

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 7/Mar/2022/vol.676

江戸東京野菜「早稲田みょうがたけ」（東京都産）

「早稲田は一円に茗荷畠なりき、茗荷畠にあらざれば水田、水田にあらざれば悉く茗荷なり」という言葉が文献に残っているとか…江戸時代から大正時代にかけて、東京の早稲田村（現早稲田周辺）は良質な茗荷の産地として知られていました。近くに駅名として残っている「茗荷谷（みょうがだに）」もその名残。茗荷谷から早稲田村の神田川流域にかけては、かつて水田が開けており多くの茗荷が自生、栽培されていたといわれています。春の「みょうがたけ」秋の「花茗荷」と、風味豊かに季節を味わう食材としても粋な江戸っ子に愛されてきました。その後早稲田大学の創立と共に、水田も宅地化され茗荷も徐々にその姿を消していきましたが、今でも早稲田大学の門には、早稲田茗荷をかたどったモニュメントもあるそうです。近年になって地下茎が見つかり、茗荷づくりのプロの手で、約 10 年前に復活を果たした「早稲田みょうが」。今は春のみょうがたけが出回り始めました。みょうがたけはその昔は江戸職人の芸術品といわれていたほど、繊細に育てられます。根茎から発生する莖葉を軟化伸長させて室の中で柔らかく育てるのが「早稲田みょうがたけ」。細茎ながらその長さは 1m 弱程に成長します。ほんの短く 2 週間ほどのご供給となりますが、一口戴いただけで柔らかい日差しと暖かな風、東京の春の原風景まで目に浮かんできそうです。