19世紀における薩摩坊津地域の鰹節流通

荒 武 賢一朗

Nineteenth-Century Distribution of Dried Bonito in the Satsuma-bōnotsu Region

ARATAKE Kenichiro

This paper explores distribution in 19th-century Satsuma-bōnotsu, and specifically that of dried bonito, a special product of the region. Using the sales of dried bonito as an opportunity, Bōnotsu established close ties throughout Kyushu and Osaka from which they reaped economic profits. In Osaka, dried bonito was considered as valuable merchandise, and thus great importance was placed on supplies from the site of production. Osaka and Bōnotsu both experienced groundbreaking economic growth from 1840 to 1870. These focal points are then considered with an analysis of historical records.

キーワード:薩摩坊津、大坂、鰹節、流通経済、19世紀

はじめに

本稿では、19世紀における薩摩坊津の地域流通史を取り上げて、その地域的特質や、「中央市場」との関係を明らかにしていきたい。ここで、九州の最南端に位置する坊津地域を主な素材として分析する理由はいくつか挙げられるが、とりわけ以下の点に注目している。

第一に、坊津ではその前段階において、東アジアとの交易が活発に行われていたものの、18世紀後半以降になると、密貿易の規制強化などによって、経済的に新たな活路を見出さざるを得ない状況に追い込まれていた。¹⁾ いわば、その地域的特質に大きな転換を余儀なくされたのである。その展開過程を知ることは、さまざまな意味を有していると考えている。第二に、海外との関係を断ち切り、新しい提携先として最も有力であったのが、日本列島における経済的中心都市大坂だ。それでは、大坂商人たちにとって、九州南部とのつながりはどのような意義を持っていたのか。この論点は、断片的に語られながらも、これまでの通説では重要視されてこなかった。しかしながら、大坂という商業都市は、九州を含む

¹⁾ 坊津町郷土誌編纂委員会編『坊津町郷土誌』上巻、1969年。

西日本との連携なくして成り立たなかったといっても過言ではない。²⁾ 本稿では、その点を鰹節という商品に限定して検証したい。最後に、近世日本の商品流通を考察するうえで、盛んに取り上げられてきたのは、大坂と江戸を中心とする「中央市場」の存在、およびそれに対する批判として述べられてきた18世紀後半以降における地方海運勢力の台頭であった。この研究史の推移については、多くの先行研究で紹介されている。³⁾ ただし、九州地方の商人たち、あるいは海運業がどのように列島経済と連結してきたのかは、あまり関心を示されてこなかったと理解している。

以上のような課題を念頭におきながら、本論を進めていきたい。

一 坊津における鰹節生産と販売ルート

薩摩半島の南端に位置する坊津は、古代より東アジアとの交易によって栄えた湊町であった。その繁栄は、博多や安濃津と並んで「日本三津」と称されたことでも証明されている。⁴⁾

江戸時代に入ってからも、公式には海外との交易が禁止されていたが、17世紀においては密貿易によって潤っていたという。地元を拠点とする商船も70艘ほどあったとされ、坊津の経済は唐物取引によって成立していたとされる。しかし、1710年代に「唐物崩れ」と呼ばれる密貿易の一斉摘発が実施され、これに関わる商人や船乗りたちは総じて行方不明となった。5) 密貿易という生業を喪失した坊津は、寒村になったといわれているが、そこで新たな活路として浮上した産業が鰹漁業と鰹節生産である。

