

# Hato\*san

はとさん

Take Free

11  
Vol.



## Interview 私の東京 ギャル曾根さん

### 特集 私の町にも!? 幻の「江戸東京野菜」

#### INDEX

- 2 | Interview 私の東京  
ギャル曾根さん
- 6 | 特集 私の町にも!?  
幻の「江戸東京野菜」
- 10 | 知っておきたい不動産のママ知識  
不動産オーナーのための  
「民事信託」の使い方
- 14 | information
- 16 | 東京景観2024  
路面電車で東京を旅しよう



## 東京景観

2024

## 路面電車で東京を旅しよう

東京都内を走る路面電車は現在2路線。一般の電車とはひと味違って、のんびりとした乗り心地やレトロ感のある風情は旅心を誘います。一日乗車券を使えば沿線の観光スポットもたっぷり楽しめますよ。



クラシックモダンな車両。他にもカラーやスタイルの異なる車両がたくさん走っている



車庫の横にある「都電おもいで広場」。開場は土・日・祝日(振替休日を含む)10:00~16:00

※車庫の車両を見る際は、車庫の外から、安全に注意してください。

都電はかつて都内を縦横に走っていました。現在その姿を唯一残しているのが荒川線です(路線改編・改称されて今年で50周年)。荒川区の三ノ輪橋から新宿区の早稲田まで12・2キロを30の停留場で結び、元気に運行しています。愛称は「東京さくらトラム」。その名の通り、桜やバラを中心に美しい花々が沿線を彩っています。車両は1両編成で、ほとんど専用軌道を走ります。でも、王子駅前停留場から飛鳥山停留場にかけては普通の自動車と一緒に通行する併用軌道の区間があって、

車両のすぐ横をバスや車が並走するのでちょっとスリリング。他にも坂道を上ったり下ったり、大きなカーブを曲がったりと、何だかのんびり楽しめるアトラクションのようです。沿線には見どころスポットも色々。旧古河庭園や飛鳥山公園、あらかわ遊園、それに最近若者にも人気の巣鴨地蔵通り商店街。また、車両自体に親しみたいなら、例えば荒川車庫前停留場では、往年の車両を展示する「都電おもいで広場」の横に、車庫で待機する現役の多彩な車両を見ることもできます。

#### SPOT 01

東京に残る唯一の都電  
三ノ輪橋停留場・早稲田停留場  
東京さくらトラム(都電荒川線)



キュートな「幸福の招き猫電車」  
写真提供:東急電鉄(株)



キャロットタワーの展望ロビーから、夜景の街を行く世田谷線の電車を見下ろす

世田谷区の三軒茶屋駅から下高井戸駅まで、5分10駅を18分ほどで結んでいるのが東急世田谷線です。乗降口が広い2両編成で、カラフルな10種類の車両が運行しています。特に人気なのが「幸福の招き猫電車」(運行は不定期で、時刻表は東急電鉄のサイトでも調べられます)。招き猫の発祥の地と言われる豪徳寺が沿線にあることにちなんでいて、猫の顔をあしらった車体がかつてもキュート。車内のつり革や床なども可愛い招き猫のデザインです。沿線では他にも世田谷代官屋敷や

世田谷城址公園、松陰神社など趣のある名所旧跡を散策することがができます。街には古くからあるお店やグルメの人氣店に加え、おしゃれなカフェも増えていて、商店街巡りも面白そう。電車が走る専用軌道は緑の草木に包まれ、車窓からの眺めは爽快です。そんな世田谷線、実はその姿を俯瞰することもできます。三軒茶屋駅の隣にある複合施設キャロットタワーには、26階に無料の展望ロビーがあって、街を一望しながら、世田谷線が行き交うミニチュアのような世界が楽しめます。

#### SPOT 02

沿線には名所もおしゃれな店も  
三軒茶屋駅・下高井戸駅  
東急世田谷線

# 私の町にも!? 幻の「江戸東京野菜」

京都の賀茂なすや聖護院だいこんなどに代表される伝統野菜をご存知でしょうか。

私たちが暮らす東京にも〈江戸から明治、大正、昭和〉という時代を通して、また、〈江戸の都、現在の23区、多摩、島しょ〉といった地域で生まれ継承されている「江戸東京野菜」と呼ばれる伝統野菜があります。今回は消滅の危機にさらされながらも継承、復活している「江戸東京野菜」をご紹介します。あなたの住む町にも幻の野菜があるかもしれません。



## 伝統野菜

「江戸東京野菜」とは



「いつも食べている野菜とどう違う?」

みなさんが毎日の食卓で口にしている野菜の多くは、「F1種(交配種)」といわれるもので、大きさや形が揃い(流通しやすい)、クセがなく食べやすい味で、一年中採れることなどを目的に2つの品種を交配させて作られたもの。そのタネは一代限りのため、タネを取って栽培しても同じものは生まれません。

これに対して伝統野菜は「固定種」で、タネを通して代々受け継がれているもの。特徴は、形や大きさが不揃い

揃い(流通の規格に乗りにくい)、野菜本来の味がする、旬がありその時期にしか採れないなどです。

「全国から江戸にやってきたタネ」

江戸に幕府が開かれ、参勤交代によって全国から諸大名がやってきました。急激な人口増加で生鮮野菜が不足したこともあり、大名たちは国元から農民を呼び寄せ下屋敷などで野菜を栽培するようになりました。その際に持ち込まれたタネが近隣の農家に広がり、江戸の気候風土に合った野菜が普及。これが伝統野菜「江戸東京野菜」のもとになりました。

