

内藤とうがらし復活物語

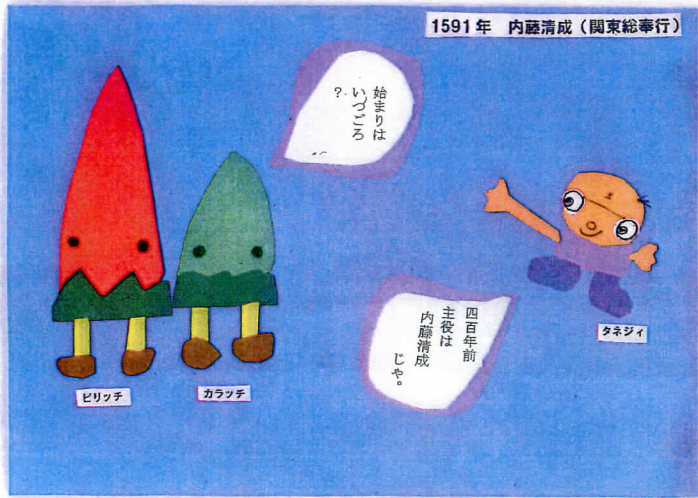
2013.8

内藤とうがらしプロジェクト

内藤とうがらし復活物語（こども向）

ピリッチ、カラッチ 僕たちは内藤家のとうがらし兄弟です、よろしく。
タネジイ わしはタネジイじゃ。内藤とうがらしについてなんでも聞いてくれ。

1591年 内藤清成（関東総奉行）



- 1、ピリッチ、カラッチ この物語の始まりはいつごろ？
タネジイ 約400年前の話じゃ。主役は内藤清成という殿様じゃ。

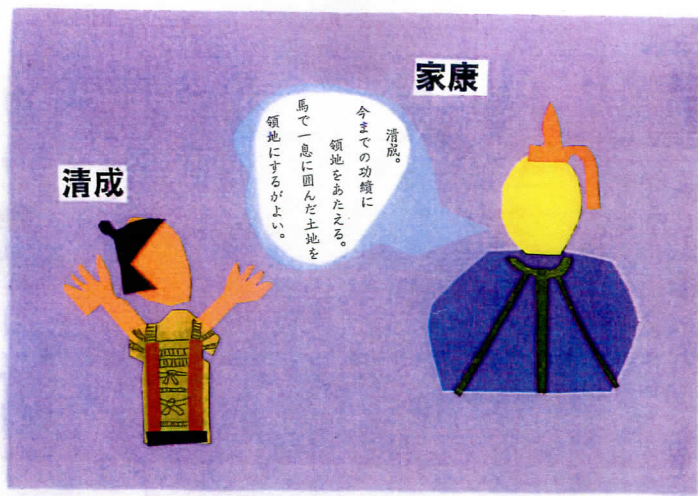
内藤清成は三河（今の愛知県）に1530年に生まれた。
内藤家は代々松平家につかえる家臣で、清成も同じく松平家にお世話になった。特にのちに徳川幕府をつくる家康の父君広忠にかわいがられた。その後、家康の家来として多くの戦場で功績をあげた。
家康が関東統治の時同行し江戸に来た。

始まりは400年前

天正9年
(1591年)

