



郷土愛を育むために 伝統野菜の栽培を 時 論

江戸東京・伝統野菜研究会
代表
大竹 道茂

東京は1400万人の大都市だが、地方から移り住んだ方々で構成されている。その中の2代、3代と東京で生まれ育った方々に郷土愛を育もうと、伝統野菜の栽培活動は続けられている。江戸東京野菜の復活普及がそれだ。活動は、東京の各地に東京農業の歴史文化を知ってもらおうと、J A東京グループが平成9年に江戸東京農業の野外説明板50本を該当地域の神社境内に建立。説明板を見て地域のまち興しと、児童達に郷土愛を持たせたいと始めたのが、江東区亀戸の小中5校での「亀戸大根」の栽培で、毎年3月に亀戸香取神社で収穫祭を行っている。

地元の郷土食だったあさり味噌汁のぶっかけ飯には亀戸大根の漬物は欠かせない。今年で25年を経過したが、地域ではJR亀戸駅のホーム下で栽培が始まり、東武亀戸駅の改札近く、駅ビルアトレの屋上と、郷土野菜の栽培は地域一帯に広がりを見せている。

東京に農地があることを知らない世代も多くなっているが、農地法上の農地は23区の中でも10区に存在する。農家1軒になった北区には、郷土の伝統野菜として1区にもなる「滝野川ゴボウ」がある。数年前から地元の瀧野川八幡神社で栽培が始まったが、郷土の名前の付いた野菜はゴボウ以外に、長ニンジン、長カブと、収穫期の違う野菜を栽培している。

土の部分が境内にわずかなので、そこに塩ビ管を立て、栽培しているが、その栽培方法が奇抜なことから、地域でも同じような方法で栽培する市民が増えている。特に都内の教育現場では6校の高校と大学でゴボウの栽培が始まった。滝野川ゴボウのきんぴらは郷土東京の都や区というレベルで、郷土食として生徒達の認識が広まろうとしている。

東京の練馬では、長くて抜くのが大変な「練馬大根」を給食で食べさせようと平成19年に市民に抜いてもらう「練馬大根引っこ抜き競技大会」を企画し、12月初めの日曜日に開催。月曜日には区内の小中98校で、「練馬大根スパゲティ」として給食に出している。

先日、私立高校での江戸東京野菜の出前授業で練馬大根を紹介すると、練馬から通学する女生徒が、小中学校の9年間12月に給食に出た「練馬大根スパゲティ」が大好きで、今でも食べたくなる時があるという。まさに食を通して郷土愛を感じる思いを聞かされた。

おたけ・みちしげII江戸東京・伝統野菜研究会代表、NPO法人江戸東京野菜コンシェルジュ協会会長。著書に「江戸東京野菜の物語」(平凡社新書)。ブログ「江戸東京野菜通信」で日々情報発信。