江戸の伝統野菜と参勤交代

全国各地で長い歳月をかけて栽培されてきた伝統野菜が注目されています。中でも東京は江戸時代、参勤交代のほか、徳川将軍の命によって全国からさまざまな種が持ち込まれ、多くの野菜が栽培されていました。曲折を経て今に受け継がれる個性的な味や誕生した背景について図解します。

物語も楽しめる「生きた遺産」

大竹 道茂（おおたけ みちしげ）

現在、日本各地にはその土地の気候風土、食文化に根づいた「伝統野菜」が受け継がれ、栽培されています。1985年ごろ、先輩から「伝統野菜を栽培している農家が激減していることを知らされました。全国の産地では都市圏への流通に乗せるため、そのあおい伝統野菜から出荷規格に合う交配種の野菜に切り替えたのです。

京野菜や石川県の加賀野菜は有名ですが、このほか大阪の「なにわの野菜」、愛知県の「あいちの伝統野菜」、山形県の「山形在来作物」、高知県の「牧野野菜」、熊本県の「ひこ野菜」など、全国各地に多くの伝統野菜が残っています。各県の記録によると、仙台藩は江戸から持ち帰った野菜の種だということもあるようです。これは仙台藩の足軽が江戸の三河島菜の種を持ち帰り、栽培していたものでした。

そもそも江戸の伝統野菜などが故郷の野菜の種を持ってこさせて栽培したり、徳川の将軍が地方から取り寄せた種などが江戸の気候風土の中で根づいたものです。火山灰土が桶もり、軟らかくて深い関東ローム層が広がる東京の練馬、板橋、北区のあたりに徳川綱吉が尾張から取り寄せた大根の種を蒔くと、きたのが練馬大根、そんな野菜を見た人たちが「かさばらない江戸土産」としてひと握りの種を持ち帰ったわけです。まもなく種が気候風土にあえば甘い、軟らかい方向に、強いにおいは薄くなって、野菜本来の味がわかりなくなり、一年中栽培されるようになりました。一方、江戸東京野菜は農家にとって作りづらい面はありますが、しっかりとした味と香り、そして、何よりさまざまな物語がバックグラウンドにあります。生産量も少なく、旬の時期も限られていますが、江戸東京の歴史と文化を伝える貴重な「生きた遺産」です。現在はレストランや飲食店などで扱うところも増えてきましたので、ぜひその味と物語を楽しんでいただきたいと思います。

（江戸東京・伝統野菜研究会代表）

1635年の武家諸法度の改正によって制度化された参勤交代の影響で大名は国元の野菜の種を江戸に持ち込み、栽培するようになった。江戸での急激な人口増加によって不足する野菜を補い、自給する意味合いもあった。

江戸の伝統野菜が誕生した背景

各地の主な伝統野菜

地域に根付いた野菜の種は、旅人や僧侶、北前船の交易などによって各地に運ばれた。新しい土地の環境で、味や形を変え、長い歳月を経て各地に伝統野菜が生まれた。

参勤交代で全国から江戸に種が持ち込まれた

- 加賀野菜（能登野菜（石川県））
- 山形在来作物（山形県）
- 仙台伝統野菜（宮城県）
- 京野菜（京都府）
- 信州の伝統野菜（長野県）
- 飛騨・美濃伝統野菜（岐阜県）
- なにわの伝統野菜（大阪府）
- 大和野菜（奈良県）
- あいちの伝統野菜（愛知県）
- 牧野野菜（高知県）
- ひご野菜（熊本県）

江戸東京野菜マップ

江戸時代の伝統的な野菜だけでなく、明治時代から昭和40年代ごろまで東京都内の農地で栽培されてきた固定種の野菜を加えた50種類を「江戸東京野菜」と呼んでいる。現在は都心部から離れた農地のある多摩地方で栽培されるケースが多い。しかし最近は23区内の農家や小中学校などで栽培されるものも増えてきた。

