



東京 薬味

-Tokyo Spice-
from Edo-Tokyo vegetables

薬味という食の名脇役を東京で味わおう。最近脚光を浴びている東京の伝統野菜「江戸東京野菜」から、薬味の焦点を当てて紹介します。江戸時代から東京の土地にどのような根付いてきたかを楽しく学べる小冊子を制作しました。



江戸東京野菜とは…



- (1) 季節限定で「旬」がある、東京の伝統野菜
- (2) 自家採種でタネを採ることができる固定種
- (3) 江戸から昭和の各時代に都民の食生活を支え、食文化を育んだ野菜

1 一度は消えかけた存在

東京が都市化するのにもない、農業は「大量生産・大量流通・大量消費」の時代を迎えました。一年中つくりやすく、規格・選別しやすいF1種（一代交雑種）の野菜が市場を席巻し、次第に固定種である江戸東京野菜は姿を消していきました。

2 復活栽培に向けて

平成元年（1989）「このままではタネがなくなってしまう！」声をきっかけに、タネが残っているか調査した結果「馬込半白きゅうり」のタネが見つかり、希望する生産者に分けていきました。

3 料理人から火が点いた

「江戸・東京ゆかりの野菜と花」（編：JA東京中央会）に関心をもった、日本料理の「日本橋ゆかり」野永喜一郎氏らの尽力により、「日本橋まつり」で江戸東京野菜の即売会が行われ、マスコミに取り上げられ、一気に注目が高まりました。

また、フレンチの三國清三シェフが地産地消、子どもの味覚を育てる取り組み、食育授業でも取り上げられています。

JA東京中央会では、「江戸東京野菜推進委員会」を設立してブランド化を進めています。

（「江戸東京野菜」認証数30品目：平成24年9月現在）

4 食育教材としても注目

平成10年（1998）江東区亀戸地区の小学校6校と亀戸中学が、亀戸大根の復活栽培を始めたのを契機に、各小中学校で「江戸東京野菜」の栽培の輪が広がっています。自分たちで栽培し、タネを採ることでタネを通じて今日まで命がつながっていることを学び、栽培することで、自分たちが住んでいる地域の歴史を知る事が出来ます。

5 未来へ

「江戸東京野菜」は、地域の歴史と一体となって生まれた食材です。しかし、食べるひとがいなければ栽培は途絶え、なくなる危険を常にはらんでいます。

地域の食文化を守る「食育」と地域の人に食べてもらう「栽培」に、力を入れています。

江戸東京野菜、復活！！

江戸東京・伝統野菜研究会

大竹 道茂 氏

