



江戸東京野菜には 一つひとつに物語がある。

江戸東京・伝統野菜研究会
代表 大竹道茂

今日、野菜の市場は、高度な育種技術で生まれた一代雑種のF1が流通しています。

この野菜は、種が採れなかったり、採れてもその種では同じものができません。しかも季節に関係なく、本来は冬の野菜、夏の野菜が一年中栽培されていますし、食べやすいように甘い方向や、みずみずしい方向に改良が進んでいます。

それに対して、伝統野菜は、全国各地に特徴ある個性的な野菜がわずかながら受け継がれています。

江戸東京野菜もその一つで、江戸から明治、大正、昭和という時代を通して、江戸から東京までの野菜文化を今日に継承している野菜です。そして江戸の都から、多摩、島しょ地区を含めた東京で栽培されてきた、時代と場所が規定された野菜を「江戸東京野菜」と呼んでいます。

更にポイントは、固定種と云われるもので、種を通して野菜の命が今までつながってきた野菜で、収穫される季節が決まっています。旬のわかる、野菜本来の味がする野菜です。しかし揃いが悪いことから、規格重視の流通に乗りづらく、昭和60年代には、15品目しか出回らなくなっていて、栽培している生産者は減少の一途をたどっていました。それからさがして30年50品目になりました。

江戸東京野菜には、一つひとつに物語がありますが、物語の一端、その名前はだれが付けたのかです。

今日、一代雑種の交配種を作る種苗会社や、農家レベルでは野菜を栽培するグループ、プロジェクトなどが、どのような名前にしたら売れるかと、野菜の特徴として、甘さや新鮮さをイメージする名前や、改良を明確にした名前を付けるケースなどが一般的です。

江戸東京野菜はどうだったのか、江戸の昔、農民は日々の生産に一生懸命で、農民がどのような名前にしたら売れるかなどは考えていませんでした。生産の現場では生産者同士で通用する愛称で呼ばれていました。



亀戸ダイコンの物語

まだ寒い3月初め、青物の少ない季節に出荷される初物の亀戸ダイコンを、江戸っ子は競って買い求め、食べたことを自慢しました。この大根を生産する農家間では、「おたふく」とか「おかめ」などの愛称で呼ばれていました。これは、大根の葉先が「お多福」や「おかめ」の顔のシルエットに似ていることから呼ばれていたもので、はじめこの大根を市場に出荷した時、「どこの大根だ!」とセリ人に聞かれて生産者は「亀戸だ!」と応えた。「亀戸の大根か!」とのやり取りから「亀戸大根」の名がついたといわれている。主産地の名前についている野菜の多くはこのように地元ではなく「市場」などで他産地との区別から名前が付けられています。

現在、亀戸の香取神社に「亀戸ダイコン」の農業説明板が建立されています。



茎まで真っ白で美しい大根です。



亀戸大根の葉先はおかめのシルエットに似ている。



おいねのつるいもの物語

長野や山梨などの傾斜地で江戸時代後期の享和元年(1801)の頃から栽培されてきたジャガイモです。

檜原村の数馬に伝わる「おいねのつるいも」は、甲斐国(山梨県)の都留地区から峠を越えて檜原村に嫁に来たお稻さんが、親から持たされたジャガイモと云われています。現在食べられている男爵、メークイン、などと比べると小さいジャガイモで、檜原村の傾斜地で栽培されている味の濃いジャガイモです。

お稻さんが嫁に来た当時は15~6歳で嫁ぐことも多く、嫁に出す親は嫁ぎ先で可愛がってもらおうと、自宅の野菜で料理を教え込む。嫁は労働力でしたから居場所もなく、実家から持たされたジャガイモを種イモにして栽培して料理を作り、舅、姑に食べさせることで、「お前の料理はうまい!」と初めて居場所ができる。このように野菜が花嫁道具の一つだったことは、全国にもあり、新潟県長岡の伝統野菜の一つ、「長岡巾着ナス」は、長岡中島地区の小川家に嫁いだ、何代か前の婆さんが実家から持ってきたと伝わっています。

おいねのつるいもは、6月になると檜原村観光協会の特産物直売所「やまぶき屋」(042-598-0429)で販売されます。2016年に、「おいねのつるいも」は江戸東京野菜に登録されました。

小ぶりでも美味しい「おいねのつるいも」



東京の檜原村は平らなところは人が住み、傾斜地でジャガイモを栽培。



谷中ショウガの物語

谷中は、山手線の上野から日暮里までの西側一帯で、昔からお寺と墓が固まっています。

お盆に、谷中の坊さんが檀家参りをするときの手土産に、谷中の山の東側日暮里の畑で栽培されていた葉ショウガを持って行つた。この葉ショウガ筋がなく柔らかくて、香りがよく谷中の坊さんが持ってくるショウガは美味しいと評判になつたことから「谷中ショウガ」と呼ばれるようになり、今日東京の居酒屋では、葉ショウガを「谷中」の符丁で呼んでいます。栽培地は明治16年に上野、熊谷間に鉄道が敷かれたことで畑はなくなつてしまつて、品種だけが残つていて、現在国分寺市の小坂良夫さんが栽培をしています。西日暮里の諏方神社に「谷中ショウガ」の農業説明板が建立されている。



