

粋な江戸っ子は白首ダイコン

江戸東京・伝統野菜研究会 大竹道茂

江戸東京の伝統野菜の大根は、練馬大根の他、日野市の東光寺大根、八王子市の高倉大根、世田谷区の伝統大蔵大根、江東区の亀戸大根、板橋区の志村みの早生大根(清水夏大根)、荒川区の汐入大根と荒木田大根(二年子大根)がある。

これらの大根は、すべて白首大根である。



この事を消費者に話すと、青首大根は地上部に首が出ていることから、「太陽にあたって青くなるんでしょう!」と応える人が多く、「練馬大根、伝統大蔵大根、東光寺大根、高倉大根も、青首大根と同じように首は地上部に出ていますよ」と写真を見せる。

天正18年(1590)徳川家康が江戸入府し、江戸の都市づくりが始まった。

尾張、三河、駿河などから、武士ばかりか、商人や職人、さらには農民なども連れて来ていた。

江戸は急に人口が増加したわけで、酒、味噌、醤油等の加工品は、下りものとして、京坂から運んできたが、新鮮な農産物は、遠くから運んでくる事が出来ずに不足していた。

特に参勤交代の制度が確立する寛永年間の1630年代、隔年で江戸住まいをすることになったことで、地元から野菜のタネ等を持ち込んで、不足する野菜を補うために下屋敷等で栽培をしていた。

練馬大根

「延宝年間(1673~81)、五代将軍の徳川綱吉が将軍になる前、群馬県館林の城主松平右馬頭(うまのかみ)時代の話。江戸屋敷で脚気を患い、医者に診てもらったが、原因や治療法がわからず、当時のことゆえ、陰陽師(占い師)に占わせたところ右馬頭だから

だろう、江戸城の北西に「馬」の地名のつく土地があったら、そこに御殿を建て養生しなさいというお告げ。

そこで、調べてみると「下練馬」があり、そこに御殿を建て療養していた。

そこは大名で、地域の百姓の生活を見るにつけ、生活が楽になるようにと、大根のタネを尾張から取り寄せ、作らせたところ土地の地大根と交雑して、立派な大根が穫れた。

練馬区は、北区、板橋区と、城北に位置し、関東ローム層の火山灰土が深く積もった地域で、練馬大根、滝野川牛蒡、滝野川人参と、大きいものでは1mクラスの作物が収穫された。右馬頭の病は、数年で癒え、これから立派な大根が収穫できたなら、お城に献上するようにと言い残して、江戸の屋敷に戻るが、立派なものが出来ればお城に献上できるわけで、これは農民にとってステータス。農民たちは一生懸命栽培に励み、練馬は大根の産地として発展した。

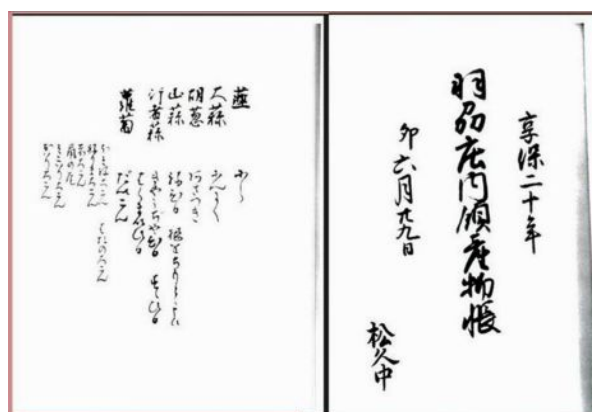
当時、普及が始まっていた沢庵禅師が始めた、米糠で漬ける沢庵漬けが保存食として江戸市民に好まれた。

因みに、右馬頭は延宝8年(1680)、五代将軍綱吉となる。

当時、大名や旅人達は、江戸土産として、練馬大根や、滝野川牛蒡など、大きな野菜のタネを購入して持ち帰った。

大きな野菜のタネは僅かでも一粒万倍、村人たちの生活を楽にしようと、土産としては最も喜ばれたものだった。

享保20年(1735)の羽州庄内領産別帳によると、「蘿蔔 だいこん」として「練りま大こん」が記され、明治21年の両羽博物図譜には、練馬大根と練馬尾止りの絵まで描かれている。



盛永俊太郎・安田健編著1990年『享保・元文 諸国産物帳集成 第XV巻 蝦夷・陸奥・出羽』、科学書院より

庄内のお殿様が、国許に戻るとき練馬大根のタネを持ち帰ったものが、今日、山形県庄内の特産「干し大根」で、干してある形状を見ると、まさに固定種の練馬大根である。

また、信州の伝統野菜、前坂大根は練馬大根を改良したとあるし、遠く、薩摩の伝統野

菜、指宿の山川大根も練馬大根がルーツで、山川漬けとして販売されている。
さらに、三浦大根は、練馬大根と高円坊大根との交配と云う。

さて、練馬大根は、右馬頭が尾張から大根のタネを取り寄せたと伝えられているが、その後、尾張なら有名な宮重大根だろうと話を展開して、宮重大根と記しているようなものもある。

