



江戸時代唐船による砂糖輸入と国内消費の展開

著者	松浦 章
雑誌名	東アジア文化交渉研究 = Journal of East Asian Cultural Interaction Studies
巻	3
ページ	335-357
発行年	2010-03-31
その他のタイトル	Sugar Imports by Chinese Junks and the Expansion of Domestic Consumption during the Edo period
URL	http://hdl.handle.net/10112/3042

江戸時代唐船による砂糖輸入と国内消費の展開

松 浦 章

Sugar Imports by Chinese Junks and the Expansion of Domestic Consumption during the Edo period

MATSUURA Akira

During the Edo period (1603–1868), Japan steadfastly maintained its national seclusion policy. Japan's constant cultural interaction with foreign countries, therefore, took place mainly in the following ways: direct contacts with China and the Netherlands, centering on trade in Nagasaki; contacts with Korea through the So clan on Tsushima Island; and indirect contacts with China via the Kingdom of Ryukyu under the control of the Satsuma clan. Quantitatively, the largest number of direct contacts were made through trade by Chinese junks, called *karafune* in the Edo period, sailing to Nagasaki almost every year.

Japan imported sugar made in China in large quantities through trade by Chinese junks almost annually. Much of the sugar imported from China was produced in coastal areas, such as Chaozhou in the eastern part of Guangdong Province, Xiamen and Quanzhou in southern Fujian Province, as well as in Taiwan. In the early part of the Edo period, China-made sugar was imported by Chinese junks sailing directly from these production areas to Japan. In the mid- and late-Edo period, however, sugar produced in China was not directly transported to Japan; it was first carried by coastal merchant vessels to Zhapu in Zhejiang Province, where the sugar was loaded onto Chinese junks sailing from Zhapu to Japan, and then transported to Nagasaki. Most of the sugar landing in Nagasaki was transported by domestic routes, mainly by Japanese-style wooden ships to Osaka, and then distributed nationwide.

Meanwhile, in the early 18th century after the Kyoho era (1716–1736), cane sugar production was encouraged in Japan, following the instruction of the then shogun, Tokugawa Yoshimune (1684–1751). This enabled Japan to increase its number of sugar-producing districts and amount of sugar production, also improving the quality of the sugar.

In an attempt to determine how to establish cultural interaction studies as a field of historical research, this paper reports on sugar imports through Sino-Japan trade and on the expansion of domestic sugar consumption in the Edo period, as a way of considering the issue of cultural interaction from the perspective of physical distribution in East Asia.

キーワード：砂糖、清朝中国、江戸日本、唐船、甘蔗栽培

1 緒言

砂糖と言えば世界で消費される甘味料の代表食品である。日常的に料理の調味料、飲料の甘味料としても広範囲に使用されている。しかし世界でも一般の人々に日常的に消費されるようになるのは、世界的な過剰生産となる第一次世界大戦後とされる。¹⁾ 日本においても大衆に使用されるようになったのは江戸時代の享保年間（1716～1735）以降だと言われている。²⁾ 特に砂糖の原料となる甘蔗栽培を全国的に普及させる契機を作ったのは徳川八代将軍吉宗であるとされる。吉宗の事蹟を記した『有徳院御實記附録』巻十七には、砂糖が中国からの輸入に殆どを依存していた状況を変革しようと様々な方法を講じたことが記されている。

砂糖も今は、日用か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、享保十二年松平大隅守繼豊か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、其教をうけしめて濱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）等にも仰下されて、天工開物をはじめ、府志、縣志等の諸書より考えあつめられ、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。……³⁾

とある。吉宗は砂糖の国内消費の多くが中国からの輸入に依存するだけでは無く、日本国内での砂糖生産を考え、特に甘蔗栽培の方法を探索して享保十二年（1727）には鹿児島島の島津藩主松平繼豊を通じて薩摩での栽培法を学ぼうとした。さらに徳川家の直轄地である天領の駿河や長崎にも移植したようである。ついで中国の文献から砂糖栽培の技術を学ぼうと書物奉行の深見有隣等に文献調査を命じている。そして長崎に來航した商人からも中国での砂糖製造を知ろうとしたのである。つまり、甘蔗栽培の方法として薩摩から琉球の甘蔗栽培を学ぶ方法、中国文献から習得する方法、長崎來航の中国商人から甘蔗栽培と砂糖製造の方法を伝授されるなどの三方法を行ったことが記されているのである。

そこで、本稿ではこのような江戸時代における中国産砂糖の輸入による中国文化受容と、日本の変容の形態について検討してみたい。

2 長崎オランダ商館の記録にみる中国産砂糖の輸入

江戸時代の長崎にどれほどの砂糖が中国から輸入されていたかについては、中国側の記録には見られないので、長崎で中国商人の貿易の競争相手であったオランダ側の記録から探してみたい。⁴⁾ オランダ人

1) 関野唯一『世界糖業文化史』邦光書房、1955年2月、自序3頁。

2) 小葉田淳「砂糖の史的研究に就いて」『史説日本と南支那』野田書房、1942年10月、217（213～244）頁。本論文の初稿は同名の論文として『臺灣時報』第186、187号（1935年5月、6月）に連載されたものを修正されたものである。日本における砂糖の流入と普及に関する歴史研究として最も重要な成果である。

3) 『徳川実記』第九編、吉川弘文館、1982年2月、316頁。

4) 江戸時代におけるオランダ船と中国船によって長崎にもたらされた砂糖については、岩生成一「江戸時代の砂糖貿

達は中国船の長崎への入港には敏感で、日々の記録に各船の積載量を詳細に記録している。その積荷品目の内で、砂糖に限定して記してみた。

『長崎オランダ商館の日記』1641年7月5日の条によれば、

或る商人の話では、本年一官が當地（長崎）に遣わす砂糖船は十二隻であるが、その第一船が正午頃入港した。積荷は、……白砂糖 一九、八〇〇斤（以下略）⁵⁾

とある。一官とは鄭芝龍のことで、彼が長崎に派遣した12隻が、この年に砂糖を積載して来航することを記している。

さらに、同10日の条には、「早朝、福州から小ジャンクが一隻入港した。積荷は、……黒砂糖 一六、〇〇〇斤（中略）白砂糖 四〇〇斤」⁶⁾とある。ついで同日の条に、「夜遅く、カントンから支那船が一隻入港した。積荷は、……白砂糖一一、五〇〇斤 黒砂糖一、〇〇〇斤」⁷⁾とある。同月12日の条には、「午後、一官の第二砂糖船が、白砂糖二七〇、〇〇〇斤を積んで入港した」⁸⁾とあり、同13日には、「朝、福州の一ジャンクが、白砂糖七〇、〇〇〇斤を積んで入港した」⁹⁾とある。そして14日には、「前記の地から一官のジャンク船が二隻入港した、積荷は、……白砂糖一三九、二〇〇斤 黒砂糖一〇、三〇〇斤 冰糖三〇、〇〇〇斤」¹⁰⁾とある。同月22日には、「夕刻、福州から支那ジャンクが一隻到着した。積荷は、……白砂糖 四、二〇〇斤」¹¹⁾とある。23日には、「正午過ぎ、ジャンクが三隻入港した。廣南からの一船の積荷は、……黒砂糖 四〇、四〇〇斤」¹²⁾とあり、他の二隻について、「福州からの二隻の積荷は、……白砂糖七七、〇五〇斤 黒砂糖八、三〇〇斤」¹³⁾とある。24日の条には、「また一官のジャンクが一隻漳州から着いた。同船の積荷は、……黒砂糖一、六六〇斤」¹⁴⁾とある。25日の条には「正午、小ジャンク船が四隻次の商品を積んで當地に着いた。……白砂糖二七五、七〇〇斤 黒砂糖四、八〇〇斤 冰糖六二、三〇〇斤」¹⁵⁾とある。同26日には、「午前と午後にジャンク船が五隻當地に着いた。カントンからの三隻は次の商品を積んでいた。……白砂糖五五、〇〇〇斤 冰糖一、二〇〇斤」¹⁶⁾とある。残りの二隻は「トンキンからの二隻は次の商品を積んで来た」¹⁷⁾とあるが、砂糖類の積荷は見あたらない。同月27日

易について』『日本学士院紀要』第31号第1号、1973年3月、1～33頁においてオランダ側記録を駆逐して明らかにしている。本稿では、特に砂糖技術の中国からの受容史に焦点をあてて考察する。

5) 村上直次郎訳『長崎オランダ商館の日記』第一輯、岩波書店、1956年1月第一刷、1980年9月第二刷、56頁。

6) 同書、57頁。

7) 同書、58頁。

8) 同書、58頁。

9) 同書、58頁。

10) 同書、58頁。

11) 同書、62頁。

12) 同書、63頁。

13) 同書、64頁。

14) 同書、65頁。

15) 同書、66～67頁。

16) 同書、67頁。

17) 同書、67頁。

には、「本日ジャンクが二隻當地に着いた。うち一隻はカントンからで、積荷は、……白砂糖二、五〇〇斤」¹⁸⁾とあり、さらに「泉州からの一隻は次の商品を積んでいた。……白砂糖一八、五〇〇斤」¹⁹⁾とある。同29日には、「泉州の大ジャンクが一隻當地に着いた。積荷は、……白砂糖一〇、〇〇〇斤 黒砂糖一八、〇〇〇斤」²⁰⁾とある。

