

タネまき 江戸学

～巣鴨から未来へ～



目次

第1章 「種子屋街道」の謎を追って ～栗鴨と江戸の野菜をつなぐ旅の始まり～

まち歩きで見つけた「小さなおみくじ」から	1
身近な風景から見えた「近郊農業」	2
浮世絵に描かれた「江戸の野菜」	3
探究の出発点～ぼくの仮説～	4
この学習でめざすこと	5

第2章 江戸の生活と野菜文化

はじめに：江戸時代をめぐる問い	6
町民と農民の食卓	6～11
江戸の流通と八百屋文化	12～17

第3章 栗鴨の地理と交通 ～なぜ栗鴨に種子屋が集まったのか～

日本、江戸の人口増加とその背景	18～21
栗鴨の立地と中山道の役割	22～24
江戸の近郊農業	25～27

第4章 江戸の種子屋とは？

～栗鴨と種子屋の物語～

栗鴨の種子屋街道めぐり

28～31

豊島区の野菜と種子屋の働き

32～39

第5章 江戸から未来へ

～東京の近郊農業と種子～

練馬大根の歴史、練馬の種子屋、現代の取り組み 40～45

野菜の種子の現在

46～47

第6章 探究のまとめと提言

～栗鴨の「江戸の知恵」は未来の農と食をずるカギ～

調べる目的に対する答え

48～49

探究のまとめ

49

提言

50

第1章「種子屋街道」の謎を追って ～巣鴨と江戸の野菜をつなぐ旅の始まり～

まち歩きで見つけた「小さなおみくじ」から

ある日、大塚駅の近くにある天祖神社を訪れたときのことだった。境内の一角に、「巣鴨江戸野菜みくじ」という名前のユニークなおみくじを見つけた。張り子でできたかわいい野菜の形をしていて、大根、人参、小かぶ、ナスの4種類が並んでいた。思わずぼくは大根みくじを選んだ。(ちなみに結果は吉だった)

この「江戸野菜みくじ」の看板には、こんなことが書かれていた。

巣鴨にあった「通称 種子屋街道」

野菜の種子が、ここ巣鴨の地から全国へ流通していました。

(天祖神社 巣鴨江戸野菜みくじ説明 2025年7月確認)

この言葉に驚いた。種子屋街道？野菜の種が巣鴨から全国へ？巣鴨といえは、お年寄りのまち、地蔵通りのイメージしかなかったが、昔は種子屋がたくさんあったなんて驚いた。しかも「街道」と呼ばれていたほど集まっていたということは、かなりにぎわっていたのかも知れない。

その時から、巣鴨と江戸野菜のつながりを探る旅がぼくの中で始まったのである。



天祖神社 江戸野菜みくじ (2025年7月撮影)

身近な風景から見た「近郊農業」

ぼくは毎週、練馬区の大泉学園でサッカーの練習をしている。グラウンドの周りにはたくさんの畑が広がっていて、時々、農家の人が作った野菜を家の前で売っていたり小さな屋さんが並んでいたりする。



大泉学園 野菜の路面販売(2025年7月撮影)

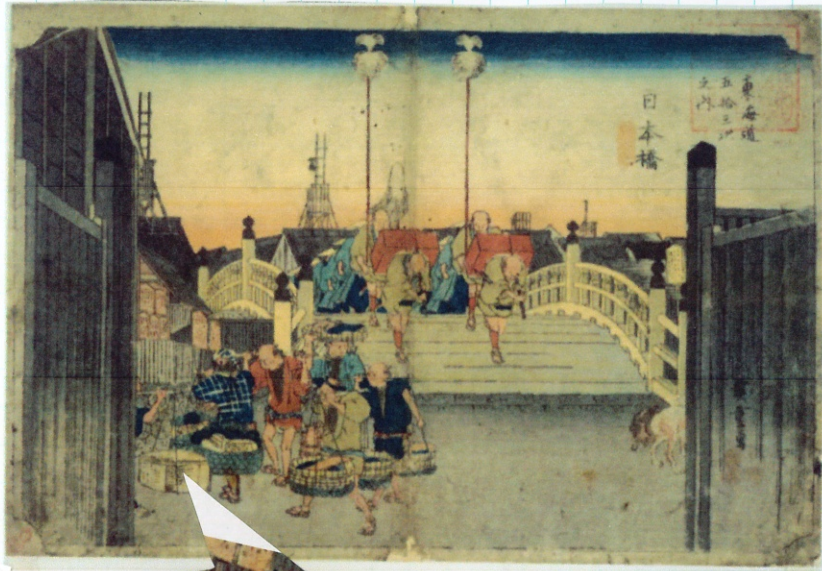
また、以前サッカーの遠征試合で埼玉県深谷市に行ったときは、地元の名産である「深谷ネギ」を買って帰った。(10本買って電車で持ち帰るのが大変だったから、なべに入れたりするおいしさであっという間になくなった)そのときの体験から、「大都市の周りで野菜が作られている理由って、なんだろ?」と考えるようになった。

そうして調べていくうちに「近郊農業」を知った。都市の近く(近郊)で行われる農業で、新鮮な野菜・草花などを育て、すぐに都市に届けられる仕組みだ。輸送距離が短く、朝採れた野菜をその日の内に店に並べられるので、鮮度が良く輸送費も少ない。

ふと、ぼくは巣鴨のことを思い出した。そういえば、巣鴨地蔵通りのすぐ近くには「豊島市場」があったはず。野菜の市場が巣鴨にあるということは関係があるのか。

「もしかして、江戸時代にも近郊農業のような考え方があって、巣鴨がその重要な場所だったのでは?」
そんな仮説が思い浮かんだ。

浮世絵に描かれた「江戸の野菜」



広重「東海道五十三次
日本橋・朝之景」※
国立国会図書館
デジタルコレクション
<https://dl.ndl.go.jp/pid/11309914>
(参照2025-07-19)

この探究のきっかけの一つには、糸会画人の興味がある。ぼくはもともと糸会を見るのが好きで、ヨーロッパの印象派の画家や江戸時代の日本の絵師について書かれた本を読むことがある。ある日、ふらり謎解き「浮世絵さんぽ」とい本を読んでいたときに、ひときお目を引いたのが歌川広重の「東海道五十三次」の一枚、「日本橋朝之景」という作品だった。

朝のにぎやかな日本橋の様子が描かれていて、人々の中にはかごを担いで何かを運んでいる者がいる。よく見ると、そのかごには大根や葉野菜が入っていた。

「江戸の町の中い地でも野菜が売られていたんだ」

「では、その野菜はどこから来たのだろうか？」

ぼくはこの絵を見ながら、浮世絵の裏側にある「野菜の流通」を想像し始めた。江戸の食文化を支える野菜の流れ。野菜を運ぶ人、その野菜を育てた畑、そして夕えを供給した人。そう考えると、「鶯がその流れに関わっていたのかもしれない」と考えるようになった。



探究の出発点 ～ぼくの仮説～

この調べる学習を通して、ぼくはある仮説を立てた。

それは、

「**巣鴨が、江戸の物流と食文化を支える**
“種の街”だったのではないか?」

ということである。

巣鴨が「**種子屋街道**」と呼ばれていた背景には、江戸の
人々の食や農業を支える大きな仕組みがあったのかも
しれない。もしかしたら、巣鴨は「野菜を育てる源」として、
江戸の町全体に影響を与えていたのでは?

ぼくはこの謎を解き明かすために、江戸時代の巣鴨
のまちの姿、野菜の栽培や流通の仕組み、そして種
屋たちの役割について調べることにした。

また、江戸時代の歴史だけでなく、現代の農業や食
の問題、食の未来や地域の農業についても
考えていきたいと思っている。

この学習でめざすこと

この調べる学習の目的は、以下の3つ。



巣鴨がどのように江戸の暮らしや食文化に関わっていたかを調べる。



江戸時代の巣鴨に種子屋が集まった理由を明らかにする。



過去の知恵を生かして、これからの食や農業について考える。

神社でいとおみくじを見つけた「おみくじ」が自分を探究の旅へと連れ出してくれるとは思わなかった。

調べれば調べるほど、巣鴨という街が持っている歴史と意味が見えそうでワクワクしている。

さあ、「種子屋街道」の謎を解き明かす旅へ出発だ！



第2章 江戸の生活と野菜文化

はじめに：江戸時代をめぐる問い

「江戸時代の人々は、どんな野菜を食べていたのか？」

「その野菜は、どこでどうやって育てられていたのか？」

「江戸の野菜は、よく違が食べている野菜と同じなのか？」

第1章で立てた仮説「菓鴨は、江戸の食文化と物流の中心だったのではないか？」を深めるには、まず江戸の食卓や野菜文化について知る必要がある。

本章では、江戸時代の野菜とその背景、農業と農民の実態、野菜の流通、そして江戸の野菜について調べ、その中で菓鴨がどう関わっていたのかを考えていきたい。

町民と農民の食卓

江戸時代になると、身分は地域に関係なく、一日三食が法がるようになった。

都市部では、油を使って明かりをとるようになり、夜遅くまで起きているようになったこと。農村部では農業がきかんになり、長時間働く必要があったことから、夕食を食べる時間がおそくなった。そのため、三度の食事をしっかり食べないと体がもたなくなると考えられている。

「歴史ごはん 食事から日本の歴史を調べる③」永山久夫、p. 21



このことから、食事の量や回数
がその時代の人々の暮らし方や
労働と深く関係していること
が分かる。

当時の人々は今のようには冷蔵
庫やコンビニがあったわけでは
ないだろうから、限られた
食材で工夫し、食事を用意して
いたのではないかな。



「一汁一菜」
燗銀鶏『日ごとの心得』
挿絵 長谷川雪真 を参考に描いた

江戸の町民は白米を中心に、みそ汁、漬物を
基本とした「一汁一菜」の食事をしていた。

貧しくても多くの人々が食べていた白米は、玄米に
比べるとビタミンが少ないうえ、おかずの種類
も少ないため、

ビタミンが不足して、手足がしびれたり、心臓が
悪くなる「脚気^{*}」という病気になりやすかった。江戸
に住む人だけになるので、「江戸おそろい」と
呼ばれた。 *かけ

※2 と同書p.21

この話を読んで、白米をしっかりと食べていても、江戸
の町民たちが栄養不足になっていたというのは
驚きだった。現代でも栄養バランスが大事だと知られる
が、昔からそうだったことが分かる。

江戸の農民は、作った米の5割から6割を年貢(税)として取り立てられたが、火田や、米をかりとったあとの田んぼで作る作物を自由に売ったり、働きに出るなどしてお金を得ていたと言われている。白米を腹いっぱい食べることはできず、飢きんなどの苦勞もあったが、それなりに豊かに暮らす農民もいたようだ。



江戸の農民(イメージ)

<https://nihonsi-jiten.com/hyaku-sho-ikki/>

(参照 2025-07-24) 絵者: 横山

農民は米を作っているながらも、米にヒエやアワなどの雑穀や、ダイコンやサトイモなどの野菜をまぜた「かてめし」(別名はかえるの意味)を食べていた。

「歴史づは人 信長 秀吉 家康 たちが食べた料理」※3
永山 久夫 P.64

農民は貧しい食事でもいつも腹を空かせていたのではないかと思っていたけれど、野菜を十分に食べられることによって、栄養バランスが取れていたということが分かり、知恵と工夫で健康的な食生活をしていたのだなあ、たくましさを感じた。



江戸時代の町民と農民の食事は、見た目や内容だけでなく、健康への影響まで大きく違っていたということを知り、ぼくは実際に当時の献立を参考にして、再現してみることにした。



町民の一食を再現 (2025年7月自分撮影)



農民の一食を再現 (2025年7月自分撮影)

町民の一食 (*2 と同書P.21) 農民の一食 (*2 と同書P.61)

白ごはん

糸内豆のみそ汁:

糸内豆・小ねぎ・みそ・水

林良のみそ漬け

油揚げの煮もの:

油揚げ・小松菜

野菜:

ダイコン・小松菜

みそ

水

ごはん:

白米・ア7・ヒエ

食べてみて感じたことは、町民の食事は好きな魚があるのと、おかずが複数あってうれしいが、全体的に茶色のおかずで、しょっぱいものが多い。

農民の食事はおまんこでつまらないなと思ったが、食べてみると野菜が多く入っていて、思っていたよりも甘みがあり、満足感が長くつづいた。

兄に教えてもらった中学校の家庭科の献立表を利用して、栄養バランスを調べた。

献立表 (表の構成: 『技術・家庭 家庭分野』、P.147参照)

献立	食品	概量 (g)	1群	2群	3群	4群	5群	6群
			魚・肉・ 卵・豆	牛乳・乳製 品・魚・ 海藻	緑黄色 野菜	その他の 野菜・ 果物・きのこ	穀類・ いも・豆・ 糖	油脂 種実
			たんぱく質	カルシウム	ビタミンA	ビタミンC	炭水化物	脂質
			(A) 1食に必要な食品群別摂取量のめやす(中学生男子)					
			110	133	33	133	233	8
ご飯	米	150					○	
納豆のみそ汁	納豆	40	○					
	小ねぎ	3			○			
	みそ	20	○					
大根の形煮	だいこん	30				○		
	みそ	20	○					
アジの開き	あじ	80		○				
油あげの煮物	油あげ	40	○					
	小松菜	20			○			
		(A)との差	10	-53	-10	-103	-83	-8
かてめし	米	100					○	
	ひえ	100					○	
	あめ	100					○	
	だいこん	150				○		
	小松菜	50			○			
	みそ	40	○					
		(A)との差	-70	-53	17	17	67	-8

