

琉球大学学術リポジトリ

明治期の静岡県における甘蔗生産と砂糖製造・流通 ・消費

メタデータ	言語: 出版者: 琉球大学教育学部 公開日: 2016-08-31 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 花木, 宏直, Hanaki, Hironao メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/20.500.12000/35066

明治期の静岡県における甘蔗生産と砂糖製造・流通・消費

花木 宏直*

Cultivation of the Sugar Cane and Production, Distribution and Use of Sugar in Shizuoka Prefecture in Meiji Era

HANAKI Hironao

1. 問題意識

近代には、グローバルな商品流通の活発化がみられた。近代における商品流通の特性については、近代以降の代表的な甘味料である砂糖をはじめ、さまざまな嗜好品に注目し、先進国と第三世界との地域間関係の再編を検討した研究が蓄積されてきた¹⁾。また、近代以降、白砂糖が全球的に普及する中で、薬種から贅沢品、日用品へと砂糖に対する価値志向が変化したこと等、嗜好品の生産や流通だけでなく消費の通時的変化についても明らかにされてきた²⁾。一方、近代以前は先進国においても砂糖の流通量や消費量が少なく、水飴といった麦芽糖や干柿をはじめとする果糖等、砂糖以外の多様な甘味料が存在していた³⁾。さらに、第三世界においては、近現代以降も白砂糖の消費量が増加せず、主に精製の程度が低い黒砂糖や赤砂糖の生産が行われ、産地周辺の限定された地域内に流通消費されていた⁴⁾。

日本における近代以前の砂糖の流通や消費に注目すると、近世には商品作物の1つとして、南西諸島にとどまらず本土各地でも甘蔗の生産や砂糖の製造が試行されていた⁵⁾。また、砂糖に限らずさまざまな甘味料が存在しており、街道の整備や旅行の普及に伴い各地で甘味が名物化し商品価値が高まり、甘味の生産や販売をめぐる争論が発生する事例もみられた⁶⁾。一方、近代以降は、台湾産やジャワ産の原料糖の輸入と白砂糖の製造が普及し、本土での甘蔗生産や砂糖製造は衰退していった⁷⁾。しかし、近代以降においても、地域に

よっては白砂糖ではなく黒砂糖への嗜好が維持され、原料糖の輸入が増加しても南西諸島等からの黒砂糖の移入は決定的に衰退しなかった⁸⁾。なお、筆者は、日本各地における日常の嗜好品以外への砂糖の消費のあり方について論じたが、白砂糖の利用を前提としており、黒砂糖を嗜好する地域について十分検討されていない⁹⁾。

以上の点を踏まえ、本稿は、原料糖の輸入の増加や白砂糖の製造の普及が進む明治期の日本における、甘蔗生産や砂糖製造、流通、消費の地域特性を検討することを目的とする。研究対象地域として、静岡県に注目する。静岡県は、日本における甘蔗生産の北限にあたり、近世より沿岸部の温暖な気候を生かして、駿州の三保村（現、静岡市清水区）や遠州の池新田村、佐倉村（現、御前崎市（旧浜岡町））を中心に甘蔗生産や砂糖製造が行われていた。近代以降は、原料糖の輸入の増加や、熱帯や亜熱帯に比べて気候が冷涼であるため糖度の低い甘蔗しか生産できないことも要因となり、甘蔗生産や砂糖製造が減少した¹⁰⁾。しかし、明治44（1911）年の静岡県における甘蔗生産量は府県別で9位の1,598,972貫、砂糖製造量も9位の924,367斤となっており、1位沖縄県（103,853,101貫、49,331,559斤）や2位鹿児島県（86,450,005貫、33,683,149斤）の亜熱帯地域、本土の主要産地であった3位香川県（14,322,581貫、8,950,686斤）には大きく及ばないものの、少なからず甘蔗生産や砂糖製造が維持されていた¹¹⁾。

*社会科教育専修・講師

本稿を通じて、明治期の静岡県および周辺地域における甘蔗生産や砂糖製造、流通、消費のあり方とその要因を明らかにしたい。

II. 明治期の静岡県における甘蔗生産と砂糖製造

(1) 甘蔗生産

図1は、『静岡県統計書』をもとに、明治期の静岡県における甘蔗生産量と砂糖製造量を示したものである。『静岡県統計書』は、年次により数値の精粗が大きいがおおよその生産量や製造量の動向を検討することができる。まず、甘蔗生産量について、毎年の経年変化をおおよそ検討することができる最も古い年次である明治25(1892)年に注目すると、全県の生産量は3,368,413貫で

あり、郡別1位は安倍郡1,681,275貫、2位小笠郡963,980貫、3位浜名郡329,813貫となっていた。また、明治44年の全県の生産量は1,653,072貫、郡別1位は安倍郡1,072,258貫、2位小笠郡251,518貫、3位榛原郡115,680貫であった。つまり、静岡県の甘蔗生産は明治期を通じて減少傾向がみられたが、年次により生産量の増減が大きく、必ずしも大幅な減少とはいききれなかった。また、安倍郡を中心とした駿河湾北西岸や、榛原郡や小笠郡、浜名郡といった遠州灘沿岸部に甘蔗産地がみられた。

ここで、甘蔗生産が維持された経緯に注目する。静岡県では、大正2(1913)年前後に町村誌、昭和初期に沿革史や郷土誌が全県的に作成されている。また、大正2年の町村誌をもとに、大正中期前後に各郡で郡誌が作成されている。郡または町

表1 池新田村における主な商品作物—大正2(1913)年頃—

品目	作付面積(町)	数量	価格(円)	導入年次・導入元
桑	32.8	101,400貫		明治11(1878)年頃, 信州
繭		608石	29,197.0	
生糸		227貫	10,669.0	
種蚕卵紙		1,500枚		
茶	30.0	8,200貫	19,930.0	明治8(1875)年
落花生	33.5	1,340石	8,040.0	明治元(1868)年, 御前崎村
甘藷	32.5	162,500貫	6,500.0	
梅	3.0	525石, 540貫	4,320.0	
梨子	7.5	36,700貫	3,303.0	明治12(1879)年, 東京府大森
煙草	5.0	3,000貫	3,000.0	
甘蔗	3.6	27,000貫	1,018.0	近世
南瓜		6,750貫	1,012.5	
西瓜		5,000貫	600.0	
甜瓜		3,000貫	360.0	
桃	0.7	1,400貫	280.0	
ネーブル	3.5	2,500貫	250.0	明治36(1903)年頃, 佐倉村
温州蜜柑	4.0	3,000貫	240.0	
夏蜜柑	1.2	4,000貫	240.0	明治22(1889)年頃, 兵庫県川辺郡
柿		800貫	56.0	
其他柑橘類	1.0	600貫	48.0	
米	251.7	2,504石		
麦	158.8	2,165石		