関東総奉行

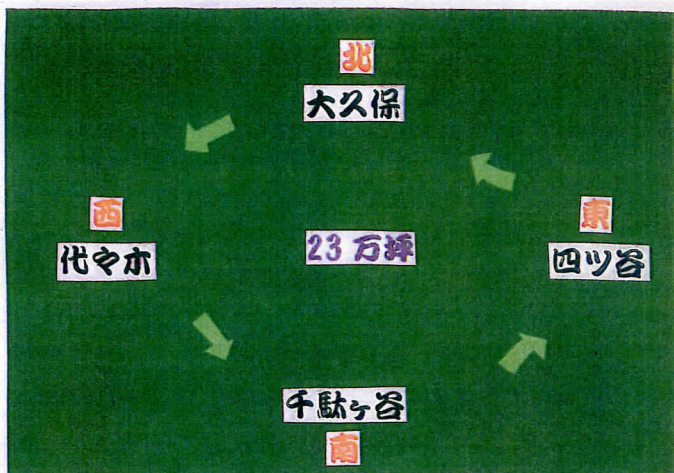
内藤 清成



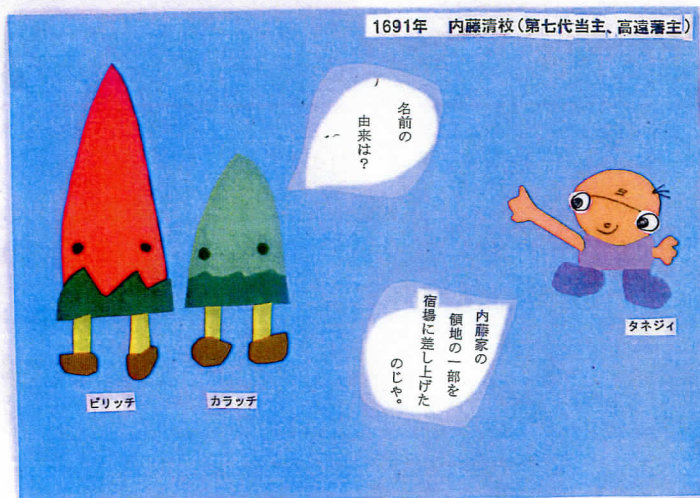
- 2、 のう、清成、今までの功績に領地を与える。馬で一息に囲んだ土地を領地にするがよい。
は、は、はあ、とひれ伏した。
内心はバンザイするほどうれしかった。



- 3、 早速愛馬にまたがり一気にかけて。
走り終わった愛馬は大量の汗を流し、そのまま息が絶え死んでしまった。
(現在、新宿御苑の脇に内藤神社がありそこに駿馬塚、碑があります。
ここをお参りすると成就できるとされ隠れたスポットになっています。)



- 4、 清成が一息で囲んだ領地は現在の四谷から北へ大久保、西へ向って代々木、南に千駄ヶ谷、そして大木戸の四谷へと約 23 万坪と言われている。
この領地はその後、幕府へ戻したり、新宿の宿場へ返上したりして下屋敷としての用地は現在の新宿御苑がほぼ該当するとされている。



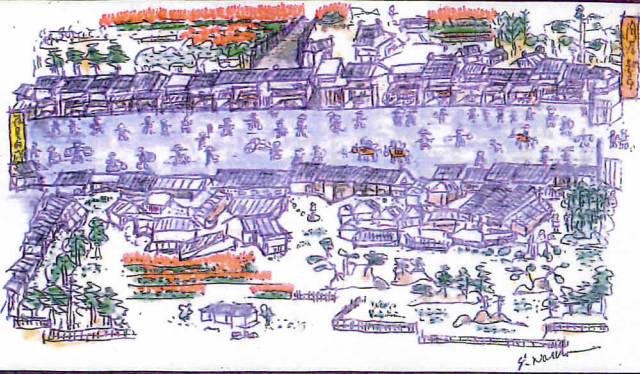
- 5、 ピリッチ、カラッチ なぜ、内藤とうがらして言うの？
タネジイ 名前の由来じゃな。 それのはう。
内藤清成が家康から領地をもらってから約 100 年後。
内藤家第 7 代の当主、高遠藩主、内藤清枚の時代になっていた。
清枚は参勤交代で江戸にさがり神田小川町の上屋敷で過ごし、下屋敷として清成の四谷新宿（新宿御苑のところ）を使い家来たちの野菜をつくっていた。

それから100年

元禄4年 (1691年)

