

朝顔って、昔からわたしたちの 身近にあったの？

江戸の庶民は、手ぜまな借家暮らしが主でした。庭のない家も多く、草花の鉢植えを軒先に並べて季節の風情を楽しみました。その頃から夏の風物詩は朝顔。めずらしい花を手に入れようと品種の改良がどんどん進められ、さまざまな形や大きさ、色をもった朝顔が生みだされたといえます。大きなえび茶色の花が咲く品種は、当時の歌舞伎役者・市川團十郎が好んで着ていた衣装の色にちなんで「団十郎」と名付けられ、とても人気を集めたそうです。

この種からどんな花が咲くのかを見せようと、「朝顔図譜」とよばれる、いまの商品カタログのような本が何冊も作られました。ここに紹介するのは当時の錦絵で、朝顔の姿がいきいきとえがかれています。

江戸時代後期の文化・文政期(1804～1830年)、嘉永・安政期(1848～1860年)には、

めずらしい花や葉を持つ変化朝顔づくりがブームとなり、

「あさがほ薔」(文化14年/1817年)、「三都一朝」(嘉永7年/1854年)、

「朝顔三十六花撰」(嘉永7年/1854年)といった「朝顔図譜」が出版されました。



通常はちきり(花弁の形状の部分)が5本に
集まっている、変種(野生型に近い朝顔)
／「あさがほ薔」より。



全体が小型になる(空図)とよばれる品種の一種で、
もみじの葉のような形の葉が特徴
／「あさがほ薔」より。



変わり咲きの朝顔で、花弁が切れて折れたと
見えた状態で咲いている(召懸花)
／「あさがほ薔」より。



入浴の朝顔を甘に染めた種を朝顔図譜編纂者が
つくった品種
／「三都一朝」より。



新選其の黄白のように見える、めずらしい花
(新選朝、略して新選)を向かせる品種
／「朝顔三十六花撰」より。



葉や葉がよじれる(獅子)とよばれる品種の一種で、
花は風船のような形をしている
／「朝顔三十六花撰」より。

小松菜以外の野菜にも注目!

江戸川区内を歩いていると、農家の庭先に用意された野菜の直売所に出会うことがあります。なす、きゅうり、トマトなどの夏野菜や、えだまめ、さやえんどうなどの豆類、ジャガイモなど、さまざまな野菜が並んでいます。どうして、主力の小松菜以外の野菜も育てているのでしょうか? 何軒かの農家を訪ねて、お話を聞いてみました。

「まず、自分のところで食べるためですね。せっかく農業をやっているのだから、お店で買ってくるのではなく、自分の家につくった野菜を食べたい。しかも、とれたてで新鮮だから、おいしさがぜんぜん違うんです。このおいしさを、ぜひご近所の皆さんにも味わっていただきたいくて、直売所もやっています。」

「小松菜は市場に出荷してしまうので、わたしたちにはお客さんの顔が見えせん。でも直売所なら、この間のトマト、とってもおいしかったわ、などと褒めてもらえる。そういうひと褒めて、生産者にとってはとても励みになるんです。」

「夏場、ビニールハウスの内部はとても暑くなって、小松菜収穫の作業はたいへんです。虫や病気も増えてくるので手間もかかるのに、夏は相場が安い。だから、暑い季節は小松菜の生産を少し減らして、夏野菜などに力を入れるようにしています。」



元気に育っているスナップエンドウ



収穫したばかりのえだまめ



並び出したばかりのえだまめ

小松菜はつくらずに、野菜を手広く育てたり、ハーブをつくっている農家もあります。生産者の皆さんが共通して語るののは、地域と深く関わり、貢献したいという思いです。

「先祖代々この地で暮らしてきたんだから、地域に貢献したいという気持ちが強くなります。でもわたしにできるのは、安全でおいしい野菜を提供することだけ。育てた野菜を、地域の皆さんの健康に役立てていただけるのは、とてもうれしいですね。」

「実際に土をいじって野菜をつくってみれば、食や環境への理解も深まります。区民農園やふれあい農園で農業体験をしたり、農家と交流してみるのもなかなか面白いですよ。」



6月に収穫できるジャガイモ



野菜を新鮮に保てる冷蔵庫



ハウスで育てているトマト

取材で畑にうかがった4月後半はちょうど野菜の収穫期で、夏野菜がようやく本格的に伸び始めたばかりのところでした。

都市農業は、 どんなことに役立っているの？

農産物をつくる〈生産の場〉であるのはもちろん、
〈生活環境〉や〈防災〉の面でも、
大切な役割をになっています。

すぐに思いつくのは、はぐくんだ農産物を都市に暮らすたくさんの人たちに
とどける役割です。〈生産地〉と〈消費するわたしたち〉の距離が近いので、品質の
よい農産物をとどけることができます。でも、都市農業の役割はそれだけでは
ありません。農産物を生みだす農地は、〈生活環境〉や〈防災〉にとっても、欠かせ
ないものなのです。

