

江戸東京野菜を次世代へつなぐ 持続可能な仕組みづくり・6次産業化へ

多摩・八王子江戸東京野菜研究会 代表
株式会社小城プロデュース 代表取締役 福島 秀史



＜江戸東京野菜との出会い＞

江戸東京野菜は東京の伝統野菜ですが、最近注目度を増しています。

私が江戸東京野菜を知ることになったのは今から約6年前、営業移動中に車中のラジオから聞こえてきた「江戸東京野菜は東京の伝統野菜であり、魅力を伝えることができる人を育成する講座がありますのでぜひお申し込みください」といったメッセージでした。早速連絡を取りその講座に参加して以来現在まで魅了され続けています。

そして現在では特定非営利活動法人江戸東京野菜コンシェルジュ協会の理事として江戸東京野菜の普及活動に励んでおります。

江戸東京野菜とは、種苗の大半が自家採取または近隣の種苗商により確保されていた江戸から昭和中期（40年代）までの野菜、いわゆる固定種の野菜です。それぞれに物語があり、味や形など個性豊かで魅力あふれる江戸東京野菜は東京の伝統野菜として注目を集めており45品目がJA東京中央会により認定されています。（2017年9月現在）

江戸東京野菜の大半は作物名に主産地名がついているいわゆるご当地野菜です。つまり地域の共通の財産でもあるわけです。ゆかりのある地域では江戸東京野菜の町おこしが行われています。例えば練馬地域では時間内に何本のダイコンを折らずに抜けるかを競い、収穫した大根は地元の小学校の給食に提供される練馬大根引っこ抜き大会や、寺島ナス栽培の発祥地である東向島では地域の飲食店等が期間中に寺島ナスを使ったメニューや加工品等が販売される寺島ナスサミット、品川では地元小学校が栽培し出品する、品川神社での品川

カブ品評会、また新宿では毎年10月にバルフェスタや百貨店などでの加工品販売、各種関連イベントと大規模な「新宿内藤とうがらしフェア」が新宿、四谷、高田馬場、大久保エリアで一堂になって開催されています。

話を戻しますが、私が江戸東京野菜の存在を知って以来継続的に普及活動を行っているうちに様々なことを知る機会を得ました。元々広告代理店一筋のサラリーマンだったので一週間のうち終電や泊りがけで仕事をするのが多く食事には無頓着、まして伝統野菜とは無縁で何も知りませんでした。ただ休みになると自宅の庭で野菜作りをすることが多く日々の疲れを癒してくれるひとときでした。その後会社を独立し時間の調整がしやすくなり、徐々に栽培する野菜の数も増えそれに伴って栽培技術力も向上していきました。さあ次はどんな野菜を作ろうかと色々調べては種を入手していきましたがそんな矢先、前述のとおり不意にラジオから聞こえてきた聞きなれない野菜の名前が妙に頭の中から離れず、その野菜の事を知りたくなりました。そして最初に知った事は、江戸東京野菜は種が取れる野菜の「固定種野菜」であることでした。それまで様々な野菜を作ってきたその野菜から種を取り保存して次年度にまた種をまいて栽培するといったことを考えたことはありませんでした。考えてみれば作物は特にそれぞれにあった環境、例えば土の種類や成分、気候で育ち花を咲かせハチなどの虫や風の力で受粉され種ができ、やがてその種が地面に落ちて、もしくは種を保存して種まきをしてまた発芽するといった循環があって存在しているわけです。

＜江戸東京野菜で都市農業のPR、町おこし＞

江戸東京野菜は東京で長年育ってきた作物であり東京の特産物といえます。私が住んでいる八王子には高倉ダイコン、川口エンドウ、八王子ショウガといった3つの江戸東京野菜があります。しかし私もそうであったように八王子市民でありながらその存在は知りませんでした。

高倉ダイコンは大正時代に八王子市高倉町の篤農家である原善助氏が練馬尻細と、みの早生大根を一作おきにまき選抜固定化された大根で、根だけで約60cm、葉を入れると全長約1mにもなりとても長いのが特徴です。たくあん用に干し大根として出荷されています。

