

「江戸・東京やさい」

江戸幕府が置かれていた東京には、諸国の大名をはじめ全国各地から多くの人々が集まり、大きな都市が形成されていました。

人々は地方から地元野菜の種子を持ち込み、栽培・品種改良をしておりました。そうした野菜はいつしか「江戸やさい」として定着・発展しました。

時は変わり明治時代から昭和30年代までは、欧米からも導入された新しい野菜も含めて、東京では品種改良や栽培が盛んに行われていました。

その後、東京は大都市としての発展が進み、東京の農業を取り巻く環境は大きく変化しましたが、高い栽培技術を持つ「東京の農業」は、生産地と消費地が同じエリアにあるといった優位性を活かして、私たちの食生活を、今日も元気に支えています。こうした伝統品種の野菜や、東京から生産される野菜を「江戸・東京やさい」と呼んでいます。

「データでみる東京の農業」

東京都には都市平野部、山間部、島諸地域まで様々な地形、気候が広範囲に分布しています。それぞれの地域特性を活かして、私たちの暮らしに関わり深い、農業生産活動が行われています。

● 農地面積：8,340ha（都面積の約3.8%内普通畑6,080ha）

● 農業生産額：299億円（内野菜生産額174億円）

● 農家戸数：13,748戸（内自給的農家戸数6,347戸）

● 農業従事者：65歳以上の割合 49%

（平成17年調べ）

江戸野菜 一口メモ

● 練馬大根

「練馬大根」とは、練馬地方で作り始めた大根をいいます。練馬大根の栽培は江戸時代に始まりました。この地方の表土は深くて大根栽培の適地だったから、すぐれた大根が生産され、練馬といえはすぐに大根を思い起こすほどの国内有数の産地となりました。

練馬地方の土壌は、関東ローム層と呼ばれる赤土層で、箱根・富士山の噴火による火山灰が、西風に乗って関東一円に運ばれ、それが風化して粘土かした地層です。練馬地方一帯を覆う武蔵野台地の火山灰の洪積層が7メートルに及ぶところもあり、この土が根の深く入る植物の生育に最適なので、大根ばかりでなく同じ伝来野菜のゴボウ・ニンジンなどにも適し、新しく伝来したサツマイモの栽培も盛んになりました。

純粋な練馬大根は、沢庵漬専用の「練馬尻細大根」と、生売用の「練馬秋づまり大根」（煮食やベッタラ漬け、糠味噌漬け用）の2品種があります。

● 滝野川ゴボウ

元禄年間に栽培が始まった滝野川ゴボウのタネは、中仙道に店をかまえた種苗商から全国に広まっていきました。当時は色の違う白茎種と赤茎種がありましたが、本命となったのは品質の良い赤茎種で、これが滝野川ゴボウに受け継がれました。長年かけて改良が重ねられたポイントは3つ。1つ、とう立ち（花茎が出始めることで、根の成長は止まる）の時期を遅らせること。1つ、肉質がしまった歯切れの良いゴボウに仕上げること。1つ、スが入りにくく、肌の色の淡いものを目指すことだったそうです。

香り高いゴボウは、古くから日本人に好まれてきました。1000年以上前に、中国から伝わってきたらしく、平安時代の文献には、栽培がすでに始まったとあるとか。最近では繊維質が多いことから、腸の掃除役やコレステロールを低下させる健康野菜としての効果が話題となっています。

● 千住ネギ

葛飾区北部にあたる金町、水元新宿区一帯は、昭和の中期まで千住ネギの産地として全国的に有名でした。当地区の精農家たちは、もともと千住付近（現荒川区と足立区にまたがる地域）にあった古い「熊手ネギ」や「砂村ネギ」などから選抜改良して、良質な「根深一本葱」を競って作りだし、これらを総称して「千住ネギ」といわれてきました。中でも地元が生んだ「金長ネギ」は、その品質の良さから全国的に広く造られてきました。千住ネギ栽培の起源は不明ですが、土質が適していた当産地の千住ネギは軟白部分が長くて締まりも良く、煮くずれしないため、特にすき焼きなどの鍋物に好んで使われました。