



# 館長だより

山形県産業科学館

令和 8 年 1 月 27 日(火)

発行 館長 加藤智一

## 100 年以上前の山形「紅花産業」



山形の紅花は、室町時代末期の導入期から江戸時代中期の大発展を経て、最上川舟運と商人ネットワークによって、「金」に匹敵する価値を

生む一大産業へと成長しました。

紅花はイスラエル周辺を原産とし、シルクロードを経て 3 世紀末に日本へ伝来し、近畿地方で栽培が広がったと言われています。山形（出羽国）に入ってきたのは、室町時代末期と考えられています。そして、栽培が発展したのは、江戸時代中期、最上川流域で急速に拡大しました。享保年間（1716～1736）には全国出荷量 1,020 駄のうち、出羽最上が 415 駄を占めたと言います。紅花栽培の発展は、単に気候や土壤の良し悪しだけでなく、最上川舟運が京都・大阪との交易を強く結びつけたことにも理由があります。幕末・文久年間（1861～1864）には 1,550 駄が大石田に集積したという記録があるそうで、当時の作付面積は 800～1,523ha と推計され、山形は日本最大の紅花産地であったことが推察できます。さらに、当時の山形産「最上紅花」は質・量ともに最高級で、都では「金」と同等以上の価値と評されました。その物流を担ったのが「最上川舟運」と「北前船」の物流網と近江商人・山形商人の活躍がありました。当時、山形市十日町および七日町周辺は近江商人の拠点で、彼らが「最上紅花」を京へ運び、帰り荷として古着などを持ち帰る高度な商取引ネットワークを築いていました。傷みにくい紅花は、米よりも年貢として扱い易かったため、現金作物として農民にも重宝されたと言います。

そしてもう一つ、質・量ともに最高級で、傷みにくいという特性を持った「最上紅花」、その背景には、高度な加工技術がありました。その中心となるのが、「発酵」であり「紅餅」作りです。7 月、日中の強い日差しで色素が変質するのを避けるために、早朝に摘まれた紅花は、まず水洗いによって花弁の汚れを落とし、傷んだ部分を取り除きます。次に、丹念な揉み出しによって黄色色素（サフラミン）を除きます。続いて「紅餅」作りの核心となる「発酵」です。花弁をまとめて積み、布で覆い、一定期間寝かせることで、酵素と微生物の働きにより、赤色色素（カルサミン）の素が生成します。さらにアルカリ性の水（灰汁など）で揉むことにより、pH が変化

し、赤色色素が生成されやすくなるとともに、花弁の細胞壁がゆるみ、抽出が容易になります。最後に、抽出した赤色色素を含む花弁を搾り、餅状に固めて乾燥すると長期保存が可能な「紅餅」が完成します。この一連の加工技術は、色素を安定化させ、長距離輸送を可能にする画期的な技術でした。化学的知識が無かった当時、酵素反応や微生物活動を示すサインである、「熱くなるまで積む」とか「酸っぱい香りがしたら良い」とか「手で触ってしっとりしているうちに次の工程へ」といった経験則の積み重ねが、「最上紅花」の品質を維持していたと言えるでしょう。

## 東北にはまだないけれど「まいばすけっと」

2020 年 1 月 26 日（日）、山形市役所の近くの代表的な繁華街七日町では、最後の百貨店「大沼」が閉店し、車を持たない高齢者が気軽に買い物に行ける場所が、また一つ消えてしまいました。かと思えば、単身・高齢者世帯の増加著しい首都圏においては、「歩いて行ける距離で少量を買う」というニーズが急増。「まいばすけっと」なる小型スーパーが急拡大していると言うではありませんか。その背景には、都市生活者の「買い物の仕方の変化」と、イオンが構築した「超効率型の小型スーパー運営モデル」があります。

現在、コンビニ市場は頭打ち。2021 年をピークに微減し、不採算店が増加。その結果、居抜きで使える小型物件が増えたため、「まいばすけっと」が低コストで大量出店できる環境が整いました。また、物価上昇で「コンビニより安い日常食材」への需要が増加している現状にあっては、トップバリュを活かし、コンビニより 1～4 割安い価格帯が支持されています。まさに、コンビニサイズのスーパー。面積は 30～50 坪ほどで、生鮮・総菜・日用品まで揃う「ミニスーパー」です。どの店舗も同じレイアウト・同じ品揃えで運営効率を最大化。セールはほぼ行わず、常に安い価格を維持。100m 先に別店舗があってもへっちゃらで、あえて繁盛店を作らず、客を分散してオペレーションを安定化。コンビニ跡地の設備を再利用し、居抜き活用で低コスト・高速出店を実現。初期投資は半分以下で、工期も 3 分の 1 に短縮できました。コンビニより安く、スーパーより近いという絶妙なポジションが、単身世帯・高齢者を中心に強く支持されています。山形市のような地方都市でも、同様のニーズ（高齢化・買い物弱者問題）は確実に広がっているため、今後は地方型の小型スーパーにも同じ潮流が波及する可能性があるのではないかでしょうか。