注) 空欄は資料上記載のないことを示す。
資料: 『池新田村誌』をもとに作成。

花木宏直：明治期の静岡県における甘蔗生産と砂糖製造・流通・消費

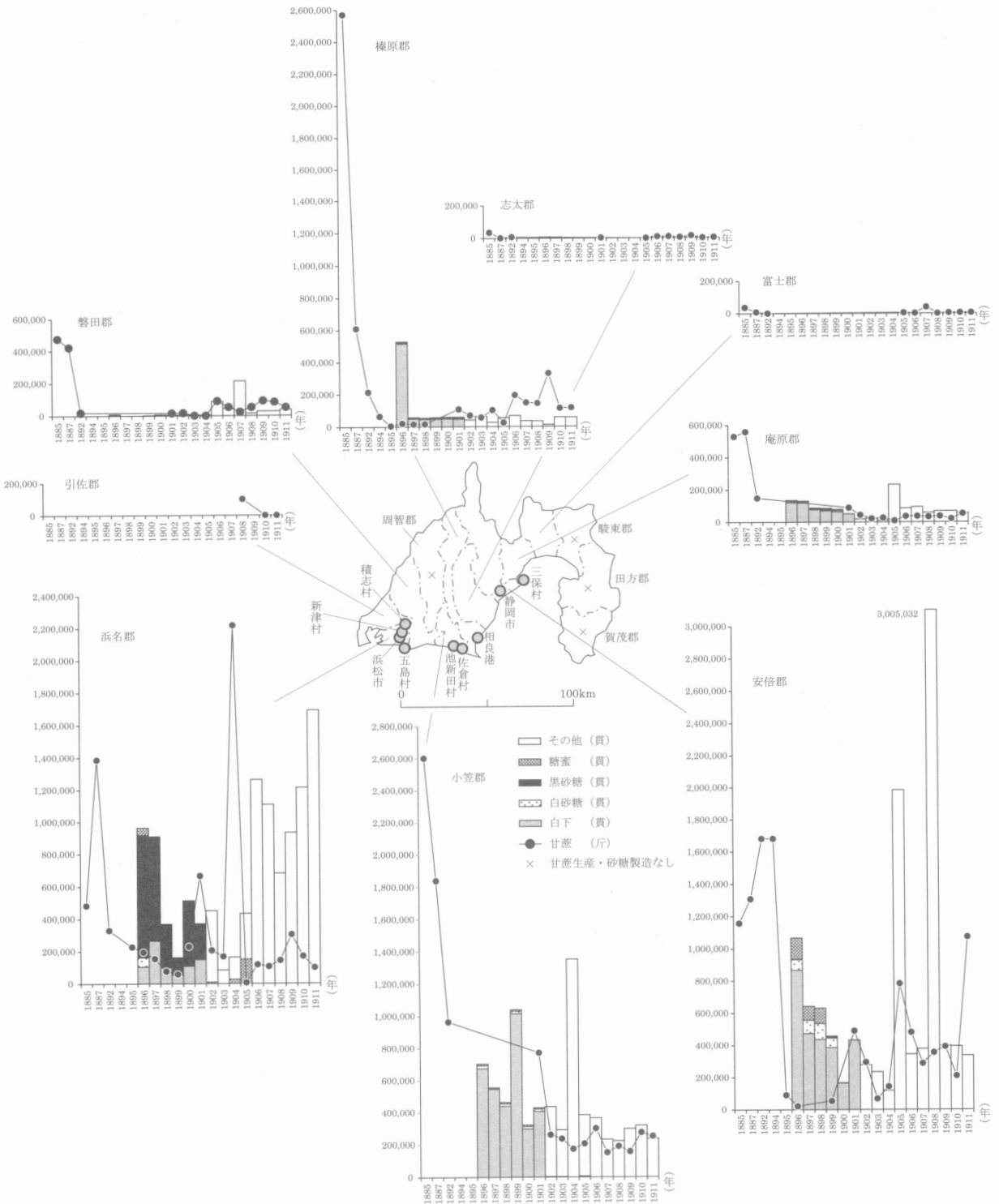


図1 静岡県における甘蔗生産と砂糖製造—明治18～44(1885～1911)年—
 注) 記載のない年次は資料上数値のないことを示す。
 資料: 『静岡県統計書』(各年次)をもとに作成。

村により記述に精粗がみられるが、近代の村勢を知る上で有益である。そこで、表1は、大正2年に刊行された『池新田村誌』をもとに、近世の主要な甘蔗産地であった小笠郡池新田村における主な商品作物を示したものである¹²⁾。

表1より、甘蔗生産量は27,000貫、生産額は1,018円であり、明治11(1878)年に導入された養蚕業(39,866円)や明治8(1911)年に導入された茶(19,930円)、明治元(1868)年に導入された落花生(8,040円)を大きく下回っていた。この要因について、池新田村の甘蔗生産の沿革に注目すると、『池新田村誌』に「維新前ニ於テハ所謂官業ト称スベク領主奨励ニ依リ茎ノ儘横須賀藩主西尾侯ニ納メ藩主ハ横須賀城下熊野三社前ニ製糖所ヲ設ケテ之ヲ製造セリ池新田ニハ赤堀住太郎氏東ニ藩ノ出張製造所ヲ置カレタリシカバ当時ハ栽培頗ル盛大ナリシガ現今ハ大ニ衰微セルニ至レリ」と記されていることから、近世には池新田村を支配する横須賀藩の支援もあって甘蔗生産が盛んであったが、明治期以降は生産量が大きく減少したことがわかる¹³⁾。ただし、『静岡県小笠郡誌』によれば、甘蔗生産量の記述がみられないため砂糖製造量に注目すると、明治36(1903)年の池新田村は19,760貫、大正4(1915)年は8,350貫で小笠郡内の町村別3位となっており¹⁴⁾、明治期以降も小笠郡内の主要な甘蔗産地の1つとなっていた。さらに、『池新田村誌』には、明治後期や大正初年頃の甘蔗生産の様子について、「近時他ノ島作ニ早損ヲ生ゼシカバ更ニ砂糖栽培ノ増加ヲ見ントスルニ至リ」と記されていた¹⁵⁾。つまり、明治期以降、甘蔗は他の商品作物との競合により生産量が減少したが、早魃等の天災により他の商品作物の生産に支障をきたした際、引き続き甘蔗生産に従事した。