長崎に砂糖をもたらしたのは中国船だけではなく、オランダ船も積載していた。同30日の条に、「朝九時頃、オランジェボームの荷揚げを始め、夕刻織物類は殆ど終え、唯砂糖の樽四〇箇を残すのみとなった」²¹⁾とある。

『長崎オランダ商館の日記』1641年8月1日付の記録に、バタビアとシャムからの積荷を積載してきたオランダのスヒップ船コニンギンネがシャムからの積荷として、「赤砂糖 五五、六〇〇斤」²²⁾を搭載し長崎に入港してきた。

そして、同月4日には、

支那その他の地方から日々ジャンクが入港し、本日は七隻であった。彼らは支那貨物を多く積んでいるが、主要なものは砂糖で、輸入超過の惧れがあり、各種商品が過剰で今年は商況の好くなる見込はない。²³⁾

と、中国船によって長崎にもたらされる砂糖の量が多く、輸入超過の状況にあったことを記している。

しかし、オランダ船も砂糖を積載してきた。同8月29日に長崎に入港したフロイト船バイスはバタビアからタイオワン経由で、タイオワンからの積荷に、「白砂糖 四二、二〇〇斤」²⁴⁾があった。

同月13日の記述には、

本日、蘇枋木、水牛の角、黒砂糖、白砂糖を売りに出したところ、多くの人が見に来たが、買う人はなかった。また商人らは、商品を入札によらず、任意に少量ずつ買受ける許可を、奉行から得た。この方法は悪いと思うが、試みとして実行せねばならぬ。²⁵⁾

とある。大量の砂糖などを一手に購入する日本側の商人がいなかったようである。そのことは、同月22日にも見られる。

正午頃、入札により臺灣鹿の皮、カンボジアにくずく、雌黄、土茯苓、ガリガ、蘇枋木の一部、砂糖、丁子及び胡椒を売ったが、皆甚だ廉価であった。²⁶⁾

とあるように、入札による砂糖の販売もオランダ側が予想していた価格より安価であった。さらに同23日の条にも、

18) 同書、68～69頁。

19) 同書、69頁。

20) 同書、71頁。

21) 同書、71頁。

22) 同書、74頁。

23) 同書、77頁。

24) 同書、90頁。

25) 同書、95頁。

26) 同書、100頁。

商品の市價は日々低落し、支那人その他諸国民は商品の大部分をまだ賣ることができず、会社（オランダ東インド会社）と同じ入札によって賣ることを奉行に願ったが、許されなかった。²⁷⁾とあるように、中国側も長崎市場における商品夥多により販売に苦慮していたことが判る。

『長崎オランダ商館の日記』1641年10月11日の条に、中国船によって長崎にもたらされた商品名と数量が記録されている。

支那からジャンク八十九隻で、

砂糖 五、四二七、五〇〇斤 黒砂糖 二五一、七〇〇斤 冰糖 四七、三〇〇斤²⁸⁾

とある。さらに、「廣南からジャンク三隻で、……黒砂糖四、〇〇〇斤 白砂糖二〇、〇〇〇斤」²⁹⁾とあり、以上のなかで、「一官が大ジャンク六隻で輸入したものの覚書」として、「砂糖四、〇〇〇斤 黒砂糖 三五、〇〇〇斤」³⁰⁾とある。

これら大量の輸入貨物の日本国内の売れ行き反応として、同14日の条には、

京都でも商品はみな賣行きが遅く、代價は下る一方であるという噂である。³¹⁾

と記している。

『長崎オランダ商館の日記』1641年11月7日の条に、9月10日にタイオワンを出帆し、長崎への途上に暴風雨に遭遇したフロイト船ザイエルの積荷に、「冰糖六九、二四五斤 黒砂糖一〇、五七五斤」³²⁾があった。

『長崎オランダ商館の日記』1642年10月16日の条によれば、「本日、支那人が各地からジャンク三十四隻に積んで輸入した貨物並に賣値段の覚書を得たので次に記す」として、

冰糖 三二、八〇〇斤 百斤 六・〇グル 一、九六八グル

砂糖 二四、〇〇〇斤 百斤 五・五 一三、二〇〇

黒砂糖 一六〇、一〇〇斤 百斤 四・〇 六、四〇四³³⁾

とある。さらに『長崎オランダ商館の日記』1644年11月15日の条によれば、

當一六四四年支那ジャンク五十四隻が、各地方から長崎市場に出した商品及びその價額の覚書

白砂糖 四八九、八〇〇斤 百斤 六・ 二九、三八八

黒砂糖 八四九、六〇〇斤 百斤 四・グル 三三、九八四グル

冰糖 七八、一五〇斤 百斤 八・ 六、二五二³⁴⁾

とある。翌年は『長崎オランダ商館の日記』1645年11月25日の条によれば、

支那人がジャンク七十六隻で日本の正月即ち我が一月二十八日以降、長崎市場に出した品名と、そ

27) 同書、100頁。

28) 同書、108頁。

29) 同書、110頁。

30) 同書、111頁。

31) 同書、112頁。

32) 同書、124頁。

33) 同書、194、197頁。

34) 同書、372、374、375頁。

の賣渡し價額表を今日受取った。

氷糖	五四、八〇〇斤	百斤	八・五	四、六五八
白砂糖	一、七七〇、〇〇〇斤	百斤	六・四	一〇六、二〇〇
黒砂糖	一、五五三、〇〇〇斤	百斤	二・三	四二、九六四 ³⁵⁾

とある。ついで『長崎オランダ商館の日記』1646年10月27日の条によれば、

當一六四六年にジャンク五十四隻で順次長崎に輸入された商品

白砂糖	七七九、五〇〇斤	百斤	三・五	二七、九八二・五
氷糖	一四五、五〇〇斤	百斤	五・五	八、〇〇二・五
黒砂糖	二五八、一〇〇斤	百斤	二・	五、一六二 ³⁶⁾

とある。その後『長崎オランダ商館の日記』1648年12月8日の条には、

今一六四八年カンボジアから一隻、パタニから一隻、交趾から五隻、南京から二隻、カンチエオ、泉州及び福州から八隻、合せて十七隻のジャンクが七月末日から九月二十日までに長崎の市場に出した商品とその賣り値。

白砂糖	一二、〇〇〇斤	百斤	九四・	一、一二八・
黒砂糖	九一、〇〇〇斤	百斤	六五・	五、九一五・
氷砂糖	八三斤	T		一二・T ³⁷⁾

とある。また『長崎オランダ商館の日記』1649年11月5日の条に、

當一六四九年支那船五十隻の輸入表

黒砂糖	六八五、八〇〇斤
粉砂糖	五一、四五〇斤 ³⁸⁾

とある。そして『長崎オランダ商館の日記』1650年10月25日の条には、

當一六五〇年支那ジャンク七十隻で、各地から輸入された品

白及び黒砂糖	七九〇、九六〇斤
氷砂糖	六、一五〇斤 ³⁹⁾

とあり、『長崎オランダ商館の日記』1653年11月12日の条には、

一六五二年十一月十日から一六五三年十一月十日までに支那、トンキン、カンボジア、パタニ、ジャム、安南、その他から、支那人がジャンク五十四隻で當長崎に輸入し、賣却した商品の総目録

支那砂糖	一五二、一〇〇斤
黒砂糖	五八四、八七〇斤
氷砂糖	三七、二五〇斤 ⁴⁰⁾

35) 村上直次郎訳『長崎オランダ商館の日記』第二輯、岩波書店、1957年1月第一刷、1980年9月第二刷、62、63頁。

36) 同書、第二輯、103、106頁。

37) 同書、第二輯、224、226、227頁。

38) 同書、第二輯、265、266頁。

39) 同書、第二輯、321、322頁。

40) 村上直次郎訳『長崎オランダ商館の日記』第三輯、岩波書店、1958年8月第一刷、1980年9月第二刷、248、250頁。

とあるように、毎年のように中国船によって大量の砂糖が長崎にもたらされていた。そこでここに掲げた中国船が一隻当たりどれほどの砂糖を積載して長崎に来航して来たかを考えてみたい。

表1 1647～1653年中国船が長崎にもたらした砂糖積載量（斤）

西暦	隻数	砂糖	白砂糖	黒砂糖	氷砂糖	合計	平均積載量
1642	34	24,000		160,100	32,800	216,900	6,379.4
1644	54		489,800	849,600	78,150	1,417,550	26,250.9
1645	76		1,770,000	1,553,000	54,800	3,377,800	44,444.7
1646	54		779,500	258,100	145,500	1,183,100	21,909.3
1648	17		12,000	91,000	83	103,083	6,063.7
1649	50		51,450	685,800		737,250	14,745.0
1650	70	790,960			6,150	797,110	11,387.3
1653	54	152,100		584,870	37,250	774,220	14,337.4
合計	409	967,060	3102750	4,182,470	354,733	8,607,013	
平均	51.1	6,120.6	12,362.6	12,338.7	988.1		21,044.0

