

三浦半島における野菜生産地域の発展とその歴史的基盤

— 下浦地域を事例として —

清水 克志・清水ゆかり

I はじめに

神奈川県三浦半島南部は、現在、全国屈指の露地野菜生産地域となっている（第1図）。三浦半島南部は、現在の三浦市域に該当する三崎・南下浦・初声の各地区と、三浦市に北接する横須賀市南部の北下浦・長井・武山の各地区とを含めた地域を指し、ノッポ土¹⁾と呼ばれる腐植に富んだ火山灰土壌を有する数段の隆起海食台が発達している（写真1）。このうち、三浦市域を例とすれば、平成12年（2000）現在、経営耕地面積は、水田が26haに対して畑は約1,000haもあり、畑作に特化

している²⁾。同年における三浦市の主要な作物は、ダイコン（40.1%）、キャベツ（32.7%）、スイカ（15.8%）であり、これらの3品目が畑作全体の約9割を占めている。

三浦半島南部における野菜生産地域の発展に関しては、昭和29年（1954）の神奈川県による農業実態報告において、当該地域の農業は、米麦を主体としつつも、ダイコン・ジャガイモが当時における農業経営の重要な部分を占めていたことが報告されている³⁾。さらに昭和43年（1968）の農林省農林水産技術会議事務局によって、当該地域は、第二次世界大戦以前のダイコン・ジャガイモの特産地から、戦後には、主産地形成へと発展的に移行した地域との見解が示された⁴⁾。

このような動きの中で、地理学においても、昭和40年代後半以降、三浦半島における野菜主産地形成に関する研究がなされている。大和英成は、戦後における作付体系の変化や担い手に関する分析を行ない、毘沙門地区の事例から、経営規模の



第1図 調査対象地域



写真1 台地上に広がる畑地
(2004年12月 清水克志撮影)

拡大が、露地野菜生産の安定を図る方策であることを指摘した⁵⁾。澤田裕之は、当該地域の野菜生産には、第二次世界大戦以前から下肥の利用が重要であったことを指摘した上で、戦後の野菜生産の規模の拡大には、バキュームカーによる圃場への直接搬入がもたらす、下肥運搬労働の省力化が必要条件であったとの見解を示した⁶⁾。斉藤功ほかは、三浦半島の野菜生産に関して、第二次世界大戦以前の生産品目および輪作方式の変遷を述べ、当該地域のような1年3作の集約的野菜生産を行う地域を、中郊農業地帯と位置づけた⁷⁾。また、生井貞行ほかは、昭和60年代以降、当該地域の野菜生産が、主要3品目の単純な輪作から脱皮し、個々の農家が経営状況に応じて生産品目や出荷方法を選択可能な状況にあることが、遠隔大規模産地と拮抗するための条件であると指摘している⁸⁾。このように、当該地域の野菜生産に関する既存の研究では、経営規模や労働力、輪作方式といった農業地理学的な観点から、野菜生産地域の現状分析がなされている。しかし、その一方で、当該地域が都市市場との結合を強め、野菜生産地域として発展してきた歴史的な経緯については、これまでの議論をもって十分とは言い難い。当該地域は、先の農林省農林水産技術会議事務局による指摘からもわかるように、戦後、にわかに発展した遠隔の大産地とは、異なった成立過程を有している。そのような意味で本稿では、三浦半島南部における野菜生産の発展過程を復原し、当該地域が野菜生産地域として発展する歴史的な基盤について、都市市場における野菜需要の動向などに配慮しつつ考察することを目的とする。

調査対象地としては、三浦半島南部のうち、とくに下浦地域を中心とした。下浦地域とは、浦賀以南の長汀な海岸部を有する沿岸地域のことであり、旧行政区画では、南下浦村と北下浦村に該当する。下浦地域は、東京湾に面していることや、浦賀と三崎を結ぶ三浦往還の沿道に位置していることもあり、後述するように、野菜類の導入や生産、出荷において先駆的な地域であった。それゆえ、都市市場との関わりが不可欠な野菜生産の展

開を検討する際には、格好の事例と考えられる。

Ⅱ 三浦半島における野菜生産の概要

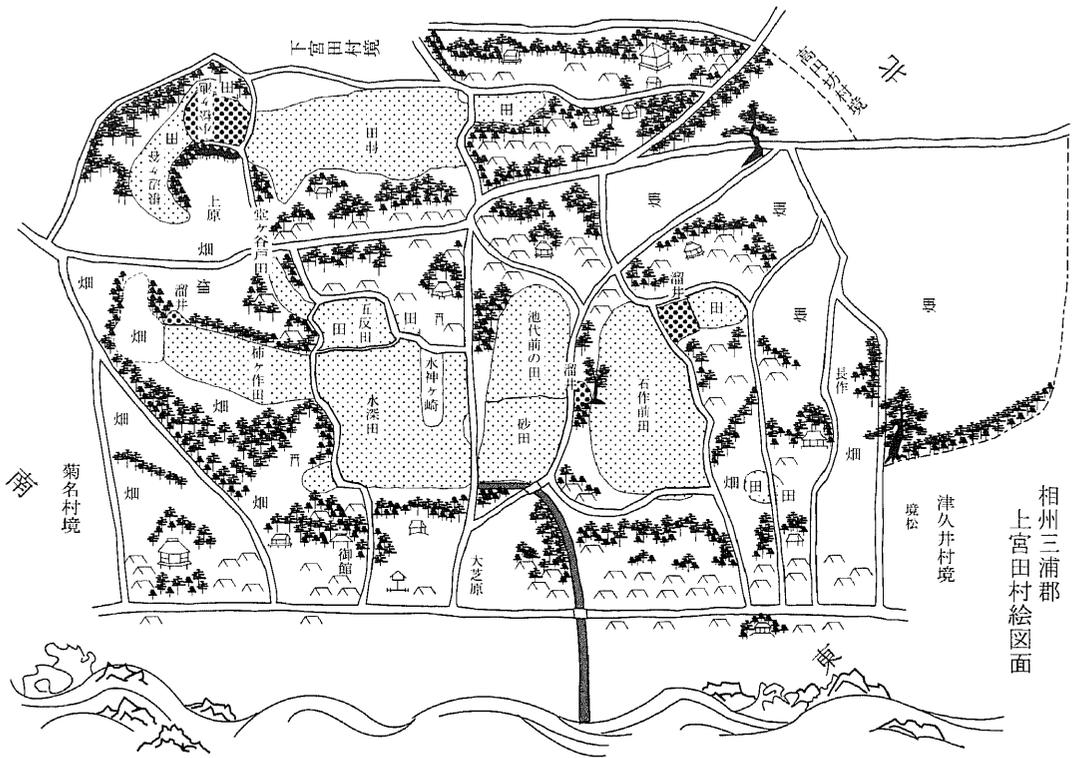
1) 農村景観

ここでは、上宮田地区を事例として下浦地域の農村景観を復原してみたい。下浦地域のほぼ中央部に位置している上宮田地区は、藩政村であり、近代に入り、南下浦村、三浦市の大字となった。

上宮田村のかつての景観は、弘化4年(1847)に彦根藩が上宮田村に海防陣屋を設営する際に作成された絵図によって初めて明らかとなる(第2図)。本図によれば、上宮田村は、北側を津久井村、西側を高円坊村・下宮田村、南側を菊名村と接し、東側は江戸湾に面している。海岸部は汀となっているが、津久井・菊名両村との村境付近にはそれぞれ岩礁が描かれている。屋敷は、海岸線に沿った街道沿いに集中しているほか、内陸部にも散在している。耕地としては、畑に加え、石作前田、池代前の田、砂田、五反田、水深田、柿ヶ作田、堂ヶ谷戸田、仲田、根辺ヶ谷田などの水田が確認できる。しかしながら河川は、海岸付近に小河川が一ヶ所確認できる以外に存在しておらず、水田灌漑用の溜池として、小松ヶ池のほか、3ヶ所に溜井が描かれている。上宮田村の水田稲作が、天水に依存していたことがうかがえる。

慶応4年(1868)の「村明細帳⁹⁾」には、上宮田村の生業に関して、「産業之儀者、農業隙、魚漁・縄苧等之稼、女者賃芋・織機等相稼申候」とある。また同史料には、上宮田村全体で、押送船4艘、地引船6艘、小漁船12艘、藻草筏船27艘の合計49艘の船を所有していたことも記されている。上宮田村では、農業を主体としつつも、漁業や菓製品、織物業など多様な稼ぎを組み合わせていたことがわかる。

上宮田村の農村景観は、明治20年(1887)年頃に作成されたものと推定される、「上宮田村旧公図¹⁰⁾」によって、さらに明らかとなる(第3図および第4図)。上宮田村では、村域北部の武山南麓から連なる字榎原・字軽土原・字台原などの台



第2図 幕末期の上宮田村の景観
 (「相州三浦郡上宮田村絵図面」により作成)

地面が、畑地として、ことごとく開発され尽くしているのがわかる。畑地は、このほかに菊名村・下宮田村へと連なる村域南部の字上原や字向原などの台地上、屋敷の周辺にもみられる。

これに対して、台地上から海岸低地にかけて切り込んだ字諏訪の上・字石作・字島廻り・字青木田・字水深・字堂ヶ谷戸・字仲田・字山ヶ谷戸・字根辺ヶ谷戸などの谷戸は、狭小な棚田となっている。谷戸の谷頭部には、畦畔を有した階段耕地状の狭小な畑地が迫っており、谷戸も明治前期までに高度に利用されていたことがわかる(写真2)。水田灌漑のための溜池は、第2図との比定から、幕末期から存在していたことが確認できている小松ヶ池と石作の堰(字外堀)・根元前の堰(字根元)・汁滴の堰(字汁滴)に加えて、陣屋川の堰(字木ノ間)が増設されている。また少し時代は下るが、昭和戦前期には、字水深の水田の耕

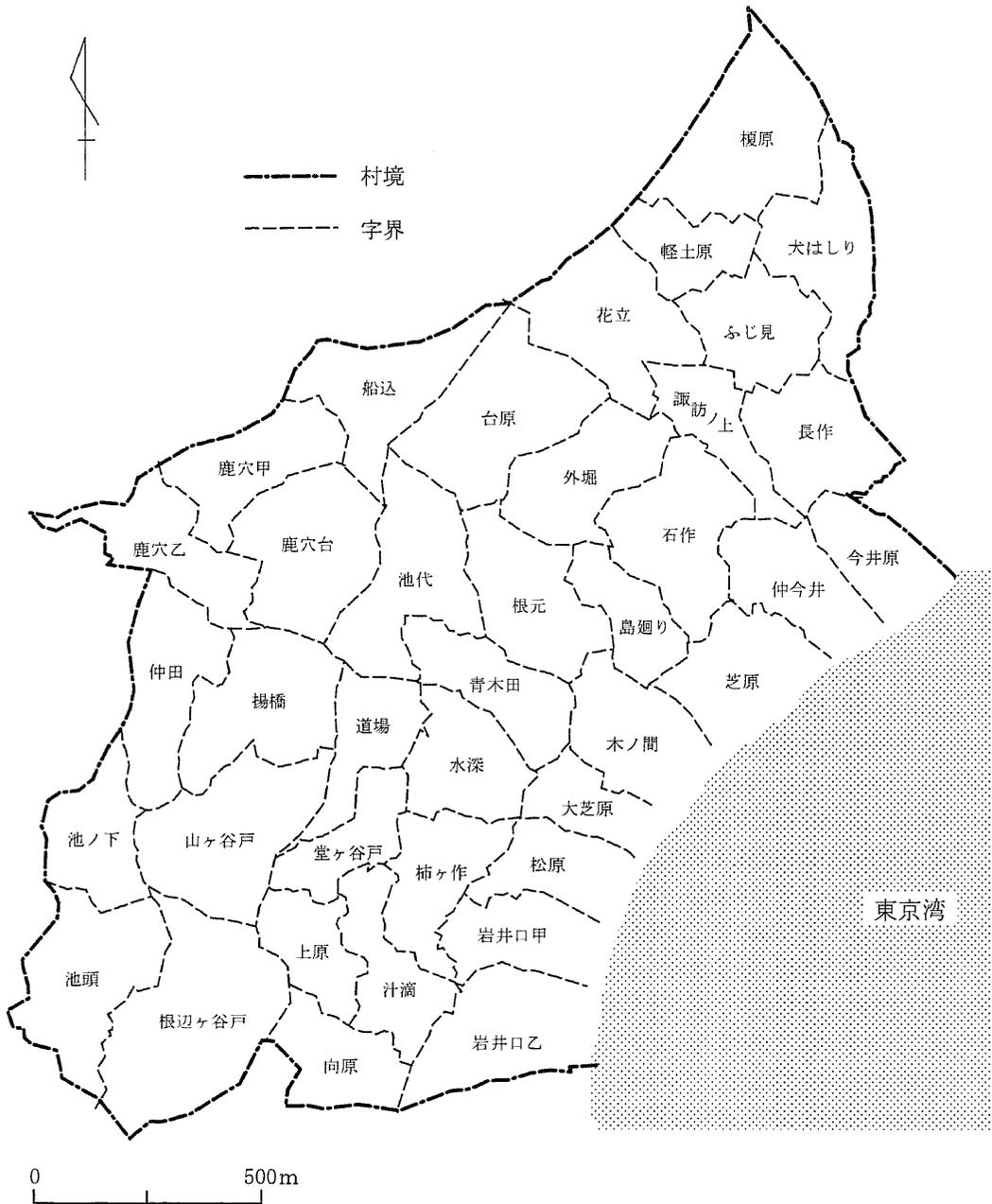
地整理が実施されたり、内田の堰(字石作)・堂ヶ谷戸の堰(字堂ヶ谷戸)・池代の堰(字池代)が増設されるなど、水田への志向の強さがうかがえる。

屋敷は、明治20年(1887)当時、東京湾沿岸を走る三浦往還の沿道に集中しているほか、台地上に散在している。上宮田村の戸数は、明治15年(1882)当時296軒で、1藩政村としては比較的規模が大きい¹¹⁾。そのため、村内には複数の里と呼ばれる小集落単位が存在しており、この里が労働交換を行ったり、魚網などを共同所有する実質的な社会組織として機能していた。上宮田村を構成する里は、『新編相模国風土記稿』には、真浄寺原・岩井口・松原・名作・木ノ間・今井・池代・鹿穴・山ヶ谷(戸)の9つが挙げられている。また、近代以降には、今井原・仲今井・大瀬戸・芝原・木ノ間・松原・岩井口・石作・池代・鹿

