

江戸東京野菜の底力

首都から始める地産地消





百万都市の江戸時代、江戸は農産物の巨大消費地だった。

食料自給率100%だった当時と比べ、

いまや40%台に落ち込んだ日本。

しかし今、東京では農業が見直されている。

「食」のありがたみを子供たちに伝え、

「緑」が不足しがちな東京に彩りと癒しをもたらし、

災害時には避難地にも活用できるなど、

農業は東京にも無くてはならない存在と言えよう。

だが現在、東京の自給率は約2%。他県に比べ極端に少ない。

それでも東京の農産現場には、

慈愛溢れる作物を続ける生産者や、

古くから伝統的な野菜を作り続ける職人達が存在する。

そんな野菜のプロが作る、美味しい野菜をお伝えしたい。



茄子だけでなく、多品種栽培する星野さん。取材時（8月末時点）には「キャベツ」と「ブロッコリー」の苗を育てている真最中。そのほかには、「トマト」「キュウリ」「ピーマン」「トウモロコシ」「ゴーヤー」など春夏約14種類。秋冬は「ハクサイ」「ダイコン」「コマツナ」など約13種類ほど栽培している

旬には旬の野菜を作る。 それが一番なんです

徳

川家康入府頃から新田開発が進み、幕府直轄

領の農村だった現在の東京都三鷹市。今では緑と都市が融合する住み易い街として新しく住み始める人も多い。

その三鷹市で、記録があるだけでも九代前から続く野菜農家を営む星野直治さんに「東京野菜」の魅力と野菜作りについて話を聞いた。

「健康な土づくりをして、旬の栽培をする」

「東京の野菜農家は、どこも素晴らしい技術を持っています。それは、東京という狭い土地で野菜栽培を行うにはどうしたら効率的か。また良い物を作るにはどんな工夫が必要なのかを長い年月、常日頃考え続けてきたからです」

星野さん自身、既に五〇年近く露地栽培で多種多品目の野菜を生産してきた大ベテラン。中でも『茄子』作りでは総合的な技術の高



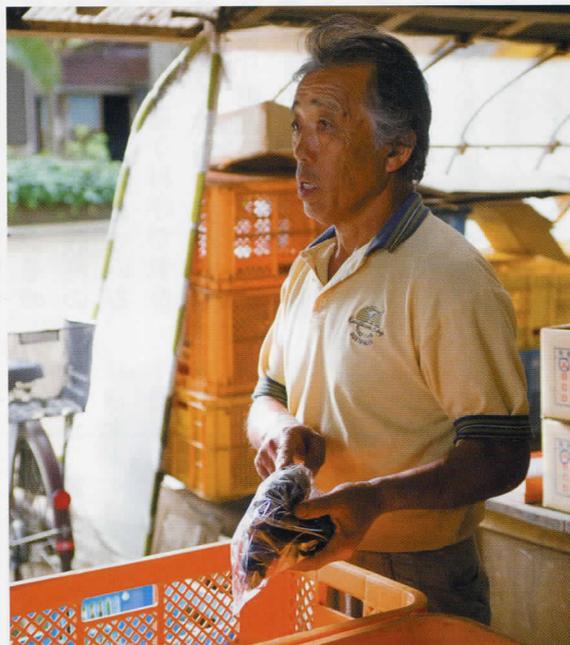
星野直治さんの著書

「もっとうまくなる
農家に教わる おいしい野菜の作り方」
家の光協会 / 1,470円

星野さんが野菜の作り方を写真とイラスト
でやさしく、丁寧な解説付きでまとめた、
珠玉の一冊。
家庭で人気の野菜、春夏・秋冬に分けて合
計30種類を紹介している。

さから農林水産大臣賞など
も受賞する野菜作りのプロ
中のプロだ。星野さんが作
る『茄子』はみずみずしくて
柔らかく、皮が口に残らない
と、市場からの評判も高い。
「健康で美味しい野菜を育て
るには、いい土を育てること
が近道です。冬場、土を深
く掘り返す『天地返し』で
日光消毒と酸素を取り込み、
米糠や肥料、堆肥を栽培種
別によって分量を変えてやる。
育ってきたら枝を剪定したり、

肥料を加える追肥など細か
い仕事で、元気な野菜が出
来上がります」
多い時で五〇箱、およそ
二五〇〇個の茄子を一日で
出荷する星野さん。野菜作
りの一番のポイントを尋ね
ると「旬の食べ頃があるよ
うに、温度や季節に合わせた
”旬”の植え時、収穫を行う
ことです」と教えてくれた。
野菜作りの達人として、
星野さんは今日も野菜を見
つめている。



