

筑波大学博士（文学）学位請求論文

日本における外来野菜の導入と普及に関する
歴史地理学研究

清水 克志

2016年度

目次

第I章 序論

第1節 研究の課題と目的	1
第2節 視点と方法	5
第3節 研究対象地域	8

第II章 外来野菜生産の史的展開

第1節 日本の野菜におけるキャベツ・ハクサイの位置づけ	16
(1) 外来野菜を代表するキャベツとハクサイ	16
(2) キャベツ, ハクサイ, ツケナ類の植物学的・作物学的特性	18
第2節 外来野菜導入前史	21
第3節 明治前期における外来野菜の導入	24
第4節 明治後期以降における外来野菜生産の展開	28
(1) 明治後期から現代までの野菜生産の消長	28
(2) キャベツ・ハクサイ生産地域の成立	31
(3) 高度経済成長期におけるキャベツ・ハクサイ生産地域の再編	34

第III章 外来野菜導入期における普及阻害要因とその克服

第1節 キャベツ導入期における「におい」の問題	39
(1) 幕末から明治前期におけるキャベツの導入	39
(2) 直訳的調理法の紹介	41
第2節 新たな調理法の考案とキャベツ需要の創出	43
(1) 都市知識人によるキャベツ調理法の考案	43
(2) 都市大衆層による家庭料理でのキャベツの利用	47
(3) キャベツ需要の創出と国産品種の育成	49
第3節 ハクサイ導入期における「交雑」の問題	52
(1) 明治前期における外来ツケナ類の導入	52
(2) 日清戦争後におけるハクサイの導入	55
第4節 育採種技術の確立とハクサイ生産の進展	57
(1) ハクサイ種子の輸入体制の確立	57
(2) ハクサイの国産品種の育成	63
(3) 結球種への品種交替の進行	65
(4) 都市大衆層へのハクサイの浸透	70

第Ⅳ章 岩手甘藍生産地域の展開

第1節 岩手県におけるキャベツの導入	75
（1）明治前期の勸農政策とキャベツ	75
（2）導入から定着への連続的展開	77
第2節 国産品種「南部甘藍」の育成	80
（1）野菜種子流通拠点としての盛岡近郊地域	80
（2）仙北町周辺の篤農家によるキャベツの受容	84
（3）キャベツ栽培拡大への機運	87
第3節 岩手甘藍の産地形成	90
（1）輸送園芸の発達と南部甘藍	90
（2）大正期におけるキャベツ産地の動向	93
（3）キャベツ生産の組織化と産地の拡大	96
（4）キャベツ種苗の供給	101
第4節 岩手甘藍の県外移出	104
（1）岩手甘藍の出荷統制の強化	104
（2）県外移出量の増加	106
（3）産地による都市需要への対応	109
（4）岩手甘藍産地の具体像	112

第Ⅴ章 仙台白菜生産地域の展開

第1節 宮城県におけるハクサイの導入と「松島白菜」の育成	118
（1）出征軍人によるハクサイの導入	118
（2）伊達家養種園の開設と園芸振興	119
（3）宮城県立農事試験場による「松島白菜」の育成	122
第2節 渡辺採種場による浦戸諸島でのハクサイ採種経営	124
（1）渡辺採種場による「松島白菜」種子の量産	124
（2）委託採種組合の編成	125
（3）「一島一品種」による複数品種の採種	125
（4）住民にとっての採種業の意義	129
第3節 仙台白菜の産地形成	130
（1）採種から産地化への展開	130
1）登米郡の各町村における展開	130
2）名取郡玉浦村における展開	132
（2）宮城県農会による生産の組織化	136
（3）仙台白菜産地の具体像	141

第4節 仙台白菜の県外移出	145
(1) 県外移出量の推移	145
(2) 産地による都市需要への対応	148
1) 生産・販売統制	148
2) 「松島白菜」への品種統一	150
3) 移出白菜検査の実施	150
4) 需要喚起のための宣伝活動	152
第Ⅵ章 都市化の進展と外来野菜の大衆化	
第1節 輸送園芸産地の成立	160
(1) 昭和戦前期における輸送園芸品目とその産地	160
(2) 鉄道輸送園芸の発達過程	164
第2節 東京市場におけるキャベツ・ハクサイ流通の拡大	168
(1) 都市化の進展	168
(2) 流通機構の近代化と野菜産地の再編	171
(3) 品目構成の変化とキャベツ・ハクサイ入荷量の増大	177
第3節 キャベツ・ハクサイの低廉化と受容層の拡大	184
(1) 流通時期の長期化	184
(2) 価格の低廉化	187
(3) 受容層の拡大	192
1) 団体食での利用	192
2) 近郊農村への浸透	195
(4) キャベツ・ハクサイの調理法の汎用性	196
第Ⅶ章 結論	
第1節 総括	201
第2節 得られた知見	208
(1) 近代日本における外来野菜の普及メカニズム	208
(2) 外来野菜生産地域の歴史的・地域的意義	209
(3) 大衆消費社会における結球野菜	210
(4) 外来野菜が食生活の近代化に果たした役割	211
第3節 課題と展望	212
参考文献	214

目 次

図 I-1	外来野菜の普及メカニズムの概念図	6
図 I-2	岩手県の概略	10
図 I-3	宮城県の概略	12
図 II-1	日本における野菜類の収穫量(2014年)	17
図 II-2	アブラナ科ブラシカ属の分類	19
図 II-3	発達部位別にみたアブラナ科ブラシカ属の野菜類	19
図 II-4	ツケナの分類	20
図 II-5	明治初頭における在来ツケナ類の分布	23
図 II-6	明治前期に日本へ導入された外来野菜の原産国別の品種数	27
図 II-7	日本における主要野菜の作付面積の推移(1910～2009年)	29
図 II-8	キャベツの道府県別作付面積の推移(1909・1924・1939年)	31
図 II-9	ハクサイの道府県別作付面積の推移(1929・1934・1941年)	33
図 II-10	主産県におけるキャベツの作付面積の推移(1909～1980年)	35
図 II-11	主産県におけるハクサイの作付面積の推移(1924～1980年)	37
図 III-1	明治前期における外来野菜種子の配布とキャベツの試作結果	40
図 III-2	キャベツの調理法	43
図 III-3	『食道楽』に描かれたキャベツ	45
図 III-4	『主婦之友』と『読売新聞』に掲載されたキャベツの調理法	48
図 III-5	キャベツの国産品種の育成(明治後期～昭和戦前期)	50
図 III-6	日本におけるキャベツの品種別の作付面積(1934年)	51
図 III-7	キャベツの品種別・道府県別の作付面積(1934年)	51
図 III-8	『大日本農会報』に掲載されたハクサイ種子販売業者の広告	60
図 III-9	ハクサイの国産品種の育成(大正期～昭和戦前期)	63
図 III-10a	ハクサイ・ツケナ類の品種別・道府県別の作付面積(1934年) ーハクサイ(結球種・半結球種・不結球種), タイサイ群ー	65
図 III-10b	ハクサイ・ツケナ類の品種別・道府県別の作付面積(1934年) ーカブナ群, ミズナ群, カラシナ群・タカナ群, その他ー	66
図 III-11	『主婦之友』に掲載されたハクサイの調理法	71
図 III-12	『主婦之友』に掲載されたハクサイ料理の調理法の例	72
図 IV-1	キャベツを使用した調理法の分布	79
図 IV-2	キャベツの地域名称の分布	79
図 IV-3	盛岡市およびその近郊(明治後期)	80
図 IV-4	盛岡市仙北町の景観と主要業種の分布(明治後期)	82
図 IV-5	岩手県における冬季のキャベツ貯蔵法	85
図 IV-6	南部甘藍およびその親品種の特性	86
図 IV-7	厨川甘藍購買販売組合によるキャベツの移出(1916年)	95
図 IV-8	岩手県におけるキャベツ生産の推移(1909～1945年)	97
図 IV-9	岩手県におけるキャベツの出荷組合・産地仲買人の分布	98
図 IV-10	岩手県における出荷組合別のキャベツの販売実績(1930年)	100
図 IV-11	旧盛岡藩領における高橋種苗店の取引相手(1913～1935年)	103
図 IV-12	岩手甘藍の移出担当者(1934年頃)	105
図 IV-13a	岩手県におけるキャベツの駅別移出数量の推移	

	(1927・1932・1936年)	107
図IV-13b	岩手県におけるキャベツの駅別移出数量の推移(1941年)	108
図IV-14	南部甘藍の断面図	110
図IV-15	沼宮内町周辺の土地利用(大正期)	113
図IV-16	絵葉書「明朗沼宮内」(1935年作製)	115
図IV-17	名産「岩手甘藍」	115
図V-1	松島白菜(標準型・右)とその断面図(左)	123
図V-2	養種園内に設置された白菜原種採種室	123
図V-3	松島白菜の委託採種組合長の系譜	126
図V-4	松島白菜の採種圃場の分布(昭和戦前期)	127
図V-5	渡辺採種場の松島白菜種子の広告(1930年)	128
図V-6	玉浦村の土地利用(明治後期)	133
図V-7	玉浦出荷組合創立記念の石灯籠(岩沼市下野郷の愛宕神社境内)	135
図V-8	宮城県におけるハクサイ生産の推移(1909～1945年)	137
図V-9	宮城県におけるハクサイの出荷組合の分布(昭和戦前期)	138
図V-10	玉浦白菜出荷図絵馬(1929年)	143
図V-11	荷造りされた仙台白菜と荷札	144
図V-12	玉浦白菜の出荷風景(昭和戦前期)	144
図V-13a	宮城県におけるハクサイの駅別移出数量の推移 (1928・1930年)	146
図V-13b	宮城県におけるハクサイの駅別移出数量の推移 (1935・1939年)	147
図V-14	仙台白菜の取引経路	148
図V-15	宮城県における白菜検査員の分布	152
図V-16	宮城県農会が作成した仙台白菜の宣伝用パンフレット(1933年)	153
図V-17	『宮城農報』に掲載された「ハクサイ鍋」の広告	157
図VI-1	主要な輸送園芸野菜の産地および仕向地(1935年度)	161
図VI-2	各府県におけるキャベツの産地別移入量(1935年度)	162
図VI-3	各府県におけるハクサイの産地別移入量(1935年度)	163
図VI-4	野菜の駅別発送量(1913・1924・1936年)	166
図VI-5	東京府における都市域の拡大過程と郡区の変遷	169
図VI-6	東京府(都)における人口の推移(1885～1945年)	169
図VI-7	東京市場における野菜の郡別入荷額と入荷品目(1921年)	171
図VI-8	東京市における青果市場の分布(1935年)	173
図VI-9	東京市における野菜の鉄道移入量と主要移出県の占有率の 推移(1914～1926年)	175
図VI-10	東京市場における主要野菜の産地別入荷割合の変化 (1921→1937年)	179
図VI-11	東京市中央卸売市場におけるキャベツ・ハクサイ・ツケナ類の 取扱量の推移(1924～1937年)	182
図VI-12	東京市場におけるキャベツの月別取扱量と平均価格 (1924・1930・1934年)	185
図VI-13	東京市場におけるハクサイの月別取扱量と平均価格 (1928・1930・1934年)	186
図VI-14	米価を基準にみた東京市場におけるキャベツ・ハクサイ・ ダイコンの平均価格の推移(1909～1936年)	189

表 目 次

表Ⅱ-1	日本における主要な野菜の原産地と実用化年代	17
表Ⅱ-2	明治初頭における府県別の在来野菜の生産品目	22
表Ⅱ-3	明治初頭における外来野菜の府県別試作状況	25
表Ⅲ-1	明治前期の文献資料にみられるキャベツの調理法	42
表Ⅲ-2	明治中後期の文献資料にみられるキャベツの調理法	44
表Ⅲ-3	明治期の文献資料にみられるツケナ類の栽培状況と品質	54
表Ⅲ-4	ハクサイ種子の販売業者とその取扱品種・価格(1914年頃)	58
表Ⅲ-5	『大日本農会報』にハクサイ種子の広告を掲載した種苗業者(1918～1932年)	59
表Ⅲ-6	ハクサイとツケナ類の種子の価格比較(1912・1924年)	62
表Ⅲ-7	ハクサイ種子の卸売業者(1930年)	64
表Ⅲ-8	大正～昭和戦前期の文献資料にみられるツケナ類の栽培状況と品質	68
表Ⅳ-1	明治前期に岩手県が導入した外来野菜	75
表Ⅳ-2	高橋種苗店による親種(原種)の出荷(1913年)	89
表Ⅳ-3	厨川甘藍購買販売組合におけるキャベツの生産と移出(1915～1923年)	95
表Ⅳ-4	岩手県農会による蔬菜共同出荷事業奨励金の交付(1928年)	100
表Ⅳ-5	岩手県における東北六県北海道農会連合園芸共進会でのキャベツ入賞者(1930年)	102
表Ⅴ-1	宮城県農試におけるハクサイ・ツケナ類の試作結果(1907～1911年)	121
表Ⅴ-2	渡辺採種場による松島白菜の委託採種組合	126
表Ⅴ-3	宮城県における市町村別のハクサイの作付面積(1928・1932・1937年)	140
表Ⅴ-4	玉浦村における農産物生産額の内訳(1932年)	141
表Ⅴ-5	玉浦村出荷組合における支部別の野菜出荷数量と配当金額(1938年)	142
表Ⅴ-6	宮城県農会による仙台白菜の販売幹旋数量の推移(1924～1931年)	149
表Ⅵ-1	東京市における主要な青果市場とその取扱量(1921年)	172
表Ⅵ-2	東京市場における野菜の道府県別取扱高(1936・1942年)	176
表Ⅵ-3	東京市場における野菜の品目別取扱高の変化(1921→1937年)	180
表Ⅵ-4	東京市における主要野菜の年間平均消費量(1939・1940年度)	191
表Ⅵ-5	神楽坂食堂におけるキャベツを用いた献立(1925年10月10日～16日)	192
表Ⅵ-6	学校給食における葉菜類の利用(1933年11月～1934年10月)	194
表Ⅵ-7	非結球ツケナ類の特性と用途	197
表Ⅵ-8	調理法からみたキャベツ・ハクサイ・ツケナの利用範囲	198

第 I 章 序論

第 1 節 研究の課題と目的

本研究は、日本人の食生活において主要な位置を占める外来野菜¹の中からキャベツとハクサイに注目し、育種、生産、流通、消費を含めた構造全体を検討することを通して、日本における外来野菜の導入と普及の特質を明らかにすることを目的とする。

一般に、日本の食文化は、外来の要素を多分に含んでいる。このことは、日本人の伝統的な食生活において、重要な位置を占め続けてきた野菜類においても例外ではなく²、今日の日本人が口にする野菜の中には、近代以降に諸外国から導入された外来野菜が多く含まれている。外来野菜のうちキャベツ(甘藍)とハクサイ(白菜)はそれぞれ、ヨーロッパ原産の西洋野菜、中国原産の中国野菜を代表する品目であり、在来野菜であるダイコンに次いで作付面積、収穫量ともに主要な野菜となっている。したがって、外来野菜が近代日本に導入されて以降、今日の普及をみるに至る過程を解明することは、歴史地理学が古くから主要なテーマとしてきた農業地域や都市農村関係とその変容を考える上でも、日本における外来の食文化の受容や食生活の変容を考える上でも、重要な意義を有すると考えられる。

外来野菜に関する研究のうち、生産に関わるものは農学や地理学において行われてきた。青葉高³は蔬菜園芸学の立場から、近代日本における外来野菜生産の展開を概観した。青葉によれば、外来野菜の大部分を占める西洋野菜は、明治政府による殖産興業政策の一環として導入されたが、日本在来の食生活との乖離から容易には普及へと至らなかったことが指摘されている。

地理学では、明治期から第二次世界大戦以前における外来野菜の導入・普及状況に関する研究は、管見の限り乏しいのが現状である。地理学において外来野菜の普及を扱った研究は、主に輸送園芸産地の形成に関するものである。その中で第二次世界大戦以前には、佐々木彦一郎⁴が大正末期から昭和初期における輸送園芸農業の存立の要素として「品種の偏在」をあげ、このことが都市市場における独占性の成立を促進させるという見解を示した。また岩崎健吉⁵は、伊豆半島南部における豌豆(エンドウ)の露地早熟栽培を、伊藤郷平⁶は、久能山南麓における早期苺(イチゴ)栽培を取り上げ、温暖な気候を利用した早期栽培が東京市場での独占的価値を得ていることを提示した。坂本英夫⁷は、地理学および農業経

済学における輸送園芸に関する研究を総覧する中で、第二次世界大戦以前の輸送園芸に関する地理学研究の問題点として、輸送園芸が人文現象であるにもかかわらず、自然条件(とくに気候)の好適性や栽培技術に関する分析に偏りがちで社会科学的な分析が欠如していたことを指摘している。

第二次世界大戦後には、農業経済学、地理学の双方から輸送園芸に関する研究蓄積がなされた。農商務省統計表・農林省統計表の分析から戦前までの野菜生産の地域分化を論じた安藤万寿男⁸、戦前期から昭和20年代を対象とした野菜の自給的生産と商品化の過程について論じた鎌形勲⁹、巨大都市市場との結合関係から野菜園芸産地の特色を分析した尾留川正平¹⁰、同じく東京都中央卸売市場が北関東や中部、東北地方を含む広範な地域を対象とした集散市場化していることを論じた江波戸昭¹¹による研究などは、輸送園芸の動向を全国的な視野から検討した成果と位置づけることができる。

一方、外来野菜の主産地形成について個別の産地に焦点を当てて論じた地理学の成果としては、キャベツを対象としたもの¹²や、タマネギや西洋ニンジン、トマト、ピーマンなどを対象としたものがある¹³。これらの研究では、生産地域の自然条件や立地、生産の組織化などの生産的要因に関して詳細な検討が加えられた反面、外来野菜が日本において普及するうえで不可欠な消費的要因については「食生活の洋風化」を挙げてはいるものの、「食生活の洋風化」の内実に関する議論は、まったく不十分といわざるを得ない。

黒崎千晴¹⁴は、歴史地理学の立場から主食における米麦の比率を指標として、近代化期の日本の地域構造を再検討する中で、「地理学が生産活動の諸分野については地域的検討も相当に進められているが、流通および消費面に関する検討はなお例外的」であることを指摘したうえで、「生産と表裏の関係をなす消費面の検討」こそが必要不可欠であると主張している。

輸送園芸地域に関する研究とは別に、都市近郊園芸地域に関する研究として新井鎮久¹⁵による成果を挙げることができる。新井は都市の青果市場を中核とする流通機構や、流通業者の動向に着目することにより、東京近郊の農村地域における園芸産地の発展過程の特質を明らかにした。さらに近年の農業地理学分野では、農産物の生産と流通をはじめとした農業に関する諸要素とを有機的な繋がりとして捉えるフードシステムに関する地理学研究が盛んになってきている¹⁶。新井による近郊農業地域論であれ、近年のフードシステム論であれ、野菜の生産から流通に至る過程に関しては詳細な分析がなされている。しかしながら、流通の先に位置づけられる消費的側面、とりわけ消費の質的側面については関心

が希薄といえる。

日本における外来の食文化の受容過程に関しては、地理学よりもむしろ、食文化史の論考において研究の蓄積がみられる。熊倉功夫¹⁷は、日本における外来の食文化の受容に関して、①文明開化期すなわち明治前期が日本における外来の食を受容する一大画期であったこと、②外来の食の要素は多くの場合、受容された後に取捨選択され、一部の要素が脱落して変容し、新たな別の要素と融合して日本の食文化の中に定着したこと、③その取捨選択には、嗜好や外来文化への憧憬といった価値観が影響すること、などを提示した。また近年では、橘みのり¹⁸によってケチャップなどの調味料への加工が日本人のトマトの味やにおいに対する嫌悪感を解消し、消費の拡大へと結びついたことや、岡田哲¹⁹によって西洋料理である「ポークカツレツ」が日本在来の天ぷらの調理法と融合することで、「とんかつ」へと変質して受容されたことなどが明らかにされた。

一方、江原絢子・東四柳祥子²⁰は、明治期から1930(昭和5)年までの約60年間に出版された近代料理書の分析を通して、19世紀には欧米の翻訳料理書や欧米人からの聞き取り内容をまとめた料理書が中心であったが、20世紀に入る頃を境として家庭向けの実用的な料理書へと変質したこと、後者では経済性や栄養価が重視されるとともに、西洋料理や中国料理と日本料理との折衷料理が隆盛したことを明らかにした。江原の、「近代料理書は作り方の解説を中心とした実用書であると同時に、はしがき部分などには著者の考え方や当時の人々の暮らし、社会の様子が投影されている」という指摘は、本研究においても重要な示唆である。安原美帆²¹による研究は、食文化史の分野で外来野菜の普及を扱った数少ない例である。安原は昭和戦前期の食事内容に外来野菜がかなり取り入れられていた事実を踏まえ、①入手の可能性、②食用法の認知、③摂食の機会から普及の背景を検討した。このうち②については婦人雑誌、③については軍隊や工場・学校などでの団体食が外来野菜の普及に重要な役割を果たしたとする安原の指摘は重要ではあるものの、実証性に乏しいのが難点であり、①に至っては外来野菜の日本全体の作付面積の増加を提示するにとどまっている。

このように食文化史の分野では近年、外来の食物が普及する際には、新たな調理法や利用法の提案が重要な要素であったことが指摘されつつある。しかしながら食文化史の従来の論考では、消費的側面が主な分析対象となっており、消費と不可分の関係にある生産的側面が見落とされてきたきらいがある。

生鮮食品である外来野菜は、近代の日本においては外国からの輸入が困難であったため、

日本人の食生活に取り込まれる際には、日本国内における生産地域の成立が重要な条件となる。それゆえ外来野菜の普及は、生産と消費を両方の核としつつ、その両者を結ぶ流通や、生産の前提となる育種、消費の内実としての加工・調理などを含めた様々な要素が相互に関わりながら展開すると考えられる。しかしながら、外来野菜の普及を検討した従来の研究は、地理学、食文化史、蔬菜園芸学のいずれにおいても、生産的側面と消費的側面が別個に論じられ、両側面の関係性に着目する視点が希薄であったといえる。

明治前期には日本人の食生活との乖離から拒絶された外来野菜が、第二次世界大戦後の高度経済成長期に食生活の洋風化に伴い受容されるようになったとする従来の見解に従えば、両者の間の時代こそが、日本人が外来野菜を受容する過程における重要な時期であるといえる。しかしながら、日本人の外来野菜の受容過程において転換期とみなされる明治後期から昭和戦前期に関しては、消費的側面ばかりでなく、生産的側面さえ十分に把握されていないのが現状である。

ところで明治後期から昭和戦前期は、日本において都市化が急激に進展した時期であり、日本の都市において大衆文化が生成される時期にあたる²²。一方で当該時期は、それまで東京への野菜供給地であった東京近郊地域の都市化や鉄道網の整備に伴って、遠隔地から東京への野菜供給体制が整備されつつある時代であり²³、遠隔地で生産されたキャベツ・ハクサイをはじめとする多くの外来野菜が東京市場へもたらされるようになった時代でもある²⁴。したがって、明治後期から昭和戦前期におけるキャベツ・ハクサイの普及を検討する際には、都市におけるキャベツ・ハクサイの消費のあり方と、都市へキャベツ・ハクサイを供給する生産地域とを結びつけて分析対象とすることが必要であると考えられる。

消費的側面とともに、本研究で取り組まなければならないもう一つの課題は、育採種と品種の問題である。生鮮食品である外来野菜の普及には、日本国内における生産地域の成立が前提であることは先述の通りであるが、その生産地域の成立条件として種子の供給体制の確立が重要なことは言うまでもない。詳細な説明は本論にゆずるが、とくにハクサイの場合、種が同一である日本在来のツケナ類との交雑が日本国内での普及の障害となった点、在来ツケナ類からハクサイへの移行過程においてめまぐるしい品種交替があった点などは注意深く検討する必要がある。とくに後者の点に関連して柳田國男は、1931(昭和6)年に著した『明治大正史 世相篇』²⁵の中で、「いわゆる山東白菜の珍しい名が知られたころから、わずか二十年足らずに入ってきた新種、ことにその消費量と作付地積は、驚嘆に値するほどの累進であって、それ以前はただ幾つかの大都市の周囲を除けば、普通の田舎

では量も質も共に貧弱なものであった」と述べているほどである。柳田を含め当時を生きた人々にとっては「新種」であったハクサイであるが、この時期に急速に普及したために、後の日本人にとってはハクサイが外来野菜であるという意識は、非常に希薄なものとなった。

そのようなハクサイの日本への導入に着目した研究としては、板倉聖宣²⁶の成果が特筆される。板倉は、中等教育における教材を研究する中で、「白菜は古くから中国にあったのに、なぜ明治維新後にしか普及しなかったのか」という疑問を発露として日本におけるハクサイ導入に関する史料を収集整理した。これらの点を踏まえ、本研究では、キャベツ・ハクサイの生産地域を論じる際には、その前提条件となる国産品種の育成過程についても詳細に検討する。

第2節 視点と方法

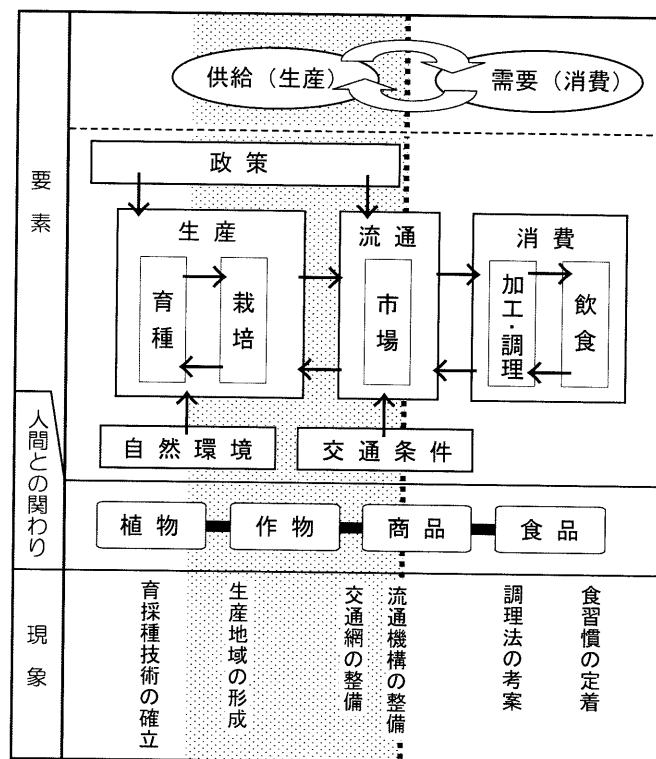
前節の冒頭で本研究の目的を提示する中で、キャベツ・ハクサイの育種、生産、流通、消費を含めた構造全体を検討すると述べたが、本研究では、育種から生産、流通を経て消費に至るこの一連の営為を「広義の食文化」²⁷として捉え、食文化の形成と変容を明らかにすることを意図している。

一方、地理学の分野では竹井忠夫²⁸が文化地理学の立場から、伝統的な食を地域的に分化し多様化した形態を示すものと捉え、その生産から消費に至る一連の過程を文化という視点から研究する方法の確立を試みた。その際竹井は、大島襄二による文化地理学の定義²⁹を引用しつつ、従来の地理学が扱わなかった文化を総合的・学際的視野から総体あるいは複合体として扱うことにより、広い視野から実態に即してアプローチする必要性を主張した。竹井の問題意識や視点は大いに示唆的であるが、この問題意識を具現化する実証研究については自身も述べている通り、以後の研究に委ねられている。

筆者自身の問題意識と上記の議論を踏まえて設定した本研究の枠組みは、図 I-1 に示した通りである。外来野菜の普及は、供給すなわち生産的側面と需要すなわち消費的側面との相互作用によって進捗する。生産的側面には栽培だけでなく、その前提となる育種が含まれ、消費的側面には加工・調理と飲食とが含まれている。そして鉄道の整備など交通条件の整備を前提として、市場を媒介する流通が両者を結ぶ役割を果たす。育種を含めた栽培は自然環境の影響を受けやすい。また、生産的側面および流通的側面では、例えば殖産

興業政策の一環としての外来野菜の導入や中央卸売市場法の施行など、政策の関与(干渉)を受けやすのに対して、個人の生活の一部である消費的側面は政策の関与(干渉)を受けにくいといえる。

一連の営為の中で、農業経済地理学が主たる研究対象としてきた領域は、図中の網掛け部分である。これに対して本研究では、日本における外来野菜の導入と普及の特質を明らかにする問題意識に基づき、生産の前提となる育種や、生産された外来野菜が都市で流通し、消費者のもとで加工・調理され飲食されるまでを包含した一連の営為を射程として検討を進める。外来野菜と人間との関わりでみた場合、従来の研究では外来野菜は作物あるいは商品としての側面が重視されてきたといえるが、育種や消費を視野に含めて検討する本研究では、外来野菜の植物、食品としての側面にも着目する。



網掛け: 地理学が主たる対象としてきた領域

図 I-1 外来野菜の普及メカニズムの概念図
(筆者作成)

図の中で生産から流通，消費的側面へと向かう矢印の流れは，外来野菜そのものの供給である。これに対して消費から流通，生産的側面へと向かう矢印の流れは，代金の流れであるだけでなく，消費地から生産地域に向けられた需要(ニーズ)を含んでいる。本研究では生産地域が消費地のニーズをいかに察知し，対応したのかについても詳細に検討する。

最後に，外来野菜の普及のための諸条件を要素ごとに整理すると，育種では育採種技術の確立，栽培では生産地域の成立，流通では交通網と流通機構の整備，加工・調理では調理法の考案，消費では食習慣の定着がそれぞれ普及のための条件として設定できる。これらの諸条件は相互に関連しているため，ある条件が満たされない状況下ではそれがbottleneck，すなわち阻害要因となって外来野菜の普及を阻害することが想定される。そして，諸条件がすべて整うために，阻害要因を克服することこそが，外来野菜の普及の鍵となると考えられる。

これらの諸条件のうち，消費に係る調理法の考案や食習慣の定着，育種に係る育採種技術の確立に関しては，先行研究が乏しいため，分析視角や資料について議論しておく必要がある。人文地理学や歴史地理学において，食習慣を含めた消費的側面に着目した従来の研究では，主に日本在来の食物を対象とし，伝統的な食習慣の地域的差異や多様性を論じたものが多い³⁰。これらの研究では，地域内における食物の生産や採種と食習慣とが密接に結びついて展開することが指摘されている。

新たに外国から導入された外来野菜の場合，食習慣それ自体が日本人にとって所与のものではないため，その普及においては食習慣の定着過程そのものが重要な条件となると考えられる。食習慣の定着過程を含めた消費的側面は概して，生産的側面に比べ，把握が難しい。その理由としては，消費統計が生産統計に比べて乏しいこと，日記や家計簿から得られる個人的な消費の記録は，どのような範囲の人間集団を代表するか判定しにくいことなどが考えられる。

そこで本研究では，キャベツ・ハクサイの食習慣の定着過程を把握するための資料として，①料理書，婦人雑誌，新聞などに掲載された調理記事や，②公設食堂や工場，軍隊，学校給食などの団体食の献立を分析対象とした。①は啓蒙的性格が強く，必ずしも掲載当時の利用実態を示しているとは限らないものの，キャベツ・ハクサイに対する関心を喚起し，調理法の周知にも一定の役割を果たす情報源であったとみなすことができる。また②にみられるキャベツ・ハクサイの利用実態は，一定のまとまりのある人間集団が共時的に消費する食事の記録である点で，都市における消費の実態が把握可能な資料といえる。本

研究では、キャベツ・ハクサイと組み合わせる食材や調味料を含めたキャベツ・ハクサイの調理法の時代的变化や、料理記事の購読者層や団体食の利用者の属性などに留意しつつ、これらの資料を分析する。

一方、キャベツ・ハクサイの育採種技術の確立や品種交替の過程を把握する資料としては、『大日本農会報』や『日本園芸雑誌』などの雑誌類に加え、栽培技術書の記述を分析対象とした。とくにハクサイに関しては、1941(昭和16)年に至るまで、『農商務省統計表』『農林省統計表』において、他の非結球ツケナ類と一括集計されていることもあって、生産量の概括的把握でさえ難しい。上記の雑誌類から得られる情報は、断片的ではあるものの、品種レベルでの分析が可能なものも含まれるという点において、ハクサイに関する統計資料の乏しさを補完して余りある意義を有している。なぜならば、品種に着目することにより、当時の人々のハクサイやツケナ類に関するニーズやその変化に肉薄できるからである。さらに、キャベツ・ハクサイ生産地域の分析において、生産地域の自然条件や立地に加え、都市の消費者の嗜好を意識した育種や生産、流通の在り方に着目することが重要なことは、先にも述べた通りである。

以上の議論を踏まえ、本研究の具体的な分析手順は以下の通りである。第Ⅱ章で外来野菜の史的展開を概観した後、第Ⅲ章ではキャベツとハクサイを対比させつつ、導入期から普及の端緒をつかむまでの過程について検討する。続く第Ⅳ章と第Ⅴ章では、それぞれ岩手甘藍と仙台白菜の生産地域を事例に、外来野菜の生産地域の実像について具体的に検討する。そして第Ⅵ章では、日本最大の消費市場である東京を事例に、都市におけるキャベツ・ハクサイの受容について検討する。

第3節 研究対象地域

次に本研究の主たる研究対象地域である、岩手甘藍と仙台白菜の生産地域について概観しておきたい。岩手甘藍と仙台白菜の詳細については本論にゆずるが、両者は、大正期から第二次世界大戦後にかけて「野菜の主なるものは宮城県下の白菜及岩手県下の甘藍」³¹あるいは、「仙台白菜を筆頭に岩手甘藍、(中略)は天下御免の横綱格」³²などと、しばしば並び賞される日本を代表する輸送園芸産地であった。

このうち岩手甘藍の生産地域は、岩手県北部を中心に展開した。岩手県は東北地方の北東部に位置し、北は青森県、南は宮城県、東は奥羽山脈を境に秋田県と接し、東は三陸海

岸をもって太平洋に面している(図 I-2)。県中部に位置する県庁所在地・盛岡は、東京－札幌間(1,139 km)のほぼ中間地点にあたり、両者を結ぶ重要な拠点の一つである。

岩手県の地形は、南北に帯状に配列しており、西から順に奥羽脊梁山脈、北上阿武隈低地帯(北上盆地)、北上高地および三陸海岸に大別される。県域の多くは奥羽山脈や北上高地などの山地が占め、平野は県中部から県南部を縦貫する北上川沿いに広がる北上盆地を除けば、雫石・遠野・沢内の各盆地や、河川河口部などに散在するのみである。とりわけ県北部では、平野が北上川・馬淵川上流域に開析されたわずかな低地・台地と三陸沿岸の九戸台地に限られ、農業基盤としては決して恵まれた地形環境とは言い難い。

また気候についても、岩手県北の内陸部は冬季における本州の寒極をなすのみならず、夏季においても「やませ」の影響を強く受け、昇温が抑えられて本州で最も冷涼な地域に含まれる。『岩手郡誌』³³の「産業篇」には、当該地域の気候に関して、「寒冷不順の気候は、頻々として凶作・飢饉を齎し(中略)広漠なる山野多く、生産は微々として振はず」という一節がある。これは当該地域における農業生産や暮らしが、冷涼な気候に起因する凶作や飢えと隣り合わせであったことを端的に示している。

岩手甘藍生産地域の農業地域としての基本的性格を、『岩手県の農業図説』³⁴に示された4つの指標をもとに抽出すると、以下の通りである。1950(昭和25)年当時において、水田化率が80%以上の町村は、盛岡以南の北上川流域に限定され、同じく60%以上の地域もこの地域に集中している。これとは対照的に盛岡以北と北上山地では、水田化率が40%未満ないし20%未満の町村が大多数を占める。また、水稻の反当たり収量も、盛岡以南の紫波・稗貫・和賀・胆沢の各郡では約2石であるのに対し、岩手郡では1.6石程度、二戸・九戸・下閉伊・上閉伊の各郡では1.5石にも満たず、盛岡以南と以北で明瞭な差異が確認できる。桑園面積の比率についても、県南の西磐井郡や気仙郡と下閉郡の一部に、相対的に高率の町村が確認できるが、「南高北低」の分布傾向は水田化率と共通している。

一方、大豆や稗の作付面積は、水田化率や桑園面積の比率とは対照的に「南低北高」の分布を示している。大豆の作付面積が100ha以上ないし200ha以上の町村は、岩手県北の二戸郡、九戸郡、岩手郡など畑地率の高い地域に集中している。当該地域において大豆は、麦の間作として有効であることに加え、近世においては米に代わる貢租品だったこともあって、古くから盛んに栽培された。また稗についても、二戸郡、九戸郡、岩手郡の大多数の町村で100ha以上ないし200ha以上の作付面積を有するほか、下閉伊郡、上閉伊郡にも50ha以上ないし100ha以上の作付面積を有する町村が集中している。

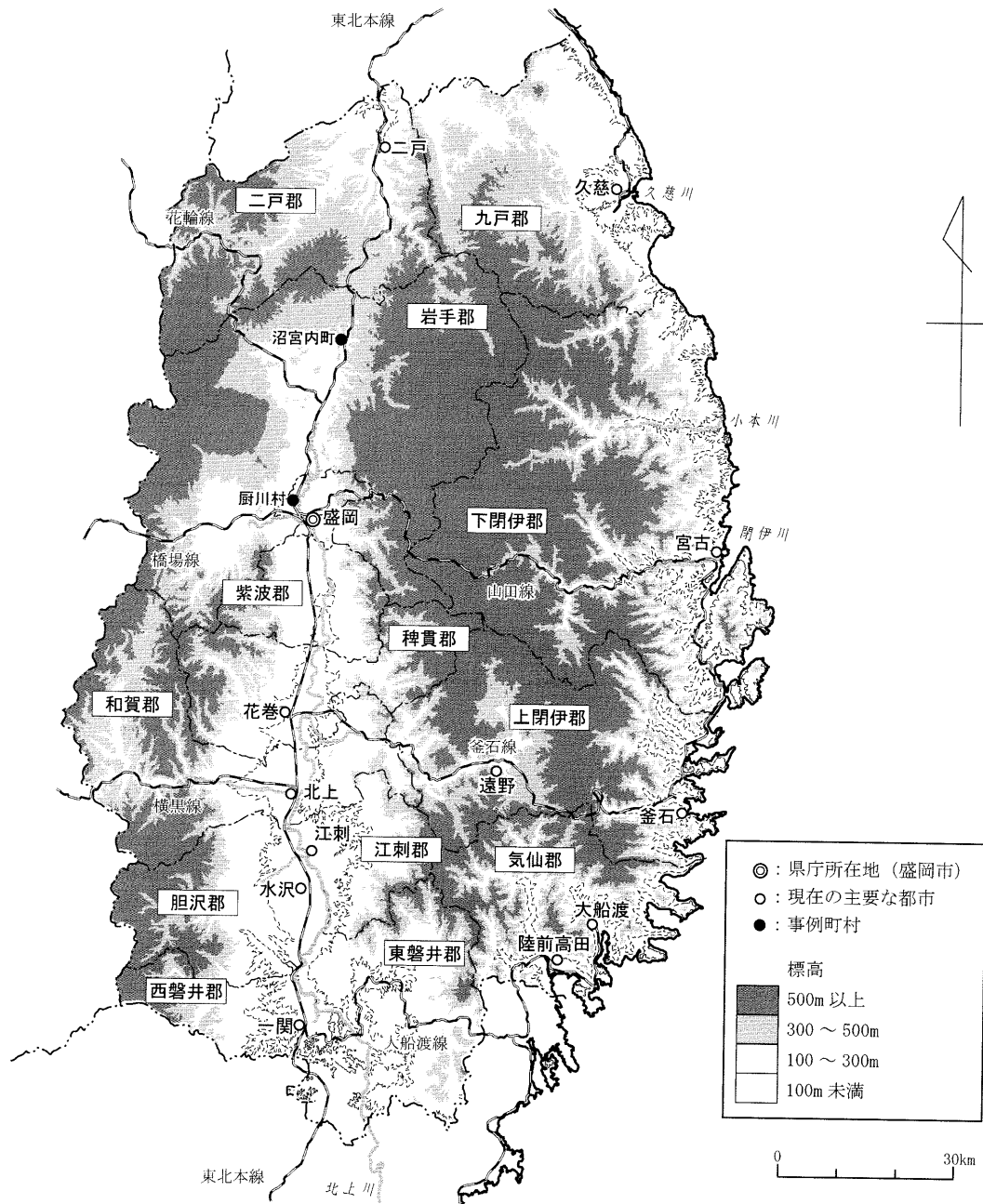


図 I-2 岩手県の概略
(200,000分の1地勢図「八戸」「盛岡」「一関」「弘前」「秋田」「新庄」を基図とし、筆者作成)

以上のように、岩手県における伝統的な農業は、盛岡以南の北上川流域の稲作地帯と盛岡以北および南東部の畑作地帯に二分され、明瞭な対照をなしていたといえる。高度経済成長期以前の日本農業の基本的なパターンは、しばしば「米+繭」と表現されるが、岩手県北地域の農業はこの2つの部門に恵まれていないことに加え、冷涼で全国的にみても有数の雑穀地帯であったことなどから、低生産地域あるいは後進地域として位置づけられてきた。

キャベツ生産地域の事例として本研究で取り上げる岩手県盛岡周辺地域は、第IV章で検討するように、明治中期以前からキャベツ生産が展開し、明治後期には、「南部甘藍」と呼ばれるキャベツの国産品種が育成された日本屈指のキャベツ生産先進地域であった。また同地域は大正期から昭和戦前期における、東京市場への最大のキャベツ供給地域であり、都市におけるキャベツの需要と密接に結びついた地域であった。

さらに同地域には、南部甘藍の育成の経緯をはじめ、大正～昭和戦前期に生産されていたキャベツの品質や都市の消費者の嗜好への対応状況を内容に含んだ資料『岩手県の特産南部甘藍に就て』³⁵が存在する。同資料は、都市需要に対応したキャベツの生産、流通のあり方を復原するための有効な情報を含んでおり、これらの情報は、都市におけるキャベツの消費の実態を生産地域の側から逆照射し得るものであるといえる。

もう一方の仙台白菜の生産地域は、宮城県の仙台平野を中心に展開した。宮城県は東北地方の中心部よりやや南に位置し、北は岩手県、南は福島県、東は奥羽山脈を境に山形県と接し、東は太平洋に面している(図I-3)。岩手県側からは北上川が、福島県側からは阿武隈川が、奥羽山脈からは鳴瀬川、七北田川、名取川などが太平洋に注ぎ、東北地方最大の仙台平野を形成している。海岸部の地形は、三陸海岸の南端部を占める北部にリアス海岸が発達しているが、中南部はなめらかな海岸線を形成している。しかし松島丘陵が海に接する部分は松島湾の細かい入込があり、多島海域を形成している。

仙台藩による新田開発が盛んに行われたこともあって、仙台平野は米どころとしての性格が強い。しかしながら、玉真之介³⁶は、仙台白菜の産地形成を論じる前提として、宮城県農業の性格について、大正後期における宮城県の田畑比率が66:34であったことを指摘し、宮城県農業を一貫する歴史的な性格が「水田単作農業」であるとする従来の見解に対して、疑問を呈した。農地全体の約3分の1を占める畑地での主要作物は大麦と大豆であったが、これは大麦と大豆が補助食料として重要であったことに加え、畑地小作料を穀納する慣行が一般的であったためである。ところが、第一次世界大戦後には、大麦・大豆の価

格低迷に伴って小作地の返還に歯止めがかからない状況であった。そして畑地における換金作物が模索される中で、宮城県農会の主導によってハクサイ(仙台白菜)が選択されていた。仙台白菜の生産地域は、玉の言葉を借りれば「第一次大戦後における系統農会の販売斡旋業によって作り出された輸送園芸主産地の典型」であり、「昭和恐慌期に展開される生産出荷調整でも、最も統制のとれた出荷で販売統制の見本」と位置づけられる。

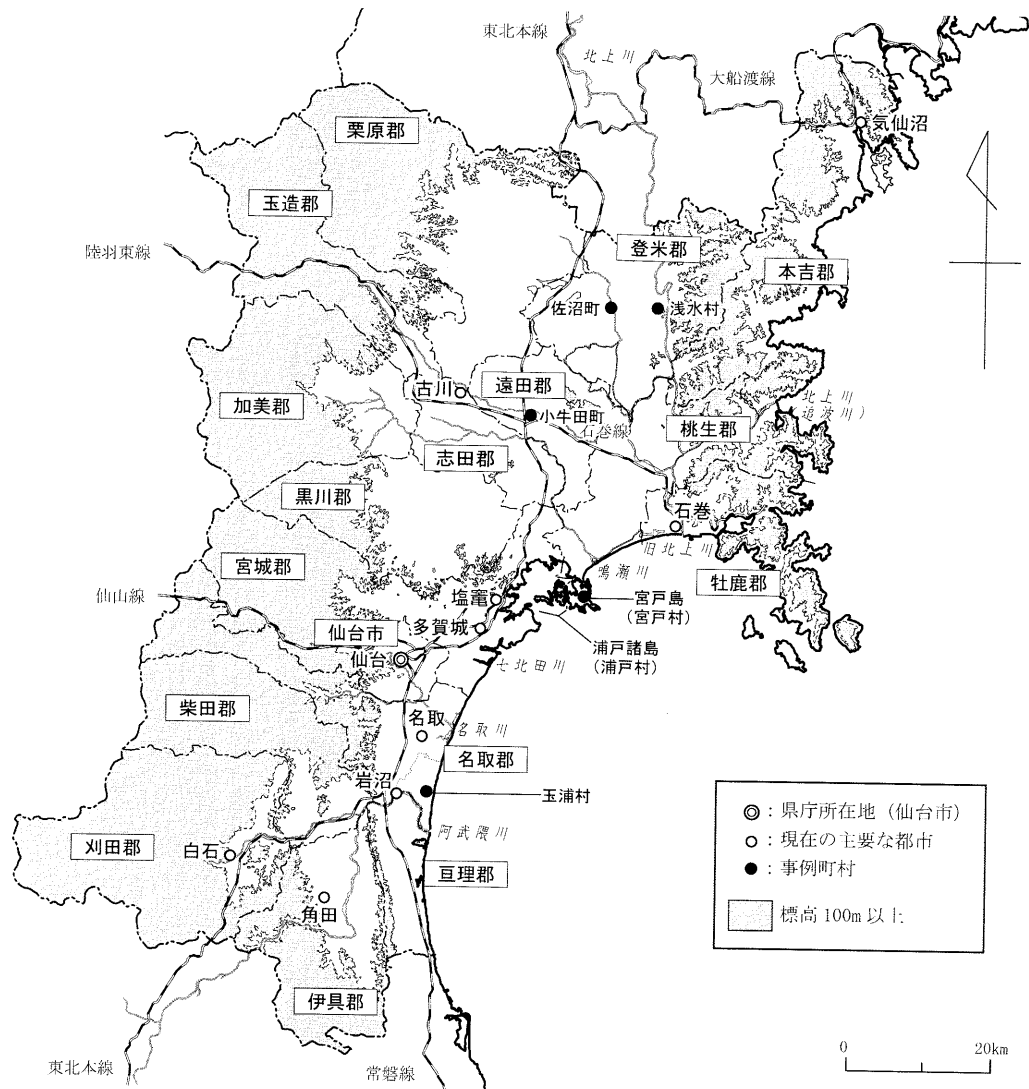


図 I-3 宮城県の概略

(200,000分の1地勢図「一関」「石巻」「新庄」「仙台」「福島」を基図とし、筆者作成)

本研究で取り上げる、仙台白菜の生産地域は、宮城県仙台平野を中心に宮城県の大部分への広がりを見せた。同地域は大正期に松島湾内の島嶼を利用し、「松島白菜」と呼ばれるハクサイの国産品種が育成された日本屈指のハクサイ生産先進地域であった。また同地域は大正期の終わりから昭和戦前期における、東京市場への最大のハクサイ供給地域の1つであり、都市におけるハクサイの需要と密接に結びついた地域であった。

なお行論中では、「南部甘藍」と「松島白菜」を品種の呼称、「岩手甘藍」と「仙台白菜」を商品の呼称として使い分けている。

第 I 章 注

- ¹ 高橋久四郎(1915)：明治年代の蔬菜栽培史，神田喜四郎編『明治園芸史』，日本園芸研究会，71-94 頁。同書によれば，日本の野菜は，近世以前から日本に定着していた在来種と，明治以降に外国から導入された舶来種(洋種)に大別されるという。本研究では，後者を外来野菜と呼ぶこととする。
- ² 肉や乳製品を欠いた日本の伝統的食文化において，野菜は魚とともに重要な副食材に位置づけられてきた。また，現代における農業生産額全体に占める野菜の割合は約 25%で畜産に次いで第 2 位であり，食料自給率も約 80%を維持している。
- ³ 青葉高(2000)：『野菜の日本史 青葉高著作選Ⅱ』八坂書房。
- ⁴ 佐々木彦一郎(1929)：蔬果の経済地理学的研究，地理学評論，6-4，1-11 頁。
- ⁵ 岩崎健吉(1934)：南豆に於ける二・三の早熟促成栽培景観の人文地誌学的研究，地学雑誌，540，541，55-68 頁，112-122 頁。
- ⁶ 伊藤郷平(1934)：静岡県久能山南麓に於ける早期苺栽培の立地に関する研究，大塚地理学会論文集，4，193-210 頁。
- ⁷ 坂本英夫(1976)：地理学における輸送園芸の研究—成果と展望—，人文地理，28-6，58-85 頁。
- ⁸ 安藤万寿男(1953)：本邦蔬菜園芸の地域的展開過程，名城商学，3-1，19-40 頁。
- ⁹ 鎌形勲(1957)：『日本の蔬菜農業』農業総合研究所。
- ¹⁰ 尾留川正平(1962)：巨大都市市場との結合からみた日本の野菜園芸地域，東京教育大学地理学研究報告，6，179-225 頁。
- ¹¹ 江波戸昭(1965)：『日本農業の地域分析』古今書院，99-107 頁。
- ¹² ①市川健夫(1966)：『高冷地の地理学』令文社。②加藤武夫(1967)：南佐久における高冷野菜の生産，地理学評論，40-9，459-475 頁。③岩瀬好弘(1967)：東海地方におけるキャベツ栽培の地理学的考察—豊橋南郊における事例研究—，愛知教育大学地理学報告 27，28-33 頁。
- ¹³ ①松井貞雄(1979)：高知施設園芸地域の地域的変化，地理学評論，52-2，66-82 頁。②山川充夫(1979)：愛知県渥美町の加工トマト生産，地理学評論，52-11，607-622 頁。③坂本英夫(1981)：北海道北見地方におけるタマネギ生産の立地，人文地理，33-5，21-40 頁。④坂本英夫(1988)：北海道富良野におけるニンジン生産の状況と立地，人文地理，40-1，1-19 頁。
- ¹⁴ 黒崎千晴(1968)：主食消費の地域的傾向—明治初期における米食率・米麦食率を中心として—，早稲田大学高等学院研究年誌，12，4-26 頁。
- ¹⁵ 新井鎮久(1994)：『近郊農業地域論』大明堂。
- ¹⁶ 代表的な研究例としては，以下の成果をあげることができる。①荒木一視(2002)：『フードシステムの地理学的研究』大明堂。②高柳長直(2006)：『フードシステムの空間構造論—グローバル化の中の農産物産地振興』筑波書房。
- ¹⁷ ①熊倉功夫(1988)：日本の食文化における外来の食，石毛直道・熊倉功夫編『外来の食の文化』ドメス社，13-29 頁。②熊倉功夫(1999)：日本食文化史の課題，石毛直道監修・熊倉功夫編『講座食の文化 2 日本の食事文化』味の素食の文化センター，11-23 頁。
- ¹⁸ 橘みのり(1999)：『トマトが野菜になった日』草思社。
- ¹⁹ 岡田哲(2000)：『とんかつの誕生 明治洋食事始め』講談社。
- ²⁰ 江原絢子・東四柳祥子(2008)：『近代料理書の世界』ドメス出版。
- ²¹ 安原美帆(2005)：昭和戦前期における食事内容にみとめられた外来野菜普及の背景，食文化研究，1，39-43 頁。
- ²² 寺出浩司(1994)：『生活文化論への招待』弘文堂。
- ²³ 小田内通敏(1918)：『帝都と近郊』大倉研究所。
- ²⁴ 神田市場史刊行会編(1968)：『神田市場史 上巻』神田市場協会。
- ²⁵ 柳田國男(1931；復刻 1993)：『明治大正史 世相篇 新装版』講談社，79-84 頁。
- ²⁶ 板倉聖宣(1994)：『(文献年表)白菜の伝来と定着の歴史—一種の概念の確立の歴史—』板倉研究室準備室。なお同書には以下に示す姉妹編がある。板倉聖宣(1994)：『白菜のなぞ』仮説社。
- ²⁷ これに対して，「生産」や「経済」の対概念としての文化を狭義の食文化と捉えることがで

-
- きる。
- ²⁸ 竹井忠夫(1999) : 食の文化に関する研究方法－文化地理学の立場から, 生活文化史, 36, 25-46 頁。
- ²⁹ 大島襄二(1976) : 『文化地理学序説』理想社。
- ³⁰ たとえば, 以下のような成果がある。①野中健一(1989) : 中部地方におけるクロスズメバチ食慣行とその地域差, 人文地理 41-3, 82-96 頁。②有菌正一郎(1996) : 近世後半における百姓の米の消費量とその地域性, 歴史地理学, 38-1, 43-57 頁。③有菌正一郎(2004) : 九州大村藩領の村人の日常食, 愛大史学, 13, 1-24 頁。
- ³¹ 仙台鉄道局運輸課(1934) : 『東北の物産』, p37, 仙台鉄道局運輸課。
- ³² 伊藤庄次郎(1949) : 渡辺採種場の見学と南部甘藍の視察, 育種と農芸, 4-12, pp. 475-477。
- ³³ 岩手県教育会岩手郡部会編(1940) : 『岩手郡誌』臨川書店。
- ³⁴ 岩手県農務課(1952) : 『岩手県の農業図説』岩手県農務課。
- ³⁵ 岩手県農業会(1946) : 『岩手県の特産南部甘藍に就て』岩手県農業会。
- ³⁶ 玉真之介(1996) : 『主産地形成と農業団体－戦間期日本農業と系統農会－』農山漁村文化協会, 187-215 頁。

第Ⅱ章 外来野菜生産の史的展開

第1節 日本の野菜におけるキャベツ・ハクサイの位置づけ

(1) 外来野菜を代表するキャベツとハクサイ

表Ⅱ-1は、日本における主要な野菜の原産地と日本における実用化年代をまとめたものである。日本原産の野菜はミツバ、フキ、ウド、サンショウ、ジネンジョ、セリ、ミョウガ、ユリ、ワサビなど、ごくわずかな品目のみであり、主要な野菜の大部分は、海外から日本へ渡来したものであることがわかる。海外から渡来した品目の実用化年代と原産地との関係を見ると、14世紀以前のものはアジア、15～18世紀のものは新大陸、19世紀以降のものは欧米諸国のものが多い傾向にある。これは、古代における東アジアとの交流、中世における南蛮貿易、そして近代における欧米列強との交流などを反映したものとみなすことができる。

本研究では、日本原産の品目および18世紀以前に実用化されていた品目を在来野菜(在来種)、19世紀以降に実用化した品目を外来野菜(外来種)と定義し、両者を区別することとする。例えばダイコン、ネギ、ゴボウ、ナスなどは在来野菜、キャベツ、トマト、タマネギ、レタス、ハクサイなどは外来野菜と区別できる。外来野菜のうち、欧米原産のキャベツやトマトなどを「西洋野菜」、中国原産のハクサイなどを「中国野菜」という場合もある。一方、ニンジン、ホウレンソウ、ジャガイモなどのように、同一品目中に在来種と外来種が含まれる品目も存在する。ニンジンを例にとると、16世紀に中国経由で東洋系の長根種が、19世紀に欧州系の短根種がそれぞれ渡来して実用化し、前者は和ニンジン、後者は西洋ニンジンとして併存しているからである。この場合には、和ニンジンを在来種、西洋ニンジンを外来種として両者を区別する。なお、本研究で頻繁に登場するツケナも在来種と外来種が併存しているが、ツケナの分類については次項で詳述する。

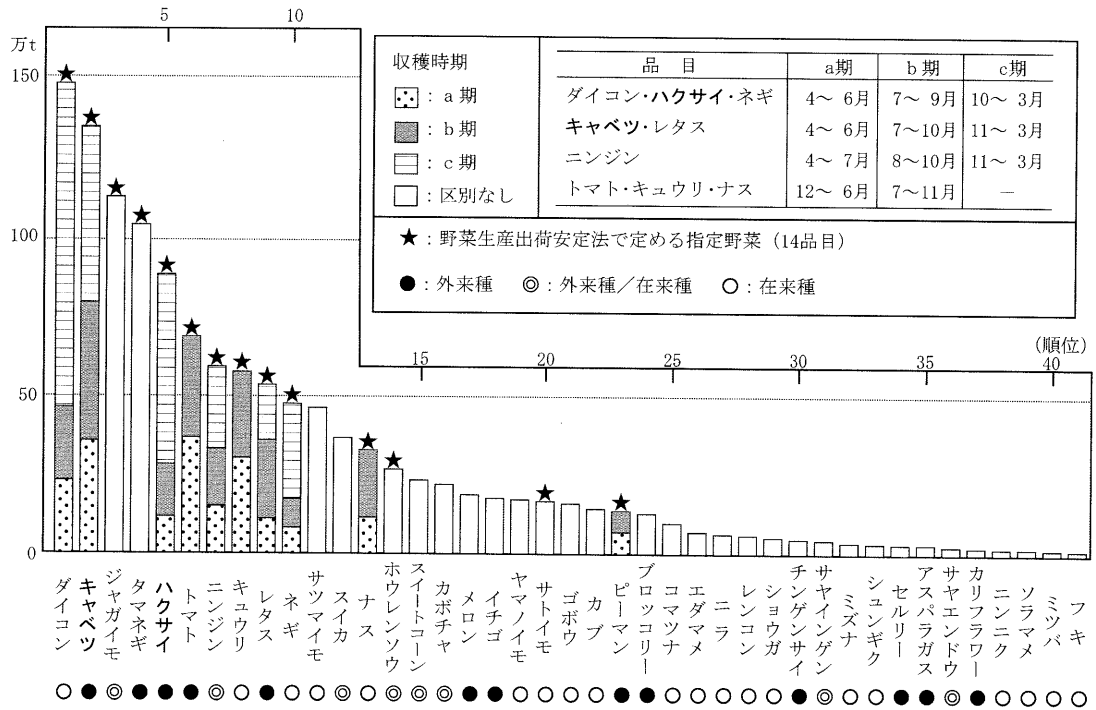
次の図Ⅱ-1は、現代の日本における野菜生産の状況を概観するために、2014(平成26)年における日本の野菜類42品目の収穫量を示したものである。図では先の定義に従い、各品目を外来種、在来種、在来種と外来種が併存する品目(在外併存)の3類型に分類して示したが、外来種が14品目含まれており、在外併存の7品目を加えると、全体のほぼ半数を占めていることになる。外来種14品目の収穫量の合計は564万トン、在外併存7品目の収穫量の合計は294万トンであり、これは野菜類全体の収穫量1,376万トンの

表Ⅱ-1 日本における主要な野菜の原産地と実用化年代

原産地	年代	古代～14世紀	15～18世紀	19世紀～現代
日本		ミツバ、フキ、ウド、サンショウ、ジネンジョ、セリ、ミョウガ、ユリ、ワサビ		
中国・東アジア		①ネギ、ゴボウ、カブ、ニンニク、カラシナ、シロウリ、ツケナ、マクワウリ	エダマメ、タケノコ	⑤ハクサイ
インド・熱帯アジア		⑬ナス、⑯サトイモ、⑲ヤマノイモ、レンコン、ショウガ	⑨キュウリ、ナタマメ、ニガウリ	エンサイ
中近東			⑦ニンジン、⑭ホウレンソウ、エンドウ	モロヘイヤ
中央アジア		②ダイコン、ニンニク	ソラマメ	④タマネギ
アフリカ		ササゲ、ユウガオ	⑫スイカ	⑰メロン類、オクラ
南アメリカ			ナタマメ、③ジャガイモ	⑥トマト、⑱洋種カボチャ
北・中央アメリカ			⑩サツマイモ、⑯和種カボチャ、インゲン、トウガラシ	⑮スイートコーン、ピーマン
ヨーロッパ			シュンギク	①キャベツ、⑧レタス、⑳イチゴ、ブロッコリー、セロリー、アスパラガス、カリフラワー、パセリ

注) ①～⑳の数字は、2014年度における収穫量の順位を示す。

(『野菜の科学』により作成)



図Ⅱ-1 日本における野菜類の収穫量（2014年）

(「平成26年産野菜生産出荷統計」により筆者作成)

注1) 野菜生産出荷安定法に定められた指定野菜14品目に、指定野菜に準ずる野菜27品目とサツマイモを加えた合計42品目について示した。

注2) ジャガイモとサツマイモは、生食用・加工食品用のみとし、飼料用・種子用・でん粉用・アルコール用などは除外した。

41%と21%にそれぞれ相当する。在外併存とされる各品目も、実際には外来種の割合が圧倒的に多いことを踏まえれば、19世紀以降に実用化した外来野菜が、日本で現在収穫される野菜全体の約6割を占めていることになる。

本研究で取り上げるキャベツとハクサイは、在来野菜であるダイコンとともに、「土地利用型野菜」「重量野菜」などと呼ばれ、第二次世界大戦以降の日本においては、作付面積、収穫量ともに野菜類全体の中でも上位を占めてきた。ダイコンは、1960年代には最高で300万トン超に達するなど、一貫して収穫量の首位を維持してきた。ハクサイも同じく、1969(昭和44)年には187万トンでピークに達し、収穫量においてダイコンに次ぐ第2位を占めていた。この2品目が1970年代以降収穫量を減らす一方、キャベツの収穫量は堅調な伸びをみせ、1980年代にはハクサイと順位が入れ変わるとともに、1986(昭和61)年には最高となる167万トンを記録した。

以上から日本の野菜において、19世紀以降に実用化された外来野菜が重要な位置を占めること、その外来野菜の中でも作付面積や収穫量において上位を占めるキャベツ、ハクサイは、外来野菜を代表する品目であることの2点を指摘することができる。2014年には、収穫量においてキャベツが初めてダイコンを凌駕したが、このことは、日本の野菜に占める外来野菜とりわけ西洋野菜の比重が近年ますます大きくなってきていることを示すものであろう。

(2) キャベツ、ハクサイ、ツケナ類の植物学的・作物学的特性

本稿で取り上げるキャベツとハクサイ、ツケナ類はともに、植物学上はアブラナ科ブラシカ(*Brassica*)属に属する作物である。アブラナ科ブラシカ属は図II-2に示すように、性細胞の染色体数によって、3つの基本種とそれらの相互間の交雑で成立したと考えられる3つの二次種があることが知られている¹。これらのうち、クロガラシ(Bゲノム種、n=8)とアビシニアガラシ(BCゲノム種、n=17)を除く4つのゲノム種の野菜や作物が日本で栽培されている。

アブラナ科ブラシカ属の作物は変異性に富み、上記の各種間で相互に交雑しやすいことに加え、同種内での交雑や変異が他の植物と比較してとくに起こりやすく、様々な変異がみられる²。この特性は、優れた形質を出現させる可能性を高める一方、純粋な遺伝型質の保持を難しくするものであることから、純系を保持するためには優れた育種および採種の技術を要する。

図II-3は、アブラナ科ブラシカ属のうち、キャベツ類(Cゲノム種、n=9)、ナ類(Aゲ

ノム種, n=10), カラシナ類 (A B ゲノム種, n=18) および洋種ナタネ (A C ゲノム種, n=19) の各ゲノム種の代表的作物について, 変異による発達部位の違いによって整理したものである。例えば, C ゲノム種の基本型であるケールの変異により, とくに葉部が結球した変種がキャベツ, 花茎・花蕾が肥大化した変種がカリフラワーやブロッコリーである。同様に, A ゲノム種の基本型であるアブラナの変異により, とくに葉部が結球した変種がハクサイ, 葉柄部が幾筋にも枝分かれした変種がキョウナ, 根部が肥大化した変種がカブというわけである。

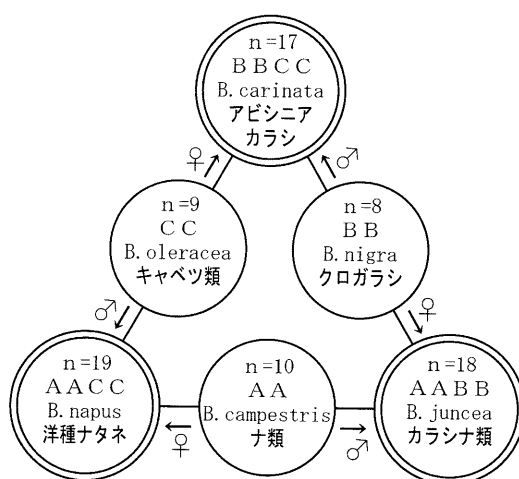


図 II-2 アブラナ科ブラシカ属の分類
(『植物の育種学』より転載)

特に発達した部位	Cゲノム種 n=9	Aゲノム種 n=10	ABゲノム種 n=18	ACゲノム種 n=19
基本型	ケール	アブラナ	カラシナ	洋種ナタネ (西洋アブラナ)
葉 (結球)	キャベツ	ハクサイ	タカナ	ハクラン *
茎	コールラビ	—	ザーサイ	—
花茎・ 花蕾	カリフラワー ブロッコリー	苔菜・茎立菜	大心芥菜	カブレナ
側枝・ 分枝	メキャベツ	キョウナ	セリフォン	—
根	—	カブ	根芥子	ルタバガ

ゴチック体 : 外来野菜 (明治初頭に日本へ導入)

点線枠 : ツケナ





白枠 : 日本では, あまり栽培されていない野菜・作物

* : 1959年に日本で育成 (ハクサイとキャベツの交雑種)

図 II-3 発達部位別にみたアブラナ科ブラシカ属の野菜類
(『日本の野菜』により作成)

アブラナ科ブラシカ属の作物のうち、日本では、ナ類とカラシナ類に属する葉菜類を総称して「漬菜(ツケナ)」と呼んでいる。ツケナの原生地は地中海地方とされるが、唐の時代(618~907年)以前に中国へ導入され、菘(シュウ, ツケナ)として栽培が進んだ³。ツケナが日本へ導入された年代や経路は明らかではないものの、古事記の仁徳天皇の条に「菘」の記載があり、和訓を「アオナ」としている。ツケナは日本の中で最も古い野菜のひとつであり、日本人にとって重要なビタミンや食物繊維の供給源であった。

日本におけるツケナ類の品種について、さらに詳しく分類したものが図Ⅱ-4である。ナ類(n=10)はハクサイ群, タイサイ群, カブナ群, ミズナ群, カラシナ類(n=18)はカラシナ群, タカナ群に区分される。さらにハクサイ群は, 葉部の結球程度により, 結球種, 半結球種, 非結球種の品種に細分される。

植物学上の分類	結球性	形状	代表的品種	植物学上の分類	
アブラナ科 ブラシカ属 ナ(ツケナ) ヨロコ	結球種		芝罘白菜 山東白菜 包頭連白菜 筍白菜	ハクサイ 外来種	
	半結球種		直隸白菜 朝鮮(開城)白菜 縮緬白菜 長崎白菜 山東菜		
	不結球種		三河島菜 大阪白菜(しろな) 広島菜 唐人菜		
	非結球種	タイサイ群		体菜 雪白体菜 茎立菜 (しゃくし菜・さじ菜)	ツケナ
		カブナ群		小松菜, 野沢菜 田口菜, 酸茎菜 日野菜 茎立菜	
		a		水菜(京菜) 壬生菜	
	カラシナ群 ヨロコ	b	芥子菜		
	c		高菜 かつお菜		

a:キョウナ群 b:カラシナ群 c:タカナ群

図Ⅱ-4 ツケナの種類

(『蔬菜品種解説』, 『農業技術大系 野菜編7』により作成)

アブラナ科ブラシカ属の葉菜類は、近縁種間で交雑しやすく変異性に富む特性もあって、品種分化が著しく進んだ結果、地域ごとの風土に適応した多様な品種が生み出されてきた。結球種のハクサイは、日本在来のツケナ類と同じAゲノム種であるため相互に交雑しやすく、交雑によって得られる種子は非結球性の形質を示すことになる。これに対し、キャベツはCゲノム種であるため日本在来のツケナ類との交雑の可能性は低い。日本在来のツケナ類との交雑の有無は、後述するようにキャベツとハクサイの育採種に大きな影響を与えた。

ハクサイ群のうちの結球種がいわゆるハクサイ(結球ハクサイ)である。ハクサイ以外のツケナ類(非結球ツケナ)が、貯蔵性に乏しく自給用もしくは都市近郊園芸作物であったのに対して、ハクサイは貯蔵性・輸送性に優れ、日本では普及当初から主要な輸送園芸作物と位置づけられてきた。そのためハクサイは、作物学上は他のツケナ類から独立させ、別の品目として分類されている。

第2節 外来野菜導入前史

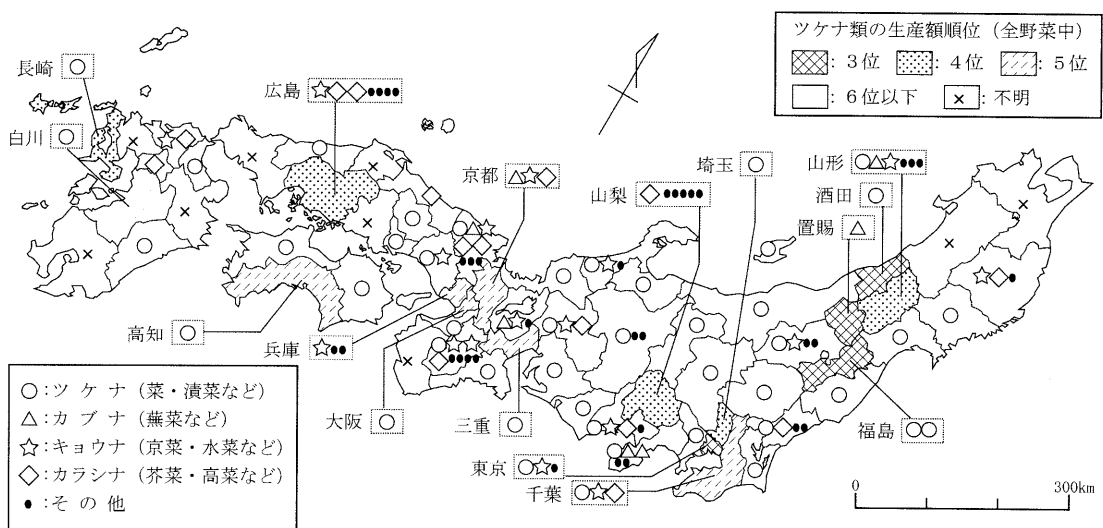
『明治七年府県物産表』⁴⁾は、明治新政府によって実施された全国(北海道と沖縄を除く)的な産物調査としては最も古いものであり、外来野菜の導入以前における在来野菜の生産状況について把握できる史料である。以下では同史料をもとに、明治前期に日本へ外来野菜が導入される以前の在来野菜の生産状況について検討する。表Ⅱ-2は、同史料に掲載されている野菜のうち、葉菜類4品目、根菜類6品目、果菜類6品目、いも類5品目の合計21品目について、府県ごとにその野菜の記載の有無を示したものである。そして、各府県で生産額⁵⁾が多い上位5品目には、その順位を明記した。

在来野菜の中で、記載府県数が最も多い品目はダイコン(蘿蔔)であり、山口県を除く62府県で生産が確認できる。ダイコンは30府県で生産額1位を占めるほか、統計に数値が欠落している山口県、滋賀県、鹿児島県を除くすべての府県で上位5位以内に位置している。このことからダイコンは、近世以前の日本において最も普遍的な野菜であったことがわかる。ダイコン以外で、50以上の府県で生産が確認できる品目は、ゴボウ(牛蒡, 60)、サトイモ(里芋, 59)、ナス(茄子, 58)、ニンジン(胡蘿蔔, 57)、サツマイモ(甘藷, 56)、キュウリ(胡瓜, 54)、カブ(蕪菁, 53)、カボチャ(南瓜, 53)、ツケナ(漬菜, 52)、スイカ(西瓜, 51)である。これらの品目は、近世以前の伝統的な日本人の食生活において主要な食材であったとみられる。これらの品目に根菜類やいも類が多く含まれ

ているのは、「かて飯」として、米と混炊して飯を増量することができる食材が重要であったことを示唆するものといえる。

図Ⅱ-5は、『明治七年府県物産表』に記載された在来ツケナ類の分布について示したものである。在来ツケナ類は、63府県中52府県で記載が確認できるが、このうち16府県では、生産額3～5位を占めている。これは、在来ツケナ類がネギ(葱, 39)やチシャ(萵苣, 13)、ホウレンソウ(菠薐草, 7)などと比較して、生産額・生産地域ともに首位を占める葉菜であったことを意味している。在来ツケナ類は、キャベツやハクサイが導入される以前の日本では、最も普遍的な葉菜であったとみなすことができる。在来ツケナ類の生産額が3～5位を占める16府県を具体的にみると、東京・京都・大阪のいわゆる三都とその近郊(埼玉・千葉・兵庫)、雄藩の城下町であった置賜(米沢)・広島・高知・白川(熊本)、主要な港町を擁する長崎・酒田などが含まれている。このことから、都市近郊園芸の発達が生産を促す重要な要因であった可能性が高い。

1府県内で複数の品種⁶の記載がみられることも、在来ツケナ類の特徴といえる。例えば奈良では62品目(または品種)の野菜類の記載が確認できるが、このうち8品種(菜・水菜・壬生菜・芥菜・芭蕉菜・大菜・割菜・タコ菜)がツケナに属する。菜・漬菜・蕪菜・京菜・水菜、芥菜(辛菜)・高菜などの記載が、比較的多くの府県で確認できる一方、図Ⅱ-5中で「その他」として一括した品種の中には、先に示した奈良の「タコ菜」や広島の「芙蓉菜」のように、地域に固有の地方品種も多く含まれている。



図Ⅱ-5 明治初頭における在来ツケナ類の分布

(『明治七年府県物産表』により筆者作成)

注)府県界は1874(明治7)年当時のものを示した。

また、ツケナの品種の記載数が少ない府県でも、複数の品種を「漬菜」あるいは「菜」と一括して記載した場合が想定される。このように、在来ツケナ類は、近世以前の日本における最も普遍的な葉菜類である一方、地域ごとに異なる品種が生産されていたことと、同一地域内において複数の品種が生産されていたことの2点において、日本の在来野菜の中でもとくに地域的多様性が非常に顕著な品目であったことが指摘できる。

第3節 明治前期における外来野菜の導入

明治政府は、1871(明治4)年に開拓使所管の東京青山官園を開設し、ルイス・ベーマーの指導の下、西洋野菜の導入を開始した⁷。同園では1873(明治6)年に甘藍(キャベツ)12品種、葱頭(タマネギ)7品種をはじめとする51品目135品種の西洋野菜を導入した⁸。

一方、1872(明治5)年には高遠藩内藤家の下屋敷の跡地に内藤新宿試験場を開設するとともに、1874(明治7)年には、三田四国町の薩摩藩邸跡地を買い上げ、内藤新宿勸業寮付属試験場を設置した。付属試験場は、1877(明治10)年8月に三田育種場と改称された。内藤新宿試験場では1874年の7月と8月の二回にわたって、同場内で試作した外来野菜について、花椰菜(カリフラワー)、蕃茄(トマト)、玉葱(タマネギ)などを含む外来野菜を回覧した⁹。この時の史料には、「内国栽培法ヲ以テ作立候處、本国生産ノ品ニ優劣無之」あるいは「彼国生産品ニ相異候儀無之」とあることから、日本の在来技術によって外来野菜の栽培が可能であったことがわかる。

さらに同場は1874年10月に、東京府と福岡県を除く2府59県に対し「洋種穀菜」、すなわち西洋種の穀類および野菜類の試作を文書で依頼した¹⁰。依頼の理由は「其国ニ依リ風土氣候ノ差異アルヨリ、自然適不適等モ有之、其良否得失ニ至テハ一所ノ試験ヲ以テ難相定候」とあることから、各府県で一斉に試作を実施することにより、日本国内における洋種穀菜の栽培適地を把握しようとしていたことがわかる。依頼文書には「洋種穀菜目録」が添付されたが、この目録に収録された品目は、燕麦(オート麦)、甘藍、大茄子、蕃茄、玉蜀黍(トウモロコシ)、豌豆(エンドウ)、苜蓿菜(フダンソウ)の7品目であった。このうち、甘藍の解説には、以下のような記述がみられる。

此菜は古来花戸の玩弄物となるのみにして食用とすることなかりしが、近年に至り米英等の国より各種を伝ふ。其内食用に宜きは中心の葉重りて大球をなし径ろ七八寸に至るものにして、之を玉ハボタン又太鼓ハボタンと云ふ。又花蕾を食するあり、

花椰菜と云。此外大なる茎塊をなすあり，幹の如く蘇鉄の如く立つあり，縮緬葉のものあり，其他品類至て多し。

これによれば，甘藍のうち江戸時代から渡来していた品種は「花戸の玩弄物」すなわち，観賞用の葉牡丹であったが，幕末から明治初頭にかけてアメリカ合衆国やイギリスから食用の品種が導入されたことがわかる。カリフラワー(花椰菜)やコールラビ(大なる茎塊)などの近縁種についても触れられている。

表Ⅱ-3は，内藤新宿試験場からの試作依頼に応じて，各府県が実施した外来穀菜の試作結果についてまとめたものである¹⁾。これによれば，キャベツの試作は23府県で確認でき，「洋種穀菜目録」に記載された大ナスやトマトなどと比較しても多いことがわかる。

表Ⅱ-3 明治初頭における外来野菜の府県別試作状況

	甘藍	大茄子	蕃茄	蕪菁	恭菜	玉蜀黍	豌豆	菜豆		甘藍	大茄子	蕃茄	蕪菁	恭菜	玉蜀黍	豌豆	菜豆
青森	4	1	2	1	2	2	3		滋賀							1	
岩手	3	-	-	1	2	1	-		京都								
水沢									大阪								
秋田	4	2	2		2		2		堺								
宮城	3	1	2		2	2		3	奈良								
山形									三重	3	1	1		2	2	2	1
酒田	3	1	1		2	1	2		度会								
置賜	3	1			2				和歌山	1	1			1	1	1	
福島	3	1		1	2				兵庫								
磐前	3				2		1	1	豊岡	4	1	1		2	1	2	
若松									飾磨			1			1	1	
茨城									岡山								
新治	3	2	2			1	1		北条								
栃木									小田								
熊谷	3	2	2	1		1	1		広島	1	1	1		1	1		
埼玉	3		1			1	1		鳥取	1	2					1	1
千葉	3	2	3						島根								
東京									浜田								
神奈川									山口								
足柄									名東								
新潟									媛								
相川									高知								
新川									福岡	1	3	3			1	1	
石川									小倉								
敦賀	3		1	1	5				三瀨	3	1				1		
長野	4		2		2	1	1		佐賀								
筑摩	4		2		2	1	2		長崎								
岐阜									白川								
山梨									大分	2	1	1		2		1	
静岡									宮崎	3	3	1		2	1	1	
浜松									鹿児島								
愛知									合計*	23	18	19	5	16	17	19	5

(「明治七年配付穀菜果樹試作報告」により作成)

注) 各府県の数字は品種数を示す(一は品種数が不明であることを示す)。

合計欄(*)は試作報告のあった府県数を示す。

1879(明治 12)年に内藤新宿試験場が宮内省に移管されると、穀菜や果樹に関する国の業務は三田育種場に移された。三田育種場では、外来種だけでなく国内の優良品種についても収集し、種苗交換会などを通じて普及を図った¹²。また同場では、導入した外来種の形態や特性、栽培法などの周知を図る目的で、1884(明治 17)年には『舶来果樹要覧』、1885(明治 18)年には『舶来穀菜要覧』を刊行した。

図 II-6 は、1886(明治 19)年に刊行された『改訂増補舶来穀菜要覧』¹³に収録された野菜類の品種数を原産国別に示したものである。同書には、穀菽類 10 種類 110 品種と野菜類 49 種類 245 品種を収録している。これによれば、ジャガイモ(馬鈴薯)が 37 品種で導入された品種数が最も多い。ジャガイモに次いで導入品種数が多いのは、キャベツ(甘藍, 24 品種)であり、以下、カボチャ(南瓜, 16), スイカ(西瓜, 15), レタス(萵苣, 14), タマネギ(葱頭, 13), マクワウリ(甜瓜, 11), トマト(番茄, 10)が続く。ジャガイモが主穀類に準ずる品目として、「普通作物」に分類される場合があることを考慮すれば、キャベツ 24 品種は野菜類の中で導入品種数が最も多いといえる。

これに対して、ハクサイはツケナ類 5 品種¹⁴のうちの 1 品種に数えられているに過ぎない。キャベツ以外のレタス(14 品種)や塘蒿(セルリー, 5), 菠薐草(ホウレンソウ, 4), 石刁柏(アスパラガス, 3)などの葉菜類でも複数の品種が記載されていることを考慮すると、ハクサイに対する品種の収集は非常に低調であったといえる。

次に外来品種の原産国をみると、全 254 品種のうち、アメリカが約半数の 125 品種を占め、フランスが 42 品種、オーストリアが 21 品種(ただし、うち 19 品種がジャガイモ)、中国が 20 品種、イギリスが 19 品種、その他が 18 品種である¹⁵。このことから、明治前期に導入された外来野菜は、9 割以上が欧米諸国を原産国とする野菜であったことがわかる。これに対して、中国を原産国とする野菜は、ハクサイなどのツケナ類とナス、キュウリ、マクワウリ、スイカなどの果菜類に限定され、全体の 1 割にも満たなかった。このように、明治初頭に日本へ導入された外来野菜の大部分は、欧米諸国原産の野菜、即ち西洋野菜であった。このことから、明治政府の富国強兵、殖産興業政策における欧米列強志向が、外来野菜の導入にも強く反映されていたとみなすことができる。

