

開催にあたって

海に面する安芸津では、近世以降、かいうんぎょう 漁業・せいえんぎょう 海運業・しゅぞうぎょう 製塩業・ようぎょう 酒造業・ようぎょう 窯業・農業等の多様な産業が営まれてきた歴史があり、東広島市の他の町と比較して安芸津の歴史の大きな特徴となっています。

いずれも安芸津の人々が、その風土の中で少しでも生活を豊かにしようと、しこうさくご 試行錯誤を積み重ねてきた歴史です。安芸津歴史民俗資料館では、こうした当時の営みを伝える貴重な資料として、関連する民俗資料をしゅうぞう 収蔵・展示しています。

今回のミニ企画展では、安芸津の多様な産業の歴史の中から、主に農業・ようぎょう 窯業と、関連する民俗資料を取り上げ、安芸津の歴史のいったん 一端に触れてまいります。どうぞごゆっくりご覧ください。

最後になりますが、この場を借りて、本ミニ企画展に多大なる御協力をいただいた栃木県下都賀郡野木町教育委員会をはじめとする方々にお礼を申し上げます。

東広島市教育委員会

参考文献一覧

- ・『国史大辞典』
- ・『広島県史』近代1（通史5）（1980）
- ・『広島県史』近代2（通史6）（1981）
- ・『広島県史』現代（通史7）（1983）
- ・『安芸津町史』（2011）
- ・『国指定重要文化財 野木町煉瓦窯』野木町教育委員会（2019）
- ・野木町公式 HP（<https://www.town.nogi.lg.jp/>）
- ・日本いも類研究会 HP（<https://www.jrt.gr.jp/>）

※その他キャプションのない写真資料については、東広島市の観光 PR 写真及び安芸津町史編さん時に収集したものを使用した。

安芸津の農業

安芸津町の農業の特徴として、農業に用いる土地のうち、畑に用いる面積が広いことが挙げられます。平成17（2005）年の段階では安芸津町内の農業に用いる土地の25%を占めていました。当時の広島県では県内の農業に用いる土地のうち、畑に用いる面積は9%程度ですので、その特徴がよく分かります。その畑で作られた特産品の一つがじゃがいもです。

安芸津産じゃがいもの特徴

安芸津では主に木谷・赤崎地区で盛んにじゃがいもが生産されており、以下のような特徴があります。

- ①肌がきめ細かく、凸凹が少なく、つるつるとして形がとても良い。
- ②栄養が豊富でおいしい。

そのおいしさから「安芸津マル赤馬鈴^{ぼれい}しょ」「あきつ美人」等のブランドが生まれ、全国的にも品質の良いじゃがいもとして有名になりました。現在は広島県内向けの出荷が中心ですが、それでも県内のじゃがいも出荷量の20%を占めています。

では、なぜ安芸津ではおいしいじゃがいもを作ることができるのでしょうか。



↑安芸津のじゃがいも 凸凹が少なく、形が良い。

“風土”と“土”

木谷の地形は山がちで平地が少なく、^{いなさく}稲作を行いにくい環境にありました。そのため、江戸時代からは主に^{えんでん}塩田や^{かいせんぎょう}廻船業が^{いとな}営まれてきました。そうした^{れきしてきふうど}歴史的風土から、山を切り開いて^{はたさく}畑作が行われ、その土地にあった農作物の一つとして選ばれたのがじゃがいもでした。

赤崎でおいしいじゃがいもができる一番の理由は「赤土」にあります。この地域の^{どじょう}土壌は^{ぎょうかいがん}凝灰岩（火山から出た^{かざんばい}火山灰や^{ふんせき}噴石が^{たいせき}堆積してできた火山岩）が風化してできたもので、鉄やアルミニウムをはじめとしたミネラルが^{ほう}豊富です。そのため、栄養がより多く含まれた、おいしいじゃがいもができるとされています。



