



郷土史

ていね

第 97 号

平成 28 年 1 月 13 日
手稲郷土史研究会会報

第 116 回(平成 27 年 12 月 9 日)定例会の研究発表要旨

山口スイカ・大浜みやこカボチャ

尾池 純一 氏

「山口村」は、明治 15 (1882) 年山口県岩国市今津から、宮崎源次右エ門ら十数名が入植し、トド山(山口墓地付近)から開墾が始まった。山口県からの移住と言うことで、山口という名が付けられた。

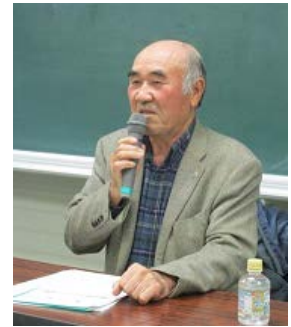
開拓の前年に行われた事前調査から、この地が砂質系の土質であることが知られた。スイカは砂漠が原産の植物であることから、この土質に適しているであろうとの予測のもとに、開拓者たちが持ち込んだ種子で栽培が始められた。

尾池家はその 10 年後の明治 25 年に、広島県大竹市から入植した。この地は砂地であることから、開墾は容易だったのであるが、実際の作物栽培となると困難を極めた。そのため、内陸地の方へ移っていった人たちも多かった。大正時代にはスイカ栽培が盛んになる。当時、余市でもスイカ栽培が行われており、競合することとなった。

農作物の栽培においては、病気対策が課題である。特にスイカでは、土の中から出てくる病原菌に対して弱いところがある。一度病気が発生すると、8~10 年くらいは同じ土地で栽培することができないので、なかなか思うような進展がなかったが、昭和 34 年に、札幌圏に公設の「札幌中央卸売市場」が開設され、それを機に再びスイカ栽培の気運が高まる。病気を回避する手立てとして、接ぎ木をすることを考えた。(札幌中央卸売市場ができたときには山口地区はメロンの栽培もしていたが、メロンは炭鉱をバックにした市場を持つ夕張が力をいれていたもので、山口はスイカを主流にすることにした。)

その頃に接ぎ木の台木である夕顔に病気が発生した。その対策として、カボチャを台木にすることで解決することができた。それは、食用のカボチャとは異なり、日本カボチャを改良した台木用のものを使うのである。夕顔台木、カボチャ台木は、それぞれ長所・短所がある。スイカは、アフリカ当たりが原産地であるから、暑さには強いのであるが、寒さには弱い作物である。カボチャは逆に暑さに弱く寒さに強いという特徴を持っている。寒い年には、スイカがカボチャのような感じがする。それを回避するために、また夕顔台木に戻すことになる。その間に本体のスイカの品種改良も進み、寒さにも対処できるスイカ栽培ができるようになった。現在は、どちらの栽培方法も使われているが、夕顔の方が主力となっている。

面積が 300 ha の地で栽培されるようになるとスイカがあふれるほどになる。市場を広げなければならなくなり、本州進出となる。その際、「山口スイカ」の名称では、山口県産と間違えられるので「札幌スイカ」という名で、時計台を図柄に入れたダンボールで出荷することになった。スイカ販売推進委員会を設置して、本州デパート方面への販路拡張を図ってきた。



昭和 46 年は、北海道大冷害の年で米も十分採れなかった。スイカは採れたのであるが、寒さのために消費が少なく、市場に商品が余り、1 キロ単価 12 円という最低記録を残した。それが切っ掛けとなり、昭和 47 年の列島改造論と相俟って農地が他に転用されるようになった。小樽カントリーというゴルフ場があるが、もとはスイカの栽培地であったところであり、それが、転用された代表例である。そのような状況が、札幌の都市化に合わせてスイカの作地が減っていった。

環境変化に伴って経営の変革にせまられ、共撰販売（個撰共販）など経営の合理化が進められる。

スイカの不安定な状況を補うために、副作物としてカボチャの栽培も行われるようになった（昭和 56 年）。その頃はスイカの販売方法に悩んだ時期である。丁度、おいしいカボチャが開発されたのである。

