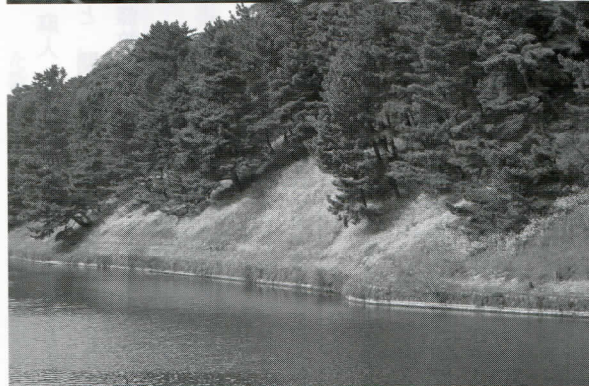


歴史と文化の語り部

知って食べたい伝統野菜



★大根の花(上)が群生し、斜面一帯が白くなっている皇居のお堀(下)。(大竹氏提供)

命永らえた野菜

大竹 地域に根付いて栽培されてきた「伝統野菜」が注目されるようになったのは、今から十五年ほど前でしょうか。NHKの番組で江戸東京野菜について取り上げられ、反響の大きさに驚いた記憶があります。わたしは東京都農業協同組合中央会で農家の経営や栽培指導などに当たってきたのです

大竹 道茂
(江戸東京・伝統野菜研究会代表)

吉田 めぐみ
(野菜ソムリエプロ)

渡辺 智史
(映画監督)

が、それまで伝統野菜は消えるにつぼうでしたから、流れが変わったな、と感じましたよ。現在は「江戸東京・伝統野菜研究会」を生産者とともに立ち上げ、その魅力を伝える活動をしています。

吉田 わたしは「野菜ソムリエプロ」としてレシピ開発やセミナー主宰などをしていますが、五年ほど前に東京の伝統野菜の普及活動を担う「江戸東京野菜コンシェル



(渡辺 智史氏)



(吉田めぐみさん)



(大竹 道茂氏)

ジュ」の勉強を始めて、大竹さんの講座も受けたことがあります。あらためて伺いますが、伝統野菜には定義があるのでしょうか。出来のよい野菜から種を採り、翌年その種からできた野菜のうち、よいものの種を採る……という作業を繰り返した「固定種」だけを指すのでしょうか。

大竹 伝統野菜の定義は全国いろいろですが、東京の場合は固定種だけを伝統野菜としています。分類上は「地方栽培品種」ともいえます。わたしは伝統野菜とは、長い時間の中で命をつなぎ、関わってきた人たちの思いを蓄えながら、現在まで永らえている野菜で、地域の遺産と考えています。

渡辺 固定種を在来種と呼ぶこともありますね。わたしはドキュメンタリー映画を製作していき、出身地の山形県で伝統野菜の種を守る農家の方を撮影した『よみがえりのレシピ』を二〇一一年に発表しました。この映画には大竹さんにもご協力いただいています。吉田 当時、映画館へ観に行くと、とても感銘を受けました。

渡辺 ありがとうございます。発表前の二〇〇八年ごろ、食品偽装事件が相次いで、食べものについて

深く考えていたところに伝統野菜に

出合ったのです。山形では農家と協力してレシビを開発している奥田政行シェフや、焼き畑農業で地域再生を目指す山形大学の江頭宏昌先生らの協力によって伝統野菜のブランド化が進んできました。

大竹 全国の中でも、山形には特に多くの伝統野菜が残っていると思います。江頭先生のような研究者の存在が大きいですね。日本全体を見渡せば、どの地域でも伝統野菜はなくなってきました。

渡辺 『よみがえりのレシビ』上映後、各地で在来種を調査しようという機運が高まりました。在来種がないのではないかと、といわれていた静岡県では、中山間地で種を何世代も採り継いできたような野菜がたくさん見つかったんです。

吉田 埋もれている伝統野菜が全国にあるのかもしれないですね。それにしても、固定種が減っていったのは、いつごろだったのでしょうか。

大竹 めっきり減ったと感じたのは、昭和六十年ごろでしょうか。その二十年ほど前、都市部へ安定的に農産物を供給する「野菜生産出荷安定法」が施行されました。

吉田 大根なら三浦半島とか、キャベツなら福徳とか、野菜の指定産

地ができたんですよ。

大竹 こうした産地から野菜を運ぶときには、段ボールに入れるでしょう。固定種は大きさがまちまちで曲がったものもあります。それらは規格外とされてしまい流通に乗せられなかったから、農家は困ってしまっただけですよ。そこで、種苗会社が異なる系統の品種などを交配し、均一の野菜ができやすい「F1種」がつくられ、主流になっていったのです。