※ピンク=町民 青=農民



町民の食事はバランス良く栄養をとれているように見えて、全体的に栄養素が不足しており、特にビタミンが少なく、脚気になりやすいことが分かった。ビタミンは、体の調子を整えるはたらきがある。(※4と同書p.83)

農民の食事は野菜が多くいれて、いたため、ビタミンが豊富だった。ただし、たんぱく質やカルシウムが不足しているため、骨や筋肉など、体の組織を作る栄養素はもっと必要である。(※4と同書p.83)

たとえば、カルシウムは、魚や乳製品が少ない江戸時代にはとりにくかったと思われる。



(2025年7月撮影)

「見た目が良い」=健康に良いとは限らない。

江戸の人々の生活の工夫や、食べ物をどう確保していたかを知る手がかりとして、この体験はとても役に立った。調べて、作って、食べて、比べることで本だけでは分からない江戸の暮らしが、少し身近に感じられるようになった。

限られた材料で栄養をとる工夫や、味を工夫する知恵に驚かされた。

そして野菜の重要性を改めて考えさせられた。



(2025年7月撮影)

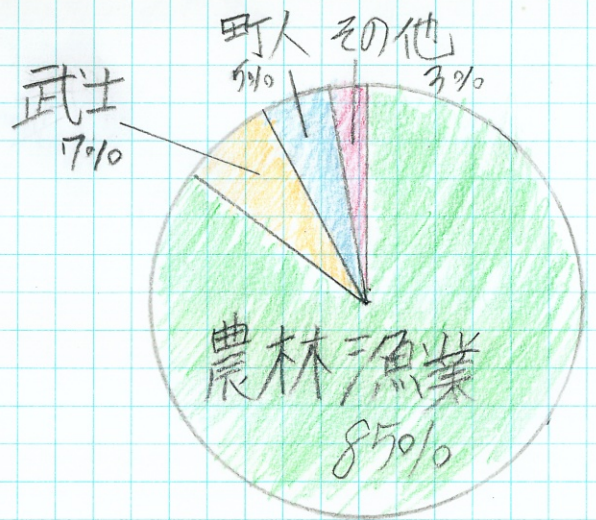
江戸の流通と八百屋文化

江戸の町民はどのように野菜を手に入れていたんだろう。

全国的には約85%が農林漁業を行う人で、武士が7%、町人が5~6%とされているが、江戸の町は大半が武士と町人で農民はいなかった。

(※2 と同書p.22)

江戸時代の身分別人口割合



(※3 と同書p.22)

ということは全ての食料は江戸以外の場所で作られた、または採られたものを運ばれていたということだ。第1章で紹介した広重の浮世絵の中に江戸の暮らしを見ることができる。



東京都江戸東京博物館
(2025年7月現在休館中)
1年生の時、棒手振り体験
をした。バランスをとるのが
難しい。(2022年1月撮影)

江戸の町中では野菜だけでなく、魚や貝、とうふやおでん、油、けだなど日用品、風鈴や朝顔など様々な商品を「棒手振り」(ばてふり)と呼ばれる、天秤棒で商品をおかついで売り歩く人たちから買うことができたようだ。

(※2 と同書p.23)



(※1 と同サイト)

「日本橋 朝の景」に描かれた「棒手振り」は、初カツオと魚鮓を頭にのせた魚売り。まな板と包丁持参している様子も。長屋にデヅバリーしてその場でさばいてくれるサービスも。

大根、ごぼう、小松菜らしき青菜を運ぶ「野菜売り」。葉物1里に根物は2里といわれ、葉野菜は約4km、根菜類は約8kmの範囲で採れたものが新鮮とされ、まさに地産地消が当たり前だった。

「からり謎解き浮世絵さんぽ」、p.22

喜田川守貞『守貞漫稿』には野菜売りのことが書かれている。

一種類の野菜を持ちまわって売る者(棒手振りのごとか?)を前裁売りといい、数種類の野菜を売る者を八百屋という。

「一冊でわかる江戸の町と暮らし」、p.115

江戸時代には売り方にも違いがあったことが面白い。「前裁売り」は家の近くに売り手が来ればすぐに野菜が手に入る手軽さがある。一方、「八百屋」は現代の商店に近いのではないが、そこに行けば色々な野菜が買えるという安心感がある。それぞれの売り方には、江戸の人々の生活が反映されていたのではない。

江戸の八百屋は現代の八百屋と違いを見てみたいと思った。
調べてみると「江東区深川江戸資料館」には江戸時代の
街並みが再現されていて、「棒手振り」が住む長屋
や八百屋もあることが分かった。



江東区
深川江戸
資料館

江戸の八百屋

(2025年7月 自分撮影)

八百屋のようすは特に印象
に残った。

ざるや台に並んだ季節の野
菜や漬物、こんにゃく、卵など
は、今の商店街の八百屋と
ほとんど変わらず、地域の

人々に必要とされるものが
昔からそろっていたことがよく
分かった。すぐにしおれて

しまう葉野菜や魚の度が落
ちやすい野菜は目立つ場所、
根野菜は奥、枝豆、ヨウカ

ショウガ、漬物のたるもあった。

当時は冷蔵庫や保存技術がなかったが、棒手振りや、
八百屋のように毎日新鮮な野菜を届けるしくみが

あったことは、野菜を必要としている町民の

暮らしの中で自然に生まれたニーズに

こたえたものだったのだと思う。

では、野菜売りは農民から直接野菜を買っていたのか。

調べてみると、農民から野菜を仕入れ、野菜売りに
卸す市場が江戸にもあったことが分かった。

「やっちゃば」と呼ばれる青物市場だ。

江戸幕府が江戸の食料需要を拡大に対処するために伊勢松坂の青物商人を呼び寄せ、神田に青物市場が開かれたという。

その後、千住(足立区)、駒込(文京区)、本所(墨田区)、京橋(中央区)を加えた「五大やっちゃば」が江戸市民の需要に応えた。

「図解・江戸の暮らし事典」p.52

文京ふるさと歴史館 駒込土物店模型
(2025年8月自分撮影)

やっちゃばがどのような場所だったのか。家から近い駒込に見に行った。

「文京ふるさと歴史館」には青物市場の1つ、「駒込土物店」の復元模型があった。

大根、人参、ごぼう、いもなど土のついた野菜を多く取り扱ったことから「土物店」と呼ばれるようになったという。

巣鴨にある「豊島青果市場」はこの市場が移転したのだと知った。(展示説明あり)

模型には、江戸時代の青物市場の活気あふれる様子が見られた。

大根や人参、ごぼう、いもなど土のついたままでは、市場にそのまま並べられていた姿から、農家から直接届けられるしくみが伝わってきた。



市場の様子として、農家が野菜を売ったり、せりをする
様子が見て取れる。

せりの時に値段や数量を指で示して取引する「こちやう
と呼ばれる習慣も紹介されており、市場でのやり取り
の工夫が感じられた。 (展示説明より)



馬込土物店跡地

(2025年8月撮影)

実際に馬込土物店の跡地
とされる天栄寺を訪れてみた。
この場所が青物市場として
始まったのは、近郊農民が
野菜をかついて江戸へ向かう
途中、天栄寺境内の「さいかち
の木」の下で毎朝休憩して
いたところ、人々が集まり自然
と市ができたという由来がある。
(看板説明より)

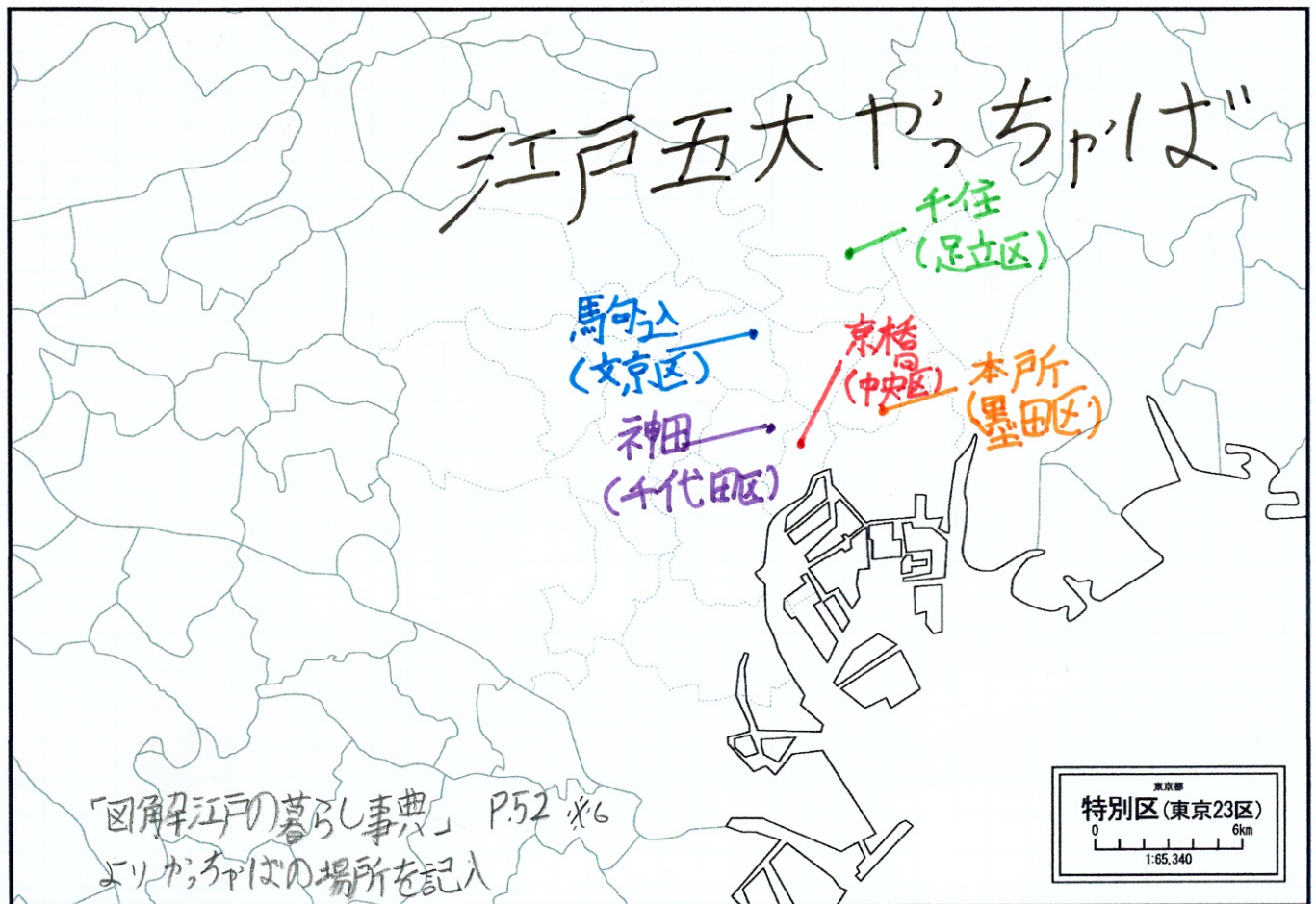
文京区が江戸城の周辺地域として早くから発展し、
物流の拠点となっていたことを実感した。馬込
周辺は江戸城の北に位置し、早くから市街地とし
て発展した文京区の一部でもある。その地にやっば
があったという事実は、江戸の近郊農業や流通網
を考えるうえで大切な情報であり、巢鴨に種子屋が
集まった背景を考えるヒントにもなると感じた。

江戸には農民が住んでいなかったため、野菜は近郊から運ばれ、棒手振りや八百屋を通じて町民のもとに届けられていた。市場や人々の工夫で大都市の暮らしが支えられていたことを知り、「流通」という仕組みが昔からあったことに感動した。

また、「葉物1里、根物2里」という言葉に、保存の技術がまだない中での鮮度へのこだわりや地産地消の考え方があったことも興味深かった。

現在の豊島市場は、こうした江戸の流通文化の名残ともいえる。巣鴨が野菜や種に関わる地域だった理由にさらに関心がわいてきた。

人々の生活に寄り添った販売スタイルが都市の食文化と物流を支えていた。こうした地道な仕組みの積み重ねが、巣鴨のような種や青果の供給拠点の誕生にもつながっていたのではないかと感じた。



第3章 巣鴨の地理と交通

～なぜ巣鴨に種子屋が集まったのか～

第2章では、江戸の庶民の暮らしと食を支えた野菜やその生産に注目してきた。

なぜ巣鴨に多くの種苗店が集まったのか、それは江戸の人々による野菜の需要があった、というだけでは理由として足りないと思った。江戸という巨大な都市ができる時、そこに住む人々が増加し、その人々の「食」をどう支えるかという問題があった。この章では、巣鴨がどのような地理的、交通的条件に恵まれていたのかを詳しく調べ、種苗店が集まった背景を考察する。

日本、江戸の人口増加とその背景

巣鴨に種苗店が集まる背景には、江戸の人口の急激な増加がどのように影響したのかわかる必要がある。まずは、その人口の変化を確認することで、巣鴨の地理的役割をもっとはっきりと見ていきたい。

