

# 江戸東京野菜と地域振興

大竹道茂

Regional activation with Edo-Tokyo vegetables

キーワード  
江戸東京野菜通信  
大竹道茂

## 都市住民対策として1981年江戸の農業を学ぶ

1967年に都市計画法が改正されたあたりから、大都市圏の都市農業に対する規制が検討され始めた。そもそもは1964年に開催された東京オリンピックを背景に、その後の東京の農業にもいろいろな影響を与えた。

大会施設の建設や、道路建設などで東京に地方から人口が集中した。人口は1千万を超えた。政府は持ち家政策から都市計画法を改正し、都市に農地はいらぬとの政策にもとづき、都市農地に重税をかけて取り上げる「農地の宅地なみ課税」を実施した。農家は反対運動の中で都市住民に都市農業の重要性を訴えた(図1)。この政策には、地域の環境破壊につながると自治体も反対し、固定資産税の減免措置で対抗した。

当時、筆者は東京都農業協同組合中央会(現JA東京中央会)で農政部門を担当していたことから、都市農業の現状と役割について都民に伝えていた。都市の農地は生鮮野菜の生産地であり、環境を保全して災害時には避難場所となること、子どもたちにとっては、作物が生育する過程が学べる教育の場でもあることもアピールし、農家の皆さんと一緒に都市に農地がある必要性を訴えてき

た。農家と一体的な活動をするうちに、東京の農家は江戸時代の農家の末裔なのだという当たり前のことが実感として理解でき、同時に産地の地名のついた野菜がたくさんあり、江戸東京の食文化を支えてきたことも分かった。

活動の中で1981年には、小冊子『子供たちに残したい身近な自然』を作成して都民に配布した(図2)。その頃からライフワークとして、江戸から東京への伝統野菜について研究を始めた。

1985年、東京の伝統野菜を栽培していた農家が激減していると先輩から聞かされた。

1966年に施行された「野菜生産出荷安定法」に伴って全国に主要農産物の産地ができたが、これまで栽培してきた固定種や在来種は、そろいが悪く、輸送規格に合わないことから、一代雑種の交配種が導入されるようになり、20年の経過の中で1980年代になって、伝統野菜を栽培する農家は激減していた。

profile

OHTAKE Michishige

1944年1月東京都生まれ。江戸東京・伝統野菜研究会代表。東京農業大学卒、JA東京グループで江戸東京野菜の復活に取り組む。農林水産省選定「地産地消の仕事人」。総務省「地域力創造アドバイザー」。NPO法人江戸東京野菜コンシェルジュ協会代表理事。主な著書に『江戸東京野菜物語篇』、監修に『江戸東京野菜(図鑑篇)』(いずれも農山漁村文化協会)。



図1 1981年5月、「農地の宅地なみ課税撤廃」を強く求める農家による集会の様相 (写真提供:JA東京中央会)



図2 『子供たちに残したい 身近な自然』(JA東京中央会)

『江戸・東京ゆかりの野菜と花』の発行で復活のペースができる

J A 東京中央会ではできるだけことから始めようと、固定種や在来種の普及指導に当たってこられた都農業試験場長や普及センター長の経験者に、専門分野での原稿を書いていたいただき、『江戸・東京ゆかりの野菜と花』（1992年・農山漁村文化協会）が発刊できた（図3）。古い時代のことを知る人たちから貴重な話を聞いたことが、今日の発見普及に大きな力になっている。

今日、全国で伝統野菜の掘り起こし、普及が取り組まれているが時間との戦いで、地域の古老たちが亡くなって、地域の野菜の歴史文化やタネの存在もわからなくなっている。

J A 東京中央会では『江戸・東京ゆかりの野菜と花』の後、1996年には『江戸・東京 暮らしを支えた動物たち』、2002年に『江戸・東京農業名所めぐり』を出版している。

東京の伝統野菜を「江戸東京野菜」と呼ぶ

東京の伝統野菜（固定種や在来種の野菜）は「江戸野菜」と呼ばれることがある。江戸の地で食べられていた野菜ということだろうが、江戸時代に食べられていた野菜となると、全国にある伝統野菜の多くは江戸野菜なのだ。そこで私たちは、江戸から明治、大正、昭和の時代、江戸から東京へと食文化を継承してきた野菜、すなわち江戸の都から多摩地区や洋上1千キロの島しょ地区を含めた東京で栽培されてきた野菜で、しかも東京の生産者が

栽培する野菜を「江戸東京野菜」と呼んでいる。

都内に50本の農業説明板の設置

1997年は農業協同組合法が施行されて50年で、全国のJ A グループでは記念事業として、記念誌の発行やシンポジウムの開催などが行われたが、東京では前述の『江戸・東京ゆかりの野菜と花』と『江戸・東京 暮らしを支えた動物たち』の記録をもとに、ゆかりの地に江戸東京の農業の説明板を設置するという企画を提案した。江戸東京の農業は日本農業のルーツだという思いを多くの方々を知っていただきたいとの主旨が理解されて、記念事業となった。