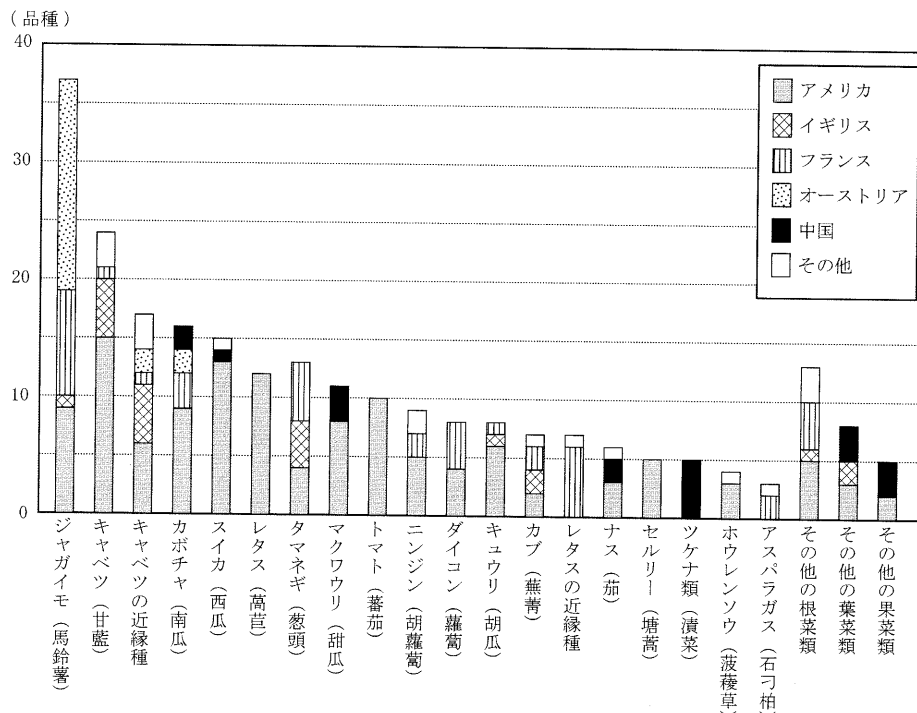
ここまでみてきた明治前期における政府による外来野菜の導入政策が、決して成功したとは言い難いものであったことは、次の玉利喜造の回想¹⁶から窺い知ることができる。

凡そ二十年頃までは、我が勸業即ち実業奨励は、前陳の如く悉く失敗の歴史にして、その原因は奨励したるその物の素質が我に適せざるものありしならんも、縦令、適せりとも社会の程度は未だその必要を感じざりしに職由せずんばあるべからず。殊

に当時は自由民権説盛んにして、政府の事業とさへ云へば何事も攻撃し、殊に中央地方の勸業及有志の事業共に着々失敗するを見ては、民業奨励は最も攻撃の矢面に立ち(後略)。

玉利は外来野菜の導入を含む明治前期の園芸奨励政策について、当時の日本国内の実情に合致しておらず、時期尚早で「悉く失敗」に終わったこと、また園芸奨励施策が自由民権論者からは官庁による民業への干渉と捉えられたため、政府批判の格好の標的となったことが読み取れる。

一方、松原茂樹¹⁷は明治前期の外来野菜の導入の歴史的意義について、以下の3点を挙げて評価している。すなわち①近世以前の本草学では種類(品目)レベルでの特性の記載に止まっていたが、欧米野菜の導入過程で、品種レベルでの特性に応じた栽培法や利用法があることを知ったこと、②欧米野菜の導入で生食に適した品目があることを知ったこと、③温床育苗などの施設を用いることで早出し栽培などの旬以外の時期にも利



図Ⅱ-6 明治前期に日本へ導入された外来野菜の原産国別の品種数
(『改訂増補舶来穀菜要覧』により作成)

用が可能となる栽培法があることを知ったことである。そして松原は、以上の意義を有する明治前期の外来野菜の導入が、その後の野菜園芸発展の基礎となったとの見解を示している。

第4節 明治後期以降における外来野菜生産の展開

(1) 明治後期から現代までの野菜生産の消長

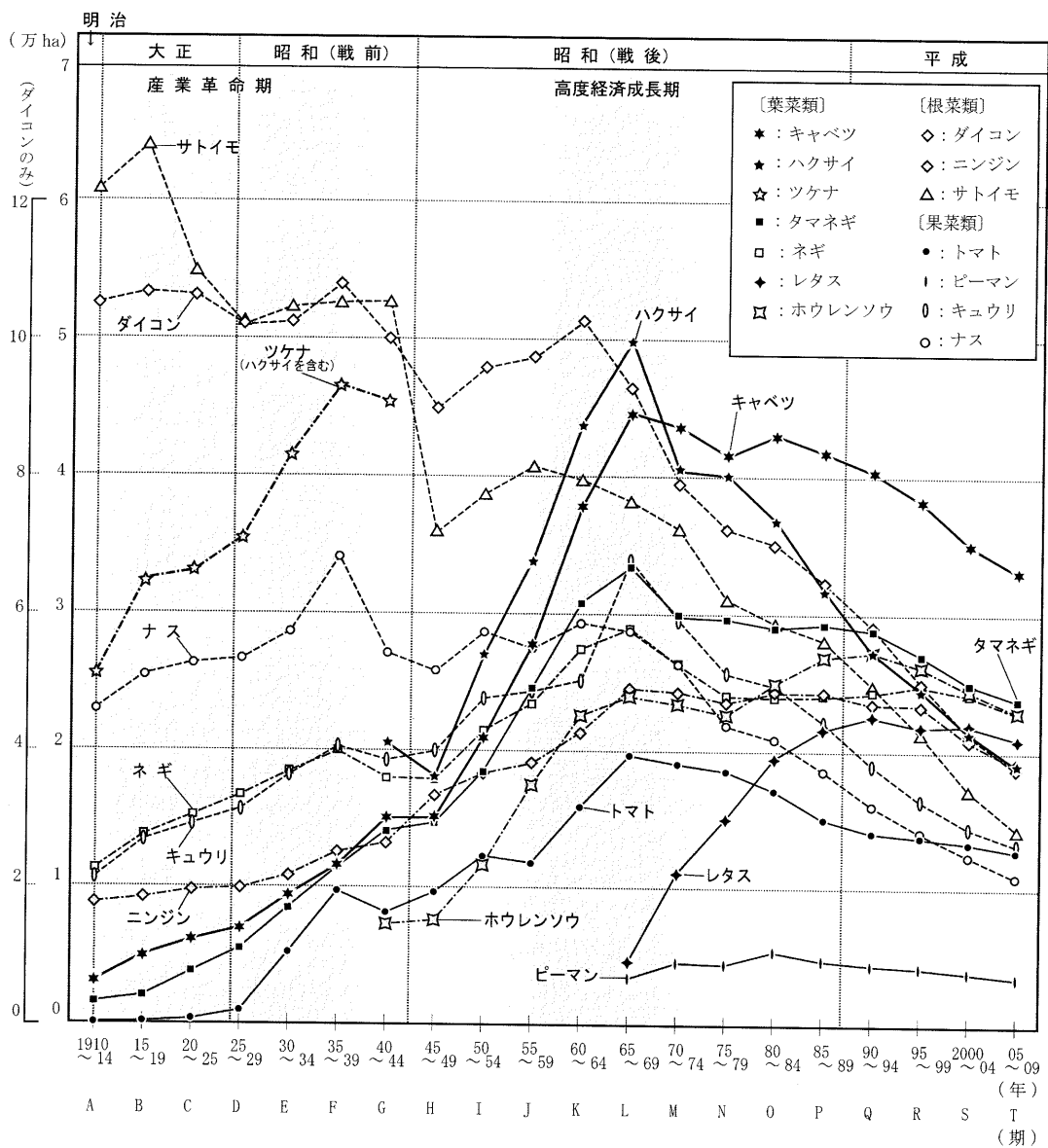
近代日本における農林統計調査は、1883(明治16)年の農商務省通信規則の制定を契機とし、1886(明治19)年に創刊された『農商務省統計表』によって、その調査結果が毎年継続して公表されるようになった¹⁸。続く1894(明治27)年には農商務統計様式の改正と農商務統計報告規程の制定によって、農林統計調査として確立された。しかしながら、野菜の生産統計については、創刊当初には調査対象外とされていた。その後、1904(明治37)年と1908(明治41)年に農商務統計報告規程の改正が行われ、前者ではダイコン、ニンジン、ゴボウ、タケノコ、トウガラシなどが、後者ではキュウリ、カボチャ、スイカ、ナス、トマト、マクワウリ、キャベツ、ツケナ、ネギ、タマネギ、カブ、ショウガなどが調査対象に加えられた。さらに1917(大正6)年にはシロウリ、1941(昭和16)年には結球ハクサイ、ハウレンソウ、タケノコが調査対象に加えられた。したがって、日本における野菜の生産状況を体系的に把握できるようになるのは、明治後期以降のことであるといえる。

図Ⅱ-7は、野菜生産出荷法に定められている指定野菜14品目のうち、ジャガイモを除く13品目(キャベツ、ハクサイ、タマネギ、ネギ、レタス、ハウレンソウ、ダイコン、ニンジン、サトイモ、トマト、ピーマン、キュウリ、ナス)とツケナの作付面積について、1910(明治43)年から2009(平成21)年までの100年間における5年ごとの平均値の推移を示したものである。ここでは同図をもとに、明治後期から現在までの野菜生産の消長について把握しておく。

まず明治後期の時点では、ダイコン(10.5万ha)の作付面積が群を抜いて大きく、サトイモ(6.1万ha)、ツケナ(2.6万ha)、ナス(2.3万ha)、ネギ(1.1万ha)、キュウリ(1.1万ha)など、在来野菜が上位を占めていた。とくにダイコンとサトイモが上位を占めていることは、根菜類・いも類が中心的位置を占める近世以前の状況が、明治後期においても踏襲されていたことを示すものとみられる¹⁹。一方、外来野菜の作付面積はキャベ

ツ(3,010ha), タマネギ(1,480ha), トマト(80ha)など, 一定程度の普及は認められるものの, 在来野菜と比較して極めて僅少であったことがわかる。

大正期から昭和戦前期にかけては, ダイコンは10万ha強でほぼ横ばいで推移するものの, サトイモは6万ha台から5.3万haへと大きく減少している。また図示してはいないが, ゴボウやカブなどの根菜類も大正期から昭和戦前期を通じて作付面積が減少に転じており, この時期には日本在来の根菜類で生産量の停滞ないし減少が顕著といえる。



図Ⅱ-7 日本における主要野菜の作付面積の推移(1910~2009年)

(各年の「農商務省統計表」・「農林省統計表」・「農林水産省統計表」により作成)
注)5年ごとの平均値を示した。

ただし, B期は1917年1ヶ年のみ, C期は1921年を除く4ヶ年の平均値。

これに対して、ナスは2.3万haから2.7万haへ、キュウリは1.1万haから1.8万haへ、ネギは1.1万haから1.8万haへと推移しており、在来野菜の中でも果菜類や葉菜類は、大正期から昭和戦前期にかけて増加傾向にあったことがわかる。

一方、外来野菜の作付面積は大正期から昭和戦前期にかけて、キャベツは3,010haから1.5万haへと5倍の、タマネギは1,480haから1.4万haへと10倍近くの大幅な増加を示した。トマトも昭和戦前期を通じて1,000haから1.0万haへと10倍の増加を示した。また在来種と外来種が混在するニンジンも0.9haから1.3万haへ、ツケナも2.5万haから4.5万haへと増加している。ニンジンやツケナの増加幅が他の在来野菜より大きいのは、この時期において外来種の普及が進んだためとみられる。

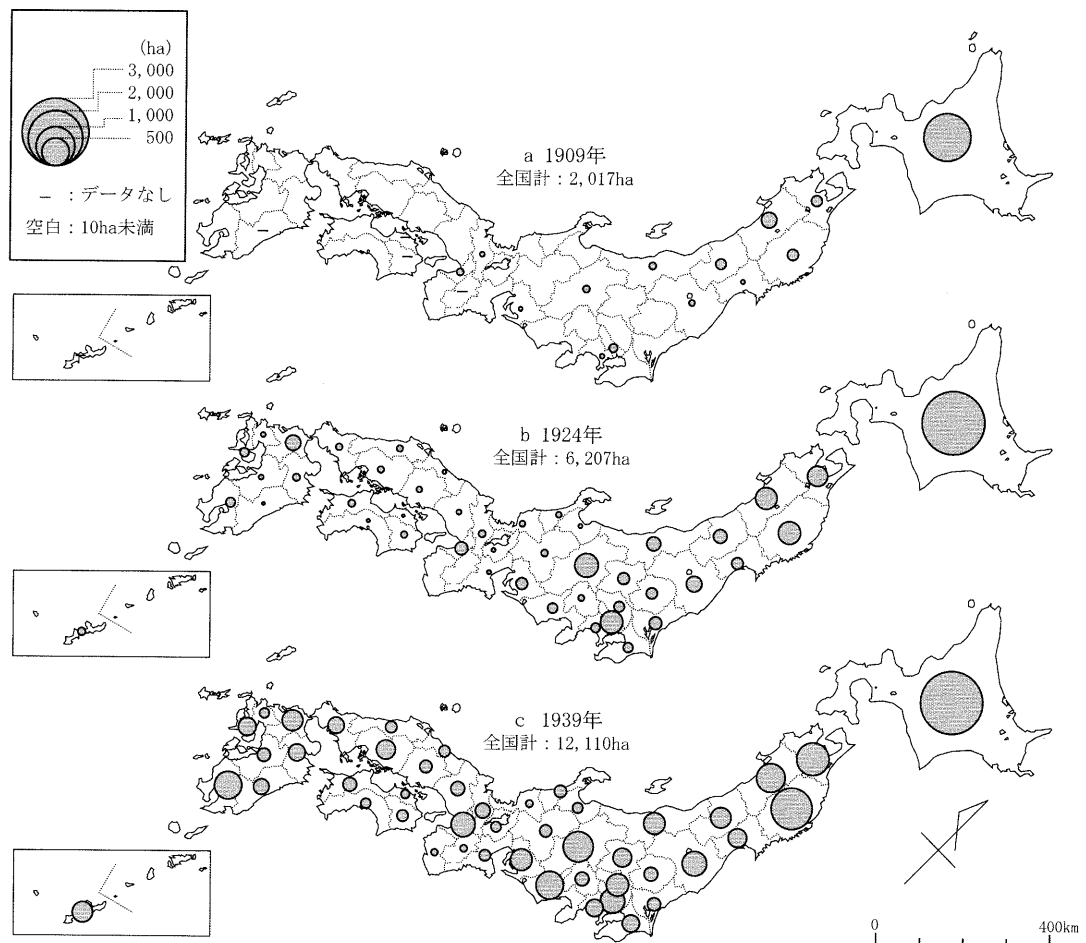
第二次世界大戦後から高度経済成長期にかけては、大部分の品目で作付面積の増加がみられる。この間、国民1人あたりの野菜の消費量は、1954(昭和29)年の63kgから1968(昭和43)年の133kgへと倍増した²⁰。その中でもキャベツが1.5万haから4.5万haへ3倍、ハクサイが2.1万haから5.0万haへ2.5倍近く、タマネギが1.4万haから3.3万haへ2.2倍の大幅な増加を示しており、この時期においても外来野菜の作付増加が目立っている。特にこの時期には、ダイコンが首位を占めていることは従前と変わっていないものの、ハクサイとキャベツが在来野菜を凌いで、第2位と第3位に浮上するなど、野菜全体に占める外来野菜の比重の大幅な増加が確認できる。

1975(昭和50)年頃からは、消費者の飽食化や多品目化の進行、さらには円高により原料野菜を中心に輸入量が増加したことなどによって、野菜類の供給過剰が顕在化するようになった²¹。この時期以降は、レタスなどの後発の品目を除いて、全般的に作付面積の減少が進んでいる。

以上の分析から、外来野菜の普及の画期としては、明治後期から昭和戦前期と第二次世界大戦後の高度経済成長期の2つの時期を抽出することができる。とくに前者は後者ほど劇的ではないものの、作付面積の増加率などから判断して生産量が着実に増加した時期であったと指摘することができる。次項以下では、この2つの画期の違いに注意しながら、キャベツとハクサイの生産地域の成立と再編について検討する。

(2) キャベツ・ハクサイ生産地域の成立

図Ⅱ-8は、明治後期から昭和戦前期におけるキャベツの作付面積を道府県別に示したものである。1909(明治42)年当時のキャベツの作付面積は、全国で2,000ha程度であった。このうち、開拓使による導入を契機として明治前期に生産地域の成立をみた北海道(1,395ha)が、全体の約7割を占めていた。残り3割のうちの約半分は、青森(80ha)・岩手(73ha)・秋田(135ha)・山形(70ha)などの東北地方に集中しており、これらの地域においても、明治後期以前に生産地域の成立が緒についていたとみられる。このことから日本におけるキャベツ生産地域の成立は、寒冷地で先行していたといえる。



図Ⅱ-8 キャベツの道府県別作付面積の推移(1909・1924・1939年)
(各年の『農商務省統計表』および『農林省統計表』により作成)

大正期を通じて、キャベツの作付面積は急激に増加し、1924(大正 13)年には全国で 6,000ha を超えた。これは、長野(416ha)や新潟(152ha)を含めた寒冷地において作付面積が増加したことにもよるが、東京(64ha)とその隣接諸県、静岡(93ha)、愛知(92ha)、大阪(117ha)、福岡(180ha)など大都市近郊の各府県などでも作付面積の増加が顕著となったためである。

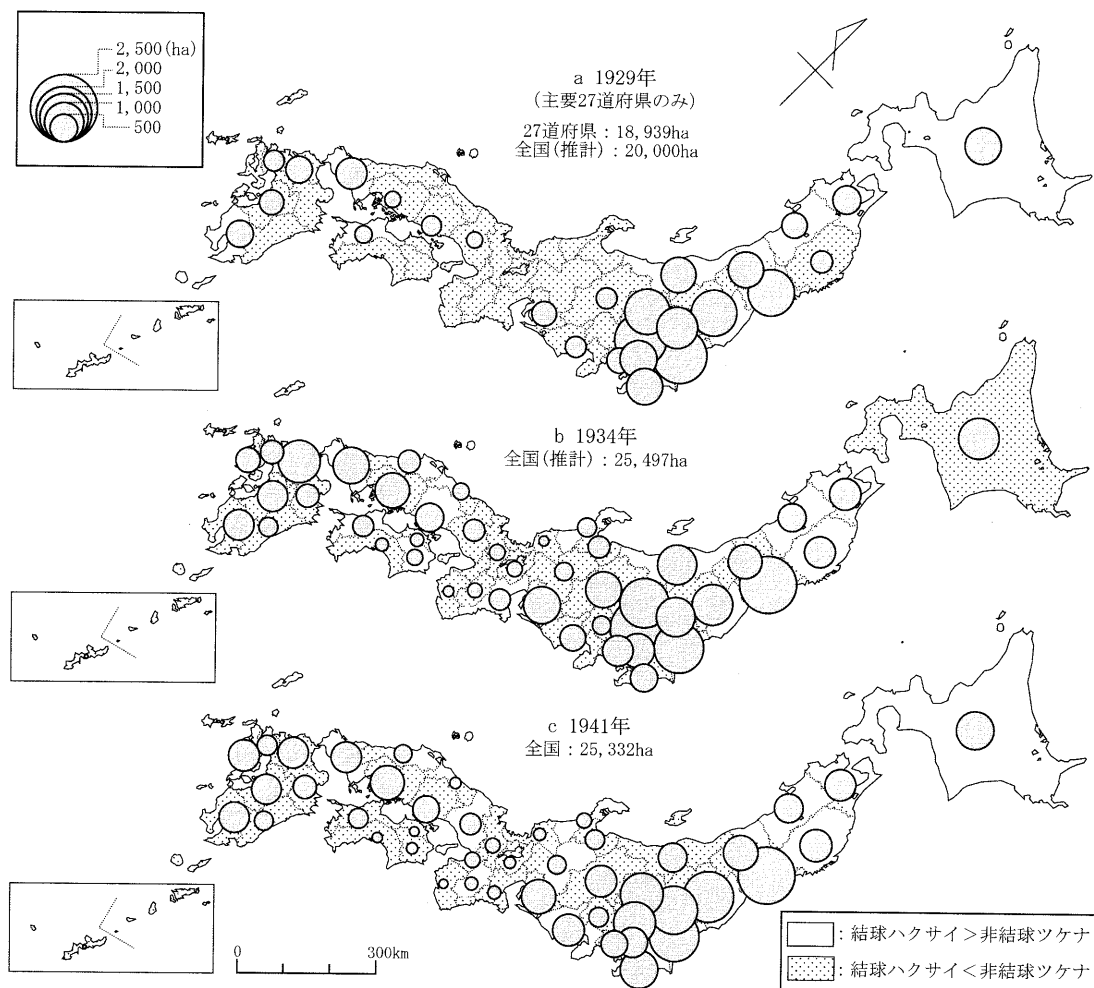
さらに 1939(昭和 14)年には、作付面積が全国で 12,000ha、1941(昭和 16)年には 15,000ha を超えた。この時期には、岩手(1,006ha)や青森(644ha)、長野(563ha)などの寒冷地の諸県で顕著な増加がみられたほか、広島(201ha)や鹿児島(491ha)、沖縄(267ha)をはじめとする西南日本の暖地においても増加が顕著となった。

以上のように、日本におけるキャベツ生産地域は、明治期に北海道や東北北部などの寒冷地において成立し、大正期に入って東北南部や新潟、関東、中部高冷地へ、昭和期には西南日本の各地へと次第に拡大したことがわかる。昭和戦前期には、キャベツの作付面積がピークとなった1968(昭和 43)年(46,000ha)の約3分の1にまで達していたことから、明治後期から昭和戦前期はキャベツ生産が着実に増加した時期といえる。

図Ⅱ-9 は昭和戦前期におけるハクサイの作付面積を道府県別に示したものである。前述のように、農林省統計表において「結球白菜」と「非結球漬菜」が分割されるのは1941年以降である。これよりも以前で、ハクサイのみの作付面積について道府県別に把握し得る資料としては、管見の限りではあるが、『日本園芸雑誌』47巻1号に掲載された「結球白菜の生産と出廻事情」²²と、1936(昭和 11)年に農林省農務局が刊行した『蔬菜及果樹主要品種ノ分布調査』²³の2点を挙げるができる。前者では1929(昭和 4)年のハクサイ生産の「主要府県」として27道府県におけるハクサイの作付面積を確認できる。また後者は、野菜・果樹品目の品種ごとの作付面積について、各道府県庁から報告された推計値²⁴を取りまとめたものである。

まず、1929年におけるハクサイの作付面積は全国で約20,000haと推計されるが、その大部分にあたる18,939haが「主要府県」とされる27道府県によって占められている。これを地域的にみると、茨城(1,968ha)、埼玉(1,774ha)、宮城(1,409ha)、福島(1,375ha)、群馬(1,334ha)、栃木(1,119ha)をはじめとする南東北から北関東にかけての諸県を中心に、東北日本で大規模な生産地域が成立したとみられる。その一方で、「主要府県」以外の18府県を含む西南日本の諸県では、ハクサイ生産がいまだ進捗していなかったといえる。

続く 1934(昭和 9)年には、ハクサイの作付面積は日本全体で 25,497ha となり、1929 年からの 5 年間で急激に増加示した。とくに埼玉(2,087ha)、宮城(1,950ha)、茨城(1,509ha)、群馬(1,457ha)などの東北日本の諸県に加え、福岡(1,061ha)を筆頭に、西南日本の諸県でも作付面積の増加が目立っている。ところが、7 年後の 1941 年における日本全体のハクサイの作付面積は、1934 年とほぼ同値の 25,332ha である。日本におけるハクサイ生産は、1934 年から 1941 年の間に生産過剰を迎えたことが推断される。



図Ⅱ-9 ハクサイの道府県別作付面積の推移(1929・1934・1941年)
(「結球白菜の生産と出廻事情」、『蔬菜及果樹主要品種ノ分布調査』および『農林省統計表』により作成)

次に、ツケナ類全体に占めるハクサイの割合の推移についてしてみると、1929年の時点ですでに過半数の53.1%を占め、1934年には54.6%、1941年には57.5%へと増加している。作付面積においてハクサイがツケナ類全体の過半数を占める府県数は、1929年の時点では16であり、一部を除き東北日本に偏在していた。これが1934年には24、1941年には28へと増加し、西南日本へも拡大していった。つまり、1934年から1941年にかけて、ハクサイの作付面積は全国的にみれば横ばいであるが、大規模な産地を擁していない府県へも次第に普及していったことがわかる。また1941年の時点で、ツケナ類全体に占めるハクサイの割合が過半数を超えない19府県には、長野・新潟(野沢菜)、滋賀(日野菜)、京都(水菜・壬生菜)、広島(広島菜)、長崎(長崎ハクサイ、半結球種)など、以前から非結球ツケナ類の優良品種が存在する場合が多いことも注意すべきことであろう。

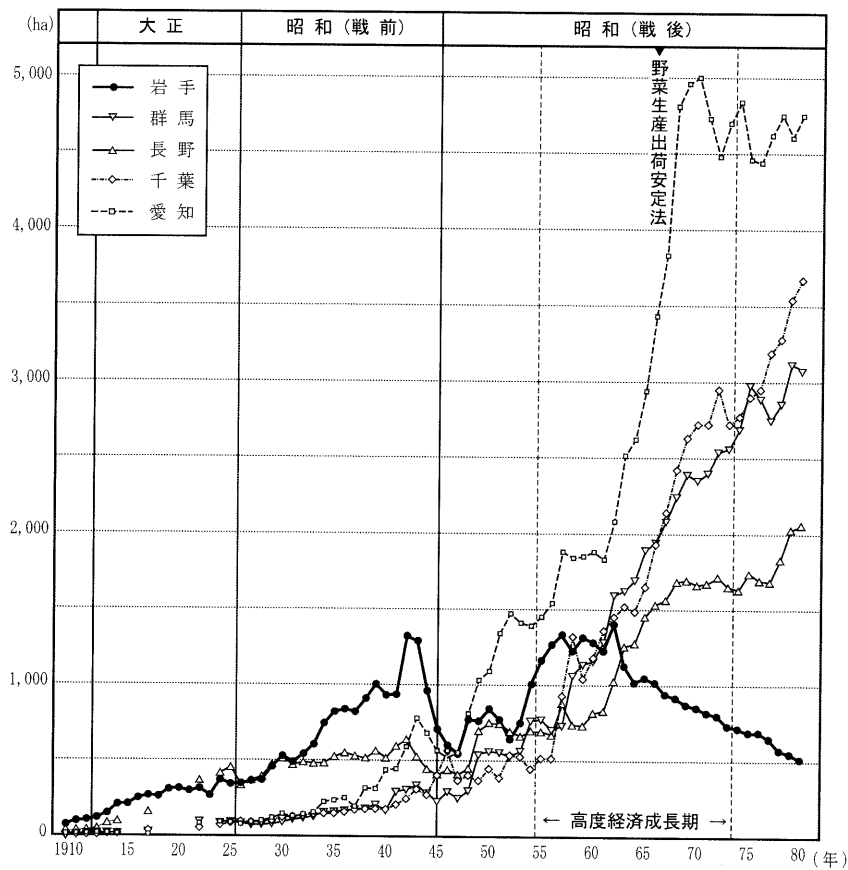
(3) 高度経済成長期におけるキャベツ・ハクサイ生産地域の再編

1966(昭和41)年には、主要な野菜を大消費地に計画的かつ安定的に供給することにより、野菜価格の高騰と暴落を防止することを目的として、野菜生産出荷安定法が制定された。同法は当初、必需的主要野菜6品目(キャベツ、ハクサイ、タマネギ、トマト、キュウリ、ダイコン)について、京浜、中京、京阪神、北九州の指定大消費地4地域11都市へ供給する310産地を対象とした。そして野菜作農家の経営安定を図るため、国・県・生産者の出資によって、価格低落時の安値補填事業を実施した²⁵。これにより、主要野菜について近代的な集団産地、いわゆる主産地の形成が促進された。主要野菜は当初の6品目から、順次増加して14品目となるわけであるが、当初6品目のうち、キャベツ、ハクサイを含む4品目が外来野菜であることは、高度経済成長期において野菜全体に占める外来野菜の比重が大幅に増加したことに符合している。

図II-10は、キャベツの主産県のうち、岩手、群馬、長野、千葉、愛知の5県における作付面積について、1909(明治42)年から1980(昭和55)年までの推移を示したものである。キャベツ産地の成立が明治後期から昭和戦前期にかけて寒冷地で先行したことは、図II-8で確認した通りである。1939(昭和14)年を例にとると、北海道(2,500ha)を筆頭に、第2位は岩手県(1,000ha)、第3位は青森県(640ha)、第4位は長野県(560ha)で、寒冷地が作付面積の上位を占めていた。岩手県は一時的に長野県と逆転するものの、明治後期から昭和戦前期を通じて長野県や群馬県よりも作付面積が大きく、後述するように

県外移出量においても日本最大であった。

ところが、戦後には群馬・長野両県の作付面積が急増し、群馬県は1963(昭和38)年に、長野県は翌1964(昭和39)年にそれぞれ岩手県を上回った。群馬県は嬭恋村を中心に3,000haを超えるまでに作付面積を増加させ、夏秋季キャベツの代表的産地としての地位を獲得した。また長野県も2,000ha前後の作付面積を有し、群馬に次ぐ夏秋季のキャベツ産地となった。こうした中央高冷地での主産地形成の一方で、岩手は1966年には1,000haを割り込み、その後は衰退の一途をたどった。



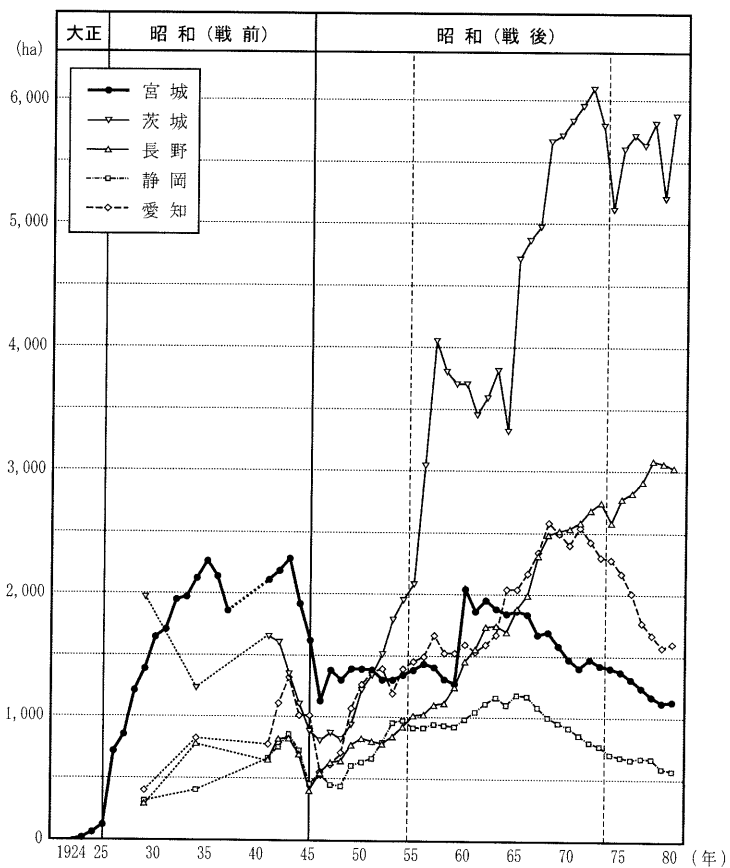
図Ⅱ-10 主産県におけるキャベツの作付面積の推移(1909~1980年)
 (各年の『農商務省統計表』、『農林省統計表』および『農林水産省統計表』
 により作成)

第二次世界大戦後には、寒冷地だけでなく暖地においても大規模なキャベツ産地が形成されてくる。とくに愛知県では渥美半島を中心に最高で5,000haに達する大規模な産地が形成され、冬季キャベツの代表的産地となった。一方、千葉県では銚子、神奈川県では三浦半島、茨城県では県西地域を中心に春季キャベツの大規模な産地が形成された。このように第二次世界大戦後の日本では、寒冷地と温暖地、低地と高冷地といった多様な自然環境に合わせた作型で各地でキャベツを生産することにより、市場への出荷をリレーで繋ぐキャベツの供給システムが確立していった。

図II-11は、ハクサイの主産県のうち、宮城、茨城、長野、静岡、愛知の5県における作付面積について、1924(大正13)年から1980(昭和55)年までの推移を示したものである。図II-9で確認した通り、昭和戦前期には南東北から北関東にかけての諸県を中心にハクサイの大規模な産地が形成されていた。なかでも宮城県と茨城県は、後述するように、ハクサイの導入から国産品種の育成への展開が早く、昭和戦前期における代表的なハクサイ産地を形成した。また静岡県も浜名湖周辺を中心に、暖地の特性を活かし宮城県などと出荷時期をずらすことで、相当の県外移出量を有する産地であった。

第二次世界大戦後になると、茨城県の作付面積が最高で6,000haを上回るまでに急増し、突出した産地になる一方、宮城県や静岡県ではとくに1960年代以降、作付面積が減少の一途をたどっていく。ハクサイの場合、周年的にバランスよく出荷されるキャベツとは異なり、秋冬季に出荷が伯仲するため産地間競争がより熾烈で、産地が茨城県に収斂していったといえる。この時期、茨城県以外では南佐久郡を中心とした長野県が、3,000haを上回るまでに成長しているが、これは高冷地の特性を活かした夏季に出荷することで他産地との競合が回避されるからである。

このように、キャベツ、ハクサイともに、第二次世界大戦の前後で産地の構成が大きく変化したことがわかる。茨城県のハクサイについても、当初は水戸市周辺の平野部を中心に産地が展開したが、第二次世界大戦後には鬼怒川小貝川流域の県西地域に産地が移動している。このことは、外来野菜の導入から普及に至る過程を検討するには、従来から地理学で研究蓄積のある第二次世界大戦後の主産地ではなく、戦前期までに成立した産地を分析対象とすべきであることを示しているといえる。



図Ⅱ-11 主産県におけるハクサイの作付面積の推移(1924~1980年)
 (各年の『農商務省統計表』、『農林省統計表』および『農林水産省統計表』
 により作成)

注)ただし、1929年は「結球白菜の生産と出廻事情」、1934年は『蔬菜及果樹
 主要品種ノ分布調査』による推計値。

第Ⅱ章 注

- ¹ ①幸田浩俊(1973)：ハクサイ＝植物としての特性，農山漁村文化協会『農業技術大系 野菜編7』農山漁村文化協会，ハクサイ，3-10頁。②日向康吉(1997)：『植物の育種学』，朝倉書店。
- ² 青葉高(2000)：『日本の野菜 青葉高著作選Ⅰ』八坂書房，150-152頁。
- ³ 青葉高(1973)：ツケナ類＝植物としての特性，農山漁村文化協会『農業技術大系 野菜編7』農山漁村文化協会，ツケナ類，3-18頁。
- ⁴ 勸業寮(1875，復刻1959)：明治七年府県物産表，藤原正人編『明治前期産業発達史資料 第1集』明治文献資料刊行会。
- ⁵ 生産額の単位は円で統一されているが，生産量は府県あるいは，野菜の種類により単位が貫，石，駄，把など不統一であるためここでは生産額を用いた。
- ⁶ ただし，菊菜(シュンギク)などアブラナ科以外の葉菜類は掲載していない。
- ⁷ 日本農業発達史調査会編(1978)：『日本農業発達史第三巻』日本農業発達史調査会，208頁。
- ⁸ 明治六年開拓使西洋種苗木録，農林省農務局(1939)：『明治前期勸農事蹟輯録 下巻』大日本農会，1804-1808頁。
- ⁹ 外国種穀菜成熟ニ付回覧，外国種蔬菜果類成熟ニ付回覧，農業総合研究所編(1957復刻)『農務顛末第五巻』農業総合研究会，1081-1082頁。
- ¹⁰ 洋種穀菜類各府県へ試植依頼ノ義ニ付伺，農業総合研究所編(1957復刻)『農務顛末第五巻』農業総合研究会，1082-1084頁。
- ¹¹ 明治七年度配付穀菜果樹試作報告，農林省農務局(1939)：『明治前期勸農事蹟輯録 上巻』大日本農会，750-803頁。
- ¹² 青葉高(2000)：『野菜の日本史 青葉高著作選Ⅱ』八坂書房，207頁。
- ¹³ 竹中卓郎編(1886)：『改訂増補舶来穀菜要覧』大日本農会三田育種場。前掲12)，207頁によれば，前年に刊行された『舶来穀菜要覧』が好評を得て売り切れとなったため，誤りの部分を訂正し，牧草類の図などを増補して，1886年に刊行した。
- ¹⁴ ツケナ類の内訳は，白菜(ハクサイ)，山東菜(サントウサイ)，体菜(タイサイ)，薺菜(ケイサイ)，水菜(スイサイ)の5品種である。
- ¹⁵ その他に含まれる原産国としては，オランダが5品種，ドイツ，フィリピンが各3品種，スペインが2品種，イタリア，ポルトガルが各1品種とヨーロッパ原産と記されたもの2品種，原産国不明であったものが1品種である。
- ¹⁶ 玉利喜造(1915，復刻1975)：明治園芸業の沿革，日本園芸研究会編『明治園芸史』有明書房，1-10頁。
- ¹⁷ 松原茂樹(1984)：『明治農書全集 第六巻 野菜』農山漁村文化協会，427-458頁。
- ¹⁸ 藤井知江子編(1962)：『明治期農業関係統計書項目索引目録(文献叢書第7号)』御茶ノ水書房，2-7頁。
- ¹⁹ 同時期におけるサツマイモの作付面積(5か年平均)は29.7万ヘクタールである。
- ²⁰ 清水隆房(1989)：野菜の需給と価格安定政策，農業と経済編集委員会・財団法人富民協会共編『図でみる昭和農業史』，富民協会・毎日新聞社，190-191頁。
- ²¹ 前掲20)190-191頁。
- ²² 中島汀(1935)：結球白菜の生産と出廻事情，日本園芸雑誌，47-1，54-61頁。
- ²³ 農林省農務局(1936)：『蔬菜及び果樹主要品種ノ分布調査』農林省農務局，44-48頁。
- ²⁴ 1934(昭和9)年における日本全体の「漬菜」の作付面積は，『農林省統計表』では45,200haに対して，『蔬菜及び果樹主要品種ノ分布調査』では46,700haとなっている。
- ²⁵ 前掲20)190-191頁。

第Ⅲ章 外来野菜導入期における普及阻害要因とその克服

第1節 キャベツ導入期における「におい」の問題

(1) 幕末から明治前期におけるキャベツの導入

日本においてキャベツは、幕末期に外国人居留地へ導入されたとみられている。公使として1859(安政6)年から1862(文久2)年まで日本に滞在した英国人オールコックによる栽培は、資料により判明しているその具体例である。横浜に居住したオールコックは、横浜近郊でキャベツやカリフラワー、レタスなどを自家用に栽培した¹。このほか幕末期の横浜近郊では、吉田新田(現、横浜市中区)において神奈川奉行が、また根岸(現、中区)、子安(現、神奈川区)、生麦(現、鶴見区)などの近郊農村において篤農家が、それぞれ居留外国人向けに西洋野菜の栽培を行った²。

1869(明治2)年には、農学者で後に開拓使の囑託となる津田仙が築地外国人居留地に居留する外国人の需要に対応すべく、キャベツやアスパラガスの種子を取り寄せて栽培を開始した³。津田の伝記には、「甘藍(キャベツ)等の西洋野菜よりも尠^{すく}なからざる利益を得たり」(カッコ内筆者補入)とある一方で、「当時の日本人は未だ西洋野菜を食することを知らず(略)『ホテル』の数にも在留外人の数にも限りあれば(略)予が菜園も大損失を招き」ともある⁴。このことは、明治前期の時点では、キャベツの需要がごく少数の居留外国人に限定されており、一部の民間人による生産で供給過剰になるほど少量でしかなかったことを示している。

明治政府は、殖産興業政策の一環としてキャベツを含む外来野菜の導入を推進した。1871(明治4)年には開拓使が、札幌官園(後の札幌育種場)においてキャベツの試作を開始した。キャベツは、夏季が冷涼な北海道の気候に適すると考えられたため、テンサイやジャガイモ、タマネギとともに、開拓使によって重要な作物として位置づけられた⁵。北海道における1881(明治14)年のキャベツの生産状況は、以下の通りである。

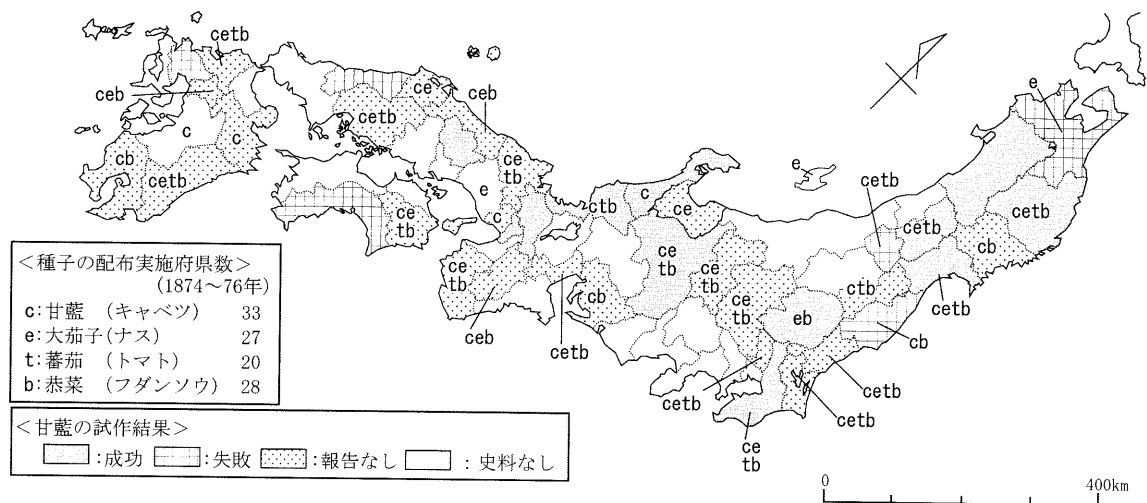
[札幌本庁] 石狩, 後志, 胆振, 日高, 十勝, 天塩六国ニ産ス, 石狩国札幌ヲ第一トシ,
胆振国有珠, 勇払之ニ亜ク, 他ハ僅少ナリ

[函館支庁] 亀田, 上磯, 茅部, 檜山, 寿都, 歌棄, 磯谷, 山越八郡ニ産スルモ, 亀田
ヲ除ク外ハ自家ノ食用ニ試ルノミ

〔根室支庁〕根室，野付，標津ニ産ス。根室ヲ最トス

このように、北海道では導入から10年後にはキャベツが広範囲で栽培されるようになって
いる。つまり北海道は、キャベツの導入から時期を置かず、最も早くから生産地が形成さ
れた地域であったといえる。

一方、前章でもみたように、1874(明治7)年には内務省勸業寮の内藤新宿試験場が多く
の外来野菜を導入した。同試験場は、このうち「主要7品目(燕麦，甘藍，大茄子，蕃茄，
玉蜀黍，豌豆，苜蓿)」の栽培適地を把握するため⁶，これらの種子を各府県へ配布して試
作を依頼した。図Ⅲ-1は、内藤新宿試験場による各府県への外来野菜種子の配布とキャベ
ツの試作結果について示したものである。キャベツの種子の配布や試作を実施した府県は、
史料によって確認できるだけでも当時の府県数⁷の約3分の2に相当する42府県に及び、
東北から九州までの広範囲に分布している。内藤新宿試験場の試作依頼に応え、1874～
76(明治7～9)年には33府県がキャベツ種子の配布を受けたが、これは「主要7品目」に
含まれる野菜の中で最も多い。また先述の通り、明治前期に政府が導入したキャベツの品
種数が全ての外来野菜のうちで最も多い24品種であったことからみても、キャベツは外来
野菜の中でも最も主要な品目であったといえる。



図Ⅲ-1 明治前期における外来野菜種子の配布とキャベツの試作結果
(『明治前期勸農事蹟輯録 上巻』により作成)

キャベツの試作結果を政府に報告した 18 府県のうち、12 府県で試作に成功している。明治前期における数少ないキャベツの栽培記録であるこの試作結果から判断すると、キャベツの栽培は比較的容易であったとみられる。キャベツ栽培の成功率は、東山地方や北陸地方で高く、関西以西で低いことから、より冷涼な自然条件に適する品種であったことがわかる。

(2) 直訳的調理法の紹介

当時の栽培技術水準によって栽培が可能であったとみられるキャベツは、前章で検討した通り明治後期に至っても北海道や東北部を除いて、ほとんど生産が進展していなかった。キャベツがしばらくは当時の日本社会に普及しなかった理由は、栽培方法よりもむしろ消費的側面からの検討が必要であるとみられる。

表Ⅲ-1 は、明治期に刊行された園芸栽培書や料理手引書などにみられる、キャベツの調理法とキャベツに関する記述を示したものである。日本に導入されて間もない明治前期において、キャベツは「欧米人の最も賞美する葉菜」(No.3)、「野菜の中に就て最も珍重すべきもの」(No.4)とあるように、外来野菜の中でも最も優れた品目として紹介されている。キャベツに対するこのような賛辞とともに紹介された調理法は、例えばNo.3 では、今日風にいえば①酢煮、②細かく刻んで酢と胡椒をかけたサラダ、③塩肉との煮物、④ザワークラウトである。これらと類似する調理法が、同時期の他の文献においても確認できる。これらの調理法は、No.2 が外国書の日本語訳であることからわかるように、欧米諸国における調理法を直訳的に紹介したものであり、当時の日本人の食生活とは大きく乖離していたと考えられる。

明治 20 年代になると、「本邦に於ても(中略)之(キャベツ)を賞味するものあるに至る」(No.4)とあることから、キャベツの生産および消費が若干進捗したとみられる。しかしこの時期の文献の記載には、「悪臭アリテ食ニ堪エズ」(No.5)、「始めは泥臭しと云ふが如き評判にて余り作るもの多からざりき」(No.6)など、キャベツ特有のにおいを「悪臭」、「泥臭し」と表現している。キャベツの食味への違和感が見受けられない中で、においに対する否定的な表現が複数の文献で確認される。このことから、キャベツの消費を推進しようとする人の中には、キャベツのにおいを強烈で好ましくないものと認識し、抵抗感を抱く日本人が少なくないと考えていたことが推察される。明治前期において、日本人の食生活に適合するキャベツの利用法や、日本人に抵抗感を抱かせるキャベツのにおいの処理法が考案さ

れていなかったことは、キャベツが好適な栽培条件に恵まれながら、生産地域の成立までに一定の時間を要した大きな原因の一つであったと考えられる。

表Ⅲ-1 明治前期の文献資料にみられるキャベツの調理法

No.	資料タイトル (著者/発行者:年次)	キャベツの調理法				キャベツに関する記述
		料理名	調理法	調味	組合せ食材	
1	西洋蔬菜栽培法 (開拓使;1873)	(サラダ)	C		● 卵・酢	-
		(塩肉の煮込み)	C B		● 塩肉	
		(ザワークラウト)	C P		●	
2	西洋果菜調理法 (岡勇訳;1879)	(サラダ)	C		● 酢	-
		(ザワークラウト)	C P		●	
		(温野菜)	C B		● バター	
3	改訂増補舶来穀菜要覧 (三田育種場;1886)	(酢煮)	C B		● 酢	欧米人の最も賞美する葉菜にして常に之を栽培
		(サラダ)	C		● 酢	
		(塩肉の煮込み)	C B		● 塩肉	
		(ザワークラウト)	C P		●	
4	西洋野菜甘藍栽培篇 (大町信訳;1887)					(欧米) 野菜の中に就て最も珍重すべきもの(略)本邦に於ても社会変遷の速やかなる早や之を賞味するものあるに至る
5	勸農叢書蔬菜収利 (谷村久松;1890)					夏間ハ腐敗シ易ク 悪臭アリテ食ニ堪エズ
6	明治園芸史 (明治園芸研究会;1915)					(明治23,4年頃)甘藍の如きも東北にて出来たりしも、始めは泥臭しと云ふが如き評判にて余り作るもの多からざりき

凡例) 調理法 C:切る, B:煮る, P:漬ける

調味 ●:洋風(牛乳やバター, トマトソースなどを使用)

注) 「-」および斜線は、記述がないことを示す。

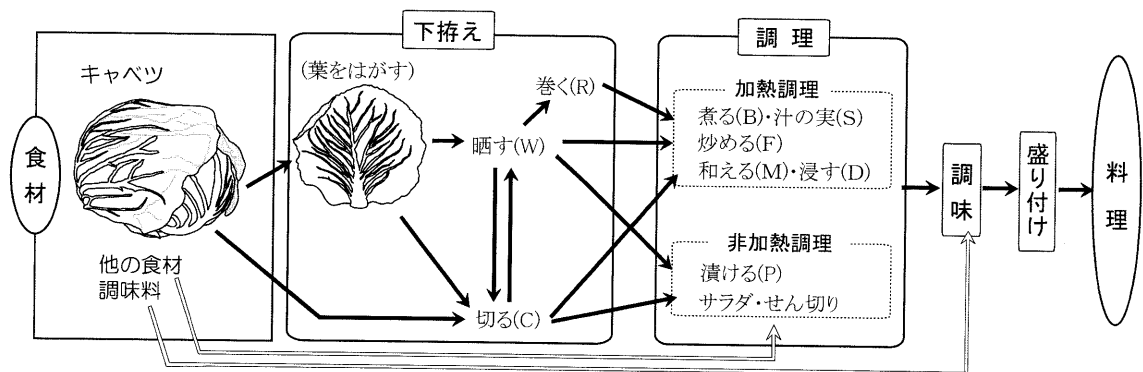
(表中に記載した各種文献により作成)

第2節 新たな調理法の考案とキャベツ需要の創出

(1) 都市知識人によるキャベツ調理法の考案

図Ⅲ-2は、現代の日本において実際に行われているキャベツの調理法を示したものである。キャベツは、まず切る、水または湯で晒す、他の食材を巻くなどの下拵えを行った後、煮る、炒めるなどの加熱調理や、漬けるなどの非加熱調理を行うといった具合に、調理法が多様である。以下では、明治中後期の文献資料にみられるキャベツの調理法(表Ⅲ-2)について、明治前期と比較しつつ検討してみたい。

表Ⅲ-2のNo.1に挙げた史料には、「料理の法宜しきを得ざる時は、猛けしき臭ほひを発するため、嗜好に適せざることあり」「仏蘭西にては如何なる時にも、キャベージは必ず之を晒さずしては用ひざるよし、晒すときは強よき臭^{ニッ}を去り、しかも真の味は少しも損せざるが故に、何の料理に用ゆるも味殊に美しき味となる」とある。明治中期になると、キャベツの消費を阻害する要因であった「におい」を除去する方法として「晒す」、すなわち下茹ですることを奨励する記載が確認できる。そしてこれ以降の文献には、下茹での工程(W)を含む調理法が多くみられるようになる。これは、明治前期(表Ⅲ-1)に紹介された調理法に下茹でするものが1例も含まれていないことと対照的である。例えば、No.5で挙げた史料には、「ロールキャベージ」の調理法の中で「キャベヂの葉を一枚づつ中央の真^{まんなか}を削り取^{しん}つて沸湯^{にへゆ}の内に五分間入れ、引揚げて冷た所へ(入れる)」と、下茹での方法を紹介している。明治20年代に考案されたキャベツの下茹で調理法は、日本人にとって「悪臭」や「泥臭」いと認識されたキャベツ特有のにおいを除去する方法として重要であったことがわかる。



図Ⅲ-2 キャベツの調理法
(筆者作成)

『月刊食道楽』(No.5)は、食生活を中心に家庭生活全般の改善を提唱した啓蒙家である村井弦齋が、1903~04(明治36~37)年に『報知新聞』に連載した新聞小説を単行本化したものである⁸。この小説の中で村井は、「簡易西洋料理法」と題した西洋料理の調理法を多数

表Ⅲ-2 明治中後期の文献資料にみられるキャベツの調理法

No.	資料タイトル (著者/発行者;年次)	キャベツの調理法				キャベツに関する記述
		料理名	調理法	調味	組合せ食材	
1	家庭雑誌 (家庭雑誌社;1892)	(クリーム煮)	W B	●	バター・牛乳	初めケヤベジの何者たるを知らざりしもの、近頃は追ひ追ひその料理を好むに至り、市中の八百屋にも多く見受くるに至れり。されど料理の法宜しきを得ざる時は、猛けしき臭ほひを發するため、嗜好に適せざることあり(略)晒すときは強よき臭を去り、しかも眞の味は損せざる
		ケヤベジの丸煮	W B	●	挽肉・スープ	
		ケヤベジの酢いり	W F	●	バター・酢	
		ケヤベジ・サラダ	C		●	
2	蔬菜栽培法 (福羽逸人;1893)	スープ	C B	●	バター・牛乳	品位頗ル上等ナル葉菜ニシテ西洋蔬菜中ニ在テ最モ美ナルモノナリ近年東京近在ニテ多ク培養シ普通ノ蔬菜店ニテモ販売スルモノアルニ至レリ
		ジュウクルート	C P	●		
3	簡易料理 (垣田純朗;1895)	サラダ	C	●	肉・卵	-
		(クリーム煮)	C	●	ホワイトソース	
		(丸煮)	W B	●	挽肉	
		(酢煮)	W C	●	バター・酢	
		キャベジ巻き	W R B	●	挽肉・パン	
4	家庭雑誌 (由分社;1905)	スープ	C B	●	牛肉・ダイコン・ニンジン	日本の葉菜は繊維が多くて肉が薄くて剛いのが欠点であります、甘藍は軟らかくて肉が厚くて繊維がなく、滋養に富んで居(略)
		(肉の添え物)	-	●		
		肉汁	-	●		
		シュウクルート	-	●		
5	月刊 食道楽 (村井弦齋;1906~)	ロールキャベジ	W R B	●	挽肉・パン・トマト	-
		ボイル・キャベジ	W F	●	バター	
		スターフ・キャベジ	-	●		
		コーン・ビーフ	W B	●	コーンビーフ	
		ロール・スターフ・キャベジ	W R B	●	挽肉・ホワイトソース	
6	年中総菜料理 (久保田米徳;1907)	甘煮	C B	○	挽肉・醤油	-
		キャベツ巻甘煮	W R B	○●	挽肉・醤油	
		ロールキャベジ	W R B	-		
		炊合せ	C B	○	鳥挽肉・牛蒡・醤油	
		甘煮	C B	○	鶏肉・醤油	
		炊合せ	C B	○	鳥挽肉・牛蒡・醤油	
7	西洋野菜の作り方と 食べ方 (神田喜四郎;1909)	浅漬け	C P	○		日本の菜とは違つて歯切れの良い、結構なものであります。殊に西洋臭い嗅など更にありませんので、極く日本人の嗜好に適した、上品な西洋菜です
		ロール・キャベツ	W R B	●	牛肉・ホワイトソース	
		ボイルド・キャベジ	-	●		
		キャベジ・スチウ	-	●		
		サラダ	C	●		
		スープ	-	●		
		糠漬	P	○		
		切り漬	C P	○		
		揚げ物	C F	○	ミョウガ・油	
		酢の物	C W M	○	ビート・醤油・酢	
胡麻和え	C W M	○	胡麻・胡桃			
8	四季毎日三食料理法 (安西古満子;1909)	キャベジ・サラダ	W C M	○●	西洋芥子	-
		芥子酢味噌和え	C W M	○	芥子酢	
		キャベジ三杯酢	C W M	○	三杯酢	
		キャベジ巻	W R B	○●	挽肉・スープ	
9	最近蔬菜園芸全書 (喜田茂一郎;1911)	シュウ・クロート	-	●		本邦に於ても近年稍其の風味に慣れ、次第に其の価値を認められ、都会人士の消費の額多きを加えり
		糠漬	-	○		
		味噌漬	-	○		

凡例) 調理法 C: 切る, W: 晒す, R: 巻く, B: 煮る, S: 汁の実, F: 炒める, M: 合える, D: 浸す, P: 漬ける

調味 ○: 和風(醤油や味噌など日本在来の調味料を使用), ●: 洋風(牛乳やバター, トマトソースなどを使用),

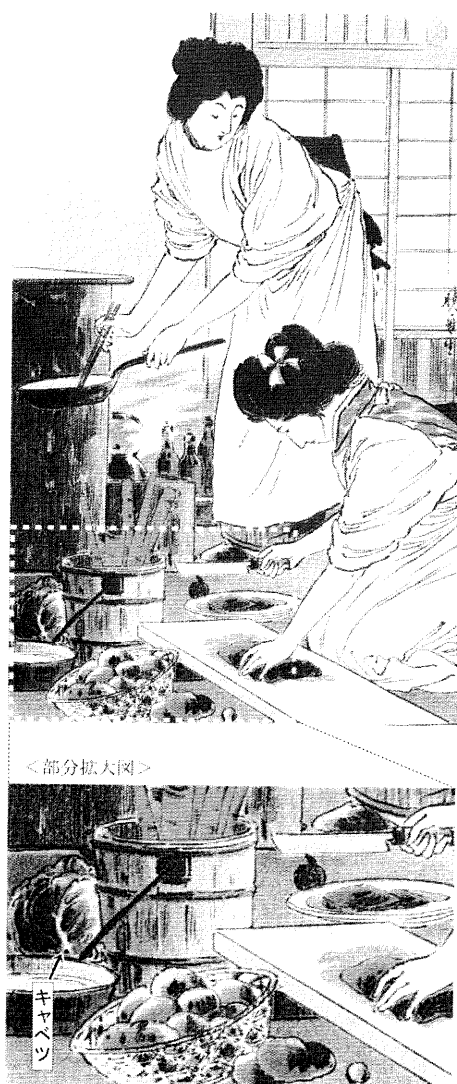
○●: 和洋折衷(前2者の両方を使用)

注) 「-」は、記述がないことを示す。

(表中に記載した各種文献により作成)

紹介し、食生活の改善を提唱している。図Ⅲ-3は、同書2巻5号に掲載された挿絵であるが、女中たちがキャベツや肉などの食材をフライパンで調理している光景が描かれている。

また、No.5 と同時期に刊行されたNo.4 には、「甘藍は軟らかくて肉が厚くて繊維がなくて、滋養に富んで」とあるように、キャベツが日本在来の葉菜と比較して食感や栄養価が優れた野菜である点が強調されている。明治中期以降、啓蒙家が日本人の食生活に西洋料理を取り込もうとする際、キャベツは主要な野菜に位置づけられていたといえる。キャベツ生産地域が成立し始める明治後期よりもやや早い時期に、キャベツを日本人の食生活に取り込むべく、新聞や雑誌媒体を通して「下茹で」調理法や、優れた食感や栄養価が紹介されたことは注目すべきであろう。



図Ⅲ-3 『食道楽』に描かれたキャベツ
(『月刊食道楽』(2巻5号)より転載、一部筆者改変)

さらに明治40年代に刊行されたNo.6～No.9では、キャベツを従来の西洋風の調味に加え、和風や和洋折衷風に調味する調理法が紹介されている。それは和え物や酢の物といった日本在来のツケナ類やハウレンソウなどに用いる調理法を応用したものや、西洋の調味料の代わりに、日本在来の醤油や酢味噌などを用いる調理法である。日本在来の調理法や調味料を用いたキャベツ料理の考案は、飯と味噌汁と漬物を主体とした日本在来の食事において、キャベツを惣菜用の食材として利用する可能性を創出させたことを意味している。

No.8の著者である安西古満子は、女子教育における「割烹」の必要性をいち早く提唱したとされる安西卯太郎の妻であり、同書は安西夫妻が有志とともに研究した成果を、「衛生と経済とに留意し真に家庭に資するに足る」ことを目的として編集した献立集である。またNo.6は、国民新聞社の新聞挿絵画家であった久保田米僊の献立集である。キャベツを漬物や味噌汁の具として利用することは、後述するように、寒冷地においてすでに行われていたことである。都市におけるキャベツの新しい調理法の考案が、寒冷地の影響を受けたものか否かは、現段階では明らかではない。しかしNo.6～No.9にみられる調理法は、漬物や味噌汁の具への利用の域を越え、調味料や組合せ食材に日本在来の食材と西洋の食材を採り入れた折衷料理である点に大きな特徴がみられる。

No.9に挙げた史料に「都会人士の消費の額ようやく 稍多きを加えり」とあるように、明治後期にキャベツを受容し始めたのは「都会人士」、すなわち都市の知識人層や経済的にも裕福な上流階級であった。このような都市の上流階級に属する知識人であった村井、安西、久保田らがキャベツをいち早く採り入れ、自らが実際にキャベツを調理して食べた体験を新聞や雑誌媒体を通して紹介した。

また同時期においてキャベツは、「日本の菜と違つて歯切れの良い、結構なもの」、「西洋臭においなど更に(ない)極く日本人の嗜好に適した、上品な西洋菜」(No.7)、「本邦に於ても近年稍其の風味に慣れ、次第に其の価値を認め」(No.9)と表現されていることからわかるように、キャベツに「西洋臭い」においがないことや、逆に食感の良さや嗜好への合致など、肯定的な要素が強調されている。このような表現は、キャベツを漠然と「欧米人の最も賞美する葉菜」として、直訳的な調理法の提示に留まった明治前期の状況とは異なり、日本人の食生活に適合可能で、かつ質の向上にも資する調理法を、実際の調理経験をもとに提示するものであった。このようなキャベツの調理法が新聞や雑誌媒体を通して、より広い階層に属する読者に紹介されることで、読者にとってキャベツが興味関心を抱かせる野菜となり、さらなる需要を喚起していったと考えられる。

(2) 都市大衆層による家庭料理でのキャベツの利用

東京では大正期以降、都市化が急激に進展し、地方出身の近代的雇用労働者である俸給生活者と工場労働者が新中間層を形成して、東京の代表的市民となった⁹。婦人雑誌『主婦之友』は、第一次世界大戦後の好況下で物価騰貴が高まりつつあった1917(大正6)年に、新中間層を含む「中流階級の主婦」を読者対象とし、「生活に密着した、所帯じみた、ヌカミノくさい記事」を売物として石川武美によって創刊された雑誌である¹⁰。

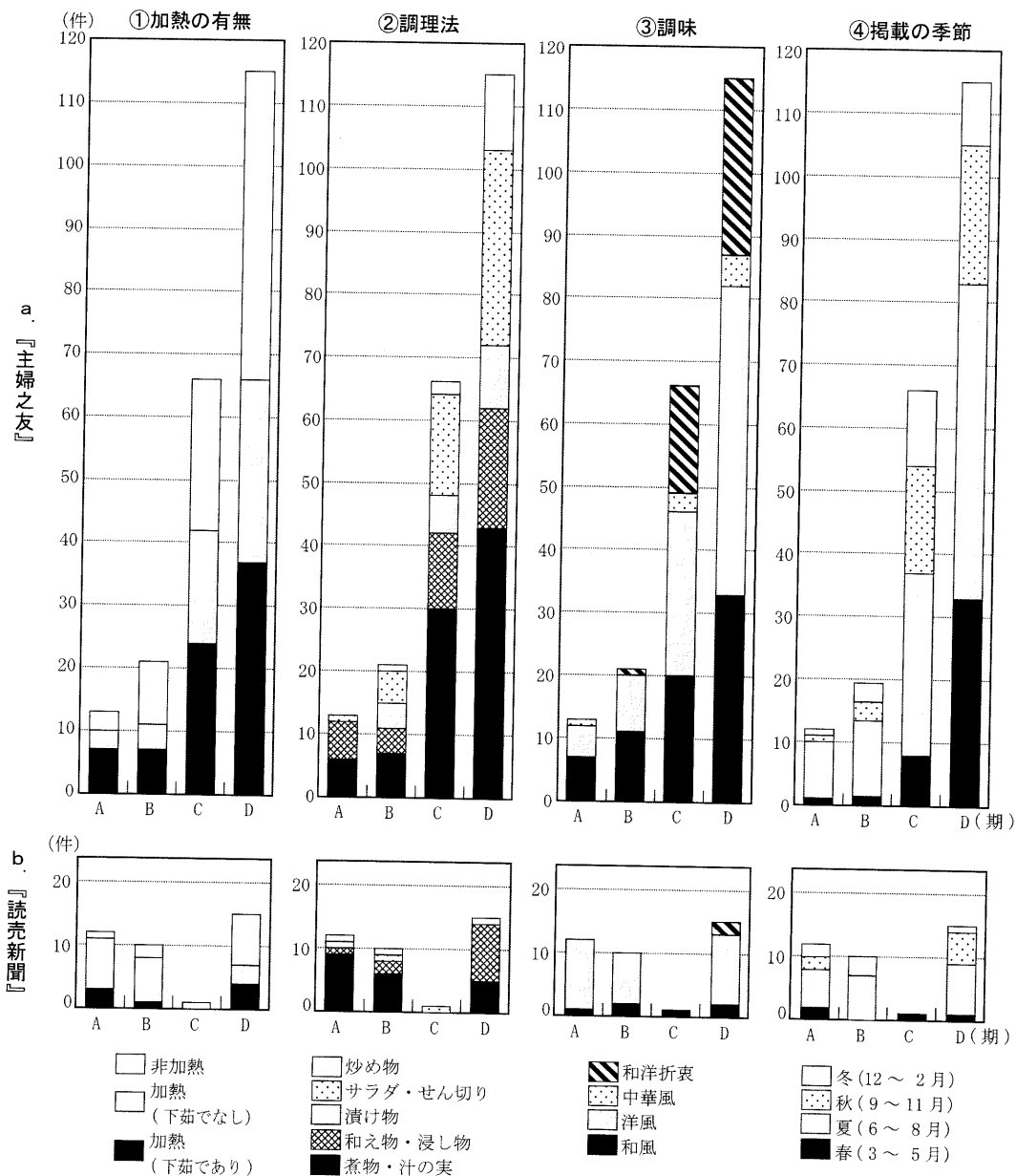
『主婦之友』では、創刊当初からキャベツ料理の記事が紹介されている(図Ⅲ-4)。その記事数は、創刊当初1年あたり数件であったが、1935(昭和10)年頃には20件以上へと着実に増加している。『主婦之友』に紹介されたキャベツの調理法は、大正期には煮物や和え物が多く、明治後期に考案された和風の調味の割合が高い。しかし昭和期に入ると、西洋料理や中華料理、あるいは和洋折衷料理の割合が高くなる。また、サラダやせん切りキャベツなど、水で晒しただけで加熱しない生食や、油を使用する炒め物の増加が認められる。明治中後期には重要な下調理であった「下茹で」を行う割合が減少傾向にあることは、キャベツのにおいに対する抵抗感が薄らいだことや、より簡便な調理法が重視されたことを意味するものと考えられる。

キャベツ料理の記事が掲載される季節は、大正期には夏季が中心であったが、昭和期に入って春季や秋季の割合が増加している。これは後述するように、東京において夏季に近郊産のキャベツが出回るだけでなく、近郊産とは収穫期の異なる産地からのキャベツの供給量が増加し、周期的にキャベツが流通するようになったことを反映しているとみられる。キャベツ料理が安価で経済的、簡便な調理法の特集記事に多く紹介されるようになったことも特徴といえる。このことはキャベツが、導入期以来の西洋料理や饗応料理の食材、あるいは明治後期以来の滋養・健康増進に有効な特別な食材としてではなく、中流階級の家庭料理に汎用される食材へと転化したことを意味している。

一方、『読売新聞』においてキャベツの料理記事が初見されるのは1915(大正4)年のことであり、婦人雑誌や新聞を通じたキャベツ調理法の紹介がこの頃から始まったことがわかる。『読売新聞』に紹介されたキャベツの料理記事は、だし汁と醤油を使用した煮物や、キャベツを塩揉みした後に他の食材と混ぜる和え物などが多く、『主婦之友』と比較して、より簡便で日常的な家庭料理の惣菜に重点が置かれていたといえる。

さらに、1919(大正8)年12月26日の『読売新聞』の「今日の知識」には、「キャベツを買ふ時に是非心得て置かねばならぬ事項」として、「なるべく目方の重い物」「球を押へて

見て、なるべく固い物」「球が軟白な物程、味が宜しい」ことが述べられている。これは当時の『読売新聞』の購読者層が、家庭で利用するためにキャベツを購入していたことを類推させるものであり、後述する、東京の「一般大衆」が家庭の狭い台所でも調理しやすい小形のキャベツを志向したという事実とも時期的に一致する。



時期) A期: 1916~20年, B期: 1921~25年, C期: 1926~30年, D期: 1931~35年

図Ⅲ-4 『主婦之友』と『読売新聞』に掲載されたキャベツの調理法
 (『主婦之友』およびCD-ROM版「読売新聞明治大正昭和の新聞記事」により作成)

当時の東京における「一般大衆」とは、都市化に伴い急増した中流階級の人々であり、『主婦之友』や『読売新聞』の購読者層とも一致している。したがって、婦人雑誌や新聞に紹介されたキャベツに関する記事は、中流階級の主婦のキャベツに対する関心を喚起し、彼女たちがキャベツを家庭料理に取り込む際には、これらの料理記事を参考にしていた可能性が高いと考えられる。

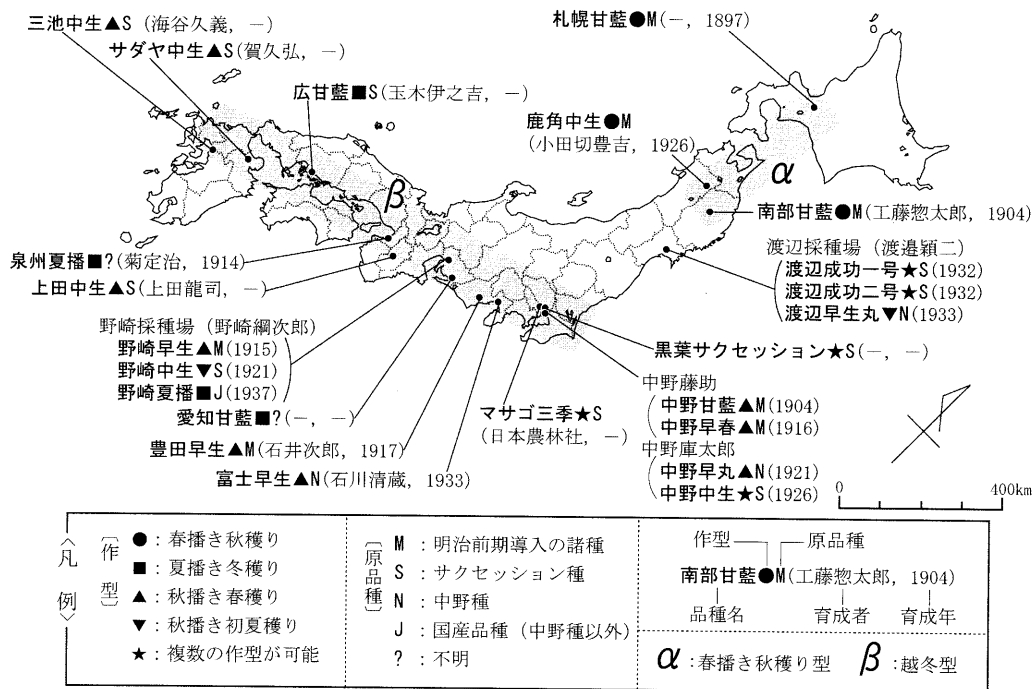
(3) キャベツ需要の創出と国産品種の育成

図Ⅲ-5は、日本におけるキャベツの国産品種の育成について示したものである。キャベツ国産品種の先駆となったのは、明治30年代に育成された盛岡の南部甘藍や札幌の札幌甘藍である。これらは、明治前期に導入された品種をもとに、夏季が冷涼な寒冷地の自然条件に適した春播き秋穫り品種であった。一方、冬季の積雪の少なく温暖な関東以西では、1904(明治37)年に東京府南葛飾郡において、越冬型品種の先駆と位置づけられる中野甘藍が育成された。大正期以降には、名古屋で野崎甘藍(野崎早生)、静岡で豊田甘藍(豊田早生)、大阪府泉南郡で泉州夏播、広島県賀茂郡で広甘藍などの国産品種が相次いで育成された。これらの品種は、寒冷地での作型と異なり、秋播き春穫りあるいは秋播き初夏穫り、夏播き冬穫りといった越冬型の品種であり、抽苔^{ちゅうたうだい}が少ない特性をもつサクセッション種¹²や、国産品種をもとにして育成されたものが多い。中国・九州地方で育成された品種が、いずれもサクセッション種をもとにしていることから、この品種がとくに西南日本の暖地における国産品種の育成にとって重要な品種であったことがわかる。

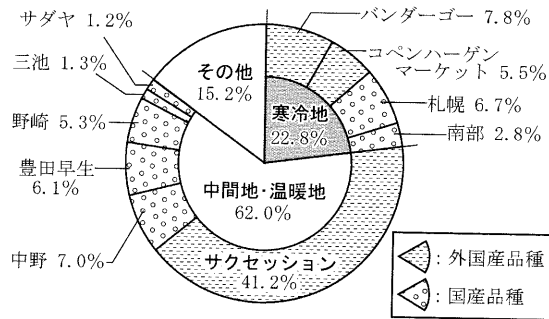
キャベツの国産品種の育成地が、札幌、盛岡、東京、名古屋、大阪といった大中諸都市をはじめ、鎮守府呉を擁する広島県賀茂郡、秋田県鹿角郡(尾去沢村)や福岡県三池郡などの鉾山町の近郊に多い点が注目される。またその育成者の多くは、農事試験場などの公的機関に属さない民間育種家である。このうち、尾去沢村では1883(明治16)年頃、鉾山で働く外国人技師による需要によって¹³、南葛飾郡では1887(明治20)年頃、東京都心部での需要増加によって¹⁴、呉近郊では明治30年代に海軍への納入用として¹⁵キャベツの生産や育種が開始されたことが判明している。これらの事実は、日本におけるキャベツの需要が明治中期頃から、日本に居住する外国人や西洋料理を団体食として採用した軍隊、西洋文化への関心が旺盛な都市の知識人層などによって創出されつつあったことを示している。また図Ⅲ-5を図Ⅱ-8(31頁)と照合すると、キャベツの国産品種育成地を含む府県では、育成後着実に作付面積が増加している場合が多いが、これは、国産品種の育成がキャベツ生産

の拡大において重要な役割を果たしていたことを示しているものとみられる。

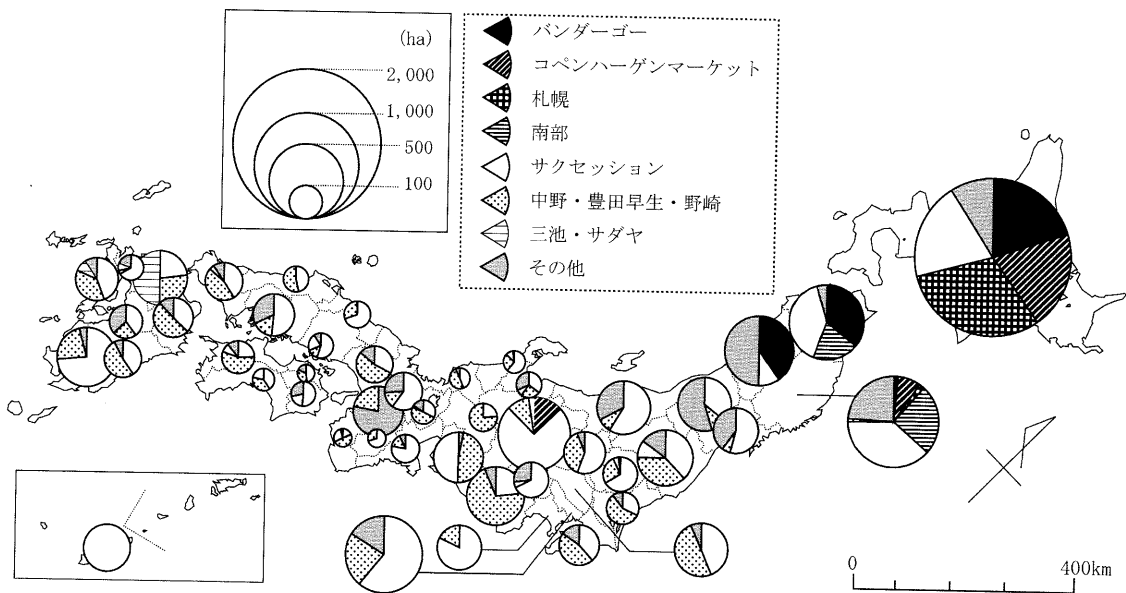
図III-6は『蔬菜及果樹主要品種ノ分布調査』をもとに、1934(昭和9)年の日本全体におけるキャベツの品種別の作付面積を示したものである。また次の図III-7は同資料をもとに、同年におけるキャベツの品種別の作付面積を道府県別に示したものである。これらを見ると、サクセションが作付面積全体の約4割を占め、分布範囲も中間地・温暖地にとどまらず、寒冷地を含め普遍的な品種として全国に普及していたことがわかる。北海道や北東北、長野などの寒冷地では明治前期に導入されたバンダーゴーやコペンハーゲンマーケットなどの外来品種が一定の割合を占めている。その一方で、関東以西を中心に「中野」「豊田早生」「野崎」などの秋播き用の国産品種が広く分布するほか、北海道では「札幌」、岩手と秋田では「南部」、福岡などでは「三池」「サダヤ」などの国産品種が一定の割合を占めている。これらの国産品種は、作付面積全体の約3割を占めている。このことから、昭和戦前期においてキャベツ種子の供給は、外国からの輸入あるいは、外来品種を日本で採種したものの割合が依然として全体の約7割を占める一方で、各地で育成された国産品種の実用化も着実に進んでいたことが指摘できる。



図III-5 キャベツの国産品種の育成(明治後期～昭和戦前期)
 (『蔬菜品種解説』, 『野菜種類・品種名考』により作成)



図Ⅲ-6 日本におけるキャベツの品種別の作付面積(1934年)
 (『蔬菜及果樹主要品種ノ分布調査』により作成)



図Ⅲ-7 キャベツの品種別・道府県別の作付面積(1934年)
 (『蔬菜及果樹主要品種ノ分布調査』により作成)

第3節 ハクサイ導入期における「交雑」の問題

(1) 明治前期における外来ツケナ類の導入

日本における外来ツケナ類の導入は、1875(明治8)年に清国物産調査委員の岡毅が中国から山東菜、白菜、山東白菜、体菜の種子を持ち帰ったことに始まる¹⁶。この時導入された外来ツケナ類は、内藤新宿試験場において試作された。

このうち結球種の白菜の試作結果については、宮城県立農事試験場でハクサイの育採種に関わった菅野鉦次郎が「終に之を結球せしむるに至らずして折角輸入せられたる白菜も終に劣変退化し全然原種の^{おもかげ}佛を止めざるに至りたる」¹⁷と表現していることからわかるように、同場では採種を数年繰り返すうちに、本来の結球性が薄れてしまったため¹⁸、試作を断念した。

一方、非結球種の山東菜の試作結果については、『勸農局第三回年報』¹⁹以下のような記述がある。

山東菜ノ試植(明治十年度)山東菜(菘ノ一種ニシテ清国山東省ニ産ス故ニ名ク我三河島菘ト云フガ如シ)明治八年清国ヨリ種子ヲ輸入シ試植セシモノニシテ蔬菜中最上品ノ菘ニシテ寒暖ノ地ヲ撰マス成育ス。

山東菜は導入から2年を経た1877(明治10)年に至っても、白菜のような「劣変退化」がなく良好な試作結果が得られたため、「蔬菜中最上品ノ菘」として認識されたことがわかる。

一方、内藤新宿試験場への導入と同じ1875年には、愛知県植物栽培所(名古屋)でも、東京市の博物館に出展された清国産の山東白菜2株を払い受け、採種を目的とした栽培が試みられた。『愛知県園芸要鑑』²⁰には、当時の状況について以下のような記述がみられる。

明治八年東京市博物館内に清国より山東白菜なるもの三株出品あり、此内二株を当時愛知県植物栽培所に払受け原種用として該所に栽培せるに起因す、然れとも最初は葉色青くして結球せず、之れ栽培法の当を得ざるに依るなりしも成績不良なりし(中略)千苦万苦すること数年、其効空しからず目的貫徹し遂に結球するものを産するに至れり依りて該種子を明治十八年諸々の郡役所及有志者に分与したり、之を以て県下山東白菜栽培の第一歩とす。

同所においても山東白菜の試作を開始した当初には、勸業寮での試作と同様、結球させる

ことができなかつた。しかし同所では山東白菜の試作を継続し、約 10 年後には結球させることに成功し、その種子を郡役所や希望者へ分与することができるまでに進捗した。

愛知郡荒子村(現、名古屋市中川区)の野崎徳四郎は、「山東白菜」の種子の分与を受けた一人である。野崎は荒子村大字中須での「山東白菜」の栽培を開始したが、当初は市場におけるハクサイの需要が少なかったため作付面積も僅少であった。しかし、明治 20 年代後半には「山東白菜」が市場において他の野菜よりも高値で取り引きされるようになったため、荒子村に加え、愛知郡笠寺村(現、名古屋市南区)や西春日井郡清洲町(現、清洲市)などで作付面積が次第に増加していった²¹。

表Ⅲ-3 は、明治期に刊行された園芸栽培書にみられるツケナ類に対する栽培状況と品質に関する記述をまとめたものである。まず、明治前期に政府によって日本へ導入された外来野菜を総覧した 1886(明治 19)年刊行の『改訂増補舶来穀菜要覧』(No.1)では、白菜について「塩蔵して食用す。脆軟にして頗る佳美なり」、山東菜については「味甚脆美なり。殊に上品とす。此種は諸菜中最良品にして三河島菜の如きは遠くこれに及ばず」、体菜については「煮或は浸し物にすれば脆軟にして味殊に美なり。塩蔵もまた佳なり」とある。ここでは 3 品種ともに、在来ツケナ類と比較して、軟らかく食味が優れていることが紹介されていることがわかる。中でも山東菜が「諸菜中最良品」と位置づけられており、ハクサイが導入当初において最上級の評価を得ていない点が注目される。

次の 1893(明治 26)年刊行の『蔬菜栽培法』(No.2)では、東京近郊の在来ツケナである三河島菜について、「方今に至りては山東菜及白菜の美品多く市上に出づるを以て(略)栽培する者大に減少せり」とある。このことから山東菜やハクサイが普及し始めたことにより、三河島菜の領分が徐々に侵食され始めていたことがわかる。しかし山東菜について「近年汎く各地に繁殖し大に世人の嗜好に適するに至れり(略)都鄙の別なく殆んど之を産出せざるなく」と述べられていることから、2 品種のうち、この時点でより普及が進捗していたのはハクサイではなく山東菜であったとみられる。

