

歴史探訪

クラブ! 其の198

History Inquiry Club



文化財課 ☎22-1720
(博物館) FAX 22-2028

幻の田原産櫨ろうそくを 作ってみた

写真に
示した実
のなつて
いる木は
「櫨」とい
って、ロ
ウの採取
のために
室町時代
後期に中



●櫨の木

国または琉球から日本に持ち込まれました。田原藩では、渡辺崋山に招かれた農学者の大蔵永常（1768〜？）が栽培し始め、ろうそくの製造を試みました。

当時の田原藩は、一万二千石の小藩でありながら、四万両の借金があり、財政破綻の瀬戸際に立たされていました。江戸時代では、ろうそく（長さ20センチメートル程度）一本で肉体労働者の日当ほどの価値がある高級品だったそうです。ろうそく製造は危機的な藩財政の救世主となることを期待された産物でした。

次の写真に示した道具は永常が持ってきたといわれる木製の「採油臼」です。この臼の中に高温で蒸した櫨の実を入れ、上から楔を打ち込むことで強い圧力をかけ、下の穴からロウを抽出しました。



●採油臼(田原市博物館蔵)

市内には、その名残か、野生化した櫨の木が多く自生しています。しかし、今では櫨の実がたわわに実っているのも誰も見向きもせず、野鳥がついばむ程度で放置されています。そこで、現代の道具を使って、江戸時代の方法を参考に櫨の実からロウを採ってみることにしました。その手法を記します。

- ①11月末から2月ごろに、櫨の実を3kgほど集めます。400g程度のロウが取れる分量です。
- ②櫨の実をフードプロセッサーに入れ脱穀します。3分ほど回すと種と果皮の部分にきれいに分かれます。それをザルでふるい、種と果皮に分けます。種は捨てます。
- ③ガーゼで作った袋で櫨の果皮を包み、150ccの水と共に炊飯器に投入して早炊きモードで蒸します。この際、炊飯器内の水に袋が直接当たらないように工夫します。
- ④鉄棒と車用の油圧ジャッキを組み合わせた自作圧搾機を用意し、櫨を2トン程度の加重で圧搾すると、ロウが抽出されます。



●ロウを抽出する様子

江戸時代の「ろうそくの製造」という試みは、大掛かりな設備や多くの費用がかかることなどから、田原藩の農民に受け入れられず失敗し、その後、永常は田原藩を去ることであります。しかし、現代の道具を使うとそれなりに簡単にロウの抽出ができてしまいます。ロウの抽出法を詳しく知りたい方は博物館まで。

(山本)



●完成した櫨ろうそく