また、安芸津は一年の平均気温が15度前後である一方で（じゃがいもの^{てき}適温は15度～22度）、^{こうすいりょう}降水量が太平洋側と比べて少ないという特徴があり、^{ひかくてきかんそう}比較的乾燥しています。いもは^{かんそう}乾燥した環境では^{せいじゆく}成熟を^{うなが}促すようになり、でんぷんを多く生み出すようになります。これも安芸津のじゃがいもがおいしくなる理由の一つです。

他にもいくつかの理由があり、まとめると以下のようになります。

- ①ミネラル等の多くの栄養が土に含まれる。
- ②土の粒が小さくすべすべとしていて、固まりにくい性質がある。
そのため、じゃがいもの表面を包み込んで保護するような役目を果たし、じゃがいもの肌がつるつるになり、^{びょうがい}病害からも守られる。
- ③土の通気性がよく、また雨が降っても^{はいすい}排水がよくされる。
一方で雨が少ないときはある程度水をため、乾くのを防いでくれ、じゃがいもに適した水分量をキープしてくれる。
- ④海岸に近く、病気を運ぶアブラムシが、海風の^{はんしよく}影響で繁殖しにくい。
- ⑤一年の平均気温が15度前後である一方で雨が少なく、じゃがいもの^{せいじゆく}成熟を^{うなが}促しやすい気候。
- ⑥⑤の気候により、年に2回の^{さいばい}栽培を行える。
- ⑦質のいい種いもを作っている。
- ⑧肥料の組み合わせが良く、質がいい。

じゃがいも栽培の始まり

日本にじゃがいもが伝わったのは慶長3（1598）年とされ、オランダ人がジャワ島（現インドネシア）のジャカルタから長崎港に持ってきたのが始まりとされています。当時は観賞用だったそうですが、天和年間（1681～84）に食用として栽培されはじめたとされます。

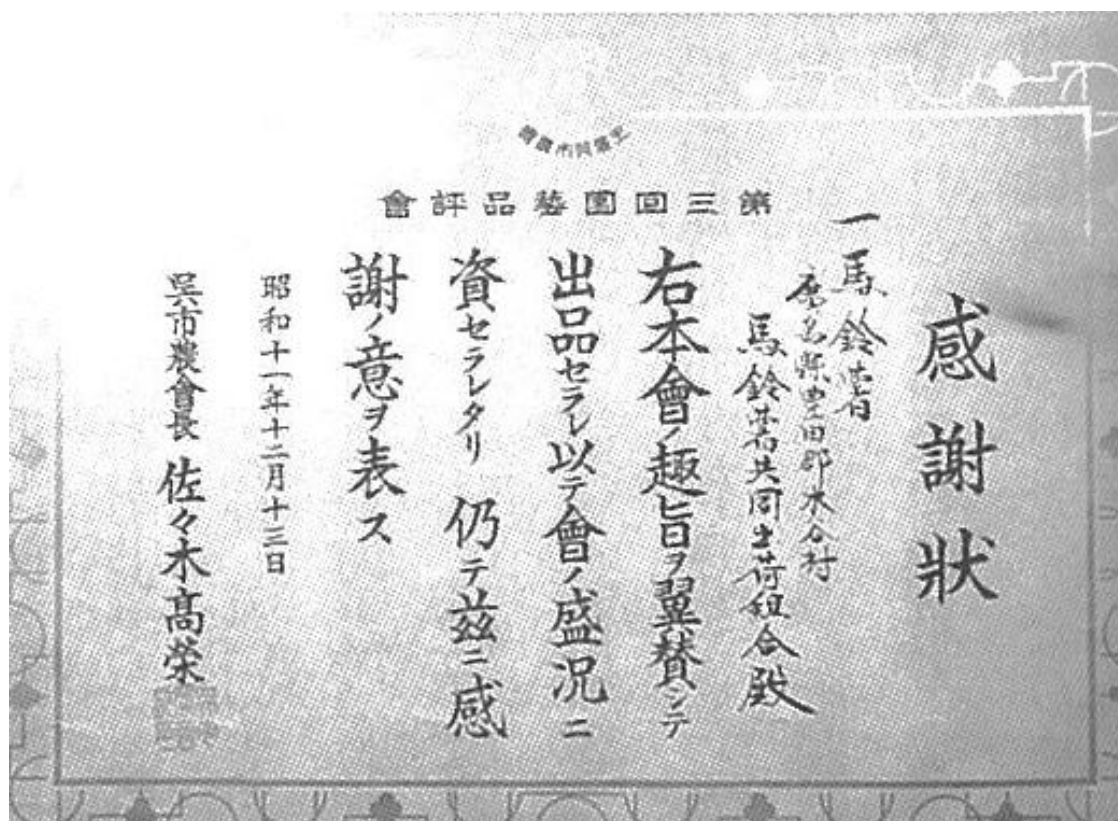
安芸津においては、明治の末期頃から、自家用として「三度いも」というじゃがいもが栽培されていました。大正の初期には、10戸程度の家で「エゾ錦」が5～6ヘクタール栽培されていましたが、やがて大正7（1918）年、新品种「男爵」が赤崎在住の細田幸太郎氏によって導入された結果、収穫量・品質共にはるかに優れたものが生産され、安芸津での生産が広がっていきました。