近世以前から在来ツケナ類を日常的に消費してきた日本人にとって、明治前期に中国から導入した外来ツケナ類に対する抵抗感や違和感は、西洋野菜であるキャベツに対するそれとは異なり、きわめて小さかったといえる。とりわけ山東菜や体菜は、在来ツケナ類に比べて、食味の柔らかさや多収性などの特性を備えていることから、導入当初からこれらに対する需要が喚起され、直ちに栽培されていった。そして在来ツケナ類の領分を駆逐しつつ、外来ツケナが普及した地域も確認された。そのような中で結球性のハクサイは、山東菜や体菜よりもさらに高い品質のツケナと位置づけられていることから、潜在的な需要が存在していたとみられる。潜在的な需要が存在しながら、導入後直ちに栽培されるよう

にならなかった原因は、ハクサイの育採種技術が未確立で栽培の前提となる種子の確保が困難であったことに求められる。したがって、ハクサイの普及における最大の阻害要因は、育採種技術が未確立であったことが指摘できる。

表Ⅲ-3 明治期の文献資料にみられるツケナ類の栽培状況と品質

No.	資料名 著者 刊行年	外来種			在来種	
		結球種	非結球種		三河島菜	その他
		白菜	山東菜	体菜		
1	改訂増補 舶来穀菜要覧 竹中卓郎 1886	* 塩蔵して食用す。脆軟にして頗る佳美なり	味甚脆美なり。殊に上品とす。此種は諸菜中最良品にして三河島菜の如きは遠くこれに及ばず	煮或は浸し物にすれば脆軟にして味殊に美なり。塩蔵もまた佳なり	—	—
2	蔬菜栽培法 福羽逸人 1893	* 茎身繊維なきを以て更に美味なりとす。故に塩蔵用として最も需要あるものなり	近年汎く各地に繁殖し大に世人の嗜好に適するに至れり(略)都鄙の別なく殆んど之を産出せざるなく(略)諸菜中の最良品とす	煮或は漬物として食せば一種優美なる味を有するものなり	方今に至りては山東菜及白菜の美品多く市上に出づるを以て(略)栽培する者大に減少せり	—
3	実験蔬菜園芸新書 柘植六郎 1910	* 曩きに輸入栽培せられたるものは山東菜と同様品質も余り優等ならざりしも近年輸入栽培せらるゝものは品質頗る良好にしてサラダ用又は漬物用其他蒸し或は煮る等種々の調理に用ゐらるゝ良蔬菜なり	従来本邦にて作られたる菘菜に比し品質遙かに勝れるを以て本邦人の嗜好に適し各地共に之を栽培し漬物用に供するに至れり(略)今日にては殆んど本邦固有の菜の如く思はるゝ程広く各地に栽培せらる	他の調理に用ゆること少きも漬物とせば他の菘菜類と異り速かに退色せず久く緑色を呈し且変味せざるを以て広く栽培せらるゝものなり	近年良質の菘類輸入栽培せらるゝと同時に栽培区域を蚕食せらるゝに至れり、然れども尚東京付近に栽培せらるゝもの少なからず	〔小松菜〕 寒気を恐れず(略)冬季の葉菜として貴ばるゝものなり 〔京菜〕 繊維多く品質良好ならざれども三四月頃他に新鮮なる葉菜類乏しき季節に供給することを得る(略)塩漬とせば一種の風味ありて佳なり 〔芥菜〕 寒気に堪ゆる力強きを以て冬期間の葉菜として貴重(略)漬物とせば辛味あり且一種の芳香を有し風味可なり、(略)浸し物或は煮食するも宜し 〔高菜〕 煮或は滷きて食卓に供することを得るも塩漬とせば辛味あり且一種特有の芳香あるのみならず久く風味を失はざるを以て頗る可なり

注) 白菜のうち、*印を付した記述は、必ずしも結球種のみ限定していない可能性が高い。

(表中に記載した各種文献により作成)

(2) 日清戦争後におけるハクサイの導入

明治前期の時点においてすでに実用化されていたハクサイは、愛知県の「山東白菜」だけであったため、当時の大多数の日本人にとってハクサイは未知の野菜であった可能性が高い。しかしながら、以下に引用した菅野鉦次郎の回想²²によれば、日清戦争で多くの日本人が中国大陸へ渡ったことによって、そのような状況に変化がもたらされた。

明治二十七八年日清戦争の結果出征軍人によりて再び白菜が一般の注意を喚起し明治三十年前後に於て各地に其種子輸入せられたれども多くは成功を見る能はず。

日清戦争に出征した軍人が中国大陸においてハクサイを目の当たりにし、実際に食べた経験を通してハクサイの有用性を実感し、日本へ種子を持ち帰ったことがわかる。以下に取り上げる茨城県は、第V章で詳述する宮城県とともに、日清戦争を契機にハクサイの導入が図られた数少ない地域の一つである。

茨城県へのハクサイの導入は、茨城県多賀郡の大部鋭次郎が日清戦争に出征中、満州からハクサイの種子とその栽培手引書である「結球白菜耕種梗概」を、水戸市の種苗業者で茨城県農会幹事でもあった鈴木文次郎へ送付したことによる²³。鈴木は、茨城県立農事試験場の安資農夫技手らとともに、この種子をもとにハクサイの試作を行ったが失敗し、その後ハクサイの種子を入手することができず、試作を断念した。1901(明治34)年には、清国沙市の領事で元水戸藩主の松平福綱が「包心白菜」の種子を、また1903(明治36)年には、直隸省保定府農事試験場技師の指宿武吉(元茨城県農事試験場技師)が「沃心白菜」の種子をそれぞれ茨城県農事試験場へ寄贈した。これを契機として茨城県農事試験場では、安が松平を介してハクサイの種子を購入し、希望者へ配布した。また、鈴木は指宿を介してハクサイの種子を輸入し販売した。その結果ハクサイの生産者は増加し、東茨城郡、那珂郡、新治郡では蔬菜品評会や共進会にハクサイが出品されるようになった。また正確な導入年は不明であるが、茨城県立農事試験場は「芝罘白菜」を導入して採種し、「茨城白菜」として販売した²⁴。

実際に大正期に入ると、香川喜六の『結球白菜』²⁵(1914<大正3>年；福岡)、矢澤泰助の『結球白菜之増収法』²⁶(1916<大正5>年；千葉)、川村九淵の『学理実験 結球白菜栽培秘訣』²⁷(1919<大正8>年；東京)など、ハクサイの有用性を説き栽培を奨励する栽培手引書が相次いで刊行されるようになる。まず日露戦争が日本におけるハクサイ再導入の契機となった²⁸ことは、以下の香川の著述²⁹から窺い知ることができる。

日露戦争の大幕が開け農学の素養ある幾多の軍人が満韓の野に転戦の際、この結球白菜が到処の村落に栽培せらるる実況を見て、大に驚嘆し、或は種子を内送し、或は白菜を土産にする等、各方面から之を賞揚した結果、結球白菜の声新に起り、遂に今日の盛況を呈する大原因となった。

「結球白菜の声新に起り、遂に今日の盛況を呈する」という表現から、日露戦争後におけるハクサイ導入熱は日清戦争後のそれとは比べものにならないほど大きく、日本における結球性のハクサイの導入が活発化したことが窺える。また矢澤は著書の中で「著者も日露戦役に従軍して中部満州に於ける(ハクサイの)栽培の実況を觀、且つ至る所其甘美なるを賞味したる一人である」と述べており、出征中の自身の経験が帰国後に郷里の印旛郡木下町(現、印西市)でハクサイ栽培を始めるきっかけとなったことを明かしている。矢澤と類似する事例は、石川県金沢市近郊でも確認できる³⁰。

前出の表Ⅲ-3に示した1910(明治43)年刊行の『実験蔬菜園芸新書』(No.3)では、山東菜について「今日にては殆んど本邦固有の菜の如く思はるゝ程広く各地に栽培せらる」と、さらに普及が進んでいたことを述べる一方で、ハクサイについて「曩きに輸入栽培せられたるものは山東菜と同様品質も余り優等ならざりしも、近年輸入栽培せらるゝものは品質頗る良好にしてサラダ用又は漬物用其他蒸し或は煮る等種々の調理に用ゐらるゝ良蔬菜なり」と述べている点が注目される。「品質頗る良好」とあることから、日清・日露戦争の出征軍人によって現地から導入されたハクサイは、明治前期に導入されたものとは異なり、山東菜よりも優れた品質のものであったことが窺える。

さらにハクサイが他のツケナよりも優れていたことは、香川、矢澤、川村らの著述の中で、より具体的に述べられている。矢澤は、従来のツケナ類と比較してハクサイが優れている点を①「収量の多き事」、②「品質の極めて優良なる事」、③「衛生的なる事」、④「貯蔵に堪ゆる事」、⑤「無駄葉の少なき事」の5点に整理している。また香川や川村も矢澤とほぼ同様の諸点を列挙している。まず②については、川村も「結球白菜は、豊肥多肉、繊維少くして柔軟甘美、各種苺類の本場産を以てするも、到底比較にならない」³¹と述べているように、肉厚で繊維が少なく柔らかい食感と、軟白で甘美な食味を備えていることである。また①はハクサイの一株あたりの重量、単位面積あたりの収量がともに大きく、④は結球により冬季における長期貯蔵が可能であるという経済性の高さである。そして③については野菜栽培では下肥の施用が当時一般的であり、とくに葉菜類では可食部位に寄生虫を伴った下肥が付着することが深刻な問題であったが、「結球白菜は外部の二三葉を剥ぎ捨てなば実に清浄潔白」であるという衛生面の高さである。最後の⑤は、他の葉菜類では

下肥の施用，害虫の食害，霜害などにより，約3分の1が食用できなくなるのに対して，ハクサイではそのような問題が生じない³²ということである。つまり，この時期にハクサイ栽培を奨励するための著作が相次いで刊行された理由としては，ハクサイが「結球性」に起因する食味の良さと軟白さ，多収性と貯蔵性，寄生虫の害からの安全性などの多くの点で，従来の日本のツケナ類にはなかった優れた特性を兼備した優良な野菜であると認識されたからであろう。そのことは，香川が著書の中で「結球白菜は本邦野菜界の大王」と断言していることから明らかである。

第4節 育採種技術の確立とハクサイ生産の進展

(1) ハクサイ種子の輸入体制の確立

次の表Ⅲ-4は，香川が『結球白菜』の中で「結球白菜種子供給者」として列挙した，1914(大正3)年当時におけるハクサイ種子の取扱業者とその取扱品種，種子1合あたりの価格についてまとめたものである。これによれば当時ハクサイ種子を採種し日本へ輸出販売する主な業者が中国と朝鮮に2社ずつ確認できるほか，国内では愛知県に採種・販売を兼ねた業者1名と茨城県に輸入種子を販売する業者2名が確認できる。中国や朝鮮にハクサイ種子を採種し販売する業者が成立したことについては，前出の川村も著書の中で「朝鮮の併合，関東州の租借等によりて，種子の移入には何等の面倒も有せざるに至」ったと述べている。つまり，日清戦争後にはハクサイの試作をしようにも原種の入手手段がなかった状況は，日露戦争後に関東州と朝鮮半島を獲得し，大陸進出拠点として整備が進む中で，大きく前進したといえる。

しかしながら，ハクサイ種子の入手ルートが確保されてくると，純良な種子の見極めという新たな課題が浮上してきた。そのことは，香川の『結球白菜』³³の次の記述から窺い知ることができる。

種子は固より確實純良なるものを求めねばならぬが，結球白菜は殊にその必要がある(中略)然るに従来本邦人の種子購入に関する観念は甚だ発達せず，只安買ひすることのみに注意して，品位の如何を疎外せるために，どうも真物の結球白菜は出来なかつたのである(中略)確實にして純良なる種子は何処から求むれば宜しかと云ふに，無論本場の信用ある商人又は生産者から仰ぐに限る(中略)殊に各地の種苗商又は会社などが売出して居るのは，殆ど結球せぬのが多い，それで優良なる真の白菜を作らんとす

るには、是非共本場から輸入せねばならぬ(中略)如何程高価でもその価格は知れたものである。敢て栽培家の猛省を促しておく。

香川は、明治期を通じて結球性のハクサイの実用化が進捗しなかった要因を、日本人の「種子購入に関する観念」の未熟さにあったと分析している。そして香川は「結球白菜」の栽培にあたっては、純良な種子を吟味して入手することが必要不可欠な条件であり、純良な種子は「本場」、すなわち中国大陸の信用できる業者から輸入したものでなければならぬと述べている。また、そのような業者以外から購入した種子では「殆ど結球せぬ」という表現から、当時流通していた結球性のハクサイの種子には粗悪品がかなり多く含まれていたことが読み取れる。

表Ⅲ-4 ハクサイ種子の販売業者とその取扱品種・価格(1914年頃)

種苗業者名	種苗業者所在地	業種	取扱品種			
			芝罘	山東	直隸	開城
宮崎洋行	中国 直隸省保定府	採種	40	—	40	—
川上洋行	中国 山東省芝罘	採種	150~200	—	—	—
朝鮮興農園	朝鮮 京釜線鳥致院	採種	200~320	—	150	45~85
開城勸農商会	朝鮮 京畿道	採種	—	—	—	15
梅村作次	愛知県愛知郡莊子村	採種	—	○	—	—
鈴木文次郎	茨城県水戸市下市本	輸入	○	—	○	—
小川富次	茨城県東茨城郡下大野村	輸入	○	—	○	—

注) 価格は1合あたり(単位: 銭)。○印は価格の記載なし。

(『結球白菜』(1914)により作成)

一方、東京農業大学で教鞭をとった古市末雄も、1915(大正 4)年に大日本農会主催の軍隊農事講習で「結球白菜に就て」³⁴と題して講演を行い、当時はまだ広く知られていなかった「結球白菜」の栽培を勧めた。講演の中で古市は、種子を吟味する重要性について以下のように説いている。

種子屋の良い所、即ち信用のある所を選ぶことは極く必要であります。是は結球白菜の種子のみに限りませんが、結球白菜に於ては殊に注意する必要があります。此の白菜は支那と朝鮮に良いものがありますから出来ることなら支那や朝鮮の本場から取寄せる方が宜いが、支那から取るにしても確実な所でないと良いものはできません。

古市も香川と同様、結球性のハクサイの栽培では他の野菜以上に種子を厳選することが重要であることを述べるとともに、「本場」である「支那」「朝鮮」の業者から種子を購入する場合にも、信頼できる業者か否かを見極める必要があるとしている。

表Ⅲ-5 は 1918(大正 7)年から 1932(昭和 7)年の『大日本農会報』にハクサイ種子の広告を掲載した種苗業者とその掲載回数をまとめたものである。図Ⅲ-8 はそのうち代表的な業者の広告である。ハクサイ種子の広告は、種子の収穫を終え播種期の直前でもある 7 月

表Ⅲ-5 『大日本農会報』にハクサイ種子の広告を掲載した種苗業者(1918~1932年)

種苗業者名	所在地	広告の掲載年(数字:掲載回数)															
		1918	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	
宮崎洋行	中国直隸省	3	3	3	3	3	1	3	5	3	5	4	4	1			
川上洋行	中国山東省			4	4	4	3	5	6	3	6	4	2				
支那種苗公司	中国奉天省									2	1	2	3	2	3	1	
三星商事	朝鮮京城府						1										
宮城県農会	宮城県仙台市															1	
大島農場	福島県										4	1	2	2	1		
鈴木種苗部	茨城県水戸市	1	1	1	1	1	1	1									
宮本行一郎	茨城県東茨城郡	1	1	2	1	2		2	2	1	1						
怡和園	茨城県行方郡	1	2				1										
千葉種芸場	千葉県市原郡											1					
谷武助	東京府八王子市						1										
野崎採種場	愛知県名古屋				1												

(『大日本農会報』により作成)

号とその前後の号を中心に掲載されている場合が多い。野菜類全般の種子を対象とする業者の広告は明治期からみられ、その中にハクサイを含むものも散見されるが、大正期に入って、ハクサイ種子専門の業者による広告が登場してくる。1913(大正2)年7月号に掲載された茨城県水戸市の鈴木種苗部(鈴木文次郎)の「茨城結球白菜」の広告は、ハクサイ種子専門業者による広告の初見といえる。茨城県の業者としては、東茨城郡下大野村の宮本行一郎が「白菜元祖・白菜種霸王・大発売本家」と称した広告を毎年のように掲載するほか、行方郡の業者が1軒確認できる。茨城県は、愛知県に次いで早くからハクサイが普及したが、大正期には種子の供給地としての役割が高かったことがわかる。

A

▲結球白菜栽培法並ニ内外農産種子苗木定額表
御申越次第無代進呈可仕候

●一袋五錢 ●一合九拾錢 ●一升八圓

茨城 結球
白菜種子

市下市戸水縣城茨
地番六十五〇千目丁二本
部 苗種木鈴木
九貳四參壹京東座口替振

B

最信用有ル原産地ノ種
直隸白菜種 山東白菜種

本年モ秋特種ノ準備が出来マシク御注文ノ願ハス

開業明治四十年輸出元祖

支那直隸保定府 願ハス
支那直隸保定府 願ハス

宮本行 振替東京二五二四
大阪五二六

C

急告
結球白菜の本場芝罘
特産純良種子の提供

農家直仕入聯合種子 百匁 金壹圓五拾錢
市場持出し種子 百匁 金貳圓五拾錢

營業案内栽培方法及び六ヶ月間貯蔵方の案内書無代進呈

支那山東省芝罘 川上洋行
振替口座大連七〇七

D

◎皆様方ノ必ズ御満足ヲ得ラル、結球白菜ノ種子ヲ發
賣致シ升カラ是非御注文ヲ乞フ

御申越次第無代進呈

茨城縣東茨城郡下大野村大字下大野
内外各國農産種子特約販賣所

結球白菜種子御問屋本元
白菜元祖 大發賣本家 宮本行一郎
白菜種霸王 振替東京三二四二八二番

諸官衛農會組合御用達

A: 1913年7月号(385号) B: 1918年5月(443号)
C: 1920年4月号(467号) D: 1920年7月(470号)

図Ⅲ-8 『大日本農会報』に掲載されたハクサイ種子販売業者の広告
(『大日本農会報』より転載)

中国の業者としては、直隸省保定府の宮崎洋行と山東省芝罘の川上洋行の2社が代表的な存在であり、大正期の後半から昭和期にかけて、毎年複数号に広告を掲載している。宮崎洋行は広告に「開業明治四十年・輸出元祖」「最信用有ル原産地ノ種」とあることから、日本への輸入を目的に成立したハクサイ採種・販売会社の先駆的存在とみられる。一方の川上洋行は後年の広告に「明治三十八年開業」(574号)とあることから、宮崎洋行と並ぶ先駆的な業者であり、最重要品種ともいえる「芝罘白菜」の本場を拠点としていた。1922(大正11)年の農商務省の発表³⁵によれば、川上洋行が採種圃場を経営する萊陽県におけるハクサイ種子の年間採種量は川上洋行1社で10石前後、他の業者を合せると15石以上に上り、内地各県および朝鮮各道に供給されていたことがわかる。この2社が、香川や古市が信用できる「本場」のハクサイ種子業者の中心的存在であった。実際に宮崎洋行の広告にも、1920(大正9)年には「農家の皆さんへ御報せ 種子は信用有る商店より御求めなさい」(469号)、1927(昭和2)年には「日本の白菜種を支那に輸入し支那白菜種と称し販売する奸商有りと聞く。御注意を要す」(557号)などの一文が加えられている。これはハクサイ種子の需要に当て込んだ「奸商」、つまり雑駁な種子を販売する悪徳な業者が後を絶たなかったことを示している。そして、そのことが純良な種子を販売する業者の見極めを難しくし、ひいてはハクサイ栽培を試みようとする人々の栽培意欲を減退させる要因ともなった可能性が高い。

このことに加えて、ハクサイ種子が高価であったことも、ハクサイ栽培を逡巡させる要因となったことが考えられる。表Ⅲ-6は『大日本農会報』に掲載された、1912(明治45)年の学農社(東京市麻布区)と、1924(大正13)年の日本種苗(東京市淀橋区)および愛知興農園(愛知県海部郡)の野菜種子の広告から、ハクサイ、ツケナ類およびダイコン2品種を対象に、1合あたりの販売価格をまとめたものである。なお、1912年の茨城白菜については、学農社のリストになかったため、翌1913(大正2)年の鈴木種苗部の広告に記載された販売価格を参考のために示した。

1912年の学農社の場合、結球種の大王白菜、金州白菜と半結球種の直隸白菜、開城白菜がともに15銭であり、結球種と半結球種の間には価格の差はみられない。これに対し結球山東菜は結球種や半結球種の3分の2にあたる10銭、不結球種の山東菜(7銭)や縮緬白菜、体菜(ともに6銭)は、ダイコンよりも低い価格であった。つまりこの時点では、明治後期以降に導入された結球種、半結球種の種子の価格は、明治前期に導入され実用化が進んだ非結球種の山東菜や体菜などに比べ、相当高価であったことがわかる。

1924年の日本種苗の場合、結球種の包頭蓮白菜の45銭に対し、半結球種の直隸白菜、朝鮮白菜は17銭で両者の価格差が大きくなっている。一方、愛知興農園の場合、包頭蓮白菜と直隸白菜が24銭に対し、開城白菜と朝鮮白菜が20銭で、日本種苗ほどの差はないものの、結球種の包頭蓮白菜が直隸白菜を除く半結球種よりも一段高い価格となっている。このことから、大正期も後半になると、明治後期以降に導入された品種の中でも、結球種と半結球種が明確に峻別され、結球種が半結球種とは一線を画す優良種として取り扱われるようになったことがわかる。

なお茨城白菜については、1913年当時、前年の学農社の結球種と比較して相当高価であるが、1924年には日本種苗、愛知興農園ともに包頭蓮白菜よりもやや低い価格となっている。このことは、1913年当時には種子の量産体制が整っておらず希少価値が高かったものが、1924年までにはその希少価値が弱まったことで低廉化したことを示している可能性が高い。

表Ⅲ-6 ハクサイとツケナ類の種子の価格比較(1912・1924年)

年	1924年		
	学農社 (麻布区)	日本種苗 (淀橋区)	愛知興農園 (海部郡)
茨城白菜	* 90	40	22
包頭蓮白菜	-	45	24
大王白菜	15	-	-
金州白菜	15	-	-
直隸白菜	15	17	24
開城白菜	15	-	20
玉白菜	15	-	-
朝鮮白菜	10	17	20
結球山東菜	10	-	-
山東菜	7	-	15
縮緬白菜	6	-	18
体菜	6	-	14
練馬大根	8	17	16
宮重大根	8	17	14

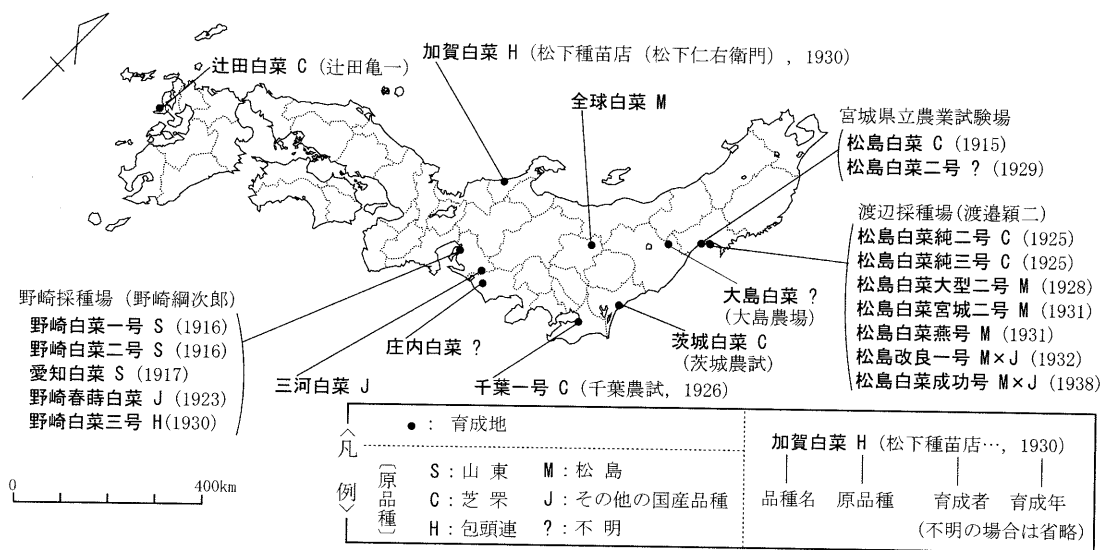
(『大日本農会報』により作成)

- 注1) 数字は1合あたりの販売価格(単位: 銭)を示す。
 注2) 1912年の茨城白菜(*印)については、学農社のリストに記載がなかったため、参考として1913(大正2)年の鈴木種苗部の広告に記載された販売価格を示した。

(2) ハクサイの国産品種の育成

図Ⅲ-9は日本において大正期から昭和戦前期までの間に、中国原産の品種を改良し、日本国内で育成されたハクサイ品種の分布を示したものである。これによると、1915(大正4)年に宮城県で「芝罘白菜」から「松島白菜」が、翌1916(大正5)年に愛知県名古屋市で「山東白菜」から「野崎白菜一号」と「野崎白菜二号」がそれぞれ育成されている。続く1917(大正6)年にも同じく「山東白菜」から「愛知白菜」が育成されている。また育成年は不明であるが、この頃には茨城県においても「芝罘白菜」から「茨城白菜」が育成された。これらの品種の育成地は、ともに日本におけるハクサイの早期導入地と一致している。

昭和期に入ると、上記以外の地域でもハクサイの国産品種が育成されるようになった。「芝罘白菜」からは福島県福島市で「大島白菜」、千葉県で「千葉一号」、長崎県西彼杵郡で「辻田白菜」が、また「包頭連(蓮)白菜」からは石川県で「加賀白菜」、愛知県で「野崎白菜三号」がそれぞれ育成された。さらに「松島白菜」からは、宮城県で約10の類似品種、群馬郡利根郡で「全球白菜」、静岡県敷置郡で「庄内白菜」など多数の品種が育成されたほか、「加賀白菜」からは、愛知県東三河地方で「三河白菜」が育成された。



図Ⅲ-9 ハクサイの国産品種の育成(大正期～昭和戦前期)

(『蔬菜品種解説』、『野菜種類・品種名考』により作成)

つまり日本におけるハクサイの国産品種は、大正期に宮城や愛知、茨城などのハクサイ早期導入地でまず育成され、昭和期に入り、福島、群馬、千葉、石川、静岡、長崎などでも相次いで育成されるようになったことがわかる。これらの国産品種の原品種は、明治前期から山東白菜を導入し実用化を進めていた愛知県の名古屋近郊を除けば、大部分が「芝罘白菜」であった。また育成者をみると、県の農事試験場のような公的機関の場合と民間育種家に大別できる。ただし愛知県名古屋市の野崎綱次郎や宮城県遠田郡の渡邊穎二、石川県金沢市の松下仁右衛門などは、自ら育種や採種も手掛ける野菜種苗の卸売業者であり、一般的な篤農家とは異なり、より専門的な知識や技術、設備を備えた育種家であった。

次の表Ⅲ-7は、1930(昭和5)年当時にハクサイ種子を採種していた卸売業者をまとめたものである。これをみると、図Ⅲ-9でみた品種育成者以外にも、中国原産の品種や、国産品種を採種し販売する業者が数多く現れてきたことがわかる。採種される品種の中で芝罘種が圧倒的に多いことは、明治後期のハクサイの再導入を契機として連続的な普及に向けた取り組みがハクサイの国産品種の育成に結びついたことを示している。そして、昭和期に至って国内各地の野菜種子の卸売業者がハクサイ種子を採種し販売する業者が成立したことは、ハクサイ生産の前提となる種子の供給体制が整ったことを意味している。

表Ⅲ-7 ハクサイ種子の卸売業者(1930年)

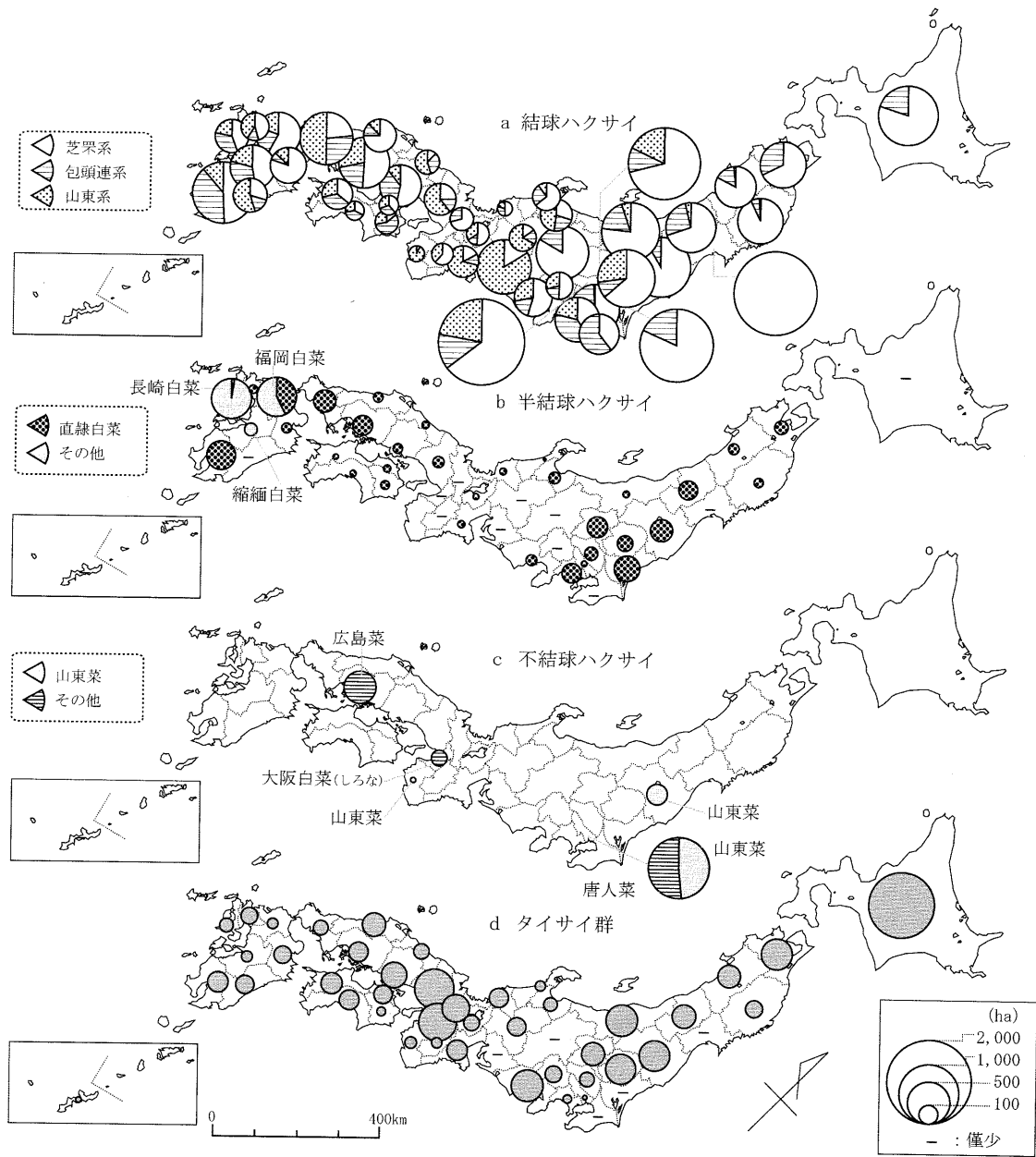
取扱業者	所在地	*	品種名	取扱業者	所在地	*	品種名
渡邊穎二	宮城 遠田郡小牛田町	C	松島結球白菜	松田雲蔵商店	新潟 新潟市	C	満日白菜
三上卯右衛門	宮城 志田郡古川町	-	結球仙台白菜	米三商店	新潟 長岡市	C	春蒔結球白菜
		-	結球松島白菜	種源商店	新潟 中蒲原郡新津町	C	満日結球白菜
大島採種組合	福島 郡山市	C	郡山結球白菜	松下仁右衛門	石川 金沢市	H	金沢結球白菜
丸守組合	福島 郡山市	C	郡山結球白菜	末松次郎吉	石川 金沢市	H	金沢結球白菜
横山保喜商店	福島 北会津郡神指村	C	会津結球白菜	野崎採種場	愛知 名古屋市	S	野崎白菜
酒井喜三郎	福島 北会津郡神指村	C	会津結球白菜	舟橋愛十郎	愛知 一宮市	S	愛知白菜
鈴木文次郎	茨城 水戸市	C	茨城白菜	イコマ種苗園	愛知 岡崎市	S	愛知白菜
宮本行一郎	茨城 東茨城郡下大野村	C	茨城白菜	横須賀農園	愛知 知多郡横須賀町	S	愛知白菜
茨城白菜採種組合	茨城 東茨城郡下大野村	C	茨城白菜	後藤重光商店	愛知 中島郡祖父江町	S	愛知白菜
金子才十郎	群馬 前橋市	-	結球白菜	後藤一千代	愛知 海部郡津島町	S	愛知白菜
青木幸三郎	群馬 北群馬郡渋川町	-	結球完全白菜			-	條々白菜
松岡才次郎商店	埼玉 川越市	H	松岡包頭連白菜	-	-	-	三河白菜
清水権右衛門商店	東京 北豊島郡志村	-	清水結球白菜	中出玉吉商店	大阪 大阪市	S	山東白菜
榎本徳次郎商店	東京 北豊島郡王子町	C	芝罘白菜	田中末吉商店	兵庫 西宮市	S	山東白菜
		H	包頭連白菜	本田六郎	長崎 西彼杵郡長与村	C	辻田白菜

注) *印は原品種を示す。 S : 山東, C : 芝罘, H : 包頭連, - : 不明

(『昭和五年度種苗業者要覧』により作成)

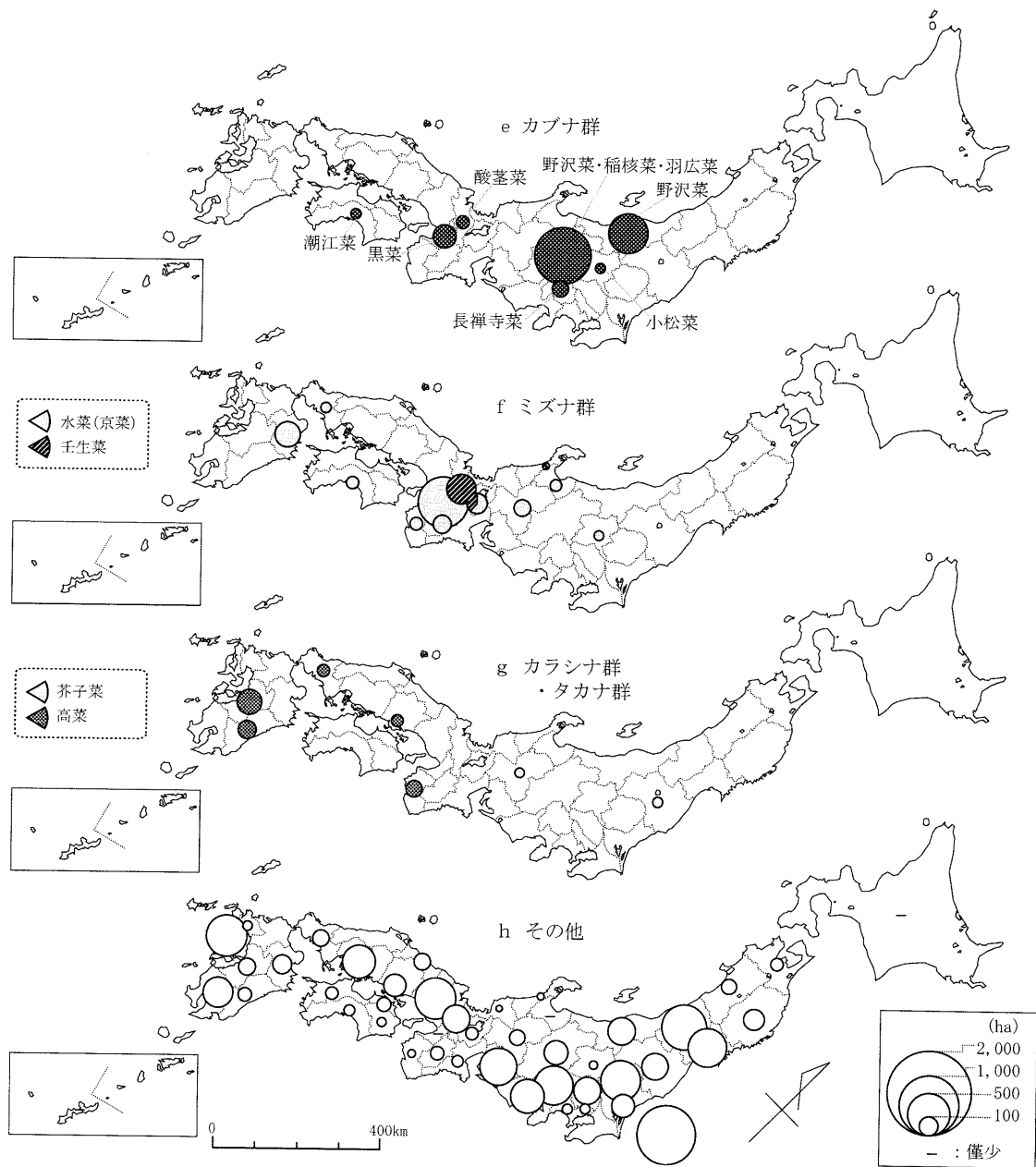
(3) 結球種への品種交替の進行

図Ⅲ-10 a b は『蔬菜及果樹主要品種ノ分布調査』をもとに、1934(昭和9)年におけるハクサイとツケナ類の品種別・道府県別の作付面積を示したものである。これによれば、結球ハクサイの作付面積は22,310ha に対し、非結球ツケナ類の作付面積は24,396ha で、わずかに後者のほうが大きい。しかしながら両者はかなり拮抗しており、国産品種の育成と採種業の確立が結球ハクサイの急速な生産拡大に結びついていたことがわかる。



図Ⅲ-10a ハクサイ・ツケナ類の品種別・道府県別の作付面積(1934年)
 —ハクサイ(結球種・半結球種・不結球種), タイサイ群—
 (『蔬菜及果樹主要品種ノ分布調査』により作成)

結球ハクサイの品種別内訳をみると、芝罘系が全体の約63%を占め、山東系が22%、包頭蓮系が14%となっており、前項でみた通り、結球ハクサイの普及には明治後期以降に導入された芝罘系品種の存在が大きいことが読み取れる。とくに芝罘系はハクサイ産地の形成が進んだ南東北から北関東を中心に東北日本の各県で割合が高い。これに対し包頭蓮系は南関東や北陸、山東系は愛知県を筆頭に西南日本の各県でそれぞれ割合が高いことが確認できる。



図Ⅲ-10b ハクサイ・ツケナ類の品種別・道府県別の作付面積(1934年)
 -カブナ群, ミズナ群, カラシナ群・タカナ群, その他-
 (『蔬菜及果樹主要品種ノ分布調査』により作成)

一方、非結球ツケナ類をみると、不結球ハクサイでは大阪^{しろな}白菜(大阪)や広島菜(広島)、カブナ群では野沢菜(長野・新潟)、稲核菜(長野)、羽広菜(長野)、長禅寺菜(山梨)、酸茎菜(京都)、黒菜(大阪)、潮江菜(高知)、ミズナ群では壬生菜(京都)のほか、各地の水菜(京菜)、さらにはカラシナ群・タカナ群に属する諸品種など、特定の道府県でのみ主要な位置を占める在来ツケナ類の存在が確認できる。その中には広島の広島菜(295ha)、新潟の野沢菜(432ha)、長野の野沢菜(885ha、稲核菜・羽広菜を含む)、京都の壬生菜(240ha)、大阪の水菜(510ha)など、作付面積が相当大きい品種も含まれるが、他の多くは結球ハクサイに比べ僅少である。

外来の非結球ツケナは、山東菜が東京と福島、和歌山の各府県でのみ確認されるほか、唐人菜(東京)、長崎白菜(長崎)、福岡白菜(福岡)、縮緬白菜(熊本)なども分布範囲が局地的である。しかしながら、明治前期に導入された体菜(タイサイ群)が6,259haで非結球ツケナ類全体の4分の1を占め、分布範囲もいくつかの県を除いて全国に及んでいるほか、半結球ハクサイの直隸白菜も体菜に次いで広い範囲で作付されていたことが確認できる。以上のことから、明治以降に導入された外来ツケナ類の中には、山東菜のように局地的のみ普及した品種がある一方、明治前期には体菜、明治後期以降には直隸白菜、そして結球ハクサイなどが広域に普及していったことがわかる。この広域な普及が在来ツケナ類にみられた前近代的な分布パターンと一線を画する、新たな分布パターンといえる。

表Ⅲ-8は、大正期から昭和戦前期に刊行された園芸栽培書にみられる、ツケナ類に対する栽培状況と品質に関する記述をまとめたものである。この時期には、結球種のハクサイについて、1922(大正11)年刊行の『実験蔬菜栽培講義』(No.1)では「能く結球し、且つ柔軟なるのみならず形状偉大、品質到底在来種の及ぶ処にあらず。故に各地に於て其栽培頗る増殖」、1926(大正15)年刊行の『下川蔬菜園芸 下巻』(No.2)でも「収量も最も多く有望種中の第一なるが如し」など、在来種とは比べものにならないほど優良な品種であることが強調されるようになっている。また1928(昭和3)年刊行の『実験蔬菜園芸全講』(No.3)の「結球白菜の栽培は蔬菜栽培の進歩を暗示(する)」や、1931(昭和6)年刊行の『栽培本位蔬菜園芸』(No.4)の「一度これを味ふたならば他の菘類等は到底食すことが出来ない」という表現も、結球種のハクサイを最高品質のツケナとして評価するものである。

表Ⅲ-8 大正～昭和戦前期の文献資料にみられるツケナ類の栽培状況と品質

No.	資料名 著者 刊行年	外来種			在来種	
		結球性	非結球性		非結球性	
		白菜	山東菜	体菜	三河島菜	その他
1	実験 蔬菜栽培講義 富樫常治 1922	能く結球し、且つ柔軟なるのみならず形状偉大、品質到底在来種の及ぶ処にあらざり。故に各地に於て其栽培頗る増殖	—	性質極めて強健にして、遅く播種し、移植を行ふも寒気に堪へ能く成育し、相当の大きさに達す	多く漬物用として尊ばれしも、白菜の爲め打撃を受け、栽培日に縮小の傾きあり	〔小松菜〕寒気に堪ゆる力強く十月頃に播種し一二月他の菘菜類なき時に於て採取せらる 〔京菜〕京都府下特産なるも各地に栽培せらる 〔芥菜〕寒気に堪ふる力強きを以て冬季の葉菜として需要せらる。漬物として一種の辛味あり、且つ一種の芳香を有し風味佳なり 〔高菜〕質粗硬なれども、漬物として長く保存すれば、一種の風味を備え頗る佳良なり
2	下川蔬菜園芸 下巻 下川善治 1926	収量も最も多く有望種中の第一なるが如し	質脆軟にして繊維少なく収量多し、煮食漬物共に適す	質稍々硬きも一種の香氣を有し漬物として美味なるのみならず、長く保存し得る利あり	近時は他に善良なるものの輸入せありし爲めに栽培するもの減少せり	〔小松菜〕冬春の頃食するに適す(略)茹で漬物になすを主となすも、煮食するも亦可なり 〔京菜〕冬中良く生長する(略)漬物となすを主となせども往々煮食し、或は煤て漬物となし食することあり
3	実験 蔬菜園芸全講 市川実太郎 1928	今や其地方に於ける菜類栽培の状況より蔬菜栽培の消長を推知し得るものにして、結球白菜の栽培は蔬菜栽培の進歩を暗示(する)	—	晩近結球白菜栽培の普及と共に漸次縮小せられ、其甚しきに至りては殆んど其跡を絶つに至れり	—	〔芥菜〕品質粗硬なれども一種の芳香と芥子様の辛味を有し捨て難き風味を存し、漬物として最も適当し煮食、汁物として可なり 〔その他〕其品質何れも劣悪にして到底輸入種に匹敵すべからず。然れども多くは晩生にして耐寒性強く、栽培容易にして白菜類の欠乏時期に生産し、煮食用殊に新春の雑煮用として或は漬物として一般広く賞用せらるる
4	栽培本意 蔬菜園芸 小田鬼八 1931	性質甚だ虚弱で病害に侵害され易い(略)栽培は極めて困難(略)完全に結球したものは外観優美であり、短期の貯蔵に堪へ、而も質非常に柔軟、一種独特の美味を持つて居る。一度これを味ふたならば他の菘類等は到底食すことが出来ない	—	性質極めて強健で病害に侵害されることが少ない。従つて栽培容易(略)質は粗硬で品位下劣たるを免れない(略)漬物として歩減りが尠なく永らく貯蔵し得らるる	近年良質の菘類が輸入栽培せられ(略)盛んに白菜類が移入せらるるために次第に栽培面積を減少する	〔小松菜〕外観粗硬の様であるが比較的柔軟で、冬季煮食又は汁物用として東京市附近にて賣ばれて居る 〔京菜〕質稍粗硬であるが肉類と共に煮食し、又は漬物にすると一種の風味を持つて居る。寒気に堪ゆる力強く 〔芥菜〕性質強健、栽培極めて容易(略)品質は粗硬であるが一種辛味を持つて(いる)

(表中に記載した各種文献により作成)

これに対して山東菜に関する記述は、No.2 に「質脆軟にして繊維少なく収量多し、煮食漬物共に適す」とあるのみで、これ以外の文献では特に言及がみられなくなる。また体菜についても、No.1 に「強健」「寒気に堪へ能く成育」、No.2 に「漬物として美味なるのみならず、長く保存し得る利あり」と、耐寒性で栽培が容易な点や漬物として長期保存が可能な点などが評価されるものの、No.3 において「輓近結球白菜栽培の普及と共に漸次縮小せられ、其甚しきに至りては殆んど其跡を絶つに至れり」とあり、結球種ハクサイの普及に伴って栽培が減少傾向にあったことが述べられている。

また、東京近郊の在来ツケナで不結球種ハクサイである三河島菜については、1893(明治26)年刊行の『蔬菜栽培法』に「方今に至りては山東菜及白菜の美品多く市上に出づるを以て(略)栽培する者大に減少せり」とあるように、明治前期における外来ツケナ類の普及によって、その領分の一部を駆逐されつつあった(表Ⅲ-3; 54 頁参照)。そして大正期以降には、No.1 に「多く漬物用として尊ばれしも、白菜の為め打撃を受け、栽培日に縮小の傾き」、No.4 に「近年良質の菘類が輸入栽培せられ(略)盛んに白菜類が移入せらるるために次第に栽培面積を減少する」とあるように、東京近郊での結球種ハクサイの栽培や輸送園芸による遠隔産地からのハクサイの移入によって、完全にその領分を駆逐されていったことがわかる。

一方、この時期の栽培園芸書には上記以外の在来ツケナとして、小松菜、京菜、芥菜、高菜などについての言及がみられる。これらの品種の位置づけは、No.3 の「其品質何れも劣悪にして到底輸入種に匹敵すべからず。然れども多くは晩生にして耐寒性強く、栽培容易にして白菜類の欠乏時期に生産し、煮食用殊に新春の雑煮用として或は浸物として一般広く賞用せらるる」の表現が端的に示している。つまり、小松菜、京菜、芥菜、高菜などの在来ツケナ類は、品質において「輸入種」つまり外来種のハクサイには到底及ばないものの、耐寒性が強くハクサイと栽培時期が異なることや、雑煮などの特殊需要のために、ハクサイと「棲み分け」の状態にあると述べられている。

このように、大正期から昭和戦前期における結球種ハクサイの急速な普及は、非結球ツケナ類の領分を駆逐するツケナ類間の品種交替としての意味合いを併せ持っていた。その中でも、とりわけ三河島菜のような不結球ハクサイ、あるいは山東菜のような半結球ハクサイが、ハクサイの普及のために領分を駆逐されたことを表Ⅲ-8 の分析から読み取ることができる。

(4) 都市大衆層へのハクサイの浸透

図Ⅲ-11は、『主婦之友』の創刊時(1917年)から1935(昭和10)年までに同誌に掲載されたハクサイの調理法について示したものである。ハクサイ料理の記事は、創刊当初には1例も確認できず、創刊から5年後の1922(大正11)年に初めて確認される。東京市場において、宮城などの産地からハクサイの入荷が本格化する1924(大正13)年と、ほぼ時を同じくしてハクサイ料理の記事が登場していることは、『主婦之友』で紹介される調理法が、材料の価格や入手の容易さなどの普及実態を考慮して掲載されていたことを示唆するものといえる。『主婦之友』に掲載されたハクサイの調理法の特徴は、加熱調理が非加熱調理に比べて圧倒的に多いことや、掲載の季節が冬季に集中していることである。

調理法では、煮物・汁の実、和え物・浸し物など、日常的な家庭料理の惣菜の割合が高い反面、漬物の割合が低いといえる。しかしながら、「保存のできる…菜類の美味しい漬け方」(1934<昭和9>年12月号)では、「漬菜の中では、何といても白菜が王座を占め、その他では、広島菜、三河島菜、みぶ菜(関西方面に多い)、京菜(水菜)などがあります」と紹介されている(図Ⅲ-12)。実際のハクサイの用途としては、漬物の占める割合が高かったことが類推され、記事では調理法がすでに周知されている漬物よりも、それ以外の新たな調理法の提案に重点が置かれていたと推断される。

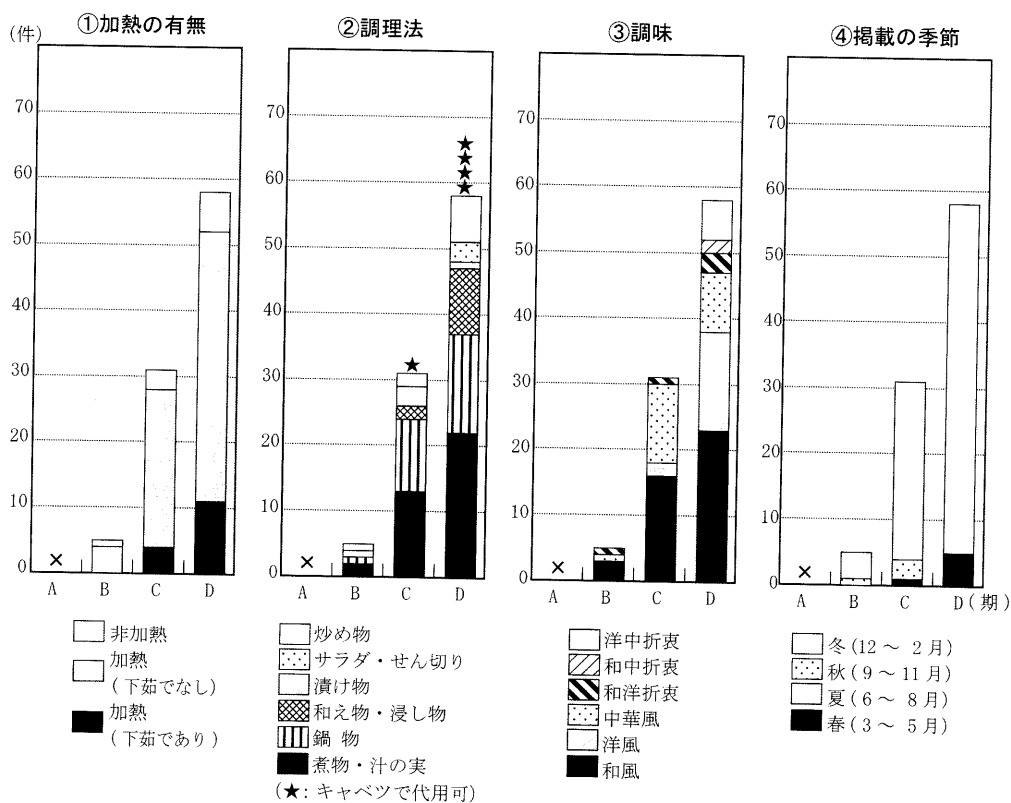
実際『主婦之友』では、調理法では鍋物が、調味では中華風を主体に和中折衷や洋中折衷に調味したハクサイ料理が一定の割合を占めているのが特徴といえる。とくに前者では、在来のツケナ類に比べて繊維が少なく柔らかいことに加え、ハウレンソウなどに比べ長時間煮込んでも食味が劣化しないハクサイが高級食材とみなされ、「ハクサイ鍋」が料亭などでもてはやされている。また従来からの折敷や箱膳などの「めいめい膳」に替わって、明治後期から都市を中心にちゃぶ台が徐々に使われはじめ、大正期後半以降、本格的に普及することによって都市型の食事スタイルの普及が進む中で³⁶、鍋物が家庭料理へも積極的に採り入れられようとしていたことと対応した動きといえる。

一方、後者では大正末期から昭和戦前期にかけて、「支那料理」すなわち中華料理が急速に普及したことと関わりが深いものとみられる³⁷。田中静一³⁸によれば、日本では明治初頭以来、極端な欧化指向や西洋崇拜の思想の中で西洋料理の普及が先行する一方、1840(天保11)年のアヘン戦争以降、弱体化の度合いを強める中国に対しては、「大きいだけで弱く、国民は衛生思想に乏しく、全体に不潔な国」という蔑視思想を強め、このことが明治期における中国料理の導入と普及を遅らせる理由となった。中国料理が「支那料理」の名で「味

がよくて、作りやすく、しかも安価」なものとして、日本人に広く普及するのは、大正期に入ってからであったという。

また、以下に示した1923(大正12)年1月9日の『都新聞』の「大夜会に差加られる支那料理」³⁹という記事は、日本における「支那料理」に対する価値の転換について、重要な示唆を与えてくれる。

近頃欧米社会では支那料理を取り入れる傾向が非常に盛んで(中略)摂政殿下が過般御外遊中にも屢々彼の地で支那料理のご馳走を受けさせられ、なかなか御賞味あらせられ御帰朝後も時には召し上げられるが、殿下には支那料理に対しても一廉の御嗜好を持たせ給ふと承るが、宮内庁大膳寮でも支那料理が世界的流行の傾向を持ち、追々は公式料理にも取入れられるような場合の準備をも講ずる必要性を認めている。



時期) A期: 1916~20年 (該当なし), B期: 1921~25年, C期: 1926~30年, D期: 1931~35年

図Ⅲ-11 『主婦之友』に掲載されたハクサイの調理法
(『主婦之友』により作成)

この記事によれば、中国料理が欧米社会でも受容され「世界的流行」を見る中で、「摂政殿下」つまり後の昭和天皇も実際に外国で中国料理を実際に食し、一定の評価を与えたことにより、宮中料理への採用が検討されるようになった事実は、民間レベルにおける中国料理の普及の促進に少なからぬ影響を与えたものとみられる。実際『主婦之友』では、C期(1926~30年)において中華風の調味、具体的には豚肉や春雨、筍、椎茸などの食材と組み合わせた鍋物や中国語表記の調理法の割合が相対的に大きくなっているが、このことはハクサイの普及がこの時期の中国料理の流行とも、一定の連動性をもっていたことを示すものとみられる。

以上のように、ハクサイは明治後期以降の再導入から、輸入種子による栽培の段階を経て、昭和戦前期までには国産品種の育成と採種業の確立をみるに至ったが、そのことと時を同じくして婦人雑誌での調理法の紹介が始まった。漬物材料として所与の需要があったハクサイは、同時期の都市大衆層の形成とも連動し、都市大衆層の食生活の中に急速に浸透していったとみなすことができる。



A : 1931 (昭和6) 年12月号

B : 1934 (昭和9) 年12月号

図Ⅲ-12 『主婦之友』に掲載されたハクサイ料理の調理法の例
 (『主婦之友』より転載，一部筆者改変)

第三章 注

- ¹ オールコック著，山口光朔訳(1962)：『大君の都：幕末日本滞在記』，岩波書店，51-52頁。
Alcock, R. (1863). *The capital of the tycoon: a narrative of a three years' residence in Japan*. London: Longman.
- ² 横浜市役所(1932)：『横浜市史稿(産業編)』，横浜市役所。
- ³ 高橋久四郎(1915)：明治年代の蔬菜栽培史，神田喜四郎編『明治園芸史』，日本園芸研究会，71-94頁。
- ⁴ 同志社大学所蔵「津田仙翁略伝」(著者・年不詳)。
- ⁵ 大蔵省(1885)：『開拓使事業報告第三編』，大蔵省。
- ⁶ 農業総合研究会編(復刻 1957)：『農務顛末第五卷』，農業総合研究刊行会，1081頁。同書に，「其国ニ依リ風土気候ノ異ナルヨリ自然適不適等モ有之其良否得失ニ至テハ一所ノ試験ヲ以テ難相定候」とあることから，内藤新宿試験場によるこの依頼の目的が，日本における外来穀菜類の栽培適地の把握であったことが分かる。
- ⁷ 1875(明治8)年当時の府県数は63であった。
- ⁸ 黒岩比佐子(2004)：『『食道楽』の人村井弦斎』，岩波書店。同書によれば，小説『食道楽』は，1903～1904(明治36～37)年に報知新聞に掲載された後に単行本化され，10万部を売り上げたベストセラー小説である。
- ⁹ 寺出浩司(1994)：『生活文化論への招待』，弘文堂。
- ¹⁰ ①主婦の友社編(1967)：『主婦の友社の五十年』，主婦の友社。②前掲9)は，『婦人公論』(1916<大正5>年創刊)が女性の社会的あるいは職業的自立の問題を基調としていたのに対し，『主婦の友』は家事技術や家庭経済に関する記事を基調としていたことを指摘している。
- ¹¹ 農産漁村文化協会(1974)：『農業技術大系 野菜編 7』，pp. 31-32，農産漁村文化協会によれば，秋播きのキャベツは，播種の時期が早すぎて大苗で越冬したり，暖冬のために冬期間に過度に成育が進んだりした場合，抽苔(苔立ち)をしやすい性質をもつ。抽苔とは花芽分化から開花にいたる一連の現象のことで，収穫期前の葉菜類や根菜類で抽苔が起こると，品質が劣化する。
- ¹² 1888(明治21)年にアメリカ合衆国のヘンダーソン社が育成した品種で，日本へは明治30年代に導入された。
- ¹³ 大野史朗(1935)：『農業事物起原集成』，丸山舎書店。
- ¹⁴ 東京府(1930)：『東京府の産業(農業)其の一園芸』，東京府。
- ¹⁵ 江口庸雄(1943)：『蔬菜園芸の発達』，日本園芸中央会編『日本園芸発達史』，有明書房，97-278頁。
- ¹⁶ ①曲直瀬愛(1888)：清国種白菜栽培法，大日本農会報，79，18-23頁。②吉野平八(1903)：『蔬菜栽培大意』宮城農園，42-47頁。
- ¹⁷ 管野鋳次郎(1927)：結球白菜の我国に於ける発達の歴史(一)，大日本農会報，560，48-56頁。
- ¹⁸ 前掲16)①には以下の記述がある。「邦人の嗜好に適し漸次に諸法に滋殖せる所なるか，次第に種子を継続して十四年の星霜を経過したるを以て今は既に幾分か変種の徴を顕せり。殊に白菜の如きは絶えて球を結ふものなく，或は別に珠を結ふの種類ある可きを疑へり」
- ¹⁹ 農林省農務局編(1939<復刻 1975>)：『明治前期勸農事蹟輯録 下巻』長崎出版，1544頁。
- ²⁰ 愛知県農会編(1910)：『愛知県園芸要鑑』愛知県農会，232-236頁。
- ²¹ 前掲20)232-236頁。
- ²² 前掲17)。
- ²³ 打越信太郎(1909)：水戸地方結球白菜栽培の由来，大日本農会報，333，54-55頁。
- ²⁴ 根本一男(1940)：茨城白菜の栽培と其の収支，農業及園芸，15-4，961-970頁。
- ²⁵ 香川喜六(1914)：『結球白菜』成美堂書店。
- ²⁶ 矢澤泰助(1916)：『結球白菜之増収法』常盤堂。
- ²⁷ 川村九淵(1919)：『学理実験結球白菜栽培秘訣』小西書店。
- ²⁸ 司馬遼太郎(新装版 1999)『坂の上の雲(五)』文藝春秋，19頁。同書には，日露戦争において満州軍総司令官として日本陸軍の指揮をとった大山巖が，二〇三高地に駐留する間に袁世

凱の使者・段芝貴の陣中見舞いを受ける場面がある。その際大山は段に対し、以下のように話している。「総司令官というのはわりあいひまなものでございますから、田舎を散歩いたします。もっぱら、シナの白菜というものの研究を致しております。あの白菜というものは大した野菜でござって、滋養も盛んでござし使い道も多うございます。とくに漬物にすればよろしゅうござすが、しかしその技術がなかなかむずかしゅうござして…」この件は、小説の一場面であるから、大山が実際に本当にそう話した可能性は低い。しかしながら、日清戦争に続き日露戦争もまた、中国大陸に出征した多くの日本人がハクサイを知り、導入する契機となったことを象徴的に描いているものといえる。

²⁹ 前掲 25)3 頁。

³⁰ 瀧井治三郎(1964)：『種苗七十年』、116 頁。

³¹ 前掲 27)16 頁。

³² 前掲 26)6-7 頁。

³³ 前掲 25)25-26 頁。

³⁴ 古市末雄(1915)：結球白菜に就て、大日本農会編『軍隊農事講習講演集』、405-416 頁。

³⁵ 農商務省(1922)：白菜種子栽培取引状況、日本園芸雑誌、34-7、26-27 頁。

³⁶ 車政弘(1997)：ちゃぶ台・飯台・食空間、芳賀登・石川寛子監修『全集日本の食文化 第九卷 台所・食器・食卓』雄山閣、269-283 頁。

³⁷ 石井研堂(1944)：『明治事物起源 下巻』、1351 頁、明治文化研究会編(1969)：『明治文化全集 別巻』所収。同書中の「東京市内の支那料理店」に、次の一節がみられる。「大正四五年ころまでは、都下の支那料理店は、寥々数軒に過ぎざりしが、十一年ごろより各区に小さいながら数軒づゝ之を見るに至れり、これ内地の汽車の発達と共に、鮮魚は全国に供給さるゝ為めに其価格著しく昂騰し、魚類を主とする日本料理よりも、支那料理は安直(ママ)なると、労働者の懐の良くなりし為めなり。十二年の大震災後は、殊に流行熱激甚を加へ、市内蕎麦屋の数を凌駕せん勢なり」

³⁸ 田中静一(1987)：『一衣帯水 中国料理伝来史』柴田書店、182-187 頁。

³⁹ 「大夜会に差加られる支那料理」(『都新聞』、1923(大正 12)年 1 月 9 日)。

第IV章 岩手甘藍生産地域の展開

第1節 岩手県におけるキャベツの導入

(1) 明治前期の勸農政策とキャベツ

岩手県では、前章の図Ⅲ-1(40頁)で示したように、1874(明治7)年の内務省による「主要7品目」の種子の一斉配布によって初めてキャベツを導入した後、1878(明治11)年に2種類のキャベツの種子を購入している(表Ⅳ-1)。また、1887(明治20)年にはキャベツの種子1合を、翌1888(明治21)年には岩手県立農事講習所において、9種類のキャベツ種子をそれぞれ購入している。このうち、1878年の導入は島惟精県令による勸業奨励策の一環¹として、1887～88年の導入は後に国立園芸試験場長となる恩田鉄弥岩手県農事講習所長による園芸振興策の一環としてそれぞれ実施されたものであることから、岩手県では行政によって明治前期から積極的にキャベツの導入が図られたといえる²。

導入当初における栽培状況は、『岩手県の特産南部甘藍に就て』³に、「明治九年畏くも明治大帝東北御巡幸の御砌、(キャベツを)御台覧に供せられたる事をも聞及び居るを以て、当時既に立派に栽培し居られたるを物語るものなり」という記述があり、導入直後からキャベツの栽培に成功していたことが窺える。また1878年の試験栽培記録⁴には、中国から導入された清国山東菜、体菜や江戸(東京)近郊の在来漬菜である三河島菜とともにキャベツの試作結果が、以下のように記載されている。

表Ⅳ-1 明治前期に岩手県が導入した外来野菜

年	品目
1874(明治7)年	甘藍, 茄子, 蕃茄, 葱菜, 豌豆, 玉蜀黍
1878(明治11)年	甘藍*1, 廿日大根, 山東菜, 落花生, (鹿児島大根*3)
1887(明治20)年	甘藍, 胡蘿蔔, 玉葱, 茴芹, 羊芹, 山東菜, 体菜, (薯蕷, 仏掌薯*3)
1888(明治21)年	甘藍*2

(『岩手県の特産南部甘藍に就て』, 「岩手県文書」により作成)

*1: 米国肝臓様甘藍, 仏国主ウキエンナ甘藍

*2: ヘンダーソンサママー, レッドダッチ, イムペリオル,
ラージレフトドラムヘッド, トラムハットサボイ, アーリードラムヘッド,
アーリーカノンボール, フラットダッチ, アーリーウエンイックホワイト

*3: 在来野菜

〔長葉丸葉キャベツ〕 昨十年ハ其葉球状ヲ結ヒタレトモ本年ハ唯繁茂スル而已ニテ絶テ結球ヲ為サス憶フニ此ノ種子ハ本年当地ニテ採リタルヲ蒔キタルユヘカ又ハ栽培其法ヲ尽ササル為メカ未タ其理ヲ判セス

〔清国山東菜〕 地味ニ適シ生育甚タ宜シク且味頗ル美良ナレハ多リ種子ヲ採リ漸次管下ニ繁殖セント欲ス

〔体菜〕 山東菜ニ比スレハ其味稍劣ルト雖トモ亦以テ尋常ノ蔬菜ニ非サレハ明年ハ種子ヲ採種シテ管民へ払下可キ積リ

〔三河島菜〕 成長充分ナリ

これによれば、1878年においてキャベツは前年に採種した種子を用いたところ、結球に至らず栽培は失敗に終わっている。このことは導入当初にはキャベツの採種法を含めた栽培技術が確立していなかったことを示すものであろう。これに対して、山東菜と体菜は1875(明治8)年に清国から導入され、1878年に初めて岩手県で栽培されたものとみられる。山東菜と体菜は、史料に「地味ニ適シ生育甚タ宜シク且味頗ル美良」あるいは「尋常ノ蔬菜ニ非(ず)」とあり、栽培が比較的容易で優れた品質である点が高く評価されている。また、「(種子を)漸次管下ニ繁殖セント欲ス」あるいは「明年ハ種子ヲ採種シテ管民へ払下可キ積リ」という表現からは、岩手県当局が両種を普及しようとする積極的な意欲を看取することができる。つまり当時の岩手県では、品質の優れた新たな漬菜に対する需要が高く、キャベツもその有力な候補とみなされていた可能性が高い。

明治前期の岩手県におけるキャベツの普及状況を示す史料として、「明治七年御下付ノ種苗現今ノ景況」⁵が特筆される。同史料は、1874年に導入された「主要7品目」や苹果(リンゴ)や葡萄といった果樹類の試作結果と導入後の経過について、1887(明治20)年に記録したものである。甘藍に関する記録は以下の通りである。

一 甘藍

右ハ本県種芸場ニ於テ試植セシニ悉ク好結果ヲ得ルヲ以テ之レヲ有志者ニ下附シ、益栽培セシムルニ、能ク地質ニ適シ、且ツ食用ニ供シテ其味ヒ美ナルヲ以テ、民間ニ於テモ好デコレヲ栽培ス。然リト雖モ当地方ニ於テ得タル種子ヲ用ユルトキハ漸次変化スルヲ以テ、毎年東京及北海道杯ヨリ種子ヲ購求シテ播種セリ。現今之ヲ栽培スル者管内殆ンド七八分位ノ多キニ至レリ、依ツテ追々年月ニ経ルニ従ヒ、之レ

ヲ栽培セザル者ナキニ至ルベシ。

引用中に「当地方ニ於テ得タル種子ヲ用ユルトキハ漸次変化スルヲ以テ、毎年東京及北海道杯ヨリ種子ヲ購求シテ播種セリ」とあることから、依然として採種技術の確立にまでは至っていないことがわかる。しかしながら、「能ク地質ニ適シ、且ツ食用ニ供シテ其味ヒ美ナルヲ以テ、民間ニ於テモ好テ之レヲ栽培ス(略)現今之レヲ栽培スル者管内殆ンド七八分位ノ多キニ至レリ」とあることから、1887年頃には栽培を希望する一般の農家に対して種子が配布されるなど、試作段階から実用化段階へと進捗していた状況が読み取れる。一方、同史料によれば、蕃茄(トマト)は一部の栽培希望者によって実用化が図られている。しかしながら、「未ダ半熟ノ内ニ塩漬トナシ、食用ニ供スルノミニ」、「該品ノ美味且ツ滋養ノ効アルヲ知ラザル処ヨリ、民間ニ栽植スル処至ツテ僅少」とあり、キャベツに比べて普及の進捗状況は停滞的であったといえる。さらに大茄子に至っては、「現今ニ於テハ之レヲ栽培スル者ナキガ故ニ自然種子モ絶タリ」とあり、実用化の端緒すら掴むことができていなかった。これらのことから、岩手県において明治前期に導入された多くの野菜の中で、とりわけキャベツが当該地域の風土や暮らしと合致し、将来有望な作物として捉えられていたことが明らかである。

(2) 導入から定着への連続的展開

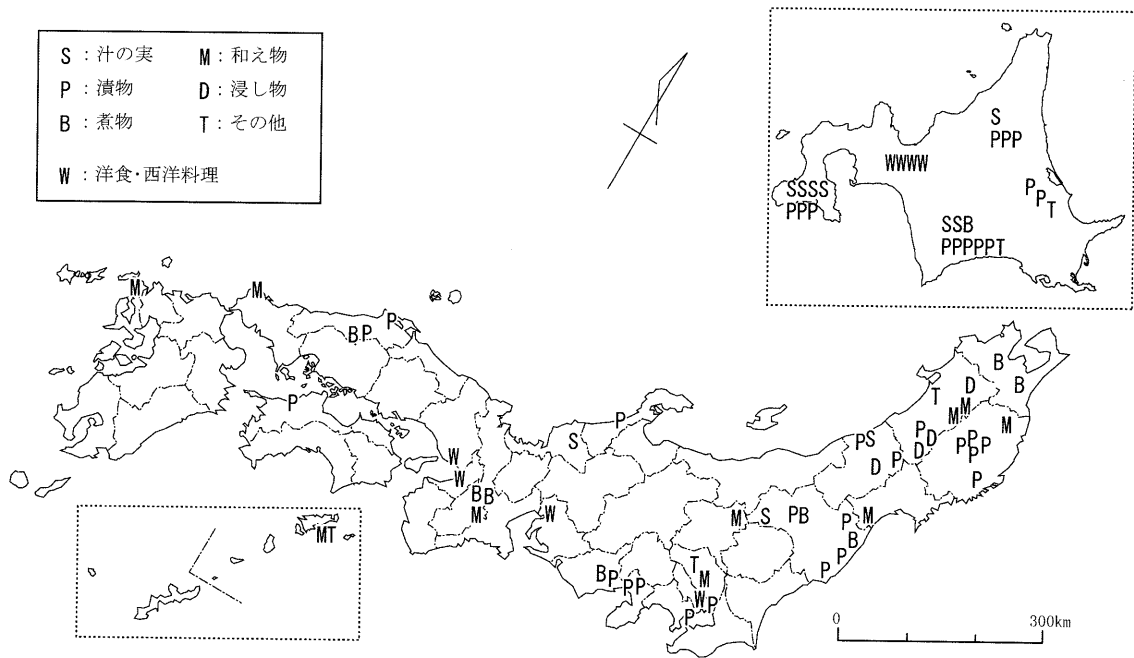
明治前期の導入以後、キャベツがどのような定着の過程をたどったかについては、農商務省統計における「キャベツ(甘藍)」の初出が1909(明治42)年であることもあって、日本全国を統一的な指標で把握することは難しい。そのような中で、以下に示す、『CD-ROM版聞き書き日本の食生活全集』⁶および『日本植物方言集成』⁷に記載されたキャベツの伝統的な調理法や地域名称の分布は、かかる史料的制約を補う意味でも貴重な資料といえる。

まずキャベツを使用した調理法は、全国で80例確認できるが、このうち北海道と東北地方に27例ずつが集中し、残りの26例が関東地方以南に散在しており、北方地域に分布が密であることがわかる(図IV-1)。調理法別の内訳をみると、ロールキャベツ、スープなどの西洋料理や、せん切りキャベツ(洋食の付け合わせ)の調理例は8例で、これらはいずれも札幌や東京、名古屋、大阪、神戸など大都市に限られ、残りの72例は味噌汁やけんちん汁の実、漬物、煮物など日本在来の調理法である。これは都市において西洋文化の受容が

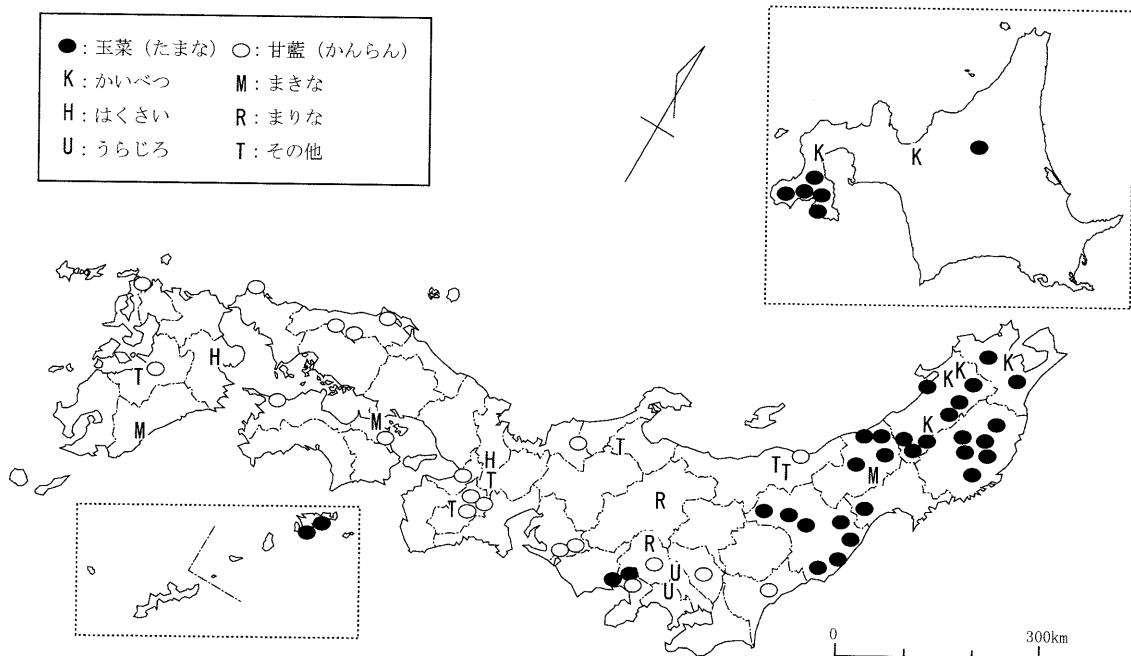
先行したことを示す一方で、ごく早い時期からキャベツを在来の食事体系に取り込んでいた農村が存在することを示している。

次にキャベツの地域名称の分布に着目すると、玉菜(たまな)と甘藍(かんらん)が多く、両者が福島県南端部を境として分布域を異にしていることがわかる(図IV-2)。これらのうち「甘藍」は漢名であり、「玉菜」は玉葱と同様、結球した形状から意識されたもので、山形県と香川県の「まきな」や長野県と山梨県の「まりな」もこれと同じ理由によるものであろう。これに対して、北海道や青森県、秋田県に分布する「かいべつ」は、英語の「cabbage」が音訳されたものである。地域名称の存在は、大正期から昭和戦前期にかけて「キャベツ」が標準的な呼称として定着する以前から、地域社会においてキャベツが普及していたことを傍証するものと推断される。

以上のように、明治前期に日本へ導入されたキャベツは局地的にはあるものの、その後連続的な定着が図られた地域が存在したことを確認できる。なかでも伝統的な調理法や地域名称の分布が密である北方地域は、在来の農業生産や食生活体系の中にキャベツをいち早く取り込み、定着させた地域と位置づけることができる。特に岩手県では、キャベツを「玉菜」と呼称し、漬物として利用する例が複数の地域で確認されることなどから考えて、キャベツをいち早く定着させた地域と位置づけることができる。



図IV-1 キャベツを使用した調理法の分布
 (『CD-ROM版日本の食文化全集』により作成)

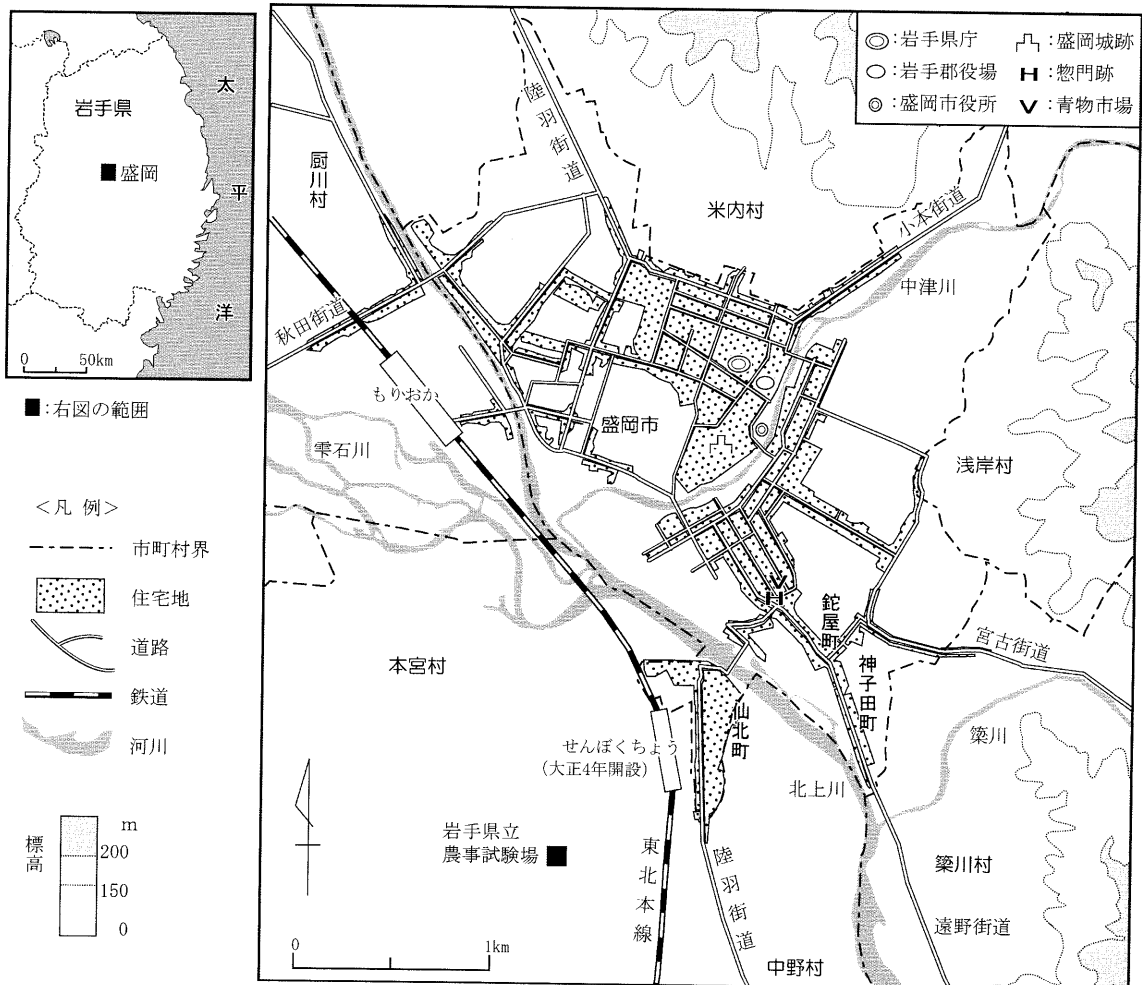


図IV-2 キャベツの地域名称の分布
 (『日本植物方言集成』ほかにより作成)

第2節 国産品種「南部甘藍」の育成

(1) 野菜種子流通拠点としての盛岡近郊地域

盛岡市は、盛岡藩南部氏 20 万石の城下町としての起源をもつ(図IV-3)。盛岡藩は、岩手県中南部と青森県東部、秋田県旧鹿角郡域に及ぶ広大な藩領をもっていたが、藩都盛岡はこの藩領一帯の中心地として高い機能を有してきた。その一端は、東北地方を縦貫する陸羽街道(旧奥州街道)を主軸として、秋田、遠野、宮古、小本の各街道が盛岡を起点に放射状に延びていることから窺い知ることができる。



図IV-3 盛岡市およびその近郊(明治後期)

(1926年発行 1/25,000 地形図「盛岡」を使用)

盛岡の場合、北上川の本流が雫石川、中津川、梁川などの支流と合流し、地味が肥沃な沖積地が広がる城下の南方において近郊野菜生産地域が発達した。とくに青物市場から至近距離に位置する鉾屋町、神子田町、仙北町などでは、近世以来野菜生産が盛んであった。南部長ナス、南部白ゴボウ、南部キンカ⁸、南部甘ユリなど「南部」の地名が冠された品種や、盛岡市鉾屋町の地名である「十文字」が付された十文字キュウリや十文字カブの存在は、近世以来、都市近郊地域で野菜の生産と品種改良が行われてきた城下町の特徴といえる⁹。