穴・山ヶ谷戸・道場・柿ヶ作の13の里の存在が確認できる（第5図）。

第5図は、昭和35年（1960）、昭和48年（1973）、平成10年（1998）の各年次における上宮田地区の

土地利用を示したものである。上宮田地区の土地利用は、高度経済成長期に入った昭和35年（1960）にいたっても、明治前期以降からほとんど変化していない。ところが昭和48年（1973）に

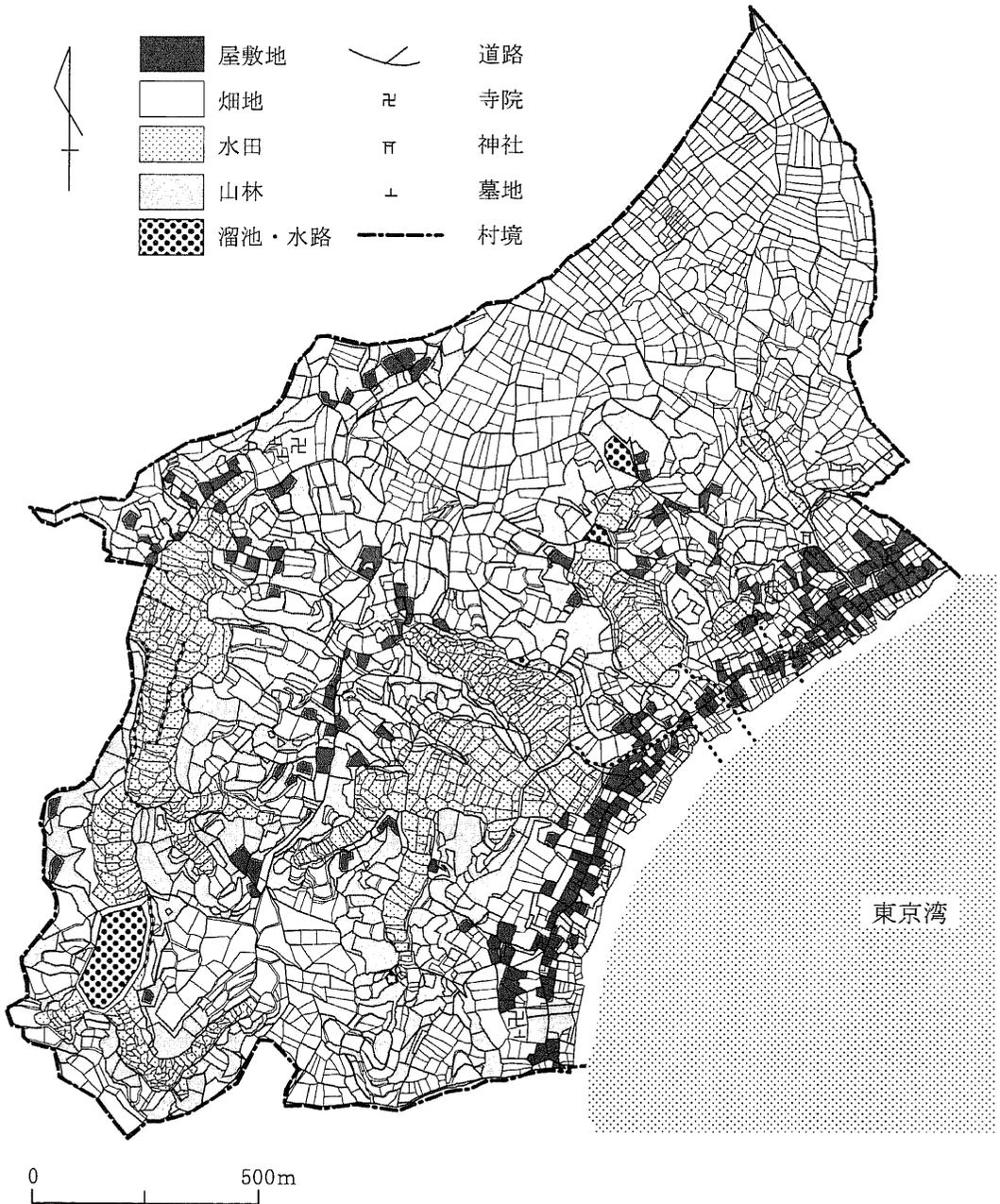


第3図 上宮田村の小字

(横浜地方法務局三崎出張所所蔵「上宮田村旧公図」により作成)

なると上宮田地区の土地利用は大きく変化する。この間昭和41年（1966）には、上宮田地区内に京浜急行三浦海岸駅が開設された¹²⁾。またこれと前後して、海岸道路や三浦海岸と台地上とを結ぶ道

路網が整備されている。これに伴って、海岸道路と京急の間の海岸低地部分で住宅地化の進展が顕著であるほか、字石作や字青木田、字根辺ヶ谷戸などの水田が畑地や荒地へと変化している。その



第4図 上宮田村の土地利用 -明治20年（1887）頃-
 （横浜地方法務局三崎出張所所蔵「上宮田村旧公図」により作成）

ような状況の中で、かつて下浦海岸と呼ばれていた上宮田地区の海岸は、三浦海岸と呼ばれるようになり¹³⁾、海水浴場が発達し、三浦市屈指の観光地となった(第1表)。

平成10年(1998)には、字石作や字青木田、字水深、字根辺ヶ谷戸など、かつて水田として利用されていた谷戸が三浦海岸ハイツやメガロン三浦海岸などの住宅地や、ホテルへと転用されている(写真3)。これに伴って、昭和35年(1960)当時約500軒であった上宮田地区の戸数は、平成12年(2000)までの40年間で8倍近くにまで増加し、非農家世帯が圧倒的に多くなった(第2表)。上宮田地区における近年の住宅地化の進展は、通常のパターンとは異なり、主として谷戸の水田を転

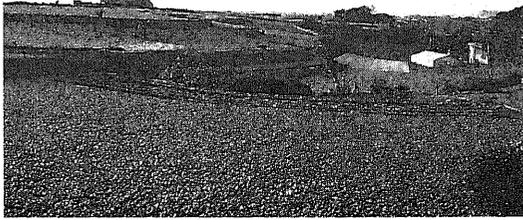
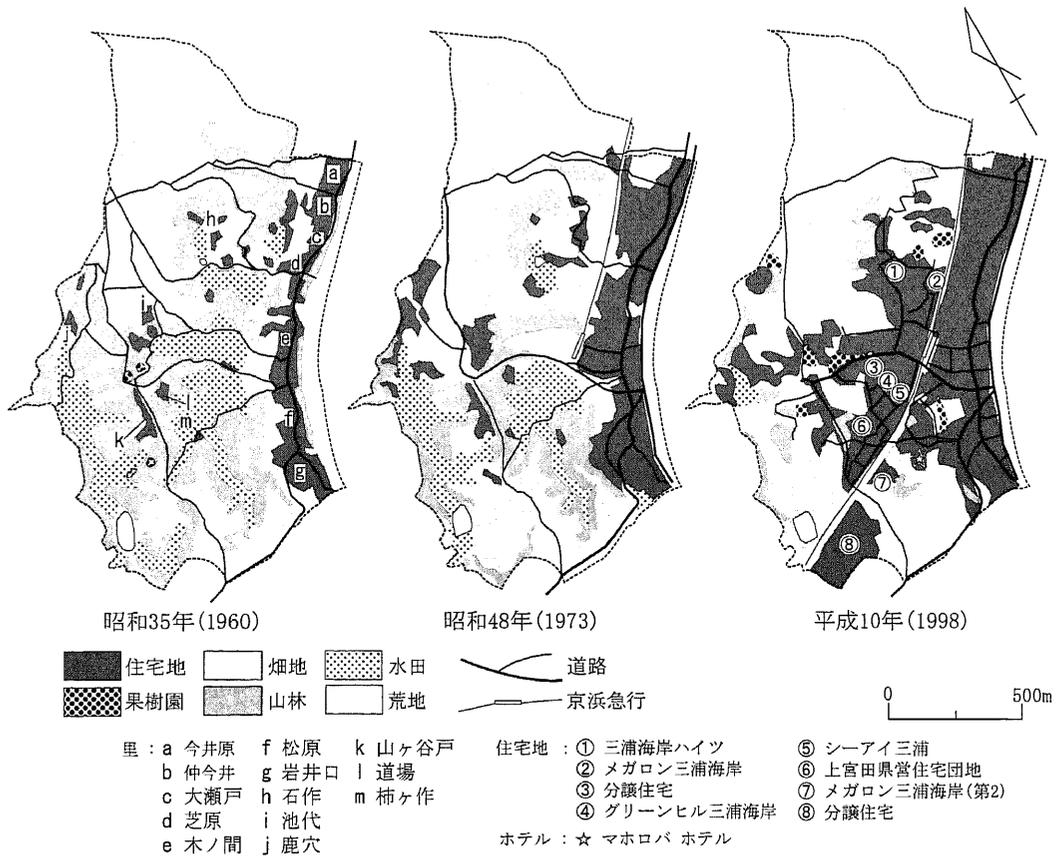


写真2 畑地として利用される谷戸
(2004年12月 清水克志撮影)



第5図 第二次世界大戦後における上宮田地区の土地利用の変化
(国土地理院発行2.5万分の1地形図「浦賀」により作成)

用したものであり、唯一残されていた字仲田の水田も荒地化しており、上宮田地区では現在水田が消滅しつつある¹⁴⁾。その一方で、台地上の畑地には、際立った変化がなく、谷戸と海岸低地の住宅地との好対照をなしている。このことは、上宮田地区において畑作に特化した農業生産が、現在も重要な位置を占めていることを示している。

2) 生産品目の変遷

三浦郡は、明治中期から現代に至るまで、一貫して水田稲作よりも畑作が卓越する地域であり続けてきた(第6図)。明治33年(1900)以前における畑作物は、野菜類が統計項目になかったことにもよると思われるが、麦類、雑穀類、豆類、いも類などの主穀類が大部分を占めていた。明治28年(1895)を例にすれば、オオムギが1,785ha、ダイズが1,179ha作付けされていることから、三浦郡では伝統的に、冬作のオオムギと夏作のダイズを組み合わせた畑地利用が行なわれていたと考えら

れる。また雑穀類ではアワが大部分を占めていた。

明治43年(1910)から昭和15年(1940)にかけて、麦類、雑穀類、豆類の作付面積は次第に減少し、それらにかわって、いも類と野菜類の作付面積が増加している。いも類の中では、昭和5年(1930)以前は一貫してサツマイモが首位を占めていた。その一方で、この時期にはジャガイモの作付面積が漸増し、昭和15年(1940)には500haを越え、サツマイモを抜いていも類の首位となった。

野菜類で特筆すべきはダイコンである。ダイコンの作付面積は、明治18年(1885)には29haに過ぎなかったが、明治43年(1910)には約8倍の246ha、さらに昭和15年(1940)には628haと着実に増加し、一貫して野菜類の首位を占めている。

第1表 三浦海岸の観光地化の進展 - 昭和35年(1960)～平成12年(2000) -

年	観光客数(万人)	海の家(軒)
1960年	50.0 (13.0)	20
1970年	359.2 (48.0)	54
1980年	215.4 (41.0)	41
1990年	218.1 (35.8)	35
2000年	184.8 (37.8)	19

(『郷土の記録』(2005)により作成)

注) 観光客数の括弧内の数値は、三浦市全体の観光客数に占める三浦海岸への観光客数の割合を示す。



写真3 三浦海岸からみた上宮田地区
(2005年6月 清水克志撮影)

第2表 上宮田地区における戸数・耕地面積・作付面積の推移
- 昭和35年(1960)～平成12年(2000) -

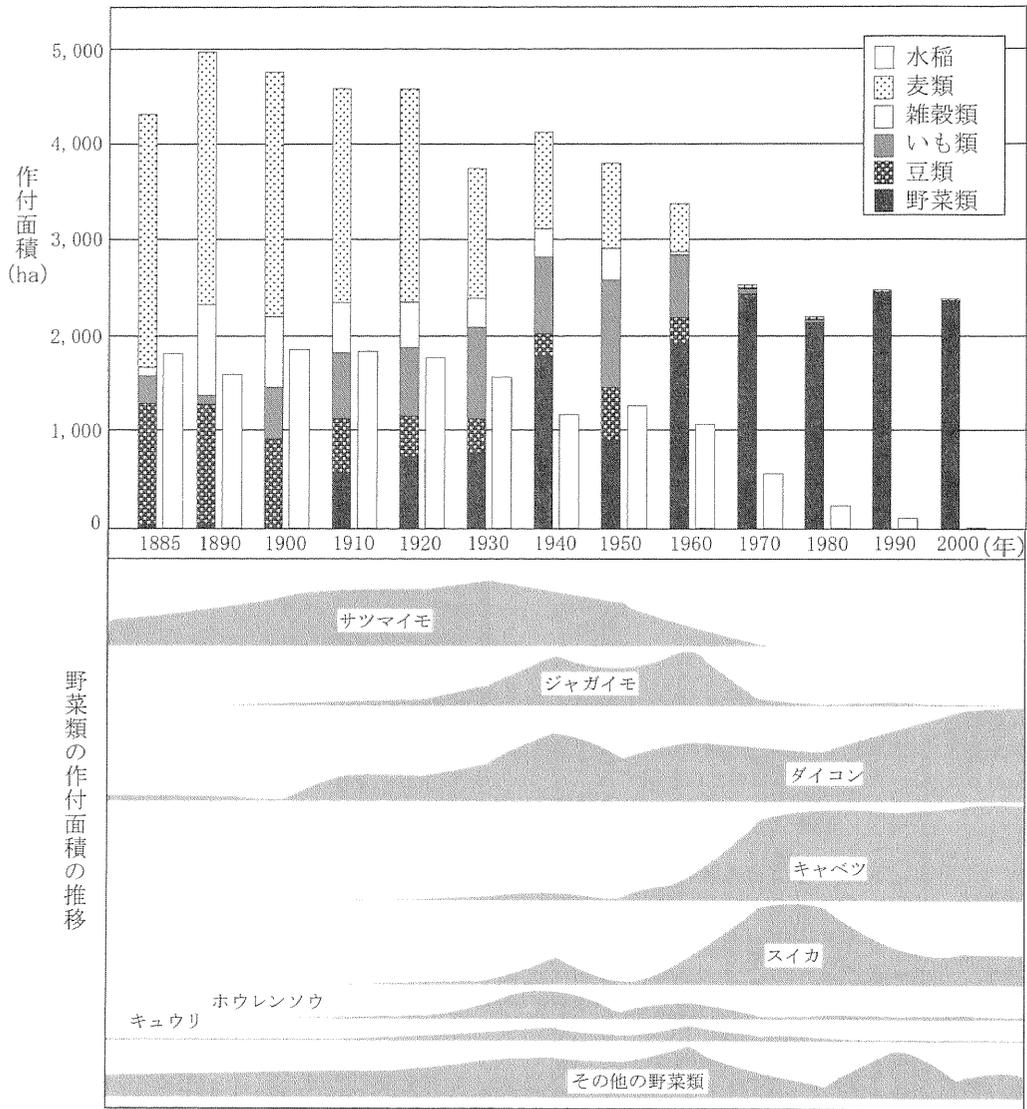
	戸数(戸)			耕地面積(ha)			作付面積(ha)	
	総戸数	農家	非農家	水田	畑地	果樹園	稲	野菜類
1960年	491	241	250	34.40	138.30	4.40	44.60	198.50
1970年	647	199	448	27.80	114.90	8.10	26.20	231.40
1980年	1186	140	1046	12.03	109.56	5.41	11.01	221.58
1990年	3159	122	3037	7.66	120.64	3.12	6.85	221.44
2000年	3817	109	3708	7.38	115.62	7.54	-	203.65

