

# 大阪における寒天商の考察

石坂澄子\*

## 摘要

本稿は、近世から現代にかけての大阪における寒天商の商業活動と活動拠点を考察するものである。寒天は、テングサを主原料として釜で焚き、煮出した液を冷やし固めた後に、更に凍結・融解を繰り返して作られる。寒天製造は、近世に農閑期の余業として大阪府の北摂地域から京都府・兵庫県<sup>1</sup>の山間部に広まり、輸出品として重要な位置を占めた。原料の仕入れと製品の卸は大阪中心部の問屋が行った。天満の乾物問屋の扱いから始まり、韃地域に寒天の専門問屋が生まれたが、大阪大空襲による韃地域の破壊の後、拠点は天満地域に移行した。

キーワード：寒天、天草、問屋、輸出、天満、韃

## I はじめに

寒天の歴史について最初にまとめたのは、名倉（1923）である<sup>1)</sup>。名倉は冒頭で「寒天ハ我国海外貿易ノ一ニシテ実ニ加工海藻ノ首位ヲ占メ本邦特有ノ産物ニシテ其名ヲ檀ニシ輿地ノ圖載スルヤ廣シト雖モ未ダ他国ニ於テ之ヲ生産スルヲ聞カズ」と述べ、海外と比較して日本の寒天製造の優位性を誇っている。当時すでに日本以外でも寒天製造は行われていたが、質・量ともに日本製には及ばなかった<sup>2)</sup>。名倉（1923）は沿革史に重点が置かれ、製造法についての記載は少ない。明治20年代から大正期にかけて、寒天問屋が受けた受賞・褒章を掲載している。

大阪市西区江戸堀の寒天商堀内雅一は、寒天業の歴史的な考察よりも、寒天の化学的な分析や生産、経済など、実利的な内容に紙幅を割いた（堀内、1939）。柳川（1942）、林・岡崎（1970）も化学的分析に重点を置いた。林・岡崎（1970）は経済や流通についての記述も多く、戦後の寒天製造業界の動向を明らかにしている。

寒天の人文科学的研究で、最もよく知られているのは野村<sup>のほる</sup>豊である。野村（1949）・（1950）は、大阪府茨木市・高槻市・東大阪市、京都府亀岡市で採訪された史料の収録と、大阪町奉行所発布の寒天関連史料（明治期に編纂された『大阪市史』第四上・下巻からの抜粋）及び名倉（1923）所載史料を再録している。野村は「戦災によつて古くより存続した大阪市在住の問屋関係の文書が、殆ど総て焼亡した事は本研究上多大の困難を齎した」と筆者の言葉の中で述べている（野村、1949: 10）。野村（1951）では、野村（1949）・（1950）の史料内容の検討・考察を行っており、今日の寒天研究の基礎となっている。

\*関西大学非常勤講師 E-mail: sumiko@pearl.ocn.ne.jp

近世から近代にかけての北摂地域の寒天製造については、福山（1967）が詳しい。寒天業は、原料となる藻草価格の多寡や、製造が天候に左右されるためにある程度の資本の蓄積が必要であった。その寒天業に、富農層のみならず中農層も進出が可能であったのは、大坂の藻草寒天問屋の商業資本によるものであった。藻草寒天問屋は製作人に資金・原料を前貸しして製品を買占め、これが次第に商習慣となって彼らを原料・製品市場から遮断した。天明年間（1781～89）に嶋上郡原村城山（現高槻市）の宮田半兵衛が伏見から寒天業を伝え、次第に近村へと広まって製作人が乱立すると、需給のバランスを保つために株仲間が結成された。1813（文化10）年、長崎向け細寒天製作人の株仲間が大坂三町人の一人である尼崎又右衛門を取締人として結成され、1821（文政4）年には国内向け角寒天及び藻草も尼崎又右衛門の取り締まるところとなった。