神社のしきたりは農業が原点のことから、東京都神社庁の理解を得て、50周年にちなんで都内50か所の神社などの境内に説明板を建てることができた。

江戸は寒村だったが、そこに徳川家康が尾張、三河、遠江、駿河などから武士ばかりか、商人、職人、農民まで江戸に連れてきて、江戸の都市づくりが行われた。急激な人口増に新鮮野菜が不足したことから、大名たちは江戸で不足する野菜を補うために国元から野菜のタネを持ちこんだ。それにより、全国から野菜のタネが江戸に集まった。江戸の気候風土で育成された1メートルもある練馬大根（図4）や滝野川ゴボウのタネは、江戸土産として全国に持ち帰られ、全国に白首の練馬系大根があるし、流通しているゴボウの8割は滝野川系といわれている。これらの伝統野菜は、全国の各地域で物語が生まれているはずで、消費者はそれを知りたがっている。知ること、作ってみたい、食べたいとなる。



図3 『江戸・東京ゆかりの野菜と花』（農山漁村文化協会）



図4 練馬大根は抜くのがたいへん。区内全校の給食に供するために練馬大根引っこ抜き競技大会は開催されている。

## 亀戸ダイコンから始まった地域興し

下総国（現千葉県）の砂村（現東京都江東区砂町）は、江戸の初期に砂村新左衛門が新田開拓で遠浅の地を埋め立てて作り上げた地であり、ここに幕府が摂津から農民を呼び寄せたことから農業の先進地となった。亀戸ダイコンも、江戸時代の初期に関西から持ち込まれたといわれ、小ぶりでやわらかく、味のよいダイコンとして知られていた。特に、江戸末期に突然変異で茎の白い大根が生まれたことから、農家はそれでタネを採り、翌年市場出荷すると「粋だね！」と4倍の値段で売れたことから、以後、亀戸ダイコンは白茎となった（図5）。全国の大根を見て、茎まで白い大根は亀戸ダイコン以外にない。亀戸の地は都市化が進み、農地法上の農地はなくなつて生産は途絶え、産地は葛飾区高砂に移つていた。

1997年に亀戸ダイコンの説明板を亀戸の香取神社に建てたことで（図6）、地元商店街有志の発案で、まち興しに使われ、小・中学校で亀戸ダイコンの栽培が始まった。春一番に青物のない時期に出荷されることから、江戸っ子は誰よりも早く食べたことを自慢した。そこで1998年3月初めの土曜日に収穫祭の「福分けまつり」が生まれ、神社の祭りに位置付けられた（図7）。祭りは福を分けるという行事で、亀戸ダイコンが市民に配られる。家内安全、無病息災を願う縁起物として家庭で食べるという新しい食文化が生まれた。

取り組みは20数年を経て、現在、亀戸ダイコンは地域興しの核になっている。始めた当時4年生（10歳）だった方は30歳を超え、子供がいる方もいて、次世代に亀戸

ダイコンの食文化は伝わりつつある。

筆者は第二亀戸小学校からの依頼により、毎年4年生の総合的な学習の授業で、亀戸ダイコンの歴史文化を教えている。

### 地元商店街の活性化に品川カブを

品川神社に建てた「品川ネギとカブ」の説明板を見た北品川商店街の青果商・大塚好雄さんは地元商店街の活性化を願い、2008年に品川カブでのまち興しに取り組んだ。品川カブは丸いカブと違って、20センチほどの細長い根とその倍もある葉が特徴のカブだ。文化年間に刊行された『成形図説』（島津重豪が編纂させた農書）に「品川蕪」が掲載されている（図8）。大塚さんは食育にも目を向け、地元の学校などに種を配って生徒たちに栽培指導を行った。また商店街の店に品川カブを配り、その後、品川カブのケーキやまんじゅう、餃子などが商品化されている。

2012年に大塚さん夫妻を亀戸の福分けまつりに案内したところ、その年に新たな発想が生まれた。小学校を初め、児童センター、福祉センターなど40数組織で栽培し収穫された品川カブを持ち寄つての品評会が、例年12月23日に品川神社で開催されるようになり（図9）、取り組みは広がっている。



