

「伝統野菜」を広め・つなげる

江戸東京の伝統野菜に見る事例

江戸東京・伝統野菜研究会 大竹道茂



各地で伝統野菜が注目を集めています。古くから各地に根付いてきたそれぞれの野菜は、味がよく、地域の人々に愛されてきましたが、近代的な流通の発展に伴い、収量が少ない、日持ちがしない、収穫期がばらばら、香りが強いなど、さまざまな理由で横に追いやられていました。しかし、その良さを再認識し、地域の食文化と共にあった貴重な種子を守ろうという動きが出てきました。

第8回種苗研修会では、東京で伝統野菜の保存継承、普及に力を注いでいる大竹道茂さんに、江戸東京・伝統野菜研究会の取組みのようすを伺いました。大学生を巻き込んだ早稲田ミョウガの発掘物語り、神社での伝統野菜を使ったイベントなど、大いに参考になるお話でした。

伝統野菜の復活は時間との戦い

1987年だったか、東京の農業振興に永年携わってきた先輩から、固定種など伝統野菜を栽培していた農家が激減しているとの衝撃的な話を聞いた。

国の野菜指定産地制度が導入され定着したことで、大量流通に乗せるため規格通りに段ボールにきっちり収まる野菜が求められたことから一代雑種のF1が導入され、規格外が多く出て不経済

な伝統野菜は、栽培されなくなっていたのだ。

伝統野菜は季節限定で、耐病性に劣り、周年栽培が不可能だったり、日持ちがしないなどで、生産し販売する農家サイドからすると、大量生産、大量消費の流通形態の中では、リスクが大きすぎた。

江戸から東京へと野菜文化を伝えてきた伝統野菜は、「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て、江戸・東京の文化の礎にあるものだ。そして貴重な遺伝資源は引き続き次代に伝えていかねばとも考えていただけに、ショックだった。

JA東京グループでは、1989年、今知り得ることは整理し書き留めようと、当時ご健在だった、東京都の農業試験場長経験者や農業改良普及所長経験者、さらには東京都種苗協会関係者など20数人に集まっていただいて、「江戸東京ゆかりの野菜と花」の編纂に取り掛かった。

仕事の合間の作業だったから時間がかかってしまったが、農文協の協力で1992年に刊行した。しかし、この時期に編纂に取

り組めたことは大きかった。なぜなら、仮に、今日新たに取り組むとなった場合、伝統野菜の情報を持った経験者の何人もが鬼籍に入り、貴重な情報までも彼方へ持って行ってしまったからだ。

全国で、伝統野菜の見直しが行われ、各県とも時間との戦いで、地域での食文化の由緒や伝統野菜の来歴を知る長老たちは、日に日に少なくなっているし、流通されないことで食べる人がいなくなれば、栽培されず貴重な遺伝資源を持ったタネは激減し、絶滅したものも多いと聞く。

有名料理人が注目する伝統野菜

2005年、食育基本法が制定された頃から少し流れが変わった。2007年、日本橋の割烹「ゆかり」の二代目 野永喜一郎氏から東京の割烹店の7割が京風の味付けで、江戸の食材があるのなら江戸の味を伝えたいとの話をいただいた。前掲の「江戸東京ゆかりの野菜と花」を読んでもくれたのだ。



生産者を大切にする三國シェフ (中央)

一方、
レンチの
巨匠 三
國清三
エフは、
2004
年に月刊
誌『ソト
コト』の
企画で、
亀戸ダイ
コンをは

じめ、東京の生産者を1年間訪ね歩き、自ら収穫した食材を料理することで、東京での地産地消を実践、食材の良さを確認された。2009年東京駅の近くに「ミクニマルノウチ」をオープンするに当たり、東京の食材にこだわられた要因になったようだ。

江戸東京野菜の定義が決まった

東京の有名店から始まった「江戸東京野菜」を使ったメニュー開発によって、飲食サイドからの強い要請で、2011年7月、江戸東京野菜推進委員会（JA東京中央会）が江戸東京野菜を商標登録し定義と品目を定めた。

