

衣食住遊

第三回

「和食」を支える地方野菜

文向笠 千恵子

和食の基本は一汁三菜であるとされる。ご飯と漬け物を別にして、汁1品とおかず3品という意味だ。「菜」はおかずとおそう菜だが、野菜を指す言葉でもある。和食には野菜のおかずが多いし、野菜がとてもおいしいので、混用されるようになったのだとわたしは信じている。

野菜は元をたどれば野草が改良されたものだが、何百年何千年間も栽培されるうちに、気候風土に合わせて性質が変わった。というより、農家の人たちがするように改良してきたのである。わたしは、野菜は人間が創り出した文化遺産だと呼びたい。

野菜はごく身近でつくられるものだった。冷蔵庫がなく、流通手段に乏しい時代には、野菜は地元でつくり、地元で食べるのが当たり前だったのだ。現代の「地産地消」の動きは、じつは、温故知新の一例なのである。

そして、風土に根付いた野菜はその土地に合っているぶん、食べやすく、おいしい。これが地方野菜のいちばんの魅力で、持ち味を生かした調理法が工夫され、郷土料理として伝承されるようになった。

地方野菜で最初に知名度が全国区になったのは京野菜である。賀茂なす、九条ねぎなど地名が付いているから、産地名をつなぎ合わせると京の街をぐるりと取り囲むラインになる。浪速野菜、加賀野菜、庄内野菜なども、いちいちの野菜名を地図でたどってみるとおもしろい。

東京でも、いま、江戸東京野菜が勢いづいている。東京都には現在も野菜農家が健在で、江東区・葛飾区などでは小松菜、西郊の武蔵野台地ではうど、が特産である。そのうえ、昔の野菜の復活運動も盛んで、絶滅しかけた地元野菜が40種類以上も息を吹き返している。



Illustration by Hatano Hikaru

用など食べ方に合わせて数品種に分かれている。また、練馬大根は5代將軍綱吉が栽培を命じ、尾張の宮重大根を導入して創り出したともいわれる。

食べ方万能をうたう青首大根が主流の現代にくらべ、地方野菜の時代の大根は個性豊かで、味わい方もいろいろだったのだ。

今も昔も、人生の楽しみはおいしいものを食べることだ。それだけに、知らない野菜には誰もが興味しんしんで、往時は江戸みやげには野菜の種子が喜びされた。そんな種子から始まった野菜が各地にはたくさんあるはずだ。

無形文化遺産「和食 日本人の伝統的な食文化」の認定理由のひとつは、郷土料理の多彩ぶり。それを支えているのは地方野菜というわけだ。身近な野菜をあらためて見つめ直し、新たなおいしさを発見したいものである。

たとえば大根だ。江戸時代からよく知られているのは3種類。江東区亀戸特産の亀戸大根は、もともとは関西から持ち込まれた小ぶりの品種で、水気が多くやわらかいので、葉も一緒に浅漬けにされた。江戸庶民がこぞって愛好したおかずだ。世田谷区大蔵の大蔵大根はみごとな円筒形で、先端部がくると丸い。こちらは、水分が少なく繊維がしっかりとっているので、風呂吹き大根などに向く。もうひとつ、練馬区の大根は大型種の人気もので、たくあんや煮物

Mukasa Chieko

むかさちえこ／フードジャーナリスト、食文化研究家。東京・日本橋生まれ。慶應義塾大学文学部卒業。本物の味、伝統食品、郷土料理、生産者、歴史、器などを多面的にとらえながら、現代の食と食文化を綴る。農と食による地域活性化のサポーターもつとめる。『食の街道を行く』でグルメン世界料理本大賞グランプリを受賞。著書に『すき焼き通』『日本の朝ごはん』『食べる俳句』など多数。