高遠藩主 内藤家七代 内藤 清枚

新宿宿場

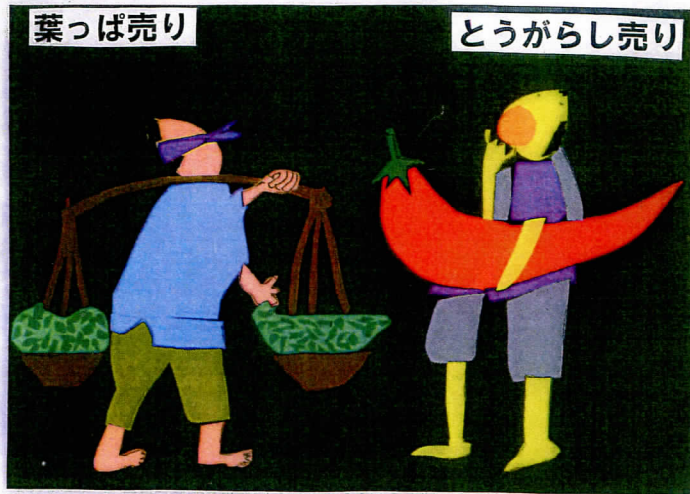


- 6、清枚の頃の江戸は人口も増え大いに賑わっていた。
日本橋から西へ向う街道の甲州道も賑やかだった、
次の宿場まで遠いので四谷あたりに宿場が欲しいと要請があり
内藤家の領地の一部を宿場にさしあげた。
そこでこの宿場は内藤新宿という名前がついた。
そして、ここの下屋敷でつくる野菜のうち特にとうがらしが評判
になり、内藤新宿とうがらしといって江戸中に広まった。

そばブーム



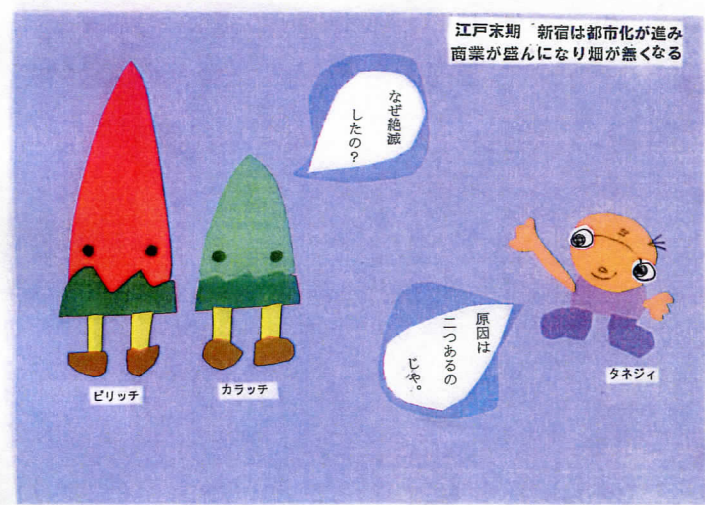
- 7、当時の江戸は人口の大半が男性で特に地方からの職人さんがおおく、
食事は外食でした。昼は仕事の合間に簡単に済ませるそばが人気でした。
どんぶりにそばを入れ汁をぶっ掛ける（ぶっかけそば）が評判で
それに薬味のとうがらしをたっぷりかけ、一気に食べた。



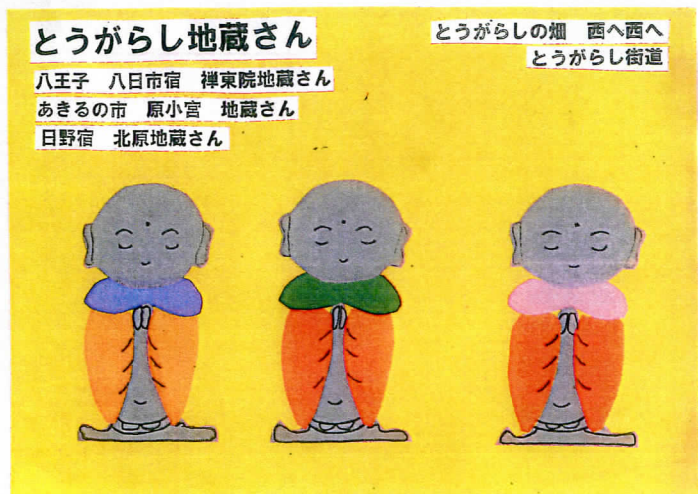
- 8、町には天秤棒にザルをのせ野菜、魚、などを大声をあげ売りに廻った、振り売り、口上売り、がおおぜいいた。
とうがらしも季節になると振り売りで葉っぱの野菜として売っていた。
一味、七味も盛んに商売していた。