この頃には今治方面に販売地域を拡大し、安芸津のじゃがいもは、質の良いじゃがいもとして高く売れるようになっていました。

九州、関西、海外へ

昭和2（1927）年には大正初期の約8倍の面積の土地でじゃがいもが生産されていました。そんな中、本江・山中・本谷地区の生産者50戸で赤崎共同出荷組合を設立して共同販売態勢が強化し、昭和10（1935）年には広島方面に約930トンの出荷を行っています。

翌年に門司・下関・大阪方面への出荷が開始されると、市場において赤崎産じゃがいもの品質の良さが目にとまり、この年インドの商人が赤崎地区の産地を視察しています。結果インド・シンガポールへも輸出されるに至りました。



◀昭和11（1936）年に呉市の農会長から共同出荷組合に送られた感謝状
（『安芸津町史』より）

だんち 暖地向きのじゃがいもを求めて

安芸津や九州などの温暖な地域では、^{だんちさいばい}暖地栽培（^{にきさく}二期作）が可能でした。これは^{れいりょう}冷涼な気候を好むじゃがいもを、春と秋の^{ひかくてき}比較的涼しい時期に^{さいばい}2度栽培するものです。春に作ったじゃがいもは種いもとし、秋に^{さいばい}栽培して食用として売っていました。

しかし、この^{だんちさいばい}暖地栽培にはいくつかの問題点がありました。

- ①春は後半、秋は前半が暑く、暑さに強い必要がある。
- ②じゃがいもは^{しゅうかく}収穫後～芽が出るまでの^{きゅうみんきかん}休眠期間があり、春に作った種用のじゃがいもは、秋には芽が出ている必要がある。
- ③春～秋を通して栽培できる北海道と異なり、^{さいばい}栽培できる期間が春と秋のみで短いため、短期間で大きく成長する必要がある。

この問題を解決するため、昭和22（1947）年に^{のうりんしょうさいじょうのうじかいりょう}農林省西条農事改良^{じっけんじょあきつしけんち}実験所安芸津試験地が設置され、^{だんち}暖地向きのじゃがいもの研究が行われました。残念ながら3年で長崎に移転しますが、安芸津での研究が^{きばん}基盤になり、^{だんち}暖地用の「^{でじま}出島」が開発されました。この^{でじま}出島が安芸津に^{どうにゆう}導入され、今では安芸津のじゃがいもの大半を^し占めています。まさに^{だんち}暖地で多量にじゃがいもが作られるようになった^{けいき}契機と言えるでしょう。

