

当別町 140 年特別企画

第7話 米づくりの今昔物語



明治4年8月に来日したアメリカ農務局長ホーレス・ケプロン(左から2人目)他、北海道開拓使のお雇い外国人たち(写真:明治大正期の北海道)

長い鎖国時代の空白を埋めるため、明治政府は盛んに海外留学生を派遣したが、北海道開拓には一番手っ取り早い外国人技師の雇い入れを進めた。ケプロンは当時67歳、夫人と秘書、化学技師、農業土木技師を伴い4年間の滞在で、3度の北海道調査の結果を開拓使に報告している。報酬は年俸で1万ドル、当時の太政大臣の給料をものいだ。

※北海道寒冷地稲作をはじめて成功させたのはどこか？

中山久蔵(恵庭)より1年早く田ノ沢で収穫が成功していた？



※温暖な道南の函館、大野など一部の地方では江戸時代からの稲作成功の記録があり、ここでは道央など寒冷地での稲作という意味。

昭和初期の田植
(写真:材木沢 開基100年史)

①ケプロンの報告書

明治6年8月、開拓使顧問のケプロンは当別を巡視し、土質を調べ、作物を観察しました。彼は土を一すくい口に入れ、その酸度から、適種作物は何々であると住民に指導したと記録に残っています。この報告の記述からは、トウベツは戸数多くして善く耕したる畑があり、西洋種である玉蜀黍、とうもろこし、かぼちゃ、きゅうり、たまねぎ、南瓜、胡瓜、玉葱、アスパラガスが順調に生育している様子に満足していることが伺われます。

その前年の明治5年1月、開拓使への報告書で「日本で一番の物産なる米は、育成するに費用がかかり、その栄養は、他の穀類より劣る。」と米を酷評した上で、「小麦は米と栄養価が等しいが、生育にかかる費用は2割5分も低い」と主張し、移民に対して「米から

麦へ」と食の変革を唱えたのです。

明治6年10月、開拓使長官くろだきよたか黒田清隆は各支庁宛に「これまでのような稲作でなく、食料を他に求める。その土に合ったものに改善すること」といった内容の通達を出しました。ケプロンをはじめアメリカから招いた顧問団は、開拓初期の北海道に大きな影響を及ぼしたのです。

②開拓農民 なかやまきゆうぞう中山久蔵

このような中で、気象条件の厳しい道央での稲作が技術的に可能であることを立証したのは、札幌郡月寒村島松沢の開拓農民、中山久蔵氏による明治6年の米の収穫(約345キロ)といわれています。彼は道南の大野村から取り寄せた

「赤毛」種を育成し、島松川の水を風呂で温め、苗代へ流すなどの努力により試作に成功しました。

中山久蔵は文政11(1828)年、河地国(現在の大阪府)生まれで明治2年に来道、明治4年から島松に居住し、駅通が開設されると、その取扱いも命じられています。

彼は北海道でも米づくりができることを確信し、収穫した種籾を、開拓民に無償で配布し、指導に当たったほか、架橋や学校用地の提供などの公共事業にも尽くした人として知られています。

しかし、中山久蔵氏の成功以前に、より寒冷な当別で稲作に挑戦した人がいたのです。

発明者にちなんで黒田式と呼ばれる直播器
8本の管から効率よくモミを蒔くことができ
1日に5反から1町もの播種が可能になった。
明治38年の考案（写真：北海道開拓記念館）



③水田発祥の地

その人の名は瀬戸勘三郎氏。岩出山からの第2次移民で、明治5年春、伊達邦直公の指示で現在の田ノ沢（本通線の六軒町消防分団から左折し、当別幹線用水路を越えて左折するあたり）に宮城県から携帯してきた「赤毛」種の種籾を用いて約2反歩（20反）を試作しました。沢水の豊富なこの地は以後、田ノ沢と呼ばれるようになります。この年の稔実ねじつは良好であり、その成功を期待されたようですが、鹿の食害にあい、そのほとんどを食い荒らされ、翌年も同様に被害を受けたため、試作は明治6年で中断されたと記録されています。