図5 亀戸ダイコン



図6 亀戸大根の説明板を1997年に建てたことで、地元料理店が亀戸大根之碑を1999年に設置した。



図7 福分けまつりでは、地元の小中学校で栽培・収穫された亀戸大根を香取神社に奉納する。

夏野菜のエースに寺島ナスを復活し普及

「寺島ナス」の説明板は、墨田区の白鬚神社に建立した。かつての寺島村の名は現在小学校3校と中学校にしか残っておらず、現在の町名は東向島である。

寺島と付いた名前の野菜があるのなら食べてみたい、栽培してみたいと、地域の皆さんの要求は高まっていた。江戸ナスともいわれたこのナスは蔓細千成<sup>つるほそせんなり</sup>で、農業生物資源研究所に納めたという普及センターOBから聞いていたので取り寄せ、2009年に創立130年を迎える第一寺島小学校の記念事業の一つとして、復活栽培を行うことができた(図10)。

栽培指導は三鷹市のナス農家星野直治さんをお願いし、以来星野さんは10年、今年も同校3年生の栽培指導を行っている。星野さんは、タネを採種して苗づくりも行って、東向島駅前商店街に苗を供給している。地元プロジェクトが中心となって地域住民にナスの苗が販売され、駅前のプランターや市民菜園での区民による栽培が広がっている。ナスは6月から10月まで実り続けることから、一年中話題となり紹介することができるようになった。

都心で生きながらえていた早稲田ミョウガ

2009年の夏のある日、筆者は素麺の薬味として自宅のミョウガを食べていて、早稲田ミョウガの説明板を穴八幡宮に建てたことをふと思い出した。ミョウガは種ではなく地下茎で殖えるので、早稲田に住む旧家の屋敷地に、早稲田ミョウガが生き残っているのではないかと



図8 『成形図説』に描かれた品川蕪 (左 画像:国会図書館デジタルライブラリー)

その思いを行動に移して「早稲田ミョウガを探しませんか!」とブログ「江戸東京野菜通信」で問いかけた。「あるわけないだろう!」の返信多数であったが、ご縁の広がりで見つかった。早稲田大学の堀口健治副総長(当時)に話が届き、学生さんやOBの皆さんにプレゼンをする機会にも恵まれ、10人ほどで「早稲田みょうが捜索隊」を結成した。すると、数回の捜索活動で30数か所にミョウガが見つかった。

2010年8月21日、明治中期からお住まいの旧家の庭に、ミョウガの茂みが見つかった。当日は、NHKの取材クルーも加わり、その日の「NHKニュース7」で報道された。

捜索に参加して発見した練馬の井之口喜實夫さんは以前、ミョウガを栽培していたということだったので、休眠した地下茎を暮れに旧家からいただいて試作してもらった。植えっぱなし状態であったことから、1年目は根茎の育成にあて、そして2年



図9 地元で収穫された品川カブを持ち寄っての品評会が品川神社で開催される。



図10 第一寺島小学校での星野直治さんによる寺島ナスの栽培指導

目には早稲田ミョウガ独特のふつくらして赤く、香りが強い高品質のミョウガの子が収穫できた。早稲田大学の周辺の商店街では東北の震災被災地支援のために、2012年気仙沼から戻り鰹を購入して早稲田ミョウガを妻にして食べる企画が実行された。

井之口さんはミョウガタケの栽培技術を持っていたことから、9月のミョウガの子(図11)、3月のミョウガタケ(図12)が地元新宿区立の小中学校27校の給食用に毎年供給されている。

### 美濃の真桑ウリを江戸で

徳川家康は、関東を任されたことから関東の総鎮守である府中の六所宮(現大國魂神社)にお参りした時に、この地で真桑ウリを栽培することにした(図13)。実際に栽培が始まったのは二代將軍秀忠の時代で、当時は2月に美濃の真桑ウリ名人・上真桑村の百姓庄左衛門と下真桑村の百姓久右衛門の二人をタネと共に呼び寄せ、8月の上旬に収穫した真桑ウリを御用瓜の幟旗を立てて幕府に納める(図14)と美濃に帰すということが何年も続いたと『府中市史』に掲載されている。

2011年、美濃に真桑ウリの保存会があることがわかり、2012年、このウリを購入して、秀忠の時代と同じことを府中の小学校で行った。また、新宿の成子天神社に建立した「鳴子ウリ」の説明板がきっかけとなって、新宿区立柏木小学校で鳴子ウリ(真桑ウリ)の復活栽培が行われているが、栽培は地域に広がっている。鳴子ウリは、新宿御苑内の「レストランゆりのき」でシャーベットになった。

### 命をつなぐ砂村一本ネギの授業が 千住ネギでも始まった

2005年に食育基本法が施行されて以来、栄養教諭の先生方は、地産地消という視点から東京の伝統野菜にも注目し始めた。

江東区立第五砂町小学校では、2010年9月に4年生が砂村一本ネギの栽培をはじめた。そして翌年5月、5年生がタネを採種して4年生にわたす贈呈式を行った(図15)。タネを通して命が伝わっていることを子どもたちに実感させるセレモニーだ。5年生は栽培の苦勞を4年生に伝えて、立派に栽培するように語りかけ、4年生は一生懸命栽培しますと決意を述べる。