大正時代から毎年種をとり受け継がれてきておりますが現在では大変な手間がかかることからたった1軒の生産者(八王子市石川町の立川太三郎氏)になっています。通常のダイコンは種をまき、おおよそ3か月で収穫して作業は終了しますが高倉ダイコンは種をまき収穫してから葉をカットし1本ずつ両脇を紐で結って先を繫いですだれを作りやぐらに引っ掛けて干します。1本が2kg位するので1つのすだれで20kgにもなります。干す期間は1週間、毎朝干して夕方になると気温が下がり大根が固くなってしまうため一度すだれを下し毛布を掛けて夜を過ごします。また翌朝に上げて干しそれを1週間繰り返しやっと干し大根が完成します。さらに干し大根を15本1セットに紐で結って、ずれない形で出荷されますがこれも昔ながらの出荷形態が守られています。お客様の手に届いたとき、樽につける際すき間なくすぐに潰けられるようにセットされておりお客様に対して手間は惜しまずといった配慮がされています。またそれだけではありません。来年も栽培できるように母本選定といって良い形をした大根を数本選び種取り用にします。新たに植え春先に白い花を咲かせ受粉後に緑色のサヤが生り、サヤが枯れる6月後半から7月上旬に種取りをします。その後固いサヤは漬し種を取り出しふるいにかけるなどしてサヤ殻などと分別しペットボトルやビンなどに乾燥剤を入れ日の当たらない場所や冷蔵庫に保

存します。種まきは8月下旬から9月上旬なので生産者は高倉ダイコンとほぼ1年じゅう触れていることとなります。

【高倉ダイコン：干し風景は八王子の八十八景にも選ばれている】



つぎに川口エンドウですが八王子市川口町をはじめその周辺の町で昭和30年代をピークに作られていましたが、今から4年前に私がその存在を知った時には生産者が1軒(八王子市川口町の草木弘和氏)になっていました。

早速その生産者草木さんに会いにお伺いし、地域の財産なので盛り上げていくために力を貸してくださいと伝えると、とても賛同していただき普及活動がはじまりました。その年に草木さんの栽培をサポートし生育特性を把握し、江戸東京野菜認定のために資料を作成し晴れて江戸東京野菜の仲間入りを果たしました。川口エンドウは赤花で通常のキヌサヤと比べ大き目で皮が固めでシャキシャキとした歯ごたえと甘みがあり、豆もふっくらとしています。11月頃に種まきをして越冬し5月連休明けから5月下旬まで収穫します。ひとサヤずつ手で収穫するために手間がかかり、また夏野菜や田んぼの手入れと重なるので、徐々に生産者が減っていき昭和40年代に入ると急激に生産量が減少しました。現在では「川口エンドウ普及プロジェクト」を結成し栽培方法や出荷基準などを話し合い統一したブランド形成を行っています。今では12名まで生産者が増えてきました。

そして八王子ショウガですが昭和の初めごろ、あきる野にある二宮神社で開催されているしょうが祭りで出店されていたショウガの生産者から、八王子で桶屋業を営んでいた方がいただいて持ち

帰り八王子市加住町の生産者である村内米吉氏の祖父に手渡されて作り始めたのが始まりといわれています。

以降 80 年もの間途絶えることなく現在も生産されています。数年前に江戸東京野菜にも認定され現在では八王子ショウガ生産者グループが結成され八王子全域の生産者 20 数名が栽培しています。レモン色で筋がなく辛みも強すぎずとても美味しい葉ショウガで 8 月中旬～9 月下旬に出回りますが、地元の直売所では午前中に買いに行かないと品切れの場合が多いとても人気があるショウガです。八王子ショウガは葉ショウガのため 9 月下旬頃を過ぎると出荷が終わり残り分は来年の種ショウガとして畑に残し晩秋の 11 月頃霜が入る前に収穫して約 1m 位の穴を掘ってその中に保存して休眠越冬させます。低温と水に触れると腐敗したり病気になったりするため、4 月の植え付け時期まで保存します。4 月に掘り出したところ、種ショウガがだめになってしまっていることもしばしばあり大変な手間と技術力が必要とされます。そんな手間をかけて 80 年以上八王子の風土に根付いてきた作物です。

このように種をまき収穫した次回のために種をとり循環をしながら手間ひまかけて大切に栽培されている江戸東京野菜は東京各地にあります。そんな魅力をどのように伝えたら次世代に種をつなげることができるか？日々試行錯誤しながらチャレンジしています。

活動当初は、江戸東京野菜の魅力をパワーポイントにまとめお話をした後に試食していただく内容で講座を行い、ファン層の拡大を目指してまいりました。また江戸東京野菜ポスターや江戸東京野菜ガイドなどの PR ツールを作成して販売したり、店頭 POP を作成したりして認知度アップを図りました。

