

大阪の自然と都市型農作物の変遷

文 森下 正博(元大阪府立食とみどりの総合技術センター)

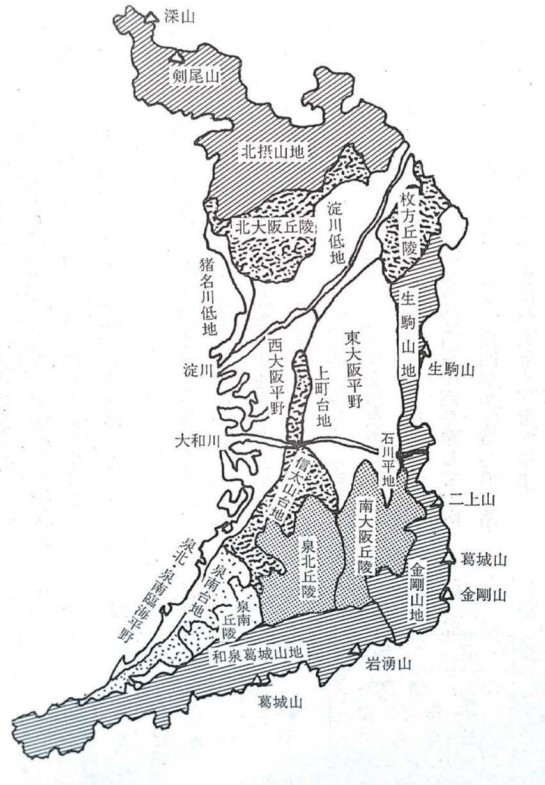


図-1 大阪の地形概要図

1. 大阪の地形の概括

1) 三方を山で囲まれた地形

大阪府の北部地域は山岳地帯、南側へは山麓・丘陵地帯そして平坦部の淀川地域へと続く。同様に、新大和川から泉州にかけての海岸線の平坦部、その東側には丘陵地帯を経て南河内地域の金剛・和泉の山岳地帯へと続き、図-1のような縦に細長い地形である(大阪府農業史より)。

大阪の主要中央地帯を貫流する、淀川と大和側の2大河川が農業に及ぼした影響は大きく、かつての大阪平野は広大な河口と内海に没していたが、巨大な自然の沖積作用によって荒涼たる湿地と湖沼を点描しつつ、次第に陸地化し農作物の栽培に適した砂質土壌を形成していった。

2) 地帯別農作物概要

一般に、平坦な沖積地帯をひか

えた台地に於いて集落が形成され、次第に低地沖積地帯に向かって稲作が発展していった。山岳から丘陵地帯ではキノコ、タケノコ、ミカン、ブドウ、クリ、ナシ、モモなど、また、水の便ある丘陵地帯から平坦部にかけては水稻作がおこなわれ、淀川水系の河川敷跡ではコウリヤナギなどの栽培もあった。一方、水の便の良くない地域においても、ため池、風車(写真-1)やはねつるべを用いた井戸水の汲み上げにより、綿作、菜種、野菜作が行われていたが、都市化の影響と規模の小さい農家が多いことと、地形的にも、土質的にも多様であることから、農作物の変遷はめまぐるしい。そして、堺市百舌鳥付近の航空写真の比較例(写真-2、昭和31年と58年)においても、都市の拡大により、農地が著しく減少している事が伺える。

摂津国

天王寺蕪、広田萩、天満干し大根、遠里小野若菜、木津人参、勝間木綿、市岡西瓜、新田西瓜、天満大根、難波の梅と葦、野田藤、伊丹銘酒、池田炭、深江菅笠、宮前大根、本庄茄子、吹田慈姑、安立町糸瓜、瓢箪、根引き唐辛子、浅沢牡若

河内国

瓢、稲田桃、くろくわい、天野松茸、蓮根、守口大根、富田村水仙、葡萄、高井田大牧桃、滝烟花炭、鷺尾桜、観心寺寒晒、河内木綿、綿、葛城栗、天野筍

和泉国

横山花炭、への松真瓜、金熊寺煙草、野良芋、泉煙草、打栗、水間椿、金熊寺茸、水の粉、信太社千枝楠、うらみ葛、富木村箕、大木楊梅、泉筍、木積煙炭、佐野木綿、和泉酢、父鬼桃花