区内でも都市農業への理解を深めてもらうため、野菜や花の直売所の運営、
農業関連イベントの開催、区民・学校農園の運営など、さまざまな取り組みがおこな
われています。

つくる

- 安心・安全な食料やきれいな花々などをつくる。
- 地域で生産された農産物を、地域で消費する(地産地消／食育)。

うるおす

- 緑のある美しい景観で暮らしをうるおす。
- 子どもたちがふれることのできる自然。
- 都市の環境を良好に保つ。●ヒートアイランド現象の防止など。

まもる

- 災害のときに避難する空間になる。

コ ラ ム

学校の手す田で、 農業を身近に感じる！

区内の二之江第二小学校、東小松川小学校、松
江第一中学校には、地域の皆さんの協力をえ
てつくられた手す田があります。秋には、自分
たちで苗を植えたレンコンを収穫。地域の農業
の歴史を、体験をとおして学んでいます。



レンコンを収穫する子どもたち(二之江第二小学校)

どうして鹿骨は〈花のまち〉と呼ばれるのだろう？

〔花のまち《鹿骨》〕

〈東京の春の花は鹿骨の草花から始まる〉といわれています。江戸川区の鹿骨地区は全国的にも名高い東京を代表する花の生産地です。花屋農家の温室やビニールハウスが建ち並び、卸問屋や小売店の店先には四季の花々があふれ、まさに〈花のまち〉と呼ぶにふさわしいたたずまいを見せています。

〔江戸～大正時代〕

江戸時代、いまの大杉地区あたりでは菊の栽培がおこなわれていて、明治から大正時代には周辺地域へ少しずつ花づくりが広がっていったようです。

大正12(1923)年の関東大震災を契機に、野菜栽培から花の栽培に転換する農家が増え、江東地域など近隣から移り住んだ農家もありました。

〔全国各地へ拡がる技術〕

品種の改良や新しい栽培法の開発にも取り組み、葉ぼたんやサイネリアなどの鉢植えが今日のように手軽に買えるようになったのも、鹿骨の農家によるたゆまぬ努力があったこそといわれます。

昭和の半ばには、鹿骨で最新の栽培技術を学ぶため、各農家に住み込みで働く若者が関東一円から次々とやってきました。今日、花の生産で有名な地域では、鹿骨で花づくりを身につけた多くの〈弟子〉たちが活躍しています。地方の花卉市場関係者や小売店主たちも、鹿骨の先進的な技術や新しい品種を見ようと見学によく訪れました。

〔イベントにも開花する匠の“こだわり”〕

鹿骨の高い栽培技術が開花するイベントが、東京の夏の風物詩としてすっかり定着した〈入谷朝顔まつり〉です。7月の上旬ではまだ花が付かない朝顔も、鹿骨の花屋農家の工夫で、祭りの当日にはいっせいに咲きそろえるようになりました。

〈入谷朝顔まつり〉については、出口近くの「朝顔コーナー」をご覧ください。

昭和の鹿骨風景/フレーム栽培

研究に熱心だった鹿骨の花屋農家では、昭和の前半から〈ガラス温室〉を導入するところもありましたが、高価だったためにあまり大きなものは建てられませんでした。戦後しばらくして普及したのが、背の低い簡易温室を使った〈フレーム栽培〉という技術です。身近にある木材で作った枠の上面にガラスを置いたフレームを、びっしりと敷地に並べました。秋風や雪のときは、ガラスを外して屋内にしまったり、上にむしりをかけたり、大仕事だったそうです。昭和50年代になると、比較的安価に導入できる〈ビニールハウス栽培〉が盛んになり、今日とほぼ変わらない栽培法が確立されました。



二階の物干し台から撮った鹿骨の花屋農家の敷地。昭和39年撮影。フレームが敷地いっぱいに並べられている。奥ではここにビニールハウスが建っている。



フレームの上面にあるガラスを外して、鉢を入れ替えているところ。昭和40年撮影。手前には映っているのは、鹿骨の町屋であるサイネリア。

写真提供：花井淳一氏(中)と鹿骨・江戸川花の園(園主花屋農家)

コラム

〈鹿骨〉という地名の由来

平安時代(8世紀)に皇族の春日大社が創建される時のこと。鹿骨(いまの市川南)の鹿部神社から、分霊のため多くの神像を運送した一行がどしかつた所に、偶然でたおれた鹿を村人たちが手探りでうらったことで、〈鹿骨〉と呼ばれるようになったと伝えられています。



