



## 東京の食文化を発信

# 江戸そばと江戸東京野菜

寛政元年（一七八九）創業のそば店「更科堀井」では、季節ごとに江戸そばと江戸東京野菜を味わう会が開催されている。伝統的な「東京産」に着目する催しを始めたきっかけや今後の思いを伺った。

**ほしひかる（以下、ほし）** 主催

は私が理事長を務める「江戸ソバリエ協会」と、大竹道茂さんが代表理事を務める「江戸東京野菜コンシェルジュ協会」で、二〇一五年から始めて今年二月の「更科堀井冬の会」で二五回目となりました。江戸ソバリエ協会の男性陣はそば打ちに興味がある人が多いのですが、女性陣は食べ歩きや料理全般への関心が高い。それで女性を主な対象とする料理セミナーを開催していたのですが、もつと幅を広げようと大竹さんにご協力をお願いして、江戸そばと江

戸東京野菜を楽しむ会を行う

ことにしました。料理研究家の林幸子さんは江戸ソバリエ協会の理事を務めてくださっているご縁で、この会のメニューを考えてくださっています。毎回平均七品目が並ぶので、今回で一七九品目にもなりました。

シピもお渡しします。それを

基に当日、料理長が作り、参加者に食べていただきます。

**堀井良教（以下、堀井）** 大竹さ

んは野菜を、うちは全国の生産者となりがちがあるので、例えば「この時季なら岐阜県の和良川の鮎わらがわがあります」と提案します。それを林さん

**林幸子（以下、林）** 会の流れは

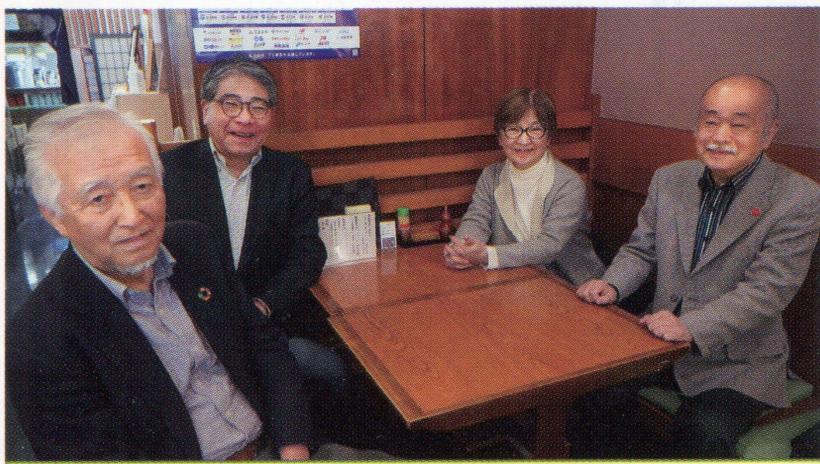
まず、大竹さんに季節の江戸東京野菜とその仕入れ状況を確認していただきます。それが決まるとメニューを考えて、私が試作したものをもちあし、更科堀井の河合孝義料理長に味見していただき、レ

がその場で組み合わせるメ

ニューにし、ほしさんが絶妙なメニュー名を考えてくれる。鴨を忍ばせた料理に「忍び鴨」とネーミングされていますね（笑）。更科粉を使ったお菓子には「更科の夜明け」と

2022年6月の「更科堀井 夏の会」。写真中央で料理の説明をするのは料理長の河合孝義さん。会への参加を希望される方は江戸ソバリエ協会へメールを([toiawase@edosobalier-kyokai.jp](mailto:toiawase@edosobalier-kyokai.jp))





座談会メンバー（左奥から時計回り）

- ◆堀井良教(総本家更科堀井 九代目)
- ◆林幸子(料理教室「アトリエ・ゲー」主宰)
- ◆ほしひかる(江戸ソバリエ協会理事長)
- ◆大竹道茂(江戸東京野菜コンシェルジュ協会代表理事)

