

茨城県南部へのつまみ菜の伝播と契約栽培 —近郊農業の転移現象—

齋藤 功・佐々木 緑・大森 祐美

- | | |
|-----------------------------|---------------------------|
| I はじめに | III-2 阿見町におけるつまみ菜の伝播と契約栽培 |
| II 江戸川区のつまみ菜栽培と統計書に対する疑問 | III-3 借地でのつまみ菜栽培と首都圏外縁部 |
| II-1 江戸川区の近郊農業とつまみ菜栽培 | IV 茨城県南部におけるつまみ菜の生産と販売 |
| II-2 東京都卸売市場年報への疑問 | IV-1 土地利用の変化 |
| III 茨城県南部におけるつまみ菜栽培の伝播と契約栽培 | IV-2 つまみ菜生産農家の類型 |
| III-1 守谷町におけるつまみ菜栽培の導入 | IV-3 つまみ菜の販売と種子供給 |
| | V むすび |

I はじめに

都市近郊に立地する農業は、地価に対応する高価格の農産物を生産する高等園芸（青鹿，1935）や軟弱野菜の栽培に特徴がある（小田内，1918）。後者は東京東郊の江戸川区周辺の小松菜やつまみ菜栽培の多毛作に表れていた。東京卸売市場年報によれば、つまみ菜は依然として東京都が独占的地位を占めているものの、現在東京都江戸川区でつまみ菜を栽培している農家は、小松菜に比べると僅かで消滅寸前にあるという¹⁾。

一方、茨城県南部においてはつまみ菜栽培が1990年前後からみられるようになってきた。近郊農業は外延的拡大をしてきたのだから、茨城県南部でつまみ菜が栽培されるのは当然かもしれない。しかし、その外延的拡大現象は、花卉（沢田，1972，1996；齋藤，1995）や小松菜、ホーレンソウなどのように連続的に拡大するのではなく、飛地的に、あたかも癌細胞が「転移」するように何の脈絡もなく栽培が始まったという印象を受ける。本稿では、茨城県南部におけるつまみ菜栽培を近郊農業の転移現象として把握し、江戸川区で行われてきたつまみ菜栽培を視野に入れて、それらが如何に茨城県に伝播し、受容されてきたかを解明することを目的とする。

周知のようにわが国の近郊農業研究は東京西郊を対象とした小田内（1918）の研究に始まり、青鹿（1935）の研究によって精緻化された（浮田，1957）。戦後、高度経済成長とともに住宅地などの都市的施設の郊外進出が高まり、近郊の農地が潰廃された（齋藤・吉田，1978）。尾留川ほか（1967）は、都市化の中に生き残る農業を「市街地農業」とよび、佐々木ほか（1969）は近郊にも野菜産地が存続する事例をあげ、白坂・豊島（1986）は武蔵野におけるウド栽培農家の生き残り戦略を遠隔地へのウドの委託栽培に見いだした。一方、齋藤ほか（1985，1987）は近郊農家のスポーツ施設の経営に着目している（Saito et al., 1985; Saito and Kanno, 1990）。

東京東郊における軟弱野菜の栽培は早くから注目されてきた。山内・大内（1923）は、「畑の面積

は大きくはないが、ここが東京市相手の蔬菜農の活動地で極めて集約な耕作が行われて居る。…その地の名を冠せる亀戸大根、大島葱、小松菜など」が栽培されてきたことを明らかにした。筆者の一人斎藤は、1979年5月19日に江戸川区の一之江町で住宅など都市的施設に囲まれたつまみ菜栽培をみて、近郊農業の極地と感じた(写真1)。当時、宇喜多町ではつまみ菜栽培とともに採種も行っていた(山本・斎藤, 1980)。この江戸川区のつまみ菜栽培景観にそっくりのつまみ菜栽培(写真2)を茨城県南部の阿見町でみたのが本研究の動機である。なお、江戸川区の近郊農業に対する本格的言及は、小林(1991)の研究を待たねばならなかった。彼は都市農業の特質と存立基盤を検討した論文で、後述する江戸川区におけるつまみ菜栽培の面積、軟弱野菜の多毛作についても詳細に触れている。

II 江戸川区のつまみ菜栽培と統計書に対する疑問

II-1 江戸川区の近郊農業とつまみ菜栽培

前述のように東京東郊外は軟弱野菜の産地として知られてきた。『南葛飾郡誌』によれば、南葛飾郡は水田が卓越し、レンコン栽培の蓮田と注連縄の専用稲田に特色があったという。畑地での生産は亀戸大根、小松菜、白葱など野菜の生産に特色があった。なかでも、「つまみ菜は砂村で栽培されたのが、明治のはじめ頃からで、やがて各村に普及し、江戸川区でも松江、瑞江・鹿本・篠崎の各地で多く栽培されるようになった。そのころ、別名を「切菜」といい、江戸川区の特産品の一つになった。葛西地区でも、このつまみ菜が畑の主産物の一つになっていくようになる」(江波戸, 1997; 江戸川区教育委員会, 1993: 81-82)。また、昭和9年に東京市域内の江戸川区域で聞き取りした農家は「城東区砂町に於ける農作物は昔は夏の瓜、茄子等が主であったが今日では摘ミ菜に変わった。又、冬は昔は葱を随分作ったが今日では菜に変わり、葱は種のみを取る様になった。運搬用具は元は舟であったが、舟より小車、牛車、リヤカーと変化した」と答え、「栽培法は回転を速からしむ事を目的とし、夏作を半促成として五月中旬より六月下旬迄を一期とし、七月上旬より九月中旬迄に第二期を収穫す。最近摘菜の栽培が盛んで夏季(五月より十月下旬まで)七、八回転する」(帝國農會, 1935: 301)という集約度であった。

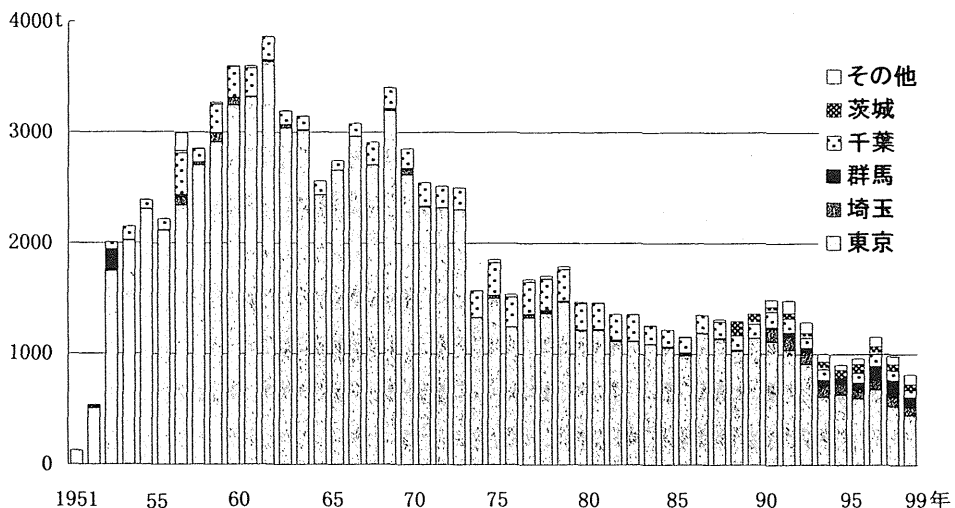
『東京市農業に関する調査』(I II III輯)によると昭和10年当時、江戸川区にあっても小松川や砂町では都市化の波が激しかったが、葛西や宇喜多町は「都會化の程度甚だしからざる地域」であった。旧葛西村は江東デルタの先端に位置していたので、小松菜、春菊などの野菜を栽培するためには水田の土を盛り上げて畑地化しなければならなかった。盛土をとった水田は蓮田になっていたため、レンコンの栽培が盛んだったのである²⁾。さらに、遠浅の海に接していたので、葛西地区(葛西村)では農家が海苔の養殖も行っていた。その戸数は「大正十年調べで砂町70戸、葛西村が871戸、瑞江村が61戸程である。即ち葛西村が最も盛んである。現在瑞江村に七ヶ村漁業組合(又は葛西浦漁業組合とも云ふ)があって、これは海苔採取権を握って居り、採取に従事する者はそれから権利を得て10月ころ海上に粗朶をたて、12月から4月にかけて採取並びに乾燥に従事するものである」(山内・大内, 1923: 376)といった状況であった。ちなみに、この葛西浦漁業漁業組合は1964年12月16日に解散した。漁業権放棄に対する漁業補償額は94億6205万円、組合員の平均配分額は758万円であっ