江戸東京野菜の基本的考え方は、「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1965年〜1974年（昭和中期）までの固定種、または在来の栽培法等に由来する野菜とする」としている。個々具体的な定義としては、江戸期から昭和中期に確立した品目、品種、栽培方法である。また、生産状況だが、①複数の生産者が販売を目的として生産しているか ②今後、販売を目的とした生産が見込まれるものなど、いずれかに該当するものとしている。

特性確認としては、①品種特性に由来する品種固有の特性が明らかである。②産地の歴史や風土に由来、伝統的な栽培方法等が特徴になっている。使用種苗は、在来の固定種を基本とし、種苗の来歴が明らかで、栽培を希望する生産者が入手可能なもの。しかも、東京の農業振興が背景にあることから、東京の生産者が生産することが前提となっている。

これら定義を踏まえ、具体的な品目については、「江戸東京野菜推進委員会」において決定するとしている。

平成 25 年度現在、江戸東京野菜として決定されている野菜（野菜 34 種）

根菜類	練馬ダイコン、伝統大蔵ダイコン、亀戸ダイコン、高倉ダイコン、東光寺ダイコン、志村みの早生ダイコン、汐入ダイコン、奥多摩ワサビ、品川カブ、金町コカブ、滝野川ゴボウ、渡辺早生ゴボウ、砂村三寸ニンジン、馬込三寸ニンジン	14 種
果菜類	馬込半白キュウリ、本田ウリ、小金井マクワ、府中御用ウリ、鳴子ウリ、東京大越ウリ、寺島ナス、雑司ヶ谷ナス、内藤トウガラシ	9 種
葉茎類	後関晩生コマツナ、城南コマツナ、下山千歳白菜、ノラボウ菜、シントリ菜、青茎三河島菜、砂村一本ネギ、早稲田ミョウガ、東京ウド、タケノコ	10 種
その他	足立のつまもの	1 種

伝統野菜と交配種の
明確な区分が
求められている

江戸東京野菜 34 種の中に、後関晩生コマツナと城南コマツナがあるがこれらを伝統小松菜と呼んでいる。またダイコンには伝統大蔵ダイコンがある。これらは交配種との明確な区分のためにつけられた名称だ。

小松菜は、北海道から沖縄まで、日本全国で栽培され、周年栽培も可能だ。

小松菜は 1960 年代までは関東の冬野菜だったが、チンゲン菜との交配で株間が狭くても栽培できる立ち姿になったことから収穫量も増え、耐病性品種も生まれたことで周年栽培も可能になった。

また、緑黄色野菜として生で食べるサラダ用の需要には、ターサイと交配して菜の色を濃くした。これら

は交配した時点で新しい野菜が生まれたということだが、タネ袋には交配とはあるものの「小松菜」の名前、さらに市場には交配表示はされずに「小松菜」の名で出荷されている。

また、大蔵ダイコンもしかりで、1960 年代以降は栽培しやしい交配種の青首ダイコンに栽培は切り替わってしまった。しかし、幻となってしまった美味しい大蔵ダイコンを食べたいとする消費者の要望から交配種の大蔵ダイコンとして 1974 年復活した。

江戸東京野菜の需要から、小金井の井上誠一氏が 2009 年に固定種の大蔵ダイコンを復活し市場出荷が始まったことから、交配種と区分するために、伝統を冠して伝統大蔵ダイコンと呼んでいる。

今年の 10 月、関西のホテルで発生した食材の偽称問題は、伝統のネギの名前も挙がっていたが、ホテルサイドの問題だった。しかし、全国的に「昔の名前で出ています」という、名前だけ伝統野菜という交配種が生まれている。

今日、伝統野菜を食べたいとする消費者が多くなっている中で、認識の甘い納入業者が交配種を伝統野菜として持ち込んだら、影響は生産者にまで及び、該当する伝統野菜のイメージダウンと信頼の失墜は免れないだけに、今、明確な区分が必要となっている。

江戸東京野菜には、一つひとつに物語がある

江戸東京野菜の代表でもある練馬ダイコンは、後に五代将軍となった綱吉が、まだ地方大名の松平右馬頭うまのかみだった時、尾張から大根のタネを取り寄せ練馬の地で農民に播かせたところ、地ダイコンと交雑し、また関東ローム層の火山灰土に適して 1メートルもある大きな大根が生産された。以後、練馬はダイコンの産地として発展したが、それには、沢庵和尚によって普及された糠漬けを

