

◇下総台地の開発とスイカ・落花生生産◇

[苦難の開墾]

初富(鎌ヶ谷市)、二和・三咲(船橋市)、
豊四季(柏市)、五香・六実(松戸市)、七栄
(富里市)、八街(八街市)、九美上(香取市)、
十倉(富里市)、十余一(白井市)、十余二
(柏市)、十余三(多古町、成田市)と、下総
台地には1~13までの数字の付いた地名があ
ります。これは明治の開墾の時に、開墾を
していった順番によるものです。明治政府が江戸の旧士族を中心にした開墾会社を作り、
江戸幕府の直轄牧があった下総台地の開墾に乗り出しました。開墾会社は明治2年(1869)に
設立され、鎌ヶ谷市初富から入植は始まりました。

開墾者たちの工夫の一つに、台地の農具を活用した開墾や畑作(台地)に適した茶や麦
などの農作物の選択がありました。当時は、台地を吹く風に強いことから、今では考えら
れないほど、下総台地では茶が栽培されていたようです。こうした痕跡は、現在も畑の境
に茶の木が風よけに植えられていることからも見受けられます。



佐倉 同協社：一面に茶畑が広がる

[豊かな畑の恵み、一大農業生産地に]

スイカの栽培は、昭和8年(1933)に今の富里市から
始まり、昭和11年(1936)、皇室にスイカを献上したこ
とにより、富里スイカの名が全国に知られるようになり
ました。

落花生の栽培は明治29年(1896)ごろ、文違区(八街
市)などで栽培されたのに始まると言われています。
八街市周辺の土壌は育成に最適と言われ、落花生栽培



落花生「千葉半立」

は明治末期から急速に発展し、大正初期には特産地となりました。昭和24年(1949)には落花
生の作付面積が八街地区全耕地の約80%を占め、日本一の生
産を誇りました。この頃から「八街の落花生」が全国に知ら
れるようになりました。現在、落花生の収穫量は全国1位を
誇り、品質の改良、加工方法の改善などを通じて、八街の落
花生は日本一と称賛されています。



下総台地の名物
落花生ボッチ

また、スイカの収穫量も全国1位を誇り、サツマイモの収
穫も、全国有数です。江戸幕府の直轄牧を開墾して一大農業
生産地となった下総台地は、農業県千葉を支えているといえ
るでしょう。

◇香取の海と水郷・十六島◇

【早場米の産地として知られる穀倉地帯】

香取市の北部、利根川左岸に位置する通称「十六島」は、利根川本流と横利根川、常陸利根川、外浪逆浦に囲まれたおよそ2,800haの広大な水田地帯で、千葉県でも有数の早場米の産地です。また、初夏には花菖蒲の咲く水生植物園や十二橋めぐりに多くの人が集まる水郷観光の地でもあり、ヘラブナ釣りのメッカとしても知られています。

【香取の海】

江戸内海（東京湾）に注いでいた利根川を、銚子口に流す大土木事業が行われたのは、江戸時代の初頭のことです。それまでの下総、常陸地域には、現在の霞ヶ浦・北浦・印旛沼・手賀沼をひと続きにした広大な内海が広がっていました。この内海は「香取の海」と呼ばれ、その周囲に分布する貝塚や古墳は、古くから内海を中心とした文化圏が存在したことを教えてくれます。また、香取神宮が支配する「海夫」（漁民）の居住する「津」（港）を、南北朝時代の応安7年(1374)に書き上げた「海夫注文」には、77の港が書き上げられています。海夫は魚介類を香取神宮に献上して内海での漁撈や船の航行の権利を保障され、次第に水運や商業活動などにも従事しました。江戸時代になると「霞ヶ浦四十八津」と呼ばれる津（港町）は、霞ヶ浦の漁業について掟を定めており、水辺に生きる人々のネットワークが形成されていたのです。



