

江戸時代に江戸で生まれた数々の野菜に、復活の兆しが出てきた。東京都内の農家と試験場が栽培していた「亀戸大根」「金町こかぶ」といった伝統的な品種に、卸売会社が着目。珍しさと新鮮さを



前面に「江戸野菜」ブランドで販売したところ売れ行きも上々。「伝統の味を守ろう」と料理店や市民団体から生産を後押しする動きが生まれている。

(鷲尾俊介)

「江戸野菜」が復活

「亀戸大根」「金町こかぶ」…

「千住ねぎ」「滝野川ごぼう」「大蔵大根」……。都内の地名がついた野菜は多く、かつて東京が一大産地だったことを物語る。しかしほとんどは、現在の品種と比べて耐病性が低かったり形がそろいにくかったりする。そのため栽培量は少なくな

り、ほとんど市場に出いていなかった。農地面積や農家数自体が減っていることもあり、「東京農業に対する誤解があった」と、東京シティ青果営業開発部の野田裕課長は話す。付き合ひのある市場関係者のほとんどが、東京産野菜の品目や味に詳しくなかったことに驚いた。



ブランドの定着を目指す江戸野菜

(東京・新宿高島屋青果売り場)

卸と料理店が着目 市民団体も後押し

一方で江戸川区や葛飾区、練馬区では地元直売所や料亭などに伝統的な野菜を出荷する農家がいる。地名が付いたご当地野菜や地場産野菜が全国的に人気を集めていることもあり、同社は2004年に「江戸野菜」ブランドを立ち上げた。

独特の風味と鮮度の良さに価値を見いだした。JA東京あおば管内の30戸の農家が約30品目を周年で栽培。出荷翌日には都内の店頭に並ぶ仕組みだ。

江戸野菜を作る練馬区の渡戸秀行さん(40)は、今や作り手が10戸もない「馬込平白きゅうり」を8年前から作っている。収量が通常の品種の半分程度で、皮が硬く、生食向きではない。ところが漬物にすると好評だった。「伝統を守りたいがために作ってきた江戸野菜に脚光が集まってきたのは、経営的に追い風になる」と考えている。

農家以外にも後押しをする。日本橋料理飲食業組合は、江戸野菜の宣伝を目的に今月8日、中央区日本橋で直売した。同組合長の野永喜一郎さん(65)は「伝統の味を守る農家に応えたい」と話し、同組合や東京料理業組合に加盟する料理店に江戸野菜の使用を呼び掛ける構えだ。

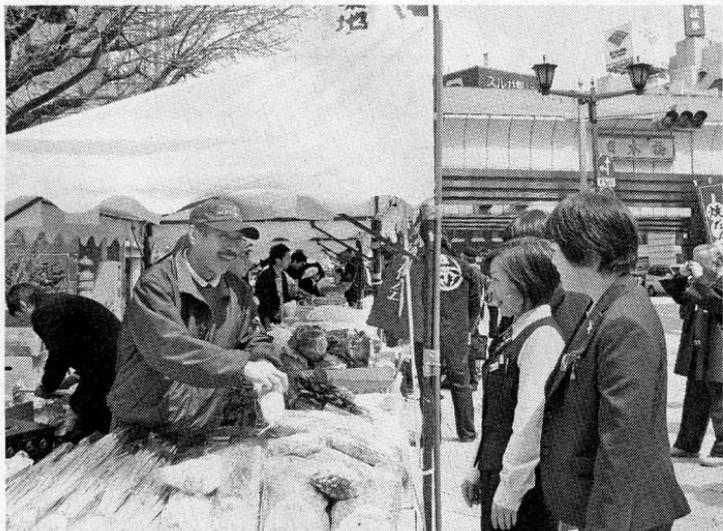
05年度からは東京都農林総合研究センター江戸川分場が小松菜など江戸野菜の収量を上げる試験を始めた。都の地域資源再生事業「水湧(みわ)くプロジェクト」で「江戸東京野菜 創・再生プロジェクト」も発足した。運営主体の特定非営利活動法人(NPO法人)「ミューゼダグリ」が、07年から江戸野菜の直売や料亭への売り込みを本格的に始めた。

値段の高さや少ない出荷量など課題は多い。06年度の「江戸野菜」売り上げは約800万円。目標には達していない。しかし「東京都民に江戸野菜を食べてもらうことは都市農業のアピールにつながるはず」(東京シティ青果の野田課長)と関係者は期待する。

列島クロスアップ

日本橋で江戸野菜を

J A東京スマイル
葛飾直売部会 即売会が大好評



【東京スマイル】JA東京スマイル葛飾直売部会はこのほど、中央区で開かれた日本橋架橋96周年祭で、即売会を行った。江戸東京野菜の小松菜や春キャベツなど葛飾元気野菜10種類360点を販売した。

販売を行った大川清一葛飾直売部会会長は「今回日本橋での即売会は初めてだったが、葛飾元気野菜の新鮮さがPRできたのではないか」と語った。

会場では、日本橋料理飲食業組合が江戸東京野菜を日本橋から発信しよ

うと、江戸東京野菜の小松菜「亀戸大根」、ウド、「千住ネギ」、「金町コカブ」の5点セットに説明書を入れ、1袋500円で即売。珍しさも手伝って用意した120名も終了時間を待たずして完売した。

のらぼう菜の

最盛期に感謝祭

JAあきがわ五日市
ファーマーズセンター

【あきがわ】JAあきがわ五日市ファーマーズセンター「あいな」はこのほど、あきる野市の同センターで感謝祭を開いた。感謝祭は、例年4月下旬に行っていたが、五日市特産「のらぼう菜」が最盛期を迎えること

日本橋で葛飾元気野菜をPRする直売部会