

昔から今に伝わる純な味を育む



絶滅した野菜：江戸時代(1603-1867)、今日の東京およびその近郊で栽培されていた純系在来種(local purebred)の野菜マップ(星印が付いた野菜は絶滅品種)。

当時、様々な在来種の野菜が栽培されていたことがわかる。

ジャパントイムズ グラフィック

- その昔、江戸で栽培されていた野菜をよみがえらせること、

それは単なる懐旧の情ではない -

小竹朝子(スタッフライター)

近年、特に新幹線の駅が開業した2003年以降、東京都品川区には多くの高層マンションやオフィスビルが立ち並ぶようになった。



蕪マイスター：東京北品川にある八百屋店主の大塚好雄氏と品川蕪

写真：小竹朝子

品川のコンクリート・ジャングルからやや離れたエリアで家庭的な八百屋を営む大塚好雄氏は、かつてこの地域が広大な野菜農園として栄えていた時代について日々回顧し、江戸（現在の東京。1603年～1867年まで日本を統治した徳川幕府が置かれていた）の人々が、品川蕪（葉たくさんで大根のような白蕪）や馬込三寸人参（馬込近隣で栽培される太く短い人参）といった現在では珍しい地域ブランドの野菜をどのように堪能していたのだろうかと思いを巡らせる。

今から5年前、大塚氏は品川区職員から地元住民が蕪、ねぎ、かぼちゃ、筍など多種多様な野菜を栽培していたことを聞きつけ、東京の野菜の歴史について調べ始めた。これがきっかけとなり、江戸野菜研究におけるパイオニアである大竹道茂氏と出会う。大竹氏は、20年という歳月をかけ、かつて首都で栽培されていた江戸時代の野菜のルートを調べ、これまでに人参、胡瓜、牛蒡など50種の野菜を確認している。農業協同組合（JA）東京中央会参事を務めていた大竹氏は、今日では伝統野菜は希少な食材となっていると語る。1970年代半ば、我が国の経済が急激な成長を成し遂げるにつれ、純系の(pure strains)江戸野菜は消え去り、交配品種に取って代わった。

この原因は、明らかに当時の『エキスパート』らが大量の市場流通と消費を目的に、見た目が似ている野菜を安定供給できるような植物を選択的に栽培しはじめたことにある。その結果、今日スーパーで販売されているほぼ全ての野菜が、F1種と呼ばれる人工授粉による交配種となった。これらの野菜は害虫に強いだけでなく、四季を問わず短期間で栽培できるため、農家は膨大な時間を節約し、手間を省くことができる。更にF1種の野菜は標準型のダンボール箱に納まるよう育てられるため、小売業者にとってはありがたい存在である。

「レストランにとっては、あらゆる種類の野菜が一年中入手できるほうが有難いですよ。というのは、季節毎にメニューを変えずにすみますからね。これはつまり、野菜が徐々に工業化されてきているということです。」と大竹氏は語る。

この副次的な影響として、農家は野菜の栽培を管理できなくなる。つまり、F1種はほぼ一代限りであるため、農家は季節毎に種子会社から新しい種を購入することになる。大竹氏によれば、新品種の交配手法は種子会社にとって機密情報であるため農家へ伝えられていない。

一方、江戸野菜は栽培者が適切な時期に採種している限り、何世代にもわたり繁殖していくことができる。

ではなぜ伝統野菜を後世へ残していくことが重要なのだろうか？「江戸野菜には優れた遺伝子が組み込まれているかもしれませんよね。」と大竹氏は語る。「ある特定の地域で育つ野菜を栽培しつづけることによって、その地域の郷土料理を温存することができます。江戸野菜の種を後世へ引き継いでいくことは、我々の責務だと思っています。伝統野菜がなくなれば、本格的な家庭料理もなくなってしまいますからね。」

大竹氏は、F1種の野菜を生み出したバイオテクノロジーを否定してはいないが、近頃では多くの人が食卓にのぼる野菜についてほとんど何も知らないことを嘆いている。「小松菜と呼ばれている野菜は、江戸時代の小松菜とは全く異なります。」と大竹氏は述べる。伝統野菜の小松菜は、葉が少なく根が長い。「今日市場に流通している小松菜は小松菜とパクチョイ(中国の葉野菜)の交配種なのです。」