昭和～現代のじゃがいもづくり

移転後の試験場は^{けんりつのうじしけんじょうあきつしけんち}県立農事試験場安芸津試験地・^{あきつちょうりつのうぎょうけんきゅうしょ}安芸津町立農業研究所として受け継がれ、^{はたさく}畑作の^{かいりょう}改良や^{どうにゆう}新品種の導入等の研究が行われ、安芸津のじゃがいも栽培の発展に大きく^{こうけん}貢献しました。じゃがいもの^{さくつけめんせき}作付面積は昭和40（1965）頃にピークを迎えました。

しかし、平成期に入ってから急^{きゅうげき}激に落ち込み、年々減少傾向にあります。^{しゅうかくりょう}収穫量もピーク時の約1/4になっており、生産者の^{けんざい}高齢化問題が顕在化しています。一方で地元の方を中心に特産品の製品化やイベント等の町おこしが行われており、「マル赤馬^ば铃薯」を絶やさないための取り組みが続いています。



じゃがいもづくりの苦勞

昭和20年代のじゃがいもづくり

当時の写真と、『安芸津町史』掲載の聞き取りをもとに、当時のじゃがいもづくりの様子を概観^{がいかん}してみましょう。



写真①手作業での植付け

「赤崎では荒山を切り開いて畑にしておりましたけんね。牛を連れて上がって、みな牛で畑^すを鋤きょうたんよ（耕していた）。」

「鋤く前に、堆肥^{たいひ}を撒^まいとかにゃあいけんのよ。山から柴^{しば}（落葉）を集めて来るんじゃが、少々じゃあ足りやせんので、山のように積んどったんよ。米糠^{こめぬか}と牛糞^{ぎゅうふん}を混ぜて発酵^{はっこう}さしょうたんよ。」



写真②手作業での収穫

「溝^{みぞ}を作っといて、イモを植えるじゃろ。みな手作業じゃけん時間もかかるわいのう(写真①)。」

「掘った馬鈴薯^{ばれいしょ}は、今はコンテナじゃが、昔は石炭箱やリンゴ箱（木箱）を買ってきた。一杯入れたら20キロ入る紙袋に詰めよった(写真②)。」



写真③手作業での選別

「何と言っても馬鈴薯^{ばれいしょ}の選別は大変じゃった。まず、傷が付かんようにふちに付いとる泥を落とし、次に大きさによって五段階に分けにゃあいけますまいが。

選別機械のない時代ですけんね。

みんな手作業でやらんといけんのよ。これが大仕事じゃった。おまけにええのと悪いのを区別せにゃあいけんしね。

山ほど積んであるのを選り分けるんですけんね。気が遠くなるような気がしましたわ。今考えたら、この仕事が一番辛かった(写真③)。



写真④出荷入れ

※『安芸津町史』（2011）P871～P873 掲載の内容を一部編集・省略して掲載した。写真①～③は『安芸津町史』より転載。

かじゅさいばい 安芸津の果樹栽培

安芸津町では農業に用いる土地のうち、畑と同様に樹園地じゅえんちの面積も広く、平成17（2005）年の段階では29%を占めていました（広島県全体では8%）。その樹園地じゅえんちで主に栽培さいばいされているのがかんきつ類と、ビワです。特にビワについては、「県内唯一のビワの集団産地」（『広島県文化百選』八）とも評され、県内のビワ栽培さいばいの中心地域です。

安芸津がビワ栽培さいばいに適している理由は以下の条件によるものです。

- ①地形が海に面していて温暖である。
- ②ビワを植える山が傾斜けいしゃしていて日当たりや風通しが良い。
また、その傾斜けいしゃにより、肥料を上方ひりょうに向けてまけば下方の木々にも効く。
- ③土の水はけが良い。



さいばい ビワ栽培の古記録

安芸津地域におけるビワの栽培さいばいは、安永年間あんえい（1772～1778）の三津村の古記録に、長さ三尺しゃくあまり余（約1メートル前後）5本の「御用枇杷」の木なえぎ（苗木）があったことが報告されています。元禄5（1692）年から小松原庄屋しょうやをつとめた山内家に残る「役方用日記」にも、「初代庄屋枇杷ノ木勘兵衛しよだいしょうやびわのきかんべえ」とあるところからも、江戸時代には、安芸津でのビワの木の存在を推定することができます。この時代からビワ栽培さいばいの下地したじがあったと言えるでしょう。