圃場整備以前、昭和30年頃の水郷

【利根川の東遷と十六島の開拓】

江戸に徳川幕府が開かれ、利根川の瀬替えが行われると、江戸を中心とした水運交通路が整備されるとともに、香取内海には土砂が流入し、砂州が形成され、新田開拓の手が入りました。いち早く16の新田村が成立したのが、ここ「十六島」でしたが、エンマ（水路）が縦横に張り巡らされ、大小のエコ（沼）が点在する水郷独特の景観のなかで、サツパ舟（農舟）を生活の足とし、水から恩恵を受け、また水害との戦いを繰り返す生活が、長く続きました。一方、江戸時代中期以降、香取・鹿島・息栖の東国三社詣と水郷遊覧が流行し、多くの文人や観光客がこの地を訪れました。昭和2年(1927)の「日本八景二十五勝」の選定でも、景勝地の第1位に取り上げられています。



整然と耕地整理された田

しかし昭和39年(1964)から53年(1978)にかけて、常陸利根川を浚渫し、その土砂を十六島に客土する圃場整備事業が進められました。この事業によってエンマやエコは埋め立てられ、低湿田は嵩上げされて、パイプラインによる用水設備が整備された一大穀倉地帯として生まれ変わるようになったのです。

◇太平洋の海運と銚子のサンマ◇

[全国一位の漁獲量の銚子漁港]

房総半島から三陸海岸に至る太平洋海域は、北上する暖流の黒潮と南下する寒流の親潮が交差することで、種類も量も豊富な、世界三大漁場の一つに数えられています。この海域に面する、銚子漁港の2006年の水揚げ量は、26万1460トンにのぼり全国トップの座を占めています。カタクチイワシ、サンマ、マイワシ、サバ、キンメダイなどが漁獲量の多い魚種です。

この中で、秋刀魚(サンマ)は、秋が深まるとともに北海道沖、三陸沖そして銚子沖へと南下するにつれに大型になり脂ものります。銚子のサンマは、質量共に秋の海の幸を代表する味覚です。高級魚のキンメダイは、その徹底した漁獲管理で、安定した漁獲を確保し、銚子を代表する魚種となっています。

銚子漁港の水揚げ風景



[関西漁民によって開かれた漁場]

魚は、銚子市余山貝塚よやまかいづかなどからも知ることができるように、縄文時代から利用されてきた水産資源ですが、大量の漁獲物が他地域に流通するようになるのは、江戸時代になってからです。江戸時代の初め泉州・摂州・紀州の漁民は、相州・房州・上総・銚子・鹿島へと新しい漁場を開いていきます。銚子へは17世紀中頃の紀州漁民の移住の記録が残り、紀州有田郡広村の崎山次郎右衛門による外川港築港が知られています。醤油醸造の技術も紀州からもたらされ、現在の醸造産業の基礎が築かれました。



銚子口大漁満祝ひの図

さきやまじろうえもん

[太平洋の海運の要「銚子港」]

銚子港は、江戸時代から明治時代、陸上の鉄道網が整備されるまでの間、東日本太平洋航路の要の位置を占めていました。慶長14年(1609)、幕府は東北各藩に命じて銚子湊の築港を行います。潮の流れと帆に頼る帆船の時代、銚子から九十九里沖を経て房州を廻り江戸に至る航路も利用されましたが、江戸時代の初めに行われた利根川とうせんの東遷により、銚子から潮来、佐原、木下、関宿、流山、両国へ至る利根川と江戸川を利用する河川交通網が作られ、大量輸送の動脈の役割を果たしました。銚子港を経由して、東関東や東北地方の太平洋岸の各地から、米など様々な物資が江戸へ運ばれ、江戸からは、織物をはじめとする生活財や文化が東北地方の各地に運ばれました。銚子は、海路と河川交通の切り替わりの要の位置を占めていたのです。

◇ 九十九里の地曳網漁◇

【日本一の砂浜「九十九里海岸」】

銚子の屏風が浦から太東岬まで、延長約66kmにおよぶ弓状の海岸線は、日本最大の規模の砂浜として知られ、そのおだやかで雄大な景観は、明治時代から避寒・避暑の行楽・別荘地として愛され、多くの文人画家が訪れています。芥川龍之介が、大正3年（1914）と5年に滞在した一宮町には、芥川荘（国登録文化財）が遺されています。現在も、九十九里浜の美しい砂浜は、夏の海水浴、スポーツ合宿などを中心にリゾート地として人気を得ています。



