

シェフとシェフをつなぐ情報発信誌

ザ・スーパーシェフ

S

TSC通信

I H E U P C H E F
T R

Vol.5

安全
安心
美味



シェフと探す美味しい野菜

「江戸時代までさかのぼる伝統野菜」



「もつと皆さんに伝統野菜をもつてほしいです」

大竹道茂

NPO法人「良い食材を伝える会」会員。江戸東京・伝統野菜研究会代表、元JA東京信連代表理事専務。著書に『江戸・東京ゆかりの野菜と花』がある。東京の農業史を語れる数少ない存在として、講演や執筆など幅広く活動している。現在も新たな著作を執筆中。

シェフと探す吟選食材
最高の野菜と出合う

04

江戸東京野菜研究の第一人者に聞く 伝統野菜研究の第一人者に聞く

練馬大根や亀戸大根、滝野川ゴボウ、小松菜など

古くは江戸時代に由来を持つ伝統野菜「江戸東京野菜」。

この江戸近郊に根付いた希少な野菜を研究する第一人者

大竹道茂さんに江戸東京野菜の活用術を聞いた。

地方風土が育てた伝統野菜は東京近郊にもたくさんあります。旬が強く感じられ、味わいも個性的な江戸東京野菜は、3000~4000年という歴史を持つ由緒ある品種。もっと広まつてもらいたいです」

江戸東京野菜は、江戸時代から昭和初期にかけて東京で栽培されてきた伝統的な野菜を指す。練馬根や亀戸大根、滝野川ゴボウ、小松菜をはじめ千住ネギや谷中シヨウガといった土地の名前が付いたものが代表格。個性的な味や形に加え、名前の由来も興味深い。

例えば練馬大根は、後に第五代將軍となつた徳川綱吉が脚気を患ひ、名前の由来も興味深い。江戸東京野菜は、江戸時代から昭和初期にかけて東京で栽培されてきた伝統的な野菜を指す。練馬根や亀戸大根、滝野川ゴボウ、小松菜をはじめ千住ネギや谷中シヨウガといった土地の名前が付いたものが代表格。個性的な味や形に加え、名前の由来も興味深い。

江戸東京野菜は、江戸時代から昭和初期にかけて東京で栽培されてきた伝統的な野菜を指す。練馬根や亀戸大根、滝野川ゴボウ、小松菜をはじめ千住ネギや谷中シヨウガといった土地の名前が付いたものが代表格。個性的な味や形に加え、名前の由来も興味深い。

江戸東京野菜は、江戸時代から昭和初期にかけて東京で栽培されてきた伝統的な野菜を指す。練馬根や亀戸大根、滝野川ゴボウ、小松菜をはじめ千住ネギや谷中シヨウガといった土地の名前が付いたものが代表格。個性的な味や形に加え、名前の由来も興味深い。

江戸東京野菜は、江戸時代から昭和初期にかけて東京で栽培されてきた伝統的な野菜を指す。練馬根や亀戸大根、滝野川ゴボウ、小松菜をはじめ千住ネギや谷中シヨウガといった土地の名前が付いたものが代表格。個性的な味や形に加え、名前の由来も興味深い。

江戸東京野菜は、江戸時代から昭和初期にかけて東京で栽培されてきた伝統的な野菜を指す。練馬根や亀戸大根、滝野川ゴボウ、小松菜をはじめ千住ネギや谷中シヨウガといった土地の名前が付いたものが代表格。個性的な味や形に加え、名前の由来も興味深い。

江戸東京野菜は、江戸時代から昭和初期にかけて東京で栽培されてきた伝統的な野菜を指す。練馬根や亀戸大根、滝野川ゴボウ、小松菜をはじめ千住ネギや谷中シヨウガといった土地の名前が付いたものが代表格。個性的な味や形に加え、名前の由来も興味深い。

江戸東京野菜は、江戸時代から昭和初期にかけて東京で栽培されてきた伝統的な野菜を指す。練馬根や亀戸大根、滝野川ゴボウ、小松菜をはじめ千住ネギや谷中シヨウガといった土地の名前が付いたものが代表格。個性的な味や形に加え、名前の由来も興味深い。

江戸東京野菜は、江戸時代から昭和初期にかけて東京で栽培されてきた伝統的な野菜を指す。練馬根や亀戸大根、滝野川ゴボウ、小松菜をはじめ千住ネギや谷中シヨウガといった土地の名前が付いたものが代表格。個性的な味や形に加え、名前の由来も興味深い。

江戸時代までさかのぼる伝統野菜

江戸東京野菜は、江戸時代から昭和初期にかけて東京で栽培されてきた伝統的な野菜を指す。練馬根や亀戸大根、滝野川ゴボウ、小松菜をはじめ千住ネギや谷中シヨウガといった土地の名前が付いたものが代表格。個性的な味や形に加え、名前の由来も興味深い。

江戸東京野菜は、江戸時代から昭和初期にかけて東京で栽培されてきた伝統的な野菜を指す。練馬根や亀戸大根、滝野川ゴボウ、小松菜をはじめ千住ネギや谷中シヨウガといった土地の名前が付いたものが代表格。個性的な味や形に加え、名前の由来も興味深い。

江戸東京野菜は、江戸時代から昭和初期にかけて東京で栽培されてきた伝統的な野菜を指す。練馬根や亀戸大根、滝野川ゴボウ、小松菜をはじめ千住ネギや谷中シヨウガといった土地の名前が付いたものが代表格。個性的な味や形に加え、名前の由来も興味深い。

江戸東京野菜は、江戸時代から昭和初期にかけて東京で栽培されてきた伝統的な野菜を指す。練馬根や亀戸大根、滝野川ゴボウ、小松菜をはじめ千住ネギや谷中シヨウガといった土地の名前が付いたものが代表格。個性的な味や形に加え、名前の由来も興味深い。

江戸東京野菜は、江戸時代から昭和初期にかけて東京で栽培されてきた伝統的な野菜を指す。練馬根や亀戸大根、滝野川ゴボウ、小松菜をはじめ千住ネギや谷中シヨウガといった土地の名前が付いたものが代表格。個性的な味や形に加え、名前の由来も興味深い。

江戸時代までさかのぼる伝統野菜

江戸東京野菜は、江戸時代から昭和初期にかけて東京で栽培されてきた伝統的な野菜を指す。練馬根や亀戸大根、滝野川ゴボウ、小松菜をはじめ千住ネギや谷中シヨウガといった土地の名前が付いたものが代表格。個性的な味や形に加え、名前の由来も興味深い。



江戸東京伝統野菜のひとつ、「らぼう菜」は葉の花やほうれん草に似た品種。おひたしや炒め物に適している。旬は2月~4月。

五日市ファーマーズセンター あいな

〒190-0154
東京都あきる野市高尾3-1
電話:042-596-1280
営業:9:00~17:00
休み:無休
<http://www.city.akiruno.tokyo.jp/>

写真左から、JAあきるが運営するファーマーズセンターはあきるの市内に3ヶ所。のらぼう菜をはじめ農家が直接持ち込む新鮮な野菜を直売価格で販売している。江戸東京野菜の由来について熱く語る大竹さん。平成9年には都内に江戸東京野菜にまつわる農業説明板50本設置プロジェクトを企画。農政ジャーナリストの会会員。五日市で生産されるのらぼう菜は朝夜の寒暖差が大きい気候も幸いし、自然な甘みが強く含まれる。葉の輪郭がほんのり薄紫色に色づくのが、特に甘みが深いのらぼう菜だ。畑をまわり生産者の声を聞くことで、新たな発見が生まれる。