渡辺 それまでの農業は自給型で、自宅の畑に植えて家族で食べてきたような野菜が多かったと思います。伝統野菜は育てるのに手間暇がかかりますし、収穫量も決して多くありません。こうした背景から、流通に乗せる換金作物にはなりえなかったでしょう。

大竹 固定種に対して、F1種は非常に栽培しやすい季節に関係なく収穫できますから、長期間同じメニューを出したいレストランにとってはありがたいはずですよ。

吉田 でも固定種の野菜は食べるとおいしいですよ。旨味が詰まっているかのように味が濃いと感じます。たとえば、ある種の大根では苦味が強かったりもしますけれど、それも個性。伝統野菜はどれ

も昔ながらの滋味にあふれていて、野菜らしい野菜だと感じます。

歴史とストーリー

渡辺 伝統野菜にはストーリーがありますね。今は物があふれている時代なので、料理店は差別化を図る手段として野菜にまつわるストーリーを活用しています。産地や生産者の思い、その野菜がたどってきた歴史を説明すると、お客の側としてもその素材が持つ魅力在五感で感じるができます。それが伝統野菜の最大の魅力なのではないでしょうか。

吉田 わたしもカルチャーセンターのセミナーなどで伝統野菜を取り上げることがあります。すると、参加者の方々はそういう野菜が持つ背景などにとっても関心を持っていて、いろんな質問が飛んできます。

大竹 たとえば練馬大根は徳川将軍がからんでいます。徳川綱吉は右馬頭という役職に叙任されていたのですが、体調を崩したとき、古い師から江戸城の北西の「馬」がつく土地で

養生するようにと告げられた。そこで練馬へ赴いたときに農民の貧しい暮らしを見て、尾張から大根の種を取り寄せて与えたというのです。

吉田 どうして尾張なのですか？

大竹 尾張はさまざまな野菜の種が採れる土地なのです。練馬区や北区、板橋区は火山灰土が厚く堆積しているため、その種を蒔いたら長さが一メートルもある大根ができたといえます。当時の江戸には全国から参勤交代の武士が集まっていた、「こんなに立派な大根が採れるなら」と、彼らが種を買って地元へ持ち帰りました。

渡辺 だから、今でも全国に練馬大根系の大根があるんですね。山形県庄内地方に残る享保年間の資料にも練馬大根の記載があります。

大竹 最近インターネットで庄内の

創業 寛政四年

仏壇
仏具
念珠
線香

安田松慶堂

銀座7-14-3
(新橋演舞場そば)
03-3542-5771

干大根の写真を見ましたが、まさに練馬大根。長さもまちまちで曲がったものもある。それなのになぜ交配種にしないかというと、味がいいからです。干大根にすれば形は関係なくなりますしね。

渡辺 地方から地方へ移っていった種もあります。山形県産野菜の中でも有名な、ただちや豆のルーツは新潟県といわれています。行人によって運ばれたそうです。それがなぜ山形でブランド化されたかというと、農家一軒一軒がこだわりを持って種を採集してきた結果、味が磨かれたのです。

吉田 農家同士で味を競い合ってたということですか？ 農地が近くても、味は変わるのですか？

渡辺 さやの形などを吟味して、こだわり抜いて種を何代も採っていると、その家固有の味の豆になっていくんです。

吉田 すごいですね！

渡辺 有名な生産地の白山地域では、さやの中に二粒入っているものが多いとして、三粒入りのさやは種を採るとき全部捨ててしまいます。さらに、形がプクプクとして、さやに切れ目が入っているものこそ、ただちや豆だとして、そういう種だけをずっと採ってきた



日常から離れる旅には、常に新しい出会いがあります。見る、聞く、食べる。すべてがむきだしになった好奇心の対象です。

目的地问わず事前に計画を練るのは、土地の特長を知るためです。そして人との出会い——朝食後に天気をながてら、宿泊地周辺を十々五十分散歩をすることを習慣にしています。道ですれ違う人々、特に十歳前後の子どものたちのリズムカルな土地の言葉をきいては、彼らがこれから始まる一日をどんなふうに過ごすのか、想像して楽しくなるのです。



ので味が固定されているのです。加えて、地元の人たちの舌が「ペロメーター」とでも呼びたいような繊細なセンサーになっていて、味を守っています。ゆで方から冷まし方に至るまでうんちくがあつて、そういうことを彼らに語らせたら止まりません（笑）。それを聞きながら、ただちや豆をつまみにビールを飲む……。