写真右上：畝と畝の間には堆肥、稲わら、米糠など。乾燥を防ぐと同時に追肥のため。これを梅雨前から十日から二週間ごとに続けると、秋茄子のころに美味しさにぐっと違いが出てくるという



DATA
「宮寺農園」 東京都小平市小川町 1-235

「毎年が一年生!! 自然が相手なんだから」

次 取材したのは東京都小平市の宮寺農園園主・宮寺光政さん。

実は宮寺さん、農業を始め今年で六年目の比較的新人の部類。代々この地で農業を営む家系だが、それまでJA

関連のサラリーマンとして働いていた。農業を生業にした理由は、「意欲と体力のあるうちに家業を継いでおかなければ」と思っ、ちよつと早めに会社を退職したんです」と話す。小さい頃から農業の手伝い

はしていた宮寺さん。実際に農業に取り組んでみて、その大変さや難しさ、そして収穫の喜びを新鮮に噛み締めている。「毎年気候が違うわけですから、種を蒔く時期、虫が多く出る時期、雨と乾燥の時期は当然違います。いつごろ出荷したいかを考えて、逆算して育て方を変えないといけない。自然が相手ですから毎年が一年生のような気持ちでやりますよ」（宮寺さん）

どうせやるならより付加価値の高いものをと多品目に及ぶ江戸東京野菜も栽培している。

「手間ひまもかかるし、正直大変です。ですけど生産者の立場として、東京の食文化や地産地消を伝えるためには、損得じゃないですね」

農業は経験や知識だけではなく、毎日の丁寧な手仕事によって豊かに実る。それは手入れが行き届いた宮寺さんの畑からしつかりと伝わってくる。



整然と苗が植えつけられていく様は清々しい。取材時(9月上旬)には白菜、キャベツなどどれもまだ植え付けられたばかり。10月～11月に収穫を迎える

「東京の野菜作りは、新鮮さで勝負」

「神

田に市場があったころなんかは、うちの野菜がそりゃあ活躍しましたよ。当時は群馬のキャベツなんかは収穫してから東京へ来るまで一週間はかかってたから『旅荷』なんて言われて、朝採ったものをすぐに市場に出す我々近郷農家は、その新

鮮さに誇りを持ったものです」

こう語るのは練馬区平和台で六代以上続く農家を営む渡戸章さん。年間四〇種類以上の野菜を作る多種多品目の生産者だ。特に練馬大根は全国的に有名で、「このあたりは関東ローム層の上に赤土がきれいに乗ってるから大根と良



畑に面した直売所には朝採れた野菜が並ぶ。近隣の主婦を中心に「安く新鮮で、使う分だけ購入できる」と大評判

く合うんですよ。良く育ち、きれいに伸びる。江戸川とか荒川の方とは完全に“土”が違うからこうはいかないね。元から石一個無いきれいな土地なんですよ」（渡戸さん）
今年で七六歳になる渡戸さんは、戦中戦後もここで農業に携わってきた。

「戦争が終わって栽培に対する統制が解かれたころから始めて、東京オリンピックのころは選手達にうちの野菜を食べてもらいましたよ。時代によって作るものも大きく変わったし、食べ方や野菜の種類も変わったけど、今も昔も新鮮な野菜を届けてるね。なんといいっても消費地と近いんだから。味も見た目も香りも全部いいよ。今晚試してみな」
深く刻まれた皺に、農作業からくる汗がしみこむ。既に半世紀以上にわたって東京に暮らす人々に野菜を作り続けてきた。渡戸さんが作る野菜一つ一つが、美味しそうに見える仕方が無い。

DATA JA練馬すずしろ 東京都練馬区平和台4-8-8



都市農業の重要性は、今後も増すばかりです

取材を通して、東京にもたくさん野菜作りの名人がいることがわかった。そこで東京野菜の現状を、JA東京中央会に勤める榎本さんに聞いた。



JA東京中央会 生活広報部 部長 榎本輝夫

他県の生産環境と比べて一番違う点はどのようなところでしょうか？

「東京では現在、約一万三七〇〇人の生産者の方が出て、耕地面積は約八〇九〇ha。自給率が一番高い北海道の耕地面積が一七万二千haですから、東京の農地面積が非常に小さいということがわかります。その狭小な面積で、効率よく良い物を作る。そのため技術が非常に高いというのが東京農業の一番の特徴です」