銭元真規江栄養教諭によるこの取り組みを2014年、筆者のブログ「江戸東京野菜通信」で紹介したところ、足立区農業委員会の荒堀安行会長が千住ネギの復活のためにこれを取り入れ、足立区では2015年には3校で実施され、「命をつなげる栽培授業」として、その後5校に広がっていった。

### 料理人のリーダーが 注目した江戸東京野菜

2007年、日本橋の和食店「ゆかり」の二代目・野永喜一郎氏から、『江戸・東京ゆかりの野菜と花』を読

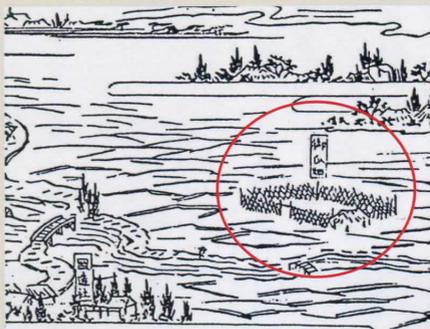


図13 「武蔵府中国府台勝概一覽図」(幕末)の一角に描かれた御瓜田(ごかでん)



図14 府中御用ウリ(鳴子ウリ)



図12 井之口喜實夫さんが収穫した早稲田ミョウガタケ



図11 井之口喜實夫さんが栽培した早稲田ミョウガの子

こうした江戸東京野菜の復活の取り組みは、2008年9月から月1回の更新で、フードボイス社のブログ「大竹道茂の江戸東京野菜ネット」で紹介を始めた。各地で復活普及の取り組みが拡大していったことから、2010年3月19日からはブログ「江戸東京野菜通信」をスタートして、より広い視点で、毎日多数の写真とともに関連の情報を掲載している(図17)。活発なプロジェクトや話題の作物など各種の話題をカテゴリーごとにま

ブログ「江戸東京野菜通信」でネットワークづくり

2009年春にフレンチの巨匠三國清シェフのイベントに招かれたとき(図16)、9月に丸の内に「ミクニマルノウチ」をオープンするにあたり、地産地消が売りの店にするため、江戸東京野菜を初め、東京の食材を紹介してほしいと直接依頼を受けた。以後、三國シェフは機会あるごとに江戸東京野菜を紹介してくれていて、東京オリンピック、パラリンピックでは開催地東京のおもてなし食材として位置付けてくれている。

のだが、日本橋から江戸東京野菜をブランド化したいとの連絡を受けた。二代目の言葉は、復活普及に取り組み上でモチベーションとなった。現在、三代目の喜三夫氏が和食の食材として江戸東京野菜を広めてくれている。2009年に墨田区立寺島小学校で寺島ナスの復活に取り組んでいたとき、墨田区押上のもんじやの店「よしかつ」の主人・佐藤勝彦氏から、寺島ナスを料理に使いたいとの話があった。以来、佐藤氏は軽自動車で東京中を回って、江戸東京野菜を初め東京の食材を調達する店として話題を集めている。

とめている。また、イベントの開催案内や報告なども充実させ、農家、市場や青果商、料理人や料理研究家、フードジャーナリスト、野菜ソムリエ、栄養教諭や栄養士、NPOや企業などへのネットワークが広がるように取り組み、それぞれの立場で活躍する方々の情報が飛び込んでくるようになった。記事数は4000になろうとしている。ネット上での紹介や報告は重要で、「江戸東京野菜」の最新の情報を求める方々の検索数は大台の100万を超えた。これは江戸東京野菜にかかわる人たちとの情報共有のツールになっていることを物語っている。

図16 三國シェフ(奥中央)による都市大学付属小における食育授業で東京の野菜について話す筆者(右奥)



図17 「江戸東京野菜通信」～大竹道茂の伝統野菜に関する情報ブログ～  
http://edoyasai.sblo.jp

図15 江東区立第五砂町小では5年生から4年生にタネの贈呈式が行われている。



# BIOSTORY

特集

vol. 32

生き物文化誌学会  
The Society of Biosophia Studies

SEIBUNDO  
mook

## 日本の野菜

- 変わりつつある野菜と人の関係
- 野菜のはじまり“ドメスティケーション”
- 日本の在来野菜
- 野菜と文化——ごぼう
- 復活したなにわの伝統野菜
- 鹿児島県の伝統野菜
- 伝統野菜をどう支えるか？  
——和歌山県湯浅町における湯浅なすの復活
- 江戸東京野菜と地域振興
- 食べ慣れた食材を求めて——在日タイ人によるタイ野菜の栽培
- この道は未来へ続く——伝統野菜プロジェクトの取り組み

### コラム

現生の野菜のタネ(種子)図鑑

