

なるほど!ザ・インフォ

3
MAR
2015

なるほど!

食べる文化 「江戸東京野菜」を守る

大竹道茂さん
江戸東京・伝統野菜研究会代表

きらめき◆しごと人^{ひと}
インタビュー

約400年の歴史を持つ江戸東京野菜。

それらには江戸幕府の将軍がその名を付けた小松菜や、大名の菜園から広まった内藤トウガラシなど、

たくさんのエピソードがあります。

そんな江戸東京野菜を守り、復活させようとしている大竹道茂さんに話を伺いました。

江戸東京野菜とは、 どういう野菜 なのでしょう？



江戸東京野菜には、江戸時代に全国の大名が国元の野菜の種を江戸屋敷に持って込んで栽培し、それが品種改良されていくうちに江戸の伝統野菜として定着したという歴史があります。こうした野菜はかつて、江戸とその近郊で栽培されてきました。今では23区内で農地が残っているのは11区（江戸川、葛飾、足立、北、板橋、練馬、杉並、世田谷、中野、目黒、大田）のみです。これら以外の区で栽培されていた野菜は、かつての武蔵国、現在の多摩地区などで栽培されていますが、こうした野菜も含めて江戸東京野菜と呼んでいます。

実は江戸東京野菜にはいろいろな定義があります。JA東京中央会の中に、生産者や東京都などで構成する「江戸東京野菜推進委員会」が置かれています。同

ところ吉宗が美味しいと喜び、「小松川というこの地の名から、小松菜と名付けよ」と語ったと伝えられています（※）。

また最近では江戸時代の料理本に記載されている献立を再現してみようというイベントも行われています。しかし「ふろふきダイコン」に、緻密な肉質で辛めの味を持つ江戸東京野菜の白首ダイコンではなく現在の青首ダイコンを使うと、レシピは再現できても当時の味までは再現できません。味を再現できないということは、その文化も再現できないということ。このように江戸や東京の歴史、そして文化を語る上で、江戸東京野菜はとても重要な役割を担っています。

※五代将軍綱吉という説もあります。

江戸東京野菜の 現状について お話しください。



今後の課題や 目標について お話しください。



最近では地産地消の観点から、江戸東京野菜が食育にも利用されるようになりました。学校で種から栽培することで、子どもたちが地元の伝統野菜に興味を持つことができます。第五砂町小学校（江東区東砂）では、4年生が校庭で地元の伝統野菜である砂村一本ネギを育てて食べています。さらに採った種を翌年の4年生に手渡す「種の贈呈式」が毎年8月に行われています。人から人へ種を引継ぐことで、大切な命のサイクルを実感できるわけです。

自分たちで育てた野菜の味わいを、子どもたちは忘れることはないと思います。そこから江戸東京野菜を将来にわたって引継いでいこうという思いが育ってくれば、とても嬉しいですね。

江戸東京野菜



金町コカブ
(かなまちこかぶ)

栽培の歴史には2つの説があります。ひとつは明治末に東金町で改良された品種から種を取って栽培した説、もうひとつはフランス産のコカブの種と地元のコカブが自然交配したという説です。



寺島ナス

かつて寺島村と呼ばれていた白鬚神社（墨田区東向島）周辺で栽培されたことから、その呼び名がつけました。



本田ウリ

江戸時代、葛飾区の中川流域から水元にかけて栽培されていました。大ぶりな格段に美味しい水菓子と評判だったそうです。



馬込半白キュウリ
(まごめはんしろきゅうり)

明治33(1900)年頃にウリとキュウリを掛け合わせて作り出され、漬物用品種の名品といわれました。馬込半白筋成キュウリ(まごめはんしろふしなりきゅうり)とも呼ばれています。



品川カブ
(東京長カブ)

漬物用のカブで、秋に収穫します。同じ品種が現在の北区滝野川付近でも栽培されていて、そこからは滝野川カブと呼ばれました。



青莖三河島菜
(あおくきまかわしまな)

