

# 九条ネギの今昔 —上鳥羽地域を事例として—

岡本 滉平

(木場 貴俊ゼミ)

## 目次

はじめに	
第1章 先行研究から見る九条葱	
第1節 九条葱の歴史	
第2節 栽培方法	
第3節 流通	
第4節 病虫害	
第2章 聞き取り調査で聞く九条葱	
第1節 九条葱農家 中西勉さん	
第2節 栽培方法	
第3節 流通	
第4節 病虫害	
第5節 九条葱窃盗事件について	
第6節 九条葱農家を続けてきて	
第3章 考察	
第1節 栽培方法	
第2節 病虫害	
第3節 流通	
第4節 作付け方式	
第5節 中西さんから聞いた九条葱の歴史との比較	
おわりに	
謝辞	

## はじめに

日本の食文化は、地域性や歴史に根ざした多彩な食材が魅力の一つである。京都を代表する伝統野菜「京野菜」は、一般的な野菜とは異なり、地域性や伝統性が強く、古くから日本の宮廷料理や茶道のおもてなしに利用されてきた。そのため、京野菜には高級感があり、味や栄養価にもこだわりが感じられる [乾燥野菜ブログ 2023]。

京野菜は、平安時代から千年以上作られている野菜とされているが、見つけた資料は明治～昭和

時代の物に限られる。明治～昭和時代の資料内容を現在と照らし合わせると、共通点と相違点が見出せるのではないか。そこで、聞き取り調査を行い、京野菜の現状について聞くことにした。本論では、京野菜に注目して、明治～昭和時代と現在の比較を行うことにする。

本論で注目したのは、九条葱である。京野菜の中で知名度の高いものの一つで、現在は京都以外の地域の飲食店でも年中見かけるようになった。

九条葱は、ユリ科に属し、緑黄色野菜に分類される。緑色の部分にはビタミンCなどが豊富で、白い部分には疲労回復に繋がる酸化アリルが多く含まれている。さらに抗菌・殺菌作用も含まれており、体温を高めて血行を促進させる効果も期待されている。九条葱には、季節とともに葱の形や味が移り変わる特徴を持ち、春は葉も風味も柔らかくなり、夏から秋にかけては爽やかな辛みが楽しめる。旬は12月から翌年2月の寒い時期であり、霜などの寒さから身を守るため、内部から特有のぬめり（あん）を湛えることで、甘みが増し、葉も分厚く重くなり、食べ応えが出てくる。また、九条葱のぬめりには、細菌やウイルスを殺菌する効果が見られる [こと九条ねぎ 2021]。

そして、筆者は上鳥羽地域の九条葱を中心に調べた。それは、JA 京都市から「上鳥羽も九条葱が盛んで歴史がある地域だ」と上鳥羽在住の農家を紹介されたことに由来する。また、以前は市場が伏見区にあったため、「農家が野菜百姓になっていった」と農家（後述）の方が仰っていた。本論では、上鳥羽九条葱の今昔についても書くことにする。

## 第1章 先行研究から見る九条葱

### 第1節 九条葱の歴史

まず先行研究から、九条葱に関する情報を整理しておきたい。

九条葱の来歴については、詳しく分かっていない。しかし、京都府農会『京都府園芸要鑑』（1909刊）には、「口碑の伝ふる処によれば、紀伊郡深草村字福稲（現・京都市伏見区深草 筆者注）の地に稲荷神社の建立せられたる時において葱を栽培し始め、その原種は浪速（大阪市 筆者注）より来るもの」とある〔京都府農会 1909:362〕。この稲荷神社は、和銅4年（711）に伊奈利三箇峰から移されたものとされ、この説に従えば、九条葱の起源は、大変古いことになる〔高嶋 1989:144〕。

京都全体の葱に関する記録も多くないが、『続日本後記』承和5年（838）の記事に、「水葱」として九条村あたりに栽培されていたとある。また、『延喜式』（927成立）第39内膳式に葱が記載されている。これらの葱が、九条葱だという確証はないが、『延喜式』に記載されている葱の園圃は京都周辺の近郊にあったため、この葱が後の九条葱の元祖と考えることもできる〔高嶋 1989:144・145〕。

近世では、黒川道祐『雍州府志』（1684刊）「土産門上雑之部」に「葱處々出、然此菜並胡蘿蔔菠薐草者東寺並油小路・南不動堂辺之産、為宜」と、東寺の付近よりやや東南部にあたる東・西九条付近の葱がよかったとある。これは、九条葱を指すと考えられる。この付近は京都の南部に当たり、都市の汚水が流れ込んだり、ゴミが運び込まれたりして、土地が膨軟で肥沃なために、葱の栽培に適していた〔林 1973:3〕。しかし、いつ頃から九条付近が栽培の中心になったのかは文献では不明である。おそらく中世末期か遅くとも近世初期までには、栽培適地である九条付近に栽培地が確立したと思われる。ただ、現在は、九条地区に栽培されている関係上、九条葱という呼称で伝えられているが、九条葱という名称は当時の文献には現れていない〔高嶋 1989:145〕。

明治から大正時代にかけて栽培されていた九条葱は、大正4年（1915）には東・西九条を中心として250ヘクタールもの栽培が行われていた。ところが、大正7年（1918）、上記の地区が京都市に編入され、市街地が広がり、葱の栽培地は次第に上鳥羽地区へ移った。昭和10年（1935）頃からは上鳥羽地区の栽培が急速に増加し、数百ヘクタールに及んだといわれ、いまだに「葱宗、葱庄、葱音」などの屋号が残る栽培地の中心になった〔高

嶋 1989:146〕。

ちなみに、九条葱には逸話がある。一つは、今から千年以上前、弘法大師が東寺付近で大蛇に追いかけて、葱畑に隠れて難を逃れたことから、付近の農家は葱を食べると不幸を招くとされる。また、弘法大師の縁日である毎月21日には葱を食べることを遠慮する風習が伝えられている〔高嶋 1989:147〕。

