

佐原の「シンノミ煙

地方都市近郊の野菜栽培いじわら

小林裕美

A "Shinnomi-batake" in Sawara: Vegetable Growing and Peddling in the Suburbs of a Provincial City

- ①佐原と行商
- ②新百姓として生きる—奥主定男・八重夫妻—
- ③富田て字さんの話
- ④五十嵐一夫さん（俵屋青果店）の話
- ⑤まとめ

【論文構成】

昭和四〇年代の高度成長期以前、日持ちのしない生鮮野菜は地場生産物に限られていた。当時の佐原という千葉県北東部、利根川の南岸に位置する地方商業都市への野菜供給の実態を、行商農家や青物商などからの聞き書きを通して描き出した。

その結果、野菜栽培農家を二つの類型に分けることができた。ひとつは「篠原型」で、「シンノミ煙・行商型」と言い換えることができる。家の近くのシンノミ煙（ゆともとは自給用の野菜を作る小さな煙）に多種類の野菜を少しづつ作って行商に出る形をいう。もうひとつは「仁井宿・荒久型」で「出荷型」と言い換えることができる。土地に適したいくつかの野菜栽培に特化し、大量に生産して市場へ出荷する形である。町の住民の側から購入先を見たとき、それぞれ「行商人」と「青物屋」に対応する。佐原では双方が共存し、また農家の耕地面積や働き手の状況などによっては移行も可能な、連続したものであった。

より広視的な視点から見るべく、「シンノミ煙・行商型」と「出荷型」の双方あわせても、佐原の「シンノミ煙」だったともいえる。かつての佐原にはシンノミ煙と裏山があり、野菜や燃料をある程度自給自足で貯える、自立した地域が形成されていたのである。近郊の野菜栽培の衰退は、すなわちこの地域の解体と拡大の過程であった。