

# 横濱開港菜新聞

よこはまかいこうさい  
しんぶん

私たちの食卓に彩りを添えるさまざまな野菜。その多くが、開港時に横浜から導入された西洋野菜です。開港150周年の今、横浜で初めて作られ、横浜に根付いた西洋野菜を「横濱開港菜」と名づけてみました。

## 吉田新田での試作を皮切りに 根岸、子安、磯子の各地で 西洋野菜栽培が始まった！

200年にもおよぶ徳川幕府の鎖国時代に終わりを告げた安政の開港。このとき開かれた5つの港（函館、新潟、神戸、長崎、そして横浜）は、これからのまちは外国の文明や文化と触れ合う窓口となり、日本各地にその文化を広める役割を担ったのです。

当時、日本でもタイコンやゴボウ、サトイモ、ナス、ホウレンソウなどの野菜を加えて食べてはいましたが、西洋人は自分たちの食生活に欠かせない西洋野菜

の栽培を自給自足的に始めるなど、人々の暮らしを見張るほど。人々の暮らし

その後、西洋野菜の需要の高まりを受け、神奈川県が吉田新田（現在の中区本吉町）で西洋野菜の栽培（キャベツ、イチゴ、ニンジン、セロリなど）を試みたのを皮切りに、根岸の清水辰五郎、近藤伊勢松、子安の堀登吉、磯子の井野銀次郎、宮崎留郎らが横浜に多くの西洋野菜を定着させていきました。



右：「横濱外国役館之全図」国権画 明治5年(1872)／開港当時の港の様子 下：「横濱式覽之真景」貞秀画 明治4年(1871)／開港から12年ほど経過し、当初では考えられない横浜の発展ぶりを長さ2メートルを越す大画面に描いた  
横濱開港資料館所蔵



それから150年  
私たちの食生活に欠かせない  
横濱開港菜の仲間たち

### 蕃茄 (トマト)

生産量 4,040t  
作付面積 91ha  
別名 赤茄子  
(アカナス)

トマトの原産地はベル15世紀末にヨーロッパが持ち帰り、ヨーロッパ各国に伝わったとされている。日本へは、江戸時代の初め頃オランダ人によって伝えられたが、当初はもっぱら観賞用でした。横濱開港以降に、改良されたトマトが再度伝えられてから、トマトが食用として栽培され始めました。

食用のトマトが初めて栽培されたのは、文政3(1820)年、中区本吉町吉田家の屋敷内)の畑。神所奉行所の指図で西洋人の監督のもと、西洋野菜の試作が行われたときのこと、その中の一つがトマトでした。

その後、西洋野菜栽培農家の一人である清水與助が、トマトの加工事業を始めました。清水與助は、ケチャップの作り方を横濱の外国人スナッククラブの料理人、細音員から手ほどきを受け、明治29(1896)年に生産、これが、国産初のトマトケチャップといわれています。

昭和10(1935)年頃から、生食用トマトの栽培が一般的になっていきます。第2次世界大戦前後の一時衰退期のため、昭和26(1951)年頃、平塚の旭村から油紙によるトンネル栽培技術を導入。さらに、それによって、横浜では新



### 横浜で生まれた開国の味 日本初のトマトケチャップ

清水與助により日本で初めて作られたといわれているトマトケチャップのラベル。当時のレシピで復刻されたケチャップが、現在発売されている。



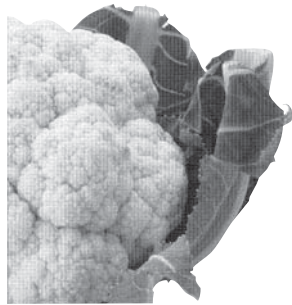
## \*横濱開港菜新聞\*

甘藍  
(キャベツ)生産量 12,900t  
作付面積 288ha  
別名 玉菜(タマナ)

原産地ヨーロッパ。江戸時代中期に長崎より伝えられた時は、現在のキャベツとは違い、近年、青江に畝く使われているケルに近いものでした。その後、江戸時代の人々はそれを観た。それを畝くした根岸村

