

江戸時代の砂糖について

相武台高校 鍵和田 武彦

一 はじめに

砂糖は今日では簡単に入手することができる調味料である。したがって、甘党である私などは、砂糖なしの生活など想像することもできない。

このように砂糖は、私にとつても（もちろん皆さんにとつても）日常的に欠くべからざるものではあるが、最近では肥満の元凶のごとく目され、すこぶる評判が悪いという側面をもあわせ持っている。今日では何かと物議を醸し出している調味料ではあるが、翻つて考えてみると、今日のように砂糖が一般的になり、何ら困難も感じずに日常的に消費することができるようになったのは、歴史的に見ると比較的最近のことであるということも、また厳然たる事実として横たわっている。

日本は、砂糖が持ち込まれたと考えられている奈良時代以降（台湾を植民地として領有していた時期を除いて）、砂糖を輸入に依存していたという歴史を持っている。もちろん現在も言うまでもなく依存しているのである。

しかし江戸時代の享保期以降、砂糖の国産化という事業に乗り出した人物がいた。川崎の池上太郎左衛門幸豊である。彼は長年にわたつて、さまざまな人々と共に創意工夫を凝らし、ついに商業ベースに乗せることに成功するのである。ここでは砂糖の国産化の過程において、池上太郎左衛門幸豊の果たした役割を考えていくことと

したいが、その前にまず、江戸時代に至るまでの砂糖の概略を追うことから始めたい。

二 砂糖の概略史（江戸時代以前）

（一）サトウキビの原生地と「砂糖」の発明

サトウキビの原生地には諸説あり、にわかには門外漢の私には決めがたいものがある。以前はインドのガンジス川流域、という考え方が通説的な位置を占めていた時代があったが、今日では大いに疑問視されているようである。最近ではニューギニア（南太平洋の島々）が有力視されているようだ。しかしサトウキビは、ここでは加工されるということはなかったようで、茎の部分を噛み、甘味を吸うという摂取法にとどまっていたらしい（関西弁ではこのことを「しがむ」と表現するようである）。

今日、サトウキビの搾り汁を煮詰めて固形の砂糖を発明したのは、インド人が最古であると考えられている。

アレクサンドロス大王が、前三二七年にインドに送った遠征軍が、「ハチの助けを借りずに、葦の茎から蜜をつくっている」と報告しているのが、歴史上の初見と考えられている。ここでいう「葦の茎」が「サトウキビ」を指していると考えられ、蜂蜜しか知らなかった世界から来た遠征軍にとって、固形の砂糖は驚きの対象であったことと推測される。また、前三二〇年にはギリシア人がインドの砂糖のことを「石蜜」と紹介したという記事があることも指摘されている。ここでは「石」という文字が用いられているので、固形物であることは確実と思われる。『後漢書』にもインドに「石蜜」が存在するという記述があることが指摘されているので、インドで発明さ

れたという点は、現時点ではまず間違いないと考えられている。

この結果は、言語学のアプローチからも首肯されるようである。サンスクリット語で、砂糖はサルカラ (Sakara) と呼ばれるが、これは英語のシュガー (Sugar)、フランス語のスクレ (Sucre)、スペイン語のアスカル (Asucar)、イタリア語のツッケロ (Zucchero)、アラビア語のスッカル (Sukkar) と同系統なのだ、との指摘がなされているからである。

(2) 日本における「砂糖」の初見史料 ～奈良時代～

一般的には奈良時代の天平勝宝六(七五四)年、鑑真が来日した際に持ってきた砂糖が日本で最初のものでされているが、この点に関しては多少疑義がある。

根拠とされている史料は『唐大和上東征伝』であるが、これには鑑真が日本に持って行こうとした品物のリストがあげられているのである。そこには「石蜜・蔗糖等五百余斤、蜂蜜十斛及甘蔗八十束」という記載がある。すなわちここには、「石蜜」「蔗糖」「甘蔗」などが記述されており、これが上述したような考え方の大きな根拠となっているのである。しかし『唐大和上東征伝』に記載されているリストは、渡航に失敗した際の持ち物リストであり、成功したときのものではないので、鑑真が砂糖を日本に招来したということは断定できないのである。渡航に成功した際のリストは、残念ながら史料に載っていないのだから、したがって砂糖を持ってきた可能性までは否定できないが、この史料をもって鑑真が日本に最初に砂糖を招来したと導き出すことには少し無理があると考える。

