



江戸東京伝統野菜の数々を紹介。01. 寺島なす。固めだが、加熱するとうるみが出て、味に深みが生まれる。02. 亀戸大根。茎が白いのが特徴。クセがなく、しゃっきり。03. 馬込半白胡瓜。太く、短く、白っぽい。漬けもの向き。04. 馬込三寸人参。10〜13cmとサイズが小ぶり、やさしい甘みがある。05. 東京うど。さくさくした食感、ほろ苦さ、強い香りが楽しめる。



01.

「私のライフスタイル」

# 伝統とつながる暮らし

人は、未来に向かって、今を生きている。  
今の暮らしばかりを大切にしがちだが、  
「伝統」を見つめ、残していくことで、  
今、そして、未来の暮らしが豊かになるのだ。  
伝統野菜を、今と未来につなげる活動を訪ねた。

Photos: Maruyama Akemi (7), Momo Hagiwara, Kazuo Shibuya (10), Toshiyuki Kozuka (4)



feel connected with

## “江戸の伝統野菜を残すべく種を探し、育て、次の世代へつなげる”

伝統野菜は貴重な資源。だから、残さねばならない

「昔からの野菜を作っている人が激減している」という話に危機感を抱き、江戸の伝統野菜を残すべく、大竹道茂さんが活動を始めたのは、1989年のこと。その20〜30年前から、農業や流通の効率化のために大量生産が奨励され、形や大きさが揃う野菜が重用されるようになり、品種改良が進んでいた。そんななか、季節限定、形が揃わない、少量しか作れないという在来の伝統野菜を作る農家は、当然のように激減していった。それは全国的な傾向で、東京でも同様の状況だった。

「江戸で作られていた大根は、現在の主流である青首ではなく、白首大根。それがなくなってしまうのは、江戸の食文化は語れない。貴重な遺伝資源だから、残さねばならないと思っただけです」と大竹さん。

個人的に栽培しながら種をつないでいた人を見つけ出し、その種を志の高い農家へとつなぎ、少しずつでも作付けを続けてもらう。そんな地道な活動が始まったのだ。



右) 墨田区・東向島の「寺島なす復活プロジェクト」の人々が、寺島なすを作る星野さんの農園を訪ね、伝統野菜によって人々がつながり、生まれた交流。  
左) 「農業はアート」と言いながら、熱く農業について語る大竹さんと星野さん。



伝統野菜を復活し未来につなげる活動をしている大竹道茂さん(右)、東京・三浦で寺島なすを栽培する星野高治さん(左)、「農業はアート」と言いながら、熱く農業について語る大竹さんと星野さん(中)。

feel  
connected  
with



01. 9月に「ミクニ マルノウチ」のシェフに抜擢された佐々木さん。就任前に生産者を訪ね歩いた。「実際に作っているところを見られるのは興味深いです」02. 寺島なすを使った一品、「鹿児島県産菜譜のロースト 寺島なすグリル添え」(¥4,800)。03. 栽培の様子を見てきたばかりの寺島なすを調理する佐々木さん。「この野菜を知らない人に伝えられるのが楽しい」と語る。04. 東京うど、小松菜、寺島なすなどの伝統野菜。旬に合わせてレストランに登場。

料理人たちの活動が  
大きな原動力となる

大竹さんが活動を始めたころ、栽培されていた伝統野菜は、基本、自家消費用。金銭的に価値あるものではなかったため、作っている人の代が替われば、なくなってしまう。「時間との追いかっこでした。少しでも早く取り組んで、作り方も伝承していかなないと、絶滅してしまふ、そんな希少植物だったんです」

細い線をつなぎながら、保存してきた江戸の伝統野菜にスポットが当たるようになったのは、東京で料理店を営む料理人たちの活動が大きい。2007年に開催された、江戸東京野菜の即売会を手始めに、料理店のメニューに少しずつ採用されるようになっていった。ついには、東京都の素材をテーマにした料理を提供

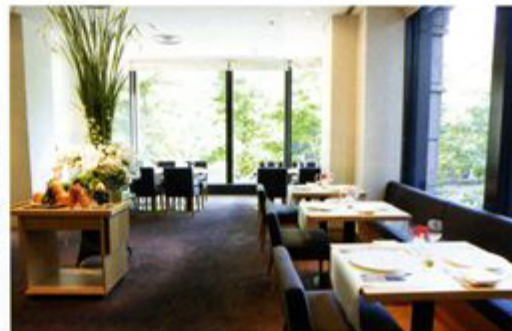
する「ミクニマルノウチ」が2009年オープン。もちろん、伝統野菜が旬ごとに多様な形でフレンドの一皿を彩っている。伝統野菜を使いたい、食べたいという声があれば、生産者も力を入れて栽培する。こうして消えかけていた江戸の伝統野菜に、再び息吹が吹き込まれていったのだ。



