

見る

獲る

# 江戸東京野菜を まるごと体験しよう

知る

食べる

開催日:2018年8月28日(火)  
場所:小坂農園(国分寺市東元町)  
講師:小坂良夫氏



谷中ショウガ

江戸東京野菜の魅力を、  
飲食店事業者、市場関係者にご理解いただくために、  
圃場見学と収穫体験、江戸東京野菜の基本についての座学、  
江戸東京野菜の食べ比べと試食をしていただく企画です。



〈本日のスケジュール〉

JA東京アグリパーク前にて集合

バスで小坂農園へ

圃場見学と収穫体験 講師：小坂良夫氏

国分寺ファーマーズ・マーケットムーちゃん広場へ移動

「江戸東京野菜には物語がある」 講師：大竹道茂氏

江戸東京野菜の食べ比べと試食、  
この日のために作ってもらうお弁当で昼食

バスで新宿へ

JA東京アグリパーク前で解散 (14:30予定)



講師紹介

小坂農園 小坂良夫 氏

30年以上前から「谷中ショウガ」を栽培している、「谷中ショウガ」の第一人者。江戸東京野菜の取り組みが始まった頃、「馬込半白キュウリ」のタネを引き受けて以来、「寺島ナス」「東京ウド」など多くの江戸東京野菜を栽培。多様な野菜を有機質を有効に取り入れ生産している。谷中ショウガは「ジンジャーシロップ」の商品化も行っている。



講師紹介

大竹 道茂 氏

江戸東京・伝統野菜研究会代表  
農林水産省選定「地産地消の仕事人」

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、現在では講演や小学校での食育活動などの普及活動を行っている。著書に江戸東京野菜(物語篇)など多数。



特製弁当に入る江戸東京野菜



谷中ショウガ 寺島ナス 渡辺早生ゴボウ 内藤カボチャ

試食で召しあがっていただく江戸東京野菜料理

- 谷中ショウガのノンアルコールモヒート
- 谷中ショウガのガリディップ
- 谷中ショウガと内藤カボチャの冷たいポタージュ
- 八丈オクラの谷中ショウガ風味焼きびたし

旬は8月中旬～9月下旬

やなかしょうが  
谷中ショウガ

谷中ショウガは水に恵まれ排水も良く西日に当たらない土地で栽培され、夏の盛りの食欲増進のために江戸っ子の食卓に上がった。

分類：ショウガ科ショウガ属  
原産地：熱帯アジア  
栽培：4月に種ショウガを植えつけ8月～9月に収穫。



旬が魅力!の江戸東京野菜とは?

江戸東京野菜とは種苗の大半が自家採種または近隣の種苗商により確保されていた江戸から昭和中期(40年代)までの野菜、いわゆる固定種の野菜です。それぞれに物語があり、味や形など個性豊かで魅力あふれる江戸東京野菜は東京の伝統野菜として注目を集めており48種類がJA東京中央会により認定されています。(2018年8月現在)

弁当料理：揚げ処 まさ竜(東京都小金井市)  
試食調理：NPO法人江戸東京野菜コンシェルジュ協会 上原恭子・松嶋あおい  
江戸東京野菜コンシェルジュ 木村えり子