このように考証を進めてみると、現在においての確実な史料は、

『東大寺献物帳』(天平勝宝八・七五六年)に見える「蔗糖」という記録ということになる。

(3) 平安時代～室町・戦国時代までの概観

平安時代の初期から「沙糖」「砂糖」という呼び名は現れてはいないが、安土桃山時代に至るまで、砂糖は高価な薬としての位置を保っていた。したがって、一般的な甘味としては甘葛煎(あまづらせん)が長い間利用されていたようである。

『延喜式』の「諸国貢進菓子」の記載によれば、東北から九州にいたる二十一カ国から甘葛煎が中央に納められており、全国で生産されていたことがわかるし、また清少納言の『枕草子』(四二一段)には「あてなるもの(上品なもの)」として「削り氷にあまづら入れて、あたらしき金椀に入れたる」とあるくらいであるから、これとても一般人の口にはおいそれとは入るものではなかったことはいうまでもないことであろう。

鎌倉時代の新動向として注目されるのが、新仏教、特に禅宗の導入である。禅宗が日本にもたらした喫茶や、朝夕の2回の食事の間にとる軽食としての点心の習慣によって、砂糖を用いた菓子が上流階層に普及するきっかけとなったのである。

時代は鎌倉時代より少し下るが、往来物(当時の教科書)に当時の点心の名称をみることができ、玄恵の『庭訓往来』(一三九〇～一四〇三年頃)には、「羊羹」「砂糖羊羹」などの名が見えるのだが、ここで注目すべきは「砂糖」という文字の有無である。今日の我々の常識からいえば、「甘くない(砂糖が入っていない)羊羹」などは存在しないわけであるが、この『庭訓往来』の記述を

見ると、砂糖を用いているものが、「砂糖羊羹」であり、用いていないものは単に「羊羹」と記述されているのである。つまり砂糖が入っているということが名前に必要であった、という事実をこのことは示しているわけである。このような使い分けが必要であったという点にまだまだ砂糖は貴重品であったということが、示されているように思うのである。

室町時代になると、盛んに行われるようになった勘合貿易によって砂糖の輸入も前代に比べて増えた(とはいっても全体的に見れば、量的にはごくごく微量)。この時代の上流階級では、中国からの渡来品である砂糖が贈答品として機能していたことが指摘されている。そしてこのような事実からも、砂糖は室町時代においても依然として一般人にはなかなか手が出せない高級品であることを読み取ることができよう。しかし、このような状態にあった日本に劇的な変化をもたらした出来事が、戦国時代に起こるのである。当時南蛮人と呼ばれた、ポルトガル人やスペイン人の来航である。彼等は鉄砲を日本に持ち込んだことで日本史の教科書には登場するが、もちろんそれだけではなく、カステラ、金平糖など、砂糖をふんだんに使用した菓子を日本に持ち込んだことにおいても、実に大きな影響を与えていたということができるのである。

一五五九(永祿二)年ルイス・フロイスが、キリスト教の布教許可を得るために京都の織田信長のところへきた際の献上品が、ガラス瓶に入った金平糖であった。このことは、この時代においても権力者への贈答品として、砂糖の塊のような菓子である金平糖が十分に価値を持っていたことを示しているのである。

同じくルイス・フロイスが、日本とヨーロッパを比較した記録が

残っているが、それによると、「ヨーロッパでは甘い味を人々が好むのと同程度に、日本人は塩辛い味をよるこぶ」とか、「われわれは砂糖や卵やシナモンをつかってそれ(パスタ等の麺類をさす)を食べる。彼等は(日本人をさす)芥子や唐辛子をつかって食べる(素麺の薬味)」という記述がある。ルイス・フロイスの目から見て当時の日本人は奇異に写ったからこそこのように比較した記述がなされたわけであろうが、これなども砂糖が普及する以前の日本では必然的に?塩辛い味や辛い味が好まれていたことを今日に伝えているということがいえるだろう。