せんくしゃ 小松原ビワの先駆者

小松原での本格的なビワ栽培のきっかけとなったのは、三浦仙三郎の弟の三浦忠造（文久2（1862）年生まれ）と言われます。忠造は酒造業よりも魚の養殖や果樹の栽培に強い関心をもってたとされ、瀬戸田等の果樹栽培農家を訪れ、調査研究を行っていたそうです。明治27（1894）年頃から三浦家の別邸のあった小松原の所有地に梨を植えたとされています。忠造はこの地を「仙果園」と呼び、桃やかんきつ類、明治30（1897）年には田中ビワの苗木を持ち帰って植え付け、明治36（1903）年頃から、地元への栽培を推奨しました。

その後、忠造の感化を受けたとされる久保梅太郎ら地元の有志により、大正期（1912～1925）には栽培面積が飛躍的に拡大しました。主な出荷先は呉・尾道を中心に松山・岡山あたりでしたが、昭和10（1935）年に三呉線が開通すると、京阪神・東京にまで及びました。



↑ 小松原の仙果園（『安芸津町史』より転載）

さいばい 戦後のビワ栽培

戦後のビワ栽培は肥料不足・枕崎台風・冷害・害虫に悩まされながらも、価格の値上がりにより、農家を豊かしました。

しかし、昭和40年代（1965～1975）に、大きな曲がり角に差し掛かります。高齢化と担い手不足の問題がのしかかり、また人々の嗜好が甘いものに変化して、ビワの素朴な味は評価されなくなりました。加えて、手間がかかり、傷みが早いことも要因でした。そこで栽培農家は農業協同組合の指導のもと、ミカンへの転作を行いました。

ところがこれも長くは続かず、過剰生産による価格暴落に悩まされてしまいます。そうになると、平成初年頃からビワ栽培が再度注目され、再生が行われることとなりました。現在でも品種の改良等により、好評を博しています。

ビワ栽培の農事暦 (大正〜昭和初期)

施肥① (7月上旬)

呉や広から船で運ばれた人糞じんぶんを購入し、肥料として撒く。

施肥② (10月)

人糞や海でとって天日干しにしたヒト

デかいそう・海藻類等を肥料として撒く。

施肥③ (4月上旬～)

人糞等を肥料として撒く。

玉間引き (4月上旬～5月上旬)

3月中旬から枝の剪定せんていをした後、良質な実を見極め、それ以外は摘果する。

袋かけ (4月上旬～5月上旬) ※写真②

良質な実に袋を被せる。村の女性による伝統的作業で、一日のかけた袋の枚数によって賃金が支払われた。熟練者じゅくれんしゃは一日に1,200～2,000枚かけたという。

歌いながら行うこともあった。

収穫 (6月中旬～)

袋ごともぎ取って作業小屋へ運搬うんぱんする。田植えよりも早く終わらせる必要があり、多忙をきわめたという。

箱詰め (6月中旬～)

ビワを選別して等級ごとに箱詰めをする。傷つけないように丁寧ていねいに行う。

出荷 (6月中旬～)

背負い子せお (写真③) 等で集荷場へ持ち込み、検査の後、風早駅構内の引込線の臨時貨物列車りんじかもつれっしゃに搬入した。



写真① 運搬用具 (『安芸津町史』より転載)



写真② 袋かけの様子



写真③ 背負い子 (『安芸津町史』より転載)

安芸津とレンガの歴史

安芸津は広島県内でも早い段階からレンガを製造していた地域です。明治20年代に鹿児島^{とよしまきう えもん}の豊島喜右衛門という人物が、三津の西山に登窯^{のぼりかま}を建設し、レンガ製造を始めました。