白菜が中国から伝わる以前、江戸時代初期から栽培されていた野菜で、漬け物にして食べられています。



亀戸ダイコン

文久年間(1861～1864年)の頃から昭和初期にかけて、亀戸香取神社周辺で栽培されていました。

委員会の定義を参照すると、

●江戸時代から今日まで続く

野菜の文化を継承しているもの

●固定種または当時の栽培法を

継承してきているもの

●種を生産者自身が採ったもの

——などが挙げられます。同委員会が決定し、J A東京中央会が承認した江戸東京野菜は現在40品目(平成26年9月末時点)あります。

野菜の文化とは どういうこと でしょうか？



江戸東京野菜の定義で重要なのは、江戸東京野菜は「固定種」だということです。固定種というのは、種を蒔いて育てた野菜から種を取り、再びその種を蒔いて育て種を取るといった命のサイクルが途切れることなく続いている品種を指します。当たり前前に聞こえるかもしれませんが、最近の野菜は毎年種を購入して栽培する「交配種」がほとんどで、こうしたつながりがなくなってきたんですよ。

この命のサイクルこそが、野菜と野菜を取巻く文化を今日に継承するのに役立っているのです。例えば江戸東京野菜のひとつである小松菜には、次のような逸話があります。江戸幕府八代將軍・徳川吉宗が鷹狩りの途中、現在の江戸川区中央にある香取神社で食事を取るように決めました。当時の神主が、名もない青菜を出した

残念なことに、普及している小松菜のほとんどは吉宗が命名したといわれる小松菜とは異なる新しい種類です。

というのも、固定種である伝統野菜は一つひとつの大きさや形が不揃いだったり、曲がっていて見た目が悪かったりするため、流通の現場や消費者から敬遠されてしまったのです。売れなくなれば、伝統野菜を栽培しようという生産者もいなくなります。

また江戸東京野菜には「旬」があります。江戸東京野菜の小松菜は冬が旬で、その時期に食べると最も美味しいのですが、逆にいうとその時期にしか食べることができません。一方、品種改良を重ねた今の小松菜は一年中食べることができ、病気にも強くなり栽培も楽になりました。さらに都心には農地は不要という考え方もあり、多くの畑が宅地などに変わってしまいました。そのため昭和の終わり頃には、江戸東京野菜は激減してしまっただけです。

しかし、味そのものは美味しいんですよ。年配の方は「野菜本来の味がする」と話され、料理人の皆さんからは「しっかりとした味だ」と喜ばれています。こうした方々の評判が広がり、さらには地産地消やスローフード、食の安全性が注目を集めるようになったことで、新しく江戸東京野菜の栽培を行おうという生産者も現れるようになってきました。

私自身、江戸東京野菜の品目数が増えたり生産量が少しでも上向きになるよう、関係者に声をかけ、講演会を開いたりして、今後もPR活動に努めたいと考えています。しかし生産量が増えたからといって、東京から全国に出荷しようとは思っていません。というのも江戸東京野菜は、東京で暮らす人々が日常的に味わうのはもちろん、東京にいられたお客さまをもてなすための食材だと考えているんです。心のこもったおもてなしには、その土地の食材を提供するのが一番ですから。そのためにも江戸東京野菜を絶やさぬようにしたいと思っています。

大竹道茂(おおたけみちしげ)

1944年、東京都生まれ、
江戸東京・伝統野菜研究会代表、
農林水産省選定「地産地消の仕事人」、
総務省・地域力創造アドバイザー、
NPO法人 江戸東京野菜コンシェルジュ協会会長、
江戸東京野菜推進委員会(JA東京中央会)委員。
著書…「江戸東京野菜(物語篇)」、
「江戸東京野菜(図鑑篇)」(監修)。
ブログ…「江戸東京野菜通信」、
「大竹道茂の江戸東京野菜ネット」で情報発信中。



主な江戸

谷中ショウガ

別名「盆ショウガ」ともいわれ、夏の盛り食欲増進のために食べられていたそうです。



東京ウド

幕末に吉祥寺で栽培が始められ、今日の主産地である立川を中心に栽培が盛んとなり、品質・生産量ともに国内有数になるまで成長しました。



シントリ菜 (ちりめん白菜)

昭和40年代に江戸川区でさかんに栽培されるようになりました。チンゲン菜が導入される前的高级食材として、中華料理に使われました。



ノラボウ菜

天保の大凶作の際に、関東郡代官がこの種を、五日市村とその周辺の12の村々に配布するよう命じた古文書が残っています。

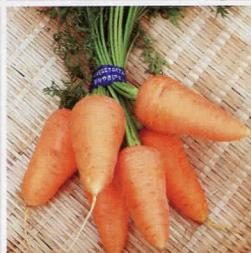
伝統大蔵ダイコン

江戸時代、豊多摩郡(現在の杉並区周辺)の農民が作り出した「源内つまり大根」が原種。その後明治初期に品種改良されました。



内藤トウガラシ

新宿にあった内藤家の菜園(後の新宿御苑)から広がった野菜の一つで、実りの時期には畑が真っ赤に染まったということです。



馬込三寸ニンジン (まごめさんすんにんじん)