以上の表1に見られるように、1641年から1653年までに長崎に来航した中国船が、年間最大337万斤、少ない年でも70万斤以上の砂糖を日本にもたらしていた。これらの砂糖の全てが日本国内で消費されたのであった。

日本に来航した中国船の視点から見たとき、少ない年でも砂糖類を1年に1隻当たり6,000斤ほどを積載して長崎に来航してきたことがわかる。この8年分を平均すると一隻当たり白砂糖を12,000斤、黒砂糖も12,000斤そして氷砂糖を約1,000斤、合計砂糖類を25,000斤ほど積載してきたことがわかる。この頃の1斤を約600gとして計算すると25,000斤では15トンに相当する。当時の中国型帆船、いわゆるジャンクにとって最適な底荷バラストであったことは確かであろう。

またこれだけの砂糖類の需用が江戸日本の社会にあったことになる。

3 日本の記録に見る長崎輸入砂糖

宋の陸游の『老學庵筆記』巻六に、

聞人茂徳言、沙糖中國本無之。唐太宗時外國貢至、問其使人、此何物云。以甘蔗汁煎。用其法煎成、與外國者等。自此中國方有沙糖。⁴¹⁾

と言われるように、中国に砂糖が伝来したのは唐の太宗（626～649年）の時代に外国からの使節がもたらしたものとされ、それ以降において中国に砂糖が普及したとされている。

その中国の砂糖が、江戸時代になると恒常的に長崎に来航する貿易船で舶載されることになる。

1) 日本側記録に見る中国産砂糖の輸入

上記のオランダ側の記録に対して、日本側の記録では中国船の積載量はどのようにみられるか見てみたい。

41) 唐宋史料筆記叢刊『老學庵筆記』中華書局、1979年11月、80頁。

貞享三年（康熙二十五、1686）七月に対馬に漂着した厦門からの貿易船、客総管の陳昂が積載していた貨物に、「白糖 肆千擔 冰糖 二千擔」⁴²⁾があった。白砂糖4,000担、氷砂糖2,000担を積載していた。

元禄時期より享保末年までの江戸、京都や大坂などをはじめとする諸国の巷説を記録した『月堂見聞集』に記された、享保十四年（雍正七、1729）に長崎に輸入された貨物の中から砂糖を抽出すれば次のようになる。

當十月、長崎へ入津の唐船積荷物覚

八番南京船	白砂糖 三百三十斤 黒砂糖 二百五十斤 ⁴³⁾
九番寧波 十月二十二日入津	白砂糖 一萬五千斤 ⁴⁴⁾
十番寧波 十月二十三日入津	白砂糖 一萬八千斤 ⁴⁵⁾
十一番南京	白砂糖 一萬八千斤 ⁴⁶⁾
十五番寧波	白砂糖 二萬二千五百斤 ⁴⁷⁾
十六番占城	白砂糖 二萬三千二百斤 ⁴⁸⁾
十七番東京	白砂糖 六萬七千斤 ⁴⁹⁾

とある。特に十七番東京船の67,000斤は40トンに相当する量である。

宝暦三年（乾隆十八、1753）十二月十日に八丈島に漂着した長崎への貿易船、船主高山輝の積荷に砂糖が見える。難破して積荷の一部を損失したが、残り荷物に、

- 一 氷砂糖 五千四十貫目 一 白砂糖 八斤九百一貫目⁵⁰⁾

とあり、この船の貨物を日本の和船に積載して長崎に搬送するに際して、搭載した和合丸と大杉丸の積載積荷目録が残されている。それによると、

和合丸大杉丸兩船貨冊 計開

- 一 白糖 一百六十三件、外又隨帶食用白糖八包
一 冰糖 一百三十二件、外又隨帶食用冰糖一包⁵¹⁾

残存貨物 計開

- 一 白糖 三百零六件 一 冰糖 四十四件⁵²⁾

とある。この八丈島漂着船も多量の白砂糖と氷砂糖を積載していたのである。

安永九年（乾隆四十五、1780）四月晦日に安房国千倉浦に漂着した長崎への貿易船、船主沈敬瞻の積

42) 『華夷変態』上册、東洋文庫、1958年3月、643頁。『通航一覽』第五、国書刊行会、1913年11月、325頁。

43) 『近世風俗見聞集』第二、国書刊行会、1913年3月、174頁。『通航一覽』第六、国書刊行会、1913年11月、36頁。

44) 『近世風俗見聞集』第二、175頁。『通航一覽』第六、8頁。

45) 『近世風俗見聞集』第二、175頁。『通航一覽』第六、9頁。

46) 『近世風俗見聞集』第二、175頁。『通航一覽』第六、36頁。

47) 『近世風俗見聞集』第二、175頁。『通航一覽』第六、9頁。

48) 『近世風俗見聞集』第二、176頁。

49) 『近世風俗見聞集』第二、176頁。

50) 「護花園隨筆」『通航一覽』第六、56頁。

51) 「巡海録」『通航一覽』第六、国書刊行会、1913年11月、69頁。

52) 「巡海録」『通航一覽』第六、国書刊行会、1913年11月、70頁。

荷には、

南京商船房州浦へ流来り、浦賀奉行并公儀より見分にて、六十軒薬種問屋行事召連れ荷物改有之分、書付相渡候事、

覚

一 白砂糖 二十六萬二千五百斤 一 氷砂糖 五十桶 一萬二千五百斤……

右者薪に致し候由。⁵³⁾

とある。白砂糖の262,500斤と氷砂糖12,500斤を合計すると275,000斤で165トンに達する。一隻でこれほどの量を中国から日本へ輸入していた。

文化四年（嘉慶十二、1807）正月七日に下総の銚子浦に漂着した長崎への貿易船、船主王宗鼎の積荷の中に見える砂糖について、

金源盛船粗細貨冊

通船粗細貨物開後

計開 （中略）

一 一番三盆二百五十色 共重二萬八千二百二十四斤

一 二番泉糖三百五十色 共重三萬九千六百三十三斤⁵⁴⁾

とある。唐三盆と泉糖を合計すると67,857斤となり、40トンを越えている。泉糖とは福建の泉州産の砂糖である

文化六年（嘉慶十四、1809）の巳七番船に積載されていた砂糖類には次のものがあった。

氷糖 二百包 計一万八千三百斤

三盆 二百六十五包 計三万二千斤

泉糖 三百九十八包 計四万五千五百五十斤⁵⁵⁾

巳七番船が積載していた氷砂糖が18,300斤、三盆糖が32,000斤、泉糖が45,550斤と合計95,850斤となり、57トンを越える量であったと思われる。

文政九年（道光六、1826）正月に静岡県に漂着し、長崎に曳航されて西八番船に番立てされた寧波船主劉景筠と楊啓堂の得泰船の積荷目録である「通船貨数」にも、「貨物約六、七十件」の中に砂糖類が積載されていた。

一 白氷 氷サトウ 一百連

一 頂番糖 砂糖頂番ハ極上 三百包

一 三盆 上サトウ三盆押シ 六百五十包

一 泉糖 中サトウ泉ハ地名也 五百包 ⁵⁶⁾

とある。氷砂糖と最高級品の「三盆」そして極上砂糖の「頂番糖」と泉州産の「泉糖」を積載していた

53) 「續談海」『通航一覽』第六、国書刊行会、1913年11月、94頁。

54) 「文化丁卯唐船漂着記」、『通航一覽』第六、6頁。

55) 松浦章『清代海外貿易史の研究』朋友書店、2002年1月、377頁参照。

56) 田中謙二・松浦章編著『文政九年遠州漂着得泰船資料』関西大学出版部、1986年3月、28～30頁。

のである。これには斤数が無いので、文化六年巳七番船の例から換算してみると、巳七番船が、氷糖200包で18,300斤は、1包が91.5斤となり、三盆が260包あり32,000斤であるから1包が約123斤となり、泉糖の398包が45,550斤の場合は114斤となる。

得泰船の三盆の650包は79,950斤となり、泉糖500包は57,000斤、頂番糖を仮に一包を100斤とすると30,000斤、白氷も100斤として100包とすると10,000斤となり、合計176,950斤で106トン余の計算になる。100トンの砂糖類を積載してきたことになる。

そこでオランダ記録から、江戸後期の天保二年、三年（1831、1832）の中国船の長崎への砂糖の積載量を掲げれば次のようになる。

天保二・三年（1831・1832）唐船による砂糖の輸入量⁵⁷⁾

天保二年1831

	氷砂糖（斤）	砂糖（斤）	最上砂糖（斤）	並砂糖（斤）	合計（斤）
一番船	36,000	124,700			160,700
二番船	29,500	112,385			141,885
三番船	27,696	不明			27,696
五番船	34,700	197,500			232,200
六番船	20,000	130,000			150,000
七番船	20,000	163,000			183,000
八番船	15,000	134,000			149,000
九番船	24,200	180,000			204,200
十番船	25,000	190,000			215,000