- 9、内藤新宿の近隣の農家は内藤様からとうがらしの種をもらい栽培しはじめた。
当時の新宿から見た秋の光景は真っ赤に実ったとうがらしの群生で一面真っ赤なジュウタンを敷きつめた様子だったと記録されている。



- 10、ピリッチ、カラッチ なぜそれほど有名で地元に着していたのになくなったの？
タネジイ そうじゃ。その話をしよう。
新宿の周辺がとうがらし畑で繁栄していたが江戸の人口が増加しその物資の拠点の新宿は商店、卸問屋、加工所、旅館、茶屋などの家が立ち並び畑は一気に商業用地になり、なくなっていった。



- 11、畑は甲州道、青梅道を西へ西へと移動していった。
それぞれの町でとうがらしは盛んに栽培された。
今でも日野、あきるの市、八王子では毎年秋になるととうがらし地藏さんのおまつりが開催されている。

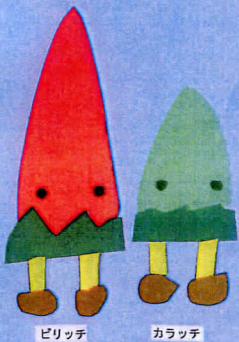
鷹の爪



- 12、もう一つ、内藤とうがらしが絶滅した理由がある。
それは、鷹の爪です。とうがらしの品種で内藤とうがらしより2倍辛さがあり人気のこの鷹の爪の品種を生産し始めた。
畑がなくなり、品種も変りとうとう内藤とうがらしが絶滅した。



2010年 内藤とうがらしプロジェクト 発足



復活したの？



大勢の人が
頑張った
のじゃ

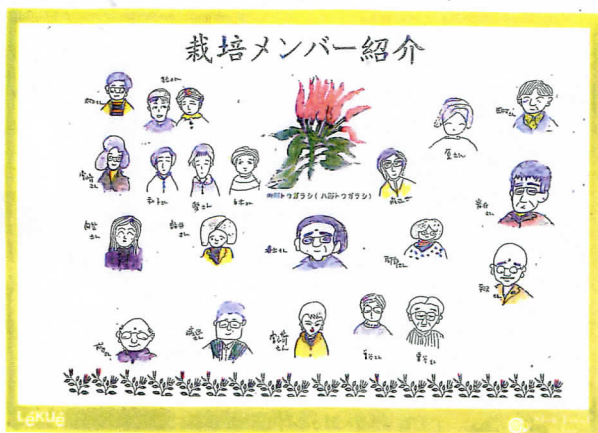
タネジイ

- 13、ビリッチ、カラッチ 無くなってしまったのがどうして復活したの？
タネジイ それには大勢の人が協力して頑張ったのじゃ。
内藤清枝が内藤とうがらしをつくり、新宿がとうがらしで繁栄してから約300年後、今から5年前の2008年、市民団体が新宿の歴史を調べ、新宿で評判だった内藤とうがらしのことを知ったのじゃ。

それから300年

平成20年
(2008年)

内藤とうがらし プロジェクト発足



- 14、市民団体は江戸の食文化を復活させたり、絶滅植物を復活させたりしているグループで、内藤とうがらしの復活を決意したのじゃ。それぞれ会員は歴史、栽培、料理、食育、グッズ、絵、俳句などに別れ研究、制作をしたのじゃ。



- 15、2010年1月。新宿御苑の展示室で会員のまとめた結果の報告、発表会が開催された。当日は多くの新宿市民、関係者がイベントに参加盛んに披露した。特に新宿の伝統文化を大事にしている新宿区長さんも駆けつけこれは大事な運動であり普及PRに努めたいと発言され、会員はおおいに励まされた。



- 16、内藤とうがらしプロジェクトは本格的に動き始めた。まず、種を探すことにした。全国の関係機関に聞いたり、訊ねたり、その結果、筑波の独立法人農産物資源研究所からハ房系の原種を数粒いただくことができた。その種を大事に専用の畑を用意し、隔離して栽培した。成功して沢山の種が取れた。

