

BESTBOOK 2020 8

知る楽しみ、変わる喜び、スミセイベストブック

特集

パリの異邦人



著者にインタビュー

越川慎司氏

変革を迎えた社会の中
行動が意識を変える鍵となる

ザ・インタビュー

撮影／大槻志穂

三〇歳は社会人としての物心がつく時期
その心の揺れを描きました

作家

額賀滢氏

古今東西リーダーのあり方

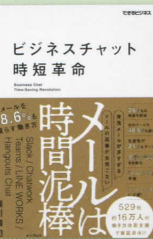
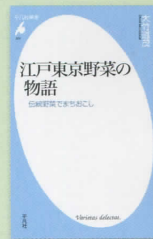
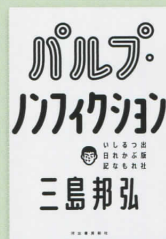
看護師

ナイチン・ゲール

『ナイチン・ゲール 神話と真実』



今月の12冊



江戸東京野菜の物語

伝統野菜でまちおこし

大竹道茂著

東京にも畑はある！

伝統野菜を蘇らせよう

高層ビルが建ち並び、夜にはネオンの繁華街がにぎわう新宿、若者が集う渋谷、ビジネスパーソンが闊歩する丸の内……。東京にはビルや家屋が林立し、田畑などはほとんどないというイメージがある。実際、東京23区のうち、農地があるのは11区。港区や品川区など農地がない区が約半数あるという。だが、東京の中心部がビルや家屋ばかりになったのは、高度経済成長期に入ってからのことだ。

（前略）〈相馬御風「みやうが畑時代」より〉として、次のような解説がある。

明治三十五年といへば（中略）周囲は杉や櫟などの老樹が鬱蒼として居り文字通りの「早稲田の杜」であつた。そして附近には藁葺の農家が散在して居り、みやうが畑がたくさんあつた。

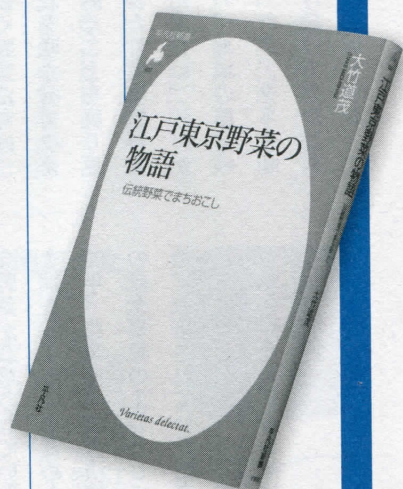
今の街の姿からは想像もつかないが、かつて早稲田大学がある界隈は、ミョウガ畑が広がっていたという。新宿にはカボチャやトウガラシ、品川にはカブ畑など、心でも地域ごとに特徴のある、多くの野菜が生産されていたのだ。

ところが、都市部への人口流入などにより、農地は次々と宅地化された。さらに、全国各地に主要野菜の特定産地が制定され、流通網が発達したことで、遠隔地からの輸送も可能になった。そして、箱に収まるサイズの、大きさも揃った輸送しやすい野菜が好まれるようになったのだ。野菜のタネや苗を扱う種苗業界は、病虫害に強い品種や、同じ大きさの実が成りやすい野菜のタネを開発。揃いが悪く、流通に乗せにくい品種は、次第につくられなくなっていくた。

現在、江戸東京・伝統野菜研究会代表を務めている著者の大竹道茂氏は、以前勤務していたJ A東京中央会在籍中の1989年から、消えつつあった東京都内特有の伝統的な野菜「江戸東京野菜」の復活に取り組んでいる。本書は、この江戸東京野菜の歴史と、著者が学校やメディア、さまざまな人たちと協力して行ってきた伝統野菜復活に関する物語だ。

**東京の農業を今に伝える
東京に生き続ける野菜たち**

著者が江戸東京野菜復活に奮闘するきっかけは、勤務していたJ A東京中央会で営農農政の担当に



平凡社新書
本体900円（税別）
ISBN978-4-582-85937-9

都市化によって消えつつあった 江戸東京・伝統野菜復活奮闘記



江戸時代から引き継がれる江戸東京野菜。その種類は50以上にもおよぶ（写真はイメージ）

なったことだ。

営農農政課の使命は、農家と農地を守ることに つきる。（中略）都市の農地の多面的機能を考えていたある日、ふとしたことで、都内の農地で、江戸の伝統を受け継ぐ野菜が栽培され続けていることに気がついた。

著者は、東京にも江戸時代から現代まで、綿々と受け継がれている伝統野菜があり、そしてそれが今、途絶えつつあることを知った。

江戸時代から続く野菜たちは、一部収穫せずに花を咲かせてタネを採り、それを蒔くことを繰り返して、土地に合った性質を獲得してきた。そうした変化は、江戸から東京にかけての、地域の農業の歴史そのものだ。だが、タネを蒔き、歴史をつなげ続けてきた農家も農地も、今や激減している。