鰹漁業と鰹節生産は、現在でも有名な枕崎をはじめ、薩摩半島各地で展開されていた。鰹節の場合、産地名を冠して商品名としていることから、当地では薩摩節と称されるが、半島の他地域に比べて後発となった坊津でも、次第にその生産が活発化するようになる。当初、坊津における鰹節は、鹿籠商人(枕崎)たちを介して流通していたが、1821年(文政 4)にその画期が訪れる。森吉兵衛資料によれば、「従来製造節は鹿籠商人に売却し来りしが文政四年に坊村製造家森吉左衛門初めて販路を大阪兵庫に開けり」とある。6)つまり、坊津の鰹節は、直接的に上方市場へ出荷されるようになったわけである。その後、1830~50年代にかけては、「馬関、大阪等へ直輸出するもの三-四名となり、品質の改良とともに価値を向上せしめた」とあり、森吉左衛門の事業展開を契機として、数名の商人たちが広域流通を本格化させたことを示している。7)加えて、この商品流通の展開が、坊津で生産される鰹節の質的向上を促したようである。ここで名を残す森吉左衛門とその一族は、19世紀に活躍した坊津の豪商として知られ、鰹漁業とその加工・販売を手広く扱う一方、廻船業者としても有名であった。

²⁾ 荒武賢一朗「大坂市場と琉球・松前物」(菊池勇夫・真栄平房昭編『近世地域史フォーラム1 列島史の南と北』吉川 弘文館、2006年)。

³⁾ たとえば、中西聡『海の富豪の資本主義――北前船と日本の産業化――』 名古屋大学出版会、2009年。

⁴⁾ 藤田明良「中世後期の坊津と東アジアの海域交流——『一乗院来由記』所載の海外交流記事を中心に——」(九州史 学研究会編『境界からみた内と外』岩田書院、2008年)。

⁵⁾ 前掲1 『坊津町郷土誌』上。川崎沛堂『坊泊水産誌』川辺郡水産会、1936年。

⁶⁾ 坊津町郷土誌編纂委員会編『坊津町郷土誌』下巻、1972年。

⁷⁾ 前掲6『坊津町郷土誌』下。

二 19世紀における坊津・森家の経営

その一族である森岩吉家に伝来した5点の仕切書(森家から商品を購入した商人たちが差し出した文書)が現在も残っている。⁸⁾ この史料の分析から、坊津の歴史と、他の地域および日本全体の歴史がどのように結びつくのかを考えてみたい。

今回注目する5点の仕切書は、いずれも1842年(天保13)9月、浪花(大坂)と兵庫の商人5名が森吉兵衛、森岩吉に宛てた文書であり、その個々の取引に関する内訳が詳しく記されている。この5点は、森家が浪花・兵庫における取引代金で初めて2000両を超えた記念として、そのとき(あるいは後年)に軸装されたようである。1821年以来、森家が上方への直接販売を開始して約20年をもって、つかみ取った証であるが、坊津の鰹節取引が次第に大きくなっている状況を示している。

