

■コース  
石神井公園駅前10時30分  
発：石神井町（練馬大根  
引っこ抜き競技大会に参加）  
加）：石神井駅前・日本料理「海音」（練馬大根料理）  
理）：「石神井公園練馬ふるさと文化館」、三宝寺池散策）：キャベツの碑：



練馬大根

F083  
◎期日／12月2日(日)  
◎旅行代金／7,980円

日帰り

石神井公園駅前14時30分頃解散  
★食事／昼食（日本料理海音「練馬大根つくし」付き

江戸東京野菜とは、旬がある東京の伝統野菜のこと。ひとつひとつの野菜に物語があり、文化があります。そのことを講師に解説してもらいながら、江戸東京野菜を味わいます。今回は「練馬大根引っこ抜き競技大会」に参加し、昼には練馬大根料理を楽しみます。風来人初の試みです。参加者全員に「江戸東京野菜読本」差し上げます。

F083

## 江戸東京野菜を味わう 練馬大根引っこ抜き大会に参加し、 練馬大根料理に舌鼓を打つ

ナビゲーター／大竹道茂氏（江戸東京野菜コンシェルジュ育成協議会会長）

## 江戸東京野菜

## 大竹道茂氏

江戸東京野菜とは①旬がある東京の伝統野菜②自家採種でタネを採ることが出来る固定種③江戸から昭和にかけて人々の食生活を支え、食文化を育んだ野菜です。

しかし高度経済成長を経て、東京が大都市化するに伴い、農業は「大量生産・大量流通・大量消費」の時代を迎えました。そして、一年中作りやすく、規格・選別もしやすいF1種（一代交雑種）の野菜が市場を席巻し、次第に固定種である江戸東京野菜は姿を消していったのです。

1989年、その現状に危機感を抱いた人からの依頼で、どこでどのような品目があり、タネが残っているか調査した結果、「馬込半白節成きゅうり」のタネが見つかり、そのタネを増やし、希望する生産者に分けていきました。

その後、日本料理の世界で注目を集め、流通業界紙に取り上げられたりと江戸東京野菜の普及が始まり、現在ではJA東京中央会で江戸

東京野菜のブランド化協議が進み、ついに「江戸東京野菜」を商標登録しました。見事復活した江戸東京野菜。現在30品目が認証され、今後も品目が増えることが期待されています。

