

# 歴史探訪

## クラブ

History Inquiry Club



其の  
209

文化財課 ☎22-1720  
(博物館) FAX 22-2028

### 渥美半島でもサトウキビを栽培してたのをご存じですか？

サトウキビは砂糖の原料となる主な農作物の一つです。栽培地は、沖縄など、南の暖かなところというイメージがあるかと思いますが、本州・四国・九州の温暖な地域でも栽培されていたことがあります。(現在も栽培している地域があります) 渥美半島でも、つい60年ほど前まではあちこちの畑に植えられていたことをご存じでしょうか。

日本本土でサトウキビの栽培が始

まったのは300年ぐらい前、徳川吉宗の時代になります。渥美半島の開始時期は不明ですが、遅くとも天保年間(1830~1844年)には始まっていたようです。製糖の技術を導入したのは、田原藩



●サトウキビの栽培風景(鹿児島県種子島)

家老の渡辺華山が招いた農学者・大蔵永常(ながね)であるといわれています。永常は当時貴重品だった砂糖を生産すれば農家の副収入になること、サトウキビは本州でも温暖な地域ならば栽培できることに着目し、現在の野田町と仁崎町で試験的に栽培を行い、田原町池ノ原に与えられた屋敷(現在の池ノ原公園内)に設けた小屋で製糖作業を行いました。実際に田原藩の記録(『御用人方日記』)には、1835年(天保6年)に永常が白砂糖1斤・黒砂糖5斤を藩に献上したことが記されています。

また、同じ時期に現在の豊橋、豊川、新城市内でも製糖されていたことがわかる文献が残っていることか

ら、周辺地域でも永常着任以前から栽培されていたようです。

その後、明治・大正時代にはあまり栽培されていなかったようですが、1930年(昭和5年)ごろから多く栽培されるようになり、1945年(昭和20年)の敗戦後は日本の領土であった台湾を失うなどの事情もあって国内の砂糖が不足したため、サトウキビの作付けが急増しました。

地元のおじいさんなどに以前聞いた話では、収穫したサトウキビは地域にある広場や小屋で黒砂糖に加工して、家々で消費したり、お菓子里屋に売ったりしていたそうです。一方、収穫したサトウキビの茎を直接かじって甘みを楽しんだりしていたようで、子どもの恰好のおやつになっていました。私の母は、小さいころ、田原の二七の市で茎のまま売られているのを見たことがあるそうです。

残念ながら1960年代後半には渥美半島のサトウキビ栽培はほとんどなくなりましたが、本市出身の65歳以上の方であれば、そのころのことを覚えている方も多いと

思います。ぜひお近くのおじいさん、おばあさんに聞いてみてください。

また、もし渥美半島で現在サトウキビを栽培している方や、栽培・製糖の様子や当時使った道具をご紹介いただける方がいましたら、博物館までご一報くださるとありがたいと思います。

なお、本稿の執筆にあたり、岡田正三氏の「東海地方・東三河におけるサトウキビ生産に関する研究」を特に参考にさせていただきました。

(学芸員 木村 洋介)



●昭和30年代ごろの写真(個人蔵)●

※子どもたちの後ろに写っているのは、現在では緑肥として使われるソルゴーの仲間で、やはり茎を直接かじって甘みを味わう目的で、あちこちの畑の片隅に栽培されていた時期がありました。