一方、近世において池新田村と並ぶ甘蔗産地であった、安倍郡三保村にも注目する。『三保村誌』によれば、近世後期に甘蔗生産や砂糖製造が導入されたが、明治後期から大正初年には「明治維新以来輸入糖ニ壓セラレ其栽培大ニ衰ヘタリガ明治四十四年減税(百斤ニ付三元ノ所二円五十銭)トナリ価格騰貴トニヨリテ幾分ノ盛況ヲ呈スルナラン」という状況がみられた¹⁶⁾。また、図1をみると、明治43(1910)年の安倍郡における甘蔗生産量

は210,732貫、砂糖製造量は395,234斤、明治44年は1,072,258貫と336,986斤となっており、『三保村誌』の記述通り明治44年に甘蔗生産が増加している。ただし、砂糖製造量が減少しているため、甘蔗生産量の増加は数値の誤記である可能性も推察される。

なお、近世のいま1つの主要な甘蔗産地であった、小笠郡佐倉村についても確認する。『佐倉村誌』によれば、近世後期に甘蔗生産が導入され、明治初年に白下製造の技術向上がみられたが、「栽培ノ尤モ盛ナル頃ハ明治十年頃ヨリ十八、九年頃ニシテ目下衰退ノ傾向ナリ」という状況であった¹⁷⁾。つまり、明治期の静岡県では、全県的にみれば甘蔗生産が大きく衰退しつつも、地域によっては他の作物の早魃や減税等によりある程度の生産が維持されていた。

(2) 砂糖製造

次に、図1をもとに、砂糖製造量についても検討する。明治29(1896)年の全県の製造量は3,413,506斤、うち郡別1位は安倍郡1,067,000斤、2位浜名郡963,906斤、3位小笠郡702,350斤であり、4位の榛原郡527,375斤とあわせ全県の製造量の大半を占めていた。また、明治44年の全県の製造量は2,417,674斤、うち郡別1位は浜名郡1,691,692斤、2位安倍郡336,986斤、3位小笠郡236,659斤であり、榛原郡は5位56,673斤で4位庵原郡56,914斤を下回っていた。なお、浜名郡の砂糖製造量について、明治35(1902)年の433,100斤から明治36年の1,263,724斤へ急増したが、甘蔗生産量は減少していた。この要因について、管見の限り資料上確認がとれなかったが、明治30年代半ばに浜名郡内に製糖工場が操業した可能性が高いと推察される。つまり、静岡県の砂糖製造も甘蔗生産と明治期を通じて減少傾向がみられたが、年次による製造量の変化が大きく、必ずしも大幅な減少とはいきれなかった。また、甘蔗産地と同じく、安倍郡を中心とした駿河湾北西岸や、榛原郡や小笠郡、浜名郡といった遠州灘沿岸部にて砂糖製造がみられた。

さらに、『静岡県統計書』では、明治29年から明治34(1901)年には「白下」や「赤砂糖」、「白砂糖」、「黒砂糖」、「糖蜜」、明治35年から明治

38（1905）年には「砂糖」「糖蜜」という項目が登場し、製造されている砂糖の種類が判明する。明治29年に注目すると、安倍郡は総計1,067,000斤のうち白下867,000斤、榛原郡は総計527,375斤のうち白下514,375斤、小笠郡は総計702,350斤のうち白下673,094斤であった。白下とは、精製の程度が低く黄色の白砂糖のことであり、旧大須賀町の横須賀地区（現、掛川市）では平成元（1989）年より「よこすか・しろ（横須賀・白）」という商品名で復活も試みられている¹⁸⁾。また、安倍郡では白砂糖65,625斤、庵原郡では白砂糖7,063斤となっており、駿河湾北西岸では精製の程度が高く白色の白砂糖の製造もみられた。

一方、浜名郡は総計963,906斤のうち黒砂糖754,656斤となっており、精製の程度がより低く黒色の黒砂糖が総製造量の約8割を占めていた。また、榛原郡では、明治29年の白下製造量が他の年次に比べ異常に多く誤記の可能性が高いため、明治30（1897）年に注目すると、総計57,844斤のうち白下49,094斤、黒砂糖8,750斤となっており、黒砂糖が総製造量の2割弱を占めていた。つまり、明治期の静岡県の砂糖製造は、駿河湾北西岸では白下や白砂糖、遠州灘沿岸部では黒砂糖の比重が大きいという地域特性がみられた。

III. 砂糖流通の展開

(1) 駿河湾北西岸

続いて、明治期における静岡県産の砂糖の流通を検討する。はじめに、大正初年以前の静岡県の主要な商品作物の動向をまとめた大正4年刊行の『続静岡県特種産物調査』には、駿河湾北西岸の庵原郡と安倍郡の甘蔗生産や砂糖製造が報告されている¹⁹⁾。この資料によれば、庵原郡の砂糖流通について、「往古ハ仲買人アリ各製産者ヨリ買取り県内ハ勿論山梨県等へ販出セシモ近来産額ノ減少シタルト郡内ノ需要増シタルヲ以テ今ハ主トシテ郡内ノ需要ニ充ツルノミ」という状況がみられた²⁰⁾。安倍郡については、明治期以前は「盛ニ製糖シテ甲府、沼津、静岡ノ各地ニ輸出販売」していたが、大正初年頃は「静岡市ヲ主トシ其他清水、江尻等」へ流通していた²¹⁾。つまり、庵

原郡や安倍郡産の砂糖は、かつては甲州地方へも流通していたが、明治期以降は静岡市をはじめ周辺地域へ流通先が縮小していった様子がうかがえる。

庵原郡や安倍郡の町村別の動向について、町村誌にいま一度注目し検討を試みた。しかし、甘蔗生産や砂糖製造についての記述は各町村誌にある程度みられるものの、砂糖流通については管見の限り『安倍郡不二見村誌』（現、静岡市清水区）に「砂糖 附近並ニ富士郡地方ヲ販路トス」と記されるのみであった²²⁾。一方、『三保村誌』には、「第四節 商業及金融」の「取引関係ノ沿革及現況」に、「砂糖商ハ、モト信濃、甲斐方面ニ売品ヲ送りシモ、現今ニテハ僅ニ東京、横浜、大坂、名古屋等ト取引ヲナスノミ」と記されていた²³⁾。三保村は静岡城下の外港である清水港に直面し、海運業も盛んであった。この点を踏まえると、この記述は必ずしも三保村周辺で製造された砂糖の流通を示しているのではなく、各地で製造された砂糖を三保村の海運業者が転送した事例が多分に含まれている可能性が高い。ただし、『続静岡県特種産物調査』の記述も考慮すると、少なくとも三保村をはじめ明治期以前の駿河湾北西岸では砂糖製造が盛んであり、その砂糖が甲州地方等の各地へ流通していたが、明治期以降は静岡市をはじめ庵原郡や安倍郡の周辺地域へ流通先が縮小したと指摘できる。

