

## 「江戸東京野菜」が各地で復活 食育で学校から地域に広がる



江戸東京・伝統野菜研究会 大竹 道茂

### 栄養教諭たちが注目する江戸東京野菜が、食育授業で次世代に伝えられている

東京の歴史文化を農業サイドから見ると、新たな東京が見えてくる。東京の農家は元をたどれば江戸時代から続く農家の末裔だし、そこでは地域の気候風土にあった農産物が栽培されていた。

近郷近在から職を求めて人々は江戸に集まり、1630年代参勤交代の制度が確立すると滞留人口も増えて江戸は100万都市となり、世界一の大都市になったが、新鮮野菜は不足し、大名たちは国許から野菜の種を持ちこみ、下屋敷などで栽培をしている。これらの野菜は、周辺農家に伝わり、地域の名が付いた野菜が生まれた。

### 伝統野菜は固定種と云われるもの

固定種の野菜は、種を通して江戸からの歴史文化を今日に伝えていているが、そろいが悪く、栽培する季節が限定された旬のわかる野菜だ。

昭和40年代に、国の指定産地制度が導入されると地方の産地から安定的に消費地に大量の農産物を供給するため、進んだ育種技術でそろいの良い一代雑種(交配種)が生まれた。

これによって、東京の生産者も、規格外の無駄な野菜が少なく、病気に強いなど栽培しやすい交配種に切り替えられていった。

昭和の終わりには、貴重な遺伝資源を持った伝統野菜の固定種を栽培する農家は激減していた。

かつて野菜は、種を蒔き、できた野菜を収穫、そして食べ、そこから種を採種して、また蒔くというサイクルを、延々と続けてきた。いわば、命が繋がってきた野菜だ。

これに対して、今日、市場に出回っている野菜の殆どは一代雑種、両親の良いところを一代だけ受け継いだ野菜で、二代以降は同じ種は採れず、栽培するには種屋さんから同じ種を購入するもので、命が繋がるものではない。江戸から東京と云う時代の中で、各地域で食文化を育んだ固定種の総称として「江戸東京野菜」

と名付けたもので、一部に、伝統野菜を「江戸野菜」、交配種を「東京野菜」とした方が売りやすいとする商業的な動きもあるが、分けるものではない。

### 江戸東京野菜の復活は小・中学校から始まった

平成9年に、JA 東京グループが、かつての都内産地に「江戸・東京の農業」の説明板を50本設置した。亀戸の香取神社に建てられた説明板を見た地元商店会では「ここで亀戸大根が生まれたのか!」と、亀戸地区の小中学校に種を配布して栽培が始まり、今日まで10数年、春一番に収穫した亀戸大根を持ち寄り、3月に香取神社で収穫祭が執り行われ、東京の農家が栽培した亀戸大根が祭りに集まった市民に配布されている。

平成17年(2005)に、食育基本法が施行された。これによって食育に携わる先生方が今まで以上に伝統野菜に注目するようになった。

地域の歴史や食文化と一体となった伝統野菜には物語もあり、授業の中で取り入れるようになったもので、特に平成18年(2006)に、各区市等に栄養教諭が配置されたことは大きかった。

2008年、品川区立伊藤学園で品川カブが、2009年墨田区立第一寺島小学校で寺島ナス、2010年江東区立砂町小学校で砂村三寸ニンジンと、江東区立第五砂町小学校で砂村一本ネギを、2011年には荒川区立尾久宮前小学校で、青茎三河島菜が復活栽培をはたした。

特に、江東区立第五砂町小学校の銭元栄養教諭は、種を通して命が繋がっていることを、生徒たちに実感させるために、前年栽培した5年生からこれから始める4年生に対して、種を引き継ぐ儀式を行っていて、これらの取り組みは各校に広がりつつある。



種を引き継ぐ儀式

このような、各校の取り組みのバックヤードとしての、東京の農業の役割は大きく、江戸東京野菜を栽培する農家のグループ化も進んで、学校等へ供給している。

平成24年（2012）8月に東京が会場となった第53回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会が国立オリンピック記念青少年総合センターで開催された。「食」の素晴らしさに感動する子どもの育成をめざして、江戸東京野菜を取り入れた栄養教諭を中心とした10数校の実態が、ブースを設置してパネル展示などで報告された。

