



【資料名】 讃岐国白糖製造図・

同三盆糖製造之図

(諸家14文書 1)

【年代】 (明治初期カ)

【作成】 広重印

出版人 日本橋通一丁目

大倉孫兵工

デジタル資料室 讃岐国白糖製造図・同三盆糖製造之図

【解説】

この史料は、讃岐国の砂糖製造の工程を表した版画である。左上に詳しく説明書きがなされている。こちらを読むながら絵を見れば、当時の砂糖がどのようにして作られていたのかがわかる。

砂糖自体は、安土桃山時代以前にも流通していたが、それは貿易による輸入品だった。

しかし江戸時代に入ると、鎖国政策にともない輸入量が減少してしまふ。その対策として、甘蔗の栽培が奨励され、各地で砂糖の製造が始まったのである。

讃岐国の糖産業が発展したのは、19世紀初め、文化年間（1804～18年）ごろよりのことだった。特に高松藩では、向山周慶の指導によって上等品の製造に成功し、産額においても品質においても最高水準で、舶来品をしのぐとまで言われた。

生産が落ち込んだ時期もあったが、天保6年に保護奨励が行われた結果、藩・民ともに収入が増大した。この事業は年々成長し、安政5年（1858年）には、作付反別3715町（36・84畝）、製糖高2229万斤（13374t）であったという。

開国と共に外国製の砂糖が流入し、国産の糖産業は大打撃を受けた。

しかし讃岐の和三盆は、現在でも高級品としてその地位を確立している。

なお、所蔵資料データベースから検索いただくと、より高精細な画像が閲覧できるので、ぜひお試しくください。

【翻刻文】

夫甘蔗カシヤを培養する地ハ伊勢

尾張駿河紀伊阿波土佐

肥前讃岐薩摩等也就中

さぬきの白薩摩の黒糖

八國中第一とす甘蔗ハ

蜀黍に似てその長サ

一丈余あり立冬のころ

種庶をふせて春日移植シ

冬至に折採リ牛に引せて

石車にて搾シホる甘蔗二百五十

目一日搾シホるを二人の業とす

搾シホりたる汁に蛸灰を和し

て荒釜にて煎じあく

をとること数回にして

白下となる三盆ハ白下百斤を

九個の布に包ミ船に入れて

重石をかけ荒密をしぼること

一昼夜翌日取出してトキ板

にて練ネリり又袋に入れて搾る斯する

こと五回にして三盆糖を得残りたる

荒密アラミツにて白糖三十斤を得る

残の密ハ二番密と云て諸方へ出ス

※赤札の部分

白下を布に包ム

ときだい

押舟

【用語解説】

甘蔗・・・サトウキビ。ちなみに甘蔗と甘藷は別物である。

飢饉を救うため青木昆陽が尽力したのが「甘藷（サツマイモ）」

伊勢・・・三重県中央部

尾張・・・愛知県西半部

駿河・・・静岡県中部

紀伊・・・和歌山県全域と三重県南部

阿波・・・徳島県

土佐・・・高知県

肥前・・・佐賀県全域と、壱岐・対馬を除く長崎県

薩摩・・・鹿児島県西半部

蜀黍・・・モロコシ。イネ科の穀物。トウモロコシとは違う。

インコがよく食べている

一丈・・・3mくらい

一目（匁）・・・3.75g。よって、250目は937.5g

蛸灰・・・牡蠣の貝殻を焼いた灰。石灰の代用品

一斤・・・600g。よって、100斤は60kg、30斤は18kg