産地	種	別	本数	目方	代銀
坊津	鰹	節	16650	967貫700目	22貫22匁9分1厘
五島	鰹	節	3640	201貫400目	4貫176匁2厘
天草	鰹	節	2850	87貫300目	2貫9匁6分4厘
五島	荒汽	孚節	955	50貫300目	704匁2分
御所	鰹	節	11600	602貫200目	13貫828匁3分1厘
天草	鰹	節	3850	115貫800目	2貫665匁7分1厘
五島	鰹	節	1350	86貫800目	1貫798匁2分1厘
(五島)	荒汽	孚節	450	23貫900目	395匁5分4厘
坊津	鰹	節	6750	457貫800目	10貫346匁2分8厘
天草	鰹	節	700	20貫500目	471匁9分1厘
五島	鰹	節	1350	90貫目	1貫855匁8分
五島	荒冽	孚節	450	23貫300目	326匁 2 分
御所	鰹	節	6000	409貫300目	9貫393匁4分3厘
天草	鰹	節	2800	87貫100目	2貫3匁3分
五島	鰹	節	1440	90貫100目	1貫856匁6厘
五島	荒汽	孚節	450	23貫200目	324匁8分
坊津	鰹	節	(92掛)	786貫200目	16貫903匁3分
坊津	荒汽	孚節	(30掛)	247貫400目	2貫350匁3分
天草	鰹	節	(128掛)	1069貫800目	22貫992匁1分
五島	鰹	節	(52掛)	427貫400目	9貫257匁5分1厘
五島	荒汽	孚節	(26掛)	223貫200目	4貫17匁6分
	坊五天五御天五五坊天五五御天五五坊坊天五津島草島所草島島津草島島所草島島津津草島	坊五天五御天五五坊天五五御天五五坊功天五五津島草島所草島島津草島島所草島島津津草島島際鰹鰹荒鰹鰹鰹荒鰹鰹光	坊五天五御天五五坊天五五御天五五坊坊天五五出,草島高,草島高津草島高所草島島津草島島所草島島津津草島島が野節節節節節節節節節節節節節節節節節節節節節節節節節節節節節節節節節節節	坊津 鰹 節 16650 五島 鰹 節 3640 天草 鰹 節 2850 五島 荒浮節 955 御所 鰹 節 11600 天草 鰹 節 3850 五島 鰹 節 1350 (五島) 荒浮節 450 坊津 鰹 節 700 五島 荒澤節 450 御所 鰹 節 6000 天草 鰹 節 2800 五島 荒澤節 450 坊津 鰹 節 (92掛) 坊津 繁 節 (128掛) 五島 難 節 (52掛) 五島 荒浮節 (26掛)	坊津 鰹 節 16650 967貫700目 五島 鰹 節 3640 201貫400目 天草 鰹 節 2850 87貫300目 五島 荒浮節 955 50貫300目 御所 鰹 節 11600 602貫200目 天草 鰹 節 3850 115貫800目 五島 鰹 節 1350 86貫800目 (五島) 荒浮節 450 23貫900目 大草 鰹 節 700 20貫500目 五島 整 節 1350 90貫目 五島 整 節 1350 90貫目 五島 整 節 1350 90貫目 五島 整 節 6000 409買300目 天草 鰹 節 2800 87貫100目 五島 整 節 1440 90貫100目 五島 荒浮節 450 23貫200目 坊津 整 節 (92掛) 786貫200目 大津 鰹 節 (92掛) 786貫200目 大津 </td

【表1】 1842年(天保13) 9月 森吉兵衛・岩吉の鰹節取引高

出典)南さつま市坊津歴史資料センター輝津館所蔵史料。史料中の追加記載を除く。

史料の概要は、【表 1 】にまとめている。原史料における商品代価の計算は銀建てでおこなわれているが、筆者が1842年当時の公定に基づく金 1 両 = 銀60久換算で計算すると、5点の合計金額は約2157両に

⁸⁾ 南さつま市坊津歴史資料センター輝津館所蔵。同館平成22年度企画展「順風往来――薩摩をめぐる東アジア海域交流史――」および同名の企画展図録で筆者が調査結果を紹介している。

なる。⁹⁾ 仕切書の差出人である 5 名の商人のうち、1 名は「兵庫・小豆屋市左衛門」との署名があり、もう 1 人の「泉屋八右衛門」は明記されていないものの、印鑑のなかに「大坂」の文字がみえる。その他 3 名(成尾屋・菊屋・嶌屋)も、大坂や兵庫の商人か、もしくはその界隈で商業取引を展開する者たちと推測できる。この内容から、森家が坊津を基点として、西日本全体を巻き込んだ広範囲に及ぶ物流の一端を担っていたこと、そして坊津が大坂や兵庫と強く結ばれていたことが想定できよう。さらに想像をたくましくするならば、全国的商品流通の集散地であった大坂や兵庫から、これらの鰹節が日本各地へと運ばれていたことも仮定できる。

【表1】の内容から、具体的な特徴を整理しておこう。特徴は、①商品は坊津だけでなく、天草諸島 (天草・御所) や五島列島で生産されたものを取り扱っている、②数量はそれぞれ相違しているが、その 3 地域の産品を 5 軒の商人に分配した形式をとっている(1 軒に1 つの地域の鰹節を集中させていない)、 ③代銀は鰹節の本数ではなく、目方(重量)によって計算されている、の 3 点である。

