

中島の耕地は葱畑が目立つが、ここでは深谷と比肩する程の良質な葱が作られている。元々中島の地は古利根川と元荒川の合流地点にあたる。そもそも自然堤防の発達した地は、ほとんど畑地である。中島と言うこの名ももとは、両川の合流した先の中州の地であったことから名付けられたのであろう。元荒川古利根川の水が運んだ土砂などが次第に堆積して来た。流水による堆積作用によつて川筋にできる粘土を地元で「いなご土つち」と言い、葱がよく育つ。

新編武蔵風土記稿によれば、増森から分村したと記されている。中島の地の地味は色赤真土いろ まつちにして砂が混じり稲梁菜蔬とうりようさいそ（稲・野菜）に宜しく水利便なり。時々大小と日照に苦しむと書かれている。嘉永六年正月（一八五三）領村穀高（石高）普請帳ふしんにより中島村総面積は三拾五町一反四畝三歩下田一町九反拾八歩、上中下畑三拾三町二反三畝十五歩で耕作面積の内畑地が圧倒的に多く葱栽培の適地と言える。では一体いつ頃から中島の地で葱栽培が始まったのであろうか。

越谷での葱栽培の古い記録は、新編武蔵風土記稿第十卷九十四ページに記載されている事柄が最も古いと思われる。この風土記稿の制作年代は文化七年（一八一〇）から文政十一年（一八二八）で今から凡そ二百年前の記録となる。葱に関する記載は、葛西用水の項に出てくる。

【葛飾郡幸手領の水田を沃すそぎ古利根川に設けし琵琶溜井に入りそれより東南の方に流れ、流末松伏溜井に至り本流の左右に東西へ分類す。其の一は葛飾郡松伏村へ塚桶いりおけ設けて引入れ、同郡諸村の引用水とす。其の一は郡内増林村の内へ引入れ、元荒川の流末に設けたる瓦曾根村に沃すそぎ……】
結末に「土地の産物 木綿・縞（こう・織り目を固く密にした絹布）糯米（もちごめ）牛蒡・索麵・大根・葱と右岩槻越ヶ谷辺の名物として世に称せり」と記されている。このことからして中島でも古くからの栽培があつた様しわざめに思われる。

多年在来の葱栽培に対して潮止村（現八潮市）から新品種の葱種が昭和初期に入ってきたようである。中島の故杉山卯八氏（平成十五年二月九日一〇〇歳で逝去）の話によると、戦前に八潮市旧潮止村の篤農家から種を譲り受けたという。「黒一本太葱くろいっぽんたねぎ」の誕生である。中島地区の自家用菜園で栽培していたようで、国家統制令の戦時下では自由販売ができず、葱は吉川の市場に闇で出荷された昭和十七年頃の話である。

昭和十五年以後の戦時下における野菜統制令について少々記したい。東京中央卸市場の戦時下の出来事を要約すると、昭和十五年八月「生鮮食料品の配給及び統制に関する件」・次いで十六年「配給統制規則」公布され青果物及びイモが完全配給統制時代に入った。中央卸売市場の本来の機能は事実上停止し、卸売人配給機関となり、仲買人はすべて廃止。戦後、昭和二十二年十月果実統制令を解除し、漬物は二十三年十二月に蔬菜は翌年三月に解除され、全面的解除は昭和二十五年四月まで待たねばならなかつた。やまがし いちば

昭和二十五年六月に山柏葱市場を開業した星野政司は越ヶ谷三丁目の明誌社の南隣の星野家に生まれる。足立区の北千住にある千住（寿）葱は、葱専門の葱商が扱う葱であり、星野氏の「山柏」がその一つである。その葱の特色がとても甘く、張りがあり、艶もあるという一番の葱である。甘

いメロンの糖度が十四度であるのに対し千住葱は十七度もある。古くは江戸の昔、蕎麦屋が「一本で薬味がどんぶり一杯もとれる。」と言う評判をとったのが始まりでその後、焼き鳥屋、すき焼き屋、鍋屋などが「白身が長いだけでなく、焼いてもよし、煮てもよし、おまけに日持ちもする」と先を争うようにこの葱を使い始めるとある。

この話とはかく、中島の葱栽培について杉山卯八氏が昭和三十七・八年頃、中島在住の鈴木努氏（昭和十三年二月二十三日生）に講師として埼玉会館においてが葱栽培についての講演をしてくれる様頼んできたという。この時は越谷に農業普及所があり、鈴木氏と杉山氏とは交流があり、よくよく葱の話が杉山氏から伺い講師を引き受けた。この時原種の話もされ、種が八潮のものであると話された。当日オブザーバーとして越谷市農政課の職員、普及所女性職員望月氏二名も参加していた。この時の聴衆の多くはバスで来ていた県北部の参加者で県東部の参加者は少なかった。