凡例

地図上の数字 — 1 野菜名（旬）

発祥の地とされる市区町村

長さが1メートルもあるため、引き抜くのはひと苦労だ

1 練馬ダイコン（11月中旬～2月初旬）

練馬の地大根と尾張の大根との交配から選抜、改良された。享保年間（1716～36）にはその名が定着した。古くからたくあんの材料として有名。

2 亀戸ダイコン（10月中旬～4月中旬）

亀戸香取神社（現在の江東区）周辺で文久年間（1861～64）のころから昭和初期まで栽培されていた。根が30センチほどと短く、先がくさび状にとがっているのが特徴。明治のころは「おかめ大根」「お多福大根」と呼ばれていたが、大正時代に産地の名をとって「亀戸大根」と呼ばれるようになった。

亀戸香取神社には記念碑がある

3 伝統大蔵ダイコン（11月中旬～12月下旬）

4 高倉ダイコン（11月中旬～12月下旬）

5 東光寺ダイコン（11月中旬～12月下旬）

6 志村みの早生（わせ）ダイコン（7月中旬～10月下旬）

7 汐入ダイコン（2月初旬～3月下旬）

8 奥多摩ワサビ（周年）

9 のらぼう菜（2月初旬～4月下旬）

10 品川カブ、滝野川カブ（東京長カブ）（10月中旬～2月初旬）

11 金町コカブ（10月中旬～3月中旬）

12 青茎三河島菜（10月中旬～12月下旬）

13 下山千歳白菜（12月初旬～1月下旬）

14 ごせき晩生（おくて）小松菜（伝統小松菜）（10月中旬～4月初旬）

15 城南小松菜（伝統小松菜）（10月中旬～4月初旬）

16 シントリ菜（ちりめん白菜）（10月中旬～3月中旬）

17 砂村三寸ニンジン（11月中旬～12月下旬）

18 馬込三寸ニンジン（馬込大太三寸ニンジン）（11月中旬～12月下旬）

19 滝野川大長（おおなが）ニンジン（10月中旬～12月下旬）

8代将軍・徳川吉宗が青木昆陽らに命じて全国各地からサツマイモなどの野菜種を取り寄せた中から選ばれた物のひとつといわれる。現在の北区滝野川付近で栽培されていたため、この名がついた。全長1メートルほどもある長ニンジンで、独特の強い香りとしまった肉質が特徴。戦前までは関東地方の代表的な品種だった。

20 ミツバ（11月～12月）

21 アシタバ（4月～10月）

22 おいねのつる芋（6月中旬～7月中旬）

23 治助イモ（6月中旬～7月中旬）

24 谷中ショウガ（8月中旬～9月下旬）

25 八王子ショウガ（8月中旬～9月下旬）

26 早稲田ミョウガ（8月～）

27 雑司ヶ谷ナス（6月初旬～10月下旬）

28 寺島ナス（6月初旬～10月下旬）

かつて、墨田区東向島の白醤（しらひげ）神社の周辺は寺島村と呼ばれ、卵形の小ぶりのナスが植えられて「寺島ナス」と呼ばれた。隅田川上流から運ばれてきた肥沃（ひよく）な土はナス作りに適していた。皮が硬く身が締まっている。

29 白岩（しらや）ウリ（8月上旬～下旬）

30 本田（ほんでん）ウリ（7月下旬～8月中旬）

31 小金井マクワ（7月下旬～8月中旬）

32 東京大越（おおしろ）ウリ（7月下旬～8月中旬）

33 馬込半白キュウリ、34 高井戸半白キュウリ（5月中旬～7月下旬）

35 鳴子ウリ、府中御用ウリ（7月下旬～8月中旬）

36 内藤トウガラシ（10月下旬～12月下旬）

江戸時代には3700ものそば屋があったといわれ、内藤トウガラシも七色（七味）唐辛子に調合されている。そばに合うそのすっきりとした辛さは江戸の町で瞬く間に人気となった。

