

江戸東京伝統野菜を食べよう!シリーズ3『寺島なす』

開催期間7月19日(火)～22日(金) 17:30～より職員クラブにて

江戸東京伝統野菜フェア

寺島なすとは、

現在の東京、墨田区東向島は、その昔、寺島村と呼ばれ近くを流れる隅田川から運ばれる肥沃な土壌と水に恵まれ、なすの栽培が盛んでした。ここで栽培されるなすは、小ぶりながらも実がしっかりとして煮ても焼いてもおいしくて、江戸近郊の名産品として人気でした。しかしながら関東大震災後に難を逃れた方々による宅地化が進み段々となす栽培されなくなり、その姿が消えかけていたところに江戸東京野菜研究会の大竹道茂さんが保存されていた種を取り寄せ2009年に墨田に残る第一寺島小学校の創立130周年記念事業として栽培が成功し、見事に寺島なすが復活を遂げました。今では、東京の郊外のなす農家の方も栽培を始め、江戸から伝わる寺島なすのおいしさが、この平成にも広まっていくことでしょう。



東京の名産を食べる

今回、提供させていただく「寺島なす」は、都内近郊では、有数のなす農家で知られる、清水さんが作られた色も形も味も良い三拍子揃ったなすです。清水さんの農地では、千両なす、米なす、サラダなすなど様々な種類のなすを生産されており、どのなすも愛情豊かに育てられています。この時期ならではの旬の味をお楽しみください。



江戸東京伝統野菜研究会
代表 大竹道茂さん

江戸東京野菜とは、

武蔵の地に都が遷り「江戸」となってから人口が爆発的に増加し、食料不足を解消するために参勤交代で江戸住まいをする諸国の大名が持ち込んだ野菜のタネが江戸の各地で栽培されました。その土地の気候風土になじみ育まれ江戸東京の伝統野菜となりました。近代に入り東京が宅地化され生産者の減少や希少なタネが消失する中で江戸東京の伝統野菜を守るため、大竹道茂さんが江戸東京伝統野菜研究会を立ち上げ伝統野菜の復活とアピールに取組まれておられます。



東京うど



香申しょうが



馬込半白きゅうり



江戸大根



寺島なす



三河烏枝豆



千種ネギ



馬込三寸人参