

※ 市川市と梨なし（読み物）



昔の千葉県内の代表的な特産品てき とくさんひん

※ 今も特産品となっているものもあります

市川 …… 梨

野田・銚子ちょうし …… しょう油

流山ながやま …… みりん

八街やちまた …… 落花生

いすみ（大原）, 銚子ちょうし …… いわし

南房総（千倉）, 鴨川かもがわ …… かつお

まぐろ

香取（佐原）かとり さわら …… 酒



おいしそうな梨だね。

市川市では昔から梨を
作っていたのかな。



ゆきさんたちは、市川市の梨がいつごろから、どのように作られるようになったのか調べてみました。

市役所の人の話

今から250年ほど前、八幡村で寺子屋の先生をしていた川上善六せんろくは、まずしい農民のうみんの生活をすくうため、市川の土地にあったよい特産品はないかとさがしていました。

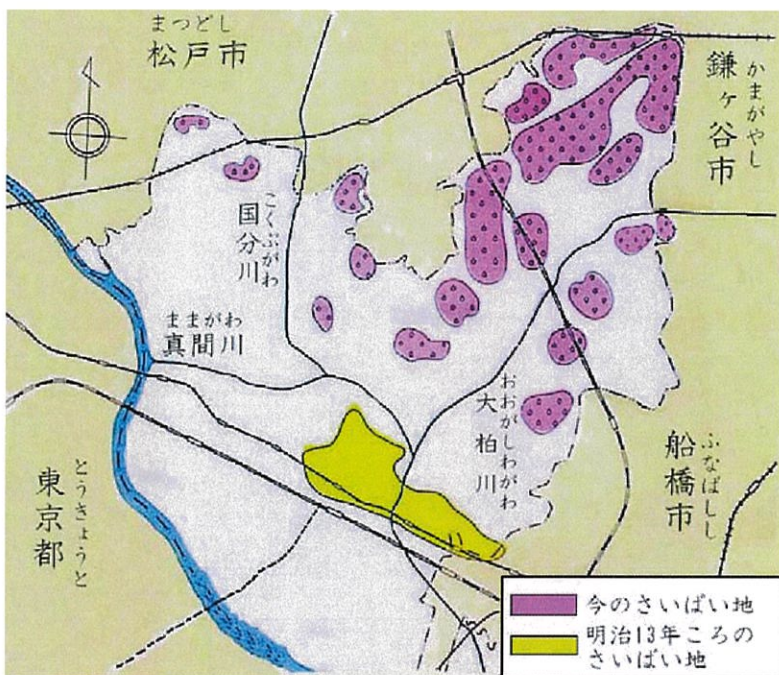
いろいろ調べたところ、砂地すなじの市川には梨作りがよいと考えました。善六は、美濃の国みののくに（今の岐阜県）まで行き、梨の育て方を教わりました。そして、じょうぶそうな梨の枝を分けてもらい、市川まで持ち帰りました。途中、梨の枝がかれないように大根にさして運んだともいわれています。八幡村に持ち帰った梨の枝を大切に育て、苦勞のすえ数年後には、りっぱな実をつけることができました。やがて梨作りをやってみたいという人がふえ、善六は親切に育て方を教えてあげました。そして、江戸時代の終わりには、八幡、市川、国分、大柏、中山あたりで梨作りがさかんになり、村のくらしはだいぶゆたかになりました。市川の梨を、将軍が食べたという記しろうくろくもあります。



梨の取り入れのようす（江戸名所図会）



川上善六の記念碑（八幡 葛飾八幡宮）



梨のさいばい地の変化



梨作り農家の人の話

総武線が開通してから、梨作りはだんだん北へうつつていきました。今では大町、大野町、柏井町を中心に、上の地図のように北部の地いきでさいばいされています。

昔は「長十郎」や「二十世紀」をたくさん作っていましたが、今は「幸水」、「豊水」、「新高」などを多く作るようになりました。食べる人の好みに合わせているんです。市川は千葉県の中でも一番の梨の生産地です。これも、善六さんが美濃から苦労して運んできた小さな苗木が始まりなんです。