小林（1959）は、北摂を中心とした近世寒天業の発展について、生産構造及び畿内先進地域におけるマニユファクチュアの実態を明らかにしている。明和・天明頃から急激に展開してきた寒天マニユ成立の基盤として、北摂地域は煙草・米・蔬菜類等の商品作物の生産が盛んであり、この商業的農業の展開が農民に企業的関心を強く植え付けたとしている。そして、4～50石を頂点とする富農層の存在や、丹波山地方から供給される労働力、近村の貧農層の手軽な農間稼であることが、寒天マニユを成立させる有力な要素をなした。寒天の原料である干藻は、淀川水運を利用して運ばれていた。

石坂（2013a）は、茨木市の寒天製造の終焉と理由について新たに聞き取り調査を行い、組合の動きと製造地の推移についてまとめた。聞き取り調査は、寒天製造に関わった人たちのライフヒストリーに焦点をあてている。

## II 寒天製造の始まりと産業化

寒天は、昼夜の気温差を利用してトコロテンを凍結・融解させ、その繰り返りで乾燥させて作られる。17世紀中頃に、京都伏見で食べ残しのトコロテンが外に放置されて凍った結果、偶然できたのが始まりであるといわれる。天明年間に宮田半兵衛が北摂地域に製法を伝え、寛政年代（1789～1801）には島上・島下・豊能郡一帯で大いに発展した。初期は平野部でも製造が行われていたが、次第に夜間に十分な冷えがある山間部へと移行した。寒天は、角（棒）寒天と糸（細）寒天の2種類が製造されており、角寒天は国内向け、糸寒天は輸出用とされていた<sup>3)</sup>。

原料となるクサ（海藻）は、テングサ、オゴノリ・トリアシ・マクサなど種類があり、産地も北海道、伊豆、志摩、五島など北海道から九州にわたっていた。クサは6～9月頃に海女によって採取され、海辺で干して乾燥した状態で取り引きされ、製造は冬季に行われる。作業はクサを洗うこと（晒し）から始まり、水車でクサをついて貝殻や砂を取り除き、水槽で2晩水に晒してあく抜きをして寒天小屋の大釜で焚く。クサは種類によって粘り気など特性が違うため、何種類かが配合された。そのまま釜の中で10時間置き、煮出された液を袋に入れて絞って濾過し、フネと呼ばれる箱に流し入れて一昼夜置いて固めた。そうして出来上がったトコロテンは、角寒

天・糸寒天それぞれに応じた切断機で細断され、休閒田に設えられたタナバ（棚場）と呼ばれる干し場へ運び出される。角寒天の場合は切断機で細断されたトコロテンをそのまま簀に並べ、糸寒天の場合はテンヅツ（天筒）と呼ばれる突き出し器でさらに細断されて簀に並べられる。簀の上のトコロテンは、夜間の凍結と日中の融解を繰り返し、乾燥して寒天になる。こうした作業を行う職人は出稼ぎ人で<sup>4)</sup>、1釜に3人つくのが通例であった。釜焚きやウラスキ（出来上がった寒天の精選）は地元の人が行った。

宍戸（1949）は「寒天製造における特異な立地条件、零細工業的性格とその農業との結びつき、問屋制小工業としての歴史的発展過程、等は我国農産物加工工業の特質を具現している」と述べる。つまり、寒天はテングサを原料としている以上水産物加工ではあるが、一般の水産物加工は採取地に近く立地せざるを得ないのに対し、寒天の加工場は気候条件に支配されるため水産物を原料としながらも山間地で加工される。その点において、原料は漁民に採取されながらも、加工段階においてはより強く農業との結びつきを持ち、日本の農業の特質の中にその存続条件を見出していると述べる（宍戸、1949: 139）。近世から重要な輸出品の一つであった寒天は、近代に入るとより一層輸出量が増加するが、これは生産方式の近代化によるものではなく、食用の用途以外に医学用の培養基としての用途、工業原料としての用途が開けたための、需要の増加によるものである（宍戸、1949: 153-154）。

