

野菜を買いに行こう！

江戸野菜復興への取り組み

# 江戸野菜が揃う珍しい八百屋「マルダイ大塚好雄商店」

店長の**大塚好雄**さん「品川かぶ」は11月中旬から2月頃まで楽しめる



「品川かぶ」「千住ねぎ」「のらぼう菜」「馬込三付人参」など、東京に古くから伝わる伝統野菜があります。江戸から東京にいたる歴史の中で、市や近郊で栽培され、江戸・東京市民の食生活を支えてきました。時代とともに改良され、衰退していった江戸野菜の復興に取り組み動きがあります。

「品川かぶネー！いいのが入ってるよ」ちやきちやきの江戸っ子口調で話すのは、東京・品川で八百屋を営む「マルダイ大塚好雄商店」の大塚好雄さん。店頭には珍しい江戸野菜が並びます。「江戸野菜は頭に地名が付くんだよ。『品川かぶ』『金町小かぶ』『馬込半白節成胡瓜』。おもしろいでしょ。11月から2月頃まで色々揃う」と大塚さん。ここでしか買えないとあって、遠方から来るお客さんも多いそうです。大塚さ



大塚ご夫妻

んが江戸野菜を扱うようになったのは8年前。市場の仲間に誘われたのがきっかけとなり、今では江戸野菜の普及がライフワークです。

「江戸野菜は越冬野菜で、昔はみんな漬物にしてたんだ。秋に収穫して春まで持たせるっていう工夫だよ。品川かぶは、煮くづれしないからシチューやおでんにも合う。コクがあつて、うまいんだ！」野菜の話が楽しくて仕方ないといった様子。話が弾みます。

そもそも江戸野菜はなんで衰退していったのか？聞いてみると「結局ね、江戸野菜は同じ形のものが大量に出来ないんだよね。スーパーに並ぶ野菜はF1種って呼ばれる種で栽培されて、同じ形で美味しい野菜が大量に出来る。江戸野菜は昭和30年代まで市



千住ねぎ  
直径3cmほど、通常の2倍ほど太いのが特徴。

場でもたくさん見かけたけど、作り手も減っていくし時代の流れだよ」一度きりしか使えないF1種に比べ、固定種の江戸野菜は、種を後世へ繋げられるのが特徴です。大塚さんは販売だけでなく、この種を仕入れ、積極的に生産者へ栽培の依頼をしています。また、その活動は留まらず、地元の小学校で子供たちに品川かぶの栽培を指導し品評会を開くなど、地域活性の活動に努めています。「野菜を通じて子供たちと交流できるなんて、こんな嬉しいことはない」と語ります。さらに、築地市場とも連携し江戸野菜のブランド化を目指すなど、復興への活動はますます広がります。

## 「マルダイ大塚好雄商店」

- 住所：東京都品川区北品川2-2-9 ●定休日：日曜
- 電話番号：03-3471-1285 ●営業時間：7：00～20：00
- 北品川駅（京急本線）から徒歩約5分