(各年の農業センサスにより作成)

ダイコン以外の野菜類としては、明治43年(1910)にはナスやツケナ、ネギなどの自給的色彩の強い品目が上位を占めているが、昭和15年にはハウレンソウ(269ha)、スイカ(265ha)、キュウリ(144ha)などの品目が急増している。このように三浦郡では、明治後期以降ダイコンが、大正から昭和戦前期にかけてジャガイモやハウレンソウ、スイカ、キュウリなどの品目が商品作物と

して生産されていたことが推察される。

第二次世界大戦直後の昭和25年(1950)には、いも類や豆類の増加が目立つものの、昭和35年(1960)になると麦類や雑穀類とともに急激に減少し、昭和45年(1970)以降は、ほとんど作付けされなくなった。またこの時期には、水稻の作付面積も減少の一途をたどり、平成12年(2000)には他の主穀類同様、作付面積が僅少となった。そ



第6図 三浦半島における農作物生産の推移
(1940年以前は『神奈川県統計書』, 1950年以降は農業センサスにより作成)

の一方で野菜類は昭和25年（1950）に一時的に減少するものの、昭和35年（1960）までには倍増し、昭和45年（1970）以降は平成12年（2000）に至るまで2,000ha以上を維持している。

野菜類の内訳は、第二次世界大戦以前から野菜類の首位を占めていたダイコンに加え、キャベツとスイカの作付面積が急増し、昭和45年（1970）頃までにはこれらの3品目へ特化が確認できる。これに対して、ハウレンソウなど、上記3品目以外の野菜は、昭和35年（1960）を機に著しく減少した。上記3品目のうち、ダイコンとキャベツは、平成12年（2000）まで増加の一途をたどっているのに対して、スイカは、昭和55年（1980）年以降、減少に転じ、これにかわって、上記3品目以外の野菜類が増加傾向にある。

Ⅲ 野菜生産発展の歴史的過程

1) 野菜生産の展開

a. 近世期における野菜生産

三浦郡においては、明治末～大正期頃を画期として野菜類の生産量が増加し、産地化が進展したことは前章で指摘したとおりである。そこで本章では、三浦郡が野菜生産地化する過程について、高度経済成長期以前までを対象として、検討してみたい。

近世期の三浦郡における野菜類の生産状況を示す史料として、まず『新編相模国風土記稿¹⁵⁾』を挙げることができる。同書には、「蘿蔔¹⁶⁾郡中多く播殖す。俗に鼠大根と言、其形蕪菁に似て根の様鼠尾に似たり。高円坊村より出るを殊に上品とす」とあり、三浦郡の産物として高円坊村で生産されたダイコンが特筆されている。また同書によれば、寛永期にはこの高円坊大根と須軽谷瓜とを毎年交互に将軍家へ献上したとも記されている¹⁷⁾。

文政年間（1818～30）の「三浦郡下宮田地誌御取調書上帳¹⁸⁾」には、「土地相応之産物、夏茄子、冬大根里芋類」とある。また文政4年（1821）の「三浦郡菊名村差出明細帳¹⁹⁾」には、「田畑こやし

之儀、芝草・灰・馬屋ごい・藻、下糞ハ三崎町より松葉取替いたし取来、灰之儀ハ安房上総両国より大根取替いたし取来候事」とある。とりわけ後者からは、下浦地域では、三崎町から下肥を調達して施肥していたことや、大根と引き換えに安房・上総地域から灰を調達していることが確認でき、近世後期にはすでに近郊農村的な野菜生産が行われていたことがうかがえる。また、上記の史料に散見される高円坊・須軽谷・下宮田・菊名の各村が、いずれも上宮田村の近隣であることから、下浦地域において野菜生産が広く行なわれていたものと考えられる。さらに浦賀町近郊の小原には、高円坊大根に類似した小原大根が、平作川の干拓地である内川新田には、内川茄子といった在来野菜が存在した。このように、三浦郡は近世期からすでに、複数の在来野菜の品種を有し、一部で野菜類の取引が開始されるなど、野菜類の商品化が進展した地域であった。

b. 横須賀海軍による野菜需要の増加と園芸奨励

三浦郡における野菜生産の進展を促した要因の一つとして、三浦郡農会による園芸奨励策が挙げられる。明治34年（1901）に三浦郡農会が設立された直後から、伊藤国義書記、小林章司技師らによって、1反歩以上の野菜類を作付けした農家に奨励金を交付するという形で野菜栽培が奨励された²⁰⁾。また明治38年（1905）に赴任した鈴木寿一技師は、ダイコンの有望性に着目し、ダイコン生産の先進地域である東京府北豊島郡を視察し、練馬ダイコンの種子を導入したといわれている²¹⁾。さらに明治40年（1907）には後に横須賀市長となる石渡坦豊によって有限信用購買販売組合三浦興産会が設立され、郡農会と連携して、野菜栽培の奨励や園芸品評会の開催による栽培品種の統一、横須賀海軍からの屎尿・馬糞の払下げ、市場の開設などを行なった²²⁾。石渡坦豊は、三浦郡農会の設立以前の明治26年（1893）には、私設の農作物試験場を設置し、優良産地からの野菜種子の導入や栽培法の研究などを行っていた人物でもあった。

明治期の三浦郡において、篤農家や郡農会が野菜類の生産を有望視した背景には、横須賀海軍や浦賀ドックにおける野菜類の需要の増加が契機となったと考えられる。明治42年（1909）には、千葉県方面から横須賀港へ47トンもの野菜類が移入され、木更津港から神奈川県方面へダイコンとレンコンが移出されていることが確認できる²³⁾。また横須賀港は、大正10年（1921）においてでさえ、東京・横浜・富津・木更津の各港から17トンもの野菜類を移入していた²⁴⁾。このことは、三浦郡内において生産される野菜類だけでは、横須賀海軍による野菜需要に応じきれず、東京湾沿岸の諸港、とりわけ千葉県方面から移入される野菜類に依存していたことを示している。横須賀海軍による野菜需要は、大正期においてでさえ他地域から野菜を移入しなければならないほど大きいものであった。そしてこの時期は、既述したように、三浦郡の畑作において、自給的色彩の強い主穀類の作付面積が減少し、野菜類の作付面積が増加し始める時期とも一致する。横須賀海軍における野菜需要の創出が、三浦郡における野菜生産を発展させる契機になったのである。

c. 下肥の利用

明治40年（1907）には、横須賀市農会長となった石渡坦豊らの交渉によって、それまで戸塚肥料会社に払い下げられていた横須賀海軍関係施設の尿尿が、横須賀市および三浦郡農会に払い下げられることとなった²⁵⁾。尿尿の汲み取りの対象となった施設は、鎮守府・海軍病院・経理部・建築部・楠ヶ山無線電信所・工場・機関学校・港務部・砲術学校・軍法会議・海兵団・監獄・文庫の13施設であった。明治43年（1910）には、石渡坦豊を社長として、横須賀海軍関係施設の尿尿汲み取りを専門とする横須賀肥料合資会社が設立された。同社は、尿尿を横須賀市および三浦郡の農家へ支給する他、戸塚商事会社や相模肥料米穀会社へも払い下げ、その代金を横須賀市農会の財源の一部とした。これは、横須賀海軍関係施設における人口の急増を示しており、このことは、三浦郡に

とって横須賀海軍が、野菜類の消費地としても下肥の供給地としても、必要不可欠な存在となったことを意味している。

大正14年（1925）に三浦郡蔬菜出荷組合連合会が結成されると、同会では、東京市の尿尿を廉価に供給するため、東京市と交渉し、1,500石積の下肥積載船を建造した²⁶⁾。昭和4年（1929）には、東京市役所によって、下肥運搬船による近県農業地域への尿尿の搬送利用計画が発案され、東京市15区で1日あたり排出される尿尿約700万ℓのうち、約2.8万ℓが三浦半島へ搬送された²⁷⁾。大正期後半から昭和期にかけて東京市では、都市化の進展が著しく、尿尿の排出量が増加する反面、近郊農村の住宅地化によって、東京市の尿尿を下肥として利用する野菜生産地域は減少していた。このことは、東京市と近郊農村との尿尿の需給均衡の崩壊を意味しており、三浦郡が、東京市へ野菜類を供給し、尿尿の処理を担う、かつての近郊農村の役割を代替する地域のひとつとなったことを意味している。三浦半島への東京市の尿尿の輸送は、船による海上輸送が可能なることもあり、第二次世界大戦中の武蔵野鉄道による埼玉県方面への下肥輸送などよりも早い時期から開始された。このことが、三浦半島における野菜生産の拡大にも結びついていると考えられる。

第二次世界大戦後の昭和25年（1950）には、横浜市との契約に基づき、下肥運搬船が三浦半島の沿岸各所に設置された貯尿槽まで下肥を運搬するようになり、昭和30年（1955）以降には、バキュームカーによる陸上輸送へと変化した。農家の下肥の汲取りからの解放は、三浦半島における野菜類の作付面積が拡大する要因ともなった²⁸⁾。

このように、三浦半島における野菜生産は、高度経済成長期に化学肥料などが普及する以前は、野菜消費地のから供給される下肥と深く結びついていたことが指摘できる。

2) 野菜出荷組織の結成

a. ダイコン

大正12年（1923）に発生した関東大震災の際、

大阪毎日・朝日の両新聞社から神奈川県農会へ産地復興資金として寄付された8万円のうち、三浦郡農会では、岸亀蔵らの尽力によって、半額の4万円の交付を受けることができた²⁹⁾。岸らは、この交付金を野菜出荷用の貨物自動車数台の購入費用に充てた。大正10年(1921)頃から三浦半島では、里単位の共同出荷組合が設立されはじめ、関東大震災後には、大字ごとに、金田(カネ田)・毘沙門(マルビ)・三戸(マルミ)などといったダイコン共同出荷組合にまで発展した。ダイコン共同出荷組合は、大正末までには27組合にのぼったといわれている³⁰⁾。三浦郡農会は、このような動きに対応して、大正14年(1925)には、岸亀蔵技師が中心となり三浦半島で生産されたダイコンを正式に「三浦大根」と命名し、ポスターやのぼりを市場へ配布して宣伝した³¹⁾。さらに、大正15年(1926)には三浦郡野菜出荷組合連合会を設立した。以下では、下浦地域の津久井地区と上宮田地区を事例に、大正期以降における野菜出荷組織の結成について検討する。

北下浦村津久井地区の岩崎新は、大正期におけるダイコンの東京市場への出荷を開始した経緯を、以下のように書き記している³²⁾。

野菜類ハ一切売市場もなく自家用を主として近所へ分譲するのみ。高級野菜蓮根、慈姑、香茸、長芋等、冠婚葬祭用の物ハ八幡の八百升店にて買入る、八百升店ハ自家船にて東京問屋千葉県より仕入盛に売出す。後に高円坊大根が横須賀市場へ出荷する、海軍へ納入する等、野菜の売行盛になり諸種の野菜を耕作し年々需要を増す一方であった。此時代ヲ過ぎて大正年代に農家は販路狭きため市場と納め屋(御用商人)に価格を圧下され皆泣かされた。

津久井大根一等品産出する迄進歩したから、東京市場へ売出を企て岩崎新が優秀なる生大根二十本、新漬十本を持参して京橋市場京福へ何等予告もせず人力車をつけた。全部京福の店へ与へ、明日来るから味をみると云ひ棄て、出た。京福四五人ノ若者残らず家庭へ持ち帰つて

十分に味わつた。翌日約束通り訪問した。京福方でハ其風味佳良なるに驚き直に引取方を約す。是れが三浦大根の元祖となり京橋、本所、秋葉等へ進出し^{マテ}練馬大根ばかり食つて居た東京人に愛用される上等品となった。

これによれば、津久井地区では従来、野菜類を東京や千葉から移入する地域であったこと、後に在来の高円坊ダイコンが横須賀市場や海軍へと出荷されるようになったこと、大正期には野菜類の生産量が増加したにもかかわらず、販路が確立されていないために出荷が困難であったことなどが読み取れる。そしてこのような状況を打開するために、岩崎は、津久井地区で生産されるダイコンの品質の良さに確信を持った時点で、東京の京橋市場へダイコンの宣伝に赴いたところ、「風味佳良」との評価を得て、取引が開始された。岩崎がこのような行動をとった具体的な年次については、本資料の記述内容からだけでは判然としないものの、大正期後半頃と推察される。

