ふれあい

二〇一八年 四月号

ふれあい探訪
江戸が息づく野菜物語
農泊に行こう！

ご当地美味だより
心華やぐ芽吹きの季節

ふるさと食紀行
いしる

一般社団法人 全国農協観光協会

ふれあい探訪

農がつなぐ人の輪

江戸が息づく野菜物語

東京都　練馬区（JA東京あおば管内）

東京のど真ん中で
大地に根を張り生きる家族と、
伝統野菜の魅力に惹かれる
人々が織りなす、
今昔野菜絵巻。

文／常瀬 村泰（農業ジャーナリスト）
写真／青木 衛

江戸の景勝地を紹介した『江戸名所図会』にも、早稲田地区一帯がミョウガ畑であったことが記されている。地元で親しまれる天祖神社は、ミョウガ畑に囲まれていたことから「茗荷畑の神明宮」と呼ばれていたという（図版：江戸名所図会、国立国会図書館 蔵）

発見された幻の野菜

「あれ、ミョウガじゃない？」

「おおそうだ！　早稲田ミョウガですよ！」

彼らがそれを発見したのは、２０１０年8月。東京都新宿区西早稲田の民家の庭先でした。その時の様子を江戸東京・伝統野菜研究会の大竹道茂代表は、

「ＮＨＫの取材班が同行していて、午後3時までに見つけられなかったら7時のニュースにオンエアーできないと言われ、みな必死でしたよ」

と笑います。そこで見つかった幻の野菜こそ、早稲田ミョウガ。実に１００数年ぶりの発見でした。

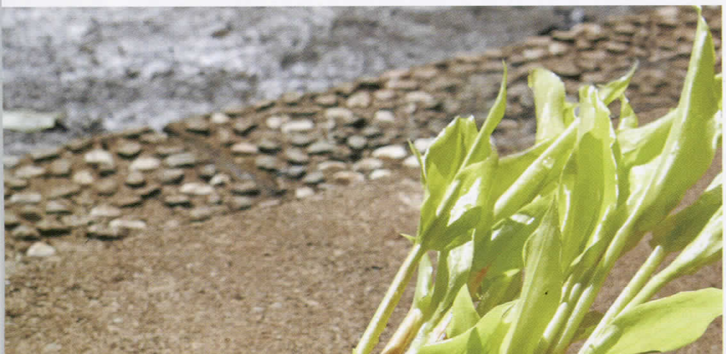
江戸時代、早稲田地区はミョウガの一大産地として広く知られていました。今でも早稲田大学の敷地内にはミョウガを模したモニュメントがあり、早慶戦で知られる同大のグラウンドは「みょうが畑を開墾して作った」という記録も残っています。

早稲田ミョウガは、通常の品種より丸みを帯びていて濃い赤色が特徴。味や香りが上品で優しく苦みが少ないため、当時の一大ブランドでした。しかし明治時代以降、宅地化が進むにつれ、畑が激減。栽培されなくなったことで、いつしか幻の野菜となったのです。

江戸東京野菜の調査と普及に取り組む大竹さんは、同じように途絶えたとされていた伝統野菜の「本田ウリ」が足立区で見つかっていたことから、

「もしかすると早稲田ミョウガもと思い、早稲田大学の学生を中心とする捜索隊を結成したんです。夏の炎天下に、大学周辺の古い民家の庭先や住宅地の路地裏を探し歩きましたよ」（大竹さん）

見つけたのは、同行していた井之口喜實夫（きみお）さん(70)でした。練馬区で長年キャベツ栽培を営む専業農家で、かつてはミョウガ栽培の経験も。発見された早稲田ミョウガは、さっそく井之口さん宅で栽培が始まりました。それから8年。現在は早春の味覚であるミョウガタケの栽培にも取り組んでおり、秋に収穫されるミョウガと春のミョ



春の訪れを告げる食材として珍重されるミョウガタケ

5代目もお手伝い!?

