

ふるさと見て歩き

第30回

こんにゃくの神様 中島藤衛門



▲諸沢地割の中島藤衛門生家

地を好むため県北山間地域の氣候に適合し、栽培が盛んになりました。とはいえ植付から三年後にしか収穫できないことと、寒気に弱いため、種玉は冬季は掘り返して屋内保存しなければならぬなどその栽培は手間のかかることが

り、遠路の輸送にも耐えられる品質の確保と、軽量化に成功し、販路を北は松前、南は畿内まで延ばすことができるようになったのです。研究を始めてから十八年が経っていました。しかし、この技術が普及すると品質の悪い製品も増えてきたため、藩は袋田にこんにゃく会所を設置し藤衛門を頭取に任命して監督に当たせました。

また諸沢は火打石の産地でもあり、藤衛門は、火打石山会所守にも任ぜられています。これらの役職は子の藤八郎、曾孫の藤八郎らにも引き継がれました。また、お茶の栽培方法の見直しもはかり、本場宇治から職人呼び寄せするなど、農業振興に強いリーダーシップを発揮した人物だったことがわかります。

◆神になった藤衛門

耕地が少なく生産力の低い山間の土地で、こんにゃくの生産が飛躍的に伸びたことは、近在の農民の生活を保障し、藩財政の発展にも寄与しました。この功績が認められ、藤衛門は文化二（一八〇五）年に一代限り苗字帯刀を許されました。こんにゃくの一大産地となった旧山方町から大子町にかけての地域では、藤衛門の功績を称える遺跡が数多く残されています。地割には生家が現存しており母屋・長屋門ともに、江戸

時代の姿を今に伝えています。生家中島家の屋敷内には藤衛門を祀った石祠と藤衛門の功績を称えた記念碑が建てられています。現在同家ではお祭は行っていないませんが、大子町や福島県南地域のこんにゃく農家の人々が「藤衛門講」という講組織を作り、二月十六日と十一月十六日に講を行っています。昭和五十一年には山方・大子両町のこんにゃく製造業者や生産組合が加盟して中島藤衛門顕彰会が発足しました。会長に当時の大子町長、副会長に山方町長が就き、この会によって顕彰碑や墓地の改修、パンフレットの発行などが行われました。大子町の中心部に程近い十二所神社には境内社として蒔蒨神社があり、藤衛門が祀られています。和紙の生産も盛んだった当地では、単に食用としてだけでなく、衣類や調度にも和紙にこんにゃくをひいたものが用いられるなど、生活に深く関わるものでした。

中島藤衛門に関する古文書や遺品などは山方館で展示しています。



▲蒔蒨神社（大子町大子 十二所神社境内）

私たちが普段口にするこんにゃく。その流通拡大をとおして普及に大きな足跡を残したのが諸沢出身の中島藤衛門でした。山方や大子に今も残る藤衛門の生家や神社を紹介します。

◆こんにゃく製法の革新者

中島藤衛門は延享二（一七四五）年、山方地域諸沢地区地割に生まれました。諸沢の地は山々の続く山方北部地域でもとりわけ山深く交通の便の悪い所でした。わずかな平地しかないため、斜面を利用して作付けできる格、煙草、こんにゃく等を作る以外に生活の糧を得る方法はありません。

頼みの綱のこんにゃくは東南アジアが原産で、砂礫の多い水はけのよい土

知られていました。従来は生玉のまま出荷し各地へ運んでいましたが、これでは日持ちがせず、遠くまで輸送することができないことに加え、重量があるため商品価値のあまり高くない作物だったのです。藤衛門は十五才から研究を重ねた末、ふとしたことからこんにゃく玉を乾燥させると長持ちすることを発見します。試行錯誤の結果、生玉を厚さ一センチメートルほどに薄切りし、串に刺して乾燥させたあと（荒粉）、それを石臼で挽いて粉末にするという製法を確立しました。この粉末は「粉こんにゃく」と呼ばれ、ここからさらに不純物を除いて「精粉」にする技術を上野宮村の益子金蔵が確立したのは四十年後のことです。これによ

（歴史民俗資料館）