もう一つは、明治時代に文明開化の風潮に乗って、牛肉屋が開店し、牛肉を食べない者は文明を口にする資格がないとまでいわれた。そして、牛肉と相性の良い九条葱の需要が急激に増えたという〔京都食べる通信 2018:1〕。

さらに明治時代から、九条葱には二つの系統に分けられるようになった。高嶋四郎『京野菜』には、次のように書かれている。

浅黄種の葉は細く、葉色は淡緑色で分蘖が多く、収量も多い。根から葉の分岐点までの長さは短い。耐暑性があり、夏季の収穫・出荷に適する早生種で黒種よりは耐寒性はやや弱い。（中略）黒種は九条伝来の系統と思われる。葉は細長く立ち、1メートル前後にまで伸長し、葉色は濃緑で黒色に近いところから黒種といわれた。茎は太く根から葉の分岐点までの長さが長く、分蘖は少ない〔高嶋 1989:147〕。

明治時代から上鳥羽地区では、ほとんど浅黄種が栽培されているが、黒種は質がよく、耐熱性にも強く周年栽培に適していたので、この黒種を一般的に「九条葱」と呼んで、世間に紹介された〔高嶋 1989:146・147〕。しかし、呼称としてはあまり馴染まなかったとされ、太葱は産地によって「賀茂葱」や「鷹峯葱」と呼ばれたり、「上鳥羽特産」などと産地を表記されたりした。

商品になると、「ソク葱」と「タバ葱」という名称に変わり、ソク葱は長くて太い葱のことで、牛肉屋・かしわ屋・うどん屋などに販売され、値段も高かった。一方で、タバ葱はソク葱にならない商品価値の低いもので一般消費者向けに八百屋へ販売されていた〔林 1963:379〕。

## 第2節 栽培方法

二つの種類の九条葱は、栽培の仕方から異なる。浅黄種の栽培期間は、苗を育てて植え付けてから収穫まで数か月または1年を通して栽培されているのに対し、黒種は1年以上の期間を要する。林義雄氏の研究によると、10月上旬・中旬に種を播き稚苗を作ることから始まる。九条葱の種は、明治時代より前から自家採取で作られ、明治時代には他の野菜の空闲地を利用していった。3～5月に成長した苗を違う苗床に移植し、7月末にいったん苗を抜き取って葱を乾燥させる。乾燥させる理由として、定植した後に葱の成長を良くすることと、病害虫の攻撃を防ぐことの二つの理由がある。1週間～10日にかけて乾かし、苗を根元から18～21cmの長さに切り詰め、8月上旬から9月中旬にかけて再度違う畑に植え付ける。12月から翌年の5月にかけて葱が大きくなるので、その間に収穫する。手間がかかる上に葉折れなども発生しやすく、見栄えが損なわれることもあった。なお、収穫作業は一般に青田買いした葱問屋の手によって行われていた [林 1963:370～376]。

明治・大正時代、葱の多くは里芋の後作として栽培され、さらに水稻を栽培して田畑輪換作式を行っていた。その後、都市が拡張し、耕地が南へ移動するに従って里芋から人参に変わっていった。理由として、新たな都市が人参の栽培に適していたことと、人参の方が収益が多かったことが考えられる。また、水稻における田畑輪換作式は無くなり、畑作のみになっていった [林 1963 366・367p]。

## 第3節 流通

次は、流通についてである。上鳥羽では、明治時代から京都市内の葱問屋に売るという習わしがあった。葱問屋が正確にいつから存在するのかは詳しく分かっていないが、一つの野菜に特化した流通業者は京都特有のものである。京都は、日本の首都で最大の消費地であったため、野菜の栽培は平安時代から行われていたとされている [竹上 2004:33]。

以前の葱問屋の役割は、小売店と生産農家の間の流通で、生産された葱は葱問屋を通して小売店に届けられた。流通の仕組みは、葱を畑単位で

農家から買い上げることから始まり、農家が生産した葱を葱問屋自身で収穫をするか、農家に運んでもらうかして、自宅か作業場で加工・包装を行う。包装された葱をスーパーマーケットや百貨店、八百屋、外食産業関連などに出荷する。出荷先は、好況時には需要が高まる外食産業へ、不況時には百貨店やスーパーへ出荷量を増やしている [竹上 2004:33]。

## 第4節 病害虫

明治時代における九条葱の病害虫は、葱赤渋病・葱露菌病・霧害・蚜虫の4つである。しかし、九条葱に害を与える病害虫はなく、対策にも手を尽かさなかった。

しかし、昭和10年(1935)頃から九条地区でスリップ(アザミウマ)の害が出始めた。対策にドリリン剤という殺虫剤を用いて駆除した。また、葱露菌病(ベト病)は、夏季の葱を乾燥させることで防いでいると考えられていた [林 1963:375]。

上鳥羽地区においても、最も被害が大きかったのはスリップで、その原因として周年栽培が増加したからではないかと考えられている。対策としてBHC粉剤を用いて駆除した。その他にも種蝇と葱蚜虫の害があったという [林 1963:375]。

## 第2章 聞き取り調査で聞く九条葱

### 第1節 九条葱農家 中西勉さん

本章は、京都市南区上鳥羽で九条葱の栽培を行っている専業農家に聞き取り調査を行った。現在、上鳥羽地域で市場に常時出荷している専業農家は、10軒ほどしか残っていない。しかし、家庭内で消費するだけの栽培農家は残っているので、全て含めると約140軒の兼業農家为上鳥羽にいるという。本論では、主に葱を市場に出荷している専業農家の中西勉さんに聞き取り調査を行った。

中西勉さんは、九条葱を25年以上栽培しており、過去には民生委員や農協の支部長、さらに2015年には上鳥羽小学校で食育の授業を担当していた経歴を持ち、現在は食育授業のアシスタントとして上鳥羽小学校を訪れている。中西さんは「小学校へ行けば先生や学校中の小学生が近寄ってくる大人気者だ」と嬉しそうに答えている [京

