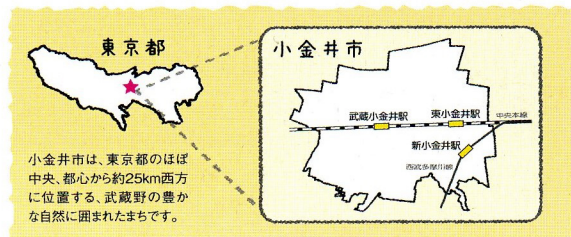
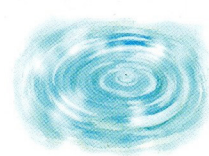


小金井 まちなか歩き ガイドブック



Contents

- 4 **桜を愛でる**—桜の宝庫、小金井を歩く
- 10 **小金井公園 桜図鑑**／小金井 桜の名所
- 12 **緑につどう**—緑豊かな公園に行こう
- 14 都立小金井公園 15 江戸東京たてもの園
- 16 都立武蔵野公園 17 都立野川公園
- 18 **小金井 緑の名所**／小金井 並木図鑑
- 20 **水をめぐる**—はけが育む黄金の水
- 24 **はけをめぐる人々**／小金井 水の名所
- 26 歴史さんぽ 小金井の江戸・明治を訪ねて
- 27 いにしえに思いをはせながら パワースポットめぐり
- 28 **江戸東京野菜** どんな野菜？
- 30 江戸東京野菜レシピ
- 32 小金井市で江戸東京野菜を楽しむ
- 34 ラーメン&カレー特集 and more!
- 36 日本で唯一の江戸糸あやつり人形劇団
「結城座」スタジオで江戸文化を体験
- 38 文化・芸能 いろいろ 40 寺社・仏閣 いろいろ
- 42 I Love こぎんちゃん！ 43 小金井市まちなか観光案内人
- 44 小金井市マップ(北部) 47 小金井市内へのアクセス
- 48 小金井市マップ(南部) 51 小金井市からのお知らせ



小金井市は、東京都のほぼ中央、都心から約25km西方に位置する、武蔵野の豊かな自然に囲まれたまちです。

写真
上：小金井公園、満開の桜
中：武蔵野公園にて
下：黄金の水



冬から春



かなまち
金町こかぶ

明治末に金町（葛飾区）で改良された、春も栽培がしやすい小かぶ。かつて金町一帯で盛んに生産された。根は皮が薄く、きめ細やかな肉質。葉もくせがなくやわらかい。

かめどだいこん
亀戸大根

亀戸（江東区）周辺で、江戸後期からつくられた。根は円錐形で、長さは30cmほどの短い大根。生食では辛味があるが茎や葉はくせがなく、かつては葉ごと浅漬けや糠漬けに使われた。



でんりゅう こまつな
伝統小松菜

八代将軍吉宗が小松川村（江戸川区）で食したこの青菜を「小松菜」と命名したとされる。品種改良された現在の小松菜に比べ、より繊細な食感とくせのない味わいが特徴。

東京うど

現在の井荻（杉並区）の農家が尾張で栽培法を学び、幕末ころから武蔵野に広まった。日光を遮って育てる「軟白うど」は、明治に入ってから生産されるようになった。



でんりゅう おおくらだいこん
伝統大蔵大根

根の先まで丸く身がつまった「尻つまり系」の大根。根の長さは約50cm。青首系に比べて水分が少なく、煮物に向く。生食でも、ぱきっとした歯ざわりと上品な甘さが引き立つ。



なが
東京ながかぶ

かつて滝野川（北区）周辺でつくられたが、江戸後期の記録に残る「品川かぶ」と同じものともいわれる。小さな大根のような姿をした、風味のよいかぶ。大きな葉も料理に使われる。



江戸東京野菜

どんな野菜？

江戸期から昭和まで、江戸・東京の人々の暮らしを支え、食文化を育んできた伝統野菜「江戸東京野菜」が、小金井市の風土に根ざした新しい魅力として再び注目されています。

「京野菜」や「加賀野菜」と同じように、かつて東京にも風土に根ざした個性豊かな野菜が栽培されてきました。しかし、戦後の高度経済成長に伴って東京は急速に都市化が進み、都民の食生活を支える農業も、大きくその姿を変えていきました。大量生産、大量消費を満たすため、収穫量が多く、病気や害虫に強く、栽培しやすい品種などが求められるようになり、手間がかかったり、好みに分かれる個性的な伝統野菜は、次第に敬遠されるようになりました。また、かつては農家が自分たちで野菜の種をとって、その種をまいていましたが、品質や収穫量が安定しないといった苦勞がありました。こうした問題を解決するために、生産・