日本、江戸の人口増加とその背景

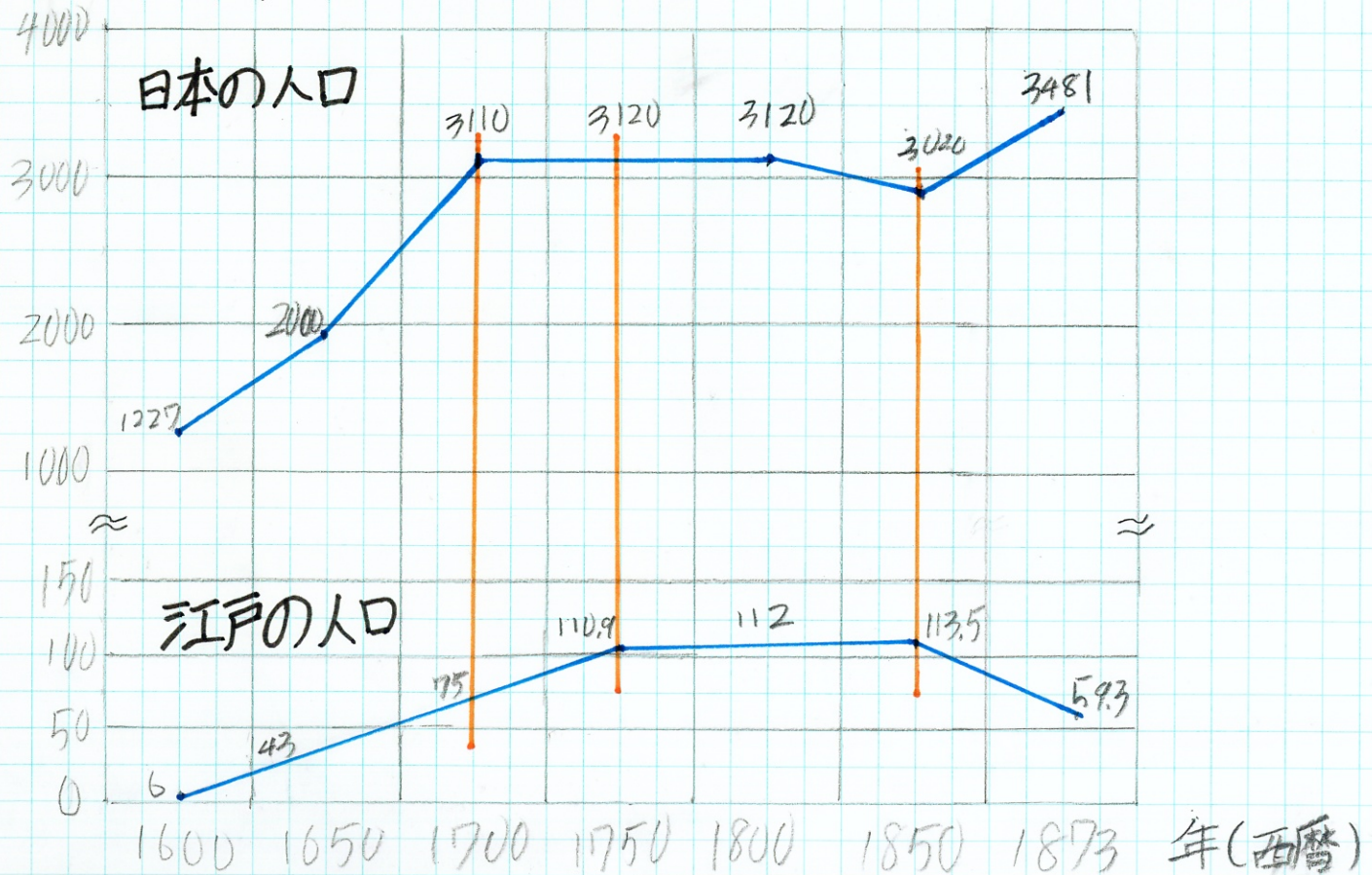
時代	日本の人口	社会的背景	江戸の人口
江戸時代初期 (1600年代初頭)	約1200万人 ~1500万人	単国時代の終結により、 日本で安定した社会が形成 され農業生産が向上	約15万人
江戸時代中期 (1700年代中頃)	約3000万人	農業技術の発達や埋め立て による新田開発などが行 われ食料供給が安定	約100万人

『ビジュアル版一冊でわかる江戸の町の暮らし』
安藤優一郎 p.52

『日本史と地理は同時に学べ!』宇野山 p.109-112
を参考に作成

人口(万人)

日本・江戸の人口推移



(資料) 「平成21年度国土交通白書」図表1 国土交通省

『貨金の日本史』高島正憲 吉弘文館

を参考に作成

日本と江戸の人口増加について本で調べた情報を元に表とグラフを作成し比較した。

日本の人口増加には農業が大きく関係していたことがわかる。農業を支える労働力として子供が増え、だんだん江戸の都市部にも人口が流れていったのではないかと思う。

江戸時代の日本の人口は江戸幕府ができた1603年から100年間で約3倍の人口(300万人)となり江戸

末期の1850年頃まで同じ人口数を維持するようになった。江戸の人口は150年間で100万人以上に膨れ

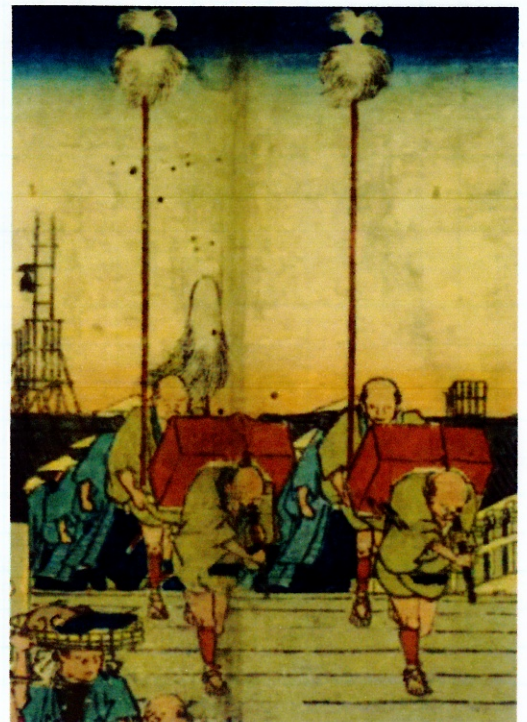
上がり、江戸末期まで同じ人口数を維持した。

それ以上に増えなかったのは江戸の街で支えることのできる人口の限界が約110万人だったのではない。

江戸が100万人都市に 発展した理由

1. 参勤交代

徳川家康が江戸開府で人口が増加する中、幕府は全国の大名に対し、江戸と領地に1年ずつ在住を義務づける参勤交代を実施。大名たちは大勢の家臣を連れて江戸にやってきたため、多くの情報や文化がもたらされ、それが魅力となり、江戸への人口が一極集中が加速した。

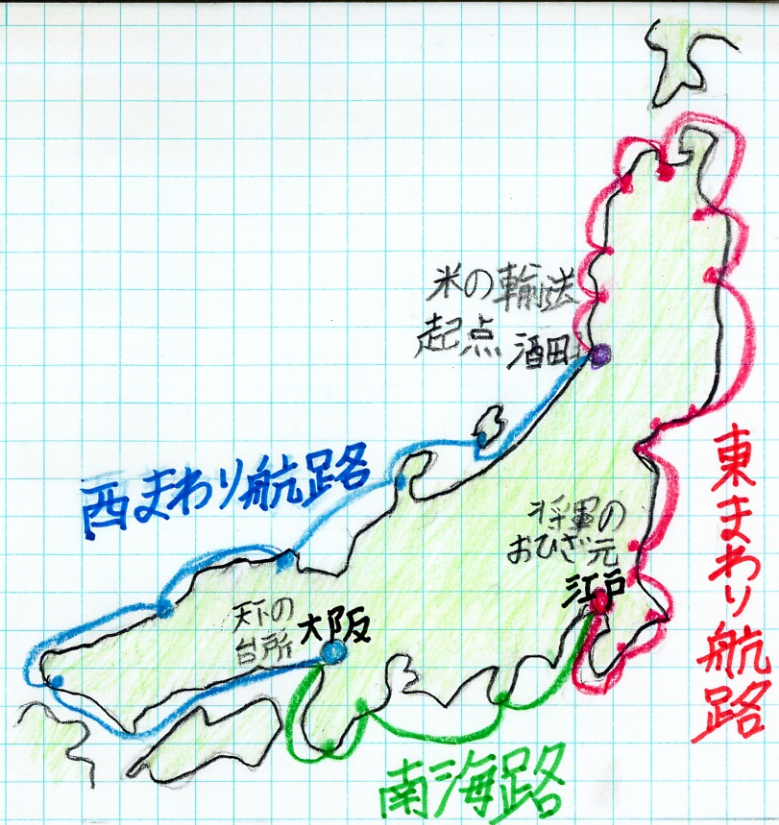


(※1 と同サイト)

「日本橋 朝之景」にも早朝に出発する参勤交代の大名行列が出発する様子が描かれている。

2. 江戸の立地環境

江戸は陸路で関東各地と結ばれており、また、海路で東海地方と結ばれた港町として栄えていた。江戸は室町時代に築城したが、当時から港には商船が出入りし、城下は商人が市を、開くなど著しく発展した。



「海上交通の発達」小学校の歴史クイズ ※5

<https://kidsmangrove.xyz/study-edojidainokeizai> (参照2025-08-06)

(安藤 優一郎『江戸の町と暮らし』
P.53)

江戸は立地の良さから大都市として整備され、参勤交代によって武士など多くの人口が言われ、住む街となったことにより、人口が増えたことがよく分かる。

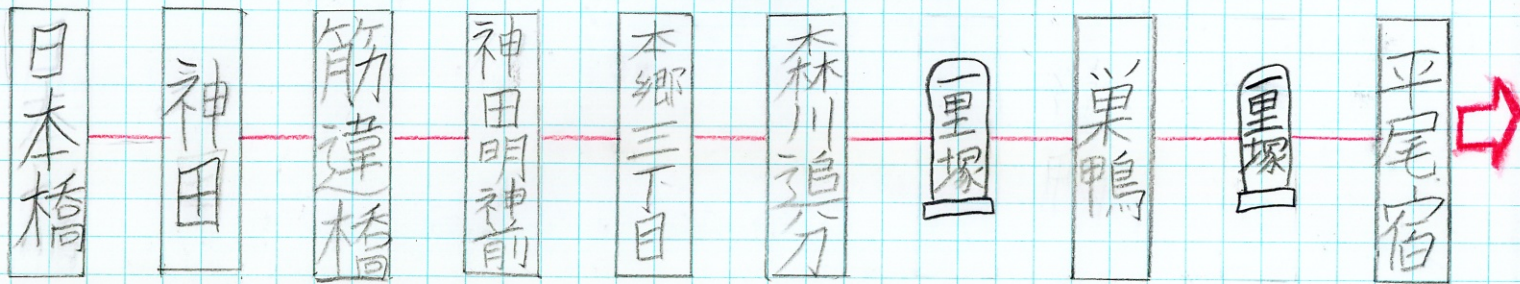
クラブより、江戸の人口は1850年以降に減少しているが、江戸の人口を支える要因である武士が明治維新(1868)により参勤交代がなくなり、江戸に住む理由がなくなったからではないかと思った。人口の増加は、江戸がどのように支えられていたかを示す重要な数字だ。

江戸という大きな消費の地があることで、それを支える様々な街の仕組みが必要となる。

その一つとして、単鴨に新たな「種のまち」という役割を生み出し、種苗店が自然と集まった背景があるのではないかと考えた。

巣鴨の立地と中山道の役割

中山道



「江戸・東京の地理と歴史」P.104

江戸の発展には、街道の整備と交通の便が大きく関わっている。「江戸・東京の地理と歴史」を読んで、巣鴨は中山道という街道沿いにあることを知った。江戸の道路の役割を詳しく探る。

道路は国家の根幹である。交通網が整備されていなければ、経済発展は望めない。(中略)江戸・日本橋から全国に通じる5本の主要街道が設けられ、ヒトやモノの往来を支えていた。