たという（江戸川区，1976：131）。

この海苔養殖が近郊農業と結びついていたのである。すなわち，海苔養殖は兼業農家によって行われており，各戸には300坪前後の海苔の乾し場（1.8mの簾200枚分）があった。この海苔干場が夏季につまみ菜栽培に使われたのである。かくて葛西地区でも小松菜と春菊からつまみ菜への移行が図られた。つまみ菜は夏物の青野菜として東京市場で好評で，高価格で販売できた。1933年に旧葛西村の彦田 茂氏（明治42生）がつまみ菜の栽培を始めた当時，葛西地区では120軒程の農家がつまみ菜栽培を行っていたという。当時，既につまみ菜の種子は種屋から購入し，種子を篩にかけて均一なものにし，種子が一斉に生えるようにした。「自家採種では，種子に大小があり，苗が一斉に生えてこないため収穫に手間がかかりすぎた」という。彦田 茂氏は，やがて農家で生産されたつまみ菜を買い集め「山新」の屋号で神田市場に出荷する仲介業者となった。同氏は，1935年頃，「一日で80円儲かることがあった」と述懐するという³⁾。なお，「山新」の経営主体は「彦田商店」で，つまみ菜ばかりでなく，地元産のレンコンや小松菜も扱うようになっていた。

つまみ菜は夏季に5～6回も収穫できるので，てっとり早く現金収入をえるため，農家によって戦後も引き続き栽培された。つまり，つまみ菜は，近郊野菜として重要な地位を占めたのである。とくに，昭和30年代にはつまみ菜は葉物野菜が端境期になる夏季に青物野菜として好評を博し，学校給食，ラーメン店等で消費された。事実，東京卸売市場へのつまみ菜の都県別出荷量の推移をみた第1図によると，東京都（江戸川区，葛飾区）は1954年から2,000トンを超え，1962年には3,600トンとピークを迎え，以後減少傾向を示すものの，東京市場で独占的地位を保っていたのである。

この最盛期の1964年頃につまみ菜栽培の様子を葛西地区の事例でみよう。90aを経営する「K氏のツマミナ栽培は昭和10年ころに導入されたが，…情勢の変化に応じてツマミナの市場開拓を積極的に押し進める一方，水田に客土しながら畑地を造成し，年と共にツマミナの作付面積をふやし，3月



第1図 東京市場へのつまみ菜出荷量の都県別推移（1951－1999）
（東京都卸売市場年報による）。

～9月の半年間はつまみ菜だけの専作経営をやり、残る半年間にシュンギク、タカナ、コマツナを栽培するという軟弱そ菜だけの複合経営をはじめてからすでに10年余りを経ている」(東京近郊そ菜技術研究会, 1969)。同氏をつまみ菜は3圃場の耕地90aでそれぞれ5回栽培されたので、合計450a栽培されていたことになる。この経営では家族労働だけでは足りず、常雇二人を使っていた。

II-2 東京都卸売市場年報への疑問

東京都のつまみ菜出荷量は1970年の2,600トンから1974年の1,500トンへと急減し、それから1992年頃までの18年間はつまみ菜の出荷量は1000トン台で推移する。この減少の一因は、1969年に地下鉄東西線が全通したことである。東西線と新たに設置された南砂町、西葛西、葛西の3駅は、それまで東京東郊に残されていた農地のど真ん中を貫通したため、農地が分断されてしまった。その結果、葛西地域は住宅地化など都市化の波に逆らえず、栽培農家そのものの大幅な減少と農地の潰廃がもたらされた。一方、残存農地ではハウス化による野菜の栽培品種の変化や作型の多様化が図られ、つまみ菜の栽培が減少したのである。この時期の江戸川区の野菜栽培農家を調査した小林(1991)の研究によると、彼らは「淘汰に抗して生き残った」いわゆる自立経営農家であるという。これらの自立農家は1960年代と同様に、強固な労働力基盤に基づき多毛作を行い、高収入を上げていたが、貸家、駐車場、貸店舗(倉庫)などの家作経営による収入も得ていた。

しかしながら、1994年から東京都のつまみ菜出荷量は600トン台に落ち込んでしまう。その減少分の一部は千葉・埼玉県など関東産のつまみ菜によって補填されていた(第1図参照)。つまり、東京東郊の「都市化に抗して生き残った農家」も不動産部門に経営の重点が移り、江戸川区のつまみ菜栽培は、東西線の開通を契機に減少の一途をたどったといえよう。事実、江戸川区でつまみ菜栽培を行っている農家は、現在3軒残っているのみであるという⁴⁾。この数軒の農家で東京卸売市場に出荷される500～600トンものつまみ菜が生産されているのであろうか。答えは否である。このことは、後に詳述するように東京都以外で生産されたつまみ菜が、東京都に本拠を置く仲介業者によって東京市場に東京産の名目で出荷されているためであろう。その一例には茨城産のつまみ菜に依存する、前述の「山新」があり、江戸川区から千葉県に出張栽培する農家も数軒存在する。したがって、東京卸売市場に東京産として出荷されるつまみ菜の大部分は茨城産であり、それに千葉産が加わったものといえることができる。かくて、東京卸売市場年報に表れている出荷数量は、誤謬とは言えないまでも、生産の実態を正確に反映しているものとはいえないだろう。

なお、ここでつまみ菜出荷の季節性についてみよう。最盛期の1960年当時、つまみ菜は6月がピークで、出荷期間は4月から10月までであった。しかし、1980年になるとピークは同じであるが、出荷は3月からと早期化された。ところが、1999年になるとピークは5月となり、出荷も1月から12月までとつまみ菜の周年栽培が図られた。

以下、まず茨城県南部につまみ菜栽培がどのように伝播したかを考察し、ついでつまみ菜栽培の実態を報告し、最後につまみ菜の出荷形態にふれたい。そのことによって、東京卸売市場において(第1図)、東京都が何故1974年以降も独占的地位を占めてきたか明らかにされよう。

Ⅲ 茨城県南部におけるつまみ菜栽培の伝播と契約栽培

Ⅲ-1 守谷町におけるつまみ菜栽培の導入

茨城県におけるつまみ菜栽培の仕掛け人は、前述の彦田商店の社長彦田 茂氏である。彦田商店はつまみ菜に加えて、葛西産のレンコン、小松菜、ホウレンソウを扱う仲介業者であったが、葛西地区のつまみ菜産地が埋め立てや都市化の影響により集荷量が減少したため、新たな産地の模索を迫られた。1950年代末に同商店はレンコン産地を求めて埼玉県（草加）や茨城県の霞ヶ浦沿岸に買い付けに来た。霞ヶ浦沿岸の虫掛、大室、大須賀、江戸崎、浮島および金江津等を訪れた際、守谷町野木崎のY氏と知り合ったのである。

1962年頃から彦田 茂氏は茨城県守谷町野木崎においてつまみ菜の栽培を依頼した。野木崎上坪は南に利根川、西に鬼怒川が流れる沖積地を見下ろす台地にある。沖積地は水田もあるが、土砂の堆積で畑地が卓越するため、ネギとホウレンソウの栽培が盛んであった。当初彦田 茂氏はY家に間借りしてつまみ菜栽培を指導した。野菜籠に収穫されたつまみ菜は彦田商店のトラックが「山新」の名前で東京市場に運んだ。生産されたつまみ菜が全て彦田商店に納められたのだから、守谷町のつまみ菜栽培は彦田商店の契約栽培とすることができる。

1965年に彦田商店は利根川の堤内地1 haを取得し、つまみ菜を栽培するとともに、野木崎に集荷施設を設置した。この守谷集荷所は、2トンと4トンのトラック使ってつまみ菜の集出荷を行うとともに、パック詰め機械を設置していた。開設時から彦田商店の従業員2人、近所に住むパートの主婦10人を雇用してパック詰め作業が行われた。この当時が守谷町野木崎におけるつまみ菜栽培の最盛期で、18軒の農家に普及していた。1975年、彦田社長の次男彦田喜代氏が集荷所に移り住み、つまみ菜圃場を管理するとともに耕地1 haを借りてつまみ菜栽培を開始した。当時のつまみ菜栽培農家は15軒程度であったという⁵⁾。つまみ菜の契約栽培の開始時は、4月初旬から10月中旬の夏季につまみ菜を4～5回栽培し、冬季にホウレンソウを栽培するものであった。しかし、数年で忌地性が現れ、つまみ菜栽培農家が減少してきた。つまみ菜栽培は耕地を休閑させるゆとりのある面積の広い農家が残る結果となった。なかでも、野木崎上坪の3軒、新山の1軒の合計4軒が中核的なつまみ菜栽培農家となった。しかしながら、つまみ菜の栽培は借地でも行われたので、野木崎全域に認められた⁶⁾。

1988年当時、阿見町鈴木地区のK氏、君島のO氏が守谷町の彦田氏を頼り、つまみ菜栽培農家を視察するとともに、自らつまみ菜栽培に対する意欲を示した。彼らはそれぞれ1979年に阿見町でつまみ菜栽培を開始したので、彦田商店は1980年に阿見町実穀に集荷施設阿見工場を設置した。1984年には守谷町のつまみ菜栽培農家は6軒になり、生産量が減少してきたので、1985年に彦田商店は集荷施設を閉鎖した。1999年まで頑張った守谷町野木崎の3軒の農家も忌地性の深化や高齢化等によりつまみ菜栽培を止めてしまった。そして、この地域は再びつまみ菜栽培以前のネギやホウレンソウの産地に還った。

培を開始した。さらに、1992年には牛久市奥野新田につまみ菜栽培が伝播し、1995年には同市桂地区にも波及した。1998年にこの地域的まとまりを超えて荃崎町のM氏がつまみ菜栽培を開始し、1999年に下妻市のT氏にも波及した。これらのつまみ菜栽培農家の多くは彦田喜代氏が直接指導したり、仲介したものである。

