江戸東京野菜の復活で食と農を守る

大竹 道茂（おおたけ みちしげ）
（財団法人東京都農林水産振興財団
JA東京中央会元参事）

本稿は、東京農業大学食料環境経済学科「食の環境教育プロジェクト」（2008年12月）学科創設70周年記念講演で報告されたものに加筆補正しました。報告者は、昭和41年東京農大卒。JA東京中央会元参事。市街化区域内農地の宅地並み課税反対運動に取り組む中で、東京農業の歴史を後世に伝える必要性を痛感し「江戸東京・伝統野菜研究会」を立ち上げ、現在代表。『江戸東京野菜・物語篇』と『図鑑篇』（農文協）を近日出版。HP「大竹道茂の江戸東京野菜ネット」で情報を配信中。

主な内容

- ❁ 江戸野菜の種がなくなる危機
- ❁ 日本橋から発信された江戸東京野菜のブランド化
- ❁ 江戸野菜から見えてくる江戸の食文化
- ❁ 江戸で発達した栽培技術
- ❁ 産地の神社にご当地野菜の説明板
- ❁ 舟運による農産物流通
- ❁ いまも栽培されている江戸東京野菜
- ❁ 次世代につなげたい食・農・環境
- ❁ 伝統野菜は安全・安心

江戸野菜の種がなくなる危機

いま話題の江戸東京野菜に私がかかわったのは1989（平成元）年から

だ。ちょうど徳川家康の江戸入府から数えて400年の記念の年で、当時色々なイベントが行われており、江戸東京の農業を考えるきっかけになった。

昭和40年代後半から、タネは雑種一代種のF_1が普及して行った。

それまでは、農家が自家受粉により再生産を可能にしていた固定種がほとんどだったが、病気に弱い、揃いが悪い、収穫しづらい、日持ちがしないなどの欠点を持っていたので、周年栽培や市場流通になじまなかった。一方、F_1は、それら欠点を補う性質のものとの交配によってつくられ、周年栽培が可能となり、揃いがよくなったことから流通にも乗りやすくなり、大量生産の道も開けた。

しかし、反面、地域の食文化を作り上げ、伝統野菜をつくる人は減少を続けた。そのようなことから、「このままでは江戸東京野菜の種がなくなってしまう。東京農業の歴史がわからなくなってしまう。何とかしよう」という声が起こった。

しかし、タネを残すことは大変なことで、数年ごとに畑に播いて更新しなければならず、とりあえずできることからと、JA東京中央会では、農業試験場や農業改良普及所のOBの方々に協力を求め、江戸東京の農産物の歴史をまとめた「江戸東京ゆかりの野菜と花」の編纂と、あわせて伝統的農産物の栽培状況、タネの存在等の調査も行った。

これにより、細々と篤農家が栽培していた、大田区馬込の馬込半白胡瓜や馬込三寸人参などのタネがあることがわかり、農業試験場でタネをとってもらい、栽培希望者に配布なども行っていた。

日本橋から発信された江戸東京野菜のブランド化

3年前、日本橋の日本料理業組合の会長で割烹「日本橋ゆかり」の野永喜一郎さんから「江戸東京野菜を日本橋から発信しブランド化したいが、何分にも生産量が少ない。なんとか生産体制を確立してくれないか」という相談があった。料理をする方々からの要望は強い味方と、江戸東京野菜を栽培している生産者にお願いし、これら情報の共有をするためのネットワークを市場や東京都農林総合研究センター等にも広げた。

料理組合ではその後、「江戸東京野菜料理研究会」を立ち上げたり、毎年4月と10月に開く日本橋祭（日本橋の橋の上で開催）で江戸東京野菜を

販売するなど、普及・PRに骨を折っていただいている。

江戸野菜から見えてくる江戸の食文化

東西の食文化の違いから、江戸の野菜をみてみよう。

関西の水は軟水なので昆布の出汁(だし)がとりやすく、その味を生かすためには、熟成1年くらいの諸味(もろみ)から絞る薄口しょう油が適している。鰹節も煮上がった身を燻と乾燥を繰り返し水分の僅かに残る荒節が使われる。