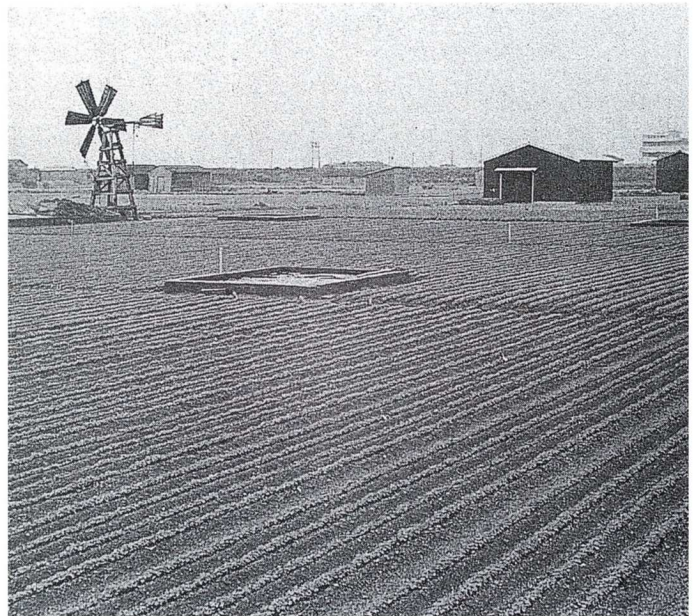


表-1 五畿内誌の青物に果樹、花木および工芸品を追加
（『五畿内産物図会』文化10年、1813年）

写真-1 みつばの集団栽培（昭和38年、堺市石津）
（『写真集 大阪農業のあゆみ』より）

以下に、五畿内産物図会（表-1）、明治36年(1903)の大阪府農業地理案内までを中心に、一部、大正、昭和にかけて地域別の都市型農作物の変遷となにわの伝統野菜のこれからについて述べる。

2. 地域別農作物の様相

1) 北部地域

妙見山の北麓の歌垣、東郷、西郷、田尻、枳根荘の諸村には栗を産することが多く、市場にて丹波栗を称するものはこの地の物が多い。また、北摂の高槻市榎田あたりでは、冷涼な気候を利用した寒天づくりが昭和30年代まで行われていた。丘陵地帯の三島、安威、福井、春日、石河、清溪、味生の諸村には独活の促成栽培があり、京都、大阪、神戸に遠くは名古屋、岡山などにも輸送されていた。三島郡の摂津米の本場として、高槻から茨城にかけては灘、伊丹の銘酒の酛米として其名が高く大冠村、大字野田、芥川、如是、三島、春日、福

井、豊川、清溪など各村々毎に米改良組合、米共同販売組織が出来るほどであった。一部には換金作物としての綿、菜種が栽培されていた。そのほかタケノコ、倉橋大根、炭（池田炭）、キノコ類、ビワ、モモ、ゴボウ、トマト、鳥飼茄子、吹田慈姑、服部越瓜、池田の苗木、切花などの栽培がある。

2) 中部地域

大阪平野は5～6世紀ごろまでは、八十島と呼ばれる島々の連なる地形で、天満の砂堆が北にまで伸び、その東側は河内湖であった。別名草香江湖と呼ばれるこの河内湖は汽水湖で、淀川と旧大和川の運ぶ土砂と海面低下により陸地化し、野菜作に適した砂質土壌を形成していった。一方、大阪市内は豊臣の時代より掘川が整備され、その浚渫した土砂は町づくりに、また、堀川は荷物の運搬など船運に利用された。千石舟などで大阪湾まで運ばれた全国各地の農産物や土産などは、京都と大阪を結ぶ三

十石船、柏原とを結ぶ柏原舟、剣崎船、大阪三郷を縦横無尽に往来する茶船などに積み替えられ各地に運ばれた。五畿内地域からの物産も、淀川や堀川を利用し官許の天満青物市場に運ばれ、天下の台所の発達に寄与していた。

また、江戸時代には鴻池新田、四貫島新田、加賀屋新田など大阪の豪商からの幕府への嘆願で完成し、会所の開設や入植した農家は、その砂質土壌を活かした綿作が行われていたが、明治、大正、昭和にはいり、スイカ、マクワ、カンショ、金時ニンジン、カブ、ネギ、ミズナなどに作目が変わった。また、門真市辺りでは湿田が多く、水稻栽培も難しいことから、レンコン、クワイなどの栽培が行われ、守口市あたりでは耕地が深い淀川の河川敷の砂質土壌を活かし、長さが1m以上にもおよぶ守口大根（表-1）の栽培もあり、加工品「守口漬」が有名であった。

江戸時代の大和川付け替えに尽



写真-2 都市化による農地の減少 (堺市百舌鳥付近 左:昭和31年、右:58年) (「写真集 大阪農業のあゆみ」より)

力した中甚兵衛の果たした功績は大きく、旧大和川の河川跡地の干拓地などでは砂質土壌を生かした、綿作や菜種作は明治30年(1897)頃に最盛期となった。河内木綿は高品質で全国的にも有名で、平野辺りには繰り綿商人や仲買人で賑やかとなっていた。しかし、明治になってから輸入綿の増加と関税の撤廃により綿作は激減した。森河内地区を例に見ると、綿作の衰微にともない、大正期には天満ダイコン、ワラビ、サトイモ軟白など、昭和に入ってハウレン草、シュンギク、カイワレダイコン、大阪シロナ、ネギ、ミツバなど都市型の軟弱野菜に品目が移行した。

一方、大和川の付け替えにより狭山池の水が利用できなくなった衣羅村、墨江村には、水稻作用に大和川の水をくみ上げるべく灌漑用蒸餾筒が明治のころ設置された。そのほか、地域全体としてみると、長居村の花き栽培も古くから有名であり、また、木津人参、難波葱、天

