

「オトナのリクエストアワー」を語る
森田美由紀・後藤繁榮アンカー

老いても賢い脳！ / 深夜便のうた・さだまさし



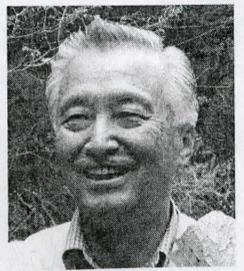
村田幸子に聞く～「多死時代」をどう生きる？

アンカーコーナー

花が好き！ 自然が好き！

江戸東京野菜・ 復活のドラマ

京野菜に加賀野菜というように、野菜の地域ブランドに注目が集まっています。かつて各地にその地域独特の野菜があり、江戸東京にもさまざまな地域野菜があったことがわかっていきます。「江戸東京・伝統野菜研究会」代表の大竹道茂おおたけみちしげさん（一九四四年生まれ）は、姿を消した江戸東京野菜を探し、個人の庭にわずかに残っていたものを見つけて増やしていくなど、江戸東京野菜の復活、魅力再発見に力を尽くしてきました。「江戸東京野菜」（農文協）などの著書を持つ大竹さんに、消えつつあった江戸東京野菜の復興の話をうかがいます。



大竹道茂

「聞き手 須磨佳津江」

★江戸時代から親しまれてきた伝統野菜

——大竹さんは、江戸東京野菜の復活に力を尽くされていますが、「江戸東京野菜」とはどういうものでしょうか。

大竹 「東京」と付いているから比較的新しい野菜かなと思われるかもしれませんが、江戸時代から次の東京につながる長い歴史を持つ伝統野菜という意味です。

——最近、京野菜や加賀野菜をはじめ、地域ブランドの野菜が注目されています。江戸東京野菜という名称をこれまで耳にしなかったのは、出回っていませんでしたからでしょうか。大竹 いいえ、例えば小松菜はご存じでしょう。これも江戸東京野菜から広まったものなんです。ですから、名前だけは案外耳にし

ているんです。江戸東京の伝統野菜を「江戸

東京野菜」として売り出して、まだ八年なんです。生産量が少ないのでスーパーなどには出回らず、産地の直売所でしか買えません。

——野菜は食べるものだから、おいしくなければ消えていくと思います。大竹さんが復活させた江戸東京野菜は、おいしいのですか。大竹 今、皆さんが食べている野菜は、甘い、やわらかい、匂いが少ないという方向に品種改良されていますが、伝統野菜は個性があって、「味が濃い」ものが多い。匂いが強かったりえぐみがあったり。しかし、食べた人は、「昔懐かしい味だ」とか「もう一回食べてみたい」とおっしゃいます。

——家庭菜園で作ったトマトは、昔の青臭い味がしておいしいという方がいらっしやいま

す。今日はスタジオに伝統野菜をいっぱい持ってきていただいています（50ページの写真参照）。

大竹 まず、馬込半白まごめはんしろふじなり節成キュウリ。

——キュウリとは思えないほどふつくらとして、色も緑というより白っぽい黄緑ですね。

大竹 半分白なので「半白」です。ちよつと硬めですけど、漬物にするとサクサクした食感が忘れられないと言う方が多いんです。

近年は生野菜をサラダなどで食べるようになったので、グリーン色のほうがおいしそうに見えるのか、あまり好まれなくなつたんです。ようね。

——味より色で負けちゃつたんですか。ちよつとかじらせていただきましたが、みずみずしいですね。表面が今のキュウリよりはしつ

かりして、中はすごくやわらかい。ほんのりと苦みが残っています。

大竹 今のキュウリは、「味がしない」と感じるほどです。料理人が味を付けやすいというのが今の野菜じゃないでしょうか。半白節成キュウリは、東京では馬込（大田区）のほかにも高井戸（杉並区）などにあり、かつては非常に好まれたキュウリでした。

——小ぶりのナスがありますね。

大竹 これは寺島ナスといえます。寺島は、浅草の北東、隅田川の対岸にあった村で、今の墨田区東向島、スカイツリーの足元です。隅田川の上流から土が運ばれて土地が肥えていたので、いろんな野菜ができたのですが、享保二十（一七三五）年の書物には「夏秋の中かの嘉蔬せ（おいしい野菜）とす」と書かれています。