これに対して江戸の水は、ミネラルを含んだ硬水のために、昆布の出汁がうまく出ない。そのため諸味が熟成した5年ものからつくる濃口しょう油を使う。鰹節は関西から舟で運ぶので日数が掛かり、何回もカビが生え、江戸に着いたときには食べられないのではと心配されたが、そのカビが旨味を引き出し、関東では「本枯節(ほんがれぶし)」としていまに伝わり、料理のベースになっている。

① 砂村ネギと江戸の食文化

このような、食文化の違いを野菜に探すと、ネギに見ることができる。

「ネギ」は、天正（1573~93）年間に、摂津（大坂）から砂村（現在の江東区北砂・南砂）や品川に持ち込まれた野菜である。栽培は最初苦労があったようだ。砂村で栽培したときの逸話だが、摂津より江戸砂村は寒かったのか、定植されたネギは葉が霜枯れ病にかかったようになってしまった。当時から関西ではネギは葉を食べていたから、食べるところがなくなってしまったが、もったいないと土の中の軸の白い部分を食べてみると甘くて美味しかったことから、軟白部分を食べるようになる。根元に土を寄せる栽培手法が取られ、近年では根深ネギまでも作り出されるようになった。

② 練馬ダイコンと綱吉

徳川5代将軍綱吉がまだ館林（群馬県）の藩主の時代、参勤交代で江戸住まいし脚気になってしまった。医者に診てもらっても理由がわからない。そこで占い師に見てもらうと、江戸城の北西で「馬の字のある所で養生せよ」とのお告げがあり、練馬の地に御殿を建てて養生をした。病は程なく癒えたが、そこは大名、地域の農業に興味を持ち、農業振興に尾張からダイコンのタネを取り寄せ、地元農家に作らせたところ、立派なダイコンが生産された。

ここで見えてきたのは、大名が脚気になるような江戸の食生活である。

当時の江戸では白米中心で、急激な人口増に野菜の供給が追いつかなかった。このためビタミン不足から脚気や鳥目が蔓延し、その原因がわからず江戸の風土病といわれていた。

練馬ダイコンはその後品種改良が進み、色々な品種が生まれている。おでんなどに使われる「秋詰まり」は形状が寸胴、沢庵用の「大長尻」は細くて長いなど、使い方によって選ばれた。

その後、品種系統を守るために、タネの自家採種には細心の注意が払われるようになった。

このように、一つひとつ、当時の農業者の技術が江戸で花を開いていたのである。

江戸で発達した栽培技術

寛永年間に、砂村の篤農家・松本久四郎によって早出し（促成）栽培が考案された。筵（むしろ）を吊って北風を防いだ囲いの中に温床をつくり、魚のあらなどを落ち葉と混ぜ合わせて出る発酵熱を利用して早出しを実現させている。この方法は昭和25年ころまで世田谷の等々力では半地下の温床が作られていた。

江戸っ子は、「女房を質に置いても、初物が食いてー」という人種。他人よりも早く初物を食べたことを自慢したから、早出し野菜は高く売れた。しかし、物価の高騰を招くばかりか、庶民の贅沢は士農工商の身分制度を崩壊させるものだとして、天保の改革（1841～43年）のころには贅沢禁止令が出されている。

産地の神社にご当地野菜の説明板

徳川幕府がとった参勤交替で、大名たちは隔年に国元を離れ江戸住まいをしなければならない。不足する野菜を補うため、また、おふくろの味を求めて、国元から野菜の種子を持ち込み、江戸の下屋敷などで栽培している。このことから、江戸には日本中の野菜などのタネが集まり、優良系統の選抜や交配による品種改良などの技術も発達した。

平成９年、JA東京グループは、農業協同組合法施行50周年記念にあたり、江戸から明治時代にかけて農産物の産地であった地に、農業の説明板を設置し、子や孫たちに、ふるさと東京の歴史を通して農業の重要性を認識してもらおうという大会記念事業が取り組まれた。

