日本調理科学会誌　Vol. 49, No. 4, 285～288 (2016)

教　材　研　究

東京の歴史文化を今に伝える江戸東京野菜とは

And Edo-Tokyo Vegetables to Tell History and Culture of Tokyo to Now

大竹道茂*§
Michishige Ohtake

東京の歴史文化を伝える伝統野菜の江戸東京野菜は「江戸期から始まる東京の野菜文化を継承するとともに，種苗の大半が自給または，種苗商により確保されていた固定種」と云うことです。江戸から東京へと野菜文化を伝えてきた固定種の伝統野菜は，「タネを播き，収穫し食べ，一部からタネを採り，タネを播き…」というサイクルによって，野菜の命は今日までつながっています。しかし，これら昔の野菜は，揃いが悪い，栽培しずらい，季節限定等の特性があります。

昭和40年代，国は野菜指定産地制度を導入して，全国各地から安定的に大量の野菜を大都市に供給する流れを構築したことから，規格通りに段ボールに収まる野菜が求められました。これにより揃いの良い1代雑種（F1）化が育種業界で進んだことから，規格外が少なく，栽培しやすい交配種の導入が進み，固定種は栽培されなくなってしまい，今日，市場に流通している野菜の殆どは交配種で，同じ野菜をつくるために毎年種屋さんから同じ種を購入することとなり，命のつながりは無くなってしまいました。

1.　生物多様性の保護

貴重な遺伝資源を次の世代にも伝えていきたいという思いで，30年前から江戸東京の伝統野菜の復活に取り組み始めました。江戸東京野菜の復活に弾みをつけたのは平成17年で，食育基本法が施行されたことから，食育に携わる関係者に注目されるようになりました。「国民が生涯にわたって健全な心身を培い，豊かな人間性を育むことができるようにするため，食育を総合的，計画的に推進する」との法の主旨により，平成18年には，公立の小中校に栄養教諭が配置され，地域の歴史や食文化と一体となった伝統野菜が授業の中で取り入れられるようになりました。

授業の中で栽培して給食等で食べることも行われていましたが，震災後は，放射能の心配から学校で栽培したものは，各家庭に持ち帰って家庭の判断に任されています。しかし，家庭に持ち帰った生徒は，自分が栽培したことを，自信に満ちて家庭で報告します。その姿に父兄は子どもの成長を知り，担任への返信で感謝を伝えていたものがたくさん見られました。

写真1.　四年生の教室で五年生の代表が種を手渡す

最近では，採種まで行い，その種を後輩たちに手渡し引き継ぐセレモニーを実施して，種を通して命が今日まで繋がっていることを実感させる教育も増えつつあります（写真1）。更に一歩進んで，クラスを数班に分けて，教室に招いた後輩たちに，班ごとにプレゼンテーションをさせる事例もあります。クイズ形式があったり，寸劇形式があったり，生徒達が知恵を絞って分かりやすく後輩たちに伝えることを考え抜いた方法で，後輩たちの前で堂々と説明する姿に，後輩たちは先輩へのリスペクトが生まれています。採種した種を，地域の家庭菜園利用者などへ提供するなどし，地域の伝統野菜を守り継いでいく役割を果たしていこうという動きもあります。

2.　地域の歴史や食文化を知る

平成23年江戸東京野菜推進委員会がJA東京中央会に設置されました。当時，江戸東京野菜として22品目でしたが，毎年，栽培復活が進み，平成27年9月現在42品目になりました（表1）。その多くは，練馬ダイコン，亀戸ダイコン，滝野川ゴボウ等と土地の名前が付いていて，一つひとつが地域の歴史文化と結びついていることから，各地での地域興しにも活用されています。

今日，野菜の名前は，種苗会社か，生産者グループが，

* 江戸東京・伝統野菜研究会
(Edo-Tokyo-Traditional Vegetables Study Group)
§ 連絡先　E-mail：ohtake@topaz.plala.or.jp

