

江戸東京野菜の知名度について

3年4組20番

はじめに

私は、今回江戸東京野菜を卒業研究のテーマに選びました。
選んだきっかけは、学校の授業で江戸東京野菜を育てることになったからです！
そこから江戸東京野菜について一から学び、もう少し自分で学んでみようと思い今回は江戸東京野菜の歴史や知名度について調べ、考えました。

調べました



江戸東京野菜とは

江戸東京野菜とは、種苗の大半が自家採種または近隣の種苗商により確保されていた江戸から昭和中期（40年代）までのいわゆる固定種の野菜、または在来の栽培法等に由来する野菜です。現在では52種類認定されています。

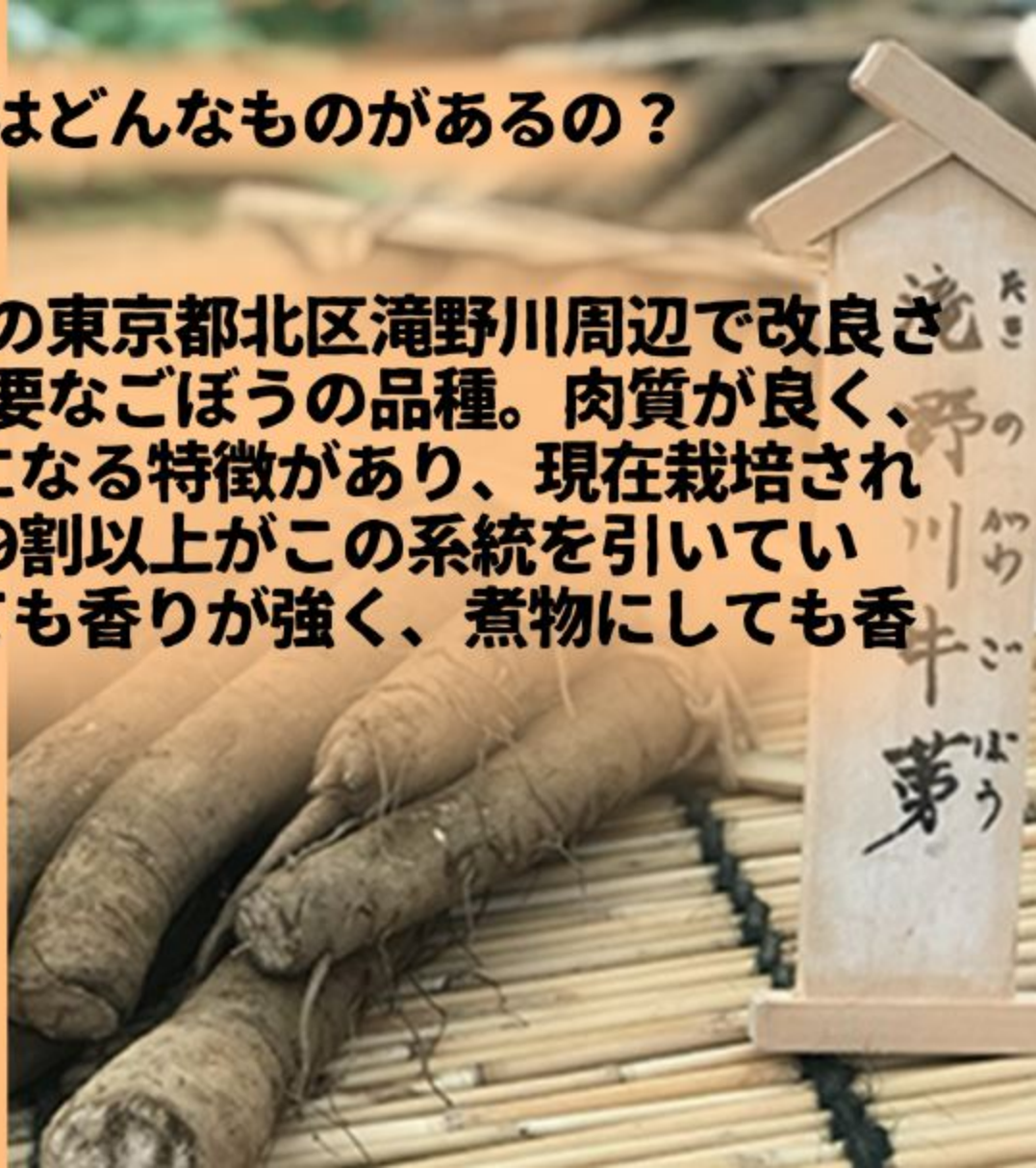
以外と多いよ。



江戸東京野菜にはどんなものがあるの？

滝野川ごぼう

江戸時代に現在の東京都北区滝野川周辺で改良された、日本の主要なごぼうの品種。肉質が良く、長さが1m前後になる特徴があり、現在栽培されているごぼうの9割以上がこの系統を引いている。また、とても香りが強く、煮物にしても香りが残る。

