

# 江東区の近代産業

江戸時代、江東区域には多くの大名・旗本の屋敷地がありました。明治になるとこれらの土地は工場用地として利用されました。区域の土地は工場を建設するのに好都合な条件がそろっていたからです。

- ① 都心に近い
- ② 土地代が安い
- ③ 運河が多く運搬がしやすい

※ 鉄道・トラックなどの陸上輸送がまだ発達していなかったため、材料や製品を運ぶ時は船を使った水運が使われていました。

こうして江東区域には小名木川・竪川・横十間川などの川沿いにいくつもの工場が建てられ、日本の近代産業の礎が築かれました。中でも「三白」といわれるセメント・砂糖・化学肥料は江東区が発祥の地といわれています。(※小麦粉をいれて「四白」ということもあります)

## 江東区域にあった工場

**浅野セメント工場 (セメント)**  
セメントは土木事業に不可欠の資材です。明治政府は国力強化のために「殖産興業」を政策に打ち立て、政府主導で清澄に明治8年(1875)、官営模範工場を設立しました。西南戦争による軍事費の増大により財政が圧迫されたことを受け、明治16年(1883)、浅野総一郎に払い下げられました。浅野は創業以来品質の改善に努め、高く評価されました。

**日本精製糖株式会社 (砂糖)**  
明治以降、砂糖は輸入に頼っており、国家事業として生産しようとしても失敗する難しい事業でしたが、のちに砂糖王と呼ばれた鈴木藤三郎が砂村(現砂町)で砂糖の製造に成功し、明治28年(1895)日本精製糖株式会社を設立しました。



日本精製糖株式会社

**東京人造肥料会社 (化学肥料)**  
江戸時代まで使用されていた干鰯などの魚肥が天然肥料と呼ばれたのに対し、化学的処理をして生産・加工された肥料を人造肥料と呼びました。明治20年(1887)、東京人造肥料会社が大島に設立され、日本初の化学肥料が製造されました。

**日本製粉株式会社 (小麦粉)**  
幕末期の開港により日本にパン、洋菓子、材料の小麦粉(当時はメリケン粉といわれた)がもたらされました。小麦粉の国内生産は官営のほか、甲武鉄道の取締役を務め、甲州財閥となった雨宮敬次郎が着手しました。日本製粉株式会社は、日本精製糖株式会社を設立した鈴木藤三郎が発注した最新加工システムのロールミル設備一式を導入し、明治29年(1896)設立されました。

このほか、小名木川などの川沿いには紡績業、鉄工所など様々な重工業の工場が立ち並んでいました。

## 江東区の歴史を楽しく学ぼう!

# 江東区 歴史 ワークブック

## ~荒川放水路・農業・漁業・近代産業~

江東区 中山船番所資料館

〒136-0072 東京都江東区大島9-1-15  
TEL 03-3636-9091 FAX 03-3636-9094  
休館日/毎週月曜日(祝日及び振替休日のときはその翌日)  
開館時間/9:30から17:00(入館は16:30まで)  
交通/都営地下鉄新宿線 東大島駅「大島口」から歩いて5分

江東区中川船番所資料館  
オリジナルキャラクター  
「はせんちん」



東都三十六景「洲さ紀汐干狩」



日本精製糖株式会社



砂村三寸人参、砂村丸茄、電戸大根レプリカ

# 荒川放水路の開削

荒川放水路は明治43年の大洪水がきっかけとなり岩淵水門(北区)を基点に東京湾に向けた人工河川として計画されました。

工事には、多くの資材と労力がついやされ、当時、世界でも最新の技術や機械が導入されました。約20年の歳月をかけて完成した放水路は今も、首都圏を洪水の危機から守りつづけています。

荒川放水路沿いも明治時代は宿場町や農村が点在する田園地帯でしたが、その後は急激に人口集積が進み市街地へと変わっていきました。

## 青山士が指揮した荒川放水路開削工事

青山士は日本人で唯一パナマ運河建設工事に参加した、日本を代表する土木技術者の一人です。帰国後に内務省に任官し、荒川放水路開削工事に参加し、最高責任者となりました。工夫達とともに工事の現場にたち、多くの人望を集めました。



青山士(国土交通省荒川下流河川事務所 所蔵)



「荒川下流改修工事平面図」(国土交通省荒川下流河川事務所 所蔵)より作成

明治43年(1910) 荒川改修計画立案

明治44年(1911) 荒川放水路事業に着手

- 用地買収と移転などの協議に入る

大正13年(1924) 荒川放水路通水

- 荒川放水路全川にわたり通水

岩淵水門での通水記念式典  
大正13年10月12日  
(国土交通省荒川下流河川事務所 所蔵)