昭和15年に建立された「練馬大根碑」にも、青首大根の代表的伝統野菜「宮重」の名が記されているが、今日の青首大根が普及する以前から、練馬大根との肉質の違いが指摘されていた。

青首大根は、干し大根の過程で、青首の部分が白く仕上がらず商品価値が落ちることから嫌がられ、購入したタネから青首が出た場合は、畑で処分された。

尾張には、各地に色々な大根が栽培されていて、白首ダイコンとしては「方領大根」が有名で、東京でも研究された形跡があり、東京府農業試験場には細密画が残っている。



タネを採る大根の葉を説明する渡戸氏

練馬大根栽培の第一人者、練馬区平和台の渡戸章氏は、同区内の白石好孝氏、五十嵐透氏と共に練馬区の要請を受けて、練馬大根の採種にも携わっているが、

昔から伝わっている採種法を伺うと、まず採種圃場の大根の中から、葉が大きく伸びて葉先が丸く大きいのは「おかめ」と云って採種には使わない。したがって葉先の小さいものだけを選んで抜いていくのだという。

練馬の育種家・渡邊政好氏（98歳）も、大きな葉の大根は、重くて大根が曲がるから、小さな葉が付いたものを残すのだと、同じようなことを言っていて、特に黒葉系がバイラス病にも強いと語っていた。

葉の次は、抜いた大根の中から、全体のプロポーシオンが、代々伝えられている練馬大根特有の形をしているものを選び出す。

そして、最後に大根の下1/3の所をカットして、細胞を見る。白く綿のような感じの細胞は、老朽化した細胞で、「す」が入る兆候だからその大根は廃棄する。

こうした方法で、母本選定を行っている。



このチェックポイントを示すものが、東京都農林総合研究センターが保存する、「練馬蘿蔔」の細密画で、葉と大根と輪切りが描かれている。

これと同じような構図は、練馬大根の一品種「秋ツマリ」の細密画も残っている。また、渡戸さんたち青年農業者たちが昭和33年に発行した「練馬の農業」には、タネの播き方から、沢庵漬けにいたるまで、次代に伝える練馬の文化を絵入りで詳細に手順を紹介している。

亀戸大根

亀戸大根は、江戸末期の文久年間(1861～64)に亀戸の香取神社周辺で栽培が始まったといわれている。

江戸には、亀戸大根と同系列の大根がなく、関西の四十日大根に似ていることから、摂津から持ち込まれたのではといわれている。

亀戸の南、海岸近くの砂村には、幕府が遠浅の海岸線を埋め立てる干拓事業を行い、江戸に新鮮野菜を供給するため、摂津から農民を呼び寄せていて、砂村は農業の先進地域に発展した。

江東区は、水運に恵まれ明治以降、都市周辺の近代工業地帯として発展、農地は工場用地にとって変わったことから、早くから産地は周辺に移転していった。



亀戸では、お多福大根とか、おかめ大根と云われていたが、京橋大根河岸等、市場では季節に大量に出荷されてくる大根を、産地名「亀戸」で呼んでいた。

春先の、めぼしい青菜が少ない頃に亀戸大根は江戸市中に出回る。江戸っ子は競って買い求め、葉から根まで柔らかいことから、浅漬けやみそ汁の具に入れて、食べたことを自慢した。

亀戸は遠浅の海に近く、地下水位が高い沖積地帯で、30センチほどの大根だ。

亀戸大根を、葛飾区高砂で栽培している鈴木藤一さんの話によると、何代か前のお爺さんの時代、突然変異で茎が純白の亀戸大根が出来た。

市場に持っていくと、白好みの江戸っ子が「粋だね!」と3倍の値段で買ってくれたというので、その後、その大根からタネを採り、今日亀戸大根は、白茎大根になっている。

鈴木さんは、2年前のタネを使う。前年のタネだと元気がよすぎて、葉っぱが伸びすぎてバランスが悪く、葉が短いほうが美しいことから、密植栽培をしている。

採種用の亀戸大根は、抜いた大根の中から、全体のバランスを見ながら選ぶが、特に茎が純白のものを選んで埋め戻す。

大根の茎は薄緑色だが、亀戸大根の場合は、茎が純白であればあるほど上物だ。

葉の表面の繊毛もなく全体が柔らかい大根。

お多福大根とか、おかめダイコンと云われていたのは、葉の先端がお多福やおかめの顔のシルエットに似ているからで、その個体からタネを採ると云う長老もいたが、現在ではそのシルエットも乱れている。

平成9年、JA東京中央会は、農業協同組合法施行50周年を記念して、東京農業の由緒ある地に「江戸東京の農業」の説明板を50本設置した。

これにより、これを見たその地域の市民たちは、農産物でのまち興しを始めたが、その第一番が、亀戸香取神社に建てた「亀戸大根」で、平成10年から、亀戸の商店会「亀の会」が、地元の小学校6校と中学校で亀戸大根の栽培を勧めた。



