

8. 思い出の野菜

ある時代、その地域で特産物となっていました。現役世代が父母や祖父母からの言い伝えられている野菜があります。

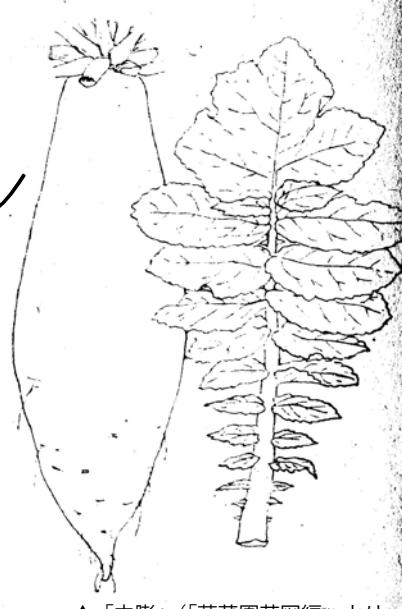
江戸時代の新田が工業用地や住宅地となり、金沢にはもはやレンコン田は見当たりません。白いハスの花が咲き乱れる田園風景は夢であったのでしょうか。

保土ヶ谷の「中太りダイコン」や、貯蔵用タマネギとして名を馳せた「二宮丸」は、新品種の登場で産地を追われました。また、「ほどいも」は日本のジャガイモ史に記載されていないものの、産業発達史の証人ではないでしょうか。

ダイコン なかぶと 中太りダイコン

—横浜中部で発展した

煮物おいしいダイコン—



▲「中膨」(「蔬菜園芸図編」より)

横浜市根岸方面は開港以来、西洋野菜のみならず野菜産地として発展していました。第2次世界大戦前に保土ヶ谷区仏向町の生産者は、ここから「中太り」ダイコンといわれる品種を導入しました。このダイコンを暮れから正月に掛けて収穫し、牛車で県内市場の先駆けである寿市場に出荷していました。戦後、品質向上のため東京の「都」ダイコンが導入され、自然交雑から保土ヶ谷区仏向町に新たな「中太り」または「なかふくれ中膨」といわれるダイコンが成立したと考えられています。動力耕うん機が普及し、1960年頃(昭和30年代半ば)から栽培が本格化し、さらに神奈川市場(現在の横浜中央卸売市場)への出荷にはトラックが使われるようになり栽培面積が増加しました。1970年頃(昭和40年代中頃)までは大きなダイコンほど市場での価格が高かったため、大きなダイコンを一番上にして出荷していました。しかし、このころから、市場での評価が変わり、やや小型のものの評価が高くなっていました。1979(昭和54)年に台風20号が襲来し、大被害を受けましたが、まき直しとなり、その時に生育日数の短い青首ダイコン「耐病総太り」が導入されました。青首ダイコンは小型で甘く、生産者にとっては抜き取り易いこともあって、急速に普及しました。青首ダイコンは市場評価も高かったことから、3年後には「中太り」は駆逐されてしまいました。

品種の特性

葉の形態は、中肋(中央の葉脈)はやや太く、葉片の幅は広く、葉は横に広がります。根形は肩部、尻部は細く、中心部が太い中ぶとり形(中ぶくれ形)

です。表皮は白く、肌は滑らかで肉質は柔らかです。根の長さは45～50cm、胴周りの直径は15～18cm、根の上部は地上にでます。根重は2～3kgが標準で、大きなものでは4～5kgになります。

種まきは、8月下旬で、12月中旬から収穫できますが、南面傾斜の畑では霜の被害が少ないため2月まで収穫できました。うね幅66～69cm、株間30cmが標準でした。

煮物にすると、青首ダイコンのような煮くずれがなく、おでんや、ぶりダイコンに適し味がよく浸みて、おいしい。また、しっかりとした食感がなますに適しています。

種どり

自家採種を基本とし、栽培面積にもよりますが、収穫した良好な10株程度を採種用にしました。1980(昭和55)年から1986年まで横浜市の補助により共同採種ほ場が設置され、採種栽培が行われていました。2005(平成17)年頃まで品種保存を行っている農家もありましたが、現在は種子の存在が不明となっています。



▲保土ヶ谷区仏向町の農地(2015年)