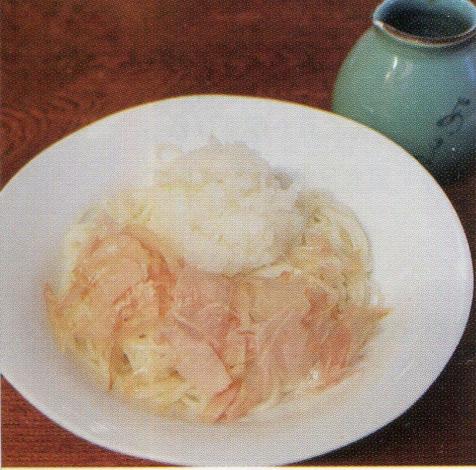
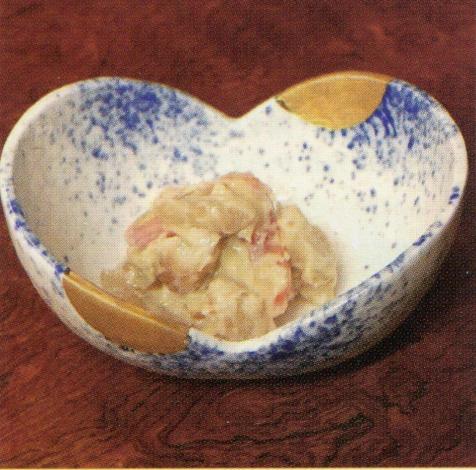
名付けていただきました。  
**ほし** 皆さんの知見が集まった化学反応によって、この会が実現できていると思えます。大竹さんとの出会いから生まれたのが「江戸城濠大根」。江戸三大薬味はわさび、江戸千住葱、辛味大根といわれていますが、辛味大根は一度減びたんです。私が江戸の辛味大根でそばを食べてみると大竹さんに相談したら、お濠の土手から種を拾ってきて、練馬の農家に依頼して

作っていただきましたね。大竹さんの長年の活動と情熱には頭が下がります。  
**大竹道茂(以下、大竹)** 私が江戸の伝統野菜の存在を知ったのは昭和五〇年代で、JAの職員時代でした。当時の国は三大都市圏に安定的に野菜を供給するために、例えば「キャベツは群馬県の嬬恋」など産地を指定した。そのため、不揃いな形をした伝統野菜よりも規格に合う野菜ばかりが作られるようになりました。また、国の政策として都市の農地の宅地化が進められていて、農家、JA、自治体はこの政策に反対していました。江戸の伝統野菜や農地を守り、東京の農業文化を守るために、都内各地の郷土史を調べ

始めたのが私の活動の始まりです。でもいくら研究を懸命にやったところで、やっぱり食べてくれる人がいないと活動は広がりませんから、ほしさんからお声がけいただいたことは心強く思いました。  
**林** 希少な江戸東京野菜ですから、形や味の特徴を活かすようにメニューを考えています。二〇一七年の秋の会では「滝野川大長人参おこなが」の長さを実感していただくために、切らずにそのまま糠漬けにした形で提供しました。

れるようになってしまっは、逆に魅力がなくなるかと。  
**ほし** 江戸そばと地方のそばとの違いもお伝えしていきたい。二八の割合、本枯れ節のつゆ、ざるに盛ってつゆをつける食べ方などは、江戸のそば店が発祥です。その中でも特に高度化、洗練化されていったのが白い更科そばを作る技術だと思っています。  
**堀井** 私はいま「江戸東京ブランド協会」(※)の副理事長をしています。東京には全国から様々なものが入ってきて、混ざり合っているの、東京ブランドをどのように発信していくべきか模索しています。そのような中で江戸東京野菜や江戸そばもすっかりPRしていきたいと思っています。

※ 2021年発足。東京の食、工芸、文化などを代表する企業や職人を横断的に組織、活動し、新たなブランド価値を創造することを目指す



会で提供されたメニューの一例。上から「穴子と寺島茄子の煮凝り」「独活とサーモンの奥多摩山葵漬和え」「練馬大根おろし 更科蕎麦」。 「独活とサーモンの奥多摩山葵漬和え」は更科堀井の定番メニューにも採用されている

# 江戸楽

edo-gaku

江戸を知らば、  
東京は  
もっと楽しい

5  
2024

No.181

## 江戸見物四日めぐり —江戸の観光ガイドブック

松平定知／「日々是歴史也」

大石学／「大江戸歴史巡り」

柳原尚之／「未来へ繋ぐ—江戸料理の心」

高橋英樹／「七万人を斬った男 高橋英樹の歴史つれづれ帖」

定価

680円