

小松菜のルーツは江戸川区です!

作る人、 支える人

生産者が熱い/
品種改良に燃えた/
力を合わせて販売するよ

歴史があるよ!

將軍徳川吉家が名付け親?
特な江戸っ子にも大人気

地の利 どんどん運ぶ

肥沃な土壌
江戸城まで10km
都市農業のお手本です
運河の船でスイスイ
夜通し運ぶ



江戸川の 小松菜はエライ!

栄養満点!

葉っ菜の王様
生活習慣病にもいいよ
案外かいのにシャキシャキ

美味しい レシピはいかが?

続々登場/新メニュー
お気に入りのレシピはどれかな?
みんなのレシピも教えてね!

進化する コマツナ

新登場/サラダ小松菜/
お湯もアイスも
ケーキも小松菜!



小松菜と
鷹狩りしたのは
だれが？

『徳川将軍が名付け親』

八代将軍
徳川吉家
なんだ！



田畑が広がる葛西領は徳川家の御鷹場で、たびたび将軍が鷹狩りに訪れる場所でした。鷹狩りとは餌に慣れた鷹を放ち、鶴や白鳥などの野鳥を捕らえる狩猟方法。この鷹狩りを格別好まれた八代将軍吉宗は、享保4(1719)年、鷹狩りの際、御膳所に立ち寄られました。その時、餅の

清まし汁に冬菜を添えて差し上げたところ、将軍はたいそう喜ばれ、小松川の里の菜であったことから「小松菜」と命名されたといわれています。なお、名をつけたのは三代将軍家光、五代将軍綱吉との説もあります。



注：「御膳所」とは鷹狩りに訪れた将軍が、休憩などで立ち寄る場所のこと。

入場無料

2009 12.18 fri ▶ 2010 3.16 tue



第7回企画展示 江戸川区の誇りシリーズ・第2弾

江戸川の 小松菜はエライ!

しゃきっと
甘いのが
江戸川区産

昔は希で
運ばれ
たんだ!

毎日だって
飽きない!
小松菜レシピ
紹介します

えっへん!
ボクの名前は
将軍さまがつけて
くれたんだ



ギャラリーイベントにきてね!

抽選

小松菜を収穫しよう!

2/7(日)・2/21(日)・3/14(日)

いずれも16:00~
(各回5名)

抽選

花鉢プレゼント(展示品)

12/28(月)・1/17(日)・1/31(日)

2/14(日)・2/28(日)・3/16(火)
いずれも12:00~(各回20名)

予約制

小松菜レシピレクチャー&試食会

1/30(土)・2/21(日)・3/7(日)

いずれも13:00~(各回20名)
参加費:400円(小松菜ジュース付)

先着
100名

「こまつなくん」人形
プレゼント!(展示品)

3/16(火)

17:00より整理券配布

★詳細と参加・申込み方法は当館までお問い合わせください。
しのぎ文化プラザ TEL.03-3676-9071

しのぎ
文化
文化プラザ

しのぎ文化プラザ 企画展示ギャラリー 3F

〒133-0061 江戸川区藤崎町7-20-19 3F TEL.03-3676-9071(代)

都営新宿線・藤崎駅西口直結 開館時間/9:00~21:30(年末年始休館:12/29~1/3)

www.shinogaki-bunkaplaza.com



安心安全な 小松菜づくりを支援

東京都中央農業改良普及センター東部分室 小島彰さん

新技術を開発、普及して

「当センターでは 60 数年に渡り、江戸川区の生産者と密に連携しながら、農業の現場を支える技術支援や販売戦略の検討等を行ってきました。小松菜の一大生産地である江戸川区では近年、省農薬が大きなテーマでした。虫がつきやすい小松菜を、農薬をできるだけ使わず安心安全かつ質良く育てるにはどうしたらいいか？こうした声に我々は、ビニールハウスにUVカットフィルムを取り入れるなど害虫管理技術を確立し、いち早く江戸川区で普及させてきました。」

みんなで力を合わせよう

「限られた土地で施設化や栽培方法などの工夫をし、小松菜を守ってきた江戸川区の生産者はスゴイと思います。これからの農業には、産地としての競争力を高めることが重要です。我々は生産者や消費者や関係機関をつなぐパイプ役として、これからも江戸川区の農業を支えていきます。」



