

長さ1mもあるニンジンやゴボウ、ダイコンのように細長いカブ。

普段、スーパーでは見慣れない伝統野菜たちが今、

地産地消の流れの中で注目を集めている。

かつては一大農業地帯であった江戸・東京の

野菜作りの伝統を振り返ってみたい。

市場に出回るコマツナと『小松菜』

鹿児島島の桜島大根、長野の野沢菜、群馬の下仁田ネギなど、全国にはその土地ごとに特徴的な作物がある。今や全国で栽培されている小松菜も、もとは江戸の小松川村（現在の江戸川区西部）で栽培されていた地野菜の一つ。江戸時代、八代將軍吉宗が、鷹狩りで立ち寄った小松川村で供された澄まし汁の青菜を気に入り、村にちなんで「小松菜」と名付けたといわれている。

ところで、スーパーなどに並んでいるコマツナ、本来の伝統野菜とは違うことをご存じだろうか。江戸時代から伝わる伝統的な小松菜は、すぐに萎れて日持ちが悪く、茎が折れやすく束ねづらい。一方、現在のコ

取材・文・小野蓉子

写真提供・江戸東京・伝統野菜研究会

全国から集まった種苗の宝庫 復活！江戸・東京の伝統野菜



亀戸の香取神社で毎年3月に行われる「福分けまつり」。
亀戸大根を奉納し、参拝者にも福を配る

マツナは日持ちも良く、茎も丈夫で出荷しやすい。実は一般に出回っているコマツナは、中国野菜であるチンゲンサイの仲間との交配種なのである。味はというと、コマツナはさっぱりと淡泊な味、伝統的な方は味が濃い、甲乙はつけがたい。

「どちらがおいしいかは、食べる人が決めればいいのです」と語るのは、江戸東京・伝統野菜研究会の代表を務める大竹道茂さん。

従来の野菜の弱点を克服し、味も悪くない改良種の野菜。その一方で、伝統的な野菜を見直す動きが全国各地に広がっている。大竹さんも、30年前前からJA（農業協同組合）東京中央会で農政に関わり、江戸・東京の伝統野菜の復活に取り組んできた。2011年7月、大竹さんらの尽力で商標登録されたのが、「江戸東京野菜」ブランド22品種である。そこには練馬大根や亀戸大根、寺島茄子、黄金の甜瓜などと並んで、「伝統小松菜」も含まれている。

なぜ今、伝統野菜なのか。その疑問を解くためには、「伝統野菜とは何か」を理解する必要があるようだ。

種子を通して伝承される「固定種」

「伝統野菜」とは「江戸時代ないし戦前から栽培が続けられているその地域独特の野菜」。大竹さんによると、ここで重要なのは「固定種」であることだ。

固定種とは、何世代にもわたって遺伝的に安定した品種で、種子が取れることが最大の特徴だ。収穫を食べ、種子は取っておいて翌年まく。これを繰り返して、種子を通して伝承されてきたのが伝統野菜なのだ。

一方、今日の食卓にのぼる野菜のほとんどは「F1ハイブリッド」と呼ばれる品種。異なる品種の交配によつて両方の親の長所を受け継いだ一代雑種で、種子は取れないか、取れたとしても次世代には同じものではない。今日の農業においては、農家が毎年、種苗会社などで生産された種子を購入して野菜を栽培しているのである。

F1種の開発目標は、まず栽培・収穫や流通が効率的にできるかどうか。規格に合ったサイズ、形で、箱にきちつと収まることが重要だ。これに対して固定種の作物は、大ききもばらばらになりがちで、箱に収まりにくく、流通に向かない。遠くに運びにくい固定種の伝統野菜は、生産地周辺で消費される「地産地消」が中心の作物なのだ。

