

百万都市江戸の野菜事情

徳川家康が入城した頃の江戸は小規模な集落にすぎなかった。しかし、それから百数十年後の享保年間(1716～1736)には、町人人口・武家人口とも約50万人を数え、このほか人別帳にのらない人口もおびただしく、江戸は優に百万都市に達していたといわれる。

この急激な人口集中に食糧の供給が追いつかず、とくに生鮮野菜の不足は深刻で、“江戸患い”といわれて脚気や夜盲症が流行った。そのため、幕府は江戸の周辺に蔵入地(直轄地)を配して生鮮野菜の増産、食糧の確保につとめ、隅田村や是政(府中市)に直営の農場試験場ともいえる御前裁畑^{おせんざいばた}をつくり、大名や旗本も屋敷で菜園を営んだほどである。

こうして江戸近郊には野菜畑が広がり、そこでは効率的な収穫をめざして品種改良が行われ、産地名を冠した数多くの名産野菜が生まれた。練馬大根、亀戸大根、小松菜、寺島なす、砂村ねぎ、千住ねぎ、滝野川ごぼう、滝野川にんじん、谷中しょうが、早稲田みょうが、本所うり、目黒のたけのこなどである。これらの野菜は船や馬、大八車で神田や駒込、千住のやっちゃば(青物市場)に運ばれ、江戸の巨大な胃袋を満たしたのである。

名づけ親は八代将軍吉宗

時代は変わって、現在、江戸野菜のほとんどは産地も野菜そのものも東京から姿を消している。そんな中で、今も東京が全国第2位の出荷量を誇る江戸生まれの野菜がある。それが小松菜である。

小松菜はもとをたどれば中国伝来のかぶの茎立ちを改良したものといわれる。江戸では現在の江戸川区の葛西や小松川あたりでつくられ、当初は葛西菜などと呼ばれていた。それが小松菜と呼ばれるようになったのには、次のような言い伝えがある。

享保4年(1719)八代将軍徳川吉宗が鷹狩りで小松川村を訪れたとき、昼食場所としてその地の香取神社が選ばれた。神主の亀井和泉守永範は、急なこととて出せる料理がなく、やむなく餅のすまし汁に青菜をいっどりに添えてさし出した。すると、吉宗はたいそう喜び、「この菜は何という菜か」とたずねられ、「この地に生える名もない青菜です」と答えた。そこで吉宗は、「では、ここは小松川だから小松菜にするとよい」といい、以来、小松菜の名が広まったのだという。

現在、香取神社には「小松菜産土神^{うぶすながみ}」が祀られ、立派な碑が建てられている。香取神社では暮れから正月に厄除け祈願

江戸生まれの小松菜

大竹道茂

おおたけ みちしげ／(財)東京都農林水産振興財団食育アドバイザー、江戸東京・伝統野菜研究会代表、1944年東京生まれ、東京農業大学卒業。J A東京中央会参事、J A東京信連代表理事専務などを歴任。近著に『江戸東京野菜物語篇』『江戸東京野菜図鑑篇』(監修)がある。

撮影協力 越塚農園(江戸川区)

収穫を待つ小松菜。食糧自給率全国最下位の東京にあって、小松菜は全国第2位の生産量を誇る。





明治43年新宿農事試験場の種のカatalogにも、「東京近傍小松川の名産して…東京地方に於いて一月雑炊の中に入る菜は即ち之れなり」とある。〔(財)国民公園協会新宿御苑提供〕



①江戸川産の小松菜は市場価値が高い。②小松菜の収穫風景。土をふり落としその場で結束していく。
③種をまいて1週間ほどの小松菜。④住宅に囲まれて建つ小松菜栽培ハウス。
⑤「小松菜産土神」を祀り、立派な碑も建つ香取神社（江戸川区中央4-5-23）。

をした参拝者に小松菜の小束を授与しており、かつては亀井家の畑で栽培していたが、現在は地元の農家に依頼しているという。参拝者は授けられた小松菜を持ち帰り、雑煮や雑炊に入れて一年の無病息災を祈るのである。

誕生の地が今も名産地

小松菜はほうれん草のようなクセもなく、調理に手間のかからない野菜である。江戸の人々のはもっぱらおひたしで食していたようだが、煮ても炒めてもよく、漬け菜にもよい。現在は一年中（周年）栽培可能になっているが、かつては冬野菜であり、晩秋になると産地に笹売りがやってきた。畝に沿ってその笹を立て霜害を防いだのである。暮れが旬の小松菜は正月の雑煮に用いられ、東京では今もその食文化が受け継がれている。

小松菜は今では北海道から沖縄まで栽培され、緑黄色野菜として一年中手軽に食べられている。それは江戸の頃と比べると随分と品種改良が進んだ小松菜ではあるが、前述したように東京が今なお一大産地であることに変わりはない。しかも、出荷量が抜きん出て多いのは、別表のように小松菜の誕生地の江戸川区である。

周年栽培で年に6～7回収穫

江戸川区も住宅が密集しており、広い農地が広がっているわけではない。では、その江戸川区のどこに小松菜畑はあるのか。気をつけて区内を歩くと住宅に囲まれて連棟のビニールハウスを目にすることができる。そのほとんどが小松菜栽培のハウスである。

小松菜はそのハウス内で周年栽培され、夏なら種まきから収穫まで約3週間、春・秋は40日前後、冬でも2ヵ月で収穫することができる。したがって、年に6～7回収穫が可能であり、ハウス別に時期をずらして種をまけば一年中出荷できるのである。

このように、狭い農地を最大限有効活用がはかれるのが小松菜であり、都市型農業にもっとも適した作物といえる。それが誕生の地が今なお小松菜の名産地であり続ける大きな理由であるが、もちろん、営農家の熱意と努力も忘れることはできない。生産地と台所が近ければ、それだけおいしい生鮮野菜が食べられる。願わくばこれからも小松菜が、江戸川区をはじめとする東京が一大産地であってほしいものである。

東京都の区市町村別小松菜出荷量（平成19年度）
〔東京都産業労働局農林水産部〕
（単位：t）

