土佐清水の歴史（2）

好景気

1700年代になると、土佐清水の一部の人たちが海運業で自らの地位を築き始めました。それらの商売に精通した起業家たちのリーダーは、中浜村に本拠を置く海運会社の山城屋でした。山城屋の商人たちは主に薪や木炭、およびその他の地元の産品を扱い、長年にわたって多くの富を蓄えました。また、鰹節（乾燥させたカツオの身）にも事業を拡大し、清水の鰹節が日本一の評判を獲得するのに一役買いました。

[キャプション]

1822年に発行された地域ごとの鰹節番付（相撲風のランキング）。清水が一番で、近隣の土佐の浦も上位にランク付けされています。

海から陸へ

土佐清水には耕作に適した平坦な土地が不足していたため、地元の人々は生計の手段として海に目を向けるしかありませんでした。しかし、確固とした地面が完全に見過ごされていたわけではなく、近代的な道路によって陸路での移動が可能になるずっと前に、野心的な土地利用計画が実施されました。

・塩の生産（土佐清水中心部近く）

塩の輸入依存度を減らそうとしていた江戸時代（1603～1868年）の地元の領主たちは、丘の斜面を石で強化して人工的に平らな地面を作り、その区画で塩の生産を始めました。

・段々畑（足摺半島）

急勾配の丘が少しずつ平坦化されて段々畑に変えられ、主にサツマイモの栽培に使われました。それらの畑は1960年代後半まで使い続けられましたが、現在は大部分が自然に戻っています。