

# 2015年は 国際土壌年

## 40品目に達した

# 「江戸東京野菜」

今年、2015年は「国際土壌年」。国連は、土壌は農業開発や食糧安全保障の基盤であり「地球上の生命を維持する要」と位置づけている。そんななかでも都市部の農業従事者は減少傾向にあるが、「江戸東京野菜」の認定品目は、昨年1年間で34件から40件まで増えている。これを「いずれは50品目まで増やしたい」と語るのは、江戸東京・伝統野菜研究会代表の大竹道茂さんだ。



亀戸大根を収穫する大竹さん

「江戸東京野菜」は、「江戸東京野菜推進委員会」で決定し、JA東京中央会が承認した品目。都内で、江戸期など過去に作られていた固定種を認定するもので、農家2軒以上が(復活も含めて)栽培していることが条件となっている。下町地域では、江東区の「亀戸ダイコン」「砂村三寸ニンジン」「砂村一本ネギ」、葛飾区の「金町コカブ」「本田ウ

り、江戸川区の「後関晩生コマツナ(伝統小松菜)」、墨田区の「寺島ナス」などが知られるところ。大竹さんは、JA東京中央会の一員として1989年から「江戸東京野菜」に取り組んできた。いわば復活の立役者。97年には都内に江戸東京農業の説明板50枚の設置を実現させたことで、亀戸ダイコンなど、地域住民がそ

の歴史を知り復活につながった例もある。70歳の現在もライフワークとして復活に尽力し、自身のブログ「江戸東京野菜通信」は、伝統野菜に携わる人の情報交換の場にもなっており、毎日更新する大竹さんの日記は昨年12月16日で延べ2000日

に達した。「現在、東京で農業を営んでいるのは、江戸時代の農家の末裔にあたる方々。江戸の文化や歴史を受け継いでいるんです」と、土地を守ってきた人たちに敬意を表す大竹さん。伝統野菜である固定種は、交配種と異なり「種を採りそれを伝えて、命が今日までつながってきた野菜」とその価値を語る。例えば江戸川区産小松菜と違ってもほとんどは交配種。歴史を知り復活につながった例もある。70歳の現在もライフワークとして復活に尽力し、自身のブログ「江戸東京野菜通信」は、伝統野菜に携わる人の情報交換の場にもなっており、毎日更新する大竹さんの日記は昨年12月16日で延べ2000日に達した。

## 伝統野菜「中川そらまめ」 今年も試験栽培続ける

江東区ゆかりの伝統野菜のひとつとして、昨年新たに名乗りを上げたのが「中川そらまめ」。その知名度を高めるべく、昨年5月に中川船番所資料館(江東区大島)に面する旧中川・川の駅を主会場に開かれた第1回「川東」の駅・旧中川そらまめ祭り」は、大勢の来場者でにぎわった。今年も5月に、よりパワーアップした内容で開催されそう。

同館次長の久染健夫さんによると、1824年(文政7年)発行の「武江産物志目録」には、中川向かいを産地とするソラマメの記述があり、また1872年(明治5年)発行「東京府志料」には、「その地域として「江東・東」と書かれている。川の駅がある江東区大島と、向かいの同区東砂は、中川と小名木川がぶつかる要所であり、物流事情からもこの辺でソラマメが栽培されていたと推察できるといふ。こうした地域の歴史を広く伝えるべく、地元町会や有志、NP Oなどが結果として開催した「そらまめ祭り」では、この地域で栽培されていたと思われる固定種「房州早生一寸」を千葉県南房総の農家から栽培していくことも進めたいと久染さん。さらに将来的には、地域の飲食店と協力してソラマメを使ったメニューを開発したり、ソラマメの佃煮など地元土産の開発・販売にも挑戦したい考え。江戸東京野菜に仲間入りするに

## 種の贈呈式が恒例行事

## 「砂村一本ネギ」育てる五砂小

地域の歴史と密接な「江戸東京野菜」は、最近では教育現場で活用されることも少なくない。その先駆けが「砂村一本ネギ」を栽培して5年目となる江東区東砂の同区立第五砂町小学校(齋藤和子校長)だ。伝統野菜を育てる同校では毎年、種の贈呈式が行われている。