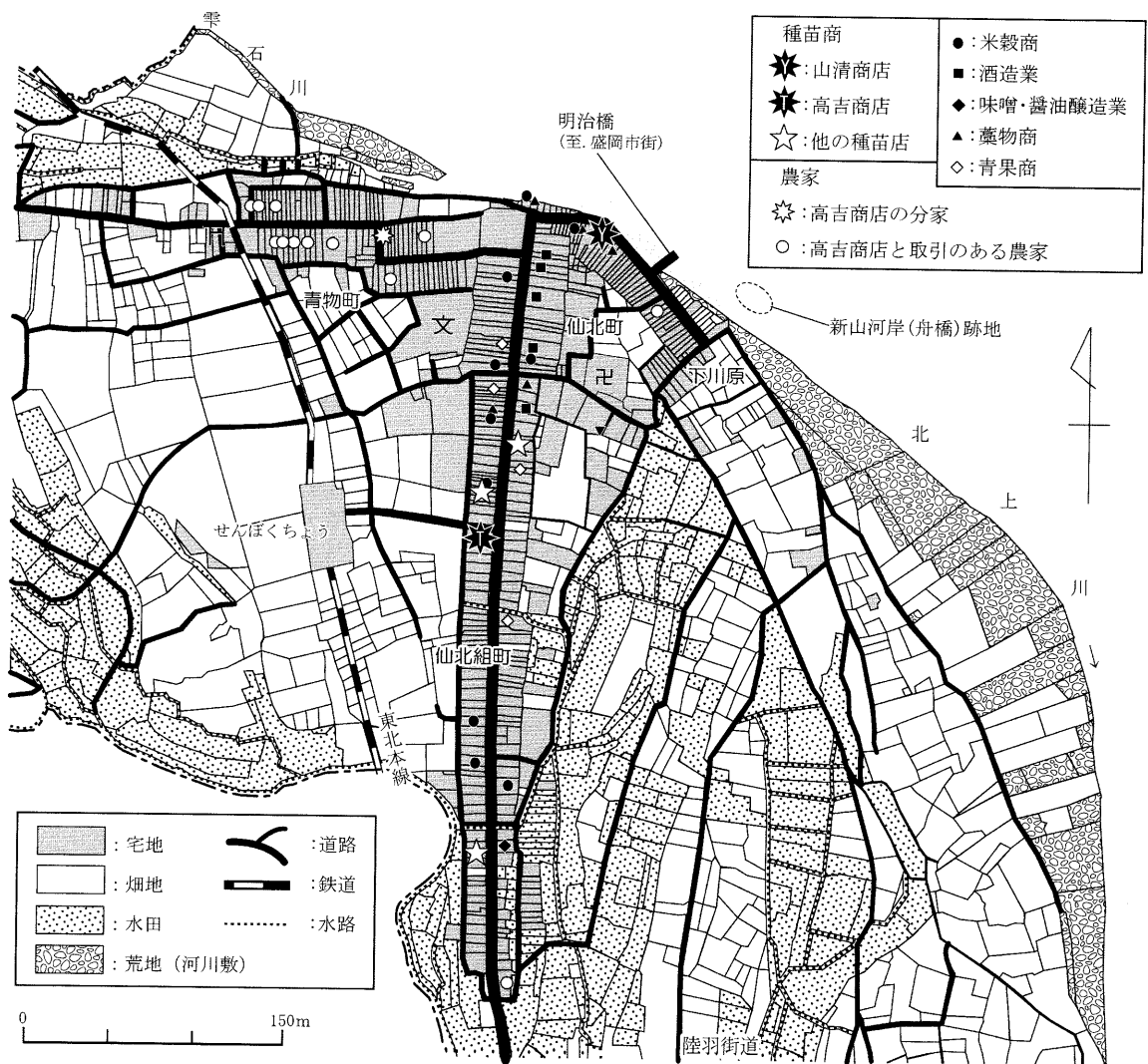
盛岡城下の南端部を占める仙北町は、奥州街道や北上川舟運の終点である新山河岸を擁する水陸交通の要衝であった(図IV-4)。盛岡以南の北上川流域は、盛岡藩領随一の穀倉地帯であり、仙北町にはこれらの地域と取引関係をもつ米穀商や酒造業、薫物商などが多数集積していた。また仙北町とその南方は先述したように、盛岡城下から至近距離に位置することに加え地味も肥沃であったことから、盛岡近郊の中でも最大の野菜生産地域であった。仙北町は、明治後期において5軒の種苗業者が存在していることからわかるように、盛岡藩領における野菜種子の生産および販売が盛んな野菜種子流通の拠点であった¹⁰。仙北町には、交雑の防止に好適な水田や荒地と錯綜する畑地が多いこと、種子の乾燥場として利用可能な河川敷が存在することなど、野菜種子の生産に有利な条件が揃っていた。

仙北町には、近世に創業した山清商店と高吉商店の2軒の種苗業者が存続している。山清商店は、農業と材木業を営んでいた7代目山田清之助が、文化年間(1804~18)に種苗商を創業した。7代目清之助は、南部長ゴボウ、南部長ナス、南部キンカ、十文字カブなどの盛岡近郊の特産品種に加え、江戸に南部馬を売りに行く馬喰が持ち帰った各地の特産種子を譲り受け、これを原種として採種し、その種子を販売したとの伝承が残っている。近代に入り、明治10年代(1877~86)にはナシの栽培や外来野菜であるキャベツ、山東菜などの採種を開始し、1906(明治39)年からは蚕種や養蚕具・桑苗の販売を開始した。さらに1923(大正12)年には、10代目清之助が岩手県で初めて劇毒物事業管理人の資格を取得し農薬の販売を開始するなど、多角的な経営を展開した。

一方の高吉商店は、青物町の農家であった高橋吉太郎(初代)が万延年間(1860~61)に創業した。2代目徳兵衛は、明治20年代(1887~96)に、弟の安五郎に自宅を譲って分家させ、自らは陸羽街道筋の仙北組町に店舗を移転した。高吉商店においても、山清商店と同様に南部長ゴボウ、南部長ナス、西洋ニンジン、キャベツ、山東菜などの採種を行い、仙北町周辺の農家に販売していた。明治30年代(1897~1906)後半には養鶏業やブドウ栽培を導入

する一方、北海道や秋田・青森方面へ野菜種子の販路を拡げていった。

山清商店は、昭和戦前期において日本の種苗業界の中でも代表的業者の一つに位置づけられる存在である。また高吉商店は第二次世界大戦当時、山清商店とともに岩手県内への野菜種子の配給担当業者に任命されるなど、山清商店と並び岩手県を代表する有力な種苗業者であった。



図IV-4 盛岡市仙北町の景観と主要業種の分布(明治後期)
 (『もりおか物語(四)－仙北町かいわい－』および現地調査により作成)

注) 基図として、盛岡市役所蔵「仙北町旧公図」を使用した。

全国の主要な種苗業者を網羅した『昭和五年度種苗業者要覧』¹¹により、種子の販売のみならず自ら育種や採種も手掛ける卸売業者についてみると、盛岡市には山清商店、高吉商店を含め3軒が確認され、いずれも仙北町に立地している。東北地方において複数の卸売業者が集積している地域は、会津若松市とその近郊の神指村(9軒)が特筆されるものの、それ以外には確認できない。このことから仙北町の野菜種子流通拠点としての機能の高さが推察される。

また仙北町周辺の農家の中には、山清商店や高吉商店から購入したり、自家採種した野菜種子を携え、旧盛岡藩領や北海道方面において行商する者が多かった。盛岡出身の狭間権七は、1872(明治5)年に北海道に渡って野菜種子の行商を開始した後、1880(明治13)年頃には札幌に移住して種苗業者を創業した¹²。この点に関連して、高橋吉兵衛の以下の回想¹³が示唆に富んでいる。

野菜の種物をつくると、今度は行商人たちが、それを持って方々サ行商に出かけたもんでがンしたな。お互いに行商の縄張りというものがあってなッす。それを侵さねェアように商売するわけだなッす。青物町の人だちも、下川原の人だちも、だいぶ種物の行商に出掛けたもんでがンすよ。まず下北半島の川内とか田名部、あるいは鹿角とか三本木方面など、主として旧南部領が多かったと思ひあッすな。

わたしの家の向かいの人は、北海道サいって種物屋をやってなッす。そこから種物の注文がきたもんでがンしたが、この人は北海道の種物屋の草分けだったと思ひあッすな。

高橋吉兵衛がいう「北海道の種物屋の草分け」が、この狭間権七であるか否かは特定できないが、いずれにしても仙北町の種苗業者は、開拓に着手して間もない明治のごく初期の段階から、北海道における野菜種子流通の先駆的な担い手であったことは間違いない。また、狭間以外にも、青物町の鈴木米吉・細川初太郎、川原町の高橋判十郎などが、山清商店から野菜種子を購入し、北海道へ渡って行商をした¹⁴。なお細川初太郎も狭間と同様、後に札幌に移住し種苗業者を創業している。

(2) 仙北町周辺の篤農家によるキャベツの受容

山清商店では、1882(明治15)年頃、青物町の細川初太郎が北海道への行商の際に持ち帰ったキャベツの種子を譲り受けて栽培を続け、1887(明治20)年頃には、その栽培技術や採種技術を確立した¹⁵。また、山田清之助の義父にあたる青物町の鈴木米吉もダイコンや南部ゴボウ、南部長ナス、南部キンカなどの採種を幅広く手掛ける傍ら、北海道方面へ野菜種子の行商もする篤農家であったが、遅くとも明治27~28(1894~95)年以前には、キャベツの採種を行っていた¹⁶。このように仙北町周辺では、野菜種子の供給を通して北海道との地域間関係が密接であったことを反映して、キャベツの種子を北海道から頻繁に取り寄せていたとみられる。仙北町の種苗業者や行商に携わる篤農家たちにとって、開拓使の栽培奨励の下、いち早くキャベツ生産の先進地となった北海道と野菜種子の流通ルートを持っていたことは、キャベツの実用化を推進するうえで非常に有利な条件であったといえる。

明治30年代に入る頃には、山田清之助や鈴木米吉以外にも、キャベツの自家採種を行う篤農家が多く現れてきたが、神子田町の工藤惣太郎もそのような篤農家の一人であった。工藤は、山田清之助らとキャベツの種子交換を頻繁に行いながら、1904(明治37)年に「南部甘藍」を育成した。工藤は、「南部甘藍の原種発祥」の経緯を以下のように語っている¹⁷。

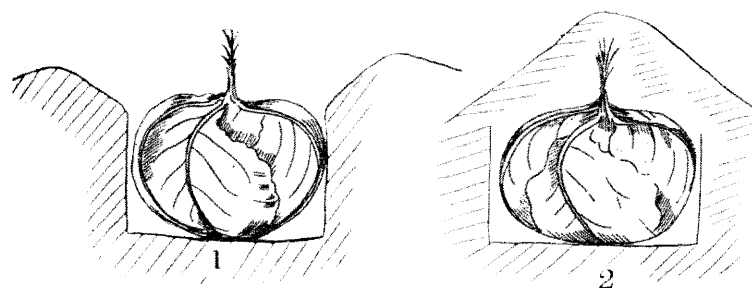
自家用として^{あなぐら} 罨中に貯蔵中の両種あり、早春罨の掃除をなさんとせる際、何れも相当腐敗しあるを以て、裏の畑に放棄せり(略)優勢なる三株を大切に育て置きたるに、立派に^{ちやつきょう} 着莢をなしたるを以て、之を試験的に採種試作をなすに至れり(略)採種の種子を播きたるに、意外に好結果を得たるを以て、茲に自家用採種をなすに至れり。這は是明治三六年の春にして、貯蔵せるは前年三五年(中略)、斯くて開花せる、換言せば放棄せる該株の内優勢なる三株を大切に育て置きたるに、立派に着莢をなしたるを以て、之を試験的に採種試作をなすに至れり、而して採種なるものは左迄至難の事業に非るを覚れり。

引用部の冒頭に「自家用として^{あなぐら} 罨中に貯蔵中」とあるが、これは当時の盛岡近郊では秋季に収穫したキャベツを自家消費するために、土中に埋めて貯蔵していたことを示している。このようなキャベツの冬季貯蔵法は、少し時代は下るが、1936(昭和11)年に刊行された『岩手県栄養指導書』¹⁸に図解されている(図IV-5)。また昭和戦前期には、結球が不十

分で出荷に不適なキャベツを自家消費用に土中に貯蔵しておくとし、結球が緊密になったともいわれている¹⁹。冬季において貯蔵が可能な結球野菜であるというキャベツの特性は、同時期に導入された山東菜や体菜にはない優れた点であり、このことが他の漬菜に比べてキャベツが選好された大きな理由であったと考えられる。

次に、引用部の「両種」とは、バンダーゴーとアーリーサンマーというキャベツの外国品種のことである(図IV-6)。バンダーゴーは晩生種であり、球の重量が3~4貫になる大形種である。葉が大きく、球の最上部の抱葉が2枚で、外観が優れていた。大形で外観も優れていた「バンダーゴー」は、明治30年代半ば頃までは、品評会や共進会においても市場においても、最も重要視される品種であった。また晩生種であるため、結球の進度が非常に遅く、あまり緊密には結球しないものの、晩秋の降霜によって球が破裂しにくかったため栽培が比較的容易な品種であった。そのため、盛岡市内でキャベツが販売され始めた明治30年代半ばにおいては、「バンダーゴー」が栽培品種の主流であった。

これに対して、1880(明治13)年にアメリカ合衆国のヘンダーソン社が育成した「アーリーサンマー」は中生種であり、球の重量が0.8~2貫程度の中形種である。球の最上部の抱葉が2ないし3枚となる品種である。非常に緊密に結球するため、結球期にあたる秋季の降雨によって球が破裂する頻度が高く、「バンダーゴー」と比較して栽培は難しいとされていた。しかし、盛岡市内の消費者にとって「アーリーサンマー」は適度な大きさであることが好まれ、大形の「バンダーゴー」は次第に敬遠されるようになっていった。



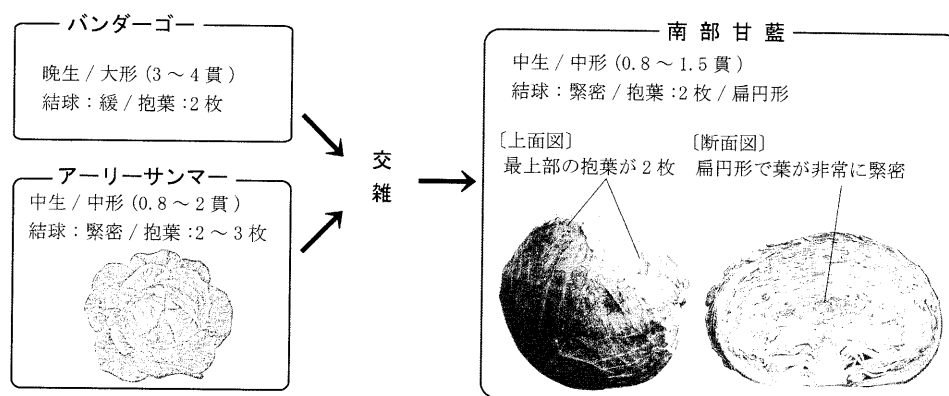
図IV-5 岩手県における冬季のキャベツ貯蔵法
(『岩手県栄養指導書』より転載)

- 1 : 土中に溝を掘り、根が付いたままのキャベツを、根を上にして並べる。
- 2 : 根が隠れる程度まで溝の両側から土を盛り、キャベツを埋める。

工藤は、1902(明治 35)年 12 月に冬季貯蔵用としてバンダーゴーとアーリーサンマーを「窖」に埋めておいた。翌 1903(明治 36)年の春には、その残余が腐敗していたため畑に放置した。しかし、バンダーゴーとアーリーサンマーは、枯死せずに茎を伸ばし、開花したため、工藤はそのうち優勢な株を 3 株選抜して結実させ、採種に成功した。そして、明治 37(1904)年にその種子を播いたところ、良質のキャベツが収穫できた。このキャベツが、後に正式に命名されることとなる「南部甘藍」であった。

工藤は、鉦屋町の青物問屋である佐藤谷次郎の助言により、このキャベツの採種圃を他品種のキャベツや茎立菜や芥子菜などのツケナ類の採種圃から離れた盛岡八幡宮の裏に設置し、防虫網として寒冷紗を張って近縁種との交雑を防いだ²⁰。そして 1910(明治 43)年からは、「南部甘藍」が「バンダーゴー」と「アーリーサンマー」の自然交雑種から育成した品種であることを明確にして、同業者への分与を開始したといわれている。

工藤が育成した「南部甘藍」は、中生種で球の重量が 0.8~1.5 貫の中形種であり、非常に緊密に結球し「最後の抱葉」が 2 枚であることを特性とする品種である。つまり「南部甘藍」は、親品種である「バンダーゴー」の持つ外観の美しさと、「アーリーサンマー」の持つ適度な大きさ、結球の緊密さという特性を兼ね備えた品種であった。



図IV-6 南部甘藍およびその親品種の特性
 (『岩手県の特産南部甘藍に就て』により作成)

このように「南部甘藍」の育成は、放置しておいたキャベツの生育が旺盛であったことからその個体を継続して栽培したという、半ば偶発的な自然交雑を契機としていた。しかしながら、その後の育成過程では、在来野菜の自家採種に熟達した民間育種家の採種技術が十分に発揮された結果であったといえる。また、その育成の背景には、仙北町の種苗業者や鈴木米吉に代表される採種技術を保持する篤農家など、工藤を取り巻く人々との、育種の知識や技術に関する情報共有のもとに達成されたとみなすことができる。南部甘藍は、1897(明治30)年に札幌で育成された「札幌甘藍」とともに、日本で育成された国産品種の中でも先駆的な存在とみなすことができる。

(3) キャベツ栽培拡大への機運

南部甘藍が育成された明治後期の盛岡周辺において、キャベツはどの程度普及していたのであろうか。以下に示した岩手甘藍の産地仲買人の一人であった吉田菊治の回想²¹は、そのことを知る上で重要な証言となる。

岩手の地へ甘藍が栽培されるようになったのは明治の末期、つまり日露戦争直後の明治40年頃の様覚えておりますが、当時は玉菜と呼ばれて、かなり珍しい野菜でありました。気候風土が栽培に適していたからでしょうか仲々出来ばえも良く当時は生育中に腐ることは殆どなく、若干は結球せずに幅の広い葉が出るだけで終わり去るものもあつた様に覚えております(中略)栽培地帯は盛岡を中心として近郊一部農村地帯で、販売先は盛岡の朝市にて売買され、その量は現在にくらべ極めて少く、どの位であつたか当時は統計等ぜんぜんなかつたので不明ですが、1玉3銭から5銭位の値であり、玄米は1表3斗5升入で3円40~50銭位の値段だつた様に覚えております。当時の畑作物の換金作物と言へば稗なぞ1表1円20銭位でしたので、皆喜んで栽培をし、生産量は年ごとに、ねずみ算式に増加致しました。

吉田によれば、1907(明治40)年頃に至つてもキャベツは「珍しい」野菜であり、朝市などでわずかに取引される程度に過ぎなかつたようである。その一方で、この頃を境として換金作物としての有効性が着目され始め、生産量が急激に増加し始めていく時期に差し掛かつていたことがわかる。

ちょうどこれとほぼ同時期にあたる1909(明治42)年には、岩手県立農学校農科3年の山

平隆なる人物が、以下の「甘藍の試作に就て」²²という報文を同校の『校友会誌 第六号』に寄稿している。

(西洋野菜の中で)最も将来有望にして而かも平民的にして如何なる用途にも応じ得る蔬菜は甘藍を惜きて他にあらざるべし。(中略)東北地方の気候及び土壤に適する蔬菜は如何なるものぞと探求すれば、甘藍を第一位に推さざるべからず(中略)甘藍は運搬に便に且貯蔵し得るにより冬季蔬菜に欠乏せる時、之を出せば珍味と賞賛せざるものなし。斯くの如く栽培懇到を得ざるも良収穫を得るにより、荒蕪の地あらば耕起栽植し以て其の利を挙げん事を切に希望す。

山平は、日本の在来野菜よりも西洋野菜のほうが優れているとした上で、「最も将来有望にして而かも平民的にして如何なる用途にも応じ得る蔬菜は甘藍を惜きて他にあらざるべし」と言い、甘藍すなわちキャベツが、西洋野菜の中でもとくに庶民的で用途も広い野菜であると主張している。また山平は東北の気候がキャベツの栽培に適していること、キャベツの栽培が比較的容易であること、輸送性や貯蔵性に優れ、野菜が欠乏する冬季の供給に適していることなどを列挙し、岩手における農業や食生活の改善に資する作物として、キャベツが最も有用であることを強い語調で述べ、キャベツ栽培の拡大を促している。

明治40年代以降、盛岡近郊からその周辺地域へとキャベツ栽培が拡大していく状況は、種苗業者の取引記録から実際に読み取ることができる。高吉商店に残る「大正二年 大福帳」によれば、「玉菜」の種が盛岡近郊の農家や本州諸都市の種苗業者に販売されている記述が頻繁に確認できる。これに加えて、高吉商店では、近在の一部の農家や日詰町(紫波郡)の内川戌松、二子村(和賀郡)の及川長作、宮古町(下閉伊郡)の盛田末吉、三戸町(青森県三戸郡)の山川菊松らに対し、栽培用種子以外に、西洋ニンジン、キャベツ、サントウサイ、ゴボウ、長ナスなどの「親種」、つまり採種用の原種を出荷していることが確認できる(表IV-2)。これにより、高吉商店が1913(大正2)年当時、キャベツの原種を保持し、近在の農家へ採種を委託していたことがわかる。近在の農家へキャベツの採種を委託していることは、キャベツ種子の需要が拡大してきたことを示すものであるし、盛岡藩領内の種苗業者にキャベツの原種を出荷していることは、この当時すでにキャベツに対する需要が盛岡近郊のみにとどまらず、旧盛岡藩領内の各地に拡大しつつあったことを示しているといえる。

表IV-2 高橋種苗店による親種(原種)の出荷(1913年)

(単位: 升, 小数点第2位以下四捨五入)

住所	氏名 (または屋号)	ゴ ボ ウ	西 洋 ニ ン ジ ン	タ マ ナ	サ ン ト ウ サイ	長 ナス	そ の 他	
盛岡 近在	青物町	荒川兼吉 梅沢孫七 小田嶋善太郎 箭川田次郎 高橋安太郎 松島才助 松嶋屋 甚七 大吉	6.7	0.2 4.0 0.3	0.0	0.3 0.2	0.1 0.5 0.2 0.1	*1
	仙北 組町	荒川喜助 金沢金十郎 高橋伊之助 山田善吉 川井 谷地	0.4 1.0 0.6		0.0	0.1 0.2	0.4 0.1 0.1	*2
	下川原	渋川菊松 渋川三郎 山川兼松 菊茂 善二郎 金次郎	0.1		0.1	0.2 0.2	0.1 0.1	*3
	向川原	石沢		2.0				
	惣門	佐々木竹松			0.2			
	鉾屋町	大久保仁助						
	四家町	太夫	0.1					
	津志田	吉田市太郎 吉田文治郎 彦兵衛	0.2 0.4	0.3	0.2 0.0	0.1	0.1 0.1	*4
	三本柳	本家	0.5					
	不詳	五日市富市 大沢清五郎 佐々木栄助 佐々木寅吉 田中松太郎 勘助カマド		1.1 0.3	0.1 0.1	0.3 0.2	0.2	*5
旧 盛 岡 藩 領	日詰町	内川成松			0.7		0.1	
	二子村	及川長作			4.0			
	宮古町	盛田末吉			0.1			
	三戸町	山川兼松			0.1			
計		9.9	8.4	5.7	2.1	1.9		

(高橋種苗店「大福帳」により作成)

注)*1: 練馬ダイコン(0.3)・宮重ダイコン(0.3),
*2: 時無ダイコン(0.1), *3: 時無ダイコン(0.1),
*4: 太ネギ(0.1), *5: 白丸カブ(0.1)

第3節 岩手甘藍の産地形成

(1) 輸送園芸の発達と南部甘藍

岩手県におけるキャベツの県外移出は、盛岡の有力な青物問屋の一人である鉾屋町の佐藤谷次郎によって、1897(明治30)年頃に始められたとされる²³。1890(明治23)年11月に盛岡駅が開業し、翌年9月には盛岡～青森間が開通したことにより、東北本線は上野～青森間が全通した。佐藤は鉄道を利用し、約100俵(1俵あたり7貫、合計約2.6トン)のキャベツを神田市場の三久商店へ出荷した²⁴。神田市場への出荷量は、1898(明治31)年には^{むしろ}筵包み約200個(1包あたり12貫、合計約9トン)、1899(明治32)年からは炭^{すこ}簀子約700俵(約20トン)、1902(明治35)年には約50トンへと急激に増加するとともに、1902年から京橋市場へ、1905(明治38)年からは横浜市場へも出荷するようになった。この頃から、キャベツを買い付けるために中央市場から岩手県へ商人が訪れるようになった。また1907(明治40)年から1922(大正11)年までの間、岩手郡藪川村の外山御料牧場において栽培されたキャベツが宮内庁大膳寮へ調達されていた²⁵ことも、岩手県産のキャベツが特産物として早くから県外へ移出されていたことを示しているとみられる。

1912(大正元)年8月31日の『東京朝日新聞』の記事「野菜物の変遷(一)府下の農家と地方人との競争」²⁶からは、当時の東京市場において岩手県産のキャベツの存在感が相当大きくなってきたことが読み取れる。

近年吾々の食卓を^{にぎや}饒かす甘藍の如きは未だ東京の近郊から出て来ない前に静岡産のものが^は這入ってくる、虫害や気候の影響の為に府下の百姓が作り難い七八月の折に盛岡地方から盛んに這入って来るので甘藍の相場は是が為に攪乱される(略)今や都市を目的にした野菜物は百里を離れた東北の隅から這入って来る。

当時における盛岡でのキャベツの収穫時期が、8月下旬から10月であったことを考慮すると「七八月」という表現にはやや疑問が残るが、少なくとも当時の東京市場では、東京近郊産のキャベツの端境期に、遠隔地からキャベツが供給されはじめていたことがわかる。当時東京では、急速な都市化の進展によって野菜の需要が急増し、西洋野菜であるキャベツについても、キャベツが「府下の生産を以て其の需要を充たすに足²⁷」りない状況となっており、野菜の供給体制も従来の近郊園芸一辺倒の時代から、新たな輸送園芸が重

要さを増す時代へと変化した。南部甘藍はそのような時代の幕開けを象徴する存在として、東京市場でも注目されたことを示している。

1916(大正 5)年に刊行された『本邦鉄道の社会及経済に及ぼせる影響 中巻』²⁸の以下の記述もまた、岩手県の南部甘藍が全国的にみても先駆的な輸送園芸作物であったことを示している。

〔盛岡の玉菜と鉄道〕 岩手県盛岡地方に於ては、専ら輸出の目的を以て玉菜の播種に努めつゝあり。而して其品種は「ヘンダーソンアーリサンマー」系に属し、今日にては未だ大なる産額を見ることを得ざるも、栽培成績甚だ良好にして将来益々発展の望あり。

同書では、岩手県からのキャベツの県外移出量が 1912(明治 45)年から 1914(大正 3)年にかけて約 240 トンから 770 トンへと急増したことに触れ、盛岡周辺の「玉菜」を青森県南津軽郡の川部駅から出荷される「馬鈴薯」とともに、当時における輸送園芸の数少ない先進事例の一つとして特筆している。また同書では、その後に予想されるキャベツの需要増加を見越して「将来益々発展の望あり」と記している。

一方、以下に示す『岩手県農会報』112号(1914<大正 3>年 6月号)に収録された「東京市場に於ける澱粉及大根切干、附甘藍葱頭百合及椎茸の概況」²⁹という報文は、当時の岩手県から東京市場へ出荷されていた主要な農産物について報告する中で、甘藍についても以下のように記述している。

〔甘藍〕 東京市場に上る甘藍の産出地並季節は左の如し

五、六、七、八月頃は近県より(近県とは東京市附近の諸県を云ふ、以下全し)

十、十一、十二月頃は北海道及東北地方より

二、三月頃は神戸地方より

而して近県産は品質良好ならず、東北及北海道産に比して、著しく劣れりと雖も、其の出盛り期に於ては未だ市場に上らざれば、近県産も相当の需要あり。又神戸地方より来るものは越年せしめたるものにして、味可ならざれど当時東北及び北海道産は既に市場に残存せざるが故に、これ亦相当の価格を以て取引せられつゝあり。

品質優良にして味の佳なるは本県産を以て第一とし、市場の声価最も高く、神田青

物市場に於て一日一車(七噸積貨車)は普通売捌かるゝか故に、将来荷造法に十分の注意を払ひ、以て表層を損せず、而も大球のものを輸出せば、その利大なるべく、北海道産と競争するも決して後に落ちざるへし。北海道産は輸送に要する日数、本県産に比して二倍以上に達す。

馬鈴薯澱粉や切干大根、乾し椎茸などの加工品に加え、生鮮野菜の中でも比較的貯蔵性の高い品目として葱頭(タマネギ)や百合(ユリ根)とともにキャベツが取り上げられていることから、岩手県農会がキャベツの商品作物としての有用性に着目していたことがわかる。また、神田市場へ入荷するキャベツの中でも北海道・東北産のものが高い品質を誇っていたこと、なかでも鉄道輸送される岩手県産のキャベツは、船舶輸送される北海道産のものに比べ、輸送時間が約半分で済むこともあって、「品質優良にして味の佳なるは本県産を以て第一」という表現からもわかるように、神田市場において好評を得ていたことがわかる。

それでは、岩手県産のキャベツのどのような点が東京市場において「優良」と評価されたのであろうか。1914(大正3)年と1922(大正11)年に東京で開催された東京大正博覧会³⁰および平和記念東京博覧会³¹の審査記録は、そのことを知る手掛かりとなる。

〔東京大正博覧会〕甘藍ノ産地トシテ久シキ以前ヨリ其ノ名声ヲ博セシ岩手県ノ出品ハ、其点数多カラサレトモ形状整正ニシテ内容ヨク充実シ其品種名ハ不明ナレトモ、青森県及岩手県地方ニテ早クヨリ栽培セル円形又ハ扁円形ノ大球ナリ。殊ニ同県盛岡市鉦屋町佐々木千次郎ノ出品ハ外觀整美内容緻密ニシテ、重量ノ点ニ於テモ亦他品を凌駕セルヲ以テ金牌ヲ擬シタリ。

〔平和祈念東京博覧会〕岩手県ノ出品ハ前年ノ貯蔵ニ係ルモノニシテ多クハ扁円形大球内容充実シ、重量ニ貫匁以上ノモノアリ、先進ノ特産地タルニ恥ヂザルモノアリ。

まず両史料ともに、「甘藍ノ産地トシテ久シキ以前ヨリ其ノ名声ヲ博セシ」、あるいは「先進ノ特産地」という表現を用い、岩手県産のキャベツが古くから東京市場に出荷され、好評を得ていたことに触れている。前者では、盛岡市鉦屋町の青果商である佐々木千次郎が金牌を授与したことが記載されているが、これ以外にも南部甘藍の育成者である神子田町の工藤惣太郎、キャベツの東京出荷を開始した佐藤谷次郎の2名が銀牌を、3名が銅牌を

それぞれ授与されている³²。このことは、南部甘藍の育種や出荷を牽引した盛岡近郊の篤農家たちが東京における岩手県産キャベツの知名度を高める上で重要な役割を果たしていたことを示している。岩手県産キャベツの品質については、前者に「形状整正ニシテ内容ヨク充実シ」、「円形又ハ扁円形ノ大球」、後者に「扁円形大球内容充実シ、重量二貫匁以上ノモノアリ」という表現があることから、扁円形で非常に結球が緊密であり、大球ものでは2貫(7.5kg)にもなるものが含まれていたことがわかる。この当時における岩手県産のキャベツの全てが南部甘藍であったわけではないが、扁円形で結球が緊密な性質などは、先述した南部甘藍の品種特性とも非常によく似ており、そのような品質を備えたキャベツが当時の東京市場でも優れたキャベツとみなされていたことがわかる。

とくに結球が緊密なキャベツが優れたキャベツであるとする当時の一般的な認識については、第Ⅲ章でも引用した1919(大正8)年12月26日の『読売新聞』の「甜菜を買ふ時」という記事の中で、「球を押へて見て、なるべく固い物が良い、軟かい物には、疫病に罹つて内部が腐敗してあつて、用にたゝないものがある、若し腐敗してなくつても、軟かい物は味が悪い」と述べられていた点が重要である。この記述からは、東京近郊をはじめとする暖地で生産され始めたキャベツの中には、結球が不十分なものや病虫害により腐敗したものが少なからず含まれていたことが推察され、それらのキャベツに対して、結球が緊密で重量感のあるキャベツこそが食味を含め、消費者にとって信頼がもてるキャベツの条件であったことがわかる。長距離輸送が必須条件である岩手県産キャベツにとって、結球が緊密な特性は必要不可欠であったが、この特性が東京における、高品質なキャベツの条件とされている事実は、岩手県が先進的なキャベツの特産地としての地位を確立するための重要な要素であったといえる。

(2) 大正期におけるキャベツ産地の動向

1915(大正4)年には岩手郡厨川村(現、盛岡市)において、岩手県内初のキャベツの出荷組合である厨川甘藍購買販売組合が結成された。同組合は、この年に厨川村で生産したキャベツを北白川宮親王の台覧に供し、激励を受けたことをきっかけとして結成されたといわれている³³。以下では、厨川村と滝沢村(現、滝沢市)、大更村(現、八幡平市)の甘藍出荷組合を事例として、大正期におけるキャベツ出荷について検討する³⁴。

表IV-3は、1915年から1923(大正12)年までの厨川甘藍出荷組合におけるキャベツの生産について示したものである。また図IV-7は、1916(大正5)年における厨川甘藍購買販売

組合によるキャベツの移出について示したものである。組合結成から2年目となる同年には、8ha 余りのキャベツを作付け、主として東京の京橋市場へ出荷している。キャベツの出荷は9月3日から12月5日までの期間に19回行われ、その出荷量は合計4,740俵(約124トン)であり、前年と比べ約2倍であった。1俵あたりの販売価格は、出荷開始と終了時点が70銭を超えて高く、それ以外の期間は、50~60銭前後で推移していた。9月中旬の販売価格の暴落は、気候によりキャベツが輸送中に腐敗したためであった。

キャベツの販路は従来からの東京方面に加え、1919(大正8)年には、東京市場におけるキャベツ価格の低落と輸送用の貨車不足によって東京市場への出荷が見合わせられたため、その対策として秋田市場へ販路を開拓した。1921(大正10)年には、野菜類の不作と陸軍の秋季大演習によるキャベツ価格の暴騰のため、東京市場への出荷は好調であった。1923年には、関東大震災によって東京市場への輸送に不具合が生じたため、その対策として、秋田市場に加え青森市場へも販路を開拓した。

全生産量に対する組合販売量の比率についてみると、1916年にはほぼ全量を組合が販売していたのに対し、1921年には組合で販売するキャベツの量が全体の約1%に過ぎなくなっている。これは出荷方法を、組合による共同出荷から産地仲買人を介した出荷へ変更した可能性が高い。

一方、滝沢甘藍購買販売組合では、1916年に25,137貫(約94トン)を生産し、その全量を組合出荷したが、1917年以降は同組合の記録がなく、その後の出荷の実態はわからない。また大更甘藍購買販売組合では当初、販売目的にキャベツを生産したが、1916年はキャベツ以外の野菜類が不作であったため、生産したキャベツの大部分を自家消費に充てることとなった。また1918(大正7)年はキャベツが不作であったため販売ができず、翌年以降は栽培品目をキャベツから亜麻へと転換した。

このように大正期におけるキャベツ出荷は、作況の不安定さや輸送機関の不備などによって脆弱なものであった。その一方で、キャベツの生産地域は盛岡近郊の域を越え、盛岡以北の岩手郡域へと次第に拡大し、東京市場以外の地方市場や軍隊などの新たな需要とも結びつくことによって、着実に換金作物としての性格を強めていったといえる。また、組合による共同出荷は設立当初からきわめて低調であったと見え、キャベツの県外移出には当初から産地仲買人の関与が大きかったといえる。

南部甘藍の産地仲買人として、特筆すべきは、盛岡市神子田町の照井仁太郎である。岩手郡中野村門かど(現、盛岡市)の農家に生まれた照井は、明治30年代に神子田町に約1反歩の

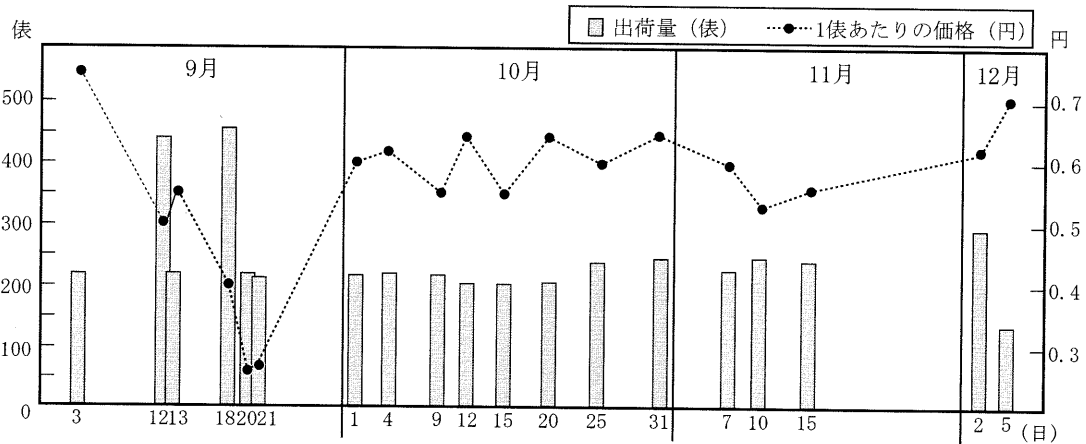
農地を与えられて分家し、野菜類を生産して馬町の市場へ出荷する傍ら、神奈川県二宮産のラッカセイや茨城県産の乾しイモ、串ガキ、タケノコなどを取り寄せ、同じく馬町の市場で販売して生計を立てていた³⁵。また照井は、1914(大正3)年当時、藪川村(現、盛岡市)、玉山村(同)、川口村(現、岩手町)、御堂村(同)などを中心に生産され、東京市場へ出荷されていたユリ根「藪川百合」の仲買にも携わっていた³⁶。

表IV-3 厨川甘藍購買販売組合におけるキャベツの生産と移出(1915~1923年)

年	組員数 (人)	全生産量 (貫)	組合販売量 (貫)	組合販売高 (円)	出荷期間	移出先
1915(大正4)年	75	18,887	18,887	14,931	—	—
1916(大正5)年	80	34,669	34,670	15,531	9月3日 ~ 12月5日	東京(京橋)
1919(大正8)年	82	—	5,516	688	10月14日 ~ 12月8日	東京, 秋田
1921(大正10)年	82	70,756	749	1,434	10月19日 ~ 11月21日	東京(神田, 京橋), 秋田
1923(大正12)年	121	—	8,190	1,098	—	秋田, 青森

注) : 「—」はデータなし。

(各年の「厨川甘藍購買販売組合財産目録」により作成)



図IV-7 厨川甘藍購買販売組合によるキャベツの移出(1916年)

(岩手県文書「厨川甘藍購買販売組合財産目録」により作成)

照井は1915(大正4)年に仙北町駅が開通した直後から、春にキャベツの苗を作って農家に販売し、秋にはキャベツを買い付けて仙北町駅から客車便に乗せ、東京市場に出荷し始めた。照井と取引のあった主な問屋は、神田市場の萬勝(山本勝之助)、萬浅(江沢家)、京橋市場の三長(鈴木長吉)などであった。当時の東京市場では、9~10月には岩手産のキャベツしかなく引き合いも多かったため、照井はキャベツの買い付け先を盛岡近郊だけでなく盛岡以北へと拡大していった。照井は「南部甘藍の指定席を作った人物」として、東京市場において現在も語り継がれている³⁷。1926(大正15)年の『盛岡商工人名録』³⁸によれば、盛岡市内には当時21名の青果販売業者が確認できるが、そのうち照井や前出の佐々木千次郎ほか数名がキャベツの仲買にも従事していたことが確認できる。

照井の盛岡以北への進出とほぼ時を同じくして、沼宮内町(現、岩手町)の高橋末太郎(後に志郎と改名)がキャベツの買い付けを開始した³⁹。末太郎は盛岡市新田町(当時、厨川村)のあら十商店で丁稚奉公をした後、沼宮内町に戻って酒類や乾物類を扱う高末商店を開業した。1925(大正14)年の『岩手県商工人名録』⁴⁰によれば、当時の沼宮内町は江戸時代以来の在町であったことを反映して様々な業種がみられるが、高橋末太郎も雑貨商の一人に数えられている。高橋は1920(大正9)年頃、関西方面の市場へキャベツを売り込みに行き、それ以降、沼宮内町周辺からキャベツの買い付けを行うようになった。また末太郎の兄市兵衛は、当時は非常に珍しかったセロリなどの西洋野菜の栽培やキャベツの品種改良を試みており、このことも末太郎がキャベツの仲買に着手することを後押ししたとみられる。大正期における産地仲買人の台頭は岩手県農会による出荷事業の開始に先行しており、彼らはこれ以降のキャベツ出荷を牽引する役割を果たしていくこととなる。

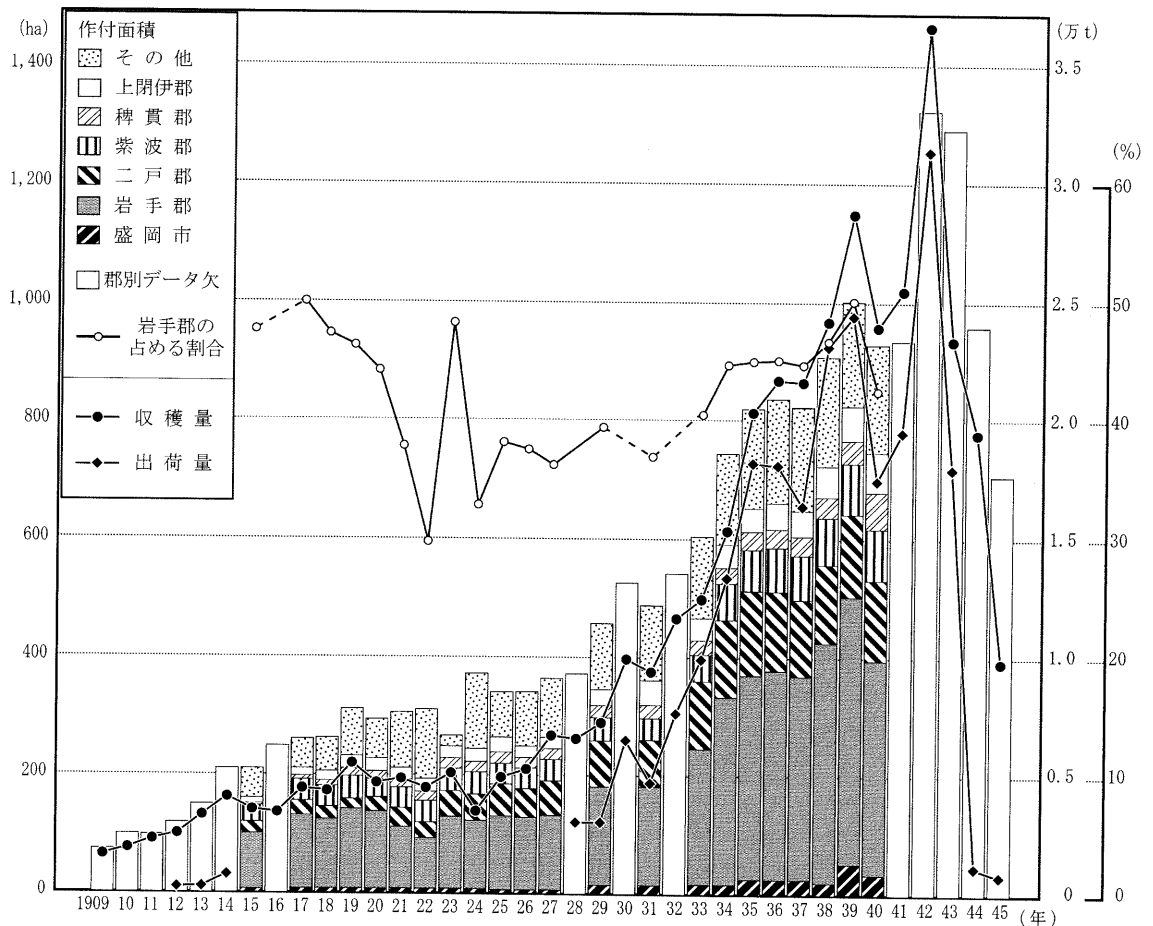
(3) キャベツ生産の組織化と産地の拡大

図IV-8は、岩手県における1909(明治42)年から1945(昭和20)年までのキャベツ生産の推移を示したものである。岩手県におけるキャベツの作付面積は、1909年には73.1haであったが、1912(大正元)年には100ha、1914(大正3)年には200ha、1929(昭和4)年には400haを超え、次第に増加した。さらに1930(昭和5)年に農業恐慌が起こると、その打開策として換金作物となるキャベツの生産をする農家が急増し⁴¹、県全体の作付面積は1933(昭和8)年には600haを、1939(昭和14)年には1,000haを超え、1942(昭和17)年には、戦前期としては最高の1,328haに達した。

1940(昭和15)年においてキャベツの作付面積が大きい町村は、岩手郡御堂村(63.3ha、

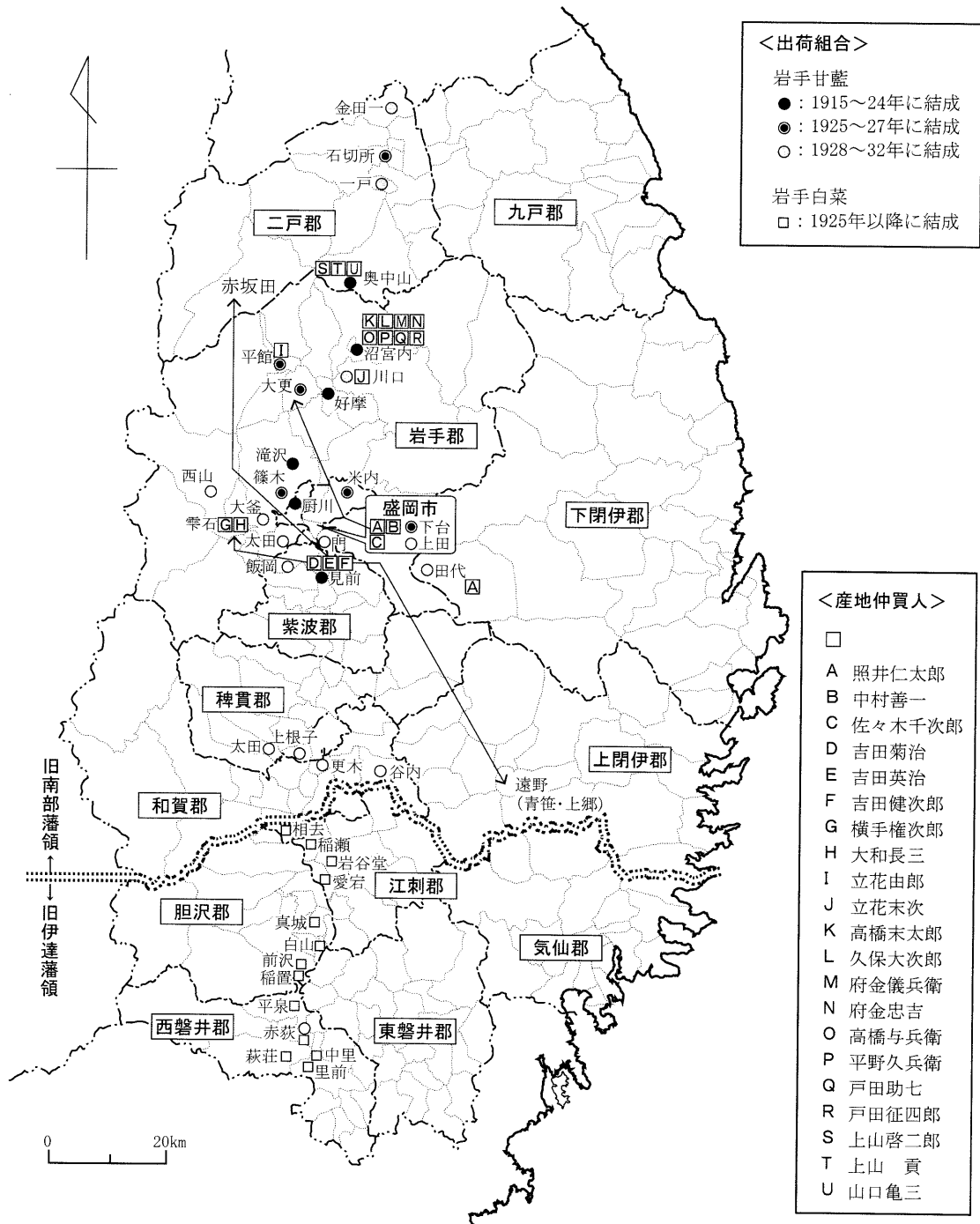
現, 岩手町)を筆頭に, 二戸郡小鳥谷村(60.0ha, 現, 一戸町), 岩手郡川口村(50.0ha, 現, 岩手町), 稗貫郡矢沢村(35.0ha, 現, 花巻市), 盛岡市(33.8ha), 上閉伊郡青笹村(30.0ha, 現, 遠野市)などであった。またこれらの町村に次いでキャベツの作付面積が大きい町村が岩手郡(県全体の45%)を中心に二戸郡, 盛岡市と紫波郡などの岩手県北部に集中しており, キャベツ産地が盛岡近郊から, これらの地域一帯へと拡大していったことがわかる。

図IV-9は, 岩手県における甘藍出荷組合と仲買商人の分布を示したものである。これによれば, 甘藍出荷組合は1915年の厨川村を嚆矢として, 1918(大正7)年には紫波郡見前村(現, 盛岡市), 1922(大正11)年には岩手郡沼宮内町, 好摩(巻堀村, 現, 盛岡市), 滝沢村および二戸郡奥中山(小鳥谷村)でも結成された。さらに, 1925(大正14)年から1927(昭和2)年にかけて, 盛岡市下台, 岩手郡米内村(現, 盛岡市), 平舘村(現, 八幡平市), 大更村(現, 八幡平市), 滝沢村篠木, 二戸郡石切所村(現, 二戸市)で, 1928(昭和3)年から1932(昭和



図IV-8 岩手県におけるキャベツ生産の推移(1909~1945年)
(『岩手県統計書』により作成)

7)年にかけて盛岡市上田, 岩手郡川口村, 西山村(現, 雫石町), 滝沢村大釜 や二戸郡一戸村, 金田一村(現, 二戸市), 稗貫郡太田村(現, 花巻市), 湯口村上根子(現, 花巻市), 和賀郡更木村(現, 北上市), 下閉伊郡門馬村田代(現, 宮古市), 西磐井郡山目村赤荻(現, 一関市)などで甘藍出荷組合が相次いで結成されている。



図IV-9 岩手県におけるキャベツの出荷組合・産地仲買人の分布
 (『岩手県の特産南部甘藍に就て』, 『東北の物産』, 『岩手県農会史』および聞き取りにより作成)

甘藍出荷組合が結成されている市町村は、いずれも 1940 年におけるキャベツの作付面積が大きいことから、キャベツ産地の拡大には、出荷組合の設立による生産の組織化が重要であったといえる。

その一方で、盛岡市、沼宮内町、雫石町、奥中山、平舘村、見前村などでは、キャベツの産地仲買人の存在が確認でき、先述の照井仁太郎や高橋末太郎の後に続き、商人によるキャベツの出荷が一層活発になってきたことがわかる。また産地仲買人の中には、荒沢村赤坂田(現、八幡平市)や遠野(青笹村、上郷村)など、出荷組合が結成されていない地域へ出向いてキャベツの買い付けを行う者も確認できる。このことからキャベツ産地の拡大には、出荷組合の設立とともに、産地仲買人が果たした役割が大きかったとみられる。

大正期から昭和初期にかけて相次いだ甘藍出荷組合の設立の背景の一つとして、岩手県農会によるキャベツの生産奨励が挙げられる。以下に示す、1925(大正 14)年の「共同販売施設助成金交付申請」⁴²(A)および1926(大正 15)年の「総費決算並事業成績報告ノ件」⁴³(B)は、岩手県農会によるキャベツ生産奨励の端緒とみられる。

〔A〕 蔬菜中販売高ノ多キハ甘藍ナリ、然レドモ移出組合ヲ組織シテ直接ニ都会市場ニ送致スルモノ数カ処ニ止マルノ現況ナルヲ以テ出荷組合ノ設立ヲ督励シ、以テ直接取引ノ方法ヲ指導セントス、其他百合、牛蒡、自然芋亦然リ。

〔B〕 茲ニ於テ従来生産者個人個人ガ地方仲買ノミニ手放シタル極メテ不利ナル立場ヨリ脱却シ、始メテ直接ニ利益ヲ獲得スルコトヲ得タル、如上ノ実績ニ鑑ミテ大ニ自覚スル所アリ一層団結ノ基礎ヲ強固ニシテ利益享受ノ実ヲ挙グベク、本年一目愈々此等各出荷組合ノ連合会ヲ組織スルニ至リ、将来ノ活動大ニ觀ルヘキノアルヲ期待ス。

まず A は、1925 年に岩手県農会が、当時の岩手県において最大の販売高を上げる野菜となったキャベツの出荷組合の設立指導を実施したことを示すものであり、その結果、下台、沼宮内、好摩、平舘、滝沢、見前、奥中山を含む 9 組合が、岩手県農会の斡旋により 10,200 俵余りを東京市場へ試売し、9,600 円余の売り上げを示した⁴⁴。また B からは、この翌年には甘藍出荷組合を連合会組織とし、産地仲買人による販売の阻止を企図したことがわかる。さらに岩手県農会は、1928(昭和 3)年には前年度の出荷において好成績を収めた奥中山、沼宮内、好摩、平舘、滝沢、篠木、米内、下台、見前の 8 組合に対して、蔬菜共同出荷事

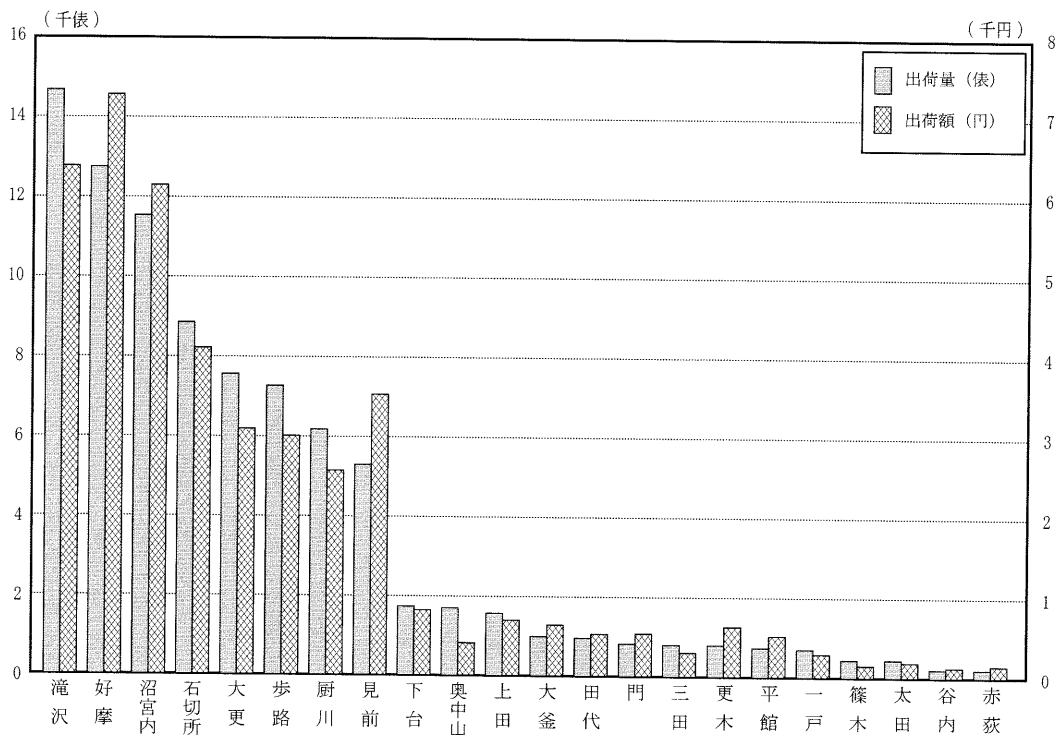
業奨励金を交付した⁴⁵(表IV-4)。

1930(昭和5)年における出荷組合別のキャベツの販売実績を示した図IV-10をみると、22組合からの出荷が確認できる。このうち組合による出荷量が多いのは、滝沢(1万4,000俵)、

表IV-4 岩手県農会による蔬菜共同出荷事業奨励金の交付(1928年)

組合名	所在地	取扱品名	金額(円)
奥中山野菜輸出組合	二戸郡小鳥谷村	甘藍	30
沼宮内甘藍出荷組合	岩手郡沼宮内町	甘藍	20
好摩甘藍出荷組合	岩手郡好摩村	甘藍	13
平館甘藍出荷組合	岩手郡平館村	甘藍	10
滝沢甘藍出荷組合	岩手郡滝沢村	甘藍	30
篠木農事共同作業組合	岩手郡滝沢村	甘藍	10
米内甘藍出荷組合	岩手郡米内村	甘藍、長芋	16
下台甘藍出荷組合	盛岡市下台	甘藍	16
見前蔬菜出荷組合	紫波郡見前村	甘藍、長芋、百合	16

(『岩手県農会報』第188巻により作成)



図IV-10 岩手県における出荷組合別のキャベツの販売実績(1930年)

(『東北の物産』により作成)

好摩(12,000 俵), 沼宮内(12,000 俵), 石切所(8,000 俵)などであり, 盛岡以北で大きな実績を挙げていることがわかる。その一方で, 奥中山出荷組合の出荷量が小さいようにみえるが, これはおそらく産地仲買人を介した出荷量が多く, 岩手県農会による共同出荷事業が徹底されていなかったためであると考えられる⁴⁶。同様に産地仲買人が多く存在した沼宮内などでも, 図IV-10 に示される組合による出荷量とは別に, 産地仲買人を介した出荷量が相当多かったとみられる。

岩手県農会によるキャベツ出荷への関与が大正末に至って顕在化してくる事實は, 多くのキャベツ生産農家の暮らしにとっても, あるいは地域産業の振興という観点からも, 換金作物としてのキャベツの出荷が, この時期ますます重要性を増してきたことを示すものであろう。しかしながら, 岩手県農会が設立指導を開始する以前からのキャベツ生産地では, 産地仲買人を介した出荷が大多数を占めていること, 岩手県農会の奨励により出荷組合を結成した下台, 篠木などの出荷量が僅少であったことなどを考慮すると, この時期の岩手県農会によるキャベツの生産奨励策は低調と言わざるを得ず, 南部甘藍の出荷において産地仲買人による取引を凌ぐまでには至らなかったとみられる。

(4) キャベツ種苗の供給

南部甘藍の産地拡大には種苗の安定的な供給が必要であるが, 先述の盛岡近郊の種苗業者や民間育種家, 産地仲買人などがその役割を担い, 産地の拡大を支えた。南部甘藍は採種者により, 少しずつ形質が異なる傾向があり, 採種者の名を冠して「工藤のタネ」, 「山清のタネ」, 「照仁のタネ」といった具合に呼ばれ, 生産者もそれらを識別していた。例えば, 工藤惣太郎の南部甘藍は栽培が比較的容易で緊密に結球するため, 「工藤のタネは石の上でも球になる」などと言われ, 盛岡近郊の生産農家を中心に人気が高かったとされる⁴⁷。

1930(昭和 5)年に宮城県で開催された東北六県北海道連合園芸共進会には, 岩手県からのキャベツの出品が多数あったが, 神子田町の工藤正(惣太郎の息子)や佐々木千次郎を含む4名が金牌を受賞したほか, 5名が銀牌, 7名が銅牌, 15名が褒状を受賞している(表IV-5)。工藤や佐々木が金牌を受賞している事實は, 1930年当時において盛岡近郊で採種される南部甘藍の品質が岩手県内でも最高水準にあったこと示しているといえる。

一方, 仙北町の高吉商店の「大福帳」からは, 大正期に引き続き, 昭和戦前期に入って近在農家や旧盛岡藩領の種苗業者に対するキャベツの原種の出荷がより活発になったことが確認できる(図IV-11)。また1924(大正13)年以降における高吉商店の取引相手を記載し

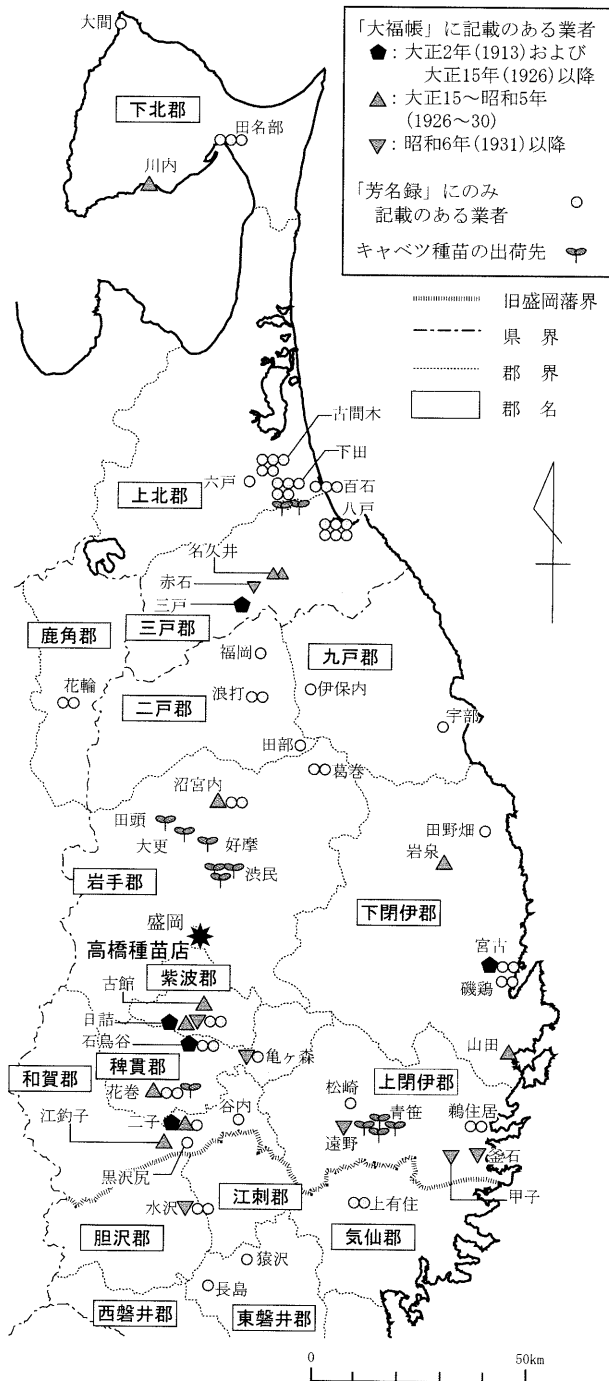
た「芳名録」には、「南部甘藍栽培者」、「甘藍種子入用者」、あるいは単に「玉菜苗」などと特記された取引相手が、稗貫郡花巻町や岩手郡渋民村(現、盛岡市)、好摩村、大更村、田頭村(現、八幡平市)、上閉伊郡青笹村や青森県上北郡下田村(現、おいらせ町)などで確認できる。これらの地域の多くは、1940(昭和15)年においてキャベツの作付面積が大きかった町村と符合している。

とくに盛岡以北では遅霜の害を避けるため、盛岡近郊で栽培したキャベツの苗を購入し、6月中旬頃に定植することが広く行われていた。産地仲買人である照井仁太郎は、神子田町の自らの畑で自家採種した南部甘藍から苗を仕立て、盛岡以北へと供給した⁴⁸。照井の場合、盛岡近郊で遅霜が終わる5月中旬頃にキャベツを播種し、約1ヶ月後の6月中旬に定植が可能な大きさにまで苗が成長すると、早朝に収穫し、環を切った炭簀子で巻いて、仙北町駅から客車便に乗せて搬出した。午前10時頃に仙北町駅から出荷した苗は、奥中山へは午後2時頃には到着し、その日のうちに畑へ定植されたという。

表IV-5 岩手県における東北六県北海道農会連合園芸共進会でのキャベツ入賞者(1930年)

賞	入賞数	氏名(団体名)			
金牌	4	工藤 正	佐々木千次郎	斎藤長太	片野源之丞
銀牌	5	佐々木萬太郎 米内寅蔵	阿部佐助	丹野要造	藤沢庄次郎
銅牌	7	高橋正一 佐々木 萬	藤原 博 鹿志田善次郎	土橋與三郎 玉菜生産輸出組合	小山田由太郎
褒状	15	吉田伊兵衛 藤村専太郎 藤沢清蔵 藤川善太郎	小山田初太郎 吉田留之助 藤沢運吉 名久井駒太郎	丹野要作 吉田小次郎 藤川與助 見前村蔬菜組合	佐々木長吉 熊谷喜四郎 小山田権次郎

(『宮城県農会主催東北六県北海道農会連合園芸共進会報告』により作成)



図IV-11 旧盛岡藩領における高橋種苗店の取引相手(1913～1935年)
 (高橋種苗店「大福帳」および「芳名録」により作成)

第4節 岩手甘藍の県外移出

(1) 岩手甘藍の出荷統制の強化

岩手甘藍の産地仲買人の一人であった吉田菊治の回想⁴⁹によれば、昭和戦前期において、岩手県の指導により、30名ほどの産地仲買人が岩印岩手甘藍商業協同組合を結成し、理事長には照井仁太郎、専務理事には吉田健次郎、常務理事には高橋末太郎、府金儀兵らが就任して、南部甘藍の県外移出に従事したとされる。一方、以下に示す『帝国農会報』の1934(昭和9)年の記事⁵⁰は、岩手県農会(系統)が産地仲買人(商系)を傘下に入れ、両者の協調によって出荷統制を企図していたことを示している。

甘藍の出荷統制成る

過去二十年の古い歴史を有する岩手甘藍は、一ヶ年の出荷数量一萬四千七百噸餘に上り、之れが輸送の距離も年々延長せられて関東、関西、中国より更に進んで下関と、次第に躍進を続けてゐる状況であるが、嘗つては九州大牟田までの輸送に成功した事のある体験を有する岩手甘藍の進出たるや、実に目覚ましいものがある。

然しながら、従来産地に於ける出荷統制に欠くる所があり、はなはだ遺憾とせられて居つた次第であるが、数年来頻りに対策を練つて居つた岩手県農会は、今年こそ愈々時機到来と敢然として立ち、出荷統制の実現に大馬力を掛けた結果として、殆んど八割に近き数量を把握統制するの大成功を収むるに至り、永く岩手県の特産移出蔬菜として、一般農業者に対し固定生産せしむる事を得るに至つたことは、寔に喜ばしいことと云はねばならない。

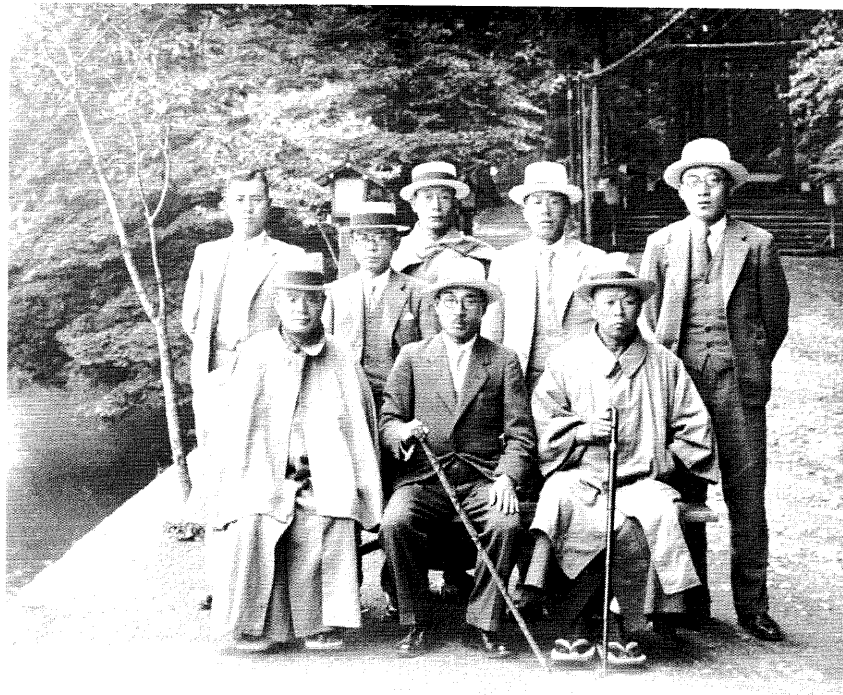
続いて之れに力を得た県農会は、農会年来の主張である所の鉄道運賃の引下運動に着手し、先以て現実の問題より実現を計るべく、運賃の割戻請願を行ふこととなり、夫々関係官庁に対して請願書をば既に提出済である、而して一面時を移さず県農会の福土幹事は、県菜果組合連合会の熊谷理事、并に今回同会の傘下に集まることとなつた、産地有力なる仲買業者照井(仁太郎)、佐々木(千次郎)、高橋(末太郎)、佐藤、府金(儀兵)及野崎の一同を引具して上京し、熱意を披瀝して猛運動を続けることとなつた。

斯の運動にして幸ひ効を奏する暁は、県農会の力に更に一段の威力に加ふることとなり、廳では県産全部の数量を統制し得るのも目睫の裡にあり、旁々農業者の受くる

利益の多大なるべきを思へば、一に其成功を望んで止まない次第である。

当時の岩手県農会では、岩手県菜果組合連合会を結成し福士進や熊谷次郎らが中心となって、下部の7組合を率いて岩手甘藍の系統出荷を行っていたが、岩手甘藍の出荷量は、依然として産地仲買人による商系のほうが多かったようである⁵¹。この文章の指し示すところが、吉田の言う「県の指導」に該当するか否かは判然としないが、岩手甘藍産地の拡大により、出荷系統の一本化が模索されたことは確かなようである。

図IV-12は、沼宮内町の岩手甘藍の産地仲買人であった高橋末太郎家が所蔵する1枚の集合写真である。後列左端には末太郎自身が写っているほか、前列には照井仁太郎、後列には久保大次郎と府金儀兵の姿も確認できる。また撮影地は、写真の台紙から神奈川県足柄下郡の箱根町であることが判明している。岩手甘藍の産地仲買人の中で常に筆頭格であった照井以外の人物が前列中央に位置していることから、前列中央の人物は岩手県農会側の人物である可能性が高い。また照井が1946(昭和21)年に産地仲買人を率いて岩印岩手甘藍移出商業協同組合を設立した際、この組合に高橋が与しなかったことから、撮影年代は



図IV-12 岩手甘藍の移出担当者(1934年頃)

(高橋静子氏所蔵)

注)前列左端が照井仁太郎、後列左端が高橋末太郎、2人おいて久保大次郎、府金儀兵。他は不詳。

戦後ではなく昭和戦前期に限定される。そうしてみると図IV-12は、出荷系統の一本化が模索された1934年当時における岩手県農会の担当者と主だった産地仲買人の集合写真とみてほぼ間違いないと考えられる。また写真が箱根で撮影されているのは、京浜市場を視察に訪れた際などに、立ち寄った可能性が高いとみられる。

(2) 県外移出量の増加

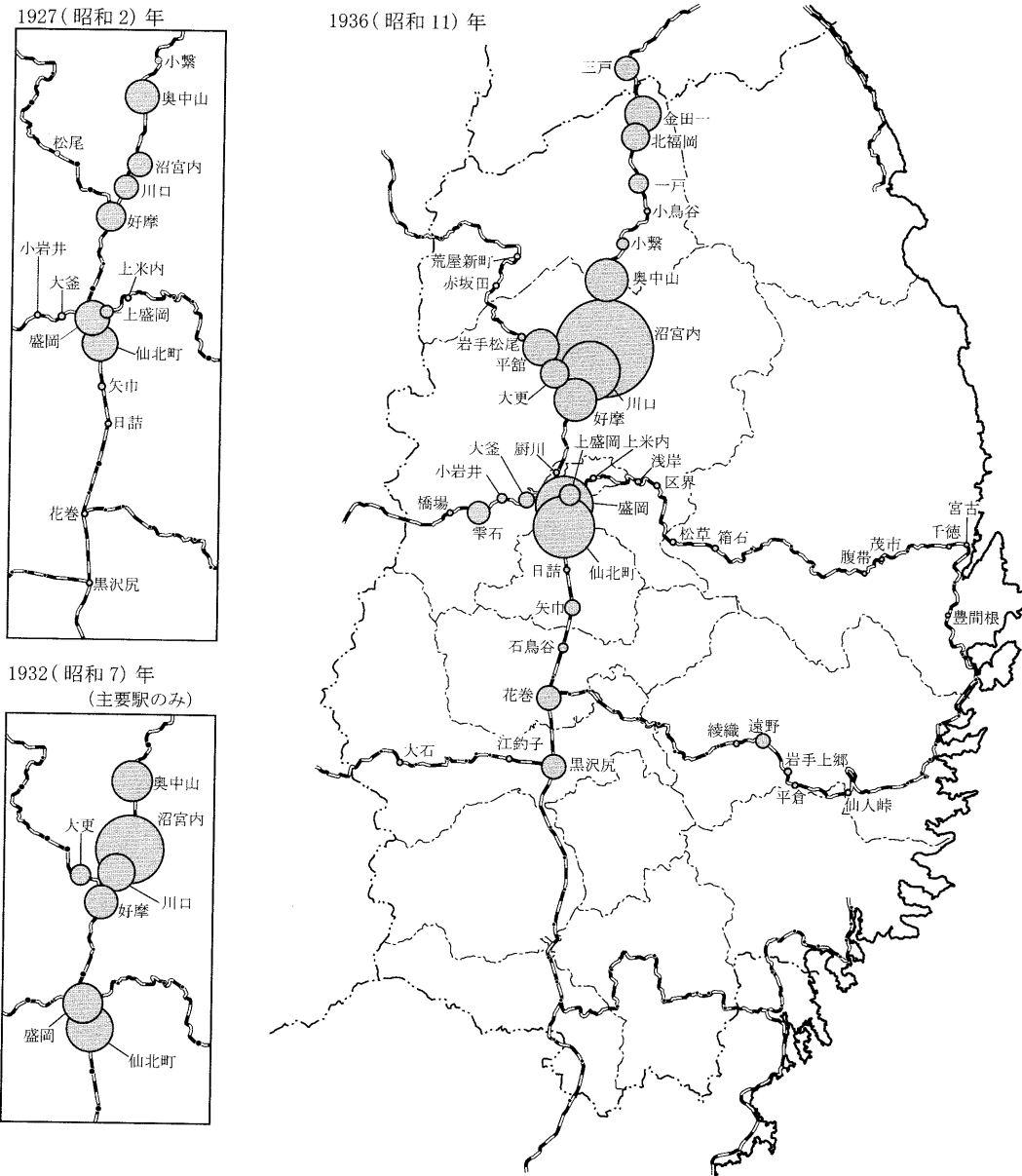
図IV-13 a bは、1927(昭和2)年、1932(昭和7)年、1936(昭和11)年、1941(昭和16)年におけるキャベツの駅別移出量を示したものである。1927年においてキャベツの移出量が最も多いのは、盛岡近郊産のキャベツの発駅である仙北町駅(887トン)、盛岡駅(837トン)であり、以下、奥中山駅(802トン)、好摩駅(540トン)、沼宮内駅(458トン)、岩手川口駅(426トン)がこれに次いでいる。これら東北本線の6駅に全移出量の約83%が集中しており、その他の駅の移出量は少量である。

1932年になると、移出量が最大の駅は岩手県北部の沼宮内駅(4,167トン)となり、仙北町駅(2,122トン)や盛岡駅(1,181トン)などを上回った。さらに1936年になると各駅とも総じて移出量が急増しているが、とりわけ沼宮内駅が11,267トンで圧倒的に多い。この年の沼宮内駅における野菜類の移出量は、仙台鉄道局内で1位、全国でも第3位であった⁵²。沼宮内駅に次いで移出量が多いのは仙北町駅(3,298トン)、岩手川口駅(3,083トン)、盛岡駅(2,765トン)、奥中山駅(1,391トン)、好摩駅(1,065トン)である。これら東北本線仙北町～奥中山間の各駅に加え、東北本線の一戸駅(215トン)、北福岡駅(484トン)、金田一駅(928トン)や、花輪線の大更駅(647トン)、平舘駅(944トン)、橋場線の雫石駅(300トン)などからも相当量のキャベツが移出されており、岩手甘藍の産地が一層拡大したことがわかる。さらに1941年には、1936年以前に上位を占めていた駅からの移出量が頭打ちとなっているのに対し、雫石駅(2,635トン)や平舘駅(2,267トン)、釜石線の遠野駅(1,455トン)など、後発の産地からの移出量が急増している。

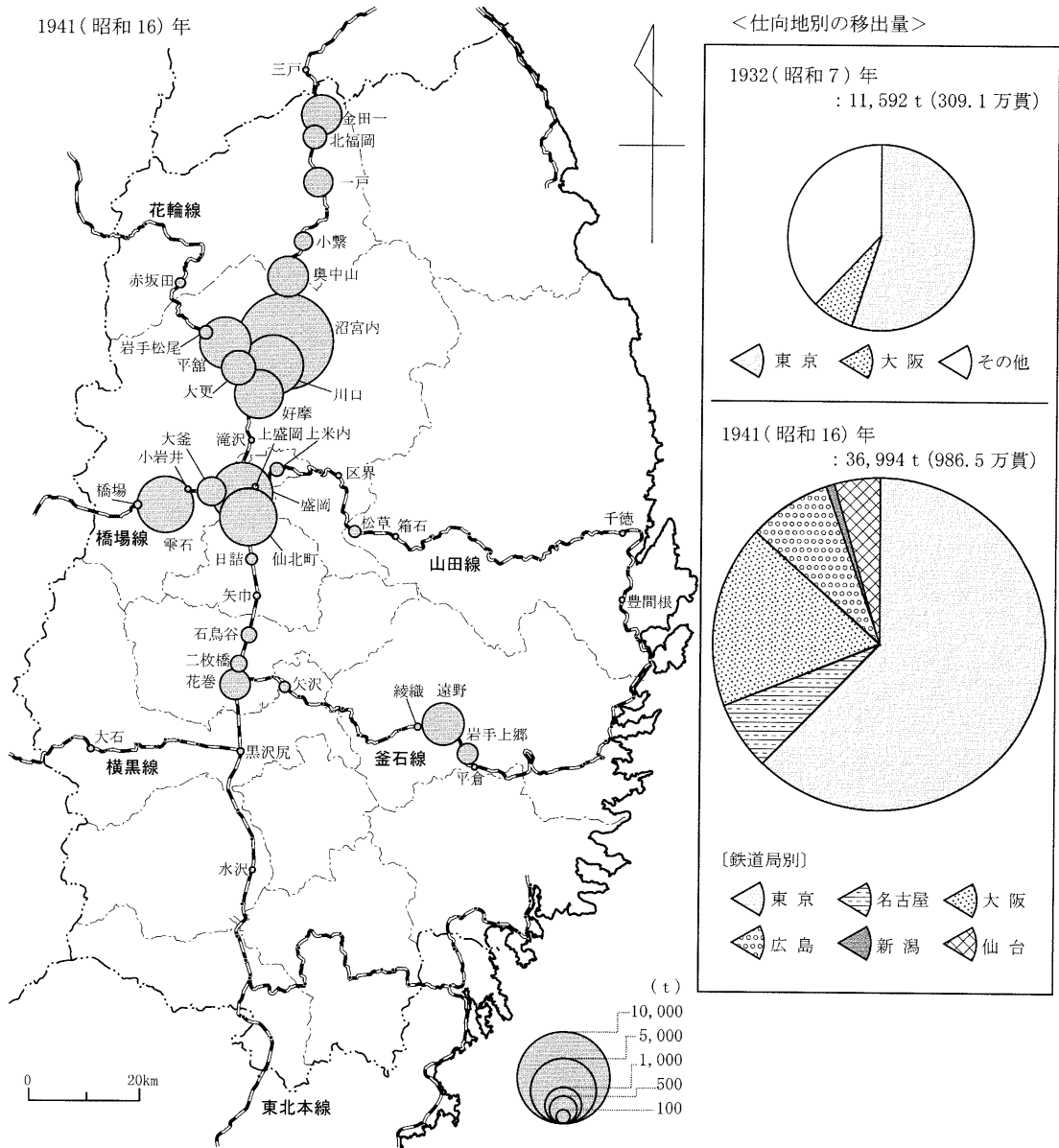
キャベツの仕向地については、1932年の時点ですでに東京市場に加え、大阪市場やその他の諸都市へもキャベツが移出されている。さらに1941年になると、東京、横浜市場を含む東京鉄道局管内への移出が全体の約62%(22,962トン)、大阪、京都、神戸市場を含む大阪鉄道局管内が約18%(6,605トン)を占める以外にも、広島、名古屋、門司、新潟の各鉄道局管内など、北海道を除く全国各地へ移出されていたことがわかる。

後述するように、岩手甘藍は昭和戦前期の五大市場において日本一の取扱量を有してお

り、都市の一般大衆に対して、キャベツという新しい食材をより安価で入手しやすいもの
 にすることに大きな役割を果たす存在であったといえる。



図IV-13a 岩手県におけるキャベツの駅別移出数量の推移(1927・1932・1936年)
 (『岩手県農会報』188号, 『東北の物産』, 『昭和十一年 主要貨物統計年報 仙台鉄道局』
 により作成)



図IV-13b 岩手県におけるキャベツの駅別移出数量の推移(1941年)
(『岩手県の特産南部甘藍に就て』により作成)

(3) 産地による都市需要への対応

岩手県においてキャベツ生産地域が拡大し移出量が急増した背景には、都市需要に対応した品質のキャベツの生産や出荷が重要な条件であったとみられる。ここでは、岩手県立農事試験場や岩手県農会の動向を中心に、キャベツ生産地域が都市需要をいかに察知し、対応したかについて検討する。

1901(明治34)年に、仙北町に隣接する本宮村(現、盛岡市)に岩手県立農事試験場が開設されると、同試験場ではその直後から園芸農業の振興策の一環として、同県での栽培に適したキャベツの品種選択試験が開始された⁵³。同試験場では、採種した「アーリーサンマー」の種子の無償配付(1911<明治44>年～)、民間育種家との共同による南部甘藍の優良系統の選抜(1914<大正3>年～)、南部甘藍の優良系統の普及を目的とした講習講話や実地指導、品評会などを実施し、その普及に努めた⁵⁴。

