

カボチャも、シクラメンも、“農作と植物栽培の地”大崎から。

私達のまち「大崎」の歴史の中に埋もれた興味深い事柄や、ゆかりのストーリーを訪ねる「大崎今昔物語」。過去から現在、未来へと受け継がれていく「ふるさと大崎」のDNAの一端が、少しでも明らかになればと願い、一話完結のシリーズとして取り上げていきます。その第六話は、

かつて大崎は、野菜や花々の収穫豊かな農作と植物栽培の地だったという話。特に「居木橋カボチャ」やシクラメンの栽培は有名でした。

大崎ではじめて栽培された「シクラメン」



シクラメンと同様に、明治30年代に大崎で初めて本格栽培されたとされる早春の鉢花シネリア。『芳香園』や『妙華園』に始まり、その後は『三井戸越農園』でも栽培されるようになります。植物園の『妙華園』では、このシネリアの他にも、スイレンやバラ、ランなど、当時珍しかった西洋植物が多く植えられ人々の人気を集めていました。いずれの花々も生育は難しく、特にシクラメンやシネリアなど、日本ではじめて根づかせたその栽培技術の高さは注目に値するもので、当時としては最先端を行く「大崎ファーム」だったと言えます。



「シネリア」も大崎ではじめて栽培



『芳香園』や『妙華園』に続き、シクラメンやシネリアの栽培が行われた三井戸越農園(写真は三井戸越農園)と呼ばれていた頃の大正時代の三井戸越農園※第一園芸株式会社所蔵写真より



人気を呼んだスイレン



一大植物園だった「妙華園」



居木橋カボチャ(東京都農林総合研究センター所蔵の細密画) 別名ちりめんカボチャとも呼ばれ、数本の浅い溝があるのが特徴。ゴツゴツとしたこぶがあるものの中身は鮮やかな黄色で、味は甘く美味でした。後に新種改良の種となり、かけ合わせで生まれた黒皮早生カボチャの出現などで、やがて居木橋カボチャは減少の道を辿ることになります。

江戸時代より、海岸に近く、肥沃で気候も温暖な環境が格好の農作地として、豊かな実りを育んでいた大崎。沢庵和尚で知られた東海寺が発祥と言われる「居木橋カボチャ」をはじめ、明治後期には洋花のシクラメンやシネリアが日本で初めて栽培されるなど、この地には、先端を行く「大崎ファーム」が広がっていました。

江戸の頃より大崎の名産品となった、甘くて美味しい「居木橋カボチャ」。

大消費地の江戸の都に近く、品川宿にも近かった江戸時代の大崎(後の荏原郡大崎村)では、近隣の需要に応じて野菜の栽培が盛んに行われていました。カボチャもその一つで、とくに甘みのある良質な居木橋カボチャは、江戸時代から明治の中頃まで大崎の特産品として広く知られた存在でした。

かつて目黒川の畔にあった居木神社を中心に、桐ヶ谷から居木橋一帯に広がる農地で採れたことから居木橋カボチャと呼ばれたこの名産品は、有名な東海寺住職の沢庵和尚が当地の名主(松原庄左衛門)に栽培させたのが始まりと言われています。



居木橋カボチャ生みの親ともされる沢庵和尚の「東海寺」

その由来については諸説ありますが、一説には、沢庵和尚(又は松原庄左衛門)が東海寺の井戸端に生えていた一本の苗を発見して松原家の畑地に移植したら、黄金色の花が咲いて甘く美味しい実を結んだ、それが後に居木橋カボチャとして広まった、ともされています。しっとりとした味わいを持つこの伝説の力

ポチャ、現在では肉質がホクホクした西洋カボチャにとつてかわられたことや、農作地の宅地化などにより、時代の流れと共にしだいにその姿を消していきます。

冬の華シクラメンやシネリアの栽培も大崎から。

ゆくゆくは年の今頃のシーズン、もっとも人気のある鉢花はシクラメン。このシクラメンも居木橋カボチャ同様、日本ではじめて栽培された場所が大崎でした。明治30年頃、荏原郡大崎村にあった「芳香園」です。すでに温室栽培が行われていたとされています。その後の大正時代には戸越にあった「三井戸越農園」でも本格的に栽培され、やがて昭和になってからは花の人気の高まりとともに日本全国へシクラメン栽培の波が広がっていきます。この「芳香園」ではまた、洋花のシネリアも、小誌春号で紹介した植物園「妙華園」と共に日本で最初に栽培されたと伝えられています。明治後半から大正の頃の大崎エリアでは、このように植物栽培に適した環境から至るところで、人々のニーズにいち早く応えるかのように花や野菜の栽培が盛んに行われていたのです。近代的なビルが並ぶ大崎の「ふるさと」の記憶。それはカボチャ畑や温室が広がっていた過ぎし「時代の景観」でもあります。



かつては緑の農作地や温室が広がっていた大崎周辺。現存する東海寺を除き、芳香園や妙華園、さらに三井戸越農園もいまはその面影も無く、史実が伝えるのみとなっています。