

練馬区の「練馬大根引っこ抜き競技大会」に参加した大竹さん。毎年12月に開催され、人気のイベントとして定着している。



放送ベストセレクション 明日へのことば

歴史・文化を食べて学べる 江戸東京野菜

江戸東京・伝統野菜研究会代表 大竹道茂

東京の都市化で消えた 伝統野菜を復活させる

— 江戸東京野菜とは、どんな野菜ですか？

大竹 練馬大根、谷中しょうが、滝野川ごぼうなどが代表的です。定義としては、江戸時代から作られている野菜で、江戸という町（東京）で作ら

◆ 江戸時代から作られていた伝統野菜で、東京が産地のものを探し、復活させる活動をされている大竹道茂さん（七十七歳）。通年出回る、形のそろった野菜にはないよさを知ってもらい、その土地でしか収穫できないからこそ出向いて味わってもらいたいと思います。江戸東京野菜の魅力をお話しいただきました。

聞き手 要幸男

れていた伝統野菜を「江戸東京野菜」と呼んでいます。

もともと江戸は、徳川家康が幕府を開くまでは寒村だったのですが、参勤交代で地方の大名や家来が江戸に一年は滞在しないといけなくなり、ふるさとの食べ物がおしくて農民をも呼び寄せて、国元の野菜を作らせるようになりま

した。全国から江戸に集まった野菜がすべてよかったわけではなくて、江戸の気候風土に合ったもの、おいしいものが周辺の農家に広まって、江戸の野菜となりました。

江戸東京野菜① 寺島なす

寺島村（現・墨田区東向島）の伝統野菜。茎が細く小ぶりの実がたくさんなることから「蔓細千成（つるほそせんなり）」とも呼ばれる。小学校の記念事業をきっかけに復活。商店街の活性化にも役立っている。





上が青首の大根、下が練馬大根。

江戸東京野菜② 練馬大根

火山灰土壌が、大根が根を伸ばすのに最適な環境だった。根の長さが70cm~1mにもなるのが特徴。白首系の大根で、漬物に適している。

これから種の商売が栄え、今の巢鴨あたりに種屋が並ぶ種屋街道ができました。そこで種を買い求め、国元に戻ってまき、栽培したので、全国に練馬系の大根があるんです。

ところが時代が進むにつれ、東京が都市化し、農地が減り、さらには大きさを形がそろいやすいF1(二代雑種)と呼ばれる、品種改良された野菜が主流になっていきます。

1935(昭和10)年ごろの練馬。初冬には広い耕地が大根の干し場になり、白一色の世界だった。



なかでも有名なのが練馬大根です。練馬大根は、徳川綱吉が尾張から種を取り寄せて、練馬の土地にまいたといわれていますが、火山灰土壌が深く、土が軟らかかったため、尾張ではそんなに長い大根ではなかったのに、全部一メートルほどになったそうです。

当時は八月末に種をまき、十二月には収穫し、一斉に干してたくあん漬けにしました。今の板橋区の志村の坂から見える、干した大根の光景が壮観で、地方から来た人々が「あの大根がうちの村にあったら、生活が楽になるのでは」と、種を欲しがったそうです。そ

伝統野菜は、大きさや形がそろいにくく、規格外になるものが多いため出荷量が安定しないという理由で、作る農家が減っていききました。伝統野菜を栽培する人も、伝統野菜について知る人も年々少なくなっています、このままでは絶滅してしまうと危機を感じ、江戸東京野菜を残す取り組みを始めることにしました。

