

# 歴博 くらしの植物苑だより

第103回くらしの植物苑観察会 10月27日(土)

## 江戸・東京の野菜

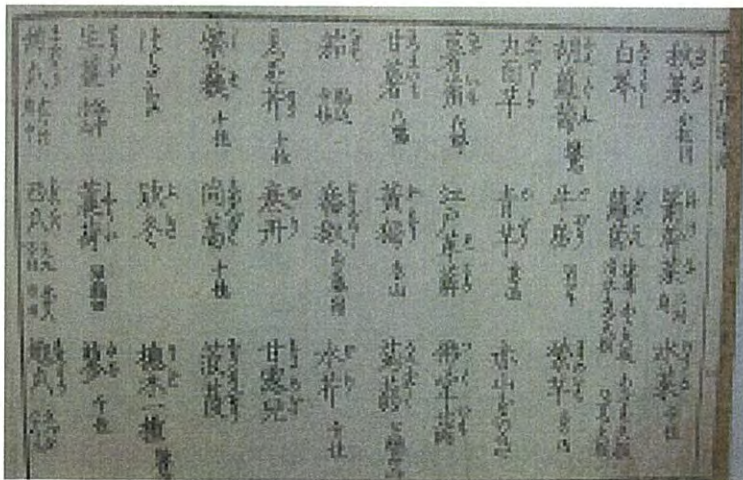
加藤陽子(荒川区立荒川ふるさと文化館)

大都市江戸・東京の食を支えたのは近郊の農村地帯で、現在の東京23区と呼ばれる地域にも広がっていました。近郊農村では、米などの他に蔬菜(野菜)も数多く生産されており、中には特産品として有名になった「ブランド野菜」もあります。「ブランド野菜」は、地名を冠した名前と呼ばれるものもありました。

では、これら野菜がどうしてその地で生産され、特産品として認知されるようになったのでしょうか。

### 1、江戸・東京の「ブランド野菜」

江戸・東京の近郊農村では、「練馬大根」「小松菜」「谷中生姜」などの「ブランド野菜」が生産されていました。いずれも「練馬」「小松(川)」「谷中」という地名を冠した名前と呼ばれています。『武江産物志』(岩崎灌園/著、文政7年(1824))という江戸周辺のさまざまな産物を記した書籍にも、野菜の名前の下にこれらの地名が記載されており、江戸時代のころにはすでにその地の特産品であったことが窺い知れます。その他にも人参、葱、蕪など多くの野菜が江戸の近郊農村で栽培されていました。



『武江産物志』

岩崎灌園著、文政7年、  
荒川ふるさと文化館所蔵

### 2、「ブランド野菜」が生まれた理由

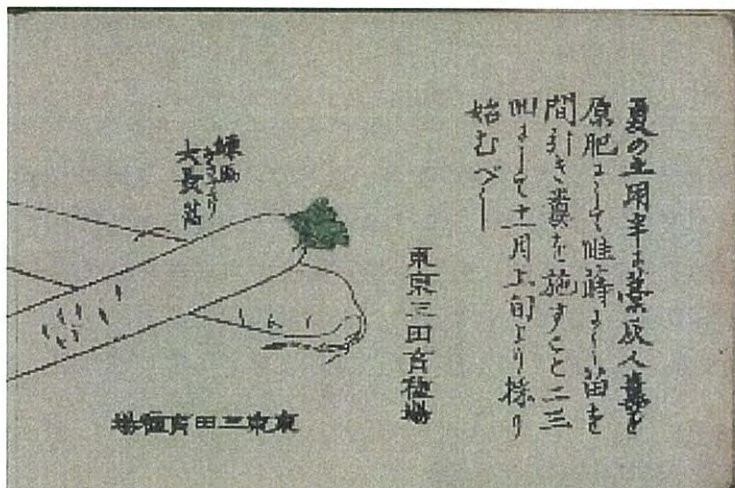
どうしてこれらの野菜が江戸・東京の近郊で栽培され、名産品を紹介した書籍に掲載されるまでになったのでしょうか。

輸送手段や保存方法に限りがあった時代、江戸・東京で消費する野菜は、鮮度を保つために近郊で生産する必要性がありました。その役割を担ったのが近郊農村といわれる村々です。また、野菜の栽培と一口にいても、どのような土地でも良質な野菜がとれるわけではありません。その野菜にあった気候や地味といったものが必要となります。

例えば、生姜の栽培に適していたのは、西日が当たらず清水が湧くような場所といわれています。江戸時代、生姜の産地として知られていた谷中本村（現荒川区西日暮里一丁目・二丁目附近）は、村の西側に台地があり清水が湧き出るといふ、生姜作りの条件を満たす所でした。谷中本村で生産された生姜は、スジもなく香りも高いとしてお盆の贈答用に使用されるほどでした。現在でもよく聞く「谷中生姜」という名前は谷中本村付近で生産された生姜を指していました。谷中本村近くの尾久村（現荒川区東尾久・西尾久）等でも生姜は栽培されていましたが、谷中本村で栽培されたものには及ばなかったといわれています。

また、大根など土の中へ伸びる根菜類は地味の影響を最も受けやすい野菜です。「練馬大根」等、大根の中でも長く大きく成長するものは柔らかな土のある台地上が適し、一方で秋に種子を蒔き春先に収穫される二年子大根などは、比較的温暖な川のそばの低地が適していました。

もちろん、「谷中生姜」や「練馬大根」が他の土地で生育しないわけではありません。ですが、やはり気候や地味のあった土地で栽培されたものが味もよく、特産品として人びとに認識されるようになったのです。



生姜（岩崎灌園著『本草図譜』（復刻版）、本草図譜刊行会発行、荒川ふるさと文化館所蔵）

練馬大根（竹中卓郎著『穀菜弁覧』三田育種場発行、明治22年、荒川ふるさと文化館所蔵）

### 3、「ブランド野菜」のその後

有名になった「ブランド野菜」ですが、後に市街地の拡大による農地の減少や、輸送や保存技術の向上、海外品種の流入など様々な要因で産地での生産数が減っていきました。現在、産地を変えて栽培されるものもあれば、種子の現存すら確認できないものもあります。しかし、野菜の名前にはその歴史が刻まれ、旧産地のひとびとの努力により「ブランド野菜」の復活が試みられるなど、新たな一歩を踏み出しています。

---

**次回予告** 第104回くらしの植物苑観察会 2007年11月24日（土）

**「江戸の菊」** 平野 恵（文京ふるさと歴史館）

13:30～15:30（予定） 苑内休憩所集合 申込不要 要入苑料