

〔資料〕

東京多摩地域における 高倉大根 と 東光寺大根 の概観*

高尾 保之*

キーワード：高倉大根，東光寺大根，品種，伝統野菜

現在の都内のダイコンの作付面積は321ha，収穫量は13,200 tで，主な産地としては八王子市が51ha，1,960tと最も多く，次いで東久留米市(45ha; 1,990t)，清瀬市(26ha; 1,010t)の順(東京都農林統計2002年)であり，これらの地域では他地域と比べ市場出荷のウエイトがきわめて高い。現地で生産されるダイコンは青首大根で，天寶，初舞台，献夏37，夏つかさ，快進2号などの品種が栽培時期により使い分けられている。

近年，地域おこしや地産地消の推進に伴って，京都府，石川県，愛知県，大阪府などの府県で昔から栽培されてきた地方野菜や地方品種を復活させ，地域内流通を進めたり，京野菜のように地域ブランド農産物として積極的に販売を拡大するなど地域資源を活用する動きがみられる。東京においても 滝野川牛蒡，金町小蕪，馬込半白胡瓜 など古くからの野菜があるが，特に全国的にも有名な 練馬大根 をはじめ，大蔵大根，亀戸大根，高倉大根，東光寺大根 などダイコン品種は多い。こうしたダイコン品種の中には 練馬大根 や 大蔵大根 のように原産地の自治体(練馬区，世田谷区)が事業として生産を振興し，直売所やイベントで販売され都民に好評を得ているものもある。

一方，高倉大根 や 東光寺大根 のように生産量は少ないものの，かつてと同様に今も市場に出荷されている品種もある。これらの品種は他のダイコン品種と異なり，区内から離れた南多摩地域(八王子市，日野市)に成立した品種であり，来歴，特性，現在の生産状況を含め不明な点が多い。

本報告は地理的にも近い場所で栽培が行われた高倉大根と東光寺大根の成立に至る経過，その品種分類上

の位置づけ，現在の生産状況を調査し，まとめたものである。

・高倉大根

1. 八王子市におけるダイコン栽培の概要

「南多摩郡農會史」(1978)によると，明治末から大正にかけての南多摩地域の野菜類作付け状況は，サツマイモが最も多く735反で，次いでサトイモの328反，ダイコンの155反であった。また，昭和初期の八王子地域の作付面積も同様でサツマイモ，ジャガイモ，ダイコンの順で多く，この地域では明治よりダイコンが広く栽培されていた。ダイコンの作付けが驚異的に増えたのは昭和16年頃のことである。それまで，イモ類の作付けが多かったが，戦争が開始されるとダイコンの作付けが急増し，昭和17年には作付面積でサツマイモを抜くほどになった。これはダイコンが食料，中でも保存食としての位置づけが増したからと考えられる。かつてのダイコン品種は 練馬大根 を代表とする漬け物用干し大根が主流であった。漬け物大根は塩漬けにされ，保存食として広く消費された。八王子市の場合，練馬地域と異なり，地域内に漬け物業者が多くなかったようで，織物工場などに漬け物用として売られていただけでなく，葉や根も生食や煮物として食し，主食に近い位置にあった(佐藤，1990)。織物工場には沢庵漬け専門の担当者がおり，生産者自身も自分の畑でとれた干し大根を持ち込み，漬込みを請け負うことも多かった。

「昭和25年東京都統計書」によると，当時，都全体のダイコンの収穫面積は2,678町歩で，最も多いのが練

*Radish Cultivar 'Takakura' and 'Toukouji' Produced at Tama Areas in Tokyo. By Yasuyuki Takao (Received August 30, 2004 ; Accepted September 20, 2004)

馬区で440町歩，そして板橋区161町歩，足立区126町歩，世田谷区118町歩と区部での作付けが多かった。八王子市においては現在の地域でみると，215町歩となり練馬区に次いで多いことになる(表1)。地域内では旧八王子市が多く，由井地区，川口地区と続く。八王子市史(1963)では旧八王子市を畑が比較的多く，野菜作が発展している地区として捉え，浅川北側の畑作地帯は洪積層をなし，一部では高度な技術導入が行われていたとしている。旧八王子市でのダイコンの栽培はこれら畑作地帯である大和田，高倉，石川町付近で多く行われていた。