都食べる通信 2018:8]。

中西さんは、1956年上鳥羽生まれで、分かっているだけでも、8代前から上鳥羽に住み、大正時代から九条葱を昔から変わらない方法で現在も栽培している[京都食べる通信 2018:7]。中西さんの父もまた、九条葱や金時人参を栽培する専業農家だった。中西さんは、小学生の頃、周りの友達が学校から帰宅したら外へ野球など遊びに出かけたりするのに、自分一人だけ父の手伝いで畑へ水やりをするホース持ちをさせられ、農業には嫌気がさしていたという。

高校卒業後、JA全農(以下、JA)が運営している専門学校へ進学し、卒業後はJA京都市で金融の仕事に就いた。「JAで販売する肥料や農薬の知識はある程度知っていたが、農業に関わることはそれ以上なかった」という[京都食べる通信 2018:7]。転機になったのは、父が重い病気にかかったことである。父が農業を出来なくなってしまったからは、母と2人で栽培の規模を縮小して行った。しかし、父は医者に重労働を控えるように忠告されたのに、九条葱の栽培を止めなかった。そこまでして農業を続けたい父の姿勢に感銘を受けて、跡を継ぐことを決意したという。また、嫌だといいつつも先祖代々受け継がれている農地を守っていかねばならないという、長男としての意地がどこかにあったと、中西さんはいう。

周囲の反対もあったが、中西さんの意思は強く、JAを退職して、九条葱の栽培を本格的に始めた。最初は、父の厳しい指導に腹を立てることもあったが[京都食べる通信 2018:8]、中西さんは農業を始めていく中で、サラリーマン時代の仕事はエスカレーターに乗るように人に与えられた作業をするだけだったが、農業は自分で種を撒かないと収穫できず、自分で一から始める面白さに気づいたという。

小さい頃は嫌いで仕方がなかった農業が、父の九条葱の栽培をする真摯な姿勢をきっかけに、中西さん自身も少しずつ変わっていき、農業に魅力を感じるようになった。

## 第2節 栽培方法

ここからは中西さんから聞いた話を栽培方法・流通・病害虫の順に紹介する。

中西さんは、上鳥羽と久御山の二つの地区に畑を持ち、耕地面積は上鳥羽地区が15アールで、久御山地区が26アールである。なお、上鳥羽地区にある農地は借入で、それは高齢に伴って土地を所有して耕作することができないからである。現在は、中西さん一人で作業をしているが、週に2～4日はマネキン職人の友人に農作業を手伝ってもらっている。

10月秋中旬以降に種を撒き、苗を作るところから作業は始まる。早くて12月後半から翌4月の間に、大きくなった苗を違う畑に植え替えて細葱を育てる。本来であれば5月に収穫して販売してもよいのだが、苗用に残すため、8月に収穫し、陰干しを行う。陰干しは、在来系の葱が夏に弱く、害虫に食べられる恐れがあったり、根が太陽に当たらないように休ませたりするなどの理由から行う。1ヶ月をかけて干し葱をつくり、9月に干し葱の根元から15cmほどの長さに切り詰め、再度違う畑に苗として植え替え、細葱を太葱に育てる。11月から翌3月にかけて葱が大きくなるので、その間に収穫する。現在は、10月から種を撒き、翌年の11月から収穫を行うため、丸一年かけて直径が人差し指サイズの細葱から親指サイズの太葱に育てていく。

細葱から太葱にする理由は、九条葱の旨みにある。「はじめに」で紹介したぬめりが、美味しさを引き出す。細葱だとあまり出ないために、葱を太くしている。中西さんは、このぬめりが九条葱らしさだという。スーパーや飲食店には、カットした状態の業務用の葱がたくさん出回っているが、匂いがしない。その理由は、葱を長持ちさせるためや、葱が嫌いな人が食べやすくなるようにぬめりを取っているからである。現在は分からないが、中西さんが知る限りでは、葱を細かく切って袋に入れて水洗いし、脱水機に入れる。脱水することで水分とともに、ぬめりも飛んでしまう。すると、匂いもしなくなるという。しかし、ぬめりを取った葱は葱ではないといい、中西さんにとって九条葱とぬめりは切っても切れない関係にあった。

また、3月末から4月末にかけて葱坊主を生育するのだが、葱坊主ができると葉が硬くなり、出荷できなくなるので、葱坊主が出るまでに収穫す

る。約15年前は、わざと葱坊主を出して、自家採取を行い、翌年の種にしていたが、現在自家採取の種から作った葱は細く、市場受けしないから葱坊主を作らない。

自家採取した種には、農薬や消毒された菌が付いているため栽培には使わない。私たちは濃い緑色の葱を想像するが、自家採取した葱は黄緑色の薄い形である。そのため、現在の葱農家は、自分で種を買って撒くのが一般的である。

中西さんは同じ畑でキャベツとほうれん草を栽培している。キャベツは、葱を育てていない夏に収入を得るために作っている。

### 第3節 流通

中西さんは時代によって変化しているといい、40代の頃は、農業の先輩・後輩を含めた4人で「太陽の会」というグループを組んで、JAを経由して葱を東京に送ったり、スーパーへ直に卸していたりしていた。グループを作ったきっかけは、一人での農作業では出荷できる量が決まっているため、グループを作り、次第に名前が売れて従来との差別化ができるであろうと考えたのが最初だと話した。現在は、袋に入れて出荷しているのが、スーパー対応型にするために袋を自作したという。

しかし、歳を重ねると体力が落ち、民生委員や農協の役員を務め始めると、時間の調整が難しくなった。中西さんの農家は、2人の零細家族企業であるため、スーパーまで持参するのは時間的、人件費的にも難しくなってしまった。そのため40～50歳はできていても、60歳を越えると無理せず出荷できるのが良いと考え、現在は市場やJAを通して販売してもらっている。JAへ出荷すると、東京や福岡などいろんなところに輸送してもらえるメリットがあるからだ。

