

『江戸東京野菜 物語篇』
大竹道茂著



(農山漁村文化協会・1,680円 税込)

東京にはいい食材がある

青木 宏高

(NPO法人「良い食材を伝える会」理事)
江戸伝統野菜である亀戸ダイコンの由来を説明した農業案内板が、東京都江戸川区亀戸の香取神社境内の一隅にある。この神社の参道を五分ほど歩いたところには、亀戸ダイコンを献立にした割烹料理店もある。年中食べられ、これを目当てにした客で人気がある。案内板は、この本を書いた大竹道茂さんを中心につくられ、都内に五〇カ所ほど設置されている。

以前、大竹さんに案内板巡りに誘われ、江戸の古地図を手にして歩いたことがあるのだが、そこから一〇〇万都市の人口を支えた近郊農村の風景が浮かび、「江戸は世界に冠たる田園都市」を実感させられた。

江戸東京の伝統野菜と言えば、コマツナや練馬ダイコンが知られているが、土地の名を付け

たところに特徴がある。たとえばコマツナは江戸川区小松川、練馬ダイコンは練馬区、馬込半白節成キユウリは大田区馬込、千住ネギは足立区千住市場といった具合。滝野川ゴボウ、谷中シヨウガ、早稲田ミヨウガ、内藤(新宿)トウガラシなども同じ。

J A東京中央会に長年勤務し、東京の農業と農家に詳しい大竹さんが、江戸から東京の時代を舞台に、野菜の由来や背景、在来種子といった野菜の史実とそれにまつわるエピソードを記述したのが、本書である。

第四章では「江戸東京野菜復活の取り組み」を記述。墨田区東向島はかつて寺島と呼ばれ、一帯は江戸の野菜供給地で、江戸で生まれた江戸茄子なすといわれる寺島ナスの産地であった。昨年度元小学校が食育の授業に取り入れて復活栽培。小金井市の飲食店関係者が江戸料理を再現し、農商工連携を実現。フレンチの有名シェフも食材に使う動きがあると聞いた。

江戸野菜は今日、江戸東京野菜として江戸から東京の時代に伝統野菜が引き継がれたが、生産者は極めて少なく、消滅しつつある。それを惜しむ声は多いのだが、背景には栽培や流通、生産コストなどの難しい問題がある。

野菜は食生活に密着した文化である。伝統野菜は後世に伝えていく意味がある。そのためには日常的な食材として活用されることである。その動きも始まっている。

(『江戸東京野菜 図鑑篇』が同時発行)

読まれています 三省堂書店農水省売店(平成22年2月20日～平成22年3月19日・価格は税込み)

タイトル	著者	出版社	定価
1 日本は世界5位の農業大国	浅川 芳裕/著	講談社	880円
2 「亡国農政」の終焉	山下 一仁/著	ベストセラーズ	790円
3 米政策の転換	服部 信司/著	農林統計協会	1,575円
4 農協との「30年戦争」	岡本 重明/著	文芸春秋	735円
5 企業の知恵で農業革新に挑む!	山下 一仁/著	ダイヤモンド社	1,680円
6 食のリスク学	中西 準子/著	日本評論社	2,100円
7 世界クジラ戦争	小松 正之/著	PHP研究所	1,785円
8 食糧格差社会	茅野 信行/著	ビジネス社	1,680円
9 農業と経済 2010年4月臨時増刊号		昭和堂	1,700円
10 ぶたにく	大西 暢夫/著	幻冬舎	1,680円