しかしこの明治6年は開拓使からの通達により、米づくりはご法度とされた時期と重なるのです。

もしかしたら、田ノ沢での稲作は成功していたのかもしれませんが。そう考える理由は、瀬戸氏の用いた種籾は中山久蔵と同じく寒さに強い「赤毛」種であったこと。

さらに明治5年に日本で最初に開設された函館気候測量所（現在の函館海洋気象台）のデータからは、明治の6～10年までの年間平均気温は10℃とその後の137年間の平均気温8.6℃と比べても非常に高く、明治10年に開設された札幌気象台のデータも同様の傾向を示しています。このことは、稲作のための好条件がそろっていたことを裏付けるものです。

ケプロンが当別を視察した明治6年は、先述のとおり稲作の禁止を主張したその時期であり、明治政府に負い目のある旧士族達が、米を作りましたとは報告できない状況にあったと推察することもできます。「野獣のため全滅」という報告はもしかすると…開拓使に対する言い訳であったという可能性も考えられます。このような推測も、新しい資料が発見されれば、真実が明らかになるかもしれません。

④米づくりへの執着

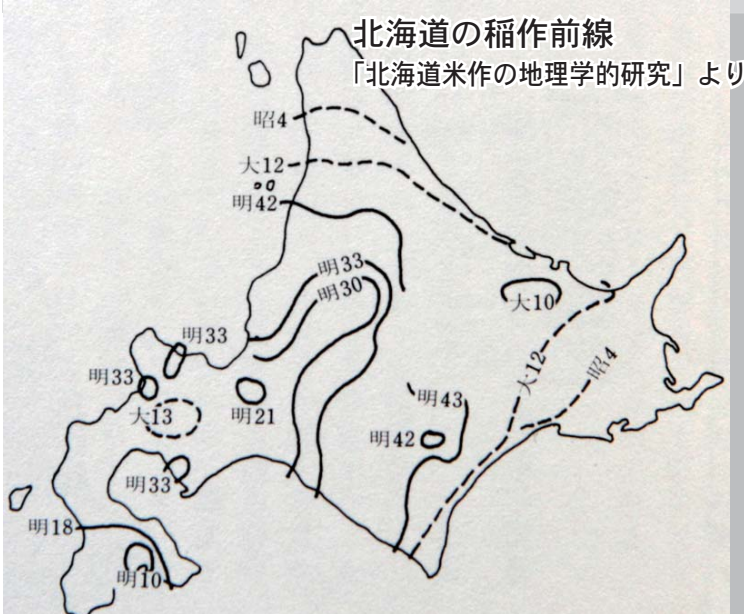
開拓農民はもともと本州の稲作従事者が多く、屯田兵においても密かに水田を開き、上官から処分されるものもいました。しかし米飯主食の習慣から抜けきらない農民にとって米の安定した生産は最大の希望で、寒冷地向けの品種の発見、直播器の発明と普及には必死の努力が続けられていきました。

瀬戸氏はその後、明治14年に再び米づくりに挑戦します。今度は田ノ沢に居を移し1町歩（100反）に作付けを増やしました。このときも稲は良く成熟したものの野ガモの被害にあいました。翌年、わずかな収穫の中から玄米を、札幌で開催された米麦品評会に出陳したところ、7等賞を受賞しました。そして38年後の大正9年、北海道長官よりその労を讃えられ銀杯1個とともに表位状が授与されました。

瀬戸勘三郎氏の成功は当別の農民に大きな光明を与え、中小屋では大阪滝之助氏おおさかたきのすけが明治17年から、材木沢の平佐三郎氏たいらささぶろうは明治20年から稲作を試みて、地域の先駆者となっていきました。



田ノ沢の水田発祥の地碑
（平成16年11月建立）
後ろが田ノ沢
瀬戸勘三郎氏は米づくりの命を受けて最適の地を探しました。明治5年当時は東小川通（現在の大江商店付近）に住んでおり、片道約2.6kmの道なき道を通って耕作しました。



田ノ沢の脇には今でも豊富な沢水が湧き出ています。南北に伸びた沢は日光を程よく受け、強風から稲を守る最適地でありながら、未開の当時は、多くの野生動物がのどを潤す場所でもあったかもしれません。

