



2007
平成19年

8

誌面に掲載した記事・写真等の無断複製・転載等はお断りします。お問い合わせ・ご意見は狛江市市民協働課へ

発行 ● 狛江市市民協働課
〒201-8585 狛江市和泉本町 1-1-5
☎ 3430-1111 FAX3430-6870
Email=wacco@city.komae.lg.jp
編集・制作 ● 特定非営利活動法人 k-press
〒201-0012 狛江市中和泉 3-2-16
プランツベルツ 201
☎ 3430-6617 FAX3430-6743
Email=wacco@k-press.net

東京へナシやカキ、モモを出荷 果樹園



ナシの花 駒井町にある狛江市内で唯一のナシ園



ナシもぎ 昭和30年代

● 写真中の数字は撮影された年

狛江ではナシ、モモ、カキなどの果樹が栽培され、東京の市場へ出荷されていた。明治ごろにナシの栽培が始まり、昭和10年発行の『狛江村誌』には、時代の変化で果樹園芸が有利となり、桑畑は野菜や果樹、園芸などに変えられたという意味の記述がある。当時の果樹で最も多かったナシの売上高は養蚕を上回り、農家の貴重な現



つらかった早朝のリヤカー押し

高橋武松さん(79歳・駒井町)の話 父(利昌さん)の代からナシとモモを作っていました。わたしが小学生のころ、駒井ではナシ農家が9軒ぐらい、モモが8軒ぐらいありました。あんまり楽しい思い出はないですね。出荷の時期は特にたいへんで、「多摩川梨」と書かれた半石木箱(一斗缶の半分の大さ)に詰めたナシをリヤカーに積んで、自転車で神田まで運ぶんです。途中の坂がきついで、おっす(後ろから押す)者がいる。小学校に上がると、毎日午前1時に起こされて、3つ上の兄と一緒に手伝いました。普段は麦を混ぜたご飯だけ、この時は白米だけのご飯に卵をかけて食べさせてもらえました。2時ごろに家を出て、いまの東京農大付近まで押して行って、そこから歩いて帰ってきまし

た。往復で3時間くらいかかりましたよ。父がときどき駄賃をくれたので、砵にあった朝早くからやってるせんべい屋でせんべいを1袋買って、食べながら帰ってきました。10銭で兄とふたりで食べきれないくらいありました。学校ではよく居眠りしてしかられましたよ。10歳ぐらいになると、ナシの袋かきも手伝わされました。子どものころは、ナシ山のない家がうらやましかったですよ。そう言えば、大水で多摩川の渡しが止まると、川崎のナシが出荷できないので、狛江のナシが高値で売れましたね。うちはモモもやってましたが、戦争末期は



ナシづくり ナシの世話をする高橋武松さん

消毒の薬が手に入りにくくなり、木が傷んだり枯れたりしました。昭和23年に食糧増産のお達しがきて、米の供出が割り当て制度になったときにやめました。いまもナシの木が20本あって、「幸水」を軒先販売していますが、品種は昔に比べ

てずいぶん変わりましたね。

観光ナシもぎ園に人気

高橋明春さん(93歳・駒井町)の話 父親の代の大正時代からナシを始めました。昔は市場へ集荷してましたが、戦後少し落ち着いてから、近くの4軒でナシもぎの組合を作り、小田急電鉄と提携してもぎとり会なのぼり旗を立て、そろいのカゴや箱、地図入りのチラシを作って観光客を受け入れました。この観光農園の最

盛期は昭和35年から40年ぐらいまでで、その後は近くの幼稚園児などが来ました。昭和の終わりまでもぎ取り主体でやってましたが、だんだん家が建てこんできて、消毒もしにくくなったのでやめました。(高橋明春さんは7月25日に急逝されました。謹んでお弔い申し上げます)