日本に黄タマネギが導入されたのは明治時代で、そのとき導入された「イエロー・ダンバース (Yellow Danvers)」から、日本各地で泉州系とよばれる数多くの黄タマネギが育成されました。大正時代半ばに神奈川県農事試験場園芸部（現・神奈川県農業技術センター）で「イエロー・ダンバース」の選抜・育成が行なわれ、1926（昭和元）年に竹内鼎によってとう立ち（花茎の伸長）が少なく、球形の品種「二宮丸」が発表されました。タマネギ栽培自体は大正から昭和にかけて、水田の裏作として県下全体に普及し、第二次大戦後まで、「二宮丸」または「泉州黄」が大規模に栽培されていました。小田原市では、昭和初期の農村恐慌時に、麦に代わる換金作物として「二宮丸」と、「泉州黄」が導入されました。しかし、昭和20年代に「泉州黄」にべと病という病気が流行しました。早生系の品種なら生育の後期や収穫期に梅雨の影響を受けないため、べと病の被害を回避できることが判明し、1951（昭和25）年から「貝塚極早生」や「湘南極早生」など、早生系の品種が導入されました。早生系への品種交代により、収穫期が遅い晩生品種の「二宮丸」は、昭和30年代には姿を消しました。

品種の特性

球形の中晩生種で、球の肥大にはやや長い時間の日長が必要です。貯蔵中の腐敗は少なく、萌芽（球茎からの発芽）が11月上旬頃から増えるので、つり玉貯蔵は10月下旬から12月上旬まで可能です。茎葉は細く、立ち性で濃緑色、肉質は緻密で辛味は強く、1球重は220～330gです。首のしまりがよく、球色はやや薄い。とう立ちは遅く、貯蔵性に優れま



す。「泉州黄」、「今井早生」「淡路中甲高」など他の泉州系の中では最も貯蔵性がよい品種です。

栽培の特徴

9月中下旬に種まき、11月上中旬に植えつけすると、収穫期は6月上旬。茎葉は細く、立性を示すので、やや密植としたほうが増収になります。収穫期の目安となる茎葉の倒伏期は5月末から6月上旬です。耐病性は並ですが、貯蔵用なので病害予防は入念に行う必要があります。また、草勢がやや弱いので多肥栽培の必要があります。

種どり

神奈川県農業技術センターで採種しています。

column

タマネギの早晩性

タマネギの収穫期は品種によりかなり異なります。これは品種による球の肥大開始期が異なるためで、肥大開始は主に日長時間により支配されます。その日長は収穫期の早い早生品種で12時間程度（春分の頃）、遅い晩生品種で16時間程度です。「二宮丸」はやや収穫期の遅い中晩生で、14時間程度の日長が必要です。



レンコン（ハス） —新田開発の盛衰と歩む—

江戸時代の始め、1664（寛文4）年に5代將軍綱吉の侍医であった永島^{すけのり}裕伯が江戸からやってきて野島山（現在の金沢区野島町）のふもとに居を構えました。1668（寛文8）年から、平潟湾から続く入江の埋め立てを始め、走川（現在の寺前1丁目）と平潟（現在の平潟町の一部）に長大な除塩堤防（しおよけつつみ）を築き上げ、走川新田と平潟新田を完成させ、裕伯の号をとって「泥亀^{でいき}新田」と名付けられました。

その後、除塩堤防が崩れたり、元禄の大地震で新田が荒廃しましたが、代々復興と開発に力を尽くし、1849（嘉永2）年、九代目永島段右衛門が泥亀新田を完成させました。

しかし、泥亀新田は塩分濃度が高く、その上、ドブ田で米の出来がよくなかったため、他の作物を物色していたところ、1899～1900（明治32～33）年頃に町屋（現在の町屋町）の柴田虎吉が静岡県浜名湖付近からハスの種子を持ち帰り、泥亀新田に種ハスを植えました。その後、1930年頃（昭和初期）に泥亀地区から金利谷地区に種ハスが導入栽培されました。

明治、大正、昭和の永い時間に渡ってレンコンが栽培されて来た理由の一つとして、宮川流域の肥沃な土壌と年間を通して水が切れない湿田がレンコン栽培に適していたこと、そして収穫期が冬期間に集中し、氷を割って腰まで入るドブ田での辛い作業にも拘わらず、努力された農民の忍耐力と併せて研究

