

明治×鹿児島

～郷土の暮らしの変化～

牧原 佑 松元 彪流 吉村 優大 鹿児島県立甲南高等学校

テーマ

明治の暮らし 当時の人々の暮らしぶりの変化について

研究の動機

明治維新から150年が経ち、郷土の歴史を学ぶいい機会であり、最も身近で変化が大きかったと思われる日常生活に興味を持ったため。また、その生活について研究することで、鹿児島独自の文化について多くの人に鹿児島にしかない良さを伝えたいと思い、それが観光の発展に繋がると思ったため。

課題

鹿児島には多くの歴史資源が存在する。特に、明治維新に関する史跡等も鹿児島市内を中心に集積する。

しかし、歴史について学んでいないと魅力が伝わりにくいという問題がある。

→身近で、分かりやすい歴史を伝える。



人々の暮らしの変化

明治時代における鹿児島に住む人々の生活を、明治に入ってから変化していった人々の暮らしと比較するために、都市部の生活様式の移り変わりを調査した。その中でも衣・食文化に着目し「明治時代」と聞いてイメージしやすいものを取り上げた。

・衣文化

庶民の多くは明治に入っても着物を着ており、着物に代わって洋服を着るようになったのは、明治初期は軍人や役人、上流階級の人だけであった。主に彼らの制服や礼服として用いられた。その後、庶民の中にも洋服を着る人が出てきた。和洋折衷のような恰好も見られた。また、断髪令によりちょんまげが禁止されていった。髪型の変化に伴い帽子の流行も起こった。



・食文化

明治に入り牛肉を食べる文化が伝わり、牛鍋が流行した。明治元年に東京で初めて本格的な牛鍋店の営業が開始されるが、当初は受け入れられず客は少なかった。しかし、明治5年に明治天皇が牛肉を食べたことが報道されるなど政府が推進したことによって、次第に新しい西洋の食として広まった。同様に、牛乳の飲用も勧められ、当時は保冷技術が未発達だったため、鮮度を保つために販売所に隣接して牧場があった。



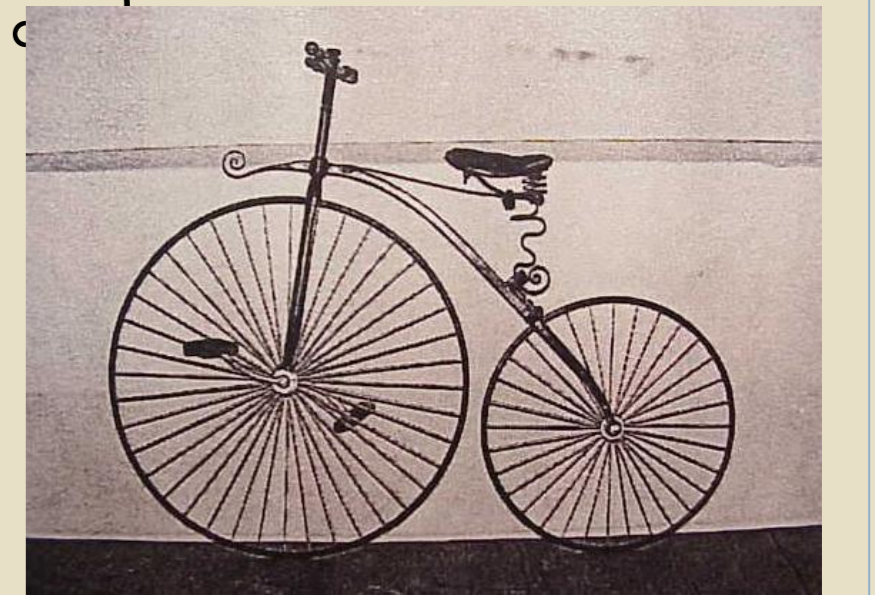
一方で、外国人によるビール醸造所が明治2年に横浜にできると、明治4年には大阪に日本人経営の醸造所も運営された。

明治時代の鹿児島の生活

自転車の利用

自転車の初の国産車は、明治23年に和泉栄之助が制作した。明治30年ごろには、鹿児島でもかなりみられるようになり、洲崎長土手の教習所では、1円50銭で乗れるまで教えた。（当時米一升14銭であった。）

また、明治35年には、自転車が電報に使われるようになった。自転車は、まず、局から離れた地域により早く届けるために使われた。



能

明治時代の初め、能がよく演じられ、現在の東千石町の中西屋敷を舞台として使った「能会社」があった。もともとこの会社は廃藩後、俸禄や仕事を失った能役者の救済事業であったようだ。

電気灯

明治31年8月、鹿児島市に初めての電灯が設置された。電気会社は顧客が増えて、順調であった。しかし、当時、電気の炭素繊維の質は安定せず、切れてしまうことが多く、たびたび明かりが消えて顧客の信用を失ってしまうこともあった。当時、電気会社は広小路（現在の山下町）にあった。



