

初物好きが育てた施設園芸

日本政策金融公庫
テクニカルアドバイザー

吉岡 宏

わが国の施設園芸の原点は江戸時代の促成(早出し)栽培にあることをご存じでしょうか。この促成栽培の誕生は「初物を食べると七五日長生きする」という江戸っ子の初物好きがきっかけであったようです。

東京都江東区北砂二丁目にある志演尊空神社には、J A東京グループが一

九九七年に設置した「野菜の促成栽培発祥の地・砂村」の説明板があります。そこには次のような促成栽培の由来と解

説が書かれています。

「野菜の促成栽培は寛文年間(二六六一〜七三三)の頃、中田新田の農民、松本久四郎が考案したと言われています。

初物を食べるといふぜいたくが広がりすぎると、農家は米麦など基本食料の生産よりも、高く売れる初物づくりに力を入れるようになり、(一部省略)江戸幕府は(一部省略)促成栽培禁止の町触れを何回も出して、取り締まりました。

この促成栽培の方法は、ゴミを堆積すると発酵熱が出るのを利用し、江戸

市中から出るゴミ(江戸ゴミ)を堆積、この熱を利用して早く野菜の種子をまくことで、収穫が早くできるようになりました。(以下省略)

なお、促成栽培の発祥の地とその時代については、徳川家康に絡んだことわざ「一富士二鷹

三茄子」と関係のある駿河国、慶長年間(一五九六〜一六一四)との説もあります。江戸、駿河のどちらにしても、促成栽培の誕生には初物好きが関係しているようです。

当時の促成栽培は説明板にありますように、発酵熱を利用するもので、これで床土を温め、

油障子で覆い、筵むしろや菰こもをかけて保温する方法でナスやキュウリなどが栽培されました。

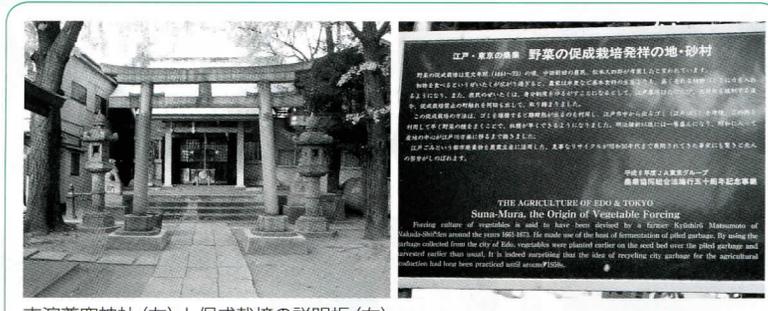
より早く収穫するためには、保温管理に大変な苦労があったようです。その後、明治になって上部をガラス障子にしたフナムシ温床が考案され、安定した栽培ができるようになりました。

発酵熱利用による促成栽培として始まった施設園芸は、戦後の塩ビフィルムの開発に伴うビニールハウスの出現によって急速に発展し、現在では四万九〇〇〇畝という世界有数の栽培面積となっています。さらに、環境制御技術の高度化などにより、周年・安定して新

鮮な野菜を生産・供給する植物工場(太陽光利用型と完全人工光型)へと発展し、私たちの豊かな食生活に大きく貢献しています。

江戸幕府からお咎めを受けることもあった

ようですが、施設園芸の発展のきっかけとなった江戸っ子の初物好きに感謝。



志演尊空神社(左)と促成栽培の説明板(右)

F



Profile

よしおか ひろし
1948年京都府生まれ。弘前大学大学院農学研究科(修士課程)修了後、農林省野菜試験場入省。農林水産技術会議事務局研究調査官、(独)農研機構野菜茶業研究所長、(社)日本施設園芸協会常務理事などを経て、2012年10月から現職。専門は野菜の栽培生理。農学博士、技術士(農業部門)。