

上三川 近代化の歩み

明治維新から戦前まで

特産品が支えた近代化と干瓢

栃木県の特産物は？ との質問に干瓢と答える人も多いでしょう。江戸時代に栽培法が栃木の地に伝わったこの作物は、気候が非常にあつたせいか、瞬く間に特産品になりました。1894年には県内の作付面積は

864haであつたものが、1940年には3,000haと46年で3・3倍にもなりました。上三川町では1895年には139haであつたものが、1935年には約402haと2・9倍になり、上三川の近代農業を支えた特産品であることがわかります。今回は干瓢販売に努力した、販売組合などの役割について説明します。



夏には町のあちこちで干瓢を干す光景がみられました

栃木県の干瓢は全国の需要をまかなっていたといつて過言ではありませんが、生産者

↓仲買商↓産地問屋↓大阪問屋↓需要地問屋という販売網の中で、生産者などの産地の力は弱く、大阪問屋が値段や取引量を決定していました。このため、より多くの利益を得ようとする産地の干瓢業者間の競争が激しくなる一方で、上等品に中等品を入れる不正を多く行なつてい

たために、逆に大阪問屋につけこまれ、影響力を強めてしまう結果となりました。

この状況を打開するために、干瓢業者は一致団結して、多くの利益を得ようとする動きが高まり、大正2年に現在の石橋町に本部を置く「下野物産干瓢商同業組合」が設立され、上三川にも支部が置かれました。この組合の主な業務は、悪い製品が出荷されないよう品質検査を行い、産地の信用を高め、干瓢の値段を上昇させることであり、事実この品質検査によつて大きな成果が得られました。

しかし、干瓢業者で結成された組合であるので、厳しい調査が不可能なため、最大の取引相手である大阪乾物商干瓢組合はこれを信用せず、全部を厳重検査するなど、絶えず販売側と購入する側での激しい駆け引きがありました。しかし、このような駆け引きも、昭和12年以降の戦時経済体制以降に設立された栃木県干瓢卸商業組合が、県内外の取引を握るようになると終わりを迎えました。

ちなみに、昭和15年の栃木県産の干瓢は、大阪府に15%、東京府に14%、栃木県内に11%、兵庫県に5%販売されたほか、当時日本人が多く住んでいた朝鮮・中国・台湾にも輸出されるなど、郷土から世界に羽ばたく商品であつたことがわかります。

忘報川柳

岡島香宝選

五十肩同士ではずむ立ち話 石田 柳田キミ子
腹の虫上手に聞いて和ませる 上蒲生 菅沼 マサ
近道を選んで生きる癖がつき 上蒲生 柳田 智江
来年も来いよ見上げるつばめの巣 石田 柳田 政孝

年金の目減りの分を長く生き 石田 大島 昇
お隣と仲良くしてる茶が旨い 上町 上野 広江
汗ばんでドレスアップの苦しそう 石田 森山 アイ

向日葵の抵抗北へ向いて咲く 三村 上野久美子
夕立へやつと草木の息をつく 上蒲生 菅原 妙子