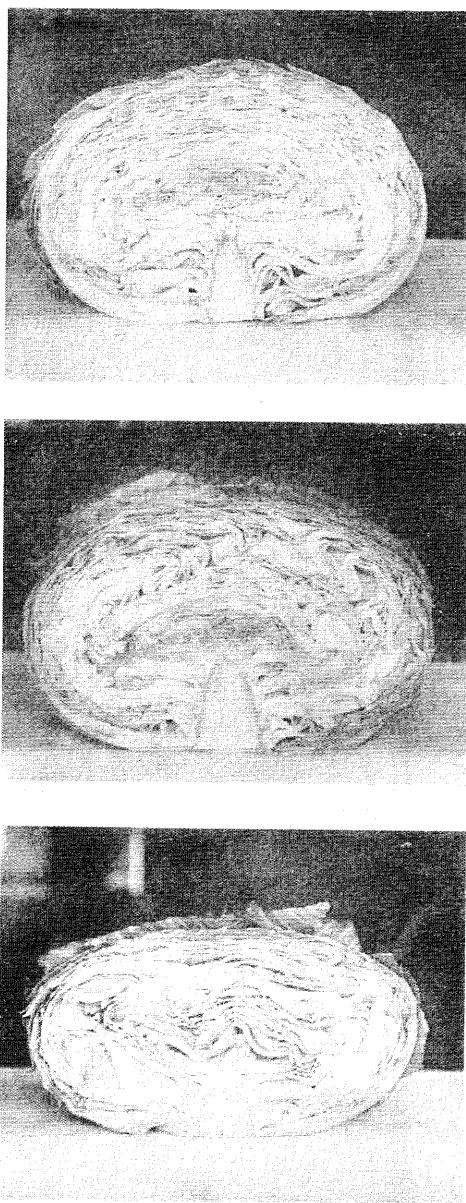
1914年の紫波郡園芸品評会では、多数のキャベツが出品され、大形で外観の優れたものが少なくなかったが、南部甘藍の特徴である最後の抱葉が2枚で結球が緊密なものは少なかった。そこで岩手県立農事試験場では吉田恭平らが中心となって、翌年の品評会からは外観のみを重視する従来の審査基準を改善し、外観による審査に加え、キャベツを裁断して審査した(図IV-14)。その結果、翌年からは外観、結球の緊密さがともに優れていた南部甘藍を生産する農家が次第に増加した。

1918(大正7)年に第一次世界大戦の影響で野菜類の価格が暴騰すると、翌1919(大正8)年からは東京市場への出荷を目論んでキャベツを生産する農家が増加したが、以下のような問題も生じた⁵⁵。

(キャベツの)栽培家は、各種各様の種子を購入し、其雑駁を極めたる(中略)之を見れば従来洗練せられたる優良なるものなく、全く種々雑多なるを免れざりき(中略)只他部落又は他町村の栽培品種より、異りたるものを出荷するは可なりとの浅考より斯くなせるものにして、所謂抜きがけ功名に走りたる感なしとせず、茲に於いてか、折角洗練せられたる、優型種は全く認められず、従て雨後の筍の如く種々なるものの生産は崇み、為めに折角の良種は影を失ふに至れり。

この時期の生産者は、キャベツの優劣の判断基準として大形であることを重視する反面、外観の美しさや結球の緊密さを軽視しがちであったとみられる。これに対して、岩手県農

会の技師らが、大形であることに加え、外観の美しさや結球の緊密さを重視して、キャベツの優劣を判断した。その理由は、都市市場への出荷する際のキャベツの商品価値を高める条件として見映えの良さや長距離輸送への耐久性を重要視したからであろう。それゆえ、岩手県農会の技師らは、外国品種や雑駁な品種に比べて緊密に結球する南部甘藍こそが優良品種であると考え、生産品種を南部甘藍に統一するよう指導していた。また岩手県農試では1922(大正11)年以降、扁円形の大球で結球が容易な南部甘藍の優良系統の選抜を実施した⁵⁶。



図IV-14 南部甘藍の断面図

上：正常な結球，中・下：変形

(『岩手県の特産南部甘藍に就て』より転載)

さらに東京市場へのキャベツ出荷が盛んになると、以下に示すように、新たなキャベツの購買層である「一般大衆」の事情を考慮した、キャベツの大きさの統一(矮化)が重要な課題となった⁵⁷。

之(南部甘藍)が中央に出荷せらるゝや、従来の消費者は多くは中流以上の生活者なるが故に、其値段の行程は左迄重大視せられざりしに、逐年甘藍の真価は一般大衆に認めらるゝに至るや、値段の関係上之を切売りするの余儀なきに至れり、茲に於てか岩手県農会は考ふる所ありとし、之が栽培はそして其出荷は、一般大衆向きならざれば消費困難なりとの言を強うし、小形なるを要求せらるゝに到り(中略)由来甘藍は大形なるを以て、貴しとせる関係と、一面長期に亘り之が慣行は粗植なる関係上大形なるを免れざりき

キャベツが東京において一般消費者向けの野菜として普及し始めると、「小形」のキャベツへの需要が高まったため、従来は「大球」であることが高く評価された南部甘藍についても、「切売り」せざるを得ない状況になった。岩手県農会の技師らは、このような需要の変化に対応するため、キャベツの畝の間隔を2.5~3尺から2尺程度へ、株の間隔を3尺から1.5~2尺程度へと狭め、栽植密度を高めるよう指導した。その結果、従来は2貫程度あった南部甘藍の1個あたりの重量を、0.8~1.2貫匁程度にまで抑えることに成功した。

また岩手県農会では、キャベツ出荷組合の連合会組織化の推進と並行して、岩手甘藍の都市市場への販売斡旋事業の充実を図った。1928(昭和3)年の『岩手県農会報』⁵⁸には、「東京におけるキャベツの消費者を間接消費者である『料理業』と、直接消費者である『一般家庭』とに区別し、主として前者を対象とする神田・京橋市場には良質でロールキャベツなど西洋料理に適した大形のキャベツを、後者を対象とする江東市場などへは質はやや劣るが安価な中形以下のキャベツを峻別して出荷することが得策である」という趣旨の投稿記事が掲載されている。このことは、同会が東京市場におけるキャベツ需要を意識し、同会の定期刊行物である『岩手県農会報』を通じて、需要に対応した生産出荷を生産者へ促す効果を狙ったものであると考えられる。

以上の事実は、大正期から昭和戦前期を通じて、東京への出荷量を急増させた岩手県産キャベツの生産や流通を指導する層が、東京の消費者がキャベツに対して求める大きさや品質を察知し、それに対応しようとしていたことを示しているといえる。

(4) 岩手甘藍産地の具体像

前出の吉田菊治は、昭和10年代のキャベツ出荷の状況を以下のように回想している⁵⁹。

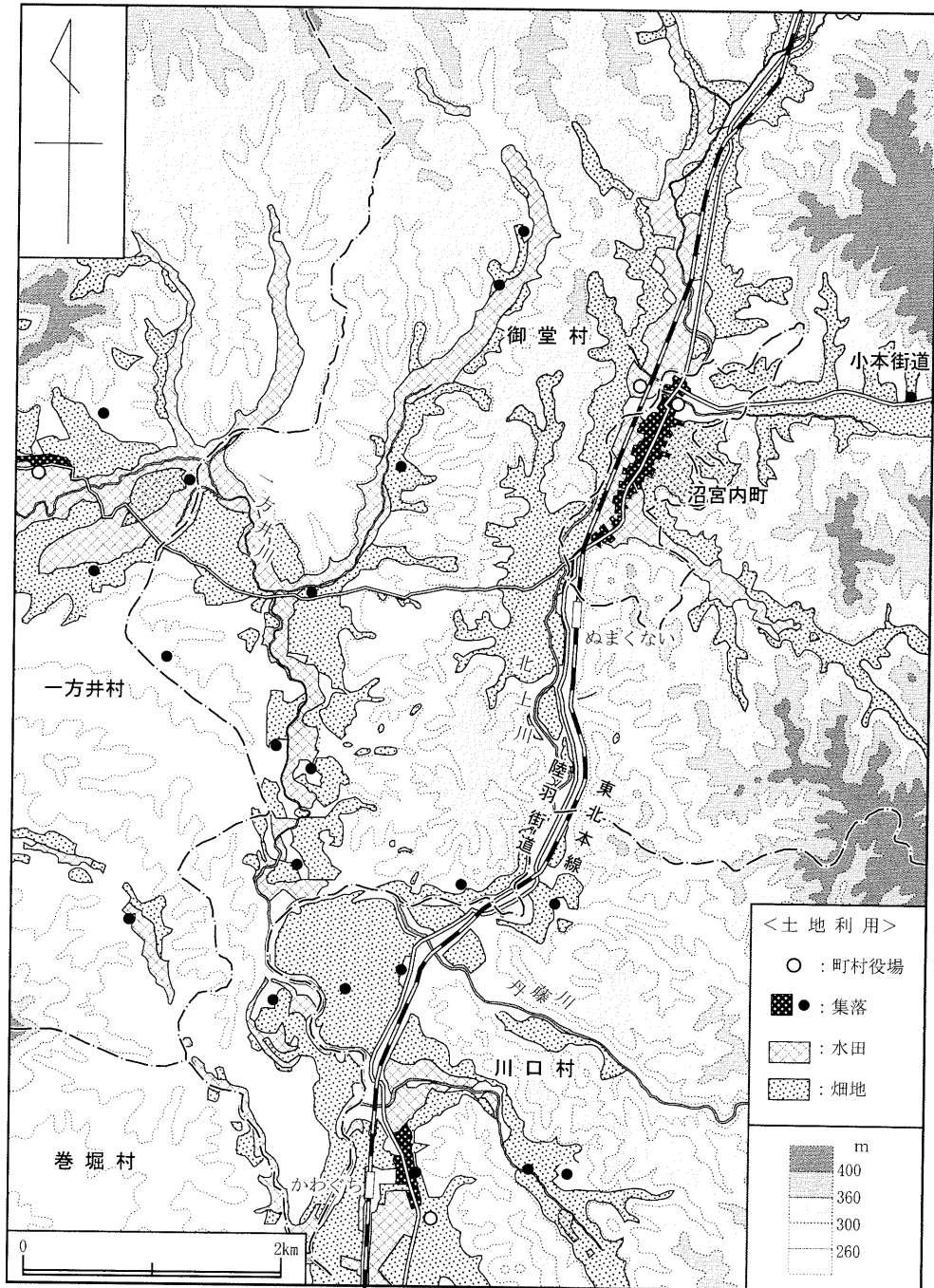
県北へ産地が移り、中心地は沼宮内となって、市場出荷の時の名称も南部甘藍より岩手甘藍と改めて、栽培地域は更に広まり(中略)(キャベツは)換金作物の親玉として、その栽培意欲は最高潮、増反の一途を辿り、国道四号線は沼宮内町を過ぎると、右も左も甘藍畑で、秋も収穫期には沼宮内駅頭は荷馬車、荷車、小荷駄馬付あるいは簀子入俵三俵を背負う者等混雑を極め、まるでお祭り騒ぎで、又買出人として大阪商人中野統六氏一味等の仲買人、地元手下人等で売った買ったの手打ち、まったく名状しがたき風景で明け暮れたのでした(中略)貨車の割当てで駅頭は毎日業者、組合等の貨車の奪い合いの為に大騒ぎし、午前中は大悶着を毎日繰返しましたが、午後には其の手打ち酒をくみ交わし、無風状態に変わるのが毎日でありました。(中略)其の頃の岩手甘藍は全盛時代でした。

自らも沼宮内での南部甘藍の移出に携わった吉田の回想からは、この当時南部甘藍生産の中心が岩手郡沼宮内町以北に拡大し、換金作物として一層重要な存在になっていたこと、なかでも東北本線沼宮内駅がキャベツの集出荷地として産地仲買人による相対取引が行われていたこと、産地仲買人と甘藍出荷組合員とが貨車を競っていたこと、そして何より「全盛」時代に産地仲買人として携わった吉田自身の高揚した様子が伝わってくる。以下では、岩手甘藍の出荷量が最大であった岩手郡沼宮内町とその周辺地域に焦点を当て、岩手甘藍産地の具体像を復原する。

沼宮内町は盛岡市と二戸郡福岡町(現、二戸市)のほぼ中間に位置し、陸羽街道や東北本線が通る岩手県北地域の交通の要衝であった(図IV-15)。沼宮内の周辺村落は北上川流域の最上流部(水源は御堂村)に位置することから、水田は北上川とその支流沿いに限られ、畑作が卓越する地域であった。畑作は、稗(4~9月)-麦(10~翌年7月)-大豆(5~11月)-休閒(12~4月)の自給的な2年3作の輪作体系が主流であり、山間部では1年1作のみの場合もあった⁶⁰。そのため、現金収入源となる馬産や枕木を主とした林業などが重要な産業であった。

上記のような伝統的かつ自給的な輪作体系において、キャベツは稗に替わる作物として採り入れられるのが一般的であり、麦-キャベツという1年2作の形態がとられる場合も

あった。またキャベツを輪作体系に組み込み、深耕し施肥量が増えたことによって、麦などの穀物の増収にも効果があった⁶¹。



図IV-15 沼宮内町周辺の土地利用(大正期)
(1915年測図, 50,000分1地形図「沼宮内」を使用)

沼宮内町周辺の岩手甘藍の生産農家では、大人たちが地主のもとで「手間取り」といわれる労働に従事することが多かったため、4月中旬の播種に始まり、霜害防止のために苗床を茅俵(炭簀子)で覆う作業、苗への水撒き、仮植・定植、夏の青虫駆除といった一連の作業は、主に子どもたちによって担われた。また収穫時期には収穫・梱包した岩手甘藍を畑から沼宮内駅まで搬送する作業は、重要な現金収入源となった。実際、昭和戦前期から戦後にかけて、少年少女時代に岩手甘藍の生産・出荷に携わった経験のある沼宮内在住の古老⁶²たちからの聞き取りにおいても、「玉菜を手間暇かけて子どものように育てた」、「玉菜の収穫の時だけお金が入った」、「玉菜で稼いで小遣いを貰うのが楽しみだった」などという言葉を聞くことができた。

さらに沼宮内町では、1935(昭和10)年に高橋掬太郎の作詞による「沼宮内音頭」が作成されたが、その一節には、「玉菜」をモチーフにした以下のような歌詞がある。

ハア、岩手お山にヨー も一つ添へて ハ、キタヨイナヨイナ、
積んだ玉菜の積んだ玉菜の宝山 ワレ、ヤレコノ宝山

出荷されるキャベツを「積んだ玉菜の宝山」と表現していることから、沼宮内町周辺の農家にとって、岩手甘藍の生産によって得られる収入が非常に重要であったことがここでも確認できる。この「沼宮内音頭」の作成と同時に、「明朗沼宮内」という写真入りの記念はがきが発売されたが、この記念はがき一枚には、「沼宮内名産甘藍と其の畑地」の写真が描かれ、パッケージを飾るイラストにも岩手山、南部駒とともにキャベツが描かれている(図IV-16)。沼宮内町の人々にとって、岩手甘藍が岩手山や南部駒と並んで、町のシンボリックな存在となっていたといえる。また皇紀二千六百年を記念して昭和15年(1940)年に刊行された『岩手県大鑑』の口絵には、沼宮内で撮影されたとみられる「名産『岩手甘藍』」の写真が掲載されており(図IV-17)、岩手甘藍が岩手県を代表する特産物であるとともに、沼宮内町の周辺が、その代表的な産地であったことを示している。これらの事実から、現金収入の糧となる岩手甘藍の生産が、地域とそこに暮らす多くの農家にとって、経済的にも精神的にも重要な意義をもたらしていたことが指摘できる。



図IV-16 絵葉書「明朗沼宮内」(1935年作製)
(沼宮内小学校所蔵)



図IV-17 名産「岩手甘藍」
(『岩手県大鑑』(1940年刊行)より転載)

第IV章 注

- ¹ 森嘉兵衛(1953)：『明治前期岩手県農業発達史』農林省農業総合研究所，83-84頁。
- ² 岩手県文書「三田育種場蔬菜種子買入ノ件往復」，『明治20年農商課岩手県公文類纂 種苗種子』247。
- ³ 岩手県農業会(1946)：『岩手県の特産南部甘藍に就て』岩手県農業会，4頁。
- ⁴ 岩手県文書「第一植物試験場 和洋菓樹蔬菜栽培景況調」，『明治12年勸業課 種芸回議』90。
- ⁵ 岩手県文書「明治七年御下付ノ種苗現今ノ景況」，『明治20年勸業課 種芸回議』90。
- ⁶ 農山漁村文化協会(1997)：『CD-ROM版 聞き書き日本の食生活全集』農山漁村文化協会。
- ⁷ 八坂書房編(2001)：『日本植物方言集成』八坂書房。
- ⁸ 盛岡特産の甜瓜(マクワウリ)のことで、「南部金瓜」，「南部金甜瓜」などと表記された。
- ⁹ 森嘉兵衛(1979)：『岩手県農業史』岩手県，941頁。
- ¹⁰ ①「元治年間盛岡藩物産番付」，吉田義昭・及川和哉編著(1983)：『図説 盛岡四百年 上巻』所収，郷土文化研究会，296頁。同資料には，仙北丁(町)の大根種，冬うど，青物早出が前頭に格付けされている。②岩手県(2003，初版1879)：『岩手県管轄地誌1 岩手郡(一)』，東洋書院，282-283頁。同書には，仙北町の特産物として，蘿菔(ダイコン)，胡蘿菔(ニンジン)，蕪，水菜，茄子，甜瓜(マクワウリ)，南瓜，芋ノ子(サトイモ)，百合根(ユリネ)，甘薯(サツマイモ)，牛蒡，蒜，葱，夕顔，蕃椒(トウガラシ)および蘿菔，蕪，胡蘿菔，牛蒡，水菜，甜瓜，茄子，葱の種子が列挙されている。
- ¹¹ 種苗新聞社編(1930)：『昭和五年度種苗業者要覧』種苗新聞社。
- ¹² 金子才十郎(1991)：『種子のロマン—日本種苗業界の歴史— 明治・大正篇』カネコ種苗株式会社，334-347頁。
- ¹³ 長岡高人編(1975)：『もりおか物語(四)—仙北町かいわい』熊谷印刷，79頁。
- ¹⁴ 吉田恭平(1960)：『昭和三十五年二月 山田清之助米寿・山清商店創業百五〇周年記念 山清商店沿革』株式会社山清商店。
- ¹⁵ 前掲14)。
- ¹⁶ 前掲3)7頁。
- ¹⁷ 前掲3)8頁。
- ¹⁸ 岩手県社会事業協会(1936)：『岩手県栄養指導書』岩手県社会事業協会，187-188頁。
- ¹⁹ 照井仁一郎氏からの聞き取りによる。
- ²⁰ 前掲3)8頁。
- ²¹ 照井仁一郎(吉田菊治口述)「南部甘藍六十五年の思い出」。
- ²² 山平隆(1909)：甘藍試作に就て，岩手県立農学校校友会誌，6，50-52頁。
- ²³ 前掲21)。
- ²⁴ 前掲3)20-21頁。
- ²⁵ 前掲3)4頁。
- ²⁶ 明治大正昭和新聞研究会編(1988)：『新聞集成大正編年史』明治大正昭和新聞研究会編，303頁。
- ²⁷ 東京府農商課編(1917)：『東京府生産調』東京府農商課，788頁。
- ²⁸ 鉄道院(1916)：『本邦鉄道の社会及経済に及ぼせる影響 中巻』鉄道院，583-598頁。
- ²⁹ 岩手県農会(1914)：東京市場に於ける澱粉及大根切干，附甘藍葱頭百合及椎茸の概況，岩手県農会報，112，38-42頁。
- ³⁰ 東京府(1916)：『東京大正博覧会審査報告一卷』東京府，228-229頁。
- ³¹ 東京博覧会編(1923)：『平和記念東京博覧会審査報告上巻』東京府，323頁。
- ³² 前掲3)5頁。
- ³³ 仙台鉄道局運輸課(1934)：『東北の物産』仙台鉄道局運輸課，41-42頁。
- ³⁴ 岩手県文書「厨川甘藍購買販売組合財産目録」，「滝沢甘藍購買販売組合財産目録」，「大更甘藍購買販売組合財産目録」(各年)。
- ³⁵ 照井仁一郎氏からの聞き取りによる。
- ³⁶ 三川九郎(1914)：百合の調査，岩手県農会報，119，13-21頁。

-
- ³⁷ 田中卓巳氏(丸果東京中央青果(株)元専務)からの聞き取りによる。
- ³⁸ 内村正治郎(1926)：『盛岡商工人名録』盛岡商業会議所。
- ³⁹ 高橋静子氏からの聞き取りによる。
- ⁴⁰ 岩手県商工振興会編(1925)：『岩手県商工人名録』岩手県商工振興会。
- ⁴¹ 岩手町史編纂委員会編(1976)：『岩手町史』岩手町，482-485頁。
- ⁴² 岩手県文書「共同販売施設助成金交付申請」，『大正14年 農会 勸業課』88。
- ⁴³ 岩手県文書「総費決算並事業成績報告ノ件」，『大正15年 農会 勸業課』89。
- ⁴⁴ 川原仁左衛門編(1968)：『岩手県農会史』岩手県農会史刊行会，213頁。
- ⁴⁵ 岩手県農会(1928)：蔬菜共同出荷事業奨励金交付，岩手県農会報，188，17頁。
- ⁴⁶ 前掲44)215-216頁。
- ⁴⁷ 照井仁一郎氏からの聞き取りによる。
- ⁴⁸ 照井仁一郎氏からの聞き取りによる。
- ⁴⁹ 前掲21)。
- ⁵⁰ 帝国農会(1934)：岩手甘藍の出荷統制成る(地方欄)，帝国農会報，24-7，125頁。
- ⁵¹ 前掲21)。
- ⁵² 鉄道省総務局編(1937)：『主要貨物統計年報 仙台鉄道局』，鉄道省。
- ⁵³ 岩手県立農事試験場(1913)：『園芸作物の良品種(臨時報告第十七号)』岩手県立農事試験場。
同書の緒言には、「輓近園芸業ノ進歩発達ニ伴ヒ(略)其風土ニ適応セル新品種ヲ選ビ栽培スルハ斯業改良上最モ緊要ノ事ナリ」とある。
- ⁵⁴ 前掲3)14-15頁。
- ⁵⁵ 前掲3)9頁。
- ⁵⁶ 岩手県立農事試験場編(1926)：『岩手県立農事試験場 大正十四年度 業務功程』岩手県立農事試験場，72-74頁。
- ⁵⁷ 前掲3)17頁。
- ⁵⁸ 八重樫味三夫(1928)：東京市場における岩手甘藍，岩手県農会報，190，41-43頁。
- ⁵⁹ 前掲21)。
- ⁶⁰ 川本忠平(1959)：後進地域における商品化農業の立地問題(2)－岩手甘藍をめぐって－，富田芳郎先生退官記念論文集刊行委員会編，『開発に関する地理学的諸問題』古今書院，139-149頁。
- ⁶¹ 村上三郎(1955)：輸送蔬菜としての南部甘藍の効き打開策，農業及園芸，30-10，45-48頁。
- ⁶² 岩手町在住の大石喜悦氏，田中ミチ氏，月山キミ氏ほかからの聞き取りによる。

第V章 仙台白菜生産地域の展開

第1節 宮城県におけるハクサイの導入と「松島白菜」の育成

(1) 出征軍人によるハクサイの導入

宮城県において初めて外来野菜が導入されたのは、内務省によって種子の配付が行われた1874(明治7)年である。この時導入された外来野菜はキャベツ、トマト、ナスなどの西洋野菜であった。その後も宮城県へは外来野菜が導入されたことが確認できるが、それらの中にハクサイが含まれているわけではなかった¹。

宮城県へのハクサイの導入当時の記録は、管見の限り見出せない。そこで、後に松島白菜の育成に成功する沼倉吉兵衛の手記²を引用し、ハクサイ導入の時期と当時の状況について確認しておきたい。

白菜の栽培を試みたるは、宮城農学校在職中、明治二十七、八年日清戦役の当時、出征第二師団岡崎参謀閣下が凱旋せらるるに際し持ち帰られたる種子の寄贈を受け、直ちに其栽培を試みたるに、極めて良好の成績を挙げたるにより、弥後、之より採種したるものを以って次年より二カ年間継続試作せるに、結球性を有するもの漸次減少し、ほとんど半数に遠せざる悪結果を見るに至れり。これ、即ち採種法の不完全なりし結果に外ならざることを覚い、遂にこれが栽培及び採種とも廢するの止ふなきに至れり。

これによれば、まず宮城県におけるハクサイの導入は1895(明治28)年のことであり、日清戦争から帰還した第二師団参謀長の岡崎生三が清国から持ち帰ったハクサイ(芝罘種)の種子を、宮城県立農学校の教諭であった沼倉吉兵衛に寄贈したことに端を発したことがわかる。沼倉は岡崎から寄贈されたハクサイの種子を栽培したところ、良好なハクサイを収穫することができた。沼倉の手記の別の部分には「白菜は暑い気候よりも冷涼なる候を好み、秋季に於いて最も完全に結球するが故、本県の気候は結球白菜の栽培に最も適して居るといって宜しからん」ともあることから、沼倉がハクサイを宮城県の冷涼な気候に適した野菜と捉え、普及に意欲的であったことが推察される。

ところが、沼倉がそのハクサイから採種した種子を翌年から2年間継続栽培したところ、結球性を有する個体は次第に減少してしまったため、沼倉はハクサイの栽培を断念せざる

を得なかった。つまり、宮城県においても明治前期にハクサイを導入した内務省や愛知県の当初の状況と同様、採種法が不完全なことに起因する結球性減退によって、試作を継続することができなかつたことがわかる。

(2) 伊達家養種園の開設と園芸振興

1900(明治 33)年に、伊達家 15 代当主で伯爵の伊達邦宗が東北地方の農業振興を図る目的で、仙台市保春院前丁に伊達家養種園を開設した³。邦宗に農園の開設を進言したのは、同家の家務監督で日本銀行の第 2 代総裁(初代副総裁)や貴族院議員、東京府知事などを歴任した富田鉄之助であった。富田は伊達家養種園の開設に先立ち、駒場農学校で 1899(明治 32)年に農学博士号を取得した玉利喜造に助言を求めた。同園の開設にあたり、玉利の推薦によって、吉野平八が技師として招聘された⁴。吉野の技師就任は、大久保利通のもとで農僕として働き、フランス留学の経験もあるため、農芸化学への造詣の深さと実地経験の豊富さを買われてのことであった。

1903(明治 36)年 3 月には、吉野が『蔬菜栽培大意』⁵を著し、玉利が「序」を添えている。その中で玉利は「由来奥羽地方、蔬菜品種ニ乏シク随テ栽培方法、亦幼稚ナルガ如シ」と東北地方における野菜栽培の現状を述べた上で、「此等(外来野菜)ノ種類ト、我邦ノ風土トニ依リ之ヲ察スルニ、西南ノ暖地ニ移植センヨリハ、寧ロ東北ノ寒地ニ適スルモノ甚ダ多キヲ認ム」と激励し、「東北菜園ノ革新期」という表現で、伊達家養種園を起点とする宮城県ひいては東北地方での園芸振興の可能性を説いている。また吉野自身も巻頭の「栽培の目的」⁶の中で、以下のように述べている。

昔日にありて蔬菜の需要は単に吾人の食用にのみ供したりしもの、今日は其他家畜の飼糧に供するものあり、更に各種製品の原料に供するものありて、需要大に増加し、加ふるに交通機関の発達と共に販路も亦頓に拡張して百里の外に出づ(中略)一般の声価を博し販路の拡張を謀らんと欲せば、徒に狭隘の菜圃に多種の栽培を試むることなく、予地方の風土を察し適當の蔬菜を撰び、其産額を多くし地方の特産として四方に搬出せんこと、今日栽培の目的に適ひ、而して經濟の本旨にも副へるものなるべし。

この中で吉野は、交通機関の発達に伴い、将来宮城県でも輸送園芸的な野菜生産が成立し得る可能性を指摘し、そのためにも宮城県の風土を把握し、そこに適した品目を選定して

いくことが重要であると述べている。『蔬菜栽培大意』は、その判断材料として当時の日本における在来野菜・外来野菜を取り上げ、その品目と品種に関する解説、栽培法などに言及している。

1906(明治 39)年 6 月、吉野に代わって先述の沼倉吉兵衛が養種園の第 2 代目の主任技師に就任した⁷。ちなみに沼倉は登米郡に生まれた後、吉野と同じ駒場農学校へと進み、玉利喜造から直接指導を受けた経験がある。1884(明治 17)年に同校を卒業した沼倉は、宮城県に戻り宮城県農事講習所(宮城農学校の前身)の現業教師として就職した経歴をもっている。沼倉は養種園へ着任した直後から、ハクサイの栽培法および採種法の研究に着手したことが以下の手記からわかる。

養種園に於て採種を始めたは明治三十九年にして此の時、茨城白菜採種の販売あり。大正二年に至り、これが採種の方法を研究するの必要を感じ、更に種子を支那の原産地芝罘より之を求めて栽培せり(中略)白菜は暑い気候よりも冷涼なる候を好み、秋季に於いて最も完全に結球するが故、本県の気候は結球白菜の栽培に最も適して居るといって宜しからん。

手記によれば、当初は茨城白菜の種子を入手して栽培試験を進めていたこと、栽培試験を進めていくうちに結球性減退が栽培法ではなく採種法に起因することを予測し、1913(大正 2)年からは直接清国から購入したハクサイの種子を用いて、採種法の確立に主眼を置いた研究を進めたことがわかる。このことは、宮城県農会が 1929(昭和 4)年に刊行した小冊子『仙台白菜』⁸の以下の記述からも窺い知ることができる。

然るに其後明治三十八年更に同氏が旧藩主伊達伯爵家の養種園に技師として転任せらるゝや再び結球白菜栽培並に採種法を研究するの必要を認め今回は更に種子を遠く支那原産芝罘より購求し之を同園内に於て栽培及採種を行ひ特に採種法に就ては前述の失敗に鑑み花粉の交雑を防ぐ方法を取りたるに比較的良好なる成績をみたるも何分特殊の設備なかりし為常に多少の変種混入を免れざりき。

沼倉は、試験栽培にあたって花粉の交雑防止に留意することにより、採種した種子の純度を高めることができたが、なおも成果は不十分であったようである。

1903年4月、名取郡茂ヶ崎村(後の仙台市長町)の農商務省農事試験場東奥支場の跡地に、宮城県立農事試験場が開設された。表V-1は、同場において1907~11(明治40~44)年の5年間に実施された漬菜類の品種比較試験の結果⁹をまとめたものである。この試験の目的は、各品種の特性と収量を比較し、宮城県の風土に適した品種を選定することであった。試験対象の10品種のうち、日本在来の品種は白茎三河島菜、壬生菜、大芥菜の3品種のみであった。残りの7品種は清国原産の外来種であり、その中には日清戦争後に日本へ導入された芝罘白菜のほか半結球種の朝鮮白菜、直隸白菜も含まれていた。

試験の結果は、収量では白茎体菜が最も多く、山東菜、芝罘白菜がこれに次いでいる。一方、品質は「最上」「上」「中」に3区分されている。品質が「最上」である品種は芝罘白菜のみで、他は「上」ないし「中」となっている。品質の良否を判断する明確な基準は示されていないが、「色沢」をみると他の漬菜は「黄緑」「緑」「深緑」のいずれかであるのに対し、芝罘白菜だけが「白黄緑」であることから、おそらく芝罘白菜の軟白で柔和な肉質が「最上」品質と評価された大きな理由であったとみられる。とくに明治前期に導入され愛知県で早期に普及が進んだ山東白菜は、芝罘白菜以外では唯一の「結球種」であるが、収量において芝罘白菜の7割程度しかなく、「色沢」が黄緑で「中」品質と評価されている。

表V-1 宮城県農試におけるハクサイ・ツケナ類の試作結果(1907~1911年)

品種名	外来/ 在来	結球性	色沢	品質	収量	
					反当(貫)	*
芝罘白菜	外来	結球	白黄緑	最上	1036	1.00
山東白菜	外来	結球	黄緑	中	756	0.73
朝鮮白菜	外来	半結球	黄緑	上	518	0.50
直隸白菜	外来	半結球	黄緑	中	1014	0.98
山東菜	外来	半結球	黄緑	上	1184	1.14
白茎体菜	外来	非結球	深緑	中	1436	1.39
白茎三河島菜	在来	非結球	緑	中	857	0.83
壬生菜	在来	非結球	深緑	上	792	0.76
大芥菜	在来	非結球	深緑	中	578	0.56

(宮城県立農事試験場『農事試験成績第十一年報』により作成)

注) *は、芝罘白菜の収量を1とした場合の比率

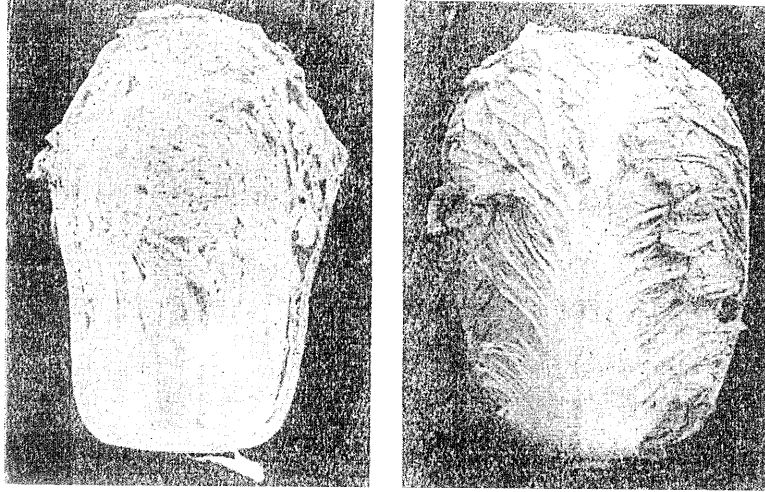
このことは、少なくとも宮城県での栽培する場合には、すでに国内での採種法が確立し実用段階にあった山東白菜ではなく、芝罘白菜を選択するための判断材料として重要であったといえる。そしてこのことが導入後まもなく、採種法も未確立の芝罘白菜の実用化を進める上で、大きな原動力になったと推察される。

(3) 宮城県立農事試験場による「松島白菜」の育成

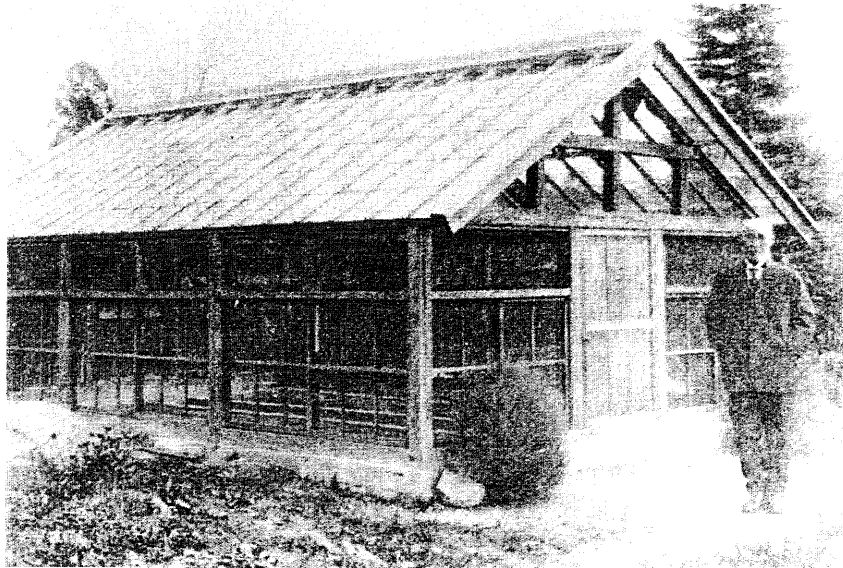
1914(大正 3)年 3 月、宮城県立農事試験場は財政事情によっていったん廃止となり、翌 1915(大正 4)年に再建された。一方、1914 年 10 月には宮城県の要請により、養種園の経営が伊達家から宮城県農会へと移譲された。このような動きの中で、沼倉は宮城県農事試験場の技師としてハクサイの試作を継続した。沼倉は、同場の菅野鉦次郎技師(のちの場長)らとともに、ハクサイの育種および採種を成功させるためには、近縁種との交雑を防止する環境を設定することが重要であると考えた。そして、養種園内にあった温室の一部を原種採種室に改造して、そこで育種(原種の採種)を行った。

1916(大正 5)年、沼倉らは採種したハクサイの原種を 9 月上旬に養種園内の圃場に播種し、11 月中旬に結球開始期まで育てた。その中から結球が良好な株のみを選別し、これを馬放島(現、七ヶ浜町)へ運んで採種圃場に移植した。馬放島では、島内のアブラナ科植物をすべて刈り取るとともに、キジなどの野鳥が多く、圃場の種子をついばんで荒らしたため、圃場に漁網を張り巡らすなどして採種環境を整えた¹⁰。1917(大正 6)年に馬放島で収穫したハクサイ種子を栽培したところ、原産地から輸入したものよりも純度が高い良質の種子であることが確認できた。そのため、このハクサイを景勝地松島に因んで「松島白菜」(図 V-1)と命名した。

「松島白菜」の種子が純良であることが宮城県内の農家に周知されると、種子の需要が増大した。そのため、同県では、1920(大正 9)年に養種園内に原種採種室(図 V-2)を増設して「松島白菜」の原種を増産するとともに、1923(大正 12)年には馬放島の 1 町 1 反 6 畝 13 歩に加え、松島湾内の兎島と宮城郡松島村扇谷(現、松島町)にそれぞれ 2 反 5 畝 24 歩と 3 反 1 畝 9 歩の土地を借り入れ、「松島白菜」の採種圃場を拡張した¹¹。



図V-1 松島白菜(標準型・右)とその断面図(左)
(『仙台白菜』より転載)



図V-2 養種園内に設置された白菜原種採種室
(『養種園90年のあゆみ』より転載)
注) 写真右側の人物は沼倉吉兵衛

第2節 渡辺採種場による浦戸諸島でのハクサイ採種経営

(1) 渡辺採種場による「松島白菜」種子の量産

沼倉らの動きに続いて、渡辺採種場の渡邊穎二が「松島白菜」の育採種事業を展開した。渡邊は、小牛田農林学校を卒業後、1916(大正5)年から宮城県立農事試験場に勤務した。渡邊は、同僚らと外書を翻訳しながら育種学の基礎理論を習得して米麦の品種改良で実績を挙げる傍ら、沼倉らの下でハクサイの育種にも携わった。その際渡邊は、「官営の施設では、穀類の研究に主眼が置かれ、園芸分野の研究が進んでいるとは言えず、生産者の希望を質、量の両方を満たす園芸作物の種子を供給する必要性を感じた」¹²ため、1921(大正10)年に同場を退職し、渡辺採種場を創業してハクサイの育採種に着手した。渡邊はその動機について、以下のようにも述べている¹³。

結球白菜の種子では養種園のものが純度が高く最も信頼が置けたが何分にも生産量が少なかったため、不足分は中国直隸省保定府の貿易商社宮崎洋行から輸入して販売していた。しかし、原産地中国産の白菜種子は一升の価格が米一石の価格に相当する高価なものであったにも拘らず混変種が多く、結球するものが半分くらいしかないという純度の低いものであった。(中略)この問題は農事試験場時代に勉強した育種技術を応用し、採種するときに注意すれば比較的容易に解決できそうに思われたので、まず手はじめに白菜の育種に挑戦することにした。

この回想により、宮城県立農事試験場では、「松島白菜」の種子を量産する体制が整備されておらず、生産者の需要を満たしきれいでなかった状況が窺える。そして渡邊は、日本国内でハクサイの採種事業を興して純良な種子を量産し、それを低廉な価格で生産者に提供することが急務であると考えたのである。

渡邊は1921年の秋、約30株のハクサイを選抜し、金網室に入れて原種採種を開始した。その際、同一の個体ごとに授粉させるよりも、形質が類似した複数の個体を集団として授粉させるほうが、着莢が良好でかつ斉一性が高まることを経験的に割り出した¹⁴。そして、渡邊は1923(大正12)年秋に、この年に採種した原種をもとに、採種事業を計画した。渡邊がハクサイの採種地として選んだ土地は、浦戸諸島の桂島(現、塩竈市)であった(図V-4参照)。渡邊は、小牛田農林学校時代の恩師らの仲介により、浦戸村長を務める桂島の内海

市五郎から圃場を借り受けた。9月にハクサイの原種を携えて渡島し、20坪の苗床に播種し、10月下旬に約1反の圃場に苗を定植した。そして、翌1924(大正13)年4月にはハクサイと交雑する可能性があるアブラナ科植物を刈り取る「雑菜刈り」を行い、6月には約3斗(540)の種子を収穫した。

(2) 委託採種組合の編成

渡辺採種場による浦戸諸島でのハクサイ採種事業の特徴のひとつは、「名望家」に各集落の採種組合長を依頼し、その人物を通じて、採種に従事する組合員を募った点である(表V-2・図V-3)。

桂島地区での採種開始から2年後の1925(大正14)年には石浜地区、3年後の1926(大正15)年には朴島地区と宮戸島(現、東松島市)の里浜地区でも採種が開始された。桂島でのハクサイ採種は、開始から「三年後には島中が菜の花で真っ黄色になった」と言われるまでに地区内に広がった¹⁵。渡邊は採種事業を拡大するため、内海市五郎を通じて、石浜地区の高橋安治郎や朴島の尾形喜平、里浜地区の桜井常右衛門を勧誘した。石浜の高橋家は採種開始と前後して、桂島の内海家、月浜地区の山内源七家と姻戚関係を結んでおり、こうした人間関係がハクサイ採種を浦戸諸島内へ拡大させる一助となったとみられる。

また、里浜地区の桜井家は宮戸島内で屈指の名家であったが、同家の当主常右衛門は、渡辺採種場に近い北小牛田(現、大崎市)から養子に入った人物であった。渡邊は常右衛門を通じて、大浜地区の尾形利蔵や室浜地区の千葉専松を勧誘した結果、両地区でも1933(昭和8)年に採種組合が結成されることとなった。このほか、寒風沢地区では浦戸村議を務めた土見東一が組合長となって、1930(昭和5)年に採種組合が結成された。各地区ともに、組合長家の当主が代々組合長を世襲する仕組みになっている。

なお、野々島地区だけは、渡辺採種場による委託採種組合の結成時期が他地区と比べて著しく遅れている。これは野々島地区では、1930年代には古川町(現、大崎市)の盛農館(三上卯右衛門)¹⁶、1940年代には福島や京都の種苗業者が参入し、ハクサイの委託採種をしてきたためである。

(3) 「一島一品種」による複数品種の採種

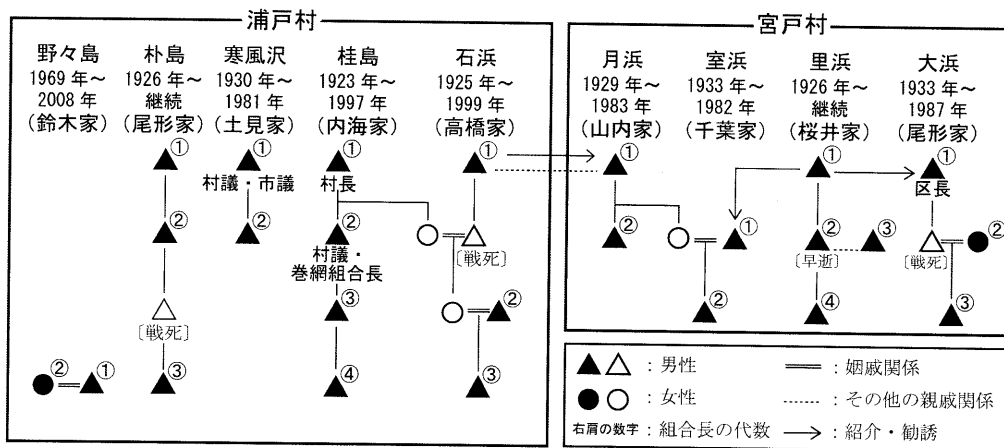
採種圃場の分布(図V-4)は、1940年頃の松島白菜の採種圃場の分布を示したものである。これによれば、渡辺採種場による松島白菜の採種圃場が、野々島を除く浦戸諸島の3島4

地区と宮戸島の4地区に加え、松島湾沿岸の名籠・古浦・磯崎の各地区に分布していることがわかる。名籠・古浦・磯崎地区は島嶼ではないが、採種圃場は松島湾に突出した岬端部に位置しており、島嶼と同様に周囲からの隔絶性が高い場所にあった。沿岸3地区の採種組合の結成年は、名籠地区が1936(昭和11)年、古浦地区が1940(昭和15)年、磯崎地区が1947(昭和22)年頃であることから、渡辺採種場の松島白菜の種子に対する需要が浦戸諸島・宮戸島での採種量を凌いで拡大していたことが推察される。

表V-2 渡辺採種場による松島白菜の委託採種組合

集落(組合)	採種開始年	組合長	備考	
浦戸村	桂島	1923(大正12)	内海市五郎	大正期に浦戸村長。マグロ旋網組合長。白菜採種を開始し、親戚・知人を通じて採種事業拡大を推進
	石浜	1926(大正15)	高橋安治郎	内海家(桂島)の親戚
	寒風沢島	1930(昭和5)頃	土見東一	不詳
	朴島	1930(昭和5)頃	尾形喜平	内海家(桂浜)からの呼びかけにより採種事業を開始
	野々島	1955(昭和30)頃	—	*1955頃までは、盛農館と契約
宮戸村	里浜	1926(大正15)	桜井常右衛門	大浜・室浜への採種事業拡大に尽力
	月浜	1933(昭和8)頃	山内源七	高橋家(石浜)の親戚
	大浜	1933(昭和8)頃	尾形利蔵	大浜地区の区長
	室浜	1933(昭和8)頃	千葉専松	山内家(月浜)の親戚

(『天職に生きる』および聞き取りにより作成)



図V-3 松島白菜の委託採種組合長の系譜

(『天職に生きる』および聞き取りにより作成)

渡辺採種場では、採種地が散在する特性を活かし、島ごとに異なる品種を採種した。渡辺採種場では、各品種の需要量と各島の作付可能な圃場面積などを勘案し、各島で採種する品種を決定していたが、どの島でどの品種を採種するかについては採種農家にも告知しなかった¹⁷。

次に示す 1930(昭和 5)年当時の渡辺採種場の広告(図 V-5)により、渡辺採種場において複数系統の松島白菜の種子を採種・販売していた状況を窺い知ることができる。この広告には「純良無比 渡邊採種 松島結球白菜」というタイトルに続き、以下のような説明文がある。

系統分離法によって育成せる弊園白菜の各系統が結球白菜の最高級種として白熱的好評を博して居ります事は弊園無上の光栄として唯感激に堪えぬところであります。本年採種圃の大拡張を図りましたにもかかわらず、各地種苗業者、出荷組合、其他各種農業団体よりの予約申込多く、あと幾何も余裕がありません故、一日もお早くご注文願上ます。

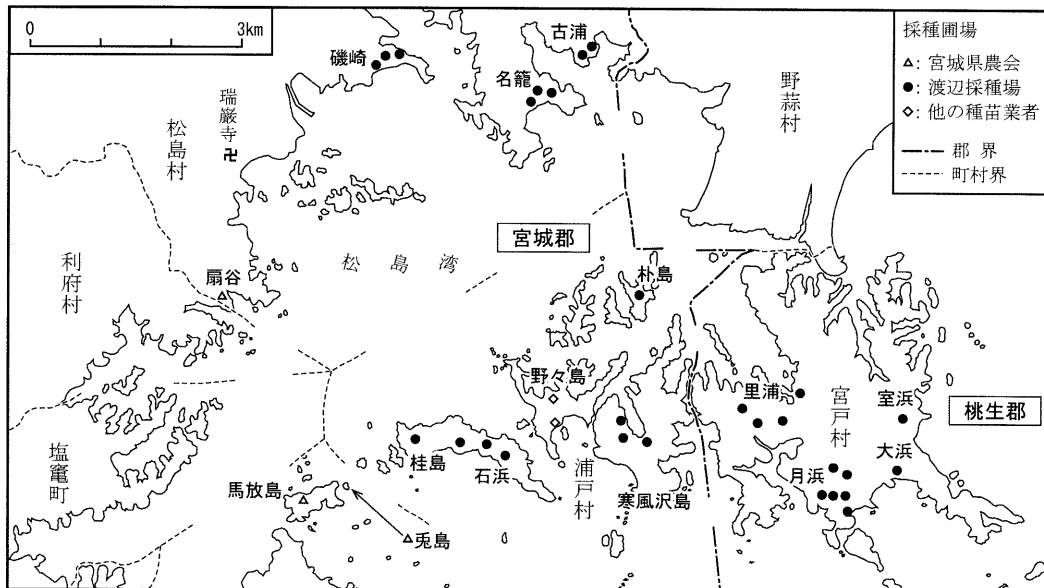



図 V-4 松島白菜の採種圃場の分布(昭和戦前期)
 (「松島白菜の採種経営」および聞き取りにより作成)
 注)ただし、磯崎地区は1947年頃に採種を開始した。

この説明文に「採種圃の大拡張」とあることから、当時、結成が相次いだ各採種組合で組合員が増加していたことが推測される。文中の「各系統」とは、具体的には「一号種」、「二号種」、「三号種」、「新二号種」、「大典号種」のことである。渡邊は系統分離法と呼ばれる育種法により、1924(大正 13)年の春、「松島結球白菜純一号」から「同純五号」までの5つの固定種を育成していた。広告にある「一号種」、「二号種」、「三号種」はそれぞれ「松島白菜純一号」、「同純二号」、「同純三号」であると考えられる。広告に示された5品種のうち、「自家用、貯蔵用向」と記されているのは「一号種」のみであるのに対し、残りの4品種は「出荷用」あるいは「市場向」と記されている。このことから、渡邊採種場の松島白菜種子の販売先としては、自家栽培を目的とする農家よりも、都市市場への出荷を目的とする農家に主眼が置かれていたことが窺える。とくに「二号種」と「三号種」は、生育が旺盛で輸送性にも優れた品種であったため、東北地方に加え、北海道、長野や群馬の高冷地、熊本の阿蘇高原などに販路を拡げていった¹⁸。浦戸諸島における松島白菜の採種事業の興隆が、宮城県だけでなく全国各地でのハクサイ生産地域の確立と深く結びついていたことがわかる。

◎特別割引
求取輸入には特別割引価格で送料致し
ます御座います。



宮城縣農業試験場管内
陸田品物陳列の實況

純良
無比
渡邊採種
松島結球白菜 (カタログ御申込次第送呈)

系統分離法によつて育成せる繁園白菜の各系統が結球白菜の最高級種として白狼の好評を博して居ります事は繁園無上の光榮として唯感激に堪へぬところであります。

本年採種圃の大擴張を圖りましたにもかゝらず各地種苗業者出納組合其他各種農業団体よりの豫約申込多くあと幾何も餘裕がありません。一日も早く御注文願います。六月中の御申込なれば大量にても御引受致されます。

系 統 目 録	
一號種 晩生大球長型	自家用、貯蔵用向
二號種 早生円頭型	出荷用市場向 特に腐敗病に強し
三號種 早生砲弾型	出荷用市場向
新二號種 極早生種	極早出荷市場向
大典號種 晩生極大球種	晩生極大球種 晩出荷市場向

採種發賣元

(七)

渡邊採種場營業部

電話 十三番
振替 仙臺 五四五六番

陸前小 牛田町

一號種 晩生大球長型 自家用、貯蔵用向

二號種 早生円頭型 出荷用市場向 特に腐敗病に強し

三號種 早生砲弾型 出荷用市場向

新二號種 極早生種 極早出荷市場向

播種後六十日余にして收穫せられます故早出用に適します。

大典號種 晩生極大球種 晩出荷市場向

図 V-5 渡邊採種場の松島白菜種子の広告(1930年)
(「宮城農報」4巻3号より転載)

(4) 住民にとっての採種業の意義

浦戸諸島での採種事業を開始した当時の状況について、後に渡邊が回顧した文章の冒頭に、次のような文章¹⁹がある。

先づ最も重大だと思ったのは、島の中にある白菜に交雑する他品種を絶やすことでした。住民が作る冬菜が残っていたり、食べ残しの菜が残っているので、私が25歳の若い頃でしたが、私の人柄に角があったので苦労しました。結局十分了解してもらって協力してくれる様になりました

有人島における委託採種では、島民が自給用に栽培するアブラナ科の野菜を、採種用ハクサイの開花前に刈り取ることが最も重要かつ困難な作業であったことがわかる。ハクサイと他のアブラナ科植物が交雑してしまえば、結球性を有するハクサイの種子が得られなくなるからである。

渡邊はこの点について、各集落の名望家である採種組合長を通じて「雑菜刈り」の作業を委託するだけでなく、自らも島民に対し、積極的に働きかけていくことによって周知徹底を求めた。それは、米麦の栽培指導やホルマリン消毒の講習会の開催といった農業改良指導から、野菜種子の無償配布、病人への薬の差し入れ、葬儀への弔問など、採種農家と濃密に関わることによって信頼関係を構築するというものであった。とくに野菜種子の配布では、ハクサイと交雑することのないアカザ科のハウレンソウの種子を多く配布するよう工夫した。そうすることで、冬季の菜類の多くをハウレンソウで賄うようになり、アブラナ科の菜類の栽培そのものが減ったという。このほか、採種事業10周年の節目には、桂島で記念式典を催し、運動会や活動写真の上映といった娯楽の機会を提供した。

当時小学生であった古老によれば、小学校でも教師から「雑菜を刈れ、刈らなければ良い種が採れないぞ」と指導されたという²⁰。その結果、浦戸諸島では「ハクサイの開花前に、アブラナ科の菜類を無断で刈り取られても苦情を言わない」という、「不文律」が醸成されていった。

ハクサイ採種業が導入された当時の浦戸諸島の産業別戸数についてみると、1926(大正15)年には農業が42.5%、漁業が38.9%であったが、1935(昭和10)年には農業が36.9%、漁業が43.9%となり、農業と漁業の地位が逆転した²¹。これは昭和期に入って、養殖業や遠洋漁業が盛んになるにつれて、漁業による現金収入が向上したためである。浦戸諸島で

は 1935 年当時、漁業を本業とする者のうち 76.9%は農業を副業とし、反対に農業を本業とする者のうち 85.0%は漁業を副業としていた。また、同年における浦戸村の総生産額は 20.6 万円であったが、その 85%を水産物(17.5 万円)が占め、残りの 15%は農産物(3.0 万円)で、畜産物・工産物は僅少であった。これらのことから、浦戸諸島では、漁業により現金収入を得つつ、自給的な農業を組み合わせた暮らしが一般的であったとみられる。

1935 年の総生産額のうち農産物 3.0 万円の内訳をみると、米が 1.3 万円で最大であり、以下「白菜種」が 0.8 万円、麦が 0.5 万円、蔬菜が 0.2 万円の順となっていた²²。また 1940(昭和 15)年の農業総生産額 6.7 万円のうち、「白菜種」が 1.4 万円であった。両年ともに、「白菜種」が農業総生産額の約 4 分の 1 を占めていることから、浦戸諸島にとってハクサイ採種業が、漁業とともに重要な現金収入源であったことがわかる。

第 3 節 仙台白菜の産地形成

(1)採種から産地化への展開

1) 登米郡の各町村における展開

宮城県におけるハクサイの県外移出は、明治 40 年代に登米郡浅水村(現、登米市)の農家が、開城白菜を東京市場へ送ったことに始まる²³。これは、前出の養種園初代技師の吉野平八から譲り受けた種子から栽培したもので、品質は良好であったが、小口扱いのため荷造り費用や運賃が嵩み利益には結びつかなかった。そのため東京出荷は断念し、登米郡内への開城白菜の普及に主眼を置くようになった。また登米郡佐沼町(現、登米市)では、吉野の指導の下、開城白菜の採種が行われた²⁴。

1922(大正 11)年、浅水村の小野寺亀一らが知人を頼り横浜食品市場にハクサイを出荷したところ、高利益を得ることができた²⁵。翌年は関東大震災の影響で出荷することができなかったものの、小野寺らは「横浜に出荷して味を占めたので都会に出せば相当の利益がある」と確信した。小野寺らは 1924(大正 13)年 5 月に浅水村出荷組合を設立し、県外移向のハクサイ生産に着手した。浅水村での動きに呼応して、登米郡内の佐沼町、錦織村、上沼村、石森村、石越村(以上、現、登米市)などでもハクサイの県外移出を目的とした出荷組合が相次いで結成され、貨車 11 台分を出荷した。小野寺亀一と上沼村出荷組合長の熊谷亀之助は、渡邊穎二が桂島で初めて採種した「松島白菜」の種子を購入している。渡邊と小野寺、熊谷のような生産者との結びつきは、浦戸諸島での松島白菜の種子の供給体制の確立が、仙台白菜の産地形成に直結していたことを示すものであろう。

宮城県産のハクサイが「仙台白菜」として中央市場に移出されるようになった経緯については、1933(昭和8)年に宮城県農会が出版した冊子『仙台白菜』²⁶の中に以下のような記述がある。

仙台白菜の県外に移出さるゝに至りしは極最近の事にして、初めは単に自家用又は地方消費用に充当されたに過ぎなかつたが、大正十二年に至り生産過剰を告げ地方市場のみにては到底消化することを得ず価格は惨落し(中略)宮城県農会は急遽善処の策として帝国農会販売斡旋所の前身たる東京、横浜販売斡旋所に交渉して試みに仙台白菜なる銘を打って東京、横浜市場に少量出荷したのである。ところが仙台白菜の特徴たる純白なる完全結球と緻密柔軟なる品質と特有の風味とは偶然にも都人の嗜好に適中し意外にも非常なる好評を博したのである、之れが抑も仙台白菜県外移出の導火線であった。

宮城県内では当初、ハクサイを自家消費と地方市場への出荷用に生産するのみであったが、1923年頃には生産過剰となった。そのため、善後策として東京、横浜市場へ販路を求めた。そうしたところ、完全結球し柔軟な品質や特有の風味が上流階級の嗜好に的中し、そのことをきっかけに県外移出向けの生産が急速に進展したという。

一方、1924(大正13)年11月22日の『河北新報』は、同月17日に佐沼農産物出荷組合が発足したことを報じる中で、出荷組合設立の背景を以下のように記している²⁷。

由来登米郡は広漠たる肥沃の畑多きも、近年穀物就中麦菽の価格低落と労力の払底より生ずる労銀の高率のため、自然農家は田作を主として畑を減ずるの傾向を呈し、地主は小作人より年々畑の返還に苦しみつゝある。

当時の宮城県では畑地小作料を穀納する慣行が一般的であったが、「麦菽」つまり大麦や大豆などの価格低迷に伴って、小作地の返還に歯止めがかからない状況であった。とりわけ畑地率の高い登米郡ではこの傾向が顕著であった。したがって、地主層にとって、換金性の高い畑作物の導入が大きな課題であり、出荷組合を結成してハクサイの県外移出を推進することは、この課題を克服する上でも重要であったことがわかる。登米郡におけるハクサイ県外移出の盛況の様子は、翌1925(大正14)年11月28日の『河北新報』の記事²⁸から

も窺い知ることができる。

登米郡にては野菜の販路を拡張する目的を以て前年出荷組合を組織し、馬鈴薯、牛蒡、白菜等を東京横浜大阪等の各市場に輸出販売を為し来りしが、牛蒡は大阪天満市場において非常なる好評を博し、又白菜は東京及び横浜市場において仙台白菜として需用者に歓迎せられ、目下さかんに輸出されつゝあるが、登米郡における本年の生額は約五十万貫に達すべく、なほ逐年増加の見込みなりと。

2) 名取郡玉浦村における展開

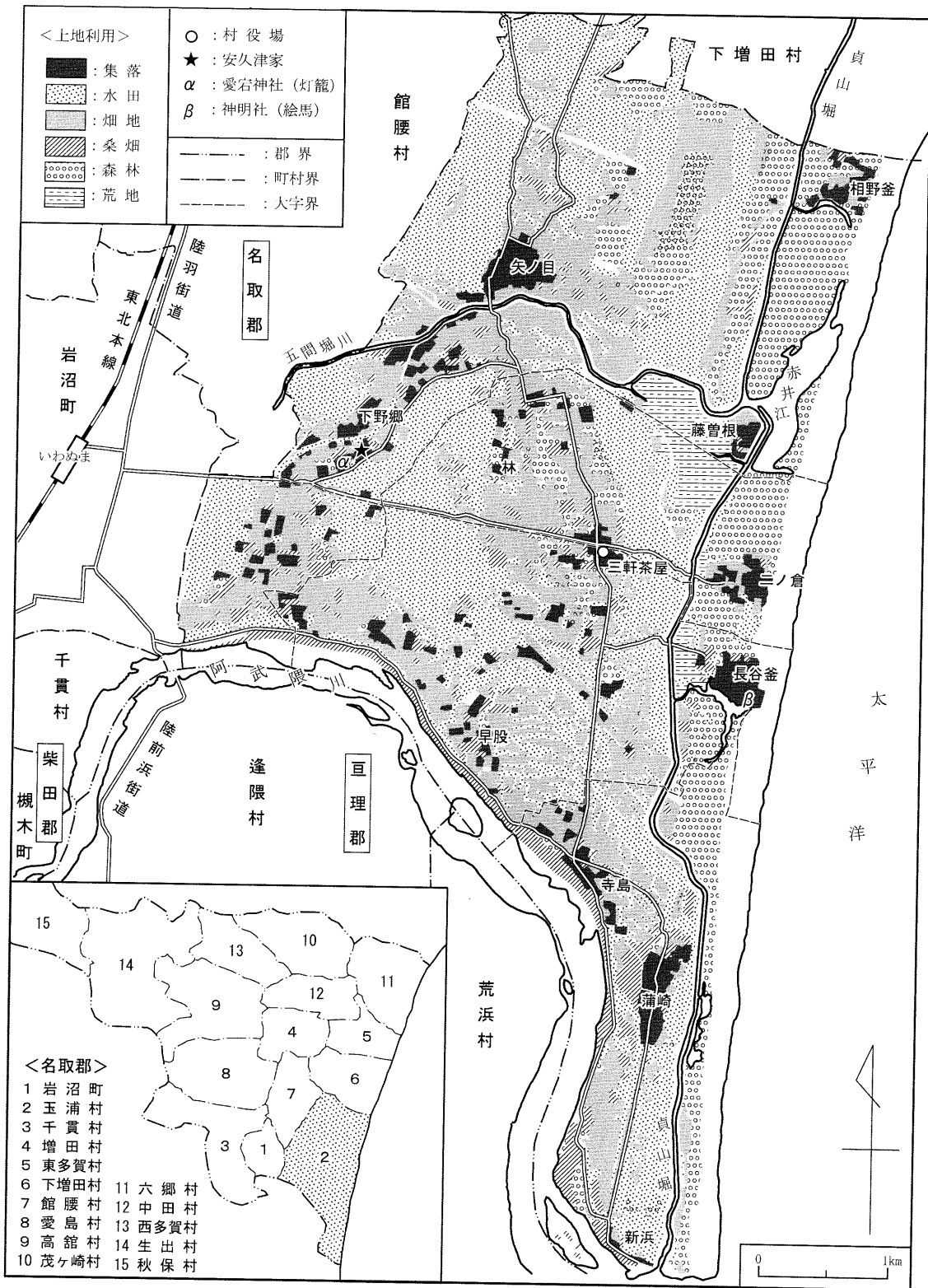
松島白菜の種子の供給体制の確立が、仙台白菜の産地形成に直結していたことを示すもう一つの事例は、名取郡玉浦村(現、岩沼市)の安久津庄二郎によるハクサイの導入である。玉浦村は、阿武隈川の最下流部左岸に位置している(図V-6)。主要な産業は農業であり、太平洋沿岸の集落では沿岸漁業も行われた。近世から明治前期にかけて製藍業が盛んに行われたが明治後期以降衰退した²⁹。大正期における主な生産物は米穀、蚕繭と野菜類であった³⁰。

玉浦村大字下野郷の安久津家は初代庄七(1690<元禄 3>年没)以来の旧家である。同家では寛政期頃から製藍業を興し代々藍問屋を経営し、明治時代には山形県最上方面との取引が盛んであった。また同家は耕地 125 町歩を所有する宮城県有数の地主で多額納税者となり³¹、10 代庄七は玉浦村長を、11 代庄二郎(10 代庄七の娘婿)は宮城県会議員を務めた。

明治後期に製藍業が衰退すると、同家は次第に養蚕業への転換を図り、1924(大正 13)年には、蚕繭の品評会において宮城県知事から 2 等賞を授与された。このように安久津家では代々進取の気性に富み、近隣の村々に先駆けて新種の農作物を導入してきた経緯がある。とくに 10 代庄七は多角的な農業経営を行った一方で、村政においても私財を投じて治水や教育事業に積極的に取り組んだ³²。

庄二郎が玉浦村にハクサイを導入した時の状況について、庄二郎の妻みつよから聞き取りを行った佐々木喜一郎は、以下のように記している³³。

大正十一年の八月、立秋も過ぎてそぞろ秋風の立つ或る日、時の県議会議員名取郡玉浦村の安久津庄二郎は、手に一袋の菜種を持ってあたふたと自宅に戻り、直ちに附近の二、三人を呼び集めた。集まったのは安久津庄之助、鈴木清蔵、菊池半十郎、高橋



図V-6 玉浦村の土地利用(明治後期)
 (明治40年測図, 正式二万分一地形図「関上」「矢目」「荒濱」「岩沼」を使用)

盛次の諸氏である。庄二郎氏の曰く、『今日県農会から菜種を貰ったが、これは味もよく、しかも見事に結球する良種の由、昨年清国から取り寄せたばかりの最新種で、本年はじめて採種したものである。どうか諸君は私にばかりにされたと思つて、さっそくに畑に播いてほしい。勿論時期が時期故空畑とてあるまいから、折角花盛りではあるが、大豆を引っこ抜いて育てて貰いたい。もしこれがうまく行かずに損失でもするようであったならば、その代償は私が弁ずるから、是非是非』という懇願であった。(中略)その人(安久津庄二郎)が頭を低うしての頼みなので、否とも言われず、四人はその意のままに播種したのであった。それは何と 0.3 ヘクタールであった。

当時の玉浦村における畑作経営は、夏作の大豆と冬作の大麦を組み合わせた自給的生産が一般的であった。安久津庄二郎は、農業振興策の一環として玉浦村にハクサイ生産を導入したのである。1922年に初めて作付されたハクサイの結果は良好で、約350俵を東京市場に出荷した。1俵の価格は1円20銭であった³⁴。こうして安久津は付近の農家とともにハクサイ生産の将来性に確信を持った。

翌1923(大正12)年1月、安久津は前年度の売上金を基金として、岩沼町(現、岩沼市)および玉浦村、千貫村(現、岩沼市)、館腰村(現、名取市)に呼び掛け、出荷組合を結成した。同組合の発会式は前出の愛宕神社で行われた。同組合には1町3か村から約260名の加盟者があった。組合員からは、加盟金を1円ずつ徴収した。その後玉浦村出荷組合の組合員数は1927(昭和2)年には355人にまで増加し、宮城県内最大の出荷組合となった。これに伴って玉浦村におけるハクサイの作付面積は、1923年には16.0ha、1924年には60.0ha、1925年には120.0haと急増した³⁵。

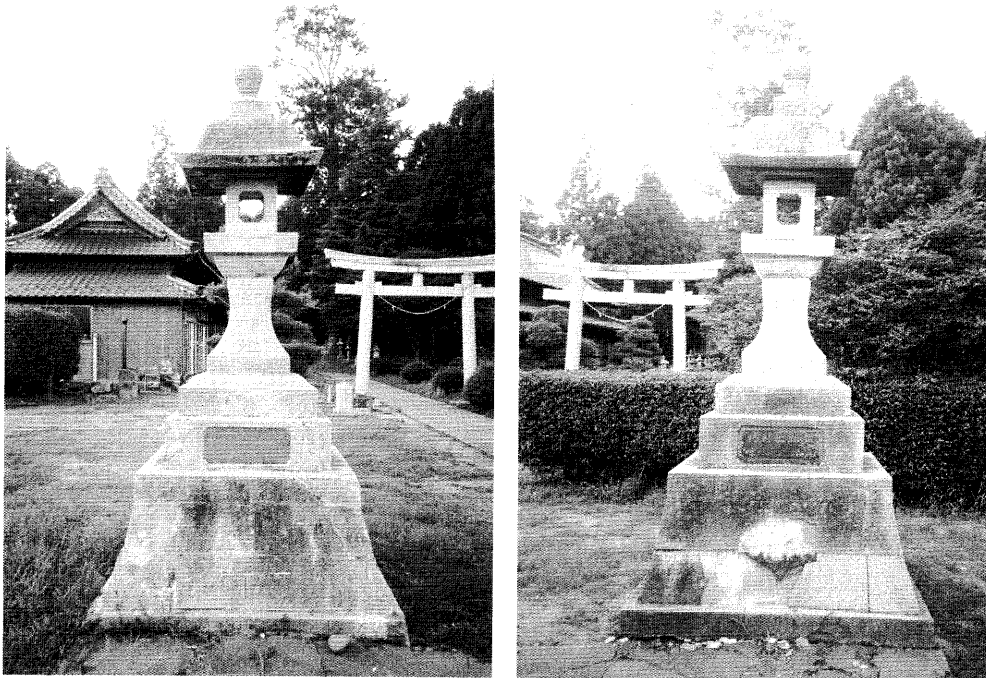
1926(大正15)年、同組合は安久津庄二郎以下13名の組合員に対して、50円ずつ賞与した。1円の出資が3年後に50倍の金額になるのであるから、相当の収益を上げたことが窺える。この13名の組合員は、1927(昭和2)年に賞与の一部を拠出して、愛宕神社境内に一對の石灯籠を奉納した(図V-7)。

登米郡や名取郡が出荷したハクサイは、東京市場において非常に高い評価を得て受容されたことが以下の2つの『読売新聞』の記事³⁶からも窺い知ることができる。

A：今まで地廻りの白菜が東京市中でよく売れたが、どういふものか地廻りのものは虫がついてみて品質が余りよくない、所が十日に宮城県から一車五六百俵の初入荷が

あったので、一と際白く光った白菜を見ることとなったが、未だ荷を解いたばかりで相場が出来ず、十一日に御祝儀商内がある筈である。何しろ宮城県の白菜といへば群を抜いて大きく品質も上等で、只去年は荷造りが悪く腐りかかったものがあったそうだが、本年は之れに懲りて大いに改良したから、県外輸出三百車の白菜は各方面から注文の引っ張風を見るであらうと。

B：宮城県の白菜といへば最近非常に有名になったが、その主産地は登米郡浅水村と名取郡中田村である。之等の出荷組合では早朝から夜遅くまで白菜の送荷に忙殺されるといふ具合で、単なる蔬菜を遠国から都会に送荷して之れほどまでに声価を挙げたのは他には一寸見当らぬ。



図V-7 玉浦出荷組合創立記念の石灯籠(岩沼市下野郷の愛宕神社境内)

(2000年、筆者撮影)

注) 灯籠の銅板には「玉浦出荷組合創立記念 昭和二年四月吉祥」の文字(写真右)と、寄進者13名(安久津庄二郎 鈴木清蔵 高橋盛次 長田孝内 小林栄作 鈴木林三郎 渡邊聖 菅井清吉 菅井甚四郎 菊池半十郎 高橋金治 大友喜一 安久津庄之助)の氏名(写真左)が刻印されている。

東京市場におけるハクサイは「地廻り」すなわち近郊産が主流であったが品質面で問題を抱えていた。これに対して宮城県産のハクサイは「一と際白く光つ」て質量ともに充実していることから急速に知名度を上げ、市場で「引っ張胤」となり近郊産の領分を奪っていった状況が窺える。輸送園芸でこれほどの人気と評判を得ることは、他に類例のないことであった。

(2) 宮城県農会による生産の組織化

図V-8は、宮城県におけるハクサイの作付面積の推移を示したものである。なお、『宮城県統計書』でハクサイ(結球白菜)とツケナ類(非結球漬菜)が初めて区別されて別項目になるのは、『農林省統計表』より13年も早い1928(昭和3)年のことである。宮城県におけるハクサイを含むツケナ類の作付面積は、1909(明治42)年頃は約600haであったが、大正期を通じ1,000~1,200ha程度まで増加していることから、この期間にも外来の半結球ハクサイや、輸入種子を利用した結球ハクサイの栽培が次第に盛んになっていたと考えられる³⁷。

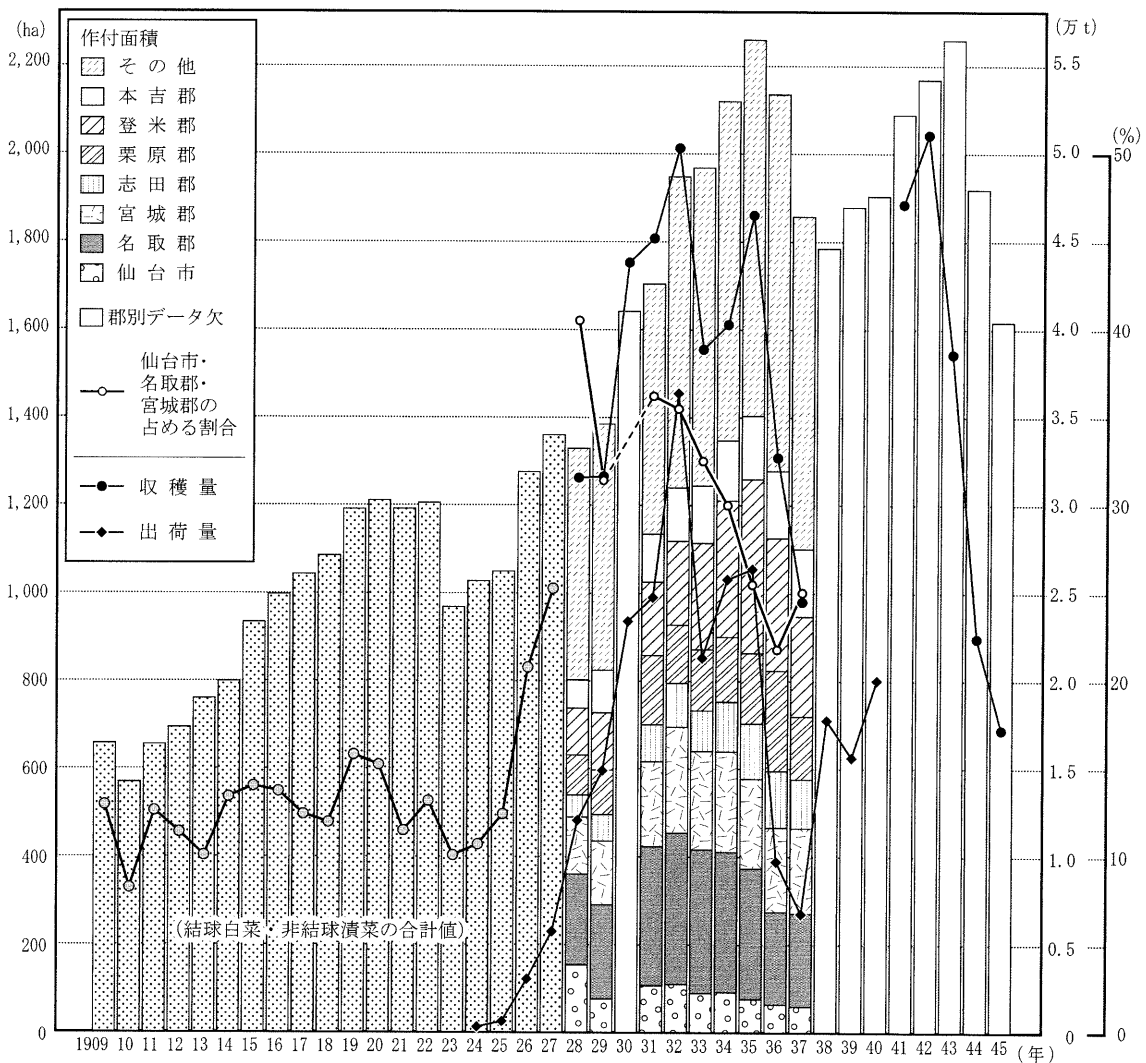
1928年におけるハクサイ(結球白菜)の作付面積は1,334haであったが、それ以降急速に増加して1935(昭和10)年には2,617haでピークを迎え、それ以降は増減を繰り返している。ちなみに1928年における非結球漬菜の作付面積は308haに過ぎず、漬菜類全体に占める割合は22%である。つまり宮城県ではハクサイの生産開始直後から、従来生産されていた非結球ツケナ類からハクサイへの交替が急速に進んだことがわかる。

郡市別では期間を通じ、名取郡を筆頭に、宮城郡、登米郡の作付面積が大きい。とくに1928年の時点では、名取郡、宮城郡に仙台市を合わせた地域の作付面積は、宮城県全体の40%以上を占め、その後漸減するものの、1937(昭和12)年でも25%ほどを占めている。

宮城県農会は、1924(大正13)年2月4日に「出荷組合奨励金交付方法」を制定し、園芸作物の出荷組合の結成を奨励した³⁸。続いて同年8月19日には蔬菜、果実の各出荷組合の代表者と関係郡町村農会の技術員を召集し、東京と横浜の販売斡旋所の職員、大阪天満市場の青果商人を招いて蔬菜果実協同販売協議会を開催した³⁹。そして結球白菜のほか馬鈴薯、甘藍、牛蒡、人参、梨を対象として荷造りや選別の方法について協議した。

1925(大正14)年10月に皇太子(のちの昭和天皇)が陸軍特別大演習のために宮城県を行啓した際、宮城県農会長上田萬平の名義で結球白菜1籠を献上している⁴⁰。さらに1925年11月18日と19日には、宮城県農会主催の移出蔬菜即売品評会が開催された⁴¹。この品評会には、宮城県内の16の出荷組合からハクサイの出品があり、上沼が1等賞、中田(現、

仙台市太白区), 松原(現, 仙台市青葉区), 錦織, 浅水が2等賞, 玉浦ほか7組合が3等賞を受賞している。このことから, 先述の登米郡の各町村や名取郡玉浦村に加え, 中田(名取郡)や松原(宮城郡)でも, いち早く出荷組合を結成しハクサイの県外支出を開始したことがわかる。以上のように, 宮城県においてハクサイ生産が急速に進んだ背景には, 宮城県農会による奨励施策が深く関わっていたといえる。

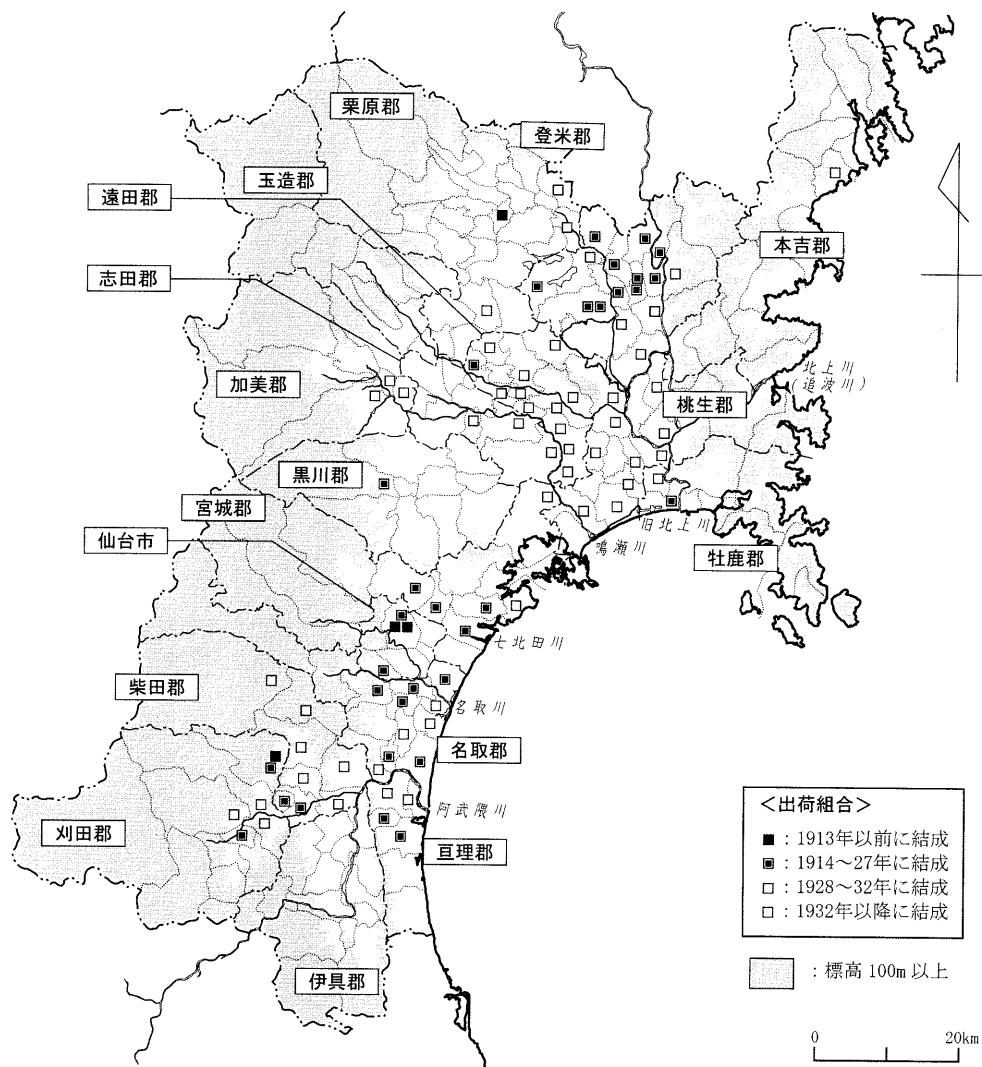


図V-8 宮城県におけるハクサイ生産の推移(1909~1945年)

(『宮城県統計書』により作成)

注)1927年以前は「漬菜」(結球白菜+非結球漬菜)の値を示した。

図V-9は、宮城県におけるハクサイ出荷組合の分布を示したものである。1913(大正12)年以前は4組合のみであったが、宮城県農会が奨励金の交付を開始した1924年に8組合が、続く1925年から1927(昭和2)年までに24組合が結成された。この時期の出荷組合の所在地を郡別にみると、登米郡(11組合)、名取郡(7組合)、宮城郡(5組合)の3郡に集中している。



図V-9 宮城県におけるハクサイの出荷組合の分布(昭和戦前期)
 (『宮城農報』2巻2号, 宮城県文書「白菜検査員名簿」により作成)

この後 1928(昭和 3)年から 1932(昭和 7)年までに 31 組合が結成されたが、名取郡およびそれに隣接する柴田郡と亙理郡、登米郡およびそれに隣接する栗原郡、加美郡に多く分布している。さらに 1933(昭和 8)年から 1939(昭和 14)年までに 25 組合が結成されたが、そのうち 17 組合が遠田郡と桃生郡に集中している。