以上のように阿見町を中心とするつまみ菜栽培農家は、1985年までに栽培していた前期受容者と1987年以後に開始した後期受容者に分類されよう。つまみな栽培が後期受容者に拡散したのには、二つの要因が考えられる。一つには、この地域の主要農産物であるレンコンとネギに対する先行き不安である。後期受容者が多い浮島と本郷地区においてはそれぞれレンコンとネギが主要農作物であった。浮島のレンコン栽培は、熊本のからしレンコン事件を機に生産活動が低迷していたし、本郷地区のネギ栽培も連作障害によるキンカク病に悩まされていた。その上、両者とも農作業や包装にかなりの労働力を必要とするのに価格も不安定であった。もう一つには、つまみ菜の市場価格が相対的に高価であったことが挙げられる。1988年当時、つまみ菜の取引価格は露地栽培で1籠(3.75kg)で平均1,000円前後であったといわれ、これは2000年夏の平均価格1籠300円の約3～4倍にあたるものであった。そのため、各農家は競って畑に出てつまみ菜の刈取りに励み、多い時で1日3回の出荷を行ったという。

前述のように阿見町を中心とする茨城県南部におけるつまみ菜栽培は、ヤマシンの契約栽培で開始された。しかも、詳細にみればヤマシンの元社長彦田茂氏の個人的つて (personal communication) によって茨城県守谷町の野木崎地区に伝播し、つまみ菜の契約栽培の原型ができた。したがって、ヤマシンの元社長の彦田茂氏が茨城県におけるつまみ菜栽培の革新者 (innovator) であるといえる。守谷町で実際つまみ菜栽培を開始したヤマシンの次男の彦田喜代氏とそこで栽培技術を学んだ阿見町のK氏とO氏はつまみ菜の初期受容者 (early adoptor) といえよう。しかも、ヤマシンは守谷町、阿見町にそれぞれつまみ菜の集荷施設を建てている。阿見町で初期受容者から近隣効果や血縁でつまみ菜栽培を開始した農家も前期受容者といえよう。また、つまみ菜価格のよかった1988年前後につまみ菜栽培を開始したものは、後期受容者といえることができる。さらに、つまみ菜栽培においてヤマシン企業によって設立された阿見工場 (集荷・包装工場) は、つまみ菜の契約栽培を象徴するものとして重要な役割を果たしている。

したがって、つまみ菜の伝播には企業の果たした役割が大きく、イチゴの新品種が従来のイチゴ産地に伝播するように (林, 1994; Hayashi, 2000), ミクロにみれば近隣効果も認められる。しかしながら、大きく地域的にみると、つまみ菜は東京都の葛西地区、茨城県の守谷町、阿見町というように、何の脈絡もない地域に「飛地的に」拡散したように思われる。これは、かつてMeinig (1965) がモルモン教の伝播に関する研究で、モルモン教の核心地 (core), 支配的地域 (domain), 縁辺地域 (sphere), 飛地 (outlier) と呼んだが、その飛地に類似している。このことは、阿見町につまみ菜栽培があたかも癌細胞が転移するように飛地的に拡散したといえるだろう⁷⁾。なお、アメリカではトウモロコシの新品種などは種子販売施設や販売員のいるところから飛地的に伝播するという (Brown, 1981)。

Ⅲ-3 借地でのつまみ菜栽培と首都圏外縁部

現在、阿見町を中心とするつまみ菜栽培農家の農業経営状況を示したのが第1表である。第1表によると、多くの農家が、借地によるつまみ菜栽培を行っていることがわかる。一般に同一耕作地におけるつまみ菜の連作は、地力の低下や根腐れ、立ち枯れ病などの連作障害を引き起こす。事実、つまみ菜の連作は、2年目から地力の消耗が目に見えて現れ、3年目から病気が発生するという。したがって、自己の所有地のみに依存すると連作障害の回避が困難となる。そこで、自己の耕地への負荷を減らしながらつまみ菜栽培を持続させて行くためには、他人の耕地、つまり借地でのつまみ菜栽培が必要不可欠となる。

東京から移転してきた彦田氏やA農家は、専ら借地によってつまみ菜の露地栽培を行っている。当初、借地料を支払っていたが、現在では耕作放棄地や高齢化した農家が所有する土地が豊富に存在するため、地代を払わないで借地することも可能となった。一方、阿見町においてつまみ菜栽培を行ってきた農家は専業農家が多く、所有農地も広い。しかし、これら農家も借地しており、それが自己所有耕地より広がっている場合が多い(第1表参照)。これは、つまみ菜栽培農家が連作障害を回避するため、近隣の農家が所有する畑地を借りてつまみ菜の露地栽培を行うからである。この農家間の借地によるつまみ菜栽培には3つのパターンが認められる。一つは、不耕作放棄地や高齢化した農家が所有する農地を比較的長い期間借り受けるもので、最も一般的な借地形態である。つぎに、つまみ菜栽培によって地力が消耗した所有畑を、他農家が所有する不耕作放棄地や休耕地と一定期間交換す

第1表 つまみ菜栽培農家の経営耕地面積・労働力構成

農家 番号	栽培 開始年	ハウス栽 培開始年	経営耕地 面積	所有地面積 (a)				借地面積 (a)		総つまみ菜 栽培面積	労働力 (人)	
				水田	畑	つまみ菜畑	ハウス	つまみ菜畑	ハウス		家族	臨時
1	1979	—	115	15	100	50	—	—	—	50	2	0
2*	1979	—	300	—	—	—	—	300	—	300	2	16
3	1980	—	120	—	55	55	—	65	—	120	1	2
4	1980	1996	260	—	—	—	10	250	—	260	2	1
5	1981	—	170	70	50	50	—	50	—	100	2	0
6	1981	1997	820	—	250	250	50	520	—	700	4	0
7	1987	1990	260	—	50	50	10	150	50	260	2	1
8	1988	1996	165	80	20	—	30	—	35	65	2	0
9	1988	1995	150	—	—	—	—	50	100	300	2	1
10	1988	1996	170	—	30	30	40	100	—	170	3	1
11	1988	1995	250	—	30	30	70	150	—	250	3	1
12	1988	—	270	—	70	70	—	200	—	270	2	1
13	1988	—	180	30	100	100	—	50	—	150	2	1
14	1988	2000	330	—	—	—	—	200	130	330	2	0
15	1991	—	210	10	200	200	—	—	—	200	2	2
16*	1992	—	300	—	300	300	—	—	—	300	3	0
17	1995	1996	170	—	30	30	40	80	20	260	2	1
18	1996	1998	260	—	90	50	40	130	—	220	2	0
19	1998	—	210	40	100	30	—	70	—	100	2	0
20	1999	—	90	20	70	50	—	—	—	50	2	0

注. *は出荷先がスーパーカスミの農家、他はヤマシン系に出荷する農家を示す。

(現地での聞き取り調査による)。

るものである。第3の形態は期間限定の借地である。これはジャガイモやネギの専業農家が春先に使用した農地を夏季だけ借り受け、つまみ菜栽培を行う借地経営である。ジャガイモやネギの収穫後は、土地が肥えているため病気などに強く質の高いつまみ菜が取れるという。この経営パターンは、とくにジャガイモやネギの専業農家が多い阿見町本郷地区で顕著に見られる。

これらの農家間の借地が可能となるのは、阿見町を中心とする茨城県南部では工業化の進展に伴う通勤兼業農家の増大によって休耕地や耕作放棄地（森本，1993）が目立つ首都圏外縁部に属するからである。兼業化の進展した首都圏外縁部に位置する茨城県南部では借地経営によってレタスなど生鮮野菜をスーパーマーケット等に大量に供給する農業法人さえ生まれている⁸⁾。畑地の借地料は阿見町の平均で10a当たり1万2千円であるが、つまみ菜の場合はこれより低いのが一般的である。農家間借地の場合、集落内もしくは集落周辺で行う場合が多いので、借地料として10a当たり約1万円支払う。しかし、集落外の場合、休耕や耕作放棄の程度によって借地料が無料となる場合もある。セイタカアワダチソウやススキが茂り、荒れるにまかせた農地は、町民から嫌われ、自治体から刈り取りを義務化されるので、そのような土地を借りることは、所有者と利用者の双方にとって、また環境保全の立場からもメリットのあるところである。彦田氏はそのような農地を無料で借りて、規模拡大を志向するつまみ菜栽培農家に斡旋している。このような借地は、集落内の農家間借地に比べ、遠距離で分散的であるが、耕作期間も必然的に長くなる傾向にある。

