

ごあいさつ..... 東京都知事 鈴木俊一 1  
まえがき..... 東京都農業協同組合中央会 会長 加藤源蔵 3

# 第I章 江戸が育てた日本の野菜と花

1 江戸は世界最大の消費都市だった..... 14

百万都市の誕生

生鮮野菜の緊急確保

2 大名行列より野菜の大八車が偉かった..... 16

江戸野菜の誕生

ヤッチャバのにぎわい

3 本格的野菜づくりは海辺で始まった..... 18

ごみの埋め立てで陸地ができた

摂津から来た開拓者

4 参勤交代で地方の名産が続々と江戸へ..... 20

大名も旗本も野菜をつくった

目黒名物も元をたたせば九州産

将軍へのおくり物競争

5 野菜名人をスカウトして幕府直営の農業試験場始まる..... 22

ベテランまで呼んで本物の味を追究

幕府に納める中野の苗づくり

土地がらを見分けて特産野菜を育てた

6 江戸農民の心意気..... 24

たくわん用の名品・練馬大根

浅漬には亀戸大根

江戸農民の手で名品種が次々と生み出された..... 26

7 江戸農民の手で名品種が次々と生み出された..... 26

江東・江戸川・墨田地区

葛飾・足立地区

北・練馬・板橋地区  
 豊島・新宿・渋谷地区  
 品川・大田地区  
 その他の地区  
 ハイラストマップV  
 江戸・東京の地名のついたおもな野菜品種……………28  
 江戸料理に色香をそえるわき役野菜たち……………30  
 一年中収穫する工夫も  
 ごみりサイクルで野菜の早出し栽培……………32  
 発熱材料は江戸ごみ  
 しばしば出された早出し禁止令

11 中仙道は野菜のタネ屋街道だった……………36  
 人が動けばタネも動く  
 副業から本業へ、種苗商の歩み  
 12 「世界で類なし」とイギリス人植物学者を  
 驚かせた植木の里……………38  
 世界最大の植木センター  
 植木屋は「花と緑の文化」の担い手  
 13 江戸庶民の自然愛好ブームにこたえる  
 花と緑の行楽地……………40  
 江戸の花の名所の特徴  
 自然をまるごと観察した江戸っ子の花見

10 都市の糞尿をすべて農業に使うしくみ……………34  
 江戸農業を支えた肥料あれこれ  
 都市と農村のリサイクル  
 世界一清潔な大都市  
 14 浮世絵よりも世界に貢献した江戸の花の育種……………42  
 珍しい朝顔を競ってつくった  
 花しょうぶの名花も江戸時代が登場  
 15 江戸川柳に詠まれた江戸の野菜たち……………44

## 第Ⅱ章 全国をリードした東京農業

1 東京から全国に広がった野菜産地Ⅰ……………46  
 各地にきゅうり産地を發展させた馬込平白  
 改良品種の導入で一般に広まったトマト  
 2 東京から全国に広がった野菜産地Ⅱ……………48  
 全国モデルになった練馬  
 関東特有のねぎをつくって産地化

3 野菜の促成・抑制技術を確立……………50  
 ガラス温室による促成栽培  
 ビニールの出現で發展したトンネル・ハウス栽培  
 4 東京で園芸技術を学んで地域野菜を振興……………52  
 教育指導に積極的な東京の園芸  
 品種と栽培法の普及に尽力した篤農家たち  
 5 野菜の優良品種が続々と誕生Ⅰ……………54  
 温室栽培で広がったメロンづくり  
 日本に合ういちご品種の導入と改良  
 品種改良で連作障害を克服した白菜  
 6 野菜の優良品種が続々と誕生Ⅱ……………56  
 全国の銘柄の元祖となったごぼうと人参  
 東京の農家が品種改良した大根とねぎ  
 7 リレー生産が高冷地園芸の發達を促す……………58  
 気温差を人工的につくり出す栽培法  
 委託先に産地を生んだリレー栽培  
 8 規格化・ブランド化の先鞭をつける……………60  
 適地を生かしたすいかの集団生産  
 ブランド化に成功した東京かぼちゃ  
 9 次々と新商品を生み出し消費を拡大……………62  
 練馬大根からキャベツへの転換  
 需要を予測した西洋野菜への取組み  
 清浄栽培への取組み  
 10 花の温室栽培の誕生……………64  
 最大の生産量を誇った東京カーネーション  
 球根植物の促成栽培の努力  
 生産者が開発、ゆりと菊の促成栽培  
 12 四季折々の庶民の花を届ける……………68  
 時代を超えた人気の花  
 町を、花壇を、花いっぱい  
 13 現代的な観葉植物などの先駆・伊豆七島……………70  
 マイナーから人気者へ  
 大島の花づくり  
 世界一の生産、八丈島のロベ  
 14 全国の都市に「江戸・東京型農業」を……………72  
 野菜の向こうに都市生活が見える  
 伝統を守る東京農業のベテランたち

