9　カメイドダイコン、かめいどだいこん、亀井戸大根、亀戸大根。　　アブラナ科

亀戸大根は現在の江東区亀戸で、文久年間（1861～64）頃から作られていたダイコン。明治の中頃までは、おかめ大根、お多福大根と呼ばれていたが、その後地名に因んで亀戸大根と呼ばれるようになった。これは2月の野菜の端境期目当てに、葦簀（よしず）の覆い下で寒さ、霜を避けて造られたが、現在は江東区ばかりでなく、戦後も作られていた葛飾区からも殆ど消え去ったダイコツである。戦後米食離れが著しいが、それに伴って「おかず」副食物にも変化があり、漬物などは家の構造も変わり、殆ど自家用にも漬けられなくなったので、この浅漬け用のダイコンも、一般消費家庭では使われなくなった。

野菜園芸学から見ても、来歴は不明で、当時東山で沢山作られた、細根大根（ホソネダイコン）とは全く形状の異なる吸い込み性（根が地表にでない）のダイコンである。

細根大根は私にとって、全くの幻のダイコンで、残っている東京農業試験場の図でしか見ることが出来ないダイコンである。「東京府志料」に「亀戸村莱菔」（莱菔は当時のダイコンの呼び名）とあるのは、亀戸大根かどうかは不明である。

地名の亀戸は、始めは「亀井戸」で、亀村の井戸と言う由来で、亀戸天神の境内に「亀井戸跡」の記念碑もあり、隣の香取神社の境内には「亀戸大根之碑」も造られているほど地元の人々の思い入れは強い。

近くの割烹店では、提供農家にこの亀戸大根を作って貰い、亀戸大根料理を看板にしている。古い名前の「お多福人根」の名を生かして、「お多福大根まんじゅう」も発売している。本来の持ち味である、漬物ものも「亀戸大根二色漬け」として発売している。

写真－43　かつての名産野菜の名が、記されている。

幻の江戸野菜を今に…

写真－44

資料-4

亀戸大根は記録によると文久年間、升本本店周辺で栽培され始め、明治時代にかけて盛んに栽培されていました。
今では大変珍しくなってしまったこの大根を、升本では提携農家にお願いして有機栽培しております。
ぜひご賞味くださいませ。

写真-45

亀戸大根二色漬け