つまみ菜のハウス栽培の進展は、阿見町を中心とする茨城県南部におけるつまみ菜栽培の新しい特徴の一つといえる。つまみ菜栽培の初期受容者である彦田喜代氏は、1995年にビニールハウス内でのつまみ菜栽培を開始した。つまみ菜のハウス栽培は、冬季でも栽培が可能になることに加え、梅雨期におけるべト病の蔓延を防ぎ、日射が強い夏季にも立枯れ病の蔓延など収量低下の原因を回避するものであった。つまみ菜のハウス栽培は、予想以上の成績を上げたので、ハウス建設費の初期投資が必要なものの、1995年以後急速に普及した。ハウス栽培は露地栽培に比べ、連作障害が起きにくいことも明らかになった。これは肥料や土壌改良剤を施しても雨によって流れる心配がないため、つまみ菜への栄養分が十分に回るからである。現在ハウスを所有する農家は、10軒である。ハウスを所有する農家は比較的若く、規模拡大を目指す農家に多いといえる。地元農家は、自己の所有地にハウスを建設しようとするが、阿見町外から移転してきた農家は借地においてハウス栽培を行っている。この場合、露地と異なり借地料として10aあたり1～2万円を支払っている。

IV 茨城県南部におけるつまみ菜の生産と販売

IV-1 土地利用の変化

ここではまず、茨城県南部のうち、つまみ菜栽培が集中している阿見町、とくに阿見町と江戸崎町の境にある飯倉二区に焦点をあててつまみ菜栽培の実態をみよう。飯倉二区は「昭和24年1月泰阜村当局より国内開拓説明会があり、緊急開拓事業法に基づいて、15名の者が県外入植者として、茨城県稲敷郡君原村大字飯倉二区に入植した」（阿見町史編さん委員会，1983：680）といわれるように、戦後開拓地である。一般に、戦後開拓地、とくに農業限界地では食糧難の時代が過ぎると離農が目

立ってくる。しかし、茨城県では強力な地域リーダーが存在したこともあり、酪農に専門化したり（菊池，1982）、野菜栽培に専門化した地域もある。調査地区は周辺に平地林が残っているものの、野菜に特化した開拓地の一つであり、近年ではメロン・スイカの生産が重要であった。

1994年の土地利用調査（6月15日）によると（第3図a）、阿見町飯倉二区では芝、つまみ菜、植木が卓越していた。調査範囲の東にはメロン・スイカのハウス栽培やトンネル栽培も認められた。植木はケヤキ、サクラ、銀杏、ハナミズキなどであり、植木畑はこの地区の農家が阿見町上長地区の植木業者郡是グリーンに貸しているものであった。芝も造園業者に青田売りできるので、植木、芝はどちらかというところの粗放的な土地利用といえることができる。一方、つまみ菜はガラスの温室栽培と露地栽培の2種類が認められた。前者は、ヤマシン直営のつまみ菜の水耕栽培施設であり（写真3）、後者は江戸川区から阿見町若栗に移り住んだ彦田氏によって管理されている借地と地元のM氏によって栽培されているものであった。また、M氏の自宅の北には多種類の野菜を少しずつ栽培している農家があった。ニンジン、ナス、ハヤトウリ、ピーマン、トマト（ハウス栽培）、スイカ、カボチャ、ピーナッツなどが少しずつ無農薬・有機肥料で栽培され、収穫された農産物は東京恵比寿の八百屋に出荷されていた。さらに、東京から移転した種苗会社日本農林社の分場がここに立地していたのも印象的であった。

5年後の1999年の同時期に行った土地利用調査（第3図b）でも、芝、植木、つまみ菜という作物構成には大きな変化はなかったが、つまみ菜畑の拡大が認められた。また、ガラス温室はそのままだったが、つまみ菜畑の一部がつまみ菜のハウス栽培に転換していた。これらのことは全体的に土地利用の集約化を示唆するものであろう。しかしながら、つまみ菜と植木は借地によって、つまり外来の人によって栽培されているのだから、土地所有者からみれば粗放的土地利用といえるだろうし、土地利用者からみれば集約的土地利用といえよう。

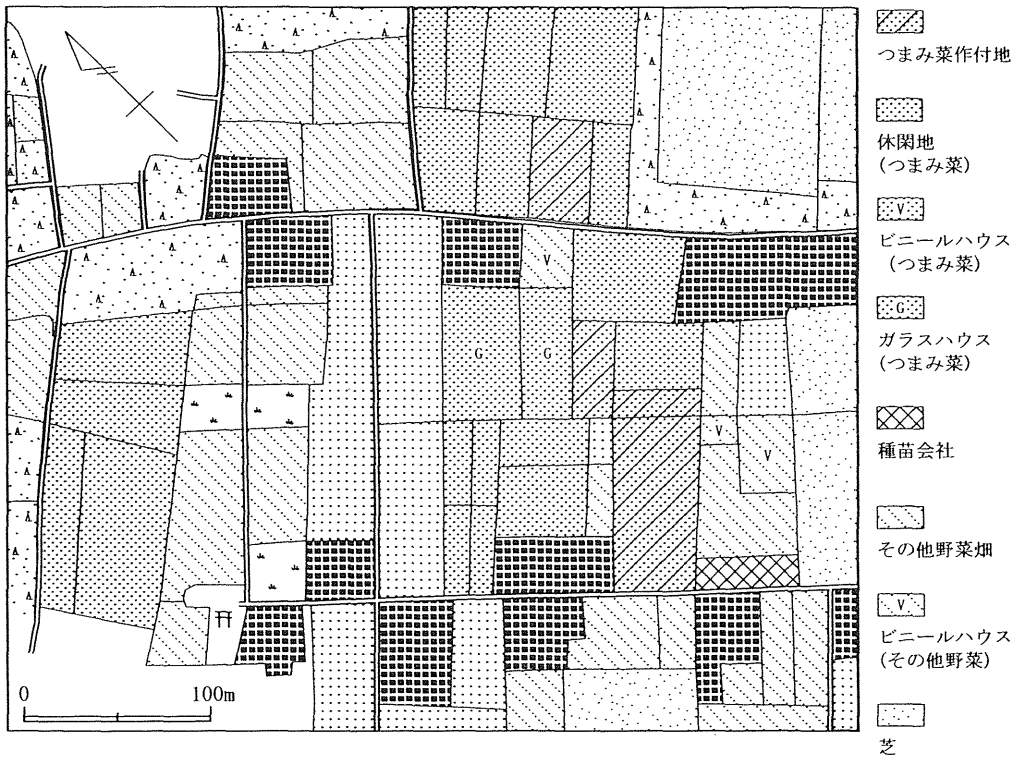
IV-2 つまみ菜生産農家の類型

1) 自営農家のつまみ菜栽培（M）

土地利用図の範囲内に農家M氏の自宅と耕地がある。同氏がつまみ菜栽培を開始したのは、1991年である。それまでスイカ、メロンを栽培する専業農家であった。しかし、それらの生産物は重量がある上、手間のかかる割には収入に限界があったので、果菜類から軟弱野菜のつまみ菜に転換した。M家の周囲に畑が2.0ha（家の南西に0.6ha、道路の北に1.4ha：A耕地）とまとまっていることも、手間のかかるつまみ菜栽培に転換した理由である。農業労働力は50台後半の夫婦2人で、娘は会社に勤めている。

このM農家は、耕地が広いのでつまみ菜の露地栽培のみを行っている。つまみ菜は一般に広畝に播種される（写真2参照）。播種は2日に1回2畝づつ行う。「10日位で成長するので、収穫に合わせて播種しなくてはならない。しかも、収穫を1日あけると、つまみ菜が大きくなりすぎ、また雑草アカザが入ると売り物にならない」など苦勞も多い。成長したつまみ菜は根元から切り取られ、収穫される。1籠（3.75kg）で約300円の収入になる。M氏は最盛期には1日150～200籠をヤマシンに

a) 1994年6月15日



b) 1999年6月14日



第3図 阿見町飯倉地区における土地利用の変化 (1994 - 1999)
(現地調査による).

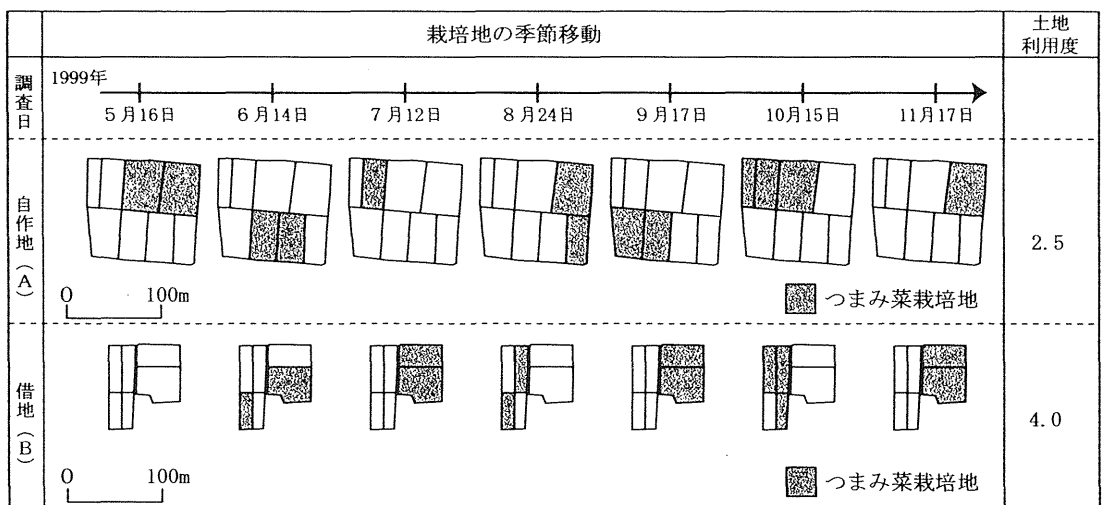
出荷する契約栽培農家である。この夏の農繁期にはパートの手伝いを男女1人ずつ雇うという⁹⁾。