問題は説明板を立てる場所だったが、古来より農家は、豊作を祈願し、

収穫を感謝してきた。それは決まって地元の神社だからと、東京都神社庁にお願いした。各神社も、神事は農業とのつながりが強いからと了解をいただくことができた。各神社の社務所にはスタンプも置かせて頂き、産地をめぐるスタンプラリーもできるように準備もした。

その後、農業説明板を見た市民のインターネットへの書き込みは多く、「東京のこんなところにも農業があった」と、年を追うごとに江戸東京の農業についての認識が広がり、各地で地域興し、まち興しが始まった(HP「江戸・東京の農業」を参照)。

舟運による農産物流通

当時の野菜はどのように江戸に運ばれていたのだろうか。

日本橋から京都に向かう最初の橋が京橋だが、その袂(たもと)に京橋大根河岸があった。発音は「ダイコン」河岸ではなく、粋な江戸っ子は「ダイコ」河岸と言った。ここには、近郊農村からダイコンが沢山運ばれてきていた。

家康が江戸に居城を移したころは、台風が来ると、江戸下町の田んぼはたびたび洪水で冠水していた。幕府は年貢米の安定確保のため荒川は西(西遷)へ、利根川は東(東遷)に分水する工事を行った。利根川は昔から銚子に流れていたのではなく、幕府によって流れが変えられたのだ。

利根川を銚子に流した後、途中の関宿から野田に水路を開削して太日川に繋いだ。これにより、銚子から関宿を通り、江戸につながる内陸の水運が開けた。

それまで東北の米は、寒流と暖流がぶつかり合う危険な房総沖を回って江戸湾に入っていたが、これにより危険を回避することができたばかりか、内陸の産業も発達した。常陸の大豆、武蔵・下総の小麦、行徳の塩を使ったしょう油産業が銚子や野田に生まれ、それら産物は舟運により江戸に運ばれた。

葛飾高砂の亀戸ダイコンが京橋大根河岸に運ばれたルートは、中川から小名木川に入り、隅田川を横切り、ダイコ河岸へであった。この京橋大根河岸は、東京オリンピックのため、昭和35年に京橋川が埋め立てられて、昭和37年、首都高速道路一号線に生まれ変わった。

いまも栽培されている江戸東京野菜

① 吉宗命名の小松菜

小松菜も江戸野菜の代表格で、徳川８代将軍吉宗が鷹狩りで、昼食の場所に香取神社が選ばれた。しかし、料理として出すものもないので、餅の澄まし汁に庭に生えていた青菜を彩りに添えて出すと、吉宗はたいそう喜び、「この青菜は何という名だ」とお尋ねがあり、「この地方に生える名もない青菜です」と答えた。そこで吉宗は「ここは小松川だから小松菜にしろ」と命じたという。

農業説明板が立てられてから、香取神社は積極的に「小松菜の産土神（うぶすながみ）」を打ち出すようになり、４～５年前から暮れに地元の農家に頼んで小束の小松菜を納めさせ、年末年始に祈願に来た参拝者に授けるようになった。参拝者は授かった小松菜を持ち帰り、雑煮にいれて「無病息災・家内安全」を祈って食べることになり、そこに新たなお正月の食文化が生まれた。

② ショウガは「谷中」

かつては、上野から谷中に続く山の裾野に日暮里があり、その脇の水はけのよい畑でショウガが作られていた。収穫時期がお盆と重なることから、東叡山寛永寺のほか、谷中のお坊さんたちが檀家回りの手土産にこのショウガを利用した。すると、筋が無くて辛くないということで評判になった。いまでも居酒屋などでは新ショウガを「谷中」と呼ぶ。

明治16年、上野と熊谷間に鉄道が敷かれて産地はつぶれてしまったが、数年前から都内で復活し、生産者が栽培を始めている。

③ 刺身の妻物

足立区に伝わる江戸野菜の文化は、ハーブがはやるはるか以前から、刺身のツマなどとして料理を引き立ててきた。これも農業だったのかと改めて驚かされる。紫芽（むらめ）は、紫蘇の双葉で、刺身の横に乗っているのをみかける。