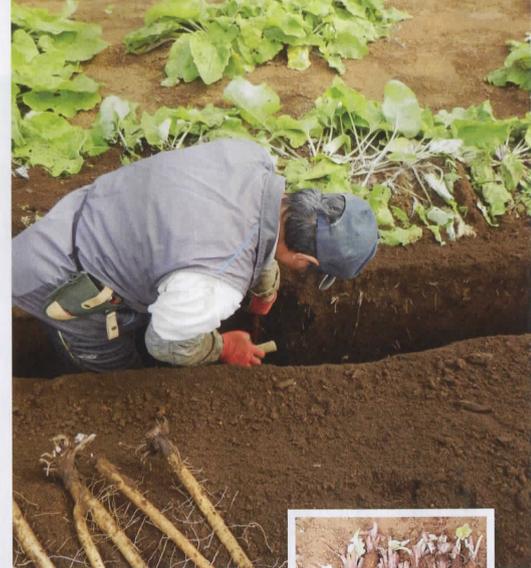
伝統野菜をきっかけに町を活性化する

——伝統野菜を通じて、どんな活動をされていますか？

大竹 伝統野菜はそろいが悪くて、流通に乗らなくなった



滝野川ごぼうの収穫。深耕トレンチャーでごぼう畑の脇を掘り起こし、そこに鉄の棒を突き刺し、周りの土を崩してごぼうを抜き取る。



江戸東京野菜⑥
滝野川ごぼう

多摩川と荒川に挟まれた武蔵野台地(北区滝野川を東端部とした台地)のような、水はけがよく、土が深い土地ならではの作物。根の長さが80cm~1m以上もあるのが特徴。

野菜です。ですから現在栽培してくださっている農家の方々も、伝統野菜を後世に残すことに意義を感じてくれて、一緒に取り組んでいます。一年中いつでも、どこでも手に入る野菜とは違って、栽培している土地の近くの直売

所でしか手に入りません。だからこそ、その土地ゆかりの野菜に出会える喜びもあるのです。数年前になりますが、荒川区の小学校の栄養士から、荒川の伝統野菜「三河島菜」を探してほしいという依頼があ

りました。当時はもう東京では見つからず、伝統野菜を研究しているあちこちのグループに当たってみたところ、仙台芭蕉菜として残っていることが分かりました。明治時代の資料を見せていただく、「これは三河島菜、仙台では芭蕉菜という」と記載されていました。そこから人づてに種を分けてもらい、小学校で栽培するところまでこぎつけ、給食のメニューにも取り入れました。歴史を学び、野菜を栽培・収穫し、食べるところまで体験できて、よい教材となりました。また、伝統野菜は町おこし



品川神社で開催された、品川かぶの品評会。地元の人が集い、地域の活性化にも役立つ。



江戸東京野菜⑥ 品川かぶ

一般的な球形ではなく、短い大根のような円筒形のかぶ。江戸末期から滝野川でも栽培され、「滝野川かぶ」ともいわれていた。

の土地に来ていただいて、その
のとき(旬)に収穫したもの
でおもてなしをする、そして
次の世代に伝えていくものだ
と思います。どの地域にも伝
統野菜はあります。歴史をひ

2021年1月31日放送
「江戸東京野菜の復活に賭けて」

もとき、物語を知り、土地の
香りや味をぜひ楽しんでもら
いたいです。

おおたけ・みちしげ

1944(昭和19)年生まれ。東京農業大学卒業後、現JA東京中央会に入組。'89(平成元年)、江戸東京野菜の復活に取り組み、'97年、「江戸・東京農業の説明板」50本の設置を企画。江戸東京・伝統野菜研究会代表。NPO法人江戸東京野菜コンシェルジュ協会代表理事。著書・監修に『江戸東京野菜』[物語篇・図鑑篇](ともに農山漁村文化協会)、『江戸東京野菜の物語 伝統野菜でまちおこし』(平凡社)などがある。



三河島菜を栽培し、調理して食べると、伝統野菜への興味も一段と深まる。



江戸東京野菜④ 青茎三河島菜

三河島菜の塩漬は、江戸市民の食生活に欠かせないものだった。青茎と白茎の記録があるが、白茎は明治になって生まれたもので、青茎が本来の三河島菜。



大竹さんの話を興味津々に聞く子どもたち。伝統野菜は歴史や風土と密接に関係するため、小学4、5年生のよい教材となる。

にも一役買っています。
品川の商店街の八百屋さん
が、品川神社に立てられている
「江戸・東京農業の説明板」
で、地元「品川かぶ」があ
ったことを知り、その復活に
動き出しました。
小学校に種を配ったり、栽
培してくれる農家を見つけた
りして地元の方々に提供する
ようになると、とても喜ばれ
ました。各学校で作った品川
かぶを、品川神社に集めて品
評会をするほどまでになりま
した。
伝統野菜は、多くの農家に
作ってもらって全国に売り出
そうというのではなく、そ