上宮田地区も津久井地区同様、大正期にはダイコンを三崎まで馬の背に乗せて漁家を一軒ずつまわり、販売する程度であった³³⁾。東京への出荷も企図されたが、小型船を利用した個人出荷や荷痛みが激しく、風のある日に限定されること、また東京湾汽船を利用した出荷の運賃が高いことなどの理由で、進展しなかった。上宮田地区では、大正末期に東京市場へ向けてダイコンを共同で出荷する気運が高まった。この時期に上宮田地区岩井口里の吉田岩吉家では、東京市場へダイコンを共同出荷するため、長栄丸という大型船を購入した。長栄丸を購入した吉田岩吉については詳らかではないが、この当時ラジオを引いて東京の米相場を聞いていたというエピソードが残っていることから、先駆的で市況を意識する人物であったことがうかがえる。吉田岩吉は、都市市場におけるダイコンの需要を察知したため、長栄丸を購入して野菜出荷を開始し、大根の共同出荷を促したものと考えられる。岩井口里と松原里の農家は、岩井口出荷組合を結成した。岩井口の各農家では、

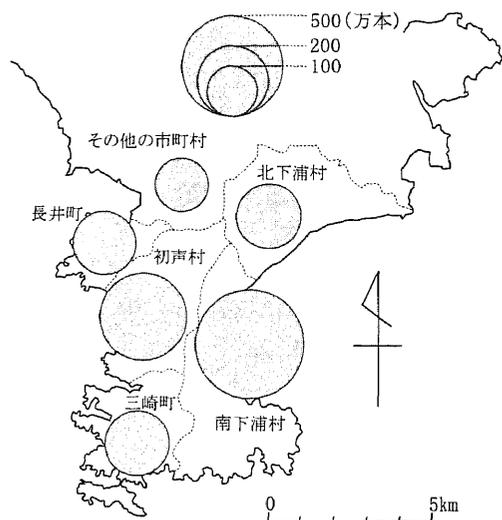
大根を5本ずつ荒縄で縛り、組合参加農家が共同で長栄丸に積み込んで出荷した。

昭和期に入ると、岩井口里の周辺の木ノ間や石作、松原の各里でもトラックを所有した野菜出荷業者の起業が目立つようになる(第3表)。これらの出荷業者は、周辺の里からダイコンや新ジャガイモなどを集荷し、京浜市場へ出荷した。また昭和9年(1934)頃には、津久井地区の森崎家のほか近所5軒ほどが共栄丸という大型運搬船を購入し、ダイコンや新ジャガイモなどを京浜市場へ出荷した。このような野菜出荷業者の増加は、当該地域における商品としての野菜生産量の着実な

第3表 上宮田地区周辺の野菜出荷業者
—昭和戦前期—

所在地	出荷業者	輸送手段
岩井口	吉田家(ヤマ丁)	船(長栄丸)
上宮田	木ノ間(マル上)	トラック
	石作	鈴木家(豆腐屋)
松原	松原家(新エム)	トラック
菊名(マルキ)	君島家	トラック
津久井	森崎家(サケメ)	船(共栄丸)

(聞き取りにより作成)



第7図 三浦郡における市町村別ダイコンの収穫量
—昭和15年(1940)—
(富樫(1945)をもとに作成)

増加を意味しているものと考えられる。実際、昭和15年(1940)における旧町村別のダイコンの収穫量を示した第7図からは、南下浦村の466万本を筆頭に、初声村の300万本など、三浦半島南部においてダイコン生産が著しく進展している状況が読み取れる。

b. ②新ジャガイモ

第二次世界大戦以前の三浦郡では、オンバイモ³⁴⁾と呼ばれる新ジャガイモが、ダイコンと並ぶ重要な商品作物であった。三浦郡の新ジャガイモは、収穫した小玉のジャガイモを翌年の春先まで風通しのよい屋根裏や軒下で貯蔵したものを種イモとして2月頃に定植し、市場においてジャガイモが端境期となる4月下旬から6月上旬に収穫するものであった。新ジャガイモは、冬期の栽培が可能であるため、ダイコンを収穫し終えた後の圃場の利用という点でも、好適な作物であった。

新ジャガイモの栽培は、大正期初頭、上宮田地区大瀬戸里の新倉安兵衛が、一年置いた小玉のジャガイモを植えて早出しできることに着目し、栽培を試みた。新倉は、新ジャガイモを4月下旬に京浜市場へ出荷し、高値で取引された³⁵⁾。また、上宮田地区の今井里や初声村においても、新倉と類似した事例が存在している³⁶⁾。新ジャガイモの種イモの貯蔵法は、当初各農家において門外不出の秘伝であったといわれる。

大正12年(1923)には、三浦郡農会の斡旋で、端午の節句を目指して東京市場に出荷したところ、非常に高値で取引された。またこの頃には、新ジャガイモの種イモの貯蔵法の公開もあって、作付面積が急増した³⁷⁾。

写真4は、昭和4年(1929)頃に、津久井地区の海岸で撮影された新ジャガイモの出荷風景である。新ジャガイモは、木箱に詰められた後、牛馬力³⁸⁾によって砂浜まで運ばれ、いったん舢舨に積み込み、沖に停泊している船まで運ばれた。新ジャガイモの積み込みに携わっている男性は、「マルツ」と染め抜かれた半纏を着ていることから、津久井出荷組合による出荷であることがわか

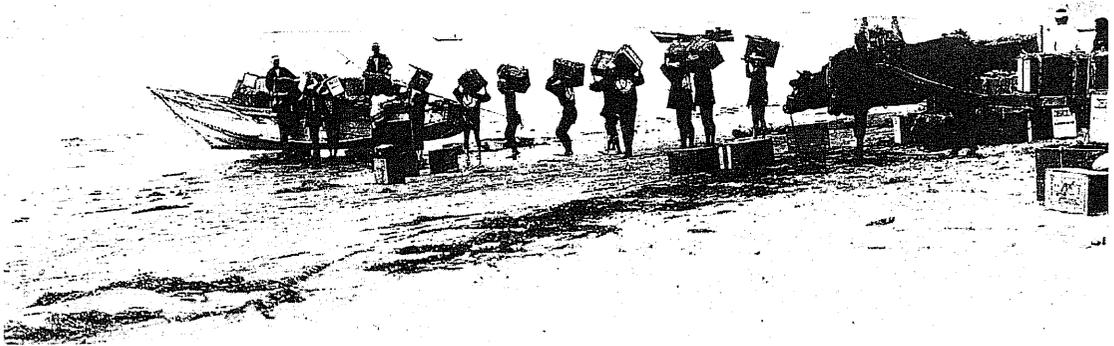


写真4 下浦海岸からの新ジャガイモの出荷風景 —昭和期初頭—
(高橋覚氏所蔵)



写真5 新ジャガイモの出荷ラベル
—昭和戦前期—
(高梨信一氏所蔵)

る。写真5は、初声村下宮田地区飯森里の高梨信一家に残る新ジャガイモの出荷用ラベルである。新ジャガイモの出荷ラベルには、「馬鈴薯 神奈川県検査票 三浦新じゃがいも」と書かれており、このラベルを木箱に貼付して出荷していた。飯森里は、下宮田地区の中でも上宮田地区に隣接しており、野菜類の出荷の際には、津久井地区の下浦港も利用していた。高梨家の出荷ラベルには、写真5からだけでは判然としないが、組合名として、飯森出荷組合を示すマルイと、生産者として、組合員名とその家印（ヤマ高）がそれぞれ記入されていることから、当時の出荷単位が里であったことがわかる。

3) 都市市場への進出 —「三浦大根」の商品化を事例として—

横須賀海軍や浦賀ドックなどの設置による野菜類の需要の増加が、三浦郡における野菜類の生産を進展させる契機となったことは、既述したとおりである。ここでは、三浦郡内で生産された野菜

類が、三浦郡外の大都市市場などへと移出先を拡大させる過程を、消費地の側の資料とも対応させつつ検討する。

第4表は、昭和2年(1927)における横浜市場への野菜類の発送地と発送量を示したものである。横浜市場への野菜類の発送地としては、千葉県、東京府がそれぞれ全体の42.3%、26.0%で、神奈川県は18.3%よりも高い割合を占めている。しかしながら三浦郡は神奈川県内の他郡からは独立して項目が設定されており、一郡内からの移出量が全体の10%を超え、神奈川県内の過半数を占めている。昭和2年(1927)当時、三浦郡は、横浜市場に近接する野菜供給地として重要であったことがうかがえる。

昭和2年(1927)の『青果時報』には、「東京市場より観たる入荷野菜³⁹⁾」と題された記事の中に三浦ダイコンの東京市場への進出の様子が描かれている。

府下の練馬大根が東京市場の中心で吾々の食膳には好んで此の練馬大根が上ったものだ。然るに此の頃は相州三浦岬物が船便によって東京市場へ入って来た。之は品質も良好で練馬物に劣る事なく、将来三浦大根は東京市場に於て練馬大根を駆逐することは明瞭のやうだ。統計はないが昨年あたりの東京入荷は尠なからぬ額に達するものと推測されてゐる(傍線部筆者、以下同じ。)

三浦ダイコンは、東京市場において、東京近郊で古くから栽培される練馬ダイコンと比較しても遜

第4表 横浜市場への野菜類の発送地と発送量

発送地	発送量 (t)	割合 (%)
神奈川県三浦郡	297.000	10.4
神奈川県その他	224.000	7.9
東京府	742.000	26.0
千葉県	1205.480	42.3
その他の府県	383.910	13.4
計	2852.390	100.0

(『横浜中央卸売市場』(1927)により作成)

色のない高品質なダイコンとして評価された。東京市場で好評を博した三浦ダイコンの存在は、以下の資料⁴⁰⁾が示すように、昭和4年(1929)当時、東京近郊の練馬ダイコンの生産地にとっても脅威となった。

昔から大根は練馬を本場とする、全国に名が響いてゐるが大根について油断してはならぬ事は神奈川県三浦郡より取れたものは練馬原産地よりも格が上である、而かも只今では三ヶ村一致協力して五噸の舟を四隻持って居て東京市場に積出してゐる(略)三浦郡では出荷係に依つて東京向横浜向又は横須賀向地廻り向きと四分して精選を重ねてゐるから東京に来るものは上等の品で練馬の大根が神田の市場で売上八銭の時三浦郡のは十二銭、即ち四銭の開きがある、練馬の方がかつこうはよいが三浦の方はそつがなく揃つてゐるから小売屋には三浦郡の方が喜ばれる

三浦ダイコンは、昭和4年(1929)当時、神田市場において、練馬ダイコンよりも高値で取り引きされていた。また資料からは、「三ヶ村」が具体的にどこかは特定できないものの、当時三浦半島では、複数の村で共同出荷を行なっていたこと、あるいは東京・横浜・横須賀・地元という4つの仕向地に対して、選別出荷が行なわれ、とりわけ東京市場には「上等の品」が出荷されていたことが読み取れる。昭和8年(1933)の『東京中央卸売市場年報⁴¹⁾』は、三浦ダイコンについて、「年々異状の進出を示し、近年は殆んど新春よりは近在練馬貯蔵物の出荷を不可能ならしむるまでに至らしめた、三浦高円坊種の作付増加増収」と記し、同年の1月と2月の市況報告にも、「三浦高円坊種の檜舞台」、「三浦高円坊種の人気益々募り」とある。「高円坊種」すなわち、三浦半島で生産されるダイコンは、昭和8年(1933)頃に至つて、作付面積を増加させ、練馬ダイコンの出荷時期を終えた厳冬の東京市場を独占し始めていたことがうかがえる。

さらに、三浦ダイコンへの需要は、第二次世界大戦中において、ますます増加した。その状況は、戦時中の新聞記事に散見される三浦ダイコンに関する記事が如実に語っている（第5表）。昭和18年（1943）1月13日の『読売新聞』夕刊の記事には、「漬けてよし、煮てよし寒の食膳に三浦

第5表 三浦ダイコンに関する新聞記事－昭和戦前期－

No	掲載年月日	掲載紙	記事のタイトルおよび内容
1	昭和13年 1月27日	〔読売〕夕刊	「野菜 三浦大根下る」(省略)
2	3月30日	〔読売〕夕刊	「野菜 三浦大根下る」(省略)
3	昭和18年 1月12日	〔読売〕朝刊	「お大根の援兵 まず10万貫きょう入荷」(省略)
4	1月13日	〔読売〕夕刊	「大根10万貫 市民のお食膳へ」漬けてよし、煮てよし寒の食膳に三浦大根の大群が太い足並を揃へて野菜がすれの帝都へ十二日あさドツと入つて来た、神奈川県三浦三崎から春三月までに送り込まれる四百廿萬貫の第一陣約十萬貫で、神田はじめ八分場に分割されたがこれはその日のうちに小売百匁四銭の値で各家庭へと直行した
5	2月12日	〔朝日〕朝刊	「戦時生活 今日のお知らせ」十日には商業組合員約卅名あまりが挺身隊として神奈川県三浦に向ひ、勤勞奉仕をして十一、十二の両日に一日約十二万本五千貫の大根を出させるやう努力してゐるから、味のよい三浦大根が相当出廻る模様である
6	2月12日	〔読売〕朝刊	「紙弾」(省略)
7	昭和19年 1月22日	〔朝日〕夕刊	「工場街へ三浦大根」野菜の冬枯れに一入悩む大森、蒲田の工場地帯に廿二日から三浦大根が出廻る。これは東京急行電鉄の好意によるもので廿二日から三月末まで毎日浦賀発京浜蒲田午後一時着の客車二台分に三浦大根を満載して乗入れ二、三月にはなほ車輛を増して一月中より五割増を確保しようといふ計画である
8	1月22日	〔読売〕夕刊	「工場地帯へ三浦大根」(省略)
9	1月30日	〔読売〕朝刊	「三浦大根、帝都へ330万貫」決勝議会における農商省の必需野菜供給指定に應へて神奈川県農業会横須賀支部の三浦大根出荷計画は本年度生産高八百萬貫のうち四百卅萬貫を帝都に百八十萬貫を横浜、川崎、横須賀その他戦ふ県下のお台所にそれぞれ出荷する出荷方法は陸運、海運の二本建とし農商省その他関係方面の尽力で順調に進み、既に東京へは旧年廿五日以来現在までに百萬貫、二百萬本を出荷残る三百卅萬貫も三月までには全部出荷の見込みで計画輸送の萬全を期してゐる
10	昭和20年 3月7日	〔朝日〕朝刊	「どうなる今年の食糧」例年三月初旬頃どつと東京に運ばれる三浦大根のごときも例年の半分といふ減収で土地の古老も嘆いてゐる。
11	3月13日	〔朝日〕朝刊	「各地から温い救援の手 三浦大根も澤山に」神奈川県では帝都の空襲罹災者に対し取敢ず三浦大根一日三万本づつ当分の間継続して送り出す
12	3月17日	〔朝日〕朝刊	「見舞のお魚第一陣 大根、沢庵、白菜も」野菜のお見舞で都民に一番有難いのは神奈川県三浦ダイコンだ
13	8月12日	〔朝日〕朝刊	「冬に備へ大根、蕪類を」(省略)