農業生物



- 17、初めに新宿四谷地域の花いっぱい運動のメンバーに協力いただき種、苗を市民へ配布した。
商店街の店先、家の庭、テラス、にプランターで栽培した。
現在は地域が広がり大久保、高田馬場、早稲田、百人町、角筈にも展開している。



- 18、この運動は全国にも広がってきた。
江戸時代三河の内藤家が統治した藩の中で深く地域と保っていた地域からぜひ、内藤つながりで内藤とうがらしを使って地域の元気をつくりたいと要請がつつぎある。
長野県伊奈市高遠町、宮城県延岡市、福岡県豊前市、長野県佐久市岩村田、福島県いわき市などで。
今後、全国の地域とネットワークをつくり連携していく予定。



- 19、地域活性化運動とは違い、全国規模の食品加工メーカーが内藤とうがらしを使った商品をつくりたいとの要望がある。
物語性やとうがらしの特性がありブランド商品として使えそうだとすること。
2013年から都内の専門農家に内藤とうがらしを栽培していただいている。
安心、安全のとうがらしの出荷ができることになる。
江戸東京伝統野菜に認定されますます内藤とうがらしが発展していく。



時代を超え内藤とうがらしはつながっています。



この物語のスタートは新宿御苑でした。

清成が領地を与えられ、清枚がとうがらしをつくり、発展しました。その後、絶滅しましたが、明治になり新宿御苑は国の管轄になり農事試験場になりました。この時御苑の責任者として福羽逸人農学者が江戸に集約した農作物を再び地方に展開する役割を行い、とうがらしも各地へ展開されました。

そして、現在再び内藤とうがらしが復活しました。

こうして、新宿御苑でとうがらしは時代を超えてつながってきたのです。



20、

ピリッチ、カラッチ これで僕たちの存在がよくわかった。これから多に普及、PRに頑張らないと。さあ、やるぞ。

タネジイ よろしくたのんだぞ。

400年前に始った内藤とうがらしは再びよみがえり燃えあがっている。

21、終わり。

内藤とうがらし復活物語の終わりです。

今後も内藤とうがらしの普及PRにご協力よろしくお願いします。

内藤とうがらしの歌

作詞：げんどう 作曲：三上敏視 編曲：小二田茂幸

ピリッチ トントん トンガラシ カラッチ トントん トンガラシ 新宿生まれの トンガラシ
ぼくらは元気な兄弟さ お日様向って天をつく
イチ、ニイ、サン ソラ、ミテ、サン
真っ赤になろうとサン、サン、サンと サンシャーノ



ピリッチ トントん トンガラシ カラッチ トントん トンガラシ 新宿生まれの トンガラシ
真っ赤はピリッチ、ペペロンチーノ 青はカラッチ、サラダーノ
葉っぱは和風のツクダニーノ
おいしくなろうとポーノ、ポーノ、トンポーノ

ピリッチ トントん トンガラシ カラッチ トントん トンガラシ 新宿生まれの トンガラシ
かわいい魔法のお守りさん いつもカバンでゆうらゆうら
チンブイブイ、チンブイ
こわいのとんでけーとウキウキセブンで ラッキーノ



ピリッチ トントん トンガラシ カラッチ トントん トンガラシ
新宿生まれの トンガラシ

ピリッチ カラッチ

制作 NPO 法人 おいしい水大使館 内藤とうがらしプロジェクト

大都会から始める種の多様性 江戸内藤新宿の「内藤とうがらし」の復活!!



内藤とうがらしプロジェクト
＜NPO法人おいしい水大使館＞

新宿御苑は江戸内藤藩の一部で、下屋敷として活用、多くの野菜を生産していました。その中にハツ房系品種の唐辛子があり、江戸の蕎麦人気とあいまって薬味として愛用されていました。

江戸中に「内藤とうがらし」が評判になると、内藤新宿場近辺の農村地帯でも唐辛子の生産が活発になり、「新宿から大久保へかけて真っ赤なジュウタンをひきしめた光景」といわれるほど地域ブランドとして「内藤とうがらし」が定着していたようです。
(新編武蔵風土記、武江産物史、守貞漫稿、新宿の伝説口碑などより参考)

内藤とうがらしプロジェクト

検索

<http://www.togarashinet.oishiimizu-taishikan.net/>