

みず  
水

ぐるま  
車



(財)新松戸郷土資料館館報

第17号



財団法人 新松戸郷土資料館

〒270-0034 千葉県松戸市新松戸3-27

新松戸市民センター(三階)

TEL 047-344-1909  
FAX

発行年月日 平成16年3月末日

もくじ

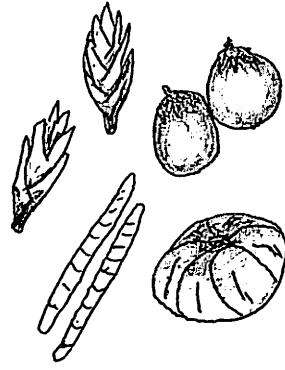
松戸の初荷 表紙

松戸の野菜生産

- 大正時代・松戸市内 昭和時代・松戸市内  
台地の野菜生産…………… 2
- 三つ葉 根三つ葉 真夏の大根  
枝豆 西瓜・人参・牛蒡…………… 3
- 日誌抄・ご案内・編集後記…………… 4

## 松戸の

### 野菜生産



## 大正時代



下谷地区の樋野口という所で小燕の生産が一番早く始められ、金町小燕よりも樋野口の小燕の方が品質や味もよく、築地や神田市場で評価されはじめ、松戸の野菜生産の先駆けとなりました。

矢切地区では冬葱が産地化され、明治神宮の境内で行われた全国農産物の品評会で農林大臣賞を受け、益々松戸地域は野菜生産に意欲を持つようになりました。

また松戸に小山青果市場が開業されたことにより、葛飾地区からの野菜が市場に入荷するようになり、品質や種類などがもっと研究され、意欲が益々高まりました。青果市場の開業により、葛飾橋を渡って来る葛飾の生産者の往来も盛んになりました。

## 昭和時代・松戸市内



矢切地区、下谷地区の江戸川と下総台地には生まれた土地はその後冬野菜の産地となりました。覆下小燕は樋野口を中心に古ヶ崎、主水新田、七右衛門新田、九郎左衛門新田、大谷口新田、伝兵衛新田などで稲作の

農閑期に出荷できる野菜として一番始めに普及した野菜でした。

秋の農繁期の頃は稲刈りその他の仕事が山ほどあり、野菜の生産は無理でしたが春は、春キャベツ、夏は枝豆、胡瓜、茄子などを生産して出荷していました。

十二月になると、山東菜を江戸川添いの畑で多く生産されました。この山東菜は白菜とまた一味違い、正月や一月の漬物になくはならないものでした。現在でも江戸川下流の三郷側の一部で生産されています。

大谷口新田では、その頃から四、五戸の農家で、半促成の果菜類の胡瓜やトマトの生産をはじめました。当時としては中々進んだ野菜生産の始まりでした。

当時は、米、麦、芋などを生産している農家が主流を占めていました。中でも米だけを生産している単作農家では、野菜生産をはじめた農家に対して特別な思いがありました。野菜生産者は、野菜の価格が平均して安いことが難点ではありましたが、日銭が入り市場へ出荷した帰りには肉や魚などを買うこともあり、生活は単作農家よりどんどん豊かになりました。そのため「せんぜ屋」な

どと蔭で野菜生産者を揶揄したりすることもありました。

## 台地の野菜生産



あらくは、(荒地を農地にする) 四、五年間は夏大根の栽培に最適でした。そのような土地は、害虫や病気がないためで、大根栽培の四、五年あと西瓜栽培を行います。しかし西瓜栽培も連作をすると蔓枯病が起るため、十年間はおなじ土地を使えませんでした。そのために西瓜の跡地は、三つ葉の栽培をしました。あらくでの三つ葉の栽培は光沢のある良質のものが取れ、切三つ葉としては最高級品といわれました。

端境期の出荷として茄子、胡瓜、トマトがありますが、これらは遅霜との戦いでした。大麦を使って風除けや霜除けをしました。大麦を撒く時に来年の野菜の植付けを考えて、三尺間隔に麦を撒きました。五月初めの八十八夜の頃苗を植える時に少しでも日だまりが出来るように、また遅霜の被害にあわないようにと苦労しました。

このようにすると、七日から十日ほど早く出荷することが出来、収入も違ってくるということがあります

松戸で野菜の生産がはじまったのは、大正時代になってからといわれています。始まりは、江戸川区や足立、葛飾区の農家に数年間農夫として働きに出ていた松戸の人たちが、野菜生産に携わりながら技能を身につけました。そして松戸の土地にその技能を持ち帰ってきたことから始まりました。農夫として働いた土地の人々の豊かさが村人たちに伝わると、関心を持った人々は次々に産地の視察をしたり、農業書を読むなどして野菜の生産に対して研究するようになりました。