箱にはった多摩川梨のラベル。上が長十郎用、下が二十世紀用。昭和10年ごろに高橋武松さんの父・利昌さんが使ったもの



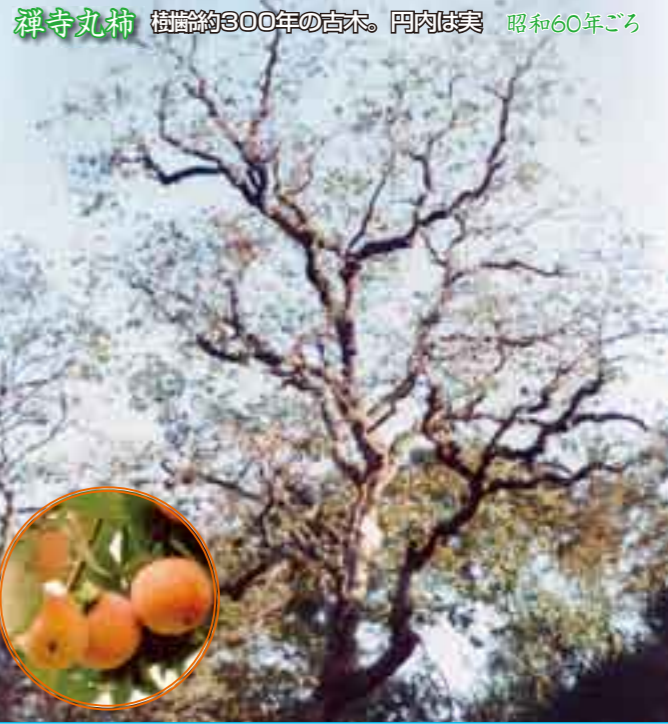
二十世紀の実をくるんだ包装紙。昭和10年ごろに使われた



組合を作って出荷

高橋晟さん(77歳・駒井町)の話 祖父の代の大正のころにモモを植えたようです。そのころ、うちは田んぼよりモモの方が多くて、モモの木の間に間作としてフキを作って、青山や赤坂まで売りに行ったと聞いてます。いまの第六小学校の東門のあたりにあったモモ畑には、木が100本ぐらいあって、昭和の初めに父が結婚したとき植えた木は戦後までありました。遠くまで実を運ぶと傷むので、世田谷や調布の市場に出してました。袋かきは、茶つみと同じことです。切った新聞紙を買ってきて、おばあさんが竹べらでノリづけして袋を作っていました。収穫は7月ごろから8月

で、田の草取りの時期と重なって、そりゃあ忙しかったですよ。数軒の農家で組合を作って、「多摩川桃」という名前のラベルを木箱にはって出していました。果樹は野菜に比べて忙しい時期が多いけど、高い値で売れるし、現金収入としてはよかったようです。わたしは戦争中に府中の農蚕学校に通ってましたが、そのころ新しく植えた木を、学校で習った杯型に剪定したので覚えてます。間作のためにクワで耕すとき、木を傷めないようにするのがたいへんだったですね。戦後になって米やイモを増産することになり、木は切ってしまいました。



禅寺丸柿 樹齢約300年の古木。円内は実 昭和60年ごろ

丸柿作りを手伝った

飯田久雄さん(87歳・中和泉)の話 第二次大戦が終わるころまでこの辺はカキの産地で、市内のどこの農家にも木がありました。多くは禅寺丸柿で、うちには15本ぐらいあり、古いのは樹齢300年くらいで、秋に出荷していました。禅寺丸柿は、柿生(川崎市麻生区)が原産の古い品種で、古い木ほど実が甘いんですよ。実が小さいから、「丸柿」といって、枝付きのまま10個くらいワラで束ねて売んですが、家族総出で作業をしました。わたしも子どものころから、木に登って実を採

り、束ねるのを手伝いました。慶応3(1867)年生まれの祖母から、楕円形のカゴに丸柿を入れててんびん棒で担いで神田の市場へ行ったという話を聞きました。当たり年には、娘の嫁入りの費用が出せるほどもうかったそうです。父の代には、大八車で神田まで運びました。わたしは、戦後になってから狛江三叉路近くにあった市場や世田谷などへ昭和30年代まで出荷してました。次郎や富有など大きくて甘いカキが市場にたくさん出るようになって禅寺丸の値段が下がったころ、うちの木が台風で2、3本倒れ、ほかの木もときどきシブの入った実が出るようになったため、手間がかかる禅寺丸の出荷はやめました。ただ、いまでも禅寺丸がいちばん甘くてうまいと思っていますよ。



柿の収穫 昭和初期

写真提供=高橋武松さん、飯田久雄さん、木下和信さん、千木良和男さん資料提供=高橋武松さん、高橋明春さん(故人)、高橋晟さん、飯田久雄さん(順不同)