文化

タマネギ広めた開拓魂

◇明治期から栽培手がけた「札幌村」を調査◇

土肥信子

春の作業前のタマネギ畑（1938年）

今や日本の食卓に欠かせないタマネギ。この野菜の栽培に日本でいち早く取り組んだのが、幕末に開かれた札幌村だ。現在の札幌市東区を中心とする地域で、札幌黄と呼ばれる甘くて柔らかいタマネギが開発された。私は、明治から昭和にかけて札幌黄の生産にかけた人々の記録を残すため、仲間と共に、タマネギ農家のお年寄りから聞き取り調査を進めている。

◉◉◉ 寒冷地の越冬用に最適

私は福岡で生まれ、宮崎で育った。結婚のため札幌にやって来たのは四十年ほど前だ。勤務した地域図書室等の開開はタマネギ畑が広がり、秋の収穫期に窓を開けると、香ばしいにおいが広がった。十年ほど前、生涯学習の講習会で札幌黄について学んだ。タマネギの歴史を調査して子供たちに伝えたいと考え、私が代表を務める郷土史研究グループ、札幌村歴史研究会の仲間に呼びかけた。

メンバーは北海道教育大学教授の君尹彦（きみただひこ）氏のほか、会社員、小学校教諭、家庭の主婦、私の五人。皆、農業の経験はない。まず、戦前の天皇行幸でタマネギを献上したという農家を訪ね、お年寄りを紹介してもらった。また、札幌村郷土記念館で札幌黄の栽培方法や農耕具の勉強をした。

調査に協力してもらったのは六十―八十代の男女十一人。何度も同じ方から話を聞くこともあったが、皆さん「子供や孫が聞きたがらない話をよく聞きに来てくれた」と喜んでくれた。

札幌村でタマネギ栽培が始まったのは一八七一年。タマネギは凍っても溶かせばすぐに食べられる。寒冷地の越冬用野菜として最も適していた。米国種の試作地として札幌村が選ばれたのは、すでに開墾が進んでおり、水はけがよかったからだ。風が強く収穫後の自然乾燥にも適していた。

◉◉◉ 過酷だった女性の労働

聞き取り調査から、当初のタマネギ栽培が予想以上に大変な重労働だったことがわかった。直播（じかまき）だったので、タマネギの針のような芽を保護しなければならなかった。除草剤などなく、農家の人々は手作業で雨の日以外は終日草取りをした。「タマネギ畑には草は一本もない」と村の人々は語ったという。痛感したのは農家の女性の過酷な労働実態だ。一九一三年生まれの女性は農繁期は、早朝から日暮れまで畑で働き、夜はランプをともして縫い物などをしたと語った。就寝は午前零時ごろで、翌朝三時か四時には起きて支度をしたという。農耕馬と共に作業中、馬の金具が顔に当たる事故に遭い、入れ歯になっていた。

一九〇五年生まれの女性は、幼児が動くようになったらひもで腰を縛って柱にゆわえ、外へ出てケガをしないようにしたそうだ。食事の時は給仕をしながら自分も食べるので手がふさがる。母乳を飲ませるために赤子を胸にひもで固定した。タマネギ栽培は厳しい女性の労働に支えられたが、人々は故郷の富山や福井などの郷土芸能を楽しむ余裕は失わなかった。

◉◉◉ 自分たちで栽培法改良

札幌村の特徴は、政府に頼らず、各農家の努力で栽培方法や農耕具の改良に努めたことだ。札幌黄といっても、農家によってタマネギの形は異なる。農家では、秋の収穫期にタマネギの形を見て、翌年まく種を選んだ。これを毎年繰り返し、理想とする形に近づけた。

こうして栽培された札幌黄は、本州のタマネギと収穫期が異なることもあって、高値で取引された。また、日露戦争前にはロシアのウラジオストクにも直接輸出された。栽培だけでなく、販売ルート開拓でも、札幌村は自主独立の精神にあふれていたといえよう。

一九七〇年代に農業の機械化が進み、化学肥料が普及してタマネギ栽培は転換期を迎えた。一代雑種と呼ぶ、苗植えで扱いやすい品種が登場し、札幌黄は形状がばらばらで日持ちが悪いと敬遠された。現在、札幌黄は一部の農家が栽培するのみとなったが、札幌黄の流れを受け継ぐ「さらら」という新しい品種が甘みが強く好評だ。

調査は「北のたまねぎ」という本にまとめた。札幌市では小学校三年生になるとタマネギの授業がある。私たちは市内の小学校の総合学習で札幌黄の歴史を教え、タマネギの皮の煮汁を使った紙の染色などの実習を行う活動をしている。

研究会は四月に非営利組織（NPO）の認証を受け、札幌村文化センターと改名した。私は農家の古老の方々の魅力が忘れられず、タマネギを活用した郷土の特産品を作りたいと考えている。目下、試作品づくりに取り組んでいるところだ。また、新たな聞き取り調査を進め、ビデオやテープに保存していく計画だ。（どい・のぶこ＝札幌村文化センター代表）