試験栽培：複数の品種を混植しデータを取る



試験栽培：伝統的品種の「海軍鳴門」



虫除けネット：虫を通さずに風通しを保つ防虫を兼ね、幅み目は0.7〜0.8mmとなった。育苗期を問わずに育成が可能となる。



土壌の検査も重要



温室：見学可能

喜ばれています！ 新鮮小松菜のお惣菜



「おひたしや白あえ、ごまあえ、油揚げの煮びたしなど、ウチのほとんどの仕出しに小松菜が入ってます。以前はほうれんそうも使っていたけど、お客さんは地元の小松菜だよっていうと喜んでくれてね。今では小松菜一辺倒。小松菜が健康にいいってことも、みんなに知れ渡ってきたんじゃないかな。ウチでは毎朝地元の農家から直接、小松菜を届けてもらっています。魚屋として1931年から創業してきた魚清のモットーは、「新鮮さ」です。小松菜も鮮度がいいから、ウチのはやわらかくて美味しいと言ってもらえるんだと思いますよ。」

株式会社魚清社長・フラワーロード事務局長 吉田義明さん
魚清（南小宮 6-26-15）TEL03-3657-1876

美味しい小松菜をぜひ食べてください！

「先輩である父に教わりながら、毎年毎年1年生のような思いで小松菜づくりに挑んでいます。雨も降れば、雪も降る、自然が相手だから毎年1年生なんですよ。」

都市農業には課題も多いけど、災害時には畑が避難所になる、都市の緑の景観づくりにも役立つなど、エゴかもしれないけど必要なものとして地域と共生していけたらと思っています。

約50名の若手生産者からなる青年部では、数年前から全校一斉小松菜給食を企画し、江戸川区立全小中学校106校の生徒に地元の小松菜を食べてもらい、種まきや収穫体験してもらっています。子どもたちや地元の人々に地元の野菜を食べてもらうことが何よりも大切と思っています。僕は美味しい野菜を食卓に届けたいという一心で、小松菜をしっかり作り続けますから。」



JA 東京スマイル
江戸川地区青年部部長
茂呂利樹さん



小松菜は都市農業の最後の砦



緑が濃い葉っぱ

「江戸川区のここらの土は、河川によって運ばれた栄養分が多い土砂が堆積した沖積層。荒木田とも呼ばれるこの土は、種を植えたとき1度水を与えるだけで、根っこからじわりじわりと水を吸い、栄養素をゆっくり吸収し、葉緑素がたっぷり入った濃い色のいい小松菜になるんだよ。しかも江戸川区は、南側に東京湾を背負っていて、海風と山風がちょうどぶつかるところにある。だからミネラルを含んだ風が程よく土に混ざって、栄養成分の高い、美味しい小松菜ができるんだと思うんだよ。さまざまな魚が生息する子水（雨水と海水が混ざる水域）といっしょだよ。これは科学ではなく長年農業をやってきた農家だから肌で感じることなんだけどね。」

地の利を活かす

「私は18歳から農業に就いて、いろんな野菜を作ったけど、結婚を機に畑を小松菜やしんとり菜など、葉っぱ一本にしたんだよ。市場までここからなら約30分。この地の利を活かして、わざと日持ちのしない小松菜を作ったの。だって冷蔵庫が普及していない時代、輸送距離が長いと葉っぱは鮮度が落ちてしまうけど、ここなら毎朝新鮮な小松菜を市場に届けることができるからね。」

苦労が生きている

「昔の種は作りづらい種でね。土壌をコントロールしなくちゃいけないんだけど、これがなかなか難しい。一流の親から知恵を授かっていても、農業は天候も日々変わるし、技術も日々進歩しているものだから、自分も勉強しないとついていけるんだよ。そのとき、苦労して工夫したからこそ、今は美味しい小松菜が作れるんだと思うよ。」

まだまだ勉強だね

「どうしたら虫や病気がつかないか、濃い緑のしゃきっとした小松菜ができるか、地域の親戚や仲間同士で情報交換をしてきたことも江戸川区の畑は東京都でも立派といわれる理由じゃないかな。江戸川沿りにいかないと東京では一人前の農家になれないっていわれているんだよ。我々の先輩たちが働いていたってことの意味もあるよね。耕地面積がどんどん減ってくる。都市で農業をやるのは、残念ながら厳しい時代。でも最後の砦は小松菜なんだって、私も踏ん張ってやっていますよ。」