天保三年1832

	氷砂糖（斤）	砂糖（斤）	最上砂糖（斤）	並砂糖（斤）	合計（斤）
五番船	16,000	126,000			142,000
六番船	11,500		50,000	35,000	96,500
七番船	10,000		62,000	45,000	117,000
八番船	40,000		39,100	40,000	119,100
九番船	11,477		67,500	40,000	118,977
合計	321,073	1,357,585	218600	160,000	2,057,258
平均 (1隻当たり)	22,933.8	150,842.8	54,650斤	40,000	2,029,562/13 156,120.1斤

1831、1832年当時に長崎へ来航した唐船は、日本へ舶載した砂糖、白砂糖や氷砂糖の量は、1隻当たり156,000斤となり約93トンに相当していた。このように各船が、100トン近い砂糖を日本へもたらしていたことになる。

2) 中国産砂糖の集荷と対日輸出の構造

それでは、これらの砂糖がどのように中国で集荷され日本にもたらされたのであろうか。

長崎へ来航した中国商船は、18世紀の中頃から幕末までのおよそ100年間で、浙江省にある港乍浦が対

57) 永積洋子編『唐船輸出入品数量一覧1637～1833年——復元 唐船貨物改帳・帰帆荷物買渡帳——』創文社、1987年2月、249～252頁。

日貿易の中心地となった。⁵⁸⁾ そのことは、道光『乍浦備志』卷十四、前明倭變に、清代の乍浦と日本との結びつきを明確に記している。

以彼國銅斤、足佐中土鑄錢之用、給發帑銀、俾官商設局、備船由乍浦出口、放洋採辦⁵⁹⁾
とあるように、日本産の銅が中国国内の鑄造貨幣のために必要であり、その銅を購入するために、官商が設けられ、この官商が派遣した船が乍浦から東を目指して日本へ赴いた。さらに同書には、船舶の運航形態に関し、

尋分官・民二局、局各三船、每歲夏至後小暑前、六船裝載閩・廣糖貨、及倭人所需中土雜物、東抵彼國。⁶⁰⁾

とあり、官局と民局が設けられ各局が三隻の船を毎年の夏至のあと小暑前に、計6隻の船に福建や廣東産の砂糖や日本人の求める中国の様々な品々をもって東の日本へ赴いたとされる。対日貿易船の運航の時期である夏至から小暑まで、現在の6月20日前後から7月上旬までの時期に相当する。中国の貿易船は、この20日間の頃に乍浦から日本に向けて出帆した。その航行の日程について、さらに同書に、

西風順利、四五日即可抵彼。否則十餘日三四十日不等。⁶¹⁾

とあり、西風が順調であれば4日か5日で日本に到着した。しかしそうでなければ10餘日から3,40日を要することもあった。そしてこれらの船の帰帆は、同書に、「九月中、從彼國裝載銅斤、及海帶・海參・洋菜等物回乍浦」⁶²⁾とあるように、九月中に帰帆するのが恒で、日本産の銅や昆布や干し海鼠などの海産乾物を積載して戻ってきたのであった。

そして、再び日本に赴く。同書に、

起貨過塘訖、仍復裝載糖貨等物、至小雪後大雪前、放洋抵彼、明年四・五月間、又從彼國裝載銅斤及雜物回乍。通年一年兩次、官辦銅斤共以一百二十萬觔爲額、每一次各船分載十萬觔。⁶³⁾

とある。日本から帰帆して積荷の荷卸しが終わると、再び砂糖などの貨物を積載して小雪後から大雪前に、即ち現在の11月下旬から12月上旬までの20日間ほどの間に日本に向けて出帆し、翌年の四、五月頃にまた乍浦に戻るとの運航形態であった。この場合も日本から銅や様々な物を乍浦にもたらした。このように一年に二回の帆船航運が行われていた。そして日本から中国へもたらされる銅は、一年に120万觔があり、一艘当たり十萬觔であったことを記している。

中国沿海から乍浦にもたらされる砂糖に関して『乍浦備志』卷六、關梁、海關稅口に、

糖貨係杭・嘉・湖及江南南偏諸郡通行之物、乾隆朝、廣東糖約居三之二、比來多汎至江南之上海縣収口、其収口乍浦者較之、福建糖轉少、其半廣東、糖商皆潮州人、終年坐庄乍浦、糖船進口之時、各照包頭斤兩、經過塘行家、報關輸稅、福建則多係水客、陸續販來、投過塘行家發賣。⁶⁴⁾

58) 松浦章『清代海外貿易史の研究』朋友書店、2002年1月、98~1117頁。

59) 『中国地方志集成・郷鎮志專輯20』江蘇古籍出版社、上海書店、巴蜀書社、1992年7月、229頁。

60) 同書、229~230頁。

61) 同書、230頁。

62) 同書、230頁。

63) 同書、230頁。

64) 『中国地方志集成・郷鎮志專輯20』江蘇古籍出版社、上海書店、巴蜀書社、1992年7月、149頁。

とあり、乍浦にもたらされる砂糖貨は杭州、嘉興、湖州そして江南各地に搬出されたのである。とりわけ乾隆時代（1736～1795）には乍浦にもたらされる砂糖貨物の三分の二を廣東産が占めていた。その後、多くは乍浦ではなく上海へ運ばれることが多くなった。乍浦では廣東産が大半を占めていたため、砂糖商人のほとんどが潮州人であったと言われる。彼らは一年を通じて乍浦に滞在して、砂糖を積載した船が到着すると過塘行が海関すなわち税関での業務を代行したのである。

このように、乍浦に陸揚げされた砂糖は廣東産が多くを占め、その取扱商人が潮州商人であったことから明らかなように潮州産が大多数を占めていたと考えられる。

嘉慶十九年（1814）十二月二十五日琉球八重山島に漂着した潮州の潮澄商船を調査した琉球の官吏の記録が、『歴代寶案』第二集一一八に見える。

拋本國轄屬八重山地方官報稱、嘉慶十九年十二月二十五日清早、有海船一隻、被風飄至本島、擱礁損船、即撥小船數隻、拯救登岸、給食活命、詢拋船主吳利德等口稱、本船係廣東省潮州府澄海縣牌名吳永萬商船、通船人數、舵工水梢三十六名、搭客二十二名、共計五十八名、坐駕澄字一百四十九號船隻、客歲六月十八日、裝載赤・白糖

等項、在東隴港開船。八月初七日、前到天津府、發賣其貨。九月十一日、該地開船、轉到西錦州、置買黃荳・木耳・牛油・甘草・防風等件、要回本籍、十月初三日放洋、至同二十六日、因風不順、暫收入山東威海澳、(中略)、至十一月二十九日開駕、十二月初六日、駛到江南大洋、遇暴風、斷舵、隨風漂流、至同二十五日早晨、擱礁打破、現存船主・舵水・搭客共四十九名、其外九名淹死、所有貨物、亦盡漂棄。⁶⁵⁾

とあるように、この潮州府澄海縣牌名の吳永萬商船は舵工、水梢36名そして搭客22名、計58名が乗船した澄字一百四十九號船隻は、六月十八日に赤・白糖を積載して、東隴港から出港し、八月初七日には天津府に到着し砂糖を販売している例に見られるように潮州船が砂糖を積載して北の海域へ航行する事例は恒常的に見られたのである。

そのことは嘉慶『澄海縣志』卷六、風俗、生業にも、

邑之富商巨賈。當糖盛熟時。持重資往各鄉買糖。或先放賑糖寮。至期収之。有自行貨者。有居以待僱者。候三、四月好南風。租舶槽船。裝所貨糖包。由海道。上蘇州、天津。至秋東北風起。販棉花色布。回邑。下通雷、瓊等府。一往一來。獲息幾倍。以此起家者甚多。

とあるように、廣東潮州府の澄海縣では、砂糖の収穫期に各郷より買い集め、三、四月の南風の吹く頃に船に積込み蘇州や天津に行って巨利を得る状況があったとあるように、澄海縣産の砂糖の多くが乍浦に搬出されたと考えてよいであろう。

乾隆十八年（1753）七月初四日付の提督江南總兵官左都督林君陞の奏摺によれば、

查、劉河、川沙、吳淞、上海各口、有閩、粵糖船、肆、伍月、南風時候、來江貿易、玖、拾月間、置買棉花、回棹。⁶⁶⁾

65) 松浦章「十八～十九世紀における南西諸島漂着中国帆船より見た清代航運業の一側面」『関西大学東西学術研究所紀要』第16輯、1983年1月、17～75頁参照。

66) 『宮中檔乾隆朝奏摺』第5輯、689頁。乾隆十八年七月初四日附、林君陞奏摺。

とあるように、江南の劉河・川沙・吳淞・上海各口に福建や廣東産の砂糖を積載して来た船が四、五月の南風の季節に来航して来て貿易し、九月、十月の間に棉花を買い入れて歸帆していたとあるように、中国東南沿海地区で生産された砂糖が福建や廣東の海船によって乍浦や上海付近の海口にもたらされていた。その一部が乍浦から長崎に赴く貿易船で日本に舶載されたのである。