第4図は、この農家のA耕地のつまみ菜栽培か所を月別に示したものである。それによるとつまみ菜の栽培か所は耕地の一部のみであり、季節的に変動することが明確である。総体としてA耕地におけるつまみ菜の年間回転率は2.5回であり、江戸川区のように集約的であるとはいえない。しかも、忌地性を回避するための特別な措置はとっていない。このことは、たとえつまみ菜の3期作を行ったとしても、年間におけるつまみ菜の土地占有期間は1か月程度であることを意味する。この風雪に曝される期間が長いことが、つまみ菜畑に有機質を投入するだけで、連作を可能にする理由であろう。

2) つまみ菜栽培の規模拡大農家 (G)

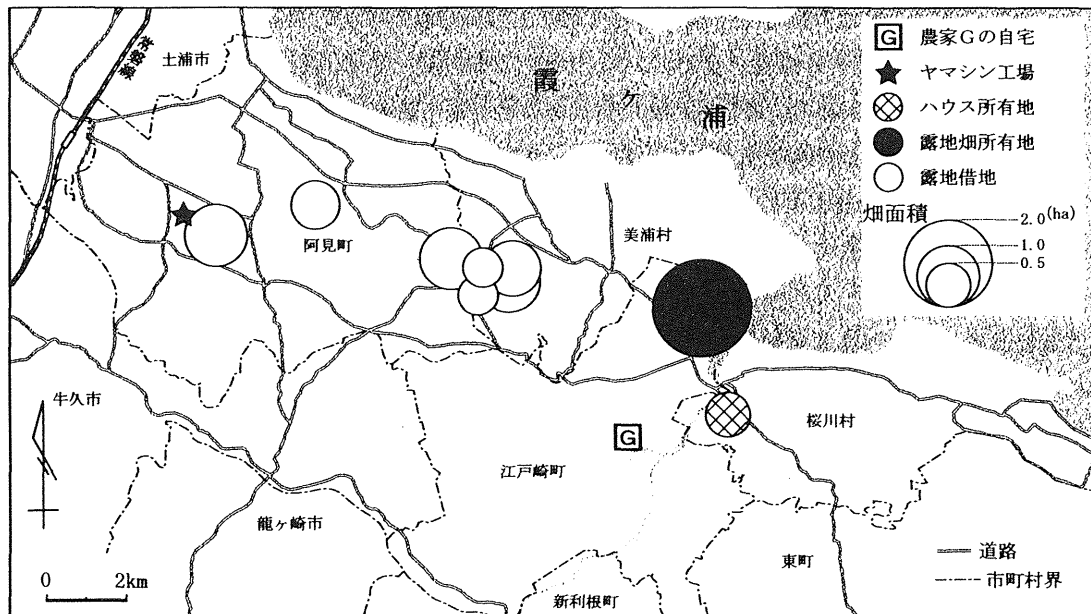
1981年からつまみ菜栽培を開始したG農家は、現在では8.2haもの耕地を経営する大規模農家である。G氏の祖父は、江戸崎でサツマイモ、麦や米を栽培する専業農家であった。G氏は元々、ヤマシンの本社に勤務しており、つまみ菜栽培についても熟知していた。同氏が会社を止めて、つまみ菜栽培を開始するに当たり、1.5haの水田は他の農家に貸与した。経営の中心は畑で、そこにつまみ菜と冬のほうれん草(80a)を栽培した。40代半ばのG氏は、ヤマシンの契約農家の中で最も若く、妻と息子とその知人の4人の労働力でつまみ菜栽培の規模拡大を図っている。

第5図は、2000年におけるG農家の経営耕地の分布を示したものである。自宅の北に2.5haの普通畑を所有することに加え、畑地5.2haを借地してつまみ菜栽培に充てている。1997年、江戸崎の自宅南東の干拓地である水田0.5haにハウスを建て、つまみ菜の周年栽培に踏み切った。G農家は、彦田氏や知合いの紹介によって土地を借り受けるため、借地は広域的に分散している。しかも、多い時期には1日3回の出荷を行うG農家では、できるだけヤマシンの集荷所に近いところに畑を借り受け、つまみ菜の輸送時間、輸送コストを削減するよう配慮している。したがって、つまみ菜栽培用の借地



注. 耕地A, Bは、第3図に対応する。

第4図 つまみ菜耕地の循環的移動と土地利用度
(阿見町飯倉地区の現地調査(1999年)による)。



第5図 農家Gのつまみ菜畑の分布
(現地での聞き取り調査(2000年)による)。

は江戸崎より西に集中している。また、G農家が所有するハウスのように、土壌条件が悪い場所ではなく、広域的にまとまった土壌の肥えた土地を得るために阿見町で借地するのだという。無料で借り受ける畑もあるが、地代として季節の挨拶の品物を送ったり、現金の場合は、10aにつき1万5千円程度支払っている畑もある¹⁰⁾。

G農家は、規模拡大の理由として連作障害の回避をあげている。ハウスのある小野川沿いの穂波干拓の水田は山土で埋め立て畑地にしたため、土壌が痩せて保水力がなく普通野菜は育ちにくい。そこで、知合いの農家から鶏糞、牛糞、もみがらをもらい自家有機質肥料を作って投入し、土作りを行っている。それでもつまみ菜の育ちが悪いハウス栽培では、2000年10月末よりつまみ菜ではなくカイワレの種を使用するようになった。ハウス栽培では毎月1回の周年栽培を行い、面積が広い露地畑では年間2～3回の回転率で栽培を行う。また、場所によっては管理を任されているだけで使用しない畑地もある。

3) 借地農によるつまみ菜栽培(H)

ヤマシンの親戚であるH氏は、1985年守谷から阿見町中央に移転し、その3年後には阿見町飯倉でつまみ菜栽培を行うようになった。当初、会社所有の水耕栽培温室に隣接する2軒の農家より合わせて1haの農地を借り受け、露地栽培を行った。元来、これらの土地は、所有農家が乗馬用牧草を栽培する業者と植木業者に貸付けていたものである。これに水耕栽培ハウスの南にある会社所有の畑30aを加えた計1.3haの土地で、飯倉でのつまみ菜栽培を開始した。H氏としては、会社所有の土地30a周辺にまとまった土地を希望していたため、前から借りていた業者より高い地代を払うことで耕作権を得た。つまり、10a当たり2万円の地代を支払ったのである¹¹⁾。

1992年になると、H氏の露地栽培畑の南方で落花生栽培を行っていた農家から1 haの土地を無償で借り受け、80aを前述のG農家に貸出し、20aを新たな耕作地として利用した。落花生栽培農家は、龍ヶ崎市に自宅があり飯倉の農地が遠距離にあったこと、また高齢化によって引退するために、近くで農業を営むH氏に土地管理を依頼した。H氏は、初期に借り受けた1 haの畑地にビニールハウスを1995年に建設し、つまみ菜の通年栽培に踏み切った。それまでの農業労働力は、世帯主である60才のH氏とその妻の2人であったが、1997年より畑を借り受けている農家から冬場のパートとして1人雇用している。

借地経営によってつまみ菜栽培に従事するH氏の土地利用状況をみると、露地畑におけるつまみ菜の栽培か所は、連作障害を回避するため分散している。露地畑は梅雨期以外の5月中旬から10月中旬まで使用する。会社所有の土地30aは、比較的高燥であるため4回転する（第4図のB）が、落花生農家からの借地畑は2回転である。1999年10月から試験的に規模拡大農家と同様、カイワレ大根の種子を蒔き、つまみ菜を栽培している。一方、ビニールハウス栽培では2列ずつの畝に播種され、化学肥料なしの有機栽培である。つまみ菜は播種から25日で収穫できるが、収穫後の整地と水撒き、そして播種という段階を合わせると35日の回転ということになる。したがって、13棟あるハウスでは理論的には3日に1棟の割で播種されることになる。2000年12月10日の観察によれば、1棟のハウスは播種されたばかりで、ハウス内でトンネル状にビニールがかけられていた。その左の2棟には双葉が出たばかりの小さなつまみ菜が栽培され、トンネルのビニールは取られていた。一方、播種された右側の2棟はつまみ菜の収穫中であり、一番左のハウスは収穫を待つものであった（写真4）。その南の7棟には成長段階にあるつまみ菜が栽培されていた。ハウス栽培では、1 haの土地を毎月1回転、つまり年間では梅雨期も含めて7～8回転することになる。

4) 販路を開拓した起業的農家 (K)