表 V-3 は、宮城県における 1928 年、1932 年、1937 年のハクサイの作付面積について、上位 30 市町村を示したものである。まず 1928 年は宮城県全体で 1334.0ha の作付けがあったが、市町村別では仙台市が 153.9 ha で最大であり、第 2 位の名取郡玉浦村(69.8 ha)を別とすれば、第 3～5 位には仙台市に隣接する名取郡中田村(37.6 ha)、宮城郡高砂村(37.5 ha)、同郡岩切村(31.0 ha)などが上位を占めている。また宮城県内第二の都市である牡鹿郡石巻町(19.8ha、現、石巻市)とそれに隣接する桃生郡鷹来村(28.5ha)、牡鹿郡虻田村(13.2ha)も上位に位置している。このことから宮城県におけるハクサイ生産の初期の段階では、都市近郊の園芸地帯が重要な位置を占めていたことがわかる。

4 年後の 1932 年において宮城県全体のハクサイの作付面積は 1948.4 ha に増加した。1928 年に比べ仙台市(109.6 ha)で減少する一方、仙台市に隣接する高砂村(現、仙台市宮城野区、80.0 ha)、中田村(59.2ha)、岩切村(現、仙台市宮城野区、56.0 ha)などで作付けが増加している。また名取郡、登米郡でも作付面積の増加が著しい。とくに第 2 位の玉浦村(109.6ha)は首位の仙台市に僅差で迫り、同村周辺の高館村(現、名取市、46.2ha)、六郷村(現、仙台市若林区、35.1ha)、増田村(現、名取市、26.3ha)、館腰村(20.0 ha)などでも相当の作付面積を有している。同様に登米郡でも石森町(現、登米市、28.7ha)、宝江村(現、登米市、26.7ha)、上沼村(19.7ha)、浅水村(19.3ha)、佐沼町(17.0ha)などでこの時期に作付面積が急増している。さらに上記以外にも、本吉郡柳津町(現、登米市、40.5ha)や刈田郡円田村(38.0ha)と柴田郡村田町(現、蔵王町、31.2 ha)、宮城郡多賀城村(現、多賀城市、27.2ha)などでも、ハクサイが盛んに生産されていたことがわかる。

表V-3 宮城県における市町村別のハクサイの作付面積(1928・1932・1937年)

順位	昭和3(1928)年		昭和7(1932)年		昭和12(1937)年	
	市町村名	面積:町	市町村名	面積:町	市町村名	面積:町
1	仙台市	153.9	仙台市	109.6	玉浦村(名)	70.3
2	玉浦村(名)	69.8	玉浦村(名)	106.7	仙台市	59.3
3	中田村(名)	37.6	高砂村(宮)	80.0	宝江村(登)	47.8
4	高砂村(宮)	37.5	中田村(名)	59.2	柳津村(本)	45.3
5	岩切村(宮)	31.0	岩切村(宮)	56.0	南方村(登)	41.0
6	鷹来村(桃)	28.5	高館村(名)	46.2	高砂村(宮)	38.0
7	多賀城村(宮)	23.6	柳津村(本)	40.5	逢隈村(亘)	32.6
8	上沼村(登)	21.8	円田村(刈)	38.0	村田町(柴)	30.5
9	渡波村(牡)	20.1	六郷村(名)	35.1	蛇田村(牡)	29.9
10	富永村(遠)	20.0	村田町(柴)	31.2	岩切村(宮)	29.8
11	六郷村(名)	19.9	石森町(登)	28.7	多賀城村(宮)	29.5
12	石巻町(牡)	19.8	多賀城村(宮)	27.2	円田村(刈)	26.1
13	宝江村(登)	19.0	宝江村(登)	26.7	藪玉村(志)	24.0
14	女川村(牡)	18.7	増田村(名)	26.3	中田村(名)	23.0
15	南方村(登)	18.5	蛇田村(牡)	24.0	石巻市	22.4
16	白石町(刈)	18.3	七北田村(宮)	23.1	上沼村(登)	22.2
17	広原村(加)	18.0	松山町(志)	22.5	七北田村(宮)	21.4
18	増田村(名)	16.1	藪玉村(志)	21.5	志田村(志)	21.0
19	逢隈村(亘)	15.0	色麻村(加)	20.5	舘腰村(名)	20.0
20	大川村(桃)	15.0	舘腰村(名)	20.0	大衡村(黒)	19.8
21	涌谷村(遠)	14.3	涌谷村(遠)	20.0	色麻村(加)	19.5
22	鹿島台村(志)	13.5	上沼村(登)	19.7	千貫村(名)	18.9
23	南郷村(遠)	13.2	浅水村(登)	19.3	佐沼町(登)	18.9
24	蛇田村(牡)	13.2	船岡村(柴)	19.0	真山村(玉)	18.5
25	唐桑村(本)	13.0	白石町(刈)	18.7	鷹来村(桃)	17.9
26	舘腰村(名)	12.7	石巻町(牡)	18.5	南郷村(遠)	17.4
27	藤里村(栗)	12.7	逢隈村(亘)	18.0	七郷村(宮)	16.5
28	高館村(名)	12.0	鳴瀬村(加)	18.0	六郷村(名)	16.1
29	東多賀村(名)	10.8	南郷村(遠)	17.5	大鷹沢村(刈)	16.0
30	志津川村(本)	10.7	佐沼村(登)	17.0	船岡村(柴)	16.0
					志津川町(本)	16.0
	宮城県合計	1334.0	宮城県合計	1948.4	宮城県合計	2271.6

注) カッコ内は郡名を示す。

名:名取, 宮:宮城, 桃:桃生, 登:登米, 牡:牡鹿, 遠:遠田, 刈:刈田, 加:加美,
亘:亘理, 志:志田, 本:本吉, 柴:柴田, 黒:黒川

(各年の『宮城県統計書』により作成)

(3) 仙台白菜産地の具体像

ここでは、ハクサイの導入が早く、市町村別のハクサイ作付面積が最大規模であった名取郡玉浦村を例に、仙台白菜産地の具体像を復原する。

1933(昭和8)年に刊行された『玉浦村誌』⁴²⁾には、「本村ハ(中略)純農村ニシテ副業的ニ商工水産業ヲ営ムモノアルニ過ギズ、米ヲ主産物トシテ繭・麦・結球白菜・甘藷等之ニ次ク」という記述がみられる。この当時の玉浦村の農地の内訳は水田 761.7 町に対し、畑地 650.4 町で、田畑が割合が拮抗していた(図V-6 参照)。また農産物生産額の内訳を示した表V-4 をみると、1932(昭和7)年当時、米が 52.0%、養蚕(繭・桑葉)が 20.7%を占め、残りの 3 割弱が各種の畑作物であった。そのうち園芸農産物(10.8%)が、麦(8.1%)や大豆(4.6%)を凌いで畑作物の首位に位置している。ハクサイの生産額は 37,345 円であり、園芸農産物全体の約 6 割に相当する。ハクサイは連作障害を避けるため大豆と一年おきに圃場を替え、冬作の麦類と輪作された。

次の表V-5 は、1938(昭和13)年度における玉浦村出荷組合の野菜の出荷数量と配当金を支部別に示したものである。玉浦村出荷組合には玉浦村内に 11 支部があるのに加え、周辺の岩沼町や千貫村、槻木町(現、柴田町)にも 5 支部があったことが確認できる。支部別のハクサイの出荷量は、安久津家の在所である下野郷が 39,287 俵で全体の 28.9%を占めている。下野郷以外では、早股(20,057 俵)、長谷釜(15,912 俵)、南長谷(14,469 俵)などに出荷量の多い支部が確認できる。また、出荷量は僅かながら、ハクサイ以外にも馬鈴薯や蚕豆(ソラマメ)を出荷していたことがわかる。

表V-4 玉浦村における農産物生産額の内訳(1932年)

品目	生産額	
	(円)	(%)
米	303,180	52.0
麦	47,355	8.1
大豆	26,782	4.6
食用農産物	21,545	3.7
園芸農産物	62,858	10.8
繭・桑葉	120,606	20.7
その他	896	0.2
合計	583,222	100.0

(『玉浦村誌』により作成)

次にハクサイの栽培工程について検討する。具体的なハクサイの栽培工程は、8月下旬に出荷組合で共同購入した種子を播種することから始まる。整地した畑に一升びんの底で「播きつぼ」を作り、その中へ種子を約10粒ずつ播く。その上を土で覆い、おがくずやもみがらをかけ、発芽を促す。播種してから約1週間はスズメ、ヒワなどの鳥が種子や芽をついばみに来るため、子どもたちが「トリボイ(鳥追い)」と称し、一斗缶を断続的に叩いて鳥を追い払う。

発芽後、3~4回間引きをし、最終的に1つの「播きつぼ」に1株だけを残す。この頃には苗の草丈は約10cmに、葉の数は5~6枚になっている。中耕は播種してから半月後と1か月後、麦を播く直前の3回行う。肥料には人糞や硫酸を使用し、酪農をしている家では堆肥も使用した。

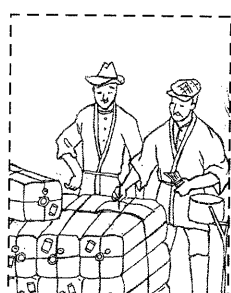
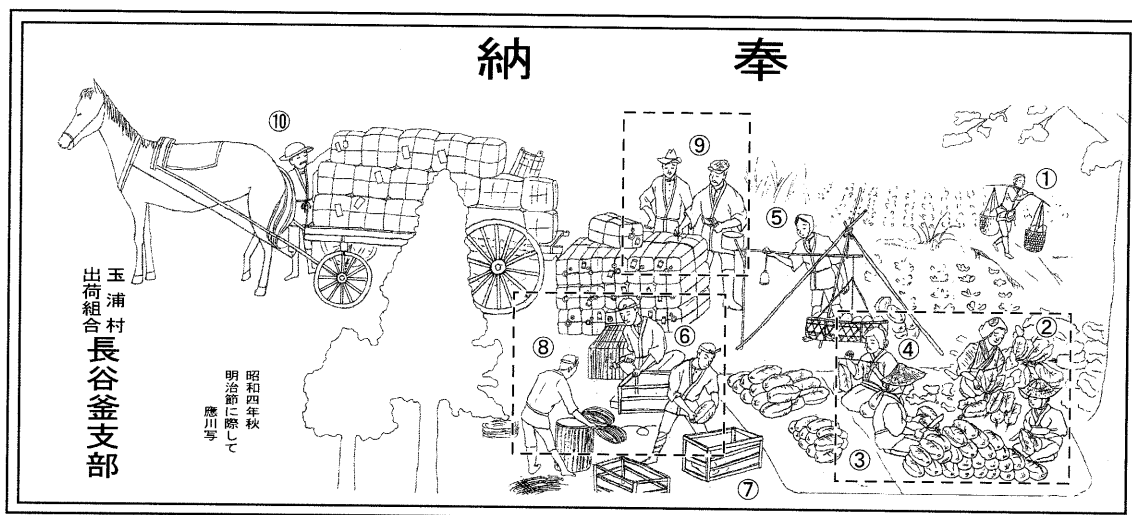
さらに図V-10は、玉浦村大字早股の玉浦村白菜出荷組合長谷釜支部が1929(昭和4)年に、同地区の神明社に奉納した「玉浦白菜出荷図絵馬」をトレースしたものである。この絵馬には、当時10月から12月にかけて行われた仙台白菜の収穫作業を克明に描写している⁴³。絵馬に描写されている作業工程の内容は以下の通りである。

表V-5 玉浦村出荷組合における支部別の野菜出荷数量と配当金額(1938年)

所在地	支部名	出荷数量(俵)				配当金額(円)	
		白菜	馬鈴薯	蚕豆	合計		
玉浦村	下野郷	下野郷	39,287	322	504	40,113	24270
		矢ノ目	7,984	396	234	8,404	5891
		藤曾根	2,379	72	16	2,467	1549
		相野釜	1,996	283	30	2,309	1428
	早股	早股	20,057	171	673	20,901	13792
		長谷釜	15,912	318	57	16,280	10382
	押分	林	8,741	618	167	9,741	6797
		二倉	2,637	97	23	2,757	1809
	寺島	蒲崎	8,590	310	207	9,114	6293
		寺島	6,684	171	260	7,115	5017
		新浜	1,660	81	9	1,750	1201
	岩沼町	岩沼	2,593	21	387	3,001	2518.09
試験場		386	—	—	386	224.81	
千貫村	南長谷	14,469	142	336	14,846	9553.18	
	長岡	2,730	—	184	2,777	1986.68	
槻木町	四日市場	—	—	2	2	3.16	
計		136,105	3,002	3,089	141,963	92713.14	

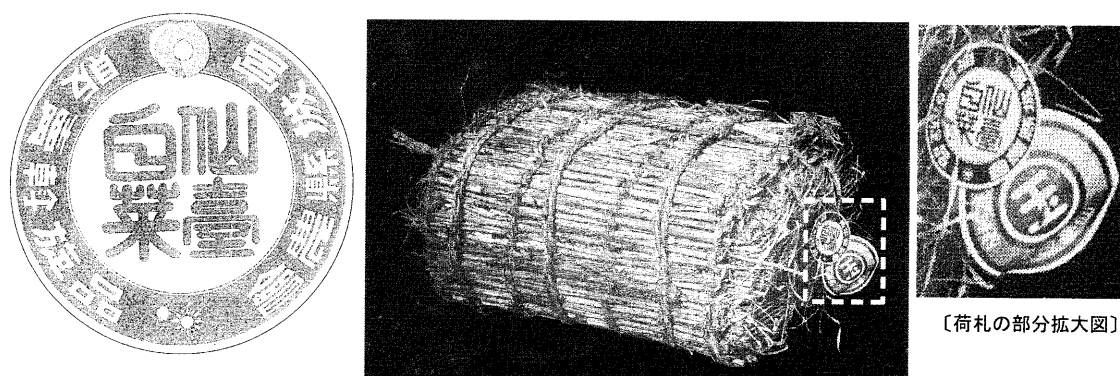
(「昭和拾参年度 玉浦村出荷組合 売立精算書」により作成)

収穫作業は「ナッパ出し」と呼ばれ、近隣の2〜3戸が共同で行う。10人くらいが流れ作業で刈り取りから荷積みまでの作業を行う。絵馬では、右上の男性が刈り取ったハクサイを竹の箆に入れ、天秤棒で運び(①)、それを女性たちが筵の上で外葉を5〜6枚をむき(②)、根を包丁で切っている(③)。外葉と根を除去したハクサイは、まず女性が1つずつ小型の天秤ばかりで重量を測定し等級ごとに分ける(④)。それを男性が大型の天秤ばかり(竿ばかり)で1箱分の重量を測定し約6貫目に調整する。男性が木箱を組立て(⑥)、箱に詰める(⑦)。しかし木箱を用いることは少なく、東京などの大都市向けには茅俵(炭すご)を組立てて(⑧)、その中にハクサイを詰める。炭箕子は、リンゴ箱を型にして片方の輪に縄を通して藁を詰め、ハクサイを詰めていく。もう片方も同様に輪に縄を通し、藁を詰める。最後に等級ごとに指定された色縄を十文字に掛ける。これらの作業は、白菜検査員(⑨右)の立ち会いの下行われ、検査に合格すると、最後に宮城県農会と玉浦村出荷組合の2種類の荷札をつける。最後に男性が馬車に荷積みをする(⑩)。



図V-10 玉浦白菜出荷図絵馬(1929年)
(岩沼市早股・神明社所蔵の絵馬により作成)

このほか、②の女性が玉浦村出荷組合を示す丸に玉の字を藍色で染め抜いた手拭いを被っていること、11月にもかかわらず素足同然で農作業をする中、検査員の男性だけは長靴を履いていることなども興味深い事実である。なお図V-11は、文中の「茅俵(炭簀子)」で荷造りされた仙台白菜と「2種類の荷札」を示したものである。また昭和戦前期に安久津家のハクサイ畑での収穫風景を撮影した図V-12をみると、「玉浦白菜出荷図絵馬」が当時の出荷風景をかなり忠実に描写したものであることが確認できる。



図V-11 荷造りされた仙台白菜と荷札
 (左：宮城県公文書館所蔵，右：『蔬菜果物の荷造と販売』より転載)



図V-12 玉浦白菜の出荷風景(昭和戦前期)
 (伊藤禮子氏所蔵)

第4節 「仙台白菜」の県外移出

(1) 県外移出量の推移

仙台白菜は、1924(大正13)年の県外移出の開始以来、出荷数量を順調に伸ばし1932(昭和7)年には、最高で1,616,352俵(36,368トン)を記録した(図V-8参照)。しかしながら翌1933(昭和8)年以降は初めて減少へと転じ、1937(昭和12)年には300,480俵(6,759トン)にまで落ち込んだ。本節では、仙台白菜の県外移出量の推移について確認した上で、都市需要に対する産地側からの対応について検討する。

図V-13 a bは、「白菜発送数量調」が確認できる8年次のうち、最も古い1928(昭和3)年、1930(昭和5)年、1935(昭和10)年および最も新しい1939(昭和14)年の4か年について仙台白菜の駅別移出量を示したものである⁴⁴。まず1928年の総移出量は15,323トンであった。これを駅別でみると、岩沼駅(3,731トン)で最も多く全体の4分の1を占め、2位以下は瀬峰駅(2,480トン)、長町(1,744トン)、岩切(1,665トン)、増田(1,610トン)、陸前中田(801トン)の各駅が続いている。岩沼駅は玉浦村、瀬峰駅は登米郡の町村がそれぞれ仙台白菜の移出に利用する駅である。この時点ではとくに東北本線の仙台近郊の岩切・長町から岩沼にかけての地域からの移出量がとくに多いといえる。

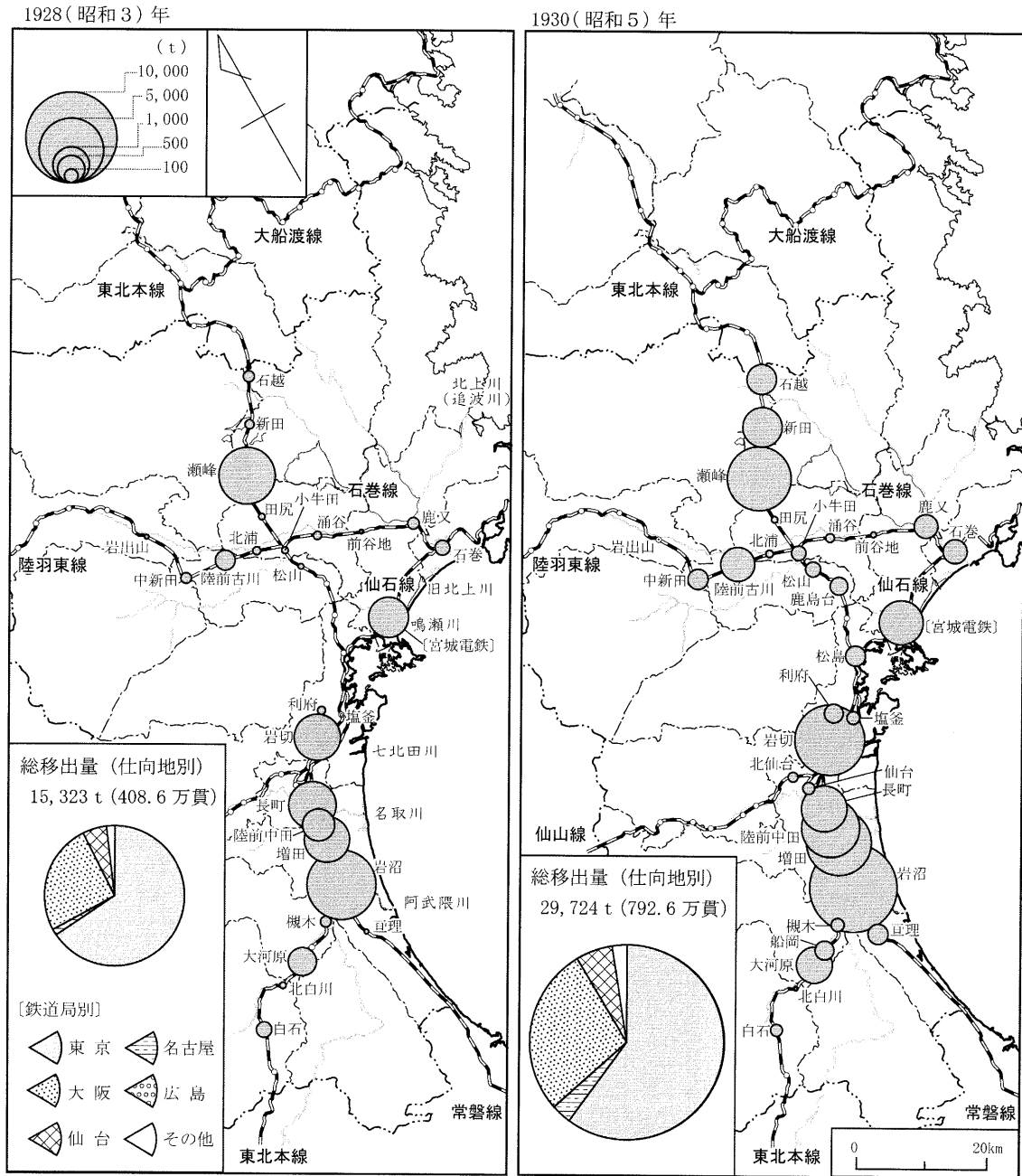
1930年の総移出量は29,724トンであり、1928年と比べて倍増している。駅別では岩沼駅(6,028トン)が首位で、2位以下は岩切(3,858トン)、増田(3,335トン)、瀬峰(3,164トン)、陸前中田(2,671トン)、長町(1,643トン)の各駅が続いている。1930年において上位を占める駅は、1928年から変化はないものの、各駅ともに移出量の増加が顕著であることから、この時期は先行産地において仙台白菜生産の量的に拡大した時期といえる。

1935年の総移出量は31,172トンであった。駅別では瀬峰駅(8,305トン)がさらに増加して、岩沼駅(4,738トン)との順位が入れ替わった。第2位の岩沼を含め1930年に上位を占めた仙台近郊の各駅では総じて移出量が減少している。その一方で県北では瀬峰以北の新田(3,315トン)、陸羽東線の陸前古川駅(1,749トン)、県南では東北本線の大河原(1,938トン)などで移出量の増加がとくに顕著である。1930年以降には、仙台白菜の産地が広範囲に分散していったとみることができる。

1939年の総移出量は19,775トンであった。駅別では、岩沼駅(4,569トン)が再び首位となる一方、瀬峰駅(1,892トン)は減少が顕著である。1935年と比較して移出量の増加が顕著な駅は、県北では石巻線の石巻(840トン)、鹿又(596トン)、前谷地(415トン)の各駅や、

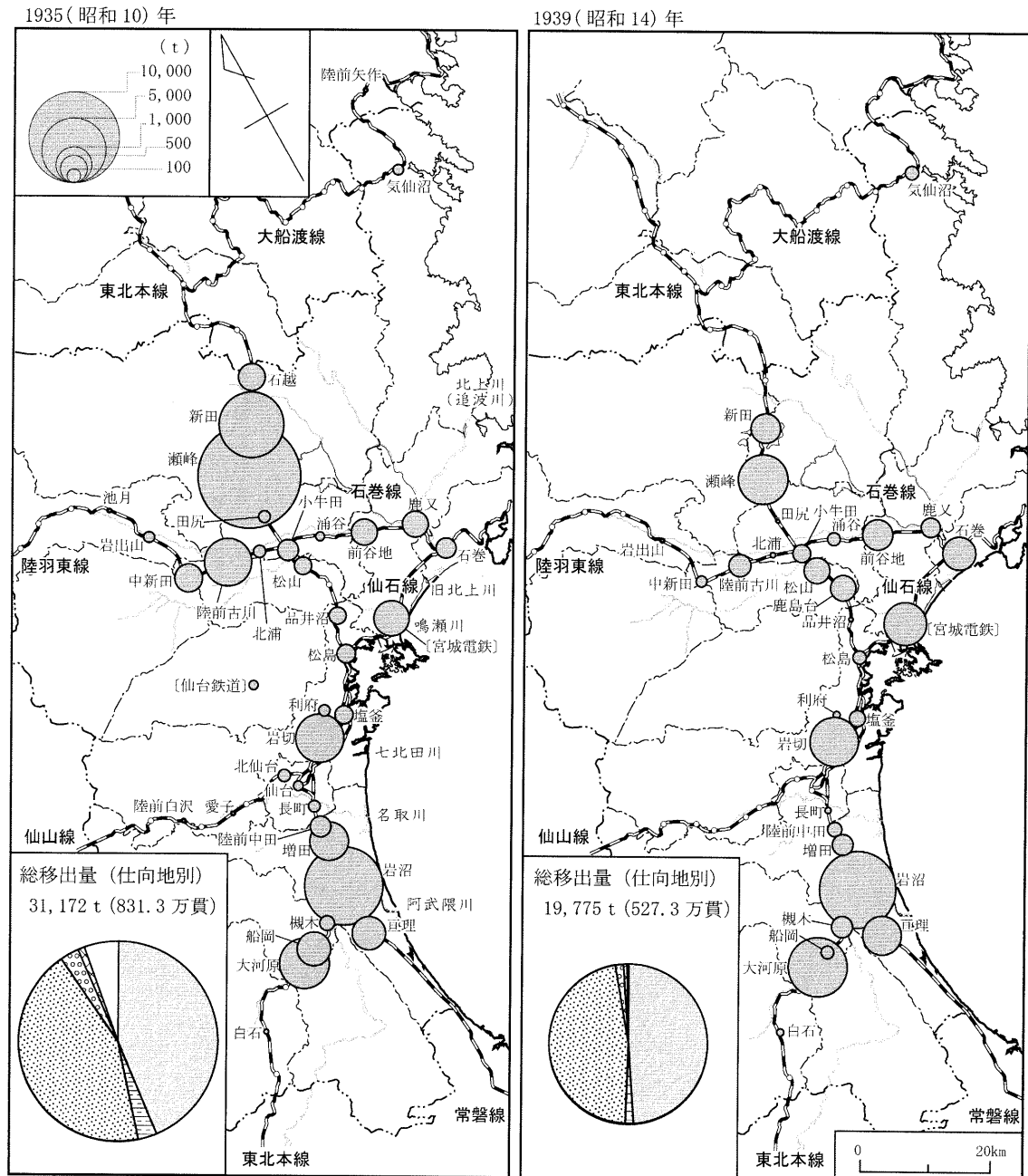
県南では大河原(2,700トン)、常磐線の亘理駅(1,169トン)であった。

次に各年次における仙台白菜の仕向地をみると、1923(大正12)年の初出荷の時点での仕向地は東京、横浜市場であったが、その5年後の1928年には東京、横浜市場を含む東京鉄道局管内だけでなく、大阪、神戸、京都市場を含む大阪鉄道局管内へも移出量全体の約4分の1を出荷している。大阪鉄道局管内への移出は、1930年以降にも次第にその割合が増



図V-13a 宮城県におけるハクサイの駅別移出数量の推移(1928・1930年)
(各年の「仙台白菜発送数量調査」により作成)

加している。この理由としては、宮城県に続いて、東北地方南部や関東地方北部の各県に「仙台白菜」と競合するハクサイの生産地が形成されたため、「仙台白菜」は、東京、横浜市場においてこれらの白菜生産地との産地間競争を回避するために関西市場へ販路を拡大していったことが考えられる。



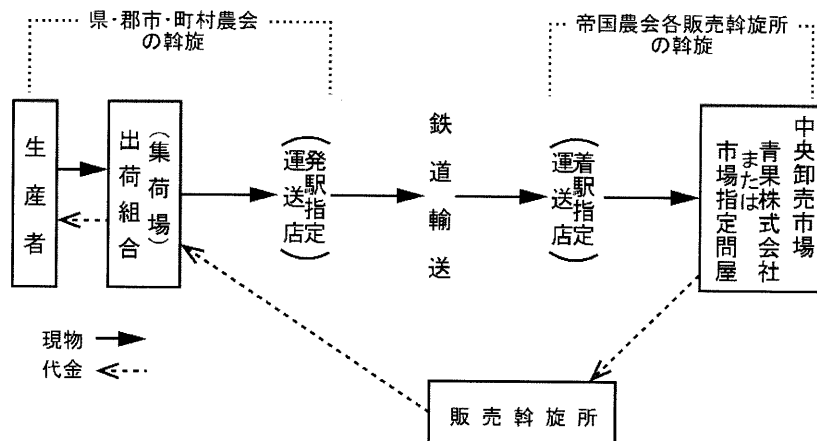
図V-13b 宮城県におけるハクサイの駅別移出数量の推移(1935・1939年)
(各年の「仙台白菜発送数量調」により作成)

(2) 産地による都市需要への対応

仙台白菜の販売統制については、玉真之介⁴⁵による詳細な検討がすでになされている。玉は宮城県における仙台白菜産地形成を「第一次大戦後における系統農会の販売斡旋事業によって作り出された輸送園芸主産地の典型」と位置づけた上で、宮城県農会による仙台白菜の販売斡旋事業の実態を明らかにしている。以下では玉の成果を引用しつつ、都市市場における他産地との競合が顕在化する中で、都市需要を維持拡大するための宮城県農会の対応について検討していく。

1) 生産・販売統制

まず一点目として、帝国農会の販売斡旋事業所を利用した生産・販売統制(図V-14)である。1924(大正13)年に機先を制する形で京浜市場に出荷された仙台白菜は、当初高尚な野菜として有利販売されていたことは、先述の通りである。宮城県農会による仙台白菜の販売斡旋数量の推移を示した表V-6をみると、県農会を通じた共同出荷販売の初年度にあたる1924年の総出荷量に占める販売斡旋の比率は8割近い高率となっている。仙台白菜の場合、採種事業や出荷組合奨励と並行して共同出荷販売事業が始められたこともあって、産地仲買人主導で県外移出が活発化した岩手甘藍とは異なり、当初から県農会主導の販売統制が徹底しやすかったものとみられる。県農会による共同出荷販売の出荷先は、1925(大正14)年には大阪、神戸、1926(大正15)年には京都、名古屋、1927(昭和2)年には門司、1930(昭和5)年には札幌の各販売斡旋所へと拡大していった。全出荷量に占める販売斡旋の比率は年ごとの変動が大きいものの、1926年の9割を最高として、期間を通じて6割以上を維持していることがわかる。



図V-14 仙台白菜の取引経路

(玉(1996), 195頁の図を一部改変)

昭和期に入ると、仙台白菜の作付面積が拡大するとともに、仙台白菜の成功に触発される形で、後続のハクサイ産地の形成や東京近郊のツケナ産地でのハクサイへの転換が急速に進んだ。その結果、1930年には東京市場でハクサイが供給過剰となり価格が暴落した⁴⁶。そこで帝国農会は、1931(昭和6)年4月に道府県農会販売斡旋主任者協議会を開催し、道府県に対しハクサイほか3品目の生産拡大の抑制を奨励することを協議した。これを受けて県農会では、出荷組合長会議を通じてハクサイの栽培面積を拡大しないよう協定するとともに、出荷が一時的に集中し値崩れすることを防ぐために、播種期を調節して出荷期間を通じた出荷量の平準化を図った⁴⁷。さらに県農会は、各郡農会を介して各出荷組合の出荷予想数量と出荷時期の報告を義務づけるとともに、六大都市および門司、札幌にある帝国農会販売斡旋所と連絡をとり、各出荷組合の出荷予想量と各都市市場の需要量を調整した⁴⁸。このような取り組みによって、この年の仙台白菜は各市場において好調な取引をすることができた。

1933(昭和8)年度の県農会の事業報告書には、「仙台白菜ハ出荷ノ初期ヨリ各市場ニ於テ人気ヲ呼び高値ニ取引サルルニ至レリ依リテ各出荷組合ハ売急ギノ傾向ニシテ市価ヲ暴落セシムル虞アリ」⁴⁹とある。つまり、仙台白菜の出荷においては「売り急ぎ」による値崩れやそのことに起因する需要最盛期の品不足がたびたび発生しており、それゆえに生産・販売統制を強化し、出荷期間内における出荷量の平準化を図ることが仙台白菜の販売価格の安定に効果的であることが述べられている。

表V-6 宮城県農会による仙台白菜の販売斡旋数量の推移(1924~1931年)

単位：俵

仕向地		1924	1925	1926	1927	1928	1929	1930	1931
販売 斡 旋 数 量	東京	3,541	8,468	26,839	83,217	169,136	171,023	201,067	204,533
	横浜	4,721	6,089	32,227	50,000	98,184	88,504	169,169	161,684
	大阪		2,547	38,340	38,400	67,300	76,229	132,309	102,511
	神戸		562	22,527	29,832	55,798	54,941	100,989	79,438
	京都			3,138	9,710	13,560	16,693	32,789	43,053
	名古屋			476	6,544	6,352	8,262	13,718	16,281
	門司				767	4,838	906	1,086	1,742
	札幌							4,375	292
	その他							2,187	5,947
	計		8,262	17,666	123,547	218,470	415,168	416,558	657,689
総出荷量		10,500	28,000	135,135	255,955	536,305	661,690	1,040,340	1,100,988
総出荷量に占める販売 斡旋の比率(%)		78.7	63.1	91.4	85.4	77.4	63.0	63.2	55.9

(玉(1996), 191頁の表を一部改変。原資料：『仙台白菜』(1932))

2) 「松島白菜」への品種統一

1931(昭和6)年度の県農会の事業報告書の以下の記述⁵⁰により、宮城県農会では仙台白菜の斉一性を高めるために、品種を「松島白菜」に統一しようとしていたことがわかる。

六大都市ヲ初トシ其ノ他各都市ニ出荷シテ好評ヲ博シツツアル仙台白菜ノ品質ヲ統一シ高品トシテノ声価ヲ高ムル為同一系統ノ白菜ノ栽培普及ヲ計ル目的ニテ県農事試験場ニテ採種セル原種ノ交付ヲ受ケ之ヲ従来ノ通本会経営ノ松島採種圃ニテ増殖シテ各出荷組合ニ配付セリ(中略)右ノ外本会ニテ県農事試験場ヨリ交付ヲ受ケタル白菜原種ノ一部ハ宮城、栗原、名取、登米、牡鹿、本吉ノ六郡農会ニ交付シ郡農会ハ郡内ノ白菜採種圃ニ於テ増殖シ郡内ノ当業者ニ配付シタリ。

宮城県農会では宮城県立農事試験場と連携を図り、同試験場で採種した「松島白菜」の原種の交付を受けて松島湾内の採種圃で増殖するとともに、宮城、栗原、名取、登米、牡鹿、本吉の各郡農会へも交付し、各郡農会の経営する採種圃場で種子の量産を図っていた。1936(昭和11)年における県農会の松島湾内の採種圃での作付反別は1.25町歩、採種量は約4.42石であった。

これより以前の1928(昭和3)年頃の資料⁵¹によれば、郡農会では名取郡館腰村採種組合が作付反別2町歩(採種量8.5石)、本吉郡農会が作付反別2反歩(採種量0.9石)であった。これに対し、この年の渡辺採種場の作付反別3町歩(採種量20石)であった。農会側でも松島湾内の島嶼以外に採種圃の拡張を図っているものの、渡辺採種場の採種量が相対的に多かったことが確認できる。しかしながら1928年当時は、これらの採種量では、仙台白菜生産用の種子の需要を充たしきれないとされ、農会側では登米郡農会、栗原郡農会において、この翌年から各2反歩を作付けする予定であった。このように、宮城県農会では、各郡農会を通じて「松島白菜」の採種圃場を拡張し、増産した種子をもとに仙台白菜として生産するハクサイの品種を「松島白菜」へと統一した。そのことによって、宮城県農会では都市市場における仙台白菜の品質の維持向上を図っていったことが指摘できる。

3) 移出白菜検査の実施

宮城県農会は、1927(昭和2)年に県外移出用の仙台白菜に対して検査制度を施行し、ハクサイの品質、荷造(梱包)、選別、看貫(重量)などについて厳密な検査を施した⁵²。その

様子は、前出の「玉浦白菜出荷図絵馬」(図V-10)でみた通りである。しかし、1932(昭和7)年に宮城県会議長高城畊造が宮城県知事三邊長治に宛てた意見書⁵³によれば、この時期の「仙台白菜」の検査は十分に徹底していなかったことがわかる。

近年当業者ノ無自覚ナル為メ商人ニ乗セラルル所トナリ出荷統制ニ依ラザル抜売ヲ為スモノ漸次多キヲ加へ(中略)粗悪品ヲ各市場ニ出荷スルヲ以テ市価ノ惨落ヲ招来シ信用為メニ失墜シ県下生産者全体ノ損失莫大ナルモノアリ。

高城は、検査の不徹底や出荷統制に従わず産地仲買人を介して出荷をする「抜売」が次第に増加し、これが都市市場における仙台白菜の信用を失墜させかねないとして、三邊知事に対して、法的拘束力のある県令の制定を要求した。

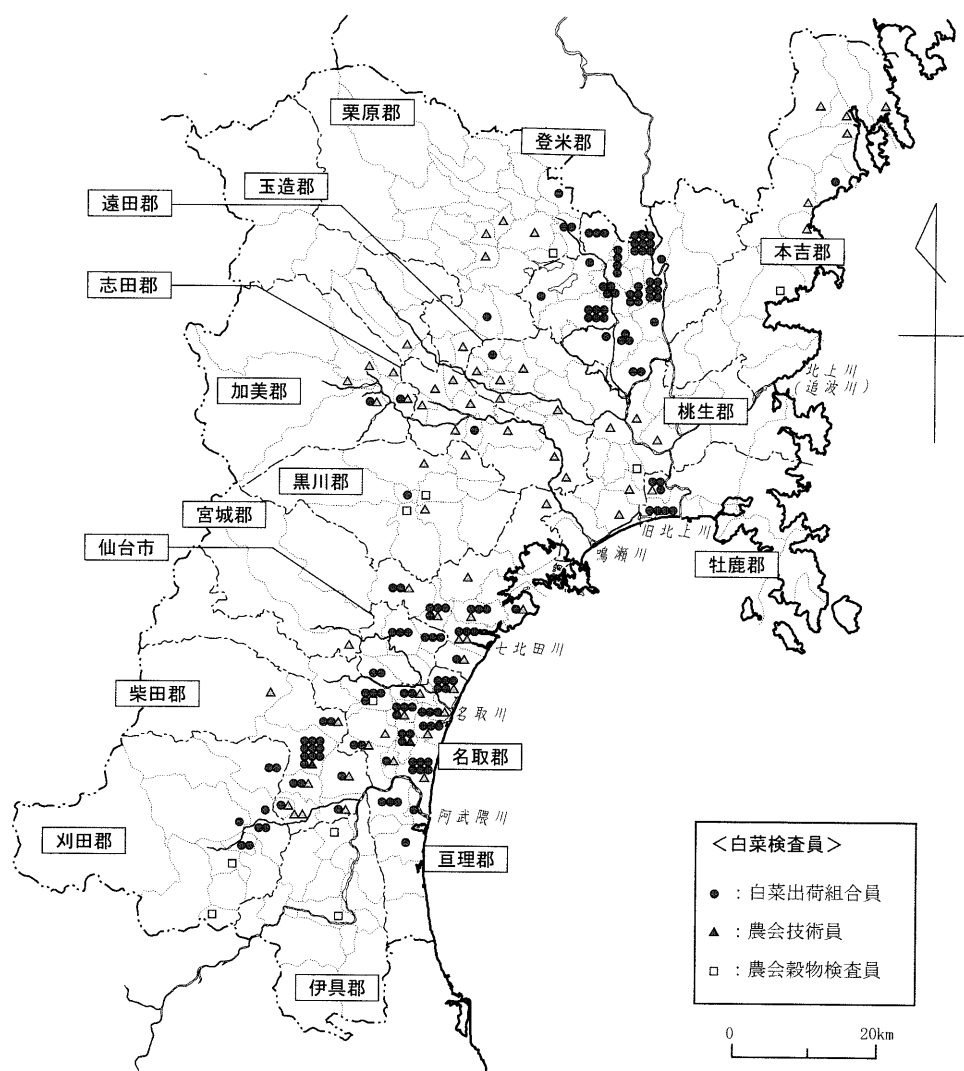
これを受けて宮城県は、1932年に移出白菜検査規則⁵⁴を制定し、宮城県と宮城県農会から任命された白菜検査員が、この検査規則に基づいて検査を行った。検査は、基本的には圃場で行われ、品質、梱包、選別、重量などの各項目について、従来よりも一層厳格に実施された。梱包した仙台白菜には、出荷組合名と生産者の氏名を明記した票箋(荷札)の添付が義務づけられ、検査に合格したものにのみ、先に図V-11で示したような「仙台白菜」の票箋と検査合格証票が貼付され、県外への移出が許可された。

図V-15は、白菜検査員の分布を示したものである。白菜検査員は、各白菜出荷組合の組合員もしくは農会の技術員、穀物検査員から任命された。図V-15を図V-9と対応させてみると、早期に白菜出荷組合を結成した登米郡や名取郡、宮城郡およびそれらに隣接する生産地では、各出荷組合の中から白菜検査員を輩出している。また検査員の人数は、移出量にほぼ比例するとみてよい。これに対して、農会の技術員および穀物検査員が白菜検査員に任命されている地域は、遠田郡や桃生郡など、白菜出荷組合の結成が比較的遅かった産地が多い。これらの産地では各出荷組合につき検査員が1人の場合である多いことから、出荷量が比較的少ない産地であったとみられる。

さらに仙台白菜の品質保持対策の一環として、1935(昭和10)年度からは、9月から10月上旬にかけて出荷する場合には高温による腐敗を防止するため、茅俵ではなく透かし箱を使用するよう統一を図った⁵⁵。

4) 需要喚起のための宣伝活動

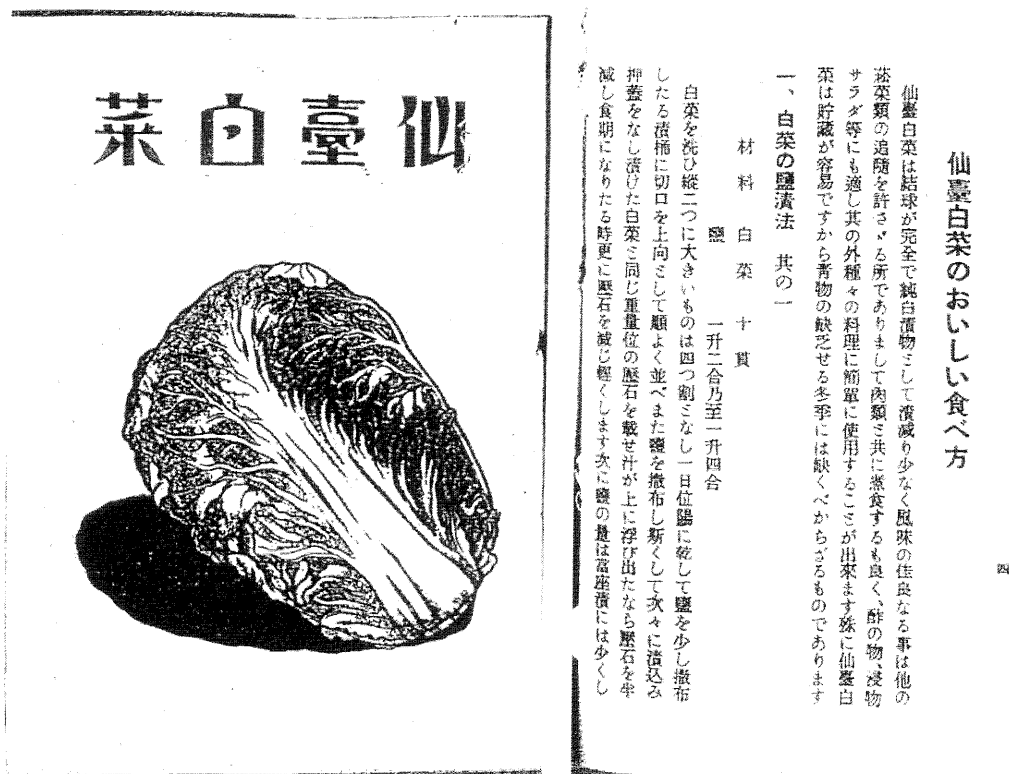
1933(昭和8)年度と1934(昭和9)年度の県農会の事業報告書の農産物販売宣伝の項⁵⁶には「配給統制ヲ一層周密ニシ市場ニ於ケル声価ヲ益々發揚セシメテ有利ナル取引ノ行ハルル様、市場ニ於ケル需要ノ喚起ヲ計ル為、各種ノ宣伝物ヲ配布シ、同時ニ販路ノ拡張ヲ計リ」とある。このことから県農会では、品質管理の徹底によって仙台白菜の需要を維持するだ



図V-15 宮城県における白菜検査員の分布
(宮城県文書「白菜検査員名簿」により作成)

けでなく、宣伝物の配布によって新たな需要を喚起し、販路の拡張を図ろうとしていたことがわかる。1933年度には、仙台白菜のポスター5,000枚、マッチ60,000個、手拭い200反、前掛け270枚を各都市市場に配付するとともに、「仙台白菜ノ調理法ヲ記載シタル『パンフレット』」10,000枚を印刷し、各都市市場の消費者に向けて配付した。さらに1934年度には、上記に加え、布巾3,840枚を各都市市場に配付した。

この中で特に注目すべきは調理法を記載した「パンフレット」(図V-16)である。表紙に仙台白菜のイラストが描かれたこのパンフレットは、全8頁のうち前半の3頁を「仙台白菜の来歴」に割き、松島白菜の育成から仙台白菜の県外移出に至る経緯や生産量、販路などについて説明している。後半の5頁は、「仙台白菜のおいしい食べ方」と題した調理法の解説部分であるが、その冒頭において仙台白菜の長所を以下のように述べている。



図V-16 宮城県農会が作成した仙台白菜の宣伝用パンフレット(1933年)
(『仙台白菜』より転載)

仙台白菜は結球が完全で、純白漬物として漬減り少なく風味の佳良なる事は他の菘菜類の追随を許さざる所でありまして、肉類と共に煮食するも良く、酢の物、浸物、サラダ等にも適し、其の外種々の料理に簡単に使用することが出来ます。殊に仙台白菜は貯蔵が容易ですから青物の欠乏せる冬季には欠くべからざるものであります。

仙台白菜が漬物材料として他のツケナ類よりも優れているだけでなく、様々な調理法にも利用可能であり、さらには「結球が完全」で長期の貯蔵が可能な点は、冬季の「青物」つまり葉菜類の不足を補う上でも有効であることが強調されている。この冒頭部分に続く具体的な部分では、塩漬法(其の一)、同(其の二)、糠漬法、白胡麻酢和へ、落花生和へ、白菜巻(煮物)、葉心の三杯酢、白菜玉子(炒め物)の8種類の調理法について解説している。そして、裏表紙には「人気の焦点 仙台白菜」「白菜なら 先づ仙台」「仙台白菜 品と味とで日本一」「人気渦巻く 仙台白菜」「天下一品 仙台白菜」と5つの標語が列挙されている。パンフレットの中で紹介される調理法は、第Ⅲ章で検討した『主婦之友』に掲載されたハクサイの調理法と同様、漬物以外の和え物や酢の物、煮物、炒め物などの調理法が過半数を占めている。これは漬物以外の多様な調理法についてパンフレットを通じて末端消費者に周知することで、仙台白菜の漬物材料としての所与の需要に加え、新たな需要の拡大を意図したものであったとみなすことができる。

宮城県農会による上述のような都市市場での仙台白菜の宣伝活動は、事業報告書での初出こそ1933年であるものの、これよりも以前から都市市場での宣伝の有効性に着目していたことは、以下に示す1929(昭和4)年の『宮城農報』の記事⁵⁷からも明らかである。

将来の需給状況の予想：大消費地に於ける消費者の生活向上の結果、結球白菜の如き生食煮食等凡て調理加工法に簡単にして且又甘味多き蔬菜の需要は益々多くなり、目下本県より出荷しつつある六大都市其他に於ても未だ之を消費せざる家庭も相当に見受けらるゝを以て之が宣伝に努むるときは之が需要益増加する趨勢にあり。

1929年当時、宮城県農会の仙台白菜の出荷担当者は、六大都市の末端消費者の中には、いまだにハクサイを消費していない家庭も多いとみており、宣伝活動の推進によって、需要の増加が望めるとの見通しをもっていたことがわかる。

一方、次に示す東京と大阪の各市場関係者による『宮城農報』への寄稿記事からは、都

市市場関係者の仙台白菜の需要拡大に対する考えの一端を推し量ることができる。

まず 1929(昭和 4)年に東京の佐藤惣之助が寄稿した「仙台白菜の為に寄す」⁵⁸では、文中で『関西に大和西瓜あり，東北に仙台白菜あり』とは誰が云ひ初めけん，近時専ら青物市場の囀りである」と，東京市場において仙台白菜が奈良の大和西瓜と並んで，名声を博していることを讃えた上で，「浜名(静岡県浜名郡)の白菜などは夙に仙台を仮想敵として虎視眈々たり」とも述べ，競合する他産地の動向に留意する必要を説いている。佐藤は，市場での名声維持のためには，出荷統制の徹底と並んで宣伝活動が効果的であることを，以下のように述べている。

需要者に先づ着眼注目せしむることが，大いに必要だと信ずる。宮崎蔬菜の飛行機宣伝，足柄梨の福引宣伝，大和西瓜や仙台白菜の旗宣伝，其の他パンフレット，ラヂオ，デパートに於ける廉価会，試食会等々，近代の御百姓は仲々商人以上である。

これにより，当時すでに仙台白菜が旗を用いた宣伝活動を行っていたことが明らかであるとともに，東京市場へ出荷する輸送園芸産地では，様々な手段を駆使して宣伝活動を展開し，都市市場での知名度を高める工夫をしていたことがわかる。都市市場での産地間競争の激化は，効果的な宣伝活動なくしては産地の存続が危ぶまれる状況をもたらしていたことがわかる。また佐藤は記事の中で，仙台白菜の宣伝内容の改善についても，以下のように述べている。

白菜は目下は，主として漬物用として消費せられてる様だが，右漬物用以外には消費の余地はないものだらうか。尚漬物としての白菜が，栄養上，保健上，如何に有効なるかは未だ大衆に徹底していないのではなからうか(中略)消費者に対しては白菜の効用を，調理法を，而して仙台白菜の美味にして安価なる所以並に他産白菜との品質鑑別法を，よく徹底せしむることを忘れてはならぬ条件である。

仙台白菜は次章で詳細に検討するように，東京市場へのお荷開始当初においては，東京近郊産の非結球ツケナの領分を駆逐する形で受容された。都市市場での好評を受けて生産拡大を続ける仙台白菜産地に対して，佐藤はハクサイの効用や他産地産との見分け方などとともに，漬物以外の調理法を提案することによって「消費の余地」を開拓する必要がある

と提案している。つまり、東京市場での仙台白菜の消費拡大には、漬物以外の用途への利用範囲の拡大が鍵となっていたと指摘できる。

一方、1930(昭和 5)年に大阪販売幹旋所長の池田駒太郎が寄稿した「市民嗜好の転換を目指して 積み大阪へ 白菜栽培者に告ぐ」⁵⁹ では、ハクサイをめぐる東京市場とは異なる大阪市場の事情が以下のように述べられている。

従来は白菜の用途は一部漬物用に又支那料理方面に主として供給されつゝあったが、数年来大量の入荷に漸次一般家庭にも入り込み、又焼き焼きやその他の料理用に其の使途も追々拡がり行き、向後益々販途は多方面に拡張されて行く事と思ふが、量の上に於ては何んと言つても漬物用でなければならぬ。

これによれば、大阪では1925(大正 14)年以来、仙台白菜の入荷量の増大に伴って、すき焼きをはじめとする様々な家庭料理へのハクサイの利用が盛んになりつつあったことがわかる。しかし池田は、漬物用への利用拡大を図ることが大阪市場での仙台白菜の消費拡大の鍵であるとの見解を示している。この点について池田は「従来大阪では恰も関東地方で一般家庭が菜葉漬を行ふ様に、漬物は昔からの習慣で大根を即ち沢庵漬にする」と述べている。つまり、一般家庭の日常の食習慣が関東では飯と味噌汁と菜葉漬であるのに対し、関西では茶漬けと沢庵漬けであることを踏まえ、沢庵漬け一辺倒の関西の一般家庭に対し、従来なかった品質優良なハクサイの漬物を提案することによって、漬物材料としての消費の余地が大きいという。

図V-17は、神戸の料亭が1930年の『宮城農報』に掲載した仙台白菜を使用した「ハクサイ鍋」の広告である。神戸も大阪と同様、1925年に仙台白菜の入荷が開始されたが、「仙台白菜は……漬物として珍重されるばかりでなく(中略)ハクサイ鍋の元祖として鳴物入りで売り出した」とあることから、漬物よりもむしろ鍋物の具材として珍重されたことがわかる。また「昨今流行の、てつ料理とは異り高尚美味にして何等食後のさゝはりもなく、絶対滋養本位のものにて」という表現からは、ハクサイ鍋が当時流行していた「てつ料理」すなわちフグ料理と比較しても劣らない、高尚美味で滋養に富んだ料理として受容されたことがわかる。このハクサイ鍋の広告は、都市市場への出荷開始当初において従来存在しなかった高尚な野菜として受容されたことを示すとともに、関西では関東と異なり、当初から漬物以外の用途への仕向けられたことを示唆する。

東京市場と大阪市場からほぼ同時期に寄せられた考えは、両者ともハクサイの利用範囲の広さに着目し、仙台白菜の需要拡大には消費者への新しい利用法の提案が必要との認識は共通していた。しかしながら、東京では漬物としての利用が先行していたのに対し、大阪や神戸では漬物以外の料理への利用が先行した事実は、既存の食文化の違いが、ハクサイという新しい野菜の受容の仕方の違いをもたらした点で興味深い。この点を踏まえた上で、先の仙台白菜のパンフレットを見直すと、8種類の調理法に漬物3種類と漬物以外5種類を含んでいるのは、関東・関西の両市場の動向を踏まえた対応の可能性がある。

A 仙台白菜は……漬物として珍重されるばかりでなく、海山何百里を離れた神戸でサスガは関西人相手の料理屋天清でハクサイ鍋の元祖と銘打って花々しく鳴物入りで売出した皆さん、如何です

B 晩秋より冬季に亘り、食道楽通人間に江戸時代より、関東人の賞味を博せしものにて其佳味はとて筆紙に尽し難く、今流行の、てつ料理とは異り高尚美味として何等食後のさゝはりもなく、絶対滋養本位のものにて、今や関西人の試食時代なるが、一度食したる人は其の佳味忘られず、益々賞味せられ食道楽間の寵児たり。

御進物御土産として（御一人前より）折詰調進いたします。

B 滋養豊富のハクサイ鍋とは

晩秋より冬季に亘り、食道楽通人間に江戸時代より、関東人の賞味を博せしものにて其佳味はとて筆紙に尽し難く、今流行の、てつ料理とは異り高尚美味として何等食後のさゝはりもなく、絶対滋養本位のものにて、今や関西人の試食時代なるが、一度食したる人は其の佳味忘られず、益々賞味せられ食道楽間の寵児たり。

御進物御土産として（御一人前より）折詰調進いたします。

ハクサイ鍋 天清

北沢通六丁目 天清 電話 一六九九番

A 御國自慢の白菜は、こうして珍重される。仙台白菜は……漬物として珍重されるばかりでなく、海山何百里を離れた神戸でサスガは関西人相手の料理屋天清で、ハクサイ鍋の元祖と銘打って花々しく鳴物入りで売出した皆さん、如何です

B 晩秋より冬季に亘り、食道楽通人間に江戸時代より、関東人の賞味を博せしものにて其佳味はとて筆紙に尽し難く、今流行の、てつ料理とは異り高尚美味として何等食後のさゝはりもなく、絶対滋養本位のものにて、今や関西人の試食時代なるが、一度食したる人は其の佳味忘られず、益々賞味せられ食道楽間の寵児たり。

御進物御土産として（御一人前より）折詰調進いたします。

図 V-17 『宮城農報』に掲載された「ハクサイ鍋」の広告
（『宮城農報』(3巻11号)より転載，一部筆者改変）

第V章 注

- ¹ 宮城県文書「諸苗木及種子等払下之義」、『明治13年勸業課 種苗種子』。同史料によれば、遠田郡で西洋野菜(種類は不明)や西洋ワサビの導入を試みていることが確認できる。
- ² ①加藤治郎編(1988)：『日本農業変遷史資料 付宮城県農業史資料 第7巻』日本農業変遷史刊行期成会，1210頁。②加藤治郎(1998)：『宮城農群像』創栄出版，45-50頁。
- ³ 仙台市養種園(1989)：『養種園90年のあゆみ』仙台市，3頁。
- ⁴ 前掲3)5頁。
- ⁵ 吉野平八(1903)：『蔬菜栽培大意』宮城農園。
- ⁶ 前掲5)2-3頁。
- ⁷ 前掲3)15頁。
- ⁸ 宮城県農会編(1929)：『仙台白菜』宮城県農会，1-3頁。
- ⁹ 宮城県立農事試験場(1914)：農事試験成績第十一年報，宮城県立農事試験場，180-181頁。同史料には試験の目的を「漬菜十品種ノ特性ニ就キ特性及収量上ノ調査ヲ為シ之レヲ比較対照シテ其優劣ヲ定メ，其何レガ本県ノ風土ニ好適スルヤヲ検スルニアリ」と述べている。
- ¹⁰ 佐々木喜一郎(1961)：『岩沼物語』岩沼市観光協会，277-284頁。
- ¹¹ 宮城県農業協同組合中央会編(1961)：『宮城県農業協同組合史』宮城県農業協同組合中央会，265頁。
- ¹² 渡邊穎二(1949)：松島白菜の採種経営，農業及園芸，24-2，48-52頁。
- ¹³ 渡邊穎二(1997)：『天職に生きる』株式会社渡辺採種場，73-74頁。同書は渡邊穎二(1981年没)の遺稿をまとめ，渡辺採種場創業75周年記念に出版されたものである。
- ¹⁴ 前掲13)81頁。
- ¹⁵ 内海市五郎氏(桂島地区の4代目採種組合長，初代の曾孫)からの聞き取りによる。
- ¹⁶ 種苗新聞社編(1930)：『昭和五年度種苗業者要覧』種苗新聞社，47-48頁。同書によれば，渡辺採種場に加え，盛農館(三上卯右衛門)でも松島白菜を販売していたことが確認できる。
- ¹⁷ 渡邊穎悦氏(渡辺採種場社長)からの聞き取りによる。
- ¹⁸ 前掲13)82-83頁。
- ¹⁹ 前掲12)51-52頁。
- ²⁰ 内海市五郎氏からの聞き取りによる。
- ²¹ 塩竈市史編纂委員会編(1982)：『塩竈市史本編I』国書刊行会，576-581頁。
- ²² 前掲21)582-596頁。
- ²³ 前掲8)2-3頁。
- ²⁴ 農報編集部(1930)：白菜の一生を語る—登米郡における懇談会—，宮城農報，4-6，28-33頁。
- ²⁵ 前掲24)28-33頁。
- ²⁶ 宮城県農会(1933)：『仙台白菜』宮城県農会，2頁。
- ²⁷ 「佐沼農産物出荷組合創立」(『河北新報』1924(大正13)年11月22日)。
- ²⁸ 「野菜出荷旺盛 好評の仙台白菜」(『河北新報』1925(大正14)年11月28日)。
- ²⁹ ①岩沼市民図書館所蔵「陸前国名取郡地誌(抜粋-岩沼市関係)」，110頁。同史料によれば，後に玉浦村となる押分村の物産として葉藍2,000貫，同じく早股村の物産として藍4,000貫の記載がある。②宮城県立公文書館所蔵「宮城県 明治四十三年 生産調査書 名取郡」。同史料によれば，名取郡玉浦村にける葉藍の産額は，1898(明治31)年には1,192円，1901(明治34)年には2,117円で最高値を記録するが，1910(明治43)年には142円にまで急減している。
- ³⁰ 堀内英力(1916)：『名取大鑑』経世社，10頁。同書には以下の記載がある。「専ら農業を行とすれとも沿海の部落民中漁業に従事する者も尠ならず，往時は藍を以て産物の第一位に算へたりしも現今に至りては其生産極めて僅少にして米穀，蚕繭，蔬菜，及び魚類などは其の重なる物産なり」
- ³¹ 岩沼市史編纂委員会編(1984)：『岩沼市史』岩沼市，1248-1249頁。
- ³² 玉浦村編(1933)：『玉浦村誌』名取郡玉浦村，29頁。
- ³³ 前掲10)277-284頁。安久津きね子氏からの聞き取りによれば，佐々木は原稿を書くにあた

-
- り，安久津みつよ(庄二郎の妻)から聞き取り調査を行った。
- ³⁴ 前掲 10)282 頁。
- ³⁵ 前掲 10)283 頁。
- ³⁶ ①「十日初入荷の本場の白菜 今から引張り風」(『読売新聞』1925年11月11日)。②「僅か三年の努力で認められた白菜 仙台の名天下にあがる」(『読売新聞』1925年12月8日)。
- ³⁷ 登米郡役所(1923)：『登米郡史 下巻』登米郡役所，314-315 頁。同書によれば「明治四十一年以来年々品評会を開催し品種の改良に努め原産地より開城白菜，直隸白菜，山東白菜等の種子の共同購入を斡旋」したとある。
- ³⁸ 宮城県農会(1924)：出荷組合奨励金交付方法，宮城県農会報，173，45-48 頁。
- ³⁹ 宮城県農会(1924)：蔬菜果実共同販売協議会，宮城県農会報，177，94-95 頁。
- ⁴⁰ 宮城県農会(1925)：『宮城県農会報』，182，1-2 頁。
- ⁴¹ 宮城県農会編(1925)：『宮城県農会報』，181，32-33 頁。
- ⁴² 前掲 32)29 頁。
- ⁴³ 菅井清氏からの聞き取りによる。
- ⁴⁴ 管見の限り，図示した4か年以外に1929年，1933年，1936年，1938年の所在が確認できる。
- ⁴⁵ 玉真之介(1996)：第6章 宮城県農会による「仙台白菜」の販売統制，玉真之介『主産地形成と農業団体—戦間期日本農業と系統農会—』農山漁村文化協会，187-215 頁。
- ⁴⁶ 帝国農会(1937)：『青果物ノ生産・販売統制状況ニ関スル調査』帝国農会，174-175 頁。
- ⁴⁷ 宮城県農会(1932)：『昭和六年度宮城県農会事業報告書』宮城県農会，21 頁。
- ⁴⁸ 前掲 46)174-175 頁。
- ⁴⁹ 宮城県農会(1934)：『昭和八年度宮城県農会事業報告書』宮城県農会，33 頁。
- ⁵⁰ 前掲 47)25-26 頁。
- ⁵¹ 松田司(1929)：宮城県の白菜，大日本農会報，759，39-42 頁。
- ⁵² 熊野清彌・東海林繁治(1935)：『仙台白菜の栽培と販売』明文堂，41-42 頁。
- ⁵³ 宮城県文書「仙台白菜県外移出取締ニ関スル県令制定方ノ要望」，『昭和8年 農事 農事試験場 農産物検査所』。
- ⁵⁴ 宮城県文書「移出白菜検査規則」，『昭和8年 農事 農事試験場 農産物検査所』。
- ⁵⁵ 宮城県農会(1936)：『昭和十年度宮城県農会事業報告書』宮城県農会，27 頁。梱包に透かし箱を用いる理由について，同史料には「九月及十月ノ高温ノ期節ニ於テ出荷スル白菜ハ往々腐敗ノ為，声価ヲ失墜セシメ，不尠損害ヲ蒙ル」とある。
- ⁵⁶ ①前掲 49)38 頁。②宮城県農会(1935)：『昭和九年度宮城県農会事業報告書』宮城県農会，58 頁。
- ⁵⁷ 宮城県農会(1929)：仙台白菜について，宮城農報，3-2，67-76 頁。
- ⁵⁸ 佐藤惣之助(1928)：仙台白菜の為に寄す，宮城農報，2-7，25-34 頁。
- ⁵⁹ 池田駒太郎(1930)：市民嗜好の転換を目指して 積み大阪へ 白菜栽培者に告ぐ，宮城農報，4-8，14-16 頁。

第Ⅵ章 都市化の進展と外来野菜の大衆化

第1節 輸送園芸産地の成立

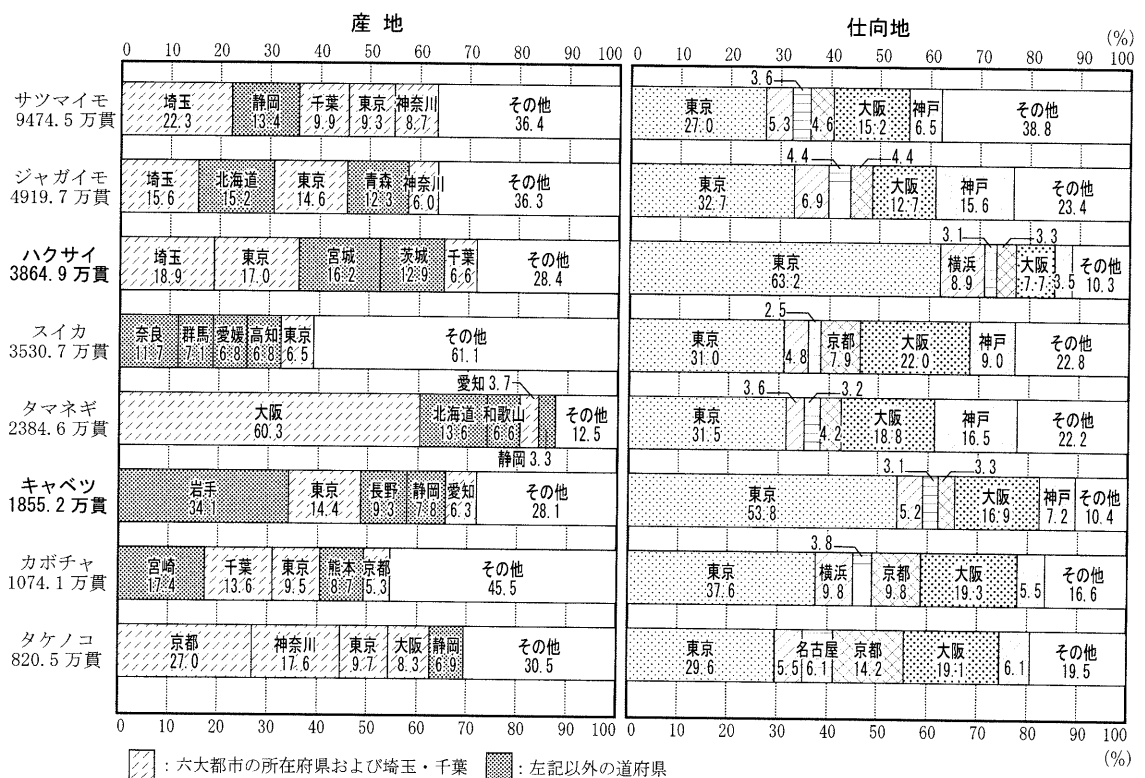
(1) 昭和戦前期における輸送園芸品目とその産地

前章までで既に述べたように、キャベツの生産量は都市市場への移出を目的とした生産地域が大正期から昭和戦前期にかけて成立することにより次第に増加した。一方、ハクサイの生産量は、大正期の後半に日本国内での種子供給体制が確立することを画期として、都市市場への移出を目的とした生産地域が成立し、昭和戦前期に入って急激に増加した。両者は、生産地域が成立する時期や過程には違いがみられるものの、昭和戦前期に至って都市へ大量供給されるようになった点は共通している。本章では、消費地である都市に視点を置き、流通および消費的側面からキャベツとハクサイが都市大衆にとって身近な食材として受容されていく過程を検討する。まず本節では、第Ⅳ章と第Ⅴ章で取り上げた、岩手甘藍と仙台白菜の全国的な位置づけを確認しておきたい。

図Ⅵ-1は、8品目の野菜について1935(昭和10)年度における移出入量と産地、仕向地を示したものである¹⁾。同書では、「甘藷・馬鈴薯・葱頭・西瓜・南瓜・白菜・甘藍・筍」の野菜8品目と温州蜜柑・苹果(リンゴ)をはじめとする果実9品目について、生産地からの移出量と消費地への移入の対応が示されている。図にみるように、移動量においてハクサイはサツマイモ、ジャガイモに次いで第3位に、キャベツは第5位にそれぞれ位置している。いずれの品目においても、六大市場(東京・横浜・名古屋・京都・大阪・神戸の各市)の所在府県や京浜への供給地としての性格が強い埼玉・千葉の存在が大きいことがわかる。とりわけサツマイモやタケノコは、大都市の近郊ないし隣接県の占有率が高い品目といえる。これに対してジャガイモは北海道、青森、ハクサイは宮城、茨城、スイカは奈良、群馬、愛媛、高知、タマネギは北海道、和歌山、キャベツは岩手、長野、静岡、カボチャは宮崎、熊本といった遠隔産地の占有率が高いといえる。これらは、他に先行して輸送園芸産地の形成が進んだ品目といえる。とりわけ第Ⅳ章と第Ⅴ章で検討した岩手のキャベツすなわち岩手甘藍と宮城のハクサイすなわち仙台白菜は、長野のキャベツなどとともに当該期の東北日本における葉菜類の先駆的な輸送園芸産地といえる。これらは、同じく西南日本における果菜類の先駆的な輸送園芸産地である宮崎のカボチャ(日向南瓜)、熊本のカボチャ、奈良のスイカ(大和西瓜)、愛媛・高知のスイカなどと好対照をなす存在とみなすことがで

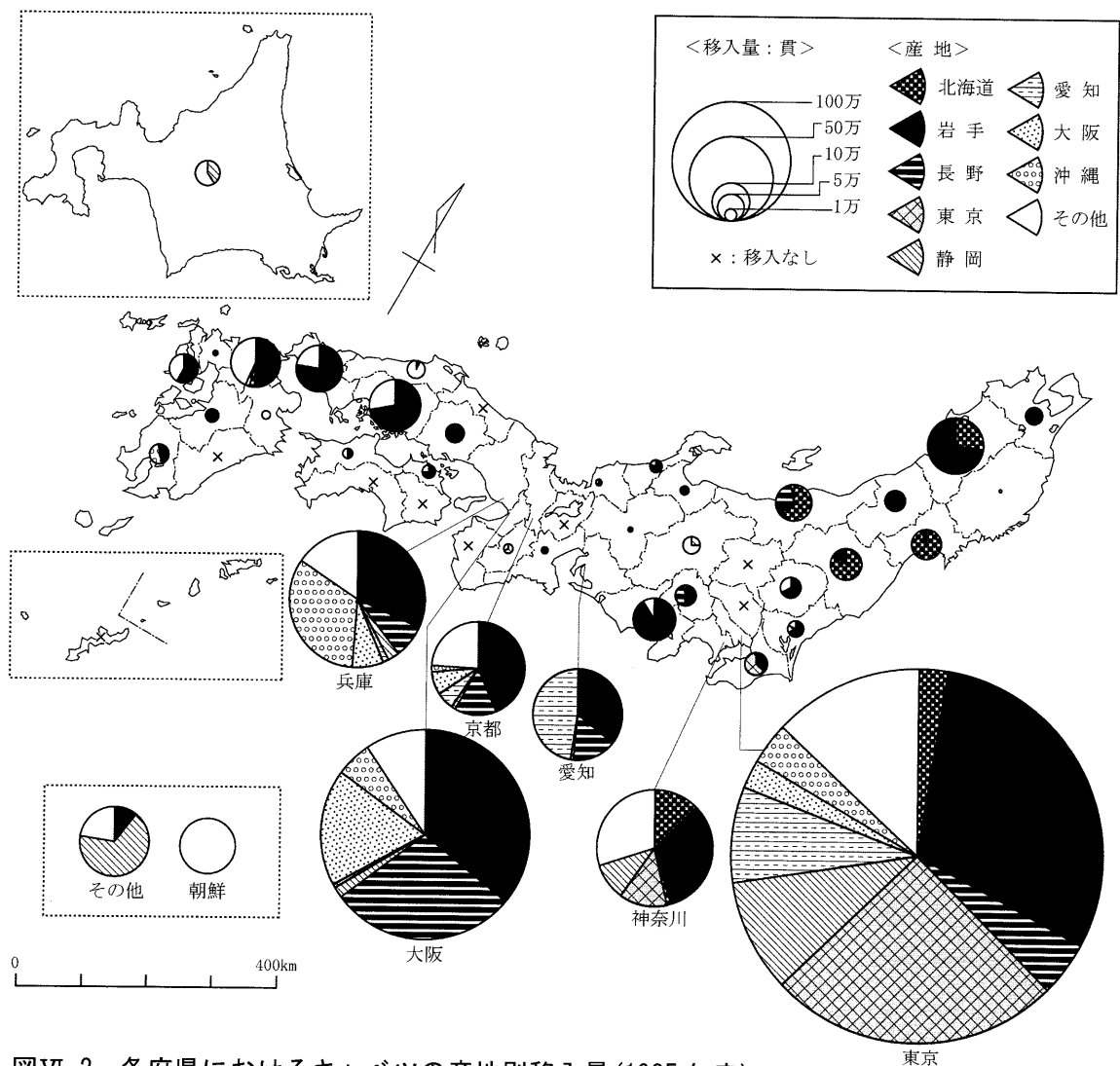
きる。また仕向地についてみると、いずれの品目においても全体の 3 割以上を占める東京を筆頭に、六大市場が全体の 8 割前後を占めている。このことは大都市での野菜需要の増大によって、輸送園芸産地の成立が促されたことを示しているといえる。

キャベツとハクサイについて、1935 年当時の生産地から消費地への入荷状況を詳細にみるために、同じく『青果物ノ生産・販売統制状況ニ関スル調査』をもとに各府県における産地別移入量を示したのが、図VI-2 と図VI-3 である。これにより、1935 年当時、キャベツ・ハクサイはともに生産地域が全国的に拡大しただけでなく、輸送園芸産地からの移出量の増大によって、全国的に消費の拡大が進展したことが明確である。まず仕向地に着目すると、両者ともに六大都市を擁する 6 府県の移入量が全体の 9 割を占め、他の品目よりも六大都市の占有率が一段と高くなっている。とりわけ東京府におけるキャベツ・ハクサイの移入量は、全国総移入量の 54%と 63%を占めており、六大都市の中でも突出した消費量を誇っていたことが注目される。これは、この数年前から京浜市場を目的としたハクサイの産地が埼玉、千葉、茨城などで急速に成立したことも一因とみられる。しかしながら、そのことを差し引いたとしても、東京では他の大都市にも先んじて、新種の野菜であるキャベツ・ハクサイの需要が拡大しつつあったことが要因と考えられる。

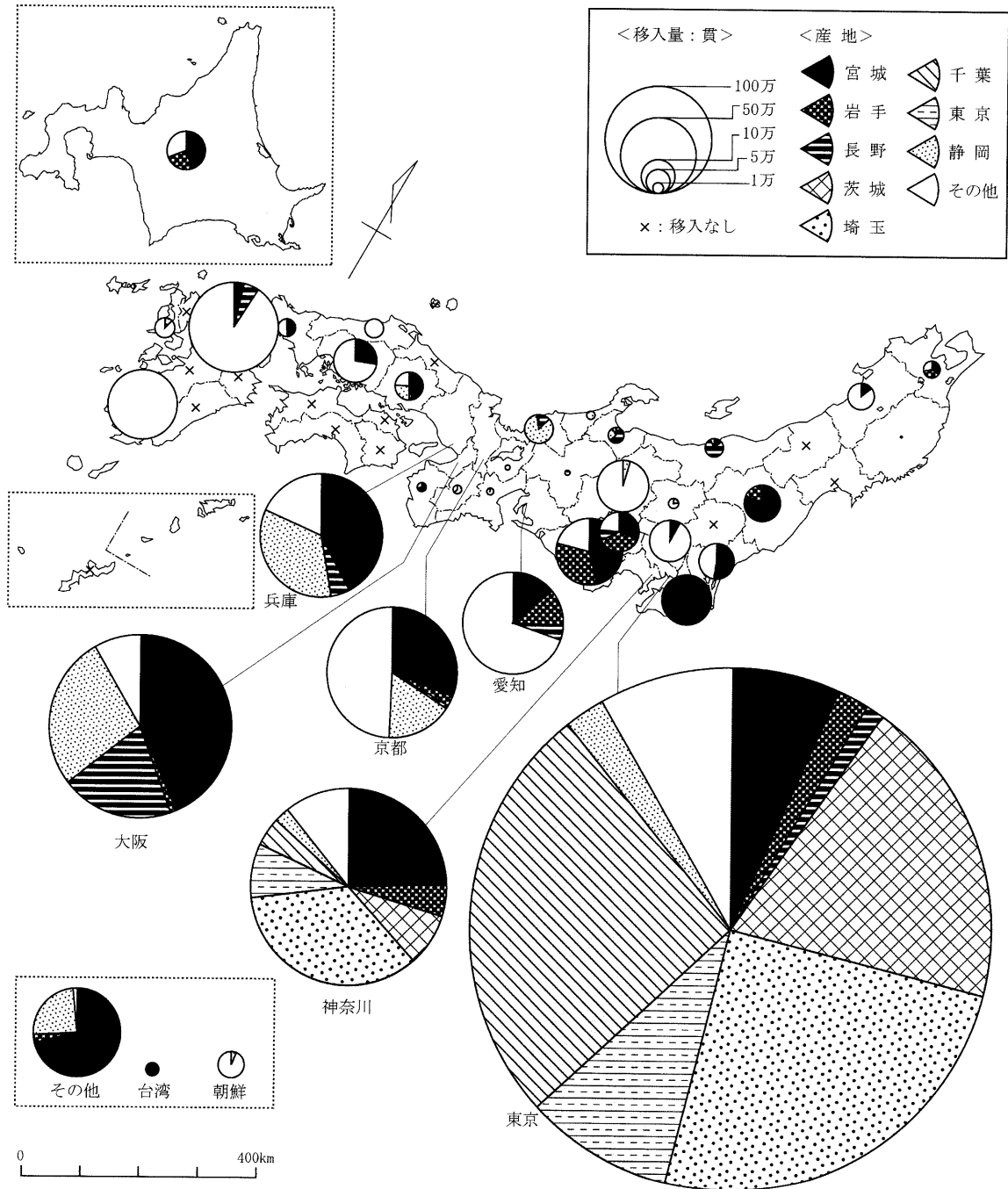


図VI-1 主要な輸送園芸野菜の産地および仕向地(1935年度)
 (『青果物ノ生産・販売統制状況ニ関スル調査』により作成)

次に、キャベツ・ハクサイの産地と仕向地との関係についてみていく。キャベツは、同『青果物ノ生産・販売統制状況ニ関スル調査』に「甘藍ハ岩手ヲ主産地トシ全国出荷量ノ29%ニ及ビ全国至ル処ニ出荷シ、更ニ長野・静岡・愛知・大阪等ノ主産地ハ其地方ノ需要ヲ充シツハアリ」²とある。岩手は、全国移出量の約3分の1にあたる633万貫を、六大市場を擁する府県に加え、秋田、静岡、広島、山口、福岡など、合計33府県へ移出している。このことから岩手は1935年当時、移出量・移出範囲ともに、最大のキャベツ産地であったことがわかる。また、岩手に次ぐキャベツ産地としては、静岡(144万貫, 13府県)、長野(73万貫, 11府県)、愛知(117万貫, 8府県)、沖縄(103万貫, 7府県)などが挙げられる。



一方のハクサイについては、同書に「白菜ハ埼玉首位ヲ占メ、概シテ関東地方ノ生産ナルモ其仕向地ハ主ニ東京・神奈川ニ集中セラレ、東京ノ如キハ全国移入量ノ63%ヲ占ムル状



図VI-3 各府県におけるハクサイの産地別移入量(1935年度)

(『青果物ノ生産・販売統制状況ニ関スル調査』により作成)

注)東京・神奈川・愛知・京都・大阪・兵庫の各府県において、それぞれ東京・横浜・名古屋・京都・大阪・神戸の各市に対して移出したのものについては、管外移出と見なし記載した。

況ニアリ。東北地方ハ普遍的ニシテ就中宮城ハ遠ク南洋方面ニ輸出セリ。更ニ長野・静岡ヲ中心トスル主産地ハ東京以南近畿地方ヲ範圍トスル方面ニ出荷ス」³とある。東京市場が全国移入量の63%を占めているのが大きな特徴といえるが、これは、茨城、埼玉、千葉、東京などの産地が京浜市場への出荷に特化する形で成立したためである。これに対し、宮城は、移出量では埼玉に次ぐ第2位(626万貫)であるものの、六大市場を擁する府県に加え、北海道、福島、茨城、千葉、山梨、静岡、岡山、広島、台湾、南洋(図中の「その他」)など合計22府県へ移出されており、最大の移出範囲をもつ産地であった。また、宮城に次いで出荷範囲が広い産地としては、静岡(249万貫、15府県)、長野(119万貫、13府県)などが挙げられる。

キャベツ・ハクサイの産地が大都市の近郊・遠隔地を問わず全国各地に成立し、しかも広範囲に流通するようになった事実は、日本在来の非結球ツケナ類やダイコンが形状・品質において地域的多様性が強く、生産地域周辺での消費を基本としていたことを踏まえれば、一つの産地内で生産され形状・品質の点で均質性の高い品目の野菜が、日本国内で広く共時的に流通し、消費されるようになったという点で、前時代とは大きく異なる変化であるといえる。そのような状況にあって、移出量が大きく移出範囲すなわち移出府県数も最大であった岩手甘藍・仙台白菜の両産地は、当時におけるキャベツとハクサイの流通の広域化を先導する存在であったことが指摘できる。

(2) 鉄道輸送園芸の発達過程

前項で指摘した、昭和戦前期におけるキャベツ・ハクサイを含む輸送園芸産地の盛行は、どのような歴史的過程の中で出現したのであろうか。ここでは、大正期から昭和戦前期にかけての鉄道による野菜出荷量をもとに、野菜の主要な移出地域の変遷について検討する。

大正期の日本における鉄道輸送の普及状況について最も体系的な資料として、1916(大正5)年に鉄道院が刊行した『本邦鉄道の社会及経済に及ぼせる影響』⁴を挙げることができる。同書では、第4章「鉄道の農業及園芸業に及ぼせる影響」の第5節で「野菜」を取り上げ、都市の遠隔地に鉄道を利用した輸送園芸産地が台頭しつつあった当時の状況を、以下のよう