九十九里の海岸線

「関西漁民の房総出漁と地曳網漁の盛況」

かつてこの砂浜には、延々とイワシ漁に使われた長大な網が干される風景が広がっていました。約400年前、江戸時代の初め、関西の農村では綿、菜種油などの商品作物の栽培が増え、肥料として、イワシを乾燥させた干鰯ほしかや、イワシを煮て魚油を絞った残りの粕しめかすが大量に使用されるようになります。先進的な漁法と、その加工法を持った関西（大阪府、和歌山県）の漁民は、その漁場を東に広げ、関東（神奈川県、千葉県）へと進みます。はじめは、関西からの旅網たびあみと称する季節漁が中心でしたが、消費地が関東にも広がるのに伴い、しだいに地元へと定着し、地元漁民による漁業へ進みます。イワシが押し寄せ、遠浅で砂浜の続く九十九里海岸は、地曳網の漁場として、また干鰯の加工場として最適の場でした。2艘の船は沖合で長さ2kmにも及ぶ長大な網を広げ、波打ち際まで引き寄せ、浜では100名を超える人々が待ち受け、網を引き上げ、イワシを浜に積み上げるという大地曳網漁おおじびきあみりょうが繰り返されました。豊漁に沸いた天保年間（1830-1834）には、九十九里全体で200張もの地曳網が営まれました。イワシは、豊・不漁の激しい魚種のため浜は盛衰を繰り返しますが、明治時代まで地曳網は主要な産業として続きます。こうした地曳網漁とその加工に使われた様々な道具は、県立安房博物館の「房総半島の漁撈用具」として国指定重要有形民俗文化財となっています。



地曳網絵馬

また、九十九里の海岸沿いには、江戸時代、地曳網漁によって作られた納屋集落の面影を残しています。

◇勝浦藩と勝浦の朝市・カツオ祭り◇

【勝浦の朝市】

勝浦の朝市は、1日から15日までは下本町、16日から月末までは仲本町で、毎朝6時ごろから11時ごろまで、水曜日を除く毎日行われています。市街地の狭い通りには、野菜や果物・魚介類・種苗・日用雑貨を商う露店が並び、近隣の買物客だけでなく観光客も訪れます。近年では、石川県の輪島、岐阜県の高山と並ぶ日本三大朝市と評されるようになりました。

この朝市は、徳川家康の江戸入府に伴って勝浦に入った植村土佐守泰忠うゑむらとさのかみやすただによって始められました。覚翁寺には泰忠の出した市の定め書が伝えられており、これによると、酒の売買を勝浦城下だけに限定し、また勝浦で市の開かれる日は、近郊の松部まつべ・串浜しんが・川津しんが・新官しんが・吉宇よしうでの市の開催を禁じています。勝浦城下の整備にあたり、市の開設を重要なものと位置づけていたのでしょう。勝浦以外でも、夷隅郡と長生郡内各地で、江戸時代からの六斎市ほんだただかつが、今も続いています。大多喜城下の市は初代大多喜藩主・本多忠勝が、茂原の市は

大久保忠佐おおくぼただすけが開設したという記録があります。この地域の市には、江戸開府に伴って房総へ入封した徳川家の重臣たちによって創始されたものが多いことがわかります。

もともと、勝浦ではごく小規模な市が続き、朝市として賑わうようになったのは、時代も下った明治から大正時代ころのことです。道路網の整備、鉄道の開通などで人や物資の流通が盛んになるにつれ、朝市も活況を示すようになりました。毎朝開かれるようになったのも、明治年間のことと伝えられています。

【勝浦の漁業とカツオ祭り】

一方、勝浦漁港は千葉県では銚子漁港に次ぐ県内2位の漁業生産額を示し、外房漁業の拠点になっています。なかでもカツオの水揚げは日本有数で、黒潮の勢力が増す3月上旬から6月なかばまで、地元の漁船だけでなく、鹿児島や宮崎、高知などの大型漁船が勝浦沖で操業します。これら他県の船も東京に近い勝浦で水揚げするため、漁港は連日の賑わいを見せます。また、マグロ、キンメダイ、カジキ、イカなどの水揚げも豊富です。平成13年からは、6月初旬に勝浦港カツオまつりが開催されることになり、カツオの町としてのイメージPRに、一役買っています。