次に江戸東京野菜をもっと多くの方々に食べていただき魅力を知ってもらいたいとの思いで、作って下さる生産者を増やすための活動を行いました。直接生産者のところへお伺いしてご説明し興味を持っていただいた生産者に種をお渡しして作

っていただきました。

そして収穫した江戸東京野菜はどのように販売したらよいかわからない生産者のために、収穫物を興味を持っている飲食店や生活者のところへお届けすることを始めております。

<江戸東京野菜の 6 次産業化>

江戸東京野菜には旬があります。市場に出回る時期は限られています。もっと多くの方に知っていただきその美味しさや魅力を伝えたくなりそのためには旬の時期以外でも楽しめる加工品生産に着目しました。昨年秋に江戸東京野菜の加工品を初めて企画販売することになりました。

その名は「八王子しょうがミルクジェラート」、八王子の有名な磯沼ミルクファームのホルスタイン、ジャージー、ブラウンスイスの 3 種の牛のミルクを調合したミルクの黄金律牛乳と八王子の大人気江戸東京野菜である八王子ショウガを組みあわせ八王子の有名なジェラートショップであるダルチアーノで製造してもらいました。

発売以降大変ご好評をいただき、その後第 2 弾企画の内藤カボチャジェラートと合わせ昨年度は 2,000 個を製造、毎年秋に開催される「八王子フードフェスティバル」にブース出店し発売を開始しました。開催初日に読売新聞多摩版にてジェラートの記事が大々的に紹介され、またブース内に商品特長やストーリーを載せたパネルやリーフを展示しその内容に沿って丁寧に説明をしたこともあって、3 日間分として用意していた 450 個があっという間に完売してしまいました。さらにその後の販促につなげるべく施策として、ご購入いただいたお客様に江戸東京野菜ジェラートギフトセット（しょうがミルク、内藤カボチャ 8 個セット・各 4 個）の案内リーフレットを説明しお渡ししたことで、年末年始の冬のギフト商戦に加わることができ多くのお申し込みをいただきました。その後もホームページやフェイスブックに案内と申込フォームをアップしコンスタントに結果を残すことができました。又、多くの飲食店からお店で出したいとのご要望があり業務用（4 リットルバツ

ト)を製造し配送したことも2000個を完売できた大きな要因になりました。

八王子の農産物である八王子ショウガと磯沼ミルクファームの牛乳を合わせてPRすることができ、人のご縁でつながったダルチアーノの製造技術も相まって大きなブランド品が完成しました。まさに八王子オリジナル6次産業加工品そのものが誕生したわけです。

江戸東京野菜ジェラートシリーズは今後も随時新たな江戸東京野菜を使つての企画・製造を行い商品化を進めていく予定です。

そして八王子ショウガ以外の高倉ダイコン、川口エンドウといった八王子の江戸東京野菜関連の加工品も商品化を着々と目指しています。

今、東京各地でその地にゆかりのある江戸東京野菜を使った加工品の商品化が進んでいます。中でも内藤トウガラシの加工品はすでに「内藤とうがらしプロジェクト」により七味とうがらし、一味とうがらし、おかき等その他様々な加工品が誕生しています。その他にも東光寺ダイコンのたくあんや品川カブの漬物、拝島ねぎ味噌等も発売され、まさに江戸東京野菜の6次産業化が盛んになってまいりました。

商品化の原点は江戸東京野菜を大切にし次世代につなげたいとの人々の思いがカタチになっているに違いありません。

＜都市農業の発展へ＞

そして今年、小城プロデュースは八王子の農業生産者としても活動をはじめました。現在江戸東京野菜は需要が多く供給が追いついていません。最近メディアでの紹介が増えたことで認知度があがり、東京にゆかりのある伝統野菜を食べてみたいと感じる方が増え、そのニーズなどから都内では江戸東京野菜を扱う飲食店が増えています。また江戸東京野菜購入場所としては、地元の直売所で聞いてみることをお勧めしています。弊社としてもさらに生産量を上げ、種まきから食卓にあがるまでの持続可能な仕組みを構築しながら加工品開発等に更なる力を注いでまいります。

現在都市農業は後継者不足、新規就農者の受け入れ、農地の減少など様々な問題がありますが江戸東京野菜は東京のオリジナルの財産であり都市農業の発展にもつながると信じています。

自分の生活圏である東京、その中で江戸東京野菜が食を豊かにし人々に感動を与えたり喜ばせたりできることを期待してやみません。