同校は校庭の一角に畑を有し、食育推進校にも指定されている。生活科や総合学習の時間に野菜栽培などを教



贈呈式で5年生から黒い種を引き継ぐ

えているのは、栄養教諭の銭元真規江さん。また昨年からは土壌作りがしっかりとされているので、多く採れそうな気がします」と銭元さん

は笑顔を見せる。砂村一本ネギの贈呈式は毎年8月。種をつなぐ伝統野菜の特性を学ぶ講演も同時に行われ、「大事に育てた種です」とのメッセージとともに5年生から種を

受け取った4年生は、その日にプランターに種をまき、10月には畑に植え替え、その後数回の土寄せを経て、5月に見せそう。



試験栽培1年目の昨年の様子

は2軒以上の農家での栽培が条件だが、その準備として、今年も活動をさらに前へと進めていく。

# 学校給食今昔よもやま話

## 家族の食卓が変われば給食も変わる

家庭の食卓の風景が時代とともに変遷するように、学校給食の「常識」も時とともに変化する。各校の給食の取り組みを紹介する「学校給食展」を38年間続けていく(今年は第39回になる)葛飾区を例に、給食の今と昔を比較してみよう。

(協力)葛飾区教育委員会(学務課)

### 食パンに小袋ジャムは昔の話

小さな袋に入ったイチゴジャムを自分の好みに合わせて食パンに塗る。厚塗りにしたり、全体にうすく塗って残りを袋から直に食べたりと、ささやかな自由を楽しんだ小学生も多かったのではないだろうか。

今は食パンにつけるジャムも調理室で塗られてから教室に運ばれるという。食パンをそのまま出すこと自体がなくなった。

### まだあるの？

#### なつかしの給食用食品

そんな小袋ジャムもインターネット通販など、商品としては健在だ。給食用ジャムを扱うメーカーの一つ、両



牛乳調味品「ミルクソーサー」  
給食用は、冷たい牛乳が飲みにくくなる冬場に需要が増える



蒸す・焼くが1台できる「スチームコンベクション」  
葛飾区立清和小学校調理室

少なくて、ツナやマヨネーズ、野菜を載せて焼いた「トースト」にするなど工夫が凝らされている。少子化の影響で、葛飾区でもかつては1000食規模の学校があったが、現在は最大でも小学校で約800食、中学校は約600食にとどまる。以前に比べて作る量が減ったことで、個数もの手間をかけられるようになった。

### 1967年

角ジャム製造所(港区白金)によると、現在は病院や介護施設への出荷が多いという。個包装ものが消えていくと、給食に使われる「ミルク」粉末5g、パック牛乳用の



「日本茶教室」で日本茶インストラクターから茶種の説明を受ける子供たち  
(昨年10月27日に実施した墨田区立錦糸小学校の様子)

### 最新調理機器は給食作りの現場でも活躍

家庭用の調理機器は「チーム」の機能を組み合わせた「コンビ」をタイミンクで家電量販店に行くこと多い。給食現場で最近使われ始めている「スチームコンベクション」は、スチームオーブンの大型版だ。調理室に導入している葛飾区立清和小学校(同区立石)の筒井恵奈子栄養士によると、「オーブン」(ス



3区の公立小中学校で行われる「全校一斉小松菜給食」。江戸川区立小松川小学校では献立に「小松菜入りライスコロッケ」と「小松菜ベベロッチー」が登場した(昨年12月3日)

### 生活から遠のく食材、日本茶などを食育で学ぶ

2009年に「食育の推進」が学校給食法に盛り込まれるようになってから、国や都の支援を受けた外部団体を招いた「きのこと対談」なども行っている。急須で日本茶を入れる習慣のない家庭が増えている。東京都茶共(同区柴又)と協力して研究員によるこの出前授業や料理研究家を招いた「きのこと対談」なども行っている。

葛飾区では昨年1月15日に全小中学校75校で「乾いたけ一斉給食」が行われた。「日本産・原木乾いたけをすすめる会」が林野庁と連携し、消費の減少している乾いたけの消費拡大につなげるため実施したものだ。同会では3年前から原

### 地産地消の実践

#### 286校で小松菜一斉給食

地域で生産される小松菜に関心を持ってもらいたいと、08年度から江戸川区(07年度開始)・葛飾区・足立区の全小中学校で実施される「全校一斉小松菜給食」。JA東京スマイル(葛飾区白鳥)が無償提供する小松菜を各校で様々な料理にする。

14年度は12月3日に3区で計286校児童・生徒13万2526人分の小松菜約4・9トンが給食で使われた。決められた日に大量の小松菜を確保する必要がある同事業は生産農家の奮闘の上に成り立ち、6年以上続く名物となっている。

れ方を子供たちに教える。祖父母など日本茶を日常的に飲む家族が「家族のためにお茶を同居していない、母親が急須でお茶を入れる時間的余裕がないなどから好評だという。

自宅で日本茶を飲まない子も多く、終了後に「家族のためにお茶をいれてください」と持たせるおみやげは保護者からも好評だという。