ので知恵を絞りました。これらの果  
菜類は土の肥えた畑地の野菜栽培で  
した。

## 三つ葉



三つ葉の栽培には、根三つ葉栽培  
と切三つ葉栽培がありました。両方  
共栽培の時期は、五月に麦の畝間に  
種まきをし、六月の麦の刈取り後に  
三つ葉の手入れをします。

秋になってから三つ葉起こしとい  
って根を痛めないように掘り起こし  
て寄植をしておきます。三つ葉発芽  
のための床作りの落葉に水と米糠を  
入れ、足で踏み固めておきます。そ  
の床の温度が二十六、七度になって  
から寄植をしておいた三つ葉の根を  
びっしりと寄せて植え、床の上に油  
障子で（油紙では糊がつかないので、  
障子紙を床の上に張りその上に油を  
塗る）密封し温度が逃げないように  
管理をします。約一ヶ月ほどで三十  
センチメートルほどに成長するの  
ですが、管理の善し悪しで出荷量や品  
質などで差が出来ます。松戸には三  
つ葉栽培の名人といわれる人が二、  
三人いました。その人たちは自分で  
は三つ葉の根は作らず、新しい土地  
を探し冬の間に生産の出来る分量の根

を買いました。三つ葉の荷造りは三  
十センチメートルほど伸びた所から  
刈りとり、まず長さで選別し一番長  
いもの、中物、短いものに取り分  
けました。長いものは曲りものが多  
いので、大きな湯船に微温湯を入れ、  
その中で引き延ばします。真つ直な  
見た目にも美しいものになります。  
一番短いものの上に次に長いもの、  
その上に次の長いものという順番で  
回りを包み、約百五十グラムほどの  
束にしました。その束を三つ葉籠と  
いわれた麦藁で編んだ三十五センチ  
メートル×四十五センチメートルの  
籠に十束を入れて一籠としました。  
その三つ葉を十籠から二十籠として、  
紺の風呂敷に包み朝一番列車に乗り  
込むので、それらの人々で松戸駅や  
北小金駅は賑やかな時代がありまし  
た。

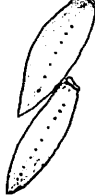
## 根三つ葉



根三つ葉の栽培は、種を蒔く時に  
麦の畝間の一本おきに蒔き、管理は  
三つ葉と同じようにします。しかし  
三つ葉はぬきとらず冬を待ちます。  
三つ葉の上に土を高く掛け、春の三  
つ葉の芽が土の上に出て来るのを待  
ちます。芽が出そろった所から掘り

下げ、一掴みほどを藁で束ね長い根  
は半分ほどに切り揃えます。根三つ  
葉は流れのある川で洗うのがよいの  
で馬橋、中根、前田の地域は長津川  
の清流を利用することが出来、大い  
に生産されました。

## 真夏の太根



真夏に収穫出来る太根は、あらく  
を開墾して間もない瘦地で栽培する  
ことが一番良く、松戸では五香六実、  
金ヶ作、西新田、栗ヶ沢新田で多く  
作られました。

夏大根の洗い場は、豊富な湧水が  
必要でした。太陽が昇る前に抜き取  
り十本ずつ束ね、洗い場に運び湧水  
の中に浸して洗い、日陰で水を切り  
ます。その後湧水で冷された風が通  
り抜けるような場所に置き、夕方馬  
車で神田や築地の市場へ運びました。

## 枝豆



枝豆は昭和三十年位までは下谷の  
特産品でした。下谷では水田の手入  
れも終わった後、涼しい日陰で枝豆  
の葉を取り束ねる作業は、気を使わ  
ずに済む楽しい仕事でした。当時台  
地では枝豆はむずかしく、作付けは  
しませんでした。枝豆の品種の早生

種は、奥原と袖振の二品種で中生種  
では三河島の一つだけで、一反の収  
入は他の野菜よりも低く、あまり収  
益の上がらないものでした。

## 西瓜・人参・牛蒡



西瓜の生産は、旧高木地区が市内  
の中では一番多く生産されていた地  
区でした。西瓜は一年作ると十年間  
は栽培出来ないといわれ、畑の面積  
を多く所有している農家しか栽培で  
きない作物でした。西瓜はまた雨に  
弱い作物で、借金王ともいわれ危険  
な作物といわれていました。

人参や牛蒡の栽培はまず土作りと  
いわれました。当時の人参は長人参  
で、約七、八十センチメートルほど  
の長さがあり、牛蒡掘りに次ぐ重労働  
でした。人参や牛蒡を収穫するに  
は土を一メートルほど掘り下げなけ  
ればなりません。人参の出荷  
は土をつけたまま二十本を一束とし  
ます。その束ねるものはイツラとい  
う二十本ほどの藁を束ねたもので、  
十束を一山として市場に出荷されま  
した。この人参は夏から翌年の四月  
下旬までの出荷でした。五月、六月  
の出荷のものは下谷地区で春蒔きさ  
れた三寸人参でした。

