

越谷市の中島の葱栽培

山本 泰秀

中島の耕地は地元で「いなご土つち」と呼ばれる粘土質であり、葱畑ねぎが目立つが、ここでは深谷と比肩する程の良質な葱が作られている。この中島の葱は、潮止村しおどめ（現八潮市）から新品種の葱種が昭和初期に入ってきたようである。中島の故杉山卯八氏の話によると、戦前に八潮市旧潮止村の篤農家から種を譲り受けたという。「黒一本太葱ふとねぎ」の誕生である。中島地区の自家用菜園で栽培していたようで、国家統制令の戦時下では自由販売ができず、葱は吉川の市場に闇で出荷された昭和十七年頃の話である。

昭和二十五年六月に山柏葱市場やまがし いちばを開業した星野政司は越ヶ谷三丁目の明誌社の隣の星野家に生まれる。北千住にある千住葱は、葱専門の葱商が扱う葱であり、星野氏の「山柏」がその一つである。その葱の特色がとても甘く、張りがあり、艶もある。甘いメロンの糖度が十四度であるのに対し千住葱は十七度もある。

千住葱の主たる生産地は埼玉や千葉で、昔から良い葱は足立区の千住の市場に出荷され、市場へ農家の人々が荷車に葱を積み込んで牛にひかせたりしたという。古くは江戸の昔、蕎麦屋が「一本で薬味がどんぶり一杯もとれる。」と言う評判をとったのが始まりで、その後、焼き鳥屋、すき焼き屋、鍋屋などが「白身が長いだけでなく、焼いてもよし、煮てもよし、おまけに日持ちもする」と先を争って使い始めたという。

野菜の統制の解除された昭和二十七年頃から三十年まで山柏（千住市場）迄行くには自転車くに括り付けたリヤカーで運んだ。二時間かけて中島から千住迄、夜六時か七時に中島を出発した。山柏には寝泊まりする部屋が用意されていた。

最後に中島の葱の原産地の潮止の葱について触れる。潮止村の葱栽培は天保年間に東京府南葛飾郡砂町から「千住葱」の原種を取り寄せて試作したのが始まりとされ、京浜市場を持つ関東近県の葱栽培と同様「千住葱」栽培の発展に寄与している。

増森特産の固定種「増森ミツバ」

山本 泰秀

ミツバとは、日陰に生え、強い独特な香りがあるセリ科の多年草である。日本列島では、北海道から沖縄まで野生し、中国大陸・韓国・北朝鮮や北米大陸にも分布する。日本産のミツバはその亜種とされているが、古来よりわが国では、湿地や陰地など至るところに自生が認められていることから、亜種ではなく日本原産であることは明らかであろう。固定種とは、何世代もかけて選抜淘汰が行われ、遺伝的に安定した品種をいう。一方、F1品種は、自家受精して採種した種子である固定種とは違って、雄と雌を交雑させて採種した種子のことである。固定種の作物の例としては、ミツバの他に、レタス・ゴボウ・春菊があげられる。選抜する人や選抜地の気候・風土によって採種を続けると変化してしまうという特徴がある。なお固定種でもある地方で昔から選抜されてきた品種を「在来種」と呼ぶことがある。

ミツバの栽培技術は江戸を中心に発達したようで、現在の東京都葛飾区水元や堀切（旧・下千葉村）近辺では、享保年間（一七二〇年頃）に栽培が始まり、天保年間（一八三五年頃）には、苗床に覆いをして醸成する醸熟物を利用した早出し栽培が行われるようになった。また糸ミツバは、堀切（下千葉）付近では古くから栽培され、安政年間（一八四五年頃）には、下千葉産の糸ミツバとして千住市場に盛んに出荷されていたと伝えられている。

その後、ミツバの産地は、千葉県松戸市及び神奈川県や埼玉県に移った。江戸時代から代々引き継がれてきたミツバ栽培は、昭和初期に越谷市内の増森（ましもり）地区で再び盛んになり、増森特産の固定種、「晩抽（ばんちゅう）増森ミツバ」及び「増森白茎（しろくき）系ミツバ」が栽培された。そのうち晩抽増森ミツバは、現在も、野田市にある種苗（しゅびよう）会社、さいたま市見沼区にある種苗会社を通じて、関東はもとより、北は東北・北海道、南は九州まで全国的に「増森ミツバ」として販売されるようになってきている。