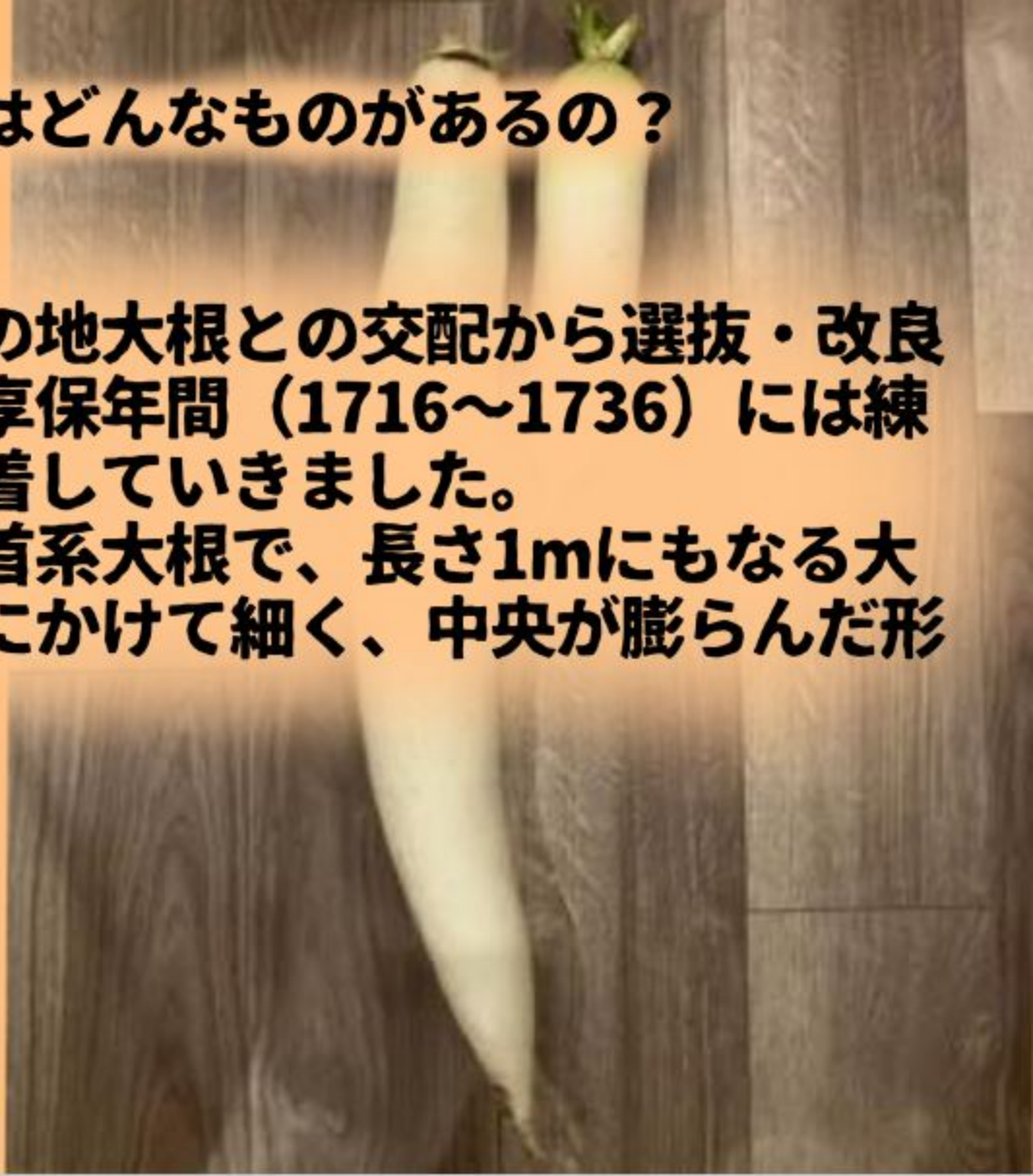


江戸東京野菜にはどんなものがあるの？

練馬大根

尾張大根と練馬の地大根との交配から選抜・改良されたもので、享保年間（1716～1736）には練馬大根の名が定着していきました。

練馬大根は、白首系大根で、長さ1mにもなる大型で、首から尻にかけて細く、中央が膨らんだ形状が特徴。



知名度向上の事例

練馬大根

練馬大根は、昭和以降の食生活の変化や都市化によって、生産量が大きく減少し、一時は消えかけた野菜と言われていた。

しかし近年、地域の取り組みによってその知名度は再び高まっている。

そのきっかけとなったのが、練馬区によるブランド化プロジェクト。

練馬大根引っこ抜き大会



イッテQやNステ
など、いろんなテレビや
ニュースに取り上げられてる





練馬大根スパゲティ