また出荷する時期についても尋ねた。葱は12月から2月の鍋の季節に食べられるので、その時期に多く出荷すると、多く購入される。生産量は、40～50代の頃は15～20アールの作付けを行い、全農へ月・水・金曜日に150g用の袋を40袋1ケースとして、1日6～10ケース、月に10～12回程出荷していた。市場には、200g用の袋を40袋1ケースとして、1日3～5ケース、月に5～10回程出荷していた。現在の中西さんの畑での収穫量

は、一反当たり4tである。出荷方法は、一株の九条葱を一本ずつばらし、葱の根を手作業で抜き取る。作業が終わると、機械に通して外葉をとる。それでも取り切れない部分は現在でも手作業で外葉を剥いていく。その後、水洗いをして重さを測り、袋と箱に詰めて出荷する。

収入についても、中西さんが葱農家を始めた2006年頃は、年間1000万円近くも収入があったという。しかし、父が亡くなってから母と2人での作業になり、その分収入が減ってしまった。作物も1年間で、11月から2月にかけて葱を、3・4月にほうれん草を収穫していた。父が存命のときは金時人参も育てており、九条葱・ほうれん草・金時人参の三毛作としていたが、父が病気にかかってからは既に金時人参の栽培をやめていた。父が亡くなった後は規模を縮小して、現在に至る。母は90歳になり、全て中西さん1人で作業を行っている。そのため現在の収入は、約350万円前後、悪い時で280万円という。

収入にバラツキがあるのは、一つは若い人が法人を作って市場に大量の葱を出荷するからである。既存の農家は家族経営であるため、出荷量は10把前後なのだが、法人は30～50把前後を持ってくる。そのため、価格が冬になると200～300円になる一袋の値段が半値以下になってしまい、収入が少なくなっている。もう一つは、高齢で1人になったために、広い面積での農作業が厳しいからだという。

先述の通り、上鳥羽が屋号の残る栽培地の中心とされているので、中西家の屋号についても聞いた。中西家の屋号は「らっちょもない」である。「らっちょもない」は何でも知っているという意味で、「分からないことがあったら、らっちょもないに聞いてみたら」といわれたくらい、中西家が物知りだったからだという。さらに、中西さんが住んでいる地域には「エビ・タイ・ドジョウとおまるに入れて三貫で、こうたろうか。そんなラッチョモナイ事を云うな」という屋号歌が存在し、歌詞の中に入るくらい中西家が有名だったことが分かる。

しかし、「らっちょもない」は現在使われておらず、呼ばれたこともない。ただし、市場では屋号らしき名前と呼ばれているという。名前は「金広」

で、祖父の名前が広吉だったことに由来するのではないかという。金広のマークを市場の段ボールにある生産者名に押印するだけで、誰が育てた野菜なのかが分かるという。市場の名前は自分で決めるらしく、他にも祖父の名前が「修」から来ている屋号もあるという。

ちなみに、市場と中西家の関係は、分かっているだけでも祖父の時代から続いており、市場が出来る前は伏見区（法務局辺り）で、青天井のなか野市を開いて競りを行っていた。その野市に父が葱を持っていった姿を中西さんは覚えている。正確なことはわからないが、市場と中西家は約100年以上の関係がある。

#### 第4節 病害虫

中西さん曰く、一番大変なのは病害虫だという。冬の寒い時に虫は動かないが、夏の陰干しを行い葱の植え替えをする時、温度が高くなり虫が活発に動き始めるので、虫が葉の中に入って緑の色素が無くなるまで食べられることに気を付けなければならない。また、1週間で卵から幼虫、成虫になる成長の早さから、中西さんは前から夏に葱を作らなくなった。

冬は、霜が降りて葱は甘くなるが、雨が蒸発せず畑に水が残ってしまうため、バト病や菌核などの病気に気を付けなければならない。

中西さんは、なぜあの時に農業を撒かなかったのかという後悔が今も残っているという。同じ後悔をしないように、中西さんは3年日記を付けて、去年を振り返ることで同じ過ちを繰り返さないように心がけている。

#### 第5節 九条葱窃盗事件について

2024年に久御山町で九条葱が窃盗される事件が起きた。新聞によると、犯人は近年に独立して九条葱を栽培し、食品加工業者らと取引をしており、必要な収穫量を確保できなかった可能性があると言われている[京都新聞 2024]。

この記事を基に中西さんの意見を聞いた。中西さんの畑では窃盗の被害は無かったが、ニュースで刈られた状況を見て、ラーメンやバックに入っている刻み葱を作っている人の刈り方で、同業者だとすぐに理解した。また、中西さんは葱の根か

ら抜く収穫方法なので余計に違和感を感じたという。久御山では家族労働ではなく、法人化して一年中葱を栽培・収穫しているため、敷地面積が広い。そのため、複数で犯行に及んでいると思っていたのだが、刈っていたのは単独だったと知って驚いた。一方で、被害を受けた側を思うと、収穫目前の葱を刈られて非常にショックであり腹が立つという。同業者が捕まったことに対しても怒りがあり、中西さんも九条葱の栽培には苦勞しているから、思うものがあると話した。さらに、久御山町での窃盗事件の後に、八幡市でも九条葱の窃盗事件が発生した。再び窃盗事件が発生したことについては予想外と話した上で、ニュースで報じられたのに盗むのは根性があるなど関心を寄せていた。

ただ、逮捕者に同情するならば、年齢が27歳と若いため、独立して会社と直接取引を行っていたのではないかと推測している。会社に葱を納めるはずが、去年・今年になって暑さや害虫の問題により、思うような収穫量にならなかったからではないかという。しかし、会社と契約している以上は納める必要があり、断念すると信頼関係が崩れてしまう。理由を話せば良かったのだが、信頼関係が無くなり契約解除になってしまうのが怖くて、犯行行為に及んだのではないかと考えていた。

新聞記事には、逮捕者が「京都のブランド農産物に汚点を残した」と話したとあり、中西さんに意見を聞いた。中西さんは率直に「けしからん」といった上で、逮捕者が契約先に出荷する頭しか無く盗んでしまっただけで、反省はしてるんだと思うと話した。

