

とうきょう 自治のかけはし

公益財団法人
東京都区市町村振興協会

No.29

抜刷





江戸東京野菜とは何か

江戸東京野菜とは、江戸から東京という時代の中で栽培され、その時代に消費されて食文化を形成した野菜のことです。江戸時代の中ごろに江戸の人口は百万を超え、それだけの人口をまかなう食料の生産地として、近郊に野菜の産地ができ上がりました。一方、大名の参勤交代に伴う人や物の移動によって、全国各地の野菜の種が江戸に集まるようになりました。その結果、江戸の気候・風土の中で特色ある野菜が生まれ、産地の地名で呼ばれるようになりました。明治以降も、キャベツやハクサイ、短根ニンジンなどの新野菜が導入され、生産や品種改良が盛んに行われました。農家は野菜の生産だけでなく、良質な系統を選抜して採種、種の保存にも努めてきました。これが江戸東京野菜のルーツです。

江戸東京野菜を再発見

昭和47（1972）年、三大都市圏の市街化区域内には「農地はいらぬ」という国の施策がまとまり、都市農業の未来に影響が及ぼされました。私は、JA東京中央会で主に農政部門を担当しており、都市農業の現状と役割について都民に伝えることも行っていました。農地は生鮮野菜の生産地であり、豊かな環境を保全して災害時には避難場所となること、子どもたちにとっては、作物が生育する過程が学べる教育の場でもあることもアピールし、農家の皆さんといっしょに都市に農地がある必要性を訴えてきました。農家と活動するうちに、東京の農家は江戸時代の農家の末裔なのだという当たり前のことが実感として理解でき、同時に、産地の地名のついた野菜がたくさんあり、江戸東京の食文化を支えてきたことも

わかりました。昭和60年代になり、農林行政に携わっていた大先輩が、「東京の伝統野菜が危機にひんしている。このままでは絶滅してしまふ恐れがある」と言うのです。それは、昭和40年代に導入された国の指定産地制度で、地方に大産地が生まれ、そこから安定的に規格どおりの野菜を消費地に大量に運ぶために、交配種の種が全国的に普及したからです。そろいが悪い固定種の伝統野菜は、栽培する農家が激減していったのです。JA東京中央会ではできることから始めようと、都農業試験場長や普及センター長の経験者にお集まりいただき、『江戸・東京ゆかりの野菜と花』（平成4年・農文協）をまとめました。古い時代のことを知る人々から貴重な話が聞けたことが、何よりの収穫でした。現在、全国で伝統野菜の掘り起こし、復活が進んでいます。地域の古老たちが亡くなっていることから、わか

地域ぐるみでの復活の取り組みが 花開いた江戸東京野菜

大竹道茂



江戸東京野菜を知っていますか。亀戸ダイコン、練馬ダイコン、伝統小松菜、馬込半白キュウリ、寺島ナス…などなど、東京には伝統野菜がたくさんありました。昭和40年代、国の指定産地制度により、全国各地に野菜の大産地ができると、一代雑種の交配種が普及し、規格どおりの野菜が無駄なく消費地に送られるようになりました。これにより、そろいの悪い固定種の伝統野菜は敬遠されるようになり、昭和60年代に入り固定種を栽培していた農家は激減していました。絶滅の危機にひんしていた野菜たちが今、新たな脚光を浴びています。



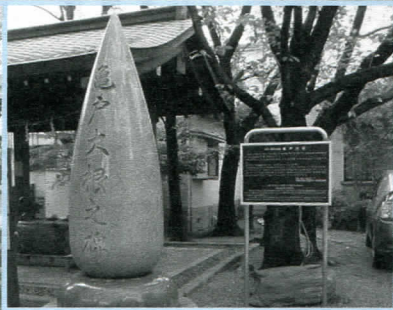
主な江戸東京野菜



小ぶりて葉軸が白い亀戸ダイコン



香取神社で行われた「福分け祭り」。奉納された亀戸ダイコンを分けて、家族で食べる文化が根づいた。右上写真は、香取神社境内にある江戸東京野菜の農業説明板（亀戸ダイコン）と、亀戸ダイコンの碑。