### Ⅲ 寒天問屋とその拠点—天満、靱地域—

近世に摂津地域において寒天製造が広がったのは、大阪天満の乾物問屋大根屋小兵衛の功績が大きい。大根屋は元は乾物仲買であったが、天明年間に伊豆地方のテングサを一手に集荷し、これを北摂の寒天製造人に卸す問屋として莫大な利益を得るようになった。大根屋はさらにこの利益を元手に大名貸し（大名相手の高利貸し）なども行い、有力商人に成長した（池田市立歴史民俗資料館、2005: 3-4）。寒天の取締を行った尼崎又右衛門の屋敷は天満長柄町に、取締が行われた尼崎寒天会所は天満の樽屋橋東にあったといわれる（野村豊、1951）（図1）。

文化年間（1804～18）に寒天売買を行っていた問屋は、大根屋小兵衛と、西横堀福井町の天王寺屋治兵衛（中村）の二家であった。文政年間（1818～31）には、天満瀧川町の綿屋半兵衛（和田）が乾物寒天問屋業、西横堀瀬戸物町の天王寺屋庄太郎（中村）が乾物藻草寒天問屋を開業した（名倉、1923: 11-12）。天満には大坂の三大市場の一つである天満青物市場があり、その西隣の天満十丁目西二筋（菅原町）と同裏町（鳴尾町）は塩干魚商いの発祥地と推定されるが、その多くが魚市場の移動で当地を離れた後は、山物と海産物を含む荒物商いに継承された。乾物商いはこの荒物や青物・相物商いから派生したもので、享保12年（1727）頃から乾物仲買仲間が出現した（新修大阪市史編纂委員会、1990: 544-545）。天満の寒天問屋は、この乾物商いのなかで発展した。

一方で、西横堀の天王寺屋治兵衛と天王寺屋庄太郎は、靱の寒天問屋として成長した。靱には



図1 近世・近代における大阪の寒天問屋関係の所在地

出典：ベースマップは大日本帝国陸地測量部作成・仮製地形図「大阪」(1887)、「尼崎」(1898)をもとにした。情報は名倉(1923)、野村(1951)、清水(1995)、新修大阪市史編纂委員会(1996)、大阪市編(1979)をもとにした。筆者作成。

「靱海産物市場」があり、1767(明和4)に造成された永代浜は、木津川筋入津の諸国廻船や魚荷船が積み登す塩干魚(相物)や干鯛の水揚市場としてにぎわった(新修大阪市史編纂委員会, 1990: 540)。

明治になり尼崎家の支配が廃止されると、新政府による再編が行われた。政府は産業奨励のため商法司を1868(慶応4)年4月25日に京都に設置し、同26日に大阪に支所を設け、5月30日に商法会所を大阪に設置した。

藻草寒天問屋仲間は、明治初年通商司の下に通商会社に加わり、1870(明治3)年寒天商社を設けて、中村治兵衛(天王寺屋治兵衛)が支配人に就いた。商社は1872(明治5)年に解散となり、1873(明治6)年に藻草寒天商仲間を作って大阪府庁の認可を得た。1879(明治12)年12月には「大阪藻草寒天商仲間同盟規則」を定めて、会議所及び府知事の公認を得た(西村, 1933: 843-844)。1880(明治13)年には大阪藻草寒天商仲間と寒天製造人の間で契約が結ばれ、協定が成立した。重量のごまかしや不良品の混入などの寒天業界の悪弊の矯正が行われた(野村, 1951: 91)。

1884(明治17)年に、島上島下両郡で製造される寒天の改良を目的とした凍瓊脂共進会が、島上島下郡役所内で開催された。共進会では褒章授与のほかに集談会も行われ、そこで仲間規約が結ばれて問屋とも盟約された。しかし、1887(明治20)年に違約者が多く紛議を生じていることや、共進会に含まれなかった京都・兵庫の業者が従わないことが問題となり、その結果二府一県の業者が手を結び組合を設けることとなった(石坂, 2013a: 37)。