花椰菜  
(カリフラワー)生産量 504t  
作付面積 25ha  
別名 花キャベツ

地中海原産で、ルツはケールの野生種とされています。開港、昭和中期までは、ショウワと呼ばれ主に子安の根菜で多く栽培され、ブロッコリーの普及していた野菜です。エドワード・ロレイロが栽培していた記録があり、日本人では慶応2(1866)年に子安村の堀春吉がセロリやフィッシュ品種を栽培していた記録が残されています。昭和24(1949)年頃



は、戦前からの栽培経験者がいたことや、市場の評価が高かったことなどから、港北区の高田地区で西洋野菜類を栽培する農家が増え、昭和26(1951)年に「高田洋菜組合」を設立。カリフラワーをはじめ、レタス、パセリ、ブロッコリーなどを生産していました。作付面積は、昭和50年代に最盛期を迎え、秋取り12ヘクタール、春取り5ヘクタールにまで増えました。現在でもカリフラワーを中心に、栽培・出荷が続いています。

西洋  
ニンジン生産量 991t  
作付面積 40ha

ニンジンの原産地はアフガニスタンですが、ヨーロッパに渡って西洋種で、中国に伝わり、東洋種ができました。日本に東洋種が伝わったのは江戸時代初期。現在一般的にニンジンと呼ばれているのは、実は、開港後に伝わった西洋種です。横浜では、青葉区佐田の「小黒鮮紅大長ニンジン」が、昭和30年代まで人気がありました。また、通称、横濱三寸ニンジン、別名子安三寸、金三寸、仏向三寸

和蘭苳  
(イチゴ)

自生していたイチゴの原種を栽培し始めたのは、フランスとベルギーでした。その後ヨーロッパ全土およびアメリカに広がり、江戸時代にはオランダ人によって日本に輸入として伝えられたイチゴは、神奈川奉行が文久2(1862)年頃、本川と恩田川の流域で、昭和

西洋ネギ  
(リーキ)

別名 ポロネギ

原産地は地中海沿岸。ヨーロッパではポロネギなど、主に白い部分を食べ、野菜で、開港当時、神奈川奉行の命令で栽培が試みられたものの、日本にもネギがあつたために普及しませんでした。日本のネギと同



寸は、神奈川区子安の農家が、ヨーロッパ系のオックスハートという品種を改良したもので、昭和50年代初期まで栽培されていました。その後、長さが15、20センチある「子安」が、現在最も一般的な品種とつて、神奈川区を中心に、保土ヶ谷区、瀬谷区でも栽培されています。



和初期から栽培が広がりました。当時の品種は「マッシュル」というアメリカ由来のもの。昭和27(1952)年頃に幸玉砂糖イチゴが広まったおかげで作

和蘭芹  
(パセリ)

原産地はヨーロッパ中南部およびフリカ北岸。すでに古代ギリシア時代やローマ時代から薬や香料に使われ、栽培が始まったのはイタリアでヨーロッパ各地に伝わります。



山手より吉田新田を望む(彩色写真)F.ベアト  
山手から吉田新田を撮った写真(彩色)。吉田新田では神奈川奉行の命令で西洋野菜の試作が行われた。

神奈川子安所見  
八百屋の店  
江逸画 昭和6年 渡辺版画店刊



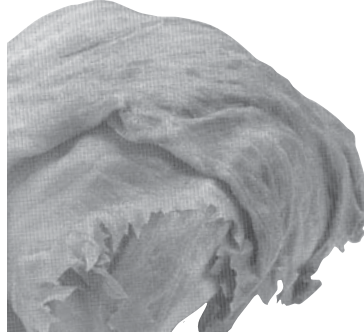
吉田新田での西洋野菜の栽培  
横浜吉田新田図会(昭和10年)より  
初期は西洋人の監督の下に西洋野菜の栽培が試みられた(想像図)。





日本にヨーロッパ人によって伝えられたのは開港前ですが、主に観賞用で、本格的な栽培が始まったのは開港後の根岸からでした。文久3（1863）年居留英国人カーティスにより栽培が試みられ、日本人の本格的な栽培は、明治12（1879）年、根岸町の宮崎留五郎が当時の港町

