江戸東京野菜のエキスパートが語る“夏野菜”講座

江戸東京野菜コンシェルジュ

7月16日（土）13：00～15：30

講師 水口 均さん（JA東京中央会営農農政部）

JA東京中央会で「江戸東京野菜」の認定に関わっておられる水口さんに、新しい江戸東京野菜の発掘や認定にまつわるお話のほか、日頃の江戸東京野菜コンシェルジュとしての活動をうかがいます。

8月27日（土）13：00～15：30

講師 富澤 剛さん（富澤ファーム、三鷹江戸東京野菜研究会）

ノラボウ菜、寺島ナス、内藤トウガラシ、内藤カボチャなどを生産するかたわら、保育園や大学・短大などの農業実習にも関わる富澤さん。ベースにある「野菜を生産する東京の農地を残したい」という思いに耳を傾けたいと思います。

9月17日（土）13：00～15：30

講師 田代由紀子さん（料理教室主宰）

野菜ソムリエ＆アスリートフードマイスターとしても活動中の田代さんに、江戸東京野菜の魅力と料理への活かし方を教えてもらいましょう。内藤カボチャの食味体験を通してデザートへの展開などを予定しています。

| 会場 | 新宿御苑レストランゆりのき（受付＝インフォメーションセンター 1F）

| 定員 | 各25名（先着順）

| 受講料 | 各2,000円（当日お持ちください）

＊いずれも、当日は江戸東京野菜の食味体験を予定しています。

お申し込み・お問い合わせ受付メールアドレス：jimukyoku@edo831.tokyo

＊お申し込みの際は、メールタイトルを 新宿御苑講座申し込み とし、本文に以下の事項をご入力のうえ、送信してください。

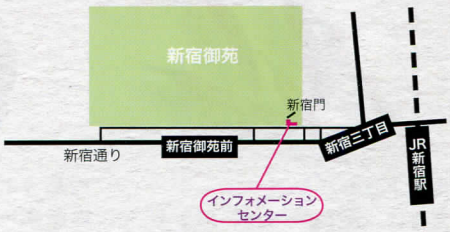
希望期日 / 氏名 / フリガナ / 携帯番号 / メールアドレス

＊受付後、申込み受付完了メールをお送りいたします。

＊定員になり次第、受付を締め切らせていただきます。

＊受付完了メールが届かない場合は、お手数ですが下記までお電話ください。

TEL. 090－2423－0831



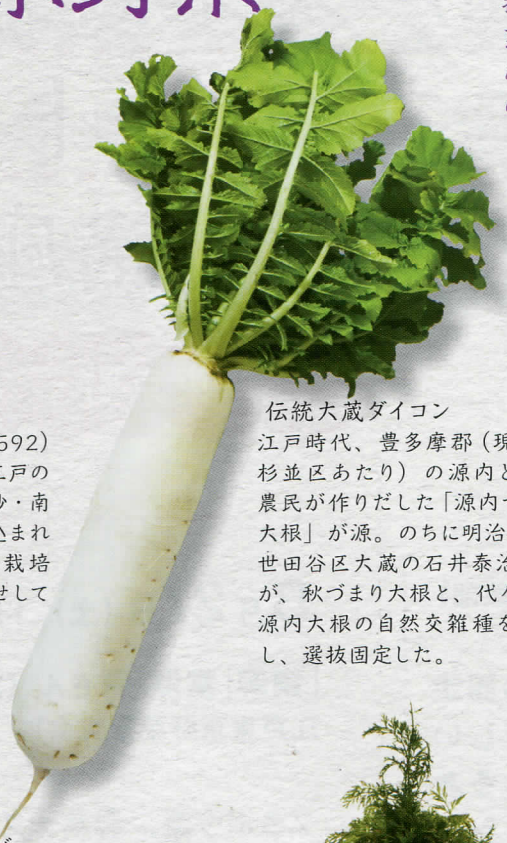
国民公園「新宿御苑」
新宿区内藤町11

主催：特定非営利活動法人 江戸東京野菜コンシェルジュ協会、一般財団法人 国民公園協会新宿御苑　共催：環境省自然環境局 新宿御苑管理事務所

江戸東京野菜って？

江戸時代から昭和40年代頃まで、東京都内の農地で数世代以上にわたって栽培されていた固定種（自家採種した種子からほぼ同じ形質のものが育つもの）の野菜をいいます。それぞれの野菜にはさまざまな物語があり、味や形など個性あふれる特徴も。まさに東京の伝統野菜で、現在42種類が認定されています。

