

“「つまもの」の話”

野菜の産地の伝統的技術も山の手と江東三区では、がらりと内容が変わってくる。

藪本所長に云われたことで、「農家が苦心して開発した伝統的な技術を雑誌に書いたり、他地区等に出してはいけない」という趣旨の教示が印象的だった。

全く、お説のとおりで、足立のたった3年半位の間に、「つまもの栽培」の盗むように見聞した技術知識が、今も頭の中にしっかり詰まっている。

料理屋で何となく彩り程度に思っで見過ごしていたものが「つまもの」であり、文字通りの存在だが、商品として農業として成り立っていることを知り驚いた。

「みょうがだけ」「芽じそ（赤め、青め）」「花穂」「束穂」「葉じそ」「タデ（紅、青）」「アサツキ」「食用菊」等に出会った。「花穂」は、品種改良を重ねて周年生産を可能としていたし、その他、短日処理や被覆技術も開発していた。

ホルモン剤利用による開花促進、電灯照明促成、シェードによる抑制など諸々の技術の集大成が伝統的なつまモノ産地を形成したといえる。

親戚や仲間の範囲で規模拡大を行って、ひっそりと産地形成維持を続けてきたわけだ。

今では、昔話といわれるだけかも知れないが・・・。

★「つまもの」=料理の主役になる野菜ではなく、刺身等を引き立てる添え物野菜で料理屋に出荷。

「みょうがだけ」「芽じそ（赤め、青め）」「花穂」「束穂」「葉じそ」「タデ（紅、青）」「アサツキ」「食用菊」等



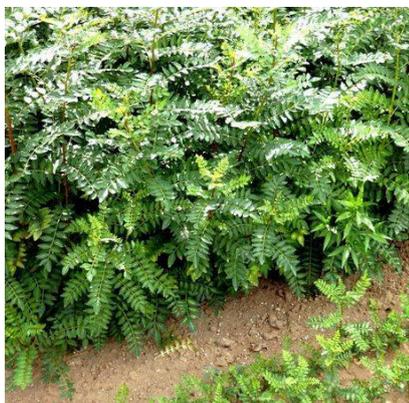
メカブ、



つる菜、



浅葱



木の芽、



鮎タデ



ムラメ、

” 軟弱野菜生産と省力化”

こまんな、しゅんぎく、べかな等の軟弱野菜を水田の乾田や客土畑に栽培し、市場が開かれている限り、毎日毎日出荷するのが江東三区の農家の典型的な経営形態だった。

「足ずり」と称する種まき方法と「稲藁」を使つての菜っ葉の結束が、特殊な熟練を要する技術であり、農家と言えども経験の無い素人には、直ぐ出来る作業でなかった。

これ以外は、自然に育ってくれるだけで大した管理などなく、単純なものでトマトやキュリなど果菜類と比べると技術的には「月とスッポン」の差があった。

家族の労働力で毎日収穫出荷できる束数を考え、それに見合ったタネを蒔いていくことの繰り返しであり、計画性が有るかどうかが最も重要になってくる。そのため技術力より経営能力の方が問われる野菜と言えよう。

河川に恵まれた足立の沖積土壌は、野菜の質を高め美味であり、しかも鮮度を競うエダマメは、その代表格だった。このエダマメも、当時は出荷の仕方が藁結束ということで軟弱野菜に似たような形態を持っていた。

エダマメを木の台にのせ、針金を横にした上に一本一本、莢の部分を下向きに並べ、最後に針金を丸めて束ね、葉っぱを中に入れ豆の部分が外側にふっくらと球状になるように仕上げて出来上がりとなる。確かにふっくら感が商品価値を高めるような気持ちにさせるが、大変な労力が掛かり一人で 100 束出荷するのが精一杯のところだった。

所長達に「莢だけを切つて出荷すれば早く無駄がないのでは…」 「機械で結束しては…」 と提案したが、「荷が多くなって安値になってしまう」と一蹴されてしまう。

一見、理屈の通った話に思うが、農家数が減り、後継者が少なくなっている状態から、将来を展望して見ると、伝統ある産地が崩壊していくのは目に見えており、悔しいおもいをした。

この時の経験を活かして、城南に異動してからは、省力化、単純化の技術を普及することに専念し、一応の成果を収めることが出来た。伝統ある産地では、新技術の普及は難しく、むしろ、新興産地の方が指導者の考えた様に普及し易いと思った。

軟弱野菜は地味で経営的であり、果菜類は派手で技術的だと理解できたのも、足立での経験が理論づけたものである。

★軟弱野菜=、葉物野菜を云う。こまんな、ほうれん草、しゅんぎく、べかな(山東菜の若採り)等。

★枝豆=、伝統野菜の三河島エダマメを、関東大震災までは荒川区で栽培されていたが、被災者の住宅地として農地が減少した。消費地にある産地として隣区足立でしばらく栽培されていた。

★河川に恵まれた足立区=、隅田川、中川、綾瀬川、毛長川、荒川に周りを囲まれていた水田地帯であったが、一般の住宅が建つようになり、水田用水に家庭の雑排水が入り汚れたことから、水田は出来なくなり、水田は乾田にしたり客土して畑にして、稲作から野菜の栽培に変わっていった。

★エダマメの莢だけを切つて出荷する方法は今日普及している。