勝浦の漁業も、その発展の端緒は江戸時代にあります。黒潮と親潮のぶつかる房総沖が漁場として注目され、関西漁民による出稼ぎ漁業が行われて、さまざまな漁業技術がもたらされたのです。また外海から江戸へ直接物資を運ぶ航路が開発されたことも相俟って、漁獲量は飛躍的に伸び、勝浦が漁業拠点、港町として発達する基礎が築かれたのです。

「海中展望塔」「海の博物館」などの施設に恵まれ、近年は海浜リゾート開発が進む勝浦ですが、江戸時代からの長い歴史を持つ朝市や漁業の活気が、観光のひとつの魅力となっていて、多くの人々をひきつけています。



勝浦の朝市（下本町にて）

◇平城京の木簡と房総の海女・アワビ◇

【千葉を代表する海産物・アワビ】

千葉県は、全国第5位のアワビ漁獲量（115 t）を誇ります（平成17年度漁業養殖生産統計年報）。アワビはイワシ、イセエビ、アサリと並ぶ、千葉県を代表する海産物といってもいいでしょう。東京中央卸売市場の統計では、首都圏に流通するアワビの約1/4を千葉県産が占めています。千葉県内のアワビ漁の歴史は古く、古墳時代初期、3世紀頃まで遡ると考えられ、勝浦市コウモリ穴洞穴からは、その時代の土器とともに多量のアワビ殻が出土しています。

【働き者の海女さんたち】

現在、そのアワビをとっているのが海女と呼ばれる女性たちです。5月～9月頃、南房総の海岸沿いをドライブしていると、漁に向かう、あるいは漁を終えて海からあがってくる海女の姿を見かけることがあります。小さな体で広い海へと泳ぎだしていく勇猛な海女さんたちは、とても陽気で働き者です。「ダンナが早くに死んだから、女手一つで娘を大学までやったのよ」



アワビ取りに出かける海女（白浜）

「冬は花の栽培をしているから、休んでいる暇なんてないねえ」とニコニコしながら話をしてくれる海女は、高齢の方でも皆さんとても元気です。

【京にあがるアワビと女性たち】

奈良県の平城京跡から、「安房」「^{あわび}鰯」「調」などの文字が書かれた木簡が数多く出土しています。これらは、税としてアワビが京に送られたときの荷札で、奈良時代に大量のアワビ（干しアワビ）が房総から送られていたと推測できます。

また、延暦8年（789）に成立したとされる^{たかはしのうじぶみ}「高橋氏文」及び平安時代に編纂された^{るいじゅうさんだいきやく}『類聚三代格』の研究によると、「阿房之刀自部」と呼ばれる女性集団が宮中の食事の神を祭るため、交代で上京していたことがわかっています。アワビは今も昔も、千葉県にとって重要な名産品ですが、同時に、今も昔も、働き者の女性を象徴するものだともいえるのです。



平城京跡出土木簡模造品
(県立安房博物館展示資料)

◇房総捕鯨と房州ビワ◇

【房州ビワの栽培】

4月から6月の初旬にかけて、国道127号線を南下し南房総市旧富山町、富浦町に入ると「房州ビワ」というのぼりが至るところに立てられ、沿道の臨時の仮設店のほか、スーパー、みやげ物屋などあらゆる場所でビワやビワの加工品が販売されています。南房総地域は、現在、長崎に次いで全国2位のビワの生産量を誇り、品種は、従来からの「大房」^{おおぶさ}「田中」^{たなか}を中心として、千葉県が育成した「富房」^{とみふさ}も多く出回っており、最近では世界初の種なしビワ「希望」の栽培も始まっています。