広口の木市

現在、甲突川河畔で開く鹿児島市の風物詩、木市の始まりは明治10年ごろ、広口馬場で開かれたのが始まりとされている。

郷土の食文化①

唐芋（サツマイモ）⇒サツマイモ伝来ルートには次のような説がある。

1611（慶長16）年、琉球出兵で琉球に駐留していた薩摩の兵が帰国の際に、芋を持ち帰った。

1611（慶長18）年ごろ、ポルトガル人がガルソン（フィリピン）から坊津へ持ち帰った。

種子島島主 種子島久基が、1698（元禄11）年、琉球の尚貞王に芋を求め、家老の西村時乗に栽培を命じた。

1705（宝永2）年、山川の前田利右衛門が琉球から芋をもたらした。

サツマイモは、鹿児島の土壌の水はけが栽培に適していて、現在（平成28年度）、322800tで全国1位の生産量である。

順位	都道府県	収穫量	割合
第1位	鹿児島県	32万2800 t	37.5%
第2位	茨城県	17万2000 t	20.0%
第3位	千葉県	10万3500 t	12.0%
第4位	宮崎県	9万2300 t	10.7%
第5位	徳島県	2万8600 t	3.3%
第6位	熊本県	2万2700 t	2.6%
第7位	静岡県	1万1000 t	1.3%

郷土の食文化②

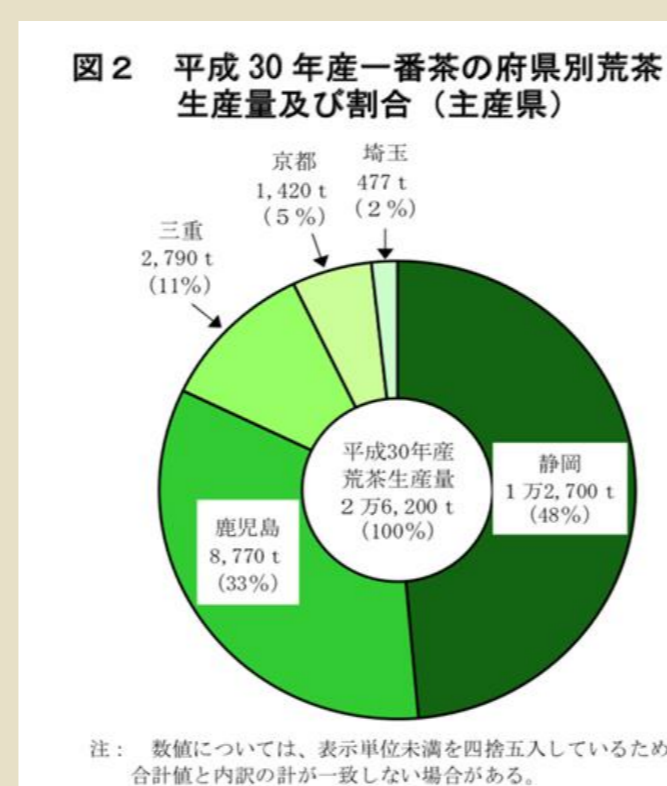
米⇒鹿児島はシラス台地で水通しがよく、また山も多いため稲作にはあまり向かない土地であった（末吉・吉松・日州吉田・加久藤・飯野が穀倉地帯）。

焼酎⇒16世紀の初頭は米焼酎が主流であったが、サツマイモが伝来し、稲作に不向きな土地であったこともあり、イモ焼酎が主流になる。

酒ずし⇒桶に酒で味付けされた飯と様々な山の幸・海の幸を盛り発酵させた豪華な寿司である。一見すると押し寿司のようにも見えるが、酢のかわりに鹿児島特有の地酒（灰持酒）が使われている。

江戸時代に当時の藩主であった島津義弘が花見の宴会を開いた際、女中が残った料理と地酒を桶に入れて一緒に置いていたところ、翌朝良い香りが漂っていた事が酒寿司の始まりとされる。

茶⇒明治維新前は都城、吉松、松山、阿久根で生産が盛んだったが、維新後お茶の品質が良くなり知覧、伊集院、松山、志布志（有明町）、宮之城、溝辺で生産が盛んになる。現在も全国2位の生産量である。



