

# 甘しょ澱粉生産の話 (1)

鹿児島県澱粉協同組合連合会 専務理事 榎木 輝 男

甘しょが日本に入ったのは、1597年（慶長2年）に沖縄の砂川旨屋という人が、ルソン島から船で南琉球の宮古島に甘しょを導入したというのが日本で最も古い話です。

鹿児島（薩摩）へ甘しょが伝来したのは、1609年（慶長14年）で、島津義久公が琉球に出兵し、その帰路、将兵が持ち帰って栽培を行ったのが最初と思われます。

それから甘しょは色々の用途に利用され、今日では国民の食生活の中に極めて大きな比重を占めるに到っております。

その中で、今回は甘しょ澱粉に絞って、その発展の足跡をたどってみたい。

## 1. 澱粉のはじまり

わが国では、古くから、くず粉、かたくり粉等といって根に澱粉を蓄積する植物から澱粉を工夫して取り出して利用されてきました。それが今日の吉野葛等の名称で利用されています。

甘しょから澱粉を作るようになったのは、170年位前からといわれています。

茨城県出身の関氏等の説を中心にしながら、私なりの見解を含めて稿を綴ってみたい。

甘しょ澱粉の発祥地は千葉県です。

創始者は諸説があり定かではないのですが、天保5年（1834年）の頃、下野の住人中里新兵衛という旅商人が、下総国千葉町（現在の千葉稲荷町）の花沢絞十氏の家に厄介になりました。夕食もすんで、囲炉裏（いろり）を囲んで話しているうち、話が甘しょの事にふれた。絞十氏は、この地方に青木昆陽先生が近くの馬加村に甘しょを初めて植えてから、

100年以上にもなって大産地となったが、何か良い加工の用途はないものか、と話を持ちかけたところ、新兵衛氏が甘しょで代用葛粉を作ったらどうかと話がはずみ、そこで絞十氏も代用葛粉が出来るとすればそれは結構なことだ、それは良い話だ、早速その方法を教えてもらおうとその翌日、大きな大根卸しを使って伝授されたのが、そもそものわが国の甘しょ澱粉製造のはじまりとなっております、新兵衛氏なる人が果して如何なる人であったのか、本人が編み出した知恵なのか、そこらが少々気になりますが、今はこの説をとっておきます。

中里新兵衛氏は、只野州の人となっていて出身地も判っていない、単なる旅人だったのかもしれない。

絞十氏の家は、それから二代目絞之助氏、三代目絞蔵氏、四代目茂左衛門氏と四代に亘って八十余年間も澱粉製造業を続けられました。大正6年、大暴風と高潮等にあつて工場も大きな被害を受けたので廃業し、昭和10年頃まで澱粉の間屋をされていたが、現在は貸店舗及び農業をされています。

この地方は甘しょの大産地で、絞十氏のほか、高橋氏やほかの人々もこの製法をまねて、澱粉製造をする者が増えて、蘇我地区（蘇我、今井、五田保）の如きは、僅か3千メートル平方の区域に65工場もあったといわれています。それが戦時中、軍需工場の進出等で少なくなつてゆきました。

澱粉製造の始めの頃の製法は、水洗いした

藪を大根卸しの大きな卸し金を使って摺り潰したものを袋に入れて、大きな樽の中に沈澱させ、上水を捨てて底に沈んだ澱粉を筴に拵げて陽干しして、天然葛粉の代用として利用した、とあります。

こうした製法が、天保年間から徳川の末期の頃まで続いたようであります。

また、明治から大正期になると、鉄板を円筒形にしたロールがあって、これを男達数人で腕力でもって廻し、藪をすりつぶしてこれを桶に溜めて布袋に入れ、足踏して澱粉乳と粕を分けるという製造法でした。後に漁船等に使われ始めた石油エンジンを動力として利用し、機械利用の製法が確立していったといわれています。

また、別の文献では、天保5年(1835年)千葉県蘇我町で十左衛門によって初めて作られて、<sup>はたのり</sup>機糊として使用され、万延元年(1860年)には絹篩を使うようになって上晒粉として食用に供された、と書いたものもあります。

## 2. 九州地方における澱粉のはじまり——

九州地方での澱粉製造の始まりは、長崎県大村地方だと記録されています。

甘しょが平戸島に入ったのが元和元年(1615年)。大村地方も畑地が広く多量の甘しょが生産され、いろいろの用途に藪が使われていたと考えられます。

明治30年頃、長崎県大村地方では甘しょを摺鉢で摺り潰して澱粉を作りました。

明治36年、上林常吉氏が現在の大村市松山郷馬場崎で、足踏のローラーを利用して水洗いた甘しょを1個ずつ摺り潰し、汁を搾り水を加えかき混ぜ、桶に溜めて上澄水を捨て、澱粉を沈澱させてこれを乾燥して澱粉を製造し、これが長崎県での始めとされています。