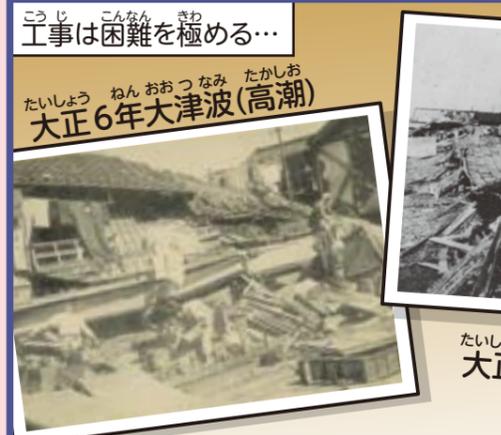
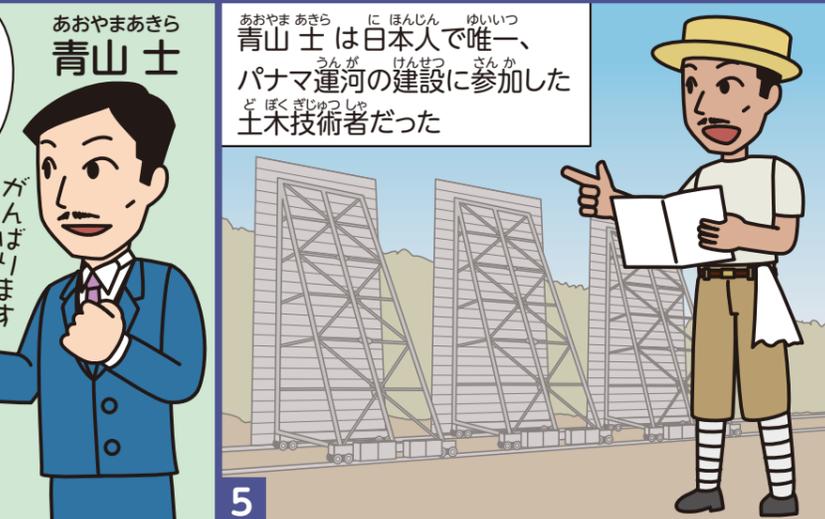


昭和5年(1930) 事業(第1期改修)竣工

- 荒川放水路事業竣工(第1期改修)

## マンガ

荒川放水路ができるまで



しかし青山が設計した岩淵水門は被害を受けなかった

荒川放水路通水から100年  
いちどは氾濫も無し!!



今も東京を水害から守っているぞ!!

# 江東区の農業

江東区域は旧利根川（現在の江戸川）・荒川などが運んだ土砂

が堆積してできた沖積低地です。水分をよく含み、砂と粘土が適度に混じった土壌は畑作に向いていました。

16世紀末以降、日本各地で新田開発が盛んに行われました。江東区域も江戸市中の発展とともに新田開発が進められ、巨大消費地江戸の台所を支える一大農地として成長しました。

## 江東区域の新田開発と促成栽培

深川八郎右衛門の深川開拓  
深川村は、摂津国から来た深川八郎右衛門が住み始めたことが始まりといわれています。徳川家康が鷹狩りで訪れた際に、地名がなかったため、八郎右衛門の苗字である深川を地名とし、慶長元年（1596）、新田開発を行うことになったといわれています。

砂村新左衛門の砂村開拓  
砂村新田は万治2年（1659）、相模国三浦郡から来た砂村新左衛門・新四郎が切り開いて開発したといわれています。砂村家は近世初期の相模国における有力な開拓者でした。

松本久四郎の促成栽培  
寛文年間（1661～1672）、中田新田の篤農家松本久四郎が野菜の促成栽培を考案し、3月中旬に茄子・胡瓜・菜豆の三種を将軍家へ献上しました。これが大いに喜ばれ名声を博しました。以降砂村の促成栽培はこの地の名物として明治中頃までもてはやされました。砂村の促成栽培は「はつもの」または「もやし」といわれて市中に出回りました。

すなむらさんすんにんじん  
江戸時代末に輸入された根の短い種が、明治時代にすなむら（現在の江東区北砂・南砂など）で改良され、栽培された地名をとって砂村三寸人参になりました。



すなむら  
砂村ナス  
栽培しやすく、様々な食べ方ができる野菜です。現存する史料から江戸時代の頃は小型で電球型をしていたと思われ、主に早出し栽培を料理屋向けに作る品種でした。



すなむら  
砂村ネギ  
天正年間（1573～1592）に大阪方面からの入植者によって砂村で栽培されたのが始まりとされています。当初は葉の部分食べていましたが、土の中の白い部分がおいしいことが分かり、白い部分の長いネギが優良品とされました。栽培方法が千住に広まり、千住ねぎのルーツにもなりました。



かめいどだいこん  
亀戸大根  
江戸時代初期、砂村（現在の江東区北砂）の開拓地に持ち込まれて栽培されました。小ぶりのカブのように中身が詰まったやわらかい大根で、当時の人々はみずみずしい葉とともに浅漬けにして食べました。