(CD-ROM版「朝日新聞戦前紙面データベース」および「読売新聞明治大正昭和の新聞記事」を使用)

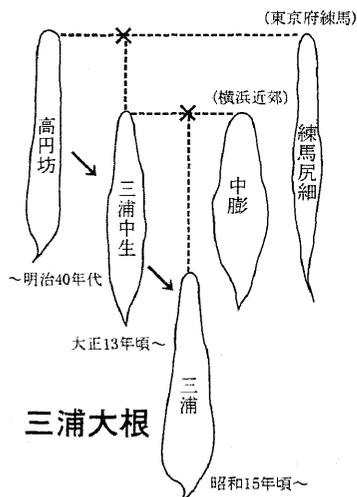
大根の大群が太い足並を揃へて野菜がすれの帝都へ（略）神奈川県三浦三崎から春三月までに送り込まれる四百廿萬貫の第一陣」とある。また、同年2月12日の『朝日新聞』朝刊の記事にも、「商業組合員約卅名あまりが挺身隊として神奈川県三浦に向ひ、勤勞奉仕をして十一、十二の両日に一日約十二万本五千貫の大根を出させるやう努力してゐるから、味のよい三浦大根が相当出廻る模様である」とある。厳冬季に収穫される三浦ダイコンは、野菜類が品薄となった東京市場において珍重され、その入荷の有無が都民の関心事ともなっていたことがうかがえる。

また、昭和19年（1944）1月22日の『朝日新聞』夕刊の記事からは、この時期には、東京都心部ばかりでなく、蒲田や大森などの工場地帯や横浜、川崎などへも三浦ダイコンが供給されていたことがわかる。さらに、昭和20年（1945）3月10日の東京大空襲の直後の、3月13日の『朝日新聞』朝刊の「各地から温い手 三浦大根も澤山に」と題された記事や、その4日後の『朝日新聞』朝刊の「野菜のお見舞で都民に一番有難いのは神奈川県三浦ダイコンだ」という記事から、三浦ダイコンは、埼玉県産のたくあんや宮城県産のハクサイ

などととも、戦時下の東京における重要な軍事物資となった。三浦ダイコンは、戦時中に至って、東京市場を中心に、厳冬季に出回るダイコンとして、認知されていったと考えられる。

三浦半島において、戦時中も野菜類の出荷が可能であった背景としては、昭和15年（1940）に、野菜類必需18品目の生産割当が実施されたことや⁴²⁾、翌昭和16年（1941）に、生活必需物資統制令に基づく「青果物配給統制規則」が公布されたことなどによって、三浦半島では、第二次世界大戦中も野菜生産が継続されたことによるところが大きい。

また、練馬ダイコンなどとの競合を避け、厳冬季に東京市場へ出荷される三浦ダイコンは、三浦郡農会などによって、継続的な品種改良が行なわれた結果でもある（第8図）。三浦半島には、既述したとおり近世から高円坊ダイコンという在来品種が存在しており、明治40年（1907）頃までは、この品種が生産されていた。高円坊ダイコンは、肉付きはよいものの、早生種で、収穫に手間を要する地上抽薹が少ない品種であった。そのため三浦郡農会によって地上抽薹が多く晩生種であった練馬細尻ダイコンが、古参のダイコン産地



品種名	収穫時期	大きさ	肉質	主な用途
高円坊ダイコン	早生 (~12月)	2尺5寸 500~1000匁	やや粗	煮物
練馬尻細ダイコン	早生 (~12月)	2尺3寸 600匁	—	漬物
三浦中生ダイコン	中生 (1~2月)	2尺3寸 400~500匁	緻密	—
中膨ダイコン	晩生 (12~1月)	1尺6寸 500~800匁	緻密	漬物
三浦ダイコン	晩生 (~3月)	1尺8寸 600~900匁	緻密	煮物

第8図 三浦大根とその新品種の特徴
(富樫(1945)をもとに作成)

であった東京府北豊島郡から移入された。その結果、大正末期頃までには、中生種で肉付きの良い品種に統一することに成功し、これを三浦中生ダイコンと名付けた。また、昭和2年（1927）頃には、横浜市農会の園芸品評会に出品された、晩生種で中央部が著しく肥大する中膨ダイコンの種子を得て三浦半島にも導入した。この品種が各農家で栽培され、三浦中生ダイコンと交配を繰り返した結果、昭和14年（1939）頃には、晩生種で収量が多く、耐寒性に優れた晩生三浦ダイコンが育成された。三浦郡におけるダイコンを商品化するための品種選択は、高円坊ダイコンという在来品種を親品種としながらも、他産地の優良品種を導入し、品種改良を繰り返すことで、多収量で収穫時期の遅い品種へと改変する努力が繰り返されたことが指摘できる。

4) 第二次世界大戦後における野菜生産 一太八商店による北海道出荷を事例に一

三浦半島において、第二次世界大戦中も野菜生産が継続可能であったことは、昭和24年（1949）に統制撤廃後の野菜生産の進展に有利な条件であった。そのことは、昭和27年（1952）上半期（1～6月）の横須賀青果市場への野菜類の入荷において、地元からの供給率が非常に高いことからもうかがえる（第6表）。横須賀青果市場では、ダイコン・カブ・ツケナ・キャベツ・インゲン・フキの6品目で、地元からの入荷が最も多く、神奈川県内からの入荷が最も多い品目も10品目に上る。このことは、三浦半島における野菜生産が、昭和27年（1952）においてさえ、多品目の野菜類を生産する近郊野菜生産地としての性格が強かったことを示している。

ハウレンソウは、三浦郡において、第二次世界大戦以前からダイコン・新ジャガイモに次ぐ重要な商品作物であった。三浦郡におけるハウレンソウ生産は、日露戦争以降、帝国海軍がハウレンソウをビタミン供給源野菜として重要視し、需要が増大したことによって盛んになったといわれている⁴³⁾。また大正末頃からは横須賀市公郷町のバナ

ナ問屋マル八商店の菅八郎が、バナナの取引のない12月から3月に、バナナの空き籠を利用してハウレンソウを北海道へ出荷を開始した。北海道では、冬季の野菜不足が深刻であったため、三浦郡から出荷されたハウレンソウは、「薬料にも等しい貴重品」として、三浦郡内と比較して、10倍以上の価格で取引されたといわれる⁴⁴⁾。

第7表は、松輪地区大畑里の鈴木岩次郎家の昭和29～30年（1954～55）におけるハウレンソウの出荷状況について示したものである。鈴木家との取引業者としては、前出のマル八をはじめ、マル一、北見などの青果市場、太八、角田といった津久井地区の個人業者、農協などがあり、この当時、多数の業者がハウレンソウの集出荷に携わっ

第6表 横須賀青果市場への野菜類の入荷状況
—昭和27年（1952）上半期—

品目	販売数量 (貫)	地元入荷		最大入荷先
		数量 (貫)	割合 (%)	
ダイコン	311,647	154,010	49.4	地元
カブ	66,738	31,674	47.5	地元
ニンジン	150,202	23,497	15.6	神奈川
ゴボウ	60,775	1,987	3.3	埼玉
サトイモ	34,851	1,377	4.0	神奈川
ハクサイ	226,449	84,305	37.2	神奈川
ツケナ	256,703	193,888	75.5	地元
キャベツ	303,437	127,043	41.9	地元
ハウレンソウ	285,342	77,364	27.1	神奈川
ネギ	274,022	91,116	31.9	神奈川
タマネギ	148,867	17,364	11.7	大阪
ナス	7,613	1,785	23.4	神奈川
トマト	10,291	522	5.1	高知
キュウリ	109,619	28,243	25.8	神奈川
カボチャ	17,262	10	0.1	千葉
インゲン	9,048	6,877	76.0	地元
エンドウ	6,457	430	6.7	神奈川
ソラマメ	35,913	996	2.8	千葉
レンコン	26,135	4,537	17.4	神奈川
タケノコ	52,892	2,466	4.7	静岡
フキ	7,595	5,494	72.3	地元
サツマイモ	135,934	8,120	6.0	神奈川
ジャガイモ	245,639	32,021	13.0	北海道
その他	272,645	71,290	26.0	地元

〔三浦半島農業の歴史〕（1972）により作成

ていたことがわかる。

ここでは津久井地区の太八商店を事例として、第二次世界大戦後の下浦地域におけるハウレンソウの集出荷状況を把握してみたい。太八商店は、東京湾汽船や三浦共立運輸などの渡船場で、下浦地域の貨客の集散所でもあった「下浦の棧橋」のたもとに位置していた。

太八商店でハウレンソウ出荷を開始した高橋太一は、もともと農業と巾着網による漁業で生計を立てていた（第8表）。大正10年（1921）頃、不漁により巾着網漁が解散すると、個人でタコ壺漁や手繰網漁を行なった。昭和8年（1933）年に枳網⁴⁵⁾漁の網元となり、青森県津軽地域から船員を雇い入れ、漁業に専門化した⁴⁶⁾。当時三崎港でのカツオ漁が盛んとなり、カツオの生餌となるイワシの需要が増大したことも、太八商店が漁業に専門

第7表 鈴木家におけるハウレンソウの出荷
—昭和29～30年（1954～55）—

出荷日	出荷量（貫）	売上金額（円）	取引業者
12月 17日	25.5	1,403	きたみ
20日	10.0	650	角田
21日	19.5	1,170	太八
22日	13.7	822	きたみ
23日	20.0	1,260	農協
24日	14.0	840	太八
1月 6日	8.0	480	太八
7日	30.6	1,830	丸八
8日	10.4	640	角田
9日	24.5	1,470	太八
30日	26.1	1,879	丸一
2月 1日	38.4	2,880	角田
3日	42.6	3,408	農協
5日	24.7	1,976	太八
6日	20.2	1,616	角田
8日	24.0	1,920	角田
11日	46.5	3,720	きたみ
14日	28.3	2,264	丸一
18日	25.2	2,016	太八
20日	35.0	2,800	角田
23日	30.7	1,934	きたみ
28日	29.1	1,746	きたみ
合計	547.0	42,443	

（鈴木岩次郎家文書により作成）

化する契機となった。

昭和15年（1940）頃からは、太八商店でも、ハウレンソウの集出荷にも携わるようになった。太八商店がハウレンソウの集出荷に携わるようになった理由としては、ハウレンソウの収穫時期が12月から翌年の3月であり、漁業が暇な時期とも一致したため、出稼ぎ労働者を周年的に雇用するために好都合であったこと、漁船の動力化により燃料を得るルートをもっていたことなどが挙げられる。太八商店では、トラックでハウレンソウを集荷し、横須賀線久里浜駅から北海道へ向けて出荷した。

太八商店による北海道へのハウレンソウの出荷は、第二次世界大戦中に一時途絶えたものの、昭和26年（1951）には再開した。太八商店に残る「蒨葎草出荷案内」によれば、昭和26年には1月から3月にかけて46貨車が札幌、小樽、函館、室蘭へ向けて出荷されている（第9図）。昭和29年（1954）には最高で97貨車が出荷に増加するとともに、釧路、旭川、岩見沢、北見などへと出荷先も拡大した。しかしながら、太八商店による野菜類の北海道出荷は、昭和35年（1960）以降には、年間出荷量が20貨車程度に減少し、昭和40年（1965）を最後に行なわれなくなった。

昭和29年（1954）における太八商店のハウレンソウの集荷範囲は、小浜・大堀・毘沙門・柳岡・岩浦・真久保・大乘・田戸などの松輪・毘沙門地区の集落を中心に、原・諸磯・宮川など三崎町域にまで及んでいた（第10図）。ところが、昭和32年（1957）頃を境にハウレンソウの出荷量が減少し、ハウレンソウだけでは貨車を満載することができなくなったために、ダイコンやハクサイなどを混載するようになった。実際昭和34年（1959）には、ハウレンソウの集荷範囲、集荷量ともに減少し、それにかわってダイコンの集荷が行なわれるようになっていたことがわかる。さらに昭和38年（1963）以降は、完全にダイコンのみの集荷となっている。

三浦郡においてハウレンソウ出荷が衰退した要因としては、利根川中流域の埼玉県深谷地域到新

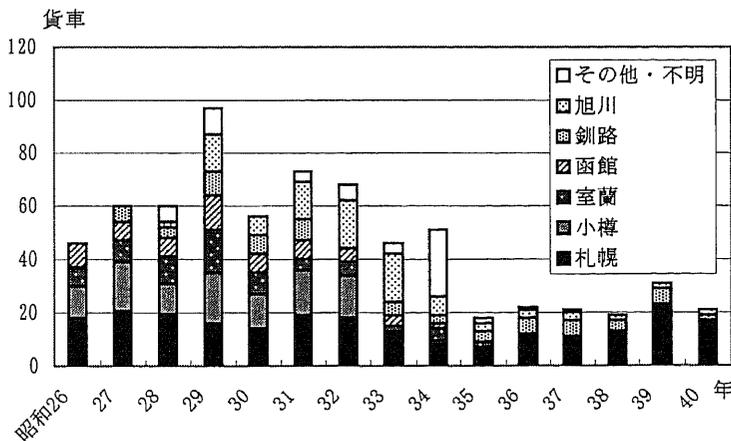
興のハウレンソウ産地が成立したことが挙げられる。深谷地域では、三浦半島で生産されるハウレンソウに対抗して、小形のハウレンソウを小さな束にして北海道へ出荷した。これに対して三浦半

島で生産されるハウレンソウは、葉肉が厚くてやわらかい高品質のものであったが、「一株の大きさが人間の腕ほどの太さ⁴⁷⁾」といわれるほど大型のものであったために、北海道の市場において、