かなざわ

金沢のレンコン

熱心さが大きな原動力となりました。

品種の特性

日本ハスと南京ハスが栽培されました。日本ハスの花は桃色から時間の経過とともに赤色に変化し、また、地下茎部分は細長く、深く潜る性質を持つており、収穫量も少なかったため栽培面積が少なかった。一方、南京ハスの花は白色で、地下茎はだるま型で地表から30cm位の比較的浅い場所に生育し、収量が高かったので主力品種でした。

栽培の特徴

4月～5月に種ハスを植えつけ、9月から翌年の5月まで順次掘り上げて出荷しました。特に、正月の需要は価格が高かったので、3日間程掘り上げたレンコンを貯蔵し、止め市（年末最後の市）前に集中出荷しました。

肥料は、戦前までは豆粕や菜種粕などの有機質肥料を主体に、金利谷地区では下肥（人糞尿）が貴重な肥料として用いられ、戦後になって化成肥料を施すようになりました。泥亀地区では土壌が柔らかいため、下肥を散布するための畦畔が作れないので下肥を使用しませんでした。

肥料や掘り上げたレンコンを運搬するため、手製のハス船（長さ140～150cm、幅70cm）が大活躍しました。

栽培の状況

栽培の最盛期には、泥亀地区で20[㍻]、金利谷地

区で3分の2の面積がありました。多い農家では70%も栽培していました。出荷は、地元金沢市場、横須賀市場、遠いところでは磯子区八幡橋までリヤカーで運びました。

1965年以降、住宅開発により栽培者が減り、釜利谷から磯子区氷取沢を結ぶ道路(笹下釜利谷道路)の建設が始まり、これにより釜利谷のハス田が消滅しました。

なお、レンコンは水田転作の適作物で、横浜市瀬谷区に移植されたこともありました。

種どり

収穫時にハス田面積の約1割を種ハスとして残り、翌年に掘り上げ植えつけました。種ハスの選定は、各自の器量により異なるため、細長く肉質の薄い先祖帰りの形質が強く出てきたときに、優良農家から分けてもらい地区全体として特産物発展の源となりました。

栽培上の問題

良品を生産するには、土作りが大事で熟田になるまでには5年程の長い時間がかかります。通常の水田と異なり耕耘や代かき作業が無いため、収穫時に両手でレンコンを掘り上げて田を丁寧にかきまわすことが重要でした。いい加減な作業をすると品質に

影響しました。生長期に葉が黄色になり、やがて黒色になり枯死する病気があり、それが感染するので大きな減収となりました。また、ザリガニは、畦畔に穴を開けたり、レンコンを食害するので、いたずら者ですまされない存在でした。

(注) ハスはスイレン科に属し、鑑賞ハスと食用ハスに分かれ、食用ハスをレンコンと呼んでいる。

コラム
column

レンコン名人柳下喜久男さんのお話

単価が米より数倍も良かったため、栽培者が急速に増え、特に冬期間の唯一の現金作物として貴重だった。収穫は、腰まで水田に漬かっての辛く厳しい作業であり、焚き火をして暖をとりながら精をだした。また、酒の好きな人は一杯入れながらの作業だった。出荷は、トラック集荷されるまでリヤカーで横浜の本市場に出したので、朝の4時に家を出て、帰りは昼すぎであった。家を出て直ぐに、富岡と谷津坂の二か所に急坂があり、父親の引くリヤカーの後押しが子供の辛くて眠いお手伝いだった。ハスの実が美味しく子供のおやつとなったが、水田を荒らすので親からはお小言をいつももらっていた。また、早朝の開花する時にボンと音を出すのを聞いた。

コラム column 三溪園と釜利谷東小学校のハス

横浜市中区本牧の三溪園では、四季折々に花を鑑賞できます。7月下旬には早朝観蓮会が開かれています。1975(昭和50)年頃に、このハス池の維持管理に釜利谷の小泉宏さん、川島保さん、田島十郎さん、柳下喜久男さんらが協力しました。この時に釜利谷のハスを提供したそうです。もしかしたら、このときに持ち込んだハスがあるかも知れません。

