

江戸東京伝統野菜を食べよう!シリーズ7『内藤かぼちゃ』

開催期間11月28日(月)~12月2日(金) 職員クラブにて

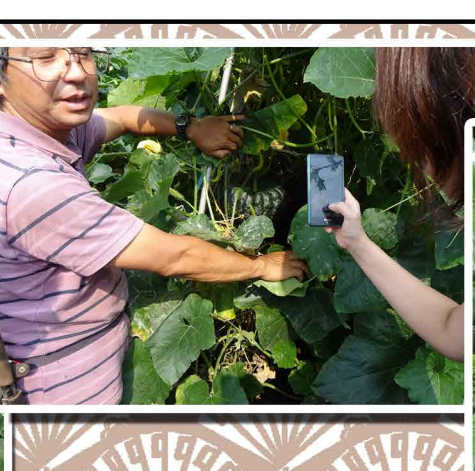
江戸東京伝統野菜



内藤かぼちゃとは、

内藤かぼちゃは、現在の新宿御苑のあるあたりで信州国高遠藩主、内藤家の下屋敷内で栽培され、その名がついたとされています。実を裏返して見ると全体が菊の花のような形をしていることから「菊座かぼちゃ」とも呼ばれています。内藤かぼちゃは、伝統的な日本かぼちゃに属し、水分が多く、煮崩れもしにくく、ねっとりとした食感があることから、古くから煮物として食されていました。冬至には、かぼちゃを食べると良いとされるほど、カロテンやビタミンC・Eが豊富で体に良い食材です。

今回も滝野川ごぼうに引き続き、小平市で300年以上、農家を続けられ14代目にあたる岸野品さんが営む「岸野農園」の内藤かぼちゃを提供させていただきます。かぼちゃは、大きな畑で地面の上で栽培されているイメージですが、岸野さんのところでは、支柱を立てて立体的にかぼちゃを栽培しています。この方法だと狭い面積でもたくさん収穫でき、また、日当たりと風通しがよくなるので病気になりにくいそうです。岸野さんは、このほかにも江戸時代に七味唐辛子の売り口上で「入れますは、江戸は、内藤新宿の八つ房の焼き唐辛子」で知られた、内藤とうがらしなど、江戸東京伝統野菜の栽培に力を入れて取り組んでおられます。伝統を守り続ける心意気と旬の味覚を存分にお楽しみください。



- ・内藤かぼちゃのサラダ 600円
- ・内藤かぼちゃのベーコン巻き 580円
- ・内藤かぼちゃの明太マヨネーズ焼 520円
- ・内藤かぼちゃの甘辛チーズ焼 520円
- ・内藤かぼちゃの天ぷら 480円
- ・内藤かぼちゃのコロッケ 520円
- ・内藤かぼちゃのピザ 700円