# 挑戦！江東区の農業

## 江戸時代に開発された新田や促成栽培

（ ）が開拓した深川村

（ ）から来た深川八郎右衛門が住み始めたことが始まり。

（ ）新田

相模国から来た（ ）と新四郎が切り開いて開発したといわれている。

## 促成栽培

中田新田の（ ）が野菜の促成栽培を考案。将軍に献上した後、この地の名物として

明治中頃までもてはやされた。促成栽培は「はつもの」または「（ ）」といわれて

市中に出回った。

## 江戸時代に江東区域・周辺で栽培された野菜

### 亀戸大根

江戸時代初期、砂村（現在の江東区（ ））の開拓地に持ち込まれて栽培。

小ぶりのカブのように中身が詰まったやわらかい大根。

当時の人々はみずみずしい（ ）とともに（ ）にして食べた。

（ ）人参

（ ）時代末に輸入された根の短かい種が、

明治時代に（ ）（現在の江東区北砂・南砂など）で改良され、

栽培された地名をとって（ ）人参になりました。

### 砂村ねぎ

（ ）年間（1573～1592）に大阪方面からの入植者によって砂村で栽培された

のが始まり。土の中の白い部分がおいしいことが分かり、白い部分の長いネギが優良品となった。

栽培方法が（ ）に広まり、（ ）のルーツにもなった。



# 江東区の漁業

家康が入府した当時(天正18

年(1590))、江戸周辺の漁業は

江戸の人々の食を支えられるほど

発展していませんでした。そこで

摂津国佃村(現在の大阪市)から

漁師を呼び寄せ、江戸湾で漁を

行わせました。

先進的な技術を習得し、拡大・

発展した江戸の漁業はやがて

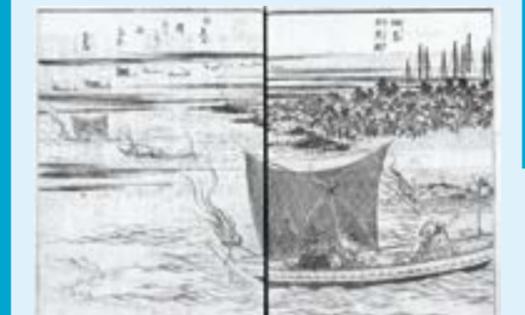
「江戸前」と呼ばれる文化を誕生

させました。

## 深川地域で

### 行われていた漁業

- 鰯流網
- サヨリ引網
- ウナギ縄
- 投網
- ウナギ掻
- 芝蝦流網
- ウナギ引網
- 小網類
- ポラそのほか釣漁
- 魚桁類
- 小雑魚
- 白魚網



### 『江戸名所図会』佃島白魚漁

夜にかがり火をたいて四つ手網を使って行われた白魚漁は早春の江戸の風物詩となっていました。

## 海苔養殖

養殖技術の発達によって生まれた江戸の名産の一つとして浅草海苔があげられます。海苔養殖は江戸時代初期から中期のころに始められ、大森・品川などで盛んに行われました。

深川地域では明治10年代に入ってから養殖場が認められて本格化しました。深川に続いて明治中期ごろから砂村地域でも海苔養殖が始められ、戦後の昭和30年代まで続きました。



飛行機包丁 海苔とり船

## かつての漁業を今に伝える道具

江東地域の漁業は海の汚染や海岸線の埋め立てが進んだことにより昭和37年(1962)に漁業権を放棄し、姿を消しました。しかし、現在まで残された貝漁や鰻漁、海苔養殖に関する資料からかつての姿を垣間見ることができます。



牡蠣むき包丁 腰巻籠

このほか遠浅の干潟を利用して貝桁・貝巻などの方法で貝類が採取されました。庶民もこの遠浅の海を利用して、潮の満ち引きが大きくなる春の大潮の時期に深川洲崎などで潮干狩りを楽しみました。

『東都三十六景』洲さ紀汐干狩

# 挑戦! 江東区の漁業

## 江東区域の漁業の始まり

天正18年(1590)、江戸周辺の漁業は人々の食を支えられるほど発展していなかったため、( ) (現在の大阪市)から漁師を呼び寄せた。

深川地域では鰯流網、芝蝦流網などの様々な漁が行われていた。

このほか遠浅の干潟を利用して、貝桁・貝巻などの方法で多くの貝類が採取され、

庶民も潮の満ち引きが大きくなる春の( )の時期に潮干狩りを楽しんだ。

## 江東区域の海苔養殖

海苔養殖は江戸時代初期から中期のころに始められた。

( )・( )などで盛んに養殖が行われていた。

( )地域では明治10年代に入ってから養殖場が認められて本格化した。

明治中期ごろから( )でも海苔養殖が始められた。

## この道具の名前は何だろう?



- ( ) 浅瀬や干潟で貝を採るときに使う。柄をもって後ろ向きに進みながら道具を引いて貝を採る。
- ( ) 2~3枚の刃が柄に対して直角に付いた包丁で、タタキダイというまな板にのせた生海苔を細かく刻むために使う。
- ( ) 尖った先端を牡蠣の殻の間に刺して割り開く。固い殻を開くために力を入れやすいように柄を短くしてある。