商品の産地を考察すると、もちろん坊津産が主力であることは明白だが、天草諸島や五島列島の鰹節・ 荒浮節を森家の廻船に載せて、上方へ運んでいたことがわかる。ちなみに「御所」とは、おそらく天草 諸島の東部に位置する御所浦島のことを指している。天草節の生産地は、天草下島の牛深が中心である 一方、五島節は福江島の富江、玉の浦、中通島の奈良尾などが挙げられる。10 天草と五島は、薩摩からや ってくる鰹船が黒潮の分流に乗り、北上を繰り返すうちに両地に鰹節の製造納屋を設けたことが関係し ているようで、製造法も薩摩節と同一であったといわれている。11)四代目森吉兵衛が語ったところによれ ば、「天草節は生産者から買い受けたもの、五島節は森家が投資して生産させたもの」とされる。12) つま り、森家が必ずしも自家や坊津地域で生産する鰹節だけではなく、西海地域で幅広い取引および生産を 展開していたことになろう。また、右の談話を信じるならば、森家は19世紀にはすでに鰹節商売を本格 化させ、薩摩以外の地域における生産・取引体制を確立させていたことになり、この点も非常に興味深 い。森家の所有・運航する廻船がどの程度の大きさなのかは不明で、またどの経路を利用して大坂・兵 庫へと船を進めていたのかは定かではない。ただし、天草や五島から坊津へ商品を運搬し、そこから上 方へ商品を動かしていたとするのは、効率性から考えてまずありえない。一般的に、薩摩半島、とりわ け坊津を含む半島南西部の船舶は、天草や五島、長崎などの西海地域を経て博多へ向かい、そこから瀬 戸内海へと舵を切る。その通常航路に沿うならば、森家の廻船は地元の商品を積んだうえで、天草や五 島に立ち寄り、上方へと向かったとみて間違いないだろう。

大坂・兵庫の商人が森家より購入した商品の内訳を参照すると、たとえば坊津産のみ、あるいは天草産のみ、といった偏りのある買い付けをしていないことがわかる。成尾屋や嶌屋のように、坊津産を購入せず、他地域の商品しか取引していないところもあるが、いずれもどこかに偏ってはいない。なぜ、このような取引になるのだろうか。その答えを明らかにするのは容易ではないが、それぞれの産地の鰹

⁹⁾ ただし、実際の換算レート(実勢)を示すものではない。

¹⁰⁾ 宮下章『鰹節』法政大学出版局、2000年。

¹¹⁾ 前掲10宮下著書。

¹²⁾ 前掲6『坊津町郷土誌』下。

節には特徴があり、その価値にも違いがあるのだろう。実際、坊津・五島産は150本を1つの括りにしているし、天草産は350本を1セットとして出荷する方式がとられている。これには、産地側の荷出し事情もあろうが、それぞれの市場的価値があり、買い付ける業者にとっても地域ブランドが意識されたと考えられよう。¹³⁾ ひいては、上方商人たちの得意先である一般の小売商や消費者に対してもこのような詳細な地域ブランドが認識されていたことを裏付ける。代銀支払いが本数換算ではなく、重量換算であることも特徴的であった。

5点の仕切書が作成された1842年(天保13)は、さまざまな意味で重要だと考えられる。日本史の流れでみるならば、言わずと知れた老中・水野忠邦が「天保の改革」を始めたのはこの前年であり、一連の諸政策でも極めて有名な「株仲間解散令」は、森家がこの取引をおこなった半年前に発せられている。また、翌10月には大名による各国特産物の専売が禁止されるなど、領主体制(島津家)の下で経済活動をしていたとされる当地の人々にも少なからぬ影響があったはずである。また後述するように、森家の得意先である大坂の海産物市場はこの時期に大きな増加を示している数字もある。流通史の鉄則である、多方向の分析を考えるうえで、森家の鰹節商売は九州と大坂を結ぶひとつの好事例となろう。