(2) 遠州灘沿岸部

小笠郡や榛原郡、浜名郡をはじめ遠州灘沿岸部については、管見の限り町村誌にも砂糖流通に関する記述が確認できなかった。しかし、『相良町史 資料編 近現代』所収の「相良港修築請願書 抄」によれば、明治36～38年の相良港（現、御前崎市（旧相良町））における、砂糖を含む移出の動向が判明した（表2）²⁴⁾。この資料より、砂糖の移出額と流通先に注目すると、明治36年には品目別9位14,000円で京浜地方や駿河地方、明治37（1904）年には12位6,500円で京浜地方や駿河地方、明治38年には16位1,440円で京浜地方となっていた。ただし、明治38年の砂糖流通について、1,440円すべてが相良港で新たに積荷されたものではなく、他地域から移入されたものを相良港で積替え京浜地方へ移出したもので

表2 相良港における移出品と流通先—明治36～38(1903～05)年—

明治36(1903)年				明治37(1904)年				明治38(1905)年						
順位	品目	数量(個)	価格(円)	流通先	順位	品目	数量(個)	価格(円)	流通先	順位	品目	数量(個)	価格(円)	流通先
1	石灰	320,000	48,000	京浜, 駿河	1	茶	2,100	31,500	京浜	1	石灰	225,000	34,250	京浜, 伊豆, 駿河
2	芋切干	2,600	31,200	京浜, 尾勢, 駿河	2	石灰	252,000	31,280	京浜, 駿河	2	芋切干	15,360	30,760	京浜, 伊豆, 駿河
3	茶	2,500	30,750	京浜	3	雑貨	7,800	27,300	京浜, 駿河	3	茶	1,463	23,700	京浜, 伊豆, 駿河
4	雑貨	8,200	24,600	京浜, 駿河	4	芋切干	18,000	21,600	京浜, 尾勢, 駿河	4	梅干	5,270	21,080	京浜
5	石油	8,400	21,000	京浜, 駿河	5	缶詰	2,800	19,600	京浜	5	米	3,341	19,378	京浜, 伊豆, 駿河
6	米	3,500	18,200	京浜, 伊豆, 駿河	6	梅干	16,000	17,060	東京	6	雑貨	5,625	16,879	京浜, 伊豆, 駿河
7	饅頭	620	15,500	東京, 駿河	7	石油	6,800	17,000	京浜, 駿河	7	醤油	6,018	16,870	京浜, 伊豆, 駿河
8	醤油	8,200	14,760	東京, 伊豆, 駿河	8	醤油	7,400	13,320	東京, 伊豆, 駿河	8	石油	5,464	16,393	京浜, 伊豆, 駿河
9	砂糖	2,800	14,000	京浜, 駿河	9	饅頭	470	12,700	東京, 駿河	9	缶詰	2,340	16,380	京浜
10	石灰石	105,000	10,500	駿河	10	米	2,200	12,100	京浜, 伊豆, 駿河	10	石灰石	110,000	8,800	京浜, 伊豆, 駿河
11	梅干	12,500	7,500	東京	11	石灰石	106,000	10,600	駿河	11	饅頭	180	6,300	京浜
12	落花生	1,200	4,800	京浜	12	砂糖	1,300	6,500	京浜, 駿河	12	塩化加里	1,255	6,273	京浜
13	木炭	15,000	4,500	京浜	13	塩化加里	1,100	5,500	東京	13	木炭	4,280	2,140	京浜
14	缶詰	300	2,400	京浜	14	木炭	8,500	3,600	京浜	14	襪綫	585	1,755	京浜
15	塩化加里	420	1,680	東京	15	落花生	750	2,250	京浜	15	落花生	660	1,650	京浜
16	襪綫	400	1,600	東京	16	麦	630	2,016	駿河	16	砂糖	180	1,440	京浜
17	肥料	500	1,000	駿河	17	襪綫	370	1,480	東京	17	麦	312	1,248	伊豆, 駿河
18	梅酢	840	840	東京	18	梅酢	1,200	1,200	東京	18	梅酢	715	715	京浜
19	麦	260	780	駿河	19	肥料	350	700	駿河	19	矢砂	338	509	京浜
20	矢砂	280	420	東京	20	矢砂	320	640	東京	20	肥料	229	458	伊豆, 駿河

注) 品目や流通先は資料通り記した。

資料:「相良港修築請願書 抄」(相良町編 1995 所収) をもとに作成。

あった²⁵⁾。つまり、明治36～38年ともに、相良港の砂糖流通の多くは、他地域で製造された砂糖を京浜地方へ転送したものであったと推察される。一方、明治36～37年については、流通先に駿河地方が登場することと、流通量の大幅な減少を考慮すると、榛原郡や小笠郡といった周辺地域で製造された砂糖が駿河地方へ流通していた可能性が推察される。なお、『静岡県統計書』によれば、明治36年の榛原郡の砂糖製造額は5,044円、小笠郡は32,794円であり²⁶⁾、相良港の移出額14,000円を大きく上回っていた。この点を踏まえると、遠州灘沿岸部で製造された砂糖は、相良港からの海運というよりは、大半が陸送により流通し、産地周辺で消費されていたと推察される。

IV. 砂糖消費の地域特性

(1) 駿河湾北西岸からの砂糖流通先における菓子舗と主力商品

さらに、静岡県産の砂糖の消費の地域特性についても検討する。表3は、東日本を中心に主な菓子舗や関連業者をまとめた大正2年刊行の『大日本菓業名鑑』をもとに²⁷⁾、静岡県産の砂糖の主要な流通先であった静岡県および山梨県における、明治後期から大正初年頃の菓子舗および主力商品を示したものである。『大日本菓業名鑑』は、

あくまで静岡市や浜松市、甲府市といった都鄙部を中心に菓子舗の情報が示されており、菓子舗ごとの主力商品名の記述にも精粗がみられるが、おおその菓子舗や主力商品の動向を検討できる。

