

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が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

産地の変動にも対応しなければならない。特に量・種類ともに多く、代表的な原料であるダイコンの産地との結びつきが強い。

漬物産地は全国にみられるが、ほぼ次の2つのタイプにわけられる。

① 消費地立地型

② 原料産地立地型

①のタイプは都市に多く、原料野菜を市場から購入する。そのため青果物の流通業者からの転業が多く、販売も行っている。

②のタイプは農村に多く、原料野菜を生産する農業からの転業が多く、販売は流通業者によってなされる。

フィールドとした岡部町は典型的な②のタイプにあたり、加工向の練馬系ダイコンの主産地である。

関東地方では加工ダイコンの生産が盛んであり、特に練馬ダイコンは昔から有名であった。しかし昭和10年代に病気が発生し練馬での栽培は急速に衰退し、新しく岡部町や藪塚町などの産地が抬頭し、主産地となっている。

岡部町のダイコン栽培は、昭和14年ごろに練馬のたくあん業者から委託されて始まった。その時にたくあん製造の第一段階の粗加工も依頼され、これが漬物業の発展の契機となったのである。

また戦後の養蚕業の衰退のため、桑園が畑に転換され、野菜作が盛んになったことも漬物業を大きく伸ばした。ダイコンの他にナスやキュウリが原料野菜として加わった。

その後の発展は岡部町周辺の野菜生産におうところが大きい。キュウリ・ナス・ダイコンなどの指定産地が岡部町を取り囲むようにあり、一年中原料を得ることができる。特に昭和40年代の伸びはめざましく、ついに埼玉県の漬物業者の30%をしめるようになった。

かつて練馬の業者が岡部町に原料野菜を求めたように、岡部町の業者もその生産の拡大とともに原料を地元以外に求めるようになった。まず群馬・茨城の両県に進出し、次に地元と出荷時期の異なる東北地方の夏ダイコン・キュウリを購入するようになった。そして今では原料を海外に求め、台湾などの塩漬野菜に注目している。

出荷の面でも少しずつ変化がおこり、業者や問屋に下漬原料を納めるだけでなく、商標をもち最終製品まで製造するものが増え、粗収入も半々になった。

今後、原料の点で地元との関係が薄れても産地としての名声・集積された技術や産地構造がある限り、漬物産地岡部町は存続していくであろう。