さらに、収穫量を達成しないといけないプレッシャーを感じていたのではないかと書かれていたので、中西さんにプレッシャーは感じているのかを聞いた。中西さんが農業を始めた40代の頃は、先述したように、4人のグループを組んで作業し、葱をスーパーへ直に卸していたりしていた。この時は互いに励ましあっていたため、プレッシャーは感じていなかったが、もし一人で作業をしていたらプレッシャーは感じていたかもしれないと語った。

また、現在は市場に出荷しているが、市場は数量を変えることができ、毎日出荷していることに

## 九条ネギの今昔 —上鳥羽地域を事例として—

よって信頼関係が築かれており、市場が中身を確認しなくても出荷できる状況にあるため、今回逮捕された九条葱農家とは流通でも全く違うと強調した。

九条葱の窃盗事件を受けて、中西さんの畑では葱の盗難対策は特にしていないが、農協からのポスターを掲示している。また、久御山町の法人化している畑では持ち運びできる防犯カメラの導入を検討しているという。

### 第6節 九条葱農家を続けてきて

葱農家をここまで続けてこられた理由について尋ねた。自分が種を蒔いて収穫し、出荷した時の喜びが一番だという。また、サラリーマン時代は町内のことしか分からなかったが、農業を行うことによって、上鳥羽地域のことが分かるようになったとも話した。就農し、民生委員や農協の支部局長の役を持つようになり、世間を広く見ることができ、忙しさは増えたが、農家の輪が広がって楽しいのも理由の一つだ。

しかし、ガッカリする方が多いという。例えば、ほうれん草を200円で売りたいのだが、市場に出すと80円になってしまう。理由は、会社がつけている野菜を市場へ大量に持ってくるため、単価が下がってしまうからである。5年前までは九条葱の袋が正月前後で200円以上、最高で500円で取引していたのだが、会社農業の登場もあり去年・今年は100円にもいかないことが多くなってしまった。

そのため市場ばかりに出荷するのではなく、JAにも出荷している。JAだと、九条葱の袋を100円少しで買ってもらえるからだ。現在は市場と全農の2か所に出荷している。二つの大きな違いとして、市場よりもJAの方が野菜を高く販売してくれることがある。しかし、JAばかりに出荷し続けていると、畑に残っている葱の収穫時期が過ぎてしまう。そうすると、葱坊主が出てきて出荷が出来なくなってしまう。そうならないように早く収穫して、余ることが無いように市場に出荷している。

次に、農業を辞めたいと考えたことはあるのかを聞いた。すると、今まで思ったことが無いと断言した。理由は、楽しいこともあれば、悔しくて

怒ってしまう場面もある。しかし、暑い時・寒い時に関わらず、畑があるし作物が埋まっているからだ。

最後に今後について聞いた。中西さんは40代で就農して、定年が70歳ということもあり、それを一つの区切りにしたいと考え、あと1、2年は頑張りたいと語った。

## 第3章 考察

本章では、第1章と第2章を元に、①栽培方法、②病害虫、③流通、④作付け方式について、共通点と相違点を検討する。また最後に、中西さんから聞いた上鳥羽の歴史についても資料と突き合わせて考察する。

### 第1節 栽培方法

まず栽培方法の共通点は、林義雄氏の研究と聞き取りの両方の手順は同じである〔林 1963〕。それは、種を撒くことから始まり、二度の植え替えをして収穫を行う。また、研究にある栽培方法の特徴に、成長を良くすることと、病害虫を防ぐために葱を抜き取り乾燥させることがあった。それは、現在でも害虫に食べられる恐れや、根が太陽に当たらないように休ませるなどの理由から葱を抜いて陰干しを行っている。名前は少し違うが、乾燥させる理由や手順は、今も変わっていない。

そして、相違点は二つある。一つ目は、葱を乾燥させる日数である。資料では1週間～10日と書かれていたが、聞き取りでは1ヶ月間行うと聞いた。筆者は、近年の記録的な暑さが関係しているのではないかと考えた。ニュースの記事によると、気象庁が明治31年(1898)に統計を取り始めてから2023年に並んで最も暑い夏になったと書かれており、高温の背景として、偏西風が北へ蛇行し、背の高い暖かな高気圧に覆われやすく日差しが強まった。そのうえ、特に7月は、太平洋高気圧が西日本に向かって強く張り出したことが影響したと気象の専門家たちが指摘している〔NHK NEWS WEB 2024〕。また、地球温暖化や春に終息したエルニーニョ現象、日本近海の高い海面水温も影響していると思われる〔NHK NEWS WEB 2024〕。明治時代は現在ほど暑くな

く、異常気象や地球温暖化もそれほど深刻では無かったため、聞き取りで聞いた日数の方が長く、暑さが原因で乾燥させるのを一ヶ月伸ばしているのではないかと考える。

二つ目は、収穫時期である。林氏によれば12～翌5月にかけて収穫するが、聞き取りによると11～翌3月にかけて収穫しているように、期間が短い。何故なら、第2章で中西さんが話した葱坊主が関係しているのではないかと考えられる。それは、葱坊主が出来てしまうと葉の部分が硬くなってしまふからだ。また、葱坊主からできた種を使って栽培すると、葱は細く葉の色が悪くなるため、新鮮さを求める市場からは評判が良くない。そのため、葱坊主が出る前に収穫するために、現在は収穫時期を短くしたのではないかと中西さんはいう。

## 第2節 病害虫

病害虫に関する共通点は、林義雄氏の研究によれば、葱赤渋病・葱露菌病・霧害・蚜虫の4つで、特に被害が多かったのが蚜虫（アザミウマ）と葱露菌病（ベト病）が挙げていた〔林 1963:375p〕。聞き取り調査でも、一番大変なことは病害虫で、夏は虫、冬はベト病に気を付けていると中西さんは話した。

