

伝統野菜の復活は、全国各地で取り組まれています。東京でも十数年の取り組みの中で、生産者の動きに続き、数年前から市場、研究機関に移り、ようやく料理人の世界でも活発な動きが始まりました。

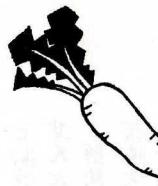
## お江戸日本橋から発信

昨年の暮れのことです。日本橋のフリーペーパーである月刊「日本橋」が取材に来ました。この冊子は老舗店のレジの脇などに置いてあるものですが、特集は、「江戸東京野菜」。この企画を提案したのは日本料理「日本橋ゆかり」の二代目社長・野永喜一郎氏で、何でも、江戸東京野菜を知るために、わざわざ線路向こうのJ Aビルに出かけ、地下の農文協書店で、J A東京中央会発行の「江戸東京農業名所めぐり」を買って来たというのです。

そんな、野永氏から二月はじめに会いたいとのお誘いを受けました。東京駅八重洲口から二分ほどあるところにあるお店に伺い、江戸東京野菜を使ったコース料理をいただきながら、食材としての江戸東京野菜への熱い思いを伺いました。

# 蘇れ！ 江戸・東京野菜

— 地域文化への定着活動始まる —



## 大竹道茂

伝統野菜は、とかく扱いづらいが、個性的な味は捨てがたい。料理人の腕を信じて、練馬大根や滝野川ゴボウなど、伝統野菜を沢山つくって欲しいと言うこと

でした。つくっても、売れないのでは、生産者もやる気をなくしますが、料理人などに置いてあるものですが、特集は、ならのエールは、大きなモチベーションになります。

野永氏は、東京料理業組合の組合長。

今年から、組合の中に「江戸東京野菜料理研究会」を立ち上げ、毎月、素材を決めて、研究を始めたというから頼もし。ちなみに、いだいたお料理は絶品で、上京の節はお立ち寄りいただきたいと思います。東京に来る機会のない方は、インターネットで「日本橋ゆかり」を検索いただければ、野永氏の料理に対する思いが映し出され伝わってくると思いま

す。

懇談の中で、四月八日の「日本橋祭り」で何かやろうと言ふことになりました。

だく企画なのです。

雑煮は、地元レストランが調理、配膳を担当しました。鰹だしで、お醤油（じたし）仕立ての澄まし汁に、焼いた角餅と小松菜という、江戸の商家で食べられた

ていたシンプルな雑煮は好評でした。

抽選に外れた方のインターネットへの書き込みは、「お金を出してでも食べたかった」と、無念さがじみ出していました。

## パートⅡ企画にも注目

小金井市のプロジェクトでは、江戸雑

煮の成功に自信を持ち、再度、江戸東京たてもの園をステージに「江戸野菜を味わう」パートⅡ、として、十一月十一日開催で企画がまとまりました。

同プロジェクトのメンバーで、都市農

業の保全も目的にしているN P Oの皆さんが、三月から、J R 武蔵小金井駅周辺から、「江戸東京たてもの園」への道すがらのレストランなど飲食店を一軒一軒訪問、食材としての江戸東京野菜についてアンケートをとるなどの努力を重ねて

当日、野永氏は、築地市場の東京シティ青果から取り寄せた「うど、小松菜、金町コカブ、千住ネギ、亀戸大根」の五品目をセットにして百五十セット、一セットが五百円です。

「今日は、皆さんに江戸東京野菜を覚えていたいことが目的だから」と、購入価格の半額で即売しました。まさに江戸っ子気質！ これが、日経流通新聞に大きく取り上げられたことから、流通業界から、江戸東京野菜へのラブコールが始まりました。

当曰は、日本橋に一番近い産地であり、江戸東京野菜の栽培が盛んな、J A東京スマイルが協力。葛飾元氣野菜直売部会の方々が、祭りに花を添えてくれました。

## 小金井市での取り組み

今、小金井市では、「江戸野菜、創・再生プロジェクト」という活発な活動が展開されています。「なぜ、小金井で江戸野菜か？」ですが、今上天皇が皇太子（戦争中）の頃、疎開していたのが、現

在、江戸東京博物館の分園、「江戸東京たてもの園」の地でした。そこは江戸から昭和期までの代表的な民家が移築されています。また、小金井には東京農工大学があり、「工学部付属織維博物館」は、江戸から続く織物や工芸を伝えております。これら地域資源に、江戸からの食文化が加われば、小金井市は、江戸からの生活文化が楽しめる町になるわけで、それがプロジェクトのねらいです。

今年、一月に「江戸野菜で味わう小正月」のイベントを江戸東京たてもの園内で開催しました。副題が「祝い箸を作つて江戸雑煮を食べよう！」です。

当初の募集人員は五百名の予定でしたが、応募数は千三百名にのぼり、結局百食を追加して、都合六百名の方々を招きました。

会場では、当選者にまず、紙ヤスリを渡し、三十分ほどかけて箸作りに取り組んでもらいます。出来上がったところで、千代紙で箸袋を折り、手作りの箸を納め、その祝い箸でお雑煮をいただくと言ふもの。江戸の食文化を学び、味わっていた

きたのでした。

これによると、「地元特産品を加えメニューを差別化したい」「野菜のいわれを明記して料理に付加価値を付けたい」、「江戸東京野菜のラインナップや供給スケジュールを確定していただきたい」など、前向きな反響が、基礎資料として新たな企画に結びつきました。