なお余談ながら、戦国時代頃までの日本では宗教的な禁忌から鶏卵を食べる習慣がなかったといわれている。食品に鶏卵を使うのは南蛮食文化の大きな足跡であり、植物性原材料を基本とする和菓子に、唯一の例外として鶏卵が使われていることはこのためなのである。

三 江戸時代における砂糖の国産化への取り組み

(一) 八代将軍徳川吉宗の試み

『徳川実紀』第九篇「有徳院殿(吉宗)御実紀付録」巻十七に砂糖に関する文章が載せられているので、少し長いが全文をここに引用する。

砂糖も今は。日用かきがたきものとなれば。唐土より来るをま
たず。わが国の産をこそ用ゆべけれど。甘蔗栽培の法をあま
ねく尋もとめ給ひしに。享保十二年松平(烏津)大隈守継豊が
家人落合孫右衛門といふもの。薩摩国よりいで来り。培植の事

ども委申ければ。其教をうけしめて浜の御庭にて作らしめ給ひ。又駿河。長崎等の地にも植られ。延享のはじめには。専らこの事を沙汰し給ひ。深見新兵衛有隣（書物奉行）等にも仰下され。土工開物をはじめ。府誌。県志等の諸書より考あつめられ。また長崎に來りし唐商李大衡。游龍順などにもとはしめられしかば。各製法の事を書いて奉れり。吹上御庭の下吏岡田丈助某といへるは心き、たるものにて。や、製法に熟せり。小姓磯野丹波守政武も仰を請て吹上にいたり。火候など試し事ありしかど。そのころは土性に應ぜざるゆへにや。唐土のごとく。多くは出來がたかりしかど。寛政のはじめにいたりては。諸国ともに多くつくりいだし。唐産よりも盛に行はれ。大師河原などの地にては。冰糖をさへたやすく製する事となりしも。またく此御時の御心をきての。やうやうあらはれけるにこそ有けれ。

徳川吉宗といえは享保の改革で名高く、万事儉約を旨とした將軍であることはいまでもないことであろう。しかし『徳川実紀』によれば「(砂糖は) 日用かきがたきもの」との認識が示されており、あれほど贅沢を戒めた吉宗にして「砂糖」を制限するという発想がここからは伺えないことに注目する必要がある。

宮崎安貞は「本邦の貴賤財を費やす事尤も甚し、是(甘蔗をさす)を種る事、よく其法を伝へ作りたらば、海辺の暖国には必生長すべし、若其術を尽して、世上に多く作らば、みだりに和国の財を外国へ費しとられざる、一つの助けたるべし」(『農業全書』一六九七年刊)と述べているほど、砂糖の購入には莫大な金がかかっていたのである。長崎貿易において、砂糖は日本に持つてくるだけで価格が

約三倍に跳ね上がり、利幅の大きい品物の一つであり、外国船は必ず積んでくる商品でもあった(砂糖は船底でバラストの役割も果たして、其の点からも外国船は必ず積載していたらしい)。

以上の点から明らかなように、輸入を制限する方向で考えるのではなく、国産化の方向で検討しなければならないほど、砂糖は「日用かきがたきもの」であったことがわかるのである。であるから、吉宗は、薩摩藩の手を借り、書物を調べ、唐商に尋ね、江戸城内の「浜の御庭」や「吹上御庭」などで国産化への試みを始めたのである。その結果、「寛政のはじめ(一七八九―一八〇一年)」には諸国で多く作られるようになったのである。引用した『徳川実紀』の最後の方に出てくる「大師河原」で砂糖作りに苦心していたのが、池上太郎左衛門幸豊なのである。