## それぞれの歴史・物語



### 将軍が名付け親! 小松菜の物語

江戸東京野菜にはその土地の名前がついています。例えば「小松菜」。これは八代将軍徳川吉宗が名付け親といわれています。吉宗が小松川村(現江戸川区)に鷹狩りに出かけた際、香取神社で休息を取り、その時出された餅のすまし汁に青菜が入っていました。吉宗はたいそう気に入りました。「うまい! これはなんといい青菜だ?」と尋ねました。特に名前などないと聞いた吉宗は、この地にちなんで「小松菜」と命名したそうです。



江戸東京野菜の小松菜は「伝

統小松菜」と呼ばれ、江戸川区生まれの「ごせき晩生小松菜」と世田谷区生まれの「城南小松菜」の2種類があります。F1種の小松菜(チンゲンサイとのかけ合わせ)とは味も見た目もだいぶ異なり、区別されています。

### ケガの功名!? ネギの物語

摂津(大阪)から砂村(現江東区北砂・南砂)に持ち込まれた葉ネギ。摂津ではおもに青い葉の部分を食べるため、根っこに近い白い部分はかなり短かったそうです。江戸で栽培された際、気候に合わず枯れてしまいました。処分するため焼いたところ、なんだか良い香りが……。試しに食べてみると、なんと美味しいことでしょう! 甘くてトロツとした食感に摂津から来た農民も驚き、白い部分が長くなるように土寄せをす



る根深ネギの栽培法が生まれ「砂村一本ネギ」と呼ばれるように。その後、足立区の「千住ネギ」に広がりました。

## 江戸東京野菜の今とこれから



### 幻となってしまった多くの野菜

昭和40〜50年代、東京の人口が増え、畑はどんどん減っていきました。そして、それまで栽培されてきた野菜の多くは、流通に乗せやすい形状、クセのない食べやすい味……。そうした画一的なものに変わっていき、



～東京が世界に誇るブランド野菜～

## 四季の代表的な江戸東京野菜

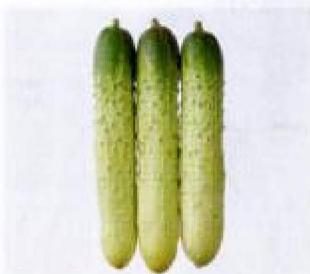


### ノラボウ菜 (あきる野市五日市)

元は油を採るために栽培されていた「ノラボウ菜」。天明・天保の飢饉の際には花茎を食べ、人々の命を守ったといわれます。クセのない味で、茹でて炒めても美味しいと知る人ぞ知る人気の野菜!

### 馬込半白キュウリ (大田区北馬込・南馬込)

かつて漬物用野菜の代表だったキュウリ。ヘタの方が緑で下半分は白い馬込半白キュウリもその一つです。味がよく緻密でやわらかいため、ぬか漬けに最適な名品と呼ばれ、馬込の特産品になっていったそうです。



### 内藤カボチャ (新宿)

内藤家の下屋敷(現在の新宿御苑)で生産されていたカボチャで、甘くてホクホクとした現在主流の西洋カボチャとは違い、ねっとりとして甘みも控えめ。プリンにするととても美味しいといわれます。

### 品川カブ (品川)

まるで大根のような円筒形の長細い形のカブ。品川の商店街や学校などで大切に受け継がれ、今では毎年、品川神社などで「品評会」を行うほどになったそうです。



江戸東京野菜ほかにもたくさん!  
〈江戸東京野菜一覧〉JA東京中央会  
<https://www.tokyo-ja.or.jp/farm/edo/>

協力: 大竹 道茂氏、NPO法人江戸東京野菜コンシェルジュ協会、JA東京中央会、やはた めいこ氏

多くの伝統野菜の栽培が途絶えてしまいました。これに危機感を抱いた元JA職員、大竹道茂氏を中心に、東京の伝統野菜を探し、復活させ、次世代につないでいく取り組みが行われていきました。今、その活動は都内全域に広がっています。

### 子どもたちに受け継がれています

地元の野菜を子どもたちに知ってもらい、食文化を学ぶとともに地域で受け継いでいくという取り組みが都内各地で行われています。かつて寺島村(現在の墨田区)で栽培されていた寺島ナスは、加熱するととろみが出てとても美味しいと評判でしたが、関東大震

災や農地の減少などによって生産が途絶えてしまいました。しかし、その後タネが保存されていたことがわかり、2008年に発祥の地である寺島の小学校で子どもたちの手による復活栽培が行われました。ほかに、足立区の千住ネギ、江東区の砂村三寸ニンジンや砂村一本ネギ、荒川区の青茎三河島菜など多くの小学校で子どもたちの手により栽培され、実際に食べることで食の大切さを学んでいるそうです。



生産者の話を真剣に聞く小学生

### みんなですべてを守っていくことが大切

かつては特産化も図られた八王子市川口地区の伝統野菜、川口エンドウ。大ぶりで肉厚、甘味もありとても美味しいのですが、収穫にとっても手間がかかるそうです。急速に生産量が減る中、自分の家でだけでも食べ続けたいと、タネをつないできた

方がいたおかげで、現在は10名前後の生産者が栽培を続けていくそうです。毎年収穫期には生産者さんたちを応援しよう!と、江戸東京野菜コンシェルジュ(※)や川口エンドウのファンが収穫のお手伝いをして農家さんと一緒に川口エンドウを守っています。

江戸東京野菜について詳しく知りたい方は  
こちらからアクセス



〈江戸東京野菜通信〉  
江戸東京野菜コンシェルジュ協会  
代表理事・会長 大竹 道茂氏  
<http://edoyasai.sblo.jp/>

※江戸東京野菜に関する知識や美味しい食べ方などを身につけ、そのPRを通じて食育活動や東京の農業振興に一役買う案内人。



みんなで収穫! 川口エンドウ女子隊