房州ビワ

【南房総市の鯨文化】

一方、安房地方は伝統的に鯨捕りが行われてきた地域です。江戸時代初期にはすでに鋸南町勝山で醍醐新兵衛により組織的な鯨漁が行われ、その後も拠点を館山、白浜、和田と移しながら、鯨捕りの伝統は明治、大正、昭和の時代を経て、現在も引き継がれています。

明治期の記録に、房総地方の捕鯨の特徴として、①東京に近いこと、②古くから捕鯨が行われており鯨漁の熟練者が多くいること、最後に③この地域に鯨肉（赤肉）を食べる習慣があり、当時一番の需要があった鯨油だけでなく捕れた鯨を余すことなく利用（消費）できる地域であることをあげています。現在、安房地方の郷土食となっている“鯨のたれ”も夏場に大量に捕られたツチ鯨の赤肉をいつまでも食べられるよう保存食として作られたものです。また、近年まで安房地方では、鯨が捕れた翌日に肉の量り売りする行商人がおり、捕獲される鯨を中心に鯨文化が長い年月をかけて培われてきました。

千葉県立安房博物館には、「鯨肉粕肥料出荷用袋」「鯨蒸骨粉出荷用袋」が収蔵されている。昭和44年まで白浜町を拠点に捕鯨を行っていた東海漁業株式会社が鯨の肉、皮、骨から作った肥料を入れた袋です。現在では残念ながら使用されていませんが、この鯨から作られた肥料は、様々な農作物に使われただけでなく、房州ビワの生産にも使用され、

一時は房州ビワには鯨の肥料でなければだめだといわれたほどでした。

房総地方に限らず伝統的に捕鯨を行っていた和歌山・高知・長崎などの地域では、現在もビワやミカンなどの果実が生産されています。鯨とビワ、一見無関係に見える房州の名産はこのように見えない糸でつながっているのです。



大正15年、南房総市白浜町での鯨解体

◇千葉県鯨漁の今昔・鯨のたれ◇

【夏の風物詩房州の鯨漁】

千葉県では、現在でもつちくじらりょう 槌鯨漁を行っています。IWC（国際捕鯨委員会）で商業捕鯨は禁止されていますが、これとは全く別の枠組みで日本政府が管轄し合法的に行われている小型沿岸捕鯨が、現在でも日本全国4か所で実施されています。北海道の網走、宮城県の鮎川、和歌山県の太地、そして千葉県の南房総市（旧和田町和田浦）の4か所です。和田では決められた期間（7～8月）に決められた頭数（槌鯨は26頭）のつちくじらりょう 槌鯨漁が行われています。夏になると新聞が鯨漁の開始を伝え、周辺でも鯨の肉が販売されるなど、和田浦は活気づきます。これと同じくして、肉の加工業者で鯨の肉を天日干ししている風景が見られるようになります。このつちくじら 槌鯨の天日干しした肉は、「鯨のたれ」と呼ばれ、房州の珍味として、現在スーパーやみやげ物屋で販売されています。



鯨の解体

【千葉県鯨漁の歴史】

こうした千葉県の捕鯨や鯨文化は一朝一夕でなされてきたわけではありません。陸に近づいてくる寄り鯨や迷い込んでやってくる迷い鯨もりを銜で突き捕る漁が古くから行われていたことは、館山市のなたまり 鉾切洞穴（県指定）などの縄文期の遺跡からイルカの骨が出土していることからわかります。しかし、当時は大型の獲物をたまたま捕獲する程度の漁であり、鯨だけを意識して捕ったわけではありません。

鯨漁を本格的、組織的に行ったのは、諸説ありますが、江戸時代初期には、鋸南町勝山の醍醐新兵衛によりはじめられていました。醍醐新兵衛は、主に現在の神奈川県三崎町と千葉県館山市を結んだ線より北方の海域を漁場とし、突組を組織し江戸時代を通して明治まで漁を行いました。この漁は、鯨船57隻3組の「セシ」と呼ばれる船頭が鯨を取り囲み銜で捕獲するものでした。

明治半ばから30年代になると、西洋の捕鯨技術が取り入れられ、房総漁業遠洋株式会社（後の東海漁業株式会社）など会社経営で行われるようになります。漁場も小笠原地域など新たな地域が発見されるにいたって、鋸南町から館山市、その後南房総市白浜などより漁場に近い南へと拠点を移していきました。現在は、この東海漁業株式会社から業務を引き継いだ外房捕鯨株式会社が、日本沿岸小型捕鯨を行っています。



