

島津寒天工場跡

— 歴史を訪ねる旅 (17) —



下土橋 渡

生まれ育った土地やそこからそう遠くない所のことなのに、それなりの歳になるまで知らずにいた歴史や文化、史跡が結構あるのをたびたび実感したものである。『島津寒天工場跡』もその一つであった。

著者が住む隣の鹿児島薩摩川内市東郷町には、約300年の歴史を持つ東郷文弥節人形浄瑠璃が伝承されていて、定期公演を楽しみることができる。その関連で、やはり同じ文弥節人形浄瑠璃が伝承されている宮崎県都城市山之口町（藩政時代は薩摩藩直轄地であった）にある『山之口麓文弥節人形浄瑠璃

資料館』（人形の館）を訪ねたのが2011年12月のことだった。

そのとき、その資料館の近くで『島津寒天工場跡』への道標の看板を見かけたのである。

時間の都合で、後日訪ねることにしたのであるが、帰宅してインターネットで調べると、なんと窯の跡が当時のまま残されているというのでびっくりした。歴史・史跡を訪ねて歩けば、歴史・史跡に遭遇するという感じの『島津寒天工場跡』との出会いであった。

一、寒天について

ゼリーやみつまめ、水ようかん、フルーツポンチなどに用いられる寒天は、食物繊維を豊富に含むことNO1といわれる食品で、食べれば腹持ちがいい、ほぼノンカロリーで無制限に食べられる、ほとんど無味無臭なのでサラダや肉料理、味噌汁などいろいろな食べ方が楽しめる、といった特長があり、今日、

健康食品、ダイエット食品としても注目されている。

「寒天」は、テングサ（天草）やオゴノリなどの海藻類を煮溶かし、冷して固めた、いわゆるトコロテンを、さらに凍結・脱水し、乾燥させてつくる。トコロテンは、奈良時代に中国から伝わったが、寒天は日本のオリジナル食品である。

江戸時代初期の1685年（貞享2年）、京都伏見の旅館『美濃屋』の主人・美濃太郎左衛門は、客にトコロテンを饗応し、残りを戸外に放置していたところ、一夜で凍結し、翌日見かけた時には日光で溶けかかっていた。太郎左衛門はこれにヒントを得てトコロテンの干物を作ると、持ち運びも便利で、前よりも美しく、海藻臭さが無いと評判になった。これが、寒天の起こりである。

天保年間（1980～1843年）になる

と、信州の行商人・小林糸左衛門が諏訪地方の農家の副業として寒天作りを広め、角寒天（寒天を角張った形状にしたもの、棒寒天ともいう）として定着した。現在でも、12月中旬から翌年2月下旬頃にかけて、長野県茅野市で天然角寒天の製造が行われており、諏訪地方の冬の風物詩の一つになっている。

二、調所広郷と薩摩藩の財政改革

幕末、薩摩藩は1809年（文化6年）に島津斉興が第10代藩主になった頃、財政の窮乏はその極みに達し、500万両という膨大な借金をかかえるに至った。この難局打開のための財政再建に着任したのが調所広郷（1770～1849年）であった。調所は、家老に就任後たった2年で藩財政を500万両の借金から250万両の蓄えが出来るまでに回復させた。

調所の再建策は、琉球を通じた清との密貿易

易、専売制による大島・徳之島の砂糖の強引な取立て、証文を燃やしたり商人を脅したりしての借金の踏み倒しといったものであったといわれるが、物産の開発、産業の振興といった近代的で合理的な事業も多くあった。その一つが、これから述べる寒天工場の経営であった。

三、島津寒天工場

島津寒天工場は、高城郷（現都城市高城町）石山と山之口郷（現都城市山之口町）永野の二か所に設けられ、明治初め頃まで操業が行われていた。高城郷石山の窯跡は滅失してしまっていたが、山之口郷永野の寒天工場跡については、竹藪に埋もれていた窯跡の発掘作業が行われた。2005年（平成17年）に発行の山之口町史につきのようにある。

幕末のころ、島津藩の財政困窮はその極み

に達していた。時の家老・調所笑左衛門広郷は、指宿の豪商・浜崎太平次と諮り、財政再建策としてこの地に寒天製造工場を設けた。最盛期は、三世太平次が支配人に任ぜられた安政元年（1854年）から明治4年（1871年）ごろまでであったと思われる。この僻遠の地、永野を選んだのは、寒天製造に適した自然条件を備えていたとともに、島津家狩倉でもあり、取り締まりの厳しい幕府役人の目を避けるためでもあったと思われる。

