

3

水とつきあう農の知恵

農業のかなめともいえるのが水です。瀬戸内式気候の大坂は、年間を通してやや降水量の少ない地域といえます。その一方、淀川の周辺地域や旧大和川の流域はたびたび水害に悩まされ、一帯にひろがる粘土質の低湿地は時に農業の妨げともなるものでした。このように、大阪は寡雨環境と低湿環境という水環境を有し、人々はこれらに対応し農を営んできました。



堺市堺町（現：堺市堺区堺町）



堺市津久野（現：堺市西区津久野町）

かぜ ぐるま
風車

昭和60年(1985)撮影
伊藤廣之氏提供

大正時代以降、泉州地域では、大阪湾から吹く浜風を利用した風車が数多く設置されていました。羽根車の回転とともにクランクを介してピストンが上下し、井戸水を自動で汲みあげます。このあたりは起伏が少なく、風向きが一定ではありません。そのため、回転軸と尾翼を取り付け、常に風上を向くように改良されています。

た ぶね
田舟

明治～昭和時代 本館蔵



淀川両岸域や北河内・中河内などの低湿地域では、悪水抜きの井路を巡らせ、水田のなかに畝を作るなど、独特の技術をもって稻作に臨んできました。ここで用いられたのが田舟で、これに苗や鎌などを載せて運びながら作業していました。この田舟は大阪市西淀川区佃で使用されたものです。



蓮根掘り鋤・鍬

大正～昭和時代 本館蔵

大阪では古くからハスが自生していましたが、農業として栽培が進んだのは大正時代に食用の品種が導入されてからのことです。レンコンは特に北河内地域で盛んに作られました。レンコン収穫は泥中での作業となるため、小さく作られた専用の手鋤と三叉の鍬が用いされました。また、水深の深い蓮田では、自ら水中に潜り収穫しました。この技法をシズミボリ（沈み掘り）やシズミドリ（沈み採り）といいます。

特集展示

大阪近郊の農業
—農具とわざの諸相—

会期：令和4年11月16日(水)～令和5年1月23日(月)
展示担当：俵和馬

会場：大阪歴史博物館 8階 特集展示室(常設展示場内)

開館時間：午前9時30分～午後5時
※入館は閉館の30分前まで

休館日：火曜日・年末年始(12月28日～1月4日)

観覧料：常設展示観覧料でご覧になります。

大人 600円(540円)

高校生・大学生 400円(360円)