取り入れ、消費拡大が図られたことが大きい。

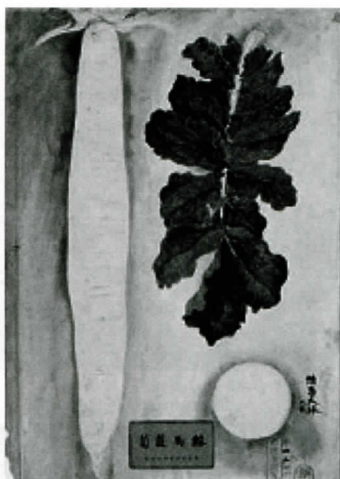
また、八代将軍吉宗は、鷹狩で丹頂鶴の群れる水田地帯で鷹狩を楽しんでいたが、腹がすいたと水田の一角にあった祠で、昼食を所望する。急に来られてもと、出してくれたのが餅の澄まし汁に庭の青菜を彩りに入れたもの。冬が旬の青菜は美味い。吉宗は大層気に入る、その名を聞くが、名もない菜だとの返事。それならばと、「この辺りは小松川だから、その名を『小松菜』とするが良い」と、吉宗が名付けたと伝わっている。

家康、秀忠、家光と三代にわたる将軍はこのほか真桑瓜が好きだった。美濃の真桑村から、毎年、真桑瓜栽培の名人を呼び寄せてつくらせたと府中市の史実に記されている。

野菜にまつわる物語は付加価値として普及や消費に重要な役割を果たしている

探し続ける江戸東京野菜、そして種採り

東京都農林総合研究センターに保存されている、研究資料の細密画に「練馬蘿蔔」がある。1868年〜1940年（明治から昭和初期）にかけて描かれたもので、練馬ダイコンのタネを採種



東京都農林総合研究センター
「練馬蘿蔔」

するための貴重な資料だ。

細密画に描かれた葉は、伝統的な練馬大根の特徴を表している、作業としては、絵と同じ葉のダイコンを採種用の畑から選

んで抜いていく。次に抜いた大根の中からプロポーションが細密画と同じようなものを選ぶ。そして選ばれた、大根の3分の1あたりをカットして、細密画に描かれた断面と比べる。

断面に白く綿のような細胞があると、それは老朽化した細胞で、そこから『ス』が入ることから、断面は均等に瑞々しいものを選び、採種用として再び畑に埋戻す。

この他にも、練馬ダイコンと同様に、秋づまりダイコンの細密画も保存されている。

粋な江戸っ子は白首大根。江戸っ子が好んだダイコンに亀戸ダイコンがある。地元では「お多福大根」とか、「おかめダイコン」と呼ばれていた。これは、大根の肌が白くてきめ細かなところが似ているからと云われているが、一説には葉の先端部がお多福のシルエットに似ているからとも言われている。しかし、市販の亀戸ダイコンのタネは、プロポーションと色に重点が置かれていて、葉を選び大根を選ぶという採種方法は、十分に伝わっていないように、葉の揃いが悪い。

仮説から発見した伝統野菜は早稲田ミョウガ

2009年8月初め、幻のマクワウリ、「本田（ほんでん）ウリ」が見つかった。足立区興野の農家・内田家では、昔からマクワ瓜を自家用に栽培していた。なんでも同家では、これを食べないと夏が来ないというのだ。

同じ瓜を何年も繰り返し栽培すると、純粋に近づき、病気などに弱くなるのではとの不安から、東京都農林総合研究センター江戸川分場に相談したことから、本田ウリの存在が確認された。大ぶりで熟した果肉は黄色く、良い香りで、ほのかな甘みが懐かしいものだった。



本田ウリ 内田家では自家用として栽培



赤みが美しい早稲田ミョウガ

このニュースが新聞で伝わると、小金井の農家でも、別のマクワウリが見つかった。この発見は、まだ、幻の伝統野菜を自家用に栽培している農家があるのではないかと期待を持たせるものであった。

夏の終わりに、自宅で採れたミョウガを刻んで素麺の葉味にして食べている時、江戸っ子が好んだ「早稲田ミョウガ」も早稲田のいずこかに、こっそりと生きているのではないかとの思いが、ふと頭をよぎった。