表1 ダイコンの収穫面積(昭和25年)

地区	収穫面積 (町歩)
都総計	2678.9
八王子市	215.7
八王子市	79.5
横山村	13.1
浅川町	5.6
元八王子村	10.7
恩方村	6.7
川口村	25.1
加住村	14.1
由井村	34.8
由木村	26.1
日野市	45.4
日野町	25.3
七生村	20.1

戦後は地域へのダイコンの供給が減り，市外の市場からの要望もあり，高値で取り引きされていたことから，多くの生産者が中央市場に出荷していた。朝早く，オート3輪にダイコンを積み，新宿，淀橋，築地などの市場へ出荷していた。昭和30年代には桑園から野菜への転換が進み，トマトのトンネル栽培が導入され，ダイコンに他の野菜を加えた経営が多くなっていく(横山，1983)。それとともに，高倉地域などの畑地帯は都市下の波を受け，耕地面積が減少してきた。そして，ダイコンの作付面積も減少してきて現在に至っている(図1)。しかし，これら地帯では昭和40年代にはシーダーテープによる省力化試験やセンチュウ対策など，作付面積が減少しつつも生産技術の向上に積極的に取り組んでいった。

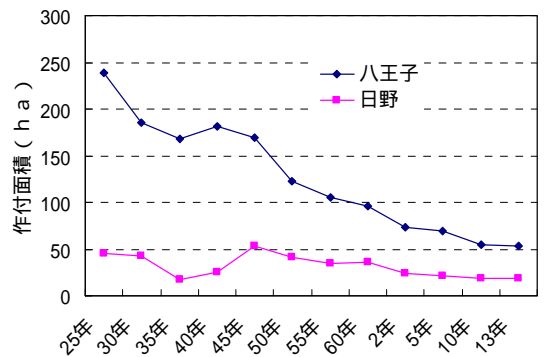


図1 ダイコンの作付面積の推移

2. 高倉大根 の誕生

高倉大根 の来歴は「郷土を築いた人たち」(読売新聞八王子支局，1952)によると，大正10年頃，原善助氏が滝の川某種苗商から買った みの早生 と思われるダイコンを 練馬尻細 の間に一作おきに混作し，自然交配でできた後代を選抜してできたとされている。

昭和22年には東京都農業会主催の主要食糧農産物増収共進会が行われ，原氏のダイコンが一等に入賞，品質とともにモザイク病に強いダイコンとして高い評価をうけた。高倉大根 の評価が高まると，生産者が集まり，昭和24年高倉大根採種組合を組織し，種子の普及を図ることとなる。組合は，特定品種を定まった採種圃を設けて行うのではなく，これまで，地域で採種していた同形質を有するダイコンの種子を混合し配布していたようである。

昭和26年には品種登録が行われ，高倉大根 は 早太り練馬 に次ぐ全国でも2番目のダイコン品種として，公に位置づけられることになる。当時は高倉をはじめ，大和田，石川町で広く栽培されていた。

3. 品種の分布と分類上での 高倉大根

農林省が昭和9年に行った品種の分布調査では，練馬大根 は 宮重，聖護院，美濃早生 とともに園芸農産物改良奨励に関する協議会の協定品種となっていた。栽培については北海道から鹿児島まで日本国内で広く行われていたが，関東地域でのシェアが比較的高かった。当時，全国の作付面積における 宮重大根 のシェアは40%，練馬大根 は21%であった。東京の主要産地としては，板橋区，杉並区，北多摩郡田無町，保ヶ谷村，久留米村，南多摩郡小宮町，加住村と記され，都内では67%が 練馬大根 で，以下 美

濃早生 27% , 聖護院 2% , 宮重 0.6%となっている。昭和22年では都内のダイコンの作付面積は1,882haで、その内およそ80%の1,500haが練馬大根とされている(萩原, 1950)。