4 日本における砂糖の消費状況

日本が唐船から輸入した砂糖はどのように消費されていたのであろうか。この問題について検討してみたい。

1) 日本における舶来砂糖

寺島良安の『和漢三才図会』巻九十、甘蔗の条に、寺島の按語を記して、

思うに、沙糖には水飴こおりごとう・饴霜しろごとう・紫饴くろごとうの三品がある。もとはこれらは同一物で、ちょうど生鉄ずく・熟鉄くろがね・鋼鉄はがねのちがいのようなものである。わが国に甘蔗を移し種えても繁茂しない。糰餅もちだんごの味付けとして沙糖は必用の食品とされる。次に異国から来るものの大体を左に記す。

白沙糖はおよそ二百五十万斤〔一匁とんは百七十五斤。長崎で二櫃はこに分け、一櫃はこに八十六斤半が入っている〕が諸外国から来るが、潔白で湿っていないものが佳い。その中に円く扁く餅状になった大塊がある。これを蓋盆という。碎くと大へん白い。すべて太冤たいわん（台湾）のものを極上とし、交趾のものはこれに次ぐ。南京・福建・寧波などはまたその次である。咬留巴・阿蘭陀〔出島と称する〕のものは下等品である。⁶⁷⁾

とある。『和漢三才図会』のまとめられた18世紀の初めには、年間250万斤、約1500トンの砂糖が輸入されていたことになる。これには中国船のみならず、オランダ船がもたらしたものも含まれている。

18世紀初めに日本では、砂糖には大別して氷砂糖、白砂糖、黒砂糖の三品があった。これらはいずれも甘蔗から製造されたが、当時の日本では繁茂していなかった。そのため海外から長崎にもたらされたのである。輸入される白砂糖は250万斤とされ、台湾産のものが極上で、ベトナムの交趾のものがこれに次ぎ、南京・福建・寧波などはそれに次ぎ、インドネシア産のものはオランダからもたらされ、そのオランダ人の長崎での居留地となった出島から出島白と呼称されたが、下等品であったようである。

『和漢三才図会』には砂糖を使った食品について、「沙糖漬の菓子」が見える。

思うに、蜜柑・佛手柑・天門冬・生薑・冬瓜の類は、みな沙糖に漬けて菓子にする。しかし数ヶ月間、腐らないようにするためには、一夜、石灰水に漬けて酒ぎ浄めてから沙糖につける。……⁶⁸⁾とあり、砂糖が果実漬けの重要な加工食品を製するために必要なものとなっていた。

その砂糖の国内供給を積極的に進めたのが先に触れた徳川吉宗であった。吉宗は深見有隣に文献調査を命じる一方、長崎に来航する中国船の船主からも砂糖製造に関する情報を収集させている。享保十一

67) 島田勇雄・竹島淳夫・樋口元巳訳注『和漢三才図会』16、東洋文庫521、平凡社、1990年8月、81頁。

68) 島田勇雄・竹島淳夫・樋口元巳訳注『和漢三才図会』18、東洋文庫532、平凡社、1991年5月、244頁。

年（1726）九月に来航した六番厦門船の李大衡が「煮烏糖法」と「煮白糖法」が記録されている。⁶⁹⁾

煮烏糖法

蔗有二種、一名甘蔗、一名竹蔗、煮糖竹蔗爲主、甘蔗次之、種蔗在於二月、取蔗尾插在地中、用糞水灌三四次、待至十月、長有六七尺、砍來用石車、使牛托牽夾出蔗汁、將汁放鍋中、約計蔗汁二百觔、用蠔殼灰三四兩、同蔗汁煮濃、用銅清匙、去其泥渣、直至熟、鍋中糖若瀆出、恐滿於鍋外、用麻油渣一滴即止、鍋中糖已熟、取糖些少放冷水中、其糖堅凝爲度、一齊取起放在竹簸中、用木刀攪數次、就如沙頭、火去已冷、即爲烏糖、

煮白糖法

將蔗汁放在鍋中、約計二百觔、用蠔殼灰三四兩、同蔗汁煮汁濃、用銅清匙、去其泥渣、煮至數瀆、將汁取起放在木桶中、俾渣煮渣沉於桶底、桶下半截、開兩個眼、用木門塞住、拔去木門、清汁流入鍋中、再將上面清汁、煮至二日、又將汁取起放在木桶中、俾渣泥沉於桶底、桶下半截、開兩個眼、用木門塞住、拔去木門、清汁流入鍋中、又將上面清汁再煮、鍋中糖已滾浮滿出、用麻油渣用些少一滴即止、煮至三甘、取起糖二十觔、放在糖漏中、用鐵鐵周圍攪下數次、其餘鍋中糖、煮至四甘、取起三十觔、放在糖漏中、再攪下數次、又將鍋中糖、煮至五甘、取些少糖滴於冷水中、其糖堅如龍眼肉爲度、一齊取起膝滿糖漏中、復用鐵鐵攪下至數次、糖如沙頭、方歇遲至十餘天、糖已冷堅凝、將糖漏底下塞住拔去、令其糖水滴下、略盡用爛泥十餘觔、蓋於漏面上、又有糖水滴下、待至泥堅、將泥取去其糖略白、又用爛泥十餘觔、蓋於漏面上、又有糖水滴下、待至泥堅、將泥取去其糖即白、後將漏中糖、取出晒乾、是爲白糖、

- 一、二甘似飯湯、三甘似米漿、四甘似麥茅膏、五甘糖下冷水已堅凝、
- 一、糖漏乃圓時磁器、高有二尺三四寸、上大有一尺五寸、順下小至三四寸、下留一孔二寸、可以出水、放糖時、將孔塞住、方不漏出、待至糖堅、拔去塞住、自出糖水、
- 一、石車樣式、再來之日、以木頭作、就帶來、
- 一、鐵鐵樣式、再來之日、以木頭作、就帶來、
- 一、冰糖、三盆糖、煮法不知甚詳、回唐日細細訪問、來具呈、
- 一、十二月砍蔗尾長一尺、浸於水中五六日、取起埋在沙中、至二三月自能發芽生根、挖出插於菜園中、至芽發起有尺餘、用糞水灌一次、有草灰放在蔗根邊更妙、天時旱、不時灌水更佳、

享保十一年九月日 第六番厦門船主李大衡

右和解

黑砂糖を作る法

一蔗に兩種あり、一名は甘蔗、一名は竹蔗といふ、砂糖に煮には、竹蔗を上とし甘蔗を次とす、蔗は二月に植、蔗の末を地に挿し、こやしに糞水をかくる事三四度にして、十月に至り高さ六七尺になるを刈取て、石車を牛に引せ、蔗の汁をしめ出し、右の汁を鍋に入れ、凡蔗の汁二百斤に、石花のからの灰を三四十目ほど蔗の汁に入、一同に煮申候、銅の細杓子を以蔗粕などをすくひ去り煮候事、熟するに至り、鍋の内の砂糖若煮沸き上り、鍋より外にこほれ出るとき、胡麻油のか

69) 『通航一覽』卷二七二、刊本『通航一覽』第六、国書刊行会、1913年11月、24～27頁。

すを少はかりおとし入るれば、則おさまるなり、鍋の内の砂糖既に熟し候はは、砂糖を少し取水におとし入、其砂糖のかたまるを期とし、一同に取上げ簸に入置、木刀を以數度是をませれば砂のことくなる、火氣をさまし冷へ候て後、砂糖と成申候、

白砂糖を作る法

一蔗の汁鍋に入、凡二百斤程に、石花のからの灰を三四十目を以蔗の汁に入、一同に煮わかし、銅の細杓子をもつてちりかすをすくひさり、數度煮へ上るに至て、蔗の汁を取あげ桶にうつし入、ちりかすを桶底にしつめ、桶の中半より下に穴を二つ明け、木のせんを以ふさき置、木のせむをぬきとれば、清汁鍋の内に流れ入、又上の清き汁を取て煮て二甘に至り、又汁を取上桶に入、ちりかすを沈め、桶の中半より下に穴を二つ明け、木のせんを以ふさき置、木のせんをぬきされは、清汁鍋の内へ流入る、又上の清き汁を取再び煮、鍋の内の砂糖、煮へ沸あかりこほれ出れば、胡麻油のかす少計おとし入るればかたまるなり、煮て三甘に至れば、砂糖二十斤をとりあげ糖漏の内に入、鐵鐵にて周圍を數度つきあさり、その餘の鍋の砂糖煮て四甘に至れば、三十斤をとりあげ糖漏の内に入、又數度つきあさり、又相殘る鍋の砂糖煮て五甘に至る、砂糖少とりて水におとし入は、砂糖のかたき事龍眼肉のことくなるを期とし、一同に取あげ、糖漏の内に入膝、また鐵鐵を以數度つきあされは、砂糖すなの如くになれるを仕上とし、十日餘も經、砂糖既にひえ堅くかたまり候節、糖漏の底をふさき置くせんを取、砂糖水をした、れ出し、凡煎候時、じゆる土を十斤程糖漏の上に覆ひ置は、又砂糖水した、れ出るに、土の如くなるを待て土をとり去れば、砂糖少し白く成、又じゆる土を十斤ほど糖漏の上に覆ひ置は、又砂糖水した、れ出る、土の堅くなるを待ち土を取、されは、砂糖則白くなる、其後糖漏の内の砂糖を取出し干乾し候へは白砂糖に成候、