ミョウガは栄養繁殖で、地下茎によって繁殖するものだから、早稲田の古い屋敷の裏あたりにまだ残っているのではないかと仮説を立て、2009年12月のブログで「早稲田ミョウガを探しませんか!」と問いかけてみた。

早稲田ミョウガについては、文化文政時代(1804~1829)に書かれた、『新編武蔵風土記稿』に「村内の多く茗荷を植えて江戸に鬻ぐ、之を早稲田茗荷と称せり」とあるほか、田山花

袋の『東京の三十年』には、「早稲田から鶴巻町へ出て来るところは、一面の茗荷畑で、早稲田の茗荷と言えば、野菜市場にもきこえたものであった」とある。

花袋が1881年に上京してから30年間を記したものが、1882年 大隈重信によって早稲田大学の前身・東京専門学校が田圃やミョウガ畑の中に設立されると、その後、辺りは学生達の食堂や書店、下宿屋などが出来、都市化が進行し今日に至っている。

早稲田大学総合学術情報センターの敷地は元安部球場で、同センターのホームページに「初代野球部長の安部磯雄先生が野球部員たちと茗荷畑を整地してグラウンドを造った……」とある。また、早大正門近くには、モニュメント「早稲田茗荷」もある。

そんな私の思いを聞いてくれたのが、東京農工大の元学長の梶井功先生で、当時、早稲田大学の副総長をされていた堀口健治先生を紹介してくれた。学生、OB、OGに早稲田ミョウガへの思いを伝えたことで「早稲田ミョウガ捜索隊」が結成された。

当時、政治経済学部4年の石原光訓隊長のもと、数回にわたる捜索活動で30数カ所以上、ミョウガが生えているのが見つかり、捜索の様子は2010年8月21日、NHK「ニュース7」で報道された。

中でも、1893年からお住まいのお宅で発見したミョウガは、地下茎の休眠を待つて、12月に同家のご厚意を得て掘り起し、ミョウガ栽培の経験を持つ練馬の農家、井之口喜實夫氏に増殖を託し、2012年9月、待望の早稲田ミョウガの子が芽を出した。

早稲田ミョウガの特徴として伝わる、晩生で、赤みが美しく、香りが強いミョウガだった。これにより、早大が取り組む気仙沼復興支援として、気仙沼の戻りカツオの「つま」にして食べるなど、早稲田大学周辺商店連合会が実施したカツオ祭りを盛り上げた。

伝統野菜は食育授業に生かされる

独立行政法人農業生物資源ジーンバンクの遺伝資源データベースの利用も行っていて、寺島ナス、雑司ヶ谷ナス、砂村三寸ニンジン、志村みの早生ダイコン、渡辺早生ゴボウ、東京大越ウリ、千住ネギ、高井戸キュウリなどが検索で見つかった。

寺島村の寺島は今日、小中学校に名を留めるだけで、今は墨田区東向島、地元の人たちは寺島の名に郷愁を感じ、第一寺島小学校の開校130周年記念に栽培復活を全校生徒が取り組み、毎年採種して、今日も栽培が継続され、地元の商店街で地域興しにまで発展している。

また、雑司ヶ谷ナスは、雑司ヶ谷地区の豊島区立千登世橋中学校で復活に取り組み、砂村三寸ニンジンは、地元江東区立砂町小学校と第四砂町中学で取り組みました。志村みの早生ダイコンは、板橋区の栄養士さんたちから板橋の名前のついた野菜を子供たち



三河島菜を収穫する尾久宮前小の3年生



第五砂町小学校で行われた後輩たちへのタネの贈呈式

に食べさせたいとの思いを受けて探し出したもので、板橋区志村地区の小学校で栽培が始まった。中でも、砂村一本ネギを栽培している江東区立第五砂町小学校は、銭元真規江菜養教諭は、「伝統野菜はタネを通して命がながっている」ことを生徒たちに伝えようと、2011年から5年生がタネを採った後、授業で4年生の後輩たちに引き継ぐ儀式を行っている。生徒たちは、単なる食べ物から、江戸の時代に想いを馳せている。