ちなみに聖護院蕪や水菜など、全国に流通する現代の「京野菜」も、その多くが交配種。本来の伝統的な京野菜は、今でも京都くらいでしか食べられないのだという。

伝統野菜では、種子の大半は栽培している人が自ら採取する。その野菜が食べられなくなれば栽培されなくなり、種子も残らない。するとそ



全国から集まった種苗の宝庫 復活! 江戸・東京の伝統野菜

の野菜は2〜3年で絶滅してしまう。実際、江戸・東京でも三河島菜や滝野川人参をはじめ、数知れない地野菜が減っている。

「物語」を伝える伝統野菜

江戸に幕府が置かれた時代、何もなかった土地に街が作られ、各地から人々が万人単位で移り住んだ。米は産地から運び込めても、新鮮な野菜は不足したに違いない。

1630年代には、参勤交代のため、大名が1年にわたる江戸住まいをするようになる。国元から食べ慣れた作物の種苗を持ち込んで自給自足する下屋敷も多く、江戸には全国から野菜の種苗が集まった。その中から、江戸の気候風土に合ったものが広まり、栽培されるようになった。

例えば練馬大根は、五代将軍徳川綱吉が病氣療養のため練馬に屋敷を構え、尾張から大根の種子を取り寄せて、地元農民に栽培させたのが始まりという説がある。

品川蕪に内藤南瓜、早稲田の茗荷、雑司ヶ谷茄子、滝野川の人参と牛蒡、谷中生姜、寺島茄子、砂村の三寸人参……。江戸の農産物を著書『江戸東京野菜』にまとめた大竹さんも、調査の中で、江戸城下の村一つ一つに、それぞれ地野菜があったことを知り、驚いたという。パリやロンドンが人口60〜70万人だった時代に百万都市だった江戸は、同時に

豊かな農業地帯でもあったのだ。

亀戸大根、復活の「物語」

いったん姿を消した伝統野菜が復活した例の一つが亀戸大根。小ぶりでカブのように柔らかく、かつては浅漬けにして食されていた。ほとんど姿を消していた昭和40年代にも、地元の割烹の女将や篤農家の努力で細々と作り続けられていた。それが大竹さんらの働きかけをきっかけに、町興しの一環として、地元の小中学校で栽培されるようになったのが平成10年。以来、亀戸の香取神社では毎年3月に、千本の亀戸大根を参拝者に配る「福分け祭り」を行っている。

亀戸大根を通して、伝統野菜を守るには地域の学校が最適であることを実感した大竹さん。寺島茄子は東向島の第一寺島小学校、砂村三寸人参は砂町小学校と、地元の小中学校を舞台に伝統野菜の栽培復活プロジェクトを推し進めている。子どもたちの手を通して、大竹さんらが伝えていくとしているのは、特定の品種ではなく、そこに関わる人々の食や暮らしまで包含した文化そのものなのだろう。

亀戸の香取神社では、栽培に携わった小学生が大人になり、今度は自分の子どもを連れて祭りに訪れるようになった。江戸時代の小松菜や練馬大根同様、亀戸大根にも、平成の物語が紡ぎ出され始めたようである。



- ① 江東区の第五砂町小学校。児童が自分たちで栽培した砂村一本ねぎの種子をとり、次の学年に手渡していく
- ② 万福寺鮮紅大長人参。江戸では絶滅した長さ1mもの滝野川人参だが、その子孫は神奈川県川崎市の万福寺地区で受け継がれていた
- ③ 亀の形に束ねられた亀戸大根に農家の美学が感じられる(撮影=宇佐見利明)
- ④ 中央区の日本橋女学館では科学研究プロジェクトの一環として寺島茄子を栽培
- ⑤ 都立園芸高等学校で栽培されている本田瓜(ほんでんり)
- ⑥ 練馬区西大泉の諏訪神社に伝わる「狐の大根取り入れ図絵馬」。キツネたちが練馬大根を収穫している
- ⑦ 豊島区の千登世橋中学校では雑司ヶ谷茄子の栽培が復活

●江戸東京野菜通信
<http://edoyasai.sblo.jp/>