横浜市立釜利谷東小学校では、1988(昭和63)年の開校10周年を記念し、ハス田を設置し、さらに2008年にはハスを改植し、今に至っています。この時も柳下さんが栽培の指導にあたりました。



▲釜利谷東小学校のハス田



▲三溪園でハスを植える柳下さんら



秋谷で栽培されている「赤花矮性種」(「チクリン」ではありません)

エンドウ チクリン

—連作 150 年の歴史に幕か?—

三浦半島の西海岸、横須賀市秋谷字大崩の急傾斜地、通称大崩^{おおくずれ}で、エンドウの早出し栽培が始まったのは安政年間(1854～1860年)と言われています。農学者の江口康雄が古老の新倉善右衛門らから聞き取り調査を行ったようです。

また、横須賀市刊行の「農林水産業 50 年の歩み」によれば、栽培起源は 1890 (明治 23) 年頃からとされ、これはある程度の規模での商品生産が始まった時点であろうと推定されています。

2005 (平成 17) 年に古老の新倉正一、新倉義博からの聞き取り調査を行った元園芸試験場三浦分場平石雅之によれば、当地域のサヤエンドウ栽培は横須賀市秋谷より葉山町下山口の方が早く始まったとすることで、当時、下山口には現金収入のある農産物はほとんど無く、早出しサヤエンドウだけが収入源であったそうです。また、品種は「赤花矮性」(花は赤色で、草丈の低い品種)が多く、他に「大楠改良種」もありました。農家はこの「赤花矮性」のことを草丈 30～40cm 前後なので、チンチクリン→「チ

クリン」の名を付けたのではないかと推測されています。

秋谷の畑は相模湾に面する急斜面で、冬は温暖ですが、西風を直接受けるため、草丈の高い野菜は痛めつけられます。このような土地で「チクリン」が栽培されました。

さて、サヤエンドウは連作をきらい作物で、普通 7～8 年、最低でも 4～5 年の休裁が必要と言われ、長い年月の連作が行われていたことで、秋谷は全国的にも有名になった産地でした。このような長期の連作を可能にした最大の理由は 40～60 度という急傾斜と礫に富む砂壤土の畑で、排水が極めて良好であり、また絶えず表土が崩れ落ちるために、連作障害が目立たなかったものと考えられています。

1923 (大正 12) 年の関東大震災では、多量の表土が崩れ去り、その後は心土が出たためか、土の崩れ落ち方が少なくなり、「いやち」と呼ばれる連作障害の症状が出始め、栽培が減少していきました。

品種の特性

サヤエンドウは大莢と絹莢に分かれ、絹莢の地方品種には「鎌倉赤花」がありました。元神奈川県農事試験場の富樫常治は、自著に「赤花矮性」の品種特性を次のように記しています。「神奈川県中郡地方（現・平塚市など）に多く栽培せられている品種にして、草丈二三尺（約 60 ～ 90cm）矮性にして分岐性に富み、（中略）花赤紫色を帯び、莢は幅四五分（約 1.2 ～ 1.5cm）、長さ二寸五分（7.5cm）内外、短小にして稍（鞘？）厚きも肉柔かにして、専ら莢豌豆として利用せらる。（後略）」

また、藤沢市の「種藤商店」の 1973 年の品種カタログには「赤花鎌倉」の記載があり、「チクリン」は、「鎌倉赤花」「赤花矮性」と同じ品種ではないでしょうか。秋谷の生産者は「チクリン」を当時の鎌倉市場に出荷していたので、「鎌倉赤花」と「チクリン」に関連があったと推測できます。

さて、「チクリン」は本来、草丈は 30 ～ 40cm と低かったが、近年まで栽培されていた「チクリン」は約 1m まで伸長したようです。また、自家採種の「チクリン」は市販の赤花矮性種に比べてサヤが小さく収量性は劣るが、肉厚で甘みが強く、出荷先の鎌倉市場では常に高値で売れたそうです。