木の芽は、山椒の若葉を一枚一枚、丁寧に摘み取り、木の容器に並べて出荷する。

芽カブは、カブのおろ抜きである。だからといって何のカブでもいいわけではなく、おろ抜いたときの姿が羽子板でつく羽根に見立てることができ、お正月やお祝いの膳には喜ばれる椀物の材料になる。

④ ヨシズが映える亀戸ダイコン

江戸時代後期に亀戸（江東区）で栽培されていた亀戸ダイコンは、大正期に入り都市化の進行で農地はつぶれ、現在は葛飾区高砂に産地が残っている。

曾祖父さんのときから、亀戸ダイコンを栽培するという鈴木藤一さんが第一人者で、80歳になったいまも当時と同じように、自分で作った「よしず」を張って栽培している。

亀戸ダイコンは、くさび型のとがった小振りのダイコンだが、曾祖父さんの時代に、突然変異で白茎のダイコンが生まれた。このダイコンは、食べると茎ばかりか、ダイコンの部分も柔らかく美味しいことから、タネを取り、翌年から出荷すると市場では3倍の値段で売れたという。それから、鈴木家では、白茎だけを出荷するようになる。しかし、タネ取りは大変で、交雑しないように細心の注意を払っているという。

⑤　井荻ウド・吉祥寺ウド

ウドは、軟化栽培によりわが国では古くから食べられ、京都付近から、愛知、そして三重方面に産地は移っていた。江戸には文化年間に尾張から根株が導入され、杉並区の井荻、武蔵野市の吉祥寺周辺で栽培し始められ、その後、根株はアクの少ない坊主・紫（以上愛知）・伊勢白（三重）などが先進地から導入された。

当初の栽培方法は、畑に溝を掘り根株をぎっしりと並べ、そこに、上からやわらかく土をかけるという方法で、もやしを作り出していた。その後、土をかけないで溝を筵などで覆うことにより軟化させる技法がとられた。これだと収穫したウドに土がつかないから、市場での評価が高かった。

現在、東京で栽培されているウドは、穴蔵軟化法という特異な方法で、穴蔵で収穫するものだから、穴蔵にタネを蒔くものと思い込んでいる消費者もいる。

ウドはウコギ科の植物で、朝鮮人参と同じ仲間である。始めは芽の付いた根株を畑に植えて太陽のもとで育てる。夏には2mにもなり、葉を繁茂させる。秋には花が咲き、霜がおりると伸びた幹までも枯れてしまう。かつて農地の宅地並み課税反対運動を展開中に「収穫もしないで、放置してある」「これは偽装農地だ」と騒いだ新聞記者がいたが、知識のない者に農業を論じられると大変なことになる事例だ。この栽培法では早く霜に当てるのがポイントで、根株を休眠させる。

休眠した根はしばらくして掘り出して保存し、出荷時期を逆算して深さ4mの穴蔵に入れる。穴の中は平均15度。一時的に熱をかけて、根株の休眠打破を行い発芽させる。ウド

栽培は収穫まで1年以上、手間のかかる野菜だ。

⑥　山ふところで育つ奥多摩ワサビ

東京はビルばかりだと思い込んでいる人が結構いるが、東京にも2,000m級の山がある。東京、山梨、埼玉にまたがる雲取山（2,017m）がそれで、その山ふところの沢で奥多摩ワサビは作られている。

江戸時代には、筏（いかだ）に林産物の炭などと一緒にワサビも乗せて多摩川を下り江戸へ運んだ。近代では、東京の市場には、伊豆・狩野川の伏流水で栽培されたワサビが一番多く入荷し、二番手が奥多摩ワサビだったが、最近では価格の安い外国産のワサビに押され、奥多摩産は4～5番手になってしまった。