江戸時代の初期に
関西から持ち込
まれたといわれ、
小ぶりでもやわ
かく、味のよい
ダイコンとして
知られていまし
たが、亀戸の地
は都市化が進み、
農地はなくなっ
ていたことから

らないことも多くなっているようです。
同時期、伝統野菜を守ろうと立ち上がったのが京都と金沢です。どちらも行政を巻き込んで、それぞれ「京野菜」「加賀野菜」というブランドを確立しました。東京都の場合はやや出遅れてしまいましたが、できることから取り組み始めました。私にとっ
ては、江戸東京野菜をライフワークにしよ
うと考え始めた時期でもありました。
平成9年、農業協同組合法の施行50周年
の記念事業として、都内50か所——千代田
区永田町から小笠原諸島まで——に江戸

それは亀戸ダイコンから始まった

東京の農業の説明板を設置するという企
画を提案しました。これは、農業にゆかり
のある地区や江戸東京野菜の産地を多くの
人に知ってもらうため、神社の境内などに
説明板を立てたものです。説明板の効果は
徐々に現われ、これが復活の火種となりま
した。

江東区亀戸には、その名もズバリ、亀戸
ダイコンがありました。江戸時代の初期に



品川カブのお披露目会では、品川カブのほか、加工品の販売や、品川カブ入りの豚汁も振る舞われて人気を集めた。



品川神社での品評会では、地元の小学生が栽培した品川カブが並ぶ。

生産は途絶えていました。平成10年、説明
板を建てたことで、この地が亀戸ダイコン
の生まれた故郷であったことがわかった地
元商店街有志の発案で、小・中学校に亀戸
ダイコンを栽培してもらおう試みが始まり
ました。その後、収穫したダイコンは香取神
社に奉納されました。あわせて「福分け祭
り」のイベントが始まりました。ダイコン
の肌が白く、葉の先端がお多福のシルエッ
トに似ていることから、地元では「お多福
大根」と呼ばれていたからで、その福を分
けるという行事で、亀戸ダイコンが市民に
配られました。家内安全、無病息災を願う
縁起物として家庭で食べるという新しい食
文化が生まれ、すでに取り組みは十数年を
経て、住民の入れ替わりの激しい都市部で
も、世代を超えた支持を集めるようになり
ました。

亀戸ダイコンが、地域おこしの核になっ

たのです。

亀戸での取り組みをモデルにしたのが品
川カブです。品川神社に建てた品川カブの
説明板を見た北品川の青果商・大塚好雄さ
んが地元商店街の活性化を願い、品川カブ
での街興しに取り組みました。丸いカブと
違い、20cmほどの細長い根とその2〜3倍
もある葉が特徴のカブです。このカブは、
文化年間に刊行された成形図説に掲載され
ていました。大塚さんは地元の学校に種を
配って生徒たちに栽培してもらおうほか、商
店街の皆さんに種を配りました。皆さんは
面白がってくれて、品川カブを使ったケ
キやまんじゅう、餃子などが商品化されて
います。さらに2012年から、小学校の
生徒たちが栽培したカブの品評会が品川神
社で開催されるようになり、品川区をあげ
ての取り組みが続いています。

寺島ナスプロジェクトに 大きな手ごたえ

亀戸ダイコン、品川カブが地域に定着したなかで、夏野菜がほしいとの思いが強くなりました。江戸東京野菜は、ダイコン、カブ、ハクサイ、菜っば類をはじめ、秋から冬にかけてのものが多くマスコミで取り上げられるようになりました。しかし、逆に取材の申し込みは春から夏にかけてが多く、当時はその季節に江戸東京野菜が少ないことから、マスコミが取り上げる機会が極端に少なくなるので話題はしぼんでいました。