**西洋ウド**  
(アスパラガス)  
別名 マツバウド



原産地は地中海沿岸から西アジアとされ、日本でも「チンヤ」という名前前で1000年以上前から栽培されてきました。しかし、現在のレタスのように玉に

**玉チンヤ**  
(レタス)  
生産量 770t  
作付面積 33ha  
別名 蒿苣(チンヤ)



開港前、明治末期まで安方面の特産物で、同地方では「セロリ」とも呼ばれていました。古民ギリシヤ時代やローマ時代には、薬用としていました。安土・桃山時代に朝鮮から伝わり、それが、当時普及しきんで、現在食べられているのは、開港当時入ってきた西洋種です。1863年に神奈川奉行が居留地向けに栽培した西洋野菜の一つでもあり、日本人の食生活に栽培しては、同年、根岸村の近藤伊勢松が外国人による実地指導を受け栽培を進めたとされています。

開港前、明治末期まで安方面の特産物で、同地方では「セロリ」とも呼ばれていました。古民ギリシヤ時代やローマ時代には、薬用としていました。安土・桃山時代に朝鮮から伝わり、それが、当時普及しきんで、現在食べられているのは、開港当時入ってきた西洋種です。1863年に神奈川奉行が居留地向けに栽培した西洋野菜の一つでもあり、日本人の食生活に栽培しては、同年、根岸村の近藤伊勢松が外国人による実地指導を受け栽培を進めたとされています。

**和蘭三葉**  
(セロリ)  
おらんだみつば



子葉を収穫するまでの時期が20日ほど短いのが特徴で、名前の由来にもなっています。文久3（1863）年に神奈川奉行の命で栽培が始められ、その後、安で栽培が盛んになりました。種

**二十日大根**  
(ラディッシュ)  
はつかだいこん

**みなとみらい開港菜フェア**  
～横浜野菜の直売市～

開港150周年を記念して、みなとみらい地区「高島中央公園」にて横浜野菜・果物の直売市を開催します。横浜市内産の新鮮で美味しい農産物で食卓を彩ってください。

**会場** 高島中央公園(西区みなとみらい5-2)  
(みなとみらい線 新高島駅より徒歩2分、マリノスタウンの向かい)

**日時** 6/28、7/26、8/23、9/27  
(6～9月の第4日曜日)  
午前9時～11時、雨天決行・荒天中止

**内容** 横浜産野菜・果物の直売市、その他、農家手作りの漬物などの農産加工品もあります。

※内容に関しては変更の可能性があります。詳しくは横浜市環境創造局農業振興課HPにて御確認下さい。

**アドレス** <http://www.city.yokohama.jp/me/kankyounousan/tisantisoy/>

**第38回横浜花き展覧会**  
～よこはまの花の品評会～

横浜の花の品評会です。生産者が丹精こめて栽培した、シクラメン、ハボタン、パンジーなどが展示されます。また、展示の花鉢・苗物を最終日に即売します。11月開催予定。詳しくはHPにて

<http://www.city.yokohama.jp/me/kankyounousan/kakiten/>

**市内産野菜が買える**  
「はま菜ちゃん直売所」(41カ所)  
マップの携帯電話サイト開設!

身近な携帯電話で簡単に直売所を探せるように、携帯電話用サイトを開設しました。

**携帯電話で見られる内容**  
直売所情報…住所、電話番号、営業日時、地図、イベント情報など

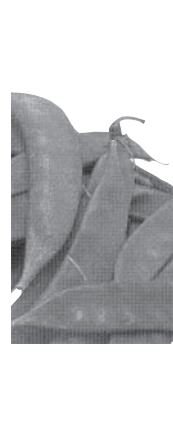
<http://www.city.yokohama.jp/me/kankyoum/ag/index.html>

バーコードリーダー付きの携帯電話からはこちらのQRコードからアクセスしてください

よこはまブランド「はま菜ちゃん」

原産地は地中海沿岸とされ、古代エジプトでも栽培されていました。16世紀にポルトガル船によれにヨーロッパへ渡り、その後アメリカにも伝えられ、古民ギリシヤ時代やローマ時代には、薬用としていました。安土・桃山時代に朝鮮から伝わり、それが、当時普及しきんで、現在食べられているのは、開港当時入ってきた西洋種です。1863年に神奈川奉行が居留地向けに栽培した西洋野菜の一つでもあり、日本人の食生活に栽培しては、同年、根岸村の近藤伊勢松が外国人による実地指導を受け栽培を進めたとされています。

