

## 今が旬の江戸東京野菜、立川でも栽培始まる

立川市の農家、馬場正明氏、清水繁雄氏、清水理作氏は昨年秋から、江戸東京野菜の栽培を始め、地元幸町のJA農産物直売所に出荷、好評を得ています。

江戸東京野菜は、昨年あたりから、料理人や市場、生産者などから、ブランド化の動きが起こるなど、注目されてきているが、まだ、生産量が少ないことから、消費者の口に入りにくい状況となっていた。

そこで、JA東京みどり（高橋信茂代表理事組合長）では、新しい農産物の導入に意欲的な、三人に依頼し生産に踏み切ったもので、昨年の秋から小松菜、亀戸大根、金町コカブの三種類の種を蒔き今が旬。今後、消費動向を見ながら、品種や生産者も増やしていくという。

小松菜は、将軍吉宗が鷹狩のおり、餅の澄まし汁に入っていた青菜を食べて、うまかったことから、土地の名（小松川）から小松菜とつけたとの説があるが、この小松菜、一年中欠かせない緑黄野菜として人気がある。しかし、昭和30年代以降、生産しやすく、出荷しやすいものに品種改良してきたことから、市販されているものは味も形も本来の小松菜とは異なり、交配時の片親の性質を受け継ぎ中国菜のようになってしまった。都農林総合研究センターでは、数年前から生育試験を続けた結果、「後関晩生」が、かつての小松菜に最も近いことがわかったが、日持ちはしない、束ねづらいなど生産者にとってはデメリットも多い。しかし、馬場さん達は、無理に結束せずに、袋詰めを選び収穫の省力化に努めている。

江戸雑煮に欠かせない青物、小松菜。さくさくとした食感といい、味わいといい、一度買った消費者は必ずといっていいほど「美味しい」とリピーターとなる品種。立川砂川町5丁目栽培している馬場正明さんは、暮れから地元JA（幸町）の農産物販売所(042-535-2211)に出荷しているが、消費者の反応は好評とか。

亀戸大根は、江戸の頃に亀戸で生産された、30センチほどの可愛い大根で「おかめ大根」とか「お多福大根」などと呼ばれていたもので、春一番の青物がない頃に出荷される。初物好きの江戸っ子は亀戸大根を競って買い求め、浅漬けに、味噌汁の具にと食べられた。特に、他の大根と異なり、葉の軸が白いのが珍重され、生では辛味があるもののが、一工夫で青首大根に慣らされた大根料理に大きな変化を期待できる。まさに、これからが旬の亀戸大根である。

金町コカブは、明治末期に葛飾区金町で品種改良されたもので、小ぶりで軟らかいことから、当時は高級料亭に高値で取引され、春先の青物が少ない時期に、真っ白で光沢のあるカブは消費者から喜ばれた。

江戸東京伝統野菜研究会 代表 大竹道茂 090-3222-4314

**ポイント** 今市販の小松菜は、本来の小松菜とは、味も形も違うということ、消費者は知らない。

### 地域興しの取り組み

JA東京みどり 指導課長 原省三 042-542-3221

### 生産者

馬場正明 042-536-4678、 清水繁雄 042-535-4030、清水理作 042-536-6365