

○編集・発行

練馬区民環境行動連絡会

練馬区石神井町2-14-1

石神井公園区民交流センター内

会長 大島 いずみ

○協力

練馬区環境部環境課

練馬区豊玉北6-12-1

電話 03-5984-4702

もっと!

青い空

巻頭インタビュー「この人に聞く!」



江戸東京野菜の復活にかける

おお たけ
大竹

みちしげ
道茂

江戸東京・伝統野菜研究会代表



江戸東京の伝統野菜は、江戸から東京にいたる歴史の中で、市中や近郊で栽培され、江戸・東京市民の食生活を支えてきました。ところが、その伝統野菜が今、消えてしまう危機にあります。「野菜の大きさが揃い、味気ないものになっている。野菜本来の味を持つ伝統野菜を今ならまだ、復活できる!」

江戸東京・伝統野菜研究会代表として活躍する大竹さんにお話を伺いました。



大竹 道茂 氏

昭和19年東京生まれ。JA東京中央会で平成元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(農文協)等多数。

ブログ「大竹道茂の江戸東京野菜ネット」、「江戸東京野菜通信」で情報を発信中。

★私のルーツも練馬区です

私も一時練馬区に住んでいました。その頃、練馬には酪農をしている方々が8軒ほどありました。酪農は消費経済をしっかりと考えられる人が取り組むものです。牛の長い一生の中で育て、いつ売るかを考えなくてはいけない。酪農、養豚、養鶏と、それぞれに特徴があり、経営方法も違います。農業も形態によって経営を考えなければいけないと思っています。

★伝統野菜が消えた

昭和60年代、伝統野菜を作っている人が激減しているという情報が入ってきました。背景として、昭和40年代に国が指定産地制度*1を作ったことがあります。

この制度ができたのは、高度経済成長期で人が東京に集まってきた時代。ここを契機に、都市で作っていた伝統野菜が消えていきました。

大都市には、全国から大量の野菜が送られてきます。大量の野菜を届けるためには、野菜の規格を揃える必要があります。

伝統野菜はそもそも揃いが悪いのです。「固定種」*2と言いますが、固定種では3割程度しか規格に合うものが生産できません。

その時に種屋さんが種をかけ合わせた揃いのいい野菜ができる「交配種」*3を作るようになりました。その種を使うと7~8割は規格どおりの野菜ができます。



すると、農家は自分で種をとらず、種屋さんから種を買うようになり、伝統野菜はなくなってきました。

交配種は味ではなく、野菜の規格が揃うからこそ、広がっていったのです。伝統野菜はまずくてなくなったわけではないのです。だから、伝統野菜を召し上がっていただくと、皆さん「おいしい」と言います。

★伝統野菜メニュー

話題になるからか「伝統野菜を使いたい」と言うレストランのオーナーもいます。私は「揃いが悪いよ」と言います。規格どおりにできた野菜は調理しやすいし、味も均一に染み込みます。しかし、伝統野菜はそうはいかない。だから流行りで使おうと思う人には合わない。むしろ使いづらいと文句を言われます。

また、江戸の料理本の再現をしている人がいます。再現と言いますが、大根おろしを例にすれば、青首大根は水分が多く、びしょびしょになります。しかし、練馬大根では水があんなに出ない。元々大根の性質が違うのだから、練馬大根でつくったメニューは練馬大根を使わないことには、本当の味の再現はできません。だから伝統野菜を使うことが大事と言います。

★練馬大根引っこ抜き競技大会

練馬区に住んでいながら、練馬大根を食べた人がほとんどいない。練馬区立の小中学生に最低でも一年に一度は、練馬大根を給食に出すことが練馬区とJAとの意見交換で決定しました。その後、練馬区との協議の中で「練馬大根引っこ抜き競技大会」を提案したのです。

収穫するだけでは人が集まらない。だったら、スポーツにしよう！と。当時、私は東京都綱引き連盟の副会長をやっていたので、綱引きチームに声をかけたり、連盟の公認審判員に審判を頼んだり、発想が次々と浮かびました。ただし、スポーツにはルールが必要です。2本折ったら失格としました。商品でもありますから。

あれから10年。その時、練馬大根を食べた子はもう大人です。当時、小中学生が区内には4万8千人いました。その人たちが「練馬大根を食べたことがある」ことは、意味のあることだと思っています。



大竹道茂氏ブログ「江戸東京野菜通信」より転載

★練馬大根は全国へ

練馬大根は5代将軍綱吉が脚気の治療で練馬にいた頃、大根の種を練馬の農家に渡したのが起こりだという説があります。城北地区は関東ローム層の中でも黒土が深いから、まいた種から長い作物ができました。

中山道から来た田舎の人が長く大きい大根を見てびっくりする。旅人にとって、この大根が1本あれば、生活が楽になるからその種を欲しがる。そこで、農家の次男や三男がその種を売り始める。

すると、大名行列で通った大名が種を買って帰り、それが山形では庄内の干し大根という名物になりました。

他にも、長野の前坂大根、薩摩の山川大根と日本全国に練馬系大根があります。

★伝統野菜は環境保全にも役立つ

伝統野菜は大事にしていかなければなりません。大事にするとは「食べる」ことです。伝統野菜は貴重な遺伝資源を持っています。固定種があるから交配種ができます。交配種からは良い種ができません。

また、今の交配種は種ができないようになっていきます。種がなければ、次世代が生まれてきません。伝統野菜とは、そういった意味でも大きな環境保全に役立っていると言えるのです。

《脚注》

- * 1 主な野菜産地（指定産地）における生産と消費地域に対する出荷の安定を図る、野菜価格安定制度
- * 2 地域の風土に合った種として何世代にもわたって選別・淘汰し、固定化した種
- * 3 交雑によって生まれた第一代目は、そろった品質の野菜ができ、生育も早く収量も多い

（聞き手・文：大島 いずみ）