孟宗竹のタケノコ、江戸では大きく作つた。

収穫したタケノコ



孟宗竹の物語

薩摩藩主の島津吉貴公は、琉球との交易の中で、中国揚子江の下流、江南地方に大きなタケノコが出る太い竹がある事を知る。吉貴公は元文元年(1736)に、琉球を通じて二株を取り寄せ、島津家の別邸「磯庭園」の裏山に「江南竹」として植えられ、現在は見事な竹林となつています。

竹林の小道を登つていくと、裏山の斜面に「仙巖別館江南竹記」の碑が建立されていますが、天保八年(1837)の碑文の一説に、「俗に曰く孟宗竹と呼ぶ」とあります。薩摩では「江南竹」と呼んでいますが、幕府に献上したことで孟宗竹と呼ばれるようになりました。

それは、幕府が儒学を学問の中心に据えていたことから、中国の竹と聞いて、儒学の教え「二十四考」の一人、真冬に母親が食べたいというタケノコを食べさせたという孝行息子「孟宗」の竹として、誰云うとなく天保の頃には孟宗竹と呼ばれるようになりました。

幕府に献上するとともに、江戸は三田の薩摩藩邸にも植えられたことから、安永年間(1772—81)のこと、幕府御用の回船問屋を営んでいた山路治郎兵衛勝孝が、それを見て、戸越村(現在の品川区戸越)に別邸を造るにあたり、村人の生活が楽になればと、薩摩から三株入手して植えたところ、地味に合つたのか「戸越のタケノコ」として知られるようになりました。

戸越の近くに、江戸っ子の篤い信仰を集めた目黒不動尊(瀧泉寺)があります。この門前の料理屋が春先に、戸越で採れたタケノコを使ったタケノコ飯を食べさせたことから、一躍「目黒のタケノコ」として、江戸市中に聞こえるようになりました。関東大震災後、目黒、品川の竹林は、住宅用地となり、孟宗竹は東京全域に広がつたことから、目黒のタケノコも忘れ去られ、江戸東京野菜としては孟宗竹の「タケノコ」で登録されています。

江戸東京野菜としては似つかわしくない名前の付いた野菜もある。



あめりか芋の物語

伊豆七島の新島に伝わるサツマイモの一種に「あめりか芋」がある。新島にサツマイモが導入されたのは享保20年(1735)で、八代将軍徳川吉宗が、青木昆陽に命じて、サツマイモの普及を行いました。

新島にも種芋と共に栽培と貯蔵法が伝わったことからサツマイモの栽培がおこなわれ、醤油、酢、焼酎が作られていました。

「あめりか芋」は明治33年(1900)にアメリカから日本に伝わり七福芋と命名されました。新島に伝わったのは大正末期から昭和の初めで、白い外皮の芋は貯蔵性が高く、貯蔵することで糖度が増すことから特産になり、アメリカから伝わった芋だから「あめりか芋」と呼ばれるようになりました。

この貴重な遺伝子を受け継いできた江戸東京野菜は、食べなければなくなってしまう野菜です。全国の伝統野菜が昭和40年代から50年代にかけてF1に取って代わられたことから、絶滅してしまった野菜がたくさんあります。東京の場合、江戸から東京へ歴史文化を伝えてきた江戸東京野菜は、東京の文化遺産だと云っていました。

昨年、フレンチの三國清三シェフに背中を押されて 江戸東京野菜を日本遺産に登録しようと関係機関への要請をしてきました。文化財保存活用など自治体レベルはまとまり、当研究会も日本遺産を通した地域の活性化計画を立てましたので、後は5月に日本遺産として決定されることを祈るのみです。

プロフィール

1944年1月東京生まれ。江戸東京・伝統野菜研究会代表、NPO江戸東京野菜コンシェルジュ協会代表理事長、平成9年には江戸東京農業の説明板50本を都内に設置企画。農林水産省選定「地産地消の仕事人」。総務省「地域力創造アドバイザー」。著書に江戸東京野菜(物語篇)、監修の江戸東京野菜(図鑑篇)農文協。3月には「江戸東京野菜の物語」を平凡社新書から刊行された。



しんとり菜の物語

「しんとり菜」は中国原産の固定種ちりめん白菜や唐菜で昔から栽培されてきました。昭和47年(1972)の日中国交正常化以前は、戦前に導入された中国野菜以外ありませんでしたが、昭和40年代になって高級中華料理店が当時江戸川方面で栽培されていたちりめん白菜等の中心部数枚の葉を食材で使い始めたことから、野菜の名前を覚えられない料理人が築地の中卸に注文するとき中心部分を切り取り使っていたことから簡略して「シントリ」と云って注文したことからその呼び名が定着したものです。



シントリ菜の中心部2-3枚を利用していたが、今では中国野菜も多いことから、使いやすい野菜として全てが使われている。