安芸津にはレンガ製造に適した以下の条件が整っており、以後レンガ製造が盛んに行われ、大小16カ所ものレンガ工場が建設されました。

- ①レンガに適した良質な土（粒が細かく酸化鉄^{さんかてつ}を多く含む粘土^{ねんど}）が山で簡単に手に入る。
- ②材料の土が手に入る山が海に近く、海を通じて遠距離への販売が行いやすく、さらに燃料^{ねんりょう}の石炭も仕入れやすい。
- ③呉の軍用施設の建設・山陽鉄道や呉線の建設・その他工場の建設等により、レンガの需要^{じゅよう}が高まっていた。
- ④温暖な気候でレンガの乾燥^{かんそう}が行いやすい。

しかし、当時導入されていた登窯^{のぼりかま}には課題がありました。登窯^{のぼりかま}ではレンガを入れて火を焚^たいて焼きあげると、一度火を消し、温度が下がってから取り出す必要がありました。そのため、火を点けて消し…を繰り返すことになり、まだまだ効率^{こうりつ}が悪かったのです。それを解決したのが、ドイツで発案され、広島では安芸津で初めて導入されたホフマン式輪環窯^{りんかんがま}でした。



ホフマン式輪環窯^{りんかんがま}（三津窯業^{ようぎょう}）

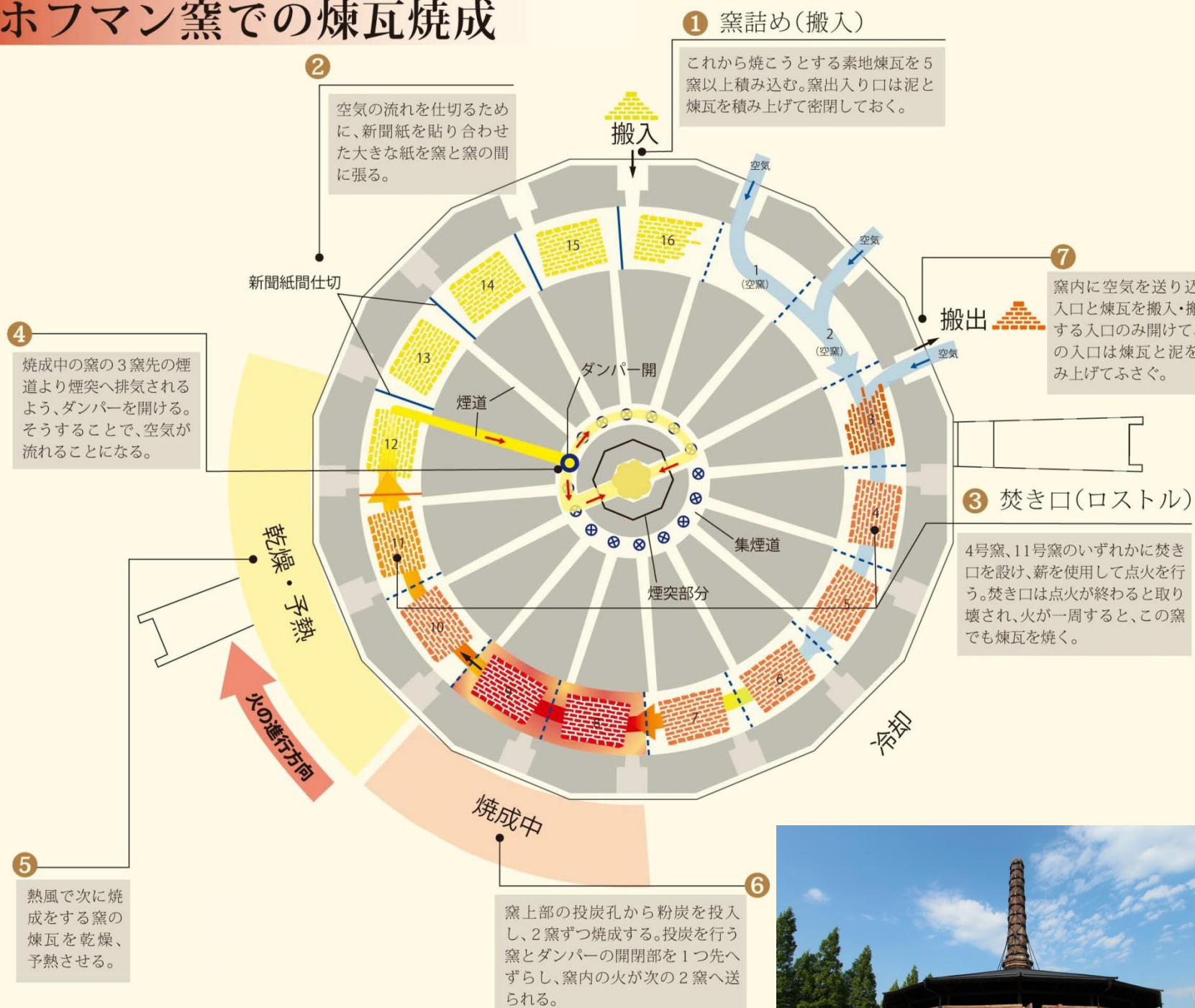
※『安芸津町史』（2011）より転載

ドイツから伝わる窯

りんかんがま ホフマン式輪環窯

明治39(1906)年に、木谷村に県内で初めてホフマン式輪環窯が導入され、続いて三津にも2ヶ所設置されました。ホフマン式輪環窯は窯がリング状に作られ、火を消すことなくレンガの乾燥・焼成・冷却を連続して行うことができるものです。結果安芸津ではレンガの大量生産が可能になり、大正9(1920)年には19カ所のレンガ工場で年間1158万個のレンガを製造していました。

ホフマン窯での煉瓦焼成



↑ホフマン窯での煉瓦焼成 解説図
出典：「国指定重要文化財 野木町煉瓦窯」
野木町教育委員会 (2019)