『たてもの園「住と食文化』フェスタ・江戸東京野菜を味わう』がそれで、まず、十一月中旬に収穫できる江戸東京野菜の選定を行ないました。亀戸大根、大蔵大根、伝統小松菜、金町コカブ、しんとり菜等で、これらの栽培については、地元JA東京むさしに協力を求め、速やかに小金井地区から数軒の意欲ある農家を選んでもらいました。しかし、栽培したこのある野菜は、小松菜ぐらいです。そこで、東京都農業振興事務所の技術者が栽培指導に当たり、イベントの開催日前には収穫できるよう播种されました。

また、市内のレストランには、地元で栽培した江戸東京野菜を使った料理を、「たてもの園」内に出店(ワゴン販売)で

きないか、お願いしてきました。現在十店舗ほどから、参加するとの返事がありました。予定では、ワゴン販売する各店の自慢料理は、一食上限三百円で食べていいただこうと言うものです。売れ行きが良ければ、今後、店のメニューに加えていただき、地元産野菜の消費拡大につながることも期待をしています。

このように、当地のリーダー達とのプロジェクト活動は、新たなネットワークが生まれ、アイディアが湧いてきます。

## 練馬大根復活を食育に

江戸東京野菜の代表と言えば、練馬大根でしょう。徳川五代将軍綱吉が下練馬村の農家に大根の生産を命じたのが始まりとされます。関東ローム層に堆積した、クロボクと言われる粒子の細かい火山灰土と品質がマッチして、良質の大根が生産されました。

大根は、板橋・練馬の地で栽培され、自然交雑等により、いくつもの性質の異なった大根が生産され、代表的なもので

八種類になります。沢庵に代表される漬物用、おでんの具などの煮物用にと消費されてきました。しかし、二百七十年の連作の中で、昭和八年にウイルス病が発生してからは、まともな大根が出来なくなり、戦後は、キャベツ生産に取って代わりました。

それでも、篤農家が種を守り続け、五十年を経て練馬大長尻大根(七七十百センチ)が、わずかながら栽培され始めました。でも、せっかく復活したのに、年間八千五百本の生産に止まっているのは、生産農家の高齢化が大きな理由でしょう。栽培を依頼すると、「抜いてくれるなら、栽培してもいいよ」。これは、練馬大長尻大根が、中太りで、根の八割が地中にありますから、抜くのは人一倍の労力が必要なのです。また、核家族の現在では、練馬大根を消費するには長すぎて、辛みが強いこともネックで、青首大根(四十センチ)のように、抜きやすくて、甘い味の大根が人気です。このままでは、伝統野菜の練馬大根は消えてしまいます。今年の六月、練馬区とJA東京あおば

から依頼があったことから、私共の会では、農家の労力を手助けし、江戸から続く練馬の文化の伝承、食農教育の実践と消費拡大に向けたイベント、「江戸東京野菜・練馬大根引っこ抜き競技大会」の企画を練り上げました。大会は、十二月二日の開催が決まり、当日は、JA女性部がつくる名物「すずしろ鍋(大根と肉の入った鍋)」も選手達に振舞われます。

## 12月の風物詩にしたい

大根を抜くには、足元を固め、腰を充分に落として、膝を使って垂直に引き抜くことがポイント。抜けないからと、左右にゆすりながら抜こうとすれば、折れてしまう」という代物ですから、抜くにはそれなりの技術が必要なのです。

大勢の参加者が、大地に足を踏ん張り、歯を食いしばり、天空をにらんで抜くさまを、微笑ましい「12月の風物詩」として、将来にわたり育成していくことを思っています。それは、練馬大根がいつまでも栽培し続けられることであり、区民と共に練馬の農地を保全していくことだといえるでしょう。

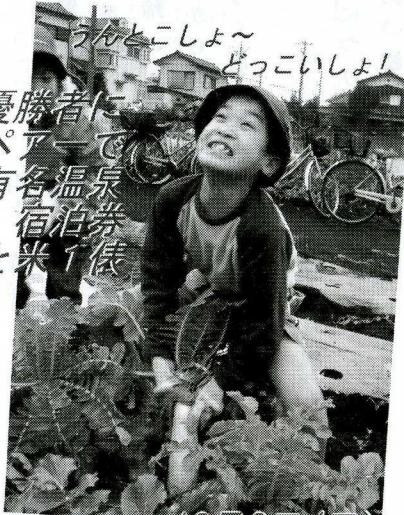
当日、引っこ抜かれる四千本の大根は、現在、生産されている八千五百本の練馬大根とは別に栽培されたものです。この大根は、翌日には調理され、区内の小学校(六十八校)、中学校(三十四校)の全校生徒四万八千人の給食に供されます。地産地消の促進と食育として、子供たちの口に入れるというのも初めての試みで、今、大根はすくすくと育っています。各地で復活した江戸東京野菜の地域文化への定着、そして食農教育の実践と地産地消の拡大など、夢はどんどん広がります。

江戸東京野菜

## 練馬大根引っこ抜き競技大会

出場者募集中!

主催  
後援  
練馬区  
JA東京あおば  
農協観光



12月2日(日)

小雨決行

大会日時 平成19年 JA東京あおば 大根抜き大会係

03-3995-5511

選手登録 400円