

と比肩し得るほどの繁栄を見せる。

が、一方では、背後に平地に恵まれないという地形的制約や、関門海峡の急潮と狭小といった地理的条件が、発展を阻む原因でもあった。鉄道トンネル開通と大戦の打撃は、開港に匹敵するマイナスのショックを与え、鉄道連絡船の斜陽、大陸市場の喪失、港湾機能の麻痺、小倉・福岡市両商業圏への吸収、国家保護の喪失等、門司のあらゆる成長曲線を止めた。

鉄道トンネルの大里乗り入れは、門司港地区を交通系統上からははずすことになり、門司港地区衰微の大きな原因の1つであったし、逆に大里地区は、これを機に市街地化・住宅地化が進む。

戦後の国道トンネル及び関門橋の開通という自動車交通の変革は、より背後の小倉や福岡経済圏への効果の方が優位で、門司の発展には効かなかったと思われる。これは、五市合併による門司の位置の不利化に起因する部分が大きいが、自動車交通への評価は、まだこれから先に下されるべきものかもしれない。トンネル・橋の影響が大きくないことを地図上で表わすのは無理なので、人口指標の他に経済指標を用いたことによって、ある程度証明できたものと考ええる。

新幹線開通も、小倉乗り入れとなって、さらに大里地区をも交通体系からははずす格好となったが、海上一陸上交通連結体系の効果が発揮されるのはむしろこれからであるし、国際情勢の変化が再び、大陸との近接性という地理的条件を生き返らせており、福岡都市圏との競争は予測されるが、今後への期待がかかる。

あえて交通機能の面から門司の変容を言い切るなら、門司は港湾で生まれ、港湾に生き、鉄道でその生命を縮めた。門司は、交通手段の変革の最も恩恵に浴したが、犠牲にもなったといえないだろうか。自動車交通の効果はこれからの待たれるもので、門司が今後、新たな交通手段の変革にどう対応していくのか興味深いところである。

## 房総南端海岸段丘地域の自然環境

### — 土壌の風化度と段丘面の対比 —

加藤 弥生

土壌とは、母材が風化作用を受け、やがて土壌生成作用も加わって成熟してゆくものである。そこでこの風化の程度（風化度）と地形面の新旧の対応関係を明らかにする事を目的とし、房総南端（館山～白浜～千倉）の完新世海岸段丘において調査を行なった。

本地域には、丘陵と急崖をもって境された4段の海岸段丘が発達し、大きな河川の流域以外では基盤の新第三紀泥岩層を削った波食面から成っている。これらの離水年代は上位面より、約6000年前、約3500（4300?）年前、約3000年前、280年前であり、こうした時間因子以外の条件はほぼ同じと考え、段丘面の模式的に発達した数地区で、各段丘面毎に土壌のサンプリングを行なった。

サンプルは段丘の土壌25点、段丘上に形成された砂丘の土壌1点、さらに丘陵で3点を採取した。採土地点の土地の利用は様々だが、いずれも黄褐色を呈している。さらに各々の土壌は、風化度の目安として三相分布・土性、腐植量、腐植の形態を分析し測定した。

三相分布では、古い面の方が固相容積が低くなっているか、又は各面同程度の地区があり、形成後の期間が長い程圧密の度合いが大きくなると考えられる。また真比重を求めるとかえって古い面で小さく、腐植の様な比重の小さい物質を多く含んでいる事が推測される。

本地域の土壌は全般に未熟であり、礫含有率では新旧面の差が明瞭に表われた。殊に最下位段丘で基盤泥岩の2-3cm径の角礫が多く混入されているが、一方古い面ではごく少量の、しかもかなり風化の進んだ小礫が認められる。土性も求めてみたが、これはどの試料でもほとんど違いが出ず、粘土化までは至っていないと言えよう。

腐植の定量の結果は、古い面から順に減少する型と、逆に増加するものと2つのタイプに分かれてしまった。しかも比較的自然状態にあった地点の試料が後者に含まれており、この結果をどう解釈すべきか未だ不明である。

また風化とは異なる概念だが、ここで腐植の形態も分析してみた。これは腐植化度を示すものであり、古い段丘面の土壌ほど腐植化の進んでいる様子をはっきりと表われている。さらに、波食面の形態が典型的な地区よりも、館山湾に面する、沈水谷に形成されたと思われる段丘面の土壌の方が腐植化が進んでいた。なお、腐植化度は先に述べた腐植の量とは何ら相関関係を示さなかった。

以上のように、時間因子以外の土壌生成因子が一定である場合、土壌は古い段丘面上のもの程緻密でしかも軽く、礫の含有が少なく腐植化は進んでいる事がわかった。しかし、これにあてはまらない例も多く、おそらくは他の因子の影響を受けているのだろうが、何がどの様に働きかけているかを明らかにする事はできなかった。それが明確になれば、土壌の風化度を段丘面の分類・対比にまで応用する、その第一歩が踏み出せるのではないだろうか。

## 埼玉県大里郡岡部町における漬物業の地理学的研究

狩野淳子

古代、野菜と塩の共存保存食として誕生した漬物は、長い間日本の各地方、各家庭で個性豊かに育まれ、食生活に重要な役割を果たしてきた。

しかし現在、その重要性は薄れ、また食生活の洋風化、核家族化、住宅事情の変化などの社会の変化が、漬物を家庭で作るものから買うものに変えつつある。それまで漬物は、一部の名産品をのぞいて、商品として市場に出まわるものが少なかった。したがって統計に工業品として現われるようになったのも、昭和42年と新しい。

こうして漬物業は、この20年間に新しい産業として急激に発展した。商品化の波は漬けかえなどの手間のかかるみそ漬、粕漬、たくあんなどに始まり、ついには鮮度を重要視する一夜漬、ぬかみそ漬にまでひろがっていった。

また、できて日の浅い生産・流通業者の組織化の遅れのため、その構造はきわめて複雑なものになっている。これは漬物業が他の食品産業に比べて規模が小さいこと、製造品の種類があまりにも多すぎて量産・量販体制のとりにくいことなどにも起因している。その上原料が野菜であるため、その