

地産地消やフードマイレージの理解とともに、伝統野菜が注目されています。伝統野菜はその土地の気候風土の中で育った野菜で、昔から全国津々浦々、農家がタネを採種して繰り返し栽培されてきたものです。命を育み、命をつないできた野菜で、その土地の食文化を育んできましたが、その味は、故郷の味で、煎じ詰めれば、お袋の味といえるでしょう。

昔の品種は、病気にかかりやすく、揃いが悪いことから規格重視の流通には乗りづらく、さらに日持ちが悪いなど、生産者や流通、青果業者にもそっぽを向かれていました。しかし、逆にそのデメリットがあるからこそ、季節感があると消費者のみなさんも気づき始めたのです。

伝統野菜は季節限定ですから旬を教えてください。旬の野菜は栄養価も高く、たくさん収穫できる時期には安く食べられます。

京野菜、加賀野菜などの伝統野菜の中でも江戸東京野菜は、飲食店などでも料理されるようになったことで知られるようになりました。

江戸東京の地名が付く伝統野菜は、秋口から、練馬ダイコン、大蔵ダイコン、滝野川ゴボウ、伝統小松菜などが出荷されていますが、これからは亀戸ダイコン、金町コカブなども出回ってきます。

伝統野菜の中には、滝野川ニンジンのように絶滅してしまったものがいくつもあります。江戸市民が好んだマクワ瓜の一種、銀マクワが昨年、自家用に栽培されているのが、足立区で見つかりました。

甘いものが少なかった江戸の頃、黄色いマクワ瓜を金マクワ、緑の果皮で縞のあるのを銀マクワと呼んでいました。幻の銀マクワが発見されたことは、希少な伝統野菜がどこかでまだ栽培されているのではと期待させるもので、都民にとっては明るい話題です。

東京の野菜生産は少量多品目ですが、中でも江戸東京野菜はこだわりの生産者がつくる産物で、伝統野菜の普及で栽培過程が知られればスローフードのあり方や地球に優しい食文化への理解も、さらに深まることでしょう。



江戸東京・伝統野菜研究会代表

大竹 道茂

おおたけ みちしげ
1944年東京都生まれ。89年より、江戸東京野菜の復活に取り組む。著書に「江戸東京野菜・物語篇」（農文協）など。「食と農の応援団」会員。2008年4月より東京都農林水産振興財団・食育アドバイザー。「大竹道茂の江戸東京野菜ネット」で情報発信中。

旬を伝える伝統野菜