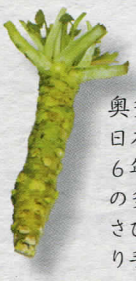
砂村一本ネギ
天正年間（1573～1592）に摂津（大坂）から、江戸の砂村（現在の江東区北砂・南砂）や品川などに持ち込まれた葱。関東では葉葱の栽培が難しく、根本を土寄せして白葱が生まれたという。



伝統大蔵ダイコン
江戸時代、豊多摩郡（現在の杉並区あたり）の源内という農民が作りだした「源内つまり大根」が源。のちに明治初期、世田谷区大蔵の石井泰治郎氏が、秋づまり大根と、代々木の源内大根の自然交雑種を改良し、選抜固定した。

伝統小松菜
8代将軍・徳川吉宗が鷹狩りに出かけた際、小松川村で休息した。そこで食べた青菜をいたく気に入り、地名から名付けたとされている。

亀戸ダイコン
文久年間（1860～64）の頃から昭和初期まで、亀戸香取神社周辺で栽培され、明治の頃は先端の葉の形から「おかめ大根」「お多福大根」と呼ばれていたが、大正初期に産地の名をつけて「亀戸大根」と呼ばれるようになった。



奥多摩ワサビ
日本原産の伝統香辛料で、文政6年（1823）の『武蔵名勝図絵』の多摩・梅沢村の項に「山葵（わさび）この地の名産なり、多く作り手江戸神田へ出す」とある。

馬込三寸ニンジン
大田区西馬込の篤農家の品種改良により生まれた、長さ10cmほどの人参。元となる西洋種の人参が伝わったのは明治初期の頃で、それまでは「滝野川人参」に代表される長さ1mもある長人参が主流だった。

ノラボウ菜
明和4年（1767）に関東郡代官が、食用・油用として「闍婆菜(じゃばな)」の種を、五日市村など12村に配布するよう命じた古文書が残る。のち、この菜が天明や天保期の大凶作の際に人命を救った。

馬込半白キュウリ
瓜と「大井胡瓜」を掛け合わせて改良した下半分が白い胡瓜。明治30年頃から改良を重ね、節になる形になったのは明治37～38年頃で、「馬込半白節成（ふしなり）胡瓜」と呼ばれるように。

品川カブ
（滝野川カブ、東京長カブ）
漬け物として食べられ、現在の品川区付近で栽培されていたことから「品川蕪」といわれた。北区滝野川産のものは「滝野川蕪」。

東京ウド
幕末に多摩郡の吉祥寺で始められたウド栽培は、多くの関係者が技術開発、改良に尽力した。その結果、北多摩一円は品質・生産量ともに日本一のウド産地に成長したという。

新宿御苑と江戸東京野菜

新宿御苑は、江戸時代には信州・高遠（たかとう）藩 内藤家の下屋敷のあったところです。内藤家の菜園では「内藤カボチャ」「内藤トウガラシ」が栽培され、特産物となりました。明治になると、その地に官営農事試験場「内藤新宿試験場」が設けられ、日本の農業・園芸の先駆的な役割を担いました。

内藤トウガラシ
品種はハ房（やつふさ）唐辛子。七色唐辛子（七味と呼ぶのは上方風、江戸では七色）などに調合され、広く親しまれてきた。

内藤カボチャ
内藤家の菊座南瓜（きくざかぼちゃ）は新宿で名をはせ、周辺の角筈（つのはず）村や柏木村でも栽培されるようになり、地場野菜として定着していった。

寺島ナス（蔓細千成ナス）
『新編 武蔵風土記稿』に葛飾郡の茄子について「他の産に比すれば最も早し。よりて形は小さいなれど、早生なすと呼び賞美す」とあり、寺島辺りでも盛んに栽培されていたことから名づけられた。

（江戸東京野菜写真提供：福島秀史）