ミョウガタケは、むろの中で遮光して栽培する。香り高く優しい風味を生かし、スライスしてサラダにするのが井之口家おすすめの食べ方

ウガタケは、新宿区立の小学校の学校給食にも提供されています。

野菜に秘められた物語

おだやかな冬日和の2月中旬、井之口さんの畑に20人ほどが集まりました。バーベキューコンロが用意され、穫れたてのネギや手作りの餅などが焼いてふるまわれます。集まったのは、東京の伝統野菜を広く伝える活動を続けている江戸東京野菜コンシェルジュ協会の面々。

「秋に予定しているイベントのリハーサルとして、今が旬のミョウガタケや千住一本ネギを畑で食べようという趣旨で開いたんです」(同会・上原恭子理事)

千住一本ネギのルーツは、江戸時代に大阪の摂津から伝えられました。当時、砂村(現在の江東区)で栽培され始めましたが、ある年、気象や土壌の違いから霜枯れ病が発生し全滅。農民たちは泣く泣く畑でネギを焼却処分しました。すると煙の中から何やらよい匂いが……。灰から掘り出したネギの皮をむいて食べてみると、これが大層甘くておいしい。みな夢中になって食べた、という伝承が残っており、

「この話にちなんで、畑で焼きネギをしようという、何とも贅沢な集まりなんですよ」(大竹さん)

参加したJA東京あおばの内堀比佐雄常務理事は、

「こういうストーリーがあるのが、江戸東京野菜の魅力。こうした物語をきちんと伝えて、東京ならではの伝統野菜を多くの人に知ってもらいたいですね」

と、話していました。

農業一筋、東京家族

「江戸東京野菜と関わるようになって、たくさんの人と交流の輪が広がった」

と話す井之口さんは、練馬区で代々農業を営む三代目。この日はイベント準備のため、朝から家族総出でミョウガタケの収穫や調理に追われていました。

通常のミョウガは花のつぼみが集まった

「江戸から東京にいたる歴史のなかで、市中や近郊で栽培され人々の食生活を支えてきた江戸東京野菜の物語を多くの人に知ってほしい」と話す大竹さん

江戸東京野菜コンシェルジュ協会のメンバーが井之口さんの畑に集まり、栽培の様子を見学したり伝統野菜を使った手料理の数々に舌鼓をうった

緑の葉の部分を食す西のネギと白い茎を食べる東のネギ、双方の特徴をあわせもつ千住一本ネギは、蜜がしたたるほど甘くてやわらか

東京のど真ん中で代々営まれてきた都市農業を、今に受け継ぐ井之口家。江戸と東京をつなぐ人の輪が連綿と続く

部分で、夏から秋に収穫されますが、ミョウガタケは冬の間に根茎を穴蔵に移植し、光をさえぎって栽培します。早春に出回る高級食材。

収穫したてのみずみずしいミョウガタケを調理するのは、妻の千恵子さん(69)です。「薄く刻んでさっとゆがいて、鰹節をかけるとすごくおいしいんですよ。ミョウガタケの味が一番引き立つ食べ方です。我が家はいつもこれ。簡単だから(笑)」

息子の勇喜夫さん(44)は、20年前に家業を継いで就農。「農業をやることに迷いや抵抗はまったくなかったですね」と話します。その裏には、喜實夫さんのこんな育て方が。

「出来が悪いとか価格が安いとか、家の中でそんな愚痴を四六時中こぼしていたら、子どもは継ぎたいなんて絶対に思わんでしょう。自分で選んだ仕事に対して、泣き言をいうようになったらおしまいですよ」

そんな喜實夫さんの背中を見て育ったからこそ、勇喜夫さんは自らの意志で農業を継ぎ、井之口家の4代目としてひたむきに土と向き合っているのでしょう。7年前に結婚した妻の美沙子さん(33)との間には、智喜くん(6)晴喜くん(2)というやんちゃ坊主が。

「後継ぎができたことで、農業へのモチベーションがさらに上がりました」

勇喜夫さんはそう言って笑います。

畑では二人の小さな5代目候補が、力一杯駆け回っています。目を細めそれを見守る大人たち。東京のど真ん中で、大地に根ざした暮らしを送る一家の、穏やかな日常がそこにありました。

企画レポート

江戸東京野菜を収穫！

本会は2017年12月、創立50周年特別企画として「冬の江戸東京野菜を学ぶ」を実施しました。関東近県から20人が集まり、練馬区にある畑で、練馬ダイコンや亀戸ダイコン、シントリ菜などの江戸東京野菜の収穫を体験し、その歴史を学びました。江戸東京野菜に興味を持つきっかけとなる1日となりました。