大竹 いいですね（笑）。

大竹 わたしは数年前、鎌倉の料理店から、ある頼まれごとをしましてね。「鎌倉時代、疫病がはやつたときに、佐助稲荷のあたりの大根を食べたら治ったといういい伝えがあるので、その大根を探してくれないか」と。

吉田 それは難題ですね。

大竹 一度はお断りしたのですが、浜大根のことを思い出したんです。浜大根は海岸線に自生している大根で、種が水に浮かぶため海流に流されて広がっていきます。三浦半島や葉山、出雲などに生えているんですが、調べてみたら佐助稲荷に近い由比ヶ浜にも自生していたんですよ。辛味成分があるから、これが疫病に効いたのかも

ギャラリー収納 銀座

生活収納家具の専門店



東京都中央区銀座5-12-5 白鶴ビル1F
TEL03-3524-0811 年中無休
11:30-19:00 (日・祝・18:00)
地下鉄 東銀座A1出口より1分
銀座A5出口より3分

www.galleryshuno.co.jp



「プレゼント」ご来店いただいたお客さま全員に、収納のヒントがいっぱいつまったカタログ「GALLERY」をさしあげています。

れない、というふうに話がつながって、今は鎌倉大根として地元
の農家が栽培していますから、鎌
倉野菜の一つになりました。

吉田 浜大根は、全国にあるなら東
京にもあるのでしょうか。

大竹 銀座の近くだと、皇居のお堀
に生えていますよ(笑)

吉田・渡辺 えっ!?

大竹 あそこはもともと日比谷の入
江と呼ばれた海辺なんです。桜田
門のあたりが海と陸の境目だった
ので、あの辺のお堀の岸は季節に
なると大根の花で真っ白になりま
すよ。(10ページの写真参照)

渡辺 群生していますね。すごい!
山形では浜ではなく、野良に自生
している野良大根から種を採って
復活させたふじしま大根がありま
す。この大根は種採りを重ねるう
ちに、先祖返りが見られるようにな
りました。もともと青首です
が、首の根元が赤い大根ができ始
めたんです。こういう大根は昔、
東北地方にあつたらしいんです。

吉田 一つの種の中にいろんな遺伝
子が入っていて、代を重ねるうち
にそれまで現れていなかった形質
が出てきた、ということですね。

渡辺 何世代も前に交雑した種の遺
伝子が現代によりがえり、それが

Happyになれる靴
Foot Happy®
WASHINGTON
GINZA

オンも
オフも
ハッピーに
行こう

銀座ワシントン 銀座本店 B1F レディスフロア TEL: 03-3572-4981

固定種となつていくのはおもしろ
いです。

吉田 味にも特長があるのでしょう
ね。こうした伝統野菜は香りだけ
でなく、しつかりとした味を持つ
ていますから、料理をするなら素
材そのものを生かす方法がおすすめ
ですね。シンプルな味つけによ
って味や香りが引き立ちます。紫
外線から自分の身を守るため香り
や苦みを出して、抗酸化作用
や栄養価が高いともいわれます。

大竹 交配種は味も匂いも薄くなつ
て、野菜としての基本的な部分が
わからなくなりました。昔はニン
ジンやピーマンを子どもは嫌がっ

たけれど……。

吉田 ニンジンは今では、子どもが
好きな野菜ランキングの上位に入
っています。昔と比べて、ずいぶ
ん甘くなった印象があります。ピ
ーマンも食べやすいように改良が
進んでいるようです。

大竹 もともとの味がわからなくな
ってしまったから、人々は伝統野
菜が知りたいという気持ちになっ
てくるのでしょう。

吉田 本来のニンジンの味はこうだ
ったんだ、というようなことを、
現代の子どもたちに知ってもらい
たいと思います。わたしの子ども
が通っていた小学校では、月一回
くらいの頻度で給食に伝統野菜が
使われていました。のらぼう菜が
出てくるときは「不思議な名前だ
けど、どんな野菜だろう?」と興
味津々で、楽しみながら食べてい
たようです。

渡辺 果樹にも在来種
があり、近年はリン
ゴや庄内柿に注目し
て栽培している若い
農家の方がいます。
友人の柿農家は庄内
柿を生食ではなく、
調理して食べようと
いう活動もしてい

て、フレンチ、イタリアン、和食と、
あらゆる料理を考えていますよ。

吉田 どんなものがありますか?

