

江戸東京野菜の矜持

# 江戸時代から伝わるつまものを 次の時代にも残したい

「鹿浜つまもの農園」鹿濱徳雄さんの場合 ● 東京都足立区

シーンを問わず、脇役に徹し続けてきた、つまもの300余年の歴史。

主役を立てるつましやかな存在を生産し続ける人の、未来への眼差しに出会う。

文＝ウチダトモコ（江戸東京野菜コンシェルジュ） 写真＝善本喜一郎

「つまもの」とは、日本料理の皿に添えて見た目を美しく演出したり、芳香を添えたりする野菜の総称である。一部には芳香成分が持つ殺菌作用や解毒作用に期待した先人の知恵として扱われるものも含まれている。

江戸後期は元禄年間、江戸では多種多様な文化が成熟していったのと同じくして、食文化においても料亭が増え、和食が発展したといわれている。江戸市中に野菜を調達していた近郊農家では、主要野菜のほかにこうしたつまもの野菜を栽培するケースがあった。特に美しく仕上がったものや珍しい種類は珍重され、高値で取引引きされたという。ここ、鹿浜つま

もの農園でもそんな伝統を受け継ぎ、時代を超えて今もつまものを専門に生産している。

食文化の発展とともに開花した江戸の野菜文化。日本各地、世界各国からの導入もありながら、昭和中期までの野菜は、農家や地域の種苗商によって採種、維持されてきた固定種だった。同園のつまものも然りである。こうして江戸時代から繋がってきた東京の伝統野菜は2011（平成23）年より「江戸東京野菜」という名称で、継承と保存活動が行われている。江戸の食文化と生産技術を今に伝えるつまものも、さっそく認定されるに至った。同園で生産されるもの

名前は知らなくても、きっとどこかで見かけたことがあるはずのムラメ。





上／播種したタネを光線と乾燥から保護するための寒冷紗をめくると、発芽したてのムラメがびっしり。  
 中／角度がついた収穫専用のハサミは、荒川区の正太郎刃物製作所の特注品。  
 下／9代目を継ぐ息子の雅友さんとともに今回の出来ばえをチェック。

のなかでも、もつとも繊細で手間がかかる品目はムラメだという。紫の芽と書いてムラメ。植物としては赤ジソと同じものだが、発芽して本葉2枚が出揃ったタイミングで収穫する幼芽野菜のひとつだ。鮮紅色が白身の刺身を引き立たせるだけでなく、シソ特有のペリルアルデヒドによる殺菌作用は保存設備が未発達だった時代から活用されていたのはいうまでもない。

本葉2枚きりのごく幼苗のうちに

収穫するのだから短期間で栽培でき、さぞ回転率が高いのだろうと思いきや、シソという植物の特性上、発芽ま

で時間がかかり、高温期であっても5日から1週間ほどかかるそう。だ。「本葉2枚のタイミングで収穫といても、播種から収穫までの期間は1カ月ほどかかるから、小松菜とそう変わらないんです」(鹿濱さん)  
 とはいえ、東京の狭小圃場では、爪ほどの大きさのミクロ野菜は非常に生産性が高い。伝統野菜として生き延びてこられた秘密は、面積あたりにおける生産性の高さが関係しているに違いない。

さらに、9代目を継ぐ息子、雅友さんの提案で、東京都GAP<sup>※</sup>を取得した。つまものでこの基準を取得しているのは、同園のムラメだけだという。

今回、鹿浜つまもの農園を取材したのは7月中旬。圃場にはムラメのほか、鮎の旬ならではの鮎タデと、最盛期を迎えたツルナも揃っていた。鮎

天保時代から続く農家8代目の鹿濱徳雄さん。圃場は住宅地のど真ん中。





ツルナは新芽を10cmほどに切り、平らな発泡スチロール箱に詰めて出荷。時期は5~10月。



鮎タデは20cmほどに切り揃え、水を張ったパックに揃え立てて出荷する。時期は4~8月。



右から時計回りに、鮎タデ、ムラメ、ツルナ。いずれも鹿浜つまもの農園が生産する主要品目。

和食以外の他ジャンルでの活躍が、つまもの生き残る道

タデは鮎の塩焼きに欠かせない蓼酢の材料となる。北海道南部以南地方、アジア、オセアニア、南アメリカの太平洋沿岸に自生するツルナは、茹でて食される。

では、青果市場でつまものはどう扱われているだろうか。豊洲は東京中央卸売市場青果部の仲卸、政義青果は今でこそ多様な品目を対象としているが、その出荷は和食専門の仲卸。今でも割烹などの顧客が多く、つまもの取り扱いにも人一倍熱心だ。

「ワサビや食用花なども含めた場合、つまものは30品目をくだりません」(代表取締役・近藤義春さん)

そんなつまものもコロナ禍の折、飲食店の休業が相次いで取引量がぐつと減少。だがしかし、

「つくらなければ途絶えてしまう」(鹿濱さん)

