



月刊

NOSAI



6

2008
JUNE
VOL.60

20年度NOSAI制度の運営方針 (上)

地域で動く「環境保全型農業」(1)





江戸野菜復活への思い

時論

(財)東京都農林水産振興財団

大竹 道茂

江戸時代への現代人の関心は、故郷への郷愁に似ています。江戸の歴史や文化を知りたいと言うもので、その中には江戸の食文化を学びたいという強い願望もあります。

江戸野菜の一つ一つには物語が伝わっていて、それにより大名から農民までの生活が見えてくるだけに、江戸時代の食文化などを今に伝える貴重な食材です。また、単に甘い、辛いだけではない、エグミやあくといった、日本人の舌・味覚を育ててきた食材で、地域風土が育てたものなのです。

四年前、「江戸東京・伝統野菜研究会」を立ち上げました。今では、江戸野菜の生産者や市場・JAの職員、料理研究家など仲間もふえ、各地での市民・自治体による復活の動きを支援しています。

東京の小金井市では、昨年のお正月にNP Oグループ等が「江戸雑煮を食べよう」の企画を同市・江戸東京たてもの園で実施、多くの方々に振る舞いました。この雑煮に使われた小松菜は伝統品種の「後関晩生」。市販の改良種と異なり、忘れられていたしゃきしゃき感に「おいしいー」の声。その後、活動は地元JA東京むさしを巻き込み、市内の農家が伝統野菜の小松菜、金町コカブ、亀戸大根、大蔵大根、しんとり菜等の栽培を始めました。

同市では、東京都の地域産業資源に江戸東京野菜を申請、承認されたことから、助成措置を受けた中で、料理飲食業関係の皆さんと、江戸東京野菜を活用した地域興しの勉強会を開催。今年三月末には、江戸の名勝・小金井桜を意識して市内の飲食店に呼びかけ「お花見弁当フェア」を企画、一〇店が参加するなど、メディアでも紹介されました。

伝統野菜を後世に伝えるこの活動、都市農地の保全を多くの市民に理解していただくことを背景に、活動は広がりを見せています。

最近、伝統野菜の復活をしたいという市民の声が各地から寄せられています。例えば都心の品川で、寂れた地域の町興しができないかと、品川の八百屋さんが訪ねてきました。また、二〇一一年に建設予定の新東京タワーの地元墨田区でも、江戸時代にナスの産地だったことから、町興しのプロジェクトが立ち上がりました。どちらも、農地のない地域での動きだけに、いずれも食育を導入部にしながら関わっていくことを検討しています。

おおたけ・みちしげ 昭和十九年生まれ、東京農大卒、JA東京中央会参事、JA東京信連代表理事専務、農政ジャーナリストの会会員、現在東京都農林水産振興財団食育アドバイザー