

(タイトル)

消えかけた味を復活

(リード文)

世界的シェフと進歩的な農家が協力のもと、上品な伝統野菜の味を新しいお客様にお届けする

(本文)

約1380万人が暮らす大都市東京にも、1990年頃の日本のバブル期の土地価格高騰時でも小さな自分たちの農地を守ってきたおよそ1万戸の農家がいることは、あまり知られていない。東京の農業は10品目以上の野菜や果樹を各農家の畑で生産し、とれたての新鮮なものを自ら販売する少量多品目・直売型農業である。

東京の農家の中には、江戸時代から栽培と種子採りを繰り返し、現代にまで引き継がれてきた伝統的な「江戸東京野菜」に焦点を当て、その栽培方法を継承しているところもある。これらの野菜に情熱を燃やす生産者とシェフの努力のお陰で、江戸東京野菜は消費者や料理界での関心が高まっている。

世界的に有名なシェフ、三國清三氏は、東京の四ツ谷エリアにある旗艦店、ホテル・ドゥ・ミクニを含む数多くのレストランのオーナーである。フレンチと和食の伝統的要素を合体させる三國氏は、持続可能なライフスタイルに焦点を絞るある雑誌に、江戸東京野菜についての記事をシリーズで書き始めた。連載は一年間続き、三國氏は地元農家を訪れて彼らの作る野菜を味わい、話を聞いた。そうした中で、彼ら熱心な農家が提供するものに対する深い知識を得て、彼らが高級食材市場にいかにか大きな可能性を持っているかに気づいた。彼は今も農家を訪れている。

「東京の土は、日本のほかの多くの地域よりも農業に向いています」と三國氏は言う。「火山灰土壌から形成されるため排水がよく、野菜の栽培には理想的な環境なんです」。三國氏は、東京の農家は日本で最も環境に優しい場所で農業を営んでおり、生産量は概して少ないものの、味は爽やかですっきりしていると考え。同氏の地元産に向ける愛情は野菜だけにとどまらず、調味料など都内で生産されたほかの産品にまで及ぶ。

ホテル・ドゥ・ミクニの厨房で、三國シェフは地野菜を使って2品を作ってくれた。前菜の「亀戸大根のマリネ（“江戸前洋風漬け物”）、（あきる野）柚子味」には亀戸大根と呼ばれる大根を使用し、柚子と東京産の調味料でマリネにする。メインディッシュには大蔵大根と呼ばれる別の大根を用い、鴨のシチュー「大蔵大根と野鴨のポトフ、柚子胡椒と江戸甘みそ風味」を作る。江戸東京野菜である大根独特の旨味と舌触りがしっかりと味わえる2品だ。

前菜に使用された大根は、木村農園の14代目である木村重佳さんが作っているのと同じ種類のもの。木村さんは農業歴18年の生産者。かつては出版社で働いていたが、現在は農業と文筆業を両立させている。また近隣の学校給食に亀戸大根を納めるほか、亀戸大根をテーマとする私小説の執筆をしたりと、江戸東京野菜の生産・普及に取り組んでいる。毎年秋と冬の間月に4000本ほど収穫し、それらはすべて契約レストランへ販売したり自身の直売所で販売したりする。「亀戸大根の大きな特徴は、そのサイズで、使い勝手が良いことです」と木村さんは言う。

三國シェフは、メインディッシュの大根には大塚信美さんが専心して育てているものと同じ品種のものを使った。大塚さんは、世田谷区で大蔵大根という大型の白い根菜を育てる大塚農園の10代目で農業歴約45年のオーナーだ。大塚農園では夏はトマト・ナスなど、冬は肌が白く大型の根菜である大蔵大根や人参などを栽培している。その地域は1960年代まで大蔵大根で有名だったが、それ以降は病気に強く栽培しやすい品種に取って代わられた。大塚さんは大蔵大根が消えてしまうことを懸念し、その人気を復活させる役目を買って出た。今では、大蔵大根は最も人気のある野菜のひとつとなった。

木村さんと大塚さんの2人は、共通のビジネス戦略を持っている。限られた耕作地しか持たないため、大規模市場向け野菜の生産は避け、持続的に品質を維持しつつ高い人気を持つ商品を限られた数だけ生産することに焦点を絞る。これは、都会の真ん中において農業で成功する上でのコツのようだ。

これら2つの大根は、東京都農業協同組合中央会が認証した「江戸東京野菜」というブランド名を使用できる野菜のほんの2例に過ぎない。江戸東京野菜という名前は、次の3つの事項を満たしている場合のみに与えられる：江戸時代から（東京の）食文化に取り入れられてきた野菜であり、1960年代中頃以前から、栽培されてきた野菜で、生産者や種苗商が他の種と交雑しないように種子を維持してきた野菜、または伝統的な栽培方法で生産された野菜であること。現在、ナス、胡瓜、カボチャ、人参など全部で48品目がこの指定を受けている。

しかし三國シェフは生産者や流通業者の協力のもと、江戸東京野菜ブランドをさらに強化し、「地産地消」を進めていく構えだ。東京育ちの大根を使った彼の料理の味が素晴らしいことは、国内外から東京を訪れる美食家たちから大いに称賛されることになる良い兆しといえるだろう。

<写真のキャプション>

- ・ 7ページ中央

木村重佳さんは、亀戸大根や他の野菜などを直販している。

- ・ 8ページ右上

大蔵大根を使った（メイン）料理に最後の仕上げを施す三國清三シェフ（写真左）。三國シェフは亀戸大根を使って前菜（写真下）も作った。

- ・ 8ページ左下

大塚信美さんは東京で45年、農業を続けている。手にしているのは、自らが絶滅から救った品種、大蔵大根だ。