第8表 高橋太一の略歴－出生～昭和40年（1965）頃－

年代	事項
明治34年（1901）	三浦郡北下浦村津久井に高橋家の長男として生まれる。
明治44年（1911）	父の死去に伴い、家業であった魚の仲買を手伝い始める。 押送船で横浜（本牧）までイワシ（マイワシ）やシコ（カタクチイワシ）を売りに行く。 学校卒業後は、農業と巾着網漁をする。
大正10年（1921）	徴兵。 この頃巾着網漁が不漁により解散する。 末弟の直治とともに、タコ壺漁・手繰網漁を開始する。
昭和3年（1928）	妻きみと結婚する。
昭和8年（1933）	神奈川県から許可を得て、桁網漁を開始する（漁夫2人を雇用）。 入札により猪口網漁の権利を取得する（津軽地域の漁夫11人を雇用）。
昭和9年（1934）	船を新造する。
昭和15年（1940）	北海道方面へのハウレンソウ出荷を開始する。
昭和24年（1949）	船を新造する。
昭和26年（1951）	ハウレンソウの出荷を再開する（秋田地域の女工6～7人を雇用）。 菓網製造業を開始する。
昭和30年（1955）	スタンドを開設し、石油の販売を開始する。
昭和31年（1956）	船を新造する。
昭和33年（1958）	海の家を開設する（下浦海岸で初）。
昭和34年（1959）	船を新造する。
昭和40年（1965）	北海道方面へのダイコン出荷を終了する。

（高橋太一氏の手記および聞き取りにより作成）



第9図 太八商店による北海道へのハウレンソウ・ダイコン出荷量の推移－昭和26～40年（1951～65）－

（高橋覚家所蔵「菠薐草出荷案内」および「大根出荷帳」により作成）

他産地の小形でしかも小分け出荷されたものと比較して敬遠されるようになった。太八商店では、生産者に対して小分けにして出荷するよう呼びかけたが、生産者は、荷造りに手間のかかるハウレンソウよりも、手間のかからないダイコンやキャベツへと転換していった。またこの時期には、個人や共同で自動車を所有する野菜生産者が増加したことによって、出荷業者に頼らずとも生産者が直接市場へ野菜を出荷できるようになった。太八商店では、野菜生産者による自動車所有が増加する状況に対応して、昭和30年（1955）には、いち早くガソリンスタンドを開業したり、昭和33年

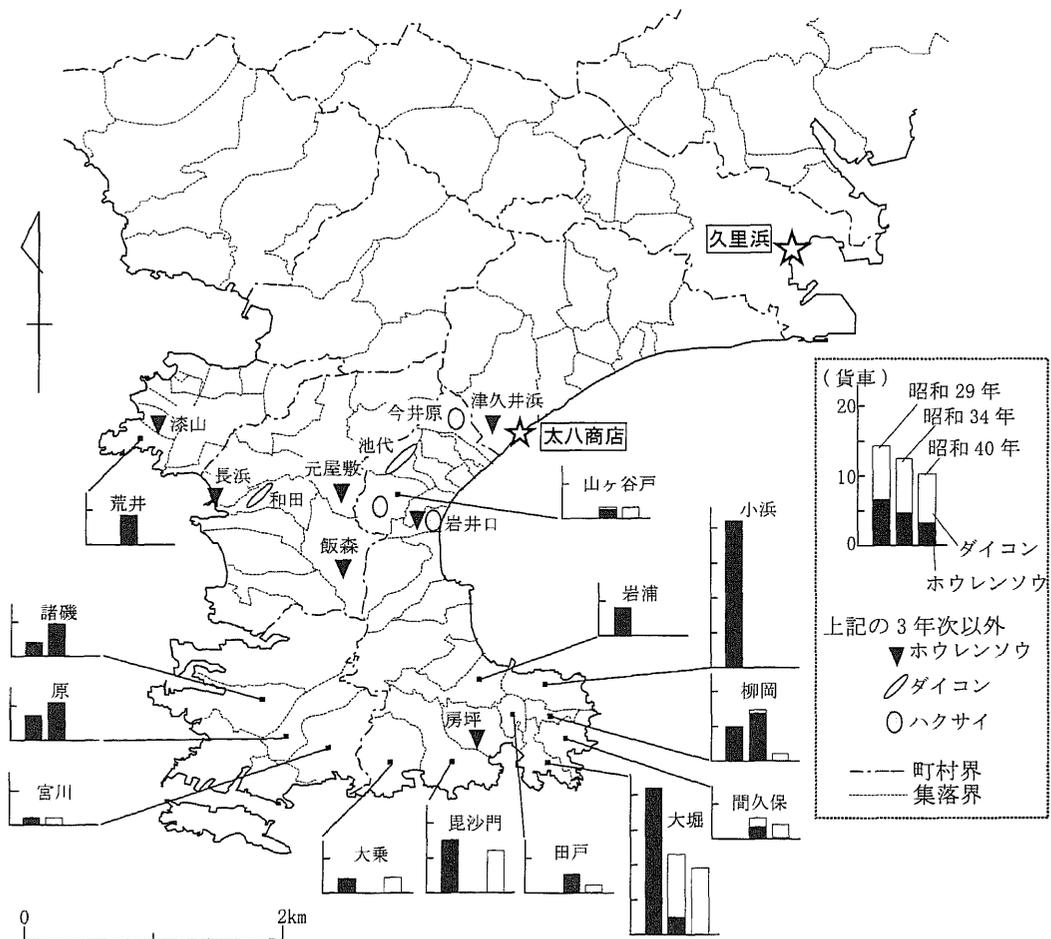
（1958）には、海水浴客の増加に応じて、下浦海岸で初となる海の家を開設するなど、地域の変化に対応して、新規部門へと経営を拡大させてきた。

Ⅳ 高度経済成長期以降における野菜生産の展開

1) 主産地化の進展

a. 産地指定と共販体制の確立

三浦半島における野菜生産は、後述するように、昭和45年（1970）頃には、ダイコン・キャベツ・スイカの1年3作が主体となり、これら3品



第10図 太八商店における野菜類の集落別集荷量の推移
 （高橋覚家所蔵「菠薐草出荷案内」および「大根出荷帳」により作成）

目の主産地へと特化した（第6図参照）。

三浦半島における本格的なキャベツ生産は、第二次世界大戦後の昭和22年（1947）から翌年にかけて、松輪地区の房作・小浜生産組合において開始された⁴⁸⁾。当初は、静岡市で育成された富士早生種を導入して生産していたが、昭和27年（1952）には、坂田種苗会社が育成した改良富士極早生種へ、昭和33年（1958）頃からは、同社が育成した金盃種へと切り替わった。さらに昭和36年（1961）には、大形の金系9号種が導入され、生産地域も拡大した。キャベツは、新ジャガイモやハウレンソウの後継作物としても好適であった。

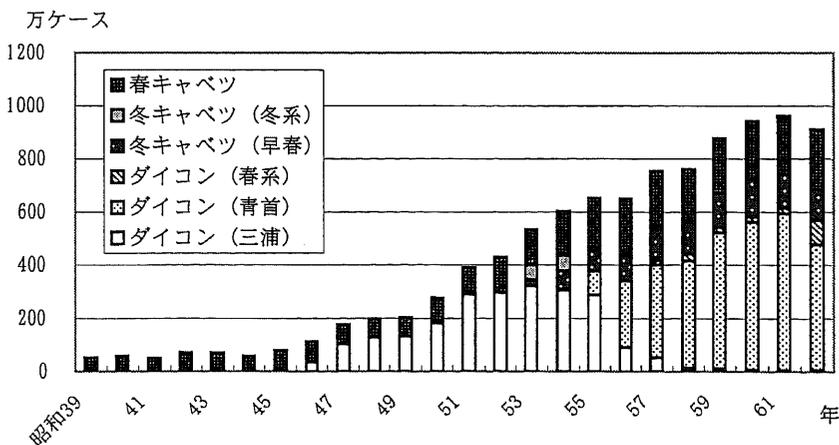
スイカは、第二次世界大戦以前の昭和10年（1935）頃には、三浦スイカとして東京市場などにおいても認められつつあったが、戦時中は、作付統制令や食糧増産運動のため生産が途絶えた。戦後は、昭和24年（1949）頃からスイカが生産が再開され始め、接木技術の普及などもあって、サツマイモやトマト・キュウリなどからの転換が進み、昭和35年（1960）頃には、作付面積が約300haを上回った⁴⁹⁾。

昭和40年（1965）には三崎農協と初声農協が合併して三浦市農協が発足し、昭和44年（1969）に

は、これに南下浦農協が加わって、三浦市全域を範囲とする農協組織が成立した。三浦市農協では、野菜類の集団産地化を図るため、三浦市全域を対象とした共販出荷体制の整備を推進した。発足から間もない三浦市農協が、共販出荷体制の推進に積極的であった状況は、広報誌である『農協みうら⁵⁰⁾』に、昭和46年（1971）から翌年にかけて毎月「共販は今年のみなの合言葉 あなたが育てる三浦市農協」、「固まる共販 高まる保証 あなたが育てる三浦市農協」という標語を掲載していることから、うかがい知ることができる。

昭和41年（1966）に野菜出荷安定法⁵¹⁾が施行されると、三浦市は国から京浜市場への野菜供給地として、同年に春キャベツ、昭和45年（1970）にはダイコン、昭和47年（1972）には冬キャベツの産地指定を相次いで受けた。

第11図は、三浦市農協におけるダイコンとキャベツの共販取扱数量の推移を示したものである。三浦市農協が発足した昭和40年（1965）当時、春キャベツの共販取扱数量は60万ケースに満たなかったが、昭和52年（1977）には100万ケースを、昭和56年（1981）には200万ケースを上回った。ダイコンと冬キャベツも、産地指定を受けた数年



第11図 三浦市農協におけるダイコン・キャベツの共販出荷数量の推移
—昭和39～62年（1964～87）—
（『三浦半島農業のあゆみ』（1989）により作成）

後には共販取扱を開始し、ダイコンは、昭和53年（1978）には300万ケースを、冬キャベツは、昭和57年（1982）には100万ケースをそれぞれ上回った。昭和63年（1988）当時、三浦市農協におけるダイコンとキャベツの出荷額は、それぞれ約40億円と約25億円にも上ったが、ダイコンは97.3%が、キャベツに至っては99.5%が三浦市農協による共販出荷によるものであった（第9表）。このように、三浦市では、昭和40年代に産地指定を受けたダイコン、キャベツが昭和50年代以降、三浦市農協による共販取扱によって出荷量を伸ばした。これに対して、スイカは昭和63年当時、出荷額は約2.7億円で過ぎず、共販出荷率も50%であった。これは、スイカが野菜出荷安定法の指定作物となっていないことにもよるが、ダイコンやキャベツと異なり、個々の農家の栽培技術や畑の適否によって品質の差が大きくなりやすいことにも起因している⁵²⁾。

ダイコン、キャベツ、スイカの大量生産・大量出荷には、共販体制の整備に加え、農業機械の普及も重要な要素である。三浦半島では、昭和29年（1954）にテラーが、昭和36年（1961）には動力

耕耘機が農家に導入された（第10表）。また昭和35年（1960）にはダイコン洗浄機が、昭和47年（1972）にはスイカみがき機が実用化されるなど、生産段階に加え、出荷の下処理段階でも、機械化が進展した。

b. 出荷形態の規格化

三浦市では、ダイコン、キャベツ、スイカの主産地の成立に伴って、出荷形態も大きく変化した。三浦市農協は、昭和47年（1972）に野菜指定産地出荷近代化事業を開始し、フォークリフトやベルトコンベアー、パレット（コンテナ）を備えた集出荷場を設置した⁵³⁾。またこれと前後して、出荷用の梱包材に関しても、規格化が進められた。梱包材の規格化のさきがけとなったのは、春キャベツであった。春キャベツの出荷には、昭和30年代前半から、関東地方や伊豆で生産された竹かごが使用されていた⁵⁴⁾。竹かごは手工業品であったために、春キャベツの共販出荷量の増加に伴い、出荷最盛期に不足するようになった。三浦市農協では、昭和48年（1973）に竹かごの代替品として、他産地ですでに実用化されていたダン

第9表 三浦市農協における作物別出荷額－昭和63年（1988）－

	共同選果		個人選果		合計
	金額（万円）	割合（%）	金額（万円）	割合（%）	金額（万円）
冬キャベツ	3757.3	100.0	0.0	0.0	3757.3
春キャベツ	174360.7	99.5	787.2	0.5	175147.9
早春キャベツ	66141.4	99.2	540.6	0.8	66681.9
小計	244259.4	99.5	1327.8	0.5	245587.1
スイカ	8830.6	42.9	11757.8	57.1	20588.4
縞王スイカ	21.1	1.9	1102.0	98.1	1123.0
旭都スイカ	17.8	12.4	125.9	87.6	143.7
天竜スイカ	0.0	0.0	200.9	100	200.9
富士光	0.0	0.0	15.4	100	15.4
ラグビーボールスイカ	4819.1	98.8	56.6	1.2	4875.7
小計	13688.6	50.8	13258.6	49.2	26947.1
三浦ダイコン	34834.6	95.0	1844.0	5.0	36678.6
青首ダイコン	350047.8	97.6	8690.2	2.4	358738.0
小計	384882.4	97.3	10534.2	2.7	395416.6
合計	642830.3	96.2	25120.5	3.8	667950.9

（生井ほか（1991）に一部加筆）

注）原資料は神奈川県経済連資料

ボールを試験的に導入した⁵⁵⁾。ダンボールによる出荷は、荷痛みが少なく、平積みが可能で場所を取らないばかりでなく、近代化事業によって導入されたフォークリフトやパレットと併用できることも大きな利点であった。春キャベツの梱包材として、ダンボールの有効性が認められると、昭和50年(1975)までには、冬キャベツとスイカの梱包材も、それぞれ従来のポリ袋、紙袋からダンボールへと切り替わった。ダイコンも、キャベツ、スイカとほぼ同時期にダンボール出荷の試みがなされたが、三浦ダイコンは、大型で、しかも部位によって太さが異なるため、依然としてポリ袋による出荷がなされていた。また大型の三浦ダイコンは、少人数の家庭の増加などによって、消費者に敬遠されるようになっていた(写真6)。三浦市農協で、三浦ダイコンの小型化計画が実行され始めた矢先の昭和54年(1979)10月19日には、台風20号によって三浦ダイコンの幼苗が塩害に遭い、壊滅的な被害を受けた⁵⁶⁾。そのため、播種期が遅くてもよい青首ダイコンを、三浦ダイコンに替わって播種したところ、青首ダイコンは順調に生育し、市場でも好評であった。また青首ダイコンは、三浦ダイコンの約半分の重量で、首部から尻部まで太さが均一であるため、ダンボールによる梱包にも適していた⁵⁷⁾。そのため、ダンボールによる青首ダイコンの共販取扱数量は、昭和56年(1981)には、三浦ダイコンのそれを上回り、急激に普及していった。