「欲しい人がいる限り仕入れます」(近藤さん)

多くのつまもの生産者が、そして市場関係者が異口同音にそう答える。彼らのこの意気地こそつまものを支え、生き存えさせてきたといえよう。

政義青果の顧客から推し量るに、つ



政義青果の店頭にはムラメの姿はない。「繊細なムラメは冷蔵保管し、注文のたびにお出しします」(近藤さん) ©ウチダトモコ

まもの購入者は今のところ和食料理人がほぼ100%だという。これに対し鹿濱さんは、

「別のジャンルの料理人にもぜひ取り扱ってみて欲しいね。香辛野菜が生きるイタリアンとか、エスニックとか」

そう、いつかどこかのイタリアンレストランのテーブルで、思いがけずつまものに出会う日が来るかもしれない。また、ハーブのように少量の使い切りパックでの出荷も企画してみた

いと、鹿濱さんは次の時代のつまものを見据えていた。

※東京都GAP(ギャップ)/農業における持続可能な安全性を確保するための国際管理基準。農林水産省が設けるガイドラインに準拠しつつ、都市農業の特徴を反映するよう東京都が独自に定めた。

うちだ・ともこ プロフィールはP61参照。

# 和

食に欠かせない野菜、ダイコンは日本書紀にも記載されているものの、地中海沿岸や中東が原産。お節料理にも入るレンコンは、仏教とも由来したともいわれている熱帯原産の野菜。意外にも日本原産の野菜はヤマイモ、セリ、ミツバ、ウドなど、今では青果売り場の片隅にちんまりと並んでいたり、季節ものとして扱われるものばかり。売り場の常備野菜のほとんどが、諸外国原産の野菜なのです。

古代よりさまざまな経緯で日本に持ち込まれた各国原産の野菜は、日本各地の気候や文化に寄り添いながら、観賞用から食用に転用されたり、食味と多収を目指して改良されていきました。時代をくだって他地域との行き来が盛んになるほどに、それらは各地に普及していきます。それに拍車をかけたのが、三代将軍、徳川家光公の時代に始まった参勤交代でした。故郷の野菜を江戸の下屋敷に持ち込んで作付けする、江戸で広まった野菜の種子を藩に持ち帰る。つまり東京の前身、江戸は、日本各地の地場野菜が交錯するハブターミナルだったのです。市中で消費される野菜の生産地は、地の利を図って周辺地域に限られていたとはいえ、むしろその立地が功をなしたのでしょうか。新し物好きの江戸っ子気質も相まって、江戸、そして東京で

つくられる野菜は多様性を極めていったのでした。

しかしながら、戦火を経て高度経済成長期になると、東京の農地は急激に減少。東京の地場野菜も次々に消滅していきました。そんな状況を危惧した東京の農業者たちは、江戸時代を起源とする東京の在来野菜に「江戸東京野菜」という呼称を与え、その保全と周知に努め始めます。いったんは消滅した品目はあれど、その数は今や総勢50品目に上りま

す(2022年4月現在)。では、そのごくごく一部をご覧ください！

## 金町小カブ

10月中旬～3月中旬 東京都葛飾区に住んでいた長谷藤之助氏が、千葉県の中生(なかて)在来種から早採りできる極早生品種に改良したと由来が伝わっている。丸さどきめ細かな肉質が特徴。



## のらぼう菜

2月上旬～4月下旬 東京都西多摩地域、埼玉県飯能市近辺、および神奈川県川崎市などで栽培される西洋菜花。幕末に採油用に導入された西洋菜花は各地で多様に変化し、野菜として利用された。



## こんなにあります 江戸東京野菜

江戸と東京が農業都市だったことを今に伝えるのが、この地に息づく地場野菜。

文=ウチダトモコ

## 亀戸ダイコン

10月中旬～4月中旬 江戸時代初期、関西地方から亀戸に導入されたダイコンが周辺に産地を広げていった際に、突然変異で出現。長さ30cmほどで先が尖った白首ダイコンで、緻密な肉質をもつ。



## 内藤カボチャ

6月中旬～10月 信州は高遠藩主、内藤家の下屋敷が存在した現在の新宿御苑界隈。屋敷と周辺農家で栽培されたことでこの名で呼ばれた。煮崩れしにくくねっとりとした食感をもつ日本カボチャ。



## 滝野川ゴボウ

11月上旬～2月下旬 元禄時代(1688～1704年)、現在の北区滝野川地区で鈴木源吾氏によって改良された。長さが80～100cmにもなるのは、耕土が深い関東地方ならではの特徵。



## 東京ウド

11月中旬～9月下旬 日光を避け、温度が安定している地中3mの室(ムロ)と呼ばれる穴蔵の中で栽培される柔らかい軟白ウド。崩れにくい関東ローム層の特徴を生かした栽培法が編み出された。

写真提供:(公財)東京都農林水産振興財団