

しろざとう つく

白砂糖を作った

きざえもん

喜左衛門さん

(生路)

むかし、日本には、砂糖がありませんでした

ので、中国や南蛮などから輸入したものが、た

まに殿様の口に入るていどでした。そこで、江戸

時代も半ばごろ、将軍さまが、日本でも砂糖を

作ることを勧めました。

「尾張は、暖かい土地柄じゃ、だれか、砂糖を

作る者はいないか。」

と、尾張の殿様も、熱心に勧めます。

そこで、これまで塩を作っていた生路村の原

田喜左衛門さんが、砂糖づくりを始めました。

「九州では、さとうきびから砂糖を作るが、黒

砂糖しか作れんそうだ。なんとか、色の白い

砂糖を作ってみたいものだ。」

そう思いながら、喜左衛門さんは、さとうきび

の根を取り寄せ、栽培を始めたのです。

さとうきびは、甘蔗と呼ばれ、葉っぱも茎も、

きびに似ていますが、きびのように穂がありま

せん。そのかわり、竹のように節のある茎に糖

分ぶんを持もったしるをふくんでいて、それをしぼり出だ



して煮につめますと、砂糖さとうがとれるのです。

喜左衛門きざえもんさんは、塩焼しおやきの経験けいけんを生いかして、

真白まっしろな白砂糖しろざとうから氷砂糖こおりざとうまで作り上げつく、殿様とのさまに

献上けんじょうしました。そして、

「でかしたぞ、喜左衛門きざえもん、これこそ我国第一わがくにだいいちの

産物さんぶつじゃ。」

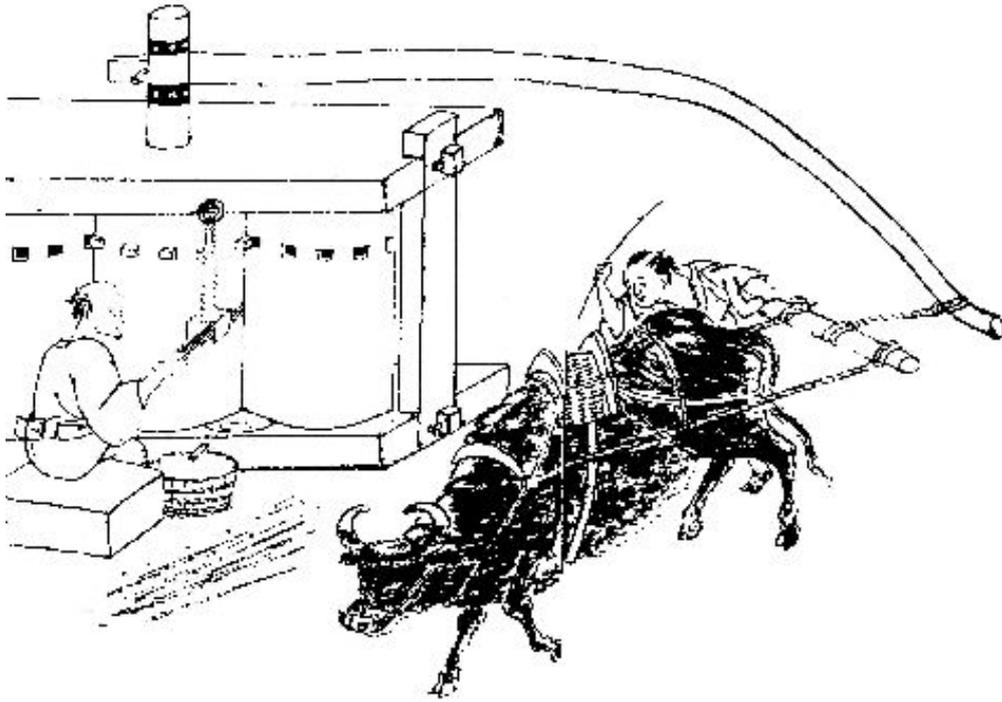
と、殿様とのさまからおほめの言葉ことばをいただいたという

ことです。下したの絵えは、喜左衛門きざえもんさんの家いえで砂糖さとう

を作つくっているところを、内藤東甫ないとうとうほという人ひとが写しゃ

生せいしたもので、江戸時代えどじだいの中なかごろ名古屋なごやで出ださ

れた張州雑誌ちやうしゅうざっしという本ほんに載のっているものです。



▲ ^{かんしょ} 甘蔗から ^{さとう えき と} 砂糖の液を採る (^{ちょうしゅうぎつし} 張州雑誌より)