このように、江戸東京野菜を紹介してきたが、現在、野菜で21種類、穀物で4種類が栽培されている。

次世代につなげたい食・農・環境

先に述べた「江戸東京の農業説明板」は、単に歴史を伝えるだけでなく、地域の人たちに郷土を見直し、次世代につなげる効果が潜んでいたことは嬉しい誤算だった。

①　商店街の後継者たちの取組み

亀戸ダイコンの故郷、亀戸の香取神社では、農業説明板を読んだ亀戸商店街の後継者グループ「亀の会」が、平成10年、地元にあった伝統野菜でまち興しをしようと立ち上がった。地元の小学校6校と中学校に話して、花壇で亀戸ダイコンの栽培が始まり、JR亀戸駅までも巻き込んだ。それは、線路脇に亀戸ダイコンの畑を作り、亀戸に停車した電車の車窓から亀戸ダイコンの成長をみることができるというもの。

また、春一番に出荷されるダイコンだから、毎年3月の第2日曜日を収穫感謝の日として、学童が栽培した亀戸ダイコンを奉納し、併せて「福分け祭り」を開催、参拝者に鈴木藤一さんが栽培した亀戸ダイコンが配られる。すでに10年を経過し、祭りは定着している。

②　農家の思いを受け継いだJAの取組み

練馬の氷川神社に立てたビール麦の「金子ゴールデン」の農業説明板を、地元の農家が読んで、「昔作ったことがあったなー」ということで、農家が集まってビール麦の復活と、かつて栽培したことのある生産者の名前を刻んだ記念碑を建てようということになり、記念碑建立実行委員

会が結成された。

タネは独立行政法人・農業生物資源研究所・ジーンバンクに保存されていることを突き止め、取り寄せた。わずか50粒のタネから、農家代表の努力で3年で600kgの麦が収穫できた。

こうなるとビールをつくろうということになる。明治の時代の品種で、明治の醸造法で330ml6,000本のビールが醸造された。かつて栽培した生産者やこの趣旨に賛同した組合員が、記念碑の建立を祝い、式典で醸造されたビールを飲み交わし、往時を偲んだ。

地元JA東京あおばでは、組合員農家の思いを受けて、栽培を継続したことから、このビールを飲みたいという消費者たちの願いが間もなく実現する。

③　自治体とJAの取組み

江戸東京野菜の代表ともいえる練馬ダイコンも、地域に密着する活動が行われている。一昨年、かつては板橋区であった練馬区が板橋区から独立して60年ということで、企画を依頼された。そこで提案したのは「練馬ダイコン引っこ抜き競技大会」だった。練馬の12月の風物にしたいとの思いからだ。地元JA東京あおばが参加者を募集したが、300名もの応募があった。

ルールは、5分間に何本抜けるか、ダイコンを2本折ったら失格という競技だ。収穫したダイコン3,000本は、翌日の地元公立小中学校（4万8,000人）の学校給食に使われた。伝統の練馬ダイコンはまだ生産量も1万本程度だから、初めて食べる子どもたちがほとんどだ。

初めて開催されるエキサイティングな大会だけに、東京のテレビ局は全社が訪れ、ラジオ、新聞などマスコミがこぞって紹介してくれた。

テレビを見た人たちは「練馬ダイコンはまだ栽培されていたんだ！」「練馬ダイコンって、長いんだ！」「中々抜けないんだ！」と、練馬区が期待していた効果は予想以上であった。