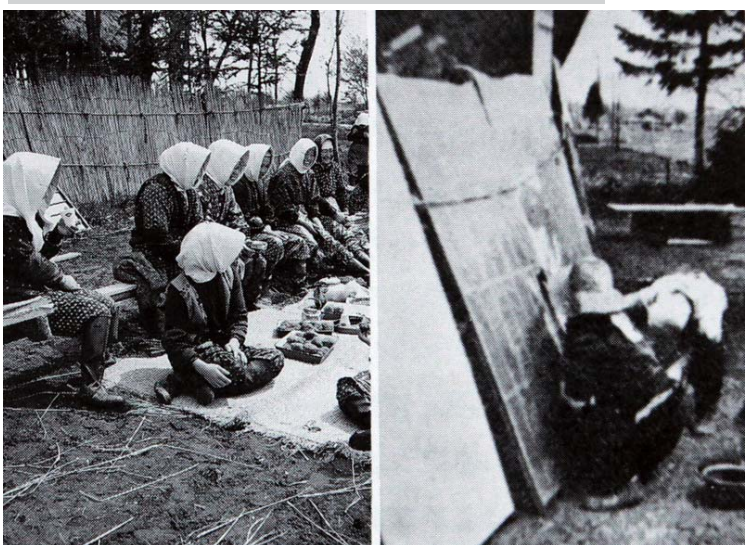


⑤ 栽培技術の改善

寒冷地での栽培は、本州で行われてきた苗代で育て、苗を田に移植する方法では不適で、明治初期は直接田んぼに数粒ずつ手で点播する水苗代育苗みずなわしろいくびょうでした。その後、明治30年代に蛸足方型直播器たこあしがたじかまききが旭川で考案され、作業効率が大幅にアップしました。この頃から道内の各地に稲作は広まっていきます。明治35年に「北海道土功組合法」が公布され、土功組合が各地に設立されると灌漑事業を興し、畑地が水田化されていきます。大正9年には北海道の生産米は100万石を突破。さらに、昭和に入ってから、障子おんれいしょういくびょうを使って苗を保温する温冷床育苗が普及し、病気に強い新品種「富国」の登場とともに本道稲作の転機をもたらしました。

温冷床育苗

温床障子に温床油を塗布している（右下）
昭和25年頃の作業風景（昼の休憩 左下）
現在のビニールハウス育苗が普及したのは、昭和40年代以降です



水田発祥の地には毎年、子どもたちによる手植えが行われています。



⑥ 認められた米づくり

ケプロンの帰国後、草創期の北海道開拓は開拓使～三県一局の時代を経て、明治19年の北海道庁へ移りました。この時の道庁財務部長に就任した酒匂常明氏さこうつねあきらは、米作の権威であり、彼は明治25年には白石村（現札幌市白石区）などに稲作試験地を設けて奨励するなど、道庁は米作の積極的な推進に転換を図りました。移民の増加で米の消費が拡大したこと、米の価格が畑作物に比べて有利だったこと、何よりも農民のひたむきな努力による技術の蓄積により、北海道の稲作は140年の時間をかけて、現在は全国1位の生産額を占めるまでになったのです。

先人の米に対する憧れは、「きらら」「ほしのゆめ」など新品種を生み出す伝統として今も受け継がれており、その歴史においても“米どころとうべつ”は、稲作とともに発展してきたのです。

当別での水田面積の推移

年号	面積(㎡)	出荷量(俵)
1897 明治30	198	-
1906 明治39	415	-
1923 大正12	1,645	-
1932 昭和7	2,964	-
1945 昭和20	2,675	-
1955 昭和30	2,647	105,289
1965 昭和40	5,270	281,877
2008 平成20	1,722	113,213

■ 参考文献

当別町史（1972年）
当別の米（1967年）
材木沢開基110年記念誌（1992年）
六軒町町内会「120年史」（1998年）
北海道の歴史（2000年）
星霜〈北海道史1〉（2002年）
日本気象協会ホームページ

■ 情報課広報広聴係

☎ 23 - 3069

広報では町内の隠れた歴史に関するエピソード、写真、資料を探しています。お持ちの方はご連絡下さい。

インタビュー

当別に入植したと同時に殿様から米づくりを命ぜられたことは、大変名誉なことだったと思います。瀬戸勘三郎から数えて3代目の良治が、昭和7年に田ノ沢に近い六軒町で精米所を始めたことも、私や息子が現在まで米に携わる仕事をしているのも、全て先祖との深い縁があったからと思い

日本人はやっぱり米でなきゃ！

ます。今は北海道のお米も美味くなりましたが、昔、農林20号というお米をはさかけで干し、かまどで焚いて食べたときの美味しさは今でも忘れられません。日本人の力の源はやっぱり米。先人の人たちも、初めて収穫した米を食べたときは感動したでしょうね。



瀬戸英規さん
（園生在住）