

江戸東京野菜の物語

江戸東京・伝統野菜研究会代表
大竹道茂

一五九〇年、徳川家康の江戸入府には、尾張、三河、駿河等から、武士をはじめ商人から百姓まで連れて来て、江戸の町づくりを行った。そのため江戸は急激な人口の増加で、味噌・醤油・酒等加工品は関西から下り物として調達したが、新鮮野菜は極端に不足した。

参勤交代の制度が確立する一六三〇年代になると、大名達は不足する新鮮野菜を補うため、国元から野菜のタネを持ち込み、下屋敷などで栽培を行った。江戸には、全国のタネが集まったと云うことだ。江戸の気候・風土の中で育まれた野菜は、ゆかりの産地名で呼ばれ、一つひとつに物語がある。

練馬大根は、五代將軍徳川綱吉が、まだ館林(群馬県)の城主・右馬頭(うまのかみ)だった頃、脚気を患ってしまい、占いの師の忠告に従い、馬の字のつく練馬で養生した。その時、尾張(愛知県)から大根の種を取り寄せて百姓に裁

培させたことに始まる物語がある。

また、八代將軍徳川吉宗は鷹狩りのため江戸川地区を訪れた折に、昼食をとろうと田圃の中にあつた祠・香取神社を訪れ、宮司に所望するが、急に云われてもと云って出してきたのが、餅の澄し汁に庭に生えていた青菜を彩りに添えて出すと、吉宗はその青菜を大そう気に入り、近くを流れる小松川にちなんで小松菜と名付けたと云う。

江戸も中期になると、人口は百万人を超えて世界でも有数の大都市となり、近郊農業は鮮度を重視する野菜の産地として栄え、優良系統の選抜などによる品種改良などの技術も発達した。

江戸に集まったタネは、今度は江



檜原村の急峻な畑

戸から全国に広まった。当時、大名

や旅人は、美味しかった江戸野菜、特に大きい野菜のタネを土産として持ち帰った。軽くても「一粒万倍」のタネによって多くの民、百姓が幸せになるからだ。果嶋から板橋の間の、中山道にはタネ屋が集まりタネ屋街道を形成した。街道では、一メートルもある、練馬大根、滝野川牛蒡、滝野川人参、そして当時の漬菜、三河島菜のタネが売られていた。

練馬大根は、庄内(山形県)に伝わり、干し大根として産物になった。信州の伝統野菜「前坂大根」、遠く薩摩の伝統野菜「山川大根」を初め、全国各地に練馬系大根は伝わっている。

昔、野菜のタネは、花嫁道具でも



「おいねのつるいも」はネギ味噌で食べると美味しい

あつた。嫁に行く娘には自家用の種

を持たせてやった。嫁いだ家での居場所を早く作るためで、食べなれた野菜で美味しい料理を作り、舅や姑に食べさせた。何代も前の婆さんが嫁に来た時に持って来たという、伝統野菜は全国各地に残っているが、東京都檜原村にも「おいねのつるいも」という江戸時代のジャガイモが伝わっている。

このイモ、「おいね」というお婆さんが、甲斐(山梨県)の都留から峠を越えて嫁に来た時、持って来たと今に伝わる。塩茹でするとホクホクしてとても美味しいジャガイモだ。

ブログ「江戸東京野菜通信」で情報を発信中

- ・江戸東京野菜通信
<http://edyasai.sblo.jp/>
- ・江戸東京野菜ネット
<http://www.tv1.jp/blogcorner.html>

■ 食のゼミナール ■

テーマ 「たまご」
日時 2月1日(水) 13時~16時
場所 愛知県名古屋市中区
伏見ライフプラザ
12F第一研修室

お申し込み
☎0533・78・2981
高平純まで