五街道とは東海道・中山道・甲州街道・奥州街道・日光街道のこと。参勤交代が制度化されたことで整備が促進された。

「ビジュアル版一冊でつかむ江戸の町と暮らし」安藤優一郎 ※8

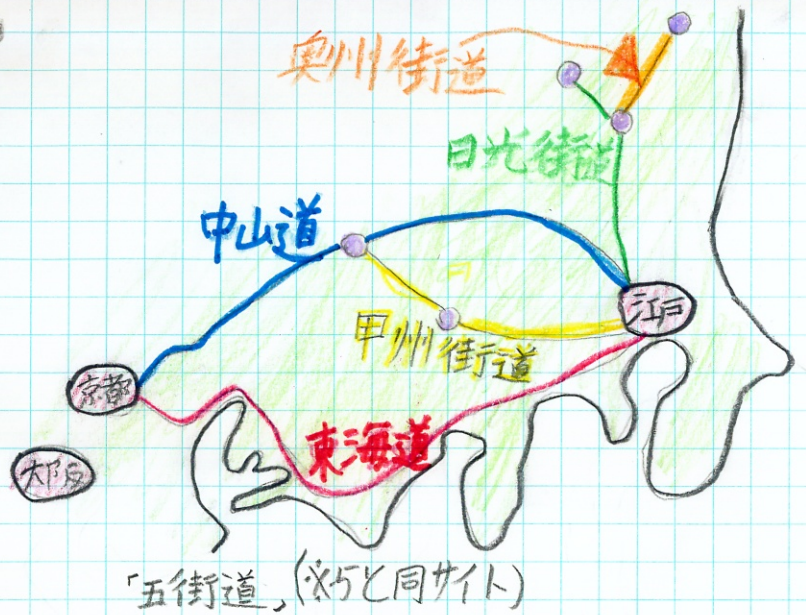
P.58

中山道は江戸から京都へ通じる五街道の一つで、宿馬数は67。河川の増水による「川止め」が少なく、旅程が立てやすいため、重宝された。

「江戸・東京の地理と歴史」鈴木理生・鈴木浩二

P.104

東海道の裏道的存在が内陸を通る中山道で、山道もありますか。交通量が少なく、大きな川を渡らなくて済むため、公卿の姫君が江戸に嫁ぐ際などにも使われた。



「江戸の町と暮らし」安藤優一郎 p.58

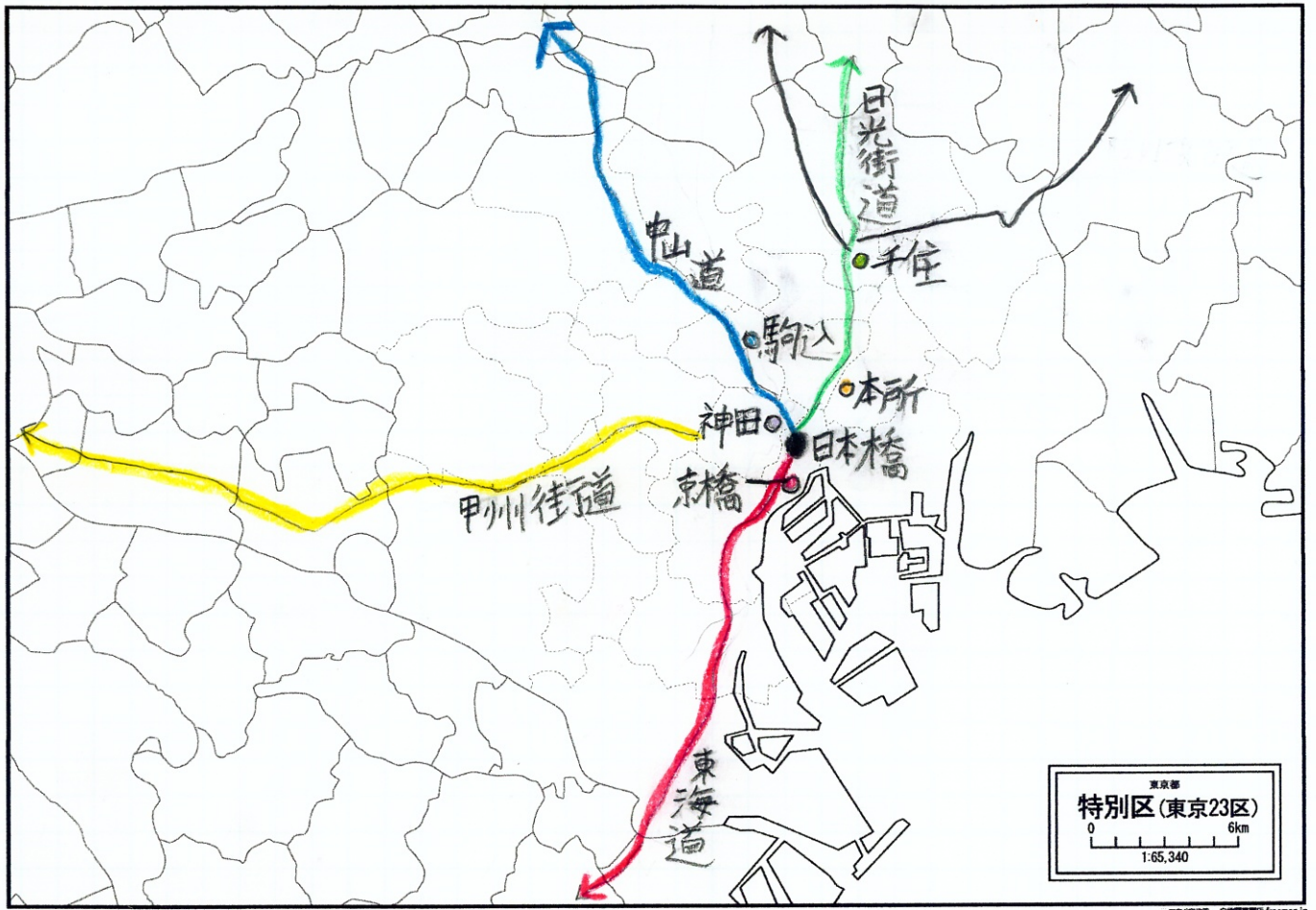
地図を見ると、巣鴨は江戸の市中と農村を結ぶ中間地点に位置しており、中山道の宿場町として人や物資が集まりやすかったことがわかる。
中山道は五街道のひとつで参勤交代制度のもとで整備が進められ、全国から江戸に向かう交通の要衝であった。

川止めのないルートであったため、旅の予定が立てやすく、商人や農民も安心して利用できたのではないか。

特に注目するのは、この街道が単なる通行路ではなく、情報や物資文化などの交換が行われる場でもあった点である。

巣鴨の先には複数の宿が連なる宿場町があり、街道沿いに住む農民が物資の輸送を助ける「助郷」という役割を担っていたようである。

(『江戸・東京の地理と歴史』p.100) ※7



「やっちゃば」(※6 と同書) P.52
 「五街道」(※7 と同書) P.20 を記入

街道沿いに田畑が広がり、農家が作物を運びやすかったのではないかと想像した。また、「やっちゃば」の位置を地図に書いてみると、主な街道が通っていることが分かった。

中山道を通る農家にとっては、やっちゃばに野菜を卸すの帰りに巣鴨で種をは入れるという合理的な重荷が可能だったと思う。種を売る側にとっても、農家の人々の旅路と一致するこの場所に店舗を構えることで、需要を的確に捉えられたはずだ。

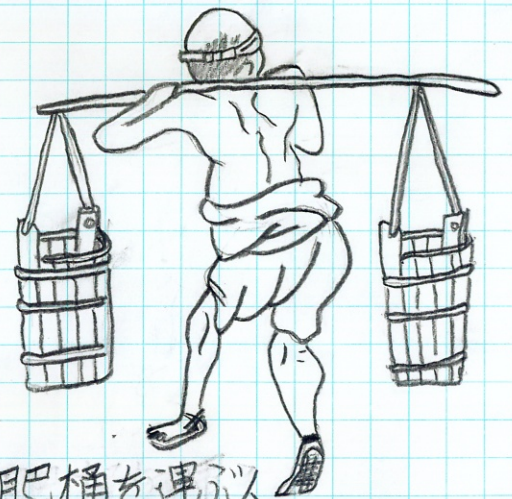
このように、中山道の整備と巣鴨の地理的条件が重なり合い、巣鴨は自然と種苗業の拠点となっていくと考えられる。

江戸の近郊農業

江戸は大消費地であり、海路や街道の整備により全国各地から物資が集まった。

しかし、野菜の需要に応えたのは近郊農業だったと考える。理由は、

人力や馬などで引いた荷車を使って野菜を運んでいたのと、鮮度を保つことのできる冷蔵庫のようなものがないので、保存期間が短い野菜は遠方から運べないと思うからである。江戸の近郊農業について調べたいと思う。



肥桶を運ぶ人
「東京府下農事要覧」を参考に描いた

近郊農業地帯とは都心から徒歩で往復一日行程の範囲に成立した野菜産地のことをいった。

保存技術と輸送手段の貧弱さが、約30年間に東京都心から30kmの範囲の近郊に、生鮮食品産地の分布を固定された。ちなみに、こうした近郊農業を支えたのは、市中で「生産」された人肥が継続的・安定的に供給された結果でもあった。

(ビジュアルでわかる江戸東京の地理と歴史) P.136

近郊の農村で現金収入を得る手段として江戸向けの野菜づくりが活発になった。

地形の変化に富んでいたため、大根、人参、ゴボウなど、さまざまな野菜がとれた。

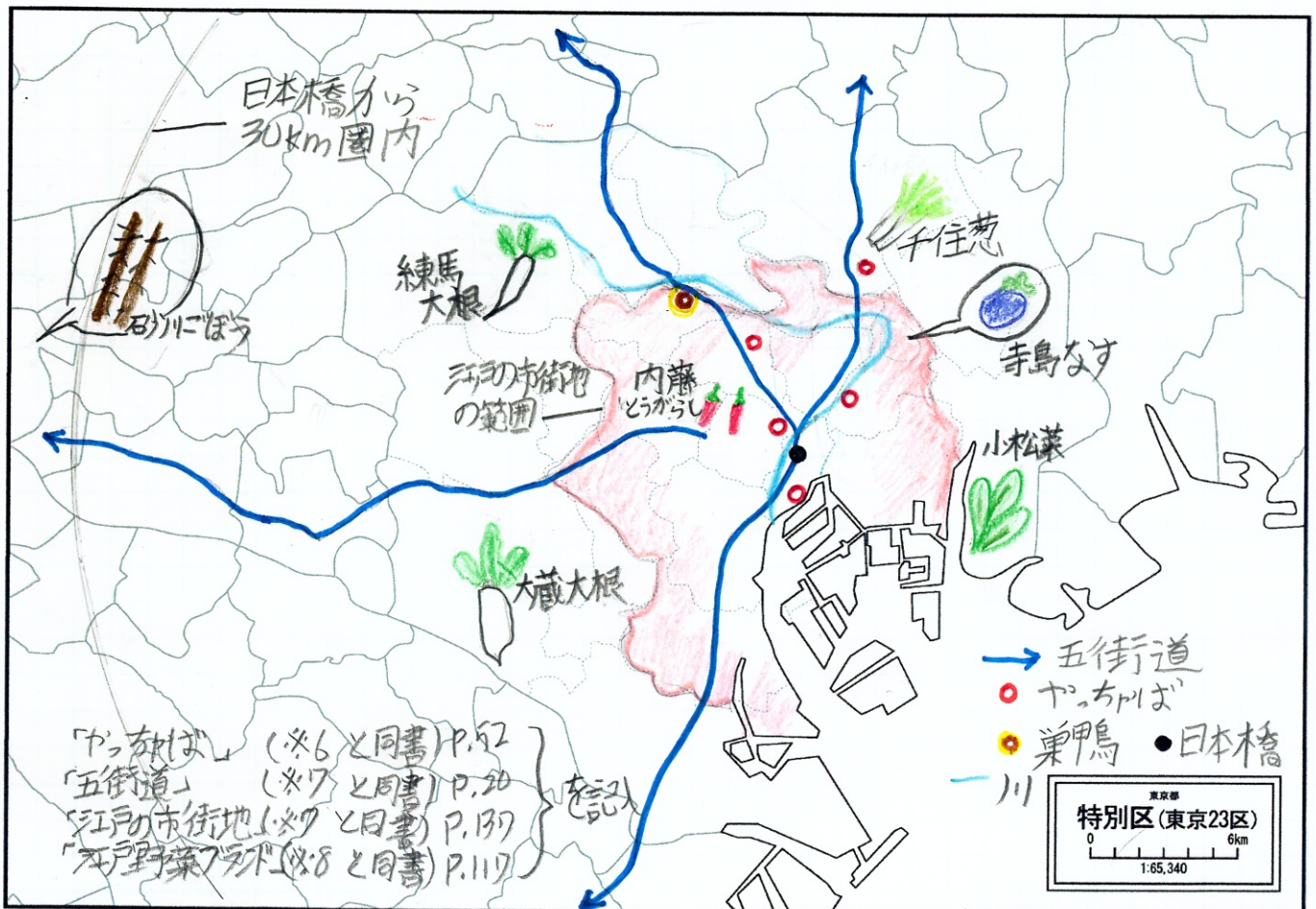
野菜づくりが盛んになると、いわゆる「ブランド野菜」まで登場した。(ビジュアル版 冊でわかる江戸の町と暮らし) P.116

江戸の近郊農業は徒歩で一日以内に往復できる都心から30km圏内に限られていたことが分かった。葉野菜や根菜など、保存期間が違ふ野菜により、輸送可能な範囲も変わっただろう。

江戸周辺から中心部へ野菜が集まるだけでなく、江戸中心部での活動(農業を支える人肥)も農業を支える原動力になっていたということから、巣鴨は都市と郊外の間で、物流と農業技術の交差する場所だったのではと思った。

また、野菜づくりが盛んになり、多種多様な野菜が求められるようになったことで「ブロード野菜」が生まれたことにも注目したい。

高値で売れる野菜を栽培したい農家が増えるということは、その野菜の種にも需要が生まれるのにつながるといった。



まとめと考察

巣鴨に種苗店が集まった理由は、江戸の急激な人口増加と、それを支える物流と農業の仕組みにある。中山道という大きな街道が通っていたこと、馬込土物店など青物市場へのアクセスの良さが、農家と商人の往来を支えた。また、近郊農業の盛んな地域に位置し、江戸中心部からの人肥の供給や武士の栽培技術も交わる地だったことから、巣鴨は単なる農村ではなく、知識と物資の交点として発展したと考えられる。

- ・ 江戸の急激な人口増加という社会的背景
- ・ 中山道という交通の要所に位置する利点
- ・ 江戸近郊の農業地帯としての特性
- ・ 青物市場との近接性による販売・仕入れの効率性

巣鴨は、江戸の食文化を支える“知と技術の交差点”として機能していた。特に、馬込土物店との地理的近さは、農家と種子屋をつなぐ具体的なルートとして非常に重要である。次章では、実際に巣鴨にあったとされる種苗店やその文化について詳しく見ていく。

第4章 江戸の種子屋とは？

～巣鴨と種子屋の物語～

巣鴨 種子屋街道めぐり

巣鴨を通る中山道沿いやその周辺を歩いて、「タネの道」を探すごとにした。

① 大正大学と「種子地藏」

中山道沿いにある大正大学に江戸野菜の広場を発見！
日本橋から6kmに位置するこの地域は、江戸への野菜の供給地として知られている。江戸時代半ば以降、庚申塚から板橋宿へと続くこの街道沿いに、野菜の種子を通行人等に販売する種子屋が店を構えるようになる。



大正大学 種子屋街道 説明板
(2025年7月自分撮影)



大正大学 種子地藏 (2025年7月自分撮影)