原料のテングサは、甌島を中心に、薩摩西海岸から運ばれ、製品は馬で福山港に運び、さらに大阪・長崎に運んで、中国・ロシア等に密輸していた。また、監督者・技術者等は、鹿児島から派遣され、西目地方（指宿・伊集院・伊作等）からの出稼ぎ者80人くらいと、地元採用者50人くらいを合わせた従業員数約120～130人であったといわれている。



島津寒天工場跡の場所

昭和56年（1981年）8月からの発掘作業により、現在では9基の窯跡をみる事ができる。窯径130センチ、高さ180センチ。



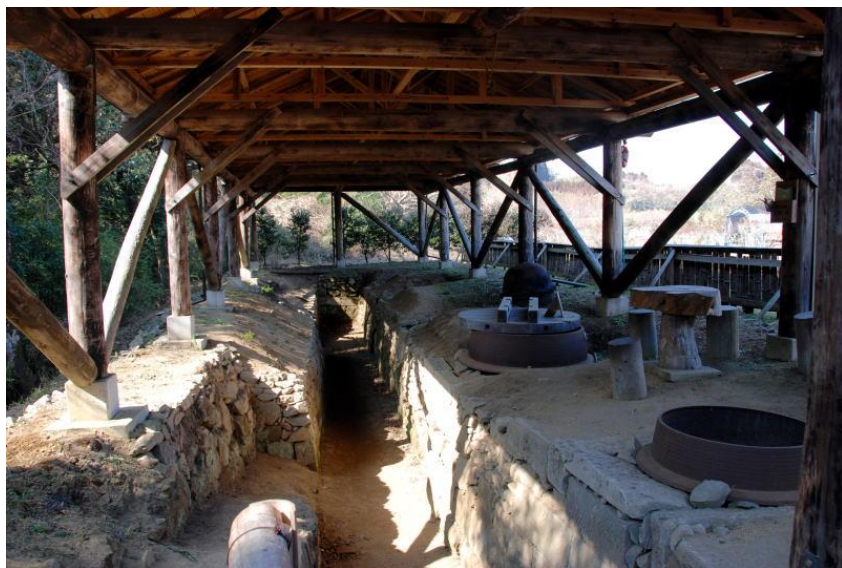
鹿倉と番所に囲まれた島津寒天工場



山之口郷永野の島津寒天工場跡全景（元々は茅葺だった）



島津寒天工場跡の説明板



島津寒天工場の復元された窯



テングサを煮る大釜

四、寒天工場経営の斬新な着想

寒天が長野県諏訪地方のように寒気の酷しい中部高原地帯でつくられていた一世紀半の昔、薩摩藩が暖かい南国で寒天をつくり、清国やロシアに密輸しているなど、幕府は考へもしなかったことであろう。

南国は寒天をつくる自然条件には恵まれていないという固定概念をはねのけ、薩摩藩は、冬寒さが酷しく、北西の風が吹きすさぶ、しかし日中は陽光が輝き、水質もいい、そんな適地を藩直轄地である高城郷、山之口郷に見つけ、寒天づくりを実行に移したのである。

このことを、『薩摩藩の寒天工場経営とその遺跡の保存顕彰について』(宮崎県地方史研究紀要第20輯)の著者である塩水流忠夫氏は、薩摩藩再建への気概ともいうべきであろうかと述べ、寒天工場経営の斬新な着想について以下のことを指摘している。

(一) 寒天の密造に格好の地

中世から近世の日本において武家が狩猟や騎射の場として管理した山野のことを狩倉という。山之口郷永野の寒天工場は、当時薩摩藩がその立ち入りを厳しく取り締っていた3つの狩倉に囲まれていた。

すなわち、寒天工場は、東方の山之口狩倉、北方の批把狩倉、南方の里場狩倉に囲まれ、その間を有水川が流れる山あいの地に設けられていた。しかも、有水川が流れ出る北西の方は開けていて、冬北西の季節風がこの工場の乾燥場に吹き込んだ。また北西にある山は、冬の日暮れを早くし、それだけ夜の気温を下げるのに役立った。

当時の薩摩街道・東目筋は、鹿児島城下から都城に至り、ここから二つに分かれた。一つは、高城郷を経て去川の関所を通り、高岡郷に出るいわゆる薩摩街道であり、もう一つ

は、山之口を通り、青井岳を越えて飢肥藩田野に出る鹿児島街道ともいわれていた道であった。

領外へ通ずるこの2つの街道には、境目番所や辺路番所が置かれ、厳しい取り締まりが行われていた。それは、禁制の一向宗に対する警戒とともに、藩の専売や密造に対する厳戒態勢のための対策であった。また、山之口麓から寒天工場のある永野に通ずる道路については、通道掟が定められて通行が厳しく取り締まられた。

