



# 若者も巻き込み地域再発見に 江戸東京伝統野菜で町おこし

東京都

江戸東京・伝統野菜研究会代表

大竹道茂

## なつかしい伝統野菜は三四種

伝統野菜は、タネをまき、できた野菜を食べ、その野菜からタネを採り、また翌年タネをまくというように、タネを通して命が今日までつながってきたいわゆる固定種だ。

野菜は、どれもそうだと思っている人が多いが、今日スーパーなどで買う野菜のほとんどは、交配種の一代雑種といわれるもので、両親のよい所を受け継いだ野菜だが、採れたタネからは同じものが出来ないというものだ。

今回お話しする江戸東京の伝統野菜は、江戸から東京にいたる時代の中で、地域の歴史や文化を今に伝える希少な作物ばかりで、産地の名前で呼ばれているものが多い。

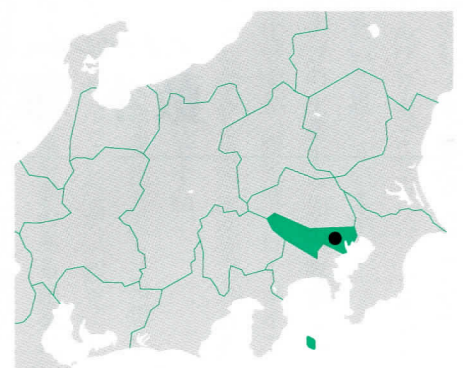
J A東京中央会の江戸東京野菜推進委員会が決定した江戸東京の伝統野菜の品種は三四種類だ。主な野菜の名称、それにもととの生産地は、練馬大根(練馬区\*)、志村みの早生大根(板橋区

\*)、滝野川牛蒡(北区)、雑司ヶ谷茄子(豊島区)、鳴子瓜(新宿区)、早稲田ミョウガ(新宿区)、内藤唐辛子(新宿区)、品川カブ(品川区)、寺島ナス(墨田区)、汐入大根(荒川区)、青茎三河島菜(荒川区)、砂村一本ネギ(江東区)、亀戸大根(江東区)、金町こかぶ(葛飾区)、本田瓜(葛飾区)、伝統小松菜(江戸川区\*)、奥多摩山葵(奥多摩\*)などである。  
(\*は現在も生産地は同じ)

今回、事例に挙げた三河島の青菜、早稲田のミョウガの復活にはさまざまなドラマがあったが、地域を巻き込んだの新たな地域おこしになり、地域再発見にもつながった。

## 三河島菜の復活は給食から

江戸時代の初めから、「青茎三河島菜」は漬菜として江戸の人々の食生活を支えていた。今日、漬物というとハクサイが好まれているが、ハクサイが普及するのは、実は昭和に入ってからのことだ。青茎三河島菜は、一九三三年に起こった関東大震



災によって荒川区の農地が被災者などの住宅用地に転用されて、消えてしまった歴史がある。

四年前の冬、東京都内の公立小中学校の栄養士の皆さんに伝統野菜のお話をしたとき、荒川区の栄養士の方から、「荒川区ゆかりの野菜を探してほしい。子どもたちに給食で食べさせたい」と依頼された。依頼されたことは頭の隅にいつもあるのだが、たまたま仙台で伝統野菜を扱う青果商のホームページを見ていたら、「文献には、別名で『三河島菜』と記されており」とあった。調べてみると、明治に仙台で発行された蔬菜そさいの専門書に「三河島菜(仙台にては芭蕉菜と称す)」とあり、伊達藩の足軽が江戸からタネを持ち帰ったといひ伝えられる古いタイプの青茎三河島菜であった。写真や細密画として伝わっているのは白茎で品種改良された新しいものだったことがわかった。