「このまま何もしないでいれば、伝統野菜は遠からずすべてが潰えてしまう。東京の農業の歴史を後世に伝えていくためにも、伝統野菜を消滅させてはならない」。そう考えた著者は、江戸から東京にかけてつくられてきた伝統野菜を『江戸東京野菜』として復活させるべく、取り組みを開始した。

まず行ったのは、現在確認されている伝統野菜についての実状を把握することだ。どの地域にどんな野菜が栽培されていたのかなどを調査し、本にまとめた。さらに、97年、農業協同組合法施行50周年の記念事業の1つとして、その土地で栽培されていた野菜や花、その由来などを書いた農業説明板をつくり、地元にある神社に設置していった。

こうした取り組みにより、江戸

東京野菜に関する認知度は、少しずつ高まっていった。さらに、それぞれの地域の小中学校などで伝統野菜を育てて地域の歴史を学び、採取したタネを次代につなぐ取り組みも始まった。商店街では、伝統野菜を使ってまちおこしを企画するなど、江戸東京野菜復活を軸に、さまざまな動きが起こるようになっていったのだ。

歴史や風土、伝統を次代につなぐ

都内のさまざまな場所で江戸東京野菜が再発見され、それに乗じてまちおこしをするという流れが生まれたことで、江戸東京野菜には認証制度がつくられた。

2020年2月現在、登録された江戸東京野菜は50品目となった。

農家の畑で、自分たちが食べるためにただ栽培していたマクワウリが、実は足立区の伝統野菜〈本田ウリ〉だった、民家の庭先に自生していたミョウガが、宅地

化されて今は幻となっていた〈早稲田ミョウガ〉だったなど、江戸東京野菜の復活や再発見には、さまざまなエピソードがある。失われたつある伝統野菜を探し求める著者の姿は、まるで宝物を見つけたトレジャーハンターのようなのだ。

江戸東京野菜のひとつ一つには「物語」がある。

実は江戸東京野菜は、もともと江戸にあったものばかりではない。参勤交代が根づいた時代に、地方の大名が農民ごと野菜のタネを持ち込んだことから始まったものも多いという。

これらの野菜は江戸近郊の農家に伝わり、全国各地から持ち込まれた野菜（タネ）は、江戸の気候風土の中で独自に発展した。例えば、品川で生産されていた〈品川ネギ〉は、大阪の摂津から

持ち込まれた葉ネギが元となっているという。そして、江戸で独自に発展した野菜は、時代が下るにつれ、今度は江戸土産として地方へと、そのタネが伝わっていった。仙台にある芭蕉菜は、伊達藩の足軽が、参勤交代の際に江戸からタネを持ち帰ったことから栽培が始まったといわれている。失われた江戸東京野菜のタネが、仙台など、東京から離れた場所で見つかることもあるのだ。

江戸東京野菜は、江戸と東京をつなぐ生きる遺産でもある。本書を読み進めるうちに、江戸の人情に親しまれた伝統野菜の味を確かめたくなる人も多いだろう。読後に実際に江戸東京野菜を食べてみれば、著者が発見した宝物を共有するような、そんな気分が味わえるに違いない。

江戸は野菜の名産地だった

本書編集
スタッフから

平凡社
福田祐介

東京にも、江戸から食べ継がれてきた野菜がいくつもありました。それが失われたのは、ここ50年ほどのこと。野菜が消えるということ。野菜の歴史から育て方のノウハウ、特徴を活かした料理、そして生産者から小売、料理店、食べる人へのつながりがなくなることです。本書は、多くの協力者とともに野菜の復活を通して、ぽっかり空いた文化と歴史の穴を取り戻す奮闘記。お住まいの地域にある野菜を食べてみたくなること必定です。

プロフィール

大竹道茂(おおたけ・みちしげ)
1944年東京都生まれ。東京農業大学卒業後、現JA東京中央会に入組。89年より江戸東京野菜の復活に取り組み、97年「江戸・東京農業の説明板」50本の設置を企画。以降、農林水産省選定「地産地消の仕事を」をはじめとする要職を歴任。NPO法人江戸東京野菜コンシェルジュ協会代表理事、会長。江戸東京・伝統野菜研究会代表。

未来を変えていく、
健康増進型保険。



“住友生命「Vitality」”
スペシャルサイト

<https://vitality.sumitomolife.co.jp/>



生命保険のお手続きや
ご契約に関するご照会
スミセイコールセンター
0120-307506

ご紹介ください

スミセイライフデザイナー募集中
詳しくは右記のライフデザイナー採用サイトまで



 **住友生命** Vitality

お届けしたのは…