

美味しい新・風土記 — 日本のテロワールを求めて

フードジャーナリスト

むかさ ちえこ
向笠 千恵子



第23回

日本各地に名物大根ずらり①

大根役者とは下手な役者の意だが大根には失礼な話で、譬えるなら千両役者がふさわしい。煮物、おでん、沢庵に欠かせず、ぶり大根や風呂吹きは日本の冬ならではの馳走といえる。

アブラナ科の大根はビタミンCに富み、葉は鉄、カルシウム、カロチンを含む。それだけに旬は葉付きを一本ごとと求めたい。葉は油揚げと煮たり、菜飯にするとしみじみおいしい。菜飯は豆腐田楽と相性がよく、尾張の中心・岡崎ではこれまた特産の八丁味噌との出会いの味として親しまれている。

ちなみに尾張は古くから大根産地だったので、一本を無駄なく食べる術が工夫されたと思われる。大河ドラマで話題の徳川家康も岡崎時代に菜飯を食べたのではないか。そういえば秀吉は生まれ育ちからして大根最良だったろうし、尾張出身の信長も好んだはず……と、3英傑を大根から考察するのも楽しい。

●白首から青首へ、そして白首の復権

閑話休題。大根の原産地は中近東から地中海沿岸で、中国経由で日本へ。『古事記』『日本書

記』には「おほね」とあり、漢字では大根と書き、木の根と区別するため「だいこん」と呼ばれるようになった。なお、春の七草のすずしろとは大根のこと。清々しい白さに因る異名だ。

江戸開府で尾張の大根が江戸へもたらされ、練馬大根などが誕生。種は参勤交代で各地へ広まり、それぞれの地で固有の品種を生んだ。また品種改良と選抜が進み、白首が主流だったが、1970年代に食味がよくてスが入らない青首系が登場。土から首を出しているため抜きやすいのも好都合で、市場を席捲してしまった。

そういえば相模湾に臨む三浦半島には、練馬大根の血を引く三浦大根という下ぶくれの大型種がある。おでんや煮物にすると、緻密な肉質に出汁がじわじわ染み込み、歯を当てると、みしり感の奥にうま味が潜んでいる。なますにもいい。東京ではおなじみの大根だったが、畑から抜くのが大仕事なうえ出荷用の箱にも収まりが悪く、青首に押された。だが伝統野菜見直しの機運で長所が再認識され、僅かだが再び、年末に出回るようになった。うれしいことだ。

ともあれ現代は皮、果肉が赤いの青（緑）いの黒いの、さらに辛味大根等々、様々な大根が見られる。加えて短い円筒形をした加賀の源助大根、千枚漬に用いる丸形の京都の聖護院大根などもデパ地下に並ぶ。あれもこれも試したくてエコバッグを重くしてしまうわたしである。

●練馬大根は沢庵漬でも活躍した

江戸東京野菜の活動では種々大根が復活している。前述の練馬大根は將軍家ゆかりのもの。若き日の五代將軍・徳川綱吉が江戸患いといわれた脚気になり、練馬で療養中、尾張から種を取り寄せ、栽培させたのが始まり。

交配しやすいアブラナ科の常で、この大根は練馬の在来種と交雑し、また関東ローム層の練馬の耕土が深かったため、長くすんなりした大根が誕生した。これぞ練馬大根で、その後も改良・選抜が進み、漬け物に適した練馬尻細大根と料理用の練馬秋づまり大根の2系統になる。また板橋で志村みの早生大根（日本橋のべったら市に並ぶべったら漬の原料になった）、八王子で高倉大根、日野で東光寺大根などが生まれた。

なお当時の江戸は、綱吉も罹った脚気に、沢庵禪師考案の米ぬかを用いる沢庵漬が効くと大評判だった。米ぬかのビタミンB1の効用だ。このため練馬大根は沢庵漬の原料にもひっぱりだこになった。練馬は空っ風が吹くので大根を干すのにうってつけだったからで、10本を横に暖簾状に連ねて干した大根は神田のやっちゃ場（青果市場）へ出荷された。今も代々の農家が健在で、住宅に囲まれた畑で練馬大根を栽培している。

●東京西部の伝統大蔵大根、高倉大根

都心近くの大根なら、世田谷区の伝統大蔵大根もすばらしい。江戸時代に豊多摩郡（現・杉並区辺り）で、練馬秋づまり大根と思われる品種を源内という農家が作り始めた“源内つまり大

根”が始まり。名前通り、先端（尻）が丸く詰まった円筒形をしており、大形の白首。近代になって世田谷区大蔵エリアに伝わり、改良が重ねられ、大蔵大根になった。多摩川北部に位置する黒ボク地帯で、耕土が深く、適地だったのだ。

世田谷区内で盛んに栽培され、味染みがいいのでおでん大根として親しまれたが、前述の青首の普及で、姿を消していく。しかし世田谷の農家は強かった。地域の宝である大蔵大根復活を掲げて団結し、平成9年（1997）に生産再開。現在は19軒もの農家が庭先直売所に掘り立てを並べ、すぐ売り切れの人気になっている。

その代表的農家、瀬田5丁目の大塚信美さんは当地で10代目。有機堆肥を与えた畑で大蔵大根に精を出す。黒ボク育ちだけに抜き立ては白い肌が付いた黒土が美しく、洗って齧ると、みずみずしい。こんな大根が都心近くに存在していることに感謝したい。

都民に愛してほしい大根はまだある。八王子の高倉大根は、原善助という篤農家が大正10年（1921）頃に、みの早生大根を練馬尻細大根と混作し、自然交配で生まれた種を選抜したもの。漬け物向きの適性を活かした干し大根は織物工場のまかないの沢庵漬の材料に重宝された。八王子は絹の都だけに住み込みの工女がたくさんいたのだ。だが時代の変遷で生産量は減少する。

こんな中、高倉大根の魅力を惜しんだのは福島秀史さん。江戸東京野菜の主要活動メンバーにして八王子に地縁関係があったことから就農し、栽培に邁進。結果、八王子に高倉大根ありと天下に再認識させた。その天日干しはしんなりしているのにしゃきしゃきという矛盾した食感がおつ。オリーブ油でソテーして塩こしょうするだけでも素敵な味なので、ぜひ、お試しください。（大根テーマは次号に続く）

公営企業

「安全・安心」の土台の上で、新しい千葉の時代を切り開く

千葉県知事 熊谷 俊人

「ゼロカーボン」という道から「持続可能な
まちづくり」という坂の上の雲を目指す

公益財団法人 地球環境戦略研究機関 上席研究員

サステナビリティ統合センター プログラムディレクター

藤野 純一

2023

2

