

横浜市における 西洋野菜の導入年表

年	内容
開港(1859年)当時	主な穀物や野菜は、コメ、アワ類、マメ類、ワタ、コムギ、ソバ、タバコその他野菜。
1862(文久2)年	この年に書かれた「大君の都」によるとローレイロが菜園を作った。(レタス、エンダイブ、キャベツ、カリフラワー、メキャベツ、パセリ)
1863(文久3)年	神奈川奉行の命令で横浜・末吉町で西洋人指導のもと居留地向けの西洋野菜栽培を始める。(キャベツ、セロリ、ニンジン、ラディッシュ、トマト、サヤエンドウ、イチゴ)
	カーティスによってカリフラワー、キャベツ、アスパラガス等の西洋野菜の栽培が試みられた。
	根岸村、清水辰五郎がカーチスを見習って、カーティスの収獲したキャベツの株より採種した種を用いて栽培を始めた。
1866(慶応2)年	この頃根岸村、近藤伊勢松が外国人による種苗供給から肥培管理までの実地指導を受けてセロリ、メキャベツ、キャベツなどの栽培を始めた。
	子安地方で堤春吉が外国船食糧買い込み商人より米国のセロリの種子を取り寄せ近隣の農家と栽培を始めた。
1867(慶応3)年頃	ベイリールがスミスに続いて農園を開いた
1869(明治2)年	横浜・子安の堤氏を初め7人の西洋野菜栽培者によりセロリ、カリフラワー、ビート、ラディッシュ等の栽培をはじめた。
1878(明治11)年	この頃より、磯子の中原地方で、井野銀次郎が幕末より栽培を始めた西洋野菜のうちメキャベツ栽培が盛んになる。
1879(明治12)年	根岸の宮崎留五郎が当時の港町青物市場の西洋野菜問屋伊勢屋の委託を受け、アスパラガス、アーティチョークの栽培を始めた。
1882(明治15)年	根岸村、近藤伊勢松がキャベツ、イチゴ、アスパラガスを主とする2haの西洋野菜専門の農業を営む。
1887(明治20)年	子安では清水・吉田氏による栽培研究でセロリの栽培面積が5〜6haになる。
1902(明治35)年	キャベツの大衆向け栽培(品種:サクセション)が始まる。
1911(明治44)年頃	鶴見境から神奈川境まで東海道に沿って「子安西洋野菜」産地の作付面積は50ha近くになる。 子安および根岸でカリフラワーの栽培面積が5haになる。
1912(明治45)年	横浜市でコマツナ栽培が始まる。
1918(大正7)年頃	根岸地方でアスパラガスの栽培面積が30haとなりピークを迎える。



special recipe

横浜開港菜で作る野菜たっぷりスープカレー

材料(4人分) トマト…大2個 カリフラワー…1/2個 ニンジン…中1本 セロリ…1本
タマネギ…1個 芽キャベツ…4個 アスパラガス…4本 サラダ油…大さじ1 塩…小さじ1/2

A: 水…3カップ 白ワイン(または日本酒)…大さじ2 カレーパウダー(市販品)…大さじ1
固形スープの素…2個 ガラムマサラ…お好みで小さじ1/2まで

- カリフラワーは小房に分け、ニンジンは乱切り、芽キャベツは縦半分に切り、アスパラは硬い部分とはかまを除き4等分に切る。ニンジン以外を野菜の色ごとに塩(分量外)を加えて下茹でする。トマトは湯むきして4つ割りにする。
- セロリは筋を除き8ミリのサイコロ状に切り、タマネギも同様に切る。鍋に油を敷き、温まったらセロリとタマネギを加えて塩を振り、中〜弱火でじっくりと透き通るまで丁寧に炒める。
- ②にニンジンを加えて炒め、さらにトマトを除く①を加えて軽く炒める。
- ③にAを加えてアクを除きながら煮込む
- ④にトマトを加えて軽く煮込み、お好みで仕上げにガラムマサラを加えひと混ぜする

おいしさのコツ

- セロリは丁寧に炒めることで風味が増すので、ここだけは手を掛けましょう。
- ガラムマサラは、少量でもより本格的なカレーを楽しめます。

グリーンサラダ 〜イチゴのドレッシング〜

- エンダイブ(1/4株)とレタス(1/2個)は食べやすい大きさにちぎり、サヤエンドウ(8英)は筋を除きサッと茹で軽く水にさらして冷ます
- イチゴ(6粒)は4つ割にして深めのボールに入れてフォークで粗く潰し、エキストラヴァージンオリーブオイル大さじ2と白ワインビネガー小さじ2、塩ひとつまみ、白コショウ適宜を加えてよく混ぜ合わせる
- お皿に①をふんわり盛り付け、小さな器に②を移し変えて添える

