



成田重行

内藤とうがらしの「復活」を語る



絶滅した「新宿内藤とうがらし」が約400年の時を経て現代に復活!

なぜ江戸時代に新宿名物として大ブームとなりつつも絶滅したのか、その歴史を徹底的に調べたことを切っ掛けに、みごと復活させることに成功。今は普及活動に奔走する成田重行さんに話を伺いました。

江戸っ子の蕎麦人気で内藤とうがらしが大ブームに!

——新宿内藤とうがらしは、どんなとうがらしですか?

「八房」種の唐辛子のことです。「八」とは「沢山」という意味で、天に向かつて多くの房が実ります。この唐辛子が、江戸時代に新しくできた宿場町「新宿」の「内藤家」の領地で作られたから「新宿内藤とうがらし」と呼ばれるのです。内藤家が三河から江戸に出てきたのは1590年頃、豊臣秀吉に関東六州を治めるように言われた徳川家康の命を受け、初代内藤清成は今の四谷に陣地を設けました。1603年江戸時代が始まると家康は清成の功績を称え領地を与えるのですが、このことを伝えるのが「駿馬伝説」。家康に馬がひと息で駆けることのできた土

地を与えると言われて清成は駿馬とともに千駄ヶ谷・代々木・大久保・四谷を疾走。約20万坪の領地を手にするも馬は疲れ果て絶命。そこで「多武峯内藤神社」に駿馬塚を作り祀ったと伝えられ、今も「駿馬舎」には清成の愛馬である白馬の木彫が収められています。——江戸時代の始まりとともに栽培されるようになったのですか?

いいえ、約100年後の江戸中期、7代目内藤清牧が信州の高遠の城を守る譜代大名となった頃からです。家康にもらった土地に参勤交代で江戸に来る際の下屋敷を建て自給自足を始めました。小麦、粟、ヒエ等と一緒に作られた野菜の中に唐辛子があったのです。時を同じくして内藤家の領地に「新宿」ができ、急激に人口が増えたことで、内藤とうがらしの人氣に火がつき、大ブームとなったんです。

——なぜ他の野菜ではなく内藤とうがらしが大ブームになったのですか?

江戸の蕎麦人気の影響です。蕎麦屋でゆっくりお酒を飲みながら蕎麦を楽むだけでなく、庶民にも蕎麦が人気となり、今の立ち食い蕎麦のように食べ



新宿内藤とうがらしは、現代の一般的な「鷹の爪」ではなく「八房」種。房状の果実が枝の先で上を向いている。辛さは中程度で、とくに香りや味わいが素晴らしい。

る屋台のような蕎麦屋が増えました。その数3400軒、今の東京23区に約4000軒と比べればいかに多いか想像できるはずです。熱い汁をかけただけの「ぶっかけ蕎麦」の薬味として一躍人氣になりました。さらに近郊の

農家が換金しやすい唐辛子の生産を始め、生産者が増えたことで、新宿は唐辛子の一大生産地として栄えたのです。収穫時期の秋になると四谷から大久保まで唐辛子畑が真っ赤な絨毯を敷きつめたようだったと伝えられています。

—それだけ人気だったのになぜ絶滅してしまっただけですか？

江戸が繁栄するにつれ人口が増えて宅地化が進み、唐辛子畑は甲州街道や青梅街道に沿って西に移動。新宿に畑自体がなくなっていくたのです。そしてもうひとつの大きな要因が「鷹の爪」の出現。辛みと旨味が半々の「八房」種に比べて辛みの強い「鷹の爪」が主流となり衰退に拍車をかけました。