常に話題を提供して忘れられないようにしたいという戦略として注目したのが、墨田区の寺島ナスでした。ナスは夏から秋まで長くとれますから、秋冬の野菜とリレー

すれば、一年中話題が途切れることはありません。

江戸では「寺島ナス」が有名でした。そこで、寺島地区の情報を集めたところ、地元の第一寺島小学校（当時・高橋英三校長）が開校130周年記念を翌年に控えていることを知り、開校記念事業としての復活栽培を頼みに行きました。寺島ナスは、同校が開校した当時、地元農家（父兄）が栽培していたナスです。説明板の設置でお世話になった白鬚神社の今井宮司さんや、都立向島百花園「茶亭さはら」の佐原滋元さんは同小学校のOBで、「現在、寺島の名は小・中学校名にしか残っていない。由緒ある地名をアピールしよう！」と、地域の声として小学校を後押し、とんとん拍子でプロジェクトがまとまりました。

このプロジェクトの実施に当たっては、

同小学校で受け入れてくれた場合を想定して、三鷹市で数千株のナスを栽培し、ナス作りにかけては定評のある「ナス名人」の星野直治さんに、小学校の栽培指導をお願いするとともに、「ひと畝でいいから作ってみてほしい」と試作栽培を頼んでいました。

星野さんは、いっしょに都市農業を守ってきた方です。今まで誰も作ったことのないナスです。「ナス名人」が丹精込めて作ったものは、鶏卵大で香りが強く、皮がややかたいものの、加熱するところりとしておいしいナスでした。日本橋などの老舗の料理人たちに招いて試食会をしました。また、江戸東京野菜の勉強会では野菜ソムリエなど、50人にも試食してもらいました。すると、「えぐみが味に奥行きを与えている」「ナスの香りがありおいしい」「濃厚でうまい。今までのナスは味が薄かったんだな」など数々の称賛の言葉をいただき、その後、寺島ナスを指名買ひする料理人が続出。「ナス名人」の畑では、寺島ナスの栽培面積が年々増えています。

発見の模様がニユースで 取り上げられた早稲田ミョウガ

新宿区の早稲田ミョウガも記憶に残っています。早稲田地区では、江戸時代より晩生系の秋ミョウガの栽培が盛んでしたが、ほかの産地と同様、栽培は途絶えていました。

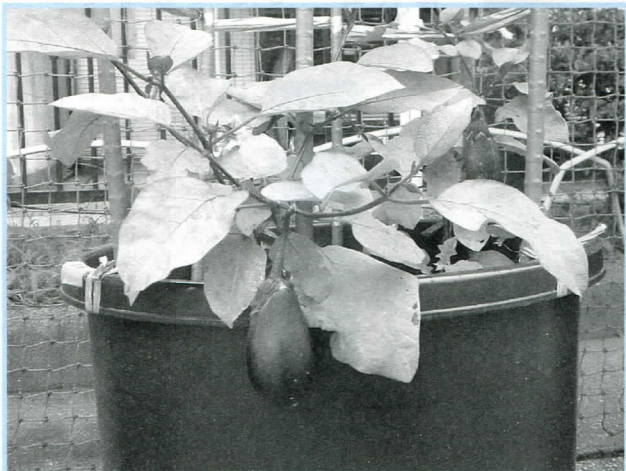
あるとき、ミョウガを食べていてふと思いました。「ミョウガは種ではなく地下茎で殖えるので、早稲田の旧家辺りに忘れられた株が生き残っているのではないか」——この仮説をブログで、「早稲田ミョウ

ガを探しませんか！」と問いかけました。

大きな反響がありました。人のつながりとは不思議なもので、早稲田大学の堀口健治副総長（当時）にお願いする機会が生まれました。学生やOBの皆さんにプレゼンテーションをする機会にも恵まれ、10人ほどの「早稲田みょうが捜索隊」が結成されました。数回の捜索活動で、早稲田地区の30数か所にミョウガが見つかりました。

2010年8月21日、明治の中ごろから住んでいるという旧家の庭に、ミョウガの

東武鉄道東向島駅の高架下に並ぶ寺島ナス。地元の商店街が手入れを担当。



寺島ナスは、第一寺島小学校の開校130周年の記念事業として栽培が始まり、「ナス名人」による栽培指導が続いている。

茂みが見つかりました。当日はNHKの取材クルーも加わり、その日の「NHKニュース7」では、早稲田ミョウガの発見が大きく報道されました。ドラマチックなあの日のことは、今でも忘れられません。テレビの反響は大きく、江戸東京野菜の名も広まりました。その後の追跡調査で、8月下旬に花が咲く、まさに晩生系のミョウガでした。