表 1.　江戸東京野菜（42 品目）　　平成 27 年 9 月 25 日現在

根菜 17 種
練馬ダイコン（練馬区），伝統大蔵ダイコン（世田谷区），亀戸ダイコン（江東区）， 高倉ダイコン（八王子市），東光寺ダイコン（日野市），志村みの早生ダイコン（板橋区）， 汐入ダイコン（荒川区），奥多摩ワサビ（奥多摩町），品川カブ又は滝野川カブ（品川区又は北区）， 金町コカブ（葛飾区），滝野川ゴボウ（北区），渡辺早生ゴボウ（練馬区），砂村三寸ニンジン（江東区）， 馬込三寸ニンジン（大田区），谷中ショウガ（荒川区），滝野川大長ニンジン（北区）， 八王子ショウガ（八王子市）
果菜類 11 種
馬込半白キュウリ（大田区），本田ウリ（葛飾区），小金井マクワ（小金井市）， 府中御用ウリ又は鳴子ウリ（府中市又は新宿区），東京大越ウリ（中野，練馬区，板橋区，北区）， 寺島ナス（墨田区），雑司ヶ谷ナス（豊島区），内藤トウガラシ（新宿区），内藤カボチャ（新宿区） 高井戸半白キュウリ（杉並区），川口エンドウ（八王子市）
葉茎類 12 種
伝統小松菜として後関晩生コマツナと城南コマツナ（江戸川と大田区・世田谷区）， 下山千歳白菜（世田谷），ノラボウ菜（あきる野市），シントリ菜（江戸川区），青茎三河島菜（荒川区）， 砂村一本ネギ（江東区），早稲田ミョウガ（新宿区），東京ウド（練馬区，杉並区，北多摩地区）， 孟宗竹のタケノコ（品川区，目黒区），千住一本ネギ（足立区），拝島ネギ（昭島市）
その他 2 種
足立のつまもの（足立区），三河島枝豆（荒川区）

どのような名前を付けたら，消費者に知ってもらえて，売れるかに重点が置かれて名付けられています。しかし，江戸の頃は，なぜ栽培された土地の名前が付いたか，誰が付けたのでしょうか。

亀戸大根を例にとると，栽培地の地元では，「お多福」とか「おか目」とか愛称で呼ばれていましたが，生産者が市場出荷した時，市場のセリ人は便宜上，産地の名前で整理していて「この大根は何処の大根だ」と聞かれて「亀戸」と応えると「亀戸の大根」から「亀戸大根」と名前が付いたものです。江東区亀戸地区の小中学校では，亀戸大根の栽培が始まり 18 年になろうとしています。毎年 3 月には亀戸香取神社で収穫祭が行われていますが，農家が栽培した亀戸大根は「福分け祭り」として，境内に集まった老若男女に配られます。

品川区では北品川の青果商が地元商店街の活性化から，品川カブ普及と栽培に取り組み，小中学校や児童センター等に種を配り，昨年暮れに，第 4 回の品川カブ品評会を開催しています。

練馬ダイコンを，練馬区立の小中学生に給食で食べさせることを目的に，練馬大根引っこ抜き競技大会が毎年開催され，今年で 10 年を迎えます。

江戸東京野菜の復活に取り組み始めた当時，夏野菜が少なかったのです。2009 年，夏果菜として寺島ナスの復活は，墨田区立第一寺島小学校が創立 130 周年記念事業として取り組んだのが始まりで，現在では東向島商店街を中心に区内に広がりを見せています。

新宿では，早稲田ミョウガの発見により，早稲田大学周辺商店街での東北支援のひとつ，気仙沼の戻り鰹のツマとして早稲田ミョウガを活用しています。国民公園協会新宿御苑が信州高遠藩内藤家の下屋敷であった頃生まれた，内藤トウガラシと内藤カボチャは，地元新宿の市民が栽培するようになり，新宿御苑を中心に，地元デパートや老舗などを巻き込んだ地域興しも行われています。

また，2010 年青茎三河島菜が，仙台で栽培されていることがわかり復活したことから，荒川区ではこの野菜は荒川区の観光資源だとして位置付け，近隣の葛飾区にある都立農産高校の生徒達が栽培して荒川区民に供給しています。

東京 23 区を例にとると，農地法上の農地のある区は 11 区で，農地の無い区は都心部の 12 区となっています。しかし，この 12 区では，すべての区ごとで数校だが，江戸東京野菜を栽培し，また給食に利用しています。

3.　野菜本来の風味を知り，味覚を育てる

今日，大根の市場は青首大根に制覇されてしまいました。江戸の頃から青首大根と云うと尾張の宮重大根が有名でしたが，江戸の地名がついた青首大根はありません。交配種の青首大根が出来るまで，練馬大根をはじめ，練馬大根の「秋つまり」と「晩丸大根」との交雑で生まれた大蔵大根，練馬大根を選抜した八王子の高倉大根や日野の東光寺大根，板橋には夏大根の志村みの早生大根，隅田川流域には汐入大根や荒木田大根など，白首大根ばかりでした（写真 2）。

亀戸で生まれた亀戸大根は，江戸末期に茎まで白い個体が突然変異でできた時は，粋好みの江戸っ子が喜んで，市場で三倍の値段で取引されたと云われています。江戸の白首大根は，肉質が緻密で締まっているため，下ろしても青首大根のように水分が多く出ません。また，辛味成分も部位によっては多いのですが，加熱することで旨味に変わるというものです。

