



高橋伊左衛門の石碑を訪ねて・・・

前途洋々

地域の方々からも聞いていた、黒砂糖作りの始祖「高橋伊左衛門」の石碑・・・。昔からあるはずなのですが、まったく存在を知りませんでした。すぐに見つかるだろうと思って写真を撮りに出かけたのですが、結局見つけることができずに戻ってきました。(いざというときの車の離合やバックに自信がないせいもあり・・・) 後日、前越の戦没者慰霊碑のところにあると理解しました。何回も通り過ぎていたようです。石碑の隣には、平成5年に教育委員会により建てられた顕彰碑もありました。刻まれた文を読むと、伊左衛門が、経済的に困窮した地域を救うため力を尽くしたという旨が記されていました。



なぜ青海小学校で黒砂糖作り?

「なぜ青海小学校で黒砂糖作り?」・・・三角サトウキビ活性会長の高濱さんからいただいた資料で、再度みなさんと情報を共有しておきたいと思います。

(1) 三角地区での黒砂糖作りの始まり

江戸時代の文政9年、11代将軍徳川家斉の治世、江戸では葛飾北斎や遠山金四郎が活躍していました。その頃、前越村の庄屋だった高橋伊左衛門は、困窮していた地域の振興のため、新しい特産物を探していました。その結果、この地域が、甘藷(サトウキビ)の栽培に適していることを知り、黒砂糖作りに着目、試作を始めたのでした。翌年の文政10年、阿波国(現徳島県)から甘藷を買い入れて栽培を始め、黒砂糖を製造した結果、予想外の好結果が得られました。伊左衛門は、黒砂糖がこの地方の特産物になるまで尽力したのでした。

(2) 黒砂糖作りの衰退

戦争の影響を受けて、砂糖の需要は増加し、昭和30年前後には、生産量が約217tに達しました。しかし、これ以降、安価な輸入品に押され、次第に栽培農家も少なくなっていました。また、みかんの栽培が始まり、黒砂糖作りは急激に姿を消すこととなりました。

(3) 大岳小学校で再び黒砂糖作り開始

昭和60年、当時の大岳小学校6年のPTA親子キャンプが矢谷溪谷で行われていたときのこと。当時の中川校長先生とPTA会長の平田さんの間で、昔盛んだった三角地区の黒砂糖作りのことが話題となりました。棒巻きのおいしさを子供たちにも教えたいという話から、倉庫に眠っている機械を使って黒砂糖作りができないか、ということになりました。そして、現三角サトウキビ活性会長の高濱希好さん、PTAの協力を全面に得て、大岳小学校で再び黒砂糖作りが始まったのです。

(4) 引き継がれた伝統・食文化

それから、時代は変わり、大岳小学校は郡浦小学校と統合され、青海小学校となりました。現在も、地域の伝統・食文化・歴史がこの活動を通して子供たちに引き継がれているのです。

非常に大まかですが、おさらいをしてみました。地域の歴史と人の「情熱」が脈々と受け継がれているのですね。地域の皆様、保護者の皆様、そして子供たちに改めてこのことを知っていただきたいと思い、今回掲載しました。ご家庭でもぜひ話題にされてみてくださいね。

(写真: 昭和60年(1985年)12月11日付けの熊本日日新聞から。復活時の記事からです)



薪ながらの黒砂糖づくりに子供たちも大喜び