

LO+
Interview

【江戸東京伝統野菜研究会代表】
大竹道茂



“江戸東京野菜”を残して、文化として伝えていきたい。

江戸時代から昭和40年位までの東京で“固定種”により栽培された野菜を平成22年にJA東京中央会が“江戸東京野菜”と承認。その復活と普及そして継承に尽力する大竹道茂さんにお話を伺いました。

命をつなぐ「固定種」という種にこだわっています

——江戸東京野菜というのは、どんな野菜ですか？

江戸時代の昔から、江戸・東京で栽培されてきた野菜のことを呼びます。

これらの多くは「固定種」というもので、種を蒔き、出来た野菜を食べ、そこから種を採り、また来年蒔くというように種を通して命が繋がってきた野菜です。

しかし、固定種の特徴は揃いが悪く、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す。昭和40年代、高度経済成長の時代に国は、都市に安定的に野菜を供給できるように「野菜指定産地」を定めました。これにより規格通りにダンボールに納まらない野菜は敬遠され、種屋さんが作

り出した規格に合う揃いの良い野菜が生産者に生まれ、昭和60年代には、固定種を栽培する人は、激減していました。

今皆さんが食べている野菜の殆どが、交配種と云われる、両親の良いところを受けついで一代だけの雑種で、それから種がとれても同じ野菜が出来ないもので、野菜は食べて終わり、また種屋さんから種を購入して栽培するというものです。

なぜ、固定種にこだわのですか？
今日、主要野菜は交配種がつくられたことで、一年中栽培されていますが、



野菜を買うなら収穫の季節にJA直売所に行ってみることをおすすめします。種を買って庭やベランダで自分で育てるのが楽しいですよ。

固定種の野菜は季節が決まった「旬」のわかる野菜で、不味くて栽培されなくなったものではなく、流通に乗らなくなったことから栽培されなくなったもので、食べてみると美味しいものが多いんです。しかも、地域の名前の付いた野菜で、それは地域の歴史文化を背負った野菜なんです。練馬だいこん、滝野川ごぼう、砂村一本ねぎ、馬込三寸にんじんなどそれぞれにゆかりの土地の名前がつけられ、現在42品目が江戸東京野菜として認定されています。内藤かぼちゃ、内藤とうがらし、鳴子うり、早稲田みょうが等、新宿にゆかりの野菜もあります。

——いつ頃から江戸東京野菜に関しての活動をされているのですか？
昭和56年からです。当時、都市に農地はいらないという国の政策「農地の宅地並み課税」という制度があつて三

大都市圏の農家は苦しめられていました。

それに反対した運動で、貴重な遺伝資源を持った江戸東京の伝統野菜を守ろうと思ったのが初めてで、江戸東京の伝統野菜がなくなっていいはずはないと思っただんです。それでは江戸から脈々と受け継がれる歴史文化を食という分野において語れなくなってしまいました。だから江戸東京野菜を知ってもらうための広報活動を始め、なくなつた野菜を復活させ、次世代へとつなげていくために全力を傾けているのです。

早稲田みょうがを

発見して復活させました

——これまでの活動のなかで具体的に復活した野菜はありますか？

分かりやすい一例としては、早稲田みょうがの復活です。1700年代

享保年間の文書にも記録が残されているように、昔から早稲田ではみょうがが栽培されていました。でも最近ではまったく見ることもない、もう絶滅したと思われていました。でもふと思っただんです。みょうがは種で増やすので



写真は「みょうがの子」と言って「早稲田みょうが」の花です。ぶつくらとして赤みが美しく、香りが強く味わいが濃いのがの特長です。撮影=早田幸氏

はなく地下茎で増えていくはずだから、もしかすると人目につかない早稲田の古いお屋敷の裏庭あたりには今でもみょうが生えているのではないと。そんな仮説をもち、搜索を試してみたいといろいろな人に話していたら早稲田大

学の副総長を紹介されたんです。その縁で早稲田大学の環境塾というグループの学生が手伝ってくれることになり、

「早稲田みょうが搜索隊」を結成。早稲田の街をくまなく歩き、家と家の細いすき間にまで入り込んで、学生たちが探してくれました。すると30数カ所で見つかったんです。この搜索が切っ掛けとなって今では農家で栽培されるようになり、味が濃くてうまい、早稲田みょうがを食べることができます。

江戸東京野菜を栽培する 小学校も増えています

——次世代へ継承していく活動としてはどんなことに取り組んでいますか？

食育ですね。小学校に行っているいろいろな話をします。例えば江戸東京野菜の「伝統小松菜」の小松菜は、あの「暴れん坊將軍」こと8代將軍徳川吉宗が名付け親なんだとか、子どもたちが興味をもてるように話します。鷹狩りに行った將軍がお腹がすきお昼ご飯を食べたいと言いつ出したので、お餅の入ったすまし汁に、そのあたりに生えていた青菜を入れてだしたらとても気に入り、小松川で採れる菜だから「小松菜」とするがよいと名づけ、それが江戸雑煮の原形になったと聞くと、自分たちの先祖がどういう生活をしていたかを野菜から興味をもつことができます。実際に、江戸東京野菜を子どもたちが育て、できた野菜を食べて、その種を後輩たちへとつないでいくという活動をしている小学校もあります。

——小学生がどこで江戸東京野菜を作っているのですか？

西新宿小学校では、地元ゆかりの内藤かぼちゃを校庭で栽培して

います。しかも食育に熱心な先生がいて、外部から講師も呼んで、子どもたちと一緒に食べ方も開発し、内藤かぼちゃをより多くの人に知ってもらおうと頑張っています。いろいろ試して子どもたちが美味いと評判になったのが蒸しパンとジャムだそうです。これなら新宿区の学校給食にも出せませう。そして採れた種をまた来年度級生が育てるのです。柏木小学校では、地元ゆかりの「鳴子うり」を校庭で作って3年目です。食べると「メロンみたいだ」と子どもたちが言うのですが、すぐにあまり甘くないと気づきます。そこで私はまだ砂糖がつくられていない時代に「鳴子うり」の甘さがどれほど貴重だったかを教えるので、子どもたちに体験させることが大事だからです。



大竹道茂(おおたけみちしげ)
1944年東京生まれ。1989年よりJA東京中央会で江戸東京野菜の活動に関わる。現在NPO法人会会長。農林水産大臣任命[ボランティア・プランナー]、総務省[地域力創造アドバイザー]等で活躍。主な著書に「江戸東京野菜—物語篇」と監修の「江戸東京野菜—図鑑篇」(農文協)がある。
ブログ江戸東京野菜通信
<http://edoyasai.sblo.jp>