復活！ 江戸東京野菜 東京の伝統野菜

大都市・東京でも数多くの伝統野菜が栽培されています。その歴史は古く、江戸時代、参勤交代で全国から集まった諸大名の持ち込んだ野菜が、江戸周辺の農家に伝わり現在に至るものです。しかし、東京の農地が減少していくにつれ、伝統野菜は存亡の危機に陥っていました。

このような状況下で、JA東京中央会では行政と連携して生産者に伝統野菜の種を配布するほか、東京の伝統野菜をまとめた冊子を発行するなど復活に尽力。その結果、量販店での取り扱いも増え小学校でも栽培されるなど、裾野が徐々に広がってきました。そこで、同中央会は「江戸東京野菜」をブランド化して商標登録し、現在30品目が「江戸東京野菜」として認定されています。

JA東京むさしと小金井市が金町小かぶや伝統大蔵大根、しんとり菜などの江戸東京野菜の栽培を進めるほか、イベントなどを通じ地元消費者にPRしています。JA東京あおばでも、志村みの早生大根、雑司ケ谷ナス、東京大越ウリなどの5品目を復活させるなど、地域農業の活性化を図る取り組みが広がっています。

品川かぶ（滝野川かぶ、東京長かぶ）（JA東京むさし）

見た目は小さなダイコンのようですが、カブの仲間です。根は円筒形で長さ20～24センチ、太さは4～5センチほどです。現在の北区滝野川付近で栽培されていたことから、「滝野川かぶ」、あるいは「東京長かぶ」とも呼ばれています。葉もおいしく「品川かぶの一本漬け」も販売されています。品川区では品川かぶを使ったケーキや餃子などを商品化して町おこしにもつなげています。

ポイント
- 特性　葉もおいしい
- 出荷時期　10月中旬～1月中旬
- 味　根、葉ともに甘味

レシピ　品川汁・品川バージョン

材料（4人分）

A 品川かぶ・150g（5㎜半月切り）、ニンジン・50g（3㎜半月切り）、ぶなしめじ・100g（ほぐしておく）、油揚げ・1/2枚（5㎜短冊切り）

B 品川かぶの葉・50g（3㎝長さに切る）、長ネギ・1/2本（5㎜小口切り）

鰹だし・500cc、豆乳・200cc、みそ・50g程度

作り方

1. AとBの材料は材料表通りに切っておく。
2. 鍋に鰹だしを温めてAの材料を入れ、火が通るまで煮る。
3. ❶をみそを入れて少し濃い目に調味し、Bの材料を入れて一煮立ちさせる。
4. ❷に豆乳を加えて1分ほど静かに煮る。

冬から春に収穫する主な「江戸東京野菜」

○亀戸大根　○金町小かぶ　○伝統小松菜　○練馬大根　○品川かぶ　○奥多摩わさび　○のらぼう菜　○滝野川ごぼう

東京・大手町で江戸東京野菜を体験できます。ぜひ取材にいらして下さい！

農業・農村ギャラリー Minolé（ミノーレ）

農業・農村ギャラリー「ミノーレ」は平成25年1～3月、「江戸東京野菜特集」と題して、旬・食体験教室を実施します。講師に江戸東京野菜料理研究家、野菜料理ソムリエの酒井文子氏（食育・野菜コーディネーター、NPO法人ミュゼダグリ代表理事）を招き、江戸東京野菜を使ったレシピを紹介します。日程・場所等は次の通りです。

日程（予定）

- 1月23日「金町小かぶの甘辛肉巻き」
- 2月21日「亀戸大根の胡麻入りフライ」
- 3月21日「のらぼう白玉のからみ胡麻だれ」

※野菜の生育によって品目・メニューは変更になります。

場所　農業・農村ギャラリー「ミノーレ」
東京都千代田区大手町1-3-1 JAビル4階
電話:03（3212）2355