

葛飾区史編さんだより

261031

Vol.7

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9月6日(土)午後2時から、奥戸地区センターにて「昭和の葛飾を伺う会」が開催されました。かつての奥戸・奥戸新町の方々がお集まりになり、お話を聞かせていただきました。



カケオリ

奥戸の総合スポーツセンター周辺は葦(よし)が茂る湿地で、奥戸や奥戸新町の人たちの共有地になっていました。かつて一般的だった茅(かや)屋根の材料として使われ、そのほか野菜の風よけや霜よけに使われるため、共有地の権利のある家に分けられました。それぞれの農家では家族総出で葦簀(よしず)編みをするのが冬に向けた大切な仕事でした。

この葦(よし)の湿地を囲むように中川の古い土手があり、その周囲は畑になっていました。奥戸新町の旧家井上さんの畑もそこにあり、中川の土手から駆け降りたところにある畑という由緒から「カケオリ」と呼んでいました。「よしこちゃんはどこで遊んでいるの?」「カケオリにいるよ」といった具合でした。

茶摘み

また、井上さんの家には茶畑もあって五月には家族で茶摘みをしました。蒸した茶葉を揉み、茶壺に保管して一年間の飲用にしました。戦前は専門の茶揉み師が回ってきてたくさんのお茶を作り、販売していたこともあったそうです。販売するほどではなくても、農家には畑と畑の境の目印などにお茶の木を植えていることが多く、そうした家では自家用のお茶は自分で茶摘みをしていたものだそうです。

また、八重桜の花を塩漬けにして出荷することもありました。大勢で摘み取りをして籠の上に広げておきます。あたりには八重桜の良い香りが立ち込めて春を感じさせました。この八重桜は桜湯の原料として業者に買い取られていきました。

おおしめより

奥戸天祖神社の祭礼の前日に行われるおおしめよりは葛飾区登録無形文化財に指定されています。現在は10月の第三土曜日に行われています。

おおしめよりは、5メートル以上の大きなしめ縄を新しい稲藁で作られ、奥戸天祖神社の鳥居に奉納するものです。昭和20年代までは二本のしめ縄を作り境内の榎の木にかけていました。二本のしめ縄は、オスとメスの蛇で、メスの蛇はおなかを大きく作り妊娠している様子を模していました。

蛇は水の神の使いで、メスが妊娠している様子を模すことの意味は、稲の実りが良いことを祈願するためのものでした。

大しめ縄は奥戸の若者によって担がれ、地域の家を一軒残らず訪れます。しめ縄が家を通り抜けることにより厄除けになると信じられていました。

こうした大しめ縄を担ぐお祭りはかつては奥戸新町でも行われていて、その様子を描いた絵馬が八剱神社に奉納されています。



ほおずき作り・熊手作り

奥戸新町には農家の副業などで、ほおずきを作る家がありました。ほおずきは、浅草で夏の年中行事として7月9日から始まるほおずき市で売られていました。また酉の市で売られる熊手を作る家も何軒もありました。酉の市は金町葛西神社でも行われていましたが、奥戸新町のものは浅草の大鷲神社で販売されていました。

こうした江戸の年中行事で売買される際物を製造販売することも東京近郊の農村の生業として特徴的なことといえます。



奥戸6丁目のほおずき作り（昭和50年頃）

ゴミの苗床

奥戸は夏野菜の栽培が盛んで、ナス・きゅうり・トマト・シロウリなどが作られていました。

これらの野菜は苗床で苗を作り、夏になってから畑に移植して育てます。苗床は通常は春まだ浅い二月下旬ころ、落ち葉などを使って作ります。しかし森林が乏しい奥戸では落ち葉を調達することが難しく、そのために「江戸ゴミ」と言われるものを使っていました。

「江戸ゴミ」とは東京都心の家庭から出る生ごみを発酵させたものです。かつては船に乗せて中川を上ってきました。前年の苗床の土を篩で細かく選別し、きめ細かい土を残します。3.6メートルくらいの長さの木枠の中に生ごみを敷き、糠などをかけ、その上に選別した土をかけます。そこに種をまきます。最初は狭い感覚で、次第に広げていきます。「江戸ゴミ」を利用することは、明治時代にはすでに行われていて、これによって夏野菜の栽培が東京東郊で盛んになりました。

「ゴミを使って野菜を作る」などと聞くとちょっと驚いてしまいますが、これも落葉樹が乏しい低湿地の農村で生まれた生活の知恵といえます。

麦ととうきび

畑作物というと市場に出荷する野菜が多かった地域ですが、各家庭で食糧にする麦やとうきびも作っていました。

麦は大麦も小麦も作り、大麦は野菜の畑の周りにぐるりとまいていました。こうすることによって畑の作物を風から守る効果もあったそうです。麦飯は大正時代にはどこの家でも食べていました。白米7割に対して3割くらいの大麦を、押し麦にして混ぜます。

昭和に入ると麦ごはんを食べるといことは次第になくなっていきました。大麦は作られることがなくなりましたが小麦は戦後になっても作られ、大きな農家では小麦だけの畑も1反(10アール)程度はありました。

小麦は小麦まんじゅうやうどんの材料にしました。また、すいとん(団子汁)を食べる機会が多く、これにも小麦粉を使いました。

子供のおやつに「パン」と呼ばれる小麦粉を使ったお菓子がはやったことがありました。これは金物屋などに売っていたドーナツ状の鋳物の金具に小麦粉と膨らし粉を入れ、焼いたものです。

とうきびは乾燥させ、暮れに餅をつきます。暮れの餅つきは多い家だと3俵(180キロ)のもち米を使うこともありましたが、たいいていと臼はきび餅をついたものでした。米だけの餅を「ひという餅」といって、縁起が悪いといわれて嫌い、きび餅などを必ずひと臼はつくことが習わしでした。

下肥の船溜まり

奥戸橋のやや上流に、中川から西井堀に入る水路が開かれていました。その水路を東京の都心部から運ばれる下肥が、その水路をとおって運ばれることがありました。西井堀は水元小合溜井を水源とする農業用水で、戦後になっても非常に水がきれいでした。この水路を曳き船のようにして下肥を運び、共同貯留槽に入れて必要な時に使います。

江戸時代から大正時代にかけて下肥は汲み取る側がお金を払って買い取るものでした。昭和10年ころから汲み取り券と呼ばれる券を貰い、それを区役所に持って行きお金の換えてもらうという方式に変わりました。

奥戸にはこの下肥の売買を副業として行う農家が多くありました。「船一艘は土地一町と同じほどの収益があがる」といって富裕な農家の副業とされていました。