東京の生産者の方には苦勞が多いのでは？

「確かに他県と比べ土地が狭く、顧客ニーズに合わせて多種多品目を栽培する大変さはあります。しかし消費地が近いので、販路が多岐

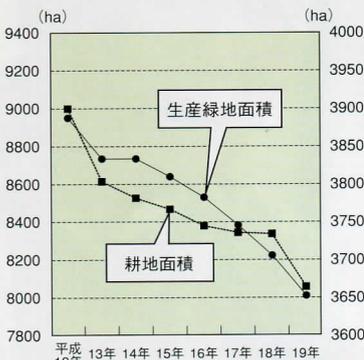
にわたり、確保しやすい。ほかにも住宅地に近く、多くの方と接する機会が多いので、“顔”が見える安心感や生産者個人がブランド化することにつながり、作物に高い付加価値が付いている事例もあります」

東京の野菜生産環境に明るい未来はあるのでしょうか？

「かつて耕地面積の少ない日本は他国から農作物を購入すればよいという意見もありました。加えて農地への課税の問題など、特に都市農業の周辺環境は楽観視できるものではありません。しかし最近では、食の安心安全志向の高まりから、より新鮮で、顔の見える生産者から購入したいという購買行動が支持され始めています。そして国内自給率を上げようとする声も大きくなっています。東京においても、地産地消や食農教育、そして都市の中に必要な緑を供給できる都市農業の存在は、今後益々重要になっていくでしょう」

東京の農業概況

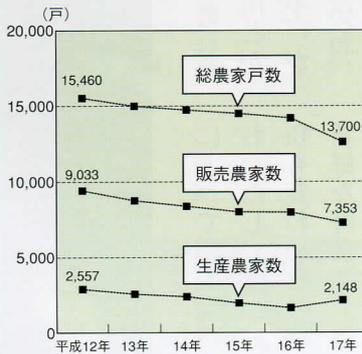
◆東京都の耕地面積と生産緑地面積の推移



※関東農政局東京農政事務所編集 東京農林水産統計年報

東京の耕地面積は減少を続けており、このままでは消滅してしまう可能性もある。税制の見直しなどによる農地保全が急務だ

◆東京都の農家と販売農家数の推移



※関東農政局東京農政事務所編集 東京農林水産統計年報

毎年300人以上の生産者が減っている。後継者の育成が最大の鍵

◆平成19年度(概算値)、平成18年度(確定値)の都道府県別食料自給率 (単位:%)

	カロリーベース	
	18年度(確定値)	19年度(概算値(A))
全 国	39	40
北海道	195	198
青 森	118	119
岩 手	105	104
宮 城	79	80
秋 田	175	177
山 形	133	133
福 島	84	85
茨 城	71	70
栃 木	72	74
群 馬	34	32
埼 玉	11	11
千 葉	29	29
東 京	1	1

注1) 都道府県別食料自給率は、「食料需給表」、「作物統計」、「生産農業所得統計」等を基に農林水産省で試算
※農林水産省都道府県の食料自給率データから一部抜粋

全国でも際立って自給率が低い東京だが、地方に任せず、都市部でも自給率向上を目指したい

『京野菜』に『加賀野菜』、全国にはその地域特有の野菜が存在する。この東京にも「江戸東京野菜」として江戸時代から続く野菜が作られ、また復活も始めている。

今から三〇年近くも前からこの『江戸東京野菜』に着目し、普及促進と次世代にバトンを渡すべく活動を続ける、大竹道茂さんにお話を聞いた。

「江戸東京野菜」の魅力とは？

「江戸時代、大名たちは参勤交代などで国元の野菜を江戸に持ち込みました。そして江戸の気候風土にあった野菜がたくさん生まれ、野菜には江戸の地名がつけました。有名な練馬大根は、五代将軍綱吉が群馬県館林の城主だったころ、尾張から種を取り寄せ練馬の農家に作らせたものです。それが巡って神奈川県三浦市で有名な『三浦大根』、山形県庄内地方の漬物大根などは練馬大根が改良されたものです。このように江戸東京野菜の一つ一つにはエピソードがあり、その時代の歴史と文化が詰まっているんです」