江戸東京野菜

http://www.edotokyo-yasai.jp/

「江戸東京野菜」は、江戸時代から昭和30年代ころまで、江戸・東京でつくられていた伝統野菜で、自家採種によって栽培されてきた固定種をさします。一年中流通する野菜と違って“旬”があり、江戸・東京の食文化を育ててきた野菜でもあります。JA東京中央会はブランド化をめざして、2011年に「江戸東京野菜」を商標登録し、22品目を認証。さらに翌2012年にも8品目を追加認証しました。小金井市では、現在、12品目の「江戸東京野菜」が市内の農家によって栽培されており、さらに栽培の担い手を増やしていくための努力を続けています。

しんとり菜

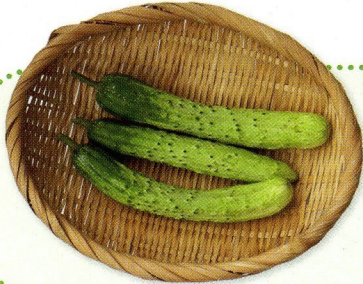
中国から伝わった唐(人)菜の若どり野菜。芯を摘み取って汁物などに使ったことからこの名がついた。「ちりめん白菜」とも呼ばれ、昭和半ばまで、葛飾区・江戸川区で盛んに栽培された。



初夏から夏

まごめはんじろ 馬込半白きゅうり

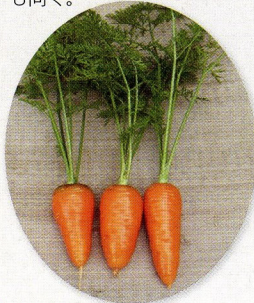
現在のきゅうりより太く短めで、両端が丸く、下半分が白い。明治中期につくり出され、多摩地区でも昭和30年代ころまで栽培された。水分がやや少なめで、糖漬け用品種の名品といわれる。



秋から冬

まごめさんずんにんじん 馬込三寸人参

幕末に伝わった長い西洋種の人参から、西馬込(大田区)の篤農家による品種改良で生まれた、長さ10cmほどの小ぶりの人参。香りがよくやわらかで、生食にも向く。



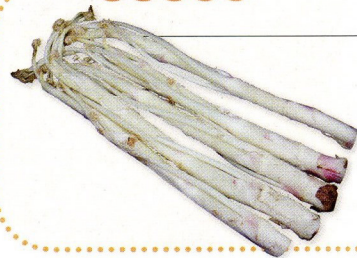
夏

こがね 黄金のまくわうり

江戸時代初期に美濃国(岐阜県南部)から伝わり、水分が多く甘味があるため、水菓子として好まれた。小金井市の農家が復活させたことからこの名がついた。



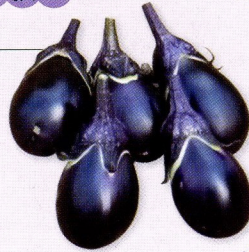
晩冬から春



夏から秋

てらじま 寺島なす

寺島村と呼ばれた東向島(墨田区)周辺は、かつてなすの産地として知られた。寺島なすは、鶏卵ほどの小ぶりのものがおいしいとされる。なす特有の香りが豊かで、油料理と相性がよい。



春

のらぼう菜

江戸中期に菜種油をとるために種が配られ、秩父・多摩地方で広く栽培されたナバナの一種。その若菜がのらぼう菜。寒さに強く、飢饉の年に人命を救ったとされる。

「江戸東京野菜」を味わう「フェア」が実施され、その後、市内で生産された江戸東京野菜を用いた料理教室や、市内の飲食店が江戸東京野菜のメニューを用意するというスタイルで、毎年、春と秋に江戸東京野菜を用いて農業と商業が連携した地域の活性化イベントを実施しています。

流通管理がしやすい人工的に開発されたF1品種^{*}の野菜が市場の多くを占めるようになり、古くから受け継がれてきた伝統野菜は、次第に姿を消していききました。

このままでは江戸・東京で育てられてきた伝統的な野菜が減りてしまう——そんな危機感から、1980年代末以降、都内各地でわずかながらも江戸・東京の伝統野菜を復活させる動きが始まりました。こうした兆しに対応し、地域おこしの一環として、「江戸東京野菜」の復活に積極的に取り組んだのが小金井市でした。2005年に江戸東京野菜で小金井市を元気にするプロジェクトが誕生し、2007年1月には、「江戸東京たてももの園」で「江戸野菜で味わう小正月」を開催。これを皮切りに、同じ年の秋には「江戸東京野菜を味わう」フェア

*F1品種…エフワン、一代交雑種