表3より、まず、駿河湾北西岸で製造された砂糖の流通先であった静岡県東部や甲州地方に注目する。静岡市では「清風堂扇子屋」の「カステラ」や「煉羊羹」といった贈答用の菓子に加え、「精果堂」の「ビスケット」や「松月堂田中屋支店」の「洋風菓子、食パン蒸菓子」といった洋菓子がみられた。「松柏堂支店」や「春木屋」では、「わさび(山葵)羊羹」という、静岡県特産の山葵を羊羹に練り込んだ土産向けの特徴的な菓子もみられた。なお、明治28(1895)年に開催された全国規模の産業見本市である第4回内国勧業博覧会に出品された品目をまとめた『第四回内国勧業博覧会出品目録』より、砂糖や甘味と関わる品目に注目すると、静岡市の「谷田庄兵衛」が「カステラ、水晶飴、白雪粉、白羊羹、紅羊羹、寒紅梅、玉ユカリ、デセル、マカロンシヨコラ、メレンゲ、上ビスケット、中ビスケット、仏手柑砂糖漬、ブロンケーキ」を出品していた(表4)²⁸⁾。この資料から、大正2年に「清風堂扇子屋」を経営していた谷田は、明治中期より洋菓子をを含む贈答用の菓子を製造していた。また、谷田は、仏手柑という掌の形をした柑橘を白砂糖に漬け込んだ「仏

表3 静岡県および山梨県における菓子舗と主力商品—大正2(1913)年—

住所	屋号	氏名	品目
駿東郡沼津町	森川菓子舗		桃羊羹
富士郡大宮町	江戸屋豊谷堂	谷 浜吉	浜梨羊羹, 和洋砂糖, メリケン粉
静岡市札ノ辻町	清風堂扇子屋	谷田庄兵衛	特製千代の玉子, カステイラ, 煉羊羹
静岡市七間町	精果堂	朝比奈啓蔵	ビスケット
静岡市鷹匠町		杉山長吉	和洋菓子
静岡市札ノ辻町	松柏堂支店	杉山力蔵	はな橘, わさび羊羹
静岡市宮ヶ崎町	松月堂田中屋支店	田中広太郎	洋風菓子, 食パン蒸菓子
静岡市寺町	遠州屋	村松豊平	餅菓子
静岡市江川町	春木屋		小饅頭, 山葵羊羹
静岡市下名		内田吉五郎	砂糖菓子
静岡市江尻町		寺田金太郎	雑菓子
静岡市上横田町	川合屋	久保田喜兵衛	雑菓子
静岡市藤右衛門町	栄線堂	池田鎌吉	絹巻捻, パン各種
静岡市安西	桑名屋	海野兼吉	菓子, 砂糖, 水飴
静岡市一番町	松鶴堂	小長井保太郎	洋風菓子, ビスケット卸
志太郡藤枝町		村松甚三郎	厚焼煎餅
浜松市連尺町	山口屋菓子舗	夏目利平	カステーラ, 甘納豆
浜松市鍛冶町	花月堂	池谷宇吉	小菊饅頭, 国の光, 甘納豆
浜松市伝馬町	松月堂		和洋菓子
浜松市旅籠町	福田屋	岡本甚七	雑菓子
浜松市田町	春華堂	山崎由蔵	生薑羊羹, 甘納豆, 小饅頭
浜松市田町		宮坂勝春	昔饅頭, 甘納豆
浜松市紺屋町	駿河屋	中津川弥三郎	甘納豆
浜松市馬込橋際	末広商店	堤崎保太郎	内外製菓, 食料紅各種卸
浜松市板屋町	梅月堂	加藤惣太郎	和洋菓子
甲府市桜町	風月堂溝口		栗納豆, 月の雫, 葡萄羊羹
甲府市桜町	松林軒		ころ柿, 月の雫, 栗羊羹
甲府市魚町	長春亭本店	山本正作	国産菓子, 和洋菓子
甲府市穴山町	栄月堂		和洋菓子
甲府市常盤町	竹林軒鶴邑		国産菓子, 滋養菓子, 洋風菓子
甲府市柳町	桔梗屋本店	小尾徳三郎	月の雫, 葡萄羊羹, カステーラ
南都留郡船津村	河口屋	笠井亀吉	和洋珍菓掛物輪種
南都留郡下吉田村	精花堂	影山藤三郎	和洋菓子
南都留郡下吉田村	水戸屋	茨木栄二郎	飴菓子
南都留郡上吉田村	亀屋	寅蔵	和洋菓子
南都留郡上吉田村	清水屋	甚太郎	和洋菓子
南都留郡上吉田村	三島屋	竹次郎	和洋菓子
南都留郡船津村		渡邊雄吉	和洋菓子
南都留郡河口村		深沢三郎	和洋菓子

注) 主力商品の内容が判明する菓子舗のみ示した。空欄は資料上記載のないことを示す。
資料：『大日本菓業名鑑』をもとに作成。

表4 第4回内国勸業博覧会に出品された砂糖や甘味と関わる品目—明治28(1895)年—

住所	氏名	品目
君沢郡三島町	花島兵右衛門	煉乳, 蜂蜜
静岡市誉田町	小杉庄作	白下糖, 白砂糖
静岡市札之辻町	谷田庄兵衛	カスターラ, 水晶飴, 白雪粉, 白羊羹, 紅羊羹, 寒紅梅, 玉ユカリ, デセール, マカロンシヨコラ, メレンゲ, 上ビスケット, 中ビスケット, 仏手柑砂糖漬, プロンケーキ
志太郡島田町	清水永蔵	饅頭, 菓子パン
榛原郡御前崎村	松井雪蔵	甘露切干
佐野郡掛川町	水野常造	干菓子
敷知郡浜松町	松下九平	水飴
敷知郡浜松町	松下太平	曝水飴
敷知郡浜松町	中村藤吉	氷砂糖
敷知郡浜松町	宮阪米吉	ビスケット, 煉羊羹, 果物砂糖漬
敷知郡新津村	中山多喜司	砂糖
敷知郡新津村	米元庄治郎	砂糖
敷知郡新津村	増井須計次	白下地, 砂糖
敷知郡新津村	小楠初吉	砂糖
甲府市桜町	渡邊弥吉	葡萄ジャム, 葡萄ジャレー, 葡萄羊羹, 葡萄精酢, 柚ジャム, 柚皮砂糖漬, 栗キントン缶詰
甲府市桜町	高野友吉	葡萄飴, 甲州林菓子, カスターラ煎餅, 運平福德, 鶴ノ子菓子, 白柿, 月ノ雫
甲府市桜町	鈴木音兵衛	八重雫, 甘露葡萄, 白柿, 国栄糖, 翁石, 栗氷煮, 葡萄氷煮, 国旗雫
甲府市桜町	村松甚三	葡萄ジャム缶詰, 柚ジャム
甲府市八日町	武藤太郎右衛門	白柿, 栗, 葡萄, 葡萄羹, 月廻雫
甲府市柳町	井上常七	葡萄ジャム, カリンジャム
甲府市金手町	太田戸市	枯露柿
東山梨郡奥野田村	桐原利八	柿
東山梨郡松里村	小林重太郎	白柿
東山梨郡松里村	廣瀬島蔵	百目柿, 勝栗
東山梨郡松里村	小島嘉七	白柿, 勝栗
西山梨郡千塚村	尾崎宜孝	山梨葡萄液
西山梨郡山城村	窪田好学	葡萄ジャム
北巨摩郡韮崎町	宮坂波平	菓子
北巨摩郡穂足村	里吉盈精	枯露柿
中巨摩郡今諏訪村	金丸宗之助	白柿
中巨摩郡大井村	志村保太郎	枯露柿
中巨摩郡大井村	中野藤二郎	菓ノ菓子, 枯露柿
中巨摩郡西野村	中込源吉	白柿
中巨摩郡源村	矢崎駒次郎	杏ジャム, リンゴジャム, 枯露柿