この仕切書が示す1842年9月の出来事は、ささやかな事実かもしれないが、いくつかの重要な論点を 提供している。最も重要であるのは森家が南薩摩を基点として、西海地域で広範な経済活動をしていた こと、また全国流通の主要地であった大坂や兵庫と強く結びついていたことなどである。これらの事実 とともに、本稿で触れた天保改革期をはじめとして、地域の歴史と日本全体の歴史がどのように関連付 けられるのかを改めて検討すべきであろう。

	【双乙】 1070十八07 林水江 97首		
年月	取引先	鰹節目方	代金
1873年(明治6)1月	成尾惣助	125貫900匁	115両21
1874年(明治7)11月	富岡出店(大坂薩摩堀北之町)	70貫400匁	110円48銭
1877年 (明治10) 3月	橋本為助 (大坂薩摩堀)	20貫目	29円56銭71

【表2】 1870年代の森家仕切書

出典)南さつま市立歴史資料センター輝津館「森吉兵衛資料」

日本の政治区分のなかでは、明治維新(1868年)がひとつの画期となっている。その後の森家は大阪 方面とどのような関係にあったのだろうか。【表2】は、1870年代に取引先から森家へ宛てられた仕切書 の内容をまとめたものである。成尾惣助もおそらく大阪か兵庫の商人だと推察するが、まずは維新後も 森家は大阪との鰹節取引を継続していたことが理解できよう。全体的な数字が明らかでないものの、少 なくとも1878年ごろまでは大阪商人との取引関係が認められる。

明治時代になってからの文書と思われる年代不詳10月18日付けの徳三郎作成・森御主人様宛の書状には、「屋久嶋・天草・ゴト(五島)節、凡八、九貫目づ、積登り、過分ニ有之候ゆへ、大井ニ下落仕、自荷之儀は平均十四円八銭ニ売払申候(中略)幸仲買坊節を相好ミ申候故、漸く右之直段ニ遣付申候」と

¹³⁾ 前掲2拙稿。

の記述がみえる。¹⁴⁾ 徳三郎は森家の一員だと思われ、坊津と大阪を往来していたおり、森家の当主に大阪での状況を伝えたのが右の書面である。引用箇所の内容からは、①森家が天草や五島だけでなく、屋久島の鰹節も商品として取り扱っていたこと、②この当時、大阪では鰹節の相場価格が大きく下落しており、森家が持ち込んだ鰹節は平均14円程度で売却したこと、③そのなかで、取引関係にある大阪の仲買商人は坊津の鰹節(坊節)を好んでいるので何とか14円程度の価格で販売することができた、ということがわかる。

17世紀段階において、かつて坊津の鰹節取引を支配していた鹿籠浦からも鰹漁業に出かけていた屋久島は、屋久節の産地として知られている。¹⁵⁾ 1822年(文政 5)の「諸国鰹節番附表」でも、「大関」の位置を占め、天草節や五島節と並んで全国的なブランドとして名高い。1870年代に入ると、森家はこの屋久節も取引対象として、大阪へ出荷していたことになる。加えて、徳三郎が伝えるように、この時期には相場価格が売り手にとっては芳しくないようだが、重要だと感じる点は、これら屋久島、天草、五島の鰹節が大阪の商人には「坊節」と認識されていたことである。森家の商品をそのまま坊節を表現しているのか留意が必要だが、ブランドとしての坊節がどれほどの影響力があったのか、大変興味深い記述である。

徳三郎は、10月18日にこの書状を森家へ送付したあと、同月23日におそらく坊津へ向けて蒸気船で出港したようである。蒸気船はもちろん森家所有でないだろうと推測されるが、そうするとこの段階に至っての森家の商売は自家廻船ではなく、荷物の移出入を委託しているのかと思われる。鰹節を売却したあと、徳三郎は大阪にて米・綿・鉄を買い入れたとしており、商品搬送の方法が気になるところだが、管見の限り、それを示す史料は現在のところ見当たらない。

三 大坂の鰹節取引

近世日本の経済的中核であった大坂は、全国からの商品を受け入れ、またそれを多方面へと分配する機能を有していた。集散地としての大坂は、全体的にその特徴を把握すべきだが、ここで注目したいのは、坊津の森家との関係から、鰹節取引についてである。16)

