

葛飾区史編さんだより Vol.9

総務部 総務課 区史編さん担当係 03-5654-8444
郷土と天文の博物館 03-3838-1101

葛飾区



平成 26 年 10 月 25 日 (土) 午後 2 時から、東金町地区センターにて「昭和の葛飾を伺う会」が開催されました。

多くの方にご参加いただき、東金町にまつわる様々なお話を伺うことが出来ました。

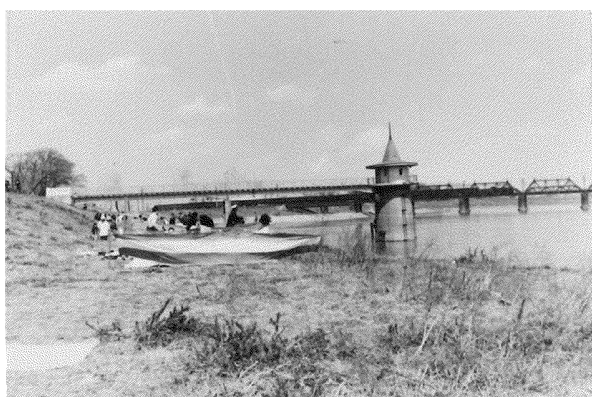


江戸川の砂取り

江戸川の砂は東京都心に鉄筋コンクリートの建物を建造するときに使うため昭和 20 年代まで盛んに採取されました。この砂を採取する業者は松戸市に多かったのですが、金町にもありました。砂の採取は許可制で、東京都に申請をして船で砂取りをします。九十九里浜の漁村部の人たちがこの仕事をするために出稼ぎにやってきて、なかには金町に定住する人も現れました。

海の砂は塩分が含まれているため鉄筋を錆びさせてしまいますが、川砂はその心配がありません。そのことから、大量に採取された川砂ですがそのために江戸川の川底が深くなり、名物だった白魚が産卵場所を失って姿を消してしまったとも言われています。

水辺の自然と子供の遊び



東金町は、江戸川や水元公園に接した水辺の自然が豊かな街でした。そうした水辺は昭和 30 年代までは子供の遊ぶことができる、かけがえのない場所でした。

都立水産試験場があった一角は、特に昔からの水辺の自然景観が残る湿地帯でした。そこではカスミ網などの罟を仕掛けるとメジロなどの野鳥を捕まえることが出来ました。野鳥の捕獲は免許が必要で、現在ではもちろん禁じられています。しかし、昔ながらの自然の残る時代にはそうした遊びに対しても、世間の目もおおらかなものがあつたようです。

用水路では置き針と呼ばれる仕掛けを用いました。これは 2 メートルほどの竹竿の先にタコ糸を付け、釣り針を結びます。そこにミミズなどを付けて一晩おくと、なまずや雷魚などが取れました。雷魚は現在では食べる人も少ないようですが、当時を知る人が「カレーライスだって肉が入ってなかった時代なんだから食べられるものは何でも食べましたよ」と語ります。時には青大将が釣り針にかかってビックリすることもありました。

現在、江戸川に注いでいる水路では、天王橋の付近でウナギがよく取れました。小さなウナギで「めちよっこ」と呼ばれるものがよく取れ、これも煮て食べていたそうです。

味噌汁の具として用いるシジミはこの水路にもいて、簡単にたらいに一杯くらいは取れたものでした。また、「カタツケ」と呼ばれる大きな二枚貝も水産試験場の付近でよく取れました。直径 30 センチもあるような大きな貝で、用水や池の泥の下に潜っているのを掘り取りました。

こうした身近な水辺での遊びの中で子供たちは生活の知恵を身につけ成長していきました。

金町コカブ



金町コカブと呼ばれるカブは、現在も北日本を中心に全国に普及しています。明治 43 年、金町の長谷録之助さんという人が当時下千葉(東堀切)、上平井(東新小岩・西新小岩)などを中心に普及していたコカブを品種改良し、3 月上旬に収穫して市場へ出荷することのできるようにしたものです。

11 月下旬、ヨシズで作った霜よけの下に播種し、3 月に収穫します。現在ではビニールを用いて霜よけを作りますが、かつては湿地に自生するヨシを用いてヨシズを作り霜よけとします。冬至のあたりは太陽が低くめぐるためヨシズの霜

西の市



(『かつしか嬉しい祭りと行事』より)

西の市は、足立区花畑の大鷲神社で始まったもので、現在では東京を中心に、神奈川県・埼玉県などで行われている年末の風物詩です。福を掻き込む「かっこめ」という縁起物の熊手売りの店が出るほか、多くの露天商が出店してにぎわいます。神楽殿では葛西囃子や神楽の上演も行われています。

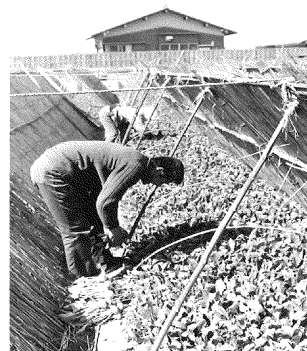
葛西神社の西の市は「葛西のお西さま」として地元の人たちを中心に親しまれているお祭りで、当日は数軒の熊手売りの店が出るほか、多くの露天商が出店してにぎわいます。神楽殿では葛西囃子や神楽の上演も行われています。

現在、葛西神社で行われている西の市は、大鷲神社という葛西神社に合祀している神社に由来して行われています。この神社は、もともと現在の東金町 8 丁目にあったものです。その土地の小字名にちなんで「大向の大鷲神社」と呼ばれていましたが、大正時代に実施された江戸川の改修工事にもなつて葛西神社に移転しました。西の市は昭和初期にはすでにやっていたようですが、移転する以前、大向にあったころもやっていたかどうかは不明です。

よけも低く、春の彼岸に近づくに従って高く上げていきます。春一番と呼ばれる南風が吹くとヨシズが飛んで行ってしまうことがあるのでその気配があるときは、家族総出でヨシズを下げて風で飛ばないようにします。また、雪の予報のときは押しつぶされないよう夜通しヨシズの霜よけの雪かきをします。

こうした努力をして、まだほかの産地でカブを出荷出来ない 3 月中に金町ではコカブを市場に持って行くことが出来るようになりました。

東金町には昭和 50 年代までカブを作る家が多く、東京都心の市場に出荷していました。



茶園の歌

かつて金町の特産品にお茶がありました。戦前まで二葉園という茶園が経営されていてそれに関連する書類が葛西神社の宝物殿に保管されています。今回、金町地区・東金町地区の「何う会」ではこの茶畑の話が出ました。明治時代は二葉園だけでなく複数の茶園があり、海外にも輸出されていたようです。さらに奥戸地区の聞き書きでも茶畑を経営していた人がいたことを知ることが出来ました。葛飾区は、あるいは狭山茶とならぶ東京のお茶生産地帯になっていたのかもしれませんが。

お茶は 5 月上旬に新芽を摘み取り、蒸してさらに加熱して煎りもみします。この技術が難しいため金町でもお茶師と呼ばれる専門職を雇用したようです。こうしたお茶師がどこから来たのか今となっては不明です。丹念に、お茶の産地に足を運んで史料をさることにより何か手がかりがあるかもしれません。

ちなみに金町のお茶園には宣伝のための歌もあってその一部を「何う会」で披露してくださった方がいました。「精華園のご銘茶は外国までも匂います。この金町よ、金町よ」という歌で、精華園とはかつて金町にあった茶園のひとつだそうです。歌はほかの茶園に関してもあったようですが、今のところ覚えている人は見つかっていません。