ます。

——小さくて丸っこいですね。皮はちよつと硬くて、中はふわつとしていますけど、しっかりしています。

大竹 青リンゴみたいな味がしませんか。

——たしかに。肉がすごく密ですね。

大竹 九月ぐらいになると実の中に種が出来てきて、「舌にさわる」と嫌う人がいますが、これが江戸のころの野菜なんです。

野菜のソムリエさん約五十人に一般的な干両ナスと寺島ナスを食べ比べていただいたら、寺島ナスは加熱するところみが出て、えぐみが奥深い味になっておいしいと好評でした。

江戸っ子も焼きナスが大好きでしたが、てんぷら、煮浸しなどにしてもとてもおいしいんですよ。

★流通に適する交配種が主流に

——それなのに、消えつつあったんですか。

大竹 大きな原因は、関東大震災により墨田区など荒川流域一帯の農地が被災者の住宅用地に変わったため、大正末期にはほとんど農地がなくなってしまうことです。

——東京全体でも多くの人が流入してきて、農地は減ってきましたしね。

大竹 農地法でいう農地は、現在では二十三区のうち十一区しかありません。残りの十二区には農地がないんです。ところが今、農地ゼロの区の小学校などでは、伝統野菜をポットや花壇で栽培しはじめて、給食で食べたりするようになっていきます。

——地域の文化が見直されているのですね。

大竹 そもそも伝統野菜が消えていったのは、昭和四十年代に、農林省が全国に指定産地制度を定めたことによります。キュウリは

〇〇県、ダイコンは〇〇県と産地が指定され、そこから東京などの大消費地に段ボール箱に詰めて大量に安定的に送られてくるようになり、伝統野菜はそのあおりを食った。

伝統野菜は揃そろいが悪いんです。大きいのが小さいのがあったり、曲がったり。そのため、段ボール箱にきちんと納まらない。品種改良が行われて主流になった交配種は、段ボール箱にきちんと納まる揃そろいのいい野菜だったんです。規格に合わない野菜は流通に乗らないため、全国の農家で交配種の野菜を作るようになった。昭和六十年代ぐらいのことです。

——だから野菜はみんな同じ顔になって、キ

ユウリと言えはこういふもの、ナスはこうと
なってしまうんですね。

大竹 ダイコンといえは青首ダイコンとかね。

★参勤交代で江戸に集まってきた野菜

——子どものとき、大根足のことを「練馬ダイコン」とはやされたことがあります。

大竹 あれは土の中の部分がちよつと太っているけど、意外と長いんです。八〇センチから、長いもので一メートルのものもある。

——練馬ダイコンって、そんなにすらつと長いものなんですか。

大竹 たくあん漬けに合うというので、普及したんです。徳川五代将軍綱吉が、練馬の農民のために尾張（愛知県）から種を取り寄せ、栽培させたといういわれがあります。

——もとの産地は尾張なんですか。

大竹 ええ。ところが練馬、板橋、北区あたりの城北地帯は関東ローム層の火山灰土が深く、長く大きなものができると評判になり、江戸に参勤交代で出てきた諸国の大名から旅人たちまでがその種を買って、持ち帰った。

——長くて大きいから食べでがある。

大竹 家族が大勢でも、一本あればみんなが食べられる。当時は大きいのがよかった。

——全国に散って、練馬ダイコンはブランドになったのですね。

大竹 庄内地方（山形県）の干しダイコンも練馬ダイコンという記録が、享保二十年の庄内の産物帳に残っています。また、信州（長野県）の前坂ダイコンや、遠くは鹿児島（指宿^{すき}）に山川ダイコンがあつて、山川漬は今で

も売られているなど、全国に練馬系のダイコンが残っています。

——東京は、江戸時代から農産物の一大産地だったと言えそうですね。

大竹 三代將軍家光の時代に参勤交代の制度が確立（一六三五年）しますが、当時、酒、醤油、味噌などの加工品は大坂とか京都から来る。ところが新鮮野菜はそういかない。大名は参勤交代で一年間は江戸住まいしなければいけないので、自己防衛のためにも国元の野菜の種を持ってきて、屋敷内で栽培しました。その結果、全国から野菜の種が江戸に集まってきた。もつともそのすべてが栽培できたわけではなく、江戸の気候風土に合ったものだけが残って、それが周辺の農家に伝わり、その土地の名前が付いたのです。

——全国から種が集まって、その土地の野菜になつていった。

大竹 江戸に最初からある野菜は、そんなに多くはないんです。その一つが小松菜で、大ざっぱに葛西菜とか言われていたんだと思います。八代將軍吉宗が小松川（江戸川区）に鷹狩りに行ったとき、餅の澄まし汁に彩りに添えて出された青菜がおいしいので、地名をとって小松菜と命名したと言われています。

