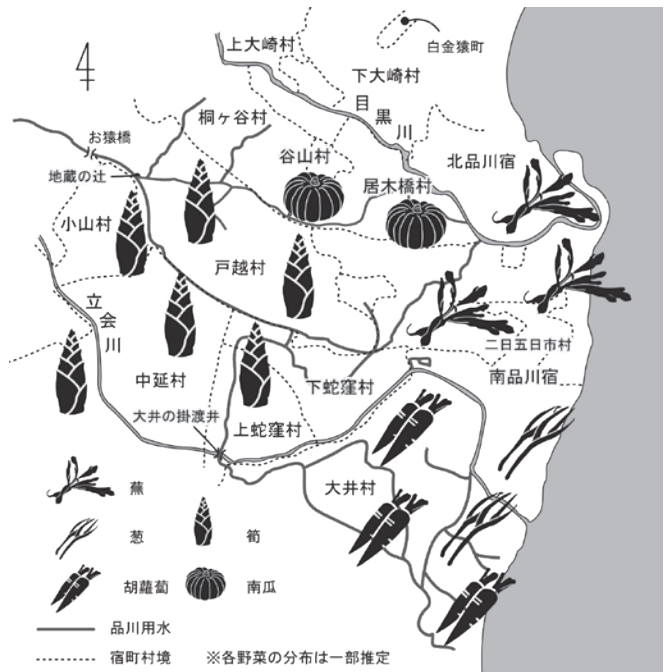


江戸野菜の名産地・品川の農業

江戸時代、品川の農業

江戸時代の品川は、東海道品川宿や獵師町をのぞくと農村が大半を占めていたが、自然の条件にはあまり恵まれていなかった。目黒川、立会川流域の平坦地には水田が開かれていたが、大部分が台地で畑地が多く、干害に悩まされていた。しかし、寛文9年(1669)に品川用水が開かれてからは、農村に大いに利用されて水田も増えた。水田や陸田では米が、畑では麦や粟などの穀物のほか、小豆や、菜・大根・茄子・葱・蕪・胡蘿蔔(人参)・南瓜・筍といった野菜が多く生産された。

天保14年(1843)12月の『宿方明細書上帳』(横溝家文書、慶應義塾大学文学部古文書室所蔵、品川宿の公式記録)の大井村の項目では、「大井村にてにんじん・葱を多く作り出し、大井にんじん・品川葱と相唱え、別して風味宜しく、何れも名産」と紹介している。このほか、居木橋南瓜、戸越の筍、品川蕪などがこの地域の野菜として有名であった。このように、江戸近郊の在来種の野菜には、地名がつけられて特産地化が進み、いわゆる「江戸野菜」

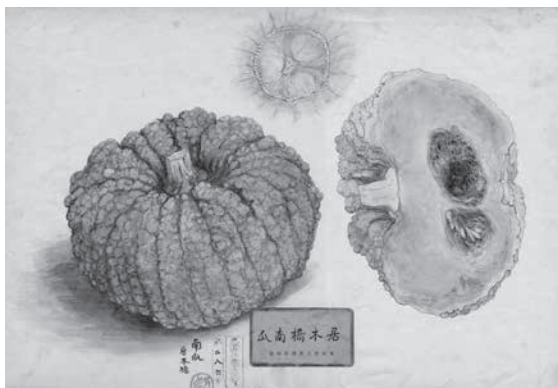


として江戸や近隣の宿場に供給された。小松菜や三河島菜、練馬大根や滝野川人参などもその一種である。

品川産の江戸野菜 一居木橋南瓜・戸越筍・品川蕪一

居木橋南瓜は、禅僧・沢庵宗彭が、三代将軍徳川家光により北品川東海寺の開山に命じられた寛永15年(1638)、上方から種を取り寄せ、居木橋村名主の松原庄左衛門に栽培させたのがこの地方の南瓜の始まりという伝承がある。この南瓜は皮が多く突起に覆われた縮緬南瓜で、荏原郡とその近郷にまで栽培が増加し、昭和初期まで関東地方で広く栽培された。

戸越の筍は、寛政元年(1789)5月、鉄砲洲で廻船問屋を営んでいた山路治郎兵衛勝孝が薩摩より孟宗竹の種竹を取り寄せて戸越の宅地付近で栽培したのが始まりとされる。その後、近



▲細密画 居木橋南瓜 明治～昭和中期成立 (東京都農林総合研究センター所蔵)

隣の農家に広まりを見せ、戸越・小山・中延・目黒一带は筍の産地になった。小山1丁目にある「孟宗筍栽培記念碑」は、治郎兵衛辞世の句が刻まれた墓碑であり、文化3年（1806）12月の治郎兵衛の一周忌に子の三郎兵衛が建てたものである。

品川蕪は、文化元年（1804）、薩摩藩主島津重豪しげの主導のもと同藩が農業・動植物について編纂した『成形図説』（菜蔬部巻21）に、「江門品川のは年毎おとに官おやけに上るほどに、俗みづかぶに貢蕪と呼べり」と紹介され、幕府への献納が明記されている。この蕪は、根がやや長い長蕪で、漬け物の材料としても重宝された。

現在、京浜急行電鉄の駅名に残る青物横丁は、かつて品川宿に接して青物市場が置かれていた場所である。毎朝近隣から上記のような野菜が持ち込まれ、市が開かれていた。

都市部と農村のリサイクルシステム

農村では、良質の穀物や野菜を栽培するため、都市部から下肥（排泄物）などの肥料を買い求めた。品川宿では、田に下肥・磯草（海藻の類）ほしか・干鰯など、畑に下肥や灰、下水を利用した。川崎の木月村が慶応4年（1868）にまとめた明細帳には、「下菌重しもこえにて、焼酎・醤油粕ほし・干鰯・メ粕」を用いたとあり、肥料は地域によって異なっていた。

江戸の近隣農村は、下肥を田畑の肥料に利用するため武家屋敷や町家と契約し、汲み取り料（下肥料）を払った。こ



▲品川蕪（左）
（国立公文書館所蔵『成形図説』より）



（碑文）
樽も楫も弥陀に
まかせて
雪見哉
釈竹翁

◀孟宗筍栽培記念碑
（品川区指定史跡）

の代金は、家主（家守）の貴重な収入になった。百姓の汲み取りによって都市部の衛生状態は保たれ、持ち帰った下肥で育った農作物が都市部に運ばれるという、リサイクルシステムが機能していたのである。

わずかに残る農村の記憶

江戸時代に盛んであった野菜作りも、明治以降の人口増加・工業の進出による都市化、特に関東大震災後の郊外の人口急増で、多くの田畑が宅地へと変わり、品川を含む江戸近郊の野菜のほとんどが姿を消した。

武蔵野台地の突端に位置する大井には、かつて野菜洗い場に使われた湧水池がいくつもあった。大井の水神、瀧王子稻荷社境内の池、大井・原の水神池はその名残である。原の水神池のほとりに、この場所がかつて野菜の洗い場であったことを記す「溜井由来記の碑」と人参の絵を刻んだ碑が建ち、失われた当時の風景を思い起こさせる。



▲大井・原の水神池（品川区指定史跡）