(二) 池上太郎左衛門幸豊と砂糖作りへの参画

池上家は、大師河原の名主を代々務めていた名家である。池上新田の開発が名高いが、代々新田開発に取り組んでおり、独自のノウハウとそれを可能にする財力とを持っていたようである。今日でも池上町にその名が残されていることでも著名である。

『池上家由緒書』によると、幸豊は父の死によって、享保十四(一七二九)年、十二歳で大師河原の名主を仰せつかっている。幼年ゆえ辞退したが、村中の百姓等が幸豊の亡父の徳を慕って、再三にわたって役所へ願書を提出したので辞退できずに引き受けたということが記されている。池上家の家記なので、だいたい引いて考えねばならないだろうが、このことは池上家が当地で大きな力を持っていたことの証し、ということができようであろう。

享保年中始て甘蔗を植しめ給ひしとき、当所へもその苗六根賜はり、名主太郎左衛門（幸豊の父をさす。）これを受けて年々種樹して製法を試たり：

とあり、最初の段階から池上家は砂糖作りに関与していたことがわかる。

名高い名主の家ではあつたが、池上家が何故最初の段階において幕府から甘蔗の苗を与えられ、砂糖作りに関与することができたのであろうか。

(三) 幸豊をめぐる人々・田村元雄・成島道筑・田沼意次

ア田村元雄

甘蔗栽培に池上幸豊がかかわるようになったきっかけは、田村元雄（藍水）の推挙によるものであつた。元雄は、代々の医家で、本草学にも造詣が深く、平賀源内の師でもあつた。彼は当時砂糖作りに長年にわたって取り組んでおり、その製法を完成させた（後で記すように改善の余地があつた方法のようである）のであるが、医者であることから事業化を断念し、門弟であつた池上太郎左衛門幸豊を幕府に推挙するに至つたのである。

幸豊自身は新田開発に力を入れており、当初は余り乗り気ではなかつたようであり、幕府の命であるから仕方なく取り組むのだ、というような様子であつた。この辺りのいきさつについては、一七六一（宝暦十一）年の幸豊の覚書に詳しい。

（前略）尤も拙者方より相望候て願申事にては無御座候、新田開発に懸り合居ながら、又外事二手ヲ出シ申様ニも被為思召候てハ迷惑仕候、乍然甘蔗を作候事、凡廿年計以前より心掛ケ申候分ケハ、蔗ハ海浜ニ宜物と承二付、海辺新田を心掛申身ニは一方之助ニも相成、（下略）

つまり、自分としては（海辺の）新田開発に力を入れているところであり、その上砂糖作りもというのは「迷惑」としながらも、甘蔗は海浜に良いものと聞いているので新田開発の一助となれば、ということから取り組むのだ、と言っているのである。

同門の平賀源内の著作『平賀鳩溪実記』には、「砂糖の土地には砂糖が上品なり」との記述があり、こういった情報を幸豊も当然知っており、先のような記述になつたのであろう。

イ成島道筑

道筑は、一七三七（元文二）年から江戸城で奥坊主を務め、吉宗の侍講役を担つていた儒者である。幸豊は彼から、経世・和漢の学問を学び、墾田や農作の仕法についても伝授されている。また歌人として当時著名であつた冷泉為村のもとに入門できたのも（田沼意次も同門）、道筑の推挙によるものである。なお、道筑の末娘は一七四七（延享四）年池上家の養女になつているので、両者の結びつきには強いものがあつたと推測される。

ウ田沼意次

幸豊は田沼邸に年始の挨拶に行ったり、砂糖作りの実演を屋敷で

行ったりしている。また、幸豊は、意次の家老である井上寛司を紹介して私的な訴状をおこない、影響力の行使を期待しているところがたぶんにあったことが指摘されている。

以上簡単に三人を紹介したが、このような人物たちが幸豊の周りには存在し、彼が単なる名主ではないことが知られるのである。

幸豊をめぐる人々のより詳細な追及は、今後の課題であるが、おぼろげながら、幸豊が当初から砂糖作りに関与したわけ（関与できた？）がこれらの人間関係からうかがえるのである。