表1 寒天問屋・仲立の所在地（1905〔明治38〕年）

所在地	問屋	仲立
大阪市西区靱	3	4
大阪市西区京町堀	2	4
大阪市西区江戸堀	5	6
大阪市西区阿波座	1	
大阪市西区道頓堀	1	
大阪市西区阿波堀		3
大阪市西区本田町		2
大阪市西区立売堀		1
大阪市西区新町		2
大阪市西区南堀江		1
大阪市東区道修町	1	
大阪市東区仁右衛門町		1
大阪市北区菅原町	3	
大阪市北区樋上町	3	
大阪市北区瀧川町	1	
神戸市栄町	1	4
神戸市元町		2

出典：大阪府京都府兵庫県寒天水産組合事務所（1905）をもとに筆者作成。

1903（明治36）年1月28日、大阪京都兵庫の寒天水産組合の発起人会が大阪の江戸堀で開催された。組合は五部から構成されており、第一部は問屋部、第二部は細寒天製造部、第三部は角寒天製造部、第四部は賃焚製造部、第五部は寒天及び原料仲立業であった（石坂、2013a: 38-39）。

近世における寒天問屋の拠点は、天満であった。北摂の寒天製造人にテングサを卸した大根屋と寒天の一手取締りを行った尼崎又右衛門は、共に天満が拠点である。天満には乾物仲買仲間が存在しており、受け入れる素地があった。しかし、明治に入り尼崎家の支配が廃止されると、その拠点は靱に移る。表1は、1905（明治38）年の『大阪府京都府兵庫県寒天水産組合員名簿』掲載の住所の分布である。問屋計21名のうち、西区は12名、北区は7名、仲立計30名のうち、西区は23名、北区は0名であり、西区の問屋・仲立が多い。また、当組合の事務所は西区靱北通に置かれており、組長は靱上通の中村庄太郎（天庄商店）、副組長は靱北通の中村豊次郎（天豊商店）である。この両者は、近世の寒天問屋「天王寺屋」の後継である<sup>5)</sup>。

#### IV 輸出品としての寒天

寒天は、貞享年間（1684～87）には輸出品の一つとなっていた。対清貿易において日本産の銅の生産量が漸次減少していくなかで、それを補う意味で増えていったのが乾物の海産物であった。清代の中国における寒天の需要については、「清國天津市場海産物景況」（明治19年8月28日付在天津帝國領事館報告）によると、中国内陸部で好まれ、天津にもたらされた物は同地からさらに北京・山西・山東・河南地方へと搬出されていたとある（松浦、2012: 75）。

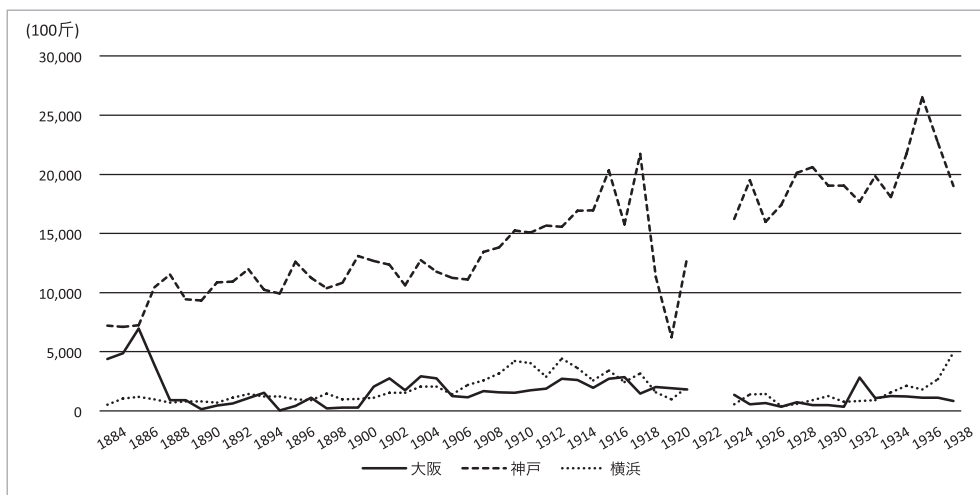


図2 寒天輸出量統計 (港別)

