

# 垂水の豪商と 明治維新

## 会話の中の貴重な歴史

垂水では、平成23年から約10年間、NPO法人『文行館』という資料館が運営されています。

理事長の川井田孜氏（故人）と友人の川畑寛矩氏が中心となり運営され、途中から私も参加しました。お二人の会話は本町の幕末から明治にかけての貴重な歴史そのものでした。その一部を紹介します。

川井田氏、川畑氏、大迫氏、宮田氏は本城の伊地知氏の家臣であったが島津に敗れ浜平で商人になった。

垂水島津家9代貴備のとき24軒が本町で御用商人になった。

川畑市兵衛は明治の初め生活出来なくなった武士のために1年間質屋

をした。

川畑市兵衛宅には明治時代、当時の殖産興業政策の大臣であった前田正名や品川弥次郎が常宿とし、財政援助を受けた資料もある。

明治2年垂水学校を創立した高崎正風も明治20年に宿泊している。

## 両家の資料を読み解く

平成28年、本町出身の長崎大学井手准教授によって川畑、川井田家の両家に残された資料を調査・研究していた機会がありました。その一部を紹介します。

西南戦争時、垂水には近世の身分秩序と戦争時の殺伐とした空気等が複雑に流れていた。



▲川畑家に残る品川弥次郎の書

西南戦争後の疲弊した時代の中で、川畑市兵衛（本町）、安田為徳（新城）は、垂水の主要産品であった砂糖に着目し、砂糖製造・販売を通して農業と商業の一体化した経済モデルを確立しようとしていた。

川井田善右工門（本町）は砂糖を「垂水糖」のブランドとして大阪や薩摩堀界隈に販路を拡大した。

川畑銀蔵（本町）は海湯の温泉に着目し自らも掘削し指宿・霧島に次ぐ温泉地を築き観光地とした。

川畑市兵衛や安田為徳は、明治政府の開催する「内国勸業博覧会」や「共進会」を通して、地場産品のアピールを積極的に行い、政府とのネットワーク構築に努めました。その結果、地元農産物を政府支援で近代化され



▲川井田家の蔵

（垂水市文化財保護審議員・川崎あさ子）

## 豪商たちの大きな力

徳川幕府が減び明治という新しい政治が始まる時、本町の豪商川畑市兵衛、川井田善右工門、川畑銀蔵の財力は垂水の大きな原動力となりました。

新しい時代を築くためには、まず産業振興でありその財源は誰かが捻出しなければなりません。本町の豪商はそれぞれの立場で垂水の発展に尽した人々だったのです。

た設備を導入でき、大阪等の大消費地に送る「官民協調型自立モデル」を完成させ、砂糖製造に加え生蠶や煙草製造も軌道にのりはじめます。

# 食改 キッチン

Healthmate recipe of this month  
未来の食改さん



下段左から  
柳田朋子さん、井川嘉代さん  
安山順子さん、池田みすずさん  
上段左から  
小山いつよさん、村山貴恵さん  
(欠席) 前田和子さん

3月24日、第24期垂水市食生活改善推進員養成講座閉講式が行われました。2年間の養成講座を修了した7名が今後、食改さんとして活躍の予定です。

## 今月のレシピ びわと新玉ねぎの サラダ



- 【材料】（2人分）
- びわ／6個（300g程度）
- きゅうり／100g
- 新玉ねぎ／70g
- はちみつ／大さじ1
- マヨネーズ／小さじ1
- 塩／2つまみ（塩揉み用）

今が旬の「びわ」と「新玉ねぎ」を使用した簡単なサラダです。「びわ」はカロテンが豊富に含まれているため、高血圧、脳梗塞、心筋梗塞等の生活習慣予防やがんの予防の効果が期待できます。



①きゅうりを輪切りにする。



②新玉ねぎは薄くスライスする。



③①と②を塩で揉み、しんなりするまで、置いておく。



④びわを食べやすい大きさにスライスし種や薄皮を取り除く。  
※色止めに塩水に漬ける。



⑤③を水で洗い、キッチンペーパーで水気をしっかりと取る。



⑥④と⑤をボウルに入れて軽く混ぜる。



⑦はちみつを加え混ぜ合わせる。



⑧さらに、味を見ながらマヨネーズを加える。



⑨混ぜ合わせれば・・・

## びわサラダの完成です！



【1人分あたり】  
エネルギー 106kcal  
食塩相当量 0.3g

食改  
完了