

羽村の養豚と玉川上水取水堰から田村分水を歩く

7月23, 24日(土日)、シビル(立川の市民団体)の歴史散歩で、羽村を歩いてきました。今回のテーマは2つ。まず①は、恒例ともなっている玉川上水を羽村取水堰から福生、田村酒造・田村分水まで歩くこと。まずは、駅の東口に出てまいまいずの井戸を見ます。多摩川の北岸には、階段状の平地(河岸段丘)が広がっていて、多摩川から3段ほど上った五の神社のある台地上では、水が乏しく、地下水位も深いため、ここに井戸を掘るには、まずすり鉢状の穴を掘って、その底まで桶をかついで下りられるようにし、そこにつるべ井戸を掘る、といったスタイルの井戸。台地上の水の得にくさを物語ります。

で「段丘を何段下りるか意識しながら」と話して、今回は一中通りを、根搦み前の田んぼに向かいます。そこで、養豚農家をやっていたという羽村さんの豚舎を見て…

午後、羽村取水堰から玉川上水を歩きます。投げ渡堰、第三水門から多摩湖へ向かう東京水道(羽村から地下水管、自然落下)で、今も多摩湖に水が送られ飲料水に利用されていること…を見てから、最大のテーマ、玉川上水の崖登り。玉川上水は市内川崎で崖にぶつかり、福生まで行くとちゃんと崖上の台地を流れるようになる。はたして、水はどうやって崖の上に出るのか?水は、上から下へだけ、1cmたりとも登ることはできません。ではどうやって…?★途中、新堀橋から宮本橋の間では開削後90年経った1720(元文5)年に堀替え工事が行われ、その記録はしっかり残っていて、実はその堀替えの文書を、別のシビル古文書講座で読んでいたのです。

台地の上に出た玉川上水は、造り酒屋・田村酒造のところで田村分水を分けます。1822(文政5)年に酒造を始め、清酒「嘉泉」を出し始めた田村家は、幕末の1867(慶応3)年に分水の許可をえ、その後はその水路に水車をかけて精米に利用しました。



田村分水

その分水と水車小屋跡を見て、この日の歴史散歩は終了です。★答えが知りたい方は福田へさて途中、間坂を下ったところにある羽村さんのお宅に残る豚舎を見せてもらいました。



羽村さんの豚舎の前で

羽村さんは、戦後お父さんの代から養豚を始めます。羽村さんは「子とり」、繁殖農家でした。母豚を5頭飼ひ、子豚を産ませ、離乳後30kgになるまで育て、出荷、あとはそれを大きくする肥育農家が引き継ぎます。戦後、多摩地区では養蚕にかわり、酪農や養豚・養鶏が盛んになります。牛乳も豚肉も腐りやすい農産物で、冷凍・冷蔵・輸送の技術が発達するまで、都市近郊で行うことが当たり前だったのです。しかも世が高度成長期に入り、みんな肉を食べ、牛乳を飲むようになったのですから。しかし、都市化の波の中で、匂いや虫の発生、一方で冷凍や輸送技術の発達で、1980(昭和45)年ころをピークに、羽村の養豚や酪農は姿を消してゆきます。豚がかじった柱の傷の残る母豚の入ったゲージ?を見せていただきました。