「江戸東京野菜」の現状と活動をお聞かせ下さい。

「現在、江戸東京野菜は各地域の特産品として、また地域おこしの起爆剤として脚光を浴びるようになってきました。『亀戸大根』『品川かぶ』『伝統小松菜』など

現在二〇数種類が伝統野菜として今も栽培されています。特に最近では、墨田区東向島で『寺島茄子』の復活が進められています。これは農業生物資源研究所に、この茄子の品種『蔓細千成』の種が残っていたことで復活が可能になりました。それを地元

江戸東京野菜について



「伝統野菜を通して、次の世代に東京の歴史や文化を伝えたい」

大竹道茂

江戸東京・伝統野菜研究会代表

1944年生、東京農大卒、JA東京中央会で平成元年より江戸東京野菜の復活に取り組み、「江戸東京ゆかりの野菜と花」等、江戸東京シリーズ(農文協)を編纂。平成9年には江戸東京農業の説明板50本を都内に設置企画。日本橋の料理店を初めとする料理関係者、市場、行政・研究機関、生産者、消費者等のネットワークを構築。「食と農の応援団」団員。フードボイス評議員、英国国立ウェールズ大学大学院環境プログラム講師。平成20年4月より東京都農林水産振興財団・食育アドバイザー。

小学校の第一寺島小学校で創立一三〇周年記念事業の一環として全校生徒が栽培に取り組み、地域の方々が応援しています。このように江戸東京野菜を通して、子供達に地元の歴史や食文化を、そして農業の重要性をしつかりと伝えていきたいですね」



「江戸東京野菜 物語篇」
大竹道茂著
A5判 208頁1色
農文協/1,600円(税別)



「江戸東京野菜 図鑑篇」
大竹道茂監修
A5判 160頁4色
農文協/2,800円(税別)

江戸東京野菜のあれこれ

かつては50種類以上存在したという江戸東京野菜。しかし現在東京に残る伝統野菜は21種類。原産地域の名前が冠され、個性の強い伝統野菜たちの旬の時期や特徴を、ここでは代表的なものにスポットを当てご紹介。あなたは全部ご存知ですか？



名前
品川かぶ
(品川区)

原産地

5月中旬頃・11月の年2回

旬の時期

大根に似た形だが、かぶ特有の甘みがあり、葉部分は野沢菜に似た美味しさがある。

特徴

地図
番号



1

金町こかぶ
(葛飾区)

10月中旬～3月中旬

青物が少ない春前に、新鮮でみずみずしく収穫され、かつては料亭で高級食材として重宝された。江戸時代には乾燥させた干かぶが人気を集め、「極めて甘美なり」と絶賛された。

地図
番号



2

千住ねぎ
(荒川区・足立区)

10月～2月

白い軟白部分を食べ出したのは江戸が初。関西では主に葉が食用だったという。甘みが強く煮崩れないのが特徴で、辛口・濃口の鍋物などには最も適している。

地図
番号



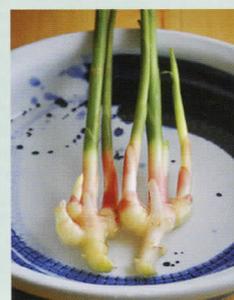
3

寺島茄子
(墨田区)

6月～11月初旬

別名「蔓細千成」。小さく丸い形が特徴。江戸時代には肥沃な隅田川のおかげで広大な茄子畑が広がった。徳川家康の大的茄子好きが影響したとも言われている。

地図
番号



4

谷中生姜
(荒川区)

8月中旬～9月末

「谷中」と名前に付くが、台東区の谷中ではなく荒川区の谷中本のこと。辛すぎず、そのまま食べられる。江戸時代、味噌酢に谷中生姜をおろして、魚の膾に付けて食べるのが料理屋では一般的だったようだ。

地図
番号





5

亀戸大根
(江東区)

3月～4月中旬

江戸末期に栽培が始まる。他の大根と違い茎が白く、根も葉も柔らかい。根も葉も浅漬けにされ江戸庶民に愛された。漬物、おろし、煮物、乾燥物と汎用性が高いことが人気の秘密だったようだ。

地図
番号



馬込半白胡瓜 (大田区)

5月末～7月中旬

名が示すとおり見事に下半分が白くなっている。一般的な濃緑の胡瓜に比べ柔らかく、癖が無い。江戸時代には、乾燥させて貯蔵用、粕漬け、味噌漬け、酢漬けなど漬物にすることも多かったようだ。

7



品川かぶ (品川区)

