

甘藷先生の置き土産 ～青木昆陽と千葉のさつまいも～

千葉市立郷土博物館 主任主事（学芸員）

つちや まさと
土屋 雅人

プロローグ

千葉市花見川区幕張町とさつまいもは切っても切れない結び付きがある。



昆陽神社
(千葉市花見川区幕張町4丁目)

当地区を歩くと、至る所にさつまいもに関連したものを目にすることができ。京成幕張駅の目の前には、さつまいもを広めた青木昆陽を「芋神様」として祀る昆陽神社がある。近くには

昆陽がさつまいもを試作した場所があり、大きな石碑が建ち、千葉県指定史跡となっている。

さらに、京成電鉄及びJRの線路をくぐる地下道は「昆陽地下道」と名付けられ、千葉市幕張公民館にあるステンドグラスには、さつまいもの花と葉が描かれている。近くの保育所は「幕張いもっこ保育園」で、さらに千葉市立幕張小学校と同幕張中学校の校章はさつまいもの葉がかたどられている。また、昆陽の没日である10月12日には毎年、昆陽神社で例祭が行われている。

このように、幕張町の歴史は、さつまい

もを抜きにして語ることはできない。本稿では、青木昆陽と幕張町を糸口にして、千葉市域とさつまいもの関係について考えてみたい。

1. 「芋神様」 青木昆陽の実像

青木昆陽は、名が「敦書^{あつり}」、通称は「文蔵」で、元禄11年（1689）に江戸日本橋小田原町（東京都中央区）の魚問屋「佃屋」に生まれた。日本橋沿いには、魚河岸があり、大変な賑わいをみせていた。

昆陽は学問に励み、享保4年（1719）に京都堀川（京都市上京区）の古義堂に入門し、儒学者伊藤東涯の門人となる。その後江戸へ帰り、八丁堀^{えなわ}にあった、江戸町奉行所与力の加藤枝直の屋敷の一角を借りて私塾を開く。

享保18年、加藤枝直は江戸町奉行大岡忠相に昆陽を推挙する。忠相は、枝直を通じて、昆陽に「何か心得ていることがあれば、書物にして提出するように」と命じ、昆陽はさつまいもの効用と栽培法を説いた『蕃藷考』を提出した。これが忠相から將軍徳川吉宗に上呈される。吉宗は『蕃藷考』を平易に書き改めるように命じ、同19年12月に幕府の公認で、昆陽記名の『薩摩芋効能書^{ならび}并二作り様の伝』を出版した。

吉宗はさらに、昆陽にさつまいもを試作

するように命じる。昆陽は、同19年に江戸城の吹上御苑、同20年に幕府直営の小石川薬園、及び江戸町奉行所の与力給知であった上総国山辺郡不動堂村（千葉県山武郡九十九里町）・下総国千葉郡馬加村（千葉県市花見川区幕張町）でさつまいもを試作して、一定の成果を収める。ちなみに、加藤枝直の旧記によると、昆陽が試作に出向いた日数は、小石川薬園が76日間、不動堂村と馬加村は併せて7日間にすぎなかった。



「薩摩芋御仁恵録」
(個人蔵：当館寄託)
加藤枝直旧記の写本。昆陽の
さつまいも試作の記録などが
書かれている。

吉宗による享保の改革の中、昆陽は救荒（飢饉への備えと対策）政策として、幕府公認の下、さつまいもの栽培に取り組んだ。その功績は高く評価され、幕府の記録や後世の書物等に書き留められる。

昆陽はさつまいもとリンクする形で、歴史上にその名を残すことになった。

その後、昆陽は正式に幕府の役人となって御書物御用達を命じられ、甲斐・信濃・相模など7か国で古文書探訪を行う。その成果は、「諸州古文書」としてまとめられている。

また、昆陽は、江戸に参府したオランダ商館員からオランダ語を学び、『和蘭文字略考』『和蘭話訳』などを著す。昆陽は「蘭学の祖」とされ、蘭方医の前野良沢は、昆陽からオランダ語を学び、杉田玄白たちと

ともに、『ターヘル・アナトミア』を『解体新書』として翻訳した。

延享4年（1747）、昆陽は幕府評定所勤役儒者となり、吉宗に御目見えするなど、幕府の旗本にまで昇進し、破格の出世を遂げることになる。さらに、明和4年（1767）には書物奉行となり、江戸城の紅葉山文庫の管理を担った。

昆陽は、明和6年（1769）10月12日に72歳で没する。墓所は、瀧泉寺（東京都目黒区）の墓地にあり、墓碑の正面には「甘藷先生墓」と刻まれ、左右にも銘文が記されている。

