

## 「伝統野菜と食文化に触れて」

北区立稲付中学校

2年 藤巻りえる

私の在学している稲付中学校では、二年生になると技術・家庭科の時間に野菜の栽培を行います。現在は「滝野川かぶ」の栽培を行っています。

私は「滝野川かぶ」の栽培を行うにあたり、江戸東京野菜というものを知りました。江戸東京野菜とは、江戸時代から東京周辺で生産されていた伝統野菜のことです。

私がこの江戸東京野菜に興味を持ったのは中学一年生の時です。学校のサタデースクール（土曜授業）に、江戸東京・伝統野菜研究会代表を務められている大竹道茂さんをお招きし、江戸東京野菜の話をついたのがきっかけでした。それまで知識がなかった私はこの機会ですたくさんを学ぶことができました。

まず、一つ目は種類です。現在は約30品目が江戸東京野菜として認定されており、その中には「練馬大根」、「滝野川ごぼう」などがあります。現在私たちが栽培している「滝野川かぶ」も、江戸東京野菜の一つです。現在の北区滝野川付近で栽培されていたことから、「滝野川かぶ」と名付けられたそうです。他にも「品川かぶ」「金町小かぶ」というものがあり、かぶにも三種類あります。

そして、二つ目に学んだことは歴史です。私は江戸の文化と野菜がどう関係しているのかわかりませんでしたが、今回その繋がりを知ることができました。江戸から始まり現在の平成に至るまで、庶民の食生活を支えてきた江戸東京野菜。そして、東京という大都市で栽培され続けている素晴らしい野菜。江戸時代には冷蔵庫がなかったため、主に漬物として食されていましたが、現代の私たちは学校の給食で様々な方法で調理されたものを食べることができます。稲付中学校の給食ですこれらの伝統野菜が出てきたとき、「江戸時代の人も食べていたんだ」と、不思議な気持ちになります。

次に、三つ目は江戸東京野菜の魅力です。形が大きかったり、曲がっていたりの理由で他の野菜に比べ市場に出回ることが少ないそうです

が、その分とても価値があります。

東京で育てられた野菜を、東京に住んでいる私たちが給食などで消費するということは鮮度の良さを意味します。今では、江戸東京野菜を提供するレストランもあると聞きます。このように鮮度の良い野菜を食べることができるのは幸せなことです。これこそまさに、「地産地消」だと私は思います。

今回、江戸東京野菜について学ぶことが出来て、本当に良かったです。



滝野川かぶ

最後に、私たちが稲付中学校で育てている「滝野川かぶ」がどのように成長していくか、楽しみです。大切に育てていきたいと思っています。