晩抽増森ミツバは、それまでの増森産の中の抽台（植物の花茎が節間の伸長によって急に伸びること）の遅い系統を選択固定した品種で、特に東北・北海道地方での栽培に適している。秋から翌春にかけて出荷する軟化栽培に適し、伏せ込み後の発芽が一斉に揃って伸長するのが特徴である。増森白茎系ミツバより茎の伸びがよく、葉もやや大きい。高温時の出荷以外は、根ミツバ・青ミツバのいずれの栽培にも可能である。

一般に、ミツバの種子はやや扁平の線状か長楕円で、黒褐色、縦に浅い筋が入っている。採種は八月で、六十粒に徒長したミツバの刈り取り時期は、種子が五から八%落下した時点が乾燥に適しているので、この時期がよい。乾燥し過ぎると発芽しにくい。乾燥の方法は、ミツバを七・八本に束ねて軒下に立て掛け、日陰で乾燥させるやり方である。ミツバは、笹竹と同様に所々に種を付ける。乾燥したミツバは、新聞紙の上やゴザの上で手もみや足でこすり、それから箕であおって種を分離する。二デシリットル（一合）の種を採種するには、十束のミツバが必要で、四万から六万粒の数になる。十斗（一反）当たり、百から百五十斗程採れるのが常である。

かつては、昭和二十四・五年頃に、ミツバの種の需要が拡大し種不足を起こして、昭和二十六・七年頃にミツバの価格が暴騰したことがあった。また、増森の増森本田（ほんでん）地区では、増森白茎系ミツバが七・八戸の農家で栽培され、比較的屋敷が広いので、柿の木の下のすもも・桃・梅の木の下の見られて、雑草の生えるのを防ぐ役目もしていた。日陰でよく生育し、土をほっかける（かぶせる）と茎が白くなるので、「ほっかけミツバ」と呼ばれて神田市場に出荷していたことがあった。現在は自家用栽培のみとなっている。こうして増森という地名が「増森ミツバ」を通して全国的に有名になったのである。

※ 主な参考文献 ①（二〇〇九）『農業技術大系 野菜編 第十一巻』農山漁村文化協会

②（不明）渡辺安賢『種苗六十年』

増林の養鶏業の歴史

山本 泰秀

増林地区で養鶏が始まったのは、昭和初期である。当時は、一戸当たり五十〜六十羽ほどを放し飼いにする平飼いひら飼であった。昭和七年頃、雛を扱う孵卵場ふらんが愛知県にでき、雛鳥を購入し飼育するだけになった。昭和二十四年頃は、一戸当たり二百〜三百羽ほどになった。同年木造三段式バッテリー（鶏舎）が生まれた。鶏飼育羽数が各段に増加、副業的体系から大規模大企業体系に移行し計画的育雛いくすうとなった。大相模在住の斎藤亀之助氏が発明したバスケットブルーダーと言う育雛器が大きく貢献したのも事実である。灯油による灯火方式の育雛器は、孵化したばかりの雛は自分で体温調節ができないから、これを補給する目的で作られたものであるが、それ以上に雛が育っていくうえでの問題点、例えば雛の呼吸により発生する炭素ガスの充満を防ぐことができた。バスケットブルーダーは金網製且つ引き出し式で上下段入れ替え可、雛を捕らえるにも簡単便利であり、餌及び水飲み器が外付けで無駄がない。鶏も金網を通じて下の糞受けに落下堆積し引き出し除去でき、伝染病感染の心配も少なくなった。高層階段式こめかすのものは、一人で五千羽もの管理が可能になった。

初期の飼料は各家庭で米糲こめかす・麦糲・トウモロコシ・野菜・魚粉を釜で煮炊きして作った。昭和三十八・九年頃、配合飼料に変化。円筒形の倉庫、いわゆるサイロがこの地区にも多く見られた。自家飼料を作る労働時間は短縮できたが、飼料費が高み、やがては採算が取れず養鶏をやめざるを得なくなった。三十九年の東京オリンピック効果で一時的卵価格高騰があり、四十年頃までは、当時の農家二戸に一戸が養鶏組合員であった。四十一年十一月ニューカッスル病が大発生。四十五年頃を境に経営件数が減少、転業する農家が増えた。卵価格の低下、さらに越谷の都市化に伴う公害、土地価格、労働力問題も重なり、増林中組における養鶏農家は、昭和五十年頃には、皆廃業してしまった。最後まで養鶏を続けていた尾川佐平家も平成七年一月で完全撤退し、ここに増林から養鶏業が無くなり、一大産業が完全消滅してしまった。