

江戸・東京野菜には物語がある

～ブランディングと透明化の未来～

講演では、小松菜や練馬大根をはじめとする各品目の由来や、都市化の進行によって失われつつある農地と地域文化の関係、さらには SDGs の観点から都産都消や飢餓撲滅、気候変動対策などとの連携可能性が多角的に語られていた。

中でも、「文化は要約されると本質を失う」という言葉は深く胸に刻まれた。伝統野菜における“揃いの悪さ”も、人と土地、時間が折り重なった証であり、そのまま受け止めてこそ真価が見えてくる——この示唆を通じて、参加者自身の活動にも新たな視座がもたらされた。

参加した高校生のアンケート結果からは、事前知識の有無にかかわらず 89%が何らかの社会貢献活動に関心を寄せ、66%以上が今後具体的なアクションを起こしたいと回答していた。

「文化を再認識できた」「自分も地域活動に携わりたい」「野菜は語り継がれる文化である」「都市と農が結ぶ記憶を回復できる可能性を感じた」といった声が多く、単なる知識獲得にとどまらず、行動への意欲を醸成できた。

高校生が「知るだけでなく、継ぎ、育てる」入口をさらに広げ、「農」の課題を自分事として捉え、行動する活動をどう展開するか。

滝乃川ゴボウ茶や滝野川ニンジンドレッシングなど、江戸・東京野菜を使用した商品を通して「農」の社会課題に取り組んでいきたい。

相澤 睦