現在、東京23区を見ると、外周の11区には農地があり農家が耕作をしているが、都心部の12区には農地法上の農地は無い。しかし、千代田区、中央区を初めとして数校ずつだが全区で、江戸東京野菜を栽培したり、給食で食べたりするまでになった。

中には、文京区立青柳小学校の松丸奨栄養士は、日頃から江戸東京野菜を使った給食を出しているが、全国学校給食甲子園に出場して全国優勝を果たしている。

#### 42品目の江戸東京野菜は、小学校から地域に広がるようとしている

JA 東京中央会では、当研究会をはじめ、伝統野菜の生産農家などの要請を受けて、平成23年（2011）に、東京都や JA 東京グループの役職員等で、江戸東京野菜推進委員会を設置し、「江戸東京野菜」22品目を認定した。

その後、毎年開かれる委員会で、平成24年度8品目、平成25年度 4品目、26年度 6品目、27年度2品目と追加認定し、現在江戸東京野菜は42品目となっている。

#### 八王子市の取り組み

多摩地区の事例を紹介すると、昨年、八王子市栄養士会(森京子代表)の勉強会が八王子市教育センターで開催された。

同市は東京都において、奥多摩町に次ぐ広大な面積を有して農業も多彩で、市立小学校は70校もあることから、勉強会には各小学校の栄養士さんが多数参加された。

勉強会では、映像を使って1時間半、伝統野菜が食育にいかに向いているかを話したが、参加されていた八王子市立みなみ野小学校の栄養士が校長に報告したことから、地元の伝統野菜「川口エンドウ」を栽培したいということになり、昨年の12月から準備を進め、4月には4年生90名の栽培が始まった。

同校は、多摩ニュータウンの開発で生まれた地域にあり、市報などで取り上げられたことで、新たに移りすんだ新住民にも情報は伝わった。

これにより八王子市内生産者のモチベーションが高

まり、生産者グループが結成され、市内の飲食店が「川口エンドウ祭」として6種のメニューを開発して、話題になった。

この事は、更に八王子伝統の「八王子ショウガ」を栽培している生産者達にも刺激を与えて、今年の出荷期を前に「八王子ショウガ生産者グループ」を立ち上げ、今年度の江戸東京野菜普及委員会へ追加申請し「江戸東京野菜」に登録が決定した。

#### 今年から足立区でも新たな取り組み

同区農業委員会荒堀安行会長から、今では栽培されなくなった地元の伝統野菜「千住一本ネギ」の復活栽培をしたいと要請があった。

同区教育委員会の協力で区立小学校3校を選定し、8月末、野菜の日に行われた各校の授業には『農』のある暮らしづくりアドバイザーとして派遣された。

授業では、前掲の江東区立第五砂町小学校の事例を参考に「千住ネギの話」として、足立区の農業の歴史と種を引き継いでいくことの意味を教えることが出来た。



『農』のある暮らしづくりアドバイザー

一方、地元の農業委員は、種蒔きの指導を行ったが、今後ネギ特有の土寄せなどの栽培指導を数回行う。来年春の収穫、4年生が5年生に進学すると、ネギ坊主から種を採り、後輩の4年生に種を引き継ぐ予定になっていて、次代を担う生徒たちに、足立区の歴史文化と共に食文化を伝えていくことにしている。

#### 東京のおもてなし食材に

伝統野菜は、不味くて栽培されなくなったものではなく、そろいが悪いことから、流通に乗らなくなった野菜で、改めて食べてみると、味が濃く、個性的な野菜だ。

今年4月22日都市農業基本法が施行されたが、伝統野菜は、地域内消費には十分に対応できる、地産地消の地域のおもてなし食材だとも云える。

今後、東京オリンピック・パラリンピックを背景に、東京のおもてなし食材として注目されている。