

## 第3回 江戸ソバリエ・レディース・セミナー

### 江戸東京野菜

本田ウリ

江戸の人口が増加するにしたがって、江戸近郊の農村では、換金作物として野菜作りも始まり、中川流域の本田地区（現葛飾区立石）ではウリなども盛んに栽培され本田ウリと呼ばれていました。

農家はウリを収穫すると、船に積んで中川を下り、本所を流れる豎川や小名木川を通過して、江戸に運んでいました。

当時、果物などを水菓子と呼んでいましたが、江戸に上る途中で積み込まれる、本所で穫れるウリと比べると、本田ウリは大ブリで格段に美味しい水菓子と評判でした。

本田ウリは熟すと銀白色になり、真桑瓜の金マクワに対して銀マクワと呼ばれていました。瓜売りが、瓜売りにきて、瓜売り残し、売り売り帰る、瓜売りの声。

なんとも、のんびりとした、江戸の暮らしがうかがえる歌です。

熊野神社

葛飾区立石 8-44-31（京成青砥駅 10分）TEL: 03-3693-5623

東京大越（おおしろ）ウリ

江戸時代から、昭和の初期にわたり、シロウリの特産地は、旧武州田畑村付近から、旧豊島郡野方村（現在の中野区野方・鷲宮地域）辺り、東京区部の北西部一帯は、一部水田のほか広い武蔵野の畑作地帯でした。シロウリの畑は低地から台地まで広く適したので、夏の野菜として盛んに栽培されてきました。江戸時代後半から明治にかけては、漬物というのとシロウリに限られ、キュウリは顧みられませんでした。

シロウリには漬物専用の小型で緑色のものと、漬物あるいは煮物用にも使われた長さ60センチにも及ぶ大型で淡緑色のものがあましたが、この地方では大シロウリと呼ばれる後者のものが特産で、季節には農家の女性たちが庭先でウリを縦割りにして、ハマグリ貝で種をかきだしていた情景が各所でみられたものです。

大シロウリは奈良漬けとして有名ですが、それまでの産地の宅地化により、産地は他の地域に移っていきました。

氷川神社

中野区沼袋 1-31-4（西武新宿線沼袋駅 3分）TEL: 03-3386-6212

## 雑司ヶ谷なす

江戸時代、清戸坂の北側一帯は雑司ヶ谷村の畑（現在の雑司ヶ谷墓地は一部）で、坂の道ぞいには雑司ヶ谷清戸村百姓町があり、江戸への野菜供給基地としてナスのほか、ダイコンや青菜などを生産していました。特に、味がいいと評判になった雑司ヶ谷ナスは、江戸時代後半から大正時代の中頃までもてはやされていました。

ナスの栽培には、下肥（人糞尿）や馬糞が多く使われていました。ナスはその用途が広いため需要も多くて、キュウリと並んで夏野菜のなかで重要な地位を占めていました。

大正時代の中頃まで、伝統的栽培技術は引き継がれ、その後、年毎に早く収穫できる技術が開発されたことから、昭和の初めには種まきの最盛期は、2月15日前後となりました。文献によると当時の北豊島郡（現在の荒川・板橋・北・豊島・練馬の各区）のナスの作付け面積は、約200ヘクタールと記されています。

## 大鳥神社

豊島区雑司が谷 3-20-14（都電鬼子母神前2分）TEL：03-3971-6034

## つまもの

ツマモノとは、料理にそえて季節感や風味を演出するために使用する野菜です。

足立区栗原地区を中心に扇、本木、伊興地区などで紫芽、花穂、穂紫蘇、鮎タデ、ツクバネ、サンショなどのツマモノ栽培が行われてきました。

ツマモノ栽培は、大正末期に栗原の農家が当時、穂紫蘇の栽培を行っていた現在の荒川区下谷付近より種子を手にいれたことに始まると言われています。

ツマモノは、高度な栽培技術が要求され、出荷にも荷痛みを防ぐ出荷容器が必要で、大変手間のかかる野菜です。しかし、ツマモノ栽培は狭い面積で高い収入を得ることができ、東京という大消費地近郊のこの地域は、市場を独占してきました。

昭和40年代に入ると、農業技術の普及により、日本各地に強力な産地が生まれるのに対し、この地域は都市化による畑の減少が進み、栽培農家も減少してしまいました。しかし、小面積で栽培できるツマモノの特徴を生かし、工夫を加えて栽培を続け、都市農業のモデルとしても注目されています。

## 鮎 蓼

別名 柳タデ、葉を噛むとピリッとした辛味がある。

鮎の塩焼に添えものにするほか、おろして酢と混ぜてタデ酢としても利用する。

## 氷川神社

足立区栗原 2-1-19（東武線西新井駅10分）TEL：03-3883-6140