東京の素材で地産地消を目指す「ミクニ マルノウチ」のオーナー、三國清三さん。「多くの人に、東京の伝統野菜を知ってもらい、食べてもらおう。それが、我々の仕事です」

“時間との  
追いかっこで、  
伝統野菜の  
細い線をつなぐ”

左) 光あふれる「ミクニマルノウチ」。東京都千代田区丸の内2-6-1丸の内パークスクエア アネックス2階 tel:03-5220-3921  
右) 店内中央にディスプレイされる、東京都産の野菜。多くの種類の野菜が作られていることに驚かされる。



江戸東京野菜を味わえる店

老舗の日本料理店で楽しむ江戸東京野菜の新しい味

日本橋ゆかり

創業77年の日本料理店で味わえるのは、季節感を大切にしながら丁寧に作られた料理の数々。江戸東京野菜に早くから関心を持ち、積極的に使うなど普及に尽力している。「江戸東京野菜に限らず、こだわりの生産者から取り寄せる旬の食材を使っています。江戸東京野菜は、一般的な野菜とは食感や味が異なるので、ストーリーを紹介しながら提供しています」という3代目の野永喜三夫さん。東京の食材で作る東京の味を大切にしている。

東京都中央区日本橋 3-2-14 tel:03-3271-3436  
11:30 ~ 13:30L.O. 17:00 ~ 21:30L.O. 日・祝休  
http://nihonbashi-yukari.com



上)「舞と揚げ寺島なすの博多蒸し 濃厚なごま油がけ」(¥2,625) 右)1Fにはカウンターがあり、料理人との会話も楽しめる。地下には個室や広間がある。右)「江戸東京野菜小松菜と季節野菜が入ったおひたし」(¥840)

下町でもんじゃと東京の食材を堪能できる

押上よしかつ

江戸東京野菜をはじめ、肉、魚、お酒、調味料、もんじゃに使う小麦粉まで東京の食材にこだわっている店。お客様に最初にオーダーしてもらうのが東京の味を楽しめるセット。おつまみ、お刺身盛り合わせ、旬の漬けものが出される。「江戸東京野菜はそれぞれ個性が強いので、その風味を生かした料理を心がけています。旬の野菜を味わってほしいです」という店主の佐藤勝彦さん。お酒の種類も豊富なので、何度でも通いたくなるはず。

東京都墨田区業平 5-10-2 tel:03-3829-6468  
17:00 ~ 24:00 (最終入店 22:30) 水曜休



左、中)最初に注文するAセット(お1人様 ¥1,385、写真は2人前)の旬の漬けものとお刺身盛り合わせ。江戸東京野菜など東京の食材をふんだんに使用。右)店内には座敷と掘りごたつがある。

穂じそを使って爽やかな日本橋ハイボール

ロイヤルパークホテル

この夏から日本橋のご当地ドリンクとしてお目見えした日本橋ハイボール。ウイスキー「白州」をベースに大葉と江戸東京野菜の穂じそを加えた、見た目も味も爽やかな一杯。「日本橋のハイボールということで、江戸東京野菜を使いました。軽やかな飲み口でいろいろな料理に合います」と営業企画室長の岡村佳一さん。B1Fメインバー「ロイヤルスコッツ」のほかスカイラウンジなどホテル内レストランでオーダーできる。

東京都中央区日本橋蛸船町 2-1-1 tel:03-3667-1111  
17:00 ~ 24:00 (最終入店 23:00) 日曜休  
http://www.rph.co.jp/



右)落ち着いた雰囲気の中、お酒を楽しめる。お得なハッピーアワーも実施中。下、右下)大葉と穂じそが添えられた「日本橋ハイボール」(¥1,260、別途サービス料)。おかわりしたくなる飲みやすい。



01.

“子どもから大人へ。小学校の活動から、大きく広がって、伝統がつながる。”

子どもの食育をきっかけに地域の大人へと広がった。伝統野菜の普及に大きな役割を担っている活動が、もうひとつある。それが小学校などの授業の一環で行われる「食育」だ。地元で昔から作られてきた江戸の伝統野菜を都心の学校の一角で育て、学び、調理して食べる、そういう活動だ。

例えば、寺島なすは、寺島村と呼ばれた墨田区東向島あたりで栽培されていた伝統野菜。地元の寺島小学校では、農家の方を指導者として招き、そのなすの栽培を行った。もちろん、収穫したものを児童たちで調理をし、いつも食べているなすとの違いをかみしめた。これはあくまでも一例で、東京各地で似たような活動が行われている。子どもたちが食に興味を持つようになるだけでなく、地域にも関心が広がる。格好の教材なのだ。

feel connected with



02.

01. 東京都立大学付属小学校では、伝統小松菜と青葉三河島菜を栽培。02. 学校の所在地である世田谷区で育った下山千歳白菜を見て、その大きさ、重さに児童もびっくり。03. 楽しげに料理を作る児童たち。04. 伝統野菜を使った調理実習には、三國シェフ自ら登場し、指導。