2. 江戸時代のさつまいもと千葉

青木昆陽の試作を契機に、さつまいもは日常食として江戸庶民の暮らしを支える作物となった。

特に、焼きいもは、今でいう「ファストフード」のような存在だった。秋頃から冬頃になると、「〇やき」「八里半」「十三里」という看板行灯（あんどん）を掲げた焼きいも屋が、江戸のあらゆる場所で見かけられた。江戸の町屋の入口にある木戸の脇では、木戸を管理する番人が暮らす番屋があった。番屋は、庶民の生活必需品を売る店舗を兼ねていた。この番屋で、番人は釜を設置し、早朝から夜遅くまでさつまいもを焼き、販売していた。庶民はこのような番屋で、安くておいしい焼きいもを手軽に購入することができた。

焼きいもの他に、庶民の間ではいろいろな料理法が広まった。寛政元年（1789）には大坂の珍古楼主人が『甘藷百珍』を著し、123品目のさつまいも料理を奇品・尋常品・妙品・絶品の4種に分けて紹介している。



『甘藷百珍』
(千葉県立中央図書館蔵)

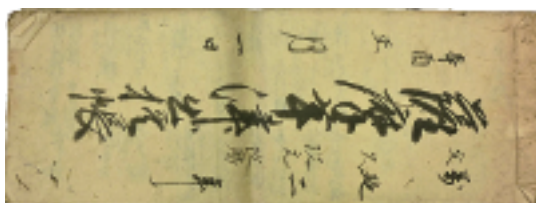
また、さつまいもは、商品作物としての価値も高く、千葉市域北西部で生産されたさつまいもは、江戸湾沿岸の馬加村や検見川村（千葉市花見川区検見川町）の湊から、五大力船により海路で江戸へ出

荷され、焼きいも屋などに売り渡された。さらに、江戸の「納人」^{おさめにん}を通じて、幕府へ御用さつまいもが納められた。

こうした商品価値の高いさつまいもは、産地の村落と江戸の商人との間で、流通の独占をめぐり争論を引き起こした。争論は結果的に、江戸のさつまいも商人が問屋を名乗り仲間（同業組合）を結成することは認められなかった。一方で、産地の村落は、江戸の青物市場や問屋を経由することなく、焼きいも屋などに自由に売り渡すことが幕府から認められた。

千葉市域北西部の柏井村（千葉市花見川区柏井村）や犢橋村（同区犢橋町）といった内陸部の村落も、さつまいも産地として発展した。その背景には、天保期の印旛沼^{はりわり}堀割（花見川）の普請（開削工事）による水運があった。

内陸部の村落では、さつまいもや芋苗の出荷状況を帳簿に記録した。また、当該村落のさつまいもは、支配領主の贈答用、あるいは幕末における外国人への進物用としても重宝された。さつまいも生産は重要な



万延2年（文久元年）「薩摩芋津出控帳」
(個人蔵：当館寄託)

生業であり、村中持^{むらじゅうもち}（村の共有地）の貯蔵穴や芋積小屋などにさつまいもを保管し、厳重に管理していた。

一方で、昆陽の試作地となった馬加村は、さつまいも「起立根元」^{きりつこんげん}（＝栽培元祖）の村であるという特別な意識をもっていたので、周辺村落にさつまいも生産の優位性を誇示しようとした。昆陽神社の建立は、馬加村にとって、昆陽を神格化して芋神様として祀り、「起立根元」の村を象徴するものとなった。ご神体となる昆陽の書は、儒者で青木家と縁のある旗本の杉原平助^{なおやす}（直養）から頂戴している。

3. 千葉における近代のさつまいも栽培とデンプン製造業の発展

<近代におけるさつまいもの品種と

栽培方法の改良>

近代になると、さつまいもに関する品種の新発見・改良が各地で行われた。千葉県では、千葉県農事試験場によって、「甘藷農林1号」や「紅赤31号」といった品種が改良された。

千葉郡でも、幕張町や検見川町などの西部地域でさつまいもの生産力が高く、同郡農会の事業として「千葉赤」という品種が改良され、その種苗が、千葉県内のみならず、全国各地へ販売された。

千葉県農会発行の農業雑誌『愛土』^{あいど}には、

戦時下でさつまいもの増収が奨励される中、その栽培方法などに関する記事が多く掲載されるようになった。また、県農会は、鶴巻村（旭市）穴澤松五郎が改良した幌式の苗床を取り入れ、さつまいもの増産に取り組んだ。松五郎は、「昭和の青木昆陽」「今昆陽」などと称された。

＜さつまいもデンプン製造業の発展＞

近代の千葉県は、さつまいもデンプンの一大産地であった。特に千葉郡では、デンプン用さつまいもが多く生産されていた。



絵葉書「澱粉製造
君塚政之助」（当館蔵）

さつまいもデンプン製造は、天保7年(1836)、千葉寺村五田保（千葉市中央区稲荷町）ではじまったといわれている。五田保は、デンプン製造に特化した地域となり、さつまいもデンプンが重要な物産と

