

## 「江戸東京野菜の物語」 大竹道茂 著 (平凡社新書)

この本は、江戸東京野菜の物語であるとともに、著者自身の物語でもある。

著者が東京の伝統野菜を知ったのは、東京都農協中央会で営農農政を担当するようになった1981年のこと。都市に農地はいらぬとする国が、農地に宅地並みの税金をかけて農家が土地を手放すように仕向ける、そんな政策に直面したときだった。農家や住民とともに反対運動を展開するなか、農地のことを調べるうちに、都内には地名の付いた野菜が栽培され続けていることに気づいたのだ。

東京の農家は、多くが江戸時代にその地で農業を営んでいた人々の末裔だ。農家との交流のなかで、江戸からの農村文化を農家が受け継いでいることを知る。そして伝統野菜を復活させることができれば、農地を活かしながら農村文化を守れることに思いいたったのだ。

伝統野菜には一つひとつに物語がある。たとえば「練馬大根」では、こんな物語が紹介されている。五代将軍徳川綱吉がまだ右馬頭を名乗っていた頃、尾張から大根の種を取り寄せて作らせたところ、土地の大根と交雑して1メートルもの大根が採れるようになった。その大きさは江戸で評判となり、「こんな大根が作れば、生活が楽になる」と、武士も町人も江戸土産として種を国に持ち帰るようになった。そして生まれたのが山形県庄内、神奈川県三浦、鹿児島県指宿のご当地大根だといわれる。

日本中で栽培された練馬大根だが、今ご当地では一万数千本しか栽培されていない。そのため72万の練馬区民のほとんどが食べたことがないという。そこで、練馬っ子たちに食べてもらうために農家に復活栽培をお願いしたのだが、長くて大きな大根は抜くのが大変。二の足を踏む農家を目に、著者は「だったら区民に抜いてもらおう」と考えた。そこで生まれたのが「練馬大根ひっこ抜き競技大会」。思いつきから始まったイベントは大盛況となり、10年以上も続いている。江戸から続く練馬大根の物語に、新たな物語が書き加えられたのだ。

こんな話もある。信長や秀吉も好んだという美濃の真桑ウリを、家康は江戸で作ろうと考えた。この思いを実現させたのが二代将軍秀忠だ。秀忠は美濃から農民を呼び寄せて、府中で真桑ウリを栽培させ名産品とした。だが栽培は昭和には途絶えてしまう。府中での復活栽培を考えていた著者は、おそらくこの物語を踏まえたのだろう。美濃から真桑ウリを買って、その種を府中の小学校で栽培したのだ。今では真桑ウリのジェラートも作られるようになっている。

早稲田ミョウガの発見も著者の思い付きからだ。ミョウガは種ではなく、地下茎で殖えるから、もしかしたら古くからの家には残っているのではないかと。これを早稲田大学の副総長に相談したところ、学生による「早稲田ミョウガ捜索隊」が結成され、捜索に加わる人がどんどん増えて、旧家の庭に繁茂するミョウガの発見となった。今では、新宿区の学校給食で子どもたちも食べる定番食材となっている。

江戸東京野菜の復活と普及にかける著者の情熱は、一方ならぬものがある。だが、それ以上に感嘆させられるのが、ともに伝統野菜を作り、広め、おいしく食べる仲間たちの存在だ。農家、学校関係者、料理人などなど、登場する人々が著者と一緒を楽しんでいるのが気持ちいい。読んだあとは、必ず江戸東京野菜が食べたくなるはずだ。

(平凡社編集部 福田祐介)

著者は、都内十数校の小・中学校で江戸東京野菜の授業を行っている。これは、都市農業機能発揮支援事業(農林水産省)を実施する当センターにより「農」の機能発揮支援アドバイザーとして派遣されているもので、「同事業が、江戸東京野菜の普及の大きな力になっている」と著者は語っている。

(都市農地活用支援センター編集部)