# 第三章 江戸・東京ゆかりの農作物物語

## 1 野菜

大根……………76

二〇〇年以上のむかしに日本へ……………77

江戸周辺でつくられていた大根……………77

練馬大根の始まり……………77

独特の土質が練馬大根を育てた……………78

江戸・東京の食生活と大根……………79

たくわんの始まり……………79

たくわん生産量の増加……………80

囲い大根の話……………81

練馬大根を育てた人びと……………81

亀戸大根の始まり……………83

江戸・東京を代表する四つの大根……………83

練馬大長大根／秋つまり大根／みの早生

大根／亀戸大根

大根の未来……………87

人参……………89

人参のいろいろ……………89

栽培の始まりと代表的な品種……………90

全国に知られた江戸名物・滝野川人参……………90

西洋種からできた砂村三寸人参……………91

江戸・東京ゆかりの人参品種……………91

滝野川／砂村三寸／馬込大太三寸

人参の食べ方の移り変わり……………93

東京の人参栽培の現状……………93

ごぼう……………94

栽培の始まりと名品種・滝野川ごぼう……………94

もう一つの雄、砂川ごぼう……………94

江戸・東京ゆかりの品種……………95

滝野川／中の宮／渡辺早生／砂川

古くからのごぼうの食べ方……………96

かぶ……………97

もっとも古くからの野菜の一つ……………97

江戸・東京ゆかりの品種……………97

金町小かぶ／東京長かぶ

しょうが……………101

地名で呼ばれつづける谷中のしょうが……………101

贈答品として知名度が上がる……………102

さつまいも……………102

はるばる中南米から……………102

おいしく色・形のよい東京金時……………103

れんこん……………104

東北・関西にまで知られた特産地……………104

下肥育ちのおいしさ……………105

菜類……………107

白菜……………107

病気とのたたかい……………107

山東菜（半結球白菜）……………108

小松菜……………109

江戸で生まれた野菜……………109

一年中欠かせない緑色野菜に……………110

全国の小松菜の仲間たち……………110

食生活と小松菜……………111

しんとり（唐菜）……………111

べか山東（べか菜）……………112

のらぼう……………113

つまみ菜……………114

三河島菜……………115

キャベツ（甘藍）……………117

春どりキャベツをめざして品種改良……………117

全国へ広まる中野甘藍……………118

ブロッコリー……………118

ねぎ……………120

根深ねぎと葉ねぎ……………120

ねぎの故郷と日本への渡来……………121

江戸のねぎ栽培……………121

ねぎの栽培適地……………122

銘柄になった千住ねぎ……………122

千住ねぎの種類……………123

千住赤柄／千住黒柄／千住合柄

品種改良の積み重ね……………124

人気を集めている葉ねぎ……………124

うど……………125

初物のよろこび……………125

日本一の産地に……………125

みつば……………127

冬出荷の軟化法を求めて一〇年……………127

小山田三つ葉の最盛期……………128

水ぜり……………129

荒川沿いの水田の特産物……………129

品質のよい長いせりをつくる苦労……………129

もつそうたけのこ(孟宗筍).....130

中国産たけのこが日本産を超えた 130

たけのこ四方山話 131

きゅうり.....132

きゅうりといっても多種多様 132

中国でできた二つのタイプ 132

日本への渡来と江戸での栽培 133

栽培の適地 134

きゅうりの大産地となった江戸・東京 134

きゅうりは早出しのチャンピオン 135

施設園芸の発達 136

江戸・東京ゆかりの品種 136

大井節成/馬込半白節成/豊島枝成/

高井戸節成

しんじゆり.....139

篤農家による大越瓜の改良 139

当座漬用の名品種・東京早生の誕生 140

地方品種の祖としての役割 141

まくわつり.....141

水東子として長い歴史 141

新宿周辺の名産・成子うり 142

かぼちゃ.....142

北米からカンボジアを経て日本へ 142

日本かぼちゃの品種のいろいろ 143

居留木橋かぼちゃ(縮細かぼちゃ)/淀橋

かぼちゃ(内藤かぼちゃ・菊座かぼちゃ)