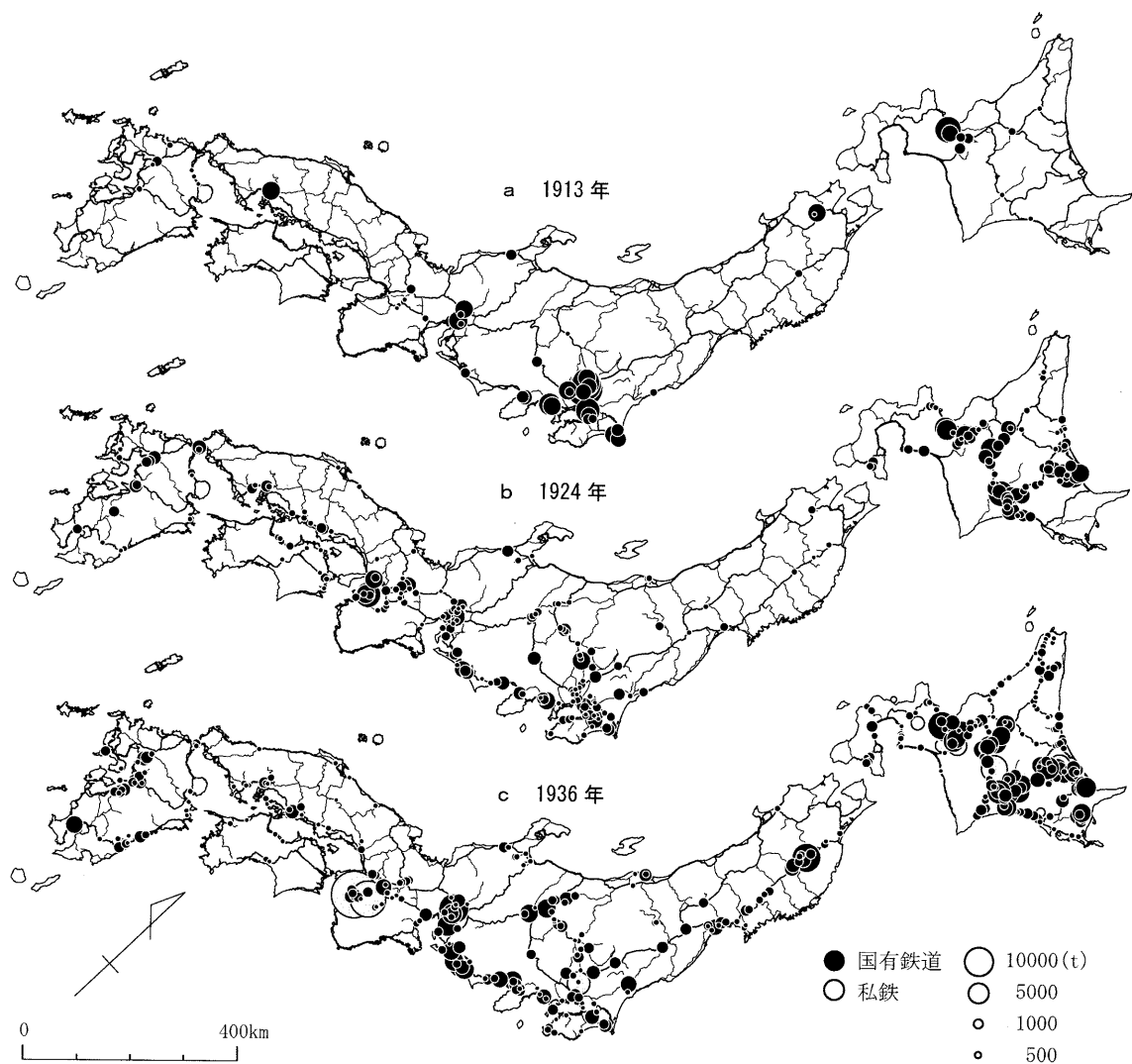
人口の増加は益々野菜の需要を大ならしめ、為に旧時にありては野菜栽培は農家の一副業たるに過ぎざりしものも、今日に於ては漸く多数の専業者を生ずるの觀を呈せり。

而して之が輸送の方法の如きも、従前の如く荷車馬脊等によりて、日々附近の都市に供給するに止まらず、遠距離にある主産地より、盛に大消費地に向って汽車輸送をなすに至れり。斯く需要に伴ふ供給の増加は、偶々鉄道利便により、遠く北海道、盛岡、長野、九州等の各地より、東京、大阪其他の都市に、供給するもの頗る多きに至れり。

ここに示されるように、輸送園芸産地の台頭を誘因したのは、東京・大阪をはじめとした大都市における人口増加に伴う野菜需要の増大であった。具体的な輸送園芸産地については、引用中には「北海道、盛岡、長野、九州」が例示されているが、同書の付図「野菜主要駅発送噸数一覧図」をもとに、1913(大正 2)年における全国の主要な野菜発送駅を道府県別に示せば、図VI-4の a の通りである。この図にみるように、1913年当時、野菜の発送量が300トン以上の駅は54駅であり、21の道府県に分布している。主要発送駅の上位を占める道府県は、大宮駅のほか上尾、桶川などを擁する埼玉(52,455トン)を筆頭に、千葉(24,433トン)、北海道(19,775トン)、神奈川(11,221トン)などであり、例示された盛岡や長野、九州(福岡、熊本、大分)は、むしろ下位に属していることがわかる。ただし、これらの4道県の諸駅に加え、東京府の立川駅や国分寺駅、青森県の川部駅などは、サツマイモやジャガイモ、テンサイのいずれかの産地である場合が多いことから、1913年当時の輸送園芸は、その大部分がいも類であった可能性が高い。その意味では、当時すでにキャベツの発送駅となっていた盛岡駅や杓掛駅は、発送量こそ僅少なながら、例示して特筆に値する産地であり、それは同時に、いも類ではない純然たる野菜の輸送園芸産地としては、嚆矢と位置づけることができる。

次に、『大正十三年中 鉄道輸送主要貨物数量表』⁵をもとに、1924(大正 13)年における全国の野菜主要発送駅を道府県別に示したものが図VI-4の b である。同資料では、「生野菜」にテンサイが含まれているものの、「生甘藷」・「生馬鈴薯」は「生野菜」から分離されている。発送数量300トン以上の駅は、秋田、福井、高知、佐賀、沖縄の5県を除く42道府県に262駅あることから、1913年からの約10年間で、発送数量・駅数ともに飛躍的に増加したことがわかる。発送量が首位を占めるのは北海道(158,502トン)であるが、そのうち約3割はタマネギ(約46,000トン)が占め、残りの大部分はテンサイであったとみられる⁶。発送量が第2位以下の府県では、千葉(31,504トン)、愛知(19,635トン)、大阪(17,189トン)、京都(10,710トン)、神奈川(8,572トン)、埼玉(7,746トン)、福岡(6,482トン)など大都市近郊の府県が上位の多くを占め、大都市近郊以外では、静岡(15,846トン)と長野(10,196トン)

の台頭が顕著といえる。これらの産地の著名な品目を挙げれば、関東平野各県のダイコン、カブ、サトイモ、ツケナ、愛知のダイコン、レンコン、大阪のカブ、タマネギ、京都のカブ、ツケナなどであり⁷、とりわけ佐野駅(8,836 トン)、吉見ノ里駅(4,708 トン)、貝塚駅(1,001 トン)などを擁する大阪泉南地方のタマネギ(泉州玉葱)は、この時代の輸送園芸の代表的な存在とみなすことができる。



図VI-4 野菜の駅別発送量(1913・1924・1936年)

(『本邦鉄道の社会及経済に及ぼせる影響』、『大正十三年中 鉄道輸送主要貨物数量表』、『昭和十一年 主要貨物統計年報』により作成)

注)3か年ともテンサイを含む。1913年にはサツマイモ・ジャガイモを含む。

また、大都市が所在する府県の駅の中に、青果市場に隣接する大阪荷扱所、梅小路(京都)、枇杷島(愛知)に加え、秋葉原(東京)、両国橋(同)、神戸(兵庫)などが含まれている点が注目される。これは産地から大都市の青果市場に集荷された荷が、他の消費地へと転送されていることを示すものとみられる。これらのことから、鉄道輸送の発達が大都市の青果市場の集散市場としての機能を強め、青果物流通の広域化と複雑化を誘引したことが推察される。

さらに『主要貨物統計年報』⁸をもとに、1936(昭和11)年における全国の野菜主要発送駅を道府県別に示したものが図VI-4のcである。これによれば、1924年の時点で上位を占めた大阪(51,885トン)、愛知(50,239トン)、静岡(47,527トン)、長野(24,440トン)などの府県の発送数量は2倍以上の増加を示している。また、東北の岩手(29,594トン)、宮城(13,286トン)や、九州の熊本(17,144トン)、宮崎(11,778トン)など、大都市市場から遠隔の諸県の台頭が著しいことがこの時期の特徴といえる。これらの産地の著名な品目を挙げれば、南海鉄道(28,273トン)・阪和鉄道(16,855トン)を擁する大阪泉南地方のタマネギに加え、沼宮内駅(11,267トン)を筆頭とする岩手のキャベツ、岩沼駅(3,656トン)を筆頭とする宮城のハクサイ、宮崎・熊本のカボチャ・スイカなど⁹である。すなわち、昭和戦前期に至って、北海道・東北から九州までを含む広範囲にわたって生鮮食品である野菜産地が成立し、大都市市場への出荷が盛んに行われるようになったことは、日本では当該期に本格的な輸送園芸時代を迎えたことを示している。

このように、キャベツ・ハクサイは、大正期から昭和戦前期にかけての輸送園芸の発達と軌を一にして、大都市市場を中心とした消費地への供給量が急激に増加した。なかでも東京市場は、1935(昭和10)年当時、キャベツの国内移動量全体の54%、ハクサイの国内移動量全体の63%を移入しており、国内最大の消費力を有していた。このことは、東京が単に国内最大の人口を擁していただけでなく、新たな食材であるキャベツ・ハクサイの普及がいち早く受容した地域であったことを示している。次節以下では、キャベツ・ハクサイの都市における受容の実態を示す具体的な事例として東京に焦点をあて、当該期の都市社会の形成や食文化変容と関わらせながら、キャベツ・ハクサイの流通の量的拡大と消費の質的变化について考察する。

第2節 東京市場におけるキャベツ・ハクサイ流通の拡大

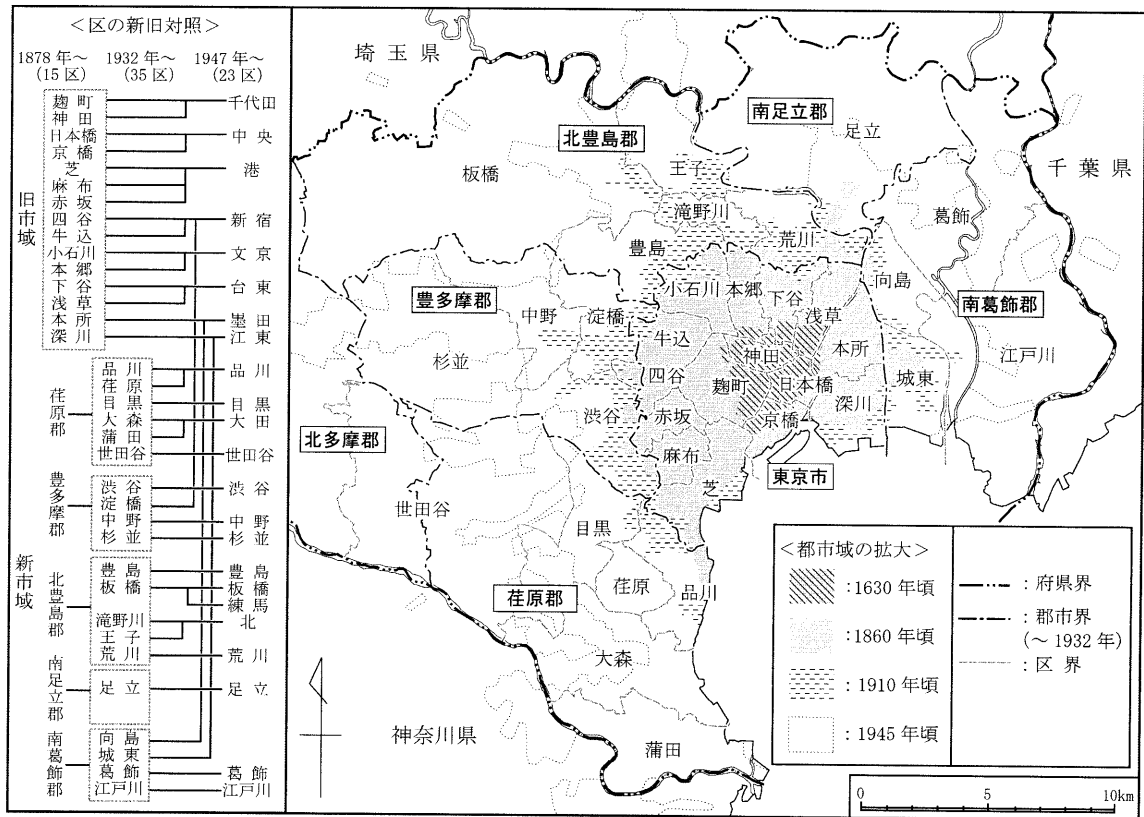
(1) 都市化の進展

東京府は、1878(明治11)年の郡区町村編制法の施行により、府内を区と郡に分け、都市域に麹町区・神田区などからなる15区を設けるとともに、隣接部に荏原・東多摩・南豊島・北豊島・南足立・南葛飾の6郡を置いた。1896(明治29)年には東多摩郡・南豊島郡が合併し豊多摩郡となった。1889(明治22)年の市制・町村制施行に伴い、この15区を区域とする東京市が成立した。東京府における都市域の拡大過程と郡区の変遷を示した図VI-5をみると、市制施行時の東京市域は、幕末期から明治前期における都市域とほぼ一致していたことがわかる。

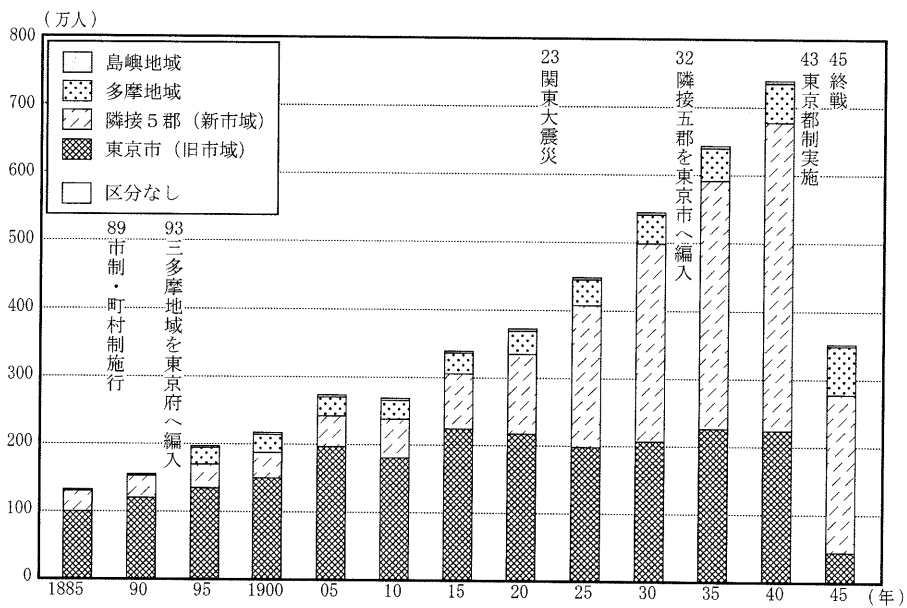
1893(明治26)年には、神奈川県から多摩地域3郡が東京府へ移管され、現在の東京都へと繋がる領域がほぼ確定した。さらに東京市は1932(昭和7)年に隣接5郡82町村を合併し、新たに20区(新市域)を置き、旧来の15区(旧市域)と合わせて35区に編制された。この間東京府の都市域は、1910(明治43)年頃までに主要街道や鉄道に沿って隣接5郡の地域内へと外延的に拡大しており、15区の縁辺部を中心に著しく都市化が進んだ。また大正期から昭和戦前期を通じて、都市域の外延的拡大は一層進み、旧市域に隣接する品川・渋谷・淀橋・豊島・滝野川・荒川・向島・城東の各区の大部分が都市域となったほか、東海道本線や中央本線、東北本線などの主要鉄道の沿線では、新市域を越えて都市域が拡大した。

図VI-6は、1885(明治18)年から1945(昭和20)年における東京府の人口について、東京市(旧市域)、隣接5郡(新市域)および多摩地域・島嶼地域の4地帯に分けて、推移を示したものである。東京府の人口は、1885年当時116万人であったが、1897(明治30)年には200万人、1913(大正2)年には300万人を超え、1925(大正14)年には449万人に達し、明治後期から大正期にかけて急激に増加した。さらに昭和期に入ると、1930(昭和5)年には541万人、1935(昭和10)年には637万人、1940(昭和15)年には735万人と、5年間で約100万人というペースで膨張し続け、終戦時の1945(昭和20)年には349万人にまで急減した。

これを地帯別にみると、旧市域の人口は、1900(明治33)年当時148万人で、府全体の70%を占めていた。旧市域の人口は、その後増加して、1915(大正4)年には224万人となってピークに達し、それ以降は漸減している。このことから、旧市域における人口増加は1915年頃に飽和状態に達したとみられる。これに対して新市域の人口は、1900年当時38万人に過ぎなかったが、1910年には57万人、1920(大正9)年には118万人へと急増し、1925(大



図VI-5 東京府における都市域の拡大過程と郡区の変遷
 (『江戸東京大地図』により作成)



図VI-6 東京府(都)における人口の推移(1885~1945年)
 (各年の『東京府統計書』により作成)

正14)年には200万人を超えて旧市域を上回った。新市域の人口はその後も増加し続け、1930年には292万人、1935年には365万人、1940年には府全体の66%にあたる486万人となった。一方、多摩地域の人口は、1915年以前は30万人未満でほぼ横ばい状態であったが、昭和期に入る頃から増加が顕著となり、1935年には47万人、1945年には71万人に達した。以上のことから、東京府における明治後期から昭和戦前期にかけての人口急増は、主として、旧市域に隣接する隣接5郡、すなわち後の新市域の都市化によるところが大きいといえる。

ところで隣接5郡は、亀戸ダイコン(城東区)、千住ネギ(足立区)、三河島菜(荒川区)、小松菜(江戸川区)、滝野川ゴボウ(滝野川区)、駒込ナス(豊島区)、練馬ダイコン(板橋区)、居留木橋カボチャ(荏原区)など、地名が付された特産野菜が存在することで知られる。また『青物市場調査資料』¹⁰をもとに、1921(大正10)年当時の東京市場における野菜の郡別入荷額と入荷品目を示した図VI-7からもわかるように、都市域が旧市域に限られていた時代において隣接5郡は、旧市域へ野菜を供給する近郊園芸地帯であった。以下では同図をもとに、東京市場における輸送園芸産地の台頭直前の野菜産地と品目について確認しておく。

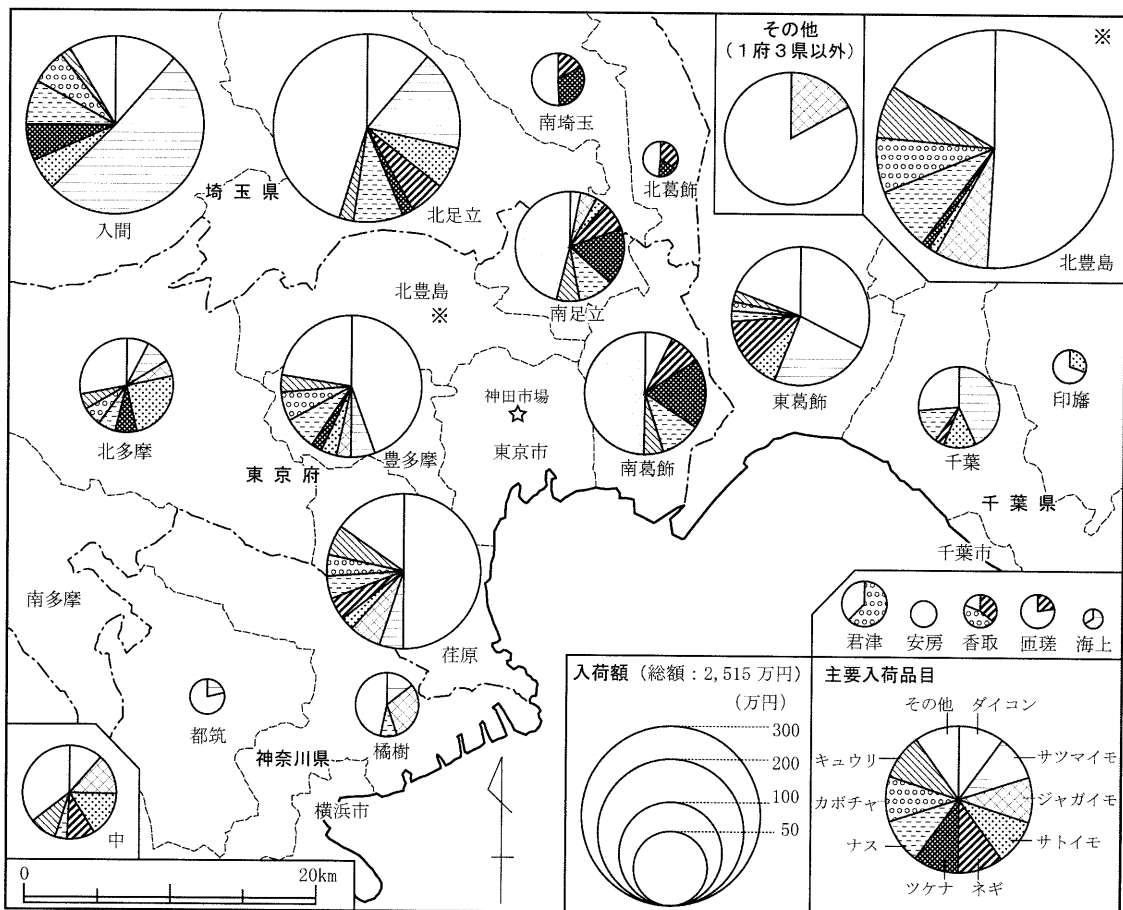
1921年当時の東京市場における野菜の入荷総額は2,515万円であったが、そのうち東京府6郡¹¹が1,265万円を50%を占め、それ以外の内訳は、埼玉県4郡(659万円,26%)、千葉県8郡(298万円,12%)、神奈川県3郡(131万円,5%)、その他(162万円,7%)となっている。ここでいう「その他」が、1府3県内の他の郡を示すのか、1府3県以外の道府県を示すのかは資料に明記されていないため不明であるが、当時の東京市場におけるおおよその入荷品目の内容や産地の構成を把握できよう。

まず品目別の入荷額の割合をみると、ダイコンが圧倒的に多く全体の24.8%を占め、サツマイモ(17.3%)、ナス(7.0%)、ジャガイモ(5.0%)、サトイモ(4.9%)、カボチャ(4.6%)、キュウリ(4.5%)、ネギ(4.2%)、ツケナ(4.1%)の順となっている。このことから、1921年当時の入荷品目は根菜類やいも類の割合が非常に高く、葉菜類の割合は非常に低かったことがわかる。産地別の入荷額では北豊島郡(20.9%)が群を抜き、他の4郡を合わせた隣接5郡の合計は47.1%を占め、これ以外では、埼玉県北足立郡(13.0%)、入間郡(11.7%)が目立っている。産地別の品目では、練馬ダイコンの特産地を擁する北豊島郡を筆頭に、同じく武蔵野台地上に位置する東京西郊の豊多摩郡や荏原郡でダイコンの割合が高いのに対し、沖積低地が広がる東京東郊の南葛飾郡や南足立郡から埼玉県北葛飾郡、南埼玉郡では葉菜類のツケナやネギの割合が高い。このほか、サツマイモは近世から新河岸川舟運で江戸と結

ばれ川越芋の特産地であった入間郡のほか、北足立郡、千葉県東葛飾郡、千葉郡など、ジャガイモは神奈川県橘樹郡、中郡などからの入荷が認められる。

(2) 流通機構の近代化と野菜産地の再編

大正期後半の東京市では、先にみた明治後期以降の急激な人口増加に加え、第一次世界大戦後の深刻な物価問題などにより、生鮮食料品の流通状況を改善する流通機構の整備が急務となっていた¹²。そのため1923(大正12)年3月の中央卸売市場法が公布され、同年11月には六大都市を対象として施行されることとなった。これに伴い、東京市では中央卸売市場の建設計画を策定した。ここでは、大正期から昭和戦前期における青果物の流通機構の近代化について整理しておく。



図VI-7 東京市場における野菜の郡別入荷額と入荷品目(1921年)

(『青物市場調査資料』の付表「東京市蔬菜入荷表」により作成)

注) 主要9品目であっても30,000円未満の場合は、「その他」に含めた。

もともと江戸では江戸幕府の成立と前後して、元亀・天正年間(1570～92年)に駒込、天正年間(1573～92年)に千住、慶長年間(1596～1615年)に神田の各市場がまず成立し、その後の都市的成長に伴い、1662(寛文2)年には京橋、元禄年間(1688～1703年)には浜町、享保年間(1716～35年)には本所中ノ郷竹町などの各市場が次々に開設された。明治期以降にも多くの市場が新設され、1921(大正10)年当時、東京府内には大小合わせて76か所の青物市場が存在した。その内訳は東京市域内が17か所、郡部が59か所であった¹³。1921年における主要な32市場の取扱数量の合計は表VI-1に示した通り、推計1億3,742万貫であった¹⁴。このうち、43.1%にあたる5,921万貫を神田市場が占め、京橋市場の1,957万貫(14.2%)、千住市場の1,000万貫(7.3%)など、上位10市場で全体の83.9%を占めていた。

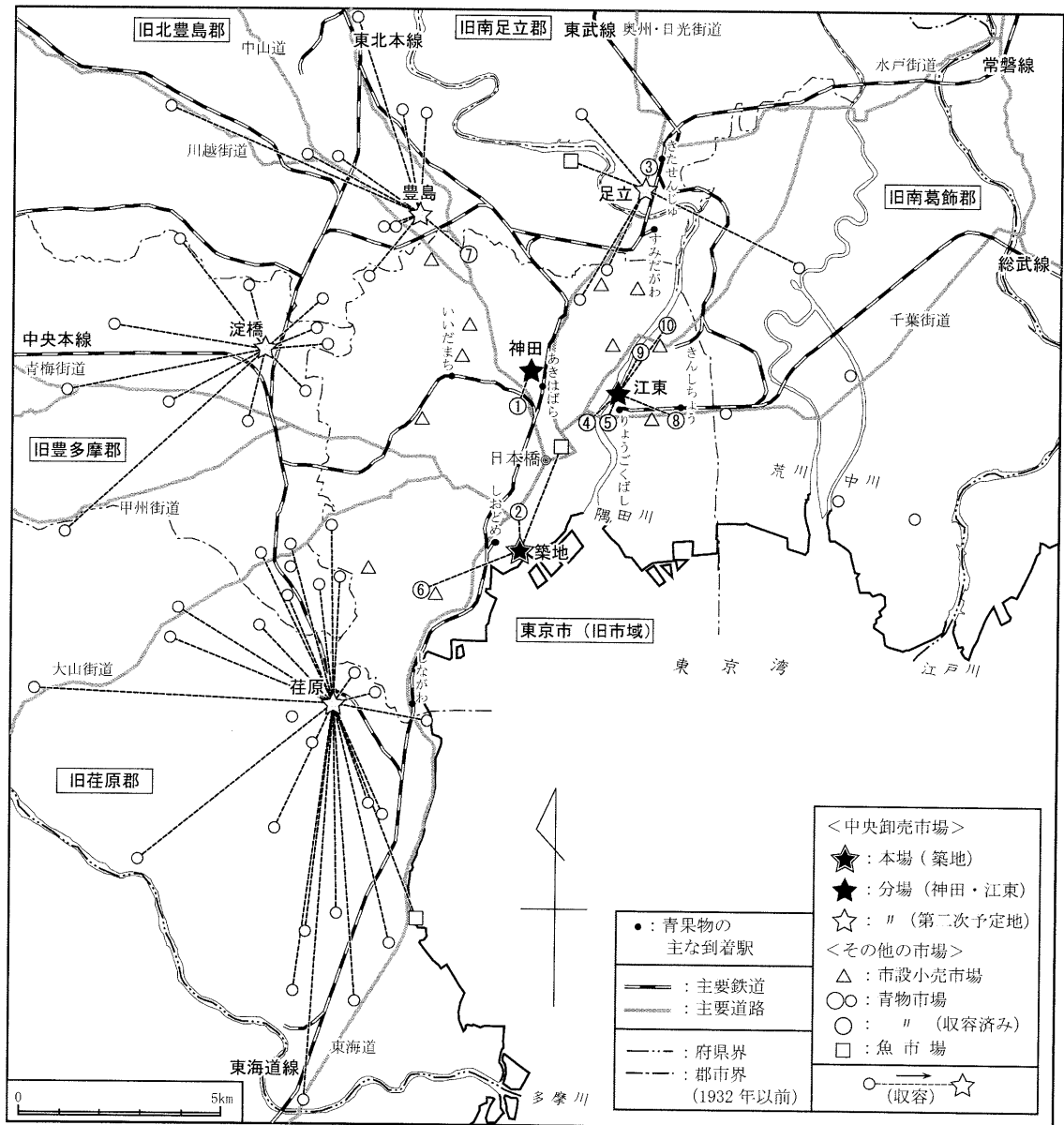
次の図VI-8は、1935(昭和10)年当時の東京市における青果市場の分布を示したものである。1923年3月の中央卸売市場法公布の後、同年9月の関東大震災によって焼失した日本橋区浜町と本所区一ツ目、四ツ目、竹町、瓦町の各青物市場の間屋・仲買人を震災の応急措置として本所区横網町に設置された施設に集めて収容し、市設臨時江東青物市場として同年11月から業務を開始した¹⁵。1927(昭和2)年には本所区横網町の両国橋駅¹⁶の隣接地に、将来、東京市中央卸売市場江東分場となるべき施設が竣工し、江東青物市場(翌年、江東青果市場と改称)も同所へ移転した。一方、1928(昭和3)年11月には、神田区神田山本町の秋葉原駅の隣接地に、同じく東京市中央卸売市場神田分場となるべき施設が竣工し、神田区

表VI-1 東京市における主要な青果市場とその取扱量(1921年)

順位	市場	数量：千貫	割合：%
1	神田	59,210	43.1
2	京橋	19,576	14.2
3	千住	9,998	7.3
4	浜町	7,500	5.5
5	本所一ツ目	7,000	5.1
6	芝	3,309	2.4
7	駒込	2,920	2.1
8	本所四ツ目	2,272	1.7
9	本所中ノ郷竹町	1,818	1.3
10	本所中ノ郷瓦町	1,727	1.3
	その他	22,093	16.1
	計	137,423	100.0

(『青物市場調査』により作成)

多町・連雀町に跨る旧来の神田青物市場の間屋・仲買人を收容して業務を開始した¹⁷。さらに、1935(昭和10)年2月には、青果部・鳥卵部・魚類部(当初は淡水魚のみ)からなる東京市中央卸売市場本場が京橋区築地に竣工し、京橋市場(大根河岸)、芝青物市場および神田市場の一部の間屋・仲買人を收容して業務を開始した。これにより、築地本場と神田・江東分場からなる東京市中央卸売市場の第一次計画が完了した。



図VI-8 東京市における青果市場の分布(1935年)

(『昭和十年度 第一回東京市中央卸売市場年報』、『青物市場調査』により作成)

注)①~⑩の数字は表VI-1の青果物取扱量の順位と対応する

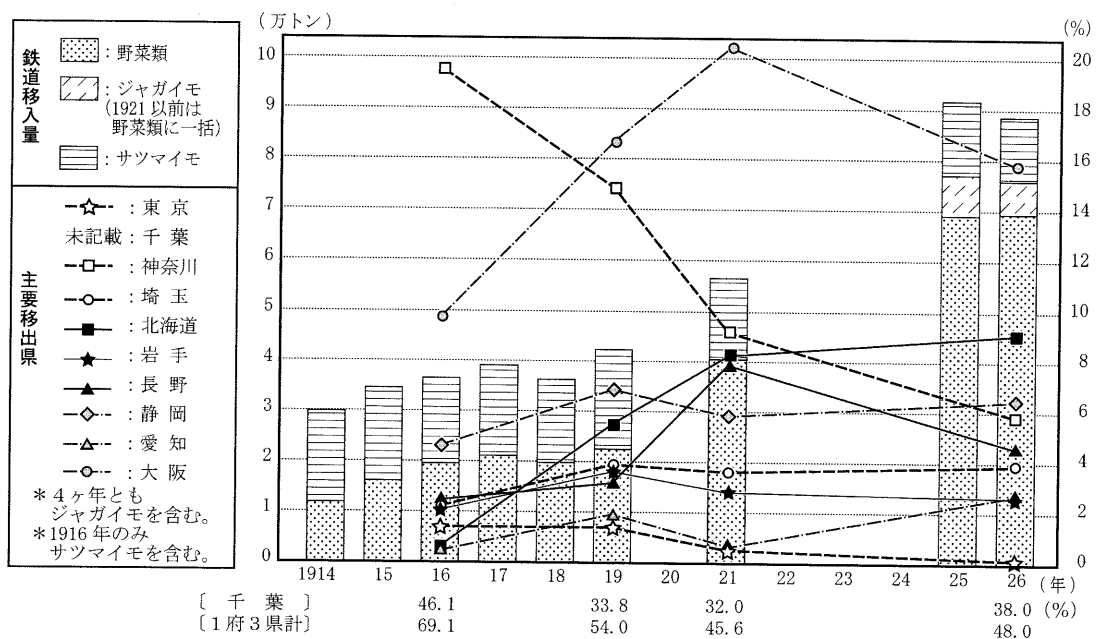
また東京市では、これと前後して、1932(昭和7)年に市域へ編入した隣接5郡(新市域)に散在する60余りの私設の青物市場を収容し、青果物流通の合理化を促すことを目的として、荏原・豊多摩・北豊島・南足立の各方面に、それぞれ1分場を新設する第二次分場建設計画を策定した。この計画に基づき、1936(昭和11)年には、品川区大崎本町に荏原分場が、1937(昭和12)年には豊島区巣鴨に豊島分場が、1939(昭和14)年には淀橋区柏木町に淀橋分場が、1945(昭和20)年には足立区千住橋戸町に足立分場が設置された。

東京市では第一次世界大戦を契機として、物資集散の手段としての水上・陸上輸送の割合が逆転して鉄道が輸送手段の主力を占めるようになり、そのことが青果市場における野菜の輸送手段や産地の構成などにも大きな変化をもたらしたといわれている¹⁸。このことを具体的に検討するために、1914(大正3)年から1926(大正15)年にかけての東京市における鉄道輸送による野菜の移入量と主要移出県の占有率の推移を示したのが図VI-9である。なお、『東京貨物集散調査書(輸移出入貨物種別表)』¹⁹(1914~21年)ではジャガイモが野菜類に一括されているが、前出の『野菜、生果ニ関スル調査』(1925年)および『神田市場史上巻』で引用されている「神田青果市場経済調査概況」²⁰ではサツマイモとジャガイモがそれぞれ野菜類とは別に集計されている。この図にあるように、1914年当時の鉄道移入量は29,907トンであったが、そのうち約6割にあたる18,054トンをサツマイモが占めており、これは大正初期の時点では、輸送園芸に占めるいも類の割合が高かったことと一致している。しかしながら、サツマイモの鉄道移入量は、1921(大正10)年には16,032トンへと漸減し、野菜類全体の中でその相対的な地位を低下させていった。これとは逆に、サツマイモを除く野菜類の鉄道移入量は1914年当時、11,853トンに過ぎなかったが、1921年には40,396トンへと達し、さらに1926年にはサツマイモとジャガイモを除いた移入量が69,462トンとなった。このことから、東京市における野菜の鉄道移入量は、大正期を通じて大きく増加したことがわかる。

これを移出県別にみると、1916(大正5)年には千葉が46.1%、神奈川が19.5%を占め、生産されるサツマイモの多くを東北地方へ仕向けていた埼玉²¹(2.2%)、船便や牛馬車での出荷が主流であったとみられる東京(1.5%)を合わせた1府3県では、全体の約7割を占めていた。ところが10年後の1926年には埼玉が4.2%へと微増するものの、神奈川の大幅な減少(6.3%)や、千葉の減少(41.5%)によって、1府3県の占める割合が48.0%にまで低下した。これに対して、1府3県以外の移出県の1916年から1926年への推移をみると、北海道(0.6%→9.2%)が大幅に増加したほか、大阪(9.7%→15.9%、1921年には20.4%)や静岡

(4.6%→6.5%), 長野(2.4%→4.6%), 岩手(2.1%→2.4%, 1919年には3.6%), 愛知(0.4%→2.8%)についても顕著な増加がみられ, 移出量が着実に伸びている。このことから, 東京市場では第一次世界大戦以降, 大正期を通じて鉄道を利用した野菜類の中間産地・遠隔産地の進出が着実に進んだことが指摘できる。

東京市場における輸送手段ごとの青果物の入荷割合をみた場合, 例えば1927(昭和2)年の江東市場では, 鉄道18%に対し, 船舶が47%, その他(牛馬車・手挽車・貨物自動車・自転車など)が35%であった²²。船舶が約半数を占めるのは, 江東市場が隅田川に面し, 南葛飾郡・南足立郡や埼玉・千葉県からの入荷が多かった事情を考慮しなければならないが, この時点での鉄道輸送の割合は, いまだ高くなかったといえる。しかしながら, 1933(昭和8)年になると, 江東市場での輸送手段ごとの青果物の入荷割合は, 鉄道が40%に対し, 船舶が5%, その他が55%となり, わずか6年間で鉄道輸送の占める割合が2倍以上に増加した。さらに同年の神田市場では, 鉄道が49%に対し, 船舶が2%, その他が49%²³であり, 鉄道輸送が全体の約半数を占めるまでに増加した。



図VI-9 東京市における野菜の鉄道移入量と主要移出県の占有率の推移(1914~1926年)
 (『東京貨物集散調査書』, 『野菜, 生果ニ関スル調査』, 『神田青果市場経済調査概況』により作成)

表VI-2は、1936年と1942(昭和17)年の東京市場における野菜の道府県別取扱高を示したものである。東京中央卸売市場全体の取扱高は、物価騰貴の影響もあって、1936年の2,200万円から1942年の9,900万円へと急激な増加を示していた。取扱高を道府県別にみると、両年とも東京府と隣接3県が全体の65%を占め、それ以外の道府県が残りの35%を占めている。このことは、1936年に至っても1府3県からの野菜供給量が全体の半数以上を占め、近郊産地が確固たる地位を保持していたことを示す。しかしながら、1921年当時には1府3県の野菜供給量が全体の94%を占めていたことを考えれば(図VI-7)、この間の鉄道輸送園芸産地の台頭によって東京市場における近郊産地の領分は蚕食され、その相対的地位を著しく低下させたとみてよい²⁴。

表VI-2 東京市場における野菜の道府県別取扱高(1936・1942年)

		1936年		1942年
		東京全体	神田	東京全体
産地別割合(%)	東京	22.3	16.3	28.2
	埼玉	14.7	15.4	18.1
	千葉	18.9	16.9	15.8
	神奈川	8.5	7.3	3.3
	1府3県計	64.4	55.9	65.4
	北海道	3.6	4.5	0.8
	岩手	1.4	1.7	1.6
	宮城	0.7	0.9	1.1
	茨城	4.2	4.2	5.6
	栃木	0.9	1.1	1.2
	群馬	1.5	1.7	2.8
	山梨	0.5	1.0	1.5
	長野	0.8	1.1	1.1
	静岡	9.5	13.6	6.9
	愛知	1.9	2.1	5.2
	大阪	3.3	3.7	1.6
	高知	1.4	2.0	1.2
	その他	5.9	6.5	4.0
	取扱高(万円)		2,181	948

(昭和11年「東京中央卸売市場年報」および昭和17年「青果物年報」により作成)

注)東京全体とは、東京市中央卸売市場の本場・分場の合計。

1936年における1府3県以外の野菜産地をみると、取扱高全体の9.5%を占める静岡を筆頭に、北海道(3.6%)、大阪(3.3%)、愛知(1.9%)、岩手(1.4%)、長野(0.8%)、宮城(0.7%)など、同年における野菜の鉄道発送量が上位を占めた道府県が多く含まれている(図VI-9)。また、上記以外にも、茨城(4.2%)、群馬(1.5%)、栃木(0.9%)の北関東3県や山梨(0.5%)、高知(1.4%)などが新たに台頭してきており、東京市場を対象とした輸送園芸地域の範囲が拡大していることがわかる。

さらに注意すべきは、1936年における神田市場の1府3県以外からの野菜供給割合が、東京全体のそれと比較して1割程度高い点である。これは神田市場の青果業者の中には、従来から果実の取引で全国の沿革産地との繋がりが強かったこともあって、野菜でも積極的に荷引きをし、産地の育成を図ったことによる²⁵。また神田市場が東京市の主要な貨物到着駅である秋葉原・飯田町・汐留・両国橋・隅田川の5駅のほぼ中央に立地したことも、鉄道を利用した中間産地・遠隔産地との取引を有利にする条件であったとみられる。

(3) 品目構成の変化とキャベツ・ハクサイ入荷量の増大

図VI-10は、1921(大正10)年と1937(昭和12)年の東京市場における主要野菜の入荷量と産地別入荷割合の変化について、それぞれ示したものである。主要18品目について、1921年から1937年にかけての品目ごとの入荷量の変化率をみると、ダイコン(0.31倍)、サツマイモ(0.34倍)、カボチャ(0.64倍)、ナス(0.75倍)、サトイモ(0.81倍)、シロウリ(0.94倍)など、1921年当時において上位を占めた品目の減少が目立つ。これに対して、トマト(276.86倍)、タマネギ(32.69倍)、キャベツ(9.50倍)といった外来野菜の増加率が極めて高く、在来品種と外来品種の両方をもつニンジン(4.95倍)、スイカ(3.31倍)やツケナ類(ツケナとハクサイの合計で3.81倍)などの品目も上記の品目に次いで増加率の大幅な伸びが確認できる。したがってこの期間は、東京市場において外来野菜の普及が著しく進捗した時代であったと位置づけることができる。

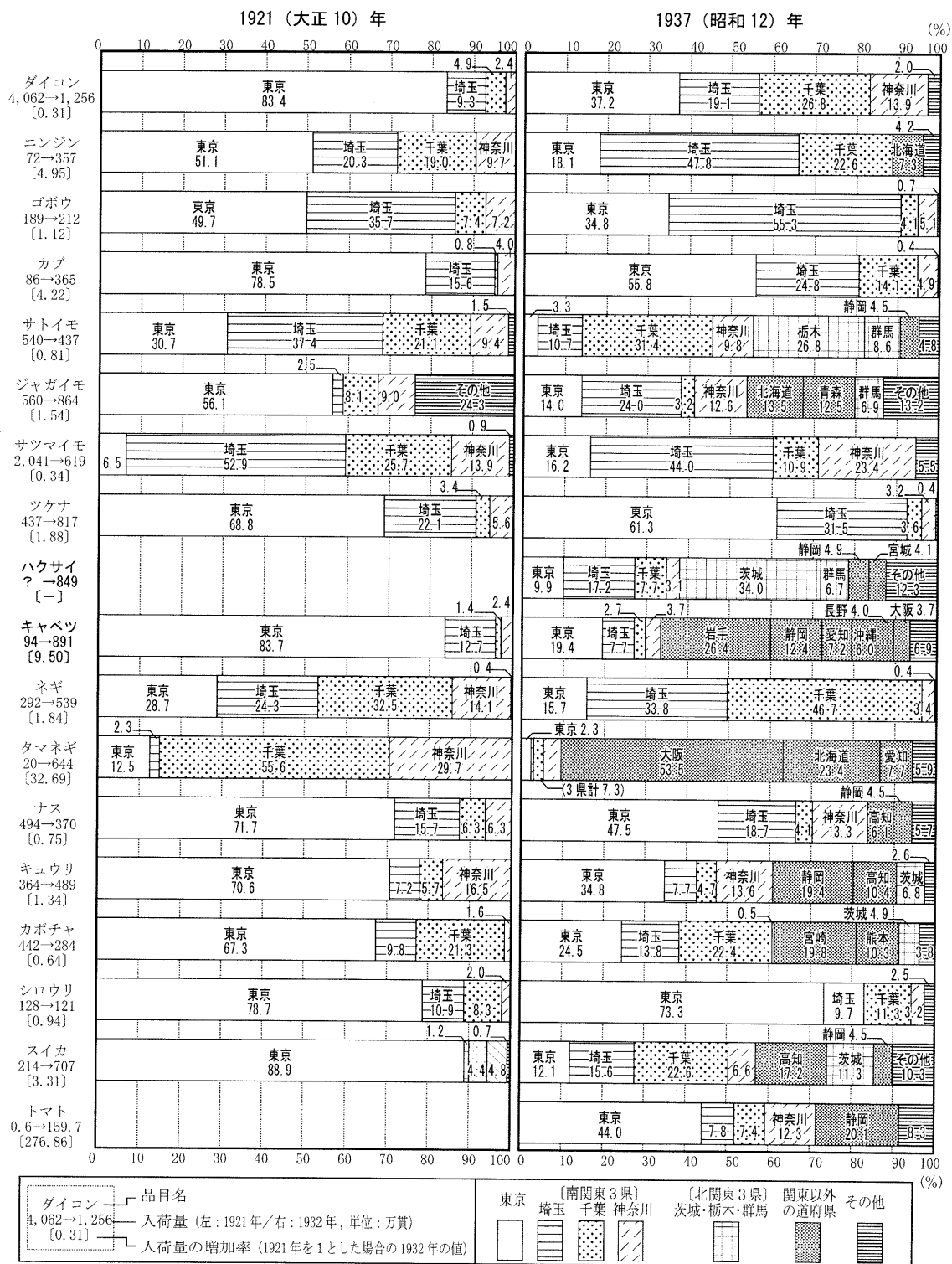
1921年から1937年にかけての産地別入荷割合の変化をみると、サツマイモとシロウリを除く全ての品目において、東京府の占める割合が著しく低下しているのがわかる。これは、ダイコン、ニンジン、ゴボウ、ツケナ、ネギ、ナス、スイカなどの品目については、埼玉・千葉・神奈川の隣接3県の割合が増加しており、近郊産地の外延化が進んだためとみられる。これに対し、タマネギ(大阪・北海道・愛知)、キャベツ(岩手・静岡・愛知・沖縄など)、ジャガイモ(北海道・青森・群馬)、ハクサイ(茨城・群馬・静岡・宮城)、スイカ

(高知・茨城・静岡), カボチャ(宮崎・熊本・茨城), キュウリ(静岡・高知・茨城)などの品目では, 鉄道輸送による中間産地・遠隔産地が著しく進展したためであるといえる。『東京市農業に関する調査(第壹輯)』²⁶は, 世田谷区と目黒区を範囲とする駒沢農会区の野菜生産を取り巻く状況の変化を以下のように伝えている。

近来著しく衰退したものに南瓜・西瓜を挙げ得る。南瓜は本地域(世田谷区)は徳川時代よりの名産地であって, 有名な居木橋南瓜は旧荏原郡居木橋が原産地であり, 従来玉川, 碑衾, 駒沢方面に盛に栽培せられた。又西瓜は明治初年に始めて碑文谷に栽培され, その主産地として長く東京市場を支配してきた。然るに西瓜は有名な大和西瓜, 千葉西瓜により, 南瓜は千葉, 高知, 宮崎等により東京市場に殺到する品により, 近郊はその覇権を奪はれ次第に凋落の運命に置かれた。又現在本地域の主要作物である胡瓜, 茄, トマト等の如きも神奈川, 静岡等からの早生物によって非常な苦境に陥った(中略)其他宮城の白菜, 北海道の玉葱, 馬鈴薯, 岩手の甘藍等全国各地の適作物が大量に東京市場に流入して来た。斯くの如く都市膨張による消費量増大に対し, 運輸機関の発達に伴ふ遠隔蔬菜地帯の勃興による生産圏の拡張は, 耕地への都市侵蝕と相応じて近郊蔬菜地帯の支配権を消滅せしめつつある(カッコ内筆者加筆)。

引用中では, 先に示した輸送園芸産地と品目の多くに言及しながら, 輸送機関の発達に伴う輸送園芸産地の台頭が近郊農村都市化と相俟って, 実際に近郊農村の野菜農家を脅かす存在になっていたことが語られている。

次の表VI-3は, 1921年から1937年にかけての東京市場における野菜の品目別取扱高の変化を示したものである。1921年時点での取扱高の上位品目は, ダイコン(1位, 24.1%), サツマイモ(2位, 13.2%)などの根菜類およびいも類中心であった。ところが, 1937年になると, ダイコンが依然として首位を保っているものの, 取扱高全体に占める割合を6.9%へと大きく低下させ, サツマイモ(4.2%)やジャガイモ(4.5%)も同様に, 相対的な地位を低下させた。これに替わって, 2位以下をキュウリ(6.7%), ハクサイ(5.7%), キャベツ(4.8%), スイカ, タマネギ(ともに4.7%)など, 葉茎菜類と果菜類が占めるようになった。また, このような上位品目の変化を反映して, 野菜の品目別取扱高を部位ごとに集計した値の1921年から1937年にかけての変化をみると, 根菜類は31.2%から15.9%, いも類は25.1%から14.1%へと大きく低下しているのに対し, 葉茎菜類は10.1%から28.2%へと3



図VI-10 東京市場における主要野菜の産地別入荷割合の変化(1921→1937年)
 (『青物市場調査資料』、『昭和十二年第三回東京市中央卸売市場年報』により作成)

注) 1921年のツケナは、ハクサイ・キュウナを含む(1937年のツケナは、ツケナとキュウナの合計値)。1921年のトマトの産地別入荷割合は、入荷量が僅少のため省略。

表VI-3 東京市場における野菜の品目別取扱高の変化(1921→1937年)

順位	1921年			1937年			
	品目	取扱高：円	割合：%	品目	増減	取扱高：円	割合：%
1	ダイコン	624.9	24.1	ダイコン	—	201.6	6.9
2	サツマイモ	341.6	13.2	キュウリ	▲	195.0	6.7
3	ナス	176.2	6.8	ハクサイ	▲	165.3	5.7
4	ジャガイモ	125.2	4.8	キャベツ	▲	139.0	4.8
5	サトイモ	124.3	4.8	スイカ	▲	137.3	4.7
6	カボチャ	116.0	4.5	タマネギ	▲	137.1	4.7
7	キュウリ	114.1	4.4	ジャガイモ	▽	132.0	4.5
8	ネギ	105.9	4.1	サツマイモ	▽	120.9	4.2
9	ツケナ	102.0	3.9	ナス	▽	114.7	3.9
10	ゴボウ	81.9	3.2	ネギ	▽	101.2	3.5
11	スイカ	69.2	2.7	サトイモ	▽	98.1	3.4
12	シロウリ	63.5	2.4	ツケナ	▽	87.3	3.0
13	ヤマトイモ	56.4	2.2	トマト	▲	76.6	2.6
14	レンコン	54.1	2.1	カブ	▲	70.9	2.4
15	ニンジン	30.5	1.2	カボチャ	▽	70.3	2.4
16	ショウガ	22.9	0.9	マツタケ	▲	69.0	2.4
17	キャベツ	20.3	0.8	ホウレンソウ	▲	67.0	2.3
18	カブ	18.7	0.7	レンコン	▽	65.1	2.2
19	タケノコ	17.8	0.7	ソラマメ	▲	64.1	2.2
20	ミツバ	13.8	0.5	ニンジン	▽	63.7	2.2
21	ソラマメ	13.1	0.5	ゴボウ	▽	61.0	2.1
22	コマツナ	12.8	0.5	イチゴ	▲	57.0	2.0
23	エダマメ	12.3	0.5	タケノコ	▽	52.1	1.8
24	ウド	10.1	0.4	メロン	▲	46.2	1.6
25	マクワウリ	9.1	0.4	ワサビ	▲	42.6	1.5
26	クワイ	8.1	0.3	サヤエンドウ	▲	41.1	1.4
27	タマネギ	6.3	0.2	シロウリ	▽	36.8	1.3
28	サヤエンドウ	5.8	0.2	ヤマトイモ	▽	35.8	1.2
29	フキ	5.6	0.2	インゲン	▲	35.7	1.2
30	ナガイモ	4.5	0.2	ミツバ	▽	30.0	1.0
31	セリ	5.2	0.2	エダマメ	▽	29.7	1.0
32	トウガン	2.0	0.1	ショウガ	▽	26.1	0.9
33	イチゴ	1.5	0.1	コマツナ	▽	24.2	0.8
34	トマト	0.2	0.0	フキ	▽	23.8	0.8
35	ホウレンソウ	0.1	0.0	キョウナ	▲	18.2	0.6
	その他	220.2	8.5	その他		169.4	5.8
部 位 ご と の 集 計	葉茎菜類	261.2	10.1	葉茎菜類		818.6	28.2
	果菜類	552.2	21.3	果菜類		760.8	26.2
	根菜類	810.5	31.2	根菜類		462.3	15.9
	いも類	652.4	25.1	いも類		408.3	14.1
	その他	319.9	12.3	その他		456.0	15.7
	合計	2596.2	100.0	合計		2905.9	100.0

凡例) ▲：増加，▽：減少，—：変化なし

(『青物市場調査資料』、『昭和十二年第三回東京市中央卸売市場年報』により作成)

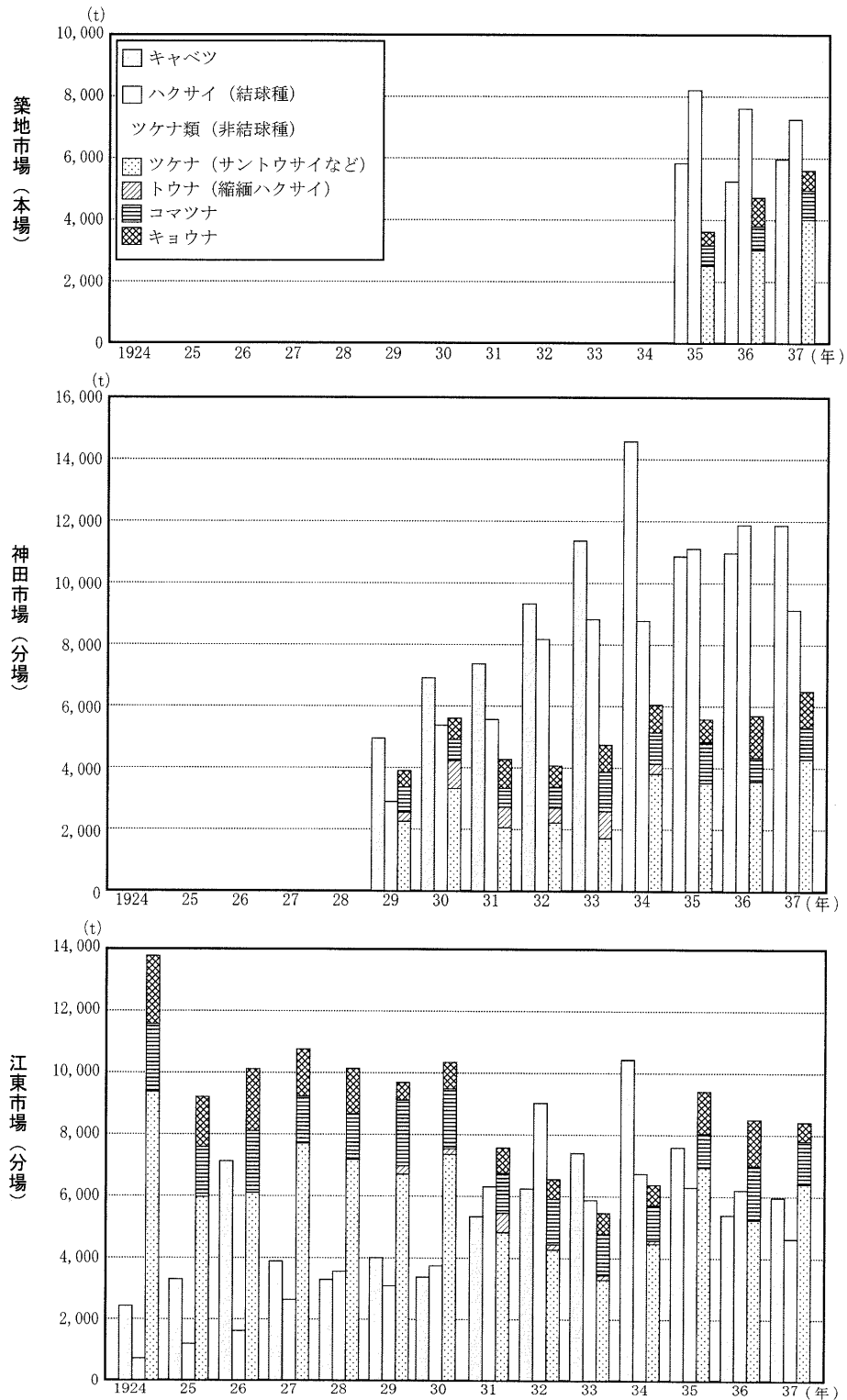
倍近い急激な上昇を示している。このことから、この時期のキャベツ・ハクサイの急激な普及は、東京市場における野菜の品目構成を大きく変化させるとともに、東京の消費者の根菜類・いも類主体の野菜消費の在り方をも大きく変化させたといえる。

図VI-11は、1924(大正13)年から1937年までの東京市中央卸売市場におけるキャベツ・ハクサイおよびツケナ類の取扱量を市場ごとに示したものである。築地市場の1934(昭和9)年以前と神田市場の1928(昭和3)年以前のデータが欠落しているのは、それぞれの市場の開設年が異なるためである。1924年から1937年にかけての取扱量の増加率は、キャベツが9.8倍(2,400→23,800トン)、ハクサイが29.3倍(700→21,000トン)、ツケナが1.6倍(9,400→14,700トン)、コマツナが1.5倍(2,200→3,400トン)、キョウナが7.1倍(300→2,400トン)である。ハクサイの増加率が群を抜いて高いのは、1924年の時点では、ようやく各地からの出荷が緒についたばかりで、取扱量がいまだ僅少であったためである。東京市場ではこの時期にキャベツ・ハクサイの普及が急激に進んだことがわかる。

まず、江東市場における1924年の取扱量をみると、キャベツが2,400トン、ハクサイが700トンに対し、ツケナ(サントウサイ)が9,400トン、コマツナが2,200トン、キョウナが30トンである。江東市場の場合、江戸時代以来、「葛西物」の名で知られる東京府南足立郡・南葛飾郡および千葉県東葛飾郡などの非結球ツケナ類の特産地を集荷圏に抱えている事情を考慮しなければならないが、この時点ではキャベツ・ハクサイの取扱量よりも、ツケナ類の取扱量のほうが圧倒的に多かったことがわかる。このような中1927(昭和2)年の『東京市江東青物市場年報』は、ハクサイとツケナに対する需要の分析から、以下のような将来予測をしている点が注目される²⁷。

白菜：近年都人士の白菜に対する嗜好の増加は実に驚くべき程で吾々が俗に漬菜と称し古くから市場に大勢力を保って居た山東菜の領分を刻々侵蝕し逐年入荷増大を示して居る(中略)地方は逐年其産地増加を示し、交通機関を利して東京に蝟集すると云ふ現況である。従って今後数年間には白菜供給地域は益々広汎な面積に涉り、大生産せらるべき事は敢て予想するに難くない程の盛況振を惹起した。尚旅物中品質及荷造りは仙台物頭角を抜いて良好(下線筆者)。

漬菜：近年急速の台頭を示しつつある白菜に栽培地の一部を侵略された結果、昨年に比して作付反別殆ど半減すると云ふ状態になった(中略)衆望は漸次結球白菜に移りつつ



図VI-11 東京市中央卸売市場におけるキャベツ・ハクサイ・ツケナ類の取扱量の推移 (1924~1937年)

(各年の『東京市青果市場年報』, 『東京市中央卸売市場年報』により作成)

注) ツケナ: 1把=0.8貫(3.0kg)として, コマツナ・キョウナ: 1把=250匁(0.938kg)として換算

ある事は争はれぬ事実で、従って漬菜の需要は年と共に減退して不振に傾くのも自然の要求として誠に已むを得ぬ事と認められて居る(下線筆者)。

この記述からは、1927年当時の東京では、品質の優れた結球性のハクサイが宮城などの遠隔産地から入荷されるようになった結果、ツケナ類に対する「衆望」つまり消費者の嗜好が、中国原産でハクサイに先行して普及していた非結球性の山東菜からハクサイへと急速に移りつつあったこと、またこのような嗜好の変化に呼応して、それまで山東菜を栽培していた近郊農家でも栽培品種をハクサイに切り換える動きが起こっていることなどがわかる。この予測は的中し、遠隔産地との結びつきが強い神田市場では、開設当初の1929(昭和4)年からすでにハクサイの取扱量がツケナを上回っている。1931(昭和6)年には、宮城以外の後発の産地からもハクサイが大量に入荷するようになった²⁸こともあって、江東市場でもハクサイがツケナを初めて上回った。また、各市場の合計値でみた場合でも、1931年にハクサイ(11,900トン)が非結球ツケナ類の合計(11,800トン)を上回ったことを境に両者の地位は逆転し、ハクサイがツケナ類中の首位を占める時代が到来した。

一方のキャベツも、遠隔産地との結びつきが強い神田市場においては、開設当初から昭和9年までの間、江東市場においても1933(昭和8)年から1935(昭和10)年の間、取扱量においてハクサイやツケナ類を上回るなど、ハクサイと競り合うように取扱量を増加させていった。

1920年代から1930年代前半にかけての約15年間は、東京市場における青果物流通にとって、史上例をみないほど大きな変革期であったといわれている²⁹。実際、これまで検討してきたように、1920年代から1930年代前半における東京の都市化の進展と、それに伴う野菜需要の増大は、輸送園芸産地の台頭を誘引し野菜産地の再編をもたらしただけでなく、品目構成にも大きな変化をもたらした。結球野菜で貯蔵性・輸送性に優れたキャベツ・ハクサイは、輸送園芸の「花形」とでも言うべき存在として、この時期に急激な取扱量の増加をみせ、主要野菜の地位を獲得していった。そして同じく結球野菜で同時期に主要野菜となったタマネギとともに、従来、根菜類・いも類主体であった野菜の流通・消費の在り方を大きく転換させる上で主要な役割を果たした。さらにこの時期のハクサイの急速な普及は、東京近郊の非結球ツケナでなる三河島菜や山東菜の領分の駆逐を伴うものであり、従来の地域色豊かなツケナの生産・消費の在り方に大きな転換をもたらしたという意味でも重大な意義をもつといえよう。

第3節 キャベツ・ハクサイの低廉化と受容層の拡大

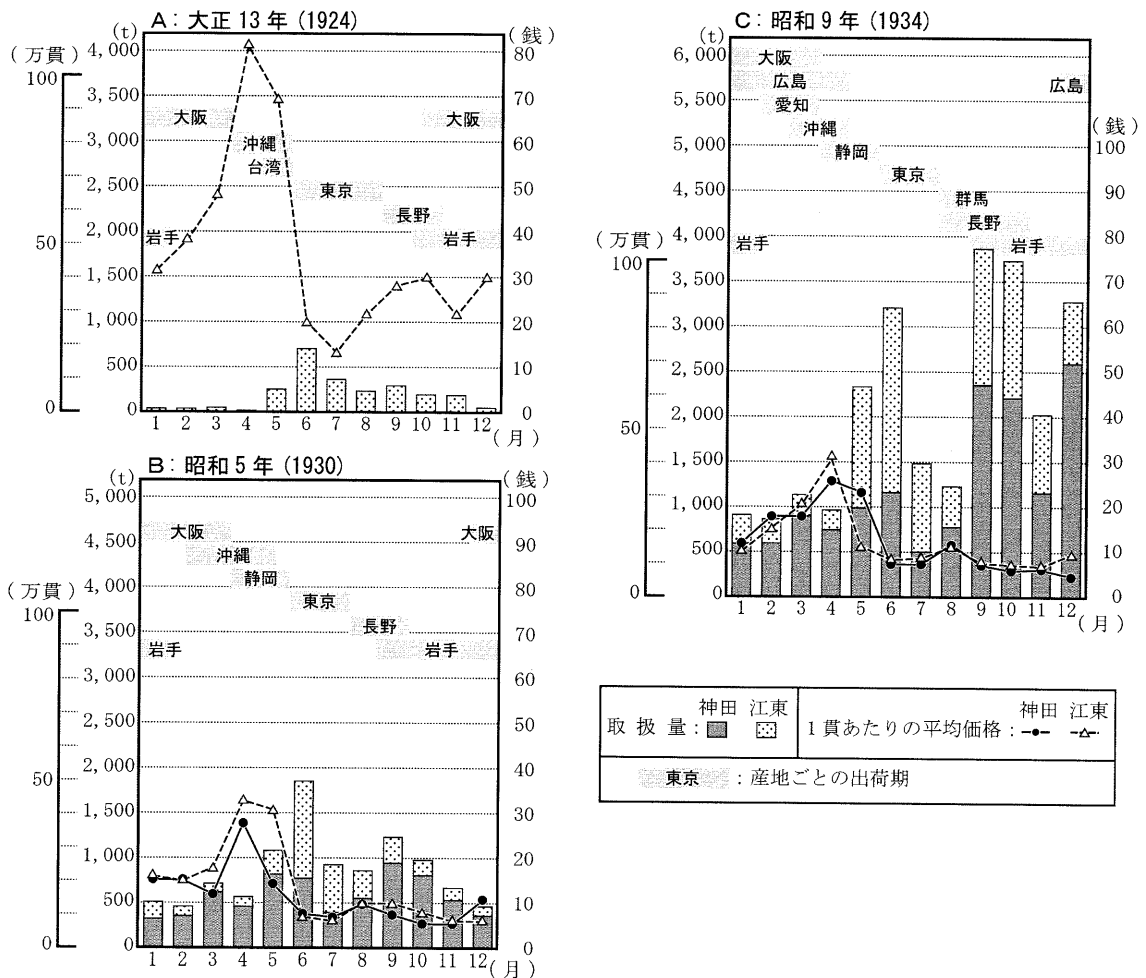
(1) 流通時期の長期化

図VI-12は、東京市場における1924(大正13)年、1930(昭和5)年、1934(昭和9)年のキャベツについて、月別の取扱量と平均価格を示したものである。東京市場におけるキャベツの年間取扱量は、1924年の2,400トンから6年後の1930年には約4倍の10,300トンへ、さらに4年後の1934年には約2.5倍の25,000トンへと急激な増加を示している。これを月別・産地別にみると、1924年には、東京近郊産の出荷期である6～8月の取扱量が最も多く、岩手・長野産の出荷期である9～11月の取扱量がこれに次いでいる。これに対して、岩手産の出荷が終盤を迎え、大阪産の出荷期に入る冬季から春季にかけての各月は、取扱量が僅少であり、とくに4～5月には端境期を形成していたとみなすことができる。これは、この時期に出荷可能な産地が船便を利用した沖縄・台湾のみとなることに加え、冬季から春先にかけて潤沢に出回った他の多くの葉菜類の取扱量が減少し、葉菜類全体が欠乏する時期に入ることも影響しているとみられる。1924年の時点では、東京近郊産地の供給量が最大であり、輸送園芸産地の相対的な地位はいまだ高くなかったといえる。

1930年になると、東京近郊産の出荷期である6月の取扱量が最も多い点は1924年と同様であるものの、岩手・長野産の出荷が重なる9月が6月に次ぐ取扱量を示して第二の最盛期とでも言うべきピークを形成している。これに伴って6月から11月にかけての期間は、平均価格が底値に近い値で安定的に推移するようになっている。また、1924年の時点では端境期となっていた4～5月に、新興産地として静岡が台頭してきた。これにより、当該期の取扱量が他の時期と遜色のない程度にまで高められたといえる。さらに1934年には、各月ともに取扱量が急増している。とくに岩手・長野産の出荷期にあたる9～10月と12月の取扱量が、それまで最大の取扱量のあった6月を上回るようになった点がとくに注目される。また、冬季から春季にかけて前出の静岡に加えて広島と愛知が、8月には群馬がそれぞれ新興産地として台頭してきている点も注目される。

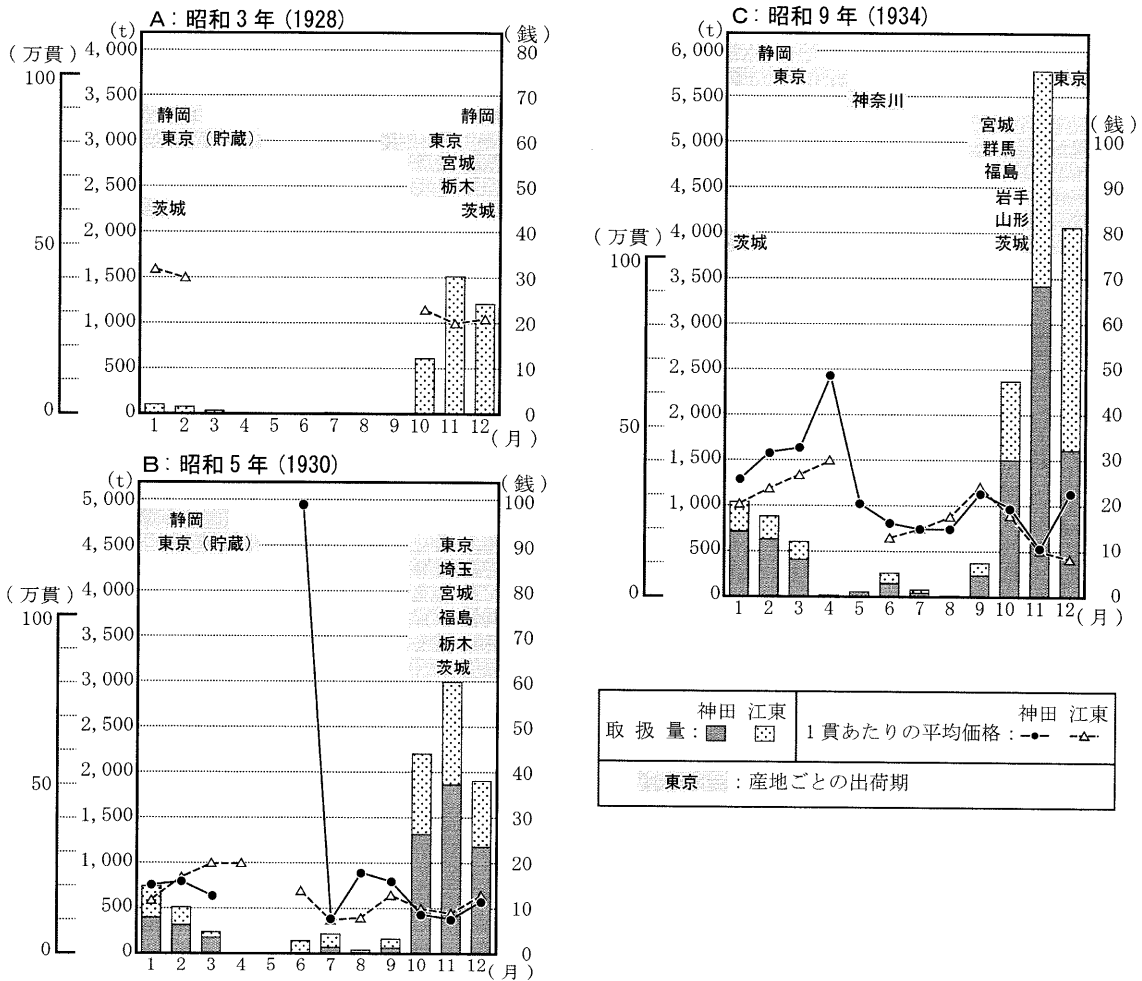
さらに『五大市場に於ける青果物市況調査』³⁰⁾によって、1935(昭和10)年度の東京市場におけるキャベツの旬別・産地別の入荷量と平均価格をみると、季節ごとの産地の配列と取扱量・平均価格の関係をより詳細に読み取ることができる。1935年当時、東京市場におけるキャベツの入荷量は、6月に端境期とみられる時期が確認されるなど入荷量の較差は小さくはないが、年間を通じて間断なくキャベツが入荷されていることが確認できる。これを

産地別にみると、6月中旬から9月下旬まで東京近郊から入荷されるが、8月中旬以降には長野・岩手産の入荷が始まり、10月上旬から12月下旬にかけては岩手産の独占状態となっていた。1月以降には、岩手県産の貯蔵品に加え、西南暖地の大阪・愛知産の入荷が、続く4月以降には、沖縄・静岡産のキャベツがそれぞれ入荷され、6月中旬には再び東京近郊産の入荷が始まるという具合である。これは、第Ⅲ章で検討したように、寒冷地における春播き秋穫り型、大都市近郊や暖地における越冬型といった各々の地域の自然条件に適した作型の国産品種の育成が行われたことと密接に関わっている。すなわち、キャベツ流通の量的拡大は、6月を出荷最盛期とする東京近郊産に加え、出荷期の異なる輸送園芸産地の台頭によって端境期を埋めつつ、流通の周年化を達成した点にあるといえる。



図VI-12 東京市場におけるキャベツの月別取扱量と平均価格(1924・1930・1934年)
(各年の『東京市青果市場年報』により作成)

一方、東京市場におけるハクサイの年間取扱量は、1924年には700トンに過ぎなかったが、4年後の1928(昭和3)年には5倍の3,500トンへ、さらに6年後の1934年には4.4倍の15,500トンとなり、キャベツと同じく急激な増加を示している。この取扱量の推移を図VI-13により月別³¹⁾にみると、1928年には11月の取扱量が最も多く全体の43%、10月と12月とを合わせた3か月間の取扱量は全体の94%に上り、残りは1月から3月に集中している。続く1930年、1934年には、4月から9月の半年間の取扱量が増加する傾向にあるが、11月の取扱量が最も多く、3月以降の取扱量が極端に少なくなるパターンに変化はない。産地別にみると、1928年には、10月以降には宮城・栃木・東京近郊産の入荷が始まり、12月から翌年の1~2月にかけて茨城・静岡産の入荷が始まることわかる。また、1月以降



図VI-13 東京市場におけるハクサイの月別取扱量と平均価格(1928・1930・1934年)
 (各年の『東京市青果市場年報』により作成)

の入荷の大部分は、東京近郊産の貯蔵物であったとみられる。このようにハクサイの場合、ほとんどの産地からの入荷時期が10月から12月までの3ヶ月間に集中しており、ハクサイが秋冬季を旬にもつ野菜である点は、キャベツとの大きな違いといえる。

(2) 価格の低廉化

次に、キャベツ・ハクサイの流通量の増加に伴う価格の変化について検討する。まず、キャベツについて、流通量の増加と価格の低廉化の関係をみるために、再び図VI-12を用いて説明する。まず、いまだ輸送園芸産地からの入荷量が僅少であった1924(大正13)年には、端境期の4月から5月にかけては、1貫あたりの価格が70~80銭にまで高騰し、東京近郊産の出荷期にあたり入荷量が最大となる6~8月でも10~20銭であった。1930(昭和5)年には、東京近郊産の出荷期にあたる6~8月に加え、岩手・長野産や大阪・静岡産の入荷量の増加により9~12月、1~5月にかけての入荷量が増加した。これにより、1貫あたりのキャベツ平均価格は、6~12月には10銭未満、1~3月には10~20銭程度の低水準で安定的に推移するようになった。また、端境期にあたる4~5月の価格高騰は30銭前後にまで緩和されてきている。1934(昭和9)年は1930年と比較して、端境期の価格高騰が一層緩和されたといえる。また、9~12月に岩手・長野産のキャベツが大量に入荷し、6~8月の東京近郊産の入荷量を上回ったことにより、9~12月の価格が一層抑えられるようになった。とくに11月にキャベツの平均価格が底値を示しているが、これはハクサイをはじめとする他の多くの葉菜類の出盛り期と集中するためであるとみられる。このことは、第IV章で検討した岩手産のキャベツが、昭和戦前期の東京市場への入荷量が最大であっただけでなく、同時に、都市の消費者一般大衆に対して、キャベツという新しい食材を、より安価で入手しやすいものにするのに大きく貢献する存在であったことを示唆している。1935(昭和10)年の五大市場におけるキャベツ1貫あたりの年間平均価格は、東京11銭に対して、横浜11銭、京都15銭、大阪13銭、神戸14銭であることから、東京市場では他の大都市市場よりも低廉な価格でキャベツを入手できるようになっていた³²。

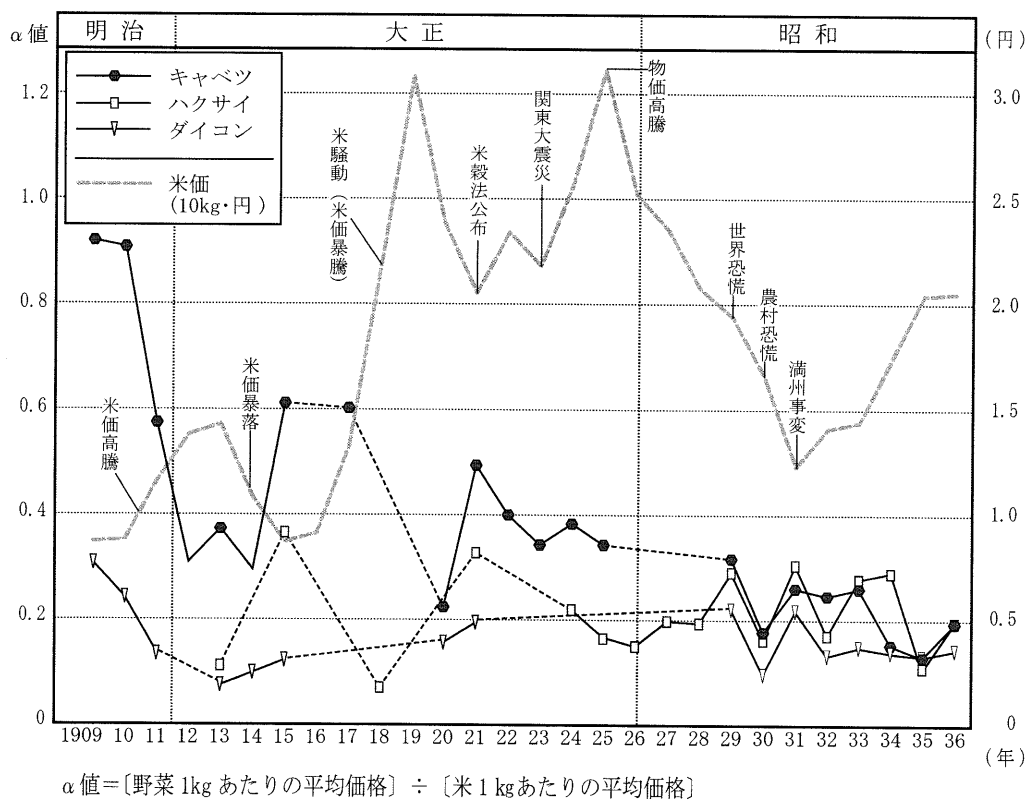
一方のハクサイは、1924年頃から東京市場への入荷がようやく本格化することもあって、4年後の1928(昭和3)年においても、入荷が集中する10~12月の1貫あたりの平均価格は20銭を下らない高水準を示した(図VI-13)。しかしながら、2年後の1930年になると、10~12月はもとより、1~3月の入荷量も大幅に増加した。それに伴って1貫あたりの平均価格も10~12月は10銭前後、1~3月は15銭前後にまで抑えられている。なお、この年の7

月に1貫あたり100銭を記録しているのは、旱魃による早生種の大幅な減収のためであった³³。

東京市場におけるハクサイの入荷状況は、宮城・静岡などの先行産地に加え、岩手・山形・福島・茨城・埼玉などの後発産地が成立し、しかも入荷時期が秋冬季に集中することから、1932(昭和7)年には極度の供給過剰となって、1貫あたり平均価格が7銭という価格の惨落を招いた³⁴。そこで、翌1933(昭和8)年には、帝国農会が主導して、二大産地である宮城と静岡を中心とした各産地間で「五大市場に対して、宮城の『仙台白菜』は12月20日の市場着荷をもって出荷を打ち切り、静岡の『庄内白菜』は12月20日の産地発荷をもって初出荷とする」ことなどを取り決めた白菜出荷協定を結んだ³⁵。『五大市場に於ける青果物市況調査』³⁶によって1933年度の東京市場におけるハクサイの入荷状況をみると、確かに12月下旬を境として、宮城・静岡の両産地の「棲み分け」がなされ、1貫あたりの平均価格は、最も低い10月下旬～11月下旬において12～13銭を維持し、1～3月には20～25銭の高値を維持している。ところが1935年度の東京市場におけるハクサイの入荷量をみると、宮城・静岡の出荷量と出荷時期は1933年度と大差ないものの、10月下旬から1月中旬にかけて茨城から大量の入荷があることに加え、10月から12月にかけて岩手、福島、長野などの出荷量が大幅に増加した。これに伴って、10月中旬から2月下旬にかけての長期にわたり、5～10銭の低水準で推移するようになった。このことから、白菜出荷協定の効力が十分に発揮されないまま、後発産地からの無秩序な入荷に歯止めがかからなかった実態が浮かび上がってくる。実際、同年の五大市場におけるハクサイ1貫あたりの年間平均価格は、東京7銭に対して、横浜9銭、京都、大阪、神戸が各12銭であり、東京市場では、関西の各市場の約半分の価格でハクサイが取引されていたことになる。ここでは、この時期の白菜出荷協定の遵守不徹底の是非を論じることはできないが、少なくとも、後発産地の成立によるハクサイの大量入荷と、それに伴うハクサイ価格の大幅な低廉化は、消費者にとってハクサイを安価でふんだんに消費できる野菜へと導く上で好条件となったと考えられる。

ところで、キャベツ・ハクサイの価格は、大正期から昭和戦前期にかけての流通量の急増によって、どのように推移してきたのであろうか。図VI-14は、米価(10kgあたりの平均価格)の推移とともに、キャベツ・ハクサイ・ダイコン1kgあたりの平均価格を米1kgあたりの平均価格で除した値(α 値と呼ぶ)の推移を示したものである。まず、米10kgあたりの標準価格の推移をみると、1909(明治42)年には87銭であったが、豊作による暴落や通貨の

膨張による暴騰を繰り返し、1919(大正8)年には3円7銭の高値に達した。翌1920(大正9)年には、戦後恐慌による株価暴落の影響を受けて米価が2円38銭に暴落した。関東大震災が発生した1923年以降には物価高騰が続き、1925(大正14)年には再び3円11銭の高値に達した。昭和期に入ると、1927(昭和2)年の豊作や1930(昭和5)年の農村恐慌の影響により、1931(昭和6)年には1円23銭にまで下落した。このように、明治末期から昭和戦前期までの期間には、他の食料品の価格形成の重要な基準であった米価そのものが激しく変動している。野菜価格の推移を絶対値ではなくα値によって示したのは、かかる事情を考慮したためである。また、キャベツ・ハクサイだけでなく、ダイコンについてもα値を示したのは、生産量において全野菜中の首位を占めるダイコンは、1909年の時点において、すでに大衆的な価格での取引が行われていた品目とみなすことができるからである。