絶滅した内藤とうがらしを どうしても復活させたい。

食育から企業の取り組みまで 普及活動が広がっています。

—復活した内藤とうがらしをどのように普及させているのですか？

私たちのもともとの役割は地域を元気にすること。だから商業的な活動より学校を優先、まず四谷小学校や花園小学校など新宿の小学校の4年生を対象に1年間の総合学習に入れてもらいました。新宿の歴史を教え、自分たちで種から育て、採れたら調理して食べる。この経験は「食育」にも繋がります。さらに今では、戸山高校、新宿高校、早稲田大学、学習院女子大学、新宿調理師専門学校、服部栄養専門学校などあらゆる学校で活動が行われ、毎年9月の第4日曜日には、1年間の活動や研究結果を発表する「新宿とうがらしサミット」を開催しています。

—なぜ内藤とうがらしを復活させることになったのですか？

2004年に江戸東京野菜に興味をもち、新宿の歴史調査を進め、2010年1月に新宿御苑で調査結果を展示会として開催。その時に多くの方が面白いと興味を持ち、復活させようという気運が広がり、「内藤とうがらしプロジェクト」が発足したのです。復活させるためにはまず種が必要。そこで内藤家のあった三河と信州の高遠を訪ねました。唐辛子に縁のある九州にも行きました。唐辛子を見つからない。そこで現在の内藤家当主に話しを聞きに行くと、内藤とうがらしは殿様がもってきたのではなく小作人が勝手に作っていたと分かりました。ならば作戦変更。当時の雑穀や植物の分布を調べ、つくば市の農林水産省農業生物資源ジーンバンクで、当時の種7粒を分けてもらったのです。

—新宿ブランドとして商業的な活動に広がっていくのですか？

伊勢丹をはじめ、小田急、高島屋、新宿高野、新宿中村屋などからお話し



煎(乾燥)、一味、七味、柚子こしょう、あられ、手ぬぐいなど商品はサイト内のオンラインショップで購入できます。

をいただき、様々な取り組みを進め、加工品もどんどん増えています。さらに地域との取り組みを深めるために10月4日を「とうがらしの日」と決め、

—たった7粒の種からどうやって復活できたのですか？

7粒を山梨の畑で隔離栽培を3年間続けることで固定種に育てることに成功。要因は、房が多くつく「八房」種だったことです。種1つで約200房



江戸中期、唐辛子の名産地となった新宿はこの写真のような畑で埋め尽くされ、その光景は真っ赤な絨毯が広がっているように見え狂喜だったと想像できます。

がつき、1房から約1000の種が採れました。その後、指定農家による固定種の栽培&生産が可能になり、2013年J.A東京中央会に江戸東京野菜として認定され、内藤とうがらしはブランド野菜として復活したんです。

毎年10月には「新宿内藤とうがらしフェア」を行い、「新宿内藤とうがらしぶらぶらさんぽ」等のイベント活動も続けています。ただ辛いだけではない内藤とうがらしの美味しさをぜひ味わってください。「内藤とうがらしプロジェクト」のサイトでは製品の販売も行い、とうがらしレシピ集、イベントの告知もご覧いただけます。毎年ゴールデンウィークに新宿御苑で行う苗の販売は人気です。今年は5月3日から。ぜひ参加してみてください。



成田さんは「タネジイ」として小学生に大人気です!

成田重行(なりた・しげゆき)
新宿内藤とうがらしプロジェクトリーダー。
1942年生まれ。常務取締役を務めたオムロン株退職後、地域開発プロデューサーとして全国30以上の市町村の支援を行っている。中国茶や蕎麦にも造詣が深い。著書に「男のためのそば打ち入門」[中国茶自由自在](NHK出版)「情熱の!新宿内藤とうがらし-新宿名物誕生物語-」(JG-mock)等がある。
新宿内藤とうがらし公式サイト
<http://naito-togarashi.tokyo/>

