



江戸東京野菜
コンシェルジュ

平成25年

江戸東京野菜 コンシェルジュ育成講座 (入門編*第2回/第3回) 各定員48名

この入門講座は、東京にも伝統野菜があることを
もっと多くの方に知っていただきたいとの願いから開催することになりました。
江戸東京野菜についてわかりやすく解説する講座となっておりますので、ぜひご参加ください。
より詳しく知りたい方のために、秋に総合コースも予定しております。

【日 時】 第2回:2013年7月20日(土) 13:00~17:00
第3回:2013年9月7日(土) 13:00~17:00

定員になり次第締切とさせていただきます

【会 場】 JA東京南新宿ビル3F「東京アグリパーク」(東京都渋谷区代々木2-10-12)

【講 師】 大竹道茂

【受講料】 3,500円(江戸東京野菜のお土産付) ※受講料は当日、受付にお支払いください。

【内 容】 『江戸東京野菜には物語がある』

江戸東京野菜について、江戸東京野菜にまつわる物語などをとおして、わかりやすく解説します。 ※講座修了時に修了証をお渡しいたします。

お問い合わせ・お申込みについては裏面をご覧ください。



江戸東京野菜コンシェルジュとは…



東京で生産されている練馬大根、金町こかぶ、伝統小松菜、寺島なす、馬込三寸人参などの伝統野菜は、近年「江戸東京野菜」としてブランド化・普及が進められ、注目を集めています。この江戸東京野菜に関する知識や美味しい食べ方などを身につけ、そのPRを通じて食育活動や東京の農業振興に一役買う案内人が「江戸東京野菜コンシェルジュ」です。

江戸東京野菜コンシェルジュ育成協議会では、平成24年春からこのコンシェルジュを育成する講座を開講し、江戸東京野菜の普及とそれによる地域振興に貢献する人材づくりに取り組んでいます。

《お問い合わせ・お申込み》

お問い合わせ・お申込み受付メールアドレス
edocon831@amail.plala.or.jp

お申込みの際は、本文に以下の必要事項をご記入の上、送信してください。
【希望講座日(7/20もしくは9/7) / 氏名 / フリガナ / 郵便番号 / 住所 / 電話番号 / メールアドレス】
 ※受付後、お申込み受付完了のメールをお送りいたします。受信設定をしている場合は、上記アドレスが受信できるよう予め設定変更してください。
 ※定員になり次第受付を締め切らせていただきます。



練馬大根

尾張ダイコンと練馬の地ダイコンとの交配から選抜された。享保年間(一七二六～一七三六年)には定着していた。白首系。重さは一～二キロ前後で、長さは七十～百センチ。



寺島なす

東京原産で江戸ナスとも呼ばれる。早生種で茎が細く、たくさん枝を出して大量のナスを実らせる。果実は小さく、長卵形で七～十二センチ。



伝統小松菜

八代将軍・徳川吉宗が小松川村(現・江戸川区を訪ねた際に食べた、すまし汁に入っていた青菜。とう立ちが遅い晩抽系。甘く柔らかい。



奥多摩わさび

奥多摩地域では、文化文政(一八〇四～一八二九年)ごろには盛んに栽培されていた。現在も深流沿いにワサビ田が点在し、都内で収穫されるワサビのほとんどが奥多摩町産。



馬込三寸人参

大田区西馬込の篤農家作り出した、太くて短いニンジン。長さは長くても十三センチ程度だが、太さは七～九センチになる。生で食べても柔らかく、甘みが強い。



馬込半白きゅうり

現在の太田区東馬込・西馬込でつまった。茎に近い方が淡緑色で、それ以外の六～七割は白色。大井胡瓜をもとに、キョウリとウリを掛け合わせて作った。



金町こかぶ

来歴は二説あり、「下千葉中手」という品種を早取りできるようにしたという説と、フランス産のカブを栽培・採種しているうちに自然交配してできたという説がある。



東京うど

幕末に吉祥寺で栽培が始まり、北多摩一円は品質・生産量ともに日本一の産地となった。畑で太らせた根株を穴蔵に植えて、白い茎を成長させる。