2) 多様なニーズへの対応

a. 三浦市農協による対応

昭和50年代後半以降になると、一般消費者は、ダイコンやキャベツを商店街の個人商店ではなく郊外の大型量販店で購入するようになった。また、ファミリーレストランやファーストフードなどの外食産業の成長、既製品やレトルト食品の普及に伴って、ダイコンやキャベツは、業務用の加工原料としての需要が増加している。そのため、近年三浦市農協では、プラスチック製のコンテナによる業者への契約販売が、ダイコンの約55%

キャベツの約70%を占め、市場出荷の割合は減少している⁵⁸⁾。業者との契約販売量の増加によって、ダイコン、キャベツの出荷には、三浦市農協による共販出荷への依存度が高まっている。

その一方で、昭和50年代後半以降、三浦市農協では、多様な野菜類の販売形態がみられるようになった。三浦市農協は、三浦ダイコンから青首ダイコンへの交替が進んだ昭和57年(1982)以降、共販出荷での三浦ダイコンの取扱期間を、12月23日から25日の3日間のみとした⁵⁹⁾。これは、三浦ダイコンが市場へ出回る時期を年末のみに限定することで、希少性を高め、値崩れを防止するためであり、伝統的な三浦ダイコンのイメージを守るために、梱包には従来通りポリ袋を使用している。

平成元年(1989)からは、三浦産野菜の詰め合わせの産地直送を開始した。これは、冬期には、三浦ダイコン・青首ダイコン・グローラリー・レディーサラダなどのダイコン類やハウレンソウを、夏期には、カボチャ・スイカ・ラグビーボールスイカ・メロンなどを詰め合わせたもので、後者は化粧箱に詰めて販売し、高級感のある贈答品としても利用されている⁶⁰⁾。また、平成3年(1991)と翌年には、消費者に鮮度の高い野菜を供給するため、三浦市農協の上宮田支店と三崎支店、初声支店にそれぞれ野菜直売コーナーを設置した⁶¹⁾。平成7年(1995)には、共販用のダンボール箱のデザインを一新し、「太陽・ヨットマーク」の図柄と「特産 三浦自然の味 健康野菜を」というロゴを加えた(写真7)。これは、海に囲まれて温暖な気候のもと、露地栽培によって生産される三浦半島産の野菜類の特質を明示したものである⁶²⁾。近年では、コマツナの水耕栽培をはじめ、夏ネギやトウガン・エダマメ・正月用の七草の詰め合わせなど、多品目の生産・販売も盛んになってきている。

このように、昭和50年代後半以降、三浦市農協では、業者との契約取引によって、ダイコン、キャベツの共販取扱量を安定させつつ、消費者が野菜類に対して求める、希少性や安全性、高級感

第10表 第二次世界大戦後における三浦市の野菜生産の変化

年	農政	農業技術
昭和29 (1954)		・農耕機(テラー)の使用開始
30 (1955)		・8/16. 県農試、三浦試験地完成 ・オート三輪導入
31 (1956)		・12. 金田に尿管陸揚げ施設完成
32 (1957)		・11/20. 南下浦農協有線放送開始 (加入800戸) ・スイカの接木技術普及
35 (1960)		・ダイコン洗機導入開始 ・改良メロン栽培開始
36 (1961)	・農業基本法 ・農業近代化資金助成法	・動力耕耘機が普及
37 (1962)		
38 (1963)	・4/1. 尿管農村還元制度廃止	・スイカ栽培に敷き藁の代替として黒ポリマルチ導入
39 (1964)		
40 (1965)		・乗用型トラクター急速普及 ・4輪トラックの導入
41 (1966)	・野菜生産出荷安定法 主要野菜の生産及び出荷の近代化促進	・春キャベツの産地指定を受ける
43 (1968)	・都市計画法	・スイカのトンネル促成栽培開始
44 (1969)		
45 (1970)		・ダイコンの産地指定を受ける
46 (1971)	・卸売市場法	
47 (1972)	野菜指定産地生産出荷近代化事業開始 ・横須賀市区域が指定消費地域に加えられる	・スイカみがき機実用化 ・冬キャベツの産地指定を受ける
48 (1973)		・上宮田一本松に畑地灌漑用深井戸完成 ・ネット系メロンの栽培開始
49 (1974)		・スイカのオックパゼ栽培開始
51 (1976)		・三浦スイカ市場で不評
52 (1977)		・カボチャ・メロンの産地化が進展
53 (1978)		・カラーダイコン開発
54 (1979)		・三浦ダイコン小型化計画 ・台風による三浦ダイコンの塩害発生。青首ダイコンの試作開始
55 (1980)		・ダイコンの多様化模索
56 (1981)		・青首ダイコンへの作付転換進む
57 (1982)		・三浦ダイコン生産を20%に引き下げ
58 (1983)		・5/30. ラグビーボールスイカの本格的栽培開始
63 (1988)		
平成1 (1989)		・カボチャぼかし堆肥栽培開始
3 (1991)		
4 (1992)		
6 (1994)		・マリーゴールド導入 ・トウガン栽培開始
7 (1995)		
10 (1998)		

梱包材の凡例) ●: ポリ袋, ◎: 竹カゴ, ○: 紙袋, □: ダンボール。点線は移行期。

三浦市							
流通							
出荷・販売	梱包材						
	ダイコン		キャベツ		スイカ	カボチャ	メロン
	三浦	青首	春	冬			
・春キャベツの竹カゴ出荷、冬キャベツのポリ袋出荷開始			○	●			
・南下浦農協、上宮田支店を開設							
・三浦スイカ紙袋詰出荷開始					○		
・三浦ダイコンポリ袋詰出荷開始 ・9/29.三崎農協と初声農協合併、三浦市農協発足	●						
・3/28.三浦市農協と南下浦農協合併 ・5/10.三浦市農協『農協みうら』創刊 ・濃縮スイカ果汁商品化							
・10.三浦市農協、スーパー上宮田支店開店 ・10/20.三浦市農協上宮田支店、三浦海岸駅前に移転 ・春キャベツ竹カゴ不足							
・フォークリフト導入 ・ダイコン用コンテナ導入、パレット輸送開始							
・冬キャベツのダンボール出荷開始 ・三浦市農協、上宮田に野菜集出荷場を建設 ・青首ダイコン共販予約開始(約4000袋)		●					
・三浦ダイコンダンボール出荷試験 ・青首ダイコンダンボール出荷開始 ・青首ダイコンが三浦ダイコンの出荷数を上回る ・三浦ダイコン年末出荷開始		□					
・消費拡大を目指し「いため大根赤」を「グローラリー」「レディーサラダ」と改称 ・三浦郷土漬物研究会発足 ・冬野菜の詰め合わせ産地直送開始 ・夏野菜(スイカ・ラグビーボールスイカ・カボチャ・メロン)の贈答化粧箱詰試作、好評							
・契約販売でコンテナ輸送開始 ・上宮田農協に野菜直売コーナーを常設 ・三崎・初声農協に野菜直売所を設置 ・早春キャベツ平箱出荷開始 ・ダンボールを一新 「特産・三浦自然の味・健康野菜」 ・三浦郷土漬物研究会が日本農業賞最優秀賞受賞							

(三浦市農業協同組合『農協みうら』(Ⅰ)～(Ⅲ), 『年表でたどる上宮田』により作成)

といった多様なニーズに対応するため、販売形態を多角化させてきたといえる。

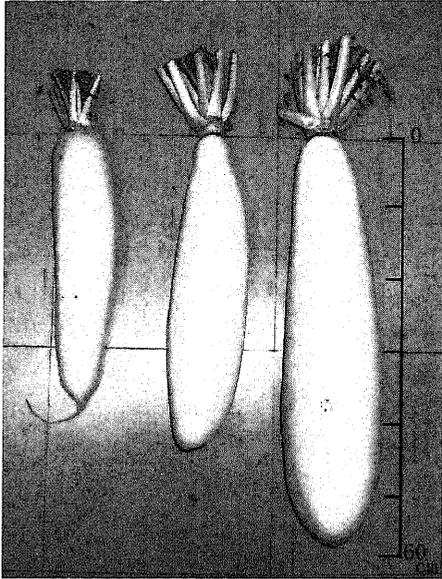


写真6 三浦ダイコンと青首ダイコン
(2005年12月 清水克志撮影)
注) 右側から順に三浦ダイコン(大形)・
三浦ダイコン(標準)・青首ダイコン

b. 個別農家による対応—上宮田地区を事例として—

消費者の多様なニーズへの対応は、三浦市農協だけでなく、個々の農家の経営においてもみられる。以下では、上宮田地区の農家を事例として、具体的に検討する。

まず一つ目は、山ヶ谷戸里で野菜直売所を経営する加藤農園の事例である(写真8)。加藤家は、約1haの畑と約0.3haの水田とを経営する専業農家であった⁶³⁾。加藤家では、三浦市農協へ共取出荷を専門に行っていたが、昭和59年(1984)からは、共同出荷に加え、自宅に隣接する倉庫を利用して野菜直売所を開設した。これは、同年に横浜横須賀道路の衣笠ICが開設されたことで、三浦市への観光客の増加を見越した夫人の発案を契機としている⁶⁴⁾。開設当初は、三浦海岸への海水浴客が、海岸での食事や土産用としてスイカを購入することなどが多かった。また、昭和60年代以降には、既述したように、上宮田地区内にメガロン三浦海岸・京急ニュータウン・キャッスル三浦海岸などが建設されて住宅地化が進行し、非農家世帯が急増した(第5図および第2表参照)。これによって、加藤農園では、安全で鮮度が高い野菜を求める、非農家世帯の主婦層の利用が増加した。

加藤農園では、このような客層に対応するた

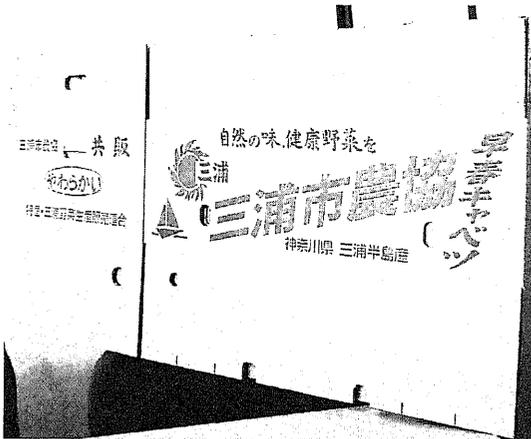


写真7 三浦市農協の共販用ダンボール
(2004年12月 清水克志撮影)



写真8 野菜直売所の風景
(2004年12月 清水克志撮影)

め、共販出荷の規格から外れた野菜を安価で販売したり、直売場での販売用として季節ごとに多品目の野菜を少量ずつ生産するなどの工夫をしている。とりわけ共販出荷では、12月末にしか市場に出回ることのない三浦ダイコンは、食味の良さを知る地域住民の固定的な需要に加え、近年の伝統野菜への人気の高まりなどによって、直売所での需要が増えている。平成11年（1989）頃には、水田へ客土して畑地化し、野菜類の作付面積を増やした。加藤農園の成功をみて、周辺地域でも野菜直売所を開設する農家が増加した。

二つ目は、岩井口里でたくあん製造所を営む伝兵衛農園の事例である（写真9）。伝兵衛農園（吉田家）では、約1haの畑と僅かな水田を営むほか、第二次世界大戦以前には、網元として鰯漁、煮干し加工業も営んでいた⁶⁵⁾。吉田家の水田は、根辺ヶ谷戸の谷頭部にあったために、天水に依存せざるを得ず、米の収量は少なく品質も悪かった。吉田家では、根辺ヶ谷戸の水田を、三浦海岸駅の開設の際に京浜急行へ売却し、代替



写真9 たくあんの製造風景
（2004年12月 清水克志撮影）

して高円坊地内の畑を得た。

伝兵衛農園の現当主である吉田成夫氏が就農した、昭和25年（1950）当時は、岩井口里では23軒ほどの農家が、ダイコンの共同出荷をしていた。吉田家では、岩井口里での共同出荷や三浦市農協での共販出荷を行ないつつ、成夫氏が昭和26年（1951）から約20年間、東京の神田市場への個人出荷も行っていた。成夫氏の就農当初には、重要な換金作物であったダイコンは、昭和40年代になると、売上高が生産コストにも満たない状況となった。またスイカも、昭和45年（1970）以降、山形県や新潟県などの新興産地の台頭によって、価格が下落した。伝兵衛農園では、スイカからメロンへの切り替えを試みたものの、メロンは手間がかかり過ぎるため、直ちにカボチャへと変更した。このため、伝兵衛農園では、ダイコン・春キャベツ・カボチャの1年3作が主流となり、共販出荷への依存が高まった。

伝兵衛農園では、昭和56年（1981）にたくあん製造を開始した。伝兵衛農園がたくあん製造を開始する契機となったのは、横須賀市のさいか屋百貨店で開催された神奈川県物産展であった。成夫氏は、物産展で新たな目玉商品を出品するため、食品課長に相談したところ、たくあんの製造を勧められた。三浦半島は、三崎港から出漁する遠洋

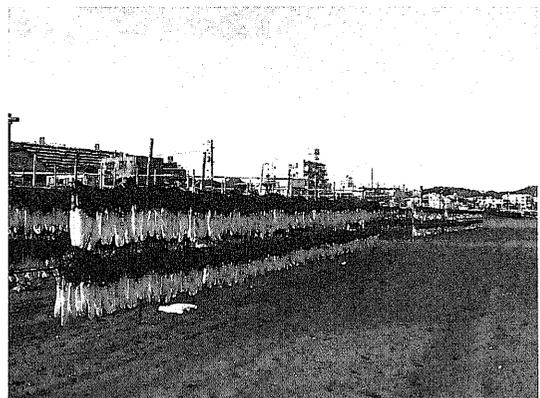


写真10 三浦海岸でのたくあん用ダイコンの天日干し
（2005年12月 清水克志撮影）

マグロ漁船用として、ダイコンのふすま漬けの生産が盛んな地域であった。成夫氏は、たくあんを神奈川県物産展に出品し、好評であったことに自信を得て、本格的にたくあん製造を開始した。製造開始当初は、本漬けであったが、「しょっぱい」といわれることが多かったため、浅漬けに切り替えて、美容室や土建会社、青果市場の漬物問屋などとの交渉の結果、当初の計画を大幅に上回る、ダイコン10ha分の注文を請けた。