5月中旬頃・11月の年2回

大根に似た形だが、かぶ特有の甘みがあり、葉の部分は野沢菜に似た美味しさがある。江戸時代には乾燥させ、生野菜が不足する時期に大層活躍した。

6



東京うど (杉並区)

3月～5月

元は井荻うどとして杉並区周辺の地場産だったが、今では東京を代表する野菜の一つとなっている。茹でると淡黒くなるが、酢の物にすれば白く仕上がりに、香り高く、食感が良い。

9



馬込三寸にんじん (太田区)

10月中旬～12月末

太くて短い形は、一般的なにんじんと大きく違う。かつては葉も日常的に食べられた。江戸時代には料理法があまり開発されておらず、主におろして他の料理を引き立てるのに使われた。

8



他にも有名なものは「練馬大根」「大蔵大根」「三河島枝豆」「下山千歳白菜」「新宿一本葱」「のらぼう菜」「伝統小松菜」「しんとり菜」「京菜」「川口えんどう」「小山田みつば」「滝野川牛蒡」「奥多摩山葵」などなど。そして最近更に「真桑瓜」が篤農家によって連綿と受け継がれていた事が明らかになった。露地栽培、庭先販売が多い東京には、伝統野菜が継承されながらも、ひっそりと作られている可能性があるという。

江戸東京野菜を起点とした “考える”取り組みを展開

「江戸」をキーワードに、都心に眠る観光資源を発掘し、東京の魅力を再発見する取り組みを展開する江戸東京再発見コンソーシアム(CREW)。街めぐり・舟めぐりといった事業の他に、江戸東京野菜の周知拡大を図る地域活動も行っている。

江戸東京野菜の可能性を考える



が大事だと考えています」

梅崎さん達は毎月、旬の江戸東京野菜を使った料理を考案・発表する取り組みを続けている。「今、金町こかぶを使ったブランマンジエに挑戦しています。甘みがあるのでオードブル・デザートにも合うと思いますよ」江戸東京野菜の秘める可能性は、ますます広がります。

「江戸東京野菜を京野菜と肩を並べるブランドに育てたい。そのためには私たち料理人が野菜の魅力を引き出し、生産者の方に料理人の要望を直接お届けすること



「千寿葱とほうれん草のポターージュ」
(調理監修:ロイヤルパークホテル)
200年以上前から食されている千寿葱をポターージュにアレンジ

栽培の体験を通して考える、食のあり方

神

田川沿いのウッドデッキに、プランター代わりのペットボトルがずらりと並ぶ。敷き詰められた土の表面から顔を出しているのは、小松菜の芽だ。

ここ日本橋女学館では、中学校の理科の授業で江戸東京野菜を栽培している。今春、高校の理科部で小松菜と金町こかぶの栽培に挑戦し、成功したことから中学校の授業にも取り入れた。「身近なものを使って、手軽に野菜を作れないか」と、

実際の野菜生産者の指導のもとに、ペットボトルを利用した野菜栽培を開始。九月に種をまいた小松菜と金町こかぶは、十月の末頃には収穫できる見込みだ。ロイヤルパークホテルから提供されたレシピに、生徒たちが作った野菜を添えて、日本橋で行われるイベントに合わせて販売する計画に

なっている。

小松菜は江戸川区小松川に由来する江戸東京野菜だが、「江戸川区に住んでいるのにそのことを知らない生徒もいました」と教頭の藤井由紀子先生は語る。「春に育てたのは改良種でしたが、今回は原種。その違いを学ぶこともできますし、何より、自ら地域の野菜を作るという体験を通して、日常の『食』について考えるきっかけになればと思います」



理科の授業で、ペットボトルに植えた小松菜の間引きをする生徒たち。プランター代わりのペットボトルには、保温性を高めるためにアルミホイルを内側に敷くなどの工夫が施されている

「地産地消を東京で」

三國清三 オーナーシェフ

1954年北海道生まれ。札幌グランドホテル、帝国ホテルで修業後、駐スイス日本大使館料理長に就任。その後スイス、フランスの三ツ星レストランで修業を重ね、1985年東京・四谷に「オテル・ドゥ・ミクニ」開店。ルレ・エ・シャトー世界五大陸トップシェフ6人の1人に選ばれる。2007年厚生労働省より「現代の名工（卓越した技能者）」を受章。