一、二甘は飯のとりゆのことし、三甘は米ののりの如し、四甘は地黄煎のことし、五甘は水におとしてかたまるをいふなり、

一、糖漏、右は丸き燒物器にて、高さ二尺三四寸あり、上の大さ一尺五寸ありて、下ほそりにして三四寸ある底に、二寸の穴を明け、水の出る様にいたし置候、砂糖を入れる時穴をふさげは、漏出る砂糖の堅くなるに及て、ふさき置くせんを抜取は、砂糖おのつから出るなり、

一、石車の形、再渡の節木にて拵持渡可申候、

一、鐵鐵の形、再度の節木にて拵持渡可申候、

一、氷砂糖、三盆砂糖の作り様、委細存不申候、歸唐の節委く尋承り、再度の節可申上候、以上、和漢寄文○按するに、甘蔗製作の始末、この年正月南京の船主をはしめ、在崎の船主とも一同に御請せしを、こたひ厦門の船主より呈せしなるへければ、便覽のためここに附し、⁷⁰⁾

「煮烏糖法」は甘蔗と竹蔗の二種類の栽培から砂糖即ち黒砂糖の製造を述べ、「煮白糖法」は黒砂糖の煮汁に「石花のからの灰」を入れてさらに煮詰め幾つかの工程を経て白砂糖にする方法を述べている。

この方法を伝えたのが厦門船の李大衡である。李大衡は享保八年二十三番厦門船にて来日している。その時の風説が残されている。この時の船は、厦門船であったが、上海から39名が乗船し十一月二十三

70) 『通航一覽』卷二百二十七、刊本『通航一覽』第六、二四～二七頁。

日に出帆し、二十八日に長崎に入港した。

船頭李大衡は、去々年十二番船より筆者役仕罷渡り申候、乗渡り之船は、初而渡海候、今度持渡り申候信牌は、去々年十二番船の客顔啓惣へ御與へ被遊候信牌に而御座候。⁷¹⁾

とあるように、李大衡は享保六年十二番船の筆者役であり、信牌も同船にて来日した顔啓惣が長崎で受け取ったものであった。

享保十二年十二番船とは厦門船である。⁷²⁾ 李大衡の来日が確認できるのは、

享保六年十二番厦門船 船主：周元吉 牌名：呉楚譽 筆者役：李大衡

享保八年二十三番厦門船 船主：李大衡 牌名：顔啓惣

享保十一年六番厦門船 船主：李大衡

享保十二年三十三番厦門船 船主：李大衡

享保十五年十二番厦門船 船主：李弘中 李大衡代

享保十六年二十七番南京船 船主：李大衡・黄子欲 黄亨萬代

享保十八年十一番厦門船 船主：李弘中 李大衡代⁷³⁾

とあるように、李大衡は厦門の人であった可能性は極めて高いと思われる。

吉宗の努力の結果、江戸後期になると砂糖の日本国内の供給状況は大きく変化するのである。天保八年（1837）から嘉永六年（1853）これまでの巷説を記した喜多川守貞の『守貞漫稿』、『類従近世風俗志』第二十八編、食類によれば、

守貞云、日本上古無之、中古以来長崎入船の蘭一種を持來る蘭館の地名を出島と云により、其糖を出島白と云。支那よりは三種、白糖を持來る。上品を三盆と云。次を上白。下品を太白と云。皇國製糖の始は官圃に此れを傳へしを池上太郎左衛門なる者拜受し、駿遠二州より植始め、後四國に傳へ植ゆ。其創製の時、余舅小島彦太郎左衛門と力を合せ農人に教へ弘む。此彦兵衛、弘化四年七十九歳にて卒す。然れば其創製は天明・寛政の頃なるべし。今白糖は讃州を第一、阿次之、駿遠参泉等又次之。黒糖其以前は薩より琉球産を渡すのみ。創製以来紀州・土州を第一とし、泉駿遠参其他も産之。近世菓子用のみに非ず一切食類に用之。料理蕎麥店天ぶら用蒲鉾に迄用之こと甚し。⁷⁴⁾

とある。長崎に来航するオランダ船が舶載してきた砂糖はオランダ商館のある地の出島から「出島白」と呼ばれていた。中国から舶載される白砂糖には三種類あり、最上品が「三盆」、それに次ぐのが「上白」で、下等品が「太白」と呼ばれていた。日本でも製糖が普及し、徳川幕府の直割地である天領であった駿河や遠州など現在の静岡県で植えられ、その後は四国にも広まったのは天明・寛政（1781～1800年）の頃とされる。19世紀中葉には四国の讃州が第一で、阿波がそれに次いでいた。また駿河、遠江や三河、泉州などでも生産された。黒糖は薩摩からもたらされたが、その殆どが琉球産のものであった。ついで和歌山県の紀州や高知県の土州を第一として、泉州や駿河、遠江、三河などでもつくられ、江戸

71) 『華夷変態』下冊、東洋文庫、1959年3月、2984頁。

72) 大庭脩編著『唐船進港回棹録 島原本唐人風説書 割符留帳』関西大学東西学術研究所、1974年3月、78頁。

73) 同書、74、78、82、86、90、93、96頁。

74) 喜多川貞著『類従近世風俗志』魚住書店、1928年7月初版、1964年3月再版、441頁。

中後期になると砂糖は菓子用に使用するだけでなく、一切の食品料理に多用され、料理にも多く見られ蕎麥や天ぷら用や蒲鉾にまで使用されていたとされる。

駿河で甘蔗が栽培され砂糖が製造されていたことについて、文政六年（1823）に駿河城の加番を命じられた松浦静山が、

家老城喜作が所見聞、府中の在郷、江尻の在郷にも甘蔗を多く作りてあり。収納の節は台の上に轆轤の如にして牛に曳かせ、轆轤の畔を回し、砂糖をメ取る。家毎に如斯するとぞ。⁷⁵⁾

と、静山の家老の見聞として、駿河の府中や江尻などで甘蔗を栽培し、収穫時には牛を使って搾汁して、砂糖を製造していたことを記している。

また静山は、砂糖の普及に貢献したのは徳川吉宗であることを次のように記している。

享保の御深仁永く後世に伝ること、挙げ数ふべからず。……砂糖も種々御せはなりしが、思ふようには出来ざりしに、近来は諸国に蔓延して、紀州、遠州、房州など、これが爲に民産の倍せること幾ばくと云をしず。⁷⁶⁾

とあるように、吉宗の治世貢献の一として砂糖の日本での普及を挙げている。静山は、文政四年（1821）より折々のことを『甲子夜話』として書き記したが、19世紀中葉には砂糖の国内生産は広く知られる事実となっていたのである。即ち吉宗（1684～1751）の享保年間（1716～1735）と松浦静山（1760～1841）が『甲子夜話』を記した時期とはほぼ100年の違いがあるが、この100年の間に日本では甘蔗による砂糖生産が普及したのであった。

この状況は、日本の農書を著した二人の代表的な著名な農学者の著作によっても見る事が出来る。

江戸前中期の農学者である宮崎安貞（1623～97）の元禄十年（1697）の『農業全書』巻五、山野菜之類の甘蔗に、

甘蔗ハ其葉薏苡に似たり、暖国にそだつ物なり。近年薩摩にハ琉球より取つたへて種るとかや。是を諸国に広く作る事ハ、国郡の主にあらずハ、すみやかに行ハれがたるばし。庶人の力にハ及がたからん。是常に人家に用ゆる物なるゆへ、本邦の貴賤財を費す事尤甚し。⁷⁷⁾

とある。甘蔗は気温の高い地域しか育たず、元禄のこでは薩摩で琉球からもたらされた苗を使って栽培されていた。しかし、これには莫大な経費が必要で、個人の力では困難で領主などの統治者が力を入れなければ困難であったと記している。

ところが、江戸後期の農学者大蔵永常（1768～？）の安政六年（1859）の『広益国産考』第二巻、砂糖の事によれば、事情は大きく変化している。

砂糖は式百有余年已前にハ、高貴の人ならでは知る者なく、下賤のものハ見たる事もなきに、元禄時分より唐黒といへる一種の黒砂糖 安永寛政の時分までハ唐船もちわたりしが、文化の頃よりハたへてわたらず。今用ふる黒さたうより砂細かにして上品なり。舶来し、其後薩摩の別島喜界大しま徳の嶋に作りいだし、大坂へはじめて七八百石づみの船一艘ニ積登りしを、薬種問屋ども引きう