「蔬菜近郊園芸と輸送園芸」の中で、萩原(1950)は練馬長大根には練馬地方に栽培される2系統(鹿島系, 泉系), 杉並地方に栽培されている1系統(野田系), 八王子地方に栽培されている高倉系等の4系統があるとしており、練馬大根の1系統として高倉大根が位置づけられている。さらに「蔬菜品種解説」(萩原, 1952)において、練馬大根群として、練馬尻細, 練馬尻丸, 理想, 秋づまり, 練馬中ぶくら の5つに分け、高倉大根は練馬尻細の中に早太り練馬 などとともに分類されている。そして、練馬尻細は非常に雑駁で尻細や中長など種々の系統が混在し、総称して練馬尻細と言っていたと記されている。ちなみに、理想は埼玉県西町で作出されたもので練馬尻細と練馬秋づまりの交雑から出たものと考えられ、大蔵大根は秋づまりに、三浦大根は練馬中ぶくらに入れている。このように、高倉大根は練馬尻細の系統であることは確かで、萩原(1952)は花色、花形からみると、相当みの早生の花に近いとしている。

過去に高倉大根を栽培していた生産者にその特性を聞いてみると、当時の高倉大根は現在のダイコン品種ほど形質が均一ではなく、早晩性のやや異なる3つの系統から成り立っていたと述べている。一つは茎葉がやや立性で、根の首部が細く畑に置いておくと、冬期抽根部が凍ってしまうため早めの収穫が必要なものである。2つ目は地上部がほ伏性で根の首部は太く、やや太いダイコンに仕上がるもので、収量も多く品種登録されたタイプがこれにあたる。3つ目はこの中間的なタイプと言われる。採種は形質を見ながら行われ、同一の系統が多く出現するものの、他のタイプの系統も必ず出現すると言う。

4. 高倉大根の特性

金沢(1956)や松原(年次不明)などの過去の文献よりその特性をみると、高倉大根は早太り練馬より葉が大きく濃緑色で、根はやや長いほうである。根は練馬尻細に比べ長く70cmぐらいで、根の最も太い部分は根部中央より尻部に近く、太さは2寸2~

3分(6.6~6.9cm)程である。首部は早太り練馬や練馬中長より太く1寸5分(4.5cm)位、やや下のほうまで太さが変わらない。6寸(18cm)ほど抽根する。また、早まきにすると首が細いが遅まきでは太くなる。根重は平均して1.5~2kgほどあり、根色は乳白色を呈する。ウイルスの耐病性は最も強いものの1つである。肉質はややかたいが、甘みがあり品質はよい。

5. 現在の干し大根の生産と品種特性

八王子市石川町を中心に現在、10~15戸ほどが干し大根を生産している。このうち、市場(八王子)へ出荷しているのは5~6戸で、他は注文や自家消費等である。品種はタキイ種苗の耐病干し理想が多く、高倉大根を生産しているのは1戸のみとなっている。生産者において現在の高倉大根の評価はあまり良くない。高倉大根は根の形(尻部)など形質が不揃いとなり、均一に仕上がらない。また、遅く収穫すると尻部が太くなってしまふなど形質の変化が激しい。さらに、高倉大根は首部の干しあがりが悪く(固く)、干しあがるまで日数を要すること、採種した種子にしいなが多く、質が劣るなどがあげられている。その点、種苗メーカーより購入した種子は揃いがよく、市場でも評価が高い。

現在の高倉大根についても、市場性や作りやすさなどに基づいて選抜してきた関係から、尻の太さや形、首部の太さなどの形質が嘗ての高倉大根と異なっていると生産者は述べている。その意味で、高倉大根も時代とともに変化してきたと言える。

栽培は8月下旬から9月5日頃までに播種し、12月上旬に収穫する。栽培概要は通常の青首の栽培と同様で、マルチ(9227)を行っている生産者もいる。圃場より抜き取った後、首部(3~4cm)と尻部を切断し、干し作業に入る。干すのはパイプハウスが一般的でサイドは基本的には開放する。ハウス内に敷きワラやゴザを敷いて乾燥させやすい条件にする。7~8本のダイコンをビニールひもでクロスしながら2カ所で留めて吊るす。5~7日間干すが、その時の天候によって干し上がりが異なる。ダイコンが柔らかくなり、表面が銚色になったときが出荷時期である。

