

日本橋

正月健勝
八行内
元



大竹道茂さん

江戸野菜のためならば――

ちょうど一年前、平成19年2月号で「江戸東京の野菜」を特集した。京野菜ならぬ江戸野菜の登場に、読者からもたくさん
の反響をいただいた。その際、江戸野菜についてはもちろん、
東京の農業の現状についてもご教示くださったのがこの方、江
戸東京・伝統野菜研究会代表の大竹道茂さん。大竹さんは昭和
19年、目黒生まれ。「小学校に通う道すがらにも畑があり、のど
かでした」。子供の頃から植物が好きで、東京農業大学に進学。
大学卒業後、東京都農業協同組合中央会（JA東京中央会）に
入り、組合の経営指導、教育などに携わる。昭和54年頃から農
政を担当。「都市の農地は宅地にすべき、というのが当時の風潮
でした」と振り返る。評論家もマスコミも論調は同じ「都市に
農地はいらない」。逆風の中、「お母さん方に理解をいただこうと
思い、本を作りました」。『子供たちに残したい身近な自然』とい
う小冊子だ。これが新聞に取り上げられたこともあり、反響を
呼んだ。シンポジウムやパネルディスカッションを開催すると、
「都市にも畑を残し、生産現場を子供たちに見せてあげたい」と
母親たちが声を上げた。「地域住民との関わり、また、一般消費
者に向けてメッセージを送ることの大切さを見直すきっかけに
もなりました」。活動が効を奏し、農地を維持できる制度を勝ち
取った。さて、この一連の運動の元となった『子供たちに残し
たい身近な自然』。教育者らと並び大竹さん自身も、江戸から続
く東京の農業について執筆した。「それが、江戸東京・伝統野菜
研究の出発点なんです」。

江戸野菜の魅力は「練馬大根は、後の五
代將軍綱吉が、練馬村で脚気療養中に作ら
せたのが始まりといわれています。このよ
うにすべての江戸野菜に物語があり、野菜
を通して江戸の食文化、町民や農民、大名
の生活までもが見えてくるんです」と。生
い立ちや歴史、守り伝えてきた農家の努力
など、背景に壮大なドラマを持つ江戸野菜
に、今、多くの人が関心を寄せ始めている。

ひと
物語

一六七

★2月の「福德塾」では大竹さんを講師に迎え、江戸野菜についての講座を開催。88～89ページをご参照ください。



例えば、日本橋料理飲食業組合長の野永喜一郎さんを中心に「江戸東京野菜活用研究会」が発足、小金井市でも江戸野菜で町興しを始めた。平成23年に開業を目指す新タワーの地元、墨田区東向島でも、寺島茄子の復活に向けプロジェクトを立ち上げた。また昨年12月には、練馬区とJAの依頼を受けた大竹さんが、「江戸東京野菜 練馬大根引っこ抜き競技大会」のイベントを発案。予想を上回る300名の応募があり、当日はたくさん取材陣が駆けつけた。「多くのメディアに報道していただいたことで、練馬大根は細くて長い、そしてなかなか抜けない(笑)、などといったことを、若い人達にも知ってもらうことができました」。今後は、練馬区の12月の風物詩に育てていくそうだ。

「お料理屋さんや地域の方々が関心を持ってくださると、農家の励みになります」。嬉しい反面、課題も見えてくる。「これから江戸野菜の認証制度が必要になるでしょう」。無くなってしまう江戸野菜の種も少なくない。「種を守り伝えるには大変な手間と費用がかかります。遺伝資源を守ってゆくための国家的な戦略が遅かった。昭和の初期から取り組んでいけば、もっと江戸野菜は残っていたはず」と残念がる。新年早々、寺島茄子復活プロジェクトの話題が新聞に大きく取り上げられるなど、今年も露出度の高くなりそうな大竹さんが、素顔はいたってシヤイな方。「江戸野菜のためならば」と、笑顔を見せてくれた。

写真●遠藤拓哉
JA東京中央会にて

室町 福德塾

2月・3月の
イベント

2月18日(月)

エンジン01文化戦略会議イベント

「開港物語——日本橋とお茶——」

講師・佃 一可



● 18時から(開場17時30分)／定員30名／参加費無料

舞台は150年前の息詰まる開港交渉の最中。あくまでも將軍との直談判を要求するハリスに対して下田奉行の井上信濃守はハリスのための茶会を催す。日本人にとって茶をもてなすことが相手を尊敬する最高のもてなしだと宣言して。日本橋から始まった日本緑茶文化と絡ませて「ハリスの茶道具」を発見した識者が歴史の裏話を語る。

佃氏は東京教育大学卒業。1973年、茶道一茶庵14世を継承。

家業の茶道を基に、分業專業した諸芸術・伝統工芸部門の再融合を求めて幅広い活動を行う。いけばな造形運動・書画一致運動を提唱し、団体創立・運営に携わる。玄奘三藏会を組織し玄奘三藏生誕1400年記念館(2000年11月落慶)の建設に貢献する。唐王朝の菩提寺、法門寺から発見された秘色青磁の研究により法門博物館名誉教授の称号を受ける。唐三彩や高麗青磁の基となった耀州青磁の研究活動などが最近のライフワーク。



2月23日(土)

歴史いろいろ端談義 其の7

「江戸・東京の伝統野菜」

講師・大竹道茂(江戸東京・伝統野菜研究会代表)

● 14時から1時間程度(開場13時30分)／定員30名／参加費無料

練馬大根、亀戸大根、谷中生姜、小松菜、早稲田茗荷、寺島茄子、滝野川牛蒡、千住葱……これ全部、江戸で生れた江戸野菜。江戸の農民が野菜作りにかけた情熱は、地名のついた品種として実を結んでいる。高い技術を持ち、日本の世界の農業をリードした江戸・東京の農業。江戸東京・伝統野菜研究会代表の大竹道茂氏を迎えての講演。



★「人物語」(P40～41)に大竹氏が登場。ご覧ください。

※参加ご希望の方は、編集部までお電話でお申し込みを。定員になり次第、締切りとなります。電話(6202) 1221