75) 松浦静山著、中村幸彦・中野三敏校訂『甲子夜話4』東洋文庫333、平凡社、1978年7月、78頁。

76) 松浦静山著、中村幸彦・中野三敏校訂『甲子夜話3』東洋文庫321、平凡社、1977年12月、295頁。

77) 宮崎安貞『農業全書』巻一～巻五、日本農業全集第12巻、社団法人農山漁村文化協会、1978年3月、391～392頁。

け入札したりしよし。其後追々さかんに来るに依て、右薬種問屋ども本業ハかたはらになり、砂糖を多く取扱ふようになりしゆゑ、今は砂糖問屋とばかり唱へ来れり。寛政享和の頃紀州に多く作り出せしが、製法のくはしからざるゆゑ、白砂糖黄色にして、黒砂糖もしまりありしければ、自ら廃せし也。其後に讃岐国に作り出せしが、製法上手なれば三品の上白迄も出来て、一廉の国産となり、大坂へ出すに其代料幾万両といふ数をしらず。又日向土佐より出す。此三ヶ所ハ予（大蔵永常）が伝ふる所の製法なれば、極大白も出来、黒砂糖もしまりよく味ひも宜し。爰に駿州遠州に多く作りて江戸へ出し商ふ事夥し。然れども伝法あしければ、白砂糖白からず、赤味ありて黒の味ひあり。黒砂糖も練あげ行届ざれば、夏になれば和らかになり、白砂糖もしめりて砂をなさず。既に昨巳年（安政四丁巳、1857）の冬駿州にいたり黒さとうの夏に至りゆるくならざるやう、白砂糖も唐又は讃岐製におとらざる様をしへしかども、悪製に数年屈修したる事なれば、急にハ直すまじけれども、追々白き砂糖も製し、堅き黒さたうも製するようになるべし。

文政天保の間、駿遠にて製する所の砂糖ハ、大抵江戸へ出し、売払ふに一ヶ年に四、五万両二も及ぶべき歟。直段宜しき年ハ田に稲を作りたるより三増倍もありしよし。常に相庭にても稲を作るにハマされりとて作り弘りけれども、本田ハのぞき流水場等の新開に作り出せり。⁷⁸⁾

とある。大蔵永常が『広益国産考』をまとめた安政六年（1859）より二百年以前と言え、宮崎安貞が『農業全書』を著したころで、その間に日本における砂糖事情には大きな変化が見られたのである。

特に大蔵永常が「砂糖は式百有余年已前にハ、高貴の人ならでは知る者なく、下賤のものハ見たる事もなきに」と記したように、高貴で最も消費量の多かったのは江戸城であつたろう。

文化、文政の頃、上にも方々様多く在らせられたる故、御菓子製法の用とて、一日に白砂糖千斤づつ費されたり、其時御膳番掛りの人の評議に、如何に將軍家にてても、砂糖一日に千斤を費さば、一年に積りて三十二万斤なれば、余りに仰山なり。⁷⁹⁾

と、江戸城では砂糖の消費量が一日1,000斤との多寡の量に驚いて調査したことに関して記されるが、事実であるか否かは別としても、このような状況は他では見られない最大の消費場所であつたことは想像に難くない。

元禄頃には高貴な人々しか知ることがなかつた砂糖が、二百年の間に国産砂糖が普及した事情が、大蔵永常の記述には見られる。特に中国からの貿易船である唐船によつてもたらされた砂糖と同品位の砂糖が国産でも生産されるようになっていたのである。

2) 日本における砂糖消費の拡大

江戸中後期になると砂糖の消費量並びに使用用途は極めて拡大されていた。その实例を『守貞漫稿』の記述からみてみたい。

同書第五編、生業下の冷水賣に、

78) 大蔵永常『広益国産考』、日本農業全集第14巻、社団法人農山漁村文化協会、1978年12月、98～101頁。

79) 喜多村香城『五月雨草紙』、『新燕石十種』第三巻、中央公論社、1981年4月、17頁。同書、朝倉治彦「後記」355頁参照。

冷水賣 夏日清冷の泉を汲み白糖と寒晒粉の團とを加へ一碗四文に賣。應求て八文、十二文にも賣は糖を多く加ふ也。賣詞「ひやつこいゝゝ」と云。京坂にては此荷に似たるを路傍に居て賣る一碗大概六文粉團を用ひず白糖のみを加へ冷水賣と云ず、砂糖水賣と云。⁸⁰⁾

とある。冷水売りとして売られていた冷たい飲物には砂糖が使われていた。特に京都や大坂では砂糖を入れていたため「砂糖水売」として呼ばれていた。

同書、生業下の砂糖入金時には、

金時は大角豆の一種也。京坂に此名を未聞也。大角豆煮て砂糖を交へ小兒の食ふことあり、岡持に納れ携賣る詞に「さたういりきんとき」。⁸¹⁾

とある。同書、白玉賣に、

米粉を曝し製したるを寒晒しと云。乾て此ごとく刻めり。是は三都ともに乾物店等にて賣之也。白玉は寒晒粉を水を以て煉之丸之て湯烹にしたるを云。白糖をかけて食之。⁸²⁾

とある。米粉をつかって団子状にしてゆでて売っていた食べ物には白砂糖をかけて売っていたとある。

同書、第二十四編、夏冬の項に見える年中行事の五月五日の端午の節句の食べ物としての柏餅に関して、

江戸にては初年より柏餅を贈る。三都とも其製は米の粉をねりて圓形扁平となし、二つ折となし間に砂糖入赤豆餡を挟み柏葉大なるは一枚を二つ折にして包之、小なるは二枚を以て包み蒸す。江戸にては砂糖入味噌をも餡にかへ交る也。赤豆餡には柏葉表を出し味噌には裡を出して標とす。⁸³⁾

とある。江戸、京都、大坂で販売されていた柏餅には、砂糖入りの赤豆餡を使い作られ、江戸では砂糖が入った味噌を使ったものもあったようである。

同書、第二十五編、遊戯には、熊野節云々には、

又今世小麦粉に黒ざたうを加へ或は砂糖密を以て小麦粉を練りかため鯉節を模造する物小兒の弄物を兼る菓子あり、……⁸⁴⁾

とある。子供用の菓子として鯉節の形状に類似した菓子があり、それは砂糖蜜をつかって小麦粉を練り固めたものであった。

同書、第二十八編、食類には様々な食品に砂糖が利用されている。

金山寺味噌 三都とも有之。金山禪寺より造り始むと云意にて名とす。虚實詳ならず。大豆に麥麴を合せ砂糖、或密を和して甘くす。茄子紫蘇生薑等を交へたり、……⁸⁵⁾

とある。金山寺味噌はよく知られた味噌であるがそれには大豆や麦麴とさらに砂糖を使って製造されていた。

同書の金團には、

80) 喜多川貞著『類従近世風俗志』174頁。

81) 喜多川貞著『類従近世風俗志』177頁。

82) 喜多川貞著『類従近世風俗志』177頁。

83) 喜多川貞著『類従近世風俗志』270頁。

84) 喜多川貞著『類従近世風俗志』313頁。

85) 喜多川貞著『類従近世風俗志』418頁。

金團 きんとんと字音に云也。古製は栗の粉を左圖の大きにまろめ、裡に砂糖を納る。⁸⁶⁾
とある。金団も砂糖を使って作られていた食品である。

同書の菟蓐では、

菟蓐の田楽、或は串に刺し或は串を用ひず、茹て後磨味噌に砂糖を加へたるを付て食す田楽のこと。⁸⁷⁾

とある。菟蓐の田楽を作る際には、田楽味噌に砂糖を加えて甘みを増す作用をさせていた。

同書の白味噌、赤味噌について、

京坂は白味噌を用ひ、江戸は赤味噌を用ふ。各砂糖を加へ摺る也。……

とあり、京都や大坂で使用される白味噌そして江戸で多用される赤味噌にも砂糖を入れて作られていた。さらに茄子鳴焼について、

茄子鳴焼 京坂にては、なすびのてんがくと云。江戸にては、なすのしぎやきと云。京坂にては茄子の皮を去り二つ三つにきり、竹串に二つ、三つづつ貫き胡麻油を付け、糍味噌に白砂糖を加へすりて、両面ともに付て焼く。江戸にても同製なれども赤味噌に砂糖を加へ付焼にする也。三都ともに焼て後摺柚子をかくる也。⁸⁸⁾

とある。江戸、京都、大坂の茄子鳴焼にも砂糖を使用して作られた。

周知の金平糖についても砂糖の記事は見られる。同書に、

金平糖、或は金米糖と書く。砂糖に小麥葛を交へ練り芥子を種として銅鍋を以て漸くに大とし製す。大略一人一日拾斤を製すを常とす。精粗あり。大小あり。大坂にてのみ製之しが、文政以来江戸に一二戸製之、店を開き近年は諸所に在之。團にして外面委く角あり。角を「いら」と云也。⁸⁹⁾

とある。金平糖は安土桃山時代に渡来した菓子として有名であるが、これとても砂糖無くしては出来ない周知の菓子であった。

糍糍 おこしこめ古来より有之。和名抄に糍糍以蜜和米。或曰糍糍は餅米を煎て水飴にてこねかため、竹筒等に搗籠め押し製す云々。今世は粳米を蒸して日晒し干いいとなして後、水飴と砂糖を以て練之、筥に納れさまし、拍子木の形に載る。今俗右のはしいのままなるを田舎おこしと云也。江戸にての名也。江戸にて此製多し。又大坂道頓堀二つ井戸邊に津の國屋清兵衛と云。享和文化比より賣之。始めは小行なりしが、今は近國、西國に其名高く繁昌して今に在す。當家の製は粳を蒸て干飯となし、これをひきて小米糍となし、飴と琉球黒砂糖の上品を撰し、又出島糖を加へ製す。故に堅きこと石の如し、號けて栗の岩於古志（いわおこし）と云。太さ方五六分許、長さ四寸許、一價四文也。近年京坂の糍糍皆必ず是を摸製して賣し店あれども行れず。⁹⁰⁾