相違点は、病害虫に対する対策の仕方である。林氏の研究では、害を与えていたわけでは無かったので、手を尽くさなかったとある〔林 1963:375〕。これは、現在とは違い病害虫に対してあまり気にしていなかった様子が見られる。現在のようにならぬ病害虫への対策を行うようになった理由に、近年の異常気象と害虫の成長が考えられる。

異常気象とは、夏から冬にかけて急激に気温が変化している。この寒暖差によって夏は虫の動きが活発になり、冬は水が蒸発せず残ってしまう。資料では、夏季の葱を乾燥させて、防いでいるとあったが、防ぐことが出来ないほどの寒さが、現在日本を襲っているのではないかと。気象庁の京都府の平均気温の月別を見てみると、2024年は1月が6℃、2月が7.6℃で、明治14年（1881）のデータでは、1月が0.5℃、2月が2.5℃と現在より寒い〔気象庁 1996〕。現在は、冬でも水が凍ることが減り、畑に水が残ってしまうため、ベト病の対策

をせざるをえないのではないかと考えられる。

また、中西さんは霜を強制的に発生させるため、わざと葱に水をかけていたが、最近は行っていない。理由は、雨や雪が蒸発せず畑に水が残り、ベト病の逆効果になるのではないかと考えているからだと話した。このように、明治時代には病気の影響はあまり無く栽培されてきたが、現在では病気も考慮して栽培しないといけない時代になったと思われる。

害虫の成長は、中西さんに聞き取り調査した際に、害虫は幼虫から成虫になるスピードが早いので、成虫にならないように農薬散布をしていると話した。その上で、同じ農薬を続けていると抗体ができ、農薬が効かなくなってしまうことに頭を悩ませていた。

## 第3節 流通

共通点は、竹上知秀氏の研究では葱問屋が存在し、収穫から出荷までを行う役割の職業があったが〔竹上 2004:33p〕、聞き取り調査では、収穫から出荷まで全て中西さんが行っている。ほとんどの農家は収穫から出荷まで自身で行っていると考えられ、葱の代行業者は無くなったのではないかと。

そこで、中西さんに葱問屋が存在していたことについて確認した。中西さんは、会社名は忘れたが存在し、1m80cmある棒を使って葱畑を囲い、囲った分の葱を購入して根から持ち帰って出荷している業者が今でもいるという。このように、葱問屋は減少しているが、現在でも役割を果たしている。

相違点は、共通点と重なるが、上鳥羽という有利な環境にも関わらず、葱問屋が大幅に減少している。竹上知秀氏の研究では、葱問屋は市場と生産農家の中間の役割を果たしているが、生産農家は個人経営に限られている。研究は2004年のデータだが、京都産の葱は9割が個人出荷で、京都を含め上鳥羽地域は葱問屋にとっては活動しやすい地域なのではないだろうか〔竹上 2004:34〕。しかし、葱問屋が減少している理由について、個人農家による弊害と、会社農業の登場の二つを想定できる。

個人農家による弊害は、農業が出来なくなってしまった時のことである。中西さんは、夫婦で農

業を行っていても、夫が農業を出来なくなってしまったり亡くなってしまったりすると、妻の大半はトラクターの免許を持っておらず、だんだん耕さなくなっていくと言う。耕さなくなった畑は後に売却したり、倉庫になったり、農地の一部をガレージにして収入を得るなどに変わっている。昔は畑があり葱問屋と契約していたが、現在は農作業が出来なくなり、畑を売却して無くなってしまい、葱問屋と契約できる個人農家が少なくなってきているのではないかと、筆者は考えている。

また中西さんのように、上鳥羽地域で専業している農家がいる一方で、家庭内で消費するだけの栽培農家は現在も存在する。家庭内消費だけの農家も葱問屋が減少した理由もあるのではないだろうか。

次に、会社農業の登場は、葱問屋だけでなく個人農家にもさらに影響を与えたのではないかとということである。第2章で収入面を書いたが、会社農家は広い畑で栽培をしている。個人農家の出荷量は平均10把前後だが、法人は30～50把前後を持ってくると中西さんは話した。この出荷量が原因で、中西さんの九条葱に対する収入にバラツキが出たり、減ってしまったりしている。収入が減ることは、中西さんだけでなく、他の個人農家にも影響を与えたのではないかと。中西さん曰く、面積を増やして、害虫に悩み葱を作るのを嫌がる夏にあえて栽培し2000万を儲けている家族農家も存在するらしい。また中西さんは、大半は、一つ目の理由のように農地の一部をガレージに貸して収入を得る農地を活用したビジネスを行っている。

#### 第4節 作付け方式

共通点は、林義雄氏の研究にある作付け方式は、キャベツ・人参と後作に葱・壬生菜を組み合わせる毎年連作する三毛作の形態で行われ、各作物は労力と耕地面積とを計算して決められていた [林1963:369]。聞き取り調査でも、中西さんの畑では九条葱・キャベツ・ほうれん草が三毛作の形態で行われ、両方に共通してキャベツが栽培されていた。キャベツの栽培方法は、10月に種を蒔き、1・2月頃に苗が大きくなるので、違う畑に植え替える。そして、5・6月に収穫をする流れである。

私は、現在でもキャベツが作られている理由として、収入面と上鳥羽地域の特徴が考えられる。

収入面は、文献にはないが、聞き取り調査で、キャベツを作っている理由に、葱を育てていない夏は収入が無いので、収入を得るためにキャベツを作っていると話した。明治時代も葱を作らない時期に収入を得るため、キャベツを栽培していたのではないかと考えられる。

次の上鳥羽地域の特徴とは、林氏の研究で、キャベツが有名な作物とされ、キャベツ・葱・壬生菜の3種類が上鳥羽地域の基幹作物を構成していた [林1963:381]。また、収入面から見ると九条葱はキャベツの次に有名で、重要な作物であった。岡本富三郎氏は、水稻に不利な泥深い土地が多く、この土地を上手く利用した農産がキャベツと葱だったという [岡本1964:85]。明治時代の上鳥羽地域はキャベツを育てるのに最適な土地だった。