37 内藤カボチャ、角筈（つのはず）カボチャ、淀橋カボチャ（8月～）

38 雑司ヶ谷カボチャ（8月～）

39 滝野川ゴボウ（11月初旬～2月下旬）

江戸時代元禄期（1688～1704）に滝野川村（現北区滝野川）で改良、採種された。国内で栽培されるゴボウの約9割はこの品種の血を受け継いでいる。

40 渡辺早生ゴボウ（9月初旬～2月下旬）

41 砂村一本ネギ（12月初旬～3月下旬）

天正年間（1573～92）にネギが摂津（大阪）から砂村（江東区北砂・南砂）や品川などに持ち込まれた。当時は摂津よりも寒いためか葉が枯れてしまうことが多かった。もったいないと土の中にある白い部分を食べたところ非常においしかったため、その後はさけずにの白い部分も食べるようになったという。

42 千住一本ネギ（12月初旬～3月下旬）

砂村から千住に伝わってきた根深ネギ。千住はもともとネギの産地であったことから集積地になり、その名がつくようになった。現在も千住に入荷したネギは「千住ネギ」と呼ばれ、江戸時代の海岸線

43 三河島エダマメ（8月中旬～9月下旬）

44 川口エンドウ（5月下旬～6月上旬）

45 八丈オクラ（7月～10月）

46 あめりか芋

47 足立のつまもの（穂シソ、ツル菜、木の芽、鮎タデ、あさつき、メカブ、紫芽）（周年）

48 ケケノコ（孟宗竹）（5月上旬）

49 東京ウド（11月中旬～7月下旬）

50 拝島ネギ（12月初旬～3月下旬）

「伝統小松菜」と「小松菜」の違い

小松菜はもともと、葉や茎が柔らかく、歯切れが良い半面、病気に弱いうえ、収穫時に葉が折れやすいなど、生産者にとって栽培しづらい野菜だった。昭和40年代になり、中国野菜のチンゲンサイと交配させた交配種が登場して以降、茎がしっかりして病気にも強い小松菜が一般的になった。

現在スーパーなどに流通する小松菜は北海道から沖縄まで栽培でき、一年中出荷される。そのため、交配種と区別するため、固定種の小松菜を「伝統小松菜」と呼んでいる。

江戸の範囲

江戸は享保のころには世界一の人口を擁する「百万都市」に拡大した。江戸の範囲は解釈がまちまちだったが、幕府は1818年、正式な見解を発表。江戸域を中心とする区域を朱色の線で囲み、「旧江戸朱引（しゅびき）図」を作成した。

その範囲は現在の23区のうち、都心部8区（千代田区、中央区、港区、新宿区、文京区、台東区、墨田区、江東区）の全域のほか、周辺の8区（品川区、目黒区、渋谷区、豊島区、北区、板橋区、練馬区、荒川区）の大半や一部を含んでいる。

※朱引の範囲はあいまいな部分があり、正確なものではない

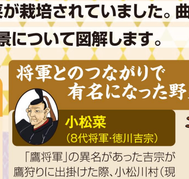
「里帰り」で復活　青茎三河島菜

都立農産高校の生徒による収穫風景

江戸時代、冬場の貴重な漬物野菜だったが、昭和初期の白菜の普及で市場から姿を消し「幻の青菜」と呼ばれていた。しかし、江戸時代に仙台藩の足軽が参勤交代の際、地元に持ち帰った種が、今なお「仙台芭蕉菜（ばしょうな）」として栽培されていることが分かった。

江戸東京・伝統野菜研究会が復活にかけて動き、現在は葛飾区の都立農産高校や東京西部の農家で栽培されている。

将軍とのつながりで有名になった野菜



小松菜（8代将軍・徳川吉宗）

「鷹将軍」の異名があった吉宗が鷹狩りに出掛けた際、小松川村（現在の江戸川区）で休息した。その際、接待役を務めた香取神社の神主がこの地でとれた青菜を彩りに添えた餅のすまし汁を出したところ、青菜のおいしさに吉宗は感激した。名もない青菜だったが、「ここは小松川だから小松菜と呼ぶがよい」と命名したといわれる。

小松菜発祥の地の碑がある香取神社（江戸川区）

練馬大根（5代将軍・徳川綱吉）

綱吉が館林の藩主・松平右馬頭（うまのかみ）だったころ、脚気（かっけ）に悩んでいた。陰陽師（おんみょうじ）に相談したところ、江戸城の北西にある「馬」の字のつく場所で養生せよ、とのお告げがあった。そこで、下練馬村（現在の練馬区）の地に御殿を建て、養生したところ病が癒えた。地域の農業に興味を持ち、尾張からダイコンの種を取り寄せて農家に作らせたのがはじまりといわれる。