注) 品目は資料通り記した。

資料: 『第四回内国勸業博覧会出品目録』をもとに作成。

手柑砂糖漬」を製造していたことも興味深い。つまり、明治期の静岡市では、主に白砂糖を使用したと推察される、贈答用や土産用の菓子の製造がみられた。

一方、甲州地方では、甲府市の「風月堂溝口」や「松林軒」と、現在では「桔梗信玄餅」の製造販売で著名な「桔梗屋本店」で「月の雫」の製造がみられた。「月の雫」は、近世より製造が行われており、白砂糖を煮溶かした液にブドウの生果を1粒ずつくぐらせて乾燥し、ブドウを砂糖の結晶幕で包み込んだ菓子である。表4からも、第4回内国勧業博覧会へ甲府市の「高野友吉」が「葡萄飴、甲州林菓子、カステラ煎餅、運平福徳、鶴ノ子菓子、白柿、月ノ雫」を出品していたことが確認できる。さらに、表4には、「白柿」や「桔露柿（ころがき）」といった干柿が多く登場する一方、「柚皮砂糖漬」や「葡萄ジャム」をはじめ、「月の雫」に限らずさまざまな白砂糖を使用した土産用や贈答用の菓子が製造されていた様子がうかがえる。ただし、ジャムの製造については、これらの商品が産業見本市である第4回内国勧業博覧会へ出品されたことを考慮すると、あくまで試作品であった可能性が高いと推察される。

表3や表4にみえる静岡市や甲府市の菓子は、ビスケットやジャムをはじめ明らかに明治期以降に製造が開始されたものも多分に含まれており、明治期以降の原料糖の輸入の増加を背景として製造が普及したことが推察される。しかし、「仏手柑砂糖漬」や「月の雫」をはじめ、近世ないし遅くとも明治中期以前に製造が開始された、白砂糖で果実を加工した特徴的な土産用や贈答用の菓子も含まれていた。明治期以前の砂糖流通を踏まえると、駿河湾北西岸で製造された白砂糖が、これらの菓子の成立した要因の1つとなっていた可能性も考慮する必要がある。

(2) 遠州灘沿岸部からの砂糖流通先における菓子舗と主力商品

続いて、表3をもとに、浜松市に注目すると、「山口屋菓子舗」や「花月堂」、「宮坂勝春」、「駿河屋」と、現在では「うなぎパイ」の製造販売で著名な「春華堂」にて「甘納豆」の製造がみられ、浜松の銘菓になっていた様子がうかがえる。甘納豆は、周

知のとおり、豆類や小さく切ったイモ類を、主に白下の砂糖液で煮詰め、乾燥させた菓子である。

また、「花月堂」では「小菊饅頭」、「春華堂」では「小饅頭」、「宮坂勝春」では「昔饅頭」が製造されていた。「小菊饅頭」や「小饅頭」については、小型の饅頭であったと推察される。一方、「昔饅頭」については、素朴な饅頭の総称であり、練った小麦で餡を包んで蒸した饅頭や、黒砂糖を使用し褐色がかかった饅頭等、菓子舗によって同じ商品名でも内容に相違がある。なお、遠州地方では、現代でも各地で「味噌饅頭」を製造する菓子舗が数多く存在する。たとえば、気賀地区（現、浜松市北区（旧細江町））周辺では、餡等に味噌を用いていないが、皮に黒砂糖を使用した褐色の饅頭を味噌に類似した色にちなんで「味噌饅頭」と呼称している。また、志太郎の焼津地区（現、焼津市）では、味噌や醤油を餡に加えた「味噌饅頭」が製造されており、漁師の空腹を満たすため味噌や醤油で量増ししたことが由来といわれている²⁹⁾。表3に現れた「昔饅頭」の詳細は不明であるが、浜松市に近接する気賀地区の事例を踏まえると、「昔饅頭」は黒砂糖を使用し褐色がかかった饅頭であった可能性がみいだせる。つまり、遠州灘沿岸部および周辺地域では、黒砂糖の製造が多いことを背景として、黒砂糖を使用した特色ある菓子製造が展開していたと推察される。

なお、表4によれば、表3に登場した「宮坂勝春」の関係者と推察される「宮阪米吉」が、第4回内国勧業博覧会へ「ビスケット、煉羊羹、果物砂糖漬」といった、白砂糖を使用した菓子を出品していた。一方、「松下九平」が「水飴」、「松下太平」が「曝水飴」といった水飴、「中村藤吉」が「氷砂糖」といった白下を煮溶かして結晶状に加工したもの、新津村（現、浜松市中区）からは白下等の出品がみられた。とくに、氷砂糖は、明治18（1885）年に中村藤吉等により製造が開始され、近代の浜松市における主要産業の1つへ展開した³⁰⁾。つまり、明治期の浜松市および周辺地域では、黒砂糖以外にも氷砂糖の製造が地域特有の産業となっていた。

(3) 遠州灘沿岸部の日常生活における砂糖消費 次に、明治期の日常生活における砂糖消費のあ

り方を検討したいが、明治期の地域住民の食生活が明らかになる資料は大変少ない。そこで、本稿では、『遠江積志村民俗誌』に記された嗜好品に注目する(表5)³¹⁾。この資料は、浜名郡積志村(現、浜松市東区)に居住する著者が、幼少期の思い出や生活様式を昭和前期に回想し記録したものである。この資料では、あくまで著者の記憶に依拠した内容となっている。しかし、遠州灘沿岸部で製造された砂糖の流通先にあたる積志村における、

明治期の食生活の一端が判明し貴重である。

はじめに、季節の行事等で用いる嗜好品について、砂糖は高級品として行事食に用いられ、浜名郡五島村(現、浜松市中区)付近で製造された「地黒」とよばれる黒砂糖が流通していた。また、春季の雨天時に穀物を搗く作業での間食や桃の節句に食べる豆と少量の米を炒った「炒り菓子」、新麦の季節に食べる麦を焦がして挽いた「香煎」には、少量の黒砂糖が使用されていた。ただし、『五