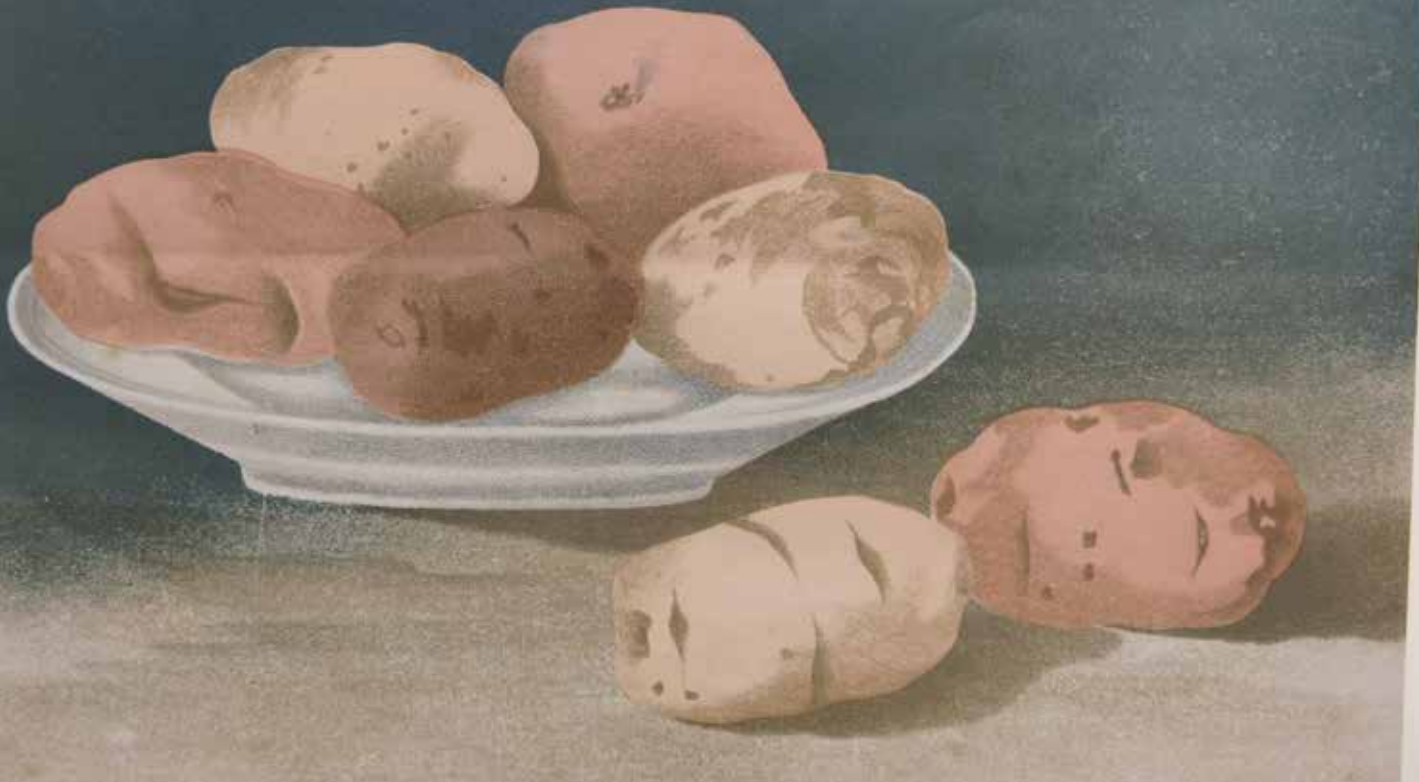
栽培の状況

栽培統計に記録のある 1907（明治 40）年には 30 ㌧、第 2 次世界大戦後（1947 年頃）の最盛期には 8 ㌧あった栽培面積は以後減少を続け、1958（昭和 33）年には 2 ㌧、1969 年には栽培農家 1 戸、約 10 ㌧、2005（平成 17）年に 1 戸、約 4 ㌧となりました。この 1 戸の新倉正一は 2008 年に逝去し、後継者がいないことから、種の継承ができませんでした。

しかし、最近、農業技術センター三浦半島地区事務所で種の存在が確認され、絶滅は逃れそうです。

▼エンドウの収穫（1957 年頃、横須賀市秋谷字大崩）





ジャガイモ ほども

—ジャガイモ先進地だった保土ヶ谷—



▲ジャガイモの優良種 (1908 年)

