

梅田ごぼう

春日部の農産物の中で、近頃は忘れられてしまった特産物にすいか・大根・茶、鶴の子柿・梅田ごぼうなどがあります。

その中で特に有名であったものは「梅田ごぼう」です。「梅田ごぼう」は、最も太いものは直径10センチ位で通常5〜6センチ位の太い品種で、しんが無く、また中身が裂けていないが適当に鬆すが入っているものを上等としました。

このごぼうは、煮炊きしても形がくずれず、硬くなくて味が良く浸みこみ軟らかに仕上がるので、おもに高級料で利用されています。国内で生産される「ごぼう」の優良品種は、京都の白河（早生種）千葉の大浦（晩生種）と本市の梅田（中生種）および保存に耐える細根の品種である滝川・砂川等です。梅田ごぼうの栽培についての資料となる文献がないので定かではありませんが、古老の話を総合すると江戸時代の中頃には栽培されていたといわれています。

梅田ごぼうの適地は、おおむね梅田東耕地が多く、特に春日部工業高校附近が適地で、最盛期には五町歩位の栽培面積があったといわれ、また十六号バイパス際の雷電神社附近でも戦後まで栽培されていました。

江戸時代には、梅田ごぼうは主として岩槻・幸手宿に出荷され粕壁宿には安値のため余り出荷されず、特に幸手宿に多く出荷されていました。それは、幸手宿から江戸川を経由して江戸府内に回そうされていたからです。明治時代になってから、宮内省大膳寮に納入され、昭和初期まで続きました。

さらに、鉄道の発達により関西方面へも出荷するようになり、京都の円山公園内の高級料ていへも納品されたといわれています。

現在、梅田二丁目に梅田ごぼうの「種親」と呼ばれる金子家（当主は金子堅太郎氏）があり、江戸時代「ごぼう」の品種改良に成功して一躍「梅田ごぼう」を世におくった方で、代々種子の栽培が専業であったところから、「種親」といわれていました。

金子家では、大正8年頃まで「種親」の営業を続け、また金子堅太郎氏は、昭和8年頃までごぼうの種子作

りをしていました。

金子氏の話では、戦後、宮内省の御用商人が金子家を訪れ「梅田ごぼう」を調査し、畑に栽培してあった「ごぼう」を見分け長さが30センチ位で太さが変化していない部分を掘りあげ、長さど太さが一定しているものを買収して行ったことがあり、相場も市価の三倍ぐらいになったといわれています。「梅田ごぼう」の産地も、開発が盛んになり、その名残りもなくなってしまい、現在は、梅田東の女体神社入口際に「梅田ごぼう」宮内省お買い上げの記念碑が建立されています。

※春日部市史近世史料編目^{※1}が発刊されますので予約してください。なお、「^{※2}・^{※3}」についても残部がありますので申し込みください。^{※4}

初出「広報かすかべ 昭和五十六年十月」かすかべの歴史余話

※1 昭和五十七年発刊

※2 昭和五十三年発刊

※3 昭和五十五年発刊

※4 在庫は文化財保護課（春日部市教育センター内）にお問い合わせください。（平成二十八年十月現在）