・ 東光寺大根

1. 日野市におけるダイコン生産の概要

大正期の日野は他の南多摩地域と同様に、米麦、雑穀、イモ類などの生産と養蚕を主な生業としていた。野菜類については、大正元年の日野町の生産額としてダイコンが最も多く3,575円で、以下ナス2,520円、ツケナ964円と続き、七生村でもダイコン1,890円、ツケナ525円、ゴボウ441円の順となっている（日野市、1998）。また、「南多摩郡七生村経済更生計画」（1933）には昭和8年の作物別生産状況として、米麦を除きダイコンはサツマイモに次いで作付けが多く、156反の面積で8月中下旬播種、11月下旬収穫とされ、主要品種としては練馬大根（152反）、聖護院（5反）と記されている。「七生村誌」（1963）によると、同村では特に平山の干し大根が特産で、浅川の清流で洗い天日で乾燥して市場に出荷されていた。さらに、「日野町郷土記」（1933）には生大根が285反作付けされ、「大根八主トシテ東光寺ヨリトレル」と書かれてある。このように、大正、昭和初期の日野地域では広くダイコンが作付けされ、主に練馬大根が栽培されていた。特に平山や東光寺においては当時より特産物であったようである。

生産されたダイコンは高倉大根と同様に八王子等の市場に出荷された。これらの干し大根は、市民に提供されるとともに、当時、八王子地域の基幹産業であった織物工場への販売により、そこで働く女工が食するダイコンとして供給された。戦後、昭和40年代においては価格の良い中央市場（築地等）へ個人あるいは運送業者を介して出荷され、品質の良さから引きが強く人気を博した。一方、生産規模が中小の生産者は主に八王子市場に出荷していた。以後、漬け物用干し大根の需要低迷とともに中央市場へのお荷は行われなくなり、地域市場へのお荷が主となっている。

現在、日野市では4～5戸で漬け物用の干し大根を生産している。個人注文（固定客）に対応するとともに、昭島市の市場等に出荷している。

2. 東光寺大根の品種的位置

八王子市の高倉とともに日野市の東光寺においても以前より練馬尻細系のダイコンが栽培されていた。

高倉大根と東光寺大根の関係について記され

た文献等はなく、はっきりしたことはわからない。高倉大根の採種組合が組織され、種子の普及が行われたことから、東光寺地域にも当然種子が普及されたと考えられ、高倉大根が東光寺において選抜され、東光寺大根になったとも考えられる。しかし、高倉大根が世に出る前から東光寺においては練馬系のダイコンを栽培していたことは明らかであり、東光寺大根は当地で広く栽培された系統を品質がよく、ウイルスに強い系統を選抜して成り立ったと思われる。東光寺の生産者が独自に自家採種をしてきたこと、東光寺大根は高倉大根より首部や尻部が細い特性をもつことなどから考えても、高倉大根とは別系統との見方が妥当と考えられる。ただし、練馬尻細系より選抜し、当時の選抜目標（耐ウイルス病や形状）が地域によって大きく異なることがないので、生産者が言うように高倉大根と東光寺の大根は根の形などよく似ていることも事実である。

3. 東光寺大根の特性

首部は細く、中央から尻部にかけて最も太く、根の先にいくほど細くなる。出荷適期のものとしては、首部が3cm、根長60～65cm、根径6cm前後。20～30cm抽根する。高倉大根より根は細身で、理想系のように尻部が太めでないので、たいへん収穫しやすい。抽根長も長いので引き抜くのに労力がかからない。葉はやや欠刻があり、色はやや淡い。ウイルス病には比較的強い。理想系は沢庵漬けにするとやや水っぽいのが本品種は締まっており、品質的にはたいへん良好である。

4. 現在の生産状況

現在、当時の東光寺大根の系統を引き継ぎ、生産しているのは1～2戸であり、他は市販の理想系の品種を使用している。東光寺大根の自家採種は畑で優良な株を選びながら、毎年行われている。根の形質が良好なもの（曲がり、首部や尻部の形質等）を収穫しながら選抜する。採種用のダイコンとしては20～30株程度必要で、通常の栽培よりやや広めの栽植距離に株を再び埋め直す。採種後は花茎に付いた莢をハウス内で乾燥させる。