鯨の大漁祝い着・万祝
（県立安房博物館蔵）

◇酪農発祥の地と棚田景観◇

【日本酪農の発祥地(県指定史跡)】

嶺岡丘陵は、南房総から鴨川市にかけて広がり、その山並みに位置するのが「千葉県酪農のさと」です。現在、ここでは木々に囲まれた放牧地で、山羊とふれ合えるなどのどかな風景がひろがっています。

嶺岡丘陵の上には、戦国時代（16世紀）、安房地方の戦国大名、里見氏により軍馬を育成する「牧」が作られました。慶長19年（1614）、里見氏の改易に伴い、その牧は江戸幕府の管轄下に置かれました。8代将軍、徳川吉宗の「享保の改革」では牧の整備が行われ、牛酪（バターのような乳製品）を作るために、インドから輸入された白牛3頭が放牧されました。これが、我が国の酪農業の発祥となりました。明治時代には、一時、民間に払い下げられましたが、明治44年（1911）に千葉県に移管され、千葉県種畜場嶺岡分場が発足し、現在の「千葉県畜産総合研究センター嶺岡乳牛研究所」や平成7年に併設された「千葉県酪農のさと」につながっています。



白牛と千葉県酪農のさと

【嶺岡丘陵の歴史と棚田】

しかし、嶺岡丘陵の歴史は、牧だけではありません。丘陵内からは、鈴を付けた銅製の鏡「鈴鏡」、奈良時代（8世紀）に作られ、緑・黄色と透明な釉薬をぬった陶器「奈良三彩」などが出土しており、古代から特別な場所と考えられていたようです。嶺岡丘陵の北側、鴨川市の大山には、奈良時代に大山寺が開かれたと伝えられ、雨乞いの聖地として信仰を集めてきました。現在も、鎌倉時代に作られた不動明王像（県指定有形文化財）が本尊として安置されています。この大山寺近くの丘陵には、斜面にそって大山千枚田（県指定名勝）の棚田が開かれ、初夏には緑の稲の苗が広がり、秋には黄金の稲穂が波打つ美しい情景が見られます。千枚田に隣接する大田代の集落の名は、貞和2年（1346）に大山寺へと水田を寄進した文書（安田文書：県指定有形文化財）に記されており、大山千枚田も古くから開かれていたのかもしれませんが。

嶺岡丘陵周辺には深山幽谷の風景が広がり、古代以来、聖地とされた長い歴史があると同時に、中世以来、丘陵の地形を巧みに利用して牧や棚田といった生産の場となっています。現在も、この風景は、開発の影響を受けず伝統的な状態が残されており、南房総の古代以来の長い歴史を物語っています。



大山の千枚田

《その他 参考情報》

高家神社（たかべじんじゃ）

目の前は黒潮洗う太平洋。日本唯一料理の祖神をまつり、
海を見おろし鎮座する高家神社

南房総市千倉の小高い山裾に鎮座する高家神社は、日本唯一の料理の祖神をまつる神社として、調理関係者、味噌醤油などの醸造業者などから信仰を集めています。三十段ほどの石段を昇り振り返ると、千倉の町並みの向こうに雄大な太平洋が広がっています。



庖丁式



光孝天皇の時代(平安時代)から朝廷を始め、貴族社会の人々により、宮中行事の一つとして行われてきたのが「庖丁儀式」です。

烏帽子、直垂をまとい、庖丁とまな箸を用い、一切手を触れることなく、鯉、真鯛、真魚鰹などを調理します。古式に則った所作とその庖丁さばきは、熟練の技。日本料理の伝統を今に伝える厳粛な儀式です。

毎年、10月17日(旧神嘗祭)と11月23日(旧新嘗祭)に高家神社境内で庖丁式の奉納が執り行われます。

出展：南房総市観光協会千倉支部ホームページから引用

<http://www.chikurakankokyokai.com/kanko/kanko.html>