/黒皮かぼちゃ(富津かぼちゃ)/小笠原

かぼちゃ

西洋かぼちゃの隆盛 145

すいか.....146

まず、奈良県で優良品種誕生 146

東京産品種・新都の広がり 146

なす.....147

奈良時代からの人気野菜 147

バラエティに富んだなすの品種 147

砂村なす/山なす/真黒なす/蔓細干成

/早生丸なす/萩中長

トマト.....149

東京から全国に栽培が広がった 149

産地の発展に貢献した品種・世界一K号 150

いちご.....151

日本のいちごの元祖・福羽いちご 151

つまもの野菜のいろいろ.....152

えだまめ.....153

大島から生まれた優良品種 152

えだまめ.....153

東京に生まれた産地と品種 154

2 つまもの・芽もの野菜

たくさん働き 156

つまもの野菜のいろいろ.....157

花穂/束穂/青じそ/わさび/花丸きゅ

うり/鮎たで/糸みつば

芽もの野菜のいろいろ.....160

むらめ/あおめ/木の芽/芽ねぎ/つく

ばね/まつな/細根大根/みょうが

3 花

切り花.....163

庶民の生活に溶け込んだ菊 163

温室栽培で発展した東京のカーネーション 164

チューリップの促成栽培も東京から 166

趣味園芸として普及したダリア 167

枝もの.....169

ばらの発祥地も東京だった 167

正月の赤い花・ばけ 169

縁起ものとして人気を呼んだなんてん 170

早春を彩るゆきやなぎ 170

純黄色のれんぎょう 171

伝統的なつつじ栽培 171

鉢もの・花壇苗.....173

人気第一位の鉢花シクラメンは東京から広がる 173

切り花から鉢花へと改良されたシネラリア 175

切り花用から花壇用へと変化した葉ばたん 176

東京オリンピックを飾ったばさ菊 176

縁日もの・縁起もの.....178

庶民に愛され、発展した朝顔栽培 178

朝顔と人気を二分したほおずき 180

夏の涼を奏でる吊しのぶ 181

縁起ものとして使われているおもと 181

伊豆・小笠原諸島の花.....183

雄大な花・作ゆり(為朝ゆり) 183

フリージアの球根生産 183

小笠原のアレカヤシ 184

4 くだもの

梨.....186

味・色・大きさ、さまざまな品種が東京で誕生 186

清玉／菊水／稲城／吉野

桃.....188

全国に広がった美しい桃・倉方早生 188

梅.....189

伝統産地・青梅から生まれた優良品種 189

玉英／梅郷／増井

柿.....190

秋の風物詩として 190

禅寺丸／江戸一

栗.....191

大産地・多摩地方から名品種 191

豊多摩早生／関野

りんご.....192

ぶどう.....192

東京生まれの大粒、タネなしぶどう・高尾

193

5 米・麦類・雑穀

米（陸稲）.....194

味がよくつくりやすい品種に改良 194

平山／藤威糯

麦類.....195

大麦と小麦のいろいろ 195

裸麦・宗兵衛／ビール麦・金子ゴールド

ン／小麦・柳窪小麦

雑穀.....197

主食用から儀式用へ変わった粟 197

6 養蚕

古墳時代のむかしから 199

日本の近代化をリードした生糸産業 200

全国で八位の養蚕地帯・東京 201

“おこさま”と呼ばれて大事にされた蚕 202

養蚕業を奨励した国と東京府の政策 202

優れた蚕品種を育成 204

三多摩地区は蚕種と桑苗の本場 204

第二次世界大戦後の養蚕 205

『江戸・東京ゆかりの野菜と花』江戸・明治時代年表.....210

執筆・編集協力者、写真・資料提供者.....210