

# 亀戸大根について

東京聖栄大学 食品学第二研究室 岩崎智裕 井内拓弥 井田光咲 加瀬裕基  
坂本聖人 斉藤敦美 高橋明日香

## 目的

江戸野菜とは、東京の周辺で栽培がおこなわれてきた伝統的な野菜のことである。今回、江戸野菜を調べるにあたり、江東区の亀戸大根について調べていくことにした。そこで一般的な大根との食味、外観の違い、江戸野菜としての歴史、栽培法や調理法などについて知ることで亀戸大根についての知識を深め、多くの人に亀戸大根について知ってほしいという研究を行った。

亀戸大根とは？

分類 アブラナ科 ダイコン属  
原産地 地中海、中近東、中国など諸説ある  
別名 お多福大根、おかめ大根



図1 亀戸大根



図2 升本「お福分け」

## 研究方法

- ・文献調査
- ・取材(栽培している中学校、亀戸大根を使用している料亭)
- ・実際に亀戸大根を調理し、大根、蕪と食味を比較

## 結果

### 1) 歴史について

亀戸で大根の栽培が始まったのは文献によると西暦1861年～1864年と記録されている。現在の江東区にある亀戸香取神社周辺が栽培の中心地であり明治時代にかけて盛んに栽培されていた。亀戸は荒川水系によって栄養豊富な粘土質の土壌となっており、肉質が緻密で色の白い大根作りに適している。

亀戸大根は、根が30cm程度で大根にしては小ぶりで先端がクサビ状に広がっているのが特徴であり、明治の頃はその見た目から「おかめ大根」や「お多福大根」と呼ばれていた。「亀戸大根」と呼ばれるようになったのは大正初期になって産地の名を付けたことからである。しかし、大正時代の終わり頃から地域の宅地化が進んだことにより産地が江戸川区の小岩や葛飾区高砂などに推移していった。

露地栽培しかなく早春に大根などの収穫がなかった当時、秋から冬にかけて種をまき早春に収穫される亀戸大根は、根も葉も共に浅漬けにしておいしいこともあり江戸っ子に大変重宝されていた。

現在では、亀戸香取神社には大根の形をした亀戸大根の碑が建てられており、毎年3月の初旬に亀戸大根の収穫を祝って来場した方々に亀戸大根を無料で配布する福分け祭りが行われている。

### 2) 栽培法について

#### 種まき方法

種をまく2週間以上前に、堆肥を施肥しておく。種は植穴に点まきか筋を作って筋まきをし、害虫から守るために防虫ネットを被せて発芽育成をする。年内の早い時期に収穫するためには、可能な範囲で早く種まきをする。



図3.4 中学校での栽培の様子

#### 収穫時期

種まき後、3ヶ月以上で収穫できる。おおよそ、年が明けてから収穫するのがペースのようである。長い期間で栽培しますが、春に収穫しないと、トウ立ち(硬い筋が根にできてしまう)してしまうので注意が必要。また品種によって硬くなるまで日数は違う。改良品種のように早く育つ大根ほど筋が出てくる期間が早い。

### 3) 調理法について

亀戸大根は小ぶりで、キメが細かくビタミンCも豊富で根から葉まで丸ごと食べることができる。甘酢漬やたまり漬は一般的な大根を用いたものと比較して食感、辛みが強い。また、あさりとの相性が良く「升本」では「亀戸大根あさり鍋」が名物とされている。

亀戸大根を家庭で調理をする場合は一般的な大根のように味噌汁や煮物に使用すると大根とはまた違った食感が得られて面白い。今回は亀戸大根を用いた野菜寿司、葉を用いた炒め物を調理の一例として挙げる。

#### 調理例

<大根ずし>

亀戸大根を薄く切って、食紅と食塩水を含ませたものにつけて色付けしたものをネタにして寿司を作ったもの。



図5 大根ずし  
(左:大根 右:亀戸大根)

<大根の葉と油揚げの炒め物>

亀戸大根の葉を油揚げを醤油、砂糖、みりんなどで味付けをしたもの。



図6 大根と油揚げの炒め物

### 4) 亀戸大根の食味について

生食は大根おろしにし、加熱調理では塩煮にして味や食感について比べてみた。また、煮食については、食感の似ているといわれている蕪とも比べてみた。

生食 根は青首大根のような緑色部が少ない。一般的な大根と比べて歯ごたえがあり、辛味が強く水気が少なかった。

煮食 食感は蕪に近くやわらかい。味は大根との違いはあまり見られなかった。葉部はやわらかく、苦みが強い。

図7 2種類の大根おろし  
(左:大根 右:亀戸大根)



図8 3種類の塩煮  
(左:大根、中:亀戸大根、右:蕪)

## 考察

栽培において大根との大きな違いはあまり見られなかったが、食味において一般の大根とは異なる食感、おいしさが見出された。食感は生では歯ごたえが強く、加熱をすることで蕪のようなやわらかな食感が得られた。また、外観は青首大根と比較するとかなり小ぶりで人参ほどの大きさをしておき、緑色部が非常に少ない。

亀戸大根は現在、種の継承、食育の観点から中学校や小学校で亀戸香取神社の祭りにおいて奉納を主な目的として栽培されている。

料亭「升本」で食用として用いられているものは契約農家より栽培され、卸されている。

このように亀戸大根は、地域に根付いているが一般的には流通していないため希少性が高い。今後、この希少な亀戸大根の栽培量が増え、一般家庭でもそのおいしさが伝わっていくことを切に願う。

## 謝辞

今回の研究にあたって資料として貴重な亀戸大根を提供してくださいました料亭「升本」様、取材に協力をしてくださいました江東区亀戸第三中学校 今井佳彦様に心より感謝を申し上げます。