鳴子ウリ、府中御用ウリ（初代将軍・徳川家康、2代将軍・秀忠、3代将軍・家光）

鳴子ウリ、府中御用ウリはメロンの元祖ともいわれるマクワウリのことで、甘い物が少なかった江戸時代には「水菓子」と呼ばれて珍重された。家康らは良品の産地だった美濃国真桑村（現岐阜県本巣市）から農民を呼び寄せて栽培にあたらせた。現在の北新宿と府中市のあたりに御用畑があった。特に家光の大好物だったといわれる。

タケノコ（孟宗竹）（9代将軍・家重）

薩摩藩主、島津重豪（しげひで）が鉢植えにして9代家重に献上。その後、将軍家から諸大名の庭園へ下げ渡されて栽培が広まったものもあった。

固定種

野菜の種は一般的に「固定種」と「F1種（交配種）」に分類される。

現在、スーパーや青果店に並ぶ野菜の9割ほどが「F1種」と呼ばれる交配種だ。これに対して固定種は長い歳月をかけて親から子、子から孫へと代々同じ形質が受け継がれている種を指す。

江戸の伝統野菜は固定種で、味や香りがF1種に比べて強く、野菜本来の風味があるといわれる。また、収穫できる時期が限られているのも特徴だ。

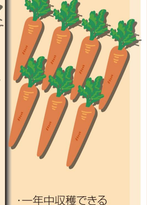
固定種

- 強い辛味や苦味、香りがある。味が濃いものが多い
- 成長にバラツキがあり、出荷する際の大きさや長さ、形などが一定ではない

- 収穫できる時期が限られている（旬がある）
- 耐病性が低く、収穫量もF1種に比べると少ない

F1種

- 味と香りにクセが少ない
- 同じぐらいの大きさの野菜が大量に収穫できる

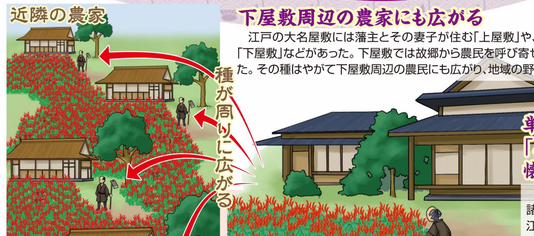


- 一年中収穫できる

※「F1種」はFilial 1（「第一世代の種」という意味）

下屋敷周辺の農家にも広がる

江戸の大名屋敷には藩主とその妻子が住む「上屋敷」や、江戸城から離れた郊外に別邸「下屋敷」などがあった。下屋敷では故郷から農民を呼び寄せて野菜を栽培させる大名もいた。その種はやがて下屋敷周辺の農民にも広がり、地域の野菜に育っていった。



単身赴任の侍が「ふるさとの味」を懐かしみ、栽培

参勤交代制度によって諸大名が原則、1年おきに江戸住まいを余儀なくされた。そのため、大名だけでなく、単身赴任で質素な生活をしていた藩士は故郷の味、おふくろの味を再現するために自ら畑で栽培していた。

信州高遠藩主・内藤家の下屋敷だった現在の新宿御苑一帯では八房（やつふさ）トウガラシが栽培されていた。やがて栽培は周辺農家にも拡大し、内藤トウガラシと呼ばれるようになった。毎年10月ごろになると内藤新宿から大久保にかけてはトウガラシが真っ赤に熟し、まるで赤いじゅうたんを敷いたように見えたという。

● 制作：東京本社サンデー版編集部　羽雁沖　● 取材協力：大竹道茂さん、JA東京中央会、農林水産省、東京都公文書館ほか　● 写真提供：JA東京中央会、大竹道茂さん
● 出典・参考文献：「江戸・東京　農業名所めぐり」（JA東京中央会企画、農山漁村文化協会）、「江戸東京野菜　物語篇」（大竹道茂著、農山漁村文化協会）ほか