

# 立教大学 経済学部 大山利男ゼミナール

私たち大山利男ゼミナールでは、農業経済学について勉強しています。フィールドワークを重要視しており、農業体験や銀座ミツバチプロジェクト、ゼミ合宿では特殊な農業がおこなわれている地域に実際に訪問し研究してきました。



## ＜『雑司ヶ谷ナス』に着目した理由＞

立教大学では豊島区との共同プロジェクトとして広報紙(広報としま)に毎年記事を作成していました。昨年は、全世代の読者が地元への関心を高められるような記事を作成したいと考え『食』をキーワードに、中でも豊島区由来の伝統野菜である『雑司ヶ谷ナス』をテーマに設定しました。

## ＜雑司ヶ谷ナスとは…＞

**江戸東京野菜**とは、江戸時代から始まる東京の野菜文化を継承されてきた野菜のことです。子どもでも食べやすいように品種改良されている現代の野菜と異なり、**野菜本来の味**を楽しむことができます。雑司ヶ谷ナスもそのひとつで、江戸～大正時代にかけて雑司が谷地区一帯で栽培されていました。市場に出回っているものでは、水ナスという品種に近いといわれています。豊島区といえば、池袋といった大都会のイメージで農業という言葉が似合わない地域ですが、かつては農業が盛んに行なわれており、江戸時代には、この雑司ヶ谷ナスは**徳川幕府に献上**されていたという記録も残っています。

実際に『雑司ヶ谷ナス』を育てました！

立教大学ミッチェル館中庭にて



5日後

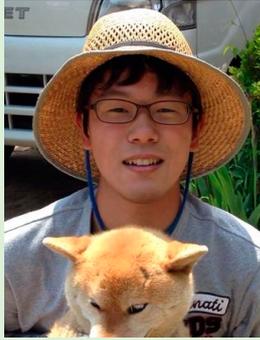


10日後



4日後





今回の雑司ヶ谷ナスの研究では、様々な方からお話を伺いました。色々なお話を聞く中で、現在では非効率と考えられる固定種にも良いところはたくさんあり守っていくべきだと感じました。食品は均一化、簡便化されている世の中ですが、雑司ヶ谷ナスのような固定種にも目を向けて“食”を楽しんでいくべきだと感じます。

経済学部経済学科4年 山本翔太

これまでは、雑司ヶ谷が立教生にとって身近であることは知っていても、それを実感したことや農業というイメージはありませんでした。しかし、今回、雑司ヶ谷ナスについて調査や栽培をし、「江戸東京野菜」として維持、普及しようとしている方がいることを知りました。私たち立教生にとって身近な「雑司ヶ谷」を実感すること、そして伝統野菜がある、という自分の中で新たな発見が出来て良かったです。

経済学部経済学科4年 武藤瑛美



今回の調査を通して雑司ヶ谷と豊島区の農業の歴史に関して多くのことを学んだ。現在では農地もなく都心の印象が強い豊島区だが、江戸時代には農地が広がり江戸城へ雑司ヶ谷ナスを献上していた歴史があることを初めて知り非常に驚いた。今回の記事を通じて、豊島区民の方々に今までより農業を身近に感じ関心を持ってもらえるようになれば嬉しい。

経済学部経済学科4年 原みのり

江戸東京野菜の中でも希少価値が高い雑司ヶ谷ナスですが、食べ比べや栽培を通して良さを実感しました。この良さを少しでも多くの方に知っていただきたいと思っています！

経済学部経済政策学科4年 照屋志歩

## <研究を通して>

私たちのゼミナールは特に地方から進学している学生も多く、豊島区の小中学校の生徒と異なり、この地域が地元という人はいない中でのスタートでした。そのため、「池袋＝都会」というイメージを強く持っており、これまで他県の農業事情に着目した研究をしてきました。しかし、今回豊島区の広報紙に記事を掲載させて頂けるということで、初めてこの豊島区、雑司ヶ谷に着目した農業について研究することになり、この地域由来の伝統野菜があるということを知りました。ゼミの研究テーマとして議題に上がるのは、目につきやすい最近のトピックスである「TPP」や「6次産業化」、「高齢化問題」などでした。今回の研究を通して、農業に関する歴史研究をし、伝統を継承することの重要性を学び、今年度は京野菜を中心とした伝統野菜をテーマに日本の和食文化について研究を進めています。また、今年度も農作物の大学内での栽培を継続しており、ただ言葉として農業を理解するだけでなく、実際に日を追うごとに成長し実をつけていくという当たり前の感動を体験する取り組みを今後も継続していきたいと考えております。

私たちが作成した広報紙の電子版はこちら