江戸時代の飢饉の時、甲州の代官中井清太夫がジャガイモを九州地方から取り寄せ、1784 (天明 4) 年に栽培を奨励しました。その後、信濃、越後、武蔵などへ急速に普及していきました。

1858 (安政 5) 年、武蔵国橘樹郡保土ヶ谷の田口甚三郎らは、甲州のジャガイモを積んだ馬車が保土ヶ谷・帷子の馬宿に立ち寄った時に、イモを譲り受けたといわれています。当初は甲州芋と呼び、白色系の 2 品種が自給用に栽培されました。

慶応の横浜開港により、在住外国人の需要が多くなり、1875、76 (明治 8、9) 年には在住外国人が横浜の間屋福蔵に「赤薯^{あかいも}」を与え、春植えと秋植えの 2 回の栽培と、種薯切断法を伝授し、生産量が拡大しました。

しかし、1879、80 (明治 12、13) 年頃から生産過剰となり、その対策として「でんぷん製造業」が興りました。1881 (明治 14) 年頃に、田口利一郎、藤巻惣太郎らが効率的なでんぷん製造機を発明し、でんぷん産業がさらに発展しました。

1896 (明治 29) 年には、保土ヶ谷区岡野町に農事試験場が設置され、外国品種の導入、栽培方法の研究がなされ、1907 (明治 40 年) 頃までは、保土ヶ谷は栽培の先進地であり、イモの集散地となっていました。「ほども」は種芋としても、全国から注文がありました。

大正から昭和にかけて、ジャガイモ問屋が発達し、その盛況な様子について問屋を営んでいた中村福次郎の子孫は次のように語っています。「12 月から 3 月にかけて近郊の農家から仕入れて保土ヶ谷駅から全国に積み出した。6 月からは新じゃがいもを販売した。最盛時には三浦半島からも集荷して『保土ヶ谷いも』の名で、約 3000 俵 (1 俵は 14 貫、1 貫=52.5kg) も出荷していた。北海道にも出荷したが、帰り荷にタマネギを仕入れて販売した。でんぷん工場は和田町に作り、片栗粉をかまぼこの原料として

小田原まで販売した。戦争による統制経済のため、問屋はやめざるを得なかった。」

戦後は 1950(昭和 25)年から、農協が中心になり、「男爵薯」を使った「保土ヶ谷いも」の銘柄が復活し、共販体制のもとで、東京市場にも早出し出荷がされました。

さらに 1978(昭和 53)年には「横浜ばれいしょ」として共同販売されましたが、その後、農地の市街化などにより生産量が減少しています。

品種の特性

明治時代の横浜は「赤薯」が主体で、全国的には外国から導入された「アーリーローズ」、「赤芽」「根室(屯田)」「ダコタ」「バーバンクス・シードリング」などが栽培されました。「赤薯」は、薯の皮が少し赤く、切断面の外側に淡紅色の霞斑を示し、葉は波打ちなく平滑です。「アーリーローズ」より収穫期が遅いが、収量は多い。デンプン含量が多いので、デンプン製造用に使われました。

さて、代々この地で農業を営み、9代目となる小久江瀬平は、父親からの話として、「ほどいも」はここでどの品種なのか不明ですが、赤芽系ではなかったと述べています。「ほどいも」は粉ふき芋と呼ばれるほど、ホクホクし、収量があって、おいしい芋であったといいます。「赤薯」の特性と異なり、「ほどいも」にいくつかの品種があったかも知れません。

1930(昭和 5)年頃、北海道より「男爵薯」が移入され、1940、41(昭和 15、16)年には 8 割内外までこの品種に変わりました。しかし、「男爵薯」は早生で収量が多いが食味に劣り、これに変わり現在は「キタアカリ」が 8 割程度までとなっています。



column

「ほどじゃが焼酎」で町おこし

保土ヶ谷がジャガイモ先進地であったことを知った有志が、「保土ヶ谷区制 80 周年記念事業」として、2006 年に地元の「キタアカリ」でじゃがいも焼酎を作りました。2015 年には焼酎の名称とラベルを一新し、「^{おもい}四百年の夢」の銘柄で販売しています。「ほどじゃが焼酎の会」会長の金子宣治は「宿場が成立した 1601 年以降とこれからの 400 年に思いをはせながら、この焼酎を飲んでいただければ。」と話しています。