



全国の香りが江戸に

江戸東京野菜は現在40品種が認められているが、すべてがもともとは江戸(東京)にあったものではない。諸国の大名が名産を将軍家に献上し、それらを藩邸で育てたり、あるいは出入り業者に栽培させたりしたが、そのうち周辺に広がり、品種改良が進んで次第に定着していった。全国各地の野菜が江戸の野菜に変身していったのである。

例えばタケノコ。薩摩藩が江戸での栽培に力を入れたため、消費が拡大していった。あの天璋院篤姫が薩摩藩邸から送られたかもしれないタケノコ(孟宗竹)をあてに、イモ焼酎を飲みながら故郷をしのんでいたかもしれないと想像するだけで、ひと味もふた味も変わってくる。東京・四谷の内藤トウガラシは高遠藩内藤氏が持ち込んだ。



東京都農業祭で「江戸東京野菜」を説明する大竹氏

江戸東京野菜 余話

野菜にも歴史あり

物語は江戸で生まれる

練馬ダイコンは江戸東京野菜の代表格だが、これには徳川将軍がかかわっている。忠臣蔵やお犬様で有名な五代将軍綱吉が、まだ地方大名で松平右馬頭と名乗っていた頃、尾張からダイコンの種を取り寄せ、練馬の地で栽培させたところ、地ダイコンと交雑して1畝にもおよぶ大きなダイコンになり定着した。消費が増え生産が拡大していったことには、沢庵禅師によって普及したという、ぬか漬けタケアンもあずかっている。

小松菜は「暴れん坊将軍」の八代将軍吉宗の命名。鷹狩りの折、空腹になって地元で食した餅のすまし汁に入っていた青菜が美味で気に入り、「あたりの地名から小松菜」と名付けたといわれる。

物語も味わいのうち 飛躍をス。ハイスに

同じ名前でも伝統野菜とF1野菜が混在することになる。「小松菜」はF1野菜と区別するため、江戸東京野菜の方は「伝統小松菜」との注意書きが必要となる。

小松菜は1960年代までは関東地方の伝統的冬野菜だったが、しおれやすい弱点があった。そのため立ち姿を保ち、病気に強く収穫量が多いチンゲン菜との交配で生まれた、小松菜が出回るようになった。サラダ用に適した緑色の濃いターサイと交配した小松菜もある。

大蔵ダイコンも交配種が販売されていたが、2009年に固定種が復活して市場出荷が始まったこと、交配種と区分するため「伝統大蔵ダイコン」と呼ばれている。

「これらは交配した時点で新しい野菜が生まれたもの」と、伝統野菜とは一線を画していると言っているのは、江戸東京野菜の文化保存や復活・普及に力を入れている大竹道茂氏(江戸東京伝統野菜研究会代表)。

江戸東京野菜を 食べて普及

12月7日(日)に、練馬区で「練馬大根引っこ抜き競技大会」が開催される。制限時間内に何本引っこ抜くかを競う。引っこ抜かれたダイコンは、区内の公立小・中学校の給食に提供される。練馬区が区内特産の江戸東京野菜を広く知ってもらうために始めたもので、まずは「味を知ってもらうこと」が大切というところだ。

江戸東京野菜には 「伝統」が大切

現在は多くの農家が、野菜の種F1種(一代交配種)を外国の種苗会社から買い育てるようになってきている。流通に適した商品として有利な野菜が優先されてきているためである。だから、



練馬大根

展示品には 手を触れないで下さい

都内各地で伝統野菜を知ってもらう工夫をするために、給食に使ってもらうことがあるほか、学校の菜園で栽培したり、料理店で使ってもらったりする努力も進められている。

有名な三國清三シェフの東京・丸の内にあるレストラン「mikuni MARUNOUCHI」では、江戸東京野菜などの東京食材を使ったフレンチを提供し、押上にある料理店「よしかつ」では、主人による江戸東京野菜へのこだわりや、料理についての説明がセールスポイントになっている。