今日，江戸の大根料理の再現は，白首大根でないと不可能で，食文化を次代に伝える上で種は貴重です。

写真 2. 粋な江戸っ子は白首大根

世田谷区で，先代から地元の伝統野菜の大蔵大根を栽培していた農家の大塚信美さんも，一時は栽培しやすい交配種の青首大根の普及で栽培をやめていましたが，1997 年交配種の「大蔵大根」が生まれました。交配種は新しい野菜。大塚さんは 2011 年，交配種に満足せず固定種の伝統大蔵大根を復活させました。子どものころから食べてきた大蔵大根本来の味で，これまで納入していたデパートなどの「目利き」も，「幻の大蔵大根の復活」として以後伝統大蔵大根に切り替えました。

群馬県の下仁田で，下仁田ネギの生産者から同じような話を聞きました。下仁田ネギの栽培は，夏の一番暑い時期に植え変えるそうで，高齢化の中で，体力的負担が大きいと，植え変えの必要のない交配種が作り出されました。しかし，「最近の下仁田ネギは味が落ちたな！」と云う消費者の声が聞こえてきたことから，「下仁田ねぎの会」では，産地を守る意味からも味の良い昔からの品種で栽培を継続していくことを決定しました。

伝統野菜は，不味くて栽培されなくなったのではなく，流通に乗らないことから栽培されなくなったもので，食べると美味しいのです。

小松菜は，冬の野菜で江戸川区小松川あたりから周辺県で栽培されていた地方栽培野菜でしたが，交配種が出来たことから，現在では一気に北海道から沖縄まで，周年栽培がされているのが現状です。

交配種の小松菜は，中国野菜のチンゲン菜などと交配された新しい野菜で，自ずと味も違うものです。

そのようなことから生産量の少ない固定種の小松菜を伝統小松菜と呼び交配種と区分するようにしています（写真 3）。

今年，金沢に仕事で伺った折，ホテルのレストランに加賀野菜と能登野菜の料理コーナーがあり，そこに，「小松菜の胡麻和え」が並んでいました。先に料理をとっていた関西弁の奥さんのグループが「小松の野菜ね！」と…。何のことかわからなかったが，飛行場のある小松市の菜と理解したようです。固定種の小松菜の発祥の地など知る人は少なくなろうとしている一例です。

交配種が，甘い，軟らかい，匂いが薄い方向に改良が進む中で，固定種は野菜本来の味がするもので，味覚を育て

写真 3. 伝統小松菜の後関晩生種

る意味からも大切な素材です。

4.　地産地消・食料自給率への意識向上

江戸東京野菜推進委員会が定めた「江戸東京野菜」は，東京の農家が栽培したものと規定しています。

それは地産地消で，しかも流通に乗りづらいことから栽培されなくなった野菜だけに，東京のおもてなし食材，東京に来て食べて頂く食材として，飲食店での活用が行われています。これまで当協会では，教育の現場から復活を行っていますが，商業サイドから話を進めると，「儲かるか!」が先行して，儲からなくなれば，あっさりと撤退するのが商業です。

伝統野菜を次世代に繋げていくことは，これまでの経過からも教育から始めることがベターだと考えています。

PRINT ISSN 1341-1535
ONLINE ISSN 2186-5787

Vol.49

日本調理科学会誌

No. 4　平成 28 年 8 月

Journal of Cookery Science of Japan 2016

目　次

● **巻頭言**
会長就任に当たって…… 香西みどり 261
● **総　説**
シルクプロテインセリシンの機能性と食品への応用…… 武智多与理 262
● **報　文**
のどごしに及ぼす飲料の粘度の影響
—若年群と熟年群の比較— …… 岩崎裕子・大越ひろ・城　史子・高石聡淑・島　宏治 268
● **ノート**
茶葉を素材として用いた料理から検出されるカテキン……
堀江秀樹・江間かおり・野村幸子・物部真奈美 276
● **講　座**
パンの食感と気泡構造の関係…… 井上好文 280
● **教材研究**
東京の歴史文化を今に伝える江戸東京野菜とは…… 大竹道茂 285
● **クッキングルーム**
次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理
中国・四国支部　山口県の柏餅…… 池田博子・五島淑子 289
● **トピックス＆オピニオン**
日本食品標準成分表 2015 年版（七訂）の活用…… 渡邊智子 294
● **平成 28 年度代議員総会報告**
● **平成 28 年度大会プログラム**

一般社団法人
日本調理科学会
The Japan Society of Cookery Science