(四) 幸豊の砂糖作り

幕府から下賜された甘蔗の栽培に取り組むが、元々南国の植物なので、川崎の辺りでの栽培は困難を極めたようであり、また栽培法についても試行錯誤があったようである。

一七六六（明和三年）年には、「稲毛川崎神奈川の三領に（甘蔗を）多く植しめけり、明る四年（伊奈）備前守が承りにて再び浜御庭の甘蔗二千茎を此地に賜う」（『新編武蔵風土記稿』巻七十二）とある。これを分析した仙石鶴義氏によると、明和三年に三領で植えつけられた甘蔗は全部で四五二株で、このうち芽立したのは四三株に過ぎない。つまり歩留まりは一割弱なのである。理由としては、栽培法が確立していなかったことや、海浜で栽培していたので、土壌の塩抜きが十分でなかったこと、気候が寒いことなどが考えられる。このように歩留まりは大変悪かったのであるが、砂糖は高価な商品であったので、それでも利益がでるのである。その高値は驚くべきものであった、といえよう。

さて、前述したように田村元雄が完成したという砂糖製法は、実は未完成であったようで、この辺りの事情も幸豊が砂糖作りに当初は消極的であった一因のようである。

「砂糖製法勘弁」によれば、

田村氏伝法ヲ以後数度製候得共真物出来不申候

とある。しかし同じ史料に明和二年の夏に幸豊が出会った町医者河野三秀という人物が、砂糖の製法を完成していたことが紹介されている。両者の間で主導権争いの様なことがあったようだが、話し合いで幸豊が砂糖作りを行うことになり、河野はこの事業から降りてしまうのであるが、この辺りの事情についての詳細は、現時点では追求しきれないのので後考を待つほかはない。それはともかく、河野が完成した製法は従来のものとは全く違うものであった。従来の製法は、甘蔗から黒砂糖を経て、白砂糖に精製するという工程をたどったが、河野の方法は黒砂糖を経ることなくいきなり白砂糖を精製することが出来るというものであった（もちろん黒砂糖も作ることもできる）。

このような製法に出会った幸豊の砂糖作りは、ここに大きく前進することになるのである。

池上家に伝わる「和製砂糖一件御用相勤来候由緒書（写）」によれば、

一 同年（明和三年）十一月中、砂糖御見届ケ為御用、御若年寄田沼主殿頭（意次）様御屋敷へ被召出、於御書院御庭ニ

甘蔗絞立、同所御縁側にて終日製法被仰付候間、白黒砂糖共製造仕奉入御覽候事

一 (前略) 先達て製造之砂糖 田沼主殿頭様より被為遊御献備二候処 上々様 (將軍家治) ニも甚御喜悅ニて、和国無双之御重宝と一段二被思召候間、猶又不怠出精製作致候様可申聞旨、御老中松平右近監様御下知之趣二付、(下略)

つまり幸豊は、田沼意次の屋敷で終日砂糖作りをさせられ、さらにその砂糖が將軍に献上され、「和国無双之御重宝」とまで激賞されるに至ったというのである。

ここに池上太郎左衛門幸豊は、日本における砂糖作りのパイオニアとしての地位を確立したのである。

幸豊は、会得した砂糖の製法を独占することなく、諸国に伝授しようとする幕府に願ひ出、老年であったにもかかわらず、各地へ精力的に出かけている。もともと伝授の料金については、幕府とのやり取りの中で随分と削られ、思ったようには事が運ばなかったのであるが、(新田開発の莫大な費用の助けにとの思いはあったものと推測される)。しかし必ずしも金儲けとか、名声を獲得しようとしてのことだけとは思われないのである。同じ史料の中に以下のような一節がある。

(前略) 砂糖製法致覚候ハハ御国益ニ可相成儀ニ付、御植付甘蔗苗頂戴仕度旨申上候処、(後略)

(傍線筆者)

