車屋の匠 × 江戸東京野菜 地産地消Project

昭島 昭和の森
四季彩和倶楽部

拝島ねぎ収穫体験＆一日限りの「拝島ねぎ特別会席」

開催日：**11月18日（日）**

参加費：**10,000円**
（消費税・サービス料込）

定　員：**50名様**（先着順）

お土産付き
- ◆収穫した拝島ねぎ1本
- ◆井坂料理長の拝島ねぎレシピ
- ◆2019年ダイアリー『江戸帖』

拝島ねぎ 特別会席御献立

昭和の森 車屋　料理長 井坂雅次

〈前菜〉
酢味噌和え 拝島葱
粟麩 近江蒟蒻
雲丹糝薯 身巻温燻 銀杏
豆乳葱豆腐 山葵 割醤油
公孫樹見立 ミモレット

〈椀替り〉
拝島葱風味蒸し 紅葉麩

〈造り〉
戻りかつお藁焼き サラダ仕立て
笹寿司 拝島葱ドレッシング

〈焼物〉
魚柚庵杉板焼 湯葉餅田楽
合鴨拝島葱南蛮焼 菊蕪青
菊花 木の子 芽芋酢浸し 栗蜜煮

〈煮物〉
海老芋葱味噌 紅葉人参 青菜
ぜんまい飛龍頭 水辛子 振り柚子

〈食事〉
河豚雑炊
香の物

〈デザート〉
洋梨 林檎ワイン煮
小豆抹茶羹

※都合により御献立内容が変更になる場合もございます

イベントコース
※都合により変更になる場合もございます

【集合場所】　車屋ロビー（フォレスト・イン昭和館1F）
【集合時間】　［バス1便］10:50集合／11:00出発
　　［バス2便］11:20集合／11:30出発
↓
昭島市内の「拝島ねぎ保存会」の方の畑で、
大竹道茂さんによる説明と収穫体験（約30分）
↓
12:30　大竹道茂さんによる「江戸東京野菜講座」
13:00　御食事 ― 井坂雅次料理長による「お料理解説」付き
15:00　終了予定

アクセス
JR青梅線昭島駅北口よりシャトルバス運行あり（徒歩約7分）
https://www.showakan.co.jp/access/

参加お申込み
【お電話から】
042-542-3333（日本料理 昭和の森 車屋）

【ホームページから】
http://waclub.showakan.co.jp
（昭島 昭和の森 四季彩和倶楽部）
QRコード（お申込みフォーム）▶▶▶

※お申込みの際に、バス1便か2便かご希望をお知らせください。満席の場合、別の時間のバスにご案内する場合もございますのでご了承ください。

※畑での収穫体験の際は、軍手・靴汚れ防止のビニールカバーをご用意いたしますが、動きやすいお召し物・お履き物にてご参加ください。

※雨天の際は、バスからの畑見学及び拝島ねぎのお土産のお渡しとなります。収穫体験はございませんのでご了承ください。

美味を愉しみ、伝統野菜をつなぐ。

東京にも伝統野菜が息づいているのをご存じでしょうか。その名も「江戸東京野菜」。
高度経済成長期に生産者が激減し、一時は「幻」となってしまった
貴重な野菜の復活に取り組む人たちがいます。
伝統野菜は美味しい。そして、一つ一つに歴史の物語があります。
しかし栽培は難しく、農地も少ない東京では、ほんの僅かしか作れません。
食べて、つないでいかなければ、やがて消えてしまうかもしれない——。

江戸時代から現代まで、東京の農を支える武蔵野の大地。
この地で20年間ご愛顧いただく日本料理「昭和の森 車屋」だからできること。
それは日本料理の技で、伝統野菜をつなぐ機会を創造すること。
このような想いから、このたび、地元生産者の畑で江戸東京野菜の収穫体験を楽しみ、
車屋の井坂料理長の特別会席でいただく、東京の地産地消を楽しむ和の美食クラブ
「昭島 昭和の森 四季彩和倶楽部」が誕生いたしました。

第一弾のテーマ野菜は、地元・昭島の「拝島ねぎ」。
この日のためだけに料理長がご用意した特別な会席と、
地元農家と触れあう収穫体験をセットでお愉しみください。

昭島 昭和の森
四季彩和倶楽部

Message

昭和の森 車屋
井坂雅次 料理長

伝統的な日本料理会席の献立では、同じ食材をコースの中で重ねてお出しすることはありません。今回、最も苦労したのは、拝島ねぎを随所に使いながらも、一品の専門料理店ではない、日本料理店として"どれだけ多彩な表情で、お客様を飽きさせない会席にできるか"でした。食味はもちろん、ある料理では香りを、またある料理では色彩を際立たせ、主役、あるいはお魚やお肉の名脇役として拝島ねぎを活かす……そんな新たな挑戦をした一日限りの会席を、ぜひご賞味ください。

江戸東京・伝統野菜研究会
大竹道茂 代表

高度経済成長期に、流通のために形や大きさがそろうように品種改良された交配種（F1種）の野菜作りが進み、それまで栽培されていた伝統野菜は作られなくなってしまいました。「江戸東京野菜」は、江戸から昭和前期にかけて東京に根付いた歴史ある野菜です。伝統野菜は形や大きさはまちまちですが、野菜の味が濃く、食べると美味しい。そして、旬の時期にしか食べられません。そんな貴重な野菜が東京にもあることを知っていただき、残していけたらと思います。

拝島ねぎ保存会
会長 鈴木勇作さん
副会長 井上茂夫さん
監事 小町僖一さん

拝島ねぎは火を通すと甘くて、柔らかいのが特徴です。葉の柔らかさゆえに風雨に弱く、一時は自家用に数軒が栽培する「幻のねぎ」として消滅の危機を迎えてしまいました。しかし、2007年から5年の歳月をかけて復活の取り組みを行い、現在では7軒の農家が保存会として栽培しています。今年は台風が多くて栽培に苦労していますが、地元の伝統野菜をぜひ食べて、また収穫体験で知っていただければ嬉しいです。

昭島 昭和の森 四季彩和倶楽部
〔公式HP〕http://waclub.showakan.co.jp
イベント開催、御献立創作までのストーリー、江戸東京野菜についてなど詳しくご覧いただけます。

〔協力〕
拝島ねぎ保存会／昭島市市民部産業活性課／JA東京みどり／NPO法人 江戸東京野菜コンシェルジュ協会／江戸美学研究会

〔運営〕
昭島 昭和の森 四季彩和倶楽部 運営事務局
(info@waclub.showakan.co.jp)

日本料理 昭和の森 車屋
〒196-8601 東京都昭島市昭和の森フォレスト・イン昭和館1階
TEL. 042-542-3333 ／ FAX. 042-542-3393