**キクヂンヤ**  
(エンダイブ)  
別名 シコロ、ニガチンヤ



原産地は中央アジアとされ、メソポタミア時代から食われていたようです。未熟な葉をサラダで食べるので「サヤエンドウ」といいます。神奈川奉行が文久3（1863）年に栽培を試

**絹莢**  
(サヤエンドウ)  
別名 三度豆(サンドマメ)



はローレイトが日本に導入したとあり、ほのかな苦味があることから「ニガチンヤ」と呼ばれました。



直径3cmほどの小さなキャベツであるメキャベツは、日本人では根岸村の近藤伊勢松が外国人の指導を受け栽培を始めました。また、磯子の中原町では明治維新の前後に并野銀

**子持甘藍**  
(メキャベツ)  
別名 ヒメカンラン

**資料が語る横浜での西洋野菜栽培**

横浜市開港資料館に残る資料には、当時の西洋野菜栽培や販売に関する浮世絵やイラストがあり、当時の様子を知らることが出来ます

資料は全て横浜開港資料館所蔵

**宮崎留五郎**  
明治12年頃、根岸村でアスパラガス、朝鮮あざみ(アーティチョーク)の栽培を始めた。「横浜市誌」(昭和4年)より。

**佐久間家文書 内外蔬菜拂渡記録**(明治9年)  
佐久間家に残る、西洋野菜の払い渡し記録の文書。鶴見村の佐久間権蔵氏は西洋野菜・果樹類の栽培と販売に取り組んでいた。

# 開港菜導入と 横浜野菜の今

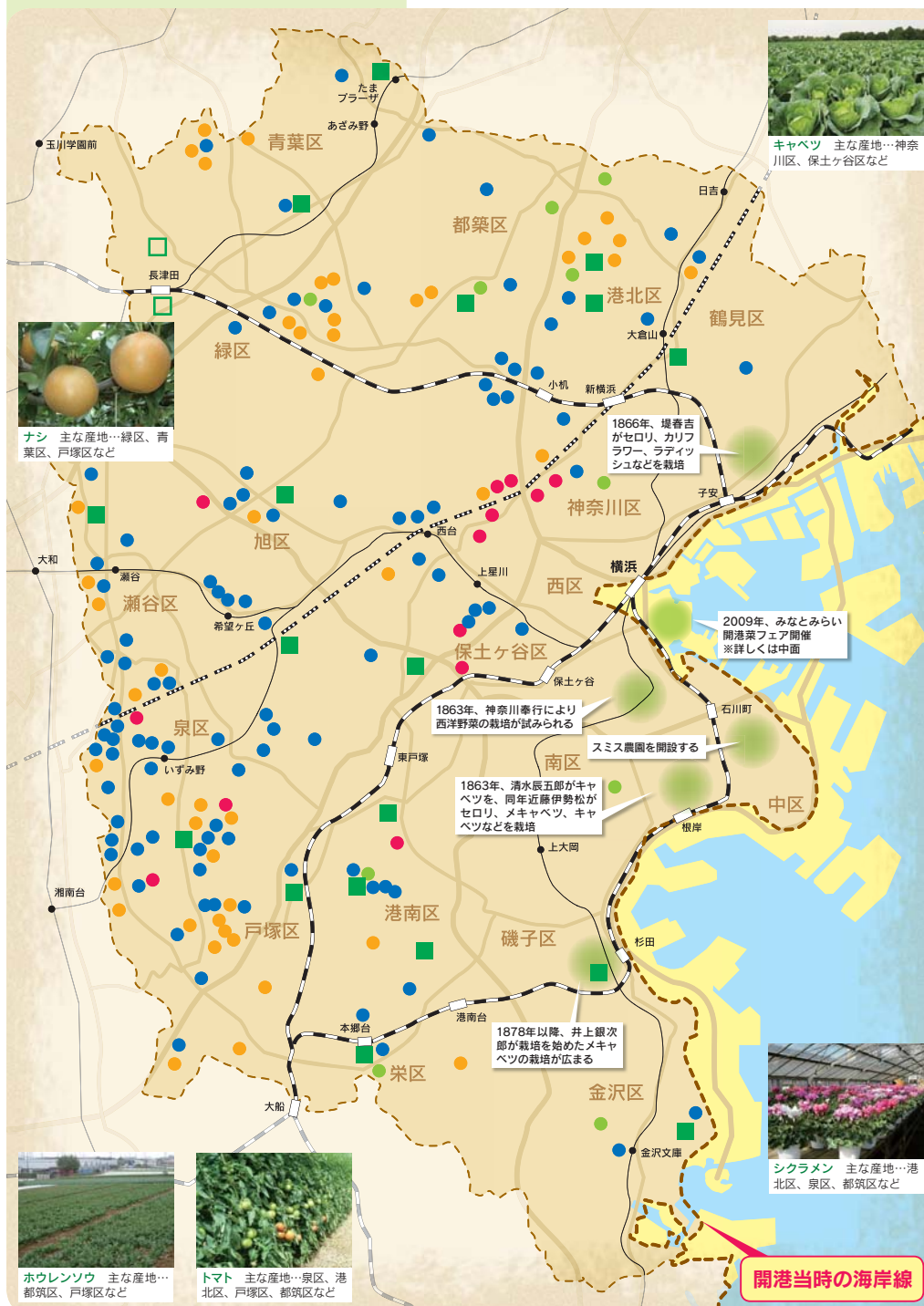
開港によってもたらされた西洋野菜は、横浜村の人々の手でこの地に根付き、今日まで伝えられてきました。ここで、現在の横浜野菜&果物の様子を探ってみましょう。