※()内は20名以上の団体料金

※中学生以下、大阪市内在住の65歳以上の方(要証明証提示)、障がい者手帳などをお持ちの方(介護者1名を含む)は無料

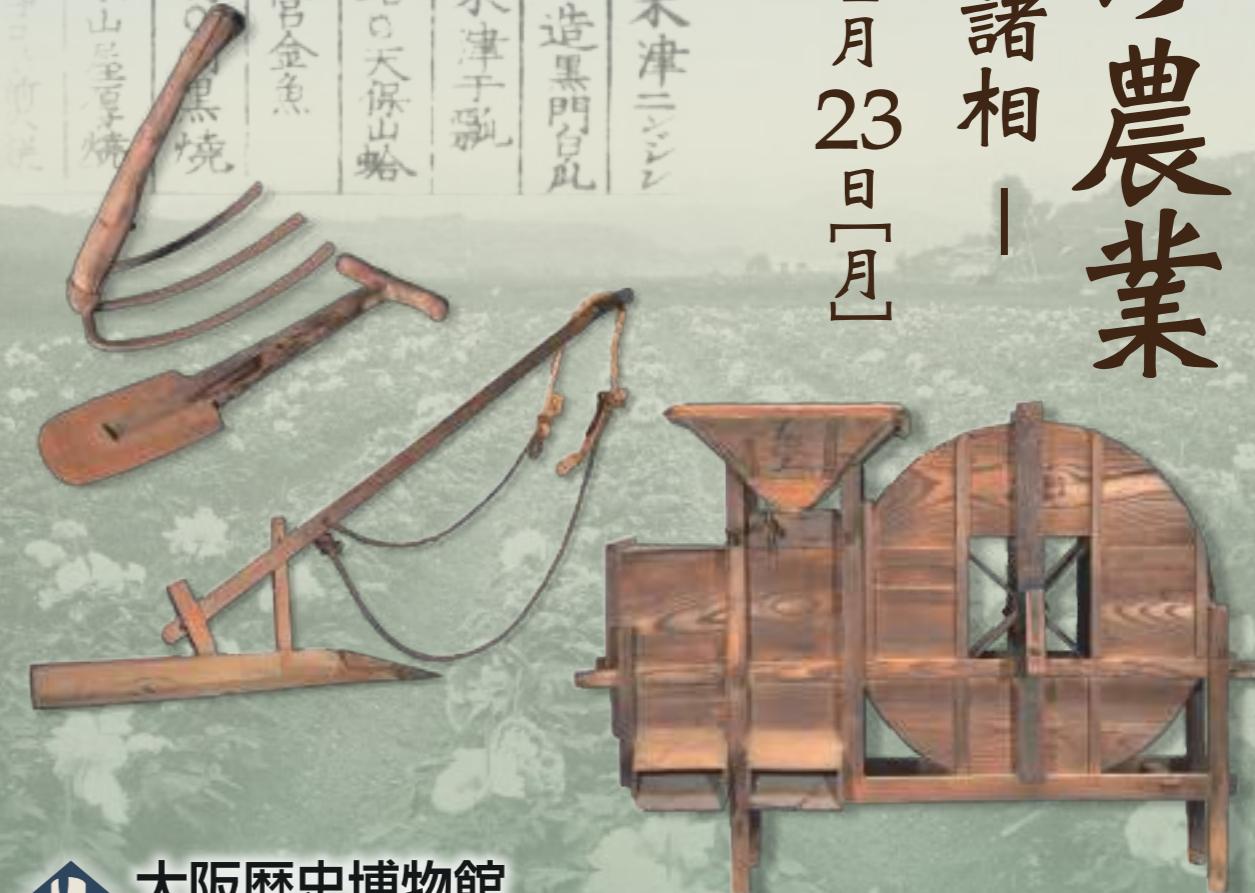


特集展示

大阪近郊の農業
—農具とわざの諸相—

4令和
11月16日〔水〕～1月23日〔月〕
5令和
1月23日〔月〕

- 大阪産物名物大略。天王寺蕪。天満大根。木津ニシレ
- 難波藍。倉橋大根。田邊大根。市岡西丸。玉造黒門台丸
- 毛馬胡丸。吹田烏芋。鳥飼茄子。小松茄子。木津芋瓢
- 同冬丸。平野錦。三番菜種。木津川蜆。住吉蛤。天保山蛤
- 同沙簾。御前魚。猪飼野舌豆。守口細大根。今宮金魚
- 虎屋饅頭。四ツ橋煙管。小笠紅粉。高津湯豆腐。黒焼
- 同萱花。高原瓦。淀屋烟草。御堂前瓢人形。小山屋享焼
- お日焼。同酒。子母正舉酒。天下茶屋。和中散。住吉さゝ竹。蓬



1 おおさかの農業

淀川・大和川の沖積地からなる大阪平野では、はやくから豊かな農業が営まれました。近世になると、新田開発により水田がひろがるなか、販売を目的とした換金作物も盛んに生産されました。これらを俯瞰すると、都市にほど近い地域では傷みやすい葉菜が、その近郊地では穀物のほか、さまざまな野菜や果実、花卉、ワタ、タバコなどの多種多様な作物がみられます。



豆根、本庄茄、吹田くわい



稻田桃、くろくわい

改訂増補国宝大阪全図より 大阪産物名物大略 文久3年 (1863) 本館蔵

ここには、現在の大阪市域を中心に、農産物として「天王寺蕪、天満大根、木津ニンジン、難波藍、倉橋大根、市岡西瓜、玉造黒門白瓜、毛馬胡瓜、吹田烏芋（クワイ）、鳥飼茄子、小松茄子、木津千瓢（ユウガオ）、同冬瓜、平野綿、三番菜種、守口細大根」がみえます。このうち、天王寺蕪、玉造黒門越瓜、毛馬胡瓜、吹田慈姑、鳥飼茄子、守口大根は現在「なにわの伝統野菜」に認証されています。



