



# 江戸時代の岸和田の名産品



江戸時代、岸和田の名産品にどのようなものがあったでしょうか？江戸中期元文元年（1736）<sup>げんぶん</sup>に書かれた『和泉志』という本の中に色々な産物が登場するので紹介します。

## とりのこがみ 鶏卵紙

（鳥の子色（淡い黄色）の  
あわ  
あつて じょうしつ  
厚手 上質 の和紙）

あ ま かだちちよう  
阿間河（現在の阿間河滝町付近）

たんざく  
現在でも短冊・色紙・表装などで  
使われますが、残念ながら今の岸  
和田では作られていません。



## 酢

しんざいけ  
新在家（現在の岡山町）

いすみす  
「和泉酢」として全国的に知られていた  
ことが寺小屋で使われていた『新童子  
おうらいばんかつう  
往来万家通』という本の挿絵からもわか  
ります。山直地域に伝わる昔話に『酢壺池  
すつばいけ  
の伝説』があります。

## しやうろ しょうろ 麥蕈（松露）

野村（現在の下野町付近）

松露は海岸の黒松の林の下の砂の中  
に生える食用のキノコです。独特の  
香りがします。江戸時代には岸和田  
の海岸が松林に覆われていたことが  
わかります。

## 読んでみよう！



『読みがたり大阪の  
むかし話』日本標準



『岸和田の昔話  
〜昔話に親しもう〜』

## 豆知識

岸和田に「<sup>なんまつ</sup>並松」という町名があ  
りますが、街道の両側が松並木だ

ったそうです。「松風」とい  
う町名もありますが、昭和に  
なってからの命名で、海岸  
からの松風が爽快だったこ  
とからのようです。



## げどくがん 解毒丸

てんしょうしたこしそ  
天性寺蛸地藏前（現在の南町）

なんげん  
何軒もの薬屋が商売していたことが、  
かんせい  
寛政8年（1796）に発売された  
『和泉名所図会』にも載っています。

江戸時代には、岸和田藩から江戸幕府に「月次献上品」として岸和田の名産を献上して  
 きました。安政頃（1850年代）の藩士の手控えの記録を紹介しします（読みは原本どおり）。

正月	鰯塩引（ぼらしおひき）	6月	干鰹（ほしはも）
2月	飯蛸粕漬（いいだこかすづけ）	8月	塩魴（まなかつお）
3月	干鰯（ほしかれい）	10月	鰯鯢（ひしこ）
4月	鯛鮓（たいすし）	12月	干甘鯛（なまひ）
5月	海雲（もずく）		

『五畿内産物図会和泉之部』



江戸時代は冷凍保存の方法がなかったから、  
 海産物を干物か塩漬けにしていたんだね。




### 江戸時代からの特産品といえば・・・

岸和田藩五万三千石と、江戸時代の藩の大きさを表すのに米の収穫量である石を単位として使用していたように、江戸時代以前から経済の基盤は米作でした。商工業としては、村の名産として鶏卵紙、編笠、酢や海産物などが年代ごとに生まれては消えています。海産物以外で一番生産量の多かった特産品は「和泉木綿」です。農民

1石ってどのくらい？

1石は、約150kgで1,000合に相当し、1日3合の米を食べるとして、成人一人が一年間に食べる量とほぼ同じとされています。



にとってお米の生産はもちろんですが、かなりの部分を年貢として納めます。お金となる綿を栽培して糸に紡ぎ、その糸を仲買人に売ります。時には織り機で布まで仕上げました。幕末春木では綿作率が50%ありました。宝永6年（1709）、儒学者の伊藤東涯が京都から和歌浦へ旅の途中、「堺から泉佐野の榎井村までの間、沿岸部の田地はみな綿が植えられていた。」という記述があります。これが明治以降の和泉地方で紡績工業が発展する基礎になったのでしょうか。

次に注目するのは、「砂糖」です。甘蔗を栽培して、絞り出して砂糖にするのです。岸和田藩から、稲を植える田んぼで栽培することを禁止する命令が何度も出たようですが、栽培はなくならなかったようです。しかし、明治以降は値段の安い外国製品が輸入されると岸和田での生産は無くなりました。