表5 積志村における嗜好品—明治期—

品目	製法
砂糖	五島村付近で生産された「地黒」、御馳走に用いる
炒り菓子	春季、節分後や雛の節句、豆と少量の米を炒り、熱いうちに少量の黒砂糖を加える、雨天時にもよく作る、搗き物をしながら大人も食べる
柏餅	明治30年頃まで、5月の節句、餅に味噌を入れる
茅巻き	5月の節句、15～16本ずつ束ねて天井に吊るしておき、固くなってから焼いて食べる
香煎	新麦の季節、麦を焦がして挽き、少量の砂糖を入れる
牡丹餅、お萩	明治30年頃まで、日待ち、餅に塩餡を入れる
汁粉	明治30年頃まで、日待ちの翌朝、前日の牡丹餅を汁にする
焼き米	八十八夜前後、苗代田へ蒔く粃を炒って臼で搗き、粃殻を除く、苗代田に供え、嚙むか熱湯に浸して食べる
蕎麦饅頭	平日の間食、蕎麦粉を熱湯で捏ね、味噌を入れて焼く
オオコロ	明治15年頃販売、10個1銭
タマ	明治15年頃販売、餡玉のこと、15個1銭
捻り菓子	明治15年頃販売、1本2厘
串団子	明治15年頃販売、1本2厘
栗菓子	明治15年頃販売、1つ2厘
お月様煎餅	明治15年頃販売、10枚1銭
巻き煎餅	明治15年頃販売、10本1銭
四つ折り煎餅	明治15年頃販売、10枚1銭
胡麻煎餅	明治15年頃販売、小型、15枚1銭
塩煎餅	明治15年頃販売、15枚または20枚で1銭
辻占煎餅	明治15年頃販売、10枚1銭
砂糖煎餅	明治15年頃販売、大10枚1銭、小15枚1銭
カラガラ	明治15年頃販売、大1個2厘、小1個1厘
饅頭	明治15年頃販売、皮は小麦粉を使用、5個1銭
阿古屋	明治15年頃販売、米粉の饅頭の表面に赤青黄等に染めた飯粒をつけたもの、5個1銭
源氏豆	明治15年頃販売、30粒1銭
豆板	明治15年頃販売、1枚2厘
金華糖	明治15年頃販売、1枚2厘
薄荷玉	明治15年頃販売、10個1銭、大5個1銭
凝煎餡	明治15年頃販売、棒の片方に餡をつけたもの、餡屋が売り歩く、1本2厘

資料：『遠江積志村民俗誌』をもとに作成。

島村誌』や『五島村郷土誌』には甘蔗生産や砂糖流通に関する記述がみられず、明治期以降の五島村では黒砂糖の生産が減少していたと推察される³²⁾。一方、端午の節句で食べる「柏餅」や平日の間食である「蕎麦饅頭」には味噌、春季や秋季のお日待ちで食べる「牡丹餅」や「お萩」には「塩餡」という砂糖を使用せず小豆を塩のみで煮て甘味を引き出した餡を入れており、餅菓子や饅頭の餡に黒砂糖を使用することは少なかった。

また、『遠江積志村民俗誌』には、明治15(1882)年頃に販売されていた駄菓子についての記述もみられた。まず「お月様煎餅」や「巻き煎餅」、「四つ折り煎餅」、「胡麻煎餅」、「塩煎餅」、折りたたんだ煎餅の中におみくじを入れたと推察される「辻占煎餅」³³⁾といったさまざまな煎餅がみられる点が注目される。煎餅には、少量の砂糖を使用したとみられる「砂糖煎餅」も存在した。なお、「カラガラ」について、詳細は不明であるが、煎餅の記述に続いて記されていることや、音の類似性から、折りたたんだ煎餅の中に小型の玩具を入れた「カラカラ」や「ガラガラ」等とよばれる菓子と同様なものであったと推察される。次に、豆菓子に注目すると、煮詰めた砂糖で豆類を包み込んで乾燥させた「源氏豆」や、煮詰めた砂糖に豆類を入れ円状に固めた「豆板」がみられた。さらに、砂糖を煮溶かして金魚等さまざまな形に固めて着色した「金華糖」もみられた。これらの菓子に用いられる砂糖は、その色彩を踏まえると、黒砂糖ではなく白砂糖や白下の可能性が高いと推察される。一方、「コロ」という飴玉や、水飴に薄荷で味付けし丸く固めた「薄荷玉」、麦芽糖である「凝煎飴(ぎょうせんあめ)」といった、砂糖を用いない飴菓子もみられた。

つまり、明治期の積志村では、近接する浜名郡五島村産を中心とした黒砂糖が行事食に活用されていたことや、砂糖を用いたさまざまな駄菓子が販売されていたこと等、決して大量ではないが砂糖の利用がみられた。

V. 結論

本稿では、原料糖の輸入や白砂糖の製造の普及が進む明治期における、日本本土での甘蔗生産や

砂糖製造、流通、消費の動向について、静岡県を事例に地域特有の砂糖の生産や消費のあり方を検討した。静岡県では、近世後期より甘蔗生産や砂糖製造が展開していたが、明治期以降は輸入糖の増加等により生産量や製造量が大きく減少した。しかし、早魃による他の商品作物の不作や、本土産の砂糖をめぐる減税等により、明治期以降も甘蔗生産や砂糖製造が維持されていた。静岡県内の詳細な甘蔗生産や砂糖製造の動向に注目すると、駿河湾北西岸では主に精製の程度が高く白色の白砂糖や精製の程度が低く黄色の白下が製造され、甲州地方等の各地へ流通していたが、明治期以降は静岡市周辺へ流通先が縮小した。また、静岡市周辺や甲州地方では、近世や遅くとも明治中期以前より「仏手柑砂糖漬」や「月の雫」をはじめとする白砂糖を用いた商品としての菓子製造がみられた。一方、遠州灘沿岸部では、主に精製の程度がより低く黒色の黒砂糖が製造され、産地周辺に流通していた。また、浜松市では白下を用いた甘納豆も名産であったが、「昔饅頭」等とよばれる黒砂糖を用いた菓子がみられた。さらに、浜名郡積志村では、近接する浜名郡五島村産の黒砂糖が少量ではあるが炒り菓子や香煎をはじめ行事食に用いられ、源氏豆や豆板、金華糖等の砂糖を使用した駄菓子も販売されていた。つまり、静岡県では、白砂糖や白下を主に製造しこれらを用いた菓子のみられる駿河湾北西岸から甲州地方と、黒砂糖を主に製造しこれを用いた行事食や菓子のみられる遠州灘沿岸部の、2つの砂糖の生産や消費のあり方の地域特性がみられた。