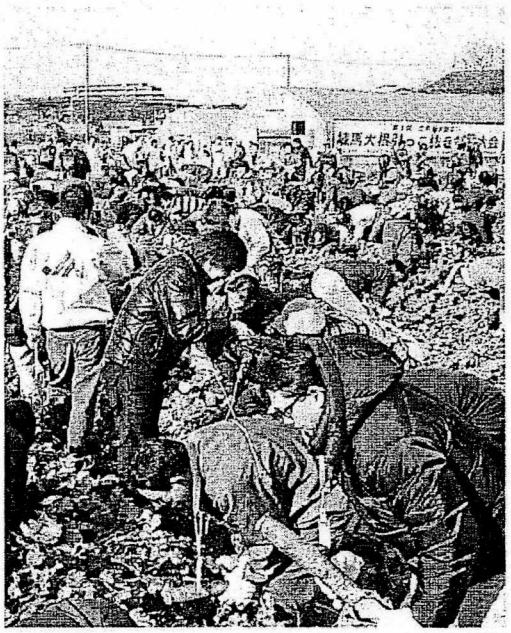
また、学校給食でも、栄養士さんたちが、練馬ダイコンの存在感が感じられる料理に工夫して、子どもたちが美味しく食べたと聞いている。

今年で第3回を迎えるがすっかり地域に定着、練馬の風物になりつつある。

④　農と商の連携プロジェクト

小金井市では、江戸東京野菜を使って農業と商業が連携したまち興し

が行われている。小金井市には、江戸から昭和までの代表的建物を移築した「江戸東京たてもの園」がある。また東京農工大の小金井キャンパスには、江戸時代からの養蚕や衣類の歴史を展示した科学博物館がある。



▲練馬の12月の風物にしたいという「練馬大根引っこ抜き競技大会」

「住」と「衣」の次は「食」だ。07年1月・「江戸雑煮を食べよう！」は大きな反響を呼んだ。江戸雑煮を食べる前に「マイ箸」をつくり、その箸で食べて頂いたが、皆さんはその箸を大切に持って帰った。雑煮は澄まし汁に焼いた角餅と伝統小松菜と蒲鉾を入れたシンプルなもの。葉書で応募した600人の方々に食べてもらったが、皆さん大喜びだった。

この成功を糧(かて)に、　07年秋からは、市内の農家に、伝統小松菜、亀戸ダイコン、金町こかぶ、大蔵ダイコン、シントリ菜の５品目を栽培してもらっている。生産された江戸東京野菜は、市内の飲食店の皆さんにメニュー化してもらうことで、「江戸東京の衣食住を楽しむことができる町にしよう」という発想からである。それには、いつまでも小金井市の農業を守り、自然豊かな小金井を後世に伝えていく意図も背景にある。

この取り組み、07年と08年の秋に、15店が参加して、たてもの園でフェアを開催した。飲食店には上限300円の料理で、和食に限らず新しい発想のお料理も作られ、中には亀戸ダイコンを使ったスイーツもあったが、好評だった。また08年には、23店が江戸東京野菜を使った料理を店のメニューに加えた。

この取組みに関連して、市内の飲食店関係者を市内の畑に案内し、生産者の栽培姿勢や、作物の生産状況など農業視察も実施し、畑の野菜を直接味わった。また、有名割烹「つきぢ田村」の会長を招き、プロを対象とした江戸東京野菜の料理講習会も実施した。

小金井は江戸の頃から桜の名所で、市内には桜を楽しむ場所がたくさんある。そこで、08年３月下旬１週間

にわたり、市内の飲食店が江戸東京野菜を使ってお花見弁当をつくり、市民から注文を受けた。各店とも趣向をこらしたお弁当を作っていた。

とかく「農と商の連携」は、言葉だけが一人歩きして商業ベースに傾きがちだが、あくまでも農のステージで、商業を巻き込んだ連携が必要だ。単に農産物の提供だけでは先が見えてしまう。今後、商業へのアプローチができるコーディネーターの養成もJA等農業サイドに求められている。

⑤　JAと青果関係者の取組み

1802年に発行された古文書「成形図説」にも掲載されている「品川カブ」の農業説明板は、源頼朝や徳川家康ゆかりの品川神社に立てられた。それをみた品川の青果商が、「東海道の旧道、品川宿の商店街を活性化しよう」と、あちこち探したようだ。2年前に都内の農家が「よく似た「東京長カブ」を栽培していることがわかり、早速取り寄せた青果商が「品川カブ」だと確信、ぬか漬けなどにして販売した。品川区の観光協会も加わっての活動が始まった。