こうして、二〇一〇年二月、仙台から取り寄せたタネで「青茎三河島菜」が東京都小平の地で復活した。



profile

大竹 道茂 おおたけ みちしげ

1944年1月東京生まれ。JA東京中央会で89年より江戸東京野菜の復活に取り組み、97年には江戸東京農業の説明板50本を都内に設置企画。農水省選定「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。著書に『江戸東京野菜（物語篇）』、監修の『江戸東京野菜（図鑑篇）』農文協。ブログ「江戸東京野菜通信」で情報を発信中。

江戸東京・伝統野菜研究会

農業者を中心に組織され、大都市東京のさまざまな地域で生産されている伝統のある野菜を丹念に調べ、根を絶やさずに将来につないでいこうと活動している。

先の栄養士はその後転任してしまっただが、また別に荒川区の栄養教諭の鈴木理恵さんが私たちを訪ねてきて、試食用に持ち帰った。おいしい野菜だったこともあり、翌年には栄養士たちに話が広がり、生徒たちに食べさせようと小平の農家から仕入れ、同区の一八校の給食で提供された。

また、学校での栽培も始まった。子どもたちは、毎日水をやり、青虫を捕るなど一人ひとりが栽培に携わった。野菜嫌いだった児童でも、野菜に興味を持ち、自分で栽培したからと食べることへの興味を持つようになる児童も多い。

それまで荒川区では教育委員会と環境課が、地域野菜の振興に取り組む小学校などを支援してきた。さらに、一二年、荒川区観光振興課の谷井千絵課長が、ゆかりの伝統野菜は観光資源だとして



上：荒川区の小学校で栽培した青茎三河島菜を収穫する小学生  
下：ミョウガの軟化栽培「ミョウガタケ」をする井之口氏

ことから、新たな展開が始まり、地元の飲食店への普及や六次産業化も模索し始めた。

しかし、ここで問題が発生した。荒川区では、生産地が小平市では遠いから、近隣の知り合いの農家に栽培させたいという。われわれは、東京の農業振興がベースにあり、東京都内で栽培するから江戸東京野菜なので、都内での栽培をお願いし、ご理解をいただいていた。そこで、同観光振興課では、近隣の葛飾区にある都立農産高校に栽培を要請。地域に門戸を開き、地域と一体になった教育を目指す農産高校は快く受け入れて、一二年から生徒達が、栽培に取り組んでいる。

荒川区のホームページには、同年一〇月から「復活！あらかわの伝統野菜」だより」を掲載し頻繁に更新を重ねている。掲載内容を見ればタネ

まきから収穫までいきいきとした農産高校の生徒達がいます。また、商品開発についても荒川区と農産高校が一体となって取り組み、昨年二月二日には、荒川区が開催した「JR日暮里駅前の広場での物産展」に「ぽりマルシェ」に、生徒達が栽培した三河島菜を持ち込みみずから販売した。事前の新聞報道もあり、長い行列ができ、あっという間に完売となった。

早稲田ミョウガ搜索隊を組織

二〇〇九年八月に足立区興野の農家で、昔から栽培してきたという「本田ウリ」が見つかった。

このニュースは、まだまだ東京の片隅に伝統野菜がひっそりと息づいているのではとの期待を抱かせるものだった。そんな時に、自宅に生えて



いたミョウガを薬味に素麺を食べていて、ふと思いついた。江戸のミョウガも生き残っているのではないか。

江戸のミョウガは早稲田が産地で、享保年間（1700-1763）の古文書にその名が記されている。明治一五年、水田とミョウガ畑が広がっていたその早稲田に、早稲田大学の前身・東京専門学校を大隈重信が創設した。下宿や食堂、本屋が立ち並ぶようになり、大学の発展とともに水田もミョウガ畑もなくなっていた。今ではあったことすら人々から忘れられている。ミョウガはタネをまいて栽培するのではなく、栄養繁殖であり地下茎によって増殖する。そのため、早稲田地域にある旧家の裏庭などにまだ生き残っているのではないかと、私は仮説を立て、同年二月のブログで「早稲田ミョウガを探しませんか!」と問いかけた。