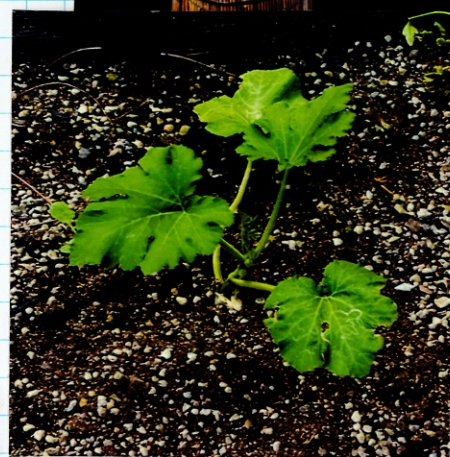
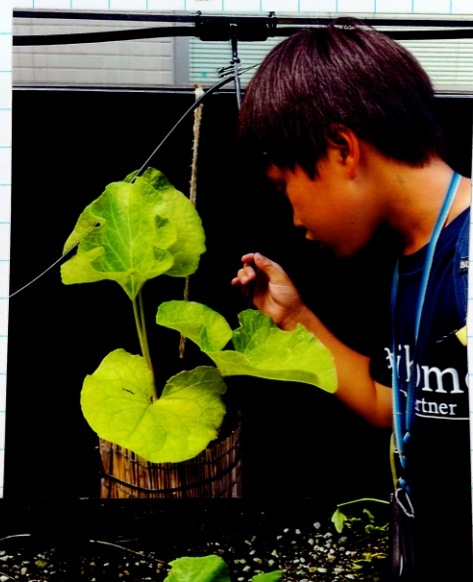
やさしい顔の「種子地藏」
花に囲まれてとてもすてきな地藏様
だなと思った。
植木鉢を抱えているのは種子屋通りの
歴史に由来したもの。大正大学では
種子屋通りのあるこの地域で、地方
創生の取り組みを続けていた。



江戸野菜の説明が軒先に書かれており、中山道が通る江戸の北郊では様々な野菜が採れていたことが分かった。
池袋や雑司が谷がなすの産地だったことが書かれていた。

木箱の鉢植えには江戸東京野菜の金町小かぶ、縦型のすだれに包まれた滝野川ごぼうが植えられていた。緑の葉っぱが伸びて、これからどんどん大きくなるのだろう。

大正大学はこの場所に種子屋街道があったという歴史を大切にして地域を盛り上げようとしていると感じた。



上 滝野川ごぼう
下 金町小かぶ (2025年7月撮影)

種苗店 昔と今



②

東京種苗株式会社

古い建物の扉には「東京種苗株式会社」の文字が。ガラスの窓の奥に種の入った古い棚が並んでいる様子を想像した。現在は営業していない。1844年創業。種子屋のはじまりと言われる滝野川三軒家の一つ。

③ 日本農林社

会社横の解説板には中山道の種子屋のことが詳しく書かれていた。
1852年創業。この地域の特産品であった大根、人参、ごぼうなどの種子を中山道を往来する人々に販売していた。
明治に入り鉄道などの新しい交通手段やカタログなどの通信販売を活用して、日本全国の種子を集めて販売した。現在はF1品種の開発に取り組み一方、伝統的な江戸野菜の継承も行っている。(*2)

(*1・2 日本農林社解説板2025年明確認)



(2025年7月自分撮影)

滝野川村の野菜

④ 滝野川八幡神社

境内の一角に「令和6年7月に種をまいた」と書かれた滝野川人参と滝野川ごぼうが大きく育っていた。どちらも大きく茂っていて、ごぼうの種がでるところを初めて見た。(栗のイガのようになっている中に種が入っている)

滝野川の地域は、武蔵野大地の一部で水田が乏しく、畑地ばかりなので、米の代わりに野菜を作って江戸に出荷していた。(北区の風土記)(「滝野川ニラジとゴぼう」滝野川西区民センター解説板)



(2025年7月自分撮影)

街道めぐりを終えて...

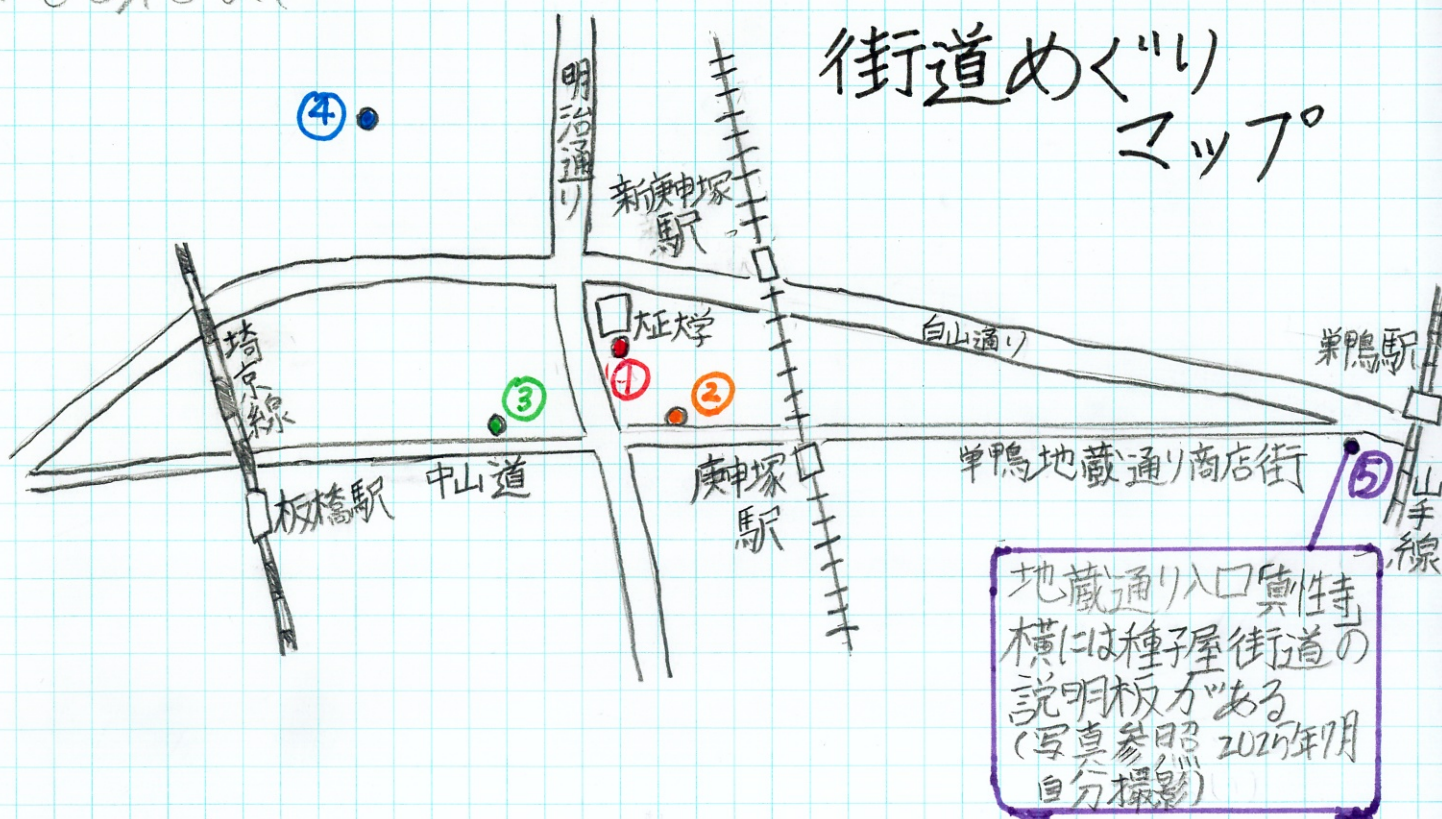
中山道を歩いてみて、現在は種子屋街道としての賑わいは感じられないけれど、今まで江戸の野菜について調べてきたことが昔の巣鴨で実際に起こっていたと分かり、とても興味深かった。旅人が江戸で食べた野菜の種子を地方に持ち帰ろうとしたことや、滝野川で「ぼらや」にんじんが人気になって種子屋が増えたことは、まさに巣鴨が交通の便利な場所だったからこそだと思う。こうして「種子屋街道」と呼ばれるほど店が並んだことは、巣鴨の歴史の中でも大きな出来事だったのだと感じた。

時代が変わり、中山道の役割や野菜の種子の販売方法も変わることで、種子屋が巣鴨に集まる理由も減っていったのかもしれない。

⑤



真性寺「種子屋街道説明板」2025年7月撮影



豊島区の野菜と種子屋の働き

巣鴨や豊島区に種子屋が多く集まった理由は、江戸近郊農業の中心地としての地理的条件と、優れた野菜の栽培が盛んだったからだと考える。特に、滝野川や巣鴨で生まれたブランド野菜と、それを広める種子屋の活動が重要な役割を果たしていたのではないか。ここでは、種子屋のはいまりと仕事内容、そして特産物について調べ、その関係を明らかにしたい。

東京の種子屋の起源は明らかでないが、滝野川村では江戸時代から大根やにんじんなどの種子栽培が行われ、杵屋孫八、越部半右衛門、榎本重左衛門の三軒が「滝野川三軒屋」と呼ばれた。当初は農家の副業として始まり、やがて品種改良や採種技術に優れた専門の種子屋になった。
「一粒入魂！」p.7

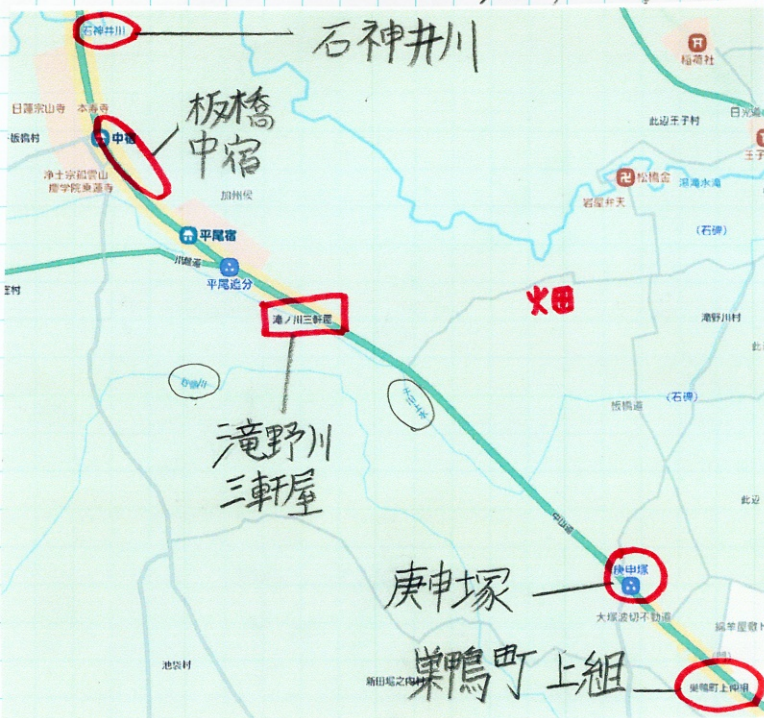


巣鴨絵図、尾張屋清七、国立国会図書館デジタルコレクションを加工

<https://dl.ndl.go.jp/pid/1286674> (参照 2025-08-10)

1854年(江戸後期)の地図には、中央を通る中山道沿いには「滝野川三軒屋」と書かれた場所がある。北には石神井川が流れ、板橋上宿、中宿の宿屋街があることが分かる。南には茶屋と庚申塚らしい石碑、「巣鴨町上組」とある。よく見ると右側に畑の文字も見えるので、緑色にぬられた場所は畑が広がっていたと考える。

江戸と現代の地図比較



れきちず 江戸時代後期 (1800~1840年頃) を想定した地図
<https://rekichizu.jp/> (参照 2025-08-10)



れきちず 現代地図 (OSM)
<https://rekichizu.jp/> (参照 2025-08-10)

江戸の地図と同じ場所を「れきちず」というサイトで、現代の地図と比べてみた。

板橋の宿屋街は現在の板橋区役所周辺、滝野川三軒屋は板橋駅の北側に位置していることがわかった。

宿屋街と庚申塚の間の中山道周辺は谷端川や利上水以外に何もなかったことから、畑が広がっていたのではないかと想像した。

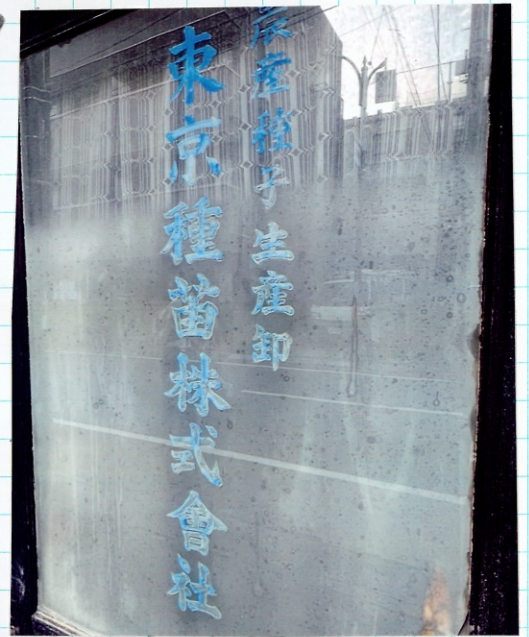
最初の種子屋は中山道の板橋の宿屋街に近い場所
ではじまり、周囲の滝野川村の畑で作られていた大根
やにんじんなど江戸野菜の種を売っていたのだと分かった。