なった。また、隣接する蘇我町でも今井地区（千葉市中央区今井1～3丁目）で、製造機械の開発・改良が進められたことを背景に、デンプン製造業が重要な産業となった。さらに、幕張町でも、デンプン業を営む店舗が散見された。デンプン用のさつまいもは、周辺だけでなく、遠方から貨物列車によって入荷されていた。



参松工業 千葉工場
（昭和33年 当館蔵）

＜さつまいもデンプンを原料とした

工業の発展＞

千葉県がさつまいもの一大産地となり、これを原料としたデンプン製造業が盛んになると、さらにこれを加工する工業が発展した。その代表が、水あめや糖類、アルコールの製造である。

五田保や蘇我町、幕張町などで製造されたさつまいもデンプンの多くは、関東大震災後に東京から新宿町（千葉市中央区）に移った参松工業千葉工場に納入され、水あめやぶどう糖などに加工された。

また、昭和12年（1937）に工業用アルコール製造が国の専売事業となった際、さつまいもやデンプンを原材料とするため、稲毛に国営千葉アルコール工場（千葉市稲毛区稲毛東）が設置された。

このように、さつまいもデンプンを原料とした工業は、重工業が発達する前の千葉市を代表する産業であった。しかし、戦後の昭和30年代後半にはさつまいもの生産量が減少し、安価な輸入トウモロコシなどの輸入原材料を使用するようになり、時代の趨勢に従って衰退した。



青木昆陽肖像画
(千葉市幕張公民館蔵)

4. 青木昆陽が千葉に残したもの

昭和の戦中・戦後の食糧難を救ったのは、さつまいもであった。「代用食」とも言われたが、飢えをしのぐために大いに役立ったため、さつまいもの栽培を広めた青木昆陽の評価はさらに高まった。昭和29年(1954)に幕張町の試作地が千葉県指定史跡となったのも、そのような背景がある。

食糧事情が改善されると、さつまいもデンプンの製造も復活し、これを原材料とする工業も再び盛んになった。昆陽の200回忌を迎えた昭和43年(1968)には、幕張の試作地に千葉県知事の揮毫による「顕彰碑」が建てられ、『千葉県甘しょ発展誌』が刊行されるなど、農業関係者・デンプン製造業関係者によって記念顕彰事業が行われた。これらのさつまいも関連産業は、まさに「甘藷先生の置き土産」として発展したのである。

現在も千葉県は全国有数の産地であり、ブランドとして知られる千葉のさつまいもを用いた商品も数多い。

5. 企画展「甘藷先生の置き土産～青木昆陽と千葉のさつまいも～」を開催して

当館では、令和4年(2022)8月30日～10月16日に、企画展「甘藷先生の置き土産」を開催した。千葉市ではじめての本格的なさつまいもの歴史に関する企画展として、青木昆陽の実像や本市とさつまいもとの深い関わりについて紹介した。

企画展の様子を見ると、子どもから大人まで、多くの来館者が、展示資料に興味津々に眺めていたことが印象的だった。アンケートを見ると、千葉におけるさつまいもの生産や流通、デンプン製造、参松工業やアルコール製造など、初めて知ることができたといったコメントが散見された。

また、千葉県立佐倉東高等学校調理国際科の生徒による、江戸時代のさつまいも再現料理と現代風アレンジ版の発表資料を展示し、そのレシピを配布したことも好評だった。

また、昆陽による馬加村での試作を契機に、千葉がさつまいもの産地となって江戸



企画展風景
(江戸時代)



企画展風景
(デンプン製造)

に流通したこと、近代にデンプン製造が発展して千葉の産業を支えたこと、さつまいもが重宝される度に青木昆陽が顕彰されたことを考えると、企画展「甘藷先生の置き土産」のタイトルどおり、青木昆陽が千葉に残したものの大きさを、担当として改めて感じた。

最後に、本企画展をご覧くださった皆様、資料提供等にご協力くださった方々に、末筆ながら改めて感謝申し上げたいと思う。

参考文献

1. 平野元三郎『青木昆陽伝』（隣人社、1943年）
2. 『千葉県甘しょ発展誌』（千葉県、1968年）
3. 『千葉市史 近世近代編』（千葉市、1974年）
4. 『参松工業株式会社創業八十周年記念史 起業魂四代記』（参松工業株式会社、1995年）
5. 吉田伸之『成熟する江戸』（講談社、2002年）
6. 『千葉市史 史料編9 近世』（千葉市、2004年）
7. 笹川裕「青木昆陽－薩摩芋をめぐる謎－」（『千葉史学』54号、2009年5月）