図VI-14 米価を基準にみた東京市場におけるキャベツ・ハクサイ・ダイコンの平均価格の推移(1909~1936年)

(『大日本農会報』、『日本園芸雑誌』所収の「市況」欄、各年の『東京市青果市場年報』により作成)

α 値の推移についてみると、ダイコンは 1909 年には 0.31 であるが、1914 年以降には 0.10 ~ 0.22 の間を推移し、1935 年には 0.13、1936 年には 0.14 となっている。ダイコンの α 値は、比較的低い値で、しかも当該期間中を通して変動が比較的小さいといえる。これに対して、キャベツは 1909 年には 0.92 であった。これは、同年のダイコンの約 3 倍にあたることから、当時のキャベツの価格は相対的にみてかなり高かったといえる。キャベツの α 値は、その後乱高下を繰り返しながら 1921 (大正 10) 年には 0.49、すなわち同年のダイコンの約 2.5 倍にまで低下した。キャベツの α 値は、1921 年以降もさらに低下し続け、1935 年にはダイコンと同値の 0.13 となった。『東京市農業に関する調査(第貳輯)』³⁷によれば、南葛飾郡南綾瀬村上千葉の事例農家では、日露戦争後にはキャベツが高値であったため盛んに出荷していたが、昭和期に入るとキャベツが安値であるために栽培を縮小し、代わって糸ミツバや細根ダイコン、ミズナの栽培を拡大したという。これはあくまで一例に過ぎないが、常に市場で高収入を得られる品目を志向する東京近郊の野菜農家にとって、キャベツの位置づけが、稀少性の高い高級野菜から、廉価な大衆野菜へと転化したことを示す好例といえよう。

一方のハクサイについて、1924 年以前にはデータが得られない年次が少なくないが、1913 (大正 2) 年に 0.11、1918 (大正 7) 年に 0.07 という低い値を示す一方、1915 (大正 4) 年に 0.37、1921 年に 0.33 という高い値を示している。ハクサイ、キャベツほどではないが、ダイコンに比べて高い水準にあったことから、比較的高価であったといえる。ハクサイの α 値は、1935 年には 0.10、1936 (昭和 11) 年には 0.20 で、ダイコンやキャベツと同水準になった。明治末期から大正期にかけて、ダイコンと比較して高い水準にあったキャベツ・ハクサイの α 値が、年を経るにつれて下降し、1930 年代にはダイコンと同水準に達した事実は、キャベツ・ハクサイが価格の低廉化により、高級野菜から大衆野菜へと変質したことを示している。

表 VI-4 は、東京市が 1939・40 (昭和 14・15) 年度に実施した「東京市ニ於ケル主要生蔬菜一戸当年間消費量例」の調査結果について示したものである。調査は、夫婦と子ども 2 人の核家族の「給料生活者」32 世帯と「労務生活者」40 世帯の合計 72 世帯をサンプルとして抽出している。これは、先に検討した『主婦之友』の購読者の主体をなした都市の中間層とも一致している。

ここで注目すべきは、首位のダイコンに続いて、ハクサイが 2 位、キャベツが 3 位を占め、野菜消費量の全体の 4 分の 1 を占めるダイコンを基準とすれば、ハクサイはその 5 割

程度(12.2%)、キャベツは4割程度(9.7%)の消費量を有していることである。とくにハクサイの平均年間消費量が給料生活者(24.3kg)に比べ、より所得水準が低いとみられる労務生活者(34.0kg)に多い事実は、ハクサイが低廉な価格で、低所得者層でもふんだんに消費することができる品目となったことを示唆するものといえる。これらのことは、先に示した1937(昭和12)年当時の東京市場における野菜の品目別の取扱高でダイコン、キュウリに次いでハクサイが3位、キャベツが4位を占めたこととも対応しており(表VI-3)、キャベツ・ハクサイの流通量の増大と、それに伴う価格の低廉化が、キャベツ・ハクサイを、流通レベルだけでなく、消費レベルにおいても、ダイコンと並ぶ大衆野菜の地位へと押し上げたことを示している。

表VI-4 東京市における主要野菜の年間平均消費量(1939・1940年度)

順位	品目	一世帯当たりの平均年間消費量 (kg)			比率 (%)
		全体	給料生活者	労務生活者	
1	ダイコン	60.2	57.7	62.2	25.3
2	ハクサイ	29.2	24.3	34.0	12.2
3	キャベツ	23.2	23.4	23.1	9.7
4	ネギ	15.9	9.5	17.8	6.6
5	カブ	14.7	16.9	12.8	6.1
6	キュウリ	13.6	15.0	12.4	5.7
7	ホウレンソウ	12.6	9.0	12.6	5.3
8	タマネギ	11.8	13.0	11.0	5.0
9	サトイモ	10.5	9.2	11.3	4.4
10	ナス	9.8	9.1	10.4	4.1
11	ゴボウ	8.1	9.7	6.7	3.4
12	トマト	8.1	9.9	6.6	3.4
13	ニンジン	7.5	9.0	6.4	3.1
14	コマツナ	6.5	3.8	8.8	2.7
15	カボチャ	6.3	4.7	7.5	2.6
16	キョウナ	1.0	0.5	1.4	0.4
	計	238.9	224.5	244.8	100.0

(東京市「東京市ニ於ケル主要生蔬菜一戸当年間消費量例」により作成)

注) サンプル数：給料生活者(32世帯)、労務生活者(40世帯)、合計(72世帯)。

いずれも夫婦と子ども2人の核家族を対象。

(3) 受容層の拡大

1) 団体食での利用

団体食とは公設食堂や工場、軍隊、学校給食など、一定のまとまりのある人間集団が共時的に消費する食事である。以下ではキャベツと組み合わせる食材や調味料を含めたキャベツの調理法の時代的变化や、料理記事の購読者層や団体食の利用者の属性などに留意しつつ、これらの資料を分析することにより、都市における消費の実態を把握する。東京市は、米騒動後の物価高騰によって深刻化した失業問題対策の一環として、1918(大正7)年に新橋、神田、昌平橋、九段、本所、浅草に公設食堂を設置した。表VI-5は、1920(大正9)年に設置された東京市牛込区(現、新宿区)の神楽坂公設食堂³⁸における1925(大正14)年10月の1週間の献立のうち、キャベツを用いた献立を示したものである。キャベツを用いた料理は、漬物が4例、味噌汁と煮付が各1例の計6例確認できる。1週間21食中6食にキャベツが用いられるということは、かなり高い頻度でキャベツを利用していたとみなすことができる。安価な食材を用いる必要があった公設食堂において秋季にキャベツが頻繁に利用されている事実は、秋季を収穫期とする岩手や長野産のキャベツが、この当時すでに比較的安価な食材として東京市場へ供給されていたことを示しているものと考えられる。

1925年には、陸軍糧秣廠関係者の有志が糧友会を結成し、翌1926(大正15)年には月刊誌『糧友』を創刊した。創刊当初の『糧友』においてキャベツは、タマネギとともに長期貯蔵が可能な葉菜類として、あるいは、トマトとともに「ビタミンの含有量が最も多い」野菜として紹介されている。またハクサイは、短期貯蔵が可能な葉菜類として紹介されて

表VI-5 神楽坂食堂におけるキャベツを用いた献立(1925年10月10日~16日)

		飯	汁・おかず	漬物
10日	夕	松茸飯		沢庵・紅生姜・キャベツ漬
12日	夕	飯	フライ(コノシロ), 煮付(昆布)	沢庵・キャベツ漬
14日	朝	飯	味噌汁(葱・キャベツ)	梅干・沢庵
15日	昼	飯	スチュー(豚肉・馬鈴薯・人参・玉葱)	沢庵・キャベツ漬
	夕	飯	煮付(鰯・キャベツ)	沢庵
16日	夕	松茸飯		沢庵・紅生姜・キャベツ漬

(「軍医団雑誌」所収、「養衆ノ研究補遺」により作成)

いる。これは、キャベツ・ハクサイがともに、軍隊食において有用な野菜として注目されていたことを示している。実際の軍隊における献立を紹介した 1927(昭和 2)年の「団体調理季節献立」には、42 日(126 食)分の献立の中で、キャベツを用いた料理として、玉菜三杯酢、玉菜味噌煮、味噌汁、生野菜(生魚フライの付け合わせ)の 4 例が確認できる。また、1926(大正 15)年の「軍隊調理季節献立(十一、十二月の一例)」には、7 日(21 食)分の献立の中で、ハクサイを用いた料理として、鮭クリームとじ、豚肉と白菜の味噌煮の 2 例が確認できる。ハクサイの調理例は、この当時はようやく青果市場に出廻り始めたばかりであったためか、キャベツほど多くは確認できない。しかしながら、同史料からハクサイが軍隊においていち早く西洋風・中華風に調理されていたことがわかる。

また糧友会は、同年 6 月には東京市神田区(現、千代田区)の昌平橋公設食堂、8 月には東京府北豊島郡王子町(現、北区)の東洋紡績会社王子工場の団体食について取材し、前者では酢の物として、後者では味噌汁やお浸しとして、キャベツが実際に利用されていることを伝えている。さらに後者には、「(公設食堂に)出入りする者には^{あら}ゆる階級に属する者があるが、学生、労働者を主とし夕食には会社員公吏等も相当多い」とある。当時の東京では、軍人や工場労働者が軍隊や工場での団体食を通して、また幅広い階層の人々が公設食堂を利用することによって、実際にキャベツを食べていたことがわかる。

東京市が隣接 5 郡を編入した 1932(昭和 7)年頃には、新市域を含め約 1.5 万人の欠食児童が存在したが、その対策として学校給食事業が実施された。財団法人大里児童育成会³⁹が実施した 1933(昭和 8)年度における学校給食受益児童の延人員は約 40 万人に上り、そのうち約 9 割が荒川、向島(現、墨田)、城東(現、江東)、足立、葛飾、江戸川の各区の児童であった。表 VI-6 は、同法人によって実施された学校給食の献立のうち、キャベツおよび他の葉菜を利用した献立について、調理法と実施月日、組み合わせた食材について示したものである。キャベツの年間利用回数は 10 例で、コマツナ、アオナ、ホウレンソウ、ハクサイなどの他の葉菜と比較して最も多い。キャベツが利用された季節に着目すると、夏季に集中しており、他の葉菜の利用が秋季から春季にかけての期間であることと対照的である。当時の東京市場におけるキャベツの端境期は 6 月であり、安価であることが求められる給食用食材として積極的に利用されるのは、一見矛盾しているようにもみえる。しかしながら、夏季は、キャベツ以外の葉菜の端境期とも重なっており、この時期に市場への供給量が最も多い葉菜がキャベツであった⁴⁰。そのため、他の葉菜が安価に入手可能な秋季から春季にかけては他の葉菜を利用し、他の葉菜が入手困難な夏季にキャベツを利用したと推察

される。キャベツは、夏季における葉菜類の欠乏を補い得る葉菜として重要であったといえる。キャベツ以外の野菜が和え物やお浸しとして利用される場合が多いのに対して、キャベツがもっぱら煮付(うち 1 例は炒り煮)として利用されているのは、食物が腐敗しやすい夏季には、衛生面を考慮して、食材を十分に加熱する必要があったためであろう。キャベツと組み合わせられる食材は、和風食材だけでなく、肉類やカレー、ソースなどの洋風食材が含まれており、他の葉菜と比較しても多様である。

団体食においてキャベツ・ハクサイは、味噌汁や漬物、煮物、和え物などとして実際に利用された。これらの調理法は、伝統的な日本人の日常食の根幹をなすものであったため、とくに西洋野菜であるキャベツに馴染みの少なかった人々にとって違和感が少なく、受容されやすかったものと推察される。団体食を通じたキャベツの食事経験は、雑誌や新聞を通して得られるキャベツの調理法の知識とともに、これらの人々のキャベツに対する需要を

表VI-6 学校給食における葉菜類の利用(1933年11月～1934年10月)

利用回数		料理法別 利用回数		実施月日および組合せ食材
キャ ベ ツ	10	煮付	9	6/6(麩), 6/12(人参), 6/15(凍豆腐) 6/23(油揚げ), 6/26(馬肉・人参) 6/29(豚肉・ソース), 7/4(人参) , 7/5(カレー・豚肉), 7/18(隠元豆)
		炒り煮	1	6/4(干たら)
		和え物	0	
		お浸し	0	
コマ ツ ナ	7	煮付	3	12/21(麩・馬鈴薯), 3/8(-) 4/28(あさり・馬鈴薯)
		炒り煮	2	2/2(-), 10/6(油揚げ)
		和え物	1	1/17(辛子)
		お浸し	1	2/6(-)
ア オ ナ	5	煮付	2	2/9(生揚・昆布), 4/9(里芋・たこ)
		炒り煮	0	
		和え物	2	4/4(胡麻), 4/7(うど・もやし)
		お浸し	1	4/21(-)
ホ ソ ウ レ ン	4	煮付	0	
		炒り煮	0	
		和え物	3	12/6(里芋), 1/21(里芋), 3/10(里芋)
		お浸し	1	1/10(-)
ハ ク サ イ	2	煮付	0	
		炒り煮	1	11/16(-)
		和え物	0	
		お浸し	1	11/29(-)

(『東京府管内学校給食状況』により作成)

喚起し、家庭料理へキャベツを取り込む契機となったと考えられる。大正末期から昭和戦前期におけるキャベツの利用実態を示す記録は、この時期に、キャベツ・ハクサイが都市の幅広い階層の人々にとって、必須の大衆的な野菜として、着実に普及しつつあった実態を示しているといえる。

明治後期から昭和戦前期にかけての東京では、上流階級に属する知識人によってキャベツの調理法が考案され、キャベツの食習慣が定着する契機となった。都市におけるキャベツ需要の創出は、遠隔地におけるキャベツ生産地域の成立を促した。出荷時期の異なる複数の生産地から東京へのキャベツの供給体制が確立したことで、キャベツは東京の幅広い階層の人々にとって、より身近で、周年的に利用可能な野菜となったといえる。

2) 近郊農村への浸透

前出の『東京市農業に関する調査(第壱輯)』は、東京市の新市域の事例農家への聞き取りをもとに、都市化の影響を受けた近郊農村の農業生産の変化とともに、生活文化の変化についても詳細に記録している。例えば、品川、荏原、大森、蒲田の4区を管轄する大森農会区では、ごく簡単な洋食類として「ライスカレー」、「コロッケ」が農家で調理されるようになったことに加え、「サイダー、西洋料理、支那料理、牛乳、コーヒー、林檎、キャベツ、トマト、白菜」などの飲食物が採り入れられ始めたことが記録されている⁴¹。また前出の駒澤農会区では、昭和期になると、中等以上の農家でライスカレー、コロッケ、カツレツ、フライ、野菜サラダ、オムレツ等の西洋料理が作られ始めたことが記録されている⁴²。さらに足立区を管轄する足立農会区では、近年になって「蕃茄(トマト)、白菜、甘藍」などが新たな副食物として採り入れられるとともに、農家でも自家製の洋食が多くなったこと、来客時や農繁期にライスカレー、カツレツ、コロッケなどの出前をとるようになったこと⁴³、「畑にキャベツのあるときは、時折洋食風のを家で作って食べる人もある」⁴⁴ことなどが記録されている。大正期に旧市域を中心に流行したとされるライスカレー、コロッケ、トンカツ(カツレツ)などの洋食をはじめ、各種の西洋料理、支那料理などが昭和期に入って次第に新市域の農家へと浸透し始めたことと連動して、外来野菜であるキャベツ・ハクサイ・トマトなどが新しい副食物として、新市域の農家に受容され始めていたことがわかる。新市域の農家の女性が西洋料理などの新たな料理法を習得する手段として、女子青年団による講習会(足立農会区の例)や、「勤人」の家庭への見習奉公(大森農会区の例)などが挙げられる。

このように、1930年代には東京の旧市域を中心に、キャベツ・ハクサイが大衆野菜として普及し、西洋料理や支那料理の要素を採り入れた新たな食文化の醸成において大きな役割を果たしたといえる。そして、都市で醸成された新たな食文化が都市の範囲を越えて近郊農村へと浸透していく動きの中で、キャベツ・ハクサイも新たな食文化を彩る重要な食材として、近郊農村へと普及していったといえる。

(4) キャベツ・ハクサイの調理法の汎用性

キャベツの調理法の多様性を示した図Ⅲ-2(43頁)の図式に、キャベツをハクサイに置き換えてみた場合、図示したすべての調理法の要素が、『主婦之友』に掲載されたハクサイの調理法に示されていることが確認できる。つまり、キャベツ・ハクサイはともに、多様な調理が可能な汎用性のある野菜であるといえる。これと、『実験蔬菜園芸全講』に記載されている1928(昭和3)年当時の主要な非結球ツケナ類の特性と用途を示した表Ⅵ-7を比較すると、キャベツ・ハクサイと非結球ツケナ類との違いが明瞭になる。すなわち、ハクサイが普及する以前に実用化されていた非結球ツケナ類は、三河島菜や小松菜、水菜などの在来種であれ、体菜をはじめとする外来種であれ、品種によっては煮物や浸し物・汁の実などとしても利用が可能なものが含まれるが、繊維質が多く、用途がもっぱら漬物に限定されるものが大半であったといえる。

さらに、この表Ⅵ-7や図Ⅲ-2、図Ⅲ-4(48頁)、図Ⅲ-11(71頁)などをもとに、キャベツ・ハクサイ・ツケナ類の利用範囲について比較した場合、その違いは、表Ⅵ-8のように整理することができる。キャベツは、日本における西洋料理や野菜を生食する新たな食習慣の普及を推進する存在として、種々の西洋料理やサラダ(生食)に適するだけでなく、漬物や、和え物・浸し物、煮物・汁の実といった日本料理の調理法に幅広く適している。さらにキャベツは炒め物などの中華料理にも利用が可能であり、非常に利用範囲が広い野菜といえる。一方のハクサイも、漬物にも中華料理にも適することに加え、和え物・浸し物や煮物・汁の実などの日本料理にも広く適し、サラダを含む各種の西洋料理にも利用が可能である。これに対してツケナ類は、先述の通り漬物には非常に適するものの、和え物・浸し物や煮物・汁の実、中華料理には品種によって適するものと適さないものがあり、西洋料理やサラダ(生食)にはまったく適さない。つまり他の非結球性のツケナ類に比べ繊維質が少なく軟白なハクサイの特性は、単に漬物用食材として優れるだけでなく、漬物以外の多様な調理法に対する汎用性を兼備していることを意味している。この特性こそが旧来の非結球ツ

ケナ類を駆逐しつつ、ツケナ類の首位の座を獲得し得た重要な理由であったといえる。キャベツ・ハクサイが結球野菜で貯蔵性が高かったことは、家庭においても、その都度必要な枚数の葉を剥きながら、多様な調理法に利用することを可能にしたとみられる。この経済的な合理性を備えた点もまた、キャベツ・ハクサイの普及にとって重要な要素であったとみられる。

さらに、先に示した『主婦之友』に掲載されたハクサイの調理法(図Ⅲ-11)の中に、5例ではあるが、「ハクサイをキャベツで代用することが可能」と明記している調理法が含まれていることも、注目すべきことである。5例とは具体的には、「野菜スープ」、「白菜と鯨の胡麻酢(和え)」、「即席シチュー」、「豚と野菜の煮込み」、「豚の酢煮」であり、調理法では煮物や和え物が含まれ、調味では和風、洋風、中華風や洋中折衷が含まれる。このことは、在来のツケナ類にみられるような特有の強い芳香や辛味などのクセが少なく、幅広い食材との組み合わせや多様な調理法が可能なキャベツとハクサイは、互いに西洋料理・中華料

表VI-7 非結球ツケナ類の特性と用途

	品種	原産地	繊維	芳香・辛味	用途	
					漬物	煮物
外来種	長梗白菜	中国	中		○	
	蚕白菜	中国	中		○	
	体菜	中国	多		○	
	大茎体菜	中国	中		○	
	白茎体菜	中国	中		○	
	青菜	中国	多	○	○	
	竹葉青菜	中国	中		○	○
在来種	三河島菜	東京	多		○	
	小松菜	東京	中		○	○
	田口菜	群馬	中		○	
	薊菜	静岡	多		○	○
	水菜	京都	多	○	○	
	壬生菜	京都	多	○	○	
	酸茎菜	京都	多		○	
	広島菜	広島	中		○	
	博多京菜	福岡	多		○	
	肥後京菜	熊本	多		○	○
	高菜	-	多	○	○	
	芭蕉菜	-	多		○	

(『実験蔬菜園芸全講』により作成)

理やこれらと日本料理の折衷料理など、この時代に実用化されつつあった多くの新しい調理法において、多くの部分を共有していたといえる。実際、同時期の『東京市中央卸売市場年報』のキャベツの商況には、「殊に代用品と見らる可き白菜の高値は必然に甘藍の立場を頗る有利に導き」（1929年1月、神田）「漬菜の最盛期に全く任期を奪はれ上旬亦々八、九十銭に沈倫したりしが、中旬より終期に近づける関係と白菜の減少にて徐々に好転」（1929年12月、神田）、「白菜の安値は代用品とも見られる甘藍の市況を必然に不利に導き」（1930年11月、神田）、「年末時漬菜白菜などに人気を奪はれ兎角暴落の起因を胚胎する危機に於ても、何らの破綻を示さず…」（1931年総評、神田）などの記述が散見される。これは、当時の秋冬季キャベツの価格形成に対してハクサイの入荷量の多寡や相場が大きな影響力を持つなど、秋冬季においてはキャベツがハクサイの代用品的な意味合いが強い品目であったことを示している。このことは、西洋料理・中国料理の要素が折衷料理として日本料理に取り込まれる動きと連動して、キャベツの西洋野菜としての特性とハクサイの中国野菜としての特性とがともに弱まり、両者の用途が緋い交ぜとなって混淆しつつ、日本人の食生活の根幹部分へと浸透していったことを意味していると考えられる。

表VI-8 調理法からみたキャベツ・ハクサイ・ツケナ類の利用範囲

	日本料理			サラダ (生食)	西洋料理	中華料理
	漬け物	和え物・ 浸し物	煮物・ 汁の実			
キャベツ	+	+	+	++	++	+
ハクサイ	++	+	+	+-	+	++
ツケナ類	++	+-	+-	-	-	+-

凡例) ++:非常に適する +:おおむね適する
+-:あまり適さない(品種によっては適さない)
-:まったく適さない(多くの品種で適さない)

(『主婦之友』、『実験蔬菜園芸全講』などにより作成)

第Ⅵ章 注

- ¹ 帝国農会(1937)：『青果物ノ生産・販売統制状況ニ関スル調査』帝国農会。
- ² 前掲 1)14 頁。
- ³ 前掲 1)14 頁。
- ⁴ 鉄道院(1916)：『本邦鉄道の社会及経済に及ぼせる影響 中巻』鉄道院, 594 頁。
- ⁵ 鉄道省運輸局(1925)『大正十三年中 鉄道輸送主要貨物数量表』鉄道省運輸局, 176-177 頁。
- ⁶ 鉄道省運輸局(1926)『野菜, 生果ニ関スル調査』鉄道省運輸局, 42 頁。同書には、「一般蔬菜の外多量の甜菜を加算されてあるので他局に比し一頭地を抜き総数十四萬五千噸を挙げている」という記述がある。また 29-32 頁によれば, 同年の北海道におけるテンサイを除く野菜類の出荷量の 98%にあたる 186, 688 トンをタマネギが占め, そのうち約 25%にあたる 46, 060 トンが鉄道, 約 75%にあたる 410, 628 トンが船舶によって移出されていた。
- ⁷ 前掲 6)42 頁。
- ⁸ 運輸省鉄道総局業務局配車課編(1937)：『主要貨物統計年報』運輸省鉄道総局業務局配車課。
- ⁹ 前掲 1)。西南暖地の著名なスイカの産地としては, 宮崎・熊本以外に, 奈良(大和西瓜), 高知, 愛媛などがある。また数量は僅少なながら, 高知では, 促成キュウリや促成ナスの産地化が進展していた。
- ¹⁰ 東京市商工課(1923)：『青物市場調査資料』東京市商工課。
- ¹¹ ここでいう各府県の郡数は, 「東京市蔬菜入荷表」に記された全郡数をいう。東京府の場合, 全 8 郡のうち, 南多摩郡と西多摩郡を除く 6 郡が記されている。
- ¹² 神田市場史刊行会(1968)：『神田市場史 上巻』神田市場史刊行会, 830 頁。
- ¹³ 前掲 10)1-9 頁。
- ¹⁴ 前掲 10)31-34 頁。
- ¹⁵ 東京市役所(1928)：『東京市江東青物市場年報(昭和二年)』東京市役所, 1 頁。
- ¹⁶ 1931(昭和 6)年に両国駅に改称した。
- ¹⁷ 東京市役所(1929)：『東京市青果市場年報(昭和三年)』東京市役所, 1 頁。
- ¹⁸ 前掲 12)671 頁。
- ¹⁹ 東京市庶務課(1914~1921)：『東京貨物集散調査書』東京市。
- ²⁰ 前掲 12)1039 頁。同書では鉄道省運輸局の調査による「神田青果市場経済調査概況」を典拠として 1926(大正 5)年の東京市における青果物の発着数量を都道府県別に示してある。
- ²¹ 『埼玉新報』1914(大正 3)年 6 月 8 日「県下の園芸は左の如し」, 鴻巣市市史編さん調査会(1995)：『鴻巣市史 資料編 6 近・現代二』埼玉県鴻巣市, 770 頁所収。同史料には「甘藷は(中略)中仙道線浦和, 与野, 大宮, 上尾, 桶川, 鴻巣の各駅より産出するもの多く東北地方に向って販売せらる」とある。
- ²² 前掲 15)7-8 頁。
- ²³ 東京市役所(1934)：『東京市青果市場年報(昭和八年)』東京市役所, 4 頁。同史料によれば, その他の輸送手段 49%の内訳は, 自動車 39%, 手車 11%, リヤカー 10%, 牛馬車 6%, 自転車・オートバイ 1%であった。
- ²⁴ 前掲 17)2-3 頁。同史料の以下の記述からは, 輸送園芸産地に台頭により近郊産地が打撃を受けることに対して, かなり切実味を帯びていたことがわかる。「吾大東京の発展は逐年外へ外へと膨張し, 旧来の市場に占めた所謂地廻り野菜の名産地は, 其の大半は住宅地又は工場地帯に化して昔日の盛観を再び見るを得ず, 搗て生産出荷組合の発達及栽培法・荷造法の進歩は期せずして旅物(遠距離輸送品)の中央新出となり, 漸次近在物に圧迫を加ふるに至った(略)斯くて, この勢で進展すれば吾東京市中央卸売市場完成後は, 益々この勢を助勢し, 全国青果物の競争場裡と化し, 従来の様に本場だとか或は特産地だとか称して必ずしも安閑として居られぬ程切迫した時期が到来する事は敢えて想像に難くない」
- ²⁵ 神田市場史刊行会(1970)：『神田市場史 下巻』神田市場史刊行会, 169 頁。
- ²⁶ 帝国農会(1935)：『東京市農業に関する調査(第壹輯)東京市城内農家の生活様式』帝国農会, 84-85 頁。
- ²⁷ 前掲 15)37-38 頁。

-
- ²⁸ 東京市役所(1932)：『東京市青果市場年報(昭和六年)』東京市役所，32頁。同史料には，以下のような記述がある。「白菜栽培の普及は本年に入り益々著しく，新産地続出して旧産地の独占を許さず，互に相競ひ中央に蝟集するの盛況を呈した。就中東北物の進出は誠に目覚ましく，仙臺物の外岩手，山形の両産地勃興して従来の仙臺物に追従して，白菜取引に一抹の新鮮味を興えた。然し栽培法荷造法には猶研究の余地があり，仙臺物と相抗するには今一層の努力が必要である」
- ²⁹ 前掲 25)168-169頁。
- ³⁰ 帝国農会(1937)：『五大市場に於ける青果物市況調査』帝国農会，22-55頁。
- ³¹ 東京市場におけるハクサイの月別取扱量に関するデータは，1927年以前には存在しない。
- ³² 前掲 30)22-55頁。
- ³³ 東京市役所(1931)：『東京市青果市場年報(昭和五年)』東京市役所，32頁。
- ³⁴ 東京市役所(1933)：『東京市青果市場年報(昭和七年)』東京市役所，33頁。
- ³⁵ 玉真之介(1996)：『主産地形成と農業団体－戦間期日本農業と系統農会』農山漁村文化協会，79-85頁。
- ³⁶ 前掲 30)2-21頁。
- ³⁷ 帝国農会(1935)：『東京市農業に関する調査(第貳輯)東京市域内農業経営の実態』帝国農会，88-98頁。
- ³⁸ 1920(大正9)年4月に神楽坂に設置された公設食堂。
- ³⁹ 財団法人大里児童育成会は，東京市麻布区一本松町の大里兵蔵が「第二国民タル小学児童ヲシテ健全ナル発達ヲ遂サシムル事ハ国家社会ニ於ケル最大急務ナルニ拘ラス東京一市内ニ尚ホ約一万五千人ノ欠食児童ヲ見ルノミナラズ優良児童ニシテ進テ修業ノ機会ヲ得サル者亦尠ナカラ」ぬ状況を憂いて設立した。同法人では，荒川区，向島区，城東区，葛飾区，江戸川区，足立区などの小学生に対して給食の配布を実施した。
- ⁴⁰ ①前掲 30)。同史料には，1935(昭和10)年度の東京市場におけるハクサイの取扱数量の記載は，10月から3月までの半年間のみである。②前掲 24)。同史料によれば，キャベツとキャベツ以外の葉菜類(ハクサイやその他のツケナ類)の月別取扱数量を比較した場合，4月から10月にかけて，キャベツの取扱数量が，キャベツ以外の葉菜類の取扱数量の合計を上回っている。
- ⁴¹ 前掲 26)48-49頁。
- ⁴² 前掲 26)96頁。
- ⁴³ 前掲 26)228頁。
- ⁴⁴ 前掲 26)383頁。

第Ⅶ章 結論

第1節 総括

本研究は、日本人の食生活において主要な位置を占める外来野菜の中から、キャベツとハクサイに注目し、育種、生産、流通、消費を含めた構造全体を考察することを通して、日本における外来野菜の導入と普及の特質を明らかにすることを目的とした。第Ⅱ章で外来野菜の史的展開を概観した後、第Ⅲ章ではキャベツとハクサイを対比させつつ、導入期から普及の端緒をつかむまでの過程について検討した。続く第Ⅳ章と第Ⅴ章では、それぞれ岩手甘藍と仙台白菜の生産地域を事例に、外来野菜の生産地域の実像について具体的に検討した。そして第Ⅵ章では、日本最大の消費市場である東京を事例に、都市におけるキャベツ・ハクサイの受容について検討した。その結果明らかになった主なことから、以下のように要約される。

第Ⅱ章では、まず日本の野菜について概観することにより、その中でのキャベツとハクサイの位置づけを明確にした。もともと日本原産の野菜はミツバやフキ、ワサビなどごくわずかな品目のみであり、主要な野菜の大部分は海外から日本へ渡来したものであった。本研究では、日本原産の品目および近世以前に実用化されていた品目を在来野菜(在来種)、近代以降に実用化された品目を外来野菜(外来種)と定義し、論を進めた。この定義に従って現代の日本における野菜の生産状況をみると、日本国内で収穫される野菜全体の約6割を外来野菜が占めていた。キャベツとハクサイは、在来野菜で最も主要な品目であるダイコンと並び、第二次世界大戦以降の日本において作付面積、収穫量ともに上位を占める主要な野菜と位置づけられた。

続いて『明治七年府県物産表』をもとに、外来野菜の導入以前における在来野菜の生産状況について検討した。外来野菜の導入以前における主要な野菜は、ダイコン、ゴボウ、ナス、ニンジン、サツマイモ、キュウリ、カブ、カボチャ、ツケナ、スイカなどであった。主要な野菜の中に根菜類・いも類が多く含まれているのは、「かて飯」として米と混炊することが野菜の重要な用途であったためと推断した。また同史料をもとにしたツケナ類の府県別の品種分布の分析からは、同一府県内で複数の品種が生産される場合が多く、日本の在来野菜の中でもとくに地域的多様性が顕著な品目であったことが確認された。とくに大都市を擁する府県で野菜類に占めるツケナの比重が相対的に高い傾向があることから、都

市近郊園芸の発達がツケナの生産を促す一因であることが考えられる。

明治前期には、政府による殖産興業政策の一環として外来野菜が導入され、各府県への試作依頼などを通じて日本国内における栽培適地の把握が試みられた。明治前期に導入した品種を集録し、1886(明治 19)年に刊行された『改訂増補舶来穀菜要覧』の分析からは、明治前期に日本へ導入された外来野菜の大部分が欧米諸国原産の野菜、即ち西洋野菜であることが確認された。このことから明治政府の殖産興業政策における欧化志向が、外来野菜の導入にも強く反映されていたと判断できる。キャベツはアメリカ合衆国やイギリスなどから 24 品種が導入されたのに対し、ハクサイは中国から導入されたツケナ類 5 品種のうちの 1 品種に数えられているに過ぎないことから、導入時における両者の位置づけは大きく異なっていたと判断できる。

明治後期から現代までの作付面積の推移を検討した結果、外来野菜の普及の画期として、明治後期から昭和戦前期と第二次世界大戦後の高度経済成長期の 2 つの時期を抽出することができた。とくに前者は後者ほど劇的ではないものの、作付面積の増加率などから判断して生産量が着実に増加した時期であったと判断できる。キャベツの生産地域は、北海道や東北北部などの寒冷地において明治期に成立し、大正期に入って南東北や新潟、関東、中部高冷地へ、昭和戦前期には西南日本の各地へと次第に拡大した。ハクサイは、統計上の制約もあって大正期以前の状況は判然としないものの、昭和戦前期には南東北から北関東にかけての諸県を中心に東北日本で大規模な生産地域が成立した。

第二次世界大戦後の高度経済成長期には、キャベツでは群馬、愛知、千葉、ハクサイでは茨城、長野などにおいて現代に繋がる主産地が形成され、両者ともに第二次世界大戦の前後で産地の構成が大きく変化したことが確認された。このことから、外来野菜の導入から普及に至る過程を検討するには、従来から地理学で研究蓄積のある第二次世界大戦後の主産地ではなく、戦前期までに成立した産地を分析対象とすべきであると判断した。

第Ⅲ章では、キャベツとハクサイを対比させつつ、導入期における阻害要因の存在とその克服の過程について検討した。まずキャベツは、明治前期に政府によって導入が図られ、その試作結果は比較的良好であった。しかしながら外国人居留地や開拓使の管轄下にあった北海道を除いて、為政者による導入がキャベツの普及に直接結びついたわけではなかった。それは、当時の日本人がキャベツ特有の「におい」に抵抗感を抱いていたことや、飯と味噌汁と漬物を主体とする日本人の食生活に適したキャベツの調理法が提示されていなかったことに起因すると指摘できる。キャベツの場合、普及の阻害要因は消費的要因に求

められた。

明治中後期になると、都市の上流階級に属する知識人によって、キャベツ特有のにおいを払拭する「下茹で」調理法や、日本在来の醤油などの調味料を用い、煮物や和え物といった日本在来の調理法によるキャベツの料理法が考案され、栽培園芸書や料理手引書などを通して紹介された。このことが、日本におけるキャベツ食習慣の定着の素地となったと判断できる。大正期から昭和戦前期には、中流階級の主婦を購読者層とする婦人雑誌や新聞の料理欄に家庭料理向きのキャベツ料理が紹介されたが、このことから中流階級の家庭においてキャベツが利用され始めたことが判明する。明治後期から昭和戦前期にかけて、キャベツ需要の拡大にいち早く着目した民間育種家によって、地域ごとの自然条件に適した国産品種の育成が進んだことにより、収穫期の異なるキャベツ産地の成立に結びついたことが指摘できる。

一方のハクサイは、キャベツと同じく明治前期に政府によって山東系の品種の導入が試みられたものの、それは内務省勸業寮と愛知県に限定されていた。ハクサイを結球させることが困難であったため、内務省では試作栽培を断念し、唯一試作栽培を継続した愛知県においても結球が完全なハクサイの種子を採種するまでに約10年の歳月を要した。結球種のハクサイは、「脆軟」で「美味」なものと認識されながらも、明治前期時点における栽培技術水準では「交雑」問題が阻害要因となり、栽培は困難とされ、広く周知されるまでには至らなかった。そしてこの時点では、結球種のハクサイよりもむしろ、栽培や採種が容易な非結球種の山東菜がいち早く周知され、三河島菜などの在来ツケナより優れた品質のツケナとして普及していった。

日清戦争に出征した軍人が、中国大陸においてハクサイを実際に見たり食べたりしたことを契機として、茨城県、宮城県などで芝罘種の種子が導入されたが、この時点でも「交雑」問題によって、ハクサイの栽培は困難な状況が続いた。日露戦争後の関東州の領有によって、中国や朝鮮にハクサイ種子を採種し日本へ輸出販売する専門業者が成立したため、購入種子によるハクサイの栽培が可能となった。しかしながら、輸入種子が高価であることや粗悪品を販売する悪徳業者の多発など、新たな問題が生じた。大正期に入ると、ハクサイの「結球性」に起因する食味の良さと軟白さ、多収性と貯蔵性、寄生虫の害からの安全性などを高く評価する農学者らによってハクサイの栽培が奨励されていった。

このようなハクサイ栽培に対する需要を背景に、日本国内でハクサイの育採種が試みられ、宮城県や愛知県を中心に各地で国産品種が育成された。その担い手の多くは一般的な

篤農家ではなく、より専門的な知識や技術、設備を備えた種苗業者や公的機関であった。

「交雑」という阻害要因が解消され、ハクサイ生産の前提となる種子の供給体制が整ったことにより、昭和戦前期には国産品種の育成地を中心に、ハクサイ産地の成立が急速に進んだ。そして、同時期における結球種ハクサイの急速な普及は、日本在来の不結球ハクサイである三河島菜や半結球ハクサイである山東菜といった非結球ツケナ類の領分を駆逐する側面があったことを指摘した。

第IV章では、昭和戦前期において都市市場への代表的なキャベツ供給地域となる岩手県を事例として、岩手甘藍生産地域の成立過程について検討した。岩手県では、明治前期において外来野菜の導入政策が積極的に推進された。また、岩手県ではキャベツを「玉菜」と呼称し、漬物として利用する例が多数確認されることなどから考えて、キャベツをいち早く定着させた地域の一つと位置づけることができる。

岩手県において、いち早くキャベツを受容したのは、近世以来の盛岡近郊野菜生産地域であった仙北町とその周辺の人々であった。野菜採種技術を保持する山田清之助、工藤惣太郎ら民間育種家が、結球が緊密で貯蔵や長距離輸送に適し、外観が美しい国産品種「南部甘藍」を育成し、照井仁太郎ら産地仲買人が都市市場におけるキャベツ需要に着目しつつ、鉄道を利用した出荷を展開した。大正期に東京で開催された博覧会の審査記録からは、盛岡近郊から出品された扁円形で結球が緊密なキャベツが東京において高い評価を得ていたことが判明する。つまり岩手県は、日本における輸送園芸の先駆的なキャベツ産地として、都市市場でも注目される存在であったことが指摘できる。盛岡市近郊の民間育種家や産地仲買人が、都市におけるキャベツ需要に対応し得る生産地域の成立に果たした役割は重要である。

キャベツの生産地域は大正期から昭和戦前期にかけて、盛岡以北の岩手郡、二戸郡や遠野を中心とする上閉伊郡へと拡大していった。照井をはじめとする産地仲買人は、自家採種や育苗を行い、生産農家に対する苗の提供や買い付けを通じて、キャベツ産地の拡大に深く関与した。一方、岩手県農会や岩手県立農事試験場などの公的機関も、岩手甘藍の産地振興を推進した。大正前期には、県農会が品評会などを通じて、外観が美しく結球が緊密な長距離輸送に適した南部甘藍への品種統一を推進し、都市市場へ出荷するキャベツの商品価値を高めるよう指導した。また大正後期には、東京においてキャベツの受容層が一般大衆にまで広がり、狭い台所でも調理しやすく単価が安い小形のキャベツへの需要が高まったことを受け、栽培指導を通してキャベツの小形化を図った。これらの事実からは、

岩手県農会では都市需要の動向を意識しつつ、需要の内実を考慮した生産出荷指導を実施していたことが指摘できる。

大正期から昭和戦前期にかけて岩手甘藍の生産が盛んになった岩手郡、二戸郡、上閉伊郡は、稗や麦、大豆などを主体とする自給的な畑作が卓越する地域であった。当該地域の畑作において、キャベツが稗に替わる作物として輪作体系に組み込まれたことは、換金作物を獲得しただけでなく、深耕や施肥量の増加が麦などの増収にも効果をもたらすなど、農業の改良にも重大な役割を果たした。岩手甘藍は昭和戦前期の六大市場において、日本一の取扱量を有しており、都市の一般大衆に対してキャベツという新しい食材を、より安価で入手しやすいものにするに、大きな役割を果たす存在であったことが指摘できる。

第V章では、昭和戦前期において都市市場への代表的なハクサイ供給地域となる宮城県を事例として、仙台白菜生産地域の成立過程について検討した。宮城県では日清戦争に出征した軍人が持ち帰った芝罘種のハクサイ種子をもとに、宮城農学校で試作が開始された。同校教諭の沼倉吉兵衛は、ハクサイが宮城県の冷涼な気候に適していることから、将来有望な野菜であると考え試作に着手した。しかし、明治前期の内務省や愛知県と同様、採種法が不完全なことに起因する結球性減退によって、試作を継続することができなかった。沼倉は、伊達家養種園、宮城県立農事試験場においてもハクサイの試作を主導する中で、ハクサイの採種には、他の作物以上に周囲との隔絶性の高い採種環境を設定する必要性を認識し、松島湾内の無人島である馬放島に採種圃場を設定することによって、「松島白菜」の育採種に成功した。

こうした沼倉らの動きに続いて渡邊穎二が渡辺採種場を創業し、松島湾内の有人島である浦戸諸島や宮戸島において「松島白菜」の委託採種事業を展開した。有人島における採種では、住民が栽培するアブラナ科の菜類が交雑に繋がる危険性はあったが、住民から信頼の厚い人物を組合長とする採種組合を地区ごとに編成し、「雑菜刈り」を徹底することによってこの点を克服した。この点を克服しさえすれば、有人島は十分な作付面積を確保する点からも、住民による周到的圃場管理が可能な点からも、無人島よりも有利な条件が揃っていた。また、自給的な農漁業が主体で現金収入の機会に乏しかった当時の浦戸諸島の住民にとっては、ハクサイ採種業による現金収入の経済的意義は重要であった。

宮城県内では当初、ハクサイを自家消費用と地方市場へのお荷用に生産されるのみであったが、1923年頃に生産過剰となった。その善後策として東京、横浜市場へ販路を求め「仙台白菜」として販売したところ、結球が完全で柔軟な品質や特有の風味が上流階級の嗜好

に的中し、このことをきっかけに県外移出向けの生産が急速に進展した。この時期は、浦戸諸島での松島白菜の委託採種事業が展開し始めた時期とも一致することから、種子の供給体制の確立が仙台白菜の産地形成に直結していたことが判明する。また宮城県では畑地小作料を穀納する慣行が一般的であったが、この時期は大麦や大豆などの価格低迷に伴って、小作地の返還に歯止めがかからない状況であった。そのため地主層にとっては、換金性の高い畑作物の導入が大きな課題であり、出荷組合を結成してハクサイの県外移出を推進することは、この課題を克服する上でも重要であった。

仙台白菜は当初、都市市場において優良な漬菜を求める消費者の潜在的な需要と合致することで、機先を制する形で受容され、宮城県農会主導による全県的な産地形成とも相まって、急速に銘柄産地としての地位を確立していった。ところが、時を置かず茨城、埼玉、千葉などの関東近在にハクサイ産地が林立してくると、京浜市場でのハクサイ需要は飽和状態となり、仙台白菜は京浜市場において関東近在物と競合する局面を迎えるようになった。宮城県農会では、生産調整と帝国農会の販売斡旋所を通じた販売統制、「松島白菜」への品種統一、移出白菜検査の実施などを徹底することによって、都市需要の維持拡大を図っていった。また都市市場において仙台白菜のポスターや手拭いを配布するとともに、都市消費者向けに調理法を記載したパンフレットを作成するなどして、消費地での新たな需要の掘り起こしに努めた事実は、岩手甘藍の場合と同様、仙台白菜の生産地域が都市需要の内実を意識し、対応していたことを示している。

第VI章では、日本最大の消費市場である東京市を事例に、流通および消費的側面からキャベツ・ハクサイが都市大衆にとって身近な食材として受容されていく過程について検討した。従来、東京市(後の旧市域)への主たる野菜供給地は、東京市に隣接する5郡(後の新市域)を中心とした近郊園芸地帯であった。そのことは、隣接5郡に亀戸ダイコン、千住ネギ、三河島菜、滝野川ゴボウ、駒込ナス、練馬ダイコン、居留木橋カボチャなど、地名が付された特産野菜が多く存在することからも想起できる。東京市場では、資料で確認することのできる大正期においてさえ、ダイコン、サツマイモ、ナス、ジャガイモ、サトイモ、カボチャ、キュウリ、ネギ、ツケナをはじめとする大部分の野菜を、隣接5郡を中心とした近郊地域から入荷していた。

ところが東京では、明治後期から昭和戦前期にかけて急激な都市化が進んだ。とくに隣接5郡において人口の増加が顕著であったこと、第一次世界大戦を契機として旧来の水上輸送に代わって鉄道が主要な物資輸送手段となったことなどから、東京市場では大正期を

通じて、鉄道を利用した野菜類の中間産地・遠隔産地の進出が着実に進んだ。さらに1923(大正12)年の中央卸売市場法の公布を受けて、江東分場、神田分場、築地本場の順に東京市中央卸売市場が整備されていくことにより、東京では急激な都市化に対応した生鮮食料品の流通機構の改善が進んだ。その結果東京市場では、鉄道を利用した輸送園芸産地が台頭し、近郊園芸産地の領分を蚕食しつつ、相対的な地位を高めていった。輸送園芸の主要な品目と産地は、タマネギ(大阪・北海道・愛知)、キャベツ(岩手・静岡・愛知・沖縄など)、ジャガイモ(北海道・青森・群馬)、ハクサイ(茨城・群馬・静岡・宮城)、スイカ(高知・茨城・静岡)、カボチャ(宮崎・熊本・茨城)、キュウリ(静岡・高知・茨城)などであった。とくにキャベツの場合、6月を出荷最盛期とする東京近郊産に加え、出荷期の異なる輸送園芸産地が成長したことは、流通の周年化が達成され、秋冬季に流通が集中するハクサイやツケナ類の欠乏期を充たす葉菜類としても、重要な意味をもっていた。

都市市場におけるキャベツ・ハクサイの価格は、明治末期から大正期にはダイコンと比較して高い水準にあったが、輸送園芸産地の成長により流通量が増加するにつれて下降し、1930年代にはダイコンと同水準にまで低廉化した。価格の低廉化は、都市の消費者にとって高級野菜であったキャベツ・ハクサイを、安価でふんだんに利用できる大衆野菜へと変質させたことを意味している。結球野菜で貯蔵性・輸送性に優れたキャベツ・ハクサイは、輸送園芸の代表的な品目として、この時期に急激な流通量の増加をみせ、東京市場における主要野菜としての地位を獲得していった。そして同じく結球野菜で同時期に主要野菜となったタマネギとともに、伝統的な根菜類・いも類主体の野菜消費の在り方を大きく転換させる役割を果たした。さらにこの時期のハクサイの急速な普及は、東京近郊の非結球ツケナである三河島菜や山東菜の領分の駆逐を伴うものであり、従来の地域的多様性の強いツケナの生産・流通・消費の在り方にも大きな転換をもたらしたことが指摘できる。

1930年代になると、東京市域の公設食堂や軍隊、工場、学校給食などの団体食において、味噌汁や漬物、煮物などとして、キャベツ・ハクサイが実際に利用されていたことが確認された。また、都市で醸成された新たな食文化が都市地域を越えて近郊農村へと浸透していく動きの中で、近郊農村においてもキャベツ・ハクサイが実際に利用されていたことが確認された。以上の事実から、1930年代にはキャベツ・ハクサイの食習慣が、都市の幅広い階層の人々に定着したことが指摘できる。

第2節 得られた知見

(1) 近代日本における外来野菜の普及メカニズム

以上のような総括に基づき、本研究で得られた知見は、以下の4点に集約することができる。

第1章第1節において、外来野菜に関する従来の研究における問題点として、農学や農業経済地理学の立場からは、生産的側面すなわち生産地域形成の条件のみに主眼が置かれ、食文化論の立場からは、消費的側面すなわち狭義の食文化としての加工・調理と飲食のみに主眼が置かれ、両者の議論が噛み合っていなかったことを挙げた。この点を踏まえて、本研究では、外来野菜の普及は、生産と消費を両方の核としつつ、その両者を結ぶ流通や、生産の前提となる育種、消費の内実としての加工・調理などを含めた様々な要素が相互に関わりながら展開する、との考えに立脚し、育種から生産、流通を経て消費に至るこの一連の営為を「広義の食文化」として捉え、食文化の形成と変容を明らかにすることを意図した。

とくに第Ⅲ章で検討したように、導入の初期の段階では、キャベツの場合、明治政府による積極的な導入政策や良好な試作結果から判断して、生産に必要な条件はほぼ整っていたと推断された。そのような中、当時の日本人の多くがキャベツ特有の「におい」に抵抗感を抱いていたことや、飯と味噌汁と漬物を主体とする日本人の食生活に適したキャベツの調理法が提示されていなかったなどの事実から、「におい」などの消費的要因がキャベツ普及の阻害要因となった。明治中後期に至り、都市の上流階級に属する知識人によってキャベツの調理法が考案され、紹介されたことがキャベツ食習慣の定着の素地となった。また、これと時を同じくして、岩手や東京などでキャベツ需要の拡大にいち早く着目した民間育種家によって、国産品種が育成された事実は、調理法の考案が普及の促進要因となっていたことを示している。

一方のハクサイは、日本において近世以前からツケナ類が主要な野菜となっていたことを踏まえれば、所与の需要が存在し消費に必要な条件は整っていたものとみられる。それにもかかわらず、明治政府による外来野菜の導入政策では西洋野菜を偏重するあまり、ハクサイの導入に対して非常に消極的であった。これに加え、在来ツケナ類との「交雑」の問題、つまり育採種技術の確立が普及の阻害要因となった。「交雑」の問題は明治前期に限らず、日清戦争後の再導入時に至るまでハクサイの普及の阻害要因であり続けた。ハクサイの場合、大正期に宮城や愛知をはじめとする全国各地で国産品種が育成され、種子の供

給体制が整うことと軌を一にして堰を切ったかの如く大規模な産地が林立し、生産過剰を引き起こした事実は、育採種技術がハクサイ普及の阻害要因となっていた証左である。

このように、近代における外来野菜の生産地域の成立には、導入の初期の段階にみられる阻害要因の克服が、普及の端緒をつかむ鍵となることが明らかとなった。その際、従来は存在しなかった新しい作物であり食品でもある外来野菜の普及には、栽培技術の確立もさることながら、栽培の前提となる育採種技術の確立や需要を創出し拡大するための調理法の考案がとくに重要な条件であったことが指摘できる。本研究では、外来野菜を代表するキャベツとハクサイの2つの品目を事例として挙げたが、品目によって普及の阻害条件や普及のありようが異なる事実は、従来の食文化論にみられたように外来野菜を一括して論じるのではなく、品目の特性や事情に即した個別具体的な分析が必要であることを示している。

外来野菜の普及に関する研究では、従来から消費的要因の重要性が示唆されつつも、生産的要因にのみが重視されがちであり、地理学でもその傾向が強かった。しかし本研究で示したように、とくにキャベツの場合、生産地域の成立という地理的現象の基盤には、調理法の考案と周知による都市需要の拡大がとりわけ重要であった。また仙台白菜の生産地域の例で明らかにしたように、漬物材料という所与の需要が存在したハクサイにおいてさえ、需要の拡大を図る方策として、都市消費者へ調理法の紹介が行われたことが確認された。このことは、外来野菜の普及が、供給体制の確立にのみ起因するのではなく、消費者の嗜好や経験に基づいた需要の創出に大きく規定されていることを示している。その意味で、地理学的な見地から生産地域の成立を検討する際にも、消費的要因は具体的に解明する必要がある。

(2) 外来野菜生産地域の歴史的・地域的意義

第IV章と第V章では、大正期から昭和戦前期にかけて都市市場への外来野菜の大量供給を担った輸送園芸の代表的産地として、岩手甘藍と仙台白菜の生産地域を取り上げ、具体的な地域に即して、外来野菜の導入から国産品種の育成を経て、県外移出を目的とする広域な生産地域の形成までの過程を分析した。

その具体的な内容については、前節ですでに述べた通りであるが、地域の栽培環境に適合した国産品種の育成や作型の確立、産地仲買人などの流通の担い手が都市市場と取り結ぶ地域間関係、生産の組織化や商品の規格化、都市市場における外来野菜の需要を察知し

た品質改善などが確認された。

大正から昭和戦前期にかけて成立した外来野菜の生産地域は、高度経済成長期における産地の移動・再編により、現在へと繋がる主産地とは異なる場合が多かった(第Ⅱ章第4節参照)。そのこともあって従来の研究では、高度経済成長期における高速道路網の整備や交配種(F_1)の普及などと連動した主産地の形成が、大都市市場と結合した遠隔の外来野菜生産地域を成立させたと考えられてきた。

しかしながら本研究によって、大正期から昭和戦前期にかけて成立した外来野菜産地の特質として、①育採種技術を確立した地域の中から成立したこと、②都市市場と結合し都市需要に対応しつつ出荷を展開したこと、そして、その出荷が③都市の一般大衆が日常的にふんだんに外来野菜を消費することを可能にしたことなどが明らかになった。つまり、大正期から昭和戦前期にかけて成立した生産地域こそが、外来野菜という新しい野菜を日本に定着させ、少なくとも東京をはじめとする大都市市場において昭和戦前期までに「大衆化」と呼べる程度にまで普及を進展させる役割を果たした産地と位置づけることができる。その意味において、大正期から昭和戦前期にかけて成立した外来野菜の生産地域は、従来の研究において、本格的な主産地形成の「前史」の一部として過小評価されてきたとみなすことができ、今後はこの見方を改める必要がある。

(3) 大衆消費社会における結球野菜

第Ⅵ章で詳細に検討した通り、大都市における急速な都市化の進展や新中間層による都市での大衆文化の醸成といった時代的・社会的背景のもと、大正期から昭和戦前期にかけてキャベツ・ハクサイは、都市大衆の食文化に急速に浸透していった。とくにハクサイは、他の非結球性のツケナ類に比べ、繊維質が少なく軟白な特性により、単に漬物用食材として優れるだけでなく、漬物以外の多様な調理法に対する汎用性を兼備していた。そしてこの特性のために非結球ツケナ類を駆逐しつつ、ツケナ類の首位の座を獲得していったことは先に検討した通りである。一方のキャベツはハクサイ同様、多様な調理法への汎用性などに加え、ハクサイやツケナ類の収穫が難しく葉菜類の欠乏する夏季にも収穫可能な特性を兼ね備えていた。さらに、葉菜類でありながら貯蔵性の高いキャベツ・ハクサイの特性は、その都度必要な枚数の葉を剥きながら、多様な調理法に利用することを可能にしたという点で、一般大衆の家庭でも重用される野菜となり得たと推断される。

ところで、キャベツ・ハクサイが普及する以前から日本に存在した在来ツケナ類は、品種分化を生じやすい作物特性に加え、非結球性で貯蔵性・輸送性に乏しいため、自家菜園

での生産か、商品として生産される場合でも近郊園芸産地に限定されていた。それゆえ、その生産と消費のありようには地域的差異が顕著であった。

キャベツ・ハクサイの産地が、大都市の近郊・遠隔地を問わず全国各地に成立し、しかも広範囲に流通するようになった事実は、同一品目の野菜が日本国内で広く流通・消費されるようになった点で、それ以前の時代とは大きく異なる変化であることが指摘できる。そのような状況にあつて、移出量が大きく、移出範囲すなわち移出府県数も最大であった岩手甘藍・仙台白菜の両産地は、当時におけるキャベツ・ハクサイ流通の広域化を先導する役割を果たしたといえる。その意味において、大正期から昭和戦前期にかけてキャベツ・ハクサイの大規模な輸送園芸産地が成立し、新たな調理法などの情報と一体となって全国の都市市場へと供給されるようになったことは、明治前期に導入された外来野菜であるキャベツ・ハクサイが、この時代の大衆消費社会の到来と不可分に結びつく形で、都市社会を中心に普及していったことを示している。

(4) 外来野菜が食生活の近代化に果たした役割

キャベツであれ、ハクサイであれ同一品目の野菜が日本国内で広く共時的に流通し、消費されるようになった事実は、日本人の食生活の歴史においていかなる変化をもたらしたのであろうか。第Ⅱ章および第Ⅲ章で検討したように外来野菜は導入期においては、必ずしも多くの地域で積極的に受容され、実用化が試みられたわけではなかった。その意味において外来野菜は、導入の初期には受容のされ方に大きな地域的差異が存在したといえる。キャベツであれ、ハクサイであれ、国産品種の育成や生産地域の成立を達成した地域はごく一部であった。キャベツやハクサイの需要は、明治後期以降における都市の進展や大都市での大衆消費文化の醸成と結びつくことによって拡大し、鉄道輸送網の拡充や都市市場の整備と相俟って、生産地域の成長が促進された。昭和戦前期には、岩手甘藍・仙台白菜などの大規模な産地からは、キャベツやハクサイが東京などの一部の大都市にとどまらず多くの府県へと供給されるようになった。本研究では産地から各府県へと移出されたキャベツやハクサイが、どのような地域や階層の人々にどのように消費されたか、という点までは明らかにできていない。しかしながら、この流れは大都市で醸成された大衆消費文化の重要な要素としてキャベツ、ハクサイの食文化が地方へと波及していったことを示していることは確かである。それは、日本人の伝統的食生活においてきわめて重要であった野菜について、従来は大きかった地域的差異を縮小する意味があったものと考えられる。

第3節 課題と展望

最後に本研究で残された課題としては、以下の4点をあげることができる。

一点目は、外来野菜の消費や都市における流通について、より詳細な実態を解明することである。本研究ではキャベツとハクサイを事例として、その導入から大衆化に至る過程を、育種、生産、流通、消費を含めた構造全体を考察することに努め、一定の知見を得ることはできたものの、生産的側面の分析に比べて消費的側面や流通に関する分析が少ない点は否めない。とくに消費的側面については、本研究で事例として取り上げた東京のような大都市だけでなく、地方都市や農村での消費実態についても今後は検討していく必要がある。その際、地方改良運動や生活改善運動に関する史料や、農村の女性を主な購読者層とした『家の光』などの婦人雑誌、種苗業者による種子流通史料などの分析が有効な手立てとなるであろう。また流通に関しては、都市市場における問屋や仲買人の動向などを踏まえることが重要と考える。

二点目は、ハクサイを含むツケナ類の品種交替の問題をさらに詳細に検討することである。本研究では、結球種のハクサイが普及するまでの移行過程を描くことに主眼を置いたため、その際に生じたツケナ類の品種交替については、最低限の言及に止めた。しかしながら、結球種のハクサイが普及する以前に、ハクサイと同時期に導入された外来種ツケナである山東菜や体菜が先行して普及をみた事実は、外来野菜の普及史において看過できない重要な課題を内包しているとみられる。この点を検討するにあたっては、種苗業者による種子流通史料の分析が有効な手立てとなると考えられる。なぜならば、統計資料では「漬菜類」として一括されてしまう種々のツケナ類に関して、種苗業者の取引記録では、品種別の取引量や普及地域までが記録されているため、ツケナ類に対する需要とその変遷過程を詳細に描くことが見込めるからである。

そして三点目は、第二次世界大戦後から高度経済成長期にかけての外来野菜産地の再編について、詳細に検討することである。本研究では第Ⅱ章において外来野菜生産の史的展開を概観する中で、高度経済成長期前後で外来野菜の産地の移動が顕著であった点を強調した。しかしながら、高度経済成長期以降におけるキャベツ主産地の代表的存在である群馬県吾妻郡嬭恋村では、産地形成の契機として岩手県岩手郡沼宮内町(現、岩手町)における岩手甘藍産地からの影響を受けていたことが知られている。また長野県南佐久郡南牧村の野辺山原では、宮城県で採種された松島白菜の種子を採用することにより、ハクサイ産

地としての端緒を得ていたことが知られている。したがって、高度経済成長期前後の産地間関係を詳細に検討することにより、本研究で取り上げた大正期から昭和戦前期にかけての外来野菜産地が、後発産地に与えた影響について明らかにできる可能性が高い。

四点目は、キャベツ・ハクサイ以外の外来野菜の普及過程を視野に入れることである。本研究では、外来野菜の代表的な品目と位置づけられるキャベツとハクサイを取り上げたが、大正期から昭和戦前期にかけて輸送園芸産地の成立により、都市市場へ大量に移入されるようになった品目はこの2品目に限ったわけではない。具体的には、キャベツ・ハクサイと同じく結球野菜に分類されるタマネギ、第VI章第1節で言及した大和西瓜や日向南瓜、あるいは高知の促成果菜類といった西南暖地の果菜類などの品目と産地が想定される。日本の伝統的な根菜類・いも類主体の野菜消費の在り方が、大正期から昭和戦前期にかけて大きく変質することを踏まえれば、これらの産地の成立による都市への葉菜類・果菜類の大量流入と消費の拡大は、この変質と不可分の関係にあるとみられるからである。またキャベツ・ハクサイとそれ以外の外来野菜の普及過程を比較することは、キャベツ・ハクサイの普及過程の特質を逆照射するためにも有効であろう。

これらの課題および展望の諸点の究明については、今後の研究の中で検討を重ねていきたい。

参考文献

- 愛知県農会編(1910)：『愛知県園芸要鑑』愛知県農会。
- 青葉高(1973)：ツケナ類=植物としての特性，農山漁村文化協会『農業技術大系 野菜編7』農山漁村文化協会，ツケナ類，3-18頁。
- 青葉高(1982)：『日本の野菜-葉菜類・根菜類』八坂書房。
- 青葉高(2000)：『野菜の日本史 青葉高著作選Ⅱ』八坂書房。
- 朝倉鉦造編(1952)：『蔬菜品種解説-全国適地向蔬菜の新品種総覧-』朝倉書店。
- 新井鎮久(1994)：『近郊農業地域論』大明堂。
- 荒木一視(2002)：『フードシステムの地理学的研究』大明堂。
- 有菌正一郎(1996)：近世後半における百姓の米の消費量とその地域性，歴史地理学，38-1，43-57頁。
- 有菌正一郎(2004)：九州大村藩領の村人の日常食，愛大史学，13，1-24頁。
- 安西古満子(1909)：『四季毎日三食料理法』博文館。
- 安藤万寿男(1953)：本邦蔬菜園芸の地域的展開過程，名城商学，3-1，19-40頁。
- 池田駒太郎(1930)：市民嗜好の転換を目指して 積み大阪へ 白菜栽培者に告ぐ，宮城農報，4-8，14-17頁。
- 石井研堂(1944)：『明治事物起源 下巻』春陽堂。
- 板倉聖宣(1994)：『白菜の伝来と定着の歴史-種概念の確立の歴史-』板倉研究室準備室。
- 市川実太郎(1928)：『実験蔬菜園芸全講』養賢堂。
- 市川健夫(1966)：『高冷地の地理学』令文社。
- 伊藤郷平(1934)：静岡県久能山南麓に於ける早期苺栽培の立地に関する研究，大塚地理学会論文集，4，193-210頁。
- 伊藤庄次郎(1949)：渡辺採種場の見学と南部甘藍の視察。育種と農芸，4-12，475-477頁。
- 岩崎健吉(1934)：南豆に於ける二・三の早熟促成栽培景観の人文地誌学的研究，地学雑誌，540，541，55-68頁，112-122頁。
- 岩瀬好弘(1967)：東海地方におけるキャベツ栽培の地理学的考察-豊橋南郊における事例研究-，愛知教育大学地理学報告27，28-33頁。
- 岩手県(2003，初版1879)：『岩手県管轄地誌1 岩手郡(一)』東洋書院。
- 岩手県教育会岩手郡部会編(1940)：『岩手郡誌』臨川書店。
- 岩手県社会事業協会(1936)：『岩手県栄養指導書』岩手県社会事業協会。
- 岩手県商工振興会編(1925)：『岩手県商工人名録』岩手県商工振興会。
- 岩手県農会(1914)：東京市場に於ける澱粉及大根切干，附甘藍葱頭百合及椎茸の概況，岩手県農会報，112，38-42頁。
- 岩手県農業会(1946)：『岩手県の特産南部甘藍に就て』岩手県農業会。

- 岩手県農務課(1952) : 『岩手県の農業図説』 岩手県農務課.
- 岩手県立農事試験場(1913) : 『園芸作物の良品種(臨時報告第十七号)』 岩手県立農事試験場.
- 岩手県立農事試験場編(1926) : 『岩手県立農事試験場 大正十四年度 業務功程』 岩手県立農事試験場.
- 岩手町史編纂委員会編(1976) : 『岩手町史』 岩手町史刊行会.
- 岩沼市史編纂委員会編(1984) : 『岩沼市史』 岩沼市.
- 打越信太郎(1909) : 水戸地方結球白菜栽培の由来, 大日本農会報, 333, 54-55 頁.
- 内村正治郎(1926) : 『盛岡商工人名録』 盛岡商業会議所.
- 運輸省鉄道総局業務局配車課編(1937) : 『主要貨物統計年報』 運輸省鉄道総局業務局配車課.
- 江口庸雄(1943) : 蔬菜園芸の発達, 日本園芸中央会編『日本園芸発達史』, 有明書房, 97-278 頁.
- 江波戸昭(1965) : 『日本農業の地域分析』 古今書院.
- 江原絢子・東四柳祥子(2008) : 『近代料理書の世界』 ドメス出版.
- 大蔵省(1885) : 『開拓使事業報告第三編』 大蔵省.
- 大島襄二(1976) : 『文化地理学序説』 理想社.
- 大野史朗(1935) : 『農業事物起原集成』 丸山舎書店.
- オールコック著, 山口光朔訳(1962) : 『大君の都: 幕末日本滞在記』, 岩波書店.
- Alcock,R.(1863). *The capital of the tycoon: a narrative of a three years' residence in Japan*. London: Longman.
- 岡勇訳述(1879) : 『西洋果菜調理法』 報新舎.
- 岡田哲(2000) : 『とんかつの誕生 明治洋食事始め』 講談社.
- 小田鬼八(1931) : 『栽培本位蔬菜園芸』 養賢堂.
- 小田内通敏(1918) : 『帝都と近郊』 大倉研究所.
- 開拓使(1873) : 『西洋蔬菜栽培法』 開拓使.
- 香川喜六(1914) : 『結球白菜』 成美堂書店.
- 垣田純朗(1895) 『家庭叢書 第8巻 簡易料理』 民友社.
- 家庭雑誌社(1892) : 『家庭雑誌』 家庭雑誌社.
- 加藤治郎編(1988) : 『日本農業変遷史資料 付宮城県農業史資料 第7巻』 日本農業変遷史刊行期成会.
- 加藤治郎(1998) : 『宮城農群像』 創栄出版.
- 加藤武夫(1967) : 南佐久における高冷野菜の生産, 地理学評論, 40-9, 459-475 頁.
- 金子才十郎(1991) : 『種子のロマン—日本種苗業界の歴史—明治・大正篇』 カネコ種苗株式会社.
- 鎌形勲(1957) : 『日本の蔬菜農業』 農業総合研究所.
- 川原仁左衛門編(1968) : 『岩手県農会史』 岩手県農会史刊行会.
- 川村九淵(1919) : 『学理実験結球白菜栽培秘訣』 小西書店.

- 川本忠平(1959)：後進地域における商品化農業の立地問題(2)－岩手甘藍をめぐって－，富田芳郎先生退官記念論文集刊行委員会編，『開発に関する地理学的諸問題』古今書院，139-149頁。
- 勸業寮(1875，復刻 1959)：明治七年府県物産表，藤原正人編『明治前期産業発達史資料 第1集』明治文献資料刊行会。
- 神田喜四郎(1909)：『西洋野菜の作り方と食べ方』日本園芸研究会。
- 神田市場史刊行会編(1968)：『神田市場史 上巻』神田市場協会。
- 神田市場史刊行会編(1970)：『神田市場史 下巻』神田市場協会。
- 喜田茂一郎(1911)：『最近蔬菜園芸全書』青木嵩山堂。
- 久保田米僊(1907)：『年中総菜料理』新橋堂。
- 熊倉功夫(1988)：日本の食文化における外来の食，石毛直道・熊倉功夫編『外来の食の文化』ドメス社，13-29頁。
- 熊倉功夫(1999)：日本食文化史の課題，石毛直道監修・熊倉功夫編『講座食の文化 2 日本の食事文化』味の素食の文化センター，11-23頁。
- 熊野清彌・東海林繁治(1935)：『仙台白菜の栽培と販売』明文堂。
- 車政弘(1997)：ちゃぶ台・飯台・食空間，芳賀登・石川寛子監修『全集日本の食文化 第九巻 台所・食器・食卓』雄山閣，269-283頁。
- 黒岩比佐子(2004)：『『食道楽』の人村井弦斎』岩波書店。
- 黒崎千晴(1968)：主食消費の地域的傾向－明治初期における米食率・米麦食率を中心として－，早稲田大学高等学院研究年誌，12，4-26頁。
- 幸田浩俊(1973)：ハクサイ＝植物としての特性，農山漁村文化協会(1973)：『農業技術大系 野菜編 7』農山漁村文化協会，ハクサイ，3-10頁。
- 鴻巣市市史編さん調査会(1995)：『鴻巣市史 資料編 6 近・現代二』埼玉県鴻巣市。
- 坂本英夫(1976)：地理学における輸送園芸の研究－成果と展望－，人文地理，28-6，58-85頁。
- 坂本英夫(1981)：北海道北見地方におけるタマネギ生産の立地，人文地理，33-5，21-40頁。
- 坂本英夫(1988)：北海道富良野におけるニンジン生産の状況と立地，人文地理，40-1，1-19頁。
- 佐々木喜一郎(1961)：『岩沼物語』岩沼観光協会。
- 佐々木彦一郎(1929)：蔬果の経済地理学的研究，地理学評論，6-4，1-11頁。
- 佐藤惣之助(1928)：仙台白菜の為に寄す，宮城農報，2-7，25-34頁。
- 塩竈市史編纂委員会編(1982)：『塩竈市史本編 I』国書刊行会。
- 司馬遼太郎(新装版 1999)：『坂の上の雲(五)』文藝春秋。
- 清水克志(2008)：日本におけるキャベツ生産地域の成立とその背景としてのキャベツ食習慣の定着－明治後期から昭和戦前期を中心として－，地理学評論，81-1，1-24頁。
- 清水克志(2009 a)：近代日本における野菜種子流通の展開とその特質－盛岡近郊の種苗業者

- の取引記録からの考察一, 歴史地理学, 51-5, 1-22 頁.
- 清水克志(2009b): 野菜と食生活の近代—北方社会におけるキャベツの受容を例として—, 坂井俊樹・浪川健治編『ゆるる境界・国家・地域にどう向き合うか』, 梨の木舎, 383-404 頁.
- 清水克志(2010): 『岩手キャベツ物語—玉菜, 「南部甘藍」から「いわて春みどり」まで—』 新岩手農業協同組合.
- 清水克志(2014): 浦戸諸島におけるハクサイ採種業の展開, 平岡昭利・須山聡・宮内久光編『離島研究V』, 海青社, 153-168 頁.
- 清水隆房(1989): 野菜の需給と価格安定政策, 農業と経済編集委員会・財団法人富民協会共編『図でみる昭和農業史』, 富民協会・毎日新聞社, 190-191 頁.
- 下川義治(1926)『下川蔬菜園芸 下巻』成美堂書店.
- 種苗新聞社編(1930): 『昭和五年度種苗業者要覧』種苗新聞社.
- 主婦の友社編(1967): 『主婦の友社の五十年』主婦の友社.
- 菅野鉦次郎(1927a): 結球白菜の我国に於ける発達の歴史(一). 大日本農会報, 560, 48-56 頁.
- 菅野鉦次郎(1927b): 結球白菜の我国に於ける発達の歴史(二). 大日本農会報, 561, 62-77 頁.
- 仙台市養種園(1989): 『養種園 90 年のあゆみ』仙台市.
- 仙台鉄道局運輸課(1934): 『東北の物産』仙台鉄道局運輸課.
- 高橋久四郎(1915): 明治年代の蔬菜栽培史, 神田喜四郎編『明治園芸史』日本園芸研究会, 71-94 頁.
- 高宮和彦編(1993)『野菜の科学』養賢堂.
- 高柳長直(2006): 『フードシステムの空間構造論—グローバル化の中の農産物産地振興』筑波書房.
- 瀧井治三郎(1964): 『種苗七十年』タキイ種苗株式会社出版部.
- 竹井忠夫(1999): 食の文化に関する研究方法—文化地理学の立場から, 生活文化史, 36, 25-46 頁.
- 竹中卓郎編(1886): 『改訂増補舶来穀菜要覧』大日本農会三田育種場.
- 橘みのり(1999): 『トマトが野菜になった日』草思社.
- 田中静一(1987): 『一衣帯水—中国料理伝来史—』柴田書店.
- 谷村久松(1890): 『勸農叢書蔬菜収利』有隣堂.
- 玉浦村編(1933): 『玉浦村誌』玉浦村役場.
- 玉真之介(1996): 『主産地形成と農業団体—戦間期日本農業と系統農会—』農山漁村文化協会.
- 玉利喜造(1915, 復刻 1975): 明治園芸業の沿革, 日本園芸研究会編『明治園芸史』有明書房, 1-10 頁.
- 惹爾地遜(チャールス・シー・ジョージソン) 述, 大町信 記(1909): 『西洋野菜甘藍栽培篇』有隣堂.
- 柘植六郎(1910)『実験蔬菜園芸新書』成美堂.

- 帝国農会(1934)：岩手甘藍の出荷統制成る(地方欄)，帝国農会報，24-7，125頁。
- 帝国農会(1935a)：『東京市農業に関する調査(第壹輯)東京市域内農家の生活様式』帝国農会。
- 帝国農会(1935b)：『東京市農業に関する調査(第貳輯)東京市域内農業経営の実態』帝国農会。
- 帝国農会(1937a)：『五大市場に於ける青果物市況調査』帝国農会。
- 帝国農会(1937b)：『青果物ノ生産・販売統制状況ニ関スル調査』帝国農会。
- 鉄道院(1916)：『本邦鉄道の社会及経済に及ぼせる影響 中巻』鉄道院。
- 鉄道省運輸局(1925)『大正十三年中 鉄道輸送主要貨物数量表』鉄道省運輸局。
- 鉄道省運輸局(1926)『野菜，生果ニ関スル調査』鉄道省運輸局。
- 鉄道省総務局編(1937)：『主要貨物統計年報 仙台鉄道局』鉄道省。
- 寺出浩司(1994)：『生活文化論への招待』弘文堂。
- 東京市商工課(1923)：『青物市場調査資料』東京市商工課。
- 東京市庶務課(1914~1921)：『東京貨物集散調査書』東京市。
- 東京市役所(1928)：『東京市江東青物市場年報(昭和二年)』東京市役所。
- 東京市役所(1929)：『東京市青果市場年報(昭和三年)』東京市役所。
- 東京市役所(1931)：『東京市青果市場年報(昭和五年)』東京市役所。
- 東京市役所(1932)：『東京市青果市場年報(昭和六年)』東京市役所。
- 東京市役所(1933)：『東京市青果市場年報(昭和七年)』東京市役所。
- 東京市役所(1934)：『東京市青果市場年報(昭和八年)』東京市役所。
- 東京博覧会編(1923)：『平和記念東京博覧会審査報告上巻』東京府。
- 東京府(1916)：『東京大正博覧会審査報告一卷』東京府。
- 東京府(1930)：『東京府の産業(農業)其の一園芸』東京府。
- 東京府社会課(1934)：『東京府管内学校給食状況』東京府社会課。
- 東京府農商課編(1917)：『東京府生産調』東京府農商課。
- 同志社大学所蔵「津田仙翁略伝」(著者・年不詳)。
- 富樫常治(1922)：『実験蔬菜栽培講義』裳華房。
- 登米郡役所(1923)：『登米郡史 下巻』登米郡役所。
- 豊川裕之・金子俊編(1989)：『日本近代の食事調査資料 大正・昭和(初期)篇』全国食糧振興会，88-95頁。
- 長岡高人編(1975)：『もりおか物語(四)一仙北町かいわい』熊谷印刷。
- 中島汀(1935)：結球白菜の生産と出廻事情，日本園芸雑誌，47-1，54-61頁。
- 西貞夫監修(1986)：『野菜種類・品種名考』農業技術協会。
- 日本園芸研究会編(1915，1975復刻)：『明治園芸史』有明書房。
- 日本園芸中央会編(1943，1975復刻)：『日本園芸発達史』有明書房。
- 日本農業発達史調査会編(1978)：『日本農業発達史第三巻』日本農業発達史調査会。
- 根本一男(1940)：茨城白菜の栽培と其の収支。農業及園芸，15-4，961-970頁。
- 農業総合研究会編(復刻1957)：『農務顛末第五巻』，農業総合研究刊行会。

- 農商務省 (1922) : 白菜種子栽培取引状況, 日本園芸雑誌, 34-7, 26-27 頁.
- 農山漁村文化協会(1997) : 『CD-ROM 版 聞き書き日本の食生活全集』農山漁村文化協会.
- 農報編集部(1930) : 白菜の一生を語る—登米郡における懇談会—, 宮城農報, 4-6, 28-33 頁.
- 農林省経済更生部(1937) : 『青果物ノ生産・販売統制状況ニ関スル調査』農林省経済更生部.
- 農林省農務局(1936) : 『蔬菜及果樹主要品種ノ分布調査』農林省農務局.
- 農林省農務局編(1939a, 復刻 1975) : 『明治前期勸農事蹟輯録 上巻』長崎出版.
- 農林省農務局編(1939b, 復刻 1975) : 『明治前期勸農事蹟輯録 下巻』長崎出版.
- 野中健一(1989) : 中部地方におけるクロスズメバチ食慣行とその地域差, 人文地理 41-3, 82-96 頁.
- 日向康吉(1997) : 『植物の育種学』朝倉書店.
- 尾留川正平(1962) : 巨大都市市場との結合からみた日本の野菜園芸地域, 東京教育大学地理学研究報告, 6, 179-225 頁.
- 福羽逸人(1893) : 『蔬菜栽培法』博文館.
- 藤井知江子編(1962) : 『明治期農業関係統計書項目索引目録 (文献叢書第7号)』御茶ノ水書房.
- 古市末雄(1915) : 結球白菜に就て, 大日本農会編『軍隊農事講習講演集』, 405-416 頁.
- 堀内英力(1916) : 『名取大鑑』経世社.
- 正井泰夫監修(1993) 『江戸東京大地図—地図でみる江戸東京の今昔』平凡社.
- 松井貞雄(1979) : 高知施設園芸地域の地域的变化, 地理学評論, 52-2, 66-82 頁.
- 松田司(1929) : 宮城県の白菜, 大日本農会報, 759, 39-42 頁.
- 松原茂樹(1984) : 『明治農書全集 第六巻 野菜』農山漁村文化協会.
- 曲直瀬愛(1888) : 清国種白菜栽培法, 大日本農会報, 79, 18-23 頁.
- 三川九郎(1914) : 百合の調査, 岩手県農会報, 119, 13-21 頁.
- 宮城県(1952) : 『仙台白菜』宮城県.
- 宮城県農会(1929a) : 『仙台白菜』宮城県農会.
- 宮城県農会(1929b) : 仙台白菜について, 宮城農報, 3-2, 67-76 頁.
- 宮城県農会(1932) : 『昭和六年度宮城県農会事業報告書』宮城県農会.
- 宮城県農会(1934) : 『昭和八年度宮城県農会事業報告書』宮城県農会.
- 宮城県農会(1935) : 『昭和九年度宮城県農会事業報告書』宮城県農会.
- 宮城県農会(1936) : 『昭和十年度宮城県農会事業報告書』宮城県農会.
- 宮城県農会編(1929) : 『仙台白菜』宮城県農会.
- 宮城県農業協同組合中央会編(1961) : 『宮城県農業協同組合史』宮城県農業協同組合中央会.
- 宮城県立農事試験場(1914) : 『農事試験成績第十一年報』宮城県立農事試験場.
- 村上三郎(1955) : 輸送蔬菜としての南部甘藍の危機打開策, 農業及園芸, 30-10, 45-48 頁.
- 明治大正昭和新聞研究会編(1988) : 『新聞集成大正編年史』明治大正昭和新聞研究会.
- 森嘉兵衛(1953) : 『明治前期岩手県農業発達史』農林省農業総合研究所.

- 森嘉兵衛(1979)：『岩手県農業史』岩手県.
- 八重樫味三夫(1928)：東京市場における岩手甘藍，岩手県農会報，190，41-43頁.
- 八坂書房編(2001)：『日本植物方言集成』八坂書房.
- 矢澤泰助(1916)：『結球白菜之増収法』常盤堂.
- 安原美帆(2005)：昭和戦前期における食事内容にみとめられた外来野菜普及の背景，食文化研究，1，39-43頁.
- 柳田國男(1931)：『明治大正史 世相篇』朝日新聞社.
- 山川充夫(1979)：愛知県渥美町の加工トマト生産，地理学評論，52-11，607-622頁.
- 山崎磐男(1936)：『蔬菜果物の荷造と販売』西ヶ原刊行会.
- 山平隆(1909)：甘藍試作に就て，岩手県立農学校校友会誌，6，50-52頁.
- 横浜市役所(1932)：『横浜市史稿(産業編)』横浜市役所.
- 吉田恭平(1960)：『昭和三十五年二月 山田清之助米寿・山清商店創業百五〇周年記念 山清商店沿革』株式会社山清商店.
- 吉田義昭・及川和哉編著(1983)：『図説 盛岡四百年 上巻』郷土文化研究会.
- 吉野平八(1903)：『蔬菜栽培大意』宮城農園.
- 渡邊穎二(1949)：松島白菜の採種経営，農業および園芸，24-2，48-52頁.
- 渡邊穎二(1997)：『天職に生きる』，渡辺採種場.