〇〇九年九月三日、ビ
ジネスの中心地、東京
丸の内に、フレンチの巨匠・三
國清三氏が新しくレストラン
を開業した。その名も「mikuni
MARUNOUCHI」。

かねてから「食育」「スロー
フード」「地産地消」などの活
動を行なってきた三國氏が、こ
のお店で展開するのは「江戸
東京野菜」を主役とした東京産
の自然野菜と全国からのこだ
わり食材を合わせたフレンチ。
このお店でまず驚かされる
のが地産地消の徹底力だ。旬
の江戸東京野菜は言うまでも
無く、東京の米、味噌、醤油、
牛乳、バターから、「奥多摩
の水」「小笠原の塩」「東京軍

鶏」や「秋川牛」など希少な
東京ブランドまで東京産にこ
だわり抜いている。

三國氏によると「地産地消
は、生産者と近く、新鮮で旬
の素材が手に入り、輸送エネ
ルギーを減らすCO₂削減に
も繋がります。と同時に優良
な生産者を支えることにも貢
献するものです」と話す。

東京の素材が三國氏の卓越
した技術によって至極のフレ
ンチへと生まれ変わる。「野
菜のみならず、メインから調
味料まで東京産」これは東京
で働く人、東京を訪れる人の
舌を愉しませ、ひいては東京
の生産者にとって大きな朗報
であろう。



たっぷり味わえる東京野菜の旬づくしメニュー
(5,500円・サ別)は東京軍鶏と東京野菜のタジ
ン風ミクニスタイル(上)など。ディナーは東京
素材を活かした特別な二種類のコースが選択
できる(下)。またヘルシーワンプレート(2,400円・
サ別)を平日限定で提供する

DATA

「mikuni MARUNOUCHI」
東京都千代田区丸の内2-6-1
丸の内ブリックスクエア2階
TEL 03-5220-3921

江戸東京野菜が主役のナチュラルフレンチレストラン
「mikuni MARUNOUCHI」



緑深い愛宕神社の境内に、茶店のように佇む「和食丁」は、ソムリエ・田崎真也氏のプロデュース店。食材、調味料、器、お酒に至るまで、全てが東京産。旬の味わいを活かした料理に、地酒の豊富さも特筆もの。

和食丁

DATA
港区愛宕1-5-3
TEL 03-5777-5557
営 11:30~14:00,17:00~21:30
水曜定休
<http://www.tasaki-shinya.com/restaurant/ts.html>

「野菜・肉・魚・器・酒
すべてが東京産です」



「本日おすすめ
の江戸野菜料理は？」

「谷中生姜の豚肉巻き」「利き野菜！寺島なすの味くらべ」楽しげなおすすめ江戸野菜メニューが、日替わりで黒板に並ぶ店。地産地消、野菜本来の味わいを大切に、今夜も五反田から江戸野菜の輪を広げている。

江戸野菜居酒屋 江と間

DATA
品川区西五反田1-9-3
ホテルロイヤルオーク1F
TEL 090-8491-3999
営 17:00~24:00 日祝定休
<http://www.ac.auone-net.jp/edomae/>



「作る人、食べる人を
美味しく結びたい」

東京の美味しいものを、東京で美味しく食べたい。そんな地産地消の自然な形や取り組みを、こだわりメニューで教えてくれる店。もんじゃ、鉄板焼き、お刺身、味わい深い江戸野菜料理に東京の地酒で一杯いかが？

押上よしかつ

DATA
墨田区業平5-10-2
TEL 03-3829-6468
営 17:00~24:00
水曜定休
<http://gggyao.usen.com/0002137079/>



「東京タワーの下から
地産地消を発信する」

小松菜、金町こかぶ、千住ねぎ。食感と風味が存分に活かされた江戸野菜の天ぷら。小松菜の歯ごたえ、蕪の瑞々しさ、香り立つ葱の甘み。「野菜の天ぷらは可能性の宝庫」と語る「福佐」の平野さん。達人の天ぷらは、ぜひ一度ご賞味を。

東京プリンスホテル 天ぷら 福佐

DATA
港区芝公園3-3-1
TEL 03-3432-1111
<http://www.princehotels.co.jp/tokyo/>



練馬大根最中本舗 栄泉

「大根の形が可愛い最中」

土地のお土産に、と考案された美味しい最中。本物の練馬大根エキス入りは期間限定。

DATA
練馬区大泉学園町1-12-2
TEL 03-3924-8499
営 8:00~20:00(日祝は19:00まで)
火曜定休
<http://members.jcom.home.ne.jp/eisen/>