酒ずしの作り方

- 1.具はエビ、タイ、赤貝、タコ等の魚介類に蒟、筍、椎茸、錦糸卵、薩摩揚げ等を使用。
- 2.地酒と塩だけで、合わせ調味料を作る。基本的に旨味調味料や酢などは使用しない。
- 3.飯は普通に炊いてさましておく。その後、先の合わせ調味料を飯に混ぜる。
- 4.具はそれぞれに味を付けて、魚は薄塩をして、ちらし寿司のように切っておく。
- 5.冷ましておいた飯と合わせ調味料の3/4の量をよく混ぜ合わせて、4等分にしておく。
- 6.寿司桶に少々塩を振り、その上に飯の1/4の量を敷き込み、平らにする。
- 7.飯の上に好みの具を散らし、再びその上に飯1/4の量を敷き込む。このようにして順々に段を作っていく。
- 8.最後に飯を敷いて、残りの具を彩りよく盛り付ける。
- 9.上から葉らんを敷いて、中ふたをする。
- 10.寿司桶の中の地酒が常にふたの上段ギリギリにあるように、中ふたの上から重石を乗せて調整する。
- 11.重石を調整しながら4~5時間待つと出来上がり。

知覧茶

日本一の生産量を誇る鹿児島県南九州市で生産されているブランド緑茶。南九州市は、桜島の火山灰によってつくられた水はけがよく肥沃な土壌や一年を通して温暖な気候、豊富な日照などおいしいお茶を生産する条件が整っている。そのため、知覧茶の新茶は、日本一早い新茶として有名。

知覧茶は品質においても全国茶品評会で農林水産大臣賞を受賞するなど、全国的に高い評価を得ている銘茶である。2017年に「知覧茶」「えい茶」「川辺茶」は「知覧茶」に統一された。独特な深むし製法で急須に入れたときの水色は濃厚な緑色で、旨味が多く渋みの少ないのが特徴である。

深蒸し煎茶とは？

普通の煎茶よりも約2倍長い時間をかけて茶葉を蒸してつくったお茶を「深蒸し煎茶」または「深蒸し緑茶」と呼ぶ。

茶葉の中まで十分に蒸気熱が伝わるため、形は粉っぽくなりますが、お茶の味や緑の水色が濃く出る。青臭みや渋みがなく、また長時間蒸されることで茶葉が細くなり、お茶をいれた際に茶葉そのものが多く含まれるので、水に溶けない有効成分も摂取できる特徴をもっている。

研究結果からの感想・考察

明治維新によって、大きく生活は変化したと考えていたが、私たちがイメージする明治維新後の生活は、一部の都市では変化しているが、鹿児島は早くから変化があったわけではなく、劇的に変化はせず徐々に変化していったことが分かった。江戸時代の生活がそのまま続いていた。

生活は、今にも続くものも多く歴史を身近に感じやすいと考えられる。歴史がありながら、今も生産が盛んな茶や唐芋（サツマイモ）をいかした食または、鹿児島独自の酒ずしの提供も考えられる。旅行客のニーズの変化 モノ消費→コト消費 買い物などモノを購入することから商品やサービスからの体験を重視することへの変化にあった豊富な歴史資源をいかした観光プランを作ることが求められる。

他県の活動

浴衣や着物、袴など当時着られていたものを着て残っている史跡をまわる→食の体験を含めた観光を造る。

観光企画

課題でも述べたとおり、鹿児島市内を中心に、史跡等の歴史的観光資源は多く存在しているが、歴史についてある程度学んでいないと魅力が観光客に十分に伝わらない場合もある。

そこで私たちは、歴史についてあまり知らなくても楽しめる体験型の観光を通して鹿児島の魅力を伝えたいと考える。

鹿児島県各地に体験型施設を作り、それぞれの場所でジャンルの異なる明治時代の生活を観光客に感じてもらう。

具体的には、当時の服装の着付けや、明治時代に食べられていた食の提供をする。施設については、知覧武家屋敷など既存の史跡を生かす。さらに、体験型施設のなかでも、一部を宿泊もできるつくりとすることで数日間に渡る観光を可能にする。歴史をただ説明するのではなく、実際に観光客に体験してもらうことで、より鹿児島の歴史の魅力を伝える。

参考文献

- ・三國名勝図会 五代秀堯 橋口兼柄 1905
- ・ビジュアルワイド明治時代館 柳町敬直 2005
- ・かごしま新聞こぼれ話 唐鎌祐祥 2008
- ・<https://rekisi-omosiroi.com/meizizidai-kurasi/>
- ・https://www.jrt.gr.jp/stat/sweetpotato_201106.pdf#search=%27%E3%82%B5%E3%83%84%E3%83%9E%E3%82%A4%3%83%A2+%E7%94%9F%E7%94%A3%E9%87%8F+%E6%97%A5%E6%9C%AC%27
- ・<https://ijikanazawa.com/news/contributiondetail.php?cid=4https://sites.google.com/site/rinshikai/ordinary131>
- ・<http://www.s-life.ne.jp/toku/beer/>
- ・<http://www.satumaji.co.jp/feature/sakesushi.html>