

急速な都市化で、一時は消えかけた江戸東京野菜。その 復活に取り組み、普及のための人材育成を行う江戸東京・ 伝統野菜研究会の代表、大竹道茂氏に話を聞いた。

江戸東京野菜の存在をいつ知りましたか。

大竹 1976年、国が「東京に農地はいらない」とし、 農地への宅地並み課税の政策を推し進めている時期で した。大学卒業後、今のJA東京中央会に就職し、81 年に営農農政の担当になった私の使命は、東京の農家 と農地を守ることでした。そんなとき、都内で江戸の 伝統を継ぐ野菜が栽培され続けていることに気づいた のです。さらに東京の農業史を調べていくと、滝野川 ゴボウ、目黒のタケノコ、千住一本ネギなど、地名が ついた個性的な野菜があることもわかりました。

とはいえ、世は「野菜生産出荷安定法」**が定着した時代。規格品とは異なり、ダンボール箱に収まりづ

- 練馬区の畑で行われた収穫体験&山分け会で「今年も豊作です」 と話す大竹氏(後列左から2番目)とコンシェルジュの皆さん
- 2 全長1m超の練馬ダイコンはスコップで掘り起こす
- 3 収穫後のお楽しみは穫れたて野菜たっぷりの「すずしろ汁」
- 4 2歳児の手に収まるずんぐりとした形の馬込三寸ニンジン

らい伝統野菜は流通ルートには乗らず、農家の方が畑の片隅で自家用として栽培しているだけでした。種を蒔き、収穫して食べ、一部は種を採るために残して、また種を蒔くというサイクルにより守られてきたのです。古くから季節の訪れを告げてきた伝統野菜が消えれば文化も消えます。私にできることは生産者を探し出し、次世代に種をつないでもらうことだけでした。

―― 消えゆく伝統野菜をどのように次世代に伝えていこうと考えたのですか。

大竹 まずは、調べたことを小冊子にまとめました。 さらに、伝統野菜がつくられていた場所に案内板を立 てることを思いつき、97年に農業協同組合法施行50

※大都市に農産物を安定供給するための法律。この法律施行を機に、 効率的な輸送を求める流通・小売業者からはダンボール箱に収まる 規定サイズの野菜の出荷が求められるようになった 周年の記念事業として、50カ所に設置することができました。これに予想以上の反響があり、町おこしや食育、記念行事に地元の伝統野菜を復活させたいとの相談が多数寄せられたのです。その第一弾として復活したのが、品川カブや亀戸ダイコンでした。

――担い手の育成にも力を注がれています。

大竹 地域ブランドとして定着しつつある江 戸東京野菜普及のための人材育成を目的とした 団体を発足させ、これが2015年にはNPO法人 江戸東京野菜コンシェルジュ協会に発展しました。育成講座と認定制度を設け、江戸東京野菜の定義をはじめ、江戸の食文化、フードマイレージと地産地消などについて学べるようにしたのです。ここでこだわったのは、実際に江戸東京野菜を見て触れて、味わってもらうこと。「食べて美味しいから、広めたい」と思っていただくのが狙いです。農業従事者や市場関係者、料理人、料理研究家、小中学校の栄養教諭など、現在までに約170人の「江戸東京野菜コンシェルジュ」が育っています。

一後進の方々はどんな活動をしていますか。 大竹 学校での栽培体験や食育、料理人とのコラボイベントの企画など、アイデア豊富で実行力のある方がたくさんいます。私のこれまでの活動を受け継いでくれる人材も育ってきていて、心強いです。私は相談に応じて、皆さんがやりたいことを実現できるように活動をサポートしています。

例えば、江東区の小学校の栄養教諭からは総合学習のテーマとして、砂村一本ネギの復活に取り組みたいと相談がありました。栽培の途絶えた地元産の野菜を復活させることで、子どもたちが地域により興味と関心をもつ機会をつくり、食育につなげることが目的でした。調べると、種が保存されていることがわかったので取り寄せてお渡しし、栽培指導ができる方も紹介しました。4年生がプランターで種から苗を育て、それを菜園に植え替える。新5年生になった春にはネギを収穫して、全校生徒と教職員が給食で食べます。

それだけでは終わりません。5年生が種を 採って、後輩の4年生に渡す「タネの贈呈式」 江戸東京・伝統野菜研究

大竹道



もあります。5年生は栽培時の苦労や思い出を 語り、4年生は「大切に育てます」と受け取 る。この取り組みは、今では足立区の小学校に まで広がっています。江戸東京野菜は伝統の味 だけではなく、「受け継ぐ」という人の営みの 歴史とその大切さも教えてくれるのです。

また、練馬区で農園を営む生産者の協力で、 毎年年末に「収穫体験&山分け会」と称したイベントを開催しています。練馬ダイコンは根の 真ん中が太く、抜きづらいのですが、そんなこ とも体験してもらいます。江戸東京野菜が消え かけた一因には、収穫の大変さもありますが、 こうしたイベントでは、農家は野菜を育てるだけで収穫は参加者が楽しんでやってくれると いった点で双方に利点があります。

一 今後は江戸東京野菜をどのような存在にしていきたいですか。

大竹 最近は「どこで買えるんですか」という問い合わせや「この味じゃなければだめ」というファンも増えてきました。今後は生産量を増やして、広く普及を目指すというよりも、「東京に来れば食べられる、おもてなし食材」として地産地消を進めていきたいです。

―― 次世代に事業や取り組みを継承するため のアドバイスをお願いします。

大竹 たった一人で始めた、江戸東京野菜の復活・普及活動でしたが、今では多くの方がその魅力を知り、賛同してくださっています。私はただ自分自身のもてる知識をすべて惜しまずに伝えてきただけですが、それがよかったのでしょう。10年3月19日からブログで情報発信を始め、現在まで1日も休まずに更新を続けています。このブログをきっかけとした貴重な出会いは数え切れません。いかに仲間を増やすか、特に将来を担う子どもたちに何を伝えるのか、工夫が大切です。今後はもっと五感に伝わる体験の機会も増やしていきたいと思います。

PROFILE (おおたけ・みちしげ)

1944年東京生まれ。東京農業大学卒業後、現JA東京中央会に就職。89年より江戸東京野菜の復活に取り組み、97年に「江戸東京農業の説明板」50本の設置を企画。農林水産省選定「地産地消の仕事人」。NPO法人江戸東京野菜コンシェルジュ協会代表理事。著書に『江戸東京野菜の物語』(平凡社)などがある。

◎取材·文/酒井新 撮影/元家健吾