現存するホフマン窯の中で唯一完全な形を保っている↑
旧下野煉化製造会社煉瓦窯 (出典：栃木県野木町公式 HP)

ようぎょう しゅうえん 窯業の終焉

盛んにつくられていたレンガも、大正12(1923)年の関東大震災で多くのレンガ建築が倒壊したことにより、信用が失墜してしまいます。さらにセメント産業が盛んになったことで、一気に需要が低迷することとなりました。加えて公害問題などもあり、安芸津では昭和58(1983)年に最後の窯が廃業となり、レンガ製造の幕が閉じられました。

その後、工場は取り壊され、跡地は住宅や店舗して利用されています。

レンガの製造工程



写真①^{げんど}原土の積み出し



写真②^{せいけい}成形作業



写真③^{かま}窯詰作業



写真④^{かま}結束作業

(1)^{げんど}原土作業

山でレンガのもとになる土をスコップ等で掘り出し、荷車で運ぶ。

(2)^{せいけい}成形作業

^{かたわく}型枠に粘土を入れ、はみ出た土をピ
アノ線で切る。※のちに機械化

(3)^{かんそう}乾燥作業

日光で粘土を乾かし、^{そじ}素地にする。
雨が降りそうな時は板・^{こも}菰・^{むしろ}蓆等を
かぶせる。

(4)^{かま}窯詰め作業

^{かま}窯に素地を詰める。戦前はリヤカー
等を使っていたが、のちに^{こうでんき}耕伝機で
引っ張って運ぶようになった。

(5)^{しょうせい}焼成作業

ワラ木や切り枝を2、3時間燃やし
て800度に上げた後、^{ふんたん}粉炭を投入
して24時間休まず^た焚き続ける。

(6)^{かま}窯出し作業

当初は^{てんびんぼう}天秤棒、のちに^{せんよう}専用の荷車で
^{かま}窯からレンガを出す。

(7)選別作業

トンカチの音で4段階の製品に分け
る（一等・二等・三等・等外）。

(8)結束・船積み作業

4個ずつ束ねて^{わらなわ}藁縄でくくり、船積
み場に運ぶ。