明治40年頃になると、大阪から吉野という人が大村に来て澱粉工場を作り、動力を利用してローラーを回転させ澱粉製造を行ったと書いてあります。

当時の甘しょは、16貫入れ1俵30銭で1日200斤位(330kg)を潰したと記録にみられます。

## 3. 鹿児島での澱粉のはじまり——

甘しょ澱粉は、はじめは自家用として、農家の人々が集まって卸しで甘しょを摺り潰して、澱粉乳を溜めて乾燥して食用に用いたといわれています。

明治26年、現在の西之表市現和で、鹿児島市出身の山下徳蔵氏が工場を作り、大根卸のようなもので手摺りで甘しょを摺り潰して、これを布袋に入れて水を充した桶の中で足で踏みだす方法で澱粉の製造を始めたとあります。

甘しょを、販売用を目的に製造を始めたのは、肝付郡鹿屋村中名の木山嘉七氏で、現在の鹿屋市曾田というところで始めたのが明治35年頃であったといえます。

この頃の澱粉製造方法は、手廻し式のロール方式でした。それを今度は、水車小屋の動力を利用して澱粉製造に使用するようになったのが明治も末頃といわれています。

しかしながら、鹿児島で最初に水車利用を考えたのは、鹿屋村(鹿屋市)の白崎の清水栄吉氏だといわれています。

その清水氏は、長崎県大村にも田野氏と共同で澱粉工場を作った事があるようです。

その頃、千葉等では澱粉製造に大塚式と称する方式を採用しており、この方式が鹿児島に入ったのは大正3年で、1日40俵(1俵は120斤入、72kg)摺れるようになり喜んだと

書いてあります。

大正7年頃、日本澱粉(株) (これは現在の日本澱粉工業(株)ではない) が、資本金100万円 で九州に8工場を建設し、25馬力の発動機を利用して生産効率を高め、近代工場として業界で大きな注目をあびました。特に第一次世界大戦の好景気と相まって、澱粉企業も発展して企業利益が上がったといわれています。

#### 4. 資料としての澱粉製造

明治初期に於ける甘しゅ澱粉の製造法について西田悦夫氏が澱粉公論誌に発表した製造法(愛媛県宇和島地域)は、古文書の中から出てきたというので、ここに参考に掲載してみますと。

##### 第5 諸粉製方について

是ハ県ノ商会ニテ製セシ方法ナリ、基方ハ先長三尺横八寸位ニシテ「ワサビ卸シ」ノ大キ様ナル物ニ、一寸板ニテ卸ノ動揺セヌ様ニ切クワセ、其箱ノ下へ据置、ワサビ卸ノ上へ底ナシノ箱ヲ切組テ持手ヲ付ケ、洗諸凡五、六貫目位入水ヲ汲カケ、持手ヲ左右ヨリ兩人ニテ挽キ摺卸スルナリ、五、六貫目ノ諸絶エザルヤウニ足シ入、上箱ハ運動スルヤウニ車ヲ設ケタリ、摺汁ト流シロヨリ大桶へ落シ込、右ヲ柄杓<sup>ヒシヤク</sup>ニテ汲トリ容器ニテ漉シ、又毛簾ニテ四斗桶十五挺へ流シ込、翌日マデ休メ置、其上水ハ捨、又水ヲ合シ能ク溶解シ「絹スイノウ」ニテ漉シ、十五、六桶ヲ四斗桶二挺ニ納メ、又翌日マデ休メ置、上水ヲ捨イツキタルヲ、コテニテ起シ、桶肌上下色付タルヲ削リ二品二分、又水ニテ解キ、前日ノ如ク「絹スイノウ」ニテ桶へ漉シ込、日数五、六日ヲ経テ又上水ヲ捨、コテニテ起シ一面精ナレバ室蓋へ出シ、晴天五、六日ニテ仕揚トナシ一日諸目方一五〇貫目摺台一面分ナリ、而シテ

此仕成人員男女六名ナリ、即一名賃永一ニ一文、女五名一人賃永七十八文ヲ役スベシ、製粉掛目十二貫目位出来シ、粉三〇貫目時価金八円内外ニ売ヘシ、併シ方今ハ製法ヲ休憩セリト云フ。

このような記述から考察すれば、明治の初期時代には早くも四国地方でも家庭工業的な澱粉製造が行なわれていたことを知ることができます。

#### 5. 鹿児島県の澱粉企業の発展に

##### 尽くした人々

こうした澱粉企業の発展の中で、鹿児島県の甘しゅの澱粉への利用拡大をすすめてきた人達の中で、特に広島県江田島地区の方々が鹿児島県の甘しゅ作に目をつけて、鹿児島で澱粉業を経営するため、昭和10年前後、鹿児島に移住してきた事が特筆されます。この方々は、澱粉業の先進地千葉県に出稼ぎして技術を修得すると、澱粉企業としての立地を鹿児島に求めてきた人達であります。

この人達の積極的な活動が導火線になって県内各地に澱粉工場が設立されるに至りました。その中核となって活躍された若松藤右衛門、富田雛蔵、若松権一、中下幾馬、中宇根善蔵、小中十郎等々、これ等の人も殆んど今は亡くなられ、後は二代目、三代目の世になってはいますが、現在でも澱粉企業に関係する人の中の大半は広島県の流れをくむ人々で占められているようです。