亀戸香取神社境内の亀戸大根の説明板と碑

地元では、亀戸大根を食べさせる店「升本」が繁盛し、月5,000本を東京の農家が供給している。JRも亀戸駅のホームから見える線路脇に畑を提供し、毎朝都心方面に通勤する人たちは車内から見る事ができる。

亀戸観光協会と同神社では、平成10年から、毎年3月に、神社境内で福分け祭りとして、参拝者に亀戸大根のみそ汁を振舞い、亀戸大根も配る。

一本でも、神社で戴いて来た市民は、浅漬けやみそ汁に入れて、家族みんなで家内安全、無病息災を祈る文化が定着し、平成10年に栽培した生徒達も親の世代になってきている。

大蔵大根から伝統大蔵大根へ

大蔵大根は、かつて練馬に隣接した、杉並あたりの農民源内が作り出した「源内つまり」と「練馬秋づまり」の自然交配によって生まれたもので、世田谷の大蔵原に伝わったとする説が定着していたが、それがいつの時代だったかは定かではない。

戦後の東京都城南農業改良相談所時代に大蔵大根の栽培指導を担当した植松敬氏は、昭和28年、石井泰次郎氏が栽培した晩丸(おくまる)大根を「大蔵大根」として品種登録している。

植松氏によれば、登録以前に大蔵原で栽培されていたのは、晩丸大根で、当時は若干短かったが農家ごとに採種し、良いものを市場出荷していた。

大蔵で栽培されていた晩丸大根は、市場では大蔵原から出荷されることから「大蔵大根」と呼んでいた。

そこで、「大蔵大根」の名で登録をしたわけで、以後、晩丸大根と呼ばず世田谷でも「大蔵大根」の名が定着したという。

その後、石塚種苗が、石井氏から販売権を得て、茨城で採種し全国的に販売することになる。

その大蔵大根も、ご多分に漏れず、市場を席卷したF1の青首ダイコンに敗け、昭和4

0年代を最後に市場から消えて行った。

平成8年、幻の大根・大蔵大根が食べたいとする市民の声を受けて、東京都と世田谷区が大蔵大根のF1種を試作し、翌年にF1種を昔からの大蔵大根の名で発表、栽培されるようになった。



母本選定会で、前列左から4人目が大塚氏、3人目が植松氏

世田谷の篤農家大塚信美氏は、F1種には飽きたらず、固定種の大蔵大根の種を探していたが、2011年、野口のタネ(日本農林社)から買い求め、栽培したところ、慣れ親しんだ昔の味の「大蔵大根」が収穫された。これには、大蔵大根(F1種)を作り続けている生産者と、JA東京中央の協力も得て、母本選定会を行っている。

選定会には、植松敬翁(90歳)を招き、母本選定の指導を受けている。

江戸東京野菜推進委員会(JA東京中央会)では、江戸東京野菜をF1種と区分するために「伝統大蔵大根」と命名し差別化を図っている。

2012年からは、味の良さから築地市場が注目、また高島屋なども、伝統大蔵大根を指名してくるようになった。

現在、世田谷区の次太夫掘公園で、12月27日まで開催している企画展「野菜の時代」に、平成13年の日付が書かれた、大蔵大根の種が入った種袋が展示された。提供者の了解を得て展示が終わったら、発芽試験をしてみたいが、世田谷の大蔵大根に関わる人たちは、それを楽しみにしている。

志村みの早生大根

板橋区立の小学校の栄養士たちから、板橋区の名前のついたゆかりの野菜を探してほしいと頼まれていた。

この事はJA東京あおはが、独立行政法人・農業生物資源研究所のデータベースから「志村みの早生大根」を探しだした。

中山道を志村坂上から北に下る辺りは、荒川の河岸段丘となっていて、途中から清水が湧き出ている、この辺りで栽培された夏大根の志村みの早生大根を清水夏大根と呼んでいた。練馬大根と亀戸大根の交雑種を、百姓みの吉がつくりだしたと云われている。当時は夏大根が少なく、滝野川のタネ屋街道でもタネが売られ人気の大根だった。

昨年、板橋第九小学校と、志村第一小学校で、栽培が始まったが、生憎、放射能問題で給食に使うことはできなかった。

昔から日本橋の宝田神社で開催される「べつたら市」に使われた志村みの早生大根、今年、都立瑞穂農芸高校の食品科が、べつたら漬けを試作し、「日本橋京橋祭」で日本橋橋上で販売した。

これら江戸東京の伝統野菜は、都内小中学校の栄養教諭や栄養士の支援もあって、給食や総合の時間で取り上げられ、「タネを播き、作物を作り、それを食べ、そしてそのタネを播き」と、タネを通して命が今日まで伝わってきていることを学んでいて、学校によっては、前年に採種した学年から、次年に学ぶ学年にタネを伝達する儀式を行う学校も増えていて、徐々に次世代に伝わろうとしている。