渡辺 わたしがとてもおいしいと感
じたのは、調味料のチリソース。完
熟した柿は柔らかすぎて食べづら
いでしょう? それを逆手にとつ
ていました。色や甘さが生かせる
から、辛味を加えたらまさにチリ
ソースなんです。そういう商品
開発を通じて、需要が落ちて買い
叩かれてきた庄内柿に新しいニー
ズを生み出そうとしています。

おもてなし食材へ

大竹 私が昔、聞き取りをした足立
の農家さんの中に、「これを食べな
いとわが家は夏がこないんだよ」
といつて固定種の本田ウリを自宅
用だけつくっている人がいまし
た。販売しても「甘くない」と文句



トラヤ帽子店

東京都中央区銀座2-6-5 〒104-0061
TEL. 03-3535-5201

<http://www.ginza-toraya.com/>

をいわれて不愉快だからって。でも生ハムで巻いたりして塩気を足すと味が引き立つし、もともと香りがいいから、今では飲食店から引き合いがあつて当時の三倍くらいの面積で栽培していますよ。

吉田 ヒと手間加えることで、ニーズが高まっていくのですね。出荷量が劇的に増えたケースなどもあるのでしょうか。

渡辺 山形の甚五右エ門芋はそういう伝統野菜です。ある家で代々、「飢饉に備えて、この芋とみそだけは絶やすな」といい伝えられてきた里芋で、裏庭で二十株ばかりつくられていたんです。ところが餅のように柔らかい食感が注目を集めて、今ではホテルや老舗料亭などに取引が広がり、出荷量が一五トンにまで増えています。

吉田 ぜひ、実際にそういう野菜を食べてみたいですね。銀座で伝統野菜が買えたり、食べられたりするところというところ……。

渡辺 山形の伝統野菜なら、銀座一丁目にあるアンテナショップ「おいしい山形プラザ」で売っていますよ。二階には伝統野菜を使ったイタリア料理が食べられる奥田シェフのレストラン「ヤマガタサンダンドロ」もあります。

吉田 銀座には各県のアンテナショップがありますから、いろいろ手に入りそうですね。

渡辺 山形では伝統野菜が注目を浴びるようになってから、野菜農家さんに会いに行くとか、伝統野菜の料理を食べるといったツアーが組まれて、全国から人がやつてくるようになりました。SNSで呼びかけるとすぐに満員になってしまふほど人気だそうです。

吉田 どんな人たちがきますか？

渡辺 若い人が比較的多いでしょう。自分の体験や学びに価値を置く人が増えている印象があります。生産者の思いや栽培方法などを現地で学ぶことで、高い満足感が得られるのだと思います。

大竹 伝統野菜は流通に乗らなくて消えていったという経緯がありますから、その点を逆手にとって、江戸東京野菜も東京へ来て食べてもらおうと考えています。おもてなしの食材として、地域の歴史的背景や環境などを知って、食べてもらいたいと考えているんです。

吉田 わたしも、伝統野菜の魅力をわかつたうえで食べたり、食材として使っていたきたいと感じます。だから、わたしの仕事は農家と消費者の間をつないでいくこと

でしょうね。農家から聞いたことを消費者に伝えて、伝統野菜を使つてもらふ橋渡しになりたいと思っています。

大竹 江戸東京野菜は東京の歴史と文化を今に伝える「生きた遺産」だと思っています。わたしはこの種を次の世代に引き継いでいくことに力を注ぎたい。各地に興味を持つてくれる飲食店の経営者らがいますし、いずれは銀座のお店まで出荷できるようになるといいのですが、生産者側には「つくっても売れないんじゃないか」という不安感があります。収穫できる季節も限られますし。もう少し収量を増やして、みなさんに手に取ってもらえるようにしたいものです。

渡辺 わたしは四年ほど前から、山形県鶴岡市で小学生とその親を対象に、味覚のワークショップを行

つてきました。フランスの味覚教育のメソッドに伝統野菜を組み合わせて、二〇一五年につくった映像『在来作物で味覚のレッスン！』を観せ、食べるとは五感で感じることで伝えて、伝統野菜を実際に食べてもらっています。

大竹 それは親御さんも楽しめそうですね。

渡辺 はい。子どもたちが野菜に親しみ、はしゃいでいるのを見て、お母さんたちが「うちでもつくろうかな」という反応をしてくれます。こういう取り組みを今後も続けていきたいと考えています。

吉田 子どもたちに知ってもらうのはいいですね。わたしもお二人に続き、セミナーなどを通じて伝統野菜に興味を持つ人が増えるようにがんばります。

(銀座・伊東屋「CAFE Shō」にて)

SINCE 1912



人とオフィスの
無限の可能性を追求して
106年

 株式会社 **文祥堂**

みなさまの働く環境を
心地よく、快適に。
私たちがお手伝いいたします。



<https://www.bunshodo.co.jp>