

江戸の名物・名産と江東地域④

促成栽培と名物野菜

江東区深川江戸資料館

江戸近郊の農村は、東部の低湿地と西部の武蔵野台地に大別され、それぞれ収穫できる作物が異なっていました。江戸東郊に位置する江東地域は、河川によって作られた肥沃な低湿地が広がり、主に稲作や蔬菜類が収穫されました。そして、促成栽培など地の利を活かした栽培法も生み出され、さまざまな名物野菜を市場に供給し続けたのです。今回は、砂村丸茄子や亀戸大根など数々の名物野菜を育んだ江東地域の農業を取り上げます。

1. 名物野菜を生んだ江東の農村

(1) 江戸近郊の農村として

江戸周辺の農業は、江戸という大都市と関わりあいながら発展しました。江戸に住む人々の食料を賄うため、農作物を供給する地が必要でした。江東地域も、次第にそうした供給地のひとつとして組み込まれていったのです。

(2) 低湿地・土壌

特に亀戸・大島・砂村(町)の城東地域は、中川沿いの肥沃な低湿地であり、灌漑の便が良く、蔬菜栽培にも適した土地であったため、万治年間(1658～60)の砂村新左衛門による砂村新田をはじめ、大島村など早くから新田開発が進み、耕地が開拓されました。そして、河口部の肥沃な土壌に加えて、埋め立てられたゴミによる腐植土、長い日照時間といった環境が整っていたため、米、大麦、胡瓜、茄子、葱、大豆、小豆などの栽培がなされてきました。砂村・大島地域は比較的畑が多く、亀戸村から深川村にかけては水田が多くありました。



◎『草木育種後編』岩崎常正(灌園)著(館蔵)

(3) 地の利をいかした促成栽培

よりよい特産品、名物を生み出すためには、恵まれた自然環境だけでは不十分でした。江戸時代は、様々な栽培法により品種改良が進み、より良い産物が生産されていきました。本草学者の岩崎常正(灌園)著『草木育種後編』には、干鰯^{ほしか}や人糞を使った西瓜の栽培法などが記されています。



◎(御前裁畑)『江戸名所図会』斎藤月峯著・長谷川雪旦画 天保7年/1836刊(館蔵)

幕府が設けた御前裁畑もまた野菜作りの発展に貢献しました。そこでは多種多様な野菜を栽培していましたが、農民は新しい品種や栽培法を学び、自分たちの畑でも実践していたと思われます。

城東地域でも、寛文年間(1661～1672)には、砂村の松本久四郎が、江戸町方のゴミを利用して野菜の促成栽培を考案し、茄子・胡瓜・菜豆を将軍家に献上しました。促成栽培によって作られた作物は、「はつもの」や「もやし」と呼ばれ、市中に広く出回り、城東地域は、一躍、野菜の名産地として有名になりました。

ところで、こうした促成栽培をはじめ、城東地域の農業を支えたのが、田畑の間の掘割網でした。例えば、促成栽培には苗を育てるための江戸ゴミや堆肥が必要



◎『砂町運河・屎尿汲み取り集積所』(古写真)昭和30年(1955)頃 江東区教育委員会所蔵 東砂1・4丁目～北砂6・7丁目の松本橋付近から砂町運河を北方向に見ています。船の上の桶は屎尿を集めるためのものです。松本橋は促成栽培をはじめた松本久四郎の名前にちなんでいます。

ですが、掘割はそれらを集めるためのゴミ舟の水路になっていました。また、肥料だけでなく、産物の運搬にも利用されました。

土地の特性を活かした農業は成功し、様々な名産品が生まれ、売り上げを増やしていったのです。

(4) 江戸近郊の農村と名所・名物

歌川広重画『東都名所五百羅漢さざみ堂』は、西大島駅周辺にあった名所、^{ごびやくらかん}五百羅漢さざみ堂とその周辺の農村風景です。城東地域の農村は、江戸近郊の名所でもあり、そこを訪れる人々に安らぎを与えるだけでなく、その名所近隣の料理茶屋などへの食材提供の役割も果たしていました。当作品は城東地域の農村と名所・名物の関係を象徴的に描いています。



◎『続江戸砂子名蹟誌』江東区教育委員会所蔵
左から2行目に砂村新田の記述があります。



◎『大日本物産図会 西瓜畑之図』歌川広重
明治10年(1877年) 館蔵 明治10年8月に開かれた「内国勸業博覧会」にちなんで販売されたと考えられています。葛飾千葉の両郡で生産されていること、大きさや色、味、また「暑熱を消す」と記されています。

2. 江東の名物野菜

岩崎常正(灌園)の著した『武江産物志』(文政7年/1824刊)は、日本橋を中心とした半径2、30キロメートルの物産を取り上げた、江戸を含む武蔵国の自然誌です。その中の野菜并果物には、砂村の胡瓜・西瓜が上げられています。城東地域の野菜は、地域を代表する産物、名物として、度々、地誌の記録に残されたり、浮世絵などの題材になっています。

次に、そのなかでも特に名物・名産として有名になったものを取り上げ、それらの栽培法や品質などをみていきます。

(1) 砂村丸茄子

茄子は栽培しやすく調理法も豊富なため、品種改良も進み、味や形の異なる茄子が出回っていました。砂村の茄子は、丸茄子でした。丸茄子は、果肉のしまったずっしりと重い品種で、各地で作られていましたが、その分育成にも時間がかかり、次第に作られなくなりました。砂村丸茄子は、早出し栽培を主体にし、珍味として主に料理屋向けに生産していました。『新編武蔵(国)風土記稿』(文政11年・1828)には、「茄子東西葛西領中にて作るもの他の産に比すれば最早し、よりに形は小なれどもわせなすと呼び賞賛す」とあります。

(2) 西瓜

砂村近辺は西瓜の名産地で、徳川吉宗が熱病にかかったときに、季節はずれであるにもかかわらず、西瓜を

献上したのも砂村の農家でした。砂村が名産地だったことを示す資料を紹介しましょう。

菊岡沾涼は、『続江戸砂子名蹟誌』(明和9年/1772)に「砂村新田 小名木川の南、此処西瓜の名物也。」と記しています。また、『新編武蔵(国)風土記稿』の葛飾郡に「西瓜冬瓜を種殖す、江戸に鬻ぐもの十分の七は此邊の産なりと云」とあります。

(3) 亀戸大根

西のブランド練馬大根に対して、東は亀戸大根でした。深川江戸資料館展示室の江戸の町並みでは、それぞれの出荷時期にあわせて展示をしています。

短根系で首の太い円錐形です。生育が早く、耐暑性があり、春から初夏にかけて出荷されました。亀戸、大島で多く栽培されていました。

亀戸大根と呼ばれるようになったのは大正時代以降で、それまでは^{おたふく}阿多福大根、^{おかめ}阿亀と呼ばれていました。品種の育成者や栽培の起源は明らかにされていません。耕土の浅い土地や粘質土壌にも適し、根葉とも良質であり、浅漬けなどに適しています。江戸の人々の口にあっていたと言われていました。

都市化とともに生産量は激減していきました。

この他、味のよいことで有名な砂村葱などもありました。『新編武蔵(国)風土記稿』には「葱 西葛西領中にて作るもの岩附の産に亞げり、市井にて砂村葱と呼ぶ」と記されています。

3. 江戸から東京へ

～近代化の波と消えゆく農村～

城東地域の農業は、江戸という都市を支える近郊農村として発展しましたが、その後、川筋を中心に工場地帯となり、そして東京という都市を支えるベッドタウンとして、都市化の波の中で、消滅していきました。