



ふれあい

わたしの楽園
心地よさも刺激も未来も
自分たちで創っていく

農山漁村Biz
お城やお寺で体験観光
全国に広がる城泊・寺泊

伝統を紡ぐ人たち
江戸東京野菜を守り育てる
大堀 耕平さん

産直台所^{キッチン}

柑橘王国・松山で広がる
国産アボガドの産地化



伝統を

東京都 小金井市
江戸東京野菜
大堀耕平さん

紡ぐ人たち

京野菜や加賀野菜のように、かつて東京都内で育てられていた古来種は「江戸東京野菜」と呼ばれています。そんな江戸東京野菜を守り育てている「大堀ファーム」の大堀耕平さんを訪ねました。

――姿を消しつつあった 伝統野菜

江戸東京野菜は、江戸時代から昭和40年ごろまで東京都内で育てられていた野菜の総称。現在スーパーなどに出回っている品種改良された野菜(F1種)とは異なり、それぞれの味や見た目に野菜本来の強い個性をもつことが特徴。生産性の事情から一時は姿を消しつつありましたが、最近では、地域活性の起爆剤として再び江戸東京野菜に注目が集まっています。

東京都小金井市でも、まちおこしの一環で江戸東京野菜を名産にしようという取り組みが行われています。江戸時代から300年以上続く農家の大堀耕平さん(72)は、露地・ハウス栽培の野菜約60種に加えて、2007年から江戸東京野菜を栽培しています。

「以前から知人農家の取り組みで古来種の存在は知っていました。初めての試みだったけれど、飲食店とのコラボもあって好評でした」と、大堀さんは当時を振り返ります。

—— 楽しみに待っている ひとたちのために

育てやすく、味も整えられた品種改良種に比べて、江戸東京野菜には収益性に見合わない悩みが常にあるといいます。成長速度がばらばらで収穫量も安定しない、農家泣かせの性質に加えて、純粋な種を守るには距離をあけて育てなければならぬなど、栽培の苦勞もあります。大堀さんの周囲で



1



2



3

① シントリ菜を収穫する大堀耕平さん
② 大堀ファームの無人直売所 ③ 江戸東京野菜。左から、伝統小松菜・シントリ菜・亀戸大根

も、生産をやめてしまう人が少なくありませんでした。

しかし、大堀さんはいまも変わらず江戸東京野菜を作り続けています。その理由は、ただひとつ「楽しみにしてくれる人のため」に。軒先にある無人直売所には、連日お客様が絶えません。大堀さんは少し照れくさそうに話してくれました。

「お客さんに『もう無いの?』って聞かれてね。なかには飲食店の方もいるし、待ってくれる人がいるなら、作らないわけにもいかないよ」

野菜本来の味や食感がしっかりとあり、個性光る希少な伝統野菜。ときには料金箱に「美味しかった」「ありがとう」などの手紙が入っていることもあり、それが励みになっているそうです。近隣の農家と作る野菜を手分けしたり、生産時期をずらすなどして、一人でも多くの人に喜んでもらえるよう、大堀さんの挑戦は続いています。



市内の農家同士で生産時期や品種を変え、伝統野菜を食べてもらえるよう工夫する大堀さん(右)。同じく伝統野菜を生産する島田安雄さん(左)は、小学校の同級生でもある