——そのあたりの菜っ葉だったのが、「小松菜」という名前をもらったのですね。

大竹 平成になって、小松菜は全国ブランドになりました。けれども昔の小松菜と違い、栽培しやすいようにチンゲンサイとかけあわせた交配種なんです。交配種でない本来のものには「伝統小松菜」という名前を付けまし

た。昔は小さいものから食べていって、大きくなると漬物にして食べていたようです。

★自家用に栽培され保存されていた種

——江戸東京野菜は何種類ほどあるんですか。
大竹 現在、J A東京中央会が設けた委員会で、いくつかのポイントを調べて決定しているんですが、四十種類が認定されています（二〇一四年九月現在。47ページ参照）。

条件としては、江戸期からの野菜文化を継承してきているものというのが大枠としてあります。もう一つが、固定種であるかどうかです。固定種とは、再生産できる種が採れる野菜です。今、多くの方が食べている野菜は交配種がほとんどで、種を蒔いても同じものができません。交配種は種の両親の良いところ

主な江戸東京野菜 (地図の作物は放送で紹介されたものの例)



1 練馬ダイコン	練馬区春日町	21 滝野川ゴボウ	北区滝野川
2 伝統大蔵ダイコン	世田谷区	22 砂村一本ネギ	江東区北砂、南砂、東砂
3 亀戸ダイコン	江東区亀戸	23 志村みの早生ダイコン	板橋区
4 高倉ダイコン	八王子市高倉町	24 汐入ダイコン	荒川区
5 東光寺ダイコン	日野市	25 砂村三寸ニンジン	江東区北砂、南砂、東砂
6 馬込三寸ニンジン	大田区西馬込	26 雑司ヶ谷ナス	豊島区雑司が谷
7 馬込半白節成キュウリ	大田区西馬込	27 城南小松菜	世田谷区、大田区
8 寺島ナス	墨田区東向島	28 東京大越ウリ	北区田端
9 品川カブ、滝野川カブ	品川区、北区	29 渡辺早生ゴボウ	練馬区大泉
10 金町コカブ	葛飾区東金町	30 早稲田ミョウガ	新宿区早稲田鶴巻町
11 東京ウド	杉並区	31 三河島エダマメ	荒川区荒川
12 後関晩生小松菜	江戸川区	32 鳴子ウリ、府中御用ウリ	新宿区西新宿、府中市
13 下山千歳白菜	世田谷区北烏山	33 タケノコ(孟宗竹)	品川区、目黒区
14 ノラポウ菜	あきる野市五日市	34 内藤トウガラシ	新宿区内藤町
15 シントリ菜	江戸川区、足立区、葛飾区	35 千住一本ネギ	足立区千住
16 青茎三河島菜	荒川区荒川	36 高井戸半白節成キュウリ	杉並区
17 奥多摩ワサビ	奥多摩町	37 内藤カボチャ	新宿区
18 足立のつまもの(徳シ、ツル菜など)	足立区栗原	38 川口エンドウ	八王子市
19 本田ウリ	葛飾区立石、四つ木	39 拝島ネギ	昭島市
20 小金井マクワ	小金井市	40 谷中ショウガ	荒川区

*品目の右は当初の主な産地。 **図と表は「JA東京中央会」、「江戸東京野菜」(農文協)などより作成。

ろを取った野菜ですから、いい野菜ではありません。揃いも良く、流通にも乗るといふ便があるんですが、種の命がなくなっていくものではないのです。種を通して昔からの命が今日までつながってきた野菜が伝統野菜です。

——江戸東京野菜の復活にあたっては、一生懸命探して発見されたものもありましたか。

大竹 本田ウリというのがありました。中川流域の葛飾区立石(たせいし)一帯が昔は本田という地名で、そこで栽培されていた大きめのマクワウリです。探しても見つからず、絶滅したのかなど思っていたのですが、足立区の農家で作っていたことが偶然にわかったんです。

そのお宅では、夏に欠かせないものとして自家用に作っていました。種の性質として、同じものを作り続けると種が採れにくくなっ

てくるので、そのお宅の方が江戸川にある東京都農林総合研究センター分場に、本田ウリの種があるなら分けてほしいと頼んだのがきっかけです。この依頼を受けたセンターの研究員は、私が本田ウリを探していることを覚えていて連絡をくれたのです。さっそくその農家に行き、私も食べさせてもらいました。