巣鴨で見つけた東京種苗株式会社と種子屋の仕事について調べた。

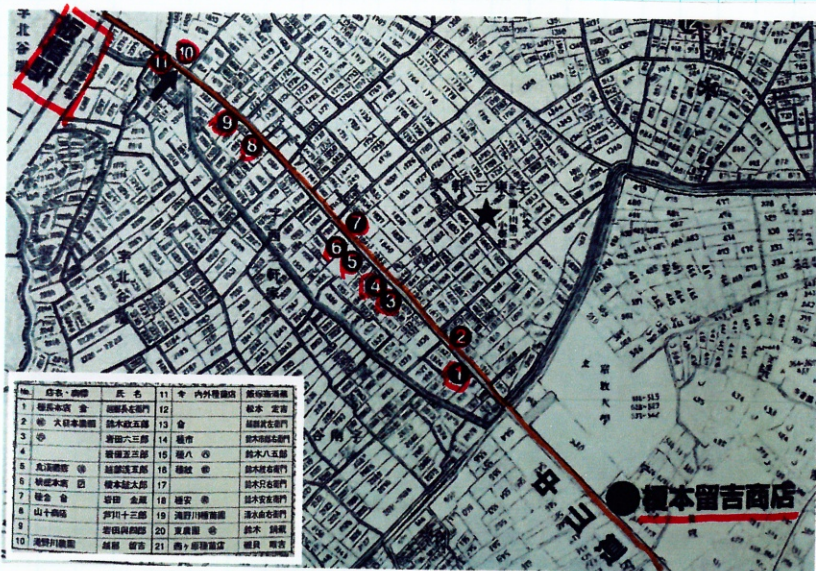
榎本留吉商店(現東京種苗)は、滝野川三軒家の榎本重左衛門の三男が1844年に巣鴨庚申塚で創業し、約150年間にわたって野菜種子の卸問屋を営んできた。

100品種以上の野菜の種子を取り扱った。特に白菜、大根、ごぼうなどの品種改良と新品種の開発に実績があった。

採種地は千葉・埼玉・茨城県が多く、取引先は関東が中心だったが、国内外にも販路を持つなど、驚くほど広範囲なネットワークを形成した。



(2025年7月自分撮影)



種子屋通りマップ (1916年当時)「一粒入魂!」P.8,9を加工

大正時代の地図では、中山道沿いに板橋駅まで種子屋が集中しており、まさに種子屋通りだったことがわかる。

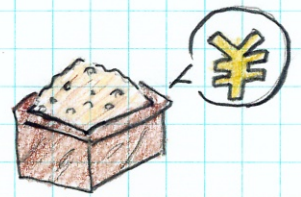
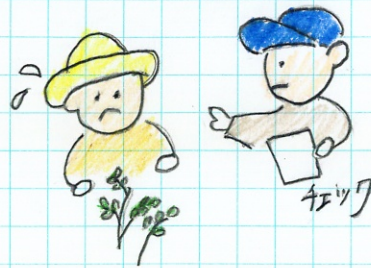
不足の種子を互いに融通しあえる関係であることが問屋待りのメリットだったこと、板橋駅は

種子の主要な発着駅であったようだ。

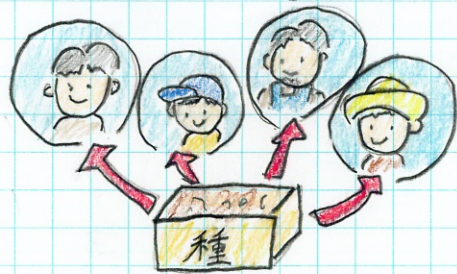
「一粒入魂!」P.8

再現！種子問屋 「一粒入魂！」p.17

- ① 農家に採種を委託 ② 農家の採種を世話 ③ 組合で価格を決定
言談を置いて管理



- ⑥ 問屋、小売店、行商人 生産農家などに販売



- ⑤ 顧客に発送



- ④ 種子を蔵などに保管



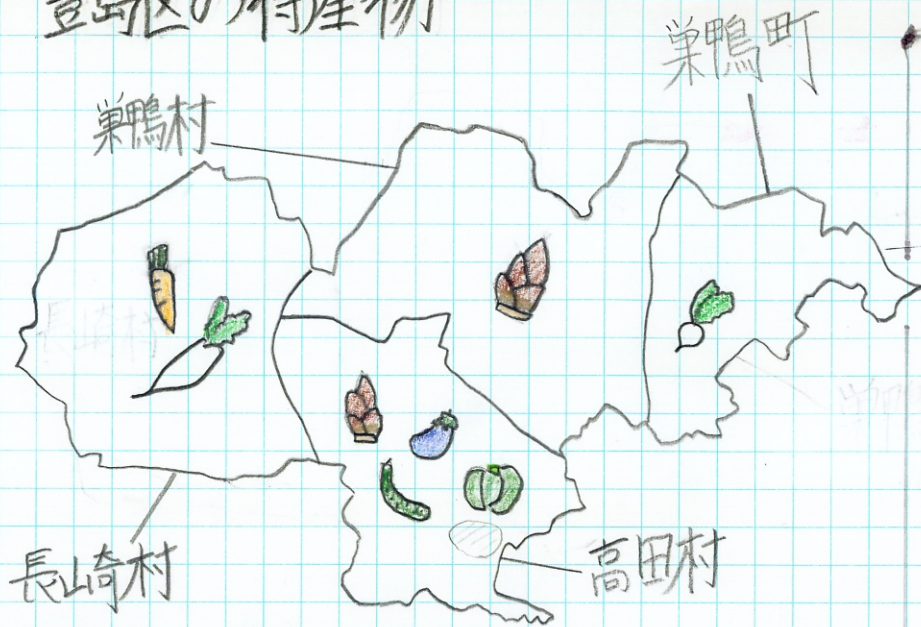
江戸時代に始まった種子屋の集まりから明治以降、種子問屋街として発展し、美味しい江戸野菜が育つ質の良い種子を生産し売る仕組みができていた。

家でアサガオを育てる時、どの種子が芽を出すか、大きな葉をつけるか育ててみないと正直わからない。種子は見た目では良いものか分かりにくい商品だと思う。

だからこそ、種子を売るには、農家、管理人、問屋、売店、行商人との強い信頼関係が必要だっただろう。

巣鴨という場所の利点として市場や鉄道駅に近いことが、効率的な集荷・発送を可能にしていた。こうして地域農業の発展と全国的な「江戸野菜ブランド」を広めることに長い間貢献してきたのだと思った。

豊島区の特産物



北豊島郡の豊島区域 明治22年(1889年)

長崎村の大根・きゅうりなどが紹介されている。また巣鴨村は、滝野川村(北区)とともに大根とにんじんの種子の産地でもあり、中山道沿いの種子屋の存在がうかがえる。「一粒入魂!」, p.4

江戸時代の豊島区は
ほぼ全域が農村地帯
だった。

「北豊島郡農業志料」
(北豊島郡農会、1903年)
には、特産物として巣鴨
町の小かぶ、巣鴨村のたけ
のこ、高田村のきゅうり、
かぼちゃ、たけのこなど、

雑司ヶ谷ナス

小学3年生の時に学校で「雑司ヶ谷
ナス」について学び、小学校で育てた。
できた実を焼いてみそを付けて食
べたらとてもおいしかった。普通のナス
と比べて丸みがあり、食べる少し固い
けれど甘みがあった。

雑司ヶ谷ナスは味が良いと評判に
なり、江戸幕府に献上されたことが
あるということ、現在豊島区は農業用地
としての土地利用はないと習った。



上 大島神社

下 南池袋小学校

の雑司ヶ谷ナス

(2025年8月撮影)

夏休みの今、南池袋小学校では3年生が育てている雑司ヶ谷ナスのプラタナがあり、ナスの実が何個もついていた。また、学校近くの大鳥神社には雑司ヶ谷ナスの説明板があり、こちらでもナスが育てられており、実がついていた。

江戸時代、清戸坂の北側一帯は雑司ヶ谷村の畑で、江戸への野菜供給地としてナスのほか、ダイコンや青菜などを生産していました。(中略)北豊島郡(現在の荒川・板橋・北豊島・練馬の各区)におけるナスの作付面積は約200ヘクタールと記されています。

戦後住宅化が進み農地は失われ生産が途絶えましたが「江戸東京野菜プロジェクト」の一環として約100年の時を超え復活を果たしました。

江戸東京野菜

江戸期から始まる東京の野菜文化を継承するとともに、種苗の大半が自給または、近隣の種苗商により確保

されていた昭和中期(昭和40年頃)までのいわゆる在来種または在来の栽培法等に由来する野菜のこと。

(大鳥神社雑司ヶ谷ナス説明板より)



大鳥神社 (2025年8月自分撮影)

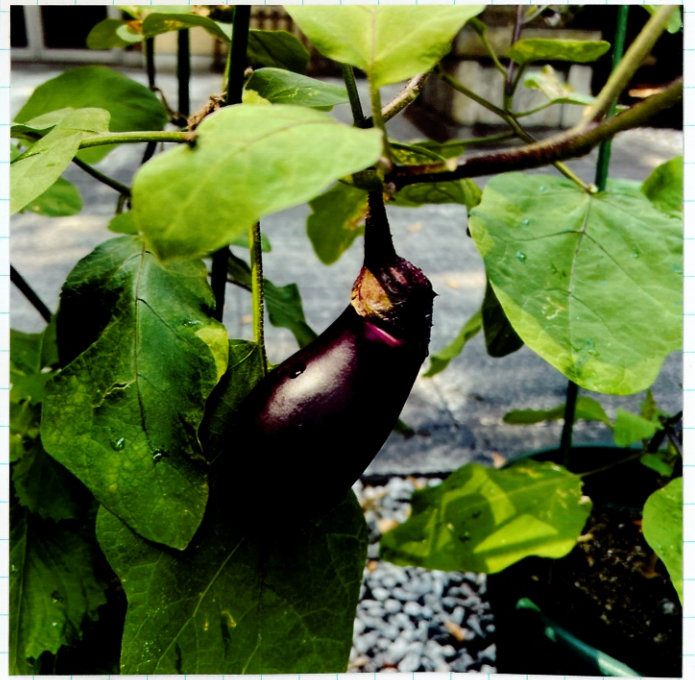


(2025年8月自分撮影)

雑司ヶ谷ナスは、江戸時代には幕府献上品となるほど評価が高く、たくさん栽培されていた。種子屋は特産品となった野菜を支える役割を担っていたのだらうと思った。

しかしその後農地が減り、雑司ヶ谷ナスはほとんどなくなってしまった。この歴史から、学校や神社での栽培は、江戸野菜を学ぶだけでなく、種子屋に代わり地域の農業文化を未来に伝える貴重な活動なのではないかと思う。

自分が学校で育て、実際に食べた経験は、雑司ヶ谷ナスの魅力を知ることになった。他の地域での江戸東京野菜の歴史や現在の取り組みや、現在の東京での野菜について知り、考えていきたい。



大鳥神社の雑司ヶ谷ナス
(2025年8月撮影)

まとめ(考察)

種子屋は単なる販売店ではなく、品種改良や種子の品質を保証し、江戸時代から地域の農業文化を支える役割を担った。滝野川三軒屋から始まり、巣鴨の榎本留吉商店などの種子問屋は、練馬大根や雑司ヶ谷ナスといったブランド野菜を全国に広めた。

特に板橋から巣鴨にかけて、中山道沿いの立地、やちやば(馬車土物店)への近さ、周囲の野菜に適した土壌、近隣産地との分業体制という条件がそろい、種子屋集まり商売する利点

を多く持っていた。

しかし、時代の変化によって、道路の役割が変わり、畑が住宅地になり、野菜を遠隔地から運ぶことができるようになり、都市部の近隣で栽培する必要がなくなるなど、種子屋の存在する理由が減ってしまった。

江戸の食文化と農産物流通の要だった巣鴨種子屋街道はその歴史があったことを今に伝えている。

また、現代の豊島区は農地がほとんど残っていないが、雑司が谷ナスの栽培や地域の活動などを通じて、その歴史を受け継がれている。江戸時代の農業は、令和の豊島区に今も生き続けているのである。

重要な点

- 板橋～巣鴨は交通の要衝・肥沃な土壌・近隣産地との分業により種子屋が集積
- 種子問屋は江戸のブランド野菜を全国へ普及
- 種子屋は品種改良・原種維持で品質を保証し江戸野菜の農業文化の担い手となる
- 豊島区は現代では農地がほとんどないが雑司が谷ナス栽培を通じて歴史を継承

第5章 江戸から未来へ

～東京の近郊農業と種子～

江戸野菜として有名な練馬大根。そして練馬区には今も農園がたくさんある。

現代の東京では種屋や農業はどのような姿になっているのだろうか。本章では、練馬区を中心に現代の農業と種子の課題、そして伝統野菜を未来に受け継ぐための取り組みを紹介し、自分の考えをまとめたい。