多くの反響があったが、早稲田大学堀口健治副総長（当時）に直接協力をお願いする機会に恵まれた。お陰で、学生の皆さんへのプレゼンテーションの機会をいただき、アピールした結果、学生やOBなど一〇名ほどで「早稲田ミョウガ捜索隊」が結成された。一〇年七月から数回の調査で、何と三十数カ所にミョウガの生育が見られた。

その頃には、東京で一〇年前までミョウガ栽培をしていた農家、井之口喜實夫氏の協力も得られ、調査に加わっていた。

明治の中期からその地にお住まいの旧家の庭から発見された模様は、「NHKニュース7」のクルーの取材により、全国へ報道された。

伝えられる早稲田ミョウガは晩生で赤みで美しく、香りが強いことだったので、八月以降一〇月

まで、追跡調査が行われたが、同家のミョウガは、九月末に花が咲いたことから晩生と判定し、地下茎が休眠した一二月に同家のご厚意で、庭の地下茎をたくさんいただけた。

地下茎は、井之口氏の畑に仮植しておいて翌春の彼岸前に定植した。一二年九月に赤みで美しく、大産地のものとは明らかに違う形で香りが強い早稲田ミョウガが芽を出した。

これより先、同年一月、早稲田大学の都市居住環境論研究室で「まちづくり」を教えている早田宰教授から、気仙沼支援として、漁獲量の多い戻りカツオを早稲田大学周辺商店連合会が購入し、早稲田ミョウガをツマにして料理を提供したいと、協力を求められた。

「第一回早稲田かつお祭り」は、二〇一二年九月三〇日から一〇月二二日までの間、盛会裏に開催され気仙沼市の菅原市長、新宿区の中山区長、鎌田早稲田大学総長も会場を訪れた。

生産者の井之口氏は、同年四月からかつて出荷していたミョウガの軟化栽培「ミョウガタケ」に試験的に取り組んでくれた。

翌一三年五月、早稲田のホテルで早稲田ミョウガタケづくしの会席料理を食べる会を企画すると、三〇人の募集は満席になった。

これによって、春の「ミョウガタケ」、晩夏から秋にかけてのミョウガの花芽「ミョウガノコ」が楽しめる栽培体制が整った。生産は東京の農家が受け持つが、集荷から消費にいたる取り組みや地域おこしは、早田教授の指導で始まった。

一三年九月二二日、江戸時代からミョウガ畑の神明宮といわれていた天祖神社の例大祭の祭事

では、井之口氏が早稲田ミョウガを奉納して「祭」が執り行われ、「第二回早稲田かつお祭り」に引き継がれた。特別企画として地元銭湯「松の湯」が「ミョウガ湯」を沸かし、地元和菓子店が試作したミョウガ饅頭の試食会も行われ、新たな名物づくりも始まった。

## 東京五輪おもてなしにも

品川区北品川では「品川カブ」がケーキになり、餃子になり、饅頭になった。また、墨田区東向島の第一寺島小学校で復活した「寺島ナス」は、東武線東向島駅前のプラントーをはじめ、地域の方々が鉢植えで栽培、スイーツの商品開発も行われている。伝統野菜は、まずくて栽培されなくなったのではなく、昭和四〇年代に導入された、国の指定産地制度により、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が消費地に大量に運ばれてくるようになったからだ。揃いが悪く規格に合わない伝統野菜は、今日の流通に乗らなくなってしまったのである。

しかし復活した野菜を食べてみると、多くの方々はその個性豊かな味わいに驚き、魅了されてしまう。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、全国各地で伝統野菜の見直しが行われ、光が当たりつつある。伝統野菜は、大量生産、大量消費の流れに乗せるのではなく、その土地で食べるものだ。

東京オリンピックを六年後に控え、江戸東京野菜は世界のお客さまや、全国のお客さまへの「おもてなし」の食材として、東京に来て、歴史や文化と共に、しみじみと味わっていただきたい。