

# 解説委員室

NEWS COMMENTATORS DIVISION

※掲載まで1週間程度かかることがあります



2011年5月6日

## 視点・論点 「物語で伝える ”伝統野菜”」

東京都農林水産振興財団アドバイザー 大竹道茂

昨年の夏に NHK ニュース 7 のヘッドラインで紹介された、早稲田ミョウガの発見は、一つの仮説から始まりました。

2009 年に、足立区の農家で、江戸時代に本田ウリと云われたマクワ瓜が栽培されていることがわかりました。その農家では、昔から自家用に畑でマクワ瓜を栽培していましたが、今後も自家採取を続けるにあたって、地元の東京都農林総合研究センター江戸川分場に指導を仰いだことから、マクワ瓜が栽培されていることがわかりました。

そのことで、まだ東京には農家が自家用に種を取りながら栽培をしている伝統野菜があるのではないかと、さらに、かつての産地に根っこが残っているのではないかと云う思いを展開してみました。

### 早稲田ミョウガ

江戸時代のブランド野菜の一つに「早稲田ミョウガ」があります。江戸城は勿論、神田市場にも近いところに産地がありました。当時は茗荷と云えば「早稲田」でした。

明治 15 年、田んぼやミョウガ畑が広がる中に、大隈重信によって早稲田大学の前身東京専門学校が設立されました。当時のミョウガ畑の様子は、田山花袋や、相馬御風等が書いています。学生が増えるに伴い、下宿宿や食堂などができ、さらに早稲田大学として発展していく中で、早稲田の水田や茗荷畑は、宅地になっていきました。

早稲田大学のホームページには、「現在の総合学術情報センターは、以前伝説の早慶戦が行われた野球場で、茗荷畑を整地してグラウンドを造った」と書いてあります。

その後、早稲田茗荷は市場から消えて幻となってしまいました。ミョウガは種をまいて栽培するのではなく、栄養繁殖ですから根で繁殖するのです。したがって早稲田の何処かに茗荷の根があるのではないかと、仮説をたて探すことを思い立ちました。

お陰様で早稲田大学の先生の支援をいただき、早稲田の土地に詳しい学生さんや OB の皆さんで「早稲田ミョウガ捜索隊」を結成していただいて、昨年の夏から秋にかけて 5 回にわたる捜索を行いました。そ

の結果、西早稲田だけで30数カ所に茗荷の群生地が見つかりました。都内の住宅地を探してもこんなにミョウガが生えているところは珍しいのではないかと思えるほどです。

中でも、大正の初め、親の代からこの地にお住まいのお宅の庭に群生していた茗荷が見つかりました。お住まいは建て替えられていましたが、お庭は昔のままです。大正生まれのご主人に伺うと、早稲田通りには商店があったがそこから中に入った西早稲田の辺りにはまだ畑があったという話も伺いました。

10月の調査で花が咲いていることから、晩生であることを確認、いただいてきた休眠中のミョウガの根株は、かつてミョウガダケを栽培した経験を持つ、東京の農家の方をお願いして畑に仮植え、彼岸明けの頃に、早稲田大学の方々にもお手伝いをいただき、定植を行い今年は増殖をし、その経過の中でミョウガを皆さんに試食していただくことも計画したいと思っています。

### 里帰りした三河島菜

伝統野菜には、一つひとつに物語があります。

かつて、江戸の漬菜と云うと、三河島菜でした。江戸の初めから栽培されていた、この菜っぱに、新たな物語が生まれました。

江戸の昔から野菜の種は、人々の生活に密着していました。

1636年、参勤交代の制度が確立すると不足する野菜を自給するために大名たちは国許から、野菜のタネを取り寄せ下屋敷等で栽培を始めました。また、庶民の生活の中では、嫁に行く娘に自慢の種を持たせてやることなども行われていました。何代か前のおばあさんが嫁に来た時に持ってきたと云う伝統野菜が各地に残っています。

また、江戸で食べた野菜の味が忘れられなかったり、江戸で話題の野菜だからと地方に持ち帰られたりもしました。特に有名なのが練馬ダイコンや、滝野川ゴボウですが、三河島菜もその一つでした。

三河島菜は現在の荒川区です。隅田川の流域で上流の荒川から流れてきた肥沃な土壌が沖積した地帯で、野菜類が良くできたところでした。特に漬菜として食べられていた三河島菜が良くでき、どこの家でも栽培されていました。

しかし、明治の初期に中国から白菜が導入され、東京をはじめ、仙台など各地で優良品種が生み出されたことから、昭和の初めから三河島菜の栽培は激減、漬菜は白菜にとってかわられ、種すらも無くなってしまいました。今では三河島菜は絶滅したと云われていました。現在、当時を伝えるものは東京都農林総合センターに伝わる三河島菜の細密画でした。

ところが、仙台の伝統野菜を販売する青果商のホームページに、仙台芭蕉菜は三河島菜から変遷したものとの一文があり、仙台農業改良普及センターに確かめると、明治39年に仙台で発行された専門書に「三河島菜、仙台では芭蕉菜と云う」とあると云うことでした。しかし、細密画との比較ではあまりにも違うので、別のものと思っておりました。ところが、新宿御苑に残る、明治43年東京新宿農事試験場が発

行した営業案内、今でいう通販カタログに、青茎三河島菜と白茎三河島菜の二種類が掲載されていました。説明には、青茎は、本邦において古来耕作し有名なるもの、茎付き殆ど緑白色を呈して 晩生とされています。

白茎は、「在来の青茎より変生せしもの、すこぶる早生にて、」云々とあり、このことから、細密画を改めてみると、山東菜との交配が想像される形をしています。

早速、仙台芭蕉菜のタネを買い求め、農家をお願いして昨年の 9 月に、種をまいてもらいました。晩生とされていますから 12 月まで待ってみると、葉の長さが 60~70 センチ、葉は 25 枚にもなりました。かつて栽培していた農家の人たちの話を、本などで読むと、これまで幻とされていた三河島菜を、彷彿とさせるのが仙台芭蕉菜でした。

東京の小平市で栽培されていることを知った、かつての産地、荒川区の小中学校の校長先生や栄養士さんが畑に訪ねてきました。

この野菜「里帰りした三河島菜」という長い名前を付けました。

この名前から誰しものが、この野菜に興味をもってくれました。そこから、江戸の初期から食べられていたこと、仙台伊達藩の足軽が種を江戸から持っていったこと、そして仙台で長いこと栽培され、百数十年の歴史を経て、東京で栽培されたと云う物語が、語られることでしょう。このような事が食育の中では大切なことだと思っています。

食には、文化をどう伝えるかも大切です。

早稲田ミョウガにしろ、里帰りした三河島菜にしろ、野菜にまつわる文化を通して、江戸東京の歴史を顧みることは重要です。

写真、ミョウガのお宅。ミョウガ。早稲田大学の写真。早稲田のチラシ。搜索の写真。

細密画・三河島菜、種、三河島菜の畑