では、伝統野菜はどのような味がするのだろうか？

大塚氏と大竹氏は、伝統野菜には一般に広く受け入れられるよう開発された現代の野菜にはない、しっかりとした後味がある場合が多い、と述べる。そして伝統野菜には十分に評価されていない性質が沢山あると力説する。

更に、「江戸野菜には昔から日本で受け継がれてきた大切な味わいがあり、単純に美味しいと感じないかもしれませんが、それが日本の食文化に特別な意味合いをもたらしています。そういう意味でも、我々は江戸野菜を後世へ残していかななくてはなりません。」と大竹氏は語る。

20年という歳月をかけた江戸野菜の研究とキャンペーン実施が実を結んでいることを大竹氏は喜ぶ。最近では純系種の野菜(purebred vegetables)に対する関心が高まっており、スピーチや農家からアドバイスを求められることも多い。転機となったのは、2008年に生じた中国製餃子のラベリングのスキandalである、と大竹氏は述べる。これは、食糧の産地を知らないというリスク、そして全てにおいて輸入品に依存するリスクに関して、人々への警告となった。

『1719年、8代将軍徳川吉宗が鷹狩りのため江戸川地区を訪問していた折、宮司が将軍へ野菜を献上したところ、将軍はその野菜を大そうお気に召され、近くを流れる小松川にちなんで小松菜と名付けた。』

更に、大竹氏はそれぞれの伝統野菜に興味深いエピソードがあると強調する。

例えば、1719年、8代将軍徳川吉宗(1684年-1751年)は鷹狩りのため江戸川地区を訪問していた折に、昼食をとろうと地元の香取神社を訪れた。宮司は将軍に質素な汁物と餅を献上した。その他には食材が見当たらなかったため、庭先で採取した野菜を汁物へ入れたところ、将軍はその野菜を大そうお気に召され、近くを流れる小松川にちなんで小松菜と名付けた。

大竹氏は練馬大根のストーリーについても語る。練馬大根は、通常我々が目にする大根とは違い、長さは1メートル程度まで生長する。5代将軍徳川綱吉(1646年-1709年)は脚気を患っていた。これはチアミン(ビタミンB1)不足が原因で、心不全を引き起こす可能性がある神経障害である。綱吉公は占い師の忠告に従い、当時江戸北西の郊外にある練馬に御殿を建てた。そこで、現在の愛知県尾張から取り寄せた種を使って栽培した大根を食べたところ快癒した。

このようなエピソードを踏まえると、参勤交代が始まった17世紀に江戸に野菜栽培が定着したのではないかと考えられる。参勤交代とは、徳川幕府が諸大名に出資を強いることで勢力を抑制し、管理するための制度であった。妻子を人質として江戸に住ませ、大名には1年毎に江戸と自領を行き来させた。大名は江戸滞在中、自領の食事が懐かしくなり、農民と種子を一緒に江戸へ連れてきていた。

「こうして日本全国の種子が江戸に集まったのです。」と大竹氏は述べる。

これらの外来野菜は江戸で栽培されはじめ、年月が経つにつれて周知されるようになった。江戸城の南に位置する臨海の品川は比較的穏やかな気候のため野菜栽培の主要地域となったのだと大竹氏は説明する。

現在、大塚氏は品川蕪の復活と地元復興を試みている。品川では品川蕪を栽培しておらず、また農地として指定されている土地がない。そのため東京西部の農家が今でも江戸野菜を栽培していることが分かって以来、その農家の方々へ生産量を増加してもらうようお願いしている。大塚氏は北品川で経営する八百屋で品川蕪を販売するほか、地元の子供たちが学校の花壇で品川蕪を栽培し、収穫した蕪を給食で味わうことができるよう、地元の学校と連携して活動を展開している。更に地元の菓子職人、お饅頭屋さんや餃子店へ品川蕪を用いたお菓子や加工食品の開発を依頼している。

「いつの日か、子供からお年寄りまで一緒に品川で品川蕪の播種から収穫までできるような広い畑が見たいですね。」そして茶目っ気たっぷりの笑顔を見せてこう付け加えた。「これって本当は八百屋の仕事じゃないですね。」