阿見町で最初につまみ菜栽培を開始した農家のうち、ヤマシンとの契約栽培を離れ、独自に販路を拡大した農家が存在する。1979年につまみ菜栽培を開始した父を手伝っていた息子のK氏は、父から独立してつまみ菜栽培を1982年から開始した。この時点でK氏の父親は契約栽培していたヤマシンに義理立てしてつまみ菜栽培を止めた。それは、K氏が親戚を通じ茨城県内に広域的にスーパーマーケットを展開していたカスミ（本社つくば市）へのつまみ菜の出荷を行ったからである。このカスミでの試験的販売は、当時つまみ菜が茨城県では珍しい夏野菜であったので好評であった。そこでK氏は1985年からつまみ菜の販売に関するカスミとの本格的な取引を開始した。

K氏は、現在阿見町中央西周辺の畑地4か所3 haを借地してつまみ菜栽培を行っている。借地では土壤条件に合わせてつまみ菜を1～5回転させて栽培している。借地する際には年間1万～2万円の地代を地主に支払う。これは自宅の比較的近くで借地しているからである。労働力は基本的にK氏夫婦と母親の3人であるが、刈り取り作業にはパートとして近所の主婦1人を雇っている。つまみ菜の栽培期間は、ハウスを所有しないため3月から12月までとなり、それ以外は農閑期となる。つまみ菜の種子は杓子菜であるが、2000年からカイワレ種子を使ってつまみ菜を栽培することも開始した。種子は、日本農林社から購入しており、年間5,000リットルになる。値段はつまみ菜の種子1リ

ットルで730円であり、カイワレ種子は1リットル600円である。ダイコンの種子の方が安価ではあるが、つまみ菜より粒が大きいため、同じ種子量であっても収穫できる量はつまみ菜より少ない。この農家の連作障害対策は、阿見町にある常総農興より購入した完熟堆肥を投入することである。堆肥の値段は、1袋15kgで270～280円であり、年間で3000袋購入している。

この農家は、牛久市奥原開拓に1軒の契約農家を抱えている。契約農家は3haの自家所有の土地で、夫婦2人の労働力でつまみ菜のみを栽培している。種子はK氏が購入したものを、売上から差し引かれるという形態で使用する。収穫は2人で可能な限り行い、収穫できたつまみ菜は全て1籠3kg当たり400～500円でK氏が引き取るという契約となっている。つまり、昼と夜の2回、日差しよけのついた軽トラックでK氏が集荷を行っている¹²⁾。

つまみ菜は朝から昼過ぎに収穫された後、大型冷蔵庫に保管される。夕方には前日保管しておいたつまみ菜はK氏の自宅に隣接する作業場でパートの手作業によりパック詰めされる。パック詰め作業には近所や土浦市や牛久市、江戸崎町など近在の主婦10人を、またトラックの運転手として阿見周辺に居住する5人を雇用している。したがって、K氏は販路開拓によって企業的農業経営を行っている農家といえよう。

IV-3 つまみ菜の販売と種子供給

1) つまみ菜の販売

つまみ菜の集荷と包装は、阿見町実穀にあるヤマシン商事の茨城集荷所（通称阿見工場、写真5）を通して行われる。本社は東京都江戸川区にあり、創立は1950年である（社長は彦田俊男氏で、阿見町でつまみ菜栽培をしている彦田喜代氏の兄にあたる）。本社でも1974年まで集出荷と袋詰め作業を行っていたが、1965年に守谷町に集荷施設ができたので、1975年から経理とスーパーの販路開拓など営業活動に専心するようになった。1980年には大田市場に20坪の冷蔵庫1基を所有するまでにいった。1999年時点での本社の従業員は7人である。

1980年から操業を開始した阿見工場ではつまみ菜の集荷、冷蔵庫による貯蔵、パック詰め、出荷作業が行われる。つまみ菜は阿見工場が操業以来、午前9時から午後7時までの間に農家によって持ち込まれる。当日集まったつまみ菜は一旦冷蔵庫に貯蔵され、翌日パック詰めにされる。つまみ菜のパック作業は、縦30cm横50cmのビニール袋につまみ菜3kgを手作業で入れてパックし、それを4袋単位でコンテナに詰めるものであったが、1990年以降は小袋に詰めるパック詰め機械が導入され、つまみ菜の袋詰め作業は効率化された。冷蔵庫は設立当時から15坪のものが5基ある。1980年当時、パック詰め作業にはパートの作業員5人で当たっていたが、現在では付近の主婦を中心に30人が従事している。操業当初、パック詰め機械は2台であったが、1990年に追加し現在まで6台が設置されている。つまみ菜の集荷量の増加のため、1995年に作業場も拡大された。さらに、つまみ菜のハウス栽培が普及するまでは3～11月はつまみ菜、12～2月はレンコンの集出荷のみ行っていたが、1995年以後つまみ菜、レンコンの周年集出荷を行っている。

つまみ菜は毎日夕方5時から6時の間にヤマシンのトラックで東京の大田市場に向けて出荷され

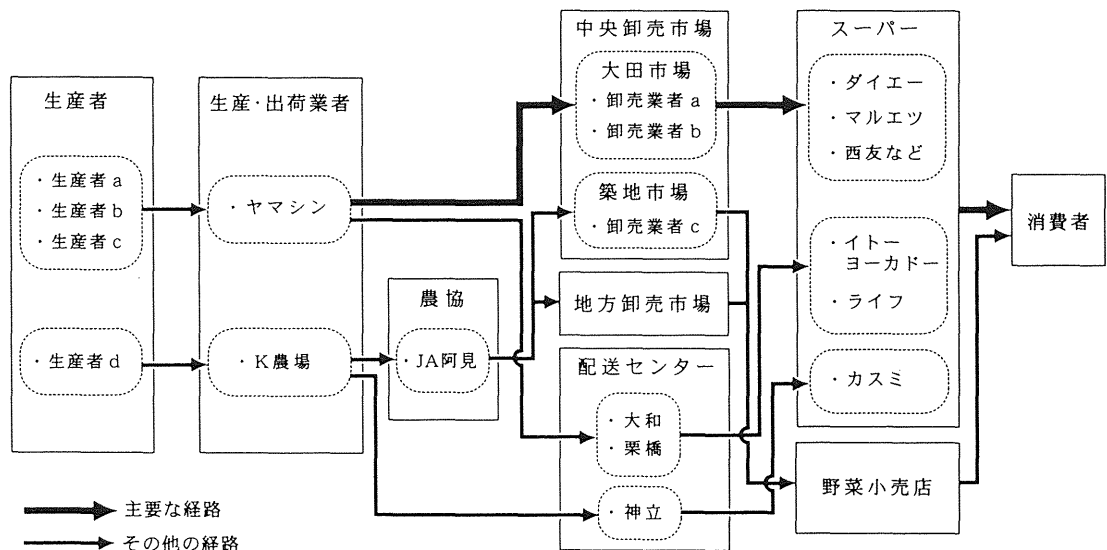
る。市場への到着は午後8時から9時の間であり、翌朝の競売にかけられ、卸売業者を通じてスーパーの店頭へ並ぶことになる。市場への輸送料は、大田市場の場合1ケース60円、多摩・栗橋方面の場合100円となっており、トラック1台で500ケースのつまみ菜を輸送している。また、ヤマシンが農家に支払うつまみ菜の価格は、野菜の相場を考慮して決定され、農家への支払いは現金による手渡しで週1回行われている。

ヤマシン商事とスーパーとの取引は、大田市場の荷受会社に委託して関係するスーパーマーケットへ輸送する形態とヤマシンがスーパーの配送センターに直送する形態がある。前者には、ダイエー・マルエツ・東急・西友が該当し、後者には、イトーヨーカドーの「大和センター」、ライフの「栗橋センター」が該当する¹³⁾。

ヤマシンの他にスーパー「カスミ」につまみ菜を卸している農家がある。この企業的農家は1軒の契約農家を抱えており、いわばヤマシンのミニチュア版といえることができる。この農家もカスミの他、JA阿見を通し築地市場にある荷受会社丸果グループ、丸二グループ、丸大グループ、松戸にある東葛グループにつまみ菜を卸している。上述のつまみ菜の流通経路を示したのが第6図である。周知のようにそれぞれのスーパーは全国的に多店舗展開を図っているので、第6図は阿見町を中心とする茨城県南部で生産されたつまみ菜が首都圏を中心に西は名古屋から北は仙台まで、広域的に流通していることを意味するものである。

2) つまみ菜の種子供給と新しい動き

つまみ菜の種子は阿見町に進出している日本農林社（本社、北区赤羽）に依存してきた。ヤマシンは年間8,000リットルの種子を一括して購入し、1月に契約農家に配布する形態を取っている。また、カスミに出荷するK農場も同社から種子を購入している。日本農林社はタキイ、サカタ、カネコなど



第6図 つまみ菜の流通経路
(聞き取り調査による)。

の大種苗会社に比べるとはるかに小さい会社であるが、ハクサイ、キャベツの種子で関東地方に根強い地盤を持っている会社である¹⁴⁾。つまみ菜の種子は元々埼玉県の農家に委託して採種していたが、現在、アメリカ、イタリア、オランダの種子会社に依頼し、購入しているという。