出典：1884-1928年は大蔵省『大日本外国貿易年表』，1929-1938年は大蔵省『日本外国貿易年表』により筆者作成。なお，1922・1923年のデータは確認できていない。

明治期の寒天輸出には，川口華商が関わっていた。川口華商とは，戦前に旧大阪川口居留地及び雑居地（現大阪市西区川口・本田周辺）に居住し，主に貿易関係を中心とする業務に携わった在阪中国人である（西口，1995: 101）。1872年（明治5）に長崎方面から福建省，広東省の華僑が来阪し，川口居留地には18の号（店）が存在したという。主な輸入品は砂糖，大豆等食料品，輸出品は海産物，銅，石炭，木材であった。川口華商は本店を大阪に置き神戸にも支店を持つという形の貿易商が目立った（斯波，1985: 83-86）。

図2は1884-1938年（明治17～昭和13年）における大阪港・神戸港・横浜港の寒天輸出量の推移である。寒天は主に神戸港から輸出されていたことがわかる。横浜港から輸出されたのは信州寒天である。信州寒天は天保年間に製造開始され，横浜から初めて輸出されたのは1871（明治4）年頃といわれる（野村，1951: 291）。関西寒天問屋に対して東京には関東寒天問屋があり，信州寒天の発展とともに東京を中心とした関東寒天問屋が成立し規模を拡大した。関西問屋は神戸・大阪から，関東問屋は横浜から輸出した。1925（大正14）年に製造開始した岐阜寒天は，関西・関東両地区の寒天問屋と取引を行った（岐阜寒天協会，1975: 35-36）。

1937（昭和12）年に日中戦争が始まると，日本の外貨獲得のために寒天の重要性が高まり，1938（昭和13）年，農林省の肝いりで日本寒天製造業水産組合が設立された。これまで各産地で設立されていた組合は，ここに初めて全国的な団体として再編された。組合事務所は神戸に置かれ，検査所は神戸・横浜，駐在所が大阪（西区江戸堀南通）に置かれた。組合は地域別に5つの部で構成され，第1部は大阪府・京都府・兵庫県，第2部は長野県，第3部は岐阜県，第4部は山梨県，第5部はそれ以外の東京都・静岡県・群馬県・宮城県・岩手県・青森県・奈良県・福島県等であった。このように全国的な組織となったが，組長には中田秀次郎（西区鞆北通，天市商店）が選出され，依然として大阪の寒天問屋の優位性は保たれていた（野村，1951: 127；岐

阜県寒天協会，1975: 53）。

戦争が激化すると寒天も統制を受け，1940（昭和15）年に日本寒天統制会社が設立された。日本寒天製造業水産組合の組合員を株主とし，本社は東京の寒天問屋である辻本初太郎商店（東京都日本橋区江戸橋）に置かれたが，社長には大阪の中田秀次郎が就任した。支店は大阪・長野・岐阜に置かれた（岐阜県寒天協会，1975: 60）。1942（昭和17）年，寒天は水産物配給統制規則に基づいて統制物資に指定され，取扱い機関として日本寒天統制会社が指定され，一元的配給機構が確立された。終戦直後の1946（昭和21）年には，連合軍司令部が取り上げた日本の輸出水産物として寒天が重視された。寒天は漁場の荒廃と採取労力不足によって原藻が極度に減少していたが，生産は農村の副業に依存していたため製造設備には戦禍を受けておらず，原藻の生産次第で製造力を立ち直らせて輸出力を回復することができた。一方で，この頃から海外の寒天生産が伸びて日本製の寒天に影響が出始めた（日本食糧新聞社，1962: 132-133）。