現在は、農家にとってキャベツは定番の野菜としてどこでも栽培していると、中西さんは話し、旬は5～6月にかけてだが、出荷の時期で高く購入してくれることが無く、値段がほぼ一緒だという。

相違点は、林氏の研究と聞き取り調査で、壬生菜がほうれん草に変わったことだ。筆者は、壬生菜の作付けによる栽培方法が減ってきているからではないかと。中西さんに壬生菜を栽培していた時期があったのかについて尋ねた。中西さんが就農した時にはもう育ててはいなかったが、父の時代には壬生菜・水菜の大株を販売していた時期があったという。当時、壬生菜は漬物用に、水菜は煮物・鍋用などで栽培されていたが、ビニールハウス栽培の登場によって栽培しなくなったのではないかと中西さんは考えている。

ビニールハウス栽培は、栽培する作物にとって最適な温度・湿度・日射量などの条件を人工的に再現した環境下での栽培方法である。畑作に比べて天候や病虫害の影響を受けにくいと、年間を通して農作物を安定して栽培することが可能である [イノチオグループ2023]。ビニールハウス栽培の最大のメリットは、出荷時期の調整が可能である点である。内部環境を調整することで、農作物の生産時期も調整できる。市場の動向を伺いながら、価格の高い時期での出荷ができれば、収益の向上と持続的な経営が実現できる [イノチオグループ

2023]。つまり、ビニールハウス栽培を行うことで、どの季節でも旬にすることが可能である。

壬生菜や水菜の旬は冬であり、12月頃から翌年の1月～3月までがピークで、食べ頃の旬は1・2月である。しかし、ビニールハウス栽培が増えたことにより、ほぼ1年間を通して市場に出回るようになった。中西さんも近年、壬生菜や水菜の作付けが減ってきているように思うと話し、ビニールハウス栽培の登場が原因で栽培しなくなったのではないかと考えている。

それでは、ほうれん草を栽培する理由を中西さんに聞いた。中西さんは、ほうれん草は冬が旬の野菜であるため、秋に種を蒔く。早く蒔いてしまうと夏の暑さでやられてしまい、収穫することが出来ないからである。11～翌1月頃に種を蒔き、2～4月にかけて収穫している。また、出荷の時期について聞くと、ほうれん草が冬に収穫する野菜なのは全農家共通で、どの時期に出荷すれば一番値段が高くなるのかなどを考えるのは一緒だという。そのため、本来なら1・2月に出荷するのだが、他の農家が競合してあまり高く売れる状態ではない。しかし、冬の野菜は、ゆっくり保つことができ、長く畑に置いておけるというメリットがあるため、あえて3・4月という春の時期に出荷すると値段が高くなると話した。

このように、壬生菜とほうれん草を比べてみると、冬が旬の野菜で、出荷時期が同じなど栽培に関しての共通点が多いため、父はほうれん草に移行したのではないかと中西さんは考えている。

## 第5節 中西さんから聞いた 九条葱の歴史との比較

最後に、中西さんから聞いた上鳥羽と九条葱の歴史を、文献と比較する。

当初から深草には葱の種があり、中西さんは深草でできた珍しい種を九条の人が育てたか、東寺の周辺には種屋が多く存在していたので、葱の種を種屋が培養し、種を作って地元の農家に葱を作るように勧めていたかの2択なのではないかと考えていた。また、昔九条は東も西もなく、九条でできた葱が葉葱且つ青葱だったため、九条葱になったのではないかと考えていた。

栽培地だった九条も宅地化が進んで工場や住宅

地となり、農地が南の方へと下がって上鳥羽地区に栽培場所が移ってきた。移ってからの上鳥羽地区は、丁寧な栽培を心がけていたと中西さんは話し、市場からも評判で、お年寄りに聞くと上鳥羽の葱を絶賛する方が結構いると、中西さんはいう。

また、九条葱が人気になった理由として、台風や大雨が降ると、対策ができていなかった約50年前までは、川の水位が上がるとすぐに天神川が逆流し、上鳥羽一帯が頻繁に浸水していたのである。昭和34年(1959)に襲った伊勢湾台風の影響では、畑が水浸しになってしまい、中西家でも「1階部分が全て浸水してしまう被害に遭い、船でやってきた自衛隊から、2階から手を伸ばしておにぎりを受け取ったこともあった」と語られており、水と共にある暮らしを受け入れてきた[京都食べる通信 2018:9p]。しかし、水害は悪いことだけではなく、洪水が起こる度に川の泥や汚物が浮いて畑に流れ込んだ。泥や汚物のおかげで土が肥え、栄養豊富な土壌、九条葱をはじめとした葉物野菜の産地になったのではないかと中西さんは考えている。

しかし、上鳥羽地区も高齢化と宅地化が進んでおり、九条から上鳥羽に移ったように、現在は上鳥羽から久御山へ栽培面積の移行が増えていると中西さんは語った。

この話から、資料で見た九条葱の歴史と、中西さんのフィールドワークで聞いた歴史を合わせることで、九条葱が上鳥羽地域で有名になった理由がわかる。

高嶋四郎『京野菜』では、九条地域で宅地化により、葱の栽培地はしだいに上鳥羽地区に移り、昭和10年(1935)頃から上鳥羽地区の栽培が急速に増加した[高嶋 1989:145]とあり、なぜ増加したのかについては記されていない。ただ、中西さんの話によると、上鳥羽地域は周りが河川で囲まれていたため、水害が多く発生する地域で、洪水が起こる度に川の泥や汚物が浮いて畑に流れ込んだとのことだ。しかし、泥や汚物のおかげで土が肥え、栄養豊富な土壌、九条葱をはじめとした葉物野菜の産地になり、市場からの評判の九条葱になったのではないかと中西さんは考えていた。このように、文献とフィールドワークを組み合わせると、上鳥羽地域が九条地域の経済的な利益を

