

多才農弁

たさい
のうべん

農山漁村や都市での暮らしを考える、その手助けになる知識を識者が語ります。

伝統の江戸東京野菜は野菜本来の味がする。

たかが野菜、されど野菜、なのが江戸東京野菜だ。

伝統野菜は、周年で栽培されるものではなく、季節が限定されて、旬の分かる野菜だ。しかし、そろいが悪く、大きいのがあったり、小さいのがあったり、曲がっているのがあったりで、規格重視の今日、流通に乗らなくなって、栽培されなくなった野菜なのだ。

伝統野菜は、昔から今日まで、種に宿る命が伝わってきた野菜です。

今日市場流通している野菜のほとんどは、種屋さんが作り出した交配種の一代雑種（F1）で、種が採れなかったり、採れても同じものができないもので、そこが伝統野菜

テーマ

地域の食を支える伝統野菜

江戸東京・伝統野菜研究会代表 ● 大竹道茂



亀戸 香取神社(東京都江東区)にある「亀戸大根之碑」と説明板

の多摩地区や島しょ地域で栽培されてきた東京の地域という一面を合わせ、江戸東京野菜と呼んでいます。

現在、発見され復活栽培をしている江戸東京野菜は50品目もありますが、一つ一つに物語があり、それが地域の皆さんの心をつかみイベントなども行われています。

東京はわが国農業のルーツと思われる史跡がたくさんあり、江戸東京の農業の説明板が神社などに50本も建立されています。亀戸香取神社にある亀戸大根の説明板を見た地元の幼稚園・小中学校・

亀戸駅などが栽培して、3月には収穫祭が同神社で行われ、20年も続いています。早稲田ミョウガは、穴八幡宮に建てたことで、早稲田ミョウガ捜索隊を結成、明治26年からお住まいの旧家の庭に早稲田ミョウガを発見、毎年新宿区立小中学校27校の給食に提供されています。

一般社団法人全国農協観光協会では、2017年に50周年特別企画として、江

戸東京野菜の収穫体験を希望したことから、東京メトロ平和台駅に近い渡戸秀行さんの畑で「江戸東京野菜の山分け収穫体験」を実施しました。参加者の皆さんは馬込三寸ニンジン、亀戸ダイコン、金町コカブ、品川カブ、伝統小松菜、シントリ菜、そして練馬ダイコンの7品目を収穫し大好評でした。本企画を通し、江戸東京野菜の魅力を知った方も多く、以後毎年、江戸東京野菜の収穫体験企画を実施し、昨年12月に実施いたしました。

おおたけ みちしげ
1944年東京都生まれ。89年から江戸東京野菜の復活に取り組む。農林水産大臣任命「ポランタリー・プランナー」、総務省「地域力創造アドバイザー」。ブログ「江戸東京野菜通信」で日々情報発信中。

もっと学びたい方はこちら

大竹さんの著書

『江戸東京野菜の物語』（平凡社新書）

『江戸東京野菜物語篇』（農文協）

（監修）『江戸東京野菜図鑑篇』（農文協）

とは違います。

江戸東京野菜は、江戸の時代をはじめ、東京となった

明治・大正・昭和の時代に

栽培されていた野菜という一面と、江戸市中から、東京