【表3】 大坂三町元株問屋36軒の売上高

年次		売上銀高	(単位:貫目)
1822	(文政5)		2680
1832	(天保3)		2860
1841	(天保12)		3765
1853	(嘉永6)		5357

出典) 大阪商工会議所編『大阪商業史資料』23、1964年

¹⁴⁾ 輝津館所蔵「森吉兵衛資料」。

¹⁵⁾ 前掲10宮下著書。

¹⁶⁾ 以下、大坂(大阪) 関係の記述は、大阪商工会議所編『大阪商業史資料』21~24、1964年所収の史料に依拠している。

1822年(文政 5)に、西日本各地から大坂市場へ入っていた水産物は、鰹節・塩鯛・塩鰤・舟鯨・皮鯨・塩鰯・干鳥賊・鰆・塩鯖などが挙げられる。¹⁷⁾ これらの商品を大坂で取り扱っていた問屋36軒の売上高は、【表 3】で明らかなように、年々高い伸びを示している。研究史上では、天保年間(1830-44)に大坂の市場的地位低下が盛んに述べられているが、こと魚類・水産物関連の問屋商売に限っては大きな増加があったといえよう。

前章で述べた森家の仕切書分析は1842年(天保13)であり、この時期が日本経済史のなかでも重要なことは既に述べた。その前年、大坂においても鰹節取引に関して同業者による新たな取締規定が作成されている。¹⁸⁾

1841年(天保12)10月、「四町組塩魚干魚鰹節仲買商法取締之事」と題した規約は、大坂で乾物系の海産物取引をおこなう靱三町問屋(三町株元問屋)と四町組仲買という、問屋および仲買商人たちによって明文化された。その序文には、同年5月に仲買惣代より海産物取引に関する商法改革が公訴されたことにより、問屋・仲買双方が示談する形式がとられ、この取締仕法作成に至ったとある。この仲買を中心として、当時大坂で問題となっていたのは、問屋と仲買の商法がしっかり取締ができておらず、その状況が国々(日本国内の商品生産地を指す)にも伝わり、大坂への廻着荷物が減少して商売が衰微し、商品価格も高騰を続けていることであった。¹⁹⁾

塩魚、干魚と並んで鰹節もその商法改正の対象であった。鰹節でもここに至る時期までは納屋銭と、商品の目方に合わせた手数料を大坂の問屋が搾取するため、諸国からの商品が大坂に入ってこなくなったとある。とりわけ問題点として挙げられるのは、問屋によっては納屋銭に一定の額が設定されず、銀建てで売買したりするなど、商取引の不明瞭さであった。そこで納屋銭の制度を廃止し、目方に合わせた手数料も規則を明文化することにした。さらに、鰹節取引は仲買方立会による入札制度を実施する。簡潔に通来との違いを述べれば、代金の明示と、正金売買の実施が新たな制度として確立したわけである。

ちょうど、坊津の森家が上方での取引高2000両超えを達成したころ、得意先である大坂では取引制度の改正が実施され、新しい商売の枠組みが作成されようとしていた。大坂での仕法変化は、大坂への商品移入が減少している危機感から創出されたかもしれないが、森家の新規に業界参入を果たすような生産地の商人たちが多数輩出されるなか、地方との経済的諸関係も大きな転機を迎えていたととらえるべきだろう。