練馬大根の歴史、練馬の農業、現代の取り組み

「練馬区立石神井公園ふるさと文化館」で学んだ

練馬大根とは

発祥は定かではない。様々な伝承の存在が江戸時代より有名であったことを示している。

練馬大根年表（展示より抜粋）

練馬大根
シブツカ

（2025年10月撮影）

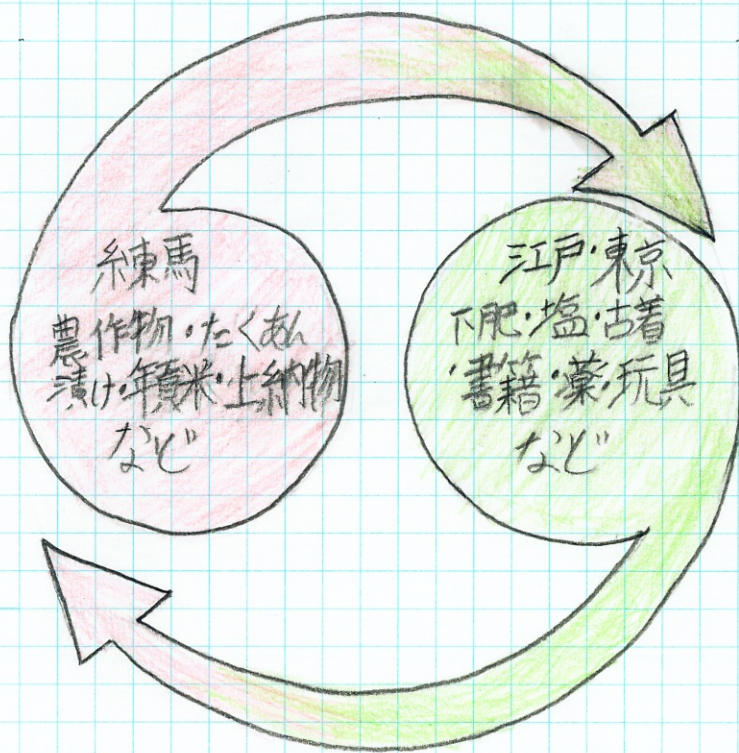


年代	出来事	出典
1683年	練馬大根が江戸の米亭の「ごちそう」として紹介される	紫の一本
1727年	練馬大根の種子と畑土が朝鮮に渡る	朝鮮人來駒実記
1804年～	下練馬村の種子屋が練馬大根の種子の販売を始める	田中家文書
1904年頃	日露戦争後、たくあん漬の生産が増える	沢庵漬＝関川調査
1961年	練馬大根がほとんど生産されなくなり、練馬大根自善供養が行われる	—
1989年	練馬大根育成事業が始まる	—

ふるさと文化館 県より

江戸・東京と練馬 ～行ったもの来たもの～

江戸と練馬は野菜と下肥の
循環、人と物の流れを通して
結びついていた



たくあん漬け

練馬大根は水分が少ないので乾きやすく、
たくあん漬けとして適していた。

たくあん漬けができるまで
種まき → 間引き → 収穫 → 洗い

漬け込み作業 ← 干し ← (桶の中で 大根を洗う)
(大根と塩を樽に 詰め漬物石を 乗せる) (長い大根 ガツ上になる ように吊るす)



漬け上がり

練馬の種子屋

練馬三陽種苗商会

大正7年頃、旧川越街道沿いの
下練馬村に開業した種子屋
全国の農家に商報で種子を
宣伝し、注文を受けて郵送す
るという通信販売で販路を
拡大した。



種子袋差 (2025年8月 自分撮影)



干し木と漬け樽
(2025年8月 母撮影)

「練馬区立石神井公園ふるさと文化館」の館員の方に質問した。

Q {江戸時代に練馬大根はどのように有名になりましたか？}

A {江戸時代の書物に練馬大根のすばらしさを記したものが多くありました。
中には、朝鮮に大根の種子と畑の土を一緒に献上したという記録もあるんですね。

Q {この大きな樽はどのようにして使われたんですか？}

A {練馬大根を使ったたくあん漬けが人気でした。大樽は4000本の大根を漬けることができました。
ヒタミが豊富で、脚気にならないためにも重宝されたようです。

Q {練馬大根の種子についての話がありますか？}

A {大正時代には練馬にも種子屋があり、滝野川町に次いで多かったそうです。
練馬大根を全国に広める役割を果たしました。今では種子屋もなくなっていました。

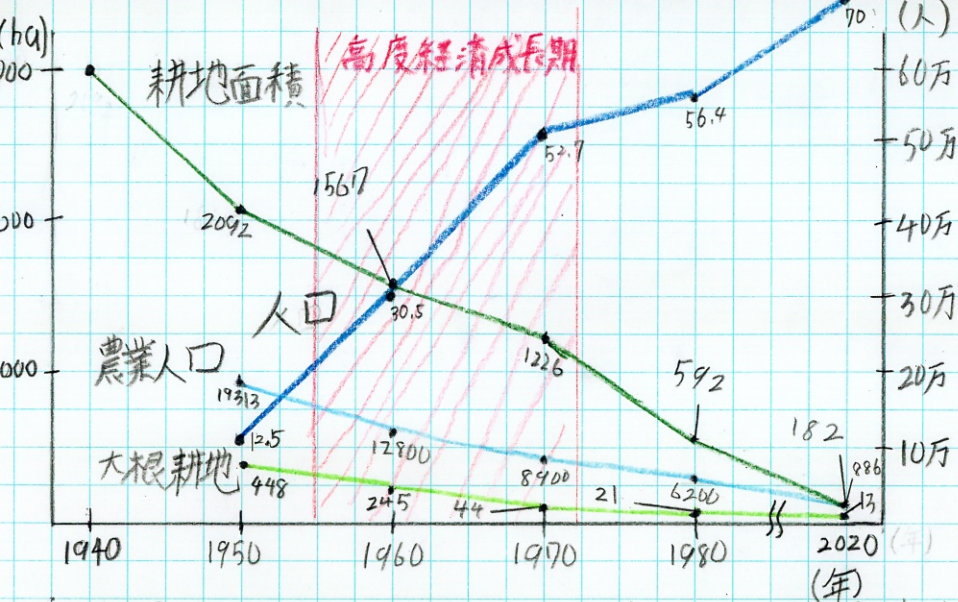
Q {今は練馬大根を作っている農家はありますか？}

A {都市化が進んで農地が減少し、生産量が激減しましたが平成元年に練馬大根育成事業が始まりました。
学校給食に使われたり、大根引っこ抜き大会が行われていたりしています。

練馬の人口と農地、大根耕地

ふるさと歴史館展示
「おれらの農業」P.40

の情報より作成



練馬大根の栽培が一変したのは、第二次世界大戦後、高度経済成長期であることが分かる。
宅地化が進むことで農地が激減した。

練馬大根は、江戸の人々から江戸野菜がとても人気であったことが分かる。

料亭のごちそうとして登場したり、朝鮮に種子と畑土が渡った記録は、その証拠だと思った。

練馬大根はたくあん漬けとして庶民の生活に欠かせない存在になった。

豊島区より離れた練馬でも、江戸の膨大な野菜需要を支えるために人と物の流通が盛んに行われ、農家と市場を結ぶ重要な役割を担った。

栗田や滝野川の種子屋のように、練馬の種子屋もまた、通信販売や宣伝により江戸野菜を全国に普及した。

しかし、高度経済成長期は、江戸時代の参勤交代以上に多くの人を東京に集め、練馬は食を支える場から住宅地へと変化し、農地の減少とともに種子屋の役割も終りを迎えたのだろう。

一方で豊島区と異なり、練馬には今も農地が残り近郊野菜とのつながりを持ち続けている。この点を調べることで、都市と農業の関係をより深く理解したい。

一方、豊島区と異なり、練馬には今も農地が残り近郊野菜とのつながりを持ち続けている。

この点を調べることで、都市と農業の関係をより深く理解したい。

この点を調べることで、都市と農業の関係をより深く理解したい。

この点を調べることで、都市と農業の関係をより深く理解したい。

この点を調べることで、都市と農業の関係をより深く理解したい。

この点を調べることで、都市と農業の関係をより深く理解したい。

この点を調べることで、都市と農業の関係をより深く理解したい。

この点を調べることで、都市と農業の関係をより深く理解したい。

この点を調べることで、都市と農業の関係をより深く理解したい。

この点を調べることで、都市と農業の関係をより深く理解したい。

この点を調べることで、都市と農業の関係をより深く理解したい。

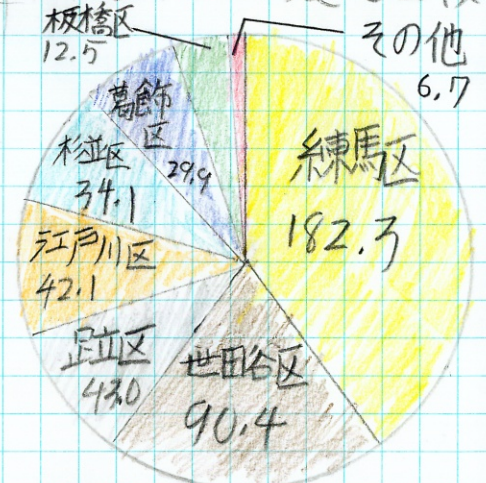


(2025年8月撮影)

練馬区の農業

練馬区は戦後の都市化により農地が大きく減ったものの現在でも23区にある農地の約4割を占め、東京の野菜需要を支え続けている。一方で都市農業の大変さを抱えながら、農地は受け継がれている。
「ねりまの農業」(練馬区)を参考に取り組みをまとめたい。

東京区別の農地面積



令和3年度
東京都の地域・区市別農業
データブック

野菜の収穫体験 (※9と同書) P.23

区の運営している情報発信アプリなどを活用し、収穫体験ができる農園を紹介。時期によって違う野菜や果物が収穫でき、楽しめる。

夏はブルーベリー収穫ができる農園が多数あり、収穫体験をした。

実の枝まで青く染まったブルーベリーが

熟して甘いこと、ブルーベリーにも種類があり、複数の種類を一緒に食べるとおいしいのだということを知った。

農家の方に聞くと、練馬区の土壌は酸性が強く、ブルーベリーに適しているため最近農園が増えているそうだ。

練馬区の農園で

ブルーベリー収穫体験

(2025年8月撮影)

野菜販売 (※9 と同書) P.26~29

区内の農業者と商業者が主催のマルシェが区役所、駅、公園、図書館など様々な場所で開催されている。

生産者から農産物などの説明を受けながら安心して買うことができる。

農業者の自宅前直売所やコインロッカー式の無人直売所が設置されており、その日にとれた新鮮な野菜が手軽に購入できる。身近な場所に消費者と生産者を直接つなぐ仕組みがある。

ブルーベリー農園にもコインロッカーがあり、近所の人々が自転車で買いに来る様子を見かけた。



コインロッカー式無人直売所
(2025年7月自分撮影)



農産物販売所では採れたての農産物や種子の販売も行っている。

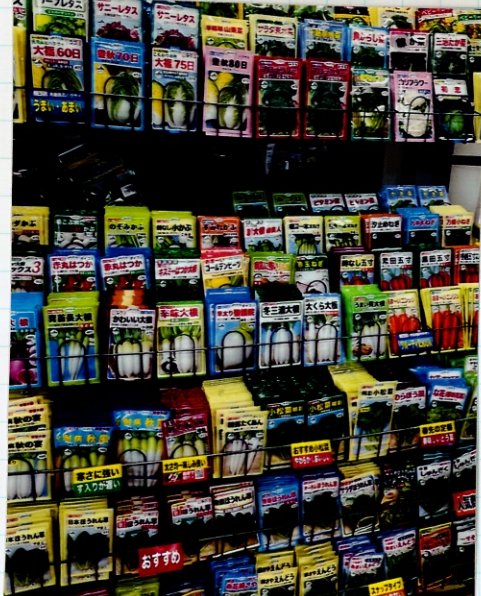
「JA東京あおば」とれたて村石神井は、野菜や果物、ジャムなどの加工品がたくさん売られていた。袋に農業の地域や名前が書いてあり、壁に練馬の農業者の紹介

も書かれていた。

棚には野菜の種がたくさん売られていた。驚いたのは、ほとんどの種が海外産であることだ。アメリカ、イタリア、フランス、スイス、チリなど様々だった。

要は、種の生産は近隣農家でも、国内の農家でもないということだ。

種の生産について調べたい。



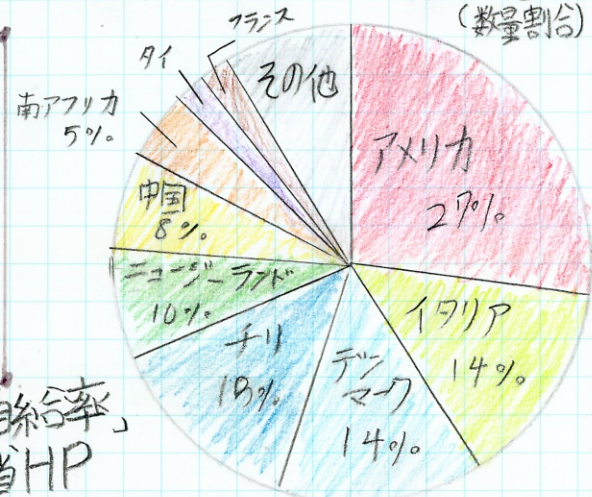
野菜の種子の現在

野菜の自給率

日本の食料自給率(2021年度)によると、野菜は79%であり、米(98%)や卵(97%)には劣るが、肉類(53%)や果実(39%)よりは高い。一方、野菜の種子は国産が約10%である。

「知ってる?日本の食料事情2022」品目の自給率、農林水産省HP

野菜種子の輸入元国 (数量割合)



農業の変化による種子への影響

高度経済成長期に都市部への人口移動が活発化し、食料の安定供給と生産性の向上を求める、社会のニーズに応えるため、農業の大規模化と効率化が進められた。種苗会社は今までの固定種の種子から、F1品種の種子を品種開発し、急速に普及させた。

種苗に関する情勢、農林水産省HPを参考に作成

「野菜の種子のほとんどが海外で生産されるわけ」日本伝統野菜推進協会HP

固定種

- 地域の気候・風土に適した伝統野菜を固定化したもの
- 育成時期や形、大きさなどそろわないこともある
- 地域の食材として根付き、個性的
- 自家採種可能

「いのちの種を継ぐ」野口勲 P.29

F1種

- 異なる性質の種を掛け合わせで作った雑種の1代目
- F2(F1を栽培に採種した種)はF1と異なる性質が現れる
- 病気に強い、大きさ、風味が均一、大量生産可能
- 自家採種不可(F2の性質による種の生産は種苗会社に委託)