伝兵衛農園では、たくあんの品質において、スーパーなどに大量に出回っている真空パックのたくあんとの差別化を図るために、「天日干し・糠漬け・味」の3点に徹底的にこだわった。冬季の寒風にさらした天日干しのダイコンを糠（もしくはふすま）に漬ける方法は、三浦半島の農家の伝統的な加工技術であった（写真10）。たくあんの味付けには、一般的に使用されているサッカリンではなく、ステビアなどの天然甘味料を使用し、安全で若年層にも好まれるものにした。原料となるダイコンの品種には、タキイ種苗の「耐病総太り」を採用した。この品種は、大きさや形の揃いが悪く、生食用の出荷には不向きな品種であるが、食味が良く病気にも強いので、加工には適していた。

伝兵衛農園でのたくあん製造が軌道に乗ると、平成2年（1990）には、成夫氏を中心に、三浦市内の農業経営主7名で三浦郷土漬物研究会を設立させた⁶⁶。成夫氏は、各農家で、たくあんの品質に差が生じないように、品種・調味料・加工法を指定したたくあんの漬け込みマニュアルを会員に配布している。伝兵衛農園のたくあん漬けは、近年、日本農業賞や、神奈川県知事賞を受賞し、「神奈川ブランド」に指定されたことなどもあって、売り上げが増加している。伝兵衛農園では、現在東京都の新宿・世田谷・千住・多摩、埼玉県の浦和・大宮の青果市場の漬物問屋との取引に加え、電話での個人取引や直売も行なっている。また近年では、夏作のカボチャも、1本のツルに1果だけ残して、糖度を高めた「こだわりカボチャ」を生産している。

このように、近年三浦市では、個別の農家が経営の一部を、三浦市農協による共販出荷に依存しつつも、各農家の選択によって、直売所や加工販売などと併用して、生産された野菜類に付加価値をつけて販売する例が多くみられる。野菜類の出荷において、共販出荷による出荷量の量的な安定に加え、消費者のニーズの多様化に対応した、販売形態の多様化を図っていることが、三浦半島の野菜経営を存続させていく上で必要な要素であると考えられる。

V むすびにかえて

本稿では、三浦半島のうち下浦地域を中心に、野菜生産の発展過程を復原し、当該地域が野菜生産地域として発展する歴史的な基盤について考察を行なった。

下浦地域では、伝統的に、農業を主体としつつ、漁業など多様な生業を組み合わせた暮らしがなされてきた。農業のうち、稲作は、狭小な谷戸を利用し、天水や溜池に依存する脆弱なものであったため、台地面を利用した畑作が重要な位置を占めていた。畑作では、明治期まで、主に麦類やダイズ、サツマイモなどの自給的色彩の強い品目の生産が主流であった。しかし、当該地域の畑作は、一部では近世後期においてすでに近隣の在町の下肥を利用した野菜生産が行なわれたり、複数の地方野菜品種が育成されるなど、近郊農業地域的な性格も兼ね備えていた。このような特徴は、後に野菜生産が発展する素地となったと考えられる。

当該地域が、野菜生産地域へと踏み出す端緒となったのは、明治後期における横須賀海軍による野菜類の需要の増加であった。また大正期には、出荷組合の結成などにより、横須賀に加えて、京浜市場へと、野菜類の移出先が拡大した。これらの大都市との結合は、大都市への野菜供給と同時に、大都市からの尿尿の還元を含むものであり、このことは、大正期以降、東京や横浜で深刻化する尿尿問題の解決の一助ともなった。当該地域で

は、都市から得られる下肥を活用して、多品目の野菜を生産する近郊農業地域的な特徴を保持し続けながら、ダイコン・新ジャガイモ・ホウレンソウなどの特産地化が進展した。

三浦半島における東京市場へのダイコン出荷量は、昭和戦前期を通じて、着実に増加し、第二次世界大戦中、多くの野菜産地において野菜生産が途絶え、従来の品種が廃れていく中であっても、野菜生産を継続することが可能であったため、帝都への野菜供給地としての性格を強めた。とくに戦時中には、帝都における冬季の深刻な野菜不足を解消する産地として、三浦半島が担った役割は大きかった。そのような役割を担うことによって、この時期には、「三浦大根」の名が都民にも定着し、三浦半島は、帝都への野菜供給地としての地位を確固たるものにした。東京への野菜供給地としての地位の確立こそが、戦後高度経済成長期において、三浦半島がキャベツ・ダイコンの産地指定を受け、野菜類の特産地から主産地へと変貌を遂げる伏線となったものと考えられる。

このように、冬季でも野菜生産が可能な温暖な気候に加え、横須賀・横浜・東京という、重層的に連なる大規模な消費地に恵まれた位置に立地したことは、三浦半島において野菜生産が段階的に発展するための好条件となったと考えられる。

しかしながら、このことは、三浦半島が、帝都東京の外延的拡大によって、東京への野菜供給地として受動的に組み込まれていったのではなく、近接する横須賀への野菜供給を足がかりとして、横浜、東京へと能動的にステップワイズしていったことを意味する。このことは、大正期から昭和初期にかけて、三浦半島南部で生産される野菜の集出荷拠点となった下浦地域の農家が、個人または出荷組合を結成して、東京市場へとダイコンや新ジャガイモの販路の開拓に乗り出したこと、寒冷地である北海道での特定需要と結びついて、ホウレンソウの出荷を開始したことなどからも明らかであろう。また、野菜の販売には、各農家が保持する野菜の生産技術や、種苗を育成・管理する技術が前提となっていたことは言うまでもないこ

とである。

さらに昭和40年代以降、京浜急行の路線延長と、それに伴う沿線での住宅地開発に対して、上宮田地区では、住宅用地には、水田として利用されてきた谷戸が充てられ、野菜生産の基盤である台地上の畑地は、維持された。また、近年では消費者の、農産物に対して安全性を求めたり、伝統野菜を再評価したりする動きに対応して、当該地域の個々の農家では、共販出荷以外に、野菜直売所を開設したり、漬物加工を行なうなどの対応をしている。このような、近年における消費者への多様なニーズに対応した新規部門への参入は、古くから都市市場の動向や需要の変化に敏感に対応してきた三浦半島の野菜生産農家が、伝統的に持ち続けている進取の気性であると考えられる。そして、このことこそが、戦後における遠隔の新興の野菜主産地と異なる、三浦半島の野菜生産地域の特徴であると思われる。

本稿では、三浦半島における野菜生産地域としての発展について、歴史的な経緯を把握することに終始した。そのため、残された課題も多い。今回は資料的な制約もあって、横須賀海軍における野菜需要や、尿尿の処理の実態について触れることができなかった。また三浦半島における伝統的な生業が、農業と漁業を組み合わせたものであったことは踏まえつつも、両者の関係について、十分に検討には至らなかった。これらの点については、他日を期したい。

付 記

本報告の作成にあたり、横須賀市自然・人文博物館学芸員の安池尋幸先生には、資料の提供や調査の便宜のほか、多くのご教示を賜りました。また、三浦市上宮田地区の郷土史家である長島文夫先生にも、多くのご教示を賜りました。現地調査では、三浦市教育委員会の皆様をはじめ、三浦市農協生産販売部の福島大輔氏、三浦市上宮田地区の吉田実、吉田成夫、加藤一男、松原松次、吉田吉太郎、長谷川清一、吉田保の各氏をはじめ、下宮田地区の高梨信一氏、松輪地区の福泉寺のご住職、横須賀市津久井地区の高橋寛、長

塚浩の各氏に資料の提供のほか、多くのご教示を賜りました。そのほか、三浦市の多くの方にご協力をいただきました。

また、2004年度の筑波大学生命環境科学研究科農村社会・農史学研究室の佐藤常雄先生のゼミでは、本稿の内容に関して発表する機会を与えて頂き、佐藤先生をはじめ、参加者の皆さんからも多くの助言を頂きました。以上ここに記して厚くお礼申し上げます。

なお、本文の執筆はⅠ～Ⅲ・Ⅴを清水克志、Ⅳを清水ゆかりが分担しました。

注および参考文献

- 1) 三浦半島農業改良推進協議会編・発行(1972):『三浦半島農業のあゆみ』, 4ページ。ノゾボとは、三浦半島において火山灰土壌のことを指す語彙である。これに対し、三浦半島北部に卓越する重粘土壌のことを指す語彙としてハネッコがある。
- 2) 三浦市(2000):『三浦市の農業』, 三浦市役所, 2～7。
- 3) 神奈川県編・発行(1954):『三浦半島蔬菜地域における調査』, 53ページ。
- 4) 農林統計協会編・発行(1968):『都市圏野菜作経営』, 106～107。
- 5) 大和英成(1972):三浦半島南部の農業の変貌, 駒沢地理, 8, 35～48。
- 6) 澤田裕之(1981):三浦半島南部における野菜産地の形成と構造, 立正大学人文科学研究年報, 19, 43～59。
- 7) 斉藤功・浜沢文雄・池田一雄(1985):三浦半島における野菜生産の発展と農業経営, 筑波大学人文地理学研究区, 95～124。
- 8) 生井貞行・原田敏治・松沢正・山崎憲治(1991)三浦市における近郊露地野菜生産の成立と農業経営, 地理学評論64A-7, 472～492。
- 9) 青山孝慈(1987):「相模国三浦郡の村明細帳(二)その一」, 三浦古文化, 42, 三浦古文化研究会, 110～112。
- 10) 横浜地方務局三崎出張所所蔵。
- 11) マイクロフィルム「明治前期民情調査資料『偵察録』」, 柏書房。
- 12) 京浜急行は、その後昭和50年(1975)には、下宮田地区内の三崎口駅まで延長した。
- 13) 長島文夫編・発行(1991):『年表でたどる上宮田』, まえがき。
- 14) 平成16年(2004)の現地調査では、字仲田の水田へは客土が実施され、畑地として利用されていることが確認された。
- 15) 間宮士信編(1841, 1884復刻):『新編相模国風土記稿 第一集』巻之三, 18ページ。
- 16) ダイコンのことを指す。
- 17) 横須賀市役所経済部農林水産課編・発行(1958):『横須賀市農林水産業50年のあゆみ』, 28ページ。
- 18) 高梨信一氏作成の「大根に就いて」を参照。
- 19) 石井惣治家文書, 文政4年(1821)「三浦郡菊名村差出明細帳」。
- 20) 前掲17), 25ページ。
- 21) 富樫常治(1940):三浦大根と其の栽培法, 農業及園芸, 20, 318～320。
- 22) 前掲17), 25ページ。
- 23) 内務省土木局調査課編・発行(1909):『大日本帝国港湾統計 明治42年』, 421ページ。
- 24) 内務省土木局調査課編・発行(1921):『大日本帝国港湾統計 大正10年』, 122ページ。
- 25) 前掲17), 15ページ。
- 26) 前掲17), 25ページ。
- 27) 前掲17), 18～19。
- 28) 前掲6), 48ページ。
- 29) 前掲17), 28ページ。
- 30) 三浦半島農業改良推進協議会編・発行(1972):『三浦半島農業のあゆみ』, 17ページ。
- 31) 前掲17), 29ページ。
- 32) 岩崎新は、昭和28年(1953)に85歳で自身の半生を綴った『繁昌記』を書き、高橋太一に贈ったとされている。引用部分はこの『繁昌記』の第一巻の一節である。
- 33) 吉田実氏のご教示による。
- 34) 「オンバ」とは、嫁に行かない女性を意味する三浦半島の方言である。
- 35) 吉田実氏のご教示による。
- 36) 前掲30), 30～31。
- 37) 前掲30), 31ページ。
- 38) 三浦半島では、牛車のことを、一般的に「牛馬力」と呼んだ。
- 39) 神田市場史刊行会(1968):『神田市場史上巻』, 神田市場協会, 1057～1059。
- 40) 北豊島郡園芸研究会編・発行(1929):『北豊島郡の園芸』, 172ページ。
- 41) 東京市役所編・発行(1933):『東京市青果市場年報』。
- 42) 前掲17), 25ページ。野菜類必需18品目とは、ダイコン・カブ・ニンジン・ゴボウ・サトイモ・結球ハクサイ・ツケナ・キャベツ・ホウレンソウ・ネギ・タマネギ・ナス・トマト・キュウリ・カボチャ・イ

ンゲン・エンドウ・ソラマメのことを指す。

- 43) 前掲30), 28ページ。
- 44) 前掲17), 29ページ。
- 45) 吉田実氏のご教示によれば、柵網とは、個人が行なう小規模な定置網のことを指す。
- 46) 高橋覚氏のご教示による。
- 47) 吉田実氏のご教示による。
- 48) 前掲30), 33~34.
- 49) 前掲30), 24ページ。
- 50) 『農協みうら』は、昭和44年(1969)5月に創刊され、毎月1回発行されている三浦市農協の広報誌である。
- 51) 野菜出荷安定法は、都市への主要野菜の安定供給を目的とする法律であるが、同時に、野菜価格の暴落などの際には生産者に補償金を交付するという、生産者保護のための法律でもあった。
- 52) 前掲8), 476~478。
- 53) 三浦半島農業改良推進協議会編・発行(1989):『三浦半島農業のあゆみ』, 182~188。
- 54) 三浦市農協生産販売部の福島大輔氏のご教示による。
- 55) 『農協みうら』昭和48年(1973)5月号。
- 56) 昭和54年(1979)10月21日の神奈川新聞12面の記事による。
- 57) 前掲53, 85ページ。
- 58) 福島大輔氏のご教示による。
- 59) 福島大輔氏のご教示による。
- 60) 『農協みうら』平成2年(1990)2月号。
- 61) ①『農協みうら』平成3年(1991)3月号。②『農協みうら』平成4年(1992)5月号。
- 62) 『農協みうら』平成7年(1995)12月号。
- 63) 加藤一男氏のご教示による。
- 64) 加藤一男氏のご教示による。
- 65) 上宮田地区岩井口里の吉田成夫氏のご教示による。
- 66) 三浦半島農業改良推進協議会編・発行(2002):『三浦半島農業のあゆみ』, 47~49。