とある。現在でも大阪の土産としてしられる「岩おこし」のことである。これにも砂糖が使われていた。練り羊羹についても、同書に見える。

86) 喜多川貞著『類従近世風俗志』433頁。

87) 喜多川貞著『類従近世風俗志』435頁。

88) 喜多川貞著『類従近世風俗志』436頁。

89) 喜多川貞著『類従近世風俗志』439～440頁。

90) 喜多川貞著『類従近世風俗志』440頁。

今製練羊羹の始めは、寛政中江戸日本橋式部小路に住る喜太郎と云もの、始て製之、此者は、元貴人に調達する菓子師の家に仕へ後、此處に惣格子の小店を開き此精製を賣る。茶客及富民等専ら賞之云々。今製練羊羹、赤小豆一升を煮てあくを取り去ること三、四回、其後皮を去り、乾天二本半を煮て漉之。煮詰製すを練羊羹と云。同粗製のもの同製唯白砂糖三百目を用ふ。江戸にて近年是亦行る。號て浪華羹と云。蓋彼地に始め製すに非ず。唯猥りに號之のみ。⁹¹⁾

とあり、練り羊羹にも砂糖が欠かせない材料となっていた。さらに饅頭にも砂糖が使用されていた。

大坂は高麗橋通三丁目虎屋大和太掾藤原伊織なる者諸國に名ありて頗る巨店也。饅頭出島白、さたう製一つ價五錢也。虎屋饅頭と稱し大坂も諸所此店ありと雖ども虎屋製に非れば、客に饗し或は贈物等には他製を用ふることを恥づる也。⁹²⁾

とあるように、高価な饅頭には当然高価な砂糖が使われていたのである。

江戸饅頭店數戸ありといへども各大概四文を常とす。昔は諸國ともに菜饅頭廢し、其後は鹽饅頭と云て、小饅頭に鹽を加へたり小豆も皮を去ざる者多し、今も江戸の江戸橋等に賣之店あり、鄙といへども皆専ら砂糖饅頭也。文化以来漸々如此也。⁹³⁾

とある。さらに新商品が見られる。

蕎麥饅頭 江戸近年の製なるべし。そば粉を以て皮とし、舶来霜糖を以て小豆餡を製し精製也。形小にて貴價也。⁹⁴⁾

とある。そば粉を使用した饅頭であるが、あんを包む表皮はそば粉を使い、あんには舶来の上質砂糖と小豆を用いて製造し、江戸で普及したようである。

このような砂糖を入れた菓子類、食品類に対して、砂糖を使った保存食品もあった。文化頃の『卯花園漫録』巻二に、梅酒と蜜柑の砂糖漬けの記述が見られる。

梅酒の方、青梅二升、一夜灰にまぶし、翌日水にて能々洗ふ也。尤水気を拭ふ也。

白砂糖七斤、古酒五升、三年酒にてか、五年酒にても、

右一所にして壺に入、廿日過れば能くなる也。何年置てもよし。

蜜柑、くねんぼの類、砂糖漬の仕方むづかしからず、蜜柑にても、久年母にても、柚にても砂糖を水に搔交ぜ煮立、その中へ右の品を入、能くふくる程煮て、板上に並べて、上よりそろそろと重く成やうに、次第に圧て、橘柑の酢を悉く絞り出し、錢のごとく平げたる時、風に吹せて乾し、其上にて紙にてよく温りを取り、壺に砂糖をふりて、其品を一通り並べて、又砂糖をふり、段々に右のごとく漬る也。寒中など、かやうにいたし置ば、いつまでもたもつ也。殊の外風味よきもの也。

暑気をこしたならば、悉く取出し、壺を能洗ひ、外の砂糖を入替てよし、初の砂糖にて煮、口伝也。⁹⁵⁾

とある。梅酒漬け、蜜柑漬けなど今日も常用される食品類に砂糖が比較的不斷に使用されていた。この

91) 喜多川貞著『類從近世風俗志』443頁。

92) 喜多川貞著『類從近世風俗志』444頁。

93) 喜多川貞著『類從近世風俗志』445頁。

94) 喜多川貞著『類從近世風俗志』446頁。

95) 石上八郎『卯花園漫録』、『新燕石十種』第五卷、中央公論社、1981年9月、154～155頁。同書、朝倉治彦「後記」409頁参照。

ことは江戸後期の国学者小山田與清（1783～1847）が、文政年間以降の事共を筆記した記録である『松屋筆記』巻七十四、「梅酒の方」、「砂糖漬の方」⁹⁶⁾にもほぼ同文が記録されている。

砂糖の日本国内での価格に関して、天保年間（1830～1843）の状況を滝沢馬琴（1767～1848）が次のように記している。

砂糖は、去年迄、和白上光印壺斤百八拾文、黒砂糖壺斤百拾六文なりしに、癸巳の春より俄に登りて、和白上光印壺斤に三百五十文、黒砂糖壺斤に貳百八拾文になりたり、然るに、田舎行の砂糖絶て売れざる故に、冬十月比より、並和白 貳百文、百八拾文 黒砂糖 百三拾貳文 に下落したり、三光印壺斤貳百四五拾文、三本雪白は三百文許なるべし、糯米、砂糖ともに高直の故に、餅菓子、乾菓子共に、その形半分になりて甘味薄かりしに、砂糖の価元のごとくになりしより、聊甘味ありと云。十月中、並和白砂糖問屋相場は、壺斤に付銀壺匁貳分也とぞ 形はなほ平生の半分也。⁹⁷⁾

とある。砂糖が癸巳即ち天保四年（1833）の春より急騰し、白砂糖がそれまでの1斤180文が350文に、1.9倍の、黒砂糖が1斤116文が280文と2.4倍の高騰となったのである。この結果、地方では砂糖が売れず、同年十月ころから下落し、白砂糖が200文、180文に、黒砂糖が132文と下落したようである。しかし砂糖だけでなく糯米価格の高騰とも関係して、菓子類は形状が半分になり甘味も薄くなったようである。砂糖が価格が下落しても菓子の形は半分のままで甘味が若干増したと記している。同様なことは時代を越えても見られるようである。

5 小結

江戸時代の初期より、中国船やオランダ船によって外国産の砂糖が流入していた日本ではあるが、徳川八代将軍吉宗によって、中国の甘蔗栽培と製糖技術を文献を通じて学ぼうとし、また長崎に来航した中国船主から甘蔗栽培と製糖方法を収集するなどの方法も採用したのであった。そして駿河、三河、長崎、和歌山など、徳川家の支配地である天領や徳川御三家の地での栽培を薦めた。その結果、甘蔗栽培の積極展開の結果、100年後の文政年間になると平戸藩主であった松浦静山が『甲子夜話』に書き記したように、日本の各地で甘蔗栽培が広く行われ普及し、砂糖黍による製糖が行われていたのである。そして製造された砂糖は、江戸庶民の食用として多方面の食品に使われていた。砂糖水売り、白玉売り、柏餅、熊野節、金山寺味噌、きんとん、菟蓐の田楽味噌、白味噌、赤味噌、茄子の田楽味噌、金平糖、おこしこめ、練り羊羹、饅頭、蕎麦饅頭など数え切れないほどの食品に使われるようになったのである。

上記のように、廣東の潮州や福建の厦門、泉州などで製糖された砂糖は、沿海商船によって浙江省の乍浦に運ばれ、長崎への貿易船に積み換えられて長崎へ、長崎から大坂の間屋を通じて日本国内へと流通した中国産砂糖であった。

96) 小山田與清『松屋筆記』、『松屋筆記』第二冊、国書刊行会、1908年10月、124～125頁。同第一冊、国書刊行会、1908年7月、「例言」

97) 滝沢馬琴遺稿『異聞雑稿』上冊、『続燕石十種』第二巻、中央公論社、1980年7月、154～155頁。同書、朝倉治彦「後記」434頁参照。

他方、享保年間には、徳川吉宗の主導にもより、甘蔗栽培や製糖技術などの中国の技術が積極的に導入され、国内に展開され甘蔗栽培と国産砂糖の製造へと発展したのである。それに伴い江戸時代中後期になると砂糖は日本人の食品の中に日常的に多用され、今日にも伝わり使用される食品などと殆ど変わらないものにまで使われていたことがわかる。

江戸時代を通じて絶えることなく中国産砂糖が輸入され続けた一方で、享保年間以降、国産砂糖の生産量の向上を計る努力が各地で行われていたのであった。

附記：本稿は、2009年6月27日に関西大学100周年記念会館において開催された東アジア文化交渉学会第1回年次大会・ラウンドテーブル2「文化交渉学としての歴史研究の可能性」において提出し報告した原稿に基づいている。