鹿児島の甘しゅ澱粉工場の歴史は、広島県江田島の人々が新天地で開拓した人間の血と汗の結晶でもあるのではないのでしょうか。勿論、これ等の人々の刺激で、地元でも日本澱粉、杵産業、三和澱粉等、澱粉企業家として名を成した幾人かの人はいいますが、広島の人々

表1 甘藷作付面積と生産量の推移

| 項目<br>年次 | 全 国    |       | 鹿 児 島  |     | 対全国比率 |      |
|----------|--------|-------|--------|-----|-------|------|
|          | 作付面積   | 生産量   | 作付面積   | 生産量 | 作付面積  | 生産量  |
|          | 千ヘクタール | 千トン   | ヘクタール  | 千トン | %     | %    |
| 明治10年    | 145    | 859   |        |     |       |      |
| 16年      | 165    | 1,095 |        |     |       |      |
| 21年      | 269    | 2,838 | 44,210 | 365 | 16.4  | 12.8 |
| 40年      | 292    | 3,473 | 47,965 | 584 | 16.4  | 16.8 |
| 44年      | 291    | 3,772 | 42,126 | 629 | 14.5  | 16.7 |
| 大正4年     | 304    | 3,958 | 43,123 | 543 | 14.2  | 13.7 |
| 7年       | 311    | 4,119 | 46,089 | 631 | 14.8  | 15.3 |
| 10年      | 276    | 3,581 | 41,886 | 594 | 15.2  | 16.6 |
| 昭和1年     | 274    | 3,322 | 39,043 | 554 | 14.2  | 16.7 |
| 10年      | 274    | 3,583 | 37,417 | 545 | 13.7  | 15.2 |
| 20年      | 400    | 3,897 | 34,313 | 339 | 8.8   | 8.7  |
| 21年      | 373    | 5,512 | 30,427 | 446 | 8.2   | 8.1  |
| 25年      | 398    | 6,290 | 35,900 | 563 | 9.0   | 9.0  |

表2 大正、昭和初期の  
甘しょ澱粉生産量(全国)

| 年次   | 区分 | 生産量                | 年次   | 区分 | 生産量                 |
|------|----|--------------------|------|----|---------------------|
|      |    |                    |      |    |                     |
| 大正元年 |    | 7,965 <sup>t</sup> | 昭和元年 |    | 13,781 <sup>t</sup> |
| 2年   |    | 9,251              | 5年   |    | 17,490              |
| 5年   |    | 12,728             | 10年  |    | 36,019              |
| 8年   |    | 32,958             | 15年  |    | 86,948              |
| 10年  |    | 13,113             | 18年  |    | 61,560              |
| 14年  |    | 12,068             | 20年  |    | 17,318              |

## 6. 甘しょ澱粉の生産の動向

澱粉が企業として成立するようになったのは明治も末期の頃で、大正という時代の文明開花が食生活の面の澱粉需要を

刺激してきたものと思われます。

その頃の甘しょ澱粉の生産動向を表1、2で示しました。

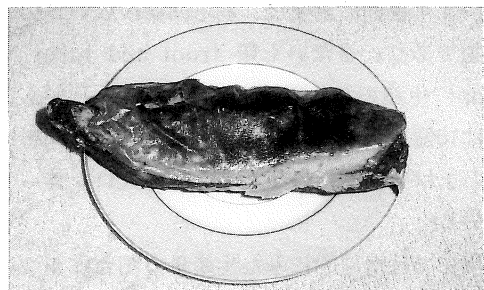
の開拓魂と、新天地にロマンを求め、そこに人生の花を咲かせ南九州の畑作農業の発展にすばらしい力を発揮された人々であったといっても、決して過言ではないでしょう。

## 帯広のさつまいも菓子

北海道十勝地方は農業王国といわれ、マメ類、ビート、コムギの大産地ですが、馬鈴しょも全国の30%が生産され、食用のほかポテトチップ・フレンチフライなどの加工に、またでん粉製造に用いられています。

その王国の首都帯広市で珍しいさつまいものお菓子を売る店を発見しました。長さ20cm以上もある巨大なスイートポテトです。大きなサツマイモを半分に切り、皮だけを残して中味をくり抜き、そこにマッシュしたさつまいもその他の材料をつめて焼き上げたものですが、バター風味が口いっぱいにひろがる上品な味で、さつまいもが珍しいこともあって造られる片端から飛ぶように売れてゆきます。大きさが異なるいもを原料としますので、1個々異なる値段がついているのも面白いと思いました。

この店のもう一つの名産は沖縄県読谷村産のさつまいも「こがねむらさき」のペーストを加



えた「読谷ソフトクリーム」で、うす紫のクリームは舌ざわりも滑らかでほのかにさつまいもの味がします。

両方とも珍しいばかりでなく、すてきに美味しいのでいまでは帯広名物の一つとなっており、はるばる北国にやってきて頑張っているさつまいもに思わずエールを送りました。帯広をお訪ねの方はぜひ洋菓子専門店アンデルセンにお立寄りになられますようおすすめします。

(編集部)