——どんな味でしたか。

大竹 ほんのり甘く、香りもよかったですよ。そのお宅では、毎年できる種の中でいちばん甘くておいしいものの種を残していました。絶滅したと思っているものでも、自家用に育てている農家があることを知ったのです。

——幻は探せばあるかもしれないと。

大竹 大きな発見でした。二〇〇九(平成二十二年)年の夏のこと、種はほかの方にも配

り、料理研究家たちにもメニューの開発をお願いしました。ちょっと甘さが薄いのですが、塩っ気の強い生ハムと合わせると甘さが引き立って、「これはいける」と思いました。

★早稲田ミヨウガの発見

大竹 どこかにあるかもしれないというこの体験が、早稲田ミヨウガの発見につながりました。昔の記録によると、享保年間（一七〇〇年代前半）、現在早稲田大学のあるところは一面の田んぼとミヨウガ畑でした。そこに大隈重信が早稲田大学の前身の東京専門学校を建てました。大学の発展とともに田んぼがなくなり、ミヨウガ畑も消えていきましたが、古いお宅が残っていたら、今でもミヨウガが生えているかもしれないと思いました。

がわかりました。それだけではあとから植栽したものか、昔からのものなのかわかりません。しかし、その中の一軒は、明治半ばからお住まいだったことがわかりました。

わけをお話しして、地下茎をいただき、経験のある方に栽培していただきました。一年目は根の元気がなかったのか、早稲田ミヨウガの特徴が十分に出来なかったのですが、二年目にとってもきれいな赤みの美しいミヨウガが実りました。まさに文献に残っている早稲田ミヨウガの特徴そのままでした。

東日本大震災のあと、早稲田大学でも東北復興支援の一環として秋に「早稲田かつお祭り」に参加して、気仙沼のカツオと早稲田ミヨウガをセットにして食べてもらおうとところで広がりしました。

そのころは江戸東京野菜について興味を持つ方もぼつぼつ増えて、私が講演で「早稲田ミヨウガを探してみたいと思っている」と話をしたのです。すると東京農工大学の学長だった梶井功先生が、おもしろい話だからいい人を紹介するとおっしゃって、早稲田大学副総長の堀口健治先生を紹介してくださったのです。私が捜索隊に参加していただけないかとお願いすると、「学生に話してみよう」と言っていたいただきました。早稲田環境という組織の約十名が参加してくれました。

早稲田ミヨウガは記録によると晩生で、秋に近いところに実るらしいとありました。赤みが美しく、香りが強いし、味も辛いらいだそうです。八月の末から捜索を開始したところ、三十数か所でミヨウガが生えていること

——動きが一つ起きると、次々にドラマが発展していくものなんです。

大竹 おもしろがってくれる方が多くなってきたということですね。

——放っておいたらなくなっていく野菜ですが、大竹さんはなぜそこまでエネルギーを傾けられたんですか。

大竹 希少な遺伝資源をなんとか残したいという思いがあったんです。一つ一つが食文化を継承してきているものですからね。今、ダイコンというところの方が青首ダイコンしかご存じないと思います。ところが、江戸っ子の知るのには粹な白首ダイコンだった。練馬ダイコン、亀戸ダイコン、伝統大蔵ダイコン、汐入ダイコンと種類は多いんですが、全部白首なんです。

——江戸東京野菜には、そんなにダイコンの種類があるんですか。

大竹 今、認定されているのが七種類。ぜひ、次の世代に伝えていきたいんです。もう一つ言いたいのは、伝統野菜はその土地で食べるものだという事です。揃いが悪いので流通には向かないし、周年栽培ができない季節限定のものでしたら、その土地に行って食べていただくものなのです。

——地産地消ですね。

大竹 言いかえれば、東京の誇るおもてなし食材です。東京へ来たら、皆さんにぜひとも江戸東京野菜を食べていただきたい。二〇二〇年にはオリンピックが開かれますが、世界の人に食べていただきたいと思っています。

(2014年7月16日放送)

■放送を終えて

◎須磨佳津江
アンカー



番組収録のスタジオで大竹さんと。テーブル中央には、さまざまな江戸東京野菜。長くて白い野菜が馬込半白節成キュウリ。その右に寺島ナス、鳴子ウリや三河島エダマメなども。

お持ちいただいた江戸東京野菜は美味しかったです。地域の個性的な野菜はどんどん消えているという事です。なくなると復活かしてほしい。それがまた地域おこしにもなって、野菜で人々が元気になるといいですね。