種子の国産が少ない理由

①気候

良質な種子を生産するには、安定的な乾燥した気候が適している
日本の温暖湿潤な気候は品質維持が難しい。

②土地

日本では、採種のための大規模な土地を確保することが難しい。

③人

日本の人件費は海外と比較して高く、採種にかかるコストが高い。
国内採種者は高齢化が進む。

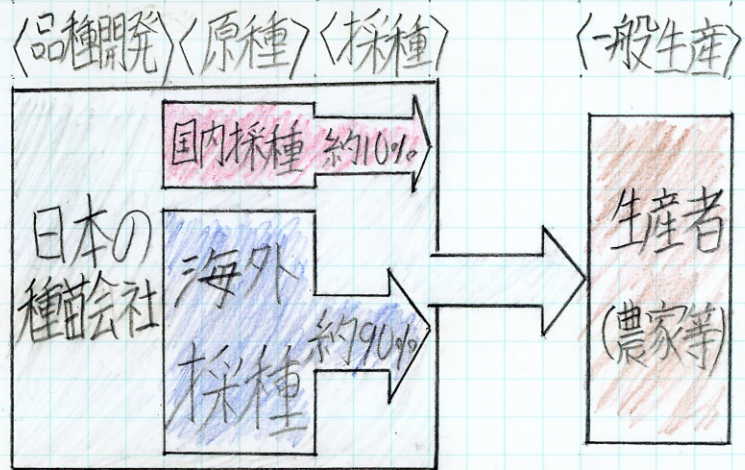
(野菜の種子のほとんどが海外で生産されるわけ)

江戸時代、地域の環境に適した野菜が栽培され、その種子を扱う種子屋が江戸の食を支えていた。
現在では種苗会社が世界各国に生産拠点をもち、良質な種子を安定供給するために国際的なコントロールを行っている。
また、約1年分の種の備蓄を持っていることを知り、備蓄米を思い出した。

しかし、地球温暖化や世界的な人口増加、海外コストの上昇は野菜の種にとっての不安要素である。

また、現代の主流であるF1種を使い続けることは、農家や家庭菜園が毎年種を購入し続ける必要がある、種苗会社まかせになってしまう。
昔の地域農業と種子屋が果たした役割を思うと、需要に合った安定的な種の供給と、多種多様な在来種の継承をどう両立させるかが、未来の農業にとって重要であるのではと思った。

日本の野菜種子の供給体制



〈「種苗をめぐる情勢」農林水産省〉



練馬大根の種子 (2025年8月自分撮影)

第6章 探究のまとめと提言

～菓鴨の「江戸の知恵」は未来の農と食を守るカギ～

調べる目的に対する答え

① 菓鴨がどのように江戸の暮らしや食文化に関わっていたか
今回の調べ学習でわかったのは、菓鴨は「ただの通り道」ではなく、江戸の食文化を支える大切な場所だったということです。江戸の町にはたくさんの方が住み、毎日新鮮な野菜を食べていました。その野菜を育てるために欠かせなかったのが「タネ」です。菓鴨に集まった種子屋は、農家にタネを届け、江戸の人々の食卓を支えました。ほくは、タネがつかうことで江戸の暮らしが成り立っていたことを知り、食べ物にはただの料理ではなく、人の知恵と努力でできたと感じました。

② 江戸時代の菓鴨に種子屋が集まった理由

菓鴨は中山道沿いにあり、江戸市中にも近く、さらにやっばいにも行きやすい場所でした。野菜を市場に運んだ帰りに菓鴨でタネを買えるのはとても便利だったと思います。また、近郊農業が盛んな地域に近く、農家と種子屋が交流できる立地でした。

菓鴨は、「物流の交点」であると同時に、いろいろな栽培技術が「出会う知恵の交点」でもあったのです。

ほくは菓鴨が人と物の流れの中心であったからこそ、種子屋が集まったのだと考えました。



紅馬産枝豆 (2025年8月自分撮影)

③過去の知恵を生かして、 これからの食や農業について考える

現代では、形や大きさがそろったF1種という種が多く使われています。でもこの種は自分で採っても次の世代には同じ性質が出ないため、毎年買わなければなりません。



外国産の種子 (2025年8月撮影)

江戸時代のように「自分で種を採り、次につなぐ」文化は失われつつあります。ぼくは栗鴨の歴史を学ぶ中で、「種を残すこと」が未来の食を守るために大切だと気づきました。これからは、食生活を安定的に維持するための種だけではなく、地域で種を育て、受け継ぐ知恵がツ必要なのではないかと思います。

探究のまとめ

栗鴨の歴史を調べていたら、気がついたら日本全体の農業や食料の課題につながっていました。江戸時代に栗鴨で生まれた「種を守り、交換し合う文化」は、人々の協力の上に成り立っていました。現代は海外に依存する部分も多く、食をめぐる状況は不安定です。だからこそ、江戸の知恵を思い出す必要があります。ぼくはこの探究を通じて、歴史を学ぶことは未来を考えることだと実感しました。そして、ぼくたちが普段食べている野菜一つ一つの裏側に、種をつなごうと努力した人々の思いがあることに気づき、その重みを受け止めたいと思いました。

これからの食を守るために、ぼくたち一人一人ができることを考えていくことが大切だと思います。

提言

この学習を通して考えたぼくの提言を書きます。

「野菜のある食生活を支える」

直売所や学校での栽培体験を通して、地域で野菜を作り、食べる文化を守る。

「江戸野菜文化を継承する」

練馬大根や雑司が谷ナスのような伝統野菜を育て続け、地域の人と一緒に味わえる場を増やす。

「自分で種をとる、種を育てる」

在来種を守り、次の世代に種をつなげる体験を学校や家庭で広げる。

「SDGsとつなげる」

「つくる責任・つかう責任」「気候変動への対策」と結びつけ、農業の持続可能性を考える。

調べて分かったのは、種子屋街道の知恵や努力が、江戸の暮らしを支えていたということです。その知恵は、今を生きるために必要なものだと感じました。現代は豊かになりましたが、種や食の問題はますます複雑になっていきます。だからこそ「自分で種をとって育て、食べる」という原点も忘れず活かすことが大切です。江戸の知恵を未来につなぎ、食文化を守ることが、ぼくたちの使命です。



(2024年6月撮影)

参考・引用文献

作品名：タネまき江戸学 ～巣鴨から未来へ～

名前：山田 碧生

本

No.	ページ(内容)	著者名	書 名	出版社名	出版年	引用文献ページ	図書館名	請求番号
1	6,7(町民と農民の食卓) 12(江戸時代の身分別人口割合、棒手振り)	永山 久夫 山本 博文	歴史ごはんー食事から日本の歴史を調べる 食べられる歴史ごはんレシピつき! 第3巻 安土・桃山～江戸時代、現代の食事	くもん出版	2019	21,22,23,61	豊島区立中央図書館	383
2	8(農民の生活、食事)	永山 久夫	歴史ごはんー信長、秀吉、家康たちが食べた料理 つくって、味わい、歴史を知ろうー	くもん出版	2020	64,	豊島区立中央図書館	383
3	10(献立表) 11(ビタミン、タンパク質、カルシウム)	大竹 美登利 他	技術・家庭 家庭分野 生活の土台 自立と共生	開隆堂	2020	83,147	私物	-
4	13(日本橋 朝の景)	牧野 健太郎	ぶらり謎解き浮世絵さんぽ	エクスナレッジ	2024	22	私物	-
5	13(野菜売り) 19(日本、江戸の人口増加とその背景) 20,21(江戸が100万人都市に発展した理由) 22(五街道) 25(ブランド野菜) 26(ブランド野菜マップ)	安藤 優一郎	一冊でつかむ江戸の町と暮らしービジュアル版ー	河出書房新社	2024	52,53,58,115,116,117	豊島区立中央図書館	210.5 イ
6	15,17,24,26(5大やっちゃば)	河合 敦	図解江戸の暮らし事典ー決定版 江戸時代の生活をイラストで解説(歴史群像シリーズ)	学研	2007	52	豊島区立中央図書館	210.5 ス
7	19(日本、江戸の人口増加とその背景)	宇野 仙	日本史と地理は同時に学べ!	SBクリエイティブ	2024	169～172	豊島区立中央図書館	210.04 ウ
8	19(日本・江戸の人口推移)	高島 正憲	賃金の日本史ー仕事と暮らしの一五〇〇年(歴史文化ライブラリー 575)	吉川弘文館	2023	23	私物	-
9	22(中山道) 23(助郷) 24,26(五街道 詳細図) 25(江戸の近郊農業地帯) 26(江戸の市街地)	鈴木 理生 鈴木 浩三	ビジュアルでわかる江戸・東京の地理と歴史	日本実業出版社	2022	20,100,104,136,137	豊島区立中央図書館	291.36 ス

参考・引用文献

作品名：タネまき江戸学 ～巣鴨から未来へ～

本

名前：山田 碧生

No.	ページ(内容)	著者名	書 名	出版社名	出版年	引用文献ページ	図書館名	請求番号
10	32(滝野川三軒屋) 34(榎本留吉商店) 35(種子問屋) 36(豊島区の特産物)	豊島区立郷土資料館編集	一粒入魂!ー日本の農業をささえた種子屋ー(企画展図録 2008年度)	豊島区	2008	4,7,8,14,17	豊島区立中央図書館	T 615 イ
11	43(練馬の人口と農地、大根耕地) 44(東京区別の農地面積、野菜の収穫体験) 45(野菜販売)	練馬区都市農業担当部都市農 業課	ねりまの農業	練馬区	2023	23,26～29,40	私物	-
12	46(固定種、F1種)	野口 勲	いのちの種を未来に	創森社	2008	29	豊島区立中央図書館	626.2 /

参考・引用文献

作品名：タネまき江戸学 ～巣鴨から未来へ～

Web

名前：山田 碧生

No.	ページ(内容)	Webページを制作した人・団体名	Webページ名	Webサイト名	URL	アクセス年月日
1	3(浮世絵に描かれた「江戸の野菜」)	国立国会図書館	国立国会図書館デジタルコレクション	歌川広重「東海道五拾三次 日本橋・朝之景」	https://dl.ndl.go.jp/pid/1309914	2025/7/19
2	7(一汁一菜)	国立国会図書館	国立国会図書館デジタルコレクション	畑銀漢「日ごとの心得」	https://dl.ndl.go.jp/pid/2536729	2025/8/2
3	8(江戸の農民イラスト)	個人	日本史事典.com	百姓一揆(イラスト)	https://nihonsi-jiten.com/hyakusho-ikki/	2025/8/2
4	19(日本・江戸の人口推移)	国土交通省	平成21年度国土交通白書	第1部 図表1日本の人口の超長期推計	https://www.mlit.go.jp/hakusyo/mlit/h21/hakusho/h22/pdf/kp100000.pdf	2025/8/6
5	21(海上交通の発達) 23(五街道)	キッズマングローブ	小学校の歴史クイズ	解説！交通や経済の発達	https://kidsmangrove.xyz/study-edoaidainokeizai	2025/8/6
6	25(肥桶を運ぶ人)	国立国会図書館	国立国会図書館デジタルコレクション	「東京府下農事要覧」一	https://dl.ndl.go.jp/pid/838937	2025/8/6
7	32(巣鴨地図)	国立国会図書館	国立国会図書館デジタルコレクション	尾張屋清七「巣鴨絵図」	https://dl.ndl.go.jp/pid/1286674	2025/8/10
8	33(地図比較)	株式会社MIERUNE	れきちず	江戸時代後期を想定した地図、現代地図	https://rekichizu.jp	2025/8/10
9	46(野菜の自給率)	農林水産省	知ってる？日本の食料事情2022	品目別の自給率	https://www.maff.go.jp/i/zyukyu/zikvu_ritu/attach/pdf/panful-12.pdf	2025/8/17
10	46(農業の変化による種子への影響) 47(種子の国産が少ない理由)	日本伝統野菜推進協会	伝統野菜ニュース	野菜の種子のほとんどが海外で生産されるわけ	https://tradveggie.or.jp/traditional-vegetables-news/overseas-production-of-seeds/	2025/8/17
11	46(野菜種子の輸入元国) 47(日本の野菜種子の供給体制)	農林水産省	種苗をめぐる情勢	種苗をめぐる情勢	https://www.maff.go.jp/i/shokusan/hinshu/ikuseisyaken/hogo/attach/pdf/ikuseisyaken_hogo-61.pdf	2025/8/17

参考・引用文献

展示物

No.	ページ(内容)	場所	確認年月日
1	1(巣鴨江戸野菜みくじ)	天祖神社	2025/7/5
2	15(駒込土物店) 16(ふちょう)	文京ふるさと歴史館	2025/8/1
3	16(駒込土物店 由来)	天栄寺	2025/8/1
4	28(種子屋街道、種子地藏) 29(豊島区の江戸野菜)	大正大学	2025/7/19
5	29(東京種苗株式会社) 30(日本農林社)	日本農林社	2025/7/19
6	30(北区の風土記、滝野川ニンジンとゴボウ)	滝野川西区民センター	2025/7/19
7	37(雑司ヶ谷ナス、江戸東京野菜)	大鳥神社	2025/8/9
8	40(練馬大根とは、練馬大根年表) 41(江戸・東京と練馬、練馬の種子屋、たくあん漬け) 43(練馬の人口と農地、大根耕地)	練馬区立石神井公園ふるさと文化館	2025/8/13

作品名: タネまき江戸学 ～巣鴨から未来へ～

名前: 山田 碧生