## V 寒天製造地の移行と鞆同業者町の消滅

大阪の寒天出荷数量は，1950年には16.2%，1973年には2.3%とシェアをかなり落とした。長野産地の勢力拡大と岐阜産地の追い上げで，大阪の寒天業は相対的に弱まった形である。大阪の産地衰退の原因としては，気温の上昇（暖冬）や，高槻・茨木の北摂地域の山の面積の30%程度が削られて宅地に転用されたため，冬季の風当たりが強くなり寒天の出来が悪くなったことなどがあげられる（大阪府立商工経済研究所，1977: 30・41）。さらに，茨木で最後まで寒天製造を行っていた井上一氏（1986年廃業）によると，京都府福知山近辺の人を職人としてその都度雇っていたが，1974年に長田野工業団地が出来てからは人手を探すのがいっそう困難になったとのことである（石坂，2013b: 47）。

大阪の寒天問屋が拠点としていた西区鞆地域は，1945（昭和20）年3月13日の大規模焼夷弾攻撃によって焦土と化した。焼失を免れたのは鞆北通・上通の一部と鞆南通二丁目の一部のみであった。1947年8月には鞆地区の3万坪が，進駐軍の常用飛行場として接収された（川端，1974: 103）。そのため鞆地域の寒天問屋は，空襲の被害が比較的ましであった天満<sup>6)</sup>に再び拠点を

表2 寒天問屋の所在地（1968〔昭和43〕年）

所在地	関連業者
大阪府高槻市	1
京都府亀岡市	1
大阪府大阪市北区	6
大阪府大阪市南区	1
大阪府東大阪市	1

出典：関西寒天協会（1968）をもとに筆者作成。

を移した。表2『昭和43年関西寒天協会名簿』掲載の関連業者（問屋）住所を見ると，大阪市北区に集中している。寒天問屋の天庄商店・天豊商店・天市商店は戦後に経営を再開せず，復員した番頭達が独立して新たな寒天問屋を設立し，北区に拠点を置いたのである<sup>7)</sup>。

## VI おわりに



写真1 宮田半平翁顕彰碑  
(高槻市, 2015年筆者撮影)

高槻市宮之川原元町にある聞力寺には、寒天製造の祖とされる宮田半兵衛の事蹟を称える「宮田半平翁顕彰碑」が建てられている(写真1)。これは1914(大正3)年に大阪府京都府兵庫県寒天水産組合が建てたものである(大阪府資料)。また、野村(1949)には、中村豊次郎(天豊商店)が序文を寄せている。「(前略)この二百年間の歴史を繙く資料の一部は、曾て名倉宗太郎・堀内雅一両氏に依つて発刊されたが、その後日本歴史の色調を塗り替へたさしもの戦争も終結し、国産品としての寒天は、見返り物資或いは輸出品として、食品・農水産業中フットライトを浴びて登場した。この重要品を再び精細に調査することは甚だ意義のあることであるが、今回日本地理学会会員野村豊氏は寒天の歴史地理学研究をなし、その古文書を輯録整理さ

れ、寒天史の探求貢献に勉められた。現今寒天界は古今未曾有の難艱に遭遇し、企業整備をなして一大躍進を要すべきの秋、業界の文献を収めるも亦有意義なる事を思ひ、その稿を茲に出版する次第である。」

企業資料には第一義的価値と第二義的価値があると考えられ、第一義的価値とは経営的価値、第二義的価値とは歴史的、文化的、社会的価値である(小風, 2003: 75)。寒天問屋は原料の供給と製品の買占めにより製造者を市場から疎外したが(福山, 1967)、寒天製造の祖とされる宮田半兵衛の事蹟を称え、野村による史料編さんに協力することで、寒天製造の歴史的・文化的・社会的価値を高めたといえる。海外産の寒天がシェアを伸ばすなか、寒天の歴史を紐解くことによって、国産寒天の価値の再確認を行い、現在に伝えているのである。