2018
SPRING

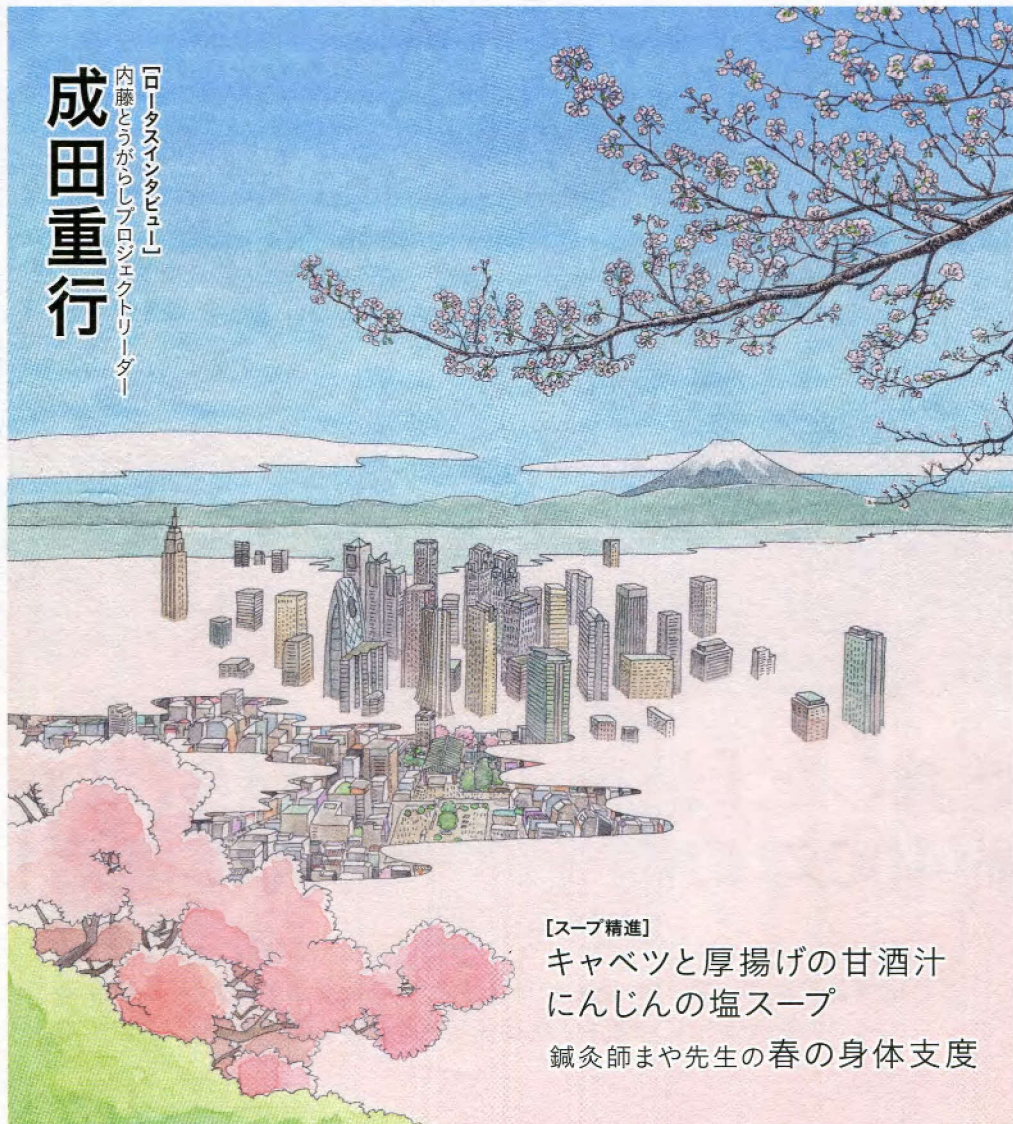
vol. **13**
季刊
ロータス

LO+

西新宿発
こころと暮らしを
調える情報誌

成田重行

「ロータスインタビュー」
内藤とうがらしプロシエクトリーダー



【スープ精進】

キャベツと厚揚げの甘酒汁
にんじんの塩スープ

鍼灸師まや先生の春の身体支度