2010年12月、荒川区の伝統野菜「三河島菜」が小平の地で復活した。同区では教育委員会と環境課が協力して2011年小平市で採種したタネで、同区立の小学校で栽培が始まったが、2012年、尾久宮前小学校でも採種したタネが、後輩たちに引き継がれ、伊藤英夫校長は、名刺代わりにタネを配布して、同校の取り組みを伝えている。

復活した三河島菜は荒川区の観光資源と位置づけられた

荒川区の伝統野菜・三河島菜は、絶滅したと思われるが、江戸期の古いタイプの青茎の三河島菜が仙台の地に、伝統野菜・仙台芭蕉菜として栽培されていたことがわかり、里帰りした三河島菜として東京で復活した。

荒川区の小学校では栽培が始まり、学校給食でも食べられるようになった。これには同区の教育委員会と環境課が、区立小学校などを支援してきたが、2012年、同区観光振興課谷井千絵課長が、ゆかりの伝統野菜は観光資源だとしたことから、新たな展開が始まり、地元の飲食店への普及や、6次産業化も模索し始めた。

同区はそれまでであった農地が1923年に発生した関東大震災によって農地は被災者の住宅用地になったことから、農地はなく、同区観光振興課では、隣区葛飾区にある都立農産高校に栽培



を要請、地域に開かれ、地域と一体になった教育を目指す同校は、快く受け入れて2012年から生徒達が、栽培に取り組んでいる。

同区のホームページには、同年10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。掲載内容を見れば種まきから収穫まで生いきとした農産高校の生徒達がいる。

また、商品開発についても同区と同校が一体となって取り組み、2013年12月21日には、同区が開催した「にっぽりマルシェ」に、生徒達が栽培した三河島菜をもち込み自らが販売したが、長い行列ができ完売となった。

2014年1月から2月にかけては、区民に三河島菜を食べてもらおうと、市内の飲食店4店の協力のもとに、試食会が行われ、特に同区役所地下のレストランでは、1週間三河島菜の日替わりランチを提供したことで、観光資源としての区民意識を高めることに役立つようだ。

江戸東京野菜コンシェルジュの育成

2012年から、江戸東京野菜コンシェルジュの育成が始まった。「江戸東京野菜」の普及推進を図る伝道師「江戸東京野菜コンシェルジュ」を育成するとともに、食育・地産地消の観点から、食や農業の情報を地域に伝える伝道師たちを、学校教育や社会教

育の現場に派遣等をする仕組みの構築がはじまったのだ。

育成講座には、農業者をはじめ、市場関係者、料理人、料理研究家、野菜ソムリエ、青果商、小中学校の栄養教諭・栄養士、行政マン、フードライター、フードジャーナリスト、加工業者、種苗業者、協同組合関係者、消費者など、直接間接を問わず江戸東京野菜に係わる方々が3期で90余名が受講したが、受講者自身のキャリアを生かす形で、江戸東京野菜を取り入れ、新しい自分の世界を切り開いていて、相互の情報交換がスムーズになった。

現在、ブログ「江戸東京野菜通信」で、江戸東京野菜コンシェルジュから送られてくる情報を毎日発信し続けている。

伝統野菜は、今日の大量生産、大量消費の流れに乗せるのではなく、地産地消の象徴として、生産された土地で食べると美味しい「お・も・て・な・し」食材だ。

オリンピックの東京開催を6年後に控えて、我が国はもとより、世界のお客様に江戸東京野菜にこめられた物語もいっしょに味わっていただきたいものだ。

本資料は2013年11月発行「種から種へつなぐ」(西川芳昭編、創森社)に掲載したものを一部加筆した。

大竹道茂 プロフィール

J A 東京中央会で平成元年より江戸東京野菜の復活に取り組み、平成9年には江戸東京農業の説明板50本を都内に設置企画。(公財)東京都農林水産振興財団 食育アドバイザー 歴任。農水省選定「地産地消の仕事を」、総務省「地域人材ネットワーク登録者」、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(J A 東京中央会)委員。フード・マイレージ ディレクター。農政ジャーナリストの会員。 「農」のある暮らしづくりアドバイザー、「江戸東京野菜通信」でも情報を発信中。