このように、寒天工場の地は寒天製造に適した自然環境を備えていたばかりでなく、他国者を寄せ付けない厳重な警戒網の中に造られていたのである。

(2) 薪をとるのに便利な地

テングサをたく釜は大きな釜で、山之口郷永野の寒天工場だけでも36個の窯があった

といわれるから、これに要した薪は膨大な量であったと考えられる。

しかし、この地は、膨大な量の薪を集めるにも格好の地であった。寒天工場の目前に藩の狩倉山が連なっていたからである。立入禁止の狩倉山に藩の許可をもらった地元の百姓たちが薪を取りに行つたに違いない。地元の百姓にとつて、農閑期の有難い仕事であったと思われる。

(3) 出稼ぎの受入れと山間地の活性化

薩摩藩を薩摩半島と大隅半島の2つの地域に分けて、前者を西目、後者を東目とも呼んだ。

寒天づくりに直接たずさわった従業員は、高城郷石山と山之口郷永野の両方の工場で合わせて300名ほどだったといわれる。その中の160〜180名は西目地方の指宿・伊集院。伊作等からの出稼ぎ者であった。当時

の西目地方は耕地が狭く生産性が低く、領民の暮らしは貧困であった。農閑期の1600〜1800名の出稼ぎの受入れは、西目地方の口減らしにも役立った理にかなったやり方であったと考えられる。

甌島を中心にしたテングサ取りにも女子を主として多くの人々が従事した。これも西目地方の活性化に役立ったと思われる。

一方、地元では、寒天草選びを中心とした仕事に女子が雇用された。その人数は両工場に130名ぐらいだったと推測されている。これも農閑期の仕事で、東目地方の山間地の活性化に役立ったと思われる。

(4) 上納米の搬出とテングサの搬入

高城・山之口・三股等からなる三俣院一千町歩は薩摩藩のドル箱的穀倉地帯であった。慶長19年(1614年)都城領主北郷忠能がこの地を宗藩に返上して以後、この地で産

した米は、上納米として福山に運ばれ、船で鹿児島や上方方面へ搬出された。

冬季の米の搬出と期を同じくして寒天づくりが始まる。福山に米を運ぶ馬方は、そう重くない寒天も一緒に馬の背に乗せて運ぶに違いない。帰りはテングサや福山特産の酔を馬の背にして帰る。まことに合理的なやり方であったと思われる。

五、おわりに

山之口郷、高城郷における島津寒天工場は、南国薩摩で寒天づくりという、一般の意表をつく着想に驚かされ、幕府の目を盗んで経営されたということに驚かされて興味深い。

寒天が薩摩藩の財政再建に果たした役割は、砂糖専売等に比べれば微々たるものであったに違いない。しかし、砂糖専売等が琉球や奄美等の農民を苦しめたのに対して、寒天

工場の経営は、西目地方や庄内地方の活性化、
 甌島や福山の産業振興にも役立ち、多くの
 人々を喜ばせたに違いない。この点も興味深
 い。
 （元九州職業能力開発大学校教授）

―補遺―

京都伏見の旅館『美濃屋』の主人・美濃太
 郎左衛門が、客にトコロテンを饗応し、残り
 を戸外に放置したというエピソードの客が、
 実は、参勤交代の途次に投宿した薩摩藩主島
 津公（何代かは不詳）だったそうであるから、
 薩摩藩と寒天の因縁が感じられておもしろい。
 日本で発明された寒天は、1881年（明
 治14年）、ロベルト・コッホが寒天培地によ
 る細菌培養法を開発すると、国際的需要が増
 える。このため、第二次大戦前寒天は日本の
 重要な輸出品だったが、第二次世界大戦中は、
 戦略的意味合いから輸出が禁止された。

寒天の供給を絶たれた諸外国は自力によ
 る寒天製造を試み、自然に頼らない工業的な
 寒天製造法が開発された。こうして作られる
 ようになったのが粉末寒天で、日本でも19
 70年（昭和45年）頃には製造会社が35
 社にまで達した。しかし、2004年（平成
 16年）には5社ほどに激減。諸外国では、
 モロッコ、ポルトガル、スペイン、チリやア
 ルゼンチンで寒天が製造されている。

【参考にしたサイト及び図書】

- (1) 寒天―ウイキペディア
- (2) 山之口町史（2005年発行）
- (3) 塩水流忠夫『宮崎県地方史研究紀要第
 二十輯』く薩摩藩の寒天工場経営とそ
 の遺跡の保存顕彰について