昼夜で土の温度差があるということが、スイカの甘みを増す要素であり、山口地区の砂地は、スイカに最適の土質である。夜冷えることによって、甘みが蓄積されるからである。甘さを持っている糖度の高い作物はみな同じである。美味しく感じる糖度は、スイカで 10 度、メロンでは 12 度であるが、山口地区の糖度は他の地区よりも最低でも 1 度、高いものでは 2 度程度高い作物がある。それは、砂地の昼夜の地温の差があるからである。夕張メロンと山口のスイカと同じぐらいの糖度である。カボチャでは 15 から 19 度くらいある。糖度が高いカボチャから、焼酎造りへと発展していった。

安全・安心が叫ばれる昨今にあっては、農薬・肥料の吟味が必要である。最近では記帳義務制度があり、農薬の散布時期・状況などを記録して、いつでも確認できるようにしている。

函館の方で、カボチャの残留農薬で問題になったことがある。それは、過去に使われた農薬が蓄積されていて、高い吸肥能力を持つカボチャを栽培したときに、過去に蓄積されていた農薬がカボチャに現出したというできごとである。今の農薬は、心配な農薬は使われていない。

販売については、大量販売、以前は個別に販売していたが、個々に違いがあったが、共同販売をすることにより、肥料や管理方法などに統一がとれるような努力がなされている。

札幌の農業は地方と比べると規模は小さいけれども、消費者が近くにいることは有利な条件である。毎年、スイカやカボチャを初めて売り出すときに、報道機関が一斉に来て報道してくれるのは、札幌の農業の特色ではないかと思われる。あれは、生産者にとっては経費のかからない広告効果である。

今年は、カボチャが 30 年ぐらいの歴史の中で一番高い販売価格であった。他の産地とくらべると 3 倍くらいである。スイカはあまりよくなかった。

スイカとカボチャは、それぞれに特徴があり、両方がだめだということがないので、両方作っていると安定した経営ができる。



札幌スイカの歴史を分かり易く、ご説明いただき手稲に住むものにとっては、郷土の誇りとして貴重な知識を得ることができました。お話の内容を項目ごとに要約させていただきました。（文責・小田）

次回の予定
次回 2 月 10 日 水曜日 6:15
平木重男会員、「手稲を探る」
渡部孝次会員「新川の歩み」
を予定しております。
会場は視聴覚室（3F）です

手稲歴史資料コーナー・オープン

2015年12月16日（水）10:15～手稲区役所1階情報資料室に手稲区長をお迎えして手稲歴史資料コーナーがオープンしました。第1期は前田農場と東宮駐れん記碑で、今後四半期ごとに、第2期、第3期、第4期の展示が予定されています。



手稲区長 福田正人様のごあいさつ・(要旨)



区民が手稲地域に愛着を持って頂きたく「安心・安全と魅力作り」に力を入れているところです。

この手稲にはおよそ3000年前に人が住んでいたといわれています。歴史を知っていただく活動の一端を手稲歴史研究会が担っており、ふる里の魅力作りになっていただきたいと思っています。

手稲郷土史研究会 茂内義雄会長あいさつ (要旨)

今日、こうして手稲区役所の大切なお部屋にこのような歴史資料コーナーを作っていただいたことは、大変嬉しいことです。

私ども手稲郷土史研究会が発足から10年の節目に当たり、札幌市から、素晴らしい贈り物を頂いたと受け止めています。今後も一層の研鑽を重ね、手稲の歴史をひもとくことに努力したいものと考えています、これからもふる里手稲作り事業へのお手伝いを目指していきます。当研究会を代表してお礼の言葉とします。



手稲歴史資料展示コーナー開設記念講演 野村武雄相談役(要旨)



「手稲の歩みと手稲郷土史研究会の誕生」と題しての講演の中で、「学校を作る」、「神社を作る」、「お墓を作る」こうして地域が開けていく「めど」…となるのではないのでしょうか。この手稲の歴史が記録されている「手稲歴史年表」「手稲村史原稿」「手稲町誌」「新札幌市史」、各種新聞記事が「虎の巻」となっていると力説され、手稲郷土史研究会の誕生と発足から10年目を振り返り講演を頂きました。