王寺蕪、田辺大根、越瓜、川北のサツマイモ、新田西瓜、冬瓜、粉漬の蕃椒などをあげることができる。

3) 南部、南河内地域

金剛山系の山から流れる水は石川へと繋がり下流の柏原、道明寺で奈良からの大和川と合流する。南河内の千早、加賀田地区では、文化4年(1807)頃から冬季の冷涼な気候を利用した「高野豆腐」づくりが、狭山藩の専売の時期も含め盛んにおこなわれた。大豆を煮て、豆腐を作りそれを、夜間の零下の下、四角に切った豆腐を凍らし、日中は溶ける、その繰り返しにより高品質な高野豆腐ができあがった。その製造には秋から冬にかけ酒造りを終えた、丹波の杜氏のかかわりが大きい。また、出来た高野豆腐は仲買人によって町へと運ばれていった。

石川の河川敷も淀川、旧大和川などと同様、野菜に適した砂質土壌であることから、ナス、キュウリ、サトイモの石川早生、エビ芋、碓井エンドウ、ソラマメ、イチジクまた、柏

原、羽曳野、太子町の丘陵地帯ではデラウェアブドウが特産である。

4) 南部、泉州地域

和泉山系から海岸線までの南北に長い地帯で、農業用水は池係、川の水を利用した面的に広い畑地を形成している。山側では泉州蜜柑の産地として、東・西・南横山、南松尾、山滝、泉南郡の山直上、東・西葛城、有真香、木島、北・東信達がある。キノコ、ヤマモモ、タケノコなどが作られ、泉南の畑地帯は綿作が中心となり、中部の乾燥地帯では葉煙草、サトウキビ、サツマイモあるいは果樹地帯が形成された。サトウキビは干ばつに強く、付近の山にある松を燃料とした搾汁液の加工に有利であることも、栽培が盛んであった理由である。江戸時代の岸和田藩ではこれに保護を加え、大阪、江戸向け直積み、堺間屋扱いを加えると天保元年(1830)の1年間で約200万斤と称せられ、讃岐、阿波に次ぐ一大産地となった。また、山直下では大正の初めに



写真-3 チーズル(昭和50年頃)



写真-4 泉州水なす



写真-5 復活した天王寺蕪、田辺大根(形、大きさにバラツキがある)

始まった金時ニンジンの採種が、昭和26年(1951)の統計では400石に達し、全国へ種子が出荷・販売されるほど有名であった。

丘陵部の堺半田地区では水の便が悪いことから、サツマイモ作りが元禄年間(1688)に水野伊予守が薩摩から諸種を導入し、半田芋として有名となった。その後、芋作は松屋新田、河内国大県、若江、交野、摂津西成郡海辺の諸新田にも広まった。また、堺の久世、八田荘、泉南郡の山直下、南帰守では輸出用の鷹の爪の生産が行われ、明治36年(1903)の栽培面積は85町歩以上にもなった。

近木川河口の貝塚市澤村のショウガが特産で、明治以降は水田裏作のタマネギ、キャベツ、また、花き、西洋野菜などの栽培が泉南の海岸から台地に向け展開した。また、岸和田では地場の織物産業に

欠かせない、起毛に必要なチーズルが明治34年(1901)には特産として約7町歩ほど栽培されていたが、機械業の機械化によりその栽培は途絶えてしまった(写真-3)。そして全国的にも珍しい、水分が多く浅漬けに美味しい、室町時代の庭訓往来に記載のある澤茄子(水ナス)は、和泉礫砂岩の泉南地域の特産であり、「泉州水なす」として全国にその販路が広がっている(写真-4)。

3. おわりに

ほとんどの野菜は揃いが悪い(写真-5)、病虫害に弱い、栽培時期が限られる、生産性が低いなどの理由から、昭和40年代以降F1品種にとってかわった。しかし、江戸時代に名物名産(表-1)として挙げられていた天王寺蕪、田辺大根、吹田慈姑、鳥飼茄子なども一度は畑から姿から消していたが、令和

5年(2023)までに計21品目が「なにわの伝統野菜」として復活し、皆さんに個性があつて美味しく食べて頂けるようになった。これらは在来種、固定種とも呼ばれるものが多く、長年自家採種と栽培を繰り返してきた品目でもあり、もういちど将来の気候変動、病害虫などへの環境圧に対する遺伝的多様性がこれらに在来種には内在されていると考えられ、次世代への継承を願う。

参考資料

- 1.『大阪府農業史』、昭和59年(大阪府農業会議)
- 2.『写真で見る大阪農業』昭和60年(大阪府農業会議)
- 3.『大阪市農業誌』、昭和35年(大阪市農業団体協議会)
- 4.『大阪府農業地理案内』、明治36年、(大阪府農會)
- 5.『なにわ大阪の伝統野菜』、2002年、農文協(堀田ほか共著)
- 6.近藤二郎(昭和30年)『大阪の農業と農民』