2017.01 Vol. 17

# とでんで





# 江戸東京野菜

~伝統文化の復活~

江戸時代から荒川区付近で栽培されていた江戸東京野菜・三河島菜。明治期に姿を消した後、2012年から 都立農産高校の生徒により再び栽培をスタート。栽培の様子とその販売会をレポートします。





っていました。 備を進め、

な葉物野菜のこと。

主徒自ら、

収穫したばかりの

作物や加工品の陳列などの準

ブース付近が活気だ

# 11/19 販売会

## にっぽりマルシェ

日暮里駅前イベント広場で毎月第3土・日曜に開 催している物産展。全国各地の名産品を販売する 生産者や地元地域の飲食店などが出店している。

- 🔁 荒川区西日暮里2-24(日暮里駅前イベント広場)
- ☑ 090-3109-0756(サンマークシティ日暮里商店会)
- 毎月第3土・日曜10:00~17:00開催
- 図 都電荒川線熊野前のりかえ

日暮里・舎人ライナー日暮里駅より徒歩約1分

開始2~3時間後には売り切 毎年来てくれる人も多くいて、 園芸部顧問

生徒たちが育てた三河島菜の販 売を行っています。 な調理ができるクセがない万 広場で行われる「にっぽりマ やわらかい茎と葉を漬物や 月19日。日暮里駅前イベン 年に1回このマルシェで の開催日。 和え物など、さまざ 三河島菜と 農産高校は

学生が育てる江戸東京野菜 「幻の野菜」の復活へ





# 9/30 種付け

園芸デザイン科の「野菜」の授業にて 三河島菜栽培に密着!まずは黒マル チと言われる15cm間隔で穴の空いた ビニールを土の上にかぶせ、60cm以 上の間隔をあけて種付け。最後に虫 除けネットを張り初日作業は完了。



# 10/31 経過観察

種付けから1ヶ月が経過。見違えるほど大きな葉をつけるまでに成長。野菜の世話は週1度の授業と、園芸部の生徒が中心に行っており、安全性の高い農薬の散布や、雑草の除去などを実施。











# 11/18 収穫

いよいよ収穫。種付けからおよそ2ヶ月で全長60cmほどの大きさに成長。 収穫したら、ハサミで根を切り落と し、洗浄して出荷用にテーピング。 翌日の「にっぽりマルシェ」ではこの 日に収穫したものを販売。



# 三河島菜って?

江戸を代表する漬物用の野菜として、江戸時代から荒川を中心に栽培されていた野菜。のちに白菜が代わりとなって重宝され、栽培されなくなったが、子孫種である「仙台芭蕉菜」をもとに「青茎三河島菜」として復活。



ないのかもしれません。
てスーパーに並ぶのもそう遠くが日常的に食べられる食材としが日常的に食べられる食材とした。

うと思っています」。

にこれからも栽培を続けていこ多くの人に食べてもらえるようて、三河島菜をより食べやすくない。

はや観光資源として根付かせた と協働し、三河島菜の復 活プロジェクトに参加。明治頃 活プロジェクトに参加。明治頃 に一度絶滅した東京の郷土野菜 に一度絶滅した東京の郷土野菜

取り組みはじめたのが

実際にマルシェ開始前から三河

ト担当の和田先生と小野寺先生。で江戸東京野菜復活プロジェク

島菜を買い求める人の行列がで