¹⁷⁾ 前掲16『商業史資料』22。

¹⁸⁾ 前掲16『商業史資料』23。

¹⁹⁾ 山本高一『鰹節考』筑摩書房、1987年。

【表 4】	】 19世紀後半における大阪魚	始移	入表
1144	1 13世紀後十にわりる人敗兵	、大只「ク」	ハイ

産	地	塩魚	乾魚	
紀	伊	鰆、鯨	飛魚、雑魚、鯨、鰹節	
土	佐	鰤	鯨、烏賊、飛魚、鰹節	
讃	岐	鰆、魴	雑魚	
团	波		烏賊、飛魚、鰹節	
対	馬	鯛、鰤、鯖、鰹	烏賊	
肥	前	鰹、鱰、鯛	鯛、烏賊、鰹節	
長	門	鯖、鮪、鯨	鯖、飛魚、烏賊、海鼠、鳥貝	
周	防	鯖、鮪、鯨	鯖、烏賊、海鼠、飛魚	
安	芸		海鼠、鳥貝、海苔	
薩	摩	鰤、鯖	鰹節	
肥	後	鰆、鯖、鯵		
隠	岐	鯖		
出	雲	鯖		
石	見	鯖、鯵	飛魚、烏賊	
佐	渡		鱈、海鼠、烏賊	
志	摩		鰹節、若布	
北海		鱒、鮭、鰤	鱈、鯡子、海鼠	
出曲)大阪商工会議所編『大阪商業中咨料』 21 1064年				

出典) 大阪商工会議所編『大阪商業史資料』21、1964年

日本では明治維新を経た19世紀後半になると、汽船・鉄道など交通網の整備が一段と進むなか、海産物の取引も活発化が予想される。【表4】には大阪へ出荷される水産物関係の一覧を掲げている。産地および商品にはやや偏向があるかもしれないが、西日本各地と北海道から、大阪への商品出荷が行われていることが理解できる。ここに挙げられる商品は、大阪の問屋商人たちの手から、京都・東京・近江・伊賀など近畿・東海地方へ移出された。また、記録によれば、生産地でもある中国・四国・北国地方へも販路が形成されていたようである。これは詳しい分析を今後詰めなければならないが、大阪をターミナルとした水産物流通のシステムが19世紀の後半に至っても機能していたことになる。

19世紀後半には大阪の経済的地位は大きく低下し、東京への一極集中が行われようとしていたが、そこに展開する過程については今後の課題としたい。

おわりに

本稿では、鰹節流通にみる薩摩坊津と大坂の地域流通史に焦点を当てて検討を加えてきた。以下、簡単に成果をまとめておきたい。

坊津は、古来より対アジア貿易の拠点として重要な湊町であり、徳川政権下の中期までは密貿易の町として、経済的利潤を得ていた。しかし、いわゆる「唐物崩れ」と呼ばれる一斉摘発を受けて、地域経済の中心を鰹漁業と鰹節生産・販売へと転換を余儀なくされた。そのなかで中心的役割を果たしたのが、当地の豪商として知られる森一族であり、彼らは廻船業を生業のひとつとしていることから、上方との交易を充実させて、西海地域を含んだ鰹節商売を展開していったのである。また、明治維新以降も森家の商売は継続されて、坊津の経済に多分の貢献をしたことが明らかとなった。

坊津をはじめ、日本各地との商品集散地であった大坂は、生産地との関係を密接に持っていた。とりわけ鰹節商売に特化すれば、森家の仕切書が語った事実と連動して、1841年に大きな制度改正があり、19世紀後半に向けた経済的基盤が新たに提示されたといえよう。また、明治維新以降も大阪は西日本各地を中心に、海産物取引のターミナル的機能を持ちながら、経済都市としての性格を有していたことが立証されよう。

本稿では19世紀前半の天保改革期にひとつの画期を見出している。改革政治に関しては、どの時代においても政治的動向や社会変容に注目が集まりがちだが、この天保改革では、物価安定や経済界の再編が成功しなかったにせよ、それが企図された意義は大きい。改革における政策分析は、日本中央の政治史でもあるし、またその影響力は地域へ直接的に伝わっている。今回注目した坊津、そして大坂はまさにその影響をもろに受けていたはずである。そのような日本史と地域史の連動を印象付けながら、今後の課題に向けた議論を用意したい。

(付記)本稿の作成に関しては、南さつま市坊津歴史資料センター輝津館学芸員の橋口亘氏、南九州市立 ミュージアム知覧学芸員の若松重弘氏に多大なご助言と調査協力を頂戴した。末筆ながら記して謝意を 申し上げる。