### 付記

関西大学文学部の野間晴雄先生と共に大阪府茨木市で寒天の調査を行ったのが、この研究を始めたきっかけである。先生の幅広い知識とあくなき好奇心に、多くのことを学ばせていただいた。先生のご指導に深く感謝申し上げます。

本稿は、大阪寒天貿易株式会社泉義次氏、服部寒天産業株式会社松村信一氏、豊喜産業株式会社橋本豊文氏に聞き取り調査のご協力を賜りました。厚く御礼申し上げます。本研究を進めるにあたっては、新垣夢乃氏、高橋伸拓氏、二宮美鈴氏、藤川美代子氏から貴重なご示唆を与えていただきました。深謝申し上げます。本稿は、公益財団法人 JFE21 世紀財団アジア歴史研究助成にもとづく研究成果の一部である。

### 注

1) 名倉宗太郎は、1855年豊能郡東能勢村の寒天製造業の家に生まれ、家業に従事した後に1890年より寒



天商の中村庄太郎の下で働いた。1923年に大阪市商工業家模範従業員として表彰されている（大阪市産業部，1923）。

- 2) インドスリランカ島付近で「アガーカ」、清国浙江省寧波地方で「洋菜」と称する寒天に類似したものが産出されているが、光沢に乏しく黒色を帯び品位劣等である、とある（名倉，1923: 1）
- 3) 寒天は1785（天明5）年の俵物一手諸色直仕入制度実施までの史料には現れないが、1772～81（安永年間）に記されたと考えられる「大意書」の諸色の中に所天草の名が見られる。清国において心太<sup>ところてん</sup>の需要があり、後に寒天が所天草の代替品として輸出品の地位を占めていったものと思われる（福山昭，1967: 10）。
- 4) 職人は丹波・但馬・丹後から来た出稼ぎ人で、通称“たんばはん”と呼ばれていた。（石坂，2013b: 46）
- 5) 「慶応元年尼崎又右衛門取締撰丹に於て寒天製造 85 株天草扱問屋，大根屋小右衛門「石田」，大根屋小兵衛「石田」，綿屋半兵衛「和田」，天王寺屋治兵衛「中村」，天王寺屋庄太郎「中村」，天王寺屋豊次郎「中村」，博多屋彦十郎「齋藤」，金屋庄兵衛「巖名」以上 8 名なりき」（名倉，1923: 22）
- 6) 「昆布の全国流通の要－大阪市西区鞆は，四十数件の昆布業者が軒を並べていたが，昭和二十年三月の大空襲で，木々端みじんに焼き尽くされた。（中略）北区天満界限は，天神橋筋二～三丁目，同心町，与力町，紅梅町は大きな被害を受けたのであるが，南森町，壺屋町，市之町などは一部の被害に止まった。菅原町は難を免れた。」（遠藤，1999: 107）
- 7) 聞き取りによる。