一方、地元のJA東京中央では、08年に、品川区立小中一貫校伊藤学園から栽培指導の要請を受け「JAバンク食農教育応援事業」を活用して、カブの専門農家と有機野菜を手がけている農家が指導者になり、子どもたちが学校の屋上菜園で栽培した。立派なカブが収穫され全校生徒が学校給食で食べている

08年、第3回を迎えた全国学校給食甲子園は、地場産の農畜産物を使った学校給食の内容を競う大会だが、品川区立小山小学校が品川カブとエゴマ（荏原の伝統野菜）を使った料理を出品し東京代表として入賞を果たした。ちなみに、第2回は江戸川区立鎌田小学校が地元の伝統野菜・小松菜を調理して特別賞を勝ち取っている。今後も、地元の伝統野菜を学校給食に積極的に取り入れることで、地域性をアピールしてもらいたいものだ。

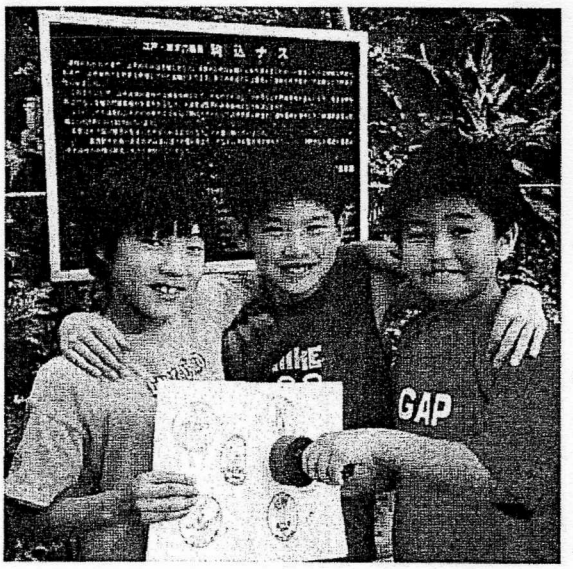
⑥　都市化地域にJAバンクが支援

東京都農林水産振興財団では、農地がまったくない、JAも組織化されたことのない地域でJAバンク東京信連と一体となって「食農教育応援事業」を展開中だ。

浅草の北東、隅田川東岸の寺島地区は、江戸時代には有名な「寺島ナス」の産地だった。隅田川にかかる白鬚橋の近くにある白鬚神社に「寺島ナス」の農業説明板が立てられ、

周知されていた。

当財団では、タネが（独）ジーンバンクにあることがわかったので、地元の第一寺島小学校に「寺島のナス」の栽培復活を全校生徒で取り組む企画を提案した。09年が学校創立130周年なので、記念事業として実現した。



▲スタンプラリーもできる農業説明板に子どもたちも関心を示した

伝統野菜は安全・安心

東京には広大な農地はないし、大産地もない。多品種少量の栽培で、その中に江戸東京野菜も含まれている。畑の周りを住宅で囲まれ、住民の視線の中で農業に携わっている。だから、住民の嫌がることはできないし、やれば、それこそバトカーが飛んでこようというもの。うるさい、臭いは厳禁で、食事時や洗濯物が干してあるときの風向きだって注意するのがマナーである。このようなことから東京都では「東京GAP」いわゆる農業生産工程管理を徹底している。減農薬への努力のほか、飛散防止ドリフトにも注意を払い、トレーサビリティーの申告も徹底している。東京の生産者は、これらに関連する70項目のチェックリストを作成、都民に信頼され、理解される「安全・安心」の農業を目指している。

＊　＊　＊

伝統野菜は、47都道府県全県にあり、ざっと調べただけでも1県最低でも10種、全国には500種以上はある。伝統野菜には前述したように一つひとつに地域に根差した物語がある。対談である人が「伝統野菜って方言みたいなものですネ」。まさに言い得て妙だ。地域の気候風土の中で生まれ、忘れてはいけない、なくしてはいけない。地域の文化なのだ。

経