『大阪府写真帖』より 「木部の牡丹畑」 大正3年 (1914) 本館蔵

大阪の近郊地では、都市部への販売を目的とした花卉や植木の栽培が営まれました。大阪府池田市細川地域は、近世より花卉栽培の地として栄え、江戸など各地へ流通していました。特に木部村（現：池田市木部町）のボタンはよく知られます。このほか、カエデの产地としても有名で、昭和55年(1980)には「丹村」「紅獅子」「日ノ出錦」といった新品種が登録されました。



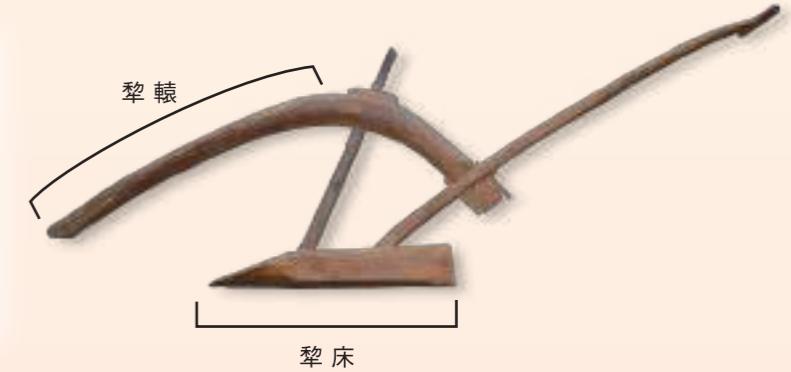
2 農具にみる技術と知恵

たとえば、文政5年(1822)刊行の農業技術書『農具便利論』には、鍬の説明として「國々にて三里を隔ずして違ふものなり」とあります。このように、農業を営む人々は、地域の環境や農業の特性にあわせ、手づから農具を作製していました。一方、近世以降、職人により新たに規格的な農具が製造され各地で導入されていくと、さらに生産効率が向上してきました。

長床犁

明治～昭和時代 本館蔵

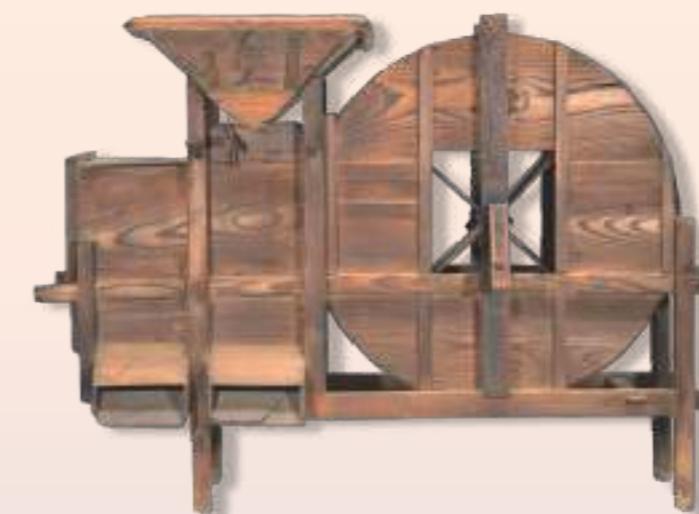
犁はウシなどが牽引して土を起こす農具です。大阪府下の長床犁は、ほとんどが犁轆の曲がった曲轆長床犁ですが、北西部と淀川流域低地部、北河内・中河内の一部に直轆のものが分布しています。明治時代に犁床がなく深耕が可能な抱持立犁が各地で導入されました。大阪ではながら操作の安定性が高い長床犁が使用されました。



京屋唐箕

嘉永4年 (1851) 本館蔵

嘉永四辛亥一月十一



源五兵衛犁

大正～昭和時代 本館蔵



把手を持ち、腰に繩を掛け後ずさりしながら畑を耕す農具です。通常、嵌立てや土寄せは鍬や鍬を用います。しかし、広大な耕作地で農業を営む大阪では、一度にむらなく耕すことができるこの農具は重宝されたようで、『農具便利論』には「大坂近辺またハ京辺にもつら用ゆ」と、京坂地域での使用状況が書かれています。



二挺スジビキの使用風景

昭和60年 (1985) 撮影
伊藤廣之氏提供

堺市下石津（現：堺市西区浜寺石津町）の農耕風景です。ここで用いられている二挺スジビキ（筋引）は、種をまくための筋を一度に2本つけることのできる農具です。農業の効率化をはかる農具が次々と生まれてきた点は、大阪農業の大きな特徴といえます。