

※ 市川市と梨なし（読み物）



昔の千葉県内の代表的な特産品
※ 今も特産品となっているものもあります

市川	……	梨
野田・銚子	……	しょう油
流山	……	みりん
八街	……	落花生
いすみ（大原）、銚子	……	いわし
南房総（千倉）、鴨川	……	かつお
		まぐろ
香取（佐原）	……	酒



おいしそうな梨だね。

市川市では昔から梨を作っていたのかな。



ゆきさんたちは、市川市の梨がいつごろから、どのように作られるようになったのか調べてみました。

市役所の人の話

今から250年ほど前、八幡村で寺子屋の先生をしていた川上善六は、まずしい農民の生活をすくうため、市川の土地にあったよい特産品はないかとさがしていました。

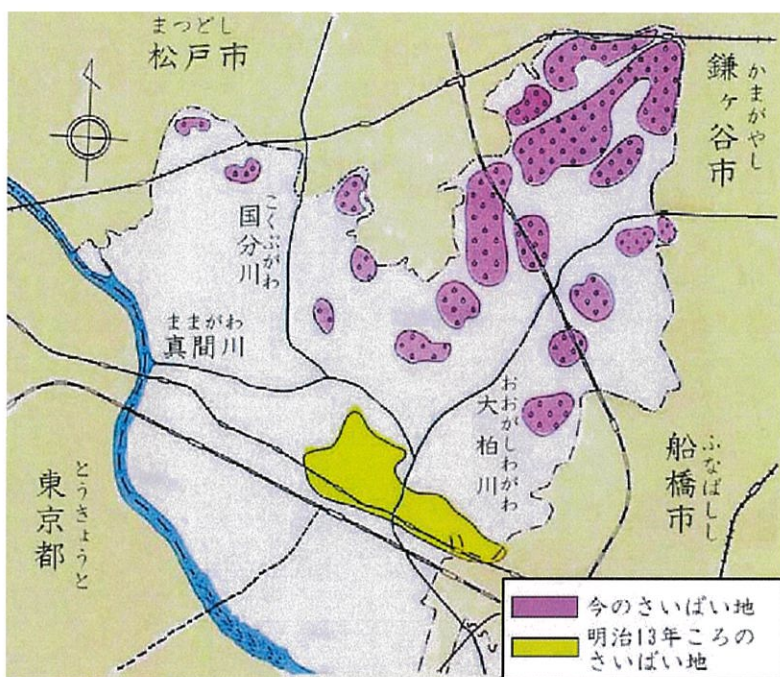
いろいろ調べたところ、砂地の市川には梨作りがよいと考えました。善六は、美濃の国（今の岐阜県）まで行き、梨の育て方を教わりました。そして、じょうぶそうな梨の枝を分けてもらい、市川まで持ち帰りました。途中、梨の枝がかれないように大根にさして運んだともいわれています。八幡村に持ち帰った梨の枝を大切に育て、苦労のすえ数年後には、りっぱな実をつけることができました。やがて梨作りをやってみたいという人がふえ、善六は親切に育て方を教えてあげました。そして、江戸時代の終わりには、八幡、市川、国分、大柏、中山あたりで梨作りがさかんになり、村のくらしはだいぶゆたかになりました。市川の梨を、将軍が食べたという記ろくもあります。



梨の取り入れのようす（江戸名所図会）



川上善六の記念碑（八幡 葛飾八幡宮）



梨のさいばい地の変化



梨作り農家の人の話

総武線が開通してから、梨作りはだんだん北へうつっていきました。今では大町、大野町、柏井町を中心に、上の地図のように北部の地いきでさいばいされています。

昔は「長十郎」や「二十世紀」をたくさん作っていましたが、今は「幸水」、「豊水」、「新高」などを多く作るようになりました。食べる人の好み（この）に合わせているんです。市川は千葉県の中でも一番の梨の生産地（せいさん）です。これも、善六さんが美濃から苦労して運んできた小さな苗木（なえき）が始まりなんですね。