## 文献

- 池田市立歴史民俗資料館（2005）。『なにわのスーパーコンサルタント－大根屋小右衛門の財政改革－』
- 石坂澄子（2013a）。『茨木における近代以降の寒天製造業の推移－聞き書きと文献資料より－』新修茨木市史年報 11, 35-73.
- 石坂澄子（2013b）。『寒天の製造とその終焉』『新修茨木市史史料集 17 図説地理 近現代の茨木』茨木市史編さん室, 46-47.
- 遠藤章弘（1999）『昆布売りでござる』こんぶぶんこ
- 大阪市産業部（1923）。『大阪市商工時報』47, 65-66.
- 大阪市編（1979）『大阪市史 附図』清文堂出版（復刻版）
- 大阪府京都府兵庫県寒天水産組合事務所（1905）。『大阪府京都府兵庫県寒天水産組合員名簿』（大阪市立中央図書館蔵）
- 大阪府立商工経済研究所（1977）。『地域社会と地場産業 その1－高槻市，茨木市，能勢地区における寒天製造業を事例として－』。
- 川端直正（1974）。『靱の歴史』野村修造
- 関西寒天協会（1968）。『関西寒天協会名簿』（茨木市下音羽井上一家文書）
- 岐阜寒天協会（1975）。『岐阜寒天の五十年史』。
- 小風秀雅（2003）。『近代の企業記録』国文学研究資料館史料館編『アーカイブズの科学 下巻』柏書房, 73-88.
- 小林茂（1959）。『郷土高槻叢書第十二集 北摂地域における寒天マニユの展開』高槻市教育委員会。
- 宍戸壽雄（1949）。『寒天の輸出と生産－特にその加工業の性格について－』農業総合研究 3(4), 138-196.
- 斯波義信（1985）。『関西華商の源流』『大阪における産業都市文化の発達に関する総合的研究』班〔編〕『大阪の都市文化とその産業基盤：共同研究論集 第1輯』大阪大学, 79-89.
- 清水靖夫編（1995）。『明治前期・昭和前期 大阪都市地図』柏書房
- 新修大阪市編纂委員会（1990）。『新修大阪市史 第四巻』大阪市
- 新修大阪市編纂委員会（1996）。『新修大阪市史 第十巻 歴史地図』大阪市
- 名倉宗太郎（1923）。『寒天誌』大阪府京都府兵庫県寒天水産組合。
- 西口忠（1995）。『川口華商の形成』堀田暁生・西口忠共編『大阪川口居留地の研究』思文閣出版, 101-134.

- 西村徳蔵編 (1933). 『大阪乾物商誌』 大阪乾物商同業組合.  
日本食糧新聞社 (1962). 『食品産業 20 年の歩み』.  
野村豊 (1949). 『寒天資料の研究 前編』 大阪府寒天水産加工業協同組合.  
野村豊 (1950). 『寒天資料の研究 後編』 大阪府寒天水産加工業協同組合.  
野村豊 (1951). 『寒天の歴史地理学研究』 大阪府経済部水産課.  
林金雄, 岡崎彰夫 (1970). 『寒天ハンドブック』 光琳書院.  
福山昭 (1967). 「近世北撰寒天業の展開とその輸出」 近世史研究 43, 1-15.  
堀内雅一 (1939). 『寒天及寒天業』 大日本水産会版.  
松浦章 (2012). 「江戸時代に長崎から中国へ輸出された乾物海産物」 関西大学東西学術研究所紀要 45, 47-76.  
柳川鉄之助 (1942・初版, 1946・2版). 『寒天』 工業図書株式会社.

## A Study of Agar Merchants in Osaka

ISHIZAKA Sumiko\*

This paper examines the commercial activities and bases of agar merchants in Osaka from the early modern times to the present. Agar is made mainly from Tengusa seaweed, which are fired in a iron pot, boiled, cooled, and hardened, and then frozen and thawed repeatedly. Agar production spread from the Hokusetsu region of Osaka Prefecture to the mountainous areas of Kyoto and Hyogo Prefectures in the early modern times as an afterthought during the off-season for farmers, and it occupied an important position as an export product. Wholesalers in central Osaka purchased the raw materials for agar and wholesaled the products. The agar trade was initially conducted by a dry goods wholesaler in Temma, followed by a specialized wholesaler in the Utsubo area, but the base shifted to the Temma area after the Utsubo area was destroyed in the Osaka Air Raid.

**Key words:** Agar, Tengusa seaweed, wholesaler, export, Temma area, Utsubo area

---

\*Part-time Lecturer, Kansai University      E-mail : sumiko@pearl.ocn.ne.jp