つまみ菜種子は、前述したように日照りや降雨に弱く病気になりやすい。近年は酸性雨の影響もあり、つまみ菜の種子では収穫量が落ち込んできた。とくに2000年の夏は猛暑で旱魃となり、シンクイ虫の大発生による被害が大きかった。そのため、ビニールハウスを所有しない農家は、大幅な減収となった。この傾向は、3～4年前から現れて除々にひどくなってきたため、1999年10月より試験的にミニ小松菜とカイワレの種子による栽培を開始した。ミニ小松菜の種子は、外見上つまみ菜とほぼ同様だが、根の部分がつまみ菜より青く歯ごたえがある。しかし、収穫がつまみ菜より3日遅く、日照りに弱いためまだ試験的な段階であると言える。

一方、カイワレ種子は、外見はつまみ菜とほぼ同様であるが、根が土深く伸びるため、良く水分を吸収し暑さに強い。また、栽培期間が夏6日間、冬10日間とつまみ菜よりも短く、回転率もよい。実際にH氏の場合、会社所有の露地畑30aにおいてつまみ菜は2回転したが、カイワレ種子を使うと4回転可能であったという。カイワレ種子は、阿見町鈴木地区にある常総農興より購入する。常総農興は、つまみ菜農家の多くが有機肥料や農業資材を購入している会社である。カイワレ種子はヤマシンの依頼によって常総農興が、中国、イタリアやイギリスの種子会社から取り寄せている。ヤマシンでは、年間15,000リットルのカイワレ種子を一括購入し、それを希望する契約農家に配布する予定である。カイワレ種子は、すでにG農家を含め、何軒かの農家では試験的な栽培を行っているが、ヤマシンでは2001年から8割の農家へのカイワレ種子の供給を見こんでいる。種子代は、つまみ菜1リットル733円であるのに対し、カイワレ1リットル520円である。しかし、カイワレ種子がつまみ菜種子のほぼ4倍の大きさであることを考慮すると、種代はつまみ菜の2.8倍に跳ね上がる。これでは採算が採れないとカイワレ種子を敬遠する農家も存在するため、ヤマシンは中国から直接種子を購入し、種子価格を押さえる予定である¹⁵⁾。

V む す び

つまみ菜とは周知のようにカラシナの幼苗を摘んで収穫することに由来するものである。この栽培は明治時代東京東郊の江東区の砂町で始まり、大正から昭和前期にかけて南葛飾郡の葛西地区に産地移動したものである。戦後においても春野菜と秋野菜の端境期を埋める、夏の新鮮野菜として江戸川区で栽培されてきた。つまみ菜は4月から10月までの夏季に同一圃場で5～6回もの収穫ができるという集約度の高さから近郊農業の典型的な作物といわれた。なかでも、江戸川区の葛西地区はその核心地域であった。

葛西地区では海苔干し場の裏作としてつまみ菜が夏季に栽培された。戦前には葛西ものといわれたレンコンやつまみ菜を東京市場に出荷する仲介業者が存在した。それらの一つに山新の名目でも出荷した彦田商店が存在した。彦田商店は住宅地化など都市化の進展とともに葛西地区レンコンの生産量の減少を埋め合わせるため、新たな原料産地を埼玉県や茨城県の霞ヶ浦沿岸に求めた。東京郊外の都市

化、とくに1969年の東西線の全通の影響でつまみ菜生産が壊滅的な打撃を受けると、同商店は1962年頃から茨城県南部の守谷町の農家につまみ菜栽培を委託した。これが茨城県におけるつまみ菜の契約栽培の始まりである。

茨城県におけるつまみ菜栽培の集中地域は県南の阿見町である。そこにはつまみ菜を東京市場に出荷するヤマシン（彦田商店の(株)ヤマシン商事への名称変更）の集荷施設、同社の周年栽培を行う温室、江戸川区から移転してきた農家の圃場、地元をつまみ菜栽培農家、および東京から移転してきた種苗会社の出張所等が存在する。この地域の露地でのつまみ菜栽培は、かつての江戸川区で行われた5～6回転ほど集約的ではないが、同一圃場で2～3回、3～4回というものである。江戸川区ではつまみ菜の後に小松菜が栽培されたのであるが、ここでは休閑のままである。これは首都圏外縁部に位置する本地域では兼業化が進み、兼業農家や高齢化農家からの借地による経営規模の拡大が可能だからである。借地による経営規模の拡大によりつまみ菜栽培の回転率を下げることによって忌地性の回避を図っているのである。したがって、つまみ菜栽培農家は荒れ放題の耕作放棄地や休耕地をなくすという点で環境にもポジティブな役割を果たしているといえよう。近年、ビニールハウスを建設した農家が増加しており、ハウス栽培に専門化した農家は、ガラス温室栽培と同様につまみ菜の周年栽培を行っている。

契約栽培農家が集荷所に持ち込んだつまみ菜の販売形態には3種類ある。一つはヤマシンの集荷所で袋詰めしたものを東京卸売市場（大田市場）に出荷するものである。大田市場に参加する卸売業者を通じて、つまみ菜はダイエー、マルエツ、西友等のスーパーマーケットに配送されるのである。また、ヤマシンが直接イトーヨーカドーやライフの配送センターに納入する場合があります。これが第2の形態である。一方、生産者である農家が、茨城県に展開するスーパーマーケットカスミの「神立配送センター」に納入するのも第2の類型に入ろう。この起業的農家は、1軒の契約農家を抱え、5人の運転手や10人の袋詰め作業員を雇用しているので、いわばヤマシンのミニチュア版といえよう。もう一つは袋詰めしたつまみ菜をJAを通して大田市場や地方市場に出荷する形態である。これは起業的農家が行っているものであるが、第3の形態である。茨城県で生産されたつまみ菜が第一形態で東京市場に出荷されるのが、東京都産のつまみ菜として取り扱われるので、東京都卸売市場年報で独占的地位を保っている所以である。

以上のように典型的な近郊農業とされた葛西地区のつまみ菜栽培は、野菜の仲買人である株式会社ヤマシンを通じて茨城県の守谷町、阿見町に伝播した。ミクロなスケールでみると、守谷町・阿見町では僅かであるが近隣効果や階層効果も認められた。しかし、大局的にみると、江戸川区の葛西地区、茨城県南部の守谷町、阿見町とは地理的連続性はなく、つまみ菜栽培が突発的に始まったといえる。つまり、茨城県南部の守谷町、阿見町へのつまみ菜の伝播は、地理的視点からすると、何の脈絡のない地域に「あたかも癌細胞が転移」するように「転移」したといえよう。

本稿の調査に際して文部省科学研究費一般研究B(1)「日本における農作物の「転移」・拡散に関する実証的・生態地理学的研究」(代表 齋藤 功, No.11480015)の一部を使用した。また、英文の校閲は畏友矢ヶ崎典隆東京

学芸大学教授にお願いした。調査に協力頂いた環境研究科大学院生の畑山貴弘君、快く聞き取りに応じて頂いた彦田喜代氏をはじめとするつまみ菜栽培農家の方々とともに感謝します。

注

- 1) 東京都農林水産部農芸畜産課の技術員吉村聡志氏からの聞き取りによる。
- 2) 1921年の葛西村のレンコン栽培面積は60町歩(60ha)で南葛飾郡の60%を占めていた。レンコンには赤い花を咲かせるニホンバスと白い花のチャンバスがある。前者は細長いレンコンで、蔵前の弁当屋から需要があった。後者は現在の卵形のもので、テンプラ、酢のもの、五目プリンに適する。
- 3) 彦田銀次郎氏の孫の彦田善代氏の談話による。彼は16才でオート三輪の運転免許証を取得し、山新の仕事を手伝った。1956年当時、葛西の4軒の農家を廻り、1籠3kgのつまみ菜を150籠を積んで神田市場に出荷したという。
- 4) 2000年まで都立小松川高校の社会科教諭であった小山昌矩先生の教示による。
- 5) 守谷町野木崎でつまみ菜栽培の経験のある彦田善代氏からの聞き取りによる。なお、同氏はヤマシンの元社長彦田茂氏の次男で、江戸川区から阿見町に移転しつまみ菜栽培を続けている。
- 6) 守谷町野木崎の染谷武一郎氏(1928年生)からの聞き取りによる。
- 7) このような伝播は、青首ダイコンの耐病総太やトマトの新品種桃太郎の拡散、あるいはコンピューターゲームのドラクエ3と同様、販売時期を予め指定し一斉に売り出され、愛好者に一挙に採用されたものと、一見類似しているともいえよう。
- 8) 茨城県八千代町に本社のある農業法人常栄農事は30km離れたつくば市の20haを含め、全体で120ha以上の借地をして、レタス、キャベツ、ナガネギ等を栽培している。同社はその傘下の契約農家を含めると200ha以上の野菜を栽培し、いくつものスーパーに計画出荷しているベンチャー企業である。また、ハクサイ産地である八千代町で漬け物会社と取り引きする農家も規模拡大を借地に依存しているので(李, 1999), 首都圏外縁部に属する茨城県南部は借地農が卓越する地域といえよう。
- 9) 阿見町飯倉二区の松本夫妻からの聞き取りによる。
- 10) 江戸崎町の田村氏からの聞き取りによる。
- 11) 前掲5)に同じ。
- 12) 阿見町鈴木地区の倉持孝治氏からの聞き取りによる。
- 13) (株)ヤマシン商事の専務彦田徳三氏からの聞き取りによる。
- 14) 日本農林社阿見開発センターが1992年に進出したのは、つまみ菜の種子の供給ばかりでなく、茨城県が日本一のハクサイの産地で、キャベツの生産も有力視されているからだと思われる。
- 15) 前掲5)および前掲13)による。