おいしさのコツ

- エンダイブは葉の形状から異物が残りがちなので、ボールに水を張り、株のまま振り洗いしてからちぎると簡単にキレイになります。

ターメリックライス

- 米(2カップ)を研ぎ30分分に浸す。バターは常温において溶けやすくする。
- 炊飯器に米を移して水を2の目盛りより少し控えて注ぎ、ターメリック(小さじ1)とバター(10g)を加えてよく混ぜ合わせ、普通米と同じ要領で炊く

おいしさのコツ

- ターメリックは脂溶性のスパイスなので、油分を加えることでムラなく黄色く色づきます。バターはサラダ油(大さじ1)でも代用できますが、その場合は少量の塩も加えるといい。



シマ・ヘジタブル&
フルーツマイスター
スパイスコーディネーター
武田由季



「横浜(開港)の全図」(開港当時の港の様子) / 横浜開港資料館所蔵

祝 横浜開港150周年

横濱開港菜

今から150年前、安政6(1859)年の開港とともに横浜に introduced 西洋文化やさまざまなモノ。鉄道、電信、ガス灯、洋風建築、写真、洋服、ビール、肉料理などなど、それらはあらゆる分野にわたり、西洋野菜もそのひとつでした。はじめは、横浜の居留地に住む外国人が自分の食料として栽培し、やがてレストランなどの食材として日本人が栽培するようになりました。その後、日本人も食するようになり、長い年月を経て、日本に定着しました。そんな、横浜から広まった西洋野菜のいくつかを「横濱開港菜」と名づけ、ご紹介します。



横浜開港野菜たち

横浜開港とともに広がった西洋野菜たち。現在の日本の食生活には欠かせないものがたくさんあります。その中で横浜市でおすすめる14種類の横浜開港野菜を紹介します。

ニンジン

いま私たちが食べているニンジンのほとんどは西洋系ニンジンで、中区末吉町で栽培が始まった西洋ニンジンは、その後港北区や神奈川区で優秀な品種が栽培され、名声を博しました。現在では、瀬谷区がニンジンの生産量が多く有名です。

カリフラワー

ローレイロやカーティスの作った菜園でも栽培され、日本人では子安の堤春吉氏が初めて栽培したといわれています。港北区の高田町では、第2次世界大戦前から栽培されていて、昭和26年から続く高田洋菜組合のカリフラワーは県下の市場でも高い評価を受けています。

トマト

日本で本格的に食用トマトが栽培されたのは横浜が始まりです。西洋野菜栽培農家の1人である清水與助が日本で最初のケチャップを作ったといわれています。横浜では古くからトマトのトンネル栽培がおこなわれ、現在も夏野菜の主力品目として人気の野菜です。

キャベツ

ローレイロや清水辰五郎氏によって山手や根岸で始められたキャベツは、現在では横浜で最も多く栽培される野菜です。明治終わりに登場したサクセションという品種によって一般利用が始まりました。現在では、特に神奈川区での生産量が多く「横浜キャベツ」の名で販売されるブランド野菜です。

レタス

磯子の中原地区で、井野銀次郎氏がレタス栽培を始めた1人といわれています。レタスは別名「チシャ」と呼ばれ、漢字では「乳草」と書きます。葉や茎を切ると、乳に似た白い液が出るところからきています。横浜市内では神奈川区、戸塚区、泉区などで多く生産されています。

イチゴ

現在の中区末吉町では、開港当時、神奈川奉行の命令で西洋人監督のもと西洋野菜の試作をおこないました。その西洋野菜の中に、現在食べられているオランダイチゴもありました。かつて隆盛を誇った横浜市のイチゴは、現在も摘み取り園などの形で市内で食べることができます。

芽キャベツ

直径3cmほどの小さなキャベツ。開港後に日本に導入された後、明治初期に磯子の中原地方で栽培が盛んになりました。

エンダイブ

開港とともに、ローレイロが日本に導入しました。ほのかな苦味があるので「ニガチンヤ」と呼ばれました。

ラディッシュ

神奈川奉行の命令で栽培が始まり、子安で栽培が盛んになりました。種まきから収穫まで20日と短いのが名前の由来です。

セロリ

現在食べられているのは、開港当時に入った西洋種です。かつては子安辺りの砂地で栽培が盛んでした。

サヤエンドウ

未熟マメをさやごと食べるのがサヤエンドウです。1863年に神奈川奉行により栽培が始まりました。

パセリ

古代ギリシア時代やローマ時代から、薬や香料に使われていたパセリ。ローレイロが栽培を始めました。

アスパラガス

食用アスパラガスは開港後にカーティスや宮崎留五郎が栽培し、輸出先詰用のホワイトアスパラガスが始まりました。

リーキ

開港当時、神奈川奉行により栽培が始められた「西洋ネギ」。現在ほとんどが輸入で、国内生産量はわずかです。