

広がる米作り

少しずつ、米作りが広がっていきました。しだいに水のえやすい場所に水田が作られるようになっていきます。川が近くに無くても、池や沼がその代わりになっていきました。今から300年前ほどには、現在の郡山市に含まれている安積郡しゅうかくりょうの収穫量は、約3万2千石こくといわれます。

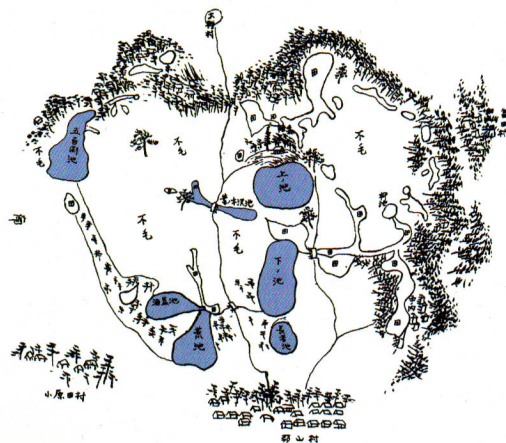
約3万2千石こくって
どのぐらいの量
なんだろうね。



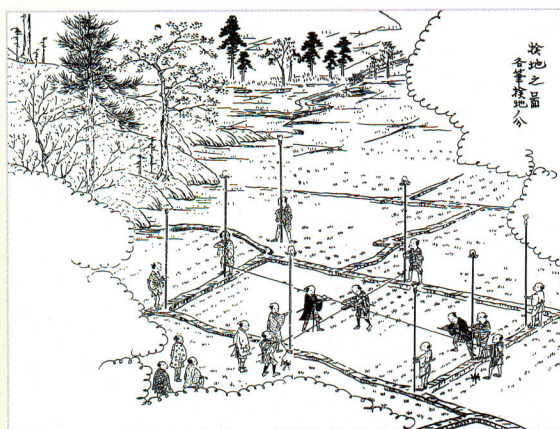
1石こく = 4俵ひょう = 240kg

大槻町てんしょうたんに天正坦という地名が残っています。
(約400年前けんちに検地が行われた所)

この時代は、飢饉ききんといって農作物がまったくとれなくて飢え死うにすることもありました。



① 市歴史資料館「今泉家文書」



② 安藤博「徳川幕府 縣治要略」

米作りは、水が命

※安積疏水土地改良区調べ

郡山には、水田が多くありましたが、常に水不足が心配の種でした。それを解決する方法として、猪苗代湖の水を安積平野に引こうとする計画がだされ、安積疏水あさかそすいが作られました。この工事は、1879年に始まり、苦勞の末1882年に完成しました。



このグラフを見てどんなことがわかるかな。安積疏水あさかそすいの役割やくわりってすごいだね。