東京都で ナンバーワン No.1

東京都区市町村別・小松菜収穫量ベスト10

1位 **江戸川区** 3230t

2位 葛飾区 855t

3位 八王子市 760t

4位 足立区 595t

5位 武蔵村山市 483t

6位 町田市 418t

7位 府中市 345t

8位 立川市 273t

9位 世田谷区 255t

10位 小平市 202t

出典：平成19年度「わたしのまちの農業」東京都の各区町村別農業振興計画策定委員会報告書

小松菜の収穫量は現在、全国で95,000t、作付面積は年々増加傾向にあります。産地は関東を中心に北海道、関西、九州等に点在していますが、総収穫量の半分は関東地方で作られています。割合は埼玉県が17%を占め、次いで東京都が9%、神奈川県が8%、千葉県が8%、群馬県と茨城県が各4%となっています。

出典：農林水産省「平成20年度 野菜の作付面積・収穫量及び出荷量」

都市農業は国家の財産です

長寿のヒミツ？

「小松菜をはじめとするアブラナ科の野菜は、地中海沿岸が発祥といわれ、この地域の人々が長生きなのは、アブラナ科の野菜を毎日食べているからだという分析があります。そういうアブラナ科の原種に近い小松菜が、ここ東京で作られていることは、商売以上に人々の健康に寄与する重大なことだと思います。」



東京農業株式会社 営業本部 営業情報管理課 (大田市場) 加藤 一さん

都市農業の価値

「都会でがんばる農家も、小松菜も、大げさにいえば国家の財産です。都市農業は、健康面や防災面などあらゆる面から見て価値のあるもので、その従事者は国家から財産を預かるかのようなプレッシャーの中で農作物を作られているんだと思います。市場もそういう農家や野菜をこれまで以上に応援していかなくちゃいけないと思いますね。もちろん大田市場でも江戸川区産の小松菜は、毎日のようにセリにかけられています。八百屋さんは、葉物を揃えるために毎日市場に来るようなもの。鮮度が問われる葉物は商売の基本ですからね。」

ふるさとの野菜を見直す

「近年、江戸野菜を見直そうとする動きがあります。東京は江戸時代からの文化の集積地で、農業においても独自の良質な野菜が作られてきました。発祥の地で作られる野菜がよい形質を発揮するのは当然ですし、そうした身近な野菜に再び価値が見出されるのは非常に喜ばしいことだと思いますね。」

どんどん運べる 地の利

川の高速度＝新川、小名木川

鮮度が問われる青菜は、搬送する時間が短いほど美味しく、見た目も美しく保たれます。葛西領はその点、江戸初期の開削により、江戸川沿いの下今井から中川沿いの船堀に至る新川（船堀川）、さらに隅田川に至る小名木川が整備されていたため、小松菜などの青菜を船でスピーディに江戸市中に運ぶことができました。



春は野菜を
どうやって
運んだの？

船に積んで
江戸市中まで
運んだんだよ



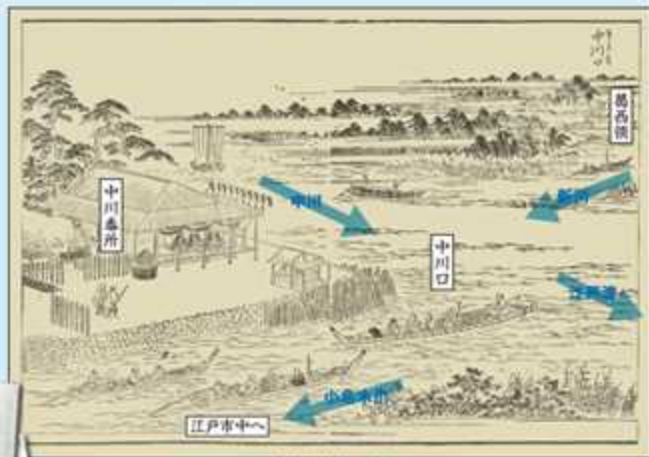
『古物類聚』中川御開
夜間通船所

徳川家文書

江戸(江川)橋上資料室蔵
文久元(1861)年

幕末の騒動で、番所の取締りが厳しくなり、野菜を載せた船の夜間通行も差し止められました。それでは新鮮な野菜を運べないと、葛西領の村民たちが願い出た通行許可の「陳情書」です。

夜運び、夜明けに売る



『中川』江戸葛西開会 天保7(1836)年 新刊・ちくま学芸文庫より引用

葛西領の小松菜は、昼間に収穫され夕方までに洗い上げ、夜中のうちに船で江戸市中まで運び、夜明けを待って市場で競りにかけられました。小名木川の入口には中川番所と呼ばれた川の関所がありましたが、夜間通行が禁止された幕末に、葛西領の農民たちが中川番所に陳情し、1年後に特別な許可を得たという話も残っています。