たきの作業がありました。毎日3時頃から行われる入^{いれくわ}鍬の作業は、全作業中最も重労働で多くの人手を要し、老人や子どももこれを手伝っていました。

この入鍬は猫の手も借りたいほどであった。子どもも小学校1～2年生になれば手伝った。先生が「もう帰る時間じゃないのか」と心配してくれました。(当時浜子だった人の話)

「香川の塩業の歩み」より

<夏の一日の作業>

- 4:00 浜ひき、撒潮
夜露を含んで冷えた砂をかきならし水分を蒸発させやすくする。
- 8:00 休憩
- 9:00 浜の見回りなど
- 12:00 昼休み
- 13:00 おから切り
沼井の外の砂をならす。
- 15:00 入^{いれくわ}鍬、上げ水
塩のついた砂を沼井に入れる。
- 17:00 浜ひき、撒潮

3 塩と私たちの暮らし

香川県で作られた塩は、遠くは北海道まで運ばれ、日本各地で利用されました。塩田の開発で私たちの暮らしはどのように変わったのでしょうか。

- 塩を運ぶための港が整備され大きな港ができた。
- 塩を原料とした醤油づくりが盛んになった。
- 農業の副業として、かますづくりが盛んに行われた。
- 塩田の浜子の中から多くのマラソンランナーが誕生した。

あなたの周りの身近な地域でも、塩田との関わりがないか調べてみましょう。



4 久米通賢と塩田

香川県の塩田開発と深いかわりをもった久米通賢とは、どのような人物だったのでしょうか。

<久米栄左衛門通賢の生涯と発明品>

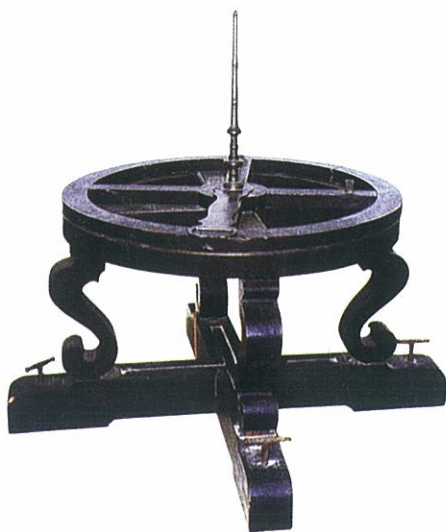
1780年	大内郡馬宿 <small>うまやど</small> (現在の東かがわ市馬宿)に生まれる。
1798年	大坂の間重富 <small>はざましげとみ</small> のもとに入門し、測量・天文学の実技・理論を学ぶ。 高松藩から藩内の測量を命じられる。
1806年	地平儀を作成した。
1807年	伊能忠敬の讃岐測量に際し、接伴案内役を務める。
1824年	風砲を作成し、藩主に献上する。 坂出塩田開発の建白書を提出する。
1826年	郷普請奉行 <small>ごうふしんぶぎょう</small> 仮役を命じられ、坂出塩田開発に着手する。
1839年	生火銃 <small>せいかにじゅう</small> を藩主に献上する。
1841年	故郷馬宿村で病没。62歳。



聖通寺山に立つ久米通賢像

2002（平成14）年秋、坂出市内の醤油会社の蔵から1枚の地図が発見されました。これは江戸時代伊能忠敬よりいのうただたかも以前に作成され、それよりも精度の高い機器を使った香川県最古の実測地図でした。この地図を作成したのが、久米栄左衛門（本名通賢）みちかたでした。彼は子どもの頃から手先が器用で、7歳の時大坂見物に出かけ、通りかかった時計屋の店先で当時非常な貴重品であった時計を修繕し、人々を驚かせたというエピソードも残っています。父の死で故郷に帰り、高松藩に測量方として仕えました。

以後、天体望遠鏡・測量機器を始めとして数々の発明品を完成させました。晩年の発明品である生火銃せいかにじゅうは、火を使わずにすぐに弾が飛び出すもので当時としては世界最高レベルであったといわれています。



地平儀
中心部に望遠鏡を取り付け、遠い山を測る時に使う機器である。木製で「文化3年丙寅降月久米栄左衛門器」と墨書きされている。後に苦心、改良の末、金属製のものをつくった。
（鎌田共済会郷土博物館蔵・東かがわ市歴史民俗資料館発行物から）



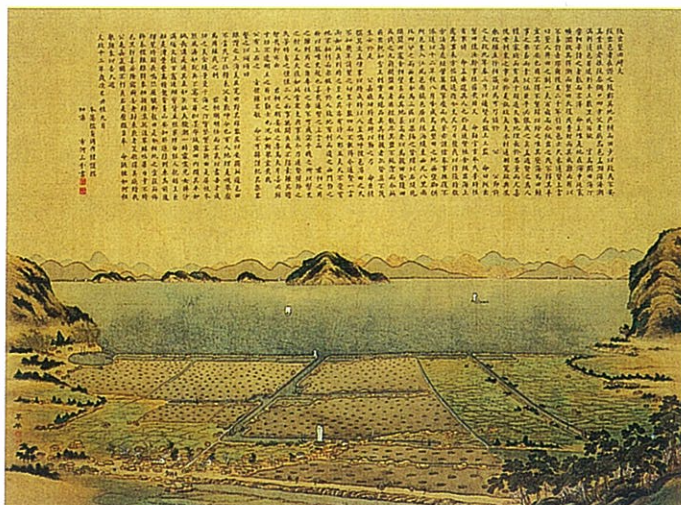
ひやくてきほう ふんりゅう
百敵砲（上）と憤龍（下）
百敵砲は小銃百丁に対抗できる大筒（大砲の一種）で1824年（文政8年）作。憤龍は大砲の一種で、筒先から龍が憤るように火をふいたことからこの名がついた。1839年（天保10年）作。
（鎌田共済会郷土博物館蔵・東かがわ市歴史民俗資料館発行物から）

また、干拓工事や港の改修工事も行い、別子銅山のろうすい大漏水の修復、大坂淀川改修工事などを手がけたことでも知られています。

1824年久米通賢は、人々の生活を豊かにするということを夢見て、坂出塩田の開発を藩主に願い出ました。当時讃岐では、すでに高松藩が屋島周辺に丸亀藩が詫間に塩田を築いていました。通賢の願いは藩主に認められ、1826年、坂出塩田の工事に着手し、3年5か月という短期間で132ヘクタールの塩田を完成させました。工事にかかった費用が2万両、働いた人の数が延べ200万人といわれています。

完成した東大浜・西大浜塩田は、一年間で塩の産高30万俵、収益約2,000両を上げる我が国有数の塩田となりました。この時代名をなした人たちの多くが江戸に出て活躍したのに比べ、これだけのことを成し遂げながら、通賢は生涯ふるさと讃岐を離れることはありませんでした。

次の資料から、自分の財産をなげうってまでも塩田の開発に尽力した彼の思いについて考えてみましょう。



坂出鹽田碑文入り坂出鹽田図（坂出市指定文化財）