鹿骨の鹿部神社。鹿骨村の中心地であった石井神社(鹿部神社)の分霊が入祀したとき、それぞれの氏神を合祀して建てたものと伝えられている。

江戸川区の農家では、どんな花を育てているの？

江戸川区の花園芸農家が栽培しているおもな花の出荷時期を、年間カレンダーのかたちでまとめました。春をいどころサイネリアやペチュニア、夏の朝顔、秋のコスモス、そしてお正月に欠かせない葉ぼたんやシクラメンなど、四季を通じてさまざまな花が出荷されています。江戸川区で生産される花は、切り花は少なく、鉢ものといいて、植木鉢に植えた状態で出荷するのがほとんどです。江戸川区産の花は、首都圏各地で人気があります。江戸川区も気候の条件が同じ首都圏にあるので、家庭でも育てやすいことが理由にあげられます。



サクラヅキナ



シクラメン



ボインセシア



ハボタン



ピオラ



スプレー菊



プリムラポリアンサ



セイヨリア



ノースポール



キンセンカ



センバフローレンス



ペチュニア



サフィニア



フレンチマリーゴールド

月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
品目	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下
サクラヅキナ												
プリムラポリアンサ												
ポリアンサ												
サイネリア												
ノースポール												
キンセンカ												
センバフローレンス												
ペチュニア												
サフィニア												
フレンチマリーゴールド												
サルビア												
インパチェンス												
ロベリア												
松葉菊												
ポーチュラカ												
野良菊												
バラ鉢植												
コリウス												
日日草												
アサガオ												
トウガラシ												
コスモス												
スプレー菊												
パンジー												
ピオラ												
ハボタン												
ボインセシア												
シクラメン												



コスモス



トウガラシ



アサガオ



日々草



コリウス



バラ鉢植



野良菊



ポーチュラカ



インパチェンス



ロベリア



松葉菊

花や野菜は、市場へどうやって出荷するの？

江戸川区では、ほとんどの農家が〈個人出荷〉という方法で出荷をしています。農協を通して共同出荷することの多い地方の農家と違って、都内には卸売市場が何か所があるので、生産者が直接、自分で花や野菜を持ち込みます。

〔いくつかの市場に出荷することも〕

区内の臨海町にある〈葛西市場〉や車ですぐ行ける〈大田市場〉のほか、新市町の〈淀橋市場〉や板橋区の〈板橋市場〉など、少し遠くの市場に出荷に出かける農家もあります。あちこちの農家から同じ商品が一度に出荷されると、市場価格が下がることもあるので、商品が集中しないよう、複数の市場を順に回って少しずつ商品を納品する場合もあります。

〔人間関係がやっぱり大切〕

どこの市場に花や野菜を持っていくかは、各市場を担当する卸売会社との信頼関係にもとづいています。「○○さんが育てたものだから間違いない品質だ」と信用していつも高く買ってくれたり、値崩れしたときに赤字覚悟で買い支えてくれたりするような担当者があると、少し遠くても、ついついその市場に足が向いてしまうそうです。

〔商品力を高める工夫〕

どうしたら市場で自分のつくった商品が納得のいく値段で売れるか。花も野菜も、生産者の方々はさまざまな工夫をこらしています。品質の高さや見栄えのよさ、独自性、天候の予測、出荷のタイミングなどで、価格は大きく変動します。予想していたより高い値がついたときには、達成感もひとしおだそうです。

〔市場を通さない取り引きも〕

収穫したばかりの小松菜を給食センターに持参したり、公園で咲かせる花を造園業者に納めたりというように、市場を通さない直接取り引きも江戸川区では盛んです。これも、消費地のすぐ近くで生産しているという、江戸川区都市農業の利点のひとつです。



卸売市場って、どんな役割を果たしているの？

生産者が出荷した花や野菜は、どんな流れでまちの小売店へとやってくるのでしょうか？
生産者と消費者をつなぐ、卸売市場の役割を紹介します。

生産者と消費者とつなぐ市場の役割



〔卸売市場で委託販売〕

出荷された花や野菜は、卸売市場で〈卸売業者〉へと引き渡され、委託販売されます。〈卸売業者〉から商品を買うのは、資格をもった〈仲卸業者〉と〈売買参加者〉だけです。小売店も〈売買参加者〉の資格を得て〈セリ〉に参加しますが、小さなまちの小売店は〈売買参加者〉にならずに〈買出人〉として登録し、卸売市場の構内に店をかまえる〈仲卸業者〉から商品を仕入れることが多いようです。