参考文献

- 青鹿四郎(1935):『農業経済地理』叢文閣, 63p.
- 阿見町史編さん委員会(1983):『阿見町史』阿見町, 798p.
- 浮田典良(1957):わが国における近郊農業の地理学的研究—その研究史と問題点—.人文地理, 9, 220-232.
- 江戸川区(1976):『江戸川区史第3巻』江戸川区, 1128p.
- 江戸川区教育委員会(1993):『江戸川区の民俗4』江戸川区, 264p.
- 江波戸昭(1997):『東京の地域研究(続)』大明堂, 462p.
- 小田内通敏(1918):『帝都と近郊』大倉研究所, 215p.
- 菊池俊夫(1982):出島村新生開拓における酪農の発展とその営農形態.霞ヶ浦地域研究報告(筑波大学), 4, 111-119.
- 小林浩二(1991):都市農業の特質と存立基盤—東京都江戸川区の事例—.岐阜大学教育学部研究報告, 39, 14-39.
- 斎藤功・吉田晶子(1978):武蔵野の都市化と農村.『日本の生活風土II』朝倉書店, 87-107.
- 斎藤功・渋谷文隆・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.人文地理学研究, 9, 95-124.
- 斎藤功・菅野峰明・吉田晶子(1987):大都市圏の近郊農村.『日本の農村空間』古今書院, 178-195.
- 斎藤功(1995):東京北郊における鉢物花卉栽培の持続的発展—鴻巣市寺谷を事例として—.人文地理学研究, 19, 1-20.
- 佐々木博・沢田裕之・吉田哲夫・横川康吉(1969):

- 東京近郊，埼玉県三芳村における農業．地理学評論，**42**，632-649.
- 沢田裕之（1972）：神奈川県秦野市の花卉温室園芸．地理学評論，**45**，549-560.
- 沢田裕之（1996）：『近郊花卉園芸地域の研究』文化書房博文社，181p.
- 白坂 蕃・豊島小百合(1986): 武蔵野台地西部におけるうど栽培の展開．東京学芸大学紀要 第3部門，**38**，53-69.
- 帝國農會（1935）：『東京市農業に関する調査 I 東京市域内農家の生活様式』帝國農會，464p.
- 東京近郊そ菜技術研究会（1969）：『軟弱そ菜の栽培と経営』誠文堂新光社，399p.
- 林 秀司（1994）：栃木県におけるイチゴの新品種「女峰」の普及過程．地理学評論，**67A**，619-637.
- 尾留川正平・山本正三・佐々木 博・金藤伸泰・朝野洋一・高橋伸夫・斎藤 功（1967）：大都市圏における市街地農業の生態－東京西郊小金井市の事例－．地学雑誌，**76**，229-256.
- 森本健弘（1993）：千葉県市川市柏井町四丁目における不耕作農地の形成と農業経営．地理学評論，**66A**，515-539.
- 山内淳一・大内武次（1923）：農業状態．東京府南葛飾郡編纂『南葛飾郡誌』南葛飾郡役所，329-388.
- 山本正三・斎藤 功（1980）：関東の近郊農業と水産業．『日本地誌』二宮書店，I 卷，378-388.
- 李 鎔一（1999）：野菜産地の形成と維持機構－茨城県八千代町を事例に－．人文地理，**51**，494-510.
- Brown, L. (1981): *Innovation diffusion; A new perspective*. Methuen, London, 345p.
- Hayashi, S. (2000): Diffusion and adoption of new strawberry varieties, Nyoho, in Tochigi Prefecture. *Science Reports of the Institute of Geoscience, University of Tsukuba*, **21A**, 39-57.
- Meinig, D. (1965): The Mormon culture region : strategies and patterns in the geography of the American West, 1847-1964. *Annals of Association of American Geographers*, **55**, 191-220.
- Saito, I., Kanno, M. and Tanaka, K. (1985): Distribution of sports facilities in the western suburbs of Tokyo. *Annual Reports, Institute of Geoscience, University of Tsukuba*, **11**, 4-9.
- Saito, I. and Kanno, M. (1990): Development of private sports facilities as a side business of urban farmers. *Geographical Review of Japan*, **63B**, 48-59.

Introduction and Contract Cultivation of Tsumamina Vegetable in Southern Ibaraki Prefecture: Transfer of Market Gardening from Tokyo

Isao SAITO, Midori SASAKI and Yumi OHMORI

Tsumamina is a nursery vegetable that is harvested within two weeks after seeding. The cultivation of tsumamina prospered in Sunamachi, Kohtoku during the Meiji era, and diffused gradually outward to the Ukita and Kasai districts in the eastern suburbs of Tokyo. As tsumamina is harvested five to six times from April through October, it has been a typical crop for market gardening in suburban Tokyo.

The tsumamina cultivation in Kasai decreased as urbanization proceeded. When the Tozai Line was opened to traffic in 1969, farmland became increasingly converted to the residential, commercial and industrial use. In order to secure the supply of tsumamina, produce dealers of Tokyo had to seek other production areas including Saitama and Ibaraki Prefectures. The Yamashin Inc., one of the produce dealers handling lotus roots around the Kasumigaura Lake and the Tonegawa River in Ibaraki Prefecture, recommended farmers in Moriya-machi to cultivate tsumamina around 1962.

The cultivation of tsumamina is now concentrated in Ami-machi of southern Ibaraki Prefecture. It is cultivated in the open field, vinyl plastic houses and green houses. Tsumamina is harvested two to three times in the open field, and three to four times during the winter in the vinyl plastic and green houses. Although tsumamina field was planted in komatsuna turnip and spinach during the winter in the eastern suburbs of Tokyo, the field lie fallow during the winter in southern Ibaraki Prefecture.

Tsumamina is cultivated by native farms as well as the farms and agribusiness firms migrated from Tokyo. Producers from Tokyo rent farmland from local farms which are mainly engaged in off-farm jobs. As southern Ibaraki Prefecture constitutes outer suburbs of Tokyo, many employment opportunities exist in industrial and commercial sectors. The tsumamina cultivation, taking advantage of the idle farmland owned by local farmers, is evaluated positively from the viewpoint of environmental conservation.

A majority of harvested tsumamina is shipped to the packing plant of the Yamashin Inc. This means tsumamina in local farms is cultivated under contract with Yamashin Inc.. The packed tsumamina is then shipped to the Ohta Wholesale Market in Tokyo to be distributed to supermarkets and vegetable retailers in the greater Tokyo metropolitan area. In addition, an entrepreneur farm ship packed tsumamina to local supermarket chains of Kasumi and consumers cooperatives. This marketing is a miniature version of marketing by the Yamashin Inc. Although Tokyo appears to monopolize tsumamina in the Annual Reports of Tokyo Wholesale Markets, Ibaraki Prefecture contributes substantially to the figures with the production and marketing by the Yamashin Inc.

The tsumamina cultivation diffused from Tokyo to southern Ibaraki Prefecture due to the effort of a vegetable dealer. From geographical point of view the transfer of this market gardening may be understood as "transfer of cancer cells."



写真1 江戸川区のつまみ菜栽培景観（1979年5月19日）

都市的施設に囲まれたつまみ菜畑。広畝に栽培された収穫直前のつまみ菜と白くみえる収穫跡（手前）。左の畑ではつまみ菜の播種準備も行われ、集約的栽培がうかがえる。東京都江戸川区宇一之江町（斎藤撮影）



写真2 茨城県南部のつまみ菜栽培景観（1994年6月15日）

広畝に栽培されるつまみ菜（中央）と収穫跡（右側）、播種準備（左側）の栽培景観は江戸川区と類似している。しかし、耕地にゆとりのある農村部にあるため、奥の土地は休閒地になっており、江戸川区に比べると集約的でないことがうかがえる。茨城県阿見町飯倉二区（斎藤撮影）



写真3 ガラス温室のつまみ菜栽培

(2000年12月3日)

ヤマシンの水耕栽培用温室。温室の中段で水耕栽培されるつまみ菜は寒さを調節するため、二重の保温施設となっている。このつまみ菜はカイワレの種子を用い、カイワレダイコンのようにウレタン樹脂に播種されるので、収穫作業は容易。茨城県阿見町飯倉二区(斎藤撮影)。



写真4 つまみ菜のハウス栽培

(2000年12月3日)

ビニールハウス内で露地と同じように栽培されるつまみ菜。しかし、この季節ではつまみ菜の露地栽培はみられない。中央のハウスの右側の畝から収穫が始まっている。右側のハウスでは収穫の6割が完了し、左側のハウスは収穫直前である。茨城県阿見町飯倉二区(斎藤撮影)。



写真5 つまみ菜の集出荷施設

(2000年5月8日)

1980年に進出したヤマシン商事の阿見工場であり、つまみ菜とレンコンの東京大田市場への周年出荷を行っている。阿見町実穀にある(大森撮影)。