明治初期に伝わった西洋種の人参を元に、大田区西馬込で品種改良されました。長さが10cmほどなので、三寸人参と呼ばれます。



休憩室

ここで ちょっと、ひととき

トークのタネ

知ってなっとく、聞いてなるほど。
オフィスで、家庭で、便利につかえる
はなしのタネをラインアップ。



「存じて
したか？」
「JのJ」の
「本当の意味」

挽回(ばんかい)

挽回は「元へ戻し返すこと」「取返すこと」という意味を持っています。そのため「名誉挽回」とは、「一度失った良い評判を取戻すこと」「信頼を回復すること」を示します。

なお「汚名挽回」という言い方も耳にしますが、これでは「悪評を取戻す」になり、矛盾した意味になってしまいます。そのため、「汚名返上」や「汚名をそぐ(すすぐ)」と言い換えるのが正しいとされてきました。

しかし最近では、挽回には「元に戻す」という意味があり、「汚名挽回」は汚名の状態を元に戻すと考えられ、誤用ではないとする指摘もあります。

やぶさかでない

たとえば「協力を求められればやぶさかでない」という使い方をした場合、その意味は「喜んで協力する」になります。ところが最近では、「仕方なく協力する」という反対の意味で捉える人の割合が増えているそうです。

なお「やぶさか」は「吝か」と書き、その意味は「物惜しりするさま」「けちなこと」「思い切りの悪いさま」などです。これを否定形で使うと、「喜んでくす」という意味になります。

話題の食材を追う

ハマグリ

同じ個体の貝殻同士しかかみ合わないため、仲の良い夫婦の象徴とされるハマグリ。かつては全国の遠浅の湾内に分布していましたが、水質の悪化に弱く、今では環境省のレッドリストにおいて絶滅危惧Ⅱ類に指定されるほど減少してしまいました。ハマグリの名産地と呼ばれる桑名(三重県)では、地域を挙げて資源管理を行っています。



酒蒸し

ハマグリには豊富なカルシウムをはじめ、鉄分やマグネシウム、亜鉛などが含まれています。さらに赤血球を増やすビタミンB12や、コレステロールが血管にびりびりくのを防ぐタウリンも多く含まれているので、高血圧予防や疲労回復にも役立つとされています。

美味しい食べ方としては、まずお吸い物があげられるでしょう。汁にはタウリンなどハマグリ栄養素が溶け出しているため、残さずにといただきましょう。また焼きハマグリや酒蒸しに加え、桑名ではたまり醤油で煮詰めた「しくれハマグリ」が名物となっています。

Present 粗め・細かめが選べて、あっという間に野菜の細切りができる おろし器を3名様にプレゼント!

ハガキに「住所・名前・年齢・誌面に対するご意見を明記のうえ、下記宛先までお送りください。
応募していただいた方の中から抽選で左記の商品をプレゼント。

〒108-0014 東京都港区芝4-1-23 三田NNビル4F 株式会社星和ビジネスリンク

「なる!イン3月/インタビュー号係」 応募締切▶2015年3月31日(火)<消印有効>

※ご記入いただいた情報は、(株)星和ビジネスリンクで適切に管理いたします。これらは当プレゼント運営および誌面編集の参考にする以外には使用いたしません。



【お届けいたしましたのは】

お子さまのみらいのために

ニッセイ学資保険

10万円 年間10万円

※平成25年4月～平成26年3月実績

第6回マザーズセレクション大賞受賞!子育ての応援になる商品として、「ニッセイ学資保険」が実際に子育てをされている方々からの投票で選出されました。

相談キャンペーン2014 [期間]2015年3月15日(日)まで

全員に **リサとガスパー** ぽれないお菓子なカッププレゼント

応募方法 詳しくはニッセイータルパートナーまで

NISSAY

Copyright © 2015 Sony Creative Products Inc. All rights reserved. GASPARD ET LISATM Hachette Livre. #26-H-2911. 東精総務G

