

江戸東京野菜の魅力語る 3

聞き手・大竹道茂



渡戸章さん

野菜生産者(練馬区平和台)

江戸時代からの大産地・練馬区で「練馬ダイコン」を生産する、昭和9年生まれ、現役の85歳。若い人には、理論だけではなく、実践し経験を積むことの大切さを説く。

——古くから「練馬ダイコン」を作られていますね

渡戸家では江戸時代から「練馬ダイコン」(113頁参照)を作っています。私で六代目

ですが、今でも初代「綱五郎」の焼き印のある鎌の柄などが残っていますよ。

親父の代では、当時「玉菜^{たまな}」と呼んでいたキャベツやトマトなども作って、神田や千住の市場に出荷していました。はじめの頃は牛車に荷物を積んで、前夜に出発して出荷していましたが、昭和8年(1933)頃に、牛を売って、周囲に先がけてオート三輪を購入したそうです。早朝に出ればいいので、作業効率がいぶん上がったと聞かされました。

「練馬ダイコン」にバイラス病という土の伝染病が発生したのは、ちょうどその頃のことです。葉がちぢれ、根が太らず、全滅に近いほどの被害にありました。その後もバイラス病の影響は続き、ダイコンの栽培を断念する農家もできました。練馬の農家では、江戸時代から、収穫したダイコンをたくあんに加工して出荷し、冬場の資金にしていた。しかし材料が確保できなくては、たくあんは作れない。うちも大ピンチになりました。

畑に日陰を作るとバイラス病がでにくい、などという話を聞いて、ダイコンの畝と1本おきに麦や陸稲などを植えたこともあったそうです。いろいろ試すうち、「練馬ダイコン」とミツバを交互に植えると、いくらか効果があることがわかりました。私が25、26歳の頃は、冬にミツバの根を掘り起こして促成栽培した「白ミツバ」が高値で売れたこともありました。

バイラス病対策の試行錯誤の末、練馬では〈練馬ダイコン〉とキャベツを交互に栽培するようになり、今ではキャベツの生産量は、都内で一番となっています。

——次世代に伝えたいことはありますか

バイラス病が猛威をふるっている間は、〈練馬ダイコン〉は思うようにはできませんでしたが、うちでは毎年栽培して、タネ採りを続けていました。タネ屋で購入するタネよりも直採りするタネが強いからです。

昭和50年代、たくあん用の練馬ダイコン改良種のF₁が発売されます。「これでは昔ながらの〈練馬ダイコン〉がなくなってしまう」と、何軒かの農家が集まって共同で採種するようになりました。大竹さんと知り合ったのは、ちょうどこの頃です。

タネ採りには、母本^{ぼほん}となるダイコンの選定からはじめます。それにはまず、採種に適したダイコンかどうか切ってみて確かめる。なぜ切るかというと、たとえば「ス」が入っているダイコンだと、次世代でも「ス」が入る可能性があるからです。ダイコンの根の中身、根のかたち、葉のかたちを見て確かめたい。ところが今どきの後継者は、なぜ切るのかわからないという。若い人は、理屈はわかっている。「先人の経験の積み重ね」という基礎的なことが理解できていないのです。

昔はキャベツのタネもタネ屋から買うのではなく、自分で採種しました。いいキャベツを作る農家があると、収穫後のキャベツの根をもらってきて、もう一度植え、小さい

芽が出たら花が咲くまで育ててタネを採った。

練馬にも何軒もタネ屋がありましたが、沢庵大根（練馬ダイコン）のタネが不足したときなどは、農家同士お互いに融通しあっていました。よくできた農家のタネはタネ屋が買いに来たもんです。うちはあまり買いませんでしたが、播いたときに足らなくて、すぐに買いに行ったことはありませんね。ナスにしろ、キュウリにしろ、1950年代までは採種用にわずかを買うぐらいだったので、F₁種みたいに栽培する分をぜんぶ買うことになったときは、タネは高いものだと思ったものです。