種子の形質は他のダイコンと同様に均一ではないため、長年の経験から調整する際、選別に注意し、さらに、播種した後の間引き時に生育の遅速や葉形などを

よく観察し、抜き取りを行うため、地上部の揃いや根の形質も不均一とならない。

栽培については8月25日～9月5日に播種し、播種後90日ほどで収穫する。播種は播種機を用いて、株間27cm程度に行う。播種してから約25日後に間引く。

昔はやや若いダイコンが高値で取引されていたので、株間20cm程度で栽培していたが、現在では小さいと市場性がないので、株間も広めとなっている。畝間は70cm程度で、播種後30～40日に土寄せする。

収穫後ハウス内で5～6日ほど干す。最近は浅漬けで食するので、干す日数はこの程度であり、長く干すと硬くなってしまふので注意する。出荷は7本および9本出しで行っている。

おわりに

高倉大根 と 東光寺大根 は現在でも市場に出荷され、漬け物用大根として供給されている。かつては八王子の繊維工業を支えた食材であったが、繊維工業の減退と青首大根の登場などの理由により生産は激減し、現在に至っている。しかし、生産が少ないながらも、市場での評価は高く、現在では個人契約など別の販路も確立している。この2品種については、地域資源として今後、加工品または生食用として生産そして販売を推進する必要があると考えられる。さらに、生産者においては採種を続けていただき、遺伝資源として種子を絶やすことのないよう切に希望するものである。

謝辞：現地調査を行うにあたり、ご協力いただいた東京都南多摩農業改良普及センターの三田一也氏、本橋浩紀氏(両氏ともに現在西多摩農業改良普及センター)に深く感謝いたします。

参考文献

- 金沢幸三(1956)園芸新品種大鑑. 養賢堂. 東京. pp.279-284.
- 七生村(1963)七生村誌. pp.70-71.
- 八王子市(1963)八王子市史 上巻. pp.421-475.
- 萩原 十(1950)東京の特産蔬菜 大根. 蔬菜 - 近郊園芸と輸送園芸 -. 朝倉書店. 東京. pp.222-223.
- 萩原 十(1952)大根の品種 関東地方. 蔬菜品種解説. 朝倉書店. 東京. pp.197-210.
- 日野町(1933)日野町郷土史.
- 日野市(1998)日野市史 通史四. pp.118-123.
- 松原茂樹編(年次不明)野菜の品種解説. pp.307-320.
- 農林省統計調査部(1960)世界農業センサス 市町村別統計書. 13東京都. pp.76,178.
- 農林省農務局(1934)昭和9年度に於ける蔬菜及果樹主要品種の分布調査. 日本園芸会. 東京. pp.1-54.
- 農林水産省関東農政局統計情報部(1970)東京農業の10年. - 区市町村別統計 -. pp.100.
- 農林水産省関東農政局統計情報部(2000)東京区市町村別農業累年統計書. 昭和45～平成10年. pp.62-63.
- 佐藤 広(1990)郷土資料館だより(NO1～40). 八王子郷土資料館. 東京. pp.90-91.
- 東京府(1933)南多摩群七生村経済更生計画. pp.30-33.
- 東京府南多摩郡農會史(1978). pp.36-37.
- 東京都(1951)昭和25年東京都統計書. pp.148-153.
- 東京都農林統計協会(2004)第50次東京農林水産統計年報. pp.26.
- 横山正次(1983)東京農業普及三十年の歩み. 東京都. pp.108-112.
- 読売新聞社八王子支局(1952)郷土を築いた人たち. 伊藤書店. pp.108-112.

図版 I



1. 高倉大根の収穫圃場



2. 高倉大根の干し風景



3. 高倉大根の干し風景



4. 高倉大根の荷姿



5. 東光寺大根の洗浄



6. 東光寺大根の干し風景



7. 東光寺大根の形状



8. 東光寺大根の形状



9. 東光寺大根の採種