本稿は、あくまで静岡県における甘蔗生産や砂糖製造、流通、消費のあり方の一端を示したにすぎない。また、本稿では、遠州灘沿岸部の特性として黒砂糖の製造と消費をみいだした。しかし、近代の浜名郡および周辺地域の特色ある産業であった氷砂糖の製造を含め、砂糖製造や流通、消費の成立や展開について十分検討できていない。今後の課題として、白砂糖の製造や消費のみられる駿河湾北西岸と、黒砂糖の製造や消費のみられる遠州灘沿岸部の2つの地域特性が成立した要因や、浜名郡における氷砂糖製造業の成立と展開をはじめ、より詳細な検討を進める必要がある。

注

- 1) 砂糖に注目した研究には、①ミンツ(川北 稔・和田光弘訳)『甘さと権力 砂糖が語る近代史』, 平凡社, ②川北 稔『砂糖の世界史』, 岩波書店, 1996, がある。また、砂糖以外の嗜好品に注目した研究には、③角山 栄『茶の世界史』中央公論新社, 1980, ④鶴見良行『バナナと日本人』岩波書店, 1982, ⑤村井吉敬『エビと日本人』岩波書店, 1988, 1988, ⑥臼井隆一郎『コーヒーが廻り世界史が廻る』中央公論新社, 1992, ⑦村井吉敬『エビと日本人Ⅱ 暮らしの中のグローバル化』岩波書店, 2007, ⑧武田尚子『チョコレートの世界史』中央公論新社, 2010, 等がある。
- 2) ①前掲1) ①, ②前掲1) ②, 等。
- 3) 鬼頭 宏「日本における甘味社会の成立—前近代の砂糖供給—」, 上智経済論集 53, 2008, 45-61 頁。
- 4) 前掲1) ①, 22-23 頁。
- 5) 近世の甘蔗生産や砂糖製造については、木下圭三・田中和男「江戸時代および明治初期の砂糖の製造について(第1報)—気候の重要性と肥料の使用法について—」, 化学史研究, 1988年2号, 53-62 頁, をはじめ、技術史からの検討が数多く蓄積されている。
- 6) 西嶋 晃「近世における名物販売の確立と地域への影響—東海道小夜中山船の餅を中心として—」, 駒沢大学大学院史学論集 38, 2008, 50-71 頁。
- 7) 久保文克「近代製糖業をめぐる錯綜性—砂糖の種類および生産・消費構造を中心に—」, 商学論纂 47-4, 2006, 59-106 頁。
- 8) 大澤 篤「両大戦間期日本の砂糖市場構造と黒糖」, 東洋文化 88, 2008, 173-207 頁。
- 9) 花木宏直「甘味について」沖縄地理学会会報 59, 2014, 11-12 頁。
- 10) 近世から近代にかけての静岡県における甘蔗生産や砂糖製造の概要については、①磯部博平「近世から近代におかけの駿河国清水地域における甘蔗栽培・糖業について」(細井淳志郎先生退官記念論文集 出版事業会編・発行『細井淳志郎先生退官記念論文集 地域をめぐる自然と人間の接点』, 1985), 23-31 頁, ②椿真智子「静岡県清水地域を中心とする和糖生産の変容過程」歴史地理学 145, 1989, 21-35 頁, を参照した。
- 11) 農商務省農務局編・発行『砂糖二関スル調査』, 1913。
- 12) 著者・発行者不明『池新田村誌』, 1913, 「第五章 戸口産業 (二) 農業」。
- 13) 前掲12)。
- 14) ①静岡県小笠郡教育会編・発行『静岡県小笠郡誌』, 1903, 91-167 頁, ②静岡県小笠郡役所編・発行『静岡県小笠郡誌』, 1915, 43-112 頁。
- 15) 前掲12)。
- 16) 著者・発行者不明『三保村誌』, 年次不明, 「第五章 物産 第四節 商業及金融」。
- 17) 佐倉村尋常高等小学校編・発行『佐倉村誌』, 年次不明(浜岡町史編さん委員会編『静岡県小笠郡浜岡町史資料編別冊二 旧村地誌 佐倉村誌・朝比奈郷土誌』浜岡町, 2002, 所収)。
- 18) 静岡県掛川市大須賀町商工会特産品委員会「最北限の砂糖キビ産地 静岡県掛川市における地砂糖「よこすかしろ」の再興について」特産種苗 12, 2011, 141-144 頁, および横須賀地区の菓子舗への聞き取り調査による。
- 19) 後藤藤平編『統静岡県特産物調査』静岡県農会事務所, 1915, 255-287 頁。
- 20) 前掲19), 272 頁。
- 21) 前掲19), 278 頁, 286 頁。
- 22) 著者・発行者不明『安倍郡不二見村誌』, 1913, 「第五章 産業 第二節 物産」。
- 23) 前掲16), 「第五章 物産 第二節 一般農業ノ経営法」。
- 24) 相良町編・発行『相良町史 資料編 近現代』, 1995, 604-618 頁。
- 25) 前掲24), 608 頁。
- 26) 静岡県編・発行『明治三十六年 静岡県統計書』1905, 161 頁。
- 27) 菓子新報社編・発行『大日本菓業名鑑』, 1913。
- 28) 『第四回内国勸業博覧会出品目録』については、明治文献資料刊行会編・発行『明治前期産業発達史資料 勸業博覧会資料(75)』, 1973, 所収の復刻版を用いた。
- 29) 旧細江町気賀地区および焼津市中心市街の菓子舗での聞き取り調査による。
- 30) 浜松市編・発行『浜松市史 三』, 1980, 236-237 頁。
- 31) ①中道朔爾『遠江積志村民俗誌』, 郷土研究社, 1933。なお、②静岡県立引佐農学校・引佐郡郷土研究会編・発行『食物習俗調査—引佐郡都田村』, 1942, や、③富田準作『都田村郷土誌』, 1940, 浜松宝林堂, には、引佐郡都田村(現、浜松市北区)における積志村と同様な黒砂糖の使用や嗜好品の消費が記されているが、内容が『遠江積志村民俗誌』と全く重複しており、参照した可能性が高い。
- 32) ①浜名郡五島村編・発行『五島村誌』, 1913, ②浜名郡五島尋常小学校編・発行『五島村郷土誌』, 1933。
- 33) 本稿での駄菓子の比定は、石橋幸作『駄菓子のふるさと 増補』未来社, 1967, を参照した。