とれたてを食べよう！  
横浜野菜&果物は  
どこで買えるの？

開港当時、横浜港から入った西洋野菜は、厩地に住む西洋人が食べるために残っています。特に多いのは泉区、戸塚区、都筑区、山手などで栽培が始められました。

また、横浜市は農地と住宅地が近くにあるのが特徴で、直売所にも農産物の販売が盛んです。現在、大小合わせて約100カ所の農産物直売所があるといわれ、ほぼ全市で地場農産物を売ることができ、その中の一歩をここで紹介します。

野菜…● 果物…● 花…● 畜産物…●  
JA横浜の直売所…■ JA田奈の直売所…□



## 横浜市農産物直売所マップ

横浜市内で生産された、新鮮で安心な野菜&果物を買いたい人は、ホームページで詳しい場所がわかります。

<http://www.city.yokohama.jp/me/kankyounousan/chokubai/>



## CHECK 1 地産地消 サイトオープン

西洋野菜の発祥地、横浜市内の直売所に行ってみよう。環境創造局のホームページ「横浜で地産地消」情報サイト内の直売マップをご覧下さい。他にも直売所の市内産農産物が「買える」「味わえる」「収穫体験」農業などの「イベント情報」など、地産地消関連の情報が盛りだくさん。

<http://www.city.yokohama.jp/me/kankyounousan/tisantsiyo/>



## CHECK 2 知ってますか？「はま菜ちゃん」

横浜で育った野菜と果物には「はま菜ちゃん」マークが付けられています。

現在「はま菜ちゃん」ブランドは30品目あり、野菜は市内の小売店やデパート、スーパー、直売所などで、浜なし等の果物は生産農家の直売所のみで買うことが出来ます。

◆野菜26品目/ダイコン、カブ、ニンジン、ゴボウ、ハクサイ、コマツナ、キャベツ、ホウレンソウ、ネギ、シュンギク、カリフラワー、ブロッコリー、レタス、ミズナ、ツクナ類、キュウリ、ナス、トマト、トウモロコシ、インゲン、エダマメ、サツマイモ、ジャガイモ、サトイモ、タマネギ、ウド

◆果物4品/ナシ、ブドウ、カキ、ウメ

## 横浜開港菜新聞

発行 横浜市環境創造局農業振興課  
平成21年6月2日発行

住所 〒231-0017 横浜市中区港町1-1

TEL 045(671)2639

FAX 045(664)4425

横浜市広報印刷物登録 第210077号

種別・分類 G-KJ380