

## 都心アグリは、 江戸っ子の自然希求スピリットから

むかき ちえこ  
フードジャーナリスト・食文化研究家 向笠 千恵子



青山、赤坂をはじめ都心のあちこちで、週末を中心にマルシェが開かれている。ひと昔前までは、海外へ行って、街角の市場にトマトやりんごが並んでいるのを見ると、色彩の豊かさや新鮮さにわくわくした。なにより、収穫したての野菜や果物が生産者自身の手で売られていることに驚いたものだ。そんな光景が、ごく当たり前に東京でも見られる時代になったのはうれしい。

### ●銀座のビルの屋上で養蜂

そんな気運を呼び込んだきっかけのひとつは、銀座ミツバチプロジェクトの大成功ではないか。始まりは十数年前の春のこと。盛岡の養蜂家・藤原誠太さんが蜜蜂の巣箱を大型トラックに積み込んで東京まで運び、永田町のとあるビルの屋上に置いたのだ。

東北をフィールドに活動してきた藤原さんだが、養蜂の広報や蜂蜜販売で東京に通ううちに、都心にも豊かな自然があることに気づいた。そして、東京の自然を都民自身に認識してもらい、かつ蜜蜂が生態系維持に役立っていることを知ってもらおうと、みずから壮大な実験を開始したのである。

蜜蜂の飛行距離は約3キロ、そして都心一番の自然といえば皇居である。具合のいいことに、皇居近くの永田町にあるビルが藤原さんに協力してくれることになった。その1年めの桜どきに屋上を訪ねると、国会議事堂の三角屋根が大きく望め、首を回せば皇居の森が眼下に広がり、桜に彩られた堀端をランナーが走っているのではないか。東京の美しさにあらためておどろいてしまった。

景観に負けず劣らず、蜜蜂が集めてきた蜜もすばらしかった。桜の蜂蜜は東京らしいあでやかな香りで、菜の花の蜜は素朴さが好ましく、金柑は柑橘系のクールな風味。なかでも気に入ったのは街路樹・

ユリノキの蜜。真珠色の花の印象どおりに清楚な風味で、一口で陶然となるおいしさだった。

この噂はたちまち広がり、さっそく藤原さんに指導を仰いだのは、銀座に職場を持つ田中淳夫さんと高安和夫さん。都市と自然環境との共生を目標に掲げて「銀座ミツバチプロジェクト」を結成し、銀座三丁目の紙パルプ会館屋上を拠点に、2006年から養蜂を開始した。

蜜蜂は相手から襲われない限り、人間には危害を与えないと繰り返し説明するうちに徐々に支援者が増えていき、クラブのママやバーテンダーなど銀座ならではの顔ぶれも加わって、日曜朝の採蜜作業はメンバー全員の楽しみになった。また、蜜蜂が浜離宮や日比谷公園などから集めてくる蜂蜜は、メンバーの店でカクテルやスイーツに活用されたし、巣箱に溜まる蜜蝋は銀座教会のミサでろうそくとして使われることになった。銀座の真ん中で“地産地消”が実現したのだ。

この成功を見て、都内各所で同様な試みが開始され、今や養蜂活動はざっと11カ所になった。田中さんたちはこれらを指導するほか、ご縁のできた土地の産物のマルシェやフォーラムを開催するなど、都市農村交流にも励んでいる。また、「銀座ミツバチプロジェクト」の成功は、地元・銀座での屋上農園や壁面緑化の普及運動を促進し、この活動もまた都内に広まりつつある。盛岡の養蜂家が蒔いた一粒の種が大きく成長したのである。



【銀座ミツバチプロジェクト】

銀座の町並みを見下ろすビルの屋上の養蜂場。皇居や日比谷公園、浜離宮と蜜源はいくつもある。  
写真/NPO銀座ミツバチプロジェクト

## ●日本橋で江戸東京野菜栽培

一方では、各地で伝統野菜見直しの活動が盛んになっている。地方ばかりでなく、東京でも 1997 年から第一歩が始まった。JA 東京グループが大竹道茂さん（当時 JA 東京中央会、現江戸東京・伝統野菜研究会代表）の企画で、江戸・東京の農業を解説したボードを都内の伝統野菜産地に設置したのを機に、亀戸ダイコン、寺島ナスを始め、かつて江戸や東京でつくられていた野菜に注目が集まり、次々に栽培が復活されるようになったのだ。2016 年 12 月現在で、45 品種にもなる。

なお、江戸東京野菜とは、江戸時代～昭和にかけて江戸・東京で誕生し、都内の農家が栽培してきた品種と定義されている。これらは自家採種が可能だから、生産者同士で種子を融通し合い、栽培面積をどんどん拡大することができる。そして、収穫した野菜は市場で流通するほか、地元の学校給食に使われて食育の生きた教材となり、マルシェの人気野菜にもなっている。

さて、江戸東京野菜となれば、五街道の起点であり、現代も江戸期創業の老舗や各県アンテナショップが軒を連ねる日本橋の人々が夢中になるのは当然のこと。もともとは、参勤交代で各地から江戸市中に持ち込まれた種子が江戸東京野菜の始まりなのである。

そこで、「月刊日本橋」編集部が事務局となり、飲食店有志の「にほんばし江戸東京野菜プロジェクト」が誕生した。前述の大竹さんの肝入りで小金井市の農家・高橋金一さんに指導を仰ぎ、屋上や店前で栽培が始まり、9 年めを迎えたところだ。これまでの参加店数は 31 軒以上に及び、その中に小学校、消防署、百貨店まであるのは、日本橋の地域力のたまものである。

とりわけ熱心なのは飲食店のご主人たち。たとえば、日本橋三丁目の日本料理「ゆかり」では、屋上庭園で自家採種による寺島ナス、内藤トウガラシなどを育て、今年は滝野川ゴボウにも挑戦した。日本橋本町四丁目の江戸前天ぷら「てん茂」は内藤カボチャを試みた。こちらは店の前の限られたスペースでの鉢栽培で、期せずして街並みに潤いを与えるという効果も生まれた。

秋晴れの日、各店を回ってみたら、夏の長雨で

受粉がうまくいかなかったと嘆く方あり、真紅の唐辛子がみごとに鈴なりの店ありとさまざまだったが、どなたの顔も「やったぜ」と言わんばかりに晴れ晴れしていた。うまく実れば儲けもので、失敗してもどうってことないとする柔軟な“日本橋っ子”の精神が、野菜づくりの場合はいい方向に作用したのだろう。

広大な庭園をもつ大名家の暮らしは別として、隅田川べりの柳ぐらいいしか緑のなかった長屋暮らしの庶民にとっては、朝顔や盆栽は、自然にふれ心を開放させるささやかな機会を与えてくれるものだった。それは、都心のマンション暮らしのわたしがベランダで青じそやミントを育てる気持ちにそっくりそのまま通じている。実は、わたしも日本橋出身なのである。

### 【てん茂】



日本橋の天ぷら老舗「てん茂」は、栽培の初年度からの参加メンバー。金町コカブ、馬込三寸ニンジン、寺島ナス、内藤トウガラシなどを手がけ、今年は内藤カボチャに挑戦した。撮影／向笠千恵子

### 【豊年萬福】



日本橋の旧魚河岸にある居酒屋「豊年萬福」では店先で寺島ナスや内藤トウガラシを栽培し、通行人からもあたたかい目で見守られている。撮影／向笠千恵子