暮れには、そのお宅からミョウガの株を分けてもらい、長くミョウガ栽培を手がけていた練馬区の農家・井之口喜實夫さんに栽培を委託。できたミョウガは赤色が強くて香りがよく、井之口さんもびっくりするほどの高品質のものでした。その後、早稲田大学の早田幸教授によって、東日本大震災の復興支援のため、気仙沼の戻りガツオに早稲田ミョウガを添えて食べる「早稲田



上：早稲田かつお祭りの実行委員会のメンバー。
右下：色つや、香りとも極上の早稲田ミョウガ。
左：井之口さんが手がける、ミョウガタケの軟化栽培。

かつお祭り」が企画されました。地域をあげての大イベントになりました。その後、早稲田のホテルでミョウガタケのフルコース料理を提供、ミョウガを使ったカクテルやドレッシングが提案されるなど、地元でも大きな盛り上がりを見せています。これこそが「地産地消」——地元で取れたものを地元で消費する——のお手本です。江戸東京野菜の復活は地域おこしの一つのきっかけ。次々と人が集まり、アイデアが実現していく過程にかかわれるのは、とてもうれしいことです。

野菜がつなぐネットワーク

2013年末までに決定された江戸東京野菜は34品目。江戸東京野菜の発掘と同時に、農家、市場関係者、青果商、料理人、料理研究家、フードジャーナリスト、野菜ソムリエ、企業などを結びつけるネットワーク作りに取り組んできました。それにより、それぞれの立場で活躍する方々の情報が飛び込んでくるようになりました。ブログ「江戸東京野菜通信」で、毎日情報発信を続けているのもそのためです。

農家が自家用にひっそりと栽培していた野菜が、じつは幻の江戸東京野菜だったという幸運にも巡り合えました。江戸東京ゆかりの伝統野菜は、栽培農家が2軒以上あることが決定の基準になるので、これからも意識の高い意欲的な農家に協力をあおひてまいります。

江戸東京野菜の復活は、ある程度は達成できたと思いますが、まだ道半ばです。伝統野菜はまず育て栽培されなくなったのではなく、流通に乗らなくなったからです。

復活した野菜を食べると、多くの方々はその個性豊かな味わいに驚き、魅了されています。江戸東京野菜は、旬の時期にか出回りません。季節を知らせる野菜ですから、店頭に並んでいたら、ぜひ手に取ってください。江戸東京野菜は、食べる人がいなくなれば絶滅してしまいます。食べ続けることが大事なのです。学校での栽培や給食の食材としての利用、収穫祭などを通して、子どものうちから江戸東京野菜に触れていけば、大人になったときに次の世代に伝えてくれるでしょう。

和食の食文化がユネスコの無形文化遺産に登録されたことで、伝統野菜も注目されていますが、大量生産、大量消費の流れに乗るのではなく、地産地消の象徴として、生産された土地で食べるものだと考えています。東京オリンピックを6年後に控えて、東京に来られたときには、江戸東京野菜にこめられた、長い歴史と再発見の物語もいっしょに味わっていただきたいと思っています。

profile

大竹 道茂 (おおたけ・みちしげ)

江戸東京・伝統野菜研究会代表。昭和19年東京生まれ。JA東京中央会で平成元年より江戸東京野菜の復活に取り組み、平成9年には江戸東京農業の説明板50本を都内に設置企画。農林水産省選定「地産地消の仕事人」、江戸東京野菜コンシェルジュ育成協議会会長、江戸東京野菜推進委員会 (JA東京中央会) 委員などを兼務。著書に『江戸東京野菜 物語篇』『江戸東京野菜 図鑑篇』(ともに農文協)、監修に『まるごと! キャベツ』『まるごとだいこん』『まるごとトマト』(ともに絵本塾出版) などがある。ブログ「江戸東京野菜通信」で情報を発信中 (<http://edoyasai.sblo.jp/>)。