品川菓匠 孝庵

「冬季限定、品川かぶのケーキ」

和の雰囲気を訪れる人をほっとさせる孝庵は「宿場ロール」で有名な品川宿の洋菓子店。冬限定で品川かぶを使ったケーキの販売を行っている。

DATA
品川区北品川2-30-27-1F
TEL 03-3471-6395
営 9:30~20:00 火曜定休
<http://koyo-an.net/>



銀座若菜

「江戸野菜で作るお漬物」

初夏には馬込半白胡瓜、晩秋から春先にかけて亀戸大根を使った漬物を販売している。お豆腐のみそ漬やユニークなフルーツのお漬物もおすすめ。

DATA
中央区銀座7-5-14
TEL 03-3573-5456
営 10:00~21:00(土は18:00まで) 日祝定休
<http://www.wakana.co.jp/>

穫れたて江戸東京野菜を買いに

JAの運営する販売センター、農家の庭先に設けられた小さな直売所。都内にも、穫れたて・新鮮な野菜を手に入れることのできる場所がある。これからの季節、旬を迎える江戸野菜・東京野菜と共にご紹介しよう。

江戸野菜・東京野菜の揃うJAの販売センター

JA東京あおば 総合園芸センター「ふれあいの里」

冬野菜の代表格といえば大根だ。そして大根といえば練馬大根。練馬地区の農家がつくった野菜が揃う「ふれあいの里」には、11月頃から練馬大根のほか、キャベツや白菜、その他の野菜が店頭で並ぶ。12月上旬には、収穫時期を迎えた練馬大根を畑から引っっこ抜くイベントも開催される予定。直接「農」に触れる貴重な機会だ。



東京都練馬区桜台3-35-18
地下鉄有楽町線「氷川台」駅下車
徒歩約3分
TEL 03-3991-8711
営業時間 10:00～17:00
休業日 火曜日

JA東京むさし 小金井経済センター

江戸東京野菜を通じた町おこしに取り組んでいる小金井市にあるのが「小金井経済センター」だ。地元の生産者が心を込めて育てた野菜や果実などが豊富に揃う。これから春に向けては、金町こかぶや東京うど等、多くの品種が収穫を迎える。“地産地消”という言葉そのままに、江戸東京野菜だけの鍋料理に挑戦することもできそう。



東京都小金井市本町1-13-6
JR「武蔵小金井」駅南口下車
徒歩約7分
TEL 042-385-3281
営業時間 9:00～16:00
休業日 日曜日・祝祭日

JA東京スマイル 葛飾元気野菜直売所

「葛飾元気野菜」とは、穫れたての地元産の野菜をもっと食べてほしい・知ってほしい、そうした思いから葛飾区民のアイデアを募り名付けられたもの。この葛飾元気野菜直売所は平成11年に開設されたが、区民の要望を受けて売り場面積を拡大、昨年リニューアルオープンした。野菜を食べて元気をもらおうと、地域の住民がこぞって集まる人気の直売所だ。



東京都葛飾区柴又4-28-2
京成電鉄「柴又」駅下車
徒歩約5分
TEL 03-5612-7326
営業時間 10:30～16:00
(売り切れた時点で閉店)
休業日 木曜日・日曜日
祝祭日・年末年始

どこよりも新鮮！農家の庭先販売所

「宮寺農園」

▶P10

品川かぶ等の江戸東京野菜の他、にんじん、カリフラワー、ブロッコリー、大根などが店先に並ぶ。特におすすめなのは、11月に旬を迎えるかぶ。

宮寺光政さん方 東京都小平市小川町1-235

「すずしろ」

▶P11

秋は小松菜(通年)をはじめ、みず菜、ほうれん草などの葉物野菜が充実しており、11月の半ば頃からは練馬大根も店頭で並ぶ。平和台駅からも近く、歩いて行ける。

渡戸章さん方 東京都練馬区平和台4-8-8

お近くの販売所を調べるには…

都内で江戸東京野菜を買うことのできる場所は他にもたくさんある。東京都農林水産振興財団が運営する「東京農業WEBサイト(<http://www.tokyonogyo.jp/>)」で公開されているので、ご興味のある方は、お近くの販売所を調べて足を運んでみてはいかがでしょうか。ただし、天候などの影響により、お目当ての野菜が必ずあるとは限らないのでご注意ください。