ここで、中島の葱の原産地潮止について書き記したいと思う。潮止の葱の栽培は京浜市場を持つ関東近県の葱栽培と同様「千住葱」栽培の発展に寄与している。潮止村の葱栽培は天保年間（一八三〇～四十四年）に東京府南葛飾郡砂町から「千住葱」の原種を取り寄せて試作したのが始まりとされている。しかし、当時軟化栽培技術に乏しいために市場で受け入れてもらえなかった。夏用種と冬季種とを区別して栽培したところ漸次市場で受け入れられるようになり、その後の改良によって潮止葱として市場に出荷されるまでに至った。つた。葱生産量は大正二年（一九一三）に十五万貫、以後減少したが同十四年（一九二五）には十六万二六九〇貫にまで回復しており、生産額でみれば大正期に生産を伸ばしてきた青菜とともに同村の主要蔬菜であった。

野菜の統制の解除された昭和二十七年頃から三十年まで山柏（千住市場）迄行くには自転車に括り付けたリヤカーで運んだ。十五把～二十把積み込んで二時間かけて中島から千住迄、夜六時か七時に中島を出発した。山柏には寝泊まりする部屋が用意されていた。昭和三十一年過ぎには自動車社会になり、中島から千住までは四十五分ほどで着くようになった。葱の集荷荷造りは朝七時、八時に始めて夜の十時頃まで作業を続けた。通常、売り手は一束三十～四十本括り付け二百五十円から三百円、高い時では三百八十円程度で仕切られていた。車では二十五～三十束ほど積み込みができた。出荷は一年を通して三回にわけられた。

太葱を春先から出し、太葱に坊主が出来てしまう頃、これに代わる品種の晩生葱（「おくねぎ」とも）を出荷。一本が五～六本に分蘖（稲・麦などの、根に近い茎の関節から枝分かれること）する潮止原産で五月・六月が出荷最盛期である。乾燥畑ではよく生産できず、水分の多い畑地を好む。株分け法により短い期間に繁殖する柔らかく独特の香りがある葱である。また細い葱を「わけ葱」といい、一年中生産されているが、七・八月にわけ葱が多く市場を占めるのだ。わけ葱と言うだけあり、一本が十五～二十本程度分蘖し、太さは1cmから1.5cmで千葉県我孫子から移入してきたものである。ここで春先に出す黒一本太葱について少し記述すると、子の葱は耐寒性が強く、色・味・収量が低下しないのが特徴である。葱の色は青く濃い、葉の付け根がしっかりしていて一枚一枚が重ねあっている。合黒系の「純一本太葱」は鍋料理の始まる十月頃から次の年初春三月頃迄の間出荷された。一束三十～四十本で一把となる。

十一月頃に選別した葱苗を畑に植え替えて翌年五月〜六月に種を採取する。山柏に葱を出荷していた農家は当時の中島の世帯数の半分約十五・六戸だった。右は中島在住の鈴木努氏の話である。葱栽培農家として今現在もこの山柏に葱を出荷している中島の鈴木清貴氏（昭和二十六年八月二十五日生まれ）の話をここで述べたいと思う。千住の山柏青果市場では、競りを行う時、出品者の名前、屋号などで生産者が誰なのか知らせるといふ。鈴木家の葱は清貴氏の先祖「金次郎」と呼ばれるそうだ。長く葱栽培に携わって来られた鈴木家の家系を墓石にて調査してみた。

齊兵衛 文化十四年（1817）六月十八日 亡

七代前の金次郎 安政四年（1857）四月七日 亡

齊兵衛 慶応二年（1866）五月十二日 亡

金次郎 明治八年（1875）一月八日 亡

清貴氏の七代前にあたる人物であり、関係者から今もこの人物の名前で呼ばれているといふことは、それだけの期間売買の関係があつたことを示していることになる。鈴木家は代々齊兵衛で初代から続いてきた家柄である。更に推測するに新編武蔵風土記稿の記載時代千住（寿）葱と関わりがあつたかもしれない。

「千住市場開設三百三十年記念碑」が現存しているが、建設された明治三十九年五月二十二日の日付けから逆算すると、市場が建つたのは江戸期より前の天正四年（1576）に当たると思われ、形は今と違えども歴史を感じる。

千住葱の主たる生産地は埼玉や千葉ですが、昔から良い葱はここ東京の千住の市場に出荷され続けている。昔は、市場へ農家の人々が荷車に葱を積み込んで牛にひかせたり、自分でひいたりして大変だった。これ以前は恐らく舟運で運ばれていたと思われ。増森の晒業は天保十一年小島家【家内記録帳】に活発な動きがみてとれるし、又、御廻米の義も浅草橋付近の隅田川沿いの所かしまいにあり、当増林からの御米蔵納品に舟運が使われたとある。安政四年十月十七日帆走船ふなたちで船立するという文がある。

また、江戸は当時食の一大消費地であり、それに伴う一大下肥産地しめしんでもあり、江戸からこの近辺に野菜などの肥料として運んできていた。増林、増森、中島を流れる古利根川は流末の隅田川につながり、生産した葱も同じく舟運がつかわれたと思われ。川があつての産業であつたと思われる。

参考文献

埼玉県における葱生産地域の変容に関する研究 河田重三著

わたしたちの郷土こしがや 越谷市教育委員会

新編武蔵風土記稿 雄山閣

武蔵国埼玉郡村誌 埼玉県立図書館

領村穀高普請帳 故須賀徳雄氏所有

八潮市史 通史Ⅱ 八潮市図書館