もたらした偶然と、上鳥羽地域特有の地理的条件を理由に、九条葱などの野菜が有名な産地になっていったのではないかと考えられる。

また、明治・大正時代は、葱の多くが里芋の後作として、昭和時代には人参の後作として栽培されていたように、他の野菜の後作として育てられていた。中西さんの父も九条葱と金時人参を育てている専業農家で、金時人参の後作として九条葱を育てていたのではないかと思ひ、中西さんに尋ねた。中西さんによれば、現在でも上鳥羽地域に10軒ほど金時人参を栽培している農家がいるそうだ。金時人参の栽培方法は、7・8月頃に種を播き、11～翌2月頃までに収穫する。金時人参の栽培方法と中西さんが栽培する九条葱の栽培方法を比べてみると、収穫時期が重なっているため、後作として栽培するのは不可能である。中西さんも後作かは分からないが両方同時に育てていたと話した。また、父の時代は、畑の栽培面積が多かったため、両方とも作付けしている農家は父を含めてたくさんいたのではないかという。

中西さんの話から、金時人参について調べたが、スーパーなどに売られている一般的な人参は西洋人参なのに対し、金時人参は東洋系に分けられている [いとう 2019]。

西洋系と東洋系の大きな違いは旬の時期である。農林水産省によると、金時人参の旬は11～翌2月に対し、西洋人参は一年中が旬である。また、一年中旬の西洋人参は季節ごとに名前が変わり、春夏人参・秋人参・冬人参の3種類だ [東北農政局 1978]。

筆者が目にしたのは、秋人参である。秋人参の旬は8～10月で九条葱の播種が10月中旬である。つまり、林氏の研究にあった人参は西洋人参で秋が旬の秋人参だったのではないか。

さらに、九条葱の名前について、中西さんは、法律で決まっているのかは分からないが、九条葱という名前の葱は京都だけしか使えないという暗黙の了解があるらしく、九条葱という名前があるのは京都だけで、滋賀や大阪は使えないらしいと話していた。

筆者が、九条葱の名前について調べると、京都府内で九条葱の種を使って栽培された葱が九条葱なのだが、京都府以外でも、九条葱の種を用いて

栽培すれば、九条葱の名前を使っても問題ない [AERA dot 2013]。それでは、どのような名前ですべて売られているのかについて聞くと、滋賀や大阪では「青葱」として栽培していると中西さんは話した。決まりはないが名称を使わない理由には、葱農家だけの暗黙の了解があると考えられる。

## おわりに

本論文では、明治～昭和時代に書かれていた上鳥羽地域の九条葱に関する文献と、上鳥羽地域に住んでいる専業農家の中西勉さんから九条葱に関する情報を聞き、九条葱の過去と現在を比べての共通点・相違点について考察した。九条葱は、明治時代から現在にかけて栽培方法が変わっておらず、上鳥羽地域の土壌と栽培方法との関係が抜群に良いため、市場からも評判の良い人気の上鳥羽産九条葱になっていることがわかった。

しかし、九条地域の宅地化によって、九条葱栽培地が上鳥羽地域に移ったように、現在は上鳥羽地区の宅地化によって、久御山地区に栽培地が移り始めている。また農業をしなくなった畑がガレージや倉庫として利用される場所が増えており、個人農家における後継者不足が課題になっている。しかし、会社で葱を栽培し、出荷している法人が増えてきており、九条葱が栽培重視ではなく、ビジネス重視で使われる時代もそう遠くはないと考える。

## 謝 辞

本論文の作成にあたり、中西勉さんには、お忙しい中、九条葱や上鳥羽地域に関してのインタビューや収穫体験など、お時間をいただき誠にありがとうございました。心よりお礼を申し上げます。

## 参考文献

- 京都府農会 1909『京都府園芸要鑑』京都府農会  
乾燥野菜ブログ 2023「なぜ京野菜は特別なのか？  
京野菜の歴史と文化」  
「なぜ京野菜は特別なのか？京野菜の歴史と文化」OYAOYA (2024/12/24 閲覧)

- こと九条ねぎ 2021「九条ねぎ」こと京都（2024/12/24 閲覧）
- 高嶋四郎 1989『京野菜』淡交社
- 林義雄 1973「京都市近郊特産蔬菜作立地変遷の要因分析」『農村問題ジャーナル』3-4号
- 京都食べる通信 2018『中西さんのはなたれの九条ねぎ 一年半かけて栽培される昔ながらの九条太ねぎ』京都食べる通信
- 林義雄 1963「京都市近郊特産蔬菜作の変遷過程—その歴史的、地理的研究」『京都府立農業試験場』5号
- 竹上知秀 2004「野菜の通るみち ねぎの流通」『資本と地域』1号
- 京都新聞 2024「九条ねぎ 200 キロ窃盗疑いの男、収穫少なく必要量確保できなかったか『事業思うようにいかず』」九条ねぎ 200 キロ窃盗疑いの男、収穫少なく必要量確保できなかったか「事業思うようにいかず」『京都新聞』（2024/12/24 閲覧）
- 岡本富三郎 1964『鳥羽風土紀』文功社
- NHK 2024「今年も最も暑い夏に平年より1.76度高く 暑さの原因と影響は？」「異常気象と言える ことしも最も暑い夏 平年より1.76度高くなぜ暑かった？カンパチも食欲不振に」（2024/12/24 閲覧）
- 気象庁 2024「京都（京都府）日平均気温の月平均値」（2024/12/24 閲覧）
- イノチオグループ 2023「ビニールハウス栽培に向いているおすすめ野菜・果物5選」（2024/12/24 閲覧）
- いとうまさと 2019「西洋人参との違いは？金時人参の特徴とおすすめレシピ8選」macaroni（2024/12/24 閲覧）
- 東北農政局（発行年不明）「にんじん」東北農政局（2024/12/24 閲覧）
- AREA 編集部 2013「京都府以外で作っても『九条ねぎ』そのカラクリ」AERA dot.（2024/12/24 閲覧）