〔〈セリ〉と〈相対取引引き〉〕

卸売市場というと、一番高い値をつけた買い手に売る〈セリ〉(競り売り)がよく知られていますが、最近は売り手と買い手があらかじめ話し合って値段を決める〈相対取引引き〉が多くなってきました。スーパーや外食チェーンなどでは、その日の広告チラシやメニューに載せている品目が入手できないと困るので、価格が変動する〈セリ〉ではなく、安定して入荷が確保できる〈相対取引引き〉を選びます。葛西市場では、入荷する小松菜の約9割が〈相対取引引き〉で取引引きされます。

〔卸売市場の役割〕

花や野菜は、天候のせいで収穫量や出荷時期がずれやすく、すぐに鮮度が落ちてしまいます。いろいろな産地から卸売市場に大量の商品が集まることで、供給が安定しますし、生産者もすみやかに商品を売りさばけます。小売業者や飲食店も、さまざまな商品を1ヵ所で仕入れることができます。

コラム 葛西市場

東京都には11ヵ所の中央卸売市場が開設されていますが、江戸川区内の鶴舞町にそのうちのひとつ(葛西市場)があります。青果部は昭和59(1984)年に、前身の江東市場を引き継ぐかたちで業務を開始。花卉部は平成7(1995)年に、両国生花、亀戸生花、江戸川生花、江戸川園芸の四つの地方市場を統合して生まれました。

- ◆所在地
江戸川区鶴舞町3-4-1
- ◆取扱数量(金額)
青果:520トン(119億万円)
花き:74万本(27億万円)
◆平成22年1日あたり
- ◆卸売会社
青果部:東京千住青果株式会社
花卉部:東京フラワーポート株式会社



花卉部の建物



果菜部の建物



サラダ小松菜と ふつうの小松菜の違いは？

〈えどがわ農業産学公プロジェクト〉。その最初の成果が、特産品として有名になった〈サラダ小松菜〉です。このプロジェクトは、平成18年(2006年)に江戸川区、江戸川区農業経営者クラブ、江戸川花卉園芸組合、弘前大学が連携し、「江戸川区産の農産物のブランド化をはかることを目的」に発足しました。プロジェクトの立ち上げに関わり、〈サラダ小松菜〉を生産している石井誠一さんと真利子伊知郎さんにお話をうかがいました。

—「小松菜を生で食べよう」という発想はどこから出たのですか？

石井 生産者の間で、「若い人たちの小松菜離れを食い止めたい、そのためには夏場などにサラダとして〈生〉で食べてもらったらどうだろう。」という話題が持ち上がった時期がありました。弘前大学とのプロジェクトが始まったのは、ちょうどその頃です。小松菜を生で食べても人の健康に影響がないかどうか、2年がかりで研究していただきました。

—安全性はどのように証明されましたか？

石井 小松菜にも少しえぐみ(硝酸塩)が含まれているのですが、生のままモルモットに長期間与え続けても、まったく問題がなかったそうです。他の産地の小松菜よりもカルシウムや鉄分などが多く含まれ、甘みがあることもわかりました。それで、「これを江戸川区の特産品にしていこう」と、栽培を始めたわけです。

—サラダ小松菜は、品種や育て方に違いがあるのですか？

石井 私の畑はすべて〈なかもち〉という品種をまいていますが、サラダ用も同じものです。密植して葉が横に広がらないようにし、となりの株の陰で日に当たりにくくなるよう育ててやると、茎が細く白っぽくなって、えぐみのないやわらかなサラダ用の小松菜ができます。

—真利子さんの畑では、どのような品種を栽培しているのですか？

真利子 最初に弘前大学に試験をいただいた時の品種が、〈きよすみ〉だったんです。茎をかじったときにほんのりと口の中に広がる甘みが決め手です。その後もいろいろな品種を試しましたが、〈きよすみ〉を超えるものが見つからなくて、以来、サラダ用には〈きよすみ〉を育てています。

—どんな点でご苦労がありますか？

真利子 気温が高くなるにつれ、作物は病気になるったり害虫がついたりする心配があります。サラダ用のものには消毒は控えるようにしています。土づくりや肥料のやり方、品種の選び方など、これからも改良を加えていきたいと思っています。需要が伸びる夏場に、どう安定して供給できるようにするかがこれからの課題ですね。



石井誠一さん



真利子伊知郎さん

石井さんの〈サラダ小松菜〉は、この展示会場のフロアにある〈伝統工芸カフェ・アルティザン〉で購入できます。

真利子さんの〈サラダ小松菜〉は、区役所近くにあるコミュニティ施設〈グリーンバース〉のレストランで召し上がっていただけます。