注目すべきは、ここに出てくる「御国益」という考えである。川崎の名主の池上太郎左衛門幸豊が、「国益」という視点を持っていたのである。これも追求すべき大きな問題ではあるが、もはや筆者の限界をはるかに超えているテーマである。

現在池上太郎左衛門幸豊は、川崎区にある汐留稻荷神社に、池上太郎左衛門幸豊命として祀られており、今日までその業績は伝えられているのである。

四 おわりに

興味関心の赴くままに記述を進め、論述もかなり荒いものとなっており、いいところのみを食い散らかした感が強いことは、自分が一番良くわかつているつもりである。今後はより精緻に、地道に勉強を続けていくしかないと思っている。残されている課題は余りにも多いわけであるが、思いつくままにあげていけば以下のような点になるだろう。

- ①池上太郎左衛門幸豊の砂糖作りと、ほかの地域とのかわりあ
い方の有無とその追求。
- ②砂糖の生産量の変化と、価格との連動・推移について(輸入量
の変化ともからめて)。
- ③砂糖の具体的な生産方法(他の地域との比較も含めて)。
- ④江戸幕府の政策との関連について。
- ⑤池上太郎左衛門幸豊をめぐる人々について(例えば平賀源内や
田沼意次等)。
- ⑥砂糖国産化の(歴史的)意義。

これ以外にも課題や追求すべきテーマはあるだろう。今後も少しずつでもよいから、着実に一歩ずつ前進していきたいと思っている。

【主要参考文献】

- 石毛直道『食卓の文化誌』
ジャックパロー『食の文化史』
青木直己『図説和菓子の歴史』
川北 稔『砂糖の歴史』
樋口 弘『砂糖の開産まで』
石川寛子『食生活上における砂糖の役割について(第1報)』
仙石鶴義『池上幸豊と和製砂糖について』
落合 功『池上家の砂糖業の展開と氷砂糖』
落合 功『国益思想の形成と池上幸豊』
望月一樹『池上幸豊と近世砂糖生産(一)』
『池上幸豊と殖産興業』
ルイス・フロイス『ヨーロッパ文化と日本文化』
- 岩波書店(一九七六年)
筑摩書房(一九九七年)
淡交社(二〇〇〇年)
岩波ジュニア新書(一九九六年)
雄山閣(一九九八年。初出は一九五五年)
『同右書』(初出は一九六五年)
『近世神奈川の展開』
有隣堂(一九八六年)
『川崎市史研究』第7号(一九九六年)
『日本歴史』六四一号(二〇〇一年)
『川崎市民ミュージアム紀要』第一四集(二〇〇二年)
『川崎市史』通史編2近世(一九九六年)
『ヨーロッパ文化と日本文化』(一九九一年)

吉川弘文館『国史大辞典』6

同 右 『同 右』9

小学館『日本大百科事典』一〇

東京堂出版『寧樂遺文』中巻

同 右 『同 右』下巻

吉川弘文館『国史大系 徳川実紀』第九篇

雄山閣『新編武蔵風土記稿』第三巻

『川崎市史』資料編2 近世

吉川弘文館『古事類苑』飲食部十三

『川崎市史』資料編2 近世

吉川弘文館『古事類苑』飲食部十三

『川崎市史』資料編2 近世

吉川弘文館『古事類苑』飲食部十三

『川崎市史』資料編2 近世

吉川弘文館『古事類苑』飲食部十三

『川崎市史』資料編2 近世

吉川弘文館『古事類苑』飲食部十三

『川崎市史』資料編2 近世

吉川弘文館『古事類苑』飲食部十三

『川崎市史』資料編2 近世

吉川弘文館『古事類苑』飲食部十三

『川崎市史』資料編2 近世

吉川弘文館『古事類苑』飲食部十三

『川崎市史』資料編2 近世

吉川弘文館『古事類苑』飲食部十三

『川崎市史』資料編2 近世

吉川弘文館『古事類苑』飲食部十三

なお史料の引用にあたっては、適宜旧字を新字に直したり、補注をカッコ書きで文中に入れたり等のことを行っていることをここに付記しておく。