

解説委員室

NEWS COMMENTATORS DIVISION

※掲載まで1週間程度かかることがあります



NHK教育テレビ 2009年03月12日(木)

視点・論点 「今話題の江戸東京野菜」

(財)東京都農林水産振興財団 食育アドバイザー 大竹道茂

最近、デパートや大手スーパーの生鮮食品の売り場には、伝統野菜のコーナーが設けられ、京野菜や加賀野菜など全国の伝統野菜が並んでいます。都民の多くは田舎のある方々ですから、子供の頃食べていた故郷の食材で、故郷の料理を食べたいという需要も結構あるようです。全国各地で、地元の伝統野菜を見直し、復活の取り組みが行われていますが、今日は、その内、江戸東京野菜について、お話したいと思います。

田園都市だった江戸

伝統野菜は、昔から、その地域でタネを採り、栽培し、地域の食文化を育てるなど、地域と強く結びついた野菜です。

江戸東京野菜もタネを取りながら栽培され、江戸っ子たちが食べていた野菜です。地域とのつながりが強いことから、産地の名前が付いている物も多く、例えば、隅田川より東では、現在の江戸川区小松川が命名となった小松菜、春一番青いものが少ない時期に出荷される亀戸ダイコン、江戸湾の湾岸、砂村には、砂村ネギ、浅草の北東、向島に隣接する寺島には寺島ナス、江戸城の北には、関東ローム層の火山灰土が深く、北区から練馬区にかけては、1メートルにもなる滝野川ゴボウに滝野川ニンジン、練馬ダイコンも長いダイコンです。新宿周辺では内藤新宿の内藤カボチャに内藤トウガラシ、マクワウリの鳴子ウリに早稲田ミョウガ、城南には品川カブなどが、ありましたから、100万都市の江戸は田園都市だった、と言って良いでしょう。

絶滅した野菜たち

これらの野菜は、江戸の昔から近代に至る過程で、都市化や、食生活の変化、そして栽培しにくい、市場流通になじまない、などで消えていったものもあります。たとえば、江戸の時代から漬け菜として有名だった、三河島菜は、現在の荒川区三河島が主産地で隅田川が上流から運んできた肥沃な土壌が長い年月、産地を維持してきました。しかし、明治 29 年に鉄道が敷かれると、産地には三河島駅が出来、周辺は一気に都市化していきました。さらに、中国から栽培しやすいハクサイが導入されたことで、栽培が難しい三河島菜は姿を消してしまいました。また、滝野川ニンジンも同じです。徳川吉宗が全国から集めたタネの中にあつたとされていますが、明治になってから、ヨーロッパから導入された西洋系ニンジンの方が、調理したときに色鮮やかだったことから、消費者は西洋系のニンジンを好んで買い求め、くすんだ色の滝野川ニンジンを作る人がいなくなって、タネも無くなってしまいました。しかも、長ニンジンは大量に抜くには重労働です、その後、短いニンジンがヨーロッパから導入されると、生産者は収穫しやすい短いニンジンに栽培を切り替え、東京では長ニンジンを見かけなくなってしまいました。

世田谷の大蔵ダイコン

また、消費者の嗜好によって、絶滅しそうになった野菜もあります。世田谷区の伝統野菜・大蔵ダイコンがそれで、寸胴の大形品種で核家族の生活では大きすぎました、そんな時に青首ダイコンが登場しました。手ごろな大きさと、甘いダイコンです。市場は一気に青首ダイコンが占めてしまいました。これにより、煮崩れしない、おでんの具には欠かせない大蔵ダイコンは、昭和 40 年代に栽培されなくなりました。ダイコンに限っていえば、今、お店は青首ダイコン一色です。しかし 25 年の歳月を経て、12 年前から再び栽培されるようになりました。世田谷の生産者達が試作した大蔵ダイコン、それを食べた消費者の「美味しい」の一声が、生産の復活につながりました。世田谷で復活した幻の大蔵ダイコンは、青首にない味わいに、最近、都内各地で栽培が始まりました。

小金井で始まった江戸東京野菜の町興し

現代人の江戸への郷愁はいつになっても根強い物があります。芸術、文化から最近では、一步踏み込んで江戸時代の食文化にも話題が及ぶようになり、江戸東京野菜での町興しも、各地で始まりました。

平成 18 年から始まった小金井市のプロジェクトは「江戸東京野菜」を使って農業と商業が連携した町の活性化がねらいです。新宿から中央線で 25 分の小金井市には、江戸東京の「住居」と「衣料」の博物館があります。ひとつは江戸東京博物館の分園の江戸東京たてももの園で、江戸から昭和の代表的建物が移築・展示されています。また、

東京農工大の小金井キャンパスには、江戸時代からの養蚕や衣類の歴史を展示した科学博物館があります。「住と衣」の次は「食」です。江戸東京野菜を市内の農家の皆さんに栽培してもらい、生産された江戸東京野菜は市内の飲食店の皆さんにメニュー化してもらうことで、「江戸東京の衣食住を楽しむことが出来る町にしよう」という発想です。それには、何時までも小金井の農業を守り、自然環境、豊かな小金井を後世に伝えていくことも背景にあります。

市内飲食店の取組

市内で栽培される江戸東京野菜は、大蔵ダイコン、亀戸ダイコン、伝統小松菜、金町こかぶ、しんとり菜の五品目です。この取組、19年と20年の秋に、15店が参加して、たてももの園でフェアを開催しました。飲食店には上限300円の料理をたくさん作って頂きました。和食に限らず新しい発想のお料理も作られ、中には亀戸ダイコンを使ったスイーツも好評でした。また20年には23店が江戸東京野菜を使った料理を店のメニューに加えました。このお店には、「江戸東京野菜あります」のタペストリーが掛っています。

これに先立って、市内の飲食店関係者を市内の畑に案内し、生産者の栽培姿勢や、作物の生産状況など農業視察も実施し、畑の野菜を直接もいで美味しさを味わって頂きました。これによって、地場の野菜、小金井の農業に対する信頼はさらに高まってきました。

お花見弁当

小金井は江戸の頃から桜の名所でした。今では玉川上水の堤のほか、都立小金井公園。わき水を集める野川沿いなど、桜を楽しむ場所はたくさんあります。そこで、昨年からは市内の飲食店が江戸東京野菜を使ってお花見弁当をつくり、市民の注文を受けるフェアが実施され、各店とも趣向をこらしたお弁当が作られました。今年も3月20日から4月5日までの間「春うららのお花見弁当フェア09」が小金井市内の和食割烹、洋食レストラン、さらにお菓子屋さんなど、12店が参加して行なわれますが、桜の蕾もだいぶ大きくなってきましたから、皆さん楽しみにしているようです。

伝統野菜の多くは、年間を通して栽培することが難しい季節限定野菜で、忘れかけている旬を教えてくれる野菜です。これまで郷土の食文化を育ててきましたが、伝統野菜は新たな料理の創造にさえ、応えてくれる食材です。この貴重な遺伝資源を絶やさずに、次の世代にも伝えていきたいものです。